

## Şemsi Yastıman'ın İki Destanı Bağlamında Kırşehir'e Özgü Yemek ve Yiyecek Kültürü

*Dishes and Food Culture Specific to Kırşehir in the Context of the Two Epics of Şemsi Yastıman*

Erol ÜLGEN\*

\* Dr. Öğretim Üyesi.

Orcid Id: 0000-0002-5027-5542

**Sorumlu Yazar / Corresponding Author:**  
Erol Ülgen, İstanbul Yeni Yüzyıl Üniversitesi, Fen-Edebiyat Fakültesi, Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü, İstanbul-Türkiye.

**E-posta / E-mail:**  
erol.ulgen@yeniyuzuil.edu.tr.

**Geliş Tarihi / Recived Date:**  
4 Mayıs 2023

**Kabul Tarihi / Accepted Date:**  
29 Haziran 2024

**Araştırma Makalesi / Research Article**

**Atf / Citation:**  
Erol Ülgen, "Şemsi Yastıman'ın İki Destanı Bağlamında Kırşehir'e Özgü Yemek ve Yiyecek Kültürü," *Türk Dünyası Araştırmaları* 136, Sayı 270 (2024): 373-388.

doi: 10.55773/tda.1292632



Bu makale Creative Commons BY-NC-SA 2.0 tarafından lisanslanmıştır. / This article is licensed under a Creative Commons BY-NC-SA 2.0.

### Öz

Türk tarihi ve kültürü bakımından Anadolu'da bilinen eski yerleşim yerlerinden biri olan Kırşehir, konumu itibarıyla zengin bir tarih ve kültüre sahiptir. Bu zenginliğin içinde edebî ve tarihî şahsiyetler, mimari eserler ve yüzlerce yıldır yaşattığı gelenek ve görenekler bulunmaktadır. Bu gelenek ve görenekler içinde ise yemek ve yiyecek kültürünün ayrı bir yeri vardır.

Kırşehir, yemek kültürü bakımından zengin ve beslenme çeşitliliği bol olan bir kenttir. Kırşehirlilerin zaman içinde kendilerine has pişirme usulleri, damaklarına uygun tatlar, lezzetler buldukları, zengin bir beslenme kültürü oluşturdukları bilinmektedir.

Türk halk müziği ve Türk folklorunun tanınmış simalarından Şemsi Yastıman, yazmış olduğu iki destanında Kırşehir yemeklerini anlatı ögesi olarak kullanır.

Bu makalede, önce Kırşehirli ozan Şemsi Yastıman'ın "Memleket Hasreti" ve "Kırşehirli Dilinden" destanlarında yer verdiği, uzun bir süredir gurbette olduğundan yemek fırsatı bulamadığı, bu nedenle de kavuşma isteği ve özlem duygusu içerisinde olduğu ve övgü ile söz ettiği "yufka ekme, bulgur pilavı, çullama, çökelek, söğürmelik et, sızgıt, pırzola, boranı, keme, hoşmerim, pekmez, armut kakı ..." gibi Kırşehir yiyecek ve yemekleri üzerinde durulmuştur. Sonra da belirtilen destanların dizelerinden hareket edilerek Kırşehir'in yiyecek ve yemek kültürüne ait unsurların tarifleri de verilerek açıklanmaya çalışılmıştır.

**Anahtar Kelimeler:** Destan, Şemsi Yastıman, Kırşehir, Yemek, Yiyecek, Kültür.

### Abstract

Kırşehir, which is one of the oldest known settlements in Anatolia in terms of Turkish history and culture, has a rich history and culture due to its location. This richness includes literary and historical figures, architectural works and tra-

ditions and customs that have been kept alive for hundreds of years. Among these traditions and customs, food and food culture have a special place.

Kırşehir is a city that is rich in food culture and nutritional diversity. It is known that the people of Kırşehir found their own unique cooking methods, tastes and flavors suitable for their palate, and formed a rich nutrition culture.

Şemsi Yastıman, one of the well-known figures of Turkish folk music and Turkish folklore, uses Kırşehir dishes as a narrative element in his two epics.

In this article, firstly, Kırşehir food and dishes like “yufka” bread, ‘bulgur’ pilaf, ‘çullama’, ‘çökelek’, ‘sögürmelik’ meat, ‘sızıgıt’, lamb chops, ‘boranı’, ‘keme’, ‘höşmerim’, molasses, pear ‘kaki’...”, which the poet Şemsi Yastıman from Kırşehir included in his epics “Memleket Hasreti” and “Kırşehirlî Dilinden”, which he could not find the opportunity to eat because he had been away for a long time, and for this reason, he was in a sense of longing and wishing to be back, and mentioned with praise, are emphasised. Then, based on the verses of the epics, the elements of Kırşehir’s food and food culture have been tried to be explained by giving recipes.

**Keywords:** Epic, Şemsi Yastıman, Kırşehir, Dishes, Food, Culture.

## Giriş

Ozan, kaynak kişi, derlemeci olarak Türk halk edebiyatına, Türk halk müziğine ve Türk folkloruna sayılamayacak kadar çok hizmeti geçen Şemsi Yastıman, 10 Temmuz 1923’te Kırşehir’de doğdu. Asıl adı Mehmet Galip Şemsettin’dir. Soy, 13. yüzyılda Horasan’dan Anadolu’ya gelip Kırşehir’e yerleşen Şeyh Süleyman Türkmanî’ye dayanır. Babası şekerci esnafından Ahmet Ağa, annesi ise Selâmoğullarından İlhamiye Hatun’dur. Ortaokulda iken Türk halk musikisine ve sazına âşık olur. İlk şiirini 1938 yılında yazar. Askerlik sonrası maliye memuru olur. Memuriyeti sıkıcı bulur ve ayrılır. Saz ve türkü merakı onu Ankara’ya sürükler. Kısa sürede Ankara’nın tanınmış saz ve söz ustaları arasına girer. Bir konser grubuyla Anadolu turnesine çıkar. Türkü derlemeleri yapan Muzaffer Sarısözen ile tanışır. Sarısözen onu Yurttan Sesler programında türkü söylemek üzere Ankara’ya davet eder. Radyoda canlı yayınlanan saziyle sözüyle türkü söyleme ve tanınma fırsatı bulur. 1950 yılında önce İzmir, ardından İstanbul’a gider. Geceleri gazinolarda saz çalıp türkü söyler. Gündüzleri de Beşiktaş Çırağan Caddesi’nde kiraladığı bir dükkânda saz dersleri verir ve saz âletleri satar. Verdiği dersler ve imal ederek sattığı sazlarıyla halk müziğini sevenlerin sayısının artmasını sağlar. 10 Temmuz 1994 tarihinde vefat eder. Çanakkale’nin Lâpseki ilçesi Çardak Tatil Köyü’ndeki naaşı, 10 Temmuz 2021 tarihinde Kırşehir’de atalarının yattığı İmaret mezarlığına nakledilir.

Şemsi Yastıman, sahneye ilk adımını attığı andan itibaren mesleği ile ilgili kendisini daima yeniler ve geliştirir. O, sadece saz sanatkârı değildir. Daha küçük yaştan itibaren Türk halk edebiyatını, Türk folklorunu ayrıntılı bir şekilde inceler ve bu alanlardaki gelişmeleri de yakından takip eder. Repertuarında halk edebiyatının en seçkin eserleri vardır. Bu eserlerin bazılarını besteler, sahnede ve radyoda icra eder. Mesleğini icra yolunda o da diğer halk ozanları gibi gezgin âşıklar geleneğine<sup>1</sup> uyar ve altı yıl Anadolu’nun çeşitli şehirlerini gezer. Gezdiği yerlerde kendi deyişlerini ve mahallî türküleri çalıp

<sup>1</sup> “Âşık: Sazlı (telden), sazsız (dilden), doğaçlama yoluyla, kalemlle (yazarak) veya bu özelliklerin birkaçını birden taşıyan ve âşıklık geleneğine bağlı olarak şiir söyleyen halk sanatçısıdır.” Erman Artun, *Âşıklık Geleneği ve Âşık Edebiyatı* (Adana: Karahan Kitabevi, 2018), 1.

söyler. 7-9 Ekim 1966 tarihinde Konya'da yapılan Âşıklar Bayramı'na katılır. Burada çalıp söylediği "Muradım" destanıyla birincilik ödülü kazanır.

1949 yılından ölünceye kadar Türkiye radyo ve televizyonlarında, sahnelerde mahallî sanatçı ve saz sanatkârı olarak görev yapar. Ayrıca plâk, kaset ve film çalışmaları da olan Yastıman, jübileler, filmler, düğün, dernek, aile ve sohbet toplantılarında da çalıp söyler. Yurt içinde olduğu gibi yurt dışında da konserler verir.

İrticalen şiirler de söyleyen Yastıman, daha ziyade bir kalem şairi olarak tanınır. Onun türkü, destan, taşlama, atasözü, lâkaplar, övgü ve nasihat türlerinde çok önemli eserleri vardır<sup>2</sup>. Şiirlerinde daha çok içinde yaşadığı devrin sosyal konularını işler. Dolayısıyla sazı ve sözüyle söylediği destan ve türkülerde mizah gücünü de kullanarak halkın dertlerini dile getirir.

Kırşehir sevdalısı olan Yastıman, Kırşehir'in kendine has kültürel değerlerini şiirlerinde ve destanlarında yaşatmaya çalışır.

Şemsi Yastıman, "Memleket Hasreti" ve "Kırşehirlî Dilinden"<sup>3</sup> adlarındaki iki destanında Kırşehir ve yöresine ait yemek ve yiyeceklerin yanı sıra gelenek ve görenekleri de mısralarına taşır.

### Kırşehir'de Yiyecek ve Yemek Kültürü

Kırşehir, beslenme ve mutfak kültürü bakımından Anadolu'nun zengin şehirlerinden biridir. Bu zenginlik hem Türkistan'ın göçebe kültüründen getirdikleri hem de Anadolu'daki yerleşik kültürlerden buldukları üzerine kuruludur. Bu iç Anadolu'nun kadim şehrinde yaşayanlar, yüzyıllar içinde damak zevkine uygun oluşturdukları yemek ve çeşitlendirerek yetiştirdikleri yiyeceklerle hem beslenme alışkanlığı kazanırlar hem de ülkemizin mutfak kültürüne katkı yaparlar. Ozan Yastıman, buzdolabının ve hazır yiyeceklerin bulunmadığı bir zaman diliminde Kırşehir'de çocukluk ve ilk gençlik yıllarını geçirir. Sonrasında geçimini sağlamak için gurbete çıkar, ancak o, Kırşehir'le bağlarını hiç koparmaz. Yastıman, 1959 yılında "Kırşehirlî Dilinden"<sup>4</sup> ve 1962 yılında yazdığı "Memleket Hasreti"<sup>5</sup> veya 1966 yılında kendisine Âşıklar Bayramı'nda birincilik kazandıran "Muradım Şu; Silaya Varam"<sup>6</sup> adlı destanlarında, doğup büyüdüğü şehrin yaşayan ve yaşatılan gelenek ve göreneklerinin bazılarını özlemine de dile getirerek yer verir. Onun bu özlemi arasında Kırşehir'e özgü, yerli yemek ve yiyecekler vardır ki bunlar Kırşehir'de de en çok üretilen ve tüketilen dört temel yiyecek olup aynı zamanda bu yiyecekler, Türk beslenme kültürünün temel yiyeceği ve içeceği olan et, süt ürünleri (yoğurt, peynir, tereyağı, ayran, çökelek gibi), hamur işleri ve baklagillerdir.

<sup>2</sup> Erol Ülgen, *Şemsi Yastıman Hayatı ve Eserleri* (İstanbul: Ahilik Araştırma ve Kültür Vakfı, 1995). Bu tür ve konularla ilgili bkz. Doğan Kaya, *Ansiklopedik Türk Halk Edebiyatı Sözlüğü* (Ankara: Akçağ Yayınları, 2007).

<sup>3</sup> Ülgen, *Şemsi Yastıman*, 97-100, 120-122.

<sup>4</sup> Ülgen, *Şemsi Yastıman*, 120-122.

<sup>5</sup> Ülgen, *Şemsi Yastıman*, 97-100.

<sup>6</sup> "Memleket Hasreti" adlı destanı ile benzerlik arz eder. Yastıman, bu destanı ile 1966 yılında katıldığı Konya Âşıklar Bayramı'nda birincilik ödülü kazanır. Ülgen, *Şemsi Yastıman*, 101-102.

Yastıman, yirmi altı kıt'alık ve 6+5 11'lik hece vezniyle yazdığı "Memleket Hasreti"<sup>7</sup> adlı destanının ilk dörtlüğünde, ölmez de sağ olursa her yıl yaptığı gibi yaz mevsiminde özlemine çektiği Kırşehir'e gitmek toprağına yüzünü sürmek, geçmişte yaşadığı hatıralarını canlandırmak ister. Yastıman'ın yirmi dört kıt'alık ve 6+5 11'lik hece vezniyle yazdığı "Kırşehirlili Dilinden"<sup>8</sup> adlı destanı şu dizelerle başlar.

*Kırşehir Kırşehir, canım vatanım  
Yakın eyle şöyle yolları hele  
Unutmadım, ben sözünü tutan'ım  
Sıladan açver kolları hele. (KD. 1)*

Bu ilk dörtlükte coşkuyla Kırşehir'e "canım vatanım" diye seslenir. Kırşehir'den kollarını açıp kendisini beklemesini ister.

*Halam sağ olsa da, sesim duysaydı  
Cebime devramel, iğde koysaydı  
"Şun da yi" diyerek alma soysaydı  
Cevizi de dişle kırmak istiyom. (MH. 8.)*

Yastıman, destanının bu dörtlüğünde maziye döner ve halasının yemesi için verdiği yiyecekleri hatırlar. Bu hatırlayış akrabalar arasındaki dayanışmaya da iyi bir örnektir. Halası ona yemesi için elma verir. Cebine devramel ve iğde koyar. O günlerden unutamadığı bir hatıra da dişle kırıp yediği cevizlerdir. Yastıman, unutamadığı bu tatlı hatıraları mısralarına taşır. Bu dörtlükte adı geçen elma, Kırşehir yöresinde de bolca yetişen bir meyvedir. Elmanın tatlı, ekşi (mayhoş) tadıyla ve renkleriyle bilinen türleri vardır. Elma yerel ağzılarda "alma"<sup>9</sup> olarak da bilinir. Kırşehir ve yöresinde ayçiçeğine, devramel de denir. Devramel<sup>10</sup>, gün çiçeği, günebakan, gündöndü, günâşık, çiğdem, çitlek, ayçekirdeği gibi adlarla da anılır. Çiğ ve kavrulmuş olarak da yenir.

*Bir de gitsem, dezem beni görseydi  
İçi çökelikli dürüm dürseydi  
Hele azıcık da sızgit verseydi  
O an pırzolayı yermek istiyom. (MH. 9.)*

Yastıman, bu dörtlükte halasından sonra teyzesini ziyarete gitmek ister. Teyzesinin çocukluk günlerindeki gibi kendisine çökelek ve sızgıtlı dürüm dürmesini özlediğini, bunun verdiği lezzeti pırzolaya değişmeyeceğini belirtir. Bu dörtlükte geçen pırzola kasaplık hayvanın omurgasının iki yanındaki bölgeden çıkarılan kemikli et dilimidir. Pırzola tavada veya köz ateşte pişirilerek

<sup>7</sup> "Memleket Hasreti" adlı destanının metni "MH" kısaltması, kaçınıcı dörtlük olduğu da rakamlarla gösterilecektir.

<sup>8</sup> "Kırşehirlili Dilinden" adlı destanının metni "KD" kısaltması, kaçınıcı dörtlük olduğu da rakamlarla gösterilecektir.

<sup>9</sup> Hasan Eren, *Eren Türk Dilinin Etimolojik Sözlüğü (ETDES)*, Haz: Şükrü Halük Akalın (Ankara: TDK Yayınları, 2020), 163.

<sup>10</sup> Ahmet Günşen, "Devramel/devrambel: Ayçiçeği, çitlek", içinde *Kırşehir ve Yöresi Ağzıları Sözlüğü* (Kırşehir: Ocak Yayınları, 2001), 71.

yenir. Çökelek/ çökellik, yağı alınmış sütten yapılır. Bir peynir türüdür. Kesik, ekşimik de denir. Deri ve çömlekte muhafaza edilir. Kış yiyeceği olarak bilinir. Ancak günümüzde yaz aylarında taze olarak da tüketilmektedir.<sup>11</sup> Sızgıt, kuşbaşı et veya kıymanın kavrulması ile elde edilen bir yiyecektir. Sızgıt yapılırken lezzet katması için koyun veya kuzunun kuyruk yağı katılarak pişirilir. Keçi ve koyun etinin karışımı ile yapılan sızgıtın daha fazla dayandığı bilinir. Elektriğin ve buzdolabının olmadığı zamanlarda kavru lan et, çömlekl erde muhafaza edilir ve kış aylarında yemeklerde kullanılarak tüketilir.<sup>12</sup>

Yastıman, halası ve teyzesinden sonra dayısının ve amcasının evine uğradığında neler yiyeceğini de şu dörtlükte sıralar:

*Dayım gilden acık köğtür aldırsam  
Emmim gilden armut kak'ı buldursam  
Ceplerime şak leblebi doldursam  
Töhmeleyip, uşgur kırmak istiyom. (MH. 10.)*

O, önce dayısıgillerden köğtür aldırarak, sonra amcasıgillerden armut kakı, yani armut kurusu bulduracak sonra da şak/kırık leblebi ile ceplerini doldurup yiyecektir. Bir başka yiyecek ise, bu dörtlükte ismi verilen köğtür/köftürdür. Hem lezzetli hem besleyici bir kış yiyeceğidir.<sup>13</sup> Hazırlanışı şöyledir: İsteğe göre içine bir miktar arpa, yulaf, buğday unu, nişasta, pekmez veya üzüm şırası, bir miktar su karıştırarak, pelte<sup>14</sup> veya muhallebi kıvamına gelinceye kadar ateşte kaynatılarak yapılır. İsteğe göre, pişmeye yakın bir zamanda içine ceviz parçaları da katılabilir. Piştikten sonra soğuması için tepsi/tepsilere dökülür. Soğuduktan sonra dilim dilim kesilir, bir bez üzerinde güneşe serilerek kurumaya bırakılır. Kıvamında kuruduktan sonra çömleğe dizilir ve iyice bastırılır. Çömleğin ağzı hava almayacak şekilde bir örtü ile kapatılır. Serin bir yerde bekletilir. Bir iki ay sonra köftür çömleğin içinde şekerlenir, lezzetli bir yiyecek haline gelir.

Armut kakı, kış yiyeceği olarak bilinen meyve kurusudur. Bilindiği gibi Kırşehir ve yöresinde bol miktarda erik, zerdali, kayısı, dut, üzüm, elma ve armut gibi yaz meyveleri yetişmektedir. Bu yaz meyvelerinin bir kısmı kışın tüketilmek üzere Temmuz, Ağustos ve Eylül aylarında kurutulur. Bu kurutulmuş meyvelere halk ağzında 'gak' veya 'kak'<sup>15</sup> denir. Genellikle kak, elma, armut, erik, zerdali ve kayısıdan yapılır. Adı geçen meyveler mevsiminde toplanır, yıkanır, dilimlenir, sapı, çekirdekleri alınır. Temiz bir bez, çarşaf, tahta

<sup>11</sup> Günşen, "Çökelek", *Kırşehir ve Yöresi*, 63; Hasan Şahin, *Geçmişten Bugüne Kırşehir* (Ankara: Kır-Der, 2007), 352.

<sup>12</sup> Günşen, "Sızgıt", *Kırşehir ve Yöresi*, 211.

<sup>13</sup> Günşen, "Köftür/Köğtür", *Kırşehir ve Yöresi*, 165; Gürsel Seçilmiş ve Mehmet Atılğan, *Anadolu Kültürünün Nazar Boncuğu, Kırşehir'in Gelenek ve Görenekleri* (Ankara: Kırşehir Valiliği Yayını, t.y.), 99; M. Faruk Bayrak, *Soframda Anadolu: İç Anadolu Yemekleri* (İstanbul: Alfa Yayınları, 2015), 440.

<sup>14</sup> "Pelte: Pekmez ve unun ateşte karıştırılarak pişirilmesiyle yapılan bir tatlı çeşidi.", Günşen, *Kırşehir ve Yöresi*, 198.

<sup>15</sup> Şemseddin Sami, "Kak/ gak, kah: "Kak", içinde *Kâmûs-i Türkî*, Haz: Sadi Özgür (İstanbul: Alfa Yayınları, 2020), 526.

veya kiremit üzerine serilir ve güneşte kurumaya bırakılır. Geceleri nem almasın diye akşamları toplanır veya üzeri kapatılır. Gündüzleri tekrar serilir veya örtü açılır. İyice kuruduktan sonra bez torbalara konur ve serin yerde saklanır. Bu meyveler kuru şekliyle yenildiği gibi hoşafı da yapılarak tüketilir. Türksitan'dan beri beslenme kaynağı olarak bilinen meyve, et ve sebze kurutma geleneği Anadolu'da hâlen devam etmektedir.<sup>16</sup> Kavrulmuş nohudun ikiye ayrılmış şekline şak leblebi/ şah leblebi<sup>17</sup> ya da kırık leblebi denir. Eski za-manlarda Anadolu'da Çerçiler, eşek sırtında heybelerde taşıdığı şak leblebiyi sokak, mahalle ve köylerde parayla satar veya buğday, yün, yumurta vs. ile takas yaparlardı. Halk da şak veya kırık leblebiyi çerez olarak tüketir.

*Sögürmelik bir et çıksa satırdan  
Höşmerim, çullama gitmez hatırdan  
Kuşlukleyin hedik gelse tandırdan  
Çölmeğin içine girmek istiyom. (MH.11.)*

Yastıman, bu dörtlükte yine çocukluk döneminde hatırladığı tadı damagında olan önemli yiyeceklere değinir. Bu yiyeceklerden biri kuzu veya koyundan satırla kesilmiş söğürmelik ettir. Diğeri yöreye has höşmerim, bir diğeri de çullama<sup>18</sup>dır. Bunların yanı sıra hatırdan çıkaramadığı, lezzetini unutamadığı çömlekte pişen hedik<sup>19</sup>tir. Söğürme, küllenmiş köz ateşte veya fırında pişirilen yağsız pırzolaya, kızartmalık ete verilen addır. Aslında söğürmelik et, kemikli, kuzu kaburgasından hazırlanır. Halk ağzında buna kemirmelik et de denir.<sup>20</sup> Türkiye'nin değişik bölgelerinde farklı yapılaş tarifleri de olan höşmerim<sup>21</sup> bir hamur tatlısıdır. Halk arasında peynir helvası olarak da bilinir. Genel tanımıyla höşmerim, tuzsuz taze peynirden nişasta, pirinç unu veya irmik, yağ, pekmez, şeker, süt, yumurta, tuz ve su konularak yapılır. Tercihe göre bu malzemelerden bazıları birbiri ile karıştırılır. Hamur, cıvık veya hafif sulu kıvama gelinceye kadar yoğrulur. Tavada veya tencerede sıvı yağ kızdırılır. Hazır hale gelen hamur kızdırılmış yağın bulunduğu tencere veya tavaya dökülür. Yavaş yavaş hafif ateşte pişirilir. Dolu dolu veya tane tane diye tabir edilen kıvama gelince ateşten alınır ve servis tabaklarına konur. Üzerine isteğe göre toz şeker ve ezilmiş ceviz ilave edilerek servis yapılır.<sup>22</sup> Yastıman'ın hatırdan hiç çıkmayan yemeklerden biri de çullama. Çullama, tavuk etiyle yapılan bir yemek çeşididir. Çullama için tavuğun göğüs eti veya kuzu but tercih edilir.

<sup>16</sup> Şemseddin Sami, "Kak/ gak", *Kâmûs-i Türkî*, 526; Günşen, "Kah", *Kırşehir ve Yöresi*, 148; Şahin, *Geçmişten Bugüne Kırşehir*, 352; Nergis Ulu, *1939'dan Günümüze Yazılı Kaynaklarda Yemek Kültürü Terimleri Sözlüğü* (İstanbul: MSA Yayınları, 2013), 255; Nevin Halıcı, *Açıklamalı Yemek ve Mutfak Terimleri Sözlüğü* (İstanbul: Oğlak Yayınları, 2012), 141; Bayrak, *Soframda Anadolu*, 434.

<sup>17</sup> Günşen, "Şak leblebi/ şah leblebi: Kırık leblebi", *Kırşehir ve Yöresi*, 218.

<sup>18</sup> Hasan Eren, "Çullama", içinde *Eren Türk Dilinin Etimolojik Sözlüğü (ETDES)*, Haz: Şükrü Halûk Akalın (Ankara: TDK Yay, 2020), 125.

<sup>19</sup> Günşen, "Hedik", *Kırşehir ve Yöresi*, 132.

<sup>20</sup> Ulu, *1939'dan Günümüze*, 502.

<sup>21</sup> Günşen, "Höşmerim", *Kırşehir ve Yöresi*, 138.

<sup>22</sup> Günşen, "Höşmerim", *Kırşehir ve Yöresi*, 138; Eren, "Höşmerim", *ETDES*, 221.



Önce tavuk göğsü ve butlar iyice pişinceye kadar haşlanır. Soğuduktan sonra et kemikten didiklenerek ayrılır. Tavuğun suyu çullamada kullanılmak üzere muhafaza edilir. Tencere veya büyük bir tavada tereyağı veya sıvı yağda un pembeleşinceye kadar kavrulur. İsteğe göre tuz ilave edilir. Kavrulan una tavuk suyu ilave edilir ve muhallebi kıvamına gelinceye kadar karıştırılarak karıştırılarak pişirilir. Bu kıvam düz bir tabağa veya tepsiye alınır. Üzerine didiklenen tavuk etleri yerleştirilir. Bu arada tencere veya tavada eriyen tereyağına salça, pul biber eklenerek kavrulur ve bir sos yapılır. Bu karışım tavuk etlerinin üzerine dökülür. Yine isteğe göre karabiber eklenir ve sıcak servis yapılır.<sup>23</sup> Hem geçmiş zaman diliminde hem de günümüzde tandır<sup>24</sup> ısınmanın yanı sıra fırın görevi yapmış ve yapmaktadır. Tandırda, sac üzerinde yufka ekmek ve bazlama, közünde de çömlük içine konulan kelle-paça, işkembe, hedik pişirilir. Ayrıca tandırda pekmez ve salça da kaynatılır. Hediğin malzemesi buğday, mısır, bir miktar nohut ve sudur. Sadece buğday veya mısır da olabilir. İstenilen malzeme konulduktan sonra çömlüğün ağzı sıkıca kapatılır ve tandırda oluşan köze, akşamdan sabaha kadar kalmak üzere bırakılır. Tandırda pişen veya haşlanan buğday veya mısır hediğine bir miktar haşlanmış nohut, ceviz içi, kuru üzüm de ilave edilerek yenilir. Buğday ve mısır hediği sade de yenilir. Her ikisi de ılık veya soğuduktan sonra tüketilir.<sup>25</sup>

*Bir hağbe kemeyi yüklesem sırta  
Çıksam bir alamaç yapacak sırta  
Beş gö suvan, üç kaynamış yumırta  
Bazlama içine sarmak istiyom. (MH. 12.)*

Yastıman, destanının bu dörtlüğünde Kırşehir ve yöresinde toprak altında yetişen ve patatese benzeyen bir mantar çeşidi olan keme<sup>26</sup>den bahseder. Keme, ilkbahar yağmurlarından sonra toprak altında oluşan, patates ve yer elmasına çok benzeyen, yenilebilen yabani bir bitkinin adıdır. Halk ağzında yer mantarı, domalan olarak da bilinmektedir.

Yastıman, daha önce büyüklerinden öğrendiği ve toprak altındaki yerlerini bildiği kemeyi bir heybeyi dolduracak kadar toplamak, sonra da geçmişte yaptığı gibi alevli bir ot ateşinde pişirip yemek arzusunu dile getirir. Kırşehir yöresine has bir yiyecek olan keme, patates gibi közde pişirilerek yenildiği gibi bulgur pilavına katılarak da yenilir. Yemek olarak da yenilen keme, pişirilmeden önce tencere veya tavada tereyağı eritilir, sonra üzerine ince ince doğranmış soğan konulur, pembeleşme başlayınca kıyma ilave edilir ve birlikte kavrulur. Ardından soyulmuş ve yaprak gibi doğranmış kemeler içine atılır. Salça, tuz ve ba-

<sup>23</sup> Eren, "Çullama, *ETDES*, 125; Kırşehir ve yöresinde bilinen yemek çeşitleri için bkz. Nurten Büyüksaraçoğlu ve Funda Tanyeri Altaş, *Kırşehir Yöresi Yemekleri* (Kırşehir: Grafik Tasarım Baskı, 2010), 86; Seçilmiş ve Atılğan, *Anadolu Kültürünün*, 95.

<sup>24</sup> Halıcı, "Tandır", *Açıklamalı Yemek*, 307; Eren, "Tandır", *ETDES*, 494; Şemseddin Sami, "Tandır", *Kâmûs-i Türkî*, 1076.

<sup>25</sup> Günşen, "Hedik", *Kırşehir ve Yöresi*, 132; Eren, "Hedik", *ETDES*, 215; Halıcı, *Açıklamalı Yemek*, 118; Bayrak, *Soframda Anadolu*, 394.

<sup>26</sup> Günşen, "Keme", *Kırşehir ve Yöresi*, 155.

harat ilavesinden sonra üzerini kapatacak kadar su konur. Ağır ateşte pişmeye bırakılır. Sarımsaklı yoğurtla servis yapılır. Ayrıca keme yumurtalı da yenir. Tavada veya tencerede tereyağı eritildikten sonra kabukları soyulan ve ince ince doğranan keme yumurtaların üzerine atılır ve karıştırılır. Salça ve isteğe göre baharat konulduktan sonra üzerini geçecek kadar su ilave edilir. Kıvamında pişirildikten sonra üzerine sarımsaklı yoğurt dökülerek servis yapılır.<sup>27</sup> Yastıman'ın özlemini çektiği yiyeceklerden biri de bazlama veya yufka ekmektir. Dürüm, bazlama ya da yufka ekmekle yapılır. O, çocukluk yıllarında, içine gök soğan (yeşil soğan) ve kaynamış yumurta konarak yapılan bazlama dürümünden yemek, o damak zevkini tatmak ve hatırandan çıkaramadığı günleri tekrar yaşamak ister. Bazlama ve yufka ekmek, buğday, arpa, mısır unundan yapılan mayalı mayasız, yağlı yağsız, şekerli şekersiz, ince ve kalın pişirilen sac ekmeğine verilen addır. Malzemesi un, maya, tuz ve sudur. Belli ölçüde un geniş bir yoğurma kabına konur. Ortası havuz gibi açılır. Su veya süt ile eritilmiş bir miktar yaş maya katılır. İsteğe göre bir miktar tuz ilave edilir. Ele yapışmayacak şekilde yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğrulur. Kıvamı kulak memesi yumuşaklığında olmalıdır. Elde edilen hamurun üzeri temiz bir bezle örtülür ve mayalanmaya bırakılır. Mayalanma işlemi tamamlanınca hamur küçük parçalara ayrılır. Buna beze denir. Bir ekmek tahtası veya mutfak tezgâhı üzerinde oklava yardımı ile biraz kalınca açılır. Kalın açılana bazlama, ince açılana yufka denir. Daha sonra kızgın sac veya geniş bir teflon tavada pişirilir. Yanmaması için de bişirgeçle<sup>28</sup> sık sık ters yüz edilir. Arzuya göre sıcak veya soğuk tüketilir. Yufka, ince açılmış hamur yaprağına verilen addır. Halk ağzında yuha ekmek de denir. Yufka ekmek, Anadolu'da genellikle kışın yemek üzere sonbahar aylarında yapılır. Evlerin nem almayan yerlerinde yufka ekmeğin gevrek hali üst üste konularak saklanır. Yenileceği zaman ihtiyaca göre alınır ve her birinin üzerine yumuşaması için yeteri kadar su serpilir. Yumuşak bir bezle kıvama gelmesi için sarılır, yumuşayınca da tüketilir.<sup>29</sup>

*Bunları her daim arzular özüm  
Memleket mahsulü vücuda lüzum  
Tokaloğlu kayısı, dıranı üzüm  
Tek, yimeyim, şöyle dermek istiyom. (MH. 13.)*

Bu dörtlüğün son iki mısraında yine yöreye özgü yetişen mahsullerden Tokaloğlu kayısı ve dıranı üzümü de onun unutamadıkları arasındadır. Tokaloğlu, orta irilikte, tatlı sulu bir kayısı çeşididir. Dıranı ise erken olgunlaşan siyah renkli ve sert kabuklu, bu yönüyle dayanıklı bir üzüm çeşididir.<sup>30</sup>

<sup>27</sup> Günşen, *Kırşehir ve Yöresi*, 155; Eren, "Keme", *ETDES*, 283; Şahin, *Geçmişten Bugüne Kırşehir*, 352; Büyüksaraçoğlu, Tanyeri Altaş, *Kırşehir Yöresi Yemekleri*, 104, 106.

<sup>28</sup> Bişirgeç, tandır sacında yufka ekmek, gözleme pişirmek için kullanılan ince, uzun ve yuvarlak çubuğa verilen addır.

<sup>29</sup> Şemseddin Sami, "Yufka", *Kâmûs-i Türkî*, 1235; Halıcı, *Açıklamalı Yemek*, 357; Şahin, *Geçmişten Bugüne Kırşehir*, 352; Büyüksaraçoğlu, Tanyeri Altaş, *Kırşehir Yöresi Yemekleri*, 34; Bayrak, *Soframda Anadolu*, 282.

<sup>30</sup> Günşen, "Dıranı", *Kırşehir ve Yöresi*, 73.



*Alaca düştü mü dırağnulara  
Barmak üzümüne geldi mi sıra  
Göğbulut'ta vardır bambaşka sıra  
Akar omcalara balları hele. (KD. 5.)*

Yastıman, bu dörtlüğün ilk mısraında çocukluk yıllarından hatırladığı ve erken olduğunu bildiği ve “dıranı” diye adlandırılan üzüme alaca düştü mü? diye sorar.

*Başladı mı karağndere olmağa  
Davşanbaşı dallarına dolmağa  
Geleceğim hepisinden yolmağa  
Dutarlarsa bir gör halleri hele. (KD. 7.)*

Bu dörtlükte adı geçen pekmezlik, beyaz, tatlı, ince kabuklu bir üzüm türü olan Karağndere'nin (Karandere'nin) ve yine çocukken dalından koparıp yediği sap tarafı geniş, uca doğru daralan sarı renkli, kokulu bir elma türü olan Davşanbaşı elmanın dallarda olgunlaşıp olgunlaşmadığını da merak eder. Kırşehir'e geldiğinde yine çocukluk günlerinde olduğu gibi bağ ve bahçelerden çağla, elma ve üzüm yolacak, bu haylazlığın sonucunda hele bir de sahipleri yakalarsa gör halimi, diyecektir.

*“Unutmadım, gever, maşalla, gark  
Öküz götü, keme, kenger, tuturuk  
Sallardık bir kapta, terlerdi koruk  
Pürçüklünün moru, alları hele. (KD. 14.)*

Destanın bu dörtlüğünde muşmula ve alıca benzeyen, kırmızı meyvesi eylül-ekim aylarında yenecek hale gelen “öküz götü<sup>31</sup>”nü, yaban enginarı, eşek dikenini de denilen sütünden sakız yapılan, kabuğu soyularak yenen dikenli bir bitki olan “kenger”<sup>32</sup>, ekşi “tuturuk”, bir sahanda sallayarak terlettiği “koruk”<sup>33</sup> ve Kırşehir halk ağzında havuca ad olarak verilen moru, alı olan pürçüklü<sup>34</sup> onun unutamadığı yemek ve yiyecekler arasındadır.

*Ekmek yiyok, alaçığı sallama  
Yoğurt aşı, kedi batmaz, çullama  
Üzlüğünen bal bekmezi, bulama  
Makbul çökeliğin kulları hele. (KD. 15.)*

Bu dörtlükte de Yastıman'ın, unutamadıkları arasında yoğurt aşısı vardır. Yoğurt aşısı yörede “ak çorba, yoğurt çorbasi” olarak da bilinir. Bilindiği gibi

<sup>31</sup> “Öküzgötü”: Kuş yemişi olarak da bilinen ve meyveleri yenilen alıç, sarı, kırmızı, koyu kırmızı veya siyah renklidir. Turhan Baytop, *Türkçe Bitki Adları Sözlüğü* (Ankara: Türk Tarih Kurumu Basımevi, 1994): 29, 218.

<sup>32</sup> Şemseddin Sami, “Kenger”, *Kâmûs-i Türkî*, 577; Günşen, “Kenger”, *Kırşehir ve Yöresi*, 155; Eren, “Kenger”, *ETDES*, 285.

<sup>33</sup> Üzümün olgunlaşmamış hali. (Erol Ülgen); Şemseddin Sami, “Koruk”, *Kâmûs-i Türkî*, 619; Eren, “Koruk”, *ETDES*, 316.

<sup>34</sup> Şahin, *Geçmişten Bugüne Kırşehir*, 352; Halıcı, *Açıklamalı Yemek*, 117.

yoğurt<sup>35</sup>, sofralarımızın olmazsa olmazıdır. Yoğurt, inek, manda, koyun, keçi sütüne maya katılarak yapılır. Yoğurt çorbası hem Türkistan hem de Anadolu Türkleri tarafından iyi bilinen bir çorba çeşididir. Bu çorbanın ana malzemesi yarma ve süzme yoğurttur. Yıkanmış, çerden çöpten ayıklanmış yarma ve kararınca süzme yoğurt önce bir tencereye konur. Bunun ikisi yeterli miktarda su ile iyice karıştırılır. Karışıma yumurta, nane, soyulmuş kuru soğan, bir miktar un, bir miktar sıvı yağ ilâve edilir. Tencere ocağa konur ve süzmenin kesilmemesi için kaynayınca kadar karıştırılır. Kaynama işi tamamlandıktan sonra belli miktarda pijama şeklinde soyulmuş ve uzunlamasına kesilmiş patlıcan, soyulmuş bütün veya ikiye bölünmüş patates, kabuğu soyulmuş birkaç domates, birkaç biber katılır. Kısık ateşte veya odun ateşinde yavaş yavaş piştikten sonra tencere ateşten indirilir. Biraz daha karıştırıldıktan sonra dinlenmeye bırakılır. Sos yapmak için bir tavada eriyen tereyağın içine kuru nane, salça ilave edilerek kavrulur. Servis tabağına alınan çorbanın üzerine bu karışımdan ilave edilerek sıcak servis yapılır.<sup>36</sup> Yastıman'ın unutamadığı lezzetler arasında “bulama” da vardır. Bulama<sup>37</sup>, kıvamı koyu bir çeşit un çorbasıdır. Yoğurt çorbası olarak da bilinir. Yastıman, hafızasında yer eden tereyağı, un, pekmez, biraz süt ve su ilavesi ile pişirilerek yapılan bir tatlı türü olan “kedi batmaz” a diğer adıyla pelteye de özlem duyar.

*Bir düğün olsa da, bir kayın gitsek  
Dokuz butlu tavuk lâfını etsek  
Dam pilâvu gelse, yisek tüketsek  
Davullu, zurnalı dernek istiyom. (MH. 14.)*

Yastıman, bu dörtlükte çocukluğundaki eğlenceli günleri bir daha yaşamak istediğini belirtir. Ona göre, Kırşehir'e gittiğinde keşke çocukluk günlerinde olduğu gibi davullu-zurnalı bir düğüne denk gelse ve yine oğlan evine arkadaşları ile birlikte kayın gitse, dokuz butlu tavuk ve dam/tan pilavı isteseler ve yiyip tüketseler. Burada geçen dokuz butlu tavuk sözü, Kırşehir düğünlerinde çok kullanılan bir sözdür. Düğünün son gecesinin sonunda gelin kızın kardeşi veya kardeşlerine yani kayın veya kayınlara ve onların arkadaşlarına ikram edilen tavuktur. Dam pilavı/Tan pilavı<sup>38</sup>: Tan vakti, şafak sökülmü zamanı yenen pilava verilen addır. Kına gecesi kız evinin delikanlıları oğlan evine baskına giderler. Buna kayın gitme denilir. Oğlan evinde masalar ve sofralar kurulur. Genellikle bu sofralar içkilidir. Davul-zurna ve saz eşliğinde delikanlılar geç vakitlere kadar eğlenirler, sabaha karşı da ev sahibinden dokuz butlu tavuk isterler. Tan vaktine doğru tan pilavı adı verilen üzerinde kızartılmış tavuk bulunan pilav gelir, bu etli pilav yenildikten sonra

<sup>35</sup> Şemseddin Sami, “Yoğurt”, *Kâmûs-i Türki*, 1231; Eren, “Yoğurt”, *ETDES*, 576.

<sup>36</sup> Marianna Yerasimos, *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*, 3. bs., (İstanbul: Boyut Yay., 2005), 71; Nurten Büyüksaraçoğlu; Tanyeri Altaş, *Kırşehir Yöresi Yemekleri*, 68; Seçilmiş ve Atılgan, *Anadolu Kültürünün*, 94.

<sup>37</sup> Günşen, “Bulama”, *Kırşehir ve Yöresi*, 39.

<sup>38</sup> Günşen “Dan pilavı”, *Kırşehir ve Yöresi*, 66.

gençler vedalaşıp ayrılırlar.<sup>39</sup> İnsanı tok tutan en önemli yiyeceklerden biri de bulgur pilavıdır. Bulgur pilavının hazırlanışı kolaydır. Bir tencereye kararınca tereyağı veya sıvı yağ konur. Üzerine yine kararınca ince ince doğranmış kuru soğan, ince ince doğranmış biber ilave edilir. Her ikisi eriyen veya ısınan yağda pembeleşinceye kadar çevrilir. Pembeleşme süreci tamamlanınca yine kararınca taze domates veya salça katılır. Her üçü biraz daha kavrulduktan sonra hazırlanan bulgur tencereye dökülür. Birkaç çevirmeden sonra üzerine yine kararınca sıcak veya soğuk su ve isteğe göre tuz ilave edilir. Bir taşım kaynadıktan sonra kısık ateşe alınır. Bulgurun suyu çekmesi beklenir. Pişen bulgur pilavı ateşten alınır. On beş yirmi dakika kadar dinlendikten sonra servis yapılır.<sup>40</sup>

*Bağ bozumu, üzüm haftına batsak  
Bekmez kazanına hayvalar atsak  
Boranıyan damla şiresi datsak  
Arı soksa, çamır sürmek istiyom. (MH. 16.)*

Bu dörtlükte Yastıman, çocukluğunda gördüğü ve törenle yapılan bağ bozumunu ve pekmez kaynatma sürecini tekrar yaşamak istemektedir. Bağ bozumu bilindiği gibi güzün/sonbaharda yapılır. Pekmezin ana malzemesi üzüm ve ak topraktır. Pekmez yapımında tercih siyah üzümünden yanadır. Toplanan üzümler yıkanır, hafif eğimli ve üzüm suyunun akmasını sağlayan bir oluk bulunan havuz veya halk ağzındaki ifadeyle haft<sup>41</sup> /havuta doldurulur. Temiz çıplak ayak veya temiz çizme ile çiğnenerek üzümün suyunu salması sağlanır. Üzümün akan suyu oluğun altındaki derin kap veya kazanda toplanır. Üzüm sırası elde edilir. Bu taze sıkılmış veya ezilmiş üzüm suyuna şıra/şire adı verilir.<sup>42</sup> Toplanan şıra, ince bir tel süzgeç veya tülbentten süzülerek ocak veya tandır üzerindeki kazana, büyük leğene, halk ağzındaki ifade ile “şirilâneye” (şire leğeni) dökülür. Üzerine miktarı belirlenen elenmiş ak pekmez toprağı atılır. Bu pekmezin tatlı olmasını sağlayan bir topraktır. Şıra harlı ateşte kaynamaya bırakılır. Köpürüp taşmaması için ‘pekmez küreği’ veya çalı süpürgesi ile sürekli karıştırılır. Bir iki taşım kaynadıktan sonra şıra ateşten indirilir. Şıranın burukluğunun geçmesi, toprak tortusunun dibe çökmesi için bir gece bekletilir. Tekrar ince bir süzgeçten, tülbentten geçirilerek süzülür. Süzülen şıraya damla sırası da denilir. Bu şıra yine kazan veya leğene alınır ve tekrar kaynamaya bırakılır. Kaynama sırasında yine taşmaması ve köpürmemesi için sürekli karıştırılır. Kaynayan üzüm sırası pekmez kıvamına gelince ateşten alınır, dinlenmeye bırakılır. Daha sonra kışın yemek üzere

<sup>39</sup> Günşen, “Dan pilavı”, *Kırşehir ve Yöresi*, 66; Bekir Sami Coşkun, “Kırşehir ve Çevresine Ait Dügün Âdetleri”, *Türk Folkloru*, no 43 (Şubat 1983): 21.

<sup>40</sup> Büyüksaraçoğlu, Tanyeri Altaş, *Kırşehir Yöresi Yemekleri*, 74; Seçilmiş ve Atılgan, *Anadolu Kültürünün*, 94.

<sup>41</sup> Haft=havut: Hayvanların su içtiği yalak veya üzüm ezme için yapılan havuz, tekne. (Erol Ülgen)

<sup>42</sup> Günşen, “Şire”, *Kırşehir ve Yöresi*, 222; Seçilmiş ve Atılgan, *Anadolu Kültürünün*, 99; Şahin, *Geçmişten Bugüne Kırşehir*, 352-353; Şemseddin Sami, “Şıra”, *Kâmûs-i Türkî*, 1044.

küplere, çömeleklere veya cam kavanozlara doldurulur. Serin yerde muhafaza edilir. İçeriği zengin vitaminlerle dolu olan pekmezin kullanım alanı geniştir. Mesela ceviz sucuğu, köftür yapımında, aside, pelte, un helvası gibi tatlılarda çok kullanılır.<sup>43</sup> Pekmez, yüksek şeker içeriği sebebiyle iyi bir karbonhidrat ve enerji kaynağıdır. Pekmez vücuttaki kanı artırır, kan dolaşımını rahatlatır. Enerji verir. İştah açar. Hamilelikte ve bebeğin gelişiminde çok faydalıdır. Mideyi, bağırsakları, böbrekleri kuvvetlendirir. Damar sertliğine iyi gelir.<sup>44</sup>

Yastıman'ın tadını unutamadığı yiyeceklerden bir diğeri de kaynayan pekmez kazanında pişen ayva tatlısı ve yemeği yapılan boranı<sup>45</sup>dir. Pekmez kaynatılırken isteğe bağlı olarak kaynayan pekmezin içine ayva atılır. Pekmez, pişen ayvaya ayrı bir lezzet katar. Boranı ise, kabukları soyulmadan dilimlenmiş ayva ve kuşbaşı kuzu eti ile pişirilen, pişmeye yakın şeker ilave edilen ve sıcak servis yapılan bir yemek çeşididir. Boranı, Kırşehir'e has ayva, et ve pekmezle yapılan bir yemektir. Ayvalar yıkanıp ayıklandıktan sonra kabukları soyulmadan ince ince doğranır. Kuzu eti kuşbaşı şeklinde doğranır. Kemikli ise yine kuşbaşı şekline getirilir. İnce kıyılmış kuru soğan, tereyağında hafif pembeleşecek şekilde kavrulur. Kavrulmuş soğana et ilave edilerek bir miktar da öyle kavrulur. Su ilave edilerek kaynamaya bırakılır. Kaynadıktan sonra ayvalar atılır. Ayvalar pişme kıvamına gelince isteğe bağlı bir miktar şeker ve bir miktar baharat ilave edilerek bir taşım kaynatılır. Sıcak servis yapılır.<sup>46</sup>

## Sonuç

Sonuç olarak diyebiliriz ki, Kırşehir'e özgü geleneksel yemek ve yiyecekler, Türk yemek ve yiyecek kültüründe ayrı bir öneme sahiptir. Bu iki metinde adı geçen yemek ve yiyeceklerin bir kısmı, mevsiminde temin edilir ve tüketilir. Ayrıca bazı yiyecekler de kurutulmuş olarak bilhassa kış mevsiminde tüketilir.

Kırşehirli Ozan Şemsi Yastıman, incelediğimiz "Memleket Hasreti" ve "Kırşehirli Dilinden" başlıklı destanlarında doğduğu ve yetiştiği yer olan Kırşehir'deki yemek kültürünün kendisi üzerindeki etkisini özlemle dile getirir. Yastıman, yazdığı bu iki destanında Kırşehir'e özgü bir kültür unsuru olan bilhassa yufka ekmek, bulgur pilavı, çullama, çökelek, söğümelik et, sızgıt, boranı, keme, hoşmerim, pekmez, armut kaka gibi yemek ve yiyeceklerin hem unutulmamasını hem tanıtılmasını hem korunmasını hem de yaşatılmasını sağlar.

Yastıman'ın şu mısraları da bu sözlerin delilidir:

*"Kim sorarsa yazdın bunları niye?*

*Gelecek nesile kalsın hediye"*

<sup>43</sup> Eren, "Pekmez", *ETDES*, 414; Şemseddin Sami, "Pekmez", *Kâmûs-i Türkî*, 890; Büyüksaraçoğlu, Tanyeri Altaş, *Kırşehir Yöresi Yemekleri*, 12; Mahmut Seyfeli, "Pekmez", *Kırşehir Ansiklopedisi* (Örnek Fasikül), Print (İst), İstanbul 2016, s. 22-23.

<sup>44</sup> Şahin, *Geçmişten Bugüne Kırşehir*, 352-353.

<sup>45</sup> Günşen, "Boranı", *Kırşehir ve Yöresi*, 36.

<sup>46</sup> Günşen, "Boranı", *Kırşehir ve Yöresi*, 36; Ulu, *1939'dan Günümüze*, 84; Büyüksaraçoğlu, Tanyeri Altaş, *Kırşehir Yöresi Yemekleri*, 74; Seçilmiş, Atılğan, *Anadolu Kültürünün*, 94.

### Kaynakça

- Artun, Erman. *Âşıklık Geleneği ve Âşık Edebiyatı*. Adana: Karahan Kitabevi, 2018.
- Bayrak, M. Faruk. *Soframda Anadolu: İç Anadolu Yemekleri*. İstanbul: Alfa Yayınları, 2015.
- Baytop, Turhan. "Öküzgözü." içinde *Türkçe Bitki Adları Sözlüğü*. Ankara: Türk Tarih Kurumu Basımevi, 1994.
- Büyüksaraçoğlu, Nurten, Funda Tanyeri Altaş. *Kırşehir Yöresi Yemekleri*. Kırşehir: Grafik Tasarım Baskı, 2010.
- Coşkun, Bekir Sami. "Kırşehir ve Çevresine Ait Dügün Âdetleri." *Türk Folkloru*, no: 43 (Şubat 1983): 19-21.
- Eren, Hasan. *Eren Türk Dilinin Etimolojik Sözlüğü (ETDES)*. Hazırlayan Şükrü Halük Akalın. Ankara: TDK Yayınları, 2020.
- Eren, Hasan. "Çullama." içinde *Eren Türk Dilinin Etimolojik Sözlüğü (ETDES)*. Hazırlayan Şükrü Halük Akalın. Ankara: TDK Yayınları, 2020.
- Eren, Hasan. "Hedik." içinde *Eren Türk Dilinin Etimolojik Sözlüğü (ETDES)*. Hazırlayan Şükrü Halük Akalın. Ankara: TDK Yayınları, 2020.
- Eren, Hasan. "Höşmerim." içinde *Eren Türk Dilinin Etimolojik Sözlüğü (ETDES)*. Hazırlayan Şükrü Halük Akalın. Ankara: TDK Yayınları, 2020.
- Eren, Hasan. "Keme." içinde *Eren Türk Dilinin Etimolojik Sözlüğü (ETDES)*. Hazırlayan Şükrü Halük Akalın. Ankara: TDK Yayınları, 2020.
- Eren, Hasan. "Kenger." içinde *Eren Türk Dilinin Etimolojik Sözlüğü (ETDES)*. Hazırlayan Şükrü Halük Akalın. Ankara: TDK Yayınları, 2020.
- Eren, Hasan. "Koruk." içinde *Eren Türk Dilinin Etimolojik Sözlüğü (ETDES)*. Hazırlayan Şükrü Halük Akalın. Ankara: TDK Yayınları, 2020.
- Eren, Hasan. "Pekmez." içinde *Eren Türk Dilinin Etimolojik Sözlüğü (ETDES)*. Hazırlayan Şükrü Halük Akalın. Ankara: TDK Yayınları, 2020.
- Eren, Hasan. "Tandır." içinde *Eren Türk Dilinin Etimolojik Sözlüğü (ETDES)*. Hazırlayan Şükrü Halük Akalın. Ankara: TDK Yayınları, 2020.
- Eren, Hasan. "Yoğurt." içinde *Eren Türk Dilinin Etimolojik Sözlüğü (ETDES)*. Hazırlayan Şükrü Halük Akalın. Ankara: TDK Yayınları, 2020.
- Günşen, Ahmet. "Bulama." içinde *Kırşehir ve Yöresi Ağızları Sözlüğü*. Kırşehir: Ocak Yayınları, 2001.
- Günşen, Ahmet. "Dan pilavı." içinde *Kırşehir ve Yöresi Ağızları Sözlüğü*. Kırşehir: Ocak Yayınları, 2001.
- Günşen, Ahmet. "Dıranı." içinde *Kırşehir ve Yöresi Ağızları Sözlüğü*. Kırşehir: Ocak Yayınları, 2001.
- Günşen, Ahmet. "Boranı." içinde *Kırşehir ve Yöresi Ağızları Sözlüğü*. Kırşehir: Ocak Yayınları, 2001.
- Günşen, Ahmet. "Çökelek." içinde *Kırşehir ve Yöresi Ağızları Sözlüğü*. Kırşehir: Ocak Yayınları, 2001.
- Günşen, Ahmet. "Devramel." içinde *Kırşehir ve Yöresi Ağızları Sözlüğü*. Kırşehir: Ocak Yayınları, 2001.
- Günşen, Ahmet. "Hedik." içinde *Kırşehir ve Yöresi Ağızları Sözlüğü*. Kırşehir: Ocak Yayınları, 2001.
- Günşen, Ahmet. "Höşmerim." içinde *Kırşehir ve Yöresi Ağızları Sözlüğü*. Kırşehir: Ocak Yayınları, 2001.
- Günşen, Ahmet. "Kah." içinde *Kırşehir ve Yöresi Ağızları Sözlüğü*. Kırşehir: Ocak Yayınları, 2001.

- Günşen, Ahmet. "Keme." içinde *Kırşehir ve Yöresi Ağızları Sözlüğü*. Kırşehir: Ocak Yayınları, 2001.
- Günşen, Ahmet. "Kenger." içinde *Kırşehir ve Yöresi Ağızları Sözlüğü*. Kırşehir: Ocak Yayınları, 2001.
- Günşen, Ahmet. "Köftür Kögtür." içinde *Kırşehir ve Yöresi Ağızları Sözlüğü*. Kırşehir: Ocak Yayınları, 2001.
- Günşen, Ahmet. "Pelte." içinde *Kırşehir ve Yöresi Ağızları Sözlüğü*. Kırşehir: Ocak Yayınları, 2001.
- Günşen, Ahmet. "Sızgıt." içinde *Kırşehir ve Yöresi Ağızları Sözlüğü*. Kırşehir: Ocak Yayınları, 2001.
- Günşen, Ahmet. "Şak leblebi." içinde *Kırşehir ve Yöresi Ağızları Sözlüğü*. Kırşehir: Ocak Yayınları, 2001.
- Günşen, Ahmet. "Şire." içinde *Kırşehir ve Yöresi Ağızları Sözlüğü*. Kırşehir: Ocak Yayınları, 2001.
- Halıcı, Nevin. *Açıklamalı Yemek ve Mutfak Terimleri Sözlüğü*. İstanbul: Oğlak Yayınları, 2012.
- Halıcı, Nevin. "Tandır." içinde *Açıklamalı Yemek ve Mutfak Terimleri Sözlüğü*. İstanbul: Oğlak Yayınları 2012.
- Kaya, Doğan. *Ansiklopedik Türk Halk Edebiyatı Sözlüğü*. Ankara: Akçağ Yayınları, 2007.
- Seçilmiş, Gürsel ve Mehmet Atılğan. *Anadolu Kültürünün Nazar Boncuğu, Kırşehir'in Gelenek ve Göreneklere*. Kırşehir: Kırşehir Valiliği Yayını, t.y.
- Seyfeli, Mahmut. "Pekmez." içinde *Kırşehir Ansiklopedisi (Örnek Fasikül)*. İstanbul 2016.
- Şahin, Hasan. *Geçmişten Bugüne Kırşehir*. Ankara: Kır-Der, 2007.
- Şemseddin Sami. "Kak/ gak, kah": "Kak." içinde *Kâmûs-i Türkî*. Hazırlayan: Sadi Özgür. İstanbul: Alfa Yayınları, 2020.
- Şemseddin Sami. "Kenger." içinde *Kâmûs-i Türkî*. Hazırlayan: Sadi Özgür. İstanbul: Alfa Yayınları, 2020.
- Şemseddin Sami. "Koruk." içinde *Kâmûs-i Türkî*. Hazırlayan: Sadi Özgür. İstanbul: Alfa Yayınları, 2020.
- Şemseddin Sami. "Pekmez." içinde *Kâmûs-i Türkî*. Hazırlayan: Sadi Özgür. İstanbul: Alfa Yayınları, 2020.
- Şemseddin Sami. "Şıra." içinde *Kâmûs-i Türkî*. Hazırlayan: Sadi Özgür. İstanbul: Alfa Yayınları, 2020.
- Şemseddin Sami. "Tandır." içinde *Kâmûs-i Türkî*. Hazırlayan: Sadi Özgür. İstanbul: Alfa Yayınları, 2020.
- Şemseddin Sami. "Yoğurt." içinde *Kâmûs-i Türkî*. Hazırlayan: Sadi Özgür. İstanbul: Alfa Yayınları, 2020.
- Şemseddin Sami. "Yufka." içinde *Kâmûs-i Türkî*. Hazırlayan: Sadi Özgür. İstanbul: Alfa Yayınları, 2020.
- Ulu, Nergis. *1939'dan Günümüze Yazılı Kaynaklarda Yemek Kültürü Terimleri Sözlüğü*. İstanbul: MSA Yayınları, 2013.
- Ülgen, Erol. *Şemsi Yastıman, Hayatı ve Eserleri*. İstanbul: Ahilik Araştırma ve Kültür Vakfı, 1995.
- Yerasimos, Marianna. *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*. 3. Baskı. İstanbul: Boyut Yayın Grubu, 2005.



## Extended Abstract

### Dishes and Food Culture Specific to Kırşehir in the Context of the Two Epics of Şemsi Yastıman

Kırşehir, one of the oldest known settlements in Anatolia, has been a homeland for Gasgas, Hittites, Phrygians, Lydians, Cappadocians, Romans, and Byzantines, as well as the inhabitants of Seljuk, Ottoman, and Republican Türkiye throughout history. This ancient city, with its geographical location, has a rich history and cultural heritage in addition to its natural beauties. Literary and historical figures, architectural structures, and traditions that have been maintained for centuries are among this richness. Among these traditions, there is a special place for the culture of nutrition, such as food and cuisine.

The residents of this city in Central Anatolia have developed a unique dietary habit over the centuries with the food they have created that is suitable for their palate and the food they have grown, while contributing to our country's cuisine culture. Although the variety of ingredients used and the cooking methods of dishes vary in different parts of Anatolia over time, the people of Kırşehir create a rich dietary, culinary, and table culture with their unique cooking methods, flavours that suit their palate, and experimenting with various spices. Meat (beef, lamb, chicken, fish), pastrami, milk, yogurt, cheese, dry cottage cheese, butter, tail fat, pastries, bulgur, legumes, and other grains; soups such as tarhana and yogurt soup; the delicious "koftur", which is a winter food; vegetables such as cucumber, onion, radish, spinach, and fresh beans; and fruits such as apples, pears, plums, peaches, grapes, cantaloupes, and quinces, as fresh or dried fruits, are among the food and drink items that remain unchanged in this culinary culture.

The topic of our article, the unique food and cuisine culture of Kırşehir, and the renowned figures of Turkish folk music and folklore, Şemsi Yastıman, find their expression in two epic poems titled "Memleket Hasreti" and "Kırşehirli Dilinden". Yastıman, one of our beloved poets who is deeply attached to Kırşehir, wrote his first poem in 1938. Although he could recite impromptu poems, he was primarily known as a writer and poet. His interest in saz and Turkish music leads him to Ankara, where he quickly improves his skills and becomes recognized among the city's famous saz and lyricists. He goes on an Anatolian tour with a concert group and meets Muzaffer Sarisozen, who facilitates his singing of folk songs live on the Yurttan Sesler program broadcast on the radio. This leads to his recognition by a broader audience. Later on, he performs saz and sings folk songs in Izmir and then in Istanbul's music halls. He includes some of the most select works of folk literature in his repertoire, some of which he composes and performs on stage and on the radio. Like other folk poets, he follows the tradition of wandering minstrels and travels to various cities in Anatolia for six years, where he plays and sings his own poems and local folk songs. He rents a shop on Besiktas Ciragan Street, where

he gives saz lessons and sells saz instruments. He also engages in recording music for vinyl, cassette, and film. His teaching and selling of saz instruments contribute to an increase in the number of people who appreciate folk music.

He has left behind very important works in various genres, such as poetry, folk songs, epic poems, “taslamas” (satirical poems), letters, proverbs, nicknames, praise, and advice. In his poems, he mainly deals with social issues of the period in which he lived. In his epic poems and folk songs, which he performed with his instrument and voice, he uses humour to express the grievances of the people. In his epic poems titled “Memleket Hasreti” and “Kırşehirli Dilinden”, Yastıman uses food and cuisine as a narrative element, as well as describing the traditions and customs specific to Kırşehir and its surrounding region. In this way, he not only revives his memories related to the Kırşehir-specific food and cuisine but also ensures that the Kırşehir-specific food culture is not forgotten.

Due to spending many years abroad without the opportunity to eat, Yastıman talks about the Kırşehir cuisine and dishes that he longed for. These dishes include “yufka bread, bulgur pilaf, ‘cullama’, dry cottage cheese, ‘sogurmelik’ meat, ‘sızıgıt’, chops, ‘borani’, truffle, ‘hosmerim’, ‘koruk’, grapes, molasses, pear ‘kaki’, apple, sunflower seeds, medlar, walnuts, ‘koftur’, roasted chickpeas, ‘hedik’, ‘bazlama’, honey-wrap, apricot, ‘kenger’, carrot/‘purchuklu’, yogurt, nine-limbed chicken, tan rice, strained yogurt, yogurt-filled dumplings, yogurt soup, ‘kedi batmaz’, ‘bulama’, fresh onions, eggs, Kırşehir pickles, cummin, ‘iskın’, black plum, mulberry, walnut, etc.”

In this article, firstly, Kırşehir food and dishes like “‘yufka’ bread, ‘bulgur’ pilaf, ‘cullama’, ‘çökelek’, ‘sögürmelik’ meat, ‘sızıgıt’, lamb chops, ‘borani’, ‘keme’, ‘hüşmerim’, molasses, pear ‘kaki’...”, which the poet Şemsi Yastıman from Kırşehir included in his epics “Memleket Hasreti” and “Kırşehirli Dilinden”, which he could not find the opportunity to eat because he had been away for a long time, and for this reason, he was in a sense of longing and wishing to be back, and mentioned with praise, are emphasised. Then, based on the verses of the epics, the elements of Kırşehir’s food and food culture have been tried to be explained by giving recipes.