

EMİRDAĞ GÜVECİNDEKİ VATAN

Hilmi ÖZDEN¹

“Bu yazı Ablam Asuman ÜNAL ve Kardeşim SOMET Kurucu Müdürü Dudu YALDIZKAYA Hanımlara ithaf edilmiştir”.

Kimi yemekler içinde pişirildiği kabın adıyla anılır. Çeşitli doğranmış sebzelerin etle birlikte fırına verildiği bir yemek olan “güveç” de, içinde pişirildiği kabın adıyla anıla gelmiştir. Güveç, içi sırlı bir toprak çanağın adıdır.[1]

Yemeğin Malzemeleri: 1 kg. kuşbaşı et, 5-6 adet patlıcan, yeşilbiber, domates, sarımsak, tuz.

Yapılışı ise şu şekildedir: Kuşbaşı et, toprak tencerenin içine konularak fırına verilir. Et kavrulduktan sonra toprak tencerenin içine patlıcan, biber, domates, sarımsak doğranır, tuzlanır ve karıştırılarak susuz ya da çok az su ilave edilerek tekrar fırına sürülür. Bir saat sonra fırından çıkarılarak ayranla birlikte servis yapılır. Ancak şunu belirtmekte yarar vardır: Bu yemeği özel ve lezzetli kılan unsur güveç adı verilen toprak tencerede susuz olarak pişirilmesidir. Bu nedenle de içine konulan malzemelerden daha önemlidir pişirilmesinde kullanılan kap. Yemek bölgede yıllardan beri yapılmaktadır. Eskiden sadece Türkmenler arasında sevilerek yapılan bu yemek zaman içerisinde yöre halkı tarafından da benimsenmiştir. Bugün Emirdağ’ın birçok köyünde köylüler bu yemeği taş fırınlarında yapmaktalar. [2] Eski Türk fırınları ile ilgili Anadolu Türk halk deyişlerini Ahmed Vefik Paşa kısa, fakat öz olarak toplamıştır. Belgelerin en eskisi Harezmsahlara çağına aittir. Fırın[3] için, “etmek yişürür ev” denmekte idi. Aynı kaynağın bir başka yerinde de, “pişürdi etni” etni pişirdi deyimi de görülmektedir, ikinci önemli belge ise, Kıpçak ve Mısır’daki Memlûk Türklerine aittir. Onlara göre, “ot orni”, “fırın” demektir. Eski Türkçede ot, ateş ve orun da, yer anlayışına gelirdi. Eski Türkçede fırın ile tandır daima birbirlerine karıştırılmışlardır.[4]

Emirdağ güveci diğer güveç yemeklerinden ayrılır. Çünkü güveçle yapılan yemeklerin hiçbiri yöre ismiyle anılmaz. Emirdağlılar yemeği öyle benimsemişlerdir ki yemeğe yörelerinin ismini vermeyi unutmamışlardır. Türk mutfak kültürünün ayrı bir lezzeti olan Emirdağ Güveci bölgede düğünlerde, mevlütlerde kısaca yöre halkı için önemli görülen her türlü uygulamada yer almaktadır.[5]

Türk Kültüründe et yemeklerinin özel bir yeri vardır. Bu sebeple, Oğuz Kağan destanında, büyük ziyafetlerde kesilecek koyunun, hangi parçalarının hangi boylar tarafından yenileceği açık olarak belirtilmişti. Boylar ve Türk kesimleri arasında kavga çıkmaması için, hangi Türk bölüğünün, hangi parçayı yiyeceği, önceden kesin bir töre olarak

¹ ESTÜDAM MÜDÜRÜ

ilân edilmişti. Bu düşünce, Türklerde “ülüş veya pay” sisteminin bir görüntüsü idi. Bir koyundaki et payı, çok daha geniş bir mânada, bir devlet ve hukuk anlayışının, başka bir şekilde anlatılışı idi.[6] Eski Türklerde Sofraya Oturma Şekli: Selçuknâmelerde “...söğülmeler sedire ve iki kola Oğuz resmince döşenip müzeyyen oldu. Şerbetler Oğuz resim ve erkânı üzere yenildi ve içildi” şeklindeki izahata göre ecdadımız sofraya karşılıklı iki sıra üzere otururlarmış, eğer han (hükümdar) Kayı’dan olursa sağ kol beylerbeyi Kayı’dan olur. Ve: 1- Kayı, 2- Bayat, 3- Halka evli, 4- Yazır, 5- Döver, 6- Dodurga, 7- Yaparlı, 8- Afşar, 9- Kızık, 10-Beydili, 11- Kargın, 12- Karaevli boylarından olanlar sağ tarafa otururlardı. Sol tarafa da 1- Bayındır, 2- Peçenek, 3- Çavundur, 4- Çepni, 5- Salır, 6- Eymir, 7- Alayutlu, 8- Üreyir, 9- İğdir, 10- Büğdüz, 11-Yıva, 12- Kınık boyları oturacaklardır.”[7]

ET

Asya Türkçesinde ud, cinsiyet tefriki yapılmadan genel olarak “sığır” ifade eder. Bir VIII.ci yy Manihaist Uygur metninde “kentü sürüg udug koyanıg = kendi sürülerinden sığır ve koyunlar” ibaresi okunuyor. Yine bir başka, bu kerre Budhist metinde “yerin ud mayakı üze suvatıp = zemini (yeri) sığır gübresiyle nemlendirme”den söz ediliyor. Kaşgarlı bunun Çiğilce ve “Türklerin tanınmış olan oniki yılından biri” olduğunu söylüyor (DLT I, s. 45)[8] “Eti seven”kişiler için Altay Türkleri, etsek derlerdi. Altay Türklerinin Bazen da, etşil yani “etçil” dedikleri de, görülüyordu. Altay’daki Türklerin bu anlayışlarının, Anadolumuzda söylenenlerden pek büyük bir ayrılığı yoktu. Et Türklerde yaygın olarak, “küçük et bıçakları” ve “çatal” ile yenilirdi. Uygur fresk ve tablolarında, portreleri görülen Türk büyüklerinin kemerlerine asılı, tek veya çift bıçaklar görmekteyiz. Pek küçük bir boyda olan bu bıçakların vazifeleri de, yukarıdaki bu açıklamamız ile anlaşılmaktadır. Carpini, ve Rubruk gibi. ünlü seyyahlar, Çingiz Han çağındaki bu küçük et bıçakları ile çatallarından, sık sık söz açmışlardı. Bir kabın içinde kesilen et parçaları, konukların ağzına bu küçük et bıçakları ile verilirdi.[9]

M.Ö. 2500’lerde, Batı Türkistan’da, Aşkabad yakınında bulunan Anau III katının, güneşte kurutulmuş tuğlalardan (kerpiç) yapılmış dört köşe evler, hububat daneleri, sığır ve koyun gibi hayvanlara ait kemik kalıntıları ile yerleşik ve ziraatçı bir kültüre sahip olduğu anlaşılmaktadır. Yine aynı bölge ve devirlerde Namazgâh Tepe de, biraz da Eneolitik kültürü temsil eden ve Ön Asya ile yakın münasebeti olan bir merkez olarak karşımıza çıkıyor. Bir çok yönden Anau kültürüne benzer bir manzara görüyoruz: tuğlaların yanında alçı kalıntıları, kıyılmış yemler, arpa, buğday ve bazen çavdar, üzüm taneleri, ev hayvanlarından koyun, keçi, sığır, deve ve köpeklere ait kemikler bol miktarda bulunuyor. Kalıntılardan, koyunların yünlerinden de istifade edildiği anlaşılıyor- Hububat döğmek için kullanılan havan elleri ve dibek, bakır eşyalar da önemli buluntular arasında görünüyor.[10] II.ci binde de güney Sibirya’nın en önemli ve etkileri güneyde Tanrı dağlarına; batıda Don kıyılarına kadar yayılmış Andronovo kültür merkezinde artık at, sığır ve koyun gibi ehli ev hayvanlarının yanı sıra deve de iyice yerleşmişti. Bu devirde at, sadece bir binek ve yük hayvanı olmaktan çıkıp aynı zamanda eti yenir bir hayvan olarak da önem kazanmıştı. Andronovo

kültürü Altay'lara daha geç zamanlarda, M.ö. 1200-700'lerde yayılmıştı. Yine Orta Asya kültür tarihi bakımından büyük ehemmiyeti haiz güney Sibiry'a da Karasuk kültürü zikredilir. Andronovo kültürü ile az çok aynı zamanlara tesadüf eden Karasuk'ta, kabzeleri hayvan suretleri ile müzeyyen hançerler, Orta Asya'da İskit (Doğu Avrupa, Kuzey Karadeniz, Orta Asya ve Anadolu'da yaşamış ön Türkler-açıklama: Hilmi Özden) geleneğini devam ettiriyordu. Bu gelenek bütün Baykal bölgesi, Moğolistan ve Çin'e kadar yayılmıştı. Bu yeni kültür güney Rusya ve Çin arasında teması temin eden kavimler kitlesine aitti. Bunlar M.Ö-1200 ile 700 arasında vahdetlerini sağlamışlardı. At, deve, koyun ve sığır besliyor, koyunyününden kumaş dokuyorlardı. Yenisey bölgesinde bulunan taşlar üzerindeki resimlerde arabalı çadırlar görülüyor. 682'de Göktürk'ler, Oğuz'lar (Otuz Oğuz'lar) ve müttefikleri Çin'liler ve Kitay'lar üzerinde kazandıkları Ötüken ormanında "İnigak Köl" (İnek Gölü) zaferi ile Oğuz'ları ve diğer kavimleri kendilerine bağlıyorlardı. İnekler mi su içermiş, Ötüken'in bu gölünde? Bilmiyoruz. Bursa'nın İnegöl'ü bu İnigak Köl'ün bir hatırası olabilir mi?[11]

Görülüyor ki sığır, ve bilhassa koyun eti yeme itiyadı Anadolu'ya sadece Asya'lı ögeler tarafından taşınmış olmayıp bu alışkanlık buralarda tarihle beraber başlamıştır. Türkmen'den binbeşyüz sene kadar evvel bu toprakları etkilemiş İskit'ler için de tarih kitapları şöyle yazıyor: memleketleri, bütünüyle, balık ve av hayvanından yana çok zengindi. Bunların başlıca yemekleri kırmızı, yani tahammür ettirilmiş kısrak sütü, bol miktarda peynir, bazen soğan, sarımsak ve fasulye gibi sebzeler olup sofraya, mersin balığı ve orkinosla ve her türlü av hayvanı ile olduğu kadar at, kuzu ve keçi eti ile de takviye edilirdi. Et çoğu zaman kendilerine mahsus bir şekli haiz büyük bir kazanda haşlanır, bazen de yulaf ile kaynatılırdı.[12] Mamafih Anadolu sekenesi ile Asya'nın gezginci unsurlarının beslenme sistemleri arasında bariz bir fark da esasında mevcuttur şöyle ki ilkinde gıda rejimi çok dengeli, yani az çok her çeşit besin maddesini içine alırken diğerlerinde bu, genellikle et ve sütlü maddelere dayanıyor (tamamen proteinle beslenme). Bu husus, o derece meşhur olmuştu ki 1046'da, Semerkand'ın Nasturî metropolidi, bir mektubunda Oğuz'ları anlatıp "bunların atları da et yemektedir"(!!) diyor. Dede Korkut kitabında servetin, paradan bahis olursa dahi, esasta malik olunan hayvan miktarı ile ölçüldüğü görülür. "Tavla tavla şahbaz atlar, katar katar kızıl develer, ağılda tümen tümen koyun" zikri daima tekrarlanır- Dirse Han, kopuzunu çalarken şöyle çağırır:

"Boynu uzun bidevi atlar giderse
menüm gider,

Ağıldan tümen koyun giderse menüm
gider,

Kaytabandan kızıl deve giderse menüm
gider."

Ziyafetin eksik olmadığı bu toplumda başlıca ikram maddesi etti. Şölenlerde daima "attan aygır, deveden buğra, koyundan koç" kırdırılırdı. Tepe gibi et yığıdırılır, göl gibi kırmızı sağdırılırdı. Bunlardan başka av etleri de önemli yer tutup itibarlı misafirlere

bunlar özellikle ikram edilirdi. Zamanla, Asya'nın gezginci unsurlarında sığırın ikinci plana geçtiğini görüyoruz. Oğuz'ların servetleri sayılırken koyun sürüleri, yıklar (at sürüleri), develer zikredilip ve "hatta, Hudud ul-Âlem'e göre, sığırlar" diye ilâve ediliyor. İbn Fadlân, Bulgar'ların at eti yediklerini kaydetmekte, fakat Oğuz'lar için aynı şeyi tekrar etmemektedir. Mamafih aynı müellif Oğuz'larda ölenlerin atlarının yenildiğini de kaydediyor. Diğer taraftan Oğuz destanları da Oğuz'ların, diğer Türk elleri gibi, at eti ve hatta deve eti yediklerine tanıklık eder. At eti belki de istisnaî hallerde yeniyordu. Ancak Müslüman olup at etini mubah kılmayan Hanefî mezhebine sülük edince bundan genellikle vazgeçmiş olmalıydılar.[13]

SONUÇ

Et yemeği deyince dünyada akla önce Türkler gelir. Özellikle hayvan yetiştirici Türklerde et yemeklerinin zenginliğini görmekteyiz. Anadolu'ya gelen Oğuz Türkmen boyları da bu geleneği hassasiyetle korumaktadırlar. Türk coğrafyasının çeşitli bölgelerinde farklılıklar olmasına rağmen et yemekleri yapılmaktadır. Sadece Türkiye'de birçok vilayetimizdeki göveç/güveç yemeğimizin tüm lezzeti ile yaşatılması tarihle olan bağlarımızı güçlendirmeye devam etmektedir. Millî kimliğimizin çok önemli bir unsuru olan mutfağımızın "ocağı" tarihin bize emaneti olan yemeklerimizi hazırlamaya devam ettikçe "Aziz Türk Milleti"nin ocağı söndürülemeyecektir.

[1] Önder Şenyapılı, Damakta Kalan Tatların Akılda Kalan Adları, ODTÜ Yayıncılık, 2. baskı, Ankara, 2010, s. 189.

[2] M.Öcal Oğuz, Nuray Aykanat, Ayşenur Karagöz, Kentler ve İmgesel Yemekler, Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi Yayınları, Ankara, 2006, s.17., Derleyen: Murat Seven, Derleme Tarihi: 2005, Kaynak Kişi: Ahmet Hacıoğlu, 1939 Emirdağ Doğumlu, Lokantacı

[3] Furûn, Celalüddin Hızır Paşa (Hacı Paşa), Müntehab-ı Şifa I, TDK Yayınları, Ankara, 1990. Bahaeddin Ögel, kelimenin İtalyanca olduğunu ifade ediyor. (a. g. e., s.43), فرين ([Yun. phournos / Lat furnos > Ar. fūrūn] isim)Yaşar Çağbayır, Ötüken Türkçe Sözlük, Ötüken Yayınevi, İstanbul, 2007.

[4] Bahaeddin Ögel, Türk Kültür Tarihine Giriş, cilt 4, T. C. Kültür Bakanlığı, Ankara, 2000, s. 43,45.

[5] M.Öcal Oğuz, Nuray Aykanat, Ayşenur Karagöz, a. g. e., s.17.

[6] Bahaeddin Ögel, a. g. e., s.335.

[7] M. Zeki Oral, Selçuklu Devri Yemekleri ve Ekmekleri, Millî Yemek Kùltürümüz (Hazırlayan: M. Sabri Koz), Eskişehir 2013 TDKB, İstanbul, 2013, s.34.

[8] Burhan Oğuz, Türkiye Halkının Kùltür Kökenleri, Cilt 1, Anadolu aydınlanma Vakfı Yayınları, 2. Baskı, 1976, İstanbul, s. 535.

[9] Bahaeddin Ögel, a. g. e., s.335, 337.

[10] Burhan Oğuz, a. g. e., 539.

[11] Burhan Oğuz, a. g. e., 539.

[12] Burhan Oğuz, a. g. e., 540.

[13] Burhan Oğuz, a. g. e., 540-541.