

DANA BONFİLE ŞİŞ

Ayten ÇETİN¹

Yemek yemede kullanılan çatallar ile şişler, yaptıkları iş bakımından, aşağı yukarı aynı idiler. Bugün bile biz, bazı et parçalarını, çöp ile yemeğe başladık. Bu, bir ihtiyaç, temizlik, kolaylık ve istek sonucudur. Türklerin, kebabların dizilerek pişirildiği büyük ocak şişlerini de biliyoruz. Yemek yemek için kullanılan şişler için ise, yine Kaşgarlı Mahmud'dan öğreniyoruz. Ona göre, "*Şiş, yemek yedikleri şiş*", demektir (2,282). Rahmetli Besim Atalay bu sözü, "*tutmaç yedikleri şiş*" diye, türkçemize çeviriyor. Besim Altalay'ın, burada tutmaçtan ne anladığını, bilemiyoruz. Ama bu yemek şişleri ile, mantı gibi hamurlu lokmaların da yendiği veya yenebileceği anlaşılmaktadır.²

KEBAP ŞİŞİ VE ISKARA

Şiş de, bir türlü ıskaradır. Ocak üzerine konan, tıpkı bir sac gibi. Eski Türklerde "*ekmek sacı*" ile "*kebab şişleri*"nin varlığından, kesin olarak haberimiz vardır. Ateş üzerinde, "*Et veya kuzu çevirmesi*" yapıldığını da biliyoruz. Kuzu veya tavuğu, Türklerin nasıl çevirdikleri hakkında, elimizde bir bilgi yoktur. Herhalde o çağda da, bugünküne yakın yollar ile, çevirmelerin yapıldığını düşünmek, akla yakın olsa gerektir.

"*Kebab şişi*" ile ilgili en eski vesikayı, yalnızca Kaşgarlı Mahmud'un verdiği bilgiler arasında bulabilmekteyiz. Bu büyük Türk araştırmacı ve derleyicisine göre, *şiş* sözü, *kebab düzgeci* mânasına geliyordu. Bu büyük eseri dilimize çeviren Besim Atalay şiş sözünü, "*tutmaç dizgeci*" diye açıklamakta idi. Belki şişte pişirilen, hamurlu yemekler de vardı. "*Şiş*" sözü, eski Türkçede *sış* şeklinde söyleniyor ve yazılıyordu. Fakat Kaşgarlı Mahmud, bunu zaman zaman *şiş* şeklinde de, yazmıyor değildi (2,125). Bu mühim kaynağımız, şiş kebabının nasıl yapıldığını, ufak bilgiler ile de olsa, bize açıklamaktadır: "*Eti şişe taktı, düzdi*": Yani, (*Et sıska takturdi*) (2,174). Aslında eti, delme yolu ile şişlere düzme de vardır. Bu yol ile pişirilen etler ise yine aynı kaynağımız tarafından, *şu* örnek ile açıklanıyordu: "*O, eti şişe dizdi*": Yani, (*Ol etig sışka tevdi*) (2,14)³

¹ AYTEN USTA GURME ESKİŞEHİR

² Bahaeddin Ögel, Türk Kültür Tarihine Giriş, cilt 4, T. C. Kültür Bakanlığı, Ankara, 2000, s.230.

³ Bahaeddin Ögel, a. g. e. s. 233.

Anadolu'da "*kebab şişi*" için, *evreç* derler. Koyun, kuzu gibi hayvanların kebab edilmesi için kullanılan şişe de, *suğlu* deniyordu. Yine Anadolu'da, ocak üzerinde ısıtılarak yerine kullanılan demirler için ise, *ateşlik*, *hadırgeç*, *kıskı* deniyordu. Bunları, kebab şişinden ayırmak gereklidir. Türklerin *şişlig* sözü. Batıda *şaşığ* ve Moğollarda ise *şoşlig* şekline girmiştir.⁴

⁴ Bahaeddin Ögel, a. g. e. s. 234.