

ISSN 1300-4689

# Erciyes

Aylık Fikir ve Sanat Dergisi



YIL:41

SAYI:488

AĞUSTOS 2018

# Erciyes

Aylık Fikir ve Sanat Dergisi

(Ulusal Hakemli Dergi)

ISSN: 1300-4689

**Sahibi ve Yazı İşleri Müdürü**

Âlim GERÇEL

**Genel Yayın Müdürü**

Ömer BÜYÜKBAŞ

**Düzenleyiciler**

Prof. Dr. Önder ÇAĞIRAN, Prof. Dr. Remzi KILIÇ  
Dr. Ahmet KAYASANDIK, Öğr. Gör. Mehmet BİLGEHAN

## HAKEM HEYETİ

- Prof. Dr. Ahmet BURAN (Fırat Üniversitesi)  
Prof. Dr. Ahmet CİHAN (İstanbul Medeniyet Üniversitesi)  
Prof. Dr. Ali Berat ALPTEKİN (Necmettin Erbakan Ü)  
Prof. Dr. Atabey KILIÇ (Erciyes Üniversitesi)  
Prof. Dr. Erdoğan BOZ (Eskişehir Osmangazi Ü)  
Prof. Dr. Gürer GÜLSEVİN (Ege Üniversitesi)  
Prof. Dr. Hatice ŞAHİN (Uludağ Üniversitesi)  
Prof. Dr. İlyas GÖKHAN (Nevşehir Hacı Bektaş Veli Ü)  
Prof. Dr. Kemal GÖDE (S. Demirel Ü'nden Emekli)  
Prof. Dr. Mehmet İNBAŞI (Erciyes Üniversitesi)  
Prof. Dr. M. Metin KARAÖRS (Erciyes Ü'nden Emekli)  
Prof. Dr. Metin ÖZARSLAN (Hacettepe Üniversitesi)  
Prof. Dr. Mustafa KESKİN (Erciyes Üniversitesi)  
Prof. Dr. Mustafa SEVER (Gazi Üniversitesi)  
Prof. Dr. Mustafa TURAN (Gazi Üniversitesi)  
Prof. Dr. Nevzat ÖZKAN (Erciyes Üniversitesi)  
Prof. Dr. Osman YILDIZ (Süleyman Demirel Üniversitesi)  
Prof. Dr. Önder ÇAĞIRAN (Erciyes Üniversitesi)  
Prof. Dr. Remzi KILIÇ (Erciyes Üniversitesi)  
Prof. Dr. Tuncer GÜLENSOY (Erciyes Ü'nden Emekli)  
Prof. Dr. Zeki KAYMAZ (Ege Üniversitesi)  
Doç. Dr. Bayram DURBİLMEZ (Erciyes Üniversitesi)  
Dr. Ahmet KAYASANDIK (Abdullah Gül Üniversitesi)  
Öğr. Gör. Mehmet BİLGEHAN (Erciyes Üniversitesi)  
Mehmet ÇAYIRDAĞ (Erciyes Üniversitesinden Emekli)  
Yaşar ELDEN (Erciyes Üniversitesi)

## Yazışma Adresi

Erciyes Dergisi, P.K. 218, 38002 KAYSERİ  
Telefon – Belgeç: 0 352 231 73 03

## İdare Yeri

Sahabiye Mahallesi Muhtarlığı  
Kalenderhane Sokağı, Nu.: 8  
38010 Kocasinan/KAYSERİ

Ağ sayfası: www.erciyesdergisi.com

E-posta: bilgi@erciyesdergisi.com  
erciyesdergisi@mynet.com  
alimgercel@gmail.com

**YIL: 41 ★ SAYI: 488 ★ AĞUSTOS, 2018**

## İÇİNDEKİLER

SAYFA

<i>Ateşoğlu ve Gönül Mânileri</i>	
<b>Alim GERÇEL</b>	
<b>Mehmet BİLGEHAN</b> .....	1
<i>Kalem, Defter ve Kitap Hakkında</i>	
<b>Prof. Dr. Mustafa KESKİN</b> .....	6
<i>Ötenin Ötesi (Şiir)</i>	
<b>Prof. Dr. Önder ÇAĞIRAN</b> .....	7
<i>Bu Ordu (Şiir)</i>	
<b>Cafer GELDI</b> .....	7
Kayseri Turan Mahallesi'nde "3 Mayıs Türkçüler Günü"	
<b>Prof. Dr. Remzi KILIÇ</b> .....	8
<i>Son Mayıs (Şiir)</i>	
<b>Yunus KARA</b> .....	9
<i>Aydın Boysan İçin Tarih</i>	
<b>Mustafa ASLAN (Cemâli)</b> .....	9
<i>Türklerde Yeme-İçme Kültürü</i>	
<b>Bilgehan DEMİREZEN</b> .....	10
<i>II. Beyazıt'tan Günümüze Uzanan Süreçte Manisa'da Taşçılar (Piyale Bey Boğmaklızade İsmail Mescidi)</i>	
<b>Naci YENGİN</b> .....	22
<i>Osmanlı'da Alman Sosyaldemokrat Friedrich Schrader</i>	
<b>Doç. Dr. Zübeyir BÜTÜNER</b> .....	25
<i>Tuhaf Adam 1, Tuhaf Adam 2 (Hikâye)</i>	
<b>Ali ÖZTÜRK</b> .....	30
<i>Şiirde, yeni anlatım biçimleri arayan şair Sergül Vural</i>	
<b>Abdullah SATOĞLU</b> .....	32

### Fiyat Tarifesi (KDV dâhil)

Sayısı: 10 TL  
Yıllık abone bedeli: 90 TL  
Resmî abone bedeli (Taahhütlü): 150 TL  
Yurt dışı abone bedeli: 40 Euro – 50 Dolar  
Dergimiz öğretmen ve öğrencilere %10 indirimlidir.  
Reklam bedeli: Reklam sahibinin lütfuna tâbidir.  
Havaleleriniz için posta çeki hesabı: Âlim Gerçel, 116866  
Vakıfbank Kocasinan Şb. IBAN: TR590001500158007286226630

### Baskı

Geçit Matbaacılık ve Yayıncılık San. Tic.  
Oymaağaç Mah. 5067. Sok. Nu.: 4-C Mobilyakent Kocasinan/KAYSERİ  
Telefon: 0352 320 48 61, Belgeç: 320 48 54  
www.gecityayinevi.com E-posta: gecitmatbaacilik@hotmail.com

### Özet

Ateşoğlu sadece Kayseri Lisesi müdürü olarak değil aynı zamanda Kayseri ve Kayseri'nin gönlüne “gönül mânileri” ile yerleşmiş önemli bir şairdir. Mâni, Türk insanının gönül derinliklerinden gelen aşkını, sevgisini, neşesini, sevincini ve kederini dile getiren bir edebî türdür. Mâniler, duyguları çocuksu bir tavırla maskesiz bir biçimde öz ve kesin bir ifade ile dile getirirler. Mâni kelimesi Arapça mâ'nâ sözünden bozulmuş bir kelime sayılsa da, “Türkmanî” kelimesindeki “Türk” adının düşmesi sonucu ya da doğrudan “manglamak>banglamak” fiilinden mi türemiş olduğu düşünülebilir. Dil ve müzik insanın erken çocukluk döneminde birlikte kullandığı bir yetidir. Dil ve müzik birlikte kodlanır. Ninni gibi ezgiler ses müziğin kültürel kodlarını taşıdığından bu kodlar erken dillenme döneminde çocuğa aktarılır. Bu döneme bañlama<mañlama dönemi de denir. Çocukluk döneminde “mañ (<mañ+la-)” kelimesi bugün ritmik, vurgulu, ezgili sesi ifade etmektedir. Her Türk çocuğu bu tarz bir söylemle dillenmeye başlar. Mâni insanın gönül derinliklerinden gelen sevgisini, neşesini, sevincini ve kederini dile getirir. Ateşoğlu da her vesileyle “Türk'ü anlamak için türkü dinlemek gerekir.” demekle kalmamış, bu alanda yazdığı ve söylediği gönül mânileriyle bu sahaya katkı yapmıştır. Bir milletin edebî değerleri yaratıcılarının hayat tarzı ve dünya görüşü hakkında bize bilgi verir.

**Anahtar kelimeler:** Ateşoğlu, mâni, manglamak, gönül mâniler

*Ağla erken, gül erken  
Nar geç açar, gül erken  
Ben nasıl ağlamayayım  
O vefasız gülerken  
Elimde bir kelam var  
Yüreğimde elem var  
Rûhumda “ülkü” adı  
Yıkılmaz bir kalem var*



### Giriş

Ateşoğlu'nu sevenlerle “Gönül Dostu” öğrencileriyle bir arada onu hatırladığımız bir dost meclisindeyiz. Ateşoğlu'nun saziyla icra ettiği “Gönül Manileri” gündeme deldi. O zamanlar, Kayseri Lisesi müdür odasında giren bu “Gönül Dostu” öğrencilerinin zihnine nakşeden tablonun o gün seyrediyormuşçasına zihinlerde görüntülediği kanaatindeyim: “Makam odasına girdiğinizde ilk dikkati çeken pano “Ergenekon'dan Çıkış” tablosudur. Masasının üzerine itina ile yerleştirilmiş pirinçten dökme “Bozkurt” heykeli ikinci dikkat çeken öğedir. Masasına cephe olan duvarda asılı, zemini Türk Bayrağı olan bir başka aksesuar da, kalem ve kılıç çapraz olarak yerleştirilmiş, ikisinin ortasında ise bir bağlama sarkıtılmış vaziyete durmaktadır. Ateşoğlu'nun dünyası, sanki bu dört mukaddes cismin taşıdığı manalardan ibaretti: Bayrak, kalem, kılıç ve bağlama!.. Unutmadan söyleyelim: Bir de Erciyes!.. Okulun bahçesinde halen yaşayan, Osmanlı devrinden müdevver, iki ulu çınarın arasına, tabii taş ve topraktan küçük bir Erciyes maketi yaptırmıştı. Odasında yer alan mezkûr tablonun altında ise, özenle yazılarak asılmış bir serlevha okunuyordu: ‘Kalem, kılıçtan üstündür.’ (Kaplan, 2000:1)

Bu tabloda onun özdeşleşen en önemli öge bize

göre bağlamasıydı. O vakitler, kırk yaşına birkaç yılı kalmış olmasına rağmen genç görümlü hocamızın yine bize göre en önemli özelliği kendi yazdığı ‘Gönül Manileri’ ile diğer türkülerimiz, bir virtüöz ustalığı ile kullandığı bağlamasının tellerine yanık yanık dökmekten zevk alırdı. Gençliğimizin ilk basamaklarında ilk defa ondan duymuş, öğrenmiş ve sevmiştik: “Türk'ü anlamak için, türkü dinlemek gerekir. (Kaplan, 2000:2)”

Bu yazımızda Ateşoğlu'nun heybetli, azametli vücut ve o vücuda uygun pos bıyıklarının takviye ettiğisert ve haşin gibi görünen nâsiyesinden beklenmeyen duygularla, “Gönül Manileri”ni bağlamasının telleriyle dışa vururken bile, hamâset yüklü bir ruhun işaretlerini mısra mısra verirdiği “Gönül Manileri” üzerine olacak.

### Neden Gönül Manileri?

Türk edebî geleneği dediğimizde aklımıza hangi nazım şekilleri gelmektedir? Elbette millî nazım türlerimiz. Milli nazım şekilleri arasında anonim olanlar, “türkü, mâni ve ninni” gibi türleridir. Dinî ve tasavvufî nazım şekilleri dediğimizde ise “ilahi, nefes, nutuk, devriye, şathiye” gibi türleri kastederiz.. Âşık Edebiyatı nazım şekilleri dediğimizde de aklımıza “koşma, semaî, varsağı, destan” gibi türler gelir. Milli nazım şekillerimizin hiç şüphesiz en küçük parçası

mânidir. Bunlar arasında anonim bir tür olan mâni Türk halk edebiyatının an canlı ve temel ürünlerinden biridir.

Nazım türleri milletlerin yaratılışına genetik yapısına göre mi şekillenmişlerdir?. Bu soruya buna uygun bir araştırma yapmadan kesin bir cevap vermek imkansız olsa da nazım şekilleri milletlerin kendi kültür ve harflarına göre şekillenirler. Mani de doğrudan Türk insanına özgün bir nazım türüdür. Bu nedenle mânilerde Türk insanının düşünce yapısını, zekâsını, espri anlayışını, hayata bakış tarzını ve dünya görüşünü bulabilirsiniz, mâniler bunları bize içeriği ile yansıtırlar.

Mâni, Türk insanının gönül derinliklerinden gelen aşkını, sevgisini, neşesini, sevincini ve kederini dile getirir, bu nedenle bu nazım türünü rahatlıkla “gönül mânileri” diyebiliriz. Türk delikanlısı yavuklusuna, sevgilisine, aşkını, sevdasını, niyetini, isteğini ve arzusunu dile getirirken gönül pınarından akan kelimeler mâni olup akar. Âşık mânilerin diliyle çıkar sevgilisinin karşısına... Sevgisini, sevdasını kısa hece kalıplarının prozodik ritmiyle sunar, dile getirir ve duygularını üst perdeden ancak yalın bir biçimde ifade eder.

Mâni duyguları çocuksu bir tavırla maskesiz bir biçimde öz ve kesin bir ifade ile dile getirmesi yönüyle Türk halk edebiyatında farklı bir yere oturur. Bu özelliği ile mâni söyleme, bir gelenek halinde geçmişten günümüze kadar Türk insanının duygularını dile getirmiş ve Türkün duygularına tercüman olmuştur. Büyükten küçüğe herkes duygularını yalın biçimde kısa hece kalıplarıyla oluşan mâni ile dile getirmiştir.

Türk halk edebiyatı nazım şekli olarak “mâni” kavramının hangi bağlamda anlam kazandığı da bu türün iyi anlaşılması açısından önemlidir. Millî nazım şekillerimizin en küçük parçası halinde gelişen mani kelimesi bazılarının göre Arapça ya da Farsça, bazılarının göre bir millî nazım şekli olarak Türkçenin asli kelimesidir. Mâni kelimesi Arapça mânâ sözünden mi bozulmuş bir kelimedir, yoksa “Türkmanî” kelimesindeki “Türk” adının düşmesi sonucu mu oluşmuştur, ya da doğrudan “manglamak>banglamak” fiilinden mi türemiştir? Bu sorunun cevabı türün doğrudan ezgili bir nazım şekli olması açısından da önemlidir.

Araştırmacılarından Fuat Köprülü, Nail Boratov, Doğan Kaya, Abdülkadir Gölpinarlı, Vasfi Mahir Kocatürk, Ata Terzibaşı, Ali Torun, Sait Evliyaoğlu-Şerif Baykurt, Cemil Yener kavramın Arapça “mâ'nâ” (Köprülü, 1926: 321, Boratov, 1969:185.Kaya, 1999:9-10, Kocatürk, 1993:3, Terzibaşı, 1961:II, Torun, 1989:25) sözünden bozulduğu görüşündedirler.

Niyazi Eset, Sami Akalın ise ikinci görüşten yanadır. (Eset, 1944:7-8, Evliyaoğlu, Baykurt,1987:100, Yener, 1973:407, Akalın, 1972:XIII)

Sami Akalın Türk Halk Edebiyatında kullanılan tür ve biçim adlarının Türkçe olduğu görüşüdür. Bu nedenle değerlendirmesi doğru bir tez üzerine oturmaktadır. Ata Terzibaşı'nın görüşü de mâni türünün On dördüncü yüzyılda ortaya çıktığını be nedenle tür adının alıntı sözcük olabileceği görüşü ile tezini doğru bir bilgiye dayandırdığı, ancak bu asırdan önce mâni türünün Türkler arasında kullanılması bu görüşü zayıflatmaktadır. Milli bir tür olan “mâni” adı neden Türkçe olmasın?

Dil ve müzik insanın erken çocukluk döneminde birlikte kullandığı bir yetidir. İki alanın da ana unsuru sestir. Müzik belirli sayıda sabit frekanslı sesler kullanırken dil de frekans yerine artikülasyon farklılıkları sayesinde birbirinden ayrışır sesler kullanılır. Dil ve müzik Sinirsel (nöral) olarak beyinin aynı bölgelerinde konumlanır ve ve işlenir. Gestalt algısına sahip olan müzik ve dil, yapısal olarak çok katmanlı ve hiyerarşiktir. Müzik ile kastedilen, sözsüz ezgi; dil ile kastedilen de konuşma eylemidir. İnsan algısı konuşma ezgisi ile müzikal ezgisi arasında ayırım yapar ve bunları işlemlendirir. Dil ve müzik edinimi sürecinde çocukların bu iki sistemin amaçlarını keşfetmeden bu safhada dil ve müzik arasındaki benzerlikler en üst düzeydedir. İnsan, dil kültürü ve belli bir müzik kültürünün içine doğarlar. (Önal, 2102:7) Bebeklerin bu kültürden herhangi anlamda işitsel girdi almamaları düşünülemez. Dil edinimi sürecine paralel olarak bir müzik edinimi süreci beraber gelişir. Dil ve müzik birlikte kodlanır. Ninni gibi ezgiler ses müziğin kültürel kodlarını taşıdığından bu kodlar erken dillenme döneminde çocuğa aktarılır. Ebeveynler bebekler ile yetişkin dilinden farklı bir biçimde, çocuk odaklı konuşma veya anne (motherese) olarak adlandırılan, farklı bürünsel özelliklere sahip bir dille konuşurlar. Çocuk odaklı konuşma, nitelik olarak ritmik, vurgulu, tiz ve hayli iniş çıkışlı bir ezgi örüntüsüne sahiptir. Ortalama ilk 6 ay sonunda tüm bebeklerde ortaya çıkmaya başlayan agulamanın ezgisel özellikleri, bebeğin içine doğduğu dilin ezgisel özelliklerini yansıtmaya başlar. Bu döneme bañlama<mañlama dönemi de denir. Çocukluk döneminde “mañ (<mañ+la-)” kelimesi bugün ritmik, vurgulu, ezgili sesi ifade etmektedir. Her Türk çocuğu bu tarz bir söylemle dillenmeye başlar.

Çocuğun dinleme becerisi anne karnında henüz yedi aylıktan başlar. Bunun üzerine yedi aylıktan başlayarak anne karnındaki çocuk müzik, ritim bilgisine sahip olur. Çocuk ikinci aydan sonra ağlama dışın-

da agu vb. sesler çıkarır. Üçüncü aydan itibaren müzikli ve ritimli kendine özgü sesler çıkarır. Dördüncü aydan sonra da ses perdesini alçaltıp yükselterek sesler çıkarır. Kendi kendine konuşması artar, müzikten hoşlanır, altıncı aydan sonra sesli harfleri sessiz harflerin arkasına yerleştirmeye başlar “be, ba, bu” vb sesler çıkarır. Bu sesler altıncı ayadan dokuzuncu aya kadar devam eder bu süreçte müzik, ritim, aheng, alçalan yükselen sesler birlikte olduğundan müzikalite ön plandadır bu döneme bañlamak (<mañlama) dönemi diyebiliriz. İnsanın müzikle, konuşma belleğinin beraber hareket ettiği bu ilk dönemin ifadeleri kısa ancak aheng, kafiye, aliterasyon unsurlarla birlikte artikülasyonun devreye girdiği bu ilk dönem ile mâniler arasında kısa kalıp ve aheng ilişkisi, ilk mısraının son iki mısraıyla ilişik olmaması, çocuksu yalınlığa benzer bir yalınlığın ortaya çıktığı bir tür olarak karşımıza çıkar, maskesiz, tamamen duygusal, insanların gönül pınarlarından akan ifadeler ortaya çıkar. Bu nedenle bu tür nazım biçimine “mañ (<bañ)” “-ı” aitlik ekini getirmiş olabilirler, yani kısa ancak ölçülü, ritimli, müzik eşliğinde bir şiir türü Türk halk şiirlerinin temelini de oluşturabilir.

Mâninin en önemli özelliği ve diğerlerinden farkı kafiye düzeni ve bağımsız dördlükler halinde söylenmesidir. Çocukça tavır mâninin bu özelliğinde de karşımıza çıkar. Mânilerde birinci, ikinci, dördüncü dizler kendi arasında kafiyeli üçüncü dize serbesttir. Bu mani yakıcıya kolaylı sağlayan çocuksu bir tavidir. (Dizdaroğlu, 1968: 219; Dilçin, 1992:279.) Mâniler hecenin yedili şeklinde ve 4+3=7 duraklı olarak söylenirler. Kimi zamanda 3+2+2=7 ya da 2+3+2=7 şeklinde söylenmiş mâniler de vardır. Mâniler dört mısralı geleneksel kafiye düzeni aaxa şeklinde olduğundan dördlük oluşturması beklenen bir durumdur. Mâni kısa mısralı oluşuyla çocuksu tavır şiire hâkim kılmış bir türdür. Çocuksu tavır manilerin diğer önemli bir özelliğinde de belirgindir. Manilerde ilk mısra üçüncü ve dördüncü mısra ile anlam bakımından bağımsız ve ilgisizdir. Bazı araştırmacılar buna ilk mısraya doldurma mısralar demektedir. (Dilçin, 1992:279)

Manilerdeki “doldurma dize” tabiri ilk iki dizinin asıl duygu ve düşüncenin verildiği son iki dizeye hazırlık amacıyla söylendiği düşüncesine dayanmaktadır. Ancak doldurma dize konusunda araştırmacılar arasında görüş birliğine varılabilmemiş değildir. Konu hakkında yapılan ilk araştırmalarda maninin ilk iki dizesi “doldurma dize” olarak adlandırılmış ve bunların anlam bakımından son iki dizeye bağlantısız olduğu görüşü öne çıkmıştır. Ancak bağlam merkezli yapılan araştırmaların da etkisiyle, son dönemlerde

yapılan çalışmalarda mani, bir bütün olarak değerlendirilmiş ve doldurma dize denilen dizelerin aslında bazı işlevleri yerine getirdiği öne sürülmüştür. Bu çalışmada, manideki ilk iki dize ile son iki dize arasındaki anlamsal bağları sağlayan unsurlar ele alınmış ve bunlar sınıflandırılmaya çalışılmıştır.

İsmail Görkem’in ağıtlarla ve mânilerle ilgili önemli bir tespiti de ağıtların da, mânilerin de “tören karakteri” taşıdığı görüşüdür. Mânilerin düğünlerde, ağıtların ölüm törenlerinde söylendiğini ifade eder. Aynı zamanda bu iki türünde ezgili tür olduğuna dikkati çeker. (Görkem, 2001:30). İnsanoğlunun temel duyguları yaşandığı dönemde insanın doğal olarak yaratıldığı fitratî şekle döndüğü anlardır. Bu an her türlü etkilenmenin ortadan kalktığı insanın il yaratılışındaki çocuksu haline döndüğü, kendisi olduğu hâldir. İnsanın ölüm karşısında duyduğu korku, telaş ve heyecan anındaki üzüntü, feryat ve isyan halini düzenli-düzensiz biçimde söz ve ezgilerle türkü formatında dile getirdiği gibi, sevinçlerini, aşklarını, sevgilerini, broadmânileri tercih etmektedir. Mânide ağıtlar gibi insanın temel duygularından olan sevgi ve coşkunluk halinin düzenli-düzensiz ezgili türkü formatında icra etmesi bakımından insan fitratî ve çocuksu haline yönelik bir icra olduğunu ortaya koymaktadır. Bu bakımdan kelime ezgili bir söylem biçimi olan “mañlamakla (<bañlamakla) ilgili olmalıdır.

### Gönül Manileri

Mâniler halk şairleri tarafından söylenmiş ve halka mal olmuş gönül yadigarlarıdır. Mâni insanın gönül derinliklerinden gelen sevgisini, neşesini, sevincini ve kederini dile getirir. Mânilerde çoğu zaman tema olarak insanın acıları, sıla özlemi, ayrılık, özlem duygusu, kavuşma ve kavuşmanın sevinci, vuslat, yârin aşkıyla yanıp tutuşma gönüllerin sesi, mânilerde dile getirilmiştir. Yârin aşkıyla tutuşan gönüller duygularını mânilerle dile getirmişlerdir. Mâni söyleyen kişinin duyguları tabiat unsurları ile empatik bir ilişki kurar. Bu ilişki ilk iki mısraının dokusunda yer alır. Mânilerde hayat, insan ve tabiat aynı duyguda birleşerek güzel bir motif oluşturur. Bu nedenle mânilerde hayatı, insanı ve tabiatı birlikte gören şair duygularını bu üçlü motifi ebruli bir biçimde birleştirir.

İnsan duyguları bütün vechleriyle mânilerde yer alır. Hayat, insan bütün gerçekliği ile karşımıza dikilir. İnsanın gönlünde yaşadığı sevinçleri, kırgınlıkları tabiat unsurlarının kanatlarında karşımıza ete kemige bürünerek çıkar. Bu nedenle mânilerde teşbih bu duyguları daha güçlü benzerlikler somutlayarak ifade eder. Sevgilinin güzellikleri ve özellikleri tabiatla özdeşleşir. Sevgilinin boyu: fidan, servi, karanfil dalı ;saçı: sümbül, altın sarısı; yüzü: ay ve gül; kaşı: kalem,

hilâl ve keman; gözü: kömür; bakış ceylan; dudak: kiraz; yanak: elma gibi tabiat unsurları ile anlatılır (Eli-tok, 2006: 32, 62).

Ateşoğlu da her vesileyle “Türk’ü anlamak için tür-kü dinlemek gerekir.” demekle kalmamış, bu alanda yazdığı ve söylediği gönül mânileriyle bu sahaya katkı yapmıştır. Ahmet Kaplan’ın ifade ettiği gibi: ‘Onun heybetli, azametli vücuduna uygun pos bıyıklarının takviye ettiği sert ve haşin gibi görünen nâsiyesinden beklenmeyen duygularla, “gönül manileri”ni bağla-masının telleriyle dışa vururken bile, hamâset yüklü bir ruhun işaretlerini mısra mısra verirdi. Hatırlatmak zamanıdır.

Ağaçlarda kuş olur  
Kanadı nakış olur  
Sevdanın başlangıcı  
Bir tatlı bakış olur  
Bahçelerde kuş olsam  
Kanadı nakış olsam  
Gizli gizli ağlayan  
Kırpiklerde yaş olsam  
Ağla erken, gül erken  
Nar geç açar, gül erken  
Ben nasıl ağlamayayım  
O vefasız gülerken  
Elimde bir kelim var  
Yüreğimde elem var  
Rûhumda “ülkü” adı  
Yıkılmaz bir kalem var

Ateşoğlu, ezelden  
Haz duymadım gazelden  
Gönlümdeki yaralar  
Armağan her güzelden (Kaplan, 2001:2)’.  
Ateşoğlu: “Ağaçlarda kuş olur / Kanadı nakış olur / Sevdanın başlangıcı / Bir tatlı bakış olur” mâni de Türk şiirinde önemli bir yer tutan “göz-bakış” motifi-ni kullanmıştır. Ateşoğlu’na göre sevdanın başlangıcı sevgilinin bir tatlı bakışıdır. Sevgilinin bakışı can ya-kıcıdır. Sevgi konuşmaktan çok sevda dolu bakışlarla yaşanan bir sevda hâlidir. Sevgilin bir bakışı, âşığın gönlünü ok gibi delip geçer. “Ağaç”, “kuş” ve “kanat” tabiat unsurları ile “göz” ve çevresindeki “kırpik” ve sevda duygusu arasında bir empatik ilişki kuran şair, sevdanın, aşkın başlamasına sebep olan bakış ve gözler bu hâlin yaşanmasında etkili olmuştur. Göz yüze kattığı derin anlamlarla sevgilinin güzelliğini tamamlar. Bu nedenle güzellikten çok insanı etkileyen gözdür. Göz rengi, şekli ve çekiciliği ile âşığı etkiler.

İkinci mâni de Ateşoğlu, “Bahçelerde kuş olsam / Kanadı nakış olsam / Gizli gizli ağlayan/ Kırpiklerde yaş olsam” mısralarıyla duygularını dile getirirken aynı tabiat unsurlarından yararlanır. Sevgiliye yakın

olma duygusunu doğal bir hâlle anlatır. Bildiğiniz gibi, gözyaşı ile kırpik devamlı ıslanmaktadır. Kırpığı ıslatan yaş olma duygusu sevdalıya olma emelini dile getirir.

Kaş ve kırpik, sevgilinin güzelliğini tamamlayan diğer unsurlardır. Kaş ve kırpik, gözle birlikte tasav-vur edilir. Kaş yay gibi, kırpik ise ok gibidir. Yay okla birleşince âşığın gönlünü deler. Kırpik ok gibidir, atılınca âşığın gönlüne saplanır.

Üçüncü dörtlükte Ateşoğlu, “Ağla erken, gül erken / Nar geç açar, gül erken / Ben nasıl ağlamayayım / O vefasız gülerken” tabiat unsurlarından “gül” ve “nar” ile duyguları arasında empatik bir ilişki kurar. “Gül erken” ve “gülerken” cinas unsurlarıyla bir tabiat ger-çeğini dile getirerek, sevgilinin gülerken kendisinin ağlamasının “nasıl” sorusunu kullanarak “istifhama” dile getirir.

Ateşoğlu dördüncü mani de “Elimde bir kalem var / Yüreğimde elem var / Rûhumda “ülkü” adı / Yıkılmaz bir kalem var” mısralarında tabiat unsurları “kalem” ve “yürek” unsurları ile ilişki kurarak duygularını dile getirir. Yürekle ruh arasında bir rabıta kurar. Bu rabıta halinden anlıyoruz ki sevgilinin adı “ülkü”dür. İdealist insanlar için “ülkü” güzel bir sevgili, nazlı bir gelin di-bidir. Bu nedenle Hüseyin Nihal Atsız, «Ülkü denen nazlı gelin erde şan ister. / Büyük devlet kurmak için büyük kan ister...» mısralarıyla bunu ifade eder. Şair burada 1944 Türkçülük olaylarını telmih eder. Bu dönemde Türkçüler ve Ülkücüler çok sıkıntılı bir süreçten geçmektedir. Beş bin yıllık “Millet olma şuuru”nun ortaya koyduğu Türkçülük, Ülkücülük ve Milliyetçilik şairde bir sevda hâli oluşturur. Bu sevdada ülkü bir sevgili gibi teşhis (kişileştirme) edi-lir. Ülkücü sevdalı olduğu “ülkü”sü için düşünen, değerlendiren, oalınan, uğraşan, didinen, eleştiren ve önemli kararlar veren bir âşıktır. Ülkücünün “ülkü”sü, Türk milletine, Türkiye Cumhuriyetine, Türk dünya-sının bağımsızlığına, refahına ve gücüne katkıda bu-lunmayı amaçlayan, gerektiğinde çıplak ayakla çakıllı, dikenli yollarda çıplak ayakla yürüyerek, bataklıklar içindeki bir adada bulun “ülkü”süne ulaşma arzusun-da olan bir âşıktır. Ülkücü için üstün olan nazlı gelin olarak gördüğü “ülkü”südür. Ülkücü için bunun dı-şındaki her şey bir vasıttır. Bu nedenle bir “ülkü”ye âşık olmak zordur. Ülkü için alp yüreğine “aksakal” ferasetine sahip olmak gerekir. “Ülkü” yürek, sevda, bilgi ve iman ister. “Ülkü” Türk milletinin derdiyle dertlenmek, elini değil, gerektiğinde bedenini taşın altına koyarak “vatanım, ha ekmeğini yemişim, ha uğruna kurşun!” diyebilme cesaretine sahip olmayı ister.

“Ülkü”, bir nazlı gelindir bu nedenle sizden sevgi

ister, itina ister, güven ister, çalışarak emek harcamanızı ister! “Ülkü” sizden “Aksakal ferasetini ister! Zamanın, olayların dilini anlamamanızı ister. Bu da zamanı ve olayları iyi ve doğru okumayı gerektirir. “Ülkü” sizden etrafında örülen duvarları, örülmek istenen hapishaneyi zamanında görerek bunu yıkıp tarumar etmenizi ister! “Ülkü” Karşına durmadan bela çıkaran fesat yuvalarını iyi tanımanızı ister! Unutma, “nazlı gelin ülkü”nün düşmanı çoktur! Bunlar, durmadan karşına belâ çıkarırlar. Düşmanın hiç eksik olmaz, olmayacaktır da! Türkiye Cumhuriyeti “nazlı gelin ülkü”nün Atatürk’ten kuruması istediği bir mucizedir! Bugün de “nazlı gelin ülkü” cumhur ittikına bunu telkin etmektedir. Bunun kıymetini iyi bilin! Kurulduktan az bir zaman sonra diğer devletlere kafa tutabilir hâle gelen kaç devlet var? “Ülkü” denen nazlı gelin sana seslenerek “Kardeşliğine laf ettirme, hürriyetine zincir vurdurma, bu toprakları böldürtme!” demektedir.

Ateşoğlu’nun bu mânide kullandığı “Elimde bir kelam var /Yıkılmaz bir kalem var” mısralarında cinasla ifade ettiği gibi Türkiye Cumhuriyeti Türk’ün ebediyete kadar yıkılmayacak bağımsızlık kalesidir.

Ateşoğlu mânî tarzında ifade ettiği son dördlüğünde, “Ateşoğlu, ezelden / Haz duymadım gazelden / Gönlümdeki yaralar / Armağan her güzelden” “günlümdeki yaralar” ifadesiyle Türk milletinin tarih önünde kazandığı tecrübelerden ferasetle her devirde nazlı gelin olarak görülen “ülkü”nün tebliğ edicisi konumunda olan “Aksakal”ların tecrübesini telmih eder.

Günümüz şairlerinden Cafer Geldi de Aksakal ferasetiyle “Bu Ordu” başlıklı şiirinde ordunun görevini telmih eder:

“Gözyaşını silecek, ecdadın torunları  
Sevgi ile saracak, ezilen mazlumları  
Vallahi hainlerin kırılacak kolları  
Huzur verir, dünyaya otağında hanında  
Baksana, Türk milleti Mehmetçik’in yanında  
Dualarla çıktılar Kızılelma düsturu  
Mertlik ve iman ile mayalanmış hamuru  
Tek derdi cihanda sağlamaktır huzuru  
Ezdirmez garipler, orda olur anında  
Baksana, peygamberler Mehmetçik’in yanında  
Bozacak, zalimlerin kurduğu tüm oyunu  
Görecek, cümle âlem Mehmet’imin toyunu  
Öğretecek, herkese ecdadını soyunu  
Bu ordu kutlu ordu korku olmaz canında  
Baksana, Haydar Ali Mehmetçik’in yanında  
Düşmanlar sarılsa da türlüce hilelere  
Sancağını dikecek yattıkları inlere  
Hatırlatacak Türk’ü unutan sefillere  
Asaleti ezelden dolaşiyor kanında  
Baksana, tüm müminler Mehmetçik’in yanında”

## Sonuç

Bir milletin edebî değerleri yaratıcılarının hayat tarzı ve dünya görüşü hakkında bize bilgi verir. Destanlarda kahramanlık ruhunu, efsanelerde olaylara bakışı, masallarda hayalleri, hikâyelerde aşkları, ağıtlarda kederi, türkülerde müzik anlayışı, ninnilerde çocuklara gösterilen sevgi ve ilgi, bilmeceelerde zekâ yapısı ve düşünce kıvraklığı, mânilerde ise sevinci, ıstırapı, hayata bakış açısı kolaylıkla anlaşılır. Bu nedenle mâniler doğrudan hayatın her safhasıyla yakından ilgili olduğundan halk kültürü içindeki önemi daha fazladır.

Ateşoğlu’nun da tanımanın ve anlamının yollarından biri de onun edebî ürünlerinden mânî tarzında söylenmiş ve kaleme alınmış mânilerini okumak gerekir. Bu manilerde onun sevincini, ıstırapını ve hayata bakış açısını bulabilirsiniz.

## Kaynaklar

Ali Torun, (1989), “Manî Tarzı ve Bu Tarzın Menşei Hakkında Bazı Düşünceler”, Milli Folklor, Haziran 1989, s.25.

Ata Terzibaşı, (1961), “Türk edebiyatında Manî Biçiminin Doğuşu ve Gelişimi”, Türk Yurdu, C.III, Ankara, 1961, s.II.

Cemil Yener, (1973), Türk Halk Edebiyatı Antolojisi, İstanbul.

Doğan Kaya, (1999), Anonim Halk Şiiri, Akçağ Yayınları, Ankara.

Fuad Köprülü, (1926), Türk Edebiyatı Tarihi, Millî Matbaa, İstanbul.

Niyazi Eset, Mukayeseli ve Neşredilmiş Maniler, İstanbul.

Özay Önal, (2012), “Ses, Dil ve Müzik”, Dil Dergisi, sayı:155, TÖMER, Ankara.

Partev Naili Boratov, (1969), 100 Soruda Türk Halk Edebiyatı, Gerçek Yayınevi, İstanbul.

Sami Akalın, (1972), Türk Manileri, C.I, İstanbul.

Vasfi Mahir Kocatürk, (1933), En Güzel Türk Manileri, İstanbul.

Himet Dizdaroğlu, (1968), “Halk Şiirinde Türler”, Türk Dili, S.2917, Ankara.

Cem Dilçin, (1992), Örneklerle Türk Şiir Bilgisi, TDK Yayınları, Ankara,

Ahmet KAPLAN, (2000), Erciyes’in Eteğinden Geçenler, Kayseri Ticaret Odası yayınları, Kayseri.

İsmail Görkem, (2001), Türk Edebiyatında Ağıtlar Çukurova Ağıtları (Metin-İnceleme), Akçağ Yayınları, Ankara.

Nevin Elitok, (2006), Muş İlinde Derlenen Mâniler Üzerine Bir İnceleme, Yüksek Lisans Tezi, Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı, Elazığ.

**B**aşlıktaki üç kelimeyi, kalem, defter ve kitabı, ayrıca MÜREKKEP kelimesini de çok seviyorum. Alak Sûresi<sup>1</sup> nin ilk beş ayeti ile Kalem Sûresi'nin birinci ayeti, bu mütevâzi yazıyı yazmama vesile olmuştur. İslamın ilk intişar(yayıma) yıllarından, İslam medeniyetinin teşekkül yıllarından başlayarak Müslümanların eğitim, öğretim, te'lif ve tedvin faaliyetlerine çok önem verdikleri tarihi hakikatlardandır. Bununla beraber Müslümanların bu etkinlikleri kesintisiz yaptıklarını söylemek de zordur. Son asırlarda İslam dünyasının nerdeyse alamet-i fârikası haline gelmiş olan ümmilik ve araştırma-geliştirmedeki seviyeleri endişe vericidir. Okuma ve yazma konularındaki tembelliğimize, üzerimizde veya çantamızda kalem bulundurmamayı da ilave edebiliriz. Okumak ve yazmak bir birinin hem mütemmimi, hem de sonucudur. Okudukça yazma, yazdıkça da okuma ihtiyacını duyarız. Kalem, defter ve kitap hakkında, muhtasar da olsa bu mütevâzi yazıyı yazmam da aynı ihtiyacın sonucudur.

Bu fakir, Kur'an-ı Kerim'de, Kalem sûresinin ilk ayetindeki "Nun"a, doğrusunu elbette Allah bilir, "mürekkep"i hamlediyorum. "Nun", kaleme ve kalem ehlinin satıra dizdiklerine ve dizeceklerine yemin olsun, ifadesinde kalem ve defter, üzerine yemin edilen araçlar olarak karşımıza çıkıyor ki, önemi ve önceliği de bu sebeptir. Peki ne okuyacağız? Her şeyi, özellikle de tabiatı okuyacağız. Nasıl okuyacağız? "Yaratan Rabbimizin adıyla": Bismillahirrahmanirrahim diyerek okuyacağız. Çünkü ALLAH, atamız Adem'i, eşi Hava'yı yarattıktan sonra, onlara cümle isimleri öğretti, bilmediklerini belletti. O, tükenmez cömertliğin sahibidir. İnsanoğluna KALEM ile yazmayı, bilmediği şeyleri öğreten O'dur.

Açıktır ki, okumak, yazmak, kalem ve mürekkeple hemhâl olmak TANRI

<sup>1</sup> Kur'an-ı Kerim, 30. cüz, 96. Sûre, 1-5. Ayetler,

<sup>2</sup> Kur'an-ı Kerim, 29. cüz, 68. Sûre, 1. Ayet,

<sup>3</sup> Kur'an-ı Kerim, 3. Cüz, 2. Sûre, (Bakara Sûresi), 282. Ayet.

BUYRUĞUDUR! Adem oğluna yaraşan da Allah'ın buyruklarına göre yaşamaktır. "İlim bir lücce-i bi-sahildir, anda âlim geçinen hakikatte cahildir", kalem-i kibarına göre öğrenme ihtiyacı "beşikten mezara kadardır". Kalem Arapçadır ve çoğulu Aklâm'dır. Yazı yazan alettir. Maden, taş ve tahta üzerine hakketmeye mahsus, çelikten ucu keskin alet. Yazı nev'ine, hatta da denir. Günümüzde dolmakalem, tükenmez kalem, kurşun kalem, kopya kalemi vs. türleri vardır. Dolma kalem ve tükenmezin özü mürekkeptir. (Şemseddin Sâmî, Kâmus-ı Türkî, s. 1080). Mürekkebe gelince, yazı yazmaya mahsus boya terkihi demektir (Şemseddin Sâmî, a.g.e., s.1316). Yazıp, okumuş câhil olmayan kimse için "mürekkep yalamış" denir. Ayrıca, devlet dairelerinde kâtiplerin toplanıp yazı yazdıkları odaya da "KALEM" adı veriliyor.

Defter dahi Arapçadır. Çoğulu defâtir'dir. Yazı yazmak üzere birlikte dikilip, kitap şekline konmuş beyaz kağıtlar. İşlemlerimizi unutmamak için deftere yazmak, kaydetmek dahi Allah buyruğudur. Ticaret işlemlerini, gelir ve giderlerin ve hatırdaki kalması meram olunan hesapların vs.'nin kayıt ve tahirine mahsus cetveli kitaba deniliyor (Şemseddin Sâmî, a.g.e, s. 611). Defter kitabın ilk merhalesidir. Düşünen insanın, düşündüklerini, gözlemlediklerini, incelediklerini yazıya geçirdiği kitap şekline konmuş beyaz kağıtların tamamı defterdir.

Kalemin hakkı yazmaktır. Defterin ki ise yazılmaktır. Defter yazıldıkça kitaba dönüşmektedir. Kitab'a gelince, Arapça asıllıdır ve çoğulu kütüb'dür. Yazılmış veya basılmış ve bir kabın içinde dikilmiş kağıtlar topluluğudur. Tekili ve çoğulu ile yapılmış tamlamalar da vardır. Kitabullah; Kur'an-ı Kerim, Ummü'-Kitab; hem Fâtiha Sûresi'ne, daha çok Kur'an-ı Kerim'in emirler, nehiyeler ve ahkâma (hükümler) ait ayetleri manasına gelmektedir. Ehl-i Kitab; Semâi kitaplardan (Zebûr, Tevrat, İncil) birine tâbi olan Hıristiyanlara, Yahudilere denilmektedir. Hâfız-ı Kütüb; Genel bir kütüphanenin kitaplarını güzelce idare ve muhafazaya, başvuran araştırmacılara bulup vermeye memur kimse, demektir.

Hızânetül-Kütüb; Dâru'l-Kütüb; Kütüphane,



Kitap Hazinesi, demektir. Kütüb-i Semâiyye; Göksel, semâvi, kitaplardır ki, Zebûr, Tevrat, İncil ve Kuran-ı Kerim 'den ibarettir. (Şemseddin Sâmî, a.g.e., s.1144, s. 580). Kitap, unutmamalım ki, bilgi edinmenin en sağlıklı aracıdır. Herkes dahi, olağan üstü, zihin, zekâ ve fetanet (anlayış) sahibi, değildir. Nadire-i zamanlık belki, milyonda bir insanda olabilir. Bilgi edinme vâsıtalarından olan havas-ı hamse, yani beş duyu organımızın algıları da göreceli olmakla, bunlar dahi sağlıklı bilgi edinme aracı olamazlar. Geriye Kitap kalmaktadır ki, Yaratıcımız da; Ikra kitâbek (kitabını Oku) buyurmaktadır. İnsanoğlu, yaratılışından beri okumaya muhtaçtır. Okudukça zayıflığını, bilgisizliğini, buna mukabil, güçlenip kuvvetlendiğini anlamaktadır. İnsan öncelikle Kütüb-i Semâiyye'yi okumalıdır. Çünkü yegane muallimimiz Cenab-ı Hak'tır. Kur'an-ı Kerim'in mucizesi, bütün zamanların, insan beyninde oluşan, sorularına cevap vermesindedir. Çok sayıda ayet-i kerimede, biz insanlara "aklınızı kullanmanızı" emir ve tavsiye edişi de bu sebeplerdir. Kütüphaneler, imani gelişmişliğimizin en değerli ölçütlerindedir. Yayın sayısının yüksekliği önemlidir, lakin nüfus başına düşen kitap sayısı ile okunan yayın sayısı da önemlidir. Başta ifade ettiğimiz gibi, okumanın devamlılığı o kimse de yazma ihtiyacını hâsıl edecek, bu suretle hem yayın sayımızda, hem de Allah, Kâinât ve İman konusunda daha mükemmel bilgiye erişilmiş olacaktır. Zâhir kalemin kılıçtan keskin olması bundandır.

Türkiye'nin 200 civarında üniversiteye sahip olması çok önemli bir merhaledir. İnanıyorum ki, üniversitenin olduğu yere yirmi dört saat rahmet yağmaktadır. Üniversitemizin mebdeini 1933 tarihi ile başlattığımızda, 85 yıl zarfında kaydedilen mesafe önemlidir ve Türk Milleti, genelde eğitim, özelde üniversiteler için fedakarlıkta bulunmaya devam edecektir. Üretilen bilgilerin hayata geçirildiğini görmek görmek imanı gururlandırmaktadır. Herşeyden tasarruf edelim, ama sürekli eğitim-öğretimden, araştırma- geliştirmeden, değişim ve yenileşmeden asla kesintiye yer vermeyelim. Okuyalım, okutalım, güzel, yaşanabilir, saygın bir ülke bırakalım. Dedem Korkut'un dediğini önemsiyor ve benimsiyorum: "Ecel aldı yer sakladı

**BU DÜNYA YİNE KALDI.**

Gelimli dünya, gidimli dünya

Ahir ucu ÖLÜMLÜ DÜNYA"ymış. Dünya'da herşeyin, buna insan da dahildir, fâni, yani ölümlü olduğunu<sup>2</sup>, bu dünya kalacağına göre kişisel mülkümüzden başlayarak milli vatanımızı bakımlı, bayındır kılmak mecburiyetinde olduğumuzu unutmamak lazımdır. "Allah güzeldir ve güzelleri, güzellikleri sever". Yine Allah kulunun üzerinde nimetinin eserini görmekten hoşlanmaktadır. İlim, kendimizi bilmemizi sağlıyorsa gerçektir, değilse, Yunus Emre'nin dediği gibi, boşuna okumaktır. Kendini bilen Rabbini, Rabbini bilen de kendini bilmiştir.



## ÖTENİN ÖTESİ

Gönül kuşu kafesten çıkıp açılmak arzusunda  
Kâinâta icrâ edilen bestenin ötesine.  
Hilkatten gizli sevdânın ateşi ile yanar da  
Ötelerden yol arar âşik ötenin ötesine.

**Önder ÇAĞIRAN**



## BU ORDU

Gözyaşını silecek, ecdadın torunları  
Sevgi ile saracak, ezilen mazlumları  
Vallahi hainlerin kırılacak kolları  
Huzur verir, dünyaya otağında hanında  
Baksana, Türk milleti Mehmetçik'in yanında  
Dualarla çıktılar Kızılalma düsturu  
Mertlik ve iman ile mayalanmış hamuru  
Tek derdi cihanda sağlamaktır huzuru  
Ezdirmez garipler, orda olur anında  
Baksana, peygamberler Mehmetçik'in yanında  
Bozacak, zalimlerin kurduğu tüm oyunu  
Görecek, cümle âlem Mehmet'im toyunu  
Öğretecek, herkese ecdadını soyunu  
Bu ordu kutlu ordu, korku olmaz canında  
Baksana, Haydar Ali Mehmetçik'in yanında  
Düşmanlar sarılsa da türlüce hilelere  
Sancağını dikecek yattıkları inlere  
Hatırlatacak Türk'ü unutan sefillere  
Asaleti ezelden dolaşıyor kanında  
Baksana, tüm müminler Mehmetçik'in yanında"

**Cafer GELDİ**

<sup>2</sup> Kur'an-ı Kerim, 27. Cüz, 54. Sûre, (Rahman Sûresi) 26. Ayet.

**S**aygıdeğer basın-yayın mensupları, kıymetli misafirler... Bugün Türkçü Gazeteci-Yazar Yunus Bekir Beyi anmak üzere Turan Mahallesi'nde toplanmış bulunuyoruz. Büyük Türk Milleti'nin ve Türk Milliyetçileri'nin Türkçüler günü kutlu olsun. Kayserili kıymetli, değerli hemşerilerimiz ve saygı değer davetliler, bu program herkese hayırlı olsun. Bugün birçok milliyetçi kuruluş ve cemiyet 3 Mayıs Türkçüler gününü kutlamaktadır. Bu Türk Milleti için bir başarı ve kazançtır. Millî birlik ve beraberliğimiz için önemli bir faaliyettir.

Türkiye Cumhuriyeti'nin kurucu ideolojisi Türk Milliyetçiliğidir. Meşrutiyet devrinde 1908 yılında Yusuf Akçura, Sultan Çelebi, Necip Asım Türk Derneği'ni kurmuşlardır. 1912 yılında Türk Derneği üyeleri ve Tıpçı öğrenciler Türk Ocağı'nı kurdular. Türk Yurdu dergisi yayın organı olarak çıkarılmaya başlandı. Balkan savaşları ile Genç Kalemler yazarları Türk Yurdu dergisine katıldılar. 1913'de Türk Ocağı Halka Doğru dergisini çıkarmaya başladı. Yusuf Akçura, Gaspıralı İsmail, Ziya Gökalp ve Ahmet Ağaoğlu Turancılık propagandasına yöneldiler. "Fikir'de, Dil'de İş'te birlik" anlayışı öne çıktı. Ziya Gökalp, "siyasi birlik ve kültürel birlik anlayışı" ile Türkçülük anlayışının belirleyicisi oldu. Böyle başlayan Türkçülük fikri, Türk Milliyetçiliği anlayışına dönüşmüştür. Türkiye Cumhuriyeti'nin Misak-ı Millî çerçevesini Türkçülük anlayışı sağlamıştır. Hâlâ Atatürkçülük ve Türk milliyetçiliği, Anayasa'da ifadesini bulan "Türkiye devleti ülkesiyle ve milletiyle bölünmez bir bütündür" esası, Misak-ı Millî değil midir?

Türkiye Cumhuriyeti'nin yakın tarihinde Türk Milliyetçileri açısından en sıkıntılı dönem 1939-1945 yılları arasında olmuştur. Siyasî ve iktisadî bakımdan II. Dünya savaşı sebebi ile Türkiye çok buhranlı yıllar geçirmiştir. Ağır vergiler, yoksul halkı sefaletle sürüklemiş ve bu durumun doğurduğu siyasi bunalım, Rusya lehine komünizm propagandasının yapılmasına neden olmuştur. Türk Milliyetçileri, ilmî ve kültürel merkez konumunda olan Türk Ocakları sayesinde bu tehlikeyi bertaraf etmiştir. 1939 yılından itibaren, Zeki Velidî Togan, Ali İhsan Sabis, Peyami Safa, Abdulkadir İnan ve Sadık Aran'ın Bozkurt Dergisi, Orhan Seyfi Orhun'un Çınaraltı Dergisi, 1943'te Gökboru dergisi milliyetçi yayın organları idi.

Türkçülük akımına bayraktarlık yapmış olan, eğitimci, yazar ve şair olarak Hüseyin Nihal Atsız'ı görü-

yoruz. 1930'lardan Nihal Atsız, Reha Oğuz Türkkan ve arkadaşları, Adsız Mecmua, Orkun, Ötüken, Bozkurt, Çınaraltı ve Tanrıdağ dergilerinde Türkçülük ve Turancılık fikirlerini ihtiyatlı bir şekilde tartışmaya başlamışlardır. Hüseyin Namık Orkun Hâkimiyet-i Millîye Gazetesi'nde ve Türk Yurdu, Ülkü, Varlık, Millet, Türklük ve Bozkurt gibi dergilerde, Türk boyları, Türk yurtları, Türk efsaneleri üzerine yazılar yazdılar. Türk gençliğinin Türk Kültürü ve Türk tarihi hakkında engin malumat kazanmasını sağladılar. Şairleri haykırmayan bir millet, sevenleri toprak olmuş ölümler gibidir, ölmüş sayılırlar anlayışı ile hareket ederek, Türk Milletini daima uyaran ve Milli şuur oluşturan değerli şairlerimiz; Yahya Kemal Beyatlı, Orhan Şaik Gökyay, Mehmet Emin Yurdakul, Arif Nihat Asya ve Osman Yüksel Serdengeçti'yi burada rahmetle anıyoruz.

Ancak yakın tarihimizde Turancılık-Türkçülük davası olarak bilinen 1944 Milliyetçilik davası yaşanmıştır. 1944 yılında Hüseyin Nihal Atsız, Başbakan Şükrü Saraçoğlu'na hitaben bir mektup yazmıştır. Eğitim kadrosunda bulunan komünistlerden ve faaliyetlerinden bahseden mektup 20 Şubat 1944 tarihlidir. Cumhurbaşkanı İsmet İnönü ağır bir konuşma yapar, bir müddet sonra "İrkçilik ve Turancılık Davası" ile tutuklamalar başlamıştır. İstanbul'da 1 No'lu Sıkıyönetim Mahkemesinde, Türkçü, Vatanperver, münevver ve entelektüel 23 kişi hakkında dava açılmıştır. Bu şahıslar; Zeki Velidî Togan, Reha Oğuz Türkkan, Hüseyin Namık Orkun, Hüseyin Nihal Atsız, Alparslan Türkeş, Hikmet Tanyu, Fazıl Hisarcıklılar, Sait Bilgiç, Nejdet Sançar, Cemal Oğuz Öcal... gibi değerli şahsiyetlerdir.

Sonuç olarak 3 Mayıs 1944'de Milliyetçi aydınların ve gençlerin yürüyüşleri üzerine başlatılan tutuklamalar ve mahkemeler, 7 Eylül 1944'den itibaren 1 yıl beş buçuk ay süren davalar 65 oturum olarak, 26 Ekim 1945'de bütün tutukluların bırakılması ile son bulmuştur. Hiçbir zanlı içeride kalmamış ve ceza verilememiştir. Fakat devletimizin kurucu ideolojisi olan Türk Milliyetçiliği ve Türkçülük fikrinin temsilcileri ve komünizme geçit vermeyen Türk aydınların böyle bir muameleye tabi tutulmaları ve yargılanmaları, asla unutulmaması gereken acı hâtıralardır. Bir daha böyle akıl ve gerçeğe aykırı tutumlar yaşanmamalıdır.

"Tutsak olur, tutsak olur, Nice Türk tutsak durur, Sakın tutsak olmaz deme, Hep beraber tutsak olur."

1965 tarihinden sonra Türk Milliyetçileri güçlenerek siyasî dirilişe geçmişlerdir. Alparslan Türkeş Beyin

liderliğinde Türk Milliyetçiliği siyasî bir parti olarak Milliyetçi Hareket Partisi adıyla yakın tarihimizde yerini almıştır. 3 Mayıs 1944'e kadar bir fikri ve kültürel hareket olan Türkçülük, siyasi bir atılım ve teşkilatlanma ile güçlü bir toplumsal yapı ve katılım ile yarım asırdan bu tarafa Türk siyasetinde Alparslan Türkeş başkanlığında Türkiye'nin ve Dünya Türklüğünün etkin ve öncü bir hareketi olmuştur. Türkçüler Türk Ocakları ve Türk Yurdu dergisini yüz yılı aşkındır yaşatarak, bugün milyonlarca Türk evladı bu kutlu günü büyük bir coşku ile kutlamaktadır. Tarih yeniden yâd edilmektedir.

“Allah dedik çıktık yola, Orta Asya'da tipi bora,  
Anadolu, tâ Viyana, Biz cihangir bozkurtlarız.”

“El'de kılıç dil'de Kur'an, Üç Kıta'da teptik horan,  
Urum, Bulgar, Moskof, Yunan, Diz çöktüren Bozkurtlarız.”

“Bozkurtların imanı var, Allah'tır O'na tek yâr,  
Güllerine yağmasın kar, imanları sönmedikçe...”

“Bozkurt dün Mete idi, Alparslan'dı, Gazneli Mahmut Han'dı.

Bugün kimdir görelim eey şanlı Bozkurt, hasretten bağrım yandı.”

Gazi Mustafa Kemal Atatürk başta olmak üzere, tarihe mal olmuş bütün Türk büyüklerini ve Türk Milliyetçisi aydınları rahmet ve minnetle anıyoruz. Bu toplantıya katılan herkesi saygıyla selamlıyorum. Allah'a emanet olunuz.



## SON MAYIS

Seçiliş hikmetimi düşündüm gündüz gece,  
Tek sebep bulamadım seni fetihten yüce.  
Üç-beş damla sağarak tarihin memesinden,  
İçine iman kattım şahadetin sesinden.  
Yedi devri ram edip yedi tepeli şehre,  
Gönlümü sende sundum yedi başlı ejdere.  
Bir mübarek el ile saplayıp hançerini,  
Bizans'ta inşa ettim Türklüğün başşehirini.  
On beş asırlık haçı kırarak gerdanında,  
Çelikten yıldız yaptım O Hilâl'in yanında.  
Yine mayıs, yine ben, kapındayım İstanbul.  
Akşemsettin, seccade; Eyüp'te her yer dua,  
Hangi set engel olur bize verilen ruha.  
Kılıcımla nur koydum bahtındaki karaya,  
Üzengimi öptürdüm bin defa Avrupa'ya.  
Sıyrıldın karanlıktan Mehmet'immin eliyle,  
Suruna güller dizdim bir Gül'ün dileğiyle.  
Hisarına nakşolan O Resul'ün adını,  
Kızılalma denilen neslimin muradını;

Tohum diye bağrına eken ecdat benimdir,  
Minareler ruhumsa kubbeler bedenimdir.  
Bu şehrin gadasını inan camiler alır,  
Gök kubbe çökse bir gün minarelerde kalır.  
İstanbul'da kanundur; sevenler kavuşacak,  
Ayrı kalan sadece iki hisardır ancak.  
Onları nazdandır, yoksa çekilir deniz,  
O zaman kalmaz işte ayrılıktan hiçbir iz.  
Emirgân sırtlarında erguvan pembelenir,  
Adaların toprağı Beyoğlu'nda elenir.  
Ondadır asırlara gizlenen tüm sevdalar,  
Mecnûnlar bilmez ama gözlerinde Leylâ var.  
Çamlıca'dır saklayan yitirilen çareyi,  
Üsküdar'dan sormalı o özü, usareyi.  
Galata'yı daldırıp tahayyül denizine,  
Bin Yusuf'u resmettim İstanbul'un yüzüne.  
Altın bir tarak ile tarayıp saçlarını,  
Gözyaşımla doldursam hüznün avuçlarını.  
Sinan'ın nazarıyla işleyip her taşını,  
Sinemde teskin etsem o sevdalı başını.  
Kızkulesi'nden alsam müebbet nöbetini,  
Kerem'e ben anlatsam Aslı'nın niyetini.  
Gök kubbeni meshetsem Fatih'in ruhu ile,  
Surlarını eritsem hücum borusu ile.  
Nal sesleriyle sarıp bağrındaki yarayı,  
Papaya zindan etsem bir daha Avrupa'yı;  
Neslime açar mısın kollarını yeniden,  
Ulubatlı döner mi çıktığı seferinden.  
Yine mayıs, yine ben, kapındayım İstanbul.  
Asla bir veda değil merhabayım İstanbul.

**Yunus KARA**



97 Yaşında Vefat Eden Mimar ve Gazeteci

## AYDIN BOYSAN İÇİN TARİH

Talas, 05 Ocak 2018 Cuma, 22.00

Huda şahit vatan uğrunda hep bağrım kebab ettim  
Cihandan gitti Aydın Bey diye kendim harap ettim  
Vatanperverlere canım feda etsem de azdır az  
Bu yolda hayli zahmetler çekip dert iktisap ettim  
İlahî rahmet et Aydın Beyim de elveda etti  
Hata benden ata senden deyip böyle hitap ettim  
Kusurum çok, melâlim hadden efzundur, siyeh-rûyum  
Ümitsiz bir kulum ben de günah ettim sevap ettim  
Cemaliyim nihayet maksada erdim bihamdillâh  
**Teşebbüs zevki**dir tam tarihin bir bir hesap ettim

2018

تشبث ذوقی /teşebbüs zevki  
**Mustafa ASLAN (Cemâli)**

## Özet

Tarih öncesinde Türkler göçebe olarak yaşamaya başlamış ve yerleşik hayata geçene kadar yiyecek ve içecek kaynağı bulmak için konar-göçer şekilde yaşamaya devam etmişlerdir. Ayrıca avcılık, toplayıcılık vb. ile yaşamlarını sürdürmüş ve yiyecekleri kendi pişirme teknikleri ile pişirmişlerdir. Yerleşik hayata geçtiklerinde ise yiyecek ve içeceklerini tarım ve hayvancılıktan sağlamışlardır. Özellikle İslam dinini benimsemeleri yeme-içme kültürünü etkilemiştir. Türklerin yeme-içme kültüründe geçmişten günümüze birçok değişimler ve gelişmeler olmuştur. Sonuç olarak; yaşadıkları coğrafya, iklim, din, diğer insanlarla ve ülkelerle etkileşimleri vb. unsurlar Türklerin yeme-içme şeklini değiştirmiştir. Araştırmada eski tarihlerden günümüze, Türklerin yeme-içme kültürüne ve değişimlere ışık tutmak amaçlanmıştır. Çalışmada konu ile ilgili literatürlerden yararlanılmıştır.

**Anahtar Kelimeler:** Türkler, Yeme-İçme Kültürü, Yiyecek ve İçecek.

## EATING AND DRINKING CULTURE IN TURKS

### Abstract

Before history, the Turks began to live as nomadically, and continued to live nomadically to find food and beverage source until settled. In addition, They continued their lives with hunting, gathering etc. and cooked the food with their cooking techniques. When they settled down, they provided food and drinks from agriculture and animal husbandry. In particular, the adoption of Islamic religion has affected the eating and drinking culture. There have been many changes and developments from past to present culture of the Turks' eating and drinking culture. As a result; geography, climate, religion, interactions with other people and countries, etc. elements have changed the eating and drinking patterns of the Turks. In this research, it was aimed to shed light on the cultural and cultural changes of Turks from ancient times to present. In this study, the relevant sources were used.

**Keywords:** The Turks, Eating and Drinking Culture, Food and Beverage.

### Giriş

Eski zamanlardan Türkler göçebe yaşadıkları için yiyeceklerini ve içeceklerini avcılık ve toplayıcılık yoluyla temin etmişler ve yiyecek ve içecek kaplarını, pişirme tekniklerini, araç-gereçlerini vb. kendileri bulmuştur. Daha sonra yerleşik hayata geçince tarım ve hayvancılıkla uğraşmışlar yiyeceklerini ve içeceklerini hayvanlardan ve ettikleri bitkilerden sağlamışlardır. İnsanların, doğumdan ölüme kadar geçen süre içerisinde beslenmek durumunda olması, ilk çağlardan bu yana yemek içmekle ilgili bazı ilkeler ortaya çıkarmalarına neden olmuş ve zamanla toplumların kendi yapılarına ve değer yargılarına uygun gelenek, görenek, dinsel inançları, töre ve törenleriyle birleşerek toplumun kendine has yeme-içme ve mutfak kültürünü ortaya çıkarmıştır (Halıcı, 1999). Türkler yeme-içmelerine her zaman önem vermişlerdir (Talas, 2005). MÖ 200'lü yıllardan günümüze kadar birçok değişik coğrafyada, birçok devlet kuran Türkler, çok fazla medeniyetle etkileşim içinde olduğundan kültürel yapısı bakımından da hayli zengindir. Dolayısıyla bu zenginlik yeme-içme alışkanlıklarına ve mutfak kültürlerine de yansımıştır. Türk mutfak kültürü Orta Asya'dan M.Ö 200'lü yıllardan 21.yy'a kadar uzanıp, Asya ve Anadolu topraklarının zengin ürün çeşitliliğiyle ve tarihsel süreç içerisinde diğer kültürlerle olan etkileşimle yoğrulup

zaman içinde bazı değişimler yaşamış ve günümüze kadar ulaşmıştır (Kızıldemir, Öztürk ve Saruışık, 2014: 192-193). Göçebe kültüründen, Anadolu, Selçuklu ve Osmanlı geçmişine dayanan Türk Mutfak kültürü, günümüze kadar çok gelişmiş ve olgunlaşmış durumdadır. Gastronomi uzmanlarına göre, Türk mutfakları dünyanın önemli mutfakları arasında yer almaktadır (Güler, 2010: 25).

Türk mutfakları çok çeşitli ve zengin bir mutfak olması nedeniyle Dünya mutfaklarında önemli bir yere sahiptir. Türklerin yeme-içme kültürü, alışkanlıkları, gelenek ve görenekleri, kendine has pişirme teknikleri vb. Türkleri diğer milletlerden ayıran önemli unsurlardır. Türk tarihinin çok eskiye dayanıyor olması onların yeme-içme tarihinin de çok eski olmasını göstermektedir. Orta Asya'dan Anadolu'ya gelene kadar geçen uzun bir süreç vardır. Türklerin tarihte kurdukları devletlerden bazıları özetle şöyledir (Kızıldemir, Öztürk ve Saruışık, 2014: 192): Hunlar (M.Ö. 220-MS 216), Tabgaçlar, Avarlar, Göktürkler, Uygurlar, Karahanlılar, Büyük Selçuklular, Anadolu Selçukluları, Çaçataylılar, İlhanlılar, Timurlular, Osmanlılar ve son olarak Türkiye Cumhuriyeti (1923- ...). Bu bize Türklerin tarihinin çok eski olduğunu göstermektedir. Kökleri çok eskilere dayanan, zenginlik kaynaklarını geniş bir coğrafyaya yayılmasından alan ve çeşit zenginliği olan Türk Mutfak kültürü dünyanın en büyük mutfakları

arasında yer almaktadır. Türkiye’de yerel mutfakların özgün etkilerini içinde barındıran köklü ve çok yönlü bir mutfak kültürü yaşamaktadır. Geleneksel olarak sofralarda yer alan yemekler, çorba, etli yemekler, zeytinyağlı sebzeler, salata ve tatlılardır (Güler, 2010: 29). Orta Asya’dan Anadolu’ya gelen Türkler uzun tarihsel geçmişleri nedeniyle zengin bir kültüre sahiptir. İlkçağdan bugüne kadar birçok milletle komşuluk yapmış, onlarla iç içe yaşamış ve dolayısıyla yiyecek-içecek kültürü alışverişinde bulunmuşlardır. Bu oluşum yüzyıllarca devam etmiş, kültür tarihinin gelişimiyle yoğunlaşmış ve şekillenmiştir. Türk mutfağı, Türklerin tarih sahnesine çıktıkları Orta Asya’dan Anadolu’ya kadar uzanan geniş ve etkili bir coğrafya üzerinde oluşmuştur. Bu nedenle, Türk mutfağının kökleri Orta Asya’ya kadar uzanmaktadır. Orta Asya’daki Türk yemekleri Selçuklular döneminde adını Anadolu yemeklerine bırakmış, daha sonra da Osmanlı mutfağı, İstanbul yemekleri, İstanbul mutfağı, diye ün yapmıştır (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2008: 1307). Bu çalışma Türk mutfak kültürünün tarihi, alışkanlıkları, Türklerde yiyecek ve içecekler, Türk mutfağının özellikleri ve Türk mutfağının oluşumunda etkili olan faktörler gibi konuları kapsamaktadır. Türklerin yeme-içme kültürünü, yiyecek-içeceklerini ve Türk mutfağının geniş ve zengin olduğunu göstermesi açısından konunun önemli olduğu düşünülmektedir.

### 1. Türk Mutfak Kültürü

“Mutfak” kelimesi Arapça “*matbah*”tan dilimize geçip yaygınlaşmadan önce mutfak yerine “aş ocağı, aşlık, aş evi, aş taamı” kelimelerini kullanırdık. Başlıca geçim kaynağı hayvancılık olan atalarımız, sürülerine iyi otlaklar bulmak ve zorlayıcı doğa koşullarında ayakta kalabilmek için belirli sınırlar içerisinde oradan oraya göçerlerdi. Yaşam tarzlarını belirleyen hayvanlar, elbette beslenme biçimlerini de belirlemiştir. Ağırlıklı olarak et ve et ürünleri, süt ve süt ürünleri tüketirler, fakat sebze ve meyve yetiştirmesini de bilirlerdi. Tahıllar ve meyvelerden içkiler yapar, bayram ve kutlamalarda yüz yüze bakıp şarkılar söyleyerek kupa tokuştururlardı. Bereketli avlardan sonra meydanlarda yakılan yerlerdi. İslâmiyetin yaygın olarak kabul edilmesinden sonra yeme içme alışkanlıklarımızda bazı değişiklikler olsa da en eski yiyeceklerimiz büyük ölçüde varlığını korudu. Hatta yeme-içme kelimelerini bir arada kullanmamız bile Uygurlardan bize miras; onlar buna «*yegü-içkü*” bazen de «*aş içkü*” derlerdi (www.yemek.com, 2018). Türklerin tarih sahnesine çıkışları Orta Asya bölgesinde başlamaktadır. Bu bölgede daha çok

konargöçer yaşam tarzını benimseyen Türkler daha sonra Anadolu topraklarına ulaşarak mutfak kültürlerinin hem zenginleşmesine hem de yeme içme alışkanlıklarının bazı değişimler geçirmesine sebep olmuştur. Türkler İslam öncesinde Orta Asya bölgesinde daha çok tarım ve hayvancılıkla uğraşmışlardır. Yemeklerde en çok buğday ve buğday unu ile yapılan yağlı hamur işleri ön plana çıkmıştır. Yaşadıkları coğrafi bölgenin de etkisiyle beslenmelerini ağırlıklı olarak hayvansal ürünlerden sağlayan Orta Asya Türkleri, önem sırasına göre at, koyun, keçi ve diğer büyükbaş hayvan etlerini mutfaklarında kullanmaktaydılar. Darıdan yapılan boza, Orta Asya Türklerinin ilk gıdaları arasında yer almaktadır. Orta Asya Türklerinde, “av hayvanları” önemli bir yer teşkil etmektedir (Kızıldemir, Öztürk ve Sarıışık, 2014: 193-194).

Türk mutfağının en belirgin özelliği, et, un ve hayvanî gıdalara dayanmasıdır. Bu mutfak, özellikle Türklerin Anadolu’ya göç etmesinden sonra birtakım etkileşimlerle zaman içinde çeşitlenmiş ve rafine hale gelmiştir. Türk mutfağının yemeklere lezzet veren en önemli özelliği pişirme şeklidir. Tencere yemeği adı verilen ve eskiden kömür ateşi ve bakır tencere kullanılarak yapılan ve asıl malzemesi soğan, et özellikle kuzu eti olan yemeklerin Türk mutfağında önemli bir yeri vardır. Tencere yemeği dışında açık havada yakılan ateşte döndürülerek pişirilen etler ise büyük topluluklar için yapılırdı. Türkler göçebe toplulukları halinde yaşarken gerek av etlerini gerekse besledikleri hayvanların etlerini doğrudan ateşte çevirerek yerlerdi. Çevirme denen bu et pişirme usulü hem kolaydı hem de yemekten alınan lezzet tartışılmazdı. Bütün bir kuzu şişe geçirilir, nar gibi kızartılırdı. Asıl makbul olan kuzu olmakla birlikte at eti dahil bütün av etleri de bu şekilde pişiriliyordu. Yerleşik hayatla birlikte Türklerde yemek türleri artmış, mutfak ve mutfak gereçleri gereksinimi kendini göstermiş ve Türk mutfağı gelişmeye başlamıştır (Kut, 2018). Pastırma ve sucuk göçebe hayatın bir ihtiyacı olarak üretilmiş Türk besinlerinden biridir. Eti uzun süre korumanın yolunu keşfeden Türkler, pastırma ve sucuk gibi bugünün neredeyse aynısı olan besinleri göç ve sefer sırasında genellikle at sırtında tüketmekteydiler. Orta Asya Türkleri bakımının zor olması ve konargöçer yaşantıya dayanamadıklarından büyükbaş hayvancılık fazla yaygın olmamasına rağmen büyükbaş hayvancılık her zaman Türklerin kültüründe yeri vardır (Kızıldemir, Öztürk ve Sarıışık, 2014: 194). Türkler arasında süt ve

süt ürünlerinin önemli bir yeri bulunmaktaydı. Özellikle hayvancılıkla uğraşan Türkler için yağ temel besin maddesi olarak görülmekteydi. Tereyağı süttten ziyade yoğurttan elde edilirdi (Ögel, 2000: 14).

Mayalanmış kısırak sütünden elde edilmiş kıymız, eski Türklerin en önemli içkileri arasında yer almaktadır. Yoğurt, kurutulmuş kışın tüketilmek üzere saklanmaktadır. Kurutulmuş yoğurt "**Kurut**" olarak adlandırılırken, Anadolu'da bazı yörelerde hala görülmektedir. Yoğurda ılık suyun katılıp, hayvan derilerinden elde edilen tulumlarda çalkalanıp tereyağı çıkartılması, yağı alındıktan sonra tuz konularak kaynatılması ve süzülmesi ile çökelek, keş gibi peynir türlerinin yapılması geleneği hala devam etmektedir. Hububatlar da, Türk Mutfak kültüründe önemli bir yer tutmaktadır. Çorbalar çok yaygın olarak tüketilmektedir. Özellikle tarhana çorbası, yoğurtlu çorba, un çorbası, mercimek çorbası en çok tüketilen ve bilinen çorbalar arasındadır (Güler, 2010: 25). Konar-göçer hayat yaşayan Türklerin ilk besinleri de hayvansal gıdalardı. Hayvancılık, tarihlerinin başlangıcından beri dayandıkları en önemli, belki de zaman zaman tek ekonomik kaynak olmuştur. Bu yüzden daima su boylarını takip etmişler, sulak ve merası bol olan alanlara yerleşmişlerdir. Bu sıralarda tarım da yavaş yavaş gelişmiş, süt ve et ürünlerinin yanında tahıllar ve sebzeler de beslenmelerinin ayrılmaz bir parçası olmuştur. Eski Türklerde eti yenen hayvanların başında koyun gelir, bunu sırasıyla keçi ve sığır izlerdi. Bu hayvanlar aynı zamanda süt üretimi için de beslenmekteydi. Kısırak da süt üretimi için kullanılmıştır. Kesilen hayvanın eti yanında ciğeri, kellesi, dalağı, yüreği, böbrekleri, işkembesi, beyni ve kalın bağırsağı da kullanılmaktaydı. Hayvanın eti ve sakatları "tandır" adı verilen toprak kuyuda veya ateş üzerinde çevrilerek pişirilirdi. Ayrıca sonbaharda kesilen hayvan eti küçük parçalara bölünerek yağ ile birlikte pişirildikten sonra küplere doldurularak kış için saklanırdı. Kavurma denilen bu uygulama, günümüzde de özellikle köylerde yapılmaktadır. Etin diğer bir saklama yöntemi, tuzlayıp baharatlayarak kurutmaktır. Pastırma, sucuk gibi yiyecekler, bu teknikle eski çağlardan beri yapılmaktadır. Etin kemikli kısmı tuzlanarak ağaçlara asılıp saklanırdı. Bu uygulama da hâlen bazı köylerde sürdürülmektedir (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2008: 1298).

Türkler, pastırma ve sucuk yapmasını da biliyorlardı. Onlar, özellikle etlik için ayırdıkları hayvanlarını sonbaharda kesip, etini bazı baharatlarla karıştırarak

kurutmaktaydılar. Böylece meydana getirdikleri pastırmayı bir yerde saklayarak, ilkbaharda yemektedirler. Bundan dolayı onlar bu ete, "baharda ye" anlamında "**yazok et**" demektedirler. Ayrıca, hayvanın bağırsaklarını da temizledikten sonra karaciğer, et ve baharat karışımı ile doldurarak, sucuk yapmaktaydılar. Onlar, bu sucuğa "**soktu**" adını vermektedirler. Hemen hemen her Türk atlısının yanında azık olarak bir et parçası bulunurdu. Tarihî kayıtlara göre, Türkler, tuzlanmış bir et parçasını bir beze sararak, eyerlerinin altına koymaktaydılar. Burada ezilen et, atın harareti ile içten yanarak, bir süre sonra âdeta pişmekteydi. Böylece hazır hale gelmiş olan bu et parçası ihtiyaç halinde yenmekteydi (www.cokbilgi.com, 2018) Atalarımız, kısa bacaklı ve güçlü atlarının sırtında, bazen günlerce süren avlara çıkar, kartallar ve köpekler yardımıyla avlanır ve çoğunlukla geyik ve tavşan etleriyle, bazen de sığır etleriyle avdan dönerlerdi. Büyükbaş hayvanlar tarlalarda işe yaradığından ve sütleri sağıldığından nadiren kesilir, daha çok koyun, keçi ve at eti yerlerdi. Etin bin bir türlü pişirme ve saklanma biçimi vardı. Etler haşlama, buharda pişirme, kızartma, şışte çevirme yapıp yenilirdi. Arapça'da kebab, Farsça'da biryan denilen çevirerek pişirme yöntemine eski Türkler "**sök-lünçü/söglük**" der, daha çok kuzu veya oğlak etlerini kebab yapıp yerlerdi. Kebab, yere çukur kazılıp içinde yakılan ateşte etin kızartılması şeklinde yapılıyordu. Bugünkü kebaba benzeyen pişirme biçimine ise Türkler "çevirme" diyordu. Büyük şişlere geçirilen etler, meydanlarda kurulan büyük ocaklarda çevrile çevrile kızartılıyordu. Ayrıca eti incecik kıyarak kıyma yapar, köfte yuvarlar ve bunları sebze yemekleriyle çorbalara katıp yerlerdi (www.yemek.com, 2018). Türklerin çadırlarında mutfakın her zaman bir yeri olmuştur. Ayrıca mutfakta kullanılan eşyalar Kaşgarlı Mahmud'un Divan-ü Lügat-it Türk'te bahsedilmektedir. Bunlar, bardak, **selçi bıçek** (aşçı bıçağı), **etlik** (et çengeli), ırırık (ibrik), **tewsi** (tepsi), kova, saç, şiş, **soku** (havan) ve **susgak** (susak) bulunurken; küp, çanak, çömçe, kaşuk, tekne, tuzluk, **yasgaç** (yasdıgaç) gibi toprak ve ahşap eşyalar; **sanaç** (dağarcık), **sarnıç** (su tulumu), **tagar** (dağarcık), **tulkuk** (tuluk) gibi deriden yapılan mutfak eşyalarıdır (Genç, 2008: 4). Eski Türklerde halkın yiyecek ve içecek gereksinmelerini karşılamak Türk kağanlarının birinci derecede göreviydi. Fakir, kimsesiz, hasta, dul, yetim, sakat gibi güçsüz kimseler çalışmadıkları için beslenme, barınma ve giyinme gibi temel gereksinmelerini karşılamakta zorlanıyorlardı. Bu nedenle eski Türk devletleri sosyal dayanışmaya

ve yardımlaşmaya büyük önem vermişlerdir. Konar-göçer bir yaşam tarzları olan eski Türk ailelerinin sürüleri, sulayıp ekebildikleri tarlaları olduğu için bütün ihtiyaçlarını kendileri karşılayabiliyorlardı. Bunun yanında geniş bir sanatkâr kitlesi de vardı. Uygur Türklerinde çalışamayan güçsüz kimselere devlet yardım ediyordu (Ögel, 1979).

Oğuz Türkleri, Orta Asya'da "*kendürük*" denilen ve yere yayılan deri yaygı üzerinde yemek yiyorlardı. Onbirinci yüzyılda bazı Türk boyları sofraya "*tergi*"; bu sözcükten yola çıkarak, sofraya kurmaya "*tergi urmak*" veya sofraya kuruldu anlamında "*tergi uruldu*" diyorlardı. Saraylarda hanlar için kurulan büyük ayaksız sofraya da "*işkü*" derlerdi. Bazı Türk boyları ise "*tepsi* (*tepsi*)" kelimesini bugünkü gibi hem "*tepsi*" hem de "sofra" anlamında kullanıyorlardı. Bugün de bazı yörelerimizde büyük tepşilerin (veya sini) sofraya kullanıldığı göz önüne alınırsa, aynı uygulamanın eskiden beri var olduğu anlaşılabilir. Türklerin en belirgin özelliklerinden birisi konukseverlikleridir. Konukseverlik sadece toplum yaşamı ya da bireyler-aileler için değil, siyasi hayat için de son derece önemlidir. Türk geleneği misafire saygıyı, onu rahat ettirmeyi, kendisi yemese bile ona yedirmeyi gerektirir. Aile ve akrabalık bağlarını kuvvetlendiren sosyal bir olay olan misafirlik, özellikle devlet için vazgeçilmez bir sosyal harekettir. Eski Türklerde, uzaktan gelen akrabanın gideceği gün bir şölen yemeği verilirdi. Bu yemeğe diğer akrabalar da davet edilir, hep birlikte yenen bu yemeğe izin yemeği anlamında "*boşuğ aşığı*" denirdi. Giden akrabaya yemekten sonra çeşitli hediyeler verilirdi. Eve gelen konukların ev sahibine hediye getirdiği de olurdu ve buna belek denirdi. Boşuğ aşığı sözcüğü daha sonraları, yemek sinisinin altına konan sofraya için kullanılmıştır (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2008: 1300).

İslamiyet, Türk Mutfak kültüründe yemek konusunda pek çok uygulama ve gelenekler yaratmıştır. Yemek yedikten sonra sofraya duasının yapılması çok yaygın bir gelenektir. Türklerin, İslamiyet'i seçmelerinden sonra yiyecek içecek kültürlerinde dinin etkisi oldukça görülmektedir. Örneğin, Kuran-ı Kerimde yasak olan domuz eti Türk Mutfak kültüründe hiç yer almamıştır. Eşek, at, katır gibi tek tırnaklı hayvanların eti ve sütü de yine dinin etkisiyle mutfakımıza hiç girmemiştir. Günümüzde de Türk Mutfak kültüründe bu tür hayvanlar hala yer almamaktadır. İslam dininin etkisiyle Arap mutfakının varlığı Türk Mutfak kültüründe daha çok hissedilmeye başlamıştır (Güler, 2010: 25). Eski adetlerin devam ettiği bu dönemin mutfak-

ğında, kırıntıların yere dökülmemesi için yere bir örtü yayılırdı. Onunda üzerine 40 cm yükseklikte bir altlık yerleştirilir ve üzerine de sini konurdu. En çok tahta kaşıklar kullanılır ve sulu yemekler bunlarla yenilirdi. Tam olarak elle yemek yemenin olmadığı dönemin mutfakında yufka ekmeği de bazen kaşığın yerine kullanılmaktaydı. Görgü kuralları ise, önce yemeğe büyüklerin başlaması, herkesin kendi önünden yemesi, elin yemeğin içine girmesinin hoş karşılanmaması, yemekten önce ve sonra ellerin yıkanması, yemeğin sağ el ile yenilmesi ve sofrada artık bırakılmaması, "besmele" ile başlanıp "Hamd" ile bitirilmesi İslami etkinin var olduğunu gösteren başka bir kanıt olarak gösterilebilir (Kızıldemir, Öztürk ve Sarıışık, 2014: 197). Türkler arasında ekmeğin göçebe hayattan yerleşik hayata geçtikten sonra, özellikle İslam dininin bölgede yayılmasıyla birlikte önem kazanarak kutsal bir mahiyete büründüğünü, bu yüzden israfının ve yerlere atılmasının "günah sayıldığını" da belirtmek gerekmektedir (Közleme, 2012: 109).

Selçuklu Türklerinin Anadolu'ya geldikleri XII. yüzyıldan sonra oluşmaya başlayan Türk mutfakları, XIV. ve XV. yüzyılda gelişmiş, XVI. ve XVII. yüzyıllarda Osmanlılar döneminde saray ve konaklarda ihtisaslaşma yolu ile gelişerek dünyanın sayılı mutfakları arasında yerini almıştır. XI. ve XII. yüzyıldan sonra dinî kurumlar toplum yaşamının ayrılmaz bir parçası olmuş, imaret ve tekkeler birer halk mutfakları durumuna gelmiştir (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2005: 12). Selçuklular devrinde Türk mutfakları daha da önem kazanmış ve kendilerine has bir mutfak kültürü ortaya çıkmıştır. Selçuklular döneminde pişirilen birçok yemeğin isimleri değişmeden günümüze kadar gelmiştir. Paça yemeği, etli pide, yufka yemeği, tutmaç, hoşmerim, boza, pekmez, sucuk, pastırma bunlara örnek verilebilir. Selçuklulardan bu yana saray mutfaklarının yanı sıra bir de halk mutfakları gelişmiştir (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2005: 12). Selçuklular döneminde Türk mutfaklarında yemek türleri ile birlikte yiyecek pişirme ve koruma (saklama) teknikleri de gelişmiştir. Selçuklularda beslenme kuşluk ve akşam (zevale) yemeği adı verilen iki öğünden oluşmaktadır. Kuşluk yemeği, sabah ve öğle arasında yapılmaktadır (Doğdubay ve Giritlioğlu, 2011). Selçuklu mutfaklarında kullanılan yiyecek ve içecekler tahıllar; buğday, arpa, çavdar, mısır, pirinç baklagiller; fasulye, mercimek, nohut sebze; pırasa, soğan, sarımsak, ıspanak, patlıcan, biber, kereviz, nane, marul, haşhaş, havuç, hıyar, kabak, tere, turp meyveler; ayva, nar, elma, armut, şeftali, üzüm, dut,

kayısı, incir, kavun, karpuz, keçiyoynuzu, kestane, ceviz, badem, fındık, fıstık, turunçgiller ve hurma baharatlar; safran, kimyon, susam, şeker, tuz süt ürünleri; yoğurt, tereyağı, peynir, hamur işleri; ekmek, yufka, simit, çörek ve börek olarak sıralayabiliriz. Selçuklu mutfağının en meşhur yemekleri; tutmaç (buğday unu ve et ile yapılır), herise (keşkek), kalye (patlıcan, kabak ve kıyma ile yapılan sebze yemeği), borani (ıspanak ve pirinç ile yapılır), tirit (et suyuna doğranmış ekmek aşı), pilav, *çorbalar* (en önemlisi tarhana), kebablar (şiş kebab), yahni, kelle-paça, bulamaç (un, şeker ve yağ ile pişirilir), pastırma, balık ve av yemekleri olarak sıralayabiliriz. Bu dönemde tatlı olarak en çok tüketilen yiyecekler; gülbeşeker (gül, bal, limon ile yapılır), işlenmiş şeker (badem şekeri), helva (şeker, yağ ve fıstık ile hazırlanır), pekmez, bal ve paluze (nişasta ve şekerle yapıp soğuk yenen pelte) olarak kaynaklarda geçmektedir. Selçuklu dönemi en çok tüketilen içecekleri ise; *şarap, kimız, boza, şerbet, ayran ve hoşaf*tır. Selçuklu döneminde kullanılan başlıca mutfakta eşyaları; bıçak çatal, kaşık, kepçe, sini-tepsi, kâse, tas, tencere – kazan, havan, etlik (et asmaya yarayan çengel), güveç, testi, küp, sürahi, ibrik, maşrapa, sağrak – kadeh, susak, tabak, tekne, elek ve kalbur şeklinde sıralanmaktadır (Kızıldemir, Öztürk ve Sarıışık, 2014: 197-198). Tarımsal yapının etkisini, hamur işlerinin tüketiminin oldukça yaygın olmasından anlayabiliriz. Yoğurtlu, etli olarak yapılan “Mantı” en sevilen hamur işi yiyecekler arasında yer almaktadır (Nuhoğlu, 2005: 15).

Osmanlılar zamanında daha da gelişen Türk mutfağı, zengin çeşitleri ile ülkede aç insan kalmayacak şekilde planlanmıştır. Vakıf imaretlerinde öncelikle fakir, yoksul ve yolcular olmak üzere herkes ücretsiz olarak yemek yiyebilirdi. Hayvansal besinlerden et, süt, yoğurt, peynir, yağ bu dönemde de beslenme sisteminin esasını teşkil etmekteydi. Osmanlı İmparatorluğunun gelişme ve büyümesine paralel olarak Osmanlı mutfağı da büyük bir gelişme göstermiş, saray ileri gelenlerinin bir sofraya etrafında toplanması devrin en büyük sosyal hareketlerinden biri olmuştur. Bu nedenle, aşçıların bütün yaratıcılıklarını ve becerilerini gösteren çok zengin ve lezzetli yemek türleri ortaya çıkarılmıştır. Sultanlar ve devlet büyükleri, yabancı misafir ve elçileri, saraya gelen konukları doyurmak ve ziyafet vermek amacı ile aşçılarına çeşitli yemek tarifeleri de geliştirmişlerdir. Sarayda ve konaklarda aşçıların günün en sevilen kişilerinden sayılırdı. Fransız devlet adamları, Sultan Abdülaziz’in Paris ziyareti sırasında yanında götürdüğü aşçıların alıkoyarak için padişaha ricada bu-

lunmuşlardı. Yükselme devirlerinde de fethettikleri her yeni yörenin mutfak kültürünü de kendi mutfaklarına katmışlardır. Osmanlı saray ve özellikle İstanbul mutfağı, imparatorluğun yükselme döneminde daha da zenginleşmiş, gerilemenin hızlandığı XVIII. ve XIX. yüzyılda ise doruğa ulaşmıştır (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2008: 1304). Osmanlı İmparatorluğu’nun gelişmesi, Türk Mutfak kültürüne de yansımıştır. 15. y.y. da yemekler çeşit olarak az ve sade; 16. y.y.’da ise en görkemli yıllarını yaşamıştır. 17. ve 18. y.y.’da da bu görkemli dönem devam etmiş ancak 19. y.y.’da Osmanlı İmparatorluğu’nun fakirleşme sürecine girmesi Türk Mutfak kültürünü de etkilemiştir. Türk Mutfak kültürünün Osmanlı İmparatorluğu döneminde gelişmesinin diğer bir nedeni de, Osmanlı İmparatorluğu’nun çok geniş coğrafi alana hakim olması ve bunun sonucunda çok farklı kültürlerle tanışması ve etkilenmesidir (Tuncel, 2000: 50). Osmanlı İmparatorluğu döneminde Türk Mutfak kültürü, Saray mutfağı ve Halk mutfağı olmak üzere ikiye ayrılmaktadır. Saray mutfağı, Padişah, Valide Sultan ve Divan halkı için hazırlanmış gösterişli sofralardır (Güler, 2010: 26). Saray mutfağı, örgütlenme, damak zevkindeki incelik, çeşitlilik ve beslenme kültürü açısından Osmanlı mutfağının zirvesi olmuştur (Közleme, 2012: 131). İstanbul’un fethi ile başlayan ve XIX. yüzyıl sonlarına kadar gelişen Osmanlı Saray Mutfak Kültürü geleneğinde, kuzu ve koyun etiyle hazırlanan kebab, yahni, külbastı, kızartma ve köfteler, çok sayıda pirinç pilavı çeşitleri, tahıl ve baklagillere dayanan et suyu ile pişirilmiş çorbalar vardır. Bunun yanında yaş ve kuru meyveler ile hazırlanmış hoşaf, şerbet, şurup, reçel, börek çeşitleri, etli dolmalar, sebzeler ile hazırlanan bazı tencere yemekleri, tavuk ve balık ile hazırlanan kebab, yahni ve külbastılar, helva çeşitleri, sütlü tatlılar, baklava, güllaç ve kadayıf gibi yemekler Osmanlı mutfağında yer almaktadır. Yemekler her zaman sadeyağ yani, tuzsuz tereyağı ile pişirilmektedir. Baharat kullanımı Ortaçağ Avrupası’nda ya da Hint mutfağında olduğu kadar olmasa da oldukça yaygındır. Erken dönem Osmanlı saray mutfağında kullanımı daha yaygın olan kuru ve yaş meyvelerin baharat olarak et ve pilavlarda kullanımı XIX. yüzyıl mutfak geleneğinde azalmıştır. Et çeşitleri içinde dana eti tercih edilmemekte, mevsimi ise kuzu, diğer zamanlarda koyun eti kullanılmaktadır. Tavuk ve piliç gibi kümes hayvanlarının yanı sıra güvercin, keklik, kaz, bıldırcın, ördek, XVIII. yüzyıldan itibaren ise Amerikan kaynaklı hindi, saray mutfak geleneğinde zengin sofralara sunulan ayrıcalıklı tatlar



arasındadır. Balık, Osmanlı saray mutfağında sultan ve çevresinin severek tükettiği lezzetlerin içinde yer almaktadır. Domates ve domates salçası Osmanlı mutfak geleneğinde yoktur ve XIX. yüzyılın ikinci yarısından sonra girmiştir. Türk mutfağında sevilerek kullanılan domates ve domates salçası kullanımı XX. yüzyıl başlarına denk gelir. Tencere yemekleri geçmişte koruk, limon suyu, nar ekşisi ve tabii ki soğan ve çeşitli baharatlar ile tatlandırılırdı. Saray mutfaklarında sıradan halkın tükettiği bulgur yerine pirinç, bal-pekmez yerine şeker, esmer ekmek ve yufka yerine beyaz mayalı ekmek çeşitleri tüketilirdi. Domates, fasulye, patates, hindi, kakao, mısır, bazı kabak çeşitleri Amerika kıtasının keşfinden sonra, yani XV. yüzyıldan sonra XVIII. Ve XIX. yüzyıllarda Osmanlı mutfağına girmiştir (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2008: 1305-1306).

Fatih Sultan Mehmet'in 1453 yılında İstanbul'u fethetmesiyle saraydaki Osmanlı yemeklerinde büyük değişiklikler yaşanmıştır. Deniz ürünlerinin tüketimi bu dönemde oldukça artmıştır. Yine bu dönemde Fatih Kanunnamesi ile Osmanlılarda ilk defa yemek yeme kuralları uygulanmaya başlanmıştır. Fatih Sultan Mehmet döneminde yemeğin çeşitliliğinden çok sade ve doyuruculuğuna önem verilmektedir. Saraydaki görevlilere verilen yemekler arasında, lahana çorbası, baklava, yoğurtlu ve ıspanaklı büryani, pekmezli yoğurt tatlısı, yoğurtlu pazı ve ayran, şerbet yer almaktadır. Osmanlıların 19.y.y.da Batı ile ilişkilerini iletmemeleri sonucu mutfak kültürümüz de Avrupadan etkilenmeye başlamıştır. İlk önceleri sofrada yenilikler başlamış, daha sonraları sini yerine masa, minder yerine sandalye, ortak kullanılan tencere yerine herkesin kendine ait kullandığı tabak ve beraberinde çatal, bıçak ve su takımları saraylarda kullanılmaya başlanmıştır. (Güler, 2010: 26).

Halk yemek kültüründe ise, konaklar, imarethaneler, aşevleri ve orduda Saray yemek yeme alışkanlıklarında büyük farklılıklar yoktur. Günde iki kez, kadın erkek ayrı ayrı düzende yemek yenmektedir. Konaklarda yemekleri mutfaktan sofraya taşıyan iç oğlanlar (garson) yoktur ama onların yerine aşçı yamakları bulunmaktadır. Osmanlı mutfağında en çok tüketilen baklagiller ve tahıllar, bulgur, pirinç, un, mercimek, buğday nişastası, nohut; sebzeler pırasa, lahana, ıspanak, pazı, şalgam, hıyar, soğan; yağlar zeytinyağı, kuyruk yağı, sadeyağ; otlar ve baharat, misk, safran, zeytin, maydanoz, hardal, sarımsak, kişniş, nane, kimyon, ef-lak tuzu, sakız, sirke, fülful (karabiber), tarçın, karanfil, anber; Hayvansal gıdalar yumurta, tavuk, peynir,

süt, yoğurt, kaymak, istiridye, karides, paça, kaz, sığır içkembesi, bal, av kuşları, balık olarak sıralanabilir. 17. yy.'dan itibaren Osmanlı mutfaklarında hiç görül-meyen portakal, mandalina, muz, ananas ve domates gibi ürünlerin tüketimi yaygınlaşmaya başlamıştır. Bu ürünlerin yaygınlaşmasındaki neden Avrupa'yla olan ticari ilişkilerin artması olarak gösterilebiliriz. Bu kapsamda 19. yy.'a gelindiğinde Batı etkisinin artmasıyla beraber masa ve sandalye kullanarak yemekler yenmeye başlanmıştır. Ancak Batı'nın sembolü olan domuz eti asla Osmanlı mutfağına girmemiştir (Kızıldemir, Öztürk ve Saruışık, 2014: 200). Türklerde, 7. yüzyılda kayda geçen en eski Türk şöleninden Osmanlıya düğünler, sünnetler, ramazan, bir çocuğun okula başladığı gün, loncalarda kalfaların ustalığa yükseliş törenleri ve askerî zaferler ve barış antlaşması gibi her türlü olay, yemekle kutlanırdı. Türklerin geçmişteki bu yemek ve sofraya kültürü, günümüz Türkiye'sinin sosyokültürel tarihine de ayna tutuyor (www.fikriyat.com, 2018). Osmanlı sofrada adabında ana yemekler gelmeden önce, sininin üzerine misafir sayısına kaşık, ekmek parçaları, salata, zeytin, reçel ve çeşitli turşularla dolu küçük tabaklarda iştah açıcı yiyecekler yer alırdı. Yemekte su içilmediği için su takımı konulmaz yemek sonrasında şerbet veya hoşaf içilirdi. Yemekler kapaklı sahanlar içerisinde sininin ortasında servis edildikten sonra kapaklar açılır, herkes bu sahanlardan yemeğini yerdi. Yemekler çeşitliydi ve sofraya peş peşe hiç ara verilmeden gelirdi. Bu yemeklerden sadece iki-üç kaşık alınır diğerine geçilirdi. Genellikle konuşulmadan yenen yemeğin ardından siniler ve sahanlar kaldırılır ve eller yıkanır (Kızıldemir, Öztürk ve Saruışık, 2014: 200). Osmanlıda yemek yiyecek olanlar sininin etrafında, ya sağ dizleri dik sol dizleri yatık bir biçimde bağdaş kurar ya da ayaklarını sininin altına uzatarak otururlardı. Sininin üstünde ne örtü, ne de çatal-bıçak olurdu (Yar, 2008: 6). Sarayda altın, gümüş ve porselen gibi tabaklar seçkin kişilerin sofralarında kullanılıyordu. (Bilgin, 2008). Geleneksel Türk mutfağında yapılan yemek çeşitleri ilk kez 1844 yılında Melceü't Tabbahin adıyla basılan yemek kitabında bir arada görülmektedir (www.turkosfer.com, 2018).

Cumhuriyet dönemi mutfağı ise İstanbul mutfağı ve Anadolu mutfağı olarak ikiye ayrılmaktadır (Kızıldemir, Öztürk ve Saruışık, 2014). İstanbul mutfağının temel özellikleri olarak, sofraya gelen yemekler hem doyurucu hem de hafiftir, ayrıca göz zevkine de hitap eder. Büyük bir ticari merkez olan İstanbul'a çok çeşitli gıda ürünleri mevcuttur (Kızıldemir, Öztürk ve Saru-

şık, 2014: 202). Anadolu'nun dört bir yanından izler taşıyan İstanbul mutfağı, mükemmel bir şehir modeli olarak bütün ülkeyi ve hatta komşu ülkeleri etkilemeye devam etmektedir (Közlme, 2012: 164). Anadolu mutfağında ise, sofraya düzeni, pişirme yöntemleri, kışa hazırlık için hazırlanan yiyecekler olarak çok zengin bir mutfak olduğunu görmekteyiz. Yani homojen bir mutfak kültüründen bahsetmek mümkün değildir. Günümüzde Anadolu'da hala yaşamakta olan bir Türk mutfağı mevcuttur. Mercimek, bulgur, kebab, yahnı, ayran, yufka, kavurma, tutmaç, katmer, helva, pilav, zerde, baklava ve börek gibi ürünler eski Türk mutfağının yiyeceklerini hala daha kullanıldığının ispatıdır. Anadolu mutfağının da yörelere göre farklılık gösterdiği ancak batılılaşma hareketiyle beraber fast food ürünlerinin yaygınlaşmasına engel olunamamıştır. Ayrıca eskiden iki öğün olan yemek yeme alışkanlıkları günümüzde üç öğüne ulaşmıştır. Hayvani yağlar artık sağlık endişesinden kullanımı azalmış olup, daha çok Ayçiçek, margarin ve zeytinyağı kullanılmaktadır. Anadolu mutfağının simgesi olan ve çok tüketilen bazı yiyecekler, döner, pide, lahmacun, simit, gözleme, börek, dürüm, köfte, yahnı, tandır, kebablar, balık çeşitleri, pastırma, sucuk, çeşitli peynirler, zeytinler ve bazı sakatatlar ülkemizde bol miktarda tüketilmektedir. Anadolu mutfağında dünyada kullanılan tüm meyve sebzeleri görmek mümkündür. Bakliyat olarak ise mercimek, nohut, pirinç en meşhur olanlarıdır. Yine Anadolu'da bulunan Çorba çeşitleri, mercimek, ezogelin, tarhana, işkembe, tuzlama ve domates çorbaları ülke genelinde tüketilmektedir. Tatlı çeşitliliği bu dönemde artmış olup, muhallebi, baklava, kadayıf, sütlaç, tulumba, lokma, lokum, yaş pasta ve çeşitli kurabiyeler ülkemizde çok fazla tüketilen ürünler arasındadır. İçecek olarak tüketilen ürünlerin başında ayran bulunmaktadır. Ancak küreselleşmenin etkisiyle beraber kola gibi içecekler ve alkollü ürünlerinin üretiminin serbest kalmasıyla rakı, şarap, bira, votka, konyak, cin gibi içeceklerde tüketilmektedir. Ayrıca deniz ürünleri, kırmızı et, beyaz et ülkemizde bölgelere göre tüketilen ürünler arasındadır. Domuz eti İslami etkiyle ülke insanı tarafından tüketilmemekte ancak ülkenin turizm potansiyeli açısından gelen turistlere bazı işletmelerde sunumu yapılmaktadır mevcuttur (Kızıldağ, Öztürk ve Saruşık, 2014: 202-203).

Sonuç olarak; Türk mutfağı Orta Asya'dan günümüze kadar değişerek ve gelişerek zengin ve çeşitli bir mutfak haline gelmiştir. Türk mutfaklarında geçmiş-

ten günümüze sürekli yeni yemekler yapılması Türk mutfağının yenilikçi bir mutfak kültürüne sahip olduğunu göstermektedir. Türk mutfak kültürünün zengin ve çeşitli olmasında Türklerin yaşadıkları coğrafya, iklim, bölge, benimsedikleri din (İslam), farklı kültürden insanlarla etkileşimleri, farklı mutfak kültürleri ile etkileşimleri ve tarım ve hayvancılıkla uğraşmaları gibi unsurlar etkili olmuştur. Türklerin İslamiyeti kabul etmesi onların yeme-içme kültüründe, sofrada adabında ve yeme-içme alışkanlıklarında birtakım değişikliklere neden olmuştur. Türk devletlerinde koşullar iyileştikçe Türk mutfağı da aşamalı ve bir süreç şeklinde gelişim göstermiştir. Türk mutfağının kökleri Orta Asya'da başlamış günümüze kadar sürekli şekilde gelişmiştir. Türk mutfağı özellikle Selçuklular ve Osmanlı döneminde çok iyi gelişim göstermiş yeni yemek ve içecekler geliştirilmiş, Türk mutfağı yenilikçi bir kimliğe bürünmüş ve zenginleşmiştir. Günümüzde ise koşullar (araç-gereç, gıda, teknoloji vb. imkanlar) daha iyi olmasına rağmen iş hayatının etkisi ile geleneksel yemekler çok fazla yapılmamakta buna karşılık fast food dediğimiz hazır yemekler (hamburger, pizza vb.) veya dondurulmuş yiyecekler daha fazla tercih edilmektedir. Atalarımızın günümüze kadar zenginleştirerek taşıdığı Türk mutfağını ve oluşturduğu yeme-içme alışkanlıklarını, kurallarını vb. unutturmamamız, onları yaşatmamız, gelecek nesillere ve diğer ülkelere tanıtmamız gerekmektedir.

## 2. Türklerde Bazı Önemli Yiyecek ve İçecekler

Türklerde yapımıyla ve sunumuyla özel ve önemli bazı yiyecek ve içecekler şu şekilde özetlenmektedir.

**Sucuk;** Orta Asya'nın uzun süren kış ayları, dondurucu soğuklar olur ve hayat zorlaşırdı. Bu uzun süreli kışlarda tüketmek için et başta olmak üzere pek çok besini muhafaza etmenin farklı yollarını geliştirmişlerdi. Sucuk da eti saklama yollarından biriydi. Hayvan bağırsaklarının içine kurutulmuş veya kavrulmuş et, un ve baharat doldurularak yapılırdı (www.yemek.com, 2018).

**Pastırma (Savaşçının erzakı):** Yağmaya veya akına giden savaşçılar, dilimlenmiş ve tuzlanmış etleri deri kılıflara doldurup atlarının eyerlerinin altına sıkıştırırlar, bu şekilde pastırma elde ederlerdi. Pastırma ayrıca ateşte çevirme, köze gömme ve güneşte kurutma gibi yöntemlerle de yapılırdı. Uzun süreli savaşlarda, göçlerde ve kuraklık dönemlerinde hiçbir şekilde bozulmayan bu yiyecek, eski Türklerin başlıca besinlerinden (www.yemek.com, 2018).

**Kelle, Paça, İşkembe, Beyin ve Ciğer:** İşkembe ve bağırsakları kıyıp, baharatla karıştırıp bağırsağa doldurarak “**yörgemeç**” adında bir yemek yaparlardı. Bugünkü munbar dolması, buna benzer. Bağırsağa kıyılmış et, baharat ve tuz doldurup şişe geçirip çevirerek de pişirirlerdi ki bu da bildiğimiz kokoreçtir. Beyin, kesilen koyunun en makbul yeri sayılır ve ağır misafirlere ikram edilirdi. Akciğer ve karaciğer, ızgara ve kavurma yapılırdı, baharatlanarak yenirdi. Dilimize Farsça’dan “paça” olarak geçen yemeğe ise Türkler “**topuk süngük**” yani topuk kemiğinden yapılan yemek derler ve afiyetle yerlerdi. Kelle, ya haşlanır ya büyük fırınlarda pişirilirdi. Sakatatlar eğer haşlama yoluyla pişirilirse, aynı bugün olduğu gibi sirke, tuz ve sarımsakla terbiye edilir, öyle yenirdi (www.yemek.com, 2018). Etlı yemeklerin içinde bugünkü söylenişle paça yemeği önemli bir yer tutmaktadır. Bu yemek için Orta Asya Türkleri topuk süngük (topuk kemiğinden yapılan yemek derlerdi (Albayrak ve Kılıç, 2018).

**Balık:** Göllere ve nehirlere yakın yaşayan Türkler, milattan önceki devirlerden beri balık avcılığıyla da uğraşarlardı. Ağlar, kancalı oltalar veya ağaç kabuklarından örülmüş sepetlerle nehir ve göllerden balık tutarlardı. Örneğin sanat işçilikleriyle herkesi hayran bırakan İskitlerin masasından mersin balığı eksik olmamış. Hemen her şeyi olduğu gibi balıkları da temizleyip tuzlayarak güneşte kuruturlar ve kış aylarında tüketirlermiş (www.yemek.com, 2018).

**Süt:** Eski Türkler sütün tek bir damlasının bile ziyan etmemeye çalışırlar ve bir tür dua olan saçılarında en çok sütü kullanırlardı. Hatta yeni doğan bebeklerin ağzına, iyi ve dişi ruhların kutsal süt gölünden bir damla süt damlatarak ruh kazandırdıklarına inanırlardı. Şamanlar bile çoğu hastayı pişirilmiş süt ile tedavi ederlerdi. Sütün kaymağını hem yufkalara sarıp yerler hem de zemheri ayazlarda derileri aşınmasın diye yüzlerine sürerlerdi (www.yemek.com, 2018).

**Yoğurt ve Ayran:** Türkler yoğurdu “**kor**” dedikleri yoğurt mayası ile mayalıyorlar ve bu işe “**yoğurt çalma**” diyorlardı. Kısa hazırlık olarak yoğurdu bile suyunu çekirmek suretiyle kurutuyor ve buna “**kurut**” diyorlardı. Yoğurda bazen sirke koyup hamur işlerine döküp yiyorlar bazen de sütle karıştırıp “**ikdük**” diye bir yemek yapıyorlardı. Hepimizin bildiği gibi sulandırıldığında da ayran oluyor. Ayran her tür yemeğin yanında tek başına tüketiliyor ayrıca çorbası ve peyniri de yapıyordu. Yoğurdu ılık suyla karıştırıp, hayvan derilerinden yapılma tulumlarda çalkalayıp tereyağ elde ediyorlardı. Yağ, alındıktan sonra kalan karışıma

tuz ekleyerek kaynatıp süzüyor ve böylece çökelek yapıyorlardı (www.yemek.com, 2018).

**Meyveler ve Sebzeler:** Kavun, karpuz, üzüm bağları, bezelye, bakla, kişniş bunlar arasındadır. Ayrıca patlıcan (**bütüğe**), soğan (**sogun**), salatalık (**turmuz**), turp (**turma**), armut ve üzüm de yetiştirip tüketirlerdi (www.yemek.com, 2018). Türkler; fasulye (**bosu**), pancar (**dünüşge**), havuç (**gezer/geşür/gizri, sarıg turma**), sarımsak, kabak (**samursak/sarmusak**), şalgam (çagmur), biber (**murç=karabiber**) gibi bazı sebzeleri tanımakta ve yemektedirler. Bunlardan da, özellikle kabağı çok yetiştirmekteydiler. Çünkü onların, bu sebzeyi çokça yetiştirmek için “kabaklık” adıyla anılan tarlaları bulunuyordu. Kabak, bugün olduğu gibi eski Türk toplumunda da hem taze olarak, hem de kurutulmuş olarak ileride yenmekteydi. Zira onların, kavun, erik ve ceviz yetiştirmek için tarla ve bahçeleri vardı. Bunlardan kavun tarlasına “**kagunluk**”, erik bahçesine “**erüklük**”, ceviz bahçesine de “**yagaklık**” adını veriyorlardı. Üzüm de Türklerin çok sevdiği ve ürettiği meyveler arasındaydı. Onların “**borluk**” adını verdikleri üzüm bahçeleri vardı. Öte yandan, üzümü Çin’e götüren ve tanıtan Türkler idi. Türkler, üzümü hem taze olarak, hem de kurutarak (üskenteç) yemektedirler. Onlar üzümünden ayrıca “pekmez” (**bekmes**), “sirke”, **bor, kızıl ve süçik** de yapmaktaydılar. Erik ve şeftali gibi yemişler, taze olarak yendiği gibi, kurutulmak suretiyle ileride yenmekteydi. Meyve kurusuna zamanımızda olduğu gibi “**kak**” denmekteydi. Türkler, çok çeşitli meyveler (yemiş) yetiştirmekte ve yemektedirler. Bunlar; elma, (**alma, almula**), şeftali (**aluç, tülüğ erük**), kaysı (**sarıg erük**), erik (**kara erük**), armut, ayva (**awya**), dut (üjme), fıstık (**bitrik, şekirtük**), fındık (**kosuk**), ceviz (**yagak**), iğde (yigde), karpuz (**büken**), kavun (**kagun**) gibi bugün de bilinen yemiş ve yiyeceklerdi. Türkler, bu yemiş ve yiyeceklerden kavun, erik ve cevizi hem çok seviyorlar hem de bunlardan çokça üretiyorlardı (www.cokbilgi.com, 2018).

**Tabıllar:** Tahıllardan buğday, arpa, darı, mısır, pirinç, burçak ekerlerdi. Buğdayı kavurarak kavurmaç yemeği, etle pişirip keşkek yaparlardı. Keşkek, kutlamaların baş yemeğiydi. Buğday ve arpa unundan yufka (**yuğa, yupka**) ekmeği yaparlardı. (www.yemek.com, 2018). Darı (mısır) unu ise, daha çok “**kavut**” (**kağut**) adı verilen bir yiyecek maddesinin temel unsuru olarak kullanılmaktaydı. Buğday, hem tane olarak hem de un haline getirilerek, çeşitli yiyeceklere dönüştürülmek suretiyle yenilen bir yiyecek maddesi idi. Tane olarak

buğday, sertleşmeden önce ateşte ütülerek, sertleştikten sonra da kavrulur ( *kogurmaç/kawurmaç* ) veya suda kaynatılarak yenmekteydi. Ayrıca, bugün olduğu gibi pişirilmiş buğdaydan “*yarma*” ( *yarmaş* ), bulgur ve “*dövme*” de yapılmaktaydı (www.cokbilgi.com, 2018).

**Tutmaç:** Buğday unuyla hazırlanan hamur, yufka gibi açılıyor, sonra baklava şeklinde kesiliyordu. İçine doğranmış et parçaları konuluyor, uçları birleştirilip kapatılıyordu. Sonra ya kurutulup göç esnasında tüketiliyor ya da kaynar suda haşlanıp süzülüyordu. Yoğurdun içine sirke ve sarımsak konulduktan sonra tutmaca dökülüyor ve böylece yeniyordu (www.yemek.com, 2018). Türklerin en önemli yemeği, hiç şüphesiz, “tutmaç” idi. Daha doğrusu “tutmaç”, tıpkı yoğurt ve kıymız gibi Türklere özgü bir yiyecekti. Bu yemek, bugünkü Türk toplumunda çok sevilen “mantı” yemeğinin hemen hemen aynısı idi. Eski Türk topluluklarının yorumuna göre, tutmaç ismi, “tutma” ve “aç” gibi birincisi olumsuz, diğeri olumlu iki emir formundaki kelimenin birleşmesinden meydana gelmiş olup, “aç tutmayan, yani daima tok tutan” yemek anlamında bir sözdür. Gerçekten tutmaç, sindirimi oldukça güç bir yemek idi. Bundan dolayı da insanı uzun süre tok tutmaktaydı. Buna rağmen bu yemek, son derece besleyici bir özelliğe sahipti. Kaşgarlı Mahmûd’un ifadesine göre, tutmaç, insanın vücudunu kuvvetlendirmekte ve yüzüne sağlık alâmeti olarak kırmızılık vermektedir (www.cokbilgi.com, 2018).

**Tarhana:** Tarhana çorbası, Orta Asya’da çoğunlukla kurut denilen kurutulmuş yoğurda kurutulmuş peynir et ile un ve baharat katılarak yapılır, soğuklarda sıcak suyla karıştırılıp kolayca hazırlanırdı. Türkler ayrıca tahıllardan *umaç* ( *oğmaç* ) adlı bir çorba, un çorbası ve mercimek çorbası da tüketirlerdi (www.yemek.com, 2018).

**Kıymız:** Türklerin gerek besleyici bir gıda olarak gerek kutlamalarda çok tükettiği baş içecekleri kıymızdır. Kıymız mayalanmış kısrak sütünden yapılır ve gerçekten besleyici olduğundan gün boyu öğün yerine de tüketildiği olurdu (www.yemek.com, 2018). Kısraktan sağılan taze süt, önce bir tulumda toplanmakta ve bu tulum dolunca da, sütün içine “*kor*” adı verilen kıymız mayası veya biraz kıymız ilâve edilmekteydi. Bundan sonra ağzı hava almayacak şekilde sıkıca kapatılan tulum, çadırın direğine asılarak, ara sıra çalkalanmaktaydı. Tulumun içindeki süt, mayanın ve çalkalanmanın etkisiyle 15-20 gün içinde kıymıza dönüşerek, içilecek duruma gelmekteydi (www.

cokbilgi.com, 2018).

**Bal Şerbeti:** Hun Türkleri, yoğurdu kiraz ve kayısı ile tatlandırıp adına “*li*” dedikleri bir içecek üretip içiyorlardı. Kıpçak bozkırı ve civarında yaşayan halklara, *kumlak* adlı sarmaşığa benzeyen bir bitkiyi balla karıştırarak, “arı yağı” dedikleri baldan bal şerbeti yaparlardı (www.yemek.com, 2018).

**Uzıtma:** Sütten, tıpkı yoğurt yapar gibi, maya kullanmak suretiyle peynir de yapılmaktaydı. Elde edilen bu peynir, taze peynir olup, daha çok günlük ihtiyaçlar için sarf edilmekteydi. Türkler, taze peynire “*uzıtma*” adını veriyorlardı. “*Uzıtma*”, kaplara ve tulumlara sıkı bir şekilde basılıp, uzun süre bozulmadan muhafaza ediliyordu. Ayrıca Türkler, bugün olduğu gibi yağı alınmış sütten de peynir yapmaktaydılar. Onlar, yağsız olan bu kuru peynire de, “*süzme*” adını vermektedirler (www.yemek.com, 2018).

**Sogut:** Türkler, bozulmuş yani ekşimiş olan sütü atmıyorlardı. Onu maya ile peynir haline dönüştürüyorlardı. Bu peynire de “*sogut*” adını veriyorlardı (www.yemek.com, 2018).

**Boza:** Darıdan yapılan boza, Orta Asya Türklerinden günümüze kadar gelen kış günü içeceği (Erdem, 2018).

**Etiler:** Türkler, et ihtiyaçlarını kuzu, koyun, koç, keçi, erkek, oğlak, at, deve, tavuk gibi kendi besledikleri hayvanlar ile kuş, geyik, tavşan ve balık gibi av hayvanlarından temin etmekteydiler. Kendi besledikleri hayvanlardan da genellikle erkeklerini kesmekteydiler. Meselâ, onlar, koyundan koçu, deveden buğrayı, attan aygırı, keçiden de erkeci tercih etmekteydiler. Fakat, yine de Türkler için en makbul et, erkek ve at etiydi. Türkler, bunlardan özellikle erkek etinin ilâç gibi insana yarayan ve insanı tedavi eden bir özelliğe sahip olduğuna inanmaktaydılar. Diğer taraftan at eti de Türkler için misk gibi güzel kokan bir et idi. Hatta Türkler, at etini diğer bütün hayvanların etlerine tercih etmekteydiler. Et, hem taze olarak günlük hem de konserve haline getirilerek, ilerdeki ihtiyaçlar için kullanılmaktaydı. Et günlük ihtiyaçlarda ya ateşte kızartılıp kavrulur (kebab, kavurma) ya da yahni (etli yemek) yapılarak yenmekteydi. İleride yemek için ise, et tuzlanıp kurutulmaktaydı. Bu, etin bir bakıma konserve yapılması demekti. Bu usûl, tamamen bir Türk buluşuydu. Başka milletler bu usulü yani etin konserve haline getirilerek yenmesini Türklere öğrenmişlerdir (www.rivierainvest.com.tr, 2018). Yahni Türklerin başlıca yemeklerindendi (Tezcan, 2018).

**Tatlılar:** Bölgelere göre değişmekle birlikte birçokları tüm Anadolu'da yaygındır. Örneğin pekmez köylünün daha çok kış için hazırladığı ve sabahları kahvaltıda kullandığı bir tatlıdır. Üzümün bol olduğu yerlerde pekmez kaynatma geleneksel olarak Türk kadınının uğraşları arasındadır. Lokum, Türk tatlısı olarak dünyaca tanınmıştır. Baklava, kadayıf gibi hamur tatlıları, Türk tatlıları arasında baş sırada yer alır. Kabak tatlısı, helvalar (irmik, un) ve çeşitli şekerlemeler Anadolu'nun her tarafında yaygın tatlılardır. Zerde de öteden beri Türklerin sevdiği bir tatlı türüdür (Tezcan, 2018). Türk mutfağında çok tatlı çeşiti çok fazladır. Bunlardan bazıları yukarıda özetlenmiştir.

Yukarıda görüldüğü gibi Türklerin yiyecekleri (Tatlılar, Etler, Çorbalar, Meyve ve Sebzeler vb.) ve içecekleri (Süt ürünlerinden, Meyve ve Sebzelerden yapılan vb.) çok çeşitlilik ve zenginlik göstermektedir. Ancak yukarıda bu yiyecek ve içeceklerden daha eski olanlardan bazıları verilmiştir. Bu eski Türk yiyecek ve içeceklerinin çoğu günümüze taşınmıştır. Bu yemekler günümüzde bazı bölgelerde hala yapılmaktadır.

### 3. Türk Mutfağının Özellikleri

Türk mutfağı göçebe yaşam, coğrafya, iklim, kültürel etkileşim, tarım, hayvancılık, teknoloji, deneyim, İslamiyet vb. unsurlara göre şekillendiği için kendine has birçok özelliği vardır. Bu özellikler Orta Asya'dan günümüze kadar değişerek gelmiştir. Türk mutfağının Özellikleri şu şekilde açıklanmaktadır (Kızıldemir, Öztürk ve Sarıuşık, 2014: 203-204):

Türk yemekleri genel olarak tarım ve hayvansal ürünlere dayanır. Yemeklerimiz halkımızın yaşadığı coğrafi bölgelere göre değişiklik göstermektedir. Türk yemekleri tarihi gelişimi içerisinde sosyal yapıya göre de değişiklikler göstermektedir. Türk yemekleri özel günler ve törenlere göre değişiklikler göstermektedir. Gelenek ve görenekler ile dini inanç yemek çeşitlerini etkilemiştir. Türk mutfağında, yemeklerde alışkanlıklar önemli rol oynar. Ekmek çok önemli bir yere sahiptir. Tereyağı, İç yağı, Kuyruk yağı, Zeytinyağı özellikle Ege bölgesinde önemli miktarda kullanılmaktadır. Yemek çeşitleri çok olmasına rağmen, hamur işleri başta gelir. Bulgurun yeri önemlidir. Yoğurt, Türk mutfağında çok önemlidir. Çeşitli kebablar olmasına rağmen, yahni adı verilen sulu et yemekleri vardır. Soğan, yemeklerin hazırlanmasında kullanıldığı gibi, salata malzemesi olarak da kullanılır. Sebze çeşidi çok olmasına rağmen, etle birlikte soğanlı, salçalı ya da domatesli pişirilmesi yaygındır. Yemeklerde baharatların, maydanoz, dereotu ve nane gibi otların kullanımı yay-

gındır. Türk mutfağında yemeklerde süslemeye fazla önem verilmez. Yemeklerin görünüşünden çok lezzetli olmasına özen gösterilir. Ancak son dönemlerde tabak süsleme ve boyama sanatı yeni yeni gelişmeye başlamıştır. Sos kullanımı Türk mutfağında yer almamaktadır. Sos yerine salça ve besinlerin kendi suları kullanılmaktadır. Türk mutfağında yemeklerin meyve ya da meyve kurusuyla tatlandırılır, çoğu kez bu meyveler yağda pişirilip yemek olarak tüketilir. Tatlılarda tatlandırıcı olarak pekmez kullanılmaktadır.

### 4. Türk Mutfak Kültürünün Gelişmesinde Etkili Olan Faktörler

Orta Asya'dan günümüze kadar gelen zengin Türk mutfağının şekillenmesinde birçok faktör etkili olmuştur. Bu faktörler şöyle açıklanmaktadır (Güler, 2010: 26-29):

1. Tarımsal Yapı ve Göçebe Kültürünün Etkisi
2. Başka Toplumların Etkisi
3. Sosyo-Ekonomik Düzeye Göre Farklılaşma
4. Türklerdeki Davranış Kalıpları
5. Yemeklerin Bölgelere Göre Farklılık Göstermesi
6. Toplu Yemek Yeme Geleneği

Yukarıda görüldüğü gibi tarım ve hayvancılık, konargöçerlik, diğer toplumlarla etkileşimler, sosyal yapı, ekonomik yapı, davranış kuralları, yeme-içme kültürü, sofrada adabı, bölgesel farklılıklar ve toplu yemek yeme düzeni Türk mutfağının gelişmesinde etkili olmaktadır.

### 5. Türk Yeme-içme Kültüründe Davranış Kuralları

Türklerin geleneksel davranışlarından bir tanesi de, yemeğin çabuk yenmesidir. Özellikle kırsal kesimde "yemeği çabuk yiyerek sofradan kalkmak" anlayışı hakimdir (Güler, 2010: 28). Kentte karın doyurma dışında zevk, estetik, öğeler de dikkate alınarak yemek daha yavaş yenir. Karnı doyan "Allaha şükür" deyip kalkar ve yerini başkasına bırakır. Kırsal kesimde yemek, genellikle yer minderlerine oturularak ve sini denen bir yuvarlak tepsi etrafında diz çökülerek ya da bağdaş kurularak yenir. O gün ne yemek varsa hepsi tepsiye konarak getirilir. Yemek ayrı ayrı mutfaktan taşınmaz. Tek kaptan yenir. Kentte, masada ve ayrı kaptan yemek yenir. Yemek sinide yendiği zaman, yere bir sofraya altı serilerek, bunun üzerine bir elek kasnağı, ya da alçak bir iskemle konular, kasnağın üzerine bakır sini konur. Böylece sini için biraz yükseklik, sağlanmış olur. Sini üzerine tahta kaşıklarla yufka ekmeği dizilir. Genellikle bakır tabak, tas, çanak kullanılır. Oğuzlarda yemekler "**Kendürük**" denilen bir

deri yaygı üzerinde yenirdi. Sofraya herkes sağ dizi dik, sol dizi yatık olacak biçimde sininin etrafına bağdaş kurar. Böylece bir sini etrafında 12 kişi oturabilir. Peçete, peşkir kullanılır. Bugün köylere masa girmiştir. Fakat köylü yine yerde yemek yer. Masa, köylerde daha çok odanın bir köşesinde saygınlık aracı olarak durur ve üzerine bazı süs eşyaları konur. Masanın bir kültür karmaşığı olarak köylere girmesine rağmen, ayrı tabak, bardak, çatal bıçak ile yemek yeme biçimindeki kent kültür aracı olarak benimsenmesi uzun bir zamanın geçmesini gerektirmektedir. Yer sofrası, kolaylıkla kurulup kaldırılması, aile üyelerini masaya bakıma bir arada daha çok kaynaştırması gibi nedenlerle masaya oranla daha çok tercih edilmektedir. Türklerin tercihlerine göre lokanta yemekleri ev yemeklerinin yerini tutmaz. Türkler daha çok ev yemeklerini tercih ederler. Bu tercihte, temizlik, özen gösterme, lezzet ve ekonomik faktörler rol oynar. Ayrıca dışarıda yemek yeme alışkanlığı Türklerde uzun süre mevcut olmamıştır. Ev hanımlarının kendi aralarında düzenledikleri günlerde bile çarşıdan alınmış pasta ve hazır yiyecekler tercih edilmez. Mutlaka evde hanımın yaptığı tuzlu ve tatlı kuru pastalar kekler, börekler tercih edilir. Bu tercihte ise ev sahibinin becerisinin ölçülmesi ve yiyeceklerin taze olması arzusu rol oynar. Yemeklerimiz genellikle baharatlı, bol salçalı ve bol yağlıdır. Avrupalılar bu tür yemekleri çok ağır bulmaktadırlar. Yemek evde yenir, içilir. Allah ne veriyse pişirilir, yenir, içilir, her şey evde kalır. Etrafa, konu komşuya yenilen şeyler söylenmez. Yediği şeyleri övünerek anlatanlar kınanır. Hanenin gizliliği, mahremiyeti gereği evde yenen şey etrafa söylenmez. Konuk ağırlama kutsal bir görevdir. Eve yemeğe konuk gelmişse, önce ev sahibi yemeğe başlar. Ev sahibi yemekten konuktan önce kalkmaz. Bu durum konuğa nezaketsizlik olarak nitelendirilir. Türkler, tabağında bulunan yemeğin hepsini mutlaka yemelidir. Tabağının dibini sıyırmak gerekir. Tabakta bir miktar bırakılırsa günah sayılır. Çünkü bu israf etmemek biçimindeki dinsel kurala dayanır. Yemekte ağız şapırdatılmaz. Sofraya oturmadan eller yıkanır. Yemekten sonra da el ve ağız yıkanması alışılmış bir davranıştır. İslam esaslarına göre besmele ile yemeğe başlanır. Önce sofrada büyükler yemeğe başlar sonra küçükler onu takip ederler. “Su küçüğün, sofraya büyüğün” denir. Bu husus büyüklere saygı ifadesidir. Dinsel etkilerden birisi de sofraya duasıdır. Yemekten önce ya da yemek yendikten sonra dua edilir. Yemeklere ilişkin dinsel etkilerden başka uygulamalar ise yoksul doyurma, iftar sofraları, kurban ve adak gibi toplumsal

dayanışma örnekleridir. Yemeğe başlamadan önce eller yıkanır. Yemeğe başlarken Allah adına anmak, sağ el ile yemek yine dinsel özelliklerdir. Yemekten sonra Allah’a şükretmek de yine dinsel özelliklerdir. Yemeğe başlarken, ya da yemek sırasında bir başkası “Afiyet olsun” der. Yabancı dillerde karşılığı olmayan güzel bir deyimdir. Yine yemek yendikten sonra, konuğun Allah sofranıza bereket versin anlamındaki “Ziyade olsun” deyimini de çok sık kullandığımız sözlerdendir (Tezcan, 2018). Türkler, İslam dini yasakladığı için domuz eti gibi bazı yiyecekleri tüketmezler (Merdol, 1998: 140).

### Sonuç

Türk mutfağı Dünyadaki en zengin ve ünlü mutfaklardan biri haline gelmiştir. Türk mutfağının çok eskiye dayanmakta olup, Orta Asya’dan Anadolu’ya, günümüze kadar gelmiştir. Türk mutfağı bu tarihsel süreçte kültür, coğrafya, bölge, iklim, İslamiyet, tarım, hayvancılık, savaş, teknoloji, sosyal, ekonomik ve kornargöçerlik gibi unsurlarla bütünleşmiştir. Bu bütünleşme yenilikçi anlayışla Türk mutfağının zenginleşmesini ve Dünyaca ünlü bir mutfak olmasını sağlamıştır. Ayrıca bu unsurlar kapsamında atalarımız bazı sofraya kuralları belirlemişlerdir. Türklerin İslamiyet’i benimsemeleri Türk mutfağında bazı değişikliklere neden olmuştur. Bazı yiyeceklerin yenmesinin İslam dininde yasak olması Türk yeme-içme kültürünü şekillendirmiştir. Atalarımız ilk olarak Orta Asya’da göçebeliliğin etkisi ile av ve topladıkları yiyeceklerle besleniyorlardı. Yerleşik hayata geçtikten sonra tarım ve hayvancılıkla uğraştıkları için beslenmeleri tarımsal ve hayvanlardan elde edilen yiyecek ve içeceklerle dayanıyordu. Türk mutfağı Orta Asya’da başlayıp Hunlardan, Selçuklulara, Selçuklulardan Osmanlıya, Osmanlıdan günümüze kadar değişerek ve gelişerek gelmiştir. Özellikle Selçuklular ve Osmanlılar döneminde Türk mutfağı daha da zenginleştirilmiş ve geliştirilmiştir. Ekonomik, teknolojik, iklimsel, coğrafi, sosyal, beşeri, kültürel vb. koşullar iyileştikçe Türk mutfağı da gelişim göstermiştir. Atalarımız geçmişte kısıtlı imkanlarla yaparak bize miras bıraktıkları bu yiyecek ve içecekleri, teknikleri (pişirme, koruma vb.), sofraya geleneklerini, kurallarını ve yeme-içme kültürünü unutmamamız ve her zaman yeni nesile, ulusal ve uluslararası alana tanıtmamız gerekmektedir. Türk mutfağını en iyi şekilde temsil etmemiz gerekmektedir. Ne yazık ki günümüzde kentleşme, ekonomik, kadınların iş hayatına girmesi, küreselleşme, yoğun iş hayatının etkisi vb. nedenlerle evlerde geleneksel yemeklerimiz daha az yapılmaktadır. Bu nedenlerden dolayı insanlar dışarda hamburger-

ger, pizza vb. fast food denilen sağlıklı hazır gıdaları yemeye başlamışlardır. Türk yeme-içme kültürünü kaybetmemeliyiz. Diğer ülkeler geleneksel yemeklerini korumakta ve uluslararası alanda tanıtmaktadır. Böylece gastronomi turizmi kapsamında hem yemeklerini pazarlamakta hem de tanıtmaktadırlar. Bizimde kendi geleneksel yiyecek-içecek kültürümüze sahip çıkarak sürdürülebilir ve yenilikçi anlayışla Türk mutfak kültürünü gastronomi turizmi vasıtasıyla uluslararası alanda hem tanıtılmalı hem de pazarlamalıyız.

### Kaynaklar

Albayrak, Ali ve Kılıç, Sami; “Eski Türklerde Yeme-içme Yemek Kültürü”, <https://ekstremlbilgi.com/tarih/eski-turklerde-yeme-icme-yemek-kulturu/> (Erişim Tarihi: 01.06.2018).

Bilgin, Arif (2008); “Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfağı”, *Türk Mutfağı*, Editörler: Arif Bilgin ve Özge Samancı, Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.

Doğdubay, Murat ve Giritlioğlu, İbrahim (2011); *Mutfak Turizmi*, (Editörler: Necdet Hacıoğlu ve Cevdet Avcıkurt), *Turistik Ürün Çeşitlendirmesi*, 2. Baskı, Ankara: Nobel yayıncılık.

Erdem, Özkan; “Tarihten Günümüze Mutfak ve Yemek Kültürümüz”, <http://bolupostasi.com/tarihten-gunumuz-mutfak-ve-yemek-kulturumuz.html> (Erişim Tarihi: 01.06.2018).

Genç, Reşat (2008); “XI. Yüzyılda Türk Mutfağı”, *İçinde: Yemek Kitabı; Tarih-Halkbilimi-Edebiyat*, Ed.: Sabri Koz, İstanbul: Kitabevi Yayınları, Cilt. I, s. 4.

Güler, Sibel (2010); “Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları”, *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26, s. 24-30.

Halıcı, Nevin (1999); *Siniden Tepsiye, Klasik Türk Mutfağı*, İstanbul: Numune Matbaacılık Ltd. Şti., İstanbul.

<http://www.fikriyat.com/kultur-sanat/2018/04/26/turklerde-yemek-kulturu> (Erişim Tarihi: 01.06.2018).

<http://www.rivierainvest.com.tr/Bilgiler/tr/38-Eski-T%C3%BCrkte-Yemek-K%C3%BClt%C3%BCr%C3%BC.html> (Erişim Tarihi: 01.06.2018).

<http://www.turkosfer.com/turk-mutfak-kulturu/> (Erişim Tarihi: 01.06.2018).

<https://www.cokbilgi.com/yazi/eski-turklerde-yemek-kulturu/> (Erişim Tarihi: 01.06.2018).

<https://yemek.com/eski-turklerde-yemek-kulturu/> (Erişim Tarihi: 01.06.2018).

Kızıldemir, Özgür., Öztürk, Emrah ve Saruışık,

Mehmet (2014); “Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler”, *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, Cilt: 14, Sayı:3, s. 191-210.

Közleme, Olgun (2012) “Türk Mutfak Kültürü ve Din”, *Yayınlanmamış Doktora Tezi*, İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Kut, Günay; “Türklerde Yemek Kültürü”, <https://www.tarihtarih.com/?Syf=26&Syz=366311> (Erişim Tarihi: 01.06.2018).

Merdol, T.K. (1998); *Tarihten Günümüze Toplumlar ve Beslenme Alışkanlıkları*, *Türk Mutfak Kültürü*

Nuhoglu, F (2005), *Türk Mutfağından Yedi Renk*, İstanbul: Pozitif Yayıncılık.

Ögel, Bahaeddin (1979); *Türk Kültürünün Gelişme Çağları*. Kömen Yayınları: 4. Ankara: Çağ Matbaası.

Ögel, Bahaeddin (2000); *Türk Kültür Tarihine Giriş*, Cilt IV, Ankara: TTK Yayınları.

Sürücüoğlu, Metin Saip ve Özçelik, Ayşe Özfer (2005); *Eski Türk Besinleri ve Yemekleri. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, Cilt: 12, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı, Yayın No: 34, Ankara: Birlik Matbaacılık, 7-54.

Sürücüoğlu, Metin Saip ve Özçelik, Ayşe Özfer (2008); *Türk Mutfak ve Beslenme Kültürünün Tarihsel Gelişimi*. 38. İcanas Kongresi. (10-15 Eylül 2007/ Ankara). Bildiriler Maddi Kültür III. Cilt, Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu Yayınları: 4/3. s. 1289-1310, Korza Yayıncılık Basım San. ve Tic. Ltd. Şti. Ankara.

Talas, Mustafa (2005); “Tarihi Süreçte Türk Beslenme Kültürü ve Mehmet Eröz’e Göre Türk Yemekleri”, *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, 18, s.273-283.

Tezcan, Mahmut; “Türkler’de Yemek Yeme Alışkanlıkları ve Buna İlişkin Davranış Kalıpları”, <http://www.turkish-cuisine.org/print.php?id=199&link=http://www.turkish-cuisine.org/culinary-culture-202/eating-habits-of-the-turks-199.html> (Erişim Tarihi: 01.06.2018).

Tuncel, M (2000), “Fast Food (Hızlı Yemek) Sisteminin Türk Mutfağına Uyarlanması ve Bir Uygulama”, *Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi*, Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm ve Otel İşletmeciliği Anabilim Dalı, Eskişehir.

Üzerine Araştırmalar, *Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı Yayınları*, Yayın No: 22, s. 135-143.

Yar, Hülya Serpil (2008); “Osmanlı Sarayında Mutfak Kültürü ve Sofra Gelenekleri”, *Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi*, İstanbul: Beykent Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

## II. BAYEZİT'TAN GÜNÜMÜZE UZANAN SÜREÇTE MANİSA'DA TAŞÇILAR (PİYALE BEY-BOĞMAKLIZADE İSMAİL) MESCİDİ

Naci YENGİN



İbrahim Gökçen'in Ekim 1954'te ve Aralık 1954'te Genç Spil Dergisinde "Manisa Tarihi İle Alakalı Piyale Bey Kimdir?"<sup>1</sup> Başlığıyla iki yazı yayımlamıştır. İbrahim Gökçen daha önceki yıllarda Gediz dergisinde "Manisa Tarihi Üzerine Etüd", "Piyale Bey ve Vakıfları (1), (2)"<sup>2</sup> başlığı adı altında aynı konuda iki yazı yayımlamıştır.

İbrahim Gökçen'in Manisa'ya vakıf eserlerine dair yazdığı yazılar, makaleler ve kitaplar genellikle o zamanlar Manisa Müzesinde<sup>3</sup> bulunan sicil defterlerine dayanır. Söz konusu defterlerin incelenmesi sırasında ortaya çıkan Piyale Bey'in kim olduğuna dair verilen bilgiler araştırılırken II. Beyazıt'ın Manisa'ya gönderdiği Şehzade Korkut'la Piyale Bey arasında derin ilişkiler bulunduğu ortaya çıkarılmıştır.

*"Piyale Bey'in adına Osmanlı tarihi kaynakların-*

<sup>1</sup> Manisa Tarihi İle Alakalı Piyale Bey Kimdir? Sayı: 4/1, Ekim 1954, s.4; "Manisa Tarihi İle Alakalı Piyale Bey Kimdir?", sayı: 4/3, Aralık 1954,s.4

<sup>2</sup> Gediz Dergisi. Cilt.9. Sayı: 99-100, Haziran-Temmuz 1947; Gediz Dergisi, cilt.9. Sayı:101-102, Ekim- Kasım 1947, sayfa.11

<sup>3</sup> İbrahim Gökçen, "Manisa Tarihi İle Alakalı Piyale Bey Kimdir?" sayı: 4/1, Ekim 1954, s.4 dipnot bölümü.

da ve İkinci Bayezit ve Yavuz Sultan Selim devrinde rastlanır. Tacü'ttervarih, Hammer'in Osmanlı Tarihi gibi eserlerde bu zata dair kuyudatı önce okuyucuların gözü önüne koymak ve sonra da sicillerdeki orijinal vesikalara dayanarak Piyale Bey'in hayatına temas etmek daha uygun düşer fikrindeyim."<sup>4</sup> Diyerek Piyale Bey ve Şehzade Korkut hakkında detaylı bilgiler vermektedir.

Şehzade Korkut, Manisa valisi olduğu dönemde Venediklilere karşı Midilli adasının korunması için görevlendirilmiş buna müteakip Teke İli sancakbeyliğine getirilmiştir. Ancak Teke ilinde mutlu olmayan Şehzade Korkut Saruhan valiliği hayalini kurmaktadır. "Bundan anlıyoruz ki, o tarihlerde Manisa, şehzade ve hatta hükümdarları cezbedecek bir cazibe ve refaha malikti. Korkut, Saruhan'ın hayaliyle yanıp tutuşuyordu."<sup>5</sup>

İbrahim Gökçen bir yandan Şehzade Korkut'un macerasını anlatırken bir yandan da Piyale Bey hakkında bilgiler verdiği makalesinde Piyale Bey hakkında Osmanlı kronikleri ve Hammer'den yola çıkarak Piyale Bey'in Şehzade Korkut'a sadık bir bende olduğunu ifade eder.<sup>6</sup>

"Piyale Bey'in babasının Sinan Bey adında biri olduğunu Manisa şer'ie sicillerinden öğreniyoruz. (defter:144 sf:212). Edirne'den Manisa mütesellimine yazılan H.1086 şaban tarihli bir fermanında şu kayıt okunuyor: Nahiye-i Manisa der Liva-i Saruhan. Evkaf-ı Piyale Biğ Ser şarabdararı-ı merhum Sultan Korkut tahtı revan sokak..."<sup>7</sup>

Anlaşılabacağı gibi Piyale Beyin Şehzade Korkut'un şarabdararı olduğu ve Şehzade Korkut'un himayesine Manisa'da girdiği anlaşılmaktadır. Piyale Bey'in Manisalı olma ihtimali de bulunmaktadır. Turgutlu'da bir camisinin bulunması ve adına Çarşı Camii denmesi bunu teyit etmektedir.<sup>8</sup>

İbrahim Gökçen Piyale Bey'in Manisa'da bulunan mülkleri hakkında şu bilgileri verir:

<sup>4</sup> Gökçen, agm, s.4

<sup>5</sup> Gökçen, agm, s.4

<sup>6</sup> Gökçen, agm, s.4

<sup>7</sup> Gökçen, agm, s.4

<sup>8</sup> Gökçen, agm, s.4



“1-Şehir yakınlarında bir çiftliği-ki buna bazı vesikalar Piyale Bey ormanı adını veriyor. 1000 dönümdür. Mevkii şöyle tarif ediliyor: Manisa altında vaki kurbağalık, otluk müteaddit yerler, bağla ve bahçelerdir ki, kibleten (isim okunamadı) kuyusundan Horos köyüne giden tariki ama(Büyük yol) varıncadır. Şarkan gene yoldur. Şimalen değirmen yolu denilen eski bir yol, garben bağ yolu, Timar eri yerleri ve Kara Emin yeri yanındadır. Gene buna mülhak incirlik denilen yer ki, kiblesi, şarkı şimali tarikam, garbı nehir ile mahduttur. (...) bu malumata göre Piyale Bey çiftliğinin 1000 dönümlük arazisinin Horos köy ile Gediz arasında olması lazımdır.”<sup>9</sup>

“2- Gürl’de bir yağ değirmeni. Sart civarında müteaddit değirmenler. Gene aynı yerde adı okunamayan bir köyde hamamı.”<sup>10</sup>

“3- Manisa boyacılar içinde fevkani bir mescidi. Bu mescit bugünkü Taşçılar Mescidi olup vaktiyle Boğmaklızade Müderris İsmail Efendi tarafından ihya olunmuştur. Dede Efendi lokantası yanındadır. (sicil defteri 120/49 ve 1617146.)”<sup>11</sup>

“Bundan başka Piyale Beyin Yarhasanlar mahallesinde, Hüccaclar mahallesinde(Niflizade) birer mescidi vardı.”<sup>12</sup>

“Piyale Bey, gençliğinde Şehzade Korkut ile beraber, Manisa’da iken bir takım yerler, mülkler edinmiş, bunları Soyacak Pınarı denilen yerde (Akpınar olsa gerek)yaptırdığı tekkeye vakfetmişti.(...) Bu arada

<sup>9</sup> İbrahim Gökçen, Genç Spil Dergisi, “Manisa Tarihi İle Alakalı İbrahim Bey Kimdir?” Aralık 1954, Sayı: 4/3 s.4

<sup>10</sup> Gökçen, agm,s.4

<sup>11</sup> İbrahim Gökçen’in Genç Spil Dergisi, “Manisa Tarihi İle Alakalı İbrahim Bey Kimdir?” Aralık 1954, Sayı: 4/3 s.4’te vermiş olduğu bilgilerle daha önce Gediz Dergisinde yazmış olduğu aynı konudaki bilgiler arasında fark bulunmaktadır. “Manisa Tarihi Üzerinde Etüd: Piyale Bey Ve Vakıfları(1)” adındaki makalede Taşçılar Mescidi olarak bilinen mescit hakkında farklı bilgiler vermektedir.

“Piyale beyin Manisa çarşısında boyacılık içinde fevkani bir mescidi vardır. Bu mescid boğmalı zade İsmail efendinin tadilen yaptığı (ihya ettiği ) bugünkü taşçılar mescidinden başka ve ayrı olduğunu tespit etmekteyiz. Eski çarşıda sabaflar bölümünde bulunan Piyale Bey mescit bir yangında yanarak ortadan kalmıştır.” Gediz Dergisi. Cilt.9. Sayı: 99-100, Haziran-Temmuz 1947

<sup>12</sup> İbrahim Gökçen, Genç Spil Dergisi, “Manisa Tarihi İle Alakalı İbrahim Bey Kimdir?” Aralık 1954, Sayı: 4/3 s.4

Antalya’da olan Latif Reis hanı <sup>13</sup>ile köşkünü, bey bahçesini, Düden çayındaki değirmenlerini dahi aile vakfi yapmakta, ancak, evvelce Manisa’daki vakıf evlerinin cami ve mescit haline sokulmasını şart koşmaktadır.”

Piyale Beyin Bursa’da öldüğüne dair bilgi veren Hammer gibi kaynakların yanlışlığını ortaya koyan İbrahim Gökçen Piyale Bey’in Şehzade Korkut’un ölümünden sonra Manisa’da yaşadığını ortaya koymaktadır.

“Piyale Beyin hayatının sonuna kadar Bursa’da katledilen efendisi Korkut’un türbesinde mutekif yaşadığını yazarlar. Hâlbuki 1543 yılında Piyale Beyin Manisa’da bulunduğunu, yeni bir vakfiye tanzim ettirdiğini öğrenmekteyiz.”<sup>14</sup>

İbrahim Gökçen’in makalelerinde ifade ettiği şekliyle Manisa’da Bitpazarın Semtinde, Borsa Caddesini kesen 3. Ve 4. Sokağı arasında bulunan Taşçılar Mescidi ya da kayıtlardaki ifadesiyle Piyale Bey Mescidi hakkında Manisa’da Vakıflar ve Hayırlar kitabında<sup>15</sup> eserin Boğmaklızade İsmail Efendi tarafından yapıldığını ifade eder.

Manisa’da Türk Devri Yapıları<sup>16</sup> çalışmasıyla Manisa üzerine en kapsamlı çalışmalardan birisini kazandıran Hakkı Acun’da İbrahim Gökçen’in 1946’da yazmış olduğu Vakıflar ve Hayırlar kitabında zikrettiği bilgilerle yetinerek Taşçılar Mescidinin tarihini onarımlardan sonraki mimarisini göz önünde bulundurarak “Manisa’daki tek kubbeli yapılar göz önünde bulunduracak olursa; kasnağın kubbeyi sarı biçiminden ve yapı malzemesinden mescidi XVI-II. Yüzyıl sonu ile XIX yüzyıl başlarında tarihlemek mümkündür.” (...)Boğmaklızade İsmail Efendinin 1823-1824 tarihinde öldüğüne göre mescit bu tarihten önce yapılmış olmalıdır.”<sup>17</sup> Şeklinde hüküm vermektedir.

Hâlbuki Taşçılar Mescidi ile ilgili İbrahim Gökçen eserinde her ne kadar mescidin yapılış tarihini

<sup>13</sup> Gökçen, agm, s.4

<sup>14</sup> Gökçen, agm, s.4

<sup>15</sup> İbrahim Gökçen, Manisa Tarihinde Vakıflar ve Hayırlar, Manisa Halkevi Basımı, İstanbul 1946,s.110

<sup>16</sup> Hakkı Acun, Manisa’da Türk Devri Yapıları, TTK Ankara, 1999,s.269

<sup>17</sup> Acun, age, s.269

Boğmaklızade İsmail ile ilişkilendirse de<sup>18</sup> Gediz ve Genç Spil dergilerinde yazmış olduğu makalelerde Taşçılar Mescidinin Şehzade Korkut döneminde yapılmış yaşayan Piyale Bey tarafından yapılmış olduğunu ifade etmektedir.

“Piyale beyin Manisa çarşısında boyacılık içinde fevkani bir mescidi vardır. Bu mescid boğmalı zade İsmail efendinin tadilen yaptığı (ihya ettiği ) bugünkü Taşçılar Mescidinden başka ve ayrı olduğunu tespit etmekteyiz. Eski çarşıda sahaflar bölümünde bulunan Piyale Bey mescit bir yangında yanarak ortadan kalmıştır.”<sup>19</sup>

Manisa yangınında birçok bölümü yanan Piyale Bey mescidinin Boğmaklızade İsmail tarafından 1823-24'lü yıllarda onarıldığını söylemek mümkündür. Ancak Taşçılar Mescidinin banisinin Boğmaklızade İsmail olduğunu söylemek tarihi gerçeklere uygun düşmez.

Taşçılar Mescidinin günümüzdeki planı ile ilk yapıldığı dönem arasında farklılıklar olduğunu öğrenmekteyiz.<sup>20</sup> “Bu küçük mescidin cenubi garbi köşesinde bir çeşme olduğu izlerinden belli olmaktadır. Tuğla ve taş ile örülmüş olan duvarlarda kemer taklitleri yapılmıştır. Mescidin batıya doğru açılan diğer bir kapısı sonradan kapatılmıştır. Dörtgen biçiminde yükselen duvarlar ile kubbe arasında sekiz köşeli diğer bir duvar kısmı vardır. Bunun üstüne oturmuş olan kubbe, büyük kutru şark- garp istikametinden uzanan beyzi biçimindedir. Mescidin Batıya doğru 3, Güneye doğru bir penceresi vardır. Köşe ve duvarlarda küçük kemerler görülür. Mihrap çok sadedir. İki asırlık bir yapı olduğu tahmin edilmekle beraber bugün mescidde inşa tarihine delalet edecek bir kayda tesadüf edilmemiştir.”<sup>21</sup> Denilerek mescidin sadeliği ön plana çıkarılmıştır.

Taşçılar Mescidinin çeşme kitabesindeki tarih

<sup>18</sup> İ.Gökçen, Manisa Tarihinde Vakıflar ve Hayırlar, s.110,190

<sup>19</sup> İbrahim Gökçen, “Manisa Tarihi Üzerine Etüt, Piyale Bey ve Vakıfları I”, Gediz Dergisi. C.9. Sayı: 99-100, s.8; Haziran-Temmuz 1947; “Manisa Tarihi Üzerine Etüt, Piyale Bey ve Vakıfları II”, C.9, Ekim-Kasım 1947, sayı: 101-102, s.11; Genç Spil Dergisi, “Manisa Tarihi İle Alakalı İbrahim Bey Kimdir?” Aralık 1954, Sayı: 4/3 s.4

<sup>20</sup> İbrahim Gökçen, M. Çağatay Uluçay, Manisa Tarihi, Resimli Ay Matbaası, İstanbul, 1939, s.116

<sup>21</sup> İbrahim Gökçen, M. Çağatay Uluçay, Manisa Tarihi, s.116

1799-1800<sup>22</sup> yıllarını göstermektedir. Kitabede ‘*Sahibül Hayrat Vel Hasenat. İsmi İfşa Olmasın. Allah Rahmet Eyleye*’ yazısı yer almaktadır. Bu durum eserin yapımı sırasında yapılan ancak daha sonra yıklan çeşmelerin yerine tamirat sonrası yeniden yapıldığı fikrini güçlendirmektedir.

O dönemde isminin ifşa olmasını istemeyen ancak kayıtlar ışığında kim tarafından yapıldığını öğrendiğimiz eserin “Taşçılar Mescidi” adıyla bilinen mescidin hayır amacıyla yapıldığını ortaya koymaktadır.

### Kaynaklar

Acun, Hakkı (1999) Manisa'da Türk Devri Yapıları, TTK, Ankara

Gökçen, İbrahim (1946) Manisa Tarihinde Vakıflar ve Hayırlar, Manisa Halkevi Basımı, İstanbul

Gökçen, İbrahim, M. Çağatay Uluçay (1939) Manisa Tarihi, Resimli Ay Matbaası, İstanbul

İbrahim Gökçen, “Manisa Tarihi Üzerine Etüt, Piyale Bey ve Vakıfları I”, Gediz Dergisi. C.9. Sayı: 99-100, s.8;

İbrahim Gökçen, Haziran-Temmuz 1947; “Manisa Tarihi Üzerine Etüt, Piyale Bey ve Vakıfları II”, Gediz Dergisi, C.9, Ekim-Kasım 1947, sayı: 101-102, s.11;

İbrahim Gökçen, Genç Spil Dergisi, “Manisa Tarihi İle Alakalı İbrahim Bey Kimdir?” Aralık 1954, Sayı: 4/3 s.4



<sup>22</sup> Hakkı Acun, Manisa'da Türk Devri Yapıları, s. 269

**T**ürk-Alman ilişkilerinin tarihi, uzun yıllara dayanmaktadır. 19. yüzyıl, Türk-Alman ilişkilerinde yeni bir dönemin başlangıcı sayılır. Uzun bir geçmişe sahip olan ikili siyasi ilişkiler, bu dönemde askeri ve teknik işbirliğine dönüşmüş ve zamanla kültürel ve ticari alanlara da yayılmıştır. Alman Emperyalizminin izlemeye başladığı “Dünya Politikası” (Weltpolitik) çerçevesinde Osmanlı İmparatorluğu ile yakın ilişkiler kurulmasına özen göstermiştir. Bu dönemde, Osmanlı yönetiminin etkisi altına alan Fransız hayranlığı, Rus ve İngiliz ortak tehdidine karşı yavaş yavaş yerini Almanya ile gitgide olgunlaşan bir diplomasiye bırakmıştır. Bu hayranlık I. Dünya savaşı sırasında iki ülke arasındaki müttefiklik oluşturulmasını sağlamıştır.

Türkiye'nin kurtuluş savaşının akabinde de, 3 Mart 1924'te, yeni kurulan Türkiye Cumhuriyeti ile Weimar Cumhuriyeti arasında, yoğun bir işbirliğinin temelini oluşturacak bir dostluk antlaşması imzalandı. Alman Emperyalizminin “Dünya Politikasındaki” “barışçı yayılma”(Friedliche Durchdringung) stratejisi ile “Şark'a yönelme” (Drang Nach Osten) amacını, Doğu Sorununu kullanarak gerçekleştirmiştir. Bunu da bilinçli şekilde o ülkelere gönderilen bilim ve din adamları ile misyonerlik faaliyetleri eşgüdümlü olarak ilerlemiştir.

XIX.Yüzyılın ikinci yarısında Bismarck ile kurumsallaşan, XX. Yüzyılın hemen başlarında II. Wilhelm döneminde emperyalizm ve devlet kavramlarıyla özdeşleşen “Alman Faşizmi” kabul edilebilir milliyetçilik anlayışının da ötesinde şu iki temel hedefin gerçekleştirilmesini öngörmekteydi:

Ekonomik açıdan yeni “hayat alanları”na yani ürettiklerini pazarlayabilecekleri sömürgelere sahip olurken, siyasal açıdan da “arka bahçe”de yani Avusturya-Macaristan, Romanya, Çarlık Rusya'sı gibi ülkelerde yaşayan Alman ırkını bir bayrak altında toplamak olan pan-germenizmi yaymaktır.

Çalışmanın amacı, biyografik bir inceleme ortaya koymaktan ziyade, Friedrich Schrader'in Osmanlı Devletinde bulunduğu yıllarda yürütmüş olduğu faaliyetlerdir. Bu nedenle öncelikle

Friedrich Schrader'in hayatı incelenmiş ve sonra yaptığı çalışmalarına geçilmiştir. Bu yıllarda Osmanlı İmparatorluğunun yapılanmasını teşvik için yürüttüğü yenilik çalışmaları, Türk -Alman İlişkilerinin sağlanması, Türkiye'nin Almanya ile olan siyasi ve diplomatik ilişkilerini sağlamlaştırması ve Friedrich Schrader'nin Osmanlı Devlet'inden Türkiye'den ayrılması gibi konular araştırılmaya çalışılmıştır.

Bu şartlarda Alman Friedrich Schrader, gazeteci, yazar ve çevirmen olarak çalışmış. Bizans ve sanat tarihi, ayrıca Doğu dilleri uzmanı (Şarkçı) olarak çalışmış ve bu alanlarda öğretmenlik yapmış. Osmanlı'da Bir Alman Sosyal- demokratı ve sosyalist düşünceye sahip ve Almanya'da birçok gazetede ‘İştiraki’ (Sosyalist) takma adla yazıları yayınlandı. Osmanlı Devlet'inde Genç Türkleri ve daha sonra İttihat Ve Terakki Cemiyetini desteklemiş ve yönlendirmiştir.

Friedrich Schrader, 19 Kasım 1865 yılında Wolmirstedt'de doğmuş ve 28 Ağustos 1922 yılında Berlin'de vefat etmiştir. Doğu dillerinde bir Alman filolog, yazar, sanat tarihçisi, bir Sosyal Demokrat, çevirmen ve gazeteci olan F. Schrader 1891- 1918 arasında İstanbul'da yaşamış ve İstihiraki (İştirakçi) takma isimle Sosyalist dergi de yazılar yazmıştır.

1891-1918 yılları arasında İstanbul'da yaşadığı. 1908-1917 arasında İstanbul'daki Alman lobisinin Almanca -Fransızca yayınladığı Osmanicher Lloyd gazetesinin kurucularından biri ve yardımcı yayın yönetmeniydi. Gazete, Bağdat demiryolunu inşa eden şirketler ve Alman elçiliği tarafından finanse ediliyordu.<sup>1</sup>

İstanbul'da bulunan Alman gazeteci Friedrich Schrader 'in 1917'de Almanya'da yayınlanan Konstantinopel (İstanbul) adlı kitap yayınlanmış ve bu kitabı Alman yazarları tarafından keşfedilmemiş ve şimdiye kadar Türkçeye çevrilmemiş olduğundan 100 yıl sonra ilk kez Gazeteci Kerem Çalışkan ta-

<sup>1</sup> Gece Kalaycı, 100 yıllık kayıp kitap ortaya çıktı, <http://odatv.com/100-yillik-kayip-kitap-ortaya-cikti-0707151200.html>

rafından tercüme edilerek Türkçe yayınlanmıştır.<sup>2</sup>

F. Schrader 1908-1917 arasında İstanbul'da Almanya'nın finansal desteğiyle Almanca ve Fransızca çıkan Osmanischer Lloyd ("Lloyd Osmanlı") gazetesinin kurucularından ve yardımcı editörü idi. Schrader, "Geçmişteki ve şimdiki İstanbul" (1917)<sup>3</sup> kitabını, bu gazetede yayınlanan semt röportajları ve İstanbul denemelerini bir araya toplayarak oluşturdu. Almanya'da Vorwaerts ve Neue Zeit gibi sol ve sosyal demokrat çizgideki gazetelere "iştiraki" takma adıyla yazılar yazmış ve yazılarında Sultan II. Abdülhamit'i rejimini eleştirirken İttihat ve Terakki Cemiyetini desteklemiştir.

### F. Schrader'in Hayatı

1865-1891 yıllarında Magdeburg'da Filoloji, Şarkçılık ve sanat tarihi eğitimi gördü. Daha sonra Halle'de Eğitim (1889-1891)<sup>4</sup> gördü ve 1888-1891 yıllarında Halle'de DMG'de (Deutschen Morgenländischen Gesellschaft (Alman Şark Cemiyeti) Kütüphaneci olarak çalıştı. Schrader'in ataları Boyacı olarak Wolmirstedt'te çalıştılar. Büyük amcası, Johann Wilhelm Christian Schrader, kariyerini Prusya ordusunda bir subay olarak yaptı, efsanevi topçu General Bernhard von Beavryé'nin (Kayın babası Christian von Lingner, Prusya Topçusunun kurucusu) soyundan bir kadınla evlendi ve 1837'de Kayınbabası tarafından evlatlık alındı ve daha sonra Prusya soylular sınıfına (Schrader von Beavryé) katıldı.

Friedrich Schrader Lise'yi Magdeburg katedral Lisesi'nde tamamladı. Eğitiminden sonra (Şarkçılık, filoloji, sanat tarihi), 1889 yılında Richard Pischel'le (Alman Şarkçılık topluluğu genel müdürü), Halle Üniversitesinde Hindoloji alanında doktora yapmış. Döneminde dünya çapında en önemli Prakrit araştırmacılarından biri olmuştur. Schrader doktora tezi çerçevesinde, sözde "Karmapradipa" Vedik Sutra, ilk bölümünü Almanca

<sup>2</sup> Kerem Çalışkan, FRIEDRICH SCHRADER, İstanbul, 100.YIL ÖNCESİNE BİR BAKIŞ, 1. Baskı Haziran 2015, 2. Baskı Ağustos 2015

<sup>3</sup> Friedrich Schrader, 2015, İstanbul 100 Yıl Öncesine Bir Bakış (deutsch: Konstantinopel in Vergangenheit und Gegenwart) (Übersetzung Kerem Çalışkan, FRIEDRICH SCHRADER, İstanbul, 100.YIL ÖNCESİNE BİR BAKIŞ, 1. Baskı Haziran 2015, 2. Baskı Ağustos 2015)

<sup>4</sup> Quelle: Vorwort zu: Der Karmapradipa. Dissertation, Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg, 1889

'ya tercüme etmiştir.<sup>5</sup>

Diğer tanınmış yaklaşık aynı yaştaki doktora öğrencileri Pişel'de (takriben 1800) Richard Schmidt (1866-1939), daha sonra Münster'de Hindoloji-Profesörü ve Kamasutra ve Cadılar Çekicinin tercümanı ve zaten Doktoradan önce 1884'de Budizm'e geçmiş Avusturyalı Karl Eugen Neumann(1865-1915) ve 20.yy başında çok okunan Budistçe ve Hintçe metinleri tercümeleriyle o zamanki Alman Edebiyatının ve dönem aydınlarının Hindistan ve Budizm heyecanını tetikleyicisi olmuştur.

### İstanbul'da Öğretmenlik (1891-1907) <sup>6</sup>

Schrader 1891-1895 arasında Alman Dili ve Edebiyat'ında<sup>7</sup> Doçent olarak İstanbul Bebek'te Robert Koleji'nde çalıştı. Bu zamanda dönemin en önemli çağdaş Şairlerinden Tefik Fikret'i tanıdı. 1900'de Schrader Tefik Fikret'i "Yankı Edebiyat'ında" bir makalede tenkit etmiş<sup>8</sup> ve onun Robert Koleji'ndeki ayrıntılı rolünü tanımlamıştır.<sup>9</sup> O 1900 civarında Pera'da bir Ermeni-Fransız Lycée'sinde Profesördü.<sup>10</sup> Sultan II. Abdülhamit döneminde Türk Şairlerini tercüme etmeye ve Alman Dergilerinde eleştirmeye başlamıştı. Robert Koleji'nde çalışması esnasında Müzik Öğretmeni Alman Paul Lange'yi tanımıştı, Paul Lange ki Robert Koleji'ne yakın olan Amerikan Kız Koleji'yle çalıştı ve yıllarca kendi ifadesiyle ona sadık dost olarak kalmıştır. Paul Lange'nin oğlu Hans daha sonra Amerika'ya iltica etmiş, orada bir tanınmış orkestra şefi olmuştur.

Yaklaşık 1900'lerde Schrader çeşitli Alman gazete ve dergiler için muhabir oldu ve bundan başka İstanbul'un çeşitli yüksekokullarında dersler verdi. 1900'de ilk Gazetecilik faaliyetleri, Etnik-milliyet-

<sup>5</sup> Der zweite Teil der Karmapradipa wurde im Jahre 1900 von Baron Alexander von Staël-Holstein übersetzt, ebenfalls im Rahmen einer Dissertation bei Pischel in Halle.

<sup>6</sup> Quelle: jährliches Mitgliederverzeichnis der DMG, in der Zeitschrift der DMG abgedruckt

<sup>7</sup> Robert College, Constantinople, Catalogue, 1893, page 6

<sup>8</sup> Friedrich Schrader, 1900, Neutürkisches Schrifttum: Das Literarische Echo, Band 3, S. 1686 - 1690

<sup>9</sup> Friedrich Schrader, Robert College, Nord und Süd, November 1919, S. 165 - 169

<sup>10</sup> Karl Kautsky Papers, IISG Amsterdam, D XX 441. Karl Kautsky Papers, <http://disseminate.objectrepositary.org/file/level2/10622/C6462C9B-A745-44E4-ADE6-8D1DB766CB24>

çi ideolojilerin Orta Doğu'ya ihracatını eleştirisini yapmış.

Paul Weitz'la beraber ve daha genç Max Rudolf Kaufmann'la beraber muhafazakâr-liberal Frankfurt Gazetesine "Yeni Türkiye" için sempatik eleştirilerle Boğaz başkentinin politik ve kültürel olayları üzerine haberler yaptılar. Alman Büyükelçiliğinde rakip yazarlar içinde, Schrader ve Kaufmann "Weitz-Grubuna" dâhil idiler, bunlar Genç Türklerin etnik grup siyasetine karşı Alman tutumunu eleştiriyor ve Hans Humann ve Ernst Jäckh grubunun karşısında bir tutum sergiledirler.<sup>11</sup>

Schrader bu dönemde Türk-Alman ilişkilerini sadece askeri bakışla götüren Prusya militarizmine Bağdat demiryolu üzerinden sadece sanayi-emperyalizmi güden çevrelere karşı eleştirel bir tutum alarak Türk-Alman kültürel ve toplumsal işbirliği- ni öne çıkaran bir tavır takınmıştır.

"Vorwaerts"(İleri) ve " Neue Zeit" (Yeni Çağ, yay. SPD)'da "İschiraki"(İştirakçı) takma adıyla Osmanlı İmparatorluğundaki Alman politikasını eleştiren yazılar yayınladı, bunlarla Schrader özellikle iki ülke arasındaki kültür alışverişini ihmal ederek ekonomik ve askeri çıkarlarına odaklanmasını eleştiriyordu.

Schrader Alman Marksist, sosyal demokrasi kuramcısı Karl Kautsky'e eşlik eden bir mektupta<sup>12</sup>(bugün Kautsky Arşiv'inde IISG- Amsterdam'da) bu süre zarfında Türk makamları tarafından baskı ve casusluklarına dikkat çekti. Mektup'ta Schrader Başkent'te Fransızca konuşan bir Ermeni Kız Lisesi için etkinlikten söz etti.

1900'de Schrader takma isimle "Neue Zeit"da yayınlanan "Türkiye'de entelektüel hayat ve bugünkü Rejim" makalesinde 19.yüzyılın ikinci yarısındaki özellikle Türk şairleri Şinasi'nin (Şinasi Efendi) ve Namık Kemal'in (Kemal Bey) öncü olarak genç Osmanlılar ve daha sonra genç

Türklerin reform çabalarında oynadıkları rolü

takdir etmiştir.<sup>13</sup> Schrader Osmanlı çoğulcu toplumun demokratik potansiyelini geliştirmek istedi ve Armin Vambéry gibi bilim adamı (Sultan II. Abdülhamit'in yakın arkadaşı, Türkolog, Macar Şarkçı ve Siyonist ve Theodor Herzl'in bilim danışmanı) ve Friedrich Max Müller'i (Schrader gibi Hindolog ve "Arier" kavramının bulucusu) çok şiddetli eleştirdi ve etnik-milliyetçi ideolojilerin Orta Doğu'ya taşınması (Siyonizm, Panturanizm), Sultan Abdülhamit rejim işbirliğiyle gerçek Osmanlı toplumunun karışık sosyal yapısı için hiç anlamadan yoketmek için tehdit etmektedir.

Bu tutumu, 1914'te savaş başladıktan sonra Schrader'i Almanya'daki yönetimin ve Türkiye'deki Alman Askeri Misyonu'nun, Ermenilere karşı politikada Türk yönetimini teşvik etmesine karşı tavır almaya yöneltti. Schrader, Türkiye'de görevli bazı Alman subayları "Türk'ten fazla Türk" olmakla eleştirdi. Ermeni tehciri sırasında kendi gazetesi Osmanischer Lloyd'da çalışan bazı Ermenileri, Ermeni dostlarını sözde tehirden kurtardı. Schrader bu dönemde Jön Türk yönetiminin (İttihat ve Terakki iktidarı) etnik gruplara, Ermenilere karşı politikasını da eleştirdi. Ernst Jackh ve Friedrich Naumann'ın bu dönemde Türkleri Ermeni politikasında destekleyen tutumlarına karşı da tavır aldı.

### **Bakü'de Öğretmenlik (1907-1908)**

Schrader 1907-1908 yıllarında Bakü'de (Azerbaycan) Rus Ticaret okulunda Doçentti<sup>14</sup> ve Kafkasya bölgesinde arazi araştırmaları yapmıştı. Schrader Kafkasya Tarihi ve Tatar diliyle uğramış. Schrader Bakü yakınındaki doğal gaz kaynaklarının bulunduğu Zerdüştlerin Kültür yerleri ("Ateş kulları") ve bunların yangın tapınakları hakkında bir makale yazmıştır.<sup>15</sup> Bakü'deki Mayıs 1908 ayaklanmasından sonra ailesini (Eşini ve üç oğlunu (14,12 ve 3 yaşlarındaki) Türkiye'ye geri getirdi, orada bugünkü Giresun'da<sup>16</sup> kalacak bir yer

13 İschiraki (Friedrich Schrader): Das geistige Leben in der Türkei und das jetzige Regime, In: Die neue Zeit: Revue des geistigen und öffentlichen Lebens. - 18.1899-1900, 2. Bd.(1900), H. 45, S. 548-555 Online Artikel bei der FES Bonn, dort S. 549 ff.

14 N.N., ölüm Dr. Friedrich Schrader. In: Alman Allgemeine Zeitung, 30 Ağustos 1922

15 F. Schrader: Fire Temple On. In: Magdeburgische gazetesini, Montagsblatt (Bilimsel Ek) sayılı 19, 1908

16Über den Nachbarort Trabzon hat Schrader den folgenden Text verfasst: Friedrich Schrader: Trapezunt. In: Am Bosphorus. Deutsche

buldular, orada evlenmeden önce 1903 'de İngiliz eğitilmiş Bulgar kökenli ikinci eşi öze öğretmen olarak İngilizce konuşan Pontus Rum Aile'nin yanında çalıştı, daha sonra kendi de onları takip etti.

“Osmanischer Lloyd” Baş editör Yardımcılığı (1908-1917)

Schrader 1908'de Giresun'dan genç Türkler İhtilalini desteklemek için İstanbul'a geri döndü, onların aydın liderliklerini kendi akademik, gazetecilik ve edebiyat çalışmalarından tanıyordu.

1908'dan 1917'ye kadar Almanca ve Fransızca çıkan İstanbul Günlük Gazetesi “Osmanlı Lloyd”un kurucu ve yardımcı editörü olarak çalıştı. “Geçmişteki ve şimdiki İstanbul” (1917) kitabını, bu gazetede yayınlanan semt röportajları ve İstanbul denemelerini bir araya toplayarak oluşturdu. Onun zengin edebiyat bilgisi ve kültürel-tarihi denemeleri uzmanlardan övgü almış ve örneğin “Frankfurter Zeitung”da ya da “Köln Gazete'sinde” yeniden basılmıştır.

Çoğunlukla Avrupalı Göçmenler oturduğu Beyoğlu semtinde bulunan ve bugün hala kullanılmakta olan Doğan Apartmanında oturmuştur.

Nisan 1909'da “2. Anayasa döneminde”( sözde “31 Mart olayı”) Genç-Türk Hükümetine karşı İslamcı Darbesi'nin şahidi idi. Darbeyi Sultan'a yakın Subaylar, Anayasanın kaldırılması ve Şeriat'ın geri getirilmesini istiyorlardı ve Schrader Makedonya Subayları ile 1913'de öldürülen ılımlı Mahmut Şevket Paşa'nın liderliğinde bastırılmasını sol-liberal “Mart” dergisinde bir makale yazmış.<sup>17</sup>

### **Alman-Türk kültür alışverişi için taahhüt (bağlantı)**

1907'den itibaren Osmanlı edebiyatını Almanca 'ya vs. Ahmet Hikmet ve Halide Edip'ten roman tercüme ediyordu ve güncel Türk edebiyatı “ edebi yankı” gibi dergide ve günlük gazetelerin kültür sayfasında örneğin Frankfurter Gazetesinde hakkında bilgi vermişti.

Schrader 1900'da takma adla “yeniçağda” Türkiye'de Zihinsel Yaşam ve şimdiki rejim ”adlı

Soldatenzeitung. Nr. 12, 17. März 1918, S. 2–3 (Link siehe Wikisource)

<sup>17</sup> Friedrich Schrader: Die konstantinopler Meuterei vom 13. April. In: März. Ausgabe 3, Heft 9, 4. Mai 1909, März-Verlag, S. 169–180. Friedrich Schrader: Die jungtürkische Idee. In: März. Ausgabe 3, 1909, März-Verlag, S. 284.

çıkaran bir makalesinde özellikle Şinasi'nin, Türk yazarı Şinasi (Şinasi Efendi) ve Namık Kemal (Kemal Bey) 19.yy'ın ikinci yarısında Genç Osmanlılar ve Gençtürklerin reform çabalarında yol gösterici olarak oynadığı rolü, takdir etmiş . Schrader,<sup>18</sup> Osmanlı İmparatorluğunda çoğulcu toplumun demokratik potansiyelinin gelişmesini talep etmiş (Ayrıca bakınız “Yankı Edebiyatı'nda” ve tanınan Frankfurt Gazetesi'nin kültür sayfasındaki makaleler yazıldığı gibi).

Schrader Alman-Türk kültürel ilişkilerini artırmak için 1909'da bir Türk- Ermeni Tiyatrosu'yla İstanbul'da Schiller'in 150. doğum yıldönümü için bir anma gecesi düzenledi. 1910'da İstanbul'a gelen Alman oryantalisti Martin Hartmann, Schrader'in Türk ve Ermeni entelektüelleri (Dikran Kelekyan) ile dostluk ve arkadaşlığını öven bir yazı yayınladı.

Schrader Almanya'da Yeni Türk Kültürü popüleritesi yanında Osmanlı İmparatorluğu'nda Alman kültürünü de yaymakla meşguldü. Kasım 1909 Türk-Ermeni Tiyatro topluluğu, Zarifian-Sevunian- grubu ile eski Tepebaşı-Tiyatrosun'da Friedrich Schiller'in 150. doğum yıldönümünü anma törenini organize etti . Ayrıca 1909<sup>19</sup> yılında, Schrader İslam araştırmaları üzerine uzmanlaşmış Alman Berlin şarkiyatçısı ve Alman Konsolosluğunda tercüme odasında çalışan Martin Hartmann'ı ziyaret etmiş, Hartmann 1910 yılında “Türkiye seyahati” adlı yayınladığı raporunda (“Türkiye'den apolitik Mektuplar”), Schrader'in Edebi-Aydın çevresindeki ününü ve Osmanlı Başşehrindeki uluslararası basın mensuplarıyla ayrıca gayri-Müslüman Aydınlarla ve Ermeni Üniversite Hocaları ve Gazeteci Diran Kelekyan'la iyi ilişkilerini övdü.

1914 ilkbaharında genç Alman yazar Otto Flake İstanbul'daydı. Flake Haliç etrafında Schrader'le birlikte gezilerini (genel bakış) panorama yazısında anlatmış, bu da daha sonra kendi deneme koleksi-

<sup>18</sup> Ischtiraki (Friedrich Schrader): Das geistige Leben in der Türkei und das jetzige Regime, In: Die neue Zeit: Revue des geistigen und öffentlichen Lebens. - 18.1899-1900, 2. Bd.(1900), H. 45, S. 548 – 555, [http://library.fes.de/cgi-bin/neuzeit.pl?id=07.03762&dok=1899-00b&f=189900b\\_0548&l=189900b\\_0555](http://library.fes.de/cgi-bin/neuzeit.pl?id=07.03762&dok=1899-00b&f=189900b_0548&l=189900b_0555), S. 549 ff.

<sup>19</sup>Metin And: Meşrutiyet Döneminde – Türk Tiyatrosu 1908–1923. Türkiye İs Bankası Kültür Yayınları – 108, Ankara, 1971

yonunda “günlük” olarak yeniden basılmış.

İlk Goethe-Enstitüsü'nün kuruluşundan 50 yıl önce İstanbul'da Schrader Weimar Klasik Goethe ve Schiller<sup>20</sup> Avrupa-Akdeniz-hoşgörülü ruhu için önemliydi. Özellikle Goethe sadece Greko-Romen Antik dönemde değil, aynı zamanda İslam geleneğine (“Batı- Doğulu Divan”) dayanıyordu. Schrader bu mirasın talebinin, Almanya -Şark arasında kültürel diyalogun zemini oluşturmaya çalıştı, kendisinin yaşadığının tersine ve “İleri ”ve “Yeni Çağ'daki acilen yayınlanmış makalesinde eski resmi Alman-Türk ilişkilerinde egemen olan Prusya militarizmi ve ekonomik emperyalizmi ve Doğuda siyaset, bilim, ekonomi ve askeriyede kibirli ve ırkçı Alman “uzmanlar”ın girişine kadar tanıtmaya çalıştı. Schrader çaresiz bu anlamda başlangıçtan beri onun tarafından desteklenen Jön Türk<sup>21</sup> hareketini etkilemeye çalışmıştır.

### **Schrader'in Türk Etnik Grup politikasını eleştirisi,**

Özellikle 1915 itibaren gayri Müslümanlara yapılan baskı, öncelikle Ermenilere ve Rumlara, ağırlıklı olarak Prusya subayları tarafında eğitilmiş askerlerden oluşan Genç Türklerin iktidar yöneticileri Schrader'in çabalarının boşa çıkardılar, Genç Türk İhtilaline Avrupa'nın ve Şark'ın manevi gelenekleri anlamında insani ilham vermiştir. Schrader bu nedenle direkt birinci Dünya Savaşı sonunda yayınlanmış eserleri<sup>22</sup> Gençtürk için esas sempatisine rağmen ve çok sayıda kişisel Gençtürklerin yönetici kesimine olan ilişkisi diğer Alman yazarlar mesela Ernst Jaekch ve Friedrich Naumann gibi tersine Gençtürklerin azınlıklar politikasını çok sert eleştirmişti.

Bunun üzerine İstanbul'daki Alman Askeri Misyonu'nun baskısıyla önce gazetenin editörü Max Rudolf Kaufmann Schrader'i desteklediği için Berlin'e yollandı. Sonra bir Ermeni kadının mahkemeye şikâyet ettiği gazetenin genel yayın yönetmeni, Max Übelhör'e karşı Schrader Ermeni

kadını destekleyince gazetede büyük bir anlaşmazlık patladı. Übelhör, Berlin'e çekilirken, Schrader de gazeteyi bırakmak zorunda kaldı. Gazeteye dışardan yazı yazmayı sürdürdü.

Bu kritik tutumuna bağlı olarak Osmalı Lloyd yönetiminde (yazı işlerinde) Schrader ve meslektaşları arasında iç tartışmalar başladı.1916 yılında Max Rudolf Kaufmann, Schrader'in yakın arkadaşı, Türk militarizmine ve etnik grup politikasına karşı eleştirel(kritik) tutumu yüzünden önce Ankara'ya sürülmüş ve daha sonra Almanya'ya sınır dışı edilmiş, Eugen Mittwoch kabul ediyor ve İsviçreli genç Şark için Berlin Haber Bürosunda çalıştı.<sup>23</sup>

1917 yılında Schrader kendisi bir hukuki anlaşmazlık sonucunda Baş editör Max Übelhör (İstanbul Ermenisi Madame Nishanian'ı Konsolosluk mahkemesindeki hakaret davasında Übelhör'e karşı desteklemişti) Osmanlı Lloyd'daki sözleşmesi zamanından önce bittiğinden işden atılmış, böylece de Übelhör görevden alınmış ve Berlin'e geri gönderilmiş. Muazzam bilgisi ve İstanbul Eşrafiyla çok mükemmel olan bağlantısı nedeniyle Schrader savaş sonuna kadar işbirlikçi(serbest eleman) olarak çalıştı.<sup>24</sup>

Osmanlı Lloyd'un Ermeni çalışanları bile 1915 yazında başlayan Ermeni (sözde) soykırımı sürgünü çerçevesinde tehdit edilmişlerdi; bazı durumlarda Schrader onların öncü temsilcisi olarak, yurtdışına çıkışlarını etkilemeye çalıştı.<sup>25</sup>

Schrader bir eğitimci ve gazeteci olarak Osmanlı coğrafyasında dolaşan bir seyyah olmanın yanında bir süre Osmanlı Devleti'nde yaşamıştır. Bulunduğu zaman dilimi 1900 lü yılların başı olması hasebiyle Meşrutiyetin tekrar ilanı ve Birinci Dünya Şavaşı sırasında vuku bulduğu söylenen sözde ermeni tehirci olayları hakkında yorum ve

<sup>23</sup> Max Rudolf Kaufmann: Erlebnisse in der Türkei vor 50 Jahren: Zeitschrift für Kulturaustausch, Volume 12, Issue 2/3, Institut für Auslandsbeziehungen, S. 237–241 (1962).

<sup>24</sup> Irmgard Farah: Die deutsche Pressepolitik und Propagandatätigkeit im Osmanischen Reich von 1908–1918 unter besonderer Berücksichtigung des „Osmanischen Lloyd“. Beirut Texte und Studien, Band 50. Hrsg. vom Orient-Institut der Deutschen Morgenländischen Gesellschaft, Beirut 1993, ISBN 3-515-05719-6)

<sup>25</sup>(1915-07-28-DE-004 de Der stellvertretende Chefredakteur des Osmanischen Lloyds (Schrader) an den Generalkonsul in der Botschaft Konstantinopel (Mordtmann).armenocide.net.

görüşleri olmuştur. Özellikle sözde ermeni tehciri için o dönemdeki Osmanlıda bulunan diğer alman yetkililerden farklı görüşler öne sürmesi önem arz etmektedir. Ermeni tehciri sırasında kendi gazetesi Osmanischer Lloyd'da çalışan bazı Ermenileri, Ermeni dostlarını tehcirden kurtarmıştır. Schrader bu dönemde Jöntürk yönetiminin (İttihat ve Terakki iktidarı) azınlıklara, Ermenilere karşı politikasını da eleştirmiş. Emst Jackh ve Friedrich Naumann'ın bu dönemde Türkleri Ermeni politika

### Kaynaklar

And, Metin: Meşrutiyet Döneminde – Türk Tiyatrosu 1908–1923. Türkiye Is Bankası Kültür Yayınları – 108, Ankara, 1971

Çalışkan, Kerem: İstanbul 100 Yıl Öncesine Bir Bakış, Haziran 2015

Hartmann, Martin,(1910) Unpolitische Briefe aus der Türkei. Leipzig, Verlag Rudolf Haupt, (Beschreibung von Besuchen bei Schrader in Konstantinopel während seines Aufenthalts im Jahre 1909).

Irmgard Farah: (1993) Die deutsche Pressepolitik und Propagandatätigkeit im Osmanischen Reich von 1908–1918 unter besonderer Berücksichtigung des „Osmanischen Lloyd“. Beirut Texts and Studien, Band 50. Hrsg. vom Orient-Institut der Deutschen Morgenländischen Gesellschaft, Beirut, ISBN 3-515-05719-6)

Kalaycı, Gece, 100 yıllık kayıp kitap ortaya çıktı, <http://odatv.com/100-yillik-kayip-kitap-ortaya-cikti-0707151200.html>

Der Karma pradipa.(1889) Dissertation, Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg,

Kaufmann, Max Rudolf, (1962). Erlebnisse in der Türkei vor 50 Jahren: Zeitschrift für Kulturaustausch, Volume 12, Issue 2/3, Institut für Auslandsbeziehungen.

Schrader, F.:(1909). Die konstantinopler Meuterei vom 13. April. In: März. Ausgabe 3, Heft 9, 4. Mai 1909,.

Friedrich Schrader:(1909) Die jungtürkische Idee. In: März. Ausgabe 3, 1909, März-Verlag,



## TUHAF ADAM

### 1

Hiç eve gidesim yok, sabaha kadar yürümek istiyorum... Hüznümün nedenini kağıda bile dökemiyorum. İnsan kendine neden işkence eder? Çok mu

zordur boşvermek? İşin kötüsü ne biliyor musunuz? Şimdi bulunduğum yerden kalkıp eve gideceğim... Özgürce acımı Hüznümü bile yaşayamıyorum... Şimdi diyeceksiniz ki, “Ne be kardeşim, neyse derdin anlat işte!..” Anlatamam, ne olur siz anlayın... Bakın lütfen, sormayın demiyorum ne olur sanki anlasınız! Gözlerimi görseniz belki anlarsınız... Siz bari anlayın çünkü görenler anlamıyor... Olmazsa biraz anlatayım...

Önce boş bakıyorlar. sonra dikkatli bakınca hiç de boş olmadığını anlıyorsunuz. Hatta içine ne kadar derin olduğunu anlıyorsunuz... Hatta öyle ki evrenleri barındırıyor. “Ne diyor bu adam!”, dediğinizi duyar gibi oldum. Demeyin demeyin!

Neyse başa döneyim.Yürümek sokaklarda boş boş... Bazen hızlı, bazen aheste adımlarla...

Kimi zaman başını eğip, kimi zaman karşıya , kimi zaman da durup göğe bakarak yıldızlara. kendinle konuşarak neden böyle bir adam oldum diye sorabililmek.

Sonra yorulup bir banka oturmak, kimbilir; belki bir sigara yakmak, dumanını cigerine çekip, orada bir süre hapsedip sonra var gücüyle özgür bırakmak... Biraz üsümek de lazım bence, hafifçe titremek. Önce nerede olduğunu unutmak ve birden hatırlamak.cok sessizlik olur mu acaba yoksa etrafta bir iki insan, grup olur mu onların sesleri düşüncelerimi böler mi? He, İhsan suleyi gördün mü, ne kadar güzelleşmiş? Evet ,yaa, murat inanamadım hele o iri iri bakan gözleri... Ya da ne bileyim Hüseyin abi hafta sonu Beşiktaş maçı alır mı, ne bileyim lan bana ne Besiktaş'tan benim derdim bana yeter!...Yok ya, bu kadar ses bana iyi değil, benim kendimle konuşmam lazım en iyisi kalkıp yürümeye devam etmek

Anlamadım biriniz şarkı mı dedi? Yok yok, kalsın! Şarkılar değil mi insanı kandıran; evet, en çok yalanı kendi söyler insan, kendine sonra da şarkılar gerçekten öyle inanmayan varsa denesin, ne kadar haklı olduğumu anlar neyse...

Ne demiştim kendimle konuşmam lazım. ama inanın kendime o kadar çok yalan söyledim ki artık samimiyetime inanmıyorum, ama bazı seyleri de çözmem lazım değil mi? Neyse şimdi konuşup çözmeyeceğim sorunu...

Çok yürüdüm, ilerde müsait sessiz bir duvar



var orada oturayım. off, yoruldu!... Önce gözü mü kapatıp, başımı göğe kaldırıp sonra yavaş yavaş açmak, değdiği sanmak yıldızlara, sevişmesi gözlerimle yıldızların... Önce çok yavaş sonra çok şehvetli... Ha, yıldızlar demisken, tutkudur benim için ve benim en büyük ihanetimidir kendime. Bu kadar sevip de bu kadar ilgisiz kalmak... Yine dağittım konuyu degilmi? Herhalde kaçıyorum, ama sizden değil kendimden.. Yoksa bu kadar niye anlatayım? Efendim ne mi anlattım? Demeyin öyle aslında çok şey var...

Pekâlâ şimdi biraz da yağmur çiselesin üzerime, ama birden değil, basta yavaşça buluşsun damlalar tenimle sonra biraz siddetlensin, finalde sırlı sılkam olayım ne olur ki, hasta mı olurum? Ah, annem geldi aklıma, yok anne dikkat ederim bakarım kendime sen merak etme, etme de benimkisi yine külliyen yalan hiç de dikkat etmeyeceğim. Baksana, sen benim saçımın tek teline kıyamazken kimileri, canımı ne çok yaktı bi bilsen... Hakikaten bilsen ne yapabilirdin ki üzölmekten başka? Onun için bunu sen çözemezsin bu benim sorunum.

Şimdi düşündüm de hayali bile ne kadar güzeldi... Ben bunu bile beceremedim... Çünkü şimdi elimde Bir anahtar, karşımda bir kapı, ardımda hayal kırıklıkları...



## 2

Çok uyumak istiyorum, ama işin garibi ne biliyor musunuz, yine sabahı göreceğim güneşin doğuşunu.

Ne güzel olurdu, başımı yastığa koyar koymaz dalmak, bilinmez rüyalar girdabına kapılmak.

Belki, onu da görürdüm, bambaşka bir yerde, hali vakti yerinde. Kim bilir, o yalnızca beni severdi! Rüya bu ya, yeni başlamış olurdu her şey. Anlamlı gözlerini görür görmez ben vuruldum. Kesin, yine o da beni severdi delice! Bir şarkımız olurdu, yine yalancı mı yalancı, muşjanlarını kırıştırarak bakardı, bana beni benden alan...

Sonra birden kendimi çocukluğumda bulurdum. Kimseyi tanımayan. Hâlâ, koca çınarı hâyata, kendini her şeye hazır sanan, soba üzerinde kızarmış ekmek için yalvarırdın, o çok sevenine, fedakarına, hiç bir şeye degismesine kıyamaz, so-

nunda yapar, verirdin. Bir duyguyu beklerdin değil mi? Gece, pencereye bakarak, kar tanelerine hayran hayran...

Eh yine düşünmekten nasıl uyuyacan ki! Böyle zihin dolu, hayaller son sürat.emniyet kemeri takılı değil ki...

Başka bir zamanda dallarına düşmek bir elmanın, belki kirazın tepesinden bakmak gelen giden var m'ola. İnerken aşağıya büyümek safça, inançla, yıpratmak, kendini umut üstüne umutla. Sonra anlamak büyüyememeyi... Ziline basıp kaçmak on sekizlerinin. ilk sigaraya kaçmak kayalıkların görünmelerine.....

Anlamıyorum sanki bir şey tutuyo göz kapaklarımı, sanki kapasam ne olacak ki uyurdun da hemen kollarını açardı sana o çok istediğin düşler. Öyle mi ?

Önce bir odada olurdun belki, anlardın ki aslında görkemli bir göğe varanın karlı tepesinde, kuş misali süzölüyörsün aşağıya.nede zormuş Allah'ım halbuki bakınca kanat çırpışlarına boşluk taşır sanıyorsun ama o kadar yorulmuşsun ki anlıyorsun her kat ediş büyük emek istiyor. Özgürlüğü tadınca değer bu yorgunluğa diyorsun. Yere inip toprağa değince özüne ulaşıyorsun. Nefesin kıymeti oluyor yirmi dört ayar. Yürümek bu kadar mı tatlı olurmuş? Meğer ne değerliymiş bilmez misin de, şimdi bir güçlü kola düşse Kalka ulaşmaya çalışır mısın?

Saat yine kaç oldu ki. Ne kıymeti varsa artık. Kalkıp bi balkona mı çıksam bilemedim ki, boş ver belki bu sefer merhamet eder beynimde boşaltır bütün resimleri...

Amaçsız bı yolculuk belki bilinmeze, en belirsiz nereyse oraya, sonra fark etmek aslında kendinin tam ortası. Tanımadığın ama tadını çok iyi bildiğin sulara kanmak, sonra dalmak derinlerine, gözden kaybolmak, aniden yüzüne çıkmak soluk soluğa, yamacından düşmek akarken aşağıya ve birden uyanmak kan ter içinde yatağında.

Vay Arkadaş ya, güneşin kırmızısı göründü haram uykularla. Başım yastıkta, gözüm tavanda, umutsuz düş kırıklıklarıyla....

**Ali ÖZTÜRK**

Şiiri, hayatın kendisi olarak kabul eden, duygu ve düşüncelerini, yeni anlatım biçimleri arayarak, zengin içerikli kelimelerle serennüm ettiği bir birinden güzel şiirleriyle, kendisini edebiyat âlemine kabul ettiren, günümüzün mümtaz hanım şairlerinden biridir Sergül Vural... Tem'aları, genellikle şahsi duyarlılıklarının, zengin içerikli kelimelerle bütünleşmesinin bir ürünüdür.

Sevgi Vural'ın şiirlerinde, yüce bir Allah aşkı, derin bir insan sevgisi, ruhlara inşirah veren bir aile saadetinin huzuru içinde, zaman zaman hüznün ve hasretle buğulansa da, genellikle sevgiliye duyulan buram buram aşk ve sevda özleminin, çağlayan berrak sular gibi, gönüllere dolduğunu hissederez;

Sözün gümüş, dilinden altın doğar diyerek  
Suskun dudaklarından akan sözün olsaydım.  
Şu nâdîde bedeninin toprak kokar diyerek  
Sarılıp yüreğine, kalpte özün olsaydım.

Meyil verdim seninle aşka, meşke, sevdaya  
Hazır oldum her türlü varlığımı fedaya.  
Akıttım nehirlerle göz yaşımı deryaya  
Engin kıyılarında, kumda izin olsaydım.

Sergül Vural, 1964 yılında Kayseri'de doğdu. İlk öğrenimini Bilecik'te, liseyi Erzincan'da bitirdikten sonra, 1995'te Anadolu Üniversitesi İktisat Fakültesi lisans bölümünden mezun oldu. Özel bir araştırma şirketinin Kayseri temsilciliğini yürütmeye başladı. Anadolu İlim ve Edebiyat Eserleri Sahipleri Meslek Birliği (ANASAM) ile Türkiye Yazarlar Birliği (TYB) Kayseri Şubesi'nin iki dönem yönetim kurulu üyeliğinde bulundu. Türkiye İlim ve Edebiyat Eseri Sahipleri Meslek Birliği (İLESAM) üyesidir.

Şiirleri, başta Berceste olmak üzere, Erciyes, Akpınar, Güllük, Güncel Sanat, İslâmî Edebiyat, Kültür Çağlayanı, Bizim ECE, Çemen, Kümbet Altında, Ortanca, Somuncu Baba ve Yeniden Diriliş gibi dergilerle, çeşitli sözlük ve antolojilerde yer aldı.

2009 yılında, Kayseri Hakimiyet gazetesinde başladığı "Duygu Damaları" isimli köşe yazılarına, 2015 yılına kadar Kayseri Gündem gazetesinde devam etti.

Vural'ın; (Naz Çiçeğim – 2002), (Bir Günde Dört Mevsim – 2006), (Süveyda – 2009) isimli şiir kitaplarından başka, Diyanet Yayınları arasında çıkan Anne Seccadem Nerede ve Anne Peygamber Nerede isimli çocuklara hitabeden iki eseri ile Göç Hikâyeleri – Sızı – İstasyon Mahallesi Demiryolunda Zaman Yolculuğu – Siyah Elmas ve Paradoks isimli deneme, araştırma ve romanları bulunmaktadır.

Önde gelen amacı, "Hayatın meşguliyetteki çarkları arasında, saniyeleri yakalamak olan ve renkli düşlerin izlerindeyken, karartılmış gerçeklerin yabancı olmaya" Sergül Vural, sözlükteki karşılığı, kalbin ortasında var olduğuna inanılan siyah benek veya mecazî mânada, kalpteki gizli günah olan "Süveyda" isimli şiirinde;

Kalbimdeki basiret ve olgunluk beneğim  
Ne olursun, tut beni, tut belimden süveyda.  
Sen gözümün bebeği, sen ki sevda meleğim  
Dehlizlere düşmeden tut elimden süveyda.

Gönül pâyıtahtıma vekil kıldım seni ben  
İster yaşat sevdanla, öldür beni istersen.  
Yeter ki hiç dokunma ateş oluyor bu ten  
Yüzüyorum alevde, tut salımdan süveyda.

diyordu. Onun önemli şiir kitaplarından biri olan "Süveyda"nın sunuş yazısında ise, şair İsmail Âdil Şahin, düşüncelerini şöyle ifade etmiştir:

"Süveyda, ölçüye sığmayan hayâllerin, buluş, düşünüş ve duyuların bir ölçü içerisinde sunulmuşunun adıdır.

Süveyda, mihrak noktasına ilâhî sevgi olmak üzere; halka halka varlıklar dünyasının, beşerden bitkilere, cansızlara kadar uzandığı yaratılmışlar âlemine duyulan sevgilerin türlü anlatım güzellikleriyle bütünleştirilerek ifade edildiği güzelliğin

adıdır...

Süveyda, hâtıralarla hayâllerin birleştiği, düşlerin gerçeklerle buluştuğu, fikirle duygunun tatlı bir izdivacının mahsulüdür...<sup>1</sup>

Camiden çağrı geldi  
Anne seccadem nerede?  
Namaz vakti de girdi  
Anne seccadem nerede?

mısralarında görüldüğü gibi, (Anne Seccadem Nerede) kitabında Sergül Vural, “şiiirlerini çocukların dilinden ve kalbinden yazıyor. Onların gözüyle dünyaya bakıyor, onlar gibi sesleniyor kâinata.

Şiirlerde bir büyüğün nasihatı değil de, çocukların kendi sözleri olunca daha bir sahihlik kazanıyor kelimeler. Çocuklar, yaşları ne olursa olsun nasihatı sevmeyiz. Nasihat içeren didaktik şiirler yerine, dünyaya onların gözüyle bakan şiirler, daha kolay kalplerine süzölebilmekte...

Adın dillere güldür  
Gönlün lâle sümböldür  
Tatlı dilin bülböldür  
Sevgili Peygamberim!

şeklinde, (Anne Peygamber Nerede) kitabındaki gibi: “sözler, peygamberi anlatmaya görsün, daha bir billurlaşır, daha bir canlanır. Sergül Vural’ın şiirlerinde de, bu coşkuyu duymak mümkün. Yer yer ilâhî terennüm eder gibi okunacak şiirler de kitabın sayfaları arasında karşılıyor bizleri...<sup>2</sup>(2)

“Senden kurtul / sana kaç!” diyen Yunus Emre gibi, Vural da, bazen insanlardan ve çevreden uzaklaşarak, hayat denilen bedestenin acılarından kurtulmak ve âsûde bir bahar gibi, içindeki özüne kaçıp, huzura kalbolmak ister;

İnsan kaçmalı bazen kurtulmalı herkesten  
İçindeki özüne bedenine kaçmalı.  
Acıtıyor günbegün yaşam denen bedesten  
Kendi düşüncesinde dehlizleri açmalı.

2007 yılında, aylık kültür dergisi “Okumaca”nın

<sup>1</sup>İsmail Adil Şahin: Süveyda - Sergül Vural: Kayseri – 2009, Sayfa 5

<sup>2</sup>Mustafa Uçurum -Berceste Dergisi: Eylül 2011, Sayı 111.

düzenlediği şarkı sözü yarışmasında, mansiyon alan “Aşk Ateşi” isimli şiirinde, aşkın verdiği hararet ve hasretle alev alev yanar ve gül nihâl sevgilisine şöyle seslenir;

Ey sevgili gül nihâl ben sana doyamam ki,  
Ne yapsan da yerine kimseyi koyamam ki.  
Yıl olur sensiz günler, usanır sayamam ki  
Aşk ateşi içinde alevden yaman mısın?  
Söyle bana sevdiğim can mısın cânan mısın?  
Bekir Oğuzbaşaran’ın, “Kültür ve Edebiyatı-

mızdan Manzum Portreler” adlı eserinde:

Bir Erciyes şairi Sergül Vural  
Şiirde hem bülbül hem de bir gül Vural.  
Dinî, millî, insanî hisleri va  
Nur yolunun yolcusu nur gül Vural.

mısralarıyla anlattığı Sergül Vural, “Sonsuzluk Müderrisi” isimli şiirinde, gönülden yakarıyla, vuslatı şöyle haykırır:

Yoktur iki cihanda ne emsali ne eşi  
Nurlu yüzün gönlümün hiç batmayan güneşi.  
Avuçların ebedî bâde sunan sâkidir  
Bir avuç sudur özün ve aklın idrakidir.

Ne varlık ne de yokluk tat vermez hiçlik kadar  
Susuz kaldım sevgili, nazar et azar azar.  
Teslim aldı uykular gecelerimi eyvah!  
Doğ ki gönül ufkumda uyansın sonsuz sabah.

Şafak vakti ömrümün kızılılaşan düğünü  
Verilsin ellerinden gönlümün son öğünü.  
Sabır kuyularında bambaşkaymış derinlik  
Ufuklar başka âlem ve başkaca enginlik.

Ey gönül ikliminin en nihâi adresi!  
Sensin cahil gönlümün Sonsuzluk Müderrisi.  
Göğün kanatlarını gel de çek üzerime  
Aynasıyım rûhunun, sırlar ek üzerime.

Mesafeler bir adım, denizler bir karıştır  
Vuslata haykırışım gönülden yakarıştır.

İki hayırlı evlâd annesi olan Sergül Vural Hanımefendi’nin, mutlu ve müreffeh yuvasında, daha nice böylesine güzel eserlere imza atacağına ve ruhlarımızı aydınlatacağına inanıyoruz...