

ÇÖMLEKTE PASTIRMALI KURU FASULYE

PASTIRMA VE KURUTULMUŞ ET

Ayten ÇETİN¹

"Pastırma ve kak et"

Pastırma kurutulmuş bir ettir. Eski Türkler buna, "**kak et**" derlerdi. Eski Türkler, -bugün Anadolu'da da olduğu gibi-, her şeyin kurusuna **kak** derlerdi. Kurutulmuş etler, bilhassa akınlarda ordular için, büyük bir değer taşıyordu. Çünkü pastırma, kum bir azıktır. Eski Türkler kurumuş bir göl veya su birikintisi için de, **kak** derlerdi. Kaşgarlı Mahmud, S e l ç u k çağı başlarında Ortaasya Türklerinden yaptığı derlemelere **göre, "Kak-et"** için şöyle bir açıklamada bulunuyordu: "**Kak et, kurutulmuş et demektir. Kurutulmuş olan her şey için de (kak) denirdi**" (2,282). Kak sözü Anadolu'da olduğu gibi, eski Türklerde de "**meyva kurusu**" gibi şeyleri de içine alırdı. Yine aynı kaynağa göre S e l ç u k çağı başlarında, **erük kaktı**, "erik yarması ve kurusu" demek idi. Tabii olarak ana deyim, kak idi. Yine aynı çağda bundan türemiş, **kakuk** veya **kakkuk** gibi başka bir söz daha vardı. Bu da, "**Meyva yarması, kurutulmuş et veya erik, kaysı gibi, kurutulmuş meyvalar**" karşılığı olarak söyleniyordu. "**Kak-et**" deyimini, oradan H a r e z m ş a h l a r Türk kültür çevresine geçip, yaşamıştı. Bu Türk kültür çevresinde, "**kuru et**" için. **kak et; "etini kuruttu"** demek için de, "**kakladı etni**" diyorlardı. Zamaşarî'nin eserine yapılan moğolca karşılıklara göre kak için Moğollar da, **kakak** diyorlardı.²

Batı Türkleri de bu **koklama**, yani "kurutma" geleneğini devam ettirmişlerdi. Mısır'daki M e m l û k devletinde p a s t ı r m a için, doğrudan doğruya "**kak**" deniliyordu. "**Rüzgârda kurutulmuş et**" için ise, "**suret, süret(?)**" demişlerdi. O s m a n l ı kitaplarında da **kaklamak**, pastırma yapmak veya meyveyi kurutmak mânasına söylenmiştir:

"Nice kişi yemekler saklayalar,

"O miskini kurutup, kaklayalar".

¹ AYTEN USTA GURME ESKİŞEHİR

² Bahaeddin Ögel, Türk Kültür Tarihine Giriş, cilt 4, T. C. Kültür Bakanlığı, Ankara, 2000, s. 379.

Anadolu köylerinde, kurutulmuş et veya meyveya, **kakaç** da denir. Mısır'daki Memlûk devletinde ise **kakaç**, eski ve püskü elbiseler için söylenirdi. H a r e z m ş a h l a r Türk kültür çevresinde, bizim **kıkırdak** sözümüz, biraz daha değişik olarak anlaşılıyordu. Zamaşarî'ye göre, "**kıkırdak, güneşte kurutulup, yemeğe konan çiğ koyun kuyruğu**", demek idi. Bilindiği üzere Anadolu'ya gelen H a r e z m göçmenlerinin, bizim kültürümüzün gelişmesinde çok mühim rolleri olmuştu.

"Koyun pastırması"

"Kurutulmuş koyun eti" hakkındaki bu bilgiyi, yine S e l ç u k çağı başlarında buluyoruz. Bu çağda Türkler, "**hayvanın derisini yüzmek ve hayvanı kakaç, yani pastırma yapmak**" için, **kedhirmek** veya **kedhrilmek** diyorlardı. Bu söz Anadolu'da biraz daha değişik manâda yaşamaktadır. Bu çağdaki Ortaasya Türkleri, "**O, koyunu yüzdü ve onu pastırma yaptı**" diyebilmek için yalnızca, "**Ol koyuğ kedhirdi**" demek ile yetiniyorlardı. Böyle demek onlarca yeterli oluyordu. **Koy kedhrildi** denince de, yalnızca, "**Koyunun eti kurutuldu ve kakaç yapıldı**", mânâsı çıkarılıyordu. Bu örnekleri bize, yine Kaşgarlı Mahmud veriyordu.³

"Baharatlı pastırma"

"Yazok-et, pastırma demektir. Güzün, bazan baharatlar ile hazırlanıp, kurutulan ettir. Kuruyan et, böylece bırakılır ve ilkbaharda yenir. Bu söz, "yaz ok ye", sözünden alınmıştır. Yani, "baharda ye", demektir. Çünkü ilkbaharda, hayvanlar zayıflamış olurlar. Pastırması bulunan kimse ise, böylece iyi cins etleri yemiş olur". Bu bilgiyi, Kaşgarlı Mahmud'un kitabından almış bulunuyoruz. (3,16). Bilindiği üzere eski Türklere göre, yazın başlangıcı ilkbahar idi. Bu sebeple Türkler, bazen ilkbaharada yaz derlerdi. Fakat buradaki "**yaz ok ye**" sözü, çok eski bir Türkçe özü göstermektedir. "**Ok**", zaman gösteren bir pekiştirme ekidir. Manâsı, "**yazın ye**", demektir. Anlaşıldığına göre eski Türkler, ilkbahar ve güz etleri arasında, çok büyük bir ayrılık görüyorlardı. Bu sebeple, ilkbaharda taze et durur iken, güzün yapılmış pastırmanın etini daha üstün tutuyorlardı.⁴

Fasulye - Börülce

Fasulye Türklerin eskiden beri bildiği bir bakliyattı. Öyle anlaşılıyor ki Türkler fasulye, bezelye, bakla gibi bitkilerin hepsini birden, burçak veya böğrülce olarak adlandırıyorlardı.

³ Bahaeddin Ögel, a. g.e ., s. 380-381.

⁴ Bahaeddin Ögel, a. g.e ., s. 381.

Ancak batıya doğru yayılmalarıyla birlikte bilgi ve dünya görüşleri de genişlemişti ve Beylikler çağından itibaren Anadolu'da artık burçağın yerini, böğrölce sözü almıştı.⁵

Fasulye ve börölce Türkiye Selçuklularının yetiştirdiği ürünler arasında yer almıştır. Özellikle Divan-ı kebirde bolca kullanılan bu ürünler Mevlana'nın şiirlerini süslemiştir: "Sütün fasulyenin içinde eriyip mahvoluşu gibi sende şekere gark ol, eri, geç kendinden."⁶ "O alem değirmene benzer, şu alem harmana, burada buğday mısın, fasulyemi?"⁷ "sus öküz açlığına tutulup da on kişinin yiyeceği börölceyle üzümü yiyen kişi, zaten bu ruh şaraplarını içemez."⁸

⁵ Bahaeddin, ÖGEL, Türk Kültür Tarihine Giriş, c. II, s. 261, Eralp Erdoğan, Türkiye Selçukluları Mutfağı, (Danışman: Prof. Dr. Eşref Buharalı), T. C. Ankara üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Genel Türk Tarihi Anabilim Dalı, yüksek Lisans tezi, Ankara, 2010, s. 28.

⁶ Eralp Erdoğan, a. g. e., s. 29., Dîvân-ı Kebîr, c. III, s.7.

⁷ Eralp Erdoğan, a. g. e., s. 29., Dîvân-ı Kebîr,, c.I, s. 11.

⁸ Eralp Erdoğan, a. g. e., s. 29., Dîvân-ı Kebîr,, c.I, s. 69.