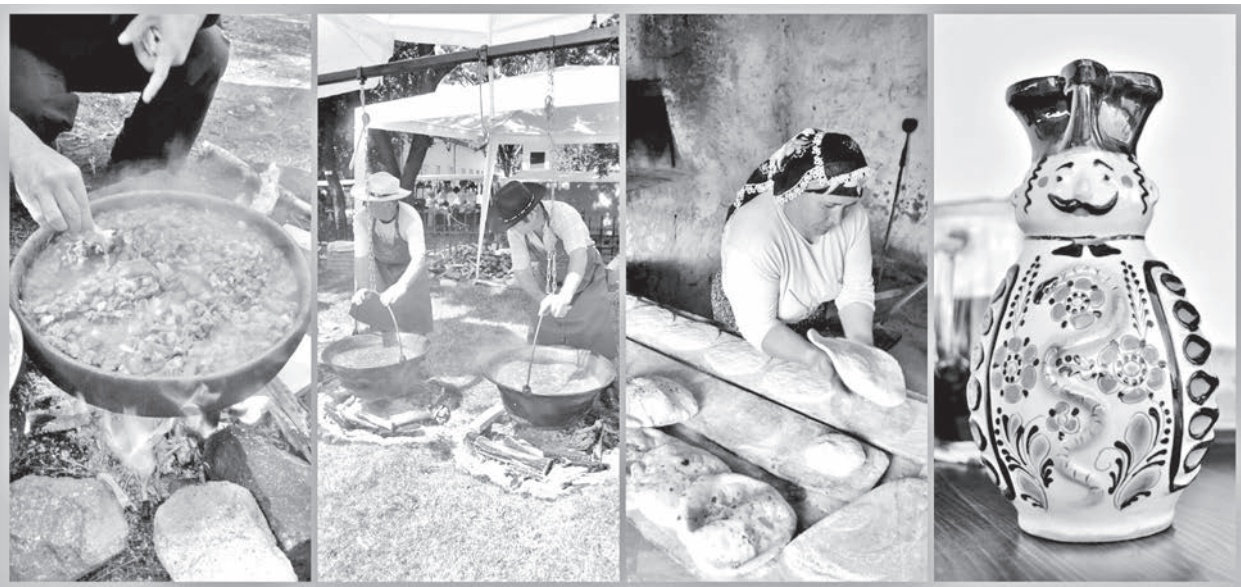


## Tatların Benzer Dünyası : Türk-Macar Ortak Yemek Kültürü



## Hasonló ízvilág : A török és a magyar étkezési kultúra összehasonlítása

**Editörler**

Prof. Dr. Mihály Hoppál  
Prof. Dr. M. Öcal Oğuz  
Doç. Dr. Evrim Ölçer Özünel

**Çevirmen**

Ellen Yazar

**ISBN:** 978-605-66617-0-9

**Yayın**

UNESCO Türkiye Millî Komisyonu Yayınları

**Sayfa Tasarımı****Baskı ve Cilt****Grafiker®**

Grafik-Ofset Matbaacılık Reklamcılık  
Sanayi ve Ticaret Ltd. Şti.

1. Cadde 1396. Sokak No: 6  
06520 (Oğuzlar Mahallesi)  
Balgat-ANKARA

Tel : 0 312. 284 16 39 Pbx

Faks : 0 312. 284 37 27

E-mail : grafiker@grafiker.com.tr

Web : grafiker.com.tr

Bu yayında geçen isim ve sunulan materyallerin ülkelerin yasal durumu, konumu, sınırları, bölge, kent veya yönetimleri ile ilgili UNESCO Türkiye Millî Komisyonu'nun hiçbir şekilde ve hiçbir biçimde resmi görüşünü içermemektedir.

Yayında geçen bilgiler ve görüşlerden tamamen yazarları sorumludur ve bu bilgi ve görüşlerden UNESCO Türkiye Millî Komisyonu sorumlu değildir.

# İçindekiler/ Tartalomjegyzék

## Açış Konuşmaları / Magyarázatok

Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi ve Türkiye Macaristan Ortak Mutfak Etkileşimi Projesi.....	3
<b>M. Öcal Oğuz</b>	
Egy Közös Projekt Történetéről - Török-magyar együttműködés.....	7
<b>Mihály Hoppál</b>	

## Bildiriler / Közlemények

Az Étkezés Szemiotikája.....	11
<b>Mihály Hoppál</b>	
Yenilebilir Miraslar: Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması ve Çok Uluslu Mutfak Politikaları.....	25
<b>Evrin Ölçer Özünel</b>	
Eğlencenin Tadı: Türk ve Macar Kültürlerinde Bayram ve Festival Yemekleri.....	31
<b>Dilek Türkyılmaz</b>	
Közös pontok a török-magyar táplálkozási kultúrában.....	39
<b>Júlia Bartha</b>	
Yemek, Kültür ve Kimlik: Türk ve Macar Mutfagı Üzerine.....	59
<b>Adem Koç</b>	
„Dzsánfeda, Csincsa, Gohér” A jászberényi szőlőtermesztés múltjának török vonatkozásai.....	71
<b>Edit Bathó</b>	

Türk ve Macar Mutfaklarında Yemeklerin "Gelenekselliği" ve Sürdürülebilirliği.....	83
<b>Selcan Gürçayır Teke</b>	
Fotoğrafta Birleşen Mutfaklar: Görsel Metinlerde Mutfak Kültürlerinin İzini Sürmek.....	91
<b>Ezgi Metin Basat</b>	
A fűszernövények szerepe a magyarországi török táplálkozásban.....	101
<b>Andrea Bán</b>	
Türk ve Macar Ortak Mutfağında İçme Kültürü: Şifa, Ritüel, Gelenek.....	119
<b>Tuna Yıldız</b>	
Mevsimlerin Yemek Dili: Kışa Hazırlık.....	125
<b>Zeynep Safiye Baki Nalcioğlu</b>	
A törökországi nogajok etnikus identitása és az akkulturáció.....	131
<b>Dávid Somfai Kara</b>	

**Açış Konuşmaları /**  
Magyarázatok

---



# Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi ve Türkiye Macaristan Ortak Mutfak Etkileşimi Projesi

M. Öcal Oğuz\*

İnsanoğlu, atalarının binlerce yıldır kuşaktan kuşağa aktarıp günümüze ulaştırdığı kültürel mirasın değerini onu kaybetme tehlikesi ile karşı karşıya kalınca anladı. Özellikle İkinci Dünya Savaşı, milyonlarca insanla birlikte somut veya somut olmayan sayısız kültürel mirasın da yok olmasına neden oldu. UNESCO'nun insanlığın bu son derece acı ve pahalı deneyiminden sonra kurulması anlamlıdır. Özellikle savaşın yarattığı yıkımı yaşayan devletlerin UNESCO çatısı altında kültürlerin korunması ve dostluğun, kardeşliğin ve barışın aracı hâline getirilmesi için çaba harcarlarken ilk gözlerine çarpan doğal olarak "Somut Miraslar" oldu. Yıkılan tarihî eserler, heykeller ve anıtlar, harabeye dönen sit alanları, yakılan kütüphaneler, yok olan yazma eserler ve doğa harikası mekânlar, korunması gereken miraslar olarak süreç içinde öne çıktı. 1972 yılında imzalanan Dünya Kültürel ve Doğal Mirasın Korunması Sözleşmesi, korunması gereken kültürel miras olarak elle tutulan, gözle görülen yani bir "madde"si olanı tanımlıyor ve onun korunmasını hedefliyordu. 1972 Sözleşmesinin bu sınırlayıcı tanımı, kuşkusuz somut kültürel mirasın korunması için önemli bir bilinç oluşturmuştur ancak somut olmayan kültürel mirası içermediği için kabul edildiği tarihten başlayarak eleştirilmiştir. Bu eleştiriler UNESCO çevrelerinde sonuç vermiş, 1973 yılındaki Bolivya Deklarasyonu, 1989 yılında UNESCO tarafından kabul edilen Geleneksel Kültürün ve Folklorun Korunması Tavsiye Kararı, 1994 Yaşayan İnsan Hazinesi Programı, 1997/1998 İnsanlığın Sözlü ve Somut Olmayan Başyapıtları İlan Programı ve nihayet 2003 yılında imzalanan Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi hazırlanarak somut olmayan kültürel mirasın korunması ile ilgili UNESCO mevzuatı oluşturulmuştur.

Sözleşme, üye devlet sayısı 195, ortak üye devlet sayısı 10 olan UNESCO'da 171 devletin çok kısa bir dönemde taraf olmasıyla uluslararası alanda bir rekor elde etmiştir.

---

\* Prof. Dr., Gazi Üniversitesi Türk Halk Bilimi Bölüm Başkanı, UNESCO Türkiye Millî Komisyonu Somut Olmayan Kültürel Miras İhtisas Komitesi Başkanı ve Türkiye Macaristan Ortak Mutfak Etkileşimi Projesi Yürütücüsü.

Türkiye bu sözleşmeye 2006 yılında taraf olmuş, sözleşmenin yönetim kurulu niteliğindeki Hükümetlerarası Komite'ye seçilmiş ve 2008 yılında Hükümetlerarası Komite'nin 3. Olağan Toplantısına ev sahipliği yapmış ve İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsili Listesi'ne önerilen dosyaları inceleyen Alt Organ'da 2008-2010 yılları arasında görev yapmış ve yüzlerce dosyanın incelenip karara bağlanmasına katkı sağlamıştır.

Sözleşme, kendisine taraf olan devletlerden "egemen oldukları topraklar" üzerindeki kültürel mirası korumalarını bekliyorsa da uluslararası işbirliği ve yardımlaşma içinde, somut olmayan kültürel mirasın korunmasını, gelecek kuşaklara aktarılmasını ve karşılıklı değerliliğin, dostluk ve kardeşliğin güçlendirilmesi için çaba harcanmasını da özellikle teşvik etmektedir.

Türkiye ve Macaristan da iki dost ülke olarak, Sözleşmenin bu yönünü ve ruhunu en iyi şekilde hayata geçirme ve diğer ülkelere örnek olma şansına ve potansiyeline sahiptir. İki ülkenin işbirliği ile gerçekleştirilen bu proje, hem Türkiye-Macaristan dostluğu ve işbirliği hem de bilimsel alanlarda birlikte çalışma kültürü ve deneyimi oluşturma bakımından son derece önemlidir.

Mutfak kültürü, gerek etrafında oluşan gelenekler, sanatlar ve ritüeller, gerekse doğa ve çevreyi deneyimlerle kültürel mekâna dönüştürme bakımından etkin yeri ile önemli bir somut olmayan kültürel miras alanıdır. UNESCO Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi etrafında uluslararası toplumda ve uzmanlar arasında oluşan deneyim, mutfak geleneklerinin kültürel mirasın kuşaktan kuşağa aktarımında önemli bir yerinin olduğunu göstermiştir. Nitekim taraf devletlerin UNESCO listelerine sunduğu mutfak temalı miraslar ilgili kurullar tarafından bu yönüyle incelenmekte ve kültür aktarımına katkı sağlayanlar Acil Koruma veya Temsilî Listelere alınmaktadır.

Türkiye ve Macaristan yüzyıllardır kültürel alış-veriş ve etkileşim içinde deneyimler paylaşmış, ortak miraslar oluşturmuş iki ülkedir. Mutfak alanındaki karşılıklı etkileşimin biçim ve yönlerinin araştırıldığı bu proje, mevcut dostluk ve işbirliğinin güçlendirilmesinde bir araç olabileceği gibi, genç kuşaklar tarafından bilinmeyen ve günden güne yok olma tehlikesi altına giren kültür varlıklarının araştırılıp öğrenilmesi ve paylaşılıp korunmasına da öncülük edecektir. Halk bilimi derleme ve araştırma teknikleri ile Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi ilkeleri kapsamında yürüttüğümüz ve benzerlerini daha önce Makedonya ve Romanya ile de gerçekleştirdiğimiz bu çalışmaların yeni projeler için ilham kaynağı olacağını umuyorum.

UNESCO Türkiye Millî Komisyonu ve UNESCO Macaristan Millî Komisyonu işbirliğinde Türk ve Macar mutfak ve somut olmayan kültürel miras uzmanlarının bir araya gelerek gerçekleştirdikleri alan çalışmaları ile ortaya çıkan bildirimlerin sunulup tartışılacağı bu toplantı uzun bir hazırlık ve iki ülkede yürütülen alan araştırmalarının sonunda ortaya çıkmıştır. 17-23 Nisan 2016 tarihlerinde Türkiye'nin Ankara, Eskişehir, Kütahya, İzmit, Tekirdağ ve İstanbul illerinde ve 9-18 Mayıs 2016 tarihlerinde Macaristan'ın Karcag,



Kisuszsallas, Jaszbereny, Jaszfenyszaru, Budapeşte'te ülke uzmanlarının katılımıyla alan arařtırmaları gerçekleřtirilmiř, bu çalıřmalarda elde edilen veriler analiz edilerek bugün sunulan bildiriler yazılmıřtır. Arařtırma süresince Türkiye'den 35, Macaristan'dan 25 toplamda 60 kaynak kiři ile görüřülmüřtür. Alan arařtırmalarına Macaristan'dan halk bilimi ve somut olmayan kültürel miras uzmanları olarak Mihly Hoppl, Jlia Bartha, Jnos Sipos, Edit Bath, Andrea Bn, Dvid Somfai Kara, va Dek katılmıřtır. Türkiye'den ise halk bilimi ve somut olmayan kültürel miras uzmanları olarak Evrim ler znel, Dilek Türkyılmaz, Adem Koç, Selcan Gürçayır Teke, Ezgi Metin Basat, Tuna Yıldız ve Zeynep Safiye Baki Nalciođlu katılmıřtır.

Bu deđerli iřbirliđinin gerçekleřtirilmesini sađlayan Türk ve Macar makamları, bu projenin iki ülke arasındaki kültürel ve akademik iliřkileri güçlendirilmesi ve gelecekte bařka konularda da ortak projelerin geliřtirilmesi konusunda güçlü bir kapı araladılar. Gelecekte daha büyük projelere zemin hazırlayacađına inandiđım bu önemli projenin uzman ve ynetici ekibine ve kuřaktan kuřađa aktararak yařattıkları mirası arařtırma ekibimizle paylařan Türk ve Macar kaynak kiřilerimize teřekkr ederim.



# Egy Közös Projekt Történetéről

## Török-magyar együttműködés

**Mihály Hoppál\***

Amikor először felmerült annak a lehetősége, hogy a Török UNESCO Bizottság Magyarországon kíván kutatásokat végeztetni és ehhez egy magyar partnert keresnek, azonnal felvetődött bennem annak lehetősége, hogy a történelmi kapcsolatok negatív értékelését, ami jócskán benne van a magyar köztudatban, ezzel az együttműködéssel némileg javítani tudjuk. Az elmúlt néhány évtizedben, amikor az UNESCO párizsi közgyűlésein és más nemzetközi tanácskozások alkalmával találkoztam a török küldöttség tagjaival, akkor mindig igen szívélyesen üdvözöltük egymást, annál is inkább, mert az adott témák megvitatása során mindig azonos véleményen voltunk, anélkül, hogy előzetesen egyeztettük volna elképzeléseinket. Különösen így volt ez azokon a tárgyalásokon, amikor a szellemi kulturális örökség kérdéseit vitattuk meg. Minden bizonnyal ez annak a kulturális háttérnek volt köszönhető, hogy az elmúlt évszázadokban hasonló kulturális felépítményt produkált a két ország. Egyszerűbben mondva, a paraszti és vidéki kultúra hasonlóképpen őrizte meg azokat a kulturális hagyományokat, amelyeket megvédeni tervezett az UNESCO.

Örömmel vettük tudomásul, hogy a korábbi történelmi események ellenére a két nép kultúrája megőrizte a mélyben lévő kultúrtörténelmi azonosságokat, illetve hasonlóságokat. Azért is örömmel fogadtuk az Európai Folklor Központ korábbi terveivel teljesen egybevágó törekvést és terveket, melyek a török fél előterjesztett 2014-ben. Egyfajta népi diplomácia megalapozásának lehetőségét láttuk abban a törekvésben, hogy a török kultúra hatását érdemes megvizsgálni azokon a területeken, amelyek korábban a nagy török birodalomhoz tartoztak, mert ez nem pusztán hatalmi pozíciót jelentett, hanem kulturális hatásokat is. Ezeknek a kulturális hatásoknak az átvétele azonban mindig a köznép szintjén történt, melyet lehet befolyásolni, de teljesen átalakítani vagy meghatározni nem lehet. A kulturális antropológus szavaival mondva, csak olyan dolgokat vesz át az egyik kultúra a másiktól, amelyek nemcsak, hogy szimpatikusak, hanem beilleszthetők a másik kultúra, az átvevő kultúra rendszerébe. Ha ezeket az ilyen

---

\* Prof. Dr. Hoppál Mihály DSC, a Magyar Tudományos Akadémia BTK tudományos főmunkatársa.  
hoppal.mihaly@btk.mta.hu

pozitív példákat felerősítjük és láthatóvá tesszük - netán tudományosan is megmagyarázzuk -, akkor tettünk egy lépést a különböző kultúrák kölcsönös tisztelete, megértése, elfogadása felé. Mindezek a kultúrák közötti békés egymás mellett élés alapkövei.

2014 júniusában előadást tartottam Ankarában, majd Óvári János, akkori ankarai magyar nagykövet megszervezett egy találkozót Oguz Öcal úrral, a Török UNESCO Bizottság elnökével, hogy megbeszéljünk egy jövőbeli együttműködés lehetőségeit. A megbeszélés eredményeként egy kis török küldöttség érkezett Magyarországra még azon a nyáron, és ez a küldöttség meglátogatta a karcagi fesztivált, mégpedig azért, mert a kunok hagyományaként megmaradt étel, melyet ott főznek, jellegzetesen régi hagyományok őrzője. Ugyanekkor Pécsre és Pécs környékére is ellátogattunk, vagyis Magyarországi déli vidékeire, Mohács környékére, és ebből az alkalomból felkerestük azt a helyet is, ahol Nagy Szulejmán elhalálozott, mint köztudott, Szigetvár ostromának idején. A török küldöttség megismerkedett a látogatás alkalmával egész sor olyan étellel, amely feltehetően török hatásra honosodott meg Dél-Magyarországon. Mindezen tapasztalatok alapján elkezdtük körvonalazni a közös kutatások lehetséges munkatervét, amelyben elsőként az ételkultúra közös vonásait kívántuk feltárni, de természetesen a népi kultúra más területeit is célba vettük. Így a népzene területén már kiderített, és Bartók Béla által is feltárt, török-magyar dallamegyezések, népzenei párhuzamok kutatását is célul tűztük ki, ezen kívül pedig a népszokások, a temetkezési rítusok, a népművészeti motívumok és az öltözetek hasonlóságára is figyelmet kívánunk fordítani. Ennek a tervbe vett munkának az első részét teljesítettük azáltal, hogy 2016-ban először a magyar kutatók elindultak Törökországba, ahol április 16-tól 24-ig, közösen a kutatás török résztvevőivel több török, köztük nogaj tatár közösséget is meglátogattunk. Majd pedig a török kutatók jöttek Magyarországra, ahol a kunsági és jászsági hagyományőrző közösségek kultúrájával ismerkedhettek meg.

2016 októberének elején egy közösen megtartott rövid szimpózium keretében számoltak be a kutatásban résztvevők az általuk feltárt érdekes kulturális párhuzamokról, és ezeket az eredményeket egy kötetben kívánjuk közreadni. Remélhetőleg az együttműködés folytatódni fog a következő években, hiszen az első etapban lényegében csak a kulináris kultúra egyezéseit tártuk fel.

## **Bildiriler / Közlemények**

---



# Az Étkezés Szemiotikája

Mihály Hoppál\*

A hatvanak évek elején, a strukturalista és szemiotikai kutatások első jelentős műveiben, amikor megfogalmazott feladatként a mindennapi élet eseményeinek vizsgálatához is hozzáláttak, az ételek és az étkezés jelrendszerként való értelmezése azonnal az elemző érdeklődés homlokerébe került. Így Roland Barthes a táplálkozás rendszerében nehézség nélkül megtalálta a *langue* (nyelv) és *parole* (beszéd) Saussure-i megkülönböztetését, amikor így írt: „Az étkezés nyelvét alkotják: 1. a kizárási szabályok (étkezési tabuk); 2. a meghatározandó egységek jelentéshordozó oppozíciói (például: a *sós/édes* típus); 3. a társítási szabályok, akár szimultánok (egy fogás szintjén), akár szukcesszívek (egy *menü* szintjén); 4. az elfogyasztás illemszabályai, melyek talán egyfajta étkezési *retorikaként* működnek. Az étkezés roppant gazdag „beszéde” magában foglalja az elkészítés és összetársítás minden személyes (vagy családi) változatát (egy család konyháját, melyet bizonyos szokások határoznak meg, s amelyet ideolektusnak lehet tekinteni). A *menü* pl. nagyon jól szemlélteti a nyelv és a beszéd játékát: minden *menü* egy (nemzeti vagy regionális és *társadalmi*) *struktúrára* vonatkoztatva jön létre, de ez a napoktól és a felhasználóktól függően különféleképpen telődik!” (Barthes, 1976:26).

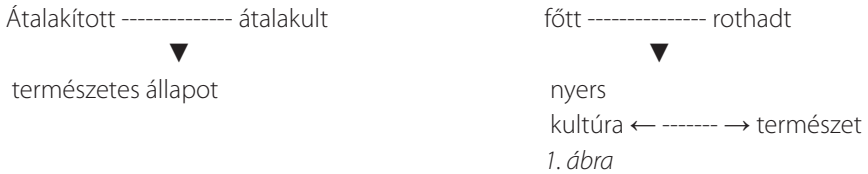
Érdekes itt a francia tudós megállapítását kiszélesíteni olyan értelemben, hogy az ételnek (s általában az étkezésnek) egyik jellemző jegye az, hogy jelként értelmezhető a társadalmi használat szférájában. A legismertebbé vált etno-kulináris elmélet mégsem ezen az úton halad, hanem a legalapvetőbb materiális ellentétpárok terminusaiban szól a kultúra más természetű, nevezetesen a szellemi szférájához tartozó ellentétpároktól. Ezek a nevezetes alapkategóriák a nyers, a főtt és a rothadt (Lévi-Strauss 1977: 221–228).

---

\* Prof. Dr. Hoppál Mihály DSC, a Magyar Tudományos Akadémia BTK tudományos főmunkatársa.  
hoppal.mihaly@btk.mta.hu

<sup>1</sup> Tanulságos, hogy az eredeti mű 1964-ben jelent meg, és érdemes folytatni az idézetet. „... ahogyan egy nyelvi „formát” azok a szabad variációk és kombinációk töltenek ki, amelyekre a beszélőnek a sajátos közleményhez szüksége van. A Nyelv és a Beszéd viszonya itt elég közel áll ahhoz, amit a beszélt nyelvben találunk: az étkezési nyelvet, nagyjából a használat, vagyis a beszédek egyfajta rétegződése adja: az egyedi újítás tényei (kitalált receptek) mindig szert tehetnek intézményesített értékre. Az öltözködés rendszerével ellentétben, minden esetben hiányzik egy *döntést hozó csoport* tevékenysége: az étkezési nyelv csakis egy széleskörűen kollektív használatból vagy egy tisztán egyéni ‘beszéd’-ből kiindulva jön létre”.

Eredetileg 1965-ben publikálta Claude Lévi-Strauss a fenti (1. ábra) „kulináris háromszögét” s lényegében az a felismerés található meg az ábra továbbfejlesztett változatában, hogy az élet-kód mögött más jelentések állnak (részletes elemzését és kritikáját lásd LEACH 1974: 30.).



Ezeket a jelentéseket a mítoszok elemzése során találta meg azáltal, hogy a *nyers* és *főtt* – majd a második kötetben (Lévi-Strauss 1973: 20). a méz és a dohány, ill. a hamu – ellentétét vetítette rá a kultúra és a természet ellentétpárra.

Az angolszász néprajzkutatásban az utóbbi évtizedben elsősorban a „szimbolikus antropológia londoni iskolájá”-nak tagjai (Nevall 1976.). Jó ismertetést ad az iskola főbb elgondolásairól és a fontosabb művekről.) foglalkoztak az ételek jelképes értelmének vizsgálatával. Raymond Firth az óceániai Tikopiában szerzett tapasztalatait összegezte az „étkezés nyelvéről” szóló írásában, a *Symbols: Public and Private* című könyvének egyik fejezetében. Megállapította, hogy a bennszülöttek körében az ételek jelképes eszközként szolgálnak a társadalmi együttműködés és a társadalmi státusz kifejezésére. (Firth 1973: 253.)<sup>2</sup> A kultúra szociális szférájában az együttműködés a résztvevők egyenlősége, a hierarchiát pedig a társadalmi egyenlőtlenség hozza létre s ez a tárgyak nyelvén is kifejezhető. Más szavakkal mondván az anyagok, az ételek nyelvén társadalmi tényekről is beszélhetünk.

Mary Douglas *Implicit Meanings* (Douglas 1975: 249–279) című könyvében külön fejezet szól az étkezés rejtett, de mindenki által ismert jelentéseinek elemzéséről.

Egy étkezés jelentéseinek „megfejtése” abból indul ki, hogy az étel, illetve az étkezés egyrészt biológiai, másfelől pedig társadalmi tény. Más szóval az esemény azáltal, hogy biológiai funkciókat teljesít, egyúttal társadalmi szükségleteket is kielégít. Douglas felírja a rendszer elemeit és a lehetséges paradigmákat. Érdeemes néhány alapvetően közhelyszerű megállapítását felidézni; véleménye szerint az étel akkor igazán étel, ha egész sor ellentétes elemből áll – így például hideg-meleg, ízes és közömbös ízű részekből, folyékony és szilárd, s természetesen *főtt* és *nyers* alkotórészek változatos összeállításából.

Felhívja a figyelmet az étkezést megelőző, kísérő és befejező italok jellegének megválasztására, mint az intimitást is jól kifejező lehetőségre (Frake 1979). Általában pedig elmondható, hogy a feltálat ételek megválasztásával pontosan kifejezhető, hogy csak

<sup>2</sup> „The Tikopia use food as a symbolic instrument to express ideas of social cooperation and social status.”



egyszerű hétköznapi vagy ünnepi, családi vagy utóbbi esetenél maradva, közeli barátot vagy tiszteletreméltó, de társadalmilag fölöttünk álló vendéget fogadunk.

Az ünnepi étkezéseknek éppúgy megvan a maguk „hivatalos” étrendje, mint ahogy a viselet igazodik (különösen így volt régebben) az ünnepi alkalomhoz. Az étrend, a jól megválasztott fő- és mellék- vagy kísérő ételek váltakozó sorrendjében található meg az ételek jelképes jelentése, az „ismétlődő analógiák rendszere” (Douglas 1975: 260)<sup>3</sup> hordozza a közösséghez szóló üzenetet.

Találóaan állapította meg Lévi-Strauss egy helyütt Marcell Mauss-nak az ajándékról szóló munkájához írt előszavában, hogy egy társadalmi tény – s az étkezés annak tekinthető – igazán akkor és úgy lehet megérteni, ha úgy tekintjük, mint egy nagyobb egység integrált részét (Mauss 1960).<sup>4</sup> Hasonló a helyzet, mint a viselet – különösen a népviselet – jelrendszerével, ott is lehet egyetlen ruhadarabnak is külön jelentése, de van magának a teljes viseletnek, az öltözet egészének együttesen is jelentése. Ez utóbbi különösen az ünnepek kontextusában, a jeles alkalmak állandóan visszatérő sorában nyer pontos értelmet és állandó megerősítést, éppen az ismétlődés által.

Az eddig ismertetett elemzések az egyes ételek elkészítése során létrejövő anyagi minőségek jelképes értelmét próbálták megfejteni és a kultúra, illetve a társadalmi tények csoportjaival összefüggésbe hozni. Ez alkalommal nem az egyes fogások, hanem az étrend eleje és vége szembenállásának értelmét kíséreljük meg megfejteni.

## Lakomák és étrendek

Lássunk néhány példát, konkrét leírást. Az emberi élet egyik ünnepi eseményét, a lakodalmot egyik fő mozzanatát, az evést, régiesen szólva a lakomát választottuk ki az elemzés céljára. Megfigyelhető, hogy általában az ünnepi alkalmak sok olyan szokást (szokáselemet, ill. rítustöredéket) őriztek meg, amelyek a mindennapi gyakorlatban gyorsan alkalmazkodtak egy-egy új helyzethez, teljesen eltűntek vagy a felismerhetetlenségig megváltoztak.

Sokat írtak a lakodalmot egyes mozzanatainak jelképes jelentéséről – például a bőség, a gazdagság fitogtatásáról, a termékenységvarázsló mozzanatokról, a különféle lakodalmi jelvények nyelvezetéről, sőt egyes ételek (pl. kakastaréj, csigatészta, malacfarok, tojás, alma) szexuális szimbolikájáról. Példák hosszú sorával lehetne bizonyítani, hogy ez a társadalmi esemény egy kis közösségben éppen fontossága miatt rendkívül

---

<sup>3</sup> DOUGLAS 1975: „... the meaning of a meal is found in a system of repeated analogies. Each meal carries something of the meaning of the other meals; each meal is a structured social event which structures others in its own image. The upper limit of its meaning is set by the range incorporated in the most important member of its series”.

<sup>4</sup> Lévi-Strauss előszava: „To understand a social fact correctly must understand it completely that is to say from ‘without’ as a thing, but as a thing of which is an integral part...”

telített a jelképes mozzanatban. A jelentések sűrűsödését tapasztalhatjuk minden kód-ban, amelyik csak részt vesz a lakodalom „többnyelvű” (Hoppál 1979: 5–32), mégis egy dalt éneklő kórusában.

Az első példa a felsőtárkányi lakodalom leírásból való, az ötvenes évekből – Bakó Ferenc gyűjtéséből:

„Az egyes ételeket a nagyvőfély verssel köszöntötte be, és az első tál ételt mindig a fiatal pár elé tette. A mögötte álló nyoszolyóasszonyok pedig mindig odarakták a tálat, ahol 'hijja volt', vagyis üres volt az asztal. Az étrend mindenütt csigatészta húslevessel, 'bordáscsík'-levessel kezdődött, a második fogás pedig töltöttkáposzta ('káposzta tötésvel') volt. A harmadik fogás sült marhahús vagy sült szárnyas szokott lenni rizzsel vagy téstával. Negyedik fogást, sült disznóhúst csak a legmódosabb helyeken tálaltak. ... A vacsora végén, a sütemények után a *menyasszony egy tortát személyesen kínálgatott fel a vendégeknek.*”<sup>5</sup>

A régi herédi lakodalom szokásai írta le Tari István:

„Vacsorára sült húst, hurkát, *végül süteményt, tortát* visznek az asztalra, ugyanazokkal a köszöntőkkel, mint az ebédnél (Tari 1978: 20). ... A menü a *sütemény, a torta*, melynek bevitelekor a vőfély e versikét mondja:

Itt van tiszta fehér lisztből jóféle sütemény  
Cukorra vegyítve nem is olyan kemény,  
Oly édes ez, mint a csurgatott méz,  
Mindjárt megkívánja az ember, ha ránéz.  
Szereti is minden asszonyféle,  
A lányok sem tudnak betelni véle,  
Mivel a férfi ember is igen szereti,  
Tessék tehát kérem lássanak csak neki!” (Tari 1979: 11).

A galgamácsai lakodalom étrendjét Dudás Juli, parasztfestő asszony írta le életrajzában:

„Fogyasztották jó kedvvel a sokféle ételt, amit a konyhában, frissen készítettek. Többféle fogás volt: főtt hús tormával, tyúkpaprikás apró galuskával, töltött csibe finom uborkával, székelykáposzta disznóoldalással, túrós, mákos-rétes, apró süteménnyel.” (Vankóné Dudás 1976: 201).

---

<sup>5</sup> A dőlttel szedett szövegrészek az idézetekben minden esetben a szerző, H. M. kiemelési. BAKÓ 1955: 391. A lakodalmi előkészületekről leírja, hogy a kezdő események között fontos helye van a rokonok és a meghívottak ajándékai átvételének. A későbbiek szempontjából fontos adatokat közöl arról, hogy milyen és mennyi süteményt vittek az egyes „hivatalos” családok – pl. általános volt, hogy *három* nagy kerek lakodalmi, ún. *morván* kalácsot vigyenek, azonkívül kettő-három vagy négy „kézzel” süteményt, vagyis tállal édes apró süteményféléseket.

A Békés megyei Kötegyán lakodalmi ételeit szintén egy paraszti önéletírás alapján idézzük:

„Amikor megesküdtek, hazamennek, vacsora jön: tyúklevés, csiga, paprikás, sült hús, torta vagy sütemény.”<sup>6</sup>

A század első évtizedeinek lakodalmi vacsora ételei Diósgyőrben a következők voltak:

„Vacsorakor a vőfély minden tál étellel, s a borral is, külön-külön versben köszönt be. Ezeket szolgálják fel, ez a vacsora leggyakoribb étrendje:

1. Tyúkhúsleves csigával
2. Főtt hús céklával
3. Zaftos hús makarónival
4. Töltött hús uborkával, kompóttal
5. Töltöttkáposzta
6. *Kása*. Olvasztott vaját, *méz*et, fahéjat tesznek rá.

Ilyenkor történik a kásapénz-szedés: egy vicce legény felkötött karral megy a vendégekhez, „megégett, megégett” – mondogatja közben.

7. *Aprósütemények*

8. A nyoszolyóasszonyok és lányok ajándéka; fonott kalács és perec.
9. Ezután vedérben édes bor kerül az asztalra, ezt a boros nyoszolyóasszony adja, miután cukorral, fahéjjal felfőzte. Mindenki merít ebből, majd a rendes bort fogyasztják.” (Mádai 1966: 329).

Már az eddig idézett adatok is jól mutatják az étrend főbb ellentétpárjait, vagyis hogy a lakoma elején húsételek, a végén édes tészták állnak. Ez az oppozíció több részlet szembenállást is magában foglal:

- (az étkezés eleje – vége
- (állati eredetű) hús – (növényi eredetű) tészta
- (a fogásban mellékes a) főtt tészta – sült tészta (mint főfogás)
- sós – édes
- (a hús részei) különböző minőségűek – egyforma minőségű (minden darab)
- a darabok nem egyformák – minden darab egyforma nagygú
- nem jól osztható – jól osztható
- Egyenlőtlenség – egyenlőség

<sup>6</sup> Bujdosó Mihály életrajzából. Egy másik paraszti „életírás”-ából idézzük a hivatásra összegyűlt vőfélyek vacsorájának étrendjét: „A kítűzött estére összementek a vőfélyek. Először megvacsoráltak, a vacsora paprikás hús (pörkölt), rétes és süteményekből állott.” – részlet Balla János visontai parasztember írásából. EMLÉKÜL HAGYOM... 1974: 287.

A vacsora étrendjének felépítésébe, (Kardos 1943: 87)<sup>7</sup> úgy látszik, beépült egy olyan jelentésváltozás, amely az egyenlőtlenül elosztott, nem egyforma minőségek helyett a végén az egyenlően felosztott egyforma minőségű ételekkel a mindenki egyenlő érzését akarja közölni a résztvevőkkel. Ha így van ez a lakodalmi vacsora szintjén, még meggyőzőbbek azok az adatok, amelyek az egész társadalmi esemény, vagyis az egész lakodalom végén találhatók.

1972-ben egy néprajzi dokumentumfilmet forgattunk a Heves megyei Boldog községben. A lakodalom egyik fontos mozzanata – s ezért a film utolsó jelenete –, hogy a herészek által hozott mézeskalácsokkal díszített nagy kalácsot szétszedik és más édes-ségek, torták kíséretében szétosztják a jelenlevők között.<sup>8</sup>

Az ugyancsak Hevesben levő Visontán „addig nem fogtak a menyasszonytáncba, még a menyasszonyos háztól az ajándékokkal meg nem érkeztek, ami tortából, süteményből és sült húsból állott, amiből a menyasszony tánc után *mindenkinek* adtak egy darabot”<sup>9</sup> A herédi lakodalom utolsó mozzanata a következő:

„Utána a zene folytatódik mindaddig, amíg a menyasszonyos háztól nem érkeznek a papírrózsákkal különlegesen feldíszített menyasszonyi kaláccsal, a menyasszony bérmakeresztapja és bérmakeresztanyja 10–15 főből álló kíséretével. (A menyasszonykalácsot ugyanis a menyasszony bérmakeresztanyja süti vagy sütteti.)

Megérkezésekor a zene elhallgat, s a menyasszony bérmaszülei leszedik a díszeket a kalácsról, felvágják és sorba kínálgatják a jelenlevő úgy a

<sup>7</sup> Úgy tűnik, nemcsak a lakodalom, hanem más jeles étkezések, lakomák étrendje is hasonló: „A vágást közvetlenül a disznótor követi. Ez az alkalom jelzi azt a szintet, amit az őrségi konyha mennyiségben és minőségben produkálni tud. A lakodalmak, pasztikák, torok és egye ünnepi alkalmak ugyanezt a fokot képviselik, de ezek mindig alkalmiak, a disznótor azonban a paraszti táplálkozásmenet szerves része. Vegyük pl. egy senyeházi középgazdaság idejé disznótorát. Aránylag szűk körű, de itt a jelenlevők számát s a fogyasztott mennyiséget nem vesszük figyelembe, csupán a jelleget akarjuk ábrázolni. Étkezés előtt általános az ivás, ugyanúgy minden fogás után és közben, ahányszor csak kedvük kerekedik az embereknek.

1. fogás: disznóhúsleves metélt tésztával;

2. fogás: főtt disznóhús tejfölös tormával, kenyér;

3. fogás: toroskáposzta vagy húsoskáposzta, kenyér;

4. fogás: sült hús, sültmáj, kenyér. A hús mellé cékla meg piroskáposzta;

5. fogás: pite, alma;

6. fogás: feketekávé kaláccsal.

Utána az italozás tovább tart. Ez az étrend nagyjából képviseli az összes ételváltozatot (a levest, a húst, a főzeléket, a körítéket, a süteményt, az italt, a gyümölcsöt stb. Sorrendjében, fokozatosságában megállapítható a tálalás polgári jellege. Tartalmazza a régi paraszti rendet és jelzi az újabb vívmányokat. Felvonultatja a legjobbnak tartott nyersanyagokat összes elkészítési változatában (főzés, sütés, párolás stb.). Ez az étrend egyébként bővíthető vagy szűkíthető, régiesebb vagy maibb formájában: disznótorok, ünnepi és családi alkalmak étkezésében az egész Őrségben ugyanaz.”

<sup>8</sup> A film címe: *Boldogi lakodalom* (1973) Rendezte: Kis József.

<sup>9</sup> Emléklül Hagyom... (1974: 292). Balla János visontai parasztember írásából.

menyasszonyos mint a vőlegényes ház vendégeit, mégpedig olyképpen, hogy egy-egy leszelt karéj kalácsot a menyasszony bérmakeresztanyja, az édes erős pálinkával pedig a menyasszony bérmakeresztapja adja a lakodalmasoknak.

A menyasszonykalács felvágásakor a következő köszöntő hangzik a vőfélytől:

Itt a fehér lisztből készült jóféle sütemény  
Cukorral vegyítve nem is olyan kemény,  
Olyan édes az, mint a csurgatott méz,  
Mindjárt megkívánja az ember, ha ránéz.  
Felvagdossák végre a szép nagy kalácsot,  
Asszonyok dicséretére vált adottságot.  
Mazsolával szeretik az itteni szüzek,  
Annál is inkább öregek és őszek.  
Bátran lehet enni, gyomornak nem nehéz,  
Fogjon meg minden darabot kilencvenkilenc kéz." (Tari 1978: 25).

Különösen szép a vőfélyvers utolsó sora, ahol a „kilencvenkilenc kéz” lényegében azt jelenti, hogy *mindenki* kapjon a kalácsból.

Még szemléletesebben sűríti magába a lakodalom záró aktusának jelképes értelmét a csikszentdomokosi lakodalmi perec, a ritka adatot azért részletesen idézzük:

„A mai lakodalmi szokásmenetből kimaradt ugyan, évek óta nem „raknak” peracet, de gyakorlata még élő a szentdomokosi idős és középnemzedék tudatában. Így leírása is egybehangzó, egymást kiegészítő vallomásai alapján lehetséges.

A perec a násznagy gazdag, szimbolikus jellegű ajándéka, melyet a vőlegény, ill. az új pár tiszteletére készít elő. ... A perec fő eleme egy másfél méteres 'választott' fehér fenyő, amelynek tövét kenyér nagyságú lyukas kalácson átszúrják, majd a *rabának* nevezett saroglyaszerű alkalmatosság közepén levő furatba rögzítik. A *nagy kerek kalácsot* apróbb kerek kalácsokkal rakják körül. A kalácsok mellett itt kap helyet egy sült tyúk és sült malac is. A tyúkot kis virágkoszorúval ékesítik, nagyobb gondot a malac díszítésére fordítanak: szájába 'jó nagy murkot' dugnak, kétfelől pedig egy-egy piros almát kötnek a fülére. Teszik ezt azért, hogy 'buzerálják vele a menyasszonyt: ilyesmit fog kapni, erre számíton!' A nemi életre való célzást szolgálja a kalácsból sült 'csóré' fiúcskának és leánykának idehelyezése is. Mindkettőnek meggyúrták, kihangsúlyozott méretben a nemi szervét és egymással szembeállították, hogy 'a legényke hetvenkedett a leánnyal'.

Az ágakat karácsonyfa módon díszítették. Csörögét, szív, karika vagy más alakra vágott gyúrt tésztát fűztek cérnára, s ezekkel a tésztalánccokkal összehálózták az ágakat. Esetenként aszalt szilva fűzért is aggattak a perecre. ... Éneklés közben a legények a perecet a főasztalra helyezik, a vőlegény és menyasszony elé. Érintése tilos!

Leszedésére csak a visszahívás estéjén kerülhet sor, amikor az apatársak, anyatársak, a két család közeli rokonsága jelen van. A megkezdésre a násznagy adja meg a jelt, ill. az engedélyt: a vőlegény és a menyasszony mindenkinek ad belőle, és a részesedés elfogyasztása kötelező.” (Balázs 1976: 142).

Nem fordítunk figyelmet ezúttal a csíki lakodalmi kalács termékenységvarázsló szexuális szimbolikájára, hanem csak arra a mozzanatra, hogy a *kerek* kalácsot a két család, illetve a rokonság tagjai között *osztják fel*, a szokásos menyegzői ceremónia végét jelezve ezáltal. Különösen fontosnak tartjuk itt a „nagy kerek kalácsot”,<sup>10</sup> illetve azt a tényt, hogy a kerek alakú sütemények (torták) éppen alakjuk miatt könnyedén oszthatók egyforma cikkekre. Úgy gondoljuk, hogy ez a lehetőség kerül kihasználásra a lakodalom végén, amikor az emberek közötti egyenlőtlenséget (a közösségen belüli színhúzó erőket) egy látszólagos, csak ideig-óráig tartó egyenlőségbe burkolja kellemesen *édes* sütemények egyforma darabjainak szétosztása.

Ily módon a közösség a tárgyak, ételek nyelvén mintegy „helyreállítja” az emberek, a résztvevők közötti társadalmi egyenlőtlenségeket, s az életnek e jeles fordulóján a megelégedettség (s nem az alávetettség) érzését kölcsönzi/adja meg a résztvevőknek. Fontosnak tartjuk ezt a rejtett kommunikációs mechanizmust nemcsak azért, mert bámulatra méltó ügyességgel kapcsolja össze a lét biológiai, társadalmi és kulturális

---

<sup>10</sup> Lényegében hasonló kör alakú lakodalmi kalácsról adott hírt Sebestyén Ádám leírása a Magyarországra áttelepült bukovinai (andrásfalvi) székelyek köréből – vö. Sebestyén, 1972: 182–183.: „Bár Andrásfalván nem vált általános szokássá, ezért csak a nagyobb gazdáknál, hol a jó módos keresztapa, bérmaapa vagy esetleg nagybácsi vállalta a násznagy szerepét, sütöttek, illetve készítettek *násznagykalácsot*. A násznagykalácsot a következő módon állították össze: egy 60–70 cm átmérőjű *kör alakú* szép simára gyalult tálcaféle deszkába hat darab gyertyaszerű fát erősítettek be. Erre legalul egy nagy körbefont perecet, illetve *kalácsot*, majd a kiálló hegyes végű botokba külön-külön körtös kalácsokat raktak, amennyi ráfért 50–60 cm magasságban. Közéje az üres közöket díszítésképpen telerakták néhány üveg mézes pálinkával, gyümölcscsel (alma, szilva, körte stb.) és mézeskaláccsal, szászűkoszorúval és virággal körüldíszítették. A nászkalács súlya kb. 50–60 kg volt. Jó markos, erős legény vagy ember kellett legyen az, ki a feje tetején el tudta vinni a násznagy házától a lakodalmas házig ... Rövid táncolgatás után elindult a menet előtt, s az utcán végighaladva, a szép muzikaszóra megtáncoltatta a násznagykalácsot. Mátyás (Matyi) Illés bácsi elmondja, hogy egyszer ő is vitte a násznagykalácsot a fején, de olyan nehéz volt, hogy bog lett a nyakán és még ma is hordja. Több esetben egy ember nem tudta végigvinni, fel kellett váltásák ... Majd a násznagykalácsot az éjfélti asztalnál vágták fel, és *minden megjelent vendégnek kóstolásképpen* szétosztották. A kóstolót szívesen elfogyasztotta minden vendég, mert igen finom íze volt ... Így mondják az öregek.”

szféráit, de azért is, mert az egyenlőség érzésének felkeltésével hozzájárul a közösség állandó jó közérzetének karbantartásához, s ezzel végül is a csoport stabilitásához.

### **Összefoglalás helyett az analóg kódolásról**

A valóságot körülöttünk legyen az akár a fizikai valóság, vagy a társadalmi lét valósága, mindig a kulturális elsajátított minták segítségével strukturáljuk (pl. a színelnevezések, rendszere, a rokonsági terminológiák). Ennek az elsajátítása a mindennapi társadalmi gyakorlat során megy végbe, ilyen „alkalmak” ezek, mint egy beszélgetés, összejövetel, vacsora, fogadás, lakoma stb. A néprajzi kutatás aránylag kevés figyelmet fordított ezeknek a társadalmi eseményeknek, összejöveteli alkalmaknak a vizsgálatára (Hoppál 1977) felhívja a figyelmet az ilyen „alkalmak” vizsgálatának fontosságára). A közösség számára ezek a társas összejövetelek fontosak, mert ezek során nyer igazolást egy sor olyan tény, elképzelés, hiedelem, amely enélkül sohasem válhatnak parancsoló erejű normává. A legitimáció támasztja alá azt a „szimbólumokból álló univerzumot”, amelynek segítségével jelentést tulajdonítunk a különféle társadalmi tényeknek (Berge-Luckmann 1967: 110–11). „A szimbólumok létrehozásának egyik funkciója a társadalmi kapcsolatok és az együttműködés elősegítése.” (Firth 1973: 90).

A kultúra jel-képeket, szimbólumokat hoz létre olyan esetekben, amikor nem egészen nyilvánvaló, nem teljesen értékelhető a jelenségek mögött álló jelentés, vagyis általánosságban kell a gyakran ismétlődőt megfogalmazni, azonosítani (Wheelwright 1962: 92).<sup>11</sup> Ilyenek a csoportban fennálló hatalmi és erőviszonyok, a struktúrában elfoglalt hely – ezeket szabályozza az etikett, a maga kifinomult jelképrendszerének segítségével. Ugyanakkor viszont „azzal, hogy az adott közösségben meglévő bizonyos viszonyokat és kapcsolatokat kimutatja, az etikett-magatartás hozzájárul a kollektíva struktúrájának felderítéséhez. Ez gyakorlatilag úgy történik, hogy illemszabálynyelvre fordítódik a tények nyelvének az a töredéke, amelyben lényegesek a nembeli, életkorbeli és társadalmi helyzetbeli különbségek. Ezért tisztán pragmatikus szempontból nézve a dolgot, az etikett-kommunikáció funkciója nem más mint a társadalom egyes tagjai viszonylagos helyének a meghatározása a társadalomban.” (Civjan 1975: 373). Például egy lakoma vagy egy egyszerű ivászat, (Franke 1979: 272)<sup>12</sup> nem beszélve a bonyolultan szervezett diplomáciai találkozóról, pontosan tükrözhetik, ill. tükrözik a résztvevők helyzetét. A középkorban különösen így volt ez, s többek között a lakoma is

<sup>11</sup> Kitűnően határozta meg a szimbólum lényegét.: „A symbol is relatively stable and repeatable element of perceptual experience, standing for some larger meaning or set of meanings which cannot be given, or not fully given in perceptual experience itself.”

<sup>12</sup> FRANKE : (eredetileg 1972-ben jelent meg) az ivásról írta, hogy ez az összejövetel „igyekszik biztosítani, hogy az ünnepség minden résztvevőben jóindulatot hagyva érjen véget ... A szubánuni ivó-találkozó eképpen olyan strukturált keretet nyújt, amelyben a beszéd használata által az egyén társadalmi viszonyai kiterjeszhetők, definiálhatók és manipulálhatók.”

a társadalmi kapcsolatok karbantartásának egyik fontos eszköze volt<sup>13</sup> – persze gondolhatunk itt példaként napjaink diplomáciájának „munka-ebéd”-jeire és fogadásaira is. A paraszti lakodalom és az étrend, a fogások pedig különösen kifejezték, hogy a vagyoni – s egyben társadalmi – ranglétrán hol áll az illető. Mint már utaltunk rá, az ételekből kitűnően lehet következtetni a társadalmi különbségekre. (Learch 1974: 34).<sup>14</sup>

Még jobb, szemléletesebb példákat kínál a lakodalmi ülésrend (s általában az ülésrend), ami jól mutatja az egyén helyét és fontosságát az adott csoportban. Elsőnek egy gyöngyösvisontai parasztember emlékezését idézzük:

„... elkezdtük a násznépet az asztalhoz ültetni: ez mind a vőfélyek gondja volt. Ekkor még az volt a szokás, az előkelőbb ember menjen a főhelyre. Ezek szerint a násznagyok és a menyasszony–vőlegény foglalták el a legjobb helyet.” (Emléklül Hagyom... 1974: 291. Balla János önéletírásából).

Hallgassuk meg az erdélyi Horváth István magyarórdi emlékeit:

„A vőfélyek háromlábú bakokra rakott deszkákból asztalokat, üléseket rögtönöztek az ebéd céljára. A násznagy (szószóló gazda) a régebbi időkben kiadta az utasítást: az emberek a ház jobb-, az asszonyok a ház *bal*-felibe ülnek! A menyasszonyos háznál a menyasszony néhány lánybarátjával, öltöztető menyecskével, a szószóló gazda mellé, a főhelyre ült. A vőlegényes háznál a vőlegény, násznagy, nyüzüaszony, nyüzülánnyok ültek a főhelyen. Az asztalokra üvegeket raktak pálinkával, kenyeret és mindenki elé kanalat. Az ételt, füstölthússal főzött savanyúlevet vagy húslevet, benne a majorsághússal, nagy cseréptálakban a vőfélyek hordták be. – Négy ember egy tálból – mondta aztán és négy ember hajolt, nagyjából fakanállal a hatalmas cseréptálak fölé.” (Horváth 1971: 128).

Így volt ez már Apor Péter korában is a 1700-as évek elején a nagy lakomákon, lakodalmakon:

„... a gazdák az vendégeket leültették, külön az vőlegény vendégeit, külön az örömatyáét; az vőlegény asztalnál *fő helyt ült*, de az menyasz-

---

<sup>13</sup> GUREVICS: „A lakoma az ősközösségi népeknel gyakran egyfajta bőkezűségi vetélkedéssé vált, a vendéglátó mindenkin túl akart tenni vendégszeretetében. Ezután persze a vendégeknek vissza kellett hívni korábbi vendéglátójukat és nem kevésbé dús lakomával kellett viszonyozniuk a vendéglátást.” – GUREVICS 1974: 209: „Dicsőség és gazdagság szembeállítás a legnagyobb mértékben jellemző a barbár társadalom világnézetére. Ennek az ellentétnek a fényében a gazdagság csupán akkor érték, ha hozzásegít a dicsőséghez, a nagyobb társadalmi megbecsüléshez. Ehhez azonban, mint már láttuk, nem gyűjteni kell a gazdagságot, hanem tékozolni, szétadományozni, lakomára szórni, más szóval: a személyes erény elvévé változtatni. Adomány és lakoma a barbárság gazdagságot és kultúrát egységbe foglaló kulcsfogalmak.”

<sup>14</sup> LEACH: „... and categories of cooking are always peculiarly appropriate for use as symbols of social differentiation.”



szony asztalnál egy falatot sem ett, hanem ottan-ottan könyvezett és szemeit törölte; az vőlegény után mingyárt ült a násznagy, azon alól a vőfély, azon alól rendre az érdemesebbek; túl pedig az menyasszony után mindjárt az nyoszolyóasszony, azután az kismenyasszony-kisasszony és rendre az több asszonyok. *Az örömapa részéről mind az férfiak, mind az asszonyok érdekem szerint ültenek: az fő gazda az asztalnak az közepin ült. Mikor osztán leültenek, aztután az étket nagy muzsikaszóval béhozták, az mikor elrakták, mindnyájan felállttak, és az pap az asztalt feláldotta, azután az fő gazda az vendégeket kénálni kezdette.*" (Apor 1978: 102).

Az ülésrend tehát a térelrendezés „nyelvén” fejezte ki a társadalmi hierarchiát vagy a pillanatnyi helyzetet. Más szavakkal viszonylatok kifejezéséről van szó, úgymint:

a kisebb – nagyobb  
a vendég – a főszereplő  
távoli rokon – közeli rokon  
a szegény – a gazdag  
asztal vége – főhely  
távol – közel

analógiában és egymásra vetítésében fejeződnek ki a személyek egymáshoz való viszonyai.

S itt egy rövid kitérőt kell tenni a kommunikáció két lehetséges fajtájáról. Az egyik az ún. *digitális* onnan kapta a nevét, hogy minden hír két elem valamilyen kombinációja, egyik elem az, ha van jelzés (bármilyen természetű is legyen ez), a másik az, ha nincs. A másik alapmód az analógiás, ebben az esetben különböző, mennyiségileg és minőségileg más jelzések manipulációja folyik.

Az emberi kommunikációban a tárgyakat, dolgokat két teljesen különböző módon lehet kifejezni. Egyik mód a hasonlóság alapján történő kifejezés, pl. rajz révén, a másik pedig valamilyen név segítségével történik. Így pl. azt a mondatot, hogy a „macska megfogta az egeret”, képekkel is ki lehet fejezni. Ez szokatlanabb kommunikációs mód, mintha ugyanezt nevekkel és szavakkal (mondott vagy írott szavakkal) fejezik ki. Ez a két kommunikációs mód lényegében azonos a digitális és analógiás modalitásokkal – analógiás jellegű a kép, digitális a szó. A dolgok megnevezésére bármilyen szót használunk, nyilvánvaló, hogy a szó alakzatának összefüggése a szó jelentésével teljesen önkényes. A szavak önkényes jelzések.

Az analógiás kommunikációban viszont a jelzés szervezettebb kapcsolatban áll a jelentéssel. Az analógiás kommunikáció nyomán a jelképből a dolog könnyebben megérthető (Watzlawick – Beavin-Jackson 1973: 192).

A kutatók véleménye szerint az analógiás közlésmód az emberi evolúció igen korai szakaszában fejlődhetett ki, s ezért általánosabb érvényű mint a bináris (igen-nem) logikán alapuló szóbeli közlésrendszer. Jó példa erre, hogy a jelbeszéd, a kifejező mozdulatok, rajzok segítségével meg tudjuk magunkat értetni olyan kultúrák emberével is, akiknek nyelvét nem értjük. – Amerikai kutatók egy csoportja a nonverbális kommunikáció kérdéseit vizsgálva kimutatta, hogy létezik „egy nagy jelenségterület, amely teljesen az analógiás kommunikáción alapul, és amely keveset változott az evolúció során, már emlős őseinkben is hasonló volt, mint most amelyek segítségével az egyedek egymással való kapcsolatukat, viszonyukat határozzák meg” (Watzlawick-Beavin-Jackson 1973: 194).

Ismert tény, hogy bennünk a látás, az ízlelés, a szaglás, az érzelmek – ellentétben a beszéddel – nem digitális, hanem *analógiás* módon kódoltak (Sebeok 1972: 10. és 21.). Általában a mozdulatok, a kifejező mozgások és a képek folyamatos terminusokban rendeződnek el bennünk. Így válik érthetővé, hogy a kétféle érzékelés, a tér és az íz érzékelése könnyen kiegészítheti egymást. Az ismételt érzékelt rejtett hasonlóságok a viszonylatok között egymást magyarázzák és felerősítik a megtalált jelentéseket. Vagyis a látható ülésrend a láthatatlan társadalmi struktúrát (vagy szakrális/ceremoniális szerkezettel) kommunikálja, azonkívül a hús egyenlőtlen felosztása is az *egyenlőtlen* érzeteti. – Ezzel szemben az *étrend* és az édességek egyenlő arányú felosztásával a lakodalom végén a résztvevők *egyenlőségét* kívánja kifejezni. Ez a láthatatlan mechanizmus a társadalmi lét feszültségeit lefordítja az érzékelhető fizikai valóság, az ételek nyelvére s ott próbálja meg feloldani. Úgy gondoljuk, hogy az állandó kót-váltás a kultúra működésének egyik fontos jegye, s egyben a társadalmi harmónia újratermelésén keresztül a hagyományok átadásának, továbbélésének egyik biztosítéka.

## Bibliográfia

- Apor, Péter. *Metamorphosis Transylvaniae*. Bucharest, Kriterion (First publication, 1736) 1978.
- Bakó, Ferenc. Felsőtárkány község lakodalmi szokásai (The wedding customs of Felsőtárkány). *Ethnographia* LXXXVI, 1955: 345–408.
- Balázs, Lajos. A csíkszentdomokosi lakodalmi perec (The wedding Pretzel of Csíkszentdomokos). In *Népismereti dolgozatok*. Bukarest, Kriterion, 1976: 142–146.
- Barthes, Roland. A szemiotológia elemei (The elements of semiology). In *Válogatott írások* (Selected Writings). Budapest, Európa, 1976.
- A jelek birodalma: Japán (Japan: The empire of signs). *Nagyvilág* 13/10, 1978: 1461–1468.
- Berger, Peter L. and Thomas Luckmann. *The social Construction of Reality*. Harmondsworth, Penguin Books, 1967.
- Civjan, T. V. Az etikett nyelve (The Language of Etiquette). In Ö. HORÁNYI and Gy. SZÉPE: *A jel tudománya* (The Science of Signs). Budapest, Gondolat Könyvkiadó, 1975: 373–381.

- Douglas, Mary. Deciphering a Meal. In *Implicit Meanings. Essays in Anthropology*. London, Routledge and Kegan Paul, 1975: 249–275.
- Firth, Raymond. Food Symbolism in a Pre-Industrial Society. In *Symbols: Public and Private*. Ithaca–New York, Cornell Univ. Press. 1973: 243–261.
- Frake, C. O. Hogyan kell szubanuniul italt kérni? (How do we ask for a drink in subanun?) In PLÉH, Cs. and T., TERESTÉNY (eds.): *Beszédaktus – Kommunikáció – Interakció* (Speech Act – Communication – Interaction). Budapest, Tömegkommunikációs Kutatóközpont, 1979: 267–274.
- Gurevics, A. J. *A középkori ember vilásképe* (Middle Age man's ideas about the world). Budapest, Kossuth, 1974.
- György, Lajos. *Világjáró anekdoták* (Globe-Trotter Anecdotes). Budapest, Egyetemi Nyomda, 1938.
- Hoppál, Mihály. Esemény – Elbeszélés – Közösség (jegyzetek a verbális szemiotikához). (Event – Story Telling – Community. Notes on verbal semiotics). In M. ISTVÁNOVITS and I. KRIZA, (eds.): *A komikum és a humor megjelenésének formái a folklórban* (Comic Elements and Humour in Folklore). Budapest, MTA Néprajzi Kutató Csoport, 1977: 61–85.
- Codes and/or Cultures – Approaches to Ethnosemiotics. In P. JÓZSA (ed.): *Studies in Cultural Semiotics*. Budapest, Népművelési Intézet. 1979: 5–32.
- Hoppál, Mihály And Imola Küllös And János Manga eds. *Emlékül hagyom...* (As a token of remembrance... Autobiographical writings). Budapest, Gondolat Könyvkiadó, 1974.
- Horvath, István. *Magyarózdi toronyalja* (At the Foot of the Tower in Magyarózd). Kolozsvár, Dacia, 1971.
- Kisbán, Eszter. *A Magyar kenyér, Néprajzi monográfia*. Kandidátusi értekezés. (The Hungarian Bread. An ethnographical monograph. Dissertation for candidate degree. Manuscript). Budapest, 1966.
- Újítások Észak-Dunántúl újkori népi táplálkozásában (Innovations in the food habits of North Transdanubian people in modern times). *Ethnographia* LXXXI, 1970: 308–315.
- Kiss, Lajos. *Vásárhelyi hétköznapiak* (Everyday life in Vásárhely). Budapest, Magvető Kiadó, 1958.
- Kuper, J. ed. *The Anthropologists' Cookbook*. London–Henley, Routledge and Kegan Paul, 1977.
- Leach, Edmund. *Lévi-Strauss*. London, Fontana, 1974.
- Lévi-Strauss, Claude. *From Honey to Ashes. Introduction to the Science of Mythology*. Vol. 2. New York. Harper and Row, 1973.
- The Roast and the Boiled. In KUPER, J. (ed.): *The Anthropologists' Cookbook*. London–Henley, Routledge and Kegan Paul. 1977: 221–230.
- Mauss, Marcel. *The Gift*. London, Cohen and West, 1960.
- Mádai, Gy. Lakodalmi szokások Diósgyőrben 1910–1930 között (Wedding customs in Diósgyőr between 1910 and 1930). In BODGÁL, F. (ed.): *Borsod megye népihagyományai* (Folk Traditions in Borsod). Miskolc, 1966: 324–338.
- MNL, Magyar Néprajzi Lexikon I–V. Budapest, 1977–1982.
- Newall, Venetia. A szimbolikus antropológia londoni iskolája (The London School of Symbolic Anthropology). *Szemiotikai Tanulmányok* No. 45. Budapest, 1976.

- Pap, Zoltán S. *A beregdaróczi emberek élete a századfordulón* (Everyday life in Beregdaróc at the turn of the century). Budapest, Natura Kiadó, 1975.
- P. Madar, Ilona. *Zobor-alja társadalma* (The Folk Society in Zobor-alja, MS), 1979.
- Pócs, Éva. A karácsonyi vacsora és a karácsonyi asztal hiedelemköre (Beliefs in connection with Christmas dinner and Christmas table). *Néprajzi Közlemények* 10, 1965: 3–4.
- Sebeok, Thomas A. *Perspectives in Zoosemiotics*. The Hague–Paris, Mouton, 1972.
- Sebestyén, Ádám. *A bukovinai andrásfalvi székelyek élete és története Mádéfalvától napjainkig* (The life and history of Székely people of the village Andrásfalva in Bukovina since Mádéfalva to the present). Szekszárd, 1972.
- Szmsuzin, L. Sz. Смсун, Л. С. К вопросу епиралевидных мотивов в русском печенье. *Советская Энография*, 1979: 723–728.
- Tari, István. Régi herédi népszokások (Ancient folk customs in Heréd). *Hatvani Füzetek* 3. Hatvan, 1978.
- Vankóné Dudás, Juli. Falum Galgamácsa (My village, Galgamácsa). *Studia Comitatusia* 4. Szentendre, 1976.
- Végh, Antal. *Száz szatmári parasztétel* (One hundred peasant meals from Szatmár). Budapest, Minerva Kiadó, 1978.
- Watzlawick, P. and J. H. Beavin and D. D. Jackson. Az emberi kommunikáció pragmatikája (The pragmatics of human communication). In B. BUDA (ed.): *Kommunikáció elméleti szöveggyűjtemény* I. rész (Chrestomathy of studies in the theory of communication. Part 1.). 179–195. Budapest, Tankönyvkiadó. In WHEELWRIGHT, Ph. (ed.) *Metaphor and Reality*. 1962. Bloomington, Indiana, University Press, 1973.
- Zolnay, László. *Kincses Magyarország – középkori művelődésünk történetéből* (Treasures of Hungary – On the History of culture in Hungary in the Middle Ages). Budapest, Magvető Kiadó, 1977.

# Yenilebilir Miraslar: Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması ve Çok Uluslu Mutfak Politikaları

Evrım Ölçer Özünel\*

UNESCO ideallerinin başında insanlığın zihninde barışı tesis etmek gelir. Dünya tarihine bakıldığında ülkeler arasındaki savaşları barışa dönüştüren, bireyler arası küskünlükleri tatlıya bağlayan önemli unsurlardan birinin de aynı sofraya etrafında buluşabilmek olduğu görülür. Dolayısıyla yemek ve pişirme eylemi kültürel ortaklıkların ve kültürel değişimlerin izlenebileceği önemli alanlardan biridir. İki ayrı kültürün aynı sofraya etrafında toplanarak yediği yemekler birbirinden uzak coğrafyalarda da olsa benzer kültür dinamiklerine gönderme yapabilir. Coğrafya, inanç ve sosyal faktörler onları birbirinden farklı görünümlere soksa da mutfak araç gereçleri, yemek yapmak için kullanılan malzemeler bazı ortaklıklar içerir. Bunun da ötesinde yemek kültürü semiyotik olarak insanlığın ortak noktalarını içerir ve insanın dünyadaki soyunu sürdürülebilmesi için yaşamsal öneme sahiptir. Tüm bu ortaklıklar kültürlerin yakınlaşması ve kültürlerarası diyalog için önemlidir. UNESCO Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi (2003) ile birlikte yemek kültürü ile ilgili kültürel mirasların korunması da önem kazanmıştır. Yemek, kültürel kimliğin ve aidiyetin önemli bir dışavurum biçimi olduğundan sözleşmeye taraf olan devletler gerek çok uluslu dosya gerekse ulusal dosya olarak sunmuş ve İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsili Listesi'ne kaydettirmişlerdir. Ancak İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsili listesine bakıldığında yemek kültürünün diğer miras alanlarından daha az temsil edildiği de göze çarpar. Oysa UNESCO program ve sözleşmelerinin pek çoğu yemek kültürü ile ilişkili alanlar içerir. Şimdiye kadar listeye kaydedilen 430 unsurun sadece %5'lik bir bölümü yemek kültürü ile ilişkilidir. UNESCO için önemli bir hedefe dönüşen 2030 Sürdürülebilir Kalkınma Hedefleri ve Yaratıcı Şehirler Ağı programları bağlamında da yemek kültürü önemlidir. Birleşmiş Milletler sürdürülebilir kalkınma 2030 hedeflerinden ikincisi direkt olarak dünyadaki yemek ve beslenme kaynakları ile ilişkilidir. Hedef iki tam olarak açlığı bitirmek, gıda güvenliğini sağlamak, beslenme imkânlarını geliştirmek ve sürdürü-

\* Doç. Dr., Gazi Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Türk Halk Bilimi Bölümü Öğretim Üyesi, Ankara/Türkiye, eolcer@gazi.edu.tr, evrimolcer@gmail.com

lebilir tarımı desteklemek üzerine kurgulanmıştır. Bu da yemek kültürüne ait daha çok unsurun Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi'nin koruma perspektifi ile ele alındığında sürdürülebilir kalkınma hedefleri ile uyumlu bir strateji geliştirilebileceğini gösterir. Dolayısıyla yemek kültürü ile ilgili daha çok unsurun koruma altına alınması geleneksel beslenmenin sürdürülebilir yönlerine vurgu yapması bağlamında da önemlidir.

Bu nedenle bildiriye öncelikle UNESCO Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi'ne göre yemek ve mutfak kültürünün nerede durduğundan öneminden söz edilecek ve sözleşmenin uygulama alanlarında daha önce gerçekleştirilen faaliyetlere dikkat çekilecektir. Sözleşmenin yürürlüğe girdiği 2003 yılından itibaren temsili listeye giren yemek kültürü ile ilgili miraslar eleştirel bir gözle okunacaktır. Ardından Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi'nin çok uluslu dosya politikaları değerlendirilecektir. Bütün bunlar yapılırken de Türkiye-Macaristan Ortak Mutfak Etkileşimi Projesi kapsamında elde edilen alan araştırması verileri dikkate alınarak iki kültür arasında oluşturulabilecek çok uluslu dosya imkânlarına dikkat çekilecektir. Yemek kültürü ile ilgili sunulan miras dosyaları kimi araştırmacılar tarafından milliyetçiliği, bağlamından kopartmayı, aşırı ticarileşmeyi, turistifikasyonu ve hızlı yemek kültürüne dönüşmeyi desteklediği gerekçesiyle eştirilmektedir. Elbette bu tür bir tehlike yalnızca yemek kültürü ile ilgili sunulan unsurlar için değil diğer miras alanları için de geçerlidir. Ancak oluşturulacak çok uluslu dosya stratejileri ile yemeğin millileştirilmesi, aşırı ticarileştirilmesi gibi tehlikeler çok uluslu bir koruma stratejisi ile engellenebilir görünmektedir. Bu nedenle özellikle yemek kültürü ile ilgili çok uluslu dosyalar insanlığın ortak kültürel miras birikimini yönetmek ve geleceğe iletme için önemlidir.

Yemek yeme eylemi ve mutfak üzerine konuşma ihtiyacı evrenselidir. Yemek yemek yalnızca bedensel bir haz olmanın ötesinde yenebilir, sunulabilir ve üretilebilir pek çok çeşitli ürünün toplumsal uygulamalarla, inançlarla, tabu ve normlarla oluşturduğu bir iletişim biçimi ve güçlü bir etkileşim ağıdır. Bu ağ kültürleri, dinleri, coğrafyaları, ekonomileri birbirine bağlar. Sözü edilen tüm bu bağlar aslında UNESCO idealleri ile de örtüşmektedir. Çünkü aslında yemek bir kültürdür, kimliktir, aidiyettir, diyalogdur, kültürel çeşitliliktir, ritüeldir, toplumsal cinsiyettir, milliyettir, endüstridir, yaratıcılıktır, sürdürülebilir kalkınmadır ve evrensel bir iletişim biçimidir.

UNESCO yemek kültürü ile pek çok sözleşme ve program kapsamında ilgilenir. Bunlar arasında tarım politikası programları, Yaratıcı Şehirler Ağı, Kültürel İfadelerin Korunması ve Çeşitliliği Sözleşmesi ve Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi bulunur. UNESCO Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi kültürel mirasın canlı ve sürekli dönüşen yapısına vurgu yapar. Günümüzde somut olmayan kültürel mirasın kuşaktan kuşağa aktarımı meselesi küreselleşme karşısında tehdit altında bulunan farklı grup, birey ve toplulukların miraslarının, kimlik ve kültürel çeşitliliklerinin korunabilmesi için kilit görevi görür. Somut olmayan kültürel miras ifadesi tam olarak günümüzde yaşayan mirasları ele alır ve onların korunmasını öngörür (Sözleşme

metni 2. Madde). Somut olmayan kültürel miras geçmişte kalmış miraslardan daha çok günümüzün yaşayan kültürel mirasını kapsayıcı bir biçimde ele alır. Bu Sözleşmeyle amaçlanan kültürel mirasın bireyler, gruplar ve topluluklar tarafından bilinçli bir şekilde korunabilmesidir. Bu bakış açısıyla yaklaşıldığında yemek kültürü ve onun ürettiği toplumsal uygulamaların tam da Sözleşmenin sözünü ettiği yaşayan miras tanımına uyduğu görülür. Bu noktada Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi'nin yemek kültürüne olan ilk dikkatinden itibaren nasıl bir yol izlediğinden söz etmek gerekir.

Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi'nin 2008 yılında İstanbul'da gerçekleştirilen 3. Hükümetler Arası Komite toplantısında taraf devletlerden Peru tarafından Sözleşme'nin uygulamasını geliştirmek için yemek kültürü ile ilgili pratiklerin bir kategori altı uzman toplantısı düzenlenmesi önerisi dile getirilmiştir. Komite tarafından uygun bulunan bu teklifin ardından Fransa'nın Vitre kentinde 4-5 Nisan 2009 tarihinde uzmanlar toplantısı gerçekleştirilmiştir. Bu toplantıda uzmanlar yemek kültürü ve bununla ilgili pratiklerin yalnızca beslenme edimi ve biyolojik ihtiyaçların bir parçası olarak değil insanlığın uzun tarihi boyunca deneyim ve bilgilerinden damıtılmış kültür tarihinin önemli bir parçası olduğunun altını çizmişlerdir. Toplantıda uzmanlar, mutfak uygulamalarının kimlik duygusuna ve toplulukların, grupların ve kişilerin sürekliliğine katkıda bulunduğu ve kültürel çeşitliliğin, insan yaratıcılığının ve sürdürülebilir kalkınmanın geliştirilmesine katkıda bulunduğu karar verdiler. Toplantı sonucunda söz konusu grupların, bireylerin ve toplulukların mutfak kültürünün korunabilmesi için koruma program süreçlerine katılımlarının sağlanmasının zorunlu olduğu da vurgulananlar arasındaydı (Maffei 2012: 245). Vitre'de gerçekleştirilen bu toplantının ardından Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesine taraf olan devletlerin dikkatleri yemek kültürüne yönelmeye başlamıştır denebilir. Vitre uzmanlar toplantısının ardından 2010 yılında gerçekleştirilen Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi Hükümetler Arası 5. Komite Toplantısında yemekle ilgili üç önemli miras İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsili Listesi'ne kaydedilmiştir. Gastronomi alanında kaydedilen bu miraslar UNESCO'nun Somut Olmayan Kültürel Mirasın Sözleşmesi'nin taraf devletlerinin dikkatlerinin değişmeye başladığını da göstermektedir. O yıla kadar çok da dikkat çekmeyen gastronomi alanının bu başarısı toplulukların yemek etrafında ürettikleri sembolik ve ritüelistik dünyaya daha çok dikkat edilmesi bağlamında önemli bir paradigma kayması olarak görülebilir.

Bu üç mirastan biri 2005 yılında Somut Olmayan Kültürel Miras Başyapıtlar Listesi'ne önerilen ve komite tarafından kabul görmeyen Meksika'nın "People of Corn: The Ancestral Cuisine of Mexico. Rituals, Ceremonies and Cultural Practices of the Cuisine of the Mexican People" adlı miras dosyasıdır. Bu dosyanın ret edilme gerekçesi ise hazırlanan dosyada Meksika kültüründeki mısırın ritüelistik ve sembolik anlamlarının yeterince iyi aktarılamamış olmasıdır. Dosyanın komite tarafından ritüelistik ve sembolik yönlerinin ihmal edildiği gerekçesiyle ret edilmiş olması sözleşmenin yemek kültürü ile ilgili mirası yalnızca gastronomi bağlamında ele almadığını kalori, besin değeri ve mal-

zeme içeriğinden çok yemek etrafında oluşan kültürel kodlar bütününe önemsediyini göstermektedir. Yemek kültürü somut olmayan kültürel mirasın beş alanından biri olan toplumsal uygulamalar içerisinde değerlendirilir. Toplumsal uygulamalar ise topluluğun, bireyin ya da grupların kimlik ve aidiyet duygularını güçlendiren eylem biçimleri demektir. Bayramlarda, özel günlerde, hasat mevsimlerinde bir arada yenen yemekler topluluk dinamiğini güçlendirici etkiye sahiptirler.

Meksika'nın 2005 yılında ret edilen dosyası 2010 yılında "Traditional Mexican Cuisine—Ancestral, Ongoing Community Culture, the Michoacán Paradigm" adı ile yeniden komiteye sunulmuş ve bu sefer İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsili Listesi'ne kaydedilmiştir. Bu dosyanın komite tarafından kabul görmesinin en önemli nedeni ise dosyanın topluluğun katılımını öncelikli değer olarak ortaya koyması ve bu kültür etrafında oluşan ritüel dünyaya yer verilmesidir. Sunulan bu dosya geleneksel Meksika mutfağına ait tarımsal uygulamaları, buna bağlı gelişen ritüelleri, yaşlılık becerilerini, mutfak araç gereç ve tekniklerini ve atalara ait gelenek ve görenekleri içeren kapsamlı bir kültür modeli listeye kaydedilmiştir. Bu miras geleneksel gıda zincirinin tamamına topluluğun pek çok üyesinin katılımıyla mümkün olur. Ekim aşamasından, hasat zamanına ve sonrasında aynı sofrada bir arada yenmesine kadarki süreç bir bütün olarak değerlendirilir. Ayrıca bu mirasın listeye kaydedilmesinin önemli bir nedeni de mirasın sürdürülebilir kalkınmanın sosyal, çevresel ve ekonomik tüm yönlerini içeriyor olmasıdır.

2010 yılında bu dosya dışında iki dosya daha temsili listeye kaydedilmiştir. Bunlardan biri de Fransa tarafından komiteye sunulan "The Gastronomic Meal of the French" dosyasıdır. Fransız mutfağının inceliklerini ve toplumsal olarak ne ifade ettiğini ve etrafında oluşan kültürel dokuyu konu edinen dosya önemlidir. Fransız mutfağındaki yemekler, doğum, düğün, yıldönümü, başarılar ve birleşmeler gibi bireylerin ve grupların hayatındaki önemli anları kutlamak için yapılan bir toplumsal uygulamalar bütünüdür. Bu mutfak iyi yemek ve içkinin keyfini çıkarmak için insanları bir araya getiren şenlikli bir sofradır. Bu şekildeki yemek beraberliğini, tat zevkini ve insan ve doğadaki besinler arasındaki dengeyi vurgular. Fransız mutfağının önemli unsurları arasında, sürekli geliştirilen tarif repertuarı, lezzetleri iyi bir şekilde bir araya getirmek için tercihen yerel ürünler satın almak; yiyeceklerin şarap ile eşleştirilmesi; güzel ve estetik bir masa düzeni ve yemek sırasında masadaki eşyaları, yemekleri koklamak ve tatmak gibi belirli eylemler sıralanabilir. Fransız mutfağı ayrıca gelenekler konusunda da geçmişe bağlıdır. Yemek sırasındaki ritüellerin genç kuşaklara aktarımı oldukça önemlidir. Fransız mutfağı, aile ve arkadaşları birbirine yaklaştırdığı ve toplumsal bağları güçlendirdiği için iyi bir örnek olarak karşımıza çıkar.

Yukarıda sözü edilen gastronomi alanında Somut Olmayan Kültürel Miras Temsili Listesi'ne kaydedilen iki miras da ulusal bir miras olarak kaydedilmiştir. Akdeniz Diyeti dosyası ise İspanya, Yunanistan, İtalya ve Fas tarafından çok uluslu dosya olarak sunulmuştur. Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi çok uluslu dosyaları teşvik eder. Somut olmayan kültürel miras, genellikle birden fazla ülkenin topraklarında topluluklar



tarafından paylaşılır ve listelerde paylaşılan bu tür mirasa ait çok uluslu yazıtlar, uluslararası işbirliğinin geliştirilmesi için önemli bir mekanizmayı oluşturur. Bu nedenle, Komite, 7. Hükümetler Arası Komite Toplantısı'nın 14. Gündem maddesinde Taraf Devletlerin çok uluslu dosya hazırlama isteklerini duyurabilecekleri çevrimiçi bir sistem oluşturulmasına karar vermiştir. Bu sistemin hazırlanma nedeni ise temel olarak Taraf Devletlerin, çokuluslu dosya adaylarını görerek moderatör ülke ile işbirliği imkânlarını öğrenebilmeleridir. Ayrıca Sözleşme'nin uygulama yönergelerinin 1.5 maddesi de bu konuya ayrılmıştır:

"Birden fazla Taraf Devletin topraklarında bir unsur bulunduğu takdirde Somut Olmayan Kültürel Miras Acil Koruma Listesi ve İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirasının Temsilcisi Listesine Taraf Devletlerin ortaklaşa çokuluslu adaylık dosyası sunmaları teşvik edilir. Komite, Taraf Devletlerin coğrafi olarak süreksiz alanlarda ortaklaşa yürüttükleri programların yanı sıra alt bölgesel veya bölgesel program, proje ve faaliyetlerin sunulmasını teşvik eder. Taraf Devletler bu önerileri tek tek veya müşterek olarak da gönderebilirler." (Uygulama Yönergeleri, 2016:30)

Sözleşme açık biçimde çok uluslu dosyaların kültürlerarası diyalog ve yakınlaşma için önemli olduğunu söyler ve taraf devletleri bu konuda teşvik eder. Sözleşme'nin temsili listeye kaydedilen çok uluslu yemekle ilgili ilk dosyası Akdeniz Diyeti adlı unsurdur. Kıbrıs, Hırvatistan, İspanya, Yunanistan, Fas ve Portekiz'in katılımıyla 2013 yılında genişletilen bu dosya çok uluslu bir yemek kültürü dosyası olarak önem taşır. Akdeniz diyeti, elde edilen ürün, hasat, balıkçılık, hayvancılık, koruma, işleme, pişirme ve özellikle gıda paylaşımı ve tüketimi ile ilgili bir dizi beceri, bilgi, ritüel, sembol ve geleneği içerir. Birlikte yemek, Akdeniz havzasındaki kültürel kimliğin ve toplulukların sürekliliğinin temelidir. Bu, sosyal değişim ve iletişim anıdır ve aile, grup ya da topluluğun kimliğinin onaylanması anlamına gelir. Akdeniz diyeti misafirperverlik, komşuluk, kültürlerarası diyalog ve yaratıcılık değerlerini ve çeşitliliğe saygı gösterilerek yönlendirilen bir yaşam tarzını vurgular. Kültürel mekânlarda, festivallerde ve kutlamalarda hayati bir rol oynar ve şartlar ve toplumsal sınıflar ne olursa olsun her yaşta insanı bir araya getirir. Gıdanın taşınması, muhafaza edilmesi ve tüketilmesi için geleneksel sanat ve zanaatkarlık üretimini içerir. Kadınlar, Akdeniz diyetinin bilgi aktarımında önemli bir rol oynamaktadır: teknikleri korumakta, mevsimsel ritimleri ve festival olaylarına saygı duymakta ve unsurun değerlerini yeni kuşaklara iletmektedirler. Yemekle ilgili pazar ve marketler de ayrıca günlük Akdeniz alışkanlığı alışverişi, anlaşma ve karşılıklı saygı uygulaması sırasında Akdeniz diyetini yetiştirme ve aktarma alanları olarak önemli bir rol oynamaktadır.

Akdeniz Diyeti dışında İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsili Listesi'nde yer alan çok uluslu yemek kültürü dosyalarından biri de 11. Hükümetler Arası Komite Toplantısı'nda listeye kaydedilen İnce Ekmek Yapım ve Paylaşım Kültürü: Lavaş, Katırma, Jupka, Yufka (Flatbread making and sharing culture: Lavash, Katyrma, Jupka, Yufka) adıyla kaydedilmiştir. Pek çok kültürde önemli yeri olan ekmeğin yapma ve paylaşma

kültürü dosyaya katılan ülkeler için de önemlidir. Hazırlama, pişirme, sunma ve paylaşma geleneği çeşitlilik gösterse de dosya yardımlaşma ve imce kültürü bağlamında benzerdir. Lavaş günümüzde hem modern pastane ve marketlerde hem de geleneksel ortamlarda üretilmeye devam etmektedir. Lavaş ve yufka doğum, düğün, ölüm gibi özel günlerde hâlâ önemli bir yer tutar. Geleneksel ortamlarda kış hazırlıklarının da vazgeçilmezleri arasındadır. Misafirperverlik, dayanışma ve paylaşma kültürünü layıkıyla yansıtan bu dosya kültürel yakınlaşma için de önemli roller üstlenmektedir.

Daha önce de vurgulandığı gibi çok uluslu dosyalar kültürlerarası yakınlaşma ve hoşgörü için önemli koruma stratejileri önermektedir. Dolayısıyla kültürlerin yakınlaşmasına vesile olan çok uluslu dosyaların yaygınlaştırılması UNESCO ideallerinin hayata geçirilmesi için teşvik edilmesi gerekmektedir. 2003 yılından itibaren yürürlüğe giren Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi bölgesel işbirliğine önem vermiştir. Bu bağlamda UNESCO Türkiye Millî Komisyonu pek çok ortak proje deneyimi gerçekleştirmiştir. Bu projelerden biri de Türkiye-Macaristan Geleneksel Mutfak Etkileşimi Projesi 17-23 Nisan 2016 tarihleri arasında Türkiye’de (Ankara, Eskişehir, Kütahya, İzmit, Tekirdağ, İstanbul) ve 9-18 Mayıs 2016 tarihleri arasında Macaristan’da (Karsag, Kisujszallas, Jaszbereny, Jaszfenyszaru, Budapeşte) gerçekleştirilmiştir. Alan araştırması sırasında yemek kültürü ile ilgili gözlem yapılmış ve yüz yüze görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Bu alan araştırması sırasında elde edilen veriler her iki kültür arasında önemli ortak noktaların tespitine olanak sağlamıştır. Bu ortaklıklar doğrultusunda çok uluslu dosya hazırlama imkânlarının bulunduğu görülür. Kitabın diğer makaleleri söz konusu ortaklıklara yer vermektedir. Her iki kültürün araştırmacıları tarafından tespit edilen bu ortaklıklar ekseninde yeni projelerin geliştirilmesi mümkün görünmektedir. Yemek kültürü özelinde tespit edilen bu ortak kültür unsurları Türkiye ve Macaristan için bir çok uluslu dosya imkânı olabileceğini göstermiştir.

## **Kaynaklar**

Maffesi Maria Clara. "Culinary Traditions as Cultural Intangible Heritage and Expression of Cultural Diversity". *Cultural Heritage, Cultural Rights, Cultural Diversity New Developments in International Law*. Ed. Silvia Borelli, Fedorico Lenzerini. Leiden: Boston: Martinus Nijhoff Publishers, 2012.

Maria de Miguel Molina, Blanca de Miguel Molina, Virginia Santamarina Campos & Maria del Val Segarra Ona. "Intangible Heritage and Gastronomy: The Impact of UNESCO Gastronomy Elements", *Journal of Culinary Science & Technology*, Vol. 14, Iss:4: 293-310, 2016.

<http://www.unesco.org/culture/ich/en/lists>

<http://www.unesco.org/culture/ich/en/RL/krakelingen-and-tonnekinsbrand-end-of-winterbread-and-fire-feast-at-geraardsbergen-00401>

<http://www.unesco.org/culture/ich/en/directives>

<http://www.unesco.org/culture/ich/en/RL/gastronomic-meal-of-the-french-00437>

<http://www.unesco.org/culture/ich/en/RL/turkish-coffee-culture-and-tradition-00645>

# Eğlencenin Tadı: Türk ve Macar Kültürlerinde Bayram ve Festival Yemekleri

Dilek Türkyılmaz\*

UNESCO Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi'nin beş temel alanından biri de 'toplumsal uygulamalar, gösteriler ve şölenlerdir' (2c). Sözleşme toplumsal uygulamaların kuşaklar arası aktarımına ve korunmasına özellikle önem verir. Bayramlar da, biçimleri ve kurallarını geleneklerin belirlemiş olduğu bir dizi gösteriden meydana gelen özel günlerdir. Kutlandıkları kültürün her çeşit sanat ve oyun şeklini paylaşımcı bir gösteriye dönüştürür. Bayramları, doğum, evlenme, ölüm ve diğer birtakım toplumsal uygulama ve törenlerden ayıran en önemli özellik, toplumun tüm bireyleri tarafından kolektif bir şuurla kutlanmasıdır. Bu bağlamda bayramlar ve bayramlarda uygulanan ritüeller ve bunlarla âdeta bütünleşen yemekler önem kazanır. Bütün toplumlarda, belirli gün ve olayların kutlu ve uğurlu olduklarına inanılarak veya o günleri anmak için hep birlikte sevinç içinde kutlanan günlere Türkçede "*bayram*" denmesinin kelimenin anlamıyla yakın ilişkisi vardır. Bayram kelimesi en eski Türkçe örneklerde "*badram*" olarak geçmektedir. Kelimenin Farsçada "*paδrām*" ve aynı anlamda Soğdcada "*patrām*" şeklindeki ifadesi de neşe, huzur, mutluluk, sessizlik demektir. Bayram kelimesinin, İran dillerinde geri, tekrar anlamına gelen pati ve sükûn, barış ve mutluluk anlamına gelen rāma kelimelerinin birleşiminden oluşan patirama ile ifade edilmesi bayramların toplumlar için ne anlama geldiğini anlatmaları bakımından önemlidir.

Denebilir ki hemen hemen bütün kültürlerde katılımın en yüksek olduğu kutlamaların başında dinî ve millî bayramlar gelmektedir. Toplumlar, bayramları toplum hayatında herkesi etkileyen olaylar, durumlar, düşünceler ve eylemlere bağlı biçimde yaratır. Zamanla süreklilik arz eder ve gelenek hâlini alır. Bayramın bir başka özelliği yılın belli bir gününde veya günlerinde kutlanması, belli bir takvime bağlı olmasıdır. Bu özelliklerinden hareketle, kaynağını topluluk hayatından alan bayramlar, kolektif bir olgudur.

---

\* Yrd. Doç. Dr., Gazi Üniversitesi Türk Halk Bilimi Bölümü Öğretim Üyesi, Ankara/Türkiye, dturkyilmaz74@hotmail.com

Bayramlar, takvime bağı günlerde topluluk tarafından paylaşılan ve grup kimliğinin dışı vurulduğu çok amaçlı ve çok işlevli karmaşık yapılara sahip olan sosyal ve kültürel içerikli kurumlar diye tanımlanabilir. Birleştirici, canlandırıcı, eğitici, rahatlatıcı işlevleri vardır. En genel ifadeyle bayramlar gündelik hayatımızı renklendirip zenginleştiren en önemli bileşenlerden biridir. Eğer tekdüze olacak olsa, toplumları miskinleştirip bezdirecek olan zamanın, tekdüze olma ihtimalini ortadan kaldırır. Geçmiş günleri zevkle anmak, gelecek zamanlara dair umut taşımak için bayramlar iyi bir fırsattır. Bayram ve kutlamanın olduğu her yerde ise yeme- içme söz konusudur. Bu bakımdan kutlamaların en öne çıkan, göze ve damağa en çok hitap eden tarafı da sofralardır. Bayram sofraları kutlama sofraları içinde en dikkat çekici olanlardır. Bayram ve festival sofralarının bir diğer özelliği de kültürlerarası yaklaşma ve diyalogu güçlendirmeleridir. Böyle özel günlerde yenilen yemekler ve kurulan sofralar din, dil, ırk ve cinsiyet ayrıt etmeksizin herkes tarafından kabul görür. Bu da yine UNESCO ideallerinin ortak yemek kültürü aracılığıyla ortaya çıkartılabileceğinin bir göstergesidir.

Bu bildiriye Türk ve Macar toplumlarının kimlik ve aidiyet duygularını güçlendiren ve kültürlerarası yaklaşmayı sağlayan en zengin, en gösterişli ve en renkli yansımaları olan bayram yemekleri üzerinde durulacaktır. Bu çalışma Türkiye’de Ankara, Eskişehir, Kütahya, İzmit, Tekirdağ; Macaristanda Karcag, Kisujszállás, Jászberény, Jászfényszaru, Budapeşte’de yapılan alan araştırmalarından ve yazılı literatürden elde edilen bilgiler ve kaynak kişilerin verilerine dayanılarak oluşturulmuştur. Bununla hedeflenen UNESCO, İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsili Listesi’ne Türkiye ve Macaristan olarak yemek kültürüne yönelik ortak bir dosya sunma ihtimallerinin ortaya çıkartılmasıdır.

## **Macar Bayramları Ve Bayram Yemekleri**

### **1. Karácsony (Noel)**

Her yıl 25 Aralık tarihinde İsa’nın doğumunun kutlandığı Hristiyan bayramıdır. Ayrıca Doğu Bayramı, Kutsal Doğu veya Milât Yortusu olarak da bilinmektedir. Noel, her yıl dünyadaki Hristiyanların çoğunluğu tarafından 25 Aralık’ta kutlanmaktadır. Kutlamalar 24 Aralık’ta Noel arifesiyle başlar ve bazı ülkelerde 26 Aralık akşamına kadar devam etmektedir. Ermeni Kilisesi gibi bazı Doğu Ortodoks Kiliseleri, Jülyen takviminde 25 Aralık’a denk gelen 6 Ocak’ı Noel olarak kutlamaktadırlar. Günümüzde hazırlıklarına aylar öncesinden başlanan Noel kutlamaları Hristiyan ülkelerde oldukça renkli geçmektedir. İsa’nın doğum günü Macarlar tarafından Karácsony adıyla kutlanmaktadır.

Karácsony yani Noel bütün Hristiyan toplumlarda olduğu gibi Macarlar için de en önemli olan bayramdır. Karácsony güzel bir aile bayramıdır. Kutlamalara 24 Aralık akşam saatlerinde ailece Noel ağacını süslemekle başlanır. Aile bireyleri aldıkları hediyeleri ağacın altına koyarlar. İncil’den İsa ile ilgili bölümler okunup dua edilir. Hediyeleşmeden sonra sofraya oturup akşam yemeği yenir. Balık çorbası (Halászlé) ve balık bu sofranın vazgeçilmedir. Çünkü Hristiyanlıkta balık İsa’nın simgelerinden biridir.

Noel bayramının birinci günü yine ailenin tamamının katıldığı öğle yemeği çok önemlidir ve bu öğünde sofraya çok zengindir. İlk olarak Húsleves adı verilen tavuk etiyle yapılan çorba yenir. Bu çorba tavuk etine patates, havuç, maydonoz kökü, kereviz gibi sebzeler katılarak yapılır. Töltött káposzta (sarma,lahana dolması), kızarmış domuz, hindi ve ördek eti, çeşitli meyveler ve tatlılar, şarap bu sofrayı süsleyen diğer yiyeceklerdir. Noelin ikinci günü akrabalar birbirlerini ziyaret ederler. Çocuklar aile büyüklerini mutlaka ziyaret ederler. Bugünde gelenlere yemek ikram edilir ancak o güne özel yemekler yapılmaz.

Macar aileler özellikle buzdolabının olmadığı dönemlerde domuz kesimi için András gününü (30 Kasım) seçerlerdi. Bu dönemlerde hava epey soğuduğu için yüklü miktardaki eti muhafaza etmek nispeten daha kolay olurdu. Büyük parçalarını tuzlayarak muhafaza eder, ufak parçalarını da etli lahana (káposztáshús) veya lahana dolması (töltött káposzta) olarak tüketirlerdi. Akciğeri ve karaciğerini pisirdikten sonra, pirinçle karıştırarak barsaklara doldurur ve bibersiz bir çeşit sucuk olan Hurka yaparlardı. Tabi ki Noel sofralarına, Noel zamanına çok yakın yapılan bu yiyeceklerden de mutlaka konurdu (Bartha 2016).

## **2. Húsvét (Paskalya)**

Paskalya veya Macarlardaki adıyla Húsvét, Hristiyanlıktaki en eski ve en önemli bayramdır. İsa'nın çarmıha gerildikten sonra 3. günde dirilişi kutlanır. Paskalya bayramının öncesinde, yüzyıllar içerisinde kademeli şekilde oluşturulan ve süresi hem kiliselere hem tarih içerisinde farklı anlayışlara bağlı biçimde değişen hazırlık devresi bulunur. Günümüzde birçok kilise bu süreyi kırk gün olarak uygular. Doğu Avrupa'da Paskalya St. George's Day olarak da kutlanır. Aziz George ya da Aya Yorgi yaygın bir kültüür. İsa'nın 12 Havarisinden biri olan Aziz George dragon avcısı ve kurtarıcı (bir tür Hızır) olarak tanınır ve elindeki efsanevi silahıyla kötülöklere karşı savaşıır.

Bu devre, kilisenin insanları günahattan kurtulmaları için özel bir çaba göstermeye çağırdığı kefâret dönemini ifade eder. Bu dönem, baharda tabiatın yenilenmesi gibi insanın da mânen yenilenmeye çaba harcadığı, bu şekilde günahlarından arınarak Paskalya'ya hazırlandığı kırk günlük bir perhiz ve manevi arınma zamanı kabul edilir. Bu dönemin son haftasında (kutsal hafta) çeşitli âyin ve törenler icra edilir. Kutsal cumartesi günü kurtarıcı İsa'nın dirilişini sembolize eden yeni ateş, Paskalya kandilleri, vaftiz kurnası ve vaftiz suyu kutsanır. Yine bu günde kiliseye katılmak isteyenlerin vaftizi gerçekleştiriliş vaftizlilerin de vaftizlerine uygun yaşayacakları konusundaki vaadleri yenilenir. Bu haftanın sonunda Paskalya ayini icra edilir. Paskalya eğlenceleri içinde en ilgi çekici olanlardan bir tanesi özellikle köy gibi küçük yerleşim yerlerinde erkeklerin, kadınlara genellikle soğuk su, bazen de hoş kokular serpererek ıslatması âdetidir. Bunu yapmadan önce erkekler kızlara kısa bir şiir okuyup âdeta izin alırlar. Buna karşılık kadınlar da erkeklerle boyalı paskalya yumurtası bazen de çikolata verirler (Judith 2016).

Mezhepler arasında farklılıklar olmakla beraber, Paskalya dönemi yaklaşık olarak Mart sonundan Nisan sonuna kadar olan dönemdir. Her sene sabit bir tarihte gerçekleşmeyen ve dünya kiliselerinin çoğunda Pazar günü kutlanan Paskalya Günü ise, Kıyam Yortusu, Diriliş Pazarı ya da Diriliş Günü olarak da adlandırılır. Paskalya tüm Hristiyanlar tarafından kutlanır. Yaygın olarak kiliselerde düzenlenen ayinlerin dışında, kutlandığı ülkeye göre değişik gelenekler vardır. Bunlar arasında en yaygını şahısların birbirine genellikle çikolatadan yapılan Paskalya tavşanı ve Paskalya yumurtası hediye etmesidir.

Paskalya bayramının ilk günü kiliselerde yapılan ayinlerde ekme ve şarap içmenin sevap olduğuna inanılır. Mutlaka olması gereken bir diğer unsur boyalı Paskalya yumurtaları "easter"dir. Yumurta sarısının merkezdeki Güneş Tanrısı, çevresinin ise bereketi simgeleyen Tanrıçalar olduğuna inanılmıştır. Yumurta aynı zamanda doğum, yaşam ve dirilmenin simgesidir. Yeni başlangıç, devamlılık, büyüme ve bereketin simgesidir. Tepelerden aşağı yumurtalar yuvarlanır. Daha çok Katolikler, çikolatadan yapılan yumurtaları bahçelerde bir yerlere saklarlar ve çocukların bulmasını sağlarlar, bazen bunların içine küçük oyuncaklar da koyarlar. Boyanacak yumurtalar için çoğunlukla kırmızı ve yeşil tercih edilmektedir. Yeşillikler üzerine İsa'nın kanının akmasını temsil etmesi bakımından Paskalya'da da yumurtalar daha çok bu iki renkle boyanır. Boyama yaparken soğan kabuğundan da faydalanılır.

Macaristan'ın pek çok bölgesinde yemekler bakımından diğer bayramlardan farklı bir biçimde ağırlıklı olarak koyun etinden yapılan yemekler tercih edilir. Paskalya günü koyun kesilir ve koyun etleri çeşitli şekillerde pişirilir. Bugün Kuman bölgesinde yirminin üzerinde koyun yemeği çeşidi olduğu bilinmektedir. Aynı zamanda baharın müjdecisi olan bugünde koyun ve koyunların kuzulaması doğanın canlanması üremenin temsili bakımından yumurta kadar öne çıkmaktadır. Koyunun yanı sıra domuz etinin yendiği de görülür. Paskalya sofralarının en önemli yiyeceklerinden diğeri bereketi ve üremeyi temsil ettiği ve o gün yenirse bolluk ve bereket içinde bir yıl geçirileceğine inanılan yumurtadır. Tatlı ekme de Paskalya sofralarının en önemli unsurudur. Çocuklar, Paskalya Tavşanı'ndan yumurta şeklinde çikolatalar alırlar (bazen meyve ve fındık, tavşan şeklinde çikolatalar da olabilir), bu hediyeler bazen bahçeye veya eve saklanır (Bartha 2016).

### **Farsang (Çobanların Noel Bayramı)**

Macaristan'da özellikle Mohac bölgesinde 6 Ocak tarihinde kışı korkutmak ve baharı karşılamaya hazırlanmak için kutlanan bir bayramdan çok festival özelliği gösteren eğlenceli etkinliklere verilen addır. Paskalya'dan önce yapılan bu etkinlikler sırasında amaç kışın ağır şartlarından kurtulmak olduğu için, koyun postundan yapılmış ürkütücü kostümler giyen kişiler, aynı zamanda boyunlarına astıkları çan sesleriyle çirkin sesler çıkararak dünyadan kışı uzaklaştırıp, baharı davet ederler. Samandan yapılmış kışı temsil eden bir insan figürü tabuta konur ve tabut ya nehre bırakılır ya da ateşe atılır. Kıştan kurtulmak demek olan bu uygulamadan sonra hep birlikte dans edilerek eğlenilir. Bir çeşit yenilenme anlamına gelen bu eğlenceler sırasında evlenmeyi planlayan gençle-

rin düğünleri yapılır. Bu zamanda evlenemeyen kızların ise bir yıl daha bekleyeceğine inanılır (Tóth 2016).

Farsang'da yapılan özel bir çeşit tatlı çörek (farsangi fánk) vardır. Süt, un ve yumurta ile yapılan bu tatlı, yağda kızartılır ve üzerine pudra şekeri ve reçel dökülerek yenir. Bu karnaval için yapılan tek özel yiyecek budur.

## **Türk Bayramları ve Bayram Yemekleri**

### **1. Ramazan ve Kurban Bayramı**

Türk halk kültüründe dinî bayramlar deyince akla gelenler Ramazan ve Kurban Bayramlarıdır. Dinî bayramların zamanları, güneş takvimine göre değil de, ay takvimine bağlı olarak hesaplanması nedeniyle güneş takvimine göre düzenlenmiş hayatımızda her yıl aynı günlere rastlamaz. İki takvim sistemi arasında on gün fark vardır ve bu yüzden dinî bayramlar, her yıl bir öncekine göre on gün daha önce kutlanılır. Bu nedenle bayramlar, sadece 36 yılda bir aynı güne isabet eder.

Ramazan Bayramı üç gün ve Kurban Bayramı dört gün kutlanır. Türk halk kültüründe bayram kutlamaları resmî tatil günleridir. Bayram kutlama geleneğimizde bu iki bayram kadar olmasa da, çeşitli biçimlerde kutlanan kimi özel dinî günler vardır. Bu tür özel dinî günlerin başında Mevlid, Miraç, Beraat, Kadir Gecesi gibi kandil günleri, Şebi Arus Gecesi ve Ayin-i Cem gibi çeşitli törenler gelir. Ramazan ve Kurban Bayramlarının kutlanmasındaki temel özellik, dostların, hısımların ve akrabaların, arkadaşların birbirlerini karşılıklı ziyaret edip hatırlamalarıdır. Gençler, yaşlıların elini öperler; onların hayır-dualarını alırlar. Çok yaşlılar evlerinden çıkmaz ve onların ziyaretleri beklenmez; herkes, onların ellerini öpmeye gider. Ziyarete gelenlere şeker, çikolata ve özellikle de Ramazan Bayramında baklava, kadayıf ve benzeri tatlılar ikram edilir.

Kurban Bayramı, kurban kesip fakirlere dağıtarak, Tanrı'ya hamd ve şükür etme bayramıdır. Yaygın inanişe göre, İbrahim Peygamber, oğlunu Tanrı'ya kurban etmek istemiş ve o sırada Tanrı, oğlu yerine koçu kurban etmesini istemiş. O tarihten sonra İslâmîyet'te de kurban keserek Tanrı'ya kurban etme sürmüştür.

Bayramlar, her bayram öncesi evlerde yapılan "bayram temizlikleri" ve benzeri "hazırlıklar" ile karşılaşılır. Bayramların birinci günü, bayram namaz kılınır, sonra aile mezarlarına ziyaret edilir. Kurban kesmek, bu anı ile bağlantılı olarak İslam dinine girmişlerdir. "Mezarlık ziyaretleri" son derece önemlidir. Son yıllarda, tebrik kartlarıyla uzaktakilerin bayramlarını kutlamaların yanı sıra, telefon ve elektronik mektup yoluyla bayram kutlamalarının da yaygınlaştığı görülmektedir. Her iki bayramda da bayram sabahı camiden çıkıldıktan sonra, el öpülüp bayramlaşılır ve günler öncesinden hazırlıklarına başlanan yemeklerle donatılan bayram sofrasına oturulur. Özellikle bayramın ilk günü, tüm ailenin bir araya gelip başına geçtikleri bu sofralar, tüm yıl boyu kurulan sofraların en güzelidir.

Bayram namazından önce tatlı yenmesi bayram gelenekleri arasında yer alır. Erkekler camide kılınacak olan bayram namazına gitmeden önce ve geldikten sonra temiz ve yeni elbiseler giyerler. Bayram namazından çıkan erkekler namazdan sonra cami önünden önce birbirleriyle bayramlaşırlar. Bayram sabahı kahvaltıda akrabaların bir araya gelmesine özen gösterilir. Bazı köy veya kasabalarda varlıklı ailelerin kahvaltı yerine yemek hazırladıkları ve bayram yemeği olarak kalabalık bir gruba yemek verdikleri görülür. Bazen de cami avlularında topluca yemek verildiği olabilmektedir.

Günümüz kent hayatı içinde daha çok zengin bir kahvaltı menüsüyle hazırlanan bayram sofraları özellikle geleneksel Türk kültürünün yaşatıldığı yerlerde Türk Mutfağının en önemli yemekleriyle donatılır. Yöreden yöreye farklılık göstermekle birlikte, çorba, yaprak sarması, su böreği, komposto, baklava gibi geleneksel Türk yemekleri ve tatlıları bu sofranın vazgeçilmezleri arasındadır. Eğret kutlanan Kurban bayramı ise Kurban etinden yapılan kavurmayla kahvaltı yapılması âdetindedir.

Ramazan ve Kurban bayramlarının başlıca özelliği komşuların, dost ve akrabaların ziyaret gezileriyle bir araya gelmeleridir. Kimi zaman kentlerde yaşayanlar bayram günlerini fırsat bilerek, köylerde yaşamakta olan büyükleri ve akrabaları ziyaret ederler. Gençler yaşlıların ellerini öperek onların hayır dualarını alırlar. El öpen çocuklara para ve hediye vermek de gelenektir. Ziyarete gelenlere ise şeker, lokum, baklava, kahve eğer Kurban bayramı ise yapılan kavurmadan ikram etmek âdetindedir.

## 2. Hıdırellez

Yorucu bir kışın ardından baharın gelişi, bütün toplumlar tarafından binlerce yıldır kutlanmaktadır. Doğanın her yıl yeniden canlanması insanların umutlarını da canlandırmaktadır. Yeniden yeşeren umutlar farklı coğrafyalarda benzer ruh halleriyle kutlamalara dönüşmüştür. Bizim coğrafyamızda umutlar Hıdırellez'de, dünyanın başka yerlerinde ise Saint George, Aya Yorgi ya da Kara Sara günlerinde yapılan kutlamalarla yeşermektedir. Toplumlar inançları ve yaşam şekilleri çerçevesinde her yıl baharın gelişini kutlamaktadır.

5 Mayıs'ı 6 Mayıs'a bağlayan gece karaların ermişi Hızır ile denizlerin ermişi İlyas buluşurlar ve bu buluşmaya tanıklık eden yer, gök ve bütün doğa âdeti yeniden dirilir. Bu diriliş, baharın geçtiğine ve artık yazın başladığına işaret eder. Anadolu'da ve başka coğrafyalarda da bu gece büyük bir coşkuyla kutlanır.

Hıdırellez kutlamaları daima yeşillik, ağaçlık alanlarda, su kenarlarında, bir türbe ya da yatağın yanında yapılmaktadır. Hıdırellezde baharın taze bitkilerini ve taze kuzu eti ya da kuzu ciğeri yeme âdeti vardır. Baharın ilk kuzusu yenildiğinde sağlık ve şifa bulacağına inanılır. Bugünde kırlardan çiçek veya ot toplayıp onları kaynattıktan sonra suyu içilirse bütün hastalıklara iyi geleceğine, bu su ile kırk gün yıkanılırsa gençleşip güzelleşileceğine inanılır. Hıdırellez günü tıpkı Paskalya'da olduğu gibi yumurtalar boyanır ve tokuşturulur, böylece o yılın bereketli ve bolluk içinde geçeceğine inanılır.



Görüldüğü gibi yemek her iki kültürde kutlamanın vazgeçilmez bir parçası durumdadır. Kutlamanın olduğu hemen her yerde en gösterişli sofraların kurulduğu, kutsal olduğuna inanılan yiyeceklerin yapıldığı, böyle günlerde yapılan yemeklerin yapılma ve paylaşım biçimlerinde farklılıklar olduğu bu projenin verilerini derlerken karşılaştığımız önemli hususlardan bazılarıdır. İki kültür arasındaki sosyal ve kültürel farklara rağmen bir Macar bayramı olan Húsvét ile bir Türk bayramı olan Hıdırellez'de yenilen yiyecekler arasında benzerlikler olduğu görülür. Bu iki bayramda özellikle yenilenmenin, bereketin ve çoğalmanın temsil ettiği yumurta ve kuzu/koyun yenmesindeki benzerlik gözden kaçırılmamalıdır. Yapılan araştırma sonucunda her iki kültürde de yemek kültürünün kuşaktan kuşağa bayram ve festival sofralarıyla aktarıldığı gözlenmiştir. Bu bağlamda somut olmayan kültürel mirasın kurulan sofraların ortak tat ve kültürleri birleştirdiği gözlenmiştir.

### **Kaynaklar**

Belge, Murat. *Tarih Boyunca Yemek Kültürü*. İstanbul: İletişim Yayınları, 2011.

Goody, Jack. *Yemek, Mutfak, Sınıf Karşılaştırmalı Sosyoloji Çalışması*. Çev.: Müge Günay Güran. İstanbul: Pinhan Yayınları, 2013.

Tasnadi, Edit. "Macar Mutfağında Türk Yemekleri", *Dördüncü Milletlerarası Yemek Kongresi Kitabı*, 3-6 Eylül 1992, Türkiye. Düz.: Feyzi Halıcı. Konya: Kombassan A.Ş. Yayınları, 1993.

Tezcan, Mahmut. *Türk Yemek Antropolojisi Yazıları*. Ankara: T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları, 2000.

### **Kaynak Kişiler**

Ágnes Tóth, 32, Budapeşte, Dışişleri Bakanlığında Proje Koordinatörü

Julia Bartha, 60, Karcag, Folklor Araştırmacısı.

Kis Judith, 28, Jaszbereny, Jasz Müzesi Personeli.



# Közös pontok a török-magyar táplálkozási kultúrában

Júlia Bartha\*

## Bevezető

A magyar népi táplálkozási kultúra számos keleti örökséget hordoz. Kultúránkat három rétegben érte a keleti hatás. A honfoglalás idején magunkkal hoztunk olyan ismereteket, amelyek a török népekkel való együttélés során került a műveltségünkbe. A szántóföldi növények nevei (*búza, árpa*), gyümölcsnevek (*alma, szőlő...*) egyéb növénynevek, az állattartással kapcsolatosan a juhtartás teljes szókészlete török eredetű (Kakuk 1996), kivéve a vlach pásztorréteg megjelenésével kultúránkba került szavakat, melyek elsősorban a juhtej feldolgozásával kapcsolatosak. A honfoglalást követően a 13. században betelepülő kunok és jászok szintén egy újabb keleti réteggel gazdagították a kultúrát, melyet a török hódoltság tovább erősített. Ilyen megvilágításban érthető, hogy a török hódoltság idején minket ért hatás viszonylag könnyen beépülhetett a népi kultúrába, különösképpen a kertkultúra és a kereskedelem révén a táplálkozási kultúrába, mert jó példát jelentett, minőségében javította a meglévő ételeket. Meglehetősen jó alapot nyújtott az, hogy a magyar Alföldön voltaképpen a korábbi steppei kultúra folytatódott. Ez olyan fundamentum, ami alapvetően összekapcsolja a magyart a közép-ázsiai és az anatóliai török kultúrával, mert bár időben és térben is nagy távolságra állnak egymástól, a hasonló ökológiai körülmények között kialakult gazdálkodás és életmód tovább élt.

A turkológusoknak és a gazdaságtörténészeknek köszönhetően a 20. század utolsó harmadában megjelenő munkák által árnyaltabb kép alakult ki a török hódítókról és a magyarországi viszonyokról. A kutatások több új megállapítást hoztak a hódítók magyarországi berendezkedéséről. Az adóösszeírások adatait elemezve és a közigazgatási rendszert ismerve, a kutatások azt mutatják, hogy sem a népesség, sem a gazdaság nem szenvedett olyan pusztulást a 16. század végéig, amint azt korábban feltételezték (Dávid 1991,1997, Hegyi 1995, Ágoston 1992). Az igazi pusztítást valójában nem a harcok, hanem az utánuk következő „morbus hungaricus”, a hazánkat Európa-szerte hírhedtté tévő betegség, a tífusz, vérhas és malária keveréke jelentette, amely a 16. század első felében ütötte fel a fejét, s a nálunk szolgáló megbetegedett zsoldosok révén

---

\* Dr. Bartha Júlia, PhD. turkológus, etnográfus, a Magyar Tudományos Akadémia Köztestületének tagja, a Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Múzeumok Igazgatósága ny. néprajzi osztályvezetője, dr.barthajulia@gmail.com

átterjedt Európa több országára. A betegséget elsősorban a szélsőséges időjárás, a mocsaras vidék és a nem megfelelő higiéniai körülmények okozták (Ágoston 1992: 123).

Tehát a hódolt területeken nemhogy gazdasági leépülés, hanem több helyen gazdasági gyarapodás jeleit láthatjuk: a felfutó marhakonjunktúrát, fejlett bortermelést, kertészetet és mezővárosokat, amelyek ekkor alakultak kereskedelmi központtá, s vetették meg későbbi gazdagságuk alapjait. A barbárnak „kikiáltott” hódítókról utóbb kiderült, hogy a jó gazda módjára rendezkedtek be és bár jelentős adójövedelmeik voltak, ezeket szem előtt tartva biztosították a gazdálkodás feltételeit. A törökök jelenléte a korábban kialakult intézményrendszert alapvetően nem borította fel. Bár vilájetekre, szandzsákokra osztották a hódolt területeket, a török „hivatalok” – az adóztatást leszámítva nem tudtak részt venni a tősgyökeres magyar lakosság életének irányításában. Magyarországot a törökök sohasem tudták teljesen meghódítani, csak az ország középső harmadát tudták magukénak.<sup>1</sup> A végvidéki státusból következett, hogy a hódítók zöme katona volt és életét viszonylag elzártan élte. A magyar falvakba nem települtek anatóliai parasztok és a városainkban sem jelentek meg tömegesen. Voltak, de nem nagy számban, csak annyian, amennyi az itteni katonaság élelmezésének ellátására, az adók behajtására, a hitélet biztosítására kellett. A katonákkal együtt megjelentek a helyi igazgatás tisztviselői és e távoli vidékeken szolgálók igényeinek kielégítésére hivatott kézművesek, kalmárok. Összlétszámuk 50 ezer ha lehetett (Ágoston 1992: 126). A települések magyar házait foglalták el, osztozva az ott élő törzslakossággal, s lassan saját képükre formálták a városokat.



Piac, Alanya 2013.

Megjelentek a török városok jellegzetes negyedei, a *mahallék*. A dzsámik mellé *medreszék*ket (iskolákat) szegénykonyhát, fürdőt, a nagyobb városokban kórházat és könyvtárt is építettek. A török módra berendezett élet nélkülözhetetlen része a kézművesek apró műhelyboltja, amely szakmánként, utcasort alkotva különült el egymástól. Külön települtek a csizmadiák, a fazekasok, a rézművesek, bádogosok, szűcsök, szíjgyártók, lakatosok, tollmetszők, borbélyok, pécek, kaszapok (hentesek). Emléküket néhol máig őrzik az utcanevek. Mellettük természetesen voltak magyar hentesek és kocsmárosok is, a különbség csupán az volt, hogy a magyar mézszárosok sertéshúst árultak, a kocsmárosok pedig bort mértek, a török italárusok serbetet

<sup>1</sup> Ezt a jelenséget nevezi a történettudomány kondomíniumnak, azaz török-magyar kettős birtoklásnak.

és bozát. Közöttük apró szatócsboltok is voltak, ahol fűszert és messzi földről hozott keleti textileket is árultak. Voltak olyan mesterek is, akik a magyaroknál ismeretlen török ételeket készítettek és ruhadarabokat varrtak. A kézművesek „török módi” szerint a nyílt utcán ültek és dolgoztak... Aki ismeri a mai Törökországot, pontosan láthatja, hiszen különösen a keleti országrészben még ma is így néz ki a városkép. A nagybani kereskedelmet a nagyobb városokban épített *bedesztenek*, fedett raktáráruházak szolgálták (Bartha 1997: 59-71). Budán, a mai Mátyás templom előtti téren volt a bedesztén (Ágoston 1992: 132), de ha a szükség úgy hozta, a dzsámikban is raktároztak dolgokat, főleg hadiellátmányt. Az Oszmán Birodalom és a Habsburg Birodalom közötti békeszerződések a kereskedők számára nagyon kedvező feltételeket teremtettek, jelentős árucserforgalmat bonyolítottak le. A vándorkereskedelem lassan Velence helyett Nyugat felé irányult, központja Bécs, majd Pest lett, s a vándorkereskedők megjelentek a nagyobb mezővárosokban is, később, mint bolttulajdonosok (Papp 2004: 74). Általuk és az itt élő polgári lakosság közvetítésével került a magyar táplálkozási kultúrába számos török és balkáni konyhafelszerelés, fűszer és étel. A török táplálkozáskultúrát az Oszmán Birodalom sokszínűsége, etnikai összetétele és ebből adódóan bizonyos szempontú multikulturális jellege alakította. A közép-ázsiai hagyományokat tovább éltető törökségi táplálkozási kultúrára leginkább a görög és a közel-keleti kultúra hatott jelentősen. Ez érintette meg a magyar kultúrát és hagyott máig ható nyomokat a táplálkozáskultúra alább ismertetett területein.

### **Kertészet, szőlészet, gyümölcsstermesztés**

A magyarországi rendszeres gyümölcsstermesztés, a balkáni gyümölcsfajták meghonosodása a 16. századra tehető, a gyümölcsstermesztés első virágkora pedig a 17-18. században volt. A nálunk termesztett gyümölcsök közül az alma, a sulyom, a berkenye, eper, mogyoró már a 11. században előfordult az oklevelekben. Néhány gyümölcs, - így a *som*, *alma*, *dió*, *körte*, *kökény*, - elnevezése ótörök eredetű, nyelvünk honfoglalás kori rétegébe tartozik, tehát a magyarok már jóval korábban ismerték ezeket a gyümölcsöket. Nyilvánvalóan ez is közrejátszott abban, hogy könnyebben beépülhetett a hódoltságkori kulturális réteg a magyar műveltségbe. A 17. századi nagy utazó, Evlija Cselebi csodálattal ír a pécsi gyümölcsstermesztésről. Feljegyzése szerint 170 fajtát termesztenek ott, ő maga Alaj bég



Szüreti dísz Pécsen, 2016. szept. 25. (internetes forrás, fotó Mánfai György)

házában egyetlen nap alatt 47 féle körtét kóstolt meg... (Surányi 1985: 78). A kertészet és a szőlőtermesztést tekintve a török hódoltság nem hozott kedvezőtlen változásokat a kultúrában. Több új fajta frissítette a választékot a hódoltsági területeken, mely nem egyszerre került török kézre. (A Szerémség már 1523-ban, az ország középső része pedig a mohácsi vést követően.) Török hatásra több helyen jelentős kertkultúra alakult ki. A borszőlők napja ugyan leáldozott az iszlám vallási tiltása miatt, de a borpárlatok térhódítása ekkor kezdett terjedni, mivel a „főzött borokra” nem vonatkoztatták a Korán tiltásait (Surányi 1985: 175). Az adómentesség okán sok szőlőt telepítettek az Alföldön, de másutt is. Például a jászberényiek 16 éven át nem fizettek a portának adót, mert egy jelentős területet szőlővesszőkkel telepítettek be (Bathó 2014: 9-11), de a szekszárdi, tolnai, Pécs környéki szőlők sem sínylették meg a török uralmat. Evlija Cselebi leírásából (Evlija 1985) tudjuk, hogy Buda környékén is jelentős volt a szőlőművelés, a budai várfelügyelő tájékoztatása szerint a Középhegyektől és a Szabadság-hegytől a Gellért-hegyig, onnan Kelen dombjáig, Óbudával együtt 7000 szőlőskert volt Budán. Evlija Cselebi Kassán járva szőlőlugasokról ír, amelyekben 22 fajtát oltottak. Ebben az időben jelenik meg a szőlőskertekben a fekete makkszőlő, a fekete muskotály, a kék kecskecsöcsű, a veres kecskecsöcsű, a veres karmazsin és a fehér tökszőlő, valamint a tök mazsola, a csausz, és a nagymértékben terjedő kadarka. A kadarka már 1526 előtt is megvolt. (Surányi 1985: 175-176). A kereskedelem nagymértékben hatott a kertkultúrára is, főleg Kecskemét (sajátos kertészeti kultúrájával) és Debrecen erősödött meg. Nemcsak a kereskedőközpontokban, hanem a termelő helyeken is elterjedt a kocsmázás, olyannyira, hogy 1661-ben a „három város” rendeletet hozott a kurtakocsmázás megakadályozására (Novák 2016.).

Bár korábban is kiváló fajtákat teremttek hazánkban, a meggy és a cseresznye termesztése a 16. században fellendült. Számos új fajtát nemesítettek és telepítettek a gyümölcsös kertekbe. A szentesi meggy eredetét a helyi hagyomány a török időkre teszi, amikor is 1662-ben egy Ahmet nevű török megmentette a szentesi főbíró, Bartha Gáspár leányát, s a szerelemre lobbant török főtiszt hozta az első meggyfákat Szentesre (Surányi 1985: 99).

A kajszibarack első magyar említésével a 16. századi gyógynövényes és botanikai munkákban találkozunk, melyek sárga barackot, tengeri barackot emlegetnek. Bornemissza Anna 18. századi naplójában *kajszifákról* ír, biztosan volt Zrínyi Miklós kertjében is. A török kor másfél évszázada minden bizonnyal kedvezően hatott a kajszitermesztésre. Evlija Cselebi több délvidéki város, valamint Pécs, Tolna, Fehérvár és Buda kajszibarackjáról tesz említést, közülük a pécsi igen nagy gyümölcsű volt... A halasi hagyomány szerint a törökök ösztönzésére kezdtek kajszit termesztetni. A 17. század elején Kecskemét, Nagykőrös, Abony vezetőinek nagy gondot okozott az elfagyott termés, mert elmaradt a gyümölcs után járó dézsma... (Surányi 1985: 93). A kajszibarack igazán a Duna-Tisza közén honosodott meg, bár néhány tájfajta más vidéken is él.

A padlizsán a 17. század óta honos a Földközi-tenger vidékén és a Balkánon. Hozánk a törökök közvetítésével került, emiatt lett a népies neve *török paradicsom*. A török konyha egyik legnépszerűbb növénye, felhasználása igen sokrétű. A belőle készült egyik legismertebb étel a töltött padlizsán az „*imám bayıldı*”- az „*imám elájult*” nevet kapta, mert annyira finom volt. Kihagyhatatlan tartozéka a török lecsónak, és más salátáknak, de a grillezett ételeket sem lehet elképzelni nélküle. Az erdélyi magyar konyhának is kedvence máig. A környező népek, így a románok és a bulgárok szintén átvették a törököktől, a népi táplálkozásnak ott is jelentős növénye. A törökök az afrodisziákumok sorában is számon tartják, nem véletlenül lett a népies neve a *szerelem almája*...



A paprika alapján változtatta meg a magyar étkezési kultúrát

A mediterrán gyümölcsceink közül a *szentjánoskenyérfa* (*Cerantia siliqua*) rég ismert, már Hérodotosz és Plinius is említi. A hagyomány szerint Keresztelő Szent János magányában a *szentjánoskenyérfa* termését ette, innen a neve is. Törökországban igen sokan fogyasztják rendes táplálék-kiegészítőként, a termés héjának őrölt változatával pedig a kávét ízesítik. A török fűszerboltokban mindenhol kapható, „*keçi boynuzu*” (kecske szarv) a neve, a hagyomány szerint afrodisziákum, kiváltképp a férfierőt szaporítja...

A *szamócát* Dernschwam János is említi, aki követjárásai (1553-1555) során sokat látott a Török Birodalomban: „A tenger mentén, sziklás helyeken kökényhez hasonló bokrok nőnek. Szép piros bogókat hoznak, olyan formájúakat, mint az eper (...) törökül *kozsejamisznek* (*kocayemiş*) nevezik.” Kisázsia a hazája elfeledett gyümölcsünknek, a *nospolyának* (török nevén *maşmala*), amit ugyan a nyugati szerzetesek, kiváltképp a *bencések* már korábban is ültettek, nagyobb népszerűségnek a hódolt területeken örvendett ez a növény. Ma is inkább Csongrád megyében ültetik a *nospolyát*.

A füge eredeti hazája a mediterránium, onnan terjedt szét szerte a világban elsősorban a kereskedelem révén. A Földközi-tenger melléki országokban terem bőven. Kisázsia már az ókorban híres volt a füge fajtáiról, aszalási módszeréről, amint azt a kor híres földrajztudósa, az mai Törökország egyik szép városában, Amasyában született Sztrabón is megírta. A török korban igen jelentős a fügetermesztés Magyarországnak azon a területein, melyek az Oszmán Birodalom részei voltak. Főleg az oszmánok ültették. Ma is megterem a füge nálunk, kiváltképp az izmiri fajta (az ókori Szmirna), ám a hazai fűgét nem lehet aszalni, mert a beporzást végző *fűgedarázs* (*Blastophaga psenes*)

L.), nem él meg ezen az éghajlaton, ezért eltér a törökországi fajtától az itt termett gyümölcs (Surányi 1985: 132).

A török és a magyar táplálkozási szokásokban a fűszerfélék nagyon fontosak. Mindkét nép gasztronómiájában használt fűszer a zsálya (*Salvia officinalis*) a török gyógynövényként is számon tartják, a borókabogyó (török nevén *ardic*, - *Juperus communis*) a sült húsok ízesítője, a sáfrány (a rizses ételek természetes színezője), a rozmarin (török neve *kuş dili*- *Rozmarinus officinalis*), a kakukkfű (*kekik otu*- *Thymus vulgaris*), a borsmenta (*nane*- *Mentha piperitae*), fokhagyma, vöröshagyma (*Allium cepa*), petrezselyem, bors, paprika....

A paprika, a török borsként emlegetett, ma már nélkülözhetetlen fűszerünk még dísznövényszerűen virított 1570-ben Széchy Margit kertjében. Török közvetítéssel került a magyar táplálkozási kultúrába. Először a paraszti konyhát hódította meg, majd a főúri ételeknek is nélkülözhetetlen színesítője és ízesítője lett. Az alföldi folyóvölgyek kiváló körülményeket biztosítottak a fűszerpaprika termesztésének. Gyógynövényként is használták, a mocsaras vidékeken gyakori váltóláz (*morbus hungaricus*) ellen. Csapó József 1775-ben az „Új füves és virágos magyar kert” című könyvében is említi mint gyógynövényt, mely az „ember vérét igen mehevíti”. Tény, hogy a paprika megszínesítette a táplálkozási kultúránkat, húsételeink, kiváltképp a pörköltök, a gulyás ma már elképzelhetetlen nélküle.

Kukorica (*Zea mays*), népies nevén *tengeri*, vagy az erdélyi területeken *törökbúza* a 16. század elején már megtalálható volt a dél-európai kertekben. Magyarországi elterjedése a törököknek tulajdonítható. Györffy István írja, hogy „Kezdetben a török világ alatt meghonosodott 'tengeri' nem tartozott a gabonafélék vetésforgójába, csak lassanként a 18. század folyamán foglalta el a nyomásos rendszerben a tavaszi vetés, - vagy ugar helyét” (Györffy 1934). A kukorica nemcsak mint takarmánynövény, hanem emberi fogyasztásra is alkalmas gabonapótló növényként bekerült a népi táplálkozás rendszerébe, főleg az erdélyi és az alföldi területeken. A lisztpépből készült *puliszka* és *málé* a 17. századtól terjedt el, nem kizárt, hogy a korabeli népmozgásoknak, a pásztorkodó románság betelepülésének is köze van hozzá (Ágoston 1992: 107-108).

### **Rizses ételek**

A 16. században termesztett szántóföldi növények, a búza, rozs, árpa, köles, zab a népélelmezés szükségleteit fedezte, de a hadsereg ellátására nem volt elegendő. A török hódoltság idején új étkezési szokások jelentek meg. A hadsereg élelmezésére a törökök a balkáni hódolt területeken természetien kezdték a rizst. Így jutott el hozzánk is. A Délvidéken nagy rizsültetvényeket telepítettek, amelyek azonban a török hadsereg kivonulása után megszűntek, és csak a 20. században, a hazánk éghajlati sajátosságaihoz igazodó fajták kialakulásával indult újra a rizstermesztés. A táplálkozási kultúrába azonban beékelődött, így bízást mondhatjuk, hogy a törököknek köszönhetjük a rizs-



szel készült ételeket, melyek a hódoltság idején terjedtek el (Ketter 1985: 259). Ételeink között a *rizses hús (pilaf)*, ma is népszerű mindkét nép konyháján. A törökök leginkább juhhúsból főzik, magyar területen leginkább a Nagykunságon ismert a *juhúsos kása*. A rizses ételek közül mind a magyar, mind a török táplálkozásban gyakori étel a *töltött paprika (biber)*. Különbség lényegében csak ott van, hogy amíg a törökök juhhúst használnak a töltelékben, a magyar konyhán ezt sertéshússal helyettesítik.

A török konyha legismertebb ételei között tartjuk számon ma is a káposzta vagy szőlőlevelekbe rizses hússal töltött ételeket. A török nomád népek nem természetették a káposztát, sem a rizst, ezeket a kultúrnövényeket Konstantinápoly elfoglalása (1453) után a bizánci öntözéses gazdálkodást folytató lakosságától tanulták el, de általuk Európa is megismerte. A magyarok a hódoltság kora óta ismerik a ma már nemzeti eledelekként is számon tartott *töltöttkáposztát*. A népszerűsége azért is érthető, mert a káposztás hús nem volt idegen a magyar táplálkozási szokásoktól. A csáktornyai Zrínyi udvar 1662 előtti esztendőikben írott kéziratok Szakácsmesterségek könyvecskéje a káposztás húst Magyarország címerének nevezi. Apor Péter egyenesen így dicséri a káposztás húst: "A káposztánál magyarhoz kelendőbb étket nem tartának a régi időben..." (Apor 1972: 87).



*Káposztás ételek ékessége a töltött káposzta  
Kisújszállás, 2016.*

Hogy a Rákóczi-emigráció mi módon tudta megtartani a hazai étkezési szokásait, arra kevés adataink egyike, Mikes Kelemen levele utal „Csak azért is azt mondom, hogy a szépen írt levél az elmének úgy tetszik, valamint a számnak a kapros és tejfélével béborított káposzta, amely távolról úgy tetszik, mint egy kis ezüstműből való hegyecske. (...) Énnékem csak azon kell törődnöm, hogy... mikor ehetünk káposztát.” Ebből arra következtetünk, hogy Rodostóban akkoriban nem nagyon ismerték a *dolma* vagy *szárma* nevű ételt, bár a Fekete-tenger melletti vidéken, így Trabzon környékén szinte nemzeti eledelnek minősült, s ma is kedvelik. Első magyar leírása 1695-ben, a Tótfalusi szakácskönyvben jelent meg, egész Magyarország területén csak a 18. században terjedt el ez az étel, török hatásra. A neve erdélyi területen, és déli országrészekben ma is szárma, vagy töltöttkáposzta. Kétszáz évvel korábbi recept alapján éppen marhahúsból készült, az alábbiak szerint: „Kérj kolbászba vagy töltött káposztába való tehénhúst, fejtse le róla az ereket 's kékes bőrt, 's vágd igen apróra, vágj külön jóféle szalonnát hozzá apróra, végy rizkását egy marokkal, mosd meg, 's egyvelítsd a vágott hús és szalonna közé, sózd és borsozd meg illendően. Üss reá két egész tojást és keverd jól össze.

A savanyú fejes káposztának a leveleiről metéld le a vastagabb szárát, és mindegyikbe tégy annyit, mennyit a töltelékből, hajtogasd szépen öszve. Ha ez elkészült, egy-két egész fej káposztát metéld hozzá szeletekre, ebből rakj egy marokkal a fazék fenekére, erre négy-öt takartot, főd be metélt káposztával és 15 egész szelíd borsot hints hegyibe. Tégy reá egy-két szelet szalonnát, és így a takarttal 's a káposztával együtt soronként, 's szelíd borssal 's szalonnával töltsd meg a fazokat, de ne feszesen, hogy a főzés közt könnyen lehessen felrázni. Osztán töltsd fel jó tehénhúsléval, ha jól megfőtt, rántsd be, 's sárfányozd meg, 's melegen add fel." (Simai 2011: 276).

A rizssel töltött népi ételek egyike, mely mind a török, mind a magyar konyhára jellemző, kiváltképp az Alföld keleti felén, a Nagykunságon, a *töltike*, a szőlőlevélbe töltött rizses darált hús. A török változat (*yaprak sarması*) rendszerint hús nélkül készül, mazsolával, petrezselyemmel, mentával, szegfűborssal és fahéjjal ízesítik, citromot karikáznak a tetejére és megfőzik. Általában petrezselyemmel díszítve hidegen tálalják. A török konyha rendkívül sok zöldségfélét vonultat fel, alapvető összetevői a bab, borsó, fekete kömény (*çörek otu*), bulgur (tört búza), koriander, padlizsán, szőlőlevél, paradicsom, paprika és még számos keleti fűszer, amelyek között a kakukkfű és a rozmaryng meghatározza az ételek ízvilágát.

## **Pásztorételek**

### *Húsos ételek*

A magyar Alföldnek a Tisza bal partját és a Körösök torkolata feletti területet tekintjük hagyományosan a legnagyobb állattartó vidéknek. A Tisza szabályozása előtt, a vizek, rétségek uralták a tájat, a rétgazdálkodás legnagyobb hozadéka az állattartás volt. A szíkbe kapaszkodva, verejtékes munkával teremtette meg az életet a Kis-és Nagykunság valamint a Jászság népe. A Tisza, a Berettyó és a Hármaskörösök árvizei éltették a tájat, melyen nagyállattartó legeltető gazdálkodás folyt, a földművelésnek csupán annyi teret engedhettek, amennyi a helyi szükségletet feltétlenül fedezte. A táji sajátosságok adták az alapját annak az életformának, amely az alföldi pásztortársadalmat és vele párhuzamosan a mezővárosi településformát éltette. A kiterjedt pusztákon elsősorban legeltető gazdálkodás folyt. A török hódoltság a települések és a lakosság megfogyatkozása folytán az Alföldön elősegítette a pusztai nagyállattartást. A betelepült muszlim török és délszláv lakosság előtérbe helyezte a juhtenyésztést a sertés- és marhatartás rovására.

### *Juhhúsos ételek*

Kiemelt példaként említem a 15-16. századi Szentkirályon élő kunokat, akiknek juhtartása jelentős lehetett, a régészeti ásatások félnyereggetős gödörölok és karámok nyomait tárták fel. Ezeket a kezdetleges építményeket juhok és sertések tartására használták. Bár a Szentkirályra települt kun lakosság életmódja a 15. századra megváltozott, de a hagyományos állattartás egyes elemei máig fennmaradtak (Pálóczi 2014: 182). A

jellegzetes pásztorépitmény, a *karám* szavunk a török jövevényszavaink besenyő-kun rétegéhez tartozik. A 16. századi török defterekből tudjuk, hogy Szentkirályon jelentős volt a juh-és szarvasmarha-tenyésztés (Pálóczi 2014: 182). 1546-ban a módosabb gazdák 150-200 juhot tartottak, az 1562. évi összeírásban 250-300 juhot tartó gazda sem volt ritka. A településen ekkor összesen 1582 juhot számláltak, ami igen jelentősnek számított.

Az állattartással kapcsolatos szókincs jól mutatja ( a juhtartással összefüggő szavaink török eredetűek, a magyar nyelv honfoglalás kori rétegébe tartoznak), hogy a törökségi kultúra hatása a középső, a kun műveltségi rétegben tovább él, s ez a kulturális örökség érhető tetten a mai nagykunsgági népi kultúrában. A 17-19. században is meglévő szilaj pásztorokodás, a külterjes, extenzív állattartás szerves történeti kapcsolatban áll a honfoglaláskor és az Árpád-kor állattenyésztésének extenzív tenyésztési technikájával (Szabadfalvi 1997). Az állattartás dominanciája egészen a 19. századig, a folyószabályozás idejéig megmaradt. Tái sajátosság a török utáni időben kialakult alföldi tanyásgazdálkodás, amelynek egyedi vonása, hogy sohasem alakult „farmmá”, mindig megőrizte a városhoz való kötődését. Az állattartás rendszere ugyan idővel, főleg a folyószabályozás okozta ökológiai változás miatt átalakult, de a 20. század elejéig jelentős maradt a Nagykunsgágon és a szomszédos Hortobágyon. (Bellon 1996: 41-42). Utóbbi szilaj állattartása jó időre megőrizte azt a pásztorokodást, amely a népi táplálkozás archaikus elemeit is ránk örökítette. Mivel a magyar szürke marha tőkeállat volt, amit gyakrabban vágtak és fogyasztottak az a juh és a sertés volt. A táplálkozási szokások 17-18. századi változása ellenére a juhhús fogyasztás a táplálkozás alapja, a főúri konyha alapételei közé sorolták a korabeli szakácskönyvek. Az erdélyi fejedelmi udvar szakácskönyve a 16. századból az alábbi juhhúsból készült ételrecepteket sorolja: „juhhús vereskáposztával, juhhús eczettel, juhhús bigozzal (szerecsendiós, gyömbéres, borsos-ecetes mártással készült báránycomb), juhhús rizksásával, juhhús újságban (új módon) káposztafővel, juhhús savanyított káposztával, juhhús édeskáposztával, juhczímer (comb) fokhagymával spékelve, juhhús útra hideggé akár eleji, akár utója, juhhús despotlével (fokhagymás szósszal), juhgyomor töltve, juhhús sós tejjel... , bárányhús suffával (levessel, mártással), bárányhús rántva, bárányfű (fej) rántva, bárányhús sóskával, bárányczímer (comb) sütvé tejfeles sufát alája” (Lackó 1983). A felsorolt ételek egy része még ma is ismert. A juhhús a Nagykunsgágon és a Hortobágy mellékén az ünnepi étrendben, kiváltképp a lakodalmas étrendben, jelentőségét napjainkig megőrizte. Az 1831-ben Kassán kiadott Mezei Gazda Kézi Könyve így oktatja a gazdálkodást: „A 'mezei gazda' boldogulását semmi se mozdíthatja sikeresebben elő, mint a baromtartással össze-köttetett juh-tenyésztés. A szarvasmarhára szüksége van azért, hogy az neki trágyát adjon, hogy vele földjeit művelhesse, s ha nem csordulva, legalább cseppenve némi nemű jövedelmet is lásson belőle. Pénztára egyedül a juh lehet. Ha annak okos tenyésztéséhez ért...” (Staut 1831).

A magyar népi táplálkozás főzési technológiájából a hús pörkölése nagy múltú. A források a paraszti ételek sorában említik a pörköltöt, mint jellegzetes alföldi pásztor-ételt. Jóllehet, a 16. században ismertté vált paprika alaposan megváltoztatta ennek az ételnek a színét, ízét. Az 1700-as évek elejétől teret hódító paprika a jellegzetes magyar ételek sorába emelte a pörköltöt, alig van olyan szakácskönyv, amely ne említené ezt az ételt, s utazó sincs, aki a vidéket járva ne szólna erről a csípős magyar ételről. Bél Mátyás ekként ír: „A magyar bors ugyanis annyira csípős, hogy a szemhez érintve megfoszthat annak világától. Ezért sokan ellene vannak; használata mégis elterjedt sokfelé...” (Bél 1730). Egy német utazó, hasonló véleményre jutott: „Eme törökborsot, mit itten paprikának neveznek, legközelebb kóstoltam meg először, éspedig káposzta töltelke volt vele fűszerezve. Borzasztóan csíp, de nem sokáig, s a gyomrot igen melegíti. Úgy hiszem, hogy az ilyenmű csípős holmik az ily rest vidéken igen hasznosak, mert ellenállnak a hideglelésnek. (...) Itt mindig a legkellemesebb volt előttem egy magyar nemzeti étel, hús paprikával, mely igen pompásan ízlott. (...) Ha már megérett, felfűzik és felakasztják, azután a összetörik.” (Surányi 1985).

A pörköltöt önálló húsételként elsősorban *juhhúsból*, az Alföld közepén, a Nagykunságon főzték és főzik ma is. A juhhúsnak a nagykunsági népi táplálkozásban ma is fontos szerepe van, 26 féle juhhúsból készült ételt ismernek. A főzés technológiájának lokális módját, a fej, a körmök és a fark perzselését, a hús pörkölését és az étel, kiváltképp a fej rituális osztását olyan kulturális örökségnek tekinthetjük, amely a kun műveltség emlékeként maradt meg az Alföld szívében (Füvessy 1974: 221, Bartha 2002: 128).

A perzselés jellegzetes ízt ad az ételnek. Karcagon, Kunhegyesen, Túrkevéen, Kunmadarason és a velük határos Tiszaörsön és Nagyiványon (juhásztelepülés a Hortobágy mellett) ma is szokás a körmök és a fej perzselése. A Jászságban egyetlen településen, Jászkiséren mutatható ki a juhhús főzésének ez a módja, de ez a település egy 18. századi kunsági kirajzás eredményeként népesült újra. A *birkatest* fogyasztásához kötődő hagyomány, hogy tiszteletbeli gesztusként az asztaltársaságban, főként a lakodalmas asztalnál az a személy kapja, akit a közösség leginkább tisztel. A legnagyobb megtiszteltetésnek számít a Nagykunságon (főként Karcagon), ha a vendég elé a birkapörkölttel együtt főzött juhfejet teszik, amit ő szétoszt a körülötte ülőknek. Kiváltképp a borsal és paprikával jól megfűszerezett velő számít ingyencségnek (Bartha 2002: 128-129; Bereczki 1986: 91-92).

A juhhús főzésének ez a módja kiváltképpen a Nagykunság jellemzője, de a juhhúsból készült ételek természetesen a kiskunsági pásztorok körében is gyakoriak. Herman Ottó kiskunsági gyűjtése alkalmával jegyzi meg: „(...) ott a dzségérjét (belsőségét) is belefőzik a paprikásba” (Herman 1914: 245). Az anatóliai török és a balkáni országok népi táplálkozásában a hengerre tekert, parázson sült keleti fűszerekkel ízesített *juhbél*, a *kokorecs*. az utcai sütőberendezése mindenhol megtalálható. A pu-

hára sült ízes *kokorecset pitában* (félbe hajtott lepénykenyérben) fogyasztják. Párhuzamát nem találjuk a magyar táplálkozásban, a közös csupán az, hogy a nagyiványi pásztorok a pacal mellett a megtisztított, ujj íznyire felvágott vékonybelet is belefőzték a juh paprikásba.

A kimondottan magyar ételnek számító gulyás első ismert írásos emléke Mátyus István *Dietetica* című művében „*Gujás-hús*” alakban 1787-ben fordul elő. Érdekessége, hogy az erdélyi Mátyusnak az alföldi pásztorok hagyományos ételéről közvetlen tapasztalata nem volt, de az írásból kitűnik, hogy a gulyás akkor már egy közismert ételnevezés volt, és készítési módját is ismerték. A következő években is gyakran feltűnik különböző szerzők írásaiban, mint olyan étel neve, amelyhez külön magyarázat nem szükséges. Gvadányi József peleskei nótáriusa 1790-ben-ben a Hortobágyon tett utazása alatt ismerte meg a gulyáshúst, amelyet egy gulyás készített számára. Innen származik a gulyás készítésének első, igen szemléletes leírása. Érdekessége, hogy Gvadányi nem említi az étel nevét, valamint az hozzávalók között nem szerepel a paprika, amelyet a költő versének más helyén viszont megemlít *törökbors* néven. Az ételnév elmaradásának oka lehetett az is, hogy a pásztorok ételüket mindössze csak „*hús*” néven említették: *húst főznek*. Általában a *gulyás* elnevezést az irodalmi köznyelvben használták, a nép nyelvén a paprikás ételeket *pörkölt* vagy *paprikás* névvel illették. Az étel nevét a nyelvészek a gulya (marha-nyáj) szóból származtatják (Tesz 1984).

A gulyás étel természetesen a törökökhöz is eljutott, amint azt egy kedves népetimológiai magyarázat tanúsítja: „Nagy Szulejmán Magyarországon amikor a szakácsa nem talált bárányhúst, először borjúhúsból főzött „taş kebabot” illetve ahhoz hasonló ételt. Ezzel akart a padisah kedvébe járni. A szultán ízlelgette az ételt, majd így fordult a főszakács felé: Kinek készítetted ezt az ételt? – Mivel a szakács úgy vélte, nem ízlik, rögtön rávágta: - rabszolgáknak – uram! A szultánnak nagyon ízlett az új étel, ezért *kul aşi*, *rabszolgaeledel* nevet adta neki. Így lett a *kulasi*-ból gulyás... a népetimológia szerint török oldalról nézve.<sup>2</sup>

## **Tejfeldolgozás**

A juh tejhozama az egyik legfontosabb haszonvétele a gazdálkodásnak. A februári elést követően a bárányok szoptatására és felerősítésére megy a tej, de amint legelőre hajtják az elválasztott állatokat, megkezdődik a fejtés időszaka és eltart egészen október végéig, a „beszorulás” idejéig, amikor már a téli szállás felé terelik az állatokat. A tej minősége mindig függ a legelő minőségétől is, a legjobb időszak a legeltetésre és a legjobb tejhozamra a tavaszi és a koranyári idő, amikor a legkövőbb a legelő. Reg-

<sup>2</sup> <http://www.yemekhikayeleri.com/hikayeler/yemek-ve-tarih/macar-corbasi-gulas-osmanli-nin-kul-asi-mid.html>

gel és este fejnek. A fejés idejére fejükkel egymás felé fordítva sorba állítják a juhokat. Tejből sokféle ételt készítenek a törökök. A tejtermékek náluk a népi táplálkozásban nagyobb hangsúlyt kap. A tejből készült sajtok, joghurt, vaj, túró a mindennapos táplálkozás része. Elképzelhetetlen a török reggeli *fehérsajt* nélkül, amihez paradicsomot, olivabogyót, teát fogyasztanak. (Egy isztambuli piacon Kadiköyben, kétszáz-féle sajtot számoltam meg... Többségük a vidékről kapta ugyan a nevét, de önmagában ez a sokféleség jelzi, hogy a táplálkozásban milyen fontos helyen áll.) A joghurt még az az étel (vízzel hígított, sós formában *ayranként* ital, valójában *író*), mely nem hiányozhat a török családok asztaláról. Készítése egyszerű, többnyire a falusi háziasszonyok maguk készítik úgy, hogy a fejés után a tejet megsűrítik, üstben felforralják, visszahűtik, majd *tögyemelegen* beoltják korábbi joghurttal, vagy *báránygyomorral*... A joghurt és sajt-



Joghurt árus Istambulban a 20. század elején (230725\_412018828877444\_12762747\_n)



Joghurt (tarhó) kiskunfélegyháza, 2016.

készítéshez legelőször oltóanyagot (*firsik*) készítenek báránygyomorból. A kimosott gyomrot savóba teszik, a levébe sót, fűgét (vagy cukrot, esetleg szőlőt) tesznek és a napon érlelik (Kutlu 1987; Galimdzsán 1940: 146-165; Kisbán 1967: 84).

A joghurt (tarhó) készítésének ez a módja ismert a magyar nyelvterület középső részén, a Bánságban, Bácskában, Mohácson, Szeged vidékén, Szentesen, Csongrádon, a Kiskunságban Kiskunhalason, Kiskunfélegyházán, Kecskeméten, Bugacon, a Nagyunszágon Karcagon, Kisújszálláson, Kunmadarason és a Hortobágyon (Kisbán 1967: 84). A magyar táplálkozási kultúrában nem a törökök által Európa-szerte ismertté vált joghurt elnevezés, hanem a szláv eredetű *tarhó* terjedt el. Az viszont tény, hogy a magyarság a tarhót már a török hódoltság előtt ismerte, készítése a pásztorok kezén maradt fenn.

### Tésztafélék, öreg ételek

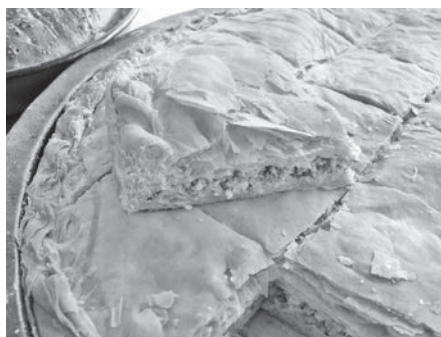
Táplálkozási kultúránkban a pásztorok hagyatékaként máig ismert kásás ételek, *öreg ételek* (tésztaételek, öreglebbencs, galaburgyi, öregtarhonya, pásztortarhonya,) és a *köleskása*, amit Alföld-szerte ismernek. A sűrűre (öregre) főzött köleskása hagymás

zsírban párolt, vízzel felelesztett kása, a tejben vagy vízestejben főtt kása. Még számos változatát ismerik, így a tésztával összefőzött paprikával, borssal ízesített kását említhetjük, illetve a juh, ritkán baromfihúsból készült, pörkölttel főzött köleskásákat (Füvessy 1975: 75). A köles lisztjéből *köleslepényt*, a török *gözleméhez* hasonló lepénykenyeret sütöttek.

A török *gözleméhez*, a lepénykenyeréhez hasonló kovásztalan lepényt a Tisza-menti falvakban, így Tiszaderzsén és Tiszabón élő cigányok a káposztás ételek mellé ma is sütnek. „Sovány”-nak nevezik ezt a lepénykenyeret. Mindkét nép táplálkozásában jól ismert a húsosderelye, a különbség csupán annyi, hogy a magyar konyha töltelékként sertéshúst használ. A húsosderelye a török *mantı*, Ankara vidékén, nyilván a tatár betelepülés miatt *tatárböreği*<sup>3</sup>, de az étel *besparmak* (*olvasd beszparmak*) néven a kazakok között is ismert. Régi ételeink közé tartozik, miként a tarhonya, amit levesbetétként és pásztorételként is számon tart a magyar népi táplálkozás.



*Börek (Ankara, 2014).*



*Börek (Cubuk, 2016).*

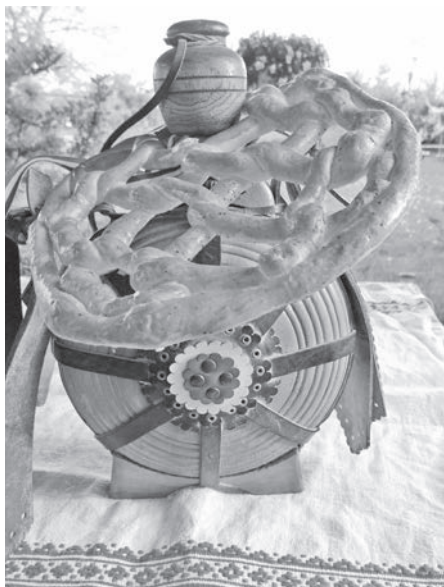


*A böreknek számtalan fajtáját ismerik a török kultában*



*Parasztkifli Karcag (2016. Bartha J.)*

<sup>3</sup> Tatár böreği néven egy belső-anatóliai, Eskişehir-Alpu nevű tatár faluban levelesztésztába sütött húsos ételt ismerünk. (Saját gyűjtés, 2016. ápr.18.)



*Kulacs ablakoskaláccsal (Nagykuság, Kisújszállás).*



*Manti, a joghurtos húsos derelye Cubuk, 2016.*

## **Italok**

### *Boza*

Okkal feltételezhetjük, hogy az egyik legrégebbi gabonaféle a köles. Már a kínai császárok is ünnepi ceremónia keretében vetették el a köles magvakat. A kutatók a genetikai központnak „őshazának” Kína és Mongólia határvidékét tekintik (Bellon 1981: 233). Ázsiában és Kelet-Európában a köles termesztése a 19. századig jelentős volt, a legfontosabb gabonafélének számított, a népi táplálkozás alapja volt. Magas keményítő tartalma (60%) alkalmassá teszi a sörfőzésre. Nagy előnye és kultúrtörténeti jelentősége az, hogy rövid tenészeitű növény lévén a nomád népek számára is lehetővé vált a termesztése. A kölesből erjesztett sörféle, savanykás ital a boza, ismert Kazakisztánban,



*Boza készítése (Internetes forrás, 11954650\_10153591290088545\_3584356551334648953\_)*



*Pogácsa 2016 Karcag.*



Kirgiziában, Törökországban, Bulgáriában, Szerbiában, Albániában, Macedóniában, Montenegróban, Boszniában és Romániában és Ukrajnában. Almásy György a kirgizekről szólva írja, hogy „A nomádok szeszes italát a *magzyn* nevű köles-sört, meg a hasonló *buza* vagy *szra* nevezetű erjedt italt már említettem, ezeknek az élvezete ugyan tiltott, de azért meglehetősen általános elterjedésűek (Almássy 1903: 694).

Nagy valószínűséggel a kölesből erjesztett italt, a bozát a közép-ázsiai török népek készítették elsőként a 10. században, innen terjedt el a Kaukázuson át a Balkánra és hazánkba. Az Oszmán Birodalomban szinte minden településen főzték, valószínűleg a szennyezett ivóvíz miatt a leginkább fogyasztott ital volt. (A nomádoknál a kumis volt hasonló.) Népszerűségét a 16. századig megőrizte, amikor is a „a tatár bozát” az ópium felhasználásával főzött italt II. Szelim szultán betiltotta. Az ő nevéhez fűződik az alkoholmentes édes boza, az albánok kedvelt italának első leírása.

Népszerűségét még jó ideig megőrizte, olyannyira, hogy a 17. századi utazó, Evlija Cselebi leírta, hogy Isztambulban közel 300 bozát árusító hely van, ezer embert foglalkoztató üzlethálózatát nőtte ki magát. Különösen a janicsárok körében volt kedvelt ital, de a köznép is fogyasztotta. A hadseregben is számos bozakészítő volt. Mivel csekély az alkohol tartalma, kis mennyiségben nem okoz részegséget, erősítő italnak tartották. Az oszmánok a *janicsárok öröme*nek is nevezték.

Nyelvészeink a *boza* szót a magyar nyelvben kunoknak tulajdonítják, jól lehet a kunok megjelenése előtt már ismert volt a magyarok körében. Legkorábbi emléke a nagyszentmiklósi kincs feliratain olvasható. Bár a kölest igen korán ismerték a magyarok, nyelvünkben először földrajzi névként (Kölesér) 1138-ban fordul elő Bihar vármegyében (Bellon 1981: 234).

Bőségesnek mondható a bozáról szóló források száma. Oláh Miklós hercegprímás a Magyarországról szóló írásában így emlékezik meg italunkról: „A kun síkságon az odahozott borokon kívül még egy italt fogyasztanak, kölesből és vízből készítve a maga módja szerint, melyet bózának neveznek.” (Szarvas-Simonyi 1890: 302). Az Érdy-kódex (1526-1527) ugyancsak megemlíti italunkat. (Nyelvémléktár, 1876). A kölest összetörve használták, szárazmalomban őrlték meg, vagy kölestörőben (fából készült mozsár) darává törték felhasználás előtt. Az eljárást Márton Pál orvostanhallgatótól tudjuk, aki tolmácsként kísérte az 1820-as években Hudson L. ceyloni angol kormányzót Konstantinápolyon keresztül Szmirnáig, közben leírta a boza készítésének módját. E szerint a kölest először forró köveken megpörkölték, majd kézimalmokon megőrlték. Pörkölt állapotban sokáig eltartható a köles, ez a magyarázata annak, hogy szállították a kunok s ha alkalmas idő volt, bozát főztek belőle. A köles színe sárga, pörkölt állapotban kissé barnás színt kap, csak ez festhette meg a bozát. A darás köleslisztet üstben vízzel lassú tűzön sűrű kásával főzték. A főzés közben a benne lévő magas keményítőtartalomtól csirizes lett és elcukrosodott, amitől könnyen erjedésnek indulhatott. Ezt követően lehűtötték és néhány napig állni hagyták. Márton Pál leírásából az derül ki, hogy

az erjesztés a törököknél és tatároknál nyolc órán át tartott. A lé habzásnak indult, az erjedést követően a „seprő” leülepedett, a rajta lévő lé megtisztult. Ezt nevezték édes bozának. Nagyon valószínű, hogy az erjedés meggyorsítására tejsavbaktériumot, kovászt tettek bele, így az íze kissé savanykás, csípős lett a benne lévő széndioxidtól. A boza vegyszeti elemzése a 19. század végén Pancsován azt hozta ki, hogy 100 köbcentiben az alkohol tartalom 1.62-1.75g (Szathmáry 1932: 39-40).

A magyarországi gyógyító gyakorlatban a bozát mint orvosságot tartották számon. A híres orvos Kőrösi Gáspár gyógyszernek tartotta az italt. Amikor Nádasdi Tamás nádor felesége megbetegedett, bozát itatott vele, aki valóban meggyógyult feltehetően a benne lévő tejsav baktériumölő tulajdonsága miatt. 1554-ben tréfásan írja: „Az én Nagyságos asszonyom, a kunok főbírónéja talán a bozaivástól oly egészségben van, hogy Matuzsálemnél is egészségesebbnek látszik.” (Az Osztrák-Magyar Monarchia írásban és képekben, II., 1891: 236, Paládi 1966: 79; Bellon 1981: 252). A boza gyógyító hatásáról más orvos is megemlékezett: a temesvári katonaorvos, Linné kedvelt tanítványa, Krammer János, amikor bejárta Magyarországot. Ő vízajtó italnak tartotta a bozát és ilyen célból gyakran ajánlotta a betegeknek. (Szathmáry 1932: 39).

A boza főzéséhez a kezdetekben kölest használtak és minden olyan népnél, amely ismerte és termesztette ezt a növényt, ismerte a bozát is. A kölest lassan kiszorították más gabonafélék, gondolhatnánk, hogy a boza is lassan feledésbe merült. Nem így történt. Laczka János kunkapitány 1826-ban említi, hogy a szegényebb kunok kukoricából főznek bozát. A kukoricát kézimolomban lisztté őrlik, pogácsát gyúrnak belőle, amit kemencében kiszáritanak, sőt megpörkölik, majd szétzúzva edénybe téve langyos vízzel leöntik. A lé megerjed, sárgás, kissé csípős folyadék lesz belőle. Laczka János kunkapitány megemlíti még, hogy ezt már bózának, hanem ciberer-nek nevezték. Azonban a két ital íze és színe hasonlíthatott egymásra (Szathmáry 1932: 39).

Rapaics Rajmund azt a véleményt osztotta, hogy a boza készítését és fogyasztását a kolostorokból kiinduló modernebb italkészítési eljárások szorították ki (Rapaics 1934: 39). Nem merült a feledés homályába, mert pl. a Nagykunságon a bozát még az 1960-as években Karcagon főzték, hol búzából, vagy kukoricából, s *kunsavónak* nevezték. A boza szót Nagykunság szerte ismerték, de már csak a szót, illetve annak származékos alakját használták Kunmadarason a részeg emberre mondták: *bozás, bebozított, bozálkodik*.

Meglehetősen tarka kultúrtörténeti jelenség a boza, mely elterjedésében Közép-Ázsiától, Kisázsian át a Balkánon és Európában ismert ital, utóbb már nemcsak kölesből, hanem egyéb gabonafélékből is főzték, illetve főzik ma is, hiszen különböző változatai léteznek ma is ennek az italnak. A legismertebb a bolgár, az albán és a török boza. A 19. században az oszmántörökök az alkoholmentes albán bozát kedvelték leginkább, az örmények alkoholos itókáit. Isztambulban és a mai Törökország számos városában most is elterjedt és igen népszerű ez az ital, amit újabban fahéjjal vagy csicseriborsóval tálnak. Törökország szerte ismert, patinás nevű bozadzsik (bozaárusok) árulják italu-

kat, ilyen Isztambulban a Vefa Bozacisi, Ankarában az Akman Boza,, Busában az Ömür Bozacisi, és a Karakedi Bozacisi, Eskisehirben. Bulgáriában bozával együtt fogyasztják a hagyományos bolgár reggelit. Kirgíziában nyári hónapokban ma is árulják az utcákon, igaz, búzából főzik. A romániai változata neve *braga*, valamivel édesebb, mint a török és a bolgár, a macedónok bozájához hasonlít.

### Kávé

A kávéfogyasztás szokását a törököknek köszönhetjük. A hagyomány szerint a kávé Arabiából Perzsián át a jemeni Mohka városából származik. A 14-15. században már nemcsak élvezeti italként, hanem gyógyszerként is használták. Isztambulban az 1550-es években már kávémérések nyíltak. Nagy Szulejmán 1552-ben a kávéfogyasztást korlátozta, majd többször betiltották a birodalmon belüli kávéfogyasztást. Ezek a tilalmak azonban nem tartottak sokáig, a kávé feltartóztathatatlanul elindult világhódító útjára. A kávé a törökök nemzeti itala lett. Török földről örmény kereskedők révén terjedt el a kávé Európában, s eljutott hozzánk is. Pesten és Budán 1579-től kávémérésekben (Káhvė Háne) török kávéfőzők (káhvedzsik) készítettek a bódító illatú fekete italt (Ketter 1985: 155). A kávéfogyasztás része lett az étkezési szokásoknak. Olyan népszerű lett, hogy a 18. század elejére már a kávémérések valóságos kávéházakká nőttek, és a közösségi élet szinterei lettek. A *kávéház* kifejezés Mikes Kelemen leveleiben tűnik fel először 1738-ban. Ma már olyan népszerű a kávé mind a török, mind a magyar étkezési kultúrában, hogy el sem tudnánk képzelni nélküle az életünket. Szertartásossá lett a kávé fogyasztása. Ahol kávé illata lengi be a házat, biztos lehet benne a vendég, hogy szívesen látják.



Török kávé 2 Izmit, 2016.



Török kávé Karcag, 2015.

### Édességek

A *törökméz* eredetileg örmény édesség, de a törökök közvetítésével érkezett hozzánk. Valójában a *mézeskalács* is. A méhészkedés jelentős haszonvétele volt a gazdálkodás-

nak, A Jászságban a méhek után tizedet fizettek a töröknek. A jász községek 1671-ben arról vallanak, hogy házanként összegyűjtött vajjal, báránnyal, disznóval adóztak, s tizedet adtak a méhből és a borból is (Bathó,2007:23). Mai ismereteink szerint az első magyarországi mézeskalácsos céh 1619-ben alakult Pozsonyban, de Kassa is mézeskalácsos központnak számított már a 17. században. 1713-ból ismert a debreceni mézeskalácsosok céhének szabályzata. Ez a város a mai napig az egyik legjelentősebb központ, ahol évszázadok óta kiváló minőségben készítik a mézeskalácsot.

A *birsalmasajt* egészségre jótékony hatásáról már 1778-ban a híres Herbáriumában is megemlékezett. A 17. század folyamán jelentős lehetett a birstermesztés, Misztótfalusi Kis Miklós kolozsvári nyomdájában készült első magyar nyelven fennmaradt szakácskönyvben nem kevesebb, mint 7 féle birsrecept található. A magyar sütemények között a pogácsa ugyancsak kedvelt, s mivel maga a szó ótörök eredetű (*bagadzsa*), okunk van feltételezni, hogy már a honfoglaló magyarok is ismerték, az oszmán-török kor csak felerősítette.

## Összegés

A magyar étkezési szokásokat a török hódoltság idején leginkább az jellemezte, hogy az ételleket vajjal készítették, sok tejterméket használtak és igen erősen fűszereztek az ételleket. A kifőtt tésztákat és a gombócokat köretként adták az ételek mellé, vagy levesbetétként használták. Az ételek között voltak a pástétomok, hurka, kolbász, kocsonya, fánk, palacsinta, rétes. Az ételkészítési eljárások között a reszelés, pácolás, tűzdelés, bundázás, abálás, párolás, pirítás volt a jellemző. A török hódoltsági területeken természetesen a török étkezési kultúra került előtérbe, a török konyha jellegzetességeit használták. a pogácsát, lángost, bejglit és a töltött káposztát a törököktől vettük át. Fűszernövényeink között a petrezselymet, köményt, az ánizst és a tormát honosították meg nálunk. Az édességek között a grillázst, kalácsot, piskótát, madártejet, mézeskalácsot, törökmézet hozták, s elterjesztették a kávéfogyasztást. Ekkor jelent meg a mák, a paradicsom és a padlizsán. Török hatásra kezdődött el a mandula, meggy, füge, dió, szőlő, barack és a cseresznye termesztése. Török közvetítéssel került a magyar gasztronómia ma már nélkülözhetetlen eleme a paprika. Összességében elmondhatjuk tehát hogy a magyar táplálkozási kultúrában a török hatás igen jelentős és máig ható változásokat hozott. Színesítette a táplálkozási kultúránkat, számos közös ételt eredményezett, minek következtében a török-magyar ízlésvilág meglehetősen közel áll egymáshoz.

## Irodalom

A magyar nyelv történeti etimológiai szótára. Budapest, 1984.

A Mezei Gazda Kézi Könyve, melyben tapasztalás útján megmutattatik: miként lehessen a szorgalmas gazdának jövedelmét rövid idő alatt megszaportítani... Kiadja: *Staut József Cs.Kir. Felhadnagy*, Kassán, 1831-ben.

Altay, Halife. Anayurttan Anadoluya. Ankara, Kültür Bakanligi Yayinlari, 1998: 354.

Almásy, György. Vándorutam Ázsia szívébe, Budapest, 1903: 694.

- Apor Péter: *Metamorphosis Transylvaniae, azaz Erdélynek változása*. Budapest, 1972.
- Ágoston, Gábor. *A hódolt Magyarország* Budapest, 1992. /*Magyarország krónikája*.
- Balassa, Iván. *A magyar kukorica*. Budapest, 1960.
- Bartha, Júlia. *A Kunság népi kultúrájának keleti elemei*. Debrecen, 2002. / *Studia Folkloristica et Ethnographica* 44. Kossuth Lajos Tudományegyetem, Debrecen.
- , *Adatok a török nép etnobotanikai ismeretéhez*. In: *Keletkutatás*, 1993. tavasz, 41-57.
- , *Hagyományos árucserreformák a keleti kereskedelemben*. In: *Fogyó hold. Tanulmányok a török népi kultúráról*. Debrecen, 1997: 59-71.
- Boza – a kunok itala In. *Vízöntő, ünnepi kötet a Jászságról* Bathó Edit tiszteletére. (Bánkiné Molnár Erzsébet szerk.) Szolnok, 2016: 319-324.
- Bathó, Edit. *Méhészkedés a Jászságban*. Jászberény, 2007.
- A szőlő termesztése a Jászságban*. Jászberény, 2014.
- Bátky, Zsigmond. *Kivesző gabonaféléink (tönköly, köles, tatárka)*. *Földrajzi Közlemények* 1918: 46. 23-35.
- Bellon, Tibor. *A köles termesztése és keleti párhuzamai* In: *Miscellanea Ethnologica Carpatobalcanica. Ethnographia* 1981: 233-258.
- Bereczki, Ibolya. *Szolnok megye népi táplálkozása*. Debrecen, 1986.
- Bornemisza Anna *szakácskönyve 1680-ból*. Közzétette: Lackó Elemér, Bukarest, 1983.
- Çay, Abdülhalük. *Türk Milli Kültüründe Hayvan Motifleri I. (Koyun ve keci etrafında olusan gelenekler)*. Ankara: 1990.
- Dávid, Géza. *Magyarország népessége a 16-17. században*. In: Kovacsics József (szerk.): *Magyarország történeti demográfiája (896-1995)*. Millecentenáriumi előadások. KSH-MTA Demográfiai Bizottság, Budapest, 1997: 141-173.
- Dávid, Géza- Gerelyes Ibolya. *A hódoltság gazdasága és társadalma régész és történész szemmel*. *Keletkutatás* 1996. ősz- 2002 tavasz 77-103.
- Evlja Cselebi *török világutazó magyarországi utazásai 1660-1664*. Fordította: Karácson Imre. Az előszót és szövegmagyarázatot írta, a jegyzeteket átdolgozta: Fodor Pál. Budapest, Gondolat Kiadó 1985.
- Gundel, Károly. *A konyha fejlődése és a magyar szakácsirodalom a XVIII. század végéig*. Budapest, 1943.
- Fekete, Lajos. *Buda, Pest és Óbuda nem-mohamedán polgári lakossága*. *Tanulmányok Budapest múltjából* 6 (1938): 116-136.
- Budai török számadáskönyvek 1550-1580*. Közzétették: Fekete Lajos- Káldy-Nagy Gyula. Budapest, 1962.
- Füvessy, Anikó. *Köles* In: *Szolnok megye néprajzi atlasza*. Szolnok, 1974.
- Hegyí, Klára. *A török közigazgatás és a magyar városi autonómia*. In: Kralovánszky Alán (szerk.): *Székesfehérvár évszázadai 3. Török kor. Fejér megyei Múzeum Igazg. Székesfehérvár, 1977.85-97.p.*
- Török berendezkedés Magyarországon*. (História Könyvtár Monográfiák 7. Budapest, 1995.
- Herman, Ottó. *A magyar pásztorok nyelvkinése*. Budapest, 1914.
- Kakuk, Zsuzsa. *A török kor emléke a magyar szókinésben*. Budapest, Akadémiai Kiadó 1996. (Kőrösi Csoma Kiskönyvtár 23.)

- Ketter, László. Gasztronómiánk krónikája. Budapest, 1985.
- Kisbán, Eszter. A jogurt helye és szerepe a délkelet-európai tejfeldolgozás rendszerében In: Ethnographia 78(1967): 81-94.
- Kutlu, Muhtar. Savaklı Türkmenlerde Göçer Hayvancılık. Ankara: 1987.
- Magyar Néprajzi Lexikon 2. 696-697. juhhús szócikk, 268-269. pörkölt szócikk.
- Meliusz, Juhász Péter. (1578)Herbárium. Új kiadás:1979. Kriterion, Bukarest.
- Tuduk, Mine. Türk mutfağı. Geleneksel Esintilerle Günümüz. Istanbul: 2004.
- Novák, László Ferenc. Három város. Nagykőrös, 2016.
- Nyelvemléktár. Régi magyar codexek és nyomtatványok.4. kötet. Bp. 1876.
- Oláh, Miklós. Hungária et Atila, Bécs, 1763: 81.
- Ozan, Özcan. A szultán konyhája. Török szakácskönyv. Pécs, 1998.
- Paládi, Kovács Attila. A boza kultúrtörténeti hátteréhez. Műv. Hagy. VIII. 1966: 71–84.
- A szárított hús a pástoroknál. Debrecen, 1974.
- Papp, Izabella. Görög kereskedők a Jászkunságban. Szolnok, 2004. /Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Levéltár Közleményei 6.
- Radvánszky, Béla Báró. Gróf Thurzó Szaniszló lakomái 1603-ban. Századok, 1893.
- Rapaics, Rajmund. A kenyér és táplálékot szolgáló növényeink eredete. Budapest, 1934.
- Termesztett növényeink eredete. Magyar Szemle Társ. Budapest, 1943.
- Romsics, Imre- Kisbán Eszter (Szerk.) A táplálkozáskultúra változásai a 18-20. században. Kalocsa, 1997.
- Sándor, Iván. A boza italról. Sokféle X. 1808: 124-125.
- Simai, Kristóf. Némely étkek készítési módja. Alines Kiadó, Bp. 2011.
- Strabón: Geographica. Budapest, 1977.
- Surányi, Dezső. Kerti növények regénye. Budapest, 1985.
- Szabadfalvi, József. A honfoglalás-kor magyarság állattenyésztő technikája In. Honfoglalás és néprajz Bp. 1997. Szerk. Kovács László-Paládi Kovács Attila.
- Szabó, László (szerk). Szolnok megye néprajzi atlasza Szolnok, 1976.
- Az almabor és almaecet készítése a Tiszaháton. Ethnographia 72:466-468.
- Szádeczky, Béla. Apafi Mihály udvartartása. I. Bornemisza Anna gazdasági naplójából. (1667-1690) Budapest, 1911.
- Szakály, Ferenc. Magyar diplomaták, utazók, rabok és renegátok a 16. századi Isztambulban. Budapest, 1983: 45-46.
- Szántó, András. Eleink ételei. Budapest, 1986.
- Szarvas, Gábor - Simonyi Zsigmond (szerk) Magyar nyelvtörténeti szótár. I. kötet Bp. 1890: 302.
- Szathmáry, László. A kunok itala (A bóza). In: Magyar Szesztermelő 1932.V: 39-40.
- Ujváry, Zoltán. Az agrárkultusz hatása a magyar és európai folklórban. Debrecen, 1969.
- Ungrád, Dávid, konstantinápolyi utazásai (Szerkesztette és a bevezető tanulmányt írta Kovács József László, jegyzetekkel ellátta: Fenyvesi László) Szépirodalmi Kiadó, 1986.
- Zsemley, Oszkár. A magyar süttö- cukrász-és mézeskalácsos ipar története. Budapest, 1940.
- Internetes forrás: <http://www.yemekhikayeleri.com/hikayeler/yemek-ve-tarih/macar-corbasigulas-osmanli-nin-kul-asi-mid.html> (Letöltve: 2016. 07.14.)

# Yemek, Kültür ve Kimlik: Türk ve Macar Mutfağı Üzerine

Adem Koç\*

Bu çalışmanın konusu, yemeğin bilinen biyolojik (karın doyurma) işlevi dışında sosyo-kültürel ve kültürel ifade çeşitliliği bağlamlarında "kimlik vurgusu" işlevi üzerinedir.

Türkiye'de Ankara (Çubuk), Eskişehir (Alpu), Kütahya, İzmit (Kocaeli), Tekirdağ; Macaristan'da Karcag, Kisújszállás, Jászberény, Jászfényszaru, Budapeşte'de yapılan alan araştırmaları ve literatür taraması çalışmaya yön vermiştir.

## Yemek, Kültür ve Kimlik Bağlantısı

Kültür, simgesel bir alandır. Simgeler genellikle dil ile ilintilidir. Fakat ülkeleri temsil eden bayraklar gibi, sözlü olmayan imgeler de vardır. Bu simgesel alanı kullanabilen tek varlık insandır. Kültür, tek tek, birbirinden bağımsız bireylere değil, bir grubun üyesi olarak bireylere özgü bir vasıftır. Kültür toplum içinde aktarılır. Biz kültürümüzü gözleyerek, dinleyerek, konuşarak ve diğer insanlarla etkileşim içine girerek öğreniriz. Paylaşılan kültürel inançlar, değerler, anılar, beklentiler, düşünme ve hareket biçimleri insanlar arasındaki farklılıkları siler. Kültürleme süreci ortak deneyimler sağlayarak insanları birleştirir (Kottak 2008: 52). Kottak'ın tanımlamalarıyla şöyle bir sağlama yapabiliriz: Hayvanlar da avlanır, insanlar da avlanır ancak insanlar yemek yapar. Dolayısıyla yemek pişirmek simgesel bir alan olan kültüre dâhil edilebilir.

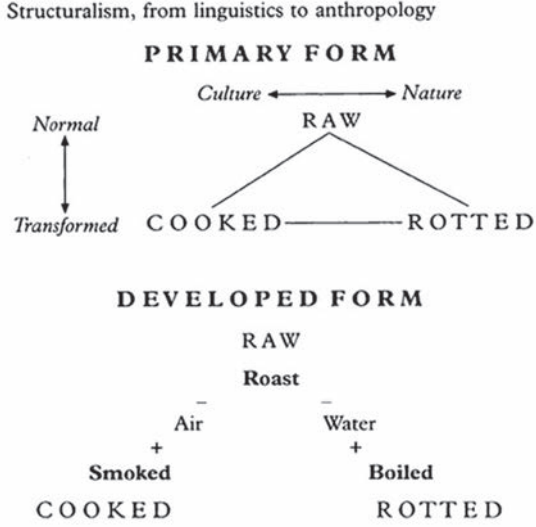
Malinowski'ye göre işlev her zaman bir ihtiyacın doyurulmasını ifade eder, bu en basit yeme edimiyle başlar ve kutsal eyleme kadar gider (Malinowski 1992: 28). Ona göre yiyecek temel biyolojik ihtiyacı giderme dışında armağan, paylaşım, dayanışma, aile ve klan birliğini sağlama, dostluk ve iletişim gibi toplumsal; bereket töreni, ayin ve büyü gibi dinsel işlevlere sahiptir. Yiyecek kültürleri, ayin yemekleri ve kurbanlar insanın kismetle, iyicil bereket güçleriyle bağını sağlamaktadır (Malinowski 1990: 31-41).

Besinlerin insan tüketimi için uygun hâle getirilmesi ve tüketim davranışları süreci, beslenmeyi salt biyolojik bir eylem olmaktan çıkarmakta, kültürel bir olgu hâline dö-

---

\* Yrd. Doç. Dr., Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü Öğretim Üyesi, Eskişehir/Türkiye, ademkoc@ogu.edu.tr

nüştürmektedir (Beşirli 2010: 159). C. Lévi-Strauss (2013: 46) yemeği “çiğ, çürütme, pişirme” şeklinde mutfak üçgeniyle açıklar ve pişirmeyi kültürlenme olarak verir.



Şekil-1. Claude Lévi-Strauss, The Culinary Triangle

C. Lévi-Strauss'un *Mutfak Üçgeni*'nde (The Culinary Triangle) “çiğ” normal, “pişirme” (tütsüleme) ve “çürütme” (kaynatma) dönüşmüş olarak verilmektedir. Bunun yanında “çürütme” doğa tarafındayken pişirme “kültür” olarak sınıflanmıştır. Hayati Beşirli'ye (2010: 159-160) göre de “yemek maddelerinin üretimi, taşınması, saklanması ve kullanımı sürecindeki eylemler” beslenme ve yemek konusunun kültür kavramı bağlamında incelenmesini olanaklı kılmaktadır. Etnolog Mahmut Tezcan da kültür,

“1. Ne yiyeceğimizin temel belirtisidir.

2. Kültür öğrenilmiştir. Yiyecek alışkanlıkları da küçük yaşta öğrenilir. Öğrenildikten sonra uzun süre değişmez.

3. Yiyecekler, kültürün bütünüyleyi parçalarıdır” (Tezcan 2000:1).

diyerek kültür ve yemek arasındaki doğrusal ve bağımlı ilişkiye işaret eder. Dünyada hemen hemen her mutfağın temel sayılacak bazı özellikleri söz konusudur. Bunlar, o mutfağı ötekilerden ayrı kılan özellikler olarak tanımlanır. Her mutfak bu özellikleriyle bir kimlik kazanır. Ancak, çoğu kez, bunlar din ve inanışların kısıtlamaları, bölgeye özgü fauna ve flora (hayvan çeşitleri ve bitki örtüsü) ile sınırlıdır (Şavkay 2000: 10). Mutfak çeşitlenmesinde bir başka etken de komşu halklar ya da milletlerle yaşanan ilişkilerdir. Savaşlar, doğal felaketler, ekonomi vs. sebeplerle göç eden insanlar başka toplumlarla bir araya gelirken kültür göçü de gerçekleşmektedir. Bu kültür göçünün önemli bir parçası da yeme-içme alışkanlıklarıdır.



Her ne sebeple olursa olsun bir arada yaşamak zorunda olan farklı ırk, kültür ve kimlikten insanların farklılıklarını vurgulamak yerine özgünlüklerini paylaşma yolu UNESCO'nun da desteklediği bir yöntemdir. Kültürel İfadelerin Çeşitliliğinin Korunması ve Geliştirilmesi Sözleşmesi<sup>1</sup> (2005) "kültürün zaman ve mekân içerisinde çeşitli biçimler aldığı ve bu çeşitliliğin insanlığı oluşturan halkların ve toplumların kimliklerinin ve kültürel ifadelerinin özgünlüğünde ve çoğulluğunda yansıma bulduğunu dikkate alarak" tek tipleşmenin ve dolayısıyla hâkim tek bir kültürün oluşmasının ve insanların yalnızlaştırılmasının önüne geçmek ister. Bu bağlamda Türk ve Macar mutfağının karşı karşıya olduğu en önemli sorunlardan biri mutfaklarda üretimin azalmasıdır. Türkiye'de ve Macaristan'da yapılan saha araştırmalarında mutfakta üretimin gerçekleştiği ancak yeni kuşaklara aktarımda problem yaşandığı görülmüştür. Zira Macaristan'da yeni yetişen nüfusun (gençlerin) Budapeşte'de yaşamak için ailelerinden ayrılmaları, mutfak alışkanlıklarının farklılaşması ve hazır gıdalara yönelmelerine neden olmaktadır. Aslında bu durum Türkiye için de pek farklı değildir. Ancak yine de şu an her iki ülke mutfağında kadınların yemek pişirme alışkanlıkları, özel gün ve törenler için yemek pişirme geleneklerinin sürdürüldüğü de görülmektedir. Bu, aynı zamanda yerel kültüre ve kimliğe aidiyeti de beslemektedir.

Yerel ya da ulusal kültüre ve kimliğe aidiyet hissetmek yemek tercihine de bağlıdır: Ne yiyorsak oyuz. Öyleyse bir şey yemek, sadece karın doyurmak olmamaktadır. Gündelik yaşamda çoğu zaman farkına varmadan ayaküstü atıştırmalarımız anlamsız yemek eylemidir. Ancak Türk ve Macar ailelerinde akşam yemekleri, özel gün yemekleri, düğün ve cenaze yemekleri sadece karın doyurmak eylemiyle örtüşmemektedir. Yemek, kendisiyle birlikte yiyenleri kültürel eylemlere de yönlendirmektedir. Türk mutfağında misafire bir konyun kesilmesi (söğüş) ve ardından et kızartılması veya *güveç* hazırlanması, benzer şekilde Macarların *birkapörkölt* pişirmesi basit bir karın doyurma eylemi değildir. Yemek eylemi, her yönüyle etrafı kültürel anlamlandırmalarla dolu bir eyleme dönüşmektedir.

Edward B. Tylor'un kültür tanımı bu konuda bize fikir vermektedir: "Kültür... bilgi, inanç, sanat, ahlâk, yasa, gelenek ve insanın belirli bir toplumun üyesi olarak edindiği diğer tüm yetenek ve alışkanlıkları içine alan karmaşık bir bütündür" (Tylor 1871: 1). Bu tanımdaki önemli nokta "insanın... toplumun üyesi olarak edindiği" ifadesidir. Bu nedenle insanlar "kültürlenme" süreciyle kendi kültürünü öğrenmektedir. Bir Türk'ün ya da Macar'ın kendi başına yediği bir et yemeği biyolojik olarak basit bir karın doyurma eylemi olurken misafirle paylaşılan *birkapörkölt* ya da *güveç* kültürlenme sonucu ortaya çıkmaktadır. Başka bir şekilde ifade edilecek olursa yemeklerin maddi yönleriyle biyolojik olarak insan fizyolojisini, manevi olarak ise yemeği tüketen kişiye sunduğu tarihî ve kültürel miraslarla da psikolojisini beslediğini söylemek mümkündür. Zen Master Ryokan'ın

*Everyone eats rice  
Yet no one knows why*

*Herkes pirinç yer  
Ama kimse niçin yediğini bilmez* (Ryokan 1996: 157)

<sup>1</sup> [http://www.unesco.org.tr/dokumanlar/kulturel\\_ifadelerin\\_cesitliliği/SOZLESME.pdf](http://www.unesco.org.tr/dokumanlar/kulturel_ifadelerin_cesitliliği/SOZLESME.pdf)

ifadelerindeki gibi kimi zaman insanlar neyi niçin yediklerini bilmezler. İnsanlar sadece piriñç yemez. Pirinci pilav, çorba, dolma vs. olarak tüketir. Pirinci yerken herkesin bir sebebi vardır: karnını doyurmak, kilo almak, şifa bulmak, çocuk sahibi olmak, bereket getirmek vs. Görüldüğü üzere bir besini tüketirken onun kültürel donanımını da tüketmiş oluruz. Ancak bu tüketme, tam tersine onu yani yemek kültürünü yaşatmak olmaktadır.

### **Tencereler Kaynıyor: Hazır Yemeyiz, Kendimiz Yaparız!**

Eskişehir'in Alpu ilçesinde görüştüğümüz kaynak kişilerden bir Nogay Tatar kadının "Hazır yemeyiz, kendimiz yaparız!" sözü manifesto niteliğindedir. Kendi ürettiğini yemek, kendi kültürel mirasını ve kimliğini korumaktır. Yabancı gıdayı (hazır gıda) tüketmek kendinden uzaklaşmak, kendi belleğini kaybetmek olarak yorumlanabilir. Hazır gıda (fastfood), yerel lezzetlerin tüketimini engellediği için dünyada birçok ülkenin kültürel mirası açısından tehlike arz etmektedir. Kent kültürü, teknoloji, hızlı yaşam, çalışma süreleri, çiftlerin çalışması gibi nedenler mutfakta bulunulan süreyi de kısaltmaktadır. Bu nedenle de devreye hazır gıdalar girmekte ve öğün savuşturulmaktadır.



**Fotoğraf-1.** Eskişehir (Alpu), Türkiye.



**Fotoğraf-2.** Jászberény, Macaristan.

Bu bağlamda kültürel ifade çeşitliliğinin korunması açısından ülkelerin kendi içlerinde düzenlemelere gitmeleri haklı gözükmekte ve yavaş gıda (slowfood) gibi projeler sağlıklı nesiller yetiştirmek gibi bir amaca da hizmet etmektedir. Hem üretmek hem de yemek bir süreçtir. Üretim ve paylaşım sırasında yerel bilginin kullanımı ve aktarımı, belirli gün ve törenler için özel yemek hazırlıklarının yapılması kültürel belleğin aktarımı ve

yaşatılması açısından önemlidir. Sürdürülebilir bir yemek kültürü için yetişmekte olan kuşakların bu süreçlere dâhil edilmesi gerekmektedir.

Her türlü güçlüğü ve küreselleşmenin baskın kültürleri dayatmasına rağmen Türkiye’de ve Macaristan’da günümüzde evler imalathane görünümündedir. Türk ve Macar kadınlar âdeta fabrika gibi gıda üretmekte, yemek pişirmeye devam etmektedir. Bu üretim, kimliğin sürdürülmesinde son derece önemli gözükmektedir. İki ülkede de yeni yetişen kuşaklara yemek çeşitlerinin, pişirme tekniklerinin ve kullanım alanlarının aktarılması somut olmayan kültürel mirasın korunmasına da hizmet etmektedir. Dar anlamda Türkiye’de Eskişehir’deki Nogay Tatarlarının “göbete, çibörek, kaşık börek, üyken börek, kalagay, balaban vs.”; Macaristan’da Karcag’daki Kumanların “birkapörkölt, sarma, tarhunya, kolbast vs.” yapmaya devam etmeleri kültürel belleğin ve mirasın korunduğunu göstermektedir. Aynı zamanda bir üst yapıda şehir veya ülke kimliğinin göstergesi açısından iletişimsel işleve de sahiptir. Bugün “gulyas, birkapörkölt” dar anlamda Karsag, geniş anlamda Macar; çiğ börek Tatar veya Eskişehirli, güveç dar anlamda Konya, Kütahya vb. geniş anlamda Türk kimliğinin göstergesi olmuştur. Türkiye’nin lezzet ustası Vedat Milör, “İyi bir güveçte çok katmanlı ve lezzet açısından birbirini bütünleyen bir yemek yersiniz.”<sup>2</sup> diyerek en özel yemek olan güveç türevlerinin aynı zaman da Türkiye’yi temsil edebilecek bir lezzet olduğu görüşündedir.

Benzer karışımlardan oluşan ancak pişirme tekniği değişebilen “gulaş” ile “güveç” Türk-Macar mutfağının benzerliğini kanıtlamak için kimi araştırmacılar tarafından örnek verilir. Hatta “*Kul aş, gulaş mı?*” sorusu akla gelebilir. Gulyas ile Kulaşı arasında bağlantı kurmaya çalışan gönüllü kültür ve etimoloji uzmanları ile karşılaşmak olasıdır. Ancak Macarca üzerine önemli çalışmaları olan Hasan Eren bu etimoloji denemesini kesin olarak reddeder. Hatta bu reddiyeden ünlü yazar ve şarkıcı Zülfü Livaneli de nasibini alır. Şöyle bir köşe yazısında Zülfü Livaneli: “Biz ise gulaşın, Rumeli seferlerindeki Osmanlı ordusunun kazanında kaynayan ve askere dağıtılan et olduğunu, bu yüzden adına ‘kul aş’ denilip sonradan gulaşa dönüştüğünü bilmiyoruz.” der.<sup>3</sup> Hasan Eren, Zülfü Livaneli’nin yazısından hareketle tartışmalara son noktayı şöyle koyar:

“Geniş aydın çevrelerinin bildiğine göre, Macarların meşhur yemeğine verilen gulaş adı Macarca bir tüvördür. Bu türevin kökünde ‘*şığır sürüsü*’ olarak kullanılan ‘*gulya*’ sözü saklanmıştır. Macarcada şığır çobanına ‘*gulyás*’ adı verilir. Bu adın sonundaki ‘-s’ bir ektir, bizim *-lı, -li, -lu, -lü* ekine benzer bir ek. Sözü ettiğimiz Macar yemeğine verilen *gulyás* adı ‘*şığırmaç eti*’ anlamına gelen *gulyáshús*’tan kalma bir addir... Gulasch’ın Türkiye’ye son yıllarda geldiği anlaşılıyor. Almanca veya Fransızca gibi Avrupa dilleri yoluyla” (Eren 1999: 659-661).

2 <http://www.vedatmilor.com/ulkemizi-guvecle-temsile-delim/>

3 Zülfü Livaneli, “Kul aş gulaş olmuş!” <http://arsiv.sabah.com.tr/1999/06/16/y29.html>

Hasan Eren, bu derli toplu etimoloji çalışmasıyla “Kul aş, gulaş olmamış!” diyerek bu yakıştırmaları reddeder. Osman Karatay, Macar ve Türk tarihini incelediği çalışmasında 700 civarında sözcüğün ortaklığından bahseder. Fin ile Macar dilindeki ortaklıklardan daha fazlasını Macar ile Türk dilleri arasında tespit etmiştir. Gulaş sözcüğünü yazısının başlığında kullansa da incelemesinde buna değinmez. Ancak Macar ve Türklerin *Ogurlardan* gelen iki akraba topluluk olduğu tezini o da vurgular (Karatay 2016: 105-128). Németh, Rásonyi, Vásáry de bir akrabalık ilişkisinin varlığı görüşünü paylaşmaktadırlar (Doğan 2007: 4). Tarihsel süreçte de iki halk arasındaki ilişki hiç kopmamıştır.<sup>4</sup>

*Bir Dostluk Mesajı: Etle Kemik Gibiyiz!*

Gulaş ve etli patates yemeği, içerdiği malzemeler (et, patates, havuç, domates, biber vs.) nedeniyle hem doyurucu hem de enerji vericidir. Sunum tekniği açısından çorba ya da yemek olarak hem tarlada çalışan Macar köylüsünün hem cephedeki askerin ihtiyacını tek kalemde karşılamaktadır. Çok daha özel hazırlanan “birkapörkölt ve güveç” ikram açısından misafire verilen değeri kodlar hâle gelmiştir. Millî kimliğin göstergesi olarak da kullanılabilen bu yemekler arkaik bir yapıya da atıfta bulunur. Et, en değerli besin maddesidir. Bu nedenle etin paylaşımı, karşı tarafa verilen önemin göstergesidir. Kemiğe en yakın et, en değerli ettir. Türk kültüründe kemikli et aynı zamanda “etle kemik gibiyiz” ifadesiyle “samimiyeti, dostluğu, birlikteliği” kısacası “barış”ı simgeler. Sibiryadan Anadolu’ya kadar Türk kültüründe misafire “kemikli et” sunumu bu nedenle özel bir anlama sahiptir. Ayrıca Türklere rüyada kemikli et görmek “çok hayırlı bir işin gerçekleşeceği ve mutluluk getireceği” anlamına gelir.

Ögel, Eski Anadolu’da yazılmış olan tıp kitaplarında rastladığı “Etin en iyisi, kemiğe yapılmış olanıdır./ Etin yeğreği oldur kim sünğüğe ulaşu oladır.” bilgisini aktarır. Yine Kırgız Türklerinin söyledikleri şu atasözü de kemikli etin lezzetini belirtir: “Birlikte gecelemeden sohbe doyumaz, kemiğini kemirmeden de ete doyumaz.” (Ögel 1978: 368). Kendisi için koyun kesilen ve o koyunun beyni<sup>5</sup> sunulan kişi, hatırı sayılan büyük bir kişi demektir. Sonradan bu söz, güzel yemekler yiyen, (güçlü ve zengin olan) herkes için de söylenmiştir (Ögel 1978: 329).

4 Türkler ve Macarlar arasındaki tarihten gelen etnik ve kültürel yakınlık Türk-Macar kardeşlik olgusunu meydana getirmiştir. Osmanlı döneminde Anadolu’ya gelen veya getirilen Macarlar Türklerle karışık kaynaşmışlardır. Anadolu’da Macar adı taşıyan yer adları bu tarihî süreçte yaşananlara tanıklık etmektedir. Geçmişten gelen yakınlığa dayalı olarak Türk-Macar ilişkileri Atatürk döneminde iyice güçlenmiş, yeni Türkiye’nin yapılanmasında çok sayıda Macar bilim insanı, uzman, mühendis ve işçisinin emekleri geçmiştir (Çolak 2006: 36).

5 mengiledi. er mengiledi: Adam beyin yedi. Bu kök-anlamdır. Daha sonra konuşma dilinde bu sözcük Arapça tûbâ leke (Müjdeler olsun sana) ifadesine tekabül eden bir anlam kazanmıştır. Bu kullanımın nedeni birinin iyiliği için bir koyunun kesilmesi ve hayvanın en değerli organı olan beyni bu kişiye sunarak onun onurlandırmasıdır. Sonradan bu ifade lezzetli yiyeceklere sahip olan herkes için kullanılan bir kalıp olmuştur (DLT 2005: 343).



**Fotoğraf-3-4.** Macaristan ve Türkiye’de kemikli et sunumu.

Oğuz Kağan Destanı’nda, büyük ziyafetlerde kesilecek koyunun, hangi parçalarının hangi boylar tarafından yenileceği açık olarak belirtilmiştir. Boylar ve Türk kesimleri arasında kavga çıkmaması için, hangi Türk bölüğünün, hangi parçayı yiyeceği, önceden kesin bir töre olarak ilan edilmiştir. Bu düşünce, Türklere “ülüş veya pay” sisteminin bir görüntüsü idi. Bir koyundaki et payı, çok daha geniş bir manada, bir devlet ve hukuk anlayışının başka bir şekilde anlatılışı idi (Ögel 1978: 335). Bu bağlamda XI. yüzyıl Türklerinin şu atasözü konuyu anlama açısından önemlidir: “Bir tencerede, iki koç başı pişmez./ İki koçngar başı aşıçta bışmas.” Ögel, tencerenin küçüklüğü nedeniyle söylenmiş gibi yorumlasa da kazanlarda pişirilen et yemeğinin içinde de tek koç başının pişirilmesi dikkat çekicidir. Bu atasözüyle ilgili olarak Ögel’in “Bir devlette iki hakan” veya “bir cemiyette iki baş olmaz” yorumu yemeğin mesajlar yüklü anlamının çözülmesine yardımcı olmaktadır (Ögel 1978: 265).



**Fotoğraf-5.** Birkapörkölt, Macaristan.



**Fotoğraf-6.** Güveç, Türkiye.

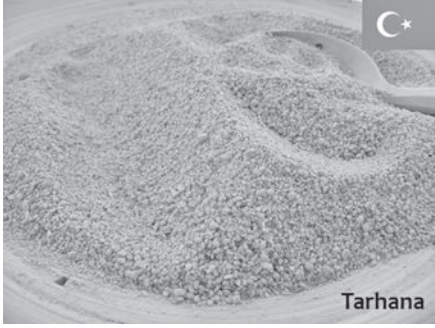
Macaristan’ın Karcag ilinde sadece erkekler tarafından pişirilen “birkapörkölt”ün içine hazırlanarak bırakılan yarım koç başı benzer şekilde düşünülebilir. Zira hayvanın etinin misafire özel olarak taksim edilmesi geleneği Sibiryadan Anadolu’ya ve Macar ovasına kadar yayılmıştır. Yemek sırasında toplantının ya da sofranın en yaşlı erkeği taksimatı yapar. Hayvanın kafası özel olarak dağıtılır. Karcag’da birkapörkölt sunumunda koyunun başının

sofradakilere taksim edilmesi geleneği Kazakistan'da ya da Kafkas halkları arasında (Thamade) ve dolayısıyla Türkiye'de yaşayan Kafkas halkları arasında benzer anlamlandırmalarla sürmektedir. Adige töresine (xabze) göre sofrayı Thamade yönetir. Kulaktan kesilen parça en gence verilir. Bunun anlamı "Yanlış yapma, dikkatli ol," yani hizmette dikkatli olma uyarısıdır. Burun kısmı "Thamadekodze"ye verilir. Bu da "Dikkatli ol, tehlikeli bir durum veya olay olmasın." demektir. Bu bir emniyet uyarısıdır. Göz kısmı Thamade'nin danışmanı olan "Kengeseğ"e (danışman) verilir. Bu da her şeyi görmesi ve gözetlemesi anlamındadır. Beyin kısmı yöneticiye, yani Thamadeye aittir. İyi yönetmek sağlıklı çalışan bir beyinle mümkün olacaktır (Tuna 2014: 281). Karcag'da birkapörköltün sunumundan önce koç başının taksimatının sofradaki yaşça en büyük erkek tarafından yapılması ve kulak, göz, beyin taksimatı gibi anlamlandırmanın benzer olması dikkat çekicidir.



**Fotoğraf-7.** Birkapörkölt

Geleneksel "bogrács" adı verilen kaplarda "gulyas"ın erkekler tarafından pişirilmesi eril yapıya bir atıftır. 9. yy'da Macar çobanlar, sürüleri otlatmaya götürmeden önce yola çıkarken, yanlarına taşıyabilecekleri yiyecekler alırdı. Kuşbaşı etleri soğan ve diğer tat vericilerle birlikte ağır ateşte yağı emininceye dek pişirir, daha sonra yemeği kurutur ve koyun içkembesinden yapılan tulumlarda saklardı. Kurutulmuş hâldeki yiyeceğin yenilecek kadarına su katarak, yemek ya da çorba şeklinde hazırlardı.<sup>6</sup> Bu teknik Türkler arasında yaygın olan tarhananın kullanım biçimiyle örtüşmektedir. Pastırma, sucuk, tarhana, kurut gibi yiyecekler hazırlanış tekniği bakımından "taşınabilir yiyecekler"dir (portable foods).



**Fotoğraf-8-9.** Tarhana (Türkiye ve Macaristan).

Günümüzde kültürel imge olarak tarhana, kuru fasulye, pirinç, bulgur gibi gıdaların hem Türkiye içinde hem de yurtdışına çıkışlarda taşındığı görülmektedir. Başka halklarla birlikte Türklerde de görülen bu davranış biçimi, kendi yöresinin toprağında yetişen ürünleri gurbete götürerek tat ve kokuyla adeta toprağına olan bağlılığı sürdürme çabasıdır. Aynı zamanda arkaik olarak göçer kültürde "yolda kalmama" düşüncesinin eyleme geçirilmiş hâlidir: yiyeceğin taşınması.

Özellikle eve bir misafir geldiğinde ya da farklı kültürden aileler bir araya toplandığında aralarında kendi kimliğini gösterecek yiyecekler ikram etmek yaygın bir uygulamadır. Farklı milletten ailelerin birbirini konuk ettiği toplantılarda millî yemekler ve içecekler ikram edilmeye çalışılır. Bu bağlamda saha çalışmalarında ikram edilen "*palinka, şarap, paprika, gulaş, birkapörkölt, tarhunya vb.*" yiyecek ve içecekler Macar kimliğinin simgeleri olmaktadır. Benzer biçimde "*sıkıcık, cimcik, göbete, çibörek, ayran (yoğurt), turşu vb.*" yöresel yemek ve içeceklerin ikram edilmesi de özellikle yöre ve dolayısıyla Türk kimliğini öne çıkaran sembollerdir.

Türk yemek kültüründe imgesel bir çorba olarak tarhana yer alır. Benzer duruma Macar yemek kültüründe de rastlanmaktadır. Tarhana "çorba yapmaya yarayan maya-

<sup>6</sup> Geleneksel Macar mutfağı ile ilgili geniş bilgi almak için bkz. Kovács, Oláh, Kútvölgyi 2000; Türk-Macar mutfağındaki bazı benzerlikler için bkz. Szentesi 2015.

lanmış yoğurtlu hamurun ufalanmışı"dır. Farsça tarxana, tarxwana; "thick pottage, frumenty, portable soup" anlamındadır. Bulgarca tarxana, Sırpça tarhana, tarana, Rumence trahana, Macarca tarhonya biçimleri Türkçeden alınmıştır (Eren 1999: 395). Anadolu'nun çeşitli yerlerinde farklı malzemelerle yapılan tarhanalar da vardır: Yoğurtlu ve göceli beyaz tarhana, biberli ve fasulyeli kırmızı tarhana. Bunlardan en meşhuru Gediz (Kütahya) tarhanasıdır. Türk mutfak kültürünün önemli parçası olan süt ürünlerine dayalı yiyecekler günümüzde sofraları zenginleştirmeye devam etmektedir. Türk-Macar mutfağının birçok ortaklığı bulunmasına rağmen yoğurdun Macar sofrasında yer almaması da ilginç bir noktadır.

## Sonuç

Türk ve Macar mutfak kültürünün oluşumuna etki eden "tarımsal yapı ve göçer evli kültür; komşu milletlerin etkisi, sosyo-ekonomik düzeye göre farklılaşma ve davranış kalıpları, yemeklerin bölgelere göre farklılık göstermesi, toplu yemek yeme geleneği, sofr düzenleri, törenler vb." faktörler aynı zamanda milli kimliği de ön plana çıkaracak yemeklerin ve içeceklerin oluşumunu da sağlamıştır.

Kültürel ifade çeşitliliğine engel olabilecek küreselleşmeye bağlı gelişen yiyecek tercihlerinin tek tipleşmeye doğru gidişi iki halk için de ciddi tehdit oluşturmaktadır.

Türk ve Macar mutfağında "gulaş, birkapörkölt, güveç, tarhana, sarma, turşu" gibi ortak gözüken yemekler aynı zamanda milli kimliğin sembolleri olarak gözükmektedir. Bununla birlikte "börek, çörek, tatlı ve içecekler" de yöresel olarak üretilmeye devam edilmekle birlikte hem ulusal hem de bu ürünlerin evrensel olarak temsil gücüne ve lezzetine sahip olduğu söylenebilir. Her iki ülkede de günümüzde kadınlar mutfaklarını bir fabrika gibi çalıştırmaya devam etmektedirler.

Bu bağlamda Türk ve Macar mutfağı benzerlikleri,

- UNESCO programlarına ortak dosya olarak hazırlanabilir,
- Yemeklerin ön plana çıkarılacağı özel gün veya festivallerde sunulabilir,
- Ortaklaşa yemek yarışmalarıyla tanıtılabilir,
- Üniversitelerde gastronomi bölümlerinde bu iki mutfak kültürü karşılıklı olarak temsil edilebilir.

## Kaynaklar

Beşirli, Hayati. "Yemek, Kültür ve Kimlik". *Milli Folklor*. 2010, 22 (87): 159-169.

Çolak, Melek. "Muğla ve Çevresinde Macarlar". *İstanbul Üniversitesi Yakın Dönem Türkiye Araştırmaları Dergisi* 2006, 5 (10): 27-43.

Doğan, İsmail. "Macar Ulusal Kimliğinin Oluşumunda Türk Etkisi". *Ankara Üniversitesi Dil, Tarih-Coğrafya Fakültesi Dergisi*. 2007, 47 (2): 1-12.



- Eren, Hasan. *Türk Dilinin Etimolojik Sözlüğü*. Ankara: Bizim Büro Basım Evi, 1999.
- Karatay, Osman. *Türklerin Kökeni*. Ankara: Kripto Kitaplar, 2016.
- Károly, Cs. Kovács, János, Oláh and Mihály, Kútvölgyi. *Nagykunsági Ízek*. Budapest: Timp Kiado, 2000.
- Kâşgarlı, Mahmûd. *Divânü Lugâti't-Türk*. Türkçeye Akt. Erdi, Seçkin and Yurteser, Serap Tuğba. İstanbul: Kabalcı Yayınevi, 2005.
- Kottak, Conrad Phillip. *Antropoloji: İnsan Çeşitliliğinin Önemi*. Çev. Altuntek, Serpil N. Ankara: Ütopya Yayınevi, 2008.
- László, Szentesi Zöldi. *Isztambuli Vendégség*. Valera Kiadó, 2015.
- Lévi-Strauss, Claude. "The Culinary Triangle". In: Counihan, Carole and van Esterik, Penny, eds., *Food and Culture: A Reader, 3rd ed.* New York & London: Routledge, 2013, pp. 40-47.
- Malinowski, Bronislaw. *Bilimsel Bir Kültür Teorisi*. Çev. Özkal, Saadet. İstanbul: Kabalcı Yayınevi, 1992.
- . *Büyü, Bilim ve Din*. Çev. Saadet Özkal. İstanbul: Kabalcı Yayınevi, 1990.
- Ögel, Bahaeddin. *Türk Kültür Tarihine Giriş IV: Türklerde Yemek Kültürü*. Ankara: Kültür Bakanlığı, 1978.
- Ryokan, Taigu. *Great Fool: Zen Master Ryokan-Poems, Letter, and Other Writings*. Abé, Ryuichi and Haskel, Peter, trans. Honolulu: University of Hawai'i Press, 1996.
- Şavkay, Tuğrul. *Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Şekerbank Kültür Yayınları, 2000.
- Tezcan, Mahmut. *Türk Yemek Antropolojisi Yazıları*. Ankara: T. C. Kültür Bakanlığı Yayınları, 2000.
- Tuna, Rahmi. *Adige Xabze: Adige Etiği ve Etiket*. İstanbul: As Yayınları, 2014.
- Tylor, Edward Burnett. *Primitive Culture: Researches into the Development of Mythology, Philosophy, Religion, Art, and Custom*, v. 1. London: John Murray, Albemarle Street, 1871.



# „Dzsánfeda, Csincsa, Gohér” A jászberényi szőlőtermesztés múltjának török vonatkozásai

Edit Bathó\*

## Bevezetés

Magyarország híres borvidékei (Miskolc-Abaúji, Eger-Visontai, Villány-Siklói, Somlyói, Tokaj-Hegyaljai stb.) mellett szerényen meghúzódó hatalmas kiterjedésű *Alföldi borvidék* homokon lévő szőlői a 20. század második feléig még hazánk szőlőterületének mintegy 65 %-át adták. Az Alföld középső és déli részein (pl. Kecskemét) már a római kortól termesztettek szőlőt, s e tevékenységet a későbbi századok népei (magyarok, kunok, jászok) is folytatták (Katona - Dömötör 1963: 125-127).

Az *Alföldi borvidék* egyik jellegzetes területe a Jászság, amely a Tiszától nyugatra, a Mátra hegység lábánál, a Zagyva és a Tarna folyók ölelésében fekvő, ligetes táj. Ide telepedett le a 13. században a kunokkal együtt Magyarországra érkező, alán eredetű jász nép, akik később névadóivá váltak a tájnak.

## A jászberényi szőlőtermesztés kezdetei (16-17. század)

A szőlő termesztése a jászok földjén igen nagy múltra tekint vissza. Legkorábbi adataink a 16. századból, a török hódoltság korából maradtak ránk.

A Jászság a török megszállás alatt (1552-1682) is viszonylagosan megőrizte korábbi kiváltságos voltát, s mint a hatvani khászhoz tartozó kincstári tulajdonban lévő terület, közvetlenül a szultáni udvarnak adózott (Fekete 1940: 7-8). A hatvani szandzsák legrégebbi összeírása 1550-ből való. Az ötödik náhijébe<sup>1</sup> sorozott Jászberény város és a 12 jász település összeírásában azonban nem találkozunk az adóköteles termékek tételes felsorolásával, helyette azt a bejegyzést olvashatjuk, hogy Jászberény város tizenkét faluval együtt korábban, a királyok korában tizedet és *dzsije adót* nem fizetett, hanem évenként megszabott összegben 700 *flórit* (a flórit 50 akcse értékben számolva), 2500

\* Dr. Bathó Edit PhD. etnográfus, a Jász Múzeum igazgatója, bathoedit56@gmail.com

<sup>1</sup> A magyar járásnak megfelelő közigazgatási egység a szandzsákon belül. A hatvani szandzsák 14 náhijét foglalt magába. In: Bayerle Gusztáv, 1998. 277.

kila<sup>2</sup> búzát és 2500 kila árpát szokott fizetni. Ezért a régi szokásokhoz híven az új szultáni defterbe is így jegyeztetett be. Ez tehát azt jelentette, hogy a török uralom kezdetén a Jászság különálló adóegységet képezett, és adóját maga szolgáltatta be a török kincstárba, feltehetően az ispán közreműködésével (Fekete 1968: 7-8). A hatvani szandzsák 1570-ből származó adóösszeírása azonban már azt mutatja, hogy a jászberényi náhijéhez 15 falu és 8 pusztá tartozik, amelyek a sokféle adónem között, *hordóadót* is fizetnek (Bayerle 1998: 36-37, 76-96).

### Hordóadó akcsa-ban<sup>3</sup>

Jászberény	1800	Gáli Szengyörgy	98
Kísér	180	Jász Ladán	90
Jász Apáti	120	Kerek Udvar	30
Ágó	375	Alataján	45
Bódok Ház	162	Mihál Telek	140
Kürt	60	Mizse	60
Ladáni Szengyörgy	175	Jákó Halma	60
Négyszállás	60	Áruk Szállás <sup>4</sup>	280
Dósa	125		

Berény határának kiterjedése 1565-ben 47.141 kat. hold volt, amelyből 1.251 kat. hold szőlővel volt beültetve (Blénessy 1943: 207). Arra vonatkozóan azonban, hogy ezeket a szőlőket mikor ültették, nincsenek adataink. Azt viszont a fennmaradt forrásokból tudjuk, hogy 1556-ban és 1557-ben a jász falvak az éves (karácsonyi, farsangi, pünkösdi stb.) borkiméréseikről rendszeresen elszámoltak, s a királyi dicát<sup>5</sup> (kapuadót) befizették. Az egri vár 1587-es összeírásai ugyancsak utalnak a Berény környéki szőlőművelésre, hiszen a jászok a vár részére „*évenkint bizonyos számú hordó borokat kimérnek.*” (Gyárfás 1885: IV. 145., Szabó 1982: 176).

<sup>2</sup> kila: Magyarországon a 17. századtól, a hódoltság területén használatos űrmérték.

1 kila= 3 pozsonyi mérő= 140 kg (gabona)

<sup>3</sup> akcsa: ezüst érme, a török közigazgatás alap-pénzjegysége. A 16. század közepén egy akcsa két dénárral, ötven akcsa egy forinttal volt egyenértékű. Ez az érték azonban már az 1550-es évek végére romlott. In: Bayerle Gusztáv, 1998. 278.

<sup>4</sup> Árokszállás ebben az időben nem a jászberényi, hanem a hatvani náhijébe tartozott. In: Bayerle Gusztáv, 1998. 36-37.

<sup>5</sup> dica: Mind a kapuadó, mind az azt utóbb magába olvasztó kifejezés. A dica az egy portára (kapura) kivetett adótétel volt, amelyet a 16-17. századi országgyűlések mind ahányszor újonnan állapítottak meg. In: Magyar történelmi fogalomgyűjtemény II. 1980. 808.

A Jászságot 1567 és 1690 között megszálló törökök a berényi Ferences templomot, a kolostort és környékét palánkvárrá alakították át, amelyet *Dzsánfedá*-nak (jelentése lélekfeláldozó) nevezték el. A várat dél és kelet felől a Zagyva folyó és átjárhatatlan, ingoványos mocsara, észak felől pedig a körbástyával megerősített palánkfal védte. A természetes védelmet a palánk



*Jászberényi török palánkvár (Dzsánfedá) rajza*

falától mintegy 150 m-re, a Zagyva egyik mellékágának, a Csincsának (Dzsindzsa) vize jelentette. A palánk előtti részen terült el, a *Jedám* nevű városrész, ahol a török helyőrséghez tartozó puskaművesek, kerékgyártók és egyéb kézművesek laktak. A berényi palánk nem volt nagyjelentőségű, magasabb katonai parancsnokság nem lakott benne, csak a török lovas őrsége.

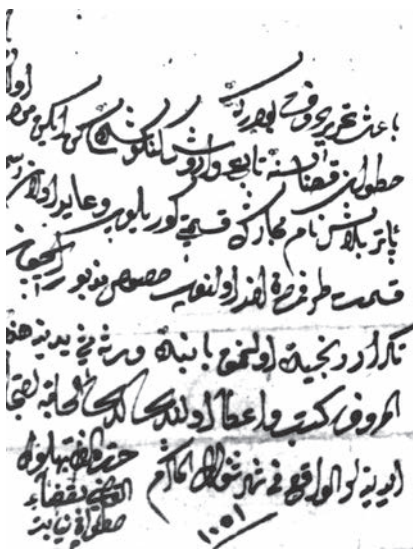
A Berényben állomásozó török katonaság 1593-ban Tieffenbach, német generális csapatai elől menekülni kényszerült a várból, s felgyújtott maga előtt mindent, ami csak útjába került. Ekkor pusztultak el a palánk körüli ún. *török szőlőskertek* és gyümölcsösök, s csak a távolabb fekvő szőlők maradtak épségben (Fodor 1942: 249-250., Gyárfás 1885: IV. 150-153). A török sereg berényi palánkvárból való kimenekülését követően május első napjaiban, Keresztury Gáspár deák és Horpácsi Gergely ónodi harmincados ellenőr leltárba veszik a törökök hátra maradt vagyonát, így a hadi szereiket, a Zagyva vizén lévő malmokat, őszi és tavaszi vetéseiket, árpa és köles földjeiket, valamint a város palánkja körüli szőlőket, amelyeknél megjegyzi, hogy a futáskor többnyire elpusztultak. A felvett leltár bejegyzései arra engednek következtetni, hogy a berényi szőlők a törökök tulajdonában voltak, de a helyi lakosokkal műveltették (Gyárfás 1885: IV. 149-150., Fodor 194: 249-250). A törökök igen szerették a szőlőt és a belőle készült finom nedűt. Bár a vallásuk szigorúan tiltotta nekik a borivást, de úgy gondolták, hogy „az Alföld mesze van Mindenhatótól”, így kedvükre fogyasztották (Katona – Dömötör 1963: 126). Erre utal az egyik jászsági közmondás is: „*Iszik mint a berényi török.*” (Prückler 1934: 68). Meg kell azonban jegyeznünk, hogy a magyarországi török hadsereg katonáinak csak egy része volt etnikailag is török, nagyobb része balkáni eredetű népek fiaiból állott (Andrásfalvi 1957: 59). Így elképzelhető, hogy a berényi palánk lovas őrségében is voltak nem mohamedán vallású katonák, akik minden gond nélkül fogyaszthatták a bort.

A hódoltság korából fennmaradt török levelek (1570-1682) adatai alapján joggal feltételezhetjük, hogy a szőlőt a törökök honosították meg Jászberényben, ugyanis az említett levelekben többször olvashatjuk, hogy Berény lakosai „*mindezidáig nem foglalkoztak szőlőtelepítéssel és termeléssel.*” S mindez hihető is, hiszen a jászok közkedvelt ősi itala, a kölesből erjesztett boza volt, amelynek fogyasztását csak a bortermelés szorította háttérbe (Bathó 2014: 11).

1640-ben a város lakosai kéréssel fordulnak a szultáni udvarhoz, hogy „szőlők nem lévén, azokat újra ültethessenek.”<sup>6</sup> I. Ibrahim szultán ez ügyben kiadott rendeletét Músza pasa továbbította a hatvani szandzsákbégnek és kádinak: (Hegyí 1988: 73. 49. levél).

„A hatvani livában fekvő Berény város rájái, ezen szultáni rendelet felmutatói hozzánk jöttek és a következőket adták elő: Falujuk határszélén fekszik, rájái mindezidáig nem foglalkoztak szőlőtelepítéssel és termeléssel, s emiatt nagy szükségben voltak. Most más vidékről szőlővesszőt szereztek be, és az a szándékuk, hogy falujukban új szőlőket telepítenek. Falujuk határán belül hozzá akarnak látni a szőlőtelepítéshez, ezért a falu fellendítése és az új szőlők életre hívása és felvirágoztatása érdekében magas rendeletemet és engedélyemet kérték arra, hogy a földek tulajdonosai (az új szőlők után) 5-10 évig tized és adó követelésével ne zaklassák őket. Ezért szultáni engedélyemet adom és

megparancsolom, hogy amikor magas rendeletemmel hozzátok érkezik, nézzetek utána az ügynek. Ha a nevezett falu földjén nincsenek szőlők, vannak viszont szőlőtelepítésre alkalmas területek, és a telepítés valóban jó és hasznos lenne, ne engedjétek, hogy a falu földterületén újonnan telepíteni kívánt szőlők ültetésébe bárki beavatkozzék és azt gátolja. És hogy ezután az újonnan telepített szőlők, ahogy kell virágzásnak induljanak, a szőlők gazdáit a földek tulajdonosai 16 évig ne zaklassák tized és adó követelésével. Ezt ne engedjétek, s ha valaki mégis azt tenné, akadályozzátok meg benne: ily módon törekedjete a vidék felvirágoztatására és fellendítésére.” (Hegyí 1988: 73).



A szőlőtelepítésről szóló török levél 1662-ből.

Végül a hatvani pasa engedélyével, 1662-ben ültették a berényiek a Zagyva folyó partján, az ún. Sárkányszögben, a *Belső Öreg hegyi szőlőket*, amelyre 7 évi adómentességet is nyertek (Pesty 1978: 67, Fodor, 253).

Ettől kezdve mindinkább terjedni kezd a szőlőművelés és egyre több gazda kap kedvet a szőlőtőkék ültetéséhez. Minden valószínűség szerint Fényszaru és Apáti la-

<sup>6</sup> Jászberényi török levelek magyar fordítása (kézirat). Fordította Repiczky János, 1851. 48. levél (Jász Múzeum Könyvtára).

kosai is ez időtájt telepíthetik szőlőiket a határ magasabb, homokosabb részein (Bathó 1995: 117). Ebben az időszakban válik általánossá az Alföldön, így a Jászságban is a szőlőkre a „hegy” megjelölés, mivel eredetileg csak a magasabb helyekre, dombokra, halmokra telepítették (Katona -Dömötör 1963: 126).

A hatvani khászhoz tartozó Jászberény lakosai azonban nem élvezhették zavartalanul a szultántól kapott adómentességüket, mert a környékbeli várak bégjei (Szolnok, Eger, Hatvan) gyakran követeltek rajtuk ételt-italt és különböző használati holmikat. A gyakori fosztogatások és zaklatások miatt a lakosok sűrűn fordultak panaszos levéllel a szultánhoz, illetve emiatt sokan el is költöztek a városból a Jászsággal szomszédos vármegyékbe.



A jászberényi Őreg szolok az 1780-as években.

1668 októberében IV. Mehmed szultán a következőket írta a hatvani kádinak: „Megparancsolom tehát... Az egri beglerbéget, a hatvani és szolnoki szandzsákbégeket és a többi hivatalviselőt szigorúan figyelmeztessék arra, hogy a seriat és a kánum ellenére, szultáni rendelet nélkül ne követeljenek maguk számára csuha-posztót, tűzifát, szénát, bort, vajat, árpát, gyertyának való viaszt és más egyebeket, erőszakosan és fizetség nélkül semmit ne vegyenek el és más módon se zaklassanak senkit...”<sup>7</sup>

A bor-tized fizetése alól csak azok a gazdák mentesültek, akik vállalták az új szőlők telepítését, a többi lakosnak a borból is, mint sok egyéb terményből, adózniuk kellett. Erről tanúskodik Jászberény szolgáltatásainak 1671-es összeírása is: „Jászberény város adott évente a török földesúrnak minden tűzhely (család) után egy-egy forintot, a török császárnak a lakók együtt fizettek 60 forintot. Házanként szolgáltatottak a földesúrnak vajat, fát és szénát nem adtak, de 15 kaszást biztosítottak (küldtek) egy hét munkára. Tizedet mindenféle terményből adtak, mint borból, bárányból, disznókból és méhekből is.” (Botka 1985: 305-306).

A török seregek 1690-ben hagyták el a Jászságot. 1699-ben Pentz János egri kamarai prefektus, a bécsi udvar megbízásából módszeres összeírást végzett a Jászkun Hármás

<sup>7</sup> Hegyi Klára, 1988. 138-139. 124. levél

Kerület területén. Az összeírásban a felvett adóalanyok és adótárgyak között az is szerepelt, hogy *hány kapa szőlőt* művelnek a gazdák (Blénessy 1943: 246). A szőlőt kapákban (vinea fossores) írták össze, s egy kapa szőlő a Jászságban (az ország más vidékeitől eltérően) kb. 200 négyszögölnek felelt meg (Fodor 1942: 260-261, Blénessy 1943: 246, Szabó 1982: 176). Az összeírás kiterjedt a foglalkozásokra is, bár e téren nem volt teljes, mivel a gazdák mellett csupán a pásztorokat jegyezték fel. Így Jászberényben említést tettek 4 *szőlőpásztorról* is (Fodor 1942: 439). 1699-ben a Jászságban csupán három településen írtak össze szőlőterületet, Berényen kívül még Apátiban és Fényszaruban. A többi falu ekkor még nem rendelkezett szőlővel.

### **Jászberényi szőlőskertek a 18-19. században**

A 18-19. században jelentősen terjedt a szőlő területe a jászok földjén, különösen Jászberényben, a Jászság legnagyobb településén, gazdasági központjában. A szőlőket kezdetben kötött, fekete talajba ültették, de tekintélyes szőlőmennyiséget telepítettek homokos területekre is. A meglévő szőlőskertek mellett 1807 tavaszán a város délnyugati határában elterülő hatalmas kiterjedésű marhajáráson telepítették a berényiek a *Neszúri szőlőskertet*. Különösen a 19. század második felében pusztító filoxéra járvány idején hódított a homokos részeknek szőlővel való megkötése. Jászberény kül- és belterületén 1828-ban 1.220 kh, 1852-ben 1.433 kh, 1879-ben 977 kh, 1895-ben pedig 1.318 kh volt szőlő (Herbert é.n.: 160., Novák 1998: 373-374). Az 1880-as években országszerte pusztító szőlőkártevő, a *filoxéra* (szőlőgyökértetű) a Jászságban is kipusztította a feketeföldben lévő szőlőket, csak a homokon lévő szőlőskertek maradtak meg.

### **Szőlő- és gyümölcsfajták a szőlőskertekben, a szüret**



*Kadarka szolo.*

A jászsági szőlőskertekben a gazdák számos szőlőfajtát termesztettek. A legrégebbi szőlőfajta a halvány vörös *Kadarka* volt, amit népiesen *Török góhérnak*, illetve *Török szőlőnek* is neveznek (Andrásfalvy 1957: 58, Szabó 1982: 177). A fűszeres illatú és zamattú Kadarkát valószínűleg a törökök hozták be hazánkba. A növény igénytelen, bőtermő, és mindezek mellett jó minőségű bort ad. A szűrt Kadarka színe rubintvörös (Ka-

tona – Dömötör 1962: 132). Ezen kívül termelték még a piros *Szlankamenka* szőlőt, az *Oportót*, a zöldessárga színű *Rizlinget*, amelynek illata a rezedára hasonlít, a sárgás vagy enyhén rózsaszínű *Kövidinkát*, a *Mézesfehéret*, zöldesfehér színű *Ezerjót*, a *Saszla*, az *Izabella* és a *Delavári* szőlőt (Bathó 2014: 100).



A különböző szőlőfajtákat a gazdák sokáig vegyesen, és sor nélkül, „összevisz-sza” ültették, mint ahogyan az ország más borvidékein is. A gazdáknak szokásuk volt a minden rendszer nélkül telepített szőlők közé tököt vagy kukoricát ültetni, amit a hatóságok gyakran tiltottak, de ennek ellenére mégis sokáig szokásban maradt. A gazdák csak a 19. század végén kezdték az egyes szőlőfajtákat elkülöníteni és a tökéket sorban ültetni. Az ültetésnél a 63 cm-es töketávolságot és a 95 cm-es sortávolságot tartották. A szőlősorok közé homokból ún. *bakhátakat* húztak. A bakhátas szőlőművelés egészen a 20. század közepéig általános volt, csak a nagyüzemi szőlőtermesztéssel tértek át *kvadrátos* (a sor- és töketávolság négyzetes volt), *majd pedig a kordonos ültetési módra* (a hajtások kifeszített huzalon helyezkednek el). A kordonos művelési mód egészen napjainkig általános nemcsak Magyarországon, de a külföldi országokban is.

Jászberényben a 20. század közepéig szinte minden gazdának volt szőlőskertje, amelyben nemcsak szőlőt, hanem különféle gyümölcsfákat (jász vadóka alma, lószemű szilva, árpával érő körte, cseresznye) is ültetett, így gondoskodva családja gyümölcs szükségletéről. A gyümölcsöt az évszaknak megfelelően frissen fogyasztották, de aszalták, befőzték és lekvárt is készítettek belőle. Ezek az ínycségek a téli időszak csemegéi voltak. A szőlő tartósításának általános módja volt a jászoknál, hogy az eltartható, nem potyogós szőlőfürtöket vékony madzaggal felkötötték, és a padláson egy rúdra felakasztották, ahol lassan megszáradt, de úgy, hogy a szőlő bogyói mégis édesek és ízletesek maradtak. Téli időszakban a csa-



*Bakhátas szolo gyümölcsfákkal, Jászberény, 1960-as évek.*



*Kvadrátos muvelésu szolo, Jászberény, 1997. fotó, Baráth Károly.*



*Kordonos muvelésu Kadarka szolo, Jászberény, 1974.*



*Kordonos muvelésu szolo Rodostó határában (Törökország), 2016. fotó, Bathó Edit.*



*Felfuított szolofürtök Beyparaziban (Törökország), 2014. Helytört. Múzeum. fotó, Bartha Júlia.*

és a hegyközség alkotta törvények alapján működött évente választott tisztségviselővel (szőlőbíró, szőlőcsász, jegyző) (Magyar Néprajzi Lexikon 2. 1979: 518). 1949-ben egy kormányrendelet szüntette meg a hegyközségek működését (Sebők 1996: március).



*Szolokunyhó a jászberényi szoloben, 1959. fotó, Tóth János.*

ablakkal, a hosszú oldalán pedig egy ajtóval. Némely gazda mívesen meg is faragta a kunyhó ajtaját és ablakát. Előfordultak azonban két osztatú kunyhók is, ilyenkor az épület hosszabb oldalára két ajtót vágtak, s néha még előreugró tornácot is építettek hozzá.

A kunyhók tetejét sokáig náddal borították be, csak a 20. század második felében terjedt el a cseréptető alkalmazása, amely jobban védte a kunyhót az időjárás viszonyosságaitól, s a karbantartása is könnyebb volt. A legrégebbi kunyhók mennyezet nélküli, lepadlásolatlan építmények voltak. Később azonban minden kunyhónak mennyezetet csináltak, s a padlást tárolásra használták. Az épület falát általában fehérre meszelték, csak a 20. második felében – amikor a szőlős kertek már jobbára hobbitelkeként működtek – festették a kunyhók falát színesre.

láttagok gyakran fogyasztották fehér szalonnához, kenyérhez, de édességként, csak úgy magában is. Ezt a tartósítási módot a törökök is ismerték, sőt még napjainkban is alkalmazzák.

A jászberényi szőlőhegyeknek ún. *hegyközségi szervezete* működött, amely a birtokosoknak, a bérlőknek és szőlőműveseknek hatósági jogkör nélküli, de önkormányzati jelleggel és meghatározó szervezettel bíró intézménye volt. Célja a szőlőműveléssel kapcsolatos érdekvédelem szolgálata volt,

A jászberényi szőlőhegyek sajátos hanglejtését a *kunyhók*, *gunyhók* adták, amelyek rendszerint a szőlőföld elején álltak, véggel a dűlőútra. Az ajtajuk és az ablakuk legtöbbször a szőlő felé nézett. Mivel a jászági építkezés legfőbb építőanyaga a sár volt, így a kunyhókat is ebből készítették. A legrégebbi kunyhók még karóvázás, paticsfalú építmények voltak, de a 20. század közepétől a vertfal és a vályogfal vált általánossá. A kunyhók rendszerint egyosztatú építmények voltak, a rövid oldalán egy kicsinyke

A kunyhók berendezése rendkívül egyszerű volt. Általában volt benne egy kis asztal, egy szalmával borított favázás ágy, ún. *dikó*, néhány falipolc és gyalogszék. A vakablakban tartották a méceszt, a gyertyát, később pedig a petróleumlámpát. A helyiség egyik sarkában tárolták a szőlőművelés eszközeit, de itt kapott helyet a bogrács, a bográcsstartó, és néhány edényféle is. Rakott tűzhely csak a csősz kunyhójában volt, aki egész évben kinn lakott szőlőhegyen.

A kunyhót általában tavasztól őszig a szőlőbeli munkák során használták. A napi munkavégzés után a család tagjai rendszerint hazamentek, de az idősebb férfiak a tavaszi nyitástól az őszi fedésig kinn tartózkodtak. A munkák során gyakran odakinn főztek ebédet az asszonyok, ilyenkor egy öblös lyukat ástak a földben, abban tüzeltek, és arra helyezték a bográcsot.



Főzés földbeásott bográcsban, Jászberény, 1960-as évek.

A szőlősgazdák számára minden évben az egyik legnagyobb esemény a *szüret* volt, amit társas munkaként végeztek, amit szokás volt visszasegíteni. A szüreten részt vett a család apraja-nagyja, akik korán reggel lovaskocsival mentek ki a szőlőbe. Szalonna-sütés után azonnal munkához kezdtek, az asszonyok és a gyerekek favödörökbe, vagy kerek fateknőkbe szedték a szőlőt, a férfiak pedig puttonyoztak. Egy puttonyoshoz általában 3-4 szedő tartozott. A lepotyogott szemeket mindig a gyerekekkel szedették fel. A leszedett szőlőt a puttonyosok ún. *taposó zsákba* forgatták, amit a szőlő végén elhelyezett *taposó kád*ba helyeztek, ahol az asszonyok és a gyerekek lábbal alaposan megtaposták. A megtaposott szőlő leve a gyűjtőkádba folyt. A 20. század második felében a szőlőskertben már csak a szőlőt szedték le, de a lakóháznál vagy a tanyán dolgozták fel.

A szüretelők reggelire általában nyársaltak, vagyis szalonnát sütöttek. A hagyományos szüreti ebédet, a *birkapörköltet* a család valamelyik férfi tagja főzte meg bográcsban.<sup>8</sup> A munka végeztével még megették a maradékot, azután pedig közösen énekeltek. A jáász ember a szüreti munkákat is legtöbbször tánccal fejezte be. A *szüreti bált* régen közvetlenül a szüret után a kocsmában vagy a vendéglőben, később pedig a kultúrház nagytermében tartották. A bált rendszerint vidám tréfás felvonulás előzte meg. A menetet lovas legények vezették, mögöttük magyar ruhába öltözött lányok és legények egy rúdon hatalmas szőlőfürtöt vittek. Utánuk három lovaskocsi következett, rajta maskarába öltözött fiatalokkal. A szüreti menet énekelve vonult végig a városon, és csak estefelé érkeztek meg a bál színhelyére. A tánctermet erre az alkalomra szőlővel szépen feldíszítették, és ezt ún. *csőszök* őrizték. Ha valakit lopáson értek, a csőszlegények a bíróhoz vezették a „bűnöst”, aki az egyik sarokban egy boroshordó mellett

<sup>8</sup> A Jászságban a bográcsban főzött ételt csak a férfiak készítették.

szabta ki a büntetéseket. A hagyomány szerint a szüreti bálban sok fiatal jegyezte el egymást (Bathó 2014: 124).

### **A jászberényi szőlőtermesztés alkonya**

Jászberény, mint jó talajadottságokkal bíró település még a 20. században is komoly szőlőskertekkel rendelkezett. A szőlőgazdálkodás hagyományos módja a szocializmus időszakában (1945-1989-ig) teljesen átalakult. A legtöbb szőlőt bekebelezték a termelőszövetkezetek és az állami gazdaságok, amelyek a 20. század második felében virágzó szőlőkultúrával és borgazdálkodással büszkélkedhettek. Az 1989-es rendszerváltozást követően a szövetkezetek megszűntek, a földterületek magánkézbe kerültek, s az új tulajdonosok új gazdálkodási struktúrát alkalmaztak. A szőlőket kiszántották, és más művelés alá vették a területet. Sok gazda erdővel telepítette be az egykori szőlőskertet.

A II. világháborút követően a lakosok tulajdonában megmaradt, néhány sorból álló szőlőparcellák, mint *zártkertek* működtek tovább. (Neszűr, Kishegy, Bánhegy, Antalhegy). Ezek a kertek az 1970-es-1980-as években egyre inkább hobbitermekké alakultak, amelyen a tulajdonosok *hétvégi házakat* építettek. A legtöbb család itt pihente ki a munka fáradalmait, miközben elvégezték a szőlőskert legsürgetőbb teendőit.

Az 1990-es években azonban jelentősen megváltozott a hobbikertek élete. Ennek oka elsősorban a megváltozott életmódban keresendő. Az idős gazdák elhaltak, a fiatalok pedig két-három műszakban jártak dolgozni a gyárakba, és már nem volt sem idejük, sem pedig kedvük hétvégeken a kertekben dolgozni. De hiányzott a kertműveléshez szükséges szakismeretük is. Ennek következtében a szőlőskertek gondozatlanná, lakatlanná váltak. A szőlős kunyhók összedőltek, az egykor virágzó parcellákat pedig felverte a gaz. Ezzel megkezdődött a jászberényi szőlőskertek alkonya. Jászberényben ma már alig beszélhetünk szőlőtermesztésről. Van ugyan egy-két gazda, aki még foglalkozik szőlővel: termeszt, feldolgozza és értékesíti. Ők viszik tovább a korábbi nagy múltú szőlőtermesztést, amelyet a gazdaságukon kívül ma már csak néhány út menti szobor, az elárvult szőlőskertek és az emlékezet őrzi.

### **Irodalom**

Andrásfalvy, Bertalan. A vörösbor Magyarországon. Néprajzi értesítő, Budapest, 1957: 49-67.

Bathó, Edit. A szőlő termesztése a Jászságban. Jászsági Füzetek, Jászberény, 2014: 52.

Bayerle, Gusztáv. A Hatvani Szandzsák adóösszeírása 1570-ből. Hatvani Lajos Múzeum Füzetek, Hatvan, 1998: 14.

Blénessy, János. Jászberény népesedése és gazdasági fejlődése a legrégebbi időktől 1705-ig.

In: A Jászberényi Jászmúzeum Évkönyve 1938-1943. Jászsági Könyvtár 3. Budapest, 1943: 207-256.

Botka, János. Latin és magyar nyelvű források a Jászság XVI-XVII. századi történetéhez.

In: Szolnok Megyei Levéltári Füzetek, Szolnok, 11. 1988: 179-345.

- Fekete, Lajos. Török birtokrendszer a hódolt Magyarországon, Budapest, 1940.
- A Hatvani Szandzsák 1550.évi adóösszeírása. Jászsági Füzetek 4, Jászberény, 1968.
- Fodor, Ferenc. A Jászság életrajza. Budapest, 1942.
- Gyárfás, István. A Jász-kúnok története I-IV. Budapest, 1885.
- Hegyi, Klára. Jászberény török levelei. In: Szolnok Megyei Levéltári Füzetek 11, Szolnok, 1988.
- Herbert, János. Jászárokszállás nagyközség monográfiája, Karcag, (é.n.).
- Katona, József – Dömötör, József. Magyar borok-borvidékek, Budapest, 1963.
- Novák László. Adatok a Jászság településnéprajzához. In: Jász Múzeum Évkönyve 1975-2000. Jászsági Könyvtár 4. Jászberény, 1998.
- Pesthy, Frigyes. Helynévtára I. Jász-kunság. Kecskemét-Szolnok, 1978.
- Prückler, József. Jászberényi rajzok. Jászberény, 1934.
- Repiczky, János (ford.) Jászberényi török levelek magyar fordítása (kézirat) Jász Múzeum Adattára (JMA) (é.n.).
- Sebők, József. Jászberényi Hegyközség. Jászkürt, VIII. évf. 5. sz. 5, 1996.
- Szabó, László. Jászság. Budapest, 1982.



# Türk ve Macar Mutfaklarında Yemeklerin “Gelenekselliği” ve Sürdürülebilirliği

Selcan Gürçayır Teke\*

Türkiye ve Macaristan Geleneksel Mutfak Etkileşimi Projesi, hâlihazırda her iki ülkede yaşayan mutfak üzerine odaklanarak iki ülke arasındaki ortaklıkları ve farklılıkları ortaya koymayı hedeflemektedir. Öyleyse ilk olarak “geleneksel yemek/mutfak” terimiyle her iki kültürde de ne anlaşıldığının açıklığa kavuşturulması gerekmektedir. Aslına bakılırsa geleneksel sözcüğü tartışmalı ve sorunlu bir kavramdır. Bu kavram yemekle bir araya geldiğinde bu muğlaklığın devam ettiği ifade görülmektedir. Bir yemeğin geleneksel olarak sayılabilmesi için malzemeleri mi geleneksel/doğal yolla elde edilmiş olmalıdır? Pişiriliş teknikleri mi geleneksel olmalıdır? Sunum biçimleri mi geleneksel olmalıdır? Yemeklerin tüketildiği ortamların gelenekselliği ile yemeklerin gelenekselliği arasında bir ilişki var mıdır? Yemekler ritüellerde yapıldıkları için mi gelenekselleşirler, yoksa geleneksel oldukları için mi ritüellerde yapılırlar? Geleneksel diye tanımladığımız yemeklerin yapım biçimleri en az kaç kuşak aktarılıyor olmalıdır? Geleneksel yemeklerin kimlik, aidiyet gibi kavramlarla ilişkisi gelenekselliklerini belirler mi? Yemeklerin sembolik anlamları gelenekselliklerini sağlar ya da güçlendirir mi? Bu sorular ışığında Türk ve Macar kültürlerine bakıldığında geleneksel mutfak ve yemek tanımlamasının her iki kültürde de ufak farklılıkları olmakla birlikte benzer biçimlerde ifade edildikleri görülmüştür. Geleneksel yemek, alan araştırmasında kimi zaman geçmişte yapılarak bugüne kadar gelen yemekleri tanımlamak için kullanıldı. Kimi zaman pişirme tekniklerinin (sacda pirişilme, bir ateş yakılarak etrafında pişirme) gelenekselliğinden dolayı geleneksel olarak nitelendirildiler, kimi zaman bir yöreyle ya da bir grupla ilişkilendirildikleri hatta özdeşleştirildikleri için geleneksel olarak tanımlandılar. Çünkü bu yemekler dinî grup ya da etnik kimliği devam ettiren ve o etnisiteyi ya da dinî grubu diğerlerinden ayıran bir belirleyici idi. Kimi zaman tanınırlık ve yaygınlık ölçütü yemeklerin geleneksel olarak tanımlanmasına neden oldu. Kimi zaman sunuldukları ortamların gelenekselliğinden

---

\* Dr. Gazi Üniversitesi, Edebiyat Fakültesi, Türk Halkbilimi Bölümü Öğretim Görevlisi, Ankara/Türkiye, sgurcayir@gazi.edu.tr

o yemeklerin de geleneksel olduğu düşüncesi öne çıkarıldı. Bu makalede, bir yemeğin geleneksel olarak nitelendirilmesine neden olan bütün gerekçeler her iki kültürden örneklerle tartışmaya açılacaktır. Geleneksel yemeklerin günümüzde nasıl yaşadıkları, ne ölçüde değiştirildikleri, geleneksel yemeklerin aktarım ortamlarının kayboluşuna ya da değiştirilişine nasıl cevap verdikleri, yani nasıl sürdürülebildikleri de ele alınacaktır.

Geleneksel yemek ile ilgili olarak ilk kastedilen geçmişte yaşayanların bildiği ve bize aktardığı bir şey olmasıdır. Kuşaktan kuşağa aktarılmış bir yemek olması geleneksel olarak nitelendirilmesindeki ilk ölçüttür. Malzemelerin, yapım ve pişirme tekniklerinin, sunum biçiminin ve nerede sunulduğunun ve tüketim biçimlerinin de bizden önce yaşamış kuşaklarla benzerlikler göstermesi temelde o yemeği geleneksel kılarak diğerlerinden ayrılmasını sağlar. Jack Goody'den ödünçleyecek olursak mutfak kültürü söz konusu olduğunda üretim, dağıtım, hazırlama, tüketim aşamalarının gelenekselliğinden bahsedebildiğimiz oranda geleneksel bir yemekten söz edebiliriz (Goody, 2013). Geleneklerin zaman içerisinde değiştiği, dönüştüğü su götürmez bir gerçektir. Anne Kaplan'ın da ifade ettiği gibi "değişimi geleneğin düşmanı olarak görmek duygusal bir yanılgıdır... insanlar sürekli bir biçimde yaşamlarına uydurmak için geleneklerini değiştirirler; durağan gelenek... ölü olandır."(Kaplan 1986'dan aktaran Humphrey 1989: 163). Dolayısıyla geleneksel yemeklerin ve yemek kültürünün de kuşaklar tarafından değiştirildiği yeni pişirme tekniklerinin, yeni malzemelerin, yeni sunum biçimlerinin geleneksel yemek kültürüyle harmanlanması söz konusudur. Mutfak yeniliğe açık olunan ancak aynı zamanda da muhafazakârlığın korunduğu bir alandır. İnsanlar hem yeni tatlara, yeni lezzetlere hem mutfakta yaşamlarını kolaylaştıran teknolojik yeniliklere açıktırlar hem de yemeğin verdiği kimlik bilinci, sosyal ve kültürel anlamları ya da sadece yemek yeme alışkanlıkları ve alışık olunan tatlar dolayısıyla tutucudurlar. Bu nedenle mutfağın gelenekle modernin bazen çatıştığı bazen uzlaştığı bir alan olduğu ifade edilebilir. Teknolojik gelişmeler ve fast food kültürünün hızla yayılması, geleneksel yemek kültürünü zayıflatan bir sürecin yaşanmasını sağlamıştır.

Geleneksel yemek/mutfak tanımlaması muğlaklığını korusa da geleneksel yemeklerin uzun zaman alan ve zahmetli yemekler olduğu düşüncesinin Türk ve Macar kültürleri için de geçerli olduğu söylenebilir. Kuşaklar arasında aktararak bugüne kadar gelebilen geleneksel yemekler olduğu kadar, kuşaklar tarafından kimi gerekçelerle terkedilen ve bugüne ulaşamayan geleneksel yemekler de bulunmaktadır. Geleneksel yemeklerin sürdürülmesinde yaşanan temel sıkıntılardan biri, yapım süreçlerinin zor olması ve uzun bir zaman gerektirmesidir. Yemek yapımlarının belirli bir eğitim süresi gerektirmesi, yapımın zor ve zahmetli olması, geleneksel yemeklerin bugünün yaşam biçimleri içerisinde varlığını sürdürmesini zorlaştırmaktadır. Kütahya'nın Şair Şeyhi köyünde yapılan erik pestili, günümüzde köylü kadınlar tarafından pek yapılmamaktadır. Hazır meşrubatların, içeceklerin oldukça geniş bir tat yelpazesine sahip olması, ucuza ve kolayca satın alınabilmesi bu geleneksel lezzetin yavaş yavaş yok olmasına neden



olmuştur. Annelerinden hatırladıkları kadarıyla yapımını anımsadıkları erik pestilinin yapılışını, "erikler pişirilir, kaynatılır, elekten geçirilir, tepsiye konulur, güneş altına konur, ipe asılır. Kışın pilavın yanında içilmek üzere kesilir, eritilerek içilir." ifadeleriyle anlatan Zehra Kipir, "Üşeniyoruz yapmıyoruz." sözleriyle bu geleneksel lezzetin yapılmama gerekçesini özetler.

İzmit Karatepe İlçesi Kartepe Köyünde, yöreye has olan ve geleneksel olarak tanımlanan kuskus günümüzde özellikle yaşlı kadınlar tarafından bilinmekte ama yapımı gittikçe azalmaktadır. Köylüler, köyde bulunan Tökeli İmre anıtını yılda bir defa ziyarete gelen Macar konuklara kimi ziyaretlerinde bu geleneksel yemeği pişirdiklerini söylemektedirler. Köyün geleneksel ama aynı zamanda imgesel yemeği olarak görülen ve kendilerini başka bir kültüre ifade etmek için yararlandıkları bu geleneksel yemek, yapımındaki zorluk gerekçesiyle genç nesil tarafından sadece teoride bilmekte ancak yapılmamaktadır. Bulgurla unun yoğrularak mercimek şekline getirildikten sonra bir hamur teknesinin kenarına oturan iki kadının elle yuvarlayarak elde ettikleri kuskusun elde edilmesi 2-3 saatlik bir yuvarlamanın ardından gerçekleşir. Daha sonra kazanda haşlanır ve kurutulur. Köyde bakkal işleten Ayşe Özkan, "Kuskus zor zahmetli iş. Bulguru unla mercimek şekline getiriliyor. İki kişi tekne ile yuvarlarlar. Çok vakit alır. Onlar anlıyorlar. Büyüklerimiz kazanda haşlıyorlar, sonra kurutuyorlar." ifadeleriyle kuskusun yapımına ilişkin bilgiler vermiştir. Aslında yapımlarındaki zorluklarından dolayı öğrenilmeyen bu tatlar, geleneksel bilgilerin taşıyıcılarının ölümüyle birlikte yok olacaktırlar. Kuskusun ne kadar süre yuvarlandığında, hangi biçimi aldığı yapımlarının tamamlanması geleneksel bir bilgidir, bu bilginin kaybolması bu tatların yeniden yapılmalarına karar verildiklerinde deneye yanıla yeniden keşfedilmelerini gerektirir. Geçmişte nasıl yapıldığına ilişkin teoride bilgi bulunan ama uygulama anlamında aktarımı yapılmadığı için unutulmuş bir Macar içeceği Budapeşte'de karşılaştığımız martz adlı içecektir. Şeker, anason ve suyun karıştırılmasıyla yapılan ve bayramlarda çocuklara sunulan bu içecek, görüştüğümüz kaynak kişi tarafından denenmiş ancak pratikte nasıl yapıldığını bilmedikleri için denemeleri başarısız olmuştur. Çok kötü bir tat elde etmişler ve bu içeceği yapmayı bırakmışlar.

Yemek aslında yaşam biçimiyle de yakından ilişkilidir ve mutfak kültürünün değişmesindeki önemli etkenlerden biri de yaşam biçiminin değişmesidir. Türkiye özelinde söyleyecek olursak geçmişte tek bir kaptan tüketilen yemekler, bugün modern çalışma koşulları ve hijyen anlayışının yerleşmesiyle birlikte ayrı ayrı tabaklardan, çalışma saatlerine göre toplu ya da ayrı yenilebilen yemeklere yerini bırakmıştır. Tek bir kapta yenme geleneği olan geleneksel yemeklerin günümüz dünyasında kendilerine yer bulabilmeleri ancak sunum biçimleri değiştiğinde gerçekleşebilmektedir. Kütahya'da özel misafirlere ya da Ramazan'da yapılan tirit yemeği, hindinin haşlanarak büyükçe bir tepsiye konulması, hindi etinin suyuyla ıslatılan yufkaların etrafına dizilmesi şeklinde sunulur. Tek bir tepside yenmesi, yemeğin gelenekselliğindeki başat noktalardan biri-

dir. Ancak günümüzde ayrı ayrı tabaklardan yenmesi bu yemeğin, her bir tabak için ayrı ayrı hazırlanması formülüyle çözülmüştür. Kaynak kişimiz Hediye Demir, kızının her bir tabak için bu yemeği ayrı ayrı hazırladığını ancak bunun biraz zahmetli olduğunu ifade etmektedir. Benzer bir biçimde Kütahya'da yapılan "Yufka böreği" de tepsi içerisinde ortaya konularak, elle bölerek yenilen bir yemektir. Hem yapımındaki zorluk hem de sunum tekniği bu böreğin de yapımının azalmasına yol açmıştır.

Geleneksel yemeklerin önemli bir bölümü geleneksel tatların ve beğenilerin değişkenlik göstermesiyle terkedilebilmektedir.<sup>1</sup> Eskişehir'in Alpu ilçesinde Nogay Türkleri arasında yakın döneme kadar yapılan talkan isimli yiyecek de yöredeki değirmenin kapanmasıyla birlikte unutulmuş geleneksel yemekler arasındaki yerini almıştır. Mısırla nohut kavrulur, değirmene götürülerek un haline getirilir. Şekerli yoğurda karıştırılarak yenir. Talkan, özellikle Ramazan ayında sahurda tok tutması için yapılan bir yiyecektir. Bu yiyeceğin artık yapılmamasındaki gerekçelerden biri değirmenin kapanmasıdır elbette ancak başka bir gerekçe ise bu yiyeceğin tadının özellikle yeni yetişen kuşak tarafından beğenilmemesidir. Atıştırmalık olarak tanımlanabilecek bu tadın yerini alabilecek ve daha lezzetli olduğu düşünülen pek çok tat günümüzde mevcuttur. Bu tatların öne çıkışı, geçmişte aynı ihtiyaçları karşılamak için tüketilen yiyeceklerin yerini almalarına neden olmuştur.

Geleneksel tatların değişimindeki temel belirleyicilerden biri başka kültürlerle karşılaşma yani farklı mutfak kültürlerinin etkileşime girmesidir. Mutfağın ekonomik getirisi düşünüldüğünde turistik beğenilerin geleneksel tatların değişimini ve dönüşümünü hızlı bir biçimde sağlayabildiği görülür. Macaristan'da karşılaştığımız geleneksel bir fırında pişirilen kemences langos isimli geleneksel pide, turistlerin damak zevklerine göre zaman içerisinde biçimlendirilmiştir. Gelenekte, hamurun üzerine tejföl ve tuz konularak pişirilen bu pide, son yıllarda üzerine soğan ve domuz eti konularak pişirilmektedir. Sokaklarda bayramlarda turistlere satılan bu pide böylece daha popüler bir yiyecek hâlini almıştır. Kemences langosun pişirme tekniği gelenekselliğini korurken malzeme açısından daha da zenginleştirildiği görülmektedir.

Mutfağın aynı zamanda teknik bir alan olduğu da düşünüldüğünde teknik gelişmeler ve yeni teknolojiler geleneksel tatların karşısında bir tehdit olarak değerlendirilebilir. Geçmişte kullanılan kap kacakların ya da pişirme araçlarının günümüzde olmayışı bu yemeklerin evlerde yapımını zorlaştıran bir hâl almalarını sağlar ve bunun neticesinde bu geleneksel yemekler sadece belleklerde yaşayabilirler. Yemek pişirme araçları olarak tandırların, kuzinelerin, sacların modern Türk mutfağında kendilerine yer bulabildiklerini söylemek pek de mümkün değildir. Pişirme gereçlerinden dolayı geleneksel olarak değerlendirilen bu yemekler, bu araçların kullanımının azalmasıyla da ortadan kalk-

<sup>1</sup> Tadın değişimi konusunda ayrıntılı bilgi için bkz. Jean-Louis Flandrin. 2008. "Tadın da Bir Tarihi Var." *Yemek ve Kültür*. 11: 92-101.

makta ya da yeni pişirme teknikleri ile gelenekselliklerinin kaybolduğu düşünölmektedir. Örneğin Kütahya'da bayramlarda mutlaka gelen misafirlere sunulan su böređi geçmişte sacda odun ateşinde pişirilen bir börekken şimdi fırında pişirilmektedir. Kaynak kişimiz Naciye Keler, su böređi fırında pişmez diyerek yemeđin bu yola gelenekselliđinin kaybolduđunu düşünmektedir. Kütahya'da kışa hazırlık olarak yapılan ovma adlı bir marna türü hem yapımı zor hem de özel bir gözer (elek) ile yapılmaktadır. Bu gözeri evlerinde bulundurmayanlar bu geleneksel tadı terketmektedirler. Pişirme ya da yapım araçlarının ev ortamında korunamadıđı zaman işletmeler, költürü koruma dernekleri ve müzeler karřımıza çıkmaktadır. Macaristan'da Skansen Müzesinde karřılařtıđımız, kurufasölye, sođan, havuç, patates gibi sebzelerle birlikte ortaya yakılan bir ateş etrafında küpte pişirilen kurufasölye çorbası, pişirme tekniđinden dolayı geleneksel sayılmaktadır. Tarımla uğrařan aileler için ideal bir yemek olan bu yemek, ortaya yakılan büyükçe bir ateş etrafında küplerin içerisine konulur. Genellikle erkekler tarafından hazırlanan bu yemek, çiftçilerin yaşam biçimleriyle de uyumludur. Çünkü belirli aralıklarla gelerek karřtırılarak uzun bir süre içerisinde pişirilir. Küplerin üzerinde yazılı olan aile isimleri yemeklerin birbiriyle karřmasını önler, çünkü köylüler yaktıkları tek bir ateş etrafında yemeklerini pişirirler. Bu pişirme tekniđinin modern mutfaklarda ve modern yaşam biçimi içerisinde kendisine yer bulması imkânsız gibidir.

Kisüszállás'daki kaynak kişimiz "Geleneksel yemekler geride kaldı. Bayramlarda var ama günlük yemeklerde yok." deyiş i ritüeller ile geleneksel yemekler arasındaki açık ilişkiyi görmemizi sağlar. Geleneksel yemeklerin en önemli yaşam alanları ilişkili oldukları geleneksel uygulamalardır. Bu uygulamalar ortadan kalktıđında ya da biçim deđiřtirdiklerinde geleneksel yemeklerin de deđiřmesi ya da yok olması söz konusudur. Ancak ritüellerin "gelenekselliđinin" güçlülüđü göz önünde bulundurulduđunda aslında geleneksel ritüeller, uygulamalar geleneksel yemeklerin emniyet supabı olarak da görülebilir. Macaristan'da Karcag'da düđünlerin vazgeçilmez yemeklerinden tavuk çorbası, birkaç pörkölt, kolac, Jaszbereny'deki geline verilen pörkölt turta adı verilen şekerle karitalize edilmiş pasta, Tekirdađ'da düđünlerde keşkek, lahana, paça (yörede sarımsaklı ve sütlü yapılı) ve yahni geleneksel uygulamalarla özdeşleşmiş geleneksel yemeklerdir. Geleneksel ritüellerdeki yemekler, taşıdıkları anlamlar dolayısıyla da gelenekselleşirler. Jaszfenyszaru'daki düđünlerde sağdıçın elinde taşıdıđı "evliliđin sonsuza kadar mutlu bir biçimde sürdürölmesi" dileđini sembolize eden Rustiyuş kolac adlı pasta, sadece düđünlerde yapılan ve komşular arasında dağıtılan bir pastadır. Yine Kumanistan'da kırkı çıkmamış anneye bebek görmeye giderken yakın akrabalar ya da komşular tarafından götürölen komatal isimli yemek (öđle yemeđi) geleneklerle ilişkili yemeklerdendir. Bu yemek içerisindeki çöreye adı verilen özel pastanın katlanma biçimi kadın cinsel organına benzemekte ve yeni doğum yapmış lohusa kadının bir an önce iyileşmesi dileđini sembolize etmektedir. Türkiye'de İzmit'te, Kütahya'da, Tekirdađ'da hatta diđer pek çok yöre için de geçerli olan cenazelerde helva kavurarak koku çıkarılır ve ölü evinin belli olması amaçlanır. Kandillerde İzmit'te ve Kütahya'da benzer biçimde hamur yađda kızartı-

larak ya da helva kavurularak koku çıkarılması bu sefer kokularından “Kuşlar kokusundan doyar mübarek gündür” anlayışıyla yapılır. Kumanistan’da cenazelerde pişirilen çorbanın içerisine atılan şehriyenin “yaşamın bittiğini” sembolize eden kare şehriyelerle yapılırken düğünlerdeki çorbaların içerisine “yaşamın ve evliliğin uzun sürmesini sembolize eden” uzun şehriyeler konulur. Kaynak kişimiz Karcag’da da yakın dönem kadar bu yapım biçiminin sürdüğünü ancak şimdi unutulduğunu ifade etmişlerdir. Geleneksel ritüellerin biçim değiştirmesi, her iki kültürde de geleneksel yemeklerin bu ritüellerden ayrılması doğurmuştur. Hem Macar hem de Türkler için geleneksel düğünlerin yerini alan salon düğünleri, düğünle özdeşleşen geleneksel yemeklerin yapımını azaltmıştır. Salon düğünlerinde modern yemekler ve pastalar konuklara ikram edilmektedir. Türkiye’de cenazelerde helva kavurmanın hâlen yaygın bir biçimde yapılan bir geleneksel tat olmasına rağmen kıymalı pide ve ayran dağıtımının son yıllarda gittikçe yaygınlaştığı da bilinmektedir. Benzer bir duruma Macaristan’da rastlanmaktadır. Kisujszallas’taki kaynak kişimiz, cenaze yemeklerinin artık lokantalardan getirtildiğini söylemiş ancak kırk sene evvel ölen kayın pederi için kare şeklindeki şehriye ile yapılan tavuk çorbası, birkaç pörkölt ve kayınpederin sevdiği yemeklerin pişirildiğini anımsadığını ifade etmiştir.

Yemeklerin gelenekselliği ritüellerde ifade ettikleri sembolik anlamlarla daha da güçlenirler, düğün, cenaze ve kandil gibi ritüellerde yemeklerin üstlendikleri sembolik anlamlar bu yemeklerin pişirilişindeki temel motivasyonlardan biri hâline gelir. Benzer bir durum alevi kültüründe yemeklerin sembolik anlamlarında da izlenebilir. Nevruz Ceminde verilen tavuk eti, yumurta, keşkek ve incir hoşafı “Hacı Bektaş Veli’den beri korunan” geleneksel bir menüdür ve sembolik anlamları vardır. Tavuk eti ve yumurtanın birlikte verilmesi, devir anlayışını sembolize ederken incir hoşafı ise ahadiyet ve vahdaniyeti yani teklik ve çokluğu sembolize eder. İncir görünüşte tektir, ancak içi açıldığında yüzlerce çekirdekle karşılaşılır. Süt ise temizlik ve saflığı sembolize eder. Kaynak kişimiz Mahrem Tezoldu’nun ifade ettiğine göre 21 Mart’ta gerçekleştirilen bu cem, eski Türklerle göre yeni yılın başlangıcıdır. Bütün bu yemeklerin hepsi “bağırşakların temizlenmesini, kışlık tortunun atılmasını sağlar. Yenilen bu yiyeceklerin ertesi gün daha sağlıklı kalmaya ve yeni yıla iyi başlamaya sebep olacağı” düşünülür.

Geleneksel yemeklerin sürdürülmesinde ve yeni yaşam biçimlerine uyarlanmasında bir diğer temel etken yemeğin, belirli bir etnisite ya da dini grupla özdeşleşerek kimliğin bir parçası olarak düşünülmesidir. Bu durumda yemek, kimlik ve aidiyet hissini tatmin edildiği bir araca dönüşür. Marie Hélène Sauner-Leroy, özellikle bazı yemeklere “etnik” bir anlam yüklenerek yemeğin sabitlendiğini ve aynı şekilde yapılmasına gayret edildiğini ifade eder. Bu durumun göçmenlerde rahat bir biçimde gözlenebileceğini öne süren Sauner-Leroy, göçmenlerin kendilerine bir yemek seçtiklerini bunu kimliklerini yansıtan, sembolize eden bir yemek olarak düşündüklerine dikkat çeker. Fransa’ya göç etmiş Karadenizlilerin kara lahana ile ilgili yeme alışkanlıklarının, İsrail’e göç etmiş Falaşaların *Indreja* ekmeği ile tutumlarını örnek gösterir (2012: 163-164). Bu gruplara ait yemekler,

onları diğer gruplardan ayıran bir ayırıcı görevini üstlenir. Geleneksel yemekler, özellikle başka kültürlerin etkisi altında kaldıklarında grup aidiyeti ve kimliklerini tanımlama rollerini üstlenirler. Macaristan'da alan araştırması sırasında görüştüğümüz Jasz ve Kuman halkı için geleneksel yemekler kimliklerini sürdürdüklerini düşündükleri bir alan hâline gelir. Bu Türkiye'de Eskişehir'deki Nogay Tatarları ve Tekirdağ'da görüştüğümüz aleviler ve Bulgar göçmenleri için de geçerlidir. Jaszbereny şehrindeki düğünlerde geline verilen pörkölt turta (Şekerle karemalize edilmiş, fındıklı pasta) ve doğum yapmış kadına pişirilen güvercin çorbası bölgeye has olan Jasz kültürüyle özdeşleşen yemeklerdir. Çorlu Çeşmirli köyü Bulgaristan göçmeni olan halk için kırma ve dizmana adı verdikleri hamur işleri kimliklerinin bir parçası hâline getirdikleri yemeklerdir. Nogay tatarlarındaki çiğbörek, köbete, katlama, kaşık börek, ovmaç çorbası, ükenbörek, sarburma, sorpa (kuzu etinden yapılır), saraylı tatlısı kimliği yansıtan geleneksel yemekler olarak öne çıkar. Alevi topluluklarındaki yiyecekler hem grup kimliklerini güçlendiren hem de sembolik anlamlar ifade eden yemeklerdir. Matem ayı olarak da bilinen Muharrem ayında pişirilen aşure de aleviler ve sünniler arasında görülen geleneksel bir tatlıdır. Bu geleneksel yemeklerin yenme biçimi de gelenekselleşmiştir. Musahiplik ceminde kesilen kurban etinden yalnızca musahibi olanların yemesi, yeklerin yani musahibi olmayanların yemesi de geleneksel yemekler etrafında oluşan geleneksel alışkanlıklardır.

Bazı geleneksel yemeklerin o yöreyi temsil etme ya da o yöre dendiğinde akla gelme özelliği kazandığı görülmektedir. Yemeklerin imgeselleşmesi ile gelenekselliği arasında bu bağlamda bir ilişki kurulabilir. İmre Tökeli ve Kraliçe Zirini'nin anıt mezarlarının bulunduğu İzmit, pişmaniyesi ile ünlüdür. Yöreyle ait geleneksel bir tat olan pişmaniye evlerde değil, küçük işletmelerde üretilen bir tat hâline gelmiştir. İzmit'te pişmaniye üretimi yapan on dört atölye bulunmaktadır. İran'dan öğrenilmiş bir yiyecek olarak nitelendirilen bu geleneksel, yöresel tadın elde edilmesinde önceleri ev tipi atölyeler ve insan gücü ağırlıklı bir üretim tarzı hakimken günümüzde sanayi tipi atölyeler ve makine gücü ağırlık kazanmıştır. Yöredeki halkın gündelik yiyecek tüketimlerinde önemli bir yeri olmayan bu tatlı, daha ziyade hediye olarak götürülmektedir. Özellikle Türkiye'deki otobüs terminallerinde görmeye alışık olduğumuz bu lezzet, hem yöresel hem de geleneksel özelliklerini birlikte gösteren bir tattır. Macaristan'da Karcag'da karşılaştığımız mezescalacs, ballı pastalar da Macaristan'da küçük işletmelerin ürettiği geleneksel lezzetlerden biridir. Bal, un, şeker, taze yumurta, tarçın, hindistancevizi ve karanfille üretilen bu tatlı pastalar usta-çırak ilişkisi içerisinde öğrenilen geleneksel lezzetlerdendir. Debresen'in mezescalacs bakımından bir merkez olarak nitelendirilebileceği bilinmektedir. Kaynak kişimiz Mihail Andraşi, önceden on binin üzerinde ustanın olduğu bu sektörde günümüzde otuz beş usta kaldığını ifade etmektedir. Bu geleneksel tatlının, Batıdan gelen tatlılar karşısında eski önemini kaybettiğini belirtmektedir. Önceleri usta sayısının daha az olduğu dönemlerde tarifin gizli olduğunu günümüzde ise tarifin gizlenmediğini şekil vermenin ve boyama, süsleme biçimlerinin ağırlık kazandığını ileri sürmektedir. Ballı pastaların döküldüğü kalıplar armut ağacından oyularak

elde edilmektedir. Pasta ustalarının bir kısmı bu anlamda da ustadır ve kalıplarını kendileri yapmaktadır. Yenilebilen ancak daha çok görsellikleriyle ön plana çıkan bu tatlılar da hediyeleşme sektörünün bir parçası hâline gelmiş ve imgeselleşmiştir.

Türk ve Macar mutfaklarında geleneksel yemeklerin “geçmiş” ve “birkaç kuşaktır aktarılmış” ile yakından ilişkili olduğu göze çarpmaktadır. Geleneksel tatların yapım, pişiriliş ve sunum biçimlerindeki değişmelerle bugün de varlıklarını sürdürebildikleri görülmektedir. Ancak bazı tatlar, yapımlarındaki zorluklar dolayısıyla her iki kültür tarafından terkedilmektedir. Geleneksel lezzetlerin terkedilmesindeki bir diğer neden ise bugünün damak tadına hitap etmediklerinin düşünülmesinden kaynaklanmaktadır. Yemeklerin ritüellerin ayrılmaz bir parçası olarak düşünülmesi de bu yiyeceklerin gelenekselleşmesine katkı sağlamaktadır. Ancak düğün ve cenaze örneklerinde görüldüğü üzere geleneksel ritüellerin biçim değiştirmesi ile birlikte geleneksel lezzetlerin de yavaş yavaş bu ritüellerle ilişkisini sonlandırdıkları görülmektedir. Geleneksel yemeklere yüklenen sembolik anlamlar (iyi dilekler, sağaltıcı özellikler) geleneksel yemeklerin sürdürülmesinde temel motivasyonlardan biri olarak karşımıza çıkmaktadır. Etnik ve dinî gruplar, kendi kimliklerinin bir parçası hâline geldiğini düşündükleri yemekleri yaparak yemeklerin gelenekselliğini sürdürürler. Bu geleneksel yemekler, onları diğer gruplardan ayıran bir ayırıcı olduğu kadar kendi gruplarıyla ortak bir paydada buluşturan bir birleştirici vasfını gösterir. Bazı yemeklerin ve yiyeceklerin belirli bir yöreyle özdeşleşerek imgesellik kazanması da yemeklerin gelenekselliğini güçlendirir.

Geleneksel mutfak kültürü, geleneksel bilginin açığa çıktığı alanlardan biridir. Bu bilgilerin kuşaklar arasında aktarımının sağlanması insanlığın yüzyıllar, binyıllar boyunca deneyimleyerek elde ettiği bilgilerin aktarımı ve sürdürülmesi anlamına da gelmektedir. Bu bilgilerin sürdürülebilirliği UNESCO açısından baktığımızda insan yaratıcılığına duyulan saygı ve kültürel ifade çeşitliliğinin korunması açısından hayati öneme sahiptir. Yemek gibi önemli bir ekonomik sektörde güçlü sermayeler karşısında yaşama imkânlarını ellerinde bulunduramayan geleneksel tatlar için açık hava müzeleri, sivil toplum kuruluşlarının harekete geçirilerek geleneksel mutfak kültürüne ilişkin bilgilerin gelecek kuşaklara aktarılması her iki kültür için de büyük önem taşımaktadır.

## Kaynaklar

Flandrin, Jean-Louis. “Tadın da Bir Tarihi Var.” *Yemek ve Kültür*. 2008, 11: 92-101.

Goody, Jack. *Yemek, Mutfak, Sınıf –Karşılaştırmalı Sosyoloji Çalışması*. İstanbul: Pinhan Yayıncılık, 2013.

Humphrey, Lin T. “Traditional Foods? Traditional Values?” *Western Folklore*. 1989, Vol. 48, No. 2: 162-169.

Sauner-Leroy, Marie Hélène. “Yemeğin Değişken Anlamları ve Göç.” *Yemekte Tarih Var Yemek Kültürü ve Tarihçiliği*. Hzl. Ayşegül Avcı, Seda Erkoç, Elvin Otman. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 2012.

# Fotoğrafta Birleşen Mutfaklar: Görsel Metinlerde Mutfak Kültürlerinin İzini Sürmek\*

## Ezgi Metin Basat\*\*

İnsanlığın temel ihtiyaçlarından birisi olan beslenme evrensel bir ihtiyaçtır. Ancak bu ihtiyacın bağlam ve yaşam biçimlerine göre biçimlenişi beslenmeyi fiziksel bir ihtiyaçtan sosyal bir etkinliğe dönüştürmektedir. Mutfak araç gereçleri ise “yeme” eyleminin yemek kültürüne dönüşümünü yansıtımları açısından dikkat çekici veriler sunmaktadır. Bu çalışmada mutfakta kullanılan araç gereçler, pişirme teknikleriyle ilgili dikkat çekici veriler sunan görsel birer metin olarak incelenmektedir.

Doğada bulunan besinlerin değişimlerinin yemeği kültürel bir ürüne dönüştürdüğü göz önüne alındığında bu dönüşümün mutfak araç gereçlerini biçimlendirdiğini ve bu biçimleniş üzerinden de yemek kültürünün okunabileceğini söylemek mümkündür. Levi Strauss’a göre yemek pişirmek insan toplumları içinde evrenseldir. Pişmiş yemek çığ yemeğin kültürel olarak dönüştürülmüş halidir. Çürük olan ise çığ ve pişmiş olanın doğal bir biçimde dönüştürülmüş halidir. Kızartma ve tütsüleme doğanın tarafında, haşlama ise kültürün tarafındadır. Sonuçlar bakımından tütsüleme kültürün tarafında kızartma ve haşlama doğanın tarafındadır (akt. Goddy 2013: 43). Levi Strauss’un mutfak üçgeni şeması göz önünde tutularak yemeklerin pişirme tekniklerinin doğa kültür ilişkisini belirlediği görülmektedir. Bu ilişkide yemeğin sosyal işlevler üstlendiği ve kültürel bir metne dönüştüğünü söylemek mümkündür. Mary Douglas’a göre de yemek biyolojik gerçeklerin yanı sıra sosyal gerçeklerle ilişkilidir. Ona göre yemek bir koda dönüşür, kodladığı mesajı ortaya koyan şey ise sosyal ilişkilerin örüntüleridir. Dolayısıyla yemek sosyal ilişkilerin sembolü haline gelir. Verili sosyal yapı ile bu yapı üzerinden ifade edilen sembollerin yapısı arasında bir tekabüliyet gösterir (akt. Goddy 2013: 46).

---

\* Bu makalede kullanılan fotoğraflar, 17-23 Nisan 2016 tarihleri arasında Türkiye’de ve 9-18 Mayıs 2016 tarihleri arasında Macaristan’da yapılan alan çalışması sırasında Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi bölümü doktora öğrencisi Tuna Yıldız ve Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü öğretim üyesi Yrd. Doç. Dr. Adem Koç tarafından çekilmiştir.

\*\* Dr., Gazi Üniversitesi Türk Halk Bilimi Bölümü Doktora Programı Mezunu, Ankara/Türkiye, ezgimetinbasat@gmail.com

Strauss ve Daouglés'ın ifadeleri göz önünde tutularak biyolojik bir ihtiyaç olan besinlerin, pişirme yöntemleriyle kültürel bir eyleme dönüştürdüğü söylenebilir. Bu dönüşümde besinlerin ateşte pişirilmeleri, fırınlanmaları, kurutulmaları, kızartılmaları toplulukların yemek kültürünü belirlerken diğer taraftan da birbirinden farklı toplulukların ortak damak tatlarını yansıtmaları açısından önemlidir. Dolayısıyla yemek kültürünün ne kadar özgün ya da evrensel olduğunu pişirme teknikleri üzerinden okumak mümkündür. Mutfak araç gereçleri ise pişirme tekniklerinin görsel bir metin olarak okunmasına olanak tanır. Bir taraftan fırınlar, ocaklar, mangallar diğer taraftan kevgirler, siniler, saklama kapları incelenen mutfağın yemek kültürü hakkında bir çırpıda önemli veriler sunabilirler. Burada besinler, temel bir ihtiyaç olmaktan çıkarak damak tadını yansıtan kültürel bir araca dönüşürler. Bir başka ifadeyle Civitello'nun da belirttiği gibi besin sağlamak ve besin üzerine hâkimiyet kurmak farklı noktalarıdır. Yani üretmek, araçlarla hazırlamak, pişirmek vb. eylemler kültüre özgü olduğu de ortaya çıkarmaları açısından önemlidir (akt. Nahya 2012: 80). Sözü edilen bu pişirme teknikleri ve bu teknikleri işlevsel hale getiren mutfak araç gereçleri bütün olarak incelendiğinde yemek kültürünü aktaran belgelere dönüşmektedirler.

Görsel bir metin olarak okunabilecek olan mutfakların biçimsel özelliklerinden ve de bu mutfakların içinde yer alan araç gereçlerden pişirilen yemeğe dair bilgi edinmek oldukça kolaydır. Özge Samancı'nın da ifade ettiği gibi yemeklerin ezilerek, kızartılarak, haşlanarak ya da kapalı bir şekilde hazırlanıp hazırlanmadığına yönelik sorulara bu belgeler aracılığıyla cevap verilebilir. Ayrıca belgelerde adı geçen kap tencere ve tabakların adları çoğu zaman kullanım alanlarını da içerdiğinden mutfaklarda pişen yemeklerin türlerini de öğrenme imkânı bulunabilir (Samancı 2008: 307) Buradan hareketle yemek kültürünü biçimlendiren pişirme tekniklerini ve bu tekniklerde kullanılan araç gereçlerin biçimsel olarak evrensel, işlevsel olarak özgün olduğu söylenebilir. Bu özgünlüğün aktarımında ise mutfakların etnografik bir nesne gibi kültürel birçok soruya cevap verdiği görülür. Barthes'in ifade ettiği gibi kültür onu yaratanlarla tüketenler arasında varılan bir anlaşmadır. Bu nedenle görsel bir metin olan fotoğraf insanların giyimlerinden aksesuarlarına kadar birçok etnografik soruya cevap verebilir (Barthes 1992: 45). Mutfak araç-gereçlerine bu açıdan yaklaşıldığında pişirme tekniklerini yansıtan biçimleri dikkate değerdir.

Peter Burke'e göre resimler, heykeller ve baskılar gelecek nesillere önceki kültürlerin yazıya dökülmemiş deneyimlerini ve bilgilerini paylaşma imkânı sağlamaktadır (Burke 2009: 13). Görsel bir metin olarak düşünüldüğünde mutfak araç gereçlerinin de yemeğin pişirme tekniği ve yeme biçimleri ile ilgili birer kaynak olarak değerlendirileceğini söylemek mümkündür. Tıpkı William Burroughs'un da ifade ettiği gibi hiç kimseye hiç bilmediği bir şeyi söyleyemeyeceğiniz gibi hiç bilmediği bir şeyi de gösteremezsiniz (akt. Yaygın 2009:137). Örneğin İzmit'te bulunan Thököly İmre Anı evinde çekilen ve Buda'nın fethini simgeleyen resmin fotoğrafı da Burke'ün "tarihin görgü tanıkları" olarak saydığı resimlere örnek oluşturabilecek niteliktedir.





**Fotoğraf 1-2.** İzmit-Thököly İmre Anı evi- Resim Frans Geffels,1686.



**Fotoğraf 3.** Macaristan- Jaszbereny.

Yukarıdaki iki fotoğrafta Buda'nın fethinin anlatıldığı bir resim ve onun detayı görülmektedir. Resmin detayları içinde Macar mutfağının önemli yemeklerinden birisi olan pörkölt pişirildiği ve bu yemeğin pişirilme tekniği dikkat çekmektedir. Saha çalışması sırasında da sıkça sunulan pörkölt bugün benzer tekniklerle büyük kazanlarda (bogrács) pişirilmektedir. Örneğin 12.05.2016 tarihinde Jaszbereny'de çekilmiş olan üçüncü fotoğraftaki pişirme tekniği de resimde görülen pişirme tekniğine oldukça benzerdir. Görüldüğü gibi iki farklı görsel metinde benzer tekniklerle yemek pişirildiği görülmektedir. Burada fotoğraflar üzerinden mutfak kültürünü oluşturan bir yemeğin tarihsel süreçlerinin izinin sürülmesi de mümkündür. Örneklerde de görüldüğü gibi fotoğrafta karşımıza çıkan nesnelere yönelik ilgimiz ve anlamlandırma biçimimiz bu nesnelere olan tanışıklığımızla bağlantılıdır. Çünkü İhsan Derman'ın da ifade ettiği gibi görünen nesnenin yalnızca bir parçası olan görsel algı, gördüğümüzden daha fazlasını içerir (Derman: 2010: 31). Bu nedenle görsel algının bellek ve kültürel kodlarla yakından

ilişkili olduğunu söylemek mümkündür. Benzer biçimde aşağıdaki resim de Esztergon Kale Müzesi'nin mutfak bölümünden çekilmiştir. Fotoğrafta yer alan resimde 1542 yılına ait bir mutfak görülmektedir. Burada mutfak araç gereçleri yemek pişirme teknikleri hakkında ilk bakışta yemek kültürü ile ilgili bir fikir edinmemizi sağlamaktadır. Kazanların büyüklükleri ve küçüklerinden toplu yemeklerin yenildiği, kevgir ve kaşıkların biçiminde haşlama ve süzme tekniklerinin kullanıldığı resim üzerinden anlaşılmaktadır. Resmin yanında görülen fotoğraftaki kaşıkların da resimdekine benzer özellikler taşıdığı dikkat çekmektedir. Bununla birlikte haşlama ve süzme tekniklerinin kullanıldığını aktaran görselle olarak okumak mümkündür.



**Fotoğraf 3-4.** Macaristan Ulusal Müzesi-Esztergon Kale Müzesi.

Yukarıdaki örneklerde de görüldüğü gibi mutfak araç gereçleri tıpkı sözlü ve yazılı kaynaklar gibi yemek kültürüne yönelik dikkat çekici veriler sağlamaktadır. Burada araç gereçlerin isimlerinin ve de biçimsel özelliklerinin görsel bir metin gibi okunabileceği görülmektedir. Örneğin Ayşe Eroğlu, *Osmanlı Mutfağında Kullanılan Sofra Gereçleri* başlıklı makalesinde Osmanlı mutfak kültürünü minyatürler üzerinden incelemektedir. Eroğlu, Sultan III. Murad'ın oğlu Şehzade Mehmet'in 1582 yılında 52 gün ve 52 gece yapılan sünnet düğününü anlatan Surname'de bulunan birçok minyatürde metal seramik porselen kap biçimlerinin çoğunlukla temsil edildiğini; tabaklar, kavanozların, sahanların, fincanların, tepşilerin, kâselerin, tencerelerin sıklıkla kullanılan formlar olduğunu belirtir. Örneğin helvacıların geçişini gösteren bir sahnede bakır tencerede uzun saplı bir kepçe ile helva yapıldığı-görülür. Yine Levni tarafından minyatürü çizilen III. Ahmed'in şehzadelerinin sünnet düğününü yansıtan minyatürlerde de mutfak kültürü ile ilgili birçok fikir edinilebilir. Bu minyatürlerde bütün ziyafet sofralarında yuvarlık sini\masa şemasının tekrarlandığı görülmektedir. Kapaklı metal kapak, kase ve sahanlar mavi beyaz kase ve tabaklar, mücevherli porselen kaplar, genellikle bir tepsi içinde takım olarak buhurdan, gülabdanlar, sürahiler, kaşıklar, gümüş leğen ve ibrikler, fincanlar çoklukla resmedilen kap türleridir (Eroğlu 2000: 65). Örneklerde de görüldüğü gibi görsel metinler aracılığıyla genelde kültürel dinamiklerin özde ise yemek kültürünün izlerini sürmek mümkündür.

Özge Samancı, saray mutfaklarında yemek pişirilmesinde ve kimi zaman servislerde kullanılan sahan, tencere ve kazan gibi kapların bakırdan üretildiğini, bu eşyaların kalaylanması için mutfakta sürekli nişadır ve kalay sağlandığını ifade eder. Lengerler, pilav kuzu ve kebab için, tepsiler baklava, börek ve kadayıf için, tavalar mücver, yumurta balık ve yağ kızartmak için kullanılırdı. Etin parçalanması ve işlenmesi mutfaklarda gerçekleştirildiği için et satırı, kemik satırı, kıyma satırı küçük satır kıyım tahtası gibi araçlar kullanılmaktaydı. Sulu yemeklerin pişirilmesinde kullanılan bakır kevgir ve kepçe, reçel kevgiri, lokma kevgiri, çorba kepçesi tahta kepçe gibi araç gereçler bulunurdu. Samancı'nın verdiği örnekler göz önünde tutularak mutfak araç gereçlerinin incelenen mutfaklardaki besinlerin dönüşüm biçimlerini de ortaya çıkardığı söylenebilir. Mutfakta bulunana tavalar, kevgirler, satırlar o mutfağı kullanan kültürün yemeği hakkında sözlü ve yazılı kaynaklar kadar ayrıntılı bir bilgi edinmemizi de sağlayabilir. Bütün bunlar göz önünde tutularak Türkiye-Macaristan ortak mutfak özelliklerine bakıldığında her iki mutfağın yemek kültürü hakkında fotoğraflardan ayrıntılı bir çıkarım yapılabileceğini söylemek mümkündür. Özellikle kullanılan araç-gereçler pişirme tekniklerini yansıması bakımından dikkat çekicidir. Örneğin aşağıdaki iki fotoğraftan birisi Macaristan, diğeri ise Türkiye'deki alan çalışmasından çekilmiştir.



**Fotoğraf 5.** Macaristan-Karcag.



**Fotoğraf 6.** Türkiye-Eskişehir.

Örnekler özelinde değerlendirilecek olursa her iki mutfakta da benzer yemek pişirme tekniklerinin kullanıldığını söylemek mümkündür. Fotoğraflarda da görüldüğü gibi mutfaklarda fırının varlığı, her iki yemek kültüründeki hamurun değişimi üzerine fikir vermektedir. Hamurdan elde edilen diğer yemek biçimlerini de alan fotoğraflarında görmek mümkündür. Aşağıdaki fotoğraflarda her iki kültürün mutfağında rende, elek, hamur kesme makinesi, hamur tahtası gibi araç ve gereçler kullanılmaktadır. Soldaki fotoğrafta tarhunya yapımı sağdaki fotoğrafta ise mantı yapılmaktadır. Yemeklerin özgünlüğüyle birlikte hamurun dönüşüm biçiminde ve pişirme tekniklerinde bir ortaklık yakalamak mümkündür. Yalnızca bu araç gereçlerin varlığı bile hamurun eleme, kesme

gibi işlemlerden geçtiğine yönelik bilgi vermektedir. Benzer biçimde sağdaki fotoğrafta da hamurun değişim süreçlerini takip etmek mümkündür. Bunun yanı sıra her iki fotoğrafta da hamurdan elde edilen yemeklerde kadınların aktif rol aldıkları söylenebilir.



**Fotoğraf 7.** Macaristan-Kisujszallas.



**Fotoğraf 8.** Türkiye-Kütahya.

Yukarıdaki örneklere benzer biçimde kızartma da besinlerin dönüşümünde kullanılan tekniklerinden birisidir. Farklı coğrafyalarda birçok besinin kızartılarak tüketildiği bilinmektedir. Örneğin aşağıdaki iki fotoğrafta da kızartma teknikleriyle üretilen besinlerin pişirilme aşamaları görüntülenmiştir. Burada benzer teknik kullanılmasına rağmen patates ve hamurun farklı kültürlerin mutfaklarını biçimlendirdiklerini söylemek mümkündür.



**Fotoğraf 9.** Macaristan-Jazsbereny.



**Fotoğraf 10.** Türkiye-Eskişehir.

Besinler saklanması için kullanılan yöntemlerden birisi ise kurutmadır. Özellikle kışa hazırlık sürecinde besinlerin kurutulması incelenen kültürün damak tatlarına ve de besinlerin saklanma biçimlerine yönelik önemli ipuçları barındırmaktadır. Örneğin aşağıdaki iki fotoğrafta da ortak bir yemek kültürünün izlerini sürmek mümkündür. Her iki fotoğrafta da kışa hazırlık olarak biberlerin kurutulduğu görülmektedir. Bu da kış için saklanması gereken besinlerin her iki mutfak içinde benzer olduğunu yansıtmayı açısından önemlidir.



**Fotoğraf 11.** Macaristan- Jaszfenyszaru



**Fotoğraf 12.** Türkiye-Ankara- Çubuk

Yukarıdaki örneklerde de görüldüğü gibi nesnelere görünüşleri itibarıyla görsel bir metin olarak okunabilir ve işlevleri üzerinden buldukları bağlamın yemek kültürünü yansıtarlar. Bir başka ifadeyle incelenen bir mutfakta elek, ekmek teknesi, merdane gibi araç gereçlerin varlığı, kurutulmuş besinler, yemeklerin sunum biçimleri, mutfakların karakterlerini yansıtmaları açısından önemlidir. Bunun yanı sıra ortaklık ve farklılıklarıyla mutfak kültürlerinin bir etkileşim ağı içinde olduğunu da söylemek mümkündür. Benzer biçimde küpler, kavanozlar ve şişler yine saklama kültürü hakkında dikkate değer veriler sunarlar. Sözü edilen bu örnekler ise farklı zaman dilimlerinde fotoğraflar üzerinden rahatlıkla okunabilmektedir. Gıda malzemelerinin taşınması saklanması için kullanılan kaplar, hazırlanması için kullanılan araç gereç sofra düzeni de yemek kültürünün anlamamızı sağlayan önemli göstergelerdendir.



**Fotoğraf 13.** Macaristan- Kisújszállás



**Fotoğraf 14.** Türkiye-Tekirdağ

Yukarıdaki örneklerde de görüldüğü gibi mutfak kültürünün çözümlenmesinde o kültürün mutfağında kullanılan araç gereçleri görsel birer kaynak olarak kullanmak mümkündür. Bu araç gereçlerin tıpkı yazılı ve sözlü kaynaklar gibi yemek pişirme tekniklerini yansıttıkları görülmektedir. Bunun yanı sıra mutfak kültürünü yansıtan müze ve diğer sergileme alanlarında da yemek kültürünün tarihsel sürecini takip etmede önemli işlevler üstlendiklerini söylemek mümkündür. Başka bir ifadeyle bir mutfakta ekmeğin tahtasının, fırının, kevgirin, kepçe ve eleklerin bulunması o kültürde hamur hammadde besinlerin piştiğini kolayca alan araştırmacısına aktarmaktadır. Aşağıda yer alan fotoğrafları da bu bakış açısından okumak mümkündür.



**Fotoğraf 15:** Macaristan- Jaszfenyszaru.



**Fotoğraf 16:** Macaristan-Karcag.



**Fotoğraf 17:** Türkiye-Kütahya.

Yukarıdaki üç fotoğrafta da görüldüğü gibi mutfak araç gereçleri ve mutfakların biçimsel özellikleri yemek kültürü ile ilgili veriler sunmaktadır. Örneğin Macaristan'da çekilen soldaki fotoğrafta, mutfak araç gereçlerine bakıldığında kevgirlerden haşlama ve süzme yöntemlerinin kullanıldığını, rendelerden ve dibekten ise besinlerin ufaltılarak tüketildiğini anlamak mümkündür. Ek olarak duvarda asılı olan biberlerden de besinlerin kurutularak, kışa hazırlık teknikleri hakkında bilgi edinilebilir. Yukarıda yer alan fotoğraflara bakıldığında ise soldaki fotoğrafta Macaristan'dan bir mutfak örneği, sağdaki fotoğrafta ise Kütahya'da mutfak olarak kullanılan bir alan görülmektedir. Soldaki mutfakta yemeğin masada yenildiği, sağdaki mutfakta ise yemeklerin yerde ve sini üzerinde tüketildiklerini anlaşılmaktadır. Bununla birlikte her iki fotoğrafta ibriklerin ve saklama kaplarının yer aldığı duvarlara asılan araç gereçlerin de her iki kültüre yönelik veriler sağladığı söylenebilir.

Sonuç olarak mutfak araç gereçlerinin incelenen mutfağın yemek kültürü üzerine sözlü ve yazılı metinler gibi dikkate değer bilgiler verdiği söylenebilir. Burada sözü edilen bu araç gereçleri görsel birer metin olarak incelemek mümkündür. Bu çalışmada da alan çalışmasında çekilen fotoğraflar, her iki ülkenin özgün ve ortak mutfak özelliklerini anlamada görsel kaynaklar olarak incelenmiştir. Buradan hareketle mutfak kültürünün oluşturan pişirme tekniklerini, kullanılan araç gereçler üzerinden yorumlamak mümkündür. Özellikle araç gereçlerin işlevleri ve biçimsel özellikleri pişirme tekniklerinin tarihsel süreçlerini ve yöntemlerini de yansıması açısından dikkat çekicidir. Bu nedenle sözü edilen araçların beslenme kültürünü görsel bir metne dönüştürdüklerini söylemek mümkündür.

## Kaynaklar

- Barthes, Roland. *Camera Lucida, Fotoğraf Üzerine Düşünceler*. Çev. Reha Akçakaya. İstanbul: Altıkkırkbeş Yay., 1992.
- Burke, Peter. *Tarihin Görgü Tanıkları*. Çev. Zeynep Yelçe. İstanbul: Kitap Yay., 2003.
- Derman, İhsan. *Fotoğraf ve Gerçeklik*, İstanbul: Hayalbaz Yay. 2010.
- Eroğlu, Ayşe. "Osmanlı Mutfağında Kullanılan Sofra Gereçleri", *Hünkâr Beğendi*. Ed. Nihal Kadioğlu Çevik, Ankara: Kültür Bakanlığı Yay., 2000, s.61-71
- Goody, Jack. *Yemek, Mutfak Sınıf, Karşılaştırmalı Sosyoloji Çalışması*. Çev. Müge Günay Güran. İstanbul: Pinhan Yay., 2013.
- Nahya, Nilüfer. "Evin Kalbi: Gaziantep'te Bir Kültürel Mekân Olarak Mutfak", *Şehir ve Mutfak Kültürü*. Ed: Z. Nilüfer Nahya. Ankara: Ürün Yay., 2012.
- Samancı, Özge. "Alaturkadan Alafrangaya: 19. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfaklarında Kullanılan Araç ve Gereçler". *Türk Mutfağı*. Ed. Özge Samancı ve Arif Bilgin. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yay., 2008.
- Yaygın, Murat. *Fotoğrafın İdeolojisi*, İstanbul: Kalkedon Yay., 2009.





# A fűszernövények szerepe a magyarországi török táplálkozásban

Andrea Bán\*

## Bevezető

Egy nép megismerésének, megértésének, elfogadásának módja, hogy kultúrtörténeti kutatásba kezdünk, melynek egyik ilyen lehetséges útja, hogy a konyháját vesszük célpontnak.

Tanulmányomban a fűszernövények felhasználásának változásait kutatom, mutatom be, a Magyarországon élő törökök körében.

Ahogy a szállóigévé vált aforizma is tartja: „*Mondd meg, mit eszel, s megmondom, ki vagy!*”, vagy a közismert közmondás: „*Milyen az evése, olyan a dolga.*”, mind arra utalnak, hogy egy nemzet, népcsoport ételének ismerete után magát az ember is, általánosítva, úgy egy népet is meg lehet ismerni.

Az évszázadok alatt a különféle ételek az emberekkel együtt vándoroltak és vándorlásuk során a különféle hatások következtében alakultak, változtak. Ez a vándorlás járult hozzá az ételek sokszínűségéhez, változatosságához. Egy-egy alapanyag eltérése eredményez az adott tájegységre, népre jellemző ízeket. Néha elég egyetlen egy fűszer, adalékanyag mennyiségének arányában történő változás, annak kihagyása, vagy hozzáadása, megváltoztatása, elkészítésében bekövetkező variálás, a környezeti és esetleges technikai adottságok miatt, egy új ételt eredményez. És a lábunk előtt elterülő zöld természet, a karnyújtásra lévő sok növény, amiért csak le kellett hajolni és ételmet adtak az út során, melyek a táj, talaj és az éghajlat, égvöl különféle adottságainak megfelelően az adott nép gasztrokultúrájának helyi étrend kiegészítését jelenti.

A különféle ételvariánsok megjelenéséhez hozzájárult az országok közti szabad, esetenként illegális (csempészet) árukereskedelem is.

Kutatásom során arra kerestem a választ, hogy változott-e, és mennyiben, a törökök táplálkozási szokása Magyarországra való érkezésük és letelepedésük óta? Ha igen, ez miben nyilvánul meg? Mennyire hagyományörzők? Melyek azok a fűszerek, amiket ná-

---

\* Bán Andrea etnográfus, PhD aspiráns, Debreceni Egyetem Néprajzi Intézet, banandrea.galeria@gmail.com

lunk is használnak? Hagyományosak-e, honnan szerzik be azokat? Amennyiben nem lehet nálunk kapni, nem tudják beszerezni, mivel helyettesítik? És a legfontosabb, hogy a magyar konyha, milyen hatással van a hagyományos török ételek ízlésvilágára, mennyiben, hogy és mi okból következhet, következett be változás. És természetesen ez fordítva is! Mert, hogy a hazánkban munkát vállaló, családot alapító (lehet ez vegyes házasság is), letelepülő török emberek, mint egy 21. századi hatás hullámként, szintén hatnak Magyarország kultúrájára.

Fontos megjegyeznünk, hogy az hazánkban élő törökök kiszolgálására létrejött boltokban, nem csak ők, hanem magyar emberek is vásárolnak, és a török éttermek kínálatában is, üzleti megfontolás miatt első sorban, de a magyarok ízlésvilágának megfelelő „magyarosított” török ételeket is kínálnak fogyasztásra. Így, finoman utalhatunk arra, hogy az együttélésnek ily módon már, némi hatása éri mind a két kultúrát.

Magyarország török hódoltsága jótékonyan hatott az ételinkre, táplálkozástudományra. A 150 év alatt a két nép számos ismeretet adott át egymásnak. Ilyenek voltak például az erősen fűszerezett ételek, továbbá a rostonsült birkahús, töltött paprika, töltött káposzta, töltött szőlőlevél, hogy csak egy párat említsek. (Ketter 1985:158-160). Számos növényfaj elterjesztése is a törökökhöz kapcsolódik. A kivételbe és a behozatalban is óriási szerepük volt. Dísznövényként a török korban lendült fel a termesztése hazánkban a rózsának, tulipánnak, jácintnak és az orgonának. Haszonnövényként az uborka, mandula, mazsolaszőlő, cseresznye, birs (Surányi 1985: 61-62). Bár a 8. században, Európában a rizs termesztését a mórok kezdték el, mégis Magyarországon, szintén a hódoltság korára tehető az első ültetvények megjelenése. A nagy sereget ellátni kívánó török konyha, élelmezés céljából a Délvidéken kezdte rizs ültetvényeit telepíteni, ami a török megszállás után alábbhagyott és csak később, a 20. században lendült fel ismét, az éghajlati adottságainkhoz alkalmazkodó nemesített fajták megjelenése után (Ketter 1985: 158-160).

A padlizsán (*Solanum melongena*) - tojáscsucsor, törökparadicsom, hazája Délkelet-Ázsia, India, még is a törökök közvetítése révén került hozzánk és vált egyre népszerűbb étellé. Itt kell megemlíteni a kukoricát (*Zea mays*), mákot (*Papaver somniferum*), paradicsomot (*Solanum lycopersicum*) és a pirospaprikát<sup>1</sup> (törökbors, pogány paprika).

A Paprika (*Capsicum annum*) XVII. századi hazánkba kerülését egy kis történeti monda őrzi: *E legenda szerint egy magyar szolgálólány csente el a „törökbors” magvait a budai Mehmed pasa kertjéből. A szép magyar vizeskorsót cipelő menyecskét a pasa meglátta és egyből a szerájába vitette. A szépség a különös kertbe zárva különleges virágokat csodálhatott meg, többek között a pirosló terméseket érlelő paprikát. Megfigyelte, hogy a megszártott piros terméseket a törökök porrá őrlik, és az ételeiket izesítik vele. Mivel ízlett neki, titokban megszeg-*

---

<sup>1</sup> Bartha (<http://www.szoljon.hu/jasz-nagykun-szolnok/magazin/a-magyaros-gasztronomia-torok-eredete-398371> 2016.07.21.)

*te a magját. A menyecske nem tudta feledni az ifjú földműves szerelmesét. Egy nap a szerencse mellé szegődött, rátalált a gazdája által építtetett titkos átjáróra, amin ki tudott szökni a kedveséhez éjjelente. Egyik este a megszedett magokkal teli zsákkal osont ki, azt az egykori vőlegényének adta, azzal, hogy vigye haza és vesse el azokat. Az ifjú földműves engedelmeskedett. Következő évre a város valamennyi kertje pompázott a paprikapalántáktól. Az új, piros fűszert a magyarok nagyon megszerették. Bár aranyos a legenda a szerelmes ifjú párról, nagyobb a valószínűsége hazánkban való elterjedésében, szintén a törökök közbenjárásával, hogy a mára magyarok nemzeti fűszereként számon tartott pirospaprikát, az ő általuk behívott pár bolgárkertész telepese terjesztette el (Swahn é.n.: 174-177).*

A törökök, akik szintén kedvelték a tüzes aromájú termést, a spanyolok vagy a portugálok közvetítésével ismerkedtek meg vele a XVI. vagy XVII. században. Manapság végtelen számú variációja, fajtája létezik ízre, színre, alakra, növekedési erényre egyaránt.

Mára már a világ Magyarországot a bazsalikom, fokhagyma, különféle hagymafajták, petrezselyem fűszernövények mellett az egyik vezető paprikatermelő országgént tartja számon, míg Törökországban az ánizs, Chili, babér, oregánó, paprika, mák, zsálya termelése a legnagyobb (Swahn, é.n.: 9).

## **Fűszerek a török konyhában**

A fűszerek hatóanyagai (illat-, íz-, zamat-, szín- és tartósító anyagok) miatt ételeink elkészítéséhez, tartósításához felhasználnak. Legnagyobb arányban növényekből (fűszernek természetett/használt növények a fűszernövények), de gombákból, állatokból vagy ásványokból is nyerhetünk azokat. Egy másik meghatározás szerint, fűszernek a növények erős íz hatású vagy aromájú részét mondjuk, amivel ételeink készítésénél, kis mennyiségben adunk, az ételek ízének, illatának megőrzésére, módosítására érdekében.<sup>2</sup>

Az, hogy mióta használ az emberiség fűszereket, igazából nem lehet megmondani. Még évezredes pontossággal se lehet megbecsülni, de az valószínűsíthető, hogy az ízesítés egyforma idős a főzéssel, melyekre a feltárt sírokban a halott mellé tett agyagedények maradványain rászáradt és feltárásuk után elemezett, azonosított étel- és italmaradványok tesznek nekünk tanúbizonyságot (Swahn é.n.: 11-19).

Természetesen, egyes növények a folyamatos gasztrokultúra változásával, az ételkülönlegességek megjelenésével, a más kultúrákból átvett hatásai következtében egyszerre lehetnek fűszerek és főétkezés alapanyagok is: kapor, zöldség lomblevele, paprika, paradicsom, menta, citrom, joghurt, sajt...).

## **„Hazai Törökök”**

Magyarországon nagyobb városainkban, javarészt kereskedelemmel (textil, élelmiszer, ékszer, háztartási áruk), kis- és nagykereskedőként, részint szolgáltatóipar tulaj-

<sup>2</sup> <https://hu.wikipedia.org/wiki/F%C5%B1szer> (2016.08.27).

donosaként (éttermek, gyorsétkezők), piaci árusokként és nem utolsó sorban, azok alkalmazásában, eladóként, szakácsként, felszolgálóként, stb. élnek török származású, Törökországból betelepült, vagy kettős állampolgárként (már nálunk születet) törökök családjaikkal, és főiskoláinkon, egyetemeinken tanulmányaikat folytató vendég diákok.

Az itt élő török igényeik kiszolgálására, nyílnak török élelmiszerboltok, éttermek egy csepp Törökországot csempészve részükre, hazánkba.

A török boltok által kínált áruválaszték, kínálási mód: fűszereknél, olajos magvaknál, savanyúságnál, csomagolt áruknál, semmiben sem tér el az otthon megszokott látványtól, minőségtől, csomagolástól, kínálási módtól, áruválasztéktól. Ezekbe a boltokban két féle vásárlóközönség jár. Az egyik, a többséget képviselő, hazaihoz ragaszkodó török, a másik a kíváncsi vagy épen a török konyhát megszerető magyar. Mert, ahogy megtudtam, ezekben a kiszolgáló egységekben mindent, ami az autentikus török konyha ételeinek elkészítéséhez kell, beszerzik. Beszerzik, török beszállítók, nagykereskedők révén.

Nem csak élelmiszert és élvezeti cikket (teát, kávé), de az elkészítésükhöz és elfogyasztásukhoz való főzőedényeket és poharakat is megvásárolhatják a vásárlók.

Hazánk török lakosainak nagy többsége a hazaszeretet, szülőföldjük tisztelete és az identitástudatuk megőrzését szem előtt tartva, távol Törökországtól, mégis ragaszkodnak a hagyományos török ízekhez, ételekhez, azok elkészítéséhez, azokban felhasznált alapanyagaikhoz.

Három féle csoportba sorolhatóak a konyhatípusaik:

1. Autentikus török konyha: Hagyományos ételek, ízek, elkészítés, fűszerek, napszak szerinti étkezés, ha csak mód van rá, török élelmiszerboltokban vásárolt, török import áruból. Nem helyettesítik, még a friss zöldségeket sem, csak abban az esetben, ha végkép nem tudnak török import árut vásárolni.
2. Vegyes konyha: Ahol a török és a magyar ételek felváltva vannak az asztalon. Ennek több oka lehet: Magyar ételek megkedvelése; török-magyar vegyes házasságok; óvodás, iskolás gyermekek a közintézményekben való „menza” étkezések alkalmával magyaros ételekhez szoknak, azokon szocializálódnak és otthon igényt tartanak rájuk. Felsőoktatási intézményink konyháin, figyelmet fordítva a nálunk tanulmányaikat folytató külföldi diákokra, azok vallási és étkezési szokásaira, az ebédre kínált menüválaszték részeként kínálnak fogyasztásra számukra is ételeket, de elég csekély mértékben, ami szintén hozzájárul a magyar konyha elfogadásához és ételeinek fogyasztásához. Ugyan így, a gyermekek kívánságainak kielégítése céljából, Törökországra nem jellemző, található meg a hazánkba is exportként bejövő hot-dog és hamburgerek az ételek között.

3. A magyaros ételeket készítő háztartások. Bár ez nagyon csekély számban van, és nem lehet 100%-an kijelenteni, hogy csak magyar, de javarészt azt. Ez a vegyes házasságból eredménye, de inkább, olyan törökök, akiknek nem áll módjukban folyamatosan friss török import árut beszerezni, mert lakhelyük közelében nincs olyan jellegű bolt, ami kiszolgálná az e fajta igényüket, nehézkes a beszerzés.

Fontos leszögezni, hogy a magyar, vagy magyaros ételeket is készítő konyhákban, a muszlim vallás tilalmaként, sertéshúst nem készítenek, azokat marha-, juh-, szárnyas hússal helyettesítik.

### **Árubeszerzés:**

Mint, ahogy az előbbieken említettem, a törökök ragaszkodnak a saját ételeikhez, ita-laikhoz. Minden egyes boltba az összes áru török beszállítókon, importőrökön, vagy nagykereskedőkön keresztül érkezik, legyen az száraz, darabos, friss zöld-vagy húсару, fagyasztott, aszalt, konzerv, stb..

Nem csak a jól felszerelt boltok látványához ragaszkodnak, de a kiszolgáláshoz is. A török vásárló azt szereti, ha a húspultban az áru konyhakész. A konyhakész, azt jelent, hogy letisztítva, feldarabolva, megmosva, előre csomagolva, hogy csak átöblíteni kelljen és lehessen főzni.

Nagyon sok darált húsból készült ételféleségük van, mikhez a megvásárolandó húst a darálógépen kétszer, esetenként háromszor eresztik át, daráltatják újra. Pépesen szeretik.

### **Török gasztronómia kultúrnövényei Magyarországon**

A napi étrend és a napszakokban való étkezés nagyjából megegyezik a magyar ember étkezési szokásaival. A Magyarország török lakosai, Törökország mérete, éghajlat és az ott élő különböző török népcsoportokhoz tartozó itteni lakosok, a saját tradicionális török konyhájukat követik, a szerint készítik ételeiket.

Három fő étkezés itt is ugyan úgy elkülönül, de az azokban elkészített és fogyasztott ételek és a főétkezéseket kitöltő napszakok enivalóiban találunk különbséget. Csemegeznek olajos magvakat, mindenféle elkészítési módon, édesen, sósan és csípősen egyaránt (csicscriborsó, szotyri, pisztácia, mandula, mogyoró, dió, stb.).

### **Reggeli:**

A reggelit együtt fogyasztják el. Nagyon bőséges, sok féle, változatos. Többféle sajt: kemény, fehér, lágy, sós. A füstölt sajtot kevesen fogyasztják, mert náluk az nem jellemző, inkább csak a fehér lágy sajtok. Könnyed, különböző töltelékekkel töltött (Hús, paraj, zöldség, burgonya, sajt), vékonyra nyújtott tésztafélét: *böreket*. Ezek mellé, mint minden étkezés mellé, joghurtot, túrót, felvágottakat tálalnak.

A reggeliző asztalról nem hiányozhatnak a különféle saláták (melyek alapanyaga többnyire: uborka, paprika, paradicsom, hagyma, olívbogyó, padlizsán, tök), nyers zöld növények (kapor, petrezselyem, menta). Bár a kinti nyers zöldnövényekhez képest, jóval szerényebb választék közül vásárolhatnak. A törökországi falusi ember csak ki-megy a kertbe és leszedi, amit termelt, vagy amit a teremő oda rakott a természet „asztalára”: porcsinkeserűfű - madárkeserűfű (*Polygonum aviculare*), pitypang (*Taraxacum officinale*), pásztortáska (*Capsella bursa-pastoris*), papsajtmályva (*Malva neglecta*), lórum (*Rumex obtusifolius*), kövér porcsin (*Portulaca oleracea*), csalán (*Urtica dioica*), hogy csak egy párat említsek, melyek az ottani ember salátáinak hozzávalóját is alkotják. Nálunk a szerény választék a kert kultúr- és fűszernövények közül kerül ki: előhűtött kapor, menta, metélő hagyma, zöldhagyma, petrezselyem- és zeller-zöld. Továbbá kis mennyiségben a cserepes fűszernövények adta lehetőségeket használják ki, bár ezeket magyar bevásárló üzletekből. Ízesítésükre citrom.

### **Padlizsánból készült különféle ízesített krémek.**

A törökök szeretik az édest és a sósat keverni, ezért a lekvár (füge, meggy, sárgabarack, szőlő, dinnye, eper), méz és a *tahin pekmez*, amivel a reggelit be szokták fejezni. A *pekmez* egy nagyon édes, sűrűre főzött szőlőmust, melyet kenyérrre kenve édesség gyanánt fogyasztanak. A méz is kenyérrre kerül, nem a teába.

Gyakori, hogy reggelire lecsó (*menemen*) is kerül az asztalra. Hozzávalókat tekintve ugyan az, mint a mienk: hagyma, paradicsom, paradicsom sűrítmény, paprika. A klaszszikus tojásos lecsó, alapjában véve olyan, mint a mi tojásos lecsónk, csak ők sokkal apróbbra vágják a hozzávalókat, amit chilivel, olívaolajjal, fokhagymával, oregánóval, petrezselyemmel és borssal ízesítenek. Sokkal apróbbra vágnak minden zöldséget, minden salátához, mert így szerintük, meg igazából is, aki már kóstolta, az tudja, hogy tényleg jobban kijön a zamata. Illetve, azért is, mert a melegebb klímán érlelt zöldségek, gyümölcsök, amik Törökországból érkeznek a boltokba és az éttermekbe, ez által sokkal zamatosabbak.

### **Ebéd**

*Levesek:* A két nép ebédre készített ételei fűszerezésében sok hasonlóságot találunk. Bár az ő ételeik könnyedebbek, nem annyira zsírosak, a leveseik savanyúbbak. Ez az éghajlatnak is köszönhető, hisz melegben jobban esik a savanykásabb étel, ital. A krémleveseket készítik előszeretettel, de a húslevesek is a gasztronómiájuk részét képezi. Levesek *alapanyagaként* bulgurt (Törökbúza, török rizs: teljes érés előtt betakarított, rostban gazdag durumbúza. Aratást követően kevés ideig tartó előfőzést illetve gőzölést követően a napon megszáritanak. Ezalatt a mag érése is befejeződik. Kétféle méretben kerül forgalomba: fél és egész szemekből és egészen apróra, búzadara méretűre tört állapotban.) kukoricát, lencseféléket, spenótot, száraz és zöldbabot (méteres babot), gombát, káposztát, borsót, petrezselymet, répát, zellert, burgonyát. *Fűszerként*

*növények közül:* borsment, citrom, paprika (chili, erős, édes, őrölt, pulbiber (pehelypaprika), fokhagyma, vöröshagyma, újhagyma, póréhagyma, kakkukfű, paradicsom (egész, hántolt, püré), zeller, répa, petrezselyem, szegfűszeg, kapor, oregánó a legjelentősebb. *Fűszerként használt egyéb ízfokozó:* só, cukor, ecet, olívaolaj, vaj, joghurt, tejföl, sajt.

*Második fogás:* Jelen tanulmány alapját a növények képezik, az azok felhasználása a török gasztronómiát vizsgálva a magyarországi törökök étkezésében. Csak említés-képen térnek ki a két nép táplálkozáskultúrájának hasonlóságára, annak miértjére, de nem célom végigvenni az egész repertoárt, hisz az egyik legváltozatosabb, leg sokszí-nűbb konyhaművészettel állunk szemben.

Számos hozadéka van a hódoltság időszakának. Feltehetően török átvétel a töltött káposzta, a szárma, ami mind a török, mind az erdélyi konyhán mai napig megtalálha-tó,<sup>3</sup> és Erdélyben a mai napig szárma néven is ismerik.

A pörköltfélékkel ugyanígy vagyunk. Maga a pörkölt, pergelt eljárás olyan régi keletű, hogy talán már a honfoglaló magyarok is így készítették a húskételek zömét. Megperkelni, átfogatni a húst a jó birkaétel első mozzanata ma is, és amint tudjuk, a Kunságon és a török népeknél is a juhhús a táplálkozás legfontosabb étele. Termé-szetesen a pörkölt valaha nem úgy készült, mint manapság, hiszen a paprikát csak a 16. században ismerhette meg Európa, vele együtt a magyar konyha is.<sup>4</sup> Törökország egyes tartományaiban is különbségek fedezhetőek fel a pörkölt elkészítésének mód-jában, ami a hagyma, a hozzáadott víz mennyiségében keresendő. Yozgat tartomány-ból, Akdagmadeniben született adatközlő elmondása szerint a pörköltjük hasonló a magyarokéhoz, szaftos, sok hagymával készül, a csirkepaprikásukat joghurttal ízesítik. Itt Magyarországon az egyik átvétel tőlünk, hogy a krémesebb tejfölünket használják ugyan erre a célra, elmondása szerint, sokkal ízletesebb, krémesebb a paprikásunk a tejfölünktől. Egy másik adatközlőm, Isztambul melletti faluból érkezett, a helyi pörkölt-jüket szárazabbnak mondta el, kevesebb szafttal készítik, kevés hagyma hozzáadásá-val. Az őrölt pirospaprika, bors, paradicsom és a paprika elmaradhatatlan fűszere az előbbieken említett, mind két pörkölt elkészítésének. Érdekes, az azerbajdzsáni török adatközlő, a pörkölt elkészítésének fűszerezésénél paprika helyett majoránnát és men-tát említett.

Húsételek köreteként, a tészta túl a nálunk is közkedvelt burgonya (különféle mó-don elkészítve), a rizs, a bulgur (egész vagy nagyobb darabokra tört durumbúza), párolt zöldségeket készítenek. Kultúrnövények közül a legjelentősebb a padlizsán (nyers és szárított), paprika (tölteni való („dolma” paprika - szárított, nyers), vörös lencse, káposzta,

<sup>3</sup> Bartha <http://www.szoljon.hu/jasz-nagykun-szolnok/magazin/a-magyaros-gasztronomia-torok-eredete-398371> (2016.07.21.)

<sup>4</sup> Bartha <http://www.szoljon.hu/jasz-nagykun-szolnok/magazin/a-magyaros-gasztronomia-torok-eredete-398371> (2016.07.21.)

csicseriborsó, szárazbab és nem utolsó sorban a szőlőlevél, melyet nyersen és savanyítottan felhasználnak fogásaikban. Fűszerhasználatuk is változatos. Az előre elkészített, boltokban forgalmazott, különböző ételek fűszerkeverékeit részesítik elsősorban előnyben. A fűszerek fajta és féle választéka nagyban hasonlít a levesével, azokon túl még fahéj, bazsalikom, majoránna, kapribogyó, kömény, koriander, gyömbér, babérlevél, szegfűbors, fenyőmag, áfonya szélesíti a választékot. Egyéb fűszerként ízfokozóban a fehérbor.

### ***Előételek, saláták, zöldségkrémek:***

Salátanövényként a reggelinél említetteken túl a padlizsánt használják még előszere-ttel. Zöldségekből készült kémeik igen változatosak, de a legjelentősebb a padlizsán felhasználás. Az ízesítésükre előbbiekben felsorolt fűszerek és fűszernövények valamennyikét használják.

### ***Sütemények, édességek:***

A török konyhához méltóan a süteményeknek és az édességeknek is bő választékát találjuk, bár az itteni törökök a konyhakész termékek vásárlása mellett a gyorsfagyasztott süteményeket előnyben részesítik, attól függően, sokat készítenek otthonaikban is. A süteményeik nagyon édesek, nagyon sok mézet, cukorszirupot, gyümölcszsirupokat (datolya, gránátalma, szentjánoskenyér, stb.), gyümölcslekvárt (füge, sárgabarack, eper, rózsa) használnak. Alapanyag és fűszerként is megjelennek az szárított és aszalt gyümölcsök (szentjánoskenyér, mazsola, meggy, áfonya, szilva, füge) és az olajos magvak (pisztácia, szezámmag, dió, mandula, csicseriborsó): Fűszereknél jelentős a narancsvíz, rózsavíz, fahéj, vanília, kókuszreszelék, joghurt, kakaó.

Palacsinta, lángos náluk is van, de ők a palacsintát is sósan eszik. Itt nálunk találkoztak először olyanokkal, hogy a palacsinta tésztára lekvárt, cukrozott kakaót, stb. tesznek. Túrót is sósan. Ők a palacsintatésztát tejjel, sajttal, pörköltös darált hússal ették eddig, de sokan, mivel szeretik az édes ízeket, megkedvelték és e féle képen készítik. A lángos, ugyan olyan, mint nálunk.

A tejfölon túl a magyar méz az, amit a törökök a mi boltjainkban, piacainkon megvesznek. Számukra sokkal finomabb. Különleges, többnyire a nagyon fehér-lágy sajtok íz világához szokott török megkedvelte és konyhája alapanyagává tette a kemény füstölt sajtainkat.

Viszont a rizs minőségében akkora nagy az elvárásunk, hogy a nálunk kapható legdrágább minőségi rizsünk nem éri el a legolcsóbb árfekvésű rizsük minőségét.

És külön, hogy említést tegyék a csicseriborsó és az olívabogyó választékbeli kívánalmukról, aminek kielégítésének hiánya miatt kerülnek szintén a boltjainkat.

A zöldáru helyettesítésére egyöntetűen az volt a válaszuk, a török import fajtákat kedvelik és elsődlegesen török boltokban azokat vásárolják, de amennyiben nem



jutnak hozzá, a frisset (paprikát, paradicsomot, uborkát, zellert, petrezselymet, répát, hagymát, fokhagymát, padlizsánt, tököt, gyümölcsöket) piacainkon megvásárolják, nagyáruházainkban kevésbé.

Vannak olyan kultúrnövények, melyekhez csak a török élelmiszerboltok árukészleteként jutnak hozzá: méteres bab, szentjánoskenyér termése.

Érdekes egy mondatban kitérni arra is, hogy a Magyarországon törökök által üzemeltetett, hagyományos török ételeket készítő és kínáló éttermek és gyorséttermek némelyike már nem is annyira hagyományos. Az üzletpolitika „közbenjárásának” hatására ezen vendéglátó egységek némelyikében, a nagyobb forgalom elérése érdekében egy-két recepten változtattak. Ahogy mondták: „magyarosítottak”. Ez nem a húsbéli változtatást jelent, mert a mi kedvünk és a több haszon érdekében sem áll szándékukban sertéshúsból ételt készíteni. Az ételek „magyarosításánál” magyar íz-világot csempészték bele, az arra érdemes ételekbe. Testesebb, zsírosabb, csípősebb ételeket alkotva a részünkre az övéikéből.

### **Fűszernövények:**

A magyarországi törökök által legtöbbször használt fűszerek rövid bemutatása, hasznosítása:

*Babér (Laurus nobilis – Defne):* Örökzöld konyhakerti és gyógynövény. Drogja a levele, melyet nyers és szárított formában is felhasználunk. Népgyógyászatilag összetört leveleit tették a sérülésekre, horzsolásokra, égési sebekre, mert összehúzó és vérzéscsillapító hatása van. Olajban tárolt levelei egyedi íz világot adnak (Vermeulen 2005:164-165). Levesek, főzelékek, szószok, mártások, pácok, húsételek, savanyúságok készítéséhez.

*Bors (Piper nigrum – Karabiber):* Trópusok őshonos cserjéje. A török és magyar konyha egyik leginkább használt fűszernövénye. Ótörök eredetű, a törökbe kereskedelem útján, iráni származású szavunk (Rácz 2013: 155-156). Fűszernövényként használják. Csípős, pikáns ízt ad: leveseknek, húsételeknek (sült, grill, tokány, pörkölt). Szószok, mártások, saláták, köretek, sós sütemények fűszere.

*Citrom (Citrus × limon – limon):* A népi táplálkozásban és a népgyógyászatban is fontos növény. Torokfájásra a cukorral összekevert citromgyümölcs húsa az ajánlott (Vermeulen 2005: 87-88). A héját, virágját és levét egyaránt használják. Leve magas vérnyomás esetén hasznos, fokozza az emésztést, gyomor- és májbetegség elsőszámú házi szere. A náthás betegekkel citromvirágot szagoltatnak. Bursa környékén a citromhéjat 7-8 mentalevével (*Menthae - nanae*) leforrázzák és a levét itatják. Döşemealtı vidékén a gypjüföföfök örfölt citromhéjat tesznek a festö-lébe a színtartóság fokozása végett (Bartha é.n.: 42). Citromszeletet téve a rovarcsípésre, csökkenti a duzzanatot (Vermeulen 2005: 87-88). Cukrársziparban és a gyógyászatban a mai napig

sokoldalú felhasználása ismert. Levesek, saláták, édességek, hűsítő italok ízesítésére használják.

*Citromfű* - anyaméhfű, macskaméz, citromosfű (*Melissa officinalis* - oğul otu, kovan otu, turuncan, limon otu): Népi gyógyászatban: gyomorbetegségekre ajánlott a citromfű leveleiből főtt tea. Főként álmatlanságban szenvedők isszák. Bő menstruáció esetén, ülőfürdőként csökkenti a vérzést (Bartha én: 42). Életelixír a test és a lélek számára! Antidepresszáns hatása miatt új életet ad a testnek. Mézzel ízesített, leveleiből készült teája pihentető, nyugtató hatású, ezért elalvás előtt ajánlott. Görcsoldó hatása végett képes a gyomorideget csillapítani (Vermeulen 2005:184-185). Gyógyhatásán túl, üdítők (*szörbet-sörbet-serbet*), levesek és édességek ízfokozó fűszere, kellemes hűsítő ízt adva a meleg napokban.

*Édeskömény* (*Foeniculum vulgare* - raziyane, rezene, tatlı anason): Magját, virágját és gyökerét egyaránt használják. A magvaik forrázata étvágyjavító és szélhajtó hatású. A bőséges anyatej reményében szoptató asszonyok is szívesen fogyasztják. A vesebetegségben szenvedőknek is hasznos, fokozza a vizelet kiválasztását. A gyökere mézzel felfőzve, a sebre kötve, gyógyítja a veszett kutya harapását. Az állatgyógyászatban a mérgezés elleni hatékony gyógyszerként ismerik (Bartha, én: 42). Népi gyógyászatban az édeskömény teája a mai napig a szem gyógyszere, szemerősítő tulajdonsága miatt. Nők elhízás ellen, a férfiak nagy lakomák utáni jó közérzet megőrzése miatt itták a teát (Rácz 2013: 434-434).

*Fokhagyma* (*Allium sativum* - sarmisak): Egyik legegészségesebb növényünk, beltartalmi értékeivel (számos vitamin és gyulladáscsökkentő hatása) erősíti a testet, tisztítja az ereket, ez által szív és érrendszeri betegségekre jó. Vér koleszterin szintjét helyreállítja (Vermeulen 2005:36-37). A fenyőlevéllel főzött leve megszünteti a fogfájást. Fokhagyma, olívaolaj és méz keverékével kenik be a fejszűrléseket. Jó köhögés és rekedtség ellen is. Fügelevéllel a rovarcsípésre és veszett kutya harapására tapasztják. Olívaolajjal együtt fogyasztva megindítja a vizeletet, és fokozza az általános erőnlétet. A fokhagyma hamuja mézzel keverve elmulasztja a kiütéseket és csökkenti a vérnyomást. Általában úgy fogyasztják, hogy a gerezdekre szedett fokhagymát megfőzik, péppé törik és liszttel apró gombócokat formáznak belőle, amiből naponta bekapnak néhány darabot. Erzurumban a szülő nővel fokhagymát szagoltatnak, hogy a méhlepény könnyebben leváljon (Bartha én: 44). Régóta a népi táplálkozás egyik legjelentősebb zamatú fűszere. Húsos ételek, főzelékek (Magyarországon, mert a török konyhára nem jellemző), saláták, sajtok és egyéb tejtermékek ízesítésére használják, vékony szeletekre vágva, vagy összepréselve adják az ételekbe. Krémlevese kitűnő! Fűszer és alapanyag-növényként is használatos az ételek elkészítésekor.

*Gyömbér* (*Zingiber officinale*): Gyógy és fűszernövény. Étvágyfokozó és emésztés elősegítő hatása ismert. Kiválóan alkalmas gyomorémelygés ellen is. Asztma ellen is használták. Jellegzetes csípős, pikáns, édeskés ízet a keleti ételek fűszereként ízelhetjük. Egy darabka sajttal is fogyasztható (Vermeulen 2015: 309-310). A fűszergyömbér

őrölt rizómáját halételek, húsok, mártások, saláták, sütemények, italok ízesítésére használják. A gyömbér minden féle étel fűszere lehet.

*Kakukkfű (Thymus vulgaris - kekik, kekik otu):* Virága és leveles szára, valamint levele a drogja. sajtolat olajat étvágyjavító hatása miatt, gyomorrontás esetén, ecetes vízzel forralva toroköblítőként és fogfájásra használják. Ugyanez a főzet lábfürdőként enyhíti a reumás fájdalmakat. Járványok idején a ruhák fertőtlenítésére használják. A gyökér feletti részeit a kelme festők is jól ismerik. A timsóval pácolt gyapjút sárgára, a krómmal pácoltat barnára, a rézgáliccal pácoltat pedig zöldesszürkére színezi. Ispartában fogamzás elősegítésére a gyermeket akaró nő kakukkfűvet köt a méhe fölé. Teája könnyít a szülésen (Bartha én: 43).

*Kapor (Anethum graveolens – Dere otu):* Egyiptomi szent növény, mely a rómaiak kora alatt honosodott meg Európában. Népgyógyászatban fejfájás és érbetegségek gyógyítására és elmulasztására alkalmazták (Surányi 1985: 239). Gyomorerősítő, szél- és epehajtó, tejképző hatása közismert és alkalmazott. Ezen túl álmatlanság és kólika ellen felhasználták főzetét. A „kaporvíz”: szélhajtó, emésztés elősegítő, altató tea, de mostanság gyermek kanalas gyógyszerek fontos alkotórésze (Rác 2013: 384-385). Élelmezési felhasználásban virágát és leveles szárát savanyúságokban használják fel. Kiválóan alkalmas saláták, levesek, húsételek, szószok, mártások, sütemények íz fokozására.

*Koriander (Coriandrum sativum – Kışniş):* Ősrégi fűszernövény, melyet i. e. 1500-ban már Egyiptomban termesztettek (Surányi 1985: 240), a rómaiak honosították meg Európában. A húsokat a koriander őrleménnyel bedörzsölve tartósították. Magját és leveleit használják fel. Magjából sajtolat olaja parfümök adalékanyaga. Fűszernövényként húsételeket, savanyúságot, levest, süteményeket, italokat ízesíthetünk vele. A sonka pácának egyik fontos ízesítője. A keleti konyha elengedhetetlen fűszernövénye (Vermeulen 2005: 94-95).

*Kömény (Carum carvi - elősegíti a gyomornedv-elválasztást, az emésztés okozta fájdalmakat. Kiváló a menstruációs és bélgyörcsökre. Szélhajtó, ezáltal újszülött és kisgyermek teakeverékének fontos alkotórésze. A magjában található karvontartalma miatt bélfertőtlenítő, baktérium- és gombaölő hatása is ismert. Zsenge leveleit salátába, illetve tálalás előtt levelekbe keverik. Burgonya és káposztafélék, húsételek ízesítésén túl péksütemények és kenyérfélék tetejére szórják (Vermeulen 2005: 78).*

*Menta, borsmenta (Menthae piperita – nane):* A levéldrogjéért és illóolaja miatt termesztett egyik legkedveltebb és világszerte legismertebb növény. A Szentföldről került át Görögországba, majd onnan kereskedők lévén Ázsia és Európa országaiba. Drogja a levele, melyet a népi gyógyászatban teaként étvágygerjesztőnek, szélhajtónak, idegnyugtatónak, gyomor- és bélhurut ellen jó. Gargalizálva torokbántalmak és redkedség ellen, gyulladásra borogatóként alkalmazzák. A termékenység elősegítésére az

asszonyok a méhük fölé kötnek néhány mentalevelet. Alhasi görcsök ellen Erzurumban mentalevelekből főtt teát itatnak a gyermekágyással (Rácz 2013: 514-517).

*Oregánó, szurokfű, vadmajoránna (Origanum vulgare – keklikotu):* Gyógy és fűszernövényként számon tartott kultúrnövény. Törökország legnagyobb mennyiségben termelt és importált fűszere. Népgyógyászatban belső fertőzések leküzdésére teáját itatták a beteggel. Torokfájásra, légúti megbetegedésekre, emésztés elősegítésére, töményebb főzetet készítettek (Vermeulen 2005: 211-212). Fűszernövényként szószokra, mártásokba, pizzákhoz, tészta- és húskételekhez (grill, sült) salátákhoz (nyers), fűszercec, sör és más, különféle alkoholos italok ízesítésére használják.

*Paprika - török bors (Capsicum annuum – Biber, Kırmızı biber, şili):* Az előbbieken már esett szó a paprika török és magyar honbeli elterjedéséről. Fajtájától függően lehet édes (saláta- vagy főzelékpaprika), erős és nagyon csípős (Cayenn-i vagy chili) paprika, ami fűszerezésre alkalmas nyersen és szárított formában. Szárítva porrá őrölt és a törökök által pehelyként elnevezett nagyobb darabos piros paprika. Felhasználásai módja széleskörű és változatos. Most már elképzelhetetlen a pörkölt és a gulyás az íze és a színe nélkül. Levesek, húskételek, tészták, saláták alapanyaga és fűszere: nyers, főtt, párolt, sült, grillezett, szárított (egész, őrölt, darabolt) formában. Lecsófélék fontos alap- és fűszere.

*Paradicsom (Solanum lycopersicum – Domates):* A paradicsom is az a zöldség és fűszernövény, mely török közvetítéssel jött Magyarországra. Elsőként a magyar írásbeliségben, 1651-ben említik egy Heindel katalógusában (Surányi 1985: 216-218). Élelmezési célok mellett gyógyhatása is jelentős. A tomatin nevű alkaloidjából gombás betegségek, gyulladós folyamatok elleni kenőcsöket készítenek.<sup>5</sup> A népi gyógyászatban a zöld és piros paradicsompakolást alkalmazták nyílt elgennyesedett, bedagadt sebek kiszívására (Rácz 2013: 585). Először, mint dísznövény hódított, mára már a legelterjedtebb fűszer és zöldségnövények egyike. Felhasználása széleskörű. Mártások, saláták, savanyúságok, szószok, ivólevelek, sűrítménye (melyek az előbbieken alap- és fűszere), levesek, főzelékek, lecsófélék. Húsok kiváló ízfokozója.

*Paraj, spenót (Spinacia oleracea – Ispanak):* Gyengén hashajtó hatású, magas vastartalmú kultúrnövény. Főzeléknek és salátának használják fel. A törökök nyersen, salátaként fogyasztják.

*Petrezselyem, fehérrépa, zöldség (Petroselinum crispum – Maydanoz):* Emésztés és víz-  
hajtó hatása miatt a népgyógyászatban közsímtartó gyógynövény. A fajnak számos fajtája ismeretes, amik vagy a gyökerük formájában (gyökérperezselyem), hosszában, vagy vastagságukban vagy levelükben (levélperezselyem) térnek el, melyek lehetnek sima és fodrosak is. Konyhanövényként gyökerét és levelét használják: levesek, köret,

<sup>5</sup> Technical Terms. McGraw-Hill Companies, Inc., 2003. Answers.com 28 Mar. 2010.<http://www.answers.com/topic/tomatine>

húsételek, saláták ízesítésére és alapanyagaként, de gasztronómiai díszítésre is a fodros levelű petrezselymet a bizarr külső miatt.

*Rozmaring (Rosmarinus Officinalis – kuş dili):* fűszerként és gyógynövényként egyaránt népszerű török földön. Teáját belsőleg gyomor- és bélbántalmak ellen, kivonatát bedörzsölőszerként reumás fájdalmak enyhítésére használják. Európába feltehetően török közvetítéssel került. A rozmaringból készült alkoholos kivonat (Aqua Reginae Hungaricae) volt az első európai desztillált parfüm. A pestisjárvány idején számtalan babonás védekezés járt közkézen még az orvosok körében is. Már Melius figyelmeztet: „... dögös házat tisztít (ugyan) a fűsti ... de a halált el nem űzi, hanem csak a büzt.” Nálunk ma már jószereivel csak a népdalok emlegetik, azonban fűszernövényként való használata az erdélyi népi növényismeretben még ma is eleven (Bartha, én: 41). A hűtőszekrények megjelenése előtt a húst őrölt szárított rozmaring levéllel bekenték, az sokáig tartósította, nem romlott meg hamar és friss illatot kölcsönöz neki. A tartósító hatása egyben a gyógyító hatásának is alapja (Rácz 2013: 635). Ételeknél előszeretettel használják Húsok, elsősorban sült húsok, levesek és saláták ízesítésére.

*Sárgarépa (Daucus carota subsp. sativus – Havuç):* Ázsiából származó, fontos zöldségnövény és vitaminforrás. Felhasználása sokoldalú. Nyersen salátának. Fűve, sütve: levesek, mártások, húsételek alap- és fűszernövényeként. Savanyúságnak a bébirépat.

*Szegfűszeg (Syzygium aromaticum, régi nevén: Caryophyllus aromaticus):* Kelet-indiai Fűszer-szigetektől származó, trópusi fának fűszerként megszáritott illatos bimbója (Rácz, 2013:686-688). Sonkához, hagymához, káposztához adva jelentősem megváltoztatja az ízeket, különleges aromát hozva létre. Népgyógyászatban egy szegfűszeg elrágása megszüntette a fogfájást (Vermeulen,2005:281). Továbbá jó az emésztési zavarok ellen. Ételek fűszerezésénél sokoldalú, mert húsokhoz, édességekhez is felhasználják.

*Szentjánoskenyérfa (Ceratonia siliqua - akasya):* Érett termése 30% szacharózt, pektint, cseranyagokat, és a szentjánoskerérfára jellemző ízt adó izovajsavat tartalmazó. A szentjánoskenyérmagból készült liszt gátolja a hasmenést és védi a beleket az irritáló anyagoktól. Hányás ellen a kipréselt maglevele használatos, csökkenti az éhségérzetet.<sup>6</sup> Elsőként keleten fogták művelésbe, terjesztése az araboknak köszönhető, akik kaftan néven gyümölcszirupot is készítenek belőle, aminek hangtisztító hatása közismert az énekesek körében. Száraz magjának egyforma tömege van, ami hosszú ideig a drágakövek mérésére szolgált, a mag: keration (görög szó) adja a ma is használt arany – karát jelzőt (Rácz 2013: 690-691). A török ételek édes ízesítőként az egyik legtöbbet használt gyümölcszirupok a szentjánoskenyér szirup. Aszalt termékét fogyasztják.

<sup>6</sup> <https://hu.wikipedia.org/wiki/Szentj%C3%A1noskeny%C3%A9rfa> (2016.08.25).

*Vöröshagyma (Allium cepa - soğan):* A török háztartások első számú fűszer és alapanyag növénye. Javítja az étvágyat a joghurtba kevert mezei katánggal (Cichorium intybus - hindiba), ecettel együtt fogyasztva. Ellenállóvá teszi a szervezetet és jót tesz a látásnak a hagymalé mézzel keverve. Erzurumban a koraszülés veszélye esetén hagymahéj levét itatják az asszonyokkal. A külső sárgásbarna hagymahéjat a fonal- és kelmefestők régóta ismerik és használják. Szép sárga, vagy - a páctól függően - olívdzöld színt nyernek belőle. Nagy becsben tartják, nyilván ezért szól az intelem: a hagymahéj az angyalok ingje, nem szabad elégetni. A néphit egyéb tilalmat is állít: péntek este nem szabad hagymát enni, fogyó-hold idején nem ajánlott hagymát duggatni - és általában szántóföldet művelni. Minden gyermek jól ismeri a találós kérdést: „Föld alatt szakállas apó” (Yer altında sakallı baba) - nem más, mint a hagyma (Bartha én: 44-45). Néphiedelem szerint ördögűző szerepet tölt be a hagymafűzér a nyakban. Betegségmegelőző és kiváló gyógynövény (Vermeulen 2005: 34-35). Számos étel alapanyag és fűszereként használjuk. Hagymakrém-leves, nem csak finom, de az őszi és téli időszakban ajánlott a meghűléses betegségekkel szemben. Pörköltök alapját, levének sűrűségét a hagyma adja mg. Felhasználjuk: levesekhez, húskokhoz, tésztafélékhez, salátákhoz főve, sütvé, párolva, nyersen és grillezve is.

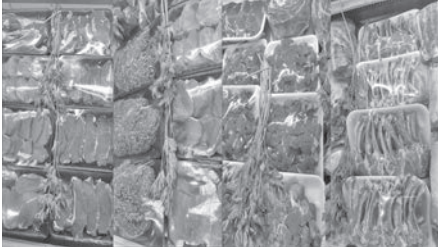
*Zsálya (Salvia officinalis – ada çayı, kutas bitki, ada éayı):* Drogja a levele és a virága. Festőnövényként: timsóval pácolt gyapjút sárgára, a krómmal pácoltat világos barnára, a vasszulfáttal pácoltat pedig zöldesszürkére színezi. Virágjának forrázatát a húgyutak fertőtlenítésére, a legyengítő izzadás megfékezésére és gyomorbántalmak ellen használják. Összehúzó hatása miatt jó torok- és bőrgyulladásos testrészek borogatására is. festőnövényként is jól ismerik. A timsóval pácolt gyapjút sárgára, a krómmal pácoltat világos barnára, a vasszulfáttal pácoltat pedig zöldesszürkére színezi (Bartha én: 45). Levelét nyersen és szárítva fűszerkeverékek gyakori alkotóelemeiket használják. Sült hússok, saláták kiváló ízesítője.

*Zeller (Apium graveolens – Kereviz):* Népgyógyászati szempontból: vízajtó. Terhes nők számára ellenjavalt! Használták: ízületi, reuma, asztma kezelésére (Vermeulen 2005: 47). Közismert a nemi vágyfokozó hatása. A levele és gyökere miatt természetett kultúrnövény. Levelét nyersen és morzsolt, szárított formában; gyökerét nyersen és karikázott vagy kockázott szárított formában használják. Levesek, húsételek, szósok, mártások, saláták fűszere és alapanyaga. A magyarországi török emberek körében a fentiekben felsorolt fűszernövények használata a legtöbbször előforduló.

Összegzésül, kutatásaim során arra a megállapításra jutottam, hogy a török konyha és gasztronómia mindig bővelkedett az íz varázs fokozásában használatos fűszerfélések, és fűszerek használatában. Az idők múlásával azok nem változtak, bár különféle társadalmi, kereskedelmi, időjárásbeli hatások révén kerültek bele újak, de határozottan kijelenthetjük, elég nagy arányban a hagyományos, autentikus konyhájuk évszázadok óta őrzi a török nép örökölt gasztrókultúráját.

## Bibliográfia

- Balázs, Judit. Török „fízeltő” kézirat <http://mek.oszk.hu/00100/00133/00133.htm>, érősim tarihi: 2016.08.23.
- Bartha, Júlia. Adatok a török nép etnobotanikai ismeretéhez. Keletkutatás. (ősz), 1996.
- Bartha, Júlia. szeptember 4. <http://www.szoljon.hu/jasz-nagykun-szolnok/magazin/a-magyarosgasztronomia-torok-eredete-398371> (2016.07.21.)
- Bernáth, Jenő. Vadon termő és termesztett gyógynövények Budapest, Mezőgazda Kiadó, 1993.
- Hanna, Parrot. Gyógynövények és gyógyteák T-REX'94 Kft., 1998.
- Hergenç, Gülay. *Bitkiler Beslenme, Sağlık ve Hastalıkta İstanbul*, Nobel TIP Kitabevleri, 2015. <http://receptjeink.blogspot.hu/2011/12/keleti-konyha-kincsei.html>, érősim tarihi: 2016.08.27. <https://hu.wikipedia.org/wiki/F%C5%B1szer>, érősim tarihi: 2016.08.27. <https://hu.wikipedia.org/wiki/Magyarorsz%C3%A1g>, érősim tarihi: 2016.08.27.
- Jethro, Kloss. Gyógyító növények Törökbálint, GABO Könyvkiadó, 1988.
- Ketter, László. Gasztronómiánk krónikája Budapest, Mezőgazdasági Kiadó, 1985.
- Kissné Dogossy Éva – Zsoldos Márton. A természet kincseskamrája – gyógynövényekről, magvakról, gyümölcslevekről mindenkinek Kisújszállás, Pannon – Literatúra KFT, 2007.
- Niko, Vermeulen. Gyógynövények enciklopédiája Budapest, Ventus Libro Kiadó, 1998.
- özv. Szűcs, Antalné Bagossy Klára. Eredeti Magyar Alföldi Szakácskönyv Mező-Túr, Nyomtatott Gyiko k. Könyvnyomda, 1983.
- Rácz, János. Növénynevek enciklopédiája – Az elnevezések eredete, a növények kultúrtörténete és élettani hatása Budapest, Tinta Könyvkiadó, 2013.
- Simon, Tibor - Seregélyes Tibor. Növényismeret – A hazai növényvilág kis határozója Budapest, Nemzeti Tankönyvkiadó, 2003.
- Surányi, Dezső. Kerti növények regénye Budapest, Mezőgazdasági Kiadó, 1985.
- Swahn, Jan-Öjvind. A fűszerek zamatos története Budapest, Gulliver Könyvkiadó Kft.
- Szalai, Miklós. Halimbai füveskönyv Nyíregyháza, Black&White Kiadó.
- Technical Terms. McGraw-Hill Companies, Inc., 2003. Answers.com 28 Mar. 2010.<http://www.answers.com/topic/tomatine>, érősim tarihi: 2016.08.24.
- Ünsal, Ayfer T. *Ayıntab'tan Gaziantep'e Yeme İçme*, Eylül, 2009.









# Türk ve Macar Ortak Mutfağında İçme Kültürü: Şifa, Ritüel, Gelenek

**Tuna Yıldız\***

“Yemek” yalnızca karın doyurulmak için gerçekleştirilen bir eylem biçimi değildir. Yemek yeme eylemi yalnızca katı gıdaların tüketimine de dayanmaz. Bu nedenle yemek yemenin ardındaki kodlar incelenmelidir. Yemek kültürü için çoğunlukla yeme-içme kültürü denmesinin bir nedeni de içme kültürünün en az yemek kültürü kadar zengin oluşudur. Bu bağlamda kimi zaman yemek yeme eyleminin gölgesinde kalan “içecek” de en az yemekler kadar kültürel belleğin önemli bir parçasıdır. İçki içmek tanrılara sunulan kurban ritüellerinden tutun da şamanın esrime ayinlerine kadar önemli bir ritüel dünyasına sahiptir. Bu nedenle ister alkollü olsun ister alkolsüz olsun içme eylemi çoğu zaman geçmişti oldukça eskilere dayanan bir ritüelden hatıra kalan pratiklerden oluşur.

Yukarıda belirtildiği gibi yemek üzerine yapılan araştırmaların çoğunda içecek ve etrafında oluşan kültürel birikime çok az yer verilmiştir. Bu nedenle Türk ve Macar mutfağını içecekler ve etrafında oluşan kültürel deneyim bakımından incelemek bu alanda oluşan eksikliği gidermeye de yardımcı olacaktır. Bu bildiride Türk ve Macar mutfağında yer alan rakı, palinka, şerbet gibi içeceklerin her iki ülkenin mutfak kültüründeki yerine değinilmiş ve bu içecekler etrafında oluşan kültürel kodların benzerliği ortaya konulmuştur. Her ne kadar içki kültürü alkollü ve alkolsüz içki tüketimine göre biçimlense de Türk ve Macar içme kültürü etrafında oluşan kültürel kodların benzerliği dikkat çekicidir. Bu çalışmada kullanılan veriler “Türk-Macar Geleneksel Mutfak Etkileşimi Projesi” kapsamında 17-23 Nisan 2016 tarihleri arasında Türkiye’de (Ankara, Eskişehir, Kütahya, İzmit, Tekirdağ, İstanbul) ve 9-18 Mayıs 2016 tarihleri arasında Macaristan’da (Karsag, Kisujszallas, Jaszbereny, Jaszfenyszaru, Budapeşte) gerçekleştirilen alan çalışmasından elde edilmiştir. İlk bakışta birbirinden farklı görünen Türk ve Macar içeceklerinin daha derinden bir bakış ile oluşturdukları kültür kodları açısından oldukça benzer oldukları gözlemlenmiştir.

---

\* Gazi Üniversitesi Türk Halk Bilimi Bölümü doktora öğrencisi, Ankara/Türkiye, tunayildiz84@gmail.com

İçecekler en eski zamanlardan beri şifa ve ritüel etrafında bir yerde konumlanmış ve bir geleneğin parçası olmuştur. İçecek ve ritüel arasındaki bağ günümüzde kutlamalar, festivaller, özel gün ve tebrikler, aile bireylerinin bir araya geldiği anlar, yakın arkadaşlarla yapılan sohbet toplantıları gibi hayatın her anında karşımıza çıkabilecek olaylarda görülür. Bunun yanı sıra içecekler tarihin en eski dönemlerinden beri geleneklerin önemli bir parçası olmuştur. Örneğin Mircea Eliade *Şamanizm* isimli eserinde Orta ve Kuzey Asya'daki şaman ayinlerinden bahsederken içkinin bazen ruhlara bazen de tanrılara şaman tarafından ikram edildiğinden bahseder (Eliade, 1999: 225, 229). Eliade'nin bir ritüelin parçası olarak bahsettiği "içecek" günümüzde de farklı biçimlerde varlığını sürdürmektedir. Türkiye örneğinde karşımıza çıkan geçiş ritüellerinde kullanılan şerbetler de tıpkı tarihin eski dönemlerinde şaman ayinlerinde şamanın bir başka duruma geçişini kutsamak için sunduğu içki gibidir. Lohusa şerbeti, düğün şerbeti, cenazeden yedi gün sonra okutulan mevlitlerde ikram edilen şerbetler de bir geçiş ritüelinin parçasıdır. Bunun dışında Türk kültüründe önemli bir yeri olan rakı ve Macar kültüründe aynı değerde olan palinka da bir ritüelin parçası olan içeceklerdir.

Rakı ve Palinka isimli içecekler birbirinden farklı içeriklere ve yapım tekniklerine sahip olmasına karşın her ikisinin de ait oldukları kültürler için benzer kodları ürettiklerini söylemek mümkündür. Mezesiz rakı içilmemesi, rakının akşamları içilmesi, "aslan sütü" ifadesi ile rakı içmenin güç ve statü sembolü olması, misafirlerle özel anlarda daha çok içilmesi, ulusal kimliğin bir göstergesi olması, festivallerde tüketilen bir içecek olması, dış ağrıları gidermek adına şifa verici nedenlerden dolayı içilmesi gibi birçok sebep rakının günümüz Türk kültüründe önemli bir yere sahip olduğunu ve kendi bağlamında bir kurallar bütünü temsil ettiğini göstermektedir.<sup>1</sup> Günümüzdeki bu temsil gücü yanında rakı aynı zamanda en eski Türk içeceklerinden biridir. Yusuf Ziya Yörükan *Şamanizm: Müslümanlıktan Evvel Türk Dinleri* isimli kitabında eski Türklerin kurban ritüellerine giderken mezarlıktan geçildiği esnada mezarların üzerine rakı serildiğini ve kurban eti yenildikten sonra ilk olarak beyaz kamin rakı içtiğini sonra ise törene katılan herkesin rakı ya da kırmızı içtiğini söylemektedir. Yazar bu merasimde içilen rakının kırmızın kaynatılarak damıtılmasından elde edildiğini ve adının araga/araki olan bir içki olduğunu da ekler (Yörükan, 2016: 70). Görüldüğü gibi rakı günümüzde kendine has kurallarla içilen, kendi kültür kodlarını üreten bir içkiyken geçmişte de şaman ayinlerinde, kurban törenlerinde ve ata ruhlarına saygı ifadesi için saçı olarak kullanılan bir içecektir.

Macaristan'da yürütülen alan araştırması esnasında gidilen her evde ilk olarak mutlaka palinka ikram edildiği gözlenmiştir. Palinka çeşitli meyvelerden üretilen, alkol oranı yüksek olan bir içkidir. Palinka ve rakının ortak olan yönleri ise daha evvel söylendiği gibi benzer kodlara sahip olmalarıdır. Kisûjszällás'ta yapılan derlemeler esnasında kaynak

<sup>1</sup> Rakı içmenin kurallarını anlatan ayrıntılı bir liste için bakınız: <http://blog.milliyet.com.tr/raki-icme-kurallari-ve-tavsiyeler---/Blog/?BlogNo=71156>

kişiler palinkanın misafirlere saygı göstermek için ikram edilen ilk içecek olduğunu söylemişlerdir. Bunun dışında palinkanın tek seferde içilebilmesi güç ve statü göstergesidir, ulusal bayramlarda en çok tüketilen içecektir, Macaristan'ın en önemli imgelerinden biridir ve ulusal kimliğin bir ifadesidir. Jászberény'de görüşülen Judith Kis isimli kaynak kişi tıpkı rakı gibi palinkanın da dış ağrılarını gidermek ve mide rahatsızlıkları için şifa niyetine kullanıldığını aktarmıştır. Görüldüğü üzere rakı ve palinka içerik ve yapılış şekli olarak birbirinden farklı içecekler olsa da benzer tüketim aşamalarından geçerek benzer kültürel kodları üretebilmiştir. Macaristan'da içki kültürü oldukça farklı ürünler de sunmaktadır. Örneğin Budapeşte'de Katlan Tóny Restoranında yapılan görüşmede kuru üzüm salkımı veya başka çeşitli meyvelerle bal, anason ve suyun karışımından elde edilen adına *marc* ya da *murci* denilen bir içecekten bahseden kaynak kişiler bu içeceğin genellikle çocuklara verildiğini ve eskiden dinî bayramlarda bu içeceğin kullanıldığını söylemişlerdir. Bunun dışında şarap çeşitleri de Macaristan'da oldukça fazladır.

Alkollü içecekler olan rakı ve palinka dışında alkolsüz içecekler açısından da Macar ve Türk mutfağı birbirine benzemektedir. Şerbetler her iki mutfanın da alkolsüz içecekler kısmını zenginleştiren içeceklerdir. Şerbet yapımının Avrupa'ya Osmanlı döneminde geçtiğine dair pek çok araştırmacının görüşü bulunmaktadır. Bunlardan biri de Arif Bilgin'dir. Bilgin'e göre şerbetin Batıya yayılışı Osmanlı üzerinden olmuş ve bugün Batı dillerinde şerbet kelimesinin benzeri kelimeler kullanılmaktadır. Bilgin, 16. yüzyılda İtalyancaya geçen şerbet kelimesinin daha sonra "sorbetto" adını alarak İtalyan mutfağında tüketilen bir içeceğin adı olduğunu, İtalyanların sorbettosunun Fransızca sorbet ve İspanyolca sorbete kelimelerini türettiğini ve Almanların tıpkı Fransızlar gibi *sorbet*, Sırp ve Hırvatların *serte*, Portekizlilerin de *sorvete* diyerek bu içeceği tanıdıklarını söylemektedir (Bilgin, 2012: 49). Bilgin'in açıkladığı bu benzerlik Macaristan'da yapılan alan araştırmasında da gözlenmiştir. Kaynak kişiler şerbete Macarca "sörbet" demektedirler. Kaynak kişilerden Novotny Antal'ın mürver, limonata, ahududu gibi şerbetlerin Macaristan'da 18.-19. yüzyıllarda yaygınlaştığını söylemesi de bahsedilen aktarımın izini sürmek için ipucu olabilir.

Macaristan'da şerbet çeşitlerinin genellikle vişne, mürver, ahududu ve limonata olarak çeşitlendiği Kisûjszällás Okuyan Derneğinde ve Budapeşte'de Katlan Tóny Restoranında yapılan görüşmelerde kaynak kişiler tarafından aktarılmıştır. Şerbetin Macaristan'da genellikle yazın sıcak havada serinlemek için kullanıldığı söylenmiştir. Macaristan'daki şerbet çeşitlerinin hem yapımı hem de kullanım zamanı bakımından Türkiye'dekilerle benzeştiğini söylemek mümkündür. Türkiye'de Ankara'nın Çubuk İlçesi Aşağıçavundur köyünde yapılan alan araştırmaları esnasında kaynak kişiler ikram ettikleri vişne şerbetini genellikle yazın sıcak havalarda serinlemek için yaptıklarını söylerken, kışın ise yazın kuruttukları elma, armut, üzüm, dut gibi meyvelerden hoşaf yaptıklarını aktarmışlardır.

Eren Akçiçek "Dünden Bugüne Şerbetçiliğimiz" isimli yazısında Reşat Genç'in "XI. Yüzyılda Türk Mutfacı" başlıklı yazısından alıntılarla Türklerin XI. yyda "kak" ve "gag" de-

nilen meyve kurularını kış için kuruttuklarını ve yazları ise şarabın dışında “çahır” ya da “süçük” denilen taze meyve suları yaparak içtiklerini söylemektedir (Genç’ten aktaran Akçiçek, 2002: 969). Günümüzde devam eden ve Türkiye’de alan araştırmalarında da karşımıza çıkan mevsimlik olarak farklı tekniklerle tüketilen şerbetlerin XI. yy’da da varlığına rastlanmaktadır. Günümüzde eskisi kadar sık kullanılsa da Türkiye’de hâlâ varlığını devam ettiren şerbet geleneği Macaristan’da ise alkollü içeceklerin daha yaygın bir biçimde tüketilmesi nedeniyle pek sık kullanılmamaktadır. Kisûjszälls Okuyan Derneğinde yapılan görüşmelerde kaynak kişiler şerbetlerin genellikle kadınlar tarafından kullanıldığını veya çocuklara verildiğini söylemişlerdir. Bunun nedenini de kadınlar ve çocuklar arasında alkollü içeceklerin kullanımının pek yaygın olmamasına dayandırmışlardır. Kaynak kişilerin Kisûjszälls gibi küçük bir yerleşim bölgesinde bunu söylemeleri bütün Macaristan için geçerli bir veri sunmasa da Macaristan’da şerbet kullanımının yaygın olmaması ile ilgili sebeplerden biri olarak görülebilir. Bu sebepler dışında endüstriyel kapalı meyva sularının da son derece hızlı erişilebilir bir biçimde sunulması hem Türkiye hem de Macaristan’da şerbet kullanımının eskisi kadar yaygın olmamasının başka bir sebebidir.

Macaristan ve Türkiye’de kullanılan şerbetlerin, içkilerin birbirine sadece kültürel kodlar açısından benzemesinin dışında şifa için kullanımları da benzemektedir. Daha önce söz edilen rakı ve palinkanın diğ ve mide ağrıları için kullanımındaki benzerlik dışında her iki ülke kültüründe de doğadan aynı otları toplayarak şerbet yapıp şifa için kullanmak vardır. Andrea Dénes, Nóra Papp vd. tarafından yapılan alan araştırması sonrasında ortaya çıkan “Wild plants used for food by Hungarian ethnic groups living in the Carpathian Basin” başlıklı yazıda doğadan toplanan kimi otların halk arasında nasıl tüketildiğine dair bilgiler verilmiştir (Dénes vd., 2012:381). Örneğin Macarca “párlófü, tündőfü, bojtorján” kelimeleri ile ifade edilen koyun otu hem Macar kültüründe hem de Türk kültüründe çay olarak tüketilir. Türkiye’de hazımsızlığa, ishale, romatizma ağrılarında da iyi geldiğine inanılır. Kırmızı kantaron Macarca’da cintória, ezerfü adlarıyla bilinmekte ve çay olarak kullanılmaktadır. Aynı şekilde çay olarak kullanılan bu bitkinin Türkiye’de ve Macaristan’da mide hastalıklarında, yara ve ağrı tedavilerine iyi geldiği düşünülmektedir. Meyan kökü ve kızılçık hem Macaristan’da hem de Türkiye’de şerbeti yapılan şifalı olduğu düşünülen bitkilerdir. Söz konusu örnekleri hem bahsi geçen yazıdan hem de Julia Bartha’nın “Adatok a török nep etnobotanikai ismeretehez” başlıklı Türkiye ve Macaristan etnobotanik benzerliğini konu edinen yazısından çoğaltmak mümkündür.

Sonuç olarak Macar ve Türk mutfağında içecekler derin bir kültürel birikimin pençeresi olmanın yanı sıra günlük yaşamda da bolca tüketilmektedir. Macar mutfağının alkollü içecekler ve onun etrafında oluşan kültür bakımından zengin ve çeşitli ürünlere sahip olduğunu söylemek gerekir. Macar mutfağında alkollü içeceklerin bu yaygınlığına karşın şerbetlerin ve diğer içeceklerin nadiren tüketildiği ve kadınlar arasında ya da çocuklar arasında daha çok tercih edildiği kaynak kişilerin ifadelerinden, alan araş-

tırması esnasındaki gözlemlerden anlaşılmaktadır. Türk mutfağında ise yazları ve kışları şerbet kültürü hâlâ oldukça yaygındır. Son dönemlerde bu kültür yavaş yavaş eski canlılığını yitirse de özellikle ev hanımları arasında şerbet yapımı ve misafirlere ikramı geleneği varlığını sürdürmektedir. Ritüel, şifa ve gelenek açısından her iki ülkede de içecekler önemli bir yerdedir. Farklı türden içecekler benzer kültürel kodları üretmiştir. Bu da UNESCO'nun savunduğu "ortak kültürel miras", "ortak değerler" kavramlarına uygun bir inceleme alanını araştırmacılara sunmaktadır. UNESCO dünyanın ortak kültürel mirasının korunmasını savunurken tam da bu bildiri de bahsedilen "ortak kodlar ve benzerlikler" üzerinden ülkeler arası kültürel etkileşimin de gelişmesini benimsemektedir. Bu bağlamda Macar ve Türk mutfağındaki içme kültürünün ürettiği benzer kodlar iki farklı coğrafyanın insanların benzer kültürel unsurlar etrafında bir araya gelebileceğini göstermektedir. Bu bildiride her iki ülkenin içecek kültürünün yansımalarına kısaca değinilmiştir ancak daha derin bir araştırma ile çok daha fazla benzer iz bulunması mümkündür.

### **Kaynaklar**

- Akçiçek, Eren. "Dünden Bugüne Şerbetçiliğimiz" *Yemek Kitabı Tarih-Halkbilimi-Edebiyat*. yay. haz. Sabri Koz. İstanbul: Kitabevi Yayınları, 2002.
- Bartha, Julia. "Adatok a török nép etnobotanikai ismeretehez" *Keletkutató*, Körösi Csoma Társaság periodikája, Budapest, 41-57. oldal, 1993 Tavas.
- Bilgin, Arif. "Osmanlılarda Şerbet Kültürü ve Tatlıhâne-i Âmire'de üretilen Şerbetler" *Yemek ve Kültür*. 2012, Sayı 29, 48-57.
- Dénes, Andrea; Nóra Papp vd. "Wild plants used for food by Hungarian ethnic groups living in the Carpathian Basin" *Acta Societatis Botanicorum Poloniae*. 2012, 81(4):381-396.
- Eliade, Mircea. *Şamanizm İlkel Esrime Teknikleri*. Çev: İsmet Birkan, Ankara: İmge Yayınevi, 1999.
- Genç, Reşat. "XI. Yüzyılda Türk Mutfağı" *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı MİFAD Yayınları, s. 57-68, 1982.
- Yörükán, Yusuf Ziya. *Şamanizm: Müslümanlıktan Evvel Türk Dinleri*. İstanbul: Ötüken Yayınları, 2016.





# Mevsimlerin Yemek Dili: Kısa Hazırlık

Zeynep Safiye Baki Nalcıođlu\*

*“Yazın başı pişenin, kışın aşı pişer.”*

**Türk Atasözü**

İnsanlığın doğayla ilişkisinde mevsimler özellikle mutfak kültürü açısından önemli bir rol oynamaktadır. Takvimsel olarak yaz mevsiminde sebze ve meyvelerin bol olması, kış mevsiminde ise beslenmek için yeterli ve taze gıdanın bulunamaması yaz mevsiminin sonu ve genellikle sonbaharın ilk aylarında kış için hazırlık yapmayı gerektirmiştir. Kış mevsiminde kullanılmak üzere yiyeceklerin kurutma, uyutma, salamura etme, dondurarak saklama ve konserve yapma gibi yöntemlerle muhafaza edilmesini amaçlayan kısa hazırlık, temelde yaşam tarzlarını da dikkate alarak insan yaşamının devamlılığının garanti altına alınmasına dayanmaktadır. Ancak bu hazırlık bir süreç olarak değerlendirildiğinde ise ürünün elde edilmesinden saklanması için hazır hâle gelmesine kadar geçen süreçteki gelenek taşıyıcılarından saklama tekniklerine, bu tekniklerle ilişkili mekânlara, araç gereçlere, gelenek aktarımına ve bu geleneğin sürdürülebilirliğinin sağlanmasına kadar çok boyutlu kültürel bir yapıya işaret etmektedir.

Türk-Macar Geleneksel Mutfak Etkileşimi Projesi kapsamında 17-23 Nisan 2016 tarihleri arasında Türkiye’de (Ankara, Eskişehir, Kütahya, İzmit, Tekirdağ, İstanbul) ve 9-18 Mayıs 2016 tarihleri arasında Macaristan’da (Karsag, Kisujszallas, Jaszbereny, Jaszfeny-szaru, Budapeşte) gerçekleştirilen alan çalışmasından elde edilen veriler bu çalışmada kısa hazırlık süreci bağlamında incelenmiştir. Bu bakımdan öncelikle iki ülkede de bu süreçte yaşatılan geleneklere odaklanılmış, hazırlıklar sonucunda elde edilen ürünlerle ilgili benzerliklerin değerlendirilmesi ise sona bırakılmıştır.

Bireysel olarak sürdürülen hazırlıkların dışında bu süreçte önemli rol oynayan geleneklerden biri yardımlaşmadır. Türkiye’de imece olarak adlandırılan bu gelenek, bir kişinin ya da birkaç kişinin işinin birlikte ve iş birliği içinde yapılmasıdır. Ankara’nın Çubuk ilçesinin Aşağıçavundur Köyü’nden Halime Ünal’ın “Bir gün birimize, bir gün birimize toplu ola-

\* Arş. Gör., Gazi Üniversitesi Türk Halk Bilimi Bölümü, Ankara/Türkiye, zeynepsafiyebaki@gmail.com

rak yapıyoruz” ifadesi kış hazırlıkları bağlamında imece geleneğinin özeti niteliğindedir. Kisujszallas'ta Okuyan Derneğinde yapılan görüşmeler sonucunda da, tarhana yapımında olduğu gibi, kışa hazırlık için yapılan bazı yiyecekleri dernek üyelerinin bir araya gelerek yaptığı görülmüştür. Tekirdağ'ın Çorlu ilçesi Çeşmeli Köyü'ndeki Çeşmeli Hasan Baba Cemevinde de kaynak kişiler kış hazırlıklarının cemevinde hep birlikte yapıldığını daha sonra ise paylaşılarak evlere götürüldüğünü ifade etmişlerdir. Ancak imece geleneğinin, devam etmekle birlikte, günümüz şartlarına uyum sağlayarak kısmen değiştiği söylenebilir. Önceden tanıdık tanımadık ya da akraba ayırt etmeksizin yardım etme şeklinde devam eden bu gelenek, bugün akrabaların hatta sadece yakın akrabaların yardımlaşmasına dönüşmektedir. İzmit'in Karatepe Köyü'nden Ayşe Özkan'ın “Köyünüzde kış için hazırlanan yiyeceklerin yapımında imece geleneği var mı?” sorusuna verdiği “Artık sadece yakın akrabalar yardımcı oluyor.” cevabı bu gelenek dönüşümünü ispatlar niteliktedir.

Kışa hazırlık süreci bağlamında değerlendirilebilecek geleneklerden diğeri de sözlü kültür ürünleridir. Bu bağlamda iki ülkede de gelenek taşıyıcısı rolünü en aktif üstlendiği görülen kadınların bir arada vakit geçirmesi sözlü kültür ürünleri için uygun ortamın yaratılmasını ve sözlü kültürün yaşatılmasını sağlamıştır. Eskişehir'in Alpu ilçesinde yapılan görüşmelerde, kaynak kişiler tarafından yapılan kış hazırlıkları sırasında çeşitli türkülerin ve deyişlerin söylendiği ifade edilmiştir. Kisujszallas'ta Okuyan Derneğinde yapılan görüşmelerde de kış için yiyecekler hazırlanırken sözlü kültür ürünlerinin yaşatıldığı belirtilmiştir. Ankara'nın Çubuk ilçesinden Hatice Kiraz'ın, yufka ekmeği yaparken birikmeden yenen yufka ekmeği için ‘Gelin yaptı, karga kaptı’ ve cızlama yaparken de fazla yenilmesi sebebiyle ‘Yapan olmamış yiye doymamış’ ifadelerinin kullanıldığını söylemesi sözlü kültür ürünlerinin kullanımına örnek olarak verilebilir.

Bir geleneğin yaşatılması için ise gelecek kuşaklara aktarılması en önemli göstergedir. Alan araştırması süresince bu bağlamda kaynak kişilere yöneltilen sorulardan biri de ‘Çocuklarınız ya da torunlarınız bu geleneği biliyor mu ya da uyguluyor mu?’ olmuştur. Kaynak kişiler ise bu gelenekleri çocukları ya da torunları uygulamasalar bile en azından onlara göstermeye çalıştıklarını ifade etmişlerdir. Ankara'nın Çubuk İlçesine bağlı Aşağıçavundur Köyü'nde Halime Ünal, evlerinin bahçesinde bulunan Turşu evinde torununun da kendilerini izleyerek turşu yapmayı öğrendiğini ifade etmiştir. Jaszbereny'de gerçekleştirilen alan çalışmasında da Jasz Müzesinin mutfağında Tamas Kaszai şehriyeli tavuk çorbası pişirirken, erken yaşta öğrendiği için şehriye yapabildiğini, evlerde de bu şehriyelerin kış için yapıldığını ayrıca müzede çocuklara bu şehriyeleri yapmak için kullanılan aletin ve nasıl yapıldığının gösterildiğini ifade etmiştir. Kisujszallas'ta Okuyan Derneğinde ve Tekirdağ'da Çeşmeli Hasan Baba Cemevinde yapılan görüşmelerde ise kaynak kişiler, bu gelenekleri kendileri uygularken torunlarının da öğrenmesi için onları yanlarında getirmeye çalıştıklarını dile getirmişlerdir. Bu bakımdan iki ülkede de kışa hazırlık geleneği henüz uygulayıcı rolüne geçmeyen gençler tarafından öğrenilmeye devam etmekte ve geleneğin aktarımı da bu uygulama örnekleri ile sağlanmaktadır.

Kışa hazırlık sürecinde değerlendirilebilecek bir diğer gelenek ise saklama teknikleridir. Ancak günümüzdeki teknolojik gelişmelere de bağlı olarak bu teknikler de bazı değişiklikler göstermektedir. Saklama koşullarının değişmesi ve buzdolabı ve dondurucularda yiyecekleri muhafaza etmenin kolaylaşması dondurarak saklama yöntemini en çok kullanılan yöntem hâline getirmiştir. Jack Goody *Yemek, Mutfak, Sınıf* adlı kitabında yiyeceğin hazırlanması ile bağlantılı düşündüğümüz birçok faaliyetin daha eski toplumlarda yiyeceğin zamana karşı korunması ile ilişkili olduğunu dile getirmiştir (2013: 284). Ancak bugün zamana karşı koruma ve doğanın zamanına uyumun göstergesi olarak kabul edilebilecek kışa hazırlık sürecinin “buzluk” kültürüne (buzdolabı-derin dondurucu) doğru dönüşmesi saklama tekniklerindeki değişiklikleri de yansıtmaktadır. Ayrıca değişen tekniklerle birlikte bugün neredeyse her sebze ve meyvenin dört mevsimde de bulunabilmesi zaman algımızın da değiştiğini göstermektedir. Mevsimlerden bağımsızlaşmayı geleneksel-modern sistem döngüsüyle ele alan Mahmut Tezcan da *Türk Yemek Antropolojisi Yazıları* adlı kitabında geleneksel sistemlerde tüketimin bolluk ve talep arasındaki işletmelerin hasat ve mevsime dayandığını, seçimin sınırlı olduğunu mevcudiyete ve konuma dayandığını dile getirmiştir. Tezcan modern sistemlerde ise tüketim etkinliğinin yiyeceğin belli bir fiyatta her zaman mevcut olduğunu, mevsimlerden bağımsızlaştığını, seçimin ödeme yapabilen herkese var olduğunu ifade etmiştir (2000: 4). Zaman algımızı sorgulatan bir başka bakış açısı ise, kışa hazırlık sürecinde ve aktarımında başrolü oynayan kadınlarla ilgilidir. Günümüzde kadınların eğitim düzeyinin yükselmesine bağlı olarak eğitim sürelerinin uzaması, çalışma hayatında daha çok yer almaları ve teknolojik gelişmeler gibi nedenler kışa hazırlık için zamansızlık kavramını da ortaya çıkarmıştır. Alan çalışmasından kadınlarla ilgili elde edilen ‘Zamanı yok çünkü okuyor,’ ‘Zahmetli iş, zaman kaybı çünkü çalışıyor’ gibi veriler kışa hazırlık sürecinde zamanın önemine ve modern sistemdeki zaman algısına vurgu yapmaktadır.

Kışa hazırlık süreciyle bağlantılı bir diğer kavram ise yiyeceklerin üretildiği ve muhafaza edildiği mekândır. Ankara’nın Çubuk ilçesindeki evlerin bahçesinde bulunan turşu ve tandır evi kış hazırlığı için uygun ortamın sağlandığına ve bu hazırlığın sürekliliğine işaret etmektedir. Istvan Ezsids da Jaszfenyszarudaki çiftliğinin bahçesinde turşu, tarhana, salça yaptıklarını belirtmiştir. Kütahya’nın merkezinde yaşayan Aynur Taşdelen ise salça yapmak için uygun bahçe ortamını bulamadıkları için artık hazır salça aldıklarını ifade etmiştir. Bu örnekler mekânın kış hazırlığındaki etkisini ve mekânın kaybolmasının geleneğin kaybolmasına da neden olacağını göstermektedir. Hazırlanan yiyeceklerin saklandığı özel mekân ise kilerdir. Hem Türkiye’de hem de Macaristan’da kiler kültürünün yaşatıldığı görülmüştür. Erdoğan Korkmaz’ın ve Reyhan Bayram’ın Tekirdağ’ın Çorlu ilçesi Çeşmeli Köyü’ndeki evlerinde kiler adı verilen odaların bulunduğunu belirtmesi ve Kis Judith’in ise Jaszbereny’deki bazı evlerde kilerin olduğunu ifade etmesi hazırlanan yiyeceklerin muhafaza edilmesinde de mekânın rolüne dikkat çekmektedir.

Teknolojik gelişmeler ve modern sisteme geçiş ile ilgili olarak tekniklerin, mekân ve zaman kavramlarının değişmesi, ilk bakışta özellikle şehir merkezlerinde kış hazırlıklarının sürdürülmesinin zor olduğunu düşündürmektedir. Ancak kışa hazırlığın günümüzde organik sistem olarak adlandırılan ve aslında geleneksel sisteme dönüş çabası olarak nitelendirilebilecek yeni bir sistemde devamlılığı bu süreci yeniden tartışmaya açmaktadır. Kütahya'da Hekim Sinan Tıbbi Bitkiler çalışması Zehra Kipir'in "Çalıştığımız için yapmıyoruz artık. Kışlık hazırlığını evde kalanlar yapıyor. Modernleşti." ifadesi modernleşmeyi kışa hazırlık yapmamak olarak değerlendirdiğini göstermektedir. Kisujszallas'ta Okuyan Derneğinde yapılan görüşmelerde de artık kış hazırlıklarının genellikle evde yapılmadığı ve dükkânlardan hazır gıda olarak alındığı belirtilmiştir. Geleneksel sistemde kışa hazırlık yapılmaması modernleşmek olarak görülürken bugün modern sistem olarak adlandırılan düzende yaşayan insanlar ise organik ürünlere, geleneksel saklama yöntemlerine yönelmekte ve bunu modernleşmek olarak görmektedir. Bu durum da aslında geleneksel sisteme dönüş çabasının kendisinin organik adıyla günümüzün modernizmine dönüştüğü göstermektedir.

Doğal yollarla üretilen kışa hazırlık ürünlerinin satışa sunulması ise bu açıdan hem organik sisteme dönüşü yani bugünün modernizmini ve ihtiyaçlarını hem de kışa hazırlığın kültür endüstrisine dönüşümünü yansıtmaktadır. Murat Belge *Tarih Boyunca Yemek Kültürü* adlı kitabında bilim ve teknolojinin besinleri artırdığını, saklama imkânlarını genişlettiğini ve bunların hepsinin çok iyi gelişmeler olduğunu ifade etmiştir. Ayrıca Belge "Ama işsiz bırakma pahasına mekanizasyon çok mu iyi?" diye de bu durumu sorgulamaktadır (Belge 2001: 12). Kültür endüstrisi ise kışa hazırlık bağlamında bu aşamada ortaya çıkmakta ve hem uygulayıcılara yeni bir çözüm önerisi sunmakta hem de geleneğin sürdürülmesini sağlamaktadır. Skanzen Macar Açık Hava Müzesinde organik reçellerini satışa sunan Baku Gyuline ile yapılan görüşmede kendisinin "Ağustos ayının sonunda erikleri topluyoruz. Temizliyoruz ve pişirmeye başlıyoruz. Çekirdeklerini atıyoruz. Doğal bir şey bu, şeker bile eklenmiyor" ifadesindeki doğal vurgusu bu eğilimi ispatlar niteliktedir. Kış hazırlığının kültür endüstrisine dönüşümüne ayrıca yine Skanzen Macar Açık Hava Müzesinde satılan kurutulmuş doğal meyveler, ayva pestili, Ankara'nın Çubuk ilçesinde satışa sunulan ve geleneksel yöntemlerle kurulduğu belirtilen turşular örnek olarak verilebilir.

Kış için yapılan hazırlıkların ürüne dönüşmesinde ise uzun yıllar bir arada yaşayan, ortak bir tarihe ve kültür etkileşimine sahip olan Türkiye ve Macaristan'ın geleneksel mutfak kültüründeki yiyeceklerin ortaklığı ve hatta bazılarının isimlerinin benzerliği dikkat çekicidir. Türkiye'deki alan çalışmasından elde edilen verilere genel olarak bakıldığında kış mevsiminde kullanmak için turşu, erişte, salça, domates sosu, tarhana, reçel, yufka ekmeği, kuskus, ovma hazırlandığı ve sebze, meyve ve bitki kurutulduğu görülmüştür. Macaristan'da da kış mevsiminde kullanmak üzere turşu, tarhana, şehriye, galuska, sucuk, pastırma, salça, reçel hazırlandığı ve sebze, meyve ve bitki kurutulduğu

görülmüştür. Benzer adlandırmaya sahip yiyeceklerden biri Macarca'da Tarhonya olarak adlandırılan tarhanadır. Kışa hazırlık için yapılan bir yiyecek olmasına rağmen tarhonya, Türkiye'de bilinen ve yapılan tarhanadan farklıdır. Edit Tasnadi "Macar Mutfağında Türk Yemekleri" başlıklı makalesinde Türk ve Macar yemeklerinin aynılığına dikkat çekmiş ve tarhonyanın Macaristan'da daha çok etli yemekler yanında -pilav gibi- garnitür olarak yendiğini belirtmiştir (Tasnadi 1993: 273). Tarhana dışında hazırlanan yiyeceklerin ise hem tür hem de lezzet açısından benzer olduğu ifade edilebilir.

Sonuç olarak gerçekleştirilen alan çalışması ile Türkiye ve Macaristan mutfaklarında yiyeceklerin işleme, üretme ve tüketme işlemlerinin yanı sıra saklama kültürünün de kış hazırlıkları bağlamında benzediği ve devam ettiği görülmüştür. Kışa hazırlık süreci kendisiyle birlikte gelenekleri de canlı tutmakta ve aktararak yaşamasını sağlamaktadır. Saklama ve gelenek aktarımı noktasında ise en önemli rolde kadın yer almaktadır. Ayrıca iki ülkede de kışa hazırlık uygulamaları modern sistemde kendisine yer bulmuş ve bu bağlamda organik beslenme ve kültür endüstrisi gibi alanları tartışmaya açmıştır. Türkiye ve Macaristan'daki saklama kültürünün sürdürülebilirliğinin sosyal, çevresel ve ekonomik duyarlılıklarla ilişkili bir bütün olarak ele alınması ise kışa hazırlık sürecinin çok boyutlu kültürel bir yapı olarak korunması açısından büyük önem taşımaktadır.

### **Kaynaklar**

- Belge, Murat. *Tarih Boyunca Yemek Kültürü*. İstanbul: İletişim Yayınları, 2001.
- Goody, Jack. *Yemek, Mutfak, Sınıf Karşılaştırmalı Sosyoloji Çalışması*. Çev.: Müge Günay Güran. İstanbul: Pinhan Yayınları, 2013.
- Tasnadi, Edit. "Macar Mutfağında Türk Yemekleri", *Dördüncü Milletlerarası Yemek Kongresi Kitabı*, 3-6 Eylül 1992, Türkiye. Düz.: Feyzi Halıcı. Konya: Kombassan A.Ş. Yayınları, 1993.
- Tezcan, Mahmut. *Türk Yemek Antropolojisi Yazıları*. Ankara: T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları, 2000.

### **Kaynak Kişiler**

- Aynur Taşdelen, 49, Kütahya, Halk Eğitim Merkezinde Usta Öğretici.
- Ayşe Özkan, 39, İzmit, Bakkal işletiyor.
- Balku Gyuline, 62, Budapeşte, Turizm Sektöründe çalışıyor.
- Erdoğan Korkmaz, 51, Tokat-Zile, Öğretmen.
- Halime Ünal, 60, Ankara/Çubuk, Ev Hanımı.
- Hatice Kırız, 46, Çubuk, Ev Hanımı.
- Istvan Ezsids, 60, Jaszfenyszaru, Çiftçi.
- Kis Judith, 28, Jaszbereny, Jasz Müzesi Personeli.
- Reyhan Bayram, 48, Çeşmeli Köyü, Ev Hanımı.
- Tamas Kaszai, 56, Jaszfenyszaru, Şef.
- Zehra Kipir, Kütahya, Hekim Sinan Tıbbi Bitkilerde çalışıyor.



# A törökországi nogajok etnikus identitása és az akkulturáció

Dávid Somfai Kara\*

Törökország kisázsiai területére (Anatólia) számos törökajkú csoport vándorolt az elmúlt százötven évben, főleg Oroszország és Kína erőszakosan terjeszkedő, gyarmatosító politikája következtében. Így manapság élnek itt diaszpórák Kelet-Turkesztánból (Tárim, Dzsungária, Pamír: ujgur, kazak, kirgiz), Horaszánból (Észak-Afganisztán: özbek, türkmén) és az Észak-Kaukázusból (taulu vagy karacsaj-balkar, akik a nem törökajkú cserkeszekkel érkeztek, valamint kisszámú kumuk). Ugyancsak fontos a Krími Kánság (1441-1783) területéről érkezett krími (*kirimli*) és nogaj tatárok. A törökországi tatárok számára csak becslések vannak (kb. 500,000). A nogajoknak különben hármasszoros identitásuk van, vagyis egyszerre tartják magukat töröknek, tatárnak és nogajnak (a törökországi pán-türkista politikai álláspont szerint minden törökajkú nép török nemzetiségűnek számít).

## Nogaj történelem dióhéjban

A nogajok azokból a nomád kipcák-török (kumán) nemzetségekből származnak, akik az Aranyhorda kelet-európai területén éltek, és Nogaj kán (1260-1300) muszlim népének tartották magukat a kánság széthullásának idején. Ugyanakkor a mai napig fennmaradt a nogajok közt a kumánok (kunok) és Köten-bátir (Kötöny vezér) emlékezete. A 14. század végén Edige (1390-1419) mangit emír dzsingiszida Toktamis ellen Timúr barlasz emírral szövetségelt, és együtt legyőzték a nagyhtalamú kánt (1391 és 1395). Edige halála után (1419) a mangitok által vezetett nomád nemzetségek szinte fellázadtak az Aranyhorda központi hatalma ellen, amely oda vezetett, hogy nomád hadsereg hiányában az dzsingiszida állam részekre esett szét. Edige fia Manszúr bár Barak kánt támogatta, akinek a fiai Kerej és Dzsánibek később a Kazak Kánságot alapították, de 1427-ben Ulug-Mohamed legyőzte őket. Ezután sorra váltak le a gazdag kereskedő központok a központi területekről (Szaraj: Edil-Jajik/Voga-Urál).

- 1) Kazáni Kánság (1438)
- 2) Krími Kánság (1441)
- 3) Asztraháni Kánság (1466)

---

\* Dr. Somfai Kara Dávid, PhD. turkológus, az MTA BTK tudományos munkatársa, somfaikara@gmail.com



A Nogaj Horda és a Krími Kánság területei

Közép-Ázsiából visszatért Edige kisebbik fia Nureddín, aki 1440-ig a Nogáj hordát vezette, de Iszmail mirza (Toktamis unokája) végül legyőzte őt. Közben a Dzsocsi Ulusz keleti része (Ak Orda) is szétesett, és létrejött az Özbek kánság a sibanida Abulhair (1412-1468) vezetésével, aki alatt Nuraddín majd fia Waqqas is *beklerbek* rangban voltak. Őt Gházi bég fia Hádzi-Ahmed (Kadzsas) ölte meg. Abulhair bukásával az Özbek kánságból kivált a Kazak kánság (1465-1480), majd 1490-ben a Szibir (Tümen) Kánság is (Taibuga nemezetsége elűzve a sibanida Abak kánt). 1480-ban az III. Iván nagyfejedelemnek sikerült visszaverni Ahmed aranyhordai kán (1465-1481) seregét. Ezután a Moszkvai Nagyfejedelemség szövetségre lépett a Krími Kánsággal és a Nogaj Hordával (Waqqasz két fia: Muszá és Jamgurcsi) az Aranyhorda és a Litván Nagyfejedelemmel szemben. Muszá öccse, Jamgurcsi bég 1502 körül lett a Nogáj horda mirzája. 1502-ben a szövetség szétverte a Szaraj környéki Nagy Hordát, mely területeket a nogájok szállták meg (1509). 1519-ben Moszkva felmondta a szövetséget, és keletről 1521-ben a Kazakok kiszorították a nogajokat a Jajik (Urál) folyó menti fővárosukból, Szarajcsikból. A Krími Kánság elfoglalja Asztrahánt, de a nogájok kiverték őket, így a krími és nogaj szövetség is szétesett. Mamaj nogaj mirza megölte a krími kánt (1523) és a Nagy Horda az Edil (Volga) mentén telepszik le. Később a Nogájok visszaszerzik Szarajcsikot. 1533-ban IV. Rettegott Iván lett a nagyfejedelem, aki a nomád szövetség felbomlása arra ösztönözte, hogy 1547-ben minden oroszok cárja legyen, és a kozák seregek támogatásával támadásba lendüljön. Közben a tama nemzetségből a nogaj Narik-úlu Csora (1526-1547) szerez komoly befolyást a Kazáni Kánságban, de őt az oroszok megölik. 1552-ben Rettegott Iván elfoglalja Kazánt, ahol Juszuíf bég lánya Szüjünbike uralkodott



(1549-1551). 1556-ban Hádzsi-tarkan is elesik. 1557-ben Kázi mirza a Kobán mentén megalakítja a Kis Hordát (Ak-Mecsit), de 1567-71 között a kozákok a Terk folyót is elérik. 1560-ben a Kis Horda a Krími kánsággal szövetkezik, de nem tudják visszafoglalni Hádzsi-tarkant. Közben Szulejmán szultán (1520-1566) magyarországi hadjáratában is részt vettek nogaj csapatok. 1580-ban a jajiki kozákok lerombolják Szarajcsikot, számos nogaj csoport a baskírokhöz, szibériai tatárokhoz vagy a kazakokhoz csatlakozik. 1588-ban a nogájok egy része a Don vidékére vándorol és a Kis és Nagy Horda háborúba keveredik. 1619-ben meghal Isterek (utolsó független nogaj mirza) és a Nogaj hordában újabb polgárháború tör ki.

Kalmak-nogaj háborúk: 1634-ben a cár az Altaj vidékéről ojrát csoportokat telepít át (a torgút Hó-Örlög vezetésével), hogy a Nogaj hordát kiszorítsa. A Nagy Horda felbomlik, míg a Kis Horda egyesül a Krími kánsággal (Jeti-szan, Jem-bojlik, Jeti-üskül). 1643-ban a kalmakokat visszaverik, de 1693-ban újra támadnak. Közben a nogájok a Krími Kánság illetve az Oszmán Birodalom szolgálatában többször betörnek az országba. 1683-ban egész Karcagig nyomulnak, míg az utolsó erdélyi betörés 1717-re datálható.

Részlet Harsányi Ferenc karcagi prédikátor siralmas énekéből

*A' tatárok miatt hogy lőn nagy romlásod,*

*Mert hijába vala erős biztatásod:*

*Fiaid, leányid tatár kézbe látod -*

*Vélek együtt vagyon rabi állapotod.*

1711-ben a kalmakok és az oroszok ismét legyőzik a nogajokat, így 1720-ban újabb nogaj csoportok költöznek a Kobanhoz. 1736-39 közt az oroszok megszállják Azaw városát. 1770-től krími nogajok elfogadják az orosz fennhatóságot, a Jeti-szanok elsőként. 1783-ban a Krími kánságot elfoglalják az oroszok, a nogajok a Koban vidékére húzódnak, de közülük rengeteget lemészárolt Szuvorov tábornok. Közben megkezdődött a kaukázusi háború 1763-1864 között, mely során a cserkeszek (Kabardia) és a dagesztáni-csecsen (Kaukázusi Imámátus) szövetség is vereséget szenvedett. Ez hatalmas exoduszt idézett elő, melynek hatására a nogájok többsége Dobrudzsába vagy Törökországba vándorolt.

A Krími kánság bukás után (1783) rengeteg orosz telepes vándorol a Dnyeper, Don és Volga folyókhoz, ezért az itt őshonos népeket fokozatosan kiszorították vagy kiirtották. A Dnyeper vidéki nogajok a Koban (Kubán) mellé költöztek. Az 1864-es orosz megszállás következtében a kobani nogajok (*ak-nogaj*) egy része a krími tatárokkal együtt Dobrudzsába és onnan tovább Törökországba vándoroltak az 1880-as években (1867-ben Kabardiában volt népiirtás, 1878-ben az orosz seregek Dobrudzsát is elfoglalták, de kénytelenek voltak az újonnan megalakult Román Királyságnak adni). Ma Dobrudzsában kb. 20,000 krími és nogaj tatár él.

A Törökországba vándorolt krími tatárok jórészét Eskişehir környékén telepítették le, de vannak tatár falvak Konya, Ankara és Adana környékén is. Az egykor nomád nogajok nyugati csoportjai (*ak-nogay*) már korábban letelepedtek, és a krími tatárokhoz hasonló földművelő életmódra tértek át. Az keleti nogaj csoportok (*kara-nogay*) a Terk (oroszul Terek) folyótól északra élnek (Dagesztán), de a nomád életforma (nemezházak vagy nogajul *terme*) a szovjetek kolhozosítása (1930-as évek) révén tűntek végleg el.

Eskişehir környékén két faluban Aktepe (régi neve Rifkiye) és Işkören (régi neve Aziziye) élnek nogajok (Alpu járás) számos krími tatár falu (36 db) mellett. Mi Alpu járásközpontban találkoztunk a helyi nogaj szervezet (*Eskişehir nogay türkleri derneği*) vezetőivel, akik az egyik tagjuk éttermébe invitáltak. Hamar kiderült, a nogajok, akik több mint 130 éve élnek Törökországba (4. generáció), mára már szinte alig beszélnek a nyelvüket (törökországi török nyelven beszélnek), és szokásaik jó része is lassan feledésbe merül.



Ugyanakkor nagyon népszerű a helyi nogaj étterem, ahol hagyományos úgynevezett „tatár” ételeket fogyasztanak. Ezek az ételek a törökországi konyhában, mint tipikus tatár ételek (*tatar yemekleri*) váltak ismertté (*köbete, börek*). A konyhán dolgozó tatár asszonyok még énekeltek is nekünk (*şın* négy soros daltípus, a népszerű Szeidoszmán dalt).



Rövid látogatást tettünk Aktepe (Rifkiye) nogaj faluban, mely manapság szinte lakatlan, mert a kis falvak lakossága beköltözött a városba. Így csak egy idősebb férfit találtunk odahaza, aki a korábbi falusi élet különböző tárgyait a háza drótkerítéséhez kötözte, így alakított ki egy kisebb múzeumot az arra látogatók számára. A falu egykori nogaj lakói mai

napig ragaszkodnak az egykori közösségükhöz, mindenki kijár hétvégeként a régi családi házba, néhányan gazdálkodnak is. Ugyancsak fenntartják és látogatják a faluszéli temetőt, ahová a mai napig temetkeznek. Hasonló urbanizációs folyamatok más törökországi etnikumok körében is megfigyelhetők. Így nem csoda, ha az akkulturáció (urbanizáció, modernizáció) az elmúlt húsz évben felgyorsult és felerősödött.

Ugyancsak ellátogattunk egy nogaj családhoz, akik már Eskişehir városának egy lakótelepén élnek. Ők is megvendégeltek tatár ételekkel, és a család legidősebb férfi tagját is meginterjúváltuk. Ő beszélt a régi szokásokról, a patrilineáris-patrilokális klán-rend-

szerről, és az ezzel kapcsolatos házassági szabályokról (a klánon belül hetedízigen nem házasodtak, és a lány a legény falujába költözött el, mert egy faluban általában a nogajok egy klánhoz tartoztak). Fontos hagyomány volt a lakodalomban a fiúk és lányok közti felelgetős éneklés.

A hagyományos anatóliai török ételek jórészt a ház körüli földeken s veteményesben megtermett zöldségek és gyümölcsök felhasználásával készültek. Ugyanakkor a tatár ételek a pusztai életmódnak megfelelően főleg húsból és lisztből készült ételek. A 130 évnyi anatóliai török és tatár együttélés sem változtatta meg a nogajok étkezési szokásait, és bár nyelvileg asszimilálódnak, akkulturálódnak, az etnikai különállásukat ma leginkább az ételeiken keresztül őrzik és erősítik, melyek ma is fontos részei nemcsak a lakodalmaknak, de a mindennapi étkezésnek.

Az étteremben először megnézhattük, hogyan készül a *köbete*, vagyis egyfajta hússal töltött rétestészta (különbféle fajtái: *çayma*, *sozma*, *şıplama*, *şoban*). Ennek egy kisebb méretű fajtája a *kalakay*.

Ettünk a *tabak-börek* vagy *üyken-börek* ételből (manapság népszerű dungán vagy szárt neve alapján mantinak hívják). Ez egy hússal töltött főtt tészta, melyet kis háromszög alakú táskára formálnak (derelyeszerű). A *börek* ételnek egy kisebb méretű fajtáját (*kaşık börek*) leves (*çorba*) formájában fogyasztják, tejjel és paprikás olajjal ízesítik. Ugyancsak fontos tatár étel a *çiybörek*, ahol a hússal töltött tészta tasakot zsírban kisütik.



Tatár (nogaj) ételek



Köbete és kalakay.



Kedvelt levesfajták az *alışke* és az *ovmaş* levesek. A teázáshoz különféle zsírban készült süteményeket is fogyasztanak (pl. *kapaklama* és *sarburma*).



Végezetül egy híres tatár népdalt közölnék, melyet a lagzikon, lakodalmakon feltétlenül szoktak énekelni. Az ételek mellett egy másik olyan hagyomány, mely eddig ellenállt az akkulturációnak.

### **Seydosman saray saldırgan**

*Seydosman saray saldırgan ay boydan da boyga  
Sen nişanda jok eding ay xoş kelding toyga*

*Siyt Osman saray saldırgan ay töbesi şişe  
Oynaganım külgenim ay esime tüşe*

*Kazan kazan et asıp ay soganing yok mu,  
Öz basinga toy yasap ay tuwganing yok mu.*

### **Szejid Oszmán palotát épített**

Szejid Oszmán palotát épített a folyóparton  
Te nem voltál az eljegyzésen (*nisán*), Isten hozott a lagzin

Szejid Oszmán palotát épített, a teteje csúcsos  
Vidámságom, nevetésem eszembe jut.

Sok fazéknyi húst főztél, tán nincs hagymád?  
Magadnak tartasz lagzid, tán nincs rokonod?

Gyűjtötte: Sipos János és Somfai Kara Dávid (MTA, BTK) lejegyezte és lefordította: Somfai Kara Dávid

## A dallamról

A dallam motívumismétlő ütempáros sorokból építkezik, mely az így kialakított sorokat váltogatva formálódik. Nemcsak formalitásában, de egyes motívumok hasonlatossága miatt is rokonítható ez a nogaj lakodalmi ének a rábaközi magyar pünkösdlő rítusénekek közül a „elhozta az isten piros pünkösöd napját” kezdetű dallammal, annak hasonló zenei gondolkodásával (lásd vitnyédi gyűjtés).

A nogaj-magyar dallamok rokonsága már csak azért is kézenfekvő, mert nogajok ugyanazokból a kipcsák-török népességből alakultak ki, akik egyrészt a mai Moldva (korábban Cumania) területén éltek, illetve Kis- és Nagy-Kunság vidékén letelepedtek, és a helyi magyar illetve román lakosságba olvadtak bele. Ugyanakkor a moldvai egészen a 18. századig közvetlen kapcsolatban állt a Krími Kánság Budzsak nevű részével, ahol szintén korábban nogajok éltek. Ez az érintkezés a nagyszámú moldvai és nogaj dallamegyezésekkel támasztható alá. Ezzel kapcsolatos kutatásokat 2007-2016 között Agócs Gergely és a szerző végzett.

### 102. ELHOZTA AZ ISTEN PIROS PÜNKÖSD NAPJÁT



El-hoz-ta az Is - ten pi-ros pünkösöd nap - ját,  
Mi is meg-hor - doz - zuk ki - rály-kis-asz - szony-kát.  
Ma va-gyon, ma va-gyon piros pünkösöd nap-ja.  
Hol-nap le-szen, hol-nap le-szen a má-so-dik nap - ja.  
Ő-reg-em-be - rek-nek csu-to-ra bo - rocs-kát,  
Ő-reg-asz-szo-nyok-nak por-ha-nyó po-gá - csát,  
Kisebb gye-re-kek-nek por-ba va-ló ját-szást,  
Na-gyobb gye-re-kek-nek is-ko-lá - ba já - rást.  
Já - cin-tos, pá - cin-tos, sár - ga tu - li - pá - nos.



