

## KAFKAS ERİŞTE

Ayten ÇETİN<sup>1</sup>

**Çançu:** "*Erişte hamuru açmak*" için kullanılan bir oklağı (oklava). Burada Besim Atalay'ın tercüme ettiği *erişte* sözü de şüphelidir. Ama Türklerin erişte çeşitlerini tanıdıklarını iyi biliyoruz. **Çançu** sözüne ilk önce, XI. yüzyılda Kaşgarlı Mahmud'un derlemeleri arasında rastlıyoruz (1,417). Kırgız Türkleri, "döğmek" yerine **çançmak** diyorlardı. Hatta havan eline de **çarvçuur** derlerdi. Bu sebeple **çançu** adlı Türk oklağısının, top halindeki hamuru ezip açan bir şekilde olması muhtemeldir.<sup>2</sup>

**Yoğurguç, yuurgu:** Bu oklağı çeşidini de, XI. yüzyılda yine Kaşgarlı Mahmud'un halk ağzından yaptığı, derlemeler arasında buluyoruz (1,493). **Yoğurmak** kökünden yapılmış **yoğurguç**, doğru ve güzel bir söz türemesidir. Besim Atalay'ın yaptığı, "*şehriye ve benzeri şeylerin açılmasında kullanılan oklağı*" tercümesi de, geniş bir mânâ taşır. Bugünkü mânâda bir şehriye veya erişte'yi o çağda varmış gibi düşünmek elbette ki çok zordur.<sup>3</sup>

Kıyma, eti veya başka bir şeyi, "dilme" demektir. Bu sebeple dilimler, bazen çok küçük ve bazen da büyük olabilirdi. Bunların her ikisi de, kıymadır. Konuyu, böyle geniş olarak ele almak gereklidir. Aslında eski Türklerde **kıymak** veya **kıydırmak (kıytırmak)**, "eğrilemesine kesme", demektir. Yalnızca **kıyma** ise, "kıyılmış bir şey" demek idi. Nitekim XI. yüzyıl Türklerinde, "*kıyma-ügre, bir çeşit erişte demektir. Bu eriştenin hamuru, serçe dili gibi eğri kesilmiştir*". Kaşgarlı Mahmud, böyle diyordu: (3,173).<sup>4</sup>

### OMAÇ VEYA OGMAÇ

**"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 erişteleri, çoğu zaman yuvarlak kesilirdi. Ortaasya'da buna, **"umaç"** adı verilirdi. Bunların içine, bazan hafif et parçalan koyan Türkler de vardı. Çağatay ve Doğu Türkistan Türk kültür çevrelerinde bazan un çorbası için bile, **umaç** denirdi. Derleme sözlüğüne göre **A n a d o l u** 'nun bazı yerlerinde, **"avuçta ufalanarak yapılmış hamur çorbası"** için de, **"uğmaç"** denilirdi. Hatta şöyle bir atasözü bile vardı: **"Uğmaç uğmayı bimez, ele tutmaç kesmeğe gider"**

<sup>1</sup> AYTEN USTA GURME ESKİŞEHİR

<sup>2</sup> . Bahaeddin Ögel, Türk Kültür Tarihine Giriş, cilt 4, T. C. Kültür Bakanlığı, Ankara, 2000, s. 289.

<sup>3</sup> Bahaeddin Ögel, a. g. e., s.289.

<sup>4</sup> Bahaeddin Ögel, a. g. e., s.368.

**"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, ekme ve hamurlu yiyecekler ile ilgili bölümümüzde, daha geniş olarak durmuştuk. Anadolu'daki **"omaç çorbası'na** bazan peynir, yağ, soğan ve pekmez de konurdu.<sup>5</sup>

---

<sup>5</sup> Bahaeddin Ögel, a. g. e., s.377.