

HÖŞMERİM (OĞMAÇ)

Ayten ÇETİN¹

OMAÇ VEYA OĞMAÇ

"*Omaç* veya "*oğmaç*" aslında unlu ve hamurlu bir yemektir. Umaç, kuzey Türkleri ile Ortaasya'da geniş olarak bir makarna veya erişte çorbasıdır. Fakat bu Ortaasya Türk eriştelere, çoğu zaman yuvarlak kesilirdi. Ortaasya'da buna, "*umaç*" adı verilirdi. Bunların içine, bazan hafif et parçaları koyan Türkler de vardı. Çağatay ve Doğu Türkistan Türk kültür çevrelerinde bazan un çorbası için bile, *umaç* denirdi. Derleme sözlüğüne göre Anadolu'nun bazı yerlerinde, "*avuçta ufalanarak yapılmış hamur çorbası*" için de, "*uğmaç*" denilirdi. Hatta şöyle bir atasözü bile vardı: "*Uğmaç uğmayı bilmez, ele tutmaç kesmeğe gider*"²

"*Omaç-aşı*", Anadolu'nun çeşitli yerlerinde de, ayrı ayrı anlaşılmıştır. Ortaasya'da, "erişte çorbası" mânâsına söylenen "umaç", Anadolu'da ise daha değişik olarak açıklanmıştır. Çünkü bizde erişte ve erişte aşına, "*tutmaç*" denilirdi. *Uğmaç* veya *oğmaç* sözünün, omoç'tan daha eski olduğundan bizim herhangi bir şüphemiz yoktur. Ayrıca omaç, çok kolay yapılan bir yemek idi. Tutmaç için ise, hazırlanmış bir erişte gerekli idi. Nitekim bu konuda XV. yüzyılda, Anadolu'da yaşamış bir Türk şairi olan Ruşenî, şöyle diyordu:

"Ne unu var idi edeydi tutmaç,

"Gehi omaç edip, gehi bulamaç".

Bunun üzerinde, ekmeğe ve hamurlu yiyeceklerle ilgili bölümümüzde, daha geniş olarak durmuştuk. Anadolu'daki "*omaç çorbası'na*" bazan peynir, yağ, soğan ve pekmez de konurdu.³

HÖŞMERİM

"Erini (erkeğini) bir sebeple darıltmış olan bir genç kadın, onun gönlünü etmek, onunla barışmak için hiç yemediği bir tatlı yapmak istemiş. Evde bulunan unu, tereyağında kavurmuş. Sonra kaymak ve toz şekerle karıştırmış. Tarladan dönen kocası tatlıyı çok beğenerek kaşık kaşık yerken sabahki dargınlığını unutmuş. Bu arada kadın sevinçle sormuş: 'Hoş mu erim?'

¹ AYTEN USTA GURME ESKİŞEHİR

² Bahaeddin Ögel, Türk Kültür Tarihine Giriş, cilt 4, T. C. Kültür Bakanlığı, Ankara, 2000, s. 375.

³ Bahaeddin Ögel, a. g. e., s. 377.

Hoş mu erim?..' Tatlının adı da çok tekrarlanan bu sorudan kaynaklanmış. Höşmerim olmuş. Bu anlatımı, Hakkı Devrim Usta'dan aktardığını söyleyen Güngör Uras: "Höşmerimi Trakya'da yapanlar, kaymak yerine taze tuzsuz peynirden yapıyorlar. Şarköy'de ise, un yerine 'irmik' kullanıyorlar. Höşmerimi 'peynir helvası' diye satıyorlar." demektedir⁴

'Höşmerim' sözcüğünün 'hoş merhem'den dönüştüğünü öne sürenler de var. Karadeniz Bölgesinde mısır unu, kaymak ve tereyağ karışımından oluşan bir tür 'mıhlama' Hoşmer' adıyla anılmaktadır. Taze kaymak kullanılarak yapılan bu mıhlama, taze kaymağı yaylada bulmak daha kolay olduğu için daha çok yayla zamanı yapılmış. Ve kimi yerlerde hoşmere peynir, süt ve tuz da eklenmiştir. Karadeniz Bölgesinin doğu kesiminde genellikle şekeriz olarak yapılan hoşmer, Anadolu'nun çeşitli yörelerinde 'höşmelim', 'höşmer', 'höşmerim', 'höşmedi' adları altında ve genelde tereyağda eritilen buğday ununa bol şeker katılarak yapıla gelmekteymiş. Çiya Lokantası ustası Musa Dağ-deviren, "Unutulmuş Halk Yemekleri" arasında Rize-Hemşin bölgesinde yapılan 'hoşmeri'den söz ediyor: **Söylenti**; Hoşmeri halkın güneş duasına çıktığında yaptığı bir tören yemeğidir. Duası şöyledir:

"Bu birdağım bur ister Kaşık kaşık yağ ister. Kadelden kaymak ister. Un torbasında un ister Allah'tan kırmızı güneş ister. Odunu da aynı milletten ister." Ve toplanan kaymağı, unu yağı, tuzu kazana koyup hoşmeri yaparlar. Yaparken de yemeğin kızgın yağından sağa, sola ve havaya atarlar ve derler ki: 'Allahım yarın kırmızı güneş ver.' Pişirdikleri hoşmeriyi özellikle çocuklar başta olmak üzere hep birlikte yerler. Sonunda güneş açar, tulum zurna ile horon teperler."⁵

Dağdeviren, 'dua daki 'kader sözcüğünün "turşu, pekmez, minci, yağ, bal gibi yiyeceklerin konulduğu kestane, ıhlamur veya çam ağacından yapılmış fiçı'nın; 'kintaman' sözcüğünün ise, "elde ve boyunda taşınan, koyun veya keçi kılından yapılmış bir torbalın adı olduğunu da bildiriyor.

Hoşmeri (Hoşmalı) Tarifi:

⁴Önder Şenyapılı, Damakta Kalan Tatların Akılda Kalan Adları, ODTÜ Yayıncılık, 2. baskı, Ankara, 2010, s.210., Güngör Uras, "Höşmerim", *Milliyet*, 13 Ağustos 2000.

⁵ Önder Şenyapılı, a. g. e., s. 210.,Musa Dağ-deviren, "Unutulmuş Halk Yemeklerinden Yedi Tarif", *Yemek ve Kültür*, sayı:5, s. 42. 2006.

Sütbaşı (krema), un, şeker, su.

Sülhaşı tencereye konur. Ertilir, aldığı kadar unla karıştırılır. Üstüne şekerli su konup, karıştırılır.⁶

⁶ Nesrin Baraz, Eskişehir halk Bilimsel değerleri, Cilt 2, Anadolu Üniversitesi, Eskişehir, 2000, s. 111.