

MUTFAK KÜLTÜRÜNÜN GELENEKSEL DİYARBAKIR EVLERİNE SOSYAL VE MEKÂNSAL YANSIMALARI*

The Social and Spatial Reflections of Culinary Culture on Traditional Diyarbakır Houses

Yrd. Doç. Dr. Havva ÖZYILMAZ**

Doç. Dr. İclal ALUCLU***

Yrd. Doç. Dr. Can Tuncay AKIN****

ÖZ

Tarih öncesinden günümüze kadar gelen üretim biçim ve gelenekleri, göçebe-yerleşik hayat ve İslam dininin etkisi yaşamın içinde mekânsal anlamda ortaya çıkmıştır. Günümüzde sayıları gitgide azalan geleneksel konutlar bu yaşam geleneğinin son örnekleridir. Anadolu'da mutfağın yaşam içindeki yeri ve önemi yadsınamayacak ölçüdedir. Geçmişin kültürel izlerini ve mekânsal özellikleri içinde barındıran bir Anadolu kenti olan Diyarbakır'da günümüze kadar gelebilmiş geleneksel evlerden örnekler alınarak çalışma yapılmıştır. Orta Asya'dan günümüze kadar süren tarihsel süreçte Asya ve Anadolu topraklarının sunmuş olduğu ürünlerin çeşitliliği, diğer kültürlerle yaşanan etkileşim, kaynağını Osmanlı ve Mezopotamya'dan alan Anadolu mutfağının varlığı gibi etkenler Diyarbakır tarihi mutfağının mekânsal ve sosyal özelliklerinin belirlenmesini sağlayan unsurlar olmuştur. Kişinin, yaşamsal ihtiyaçlarını karşılamak için hazırladığı yemekler ve onları ne biçimde sağlayıp pişirdiği; yemeği nasıl, ne zaman ve nerede yediği kendi toplumsal grubunun alışkanlıklarına göre değişir. Beslenme ihtiyacı yaşamın devamlılığının sağlanması amacıyla insanlığın varoluşundan beri süregelen bir olgudur. Zamanla meydana gelen sosyokültürel, ekonomik, teknolojik değişimler beslenme amacını ve alışkanlıklarını da değiştirmiştir. Tarihsel süreç içinde en basit anlamıyla pişirme mekânı olan mutfağın da insanlıkla beraber değişip gelişmiştir. Bu çalışmada; tarihi Diyarbakır mutfağının geleneksel konut içindeki anlamı sosyal ve mekânsal özellikleri ile birlikte ortaya konulmuştur.

Anahtar Kelimeler

Mutfak Kültürü, Geleneksel Diyarbakır Evi, Kültürel Pratikler, Beslenme Kültürü

ABSTRACT

The effect of the production traditions, the nomad – settled life, the religion of Islam have appeared on dwelling types. These traditional dwellings that do not exist today, maybe which there are few samples of are the last examples of this life custom. The importance and the place of kitchen in life can't be denied in Anatolia. The study was conducted in terms of samples taken from traditional houses which reached up to the present time in Diyarbakır, an Anatolian city, which shelters the cultural traces and the spatial characteristics of the past. In the historical process from Central Asia up to today, factors such as the diversity of the products offered by Asian and Anatolian lands, interaction with other cultures, the presence of Anatolian cuisine originated from Ottomans and Mesopotamia are the elements helping identify the spatial and social characteristics of historical Diyarbakır cuisine. Food prepared by people with the aim of meeting vital needs; the way this food is cooked; how, when and where it is eaten vary depending on the habits of social groups. Taken place since the existence of mankind in order to ensure the continuity of nutritional needs is a fact of life. Over time, socio-cultural, economic, technological conditions and habits have also changed the purpose of feeding. Historically, the most basic sense of the cooking space kitchen changed and evolved with humanity in the process. In this study, the meaning of the social and spatial characteristics of historical Diyarbakır cuisine, along with traditional dwellings have been introduced.

Key Words

Culinary Culture, Traditional Diyarbakır Houses, Cultural Practices, Nutrition Culture

* Bu çalışmanın her aşaması üç araştırmacı tarafından ekip hâlinde yapılmıştır.

** Dicle Üniversitesi, Mimarlık Fakültesi Öğretim Üyesi, Diyarbakır/Türkiye, havvaozy@dicle.edu.tr

*** Dicle Üniversitesi, Mimarlık Fakültesi Öğretim Üyesi, Diyarbakır/Türkiye, ialuclu@dicle.edu.tr

****Dicle Üniversitesi, Mimarlık Fakültesi Öğretim Üyesi, Diyarbakır/Türkiye, ctakin@dicle.edu.tr

Giriş

Beslenme insanoğlunun yaşamını sürdürebilmesi için varoluşundan beri süregelen bir olgudur. İnsanın gösterdiği gelişimle birlikte sosyo-kültürel, ekonomik, teknolojik değişimler meydana gelmiştir. Bu değişimler beslenme amacını ve alışkanlıklarını değiştirmiştir. Tarihsel süreç içinde en basit anlamıyla pişirme mekânı olan mutfak da, insanlıkla beraber değişip gelişmiştir.

İnsanların beslenme ihtiyaçları sonucunda ortaya çıkan mutfaklar her zaman toplumların odak noktası özelliğini korumuş, sürekli gelişen ve değişen bir yapı içinde olmuştur. Yemek yeme ihtiyacının giderilmesi için ön hazırlıkların tamamının yapıldığı, pişirme ve servis işlemlerinin gerçekleştirildiği, gerektiğinde yemeğin yapıldığı mutfak, Anadolu konutu ve geleneksel Türk evi oluşumunda da etkili olmuştur.

Göçebe kültüründen, Anadolu, Selçuklu ve Osmanlı geçmişine dayanan Türk Mutfak kültürü, günümüze kadar çok gelişmiş ve olgunlaşmış durumdadır.

Hayatımızda büyük önemi olan ve ev hanımlarının büyük zamanının geçtiği mutfak kelimesi Arapçada bir mekân ismi olan “matbah” kelimesinden geçmiştir. Yemek pişirilen yer anlamına gelen bu kelime Türkler tarafından “mutfak” olarak adlandırılmıştır. Halk ağzında “mutbak” şeklinde de kullanılır. Uygur kaynaklarında mutfak için “aşlık” kelimesi geçmektedir (Karpuz 1984). Bu deyim halen bazı bölgelerde kullanılmaya devam etmektedir. Diyarbakır’da geçmişte bu mekâna mutbah denilmek-

teydi (Yılmazçelik 1995: 41). Türkler Anadolu’ya gelmeden önce ise mutfak için “aşevi, aşocağı, aşdamı, aşkana (aşhane), tandirevi, tandırbaşı, tokana, matbah, işevi” gibi kelimeler kullanırlardı. Bu kelimeler günümüzde de halen Anadolu’da kullanılmaktadır (Karpuz 1996). Uygur evlerinin bazılarında odalar, mutfak ve kiler avlunun etrafına dizilmiş, bazılarında ise aşlıklar evin planı içinde yer almıştır (Karpuz 1984).

Türklerin kullandığı geleneksel çadır iç düzeni, ihtiyaçlar doğrultusunda oluşmuş, tüm bu ihtiyaçlara uygun donanıma sahiptir. Çadırın merkezinde ısınmak ve yemek pişirmek için kullanılan “ateş yeri” ya da “korluk” diye adlandırılan “ateş yakma yeri” vardır. (Küçükerman 1985). Yerleşik düzene geçiş ateşin kontrol altına alınıp istenilen amaca uygun kullanılabilir hale getirilmesi ile olmuştur.

Ateşin bulunması ile pişirme eylemi ortaya çıkmıştır. Ateş, en basit hali ile tek hücreden oluşan barınaktan en karmaşık konuta kadar konutun en önemli elemanı olmuştur. Ateş (ocak) yuvanın ve oradaki hayatın sürekliliğinin simgesi (Çoruhlu 2006: 52) sayıldığından, ocak, ailenin temel sembolü kabul edilmiştir. Ateş, tüm tarih boyunca ev içindeki gelenek ve göreneklerin devamlılığını sağlamıştır. Evde hep birlikte yemek yenilmesi, pişen yemeğin paylaşılması hep bu kültürün devamıdır.

Ateş ve ocak etrafında gelişen inanışlar, Türklerde ateşin kutsal bir buyutunun olduğuna işaret eder. Evlerin merkezini teşkil eden ocaklar, zamanla evleri veya aileleri temsil etmeye başlamıştır. Ateşin yandığı bu ocaklıkla-

rın birer iyesinin olduğuna inanılmış, bu iyelere saygı gösterilmiş ve ocaklar kutsal kabul edilmiştir (Beydili 2005: 436-437). Ocak, ayrıca soyu ifade etmede veya kişinin kutsal bir kökten geldiğini, bu nedenle olağanüstü güçlere sahip olduğunu belirtmede de kullanılmıştır. Türklerde ateşin kullanım alanları, ocağın toplum yaşamındaki yeri ve geleneksel uygulamalarda ateş veya ocağın yer alışı şekli üzerine çeşitli araştırmalar yapılmıştır (İnan 1986; Ögel 1995; Ocak 1983).

Mutfağın tarihi, büyük ölçüde ısı kaynaklarının gelişimi ile bağlantılı olmuştur. Bu süreçte ocak önemli bir yere sahiptir. Tek mekânlı konutlarda, hacmin ortasında yanan ateşten yararlanan insanlar, mekân sayısı artan konut kurgularında ateşin bulunduğu hacmi özelleştirerek ilk mutfağı tasarlamışlardır.

2.Geleneksel Diyarbakır Evinde Mutfak

Coğrafyanın, iklimin, sosyo-kültürel yapının, ekonominin, yapım tekniğinin ve malzemelerinin etkileri ile oluşmuş olan geleneksel Diyarbakır evleri günümüzde de varlığını sürdürmektedir. Geçmişin kültürel izlerini içinde barındıran bu evler geçmişten günümüze kadar kültürel değerleri taşıyarak yaşamımızda önemli bir yere sahiptir.

Kaynaklarda 15 ağustos 1847 tarihli bir hüccetten¹ "...iki sofa ve bir koltuk ve bir kiler ve iki çardak bir mutbah ve kiler birbiri derununda iki ahur ve iki su kuyusu ve memşa..." yı müştemil bir evin olduğu anlaşılmaktadır. Kasım ayı başları 1840 tarihli bir hüccetten² "...iki meclis ve bir ahur ve bir kiler ve mutbah ve bir su kuyusu

ve havluyu müştemil..." olduğu belirtilmektedir. 16 Aralık 1810 tarihli vakifeden³ "...iki çardak tahtaları, bir sağır meclis ve bir kiler ve hela ve kapuarasu ve mutbah ve su kuyusu ve havluyu müştemil" bir evin vakfedildiği ve 19 Ağustos 1787 tarihli vakifeden⁴ "...bir sağır meclis ve fevkani üç meclis ve tahtları mutbah ve kiler ve memşa ve tarik ve su kuyusu ve havluyu müştemil..." bir evin evladiyet üzere vakfedildiğini görülmektedir. 2 Ağustos 1785 tarihli vakifeden⁵ "...iki fevkani meclis ve bir eyvan tahtları zir u zemin ve mutbah ve su kuyusu ve iki tantani meclis ve kenif ve havluyu müştemil ..." bir evin evladiyet üzere vakfedildiği anlaşılmaktadır.

Şubat başları 1818 tarihli bir hüccetten⁶ "... üç sofa ve iki kuşluk meclis ve bir eyvan ve bir çardak tahtları mutbah ve kiler memşa ve havlu ve dört masura ab-ı hamravatı havi ...", 27 Ekim 1840 tarihli vakifeden⁷ "... fevkani üç meclis ve bir kemer üzerine mebni bir eyvan tahtları meclis ve bir kiler ve bir mutbah ve bir kemer üzerine mebni bir eyvan ve su kuyusu ve hela ve havluyu müştemil..."

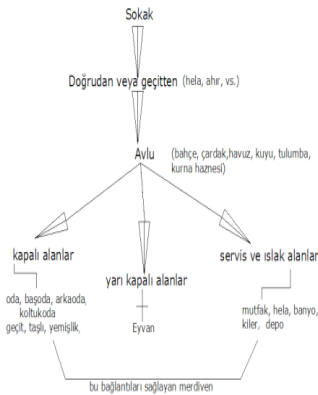
1818 tarihli bir hüccetten "...iki sofa dahilinde kuşluk meclis tahtları zir ü zemin ve bir çardak temte mutbah ve sağır eyvan su kuyusu ve kenef ve havluyu müştemil ..." bir evin olduğu öğrenilmektedir. 1811 tarihli bir vakifeden⁸ "...iki meclis tahtları zir u zemin ve bir mutbah ve kiler ve memşa ve havluyu müştemil..." bir evin vakfedildiği anlaşılmaktadır. 1810 tarihli bir vakifeden⁹ "...bir tarafında mutbah ve derununda kiler ve mutfak fevki yazlık...". Buradan da büyük evlerin yazlık ve kışık bölüm-

lerinin varlığından ve her bölümde de mutfak olduğundan bahsedilmektedir (Yılmazçelik 1985: 41.42.).

Özdemiroğlu Osman Paşanın yaptırdığı konakta evin diğer mekânlarının yanı sıra kahve ocağı kapu arası ve kilar birimlerinin, mutbah derununda kilar, mutbah ve hamam muttasılinda bir meclis ve kilar ve yine bir meclis fevkleri bir kemer üzerine mebni eyvan derununda anbar bulunduğu söylenmektedir (Kırzioğlu 1958; Yılmazçelik 1985: 43).

2.1. Mekânsal özellikler

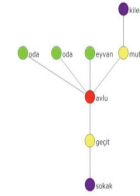
Diyarbakır geleneksel evinde mutfaklar avlu içinde girişe yakın bir yerde yer alırdı. Mutfakların evin dışında oluşunun önemli sebepleri vardı. Büyük ailelerde yemek ihtiyacının fazla ve çok çeşitli olması nedeni ile büyük alanlara ihtiyaç duyulması, servis mekânlarının evin dışına yapılma geleneğinin yerleşmiş olması, bahçe ve servis mekânları ile direkt bağlantının rahat kurulabilmesi mutfakların evin dışında planlanmasına neden olan faktörlerdendir.



Şekil 1. Geleneksel Diyarbakır evi mekân organizasyonu

Mutfak kurgusu evin konumlandığı parselde bağlı biçimlenmiştir. Diyarbakır evlerinde mutfaklar genellikle evin girişine yakın, geniş cephesi avluya bakar, evden ayrı olarak, avludan girilen bahçenin bir kenarında planlanmıştır. Avlu yüzünde kapladığı geniş kemer, eyvandan sonraki sıralamada ikinci sırada yerini alır. Çok az evde mutfak bir eyvanın derinliğine uzantısına alınmış, böylece daha kolay ısınır olmuştur.

Gelişmiş plan tipleri olan, üst düzey insanların yaşadığı büyük evlerde mutfaklarda erkek aşçıların çalışması da mutfakların evin dışında ve evden uzak planlanmasına neden olan unsurlardan birisidir (Ulular 2006: 16). Mutfakların evin dışında yapılması, iş ve zaman kaybını engelleyebilmenin yanı sıra mutfakların dışarıya ile bağlantısının kuvvetli olması gereğinden kaynaklanmıştır. Mutfak ile direkt bağlantılı olması gereken kiler, fırınlık, odunluk, depo gibi mekânlar iş akışı açısından birbiri ile ilişkilerinin sağlanabilmesi için mutfak mekânının yerinin belirlenmesinde etkili olmuştur (Küçükerman 1985).



mutfak ilişkisi

Şekil 2. Geleneksel Diyarbakır evi mutfak mekân ilişkileri

Mutfakları tamamlayan yardımcı plan elemanları mutfak ile yan yana, iç içe veya tamamen ayrı olabilmektedir. Mutfaklar bahçede evin durumuna

göre kiler, ahır, helâ gibi servis bölümleri içinde yer almıştır. Mutfağın odalarla direk bağlantısı yoktur, giriş avludan olmaktadır. Odadan avluya, oradan da mutfağa girilir veya çıkılmaktadır.

Geleneksel Diyarbakır evinde yer alan mutfak mekânları üzerinde de iklimin etkisi görülmektedir. Genellikle evin kuzeyinde konumlanmıştır. Yapılan bir araştırmada incelenen 135 evin yaklaşık % 70'inde mutfak kuzey kanattadır (Tuncer 1999: 29). Kuzey kanatta olup bir kemerle avluya (güneye) bakan mutfaklar işlevlerine en uygun yerde yer almışlardır. Mutfakların hiçbirinde aslında doğrama yoktur (Tuncer 1999: 30). Rüzgârı az, güneşi en bol yer kuzeye kapalı, güneye yönelik kuzey kanadadır. Kuzey kanatta yer alan mutfaklar güneye bakar. Genellikle kuzeye yönlendirilmiş, ancak büyük evlerde sayısı ikiye çıktığından kuzey ve güney kanatta birer tane olmak üzere konumlandırılmıştır. Bunun nedeni mevsimsel farklılıklarda mutfaklardan uygun şekilde yararlanmaktır. Ebatları odalardan küçük boyuttadır. Mevsimsel koşullar mutfak kullanımı açısından önemlidir. Kışlık odaya yakın konumlanan mutfaklar ulaşılabilirlik açısından uygun iken, çok soğuk günlerde mutfağa diğer odalardan ulaşım zor olmaktadır.

Geleneksel Diyarbakır evlerinde mutfaklar en az zararlı yere yerleştirilmiş, bu nedenle kemer altına kafes ve önüne kapaklar yapılmıştır. Çoğu mutfak evin yerleşme düzeni olarak sokak yönünde, cumba altında olup üst ufak tepe pencereleri ile havalandırılır.

Zemin katta avluda bulunan mut-

fakta pişen yemek, üst kattaki odalara taşınır ve orada yenilmiştir. Yemek yer sofrasında yenilir, sini, nihale, tabak, kaşık, tencere ve diğer donatı elemanları taşınarak sofraya kurulmuştur. Yer sofrasının kurulabildiği her yer, yemek yeme eylemi için uygun sayılmıştır. Yemek, mutfak ya da odaların oturma düzeni olan sedirlerin arasında kalan boş alanda yenilirdi (Efendioglu 2001).

Diyarbakır evlerinde mutfaklar dikdörtgen planlı, ahşap tavan kirişlemelidir. Oda yükseklikleri fazla, mutfak yükseklikleri ise ısı kaybını azaltmak için düşük tutulmuştur.

Kışın çok soğuk olduğu zamanlarında ön hazırlıklar odalarda yapılır, mutfakta sadece pişirme eylemi gerçekleştirilirdi. Mutfağa avludan ve düzayak girilir. O nedenle çoğunun altında zir u zemin (bodrum), kiler veya bunların uzantısı olmazdı.



Şekil 3. Zir u zemine (bodrum) inilebilen mutfak örneği

İhtiyaç fazlası besinin sağlanabilmesi ve depolama mecburiyeti, tüketimin üretime dönüştürülebilmesi, toplulukları yerleşik düzene yöneltmiştir (Phipps 1996). Tarıma geçiş ile insanlar yiyecekleri depolamaya başlamışlardır. Anadolu'da ilk yerleşimin olduğu yerlerden biri olan Çatalhöyük'te bulunan evlerde tahıl ürünlerini saklamak için kiler ve depo bulunmuştur.

Ocak, duvardaki girintisinin üstte bir baca ve kemerle kapanması şeklindedir. Ocakların basık kemeri hemen daima baş hizasındadır. Ayrı bir davlumbaz yoktur. Bu nedenle az da olsa is duvar ve tavana bulaşabilmektedir. Ocaklarda meşe odunu yakılırdı, Gazla çalışan prümüs ocakları daha sonra mutfak yaşamına girmiştir.

Mutfak duvarlarında yer yer kapaksız gömme dolaplar bulunur. Yemek pişirmede ve ısıtmada kullanılan oyuklar ev inşa edilirken yapılmış öğelerdir (Sözen 1971). Ocaklarda yemekler pişirilirken, aile büyüklüğünden kaynaklanan nedenlerle büyük tencereler kullanılırdı.

Yiyecekler tel dolaplarda ya da alt katta bulunan kilerlerde saklanırdı. Kiler, evin zemin katında ya da zir u zemin (bodrum) de yer almış ve mutfak ile kiler bir kapı veya merdiven aracılığı ile bağlanmıştır. İzbe, dış etkilerden iyi korunmuş serin ve kuru bir mekândır.



Resim 3a. Kilerde küplere konan kışlık yiyecekler



Resim 3b. Ziya Gökalp Evinde küplerin görünümü

Eski Diyarbakır evlerinde bulunan kilerlerde yiyecekler bozulmalarını için topraktan yapılan küplerde muhafaza edilirdi. O yıllarda ailelerin varlıklı olup olmama durumu bu kilerdeki küp sayısı ile ilişkiliydi. Kilisede dağıtılan kutsal ekmeğin evdeki kilerde bulunan küplerin içine bereketi artırmak amacıyla konduğu söylenmektedir (Mıgırdıç 1996: 99).

Kışlık besinler depolanması için büyük küpler kilerlere yerleştirilmiştir. Kilerde tel dolap yiyeceklere ayrılır, kışlık besinler bodrumda tereklerle sıralanmış bu küplerde korunurdu. Diyarbakır beslenme kültürünü tüm özelliği ile yansıtan kış hazırlıkları küplere yerleştirilmiş bir şekilde durmaktadır (Resim 3).

Mutfakta su donatısı yoktur. Avluda kuyu ve tulumbalardan alınan sularla mutfak su ihtiyacı karşılanmaktadır. Tulumba çoğunlukla çok yakınında ve kuyu nedeniyle hemen avlu yüzündedir. Mutfakta kullanımı çok önemli olan su endüstri devrimi sonrasında evlerin içine ve mutfaka girmiştir. İlk zamanlarda taşıma suyu kullanılırken daha sonra su, mutfak yakınına yapılan kuyu, sarnıç, tulumbalardan alınmıştır. Diyarbakır evlerinde hemen her evde bulunan tulumba avluda yer alır. Kol kuvvetiyle çekilen su, önündeki hazneye, fazlası da bahçeye dökülmektedir.

Dışarıdan su getirerek avluda veya mutfakta çamaşır ve bulaşık, leğen içinde yıkanır. Kış hazırlığı olarak yiyeceklerin uzun süreli saklanabilmesi için gerekli işlemler de mutfakta gerçekleştirilirdi. Bu da; geleneksel Türk evinde yer alan mutfak, yemek pişirme ve yeme, depolama

Geleneksel Diyarbakır evinde mutfak işleri evin hanımı, ninesi veya evin diğer hanımları tarafından yapılırdı. Pirinç odada ayıklanır, hamur halıya diz çöküp yoğrulur, mayası katılıp, üstü örtülerek sıcak yerde ekşimeye bırakılırdı. Ekmek yapımı için evlerde bulunan un “teşt” adı verilen geniş, bakır leğenlerle yoğrularak hamur haline getirilir, fırna götürülüp, pişirilirdi (Mıgırđıç 1996: 33) (Resim 6).



Resim 6. Teştete hamur yoğrulması

Ekmek değişik şekillerde pişirilirdi. Saç üstünde, oklava yardımıyla açılan ekmeğin çeşidine yufka ekmeği, tandırlarda pişirilen ekmeğe tandır ekmeği denilirdi.



Resim 6. Odanın ortasında sinilerde yemek yenmesi

Türkler, bugün olduğu gibi, ekmeğin ve yemek kırıntılarının, yere dökülmemesi için sofraya yaygısı da kullanıyorlardı. XI. yüzyılda Türklerden bazıları sofraya tergi diyorlardı. Bundan alınarak sofraya kurmaya tergi demek deniliyordu. Bazı Türk illeri ise tepsi (tewsi) kelimesini bugünkü gibi hem tepsi hem de sofranın anlamına kullanıyorlardı. Bugün de bazı yörelerimizde büyük tepsilerin sofraya olarak kullanımına bakılırsa, aynı usulün Türklerde öteden beri varlığı anlaşılmaktadır (Yüce 1967).

Diyarbakır evinde masa diye serili hasır üstüne konmuş bakırdan yuvarlak sini, onun üstüne konmuş “kuşhana”, içi ağzına kadar mercimek çorbasıyla dolu olurdu. Evin dedesi, ninesi, babası, annesi, kardeşler çöker oturur hasır üstüne, sininin çevresine ellerinde birer tahta kaşık çorbadan içerlerdi. Tandır ekmeği, birkaç baş kuru soğan eşliğinde yerirdi.

Sofrada konuşmak ayıp sayılırdı. İnanışları çerçevesinde yerine getirilmeyen davranış kalıbı yemek yerken konuşulmaması gerektiğidir (Mıgırđıç 1996: 33).

Ev hanımları bu eski mutfaklarda su, ocak ve yanında soğukla savaştıkları, konforsuz ıslak alanlar vardı. Bu nedenle pişirmeye kadar ki işlemler (yıkama, doğrama, ayıklama, soyma, haşlama, rendeleme, yoğurma, karıştırma vb.) oda da yapılırdı. Odun ve kömür yakılırdı. Kış günlerinde çok soğuk olurdu. Yünlü elbiseler, çoraplar, hırkalar, patikler giyilirdi. Avluda takunya kullanılırdı. Tulumbadan su çocuklara taşıtılırdı. Bununla yetinmeyen bazı evlerde burada ikinci bir kuyu veya yere gömülmüş küp yaz ve

kış gece ve gündüz ısı farkı çok az değişen konforu sağlarken, özel yiyecekler beklemesi zor besinler veya çabuk soğuması istenen yiyecekler, buradan alınır. Bazı yiyecekleri hiç yoksa geniş sepetlere koyup suya değmeyecek şekilde kuyuya iple sarkıtma şansları vardı (Tuncer 1999: 98).

Et, Türk Mutfak kültüründe önemli bir besin ögesidir. Özellikle ziyafetlerde, özel günlerde, düğünlerde etli yemeklerin verilmesi geleneği hala devam etmektedir (Güler 2008: 9). Diyarbakır'da en fazla pişirilen yemekler "tencere yemekleri" olarak tanımlanan etli sebze yemekleridir.



Resim 7. Ocakta pişen yemekler

Sebze yerine bazen meyve de kullanılmaktadır. Elma, erik, ayva, çağla gibi meyvelerden etli yemekler yapılmaktadır. Diyarbakır'a özgü yemeklerin başında "Meftune" adı verilen genellikle pathıcanla yapılan bir yemek gelmektedir. Bundan başka düzme veya "pürlezzel", "karnıyarık" veya "belibağlı", "içli köfte", "kibe bum-

bar", "lebeni çorbası", "nuriye tatlısı" Diyarbakır'ın çok önemli yemekleri arasında yer almaktadırlar.

"Meftune" olarak anılan yemek pathıcandan yapılır, sumak ve ekşi nar suları ile pişirilir. Bundan başka; kabak, bakla, kenger, çağla ve elma meftuneleri de yapılmaktadır. Bundan başka düzme veya "pürlezzel", "karnıyarık" veya "belibağlı", "içli köfte", "kibe bumbar", "lebeni çorbası", "nuriye tatlısı" Diyarbakır'ın çok önemli yemekleri arasında yer almaktadırlar.

Diyarbakirli kafızade adı ile anılan bir aileden olan Abdüsettar Hayati Avşar¹¹, Diyarbakır'da Musiki Başlığı altında yazmış olduğu bir yazısında Diyarbakır yemeklerinden şöyle söz etmiştir. "Her ne kadar meşhur Diyarbakır kulak çorba'lı, miskü anberli duvaklı pirinçli pilavlı, amberli, baharlı, tarçınlı, kuzu kızartmalı, ağızda eriyen nefis kaburgalı, poç dolmalı, kıymasına nar, badem, ceviz katılmış içli köfteli, sihirli helal olmuş su böreğili, kibe mumbarlı, safranlanmış kuş, hindi, kuzu dolmalı, Alluce aşı, menecük yemekli, nar suyu verilmiş sıkmalı, Magdenus lokmalı, sımmak suyu ve sarmalı misk ve anbere bulanmış buryan kebaplı, ayranlı kuzu saç kızartmalı, Gezengevi (kudret helvası) börekli, incazkayıs, Şerabi Harir (ipekten yapılmış şurup) vişne erik, üzüm hoşablı, Karaşlı, darçın katılmış cendere, Hasankeyf, Sargı burma, baklava, zingil, ve Nuriyeli tatlılarının..." çeşiti meyvaların bulunduğu sofralara yetişemedikse de günümüzde de bu zengin yemek kültürünü korumak gerekir (Cengiz 1993).

Dinsel törenlerde gelen konuklara yemek vermek bir gelenektir. Bu ye-

mek, ölünün cenazesinin kalktığı gün ve genelde 40. ölüm gününde, yakınları tarafından gelen akrabalara, arkadaşlara, cenazede görev alan kişilere ve komsulara verilmektedir (Tezcan 1981: 113). Bunun yanında, Ramazan ayında toplu olarak iftar yemeği verilmesi, hacca giden kişilerin yakın akraba ve arkadaşlara yemek vermesi ya da mevlit okutması şehir ve kırsal kesimde uygulanan gelenekler arasında yer almaktadır. Kültürümüzde evlenme, sünnet düğününde yemek verilmesi ayrı bir önem taşımaktadır. Eskiden, düğün sahibi kendi evinde gelen konuklara yemek ikram ederken, günümüzde yemekli düğünler yapılmaya başlanmıştır. Her iki şekli ile de bu uygulamanın günümüzde de devam ettiği görülmektedir.

Uzun bir süre tarım toplumu özelliklerinin yaşandığı dönemlerde kışlık yiyeceklerin hazırlanması ve muhafazası çok önemliydi. Bu itibarla, yazın bulunup kışın darlığı çekilen yiyeceklerin saklanması hususunda bazı usuller bulunmuştur. Çok eski dönemlere ait bu usuller çoğunlukla kurutma, kavurma veya salamura yapma usulleriyle yapıyordu. İşte pastırma, kavurma, sucuk, kurut, tarhana, turşu gibi yiyeceklerin muhafaza usulleri bu zaruretten ortaya çıkmıştır. Sebze ve meyvelerin kurutulması bu geleneğin bir eseridir.

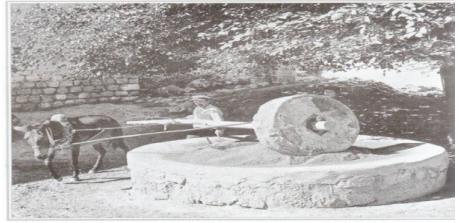
Diyarbakır'da kış hazırlıkları yapılırken toplumdaki sosyal dayanışmanın varlığı ortaya çıkmaktadır. Bireyler, hem evin ihtiyacı olan besinleri hazırlamakta, hem de imece ile salça, şehriye, erişte, buğdayın öğütülmesi, kavurma, örgü peyniri, sucuk, pestil, bastık, turşular yapma ekonomilerine

katkıda bulunmaktadırlar. Bu yönü ile ev, avlu ve mutfak bir atölye idi. Eylül ayından sonra zahire yapımı başlardı. Ağustos sonu ve Eylül başlarında biber ve domates salçası yapılırdı. Bütün evlerin damları sini ve teştlerin içindeki salçalardan kırmızı bir halı gibiydi



Resim 8. İskenderpaşa konağı avlusunda kış hazırlıkları

Hamallarla eve getirilen ekmeğin ham maddesi buğdayın ayıklanması işi bir gelenektir. Mahalledeki kadınların çağrılıp, büyük sinilerle törenle ayıklanan buğdaylar daha sonra çuvalarla toplanır, değirmene öğütülme üzere gönderilirdi (Mıgırđıç 1996: 99). Bulgur evlere gelmeden önce dinglerde çekilirdi.



Resim 9. Mardin kapıda bir ding (Kaynak: Adil Tekin 1930)

Bulgur makinesi kol kuvveti ile çalıştırılırdı, üst kısmından konulan bulgur alt taraftan leğenlere çekilmiş olarak dökülürdü. Leğenlerin başında bekleyen hanımlar çeşitli kalburlarla istenilen bulgur çeşidini elde ederlerdi. İlk önce yemeklik bulgur elenirdi, sonra çığköftelik, daha sonrada içli köftelik bulgur elenirdi. Bu bulgurların unundan soğan, salça ve kavurma ile yapılan bulgur ekmeği yapılırdı (Değer 1999: 417).

Geleneksel Diyarbakır Evleri Mutfaklarında Kullanılan Araç ve Gereçler

Diyarbakır evlerinin mutfaklarında odun, kömür yanan ocak ve maltızları, kilerdeki mahfelin üzerine sıralanan kapaklı erzak küpleri, havanı, kıyma makinesi, sefertası, iplere geçirilip kurutulmuş dolmalık biber, patlıcan salkımları, elek ve kalbur göze çarpar (Beysanoğlu 2001: 1113). Ayrıca bakır kazanlar, kuşhane, sahan, tas, kepçe, tepsi, sini, satıl, lenger, ustüre, dibek, desti, bakraç vb. eşyalar yer alırdı. Kullanılan bu araç ve gereçler kentte iş kollarını hatta kazancılar çarşısı örneğinde olduğu gibi çarşının ismini de oluşturmuştur.



Resim 10. 1930'lu yıllarda çekilen desti yapımcıları (Kaynak: Adil Tekin 1930)

1714 Diyarbakır şeriyeye siciline göre Diyarbakır'daki mutfak eşyaları şu şekildedir.

Yemek yapımında kullanılan:

ekmek için hamurun yoğrulması için kullanılan teşt, bununla birlikte sahanlar (bakır sahan, kapaklı sahan), tencereler, kebir, vasat, kuşhane, sagir, lokma), kepçe, kevgir, süzgi, havan, bıçak. Ayrıca ocağın üzerine bırakılan ve üzerine tencere konulan sacayağı ve ateşi karıştırmak için maşa.



Resim 11. Leğen (Teşt), Kazanlar

Yemeğin yenilmesi esnasında

kullanılan: taslar (cam tas, saplı tas, su tası, çorba tası), kâseler (Kütahya kâse, sim kâse, fağfur kâse, tabaklar (cam, serpuş, acem), siniler (kebir, vasat, sagir), kaşıklar (hoşab kaşığı), kalay lengeri, uskureler, sofrta bezleri, Bakır siniler, tahta kaşıklar...



Resim 12. Mutfak kap kacakları

Muhafaza için kullanılanlar: satıllar (kullu, acem), kumkumalar, çanaklar (acem çanağı), zahire küpleri, maşrapalar, çuvallar, bakır kavanoz, fağfur kavanoz. Bunların dışında ısınma ile birlikte yemek yapımında kullanılan Tunç mangal, bakır mangal, zahireleri öğütmek için el değirmenleri ve kahve ibrikleri, fincanlar (Özcoşar 2000).



Resim 13. Su testisi ve tahta kaşıklar

3.Sonuçlar

İçinde yaşadığımız mekânlar sadece yaşamın geçtiği fiziksel olgular değildir. Sosyal ve kültürel anlamda çok şey ifade eden mekânlar geçmişe ait kültürel değerlerin geleceğe aktarımını gösterir, manevi değerlere sahiptir.

Bölgesel özellikler, iklim, malzeme, sosyo-kültürel farklılıklar gibi

sebepler ile Anadolu'nun farklı yörelerinde değişik mutfak mekânları ortaya çıkmıştır. Mutfaklar kullanıcının sosyo-kültürel ve sosyo-ekonomik durumuna göre oluşmuş ve biçimlenmiştir.

Hangi toplumda olursa olsun, toplumların istek ve ihtiyaçlarına göre şekillenen ve onların kültürlerini yansıtan mutfaklar, zamanla değişik boyut ve anlamlar kazanmıştır. Her kültür içinde farklı anlamlar taşıyan mutfaklar bu doğrultuda şekillenmiş, mutfaklardaki elemanlar zenginleşmiş, çeşitliliği artmış ve kültürlerin göstergesi olmuştur.

Anadolu evi veya Osmanlı evi olarak da tanımlanan Türk evlerinde mutfak her zaman önemini korumuştur. Yemek yeme ihtiyacının giderilmesi için ön hazırlıkların tamamının yapıldığı, pişirme ve servis işlemlerinin gerçekleştirildiği mutfak, Anadolu konutu ve Geleneksel Türk Evi oluşumunda çağlar boyunca etkili bir plan elemanı olmuştur. Bölgesel özellikler, iklim, yapı malzemesi, sosyo-kültürel farklılıklar gibi sebepler ile Anadolu'nun farklı yörelerinde değişik mutfak mekânları ortaya çıkmıştır. Ancak mutfağın taşıdığı anlam ve nitelik hep aynı kalmıştır.

İnsanlık tarihi boyunca mutfak, yemek pişirilen mekân olarak evin en önemli bölümü veya yardımcı mekânı olmuştur. İnsanlık ve mimarlık geliştikçe aynı zamanda oturlan alan olan mutfak ayrı ve özel bir mekân olarak tasarlanmaya başlanmıştır. Mutfak fonksiyonları gereği pişirme işlevi yanında servis ve depolama görevlerini de üstlenmiştir.

Mutfaklar yemek pişirme ana ey-

leminin yanında kış hazırlığı, yemek yeme, toplanma, oturma gibi farklı eylemlere de hizmet vermiştir.

Temel ihtiyaç olan yemek yeme eylemi için insanlar yiyecek maddesi teminine, üretimine ve depolamasına başlamıştır. Daha sonraları yemek yeme eylemi ihtiyacın ötesinde bir kültür ve zevk haline gelmiştir. Bu değişim ile mutfak yemekleri ve kullanım şekli ile her yörede kendine has özellikler kazanmıştır.

Tarihin her döneminde farklı ve büyük medeniyetlerin merkezi olan Diyarbakır'da yaşayan insanlar da bu farklı kültürlerin bir sentezini oluşturmuş, gelişmiş bir kültür sahibi olmuşlardır. Diyarbakır'ın geleneksel evlerinden elde edebildiğimiz örneklerden evlerin Osmanlı evlerinin genel özellikleri ile birlikte kendine has bölgesel özellikler de taşıdığı gözlenmektedir. Tek katlı, iki katlı ve üç katlı olan örneklerde servis mekânları evin giriş katında yer almıştır. Bu katlar kışlık oda, ahır, depo, mutfak ve kiler olarak kullanılmıştır.

Geleneksel yaşamda yemeklerin hazırlanıp pişirildiği, gerektiğinde yenildiği mutfakta pişirmenin yanı sıra bulaşık, çamaşır gibi ihtiyaçlar da karşılanmıştır. Sıcak yenmesi gereken yemekler hemen ocağın yanında yenilmiştir. Yemekler yaz aylarında avluda, kışın ve yağışlı havalarda ise mutfakta pişirilmiştir.

Tüm Anadolu'da olduğu gibi Diyarbakır evlerinde de mutfakın temel unsuru ocaktır. Mutfak organizasyonu ocağa göre yapılmıştır. Ancak mutfakta oturma mekânları ve eşyaların konulabileceği raf ve dolaplar bölgesel farklılıklar göstermiştir. Sadece

pişirme amacına yönelik yapılmış mutfaklarda ocaktan başka sabit plan ögesi yoktur ve oturma amaçlı seki ve sedirler yerine çıplak zemin vardır. Mutfakın yaşama amaçlı kullanımı, büyüklüğünü de etkileyecek bir faktör olmuştur. Diyarbakır evlerinde mutfaklar diğer odalara göre daha küçüktür.

Geleneksel Türk Evinde mutfak evin avlusunda farklı konumlarda yer almıştır. Diyarbakır'da mutfak, çoğunlukla evin kuzey cephesinde, avlunun bir köşesinde evden ayrı ve pişirme amacına yönelik yapılırken, zemin katta yer almış ve mevsimsel koşullara göre avludan kullanılan bir mekân olmuştur.

Diyarbakır'da harem-selamlıklı evler ile büyük evler dışında ise mutfak eve girince ilk karşılaşılan mekân olan avlu ile iç içe ve yarı açık bir konumdadır.

Mutfak, mahremiyet, yangın, havalandırma gibi nedenlerden ötürü evin içine alınmamış, uzun döneme kadar evin dışında kalmıştır. Mutfakın evin içinde yer alması ancak 20. yüzyıl ortalarında olmuştur.

NOTLAR

- 1 Diyarbakır Şeriye Sicili no: 352 s:92-100
- 2 Diyarbakır Şeriye Sicili no: 607 s:73
- 3 VA, Evkaf, No: 2103 s: 189
- 4 VA, Evkaf, No: 595 s: 70
- 5 VA, Evkaf, No: 595 s: 71
- 6 Diyarbakır Şeriye Sicili no: 590 s:31
- 7 VA, Evkaf, No: 2103 s: 193
- 8 Diyarbakır Şeriye Sicili no: 590 s:32
- 9 VA, Evkaf, No: 1959 s: 97
- 10 Geleneksel Diyarbakır evleri mutfak plan örnekleri araştırmacılar tarafından kroki olarak çizilmiş, fotoğrafları çekilmiştir.
- 11 Diyarbakır'ın yaşayan en önemli bilgini sıfatını taşıyan Abdüsselten Hayati Avşar 1918 yılında Musul'da doğmuş, yaşamının büyük bölümünü gazetecilik yaparak geçirmiştir.

Diyarbakır eşraflarından olan Abdüsettar Hayatı Avşar, Diyarbakır kent yaşamına önemli katkıları bulunmuş, sahip olduğu bilgi ve kente yaptığı katkılar nedeniyle Diyarbakır'ın ışığı anlamına gelen Amid-i Nur lakabı takılmıştır.

KAYNAKLAR

- Beydili, Celal. *Türk Mitolojisi Ansiklopedik Sözlük*. Ankara: Yurt Kitap-Yayın, 2005.
- Beyzanoğlu, Şevket. *Anıtları ve kitabeleri ile Diyarbakır Tarihi Cumhuriyet Dönemi*. Ankara: Diyarbakır Büyükşehir Belediyesi Kültür ve Sanat Yayınları, 2001.
- Cengiz, Tuba. "Diyarbakır Eski Suriçi ve Surduşı Evlerinde Çevresel Etmenler-Kullanıcı Gereksinimi-Tasarım İlişkisi Üzerine bir Araştırma". Yayınlanmamış yüksek lisans tezi. Diyarbakır: Dicle Üniversitesi, 1993.
- Çoruhlu Yaşar. *Türk Mitolojisinin Ana Hatları*. İstanbul: Kabalca Yayınevi, 2006.
- Değer, Mebrure. "Diyarbakır Halk kültüründe Yemek". *Müze Şehir Diyarbakır*, İstanbul, 1999.
- Güler, Sibel. "Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları", *Cognitive Approaches to the Concept of Food in the Mediterranean*. Girne Amerikan Üniversitesi, Girne, KKTC, 7-8 Mayıs, 2008.
- Efendioğlu, Sema. "Geçmisten Günümüze Konutta Mutfak Kavramı: Açık Mutfak", Trabzon: Yüksek Lisans Tezi, K.T.Ü. Fen Bilimleri Enstitüsü, 2001.
- Halıcı, Peyzi. "Neolitik Çağdan Günümüze Anadolu Mutfağı ve Bu Mutfağın İnançımızdaki Kutsal Yeri". *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, Ankara, 1981.
- İnan, Abdulkadir. *Tarihte e Bugün Şamanizm Materyaller ve Araştırmalar*. Ankara: Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu Türk Tarih Kurumu Yayınları, 1986.
- Karpuz, Haşim. *Türk İslam Mesken Mimarisinde Erzurum Evleri*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 1984.
- Karpuz, Emine. "Anadolu'da Türk Mutfak Mimarisi ve Madeni Kullanım Eşyaları (18-20. Yüzyıl)". Doktora Tezi. S.Ü. Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya, 1996.
- Kırzioğlu, Fahrettin. *Milli Deli Behram Paşa'ya Karşı Ayaklanma ve Sonucu: Kara Amid Mecmuası* sayfa:2-4, sayı: 358, 1958.
- Korkusuz, Şefik. *Eski Diyarbakır'da Gündelik Hayat*. İstanbul: Kent yayını, 2007.
- Küçükerman, Önder. *Kendi Mekânının Arayışı İçinde Türk Evi*. İstanbul: Türkiye Turing Otomobil Kurumu Yayını, 1985.

- Ocak, Ahmet. Yaşar. *Bektaşî Menâkıbnâmelerinde İslâm Öncesi İnanç Motifleri*. İstanbul: Enderun Yayınları, 1983.
- Ögel, Bahaeddin. *Türk Mitolojisi (kaynakları ve açıklamaları ile destanlar) II*. Ankara: Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu Türk Tarih Kurumu Yayınları, 1995.
- Özçoşar, İbrahim. "315 nolu Diyarbakır şerhiye sicili". Yüksek lisans tezi, Diyarbakır Dicle üniversitesi, 2000.
- Öztürk, Mustafa. *Tarihi Seyrin Şehirlerin Fiziki ve Sosyal Yapısına Etkileri Üzerine Bazı Tespitler*. Gazi Eğitim Fakültesi Dergisi, cilt:29, sayfa: 626-640, 2009.
- Phipps, Ümran, Mamuk. "Konut Mutfaklarında, Modüler Elemanların Esnek ve Değiştirilebilir Kullanımı". Yüksek Lisans Tezi. Ankara: H.Ü. Sosyal Bilimler Enstitüsü, 1996.
- Sözen, Metin. *Diyarbakır'da Türk Mimarisi*. İstanbul: Diyarbakır Tanıtma ve Turizm Derneği Yayını, No:21, 1971.
- Tezcan, Mahmut. "Türklerde Yeme İçme Alışkanlıkları ve Buna İlişkin Davranış Kalıpları". *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, Ankara, 1981.
- Ulular, A. Betim. "Konya'da Geleneksel Konutta Mutfak". Yüksek lisans tezi, Konya: Selçuk Üniversitesi F.B.E. 2006.
- Tuncer, O. Cezmi. *Diyarbakır Evleri*. Ankara: Diyarbakır Büyükşehir Belediyesi Kültür ve Sanat Yayınları, 1999.
- Yüce, Şener. "Bucak'ta Saffa ve Yemek Gelenekleri". *Türk Folklor Araştırmaları*, Sayı 210, Ocak 1967
- Yılmazçelik, İbrahim. *XIX. Yüzyılın İlk yarısında Diyarbakır, 1790-1840*. Ankara: Türk Tarih Kurumu Basımevi, 1995.