

## KÜLTÜR TAŞIYICISI OLARAK ÂŞIKLARIN DİLİNDE MUTFAK KÜLTÜRÜ (DEVELİLİ ÂŞIK ALİ ÇATAK ÖRNEĞİ)\*

CUISINE CULTURE IN THE SPEECH OF MINSTRELS AS A CARRIER OF  
CULTURE (THE EXAMPLE OF MINSTREL ALİ ÇATAK FROM DEVELİ)

КУЛЬТУРА КУХНИ НА ЯЗЫКЕ АШУГОВ, КАК НОСИТЕЛЕЙ КУЛЬТУРЫ  
(ПРИМЕР АШУГ АЛИ ЧАТАК ИЗ ДЕВЕЛИ)

Ahmet Şükrü SOMUNCU\*\*

### ÖZ

Yemek yeme eylemi insan hayatı için vazgeçilmezdir. Hayatını idame ettirmek için sadece insan değil diğer canlılar da yeme eyleminde bulunur. İnsan hayatında ise bu eylemin bir de kültürel boyutu vardır. Bir noktadan sonra yemek, insanın damak zevki için bir ihtiyaç haline gelmekte ve etrafında bir kültür oluşturmaktadır. Aynı zamanda içinde bulunulan toplumun kültürü de söz konusu yiyeceklere / içeceklere yansımaktadır. İnsan yaşamındaki önemli günlerde ve geçiş dönemlerinde yemek ve mutfak kültürüne ait unsurlar her zaman yer almıştır. Mutfak kültürüne ait öğeler, konusunu insandan alan edebiyat ürünlerinde de yer almaktadır. “Türk Âşık Sanatı” dairesinde ürünler oluşturan âşık edebiyatı temsilcileri de eserlerinde mutfak kültürünü, yiyecek ve içecekleri konu edinmişlerdir. İlk örneklerine 14. yüzyılda rastlanan yemek konulu şiirlere cumhuriyet devri âşıklarında da sıkça rastlanılır. Daha çok yemek destanları olarak oluşturulan bu eserlerde yemeklerin kökeni, yapılışı, lezzeti gibi konulara değinilir ve çoğunlukla mizahî bir üslup sezilir. Bu çalışmada da Develili Âşık Ali Çatak’ın *Pastırma*, *Mantı Destanı* ve *Yemekler Geçidi* başlıklı üç şiiri esas alınarak ve başka şiirlerinden de bazı örnekler sunularak âşık edebiyatında mutfak kültürünün yansımaları incelenmiştir. Bu sırada yemek, yiyecek-içecek kültürü ve mutfak kültürü kavramları üzerinde de durulmuş bunların kültür dünyamız üzerindeki etkileri ve yeri tartışılmıştır. İnceleme sonucunda âşıkların kültür taşıyıcı rolleri bir kez daha

\* Bu makale, NEVÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim dalında Prof. Dr. Bayram Durbilmez’in danışmanlığında hazırlanmakta olan “Develili Âşık Ali Çatak’ın Hayatı, Sosyo-Kültürel Çevresi, Âşık Edebiyatındaki Yeri ve Şiir Sanatı (İnceleme-Metin)” adlı doktora tezinden üretilmiştir.

\*\* ORCID: [0000-0001-6177-8842](https://orcid.org/0000-0001-6177-8842), Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi SBE Türk Dili ve Edebiyatı Ana Bilim Dalı, Türk Halk Edebiyatı Bilim Dalı Doktora Öğrencisi, [somuncu-777@hotmail.com](mailto:somuncu-777@hotmail.com)

**Kaynak Gösterim / Citation / Цитата:** Somuncu, A. Ş. (2023). KÜLTÜR TAŞIYICISI OLARAK ÂŞIKLARIN DİLİNDE MUTFAK KÜLTÜRÜ (DEVELİLİ ÂŞIK ALİ ÇATAK ÖRNEĞİ). *Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergi*, (58), 143-157. DOI: [10.17498/kdeniz.1299405](https://doi.org/10.17498/kdeniz.1299405)

## Kültür Taşıyıcısı Olarak Âşıkların Dilinde Mutfak Kültürü

dikkatlere sunulmuştur. Mutfak kültürüne ait öğelerin âşıklerce işlenmesi kültür aktarımına uygun bir örnek teşkil etmektedir.

**Anahtar Kelimeler:** Âşıklık geleneği, âşık edebiyatı, mutfak kültürü, Develili Âşık Ali Çatak.

### ABSTRACT

Eating is an indispensable part of human life. Not only human beings but also other living creatures do this act of eating to sustain their lives. In human life, this act also has a cultural dimension. At some point, food becomes a basic need for the human taste buds and creates a culture around it. Also, the culture of the society is reflected in the food/drinks in question. Items belonging to food and culinary culture have always taken place on special occasions and transitional periods in human life. Items belonging to culinary culture are also included in literary products that take their subject from human beings. The representatives of minstrel literature, who created works within the circle of "Turkish Minstrel Art", also dealt with culinary culture, food, and beverages in their works. Poems on food, the first examples of which were observed in the 14th century, are also frequently encountered in the minstrels of the Republican era. In these works, which are mostly created as food epics, topics such as the origin, preparation, and taste of food are addressed and a humoristic style is often perceived. In this study, based on three poems of Minstrel Ali Çatak From Develi titled *Pastırma* (Bacon), *Mantı Destanı* (Manti Saga), and *Yemekler Geçidi* (Food Parade) and by presenting some examples from other poems, the reflections of cuisine culture in minstrel literature are analyzed. In the meantime, the concepts of food, catering culture, and culinary culture have been emphasized and their effects and place on our cultural world have been discussed. Consequently, the role of minstrels as culture carriers was once again presented to the attention. The processing of the elements of culinary culture by minstrels constitutes a proper example of cultural transfer.

**Keywords:** Minstrelsy tradition, Minstrel literature, Cuisine culture, Minstrel Ali Çatak from Develi.

### АННОТАЦИЯ

Приём пищи необходим для существования человека. Чтобы выжить, не только люди, но и другие живые существа участвуют в процессе получения пищи. В какой-то момент еда становится необходимостью для человеческого вкуса и создает вокруг неё культуру. В то же время культура общества отражается в еде/напитке. Элементы еды и кулинарной культуры всегда имели своё место и переходные периоды в жизни человека. Элементы кулинарной культуры включены и в литературные произведения, сюжет которых берёт начало от человека. Представители ашугской литературы, создающие продукцию "Турецкого ашугского искусства", в своих произведениях также акцентировали внимание на кулинарной культуре, еде и напитках. Стихи о еде, первые образцы которых встречаются в 14 в., часто встречаются и у ашуггов республиканской эпохи. В этих произведениях, которые в основном созданы как кулинарные эпопеи, упоминаются такие темы, как происхождение, приготовление и вкус блюд, наряду с этим часто воспринимается юмористический стиль. В нижеследующем исследовании отражаются части кулинарной культуры из произведения ашуггов. Они рассматриваются на основе трех стихотворений ашуга Девели Али Чатака: "Пастырма", "Мантис Дестани" и "Йемек Гечиди", а также путём представления некоторых примеров из других его стихотворений. Тем временем, также обсуждаются концепции еды, культуры еды и напитков и кулинарной культуры, а также их влияние и место в турецкой культуре. В

результате исследований ещё раз было обращено внимание на культурно-носительную роль ашугов. Обработка элементов кулинарной культуры ашугами представляет собой подходящий пример культурного трансфера.

**Ключевые слова:** традиция ашугов, литература ашугов, кулинарная культура, Ашик Али Чатак Деveli.

### Giriş

Köken olarak kam-şaman ve ozan-baksı geleneğine dayanan âşık edebiyatı, Türk edebiyatı içinde önemli bir geleneğe sahiptir. Bu edebiyatın ürünlerini ortaya koyan sanatçıya âşık, halk şairi, ozan,<sup>1</sup> saz şairi gibi adlar verilse de genellikle âşık denilmektedir. Ürünlerini oluştururken bireysel duygu ve birikimlerinden de hareket eden âşık, *toplumun sözcüsü ve gözcüsü* konumunda bir sanatçı olduğu için *daha çok toplumun duygularını dile getirmektedir* (Durbilmez 2020a: 27). Bireysel olarak üretilen âşık tarzı ürünler böylece toplumsallaşmaktadır. Bu âşık tarzı ürünlerden meydana gelen âşık edebiyatı özü itibarıyla geleneklerden oluşmaktadır. Bu geleneklerin en önemlileri; saz çalma (Durbilmez 2010: 148-158; 2018a: 166-168), mahlas alma (Durbilmez 2018a: 168-178), usta-çırak ilişkisi (Durbilmez 2018a: 178-185; 2020a: 74), bade içme/rüya motifi (Günay 2011, Durbilmez 2018a: 185-188), atışma (Durbilmez 2018a: 188-192; 2020a: 82-83; 2020b: 41-44), usta malı söyleme (Durbilmez 2020b: 48-53, Kaya 2010: 743) , hikâye tasnif etme / anlatma (Alptekin 2019, Altınkaynak 2019: 36-45, Çetin 2020, Durbilmez 2017a: 19-58; 2020a: 83; 2020b: 45) olarak sıralanabilir. Bu geleneklerin her biri sayesinde âşıklar kültür öğelerini gelecek nesillere aktarmaktadırlar. Nitekim âşık, sadece manzum / mensur ürün söyleyen / yazan bir kişi değil, üzerinde birçok görevi de toplayabilen bir sanatçı ve sosyal varlıktır. Bu görevler zaman içinde bazı ayrışmalara giderek toplumdaki başka kişilerce paylaşılmıştır. Zaten eski Türk Kam-Baksılarının toplumsal iş bölümü sonucu daha sınırlandırılmış bir alanda görev yaptıkları; büyük merkezlerde şairliği, bakıcılığı, müneccimliği, büyücülüğü farklı kişilerin yapmaya başladığı bilinmektedir (Köprülü 2004: 78). Âşıklar için de aynı durum geçerlidir. Âşık, toplumun beklentisine göre yeri geldiğinde halk hekimliği, halk ekonomisi, halk takvimi gibi çeşitli konularda da kendini sorumlu hissedebilmektedir. Fakat günümüze yaklaştıkça bu gibi görevleri de yapabilen âşıkların azaldığı, toplumsal iş bölümünün çok belirgin hale geldiği görülmektedir.

Geçmişten günümüze değişmeyen bir olgu vardır ki âşıklar gelenek tarafından adeta kültür taşıyıcısı olarak görevlendirilmiştir. Hatta âşık, içinde yaşadığı toplumun tanığı ve vakanüvisti olarak da tanımlanmaktadır (Kızıldağ; Kızıldağ 2019: 286). Sözlü tarih (Durbilmez 2000; 2007; 2013) milli mücadele ve destanlar (Durbilmez 1999; 2014; 2021) savaşlar (Güvenç 2014), depremler (Özsoy ve diğ. 1992), salgın hastalıklar (Gürçayır Teke 2020), toplumsal eleştiri (Arı 2015), siyasi konular (Bekki 2016) âşıklarca işlendiği gibi halk kültürüyle ilgili çeşitli unsurlar, mutfak ve yemek kültürü (Çınar 1990; 1991; 2005, Halıcı 1990) de âşıklar tarafından işlenmiş ve böylece bunlara ait öğeler kültürel bir yolculuğa çıkarılmıştır. Bu yolculuk şiirin okuyucu / dinleyiciye iletilmesiyle bitmemekte nesiller boyu devam etmektedir. Çünkü âşıklar kültürel aktarımı sağlamakta ve kültürün devamlılığına katkıda bulunmaktadırlar.

Bu çalışmada da Develi Âşık Ali Çatak'ın şiirlerindeki mutfak kültürüne ait öğeler tespit edilerek çözümlenmeye çalışılacaktır. İncelemeye geçmeden önce Âşık Ali Çatak hakkında bilgi vermek yararlı olacaktır:

---

<sup>1</sup> Ozan kavramı için bk. Durbilmez 2019a: 39-62. Ayrıca bu terimler hakkında geniş bilgi ve görüşler için bk. Sakaoglu 2014: 99-102.

## Kültür Taşıyıcısı Olarak Âşıkların Dilinde Mutfak Kültürü

### 1. ÂŞIK ALİ ÇATAK'IN HAYATI

Ali Çatak 1924 yılında Kayseri ilinin Develi ilçesinde (Fenese mahallesi) doğmuştur. Babası Derviş Hocalardan Derviş Çavuş, annesi ise Müderris Abdullah Efendi'nin kızı Fatma Hanım'dır. Çatak, ilkokulu ve ortaokulu Develi ilçesinde bitirmiştir. 1940 yılında çalışmak için Ankara'ya gitmiş ve inşaat kalfalığı yapmıştır. Bu yıllarda Sabiha Hanım ile evlenmiştir. 13 Mart 1946'da vatani görevini yapmak üzere Erzurum'a giden Çatak, Kars 153. Ağır Top Taburunda gözetleme çavuşu olarak askerliğini 1949'da tamamlamıştır. Sonrasında Ankara'ya dönerek çalışmaya devam etmiştir. Bu sırada ilk eşinden ayrılıp 1954 yılında ikinci evliliğini Fatma Hanım ile yapmıştır. Bu evlilikten Derviş, Şükrü ve Ayşegül adında üç çocuğu dünyaya gelmiştir. Çatak'ın asıl mesleği sıvacılıktır. Sıvacılık dışında da genel olarak inşaat işleriyle meşgul olmuştur. 1975 yılında eşi vefat etmiş ve Çatak 1985 yılında memleketi Develi'ye dönmüştür. Develi'de bir süre yeğeninin evinde kalmış, 1992 yılından vefat ettiği 1996 yılına kadar ilçesindeki bir fabrikanın misafirhanesinde ikamet etmiştir. 1996 yılında vefat eden Çatak'ın mezarı Develi şehir mezarlığındadır.

Çatak, çocukluğundan beri zorluk ve sıkıntılar yaşamış, bunlar da onun âşıklığa yönelmesinde etkili olmuştur. 1939 yılındaki Erzincan depremi sırasında dolu içtiği bilinen Çatak ilk şiirini de bu tarihte söylemiştir. Şiirlerinde Âşık Çatak, Çatak mahlaslarını kullanmıştır. Sazsız bir âşık olsa da sazlı ortamlarda bulunduğu, ezgili şiir söylediği bilinmektedir. Çatak, bir usta-çırak ilişkisi içinde yetişmemiş ama Seyranî'yi manevi usta kabul etmiştir. Ali Çatak'ın görüşüğü / etkilendiği âşıklar arasında Âşık Veysel Şatıroğlu (Durbilmez 1999b: 155-179), Kemali Bülbül (Köktürk 2011), Meydanî (Durbilmez 2000b), Sefil Selimî (Kaya 1996), Murat Çobanoğlu (Durbilmez 2014b, Somuncu: 2022: 189-205), Ozantürk (Erol 2019, Özsoy vd. 1992: 222), Samimi (Özsoy vd. 1992: 199-200), Türkmenoğlu (Durbilmez 1998), Feymanî (Artun 1996), Gürbüz Değer (Durbilmez 2007b) gibi sanatçılar da bulunmaktadır. Fiili olarak bir çırak yetiştirmemiş ama bazı âşıklara mahlas vermiştir. Sözgelimi Develili Âşık Güzini'nin mahlasını, *Âşık Sezini'nin mahlasını* o vermiştir (Durbilmez 2020b: 99). Çatak, Develi yöresindeki âşıklar tarafından manevi usta kabul edilmektedir.

Ali Çatak âşıklığı yanında araştırmacı kimliğiyle de bilinmektedir. Özellikle Seyranî üzerine çok sayıda derleme ve araştırma yapmış, bunları Bütün Yönleriyle Seyranî (1992) adlı kitabıyla da yayınlamıştır.<sup>2</sup> Ayrıca Çatak kendi şiirlerini de Erciyes'ten Anadoluma (1974), Derdin Derdim Anadolu (1985) adlı iki kitabıyla yayımlamıştır. Çatak Develi yöresinde başarılı bir âşık ve Türk halkbilimine katkılar sunan bir araştırmacı olarak tanımlanabilir.<sup>3</sup>

### 2. ÂŞIK ALİ ÇATAK'IN ŞİİRLERİNDE MUTFAK KÜLTÜRÜ

Yemek yeme, insanoğlu için hayati bir eylemdir. Hayatını idame ettirebildikten sonra imkanlar açısından sıkıntısı olmayan insan için yemek yeme eylemi bir zevk haline gelmektedir. İnsan fizyolojik özellikleriyle yemekle doğrudan ilgilidir ve aynı zamanda sosyal yönüyle de içinde yaşadığı kültürün etkisi altında kalarak bir yemek anlayışına sahip olmaktadır (Beşirli 2010: 161). İster hayatta kalabilmek için ister damak zevkini tatmin etmek için olsun yemek yeme eylemi içinde bulunduğu toplumun kültürünü yansıttığı gibi

<sup>2</sup> Çatak'ın çalışmaları şöyle zikredilebilir: Çatak 1980a, 1980b, 1981, 1983a, 1983b, 1992.

<sup>3</sup> Âşık Ali Çatak'ın hayatı hakkında bilgiler için bkz. Özsoy ve diğ. 1992; Erol 2016; Şengül 1997, 2018/URL1. Ayrıca Çatak'ın hayatı ve sanatıyla ilgili hakkında yapılan şu çalışmalara da bakılabilir: Gürlek 2009, Singil 2002, Tatar 1996, İvgin 1983, Kalkan 2015, Özen 2003a; 2003b, Satoğlu 1982.

etrafında da bir kültür oluşturmaktadır. Yemek eyleminin gerekliliğinden sonra karşımıza yemek pişirme eylemi çıkmaktadır. Yemek pişirmenin birçok karışık aşamaları (kapkacak, pişirme ve bazı yapılanlar) hem sosyal hem kültürel bazı mesajları aktarır (Goode 2005: 172). Geçmişten beri süregelen bazı törenlerin / ritüellerin içinde yemek ve mutfak kültürüne ait öğeler yerleşmiştir. İnsanın doğumundan ölümüne kadarki sürecin her aşamasında ve geçiş noktalarında yemek kültürünün izleri dikkat çekmektedir. Sözelimi çocuk doğduğu zaman konuklara ikram edilenler, lohusa annenin yediği yemekler, kırk çıkınca yenilen yemekler; düğün, asker eğlencesi, doğum günü kutlaması, özel günler, kandillerde yenilen / ikram edilen her türlü gıdanın geçmişe ait kültür öğelerini ve geleneği yansıttığı söylenebilir. İnsan hayatındaki önemli zamanların ve süreçlerin içinde her zaman yemeğin yer aldığı dikkat çekicidir. Çünkü bireylerin toplumdaki konumlarının tesisinde yiyeceklerin ve yeme pratikleri/uygulamalarının yeri büyüktür (Beşirli 2011: 150). Aynı zamanda yemek, toplumsal bir işlevselliğe sahip olarak toplumsal dayanışmayı artırıcı rolüyle de bilinmektedir (Sağır 2016: 2) Besin maddelerinin bazı sosyal statülerle de ilişkilendirildiği bilinmektedir (Goode 2005: 173).

Mutfak kültürü milletler arasındaki kültür ayrılığını ifade ettiği gibi bir milletin ortak kültür değerlerini de etrafında toplar. Sözelimi Türk Dünyası'nda benzer yeme içme ritüelleri veya yemek kültürü unsurları ortaklık gösterebilir.<sup>4</sup> Hayatın her noktasında ve her devirde yeri olan mutfak kültürüne ait öğelerin âşıklar tarafından işlenmemesi, şiirlerinde yer verilmemesi düşünülemezdi. Bu noktada halk edebiyatının manzum ürünleri üzerinden halkbilimi-halk edebiyatı ilişkisi ortaya çıkmaktadır.<sup>5</sup> Âşık edebiyatında yemeklerle ilgili çok sayıda şiirin ve özellikle yemek destanlarının varlığı bilinmektedir. Yemek kültürüne ait öğeler mutfak kültürü başlığı altında düşünüldüğünde çok daha fazla malzeme karşımıza çıkmaktadır. Mutfak, evlerin içinde bulunduğu şekliyle düşünüldüğünde bile kapsamı geniş, rolü büyük bir alan olarak karşımıza çıkar. Mutfak, aile fertlerinin en fazla vakitlerini geçirdiği bir mekân olarak kültür kodlarımız açısından önemli yere sahiptir (Oğuz 2020: 43). Edebiyat ürünlerinde de yiyecek içecekler hariç mutfaktaki her eşya-ögenin yer alması bu yüzdendir. Aslında mutfak kültürü daha kolektif bir düzeyde daha geniş bir şemsiye altında daha fazla üyesi bulunan bir olgu olarak düşünülebilir, beslenme kültürü ise daha alt düzey olarak ele alınabilir (Sağır 2016: 4). Bu alt düzey ise yöre kültürleri, grup davranışları ve kişisel tercihlerle ilgilidir.

Yemekleri konu olarak işleyen ilk manzum ürünler 14. yılda Kaygusuz Abdal ile görülmektedir. Bunlar *Simatiye* olarak bilinir.<sup>6</sup> *Simatiye*, yemekler hakkında yazılmış şiir anlamındadır ve değişik ölçülerde genellikle beyitle söylenir / yazılırlar (Kaya 2008: 77). Âşık edebiyatındaki yemek destanları içerik bakımından üç grupta toplanmaktadır: Çeşitli yemek ve gıdaları konu edinenler; sadece bir yemeği, içeceği, tatlıyı veya meyveyi ele alanlar; mizahî yemek destanları (Kaya 2008: 3). Bu tasnife dördüncü olarak bir yemeğin hazırlanışını tarif eden destanlar başlığı da eklenebilir. Develili Âşık Ali Çatak'ın bu çalışmada temel alınan *Pastırma* ve *Mantı Destanı* başlıklı destanları ikinci ve dördüncü gruba, *Yemekler Geçidi* başlıklı destanı ise birinci ve üçüncü gruba girmektedir. Yemek destanları veya yemeklerden söz eden şiirler bazı işlevler yüklenmiştir. Milli yemeklerin neler olduğuna kaynaklık ederler. Günümüzde yapılmayan yemeklerin adını yaşatırlar.

<sup>4</sup> Türk Dünyasında tören ve ritüellerde yer alan yeme içme kültürü veya mutfak kültürü ile ilgili çok sayıda çalışma yapılmıştır. Bunlardan bazıları: Baldane 2017, Durbilmez 2017b: 21-46, 201-204; Öger 2013; Öger-İnayet 2013; Özdemir 2022; Gönel Sönmez 2022.

<sup>5</sup> Halk bilimi-halk edebiyatı disiplinlerinin ilişkisi hakkında geniş bilgi için bk. Durbilmez 2013b; 2019c: 23-34.

<sup>6</sup> Simât: Sofra, yemek masası; sofraya gelmiş yemekler; ziyafet (Devellioğlu 2010: 1113).

## Kültür Taşıyıcısı Olarak Âşıkların Dilinde Mutfak Kültürü

İçerdikleri yemek adlarıyla Türk diline, ad verme (onomastik) konusunda ise Türk halkbilimine katkı sunarlar (Kaya 2008: 7-8). Bazı yemekler içerik olarak aynı olsa da adlarıyla birbirinden farklı olabilir. Değişik bölgelerden âşıklar adları farklı da olsa benzer yemekleri destanlarında işleyerek ortak hafızayı gün yüzüne çıkarırlar ve farklı olduklarını düşünen gruplarda “birliktelik ve aynılık” duygusunu uyandırarak milli birliğe hizmet ederler. Yemek destanları unutulmaya yüz tutan yiyecekleri de işleyerek otantiklik merakı olan insanların veya kültüre yabancı başka bireylerin dikkatini çekerek hem kültür öğelerini tanıtır hem de yöre turizmine katkı sağlarlar. Bu durum son yıllarda artan gastronomi turizmi açısından önemlidir.<sup>7</sup> Zaten gastronomi kültürünün çıkış noktası da bir anlamda halk mutfığıdır.

### 2.1. Âşık Ali Çatak’ın Yemek Destanları Üzerine Genel Bir Değerlendirme

Âşık Ali Çatak’ın şiir varlığında müstakil olarak yemekleri konu edinen üç şiir bulunmaktadır. Bazı şiirlerin içinde de mutfak kültürüne ait öğeler bulmak mümkündür. Bu şiirlerin nazım birimi dördüktür. *Mantı Destanı* başlıklı şiiri 11 haneli, *Pastırma* başlıklı şiiri 7 haneli, *Yemekler Geçidi* başlıklı şiiri 8 hanelidir. Destanların üçü de hece ölçüsünün 11’li kalıbıyla oluşturulmuştur. Ayak yapılarında bazı bozukluklar bulunsa da incelenen üç destanda “yenileme ayak” bulunmaktadır<sup>8</sup> (Durbilmez 2020b: 120-121; 138-161). İncelemede esas alınan üç şiirin ayak yapısı ve ayak dizeleri tablolar üzerinden şöyle gösterilebilir:

**Tablo 1:**

Şiir Başlığı	Ayak Dizeleri	Ayak Sıra Nu:
Pastırma	Eti, tuzu cemi tümü pastırma	1ç
	Dilde destan olur gezer pastırma	2ç
	Eşe dosta ikram olur pastırma	3ç
	Kış günleri hekim olur pastırma	4ç
	Çemenlerin iştah açar pastırma	5ç
	Lezzetine doyum olmaz pastırma	6ç
	Ecel teri döker nice pastırma	7ç
Mantı Destanı	Emri Hak’tan taam seçilmiş mantı	1b
	Nice davetlerde içilmiş mantı	1ç
	Zarif elle yufka açılmış mantı	2ç
	Kıyma döşsemeye geçilmiş mantı	3ç
	Kaynar suya yavaş saçılmış mantı	4ç
	Yoğurt, salça kıymet biçilmiş mantı	5ç
	Hüsnü afiyetle içilmiş mantı	6ç
	Yemeklerde başta seçilmiş mantı	7ç
	Yemeklere başkan seçilmiş mantı	8ç
	Sanmayın görünce kaçılmış mantı	9ç
	Kıymetin çok ağır ölçülmüş mantı	10ç

<sup>7</sup> Gastronomi turizmi ve halk mutfığı / yöre kültürü ilişkisi üzerine çok sayıda çalışma yapılmıştır. Bunlardan bazıları: Fidan-Özcan 2019, Büyükmehmetoğlu-Oktay 2021, Üzülmez 2021, Fidan-Alibekiroğlu 2022.

<sup>8</sup> Ayak hakkında yapılan tartışmalar, görüşler ve geniş bilgi için şu çalışmalara bakılabilir: Durbilmez 2018b; 2020a: 85-145; 2020b: 118-161, Günay 1990, Özarslan 2001: 145-159.

	Diyardan diyara uçulmuş mantı	11ç
Yemekler Geçidi	Onun da taşını seçmek isterim	1b
	Sofrayı terk edip kaçmak isterim	1ç
	Onu da kökünden biçmek isterim	2ç
	Onun da suyundan içmek isterim	3ç
	Bu anda kendimden geçmek isterim	4ç
	Bununla hududu geçmek isterim	5ç
	Yalnız yağlıca yemek isterim	6ç
	Bunların yanından geçmek isterim	7ç
İçimden bir sitem seçmek isterim	8ç	

İncelenen üç destanın dörtlüklerinde yarım, tam ve zengin kafiyelelere rastlanır (Durbilmez 2019b: 109).

Develili Âşık Ali Çatak şiirlerinde yerel sözcük ve söyleyişlere çok yer vermiştir. Bu durum, geleneğe uygun bir üslubunun olduğunu göstermektedir. Çünkü âşıklar, bireysel özelliklerinden daha çok ortak kültürün özelliklerini temsil ederler (Durbilmez 2016: 14). Âşık Ali Çatak da doğup büyüdüğü ve yetiştiği ilçenin dil özelliklerinden bağımsız değildir. Âşığın bu tutumu dinleyici / okuyucu ile arasındaki iletişimi güçlendirmektedir. Çünkü dinleyici / okuyucu kitle âşıktan kendinden kesitler bulmakta ve işlenen konu ilgisini çekmese bile işleyiş tarzına ilgi gösterebilmektedir. Kaldı ki Çatak'ın işlediği konular da yereldeki kitlenin ve geleneğin uzak olduğu konular değildir. Bu bilgilerden yola çıkılarak Âşık Ali Çatak'ın üslup açısından başarılı bir temsilci olduğu düşünülmektedir. Şiirlerinden örnekler verilerek konu pekiştirilebilir: *Kimyonun ilminden terbiye alır / Uzun müddet cerde asılı kalır / Yüzüne baktıkça aklımı alır / Kış günleri hekim olur pastırma*. Bu dörtlükte *cer* sözcüğü yerel bir kullanım örneğidir. Pastırmanın yapımından bahsedilen bu dörtlükte pastırmanın kurutulması sırasında ağaç bir çubuğa/değneğe asıldığı söylenmektedir. Yörede buna *cerek* de denilmektedir. *Cer*, derleme sözlüğünde (DS II, 2009: 883) ağacın meyveli dalı olarak geçmektedir. *Kıyma döşsemeye geçilmiş mantı* dizisinde ise *döşe-* fiilindeki *ş* sesi ikizleşerek *döşşe-* hâline gelmiştir. Bu da yerel kullanımın yansımasıdır. Aynı ağız özelliği şu dizide de görülmektedir: *Beş on dakika dinlenmeye verilir*. Fasulye sözcüğü de şu dizide yerel ağızdaki kullanımıyla yer almaktadır: *Yemekler içinde hastır fasulya. On bir lira acı soğan / Pişman anasından doğan / Eflasiyon bizi boğan / Gel de yaşa be hey kardaş*. Bu dörtlükte de *eflasiyon* olarak kullanılan *enflasyon* sözcüğü dikkat çekmektedir. Ayrıca eleştirel bir üslup takınıldığı da görülmektedir. *Yürü-* fiili de şu dizide *yörü-* biçimindedir: *Türkmenleri göçü çekip yürüdü*.

## 2.2. Destanlarda Mutfak Kültürüne Ait Unsurlar (İçerik Çözümlemesi)

Pastırma, dana etinden yapılan ve çeşitli aşamalardan geçirilerek üretilen baharatlı ve acı bir yiyecektir. Kayseri ile özdeşleşen bu ürün Sivas ve Kastamonu gibi iller ile de anılmaktadır. Kayseri Pastırması aynı zamanda Coğrafi işaretli bir kültür ögesidir.<sup>9</sup> Âşık bu baharatları muteber bulmaktadır: *Şu beş baharattır bizce muhteber / Çemen, tarçın, kimyon, sarımsak, biber* (Gürlek 2004: 83). Dillerde efsaneleşmiş Lokman Hekim ile de

<sup>9</sup> Kayseri Pastırması, Kayseri Ticaret Odası tarafından 2002 yılında *pastırma / işlenmiş ve işlenmemiş et* kategorisinde tescil ettirilmiştir (URL2).

## Kültür Taşıyıcısı Olarak Âşıkların Dilinde Mutfak Kültürü

pastırmayı ilişkilendirir: *Lokmanın ruhundan getirir haber*. (Gürlek 2004: 83). Pastırma, her şeyiyle şifa kaynağıdır: *Eti, tuzu cemi tümü pastırma*. (Gürlek 2004: 83).

Pastırmanın yapılışı temel olarak sekiz aşamaya dayanmaktadır.<sup>10</sup> Bu aşamalar âşığın dilinin çevikliğiyle şöyle özetlenmektedir: *Bunlar macun olur kıvama girer / Usta bunu etin yüzüne sürer / Satışa arz olur kıymete erer / Dilde destan olur gezer pastırma*. (Gürlek 2004: 83). Görüldüğü gibi pastırmanın yapım aşamasından bahsedilmiş ve ekonomik değerinden ve kıymetinden söz edilmiştir. Pastırmanın geçmişi çok eskilere dayanmaktadır. Fakat bunu kesin bir tarihe dayandırmak şimdilik mümkün görünmemektedir. Özkan, pastırma adlı bir yiyeceğe 16. yüzyıl kaynaklarında rastlandığını aktarmaktadır (2013: 47).<sup>11</sup> Âşık da pastırmanın bu kadimliğinden haberdardır: *Tarihin bilen yok uzun aşama*. (Gürlek 2004: 83). Pastırma acı olduğu için iştah açıcı özelliğiyle bilinmektedir: *Baharatı iştah verir yaşama* (Gürlek 2004: 83). Pastırma günümüzde olduğu gibi geçmişte de kıymetli bir yiyecek olmuştur. Evliya Çelebi şunları söylemektedir: “lahm-ı kadîf (kurutulmuş et) nâmiyle şöhret bulan kimyonlu ve bahârlı sığır pasdırması ve mûmesssek (misk kokulu) et sucuğu rub’-ı meskûnda (yeryüzünde) yoktur. Pâdişâhlara hedâyâ gider.” (1999: III/108’den akt. Özkan 2013: 50). O devirde de padişahlara hediye götürülecek kadar değerli olan bu yiyecekten Âşık Çatak da benzer biçimde bahsetmiştir: *Kahvaltıda ağa, beye pašama / Eşe dosta ikram olur pastırma* (Gürlek 2004: 83) Pastırmada bulunan her baharatın aslında bir işlevi vardır. Kimisi lezzet verir kimisi bozulmasını geciktirir kimisi de eti yumuşatır. Âşık, kimyonun eti terbiye ettiğini söyler ve *cer* adı verilen ağaç çubuğa asılarak kurutulduğunu anlatır. Bu sırada pastırmaya bir övgüde de bulunarak akli baştan alıcı olduğunu söyler: *Kimyonun ilminden terbiye alır / Uzun müddet cerde asılı kalır / Yüzüne baktıkça aklımı alır / Kış günleri hekim olur pastırma* (Gürlek 2004: 83). Pastırma yapımında kullanılan etin seçimi önemlidir. Dananın her bölgesinden pastırmaya uygun et çıkmaz. Daha çok yumuşak olan bölgelerin seçilmesi pastırmanın daha yumuşak olması için gereklidir. Âşık bunu da hatırlatmaktadır: *Kuş gömünden<sup>12</sup> olur bunun alası* (Gürlek 2004: 83). diyerek iyi pastırmanın tarifini yapar. Geleneksel bir yer sofrası tasvirinde bulunup pastırmanın nasıl yenmesi gerektiğini ve nasıl daha güzel hazırlandığını dile getirir: *Yumurtayla olur güzel tavası / Bağdaş kurup seni yesem doyası / Çemenlerin iştah açar pastırma* (Gürlek 2004: 83). Âşık, teşbih sanatından yararlanmış, pastırmayı allı geline benzetmiştir: *Allı gelin gibi vitrinin süsü* (Gürlek 2004: 84). Bu teşbihten kasıt yine pastırmanın değerini ortaya koymak içindir. Âşık anlatımına bir de kutsiyet katmak istemiş, pastırmayı mübarek olarak nitelendirmiştir: *Mübareğin pek hoş olur pidesi / Lezzetine doyum olmaz pastırma* (Gürlek 2004: 84).

Âşık, *Pastırma* başlıklı şiirinin bitiriş dördünlüğünde pastırmayı methettiğini, her türlü derde deva olduğunu söylemiştir: *Âşık Çatak methin ederse bir de / Devadır mübarek her türlü derde* (Gürlek 2004: 84). Pastırmanın acılı bir yiyecek olmasını da mübalağa sanatı üzerinden ifade etmiştir: *Doya doya yesem bulduğum yerde / Ecel teri döker nice pastırma* (Gürlek 2004: 84).

Âşık Ali Çatak’ın bir şiiri de *Mantı Destanı* başlıklıdır. Mantı, Türk kültürünün özgün ve kadim yemeklerindendir. Türk Dünyası’nda mantıyı bazı değişikliklerle de olsa ortak bir kültür ögesi olarak bulmak mümkündür. Türkiye’de ise bu kültür ögesi bazı illerle özdeşleşmiştir. Sözelimi Kayseri Mantısı, Sinop Mantısı ülke genelinde ün yapmıştır.

<sup>10</sup> Bu aşamalar hakkında geniş bilgi için bk Özkan 2013: 50-51.

<sup>11</sup> Pastırmanın bu devirlerde yer aldığı kaynaklar ve geniş bilgi için bk. And 2011: 159-177.

<sup>12</sup> Pastırmanın fileto bölümü (URL3).



Nitekim Kayseri Mantısı Türk Patent Kurumu'ndan mahreç işareti almıştır.<sup>13</sup> Bir kültür ögesinin çeşitli iller ve bölgelerce daha çok sahiplenilmesi o ürün için de kültür açısından da olumlu bir durumdur. Çünkü şehirler arasında bir rekabet oluşmakta ve ürünün kalitesi her zaman korunmaya ve hatta daha da artırılmaya çalışılmaktadır. Kültür açısından da söz konusu ürün ortak hafızaya daha iyi kazındığı ve uluslararası platformlarda adını daha çok duyurduğu için olumluluk ifade eder. Bir kültür ürününün birden çok şehir tarafından sahiplenilmesi kültür içi rekabet ve kültürel sahiplenme olarak adlandırılabilir. Ali Çatak da bu kültürel sahiplenmeyi *Mantı Destanı* başlıklı şiiriyle göstermektedir. *Dinlen dostlar bir mantının methini / Emri Hak'tan taam seçilmiş mantı / Gez ara bul süt danası etini / Nice davetlerde içilmiş mantı* (Tatar 1996: 43). Aşık, dinleyiciye / okuyucuya seslenerek şiirin giriş bendine başlamaktadır. Mantı yemeğine bir kutsiyet katma çabası dikkat çekicidir. Allah katında seçilmiş bir yemek olduğu söylenerek buna işaret edilmiştir. Daha sonra mantının yapılış sürecini en başından anlatmaya koyulmuştur: *Kunduraya yumurtalar kırılır / Geniş kabda emek verip yoğrulur / Bezi<sup>14</sup> olur oklavaya sarılır / Zarif elle yufka açılmış mantı.* (Tatar 1996: 43). Hamuru hazırlanıp yufkalar halinde açıldıktan sonraki aşama ise şöyle anlatılır: *Yufka hemen bir tahtaya serilir / Kare kare sıra kesmeye gelir / Mahir olan onu kesmeyi bilir / Kıyma döşsemeye geçilmiş mantı* (Tatar 1996: 43). Mantı, el emeği ve ustalık isteyen bir yemektir: *Usta eller sıkma yapar dürülür / Beş on dakika dinlenmeye verilir* (Tatar 1996: 43). Mantının kıymalı, peynirli, patatesli gibi çeşitleri vardır. Bunların her biri de içinde başka ürünlerle harmanlanarak hazırlanır. Daha sonra da pişmeye hazır hale getirilir: *Olanca navale gelir derilir / Kaynar suya yavaş saçılmış mantı* (Tatar 1996: 43). Yöreden yöreye mantının sunum şekli farklılık gösterebilmektedir. Kayseri yöresinde çoğunlukla sarımsaklı, yoğurtlu ve salçalı olarak tercih edilmektedir. Aşık Çatak'ın şu dizeleri de bu yönde bilgiler vermektedir: *Pişme kıvamına tamam gelince / Tenceden tabaklara bölünce / Sarımsak döğülür kayet iyice / Yoğurt, salça kıymet biçilmiş mantı* (Tatar 1996: 43). Aşık şu dizelerde de kendi tercihlerini ve damak zevkini de ekleyerek mantıya katılan başka ürünlerden bahsetmekte ve bunların lezzetini herkesin anlayamayacağını iddia etmektedir: *Karabiber, sumak tuzu ekilir / Süslenir tabakla sofraya gelir / Mantıdan anlayan lezzetin bilir / Hüsnü afiyetle içilmiş mantı.* (Tatar 1996: 43). Aşık şu dizelerde mantıyı överken başka yiyeceklerle kıyas yoluna başvurmakta, mantının mübarek olduğunu yinelemekte ve mantıya ayrıcalık vermektedir: *Mübarek tahama kıymet biçilmez / Bal kaymak gelse de ondan geçilmez / Yemeklerde başta seçilmiş mantı* (Tatar 1996: 43). Kültür unsurlarının aktarılmasında törenlerin ve törensel yemeklerin yeri büyüktür (Beşirli 2011: 139). Bu durum özel günler için de geçerlidir. Mantıyı da bu bağlamda düşünmek aktarılan bir kültür ögesi ve geleneğin aktarılmasını sağlayan bir unsur olarak ele almak gerekir. Aşığa göre mantı, *Düğün, bayram her davete ulaşır* (Tatar 1996: 44).

Hakiki Kayseri mantısının bir kaşığa 40 tane sığması gerektiği düşünülür.<sup>15</sup> Bu düşünce bir kaşığa üç-beş mantının sığması şeklinde de tezahür edebilir. Aşık da şu dizesinde söz konusu anlayışı işaret etmiş olabilir: *Üçünü, beşini bir kaşık taşır* (Tatar 1996: 44). Yemeklerin lideri olarak gördüğü mantıyı kişileştirmiş ve teşhis sanatından böylece yararlanmıştı: *Yemeklere başkan seçilmiş mantı* (Tatar 1996: 44). Mantının

<sup>13</sup> Kayseri Mantısı, Kayseri Ticaret Odası tarafından 2009 yılında *Mantı / Yemekler ve Çorbalar* kategorisinde tescil ettirilmiştir (URL4).

<sup>14</sup> Yufka açmadan önce, hamurun ayrıldığı toparlakların her biri (DS I 2009: 649).

<sup>15</sup> Bu düşünce ise şundan kaynaklanmaktadır: Geçmiş yıllarda Kayseri'de kaynanalar gelin adayı olarak gördükleri birinden mantı hazırlamasını istemiş. Şayet hazırlanan mantılar bir kaşığa 40 adet sığacak şekildeyse gelin adayı başarılı bulunurmuş (Akkor 2019: 63-64).

## Kültür Taşıyıcısı Olarak Âşıkların Dilinde Mutfak Kültürü

çeşitlerini sayan âşık burada yine mantıya kutsiyet yüklemeye çalışmaktadır. Mantının ustası ve piri olarak Havva ana adı anılmaktadır. Böylece mantının kökenini çok daha eskilere dayandırmış olmaktadır: *Kıymalı, peynirli nice türü var / Yemekler yanında başta yeri var / Havva ana gibi usta piri var / Sanmayın görünce kaçılmış mantı* (Tatar 1996: 44). Âşık buraya kadar yaptığı övgülere bir başka boyut katmakta ve mantıyı bir jürinin bulunduğu masaya getirmektedir. Bu masada eğer söz sahibi olursa mantının kıymetini çok ağır biçimde ölçeceğini ifade etmiştir: *Türlü yemek bir masaya derilse / Jüri teşkil olsa karar verilse / Şansıma gereken ödev gelirse / Kıymetin çok ağır ölçülmüş mantı* (Tatar 1996: 44). Manti, âşiğe göre çok kıymetli, yemeklerin çeşnisi ve her diyarda şöhretli bir yemektir: *Âşık Çatak mantı eyledi methin / Vezine vurulsa ağır kıymetin / Yemeklere çeşni adın şöhretin / Diyardan diyara uçulmuş mantı* (Tatar 1996: 44).

Âşık Ali Çatak'ın *Yemekler Geçidi* başlıklı destanı içinde birçok yeme-içme ögesi barındıran yer yer de mizahi üslûpla bunları işleyen bir şiiirdir. Âşık tarzı destancılık geleneğinde mizaha ait konulara veya çeşitli konuların mizahi bir üslûpla işlenmesine sık rastlanmaktadır.<sup>16</sup> Bu durum yemek destanlarında da görülmektedir. Çatak'ın mizahi üslûbu destanın başlama dörtlüğünde hemen göze çarpmaktadır: *Yemekler içinde hastır fasulya / Onun da taşını seçmek isterim / Bulgur pilavı da çıktığı zaman / Sofrayı terk edip kaçmak isterim* (Çatak 1974: 65). Dörtlüğünde âşığın fasulye yemeğini ne kadar sevse de içinden taş çıkmasından şikâyetçi olduğu anlaşılmaktadır. Bulgur pilavını tercih etmemesini ise sofradan kaçma isteğini belirterek mizahi bir üslûpla dile getirmektedir. Aynı üslûbu şu dörtlükte de sürdürür: *Karnabahar yiyen döner şaşkına / Soğan çıkarmayın Allah aşkına / Benim kahrım şu ispanak düşküne / Onu da kökünden biçmek isterim* (Çatak 1974: 65). Börülceyi yerel söyleyişle kullanan âşık, fasulye ile börülceyi akraba ilişkisine sokması, patatesten bahsederken argoya başvurması da mizah yaratmada âşığı başarılı kılmakta denilebilir: *Nerde kaldı bürücenin iyisi, / Eşek fasulyası onun dayısı / Çağürtürün şu patates deyusu / Onun da suyundan içmek isterim* (Çatak 1974: 65). Âşık sevmediği veya tercih etmediği yemekleri sıralarken mübalağa sanatına başvurarak sözü kuvvetlendirmek istemiştir: *Sevilmeyen varsa o da papara<sup>17</sup> / Görünce içerim hep olur yara / Kesede kalmadı, metelik para / Bu anda kendimden geçmek isterim* (Çatak 1974: 66). Ayrıca bu dörtlükte maddi bir sıkıntıdan bahsedildiği görülmektedir. Âşık, destanında sevmediği yemekleri söylediği gibi sevdiği veya daha çok tercih ettiği yemekleri de dile getirir. Pilavın, âşığın sevdiği bir yemek olarak yer almakta ve âşık pilavı bir şartla istemekte ve bu yolla mizah yaratmaktadır: *Her gün çıkarsalar pirinç pilavı / Sakının hoşafsız olmasın yanı / Kıymalı makarna eratin canı / Bununla hududu geçmek isterim* (Çatak 1974: 66). Âşık, destanın bundan sonraki kısmında ekonomik sıkıntılardan daha çok bahsetmektedir. Sözelimi şu dörtlükte şekerle insan özelliği yükleyerek teşhis sanatını ortaya koymakta aslında şekerin zor bulunduğunu işaret etmektedir. Âşık maddi konulardan dertli olduğunu kast ederken yemek yeme isteğini de sürdürmektedir: *Şeker küsmüş bize kileri gezer / Bulama eratin canını ezer / Daha bu kalemim çok dertler yazar / Yalnız yağlıca yemek isterim* (Çatak 1974: 66). Şu dörtlükte artık ekonomik darlığın etkileri yoğunlaşmıştır. Âşık, zeytinden yoksun olunduğunu ve çorbada tane bile bulunamadığını dile getirmektedir: *Selâm vermez oldu zeytin tanesi / Bundan iyi biraz kaşar hanesi / Yokladım*

<sup>16</sup> Âşık şiiirinde ve âşık tarzı destanlarda mizahın yansımaları ve gelenek-mizah ilişkisi hakkında geniş bilgi için bk. Alay 2019, Güvenç 2015, Şahin 2014, Sevinç 2017.

<sup>17</sup> Papara veya Popara (Ekmek makarnası, Ekmek mantısı) Türkiye ve diğer bazı Balkan ülkelerinde geleneksel olarak yapılan bir yemek çeşididir. Batı Marmara'da papara, doğu Marmara'da ve batı Karadeniz'de ekmek makarnası olarak adlandırılır (URL5).

*yokmuş çorbanın tanesi / Bunların yanından geçmek isterim* (Çatak 1974: 66). Her ne kadar yaşadığı devirden ve şartlardan şikayet etse de âşık burada gönlü geniş bir üslûba yönünü çevirmiştir. *Düşmanlar boşa sevinmesin, yeter ki millet var olsun* anlayışıyla şiirini bitiren âşık şiir boyunca söylediklerinden ötürü gülünmesini de istememektedir: *Düşmanlarım muradına ermesin / Allah milletime zeval vermesin / Çatağ'ın sözüne kimse gülmesin / İçimden bir sitem seçmek isterim* (Çatak 1974: 66). Genel olarak bu destan değerlendirildiğinde âşık çeşitli yiyeceklerden bahsetmiş yeri geldiğinde eleştirel bir tavırla devrindeki zorluklara değinmiş ve hemen hemen her dörtlükte de mizahi bir üslûp ortaya koymaya çalışmıştır. Yemek destanlarında bu üslûp karakteristik bir özellik denilse yeridir.

Âşık Ali Çatak'ın yemek destanı olarak nitelenen üç şiiri dışında başka konuları işlediği bazı şiirlerinde de mutfak / yemek kültürü öğelerine rastlamak mümkündür. Sözelimi ekonomiden ve hayat pahalılığından şikâyet ettiği bir şiirinde soğanın fiyatını söyler: *On bir lira acı soğan* (Tatar 1996: 13). Aynı şiirde pırasayı dahi alamadığından şöyle yakınır: *Selam vermez hiç pırasa* (Tatar 1996: 13). Şu dörtlükte bir doğa tasviri yapılmakta ve son dizede dağlarda kendiliğinden yetişen yörede yemlik olarak bilinen bitkiden söz edilmektedir. Doğal köy yaşamı betimleyici bir anlatımla özendirilmeye çalışılmaktadır. Yemlikten sonra ekmek ve balı da sıralamıştır: *Elvan çiçek reha kokar kırında / Nice hikmet vardır Hakk'ın sırrında / Köylüm arpa, bostan eker durumda / İştah çeker yemlik, ekmek, bal şimdi* (Çatak 1985: 26). Aynı şiirin bitiriş dörtlüğünde de yine yörede yetişen pezik adlı sebze, domates, bakla, pilav, ayran ve yeşil soğan gibi yiyecekler zikredilmektedir: *Yollara düşerler erken sabahla / Eker sebze, pezik, domates, bakla / Çok bahar geçirdin Âşık Çatakla / Pilav, ayran, yeşil soğan bol şimdi* (Çatak 1985: 26). Bunlar üzerinden de eskiye özlem ve otantiklik ilgisi sezilmektedir.

#### SONUÇ

İnsan için vazgeçilmez ve hayati öneme sahip olan yemek yeme eylemi etrafında geniş bir kültür oluşmuştur. Bu kültüre ait öğelerin edebiyat ürünlerinde yer aldığı bilinmektedir. Âşık edebiyatının temsilcileri de yüzyıllardan beri eserlerinde yiyecek-içecekleri ve bunlar etrafında oluşan kültür öğelerini işlemişlerdir. Develili Âşık Ali Çatak'ın şiirlerinde de mutfak kültürü / yiyecek-içecek kültürüne ait unsurlar bulunmaktadır. Bu çalışmada Çatak'ın yemek kültürüyle ilgili şiirlerinden örnekler verilerek müstakil olarak yiyecek-içeceklerden bahsettiği üç şiiri ayrıntılı olarak incelenmiştir. Bu şiirler destan biçiminde söylenmiş / yazılmıştır ve yemek destanı olarak kabul edilmelidir. Söz konusu destanlardan ikisi Kayseri'ye özgü olan yiyeceklerden, mantı ve pastırma konuludur. Bunların kökenleri, yapılış aşamaları, nasıl yendikleri, hangi zamanlarda yendikleri ve kimler tarafından hazırlandığı gibi pek çok husus bu şiirlerde yer almaktadır. Buradan hareketle âşıkların kültür taşıyıcısı kimlikleri bir kez daha anlaşılmaktadır. Bu yiyeceklerle ilgili kültür öğeleri gelecek nesillere âşık şiiriyle de aktarılmaktadır. Âşık Ali Çatak'ın şiirlerinde bir yönüyle tarihe vesika olabilecek unsurların olduğu söylenebilir. İşlediği konularda kullandığı mizahi üslûp da söz konusu bilgilerin ve kültürel öğelerin en doğal haliyle şiirde yer almasını sağlamıştır. Bu yüzden belki de başka yazılı kaynaklarda bulunmayan veya az bulunan birtakım bilgiler ilerde bu şiirlerden elde edilebilir. Bu dikkatle âşık edebiyatı çalışmalarında yemek kültürü ve başka konular bu bakış açısıyla incelenmeli aynı zamanda üslûp çalışmalarlarıyla da âşıkların işlediği konular arasındaki her ayrıntı ortaya çıkarılmalıdır. Bu çalışma sonucunda Develi yöresi âşıklık geleneğinin önemli bir temsilcisi olan Âşık Ali Çatak'ın şiirlerinde mutfak kültürünü nasıl işlediği ortaya konmuştur.

## Kültür Taşıyıcısı Olarak Âşıkların Dilinde Mutfak Kültürü

### KAYNAKÇA

- Akkor, Y.E. (2019). *Geçmişten Geleceğe Kayseri Mutfağı*, Kayseri: Kayseri Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları.
- Alay, O. (2019). “Mizah Ve Halk Şiiri Mizahın Türk Halk Şiirindeki Yansıması”, *Türk Dili*, C.117, S.809, s.84-92.
- Alptekin, A.B. (2019). *Halk Hikâyelerinin Motif Yapısı*, Ankara: Akçağ Yayınları.
- Altınkaynak, E. (2019). *Anlatımlara-Derlemelere Dayalı Halk Kültürü Makaleler*, Ankara: Kültür Ajans Yayınları.
- And, M. (2011). *16. Yüzyılda İstanbul Kent – Saray – Günlük Yaşam*, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Arı, B. (2015). “Âşık Şiirinde Toplumsal Eleştiri”, *Mustafa Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, C.12, S.32, s.262-284.
- Artun, E. (1996). *Günümüzde Adana Âşıklık Geleneği (1966-1996) ve Âşık Feymanî*, Adana: İl Kültür Müdürlüğü.
- Baldane, O. (2017). “Türkler Nasıl Yemek Tarifi Verir? “ *Türk Dünyası İncelemeleri Dergisi*, 17 (2) , 265-278.
- Bekki, S. (2016). “1980 Sonrası Âşık Şiirinde Siyasi Söylemler”, *Journal of Turkish Language and Literature*, Volume:2, Issue: 1, Winter 2016, s.51-66.
- Beşirli, H. (2011). “Türk Kültüründe Güç, İktidar, İtaat Ve Sadakatin Yemek Sembolizmi Esasında Değerlendirilmesi”, *Türk Kültürü Ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, S.58 s.139-152.
- Beşirli, H. (2010). "Yemek, Kültür ve Kimlik". *Milli Folklor*, 11/87, 159-169.
- Büyükmehmetoğlu, N. - Oktay, K. (2021). “Yöresel Mutfağın Turistik Ürün Olarak Pazarlanması: Kastamonu Örneği”, *Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi*, 24 (2) , 241-259.
- Çatak, A. (1980a). “Seyranî’den Derlemeler”, *Erciyes*, yıl.3, s.35.
- Çatak, A. (1980b). “Âşık Derviş Osman” *Erciyes*, yıl.3, s.30-31.
- Çatak, A. (1981). “Erkiletli Âşık Hasan’ın Destan-ı Kebiri Değil, Develi’li Seyranî’nin İnsanlığın Yaradılış İlm-i Hikmet Destanı” *Erciyes*, yıl.4, s.8.
- Çatak, A. (1983a). “Seyranî” Üzerine Derleme ve Toplamalar”, *Erciyes*, yıl.6, s.65.
- Çatak, A. (1983b). “İncili Çavuş Hakkında”, *Erciyes*, yıl.6, s.63.
- Çatak, A. (1992). *Bütün Yönleriyle Seyranî*, İstanbul: Bayrak Yayıncılık.
- Çatak, A. (1974). *Erciyes’ten Anadolu’ma*, Ankara: Fon Matbaası.
- Çatak, A. (1985). *Derdin Derdim Anadolu*, (Hzl. Abdullah Satoğlu), Osmanlı Matbaası.
- Çetin, İ. (2020). *Türk Halk Hikâyeciliği-Türkiye Sahası*, Ankara: Nobel Yayın.
- Çınar, A. A. (2005). *Halil İbrahim Sofrası (Yemek, Yiyecek ve İçecek Üzerine Halk Şiirleri İnceleme-Metin)*, İstanbul: Kitabevi.
- Çınar, A.A. (1990). “Yiyeceklerle İlgili Bazı Şiirlerde Davranışlar ve Tercihler”, *Türk Halk Kültürü Araştırmaları*, 1990/1, Türk Mutfağı Özel Sayısı, Kültür Bakanlığı, s.55.
- Çınar, A. A. (1991). “Yiyecek Ve İçeceklerle İlgili Halk Şiirleri” *Türk Halk Kültüründen Derlemeler*, Ankara: Kültür Bakanlığı Halk Kültürü Araştırma Dairesi Yayınları, s.45-51.
- Devellioğlu, F. (2010). *Osmanlıca-Türkçe Ansiklopedik Lûgat*, Ankara: Aydın Kitabevi Yayınları.
- Durbilmez, B. (1998). *Taşpınarlı Halk Şairleri*, Kayseri: Geçit Yayınları.
- Durbilmez, B. (1999). *Kayserili Halk Şairlerinin Şiirlerinde Kıbrıs*, Kayseri: Geçit Yayınları.

- Durbilmez, B. (1999b). “Âşık Veysel'in Kayserili Ozanlara Etkileri”, *Folklor / Edebiyat*, 5/19, 155-179.
- Durbilmez, B. (2000). “Tarihî Olay-Edebî Metin İlişkileri Bağlamında Kıbrıs Konulu Âşık Tarzı Şiirler Üzerine Bir Değerlendirme” Proceedings of the Third International Congress for Cyprus Studies, Volume:2 Linguistics & Literature. Doğu Akdeniz Üniversitesi Yayınları, 87-105.
- Durbilmez, B. (2000b). *Âşık Meydânî, Hayatı- Sanatı- Şiirlerinden Örnekler*, Kayseri: Lâçin Yayınları.
- Durbilmez, B. (2007). “Âşık Tarzı Şiirlerde Sözlü Tarih (Kayserili ve Yozgatlı Âşıkların Şiirlerinden Örneklerle)”. *II. Kayseri ve Yöresi Kültür, Sanat ve Edebiyat Bilgi Şöleni (10-12 Nisan 2006)- Bildiriler*, Kayseri, 299-317.
- Durbilmez, B. (2007b). *Ozan Gürbüz Değer, Hayatı- Sanatı- Şiirlerinden Örnekler*, Ankara: Kültür Ajans Yayınları.
- Durbilmez, B. (2010), “Âşıklık Geleneklerinde Saz”, *Millî Folklor*, 11 / 85, s.148-158.
- Durbilmez, B. (2013). “Tarihî Gerçeklerin Âşık Edebiyatına Yansımaları Bağlamında Türk Mukavemet Teşkilatı ve Kıbrıs Mücahitleri”. *Folklor/Edebiyat*, 76, 173- 193.
- Durbilmez, B. (2013b). “Halk Bilimi Araştırmalarının 100. Yılında: "Halk Bilimi" ile "Edebiyat"ın Ortak Alanları ve "Halk Edebiyatı" Üzerine Bir Değerlendirme”. *Millî Folklor*, 99, 101-112.
- Durbilmez, B. (2014). “Yozgatlı Halk Şairlerinin Diliyle Kıbrıs”, *Prof. Dr. Ali Çelik Armağanı*, (Haz. C. Gökşen.), Akçağ Yayınları, 139-266.
- Durbilmez, B. (2014b). *Karşılıklı Âşık Murat Çobanoğlu/ Hayatı, Sanatı ve Eserleri*, Kayseri: Kardeşler Matbaası.
- Durbilmez, B. (2016), *Âşık Hasretî'nin Atışma Sanatı Üzerine Bir İnceleme*, Ankara: Lâçin Yayınları / Bizim Büro Matbaası.
- Durbilmez, B. (2017a), *Gelenekli Türk Anlatıları-1*, İstanbul: Ötüken Yayınları.
- Durbilmez, B. (2017b). *Türk Dünyası Kültürü -1*, İstanbul: Ötüken Yayınları.
- Durbilmez, B. (2018a), *Âşık Edebiyatı ve Taşınarlı Halk Şairleri*, Ankara: Akçağ Yayınları.
- Durbilmez, B. (2018b), “Türkiye Sahası Âşık Edebiyatında ‘Ayak’ Terimleri, Sorunlar ve Öneriler”, *Yeni Türkiye / Türk Dili Özel Sayısı-1*, 24/99, s.155-165.
- Durbilmez, B. (2019a). *Türk Dünyası Kültürü -2*, İstanbul: Ötüken Yayınları.
- Durbilmez, B. (2019b). *Derviş Tarzı Türk Edebiyatı ve Sıdkı Baba Dîvânı*, İstanbul: Bilge Kültür Sanat Yayınları.
- Durbilmez, B. (2019c). *Türk Kültür Coğrafyası, Halk Bilimi ve Edebiyat Araştırmaları*, İstanbul: Ötüken Yayınları.
- Durbilmez, B. (2020a). *Âşık Edebiyatında Şiir Sanatı- Hasretî'den Örneklerle*, Ankara: Akçağ Yayınları.
- Durbilmez, B. (2020b). *Âşık Türkmenoğlu- Hayatı, Sosyo-Kültürel Çevresi, Âşık Edebiyatındaki Yeri, Şiir Sanatı ve Şiirlerinden Örnekler (2. Baskı)*, Ankara: Akçağ Yayınları.
- Durbilmez, B. (2021). *Çanakkale Destanları: Yozgatlı Ozanlardan Örnekler Üzerine Bir İnceleme*, Ankara: Ürün Yayınları.
- Erol, Y. (2016). *Develili Âşık Ali Çatak Hayatı, Şiir Sanatı ve Eserleri*, Kayseri: ERÜ SBE YLT.
- Fidan, S.- Özcan F. (2019). “Gastronomi Kenti Gaziantep'te Özel Gün Yemekleri Üzerine Bir Araştırma”, *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, C12, S.67, s.65-80.

## Kültür Taşıyıcısı Olarak Âşıkların Dilinde Mutfak Kültürü

- Fidan, S.-Alibekiroğlu, S. (2022). “Gastrodiplomasi Ve Hatay Mutfağı: Yaratıcı Şehir Hatay’ın Gastrodiplomatik İmkânları”, *Uluslararası Halk Gastronomisi Sempozyumu (27-31 Ekim 2022 Hatay)*, “Halk Gastronomisi”, ed: Aça ve diğ., Motif Vakfı Yayınları, İstanbul, s.831-848.
- Goode, J. (2005). “Yemek.” Çev. Fatih Mormenekşe. *Millî Folklor*, 67, 172-176.
- Gönel Sönmez, T. (2022). “Uygur Halk Mutfağında Tören Yemekleri”, *Uluslararası Halk Gastronomisi Sempozyumu (27-31 Ekim 2022 Hatay)*, “Halk Gastronomisi”, ed: Aça ve diğ., Motif Vakfı Yayınları, İstanbul, s.141-160.
- Günay, U. (1990). “Halk Şiirinde «Ayak» Konusunda Düşünceler”, *Millî Folklor*, I, 2, 8: 32-34.
- Günay, U. (2011). *Türkiye’de Âşık Tarzı Şiir Geleneği ve Rüya Motifi*, Ankara: Akçağ Yayınları.
- Gürçayır Teke, S. (2020). “Gerçek Ozan Kimdir Diye Sorarsan/Çağına Tanıklık Eden Kişidir: Âşıkların Toplumsal Rollerini Açısından Koronavirüs Konulu Şiirleri”, *Millî Folklor*, 16 (127), 5-17.
- Gürlek, A. (2009). *Develili Şairler ve Yazarlar*, Kayseri: Vatan Yayınları.
- Gürlek, A. (2004). *Develi Mutfak Kültürü*, Develi:Develi Belediyesi Kültür Yayınları.
- Güvenç, A. Ö. (2014). “Örnekleriyle Âşık Şiirinde Kore Savaşı”, *Atatürk Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi*, S.53 (Aralık), s.125-162.
- Güvenç, A. Ö. (2015). *Âşık Tarzı Şiir Geleneğinde Mizahi Destanlar*, Ankara: Gece Kitaplığı.
- Halıcı, F. (1990). *Halk Şairlerinden Yemek Destanları*, Ankara: Güven Matbaası.
- İvgin, H. (1983). “Seyranî Delisi Âşık Ali Çatak” *Erciyes*, yıl.6, s.65.
- Kalkan, E. (2015). “Ali Çatak”, Kayseri: *Kayseri Ansiklopedisi*, Kayseri Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları.
- Kaya, D. (1996). *Âşık Sefil Selimî- Çobanın Can Pınarı*, Sivas: Dilek Matbaası.
- Kaya, D. (2008). “Halk Edebiyatında Yemek Destanları”, *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, 1 (1), 77-90.
- Kaya, D. (2010). *Ansiklopedik Türk Halk Edebiyatı Terimleri Sözlüğü*, Ankara: Akçağ Yayınları.
- Kızıldağ, H. & Kızıldağ, F. (2019). “İcradan Karikatüre: Âşıklık Geleneği”, *Kesit Akademi Dergisi*, (21), 274-288.
- Köktürk, Ş. (2011). *Samsunlu Âşık Kemalî Bülbül, Hayatı, Sanatı ve Şiirleri*, Samsun: İlkadım Belediyesi.
- Köprülü, M. F. (2004). *Edebiyat Araştırmaları 1*, Ankara: Akçağ Yayınları.
- Oğuz, M.Ö. (2020). *Paldır Kültür Kentleşmeler*, Ankara: Geleneksel Yayınları.
- Öger, A. & İneyet, A. (2013). “Uygur Türklerinde Ölüm İle İlgili İnanış ve Adetler”, *Uluslararası Uygur Araştırmaları Dergisi*, (2), 49-64.
- Öger, A. (2013). *Uygur Türklerinde Törenler ve Bayramlar*, Ankara: Grafiker Yayınları.
- Özarslan, M. (2001). *Erzurum Âşıklık Geleneği*, Ankara: Akçağ Yayınları.
- Özdemir, Ö. (2022). “Türk Dünyası Destanlarındaki Geçiş Dönemi Uygulamalarında Yeme-İçme Kültürü”, *Uluslararası Halk Gastronomisi Sempozyumu (27-31 Ekim 2022 Hatay)*, “Halk Gastronomisi”, ed: Aça ve diğ., İstanbul: Motif Vakfı Yayınları, s.207-223.
- Özen, K. (2003a).“Âşık Ali Çatak’ın Halk Edebiyatına Hizmetleri” *Erciyes*, yıl. 26, s.305.
- Özen, K. (2003b). “Develi’de Âşıklar Geleneği ve Âşık Ali Çatak”, *Bütün Yönleriyle 1. Develi Bilgi Şöleni (26-28 Ekim 2002)*, s.193-199, Bütün Yönleriyle Develi, Develi Belediyesi Kültür Yayınları: 1, Develi-Kayseri.

- Özkan, N. (2013). “Pastırma Sözü Üzerine, *Dil Araştırmaları*”, 13 (13), 45-55.
- Özsoy, B. S., Aslan, N. Durbilmez, B. (1992). *Destanlarla Erzincan*, Kayseri: Erciyes Üniversitesi Yayınları.
- Sağır, A. (2016). “Ölüm Sosyolojisi Bağlamında Yemek, Cenaze Ve Ölümün Sofra Pratikleri Üzerine”, *Türkiye Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 20 (1) , 271-298.
- Sakaoğlu, S. (2014). *Âşık Edebiyatı Araştırmaları*, Kömen Yayınları, Konya.
- Satoğlu, A. (1982). “Develili Âşık Ali Çatak”, Erciyes, yıl.5, s.51.
- Sevindik, A. (2017). *Türk Halk Kültüründe Mizah Ekolojisi*, HÜ SBE DKT, Ankara.
- Singil, A. (2002). *Develili Âşık Ali Çatak / Hayatı, Sanatı ve Şiirlerinden Örnekler*, Kayseri: ERÜ Fen-Edebiyat Fakültesi Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü Bitirme tezi.
- Somuncu, A. Ş. (2022). “Oluşumsal Yapısalcı Yöntem Işığında Karşılıklı Âşık Murat Çobanoğlu'nun Şiirleri Üzerine Bir İnceleme”, *Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergi*, S.53, 189-205.

- Şahin, H. İ. (2014). “Gelenek, Gülme ve Şaka”, *Millî Folklor*, S.101, s.237-251.
- Şengül, A. (1997). “Bir Delinin Ardından”, *Erciyes*. 231: 16-17.
- Tatar, M. (1996). *Develili Âşık Ali Çatak ve Şiirlerinden Seçmeler*, Erzurum: Atatürk Üniversitesi Kazım Karabekir Eğitim Fakültesi Türk Dili ve Edebiyatı Eğitimi Bölümü, Bitirme tezi.
- Türkiye’de Halk Ağzından Derleme Sözlüğü*, (2009). (2.Cilt) TDK Yayınları, Ankara.
- Üzülmez, M. (2021). “Yöresel Mutfak ile Destinasyon ve Gastronomi Turizmi Arasındaki İlişkiye Yönelik Bir İnceleme”, *Journal of Hospitality and Tourism Issues*, 3 (1), 23-36.

#### İnternet Kaynakları

- URL1: <https://teis.yesevi.edu.tr/madde-detay/catak-ali> (E.T. : 03.03.2023). Şengül, A. (2018). “Çatak, Ali (Âşık / 20. Yüzyıl / Anadolu-Osmanlı-Türkiye)”, Türk Edebiyatı İsimler Sözlüğü.
- URL2: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/b344d02f-ab5e-4a1f-a720-ac490273d9f1.pdf> (E.T.:02.03.2023)
- URL3: <https://sozluk.gov.tr/> (E.T.:02.03.2023)
- URL4: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/113.pdf> (E.T.:02.03.2023)
- URL5: <https://tr.wikipedia.org/wiki/Papara> (E.T.:02.03.2023)
- URL6: <https://teis.yesevi.edu.tr/madde-detay/durbilmez-ozanturk-bayram-durbilmez> (E.T. : 03.03.2023). Erol, M. (2019).