

KUZU ETLİ KEŞKEK

Ayten ÇETİN¹

Keşkek

Derleme sözlüğünde “herse”: 1. Haşlanmış buğday, ya da mısır dövülüp, şeker ya da bal ile karıştırılarak yapılan bir çeğit yiyecek. 2. Çok pişmiş lâpa yine aynı sözlükte “herise”: az kavrulmuş un ve tavuk etiyle yapılan pelte şeklinde bir çeşit yemek şeklide geçer. Türkçe Sözlük“te “keşkek” (Farsça.): İyice dövülmüş ve uzun süre birlikte kaynatılmış et ve buğdayla yapılan yemektir. Kâmûs-ı türki“de “keşkek”(Arapça.): döğülmüş buğday ve etle yapılan bir cins yemek, şeklinde geçmektedir.

Yurdumuzun değişik yörelerinde “herise” , “herse” ,”keşkek”, “keşkek” olarak adlandırılan bu geleneksel kış yemeğimiz, tanımlarda görüldüğü gibi malzemeleri döğülmüş ya da kabuğu soyulmuş buğday, nohut ile kurutulmuş ettir (Cenikoğlu, 2002:183).

Bu yemek Kütahya“da keşkek adıyla bilinmektedir. Keşkek Kütahya“nın düğünlerinde yapılan vazgeçilmez bir lezzettir. Üzerine et konularak servis edilir. Etler keşkeklerle karıştırılmadan ayrı ayrı yerlerde pişirilir. Buğdayın kabukları dibek “içi oyuk büyük taş”, burada ağaç tokmaklarla döğülerek çıkartılır.(köyde bir tane ortak). Makinede yapılanlar çabuk bozulur. Dövüldükten sonra güneşte kurutulur. Kurutulduktan sonra kabukları kalburda ovulur, elenir, yellenir. Pişirilirken bir gün önceden ılık suda bekletilir. Bu bekletmeye “çıtlatma” denir. Ertesi gün çıtlayan keşkekler haşlanır. Haşlanan keşkeklerin suyu iki kere daha ılık suyla değiştirilir. Keşkekler pişirilir. Keçi eti kullanılacaksa kesildikten sonra birkaç gün dolapta bekletilir. Kullanılacağı zaman kanı çıksın diye suda bekletilir. Eğer büyük baş eti kullanılacaksa bir buçuk gün dolapta bekletildikten sonra kullanılır. Etler kullanılacağı zaman yıkanır, tereyağı ve sıvı yağ eritilen kazana konulup suyunu çekinceye kadar kavrulur. Üzerine ılık su ilave edilerek haşlanır. Piştikten sonra hazırlanan keşkeğin üzerine konularak servis yapılır.²

Herise (keşkek), Selçuklular devrinde ve bu devir Konya“sında çok tanınan bir yemek çeşidiydi. Eflaki, “bir çocuğun elinde bir kase herise ile geçtiğini gördüm”³ diye herise“den

¹ AYTEN USTA GURME ESKİŞEHİR

² Kadriye Aslı Tiryaki, Kütahya Halk Mutfağı, (Danışman: yrd. Doç. Dr. Gökhan Tarıman Cenikoğlu), T. C. Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Kütahya, 2011, s.72.

³ 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. Eflaki, s. 620

bahsederken, Mevlana bu yemek için, “ Çocuğun canı herise istedi adet olduğu üzere „herise istiyorum“ dedi.”⁴ demiştir. Herise şu şekilde hazırlanırdı: “yumuşak beyaz buğday taş dibeklerde dövülerek kabukları soyulur, ayıklanır. Böylece hazırlanan buğday kurutularak kış hazırlıkları arasında saklanır. Buna heriselik(keşkeklik) derler. Bahar ve kış günlerinde bu döğülmüş buğday kafi miktarda tuz biber ile hazırlanarak bir buçuk misli kadar su içinde kaynatılırken, ayrı bir tencere de iyi haşlanmış, yarı pişmiş et, bir tavuk veya hindi kaynayan buğdayın içine bırakılır ve beraberce pişirilir. Piştikten sonra et içinden çıkarılarak kemikleri ayrılır. Tel tel didilir. Pişmiş buğdayla beraber kuvvet ve dikkatle karıştırılır, ezilir, halledilir. Muhallebiye yakın bir kıvama geldikten sonra tabaklara konur. Üzerinde eritilmiş sade yağ dökülerek yenir.⁵ Herise yemeğini yapıp satan kişilere herras adı verilirken, satıldığı yer de kaynaklarda “Dükkan-ı Herras” olarak geçmektedir.⁶ Konya“da bugün keşkek olarak bilinen herise, Selçuklulardan sonra yıllar boyu, Anadolu“nun sevilen bir yemeği olarak şöhretini sürdürmüştür. Karacaoğlan bir koşmasında⁷:

“Sütlü ile tek herise olaydı,

Tavuk kızartması sahne dolaydı”diyerek, heriseye özlemini belirtmektedir.⁸

Tahıl Ürünleri

Yarı göçebe olarak Anadolu'ya gelen Selçuklular, zamanla yerleşik hayata geçerek ziraata oldukça elverişli bu topraklarda geçmiş milletlerin de birikimlerinden yararlanarak tarımla daha çok uğraşmaya başladılar. Böylece Akdeniz halklarının geleneğinde olan tarım ve tarım ürünleri Selçuklu ve Beylikler dönemi ekonomisini ve mutfağını yeniden şekillendirmeye başladı. Temel geçim kaynağı olan buğday başta olmak üzere arpa, yulaf, çavdar, pirinç ve darı gibi hububat ürünlerinin yanında hatırı sayılır miktarda sebze ve meyve de üretilmekteydi. Pek çok şehirdeki buğday pazarları ile önemli bir meslek haline gelen değirmencilik de tarım ürünlerinin dönemin mutfak anlayışında önemli bir yer edindiğini göstermektedir. Anadolu Selçukluları devri ekmeğın pek çok çeşidiyle Türk toplumu arasındadaha çok yaygınlaştığı bir dönem olmuştur. Bazlaması tandırı yapılan sade

⁴ Eralp Erdoğan, a. g. e., s. 71.,Fîhi mâ fih, s. 256

⁵ Mehmet, YUSUFOĞLU, “Selçuklu Devri Yemeklerinden Herise ve Tutmaç”, Anıt Dergisi, sayı 16, Nisan 1950, s. 10

⁶ Erdoğan, MERÇİL, Türkiye Selçukluları'nda Meslekler, s. 55

⁷ Eralp Erdoğan, a. g. e., s. 71

⁸ Eralp Erdoğan, a. g. e., s. 72. Mehmet, ÖNDER, Geleneksel Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri, 10-11 Eylül 1982, Konya, s. 251.

ekmeklerin yanında, etli ekmek ve açılmış hamurun içine kıyma ve ceviz konularak yapılan nukûl da tercih edilen ekmek türlerindendi. Ekmeğin dönemin Türk mutfağında temel bir besin haline geldiği Mesnevi'den de anlaşılmaktadır. Temel besin kaynağı olarak ekmeğin geçtiği birçok beyitten birinde şöyle denilmektedir: “Çalgıcı ihtiyarlayıp güçsüzleşince, kazancı olmadığından bir somun ekmeğe mahkûm oldu.” Hali vakti yerinde olanlar buğday ekmeği yerken, yoksullar ve dervişler arasında arpa ekmeği tercih edilmekteydi. Dervişler açısından arpa ekmeğinin tercih sebebi bir tevazu ve riyazet göstergesi olarak kabul ediliyordu. Dini bir gösterge olarak sûfiler arasında yaygın olan bu adet Hz. Peygambere ve ashaba dayandırılıyordu.⁹ Hatta Mevlana bu durumu bir adım daha ileriye taşıyarak, nefisini gerçekten yenmek isteyen birinin arpa ekmeğinden ziyade çavdar ekmeği yemesi gerektiğini söylemiştir.¹⁰ Yukarıda da belirtildiği gibi bu dönemde özellikle tasavvuf ehli arasında mutfak anlayışı tamamen sûfi İslam hassasiyetine göre belirlenmekteydi. Ekmeğin haftada bir kez pişirildiğini söyleyen İbn Battuta, ekmeğin pişirildiği gün sıcak ekmek ve nefis yemeklerin kendilerine sunulduğunu ve karşılık olarak da kendilerinden kadınların sadece hayır dua beklediklerini söylemektedir.¹¹ Selçuklu beslenmesinde diğer tahıllı yiyecekler arasında yufka, tarhana, yağla unun iyice karıştırılarak yapıldığı bulamaç, aş olarak isimlendirilen bulgur pilavı, temel bir ihtiyaç maddesi olarak görülen sadesi ve etlisi yapılan pirinç pilavı, tutmaç ve herîse sayılabilir. Kaşgarlı Mahmud'un Türklerin meşhur yemeği olarak nitelendirdiği ve kökeni Zülkarneyn'e dayandırılan tutmaç, hamurun yufka şeklinde kare kare kesilerek kaynar suda haşlanması ve sonrasında pişen hamurun yoğurt ile karıştırılarak üzerine yağ dökülmesiyle yapılan bir yemektir.¹² Aynı şekilde herîse de tutmaç gibi o dönemde yaygın olarak yenen bir yemektir. Dövmüş ve kurutulmuş beyaz buğdayın, tuz ve biber katılarak su içinde kaynatılması, daha sonra da ayrı bir tabakta haşlanıp, yarı pişirilerek hazırlanmış tavuk etinin bu yemeğin içerisine katılması suretiyle yapılmaktaydı. Keşkek adı ile de bilinen bu

⁹ Olgun Közleme, Türk Mutfak Kültürü ve Din, (Danışman: Prof. Dr. Ali Çoşkun), T. C. Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Felsefe ve Din Bilimleri Anabilim dalı Din Sosyolojisi Bilim Dalı, Doktora Tezi, İstanbul, 2012. S.119. Ahmet Eflaki, A.g.e., c. I, s. 506 ve c. II, s. 69.

¹⁰ Mevlana, A.g.e., c. V, s. 284. Olgun Közleme, a. g. e., s. 120.

¹¹ İbn Battuta, A.g.e., c. I, s. 401. Olgun Közleme, a. g. e., s. 120.

¹² Olgun Közleme, a. g. e., s. 120., Kaşgarlı Mahmud, A.g.e., c. I, s. 452-453.

yemek, Emeviler'den günümüze İslam mutfağının vazgeçilmez yemekleri arasındaki yerini her zaman korumuştur.¹³

¹³ Olgun Közleme, a. g. e., s. 120.