

Yasal Uyarı: Eser sahibinin izni olmaksızın sitemiz üzerindeki tüm içeriklerin tamamının veya bir kısmının kötü niyetli kişilerce herhangi bir şekilde çıkar elde etme amaçlı olarak kullanımı uluslararası yasalar çerçevesinde suç teşkil etmektedir. Sitemizde yer alan tüm içeriklerin ve projelerin yasal telif hakları ilgili kanunlar çerçevesinde kurumumuza aittir. Yasalar çerçevesinde yüz kızartıcı suçlar arasında bulunan fikir ve sanat eseri hırsızlığı gibi konularda suç teşkil edecek bir eylemde bulunmadan önce lütfen bu konular ile ilgili olarak [yasal uyarılar](#) kısmını ve bulunduğunuz ülkelerde geçerli olan ilgili konudaki uluslararası yasaları titizlikle okuyunuz.



Türk Mutfağı İle İlgili Tez ve Raporların Yazarı: Tolgahan Gülyiyen

Tez ve Raporların Resmî Sahibi: Dünya Türk mutfağı Akademisi – WTCA

Kaynak: Divan-ı Lügat-i Türk, Kaşgarlı Mahmut – Kutadgu Bilig, Yusuf Has Hacib

-Eski Türkçe'de "Yoğurt" kelimesi 8. yy. metinlerinde yer alırken, Kaşgarlı Mahmut tarafından 11. yy. 'da yazılan Divan-ı Lügat-i Türk ile Yusuf Has Hacib'in Kutadgu Bilig adlı eserlerinde bugünkü anlamında "Yoğurt" kelimesinin kullanıldığı tarihi ve bilimsel bir gerçektir.

Ek Kaynak: 2012-Hatay 11.Gıda Kongresi

Kongrede Oluşturulan İçerik Sayfa Sayısı: 101

Ek Kaynak Özeti Hazırlayanlar: Prof. Dr. Metin Saip SÜRÜCÜOĞLU & Prof. Dr. Ayşe Özfer ÖZÇELİK

2012-Hatay 11. Gıda Kongresi Sonuç Açıklaması: On birinci yüzyıl Türk tarihi ve kültürünün en önemli dönemidir. Bu yüzyılda yazılan Divan-ı Lügat-i Türk'te beslenme ve mutfak kültürü ile ilgili çok sayıda bilgi bulunmaktadır. Türk Mutfağının orijinini, tarihini ve kültürünü tam olarak ortaya çıkartabilmek için tarihi kaynaklardan yararlanmak gerekir.

Çalışmanın Oluşturulma Nedeni: Türk mutfağı ve Osmanlı Mutfağı ile İlgili Asılsız, Yalan İddialar

Çalışmanın Konusu: Türk Mutfağı Tarihi - 1072-1074 Divan-ı Lügat-i Türk'te Adı Geçen Yiyecek ve İçecekler

Çalışma İçerisinde Adı Geçenler: Somer Sivrioğlu - Mehmet Yalçinkaya - Vedat Milor - Musa Dağdeviren - The Turkish Cookbook

Çalışmayı Oluşturan Sorumlu Koordinatör: Tolgahan Gülyiyen

Çalışmanın Resmî Sahipleri: Türk Mutfağı Diriliş Hareketi ve Dünya Türk Mutfağı Akademisi

Çalışmanın Yayınlanma Tarihi: 29 Ocak 2021

Ders Konusu: Türk Mutfağı Tarihi – Meslek Ahlakı – Usta-Çırak İlişkisinin Mesleğimizdeki Yeri & Önemi

İçeriğe Giriş

İfadelerin Tarihi: 29 Aralık 2020

“OSMANLI ZAMANINDA YEMEKLERDE BULAŞIK DETARJANI KULLANILIYORDU”

“TÜRK MUTFAĞI DÜNYA’DA SAYGI GÖREN BİR MUTFAK DEĞİL...”

“TÜRK MUTFAĞI DÜNYA’DA İLK 10’DA DAHI SAYILMAZ. (GİREMEZ.)”

“FRANSIZLARIN İLK YEMEK KAYNAĞI 1500’LERE GİDİYOR.”

“ (Gizli Özne ‘TÜRK’)KÜLTÜRÜ YAZILI KÜLTÜR DEĞİL, KONUŞMA ÜZERİNE DAYALI BİR KÜLTÜR.”
(İfade eden kişi tarafından ‘Türk’ kelimesi burada gizli özne olarak kullanılmıştır.)

“UYDURMASYON VARDIR YA ‘OSMANLI KAYNAKLARINDAN ALDIK’ YOK ÖYLE BİR KAYNAK !”

“Türk Mutfağı Dünya’da Saygı Gören Bir Mutfak Değil, Dünya’da İlk 10’a dahi giremez. Türk kültürü yazılı kültür değil, konuşma üzerine dayalı bir kültür. Fransızların ilk yemek kaynağı 1500’lere gidiyor. Bizim öyle bir uydurmasyon vardır ya ‘Osmanlı kaynaklarından aldık’ yok öyle bir kaynak !” İfadeleri Somer Sivrioğlu’na aittir.

Bu ifadelere, açıklamalara ve Somer Sivrioğlu’nu savunarak kendisine doğrudan açık olarak destek verenlerin başında gelen isimler: Mehmet Yalçinkaya-Vedat Milor olarak arşiv kayıtlarımızda yer almıştır.

7-15 Ocak Türk mutfağının efsane ve duayen şeflerini anma haftası dolayısı ile gündemimize almadığımız ve konuyla ilgili olarak tüm çevrelerin vereceği tepkileri ya da destekleri çok daha iyi analiz edebilmek adına geciktirdiğimiz konuyu bu gün itibarıyla gündemimize taşıyoruz. Türk mutfağına ilgili konularda saldıranların bu ifadeleri kullandığı tarih 29 Aralık 2020 tarihi idi. Bu olayın ay dönümü olan 29 Ocak 2021 tarihinde ilgili konularda söz konusu tüm çevrelere gerekli cevabı bu çalışma ile veriyoruz.

Somer Sivrioğlu’na destek verenlerden ve geçmişte de aynı konuda benzer ifadeleri olan Mehmet Yalçinkaya, Vedat Milor gibi isimlerin de bu konuda nasıl tavır sergilediklerini bu kapsamlı çalışmamızın içeriğinde tüm ayrıntıları ile bulacaksınız.

Özellikle bu konuda tekrar açıklama yapma gereği duyan Somer Sivrioğlu ve ona destek verenlerin iddialarından biri olan “belirli bir cümlem alınarak değerlendirme” yapılıyor gibi iddiaların da gerek hazırladığımız video ile gerekse kapsamlı çalışmamız ile eriyip, çürüdüğüne şahit olacaksınız.

Değerli Liderimiz Sayın Şef Tolgahan Gülyiye ilgili tüm konuları arşiv kayıtlarımızla beraber ele almıştır. Kendisi söz konusu hakaretler ile ilgili bütün görsel kayıtları da en ince ayrıntısına kadar genel olarak bizzat izlemiş, notlar almış ve bütünüyle konuyu analiz etmiştir. Tüm bunların ve tarihi kaynakların ışığında ilgili çalışmanın oluşturulmasına bizzat kendisi öncülük etmiştir.

Bu manada yaptığımız çalışmalar ve çok yönlü analizler ile Türk ve Osmanlı mutfağına karşı olarak kasıtlı tutumlarla beraber kesin bir art niyet olduğu belirlenmiştir. Bunların yanı sıra yazılı ve görsel medyada kısıtlı bilgiler ile ön yargılı, tutarsız, çelişkili fikirlerin beyan edildiği saptanmıştır. Bazılarının gafletle tarihi bilgilerden uzak olarak Türk mutfağına ve Osmanlı

mutfağına karşı içinde bulundukları önyargılı tutumlarına rağmen aynı kişilerin medya tarafından “Türk mutfağı ona emanet” gibi başlıklar ile dahi insanların önüne sunuldukları tarafımızdan bir kez daha teyit edilmiştir. Bu tarz başlıklar atan medya ve bazı çevrelerin deyim yerindeyse kediye ciğer teslim ettikleri bu çalışma ile ortaya çıkartılmıştır.

Bu fikirleri medya desteği ile beyan eden kişilerin ortak özelliklerinden bazılarının şunlar olduğu belirlenmiştir:

1-Asla bilgi sahibi olmadıkları konularda sanki ehil ve yetkililermiş gibi hiçbir tarihi bilgiye dayanmadan sadece varsayımlar ile yanıltıcı yalan ifadeler kullanmak.

2-Kesin, net ve doğru bilgiye sahiplermiş gibi davranmak suretiyle kamuoyu nezdinde kendilerini otorite kabul eder gibi konuşmak.

3-Bu şekilde davranarak Türk mutfağı ve Osmanlı Mutfağı ile ilgili olarak dünya kamuoyunu ve özellikle gelecek nesillerimizi yanlış yönlendirmeye çalışmak, çabalamak.

4-Tüm bunları yaparken yabancı mutfakları övmek suretiyle Türk mutfağını ve Osmanlı mutfağını doğru ve tarihi bilgilere sahip olmadan saygısız ifadelerle kıyaslamaya çalışmak.

Doğru Tarihi Veriler Işığında Güçlü Argümanlar ile Anlatmanın Gereği Hâsıl Olmuştur

Bu anlamda özellikle gelecek nesillerimiz açısından Türk ve Osmanlı mutfağı için olumsuz örnek olan bu medyatik kişilerin yanlış, kısıtlı ve kıt bilgilerinden ziyade konuyu gençlerimize doğru tarihi veriler ışığında güçlü argümanlar ile tamamen gerçekler üzerinden anlatmanın gerekliliği hâsıl olmuştur.

Kurulduğumuz ilk günden beri misyonumuzun bir gereği olarak ilgili konularda asla otorite olmayanların Türk mutfağına verdikleri zararları gözler önüne sermekteyiz. Medya ve belirli bir kesim tarafından da desteklenerek Türk mutfağı ile ilgili olarak topluma sanki gerçek otoritelermiş gibi sunulan söz konusu bu kişilerin tamamen varsayımlar üzerine olan bilgilerini kamuoyuna anlatırken kesin ve net sonuçlara varmışçasına ifadeler kullanmaları karşısında Türk mutfağı olarak asla sessiz kalmamız beklenemez.

Somer Sivrioğlu, Fransızları överek onların yemekle ilgili ilk yazılı kaynaklarının 1500'lere dayandığını ancak buna karşılık Türk kültürünün ise yazılı bir kaynağının bulunmadığını, Türklerin tamamen konuşma üzerine dayalı bir kültürü olduğunu belirtmiştir. Bunlar ile ilgili olarak hiçbir araştırması ve tarihi hiçbir bilgisi bulunmadan bu konularda medya desteği ile kamuoyu nezdinde kendisini bilirkişi gibi lanse ederek asılsız iddialarda bulunmuştur. Yine aynı programda Somer Sivrioğlu, Osmanlı kaynaklarına karşı ifadeler kullanarak bunlar için uydurmasyon yaftalamasında bulunma çabası içerisine girmiştir. Osmanlı kaynakları derken, bu yönde Osmanlı arşiv kaynaklarına karşı olumsuz algı oluşturma çabasında olduğu da tarafımızdan gözlemlenmiştir.

Değerli liderimiz Sayın Şef Tolgahan Gülyiye ise tarihi bilgilerle, tarihi kaynaklarla, 1072-1074 yılında yazılan Divan-ı Lügati Türk ile Somer Sivrioğlu'na ve onun söz konusu açıklamalarını savunanlara kapsamlı güçlü tezleriyle oldukça tarihi bir cevap vermiştir.

Ayrıca değerli liderimiz Sayın Tolgahan Gülyiye, 2012 yılında Hatay'da gerçekleştirilmiş olan 11. Gıda Kongresinin çalışması arasında bulunan “Divan-ı Lügat-i Türk'te Adı Geçen

Yiyecek ve İçecekler” konulu 101 sayfalık kaynak ile tarihi bilgilere dayanmakta olan güçlü tezlerini bir kez daha desteklemiştir.

Bu anlamda değerli liderimiz Sayın Şef Tolgahan Gülyiye’nin ilgili konularda tarihi hiçbir bilgisi bulunmadan Türk mutfağının aleyhine varsayımlar ile önyargılı olarak konuşanların söz konusu tüm asılsız düşünce ve yalan iddialarını tam manasıyla çürütmüştür.

Tarihi kaynaklar, kurumsal açıklamamız ve liderimiz Sayın Şef Tolgahan Gülyiye’nin ilgili konuları bizzat kaleme aldığı ders niteliğindeki yazısı ile beraber toplam 141 sayfalık bir çalışma oluşturulmuştur. Türk mutfağını ve Osmanlı mutfağını yok saymak isteyen söz konusu ilgili şahıslara tarafımızdan bilimsel tarihi kaynaklara dayalı bir cevap verilmiştir. Bu cevap ile ilgili şahısların yok saymak istediği koca çınar ve koca dağ olan Türk-Osmanlı mutfak kültürünün ezelden ebede kadar olacak olan kadim varlığı okuyacak ve araştırarak olan herkes tarafından rahatlıkla görülebilmektedir.

Türk mutfağı diriliş hareketi olarak: Dünya Türk mutfağı akademisi konseyi ile de yaptığımız geniş değerlendirmeler ve çok yönlü analizler çerçevesinde Türk mutfağı ve Osmanlı mutfağı üzerinden kazanç sağlayanların ihanetlerine delil olarak değerlendirdiğimiz yukarıdaki ilgili ifadelerin sahibi olan Somer Sivrioğlu’nu en sert şekilde kınıyoruz. Yine aynı şekilde Somer Sivrioğlu’nun Türk mutfağına karşı yaptığı çirkin açıklamalara destek vermiş olanlardan Mehmet Yalçınkaya ve Vedat Milor’u de en sert şekilde kınadığımızı kamuoyu nezdinde ayrıca belirtmek istiyoruz.

Musa Dağdeviren ve The Turkish Cookbook adlı çalışmasının bu metne dâhil edilerek tekrar gündemimizde yer almasının temel nedeni: Çok daha önceden belirttiğimiz gerekçelerden ötürü kınamış olduğumuz The Turkish Cookbook ve yazarının, Somer Sivrioğlu tarafından ilgili konuda adı geçmiştir. Somer Sivrioğlu tarafından bu çalışma Türk mutfağı için sözde örnek olarak gösterilmiştir. Konunun geçmişini bilmeyenler ancak öğrenmek isteyecek olanların okuyup anlayabilmesi adına konuyu birleştirerek tekrar gündeme getirme gereği hissetmiş bulunmaktayız. Bu konunun tekrar gündeme getirilebileceği çok daha önceden ilgili konuda yaptığımız yazılı açıklama içinde de belirtilmişti. Ayrıca konu hakkındaki bütün çalışmalarımız tarafımızdan kitabın yazarına sosyal medya vasıtası ile iletilmişti.

Somer Sivrioğlu yoğurdun Türk olarak kabul gördüğünü 29 Aralık 2020 tarihinde katıldığı aynı programda belirtmiştir. Ancak yine aynı programda tüm Dünya’ya yoğurdumuzu yöresel yemek reçetelerimizde ‘Yunan Yoğurdu’ ibaresiyle bazı algılar oluşturarak tanıtan bir çalışmayı övmesinden ve Türk mutfağı için bu çalışmayı sözde olumlu bir örnekmiş gibi göstermesinden ötürü Musa Dağdeviren ile beraber The Turkish Cookbook bu metne tekrar bilhassa dâhil edilmiştir.

Türk mutfağı ile ilgili olarak sadece Türkiye kamuoyunu değil, Dünya kamuoyunu da Türk mutfağı ile ilgili yanlış yönlendiren çalışmaların sahiplerinden olan Musa Dağdeviren’in The Turkish Cookbook adlı çalışması Türk mutfağına doğrudan ve dolaylı olarak zararlar vermektedir. Değerli liderimiz Sayın Şef Tolgahan Gülyiye’nin bu konuda yazdığı makale ve sonrasındaki bazı açıklamalarımıza göz atılması konunun öncesini bilmeyen tüm çevreler için her anlamda oldukça aydınlatıcı olacaktır kanaatindeyiz.

The Turkish Cookbook içerisinde ayranımız ve dönerimiz dâhil olmak üzere, Edirne’den Hakkâri’ye kadar yöresel birçok yemeğimizin reçetelerinde “Greek Yoğurt” yani “Yunan

yoğurdu” ibaresi kullanılmıştı. Ayrıca etimolojisi tamamen Türkçe olan “Yoğurt” üzerinden ilgili kitabın farklı bir algı oluşturduğu ve bu şekilde Dünya’ya pazarlandığı tarafımızdan saptanmıştı. Kitabın bu haliyle bazı asılsız Yunan tezlerini ya da iddialarını desteklemek amacıyla olduğu tarafımızca belirlenmiş ve anlaşılmıştı.

Musa Dağdeviren’in The Turkish Cookbook adlı çalışması Dünya Türk mutfağı akademisi tarafından çok daha önceden değerlendirilmiştir. Bu değerlendirme ve analizler sonucunda oluşturulan raporlarda belirtilen ilgili nedenlerden ötürü Türk mutfağı açısından söz konusu çalışma zararlı görülmüştür.

“Türk yemek kitabı” adı altında tüm dünyada farklı birçok dile çevrilerek Türk mutfağını temsil ettiği algısı ile yurt içinde ön plana çıkartılan ilgili çalışma, içerdiği tarihi doğruluktan çok uzak ifadelerden ve bu ifadelerin asılsız bazı Yunan iddialarına, tezlerine kaynak gösterilebilecek olduğundan ötürü Türk mutfağı için zararlıdır.

Hazırlanmış olan detaylı raporlar neticesinde ilgili çalışmanın asla Türk mutfağını temsil etmediği ve edemeyeceği kararı yine Dünya Türk mutfağı akademimiz tarafından vermişti. Bu çerçevede zararlı bulunan ilgili çalışma Türk yemekleri ve ürünleriyle ilgili tarihi gerçeklikten uzak, asılsız ifade ve ibareler içerdiğinden ötürü Türk mutfağı tarafından kesinlikle onaylanmamıştır.

Tüm bunlara rağmen ilgili çalışmada yer alan bütün Türk yemekleri Dünya Türk mutfağı akademimiz tarafından da koruma altına alınmıştır. Bu anlamda Dünya Türk mutfağı akademimiz ilgili çalışma ile Türk yemeklerinin ortaya çıkartılarak, korunması adına gösterilmiş olan hizmeti, gayret ve çalışmaları da asla görmezden gelmemektedir. Bu açıdan değerlendirildiğinde Dünya Türk mutfağı akademimiz, Türk mutfağı için kayda değer bir emek harcadığının hakkını hak sahiplerine kesinlikle teslim etmektedir. Ancak kitapta yer alan asılsız ve tarihi dayanaktan çok uzak olan ifadelerin Türk mutfağına tüm Dünya nezdinde büyük zarar verdiği ve asılsız Yunan tezlerini destekleyici bir algı oluşturduğu düşünüldüğünde ise söz konusu zararın faydasından çok daha fazla olduğu sonucuna varılmıştır.

Söz konusu kitap bu şekliyle Türk mutfağını asla temsil etmemekte olup, istikbalde muhtemel oluşturulabilecek bazı tezlere tutarlı gerçek bir tarihi kaynak olarak asla gösterilemez. Bu anlamda ilgili çalışma tutarlı, gerçek tarihi bilgilere dayanan bir kaynak olma özelliğini bünyesinde kesinlikle barındırmamaktadır.

Türk mutfağında neredeyse her yemekte kullanılmakta olan ve yerli-yabancı birçok kaynaktan etimolojisinin kesin olarak Türk olduğu bilimsel verilerle de kanıtlanan yoğurt ile ilgili olarak: Musa Dağdeviren tarafından yazılmış olan The Turkish Cookbook kitabı asla doğru bilgiler içeren kaynak bir kitap değildir.

Bu anlamda gelecekte söz konusu bu kitap kaynak gösterilerek yoğurt ile ilgili doğrudan oluşturulabilecek veya yoğurt üzerinden dolaylı olarak Türk mutfağı aleyhine oluşturulabilecek tüm yerli veya yabancı muhtemel tezler, raporlar ya da birtakım iddialar asla doğru tarihi bilgiler esas alınarak elde edilmiş olmayacaktır. Burada yer alan tüm bu konularla ilgili verdiğimiz bütün bilgiler Dünya Türk mutfağı akademimiz nezdinde uzun zaman önce alınmış olan bazı kararları ve bunlarla ilgili olarak oluşturulmuş olan raporları temsil eden bir özeti ifade etmektedir.

Türk mutfağı diriliş hareketi olarak: İlgili konularda Türk mutfağına-Osmanlı mutfağına karşı kamuoyu önünde asılsız iddialarla ve çirkin ifadelerle birtakım hakaretlerde bulunan kişilere destek veren veya vermekte olan ancak burada belirtmediğimiz tüm çevreleri de ayrıca kınadığımızı belirtiriz.

Yine bu kişileri tarihi hiçbir dayanağı bulunmayan ve kulaktan dolma varsayımlar üzerine ifade edilen bilgiler ile kamuoyu önüne çıkartan medya kuruluşlarını, program sahiplerini de Türk mutfağına ve Osmanlı mutfağına asılsız iddialar ile hakaretlerde bulunmalarına fırsat verdikleri için en sert şekilde kınamaktayız.

En önemlisi; Türk mutfağına ve Osmanlı mutfağına bu denli çirkin ifadeler ile saldırılarda bulunanlara karşı birlik olamayan, gerekli tepkiyi vermeyen, veremeyen veya konuyu ele alırken yumuşatma gayreti gösteren tüm gerçek kişileri, tüzel kişileri veya kuruluşları da kınamakta olduğumuzu Türk mutfağı adına önemle belirtiriz.

Somer Sivrioğlu asılsız ifadeler kullanarak tamamen yanlış, dayanaksız varsayımlar üzerine yalan konuşarak kamuoyunu yanılttığı için aşağıdaki konularda düzeltmeler yaparak Türk milletinden ve Türk mutfağından özür dilemelidir.

“Neden Özür Dilemelidir” Konusundaki 3 Tarihi Sebep Aşağıda Belirtilmiştir

Bu Çalışmamız ile Kanıtlanan Tarihi Gerçekler Şunlardır;

- 1- “Türk kültürü yazılı kültür değil, konuşma üzerine dayalı bir kültür. Fransızların ilk yemek kaynağı 1500'lere gidiyor. Bizim öyle bir uydurmasyon vardır ya ‘Osmanlı kaynaklarından aldık’ yok öyle bir kaynak!” ifadelerinin tamamen asılsız yalanlardan ibaret olduğu ve Somer Sivrioğlu’nun insanları bu ifadeler ile yalan-yanlış yönlendirdiği kanıtlanmıştır. (**Bakınız Kaynak:** Divan-ı Lügat-i Türk, Kaşgarlı Mahmut – Kutadgu Bilig, Yusuf Has Hacib 1072-1074)
- 2- “Türk kültürü yazılı kültür değil, konuşma üzerine dayalı bir kültür. Fransızların ilk yemek kaynağı 1500'lere gidiyor.” diyerek Fransızlar ile kıyaslama yaptığı Türk mutfağının ve onun kültürünün yemekle ilgili yazılı kaynaklarının Fransızların kaynaklarından çok daha öncelere yani 1072'lere kadar gittiği bu çalışma ile kesin olarak ispatlanmıştır. (**Bakınız Kaynak:** 2012-Hatay 11.Gıda Kongresi -1072-1074 Divan-ı Lügat-i Türk'te Adı Geçen Yiyecek ve İçecekler)
- 3- Yine bu çalışma ile Türk kültürünün Somer Sivrioğlu’nun yalan iddiasında olduğu gibi konuşma üzerine dayalı bir kültür asla olmadığı bilimsel ve tarihi verilerle kanıtlanmıştır. Bu anlamda Türklerin yazı yazmak için kâğıttın henüz icat edilmediği dönemlerde dahi tarihini, kültürünü dikili taşlar üzerine yazmış olduğu bilimsel tarihi veriler ile kanıtlanmaktadır. (**Bakınız Kaynak:** Orhun Yazıtları M.S. 8.yy.)

Tüm bu nedenler ile bizler Somer Sivrioğlu’nun asılsız ve yalan iddialarından ötürü başta Türk milletinden özür dileyerek tarihi gerçeklere dayalı bir şekilde ilgili konularda düzeltme yapması gerektiği düşüncesini kuvvetli olarak savunmaktayız.

Bu anlamda da söz konusu kişi yalan ve asılsız ifadelerinden ötürü böyle bir özür ile düzeltme yapmayacak olsa bile kendisinin tüm ifadeleri söz konusu çalışmamız ile zaten çürütülmüştür.

Kadim tarihimiz bu konularda Türk mutfağına, Osmanlı mutfağına ve Türk kültürüne saldıranların içine düştüğü vahim durumu bilimsel verilere dayalı olarak herkese göstermektedir. Bu anlamda bizler tarihi misyonumuzun bir gereği olarak Türk mutfak sanatları alanında üzerimize düşen tüm sorumluluklarımızı kurucu liderimiz öncülüğünde yerine getirerek tüm dünya insanlığına en doğru bilgileri aktarma gayreti ile çalışmaya kararlılıkla devam edeceğiz.

Saygılarımızla

TÜRK MUTFAĞI DİRİLİŞ HAREKETİ



Liderimizin İlgili konular hakkında Analizlere ve Tarihi Kaynaklara Dayalı Yazı Dizisi;

Not: Şef Tolgahan Gülyiye bu yazı dizisi içerisinde uzun yıllar önceden yazdığı bazı tezlerinden de alıntılar yapmıştır.

Ders İçeriğine Giriş

Çıraklığını Yapmadığın Mesleğin Asla Ustası Olamazsın

Günümüzde bildik birçok şef için geçerli olan güzel bir sözdür çıraklığını yapmadığın mesleğin asla ustası olamazsın sözü...

Özellikle günümüzdeki medya-magazin nezdinde aşçılık mesleğinde sanatçı, usta bir şef olmak için hiç emek harcamamış olanları çok iyi anlatan bir sözdür. Bunlar mutfaktaki ağır çalışma ortamlarından kaçarak mesleğimizde usta veya şef olduklarını zannederler. Bunların kendilerini böyle sanmasında elbette medyamızın ve işin perde arkasında yer alan bazılarının payı çok büyüktür. Genelde bunların çoğu son yıllarda aşçılık mesleğindeki popülerliği fark ederek sonradan mesleklerini değiştirmiş olanlar ve piyasada “biz Türk mutfağının ustasıyız” diye dolaşanlardır. İşin kötü yanı bunlar gelecek nesillerimize de kötü örnek olmaktadır. Kolay yoldan hemen usta-şef olmak konusunda ya da kamuoyunda tez zamanda bu unvanlarla çağırılma hayaline kapılmak konusunda gençlerimizin artık yeterince örneği var. Şu halde bazı genç arkadaşlarımızın içinde bulundukları durumları açıklarken söz konusu bazı örnekler bakmakta ve neden sonuç ilişkisini analiz etmekte fayda vardır.

Yine bu kategoride değerlendirdiğimiz bazıları da sosyal medya da sadece birtakım saçma sapan hareketler ile meşhur olduklarında Türk mutfağını Dünya’da temsil ettiklerini sanırlar.

Ya da medya onları bu role iter ve bunlar da asla ehil olmadıkları konularda Türk mutfağını temsil ettiklerini zannederler. Ancak bunların Türk mutfağı ile ilgili olarak gerçekte yapabildikleri tek şey ise saygınlığımızı zedelemek suretiyle kültürümüzü yozlaştırmaktır. Bunu yaparken de gelecek nesillerimize kötü örnek teşkil etmektedirler. Elbette bunlara işin perde arkasında çanak tutarak destek olanlar Türk mutfağının saygınlığını yitirilmesinde ve mesleğimizin yozlaştırılmasında büyük pay sahibidirler. Fransız veya İtalyan şefler arasında saçma sapan hareketlerle bir yerlere getirilenlere asla rastlayamazsınız. Eğer rastlasanız da bunlar o toplumlarda şef olarak dahi nitelendirilmezler. Hele hele para ya da reklam için her türlü şaklabanlığı yapabilen birtakım kendini bilmezlere Fransız veya İtalyan mutfağının temsili asla bırakılmaz.

Şimdi Türkiye’de dünyaca tanınmış şefler olarak insanlarımızın önüne sunulan ancak aşağıda anlatacağımdan asla haberleri olmayanlara usta-çırak ilişkisi hakkında kısa bir ders verelim istiyorum. Bu dersi vereceğimiz kişide sadece aşağıda ismi geçmekte olan kişi ile asla sınırlı değildir. Bu konuda o isimle beraber değerlendirilebilecek birçok kişi vardır. Onlarda bu dersi o ismin yerine kendi isimlerini koyarak bundan sonraki süreçte yazacaklarını okumaya devam edebilirler. Hatta o şekilde kendilerine de pay çıkartarak okumaya devam etmelidirler. Kısacası demem o ki; kızım sana diyorum gelinim sen anla atasözünün ne anlam ifade ettiği burada benimde ifade etmek istediğim konuyu çok iyi şekilde özetler.

Usta-Çırak İlişkisine Dair Somer Sivrioğlu’na Kısa Bir Ders

Bazılarının bu konuları öğrenebilecek vakitleri hiç yoktu. Çünkü hiçbir zaman gerçek bir usta tarafından eğitilmediler. Çünkü çoğuna göre o meşakkatli, alın teri dökmeleri gereken ortamlar onların çalışabilecekleri ortamlarda asla değildi. Onlar kısa yolu bularak sözde şef oluverdiler ve sözde Türk mutfağını Dünya’da temsil ettiklerini sandılar. Elleri sonradan aldıkları bazı kâğıt ve metal parçalarıyla rüya görmekteler. Tabi ki bu rüyaya onları iten sebepler de malum. Şimdi onlar için rüyadan uyanarak gerçekleri duyma vakti. Sonra tekrar bazılarının onları ittikleri uykularına dönerek asla gerçekliği olmayan aynı rüyaları görmeye ve kendilerini usta-şef zannetmeye devam edebilirler. Ancak arada rüyalarından uyanıp bu hakikatler ile de yüzleşmeleri şarttır.

Gerçek ustaların meslek öğretmeden önce çıraklarına öğrettiği ilk kurallardan biri şunun ile alakalıdır: Eğer bir yemeği yaparken yetiştirmek için ya da geç kalmamak için mesleğimizin etiğine-ahlakına asla uygun olmayan yollara başvurarak o yemeği misafire gönderiyorsan, hiç gönderme... Çünkü bu mesleğine ihanet sayılır.

Benim düşünceme göre de özetlemem gerekirse: Yaptığınız yemeği kendiniz yiyemiyorsanız başkasına vermeyin veya satmayın. Yoksa hem mesleğinize hem de çalıştığınız yere ihanet sayılır.

Bu konuyla ilgili olabilecek olan beğendiğim sözlerden bir diğeri de şudur: “Meslekteki ustalığınız yaptığınız veya sunduğunuz son yemek kadardır.” Buda şunu söyler: Evet 100 tabağı düzgün yaparsınız son bir tabak yanlış olur ve öncesinde yaptığınız bütün doğruları o bir yanlışınız götürür. O yüzden birçoğu “Aşçılık güzel meslektir ancak bir o kadar da nankör bir meslektir.” der.

Mesleki ahlaka sahip birçok meslektaşımız hayatlarını kazanırken yaptıkları mesleklerine ihanet etmemek pahasına kendilerine nankörlük yapılmasını tercih eder. Peki ya ihaneti-nankörlüğü mesleğimize yapanları, **hatta Türk mutfağına yapanları nereye koyacağız?**

Somer Sivrioğlu ile ilgili olarak çok daha ilerleyen safhalarda asıl konuya girmeden önce kendi ağzından ifade ettiği bir konuyu ifade etmeme lütfen izin veriniz. Kendisi katıldığı bir programda yaptığı yemeği yetiştirmek pahasına içine neler, neler attığını ve o şekilde servis ederek yemeği yetiştirdiğini ifade ediyor.

Sözde değil ama gerçek anlamda özde Usta-çırak ilişkisi ile eğitilmiş olan usta, sanatçı aşçılarımız, şeflerimiz çok iyi bilirler ki; Somer'in kendi ağzı ile itiraf ettiği bu tarz kasıtlı yaklaşımları yapan aşçılar veya şefler için kullanılan tek tabir şudur: "Mesleğe ihanet etmek."

Evet, "Mesleğe ihanet etmek." diye tabir edilir. Çünkü hangi zanaat veya sanatla ilgili olursa olsun gerçek bir usta, çırağına işini kaybetmek pahasına bile olsa önce mesleğe ihanet etmemesi gerektiğini öğretir. Usta, çırağına bu mesleğe ihanet nasıl olur onu da etraflıca açıklayarak anlatır.

Mesleğe ihanet; yaptığı işi etik kurallara uygun olarak yapmamak ile, bile isteye işi savaştırmak ile, zaman alacak olsa da düzgün şekilde işini yapmak yerine kendinin dahi beğenmeyeceği şekilde servis yapmak ile olur.

Şu halde Somer Sivrioğlu şu cümleyi bundan sonra hep çok iyi hatırlamalı ve aklında hep tutmalıdır.

Ağzınla kuşta tutsan, medya ile şişirilerek yanındakilerin çoğu sana zirvedesin, sen şöyle şefsin, sen böyle ustasın dahi deseler gerçek manada çıraklığını yapmadığın bir işin asla ustası olamazsın, Şefi hiç olamazsın Somer Sivrioğlu... Bu gerçeği sana herkes söylemez veya söyleyemez. Nedenlerini de zaten en iyi siz bilirsiniz. Ancak hakikat ne olursa olsun hiçbir zaman değişmez.

Hakikat şu ki; yemeği yetiştirebilmek için 'neler neler yaptım' diyerek itiraf ettiklerin, asla gerçek bir usta-çırak ilişkisi ile bu meslekte yetişmediğini herkese göstermektedir. İşte o yüzden çıraklığını yapmadığın işin ustası olamazsın sözünü aklından hiç çıkartmamalısın.

Yine usta-çırak ilişkisinde iyi bir usta, çırağına iyi eğitim vermesi gerektiğini ona şu sözlerle açıklar: "Yarın başka bir yere gittiğinde, senin ustan kimdi? Diye sorarlar... Yanlış bir şey yaparsın, söylersin sana değil bana kızarlar veya benim ustalığıma laf ederler o yüzden bazı şeyleri iyi öğrenmelisin." Bu bağlamda da tabi sizi Somer Sivrioğlu olarak yetiştirenlerin yani bazı adını söylediğiniz o ustaların da yetiştirme sürecinde kabahati veya eksikliği olabilir. O yüzden sözüm sadece size değil. Sözüm ayrıca usta çırak ilişkisinde gerektiği gibi yetişemeyenlere, yetiştiremeyenlere... Buda benim size ve sizin ustalarımı dediğiniz kişilere gerçek manada hep hatırlamaları gereken çok önemli bir usta-çıraklık ilişkisi nedir? Ustalar çırağına ilk olarak neler öğretir? Gibi konularının dersi olsun. Keza bu dersi her anlamda almadığınız veya size veremedikleri çok belli.

Maalesef ilgili sözlerinizden anlaşılan gerçek şu ki: Sizlere mesleğe başlamadan önce bu konuları ders olarak vermeleri gereken ustalar, ya bu dersi vermemişler ya da sizler gerçek manada bir usta-çırak ilişkisi ve anlayışı ile yetiştirilmemişsiniz. Zaten sizde aslında hiçbir şefin altında çalışmadığınızı zaman zaman gururlanarak söylüyorsunuz. Bu manada da gerçek anlamda bir usta-şef ile çalışmak zaten herkese nasip olmaz. Çünkü gerçek anlamda

sanatçı, usta bir şef aşçı zaten önüne gelen herkesi çırak olarak kendine seçip yetiştirmez ve her anlamda eğitimi ile ilgilenmez. İşte bu yüzden siz Somer Sivrioğlu olarak ve etrafınızda olan bazıları gerçek anlamda çıraklığını yapmadığınız bir işin hiçbir zaman ustası olamayacaksınız. Bunu lütfen aklınızdan hiç çıkartmayınız.

Yukarıda “Mesleğe Nasıl İhanet Edilir?” Konusuna Açıklık Getirdim.

Bundan Sonraki Süreçte İse “Türk Mutfağına Nasıl İhanet Edilir?” Sorusunun Cevabını Birlikte Arayacağız... Kesin Cevabı da Aziz Türk Milleti ve Tarihimiz Bir Gün Verecektir.

Esasen bu yazımda yer alan muhatapların Somer hariç hepsi ile daha önceden internet vasıtasıyla münazaralar da gerçekleştirmiş biriyim. Tabi bunların sonucunda neler olduğunu ve karşı tarafın ne gibi yollara başvurduğunu da en iyi onlar bilir.

Eğer bu kişiler veya bunların arkasında durarak onlara destek olanlar; burada yer verdiğim konuların tamamıyla ilgili olarak daha detaylı bir münazara yapmak isterlerse ben buna da her zaman seve seve varım. Ancak onlar hiçbir zaman genel anlamda bir münazaraya razı olmayacaklardır. Çünkü geçmişte veya yakın tarihte bu tarz konularda benimle münazarada bulunmak için kolları sıvayan ilgili kişilerin düşüncelerini çürüten cevaplarım karşısında ne duruma düştüklerini bilenler hala bilir. Zaten bazı kişilerin kamuoyu önünde zekâ gücüyle, mantık gücüyle veya bilgileri ile asla alt edemediklerini ne gibi tehditlere başvurarak alt etmeye çalıştıklarını yine en iyi o kişiler ve yakın çevreleri bilmektedirler. Ama her ne olursa olsun ben her zaman bu konularda kamuoyuna açık bir şekilde münazaralar yapmaya hep varım. Bunun altını da özellikle çizerek bu konudaki açık tavrımın tüm çevrelerce de iyi bilinmesini isterim.

Dediğim gibi: İlgili tüm konuları tarihi bilimsel kaynaklar üzerinden münazaralar yaparak değerlendirmeye hep hazırım. Hatta geçmişte olduğu gibi; ilgili konularda karşıma çıkmak isteyecek olan kişilere, tezlerimi çürütebilecek olanlara her zaman hodri meydan diyorum. Hatta yine ilgili konularda argümanlarımı da büyük oranda açık bir şekilde yazmaktayım. Yani kendilerine avansta veriyorum. Eğer ortaya attığım tezlerimi veya düşüncelerimi çürütebilecek tek bir kişi ya da grup var ise, önceden kaçanlar gibi kaçmayacaklar ise buyurunuz münazara masasına...

Eğer öyle bir münazaraya cesaret edebilirlerse; savunduğum, yazdığım tezlerin yanı sıra sözlü olarak ifade edeceğim tüm konular ile ilgili olarak takdiri de bizi izleyecek olan aziz Türk milleti yapar, yine kararı da olanlar bilimsel tarihi bilgilere bakarak verir. Yok, eğer böyle bir münazaraya karşılıklı olarak cesaret edebilen olmaz ise de: En azından istikbalde bu tarihi yazılarımı, tez ve raporlarımı okuyacak olan aziz Türk milleti ve onun gelecek nesilleri takdiri er ya da geç yine verir. Bu konularda kesinlikle zerrece şüphem yoktur.

Bu Tarz Yazılarımda Görmeniz Gereken Asıl Gerçek Nedir?

Bu tarz yazılarımı çoğunuz eleştirel olarak alabilir. Ancak aslında bu tarz yazılarım eleştiriden daha çok Türk mutfağına sadece Türkiye’de değil tüm dünya nezdinde zarar verenlerin iç yüzlerini ortaya dökmek amacını taşımaktadır. Yazılarım bu konuyu çok yönlü analizler çerçevesinde anlamamıza önemli derecede olanak sağlar.

Bu tür yazılarımda görmeniz gereken asıl gerçeğin hiç kimseye haksız veya dayanaksız ithamlarda ya da eleştirilerde asla bulunmadığım hakikatidir. Yine bu tarz yazılarım herhangi bir menfaat ya da kişisel bir kazanım elde etmek amacıyla asla kaleme alınmaz. Bunu zaten

görenlere, anlayabilenlere söylememe gerek dahi yoktur. Ancak yine de anlamak istemeyecek olanlar için ifade etmeyi faydalı buluyorum.

Yine bu tarz yazılarımda tarafımdan tek bir şey dikkate alınır; o da sadece Türk Mutfağının tüm dünyadaki mutlak menfaatleridir. Türk mutfağına düşmanlık edenlerin, ihanet edenlerin tam karşısında durarak herkesin gerçek yüzünü anlamak adına çok yönlü analizler ile de bilinçlenmeye vesile olmak gerekmektedir.

Bu analizler ışığında eğri oturup doğruları konuşarak gelecek nesillerimizin hakikatleri görmesini sağlamak ve Türk mutfağına gerçekten nelerin, kimlerin zarar vermekte olduğunu tüm çıplaklığı ile anlamamızın tek yolu şudur: Bu tarz yazılarımda olduğu gibi çok yönlü analizler yapmak, araştırmak, düşünmek ve sorgulamak.

Ben bu tarz yazıları yazmaya ve ilgili konulardaki çalışmalarını yapmaya 2009 yılında başlamış biriyim. Birçoğu yazdığım yazıların rahmetli ustam, şefim ve öğretmenim olan babam ile benzer olduğunu söyler. Rahmetli öğretmenim, ustam ve şefim Zeki Gülyiyen'i trajik bir şekilde kaybettiğim o dönemde bu tarz yazıları yazmamam için tehditlerde almış biriyim. Hatta bu tarz yazılar yerine sadece yemek tarifi yazmam konusunda türlü tehditlerle beraber baskılara da maruz kaldım. Ancak babam gibi bildiğim ve kendimi adadığım davamdan asla dönmedim.

Bu tarz yazıları yazmamamı isteyenler yine aynı yıl içerisinde ayrıca şahsıma telefonlarda "Biz Zeki Gülyiyen'i idare ediyorduk, bir Zeki Gülyiyen daha istemiyoruz." diyenlerdir. Daha önceki açıklamamda tüm detaylarıyla anlattığım gibi: bunları söyleyen, söyleten ve yapanların arasında burada adı geçen söz konusu o kişide yer almıştır. Tüm bunları ve iç yüzlerini sitemizde yer alan 2 Aralık 2020 tarihindeki açıklamamda da ifade etmişim.

O dönemde de bu tarz yazılarımdan ve çalışmalarımın rahatsız olanların, "Türk mutfağı için yemek tarifi ver bu tarz yazılar yazma" diyerek tehdit ve baskılar yapanların aslında şahsımla beraber Türk mutfağına ne kadar büyük bir zarar vermek istediklerini geldiğimiz şu günlerde çok daha iyi görmekteyiz.

Aradan geçen zaman ve yıllar göstermiştir ki: Tüm Dünya'da eşsiz ve benzersiz olan bu tarz çalışmalarımız Türk mutfağının önündeki en büyük engelleri kaldıracak olan çok önemli bir mihenk taşıdır. İşte Türkiye'de veya Dünya'da o taşı koymamız Türk mutfağının önünü her açıdan, her anlamda açacaktır. Biz birilerinin hoşuna gitse de gitmese de o mihenk taşı Türk mutfağı için, gençlerimiz için koyduk.

Çok uzun yıllar önce de ifade ettiğim gibi ülke mutfağımızı yüceltmek için her şeyden önce Türk mutfağı adına milli bir vizyon tarifi, karakter-ustalık ve meslek ahlakı tarifi gerekmektedir. Bunların ardından yemek tarifi ve reçetelerimiz tüm Dünya'da çok daha büyük anlamlar kazanacaktır.

Yıllar önceki ön görülerimde asla yanılmadığım bu gün geldiğimiz noktadan ve bu çalışmanın içerisinde yer alan bütün konulardan da rahatlıkla anlaşılmaktadır. İşte bu anlamda biz Türk mutfağı için önemi çok yüksek olan o ilk mihenk taşı tehdit edildiğim gün 26 Ağustos 2009 tarihinde koymuş olmanın meyvelerini toplamaktayız.

Allah nasip ederse istikbalde yaptığımız tüm bu çalışmaların ne anlama geldiğini ve Türk mutfağının geleceği için ne kadar büyük bir öneme sahip olduğunu bizlerle beraber herkes çok daha iyi görüp kavrayacaktır.

İşte böylesi yüksek öneme sahip analizlerin, raporların ve çalışmaların yer aldığı bu tarz yazılarımı okuyanlardan her zaman ilk ricam şudur; lütfen şapkalarınızı çıkartıp önünüze koyunuz. Sonra da Türk mutfağı için bir değil 10 defa düşününüz, sorgulayınız ve konulara etraflıca bakmaya gayret gösteriniz. Türk mutfağı ve gelecek nesillerimiz adına insanların düşünmesine, sorgulamasına ve ilgili konulara etraflıca bakabilmesine bir nebze de olsa eğer vesile olabilirsem ne mutlu...

‘LOŞ SOHBET’ ADLI DÜZEYSİZ PROGRAM

29 Aralık 2020 tarihinde internet üzerinde bir video platformunda yer alan “loş sohbet” adlı düzeysiz sunumlu olduğunu düşündüğüm bir programda Somer Sivrioğlu Türk mutfağı için asla tutarlı temellere dayanmayan ve kesinlikle doğruluk payı olmayan, yakışsız hakaret dolu yalan ifadeler kullanmıştı.

Ancak bu kendisinin Türk mutfağına karşı olan tutumuyla ilgili ilk icraatı değilmiş. Bazı tarafsız habercilik yapan platformlarda, Somer Sivrioğlu’na çok sert tepkiler verilmiş.

Televizyonda çalıştığı bir programda oldukça manidar bir zamanda gereksiz birtakım istekleri üzerine kendisine bazı tepkiler yağmış. Hatta o tepkiler protesto ve kınama seviyesinde olmuş. Çünkü Somer’in ilgili istekleri milletçe hassas olduğumuz manidar bir dönemde meydana gelmiş. Bu tepkilerde sadece onun şahsında değil, sözde jüri üyesi olarak çıktığı o programa da olmuş.

Mutfak sanatları mesleğimizi daha çok magazinsel bir seviyeye indirgeyerek düzeysiz bir hale getirmiş olan program zaten burada ilgileneceğimiz konu asla değil. İlgili platformlar zaten Türk mutfağına bu denli zarar verenlerin kişisel gösteri-reklam alanıdır. Esasen değerlerimizle ilgili olarak Türk mutfağı ve Osmanlı mutfağı üzerinden bu denli hakaretleri yapanları da maalesef bazıları milletimizin önüne çıkartarak desteklemektedirler.

Asıl konuya girmeden önce gelin şimdi Somer Sivrioğlu’na ve söz konusu programa karşı verilmiş bir tepkiyi inceleyelim.

Somer Sivrioğlu, Mugamsad Derneği Tarafından Şu İfadeler ile Protesto Edilmiş

“29.09.2020 akşamı Tv8 de yayınlanan Masterchef programında Şef Somer Sivrioğlu tarafından ERMENİSTAN milli Yemeği olan “topik” mezesi anlatılarak, reklamı yapılmış ve yarışmacılardan aynısını yapmaları istenmiştir.

Ermenistan’ın, Azerbaycan topraklarını işgal ettiği ve 4 gün önce tekrar saldırıda bulunarak onlarca sivil Azeri vatandaşımızı şehit ettiği, bu hassas günlerde Ermenistan reklamının yapılmasını kınıyoruz.” (**Mugamsad Derneği**) (**DIPNOT:** Mugamsad Derneğinin açıklamasının devamında yer alan bazı eleştirileri kesinlikle doğru bulmadığımız için bu metne dâhil etmiyoruz. Bunun nedeni aşağıda tüm açıklığı ile açıklanmıştır)

ZAMANLAMASI MANİDAR

Yukarıdaki örnek aslında bizlere Türk mutfağına zarar verenlerin zihniyetlerini çok iyi göstermektedir. Bunların milli, siyasi veya politik olaylardan bile nemalanarak yemek ve

mesleğimiz üzerinden bu tarz girişimlerle neyi amaçladıklarını çok iyi değerlendirmeliyiz. Bunların manidar zamanlarda bile değerlerimize karşı, Türk kültürüne karşı nasıl düşmanca tavırlar sergilediklerine bir delil olan yukarıdaki konuyu asla görmezden gelmemeliyiz. Söz konusu protesto açıklaması da bu konuya delili teşkil eden örneklerden sadece birisidir.

Kısacası: “Bazı milli, siyasi veya politik olayları da mutfak sanatları alanına mı bağlayacaklar... Hadi canım olmaz o kadar!” gibi bir anlayış ile düşünecek olanlarınız var ise; kesinlikle yanılmakta olduğunuzun göstergesi ve kanıtı da bu açıklamadaki manidar durumdur.

Bazıları şunu söyleyebilirler: “Bu toprakların kültürüdür topik.” Hiç şüphesiz ki; topik elbette Osmanlı mutfacı içerisinde bizim kültürümüzün ve bizi biz yapan zengin farklılıklarımızın bir parçasıdır. Nitekim Türkiye’de vatanını seven birçok ermeni asıllı insanımızda yaşamaktadır. Onlarla beraber topik zengin topraklarımızın ve zengin kültürümüzün bir parçasıdır.

Ayrıca topraklarımızın bir parçası olsun veya olmasın söz konusu program, Somer Sivrioğlu veya herhangi birisi istediği ülkeden, istediği kültürün yemeğinin tanıtımını yapabilir. Başta şahsım olmak üzere bizler buna her anlamda çok yüksek saygı duymaktayız. Bu anlamda ilgili derneğin açıklamasının devamında yer almış olan farklı kültürlerin yemeklerinin reklamının veya sunumlarının yapılmasıyla ilgili eleştirisel görüşlerini kesinlikle doğru bulmuyorum. Asla doğru bulmadığım içinde devamında gelen o açıklamalarına burada ilgili konuya alakalı olarak yer verme gereği dahi hissetmiyorum.

Bazı şeyleri birbirinden çok iyi ayırt etmemiz gerekmektedir. Gerek ilgili program gerekse başkaları farklı kültürlerin yemeklerini her zaman tanıtarak sunabilirler, sunmalıdır. Bizler bunlara her zaman yüksek saygı göstermeliyiz. Ben her zaman farklılıklarımızın bizi biz yapan en büyük zenginliğimiz olduğunu savunmaktayım. Tüm farklılıklara yüksek saygı duymak zorundayız. Bizler tüm farklılıklara yüksek saygı duyarken aynı saygıyı Türk mutfacı ve Osmanlı mutfacı içinde beklemekteyiz. Buda bizim en doğal hakkımızdır.

Eğer sizler başkalarının farklılıklarına gerektiği şekilde saygı duymazsanız, onlardan da size saygı duymalarını bekleyemez veya isteyemezsiniz.

Doğru bulduğumuz konuları her yönüyle değerlendirmeli, doğru bulmadıklarımızı ve yanlış olduğunu düşündüklerimizi de her zaman açık şekilde ifade etmeyeleyiz.

Yukarıdaki protesto örneğinde asıl sorgulayarak görmemiz gereken konunun zamanlaması ve onu ilgili zamanlama ile çok manidar yapan durumlardır. Yine burada asıl dikkat etmemiz gereken mesele şudur: Azerbaycan ve Türkiye için milli olarak oldukça hassas bir zamanda böyle manidar yaklaşımların ne kadar doğru olduğu, buna neden gerek duyularak izin verildiği konusu sorgulanmalıdır. Bunun dışında aynı açıklamanın devamında yer alan farklılıklarla ilgili, yabancı mutfakların yemekleriyle ilgili olası yaklaşımlar asla doğru değildir.

TÜRK MUTFAĞI KONUSUNDA ASLA OTORİTE DEĞİLLERDİR

Bazıları hem Türkiye’de Türk insanına hitap ederek Türk mutfacı üzerinden ekmek yiyorlar, hem de Türk kültürü üzerinden Türk mutfacına hakaret ediyorlar. Hatta Türk mutfacına ihanet edercesine çalışmalarda ve söylemlerde bulunuyorlar. Kendilerince Türk mutfacını, Osmanlı Mutfacını yok saymaya dahi çalışıyorlar. Var olan arşivlerimizi, yazılı tarihimizi görmezden gelerek dalga geçercesine söylemlerde bulunuyorlar. Birtakım kişiler, çevreler ve

elbette medyada neticede maalesef bunları destekliyor. Ya da şöyle diyelim desteklemek zorunda kalıyorlar.

Bazılarının medya ile şişirilerek bir yerlere getirilmesi, bazı yerlerde köşe yazıları yazmalarına olanak verilmesi, hatta çeşitli manipölasyonlar ile zaman içerisinde medyatik isimler yapılmak suretiyle Türk milletinin önüne çıkartılması; o kişileri Türk mutfağı ile ilgili olarak asla otorite yapmaz. Yine benzer şekilde aynı kişilerin tarihi bilimsel hiçbir kayıtlı veriye dayanmadan Türk ve Osmanlı mutfağı ile ilgili olarak kesin hüküm mahiyetinde birtakım önyargılı ifadeler sarf etmeleri, ilgili şahısları sözlerine itibar edilebilecek kişiler asla yapmaz. Hele yarım yamalak kulaktan dolma eksik bilgilerle Türk halkının önünde sadece konuşuyor olmaları, Türk mutfağı konusunda ilgili kişileri bilirkişi veya uzman da kesinlikle yapmaz.

Bunların sözlerine itibar edilmesi gerekiyormuş gibi medya bunları şişiriyor ve destekliyor. Ancak ilgili konularda bu kişilerin sözlerine neden itibar edilmemesi gerektiği ve bunların neden otorite olamayacağını cevabı bu çalışmamızda yer almaktadır.

Evet, şurası kesin ki: Bu kişiler Türk mutfağı konusunda konuşabilecek otoriteler asla değildirler. Bunların otorite olabilmeleri için çok daha farklı donanımlara sahip olmaları gerekir. En azından bazı konularda araştırma yapmış olarak doğru tarihi bilgilere sahip olmaları gerekir. Buna rağmen bunların arkalarındaki bazı kişiler, medya gücü ile beraber kamuoyu nezdinde sanki Türk mutfağı konusunda bu şahıslar otoritelermiş gibi göstermektedirler. Asla doğru bilgiye dayanmayan ifadelerin sahipleri lehine medya tarafından oluşturulan bu tarz algılar Türk mutfağına içerde ve dışarda büyük zararlar vermektedir. Yine bunlar gençlerimize her anlamda olumsuz örnek oluşturmaktadırlar.

Ancak tarihi gerçekler bu kişilerin yarım yamalak kulaktan dolma bilgilerle önyargılı olarak ifade ettiklerinden çok daha başkadır. İşte bu çalışmamızda o gerçeği en başta özellikle gençlerimizin ve sonra da okuyan herkesin görebilmesini arzu ediyorum. Bilhassa gençlerimizi ilgili konularda araştırmaya, okumaya ve sorgulamaya teşvik etmek istiyorum.

Tekrar tekrar ifade etmekte fayda görüyorum: Burada yer alan tüm konuları araştırıp, düşünüp sorgulamalıyız. Somer Sivrioğlu gibi onu destekleyen tüm çevreler ve kişiler; Türk mutfağı ve Osmanlı mutfağı konusunda asla tarihi bilgilere dayanan araştırmaları veya akademik çalışmaları bile bulunmayan kişilerdir. Buna rağmen konuştukları konularda uzmanlarmış gibi toplum önüne çıkarak yalan-yanlış ifadelerle insanları yanıltmaktadırlar.

Yazdıkları veya oluşturdukları kitapların nasıl oluşturulduğu veya ne amaçlar ile oluşturulduğu zaten malumumuzdur. Ayrıca böyle Türk mutfağına saldırarak, Türk ve Osmanlı mutfağını yok saymaya çalışarak mı Türk mutfağına hizmet etmektedirler?

Tam tersine bunların amaçları bambaşkadır. Aslında söylemek istedikleri ancak tam söyleyemedikleri konuları dile getirebilmek için kendilerine yol ve ortam aramaktadırlar.

AKADEMİK TARİHİMİZ BUNLARIN YETKİ ALANINDA DEĞİLDİR

Türk mutfağının Siyaseti de Onların İşi Asla Değildir

Çıksınlar milyonların önünde insanları eğlendirsınlar, tarihi konularda asla doğruluk payı bulunmayan kitaplarının reklamlarını yapsınlar veya bu zamana kadar oralara neler yaparak gelmişlerse onları yapmaya devam etsinler. Ancak tek bir fark ile: Ehil olmadıkları konularda

kulaktan dolma, yarım yamalak ön yargılı bilgilerle varsayımlar üzerinden Türk mutfağının aleyhinde sağda solda ileri geri konuşmasınlar. Yine aynı şekilde yazdıkları tarihi gerçeklikten uzak varsayımlara dayalı bazı kitapları ile insanları yanlış yönlendirmesinler. Kısacası Türk mutfağını ve Osmanlı mutfağının akademik tarihi bunların yetki alanında değildir. Zaten o konularda bunların ehliyetleri de asla yoktur.

Aynı şekilde Türk mutfağının siyaseti de onların işi asla değildir. Eğer Türk mutfağının siyasetini yapacaklarsa her şeyden önce kendilerini bazı konularda soyutlamalıdır. Makam, mevki, para veya reklam amacıyla insanların önünde Türk mutfağının siyasetini yapamazsınız. Yaparsanız da bu örnekte olduğu gibi her anlamda taraflı olarak kişisel çıkar, kazanım elde etme amacıyla yapmış olursunuz. Size reklam verenlerin veya sizin reklamınızı yapanların güdümünde olarak söz söyleyebilirsiniz. Bu şekilde mutfak siyaseti yaparsanız da yine bu örneklerde olduğu gibi Türk mutfağının gerçekten menfaatine yönelik hiçbir söz söyleyemezsiniz, çalışma yürütemezsiniz. İşte o yüzden sözünüzün gerçekten itibar görmesi için ve doğruluğuna halk nezdinde inanılması için doğrudan veya dolaylı olarak kitaplarınızın reklamlarını yaparcasına yanlış bilgiler ortaya atarak bir menfaat sağlamadan o siyaseti yapmanız gerekir. Toplumda polemik oluşturacak ve insanları yanlış yönlendirecek tarzda varsayımlarla değil, tarihi tutarlı bilgilerle konuşmanız gerekir. Hatta arkanızda sizleri yönlendirecek olan reklam şirketleri, çalıştığınız medya şirketleri olmadan konuşabilmeniz gerekir. Ancak o durumda gelir kapınız kapanır. O yüzden her ne konuşursanız konuşun gerçek manada birilerinin güdümünde kalarak konuşmak zorundasınız. Tarihi kaynak ve bilgilere rağmen asla gerçekleri yüreğinizden konuşarak ifade edemezsiniz.

Somer Sivrioğlu örneğinde olduğu gibi bazıları bu tarz söylemlerle beraber kitaplarının reklamlarını dahi yapmaktadırlar.

Dünyanın hiçbir yerinde saygı duyulan bir gurunin ya da şefin bulyon reklamlarında, hazır yemek reklamlarında oynadığını da göremezsiniz. Gördüklerinizde sıradan şeflerdir. Bu anlamda bazılarının gerçekten Türk mutfağı ve Osmanlı mutfağı ile ilgili olarak otorite olabilmeleri için çok farklı bir konumda bulunmaları gerekmektedir.

PAUL BOCUSE'UN HOROZ DÖVMESİ EŞİTTİR = KOYU FRANSIZ MİLLİYETÇİLİĞİ

Çıkmışlar ülke mutfağına sahip çıkanları ve bu konularda tarihi araştırmalar yaparak akademik çalışmalar ortaya koyanları ya da bu gayretler ile çalışmalarda bulunanları “milliyetçi duygular ile Türk mutfağı diyorlar” diye yaftalamaya çalışıyorlar. Aslında Türk mutfağına ihanet derecesinde hakaret eden bunlar, bu açıklamaları yaptıktan sonra önyargılı olarak bu tarz yaftalamaları bilerek yapıyorlar.

O söylemi açıklamaların arasına sıkıştırarak ortaya atıyorlar ki; kendilerine karşı tepki verecek olanlara hemen şunu diyebilsinler: “İşte oda milliyetçi bir bakış açısıyla bize karşı konuşuyor. Tepki veriyor, ben zaten bunu açıklamamda da söylemişim...”

Kendisine göre yıllardır başka ülkelerde yaşamış biri olarak Somer Sivrioğlu bazı şeyleri oralarda öğrenememiş.

Kendisi gittiği ülkelerde tanınmış ülke mutfaklarını temsil edenlerin acaba hangi bakış açılarıyla meslekleriyle ilgili konulara yaklaştıklarını sanıyor...

Paul Bocuse'un omzunda yer alan horoz dövmesi hangi bakış açısının yansımasıdır?

Şu halde mesleğimizle ilgili bir şef vücuduna bir kartal, bir horoz dövmesi yaptırtabilir mi?

“İsteyen kendi vücuduna istediğini yaptırtır.”

Bir Türk için bırakın ilgili konuda simge dövmeyi yaptırmayı, kendi değerlerine sahip çıktığında bile neden farklı algılar ve yaftalar oluşturma çabası içerisine giriyorsunuz?

Aynı yaftaları aşırı milliyetçilik duyguları bulunan bir Fransız’a veya yabancılara karşı yapabiliyor musunuz? Hayır, yapamıyorsunuz, hatta onların ağızlarının içine hayranlıkla bakabiliyorsunuz.

Peki, çok övdüğünüz ve beğendiğiniz Fransa’da veya Fransa gibi bazı Avrupalı ülkelerde kaç farklı millet var?

Peki neden?

Osmanlı Devleti Cezayir’de Fransızlardan çok daha uzun yıllar hüküm sürdü. Ancak Fransızların Cezayir’de yaptıkları, yaptıklarının nedenleri ve sonuçları aslında sizin konuyla ilgili kaçmak istediğiniz cevaplarında mesleğimizle ilgili cevaplarını çok yakından ilgilendirmektedir... Konu sadece Fransa ve Cezayir ile de sınırlı kalmaz. Bu sadece bir örnektir.

Ülkelerin bazı simgelerini ifade eden ve hatta bazı çevrelerce koyu milliyetçilik olarak algılanan bu dövmeleri yaptırtan yabancı şefler olduğunda onlar milliyetçi olmuyorlar mı?

Paul Bocuse’un gurur ile omzunu açarak gösterdiği “Horoz” dövmesini ve o resmi hatırlayalım. Orada onun vermek istediği mesaj nedir? Fransız özentisi olan sizlerin de aslında çok iyi bildiği ancak ifade etmekten kaçındığı o resmin anlamı koyu Fransız milliyetçiliğidir.

Şimdi kendi mutfağına değer veren bir Türk şefi, onlar kadar koyu milliyetçi olmasa bile kendi mutfağına, kendi kültürüne ve değerlerine sahip çıkmak istediğinde neden farklı algılanıyor veya sizin gibiler tarafından farklı algılara maruz bırakılmak isteniyor?

Buna verecek cevabınızda yoktur... Zaten sorduğum sorulara gerçekten tutarlı olarak cevap verebilmenizde asla mümkün değil. Nedenini de size ben ifade edeyim. Çünkü sorduğum sorulara cevap vermek istediğiniz de sadece kendi söylemlerinizi yani kendiniz ile çelişeceksiniz. Bu yüzden her defasında olduğu gibi sorularımı cevapsız bırakacaksınız.

Gerçek şu ki o yabancı şefler sizden çok daha fazla milliyetçiler. İşte o yüzden Fransa’da hiçbir okulda Fransız mutfağı dışında başka bir mutfağın ders olarak okutulduğunu göremezsiniz. İşte o yüzden Fransa’da hiçbir Fransız gencinin ilk olarak kendi mutfağı yerine başka bir mutfak kültürüne özendirilerek eğitildiğini asla söyleyemezsiniz. İşte o yüzden başta Fransızlar kendi milli değerlerine önem vererek her sektörde kendi kahramanlarıyla kendi ürünlerini ön plana çıkartarak sonuna kadar savunuyorlar. Hatta sizin gibileri etkileyecek ve kendi ideolojilerini sizin gibilere aşılayacak düzeyde milliyetçiler. Yine birçoğunuzdan çok daha fazla ahde vefaya sahipler. Kendi mutfaklarının kahramanlarını her zaman hatırlıyorlar ve biliyorlar. Sizlere de onlara yaranmak için onların kahramanlarını sosyal medya profillerinizde paylaşmak düşünüyor. Ancak bizler ise Türk mutfağının kahramanlarını biliyor ve onları paylaşıyoruz.

Şu halde mevzu bahis Fransız mutfağı olunca başka, Türk mutfağı olunca ise bambaşka olacaksınız. Mevzu bahis Türk mutfağı, Osmanlı mutfağı olduğunda, bazı konular Fransızlarla kısmi benzerlik derecesinde bile olmadığına farklı söylemler içine gireceksiniz ve Türk mutfağına saldıracaksınız, Türk mutfağı-Osmanlı mutfağı diyenleri yaftalayacaksınız... Ancak tüm bunları yaparken de kendinizle çeliştirdiğiniz konuları görmezden geleceksiniz. Yok, öyle yağma efendiler! İşte bazı yerlerde duracaksınız. Aranızdan bazıları tüm bunları yaparlarken “bizler Türk mutfağını, Osmanlı mutfağını temsil ediyoruz.” gibi cümleler kuruyor. Hatta daha da ileriye giderek içi boş cümlelerinizin arasına ‘dava-davamız’ gibi bir kelimeyi bile koyanlarınız var. Ancak dava görmek isteyen şöyle dönüp Türk mutfağı diriliş hareketine ve Türk mutfağı doktrinimize baksın. Ondan sonra kendinizle çelişerek içini dolduramadığınız boş kelimelerinizin ve cümlelerinizin tamamen kifayetsiz kaldığını görmeniz hiç uzun sürmeyecektir.

Fransızların 1500'lere Dayanan Yemek ile İlgili Kaynaklarına Karşılık Türklerin 1072'lere Dayanan Yemek ile İlgili Kaynakları

Hadi bunları size kendi fikirlerini ve mutfaklarının ne kadar üstün olduğu algısını aşıyorlar, sizde bunların reklamını gönüllü olarak yapıyorsunuz... Tamam, saygı duyuyorum. İsteddiğiniz ülkenin mutfağı için çalışıp o yönde kendinizi geliştirebilirsiniz. Hatta Türk mutfağını öğrenmeden de başka mutfakları öğrenebilirsiniz. Bu gibi daha devam edecek tüm kişisel tercihlerinize saygı duyulur. Duyulmalıdır.

Ancak beni asıl düşündüren Fransız mutfağına veya yabancı mutfaklara hizmet ederken neden Türk mutfağına-Osmanlı mutfağına saldırmaya cüret ediyorsunuz?

Bizler karşımızdakilere saygı duyarken sizler neden içimizden bizi kemirmeye çalışarak değerlerimize kültürümüze, Türk mutfağına ve Osmanlı mutfağına saygı duymuyorsunuz?

Neden Türk mutfağına karşı değerlerimizi, kültürümüzü yok saymak istercesine bu saygısızlıklara yelteniyorsunuz?

Hem de bunu yaparken sözde Fransızların 1500'lere dayanan yemekle ilgili kaynaklarını öne sürüyorsunuz. Bu kaynağa dayanarak “Türklerin yazılı kaynağı yok” gibi aslı astarı olmayan yalan ifadelerde bulunup tamamen varsayımlarla önyargılı cümleler kuruyorsunuz. İşte bende size daha Fransızlar o kaynakları oluşturmadan çok daha önceden bir kaynak veriyorum. 1072’de biz Türklerin yemek ile ilgili oluşturduğu kaynaklarımızı öne sürüyorum. Kaşgarlı Mahmut ve onun Divan-ı Lügat-i Türk adlı eseri dahi tek başına bu konuda size cevap olarak yeterlidir. Bu kaynak sizin Türk kültürüyle ve Türk mutfağı ile ilgili olan sözlerinizin asılsız, yalan ve tamamen varsayımlara dayalı önyargılarınız olduğunu burada herkese göstermektedir. Başka kaynakları dahi yazmama gerek kalmadan sizin asılsız yalan söylemlerinizin hepsini Kaşgarlı Mahmut ve onun eseri ile çürütmekteyiz.

‘MİLLİYETÇİLİK’ KAVRAMINI İŞİNİZE NASIL GELİRSE ÖYLE Mİ ELE ALIYORSUNUZ?

Yabancıların kendi mutfakları ile ilgili milliyetçilikleri söz konusu olunca başka, bizim her kesime ve her renge yüksek saygı duyarak kendi değerlerimizi korumak için duyduğumuz hassasiyet olunca bambaşka konuşacaksınız ve aklınızca istediğiniz gibi istediğinizi yaftalayacaksınız öyle mi?

İşinize geldiğinde “Çin mutfağı yok, Pekin Mutfağı var.” diyeceksiniz... İşinize gelmediğinde ise Çin mutfağı diyeceksiniz... Öyle mi Somer Bey EFENDİ?

Birde o sözü Çin'e gidip Çin'de deyiniz. Hatta Fransızlara da uyarlayarak onlara da deyiniz. Fransız mutfağı yok, Paris mutfağı var, Marsilya mutfağı var gibi ayrılıkçı, bölen söylemleri oralarda da bir Fransız'a veya Fransız medyasına söyleyiniz lütfen... Sonra bizde bakalım ne olacak. Bir bakalım acaba sizi o ülkelerin televizyonlarında, magazinlerinde kendi halklarının önünde 1 gün bile tutacaklar mı? Cevabı siz zaten biliyorsunuz.

Kısacası ülkelerin mutfaklarını kendi içlerinde bölme, ayrıştırma söylemlerinizi ve gayretinizi beyhudedir. Çin'de hiç kimsede Pekin pasaportu bulunmuyor. En azından bir milletin mutfağını bölebilmek için önce taşıdığı pasaportları değiştirmeniz gerektiğini sizlerde aslında çok iyi bilenlerdensiniz. Bilmiyorsanız da artık bu çalışmalarımız ile öğrenmiş oldunuz.

Yine işinize geldiğinde Türk mutfağı yok, Ankara mutfağı var. İstanbul mutfağı var demenin mi yolunu açmak istiyorsunuz acaba? (İstanbul mutfağı dedik ama kim bilir belki de siz Konstantinopolis mutfağı deme taraftarısınızdır.) Ancak kabul etseniz de etmeseniz de 1453'den beri İstanbul, Türk mutfağının-Osmanlı mutfağının değişmez ve ayrılmaz bir parçasıdır.

Belki de Çin mutfağı ile ilgili olarak yukarıdaki ayrılıkçı mutfak söylemlerinizi de bunları diyebilmenin yolunu arıyorsunuz. Öyle mi?

Yok, öyle yağma Somer Bey Efendi! Ya da onu savunan destekçileri... Ne yapsanız boştur. Türk mutfağını bu tarz söylemlerle, kirli düşüncelerle asla bölemeyeceksiniz.

Anlaşılan 1071'de uyanmanız gereken rüyadan hala uyanamamışsınız. Ancak uyanmanız ve haritaya bakmanız şarttır. Siz rüyalar görmeye devam ediniz, biz tarihleri yazmaya ve sizlerin söylemlerini çürütmeye devam edelim.

FRANSIZ İHTİLALİNİN FRANSIZ MUTFAK SANATLARINA ETKİSİ

Elbette ki burada yer alan soruların hepsinin cevapları veya değerlendirmeleri bizde mevcuttur. Hatta burada yer alan her soru veya her konu tarafımdan Dünya Türk mutfağı akademimiz nezdinde oluşturulmuş ayrı ayrı birer raporu ve çalışmayı temsil etmektedir. Ancak sizlerin bu konularda cevabı veya söyleyecekleri var mı asıl mesele odur.

Fransız ihtilali öncesi olanlar ve sonrası yaşananlar hangi bakış açılarını temsil eder?

Fransız mutfağı öncesinde neydi sonrasında ne oldu?

Çok özendiğiniz Fransız mutfağını bugün Fransız mutfağı yapanlar gerçekte kimlerdir?

Yine Fransız veya İtalyan mutfağını etkileyen akımlar neler?

Acaba bizler bunları her konuda olduğu gibi mesleğimizle ilgili de hangi kefeye koymalıyız Somer Bey Efendi?

GAZİ MUSTAFA KEMAL ATATÜRK

"Türk kültürü yazılı değildir, Türklerin yazılı kaynakları yok. Osmanlı kaynakları(arşivleri) uydurmasyon, varsayım" gibi ifadeler ile Türk kültürünü, Türk-Osmanlı mutfağını ve Türk mutfak sanatları kültürünü yok saymaya çalışmadan evvel açınızda 11.yüz yılda yazılmış olan Kaşgarlı Mahmut'un Divan-ı Lügat-i Türk eserini ve Yusuf Has Hacib'in Kutadgu Bilig eserini evvelce okuyunuz. Sonra bir de Gazi Mustafa Kemal Atatürk'ün yazdığı Nutuk'u

baştan sona kadar anlayarak, anlamak isteyerek çok iyi okuyunuz. Yoksa onun resimlerini sosyal medyada gösteriş için paylaşıyor olmanız sizin onu, yani Gazi'yi anladığınız anlamını asla taşımaz. Belki de anlamak istemiyorsunuzdur kim bilir...

Elbette burada ifade ettiğim eserlerin yanı sıra o koca tarih içerisinde birçok önemli kaynak eserler de vardır. Ancak öncelikle bu eserleri tetkik etmeniz, okumanız sizin açınızdan her anlamda çok daha aydınlatıcı olacaktır diye düşünmekteyim.

DENİZE BAK İBRET AL ÇER ÇÖP ÜSTTE, İNCİ DİPTE...

"TÜRK MUTFAĞI SAYGI GÖREN BİR MUTFAK DEĞİL DÜNYA'DA İLK 10'A BİLE GİREMEZ"

Sonradan şef olmak veya bildik şekilde bazıları ile medya ile havaya sokularak şef oldum sanmak başkadır. Deyim yerindeyse mutfakta doğmuş olarak şef olmak ve hatta üstüne tahsil yapmış olmak çok başkadır. İşte bu başkaca farklı durumların getirdiği sonuçlarla beraber mesleğimize olan bakış açıları çok daha farklı çeşitlikler gösterebilir.

Özel üniversite bitirmek için baba parası ile okuyarak sınıf geçip okul bitirmiş olmak başkadır. Gerçek anlamda okuyarak özümseyerek okumak ve üniversite tahsili yapmak ise bambaşkadır. Bazen hiç okul okumamış insanların dahi dünyada en iyi okullar arasında gösterilenlerden mezun olanlara nispeten çok daha yetenekli ve kültürlü olduklarını görürsünüz. Zaten bunun farkını karşınızdaki kişi konuştuğunda veya yazı yazdığında çok rahatlıkla anlarsınız. Hatta bu konularda denize bakarak ibret almakta mümkündür. Keza denize baktığınızda çer çöpün üstte, gerçekten değerli olan incilerin ise hep dipte olduğunu görürsünüz. Bunu isteyen istediği gibi üstüne almakta özgürdür. Keza çok beğendiğim ve oldukça doğru olan bir sözdür. Buradaki konuları da çok iyi anlatan anlamlı bir sözdür.

Somer Beyin ilgili düzeysiz programda en dikkat çeken ifadesi şuydu: "Türk mutfağı saygı gören bir mutfak değil. Dünya'da ilk 10'a bile giremez." Aslında yukarıdaki örnekte olduğu gibi sizin kendinizce en dibi layık gördüğünüz Türk mutfağı aslında bir incidir. Sizin yine kendinizce üste sandığınız veya sıralamada çok üstlere koyduklarınız arasında bir inci.

Tıpkı bazıların kendilerini çok üst sıralarda gördüğü gibi daha aşağılarda bilmediğiniz ve okyanuslarda yanlarına dahi yaklaşamayacağınız diplerde kim bilir daha ne inciler vardır. Denizlerde üste olanların ise ne olduğunu hepimiz burada anlayarak öğrenmiş olduk sanırım. Eğer anlayıp öğrenmediyseniz bu bölümü tekrar okumanız gerekecektir.

İLGİLİ KONUYU HABER YAPANLAR SOMER SİVRİOĞLU'NUN SÖZLERİNİ KAMUOYU NEZDİNDE YUMUŞATMAK İÇİN HERŞEYİ DENEDİLER

Bu tarz bir çalışmayı yapabilmek için her şeyden önce beklemeliydik çünkü bu konuyu haber yapanların nasıl başlıklarla bu meseleyi yumuşatarak kamuoyuna sunacaklarını görmeliydik. Gördük... Bu konuyu gerektiği gibi haber yapamayanların veya yapmak istemeyenlerin ilgili açıklamayı yumuşatmak için attıkları başlıklar içler acısıydı... Başkaca konularda çok sansasyonel diyebileceğimiz tarzda başlıklar atabilenler nedense bu konuda, asılsız ve ağır ifadeler olmasına rağmen oldukça yumuşatıcı tarzda başlıklar attılar.

Sanki Somer Bey Efendi ve destekçileri Türk mutfağı konusunda gerçekten bir otorite de "Türk mutfağı saygı gören bir mutfak değildir, dünyada ilk 10'a dahi giremez." dediğinde ortaya oldukça farklı bir durum çıktı. Zaten bunlar da bu sözü söyledi diye sanki Türk mutfağı değerinden değer kaybetti. Elbette inciler hiçbir zaman değer kaybetmezler.

Bu satırları okurken bazılarınız da şunu diyebilir: Madem bunlar bu sözü söyledi diye Türk mutfağı değerinden değer kaybetmedi ve madem bunlar otorite değil sen niye bu kadar detaylı bir çalışma yapıyorsun?

Eğer aklınızda bu tarz sorular soranlardansanız muhtemelen Türk mutfağı ve Osmanlı mutfağı ile sizin de bazı sorunlarınız var demektir. En başta ön yargılarınızdan kurtularak Türk kültürüne, Türk mutfağına ve Osmanlı mutfağına saygı duymayı öğrenmelisiniz. Şu halde yine de bu soruyu soracak olanlara burada tekrar bir açıklama getirelim. Bu konunun cevabı zaten çalışmanın en başında yer almaktadır. Bu çalışmanın bu kadar detaylı ve kapsamlı bir şekilde hazırlanmasının tek nedeni tamamen gerçekler üzerinden doğru olan tarihi bilimsel veriler ile konuları değerlendirebilmektir. Bu anlamda tüm dünya insanlarına gerçekten doğru bilgileri vererek Türk mutfağına karşı yapılanlara kayıtsız kalmamak adına böyle bir çalışmanın yapılması gerekmiştir. Bu tarz soruları soranların her şeyden önce neden Türk kültürüyle, Türk mutfağı ile ilgili olarak saygısız bir şekilde yalan, yanlış ifadelerle insanları kandırma girişiminde bulunduklarını da sorgulamaları gerekir. Zaten onlar bu tarz yalan ifadelerle birtakım saygısızlıklar içine girmemiş olsalar bizlerde bu tarz kapsamlı bir çalışmayı oluşturma gereği duymazdık.

Tüm bu konuları işlemek Türk mutfağının geleceği için yüksek önem arz etmektedir. O yüzden tüm bunları bazılarının niyetlerinin ne olduğunun çok iyi anlaşılması adına Türk mutfağı için kayıt altına almaktayız.

GERÇEKTEN ÖYLE MİYMIŞ?

Yine Türk mutfağı konusunda asla otorite olmayanlardan Mehmet Yalçinkaya ve Vedat Milor'de, Somer Sivrioğlu'nun söz konusu önyargılı açıklamalara destek verdiğinde; bazı kesimler "acaba gerçekten öyle miymiş" diye sorgulayacak tarzda başlık attılar ve konuyu Türkiye'de kamuoyu nezdinde oldukça etkili bir yumuşatma gayretine girdiler. Bu çalışma içerisinde sık sık dile getirdiğim gerçek şu ki, bu isimler Türk mutfağı konusunda asla otorite değillerdir ve ağızlarından söz konusu Türk mutfağı olduğunda gerçek anlamda gelecek nesillerimize örnek teşkil edecek, onları teşvik edici çalışmaların önünü açacak tarzda ülke mutfağımız için hayırlı hiç bir şey çıkmamıştır. Asla Çıkmaz.

İşte bunlarında destek verdiği Somer beyin ağzından çıkanların hepsini burada inceliyoruz, inceleyeceğiz ve yaptığımız analizleri paylaşacağız. Bu gerçekleri tüm çıplaklığı ile anlayıp hep birlikte göreceğiz. Gelecek nesillerimize de bunları her anlamda miras bırakacağız.

OLAYIN SONRASINDA NE OLDU

Somer Sivrioğlu gelen bazı cılız tepkilerden sonra çıktığı başka bir programda bu konuda yanlış anlaşıldığını ifade ediyor. Hatta sadece bazı sözlerinin alındığını söylüyorlar. Evet, söylüyorlar diyorum çünkü Somer'in yanında yer alan ve aynı konularda geçmişte de benzer düşünceleri ifade etmiş olan Mehmet Yalçinkaya'da bu konuda Somer'i savunmaya başlıyor.

Tabi ki Somer'i savunan ve onun sözlerine destek verenler arasında geçmişte bu tarz konularda kendisine karşılık yazı yazdığım ve sonrasında o dönemdeki bir internet haber sitesinin yorumlar kısmında münazara yaptığımız Mehmet Yalçinkaya'nın da olması beni asla şaşırtmadı.

Bunun yanı sıra, yine aynı şekilde yakın zamanda sosyal medya üzerinde münazara yaptıklarım arasında yer alan Vedat Milor'de Somer Sivrioğlu'nu destekledi.

Vedat Milor Somer'e olan desteğini şöyle ifade etmiş: “-Geçenlerde bir şef (Somer Sivrioğlu) “Türk mutfağı şu anda dünyada saygı gören bir mutfak değil. Dünyada ilk 10'da sayılmaz” demiş. Kıyamet koptu bu laf üzerine. Söylediklerinin tümünü okuyunca birçok açıdan o şefe hak verdim.”

VEDAT MİLOR OKUYUNCA HAK VERMİŞ HALBU Kİ

Vedat Milor, bu zatın söylediklerinin tümünü okuyunca birçok açıdan ona hak vermiş. Ancak bu konuda onun söylediklerinin tümünü okuması değil bizzat açıp anlattığı programda önce izleyerek, notlar alarak analiz etmesi gerekirdi. Çünkü bu söylemlerin tamamı eksiksiz olarak hiçbir haber sitesinde yer almadı. Yani ortadaki yazılı haberlerin hiçbirinde söz konusu düzensiz programda Somer Sivrioğlu tarafından ifade edilen asılsız, çirkin ve yakışsız sözlerin tamamını kesinlikle bulamazsınız.

Evet, Somer Sivrioğlu'na ait olan bu ifadeler haber sitelerinde gerektiği gibi yer almadı. Örneğin: Somer'in Türk ve Osmanlı kaynaklarını yok sayan, Türk kültürünün ise yazılı kaynağa dayalı bir kültür olmadığını söyleyen hatta Türklerin tamamen konuşma üzerinden var olan bir kültürü olduğunu belirttiği söylemlerini hiçbir yerde bulamazsınız.

Yine Somer Sivrioğlu'nun “Osmanlı zamanında yemeklerde bulaşık deterjanı kullanılıyordu gibi” ciddiyetsiz, sorumsuz ve saygısız söylemlerinden hiç kimse doğru düzgün bahsetmedi. Şaka mı yapmış diyeceksiniz? Asla çünkü konuyu bütünüyle ele alıyoruz ve o cümleyi sarf etmeden önceki cümlelerde de neler ifade ettiğini çok iyi biliyoruz.

Medya gerçek manada haber yapılması gereken konuları ve sözleri atlamış. Ancak o sözleri ve hakaretleri konuşma videosunda var. Peki, Vedat Milor o videoyu ve konuşmaları baştan sonra kadar izledi mi? İfadelerinden anladığım kadarıyla izlememiş. İzleseydi de zaten Somer Bey Efendi gibi ön yargılı düşünce yapısından ötürü ifade edecekleri onunda pek değişmezdi diye düşünüyorum. Ama yine de izleyip araştırmasında fayda vardır.

HABERLER YUMUŞATILARAK VE BAZI İFADELER GÖRMEZDEN GELİNEREK YAPILDI

Kendilerini bu konuyla ilgili olarak savunanların dediği gibi çoğu haberler o programlardaki belirli ifadeler alınarak yapılmış. Ancak buna rağmen çoğu haber başlığı ve içeriği Türk mutfağına karşı sergilenen tutum ya da ortadaki hakaret göz önüne alındığında yumuşatılarak yapılmış. Asıl üzerine konuşulması gereken bazı ifadelere hiç yer verilmemiş.

Elbette bu konulara medya da yeterince yer verilmemesi, Somer'in çirkin, asılsız ve önyargılı bir biçimde Türk kültürüne karşı ihanet derecesinde sözler söylememiş olduğu gerçeğini de hiçbir zaman ortadan kaldırmaz. Aksine bu durum bazılarının medya ile işin perde arkasında Türk mutfağına ve Osmanlı mutfağına karşı beraberce hareket ettiklerini bize gösterir.

Konuyla ilgili bu haklı fikirlerimizi savunurken her şeye rağmen bu meseleyi bütün olarak analiz yapmamızın çok daha önemli olduğu anlaşılmıştır.

İşte buradaki amacımızda konunun tamamını ilgili kişinin tüm söylemleriyle ele almaktır.

KONUyla İLGİLİ İLK OLARAK GÖRSEL KAYNAK ANALİZ EDİLMELİDİR

Bu konuda herkes söyleyeceğini söyledi. Belki de tepki vermeyenleri ve sessiz kalanları konuşmak daha doğru olacaktı. Ancak medyada ilgili hakareti yapan kişinin bir süre sonra konuyla ilgili geri adım attığı söylentileri dolaştı. Ancak öyle bir durum asla söz konusu

olmadı. Somer Sivrioğlu yanlış anlaşıldığını iddia etti. Ancak kendisinin oradaki tüm ifadeleri açıktır. Burada yanlış anlaşılacak veya anlaşılmayacak hiçbir durumda asla söz konusu değildir. Bizler arkadaşlarımızla ilgili kişinin konuşmalarının tamamını çok iyi analiz ettik. Notlar aldık. Bakın konuşmalarını analiz ettik diyorum. Vedat Milor veya bir başkası gibi okuduk demiyorum. Çünkü bu konu ilk olarak yazılı bir kaynak olarak çıkmadı. Görsel video olarak bir kaynakta yer aldı ve ilk olarak o video kaynağının tamamının analizi çok önemlidir. Hatta vücut diline varıncaya kadar analiz edilmelidir. İşte bu yüzden önce o görsel video kaynak yazıya dökülür, sonra tüm yönüyle okunur ve değerlendirilir.

TÜRK MUTFAĞINA, KÜLTÜRÜNE SALDIR, HAKARETİ ET SONRA DA “KIYAMET KOPTU” DEYİN...

Sektörümüzde bu konuyla ilgili olarak gerçek manada elle tutulur bir tepki veren olmamasına rağmen bu kişileri savunanların ortak noktası “kıyamet koptu” diye ifadeler kullanmaktır. Nitekim de bu zatın sözlerini savunanlar buna benzer ifadeler kullanıyorlar tıpkı Vedat Milor gibi.

Ne âlâ dimi... Türk mutfağı üzerinden ekmek yiyecekler, Türk mutfağı üzerinden kitap yazacaklar, yaptıkları çalışmaları Türk insanına pazarlayacaklar sonra çıkıp Türk mutfağına hakaret edecekler... Hatta ve hatta Türk mutfağına ihanet derecesinde sözler söyleyecekler. Türk kültürünü ve Osmanlı kaynaklarını yok sayacaklar. Yazılı kaynakları yok diyecekler. Daha da çirkinleşerek ciddiyetten uzak bir şekilde “Osmanlı zamanında yemeklerde bulaşık deterjanı kullanılıyordu.” gibi ifadeler kullanarak kendilerinin içinde bulundukları durumlara bakmadan akıllarınca dalgalarını geçecekler. Bunları yaparken de Fransızların yemekle ilgili yazılı kaynaklarının 1500’lü yıllarda olduğunu ifade edecekler. Şu halde bizim yemekle ilgili Divan-ı Lügatı Türk’ümüzde yer alan yazılı kaynaklarımız 1072-1074’lere dayanmaktadır. Ve bu tarihlerden çok daha öncesini orada anlatmaktadır. Ne oldu şimdi sizin Fransızların 1500’lerdeki kaynakları Türk mutfağı karşısında? Yarım yamalak, ön yargılı bilgilerle popülist varsayım söylemlerine dayanan ve tamamen Türk mutfağına karşı onu yok sayma girişiminin bir tezahürü olarak kamuoyunu yanıltmak istemeniz ayan beyan ortadadır. İçinde bulunduğunuz durum ise tüm dünya nezdinde ancak büyük bir hezeyan olarak tanımlanabilir.

Siz Somer Sivrioğlu, söz konusu bazı ifadelerinizi söylerken vücut dilinizle ve üslubunuzla Türk mutfağı veya Osmanlı mutfağı ile dalga geçtiğinizi sanıyorsunuz ancak aslında eğer ortada dalga geçilecek bir konu var ise; buda sizin destekçilerinizle beraber bu gün içine düştüğünüz şu durumunuzdur. Keşke bununda biraz farkına varabilmiş olsaydınız.

Gerçek şu ki: Zengin kültürleri bir arada tutan ve tüm farklılıkları zenginliğimizin bir parçası olarak Dünya’ya sunmakta olan kadim Türk-Osmanlı mutfağı ve onun binlerce yıllık tarihi kaynaklara dayalı geçmişi karşısında her zaman kaybetmeye mahkûmsunuz.

KENDİ KÜLTÜREL DEĞERLERİMİZİ KÖTÜLEMEK SURETİYLE GENÇ NESİLLERİMİZİ BAŞKA KÜLTÜRLERE VE YABANCI MUTFAKLARA ÖZENDİRTİLER

Bunlar gelecek genç nesillerimizi de yıllardır Türk mutfağına değil yabancı mutfaklara özendirmektedirler. Saygısız bir şekilde kendi kültürel değerlerimizi ve kendi mutfak kültürümüzü kötüleyerek tüm bunları yapmışlardır. Kısacası bazılarının çok uzun yıllardır Türk mutfak kültürüyle, Osmanlı mutfağı ile birtakım sorunlarının olduğu anlaşılmaktadır. Bu

yüzden her fırsatta bizim olana saygısızca yaklaşıp kötölemektedirler. Tüm bunları yaparken de başka kültürlerin mutfakları ile bizim olanı kıyaslamaya tabi tutmak suretiyle tarihi bilimsel verilerden çok uzak olarak gerçeğe asla bağdaşmayan bazı tutumlar içerisine girmektedirler. Her anlamda önyargılı bir şekilde Türk mutfağına ve Osmanlı mutfağına düşmanca bir tavır takınmaktadırlar. Böylesi önyargılı ve saygıdan çok uzak ifadelerin bulunduğu bir ortamda ise bizlere düşen tüm hakikatleri olduğu gibi anlatarak kayıt altına almaktır. Bu çalışmaları Türk mutfağı için yapmak özellikle gelecek aydın nesillerimiz için çok hayatidir.

Gelecek nesillerimiz Türk mutfağı için harcamaları gereken enerjilerini bazı zihniyetlerin tutum ve söylemleri yüzünden maalesef çok başka alanlara ülke mutfağımızın yararına olmayacak şekilde harcamaktadırlar.

Hem bunları yapacaksınız hem de sektörden bu konularla ilgili gerçek manada tepki olmamasına rağmen halk arasında olan tepkiler karşısında “kıyamet koptu” diye yine çıkıp halkın huzurunda mağdur edebiyatı yapacaksınız. Ne âlâ...

Eskiden olsa bunların mağdur edebiyatları belki daha etkili olarak tutardı. Ancak artık dijital çağda insanlar okuyup şöyle biraz araştırma yaptıklarında kimin ne olduğunu çok daha iyi görüyor, görebiliyorlar diye düşünüyorum. Ayrıca eğer ortada bir mağdur var ise; buda en başta Türk mutfağıdır ve dahi uzun yıllardan beri Türk mutfağı diyerek tüm bunları bütün sıkıntı ve zorluklara rağmen ifade ederek savunan şahsımdır. Kısacası işin özü şudur: Türk mutfağının edebiyatını, hatta mağdur edebiyatını dahi onlar yaptı ancak gerçek anlamda sıkıntılarını ise bizler çektik. Türk mutfağı çakti.

Türk mutfağı için bu düşüncelerimi bazı internet sitelerinde özgürce ifade ettiğim için yıllarca maruz kaldıklarım bellidir. Yine yıllarca Türk mutfağı ile ilgili olarak özgürce yazmak istemiş olduğum düşüncelerimi, analizlerimi yazarken şahsıma yaşatılanlar veya yapılmak istenenler Türk mutfağına yapılmak istenmekte olandan asla farklı değildir. Ama onlar bizi, yani Türk mutfağını yok saymak, silmek için ellerinden gelen her şeyi yapsalar da; biz ezelden beri varız ve var olmaya hep devam edeceğiz. Bizi kendi deyimleriyle ‘piyasadan silmek’ için çok çabaladılar ancak asla silemediler, hiçbir zamanda silemeyecekler...

BİR SÜRE SONRA SOMER GÜYA GERİ ADIM ATMIŞ

Bazı haber kaynaklarında, haber başlığı olarak Somer Sivrioğlu’nun geri adımı diye yaptığı açıklamalarını da kendi ağzından çok iyi derledik, en ince ayrıntısına kadar hepsini analiz ettik. İlgili haberde belirtildiği gibi bunların asla geri adım attıkları falan da yoktur.

Somer Sivrioğlu’nun sonraları sıvamaya çalıştığı bu konudaki asıl düşüncelerini Mehmet Yalçinkaya’da onunla beraber katıldığı programda savunuyor ve hatta yaklaşık 10 yıl kadar önce Türk mutfağı konusunda Somer ile benzer açıklamalar yaptığını orada kendisi de ayrıca kabul ediyor. Yani ortada bir geri adım yoktur, aksine bu düşünceleri savunan başka biri daha yani Mehmet Yalçinkaya’da kamuoyu nezdinde Somer’e destek mahiyetinde konuya müdahil olmuştur. Aynı konuyu farklı taraflardan çevirerek yine yarım yamalak kulaktan dolma, ön yargılı kıt, asılsız bilgiler ile insanlara yanlış ve tutarsız bilgiler verilmiştir.

Evet, Mehmet Yalçinkaya’nın da o programda bahsettiği ve Somer’in Türk mutfağına karşı olarak ifade ettikleriyle benzer diyebileceğimiz konularda geçmişte Türk mutfağına hakaret içeren ifadeleri olmuştu. O zamanlar Mehmet Yalçinkaya’nın Türk mutfağına hakaretler içeren ifadelerine karşı kendisine hitaben bir yazı kaleme almıştım. Rahmetli şefim,

öğretmenim Zeki Gülyiye'n'i kaybettiğim yıl içindeydi. 2009 yılındaydı, 20-21 yaşlarındaydım. Yazdığım yazı sektörel haber sitelerinde yayınlanmıştı. Mehmet Yalçinkaya ile orada kamuoyuna açık olarak yorumlarda da münazara yapmıştık. Ancak sonrasında ise arkasındaki federasyon (TAFED) ve yine o federasyonda görevli akrabalarından biri olan Alaattin Yalçinkaya işin perde arkasındaki diğer yetkili kişiler şahsıma karşı olarak konuya müdahil olmuşlardı. Bunun ardından neler yaşadığımı ve bunların ne tür tehditler yaptıkları okuyup araştıranlarca hatta dahi sektör içinde bile bilinmektedir. Burada demek istediğim şudur: Bunların hepsinin maksatları bellidir. Maksat ve amaçlarının Türk mutfağını yüceltmek olmadığı da kesin ve aşîkârdır.

Kabahatleri olmasına rağmen bile bu kişiler kendilerini haklı çıkartabilmek için her türlü yola ve açıklamaya yönelirler. Yani hem suçludurlar, hem de güçlü olmaya çalışırlar. Bunu yaparken de elbette birbirlerinin avukatlığını da yaparlar. Birileri de onların avukatlığını elbet yapar. Tıpkı bu konularda Somer Sivrioğlu örneğinde de şahit olduğumuz gibi.

SUÇLULUK PSİKOLOJİSİNİN GEREĞİDİR

Mehmet Yalçinkaya'da arkadaşının hakaret sayılan ifadelerini sıvama evresinde ona yardım ederken 'Somer'e tepki vermiş olanların onun sadece belirli bir cümlesini alarak (cimbızlayarak) tepki verdiklerini' savunuyor. Zaten bu tür savunmalar her zaman bir suçluluk psikolojisinin gereğidir. Bu tarz savunmalar kabahatleri kamuoyu nezdinde örtmek içinde çoğu zaman işe yarar ve az çok sonuç verir. Ancak Somer'in tüm ifadeleri açıktır ve ortadadır. Bilimsel tarihi kaynaklara göre de o ifadelerin yalan ve varsayımlar olduğu kesindir. Bu açıdan söz konusu ifadelerin savunulacak hiçbir tarafı da asla yoktur.

MEHMET YALÇINKAYA'NIN SOMER SİVRİÖĞLU SAVUNMASI

("Osmanlı Zamanında Yemeklerde Bulaşık Deterjanı Kullanılıyordu.")Somer Sivrioğlu

("Türk Mutfağı Dünya'da Saygı Gören Bir Mutfak Değil !") Somer Sivrioğlu

("Türk Mutfağı Dünya'da ilk 10'da Dahi Sayılmaz.") Somer Sivrioğlu

("Fransızların ilk Yemek Kaynağı 1500'lere gidiyor.") Somer Sivrioğlu

("Türk Kültürü Yazılı Kültür Değil, Konuşma Üzerine Dayalı Bir Kültür.") Somer Sivrioğlu

("Uydurmasyon Vardır ya...'Osmanlı Kaynaklarından Aldık' Yok Öyle Bir Kaynak!") Somer Sivrioğlu

O programda Mehmet Yalçinkaya Somer'i ve dolaylı olarak yukarıdaki ilgili ifadeleri de savunurken bakalım neler diyor:

Mehmet Yalçinkaya: "-Ben belki de 10 yıl önce benzer şeyi Türk mutfağı dünyanın sayılı mutfaklarından sıralama olarak tartışılır dedim. Sebebi şu: Çok önceden vermiş olduğum bir röportaj var. Hürriyetti sanırım. Buradaki konu şu: Somer esprileri dâhil veya anlattıkları şeyler dâhil yanlış anlaşılıyor. Somer'in sadece o kelimesini oradan almışlar. Ben arkadaşşıma katkı olsun diye değil. Somer ile veya Danilo ile bizim saatlerce minibüste uzağa giderken yemin ederim gastronomi konuşuyoruz. Bak maç konuşmuyoruz. Hep konuştuğumuz şey bazen tartışırız da uymayan şeylerde var. Şimdi bende yurt dışında çalışmış bir adam olarak söylüyorum. Fransa'da, Katarda, Almanya'da iş yaptım uzun süre.

Baktığım zaman oradaki insanlarla konuştuğumuzda biz neredeyiz ona bakmak lazım. Somer'in dediği o. Şimdi Türk mutfağı Dünya'da 3.'dür. Kime göre?"

Somer araya girer: "-Bu sıralamayı kim yaptı?" Mehmet Yalçinkaya: "-Kim yaptı?"

Sunucu: "-Abi siz yapmıyorsanız kim yapabilir zaten?"

Somer ve Mehmet beraberce: "1 Kim, iki kim, dördüncü kim?"

Mehmet Yalçinkaya devam ediyor: "-Şimdi bugün Amerika'ya gittiğinizde Avrupa'ya gittiğinizde bizim kendi gurur duyduğumuz kebabımız, lahmacunumuz, hızlı fast food, yerel fast food dediğimizde şöyle dışarıdan baktığımızda bir İtalyan restoranını anlayabiliyoruz. Bir Japon'un Asya restoranını anlayabiliyoruz. Sen(sunucuya hitaben) İtalya'da dolaşırken şöyle baktığında ya burası bizim restoranımız diyebiliyor musun?"

Sunucu: 'cık' sesi çıkartarak "-Diyemem."

Mehmet Yalçinkaya :"-Diyemezsin. Peki, bir kataloğa baktığın zaman o ülkede kaç tane Türk restoranı katalogda çıkıyor? -Hiç! İngiltere'ye git bir iki tane, işte Almanya'ya git üç-dört tane vesaire, vesaire... Şimdi burada Somer'in demek istediği şey şu: Türk mutfağı dünyanın sayılı 3. mutfakındandır. Ee!3. sıradadırın altı olmuyor."

KÖRLER, SAĞIRLAR BİRBİRİNİ AĞIRLAR

Bizde bir söz vardır. 'Körler, sağırlar birbirini ağırlar' derler. İşte bu söz tam burada yer alanları genel anlamda oldukça güzel özetleyen bir atasözüdür.

Birincisi: Bizler zaten Türk mutfağını sıralamaya sokarak Dünya'daki diğer mutfaklar ile kıyaslamıyoruz. Ama sizler gibi: Türk mutfağını Dünya'da üst sıralarda göstermesinden de rahatsız olup, Somer Sivrioğlu'nun söylediği hakaretleri, saygısızlıkları da asla yapmıyoruz. Yine sizler gibi; bunları yapanların avukatlığına soyunarak onlara asla destek vermiyoruz.

İkincisi ise: Türk mutfağı her anlamda tüm farklılıklarıyla ve renkleriyle bir zenginliktir. Bu anlamda da bir incidir. Eğer siz Türk mutfağı ilk 10'a dahi giremez diye mutfağımızı ve onun üzerinden de kültürümüzü konumlandırmaya çalışıyorsanız lütfen önce hem kendiniz için hem de Türk mutfağı için "Denize bak ibret al, çer çöp üstedir inci dipte !" sözünü hatırlınızdan asla çıkartmayınız.

Eğer mutfağımızla ilgili olarak bir kıyaslama yapılacak olsaydı bu da yabancılar tarafından ve onların bildiğimiz bazı çevreler ile destekledikleri taraflı lobiler ile oluşturulan kataloglarına bakarak da asla olmazdı. Yani burada yabancıların taraflı lobilerinin hazırladıkları listelerine Türk mutfağının restoranlarını koymaları veya o listedeki katalogları içinde yer vermemiş olmamaları bizim için bir kriter-ölçüt asla değildir. Hiçbir zamanda olamaz.

Sıradan bir Fransız Nezinde Somer-Mehmet ve Vedat Ne İfade Eder?

Mehmet Yalçinkaya'nın, Somer Sivrioğlu'nun ve Vedat Milor'un Fransız mutfağı ile ilgili olumlu ya da olumsuz fikirleri-düşünceleri bir Fransız nezinde sizce ifade eder?

Düşünceleri Sıradan Avrupalılar Nezinde Ne Değerdedir?

Ben söyleyeyim: Geçenlerde Vedat Milor ile yaptığımız münazaradan ve o konuyla ilgili yazdığım makaleden de çok iyi anlaşılacağı gibi bunların ne dediklerinin yurt dışında gittikleri restoranlarda dahi hiçbir önemi veya kıymeti bulunmamaktadır. Vedat Milor'de geçenlerde o konuda dert yanıyordu. Elimden geldiğince kendisini aydınlatmaya çalıştım ancak pek işine gelmedi ve anlamak istemedi. Keza farklı görüşlere değer vermekten dem vuranların tezlerini veya düşüncelerini çürüttüğünüzde pek belli etmek istemeseler de gerçek manada çirkinleşebiliyorlar. Tabi Vedat Milor içinde bu durum söz konusu olmuştu. Verdiği cevaplara güvenememiş olacak ki o yorumları ve konuyu hemen siliverdi.

Şimdi tekrardan gelelim Mehmet Yalçinkaya'nın ifadelerini analiz etmeye: Tarafli olarak siyasi lobi faaliyetleri ile listeler ve para karşılığında bazı restoran katalogları oluşturan yabancıların ülke mutfaklarını kıyaslarken ne dediği bizim asla kıymet vermemiz gereken bir şey değildir. Onlar ne zaman Türk mutfağının iyiliğini istemişler ki? Çok daha önceden de ifade ettiğim gibi biz kendi göbeğimizi Türk mutfağı konusunda da kendimiz keseceğiz. İşte bizim nezdimizde yani Türk mutfağı veya Türk milleti nezdinde bu katalogların, listelerin veya lobcilerin durumu tıpkı Vedat Milor'ün yurt dışına çıktığında karşılaştığı muameleyle aynıdır. Yani Vedat Milor'ün yurt dışında gittiği restoranlarda kendisinin ne dediğinin asla umursanmaması gibidir.

Kısacası bir Fransız'ın ülke mutfağını, Somer'in, Mehmet'in, Vedat'ın ya da benzer isimlerin övmesi asla umurunda değildir. Tam tersi şekilde onların yermesi de asla umurunda olmaz. Peki, bizim bazı özentilerin niye yabancıların övgüsüne ihtiyacı var? Ya da eleştiri yaptıklarında ağızlarının içine düşercesine niye dikkate alıyorlar? Bizler Türk mutfağını yabancıların beğeneceği tarzda asla şekillendiremeyiz. Kısacası Türk mutfağında ve Osmanlı mutfağında trüf mantarı ile mantı olmaz, trüf yağı ile bamya yapılmaz. Yapılırsa da bu bizim mutfağımızı asla temsil etmez. Tıpkı Fransızların kendi mutfaklarında bizim ürünlerimizi kullanmadığı gibi.

Neden biz onlara beğendirmek için mutfağımızı ve yemeklerimizi bozuyoruz da onlar kendi mutfaklarını ve yemeklerini asla bozmuyorlar?

Onların başkalarınca oluşturulan listelerde olmaları veya olmamaları ne kadar umurlarındaysa bizimde onların listelerinde olmamız veya olmamamız o kadar umurumuzdadır. Çünkü bizler Türk yemeklerini Fransızların veya İtalyanların beğenilerine göre şekillendirerek özünü bozamayız. Yani mantımızı onlara beğendirebilmek için trüf mantarı ile ya da tereyağı yerine trüf yağı ile veya pesto sosu ile servis edemeyiz.

YA DA SOMER'İN "AHMAKLİK DÖNEMİ" OLARAK NİTELEDİĞİ GİBİ

Ya da Somer Sivrioğlu'nun itiraf ederek bir dönemini "ahmaklık" diye nitelediği gibi mantıyı yengeç ile servis edemeyiz. Edersek de değil Türkiye'de yabancı bir ülkede, yabancılar tarafından bile nasıl karşılandığını, ne olacağını Somer Sivrioğlu konuşmasında zaten özetlemiş. O kafayı Avusturalya'da bile değiştirmemesi durumunda iflas edecek duruma geldiğini anlatmış. Tabi bu meselelerde bir biriyle çelişen bir sürü farklı konularda oldukça tutarsız fikirlerde ifade ediyor. Esasen aynı programda sohbetin ilerleyen safhasında bu konuda da yine kendiyle çelişmektedir.

Trüf mantarlı mantı örneğinde olacağı gibi: Aynı şeyi Fransız şefler nasıl Türklere veya başka milletlere kendi yemeklerini beğendirmek için, başkalarının veya sizin yerel ürünlerinizle Fransız mutfağını uyarlayarak yapmıyorlar ise, bizimde bu konudaki tutumumuz kendi

kültürel kadim değerlerimize göre olmalıdır. Bu çerçevede ülke mutfağımıza zaten yurt dışında yüksek saygı duymaktadırlar. Bunların dışında Türk mutfağının yemeklerini başka mutfakların ürünleri ile servis ederek bir saygınlık kazandıracaksak öyle bir saygınlık asla olmaz olsun. Çünkü o durumda yabancılar dahi size saygı duymamaktadırlar. Eğer yabancıların size saygı duymasını istiyorsanız önce siz kendinize saygı duyacaksınız. Başkaları ne der diyerek kendi kültürünüzü hor görmeyeceksiniz. Sonra başkalarının da tüm farklılıklarına saygı duyacaksınız. Ardından da yabancılar sizin savunduğunuz kültürel değerlerinize her zaman yüksek saygıyla yaklaşacaklardır. Bu sıradan birisini bozduğunuzda kimsenin size saygı duymasını asla bekleyemezsiniz.

Eğer ülke mutfağımızı içimizdeki bazılarının eline bırakıp yabancılar yaranmak için her kılığa sokacaksak sonra da adına Türk mutfağı diyeceksek öyle bir mutfak hiç olmasın veya yabancıların listelerinde hiç yer almasın çok daha iyidir. Zaten bizim yabancıların listelerine girebilmek pahasına feda edeceklerimiz, bizi asla Türk mutfağı yapmayacaktır. Saygı duyulan bir konuma da asla yükseltmeyecektir. Bazılarının Türk mutfağını sokmak istediği konum bizi dünya kamuoyu nezdinde olsa olsa sadece Fransız mutfağının özentileri konumuna sokacaktır. Bunu da hiç kimsenin Türk mutfağına veya Osmanlı mutfağına yapmaya asla hakkı yoktur. Bunun içinde bizler asla bazı konularda kültürel değerlerimizden kesinlikle taviz veremeyiz, vermeyeceğiz. Bu konularda taviz verenleri de Türk mutfağı restoranı veya Türk mutfağı şefi diye de adlandıramayız. Asla adlandırmayacağız.

Bu bölümde Mehmet Yalçinkaya'nın İfadelerine Sanki Bende Oradaymışım gibi Cevap Vereceğim.

“ŞİMDİ BU GÜN AMERİKAYA GİTTİĞİNİZDE”

Gelelim Mehmet Yalçinkaya'nın kendinden çok emin şekilde sorduğu şu soruya:

“Şimdi bugün Amerika'ya gittiğinizde, Avrupa'ya gittiğinizde bizim kendi gurur duyduğumuz kebabımız, lahmacunumuz, hızlı fast food, yerel fast food dediğimizde şöyle dışarıdan baktığımızda bir İtalyan restoranını anlayabiliyoruz. Bir Japon'un Asya restoranını anlayabiliyoruz. Sen(sunucuya hitaben) İtalya'da dolaşırken şöyle baktığında ya burası bizim restoranımız diyebiliyor musun?”

Sunucu: cık sesi çıkartarak “-Diyemem”.

Mehmet Yalçinkaya :”-Diyemezsin.”

Tolgahan Gülyiye: “-Ben Yunanistan'da dahi çalışmış biri olarak ABD'de, Fransa'da ve İngiltere'de gerek dışarıdan tabelasıyla, gerekse dışarıdan içeriye baktığınızda Türk kültürüne özgü dekorasyonu olan restoranları çok rahatlıkla anlayabiliyorum ve rahatlıkla burası Türk restoranı veya Türkiye'den olan yemeklerinde olduğu bir restoran diyebiliyorum. Herhalde kendileri uzun zamandır yurt dışına çıkmamışlar, o yüzden değişimden haberleri henüz olmamış. Doğaldır çünkü bunlar varsayımlar üzerine ezbere konuşmaya ve yine aynı şekilde araştırma yapmadan, okumadan kamuoyunu yönlendirmeye alışıklar.”

SUNUCU “ABİ SIRALAMAYI SİZ YAPMIYORSANIZ KİM YAPABİLİR ZATEN?”

Sunucunun burada diyalog esnasında sıralama konusunda bir ifadesi var: “abi (sıralamayı) siz yapmıyorsanız kim yapabilir zaten?” Bu ifadeyi de elbette atlayıp, geçemeyeceğim. Sunucu zannediyor ki karşısındakiler Türk mutfağı konusunda sözlerine itibar edilen yetkili

otoriteler. Ancak karşısındakiler ilgili konularda sadece kulaktan dolma bilgilerle konuşan kişiler.

Açık yüreklilikle ve tüm samimiyetimle kesin olarak ifade ediyorum ki: Sunucunun karşısındakiler Türk mutfağı konusunda en son konuşacak kişilerdir. Karşısındakilerin medyaca popüler yapılmış olması, belirli bir yerlere şahsımın da çok iyi bildiği bir şekilde çıkartılmış olmaları onları Türk mutfağı konusunda asla otorite yapmaz. Türk mutfağı konusunda otorite olabilmek için her şeyden önce çok farklı bir eğitime, geçmişe, iş tecrübelerine, oldukça yüksek donanım ve meziyetlere sahip olmaları gerekir. Bunların hiç biri sunucunun karşısında oturanlarda da yeterince yoktur. Hatta geçmişten günümüze kadar bu gün Türkiye’de Türk mutfağı konusunda gerçekten otorite olanlara medyamız çok az veya hiç söz hakkı vermemektedir. Bunların nedenleri de bildiğimiz malum nedenlerdir. Buna rağmen Türk mutfağına düşmanca ihanet edercesine tutumlar, tavırlar sergileyenler ve bu yönde demeçler verenler nedense sanki otoritelermiş gibi ön plana çıkartılmaktadır.

Bu kişiler ve Mehmet Yalçinkaya eğer Türk mutfağı konusunda bir otorite olsaydı zaten Somer’i savunmaz ve onu savunmak pahasına son kurduğu cümleyi asla söylemezdi. Demek ki yıllar önce benzer konuda tepki verdiğim Mehmet Yalçinkaya hala bu konuda bir ilerleme ve gelişme sağlayamamış. Demek ki; o günde o tepkimde çok haklıymışım.

TAFED gibi oda Türk mutfağı ile alakalı olarak aynı tas aynı hamam. Hatta aynı konuda aynı bıraktığım yerdeler. Tarihi dayanağı asla olmayan aynı tutarsız düşüncelere saplanmış kalmış vaziyetler. Yıllar önceki düşüncelerinden bir adım ileriye gidememişler. Bazı konularda ileriye gittikleri doğru, ancak o sözde ilerlemeyi de nasıl yaptıkları herkesin malumudur.

Malum şekilde kendi deyimleriyle piyasadan adam sile sile medyatik olmayı iyi başarmış, tabi bu konu onların ekip olarak çalıştığı ve üzerine tez yazılacak konulardan sadece biridir.

Özellikle o konuda, yani piyasadan adam silme konusunda çok başarılıdırlar...

Neydi Mehmet Yalçinkaya’nın Son Cümlesi?

Mehmet Yalçinkaya “-Şimdi burada Somer’in demek istediği şey şu: Türk mutfağı dünyanın sayılı 3. mutfağındandır. Ee! 3. sıradadırın altı dolmuyor.”

Tolgahan Gülyiye “-Peki Sayın Mehmet Yalçinkaya yıllardır gerek konumunuz itibariyle, gerekse geçmişten beri federasyonlar içinde Türk mutfağının altını doldurarak kuvvetlendirmek ve ilgili konuda elimizi güçlendirmek adına neden çalışmalarda bulunmadınız? Ya da bu konuda ne yaptınız?

Herhalde geçmişten günümüze kadar Türk mutfağı derken doldurmak istediğiniz yer bahsini ettiğiniz sıralamaların altı değil daha çok başka konular ile ilgiliydi.

Size düşen bu gün bu konuda sıralama yapmak veya birileri tarafından yapılmış sıralamanın altı dolmuyor demek midir? Yoksa bunun altını dolduracak çalışmalar yapmak, tarihi araştırarak bilgileri ortaya çıkartmak ve Türk mutfağını her anlamda desteklemek midir?

Gördüğüme göre bu konularda sizin gibilere düşen yıllardır sadece Türk mutfağının altını oymaktır. Güya ilgili konuda hem sıralama olmadığını veya sıralama olamayacağını söyleyeceksiniz sonra da 3.sıranın altı dolmuyor diye şikâyet edeceksiniz.

Madem iddia ettiğiniz gibi bir sıralama yok veya sıralama olması doğru değil o halde neden Türk mutfağı için 3.sıranın altı dolmuyor diyorsunuz?

Nedir Türk mutfağı ve Osmanlı mutfağı ile ilgili bu rahatsızlığınız?

Bu mudur Türk mutfağı dediğinizi iddia ederken size düşen görev?

Hem sıralamayı kim yaptı diyeceksiniz. Hem de sıralamadan rahatsız olur tarzda açıklamalar yapacaksınız. "Sıralamada dünyada İlk 10'a dahi giremez, Türk mutfağı dünyada saygı duyulan bir mutfak değildir." diyenleri destekleyeceksiniz."

Bunlar ne yaman çelişkilerdir?

Neden Türk mutfağının sıralama olarak ilk 10'a dahi giremeyecek olmasına bir itirazınız yok? Hatta o açıklamayı yapanı oldukça destekliyorsunuz... Ama ilk 3 içinde yer almasının altı dolmuyor diyerek 3.sıraya da itiraz ediyor ve rahatsızlık belirtiyorsunuz. Nedeni nedir?

Peki, 10.sıranın veya çok daha aşağıların altını siz Türk mutfağı için nasıl doldurdunuz acaba?

Nereden tutarsak tutalım tutarsızsınız ve kendinizle çelişiyorsunuz. Uzun yıllardır da Türk mutfağı için elle tutulur hiçbir hizmet yapmadınız. Aksine sadece kendi kişisel kazanımlarınızla ilgilendiniz. Elbette istediğiniz gibi kendi kişisel kazanımlarınızla ilgilenebilirsiniz. Ancak bunu yaparken de ellerinizi, dilinizi Türk mutfağının ve Osmanlı mutfağı üzerinden çekiniz. Katkı sağlamadığınız bir şeye çıktığınız televizyon programlarında veya kamuoyu önündeki söylemlerinizle zarar da vermeyiniz.

Madem yıllardır federasyonlarda bulunduğunuz görevlerde dâhil bazı konularda Türk mutfağı için gerekli çalışmaları yaparak önemli konuların altını kendinizce dolduramadınız, o halde Türk mutfağına gölge etmeyin, bu tarz açıklamalarda da bulunarak gençlerimize de kötü örnekler olmayın. Hiç olmadı en azından Somer Sivrioğlu gibi açıklamalar yapanları da desteklemeyin diyeceğim ancak gerçi sizde geçmişte aynı konuda benzer açıklamaların sahibisiniz.

EHİL OLMADIĞINIZ KONULARDA SUSMANIZ TÜRK MUTFAĞININ MENFATİNE DİR

Esasen sizler ehil olmadığınız konularda yarım yamalak kulaktan dolma bilgiler ile, hiçbir tarihi araştırmaya dayanmadan kamuoyunu yanıltıcı açıklamalar yaparak Türk mutfağına en büyük zararı vermektesiniz. Ardınızdaki medya da maalesef buna alet olmaktadır. Esasen ehil olmadığınız konularda susmanız Türk mutfağının daha çok menfaatine olacaktır. Türk mutfağı da Türk milleti de inanın sizden başka ihsan istemez.

Bizler her anlamda tutarlı çalışmalarımıza bir sıralama yapılacaksa yapar ve bunun altını da gerek birikimimizle, gerek tecrübemizle gerekse yüreğimizle Türk mutfağı için doldururuz. Sizler müsterih olunuz.

Türk mutfağı sizin ihsanınıza muhtaç değildir ve yine Türk mutfağı sizin insafınıza da asla terk edilmedi. Ayrıca Türk mutfağı sizin kulaktan dolma yarım yamalak bilgilerinizle de binlerce yıldır var olmadı, bundan sonraki gelecek bin yıllar içinde de sizin kulaktan dolma varsayımlara dayalı kıt bilgilerinize de asla kalmadı.

Bizim sizlere kadar ne önemli şeflerimiz var, ne önemli otoritelerimiz var. Ancak sizin gibilerle onlar arasındaki en bariz fark şudur: Onlar gerçek manada Türk mutfağı demekteler ve onlar Türk mutfağının geleceğini, istikbalini inşa etmek için varlar... Onlar inşa edip kuranları desteklemek için varlar. Sizler ise yıllardır Türk mutfağı için taş üstüne taş koyanları, gerçek manada Türk mutfağı diyenleri elinizdeki güce güvenerek kendi deyiminiz ile piyasadan silmek için var oldunuz. Türk mutfağı üzerinden kişisel kazanım sağlamak için var oldunuz ve sadece kendiniz için çalıştınız. Halende aynı şekilde çalışmaktasınız. Sizler Türk mutfağı için ise asla var olmadınız. Zaten Türk mutfağı da sizi ve sizin gibilerin zararlı söylemlerini hiçbir zaman tanımadı.

Gönül isterdi ki sizler altı dolmuyor, Türk mutfağının altını dolduramıyoruz gibi açıklamalar yaparak gelecek nesillerimize Türk mutfağı anlamında kötü örnek olmak yerine, daha yapıcı açıklamalar da bulunsaydınız. Nasıl Türk mutfağının altını doldurduğunuzu konuşsaydınız. Ancak kısıtlı dünya görüşünüzle, kısıtlı birikim ve tecrübelerinizle bunu Türk mutfağı için sizin yapabilmeniz zaten imkânsız.

Ayrıca birisi yedisinde ne ise yetmişinde de odur derler. Bu yüzden yukarıda yer verdiğim temennileri de ilgili konuda sizden bir beklenti olarak kesinlikle algılamayınız. Sadece bunları okuyanlar açısından, ilgili hususları herkesin anlayabilmesi adına tüm o temennileri genel bir mesaj olarak dile getirmekteyim.

Hiç şüphesiz ki; bu denli akademik konular elbette sizin ve sizin gibi araştırmalara dayanmadan, bilgi edinmeden önyargılı fikir edinenlerin alanı asla değil. Hele Türk mutfağı için hiçbir zaman olamaz... Maazallah olursa durumun ne olacağı çok aşikâr...

Tüm bunları da, bu konuları hatırlatmak ve çok iyi bilmeniz gerektiğini sağlamak adına yazma gereği duyuyorum. Elbette ki her zaman hatırlatma gereği de duyuyorum. Ayrıca bunları da kesinlikle hiçbir zaman unutmamanız gerektiğini de düşünüyorum.

Somer'in Türk Mutfağına ve Osmanlı Mutfağına Bakışını Kendi Cümleleri ile Analiz Edelim

Öyle sanıyorum ki Somer'e bazı konularda iyi ezber yaptırmışlar veya kendisi bu konuyu yumuşatabilmek için yapması gerekli olan açıklamaları iyi ezberlemiş.

Şimdi Somer'in mesleğimizle ilgili olarak o düzeysiz programdaki ifadelerini bütünüyle değerlendirmeye devam edelim.

Türk mutfağına ve Osmanlı mutfağına gerçek bakışını gelin beraber onun söylemleriyle analiz edelim. Bu analizler hep beraber tüm ayrıntılarıyla asla cimbızlama yapmadan değerlendirelim. Tabii gerçekleri görmek, anlayabilmek için hala okumaya kararlıysak.

O DÜZEYSİZ PROGRAMDA SOMER NELER SÖYLEMİŞ?

Somer Sivrioğlu ilgili programda kendi döneminin bir kısmını yukarıdaki bir örnekte de ifade ettiğim gibi 'ahmaklık' olarak değerlendiriyor. Yani bu dönemde yaptığı Türk yemeklerinde alakasız yabancı ürünlerle sentez yaparak sunması gibi özentî bakışlara "Ahmaklık-Ahmaklık dönemim." diyor. Yani burada ahmaklıktan kastı ve demek istediği yengeç ile mantı gibi yemekler yapmış olması. Ya da onun demek istediğini kısaca füzyon mutfağının temel

anlayışı ile de açıklayabiliriz. Ancak buradaki düşüncesiyle ilgili ilerleyen safhalarda yine kendiyle çelişiyor.

Konuşmanın bir bölümünde Türkiye’de moleküler mutfak olarak bilinen avant-garde mutfak ile füzyon mutfağını karıştırıyor. Yani avant-garde mutfağı füzyon mutfağı olarak ele alıyorlar. Kısacası insanların önüne Türk mutfağı konusunda sözde uzman-bilirkişi gibi çıkartılan birisinin bilgi eksikliği-tecrübe eksikliği konuştuğunda her açıdan anlaşılmaktadır. Bunları işi bilmeyenler insanlarımız maalesef anlamayabilir. Ancak işi bilenlere bazı şeyleri ne kadar allayıp pullasanız da asla yutturamazsınız.

ANAM BABAM USULÜ DEDIĞİ ALİ NAZİKLE GELEN BAŞARISI

Sonrasında Somer Sivrioğlu “Loş sohbet” adlı programının sunucusuyla beraber Türk mutfağının ve Türk müşterilerin tutucu olduğundan bahsediyorlar. Avusturalya’da yaptığı yemekleri daha rahat yaptığını ancak Türkiye’de yapmak istediği tarzda yemekleri yaparken anlamsız olarak nitelerek istediği tepkileri çekebildiğini söylüyor. Hâlbuki Avusturalya’da açtıkları restoranda yemek yiyenlerce Türk mutfağının özüne bağlı olarak yapılan yemeklerin daha çok beğenildiğini de ifade etmişti. Hatta yabancı bir ülkede özüne bağlı olarak yapılan Türk yemeği ‘Ali nazik’ bu konuda en çok beğenilen yemeklerindenmiş. Tabi bunu ifade ederken de vücut dili bize ‘Ali nazik’ konusuna olan bakışını anlatmaya yetiyor. Orada “Anam babam usulü Ali nazik ile ödülü kazandık” ifadesini söylerken anladığımız sizin de anladığınız konudur. Yani orada Türk mutfağına ve Türk yemeğine bir iğneleme, saklayamadığı gizli bir alaycılık söz konusudur.

Aslında öncesinde “Ahmaklık” olarak adlandırdığı kendi döneminin bir kısmı ile burada kendisiyle çelişiyor. Birbirinden alakasız çelişkili konuları ardı ardına söyleyerek esasen kendisinin her anlamda bu konularla ilgili tutarsız olduğunu bize gösteriyor. Bir nevi ilgili konularda kendi kendisini yalanlayıp duruyor.

Somer, Türkiye’deki Yemeklerde Özgür Olamamış

Bir dönem Türk mutfağı ile ilgili olarak yemeklerimizin özünün dışına çıkmak suretiyle çalışmalar yaptığını söyleyen Somer, bu durumu ‘ahmaklık’ olarak değerlendirdikten sonra nedense Türkiye’de Türk mutfağı ile ilgili değişiklik yapma gibi bir konuya girdiğinde yapmak istediği yemeklerde özgür olamadığını söylüyor. Yani bir yandan mantı ve yengeç gibi konularda başarısızlığını ifade ederken “ahmak dönemimdi” diyor. Bir yandan “Anam babam usulü Ali nazik” derken yemeklerimize karşı alaycı bir tavır takınıyor. Öte yandan da özgürlükten dem vuruyor.

Esasen bu tutarsızlıklarıyla ne istediğinin veya ne yaptığının oda pek farkında değil desek yeridir.

Söylemlerinden yola çıkarak edindiğim şahsi fikir: Aslında ilgilendiği tek konu gün sonunda aldıkları reyting raporu gibi, restorani konusunda da Z raporu, yani cebine giren kazancı... Burada Türk mutfağının yemeklerinin özünü korumuş veya korumamış bu pek umurunda değil. Sadece Avusturalya’daki halk orijinal Türk yemekleri istediği için yengeç ve mantı, trüf yağı ve bamya gibi konularda ilk dönemler işi tutturamamış. Ta ki bizim özümüzü ifade eden orijinal tarz yemeklerimize dönünceye kadar. Onu da özetleyen durum Somer Bey Efendinin alaycı diliyle şöyle “Anam babam usulü Ali nazik ile başarı yakaladık...” Başarıyı yakalayarak

kazanç sağladığı Türk mutfağına-Osmanlı mutfağına ve onun yemeklerine saygı göstermesi beklenirdi. Ancak o bunun yerine maalesef gafletle dolu sözler söylemeyi tercih etmiş.

Buradan Çıkartılacak Ders: Demek ki yabancılar dahi gerçek Türk mutfağını istiyor ve ona saygı duyuyormuş. Demek ki Türk mutfağının özünü bozarak yurt dışında yabancılara beğendiremiyorlarsunuz. Demek ki eğer gerçekten bir başarı yakalayacaksanız bu da özentili anlayışı içinde mutfağımızı yozlaştırmak suretiyle kesinlikle olamazmış. Demek ki Türk mutfağı ve Osmanlı mutfağı yemeklerinin orijinalliklerinden kesinlikle ödün verilmemeliymiş. Demek ki yemeklerimizin sunumları dahi doğruluk içinde olmalıymış.

SOMER BEY EFENDİYE GÖRE TÜRK KÜLTÜRÜ YAZILI KÜLTÜR DEĞİLMİŞ

PEKİ, OSMANLI KAYNAĞI? ONA GÖRE ÖYLE BİR KAYNAKTA YOKMUŞ, UYDURMASYONMUŞ

Somer Sivrioğlu tarihi hiçbir bilgisi veya dayanağı olmadan aşağıdakileri demiş, bakın nerelere dil uzatmış arada da kitabının reklamını yapmayı tabi ki unutmamış...

Somer Sivrioğlu: “-Türk kültürü yazılı kültür değil. Kaynağına inmek zor tamamen konuşma üzerine dayalı bir kültür. Fransızların ilk yemek kaynağı 1500'lere gidiyor. Bizim öyle bir uydurmasyon vardır ya... Osmanlı kaynaklarından aldık. Yok, öyle bir kaynak! Osmanlı'nın kaynaklarının hepsi sadece çok iyi yaptıkları mübalağa defteri tutuyorlar. Giren bütün mallar yazılıyor adaletten, şeyden dolayı. Ona bakıyor adam tarçın almış kuzu almış erik almış demek ki tarçınlı erikli kuzu yapmış varsayımıyla çıkıyor yani. Hâlbuki tarçını biri istedi, kuzuyu biri istedi. Belki birbirlerini bile görmüyorlar.”

Sunucu laubali gülüşle söze giriyor; “-Bende belki o belgeyi görsem kesinlikle aynı yemek diye düşünürüm.”

Somer Sivrioğlu: “Ha tamam! bunlar bunu karıştırmış diyor yani. Yanında birde bulaşık deterjanı falan olsa, aa ! Osmanlı zamanında yemeklerde bulaşık deterjanı kullanılıyordu. Haha! ”

Somer Sivrioğlu “-Türk yemekleri demekle neyi kastediyoruz. Türk kavminin buraya girişi Malazgirt'i ile gelen yemekleri mi kast ediyoruz yoksa bu topraklarda olan yemekler mi?”

Sunucu: “- Bilmiyorum”

Somer Sivrioğlu: “-İşte o yüzden çok zor. Yani bizim kitaptaki şeyimiz o zaten. Biz anlayamadığımız ve kaynağını bulamadığımız her şeyi Hititlere atfediyoruz diyoruz öncesini kimse bilmiyor zaten.”

Çalışmanın ilerleyen kısımlarında yukarıdaki ifadelere tek tek sanki bende oradaymışım gibi cevaplar vereceğim.

Hani diyorlardı ya sözlerimi cımbızla alıp haber yapıyorlar ve Somer'i savunanlarda diyorlar ya 'bazı sözlerini alıp kıyameti kopartıyorlar' diye... Hâlbuki bunlar kıymet kopması nedir, ne değildir onu dahi bilmezler. Zaten gerçek manada o düşünce yapısına sahip olsalar o deyim de yerli yersiz her konuda kullanmazlar.

Gerçek şu ki: Türk mutfağı ve Osmanlı mutfağı ile ilgili olarak bu denli çirkin, asılsız ve önyargılı yalan ifadelerin söylenmesine rağmen ilgili konuda gerçek manada kamuoyunda bir tepki oluşmadı. Daha doğrusu konu bilinçli ve kasıtlı olarak yumuşatıldı diyebiliriz. Şu halde hangi kıyametten bahsediyorlar acaba...

Neden 26-30 Ağustos Tüm Dünya Nezdinde Türk Mutfağının Zafer Bayramıdır ve Türkiye Aşçılar Bayramıdır Konusunu Burada Bu Örnekle de Bir Açıklayalım

Şimdi yukarıda yer alan sözleri elbette çok iyi değerlendirmemiz gerek. Ancak öncesinde neden bu zihniyete sahip kişilere karşı bir zafer kazanmış olduğumuzu söylediğimize de kısa bir açıklık getirmeliyim diye düşünüyorum. Çünkü aynı zamanda ilgili konu bu anlamda önemli örneklerden biridir.

“26-30 Ağustos Türk mutfağının zafer bayramıdır ve Türkiye Aşçılar bayramıdır.” tezime burada bir kez daha atıf yapacağım.

İşte Türk mutfağına karşı bu tarz ifadeleri kullanan zihniyete karşı her anlamda kazandığımız zaferden ötürü 9 Eylül 2020 tarihinde 9 sayfalık yayımladığımız ve Türkiye’de bazı federasyonlara tebliğ ettiğimiz gibi Türkiye aşçılar bayramı, Türk mutfağının Zafer bayramı 26-30 Ağustos tarihleridir. Bunun tüm tarihi ve bilimsel nedenleri tarafımdan ilgili bildiride açıklanmıştı. İsteyenler bu bildiriye de kurumsal sitemizden edinebilirler.

SINIRLARIMIZ İÇİNDE KALAN YEMEKLERİN TAMAMI TÜRK MUTFAĞINI TEMSİL EDER

Tarihte kurduğumuz tüm devletlerin sınırları içinde kalan yerlere baktığımızda da ayrıca bazı konular çok iyi anlaşılacaktır. Bu yüzden binlerce yıllık kadim tarihimizde ezelden günümüze kadar kurduğumuz tüm devletlerin yeme içme kültürleri Türk mutfağı olarak değerlendirilir. Bu yüzden Türkiye Cumhuriyeti’nin ve Türki cumhuriyetlerinin sınırları içerisinde yer alan yöresel tüm ürünlerimiz ve yemeklerimiz Türk mutfağına aittir. Bu bir tezden çok daha ötesidir. Bu bizim kırmızı çizgimizdir. Kısacası her anlamda vatan toprağı gibi vazgeçilmezimizdir.

Bu her ne kadar şahsıma ait bir düşünce, tez gibi gözükse de şahsımla beraber Türk mutfağı diyen herkesin de ayrıca ortak fikridir.

Yürürlükteki 1982 tarihli Anayasa’nın 66. maddesine göre, "Türk Devletine vatandaşlık bağı ile bağlı olan herkes Türk’tür." tanımı yapılmış olduğu gibi; Türkiye ve Türki cumhuriyetler dâhil olmak üzere Türk milletinin hüküm sürdüğü coğrafyalarda yer alan tüm yemeklerimiz, yöresel lezzet ve ürünlerimiz Türk’tür ve Türk mutfağına aittir. Eğer Türk mutfağı ile ilgili bir anayasa oluşturacak isek bu madde de Türk mutfağının anayasasında yer alacak en öncelikli maddelerdendir.

Türkiye ve Türki cumhuriyetler içinde yer alan yöresel tüm yemekler Türk mutfağına aittir. Çok önceden yazılmış olan bu tezlerim ve düşüncelerim 26-30 Ağustos 1071-1922-2010-2019-2020 zaferlerimizden memnun olmayanlar için elbette rahatsız edicidir.

Türk ve Osmanlı mutfağına karşı düşmanca ifadeler kullanan şahısların bu rahatsızlıklarını bizler çok iyi biliyoruz. Yine işin perde arkasında her fırsatta ilgili konulardaki düşmanca tutumlarını gösterenlerin icraatlarına, söylemlerine ve hatta kitaplarına baktığınızda bazı şeyler kolaylıkla anlaşılmaktadır. Bunları incelediğinizde, araştırdığınızda ve analiz ettiğinizde eğer görmesini bilerseniz bazılarının Türk mutfağına ve Osmanlı mutfağına karşı olan

düşmanca tutumlarını çok rahatlıkla anlayabilirsiniz.

Ancak her ney yaparlarsa yapsınlar, bunların ardında kimler, hangi medya durursa dursun öz kültürümüzü her fırsatta aşağılamak için ellerinden geleni yapmaya çalışanların her zaman olduğu gibi mutfak sanatları alanında da karşılarında kararlılıkla dimdik duracağız.

Bazıları Eğer Ellерinden Gelse...

Abartısız olarak ifade ediyorum ki: Bazıları ellerinden gelse dönerimizi Almanlara, lahmacunumuzu Ermenilere, kendimize özgü Antep baklavamızı Yunanlılara ve daha nicesini başkalarına peşkeş çekerek dağıtacaklar. Çünkü bunlar tıpkı Sevr antlaşmasını kabul eden dayatmacıların mantığı ile mutfak kültürümüze bakıyorlar.

İlgili şahsın karşısında yer alan sunucunun dahi konuşma üslubundaki tutumu ilgi çekmek için ayarlanmış. Yabancı kelimelerle Türkçe konuşmaya çalışması ve özellikle karşılıklı argo kullanımları, hal ve hareketleri davranışları aslında bu söyleşinin ve ilgili kişilerin seviyelerini bariz olarak da göstermektedir.

Nitekim Somer Sivrioğlu Yoğurt Türk'tür Diyebilmiş

En azından yoğurdumuzun etimolojisine zahmet edip bakmış. Araştırıp bu konuyu anlayabildiği için kendisini tebrik ederim.

Ancak Somer Sivrioğlu, Çiya sofrası örneği vererek The Turkish Cookbook adlı çalışmayı ve yazarını övüyor. Hatta övmekle de kalmıyor "Bizim için örnek ve çizgi o çalışmadır." gibi ifadeler kullanıyor. Ancak Türk mutfağı için durum asla medyadan görüldüğü gibi değildir. Türk mutfağının ve Osmanlı mutfağının örneği yani bizim örneğimiz kesinlikle Somer Sivrioğlu'nun övdüğü kitap ve yazarı değildir. Hiçbir zaman olamazda...

Çünkü Türk mutfağını temsil ettiği algısı oluşturulan ilgili kitap içerisindeki yöresel Türk yemeklerimizin reçetelerinde 'Yunan yoğurdu' ibaresi kullanılmıştır.

'Edirne'den Hakkâri'ye kadar yunan yoğurdu' başlığı ile kurumsal sitemizde yayınlanan bir haberimizde yazdığım makalemden ve bu konuyla ilgili hazırladığım yazımda bunu derinlemesine araştırarak kaleme almıştım. Bu konuda insanlarımızın bilinçlenmesi için çaba harcayan ilk ve tek kişiyim. Ancak medya ve bazı çevreler bu gerçekleri insanlarımıza gerektiği gibi göstermiyor, dillendirmiyor. Bu konu Türk mutfağının geleceği için oldukça mühim konulardan sadece biridir.

SOMER SİVRİOĞLU NEYİ ÖVMEKTE VE ÖRNEK GÖSTERMEKTEDİR?

EDİRNE'DEN HAKKÂRİ'YE KADAR-AYRANIMIZDAN DÖNERİMİZE KADAR

"Yunan Yoğurdu" İBARESİ

Ayranimızdan dönerimize kadar, Edirne'den Hakkâri'ye varıncaya dek çoğu yöresel Türk yemekleri reçetemizde 'Yunan yoğurdu- Greek Yoğurt' ifadesi geçmektedir.

Yurt içinde ve dışında Türk mutfağını temsil ettiği algısı oluşturularak öne çıkartılan The Turkish Cookbook “Örnek çalışma” diye Türk mutfağına ve Osmanlı mutfağına hakaretler eden Somer Sivrioğlu tarafından da övmektedir. Ancak yoğurdumuzu tüm dünyada Yunan olarak tanıtan bu kitabı Türk mutfağı için asla doğru bulmuyoruz. Hatta ilgili çalışmayı bazı asılsız Yunan tezlerini güçlendirecek bir hamle olduğu için Türk mutfağı adına oldukça zararlı görmekteyiz. Çalışmayı tarihi kaynaklarla örtüşmediği açısından da çelişkili bulmaktayız.

Elbette ki korumamız için katkı sağladığı Türk yemekleri tarafımızdan arşivlenerek saklanacaktır. Ancak bu durum, Türkiye’nin Türk mutfağına ait olan yöresel yemeklerinin reçetelerinde “Yunan Yoğurdu” ibarelerini kullanma hakkını hiç kimseye vermez. Bu yüzden söz konusu kitap bu konuyla ilgili her anlamda Türk mutfağına karşı olumsuz bir algı oluşturmaktadır. Bu yüzden asla Türk mutfağını temsil etmemektedir. Gelecekte de hiçbir çalışma için gerçekten tarihi doğruluğa dayanan geçerli bir kaynak olarak asla gösterilemez.

İstikbalde yurt içinde veya dışında Türk mutfağına veya Osmanlı mutfağına karşı olarak The Turkish Cookbook adlı çalışma kaynak gösterilerek oluşturulacak hiçbir tezin kesinlikle geçerliliği yoktur.

Elbette ki Somer Sivrioğlu’nun “Yoğurt Türk’tür.” dedikten sonra yöresel yemeklerimizin reçetelerinde ‘Yunan Yoğurdu’ ibareleri kullanan Musa Dağdeviren’in Turkish cookbook adlı çalışmasını övmesi ve bu çalışma için “Türk mutfağına örnek-çok doğru bir iş, gitmemiz gereken yol, o yoldan gidersek mutfağımız ilerler.” gibi ifadeler kullanması bu anlamda da oldukça manidardır. Bu durum kendisinin çelişkilerine ve tutarsızlıklarına başka bir örnek olmuştur.

DÜŞMANLIK EDENLER NEYİ VE KİMLERİ ÖVÜYOR İYİ BAKMALIYIZ

Türk mutfağına düşmanlık edenlerin neleri övdüğüne bakmak gerekir. Turkish cookbook adı altında yoğurt dâhil yöresel ürünlerimizi ‘Yunan’-‘Bulgar’-‘İtalyan’ olarak niteleyenleri övenlerin Türk mutfağına bakışlarını ve tüm dünyada oluşturmak istedikleri algıları anlamamak için mantık sahibi olmadan düşünüyor olmamız gerekir. Ancak Allah’a şükürler olsun ki bizler mantık ve akıl sahibi insanlarız. Şu halde aklımız ve mantığımız ışığında tarihi kaynakları da araştırarak sorgulamalıyız.

Ellerinden Gelse Türk Mutfağını Tedavülden Kaldıracaklar

Türk mutfağı ve mutfak kültürümüzü Somer Sivrioğlu ve burada bahsettiğim kişiler gibi olanlara kalsa bırakın Türk milletinin milli mutfağını ilk 3 te kabul etmeyi veya ettirtmeyi, ellerinden gelse Türk mutfağını tedavülden kaldıracaklar.

Abartısız ifade ediyorum ki; eğer ellerinden gelse bazıları Türk mutfağını silmek için her şeyi yaparlar. Zaten Türk mutfağı yoktur demenin peşindeler. Bunun peşinde olduklarını da “Türk kültürü yazılı bir kültür değil, konuşmaya dayalı. Osmanlı kaynağı yok, varsayım.” gibi ifadelerinden, sözlerinden anlamak mümkündür. Ama yine de Türk mutfağı üzerinden ekmek yiyip, nemalanıyorlar.

Türk mutfağını yok saymak isteyenlerin ise aramızdan olması veya bizden birileri gibi görünmesine de sakın şaşırmayınız. Hatta böylesi hain emelleri bulunanların TV’lerde en meşruları arasında olması da sizi asla yanıltmasın. Bunlara karşı her zaman uyanık olmalı ve çok çalışmalıyız. Özellikle Türk gençleri bu anlamda çok okumalılar, çok araştırmalılar ve çok

çalışmalılar. Hatta bu konuda Gazi Mustafa Kemal Atatürk'ün gençliğe hitabesi Türk mutfağı ve Osmanlı mutfağı için hep aklımızda olmalıdır.

FARKLILIKLARIMIZ BİZİ BİZ YAPAN EN BÜYÜK ZENGİNLİĞİMİZDİR:

Bu yüzden Farklı Lezzet Zenginlikleriyle Türk mutfağı Asla Başka Mutfaklar ile Kıyas Dahi Kabul Etmez

Biz zaten Türk Mutfağının çitasını o kadar yüksel koyduk ki; hiç bir mutfak kültürü ile kıyas dahi kabul etmiyoruz. O yüzden eğer ortada bir sıralama veya kıyas var ise; o Türk mutfağı ve diğerleri olarak bizim nezdimizde kabul görür. Çünkü birçok farklı kültürü binlerce yıl içerisinde birleştirerek bir arada tutup özünde barındıran Türk Mutfağının zenginliği tarihi geçmişiyile ve lezzetleriyle hiç bir mutfak kültürü ile kıyas dahi kabul etmez. Mutfağımız her anlamda bir dünya mirası olarak değerlendirilmelidir. Bu yüzden de yukarıda ne demek istediğimi dünya kamuoyu da gelecekte anlayacaktır. Türk mutfağının asla başka bir mutfak ile kıyaslanmaması gerektiğini dünya kamuoyu da emin olunuz bir gün kabul edecektir.

Bize düşen bunu kadim değerlerimize göre şekillendirmek ve burada konuyu dağıtmamak için yer vermediğim bazı konuları Türk mutfağı için belirlemektir.

SOMER BEY TARİH BİLMİYOR, EN AZINDAN TARİH ARAŞTIRMALI VE OKUMALIDIR

Somer Sivrioğlu: “-Türk kültürü yazı kültür değil. Kaynağına inmek zor tamamen konuşma üzerine dayalı bir kültür. Fransızların ilk yemek kaynağı 1500'lere gidiyor. Bizim öyle bir uydurmasyon vardır ya Osmanlı kaynaklarından aldık. Yok, öyle bir kaynak! Osmanlı'nın kaynaklarının hepsi sadece çok iyi yaptıkları mübalağa defteri tutuyorlar. Giren bütün mallar yazılıyor adaletten, şeyden dolayı. Ona bakıyor adam tarçın almış kuzu almış erik almış demek ki tarçınli erikli kuzu yapmış varsayımıyla çıkıyor yani. Hâlbuki tarçını biri istedi, kuzuyu biri istedi. Belki birbirlerini bile görmüyorlar.”

Sunucu laubali gülüşle söze giriyor; “-Bende belki o belgeyi görsem kesinlikle aynı yemek diye düşünürüm.”

Tolgahan Gülyiye: “-Sevgili Somer Bey Efendi her şeyden önce tarih bilmiyorsunuz. Bilmemek elbette ayıp değil ancak okumamak veya okumadan, araştırmadan, öğrenmeden fikir belirtmek ayıptır. Türk kültürünü ve tarihini araştırmadan konuştuğunuz o kadar belirgin ki, sadece kulaktan dolma kıt bilgiler ile ön yargılı ezbere dayalı fikirler ifade ediyorsunuz.

Türk kültürü elbette yazılı bir kültürdür. Hatta özendiğiniz ve örnek olarak söylediğiniz Fransızların çok öncesine giden tarihi kaynakları bulabileceğiniz bir milletin kültüründen bahsediyoruz.

Fransızların dikili ve yazılı bir kitabeleri dahi yokken bizim atalarımız kâğıt bulamadıklarında taşlar üzerine dahi kültürümüzü ve milletimizin adını işlemişler. Örnek: Orhun yazıtları MS.8.yüzyılın başlarına dayanmaktadır. Kül Tigin yazıtı: 732 yılında, Bilge Kağan yazıtı: 735 yılında taşlar üzerine dahi olsa yazılmıştır. Belki de çok daha önceden yazılmışlardır.

Sonra gelelim Kaşgarlı Mahmut'un Divan-ı Lügati Türk eserine... 1072-1074 arasında yazıldığı bilinen Divan-ı Lügati Türk eserini bilhassa siz ve sizin gibi araştırmadan fikir sahibi olanlar iyi tetkik etmelidir. Çünkü orada mesleğimizi de ilgilendiren konulara rastlayacaksınız. Divan-ı Lügat-i Türk eserinde adı geçen yiyecek ve içeceklerin ne olduğunu araştırmak sizin örneğinizdeki Fransızlardan ve söylediğiniz 1500 yılından çok daha öncelere gitmeyi ifade eder.

Siz diyorsunuz ki: “-Türk kültürü yazı kültürü değil. Kaynağına inmek zor tamamen konuşma üzerine dayalı bir kültür. Fransızların ilk yemek kaynağı 1500'lere gidiyor.” Alın işte size kaynak veriyorum hem de sizin oldukça hoşunuza gideceğini düşündüğüm tarih olan 1071'e de yakın tarihlerden... Zahmet olacaktır ancak fikir beyan etmeden önce bilgi edinmek için açıp okuyunuz.

Veya hiç olmadı Prof. Dr. Metin Saip Sürücüoğlu ve Prof. Dr. Ayşe Özfer ÖZÇELİK tarafından 2012 yılında Hatay'da düzenlenen 11. Gıda Kongresinin içeriğini ve kaynaklarını araştırınız. Hatta araştırmaya zahmet etmeyesiniz, sadece okuyasınız diye 101 sayfalık o kongrenin içeriğini PDF olarak da bu yazıya ekleyeceğiz. Belki buradan edinir ve okuduktan, araştırdıktan sonra insanlara doğru bilgilerle fikir beyan edebilirsiniz. Çünkü doğru olan bilgi edindikten sonra fikir edinmektir. Bilgi edinmeden asılsız, yalan yanlış doğruluk payı olmayan, yanıltıcı fikirler beyan etmek asla doğru değildir.

Siz bu konudaki cevabınızı aldıktan sonra şimdi gelelim diğer ifadenize...

Somer Sivrioğlu: “-Bizim öyle bir uydurmasyon vardır ya Osmanlı kaynaklarından aldık. Yok, öyle bir kaynak... Osmanlı'nın kaynaklarının hepsi sadece çok iyi yaptıkları mübalağa defteri tutuyorlar. Giren bütün mallar yazılıyor adaletten, şeyden dolayı. Ona bakıyor adam tarçın almış kuzu almış erik almış demek ki tarçınlı erikli kuzu yapmış varsayımıyla çıkıyor yani. Hâlbuki tarçını biri istedi, kuzuyu biri istedi. Belki birbirlerini bile görmüyorlar.”

Tolgahan Gülyiyan: “-Sevgili Somer Bey Efendi bu açıklamanızda koca bir çınarın tarihini ve onun arşivlerini varsayımlar kelimesiyle yan yana koyarsanız en azından cümleleriniz içinde “Belki” gibi kelimeler kullanmamalısınız. Çünkü bunu yaptığınızda aslında sizin ve sizin gibi zihniyetlere sahip olanların gerçek manada tarihten habersiz, okumaktan ve araştırmaktan aciz olarak tamamen varsayımlar üzerine konuştuğu anlaşılmaktadır. Aslında sizin buradaki açıklama ve ifadelerinize baktığımda veya incelediğimde şunu görmekteyim: Osmanlı arşivlerine karşı bir hazımsızlık ve her zamanki gibi bir önyargı... Hatta düşmanlık derecesinde bir hazımsızlık değerlendirmesi bile yapılabilir. Çünkü sizin gibi birine bıraksak Osmanlı kaynaklarını uydurmasyon veya varsayım olarak niteleyeceksiniz. Keza kendi ifadelerinizde bu yönde...

Osmanlı kaynaklarını veya arşivlerini siz uydurmasyon, varsayım sanıyorsunuz çünkü işinize öyle geliyor. Gerçekleri duymak kimin işine gelir ki? Bazıları için kendilerini kandırmak çok daha fazla mutluluk vermektedir. Ancak gerçeklerde asla değişmez. Size verdiğim kaynaklarla Türk mutfağının yiyecek ve içecekler ile ilgili tarihi yazılı kaynaklarının 1072'lere yani 11.yüzyıla gittiğini gördünüz. Ancak siz Türk mutfağına karşı söz konusu asılsız yalanlarınızı toplum önünde söylerken Fransız mutfağının yemek ile ilgili kaynaklarının 1500'lere dayandığını referans göstererek; Türk mutfağının ve Türk kültürünün yazılı bir kaynağının olmadığı, sadece konuşmaya dayalı bir kültür olduğu yalanını insanlara söylemiş oldunuz. Şu halde Türk mutfağı ve Türk kültürü ile ilgili elde ettiğiniz bu tarihi gerçekler karşısında bir düzeltme yapmalısınız. Türk milletinden, Türk mutfağından ve tarihi bilgilere

dayanmadan yanılmakta olduğunuz bütün insanlardan da özür dilemelisiniz. Toplum önünde insanlara bu konuda açıklama yaparak bilmediğiniz veya hakkında araştırmadan ezbere varsayımlar ile konuştuğunuz konularla ilgili herkesten özür dilemeniz gerekmektedir diye düşünmekteyim.

Aslında bu Osmanlı arşivleri ve kaynakları konusunda asla yalnız değilsiniz sözde Ermeni soykırımı yalanını dünyaya kabul ettirmek isteyen Ermenistan'da bu konuda sizin gibi varsayımlar üzerinden rüya görüyor. Daha doğrusu kaynaklarımızı ve arşivlerimizi yok saymak isteyerek rüya görmek istiyorlar. İlgili sözde soykırım yalanı iddiaları için açılan arşivlerimiz onları da çok rahatsız ediyor. Ancak tüm dünyada kabul gören ve hatta farklı ulusların dahi akademik araştırmalarında kaynak olan koca bir Osmanlı tarih arşivi, tarihi Osmanlı kaynağından bahsediyoruz... Elbette tarihi gerçekler sizin gibilerce varsayım olarak nitelenerek, görmezden gelinmek istense de; maalesef o dağ, o koca çınar her yerden görünmektedir. Bu anlamda da yemek kültürümüz, mutfak kültürümüz asla sahipsiz ve kaynaksız değildir.

TARÇIN VE KUZU İKİLİSİ

Şu ifadenize de değineyim istiyorum. Demiştiniz ya : “Ona bakıyor adam tarçın almış kuzu almış erik almış demek ki tarçınli erikli kuzu yapmış varsayımıyla çıkıyor yani. Hâlbuki tarçını biri istedi, kuzuyu biri istedi. Belki birbirlerini bile görmüyorlar.”

Yine bu ifadenizdeki “Belki” sizin araştırmadan, tarih bilmeden tamamen varsayımlar üzerine konuştuğunuzun zaten kanıtıdır. Ancak kuzu ile tarçın arasındaki ilişkiye değinmek istiyorum. Bu gün birçok etnik mutfakta da karşılaştığımız bir ikilidir. Yani kuzu yemekleri ile tarçının kullanımı Osmanlı coğrafyası diye tabir ettiğimiz bölgelerde halen vardır. Bu ikili Osmanlının yüz yıllar boyu hüküm sürdüğü coğrafyalarda Osmanlı mutfağından kalmış bir gelenek şeklinde onun bir parçası olarak halen kullanılmaktadır. Hatta bazı Arap ülkelerinde bizim Adana kebabına benzer şekilde yaptıkları kebapta toz tarçın bile kullanılmaktadır.

Washington D.C.’de Jose Andres’in Zaytinya restoranında bizzat bir Arap aşçısı yaptığı Adana tarzı bir kebabı tarçınla hazırlayıp sunmuştu. Yine kuzu ile tarçın Osmanlı İmparatorluğu’nun bir zamanlar vali ile 400 yıldan fazlaca yönettiği Yunanistan’da halen kullanılmaktadır. Hatta yurt dışında bulunan çoğu Yunan restoranında Yunanlılar kuzu inciği pişirip hazırlarken tarçın çubukları kullanırlar. Elbette başka et yemeklerinde de, hatta dahi kıyma ile hazırladıkları bazı yemeklerde de Yunanlılar yine tarçın kullanmaktadırlar. Kısacası sizin ifadenizle birbirlerini belki görmüyorlar dediğiniz ikili halen tarihteki koca çınarın etkisiyle sofralarda yerini almaktadır. Bu koca çınarın yok saymak istediğiniz kaynaklarını ve arşivlerini zahmet olmaz ise iyi araştırınız. Çünkü sizin varsayımlar dediğiniz tamamen kendi varsayımlarınızdır. Hatta asılsız, tarihi dayanağı olmayan, içi boş yalan ifadelerinizdir.

“OSMANLI ZAMANINDA YEMEKLERDE BULAŞIK DETARJANI KULLANILIYORDU”

Somer Sivrioğlu: “-Ha tamam bunlar bunu karıştırmış diyor yani. Yanında birde bulaşık deterjanı falan olsa aa ! Osmanlı zamanında yemeklerde bulaşık deterjanı kullanılıyordu. Haha! ”

Tolgahan Gülyiye: “-Sizler zaten işin gırgırındasınız, amacınız ve asıl niyetiniz her anlamda aşıkâr olmuştur. Bunları yukarıdaki ciddiyetsiz ve saygıdan çok uzak olan çirkin ifadelerinizde gayet iyi özetliyor. Kendinizce Türk mutfağı ile Osmanlı mutfağı ile dalga geçtiğinizi

sanıyorsunuz. Ancak asıl dalga geçilecek durumda olanda ne yazık ki sizlersiniz.”

Somer Sivrioğlu “-Türk yemekleri demekle neyi kastediyoruz. Türk kavminin buraya girişi Malazgirt'i ile gelen yemekleri mi kast ediyoruz yoksa bu topraklarda olan yemekler mi ?”

Sunucu: “- Bilmiyorum”

Somer Sivrioğlu: “-İşte o yüzden çok zor. Yani bizim kitaptaki şeyimiz o zaten. Biz anlayamadığımız ve kaynağını bulamadığımız her şeyi Hititlere affediyoruz diyoruz öncesini kimse bilmiyor zaten.”

Tolgahan Gülyiye: “-İşin öncesinde veya sonunda ya da aslında zaten özünde konuyu kitabınızın reklamına bağlayacağınızı düşünmemek bizim eksikliğimiz olurdu. Ancak o konuda da zaten şüphemiz yoktu. Tabi ki sizden beklendiği gibi asıl konu kitabınızın reklamı ile alakalı. Sonuçta Türk mutfağına veya Osmanlıya saldırarak yapılacak bir reklam her anlamda iyi reklamdır. Sizlerin anlayışında olanların da dediği gibi size göre reklamınızın iyisi kötüsü olmaz. Şimdi gelelim sorunuzun cevabına:

TÜRK YEMEKLERİ DERKEN NEYİ KAST EDİYORUZ

Türk yemekleri derken neyi mi kast ediyoruz? Gerek 1071 Malazgirt ile gelenleri, gerekse sonrasında farklı kültürler ile özleşerek bu gün Türkiye Cumhuriyeti ile bir ve diri olan yemeklerimizi kast ediyoruz. Türk milletinin hüküm sürmekte olduğu veya hüküm sürdüğü yerlerdeki yemeklerin hepsi uluslararası alanda Türk mutfağını temsil eder, Türkiye'yi temsil eder. Bunları başkalaştırarak veya başka ülkelere atfederek elinize hiç bir şey geçmez. Sonuçta orada yıkıldı sansanız bile resmi arşivleri ve kaynakları ile koca bir imparatorluk var ve o imparatorluğun etkilediği Yunan mutfağı dâhil birçok ülkenin mutfağı da Osmanlı mutfağı olarak değerlendirilebilir dediğimde bunun önünde de hiçbir engel bulamazsınız. Çünkü çok önceleri ortaya attığım bu tezde doğru ve yerinde bir tezdır.

İşte sizin gibi zihniyetler karşısında her anlamda kazandığımız zaferden ötürü 9 Eylül 2020 tarihinde 9 sayfalık yayımladığımız bildiri her anlamda çok yüksek önem arz ediyor. Bu bildiri ile ilgili “26-30 Ağustos Türk mutfağının zafer bayramı ve Türk aşçılarının bayramı” kararının o kadar doğru ve yerinde bir karar olduğunu burada bir kez daha sizin ifadelerinizle de hep birlikte anlamış oluyoruz. Bu anlamda da bizi asla yanıltmadınız.

Yoksa sizin yukarıdaki sorunuzun cevabı esasen ülkesini ve Türk mutfağını seven herkes için bellidir. Bu cevapta tarihte kurduğumuz tüm devletlerin sınırları içinde kalan yerlere baktığımızda çok iyi anlaşılacaktır. Bu yüzden binlerce yıllık kadim tarihimizden günümüze kadar kurduğumuz tüm devletlerin yeme içme kültürleri Türk mutfağı olarak değerlendirilir. Bu yüzden Türkiye Cumhuriyeti'nin ve Türkiye Cumhuriyetlerinin sınırları içerisinde yer alan yöresel tüm ürünlerimiz ve yemeklerimiz tüm dünya nezdinde Türk mutfağına aittir ve her yerde Türk mutfağını temsil eder. Yukarıda da daha önce ifade ettiğim gibi bu bir tezdin çok daha ötesidir. Bu her ne kadar şahsıma ait bir düşünce ve tez olarak ortaya çıkmışta olsa şahsımla beraber Türk mutfağına gönül veren Türk mutfağı sevdalılarınca Türk mutfağının anayasası içinde yer alan bir madde olarak da değerlendirilebilir. Hatta değerlendirilmektedir.

Tıpkı Yürürlükteki 1982 tarihli Anayasa'nın 66. maddesine göre, Türk vatandaşlarıyla ilgili birleştirici tanımın yapılmış olduğu gibi...

Yukarıda da ifade ettiğim gibi tekrar ifade etmekte fayda görüyorum: Türkiye ve Türk Cumhuriyetler içinde yer alan yöresel yemekler “Türk mutfağına aittir ve her yerde Türk mutfağını temsil eder” düşüncesi 26-30 Ağustos 1071-1922-2010-2019-2020 zaferlerimizden memnun olmayanlar nezdinde de elbette rahatsız edicidir. Bu rahatsızlıkları zaman zaman ifade edenler bellidir. İşin perde arkasında her fırsatta ilgili konulardaki düşmanca tutumlarını gösterenlerin icraatlarından da, kitaplarından da bazı konuları anlamak asla zor değildir.

Bu Ne Perhiz Bu Ne Lahana Turşusu...

Ancak bundan rahatsız olanların yurt dışında da “Turkish Cuisine-Türk Mutfağı” adını ve yemeklerini kullanmaları başkaca çelişkili bir konudur. Hem bazıları Türk mutfağına hakaretler ederek, Türk mutfağını yok saymaya çalışıyor, Dünya’da saygı gören bir mutfak değildir algısı oluşturmak için bu ifadeyi ve daha nicelerini söylüyor... Hem de Türk mutfağı adı altında, Türk yemekleri ile işletme açıyor.

Yine dışımızdaki bazıları bizim olan yemeklerimizi sahiplenmeye çalışıyor, içimizdeki bazıları da onlara koz vermeye çalışıyorlar. Hem de sonra yine gidip Türk mutfağı ismi ile işletmeler açarak Türk mutfağının yemeklerini pişirip satıyorlar. Bu ne perhiz, bu ne lahana turşusu...

Son cümle olarak yukarıda ifade ettiğim bir konuyu tekrar ifade etmek istiyorum Türk mutfağına düşmanlık edenlerin neleri ve kimleri övdüğüne, örnek göstermeye çalıştığına bakmak gerekir. Sonra da defalarca çok yönlü analizler yaparak okumak, araştırmak, düşünmek ve hep sorgulamak gerekmektedir. Bu bize her anlamda Türk mutfağı için gerçekten neyin doğru olduğu hakikatini gösterecektir.

Ne Mutlu Türk Mutfağı Diyene !

En Derin Sevgi ve Saygılarımla

Türk Mutfağı Diriliş Hareketi Lideri & Dünya Türk Mutfağı Akademisi Lideri

Tolgahan Gülyiyen



DİVANÜ LUGAT-İT TÜRKT' TE ADI GEÇEN YİYECEK VE İÇECEKLER



Prof. Dr. Metin Saip SÜRÜCÜOĞLU

Prof. Dr. Ayşe Özfer ÖZÇELİK

11. GIDA KONGRESİ

HATAY/2012

DİVANÜ LUGAT-İT TÜRK "Türk Sözlüğünün Divanı"
anlamına gelir.

Eser, yalnız bir sözlük değil;

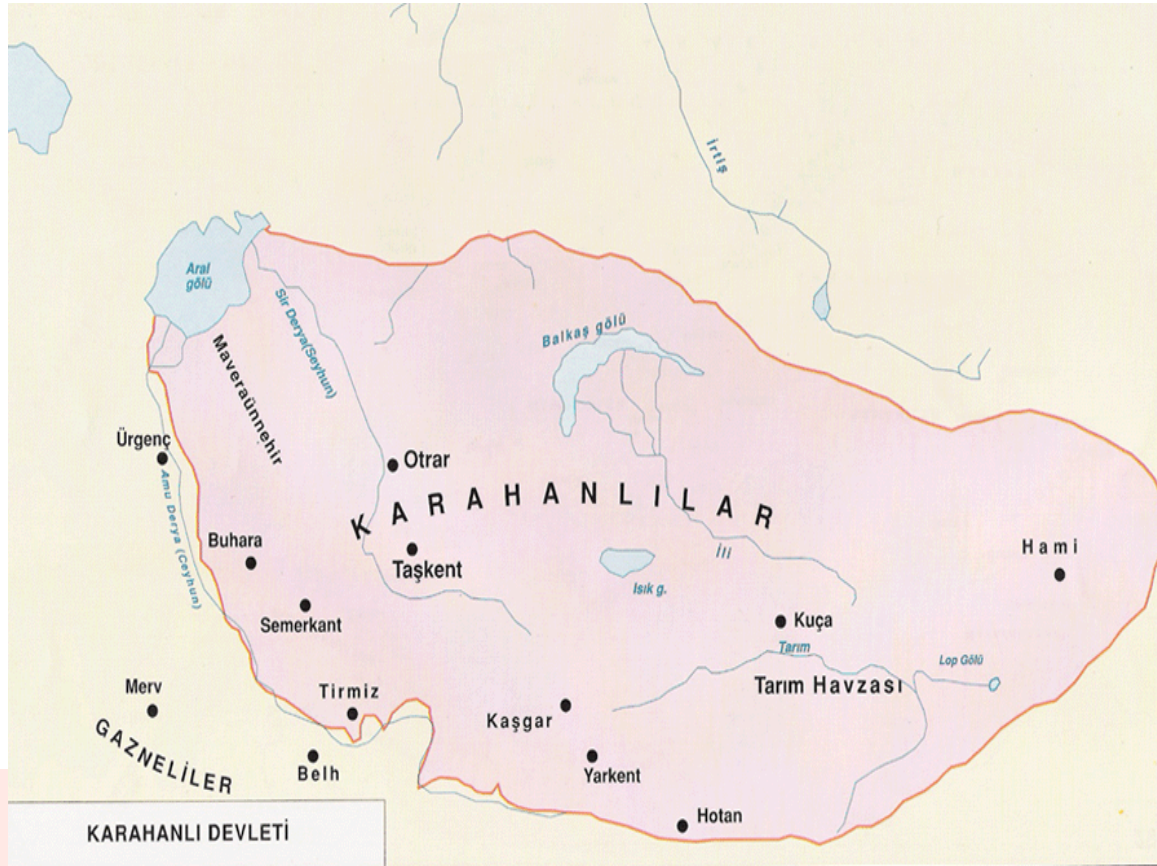
❑ İslâmiyet öncesi Türk edebiyatını,

❑ tarihini,

❑ coğrafyasını,

❑ folklorunu,

❑ mitolojisini aydınlatan ansiklopedik bir kaynaktır.

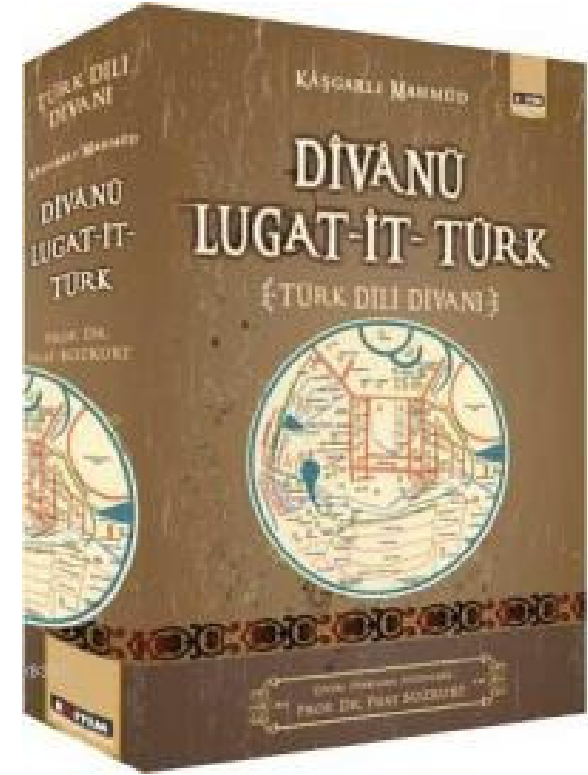


Bilindiği gibi, XI. yüzyıl hemen hemen bütün İslâm ülkelerinde Türklerin egemen olduğu bir dönemdir.

Karahanlılar devletinin, özellikle **Büyük Selçuk İmparatorluğu**'nun askerlikçe ve uygarlıkça en parlak zamanı bu dönem içerisinde.



Divanü Lügat-it-Türk, o tarihlerde Türklerin egemenliğindeki ulusların Türk dilini öğrenmek ihtiyacını duymaları nedeni ile Türkçeyi öğretmek amacıyla **1073 -1077** tarihleri arasında yazılmış bir sözlüktür.



Türkologlar; "**GÖKTÜRK YAZITLARI** ile **DİVANÜ LÜGAT-İT-TÜRK**'ün bulunuşu Türklük için tasavvur edilemeyecek kadar büyük kazanç olmuştur" demişlerdir.

Türk kültürünün köklerinin ve gelişme dönemlerinin sağlıklı bir şekilde ortaya çıkarılabilmesi için tarihi kaynaklardan yararlanmak gerekir.



Onbirinci yüzyıl, Türk kültürünün gelişme evrelerinin önemli bir dönemidir.

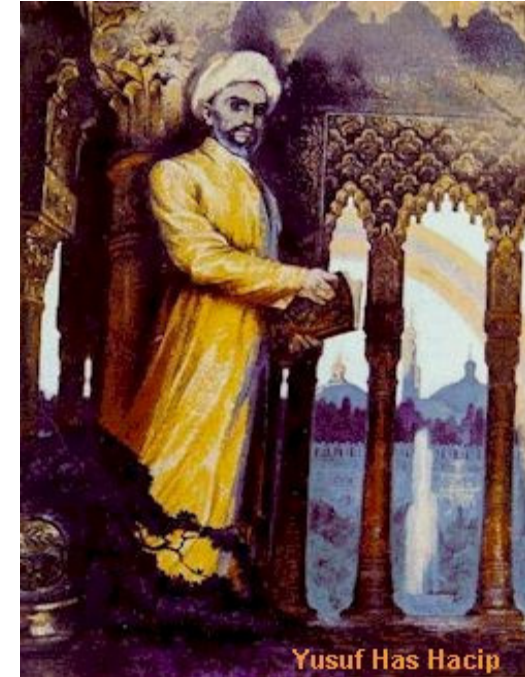
Bu yüzyılda iki önemli Türk düşünürü ve yazarı

Yusuf Has Hacib

Kaşgarlı Mahmud

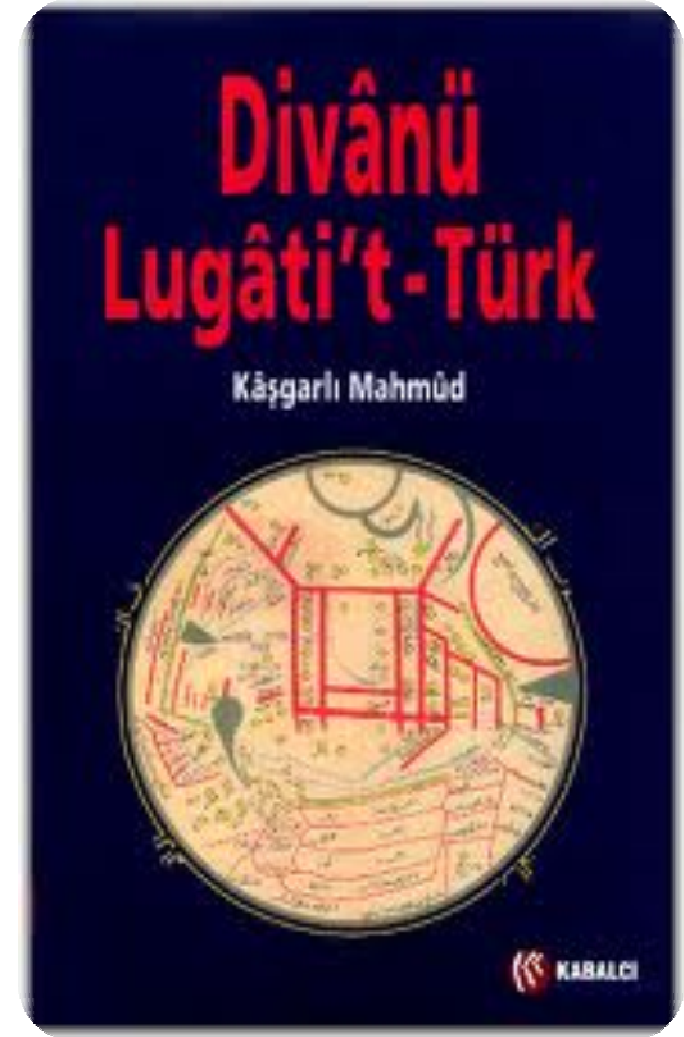
bugüne kadar gelen iki büyük eser bırakmışlardır.

Türk kültür tarihinin temel taşlarından olan bu eserler , mutfak ve beslenme kültürü hakkında ayrıntılı bilgiler vermektedir.

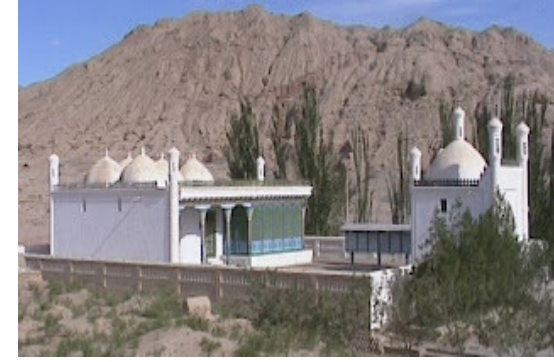


El yazma nüshası **638** sayfa olan kitap, yaklaşık **9000** Türkçe kelime ve cümlenin oldukça ayrıntılı Arapça ve başka dillerde açıklamasını içerir.

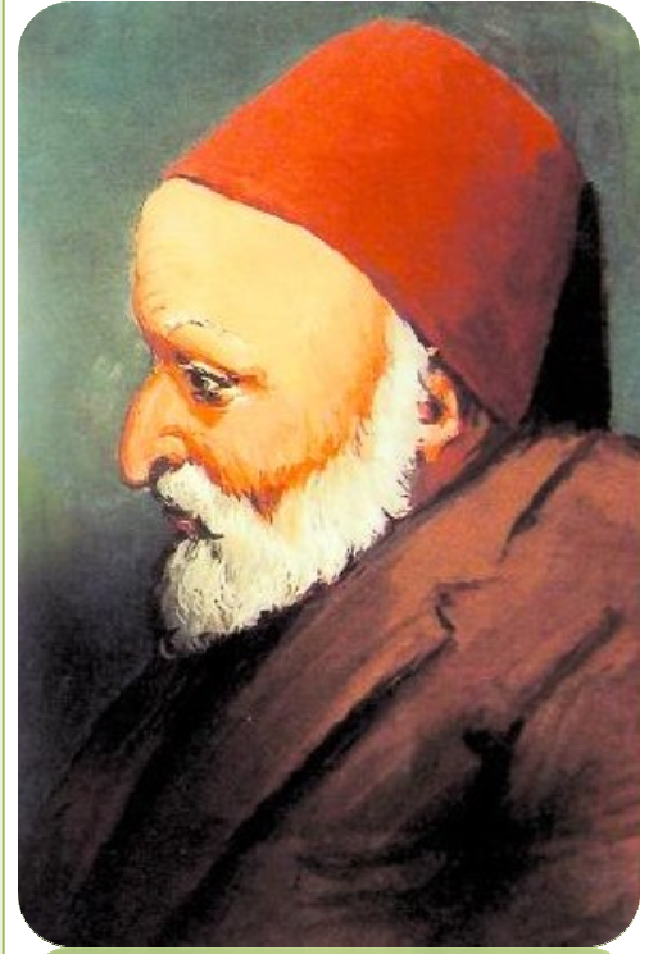
Türklerin tarihine, coğrafi yayılımına, boylarına, lehçelerine ve yaşam tarzlarına ilişkin kısa bir önsöz ve metin içine serpiştirilmiş bilgiler vermektedir.



Kitabın içinde daire şeklinde çizilmiş olan harita Türk tarihinde Türkler tarafından çizilmiş olan ilk haritadır. Haritada Türk dünyasının sınırları hakkında şöyle der: “Rum ülkesinden Maçin’e dek Türk illerinin hepsinin boyu beşbin, eni sekizbin fersah eder. İyice bilinmek için bunların hepsi, yeryüzü biçiminde daire şeklinde gösterilmiştir.”



- Kitap,1915 yılında İstanbul'da tesadüfen Ali Emiri Efendi (1857–1923) tarafından bulunmuş, yaşlı bir hanım tarafından Sahaflar Çarşısı'nda satılması için bir sahafın dükkânına bırakılmış, kitabı burada gören Ali Emiri Bey kitabın değerini anlayınca sahaf dükkânına bırakılan bu Divanü Lugât-it-Türk'ün birinci nüshasını üç lira da bahşış vererek toplam otuz üç liraya satın almıştır.
- Ali Emiri Efendi, kitabı satın aldığı anda duyduğu sevinci; '***Bu kitabı aldım; eve geldim. Yemeği içmeği unuttum... Bu kitabı sahaf Burhan 33 liraya sattı. Fakat ben bunu birkaç misli ağırlığındaki elmaslara, zümrütlere değişmem***' diyerek belirtmiştir.



**DİVANÜ LUGAT-İT
TÜRK'TE ADI GEÇEN
YİYECEK VE İÇECEKLER**

SEBZELER

- Eski Türklerden daha çok yerleşik hayata geçenlerin besin maddeleri arasında sebzelerin olduğu bilinmektedir.
- Türkler XI. Yüzyılda sebze anlamında **YAş** sözcüğünü kullanıyorlardı.



Türkler, “**sebze yedim**” demek için **YAŞ**
yedim;

ıspanak, **karnabahar** gibi
taze ve yeşil sebzelere
YIMIRTGA AŞ;



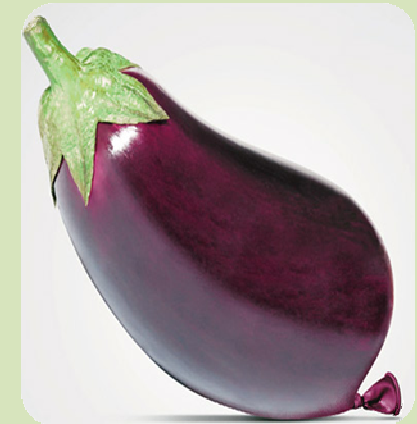
hıyar olanlara
YIMIRTGA derlerdi.



- **Kaşgarlı**'ya göre XI. yüzyılda **Türkler** tarafından bilinen ve tarımı yapılan sebzeler;
- **safran** (kürküm),
- **beyaz ve tatlı havuç** (uglı),
- **dağ sarımsağı** (basar),
- **kabak**,
- **fındık** (kosık),
- **soğan** (sogun, kuçgındı),



- **turp** (turma),
- **havuç** (sarığ turma),
- **patlıcan** (bötüge),
- **fesleğen** (zargunmund),
- **kara pazı** (büsteli),
- **hardal** (kıı, sunu),



- **şalgam** (çamgur),
- **pancar** (dünüşge),
- **hiyar** (turmuz),
- **ispanak**,
- **karnabahar**,
- **sarımsak** (sarmusak, samursak),
- **kır nanesi** (yarpuz) olarak

sıralanabilir.



MEYVELER



Eski Türkler, ağaçlardan elde edilen meyveye **YEMİŞ**, ağaca da **YIGAÇ** derlerdi.

Bunlara;

- **üzüm yigacı** (üzüm asması) ve
- **yagak yigacı** (ceviz ağacı) örnek olarak verilebilir.



- **Türk meyve kültüründe üzümün çok önemli bir yeri vardı. Bağ bozumu, üzüm sıkma, pekmez kaynatma, şarap yapma, üzüm kurutma gibi birçok işlemde üzüm toplumsal roller oynuyordu.** Bu örnekler XI. yüzyılda üzüm kültürünün çok gelişmiş olduğunun bir işaretidir. Üzümün yetiştirildiği yere de bugünkü tabirle **BAĞ** deniyordu.



Türkler, yaş üzümünden **bekmes** (pekmez) yapmasını da biliyorlar,



bugün **kavut**,
o zaman ise **talkan**
denen, kavrulmuş arpa
ununa katarak yiyorlardı.



- **K** aşgarlı Mahmut'un Divanı'nda adı geçen meyveler şöyle sıralanabilir;
- **Kavun** (kagun),
- **Fındık büyüklüğünde bir elma** (senkeç),
- **Sarı erik** (limgen),
- **Elma** (almıla),
- **Ekşi elma** (kımız almıla),
- **Üzüm**,
- **Ceviz** (yagak),
- **İğde** (yiğde),
- **Armut**,
- **Ayva** (awya),



- **Şeftali** (tülüğ erük),
- **Kayısı** (sarığ erük),
- **Erik** (kara erük),
- **Koruk** (talka, tarka),
- **Kurutulmuş meyve** (kakuk, kakkuk),
- **Dut** (üjme),
- **Kara üzüm** (messiç),
- **Karpuz** (büken),
- **Kızılıcık** (yafişgu).



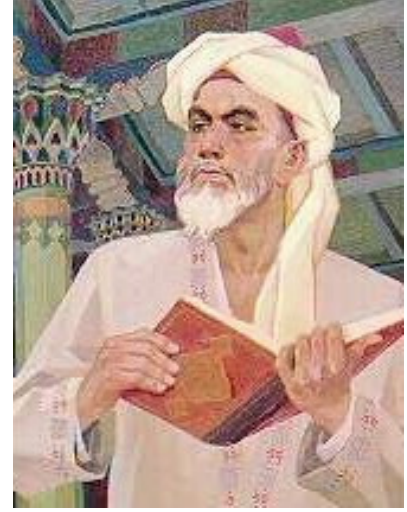
TAHILLAR

- Türklerde tahıl tarımının çok eskiden beri yapıldığı bilinmektedir.
- Tarımı yapılan en önemli tahıllar başta **buğday** olmak üzere, **arpa**, **darı**, **burçak** ve **pirinç** tir.



Kaşgarlı Mahmut'un verdiği bilgilerden buğdaya;

- çeşitli Türk toplulukları tarafından “**TARIĞ**”,
- Oğuzlar tarafından “**AŞLIK**” dendiği anlaşılmaktadır.



Tahıl tanelerine ve tohumlarına “**URUG**”, tohumluk için saklanan buğdaya “**URUGLUG**” denirdi.



Bununla beraber, **Divanü Lugat-it Türk**'te buğday teriminin geçtiği de görülmektedir.

Arpa, yine aynı isimle bilinirdi.



Yarma ve **bulgur** XI. yüzyıl ve daha önceki dönemlerde yaşayan Türklerin besiniydi.

- Yarma ve bulgura **YARMAŞ**, ince una **YARMAŞ UN** adı verilirdi. Olgunlaşmış buğday yıkandıktan sonra dibek adı verilen taş içinde dövülerek yarma; buğday kaynatılıp kurutulduktan sonra elle veya su ile döndürülen taşlar arasında kırılıp bulgur yapılırdı.



- ***Buğday başaklarındaki taneler sertleşmeden alevde ütölüp dövülerek yenirdi.***



Çatalhöyük'te buğday kalıntısı



TARIMSAL FAALİYETLER

Bugün çiftçi, ekinci veya tarımcı denilen kişilere XI. yüzyılda **TARIĞCI** denirdi. Bugün ekin ekilen yer anlamında kullanılan tarla, XI. yüzyılda **tarığlağ** şeklinde ifade ediliyordu. **Kaşgarlı**'ya göre **tarığlağ**, tahıl ve ekin anlamına gelen **tarığ**'ın ekildiği yer demekti.



Divanü Lugati-it Türk'te, “*o ekin biçti*” anlamında “*ol tariğ tarıdı*”, ekin biçildi anlamında “*tariğ aruldı*”, o buğday öğüttü manasında “*ol tariğ ugitti*” gibi sözler bulunmaktadır.



EKMEK

- **Ekmek**, yüzyıllarca Türklerin kutsal saydığı ve çok önem verdiği yiyeceklerin başında gelmektedir.
- Bu gelenek ve inançlardan dolayı ekmek toplumumuzun ana yiyeceği olmuştur.



Eski Türklerde ekmeğe en geniş manada
“ETMEK” denirdi.



Harzemşahlar (XI-XIII.yüzyıl) ve Uygurlar “ekmek”
yerine “TMEK” sözcüğünü de kullanmışlardır.

Türkler, **küle** ve **köze** gömme yöntemiyle çok çeşitli ekmekler yapmışlardır.



Ekmeklere, pişirme yöntemlerine göre;

- **fırın ekmeği** ve
- **tandır ekmeği**;

Yapıldığı una göre;

arpa ekmeği,
darı ekmeği,
mısır ekmeği gibi isimler verilirdi.

- K lde pi irilen ekmeklere **g me ** veya **k me **,
- K zde pi irilen ekmeklere **k zmen** veya **k zleme**,
- Ya la yo rulup fırında ya da tandırda pi irilen hamura ise **kakurgan** denirdi.



”**Arpa, buğday**” ve “**darı**” ekmekleri renk, şekil ve lezzet açısından birbirinden farklıydı.

İyi elenmiş buğday unundan yapılan ekmeğe “**has ekmek**” veya “**ak ekmek**”,

Arpa veya darı unundan yapılan ekmeğe **kara ekmek** denirdi.

Ak ekmeğe “ak ötmek” adı da veriliyordu.

- Bazı Türk boyları ekmeğe **SÜT** katarak **beyazlaşmasını** sağlıyorlardı.
- Bir çeşit katmerli ekmeğe “**yalaçı yuga**” derlerdi ve bu ekmeğ çok ince olurdu.



Çok ince ve hemen
kırılacak nesnelere
yuwka,

Yufkaya “**yupka**”
denmekteydi.

- **Bazlama, búskeç, sinçü**
Türklerin yufka türü
ekmekleridir.
- Somunla yufka arası bir
çeşit pideye **sinçü,**
- Yufka ve pide gibi ince bir
ekmeğe **püşkel** diyorlardı.



Yufkanın içerisine peynir ve yağ gibi yiyecekler konup dürüm yapılmasına “***bir tikim trmek***” deniyordu.

Açılan hamurun içine peynir, kavurma, ceviz gibi besinler konulduktan sonra da kz içinde veya sac üzerinde pişirilirdi.



Türkler yağlı ekmekleri çok seviyorlardı.

Özenilerek pişirilen ekmekleri mayalandırıyorlar ve içerisine yağ koyup, yağlı ekmek yapıyorlardı.

Bu tür ekmeklere “**kewşem etmek**” deniyordu.



Ekmek ve benzerlerine verilen isimler

Büskeç: Çörek

Çakmın: Çömlekte su buğusunda pişirilen, kurabiye biçiminde yapılan bir ekmek

Yarma (yarma yuga): bir çeşit katmer

Yalaçı yuga: Katmerin bir çeşidine denir. Bu ekmek dokunulduğunda (inceliğinden) kırılmaktadır

Kömeç: Küle gömülerek pişirilen ekmek

Katma: Katma yuga. Ufalanmış yağda pişirilen ekmek.

Kıyma ügre: Hamuru serçe dili gibi eğri kesilen bir çeşit erişte

- **Kuyma** : Bir çeşit yağlı ekmektir. (*Hamur kadayıf hamuru gibi ince ince kesilir. Tencerede kaynamakta olan yağa atılır. Karıştırılır, üzerine şeker dökülerek yenir*).
- **Aşpori** :Külde pişirilip yağ içine doğranan, üzerine şeker dökülerek ekmek
- **Tokuç** : Bir çeşit çörek (tok er sözünden alınmıştır)
- **Sinçü**: Somunla yufka arası bir çeşit ekmek, pide

Kavut: Anadolu'da daha çok buğday ve tahıl kavurması için söylenen bir sözdür. Kavutun esası kavrulmuş undur. Kavut eskiden **kagut** veya **kogut** şeklinde söyleniyordu.

Tahıl tanelerinin ateş üzerinde kavrulmasına da **kavurga** denirdi.

Kurutulmuş ekmek veya meyve kurusundan yapılmış una da **kavurga** adı verilirdi.

HAYVANSAL ÜRÜNLER

Türklerin Orta Asya'da tarih sahnesine çıktıkları günden beri en temel ekonomik kaynakları hayvancılık olmuştur.

Bu nedenle, hayvansal ürünler, Türk beslenme kültürünün ve sosyal hayatının en belli başlı ögeleri olmuş; et, et ürünleri, süt, yoğurt, peynir gibi besinler de beslenme biçimlerinin temelini oluşturmuştur.

ET ÜRÜNLERİ

- Türkler, ne Orta Asya'da ne de Anadolu'da hayvancılığı hiç bırakmamışlar; bu yüzden, et ve et ürünleri en önemli besin kaynakları olmuştur.
- Eti günlük yemekleri olarak yedikleri gibi hayvanların **kellesi, paçası, sütü, bağırsakları, sakatatları**ndan da (**yürek, dalak, ciğer, böbrek** gibi) yararlanmışlardır.



Türklerde zengin bir et kültürü bulunmaktadır ve tarihleri boyunca ete, bugünkü aynı deyişle **ET** demişlerdir.



Özellikle bir canlının en kıymetli organı olan hayvanın beyni (**menği**) hatırlı-saygın kişilere ikram ediliyordu ve çok değerli bir besindi.

Adam **beyin yedi** anlamında “**er menğiledi**” denmekteydi.



Eski Türkler,



taze kesilmiş ete **YAŞ ET**,



but ete **but**; eti iri olarak doğramaya **çunğ et**,



tutmaç yapmak için eti doğramaya **et togradı**,



et tuzlamaya **et tuzlandı**,



soğuktan dolayı donmuş ete **tong et**,



iyi pişmemiş ve üzerinde kan izleri olan ete
süllüg et,



yarı pişen ete **et çağlandı** demişlerdir.

Kaşgarlı Mahmut'un eserinde, etin hazırlanması ve pişirilmesi işlemlerinde ikram etme ya da bir başkasına bu işleri yaptıрма (veya yardım etme) gibi eylemlere de rastlanmaktadır.

- **O, bana et lokması verdi** *“ol manğa et tiküledi”*;
- **O, et astırdı** *“ol et asturdi”*;
- **O, ona et kurutturdu** *“ol ağnar et kaklattı”*;
- **O, et tuzlattı** *“ol et tuzattı”*;
- **O, bana et kurutmakta yardım etti** *“ol manğa et kedrihrişdi”*;
- **O, ona et doğrattı** *“ol ağnar et tograttı”*;
- **O, bana et doğramakta yardım etti** *“ol manğa et tograşdı”*;
- **O, bana et asmakta yardım etti** *“ol manğa et aşışdı”* ;
- **Onlar birbirlerine et tattırdılar** *“olar bir ikindige et tattruşdı”* gibi ifadeler bulunmaktadır.

- Türk mutfağında et genel olarak **döner**, **köfte**, **kavurma**, **şiş-kebab**, **haşlama**, **sucuk**, **pastırma** şeklinde tüketildiği gibi **sebze**, **kurubaklagil** ve tahıllarla yapılan yemeklerin içine de katılmaktadır. Özellikle kebab, Türklerin çok eski dönemlerden bugüne kadar en sevdiği et yemekleri arasındadır.



- **Eski Türkler** eti kebap etmek için Şişe delerek takmaya “**tevmek**” derlerdi. Türkler bu ŐiŐleri, bir çeşit yemek veya et çatalı olarak da kullanıyorlardı. Kırğız Türkleri Şişe taktıkları etleri, ayrıca tandırda da piŐirirlerdi.



Eski Türklerde kebaba “*söklünçü*” denirdi.

Kaşgarlı Mahmut’un Divanü Lugat-İt Türk adlı eserinde;

- et kebab edildi “*et söklündi*” ve
- o, ona kebab kokuttu “*ol ağnar söklünçü kokıttı*” gibi kebab ve şiş ile ilgili bilgiler görülebilmektedir .

XI. yüzyıl ve daha önceki dönemlerde etler küçük parçalara ayrılıp şişlere diziliyor ve bu konuda yarışmalar da düzenleniyor;

- ✓ et şişe takıldı, dizildi ve dizdirdi anlamında “**et şışka takıldı, ol etiğ şışka tewdi, et şışka takturdi**”,
- ✓ şişe et dizmekte yarıştı anlamında “**ol meniğ birle et tüwişdi**” deniyordu.

- Etli (kızartılmış) pilav, biberli pilav, yağlı ördek, pastırma da çok sevilerek yenen yemekler arasındaydı. Et ile yapılan yemeklerin büyük çoğunluğunda koyun eti kullanılıyordu.
- Eski Türklerde buğulama; buğu ve buharda pişirilen yemekler için söylenirdi.

- **Kuzu eti** tencere buğusunda ve yerde açılan bir çukur içine konulup etrafı ateş veya kül ile beslenerek tam olarak kızartılırdı.
- Kuzuyu tencere buğusunda pişirmeye “**ol kuzı bulattı**”, kuyu içerisinde kızartmaya “**ol kuzı küriledi**” diyorlardı.



Yenmek için kesilen hayvanın eti ve sakatattı
“**tandır**” adı verilen toprak kuyuda ve ateş üzerinde
çevrilerek pişirilirdi. Sonbahar mevsiminde kesilen
hayvanın eti küçük parçalara ayrılıp yağı ile birlikte
kavrulurdu. Bu pişirilen etler daha sonra küplere
basılarak kış aylarında tüketilmek üzere saklanırdı.
Bu şekilde hazırlanan ete **kavurma** adı verilirdi.



- *Sac üzerinde kebab pişirme de eski Türk topluluklarının yaygın olarak yaptığı bir pişirme yöntemidir. Günümüzde bu et pişirme yöntemine sac kavurması denmektedir. Sac sözcüğü Uygurlar ile Selçuk çağının başlarındaki Türklerde de vardı. Yağda kızartılmış ete de kavurma deniyordu.*



- Mısır Memluk devletinde “**kavurma**” yalnızca “**yağda kızartılmış ete**” denirdi.
- Yine aynı Türk kültürü çevresinde “**kebab**” karşılığı olarak “**kavurdak**” sözü kullanılıyordu.
- Kırgız Türklerinde ise **kavurdak**, ince ince dilimlenmiş ve kızartılmış ete deniyordu.
- Başka bir deyişle “**kogurmak**” yani kavurma, eski Türkler tarafından sac üzerinde yapılıyordu.



- *Av etleri de her dönemde önemli bir yer almıştır. Göktürkler tavşan ve geyik gibi av etlerini de sıklıkla yiyorlardı. Orhun Abidelerinde “**Geyik yiyerek, tavşan yiyerek oturuyorduk. Milletin boğazı tok idi**” cümlesi kullanılmıştır.*



- Eski Türkler, eti güneşte kurutarak kış için saklıyorlardı. Bu şekilde hazırlanıp kurutulan ete **kak et** diyorlardı.
- Eti tuzlayarak da saklıyorlar ve koyun etinden de etin az bulunduğu mevsimlerde tüketmek üzere etlik hazırlıyorlardı. Etin bir saklama yöntemi de tuzlayıp baharatla birlikte kurutmadır.
- Pastırma ve sucuk bu teknikle çok eski yüzyıllardan bugüne kadar Türk mutfağında yapılmaktadır. Koyun eti de kurutulan etler arasındaydı ve buna **“koy kedhirildi”** yani koyun eti kurutuldu-kakaç yapıldı diyorlardı .

- Et g z vakti, i in de karabiber ve  e itli baharatlarla hazırlanarak kurutulur;  ylece bırakılır; ilkbaharda yenirdi.   nk  ilkbaharda hayvanlar zayıfladı ından pastırması bulunan kimse, b ylece bu mevsimde iyi et yedi.
- Onbirinci y zyılda ve Sel uklu  a ında pastırmaya **yazok et** adını veriyorlardı
- **Yazok et**, "*baharda ye*" manasına gelmektedir. T rkler, koyun etinden de pastırma yapıyorlardı ve "**ol koyu  kedhirdi**" diyorlardı.



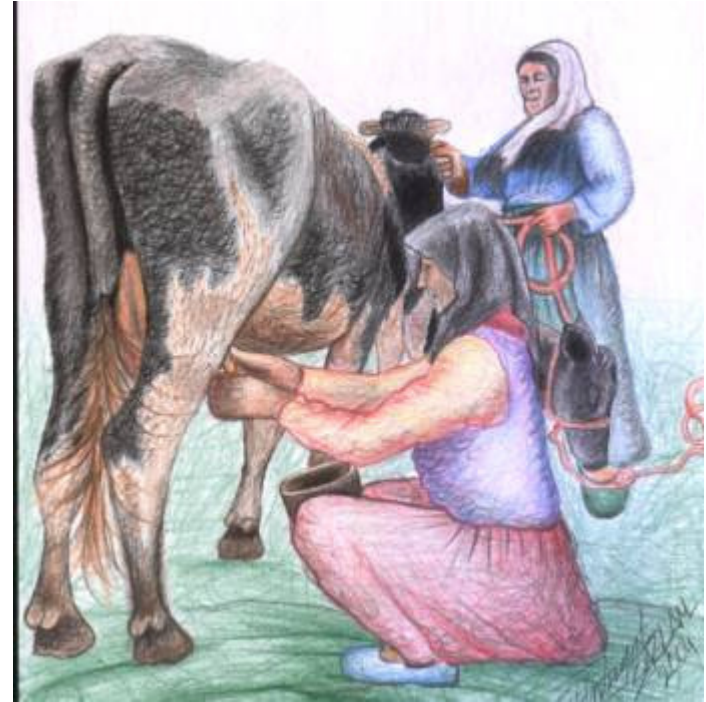
- Et konserveçiliğinin ilk defa Türkler tarafından yapıldığı bilinmektedir. Eski Türkler, pişmiş et üzerine baharat döküp yiyorlardı.
- Pastırmadan başka diğer bir ulusal yiyeceğimiz olan sucuğa eski Türkler (XI.yüzyılda) **soktu** derlerdi. Et, karaciğer ve baharat birlikte karıştırılarak bağırsağa doldurulup hazırlanırdı.
- Pastırma ve sucuk göçebelik yaşamın gereği olarak bulunmuş Türk yiyeceklerindendir. Bu yiyeceklerin uzun süre dayanıklı oluşu göçebelik yaşam şartlarına çok uygundur.

- Et suyunu Türkler her zaman et suyu olarak isimlendirmişlerdi.
- Et suyu bir yerde terbiyeli çorba halinde pişiriliyordu.
- Osmanlı ve eski Anadolu mutfaklarında et suyuna bazen yağlı et suyu bazen de **çerbiş** diyorlardı.
- Sirke ve tuz terbiyesi de Türklerde eskiden beri bilinen ve yapılan bir soster.

- Eski Türkler sırt kemiğine“**uca**” derlerdi.
Altaylardaki düğün geleneklerinde kız ile erkek arasında söz kesildikten sonra, erkek evi tarafından uca kemiğinden yapılmış büyük bir kebab olan Uca kebabı, kız evine hediye olarak gönderilirdi.
- Oğlan evinden gelen bu kebab, sözü kesinleştirip, evlenmeyi normal hukuk yoluna sokardı.

SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ

Tarih boyunca, Orta Asya bozkırları et ve süt hayvanlarını evcilleştiren ve geliştiren bölgelerin başında gelmiştir. Süt kültürü de bu çerçevede daha çok hayvancılıkla yoğun olarak ilgilenen toplumlar arasında gelişmiştir.



Türkler tarihleri boyunca süte her zaman **süt** demişlerdir.

Yoğurt ve ayran da daima bugünkü isimleri ile anılmıştır.

- XI. yüzyıl Türkleri yoğurt yapmak için kullandıkları mayaya **kor**,
- yoğurdun koyulaşmasına **yogurt kurlandı**,
- yoğurdun tamamen tutmasına **yogurt bağırlandı**
- yoğurdun olmasına **yogurt pıhtılaştı** derlerdi.

- Yoğurtla terbiye edilmiş yemekler de, Türk mutfağının en önemli özelliklerinden biridir. Aynı zamanda yoğurt, Türk yemeklerinin çok önemli bir katıdır. Adeta tuz yerine geçmiştir. Bu yüzden eski Türklerde yemeklere katılan yoğurda **tuzluk** adı verilmiştir.
- Katık kelimesi de çoğu zaman yoğurt yerine kullanılmıştır.

- Selçuklular zamanında da aynı adı taşıyan **süt** ile ondan yapılan, yoğurt, peynir, kaymak, yağ gibi besin maddeleri Türklerin beslenme sisteminde büyük bir yer tutuyordu. Süt ve ağız öylece içildiği gibi yoğurt, peynir, **soğut** (çökelek), yağ yapılarak da bol bol tüketiliyordu ve yapıları da bugünkü ile aynıydı.



- Yağı ayrıldıktan sonra kalan ayrana, tuz katılarak kaynatılıp süzildükten sonra elde edilen peynire **çökelek ve keş** denir. Bu uygulamalar halen bazı kırsal yörelerimizde sürdürülmektedir.



- Peynirin karşılığı olarak **bışlak** sözcüğü kullanılır, bazı Orta Asya Türkleri beyaz peynire **agrimşik** derlerdi.
- Selçuk çağının başlarında yaş ve taze peynir **uditma, udhitma** şeklinde geçiyordu.
- Ekşi sütten yapılan bir çeşit peynire de **sogut** denirdi.
- Türkler, günümüzde olduğu gibi hem yağlı hem de yağsız sütten çeşitli peynirler de yapıyorlardı.

- Eski Türkler, taze peynire **uzıtma** da diyorlardı ve bu günlük yenen bir peynirdi. Bu peynir, uzun zaman sonra yenecek ise, suyu bir miktar süzülüyordu.
- Selçuklular döneminde yağsız kuru peynire **süzme** adı veriliyordu. Onların yağlı sütten elde ettikleri bir diğer besin maddesi olan kaymak, tek başına yenildiği gibi başka yiyeceklerin yapılmasında da kullanılıyordu.



- Türkler çok eskiden de yağsıız süt elde ediyorlardı. Daha ileri giderek yağsıız süt tozu bile üretmişlerdir.
- Süt tozunun ilk önce Orta Asya'da Türkler tarafından yapıldığı bildirilmektedir. O dönemlerde, her Türk süvarisinin atının terkisinde bir süt tozu torbası bulunurdu.



- **Ağız** ya da **süt ağzı**; eski Türkçe’de de **ağuz**, **avuz** gibi yeni doğuran memeli hayvanların verdikleri ilk süt için söylenen bir sözdür.
- Bütün Türk dünyası ile, Türklerle uzak veya yakın ilgileri bulunan bütün kavimlerde de, bu söz aynı manada kullanılmıştır.
- “*Ağız*” sözü yalnız hayvan sütleri için değil, ilk ana sütü için de kullanılırdı.

YAĞ

- Türkler de her zaman aranan gıda maddesi idi. Tek başına yendiği gibi, en çok ekmeğe sürülmek suretiyle de yenirdi. Bazen de eritilir ve ekmek banılarak yenirdi. Ŗimdi olduğu gibi, yağın kullanılmadığı yemek yoktu. Türklerde, **yağ sözü**, yağlı bütün yiyecekleri içeren bir kelimedir.



- **Sağ yağ** daha çok tereyağı için söylenmiştir.
- Oğuzlar iç yağına da **sağ yağ** derlerdi.
- **Sarı yağ** sözcüğü ise yaygın olarak eritilmiş veya taze olarak elde edilmiş inekten elde edilen yağlara denirdi.
- İç ve don yağları kesin olarak süt yağından ayrılmıştı. Don yağı için en eski deyiş, Uygur Türkçesindeki **yağrı** sözüdür.
- İç yağına da **yakrı** derlerdi.



Selçuklular, hem iç yağ hem de yemek yağı için **çir** kelimesini kullanırlardı.

- Örneğin “*asıçta çir yok, bu ette çir yok*” **yani tencerede yağ yok, bu ette de yağ yok** demektir.
- Eski Türkler yağlı, besleyici ve doyurucu yemek anlamında **çivgin, yivkin** gibi sözcükleri kullanırlardı.
- Hayvansal yağları eritmek işi için **sızdırmak** sözü kullanılıyordu.
- Yağın eritilip süzmesi alındıktan sonra kabın dibine çöken yağ tortusuna **tar** derlerdi.

- Türklerin en sevdiği yağlardan biri de at karnından çıkarılan ve **yund kazısı** adı verilen yağdır.
- Eski Türklerin kullandığı bir başka yağ ise susamdan çıkardıkları **k** adını verdikleri yağdır.
- Türk beslenme kültüründe zeytinyağı (zeytun yağı) ilk defa Harezmsahlar ağında yazılan bir sözlük de (Mukaddimet l-edeb) görülmüştür.



İÇECEKLER

- Türklerde içki kültürü de çok zengin ve çeşitli olup, içilen her şeye “**içkü**” demişlerdir.
- Şerbet gibi buğdaydan yapılan şarap ve içkilere “**Agartgu**”;;
- Kayısı sıkılarak elde edilen suya “**uxak**” denir ve bundan şerbet de yapılırdı.
- Buğday, darı gibi şeylerden yapılan içkiye “**Bengi**”,
- **D**arının kabuğu çıkartıldıktan sonra kalan öz suyuna ise “**Tögi**” denirdi.

Türkler, XI. Yüzyılda taze meyvelerin sularından da büyük ölçüde yararlanıyorlardı.

- Şıra ve meyve sularına "**çakır**" veya "**süçik**"
- Ekşi şıraya da **çifşeng çakır** denirdi.
- Unu da bulamaç gibi pişiriyorlar, sonra da bu sıvıyı ekşitip içiyorlardı.

- Tatlı meyvelerin sularından elde ettikleri şurup ve şerbetler genellikle evlerinin buzluk kısımlarında saklanan buzlar ile soğutulur ve bu soğutma işine de **süçik üşitmek** denirdi.
- Bu şekilde en çok üzüm suyu ve sırası içilirdi. Türkler yemeklerin yanında soğuk olarak içtikleri her şeye soğukluk derlerdi.
- Yemek dışında kışın en çok sıcak olarak tarçın şerbeti, yazın koruk ve bal şerbeti içilir; nar şerbeti ikram etmek ise kibarlık sayılırdı

- Alkollü içkilerden şaraba **süçik**, meyhaneciye **timci**, içki içilen yere **kepit**, şarap onu sarhoş etti anlamında **süçik onu esürtti** derlerdi.
- Şarabı kaynatıp içiyorlardı ve buna **pışığ süçik**; şarabı yemekle içiyorlar ve yemeği sindirdiğine inanıyorlar, buna da **süçik aşığ singdürdi** diyorlardı.
- Yaprığı fasulyeye benzeyen sarmaşık gibi bir otu balla karıştırıp fermente edip şarap yapıyorlardı (**kumlak**).
- Gece davetsiz gelen adamlara verilen içki ziyafetine “**kestem**” denirdi.

- Sirkeye XI. Yüzyılda ,bugün olduğu gibi, “**Sirke**” denmekteydi.
- Sirkeyi yoğurtla karıştırıyor ve buna “o, sirkeyi yoğurda kattı “ diyorlardı.
- Bir çeşit Türk sirkesine **Mandu** denmektedir. Üzüm sırası bir küpe konarak ekşitilir, daha sonra üzerine arı şarap döküp, bir gece dinlendirilip elde edilir. Bu en güzel sirke olarak tanımlanmaktadır.

- **Kımız** ulusal bir Türk içkisi olup, dini ve özel amaçlı yemeklerde en çok tüketilen bir içkiydi ve daha çok da kısarak sütünden elde edilmekteydi.
- Bu yüzden, atalarımızın içkisi diyebildiğimiz kımızın çok eski bir tarihi vardır.
- Buna bazı yerlerde **kumuz** da denirdi.
- Anadolu Türkleri arasında ise “***Türkistan bozası***” diye anılmaktadır.

- **Ayran rakısı:** Eski çağlarda ayranın bir tulum içerisinde bekletilmesi ile elde ediliyordu. Bu içeceğe Altay Dağlarının kuzey bölgesinde yaşayan Türklerde **ayran arağası**, yani ayran rakısı denirdi.
- **Bengi:** Buğday ve darıdan yapılan içecek.
- **Buxum:** Boza ve darıdan yapılan bir içkidir.
- **Kakırım:** Yoğurdun kımızla karıştırılmasıyla elde edilen bir içecek.
- **Uxak:** Kayısının sıkılması ile elde edilen suya denir.

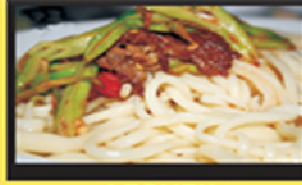
YEMEKLER



ÖZBEK PILAVI



NAN



LEGMEN



PINTOZA SALATASI



ACILI LEMPUNG



MANTI



NAN ÜSTÜ KARDAK



ÇAY



ZIRELİ KEBAP



PAÇA KAVURMASI



ASMA KEBAP



BESPARMAK



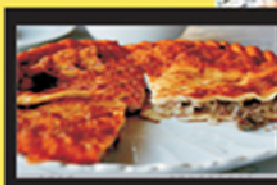
SHORPA



DANA ET SALATASI



KIZARTILMIŞ KAZAN MANTISI



GÖŞNAN



TANDIR SAMASASI



ÜGRE



SAMSA



ACILI LEGMEN KAVURMASI



ÇUÇURE



KUDE BÖREGİ



TANDIR KEBAP

XI. Yüzyılda Türkler;

- yemeğe “**AŞ**” ,
- İçinde et bulunmayan yemeğe ise “**YAVAN AŞ** (yawgan aş)” derlerdi.

Bu anlamda “**men anğar aş taturdum**” ben ona aş tattırdım demektedirler.

Eski Türklerde mutfağa “**Aşlık**” ya da “**aş evi**”, adı verilirdi.

Kaşgarlı Mahmut'un Divanü Lugati-it Türk eserinde geçen bazı yiyecek-içecek ve yemek isimleri

- **Awzuri:** Buğday ve arpa unu gibi tahıllar karıştırılarak yapılan bir çeşit yemektir.
- **Bulduni:** İçerisine yağ ya da kuru üzüm konan hoşmerim.
- **Bulgama:** Yağsız ve tatsız bulamaç
- **Buxsi:** Buğday pişirilerek içerisine badem taneleri atılıp üzerine bal ve süt ile pişmiş bulamaç dökülür. Ekşitildikten sonra buğdayları yenir, suyu içilir.
- **Ciğer dolması:** Ciğerin içine süt ve yağ doldurulduktan sonra, suda haşlanır. Batı Anadolu köylerinde ise ciğer kebabına “*cağırtlan*” adı verilir.
- **Ciğer kavurması:** Ciğerin ateşte kavrulması. Uygurlar ciğere **övke** diyorlardı.

- **Çakmın**: Çömlekte, su buğusu içinde pişirilen, kurabiye biçiminde yapılan ekmek çeşidi.
- **Eleşke**: Et ile birlikte haşlanmış yufka ve hamur parçaları. Bu yemekler, aynı zamanda bir erişte yemeği olan tutmaca benzerdi.
- **Gömeç**: Külün veya ateşin içine gömülerek pişirilen ettir.
- **İkdük**: Süt ve yoğurttan yapılan, peynir gibi yenen bir besindir.
- **Kavurdak**: İnce ince dilimlenerek kızartılmış et parçalarına denir.

- **Kagut** (Darı helvası): Darı kaynatılır, kurutulur, sonra dövölüp un gibi inceltir. Yağla ve şekerle karıştırılıp yenir. Bu helva yeni doğum yapmış kadınlara yedirilir.
- **Kıyma ügre**: Serçe dili gibi eğri kesilerek hazırlanan bir çeşit eriştedir.
- **Kurut**: Sütün suyunun uçurulması ile yapılan bir yiyecektir.
- **Herise** (keşkek): Et ve buğdaydan yapılan ve ortasına kızgın yağ dökülerek yapılan bir yemek.

- **Tirit**: Et suyuna veya paça suyuna ekmek doğranır içine yoğurtlu ve sarımsaklı olarak servis edilir.
- **Kümeç**: Tavada pişirilen ekmek veya et.
- **Kürşek**: Suda veya sütle kaynatılan darı özünün üzerine yağ dökülerek yenen bir yemek.
- **Omaç ya da oğmaç**: Hamurlu bir yemektir. Kuzey Türkleri ve Orta Asya'da makarna veya erişte çorbası olarak bilinir. Orta Asya Türkleri erişteyi yuvarlak şekilde keserler ve buna **umaç** derlerdi.
- Bazı Türk kültür çevresinde un çorbasına da **umaç** denir.

- **Sarmaçuk:** Bir çeşit şehriye olup, nohut büyüklüğünde kesilerek yapılır. Hasta olan kişilere yedirilirdi.
- **Sımsımrak:** Baş pişirildikten sonra ufak ufak doğranıp bir güvece konur, baharat katılır ve üzerine ekşi yoğurt dökülür.
- **Sogut:** XI. yüzyılda Karluk Türkleri ekşi süttten yaptıkları bir peynire sogut diyorlardı. Pirinç, et ve baharat ile doldurulmuş bir bağırsak yemeğine de sogut denir.
- **Togrıl:** Et ve baharatla doldurulan bir bağırsak yemeğidir
- **Türmek:** Kadınbudu denilen bir yemektir.
- **Ügre:** Tutmaca benzer bir çeşit şehriye çorbasına denir.
- **Yörgemeç:** Bir çeşit işkembe mumbarıdır. İşkembe ve bağırsak ince ince kıyılır, bağırsak içine doldurulur. Bundan sonra yağda kızartılarak veya pişirilerek yenir.
- **Yörgüm:** Bir çeşit işkembe yemeğidir.

- **Tutmaç**, eski Türk yemekleri içinde en tanınmış ve en yaygın olarak pişirilen bir yemektir. Erişte gibi hamur parçalarından yapılır. Bugün makarnanın haşlandıktan sonra süzgeçten süzdürüldüğü gibi, eski Türklerde tutmaç için ayrı bir süzgeç kullanılıyordu.



**Bu yemeğin hikayesini Kaşgarlı Mahmud Divanü
Lugat-it Türk'te; “Türkler, Zülkareyn'e açlıktan
yakınmışlar ve ona, bizi aç tutma, yolumuzu aç, biz
yurtlarımıza gidelim gibi sözler söylemişler.
Zülkareyn bilginlerle konuşmuş ve bu yemeği
çıkarmışlar. İş bu yemek bedeni kuvvetlendirir,
yüze kırmızılık verir. Fakat kolaylıkla sindirilmez.
Tutmaç yedikten sonra suyundan da içilir. Türkler
bu yemeği gördükten sonra **TUTMAÇ** demişlerdir”
sözleri ile açıklamaktadır.**

Türk mutfağında, çok eski tarihlerden bu yana üzüm başta olmak üzere, çeşitli meyvelerin sularından yoğunlaştırılarak elde edilen pekmez ile bal Türklerin en önemli tatlı besinleri olmuştur. Şeker, pekmez, bal, süt, un, yağ gibi besin maddeleri kullanılarak Türk tatlı yemekleri ortaya çıkmıştır. Bu grup içinde un, irmik, süt, şeker, bal, pekmez ve daha birçok malzeme ile yapılan helvaların, beslenme kültürü içinde kökleri Orta Asya'ya kadar uzanmaktadır. Suvar, Kıpçak ve Oğuz dillerinde bala, **bal**, diğer Türk boyları **arı yağ** derlerdi.

- Eski Türkler, yağ ve şeker karışımından elde edilen helvaya, Anadolu'da ise kavrulmuş una “*kavut*”, kavrulmuş una **talkan** ismini vermişlerdir. Buna göre helvanın aslını **kavut** oluşturmaktadır.
- Ayrıca dut ve ceviz birlikte dövülerek “*dut helvası*” da yapılıyordu. Selçuklu çağının başlarında “*kavutu olan pekmeze katar, akli olan öğüt tutar*” atasözü bulunmaktadır.
- XI. yüzyıl ve daha önceki yıllarda en çok tüketilen tatlıların başında pekmez yer almış, pekmezi kavrulmuş arpa ve buğday unu ile karıştırarak yenmiştir.

ATASÖZLERİ VE DEYİMLER

❑ *“Su vermeyene süt ver”.*

❑ *“Şarap olmadan sirke olmaz”.*

(Bor bolmadhip sirke bolma)

❑ *“Şeytan bal tutarak sana vardı, ipek elbise giyerek yufka akıllı, deli olarak kal”.*

❑ *“Satıcının ağı arı olsa yol üzerinde yer”.*

➤ “Aç ne yemez, tok ne demez”.

(Aç ne yemes, tok ne demes)

➤ “*Erkeç eti ilaç olur, keçi eti yel olur*”.

➤ “*Şaşkın konuk, ev sahibini ağırlar*” .

“*Açlıktan gözü karardı*”.

✓ “Ev sahibi konuğun karnını doyurursa, gözü yolda olur”.

✓ “*Babası ekşi elma yese , oğlunun dişi kamaşır*”.

(Atası açığ almıla yese, oğlınınğ tışı kamar)

➤ “Aziğı olan adam yorulmaz”. (**Azukluğ aruk ermes**)

➤ “Halk ekmeğe üşüştü” (**Etmekge telim kişi üşdi**).

➤ “**Susamışa serap bütün su görünür**”

➤ “**Buzdan su damlar**”

(Huyu babasının huyuna benzeyen kişiye denir)

➤ “Kuzeyde kar, koyunda yağ eksik olmaz”

(**Kuzda kar eksümes, koy da kar eksumes**)

➤ “**Küle üfleyeceğine köze üflese yeğdir**”.

SONUÇ

- Onbirinci yüzyıl Türk tarihi ve kültürünün en önemli dönemidir. Bu yüzyılda yazılan Divanı Lugat-it Türk'te beslenme ve mutfak kültürü ile ilgili çok sayıda bilgi bulunmaktadır. Türk mutfağının orjinini, tarihini ve kültürünü tam olarak ortaya çıkarabilmek için tarihi kaynaklardan yararlanmak gerekir.

A bouquet of purple flowers, including roses and daisies, is arranged in a white, ribbed vase. A long, light purple ribbon is draped over the left side of the bouquet. A monarch butterfly is perched on one of the flowers. The background is white with some faint, colorful speckles. The text "TEŞEKKÜR EDERİZ...." is written in purple, bold, sans-serif capital letters across the lower right portion of the image.

TEŞEKKÜR EDERİZ....

by jong