



universität
wien

DIPLOMARBEIT

Titel der Diplomarbeit

„Eine Studie zu anatolischer Kochkunst im Spiegel der Zeitschrift *Yemek ve Kültür*“

Verfasserin

Julia Zloklikovits

angestrebter akademischer Grad

Magistra der Philosophie (Mag.phil.)

Wien, 2013

Studienkennzahl lt. Studienblatt: A 386

Studienrichtung lt. Studienblatt: Diplomstudium Turkologie

Betreuerin: ao. Univ. Prof. Mag. Dr. Gisela Procházka-Eisl

EIDESSTATTLICHE ERKLÄRUNG

Hiermit erkläre ich an Eides statt, dass ich die vorliegende Diplomarbeit selbstständig verfasst und ohne Benutzung anderer als der angegebenen Hilfsmittel angefertigt habe. Die aus fremden Quellen direkt oder indirekt übernommenen Gedanken sind als solche kenntlich gemacht. Die Arbeit wurde bisher in gleicher oder ähnlicher Form keiner anderen Prüfungsbehörde vorgelegt und auch nicht veröffentlicht.

Wien, im Jänner 2013

Julia Zloklikovits

Vorwort

Die Idee zu dieser Arbeit entstand durch den Besuch eines Seminars über osmanische Esskultur, in dem Kochbücher aus osmanischer Zeit übersetzt, diskutiert und bearbeitet wurden. Fasziniert von den vielfältigen Kochrezepten und der Kochkultur erzählte mir Frau Doz. Dr. Edith Gülçin Ambros von der Zeitschrift *Yemek ve Kültür*, ein Magazin, publiziert im Verlag eines Restaurants in Istanbul. Dafür sowie für zahlreiche Vorschläge und Hinweise möchte ich ihr sehr herzlich danken.

Ein großer Dank gebührt ebenso meinen Professoren Claudia Römer, Markus Köhbach, Gisela Procházka-Eisl und Edith Gülçin Ambros die mich durch mein Studium begleitet haben und während ihrer anregenden Unterrichtsstunden stets mein Interesse für die Turkologie wecken konnten.

Außerdem möchte ich mich ganz herzlich bei Musa Dağdeviren für zahlreiche interessante und bereichernde Gespräche in seinem Restaurant in Kadıköy bedanken, wo er mich regelmäßig mit seinen wunderbaren Speisen verköstigte.

Desweiteren möchte ich mich bei meinen lieben Freundinnen und Kolleginnen Gamze Karmanlı, Yeliz Sağlam und Özlem Yarin für ihre moralische Unterstützung und zahlreichen anregenden Hinweise und Diskussionen bedanken. Ebenso gebührt großer Dank meinen Eltern für ihre finanzielle Unterstützung die sie mir während meines gesamten Studiums gewährten.

Zuletzt möchte ich mich bei meiner lieben Betreuerin Gisela Procházka-Eisl für ihre Unterstützung und Geduld während des Schreibens der Diplomarbeit ganz herzlich bedanken.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	7
1 Grundzüge der türkischen Küche	10
1.1 Stellenwert des Essens	10
1.3 Essen und Macht	13
1.5 Grundnahrungsmittel und Charakteristika der anatolischen Küche.....	15
1.5.1 Brot und Weizen	15
1.5.2 Fleischgerichte.....	16
1.5.3 Joghurt und Milchprodukte	18
1.5.4 Süßspeisen	19
1.6 Das Relikt der osmanischen Küche sowie der „haute cuisine“ der Palastküche	20
2. Regionale Speisen und ihre Funktionen.....	22
2.1 Die Schwarzmeerregion.....	22
2.2 Die Ägäis	23
2.7 Ostanatolien	30
3. Festspeisen und Gerichte zu speziellen Anlässen.....	32
3.1 Hochzeits- und Verlobungssessen	32
3.2 Fastenbrechen im Ramadan.....	34
3.3 Opferfest	35
3.4 Hıdrellez	36
3.5 Nevruz	36
3.6 Hochzeitsnacht.....	37
3.7 Beschneidungsfeier	37
3.8.2 Regengebete in Tire.....	41
4. Pflanzen.....	44
5. 1 Der Begriff einer nationalen Küche.....	47
5.2 Das in Anspruch nehmen bestimmter Speisen	48
5.3 Nationalismus in den Kochtöpfen	53
5.4 Stadt-Land Gefälle Unterschiede und Identität	54
Schlusswort.....	57
Literaturverzeichnis.....	59
Anhang	67
Deutsche Übersetzungen der Rezepte aus der Zeitschrift Yemek ve Kültür	67

Gespräch mit Musa Dağdeviren.....	179
Zusammenfassung des Gespräches	219
Abstract.....	227
Lebenslauf.....	228

Einleitung

„*Can boğazdan gelir*“, in weiterem Sinne zu Deutsch: „Der Mensch ist, was er isst“, die essentiellsten Stoffe für den Körper werden durch Nahrung aufgenommen oder Essen und Trinken als das Elixier des Lebens, ein allbekanntes türkisches Sprichwort, dessen Prinzip im türkischen Kulturkreis wahrlich in allen Facetten und Formen gelebt wird. Geselligkeit und Essen ist ein Grundbedürfnis aller Lebewesen und hat allgegenwärtige Präsenz in der Existenz eines jeden Geschöpfes. Als steter Begleiter durch jegliche Lebensabschnitte von Geburt an bis zum Tod, und damit einhergehend verschiedener Ereignisse des Lebens, nimmt Essen eine deutlich größere und komplexere Rolle als die einer schlichten Nahrungsmittelaufnahme ein.

Jede Kultur verfügt über spezifische Essgewohnheiten, die bedeutende praktische und symbolische Verhaltensmuster aufzeigen. Diese setzen sich aus ökologischen Mitteln und Ressourcen, Bräuchen und Glaubensvorstellungen zusammen und sind in historischen Kontexten zu sehen.¹ Was wir essen ist stark kulturgeprägt und hängt von geographisch gegebenen Bedingungen ab.² Die Küche und Esskultur der Heimat, eines Menschen, ist mitunter eine der Gegebenheiten, die den Menschen am tiefsten prägen, an der er am beständigsten festhält und deren Gewohnheiten er am zögerlichsten und spätesten zu verändern vermag.³

Die türkische Küche gehört mit ihrem reichen Spektrum an Speisen, Ingredienzien und Kochtechniken fraglos zu einer der größten und vielfältigsten der Welt. Als Schmelztiegel verschiedener Kulturen blickt die Türkei heute auf eine jahrhundertelange Geschichte des kulturellen Austausches und Zusammenlebens von Ethnien unterschiedlicher Herkunft zurück, deren Präsenz sich wie in vielen Bereichen des kulturellen Lebens ebenso in der Esskultur des Landes widerspiegelt. Während der 400-jährigen osmanischen Herrschaft über

¹ Fieldhouse, Paul: *Food and Nutrition: Customs and Culture*. London, Glasgow [u.a.]: Chapman&Hall, 2. Aufl., 1995, S.1.

² Tezcan, Mahmut: „Türkler’de Yemek Yeme Alışkanlıkları ve Buna İlişkin Davranış Kalıpları“, in: *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri 31 Ekim – 1 Kasım 1981*. Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi, 1982, S.113.

³ *Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi*. Bd. 6, Kültür Bakanlığı. s.v. *mutfak*.

weite Teile des Balkans, Nordafrikas, des nahen Ostens und des Kaukasus konnte sich in der Hauptstadt des osmanischen Reiches eine über die Grenzen hinweg hoch angesehene „haute cuisine“ etablieren, deren Kreationen sich in vereinfachter Form noch heute auf den Speiseplänen wiederfinden lassen.⁴ Damit einhergehend vermochten die verschiedenen Völker die Esskultur der Türkei bis in die Gegenwart nachhaltig zu prägen und sie in ein Potpourri aus buntgewürfelten Köstlichkeiten und Geschmäckern zu verwandeln. Ebenso begünstigt durch die geographische Lage der Türkei, die unterschiedlichen klimatischen Verhältnisse und ihre reiche Flora und Fauna konnte sich die türkische Küche derart vielschichtig entfalten.

In den letzten Jahren lässt sich wie in vielen Ländern, so auch in der Türkei, ein reges Publizieren von Kochbüchern, Produzieren von Kochsendungen im Fernsehen und ein aktiver Austausch von kochinteressierten Personen im Internet auf einschlägigen Internetseiten und in entsprechenden Foren verzeichnen.

Die Regale der Buchläden Istanbuls füllten sich binnen der letzten Jahre nahezu rapide mit Büchern um Kochliteratur und kulinarischer Geschichte. Neben einem ganz allgemeinen Boom um die Geschichte des osmanischen Reiches sind es allen voran die osmanische Küche und die Palastküche, die man neu entdecken bemüht ist. Damit einhergehend öffneten in den vergangenen Jahren eine Vielzahl luxuriöser Restaurants in den Istanbuler Nobelbezirken entlang des Bosphorus, die es sich zur Aufgabe machen, ihre Gäste mit den exquisitesten Speisen aus den berühmten Palastküchen des Topkapı Sarayı zu verköstigen.

⁴ Vgl. Roden, Claudia: *Arabesque: 180 Orientalische Rezepte*. München: Christian Verlag, 2007, S.146.

Struktur und Erkenntnisinteresse der Arbeit

Im Rahmen der vorliegenden Arbeit sollen 140 Kochrezepte aus der Zeitschrift *Yemek ve Kültür*, zu Deutsch „Essen und Kultur“, nach den Aspekten ihrer Benennung, ihrer regionalen Herkunft und ihrer gesellschaftlichen Bedeutung untersucht werden. Zur Veranschaulichung des gesellschaftlichen Aspekts soll der Funktion der Speisen nachgegangen werden. Wann und zu welchem Anlass werden Speisen gekocht? Es soll hiermit auf die Bedeutung dieser Speisen innerhalb ihres regionalen und kulturellen Kontextes hingewiesen werden und die in Vergessenheit geratene Tradition näher beleuchtet werden. Der Verlust eines kulturellen Gutes in diesem Ausmaße ist es auch, der zu einer solchen Arbeit motiviert.

Das Augenmerk der vorliegenden Arbeit liegt in der Erläuterung der Funktion, die den Speisen innerhalb einer Region von der jeweiligen Gesellschaft zugeschrieben werden.

Als Quellenmaterial dienten die oben genannten 140 Kochrezepte sowie ein Interview mit dem Herausgeber der Zeitschrift *Yemek ve Kültür*.

Yemek ve Kültür ist eine vierteljährlich erscheinende Zeitschrift, gegründet und herausgegeben von Musa Dağdeviren, dem Besitzer des *Çiya Lokantası* im asiatischen Stadtteil Kadıköy von Istanbul. Sie beschäftigt sich mit einer Breite an Themen rund um Essenskultur von ihrer frühesten Geschichte bis in die Gegenwart. Ihre Autoren setzen sich aus Universitätsprofessorinnen, Wissenschaftlern und Interessierten verschiedener Disziplinen aus aller Welt zusammen. Die Zeitschrift ist bemüht regionalen Speisen und Produkten der Türkei ein stärkeres Ohr zu verschaffen und alte, vergessene Rezepte festzuhalten respektive diese wiederzuentdecken. Im Rahmen dieses Bestrebens werden in jeder Ausgabe unter dem Titel *Unutulmuş halk yemeklerinden 7 tarif* „7 vergessene Volksezepte“ bekannt gegeben, die es zu bearbeiten galt.

1 Grundzüge der türkischen Küche

1.1 Stellenwert des Essens

Essen nimmt einen enorm wichtigen Bestandteil im Alltagsleben der Tüorkinnen ein und ist tief in ihrer Kultur verankert. Es ist geradezu unvorstellbar seine Mahlzeit alleine einzunehmen, denn Gastlichkeit und Geselligkeit bilden bedeutende Fundamente in der türkischen Kultur. Für das Essen nimmt man sich Zeit, plaudert und neben dem Effekt des Sattwerdens spielen Ästhetik und Genuss eine zentrale Rolle.⁵ Nicht so in ländlichen Gegenden, wo man Essen rasch zu sich nimmt, was zum einen damit zusammenhängen mag, dass man bemüht ist ohne viel Zeit verstreichen zu lassen, seine Arbeit auf den Feldern wieder aufzunehmen, zum anderen wird essen als eine Art Aufgabenstellung gesehen, die es möglichst rasch abzuarbeiten gilt,⁶ was sich in der Peripherie, aber auch in Großstädten tatsächlich beobachten lässt.

Essen ist nicht nur ein Mittel um den Hunger zu stillen, es ist vielmehr auch ein Symbol von Ordnung und Ehre.⁷ Das Speisen in der Gemeinschaft kommt besonders zu feierlichen Angelegenheiten in Form von Festessen zum Ausdruck, und das schon seit dem Altertum. Man versammelt sich zu Anlässen wie Hochzeiten, Geburten, während des Ramadan, zu Regengebeten oder bei Ankunft gerne gesehener Gäste aus der Ferne und tischt dabei die speziellsten und köstlichsten Speisen aus seinem Kochrepertoire auf. Diese weisen natürlich regional bedingte Unterschiede auf.⁸

Die Stellung von Essen in der Gesellschaft machte sich bereits in osmanischen Zeiten etwa in Bezeichnungen von Militärrängen oder religiösen Orden, abgeleitet durch Termini von Küchenfunktionen, kenntlich.⁹ So wurden die

⁵ Vgl. Tezcan, Mahmut: *Türk Yemek Antropolojisi Yazıları*. Ankara: T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları, 2000, S.29.

⁶ Vgl. Tezcan, Mahmut: *Türk Yemek Antropolojisi Yazıları*. Ankara: T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları, 2000, S.29.

⁷ Vgl. Beşirli, Hayati: „Yemek, Kültür ve Kimlik“, in: *Millî Folklor*, 87, 2010, S.163.

⁸ Vgl. Tezcan, Mahmut: *Türk Yemek Antropolojisi Yazıları*. Ankara: T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları, 2000, S.32.7

⁹ Vgl. Roden, Claudia: *Arabesque: 180 Orientalische Rezepte*. München: Christian Verlag, 2007, S.149.

Truppeneinheiten der Janitscharen¹⁰ als *ocak*‘s – „Herde“ titulierte, der Rang eines Bataillonskommandeurs etwa als *çorbacı-başı* – „Suppenmeister“ und ihre Mützen waren mit Holzkochlöffeln versehen.¹¹ Als Truppensymbol stand dem Janitscharen-Korps ein mächtiger Kochkessel, der sogenannte *kazan* zur Verfügung, um den sie dem Herrscher ihre Treue schwuren, und der im Falle eines Umstürzens, wörtlich *„kazan kaldırmak“* auf einen Aufstand hinweisen sollte.¹² Eine bedeutende Rolle spielte Essen neben den Janitscharen-Korps auch für einzelne Sufi-Orden, im Besonderen für den Mevlevî-Derwischorden, an deren Mitglieder ebenso Namen aus der Küchenterminologie vergeben wurden und deren Novizen man in ihrer Probezeit für eine gewisse Zeit den Küchendienst verrichten ließ.¹³

Schon im osmanischen Reich hatte der Herrscher die Pflicht seine Bediensteten und sein Volk zu ernähren. Mit diesem Usus sicherte man sich nicht nur die Gunst des Volkes, sondern man schuf dadurch auch ein Abhängigkeitsverhältnis zum Herrscherhaus. Eine Vielzahl an straff organisierten Institutionen und Wohltätigkeitseinrichtungen waren mit dieser Aufgabe betraut, wie beispielsweise das *imaret*, die Armenküche, die tausende mittellose Menschen verköstigte. Ebenso war es damals schon des Herrschers Privileg und Pflicht dem Volk große Feste zu geben.¹⁴ In der Literatur stößt man oftmals auf den Ausdruck *„tuz ekmek hakkı“*, also des Salzes und Brotes Recht, oder das Recht, dass sich durch das Geben derer für den ergibt.¹⁵

Brot ist aber auch ein Symbol für Loyalität und Verbundenheit gegenüber demjenigen, der es zur Verfügung stellte.

¹⁰ zu türkisch: *yeniçeri*; die Janitscharen bildeten eine Elitetruppe der Infanterie im osmanischen Reich.

¹¹ Vgl. Perry, Charles: „Nomadic and Medieval Turkish Cuisines“, in: Çağatay, Ergun (Hrsg.): *The Turkic speaking Peoples: 2000 Years of Art and Culture from Inner Asia to the Balkans*. München: Prestel, 2006, S.129.

¹² http://opus.kobv.de/ubp/volltexte/2010/4534/pdf/mgfn14_01_online_02.pdf. Letzter Zugriff, am 28.12.2012.

¹³ Vgl. Perry, Charles: „Nomadic and Medieval Turkish Cuisines“, in: Çağatay, Ergun (Hrsg.): *The Turkic speaking Peoples: 2000 Years of Art and Culture from Inner Asia to the Balkans*. München: Prestel, 2006, S.129.

¹⁴ Vgl. EI², Bd.VI., s.v. *matbakh*.

¹⁵ Vgl. Samancı, Özge: „Culinary Consumption Patterns of the Ottoman Elite During the First Half of the Nineteenth Century“, in: Faroqhi, Suraiya-Neumann, Christoph, K.: *The Illuminated Table the Prosperous House: Food and Shelter in Ottoman Material Culture*. Würzburg: Egon Verlag, 2003, S.164.

1.2 Essen und Mensch

Unser Essverhalten ist angelernt, es formiert sich im frühen Kindesalter und verändert sich danach lange Zeit nicht. Jeder Mensch steht demnach auch in sozialer Hinsicht unter großem kulturellem Einfluss bezüglich seiner Essgewohnheiten.¹⁶ Nahrungsmittel und Ernährung obliegen klimatischen Bedingungen und hängen stark von der Beschaffenheit des Bodens ab.¹⁷ İbn-i Haldun kategorisiert dabei drei Gruppen von Gesellschaften: Erstens jene, die auf unfruchtbaren, ariden und ertraglosem Land leben. Zweitens, jene die auf fruchtbaren, ertragreichen Boden leben. Und die dritte Gruppe umfasst jene der Stadtmenschen.¹⁸

Diejenigen, die unter Umständen der erst genannten Gegend wohnen, sind zwecks der dort herrschenden rauen Bedingungen zweifelsohne gefragt sich ständig körperlich zu ertüchtigen, um für ihre Nahrungsmittel aufkommen zu können. Sie sind dadurch physiologisch gesehen belastbarer und in ständiger Bewegung, was auch großen Einfluss auf Geist und Auffassungsvermögen hat. Die zweite Gruppe hat durch das Vorhandensein von ausreichenden Ressourcen auch mit wenig körperlicher Leistung genügend Nahrungsmittel zur Verfügung. İbn-i Haldun kategorisiert jene Menschen als träge und übergewichtig und schreibt ihnen verschiedenartige körperliche Defizite zu.¹⁹ Dabei will er sogar Unterschiede zwischen Tieren sehen, die in fruchtbaren Regionen und solchen, die auf unfruchtbaren Landstrichen leben.

Mit der dritten Gruppe handelt es sich um Menschen in der Stadt denen bereits fertige Produkte und Nahrungsmittel zugänglich sind, womit ihnen ein erheblicher Teil der Arbeit und Anstrengung abgenommen wurde. Sie verfügen über einen ästhetischeren und schmäleren Körperbau und legen vornehmeres Benehmen und

¹⁶ Vgl. Beşirli, Hayati: "Yemek Kültür ve Kimlik", in: *Millî Folklor*, 87, 2010, S.161.

¹⁷ Vgl. Beşirli, Hayati: "Yemek Kültür ve Kimlik", in: *Millî Folklor*, 87, 2010, S.160.

¹⁸ İbn-i Haldun, zitiert nach: Beşirli, Hayati: "Yemek Kültür ve Kimlik", in: *Millî Folklor*, 87, 2010, S.160.

¹⁹ İbn-i Haldun, zitiert nach: Beşirli, Hayati: "Yemek Kültür ve Kimlik", in: *Millî Folklor*, 87, 2010, S.160.

Verhalten an den Tag. Den Grund für all diese physischen und geistigen Unterschiede sieht İbn-i Haldun in der divergenten Ernährungsweise.²⁰

1.3 Essen und Macht

Machtverhältnisse und Rollenverteilungen einer Gesellschaft können deutlich anhand der Zubereitung der jeweilig vorhandenen Nahrungsmittel abgelesen werden. Die türkische Küche bildet dabei keine Ausnahme, und so manifestiert sich eine Rangordnung in der genannten Tischkultur.

In Teilen Anatoliens herrschen immer noch ganz klare Vorstellungen über die Verhaltensstrukturen bei den täglichen Mahlzeiten. Und so hält man an Traditionen fest wie beispielsweise bevor der Mann nicht bei Tisch ist, nicht mit dem Essen zu beginnen oder Vorschriften wie jene, dass das erste Stück des Mahls dem Ältesten Familienmitglied am Tische zukommt.²¹ Männer, die in ländlichen Gegenden vorwiegend für die landwirtschaftliche Produktion verantwortlich sind, sehen sich dadurch im Recht den besten Teil des Essens zu erhalten.²² Die Tafeln bringen aber auch Statussymbole und damit einhergehend Machtverhältnisse ganz deutlich zum Ausdruck. Der Esstisch ist aber auch ein Ort, an dem Verhaltensweisen gelernt und adaptiert werden. Bei feierlichen Essen werden die Sitzordnung gemeinsam mit dargebotenen Speisen Ausdruck von Symbolen. Je nach sozioökonomischen Mitteln variieren Kochformen, Kochinstrumente und verarbeitete Produkte in der Küche.²³

Eines der zentralen Familienrituale stellt das Abendessen dar. Im religiösen Bereich sind dabei etwa *iftar*-Essen zu nennen, jene Mahlzeiten, mit denen man im Ramadan das Fasten bricht und die einen der Höhepunkte unter den Festmahlen einnehmen. Natürlich ist dabei auch die soziale Funktion, die dieses gesellschaftliche Ereignis trägt, nicht außer Acht zu lassen.²⁴

²⁰ İbn-i Haldun, zitiert nach: Beşirli, Hayati: “Yemek Kültür ve Kimlik”, in: *Millî Folklor*, 87, 2010, S.161.

²¹ Vgl. Beşirli, Hayati: “Yemek Kültür ve Kimlik”, in: *Millî Folklor*, 87, 2010, S.162-163.

²² Vgl. Beşirli, Hayati: “Yemek Kültür ve Kimlik”, in: *Millî Folklor*, 87, 2010, S.168.

²³ Vgl. Beşirli, Hayati: “Yemek Kültür ve Kimlik”, in: *Millî Folklor*, 87, 2010, S.162-163.

²⁴ Vgl. Beşirli, Hayati: “Yemek Kültür ve Kimlik”, in: *Millî Folklor*, 87, 2010, S.167-168.

1.4 Die Geschichte der türkischen Küche

Die türkische Küche gehört mit ihrem reichen Spektrum an Ingredienzien, Geschmäckern, Speisen und Kochtechniken wohl zu einer der vielfältigsten der Welt. Mit der Schlacht von Malazgirt im Jahre 1071 und dem Eindringen der Türken nach Anatolien brachten diese auch ihre Esskulturen mit in ihr neuerobertes Gebiet, in dem man bis dato vor allem Brot, Olivenöl, Wein und Fisch konsumiert haben soll.²⁵ Zu jener Zeit sollen die Türken lediglich 10% der anatolischen Bevölkerung ausgemacht haben, denn neben ihnen waren es Griechen, Armenier, Kurden, Araber, Syrer, die einen erheblichen Teil der Landesbevölkerung ausmachten.²⁶ Während jene Völker in die Städte abwanderten, ließen sich die nomadischen Turkvölker größtenteils in den ländlichen Gegenden nieder, wo sie ihr gewohntes Essverhalten beibehielten. Noch bis vor kurzer Zeit waren es die Viehzucht, Käse- und Milchproduktion die sich in Ostanatolien konzentrierte. In Zentralanatolien widmete man sich vorwiegend dem Getreideanbau, die Küstenebenen sollten den bereits zuvor Ansässigen, zumeist christlichen, Völkern zuteil werden, die dort Weinbau betrieben. Außerdem waren die Küsten- und Berglandschaften auch die Heimat der Yörüken, die dort mit Ziegen- und Schafszucht beschäftigt waren.²⁷

Die Türken übernahmen eine Vielzahl an Produkten von den Byzantinern, etwa Olivenöl oder Brot. Letzteres zu backen lernten diese wiederum durch die Griechen und Ägypter. Brot mit Mohn, das von den Römern übernommen worden sein soll, findet man bis heute in der Region Afyon.²⁸

²⁵ Vgl. Şavkay, Tuğrul: „Turkish Cuisine-From Nomadism to Republicanism“, in: Çağatay, Ergun (Hrsg.): *The Turkic Speaking Peoples: 2000 Years of Art and Culture from Inner Asia to the Balkans*. München [u.a.]: Prestel [u.a.], 2006, S.270.

²⁶ Vgl. Şavkay, Tuğrul: „Turkish Cuisine-From Nomadism to Republicanism“, in: Çağatay, Ergun (Hrsg.): *The Turkic Speaking Peoples: 2000 Years of Art and Culture from Inner Asia to the Balkans*. München [u.a.]: Prestel [u.a.], 2006, S.268.

²⁷ Vgl. Şavkay, Tuğrul: „Turkish Cuisine-From Nomadism to Republicanism“, in: Çağatay, Ergun (Hrsg.): *The Turkic Speaking Peoples: 2000 Years of Art and Culture from Inner Asia to the Balkans*. München [u.a.]: Prestel [u.a.], 2006, S.270.

²⁸ Vgl. Şavkay, Tuğrul: „Turkish Cuisine-From Nomadism to Republicanism“, in: Çağatay, Ergun (Hrsg.): *The Turkic Speaking Peoples: 2000 Years of Art and Culture from Inner Asia to the Balkans*. München [u.a.]: Prestel [u.a.], 2006, S.270-271.

Die Hauptnahrungsmittel der alten Türken bildeten Hammelfleisch, aus dem sie Gerichte im Schmortopf zubereiteten und Milch, vor allem *kımız*, ein Joghurtgetränk aus Stutenmilch, das über einen sehr geringen Anteil an Alkohol verfügte und als äußerst nahrhaft galt.

Ihre Kost setzt sich zum größten Teil aus Hülsenfrüchten wie Bohnen, Kichererbsen oder Bulgur gemeinsam mit Zwiebeln zusammen.²⁹ Auffallend ist die große Vielfalt an Suppen in der türkischen Küche, die in vielen Regionen bereits am morgen als Frühstück eingenommen wird. Die wohl weit verbreitetste unter den Suppen ist die *Tarhana*-Suppe, von der in Anatolien etwa mehr als hundert Zubereitungsarten dieser gezählt werden können.³⁰ Weitere häufig konsumierte Suppen sind Joghurtsuppen, Linsensuppen, Mehlsuppen und Reissuppen.³¹ Die Mehlsuppe wird zumeist aus Einbrenne zubereitet und mit Fleisch, Gemüse, Wasser oder Hühnerbrühe angereichert.³²

1.5 Grundnahrungsmittel und Charakteristika der anatolischen Küche

Den Grundstock der anatolischen Küche bilden Pflanzen, Fleisch und Teiggerichte, die zu einem Großteil vom Altertum an Bestandteil dieser bildeten.³³

1.5.1 Brot und Weizen

²⁹ Vgl. Tezcan, Mahmut: "Türkler'de Yemek Yeme Alışkanlıkları ve buna İlişkin Davranış Kalıpları", in: *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*. 31 Ekim – 1 Kasım 1981, Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi, 1982, S.115.

³⁰ Vgl. Dağdeviren, Musa: Beyşehir Tarnası", in: *Yemek ve Kültür*. 26, 2001, S.118.

³¹ Vgl. Tezcan, Mahmut: "Türkler'de Yemek Yeme Alışkanlıkları ve buna İlişkin Davranış Kalıpları", in: *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*. 31 Ekim – 1 Kasım 1981, Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi, 1982, S.115 f.

³² Vgl. Arlı, Mine: „Türk Mutfağına Genel bir Bakış", in: *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*. 31 Ekim – 1 Kasım 1981, Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi, 1982, S.21.

³³ Vgl. Tezcan, Mahmut: "Türkler'de Yemek Yeme Alışkanlıkları ve buna İlişkin Davranış Kalıpları", in: *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*. 31 Ekim – 1 Kasım 1981, Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi, 1982, S.114.

Brot spielt eine überaus wichtige Rolle in der türkischen Küche, und so ist eine Mahlzeit ohne dieses kaum denkbar. Brot nimmt aber auch so etwas wie eine heilige Stellung im türkischen Kulturkreis ein.³⁴ Es haben sich Schwüre in der türkischen Sprache eingebürgert wie „*ekmek mushaf çarpsın*“, was soviel heißt wie das Brot soll den Koran stoßen, wenn man nicht die Wahrheit sagt. Es ist verpönt Brot wegzuworfen, und so kann man immer wieder in großen Städten beobachten, wie es entlang Hausmauern für Tiere hinterlegt wird. Findet man Brot auf der Straße so küsst man es, führt es zur Stirn und legt es an eine Stelle empor.³⁵ Altes, hart gewordenes Brot wird aber auch verwertet, indem man es zu *tirit* (Brotsuppe) oder „*ekmek dolması*“ „gefülltem Brot“ verarbeitet.³⁶ Die Türkei verfügt über viele verschiedene Brotarten und entsprechende Koch- bzw. Backtechniken. In ländlichen Gegenden ist das sogenannte *yufka ekmeği*³⁷ eine weitverbreitete Sorte, ebenso das *saç ekmeği*, *taş fırın ekmeği*, *tandır ekmeği*, oder das *somon ekmeği* (Hausbrot). Dort wird das Brot zumeist auf dem *sac*³⁸, auf *tandır*³⁹ – Öfen, oder *kuzine*⁴⁰ zubereitet. Zusätzlich werden auch zahlreiche brotähnliche Produkte hergestellt wie etwa: *misir ekmeği* (Maisbrot), *cadi*, *pide* (Fladenbrot), *bazlama* (gesäuertes Brot), *gözleme* (eine Art Pfannkuchen), *kete*, *çörek* (Feingebäck), um nur einige zu nennen. Brot wird von den Frauen in den Dörfern wöchentlich oder monatlich gebacken und ist so zubereitet, dass es über eine lange Haltbarkeitsdauer verfügt, die oft Wochen beträgt.⁴¹

1.5.2 Fleischgerichte

³⁴ Vgl. Tezcan, Mahmut: „Türkler’de Yemek Yeme Alışkanlıkları ve buna İlişkin Davranış Kalıpları“, in: *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*. 31 Ekim – 1 Kasım 1981, Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi, 1982, S.116.

³⁵ Vgl. Beşirli, Hayati: „Yemek, Kültür ve Kimlik“, in: *Millî Folklor*, 87, 2010, S.164.

³⁶ Vgl. Arlı, Mine: „Türk Mutfağına Genel bir Bakış“, in: *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*. 31 Ekim – 1 Kasım 1981, Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi, 1982, S.29.

³⁷ Fladenbrote

³⁸ Bratblech

³⁹ *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*, s.v.tandır, Ofen der aus Ton, oder Ziegelstein gefertigt ist in Zylinder- oder Kegelform.

⁴⁰ *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*, s.v.kuzine, Küchenofen aus Eisen, der zugleich als Heizung und Backofen verwendet wird.

⁴¹ Vgl. Tezcan, Mahmut: „Türkler’de Yemek Yeme Alışkanlıkları ve buna İlişkin Davranış Kalıpları“, in: *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*. 31 Ekim – 1 Kasım 1981, Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi, 1982, S.116.

In der türkischen Küche werden im Allgemeinen nahezu alle Teile eines Tieres zu Gerichten verarbeitet. Ob Kopf, Bein (*kelle paçası*), Leber (*arnavut çiğeri*), Magen (*işkembe çorbası*) oder Gedärme (*bumbar dolması*), sie alle nehmen einen wichtigen Bestandteil in der Esskultur ein,⁴² einst unter den Nomaden entstanden, bilden sie heutzutage in verfeinerter Zubereitungsweise gerne konsumierte Delikatessen der türkischen Küche.⁴³ Mit einigen Ausnahmen konsumiert man generell Rindfleisch, Schafs- und Lammfleisch und Hühnerfleisch.⁴⁴ Die Türken verzehren relativ wenig Wild, was mit den genauen Vorstellungen über das Schlachten von Tieren, wie sie im Koran finden, zusammenhängt. So zählt gewildertes Fleisch zu einer der Sünden (*Haram*), ebenso wie Tierkadaver zu verspeisen. Außerdem ist es verpönt Reptilien, Raubvögel, Huftiere, Fleischfresser, Schweine, Pferde und Esel zu essen. Meeresfrüchte gehören zu den Lastern, es ist aber grundsätzlich nicht verboten sie zu verzehren. In manchen Regionen der Türkei, wie etwa in den Dörfern um Konya⁴⁵ ist frisches Taubenfleisch äußerst beliebt.⁴⁶

Ebenso gibt es in der türkischen Küche einen großen Verzehr an *köfte* (Fleischnäpfchen), die in verschiedensten Variationen aus faschiertem Fleisch zubereitet werden. So zum Beispiel *içli köfte*, mit faschiertem Fleisch gefüllte Bulgurnäpfchen, *kadınbudu köfte* geröstetes faschiertes Fleisch mit Zwiebeln und Reis in verquirltes Ei getränkt und gebraten.

Die Produkte *pastırma* und *sucuk* sind Erzeugnisse der Nomaden, die auf deren lange Haltbarkeit angewiesen waren. So auch Trockenfleisch und pulverisiertes Fleisch, das ihnen in Kriegszügen als Nahrungsmittel diente. Die

⁴² Vgl. Arlı, Mine: „Türk Mutfağına Genel bir Bakış“, in: *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*. 31 Ekim – 1 Kasım 1981, Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi, 1982, S.24.

⁴³ Vgl. Tezcan, Mahmut: „Türkler’de Yemek Yeme Alışkanlıkları ve buna İlişkin Davranış Kalıpları“, in: *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*. 31 Ekim – 1 Kasım 1981, Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi, 1982, S.117.

⁴⁴ Vgl. Tezcan, Mahmut: „Türkler’de Yemek Yeme Alışkanlıkları ve buna İlişkin Davranış Kalıpları“, in: *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*. 31 Ekim – 1 Kasım 1981, Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi, 1982, S.117.

⁴⁵ Siehe dazu auch Rezepte im Anhang.

⁴⁶ Vgl. Tezcan, Mahmut: „Türkler’de Yemek Yeme Alışkanlıkları ve buna İlişkin Davranış Kalıpları“, in: *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri* 31 Ekim – 1 Kasım 1981. Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi, 1982, S.119.

Konservierungstechniken sollen sie von den Türken aus Mittelasien übernommen haben.⁴⁷

Kavurma:

Einen wichtigen Platz in der türkischen Küche nimmt das *kavurma* ein. Dabei handelt es sich zumeist um Schafsfleisch, das in Eigenfett oder unter Zugabe von Schafsschwanzfett geröstet wird; es wird jedoch ebenso mit anderen Fleischsorten zubereitet. Generell wird es konserviert, in dem man es einfriert und so über lange Zeit hinweg haltbar macht, zumeist für den Winter.⁴⁸

1.5.3 Joghurt und Milchprodukte

Eines der typischen Merkmale der türkischen Küche ist zweifelsohne das Joghurt, bei dessen Namen es sich um ein türkisches Wort handelt, dass in zahlreichen Sprachen übernommen wurde. Man verzehrt es sowohl gefiltert als auch frisch und ungefiltert. Niemand anderer als die Türken machte Joghurt zu einem so unverzichtbaren Produkt als Teil einer Mahlzeit.⁴⁹ So ist es ganz üblich Fleischgerichte, beispielsweise Kebaps, oder auch *köfte* (Fleischbällchen), mit Joghurt zu essen. Bahaeddin Ögel meinte einst dazu: „Dishes with yoghurt are so typically a part of a Turkish meal that it has practically taken the place of salt.“⁵⁰ Joghurt ist aber auch ein wichtiger Bestand in der Herstellung von *tarhana*, einem Rohprodukt, aus dem Suppe gekocht wird. Auch verschiedene Joghurtsuppen, wie etwa die *yayla çorbası* sind sehr weit verbreitet in Anatolien. Ayran, ein salziges Joghurtgetränk, verdünnt mit Wasser, das typische Getränk der einstigen Nomadenstämme erfreut sich auch in der Gegenwart großer Beliebtheit.

⁴⁷ Vgl. Sadi Irmak, zitiert nach: Tezcan, Mahmut: „Türkler’de Yemek Yeme Alışkalıkları ve buna İlişkin Davranış Kalıpları“, in: *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*. 31 Ekim – 1 Kasım 1981, Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi, 1982, S.117.

⁴⁸ Vgl. Işın, Priscilla, Mary: *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*. s.v. kavurma.

⁴⁹ Vgl. Şavkay, Tuğrul: „Turkish Cuisine-From Nomadism to Republicanism“, in: Çağatay, Ergun (Hrsg.): *The Turkic Speaking Peoples: 2000 Years of Art and Culture from Inner Asia to the Balkans*. München [u.a.]: Prestel [u.a.], 2006, S.267.

⁵⁰ Bahaeddin Ögel, zitiert nach: Şavkay, Tuğrul: „Turkish Cuisine-From Nomadism to Republicanism“, in: Çağatay, Ergun (Hrsg.): *The Turkic Speaking Peoples: 2000 Years of Art and Culture from Inner Asia to the Balkans*. München [u.a.]: Prestel [u.a.], 2006, S.268.

Joghurt wird im Allgemeinen nicht in süßer Form gegessen, es sei denn im Falle des *kanlıca yoghurt*, ein mit Puderzucker gesüßtes Joghurt, das man im Stadtteil Kanlıca in Istanbul erhält.⁵¹

Sowohl in städtischen Gebieten als auch in ländlichen Gegenden werden Milchprodukte gerne verzehrt, und das zu allen Mahlzeiten. Je nach Region variieren die Milchprodukte, die konsumiert werden von Schafsmilch, über Kuh-, Ziegenmilch oder Büffelmilch, wobei die beiden letztgenannten gerade dabei sind, von den Speiseplänen zu verschwinden. Ein beliebtes Milchprodukt ist *kaymak*, eine Art Milchrahm, das zum Frühstück und zusammen mit Süßspeisen gegessen wird.⁵²

1.5.4 Süßspeisen

Süßspeisen finden sich über ganz Anatolien verbreitet mit regionalen Unterschieden. Ein in nahezu allen Regionen Anatoliens bekanntes Produkt ist *pekmez*, ein Trauben oder Maulbeersirup, der gerne im Winter als Frühstücksspeise eingenommen wird. Die Süßspeisen *kadayıf*, süße Fadenteignudeln und *baklava*, eine aus mehreren Teigschichten bestehende süße Pastete mit Nüssen gefüllt, eine typische Festtagsspeise, nehmen unter den aus Teig zubereiteten Süßigkeiten die Vorderhand. *Lokum*, kleine süße Häppchen aus Stärkemehl, Wasser und Zucker gehört wohl zu einer der bekanntesten unter den türkischen Süßspeisen, die ihren Einzug auch in andere Teile der Welt geschafft hat. Weitere wie *helva*, oder *kabak tatlısı*, glasierter Kürbis, erfreuen sich ebenso großer Beliebtheit in weiten Teilen des Landes.⁵³ *Helva*, das aus Butter, Mehl oder Gries zubereitet werden kann, kocht man in Zuckerwasser oder Milch. *Helva*

⁵¹ Vgl. Sauner, Marie- Hélène: “ ‘Kalbe Giden Yol Mideden Geçer’: Günümüz Türkiye’si’nin Beslenme Alışkanlıkları”, in: Bilgin, Arif-Samancı, Özge: *Türk Mutfağı*. Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 2008, S.269.

⁵² Vgl. Sauner, Marie- Hélène: “ ‘Kalbe Giden Yol Mideden Geçer’: Günümüz Türkiye’si’nin Beslenme Alışkanlıkları”, in: Bilgin, Arif-Samancı, Özge: *Türk Mutfağı*. Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 2008, S.269.

⁵³ Vgl. Tezcan, Mahmut: “Türkler’de Yemek Yeme Alışkanlıkları ve buna İlişkin Davranış Kalıpları“, in: *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*. 31 Ekim – 1 Kasım 1981, Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi, 1982, S.119.

wird vor allem zu festlichen Ereignissen wie Geburten, bei Einzügen zum Militär, nach einer Rückkehr von der *hac* (Pilgerfahrt nach Mekka) oder auch zum Andenken an Tote bei Trauerfeiern serviert.⁵⁴

1.6 Das Relikt der osmanischen Küche sowie der „haute cuisine“ der Palastküche

Die Türkische Küche bestand auf zwei verschiedenen Ebenen, nämlich der Küche der gehobenen Schicht, die sich in *konak*⁵⁵ und Villen formierte, der Palastküche und der Regionalen Küche. Besonders mit dem Tanzimat⁵⁶ im 19. Jahrhundert wurde die osmanische Küche wie auch alle anderen kulturellen Bereiche großen Veränderung unterzogen. Im Zuge der durch die Oberschicht gegebenen Tafeln und Festessen wurden die extravagantesten und prächtigsten Gerichte serviert und es wurde in großem Maße mit den feinsten und kostbarsten Ingredienzien experimentiert. Im späten 19. Jahrhundert ging man dazu über Köche aus der Provinz Bolu am schwarzen Meer in die Hauptstadt Konstantinopel zu holen. Sie arbeiteten als Angestellte der Residenzen der Oberschicht und traten in den Dienst des Sultanspalasts.⁵⁷ Die spätosmanische Küche stand durch die regen diplomatischen Beziehungen im 19. Jahrhundert, die zum westlichen Europa gepflegt wurden unter wechselseitigem Einfluss verschiedener europäischer Küchen, wie die der französischen oder italienischen.⁵⁸

Die Entwicklung der regionalen Küche, die parallel dazu bestand, vollzog sich Großteils innerhalb ihrer eigenen begrenzteren Mittel und Möglichkeiten. Sie war von traditionellen Gepflogenheiten, ökonomischen Bedingungen und regionalen Kochtechniken der jeweiligen Regionen bestimmt und unterlag einer geringeren

⁵⁴ Vgl. Sauner, Marie- Hélène: “ ‘Kalbe Giden Yol Mideden Geçer’: Günümüz Türkiye’si’nin Beslenme Alışkanlıkları”, in: Bilgin, Arif-Samancı, Özge: *Türk Mutfağı*. Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 2008, S.272.

⁵⁵ Residenzen und Regierungsgebäude der Oberschicht.

⁵⁶ EI², Bd. X., s.v. Tanzimat, Neuordnung, eingeleitet durch das Edikt von Gülhâne.

⁵⁷ Vgl. Roden, Claudia: *Arabesque: 180 Orientalische Rezepte*. Übersetzt von Helmut Ertl, München: Christian Verlag, 2007, S.150.

⁵⁸ Vgl. Baysal, Ayşe: *Beslenme Kültürümüz*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları, 1993, S.39.

Veränderung als die Palastküche.⁵⁹ Gleichzeitig beschränkte sich jedoch die Küche der Oberschicht Istanbuls nicht ausschließlich auf diese und übte mit Sicherheit zu einem gewissen Teil auch Einfluss auf die Regionale Küche aus.⁶⁰ Seit jeher war es der Fall, dass verschiedene Nahrungsmittel wie Gemüse oder Früchte einer Gegend in der Anderen nicht gekannt wurden. Ebenso schrieb man gewisse Produkte einer bestimmten Provinz den dort ansässigen Bewohnern zu und man brüstete sich damit, wie beispielsweise im Falle von Sellerie und Artischocken, die man als jene der Regionen Istanbul und der Ägäis zuwies. Istanbul wiederum kannte lange Zeit die Produkte Anatolien *pekmez* und *pestil* nicht.⁶¹

⁵⁹ Vgl. Toygar, Kâmil: „Değişen Türk Mutfağı“, in: *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*. 31 Ekim – 1 Kasım 1981, Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi, 1982, S.154.

⁶⁰ Vgl. Ortaylı, İlber: *Osmanlı Toplumunda Aile*. Istanbul: Timaş Yayınevi, 13. Aufl., 2012, S.178.

⁶¹ Vgl. Ortaylı, İlber: *Osmanlı Toplumunda Aile*. Istanbul: Timaş Yayınevi, 13. Aufl., 2012, S.178.

2. Regionale Speisen und ihre Funktionen

Pflanzen- und Kräuterspeisen werden im Allgemeinen in allen Regionen roh verzehrt, manchmal werden auch giftige oder Stachelpflanzen verwertet, wobei man dabei auf spezielle Techniken und Methoden zurückgreift, um diese essbar zu machen. Zumeist werden solche Pflanzen als Heilmittel gegen Krankheiten eingesetzt.⁶²

2.1 Die Schwarzmeerregion

Die Schwarzmeerregion ist wohl jene, die sich am meisten vom Rest Anatoliens abhebt. Eines der meist konsumierten Produkte in der Region ist Mais, den kaukasische Einwanderer im 19. Jahrhundert in das Gebiet brachten.⁶³ Damit verbunden gibt es eine große Vielfalt an Maisbrot, Maisbreien und auch Süßspeisen aus Maismehl. Ganz vorne auf den Speisekarten der Schwarzmeerregion findet sich der *hamsi* (Sardellen) Fisch aus dem eine Vielzahl an Gerichten zubereitet wird, allen voran *hamsi pilavı* (Sardellenreis). Ein ebenso viel konsumiertes Produkt ist der Kohl und so trifft man in der Gegend um das schwarze Meer vermehrt auf gefüllte Kohlblätter – *lahana sarması* anstatt der eher sonst üblichen *yaprak sarması*, bei denen es sich um gefüllte Weinblätter handelt.⁶⁴ Außerdem trifft man auf eine Menge an Kartoffel- und Bohnengerichte. Eine Besonderheit der Schwarzmeerregion ist die gemeinsame Verwendung von Zucker und schwarzem Pfeffer, oder Eingelegtes heiß zu verzehren.⁶⁵ Beliebte Speisen an Festtagen sind *sütlaç* – Milchreispudding, *tutmaç çorbası* – Joghurt-

⁶² Vgl. Dağdeviren, Musa: „Yokluğu Zenginliğe Dönüştürenlerin Kültürü“, in: *Yemek ve Kültür*, 16, 2009, S.123.

⁶³ Vgl. Sauner, Marie- Hélène: ‘Kalbe Giden Yol Mideden Geçer’: Günümüz Türkiye’si’nin Beslenme Alışkanlıkları”, in: Bilgin, Arif-Samancı, Özge: *Türk Mutfağı*. Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 2008, S.265.

⁶⁴ Vgl. Tezcan, Mahmut: *Türk Yemek Antropolojisi Yazıları*. Ankara: T.C.Kültür Bakanlığı Yayınları, 2000, S.46.

⁶⁵ Vgl. Sauner, Marie- Hélène: ‘Kalbe Giden Yol Mideden Geçer’: Günümüz Türkiye’si’nin Beslenme Alışkanlıkları”, in: Bilgin, Arif-Samancı, Özge: *Türk Mutfağı*. Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 2008, S.265.

Teigsuppe *irmik helvası* - Griessüßspeise⁶⁶ *ovmaç* çorbası – Einbrennsuppe, oder etwa das *çerkez tavuğu* – das sogenannte „Tscherkessen Huhn“^{67 68}.

Am schwarzen Meer kocht man die Kräuter röstet sie oder bereitet mit ihnen Eierspeise, Pasteten aus Mandeln und Nüssen und Eingelegtes zu.⁶⁹

2.2 Die Ägäis

In der Ägäis trifft man weitreichend auf Speisen mit Olivenöl, allen voran Gemüsespeisen wie *dolma* – gefülltes (Gemüse) vor allem mit Reis, oder *yaprak sarması* – gefüllte Weinblätter. Aber auch in anderen Gerichten kommt stets Olivenöl zum Einsatz, wie in Pilavreis oder Fleischspeisen. Häufig verarbeitet werden auch *pirasa* – Lauch, Auberginen, oder *börülce*⁷⁰ – Langbohnen. Sehr beliebt in der Ägäis Region ist der *tulum peyniri*, ein Käse, der aus Schafs-, Kuh- oder Ziegenmilch zubereitet wird, den man einsalzt und in Ziegenleder presst.⁷¹ Zu den Gerichten spezieller Anlässe zählen *keşkek*, *katmer* – blätterteigartige Fladenbrote, verschiedene Fleisch- bzw. Gemüseragouts – *yahni*, *patlıcan böreği* – Auberginen Pasteten oder *gözleme*^{72 73}.

Generell werden Kräuter in der Ägäis teilweise gekocht und mit Olivenöl und Zitronensaft verzehrt. Man verarbeitet sie zu *borani* (Gemüsespeise mit Reis und Joghurt übergossen), oder *börek* (Pasteten).⁷⁴

⁶⁶ Aus Honig, Zucker und zumeist Weizen- oder Sesammehl, wobei es viele verschiedene Variationen von helva gibt.

⁶⁷ Gekochtes Huhn mit Walnusspaste. Es gehört zu den sogenannten *meze*'s (Vorspeisen) und kann kalt oder warm gegessen werden.

⁶⁸ Vgl. Tezcan, Mahmut: *Türk Yemek Antropolojisi Yazıları*. Ankara: T.C.Kültür Bakanlığı Yayınları, 2000, S.46.

⁶⁹ Dağdeviren, Musa: „Yokluğu Zenginliğe Dönüştürenlerin Kültürü“, in: *Yemek ve Kültür*. 16, 2009, S.123.

⁷⁰ Börülce ist eine Vignabohne, siehe dazu: Işın, Priscilla, Mary: *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*. s.v. börülce, S.62.

⁷¹ Siehe dazu: Işın, Priscilla, Mary: *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*. s.v. tulum peyniri.

⁷² Gefüllte Palatschinken zumeist mit Spinat, Käse, Kartoffeln, oder Faschiertem.

⁷³ Vgl. Tezcan, Mahmut: *Türk Yemek Antropolojisi Yazıları*. Ankara: T.C.Kültür Bakanlığı Yayınları, 2000, S.46-47.

⁷⁴ Dağdeviren, Musa: „Yokluğu Zenginliğe Dönüştürenlerin Kültürü“, in: *Yemek ve Kültür*. 16, 2009, S.123.

Die Küche von Afyonkarahisar:

Eines der zentralsten Produkte der Küche Afyonkarahisar's ist Mohn bzw. Mohnöl, der sich schon in der Namensgebung Afyon widerfindet. Mohn wird hauptsächlich für Brote und Backwaren verwendet. Die Gerichte Afyonkarahisar's können in vier Hauptspeisen gegliedert werden, nämlich Gerichte, die sich aus Weizen zusammensetzen wie Backwaren, Fleischspeisen, Gemüsespeisen, oder Süßspeisen.⁷⁵ Eine für diese Region charakteristische Speise ist die *göce tarhanası*, die man aus Bulgur gewinnt. *Göce* wird der Vorgang bei dem man den Bulgur in der Handmühle zermahlt genannt. In dem man Joghurt mit Milch und *göce* durchknetet, und diese drei Tage lang stehen lässt, sollen sie gären und im Anschluss unter Sonneneinfluss trocknen. Danach zerreibt man das trockene Gemisch und verwendet es um daraus Suppen zuzubereiten. Dieses Gericht ist eine Frühstücks- und Abendmahlzeit, die man vor allem im Winter zubereitet.⁷⁶ Ebenfalls beliebt in Afyonkarahisar sind Mohnpasteten *haşhaşlı börek* oder *haşgeşli börek* wie man sie regional bezeichnet. Dabei wird mit einem speziellen Stein geriebener Mohn in den Teig verknetet, den man im Ofen heraus bäckt.⁷⁷

⁷⁵ Vgl. Nasrattinoğlu, İrfan, Ünver: „Afyonkarahisar Mutfağı”, in: *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*. 31 Ekim – 1 Kasım 1981, Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi, 1982, S.218-219.

⁷⁶ Vgl. Nasrattinoğlu, İrfan, Ünver: „Afyonkarahisar Mutfağı”, in: *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*. 31 Ekim – 1 Kasım 1981, Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi, 1982, S.221.

⁷⁷ Vgl. Nasrattinoğlu, İrfan, Ünver: „Afyonkarahisar Mutfağı”, in: *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*. 31 Ekim – 1 Kasım 1981, Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi, 1982, S.223.

2.3 Südostanatolien

In Südostanatolien trifft man vorwiegend auf würzige Speisen wie etwa Kebaps, deren Zutaten sich je nach Jahreszeit und Stadtkreis unterscheiden.⁷⁸ In der Region ist ein deutlich starker Einfluss der Nachbarn aus dem arabischen Raum feststellbar. Zwei Produkte, die sehr häufig ihre Verwendung in der Küche finden sind Bulgur, Getreide und Hülsenfrüchte wie Linsen. Die Fleischwahl fällt zumeist auf Faschiertes, beliebt sind damit etwa *içli köfte* – Bulgurbällchen gefüllt mit Faschiertem. Was die Linsen betrifft werden *mercimek köftesi* gerne zubereitet, aus Bulgur *çiğ köfte* – pikante Bulgurbällchen oder *kısır* - pikanter Bulgursalat, der sich von dort jedoch mittlerweile in die gesamte Türkei verbreitet hat. Süßspeisen werden vor allem aus Teig gemeinsam mit Pistazien zubereitet, sehr charakteristisch für dieses Gebiet ist *baklava*.⁷⁹ Gaziantep und Antakya werden in dieser Region als Zentren hervorgehoben und gelten als federführend in den Küchen. In Südostanatolien wird auffallend wenig Olivenöl verwendet, dafür jedoch jegliche andere Fette und Öle in großen Mengen.⁸⁰ Ein besonderes Detail für diese Gegend ist die Kombination von Früchten in Speisen, die man in der Türkei üblicherweise eher selten antrifft. Am charakteristischsten sind Geschmäcker scharf, süß, sauer und der von Granatapfelessig.⁸¹

In Südostanatolien verarbeitet man Kräuter größtenteils ungekocht im Salat, ebenso ungekocht mit Bulgurreis, mit einer Art *kısır* – pikanter Bulgursalat, mit *mercimek köfte* - Linsenbällchen oder in dem sie geröstet werden. Es werden daraus ebenso Suppen und *köfte* - Fleischbällchen zubereitet. Man bereitet sie würzig, scharf, oftmals mit Granatäpfeln, Gewürzsumach, Traubenessig,

⁷⁸ Vgl. Sauner, Marie- Hélène: ‘Kalbe Giden Yol Mideden Geçer’: Günümüz Türkiye’si’nin Beslenme Alışkanlıkları”, in: Bilgin, Arif-Samancı, Özge: *Türk Mutfağı*. Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 2008, S.263.

⁷⁹ Vgl. Tezcan, Mahmut: *Türk Yemek Antropolojisi Yazıları*. Ankara: T.C.Kültür Bakanlığı Yayınları, 2000, S.45-47.

⁸⁰ Vgl. Sauner, Marie- Hélène: ‘Kalbe Giden Yol Mideden Geçer’: Günümüz Türkiye’si’nin Beslenme Alışkanlıkları”, in: Bilgin, Arif-Samancı, Özge: *Türk Mutfağı*. Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 2008, S.264.

⁸¹ Musa Dağdeviren, zitiert nach: Sauner, Marie- Hélène: “ ‘Kalbe Giden Yol Mideden Geçer’: Günümüz Türkiye’si’nin Beslenme Alışkanlıkları”, in: Bilgin, Arif-Samancı, Özge: *Türk Mutfağı*. Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 2008, S.264.

Zitronensaft oder auch ohne Essig und Säuren zu. Ebenso werden sie getrocknet verwertet und für Hefe und Eingelegtes verwendet.

Die Küche Gazianteps:

In der Küche Gazianteps stößt man auf besonders interessante und vielfältige Kochtechniken und Speisen. In den dementsprechenden Jahreszeiten wird der jeweilige Vorrat angelegt, und nachdem man dabei Vorkehrungen und Vorbereitungen getroffen hat, wird er aufbewahrt. Im Frühling wenn viel Joghurt zugegen ist wird *tarhana* zubereitet, außerdem werden Pflaumen eingelegt, Weinblätter werden in Salz eingelegt, *keme*, Trüffelpilze, die ebenso unter den Namen *yerelması*, oder *domalan* bekannt sind werden zubereitet. Im Sommer hingegen trocknet man Bohnen, Okraschoten, Augenbohnen, die als regionale Bezeichnung den Namen *lolaz* tragen, Paprikaschoten, Portulak oder Tomaten.⁸² Es werden Marmeladen aus Früchten angemacht und Paprikamark oder Granatapfelmarmelade werden zubereitet. Charakteristisch für Gaziantep ist es auch, aus roten Paprikaschoten, sauren Trauben (*şire*), sauren Granatäpfeln oder aus Gewürzsumach Mark herzustellen. Paprika- und Tomatenmark nennt man in der Region *pekmez*, anstatt der sonst üblichen Bezeichnung *salça*.⁸³

⁸² Vgl. Güzelbey, Cemil, Cahit: "Gaziantep Mutfağı", in: Feyzi, Halıcı: *Beşinci Milletlerarası Yemek Kongresi : Türkiye, 1 - 3 Eylül 1994*. Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı, 1999, S.104-105.

⁸³ Siehe dazu auch Rezepte im Anhang.

2.4 Zentralanatolien

In Zentralanatolien ist das Produkt Weizen dominierend, und hier allen voran Mehl und Bulgur. Weiter sind es Hülsenfrüchte wie Kichererbsen, Linsen, oder Bohnen, die in den Küchen Zentralanatioliens großen Verbrauch finden. Außerdem Reisgerichte, Breie aus diesen, sowie Süßspeisen. Charakteristisch ist ebenso Teiggebäck und Ofengerichte. Als Gemüse sind die Aubergine, neben Kartoffeln und Bohnen besonders gut konsumiert.⁸⁴ Pflanzen und Kräuter nehmen ebenso einen großen Platz in den Kochtöpfen ein. Getrocknete Früchte nehmen einen wichtigen Stellenwert in der Region ein, vor allem Marillen. Am bekanntesten sind wohl die Wurstwaren *pastırma* und *sucuk* aus Kayseri.⁸⁵ Außerdem werden Joghurt und Schafsfleisch gerne verzehrt. Speisen an Festtagen sind *kuzu tandır* – geschmortes Lamm, su *böreği* – Käse-Teigpastete, *sütlaç* – Milchreispudding, *gözleme* – gefüllte Palatschinken und *kayseri mantısı* – gefüllte Teigtaschen aus Kayseri.⁸⁶

Die Kräuter in Zentralanatolien werden getrocknet, roh und frisch oder in dem man sie röstet aber auch für Suppen und Gemüsespeisen verwendet.⁸⁷

⁸⁴ Vgl. Tezcan, Mahmut: *Türk Yemek Antropolojisi Yazıları*. Ankara: T.C.Kültür Bakanlığı Yayınları, 2000, S.46.

⁸⁵ Vgl. Sauner, Marie- Hélène: ‘Kalbe Giden Yol Mideden Geçer’: Günümüz Türkiye’si’nin Beslenme Alışkanlıkları”, in: Bilgin, Arif-Samancı, Özge: *Türk Mutfağı*. Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 2008, S.264.

⁸⁶ Vgl. Tezcan, Mahmut: *Türk Yemek Antropolojisi Yazıları*. Ankara: T.C.Kültür Bakanlığı Yayınları, 2000, S.46.

⁸⁷ Dağdeviren, Musa: „Yokluğu Zenginliğe Dönüştürenlerin Kültürü“, in: *Yemek ve Kültür*. 16, 2009, S.123 f.

2.5. Die Marmara Region

In der Marmara Region kocht man die Kräuter und verfeinert sie mit Knoblauch, Joghurt und Zitronensaft. Man bereitet daraus Speisen wie *Borani*, Suppen, Pasteten, Marinaden, geröstete Gerichte und Scherbets zu.⁸⁸

In der Marmara Region wird sehr viel Weizen und Reis konsumiert. Auch Schafsfleisch, Joghurt und Käse sind Hauptnahrungsmittel. Die Wahl über Öl fällt in dieser Region zumeist auf Sonnenblumenöl, Olivenöl und Margarine. Besonders bekannt für die Marmara Region ist das sogenannte *Bursa Iskender Kebabi*⁸⁹, oder etwa *inegöl köftesi*, Fleischbällchen aus der Region İnegöl.⁹⁰ Sehr bekannt in dieser Gegend des Landes sind ebenso Joghurt aus Silivri bei Istanbul, oder Käse aus Edirne. Zu den Festtagsspeisen zählt man vor allem Fleischgerichte und hierbei allen voran die Speise *elbasan tava*, Lammfleisch überbacken mit Joghurt und Ei.⁹¹ In Istanbul sind Süßspeisen wie *kazandibi*, ein Pudding aus Reismehl, den man wie der Name schon verrät im Topf etwas anbrennen lässt, was der Speise einen besonderen Geschmack verleiht, oder *tavuk göğüsü*, „Hühnerbrüste“, ebenfalls eine Art Pudding aus Reismehl, dem man in geringen Mengen Hühnerfleisch beimengt, besonders charakteristisch.⁹²

⁸⁸ Dağdeviren, Musa: „Yokluğu Zenginliğe Dönüştürenlerin Kültürü“, in: *Yemek ve Kültür*. 16, 2009, S.123.

⁸⁹ Lammfleisch mit Tomatensauce und Butter auf Pidebrotstücken gemeinsam mit Joghurt.

⁹⁰ Vgl. Tezcan, Mahmut: *Türk Yemek Antropolojisi Yazıları*. Ankara: T.C.Kültür Bakanlığı Yayınları, 2000, S.47.

⁹¹ Vgl. Baysal, Ayşe: *Beslenme Kültürümüz*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları, 1993, S.90.

⁹² Vgl. Tezcan, Mahmut: *Türk Yemek Antropolojisi Yazıları*. Ankara: T.C.Kültür Bakanlığı Yayınları, 2000, S.47.

2.6 Die Mittelmeer Region

Für die Mittelmeerregion sind besonders Hülsenfrüchte wie Kichererbsen, Bohnen, Erbsen, oder Linsen und Sesam typisch. Was Gemüsearten betrifft, stößt man hier vor allem auf Kohlgemüse, Karfiol, Spargel und Petersilie. Viel gegessenes Fleisch ist das Faschierte, das man besonders zu *köfte* (Fleischbällchen) und Kebap verarbeitet. Als Festtagsgerichte der Mittelmeerregion gelten unter anderem *keşkek* – Weizengericht, *kısır* – pikanter Bulgursalat, *arabaşı çorbası*⁹³ und *künefe* – Süßspeise aus Fadennudeln.⁹⁴

Kräuter werden zu Pasteten und Gemüsebrühen verarbeitet, außerdem salzt man sie ein, wäscht sie und bereitet daraus Salate zu. Vorwiegend verzehrt man sie mit Olivenöl, Zitronensaft, Knoblauch, Granatapfelessig, Pomeranzen und Gewürzsumach. Sie werden sowohl mit Fleisch, als auch ohne zubereitet. Ebenso verzehrt man sie ungekocht oder in Teiggebäck verarbeitet.⁹⁵

Durch jahrhundertelangen Zuzug verschiedener Ethnien, in das Gebiet um die Region von Adana ist die Küche besonders reich und vielfältig. Vor allem der Umstand das Adana über verschiedenste geographische Gegebenheiten wie Meer, Berge, nämlich das Taurus Gebirge, große Weidenlandschaften, aber auch Tiefebene verfügt, waren entscheidend für das Entfalten einer ausgeprägten Esskultur.⁹⁶ Durch die lange Tradition des Nomadenlebens der Yörüken und Turkmenen in der Region, die erst relativ spät sesshaft wurden, konnten viele Elemente und Eigenheiten ihrer Nahrungskultur erhalten bleiben, die viele Charakteristika zentralasiatischer Esskulturen aufweisen.⁹⁷ Besonders charakteristisch für die Region um Adana ist die Verwendung von Schaffsfleisch, wobei man Speisen viel Tomatenmark, Gewürze, und Öl beimengt. Vorwiegend

⁹³ Arapaşı ist eine sehr pikante Suppe, die mit Hühnerfleisch und einer großen Menge an Tomatenmark zubereitet wird, dazu wird ein Teiggericht gekocht, das man in die Suppe eingetaucht.

⁹⁴ Vgl. Tezcan, Mahmut: *Türk Yemek Antropolojisi Yazıları*. Ankara: T.C.Kültür Bakanlığı Yayınları, 2000, S.46.

⁹⁵ Dağdeviren, Musa: „Yokluğu Zenginliğe Dönüştürenlerin Kültürü“, in: *Yemek ve Kültür*. 16, Frühling 2009, S.123.

⁹⁶ Vgl. Artun, Erman: *Adana Halk Kültürü Araştırmaları I*. Adana: Adana Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları, 2000, S.171.

⁹⁷ Vgl. Artun, Erman: *Adana Halk Kültürü Araştırmaları I*. Adana: Adana Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları, 2000, S.172.

kommen Gewürze wie Minze, Blättchenpfeffer, Kümmel, schwarzer Pfeffer und Thymian zum Einsatz. Außerdem auch Zwiebeln, Knoblauch, Zitronen, Granatapfelessig in großen Mengen. Die meist verbrauchten Lebensmittel in diesem Gebiet sind Bulgur und Mehl. Vielerorts bekannt ist das sogenannte *Adana Kebabı*, das aus stark gewürztem Faschiertem Schaffsfleisch zubereitet wird und besonders gerne zum Opferfest gekocht wird.⁹⁸

Wintervorbereitungen in Adana:

Das für weite Teile Anatoliens typische Vorbereiten von Nahrungsmitteln für den Winterverzehr ist auch in der Region Adana trotz deutlich milderem Winterklima zu verzeichnen. Man beginnt in den Sommermonaten etwa mit der Verarbeitung von Weizen zu Bulgur, die man in Säcken lagert. Ebenso wird etwa zur selben Zeit mit der Zubereitung von Tomatenmark (*salça*) begonnen. Die Tomaten werden gewaschen und in der Sonne getrocknet bis sie von dieser aufgeweicht werden, danach wird ihr Saft durch ein Tuch gesiebt, sie werden eingesalzen und wieder in der Sonne getrocknet. Nennenswert ist auch die Zubereitung von Traubensirup (*pekmez*), der vor allem durch seine Stärkung der Abwehrkräfte für den Winter nicht weg zu denken ist. Früchte wie Feigen werden gesammelt, in der Sonne getrocknet und zu Marmelade verarbeitet. Eine beliebte Speise in der Region sind Okraschoten, die man trocknet, in dem man sie auf Schnüren auffädelt und daraus auch Marinaden zubereitet.⁹⁹

2.7 Ostanatolien

Die in der Region meist konsumierten Produkte sind jene aus Weizen, wie Mehl, Weizengrütze – *yarma* und Bulgur. In Punkto Fett, kommt vor allem Tierfett zur Verwendung, Fleisch an sich stellt aus ökonomischen Gründen jedoch ein rares Produkt in der Küche Ostanatoliens dar. Olivenöl kommt selten bis gar nicht zum

⁹⁸ Vgl. Artun, Erman: *Adana Halk Kültürü Araştırmaları 1*. Adana: Adana Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları, 2000, S.173.

⁹⁹ Vgl. Artun, Erman: *Adana Halk Kültürü Araştırmaları 1*. Adana: Adana Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları, 2000, S.170-171.

Einsatz.¹⁰⁰ Durch das raue Klima Ostanatoliens mit seinen langen und kalten Wintern, greift man zu reichhaltigen Produkten, die den Körper stärken sollen. Häufig konsumiert werden Milchprodukte, wie: Käse, Joghurt, Butter und Milchrahm, außerdem auch Honig. Eine wichtige Rolle in der Küche nehmen auch Pflanzen und Kräuter ein. Käse wird oftmals mit viel Salz und Kräutern versehen, unter anderem mit Arten von Thymian und Basilikum, wilder Minze und Zwiebeln. Generell kann man sagen, dass weniger zu Gewürzen gegriffen wird und die Speisen milder ausfallen. Typische Frühstücksspeisen für die Region Van sind *murtuğa*, das aus Eiern und Butter zubereitet wird, *kavut*, aus gemahlenem Weizen und Butterschmalz, gemeinsam mit *cacık* – Knoblauch-Joghurt Gurkensalat.¹⁰¹ Zu speziellen Anlässen greift man zu Speisen wie: Joghurt Suppe, *kete* – dünnes Teigbrot, *kadayıf*, *yahni* – Ragout.¹⁰²

In dieser Region trifft man auf eine enorme Vielfalt an Kräutern und deren Verbrauch. In Ostanatolien stellt man aus Kräutern Gemüsebrühen, geröstete Gerichte oder Brote her, oder aber man verzehrt sie frisch in der jeweiligen Jahreszeit. Man bereitet daraus Reisgerichte, Suppen zu und verwendet sie in der Käseherstellung, in dem man sie salzt und trocknet. Weitere Zubereitungsmöglichkeiten sind sie in Käsewasser einzuweichen, in Ei zu tränken und hinaus zu braten.¹⁰³

¹⁰⁰ Vgl. Tezcan, Mahmut: *Türk Yemek Antropolojisi Yazıları*. Ankara: T.C.Kültür Bakanlığı Yayınları, 2000, S.47.

¹⁰¹ Vgl. Sauner, Marie- Hélène: ‘Kalbe Giden Yol Mideden Geçer’: Günümüz Türkiye’si’nin Beslenme Alışkanlıkları”, in: Bilgin, Arif-Samancı, Özge: *Türk Mutfağı*. Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 2008, S.265.

¹⁰² Vgl. Tezcan, Mahmut: *Türk Yemek Antropolojisi Yazıları*. Ankara: T.C.Kültür Bakanlığı Yayınları, 2000, S.47.

¹⁰³ Dağdeviren, Musa: „Yokluğu Zenginliğe Dönüştürenlerin Kültürü“, in: *Yemek ve Kültür*. 16, 2009, S.124.

3. Festspeisen und Gerichte zu speziellen Anlässen

Bei den Türken spielen religiöse, gesellschaftliche oder auch familiäre Feste und Bräuche eine enorm große Rolle im Alltag. Mit diesen einhergehend steht das Essen an oberster Stelle. Es werden je nach Anlass Festessen und Gemeinschaftssessen im großen Stile veranstaltet, die im Laufe der Zeit eine ganz spezifische Reichweite und Form kultureller Dimension angenommen haben. Und so hat sich eine eigene Esskultur um die religiösen und gesellschaftlichen Feste der Gesellschaft formiert. Bräuche wie das Verzehren von *helva* zu Todesfällen, oder das Zubereiten von Truthahn zu Neujahr haben sich in der Gesellschaft fest verankert. Man unterscheidet einerseits zwischen Familienfesten wie: Hochzeiten, Verlobungen, Hennaächten, Geburten und einer Reihe anderer Feierlichkeiten. Andererseits sind es gesellschaftliche und religiöse Ereignisse wie der Ramadan, das Opferfest, Regengebete, Nevruzfeste um nur einige zu nennen, bei denen Essen einen großen Stellenwert einnimmt.¹⁰⁴ Gleichzeitig wird das Essen an sich als Instrument des gesellschaftlichen Zusammenseins eingesetzt und stellt damit auch ein sozio-kulturelles Element dar.¹⁰⁵

3.1 Hochzeits-und Verlobungssessen

Schon bei der Tradition des Handanhaltens der Familie eines Mannes um die Frau, dem sogenannten „*kız istenme*“, das im Haus der Familie des Mädchens stattfindet wird eine kleine Süßspeise, die man „*küçük tatlı*“ „kleine Süßspeise“, oder *fatiha okuma* nennt. Die Familie des Mannes bringt dabei üblicherweise Süßspeisen wie *baklava*, oder *lokum*¹⁰⁶ mit. Darauf folgt die „*büyük tatlı*“ eine „große Süßspeise“, die ebenfalls wieder von der Familie des zukünftigen Bräutigams spendiert wird und die Ehe sozusagen versüßen soll. Bei der Verlobungsfeier - *Nışan*, die im Haus der zukünftigen Braut stattfindet,

¹⁰⁴ Vgl. Baysal, Ayşe: *Beslenme Kültürümüz*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları, 1993, S.81.

¹⁰⁵ Tezcan, Mahmut: *Türk Yemek Antropolojisi Yazıları*. Ankara: T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları, 2000, S.17.

¹⁰⁶ Lokum ist eine geleeartige kleine Süßigkeit, die aus Stärkemehl, Wasser und Zucker zubereitet wird.

beschränkt man sich heutzutage nur noch auf das Bewirten mit einer Torte und Scherbet.¹⁰⁷

Weiter geht es mit einer Feierlichkeit, die lediglich unter den Frauen statt findet und während der man das *nişan şerbeti* „Verlobungs Scherbet“ einnimmt. Dabei trinkt man aus dem Glas der Verlobten, vertauscht die Gläser und zerbricht diese im Anschluss, was Glück bringen soll. Bei der eigentlichen Hochzeitsfeier in Adana werden die Speisen von den Frauen zubereitet, die man *aşganacı*¹⁰⁸ nennt. Die Familie von Braut und Bräutigam bereiten diese getrennt von einander zu und bringen sie anschließend in das Elternhaus des Mädchens. Zumeist wird dabei von der Seite des Bräutigams ein Schaf oder Rind geschlachtet.¹⁰⁹

Was die Gerichte angeht, so bäckt man ein sogenanntes *düğün ekmeği* – Hochzeitsbrot. Dies geschieht in ausgelassener Stimmung, es werden *türkü*’s gesungen und *halay*¹¹⁰-Tänze getanzt. Bei der Ankunft des Bräutigams wird für diesen eigens *bazlama* (dickes Fladenbrot) zubereitet und im Gegenzug wird ihm dafür etwas „Trinkgeld“ abgezweigt. Ein weiteres Gericht ist die *yüksük çorbası*, dabei handelt es sich um eine Suppe aus *mantı*¹¹¹, mit viel Tomatenmark in Öl und Minze. Eines der meist zubereiteten Gerichte sind *ekşili köfte* „Weizenbällchen“ in Wasser gekocht, mit gerösteten Zwiebeln in Tomatenmark und Öl.¹¹²

Unter der Bezeichnung *davul aşısı* werden Speisen wie: *etli kuru fasulye* – Fleisch-Bohneneintopf, *bulgur pilavı* – Bulgurreis, *patlıcan dolması* – gefüllte Auberginen, *lahana sarması* – gefüllte Kohlblätter, oder *yaprak sarması* – gefüllte Weinblätter gekocht.

Am dritten Tag nach oder der Hochzeit, dem *duvak günü*, wird die Speise *gelin tatarı* gekocht, eine Art von *mantı*.¹¹³

¹⁰⁷ Vgl. Artun, Erman: *Adana Halk Kültürü Araştırmaları 1*. Adana: Adana Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları, 2000, S.71.

¹⁰⁸ Eine Art Argo für die Bezeichnung Köchin.

¹⁰⁹ Artun, Erman: *Adana Halk Kültürü Araştırmaları 1*. Adana: Adana Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları, 2000, S.71-72.

¹¹⁰ Kreistanz, der vor allem in der Schwarzmeerregion und Zentralanatolien aufgeführt wird.

¹¹¹ Kleine gefüllte Teigtaschen mit Fleisch in Joghurt und einer Sauce aus Tomatenmark.

¹¹² Artun, Erman: *Adana Halk Kültürü Araştırmaları 1*. Adana: Adana Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları, 2000, S.72.

¹¹³ Artun, Erman: *Adana Halk Kültürü Araştırmaları 1*. Adana: Adana Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları, 2000, S.72.

3.2 Fastenbrechen im Ramadan

Ramadan nimmt einen der bedeutendsten gesellschaftlichen Ereignisse in der türkischen Kultur ein, wobei Essen eine zentrale Rolle spielt. Untertags wird von Sonnenaufgang bis Sonnenuntergang gefastet, was man abends durch das *iftar yemeği*, das Gericht des Fastenbrechens, welches oftmals besonders üppig ausfällt und im großen gesellschaftlichen Rahmen feierlich eingenommen wird. Die Mahlzeit vor dem Fastenbeginn, die *sahur* genannt wird und früh morgens vor dem Sonnenaufgang stattfindet, fällt deutlich reichhaltiger aus. Neben herkömmlichen Frühstücksspeisen wie *börek*, Eiern, Käse, Gemüse, und Feingebäck findet man durchaus auch Fleisch- und Reisgerichte, die die Menschen den Tag über satt halten sollen. Während man zu den Frühstücksgerichten früher Kompott, zubereitet aus Traubensirup trank, ist man heutzutage auf Tee übergegangen.¹¹⁴ Das Fasten selbst wird der Tradition nach mit einer Dattel und Wasser, oder auch Oliven gebrochen, heutzutage haben sich dazu jedoch auch andere Nahrungsmittel eingebürgert, etwa Früchte, wie Weintrauben. Nach diesen beginnt man traditionell mit der Suppe, gefolgt von einer Gemüse-Fleischspeise und im Anschluss werden Pilavreis oder auch *erişte* - Bandnudeln verzehrt. Die Auswahl an Speisen variieren von Region zu Region und kann sehr unterschiedlich ausfallen. Gerne gegessen werden auch verschiedene Arten von *börek*, sei es mit Käse, Kartoffeln, oder Faschiertem, die man erneut zum Frühstück isst.¹¹⁵

¹¹⁴ Vgl. Baysal, Ayşe: *Beslenme Kültürümüz*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları, 1993, S.84.

¹¹⁵ Vgl. Baysal, Ayşe: *Beslenme Kültürümüz*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları, 1993, S.85.

Zuckerfest:¹¹⁶

Neben Süßigkeiten und Bonbons werden im Allgemeinen Süßspeisen wie *baklava* – süße Pasteten mit Nüssen, *kadayıf* – Süßspeise aus Fadennudeln, *un kurabiyesi* – süßes Mehlgebäck gebacken. Während der Festtage werden reichhaltige Speisen wie *etli nohut* – Fleisch-Kichererbsen Eintopf, *keşkek* – Weizengericht, hier mit Fleisch, und Bohnen), *börek* – Pasteten.¹¹⁷

3.3 Opferfest¹¹⁸

Das Opferfest bildet mitunter das größte Fest der Türken. Nachdem ein Opfertier geschlachtet wurde, bereitet man am ersten Tag des Festes zumeist *kavurma* daraus zu, daneben werden aus dem Schlachttier auch andere Speisen gekocht. Das Schlachten eines Tieres findet natürlich nur statt, wenn es die finanziellen Mittel der Familien erlauben, 1/3 des Fleisches wird an arme Familien verteilt, ein weiteres Drittel an Familie und Freunde und der Rest wird für den Eigenbedarf verwendet.¹¹⁹ Die eingangs erwähnten *kavurma*-Speisen umfassen, *saç kavurma* – auf dem Bratblech geröstetes Fleisch, auch *saç tavası* genannt, *çiğer kavurması* – geröstete Leber, oder *kelle yahni*, ein Ragout aus dem Schädel des Tieres. Gerne wird auch der Darm zu *işkembe çorbası* Kuttelsuppe verarbeitet. In manchen Gegenden werden auch Innereien wie Nieren oder Lungen verspeist,¹²⁰ wie etwa in Niğde-Bor.¹²¹ In Gaziantep wird *mumbar dolması* – gefüllter Dickdarm¹²² zubereitet.¹²³ Zu den Fleischspeisen werden gerne Gemüsegerichte, Pilavreis und Salate zubereitet.¹²⁴

¹¹⁶ „Ramadan Bayramı“ oder auch Şeker Bayramı „Zuckerfest“ genannt.

¹¹⁷ Vgl. Nahya, Zümrüt: „Özel Gün Yemekleri“, in: *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*. 31 Ekim – 1 Kasım 1981, Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi, 1982, S.190.

¹¹⁸ Kurban Bayramı

¹¹⁹ Baysal, Ayşe: *Beslenme Kültürümüz*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları, 1993, S.85.

¹²⁰ Vgl. Nahya, Zümrüt: „Özel Gün Yemekleri“, in: *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*. 31 Ekim – 1 Kasım 1981, Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi, 1982, S.190.

¹²¹ Eigenbeobachtung bei einem Besuch in der Region.

¹²² Işın, Priscilla, Mary: *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*. s.v. mumbar, S.268.

¹²³ Vgl. Nahya, Zümrüt: „Özel Gün Yemekleri“, in: *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*. 31 Ekim – 1 Kasım 1981, Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi, 1982, S.191.

¹²⁴ Baysal, Ayşe: *Beslenme Kültürümüz*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları, 1993, S.85.

3.4 Hidrellez

Hidrellez, dessen Bezeichnung sich aus den Namen der beiden Propheten Hıdır bzw. Hızır und İlyas zusammensetzt wird am 6. Mai gefeiert. Hintergrund dabei ist, dass einem Volksglauben zu folge, jährlich in der Nacht von 5. auf den 6. Mai Hızır und İlyas einander treffen, die vom sogenannten „Lebenswasser“ getrunken haben, was sie unsterblich hat werden lassen. An jenem Tag wird an eine Genesung von kranken Menschen geglaubt, eine Fügung von schicksalhaften Gegebenheiten, das Ende allen Unheils oder an das Ansteigen von Fruchtbarkeit.¹²⁵ Während dieses Frühlingsfestes vergnügt man sich in freien Geländen, wie auf Wiesen und in Gärten und bereitet dazu verschiedene Speisen vor, im Allgemeinen sind es leichte Gerichte wie: *yaprak dolması* (gefüllte Weinblätter) *çörek* (Feingebäck), *börek*, gekochte Eier, *gözleme* (gefüllte Palatschinken).¹²⁶ Mancherorts werden Tiere geschlachtet, und man grillt verschiedene Fleischsorten oder bereitet daraus Fleisch-Bulgurgerichte zu. Ein weiterer Brauch in einigen Gegenden ist es Milch zu trinken, die heilende Wirkung haben soll.¹²⁷

3.5 Nevruz

Das Nevruzfest, das in weiten Teilen Zentralasiens, im Iran, am Balkan und Anatolien gefeiert wird, konnte sich wenn auch in unterschiedlichen Formen des Zelebrierens und der kulturellen Auslegungen, in den Kulturen und Brauchtümern eines breiten geographischen Gebietes verankern. Nevruz, dessen Bedeutung „neuer Tag“ ist, ist ein viele Tausende Jahre altes Fest und reicht klar in die Zeit noch vor der Entstehung des Islams zurück.¹²⁸ In einem Großteil der verschiedenen Regionen wird Nevruz als Frühlingsfest gefeiert, es gibt jedoch auch Gegenden, in denen man es als den Geburtstag der Propheten Ali und

¹²⁵ Vgl. Balaman, Ali Rıza: *Gelenekler Töre ve Törenler*. Izmir: Betim Yayınları, 1983, S.51.

¹²⁶ Vgl. Nahya, Zümrüt: „Özel Gün Yemekleri“, in: *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*. 31 Ekim – 1 Kasım 1981, Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi, 1982, S.192.

¹²⁷ Baysal, Ayşe: *Beslenme Kültürümüz*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları, 1993, S.87.

¹²⁸ Vgl. Islam Ansiklopedisi, Bd. 9, Istanbul: Milli Eğitim Basımevi. 1964.

Hüseyin zelebriert. Mancherorts werden zu Nevruz bei Begräbniszeremonien Helva oder andere Speisen gemeinschaftlich gegessen.¹²⁹

In Sivas und Denizli ist es Tradition Speisen, die mit dem Buchstaben „S“ beginnen zu verzehren. Man isst und trinkt Speisen wie: Zwiebeln (*soğan*), Knoblauch (*sarımsak*), *simit* (Sesamkringel), Milch (*süt*), Gurken (*salatalık*), *sucuk* (gewürzte Knoblauchwurst) Wasser (*su*), u.a. Die Zahl der Speisenarten soll 7 Stück umfassen.¹³⁰

3.6 Hochzeitsnacht¹³¹

Die Speisen, die vorwiegend durch die Familie der Braut zubereitet werden und eigens für Braut und Bräutigam bestimmt sind bestehen aus: Huhn mit Pilavreis, *börek* und *çörek*. Die Gerichte beschränken sich in nahezu allen Regionen auf dieselben. In Kütahya jedoch soll gefülltes Lamm zubereitet werden. Als Süßspeise werden *helva*, *un kurabiyesi*, und Scherbet zubereitet.¹³² In manchen Gegenden stößt man auf etwaige Bräuche neben der Brautaussteuer auch Süßspeisen mit zu nehmen, die als Symbol für einen guten Start in die Ehe mit gegeben werden.¹³³

3.7 Beschneidungsfeier

Wie auch bei Hochzeiten, trifft man bei Beschneidungsfeiern auf ebenso ähnlich reiche Gerichte, wie *keşkek*, Pilavreis, *düğün çorbası*¹³⁴ (Hochzeitssuppe), *hamurlu nohut çorbası* (Kichererbsensuppe mit Teigstücken), *bamya çorbası* (Suppe mit Okraschoten), *etli nohut*, Fleisch-Kichererbseneintöpfe,

¹²⁹ Vgl. Artun, Erman: *Adana Halk Kültürü Araştırmaları 1*. Adana: Adana Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları, 2000, S.63-65.

¹³⁰ Vgl. Nahya, Zümrüt: „Özel Gün Yemekleri“, in: *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*. 31 Ekim – 1 Kasım 1981, Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi, 1982, S.194.

¹³¹ „Gerdek Gecesi“

¹³² Vgl. Nahya, Zümrüt: „Özel Gün Yemekleri“, in: *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*. 31 Ekim – 1 Kasım 1981, Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi, 1982, S.195.

¹³³ Vgl. Baysal, Ayşe: *Beslenme Kültürümüz*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları, 1993, S.84.

¹³⁴ Suppe aus gekochtem Lammfleisch, mit einer Dressur aus Mehl, Joghurt und Zitronensaft.

Bohnenspeisen, *börek*. Als Süßspeisen werden *baklava*, *hoşaf* (Kompott), *zerde*¹³⁵ (Süßspeise aus Reis, Zucker und Safran) serviert.¹³⁶ Ayşe Baysal hielt für Beschneidungsfeiern, die im Domizil abgehalten werden Festessen, die zumindest eine Varität aus drei verschiedenen Gerichten darbieten fest, namentlich eine Fleischspeise und zwar ein Ragout aus Schafs- oder Lammfleisch, oder Hühnerfleisch, oder aber Hülsenfrüchten, Pilavreis oder *keşkek*, wie auch oben angeführt, dazu Salat und als Nachspeise Früchtekompott und andere Süßspeisen.¹³⁷ Eine weitere häufig dargebotene Suppe, neben der Okraschotensuppe, ist die *toygar çorbası*,¹³⁸ eine Suppe aus Weizen und Joghurt, die schon Evliyâ Çelebi im 16. Jahrhundert für Zentral- und Ostanatolien beschreibt.¹³⁹ Was die Süßspeisen betrifft wird auch *helva* gerne serviert.¹⁴⁰

Auf Hochzeiten ist *keşkek* nicht weg zu denken, sie ist die weit verbreitetste Speise, außerdem wird Fleisch und Pilavreis gekocht mit Bohnen, Kartoffeln, Okraschoten, *börek*, gefüllten Gemüsearten, *güveç eti* (Fleisch im Schmortopf zubereitet). Unter den Süßspeisen ist *zerde* die Häufigste, neben *bakla*, *helva* und *sütlaç* (Reispudding).¹⁴¹

¹³⁵ Işın, Priscilla, Mary: *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*. s.v. zerde, S.412.

¹³⁶ Vgl. Nahya, Zümrüt: „Özel Gün Yemekleri“, in: *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*. 31 Ekim – 1 Kasım 1981, Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi, 1982, S.195.

¹³⁷ Vgl. Baysal, Ayşe: *Beslenme Kültürümüz*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları, 1993, S.82.

¹³⁸ Vgl. Baysal, Ayşe: *Beslenme Kültürümüz*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları, 1993, S.82.

¹³⁹ Vgl. Işın, Priscilla, Mary: *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*. s.v. tovga, S.376.

¹⁴⁰ Vgl. Baysal, Ayşe: *Beslenme Kültürümüz*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları, 1993, S.82.

¹⁴¹ Vgl. Nahya, Zümrüt: „Özel Gün Yemekleri“, in: *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*. 31 Ekim – 1 Kasım 1981, Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi, 1982, S.195.

3.8 Regengebete

3.8.1 Regengebete in Adana

Regen nimmt seit jeher einen lebenswichtigen Platz in der Geschichte der Menschheit ein und wird als etwas Heiliges betrachtet.¹⁴² Bei dem Regengebete – *yağmur duası* handelt es sich um eine Jahrtausende alte Tradition, die nach Zentralasien zurückreicht,¹⁴³ bei der in Dürreperioden in Form von verschiedenen Ritualen, Zauber oder Magie, Regen herbei gebracht werden soll. Das Durchführen eines solchen Brauches ist hier an keinen bestimmten Zeitpunkt gebunden. Die Rituale setzten sich aus Prozeduren wie das Wechseln, bzw. das verkehrte Tragen von Kleidung zusammen, wobei man alte Kleider anzieht.¹⁴⁴ Es werden Nachahmungen vollzogen bei denen etwa Arme ausgestreckt werden, oder man seine Finger nach unten hinab gesenkt, was den Regen symbolisieren bzw. nachahmen soll, ebenso werden Gemeinschaftssessen eingenommen bei denen Opfer dargebracht werden. Die Regengebete heutiger Zeit stehen ganz im Zeichen muslimischer Riten und Bräuche und man zieht dabei einen Prediger heran.¹⁴⁵

Es handelt sich dabei um ein gesellschaftliches Ereignis, dem zumeist ein gesamtes Dorf, oder zumindest eine große Gruppe von Bewohnern eines Dorfes beiwohnen. Alte Menschen, Männer ebenso wie Kinder, oder Frauen nehmen daran teil und üben dabei je nach Region verschiedene Rituale und Funktionen aus. Es wird gekocht und die Vorbereitungen für das gemeinschaftliche Mahl nach dem Ritual werden getroffen, das Opfertier wird organisiert, wenn man eines schlachtet, Tierschädel werden gesammelt, Steine werden von Kindern gesammelt, die man unter Äußerung von Wünschen in Gewässer einwirft.¹⁴⁶ Sie werden auch in Stoffbündel eingewickelt und in Bächen versunken, mit diesem

¹⁴² Vgl. Artun, Erman: *Adana Halk Kültürü Araştırmaları 1*. Adana: Adana Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları, 2000, S.41.

¹⁴³ Vgl. Acıpayamlı, Orhan: „Türk Folklor Ürünü Yağmur Duasıyla İlgili Yapı ve Fonksiyon Sorunları“, in: *1. Uluslararası Türk Folklor Kongresi Bildirileri*. Ankara: 1976, S.7.

¹⁴⁴ Vgl. Artun, Erman: *Adana Halk Kültürü Araştırmaları 1*. Adana: Adana Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları, 2000, S.40.

¹⁴⁵ Vgl. Artun, Erman: *Adana Halk Kültürü Araştırmaları 1*. Adana: Adana Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları, 2000, S.40.

¹⁴⁶ Vgl. Artun, Erman: *Adana Halk Kültürü Araştırmaları 1*. Adana: Adana Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları, 2000, S.41.

Zeremoniell sollen sturzflutartige Regenfälle ausgelöst werden.¹⁴⁷ Charakteristisch für Regengebete sind Märsche bei denen der Prediger vorausgeht und die Dorfbewohner ihm folgen, es werden dabei Gebete oder *ilāhī's*¹⁴⁸ (religiös inspirierte Gedichte) ausgesprochen. Während dieser Prozedur sind alle Teilnehmer gefragt ihre Jacke verkehrt herum zu tragen.

In der Endphase dieses Brauchtums begeben sich die Menschen zu einer Wasserquelle. Oftmals werden dabei Kleinkinder und auch Tiere von ihren Müttern getrennt, denn das Weinen der Babies oder das schreien der Tiere, soll den Regenfall begünstigen.¹⁴⁹ Es werden Gebete durch den Prediger ausgesprochen, und die Gegend wird durch das Weinen der Kinder und Schreien der Tiere in großen Lärm versetzt.¹⁵⁰

Nach den für das Regengebet erforderlichen Ritualen, ist man das geschlachtete Fleisch mit Reis. Das Lamm- oder Schafsfleisch wird gekocht oder gebraten, den Reis bereitet man zumeist aus Bulgurweizen zu. Die Kinder sammeln Öl, Mehl und Bulgur aus der Umgebung liefern diese bei ihren Eltern ab, die ihnen daraus Gerichte zubereiten.¹⁵¹ Vergnügt und Ausgelassen speist man die zuvor zubereiteten Gerichte bis die Zeremonie abends zu Ende geht. Bleibt der Regen trotz aller Bemühungen aus, so führt man dies auf den Widerwillen Gottes, respektive auf die Magie der Engel, und ihre Sünden zurück.¹⁵²

In der Region Adana stößt man bei solchen Ritualen in Zusammenhang mit Kindern, die beim Regengebet eigene Funktionen inne haben, auf Puppen, die eigens für die Zeremonien angefertigt werden. Dabei wird eine Schöpfkelle aus Holz verwendet, der man gemeinsam mit den Kindern mit Mädchenkleidern versieht. Sie soll sehr stark der *kukla*-Puppe (eine marionettenartige Puppe) ähneln und trägt verschiedene Namen wie: *Çömçeli gelin*, *bodi-bodi*, *çullu kadın*,

¹⁴⁷ Vgl. EI², Bd.IV., s.v. *istiskā'*.

¹⁴⁸ EI² Bd. III., s.v. *ilāhī*.

¹⁴⁹ Vgl. Artun, Erman: *Adana Halk Kültürü Araştırmaları 1*. Adana: Adana Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları, 2000, S.41.

¹⁵⁰ Vgl. Acıpayamlı, Orhan: „Türk Folklor Ürünü Yağmus Duasıyla İlgili Yapı ve Fonksiyon Sorunları“, in: *I. Uluslararası Türk Folklor Kongresi Bildirileri*. Ankara, 1976, S.3.

¹⁵¹ Vgl. Nahya, Zümrüt: „Özel Gün Yemekleri“, in: *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*. 31 Ekim – 1 Kasım 1981, Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi, 1982, S.196.

¹⁵² Vgl. Acıpayamlı, Orhan: „Türk Folklor Ürünü Yağmus Duasıyla İlgili Yapı ve Fonksiyon Sorunları“, in: *I. Uluslararası Türk Folklor Kongresi Bildirileri*. Ankara, 1976, S.4.

gelin gok um nur einige zu nennen.¹⁵³ Nachdem sie fertig gestaltet wurde, führen sie die Kinder von Haus zu Haus und sammeln dabei Öl oder Butter und Bulgur und tragen währenddessen ein *türkü* (Volkslied) vor. In manchen Gegenden wie Sinop und Samsun, dort nennt man jenen Brauch *göde-göde* (Frosch-Frosch), wird von den Kindern Geld eingesammelt und sie tragen einen Eimer Wasser mit einem Frosch darin mit sich. Dabei bespritzen die Frauen in den Häusern die Puppen und die Kinder mit Wasser.¹⁵⁴ Die Lebensmittel werden in die Häuser der Ärmsten eines Dorfes gebracht, dort werden sie zubereitet und mit den Holzlöffeln gemeinsam gegessen. Die übriggebliebenen Nahrungsmittel lässt man in den Häusern zurück.¹⁵⁵

3.8.2 Regengebete in Tire

In Zuge eines Projektes wurden im Jahre 1987-1988 in Tire, das in der Region der Ägäis liegt, Forschungen zu Regengebeten angestellt. Hier sind wie auch in anderen Regionen zwei Formen der Prozession festzustellen, einerseits die der gesamten Dorfbewohner, andererseits jene, die von den Kindern eines Dorfes durchgeführt werden.¹⁵⁶ Dabei finden sie zumeist im Oktober, der Jahreszeit in der man Pflanzen setzt, statt wenn diese trocken verläuft. Regengebete haben die Funktion ökonomische Bedürfnisse sicherzustellen, stellen allerdings auch gesellschaftliche Ereignisse an sich dar.¹⁵⁷ Die Regengebete, die in nahezu allen Regionen und Dörfern der Türkei durchgeführt werden, haben auch hier in Tire einen sehr ähnlichen Verlauf wie in Adana. Im Dorf Kahrat wird von jenen, deren finanzielle Situation es zulässt Geld an die Kinder verteilt, und hier besonders an die Älteren und Reiferen. Diese versammeln ihre Altersgenossen, teilen das Geld untereinander auf und beginnen Frösche einzufangen, denn ein Ritual besagt

¹⁵³ Vgl. Artun, Erman: *Adana Halk Kültürü Araştırmaları 1*. Adana: Adana Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları, 2000, S.47.

¹⁵⁴ Vgl. EI² Bd. IV., s.v. *istiskā*.

¹⁵⁵ Vgl. Artun, Erman: *Adana Halk Kültürü Araştırmaları 1*. Adana: Adana Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları, 2000, S.47-48.

¹⁵⁶ Vgl. Ekici, Metin: "Tire Yöresi Yağmur Duası Gelenekleri Üzerine bir İncelemesi", in: *Millî Folklor*, 56, 2002, S.47.

¹⁵⁷ Mahmut Tezcan, zitiert nach: Ekici, Metin: "Tire Yöresi Yağmur Duası Gelenekleri üzerine bir İncelemesi", in: *Millî Folklor*, 56, 2002, S.47.

Frösche einzusammeln.¹⁵⁸ Erst macht man sich auf zum Elternhaus jenes Kindes, dass die Gruppe anführt. Dort werden vom Vater des Kindes abermals Geld, von der Mutter Stoffe, Eier und Nüsse überreicht. Nachdem die Kinder genug Proviant zusammen gesammelt haben, begeben sie sich zu einem Grabmal (*türbe*), wo sie das Essen untereinander verteilen und Kerzen auf einem Stein vor dem Grab aufreihen, anzünden und die Eier zerschlagen, in dem das anführende Kind sie gegen den Stein wirft.¹⁵⁹ Das Ei gilt als Symbol für neues Leben, mit dem Zerschlagen der Eier jedoch will man negative Entwicklungen oder Schöpfungen unterbinden. Sollte der Regen nicht einkehren, soll damit einhergehendes Übel verhindert werden.¹⁶⁰ Die Erwachsenen Personen des Dorfes sind damit beschäftigt Nahrungsmittel für das Gemeinschaftssessen zu beschaffen. Haben sie genug beisammen, so gehen sie gemeinsam mit dem Koch des Dorfes zu dem Grabmal und bereiten Speisen in großen Mengen zu. Das Kochen dauert bis zum Morgen des nächsten Tages. Nach dem Mittagsgebet begibt man sich erneut zu dem Grabmal und verspeist die zubereiteten Speisen in der Dorfgemeinschaft.¹⁶¹

Schilderung eines Gemeinschaftssessens bei einem Regengebet:

„...Kara, büyük çamaşır kazanlarında etsuyla pişen bulgur pilavı, hazır durumda duadan dönen grubu beklemektedir. Her aile reisi, heybesinden çıkarttığı iki kapla, kazan başında, sıraya girer; payedici, önce etleri eşit oranla üleştirir (payeder) sonra, pilavı verir. Et ve pilav hisselerini alanlar, öbek öbek yere oturup yemeğe başlarlar. Bazı gruplar, yanlarında getridikleri soğan ya da ayrıntı pilavlarına katık ederler. Her grup, yeterince karnını doyurur ve artanını da evdekilere götürmek üzere heybesine koyar. Birden fazla et hissesi alıp yiyeceklere anıştırmalı (imalı) sözler atılır, şakalaşılır. Bu arada, yapay bir telaş da yaratılmaya çalışılır: „aman komşular, ekmeğinizi

¹⁵⁸ Vgl. Ekici, Metin: “Tire Yöresi Yağmur Duası Gelenekleri Üzerine bir İncelemesi”, in: *Millî Folklor*, 56, 2002, S.48.

¹⁵⁹ Vgl. Ekici, Metin: “Tire Yöresi Yağmur Duası Gelenekleri üzerine bir İncelemesi”, in: *Millî Folklor*, 56, 2002, S.48.

¹⁶⁰ Vgl. Ekici, Metin: “Tire Yöresi Yağmur Duası Gelenekleri üzerine bir İncelemesi”, in: *Millî Folklor*, 56, 2002, S.50.

¹⁶¹ Vgl. Ekici, Metin: “Tire Yöresi Yağmur Duası Gelenekleri üzerine bir İncelemesi”, in: *Millî Folklor*, 56, 2002, S.49.

çabuk yiyin, yağmur geliyor... Çocukları hayvanlara bindirip önden yolayın, kazanları sel basmadan toplayalım... Çabuk, tez olalım.” gibi.”¹⁶²

Der Bulgurreis, der in einem schwarzen, großen Wäschekesseln in Fleischbrühe gekocht wird, wartet bereits auf die Gruppe, die vom Gebet zurückgekehrt ist. Das Oberhaupt einer jeden Familie tritt mit zwei aus seinem Beutelsack genommenen Schalen in die Warteschlange vor dem Kessel; derjenige, der das Essen ausgibt, verteilt erst das Fleisch in gleiche Mengen, danach den Pilavreis. Diejenigen, welche ihre Portion Fleisch und Reis bekommen haben, setzen sich in Gruppen auf den Boden und beginnen zu Essen. Manche Gruppen mengen ihrem Reis mitgebrachte Zwiebeln oder Ayrân bei. Jede Gruppe sättigt in ausreichendem Maß ihre Mägen, Übriggebliebenes wird in die Beutelsäcke gefüllt, um es den Zuhause gebliebenen mitzubringen. An Jene, die mehr als eine Portion Fleisch nehmen und verzehren, werden Anspielungen gemacht und sie werden geneckt. Unterdessen wird versucht eine inszenierte Aufregung herbeirufen, wie etwa: „Ach Nachbarn, esst euer Brot rasch, der Regen kommt...Setzt die Kinder auf die Tiere und schickt sie schon einmal voraus, lasst uns die Kessel einpacken bevor die Flut eintritt...schnell, beeilen wir uns.“ (Eigenübersetzung)

¹⁶² Balaman, Ali Rıza: *Gelenekler Töre ve Törenler*. İzmir: Betim Yayınları, 1983, S.57.

4. Pflanzen

Die Türkei verfügt mit ihrer reichen Flora, begünstigt durch enorme klimatische Unterschiede über ein ergiebiges Vorkommen an Pflanzen und Kräutern. Es sind vor allem die Menschen aus den ländlichen Regionen, die sie zu Gerichten verarbeiten, als Heilmittel verwenden und die sie in die Städte brachten und dort bekannt machten.¹⁶³ Eine namhafte Rolle sollen dabei die Abdal gespielt haben, die immer jene waren, die Kräuter in den Zentren konzentriert haben. Durch die Binnenwanderung vom Land in die Städte wurde diese Entwicklung verstärkt und mit den Kräutern und Pflanzen fanden auch regionale Speisen Anatoliens ihren Weg in die Großstädte.¹⁶⁴ Es werden in 2/3 der Regionen in der Türkei Kräuter und Pflanzen gegessen, man verwendet sie sowohl roh, als auch gekocht, getrocknet, in Gärverfahren, aber auch für Eingelegtes. Dabei werden sie vorwiegend zu Suppen, Reisgerichten, Salaten, und Zwiebelsalaten (*piyaz*) verarbeitet. Es bestehen aber auch eine Vielzahl anderer Methoden sie zuzubereiten, sei es sie zur Käseherstellung zu verwenden, um Ayran zu lagern oder aber giftige Kräuter in Weizen- oder Salzwasser einzulegen.¹⁶⁵ Darüber hinaus werden daraus Eierspeisen, Fleischspeisen, Pasteten, Joghurte, Brote, Saucen und Marinaden oder auch Süßspeisen, um nur einige zu nennen zubereitet.¹⁶⁶ Die Pflanzen- und Kräutervielfalt in der Türkei kann man sogar über jene von Gemüse- und Obstsorten stellen, dementsprechend werden Speisen, die sich aus Kräutern zusammensetzen auch häufiger als letztere beide konsumiert.¹⁶⁷

Ein Phänomen auf das man in der Türkei sehr häufig stößt, ist das regional bedingte Variieren der Bezeichnungen für Pflanzen- und Kräuternamen. Ein Beispiel hierfür ist Koriander, auf den man vorwiegend in den Kochtöpfen der Schwarzmeerregion, Ostanatoliens, in Südostanatolien und im östlichen

¹⁶³ Vgl. Dağdeviren, Musa: „Yokluğu Zenginliğe Dönüştürenlerin Kültürü“, in: *Yemek ve Kültür*. 16, 2009, S.118.

¹⁶⁴ Dağdeviren, Musa: „Yokluğu Zenginliğe Dönüştürenlerin Kültürü“, in: *Yemek ve Kültür*. 16, 2009, S.129.

¹⁶⁵ Vgl. Dağdeviren, Musa: „Yokluğu Zenginliğe Dönüştürenlerin Kültürü“, in: *Yemek ve Kültür*. 16, 2009, S.119.

¹⁶⁶ Vgl. Dağdeviren, Musa: „Yokluğu Zenginliğe Dönüştürenlerin Kültürü“, in: *Yemek ve Kültür*. 16, 2009, S.121.

¹⁶⁷ Vgl. Dağdeviren, Musa: „Yokluğu Zenginliğe Dönüştürenlerin Kültürü“, in: *Yemek ve Kültür*. 16, 2009, S.122.

Mittelmeer trifft und der in jeder dieser Regionen unterschiedliche Bezeichnungen trägt.¹⁶⁸

Sowohl in der Literatur, als auch im Volksmund wird häufig behauptet, die Bewohner der Ägäis hätten die übrigen Regionen der Türkei in das Verarbeiten von Kräutern und Pflanzen in der Küche eingeführt und wären die wahren Kenner dieser. Dabei wurden viele sagenumwobene Geschichten und Anekdoten um die Ägäis und ihre Kräuter und Pflanzen in Umlauf gesetzt und es entstand so etwas wie ein Boom um diese Region.¹⁶⁹ Noch dazu soll es sich bei den verschiedenen Kochtechniken und Verwendungsarten dieser, um das Erbe der Kreter handeln. Musa Dağdeviren ist der Meinung, es handelt sich dabei lediglich um Handels- und Vermarktungsstrategien einer Gegend, der man zu verstärktem Tourismus verhelfen möchte.¹⁷⁰

Sieht man sich den Verbrauch und die Zubereitungsformen einzelner Pflanzen und Kräuter in verschiedenen Regionen an, wird schnell klar, dass sie stark an die jeweiligen klimatischen Verhältnisse und Gegebenheiten gebunden sind. Die Frucht der Terpentin-Pistazie (türk. *menengiç*) beispielsweise wird in manchen Gegenden geröstet verzehrt oder im Kaffee getrunken, in anderen wieder dient die Pflanze als Zahnfüllung bei Karies, oder wird für Salate und Reisgerichte verwendet. Je nach Region werden verschiedene Teile der Pflanze verwertet. Was in einer Gegend vollkommen normal zu essen ist, kann in einer anderen völlig verpönt und kulturell oder religiös missbilligt sein.¹⁷¹

Um dies zu verdeutlichen, soll sich die Pflanze *kenger*, (Distel) die viele verschiedene Bezeichnungen trägt, näher angesehen werden. Ganz allgemein wird sie roh verzehrt, in der Ägäis bereitet man daraus ein Fleischgericht, oder Brühe zu, in Zentralanatolien wird sie roh verzehrt oder für Pasteten verwendet, in der Mittelmeerregion verarbeitet man sie zu Salat, verwendet sie zur Zubereitung von Hasenragout mit Tomatenmark und konsumiert auch ihre Milch. Am schwarzen

¹⁶⁸ Vgl. Dağdeviren, Musa: „Yokluğu Zenginliğe Dönüştürenlerin Kültürü“, in: *Yemek ve Kültür*. 16, 2009, S.118.

¹⁶⁹ Vgl. Dağdeviren, Musa: „Yokluğu Zenginliğe Dönüştürenlerin Kültürü“, in: *Yemek ve Kültür*. 16, 2009, S.118.

¹⁷⁰ Vgl. Dağdeviren, Musa: „Yokluğu Zenginliğe Dönüştürenlerin Kültürü“, in: *Yemek ve Kültür*. 16, 2009, S.120-121.

¹⁷¹ Vgl. Dağdeviren, Musa: „Yokluğu Zenginliğe Dönüştürenlerin Kültürü“, in: *Yemek ve Kültür*. 16, 2009, S.120.

Meer dagegen wird sie zu Hefe verarbeitet und an Kühe verfüttert, dadurch kann man in besagter Region durchaus auf Schmunzeln stoßen, wenn man jenes Kraut verspeist.¹⁷² In Süd- und Ostanatolien bereitet man daraus Reisgerichte, geröstete Eierspeisen, Hefe, Eingelegtes, Joghurtmischungen zu, verzehrt sie roh und ihre Milch für Süßspeisen. Im Sommer werden sie frisch gesammelt im Käsewasser eingelegt und zu Brot verarbeitet. Es herrschen die unterschiedlichsten Kochtechniken in den verschiedenen Regionen von ein und derselben Pflanze. So wird sie in einer Region ausschließlich roh und frisch verzehrt, in einer anderen, gekocht in Form von Suppen oder aber sie dient zur Käseherstellung oder sie wird zu Hefe verarbeitet. Ebenso variieren die Pflanzenteile, die man verwendet, beispielsweise werden oft nur bestimmte Teile wie Blätter, Stengel, Blüten, oder Früchte verwertet.¹⁷³

¹⁷² Dağdeviren, Musa: „Yokluğu Zenginliğe Dönüştürenlerin Kültürü“, in: *Yemek ve Kültür*. 16, 2009, S.121.

¹⁷³ Vgl. Dağdeviren, Musa: „Yokluğu Zenginliğe Dönüştürenlerin Kültürü“, in: *Yemek ve Kültür*. 16, 2009, S.121 f.

5 Essen und Identität

Entsprechend politischer Ideologien, die Normen und Werte innerhalb einer Weltanschauung festsetzen möchten und nach denen sich das Verhalten und Agieren einer sozialen Gruppe richtet, kann ebenso von einer Ideologie des Essens gesprochen werden. Sie bestimmt das Verhalten einer bestimmten Gruppe von Menschen in Bezug auf ihre Essgewohnheiten, und setzt religiöse und kulturelle Werte und Tabus innerhalb dieser fest.¹⁷⁴ Sie setzt sich ebenso daraus zusammen, was als potenzielles Essen bzw. essbar betrachtet wird, welche Auswirkungen das Gegessene auf Gesundheit und Wohlbefinden hat und was man für bestimmte Altersgruppen von Menschen als angemessen erachtet.¹⁷⁵ Doch wozu ist es von Belang sich mit einer bestimmten Küche zu identifizieren? Küche bildet ein kennzeichnendes kulturelles Phänomen.¹⁷⁶ Das gemeinsame Teilen einer Küche vermittelt ein Zugehörigkeitsgefühl.¹⁷⁷

5. 1 Der Begriff einer nationalen Küche

Paul Fieldhouse meint: „Cuisine is a term commonly used to denote a style of cooking with distinctive foods, preparation methods and techniques of eating. A national cuisine is what is, or what is thought of as, the normal or typical food of a particular country; precisely because it is ‘normal’ it is not thought of as an expression of individuality, but rather as an aspect of group identity.“¹⁷⁸

Doch oftmals ist es schwierig eine native Küche zu definieren. Paul Fieldhouse nahm in seiner Arbeit das Beispiel Kanada und Nordamerika heran, und damit

¹⁷⁴ Vgl. Fieldhouse, Paul: *Food and Nutrition: Customs and Culture*. London, Glasgow [u.a.]: Chapman&Hall, 2. Aufl., 1995, S.30.

¹⁷⁵ Eckstein, E.F. (1980), zitiert nach: Fieldhouse, Paul: *Food and Nutrition: Customs and Culture*. London, Glasgow [u.a.]: Chapman&Hall, 2. Aufl., 1995, S.30.

¹⁷⁶ Fieldhouse, Paul: *Food and Nutrition: Customs and Culture*. London, Glasgow [u.a.]: Chapman&Hall, 2. Aufl., 1995, S.75.

¹⁷⁷ Fieldhouse, Paul: *Food and Nutrition: Customs and Culture*. London, Glasgow [u.a.]: Chapman&Hall, 2. Aufl., 1995, S.76.

¹⁷⁸ Fieldhouse, Paul: *Food and Nutrition: Customs and Culture*. London, Glasgow [u.a.]: Chapman&Hall, 2. Aufl., 1995, S.52.

Küchen die sich durch Immigration aus aller Welt formierten.¹⁷⁹ Kochbücher erzeugen Zusammenhalt und stellen die Weichen für nationale Küchen.¹⁸⁰ Sie stellen aber ebenso nationalistisch befangene Hypothesen und Behauptungen auf und suggerieren dadurch oft ein falsches Bild einer historischen Kontinuität über Jahrtausende. Mit ihrem illusorischen Charakter der sich nicht selten auf idealisierte Vorstellungen und Nostalgie stützt, müssen sie oft als fiktive Werke verstanden werden.¹⁸¹

5.2 Das in Anspruch nehmen bestimmter Speisen

Es ist ein weltweites Phänomen das einzelne Länder, sei es aus purer Unwissenheit, oder aber politisch, nationalistisch motiviert, Anspruch auf gewisse Speisen erheben. Auch in der Türkei herrschen bis heute noch breite Kontroversen über mögliche Erfinder einzelner Gerichte. So konnte man vor wenigen Monaten etwa wie in vielen türkischen Tageszeitungen, so auch in der Onlineausgabe der Tageszeitung *Milliyet* einen Artikel unter folgenden Titel lesen: „Nun ist auch ein Besitzer des *Lahmacun*’s¹⁸² auf/getaucht, die Armenier versuchen Anspruch auf *Lahmacun* zu erheben.“¹⁸³ (Eigenübersetzung) Darin brüstet sich ein Besitzer einer bekannten Restaurantkette in Istanbul, er sei im Zuge eines Kongresses Zeuge geworden, wie *Lahmacun* als „armenische Pizza“ angeführt wurde. *Lahmacun* sei eine türkische Speise, vor allem in Gaziantep, so heißt es.¹⁸⁴ Tahir

¹⁷⁹ Fieldhouse, Paul: *Food and Nutrition: Customs and Culture*. London, Glasgow [u.a.]: Chapman&Hall, 2. Aufl., 1995, S. 53.

¹⁸⁰ Vgl. Zubaïda, Sami: „Culinary Cultures National, Communal and Global Dimensions“, in: Zubaïda, Sami-Tapper, Richard (Hrsgg.): *A Taste of Thyme: Culinary Cultures in the Middle East*. London, New York [u.a.]: Tauris, 2000, S.37.

¹⁸¹ Vgl. Zubaïda, Sami: „Culinary Cultures National, Communal and Global Dimensions“, in: Zubaïda, Sami-Tapper, Richard (Hrsgg.): *A Taste of Thyme: Culinary Cultures in the Middle East*. London, New York [u.a.]: Tauris, 2000, S.40-41.

¹⁸² Lahmacun wird im Volksmund als „türkische Pizza“ übersetzt; es ist ein gebackenes Fladenbrot mit gewürztem und gehacktem Faschiertem.

¹⁸³ „*Lahmacunun da bir sahibi çıktı, Ermeniler lahmacunu sahiplenme çalışıyor*“, in: *Milliyet* Onlineausgabe, vom 29.05.2012: <http://ekonomi.milliyet.com.tr/lahmacunun-da-bir-sahibi-cikti/ekonomi/ekonomidetay/29.05.2012/1546597/default.htm>. Letzter Zugriff, am 30.12.2012.

¹⁸⁴ <http://ekonomi.milliyet.com.tr/lahmacunun-da-bir-sahibi-cikti/ekonomi/ekonomidetay/29.05.2012/1546597/default.htm>. Letzter Zugriff, am 30.12.2012.

Tekin Öztan fordert, stärker für die türkische Nationalküche und ihre Produkte einzutreten, mit dem Verweis, dass dies sonst andere Länder tun würden.

Geleitet von zahlreichen Behauptungen über die vermeintliche Herkunft von Gerichten nahm Musa Dağdeviren in einem seiner Artikel in der Zeitschrift *Yemek ve Kültür* die historischen Spuren des Döner Kebaps, (Kebap am Drehspieß) unter die Lupe.¹⁸⁵ Eine von vielen Darstellungen ist die von Renan Yaman mit seiner Feststellung, der Döner hätte seinen Ursprung vor 150 Jahren in der Gegend um Kastamonu gehabt.¹⁸⁶ Dem konnte Musa Dağdeviren durch eine Fotografie,¹⁸⁷ die einen Dönerverkäufer um 1850 in Istanbul zeigt, rasch entgegentreten, denn mit jenem Zeugnis wurde klar, dass das Produkt bereits um dieselbe Zeit in Istanbul vertrieben werden musste.¹⁸⁸ Musa Dağdeviren geht in seiner Arbeit davon aus, dass der Döner Kebap seine Wurzeln in der ländlichen Gegend findet. Der Döner Kebap, der vertikal am Drehspieß gebraten wird ist ein Konsumgut der städtischen Umgebung, in die er erst viel später seinen Einzug fand.¹⁸⁹ Der Döner in seiner eigentlichen Form wird auf einem Holzspieß vertikal zubereitet. In vielen Teilen Nordanatoliens trägt er Namen wie *yatık kebab*, „liegendes Kebab“ *fırıldak kebabı*, *çevirme kebabı*, das sich drehende Kebab.¹⁹⁰ Ganz allgemein kann man das Braten von Fleisch auf dem Spieß in vertikaler Position in nahezu allen Teilen der Welt verfolgen vom Nachbarn Griechenland, wo es als *Gyros* bezeichnet wird, bis hin nach Mexiko, wo man es mit Schweinefleisch brät, die weiter oben beschriebene Form allerdings findet man lediglich in Anatolien.

Ebenso wird oftmals die Ansicht geäußert, der Döner Kebap trage den arabischen Namen *şavurma* und käme aus dem arabischen Raum. Sieht man sich die Grenzgebiete der Türkei etwa zu Syrien und Irak an wie Antakya, Urfa, oder

¹⁸⁵ Dağdeviren, Musa: „Dönerin Fırıldakı Nerede Dönüyor?“, in: *Yemek ve Kültür*, 19, 2010, S. 108-137.

¹⁸⁶ Siehe dazu: Yaman, Renan: „Döner Kebabın Hikâyesi“, in: <http://www.renanyaman.de/>.
Letzter Zugriff, am 30.12.2012.

¹⁸⁷ Nachzusehen in: Yerasimos, Marianna: *500 Yıllık Osmanlı Yemek Kültürü: Günümüze Uyarlanmış 99 Osmanlı Yemeği: Osmanlı Mutfağı*. Istanbul: Boyut Yayınları, 2002, S. 53.

¹⁸⁸ Dağdeviren, Musa: „Dönerin Fırıldakı Nerede Dönüyor?“, in: *Yemek ve Kültür*, 19, 2010, S.113.

¹⁸⁹ Dağdeviren, Musa: „Dönerin Fırıldakı Nerede Dönüyor?“, in: *Yemek ve Kültür*, 19, 2010, S.117.

¹⁹⁰ Dağdeviren, Musa: „Dönerin Fırıldakı Nerede Dönüyor?“, in: *Yemek ve Kültür*, 19, 2010, S.117.

Gaziantep stellt man fest, dass dort zwar Kebap zubereitet wird, doch auf eine Kultur des Döner Kebaps stößt man dort nicht. In jener Region ist es vermehrt Faschiertes, das zu Kebap verarbeitet wird, etwa das pikante „Adana Kebabi“, oder das „Urfa Kebabi“. Außerdem findet man andere wie das Auberginen Kebap, das *kuşbaşı kebabi*, das aus klein geschnittenen Fleischstücken besteht, die man an einem Spieß anbringt, oder solche die aus Leber zubereitet werden.¹⁹¹ In Hakkari und Siirt wiederum wird das Fleisch zumeist im Ganzen in *tandır*-Öfen gebraten. Einzig in Antakya lässt sich in der letzten Zeit ein vermehrtes Erscheinen von Döner Kebap verzeichnen, das allerdings durch die stärkere Nachfrage von jungen Menschen bedingt sei, meint Musa Dağdeviren.¹⁹²

Weiter nordöstlich auf der Landkarte, in Aserbaidshan, Georgien oder Armenien stößt das Döner Kebap auf weitgehend unbekanntes Terrain, abgesehen von vereinzelt türkischen Auswanderern, die es dorthin mitgebracht haben. Ganz anders sieht die Situation im Osten, beziehungsweise Schwarzmeergebiet der Türkei aus. In Gegenden wie Erzurum, Kars, Artvin, Rize, Trabzon, Giresun, Sinop oder Kastamonu um nur einige zu nennen findet man den Döner Kebap an nahezu jeder Ecke in Form von Lammfleisch im Ganzen auf den Spieß gebracht. In jenen Regionen verweist man auf den Ursprung des Döner Kebaps in Artvin, wo es sowohl vertikal auf dem Spieß liegend und auch horizontal zubereitet wird.¹⁹³

In der Region um Artvin wird der Döner Kebap in den Sommermonaten im freien Gelände gebraten und das in vertikaler Form, damit könnte man von einem Ursprung des Produkts in dieser Region und Ardahan, und der Gegend zwischen Bayburt und Erzurum ausgehen, sowie den Dörfern Şavşat, Ardanuç, Olur, Oltu, Şenyurt, Tortum, Şenkaya.¹⁹⁴ Auch in diesen Gegenden ist ein Konkurrenzkampf um den Döner Kebap entfacht und man hat begonnen ihn mit Städtenamen

¹⁹¹ Dağdeviren, Musa: „Dönerin Fırılacağı Nerede Dönüyor?“, in: *Yemek ve Kültür*, 19, 2010, S.119.

¹⁹² Dağdeviren, Musa: „Dönerin Fırılacağı Nerede Dönüyor?“, in: *Yemek ve Kültür*, 19, 2010, S.119.

¹⁹³ Dağdeviren, Musa: „Dönerin Fırılacağı Nerede Dönüyor?“, in: *Yemek ve Kültür*, 19, 2010, S.121.

¹⁹⁴ Dağdeviren, Musa: „Dönerin Fırılacağı Nerede Dönüyor?“, in: *Yemek ve Kültür*, 19, 2010, S.125.

auszuschmücken wie “Tortum Kebabi”, oder “Oltu Kebabi”.¹⁹⁵ Abschließend lässt sich feststellen, dass die verschiedenen Regionen unanhängig voneinander ihre Kochtechniken kreiert und verfolgt haben und sich gegenseitig wenig beeinflusst haben, was sich an den verschiedenen Zubereitungsarten von Kebap in Südostanatolien und in der nordöstlichen Schwarzmeerregion deutlich macht und wie man es so oft in Anatolien bemerken kann. Am wahrscheinlichsten ist von einem Ursprung des Döner Kebap’s im Raum des nordöstlichen Schwarzmeers auszugehen, und hier vor allem die doch eindeutig kann die Frage nicht beantwortet werden.

Es gibt viele Sagen und Mythen um die Herkunft des *baklava*¹⁹⁶. Westeuropäer tendieren dazu den Ursprung des Strudelteiges im Osten Europas zu sehen, Tatsache ist, dass er erstmalig auf ehemals österreichisch-ungarischen Gebieten des osmanischen Reiches lokalisiert wurde. So wie eine Reihe von Wissenschaftlern möchte auch Speros Vryonis den Ursprung der *baklava*’s in Griechenland wissen, datiert mit dem 2. Jahrhundert.¹⁹⁷

“A brief perusal of the pages of Athenaeus’ *Deipnosophistae* will confirm the assertion, and therein the gastronomer will notice not only stuffed leaves but also the various oriental sweets. There is a great similarity between Turkish sweets and those enjoyed by the Byzantines. The basic ingredients for these deserts were usually dough, sesame, wheat, nuts, honey, and various fruits. Thus the equivalents of the Turks börek, halva, baklava, and other delicacies are to be found in various Byzantine and classical texts.”¹⁹⁸

¹⁹⁵ Dağdeviren, Musa: „Dönerin Fırılacağı Nerede Dönüyor?“, in: *Yemek ve Kültür*, 19, 2010, S.126.

¹⁹⁶ Süße Blätterteigpastete mit Nüssen.

¹⁹⁷ Vgl. Perry, Charles: “The Taste for Layered Bread among the Nomadic Turks and the Central Asian Origins of Baklava”, in: Zubaida, Sami-Tapper, Richard (Hrsgg.): *A Taste of Thyme: Culinary Cultures in the Middle East*. London, New York [u.a.]: Tauris, 2000, S.88.

¹⁹⁸ Vryonis, Speros: *The Decline of Medieval Hellenism in Asia Minor and the Process of Islamization from the Eleventh through the Fifteenth Century*. Berkeley [u.a.]: University of California Press, 1986, S.482.

Man sieht den Beweis für die griechische Version in einem Produkt namens *gastris*, ein geschichtetes Zuckerbrot aus dem 2. Jahrhundert.¹⁹⁹ Es stellte sich heraus, dass mit der Süßspeise *gastris* Zuckerbrot, und keine Pastete gemeint sein kann, dadurch ist die Frage nach einer Beziehung zwischen den beiden Gerichten hinfällig. Doch aus dem von Speros Vryonis herangezogenen Werk geht kein Anzeichen einer Speise mit einem Teig hervor. Was die Türken angeht, so spreche für eine türkische Annahme, dass diese sich seit dem 11. Jahrhundert im Zubereiten von geschichtetem Backwerk übten.²⁰⁰ Eventuell bereiteten sie jene geschichteten Fladenbrote, auf die man unter ihnen so häufig stößt aus Mangel an Öfen zu, wodurch es ihnen nicht möglich war dickes Brot zu backen. Eine Vielzahl dieser Brote lassen sich in den zentralasiatischen Republiken wieder finden bzw. weiter verfolgen, etwa eines namens *yupqa*, das die Usbeken, mit Faschiertem in Zwiebeln gebraten füllen, bei den Tataren handelt es sich dabei um eine Art gebackenen Kuchen, der durch Befetten mehrere Schichten aufgestockt wird. In der Türkei dagegen stößt man auf *yufka* oder Filoteig.²⁰¹ Ein weiteres solches Produkt ist das *qatlama*, oder bei den Türken in der Türkei auch als *katmer* bekannt, ein Feingebäck mit unterschiedlichen Zubereitungsarten, das unter verschiedenen Turkvölkern, bis hin zu den Uighuren in der chinesischen Provinz Xinjiang anzutreffen ist. Es fand bereits im 11. Jahrhundert im Wörterbuch *Divânu Lügati't-Türk* von Mahmud al-Kashgar Erwähnung.²⁰² Darin werden Formen des weiter oben erwähnten „*yuvgha* und *yupqa*“ angeführt bzw. „*qatma yuvgha*“, das die Bedeutung „gefalten“ oder „geknittert“ trägt, wie Perry schreibt.²⁰³ Um zurück auf die Frage nach einem möglichen Ursprung von

¹⁹⁹ Vgl. Perry, Charles: “The Taste for Layered Bread among the Nomadic Turks and the Central Asian Origins of Baklava”, in: Zubaida, Sami-Tapper, Richard (Hrsgg.): *A Taste of Thyme: Culinary Cultures in the Middle East*. London, New York [u.a.]: Tauris, 2000, S.87.

²⁰⁰ Vgl. Perry, Charles: “The Taste for Layered Bread among the Nomadic Turks and the Central Asian Origins of Baklava”, in: Zubaida, Sami-Tapper, Richard (Hrsgg.): *A Taste of Thyme: Culinary Cultures in the Middle East*. London, New York [u.a.]: Tauris, 2000, S.87.

²⁰¹ Vgl. Perry, Charles: “The Taste for Layered Bread among the Nomadic Turks and the Central Asian Origins of Baklava”, in: Zubaida, Sami-Tapper, Richard (Hrsgg.): *A Taste of Thyme: Culinary Cultures in the Middle East*. London, New York [u.a.]: Tauris, 2000, S.89. zu Filoteig siehe auch: Roden, Claudia: *Arabesque: 180 Orientalische Rezepte*. München: Christian Verlag, 2007, S.15.

²⁰² Vgl. Işın, Priscilla-Mary: *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*. Istanbul: Kitap Yayınevi, 2007, s.v. *katlama*.

²⁰³ Mahmud al-Kashgar, zitiert nach: Perry, Charles: “The Taste for Layered Bread among the Nomadic Turks and the Central Asian Origins of Baklava”, in: Zubaida, Sami-Tapper, Richard (Hrsgg.): *A Taste of Thyme: Culinary Cultures in the Middle East*. London, New York [u.a.]: Tauris, 2000, S.90.

Baklava zu kommen, man könnte ebenso das *Baki Pakhlavası*, das Bakuer *Baklava* in Betracht ziehen, hätte es nicht nur acht Teigschichten, anstatt der etwa 50-100 des *Baklava*'s, wie sie heute in der Türkei zubereitet wird und wären sie nicht dick wie Nudelteig.²⁰⁴ Im osmanischen Reich war *Baklava* in verfeinerter Form mit seinen hauchdünnen Teigschichten eine der beliebtesten Süßspeisen zu Festlichkeiten und während des Ramadans. So wurde es zur Beschneidungsfeier der Prinzen Bayazıt und Cihangir im Jahre 1539 serviert²⁰⁵ oder den Janitscharen im Palast am 15. Tag des Ramadans, die damit in einer Prozession durch die Straßen zogen.²⁰⁶

5.3 Nationalismus in den Kochtöpfen

In Ländern und Regionen des mittleren Ostens machen sich eine dichte Breite an Gemeinsamkeiten in kulturell bedingten Spracheigentümlichkeiten bemerkbar, so auch im Sprachgut auf dem Gebiet der Kulinarik. Wenn auch nationale und regionale Grenzen gezogen wurden und man diese im Laufe der Geschichte revidierte und veränderte, so können sie in vielen Fällen an Hand des Vokabulars rekonstruiert und nachvollzogen werden.²⁰⁷ Das gemeinsame Vokabular des Essens durchbricht Sprachbarrieren, konstatierte Sami Zubaida.²⁰⁸ Die Bezeichnungen von Gerichten scheinen ebenso wie jene von Ortsnamen dem Prozess der nationalen Sprachangleichung entgangen zu sein, führt Sami Zubaida weiter aus, und gibt dabei auch Beispiele zum Fortbestehen arabischer Speisen in

²⁰⁴ Mustafaev, zitiert nach: Perry, Charles: "The Taste for Layered Bread among the Nomadic Turks and the Central Asian Origins of Baklava", in: Zubaida, Sami-Tapper, Richard (Hrsgg.): *A Taste of Thyme: Culinary Cultures in the Middle East*. London, New York [u.a.]: Tauris, 2000, S.90.

²⁰⁵ Vgl. Işın, Priscilla-Mary: *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*. Istanbul: Kitap Yayınevi, 2007, s.v. baklava.

²⁰⁶ Vgl. Perry, Charles: "The Taste for Layered Bread among the Nomadic Turks and the Central Asian Origins of Baklava", in: Zubaida, Sami-Tapper, Richard (Hrsgg.): *A Taste of Thyme: Culinary Cultures in the Middle East*. London, New York [u.a.]: Tauris, 2000, S.90 f.

²⁰⁷ Vgl. Zubaida, Sami: "National, Communal and Global Dimensions in Middle Eastern Food Cultures", in: Zubaida, Sami-Tapper, Richard (Hrsgg.): *A Taste of Thyme: Culinary Cultures in the Middle East*. London, New York [u.a.]: Tauris, 2000, S.33.

²⁰⁸ Zubaida, Sami: "National, Communal and Global Dimensions in Middle Eastern Food Cultures", in: Zubaida, Sami-Tapper, Richard (Hrsgg.): *A Taste of Thyme: Culinary Cultures in the Middle East*. London, New York [u.a.]: Tauris, 2000, S.33.

der spanischen Küche an.²⁰⁹ Eine Vielzahl an Benennungen von Speisen sind in mehreren Sprachen vertreten und werden weiträumig im arabischen Raum konsumiert, zumeist stützen sie sich auf das türkische oder persische.²¹⁰ Gerade die Esskulturen des mittleren Osten entziehen sich durch stetige Transformationen von Populationen, Herrschaftsdynastien und damit einhergehend Kulturtransfer, jeglicher historischer Kontinuität und sind häufigem Wandel unterworfen.²¹¹

Essen als Aspekt einer Disziplin fand seinen Weg nur zögerlich in den wissenschaftlichen Diskurs ...Über lange Zeit hinweg sah man Essen lediglich im Kontext der Reproduktion

5.4 Stadt-Land Gefälle Unterschiede und Identität

Allgemein lassen sich in der Türkei seit den 1960er Jahren Veränderungen im Konsum und Essverhalten der Menschen verzeichnen. Zum einen mag dies mit der fortschreitenden Industrialisierung von Nahrungsmitteln verbunden sein, forciert durch das internationale Phänomen der Globalisierung, zum anderen kann man einen großen innergesellschaftlichen Wandel feststellen.²¹² Mit der wirtschaftlichen Öffnung seit den 1980er Jahren und den damit einhergehenden Erleichterungen im Handel fanden zahlreiche Produkte aus Dörfern ihren Weg in die Städte, und hier vor allem Kräuter, Pflanzen und seltene Gemüse, die über lange Zeit nur den Bewohnern der einzelnen Regionen vorbehalten waren. Durch die starke Binnenmigration innerhalb der Türkei von der Peripherie in die Großstädte brachten die Menschen ebenso ihre regionale Speisen und Esskultur mit. Heutzutage leben etwa 70% der Bevölkerung in Städten. Dies hat natürlich ebenso Einfluss auf die Essgewohnheiten der Städte, die um jene der ländlichen

²⁰⁹ Zubaida, Sami: "National, Communal and Global Dimensions in Middle Eastern Food Cultures", in: Zubaida, Sami-Tapper, Richard (Hrsgg.): *A Taste of Thyme: Culinary Cultures in the Middle East*. London, New York [u.a.]: Tauris, 2000, S.34.

²¹⁰ Vgl. Tapper, Richard-Zubaida, Sami: "Introduction", in: *A Taste of Thyme: Culinary Cultures in the Middle East*. London, New York [u.a.]: Tauris, 2000, S.9.

²¹¹ Vgl. Tapper, Richard-Zubaida, Sami: "Introduction", in: *A Taste of Thyme: Culinary Cultures in the Middle East*. London, New York [u.a.]: Tauris, 2000, S.10.

²¹² Vgl. Sauner, Marie- Hélène: 'Kalbe Giden Yol Mideden Geçer': Günümüz Türkiye'si'nin Beslenme Alışkanlıkları", in: Bilgin, Arif-Samancı, Özge: *Türk Mutfağı*. Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 2008, S.265-66.

Gegenden und Dörfer bereichert wurde und es aktuell und in den kommenden Jahren auch noch wird.²¹³ In den letzten Jahren wurden eine Reihe an Bazaren in Großstädten wie etwa Istanbul eröffnet, die mit dem Prädikat „organisch“ werben. Dort findet man Waren aus den Dörfern der gesamten Türkei, von Kräutern über Gemüse, bis hin zu Käse, Joghurten oder Broten. Ebenso prägen bedingt durch die Abwanderung in Großstädte seit den letzten Jahren eine Vielzahl von Restaurants und kleineren Lokalen, die anatolische und regionale Küche anbieten, das Stadtbild von größeren Städten.

Doch auch die Strukturen in den ländlichen Gegenden haben sich seit geraumer Zeit stark verändert, so etwa durch die Einkehr von modernen Haushaltsgeräten seit den 1960er Jahren und in den darauffolgenden Jahren wie Kühlschränken, Elektroöfen, und damit auch neuen Kochtechniken, etwa durch den *düdüklü tencere*, den Dampfkochtopf.²¹⁴ Mit der Eröffnung von *lokanta's*²¹⁵ in der Peripherie und in Kleinstädten wurde eine Neuerung in der Gesellschaft eingeleitet, die es bis dato nicht gab, denn seine Mahlzeiten nahm man im eigenen Domizil ein.

Eine weitere auffallende Veränderung im Essverhalten der Türkei ist der immer breitere Einzug von fast food in die Esskultur in Großstädten, ebenso wie in kleineren Ortschaften und ländlichen Gegenden. Neben den üblichen großen internationalen Burger-Ketten begann man in größeren Städten aber auch fast food mittels eigener regionaler Produkten nachzuahmen und zu kreieren. Man hat sein eigenes fast food hervorgebracht, das etwa in Form von *köfte* -Burgern mit ayran, das einstige Getränk der Nomaden, seinen Einzug bis in die Mac Donald's Filialen der Städte fand. Der *ıslak hamburger*, ein in Tomatensauce getränktes Brötchen mit *köfte*-Laibchen gefüllt, oder etwa *dürüm*. Holly Chase ist in ihrer Arbeit auf den Spuren des fast food's in Istanbul. Dabei nennt sie die Straßenverkäufer, die mit ihren mobilen Küchenwägen *simit* – Sesamkringel,

²¹³ Vgl. Sauner, Marie- Hélène: 'Kalbe Giden Yol Mideden Geçer': Günümüz Türkiye'si'nin Beslenme Alışkanlıkları", in: Bilgin, Arif-Samancı, Özge: *Türk Mutfağı*. Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 2008, S.265-266

²¹⁴ Vgl. Sauner, Marie- Hélène: 'Kalbe Giden Yol Mideden Geçer': Günümüz Türkiye'si'nin Beslenme Alışkanlıkları", in: Bilgin, Arif-Samancı, Özge: *Türk Mutfağı*. Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 2008, S.266.

²¹⁵ Das Wort lokanta leitet sich aus dem italienischen Wort „lokanda“ ab.

helva, *poğaca* – Mürbteigpastete verkaufen.²¹⁶ Typische fast food Produkte sind ebenso *kokoreç*, mit Innereien gefüllter Darm, oder die Suppenläden mit ihrer *işkembe çorbası*, der Kuttelflecksuppe, die so mancher Istanbuler nach einer durchzechten Nacht zu sich nimmt. Mit jenen Straßenverkäufern kann man gleichzeitig auch ein Aufleben alter traditioneller Speisen entdecken. Da wären etwa *sahleb*, ein Wintergetränk aus gesüßter Milch mit Extrakten einer Orchideenwurzel, oder *boza*, ein altes Wintergetränk aus gegorenen Hirsen.²¹⁷

Trotz großer Fortschritte in vielen Hinsichten an der Peripherie, herrschen aktuell heute wie auch schon seit jeher große sozio-ökonomische Unterschiede zwischen Stadt und Land. Hierbei muss erwähnt werden, das die Schere zwischen Arm und Reich in der Türkei namhaft groß ist, was wie in vielen Bereichen des Alltagslebens, sich auch in den Essgewohnheiten respektive in den vorhandenen Ressourcen an Lebensmitteln der Menschen deutlich macht. Während sich in Städten wie beispielsweise in Istanbul die Reiche Schicht in luxuriösen Gourmetrestaurants entlang des Bosporus mit den exquisitesten Speisen verköstigt, müssen sich die weniger Betuchten mit ihrer Hausmannskost in den eigenen vier Wänden, oder aber in sogenannten *lokanta*'s, kleinen schlichtgehalten Restaurants zufrieden geben.

²¹⁶ Chase, Holly: „The Meyhane or Mc Donald's? Chances in Eating Habits and the Evolution of Fast Food in Istanbul“, in: Zubaida, Sami-Tapper, Richard (Hrsgg.): *A Taste of Thyme: Culinary Cultures in the Middle East*. London, New York [u.a.]: Tauris, 2000, S.76.

²¹⁷ Chase, Holly: „The Meyhane or Mc Donald's? Chances in Eating Habits and the Evolution of Fast Food in Istanbul“, in: Zubaida, Sami-Tapper, Richard (Hrsgg.): *A Taste of Thyme: Culinary Cultures in the Middle East*. London, New York [u.a.]: Tauris, 2000, S.77-78.

Schlusswort

Die vorliegende Arbeit sollte die türkische Esskultur mit ihren charakteristischen Eigenheiten beleuchten. Zu allererst wurde der Stellenwert der türkischen Küche in der Gesellschaft diskutiert, der durch die Geschichte hindurch bis in die Gegenwart eine bedeutende Rolle im Alltagsleben der Menschen einnimmt. Danach sollten die Beziehungen zwischen Essen und Mensch näher betrachtet werden und damit einhergehend auch die Machtverhältnisse in der Nahrungsversorgung, die sowohl geschlechterspezifische Unterschiede aufweisen, und sich ebenso abhängig von der jeweiligen Gesellschaftsschicht zeigen. Desweiteren wurde ein Abriss der charakteristischsten Grundnahrungsmittel der türkischen Küche gegeben. Im darauffolgenden Kapitel sollten die gängigsten konsumierten Speisen und Produkte der 7 geographischen Regionen der Türkei dargestellt werden, wobei diese stark historisch, ökonomisch und geographisch geprägt sind. Die verzehrten Gerichte in den jeweiligen Regionen decken sich auch in etwa mit jenen, der 140 Rezepte aus *Yemek ve Kültür*.

Eines der zentralen Punkte stellen die 140 Rezepte aus der Zeitschrift *Yemek ve Kültür* dar, die im Anhang in deutsche Sprache übersetzt wurden. Neben verschiedenartigen Kochtechniken zeigen sie vor allem große Präsenz zu gesellschaftlichen und religiösen Anlässen auf. Es sind vorwiegend religiöse Feste wie Ramadan, das Opferfest, aber auch Neujahrsfeste wie Nevruz, Hıdırellez, aber auch familiäre Zusammenkünfte wie Geburten, Hochzeiten, Verlobungsfeiern, oder Beschneidungen die darin zahlreich erwähnt werden. Einige von ihnen sollten im darauffolgenden Kapitel näher durchleuchtet werden wie etwa das Regengebete, das in so gut wie allen Regionen der Türkei in Dürreperioden vollzogen wird. Diese weisen neben kleinen regionalen Unterschieden große Gemeinsamkeiten was ihre zeremoniellen Abläufe betrifft auf und werden stets durch ein Festmahl beendet.

Einen ebenso bedeutenden Stellenwert in der türkischen Esskultur nehmen Pflanzen und Kräuter ein, die in der Türkei ein reiches Vorkommen haben. Dies wird auch durch die 140 Rezepte aus *Yemek ve Kültür* unterstrichen, wobei zahlreiche Pflanzen in den Gerichten als Heilmittel gegen verschiedenste Krankheiten eingesetzt werden. Seit einigen Jahren herrscht ein reger Handel und

Vertrieb um Heilpflanzen und Kräuter aus den ländlichen Regionen in den Großstädten der Türkei.

Den Abschluss dieser Arbeit bildet ein Gespräch mit Musa Dağdeviren einem Restaurantbesitzer aus Istanbul, der von frühester Kindheit an mit dem Kochen vertraut war, da seine Mutter eine leidenschaftliche Köchin war und sich seine Familie aus zahlreichen Köchen zusammensetzte. Musa Dağdeviren dessen Ziel es ist alte, in Vergessenheit geratene Gerichte aus der Verborgenheit zu holen, hat in seinem Bestreben danach die gesamte Türkei bis hin über die Grenzen bereist um mit den Menschen in Kontakt zu treten und Kochtechniken und Gerichte auszutauschen. Doch auch über die Grenzen der Türkei hinweg hat er nahezu alle Kontinente der Welt besucht um sich mit fremden Esskulturen und Kochtechniken vertraut zu machen.

Literaturverzeichnis

Primärliteratur

Dağdeviren, Musa: *Yemek ve Kültür*, Ausgaben 1-20.

Sekundärliteratur

Akın, Engin – Mirsini Lambraki: *Aynı Sofrada iki Ülke. Türk-Yunan Mutfağı*. İstanbul: İş Bankası Kültür Yayınları, 2003.

Akman, Mehmet – Mete, M.: *Türk ve Dünya Mutfakları*. Konya: Selçuk Üniversitesi Basımevi, 1998.

Ali Eşref Dede: *Ali Eşref Dede'nin Yemek Risalesi*. Feyzi Halıcı [Bearb.], Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı, 1992.

Alphan, Deniz: *Dina'nın Mutfağı: Türk Sefarad Yemekleri*. İstanbul: Doğan Kitapçılık, 2005.

Anonym: *Karagöz Mutfakta*. İstanbul: Çiya Yayınları, 2010.

Artun, Erman: *Adana Halk Kültürü Araştırmaları 1*. Adana: Adana Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları, 2000.

Balaman, Ali Rıza: *Gelenekler Töre ve Törenler*. İzmir: Betim Yayınları, 1983.

Barnes, Julian: *Mutfaktaki Tarifbaz*. Özcan Kabacıoğlu [Übers.], İstanbul: Ciya Yayınları, 2011.

Baysal, Ayşe: *Beslenme Kültürümüz*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları, 1990.

Baytop, Turhan: *Türkiye'de Bitkiler ile Tedavi: (gemişte ve bugün)*. İstanbul: İstanbul Üniversitesi, 1984.

Belge, Murat: *Tarih Boyunca Yemek Kültürü*. İstanbul: İletişim Yayınları, 2001.

Bender, Cemşid: *Kürt Mutfak Kültürü ve Kürt Yemekleri*. İstanbul: Melsa Yayınları, 1992.

Bilgin, Arif-Samancı, Özge: *Türk Mutfağı*. Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 2008.

Bozis, Sula: *Kapadokya Lezzeti: Kapadokyalı Rumların Yemek Kültürü*. Katerina Proku- Türker [Übers.], İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 2004.

Cağatay, Ergun (Hrsg.): *The Turkic Speaking Peoples: 2000 Years of Art and Culture from Inner Asia to the Balkans*. München: Prestel, 2006.

Çevik, Nihal Kadioğlu: *Hünkâr Beğendi: 700 Yıllık Mutfak Kültürü*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı - Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 2000.

Counihan, Carole: *Food and Culture: a Reader*. New York [u.a.]: Routledge, 1997.

Döring, Tobias: *Eating Culture: the Poetics and Politics of Food*. Heidelberg: Winter, 2003.

Eksen, İlhan: *Çokkültürlü İstanbul Mutfağı. Rumlar, Ermeniler, Museviler, Türkler. Yemek Kültürleri, Tanıklıklar ve Tarifler*. İstanbul: Sel Yayıncılık, 2001.

Eyuboğlu, İsmet Zeki: *Anadolu Büyüleri*, İstanbul, 1987.

Faroghi, Suraiya - Neumann, Christoph K.: *The Illuminated Table, the Prosperous House: Food and Shelter in Ottoman Material Culture*. Würzburg: Ergon-Verl., 2003.

Faroghi, Suraiya –Neumann, Christoph K.: *Soframız Nur, Hanemiz Mamur: Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak*. Zeynep Yelçe, [Übers.], İstanbul: Kitap Yayınevi, 2006.

Fieldhouse, Paul: *Food and Nutrition: Customs and Culture*. London, Glasgow [u.a.]: Chapman&Hall, 2. Aufl., 1995.

Forson Psyche Williams - Counihan Carole: *Taking Food Public: Redefining Foodways in a Changing World*. New York: Routledge, 2012.

Halıcı, Feyzi [Hrsg.]: *Beşinci Milletlerarası Yemek Kongresi*. İstanbul: 1 - 3 Eylül 1994, Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları, 1999.

Halıcı, Nevin: *Türk Mutfağı*. Ankara: Güven Matbaası, 1985.

Hauenschild, Ingeborg: *Tiermetaphorik in türkischsprachigen Pflanzennamen*. Turcologica 29, Wiesbaden: Harrassowitz, 1996.

Hauenschild, Ingeborg: *Türkischsprachige Volksnamen für Kräuter und Stauden. Mit den deutschen, englischen und russischen Bezeichnungen*. Wiesbaden: Harrassowitz, 1989.

Heine, Peter: *Food Culture in the Near East, Middle East, and North Africa*. Westport, Conn. [u.a.]: Greenwood, 2004.

Işın, Priscilla Mary: *Gülbeşeker: Türk Tatlıları Tarihi*. İstanbul: Yapi Kredi Yayınları, 2009.

Işın, Priscilla Mary: *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*. İstanbul: Kitap Yayınevi, 2010.

Kasapoğlu, Türkan: *Aile Yemekleri ve Sohbetleri*. İstanbul: İnkılâp Kitabevi, 1977.

Kosay, Hamit Zübeyir - Ülkücan, Akile: *Anadolu Yemekleri ve Türk Mutfağı*. İstanbul: Ciya Yayınları, 2011.

Koşay, Hamit, Zübeyir-Günay, Duygu, Arısan (Hrsg.): *Pulur (Sakıyol): Etnografya ve Folklor Araştırmaları*. Ankara: Türk Tarih Kurumu Basımevi, 1977.

Kut, Günay: *Et-Terkibât fî Tabhi'l-Hulviyyât (Tatlıları Pişirme Tarifleri)*. Ankara: Kültür Bakanlığı MİFAD Yayınları, 1986.

Montanari, Massimo: *Food is Culture*. Albert Sonnenfeld [Übers.], New York, [u.a.]: Columbia Univ. Press, 2006.

Nahya, Zümrüt: *Halk Kültürlerini Araştırma ve Geliştirme Genel Müdürlüğü Yayınları Bibliyografyası (1966-1991)*. Ankara: Kültür Bakanlığı HAGEM Yayınları, 1992.

Nützenadel, Alexander - Trentmann, Frank: *Food and Globalization: Consumption, Markets and Politics in the Modern World*. Oxford: Berg, 2008.

Ögel, Bahaeddin: *Türk Kültür Tarihine Giriş*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı - Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 1985.

Oğuz, Burhan. *Türkiye Halkının Kültür Kökenleri. Teknikleri, Müesseseleri, İnanc ve Âdetleri. I. Giriş – Beslenme Teknikleri*. İstanbul, 1976.

Oğuz, Burhan: *Türkiye Halkının Kültür Kökenleri: Giriş Beslenme Teknikleri*. İstanbul: İstanbul Matbaası, 1976.

Ortaylı, İlber: *Osmanlı Toplumunda Aile*. İstanbul: Timaş Yayınevi, 13. Aufl., 2012.

Özsu, Perihan: *Türk Mutfak Kültürü. Yemek ve Tatlı Kitabı*. İstanbul: Gül Yayınları, 1999.

Roden, Claudia: *Arabesque: 180 Orientalische Rezepte*. Übersetzt von Helmut Ertl, München: Christian Verlag, 2007.

Şenler, Remziye – Şenler, Mebrure: *Osmanlı Ramazan Sofraları*. İstanbul: İletişim Yayınevi 2001.

Şirvânî, Muhammed bin-Mahmûd: *15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı*. Mustafa Argunşah; Müjgan Çakır [Bearb.], İstanbul: Gökkuşbu, 2005.

Tekin, Mehmet: *II. Hatay Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*. Antakya: 21.-22. Temmuz 1996, Antakya: Hatay Folklor Araştırmaları Derneği Yayınları, 2004.

Teuteberg, Hans Jürgen: *Essen und Kulturelle Identität: Europäische Perspektiven*. Berlin: Akad.- Verl., 1997.

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

Tezcan, Semih: *Bir Ziyâfet Defteri*. İstanbul: Simurg Yayınları, 1998.

Tosun, Nedim bin: *Aşçıbaşı*. Priscilla Mary Işın [Bearb.], İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 1998.

Vryonis, Speros: *The Decline of Medieval Hellenism in Asia Minor and the Process of Islamization from the Eleventh through the Fifteenth Century*. Berkeley [u.a.]: University of California Press, 1986.

Yenici, Gülten: *Geçmişten Günümüze Yöresel Türk Mutfağı*. İstanbul: Yenici Kitabevi, 1997.

Yerasimos, Marianna: *500 Years of Ottoman Cuisine*. Sally Bradbrook [Übers.], İstanbul: Boyut Publ., 2007.

Yerasimos, Marianna: *Evliya Çelebi Seyahatnâmesi'nde Yemek Kültürü*. İstanbul: Kitap Yayınevi, 2011.

Yerasimos, Stefanos: *Sultan Sofraları. 15. ve 16. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2002.

Zaouali, Lilia: *Medieval Cuisine of the Islamic World: a Concise History with 174 Recipes*. M. B. De Bevoise [Übers.], Berkeley, Calif. [u.a.]: Univ. of California Press, 2009.

Zubaida, Sami - Tapper, Richard: *A Taste of Thyme: Culinary Culture of the Middle East*. London [u.a.]: Tauris, 2000.

Artikel:

Acıpayamlı, Orhan: „Türk Folklor Ürünü Yağmus Duasıyla İlgili Yapı ve Fonksiyon Sorunları”, in: *I. Uluslararası Türk Folklor Kongresi Bildirileri*. Ankara: 1976, S.1-11.

Arlı, Mine: „Türk Mutfağına Genel bir Bakış”, in: *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*. 31 Ekim – 1 Kasım 1981, Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi, 1982, S.19-33.

Başbuğ, Hayri: „Nevruz“, in: *Türk Dünyası Araştırmaları*, 34, 1985, S.74-102.

Beşirli, Hayati: „Yemek, Kültür ve Kimlik“, in: *Millî Folklor*, 87, 2010. S.159-169.

Chase, Holly: „The Meyhane or Mc Donald’s? Chances in Eating Habits and the Evolution of Fast Food in Istanbul“, in: Zubaida, Sami-Tapper, Richard (Hrsgg.): *A Taste of Thyme: Culinary Cultures in the Middle East*. London, New York [u.a.]: Tauris, 2000, S.73-85.

Dağdeviren, Musa: „Dönerin Fırılacağı Nerede Dönüyor?“, in: *Yemek ve Kültür*, 19, 2010, S. 108-137.

Dağdeviren, Musa: „Yokluğu Zenginliğe Dönüştürenlerin Kültürü“, in: *Yemek ve Kültür*, 16, 2009, S.116-131.

Ekici, Metin: “Tire Yöresi Yağmur Duası Gelenekleri  zerine bir İncelemesi”, in: *Mill  Folklor*, 56, 2002, S.46-52.

Elmacı, Nuran: „Kilis Mutfağı ve Değış n Yönleri“, in: *Türk Folklor u Belleten*, 1986, 1, S.79-86.

Goode, Judith: “Yemek”, in: *Millî Folklor*, 67, 2005, S.172-176.

Güzelbey, Cemil, Cahit: “Gaziantep Mutfağı”, in: Feyzi, Halıcı: *Beşinci Milletlerarası Yemek Kongresi : Türkiye, 1 - 3 Eylül 1994*. Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı, 1999, S.103-112.

Halıcı, Feyzi: „İlk Çağlar’dan Günümüze Anadolu Mutfağı“, in: *Türk Dili*, 565, 1999. S. 43-48.

Nahya, Zümrüt: „ zel Gün Yemekleri“, in: *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*. 31 Ekim – 1 Kasım 1981, Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi, 1982, S.189-197.

Nasrattinoğlu, İrfan,  nver: „Afyonkarahisar Mutfağı”, in: *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*. 31 Ekim – 1 Kasım 1981, Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi, 1982, S.215-234.

Perry, Charles: “The Taste for Layered Bread among the Nomadic Turks and the Central Asian Origins of Baklava”, in: Zubaida, Sami-Tapper, Richard (Hrsgg.): *A Taste of Thyme: Culinary Cultures in the Middle East*. London, New York [u.a.]: Tauris, 2000, S.87-91.

Perry, Charles: „Nomadic and Medieval Turkish Cuisines”, in: Çağatay, Ergun (Hrsg.): *The Turkic speaking Peoples: 2000 Years of Art and Culture from Inner Asia to the Balkans*. München: Prestel, 2006, S.117-130.

Reindl-Kiel, Hedda: „Wesirfinger und Frauenschenkel: Zur Sozialgeschichte der Türkischen K che“, in: *Archiv f r Kulturgeschichte* 77, 1, 1995, S. 57-85.

Samancı, Özge: „Culinary Consumption Patterns of the Ottoman Elite During the First Half of the Nineteenth Century”, in: Faroqhi, Suraiya-Neumann, Christoph, K.: *The Illuminate Table the Prosperous House: Food and Shelter in Ottoman Material Culture*. Würzburg: Egon Verlag, 2003, S.161-184.

Sauner, Marie- Hélène: “ ‘Kalbe Giden Yol Mideden Geçer’: Günümüz Türkiye’si’nin Beslenme Alışkanlıkları”, in: Bilgin, Arif-Samancı, Özge: *Türk Mutfağı*. Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 2008, S.261-279.

Şavkay, I. Tuğrul: „Halk Mutfağı“, in: *Folkloru Doğru*, 39, 1975, S. 28-31.

Şavkay, I. Tuğrul: „Turkish Cuisine-From Nomadism to Republicanism”, in: Çağatay, Ergun (Hrsg.): *The Turkic Speaking Peoples: 2000 Years of Art and Culture from Inner Asia to the Balkans*. München [u.a.]: Prestel [u.a.], 2006, S.267-285.

Tapper, Richard-Zubaida, Sami: “Introduction”, in: *A Taste of Thyme: Culinary Cultures in the Middle East*. London, New York [u.a.]: Tauris, 2000, S.1-17.

Tezcan, Mahmut: “Türkler’de Yemek Yeme Alışkanlıkları ve buna İlişkin Davranış Kalıpları“, in: *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*. 31 Ekim – 1 Kasım 1981, Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi, 1982, S.113-132.

Toygar, Kâmil: „Değişen Türk Mutfağı“, in: *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*. 31 Ekim – 1 Kasım 1981, Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi, 1982.

Zubaida, Sami: “National, Communal and Global Dimensions in Middle Eastern Food Cultures”, in: Zubaida, Sami-Tapper, Richard (Hrsg.): *A Taste of Thyme: Culinary Cultures in the Middle East*. London, New York [u.a.]: Tauris, 2000, S.33-45.

Internetadressen:

http://opus.kobv.de/ubp/volltexte/2010/4534/pdf/mgfn14_01_online_02.pdf. Zugriff, am 28.12.2012.

<http://www.renanyaman.de/>. Letzter Zugriff, am 30.12.2012.

<http://ekonomi.milliyet.com.tr/lahmacunun-da-bir-sahibi-cikti/ekonomi/ekonomidetay/29.05.2012/1546597/default.htm>. Letzter Zugriff, am 30.12.2012.

<http://www.biriz.biz/rize/iyidere/pileki.htm>. Letzter Zugriff, am 10.01.2013.

<http://www.haberturk.com/yazarlar/abdurrahman-yildirim/223808-afyon-sira-yemegindeyiz>. Zuletzt abgerufen, am 08.08.2012.

<http://www.tgc.org.tr/yazi.asp?gid=182>. Letzter Zugriff, am 04.01.2013.

<http://siirtevi.blogspot.co.at/2007/07/cigor-bayrami.html>. Letzter Zugriff, am 27.01.2013.

<http://www.dersdoktoru.com/forum/?part=forum&gorev=oku&id=215&cat=37&title=Bulmaca%20S%F6zl%FC%F0%FC%20C%20Harfi-3> Zugriff, am 07.12.2012.

<http://www.kahramanmaras.bel.tr/kent-hakkinda/tarhana.html>. Letzer Zugriff, am 12.01.2013.

<http://www.biriz.biz/rize/iyidere/pileki.htm>. Zugriff, am 16.12.2012.

http://tr.wikipedia.org/wiki/Besni_%C3%BCz%C3%BCm%C3%BC. Letzter Zugriff, am 10.01.2013

<http://www.itusozluk.com/goster.php/z%FDrh+k%FDymas%FD>. Letzter Zugriff, am 04.01.2013.

http://en.wikipedia.org/wiki/Barbus_grypus. Letzter Zugriff, am 04.01.2013.

<http://www.uludagsozluk.com/k/kartol/>. Letzter Zugriff, am 05.01.2013.

Enzyklopädien:

Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi. Hrsg. Akbayer, Nuri. Bde. 1-8. İstanbul: Türkiye Ekonomik ve Toplumsal Tarih Vakfı, 1993-1995.

The Encyclopaedia of Islam: New Edition. Ed. By H. A. R. Gibb [et al.]. Bde. 1-11. Leiden: Brill, 1960-2002.

Wörterbücher:

Baytop, Turhan: *Türkçe Bitki Adları Sözlüğü*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları, 3. Aufl., 2007.

Eren, Hasan: *Türk Dilinin Etimolojik Sözlüğü*. Ankara: Bizim Büro Basım Evi, 1999.

Gülensoy, Tuncer: *Doğu Anadolu Osmanlıcası: Etimolojik Sözlük Denemesi*. Ankara: Türk Kültürünü Araştırma Enstitüsü, 1986.

Steuerwald, Karl: *Türkisch-Deutsches Wörterbuch*. Wiesbaden: Harrassowitz, 1972.

Tietze, Andreas: *Wörterbuch der Griechischen, Slavischen, Arabischen und Persischen Lehnwörter im Anatolischen Türkisch*. Istanbul: Simurg, 1999.

Anhang

Deutsche Übersetzungen der Rezepte aus der Zeitschrift Yemek ve Kültür

Yemek ve Kültür: Ausgabe 1, Winter 2005

Osmaniye-Bahçe

Yılan Pancarı (Tırşık Pancarı-Gavur Pancarı) Suppe

Beschreibung: *Yılan Pancarı* ist eine Wildpflanze, die Gartenmangold sehr ähnlich ist. Einem Glauben zufolge geben die Schlangen ihr Gift an das Schlangenkraut ab. Wenn die Suppe dieser Pflanze sieben Mal im Jahr konsumiert wird, so rüstet sie die Menschen gegenüber Krankheiten in höchstem Maß. Bedingung ist es das Kraut von hohen Gipfeln zu sammeln, denn eine „Heilung“ lässt nicht einfach so auf sich warten. Ich spreche von „Heilung“, denn sie wird besonders an krebserkrankte Menschen verabreicht. Schlangenkraut ist keine einfache Essenzutat. Der Grund hierfür ist, dass es an den Blättern eine unglaubliche Menge an Brennhaaren gibt. Da weder sichtbar, noch greifbar, ist es nahezu ein Ritual diese Härchen auszulesen.

Zutaten: 1 Bündel Schlangenkraut, 1 Tasse Kichererbsen, 1 Teelöffel Weizengrütze, 2 Liter Wasser, 150 g. Kleienmehl, Salz nach Augenmaß, Öl: in der örtlichen Kochweise wird kein Öl verwendet, jedoch, wer möchte kann es nach Eigenmaß verwenden.

Zubereitung und Legende: Wir füllen Wasser in einen Topf und erhitzen es, sodass unsere Hände darin brennen (es soll nicht kochen). Der Herd wird ausgeschaltet, und wir werfen Weizen und Kichererbsen ins Wasser.

Das Schlangenkraut wird fein wie Tabak gehackt und ins Wasser eingelegt. Danach streuen wir das Kleienmehl in unseren Händen über das Schlangenkraut. Wir wollen aber während wir es einstreuen, nicht vergessen die Namen von 7 bekannten, sorgenlosen Menschen (Frau oder Mann), je nach unserem Wohnort, Wohnviertel, Dorf oder aus unserer Umgebung aufzuzählen. Auch während wir aufzählen, fahren wir fort das Mehl einzustreuen... Danach schließen wir den Topf mit seinem Deckel und machen ihn mit einem Handtuch darüber dicht, sodass keine Luft eindringen kann. Zwei Tage später entfernen wir das Handtuch und öffnen den Deckel. Sollte sich an der Oberfläche eine dichte Teigschicht ohne Löcher gebildet haben (wie Rahm), schöpfen wir sie vorsichtig mit einer Kelle ab, einen sehr kleinen Teil belassen wir darüber (1/10), die andere werfen wir in den Müll. Sollte der Teig, wenn sie den Deckel öffnen löchrig sein, so werfen sie das Essen in den Müll, denn dann wurden die Härchen nicht aufgesammelt und obendrein haben die aufgezählten Namen nicht übereingestimmt! Sollte das genaue Gegenteil der Fall sein, lassen wir es, nachdem wir den Rahm des Teiges

abgeschöpft haben etwa zehn Stunden (bloß nicht auf die Minute genau!) bei niedriger Hitze köcheln.

Nunmehr ist die Suppe fertig. Sie ist eine seltene Speise. Da nicht jeder mit Leichtigkeit die Suppe zubereiten kann und sie eine heilvolle Wirkung hat, besteht ein Brauch, sie an seine Nachbarn zu verteilen.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 1, Winter 2005

Araban-Gaziantep

Saç Kavurma – Hirtenpfanne

Zutaten: ein kräftiger Hammel.

Zubereitung und Legende: Diese Speise wird gemeinhin zum Opferfest zubereitet. Nachdem man das Fleisch von den Knochen getrennt hat, wird das Opferfleisch als ganzes – von Kopf bis Fuß – ohne es zu zertrennen – in schmale Streifen geschnitten. Von einem durchschnittlich großen Hammel kann man ein 25-35 Meter lange Streifen Fleisch gewinnen. Der fertig zubereitete Fleischstreifen wird auf ein drei Meter langes Bratblech oder in einen Kessel, (in dem man Weizen kocht) zum Kochen gelegt. Es wird im Garten am Holzfeuer gekocht, in dem man achtet, dass die Fleischstreifen nicht in Mitleidenschaft gezogen werden. Während das Fleisch kocht, sollte man Salz hinzugeben. Je nach Belieben kann auch Thymian und Blättchenpfeffer hinzugefügt werden. Es empfiehlt sich die Speise mit getrockneten Zwiebeln, eiskaltem Wasser, oder Ayran zu verzehren. *Saç Kavurma* zu essen ist wie ein Ritual... Früher wurde es weitgereisten, geliebten und seltenen Gästen dargeboten und an der Feuerstelle verspeist. Dieses traditionelle Gericht erweckt sowohl das Interesse der Gäste, als es ihnen auch überaus mundet. Nach dem Essen neckt man sich gegenseitig mit den Worten: „Wie viele Fäden hast du denn gegessen.“

Yemek ve Kültür: Ausgabe 1, Winter 2005

Elâzığ Palu

Toptopik – Knödel

Zutaten: 2 Gläser Wasser, 1 Liter Wasser zum Kochen, 1,5 Gläser feinen Bulgur, ausreichend Salz, im Winter: 3 Stück (100 g.) *kurut* (getrocknetes Joghurt bzw. Milchprodukt), im Sommer: ½ kg Joghurt, 100 g. Butter, 30 g. Blättchenpfeffer, 5 Zehen Knoblauch.

Zubereitung und Legende: Wir erhitzen Wasser in einem Kochtopf, geben Salz hinzu und warten, bis es sich im Wasser auflöst. Den Bulgur geben wir in das heiße Wasser und lassen diesen, auf dem Herd ausgeschaltet etwa dreißig Minuten

im heißen Wasser aufgehen. Wenn der Bulgur fertig gequollen ist, kippen wir ihn in eine mittelgroße Wanne und machen uns bereit ihn durchzukneten. Für die Hände sollte in einer Schüssel Wasser bereitgestellt werden. Wir kneten etwa dreißig Minuten. Wenn der Bulgur beginnt sich an die Wanne zu kleben, kann begonnen werden Knödel zu formen. Diese können auf zwei Arten, rund oder platt, geformt werden. Die Größe des Knödels sollte jener, einer riesigen Murmel entsprechen. Bis der Bulgur zu Ende geformt ist, rollen sie die Bällchen aus. In einen Topf mittlerer Größe füllen wir einen Liter Wasser, geben Salz hinzu und lassen es kochen. Nun können sie die Knödel ins kochende Wasser einwerfen. Nachdem sie zehn Minuten gekocht haben, gießt man das zuvor zubereitete heiße, mit Knoblauch versetzte getrocknete Joghurt über die Bällchen. In die geschmolzene Butter streut man roten Blättchenpfeffer und gießt diese dann über die Knödel.

Diese Bällchen werden in Palu (Elâzığ) je nach Jahreszeit im Sommer mit Joghurt, im Winter dagegen mit getrocknetem Joghurt zubereitet, das heißt, sie werden im Sommer kalt und im Winter warm gegessen. Es ist ein Armeleuteessen und außerdem auch als Schonkost bekannt.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 1, Winter 2005

Antakya

Keşşür oder Keşir (kırmızı havuç) Dolması – gefüllte rote Karotten

Zutaten: 12 große rote Karotten, 1 Glas Reis, 250 g. Faschiertes vom männlichen Lamm, 1 Stück Zwiebel, 4 Zehen Knoblauch, 1 Teelöffel Minze, 1 Esslöffel einer Mischung aus Tomaten- und Paprikamark, (wer möchte kann auch Tomaten und Paprika reiben), Saft einer Bergamotte (sie wird in Antakya stückweise verkauft und ist eine seltene Frucht), 1 Bund Petersilie (wenn gewünscht), ausreichend Salz und schwarzer Pfeffer.

Zubereitung und Legende: Erst wählt man die großen und gleichmäßigen Karotten aus. Dann schickt man sie zum Drechsler (ein Holzdrechsler, der Holzschlegel, Messer-Gabel, Salzholzgefäße und Holzschränke macht). Sind Sie erstaunt? Denken Sie sich: „Was haben wir mit einem Holzdrechsler zu schaffen?“ Wir müssen die Karotten, die wir füllen, gegen Geld aushöhlen lassen. Nachdem wir die Karotten vom Drechsler abgeholt haben, schaben wir sie innen und außen fein säuberlich ab und reinigen sie. Wenn sie gefüllte Karotten verspeisen möchten, müssen sie da durch!

Wir hacken die Zwiebel und den Knoblauch fein, und nachdem wir sie mit allen anderen Zutaten vermengt haben, füllen wir sie in die Karotten ein (deren Inneres ausgehöhlt wurde). Die Öffnungen verschließen wir mit dem Ende der Karotten wie mit einem Deckel und befestigen diese mit ein oder zwei Zahnstochern. In einem breiten und niederen Topf reihen wir sie gleichmäßig auf. Darüber gießen wir heißes Wasser mit Salz und Öl, sodass es die Hälfte der gefüllten Karotten bedeckt. Der Kochtopf wird zugedeckt und nachdem man sie etwa 45-60 Minuten köcheln hat lassen, gießt man ein halbes Glas voller Bergamottensaft über die Karotten und macht den Herd aus.

Die gefüllten Karotten sind, nachdem man sie zehn Minuten hat ziehen lassen, zum Verzehr bereit. Gefüllte rote Karotten werden üblicherweise in Antakya in wohlhabenden Familien zubereitet. Es handelt sich um ein in der Winterjahreszeit zubereitetes Gericht.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 1, Winter 2005

Sivas Divriği, Zara, Şarkışla, Kangal. Die Speise wird zum Teil auch in Zentral- und Ostanatolien zubereitet. Gemeinhin wird sie in turkmenisch besiedelten Dörfern zubereitet und gekannt.

Uğut - Weizengericht

Zutaten: 5 kg zerin²¹⁸ Weizen aus Sivas

Zubereitung und Legende: Wir waschen den Weizen gründlich und füllen ihn dann in ein löchriges Tuch oder in einen Leinensack. Wir hängen den Sack an einem warmen, geeigneten Ort auf, als ob wir Körbe flechten würden. Etwa zehn Tage lang bewässern wir den Weizen, man sollte dies in normalem Maße tun, denn wenn man ihm zuviel gibt, beginnt er zu verfaulen. So wie man Blumen gießt, nur mit dem Ziel sie zu befeuchten sollten wir Wasser zuführen. Mit der Zeit werden die Weizen keimen, doch dies sollte die Größe von 1-2 Zentimetern nicht überschreiten. Passiert dies, so wird das *Uğut* nicht gelingen. Nach zehn Tagen geben wir den Weizen in eine Holzwanne (ähnlich einer Teigwanne) oder in ein weites Becken und zerstoßen und pürieren diesen kraftvoll mit einem Hammer. Bei jedem Durchgang fangen wir die Flüssigkeit des Weizens in einer Schüssel ab und fahren aufs Neue fort den Weizen zu schlagen. Man siebt und zerdrückt den Weizen, führt regelmäßig Wasser zu, solange bis der Rückstand durch und durch austritt und trocknet. Dann füllen wir die Essenz des Weizens in einen Kupfertopf, stellen diesen auf den Herd und kochen ihn wie Sirup. Während er kocht, sollten wir den Schaum an der Wasseroberfläche abschöpfen. Nur beim Rühren sollte man sehr vorsichtig sein, denn wenn er sich am Boden ansetzt, wird der Geschmack des *Uğut*'s ungenießbar und verbrannt. Aus dieser Sicht ist es nicht notwendig [sic!]²¹⁹ vom Boden weg zu verrühren. Ob *Uğut* gekocht ist, erkennen wir, wenn es in gelbliche Farbe übergeht. Wenn die Farbe übereinstimmt, können wir den Herd ausschalten.

Einer Legende zufolge ist es eine fromme Tat, nachdem *Uğut* zubereitet wurde, es an die Nachbarn zu verteilen. Eine wichtige auf Yusuf Çınar aus Akören zurücklehrende Quelle erzählt folgende Erinnerung: „In den ersten Jahren der Republik brachte der aus dem Dorf - Hafik Ornovut stammende gewählte Abgeordnete von Sivas, Ismail Uğur, aus unserem Dorf Atatürk ein Einmachglas mit *Uğut*. Nachdem Atatürk *Uğut* gegessen hatte, fragte er aus was die Süßspeise

²¹⁸ Eine im Herbst gesäte Speltweizensorte.

²¹⁹ Zeile 12-13, wortwörtlich: „Es ist nicht notwendig, von ganz unten zu verrühren.“ Vermutlich meinte der Autor hier man sollte um das Anbrennen der Speise zu vermeiden vom Boden weg verrühren.

denn gemacht wurde. Als er erfuhr, dass sie aus gekeimten Weizen zubereitet wurde, sagte er zu dem Abgeordneten neben ihm verwundert: „Unsere Dorfbewohner, die es schaffen, aus Weizen eine Süßspeise herzustellen sind jeglicher Arbeitserfordernis gewachsen und besitzen Intelligenz und Geschick.“²²⁰

Yemek ve Kültür: Ausgabe 1, Winter 2005

Akyazı-Adapazarı

Zillop Taplaması/Ekmeği – Zillop Brötchen

Zutaten: 500 g. Zillop, 3 Gläser Mehl, 2 Gläser Maismehl, 250 g. Butter, ½ Liter Milch, ausreichend Salz und schwarzer Pfeffer.

Beschreibung: *Zillop* ist eine wildwachsende, knollenförmige, kleinwüchsige Pflanze, deren oberer Teil grün ausgefranst ist. Es ist eine Winterpflanze, man stellt daraus *kavurma* (im eigenen Fett geröstetes Fleisch) mit Eiern oder Brot her.

Zubereitung und Legende: Nachdem wir *Zillop* gewaschen haben, hacken wir es fein. Wir durchmischen das Mehl und lassen in der Mitte eine Mulde frei. In diese füllen wir Öl, Salz, warme Milch, schwarzen Pfeffer und *Zillop* und kneten einen festen Teig. Wenn notwendig kann während des Durchknetens ein wenig Wasser hinzu geben werden. Wir trennen den Teig in acht Teile und runden ihn mit der Handfläche gut aus. Wir bedecken ihn mit einem Tuch und lassen ihn drei Stunden rasten. Dann drücken wir den Teig mit der Hand etwas platt; das heißt, in dem wir mit unseren Händen auf den Teig drücken verdünnen wir ihn. Nachdem wir ihn flach gedrückt haben, bedecken wir ihn erneut mit einem Tuch. Nachdem er 45 Minuten gerastet hat, stellen wir ihn in den glimmenden Ofen. Im Hausofen hingegen backen wir ihn bei 200 Grad Hitze.

Man lässt eines der gebackenen Brote auf dem Berg, an dem man *Zillop* gepflückt hat und betet dafür, dass es die Vögel verzehren und die Berge im darauffolgenden Sommer noch viel mehr *Zillop* schenken werden.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 1, Winter 2005

Nizip-Gaziantep

Tah Şerbeti – Trauben Scherbet

Zutaten: 1 Liter Wasser, 20 Körner schwarzer Pfeffer, 20 Stück Fenchel, 2 Stangen Zimt, 2 Gläser Weintraubensirup²²¹, 2 Zitronen, 1 Löffel getrocknete Minze in einem Baumwollsack.

²²⁰ Adnan Mahiroğulları, zitiert nach: Dağdeviren, Musa: „Unutulmuş Halk Yemeklerinden Yedi Tarif“, in: *Yemek ve Kültür*, 1, 2005, S.44.

²²¹ „Tah Pekmezi“ wird aus faulen, sauren Kirschen hergestellt.

Zubereitung und Legende: Wir geben alle Ingredienzien außer den Zitronen und dem Weintraubensirup in einen Kochtopf und kochen sie zusammen mit Gewürzen eine Stunde lang. Nachdem wir den Zitronensaft und den Weintraubensirup hinzu gegeben haben, lassen wir es eine weitere halbe Stunde kochen. Nunmehr ist das Scherbet fertig und kann heiß getrunken werden und die Mütter rufen die Kinder herbei... Die Kinder genießen das Scherbet freudig um das Feuer herum und kehren mit unglaublichem Energieschub erneut zurück zu ihren Spielen...

Die Vögel sind Meister im Anpicken der schönsten Trauben. Der Weinbauer wirft aus diesem Grund bei der Lese die angepickten Trauben nicht fort, denn die welken, in Mitleidenschaft gezogenen, trockenen Trauben, deren Geschmack sauer ist werden für den Traubensirup verwendet.

Traubensirup, wird ebenso mit Wasser aufgekocht und als Sirup getrunken. Man trinkt ihn vorwiegend gemeinsam mit gebratenen Bulgurbällchen oder gebratenen Backwaren. Der Olivenhainbesitzer bewirtet die Olivenpflücker zur Unterstützung ihrer körperlichen Arbeit mit kochend heißem Trauben Scherbet.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 2, Frühling 2005

Çukurova

Mirmılık²²² Çorbası – Linsensuppe

Zutaten: 1 Glas grüne Linsen, 1 Tasse Bulgur, 1,5 Liter Wasser, 1 Stück Zwiebel, 1 Esslöffel getrocknete Minze, 100 g. Butter, ausreichend Salz, 1 Stück Zitrone.

Zubereitung: Die Linsen kochen wir 30 Minuten in reichlich Wasser. Nachdem wir Bulgur und Salz darüber gegeben haben, lassen wir sie 30 weitere Minuten kochen und mindern die Hitze. Sollte die Flüssigkeit sinken, so gleicht man sie mit kochendem Wasser aus. In der Zwischenzeit schmelzen wir in einer Pfanne Butter, schwitzen die feingehackten Zwiebeln leicht darin an und geben Minze hinzu. Nachdem wir sie für eine Minute geröstet haben, gießen wir sie über die Suppe. Wir geben Zitronensaft hinzu und lassen die Suppe noch einmal aufwallen. Ofenfrisch verzehren wird die Suppe.

Überlieferung: Es ist eine Suppe, die der Großgrundbesitzer stolz den Arbeitern, die im Frühling auf die Baumwollfelder zum pflücken kommen, darbietet. Sie wird einmalig zum Arbeitsende ausgegeben. Die Suppe, die mit den oben genannten Maßen zubereitet wird, wird im Haus des Großgrundbesitzers gekocht; für die Arbeiter jedoch wird sie in einer geringeren Auswahl an Zutaten zubereitet. Zu der Linsensuppe, deren Zutaten aus Vollkornmehl, Butter und getrockneter Minze bestehen, wird als Beilage dunkles, knuspriges Brot dargeboten.

²²² In vielen Regionen findet man sie auch unter der Bezeichnung „mirmırık“.

Manisa, Kula

Enginar Dolması – gefüllte Artischocken

Zutaten: 10 Stück frische, grüne Artischocken, 3 Zwiebeln, 250 g. Reis, 2 Bündel Dille, 1 Glas Olivenöl, 500 g. grüne Pflaumen, 20 Stück frische Weinblätter, 2 Gläser Wasser, 1 Teelöffel schwarzer Pfeffer, 1 Esslöffel Mehl, 3 Stück Zitronen, 8 Gläser Wasser, ausreichend Salz.

Zubereitung: Während wir die Artischocken auswählen, rütteln wir sie an ihrem Stängel, wenn er nachgibt, wissen wir, dass sie frisch sind. Danach säubern wir die schmutzigen Blätter und schneiden den oberen Teil ab. Wir trennen die mittleren Blätter ab, wer möchte kann sie aufkochen, deren Flüssigkeit kann getrunken werden, oder man kann den Kochtopf damit auslegen. Nachdem wir die borstigen Teile der Artischocken mit Hilfe eines Löffels gründlich entfernt haben; schälen wir die Stängel und legen sie – damit sie sich nicht dunkel verfärben – alle zugleich in eine Flüssigkeit, (bestehend aus 8 Gläsern Wasser, dem Saft von 3 Stück Zitronen und 1 Löffel Mehl) ein.

Danach bereiten wir die Füllung zu: Über den gesamten Reis (wenn man möchte kann man ihn auch geröstet verarbeiten) schneiden wir drei Zwiebeln fein und würfelig; wir hacken Dille fein; geben die Hälfte des Olivenöls hinzu; streuen schwarzen Pfeffer und Salz ein und vermischen diese in rohem Zustand. Die Artischocken entnehmen wir aus der speziellen Flüssigkeit und können sie nunmehr füllen. In dem wir sie mit frischen Weinblättern bedecken, stellen wir sie am Rand ab. Erst legen wir das Innere eines weiten Kochtopfes mit zehn Stück Weinblättern aus. Danach streuen wir die Stiele der Artischocken und die Hälfte der Pflaumen ein. Die gefüllten Artischocken legen wir in den Topf ein und bedecken sie mit Weinblättern. Die übriggebliebenen Pflaumen setzen wir auf die Artischocken. Ausreichend Salz, Wasser und das übrige Olivenöl gießen wir über die gefüllten Artischocken und bedecken sie mit einem Ölpapier (keinesfalls einen Topfdeckel verwenden). Wir lassen sie 15 Minuten auf starker Hitze, und 60 Minuten leicht kochen.

Es gibt eine spezielle Art die gefüllten Artischocken zu essen. Beginnen sie erst mit den Blättern; in dem sie diese einzeln zwischen ihre Zähne klemmen, knabbern sie an ihnen, danach verzehren sie den Pilavreis und zuletzt machen sie sich an die Frucht der Artischocke im Saft. *Enginar Dolması* ist eine Speise, die für spezielle Gäste zubereitet wird. Es ist ebenso möglich sie auf dieselbe Weise und mit Fleisch zu füllen.

Überlieferung: Artischocken werden als Allheilmittel gesehen: Es wird ihr nachgesagt, dass sie Blutzucker und Blutfett mindert, Gallensteine absondert, gegen Durchfall vorbeugt und wohltuend auf Leber und Nervensystem wirkt.

Karamürsel-İzmit

Mübarek Dikenî/Eşek Dikenî²²³ – Benediktenkraut-Fleischspeise

Zutaten: 1 kg Lammfleisch – klein geschnitten, 1 kg Benediktenkraut, 1 Zwiebel, 1 Stück frischer roter Paprika, 2 Zitronen, 1 Tomate, ausreichend Salz, 1 Teeglas Olivenöl, 1 Liter Wasser.

Zubereitung: Das Benediktenkraut muss in der kurzen Zeitspanne zwischen Morgendämmerung und Sonnenaufgang gepflückt werden. Wenn man es nicht in dieser Phase sammelt, so denkt man, dass darin wenig Milch enthalten ist. Milcharmes Benediktenkraut soll Unglück bringen. Während man das Benediktenkraut reinigt, soll das Messer erst zuletzt zum Einsatz kommen, da sonst die Pflanze ihre Milch einzieht. Um zu verhindern, dass die Milch ausläuft, schneiden wir die Pflanze in der Hand und lassen das Innere sogleich in eine Schüssel mit Zitronensaft laufen. Das Lammfleisch kochen wir in einem Topf und entfernen das Blut verschmierte Wasser. Danach geben wir Olivenöl hinzu und braten die Fleischstücke zart an – ohne das Öl zu verbrennen. Mit einer würfelig geschnittenen Zwiebel braten wir es weiter. Das Benediktenkraut heben wir mit Hilfe eines Schöpflöffels aus dem Zitronensaft und legen es über die Fleischstücke. Wir vermengen sie ein wenig, gießen Zitronensaft darüber und kochen das Fleisch und Benediktenkraut bis sie weich werden. Zuletzt, schneiden wir je einen roten Paprika und eine Tomate beliebig groß und streuen sie über das Gericht. Wir kochen es zehn weitere Minuten und schalten dann den Herd aus. Diese Speise lässt sich perfekt mit Bulgurreis kombinieren. Je nach finanzieller Möglichkeit wird Benediktenkraut mit Fleisch oder ohne zubereitet. Üblicherweise wird Benediktenkraut auch roh gegessen, man verarbeitet es zu Salat.

Überlieferung: Unter dem Volk wird Benediktenkraut als heilsame Kost angesehen. Es wird ihm nachgesagt, dass es eine fieberhemmende Wirkung hat, sämtliche Mikroben vernichtet, die Potenz steigert, Nierensteine abführt und die Harnwege reguliert.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 2, Frühling 2005

Tokat

Taş Ekmeği – Leylek Giliği (Lokması) – Storchenbrot

²²³ Baytop, Turhan: *Türkçe Bitki Adları Sözlüğü*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları, 3. Aufl., 2007, s.v. mübarek dikenî. siehe auch: Baytop, Turhan: *Türkiye’de Bitkiler ile Tedavi: (gemişte ve bugün)*. Istanbul: İstanbul Üniversitesi, 1984, s.v. mübarek dikenî: wird ebenso als Bostanotu, Şevketibostan, Şevkülübarek bezeichnet. In Anatolien wird es gegen Zuckerkrankheiten eingesetzt, außerdem gilt es als Appetitanreger, Harnverstärkungsmittel, Fieber- und Blutdrucksenkmittel und Beruhigungsmittel. Die Bezeichnung “Eşek Dikenî“ rührt daher, dass es Esel besonders gerne fressen.

Zutaten: 1,5 Gläser gemahlenes Mehl, 1 Esslöffel Kichererbsenhefe (Kichererbsen werden am vorabend zerstampft und in einem Glas Wasser in warmer Umgebung eingeweicht), 1 Glas Milch, 750 g. Traubensirup, 200 g. Butter, 200 g. Walnüsse, 1 Teelöffel Salz.

Zubereitung: Wir sieben die Kichererbsenhefe in eine Schüssel ab. Das Wasser lassen wir etwa 15-20 Minuten stehen. In einen kleinen Topf füllen wir Mehl und lassen die Mitte frei. In dem wir Milch und Hefe beifügen, durchkneten wir den Teig. Wir streuen einen Teelöffel Salz hinzu und wenn der Teig nicht mehr an den Händen kleben bleibt, bedecken wir ihn mit einem feuchten Tuch – etwa zwei Stunden – lassen wir ihn säuern. Wenn der Teig Luftbläschen bildet, erkennt man, dass er gegärt ist. Danach befetten wir eine kleine Pfanne und erhitzen sie. Den gegärten Teig gießen wir mit Hilfe einer Schöpfkelle in dünner Schicht in die Butter ein und in dem wir ihn wenden braten wir ihn an. Die zerstoßenen Walnüsse rösten wir zart in Butter an, gießen den Traubensirup darüber, vermengen diesen und beträufeln anschließend mit einer Schöpfkelle das Brot.

Überlieferung: Das *Taş Ekmeği* wird Ende März zur Storchenzeit zubereitet und stückweise an die Störche verfüttert um Fruchtbarkeit voranzutreiben. Aus diesem Grund wird es auch „*Leylek Lokması*“ oder „*Leylek Giliği*“, „Storchenhäppchen“ genannt.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 2, Frühling 2005

Kilis

Cennet Çamuru – Engelshaar

Zutaten: 750 g. frischer Fadenteig, 650 g. Zucker, 350 g. Butter, 1 Teelöffel Zimt, 500 g. Milchrahm, ein rundes Kupferblech mit 40 cm Durchmesser.

Zubereitung: Wir legen die Fadennudeln auf einem Tablett aus und brechen sie. In einer Pfanne schmelzen wir Butter, gießen sie über den Strudelteig und fahren fort sie mit unseren Händen zu zerbrechen. Das Tablett stellen wir auf den Ofen, der bei leichter Hitze läuft, und verrühren sie bis der rohe Geruch der Fadennudeln verblasst. Wir häufen den Strudelteig, lassen in der Mitte eine Mulde frei und füllen den Zucker in diese. Als ob wir die Mulde schließen würden, türmen wir den Teig und belassen ihn etwa 10-15 Minuten dergestalt bis der Zucker schmilzt. Wir durchmischen den Teig erneut. Wenn der Zucker mit dem Strudelteig verschmolzen ist, bedeutet es, dass er fertig ist. Sollte der Zucker kristallisieren, so gibt man eine halbe Tasse Wasser oder Milch hinzu und nimmt das Tablett vom Ofen. Danach zerstreuen wir den Strudelteig und gießen den Milchrahm schrittweise darüber. Über den Milchrahm streuen wir Zimt und verspeisen die Süßspeise ofenfrisch, denn dieses Dessert lässt man nicht warten.

Cennet Çamuru wird lediglich im Frühling, (April und Mai) aus dem Rahm, den man aus der Milch, die die Ziegen oder Schafe nach der Geburt geben, zubereitet. Dieser Rahm wird in der Region Kilis *sahan kaymağı* genannt. (der Name *sahan kaymağı* rührt daher, dass man den Rahm, der gekochten Milch in einer Schüssel

namens *sahan* aufbewahrt) *Cennet Çamuru* kann ohne *sahan kaymağı* nicht zubereitet werden. Diese traditionelle Süßspeise war früher in Kilis weit verbreitet; heutzutage hingegen bereiten sie nur noch alteingesessene Familien zu. *Cennet Çamuru* wird in Kilis gemeinsam mit Lammfleisch, Joghurtsuppe und Bulgurreis mit Fadennudeln gegessen.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 2, Frühling 2005

Gaziantep

Keme Kebabı - Trüffelpilzkebab

Zutaten: 400 g. Lammschulter ohne Knochen, 100 g. Lammhals ohne Knochen, 200 g. Lammschwanzfett, 40 Stück Trüffel (*tuberaceae*)²²⁴ in Größe von Walnüssen, Salz, schwarzer Pfeffer.

Zutaten für *Piyaz*²²⁵: 1 Bund Petersilie, 1 Stück frischer roter Paprika, 1 Bund Frühlingszwiebeln, 1 Esslöffel Gewürzsumach.

Beschreibung: *Keme* - Trüffel (*tuberaceae*) sind eine Pilzsorte. Es gibt zwei Sorten, eine deren Inneres schwarz ist und duftet, die andere ist weiß und geruchlos. Jedoch ist in unserem Land, jene Sorte, deren Inneres weiß ist verbreitet. Sie wächst in Zentral-, Süd- und Ostanatolien, teilweise stößt man auf sie auch in der Marmara- und Schwarzmeer Region, wenn auch nicht häufig. Sie wachsen an Weiden mit Eichenwuchs nach den Aprilregen – etwa 5-10 cm – unter der Erde. An der Bodenoberfläche verstecken sie sich in Maulwurfshügeln unter den Ausbuchtungen. In diesen Regionen gibt es Familien, die Pilze sammeln und mit ihrem Wissen, dass sie von Generation zu Generation weiter geben, die Trüffel mit Leichtigkeit finden.

Zubereitung: Erst reinigen wir die Trüffel gründlich; denn sie tragen das gesamte Erdgewebe an sich. Danach reinigen wir ihr Äußeres mit einem rauen Stein und waschen sie erneut. Die Trüffel werden zweigeteilt, mit Hilfe eines „*keme delici*“²²⁶ vorsichtig in der Mitte durchlöchert. Lammschulter, Lammhals und das Schwanzfett schieben wir durch den Fleischwolf bis sie der Größe von Weizenkörnern entsprechen. Doch zermatschen wir das Fleisch bloß nicht. Wenn sie über diese Möglichkeiten nicht verfügen, so können sie das Fleisch ebenso beim Fleischer, in dem sie es mit einem Satz durch den Fleischwolf schieben lassen in gewünschter Form bekommen. Jedoch wird dies nicht sehr bevorzugt; und wenn das Messer des Fleischers stumpf ist, bedeutet es, dass Ihr Fleisch wegzuwerfen ist!

Nun vermengen wir das Fleisch, das wir faschiert haben, in dem wir Salz und Pfeffer hinzugeben. Je ein Stück Faschiertes und ein Stück Trüffel werden an

²²⁴ Baytop, Turhan: *Türkçe Bitki Adları Sözlüğü*. s.v. keme.

²²⁵ Salat aus feingeschnittenen Zwiebeln, Salz und Petersilie. Manchmal auch als *kuru fasulye piyazı* mit Bohnen zubereitet.

²²⁶ Zylindriger, Metallstab in Stiftgröße, der die Trüffel durchlöchern soll.

einen runden Metallspieß aufgefädelt und danach auf der Feuerasche²²⁷ aus Eichenholz gegrillt. *Keme Kebabı* sollte auf jeden Fall mit Frühlingszwiebel-Salat gegessen werden. Den Stiel des Geräts, das man verwendet um die Trüffel aus der Erde zu graben nennt man „*küsgüç*“, das am Ende steckende spitze Eisen hingegen „*hıst*“ „Wurfspieß“.

Zubereitung des Zwiebelsalates: Wir schneiden Frühlingszwiebel, Petersilie und rote Paprikaschoten fein und vermengen sie mit Gewürzsumach und unser Zwiebelsalat ist schon fertig. In dem sie auf ein ausgelegtes Fladenbrot etwas Zwiebelsalat, etwas Trüffel geben und einen Teil des Kebap's auszupfen, können sie es als Roll-Sandwich oder eingerolltes Fladenbrot verspeisen.

Überlieferung: In der anatolischen Volkskultur finden sich bezüglich Trüffelpilzen eine Vielzahl an Mythen und Volksgeschichten. Während der Dezember und Jannuar Regenfälle werden die Samen in die Erde gestreut; nach den gewittrigen März und April Regenfällen sind sie bereit gesammelt zu werden. Wenn der Regen ohne Gewitter fällt, bedeutet es, dass es keine Trüffel geben wird.

Einer Legende zufolge konnte eine Mutter für ihre Kinder in der Hungersnot nicht zu essen finden. Ohne vor Gott zu klagen gab sie in ein Tongefäß einige Feuersteine und Wasser und kochte dieses. Sie gab ihren Kindern die Suppe aus Steinen zu essen und warf die Steine vor der Tür in dem sie Gott dankte in die Erde, in diesem Moment verwandelten sich die Steine in Trüffel. Seit jenem Tag konnten die Menschen einen solchen Geschmack an keinem anderen Ort finden. Dieser aus der Hungersnot dargebrachte Pilz ist die beliebteste Sorte. Diese Legende wird in Diyabakır und Bismil²²⁸ erzählt.

Einer anderen zusammengetragenen Legende aus dem Dorf Kuşdoğan, im Landkreis Yeşilyurt in Malatya zufolge bereitete Fatma ana die Frau des Propheten Ali eines Tages Teig für Brot zu. Sie machte Brot und grub die sich vermehrenden Teigstücke, damit sie nicht nutzlos vergeudet werden in die Erde ein, in dem sie diese in kleine Stücke teilte. Jeder, der in die Erde eingegrabenen Teigstücke, verwandelte sich in Trüffel – das heißt, mit dem Namen *domalan*, den ihm diese Region gab. Außerdem glaubt man unter dem Volk, dass er die Krätze heilt, die Potenz steigert, auf Augenkrankheiten, Kraftlosigkeit und alle möglichen anderen Krankheiten wohltuend wirkt und noch köstlicher als Fleisch ist. Die Augen, Knie und Herzen derjenigen, die ihn verspeisen sollen ein langes Leben haben, sagt man.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 2, Frühling 2005

Ostanatolien

Nevruz Şerbeti – Neujahrs Scherbet

Zutaten: 1 kg helles Saatgetreide, 10 g. Safran, 1 kg geschleuderter Honig, 5 Liter Wasser.

Zubereitung: Erst waschen wir den Weizen, breiten ihn auf einem Tablett aus und lassen ihn keimen, in dem wir ihn eine 1 Woche in warmer Umgebung abstellen. Jeden Tag bewässern wir ihn leicht. Dann zerstoßen wir den Weizen mit Hilfe

²²⁷ Wörtlich: Glut, die in Begriff ist in Asche überzugehen.

²²⁸ Ort in Diyarbakır.

eines Hammers und fangen diese Flüssigkeit in einem Topf ab. Den übriggebliebenen Treber, schütten wir in 5 Liter Wasser, zerpressen ihn erneut und geben die Flüssigkeit in einen Topf. Den Topf, den wir auf den Herd stellen, lassen wir eine Stunde lang kochen. Vergessen wir nicht während des Kochens, den Schaum abzuschöpfen. In das kochende Scherbet mengen wir Safran und Honig, und lassen es 15-20 Minuten weiter kochen. Danach sieben wir es ab und können es warm oder kalt trinken.

Legende: Das Neujahrs Scherbet wird traditionell eine Nacht vor Nevruz zubereitet; es wird bis zum morgen des Neujahresfestes in einem Topf unter einem Baum abgestellt. Früh morgens, begonnen mit den Ältesten der Familie, trinkt jeder eine Tasse, in dem er sich etwas wünscht. Das Neujahrs Scherbet wird nur im Frühling, im Monat März zubereitet. Man glaubt diejenigen, die dieses Scherbet trinken, werden vom Übel befreit und gelangen zu starken Kräften. Üblicherweise wird es auch mit verschiedenen Gewürzen zubereitet und in Form einer Paste gebracht; die *Nevruz Macunu* genannt wird.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 3, Sommer 2005

Şavşat

Haşıl – Milchbrei

Zutaten: 100 g. Maismehl (nicht bitter und abgestanden), 4 Gläser gemolkene Kuhmilch (frisch, am selben Tag gemolken), 100 g. Butter (frisch – am selben Tag zubereitet), ausreichend Salz.

Zubereitung: Wir füllen Milch in einen kleinen Topf, wenn sie zu kochen beginnt, mindern wir die Hitze und verrühren sie, in dem wir nach und nach Maismehl einziehen lassen. Bis das Mehl eingestreut ist, rühren wir weiter. Milch und Mehl bringen wir, in dem wir sie ineinander verrühren, in Form eines dickflüssigen Breis. Diesen leeren wir auf einen Teller und bilden in seiner Mitte eine Mulde. In der Zwischenzeit wiegeln wir Butter in der Pfanne auf, lassen sie leicht karbonisieren und nehmen sie vom Herd, in dem wir sie leicht schäumen lassen. Bevor wir die Butter über den Brei gießen, gehen wir mit der Pfanne durch das Haus und lassen den Geruch in alle Zimmer dringen. Danach gießen wir sie über den Brei, sodass wir ein Zischen und einen Wohlgeruch hervorbringen. Die herrliche Butter und das nach Milch und Maismehl duftende *Haşıl*, sollten sie unbedingt mit Brot verzehren, dass auf *pileki*-Stein²²⁹ gebacken wurde. Sie können die Speise essen, in dem sie die vom Brot abgetrennten Stücke erst in den Brei aus Milch und Maismehl eintauchen und danach in die Butter.

²²⁹ Siehe dazu: <http://www.biriz.biz/rize/iyidere/pileki.htm>. Letzter Zugriff, am 10.01.2013. Es handelt sich um einen ausgehöhlten Stein, in dem man Brot bäckt. Er wird aus der sogenannten „*Pileki Mağara*“, einer Höhle im Landkreis Iyidere gewonnen. Aufgrund des zu hohen Aufwandes an der Gewinnung dieses Steines, wurde dieses Unterfangen heutzutage nahezu stillgelegt. Heute beschränkt sich die Verwendung dieses Steines nur auf einige wenige Kundige, die ihn vereinzelt zum Backen von Maisbrot verwenden. Früher jedoch galt er mit seiner Besonderheit sich langsam zu erhitzen und ebenso langsam wieder auszukühlen, was dem Brot eine makellose Konsistenz verlieh, als einer der nicht weg zu denkenden Kochgeräte der östlichen Schwarzmeerregion.

Überlieferung: *Haşıl* ist ein Gericht, das freitag abends gekocht wird. Dem Glauben zufolge kehren die Seelen der Verstorbenen am Freitag abend in die Häuser, in denen sie gelebt haben zum Besuch ihrer Verwandten und finden großen Gefallen an den Gerüchen von Milch, Butter und Maismehl, die aus den Zimmern und Türschwellen dringen. Diese Tradition wird nur noch von wenigen Menschen fortgeführt.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 3, Sommer 2005

Milas-Muğla

Ekşili Köfte – saure Fleischbällchen

Zutaten: 1 kg fettloses - sehnloses gut zerhacktes Faschiertes vom Schaf, 2 Zwiebeln, 3 Löffel Kleienmehl, 1 Teelöffel Salz, 250 g. Kichererbsen, 150 g. getrockneten Knoblauch, 50 g. Blättchenpfeffer, 2 große Tomaten, ½ Esslöffel Tomatenmark, 2 Bündel Petersilie, 1 Teelöffel saurer Saft unreifer Weintrauben, 100 g. Butter, 1 Liter Olivenöl, ausreichend Salz.

Zubereitung: Wir hacken eine Zwiebel fein und entnehmen ihre Flüssigkeit, in dem wir sie auspressen. Den übriggebliebenen Rückstand der Zwiebel durchnetzen wir, in dem wir Mehl, Salz und schwarzen Pfeffer mit dem Faschierten hinzugeben, gründlich zu einem Teig. Von der zubereiteten Mischung trennen wir kleine Stücke ab, formen sie rundlich und geben sie auf ein mit Mehl bestäubtes Tablett. Die Bällchen am Tablett schwenken wir ein bis zweimal. Wir erhitzen Olivenöl, braten die Bällchen hinaus und stellen sie zur Seite. Die Kichererbsen kochen wir in einem breiten Topf und sieben sie ab. Weiters schmelzen wir die Butter in einem Topf, geben die fein gehackten Zwiebeln und den fein gehackten Knoblauch hinein und vermengen diese gut ineinander. Danach kommen das Tomatenmark, die gehackten Tomaten und der Blättchenpfeffer hinzu und werden zehn Minuten bei leichter Hitze gut gedünstet. Später geben wir die Kichererbsen mit einem Liter kochendem Wasser, einem Glas Traubensaft und Salz hinzu und kochen diese eine halbe Stunde. Nachdem das Wasser aufgesogen wurde, geben wir die Bällchen darüber und kochen sie zehn weitere Minuten bei niedriger Temperatur und schalten den Herd aus. Nachdem sie fünf Minuten gerastet haben, richten wir sie auf den Teller an, bestreuen sie mit feingehackter Petersilie und verzehren sie offenfrisch.

Überlieferung: *Ekşili Köfte* werden zu Hochzeiten zubereitet. Sie werden den Gästen die in den Häusern von Braut und Bräutigam Glückwünsche überbringen serviert. Eigens wird die Speise auch zu *Mevlit*²³⁰ dargeboten.

²³⁰ Das *Mevlit*, auch *Mevlud* und *Mevlüt* genannt, ein Text aus dem Koran in Gedichtform, der von der Geburt des Propheten Mohammed's erzählt, wird an Tagen spezieller Ereignisse rezitiert. Etwa zu Geburten, Beschneidungsfeiern, aber auch am 40. Tag des Todes eines Menschen. Siehe dazu: EI², Bd. VI., s.v. *mawlid*.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 3, Sommer 2005

Bartın

Maya (yeşil domates) Kavurması – Grüne Tomaten geröstet

Zutaten: 1 kg grüne Tomaten, 1 Liter Wasser, 10 Stück Kichererbsen, 3 große Zwiebeln, 200 g. Butter, 1 Bund Petersilie, 1 Esslöffel Salz.

Zubereitung: Die Tomaten halten wir zwanzig Tage lang in einer Schüssel, in einem Liter Wasser mit Salz und Kichererbsen fest verschlossen. Danach nehmen wir sie hinaus und schneiden sie beliebig klein. In einen Topf geben wir erst Butter, dann die Zwiebeln und danach die Tomaten und durchmischen diese bei starker Hitze. Darüber geben wir 2 Teelöffel des Wassers, in das wir die Tomaten eingelegt hatten und bedecken den Topf. Bei niedriger Hitze und im Dampf garen wir das Gericht etwa eine halbe Stunde. Zuletzt schmecken wir das Gericht mit Salz ab, durchrühren es und nehmen es vom Herd. Wir lassen das Gericht für fünf Minuten rasten und streuen die feingehackte Petersilie darüber. Die gerösteten Tomaten können kalt oder warm gegessen werden.

Das delikateste *Maya Kavurması* ist jenes, das man aus grünen Tomaten zubereitet, die zwanzig Tage eingelegt wurden. Je länger man es einlegt, desto saurer wird es. Aus der übrigen Flüssigkeit können wir ein sehr feines Brot machen. Man formt aus Maismehl und Weizenmehl, soviel das Wasser aufnehmen kann, ohne weitere Zutaten beizumischen, einen festen Teig. Nachdem dieser etwa drei Stunden gerastet hat, wird er im langsam auslaufenden²³¹ Holzofen gebacken. Dieses Brot eignet sich außer dem *Maya Kavurması* hervorragend als Frühstück. Streichen sie bloß keine Butter auf das Brot und machen es ungenießbar. So zerstören sie seinen Geruch und Geschmack.

Legende: Etwa 100-150 Jahre zuvor wurden die in Bartın kultivierten Tomaten noch bevor sie rot wurden gepflückt und zu Speisen und Eingelegtem verarbeitet. Als die Erntezeit überschritten wurde, also die Tomaten begannen sich rot zu verfärben, begann man zu klagen: „Oh weh, die Tomaten sind rot geworden, oh nein, sie sind verdorben...“, und man aß sie nicht. Nach einer bestimmten Zeit kamen Einwanderer aus Rumelien und begannen die umherliegenden, verdorbenen Tomaten (die roten Tomaten) zu sammeln und zu essen. Das Volk Bartın's sah den Einwanderern lange Zeit mit staunen dabei zu. Daraufhin sahen sie, dass es weder Kranke noch vergiftete Tote gab und begannen ebenso die roten Tomaten zu essen.

²³¹ Wortwörtlich: im Holzofen, der angemacht und abgeschaltet wurde.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 3, Sommer 2005

Burdur

Testi Kebabı – Kebab im Tonkrug

Zutaten: 2 kg fette Lammrippen klein geschnitten, 2 Zwiebeln, 1 kg Kartoffeln, ½ kg Auberginen, 1 kg Tomaten, 250 g. grünen Paprika, 2 Knollen getrockneter Knoblauch, ausreichend Salz, schwarzer Pfeffer, Kümmel, 1 breiter Tonkrug.

Zubereitung: In dem wir Zweige, Äste, Holz und Kohle aneinander häufen, entzünden wir ein großes Feuer und bringen es zum Glühen. In den Krug, geben wir das Fleisch, das wir in Pfeffer und Salz gewälzt haben, danach stellen wir den Krug in die Mitte der Glut und lassen ihn für zwanzig Minuten darin stehen.

Die Glut soll den Krug von seinem Griff bis in die Mitte des Krugbauches umgeben (etwa 30 cm hoch) Das Wichtigste, dass wir bei diesem Kochschritt nicht vergessen dürfen, ist den Krug an seinen Henkeln haltend, ihn zehn Minuten lang gleichmäßig zu schütteln. Dies muss man unbedingt machen, denn sonst brennt das Kebab am Boden an und das Gericht wird ungenießbar. Sie werden sogar gezwungen sein es wegzuerwerfen. Dann fügen wir die beliebig groß geschnittenen Zwiebeln und den in Zehen ausgelösten Knoblauch bei und schütteln ihn etwas weiter. Danach geben wir der Reihe nach die klein geschnittenen Kartoffeln und Auberginen hinzu. Und natürlich muss man ihn wieder schütteln. Zuletzt hacken wir die Tomaten und Paprika grob, und geben sie gemeinsam in den Krug. Es ist am Besten alle Zutaten in einer Zeitspanne von 5-7 Minuten hinzu zu geben. Erneut schütteln wir ihn; und verschließen die Krugöffnung mit einem Stück Teig, das wir aus Wasser und Mehl geformt haben. Wir schütteln den Krug zehn Minuten weiter. Wenn der Teig aufspringt und löchrig wird, bedeutet es, dass das Kebab fertig ist. Wir entfernen den Teig und leeren das Essen auf ein großes Blech; zuletzt, streuen wir darüber Kümmel und verspeisen das Gericht ofenfrisch mit reichlich Appetit.

Überlieferung: *Testi Kebabı* wird in Weingütern und Gärten und am Fuße kalter Wasserquellen zubereitet. Es ist eine kostbare Speise. Die Zubereitung gestaltet sich schwierig; die Speise wird aber von geschickten Frauen, und jenen, die etwas vom Kochen verstehen zubereitet. Es gibt auch folgendes Bestreben dieses Gerichts: Die Köchin dieser Speise möchte sich hierbei unter den Nachbarn bemerkbar machen, in dem sie sich rühmt. Deshalb ruft die Schwiegermutter der Großfamilie im Weingarten, in dem das Kebab zubereitet wird oftmals der Schwiegertochter zu: „Kind, schwinge mal den Tonkrug...!“ Das Kebab im Tonkrug, das speziell an heißen Sommertagen für weit angereiste Verwandte und besondere Gäste zubereitet wird, bringt den Köchen Lob ein, den Verspeisenden Wohlgeschmack und verleiht der Gemeinschaft Gaumenfreude. Jene, die es lieben das Essen als Fest und Vergnügen zu zelebrieren, sollten diese Speise eines Tages unbedingt an einer Quelle zubereiten.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 3, Sommer 2005

Tekirdağ

Yağmur Böreği – Regenpasteten

Zutaten: 1 kg Kleienmehl, 1 Teelöffel Salz, 200 g. Butter, 3 Stück Eier, 1 Glas Milch, Wasser soviel aufgesogen wird.

Zubereitung: Wir füllen Mehl in eine Schüssel und lassen die Mitte frei. In dem wir ein Glas Wasser, Salz, Eier und die Hälfte der Butter hinzugeben, verrühren wir diese gründlich. Sollten das Wasser oder die Milch zu wenig sein, so führen wir erneut Wasser hinzu und rühren einen nicht zu weichen Teig an.

Diesen bedecken wir danach mit einem feuchten Tuch und lassen ihn etwa zwei Stunden rasten. Dann trennen wir Stücke in der Größe von Orangen ab und rollen sie mit dem Nudelholz²³² aus. Die ausgerollten Teigstücke sollen einen Durchmesser von siebenzig Zentimetern haben.

Die ausgewalkten Teigstücke befetten wir mit Butter, schichten sie übereinander auf und in dem wir den Teig in Form einer Walze um das Nudelholz wickeln, bilden wir ihn wieder zu einem langen Teig. Danach bringen wir ihn in Form eines Kreises, in dem wir ihn rundum ausziehen. Dieser Arbeitsschritt muss am Bratblech gemacht werden. Über dem Feuer backen wir ihn, in dem wir den Teig am heißen Bratblech wenden und Butter darüber streichen. Die Pastete wird ofenfrisch Stück für Stück heiß verzehrt. *Yağmur Böreği* können sie ebenso mit Faschiertem und reichlich Zwiebeln zubereiten. Dafür muss man erst kleine Stücke in Walnussgröße vom Teig abtrennen und diese ausrollen. In die Mitte des Teiges fügt man die Zutaten und verschließt ihn. Die Pastete mit Faschiertem und Zwiebeln bekommt die Form eines Bündels. Sie wird gebacken, in dem man sie vorder- und rückseitig wendet; und in dem man sie beidseitig mit Butter bestreicht.

Yağmur Böreği lassen gut betuchte Familien in der Dürrezeit zubereiten. Man bäckt es in der Nähe von Friedhöfen auf Blechöfen am Holzfeuer, die man unter Bäumen stellt. Nachdem Regengebet wird es an Teilnehmende und Arme Menschen verteilt. Man glaubt, dass die verlesenen Gebete und die verteilten Pasteten Regen herbeibringen.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 3, Sommer 2005

Denizli, Tavas, Buldan

Çaput Aşı (Bağ Yapağı Aşı) – Weinblätter mit Stierfleisch

Zutaten: 500 g. frische Weinblätter, 150 g. Butter, 1 Zwiebel, 250 g. Stierfleisch klein geschnitten, 50 g. Reis, 500 g. Joghurt mit Knoblauch, ausreichend Salz.

Zubereitung: Wir hacken die frischen Weinblätter fein und lassen sie fünf Minuten in kochendem Wasser sieden. Danach stellen wir die Weinblätter zur Seite und sieben das Wasser in eine andere Schüssel aus. Leeren wir es bloß nicht fort und vergeuden es. Dann geben wir Butter in einen Topf, darüber das

²³² Das Nudelholz, das oklava genannt wird, ist üblicherweise aus Buxbaumholz, Eschenholz, oder Pappelholz angefertigt. Es ist nicht dicker als etwa 2-3 cm und hat eine Länge von etwa 1 Meter, sie variiert jedoch.

Stierfleisch, die fein gehackten Zwiebeln und vermengen diese gemeinsam mit der Butter.

Im Anschluss geben wir die Weinblätter über das Fleisch und rühren weiter. Zuletzt geben wir den Reis hinzu und verrühren ihn gründlich. Die vier abgestellten Gläser Wasser der Weinblätter gießen wir in unser Gericht und kochen es zugedeckt auf niedriger Hitze für eine Stunde. Bevor wir es vom Ofen nehmen, schmecken wir es mit Salz ab, verrühren es und schalten den Herd aus. Nachdem es etwas gerastet hat, richten wir es in einer Schüssel an. Wir gießen mit Knoblauch versehenes Joghurt aus Ziegenmilch darüber und verzehren die Mahlzeit offenfrisch.

Überlieferung: In der Gegend um Denizli, Tavas, Buldan und deren Dörfern in der Umgebung, nennt man die ersten und frischen Blätter der Weintrauben *çaput*. Die Speise aus Stierfleisch wird zur Weintraubenzeit mindestens drei Mal durch die Weingartenbesitzer zubereitet, damit die Ernte gut ausfällt und gemeinsam mit den Arbeitern in den Weingärten gegessen. Man glaubt es bringe Überfluß und Fruchtbarkeit.

Ebenso gibt es die *çaput*-Suppe mit Joghurt. Diese wird von den arbeitenden Familien und von Armen Menschen zubereitet. Sie ist fleischlos, wird kalt gegessen und ist ebenso unersättlich.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 3, Sommer 2005

Trakya

Hardalye –Scherbet aus Senfkraut

Zutaten: 5 kg frische weiße Weintrauben, 5 kg frische rote Weintrauben, 250 g. Gerste (in einem Stoffsack eingewickelt), 100 g. Senfkraut, 1 Kochtopf mit 80 cm Größe.

Zubereitung: Wir waschen die Weintrauben mit ihrem Stiel und geben sie gemeinsam mit der Gerste und dem Senfkraut in den Topf. Langsam gießen wir Wasser darüber, sodass es den Inhalt bedeckt. Während dieses Arbeitsschrittes zählen wir die Namen von sieben sorgenfreien Menschen aus der Umgebung, in der wir wohnen auf. Sowohl das Scherbet, als auch Eingelgtes von sorglosen Menschen ist ausgezeichnet. Wir bedecken die Öffnung des Topfes mit Weinblättern, in dem wir die nach oben treibenden Weintrauben niederdrücken und sie danach fest daran binden. Im Schatten eines Baumes graben wir eine Grube von mindestens einem Meter Tiefe und buddeln den Tonkrug in die Grube ein. Man nennt den getätigten Arbeitsschritt Weinmost anmachen oder ansetzen. Je nach Traubensorte, variiert der Reifungsprozess zwischen 3-10 Tagen. Ein drei Tage alter Weinmost wird süß, nach zehn Tagen dagegen entfaltet sich ein säuerlicher Geschmack. Der Weinmost kann nach dem Essen kalt getrunken werden und seine Trauben können als Früchte verzehrt werden. Er eignet sich hervorragend zu Käse.

Überlieferung: Sollte sich beim Ausbuddeln des Kruges aus der Erde und entfernen der Weinblätter Schaum gebildet haben, bedeutet dies, der Weinmost ist nicht gelungen, er ist nicht durchgesickert. In diesem Fall sagt man, das die Person, die es zubereitet hat währenddessen nicht positiv gedacht hat und so wird es nicht getrunken, entsorgt und von neuem zubereitet. Das Erscheinungsbild von gelungenem Weintraubenmost ist klar und ohne Schaum und die Weintrauben sollen zerplatzt sein. Das erste Glas trinkt der Älteste der Familie und danach kosten alle von alt bis jung der Reihe nach. Es wird an Gäste dargeboten. Jeden Sommer wird es mindestens zehn Mal zubereitet und man glaubt an seine heilende Wirkung gegenüber Krankheiten.

Früher wurde *Hardaliye* in Trakien, in Alkoholfabriken zur Weintraubenzeit hergestellt und an Regierende der Region, sogar bis nach Istanbul und in anderen Provinzen als Geschenk in Korbflaschen gesendet.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 4, Frühling 2006

İskilip-Devecidağ und die Dörfer bei Kösedag

Yırtma – Weinblättergericht

Zutaten: 1 Teeglas geschroteter Weizen,²³³ 200 g. getrocknete, junge, noch nicht ausgewachsene Weinblätter, 4 Zehen getrockneter Knoblauch, 4 Gläser Wasser, 150 gr. Butter aus Kuhmilch, 1 große Zwiebel, Zitronensaft einer Zitrone, 1 Teelöffel Tomatenmark, 1 Teelöffel Paprikamark, 1 Teelöffel Blättchenpfeffer, ausreichend Salz.

Zubereitung: Erst geben wir Butter, den geschälten Knoblauch und die fein gehackten Zwiebeln in den Topf und dünsten Zwiebeln und Knoblauch bei starker Hitze bis sie glasig werden. Danach zerteilen wir die Weinblätter beliebig und waschen sie im Anschluss 3-4 Mal in heißem Wasser. Wir sieben das Wasser aus, mengen die Weinblätter den gedünsteten Zwiebeln und Knoblauch bei und rühren weiter. Nach der Reihe geben wir Tomaten- und Paprikamark hinzu, verrühren diese etwas und fügen zuletzt das Getreide und Wasser hinzu und kochen es etwa eine Stunde bei niedriger Hitze. Bevor wir das Gericht vom Herd nehmen, geben wir Salz und Zitronensaft hinzu, verrühren diese mit einem Holzlöffel und verspeisen das Gericht ofenfrisch. Wenn sie möchten können sie es auch in dem sie Joghurt darüber gießen verspeisen, es empfiehlt sich aber *Yırtma* ohne Joghurt zu essen.

Überlieferung: Man sagt, dieses Gericht ist ein Heilmittel für Arme. Es wird lediglich im Winter zubereitet und in Zeiten der Knappheit gekocht. Es wird angenommen, dass es auf sehr viele Krankheiten gut anspricht und dem Körper starke Kräfte verleiht. Durch den süß-sauren, bitteren Geschmack bleiben Beschwerden des Konsumierenden entgültig aus. Darüber hinaus ist auch der Geschmack des *Yırtma*, das man mit wildem kızıl-Pilz zubereitet unersättlich.

²³³ In dieser Region wird der Weizen „aşlık buğdayı“ genannt, gemeint ist *yarma buğdayı*-Weizengrütze.

Wenn die Reichen zurück in ihre Dörfer auf Besuch kommen necken sie einander gegenseitig: „Isst du immer noch das *Yirtma* deiner Großmutter?“, und lachen miteinander.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 4, Frühling 2006

Adapazarı-Kocaeli

Sugru – Hirsebrei

Zutaten: 1 Glas Hirsemehl, 4 Gläser frisch gemolkene Kuhmilch oder Wasser, ausreichend Salz und schwarzer Pfeffer, 500 g. frischer Rahm aus Kuhmilch.

Zubereitung: Erst gießen wir Milch in den Topf, wenn sie kocht, mindern wir die Hitze und streuen das Hirsemehl langsam ein. Dabei dürfen wir nicht außer Acht lassen, es mit einem Holzlöffel fortwährend zu verrühren, so lange bis der rohe Geruch des Hirsemehls verblasst.

Danach mindern wir die Hitze deutlich, geben etwas mehr als die Hälfte des Milchrahms mit Salz und schwarzem Pfeffer vermengt hinzu und gießen das Gericht in eine Schale. Darüber leeren wir auch den übrigen Milchrahm und verzehren die Speise ofenfrisch.

Legende: Früher fand man das Hirsemehl in jedem Fall in der Satteltasche, der in den Krieg ziehenden tscherkessischen Männer. Wenn sie auf den Bergen der Hunger überwältigte, bereiteten sie es mit Wasser zu. Man war überzeugt, dieses Gericht würde den Soldaten starke Kräfte verleihen. Heutzutage hingegen wird das mit Milch und Milchrahm zubereitete *Sugru* nach dem *Mevlit* zum Gedenken an die Toten zubereitet und ausgegeben.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 4, Frühling 2006

Bitlis-Komis-Viertel

Şekalok – Bulgurbällchen mit Ziegenfleisch

Zutaten: 1 Glas grüne Linsen, 1 Glas Kichererbsen, 500 g. getrocknete Schalen von Salatgurken, ausreichend Salz, 100 g. feiner Bulgurweizen, 500 g. geklopftes, nicht fettes und sehnloses Ziegenfleisch der männlichen Ziege, 1 Teelöffel Salz, 1 kg Joghurt aus Schafsmilch, 2 Esslöffel frische Tagesbutter, 1 Esslöffel rotes Paprikapulver, 5 Zehen Knoblauch.

Zubereitung: Erst sieden wir der Reihe nach Kichererbsen, dann Linsen und danach die Gurkenschalen getrennt voneinander. Die leicht weich gewordenen Gurkenschalen schneiden wir in die Größe der Kichererbsen. Danach werfen wir sie alle in einen Topf; am untersten Rand die Gurkenschalen, darüber die Linsen

und Kichererbsen. Darüber gießen wir 4 Gläser warmes Wasser und lassen sie zwanzig Minuten auf niedriger Hitze kochen. Dann mindern wir die Hitze stark und lassen das Gericht auf kleiner Flamme ziehen.

Anderweitig geben wir auf ein weites Blech Bulgurweizen, Ziegenfleisch und Salz und durchkneten diese krafvoll. Das Fleisch und der Bulgur sollen sich gut in einander vermengen. Seien sie vorsicht, ihre Hände müssen dabei unbedingt trocken sein, lassen sie bloß kein Wasser dazwischen laufen. Danach bilden wir aus dem Gemisch kleine Bällchen und legen sie in das auf kleiner Flamme ziehende Gericht als Mantel darüber. Weitere zwanzig Minuten lassen wir sie gemeinsam kochen und nehmen das Gericht dann vom Herd. Wir lassen es etwas rasten, richten es in einer Schüssel an und gießen Joghurt aus Schafsmilch mit Knoblauch darüber.

Zuletzt versehen wir die in der Pfanne geschmolzene frische Butter mit Paprikapulver und gießen sie über das Joghurt. Wenn gewünscht, können sie auch die gekochten Bällchen über das Joghurt streuen.

Überlieferung: Komis ist ein hinter der Burg von Bitlis, am Komis-Bach gegründetes grünes Viertel. Um den Bach, der quer durch das Dorf verläuft, gibt es große Gärten. Neben den vielen verschiedenen Pflanzen, die dort wachsen, ist das Viertel Komis berühmt für seine Salatgurken. *Şekalok*, das man aus im Sommer getrockneten Salatgurken zubereitet, wird nur in den Wintermonaten gekocht. Man ist überzeugt, dass jene die diese Speise verzehren, Vitalität und starke Kräfte erlangen. Besonders köstlich wird es von Frauen zubereitet, die Nachbarschaftsbesuche sehr gerne haben.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 4, Frühling 2006

Bayburt

Herse – Weizengericht

Zutaten: ein reifer Hahn, 1 kg geschälte Weizengrütze,²³⁴ 3-4 Liter Wasser, ausreichend Salz, 250 g. frische Tagesbutter.

Zubereitung: Den reifen Hahn geben wir in einen Kupfertopf und kochen ihn in drei Litern Wasser. Während er kocht, müssen wir unbedingt den Schaum abschöpfen, der nach dem ersten Aufwallen entsteht, denn sonst klebt er sich am Topfrand fest, mischt sich von dort ins Essen und verdirbt Farbe und Geschmack des Gerichts. Nachdem der Hahn etwa drei Stunden gekocht hat, nehmen wir ihn aus dem Wasser und legen ihn auf ein Tablett. Während wir das Fleisch von den Knochen lösen, streuen wir die Weizengrütze in das Wasser im Topf und kochen sie etwa drei Stunden bei niedriger Hitze, bis das gesamte Wasser aufgesogen wurde. Währenddessen halten wir den Deckel unbedingt verschlossen. Danach geben wir das von den Knochen getrennte Fleisch in den Topf und bevor wir den Ofen ausschalten, verrühren wir mit einer Holzkelle Weizenkrütze und Fleisch gut ineinander. Die Rührzeit beträgt etwa zwei Stunden. Zuletzt schmecken wir das

²³⁴ *Gendime*, ist die Bezeichnung für Weizengrütze in der Region Bayburt.

Gericht mit Salz ab, verrühren es und richten es in einer Schüssel an. Die in der Pfanne geschmolzene und geschäumte frische Butter, gießen wir über die Weizenspeise.

Überlieferung: *Herse* ist ein als heilender Reis bekanntes kostbares Gericht. Es wird in Zeiten geteilter Freuden; zu Hochzeiten, Feiern und Festmahlen zubereitet. Es wird geschätzten und geliebten Menschen dargeboten und soll ihnen Wertschätzung vermitteln.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 4, Frühling 2006

Eskişehir-Odun Pazarı, Ankara-Polatlı, Edirne

Yağlı Kalce Çorbası – Kalce – Etli Ovmaç – Einbrennsuppe

Zutaten: 250 g. Lammhals, 1 Liter Wasser, 100 g. Einbrenne, 200 g. frische Butter aus dem Butterfaß, 25 g. Tomatenmark, 2 Zwiebeln, 25 g. Blättchenpfeffer, ausreichend Salz.

Zubereitung: Erst hacken wir den Lammhals in die Größe von Reiskörnern, danach füllen wir Wasser in einen Topf und kochen das Fleisch darin. In dem wir den Schaum von der Wasseroberfläche abschöpfen, kochen wir es bei niedriger Hitze. In der Zwischenzeit hacken wir die Zwiebeln wieder in die Größe von Reiskörnern und vermengen sie in der Pfanne mit Öl, Tomatenmark und Blättchenpfeffer. Wir fahren damit fort, bis die Zwiebeln goldbraun angeschwitzt sind. Danach geben wir die Zutaten in den Kochtopf und erhöhen die Hitze. Zuletzt geben wir *ovmaç* und Salz hinzu und kochen es weitere zehn Minuten bei starker Hitze auf. Vergessen wir nicht das Gericht mit einem Holzlöffel zu verrühren. Hierbei ist die Kochtemperatur sehr wichtig, wenn sie abfällt, verdirbt das Essen. *Ovmaç* wird zu Brei und fällt zu Boden.

Wir schalten den Ofen aus, richten unser Essen in einer Schüssel an, garnieren es mit Kräutern und verzehren es gemeinsam mit frischem Paprika und viel Appetit. *Ovmaç*: Wir sieben Mehl fein auf ein rundes Tablett. Danach füllen wir Wasser in eine Tasse, tauchen unsere Hände darin ein und träufeln es über das Mehl. Wir verhelfen den Wassertropfen, dass sie sich im Mehl verhaften, in dem wir das Tablett 1-2 Mal schwenken. Wir halten etwas inne und durchmischen es dann mit unseren Händen. Das verklumpte Mehl füllen wir in ein Sieb und in dem wir es mit der Innenfläche der Hand niederdrücken und daran reiben, zerkleinern wir es in die Größe von Reiskörnern. Nachdem der zerriebene *ovmaç* getrocknet ist, wird er dem Essen beigelegt. *Ovmaç* wird nicht nur für *Kalce*, sondern auch viele andere Speisen verwendet.

Überlieferung: Die *Kalce Çorbası* (mit *ovmaç*, zubereitet aus Fleisch) wird am morgen des Opferfestes in Gemeinschaftsarbeit zubereitet und verspeist. Ein Opferfest ohne ihr ist undenkbar. Sie wird zu Hochzeiten und speziellen Anlässen zubereitet und ist eine kostbare Suppe, die man [Gästen] anbietet.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 4, Frühling 2006

Urfa

Şıllık²³⁵ - süßes Gebäck

Zutaten: 15 Gläser Wasser, 1 kg gemahlenes Mehl, 1 Teelöffel Salz, 500 g. Butterschmalz (aus Schafsmilch hergestellt und der ihre Molke entnommen wurde) 50 g. Schwanzfett, 10 Gläser Weintraubensirup, 10 Gläser grob gehackte Walnüsse, 1 Teelöffel Zimt gemahlen.

Zubereitung: Wir vermischen Mehl, Salz und Wasser gründlich in einer Schüssel und bereiten einen dünnflüssigen Teig vor. Danach bringen wir das Bratblech für Fladenbrot im Hof des Hauses auf drei Pfeilern an und entzünden innerhalb dieser ein Feuer. Wenn das Bratblech gut erhitzt wurde, senken wir die Flammen und tragen auf das Bratblech dünn Schwanzfett auf. Wir schöpfen einen Teil des flüssigen Teiges mit unseren Händen (halbe Hand voll) und streichen diesen rasch über das Bratblech, und sollen ihn dabei einrinnen lassen, als ob wir hauchdünnes Brot aus Blätterteig machen würden. In kürzester Zeit (etwa 1 Minute) wird der Teig gebraten sein. Bis der dünnflüssige Teig fertig gebraten ist, führen wir denselben Kochschritt fort...

Auf ein großes Blech legen wir ein Stück des herausgebratenen Teiges. Darüber streuen wir vier Esslöffel Walnüsse und 3-4 Esslöffel des gekochten Weintraubensirups und bedecken ihn mit einem weiteren Teigstück. Wir geben erneut in derselben Menge Walnüsse und Traubensirup darüber und überdecken auch diesen wieder mit einem Teigstück. Bis der Teig verarbeitet ist, fahren wir fort, je eine Schicht Walnüsse und Traubensirup übereinander zu setzen, die letzte Schicht muss mit Teig bedeckt sein. Danach schneiden wir die aufgetürmten Teige in Karoform und gießen den übrigen aufgekochten Weintraubensirup darüber, sodass er sich überall hin verteilt. Danach streuen wir die Walnüsse gänzlich darüber. Zuletzt lassen wir die reine Butter in der Pfanne aufschäumen und gießen sie über den Teig. Wir bestäuben ihn mit Zimt und servieren das Tablett dem breiten Familienkreis.

Überlieferung: In Südostanatolien treffen Nachbarn, Ehepartner, Freunde und alle Frauen zusammen um den Monatsbedarf Brot (am Bratblech gebacken) eines Haushaltes abzudecken und bereiten es gemeinschaftlich zu, nach dem Motto heute gehen wir zu dir und morgen zu mir.

Nachdem die Brote gebacken wurden, machen sich alle daran das Mehl rund um sie herum zusammen zu raffen. Gemeinsam sieben sie das Mehl und bereiten einen dünnflüssigen Teig zu. Der Hausbesitzer stellt Traubensirup, Walnüsse, Butter, Zimt und andere Zutaten zur Verfügung. Die Kinder, die Wind bekommen, dass die Arbeit beendet wurde und nun die Zeit für Şıllık an der Reihe ist, versammeln sich um den Ofen. Freudig genießen sie die Speise. So endet die Mühe in Vergnüglichkeit. Jeder liebt sie. Hausbesitzer, die ein solches Essen nicht ausgeben, fallen dem Tratsch zum Opfer. Die Speise wird eigens als Wohltat zubereitet und unter den Nachbarn verteilt.

²³⁵ Im Südosten Anatoliens nennt man dünnflüssigen Teig *şıllık* oder *şılki*.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 4, Frühling 2006

Muş

Nardan – Trauben Scherbet

Zutaten: 3 kg Weintraubensirup aus sauren Trauben, 8 Liter gekochtes Wasser, ein 15 Liter großer Tonkrug.

Zubereitung: Aus sauren Trauben, die man als *Nardan* bezeichnet, stellt man am Ende des Sommers Traubensirup her. Im Winter wird in gekochtes Wasser Traubensirup eingerührt, in einen Tonkrug abgefüllt und an den Baumstamm einer Eiche gebunden. Die Tonkrugkrugöffnung wird mit einer Pflanze fest zugebunden. Der Traubensirup wird im Monat Dezember zubereitet und nach dem dritten Schneebefall des Eichenbaumes geöffnet; es wird heiß oder kalt getrunken.

Überlieferung: Sollte während man das Scherbet, zubereitet kein Marienkäfer zwischen der Pflanze in den Tonkrug hineinkriechen, so glaubt man, dass es verderben wird, denn wenn es von einem gutherzigen Menschen zubereitet wird, denkt man, dass der Marienkäfer hineinkriecht. Saure Weintrauben gelten als heilig unter Muslimen und Christen. Muslimische Völker trinken es am Freitag, Christen am Sonntag, sagt man.

Es ist überliefert, dass der Tonkrug, der am Stamm des Eichenbaumes den dritten Schneefall abwartet, manchmal von Bären angegriffen wird. Dem Glauben zufolge würden manche der Scherbet zubereitenden Familien Bären Schaden zufügen und so sollen die Bären deren Krug zerbrechen und das Scherbet austrinken.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 5, Sommer 2006

Gümüşhane-Bayburt, İspir-Oltu

Kavurma Herlesi – Geröstetes

Zutaten: 150 g. grob gemahlenes Mehl, 150 g. frisches Öl, 5 Stück Markknochen eines jungen Schafes, 5 Liter Wasser, 2 Stück Tannenharz, 5 Knollen-Platterbsen,²³⁶ ausreichend Salz.

Zubereitung: Zuerst brechen wir die Lammknochen, sodass das Mark austritt und kochen sie in 5 Litern Wasser. Vergessen wir nicht während des Kochens den Schaum abzuschöpfen und bleiben wir ständig an der Kochstelle. Bis der Schaum

²³⁶ Koçkoz ist eine Pflanze mit rosafärbigen Blüten, in deren Wurzeln sich die Knollen befinden. Ihre Wurzelknollen werden vor allem in Ostanatolien roh verspeist. Baytop, Turhan: *Türkçe Bitki Adları Sözlüğü*. s.v.koçkuz.

zu Ende geschöpft ist, also das Wasser klar wie Ayran ist, wird es weiter gekocht. Wir mindern die Temperatur des Herdes und kochen das Fleisch zugedeckt fünf Stunden lang. Die Knochen sollen sich gut im Wasser entfalten und sich darin auflösen. Danach sieben wir das Wasser der Knochen in eine Schüssel aus und geben das Knochenmark auf einen anderen Teller.

Wir geben frisches Öl und Mehl in einen Topf und rösten es mit einem Holzlöffel eine Stunde lang bei niedriger Hitze bis das Mehl bräunlich wird. Danach geben wir das Knochenmark hinzu, rösten es zehn weitere Minuten, gießen das gesiebte Wasser der Knochen nach und nach ein und lassen es einziehen. Wir öffnen die Knollen-Platterbsen mit den Händen, holen die weißen Knollen hinaus, zerdrücken sie gründlich in einem Mörser, fügen sie dem Essen bei und lassen sie fünf Minuten gemeinsam kochen. Das Tannenharz zerstoßen wir im Mörser und schwärzen es in der Pfanne, ohne Zugabe von Fett bei kleiner Hitze an, streuen es über das Essen, das wir in einer Schüssel angerichtet haben und verzehren es ofenfrisch. Zuletzt soll die Konsistenz des Gerichts weder flüssig noch breiig sein, sondern ein Mittelwert beider.

Überlieferung: Diese Speise wird vor allem für Kinder und Kranke zubereitet. Man glaubt, dass sie auf Krankheiten anspricht. Sie wird in jedem Fall an kranke Nachbarn verteilt. Diejenigen, die sie verteilen, erlangen den Lohn der guten Tat, und die Kranken die Genesung durch *Kavurma Herlesi*.

Koçkoz ist eine Pflanze, die im Frühling wächst. Ihre Blätter sind an der Erdoberfläche, der Teil der Knollen, den man verspeist, darunter. Im Normalfall finden sie die Menschen nicht dort wo sie wachsen. Man stößt auf die Blätter, aber nicht auf die Knollen. Denn der köstlichste Teil der Pflanze, wurde schon lange von den Maulwürfen abgetrennt und in ihre Maulwurfshügel verschleppt. Die Dorfbewohner nennen den Ort, an dem sie die Pflanze verstecken *kuyu* „Schacht“. Weil es sehr schwierig ist, die Pflanze zu finden, sucht man nach ihnen betend und stibitzt sie aus angetroffenen Maulwurfsschächten und verspeist sie sogleich vorort.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 5, Sommer 2006

Giresun-Şebinkarahisar

Boncuklu Kömbe – Perlenbrötchen

Zutaten: 1 kg Vollkornweizenmehl, 500 g. frisches Joghurt aus Kuhmilch, 100 g. selbstgemachte saure Teighefe, 1 getrocknete Feige, 20 g. Salz, 150 g. zerkleinerte Walnüsse, 1 Perle, Wasser, soviel es fasst.

Zubereitung: In dem wir für die saure Teighefe 75 g. Mehl, 3 Esslöffel der säuerlichen Flüssigkeit des lauwarmen Joghurts, die Feige, die zu einer Paste püriert wurde und die halbe Menge des Salzes verrühren formen wir einen festen Teig. Wir lassen ihn drei Tage lang in ein Tuch eingewickelt, sodass er atmen kann an einem warmen Ort rasten. Danach geben wir die Hefe, die wir säuern haben lassen in das frische Joghurt ein. Wir fügen Salz und Walnüsse hinzu und kneten diese etwa eine halbe Stunde mit den Händen ein. Dann schließen wir die

Schüssel, umwickeln sie mit einem Handtuch und lassen sie drei Stunden an einem warmen Ort stehen. In das abgestellte Gemisch lassen wir nach und nach das übrige Mehl einziehen und vergessen nicht auch eine Perle einzuwerfen. Wenn notwendig geben wir etwas Wasser hinzu und formen einen nicht zu flüssigen Brotteig. Nachdem er 3-4 Stunden gerastet hat und aufgegangen ist, nehmen wir den 150 Gramm schweren Teig in unsere Hände und formen daraus 1 cm dicke und 10 cm lange platte Brötchen.

Wir graben eine Grube von 1 Meter Durchmesser und 10 Zentimeter großer Tiefe. In die Grube geben wir Holz, Zweigchen und Gestrüpp und machen ein Feuer an, das zwei bis drei stundenlang brennen soll. Danach entnehmen wir die Glut aus der Grube und mischen die Grube ringsum durch. Wir legen die Grube mit Walnussblättern aus, reihen die zubereiteten Brötchen darüber auf und backen sie unter Kontrolle, in dem wir die Gebratenen mit den nicht Gebratenen austauschen.

Überlieferung: Die Speise wird zu besonderen Anlässen und Abenden zubereitet. Wenn demjenigen, der die Brötchen bäckt, während er den Teig zubereitet die Perle in seine Hände fällt, so hat er nichts gesehen und weiß von nichts. Dies besagt die moralische Vorschrift. Wem an diesem Tag die Perle im Essen zuteil wird, dessen Schicksal und Glück soll sich erfüllen.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 5, Sommer 2006

Rize-Hemşin

Hoşmeri – Maismehlbrei

Zutaten: 500 g. frisches Maismehl, 250 g. Walnüsse, 10 g. Salz, 300 g. Milchrahm, 200 g. frisches Öl, ½ Liter Wasser.

Zubereitung: Wir gießen das frische Öl in einen kleinen Kessel. Wenn das Öl gut zerlaufen ist, geben wir nach und nach Mehl ein und rösten dieses langsam mit einem Holzlöffel im Öl. Danach fügen wir Wasser und Salz darüber. Nachdem es etwas gekocht hat, geben wir den Milchrahm hinzu und verrühren ihn mit einem Holzlöffel bei niedriger Hitze weiter, bis er schmilzt. So als ob man *helva* machen würde, soll es sich gründlich ineinander vermengen. Danach streuen wir ausgiebig Walnüsse darüber und lassen es uns schmecken.

Überlieferung: *Hoşmeri* ist ein rituelles Gericht, dass bei Sonnengebeten des Volkes zubereitet wird. Das Gebet lautet folgendermaßen:

„Der Löffel, Löffel möchte Öl
Vom Scheffel²³⁷ möchte es Milchrahm
Vom Mehlsack möchte es Mehl
Vom Sack²³⁸ möchte es Salz

²³⁷ Kadel: Ein Scheffel, der aus Kastanien-, Linden-oder Nadelbäumen angefertigt wurde, in dem man Nahrung wie Eingelegtes, Sirup, Magermilchkäse, Öl und Honig aufbewahrte.

Von Gott möchte es rote Sonne“

Und der gesammelte Milchrahm, das Mehl, Öl und Salz werden in einen Kessel gegeben und zu *Hoşmeri* verarbeitet. Währenddessen wird das Essen aus dem heißen Öl nach links, rechts und in die Luft geworfen und man ruft: „Gott, gib uns morgen rote Sonne.“

Das zubereitete *Hoşmeri* wird allen voran von Kindern und in Gemeinschaft gegessen. Am Ende erleuchtet die Sonne und es werden Kreistänze begleitet von Dudelsack getanzt.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 5, Sommer 2006

Kıbrıs-Zypern

Hırsız Kebabı (Kuru Kebap, Kleftico, Küp Kebabı, Panayır Kebabı, Fırın Kebap) – Des Diebes Kebap

Zutaten: ein wohlgenährter Stier, 500 g. Salz, 30 Zweige des Johannisbrotbaumes

Zubereitung: Wir zerteilen den Steinbock in 20-25 cm große Stücke und salzen dieses etwas mehr als herkömmliches Fleisch ein. Wir stellen das Fleisch beiseite und lassen das Salz vollständig einziehen. 15 der Johannisbrotzweige legen wir in 5 cm großem Abstand nebeneinander auf und binden diese je 2 Stück seitlich und 2 Stück mittig aneinander. An den Zweigen müssen unbedingt Blätter daran sein. Reißen sie die Blätter bloß nicht ab! Die Fleischstücke reihen wir auf das angefertigte Gitter. Danach binden wir die übrigen 15 Johannisbrotzweige mit derselben Technik aneinander und bedecken die Fleischstücke damit. Ist nach dem stark erhitzten Feuer der Geruch von Asche zu vernehmen, so schieben wir das vorbereitete Kebap in den Eckteil des Ofens. Wir verschließen den Ofen fest, sodass keine Luft eindringt, nehmen das Kebap nach drei Stunden hinaus und verspeisen es ofenfrisch.

Überlieferung: Der griechische Name für die Speise lautet *Kleftico*, andere Bezeichnungen sind *Kuru Kebap*, *Panayır Kebabı*, *Küp Kebabı*, *Fırın Kebabı* und *Hırsız Kebabı*. Man sagt der Name *Hırsız Kebabı* entstand durch die Diebe, die Schafe auf den Bergen stahlen und die Speise 12 stundenlang in den Gruben, die sie aushoben kochten. Die Diebe, die das Fleisch mit Ästen, Blättern und Erde bedeckten, liesen für den Hunger nur eine kleine Öffnung frei, wobei sie nur mit ihren Händen die Grube erreichen konnten und Stücke des versteckten Fleisches abrissen und ihre Mägen sättigten. In alten Häusern Zyperns wird es in in die Wand eingearbeiteten Tonöfen gekocht und an Sonntagen in Dörfern und auf Rummelplätzen zubereitet und verkauft. Heutzutage hingegen kocht man es im Ofen auf herkömmlichen Blechen.

²³⁸ Kintaman: Eine Art Sack, den man in der Hand oder über die Schulter trägt, angefertigt aus Schafs- oder Ziegenhaar.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 5, Sommer 2006

Boğazkale-Yerköy-Sungurlu

Tuvarlak Aşı – Bulgurbällchen

Zutaten: 250 g. feiner Bulgur, 750 g. Lammfleisch, mittelmäßig fett, 250 g. getrocknete Tomaten, 50 g. Mehl, 2 Zwiebeln, 75 g. Butter, 20 g. Salz, 10 g. schwarzer Pfeffer, 1 Liter Wasser, 1 Perle.

Zubereitung: Wir zerreiben Bulgurweizen, Fleisch, Salz, Pfeffer, eine fein gehackte Zwiebel und fein gehackte, getrocknete Tomaten mit unseren Händen und durchkneten sie gründlich. Nachdem wir eine bindende Konsistenz erreicht haben, formen wir runde Bällchen und legen sie auf ein mit Mehl bestäubtes Blech. In eines der zubereiteten Fleischbällchen arbeiten wir eine Perle ein. Nachdem wir alle Fleischbällchen geformt haben, schwenken wir das Tablett nach links und rechts.

Wir geben Butter in einen Topf, fügen erst eine fein gehackte Zwiebel hinzu und in dem wir die fein gehackten, getrockneten Tomaten hinzugeben rösten wir sie gut in Butter an. Darüber gießen wir ein Liter kochendes Wasser, schöpfen den Schaum ab, salzen es ausreichend und werfen die Fleischbällchen nach und nach in den Topf ein. Wenn diese fertig gekocht sind, werden sie an die Wasseroberfläche des kochenden Wassers treiben. Wir kochen sie etwa 1 Stunde erst bei starker Hitze, danach auf niedriger. Wir entnehmen sie dem Ofen, richten sie in Schüsseln an und verzehren sie sogleich.

Überlieferung: Jeder weiß, dass sich in *Tuvarlak Aşı* eine Perle befindet. Sobald das Essen auf den Esstisch kommt, warten alle mit Spannung darauf, wem die Perle zukommen wird. Je nachdem, auf wessen Löffel das Fleischbällchen mit der Perle landet, äußert man sich über diese Person je nach ihrer Charaktereigenschaft wohlgesinnt oder missbilligend. Zumeist werden diese Äußerungen von den Ältesten der Familien getätigt.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 5, Sommer 2006

Taurusgebirge-Alanya

Gavıt-Bal – Johannisbrot-Weizenspeise

Zutaten: 250 g. Johannisbrot, 150 g. angeräucherte Gerste,²³⁹ 250 g. getrocknete Feigen, 150 g. Sesam, 150 g. Terpentin-Pistazien,²⁴⁰ 150 g. Walnüsse, 1 Teeglas Wasser.

²³⁹ Göce sind frisch gereifte Gerstenkörner, deren Stiel abgeschnitten wird, die am Feuer angeräuchert werden und danach in einem Steinmörser mit den Händen zu Mehl geschlagen werden.

²⁴⁰ Die Terpentin Pistazie trägt viele verschiedene Bezeichnungen, siehe dazu: Baytop Turhan: *Türkçe Bitki Adları Sözlüğü*. s.v. menengiç.

Zubereitung: Die Bedingung hierbei ist, frische und qualitätsvolle Zutaten der heurigen Saison zu verwenden. Wir zerstampfen alle Zutaten außer Johannisbrot der Reihe nach getrennt im Mörser. Nachdem wir das Johannisbrot für 3 Minuten in heißes Wasser eingelegt haben, entkernen wir die weich gewordenen Früchte, in dem wir sie in der Mitte teilen. Werfen sie die Kerne bloß nicht weg. Diese werden wir für eine Speise, die wir künftig machen werden verwenden. Das Johannisbrot hacken wir fein und zerstoßen es im Mörser bis es eine pastenartige Konsistenz bekommt. Wir vermengen es auf einem Tablett und durchkneten es gründlich. Je nach Konsistenz, geben wir ein klein wenig Wasser hinzu. Je nach Wunsch, können wir sie durch Einklemmen im Handhof formen oder wir machen kleine Bällchen daraus, verzieren sie mit Wallnüssen und verspeisen sie mit gutem Appetit.

Überlieferung: Diese Speise wird von älteren Damen der Region für ihre Gäste, die sie in ihren Häusern besuchen kommen zubereitet. Die Angebotene Speise wird *helva*, Honig oder auch *Gavit* genannt und ist ein wichtiges Dorfgericht. Während man diese Speise zubereitet und isst, gedenkt man seiner Vorfahren. Diese Süßspeise, die Witwen und Großmütter für ihre Enkelkinder zubereiten, wird mit Heiter und Vergnügen verzehrt. So fragen die Kinder: „Großmutter, hattest du *Gavit* auch für Großvater gemacht?“, und erheitern sich.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 5, Sommer 2006

Dörfer in Hakkâri

Nevruz Suyu – Neujahrs Scherbet

Zutaten: 1 kg der Sprösslinge, die im Frühling wachsen und essbar sind (Leinkraut, Weizenkörner, Sprösslinge der Distel, Koriander, Vogelmiere,²⁴¹ Kreuzblumen, Glockenblumen, 2 Liter kochendes Wasser.

Zubereitung: Wir zerkleinern alle Pflanzen im Mörser gründlich und werfen sie in kochendes Wasser ein. Nachdem sie 5 Minuten gekocht haben, wünschen wir uns, dass das Neujahresfest reichlich Fruchtbarkeit, Segen und Gesundheit bringt und schließen den Deckel für 4 Stunden. Danach öffnen wir diesen und sieben das Wasser ab. Wir trinken das Neujahresgetränk, in dem 7 Personen jeder Familie Wünsche äußern.

Mit den übrigen Kräutern wird Joghurtsuppe zubereitet. Voraussetzung dabei ist, dass das Joghurt aus frischer Milch eines Schafes, welches kürzlich ein Junges bekommen hat gemacht wird. Der Name dieser Suppe ist *Mast Corbası*.

Überlieferung: Das Scherbet wird jeden Frühling zwischen 15. März und 8. April zubereitet. Man ist überzeugt, es reinigt das Blut im Körper derer, die es trinken und erneuert es. Man sagt, dass die Jahreszeit segensreich verlaufen und

²⁴¹ Baytop, Turhan: *Türkiye’de Bitkiler ile Tedavi: (gemişte ve bugün)*. Istanbul: Istanbul Üniversitesi, 1984. s.v.kuşotu (*Herba Stellariae mediae*). andere Bezeichnungen sind Serçedili, Serçeotu, es wird gerne von Spatzen und anderen Vögeln gegessen, daher diese Namen.

ausgiebige Fruchtbarkeit bringen werde. Konsumiert man es einmal nicht, so nimmt man an, dass sich Streit ereignet und das Jahr in Unheil verlaufen wird.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 6, Herbst 2006

Bergdörfer Nevşehir

Lepe – Bulgur-Milchbrei

Zutaten: ½ Liter in jenem Augenblick frisch gemolkene Ziegenmilch, 100 g. Bulgur.

Zubereitung: Die frische Ziegenmilch füllen wir in eine Schüssel. Der Ort, an dem wir uns vorfinden muss auf jeden Fall bergig sein um *Lepe* auch genießen zu können. Während das Feuer aus getrocknetem Kuhmist glüht, setzen wir einen Kochtopf auf drei Pfeiler aus Stein. Wir verrühren die Milch mit einem Holzkochlöffel und fahren damit fort bis sie kocht. Danach streuen wir mit einer Hand nach und nach den Bulgur ein und verrühren ihn mit der Anderen. Unterbrechen wir dies bloß nicht, wir rühren bis der ganze Bulgur eingestreut ist. Wenn *Lepe* die richtige Konsistenz erreicht, dann wird es sich leicht am Topfboden angesetzt haben und unser Essen ist zum Verzehr bereit. Mit einem Holzlöffel genießen wir *Lepe* in vollen Zügen.

Überlieferung: Diese Speise bereiten zumeist Hirten am Berg zu. Sie haben das Recht aus jeder Ziege *Lepe* zuzubereiten. Der Hirte bereitet für sich selbst jeden Tag der Gesundheit zu Liebe von einer anderen Ziegenmilch *Lepe* zu. Trifft er so manches Mal auf eine Bienenwabe, so mischt er auch Honig mit *Lepe* und macht daraus eine Süßspeise, die er mit Appetit verspeist. Dies sollten sie unbedingt ausprobieren, es ist wie ein Allheilmittel für jegliche Beschwerden.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 6, Herbst 2006

Schwarzes Meer

Hoşkiran - geröstetes Gänsefußgewächs

Zutaten: 1 kg Gänsefußgewächs,²⁴² 500 g. Fisolen, 2 Zwiebeln, 50 g. Tomatenmark, 25 g. Blättchenpfeffer, 150 g. frische Butter, 1 Liter Wasser, ausreichend Salz.

Zubereitung: Wir geben Butter in einen Kochtopf, schneiden die Zwiebeln klein, geben diese hinein und schwitzen sie an bis sie glasig sind. Wir geben Tomatenmark und Blättchenpfeffer hinzu und rösten sie weiter an und danach Fisolen und verrühren sie, gießen Wasser darüber und lassen sie kochen.

²⁴² Baytop, Turhan: *Türkçe Bitki Adları Sözlüğü*. s.v. hoşkiran –*Amaranthus lividus*.

In das kochende Gericht geben wir das klein geschnittene Gänsefußgewächs und verrühren es. Gemeinsam mit dem Gänsefußgewächs soll das Gericht etwa eine Stunde kochen. Nachdem wir es mit Salz abgeschmeckt haben, kochen wir es für zehn weitere Minuten. Zuletzt lassen wir es zwanzig Minuten rasten und verspeisen es.

Überlieferung: Das Gänsefußgewächs wächst zumeist in Baumarmen Gebieten. Es wird von fröhlichen und heiteren Frauen gesammelt, die dabei schwatzen: „Dieser und jener Körperteil schmerzte mich, ich aß Gänsefußgewächs und der Schmerz verging; oder: Isst du im Sommer nicht davon, so wirst du ständig krank.“ Es ist auch eine Heilpflanze. Es sind zumeist Frauen, die dieses Gericht gerne haben und zubereiten.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 6, Herbst 2006

Bergdörfer von Malatya

Cici Meme Aşı (Bulgur Aşı) – Bulgurgericht

Zutaten: 1 kg Bulgur, 200 g. Butter, 10 Eier, Schalen von 4 Zwiebeln, 1 Liter Wasser, ausreichend Salz.

Zubereitung: Wir geben Zwiebelschalen und Eier in einen Kochtopf, füllen das gesamte Wasser ein, geben Salz hinzu und lassen sie vier Stunden bei niedriger Hitze kochen. Wir nehmen sie vom Herd und entnehmen die Eier und Zwiebelschalen daraus. Das Wasser stellen wir erneut auf den Herd und beginnt es zu kochen, so geben wir den Bulgur hinzu. Wir kochen ihn bei kleiner Hitze bis der Bulgur das Wasser aufgesogen hat. Wenn sich im Bulgur kleine Bläschen bilden, so schmelzen wir sofort in einer anderen Pfanne Butter und gießen sie über die Speise. Wir rühren sie einmal durch und nehmen sie vom Herd. Nachdem wir das Gericht 10 Minuten lang ziehen haben lassen, verspeisen wir es gemeinsam mit den Eiern und Zwiebelschalen.

Überlieferung: Die Geschichte dieses Gerichtes, das man während des Regengebetes verspeist lautet folgend: Die Kinder versammeln sich und bereiten sich auf das Gebet vor. Man wickelt Tücher um ein Holzbrett. Dieses wird *Cici Meme* genannt, es gleicht einer Puppe. Ohne *Cici Meme* geht man nicht zum Regengebet. Danach wird die Holzpuppe von Haus zu Haus geführt und Butter, Bulgur und Eier werden aus den Häusern gesammelt. Die Kinder sagen vor jeder Haustüre angekommen folgenden Spruch auf:

„Was möchte *Cici Meme*?“

„Löffelweise Öl möchte es.“

„Was möchte *Cici Meme*?“

„Bulgur und Öl möchte es, Eier möchte es.“

„Was möchte *Cici Meme*?“

„Es möchte Regen von Gott. Gib uns Regen Gott, reichlich Regen.“

Nach diesem Spruch, überreichen die Kinder den Frauen den aus allen Häusern zusammen gesammelten Bulgur, die Eier, das Öl und verspeisen danach *Cici Meme*. Das Ei essen sie gekocht gemeinsam mit dem Pilavreis. Nach diesem Gebet wird fest an das Eintreffen des Regens geglaubt.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 6, Herbst 2006

Antalya (Tradition der Yörükten)

Kölle – Weizengericht

Zutaten: 350 g. Weizen, 1000 g. Bohnen, 100 g. Kichererbsen, 100 g. Saubohnen, 50 g. Blättchenpfeffer, 10 g. schwarzer Pfeffer, 50 g. Walnüsse, 50 g. Mandeln, 2 Zitronen, ausreichend Salz.

Zubereitung: Erst weichen wir den Weizen eine Stunde lang in reinem Wasser ein. Danach stellen wir ihn auf den Ofen, bringen ihn zum Kochen und lassen ihn bei niedriger Hitze 5 Stunden lang sieden. Bohnen, Kichererbsen und Saubohnen kochen wir getrennt von einander und geben sie in den Topf mit dem Weizen. Wir kochen sie bis sich alle Zutaten ineinander gut vermengt haben. Die Konsistenz muss gleich wie bei *sulu keşkek* „dünnflüssigem Weizengericht“ sein. Zuletzt pressen wir eine Zitrone darüber, fügen Blättchenpfeffer, schwarzen Pfeffer und Salz bei und bestreuen es mit zerstoßenen Walnüssen und Mandeln.

Überlieferung: *Kölle* wird der Tradition zufolge bei Feierlichkeiten oder an Gedenktagen zubereitet und verteilt. Je nach Anlass des Gedenktages werden der Speise Namen gegeben. Zum Beispiel: *diş köllesi*, *sünnet köllesi*, *düğün köllesi* und andere.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 6, Herbst 2006

Manisa, Demirci

Yolcu Böreği – Pasteten

Zutaten: ein altes von Frauen gebackenes Hausmannsbrot, 1 Knolle Knoblauch, 1 Bund gehackte Petersilie, 20 schwarze Pfefferkörner, 250 g. Olivenöl, eine Brise Salz.

Zubereitung: Erst zerteilen wir das alte Brot mit dem Messer in 10 gleichgroße Stücke. Knoblauch und die schwarzen Pfefferkörner zerkleinern wir gemeinsam im Mörser. Die zerstampften Zutaten geben wir in eine Schüssel, darüber gießen wir Olivenöl und verrühren es mit einer Brise Salz. Die Brotstücke braten wir trocken im Eisenbratblech mit Öl an. Wir befüllen eine Tasse mit Wasser, tauchen die Fingerspitzen darin ein und beträufeln die Brotstücke, die wir herausgebacken haben mit unseren Händen. Danach braten wir es erneut am Bratblech und

tauchen die Brotstücke, ohne sie auskühlen zu lassen in die Mischung aus Knoblauch schwarzen Pfeffer und Salz. Nachdem die Brotstücke die Mischung in sich gut aufgesogen haben verzehren wir sie mit viel Appetit.

Überlieferung: Früher, während die Frauen am Flußbecken die Wäsche in Lauge wuschen, bereiteten die Männer lediglich an diesem Tag das *Yolcu Böreği* zu. Weil es an diesem Tag kein Essen im Hause gab, brachten die Männer das *Yolcu Böreği* ihren Frauen. Die Frauen verspeisten das *Yolcu Böreği* frohlockend gemeinsam mit den Kindern.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 6, Herbst 2006

Adana

Vartabet – Bohnengericht

Zutaten: Ein übriggebliebenes Bohnengericht, 4 Stück Pidebrote mit Fingernägeln perforiert und geschnitten, 100 g. Sesampaste, 10 Zehen Knoblauch, 2 Zitronen, 2 Bündel Petersilie, 50 g. heißig gepresstes Olivenöl, 30 g. scharfer Blättchenpfeffer, ausreichend Salz.

Zubereitung: Die geschnittenen Pidestücke verteilt man in Schüsseln, das Bohnengericht von tags zuvor leert man darüber. Danach zerstampft man den Knoblauch im Mörser und verfeinert die Sesampaste mit dem Saft von 2 Zitronen. Man stellt den Topf auf den Herd und mischt auch den Knoblauch in das Gemenge ein. Man gibt ausreichend Salz und einen Teelöffel Wasser in das Gemisch. Zuletzt gießt man die Mischung über das Bohnengericht, streut fein gehackte Petersilie darüber und über diese gießt man Olivenöl und streut scharfen Blättchenpfeffer darüber.

Überlieferung: Man sagt, dass *Vartabet*, das Fastenessen unseres armenischen Volkes in Adana sei. Zudem soll es auch Betrunkene ausnüchtern.

„...nachdem Bohnen gesiedet wurden, werden sie mit viel Sesampaste und Essig gekocht. Früher sagte man dazu *Fasulye Paçası* „Fisolenhachse“. Oder um den Pastor, der zuviel Wein erwischt hatte auszunüchtern, reichte es ihn bloß daran riechen zu lassen und der Mann wurde nüchtern. Aus diesem Grund nannte man es auch „das den Pastor Ausnüchternde“.*

*Osman Cemal Kaygılı „Gedikpaşa Manzaraları“, Akşam Postası, 12, I. Teşrin (Oktober) 1934.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 6, Herbst 2006

Konya yörükische und kurdische Dörfer

Karanfil Şerbeti – Nelken Scherbet

Zutaten: 50 Gewürznelken, 20 g. gemahlene Gewürznelken, 1 kg getrocknete, saure Weintrauben, 4 Liter Wasser, und damit es nicht religiös verboten – *haram* ist, ein klein wenig Salz.

Zubereitung: Wir füllen Wasser in einen Topf, geben alle Zutaten hinein und kochen sie. Sie sollen solange kochen, bis sie die richtige Farbe annehmen. Danach sieben wir das Wasser in eine andere Schüssel aus. Die zurückbleibenden Reste kneten wir gründlich mit den Händen durch und gießen das Wasser erneut darüber. Diesen Arbeitsschritt sollten wir mindestens 10 Mal wiederholen. Zuletzt sieben wir sie durch reines Wasser ab. Werfen sie die Rückstände bloß nicht weg. Mit diesen kann man einen hervorragenden Essig herstellen. Kehren wir zurück zum Scherbet: Die ausgesiebte Flüssigkeit, sieben wir erneut durch ein Siebtuch. Wir wiederholen diesen Schritt etwa fünf Mal. Beim letzten Mal, legen wir das Siebtuch mit ein wenig Watte aus und sieben es durch diese hindurch. Das Scherbet trinken wir kalt.

Überlieferung: Das Nelken Scherbet wird zu Hochzeiten zubereitet und den Gästen serviert. Zudem wird beim Servieren für Braut und Bräutigam ein Geschenk oder Geld auf das Scherbet Tablett gelegt, dies ist ein Brauch.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 7, Winter 2006

Umgebung Erzincan und seine Dörfer

Bayram Ketesi – Festbrot

Zutaten: 1 kg Weizenmehl, mit der Handmühle gemahlen, 3 Stücke aus dem Lammnierenfett,²⁴³ 5 Eier aus dem Dorf, 500 g. saure Teighefe, 25 g. Salz, 500 g. Milch.

Zubereitung: Wir sieben das Mehl in eine Schüssel und lassen in der Mitte eine kleine Grube frei. Das etwa zwei Stunden lang in gekochtem Wasser geschmolzene Nierenfett fangen wir in einer Schüssel auf und siedend es erneut zwei Stunden in reinem Wasser. Wir nehmen die Fettstücke aus dem Wasser. Es sollte niemals Wasser im Fett zurückbleiben, sonst verdirbt die Speise rasch. Wie füllen 2 Löffel des geschmolzenen Fettes, die saure Hefe, Salz und Milch in die frei gelassene Mulde ein, vermengen sie gut ineinander und bilden einen nicht zu weichen, festen Teig. Wir bedecken ihn mit einem Siebtuch und lassen ihn 2 Stunden rasten. In der Zwischenzeit beginnen wir mit den Vorbereitungen für die Fülle. Um diese vorzubereiten, geben wir das übrige Nierenfett in einen Topf und rösten es ohne es anzubrennen. Danach geben wir nach und nach das Mehl in das heiße Fett ein und rösten es bei niedriger Hitze, als ob wir *helva* machen würden. Wir streuen Salz darüber, rösten es noch ein wenig und schalten dann den Herd aus. Wir warten bis das geröstete Mehl auskühlt. Aus dem ausgerasteten Teig

²⁴³ Siehe dazu: Dağdeviren, Musa: „Etin Bütün Parçaları ve Yemeklerde Kullanım Biçimi“, in: *Yemek ve Kültür*. 28, 2012, S.132. Mit Nierenfett wird die Fettschicht über den Nieren bezeichnet. Aus dem Nierenfett werden Köfte, Gegrilltes, Feingebäck und Fladenbrote (Kete) zubereitet.

formen wir runde 150 Gramm schwere Knödel, lassen sie 20 Minuten rasten und rollen jeden Teigknödel mit Hilfe eines Nudelholzes in 60 cm Breite aus. Auf den ausgerollten Teig schichten wir einen Löffel des gerösteten Mehles und falten den Teig dünn in Breite eines Nudelholzes übereinander. Wir rollen ihn in Form einer Schnecke, drücken ihn leicht mit den Händen, bestreichen ihn mit einem Ei und backen den Teig im Erdofen²⁴⁴ oder herkömmlichen Ofen.

Überlieferung: *Kete* ist vor allem in Erzincan und Umgebung, besonders im alevitischen Brauchtum das beliebteste Essen zum Opferfest. Wenn es kein *kavurma*²⁴⁵ gibt, so macht man unbedingt *Kete*.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 7, Winter 2006

Afyon und Umgebung

Bamya – Okraschoten

Zutaten: 250 g. getrocknete kleine Okraschoten, 200 g. Lammfleisch geschnitten in der Größe der Okraschoten, 1 Zwiebel, 100 g. Butter, 25 g. Tomatenmark, 1 Liter Brühe aus Lammknochen, Zitronensaft von 3 Zitronen, ausreichend Salz und schwarzer Pfeffer.

Zubereitung: Erst bereiten wir einen Liter Wasser für die Okraschoten, die an einer Schnur aufgefädelt sind vor. Drei Minuten bevor das Wasser kocht, werfen wir die getrockneten Okraschoten ins Wasser ein. Wir kochen sie etwa 15 Minuten und sieben sie ab. Danach schrecken wir sie unter kaltem Wasser ab und spülen sie gut durch. In einem Topf rösten wir Butter an ohne sie zu verbrennen, hacken wir Zwiebeln fein und werfen sie in die Butter ein. Die Zwiebeln sollen bis sie Farbe annehmen geröstet werden. Wir mengen etwas Tomatenmark bei und rösten sie damit weiter. Die Okraschoten geben wir darüber, rösten sie fünf Minuten an, pressen Zitronensaft darüber und gießen die zuvor gekochte Lammknochenbrühe mit Fleisch darüber. Bei kleiner Hitze köcheln wir sie bis die Fleischbrühe sich darin gut vermischt. Wenn unsere Speise die richtige Konsistenz hat, geben wir Salz und schwarzen Pfeffer hinzu und essen sie mit viel Appetit nach Hauptgang und Süßspeise und kommen wieder zu sinnen. Sollten wir sie Gästen anbieten, so sollten wir nicht vergessen die Knochen zu entfernen.

Überlieferung: Diese Speise wird traditionell während, oder nach Hochzeiten und nach Todesfällen serviert. Gerichte aus Okraschoten sind in bestimmten Provinzen unseres Landes überaus beliebt, jedoch wenn sie falsch zubereitet werden sind sie wegen ihrem Schleim den sie dann ausstoßen auch gemeinhin als Plage bekannt. Die interessanteste Gepflogenheit ist, dass das Okraschotengericht in Afyon und Umgebung als sogenanntes *sıra yemeği*²⁴⁶ gegessen wird. Beim *sıra*

²⁴⁴ Tandir: ist ein Erdofen aus Ton oder Ziegel.

²⁴⁵ In Eigenfett geröstetes Fleisch.

²⁴⁶ İrfan Nasrattinoğlu gibt für das „sıra yemeği“ in Afyonkarahisar 15 verschiedene Speisen an, davon 4 Fleischgerichte und 4 Süßspeisen. Für Beschneidungsfeiern zählt er 6 verschiedenen Gänge: Suppe, usbekisches Reisgericht, Pasteten, Kompott, Baklava und Okraschoten.

yemeği lädt die Familie des Bräutigams die Familie der Braut nach der Hochzeitsnacht zum Essen ein und bei diesem Empfang setzten sich die konsumierten Gerichte aus einer Vielfalt von 20 – 40 Speisen zusammen. Gegen Ende des Essens sollen mit dem Gericht aus Okraschoten weitere Lebensjahre gewonnen werden. Aber man sollte bloß nicht denken, nachdem die Okraschoten gegessen sind, ist alles vorüber; denn die Tafel wird erneut mit Früchten zu Ende geführt. Menschen die in den Genuss dieser Tradition in Afyon kommen, werden die Kunstfertigkeit der Okraschoten ohne Zweifel nicht vergessen. In Afyon sind Gerichte mit Okraschoten die Könige aller Speisen.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 7, Winter 2006

Isparta und Umgebung

Kabune – Lamm- und Reisgericht

Zutaten: 2,5 kg Lammfleisch streifenförmig geschnitten in der Breite zweier Finger, 1 kg Reis, 500 g. Butter, 6 Stück Zwiebeln, Salz und schwarzer Pfeffer, 2 Liter Wasser.

Zubereitung: Erst kochen wir unsere Fleischstücke ein wenig, danach füllen wir Wasser hinzu. Während es kocht, sollten wir unbedingt den Schaum des Fleisches abschöpfen, denn ansonsten geht die viele Mühe ins Leere. Kehren wir zurück zu unserem Rezept: Die Flüssigkeit des Fleisches sieben wir aus. Leeren wir sie aber bloß nicht fort. Wir halbieren die Zwiebeln und schneiden sie fein und ringförmig, karamelisieren sie in einem Kupfertopf erst ohne Öl und danach dünsten wir sie in der Hälfte der Butter glasig. Die gesiebten Fleischstücke verteilen wir über die Zwiebeln. Den Reis lassen wir eine Stunde lang in stark gesalzenem, kochendem Wasser quellen bis er auskühlt. In dem wir ihn in dieselbe Richtung verrühren, waschen wir den Reis etwa 10 – 15 Mal und nachdem er vom Salz gereinigt wurde, gießen wir ihn über die zuvor zubereiteten Ingredienzien im Kochtopf. Die gekochte Fleischbrühe schütten wir über den Reis, sodass sie ihn 1 cm bedeckt. Wir schmecken ihn mit ausreichend Salz ab. Wir stellen den Topf auf den Herd und lassen ihn erst bei mittlerer Hitze 10 Minuten kochen, dann bei niedriger Hitze bedeckt, bis kein Wasser mehr übrig bleibt. Wenn der Reis die Fleischbrühe gut aufgesogen hat, erhitzen wir in einer Pfanne Butter ohne sie anzubrennen und gießen sie über den Reis. Wir nehmen den Topf vom Herd, öffnen den Deckel, bedecken den Topf mit einem Tuch und verschließen ihn erneut mit dem Deckel. Nachdem die Speise 30 Minuten in dieser Form gequollen hat, verrühren wir sie von einem zum anderen Topfrand

Nasrattinoğlu, İrfan, Ünver: „Afyonkarahisar Mutfağı“, in: *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*. 31 Ekim – 1 Kasım 1981, Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi, 1982, S.213.

Eine weitere Darstellung beginnt mit Suppe, gefolgt von Weinblättern, Auberginenpastete, Auberginenmusakka, Bükme „Linsenpastete“, Afyon Kebap und zuletzt Suppe aus Okraschoten. Dazwischen werden Süßspeisen serviert, oder anstatt dieser Manti. Oft wird als Hauptsüßspeise ekmek kadayıfi „Brot pudding“ serviert. <http://www.haberturk.com/yazarlar/abdurrahman-yildirim/223808-afyon-sira-yemegindeyiz>. Zuletzt abgerufen, am 08.08.2012.

und stülpen sie kopfüber auf ein breites Tablett. Wir bestreuen sie mit schwarzem Pfeffer und genießen sie in vollen Zügen.

Überlieferung: *Kabune* wird allgemein in Isparta und Umgebung sehr gerne gegessen. Es ist ein unverzichtbares Hochzeitsgericht und wird je nach Jahreszeit mit Okraschoten oder Bohnen und Grieshelva gegessen. Die Speise betreffend gibt es viele Geschichten, zum Beispiel: Eines Tages gingen Schwiegermutter und Schwiegertochter ins Kino und vergaßen dabei Essen zuzubereiten. Da fragte die Mutter: „Oh mein Gott Kind, was machen wir jetzt?“ Die Schwiegertochter antwortete: „Mach dir keine Sorgen Mutter, ich erledige das schon.“ Die Schwiegertochter ging in die Küche und gab Reis über den tags zuvor übriggebliebenen Kichererbseneintopf mit Fleisch und deckte den Topf zu. Währenddessen fragte die Schwiegermutter: „Was machst du?“ Da sagte die Schwiegertochter: „Schau Mutter, das hab ich zubereitet.“ Da fragte die Schwiegermutter: „Was ist denn das Kind?“ „*gi bu ne?*“ das heißt „*kız bu ne?*“ Und die Speise bekam spontan den Namen Kabune.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 7, Winter 2006

Umgebung Tunceli und seine Dörfer

Guriz²⁴⁷ – Brennessel-Eierspeise

Zutaten: 1 kg Brennesseln, 10 frisch gelegte Hühnereier, 150 g. Butter, 1 Liter Wasser aus dem Bach Munzur in Tunceli zum Kochen, ausreichend Salz.

Zubereitung: Wir lesen die Brennesseln aus und zerteilen sie ohne Messer, mit Hilfe der Hände nach Belieben. Übrigens werden sie Ihre Hände verbrennen, man muss dies aber machen, sonst entfaltet sich der Geschmack nicht. Nach diesem Arbeitsschritt, stellen wir die Brennessel beiseite. Waschen sie diese bloß nicht, denn sonst verlieren sie ihren Geschmack. Wir füllen Wasser in einen Topf und lassen es kochen. Wir salzen es und werfen die Brennessel ins kochende Wasser ein. Während es kocht, zählen wir die Namen sich im Hause befindender Personen auf, und wünschen uns, dass sie Segen bringen. Wir nehmen den Topf vom Herd, nehmen die Brennessel hinaus und stellen das Wasser ohne es fort zu leeren beiseite. Wir erhitzen Butter im Topf und legen die Brennesseln in die erhitze Butter ein. Mit einem Holzlöffel wenden wir sie nach unten und oben. Wir geben 10 Stück Eier und Salz hinzu, kochen diese fünf Minuten lang und verspeisen das Gericht sogleich, denn sonst verliert es Wasser und dann kehrt der Segen nicht auf dem Esstisch ein. Aus der Flüssigkeit der Brennesseln kann man auch Milch machen, und eine Art Pastete.

Überlieferung: *Guriz Dirike* wird jedes Jahr im Herbst und Frühling zubereitet. Dieses Gericht beschützt die Menschen und bewahrt sie vor jeglichen Krankheiten und Unheil.

²⁴⁷ Brennessel

Yemek ve Kültür: Ausgabe 7, Winter 2006

Kastamonu und Umgebung

Banduma²⁴⁸ - Fleisch-Teigspeise

Zutaten: 1 alte Henne, die keine Eier legt, 1 Liter Wasser, 200 g. Butter, ausreichend Salz und schwarzer Pfeffer, 200 g. in der Mühle gemahlenes Weizenmehl.

Zubereitung: Wir geben die Henne, die keine Eier legt, in den Kochtopf, gießen Wasser darüber und kochen sie stark. Vergessen wir nicht den Schaum, der während des Kochens an die Oberfläche tritt, abzuschöpfen. Nachdem die Henne gekocht ist, geben wir sie auf ein anderes Tablett und entfernen mit unseren Händen die Knochen. Das ausgenommene Hühnerfleisch zupfen wir mit der Hand aus und stellen es beiseite.

In das Mehl füllen wir Wasser, so viel es aufnehmen kann, streuen eine Brise Salz ein, kneten einen festen Teig und formen daraus fünf Knödel. Nachdem sie eine halbe Stunde gerastet haben, rollen wir sie mit dem Nudelholz dünn aus. Die ausgewalkten Teige braten wir sogleich auf dem Bratblech für je fünf Sekunden vorder- und rückseitig. Wir rollen sie von einer Seite aus dünn ein und schneiden sie mit dem Messer in Stücke halb so groß wie ein Finger. Die kleinen geschnittenen Teigstücke tränken wir einzeln in die Hühnerbrühe ein, und reihen sie aufrecht und dicht auf einem eckigem Blech an, sodass das gesamte Blech mit ihnen ausgefüllt ist. Sie müssen unbedingt Raum zum Atmen haben. Über die Teigstücke gießen wir heiße Butter. Das ausgezupfte Hühnerfleisch legen wir über den Teigstücken aus. Zuletzt gießen wir die übrige Hühnerbrühe zusammen mit Salz und Pfeffer darüber, und stellen das Tablett über die Feuerasche. Wir bedecken das Tablett mit einem Bratblech, sodass Luft eindringen kann, lassen es 3 Mal aufwallen und verspeisen das Gericht löffelweise offenfrisch. Wenn man *Banduma* zu lange warten lässt, wird der Teig matschig und nimmt einen unappetitlichen Geschmack an.

Überlieferung: *Banduma* wird zu den Festtagen in jedem Haus zubereitet und üblicherweise Gästen, die von weither angereist sind und sich nach der Speise sehnen, dargeboten.

²⁴⁸ In Kastamonu wird die Speise Banduma oder Islama genannt, in der Gegend um Sinop hingegen nur Islama.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 7, Winter 2006

Amasya und Umgebung

Pağlava – süße Teigspeise mit Scherbets

Zutaten:

Zutaten für den Teig: 2 kg Weißmehl, 5 Eier aus dem Dorf, 1 Glas fettreiches Joghurt aus der Milch eines ausgewachsenen Schafes, 3 Gläser abgestandenes und mit Asche aufgelöstes, gefiltertes Wasser, 1 Teelöffel Salz und hausgemachte Maisstärke

Für die Füllung: 600 g. zerstampfte Walnüsse, 500 g. salzlose Butter ohne Molke.

Zubereitung: Erst kneten wir mit den Teigzutaten einen festen Teig und lassen diesen stehen. Wir bedecken ihn mit einem feuchten Tuch und lassen ihn eine halbe Stunde rasten. Danach heizen wir den Teig auf, in dem wir den Teigballen mit unseren Händen drehen und formen daraus 30 Kugeln. Als Mehl verwenden wir die Maisstärke. Mit dem Nudelholz rollen wir alle Kugeln dünner als Blätterteig aus, und lassen sie trocknen, in dem wir sie alle auf einer weiten Fläche ausbreiten. Die getrockneten Teigstücke reihen wir in einem ausreichend großen Kupfertopf übereinander. In ihre Zwischenräume streuen wir Walnüsse. Zuletzt erhitzen wir Butter und gießen sie reichlich darüber. Mit einem Hackmesser zerteilen wir die Stücke und backen sie im vorgeheizten Holzofen. Wir vermengen 3 kg Zucker mit 12 Gläsern Wasser und kochen am Ofen ein Scherbets. In dem wir an der Kochstelle des Scherbets bleiben, schäumen wir es zwischendurch mit einer Schöpfkelle. Es sollte weder zäh noch flüssig sein. Wenn sich das Scherbets am Schöpflöffel festsetzt, nicht zähflüssig ist und ist es leicht klebrig, wenn wir es zwischen unserem Daumen und Zeigefinger reiben, dann ist es fertig. Wir lassen das Scherbets auskühlen und gießen es über das gekochte *Pağlava*. *Pağlava* soll heiß sein, das Scherbets dagegen kalt.

Überlieferung: Zu den Festtagen bereitet man *Pağlava* in jedem Fall zu. Die Speise ist gemeinsam mit Weizen-Fleischeintopf, gefüllten Weinblättern und Weizensuppe eine traditionelle Süßspeise der Hochzeiten und Festtage. *Pağlava* wird gleichzeitig mit Brot und Teegebäck im Ofen gebacken.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 7, Winter 2006

Istanbul und Umgebung

Nazar Şerbeti – Scherbet

Zutaten: 500 g. kandierter Zucker, 5 Esslöffel Rosenwasser, 5 g. Safran, 2 Liter Quellwasser.

Zubereitung: Wir füllen den kandierte Zucker in einen Topf mit dickem Boden. 50 Gramm des Zuckers geben wir in den Mörser und zerstampfen ihn gründlich mit Safran. Wir kochen Wasser auf und gießen es in den Topf. Bis der Zucker geschmolzen ist, verrühren wir ihn. Bei niedriger Hitze rühren wir es 7 Mal durch. Das Rosenwasser gießen wir in 7 Etappen ein und streuen auch den zerstampften Zucker mit Safran in sieben Schritten ein. Auf dieselbe Weise sieben wir es sieben Mal und trinken es.

Überlieferung: Dieses Scherbet wird meistens gegen unerwartete Unfälle zubereitet. Erst trinkt jene Person, der ein Unfall widerfahren ist davon und gießt einen Teil davon an den Ort des Geschehens um wieder zu ihrer alten Verfassung zu gelangen. Der Grund dafür ist: das Scherbet soll die Mäuler der Geister und Feen versüßen. Man verschüttet es mit folgenden Worten: „Da habt ihr eure Süßigkeit, gebt mir meinen Frieden!“ Das übriggebliebene Scherbet wird an die Umgebung verteilt. In einer anderen Geschichte dagegen, gräbt man sieben Gruben in den Boden und vergräbt das Scherbet darin. Wenn der neidische Blick zuschlägt, so wird dieser Volksbrauch auf jeden Fall angewendet und soll die Menschen vor dem bösen Blick beschützen.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 8, Frühling 2007

Bingöl und Umgebung

Kenger Çorbası – Distelsuppe

Zutaten: 1 kg Disteln, 2 Liter Wasser, 2 trockene Knochen, 200 g. getrocknete Joghurtbällchen,²⁴⁹ 100 g. Gerstenmehl, 200 g. *tutmaç*,²⁵⁰ 100 g. Butter, 25 g. Minze.²⁵¹

Zubereitung: Erst geben wir Wasser und Knochen in einen Topf und kochen sie bei mittlerer Hitze. Vergessen wir keinesfalls während des Kochens den Schaum abzuschöpfen. Wir lesen die Dornen sorgfältig aus und reinigen die Disteln in reichlich Wasser bis sie glänzen. Wir hacken sie für die Suppe fein und werfen sie in das Wasser mit den Knochen ein. Die getrockneten Joghurtbällchen wässern wir ein, und geben sie in den Topf. Wir kochen sie etwa eine Stunde und verdünnen das Gerstenmehl mit Wasser. „Gukuk, Gukuk“ rufend, rühren wir es nach und nach ein und mengen die Nudeln bei. Nach fünf Minuten erhitzen wir in einer weiteren Pfanne Butter, schwenken die Minze für 5 Sekunden darin und streuen sie über die Suppe. Der Brauch besagt, die Suppe an mindestens 3 Nachbarn zu verteilen.

Überlieferung: Es waren einmal eine Stiefmutter und zwei arme Kinder. Die Stiefmutter, die die Kinder rief, sprach: „Der Frühling ist gekommen, nehmt diesen Beutel und sammelt Disteln, am Abend werden wir Suppe essen.“ Der Ort, an den die Kinder um Disteln zu sammeln gingen, war sehr weit entfernt. Die Kinder sammelten die Disteln und machten sich auf den Weg. Das Kind, das die Disteln trug, wurde durstig und hielt am Wegrand an. Es sagte: „Lass uns hier Wasser trinken.“ Unterdessen griff seine Hand in den Beutel und um seinen Hunger zu stillen, sagte es: „Lass uns ein paar Disteln essen.“ Als es seine Hände in den Beutel steckte, sah es, dass keine Disteln darin waren. „Wie ist das passiert?“, wütete es seine Schwester an. Die kleine Schwester war darüber sehr erzürnt und sagte: „Ich habe dir gesagt, ich habe sie nicht gegessen, wieso glaubst du mir nicht? Wenn du möchtest, schlitze meinen Bauch auf und schau nach.“ Daraufhin schnitt die ältere Schwester mit einem Messer ihrer [jüngeren] Schwester den Bauch auf. Sie schaute, aber der Bauch ihrer Schwester war vollkommen leer. Währenddessen warf sie einen Blick auf den Beutel. Und was sah sie dabei? Die Unterseite des Beutels war löchrig. Die Schwester wurde wahnsinnig und schrie: „Oh mein Gott, was hab ich getan?“ Ich kann nunmehr nirgends mehr hingehen, mein Gott rette mich von diesem Leid“, flehte sie. „Mache aus mir einen Vogel und ich werde für meine Schwester weinen“, flehte sie und ihr Wunsch wurde erfüllt. Gott verwandelte das Mädchen in einen Kukul.

²⁴⁹ *Derleme Sözlüğü*. Bd. VII.-VII., s.v. kurut: getrocknetes, filtriertes Joghurt.

İşın, Priscilla, Mary: *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*. sv. kurut: wird ebenso aus getrocknetem Magermilchkäse, hergestellt durch Aufkochen von Buttermilch zubereitet.

²⁵⁰ *Derleme Sözlüğü*. Bd. IX.-X., s.v. tutmaç: eine Joghurtsuppe, die aus kleinen, viereckig geschnittenen und getrockneten Teigstücken und Linsen gekocht wird.

²⁵¹ Hauenschield, Ingeborg: *Türkischsprachige Volksnamen für Kräuter und Stauden: Mit den deutschen, englischen und russischen Bezeichnungen*. Wiesbaden: Harrassowitz, 1989, s.v. anık.

Jedes mal wenn der Frühling einbrach, sang der Kukuk. Als der Frühling vorüber war, zwitscherte er nicht im Geringsten mehr. Die Disteln erblühten, er sang bis sie zu Ende waren, danach verstummte er. Diese Suppe ist verweisten Geschwistern gewidmet.

Eine ähnliche Geschichte ist sowohl in Bingöl, als auch in Hekimhan (Malatya) anzutreffen.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 8, Frühling 2007

Balıkesir, Gönen

Saçaklı – selbstgemachte Nudeln mit Hähnchenfleisch

Zutaten: 250 g. Weizenmehl, 4 Eier freier Hühner, 1 Teelöffel Salz, 2 Hähne, die nicht gekräht haben, 1 Liter Wasser.

Zubereitung: Erstmals legen wir den Hahn, der nie gekräht hat, mit einer Zwiebel und etwas Salz in einen Topf und kochen ihn mit einem Liter Wasser. Behalten wir im Auge, wenn wir den Schaum während des Kochens nicht abschöpfen, so wird das Wasser schlecht riechen. Wir kochen ihn etwa 2 Stunden bei mittlerer und dann bei niedriger Hitze. Lassen wir das Wasser bloß nicht verdampfen, denn sonst war aller Fleiß umsonst. Während der Hahn kocht, kneten wir den Teig. In 250 g. Weizenmehl geben wir Eier, Salz und eine Kaffeetasse Wasser und kneten daraus einen festen Teig. Wir lassen ihn 4 Stunden rasten und teilen ihn in 4 Kugeln. Mit dem Nudelholz rollen wir ihn leicht dickschichtig aus. Wir winden ihn um das Nudelholz, und ziehen dieses dann vorsichtig aus dem Teig. Wir schneiden ihn mit dem Messer für *erişte* (getrocknete Bandnudeln), dem sogenannten *erişte bıçağı* etwas dünner als *erişte* und streuen sie auf ein Tablett aus. Nachdem wir alle Teigstücke geschnitten haben, lassen wir sie etwas atmen und trocknen, bestreichen ein Backblech mit etwas Butter und streuen die Nudeln ohne sie zu zerdrücken auf das Backblech. Über die Nudeln gießen wir zerschmolzene Butter und lassen sie ein klein wenig atmen. Danach backen wir sie bei 200 Grad im Holzofen gleich wie *kadayıf*²⁵². Wir müssen folgend planen, sobald die Nudeln fertig gebacken sind, verteilen wir das frische, fasrig gezogene Hähnchenfleisch über das Backblech und gießen danach auch den Saft des Fleisches über das Backblech. Gemeinsam mit Eingelegtem, Joghurt und Frühlingszwiebeln verspeisen wir das Gericht.

Überlieferung: Es ist bekannt, dass *Saçaklı* zuzubereiten eine Herausforderung darstellt. Die Namen jener Frauen, die dieses Gericht kochen können, sind im gesamten Dorf bekannt. Man glaubt, wenn Frauen die noch keine Kinder bekommen konnten davon essen, sie Kinder bekommen werden. Einer anderen Überlieferung zufolge ist die Speise der Kinder liebster Traum, sobald *Saçaklı* fertig gekocht ist, sind sie außer sich vor Freude.

²⁵² Süße Fadenteignudeln.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 8, Frühling 2007

Diyarbakır und Umgebung

Kündür Meftune²⁵³ – Kürbisspeise

Zutaten: 150 g. getrockneter Kürbis, 1 kg Lammrippenfleisch, 60 g. ungemahlener Gewürzsumach, Eiklar von 2 Eiern, 10 g. Mehl, 15 Knoblauchzehen, 2 Bündel Petersilie, ausreichend Salz, 3 Gläser Wasser.

Zubereitung: Die Kürbisse waschen wir erstmal in kaltem Wasser, geben danach Wasser in einen Topf und kochen sie darin. Nachdem die Kürbisse etwa 20 Minuten in diesem Wasser gekocht haben, sieben wir sie ab. Unterdessen hacken wir das Rippenfleisch klein. Wir waschen die Fleischstücke in Wasser und braten sie in einem Topf ohne Zugabe von Fett an, bis ihr Eigenfett austritt. Nachdem das Fleisch gebraten ist, leeren wir die gesiebten und getrockneten Kürbisstücke über das Fleisch und kochen sie etwas, in dem wir sie mit einem Holzlöffel verrühren. Wir kochen sie etwa 20 Minuten weiter, in dem wir sie verrühren. Über die Kürbisse gießen wir 2 Gläser kochendes Wasser und kochen sie bei niedriger Hitze. Vergessen wir nicht den Schaum abzuschöpfen. Danach bedecken wir den Topf und lassen das Gericht 1 Stunde lang köcheln. Währenddessen setzen wir den zu erledigenden Kochschritt mit Gewürzsumach, Wasser, Eiklar und Mehl fort.

Wir mischen ein Glas Wasser und ausreichend Salz mit Gewürzsumach. Das Gemisch soll eine halbe Stunde einziehen. Danach verquirlen wir den Gewürzsumach einige Male im Wasser und sieben dieses aus. Eine Tasse des Wassers stellen wir beiseite, den Rest verquirlen wir mit Mehl und dem Eiklar. Wir öffnen den Deckel des Gerichtes, gießen das Gemisch darüber und schwenken den Topf, ohne darin zu rühren. Nach fünf Minuten nehmen wir den Topf vom Ofen und stellen ihn in die Grube mit Asche, dort lassen wir das Gericht eine Stunde rasten. Währenddessen zerstoßen wir Knoblauch im Steinmörser und verrühren den Übrigen Gewürzsumach in Wasser. Wir hacken Petersilie fein und geben sie auf einen Teller.

Nun ist das Gericht an der Reihe. Wir nehmen den Topf aus der Grube mit Asche, leeren es auf einen Teller und gießen einen Löffel des Gewürzsumachs vermischt mit Wasser und Knoblauch darüber. Danach streuen wir etwas von der gehackten Petersilie darüber und genießen *Kündür Meftune* mit reichlich Appetit. Vergessen sie nicht den Pilavreis dazu. Es ist bekannt, dass es etwa 25 verschiedene *Meftune* Gerichte gibt.

Überlieferung: *Meftune* wird meisthin zu Hochzeiten zubereitet und üblicherweise wenn ein besonderer Gast erwartet wird; es ist ein spezielles Gericht, das für Familienangehörige, die aus der Ferne anreisen gekocht wird.

²⁵³ Işın, Priscilla, Mary: *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*. s.v. meftune: auch medfûne genannt. Im 13. Jahrhundert als gefüllte Auberginen bekannt, in osmanischer Zeit als Fleischgericht mit Auberginen mit saurem Weintraubensaft, Granatapfelsaft oder Gewürzsumach. Meftune soll nur in Diyarbakır zubereitet werden.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 8, Frühling 2007

Sinop, Gerze

Zıbıdık – Borretsch

Zutaten: 1 kg Borretsch²⁵⁴, 2 Liter Wasser, 2 Zwiebeln, 150 g. frische Butter, 250 g. Walnüsse, 500 g. selbstgemachtes Joghurt, 5 Knoblauchzehen, ausreichend Salz und schwarzer Pfeffer.

Zubereitung: Erst waschen wir Borretsch gründlich. Das wichtigste hierbei ist den Borretsch zu reinigen und auszulesen, macht man dies nicht, so wird das Essen ungenießbar. Wir lesen Wurzel und Stengel gründlich aus und entfernen welke Stellen. Wir waschen sie mindestens 10 Mal und schneiden sie in die gewünschte Größe. Wir füllen 2 Liter Wasser in einen Topf, geben Salz hinzu und warten bis es kocht. Sobald dies der Fall ist, werfen wir den Borretsch in das Wasser ein, kochen ihn etwa 20 Minuten und sieben ihn ab. Nachdem wir ihn gespült haben, schneiden wir Zwiebeln und lassen sie ohne Zugabe von Öl anschwitzen, bis sie ihre Flüssigkeit abgeben. Danach geben wir Butter und den Borretsch über die Zwiebeln und kochen sie etwa eine halbe Stunde bei mittlerer Hitze. Während dieser Zeit schütteln wir den Topf ununterbrochen. Wichtig ist es den Borretsch nicht mit einem Löffel zu berühren, da die Pflanze sonst zerstört wird. Wir bereiten ein mit Knoblauch versetztes Joghurt zu. Das Gericht richten wir an den Teller an, gießen das Joghurt mit Knoblauch an den Tellerrand und streuen die feingehackten Walnüsse darüber. Mit viel Appetit lassen wir uns die Speise gut schmecken. Üblicherweise wird *Zıbıdık* in Gerze auch mit *sucuk*²⁵⁵ zubereitet.

Überlieferung: Dieses Gericht ist als Armeleuteessen bekannt. Wenn wir während wir Borretsch reinigen 9 Teile der Wurzel, jede einzeln in die Erde eingraben, dann sollen unsere Wünsche in Erfüllung gehen.

²⁵⁴ Der lokale Name von Zıbıdık in der Region Sinop-Gerze ist *hodan*, *kaldırık*, *ıspıt*. Baytop, Turhan: *Türkçe Bitki Adları Sözlüğü*. s.v. *hodan* (*borago officinalis*).

²⁵⁵ Pikant gewürzte Wurst gefüllt in Darmhaut.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 8, Frühling 2007

Samsun, Vezirköprü

Memecik – Fladenbrote

Zutaten: 1 kg gemahlenes Mehl, 250 g. filtriertes Joghurt (*katık*)²⁵⁶, 15 g. Salz, Wasser, soviel aufgenommen wird, 250 g. frische Butter.

Zubereitung: Wir füllen Mehl in eine Schüssel und steuen Salz darüber. Danach rühren wir Joghurt und Wasser nach und nach ein und werden dadurch einen festen Teig angerührt haben. Etwa eine Stunde bedecken wir ihn mit einem feuchten Tuch und nachdem er gerastet hat, teilen wir ihn in fünfzehn Stücke. Wir formen die Stücke mit den Händen leicht rundlich. Nachdem diese 20 Minuten gerastet haben, nehmen wir die Teigkugeln einzeln zur Hand und rollen sie mit dem Nudelholz etwas dicker als Blätterteig aus. Zudem können sie auch Ihre Hände zur Hilfe nehmen, wenn ihnen kein Nudelholz zur Verfügung steht. Danach legen wir sie auf das erhitzte Bratblech und sobald sie aufpludern, bestreichen wir die Teige mit zerlassener Butter und verspeisen sie ofenfrisch, in Form eines *dürüm*'s²⁵⁷ oder auch in kleine Stücke zerteilt. Zumeist wird sie mit Wassermelone, Zuckermelone und Käse oder Milch gegessen. *Memecik* ist in derselben Region auch unter dem Namen *yağlaç* bekannt.

Überlieferung: Wenn die Nomaden, diese Speise zubereiten, glauben sie, dass auf die Berge und Weiden über die sie ziehen, Fruchtbarkeit und Glückseligkeit gelangen wird. Außerdem wird ein Stück *Memecik* geteilt, und an jenen Orten, an denen man Zelte aufschlägt, für die Wölfe und Vögel hinterlassen. Sollte man dies verabsäumen, so glaubt man, dass Unheil einkehrt und alle Ernte zugrunde gehen wird.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 8, Frühling 2007

Bursa, Mudanya

Zavuş oder Buhur-ı Meryem – Alpenveilchen

Zutaten: 100 Stück säuerliche Granatäpfel, 250 g. grüne Linsen, 1 Tonkrug.

Zubereitung: Erstmal lösen wir die Kerne der Granatäpfel aus, füllen sie in einen Leinensack und pressen ihre Flüssigkeit aus. Die Linsen legen wir in ein Siebtuch und binden sie ab. Den Saft der Granatäpfel füllen wir in den Tonkrug und suchen uns einen Hügel aus. Danach werfen wir die Linsen aus dem Siebtuch in den Tonkrug ein. Während dem Einwerfen, müssen wir in den Tonkrug hineinsehen, weinen und mindestens 3 Tränen in den Tonkrug vergießen. Es ist unbedingt

²⁵⁶ Steuerwald, Karl: *Türkisch-Deutsches Wörterbuch*. Wiesbaden: Harrassowitz, 1974. s.v. katık: Zukost zu Brot; wie Oliven Käse, Joghurt.

²⁵⁷ zusammengerolltes, blätterteigartiges Brot.

notwendig zu weinen, denn sonst gelingt das Getränk nicht und die Wünsche gehen nicht in Erfüllung. Danach binden wir den Tonkrug mit einem Tuch zu, und bedecken ihn mit Gestrüpp. Er soll etwa 2 Monate am Hügel verweilen. Ungefähr alle 15 Tage suchen wir den Platz auf und rufen: „*zavuş meryem, zavuş meryem*“²⁵⁸, dies tun wir 3 Mal. Nach 2 Monaten holen wir *Zavuş* abends ab. *Zavuş*, das mit den Linsen gärt, wird wie Wein sein. An jenem Tag wird es gemeinsam mit gekochten Linsen gegessen.

Überlieferung: Die Linsenstücke werden hinausgenommen und ein bisschen von dem *zavuş meryem* Wasser und den Linsen wird auf die Felsen, an denen der Tonkrug gelagert war, gegossen. Ebenso streut man einen Teil auf die Gräber von kürzlich verstorbenen nahestehenden Menschen und betet. Dies ist ein armenischer Brauch, der zwischen Neujahr und Ostern Fruchtbarkeit und Wiederauferstehung bringen soll. Die Seele des Verstorbenen lebt dadurch in einem anderen Körper wieder auf, glaubt man. Es wird zubereitet um schlechte Zeiten hinter sich zu lassen, und Schmerz zu mindern und um sich vom Teufel zu entfernen. Wenn er sieht, dass das Scherbet zubereitet wurde, soll er sich nicht mehr nähern können.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 8, Frühling 2007

Şırnak und die Dörfer der Umgebung

Bırınzer – Reis-Kurkuma Speise

Zutaten: 200 g. Honig, 100 g. Reis, 1 Teelöffel Kurkuma – Gelbwurz, 1 Liter Wasser.

Zubereitung: Wir geben Wasser in einen Kochtopf, bringen es zum kochen, waschen den Reis und füllen ihn in den Topf ein. Bis die Stärke des Reises das kochende Wasser aufgesogen hat, kochen wir ihn bei mittlerer Hitze. Während des Kochens, entfernen wir den Schaum, der an die Oberfläche tritt und mindern die Hitze so weit es möglich ist. Wir verdünnen den Honig mit ein wenig kochendem Wasser des Reises und gießen dieses nach und nach in den Topf ein. Danach verdünnen wir auch Kurkuma mit Wasser und füllen dieses in den Topf. Nach 3 Minuten am Feuer nehmen wir den Topf vom Herd. Wir verspeisen das Gericht warm oder kühl in dem wir es im Schnee stehen lassen.

Überlieferung: Dies ist eine Süßspeise, welche Gästen, die frischgebärenden Müttern ihre Glückwünsche überbringen, angeboten wird. Erst wird es von der Mutter gegessen, dann von den Gästen. Überdies sagt man, ist *Bırınzer* eine Süßspeise bei Verlobungsfeiern. Sie gilt als eine der beliebtesten Süßspeisen.

²⁵⁸ Siehe dazu: <http://www.tgc.org.tr/yazi.asp?gid=182>. Letzter Zugriff, am 04.01.2013.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 9, Sommer 2007

Siirt

Kitel/ Pırtike – gefüllte Weizenbällchen mit Fleisch

Zutaten:

Für den äußeren Teil: 1 kg gemahlene Weizengrütze, 1 Teelöffel getrocknetes violettes Basilikum, etwas Salz, 3 Gläser Wasser.

Für die Füllung: 1 kg zerhackte Lammschulter und Lammbrustfleisch (mit dem Messer zerhackt), 2 Zwiebeln, 1 Esslöffel Reis, 100 g. Butter, 1 Bund Petersilie, ausreichend Salz und schwarzer Pfeffer.

Zubereitung: Wir hacken die Zwiebeln mit einem Messer ganz fein und schwitzen sie in einem Topf ohne Zugabe von Fett an, bis sie ihre Flüssigkeit abgeben. Auch das fein zerhackte Fleisch geben wir hinzu, und kochen es, bis sie sich ineinander vermengt haben. Danach fügen wir Butter, Reis, Salz und Pfeffer hinzu und kochen das Gericht bedeckt bei niedriger Hitze für 20 Minuten. Dann lassen wir die Füllung auskühlen, bestreuen sie mit fein gehackter Petersilie und rühren diese ein. Wir salzen den Weizen, geben Basilikum hinzu, gießen darüber Wasser, decken den Topf zu und lassen den Bulgur für 20 Minuten darin quellen. Den eingeweichten Bulgur geben wir in eine Schüssel und kneten ihn solange, bis er sich mit der Innenseite unserer Handfläche verklebt. Während des Knetens tauchen wir hin und wieder unsere Hände in Wasser ein. Nach diesem Arbeitsschritt, trennen wir von der gekneteten Masse Stücke in Größe eines Eies ab, und formen mit Hilfe des Daumens und Zeigefingers eine kleine breite Einhöhlung. In diese geben wir einen Löffel der Füllung ein und verschließen die Öffnung mit den Fingerspitzen. Wir klemmen die Bällchen zwischen unsere Handflächen und formen sie rund und eben. In einen Topf geben wir etwas Salz und Wasser vermischen es mit Gewürzsumach und bringen das Wasser zum kochen. In das kochende Wasser werfen wir vorsichtig die Bulgurbällchen ein, wenn sie an die Wasseroberfläche treiben, heben wir sie mit einem Schaumlöffel aus und reihen sie auf einem Tablett auf. Das gekochte Wasser verwenden wir um das Gericht *Pırtike* mit Spinat, Kichererbsen und Reis zuzubereiten. Die Bulgurbällchen setzen wir auf das Gericht *Pırtike* und verspeisen diese gemeinsam.

Überlieferung: Dieses Gericht wird hauptsächlich dann zubereitet, wenn ein Familienmitglied in die Ferne geht oder ein Gast die Familie verlässt. Manche nehmen sich die Speise mit auf den Weg, und so manchen geht die Speise nicht mehr aus den Sinnen. Wie weit wir auch entfernt sind, diesen Geschmack werden wir niemals vergessen können. Man isst die Mahlzeit auch zu dem *Cigor* (Eyt) Fest²⁵⁹ gemeinsam mit *cokat*²⁶⁰.

²⁵⁹ Siehe dazu: <http://siirtevi.blogspot.co.at/2007/07/cigor-bayrami.html>. Letzter Zugriff, am 27.01.2013. Cigor ist ein arabisch- bzw. turkmenischstammiges Fest in Siirt. Die Speise Kitel wird am vierzigsten Tag der Fastenzeit zubereitet. Cokat dagegen wird am ersten Fastentag zubereitet.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 9, Sommer 2007

Çanakkale, Umgebung Gelibolu

Bokluca (Sardalye Kebabı) – Sardellen Kebap

Zutaten: 1kg Sardellen, Salz.

Zubereitung: Sobald die Sardellen aus dem Meer gefischt wurden, legen wir sie auf den heißen Grill über glühendem Eichenholz auf und braten sie je 2 Minuten lang beidseitig. Während dem Essen sollten wir sie keinesfalls vom Bauch, sondern mit Hilfe der Hand vom Rücken aus aufschneiden und den Darm mit den äußeren Fleischstücken mit Genuß verspeisen. Geben wir die Sardellen in eine Papiertüte, schütteln sie einige Male durch und waschen sie in Meereswasser, so werden sie von ihren Schuppen befreit.

Überlieferung: Sobald die Sardellenfischer Fische gefangen haben, wird der *Çilingir Sofrası*²⁶¹ bereit gemacht. Situationsbedingt gehen sie entweder sofort an Land, oder aber sie werfen den Grill noch am Boot an und genießen die Fische in vollen Zügen. Je nachdem, welche Vorräte ihnen gerade zur Verfügung stehen, bereiten sie *meze*²⁶² zu und geben sich mit Getränken der Gaumenfreude der köstlichsten Teile der Fische hin. Diejenigen Personen, die diesem Spektakel beiwohnen, sehen den Köchen mit Sorgfalt über die Schulter um es ihnen beim nächsten Mal gleichzutun. Besonders in der Region um Çanakkale haben die wandernden Sardellenverkäufer stets neben ihrem mobilen Verkaufswagen auch einen mobilen Mini-Grill dabei. Diejenigen, die möchten, können die Fische gleich Vorort verzehren, andere bringen sie an versteckte Orte.

²⁶⁰ Regionale Speise in Siirt aus dem Dickdarm von Rindern, Schafen oder Ziegen.
<http://www.dersdokтору.com/forum/?part=forum&gorev=oku&id=215&cat=37&title=Bulmaca%20S%F6zl%FC%F0%FC%20C%20Harfi-3> Zugriff, am 07.12.2012.

²⁶¹ Işın, Priscilla Mary: *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*. Istanbul: Kitap Yayınevi, s.v. çilingir sofrası 2.: Einfacher, kleiner, runder Tisch aus Holz. Weil er seine Verwendung in Weinschenken findet, hat man ihm auch die Bedeutung eines Trinktisches mit türkischen Vorspeisetellern gewonnen. Bzw.: bükme sofa: ein Klapptisch aus Leder, der nur zum Essen aufgestellt wird.

²⁶² türkische Vorspeiseteller.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 9, Sommer 2007

Bilecik, Umgebung von Söğüt

Mercimekli Manti – Teigtaschen gefüllt mit Linsen

Zutaten: 500 g. Weizenmehl, 1 Teelöffel Salz, Wasser, soviel aufgenommen wird, 250 g. geschälte, gelbe Linsen, 2 Zwiebeln, 1 Bund Petersilie, schwarzer Pfeffer, 1 kg Joghurt aus Ziegenmilch, 4 Knoblauchzehen, 150 g. Butter aus Ziegenmilch.

Zubereitung: Erst verrühren wir Mehl, Salz und Wasser, rühren einen festen Teig an und bedecken ihn mit einem feuchten Tuch. Danach waschen wir die Linsen und kochen sie bissfest. Leeren wir das Wasser der Linsen, keinesfalls weg. In einem weiteren Topf hacken wir die Zwiebeln in die Größe der Linsen und rösten sie in 100 Gramm Butter gemeinsam mit den Linsen zehn Minuten lang. Wir schmecken sie mit ausreichend Salz und Pfeffer ab. Den Herd schalten wir aus und lassen die Füllung der Teigtaschen auskühlen, geben feingehackte Petersilie hinzu und stellen sie beiseite. Mit Hilfe eines Nudelholzes rollen wir den Teig, der gerastet hat, aus. Der Teig muss doppelt so dick wie Blätterteig sein. Den ausgerollten Teig schneiden wir in je 2 Zentimeter große Stücke, und geben die Füllung in die Teigmitte, die wir wie ein Bündel verschließen. Danach bereiten wir einen anderen Topf mit Wasser vor um die Teigtaschen zu kochen und legen sie ein. Diese müssen nach etwa 15 Minuten fertig gekocht sein. Um zu erkennen, dass sie fertig gekocht sind, achten wir darauf, ob sie an die Wasseroberfläche treiben. Wir richten die Teigtaschen in einer Schüssel an und gießen je einen Löffel Joghurt aus Ziegenmilch mit Knoblauch darüber. In einer weiteren Pfanne erhitzen wir Butter und träufeln über Teigtaschen und Joghurt je einen Löffel davon. Löffel um Löffel verspeisen wir sie. Diese Teigtaschen können auch ohne Joghurt gegessen werden.

Überlieferung: *Mercimekli Manti* ist eine Speise, die im Sommer in ländlichen Gegenden zubereitet wird. Früher verköstigte man die Teigtaschen an Kinder vor deren Beschneidung. Ferner ist es eine Speise, die zu speziellen Tagen und Anlässen gekocht wurde, sagt man.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 9, Sommer 2007

Adıyaman, und die Umgebung von Kahta und Gerger

Pırpar – Portulakspeise

Zutaten: 3,5 kg Portulak,²⁶³ 4 kg Joghurt aus Schafsmilch, 50 gr. Kristallsalz, 1 kg grüne Paprikaschoten aus Kahta, 3 Schalen Quellwasser.

Zubereitung: Den Portulak müssen wir gründlich waschen, etwa 7-8 Mal und durchspülen. Wir hacken ihn fein. In gesalzenem Wasser soll er 5 Minuten gekocht und abgeseiht werden. Joghurt und Portulak sollen in einer Schüssel gut verrührt werden. Wir nehmen die grünen Paprikaschoten aus, geben sie in den Holzmörser, streuen Salz darüber und zerstoßen sie kräftig. In das Gemisch aus Portulak und Joghurt, leeren wir die zerstoßenen Paprikaschoten ein. Wir rühren diese durch und füllen sie in einen Tonkrug, deren Öffnung wir mit einem Jutesack zubinden. Den verschlossenen Tonkrug lassen wir sogleich hinab in einen Wasserbrunnen, so, dass er bis nach oben hin mit Wasser bedeckt ist. Wenn der Tonkrug nicht ordentlich in Wasser eingetaucht ist, geht unser schöner Portulak zunichte. Nachdem er etwa drei Tage im Brunnen verweilt hat, wird er gegoren sein. Der Tonkrug wird hochgezogen und das Essen mit etwas Wasser aus dem Brunnen verdünnt. Gemeinsam mit Freunden und Verwandten essen wir die Speise Löffel für Löffel. Dieses Gericht ist das wichtigste in den Sommermonaten. Es sollte innerhalb von 2-3 Tagen konsumiert werden.

Überlieferung: In den Dörfern der Umgebung von Kahta und Gerger wird auf Hochzeiten neben Speisen mit Stierfleisch, *Pırpar* serviert. Das Gericht wird üblicherweise mit trockenen Speisen oder um sich abzukühlen verzehrt.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 9, Sommer 2007

Ordu und Umgebung

Melocan/Merulcan – Eierspeise mit Stechwinden

Zutaten: 2 Zwiebeln, 500 g. Stechwinden²⁶⁴ morgens frisch gepflückt, 4 frischgelegte Hühnereier, 150 g. salzige Butter aus Kuhmilch aus Ordu, eine Brise Maismehl (nicht alt), schwarzer Pfeffer und ausreichend Salz.

Zubereitung: Wir schneiden die gesammelten Stechwinden beliebig klein, lassen sie in kochendem Wasser 5-10 Minuten sieden und sieben sie ab. In einem Topf

²⁶³ Gülensoy, Tuncer: *Doğu Anadolu Osmanlıcası: Etimolojik Sözlük Denemesi*. Ankara: Türk Kültürünü Araştırma Enstitüsü, 1986, s.v. pıpar: in Diyarbakır, Elazığ und Palu auch pıpirim genannt, in anderen Regionen findet man weitere Bezeichnungen.

²⁶⁴ Baytop, Turhan: *Türkçe Bitki Adları Sözlüğü*. s.v. diken ucu: ist auch unter dem Namen silcan bekannt.

erhitzen wir erst Butter, schneiden die Zwiebeln fein und rösten sie. Die ausgesiebten Stechwinden leeren wir darüber und rösten sie etwa 20 Minuten bei mittlerer Hitze. Wir schmecken sie mit Salz und Pfeffer ab und streuen das Maismehl ein. Nachdem sich der rohe Geruch des Maismehls verflüchtigt hat, schlagen wir die Eier ein und nehmen den Topf vom Herd. Gemeinsam mit Joghurt und Brot lassen wir es uns schmecken.

Überlieferung: Die Sprösslinge an der Blüte dieser Pflanze, die derer von Brombeeren ähnelt, werden wenn sie das erste Mal aus der Erde sprießen gepflückt und zu Geröstetem, *Mıhlama*²⁶⁵ und Eingelegtem verarbeitet. Stechwinden sammeln zumeist Kinder. Währendessen essen sie diese frisch und ungekocht und bringen jene, die sie gesammelt haben ihren Müttern mit. Dieses Gericht wurde früher lediglich von Armen gegessen.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 9, Sommer 2007

Kayseri, das Dorf Çağşak in Sarız

Germanun (sıçak yağ) - Mehlbrei

Zutaten: 1 kg Weizenmehl, 1,5 Liter Wasser, 1 Brise Salz, 500 g. Butter.

Zubereitung: Wir füllen Wasser und Mehl in eine Schüssel, geben eine Brise Salz hinzu und rühren einen Mehlbrei an. Danach geben wir Butter in einen Topf und erhitzen sie ohne sie zu verbrennen. Über die Butter gießen wir langsam den Mehlbrei. In der Zwischenzeit kochen wir ihn unter ständigem Verrühren bei mittlerer Hitze und achten, dass er sich nicht am Boden ansetzt. Um sicher gehen zu können, dass der Brei fertig gekocht ist, verrühren wir ihn unentwegt, das heißt wir fahren damit fort bis die Butter an die Oberfläche steigt. Wenn sie sich völlig aufgelöst hat, ist das Essen fertig.

Überlieferung: Diese Speise wird vor allem dann zubereitet, wenn sich der Wunsch einer Familie einen Buben zu bekommen, erfüllt hat. Da die frisch Gebärende die Mahlzeit nicht zubereiten kann, erledigen dies andere für sie. Dieses Gericht ist ein Geschenk der Ärmsten eines Dorfes und wird zubereitet damit sich die Mutter reichhaltig ernährt. Sie kochen die Speise, und bringen sie in das Haus der Frau und verköstigen sie damit mit der Absicht, dass sie Milch bekommt. Später, begann man die Mahlzeit auch für Mütter von Mädchen zuzubereiten, ob Bub oder Mädchen machte keinen Unterschied mehr. Dem Brauch zufolge wurde es früher nur an Frauen, die einen Buben zur Welt brachten verköstigt. Besonders an Frauen, die noch keinen Jungen gebären, oder jene Verheiratete, die überhaupt kinderlos blieben, wurde dieses Gericht dargeboten.

²⁶⁵ Işın, Priscilla Mary: *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*. s.v. mıhlama: eine Speise aus der Küche der Schwarzmeerregion zubereitet aus Maismehl, Käse und Butter.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 9, Sommer 2007

Umgebung von Kütahya

Nışan Şerbeti – Verlobungs Scherbet

Zutaten: 5 kg Zucker, 5 kg trockene, saure Weintrauben, 20 g. gemahlene Mohnblumen, 20 Liter Hasenbrühe.

Zubereitung: Die getrockneten Weintrauben waschen wir am Vorabend und weichen sie in Wasser ein, in der Früh sieben wir sie ab. Wir geben die Weintrauben in einen Topf, 20 Liter Wasser und Zucker hinzu und verrühren sie gründlich. Nachdem sich der Zucker vollkommen aufgelöst hat, kochen wir das Scherbet 20 Minuten lang. Dann geben wir das Mohnblumenpulver hinzu und verrühren es. Das Scherbet schießen wir durch ein Sieb, zerdrücken die getrockneten Weintrauben gut mit unseren Händen und lassen den Satz in eine andere Schüssel laufen. Werfen Sie den Satz bloß nicht fort; einen Teil davon geben wir ins Scherbet, den Rest geben wir zur Verarbeitung zu Essig in eine Holzwanne und gießen Wasser darüber, das etwas über den Rand reichen soll. Danach verrühren wir es und bedecken die Wanne mit einem Tuch. Daraus wird ein wunderbarer Essig entstehen. Kehren wir zurück zu unserem Scherbet. Das durch ein Tuch gesiebte Scherbet filtern wir erneut, legen Eis ein und bieten es den Gästen eisgekühlt an. Das *Nışan Şerbeti* wird mit anderen Festgerichten zusammen dargeboten.

Überlieferung: Das Scherbet wird zu Verlobungen an Freitagen zubereitet. Zumeist bringt die Familie des Bräutigams Speisen und die Zutaten für das Scherbet mit in das Haus der zukünftigen Braut. Dort trifft die Familie der Braut die Vorbereitungen. Am Tag vor der Verlobung, versammeln sich die Verwandten beider Familien in ihren Häusern. Die Verwandten des Bräutigams machen sich danach geschlossen auf den Weg ins Haus der Braut, mit ihnen dabei haben sie den Prediger der Moschee. Bei der Familienältesten der Braut halten sie erneut um die Hand des Mädchens an. Dann liest der Prediger das Gebet und im Anschluss daran wird das Scherbet ausgegeben. Währenddessen übergibt der Vater des Bräutigams den Verlobungsring an den Vater der Braut. Die Familie des Mädchens stellt das Stoffbündel, das sie für die Seite des Bräutigams vorbereitet hat mit darin befindlichen Strümpfen, kleinen Stofftüchern, Stickereien, Schleiern und dergleichen vor den Prediger, und man beginnt einander zu beglückwünschen. Im Anschluss daran, wenn sich die Männer geschlossen zum Freitagsgebet aufmachen, beginnen die Frauen mit dem vergnüglichen Teil des Tages. Die Köstlichkeiten, die von der Familie des Bräutigams mitgebracht wurden, werden dann verzehrt und zur zweiten Gebetszeit stoßen dann auch die Übrigen Gäste zu der Feier. Die Familie der Braut gibt für die Gäste des Bräutigams einige Karaffen Scherbet mit. Geben sie diese nicht mit, so wird die Hochzeit mit einer Ausrede zum Platzen gebracht.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 10, Herbst 2007

Region Düzce

Cadi – Brot

Zutaten: 1 kg frisches Maismehl, ein voller Esslöffel Salz, 4 Gläser Wasser, 1 Glas erhitzte Milch.

Zubereitung: Wir mischen Maismehl und Salz in eine Schüssel und streuen Salz darüber. In einem separaten Topf kochen wir Wasser auf und gießen dieses über das Gemisch aus Mehl. Etwa zehn Minuten verrühren wir es mit dem Buchsbaumlöffel. Wir bedecken die Schüssel, lassen sie eine Stunde stehen, öffnen sie danach, und gießen darüber ein Glas erhitzte Milch. Wir rühren einen weichen Teig an, durchrühren ihn zehn Minuten und lassen ihn für weitere zehn Minuten rasten. In eine dicke Eisenpfanne und ihre Ecken streichen wir einen Esslöffel Butter aus Kuhmilch und versetzen den Teig in eine festere Konsistenz. Wir können ihm jedoch durch Zuführen von Wasser eine dünnflüssigere Konsistenz verleihen. Wir schenken drei Schöpfer des *Cadi*'s in die Pfanne ein und, in dem wir ohne sie mit der Hand zu berühren einige Male an die Unterseite der Pfanne klopfen, bringen wir den Teig zum zerlaufen. Wir backen den Teig auf der Feuerglut von Asche aus Erdnussschalen. Zwischendurch kontrollieren wir die Unterseite des Brotes ob sie gebräunt ist, wenn es gebraten ist, wenden wir es, fetten es mit Butter ein und backen auch die Rückseite. Mit den übrigen Brötchen verfahren wir auf dieselbe Weise. Mit den Broten empfiehlt sich Eierspeis mit Butter zu verzehren und der Geschmack wird unersättlich.

Überlieferung: Dieses Brot verteilt man an seine Nachbarn mit der Absicht den Tratsch unter den Nachbarn und das Erscheinen von Hexen zu unterbinden. Bereitet man *Cadi* einmal nicht zu, so kann man sicher sein, dass in jenem Jahr ein Tumult ausbricht. Den Grund dafür, schreibt man dem Nichtzubereiten des Brotes zu. Deshalb wird *Cadi* jedes Jahr in der ersten Woche, in der Maismehl verfügbar ist, zubereitet.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 10, Herbst 2007

Kahramanmaraş

Firik²⁶⁶ - Weizengericht

Zutaten: 2 kg geschlagener Weizen, 4 kg Joghurt aus Schafsmilch mit Rahm, 3 Liter Wasser und 4 Stück Geflechte aus Schilfdickicht,²⁶⁷ ausreichend Salz.

Zubereitung: Wir waschen den geschlagenen Weizen gründlich und weichen ihn am vorabend in Wasser ein. Früh am Morgen sieben wir den Weizen ab, füllen 3 Liter Wasser darüber und kochen ihn in einem Kupfertopf drei Stunden lang bei mittlerer Hitze. Die Speise muss unbedingt auf Holzfeuer gekocht werden, denn sonst wird sie nicht gelingen. Ob der Weizen gekocht ist, entnehmen wir durch sein Aufplatzen. Sobald sie das beobachten, können sie sicher sein, dass er durchgekocht ist. Wir nehmen den Kochtopf vom Feuer und lassen ihn auskühlen. Nachdem der Weizen ausgekühlt ist, rühren wir Salz mit Joghurt unter und vermengen diese gründlich. Den Topf lassen wir bedeckt für einen Tag stehen. Am nächsten Tag rühren wir das Gemenge durch und sobald es sich durchsetzt hat, legen wir die Geflechte aus Schilf an einem ebenen Platz aus. Mit einer Kelle tragen wir den Weizen mit Joghurt dünn auf das Schilchgeflecht auf. Mit diesem Arbeitsschritt sollte man am morgen beginnen und bis abends zwischen sechs und sieben Uhr warten, bis der Weizen sich über dem Schilfgeflecht festgesetzt hat. Im Anschluss sammeln wir die *tarhana firik* vorsichtig ein, in dem wir es falten beginnend vom Rand des Schilfs. Wir vergewissern uns über den Geschmack und verteilen je ein Stück an die Nachbarn.

Neuheit: Zu empfehlen ist es ein Stück von *firik* abzutrennen und dazwischen Mandel, Walnüsse, Haselnüsse, oder ähnliche Zutaten zu geben. Dies bietet ein einmaliges Geschmackserlebnis.

Überlieferung: Wer auch immer dieses Gericht zubereitet, gibt einen Teil den Nachbarn und gleichzeitig macht sich eine Art Gerede breit, wer sich gut oder schlecht im *tarhana* Kochen profiliert. Diejenige Person, die *tarhana* besonders gut zubereitet, wird bekannt. *Firik tarhana* ist das Vergnügen der Bewohner Maraş's von April bis September.

²⁶⁶ Mit Firik ist Tarhana (getrocknetes Gemisch aus Mehl, Gemüse und Joghrt, aus dem man Suppen zubereitet) die noch nicht vollständig getrocknet ist gemeint.

Siehe dazu auch: Işın, Priscilla, Mary: *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*. s.v. firik, bzw. ütme: Hülsen und Grannen der Weizenkolben kurz vor der Ernte, wenn sie noch grün sind, sie werden am Feuer angesengt und danach vom Kolben abgerubbelt.

²⁶⁷ Siehe dazu: <http://www.kahramanmaras.bel.tr/kent-hakkinda/tarhana.html>. Letzer Zugriff, am 12.01.2013. Eine Art geflochtener Teppich aus Schilfdickicht als Unterlage um Tarhana auszulegen.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 10, Herbst 2007

Taurus Gebirge und die Dörfer der Tahtacı an der Ägäis

Hayır Lokması – Fleischhäppchen in Fladenbrot

Zutaten: 1 Hammel, 25 g. Bulgurweizenmehl, Wasser, Salz.

Zubereitung: Das Hammelfleisch verarbeiten wir zu Stücken mit und ohne Knochen und schneiden es gemeinsam mit den Innereien beliebig groß oder klein. Wir waschen es in reichlich Wasser und sieben es aus. Wir geben das Fleisch in einen großen Kessel und garen es etwa 3 Stunden am Holzfeuer. Während es kocht, geben wir zuletzt die Innereien hinzu, salzen die Speise und garen sie für weitere 2 Stunden. Mit einem Holzkochlöffel verrühren wir das Fleisch zwischendurch, damit es sich nicht am Boden festsetzt. Das geröstete Fleisch nehmen wir vom Herd und lassen es 1 Stunde lang zugedeckt ruhen. Für das Brot kneten wir einen Teig, der sich aus Mehl, Wasser, und Salz zusammensetzt. Wir rollen mittelgroße dünne Teige, also weder zu groß noch zu klein aus. Dieses Fladenbrot muss von 7 Personen zubereitet werden, die je 40 Stück Teige machen; der Grund hierfür ist, dass die Speise ein *kırk yemeği* ist, ein Gericht, dass man am 40. Tag des Todes isst. Danach werden die Fleischstücke in das Brotinnere gegeben und an mindestens 40 Nachbarn verteilt.

Überlieferung: Fleischhäppchen und Fladenbrot, die zum Segen eines verstorbenen Menschen gekocht werden, bereitet man am vierzigsten Tag des Todes zu. Man macht sich mit dem Röstfleisch auf den Weg zum Friedhof, entzündet ein Feuer, dreht 7 Runden um das Grab und wirft anschließend 7 Stücke des gekochten Fleisches über das Feuer. Mit diesem Ritual glaubt man, das brennende Fleisch würde von dem Verstorbenen gegessen werden und es würde seine Seele segnen. Das Hammelfleisch wird mit größter Behutsamkeit zerlegt, denn die Knochen müssen unversehrt bleiben. Man wirft diese für die verstorbene Seele in den sogenannten „Segensbrunnen“. Würden die Knochen beschädigt werden, so käme dies einer Verletzung der Seele des Verstorbenen gleich. Außerdem wird der Kopf des Hammels an seinen Grabstein angebunden oder auf seinem eigenen Acker aufgestellt.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 10, Herbst 2007

Uşak und Umgebung

Topak – Bulgur-Fleischbällchen

Zutaten: 500 g. fettloses Lammfaschiertes, 1 Zwiebel, 3 Esslöffel Mehl, 150 g. feiner Bulgurweizen, 1 Liter Wasser, 1 Esslöffel Tomatenmark, 100 g. Butter, ausreichend Salz und schwarzer Pfeffer.

Zubereitung: Wir dünsten das Lammfaschierte in einem Topf bis es seine Flüssigkeit lässt. Die Zwiebeln hacken wir klein und rösten sie gemeinsam mit

dem Faschierten bei niedriger Hitze an. Nachdem Fleisch und Zwiebeln gekocht sind, schütten wir sie auf ein Tablett. Dazu geben wir Bulgur, Salz und schwarzen Pfeffer und vermengen diese. Danach durchkneten wir alles gründlich, der Bulgur, das gekochte Fleisch und die Zwiebeln müssen sich vollständig ineinander vermengt haben, denn sonst werden die Bällchen matschig. Die gekneteten Bällchen sollen etwas kleiner als Walnüsse sein, kugelförmig geformt werden und auf ein Mehl bestäubtes Blech angereiht werden. Bis die Bällchen zu Ende geformt sind, fahren wir damit fort. Das mit Mehl bestäubte Blech schwenken wir 1-2 Mal und stellen es ab. Wir befüllen einen Topf mit Wasser, streuen etwas Salz ein, warten bis das Wasser zu kochen beginnt und werfen die Bällchen in das Wasser ein. Nach 10 Minuten mindern wir die Hitze. In einer Pfanne schmelzen wir Butter, geben Tomatenmark hinzu und gießen dieses nachdem wir es etwas geröstet haben über unsere Speise. Wir verrühren sie 1-2 Mal vorsichtig, richten sie an den Teller und die Gaumenfreude kann beginnen. Manche geben etwas schwarzen Pfeffer ins Wasser, manche auch Blättchenpfeffer.

Überlieferung: *Topak* wird üblicherweise im Herbst gegessen. Wenn sich Freunde und Familie versammeln um *Hayır Lokması* zu kochen, so bereiten sie im Anschluß daran auch *Topak* zu und verspeisen es alle gemeinsam. Außerdem bereiten es die Frauen auch tagelang zu und verspeisen es.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 10, Herbst 2007

Erzurum

Kadayıf Sarması – eingerollte süße Fadennudeln

Zutaten: 1 kg frisch zubereitete Fadennudeln, 1,5 kg hiefige Walnüsse, 1 Liter Sonnenblumenöl, 10 frisch gelegte Hühnereier aus dem Dorf, 1 kg geschleuderter Blütenhonig, 2 Gläser gekochtes Wasser.

Zubereitung: Wir zerkleinern die Walnüsse im Mörser grob. Das kochende Wasser vermengen wir mit Honig und bereiten unser Honig Scherbet zu. Wir verquirlen die Eier. Aus dem Fadennudelteig trennen wir Stücke in 4-5 cm Fingerbreite ab, legen ein Stück der Walnüsse ein und wickeln diese ohne sie zu quetschen wie Weinblätter ein. Zwischendurch tauchen wir unsere Hände in Ei und verhelfen dem „Gefüllten“ zu einer schönen Form. Es dürfen bloß keine Walnüsse links oder rechts aus dem Teig hervorsehen. Wir ordnen sie alle auf ein umrandetes Blech auf. Nachdem wir allen Teig eingerollt haben, beginnen wir mit dem Frittieren. Wir gießen in eine tiefe Pfanne Öl ein und erhitzen es bei mittlerer Hitze bis das Zischen erlischt. Die eingerollten Fadennudeln tauchen wir in die versprudelten Eier ein. Wir welzen sie darin und hat sich das versprudelte Ei gut eingesogen, so gibt man sie in das heiße Öl. Dies muss schnell geschehen, man darf das Öl nicht verbrennen. Sobald die eingerollten Fadennudeln gebacken sind, filtern wir das Fett aus und werfen sie sofort in das Honig Scherbet ein. Nachdem wir alle Fadennudeln gebacken haben, lassen wir jedes Stück etwa 20 Minuten im

Honig eingelegt. Dies ist wichtig, sie müssen das Scherbet gründlich in sich aufsaugen.

Überlieferung: *Kadayıf Sarması* wird üblicherweise im Monat Ramadan zubereitet; es ist eine unverzichtbare Speise für das Fastenbrechen. In jedem Haus wird während der Zeit des Ramadans, *Kadayıf Sarması* zubereitet, verspeist und eigens an Nachbarn verteilt und bleibt in dieser Zeit nie aus.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 10, Herbst 2007

Mersin

Mamûl – Feingebäck gefüllt mit Datteln

Zutaten: 500 g. Weizenmehl, 500 g. Gries, 2 Gläser gekochtes Wasser, 2 Gläser kaltes Wasser, 350 g. frische, ungesalzene Butter aus Ziegenmilch, 2 kg tunesische Datteln, eine Brise Salz, eine Brise Karbonat, 100 g. Staubzucker, 20 g. selbst gemahlener Zimt.

Zubereitung: Wir füllen Gries in eine Schüssel, gießen unser kochendes Wasser darüber und verrühren es. Die Schüssel bedecken wir und lassen den Gries eine Stunde lang quellen. Nach diesem Schritt, öffnen wir die Schüssel, streuen das Weizenmehl ein und rühren es gut unter. Wir geben Butter, Salz, Karbonat und Wasser bei und kneten einen weder zu festen noch zu weichen Teig. Wir lassen ihn eine halbe Stunde rasten und entfernen daneben die Kerne der Datteln und hacken sie klein. Wir trennen den Teig in Stücke so groß wie Eier, höhlen diese mit dem Zeigefinger aus als ob wir *içli köfte* (Bulgurbällchen mit Faschiertem) zubereiten würden und befüllen sie danach mit Datteln. Mit den Fingerspitzen schließen wir die Öffnung und drücken den Teig mit unserer Handfläche auf die *mamûl kalıbı* (Teigform) aus Holz und wenden sie. Wir reihen alle Teigstücke auf einem Backblech auf und backen sie im Holzofen auf glimmendem Feuer²⁶⁸ langsam vor sich hin bis ihre Außenseite goldbraun ist. Nachdem wir sie aus dem Ofen genommen haben, lassen wir sie auskühlen. Die Teigstücke bestäuben wir mit Puderzucker und darüber nochmals mit etwas Zimt und lassen sie uns gemeinsam mit Milch oder Tee gut schmecken.

Überlieferung: *Mamûl* wird während des Monats Ramadan täglich frisch gebacken und verspeist, nach Ende des Ramadans werden sie nicht mehr zubereitet. Sie werden in jedem Haushalt gemacht und in wessen Haus *Mamûl* besonders köstlich ist, in diesem bleiben die Gäste auch nicht aus. Einer anderen Überlieferung zufolge soll die Speise auch zu *Mevlit* serviert werden.

²⁶⁸ Wörtlich: angezundenes und ausgeloschenes Feuer.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 10, Herbst 2007

Safranbolu

Urup²⁶⁹ Şerbeti – Preiselbeer Scherbet

Zutaten: 20 kg von den Bergen gesammelte Preiselbeeren, 12 kg Staubzucker, 25 Liter Wasser.

Zubereitung: Die Preiselbeeren werden nachdem wir sie gewaschen haben, in einen breiten Kupfertopf gegeben, mit Wasser begossen und auf den brennenden Ofen gestellt. Sobald sie kochen, verrühren wir sie mit einem Holzkochlöffel; zwischendurch schöpfen wir den Schaum, der sich am Rand bildet ab. Wir kochen sie solange, bis sie aufplatzen. Man muss auf folgendes achten: Wenn sie den Preiselbeeren ihr Wasser bevor sie aufplatzen entnehmen, so wird ihr Geschmack roh sein. Wenn sie diese breiig werden lassen, so machen sie die rosa-rote Farbe der Preiselbeeren zunichte und weder Geschmack noch Anblick werden bekömmlich sein. Nachdem sie aufgeplatzt sind, versuchen wir sie gründlich zu verrühren und zu pürieren und füllen ihre Treber bis sie vollkommen austreten in einen Kessel. Wir geben Zucker hinzu und nehmen den Kessel vom Herd, wenn wir erneut eine dickflüssige Konsistenz erlangt haben. Ohne zu warten, dass es auskühlt, füllen wir es in einen aus Holz gefertigten Krug und verschließen diesen. Wir stellen ihn für einige Tage an einem kühlen Platz in der Küche ab und trinken ihn dann kalt und in dem wir ihn mit Wasser verdünnen.

Werfen sie bloß nicht die übriggeblieben Treber der Preiselbeeren und die Kerne weg. Diese trocknen wir und pürieren sie zu Pulver. Bewahren sie diese für das Rezept des *azık ekmeği*, „Proviantbrot“, das ich später bekannt geben werde auf.

Um den Preiselbeersaft trinken zu können, muss man ihn für einige Tage in einem aus duftenden Tannenbaum, oder Zürgelbaum u.a. gefertigtem Krug aufbewahren, sonst werden sie nicht auf den Geschmack kommen können.

Überlieferung: Das Preiselbeer Scherbet wird üblicherweise neben dem Essen getrunken; und eigens während des *Mevlit*, an Festtagen oder zu Hochzeitstafeln an die Gäste serviert.

²⁶⁹ Preiselbeeren im westlichen Schwarzmeergebiet von Bolu, Kastamonu, Sinop, Bartın und Zonguldak sind unter der Bezeichnung *Kiren* und *Urup* bekannt. Daraus wird Sirup, Limonade, Kompott und Fruchtmarmelade zubereitet.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 11, Winter 2008

Izmir, Karaburun, Dorf Saip

Dede Sarıġı – Großväterturban

Zutaten:

Für den Teig: 3 kg Bulgurweizenmehl, 4 Gläser Joghurt, 4 Gläser Olivenöl, 2 Teelöffel Karbonat.

Die Füllung: 2 kg Ziegenkäse, als Beikost: 1 kg Joghurt aus Ziegenmilch, 4 Zehen Knoblauch, 250 g. Butter aus Ziegenmilch.

Zubereitung: Wir lockern das Mehl auf, in dem wir es in eine Schüssel sieben. In die Mehlmittle drücken wir eine Mulde ein und geben Joghurt, Öl, Salz und Karbonat hinein und kneten einen festen Teig. Diesen lassen wir eine halbe Stunde rasten. Wir kneten ihn erneut, lassen ihn danach für eine weitere halbe Stunde ruhen, bedecken ihn mit einem feuchten Tuch und formen ihn in Laibe etwas größer als Eier. Diese bedecken wir und lassen sie ein wenig rasten. Mit Hilfe eines Nudelholzes rollen wir die Teige so dünn wie nur möglich (wie Druckschlagpapier) aus und streuen darüber etwas vom zerdrückten Käse. Wir stülpen das eine Teigende über das des anderen, und schneiden die gefalteten Teige in Abständen von 1 Zentimeter mit Hilfe eines Messers. Die zerschnittenen Teigstreifen drehen wir ohne sie zu quetschen in Form eines Turbans ein, und reihen sie auf einem unbefetteten Backblech auf. Nach und nach träufeln wir zerschmolzene Butter mit Hilfe eines Löffels auf die Teigstücke. Im Holzofen werden sie unter etwas geringerer Hitze, als jener, beim Brotbacken, unter fortwährendem Wenden gebacken. Wer möchte, kann darüber Joghurt mit Knoblauch versehen gießen und obendrauf rote Paprikaschoten geröstet in Butter. Wenn sie möchten, können sie die Speise auch ohne Beimischung, oder in dem sie sie in Joghurt und Öl trinken verzehren.

Überlieferung: Üblicherweise ist es eine unverzichtbare Speise der Hochzeiten; bei fast jeder Hochzeit wird *Dede Sarıġı* neben anderen Gerichten wie Teegebäck, serviert. Weil der gewundene Teig dem des Turbans eines alten Mannes ähnelt, bekam er diese Bezeichnung. Es gibt Überlieferungen diese Speise betreffend, dass sie ohne zu verderben als Wintervorrath aufbewahrt wird und, auch, dass sie im Monat Ramadan zubereitet wird.

Bemerkung: Zumal *Dede Sarıġı* eine Speise ist, die man lange aufbewahren kann, wird sie auch als Reiseproviant gegessen.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 11, Winter 2008

Kırklareli, Dorf Armağan

Manca (Fleisch-Bulgurreis)

Zutaten: 1 kg Lammfleisch (klein geschnitten), 250 g. Kichererbsen, 1 Liter Wasser, 1,5 kg dorfeigener, grober Bulgur für Reis, ausreichend Salz und schwarzer Pfeffer, 350 g. dorfeigene Butter.

Zubereitung: Die Kichererbsen weichen wir am vorabend ein. Das Lammfleisch geben wir in einen Topf, sieben die eingeweichten Kichererbsen aus, geben sie dem Fleisch bei und kochen sie bei mittlerer Hitze, in dem wir das Wasser hinzu gießen. Vergessen wir nicht während dem Kochen den Schaum abzuschöpfen, entnehmen wir ihn nicht, bekommt unser Speise weder die gewünschte Farbe, noch wird sie bekömmlich im Geschmack. Die Kichererbsen und das Lammfleisch werden nach etwa 2 Stunden gekocht sein. Wir fügen den Bulgurweizen und ausreichend Salz bei, bedecken den Kochtopf und lassen die Speise bei niedriger Hitze weiter kochen. Wir behalten die Flüssigkeit des *Manca's* ständig im Auge und wenn die Flüssigkeit vom Bulgurweizen aufgesogen wurde, erhitzen wir Butter in einer getrennten Pfanne, die wir über den Reis gießen und einrühren. Nachdem wir eine Mutter nach der Geburt mit einem Löffel *Manca* verköstigt haben, bieten wir es Gästen gemeinsam mit Ayran an. Es gibt auch Personen, die den Bulgurreis mit Fleisch und ohne Kichererbsen zubereiten.

Überlieferung: *Manca* wird Gästen dargeboten, die kommen um ein neugeborenes Baby zu sehen und der Mutter ihre Glückwünsche zu überbringen. Einer anderen Überlieferung zu folge wird es zubereitet, wenn das Baby vierzig Tage alt ist und an die Nachbarn verteilt.

Bemerkung: *Manca* wird in der Bedeutung Speise oder Essen gebraucht. Wie zum Beispiel: *bulgur mancası* „Bulgurweizen-Speise“, oder *et mancası* „Fleischspeise“. *Manca* ist ebenso die Allgemeinbezeichnung für Speisen, die an Gäste von Frauen im Wochenbett serviert werden. Beispielsweise kann sich solch eine Speise aus Milchsuppe, Bulgurreis mit Fleisch und Kompott zusammensetzen. Dieser Brauch wurde von in Bulgarien-Gömülcine ansässigen Pomaken nach Kırklareli getragen.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 11, Winter 2008

Ağrı, Doğu Beyazıt

Abdigor (Kör Abdi Köftesi) – Fleischbällchen des Abdigor

Zutaten:

Für das Fleisch der Köfte: 2 kg Fleisch eines 1 Jahre jungen Lamms, frei von Fett und Sehnen, 10 Stück frisch gelegte Eier einer Henne, 2 Zwiebeln, ausreichend Salz und schwarzer Pfeffer, 2 Liter Wasser.

Für den Reis: 1 kg Reis, 200 g. frische Butter, Wasser, in dem die Fleischbällchen gekocht werden.

Zubereitung: Das Fleisch klopfen wir mit einem Fleischklopfer auf einem Fleisch-Steinbrett;²⁷⁰ während des Klopfens tauchen wir den Klopfer ab und an in ein wenig Wasser ein, sodass sich das Fleisch nicht an den Klopfer anklebt. Wir entfernen mit Hilfe eines Messers die Sehnen im Fleisch, das wir pastenartig geklopft haben. Unterschlagen wir diesen Arbeitsschritt nicht, in dem wir denken das Fleisch wird schon sehnen- und fettfrei sein. Wenn sie während des Klopfens den Schlegel achtsam verfolgen, werden sie erkennen, wie die Sehnen verlaufen. In dem wir das Fleisch etwa 2 Stunden lang klopfen, machen wir es zu Brei; versuchen wir während diesem Arbeitsschritt das Fleisch wenn möglich nicht mit unseren Händen zu berühren, denn sonst wird die Farbe bräunlich und unser wunderbares Fleisch wird ungenießbar. Wenn das Fleisch die gewünschte Konsistenz annimmt, geben wir es in eine Schüssel und durchkneten es, in dem wir die Flüssigkeit einer Zwiebel, Salz und schwarzen Pfeffer je nach Belieben hinzu geben. Die Fleischbällchen formen wir in der Größe einer Faust rund. In einer getrennten Schüssel vermengen wir Eier, Salz, schwarzen Pfeffer und die Flüssigkeit einer Zwiebel, legen die geformten Fleischbällchen in das Gemisch ein und lassen sie etwa eine Stunde in der Marinade eingelegt. In der Wartezeit füllen wir Wasser in einen Topf, geben etwas Salz hinzu und lassen es kochen. Wenn die Fleischbällchen die Marinade in sich eingesogen haben, verrühren wir sie 1-2 Mal und werfen sie in das kochende Wasser ein; wenn sie an die Wasseroberfläche treiben, bedeutet es, dass sie fertig gekocht sind. Mit einem Schaumlöffel fischen wir sie aus dem Wasser und verzehren sie sogleich.

Bemerkung: Die wichtigste Besonderheit besteht darin, dass die *köfte* im Wasser aufgehen und ihr Inneres sich aufplustert. Deshalb muss das Fleisch unbedingt auf dem Fleisch-Steinbrett geklopft werden. Macht man dies nicht, so können sie keinesfalls den gewünschten Geschmack und die Eigenheit, das sich das Innere aufplustert erreichen.

Nun gehen wir zur Zubereitung des Pilavreis über... Wir waschen den Reis, gießen gesalzenes und kochendes Wasser darüber und lassen den Reis darin 5 Stunden quellen. Wir waschen und durchspülen ihn gründlich und fangen die

²⁷⁰ „Et taşı“ ist ein schwarzer Stein aus der Natur in runder Form, er wird auch *köftelik taşı*, Steinbrett für Köfte genannt. Diese Information wurde aus einem Gespräch mit Musa Dağdeviren entnommen.

gekochten Fleischbällchen in einem Sieb auf. Der Pilavreis wird im Wasser der *köfte* gesiedet und soll breiartig sein. Die Fleischbällchen im Sieb werden auf den Topf mit Reis gelegt, dieser mit einem eigenen Deckel fest verschlossen und bei niedriger Hitze gekocht. Nachdem der Pilavreis fertig gekocht ist, zerlassen wir Butter in einer Pfanne und gießen sie darüber. Auf der Feuerasche lassen wir den Reis für 10 Minuten rasten, verrühren ihn und bieten die Speise an, in dem wir den Reis mit je einem Abdigor Fleischbällchen pro Teller aufteilen. Für jene, die wollen mit Pilavreis oder auch ohne...

Überlieferung: Diese Speise wird zu Hochzeiten und ausgewählten Einladungen serviert. Einer anderen Überlieferung zufolge erkrankte Ishak Pascha's Vater Kör Abdi; welche Speise er auch immer zu sich nahm, sie schlug sich auf seinen Magen. Die Palastköche waren stets bemüht gemeinsam einen Ausweg zu finden und so machten sie mittels einer eigens entwickelten Kreation Fleischbällchen aus fett freiem und sehnen freiem Fleisch, das Allheilmittel schlechthin und gaben der Speise den Namen *Kör Abdi Köftesi*. Auf diese Weise gelang auch Kör Abdi's Magen zur Ruhe. An seinen Namen wurde später durch die Bezeichnung *Abdigor Köftesi* gedacht. Das im Kurdischen aus der Kehle ausgesprochene „gor“, heißt im Türkischen „kör“ – zu Deutsch blind. Außerdem wurde ein Stadtviertel in Doğu Beyazıt nach diesen Fleischbällchen benannt.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 11, Winter 2008

Bolu, Dorf Tekke

Suya Atma – Teigspeise in Butter und Walnüssen

Zutaten: 1 kg dorfeigenes Mehl, für einen dünnflüssigen Teig Wasser, soviel der Teig aufnimmt, ausreichend Salz, 1 Stück getrocknetes dorfeigenes Joghurt aus Tekke, ½ kg Walnüsse ohne Schale, 500 g. frische Butter.

Zubereitung: Wir mischen Mehl, Salz und Wasser in eine Teigwanne und kneten einen weichen Teig in Stärke von Kieferbacken. Mit dem Löffelrand eines Holzlöffels schneiden wir den Teig, den wir so angerührt haben, dass er mittels Löffel leicht zu trennen ist, in der Breite eines kleinen Fingers, bestäuben ein Backblech mit Mehl und reihen die geschnittenen Teigstücke darauf auf. Wir werfen die Teigstücke in das kochende Wasser ein und achten darauf, sie in ein wenig gesalzenem Wasser, bei mittlerer Hitze nicht bedeckt kochen. Wenn die Teigstücke, die im Löffel geformt wurden an die Wasseroberfläche treiben, sollten wir sie weitere 5 Minuten kochen. Wir erhitzen Butter in einer Pfanne, hacken danach die Walnüsse klein und geben sie in die heiße Butter ein. Nachdem sie ein wenig angeröstet wurden, hobeln wir das getrocknete Joghurt darüber und rösten es gemeinsam mit den Walnüssen 2 Minuten lang an. Wir prüfen, ob die Teigstücke durch gekocht sind, wenn sie fertig gekocht sind, werfen wir sie in das zuvor zubereitete Gemisch ein und schwenken sie darin 30 Sekunden lang mit einem Schaumlöffel; und verspeisen das Gericht ofenfrisch.

Überlieferung: Speisen mit Topfen und Walnüssen werden im Winter verzehrt. Im Sommer dagegen wird dasselbe Gericht mit Knoblauch versetztem Joghurt

übergossen verspeist. *Suya Atma* ist auch als Armeleuteessen bekannt und wird in Zeiten der Knappheit oftmals zubereitet.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 11, Winter 2008

Kırşehir, Kaman

Baltacı Aşı – Holzfällerspeise

Zutaten: 2 kg Zwiebeln, 500 g. Butter, 2 kg selbstgemachtes Dörrfleisch - *Pastırma*, 20 frische dorfeigene Eier, 1 Bund Petersilie, schwarzer Pfeffer, wieviel sie möchten, Salz.

Zubereitung: Zunächst müssen wir fleißig arbeiten und uns verausgaben... Wir erhitzen Butter in einer Pfanne, schneiden die Zwiebeln klein und werfen sie in die Butter ein. Wir rösten sie bis sie goldbraun sind. Lassen wir sie bloß nicht roh, denn ansonsten werden sie übel riechen, darauf muss man achten. Etwa zwei Stunden rösten und karamellisieren wir sie. Wir hacken das Dörrfleisch fein wie Bandnudeln, leeren sie über die gerösteten Zwiebeln und rösten sie 15-20 Minuten bei starker Hitze ohne sie zu zerfledern, in dem wir sie zwischendurch verrühren. Nachdem wir die Temperatur des Herdes gemindert und Gewürze und Salz beigemischt haben, schlagen wir die Eier darüber. Wir kochen das Gericht 3 Minuten bedeckt, streuen schwarzen Pfeffer und klein gehackte Petersilie darüber und genießen die Speise mit Brot und Joghurt.

Überlieferung: Früher gingen die Holzfäller zum Holz schneiden und bereiteten diese Speise nach der ermüdenden Arbeit zu und aßen sie. Einer anderen Überlieferung zufolge, kochten die Meister der Eisenherstellung, die Beile herstellten, dieses Gericht und befreiten sich dadurch von ihrer Müdigkeit. Zumeist wird diese im Winter konsumierte Speise auch „*bal taci*“ – Honigkrone genannt.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 11, Winter 2008

Umgebung Van

İşbabyan (Eşbabiye, getrocknete, kernlose Marille) – gebratene Marillen in Weintraubensirup und Butter

Zutaten: 2 kg in der Sonne von Van getrocknete Marillen, ½ kg geschälte Walnüsse, ½ kg Marillenkerne, 500 g. Butter ohne Salz, ½ Liter Weintraubensirup.

Zubereitung: Die Marillen waschen wir in Wasser und weichen sie von vorabend bis morgens in Wasser ein. Wir sieben das Wasser aus und füllen die Marillen mit großen Walnüssen. Wir fetten ein Backblech ein und reihen die gefüllten

Marillen darauf auf. Wir bringen Kuhmist zum Glühen, stellen drei Pfeiler darüber und platzieren unser Backblech darüber. Die Marillen begießen wir mit einem Teil des Weintraubensirups und braten sie in Butter. Nachdem sie etwas gebrutzelt haben, drehen wir das Backblech vorsichtig um. Sobald die Unterseite der Marillen angebraten ist, schichten wir sie auf ein anderes befettetes Blech, das dazwischen passt, um. Erneut beträufeln wir sie mit Weintraubensirup und danach auch mit erhitzter, schäumender Butter. Über jede Marille setzen wir einen Marillenkern und verspeisen die ofenfrischen Früchte. Je nach Jahreszeit, isst man die Speise mit Rahm, *ağız*²⁷¹ Molke oder auch pur.

Überlieferung: Diese Süßspeise, die zumeist im Winter gegessen wird, serviert man den Gästen von Frauen im Wochenbett... *İşbabyan* wir speziell für Mütter nach der Geburt gemeinsam mit *Murtugali*, einer Mahlzeit aus Mehl und Eiern zubereitet, damit ihre Milchproduktion reichhaltig ist.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 11, Winter 2008

Izmir, Tire

Sünnet Şerbeti (Süt Şerbeti) – Milch Scherbet

Zutaten: 8 Liter frisch gemolkene Kuhmilch, 3 Liter Wasser aus Tire, 3 kg Staubzucker, 1 Glas Rosenwasser, 3 kg geschälte Mandeln.

Zubereitung: Wir füllen Zucker und Wasser in einen Topf, stellen diesen nachdem wir ihn mit einer Kelle gut durchrührt haben auf den Herd und lassen es kochen. In dem wir den sich darüber bildenden Schaum entfernen, lassen wir es eine Stunde lang kochen. Die frische Milch lassen wir ungekocht durch ein Mehlsieb laufen. Danach kochen wir sie in einem anderen Topf, nehmen sie vom Herd und lassen sie eine Stunde lang stehen. Wir schöpfen die Haut, die sich darüber gebildet hat ab, und kochen sie erneut auf. Diesen Vorgang wiederholen wir mindestens fünf Mal; aufkochen, rasten lassen und dafür sorgen, dass kein Rahmfilm darüber bleibt. In einem großen Topf kochen wir das Zucker Scherbet mit der Milch unter ständigem Rühren, wenn sich Rahm darüber bildet, entfernen wir ihn mit der Schaumkelle. (Achtung, ensorgen wir die Haut nicht, daraus können sie eine wunderbare Suppe zubereiten.) Nach diesem Arbeitsschritt gießen wir ein Glas Rosenwasser ein und kochen das Scherbet weitere 10 Minuten. Die Mandeln, die wir auf einem Brotbackblech geschält haben, hacken wir der Länge nach und streuen sie nachdem sie am Ofen geröstet wurden, in das Milch Scherbet im Glas oder in der Schale.

Überlieferung: Das Scherbet wird üblicherweise den Gästen, die frisch beschnittene Kinder beglückwünschen angeboten. Es gibt Behauptungen, es werde auch zum *Mevlit* zubereitet werden, zumeist wird es jedoch zu Beschneidungen zubereitet. Überdies necken sich die Männern untereinander:

²⁷¹ *Tarama Sözlüğü*, Bd. I., s.v. *ağız* (III): *ağız* bzw. *ağuz*: ist die erste Milch eines gebärenden Tieres.

„Ich erinnere mich an dein Beschneidungs Scherbet.“ Und es werden Späße über die Größe des abgeschnittenen Hautstückes gemacht.

Bemerkung: Das Beschneidungs Scherbet gibt es in nahezu jeder Region unseres Landes, die Bezeichnungen und Rituale variieren jedoch.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 12, Frühling 2008

Kars, Sarıkamış

Gogullu Aş (Kesme Aş) – Linsen-Teiggericht

Zutaten: 200 grüne Linsen, 1 Liter Wasser aus Kars, 20 g. Salz, 1 Esslöffel Basilikum, 2 Zwiebeln, 1 Liter selbst gemachte Brühe aus Knochen oder Hühnerbrühe, 500 g. Weizenmehl, 2 Eier frei herumlaufender Hühner, 250 g. Butter aus Kars.

Zubereitung: Wir kochen die Linsen, um sie etwas bissfest zu belassen sieben wir sofort ihr Wasser aus und legen sie in kaltes Wasser ein. Aus Mehl, Eiern, Salz und Fleischbrühe, soviel das Gemisch aufnimmt, kneten wir einen festen Teig. Wir trennen 1/3 des Teiges ab und schneiden den übrigen Teil, den wir mit unseren Händen in die Länge eines Nudelholzes rollen, mit dem Messer in Stücke in der Breite eines kleinen Fingers. Das abgetrennte Teigstück rollen wir mit dem Nudelholz dick aus und schneiden es in Form von Bandnudeln. Wir erhitzen Butter in der Pfanne und braten die rund gerollten und klein geschnittenen Teigstücke an. (Die herausgebratenen Teige nennt man *kızık*²⁷²) Sie sollen weder verbrannt, noch weich sein, denn sonst wird unsere Speise ungenießbar. Die heraus gebratenen Teigstücke werden ausgehoben, und die Zwiebeln klein geschnitten und im selben Fett geröstet. Die Linsen sieben wir ab und leeren sie über die gerösteten Zwiebeln. Nachdem wir sie gut miteinander verrührt haben, gießen wir die Brühe aus Knochen oder Hühnerbrühe darüber und lassen sie kochen. Wir geben der Reihe nach Basilikum und Salz und dann erst die Bandnudeln hinzu und lassen die Speise 5 Mal aufwallen. Danach geben wir die gebratenen Teigstücke hinzu und lassen sie 5 weitere Male aufwallen, richten sie an die Teller an und verzehren sie Löffel für Löffel.

Überlieferung: Die in der Ferne lebenden Menschen kränken sich wenn sie nicht die Speisen ihrer Mütter oder Großmüttern essen können, an dessen Geschmäcker sie sich mit Sehnsucht erinnern. So wie bei jedem von uns... Einer anderen Überlieferung zufolge ist *Gogullu Aş* eine unverzichtbare Speise des Winters und wird zu speziellen Anlässen zubereitet.

²⁷² *Derleme Sözlüğü*. Bd. VII.-VIII., s.v. kızirik. Wortwörtlich bedeutet es verbranntes Essen.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 12, Frühling 2008

Batman, Gercüş, Dorf Yakıtlı

Dolmuk – Kürbisspeise

Zutaten: 200 g. geschlagener Weizen, 1 kg Moschuskürbis (*L. Cucurbita Moschata*),²⁷³ 1 kg fettreiches Beinfleisch eines Lammes im ersten Jahr (klein geschnitten), 200 g. ungemahlener Gewürzsumach, 50 g. Butter, ausreichend Salz und schwarzer Pfeffer, 2 Zwiebeln, ½ Liter Wasser.

Zubereitung: Wir waschen den Weizen und weichen ihn am vorabend in Wasser ein. In den Topf geben wir Butter, legen das Fleisch ein und braten es. Nachdem das Fleisch gebraten wurde, sieben wir das Wasser des Weizens aus, mengen ihn dem Fleisch bei und kochen sie gemeinsam 10 Minuten lang. Der Moschuskürbis wird klein gehackt und dem Essen beigelegt; das Fleisch, der Weizen und der Moschuskürbis werden gemeinsam geröstet. Der im Tuch eingewickelte ungemahlene Gewürzsumach wird darüber gestreut, Wasser, Salz und Gewürze hinzugefügt, und in dem wir den Topf bedecken, lassen wir die Speise bei so niedriger Hitze wie möglich kochen. Die Speise soll etwa 2 Stunden köcheln. Den Gewürzsumach entnehmen wir der Speise; gemeinsam mit Ayran wird *Dolmuk* unersättlich.

Überlieferung: Die zumeist im Winter und bei Hochzeiten zubereitete Mahlzeit wird gemeinsam mit Pilavreis gegessen. Üblicherweise wird aus dem Moschuskürbis auch *Dolma* (gefüllter Kürbis) zubereitet.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 12, Frühling 2008

Mardin, Savur, Mazıdağ und die Dörfer der Umgebung

Nane Çuçe (Kuş Otu) – Vogelmiere im Dürüm

Zutaten: 1 kg Vogelmiere, 1 Zwiebel, 2 Zehen Knoblauch, 100 g. Olivenöl aus Mardin, 1 Glas Magermilchkäse, ausreichend Salz, getrocknete rote Paprikaschoten.

Zubereitung: Wir reinigen die Vogelmiere in reichlich Wasser ohne sie in Mitleidenschaft zu ziehen und sieben ihr Wasser aus. Die Pflanze wird auf einem Tablett gründlich mit dem Magermilchkäse durchknetet und wir lassen sie einen Tag bedeckt säuern. Die Zwiebeln und Knoblauchzehen schneiden wir klein. Wir erhitzen die Vogelmiere in einem Topf mit dem Magermilchkäse, gießen Olivenöl darüber und fügen danach sofort die Zwiebeln und den Knoblauch hinzu. Nachdem wir die getrockneten Paprikaschoten im Essen vermengt haben, geben

²⁷³ Işın, Priscilla Mary: *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*. s.v. bal kabağı.

wir die Voglemiere mit dem Magermilchkäse hinzu [sic!]²⁷⁴ und lassen sie bei starker Hitze kochen. Wir lassen das Gericht etwa 20 Minuten, in dem wir es schwenken kochen. *Nane Çuçe* essen wir wer möchte mit Fladenbrot, mit *dürüm*,²⁷⁵ oder als Roll-Sandwich²⁷⁶ mit gutem Appetit.

Überlieferung: Diese Pflanze, die auch als *naneki çuke* oder *kağ* bekannt ist, gibt das Eintreten des Frühlings bekannt und während man sie pflückt und isst und Wünsche äußert, soll sich die gewünschte Ernte verwirklichen. Sie wird besonders an Kinder und Vögel verköstigt. Einer anderen Angabe zufolge essen Vögel diese Pflanze liebend gern. Die Speise ist auch als Armeleuteessen bekannt.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 12, Frühling 2008

Aksaray

Söğürme – Gegrilltes Lammfleisch

Zutaten: insgesamt 4 kg Lammschulter, Lammkeule, Lammrücken, 2 Zwiebeln, 250 g. Butter aus Aksaray, ausreichend Salz.

Für das Feuer: 10 kg Kuhmist, 4 Hände voll Erde aus trockenen Gebieten.

Zubereitung: Wir trennen das Lammfleisch in große Stücke mit und ohne Knochen, reinigen es in kaltem Wasser und sieben es ab. Wir stellen eine Kupferpfanne mit starkem Boden in eine Grube auf die Feuerglut aus Kuhmist. Ohne die Pfanne zu verbrennen, erhitzen wir sie recht stark. Wir geben die Hälfte der Butter in die Pfanne, zerlassen sie und braten das Fleisch, in dem wir es wenden. Über die gebratenen Fleischstücke legen wir geschälte, geviertelte Zwiebeln. Wir geben die restliche Butter über das Fleisch, gießen 2 Schalen Wasser darüber und schließen den Deckel der Pfanne. Die Erde und das trockene Unkraut verarbeiten wir zu Schlamm, bedecken den Pfannendeckel damit, so, dass keine Luft eintritt und geben die Hälfte der Feuerglut auf den Deckel. Das Feuer muss so gesetzt sein, dass es sowohl von unten, als auch von oben Hitze abgibt, denn sonst wird *Söğürme* nicht wie gewünscht. In das glühende Feuer unterhalb und oberhalb der Pfanne streuen wir je zwei Hände voll trockene Erde und nehmen die Pfanne etwa nach 3 Stunden vom Feuer. Mit einem Besen reinigen wir den Pfannendeckel und genießen das *Söğürme* in vollen Zügen.

Überlieferung: Diese Speise wird im Allgemeinen zu speziellen Anlässen, Hochzeiten und Festtagen zubereitet. Dieses Gericht, das von gut situierten Menschen gegessen und dargeboten wird ist eines, das großen Arbeitsaufwand erfordert. Mit der Fleischbrühe wird Pilavreis zubereitet und auch Tomatenmark angemacht. In verschiedenen Regionen existieren unterschiedliche Techniken *Söğürme* zuzubereiten.

²⁷⁴ Unklare Angabe im Text, die Vogelmieren und der Magermilchkäse wurden bereits in den Topf gegeben.

²⁷⁵ Zusammengerolltes Fladenbrot.

²⁷⁶ Steuerwald, Karl: *Türkisch-Deutsches Wörterbuch*. Wiesbaden: Harrassowitz, 1974, s.v. sokum.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 12, Frühling 2008

Erzincan, Eğin

Kör Dolma – Weinblätter in geröstetem Fleisch

Zutaten: 250 g. Weinblätter aus Eğin in Salzwasser eingeweicht, 150 g. geröstetes Fleisch *kavurma*, 2 Zwiebeln, 1 Glas grüne Linsen, 50 g. Butter und ein Teelöffel Weintraubenessig, ausreichend Salz und schwarzer Pfeffer, 1 Liter Wasser.

Zubereitung: Wir geben Butter in einen Topf rösten Zwiebeln an, danach geben wir die Linsen hinzu, rösten sie etwas an und geben das geröstete Fleisch darüber. Die Weinblätter schneiden wir fein und streuen sie über unser Essen. Wir kochen sie, in dem wir sie verrühren, diesen Vorgang führen wir etwa 10 Minuten aus. Wir schmecken die Speise mit schwarzem Pfeffer und Salz ab, geben 1 Liter Wasser aus Eğin hinzu und köcheln die Speise 1 Stunde lang bei niedriger Hitze. Zuletzt mengen wir 1 Teelöffel selbstgemachten Weintraubenessig bei und schalten den Herd nach weiteren 10 Minuten Kochen aus. Bevor wir den Deckel des Topfes öffnen, lassen wir die Speise 20 Minuten ziehen und genießen danach unsere Mahlzeit in vollen Zügen.

Überlieferung: Es war einmal eine blinde Familie, die eines Tages keine *dolma*²⁷⁷ machen konnte und ihren Gästen diese Speise auftrug. Auf die Frage um welches Gericht es sich dabei handle, sagte man den Gästen es sei *dolma*, und so erinnert man sich in der Umgebung an die Speise als *Kör Dolması*. Außerdem ist sie auch als Winterspeise bekannt.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 12, Frühling 2008

İstanbul (Die albanischen Istanbuler)

Kümüştur (Sütlü Börek) - Milchpastete

Zutaten:

Für den Teig: 500 g. Weizenmehl, 1 Esslöffel Essig, 15 g. Salz, 1 Esslöffel weiche Butter, Wasser, soviel aufgesogen wird.

Zutaten für die Füllung: 2 Liter selbstgemolkene Kuhmilch, 14 Stück Eier von Hühnern die zum ersten Mal Eier legen, 12 Esslöffel Gries, 8 Esslöffel Honig, 1 Esslöffel Butter.

Zubereitung: Erst kneten wir Mehl, Butter, Essig, Salz und Wasser, soviel aufgesogen wird, zu einem nicht zu festen Teig. Diesen bedecken wir mit einem feuchten Tuch und lassen ihn eine halbe Stunde rasten. Danach teilen wir den Teig in 4 Knödel und bedecken diese erneut mit einem feuchten Tuch. Während die Stücke rasten, bereiten wir die Zutaten für die Füllung zu: In einen recht

²⁷⁷ Eigentlich gefülltes Gemüse, hier sind aber bloß die Weinblätter gemeint.

breiten Topf mischen wir Milch, Gries, Honig, schlagen 12 Eier ein und verrühren diese gründlich mit einem Holzkochlöffel. Wir stellen den Topf auf den Herd und kochen das Gemisch bei niedriger Hitze bis es die Form von Pudding annimmt, ohne uns vom Herd zu entfernen und den Löffel still zu legen... Nach diesem Schritt, rollen wir die Knödel mit Hilfe des Nudelholzes in Form von Blätterteig mit Mehl aus. Ohne den Teig trocken werden zu lassen, rollen wir ihn in einem Durchmesser von etwa 60 cm aus. Die zwei Backbleche mit 50 cm Durchmesser und 3 cm Höhe fetten wir ein und teilen die Blätterteige auf die Beiden auf. Die Zutaten für die Füllung teilen wir, und tragen sie auf die Teige auf. Die an den Rand überlaufenden Teige formen wir, in dem wir sie mit unseren Händen vorsichtig umschlagen und falten. Nach Beendigung dieses Arbeitsschrittes, bepinseln wir die gefalteten Teigstücke mit dem Eigelb zweier Eier. Im Holzofen backen wir die Teige eine Stunde bei niedriger Hitze²⁷⁸. Wenn sie gebacken sind, sollen Teig und der Teil über der Füllung goldbraun sein. Sofort nehmen wir die Backbleche und bringen sie in die Natur zu Wäldern und Wiesen und genießen unsere Pasteten in vollen Zügen.

Überlieferung: *Kömüştur* wird zumeist zu Frühlingsbeginn – *Hıdırellez*²⁷⁹ zubereitet und gegessen. Es ist die unverzichtbare Speise zu Frühlingsbeginn und sie wird lediglich in dieser Zeit gegessen. Zunächst wünscht man sich etwas bevor man sie verzehrt, liest diese Wünsche danach in Form von Gedichten - *Mâni* vor und verspeist sie vergnügt in Gesellschaft in der grünen Natur.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 12, Frühling 2008

Ankara, Beypazarı

Hamam Şerbeti (Pestil Hoşafı) Fruchtkompott – Hamam Scherbet

Zutaten: 2 kg scharfes Pflaumenmark aus Beypazarı, 6 Liter Wasser aus Beypazarı, 3 kg Zucker.

Zubereitung: Das Fruchtmarmelade zerteilen wir in kleine Stücke. Wir gießen 1 Liter Wasser in das Fruchtmarmelade ein und lassen es eine Stunde darin ziehen. Danach verstampfen wir es mit Zucker und durchkneten es gründlich mit unseren Händen. Dieser Arbeitsschritt muss so vollführt werden, dass sich Fruchtmarmelade, Wasser und Zucker völlig ineinander vermengen, sonst wird das Scherbet nicht gelingen. Danach geben wir das übrige Wasser hinzu, und lassen es am Herd kochen. Es soll etwa eine Stunde kochen, vergessen wir währenddessen nicht es ständig mit dem Holzkochlöffel zu verrühren. Wenn Wasser und Fruchtmarmelade gut ineinander verqu coast²⁸⁰ sind, kann man sicher sein, dass das Scherbet fertig gekocht ist. Sofort danach, lassen wir es durch ein Siebtuch laufen und wiederholen diesen Schritt etwa 4 Mal. Wir stellen das Scherbet einen Tag lang im Brunnen ab und bringen es am darauffolgenden Tag ins Hamam mit. Dort trinken wir das Scherbet

²⁷⁸ „Yanıp sönmüş“, wörtlich: angezundenes und erloschenes Feuer.

²⁷⁹ Fest zum Frühlingsbeginn am 6. Mai.

²⁸⁰ „Bibirini sevmiş ise“, wörtlich: wenn die Zutaten einander zugeneigt sind.

in vollen Genüssen, nachdem wir das Schweißbad und Schrubben hinter uns gelassen haben.

Überlieferung: Fünfzehn oder Zwanzig Tage nachdem ein Mädchen geheiratet hat, bringen es ihre Freunde und Verwandte beider Seiten ins Hamam. Das Bad wird begleitet von *ilāhî's* (religiös inspirierte Gedichte) und *türkü's* (Volkslieder) verrichtet. Man plaudert, verspeist Teegebäck und trinkt das *Pestil Hoşafi*. Die Ausgaben im Hamam werden von der Seite des Mannes beglichen, der Tradition nach wird es auch Weihrauchbad genannt.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 13, Sommer 2008

Denizli und Umgebung

Yoğurtlu Patlıcan Gömmesi – gegrillte Auberginen in Joghurt

Zutaten: 6 Stück Auberginen (*gömmelik*)²⁸¹ aus Denizli, 1 kg frisches Joghurt aus Schafsmilch aus Denizli, 1 Knolle Knoblauch, 5 kg Mastixbaumholz, 200 g. frische Butter, beliebig viel Salz, 20 g. scharfes Paprikapulver aus Tavas.

Für die Gemüse garnitur: Kresse, Fühlingszwiebeln, frische Minze, frischer Paprika und Petersilie.

Zubereitung: Zunächst begeben wir uns an einen sumpfigen, kühlen Ort. An einer geeigneten Stelle bringen wir die Zweige des Mastixbaumes zum Glühen und warten ab, bis sich darüber etwas Asche bildet. Die Auberginen stechen wir beliebig an ein, zwei Stellen ein. In der Mitte des Feuers bilden wir eine Mulde, legen die Auberginen hinein und vergraben sie in Asche. Wir lassen sie etwa eine Stunde lang ohne sie zu berühren vor sich hin grillen. Danach heben wir die eingegrabenen Auberginen aus, schälen sie ohne sie schmutzig werden zu lassen und legen sie auf ein Blech. Drei viertel der Butter geben wir in eine Pfanne und erhitzen sie auf der Asche ohne sie zu verbrennen. Über die Butter schneiden wir Knoblauch fein und lassen ihn anschwitzen. Ohne zu zögern geben wir die geschälten Auberginen darüber und verrühren diese ohne sie zu zerdrücken. Je nach Belieben können wir Salz begeben, verrühren sie leicht und gießen das Joghurt in einem Zug darüber. Nachdem ein Blubbern ertönt, gießen wir die übriggebliebene, zerlassene Butter, in dem wir sie mit dem scharfen Paprikapulver aufschäumen über die Speise. Mit der Gemüse garnitur und kaltem Wasser genießen wir unser *Patlıcan Gömmesi* offenfrisch.

Überlieferung: Dieses Gericht wird zumeist dann gekocht und gegessen, wenn man auf die Felder geht. Es ist bekannt als die Lamm speise aus dem *tandır* für Arme. Außerdem wird sie gemeinsam mit gegrilltem scharfen Paprika gegessen.

Bemerkung: Wenn sie die Auberginen ohne sie einzusteichen eingraben, so werden sie diese zum Explodieren bringen.

²⁸¹ Kleine und runde Auberginen.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 13, Sommer 2008

Manisa, Salihli, Alaşehir

Dorak Aşı – gedämpftes Gemüse mit Joghurt

Zutaten: 5 kg Zwiebeln, 2 kg Frühlingszwiebeln, 2 kg rote Paprika, 10 kg Tomaten aus Alaşehir, 2 Bündel frische Minze aus Manisa, 6 kg. selbstgemachtes filtriertes Joghurt, 150 g. Salz, 2 Knollen Knoblauch, 1 kg gepresstes Olivenöl.

Zubereitung: Die Tomaten und Zwiebel teilen wir vertikal von der Mitte an in vier Teile, danach achteln wir sie. Die Paprika werden in dieselbe Größe geschnitten. Den Stengel der Minze trennen wir ab und bevor wir sie schneiden reinigen wir sie und stellen sie zur Seite. Wir geben alle vorbereiteten Zutaten in einen großen Kupfertopf. Über Zwiebeln, Tomaten, Minze und Paprika gießen wir unser Olivenöl, streuen Salz darüber und bedecken den Topf. Am Holzfeuer kochen wir es ohne die Flüssigkeit verdünsten zu lassen und verrühren es zwischendurch. Nach ungefähr 2 Stunden wird es fertig gekocht sein, es soll wie Gedämpftes kochen. Von unserem fertig gekochten Gericht nehmen wir bevor es auskühlt eine Portion und schon beginnen wir mit Knoblauch und Joghurt darüber oder auch ohne mit der Gaumenfreude.

Überlieferung: Diese Speise wird nur aus hießigen Gemüsesorten im Sommer zubereitet. Einer anderen Überlieferung zufolge wird *Dorak Aşı* im Sommer vorbereitet um *tarhana* zuzubereiten. Nachdem man diese Speise zubereitet hat, füllt man sie in einen großen Kupfertopf um, lässt sie auskühlen, gibt gefiltertes Joghurt, Knoblauch und ausreichend Mehl hinzu und knetet diese zu einem Teig. Nachdem der Teig nach etwa 10-15 Tagen gärt, trennt man vom Teig Stücke in der Größe von Fingerspitzen ab, lässt sie auf Tüchern trocknen, zerreibt sie zwischen den Händen und bereitet *tarhana* für den Winter zu.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 13, Sommer 2008

Rize Karadere, Arev und Umgebung

Enişte Lokumu (Apandi) – Brote aus Birnensirup

Zutaten: 1 kg frisches Maismehl, 1 kg Weizenmehl, 20 g. Salz, 200 [sic]²⁸² Birnensirup, Joghurt aus Kuhmilch aus Rize, soviel aufgenommen wird.

Zubereitung: Wir vermischen die beiden Mehlsorten miteinander, lassen sie durch ein Mehlsieb laufen, drücken in der Mitte eine Mulde ein, in die wir den Birnensirup, das Salz und Joghurt, so viel möglich ist, füllen und kneten einen festen Teig. Wir geben diesen in eine Teigwanne und bedecken ihn mit einem Tuch. In dem wir den Teig ungefähr 3 Stunden darin aufbewahren, lassen wir ihn gären. Währenddessen bringen wir Eichenholz zum Glühen. Wir legen einen

²⁸² In der Angabe wurde keine Menge bekannt gegeben.

pileki-Stein²⁸³ über das Feuer, erhitzen ihn und nehmen ihn danach vom Feuer. Nachdem wir das Innere des *Pileki*-Steines gereinigt haben, füllen wir den gerasteten Teig vorsichtig ein, bedecken ihn und warten, bis er aufgeht. Wir wiegeln die Feuerglut auf, stellen das *Apandi*-Brot im *pileki*-Stein über das Feuer und bedecken es mit einem runden, starken Bratblech. Über dieses legen wir etwas von der Glut und kontrollieren das Brot nach etwa einer Stunde. Sobald unser Brot goldbraun gebacken ist, nehmen wir es sofort vom Feuer und lassen es etwa 1 Stunde mit einem Tuch bedeckt ziehen, bevor wir es aus dem *Pileki*-Stein heraushohlen.

Überlieferung: Bei Hochzeiten bricht die Familie der Braut, der Familie des Bräutigams, die kommt um die Braut abzuholen einen Teil des *Enişte Lokum* 's ab und bietet ihnen dazu Wein an. Das *Enişte Lokum* wird auch in Form von 3x10 cm großen süßen und fetten Häppchen mit darüber gemalten Verzierungen zubereitet und anstatt des Weines, mit süßem Scherbets serviert.

Bemerkung: Andere Bezeichnungen für das *Enişte Lokum* sind: *Düğün Lokması*, *Damat Lokması*, *Efendi Lokması*, *Apandi*, *Avandi*.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 13, Sommer 2008

Edirne Keşan

Çimdik Çorbası – Teigwarensuppe

Zutaten: 2 kg Weizenmehl, 12 frisch gelegte Eier von Hühnern, 2 Esslöffel frische Butter, frisch gemolkene Milch, soviel aufgesogen wird, 2 Liter selbstgemachte Fleischbrühe von Lämmern aus Keşan, 4 Liter Wasser aus Keşan, 10 Stück Zitronen, ausreichend Salz und schwarzer Pfeffer.

Zubereitung: Für den Teig lockern wir das Mehl auf und drücken eine Mulde in die Mitte ein. Wir schlagen alle Eier hinein und trennen bei 6 davon das Eigelb. Wir geben einen Teelöffel Salz und Milch hinzu, soviel das Mehl aufsaugt und auch Butter und rühren diese zu einem festen Teig. Wir bedecken den Teig mit einem Tuch und lassen ihn eine halbe Stunde beiseite rasten. In der Größe von Zitronen formen wir Knödel und rollen den Teig mit dem Nudelholz in doppelter Stärke von Blätterteig aus. Mit dem Messer schneiden wir ihn im Abstand von ½ Zentimeter in Form von Nudeln. Wieder in derselben Größe schneiden wir sie, diesmal quadratförmig, und drehen sie mit Hilfe unseres Zeigefingers und Daumens behutsam quer, in dem wir sie an ihren Enden halten als ob wir sie kneifen würden. Ohne dessen überdrüssig zu werden, führen wir diesen Schritt weiter fort, in dem wir alle Stücke formen bis der Teig zu Ende verarbeitet ist.

²⁸³ Ein schwarzer Stein, auf dem man Brot bäckt und den man aus der sogenannten *Pileki Mağarası*, „Pileki Höhle“ gewinnt, einer jahrtausende alten Höhle im Bezirk Şirin Nahe Rize. Die Besonderheit dieses Steines liegt darin, dass er sich sehr langsam erhitzt und ebenso langsam wieder auskühlt, was dem Brot zur richtigen Konsistenz verhilft und ihm einen besonderen Geschmack verleiht.

<http://www.biriz.biz/rize/iyidere/pileki.htm>. Zugriff, am 16.12.2012.

Dann legen wir sie auf eine große Platte und warten, bis sie etwas trocknen. Währenddessen füllen wir die Fleischbrühe in einen großen Kessel, geben Wasser, Salz und Pfeffer hinzu und lassen diese kochen. Die gekniffenen Teigstücke werden vorsichtig ins kochende Wasser eingelegt. Wenn die Teigstücke an die Wasseroberfläche treiben, mindern wir die Hitze und verquirlen das getrennte Eigelb gründlich, in dem wir Zitronensaft hineinpresse. Wenn die Eier und der Zitronensaft gut ineinander vermengt sind, bedeutet dies, dass es fertig ist. Wir gießen eine halbe Kelle von der Flüssigkeit der Suppe nach und nach in das Zitronen-Ei Gemisch ein und verrühren es. Zuletzt gießen wir das Gemisch langsam, unter stetem Verrühren in die Suppe ein. Wir streuen fein gehackte Petersilie darüber, nehmen die Suppe vom Herd, schöpfen sie in die Schüsseln und gehen sogleich dazu über sie zu verspeisen und uns wohl zu fühlen.

Überlieferung: *Çimdik Çorbasi* wird vor allem an Festtagen zubereitet, sie bildet die Krönung der Festzeit. Nicht jeder verfügt über die Ausdauer der Zubereitung dieser Suppe, das heißt sie ist keine Angelegenheit für träge Hausfrauen.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 13, Sommer 2008

Umgebung von Osmaniye

Çiçek Dolması – gefüllte Kürbisblüten

Zubereitung: 20 Stück männliche Kürbisblumen, 250 g. Bulgur aus der Çukurova, 2 Zwiebeln, 1 Knolle Knoblauch, 1 Esslöffel selbstgemachtes Tomatenmark, 1 Teelöffel selbstgemachtes Paprikamark, 1 Teeglas gepresstes Olivenöl aus der Çukurova, ausreichend Salz, Minze, schwarzer Pfeffer, 1 Glas Wasser, eine halbe Kaffeetasse selbstgemachter Granatapfelessig.

Zubereitung: Zunächst müssen im Garten ihres Hauses Kürbisse wachsen und die Jahreszeit muss Sommer sein. Um *Çiçek Dolması* zu kochen bereiten wir erst die Füllung vor. Wir streuen den Bulgur auf ein Blech, schneiden die Zwiebeln und die Hälfte des Knoblauchs klein und schütten sie über den Bulgur. Wir geben die Hälfte des Tomatenmarkes, Minze, schwarzen Pfeffer und Olivenöl in das Gemisch und bereiten die Füllung zu. Ohne die Bienen im Garten zu stören, sammeln wir die 20 männlichen Kürbisblumen in der Morgendämmerung, höhlen ihr Inneres aus und reinigen sie. Die Füllung teilen wir in 20 Portionen auf und füllen sie in unsere Blumen ein. Den offenen Teil der Blume verschließen wir quer über und reihen sie mit dem Kopf nach unten in einem mittelgroßen Topf auf. Den übriggebliebenen Knoblauch zerstampfen wir und mengen ihn mit Minze, Paprikamark, Tomatenmark, Granatapfelessig und Salz dem Wasser bei und verrühren es. Die Hälfte der säuerlichen Flüssigkeit gießen wir über die gefüllten Blumen und hacken 2 Tomaten klein. Diese werden unter und neben die gefüllten Kürbisblumen gestreut und wir kochen sie eine halbe Stunde bei niedriger Hitze. Wenn die gefüllten Blumen die Flüssigkeit in sich aufgesogen haben, gießen wir die restliche Flüssigkeit hinzu, lassen sie noch einmal aufwallen und verspeisen sie ohne Zeit verstreichen zu lassen gemeinsam mit ihrem Saft.

Überlieferung: Kommt der Sommer, so sammeln all jene, die einen Garten haben die Blumen und bereiten daraus *Çiçek Dolması* zu; diese gilt als die beliebteste Speise im Sommer.

Bemerkung: In unserem Land sind in jeder Region verschiedenartigen *Çiçek Dolmaları* mit anderen Füllungen erhältlich, diese werden wir ebenso der Reihe nach herausbringen.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 13, Sommer 2008

Gaziantep, Nizip, Yukarı Oba

Pisik Köftesi – Gemüsebällchen aus Fladenbrot

Zutaten: 1 Zwiebel, 1 Knolle getrockneter Knoblauch, 1 kg hießige Tomaten, 3 Stück frisch gepflückte Paprikaschoten aus Nizip, 2 Ballen frischer Käse aus Nizip, 2 Bündel Petersilie, 4 Stück selbstgemachte, trockene Fladenbrote, 50 g. selbstgemachtes Paprikamark, 10 g. Salz, 10 g. Blättchenpfeffer.

Zubereitung: Erst einmal kühlen wir uns von der Hitze geschafft mit kaltem Wasser ab und finden wieder zu uns selbst. Nun können wir mit den Vorbereitungen beginnen. In dem wir die Fladenbrote beliebig zerreißen, zerbröseln wir sie in einer Wanne. Die Zwiebel und den Knoblauch hacken wir fein. Die Tomaten, Paprikaschoten und die Petersilie hacken wir alle gleich klein und geben sie in getrennte Schüsseln. Der Reihe nach mischen wir Zwiebeln, Knoblauch, Paprikamark und Salz zusammen und durchkneten sie gründlich mit unseren Händen ineinander. Wir geben die Paprikastücke hinzu und nachdem wir sie vermischt haben, auch die Tomaten und leeren sie sofort über die Fladenbrotstücke. Ohne sie zu zerquetschen kneten wir sie, als ob wir Fleischbällchen machen würden. Nach diesem Arbeitsschritt streuen wir ohne zu zögern den Käse über die Masse, in dem wir ihn mit unseren Händen zerreiben, streuen Petersilie und Blättchenpfeffer gemeinsam darüber und durchkneten die *Pisik Köftesi*. Sofort machen wir uns auf zum Esstisch; gemeinsam mit kaltem Ayran, frischer Minze, Pfeffer und Paprika genießen wir die Speise.

Überlieferung: Die Menschen, die von der Hitze des Sommers geplagt sind möchten überhaupt nichts essen. Nach dem Mittag kochen sie lediglich diese *köfte* und essen sie. Einer anderen Überlieferung zufolge sind *Pisik Köftesi* die Speise zum fünf Uhr Tee.

Bemerkung: Sobald sie fertig gekocht sind, sollen sie sofort verspeist werden, denn sonst werden unsere köstlichen *köfte* ungenießbar.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 13, Sommer 2008

Izmir, Umgebung Kemeraltı

Sübye – Melonen Scherbet

Zubereitung: 1 kg getrocknete Melonenkerne, 1 kg Kristallzucker, 2 Liter Wasser aus Izmir, 1 Kupfermörser.

Zubereitung: Ersteinmal werden die Melonen überreif, ein Teil der Melonen im Großhandel kann nicht verkauft werden und beginnt dahinzufaulen. Gerade dann kommen die Scherbet-hersteller und nehmen das Innere der Melone, und zwar ihre Kerne mit nach Hause. Manchmal bezahlen sie für diese Kerne sogar Geld. Die Frauen reinigen die Kerne blitzblank, lassen sie trocknen und danach beginnen die Scherbetmeister sie in einem großen Mörser zu zerstoßen. Die Kerne müssen gleich wie Gummi sein, sonst wird das Scherbet nicht bekömmlich. Während dieses Arbeitsschrittes muss man ab und an Zucker in den Mörser streuen und auch diesen zerstampfen, denn sonst werden sie dessen Essenz nicht schmecken. Wir führen diesen Arbeitsschritt fort, bis alle Kerne zerdrückt sind. Dann geben wir sie alle in eine Schüssel, kochen unser Wasser auf und streuen die zerstoßenen Melonenkerne sofort in das kochende Wasser ein. Seien sie bloß vorsicht, führen sie diesen Arbeitsschritt nicht aus wird das Scherbet selbst eingekühlt innerhalb von 3 Stunden stinken. Nichtsdestotrotz wir wollen weiter unsere Arbeit verfolgen, das kochende Wasser und die mit Zucker zerstampften Kerne verrühren wir gründlich ineinander, gießen die Flüssigkeit durch ein doppelt starkes weißes Siebtuch, die übriggebliebenen Treber zerstoßen wir erneut, füllen sie in die gesiebte Flüssigkeit und nachdem wir diesen Vorgang 3 Mal wiederholt haben, entsorgen wir die Treber. Die Flüssigkeit wird uns an die Farbe von Milch erinnern und erkennen wir diese, so bedeutet dies, dass das Scherbet fertig ist. Zuletzt sieben wir das Melonen Scherbet durch Watte, kühlen das Scherbetgefäß rundherum mit Eis ein und machen uns auf den Weg nach Kemeraltı. Dort verkaufen wir es, in dem wir lautstark auf uns Aufmerksam machen, je nach Belieben in Gläsern oder Flaschen.

Überlieferung: Im Sommer zur Melonenernte werden die Scherbet's nicht zu Hause zubereitet, sie werden in Kemeraltı gekauft. Diejenigen, die einmal ein nicht bekömmliches Scherbet zu sich genommen haben, werden diesen furchtbaren Geschmack ihr ganzes Leben lang nicht vergessen. Trinkt man jedoch das Scherbet von einem Scherbethersteller, der etwas von seiner Profession versteht, so wird sich der Gaumen des Trinkenden stets an dieses Geschmackserlebnis erinnern.

Bemerkung: Was das Melonenkern Scherbet betrifft existieren in verschiedenen Regionen unterschiedliche Techniken. Diesen werden wir in Zukunft in unseren Zeitschriften Raum gewähren.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 14, Herbst 2008

Izmir, Bergama

Bibiş Aşı (Pirinç Aşı) – Lammfaschiertes mit Gemüsesauce

Zutaten: 250 g. Reis, 1 Zwiebel, 200 g. Lammfaschiertes (mit dem Hackmesser zubereitet), 2 frische Paprika aus Bergamon, 1 Bund Petersilie, 3 Stück hießige Tomaten, 4 Gläser Wasser, 50 g. Butter, schwarzer Pfeffer, Salz.

Zubereitung: Wir waschen und durchspülen den Reis, und rösten Zwiebel, Paprika, und Reis in der Butter an. Dies tun wir etwa 10 Minuten bei mittlerer Hitze, geben dann das Faschierte dazu und rösten sie 20 Minuten gemeinsam an. Die Tomaten hacken wir klein, werfen sie in das kochende Essen ein und dünsten es weiter. Lassen wir bloß nicht außer acht uns während der Kochzeit dem Essen gegenüber wohlgesinnt zu zeigen, denn sonst wird es ungenießbar. Wir geben Wasser hinzu, schmecken das Gericht mit Salz und Pfeffer ab und lassen es eine weitere halbe Stunde auf niedriger Hitze kochen. Danach streuen wir feingehackte Petersilie darüber und verspeisen unser *Bibiş Aşı* offenfrisch.

Überlieferung: *Bibiş Aşı* wird im Sommer mit Tomaten, im Winter dagegen mit Tomatenmark zubereitet. Einer anderen Überlieferung zufolge wird *Bibiş Aşı* zubereitet damit 3-5 Jahre alte Buben zu männlichen Kräften zu kommen.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 14, Herbst 2008

Sivas, Zara

Aşure Çorbası (Bayram Çorbası) – Festsuppe

Zutaten: 2 kg Weizengrütze,²⁸⁴ 300 g. Bohnen, 300 g. Kichererbsen aus Zara, 10 Liter Wasser aus Zara, 3 kg getrocknete Marillen, 2 kg getrocknete Besni Weintrauben,²⁸⁵ 1 kg getrocknete Feigen, 5 g. Salz, 200 g. Zucker, 1 kg Trockenfrüchte wie Pflaumen, Marillen oder Dörripflaumen.

Zubereitung: Erst warten wir das Opferfest ab. Einen Tag zuvor beginnen wir die Suppe zuzubereiten. Wir füllen das Wasser in einen breiten Kessel und machen den Herd an. Wenn das Wasser zu kochen beginnt, geben wir der Reihe nach Weizengrütze, Kichererbsen und Bohnen hinein und kochen diese bei mittlerer Hitze. Währenddessen waschen wir die getrockneten Marillen, Feigen und Pflaumen und schneiden sie würfelförmig. Wenn das Getreide gekocht ist, werfen wir die getrockneten Früchte und Rosinen in den Kessel ein. Wir kochen unsere

²⁸⁴ *yarma buğday*: grob gemahlene Hülsenfrüchte wie Weizen, Gerste, Saubohnen, oder Platterbsen. Hier ist Weizengrütze gemeint. Siehe dazu: Işın, Priscilla Mary: *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*. s.v. yarma 2.

²⁸⁵ Besni Weintrauben werden als „heilige Weintrauben“ bezeichnet, die in der Provinz Adıyaman-Besni produziert werden. Sie werden in mit Karbonat versetztes Wasser eingeweicht und getrocknet. Siehe dazu: http://tr.wikipedia.org/wiki/Besni_%C3%BCz%C3%BCm%C3%BC. Letzter Zugriff, am 10.01.2013.

Suppe bis sich die Rosinen aufplustern. Zwischendurch schöpfen wir mit dem Schöpflöffel den Schaum vom Rand ab, denn unsere Suppe soll klar und dünnflüssig sein. Tun wir dies nicht, so verliert sie ihren Geschmack, dies zu Wissen ist unerlässlich. Nachdem sie fertig gekocht ist, verteilen wir sie an mindestens 7 Nachbarn. Den Rest lagern wir bis zum nächsten Tag an einem kühlen Ort.

Jene, deren finanzielle Lage gut ist, lassen zum Opferfest ein Tier schlachten und verteilen es. Das Fleisch, das sie danach nach Hause mit bringen, verarbeiten sie zu *Kavurma*. Erst wird die Festsuppe gegessen, danach das *Kavurma*, und es wird ein atemberaubendes Geschmackserlebnis. Und denken sie nicht die Suppe ist süß und verderbt deshalb den Appetit, je mehr der Appetit angeregt wird, desto größer wird er.

Überlieferung: Die *Bayram Çorbası* wird gewöhnlich an Festtagen zubereitet. Die Mahlzeit beginnt mit der *Bayram Çorbası* damit man weiß, dass Festzeit herrscht. Laut einer anderen Überlieferung hast du Gutes vollbracht, wenn sich die Suppe aus 7 verschiedenen Zutaten zusammensetzt. Sollte die *Bayram Çorbası* am Festtag in den Häusern nicht zubereitet werden, so soll auf den Öfen 7 Jahre lang Schweinefleisch gekocht werden.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 14, Herbst 2008

Malatya

Fasulye Teveği Sarması – gefüllte Fisolenblätter

Zutaten: 250 g. frisch gepflückte Fisolenblätter, 150 g. Bulgurweizen für Fleischbällchen, 25 g. Tomatenmark aus Malatya, 1 große Zwiebel, 100 g. Butter aus derselben Region, 20 g. Blättchenpfeffer, 3 g. Basilikum, 3 g. schwarzer Pfeffer, 500 g. Joghurt aus Malatya, 3 Zehen Knoblauch, 1 Esslöffel Weizenmehl.

Zubereitung: Wir kochen die Blätter weniger als eine Minute im Wasser, legen sie erst in kaltes Wasser, danach seihen wir sie durch ein Sieb ab. Um die Füllung zuzubereiten, rösten wir erst die Zwiebeln, die wir klein wie Weizenstücke geschnitten haben, in dem wir die Hälfte der Butter in der Pfanne schmelzen lassen, würzen sie und geben die Hälfte des Tomatenmarkes hinzu und lassen sie weiter rösten. Den Bulgur weichen wir zuvor mit ein wenig Wasser ein, und lassen ihn 10 Minuten darin quellen. Zu den gerösteten Zwiebeln geben wir das restliche Tomatenmark und die Gewürze, salzen sie und durchkneten das Gemisch wie Fleischbällchen. Wir nehmen einen Teelöffel der durchgekneteten Menge, drücken sie in unseren Händen zusammen, geben sie auf das Fisolenblatt und rollen dieses ein. Nachdem alle Fisolenblätter eingerollt sind, reihen wir sie in einem Topf auf. Mit zwei Gläsern Wasser kochen wir sie bei niedriger Hitze, im Anschluss lassen wir sie ziehen. Während sie ziehen, vermischen wir das Joghurt mit Mehl gründlich und kochen sie am Herd. Wir verrühren sie, bis der rohe Geruch des Mehls sich verflüchtigt. Nun lassen wir das Joghurt auskühlen und widmen uns wieder den eingerollten Fisolenblättern. Diese richten wir an die Teller an und füllen den Saft der gefüllten Fisolenblätter im Topf in eine Schüssel.

Die übriggebliebene Butter geben wir in die Pfanne und erhitzen sie gemeinsam mit Tomatenmark, Knoblauch und Blättchenpfeffer und kochen sie ein wenig auf, in dem wir auch den beiseite gestellten Saft der gefüllten Fisolenblätter dazu gießen. Nun gießen wir den angemachten Saft über die Fisolenblätter und leeren auch etwas von unserem Joghurt darüber. Über dieses träufeln wir noch etwas von unserem Saft und schon können wir die eingerollten Fisolenblätter genießen.

Bemerkung: Diese Speise, die als Armeleuteessen bekannt ist, wird im Sommer, während die Fisolenblätter frisch sind, gegessen. In der Winterzeit hingegen bieten die getrockneten Blätter, die man im Sommer wie Tabak auf Stränge auffädelt unserem Gaumen einen völlig anderen Geschmack.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 14, Herbst 2008

Umgebung Kayseri

Pehli – Schaffleischeintopf

Zutaten: 2 Stück fette Rippenstücke eines jungen Schafes, (der Teil, der vom Ende des Nackens bis zum Kreuz reicht, die knöchigen Rippen und das Rückenfleisch werden *Pehli* oder *Pehlilik* genannt), 5 kg hießige Tomaten, 1 kg frische Paprika, 2 kg Zwiebeln, 3 kg Auberginen aus Kayseri, ausreichend Salz.

Zubereitung: Erstmal begeben wir uns mit Freunden an einen Ort mit Weinbergen, sammeln Holz und machen ein Feuer an. Dieses bringen wir zum Glühen und stellen eine Kupferpfanne darüber. Das Rippenfleisch schneiden wir senkrecht in zwei oder vier Teile und salzen es. Sobald sich die Pfanne erhitzt hat, braten wir die Fleischstücke an Vorder- und Rückseite im Eigenfett. Die fertig gebratenen Stücke legen wir in einen tiefen Topf. Außer den Auberginen, schneiden wir das Gemüse beliebig groß, jedoch recht grob und leeren es über das Fleisch. Wir warten mit zugedecktem Topf, bis die Fleischstücke mit Knochen gekocht sind, gelegentlich decken wir ihn auf und kontrollieren die Flüssigkeit. Unser Ziel ist nicht ein saftiges Essen zu kochen; damit es ohne Flüssigkeit bleibt, aber ohne anzubrennen kocht, verfolgen wir es genau. Kurz bevor das Fleisch gekocht ist, schneiden wir Auberginen und geben sie auf die übrigen fetthaltigen Stellen am Topfboden. In dem wir etwas Salz einstreuen, lassen wir sie weiterhin langsam kochen. Vergessen wir nicht, dass die Speise nicht wässrig werden soll, das Fleisch jedoch saftig sein soll. Wenn das Fleisch gekocht ist, nehmen wir es sofort von der Feuerstelle und stellen es in die Mitte eines weiten und starken Tischtuches. Den Topf hüllen wir wie ein Bündel in das Tuch ein, und lassen die Speise drei Stunden rasten. Danach decken wir den Topf auf, und verspeisen *Pehli* genußvoll mit kaltem Wasser.

Überlieferung: *Pehli* wird nicht immer gekocht, es wird lediglich in den Sommermonaten in den Weinbergen zubereitet, zu speziellen Anlässen gegessen und für besondere Gäste gekocht. Außerdem wird es manchmal auch nur mit Kichererbsen, Zwiebeln oder gemeinsam mit verschiedenem Eingelegtem gekocht.

Bemerkung: Die verschiedenen Arten *Pehli* zuzubereiten werden wir in den bevorstehenden Ausgaben weiter bekannt geben.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 14, Herbst 2008

Siirt, Umgebung von Eruh

Nan-ı Hejir – gebackene Brote

Zutaten: 1 kg Weizenmehl aus Eruh, 250 g. getrocknete, gemahlene Feigen, 1 Zwiebel, 10 g. Salz, 3 Gläser Milch.

Zubereitung: Wir vermengen das Mehl mit den gemahlenen Feigen, streuen Salz darüber und drücken in der Mitte eine Mulde ein. Das Wasser gießen wir in die Mulde und formen einen nicht zu dünnflüssigen Teig. Wir legen ihn in eine Schüssel und lassen ihn 1 Stunde bedeckt rasten. In der Zwischenzeit grillen wir die Zwiebeln, ziehen ihre Schalen ab und tauchen sie in die Mitte des gerasteten Teiges. Wir bedecken diesen erneut, und lassen ihn bis zu sechs Stunden gären. Der gegärte Teig muss wenn man mit der Hand darauf schlägt „pum, pum“ Laute ausstoßen. Wenn diese Laute ertönen, sollte man die Zwiebeln herausnehmen, ertönen sie nicht, dann müssen wir sie noch etwas darin lassen.

Wir entzünden ein Feuer aus Pistazienzweigen in einem Garten mit Pistazienbäumen in Eruh. Nachdem sich die Feuerstelle in der Mitte durch die Feuerglut erhitzt hat, schaufeln wir sie frei und reihen die Pistazienzweige in Form eines Gitters in der Grube auf. Wir trennen den Teig in fünf Teile und dehnen ihn mit 20 Zentimetern Durchmesser dick aus. Die Teige reihen wir über den angebrachten Zweigen auf und warten bis die Oberfläche der Teige trocknet. Wenn sie getrocknet sind, streuen wir Pistazienblätter darüber und bedecken sie. Die Asche rund um die Grube streuen wir vorsichtig über die Blätter und bedecken die Teige zur Gänze mit Asche. Wir heben die Brote, die wir eine Stunde unter der Asche belassen haben hervor, und verspeisen *Nan-ı Hejir* unter einem Baum mit Pistazien aus Eruh. Übrigbleibendes Brot hält sich bis zu 15 Tagen. Es ist ein Brot, das man zur Pistazienernte zubereitet, mit Joghurt oder Pistazien verzehrt und das die Pistaziensammler für lange Zeit satt hält.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 14, Herbst 2008

Samsun, Bafra, Yörükendorf

İncir Dondurması – Feigensorbet

Zutaten: 1 Liter Milch von grauschimmel²⁸⁶ Kühen (*gök ineği*) aus dem Yörükendorf, 1/2 kg getrocknete Feigen aus dem Dorf.

Zubereitung: Wir füllen die Milch in einen Topf und kochen sie. In einen anderen Kochtopf geben wir die Feigen, in dem wir sie nach Belieben zerteilen. Mit einem Buxbaumholzlöffel in unserer Hand bereit warten wir, schalten die kochende Milch aus und schäumen sie auf, in dem wir sie fünf Minuten lang verrühren. Mit Hilfe einer kleinen Schale, gießen wir die gekochte Milch über die Feigen im Topf. Wir verrühren die Feigen mit der Milch und pürrieren sie, in dem wir sie mit der Unterseite des Buxbaumlöffels fest zerdrücken, zwischendurch gießen wir Milch hinzu. Lassen wir die Milch während diesem Arbeitsschritt bloß nicht auskühlen und vergessen wir natürlich ebenso nicht, in dem wir mit der Rückseite des Löffels die Feigen in die Milch tränken sie zu zerdrücken und diesen zweifachen Arbeitsschritt bis die Milch zu Ende geht, fortzuführen. Ziel hierbei ist, dass sich der Saft der Feigen mit der Milch der grauschimmel Kühe verbindet. Wir müssen acht geben, dass das Verbinden nicht blindlings von statten geht. Während diesem Schritt, müssen wir die Veränderung der Milchkonsistenz im Auge behalten, denn das Feigensorbet muss fest werden, sonst wird es zu Fruchtkompott. Zuletzt füllen wir es auf ein eckiges Blech oder in Schalen und bedecken sie dicht. Nachdem wir wie beim Joghurt zubereiten etwa vier Stunden abgewartet haben, versammeln wir uns rund herum und verzehren die Süßspeise Löffel um Löffel.

Das „Feigeneis“, das im Yörükendorf zubereitet wird, verspeist man zu jeder Jahreszeit. Diese Süßspeise hat mit herkömmlichem Speiseeis nichts gemein, seine Bezeichnung wird lediglich in Anlehnung an das Frieren der Feigen als solche verwendet. Der Name „*Gök İneği*“ rührt aus der Ähnlichkeit zu der Himmelsfarbe. Diese Süßspeise wird in den nächsten Ausgaben mit ihren unterschiedlichen Kochtechniken und Bezeichnungen in verschiedenen Regionen erscheinen.

²⁸⁶ Wortwörtlich: Himmelskuh, siehe: *Tarama Sözlüğü*. Bd. III., s.v. gök kır: ist eine gräuliche Farbe, die der des Himmels gleicht.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 14, Herbst 2008

Kilis

Koruk Şerbeti – Trauben Scherbet

Zutaten: 5 kg ungereifte Weintrauben aus dem eigenen Weingarten, 8 Liter eiskaltes Wasser aus Kilis, 2 kg Zucker.

Zubereitung: Erstmal begeben wir uns an einen Ort mit Weinbergen und lesen die Weinreben aus. Währenddessen sammeln wir die gepflückten Trauben bei Seite. In einem recht breiten Topf entkernen wir die Trauben, waschen sie 3 Mal und pressen die Kerne mit einem Stein ohne diese zu zerbrechen. Danach gießen wir 4 Liter unseres Wassers darüber und kochen sie eine Stunde lang bei mittlerer Hitze. Das kochende Wasser sieben wir in einen anderen Topf aus. Über die verbliebenen Traubenkerne streuen wir Zucker und zerreiben und durchneten sie. Dieser Arbeitsschritt sollte etwa eine halbe Stunde andauern. Danach leeren wir die restlichen 4 Liter Wasser hinzu, rühren den Zucker ein bis er sich gut aufgelöst hat, und sieben das Wasser aus. Die übriggebliebenen Traubentreiber trocknen wir in der Sonne und können sie Zwiebelsalat beifügen. Die beiden ausgesiebten Flüssigkeiten gießen wir ineinander und kochen sie eine Stunde lang. Vergessen wir nicht den Schaum darüber abzuschöpfen. Nach diesem Arbeitsschritt sieben wir das Scherbet drei Mal durch das Siebtuch aus und befüllen den Krug, in den wir einen Stein hinein legen damit. Die Krugöffnung verschließen wir und stellen diesen 2 Tage an einem Ort, an dem er keinem Sonnenlicht ausgesetzt ist, ab. Nach 2 Tagen kühlen wir das Scherbet ein und trinken es. Wenn sie den Stein nicht bis zum Ende der Zeitspanne entfernen, so beugen sie vor, dass das Scherbet gärt.

Überlieferung: Das Scherbet wird wenn Gäste kommen, Frauen zusammentreffen, wenn die Brautschauerin kommt oder zu Verlobungsfeiern zubereitet. Man sagt, dass es häufig schwangere Frauen nach diesem Scherbet gelüstet und es immer zugegen ist, denn wenn nicht sucht man es von Tür zu Tür und findet es in jedem Fall. Stünde es einer schwangeren Frau nicht zur Verfügung, so würden sich nicht ausgebildete Stellen am Körper des Kindes bilden, sagt man.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 15, Winter 2009

Amasya-Dorf Çakırsu und die Dörfer der Umgebung

Kara Çorba – Bohnen-Weizensuppe

Zutaten: 250 g. Bohnen,²⁸⁷ 100 g. getrocknete Weizengrütze, 3 Zwiebeln, 150 g. Butter aus Kuhmilch, aus dem Dorf Çakırsu, 25 g. Minze aus Amasya, 1 Liter Göze²⁸⁸ Wasser (Quellwasser), 10 g. Bergsalz.

Zubereitung: Erst waschen wir die Bohnen gründlich, geben unser Wasser hinzu und kochen sie bei niedriger Hitze. Während des Kochens schöpfen wir den Schaum, der sich darüber bildet ab. Danach geben wir den Weizen zu den kochenden Bohnen hinzu, schmecken sie mit Salz ab und kochen sie bei niedriger Hitze, bis sie sich mit den Bohnen verquickt haben. In der Zwischenzeit erhitzen wir Butter in einer Pfanne, erst rösten wir die Zwiebeln, die wir fein wie Bulgurkörner zerkleinert haben, dann geben wir die Minze in die zischende Butter ein und rösten sie ohne sie zu verbrennen. Sofort gießen wir sie zischend über die Suppe. Wir mindern die Hitze des Herdes stark, verrühren die Speise mit dem Schöpflöffel, warten 20 Minuten ab und genießen die Suppe danach, in dem wir sie Löffel um Löffel verzehren.

Bemerkung: Manche Familien bereiten sie mit Gewürzen und getrockneten Knochen zu, auch dies wird atemberaubend köstlich.

Überlieferung: Diese Suppe wird zumeist im Winter verzehrt; sie bildet einen der unvergessbaren Geschmäcker der Wintertage.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 15, Winter 2009

Umgebung von Hakkâri

Doğaba – Fleischbällchen in Ayransauce

Zutaten: 2 kg Lammshulter klein geschnitten und mit Knochen, 2 kg Lammkeule – Nuss (fettlos und ohne Sehnen), 1 kg *dövme* (geschlagener Weizen, ohne Schale), 2 kg filtrierte Joghurt aus Schafsmilch von den Almen Hakkâris, 7 Liter Wasser aus Hakkâri, 3 Esslöffel heißes Salz, 1 Teelöffel schwarzer Pfeffer, 2 Esslöffel heißer getrockneter Blättchenpfeffer, 20 g. lila Basilikum, 3 Esslöffel Thymian vom Berg, 300 g. Butterschmalz

Zubereitung: Das Fleisch mit Knochen geben wir in einen Kupfertopf und gießen die Hälfte des Wassers darüber. Während das Fleisch mit den Knochen am Holzfeuer kocht, vergessen wir nicht den Schaum darüber abzuschöpfen. In einen weiteren Topf geben wir das filtrierte Joghurt, das übrige Wasser und etwas Salz

²⁸⁷ Kleine, gesprenkelte Bohnen.

²⁸⁸ Bezeichnung für Quellwasser in Gümüşhane.

und verarbeiten diese zu Ayran. Nach diesem Kochschritt stellen wir es auf einen anderen Ofen und lassen es unter ständigem Verrühren in dieselbe Richtung kochen. Nachdem es kocht, füllen wir den zerstoßenen Bulgurweizen in den kochenden Ayran ein und verrühren ihn. Über die gekochten Fleischstücke leeren wir den Weizen mit Ayran und kochen diese bei mittlerer Hitze.

Währenddessen legen wir die Fleischstücke auf ein Steinbrett und klopfen sie gründlich mit einem Hammer; die aus dem Fleisch tretenden Sehnen entfernen wir mit Hilfe eines Messers; und klopfen das Fleisch bis es die Form von Faschierem für Fleischbällchen annimmt... Das pürierte Fleisch legen wir auf einem Tablett aus, geben ausreichend Salz, einen Esslöffel Pfeffer und einen ½ Teelöffel schwarzen Pfeffer hinzu und durchkneten es. In der Größe der Fleischstücke mit Knochen formen wir runde Fleischbällchen und werfen diese alle in den kochenden Ayran ein. Wir warten ab, bis sie sich mit dem Ayran gut verquickt haben. Danach geben wir das Butterschmalz in eine Fettpfanne, erhitzen es und fügen Thymian, Blättchenpfeffer und Basilikum bei. Wir lassen das Schmalz für 10 Sekunden aufschäumen und gießen es dann über *Doğaba*. Ofenfrisch genießen wir das Gericht nachdem wir umher gehopst sind.

Überlieferung: Die Speise *Doğaba*, die im Allgemeinen von Männern bei Hochzeiten zubereitet wird, verspeist man unter Freunden, Brüdern und Bekannten gemeinsam mit Pilavreis.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 15, Winter 2009

Ordu, Dorf Sayacabaşı²⁸⁹

Papa – Weizenbrei

Zutaten: 2,5 Gläser hießiges Weizenmehl, 5 Gläser Wasser aus Ordu, 1,5 volle Teelöffel Salz, 250 g. frische Butter aus Kuhmilch aus dem Dorf Sayacabaşı, 200 g. Weintraubensirup, 1 kg frisches Joghurt aus Kuhmilch.

Zubereitung: Wir füllen Wasser und Salz in einen Topf und erhitzen es (es soll nicht blubbern). Während sich das Wasser erhitzt, streuen wir mit der linken Hand langsam Mehl ein, mit der rechten Hand beginnen wir es mit einem Holzkochlöffel zu verquirlen. Erst verquirlen wir langsam, wenn alles Mehl versiegt ist, beginnen wir rasch zu verquirlen, denn der Teig soll nicht klumpig sein. Danach mindern wir die Hitze unter dem Topf, und beenden das Versprudeln auf keinen Fall. Bis sich der Mehlgeruch verflüchtigt, fahren wir fort unser Gericht, das dünnflüssig ist, zu schlagen. Es mag sein, dass alles von Mehl besudelt wird, ihr Arm mag abfallen, doch lassen Sie sich nicht beirren, es wird weiter geschlagen. Wer die Rose liebt, erträgt auch ihren Dorn. Es muss eine bestimmte Konsistenz annehmen, das heißt es soll wie fester Brei sein. Bedingung für diesen Arbeitsschritt ist das Gemisch auf keinen Fall verbrennen oder seinen Bodenrand anbrennen zu lassen, denn sonst verschlechtert es das Wochenbett und verdirbt den Geschmack des *Papa*; dies ist ein wichtiger Ratschlag, den sollte

²⁸⁹ Dies ist ein Dorf in Ordu, der Großteil der Bewohner sind Georgier.

man nicht vergessen. Danach nehmen wir die Speise vom Feuer, und gießen sie auf ein breites nicht zu tiefes Tablett aus. Die Mitte schaufeln wir mit Hilfe eines Löffels frei und gießen die in der Pfanne erhitzte Butter, bevor sie auskühlt in die Mulde in der Mitte des *Papa*.

Essweise: Ohne die Speise auskühlen zu lassen, nehmen wir erst den heißen Teig mit der Gabel, tauchen ihn in die Butter ein und verspeisen ihn mit viel Appetit. Danach essen wir das Joghurt, das ein frischegefühl verleihen soll (je nach Wunsch). Es wird auch, in dem man Sirup über den Teig streicht gegessen.

Bemerkung: Besonders in verschiedenen Regionen des Schwarzmeeres wird es, in dem man Maismehl untermischt zubereitet. Diese Rezepte werde ich zum rechten Zeitpunkt bearbeiten.

Überlieferung: *Papa* wird für Frauen im Wochenbett, die frisch entbunden haben, vor allem jene, die Buben geboren haben zubereitet und nur an diese verköstigt...

Yemek ve Kültür: Ausgabe 15, Winter 2009

Antakya, Şenköy und Nachbardörfer

Pingilpis – gegrillte Kichererbsen

Zutaten: 500 g. Kichererbsen aus Şenköy, 3 kg Eichenholz, 1 Sieb.²⁹⁰

Zubereitung: Erst warten wir bis das Wetter abkühlt... Wenn man das Haus nicht mehr verlassen kann, bedeutet es, dass die Zeit um *Pingilpis* zu kochen eingekehrt ist. Um uns aufzuwärmen, rücken wir die Asche des brennenden Feuers vor den Ofen, es soll nicht kühle Asche sein, denn sonst bereitet es uns keine Freude. Unterdessen versammeln sich die Kinder um den Ofen herum und vergnügen sich am Zubereiten des *Pingilpis* durch ihre Mütter.

Wir bilden in der Mitte der glühenden Asche eine Mulde und füllen die Kichererbsen in diese, bedecken sie mit Asche und warten bis sie gegrillt werden. Dabei müssen die Schritte der Kochphase beobachtet werden; die Geräusche, die in unseren Ohren ertönen, müssen wir genau verfolgen. Aus dem Inneren der Asche wird ein Knistern hervordringen, die Kochdauer besteht fort bis diese Geräusche verstummen. Während diesem Zeitraum ist es erforderlich die Asche zwischendurch mit einer Zange zu durchmischen. Sollte die Kochzeit mehr als fünf Minuten betragen, werden die Kichererbsen hart wie Stein sein, die Glutasche darf keinesfalls kühl sein. Während diese Geräusche ertönen, haben die Kinder unglaublichen Spaß. In dem Moment, in dem die Geräusche zur Gänze abbrechen, nehmen wir die *Pingilpis* mit unseren Händen aus der Asche heraus oder lassen sie durch ein Sieb hindurch. Ofenfrisch sollen sie mit oder ohne Asche verspeist werden. *Pingilpis* ist das Vergnügen der Kinder im Dorf, dessen sie gar nicht genug bekommen können.

²⁹⁰ breitmaschiges Sieb für Getreide, aus Darmsaiten oder Eisendraht gefertigt. Sie dazu: Işın, Priscilla, Mary: *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*. s.v. kalbur.

Überlieferung: Während die Mütter zumeist in den Wintermonaten für die Kinder *Pingilpis* zubereiten, versammeln sich alle Kinder um den Ofen herum und genießen das Gericht und vergnügen sich dabei ... Es ist einer der unvergesslichen Momente für die Dorfbewohner, besonders die knisternden Geräusche, welche die Kichererbsen in der Asche auslösen. Zu Hause vergnügen sich die Kinder, ausser sich vor lachen, gemeinsam mit den Älteren.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 15, Winter 2009

Antalya und Umgebung

Yoğurtlu Dikenli Ayıp Kabağı²⁹¹ Kızartması – gebratene Chayoten in Joghurtmischung

Zutaten: 5 Stück frische Chayoten, 2 Stück Zitronen, 1 kg frisches Joghurt aus Ziegenmilch, zubereitet in den Dörfern Antalyas, 5 Zehen Knoblauch, 1 Bund Petersilie, 1 Löffel Blättchenpfeffer, 1 Liter pures Olivenöl, Salz nach Belieben.

Zubereitung: Erst schälen wir die Chayoten, entfernen den Innenteil mit Kernen und reiben sie gründlich mit einer Zitrone und Salz ein. Wir schneiden sie beliebig klein und nachdem sie etwas trocknen, braten wir sie in erhitztem Olivenöl heraus. Unterdessen hacken wir Knoblauch und Petersilie fein, geben gemeinsam mit Joghurt ausreichend Salz und den übrigen Zitronensaft hinzu und verrühren alle Zutaten miteinander. Die gebratenen Chayoten legen wir über die Joghurtmischung, erhitzen Blättchenpfeffer in Olivenöl, gießen es darüber und verzehren es ofenfrisch. Weil die Chayote ein Wintergemüse ist, wird sie lediglich im Winter zubereitet und verspeist.

Bemerkung: Chayoten werden in den bevorstehenden Ausgaben mit ihren unterschiedlichen Namen in den verschiedenen Gebieten bearbeitet werden.

²⁹¹ In Antalya sind sie auch als Vulva Chayoten bekannt.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 15, Winter 2009

Mardin

Etli Ekmek (İkbazıl Lahme oder İğbezil Lahme) – Fleischbrot

Zutaten: 500 g. Lammschulter faschiert²⁹², 500 g. Rindsschulter, 150 g. Schwanzfett aus Mardin, 1 Teelöffel Nelkenpfeffer, 1 Teelöffel schwarzer Pfeffer, 1 Teelöffel Salz, 1 Teelöffel hießiger und selbstgemachter Blättchenpfeffer, 1200 g. Hefeteig für Ofenpide.

Zubereitung: Erst bereiten wir das Fleisch und den Ofen vor; sollten wir auf diesem Gebiet nicht bewandert sein, so gehen wir ohne selbst Hand anzulegen in eine Backstube; sagen wir dem Bäcker, dass wir *ığbezil lahme* zubereiten lassen möchten... Die Zubereitungsart des Bäckers für das Fleischbrot wird folgende sein: Wir geben zum Fleisch und Schwanzfett Salz hinzu und sorgen dafür, dass diese sich gut ineinander vermengen. Danach nehmen wir den Hefeteig für Pide und vermengen das Fleisch mit dem Teig, sie sollen gut ineinander einziehen. Etwa 10 Minuten lassen wir ihn zugedeckt rasten, danach geben wir erneut Gewürze, hießigen Blättchenpfeffer hinzu und vermengen alle Zutaten gut ineinander²⁹³. Den Teig teilen wir in 6 Stücke und rollen ihn mit unseren Händen aus, er soll eine kugelförmige Form annehmen... Wir bedecken die geformten Teigstücke erneut und lassen sie etwa 20 Minuten rasten. Dann nehmen wir sie und rollen die Stücke mit unseren Händen ein wenig in Fingerbreite rund oder länglich gleichmäßig groß aus. Danach backen wir die Teigstücke am Holzfeuer, nehmen die *ığbezil lahmeleri* aus dem Ofen und genießen sie gemeinsam mit Ayran, Tzaziki, Joghurt, Melone oder Salat.

Überlieferung: Das Fleischbrot wird unter keinen Umständen zu Hause zubereitet, nur Bäcker bereiten es zu... Die Zutaten für die Füllung bringt man entweder selbst mit, oder man überlässt die Beschaffung dem Bäcker. Schließlich ohne Bäcker und ohne Holzofen können wir dieses Brot keinesfalls essen; dies zu wissen ist von Vorteil.

²⁹² Sogenanntes „*zirh kıyması*“ ist gängiges Faschiertes in Südostanatolien, das mit einem speziellen Messer fein zerhackt wird.

<http://www.itusozluk.com/goster.php/z%FDrh+k%FDymas%FD>. Letzter Zugriff, am 04.01.2013.

²⁹³ Wortwörtlich: als ob sie miteinander liebäugeln würden.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 15, Winter 2009

İstanbul und Halep (Straßenhändler)

Demirhindi Şerbeti – Tamarinden Scherbet

Zutaten: 1 kg Tamarinden, frisch aus Zentralafrika oder Indien, 1,5 kg Zucker, 3 Liter Taşdelen Quellwasser.²⁹⁴

Zubereitung: Wir spülen die Tamarinden, geben sie kern- und schalenlos in den Mörser und zerstoßen sie gründlich gemeinsam mit Zucker mit der Mörserkeule. Kräftig zerdrücken wir die Tamarinden, sie müssen wie Paste werden, nehmen alle Zutaten und geben sie in eine weite Schüssel, füllen unser Wasser hinzu und in dem wir die Ingredienzien gut verrühren, durchsetzen wir sie und schlagen sie, als ob wir Ayran machen würden. Danach sieben wir die Flüssigkeit durch ein Siebtuch aus. Diesen Schritt sollten wir drei Mal durchführen. Wir kühlen das Scherbet ein und trinken es eiskalt um uns zu erfrischen.

Überlieferung: Zumeist wird es auf den Straßen und bei Konditoren getrunken um sich die Sommer zu verkühlen und den Durst zu stillen. Manche geben Moschus und Amber hinzu.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 16, Frühling 2009

Kırşehir, Umgebung Kaman

Saştım Aşı – Bulgurweizengericht

Zutaten: 250 g. Butter aus dem Dorf, 500 g. Zwiebeln aus Kaman, 5 g. schwarzer Pfeffer, 20 g. Blättchenpfeffer, 30 g. Salz, 350 g. hießiger Bulgurweizen aus dem Dorf, 2 Liter hießiges Wasser.

Zubereitung: Wir hacken die Zwiebeln fein, füllen sie in einen Topf, geben die Butter hinzu und rösten sie etwa eine halbe Stunde bis sie bräunliche Farbe annehmen. Bei diesem Kochschritt sollen wir erst den Zwiebeln im Topf ihre Flüssigkeit entziehen, dann schmecken wir sie mit Salz ab, geben Butter hinzu und sollen sie rösten. Nachdem die Zwiebeln geröstet sind, leeren wir den Bulgurweizen über die Zwiebeln und braten diese gemeinsam. Dieser Vorgang sollte etwa 10 Minuten andauern. Danach schmecken wir das Gericht mit schwarzem Pfeffer und Blättchenpfeffer ab und gießen kaltes Wasser darüber. Wir kochen ihn etwa zwanzig Minuten bei mittlerer Hitze und zehn Minuten bei niedriger Hitze und verrühren ihn stetig mit einem Holzkochlöffel. Im Anschluss richten wir die Speise in einer Schüssel an und genießen *Saştım Aşı* in vollen Zügen gemeinsam mit feingehackter Petersilie und Zitrone.

Überlieferung: Eines Tages waren Schwiegermutter und Schwiegertochter mit der Sichel am Getreide sähen. Da sagte die Schwiegermutter zur Schwiegertochter:

²⁹⁴ Ort nahe Istanbul.

„Geh nach Hause mein Kind und bereite etwas zu Essen vor.“ Die Schwiegertochter kam nach Hause, doch das Haus war wie verlassen, es gab überhaupt nichts zu Kochen woraufhin sie beschloß Reis zuzubereiten. Sie gab Zwiebeln, Butter und Gewürze hinzu. Während sie das Wasser hinzugab, kam die Schwiegermutter um zu Essen. Die Schwiegermutter fragte: „Ist das Essen fertig?“ Daraufhin füllte die Schwiegertochter von Aufregung und Angst erfüllt mehr Wasser in den Reis als er aufnehmen konnte. Da sagte die Schwiegertochter zu sich selbst: „Oh weh, es ist wie Suppe geworden.“ Die Schwiegermutter kam in die Küche und fragte: „Was ist das Kind?“ Die Schwiegertochter antwortete sowohl mit Angst, als auch mit Kühnheit: „Ich bin auch verblüfft, ich bin durcheinander gekommen. Ich wusste nicht wie ich es ihnen gleichtun sollte, sie bereiten so köstliches Essen zu, sodass ich vor Aufregung durcheinander gekommen bin und nicht einmal eine richtige Speise zubereiten konnte“, sagte sie. Dadurch entstand der Name der Speise. Durch die Angst vor der Schwiegermutter wurde ein Gericht namens *Saştım Aşı* erfunden.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 16, Frühling 2009

Fırat Havzası Dörfer und Nizip-Eneş Dorf und Umgebung

Şabut oder Şaput Balığı – gegrillter Karpfen

Zutaten: 1 frisch gefischter Karpfen (*Barbus Grypus*)²⁹⁵ aus dem Euphrat mit einem Gewicht von etwa 5 kg, 200 g. getrockneter Knoblauch, je 100 g. selbstgemachtes Paprikamark, Tomatenmark, etwa 20 g. frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, ausreichend Salz, 200 g. gepresstes hießiges Olivenöl, 1 Bratblech für Fladenbrot, 20 Stück Äste²⁹⁶ vom Mastixstrauch.

Zubereitung: Zuerst nehmen wir den Fisch vom Rücken aus, den Bauch schneiden wir nicht auf, er soll ganz bleiben. Dann säubern wir den Fisch, schälen den Knoblauch, zerstampfen ihn, und geben Tomaten- und Paprikamark, Olivenöl, Gewürze und Salz hinzu und lassen alles ineinander einziehen. Danach reiben wir mit unseren Händen das Innere und Äußere des Fisches gründlich mit dem Gemisch ein, zwischendurch durchlöchern wir einige Stellen des Fisches mit dem Messer und tränken ihn in das zubereitete fette Paprikamark. Bis die weiteren Kochschritte verrichtet sind, lassen wir den Fisch an einem kühlen Ort rasten. Wir schälen die Rinde der Zweigchen des Mastixstrauches und reinigen sie gründlich mit einem Messer. Ihre Länge sollte etwa 60 cm umfassen. Die gesäuberten Zweigchen binden wir zu je sechst in einem Abstand von 2-3 cm aneinander und bilden einen geradlinigen (Holz-) Rost. Die aus Zweigchen angefertigten Roste legen wir zur Seite und bilden an einem hübschen Ort, am Ufer des Euphrats drei Pfeiler mit Steinbrocken. Aus der Umgebung sammeln wir Holz und entzünden es innerhalb der drei Pfeiler. Über dem Feuer, das zu glühen begonnen hat, bringen wir das Bratblech mit der Innenseite nach oben gerichtet über den drei Pfeilern an.

²⁹⁵ Entnommen aus: http://en.wikipedia.org/wiki/Barbus_grypus. Letzter Zugriff, am 04.01.2013.

²⁹⁶ Steuerwald, Karl: *Türkisch-Deutsches Wörterbuch*. Wiesbaden: Harrassowitz, 1974, s.v. piç (İ): Wurzelschößling, hier aber in der Bedeutung von Ast verwendet.

Ein Stück des Rostes aus Zweigen befeuchten wir im Wasser, nehmen den Fisch und legen ihn auf den Rost, und nachdem sich der verbrannte Geruch des Bratblechs verflüchtigt hat, platzieren wir den Fisch gemeinsam mit dem Rost auf das Bratblech. Das Feuer entzünden wir mit Zweigen des Pistazien- und Granatapfelbaumes. Die Flammen müssen ständig lodern. Sobald wir nach etwa einer Stunde vernehmen, dass eine Seite des Fisches gebraten ist, nehmen wir den anderen Grillrost zur Hand und legen den Fisch darauf, behutsam wenden wir ihn mit mindestens zwei Personen. Auch die andere Seite wenden wir, nachdem sie gebraten ist, in derselben Form, legen ihn auf den Esstisch und genießen den *Şaput* in vollen Zügen.

Überlieferung: Die wichtigste Finesse an dieser Kochtechnik ist, zudem der Fisch sehr fett ist, ihn zu braten, in dem man ihm das Fett entzieht. Die Grillroste müssen zwecks Duftes unbedingt aus Zweigen des Mastixstrauches oder des Granatapfelbaumes gefertigt sein. Denn sonst gibt es keine Möglichkeit diesen Geschmack zu erlangen. Und wenn man noch an einem Ort nahe des Euphrats speist, dann wird es äusserst vergnüglich.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 16, Frühling 2009

Diyarbakır und Umgebung

Dirre – gebackene Kuheuter

Zutaten: 1 Euter einer Kuh, 2 Zwiebeln, ausreichend Salz, 20 Körner schwarzer Pfeffer.

Zubereitung: Erst ziehen wir die Haut des Kuheuters ab, waschen ihn und lassen ihn etwa 2 Stunden in kaltem Wasser eingeweicht. Wir wringen das Fleisch gründlich aus und waschen es erneut in reichlich Wasser. Wir hacken die *Dirre* in etwa vier Zentimeter Länge und einen halben Zentimeter Breite, die Zwiebeln schneiden wir nach Belieben in Ringe, streuen Salz und Pfeffer über die Speise und vermengen diese ineinander. Wir geben die Zwiebeln unter eine eckige Schmorform, darüber *Dirre* und braten sie im Holzofen bedeckt für etwa zwei Stunden. Nachdem wir es aus dem Ofen holen, verspeisen wir es gemeinsam mit Petersilie, Zwiebeln und Ayrân.

Überlieferung: Diese Speise wird generell von Armen soweit ihr Budget reicht, vom Schlachthof gekauft und verspeist. Zumeist im Winter oder, wenn man sich nach Fleisch gelüstet, kochen es die Mütter ihren Kindern.

Bezeichnungen für *Dirre* in anderen Gebieten sind: „*gühan, govçiç, hoşgoşt, yelin, inek memesi, hordun, gondil*.“ In unseren kommenden Ausgaben werden wir die verschiedenen Bezeichnungen und Arten dieser Speise bearbeiten.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 16, Frühling 2009

Erzurum, Horasan – Dorf Saçaklı

Patile – Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln

Zutaten für die Füllung: 2 kg Kartoffeln „*kuru kartol*“,²⁹⁷ 1 kg Zwiebeln aus Horasan, 200 g. Butter aus dem Dorf Saçaklı, ausreichend viel schwarzer Pfeffer, Blättchenpfeffer und Salz.

Zutaten für den Außenteil: 2 kg dorfeigenes Weizenmehl, 200 g. selbstgemachte saure Teighefe (aus Mehl, Salz, Ayran gemacht und 2 Tage im Siebtuch gegoren) 20 g. Salz, für das Braten 2 Liter Sonnenblumenöl „*cıvık yağı*“²⁹⁸

Zubereitung: Erst waschen wir die Kartoffeln, geben sie in einen Topf, füllen kaltes Wasser darüber und kochen sie. Die Zwiebeln hacken wir fein, geben die Butter in einen Topf und erhitzen sie am Herd. Die Zwiebeln werfen sie in die heiße Butter ein und rösten sie herzhaft. Die Kartoffeln schälen wir mit unseren Händen und zerdrücken sie etwas. Über die gerösteten Zwiebeln kippen wir die Kartoffeln und rösten sie, bis sie sich ineinander verquickt haben. Diese Zeitspanne sollte etwa fünfzehn Minuten umfassen. Über die gekochten Zwiebeln mit Kartoffeln steuen wir Salz und Pfeffer und warten ab bis sie auskühlen. Währenddessen streuen wir Mehl auf ein eckiges Blech, und drücken in der Mitte eine Mulde ein. In diese Mulde füllen wir Hefe und Salz und gießen darüber eine Tasse frisch gemelte Kuhmilch. Wir geben Wasser hinzu, soviel aufgesogen werden kann, und formen einen Teig mittlerer Festigkeit. Er soll weder fest noch weich sein. Wir bedecken den Teig, der nun die gewünschte Konsistenz hat und warten etwa zwei Stunden ab bis er gärt. Nach diesem Kochschritt schneiden wir Teigstücke in Größe von Walnüssen ab, rollen sie mit unseren Händen und reihen sie auf ein Tablett mit etwas Mehl bestäubt. Dann nehmen wir die Teige vom Tablett und rollen sie mit dem Nudelholz kreisförmig, zehn Zentimeter lang aus. In das Innere fügen wir die zubereitete Füllung und verschließen die Teigöffnung in Form eines Mondes. Nach diesem Arbeitsschritt füllen wir Sonnenblumenöl in eine Bratpfanne und braten die *Patile* hinaus. Gemeinsam mit Eingelegtem, Ayran oder Scherbet genießen wir die Speise in vollen Zügen.

Überlieferung: *Patile* wird vorwiegend zu Beschneidungen zubereitet, und an die Gäste ausgegeben. Zu aller erst wird es dem beschnittenen Kind angeboten.

²⁹⁷ „*Kuru kartol*“ ist der Name für Kartoffeln in der Region Bayburt, siehe dazu: <http://www.uludagsozluk.com/k/kartol/>. Letzter Zugriff, am 05.01.2013.

²⁹⁸ Damit meint man sehr flüssiges Öl, vor allem Sonnenblumenöl, das man zum Braten verwendet.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 16, Frühling 2009

Trabzon und Umgebung

Tomara – Borretsch-Eierspeise

Zutaten: 1 kg Borretsch aus dem östlichen Schwarzmeer, 250 g. hießiges Maismehl, 6 Stück frisch gelegte Hühnereier aus Trabzon, 250 g. salzige Butter, ausreichend schwarzer Pfeffer und Salz, 1 Liter Wasser zum Kochen.

Zubereitung: Erst reinigen wir das Borretsch gründlich und schneiden es in Größe von Sardellen. Nachdem wir es gründlich gewaschen haben, salzen wir das Wasser etwas, kochen es für zehn Minuten darin, sieben es ab, und warten bis es auskühlt. Die Eier schlagen wir in eine Schüssel, geben ein wenig Salz und Pfeffer bei und verrühren sie. Das Maismehl füllen wir auf ein Tablett und vermengen es mit Salz und Pfeffer. Wir bestreichen eine Pfanne zum Braten von Sardellen mit einem halben Esslöffel Butter. Wir nehmen eine Hand voll des zubereiteten Borretschs, welzen es erst in Maismehl und reihen es danach einschichtig in der Pfanne auf. Nachdem die Pfanne nach dem Aufreihen vollständig ausgefüllt ist, stellen wir sie auf den Ofen und braten das Borretsch drei Minuten bei mittlerer Hitze ohne die Pfanne zu verrücken. Sobald wir ein Zischen aus der Pfanne vernehmen, geben wir etwas Butter darüber und schwenken die Pfanne. Wenn wir das Gefühl haben, sie seien fast gebraten, wenden wir sie mit dem Deckel der Pfanne, führen denselben Schritt auch auf der anderen Seite durch und gießen zuletzt die geschlagenen Eier darüber. Sobald diese durch gekocht sind, genießen wir das Gericht mit Joghurt und Maisbrot.

Bemerkung: *Tomara* wird in bergigen Regionen gepflückt und soll noch am selben Tag verzehrt werden, oder man bereitet daraus Eingelegtes zu, das man im Winter isst. Üblicherweise kennt man es in anderen Gebieten auch als „*ıspıt*, *galdırık*, *hodan*, *zılbit*, *zıbidık*“. *Tomara* ist die Bezeichnung für die Stiele der Blätter des *hoda*'s²⁹⁹.

²⁹⁹ Işın, Priscilla, Mary: *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*, s.v. *hodan*: *Lisân-ı sevr/lisânü's-sevr*, oder Borretsch, ist eine Pflanze deren Stiele und Blätter als Gemüse verarbeitet werden.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 16, Frühling 2009

Çorum, Kargı – Dorf Sinanözü

Mısır Keşkeği – Maisgericht

Zutaten: 1 kg Mais zur Zubereitung von *Keşkek* aus dem Dorf Sinanözü, 2 kg Zwiebeln, 1 kg Butter aus Kuhmilch aus demselben Dorf, ausreichend Salz, 4 Liter hießiges Wasser.

Zubereitung: Erst waschen wir unseren Mais für *Keşkek* gründlich. Danach geben wir ihn in einen Kupfertopf geben Salz und Wasser hinzu und kochen ihn etwa drei Stunden am Holzfeuer. Lasst uns bloß nicht den Mais schlagen und nicht all zu viel Wasser abzweigen. Während der Mais kocht, schneiden wir Zwiebeln fein und rösten sie in einer weiteren Pfanne in Butter an. Danach leeren wir die Maisgrütze in eine Schüssel, schaufeln die Mitte leicht frei und füllen die gerösteten Zwiebeln gemeinsam mit einem Löffel Butter ein. Ofenfrisch genießen wir das *Mısır Keşkeği* mit Joghurt oder Eingelegtem.

Bemerkung: *Mısır Keşkeği* wird vor allem im Winter gegessen, üblicherweise wird es auch mit Joghurt und Milch oder Tomatenmark zubereitet. *Mısır Keşkeği* wird auch in anderen Regionen gekocht, zusätzlich wird es mit Fleisch oder Vogelfleisch zubereitet. Diese Rezepte werden wir in den folgenden Ausgaben bekanntgeben.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 16, Frühling 2009

Umgebung der Marmara Region

Tükenmez

Zutaten: 5 kg Mispeln, 3 kg Quitten, 3 kg saure Äpfel, 1 kg Birnen, 100 g. Gerste, 20 Stück Wacholderkörner, 15 Liter Quellwasser.

Zubereitung: Die Früchte schneiden wir beiläufig ohne sie zu schälen in einen 30 Liter Krug. Die Mispeln lassen wir für den Moment unangetastet. Die Gerste- und Wacholderkörner bündeln wir in ein Tuch und geben es an die unterste Stelle des Kruges. Darüber reihen wir Schicht um Schicht die geschnittenen Quitten, Äpfel, Birnen und während dieses Kochschrittes streuen wir zwischen jede Schicht eine Hand voll Mispeln. Diesen Vorgang führen wir fort, bis alle Früchte eingefüllt sind. Danach gießen wir unser Wasser darüber, wir wollen bloß nicht die Krugöffnung verschließen und wickeln ihn gut in ein Tuch ein. Nach diesem Arbeitsschritt geben wir den Krug wie gehabt in einen Jutesack, und bringen ihn an einem kühlen Platz im Garten unter. Mit verschlossener Krugöffnung lassen wir das Scherbet etwa fünf, zehn, fünfzehn, zwanzig Tage oder ein Monat lang ziehen. Die Wartezeit legen Sie je nach Belieben fest. Der Krug muss ohne bewegt zu werden ziehen. Nach diesem Verfahren, stellen wir ihn auf einem

Werk Tisch am Balkon ab, die Gersten- und Wacholderkörner entnehmen und entsorgen wir. In einer Höhe von fünf Zentimetern vom untersten Bodenrand des Kruges wird sich eine Lücke von einem Zentimeter Durchmesser gebildet haben; den darin befindlichen Stöpsel, der aus Süßholz angefertigt wurde, entnehmen wir zum gewünschten Zeitpunkt. *Tükenmez* trinken wir gemeinsam mit Essen oder um uns ein wenig zu erheitern. Wenn Kinder *Tükenmez* trinken serviert man es ihnen, in dem man Zucker hinzugibt.

Bemerkung: Während es getrunken wird, gibt man zu einem Glas dieselbe Menge Wasser hinzu. Man sagt, dass es deshalb *Tükenmez*, also unerschöpflich ist. Dieser Vorgang wird gemacht bis der Geschmack verblasst. Sogar wenn der Geschmack verloren gegangen ist, gibt man Früchte und Zucker hinzu. In dieser Form wird es im Allgemeinen nicht als alkoholisches Getränk, sondern als Scherbet getrunken.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 17, Sommer 2009

Adapazarı, Akyazı, Dorf Uludere

Lavruk – gebratener Schafsdarm

Zutaten: ein fetter Darm eines frisch geschlachteten Schafes aus dem Dorf Uludere, Frühlingszwiebeln, Petersilie, ausreichend Salz, Kümmel und Blättchenpfeffer.

Zubereitung: Der Darm wird gereinigt, nach außen gestülpt und die fetten Teile werden ohne sie zu beschmutzen gesäubert. Mit dem Messer schneidet man ihn längsgerichtet, hackt ihn auf einem Eisenbratblech klein und brät ihn herzhaft am Holzfeuer. Ohne lange zu warten, gibt man auf das Bratblech Salz, Kümmel und Blättchenpfeffer. Gemeinsam mit Frühlingszwiebeln, Petersilie und Ayran gibt man sich dem Genuß des *Lavruk*'s hin.

Überlieferung: Diese Speise, die zumeist im Frühling oder Herbst gegessen wird, wird manchmal aus Lamm-, Ziegen-, oder Rinderdärmen zubereitet. Gemeinhin ist sie ein Armeleuteessen. Es wird auch gegessen um die Seele eines Verstorbenen zu erfreuen.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 17, Sommer 2009

Ardahan, Posof

Karnı Cırık – Teigspeise in Butter und Magermilchkäse

Zutaten: 1 kg Weizenmehl, 1 Teelöffel Salz, Wasser, soviel das Mehl aufnimmt (der Teig muss fest sein), 500 g. Magermilchkäse, 200 g. Butter aus Posof, 2 Liter Wasser.

Zubereitung: Wir verarbeiten Mehl, Salz und Wasser zu einem festen Teig, teilen diesen in acht Stücke, formen jedes davon rund und lassen diese für ungefähr zehn Minuten rasten. Die Teigstücke rollen wir mit dem Nudelholz kreisförmig, in einem halben Zentimeter Breite aus. Wir schneiden kleine Quatrare in Fingerbreite ab, und beginnen die Stücke von ihren Enden mit unserem Zeigefinger einzurollen, sodass sie die Form eines Rohres bilden. Wir formen alle Teige auf diese Art. Die fertig zubereiteten Teigstücke sieden und kochen wir in Salzwasser, das sie fertig gekocht sind, erkennen wir an der veränderten Farbe und, in dem sie an die Wasseroberfläche steigen. Die gekochten Teigstücke sieben wir ab und legen sie auf einem Tablett aus, sofort zerlassen wir Butter und träufeln diese über die Teige. Obendrüber streuen wir Magermilchkäse und speisen sogleich. In unseren Mündern muss es dabei knirschen, denn wenn nicht, bedeutet es, dass *Karnı Cırık* nicht gelungen ist. Dann muss die Speise erneut gekocht werden.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 17, Sommer 2009

Bitlis und Umgebung

Ayvanet – Eierspeise

Zutaten: 10 Eier aus dem Dorf, 3 Esslöffel Weizenmehl, 1 Teelöffel Salz, 100 g. Butter aus Bitilis, 1 kg frisches Joghurt aus Schafsmilch aus der Region, 4 Zehen Knoblauch, 10 g. hießiger Blättchenpfeffer.

Zubereitung: Wir schlagen die Eier in eine Schüssel, geben Mehl darüber verquirlen diese gründlich, befetten eine breite Pfanne mit 25 g. der Butter und erhitzen sie am Herd. Sobald die Butter heiß ist, gießen wir die geschlagenen Eier ein, schließen den Deckel und braten sie beidseitig. Während wir sie wenden, schmieren wir die Pfanne erneut mit 25 g. Butter ein. Wir bereiten sie zu, als ob wir Fladen backen würden. Wir schneiden das Ei auf einem Holzdresen in Quadrate. Unterdessen mischen wir Joghurt, den zermahlenen Knoblauch mit etwas Salz gründlich ineinander, und gießen das Joghurt über das gekochte und geschnittene Ei. Die übrige Butter erhitzen wir in einer Pfanne und geben Blättchenpfeffer hinzu. Wenn der Blättchenpfeffer zerlaufen ist, gießen wir ihn über das Essen, und streuen obendrauf die gehackte Petersilie und verspeisen

Ayvanet gemeinsam mit Paprika. Manch einer bereitet *Ayvanet* ohne Mehl, nur mit Eiern zu.

Überlieferung: Damit werden zumeist in den Sommermonaten gemeinsam mit anderen Gerichten speziell Mütter und Väter, die keine Buben haben verköstigt.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 17, Sommer 2009

Giresun, Tirebolu

Taflan Tuzlama Kavurması – geröstete Salzkirschen

Zutaten: 1 kg schwarze, in Salz eingelegte Kirschen³⁰⁰ (entkernt und entsalzen durch kaltes Wasser), 2 kg Tirebolu Zwiebeln, ½ kg Butter aus Kuhmilch aus derselben Region, 10 g. schwarzer Pfeffer, gehackte Petersilie zur Zierde.

Zubereitung: Wir vierteln die Kirschen mit dem Messer und schneiden die Zwiebeln in dieselbe Größe. Wir stellen einen breiten Kupfertopf auf den Herd und erhitzen ihn. Danach geben wir die Butter hinein, erhitzen diese stark, werfen die Zwiebeln ein und rösten sie, bis sie glasig werden. Wir geben die Kirschen hinzu und rösten sie bis sie sämig werden und geben auch die Gewürze bei. Ohne zu zögern verzehren wir die Speise gemeinsam mit Joghurt.

Bemerkung: *Taflan* wächst in den Monaten Juni und Juli. Die letzten *Taflan*, die in den September- und Oktobermonaten gepflückt werden, legt man in Salz ein, und bewahrt sie für die Jahreszeiten auf, in denen sie nicht zugänglich sind um daraus Geröstetes zu zubereiten.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 17, Sommer 2009

Weidendorfer Taurusgebirge

Boz Bulamaç – gedämpftes Fleisch

Zutaten: 1 kg im Taurusgebirge getrocknetes Fleisch, 100 g. Weizenmehl, 50 g. Blättchenpfeffer, 10 g. schwarzer Pfeffer.

Zubereitung: Wir waschen das getrocknete Fleisch gründlich und legen es 3-4 Stunden in Wasser ein. Nachdem es das Salz abgegeben hat, schneiden wir es mit dem Messer nach Belieben, geben es in einen Kupfertopf und füllen 2 Liter

³⁰⁰ Baytop, Turhan: *Türkçe Bitki Adları Sözlüğü*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları, 3. Aufl., 2007, s.v. taflan. Auch bekannt unter der Bezeichnung „kara yemiş“ oder „laz kirasi“
 “Lasenkirsche” Sie wird frisch oder getrocknet verzehrt und wächst in der Schwarzmeerregion, sowie in Nordostanatolien.

Wasser aus dem Taurusgebirge darüber. Wir mengen Gewürze, Mehl und Pfeffer bei und bedecken den Topf. Wir stellen ihn auf den Ofen, der vom vorabend an glüht, auf die Feuerasche und binden den Topf bis zu der Stelle, an der das Feuer lodert mit einem Jutesack zu. In dieser Form soll das Fleisch von abends acht Uhr, bis morgens um sechs Uhr ohne es anzurühren vor sich hinschmoren. Früh morgens entfernen wir den Sack über dem Herd und Kochtopf, verrühren die Speise mit einem Holzlöffel und richten sie an die Teller an. *Boz Bulamaç* soll als Suppe gegessen werden. Diese Speise wird gemeinhin früh morgens gegessen und wird eine dickflüssige Mahlzeit. Manche Leute gießen etwas Öl darüber.

Bemerkung: Um *Döymeç* zuzubereiten wird Ziegen- oder Lammfleisch verwendet. Die Fleischstücke werden nach Belieben in Streifen geschnitten und gesalzen, danach werden sie getrocknet, in dem man sie auf Bäume an Bergen hängt, auf dieselbe Weise werden auch ihre Knochen gesalzen und getrocknet in dem man sie aufhängt.

Überlieferung: Es ist eine unverzichtbare Speise an Wintermorgen.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 17, Sommer 2009

Bursa, Iznik, Dorf Müşküle

Karnı Çukur – gebratene Teigstücke in Scherbet

Zutaten: 500 g. Weizenmehl, 6 Stück im Dorf Müşküle gelegte Hühnereier, 1 Teelöffel Salz, 750 g. Zucker, 750 g. Walnüsse aus dem Dorf, für das Braten Olivenöl aus Müşküle.

Zubereitung: Wir lockern das Mehl auf und streuen es auf ein Tablett, die Mitte lassen wir frei. In die Mulde schlagen wir die Eier, und geben sie samt Eiklar und Eigelb hinein. Wir fügen Salz hinzu und kneten einen festen Teig. Nachdem der Teig eine halbe Stunde gerastet hat, teilen wir ihn in zwölf Stücke, formen sie kugelförmig und lassen sie etwa fünfzehn Minuten in diesem Zustand rasten. Mit dem Nudelholz rollen wir die „Knödel“ zu Blätterteig aus (ganz dünn) und schneiden diesen in Streifen mit einem Zentimeter Breite. Die Streifen halten wir in einer Hand. In der Zwischenzeit soll das Öl erhitzt sein. Jedes einzelne der Teigstreifen stecken wir an die Gabel und winden diese ohne uns zu verbrennen rasch im Öl. Die Mitte des Teigstreifens im Öl muss ausgehöhlt bleiben, sonst gelingt *Karnı Çukur* nicht. Nach dem das Herausbacken beendet ist, tauchen wir die gesamten Teigstreifen leicht in das Öl ein und reihen sie alle mit Genauigkeit auf einem Tablett auf. Mit zerstoßenen Walnüssen und 150 g. Zucker füllen wir die Stellen in der Mitte aus. Aus dem übrigen Zucker bereiten wir Sirup zu: Über den Zucker gießen wir Wasser, das bis eine Fingerlänge über dem Zucker reichen soll und kochen dieses. Wenn der letzte Tropfen, den man vom Scherbetlöffel abgießt, während er abfließt sich wieder zurückzieht, so bedeutet dies, dass das Scherbet fertig ist. Wir verteilen den Sirup gleichmäßig in alle Richtungen, lassen ihn eine halbe Stunde einziehen und genießen unsere Süßspeise in vollen Zügen.

Überlieferung: Wenn die Verwandtschaft eines Mädchens geht um den (zukünftigen) Bräutigam zu sehen und diese Süßspeise zubereitet und mitbringt, macht man deutlich, dass man Gefallen am Bräutigam findet. Die Eltern des Mädchens lassen sich die Hände küssen und geben ihre Tochter an den Bräutigam frei.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 17, Sommer 2009

Ağlasun, Burdur

Gül Şerbeti – Rosen Scherbet

Zutaten: 1 kg rosa Rosen aus Ağlasun (sie werden gepflückt bevor die Sonne sie bestrahlt), 2 kg Staubzucker, 3 Stück Zitronen.

Zubereitung: Wir trennen die Stiele der Rosen ab, den weißen Teil am unteren Rand lesen wir mit Hilfe der Hände aus und waschen sie in reichlich kaltem Wasser. Während wir sie waschen, sollten wir sie keinesfalls strapazieren. Nach diesem Arbeitsschritt, durchkneten wir die entkernten Zitronen gemeinsam mit ihrer Schale und den Rosenblättern. Wir bedecken die Mischung und lassen sie einen Tag lang stehen. Danach mengen wir den Rosen Zucker bei und durchkneten sie erneut. Einen Tag lang sollen auch Rosen, Zucker und Zitronen miteinander verquicken. Am darauffolgenden Tag verrühren wir sie mit ungefähr fünf Liter hießigem Wasser, durchmischen die Zutaten gut ineinander, und lassen sie durch das Siebtuch laufen. Diesen Vorgang führen wir etwa drei Mal durch, kühlen das Scherbet ein und trinken es noch am selben Tag.

Überlieferung: In der Rosenjahreszeit wird es oftmals zubereitet und verzehrt. Einer anderen Überlieferung zufolge wird es zu Verlobungen, die in diese Jahreszeit fallen zubereitet und serviert.

Bemerkung: Das Rosen Scherbet wird an den unterschiedlichen Orten unserer Heimat mit unterschiedlichen Techniken zubereitet. In Zukunft werden wir auch diese anschneiden.

Erzurum und Umgebung

Demir Tatlısı – Kekse in Maulbeersirup

Zutaten: ½ Liter Schafsmilch gemelkt auf den Almen Erzurums, 500 g. frisches Joghurt aus derselben Gegend, 700 g. Weizenmehl aus Erzurum, 6 frisch gelegte Hühnereier, 1 Kaffeeasse Wasser (Mineralquellwasser), Sonnenblumenöl, 1 aus Bratblech angefertigter Keksausstecher für *Demir Tatlısı*.

Scherbet: 1 kg Maulbeersirup, 2 Gläser Almwasser aus Erzurum, 600 g. hießige Walnüsse (grob gemahlen).

Zubereitung: Wir sieben Mehl in eine Schüssel, drücken in der Mitte eine Mulde ein und schlagen Eier in diese. Nachdem wir die Eier etwas mit der Hand verquirlt haben, geben wir der Reihe nach Joghurt, Milch und Sodawasser hinzu und verrühren diese alle langsam. Das Mehl rühren wir gründlich in die Mischung ein und formen einen dickflüssigen und glatten Mehlbrei. In einen Kupfertopf mit 30 mal 30 cm Durchmesser füllen wir etwa 1 Liter Sonnenblumenöl, setzen den Topf auf die Feuerflut und erhitzen das Öl. Dabei legen wir auch die Keksform für *Demir Tatlısı* in das Öl und erhitzen sie. Wir halten die Keksform an ihrem Griff und tauchen sie rasch in den Mehlbrei ein, dabei darf der Teig nicht über die Form hinaus schießen, denn sonst werden sie ziemliche Schwierigkeiten haben, den Teig aus der Form zu ziehen. Es ist ausreichend, wenn der Mehlbrei die Hälfte der Form ausfüllt. Wir tauchen die Form in das Öl ein, ohne mehr als zwei Sekunden verstreichen zu lassen, warten dann erneut zwei Sekunden, schwenken den Draht vorsichtig und bewirken dadurch, dass der Teig aus der Form stürzt. Wir braten den Teig beidseitig und legen ihn auf ein Tablett. Diesen Vorgang wiederholen wir, bis all der Teigbrei gebraten ist. Vergessen wir bloß nicht die Eisenform im Öl zu erhitzen! Nachdem die Teige gebraten wurden, darf keinesfalls Wasser auf die Eisenform geraten, sie wird abgewischt und muss trocken gesäubert und in Mehl getaucht werden, sonst wird sie rosten.

In den Maulbeersirup gießen wir 2 Gläser Wasser und kochen ihn in einem extra Topf für zwanzig Minuten bei niedriger Hitze. Über die knusprigen und ausgekühlten Teigstücke gießen wir den heißen Sirup und streuen auch Walnüsse über die Süßspeise.

Überlieferung: Dies ist eine Süßspeise, die man allgemein hin im Fastenmonat Ramadan, wenn Gäste kommen zubereitet und anbietet.

Bemerkung: Diese Süßspeise wird auch in anderen Gegenden Ostanatoliens zubereitet.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 18, Herbst 2009

Muğla, Datça, Dorf Sındı

Keşkek - Weizengrütze

Zutaten: (für das Hochzeitsessen) 10 kg Weizengrütze, 3 Liter Olivenöl im Dorf Sındı hergestellt, 2 kg Mandeln aus dem Dorf ohne Schale, 20 Liter Wasser, 300 g. Salz.

Zubereitung: Wir lesen die Weizengrütze in reichlich Wasser aus und waschen sie bis das Wasser klar wird. Am vorabend geben wir die Weizengrütze in einen Kochtopf und füllen Wasser darüber, dass die Weizengrütze bedecken soll. Bis morgens lassen wir sie darin eingeweicht. Früh morgens sieben wir das Wasser aus, entzünden in einem freien Gelände ein Feuer, und setzen den Topf darüber. Wir geben Wasser und Salz bei und warten bis es kocht. Den Schaum darüber schöpfen wir ab. Zwei Personen mit je einem Holzlöffel in der Hand sollen die Grütze schlagen. Bis die Körner aufplatzen und die Konsistenz von Gummi annehmen, fahren wir damit fort. Dieser Arbeitsschritt wird 4 bis 5 Stunden dauern. Währenddessen wechseln sich die Drescher der Weizengrütze zwischendurch ab. Nach diesem Vorgang erhitzen wir Öl in einer Pfanne, und streuen langsam die Weizengrütze darüber. Wieder zerstampfen zwei Personen die Weizengrütze mit einem Löffel in einem fort, sodass das Öl in die Weizengrütze einzieht. Dieser Schritt soll etwa zwei Stunden andauern. Das Öl sollte keines Falls in einem Zug eingegossen werden, je mehr das Öl in die Weizengrütze eindringt, desto mehr davon gießt man nach. Zuletzt rösten wir die Mandeln in der Pfanne an. Wir richten *Keşkek* an die Teller an, gießen das erhitze Olivenöl und die gerösteten Mandeln darüber und gestatten zu allererst den Köchen, die Fleiß in die Speise gesteckt haben, zu essen. Und hat die Hochzeit begonnen, so beginnen die Köche, die das Weizengericht geköstigt haben im Beisein von Musik und Tänzen *Keşkek* auszugeben.

Überlieferung: Im Allgemeinen wird es zu Hochzeiten gekocht.

Bemerkung: *Keşkek* wird in Muğla und Umgebung in vielen verschiedenen Variationen zubereitet: Mit Zucker, mit Fleisch vom Hals eines Tieres, mit Huhn und mit Olivenöl...In anderen Gebieten wird die Speise neben Hochzeiten auch zu anderen Anlässen zubereitet. Diese werden wir in Zukunft in ihrer Vielfalt bearbeiten.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 18, Herbst 2009

İzmit, Gebze, Mollafenari Dorf und die Dörfer der Umgebung

Kıkırdak Mantarı – gebackene Steinpilze

Zutaten: 2 kg Steinpilze,³⁰¹ 10 Stück frische Eier von Hühnern aus dem Dorf, 500 g. Butter, 250 g. hießiges Mehl, 2 Bündel Frühlingszwiebeln aus dem Dorf, Petersilie, ausreichend Salz und schwarzer Pfeffer.

Zubereitung: Um Steinpilze zu sammeln machen wir uns in den frühen Morgenstunden, in den September- und Oktobermonaten, nachdem Regen gefallen und abgeklungen ist, auf, in sumpfreiche Gebiete in der Umgebung um Gebze. Mit uns sollte unbedingt eine Person dabei sein, die diese Pilze kennt. Wir tauchen in das Sumpfgebiet ein, sammeln mit Bedacht inmitten der Blätter die Steinpilze und legen sie unbeschadet und mit Sorgfalt in den Korb ein. Der Korb gewährleistet den Pilzen atmen zu können und hält sie frisch. Geben sie die Pilze bloß nicht in ein Plastiksackerl, so machen sie diese ungenießbar. Nachdem wir die Steinpilze heil nach Hause gebracht haben, können wir zum Reinigen übergehen. Zu allererst wischen wir die Pilze mit einem leicht feuchten Tuch vom Stiel bis zum Hut. Waschen sie die Pilze bloß nicht, so verderben sie diese. Mit einem feinen, spitzen Obstmesser säubern wir die am Rand und unter dem Hut klebrigen Teile. Wir trennen den Hut vom Stiel ab und entzweien den Stiel der Länge nach. Je nach Größe des Pilzes, können sie die Zahl der Stücke erweitern. Über die geschnittenen Pilzstücke streuen wir Salz und Pfeffer. In der Zwischenzeit geben wir in getrennte Schüsseln Mehl und geschlagene Eier. Die Pilze tauchen wir erst in Ei, dann in Mehl, und braten sie in erhitztem Öl vorder- und rückseitig an. Wir schneiden Jungzwiebeln und Petersilie fein und streuen sie nach Belieben über die gebratenen Pilze. Schon können wir uns dem Genuss in vollen Zügen hingeben.

Bemerkung: Die Pilzsammler haben auf jeden Fall Proviant mit sich dabei. Nachdem die Arbeit zu Ende ist, entzünden sie ein Feuer, salzen und befetten die Steinpilze und braten sie am Feuer. Zusammen mit gegrillten Zwiebeln wird das Essen unwiderstehlich. Die große Form des Steinpilzes wird als „*Pestik*“ bezeichnet. Die Bezeichnungen des Pilzes ändern sich von Region zu Region. In den kommenden Ausgaben werden wir die verschiedenen Bezeichnungen mit unterschiedlichen Rezepten bearbeiten.

³⁰¹ Baytop, Turhan: *Türkçe Bitki Adları Sözlüğü*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları, 3. Aufl., 2007, s.v. Ayı Mantarı-*Boletus Edulis*, zu Deutsch Steinpilz.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 18, Herbst 2009

Sinop, Boyabat, Bahçeköy

Karma Katma – Weinblätter Sprößlinge in Bugurweizen

Zutaten: 800 g. Sprößlinge von Weinblättern, 1 Bund Wurzelpetersilie, 2 Zwiebeln, 1 kg Joghurt aus Bahçeşehir aus Kuhmilch, 4 Zehen Knoblauch, 100 g. Bulgurweizen, 10 g. Blättchenpfeffer, 150 g. Kuhfett aus demselben Dorf, ausreichend Salz.

Zubereitung: Erst zerkleinern wir die Sprößlinge der Weinblätter und die Petersilie (mit der Wurzel) in dem wir sie beliebig rupfen. Auch die Zwiebeln zerkleinern wir in die Grösse der Sprößlinge. Wir geben Kuhfett in einen Topf und nachdem es erhitzt ist, rösten wir die Zwiebeln darin. Wir geben eine Zehe Knoblauch und Blättchenpfeffer hinzu und kippen die Sprößlinge darüber. Den Bulgurweizen waschen wir und geben ihn hinzu. Nachdem wir unser Essen ausreichend gesalzt haben, kochen wir den Bulgurweizen auf niedriger Flamme bis er aufgeht. Den übrigen Knoblauch zerdrücken wir und mischen ihn in das Joghurt, das wir gesalzen haben. Wir mischen auch das Joghurt unter das Essen, verrühren es schnell und richten es an die Teller an.

Überlieferung: Dieses Gericht wird generell aus den ersten Sprößlingen der Weinblätter zubereitet. Es ist eine typische Frühlingsspeise.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 18, Herbst 2009

Kırklareli, Yeniköy und Umgebung

Kızıl Mantar Pilavı – geröstete Pilze mit Bulgurweizen

Zutaten: 1 kg kızıl Pilz,³⁰² 500 g. Zwiebeln, 500 g. Lammschulter von Lämmern aus Kırklareli, 1 Teelöffel schwarzer Pfeffer, 500 g. Bulgurweizen für Reis, 200 g Butter aus Schafsmilch, ausreichend Salz, 2 Gläser Wasser.

Zubereitung: Wir geben das Fleisch in einen flachen Topf und füllen Wasser hinzu. Nachdem es zwanzig Minuten gekocht hat, wird das Wasser schäumen, wir sieben es aus und schütten es fort. Über das Fleisch geben wir Butter, schneiden die Zwiebeln fein und rösten sie gemeinsam. Danach geben wir die Pilze und den Bulgurweizen hinzu und rösten sie weitere fünf Minuten. Nachdem wir das Salz und den Pfeffer hinzugegeben haben, kochen wir das Gericht etwa eine Stunde bei niedriger Hitze (bis der Bulgurweizen das Wasser aufgesogen hat). Ofenfrisch verzehren wir die Speise gemeinsam mit Eingelegtem und Ayran.

³⁰² Auch kanlıca mantar genannt, deutsche Bezeichnung konnte nicht eruiert werden.

Bemerkung: *Kızıl Mantar* ist eine in den September- und Oktobermonaten wachsende, rare Pilzsorte. Der *Kızıl Mantar* trägt auch andere Namen. In den kommenden Ausgaben werden wir auch diese bearbeiten.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 18, Herbst 2009

Kayseri, Gesi, Dorf Kayabağ

Ciçek Dolması – gefüllte Kürbisblüten

Zutaten: 1 Taubenküken (eine Taube, die noch nicht fliegen kann), 200 g. Bulgurweizen für Reis, 1 Stück frischer Paprika und eine Zwiebel, 1 Teelöffel Tomatenmark, 3 g. schwarzer Pfeffer, 100 g. Butter, 30 Kürbisblüten (von den nicht bitteren).

Zubereitung: Wir rupfen die Taube und schneiden sie gemeinsam mit ihren Knochen mit dem Hackbeil. Die Zwiebeln hacken wir fein, erhitzen die Butter im Topf und rösten die Zwiebeln etwas darin an. Wir geben das Taubenfleisch in den Kochtopf und braten die Zwiebeln etwas damit an. Danach geben wir der Reihe nach den Bulgurweizen, Gewürze und das Tomatenmark hinzu und verrühren alles miteinander. Wir teilen diese Mischung auf jede einzelne Blüte auf und befüllen sie, sodass je eine Fingerlänge frei bleibt. Die gefüllten Blüten legen wir in einen Schmortopf ein. Obendrauf setzen wir eine der Länge nach geachtelte Tomate, 1-2 frische Paprika, drei Zehen Knoblauch, gießen ein Glas Wasser hinzu, und verschließen den Deckel des Schmortopfes. Im Holzofen schmoren wir sie eine Stunde lang im Eckbereich des Ofens (kühlerer Teil des Ofens).

Überlieferung: Im Dorf Kayabağ in Gesi werden Tauben gezüchtet. Dieses Gericht wird häufig zur Kürbisblütenzeit gegessen.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 18, Herbst 2009

Çorum, Osmancık, mit altem Namen Zambal, mit dem neuen Namen Yaylabası Dorf

Horpuk Şerbeti – Hagebuten Scherbet

Zutaten: 7 kg Hagebuten, die im Zambal Dorf herangereift sind, 10 Liter Wasser aus demselben Dorf.

Zubereitung: Wir schneiden die spitzen Enden der Hagebuten (schwarzer Teil) ab, waschen die Früchte, geben sie in einen Kupferkessel, gießen Wasser darüber und kochen sie am Holzfeuer in einem freien Gelände. Daneben versuchen wir mit einer Holzkelle die Früchte, in dem wir sie verrühren zu zerdrücken. Wenn sie

dann kochen verrühren wir sie stetig und entfernen die Treber, die an die Oberfläche treiben mit einer Schöpfkelle. Etwa zwei Stunden lassen wir sie auf diese Weise köcheln. Danach nehmen wir das Scherbet vom Ofen und füllen es in einen Krug, in dem wir es durch drei verschiedene Siebe gießen. Die Krugöffnung verbinden wir dicht und verwahren das Scherbet an einem kühlen Ort. In den Wintermonaten trinken wir das Scherbet Glas für Glas zum Essen.

Bemerkung: In diesem Dorf wird das Scherbet, das aus Hagebuten zubereitet wird „*horpuk*“ genannt. In die Treber des Scherbets mischt man Zucker oder Winterfrüchte und füllt diese in einen Bottich. Man lässt es ziehen bis sich Fruchtfliegen bilden, dann wird es gesiebt und es entsteht ein hervorragender Essig daraus.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 19, Winter 2010

Bartın und Umgebung

Pumpum Çorbası – Suppe mit herausgebratenen Teigstücken

Zutaten: 2,5 Liter Wasser aus Bartın, 150 g. hießiges *Pastırma* (Rinder-Dörrfleisch), 5 Esslöffel Maismehl aus dem Dorf, ausreichend Salz und schwarzer Pfeffer, 200 g. frisches Kuhfett aus Bartın

Für den Teig: 1 Glas Joghurt, 3 Esslöffel Weizenmehl, 1 Brise Salz.

Zubereitung: Wir durchmischen Wasser und Maismehl gründlich in einem Kochtopf, setzen diesen auf den Herd und kochen es bei mittlerer Hitze etwa eine halbe Stunde unter stetigem Verrühren mit einem Buxbaumlöffel. Währenddessen schneiden wir das Dörrfleisch quadratförmig, braten es zart an, und geben es in den kochenden Topf. Wir geben die Zutaten für den Teig, Mehl und Salz hinzu, und rühren sie zu einem Brei. Danach erhitzen wir Butter und tauchen unsere vier Finger mit Ausnahme des Daumens in den Brei (ohne die Finger zu verbrennen) ein, lassen den Teig kugelförmig in die Butter einrinnen und backen ihn hinaus. Wir wollen uns bloß nicht die Finger verbrennen. Die herausgebratenen *Pumpum*'s streuen wir gemeinsam über die Suppe und gießen das Fett ein. Wir verrühren sie sofort und richten die Suppe an die Teller an. Mit Eingelegtem genießen wir sie in vollen Zügen.

Überlieferung: In den Dörfern und Kleinstädten sollen die armen Menschen *Tarhana* nicht zubereiten können. Das arme Volk, das *Tarhana* nicht zubereiten kann, kocht und verspeist diese Suppe ohne Dörrfleisch.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 19, Winter 2010

Tunceli, Ovacık und Umgebung

Gağan Gömmesi – Fladenbrote mit Fetthaut

Zutaten: 2 kg Mehl aus Ovacık, 250 g. Butter aus den Bergdörfern, 20 g. Salz
Für den Teig: Wasser aus Munzur, soviel der Teig aufnehmen kann, 1 Stück Fetthaut, die die Gedärme umschließt, 3 Stück Feigenzweige im Durchmesser von ½ Zentimeter.

Zubereitung: Erst mischen wir Mehl, Butter und Salz und vermengen diese ineinander. Wir geben Wasser hinzu, und kneten einen Teig; diesen fertigen wir recht fest an. Danach betten wir die Zweige mit den Fingerspitzen in den Teig ein. Den angerührten Teig bedecken wir mit einem Tuch. Bevor wir das Feuer entzünden, reihen wir in das Innere des Ofens Steine, danach legen wir das Holz auf. Nachdem wir das Holz angezündet und zum Glühen gebracht haben, entfernen wir die Feuerglut auf den Steinen, in dem wir sie zur Seite kehren. Wir teilen den Teig in der Mitte und rollen beide Stücke in einem Durchmesser von vierzig Zentimetern aus. Über den ausgerollten Teig legen wir die Fetthaut der Gedärme aus und bedecken diese, in dem wir den anderen Teil darüber kleben. Danach legen wir ihn vorsichtig über den abgekehrten Stein, sodass er sich selbst anpasst. Wir bedecken ihn mit dem Bratblech und legen einen Teil der Glut darüber. Etwa vierzig Minuten später entfernen wir die Glut und das Bratblech vorsichtig. Wir genießen das Gericht in vollen Zügen, gemeinsam mit Ziegenkäse,³⁰³ geröstetem Fleisch, Butter und gutem Appetit.

Überlieferung: *Gağan Gömmesi* wird zumeist am Anfang des Monats Januar gekocht. Und kehrt dann der Januar ein, so werden die im Sommer zubereiteten und in Tierleder aufbewahrten Käse, das Dörrfleisch und die Butter angeschnitten. Jenen Tag nennt man *Gağan Bayramı*. Die geöffneten Speisen Butter, Dörrfleisch und Ziegenkäse werden vor allem an Arme in der Umgebung verteilt. Die Familien, die es verteilen bereiten für sich selbst *Gömmesi* zu. Derjenige, dem der Erste Zweig während des Essens zufällt, der soll von Segen erfüllt werden, jener dem der Zweite zuteil wird, soll Glück erlangen, und jenem, dem der Dritte zukommt, dessen Schicksal soll in Erfüllung gehen.

³⁰³ „Tulum peyniri“: Käse, der aus Schafs-, Ziegen-, oder Kuhmilch hergestellt wird und nachdem er gesalzen wurde in Tierleder eingelegt wird.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 19, Winter 2010

Edirne-Keşan Einwandererdorf

Gödün Bağırsağı – Stierdarm auf dem Spieß

Zutaten: 3 Stück Mastdärme, (Stierdarm) 20 g. Salz.

Beilage: Petersilie, Jungzwiebel und Joghurt.

Zubereitung: Erst warten wir ab bis der Frühling eintritt. In der Jahreszeit, in der Stierdarm auf dem Drehspieß zubereitet wird, besorgen wir 3-5 Mastdärme und reinigen deren Inneres. Danach säubern wir sie ohne sie zu lädieren und ohne ihre Fettschicht zu entziehen, in dem wir sie von innen nach außen stülpen. Nachdem wir die Därme für 2 Stunden in Salzwasser eingelegt haben, rollen wir sie auf dem Grill in schneckenform auf. Der Grill muss glühen und darüber soll sich etwas Asche aus Eichenholz gebildet haben. Über die Därme bringen wir je nach Möglichkeit ein Gewicht an, und grillen alle beide Seiten je zwanzig Minuten auf die gleiche Weise. Mit Petersilie und Zwiebeln fein zerhackt darüber genießen wir das Gericht in vollen Zügen.

Bemerkung: Zumeist schlachtet man die Stiere, in der Zeit, in der Stier am Spieß zubereitet wird, und nachdem man ihr Inneres gereinigt hat, werden sie zusammengeflickt und gebunden und an den Spieß befestigt. Während der Stier grillt, werden die Därme hinausgenommen, das Innere ausgeräumt und sofort an Ort und Stelle eingesalzen und gegrillt. Noch vor dem Grillen des Stiers am Spieß, wird der Mastdarm verkostet. Die Köche werden meißthin durch diesen delikaten Geschmack von ihrer Müdigkeit erlöst. Wenn es auch noch ein alkoholisches Getränk dazu gibt, ist dem nichts mehr hinzuzufügen...

Yemek ve Kültür: Ausgabe 19, Winter 2010

Erzincan, Eğin, Kemah und Umgebung

Kuru Kemikli Hışık – getrocknete Fisolen

Zutaten: 150 g. getrocknete Fisolen, 250 g. getrocknete, markige Stierknochen mit wenig Fleisch aus Eğin, 2 Zwiebeln, 1 Esslöffel Tomatenmark aus Eğin, ausreichend Salz und Pfeffer, 150 g. Butter aus Ziegenmilch, 1 Liter Wasser von den Weiden Erzincans.

Zubereitung: Erst geben wir das getrocknete Fleisch in einen Kochtopf mit Wasser und lassen es darin einen Tag lang eingeweicht um das Salz des Fleisches zu extrahieren. Das Fleisch, das wir am nächsten Tag aus dem Wasser nehmen, lassen wir trocknen, und teilen es in der Mitte mit einem Hackbeil. Danach

befüllen wir einen Topf mit Wasser, legen die Fleischstücke kurz bevor das Wasser kocht ein, und lassen sie etwa zehn Minuten kochen. Nachdem wir sie abgeseiht haben, werden sie in einem weiteren Topf fünf Minuten in Butter gebraten. Die Zwiebeln hacken wir nach Belieben, geben sie in den Topf und braten sie zwanzig Minuten gemeinsam weiter. Nach diesem Kochschritt geben wir Tomatenmark hinzu und braten das Gericht weitere zwei Minuten. Die getrockneten Fisolen leeren wir über das gebratene Fleisch und braten sie zehn weitere Minuten, in dem wir sie verrühren. Wir gießen kochendes Wasser darüber, geben Salz und Pfeffer hinzu und schließen den Deckel des Topfes. In dieser Form lassen wir es auf niedriger Flamme etwa zwei Stunden köcheln. Ohne den Deckel zu öffnen, nehmen wir es vom Ofen und lassen das Gericht mit einem Geschirrtuch bedeckt zwanzig Minuten ziehen. Wir decken den Esstisch und lassen uns das Gericht gemeinsam mit Linsen oder Bulgurreis auf der Zunge zergehen.

Bemerkung: *Huşk* bedeutet im persischen „trocken“, „Getrocknetes“. Während der Vorbereitung im Sommer werden die Fisolen getrocknet. Manche trocknen sie, in dem sie die Fisolen in der Mitte der Länge nach schneiden, manche trocknen sie ohne sie zu schneiden. Das Fleisch dagegen wird, in dem man etwas Fleisch an den Knochen belässt und es einsalzt getrocknet. Vor allem in den Wintermonaten ist der Geschmack von *Hışik* unwiderstehlich. Die Zutaten werden im Sommer für den Winter zubereitet, es ist eine Speise, nach der man sich selbst im Sommer sehnt. In der gleichen Provinz werden Bohnen als *murdik* bezeichnet. Der Name *Hışik* ergab sich ursprünglich aus dem Geräusch „*hışhış*“, dass die getrockneten Fisolen von sich geben, sagt man. Den Fisolen, die man nahezu in der gesamten Esskultur unserer sieben Regionen vorfindet, gab man in jeder der Regionen andere Bezeichnungen. Bezüglich dieses Themas werden wir uns in unseren bevorstehenden Ausgaben einer ausführlichen Bearbeitung widmen.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 19, Winter 2010

Samsun und die Dörfer in der Umgebung von Ordu

Taze Çiğdem Tavası – Krokusspfanne

Zutaten: 1 kg selbst gepflückte Krokusse, 250 g. frische Butter, 350 g. frisches Maismehl, ausreichend Salz und schwarzer Pfeffer.

Zubereitung: Erstmals reinigen wir die Krokusse gemeinsam mit ihren Saugwurzeln und Knollen und legen sie in reichlich Wasser ein. Wir waschen sie mindestens zehn Mal und kochen sie danach in Wasser. Die Wurzelknollen kochen wir etwa fünf Minuten im Wasser und nehmen sie sofort heraus, sieben sie ab und trocknen sie. Über die Krokusse streuen wir Salz und Pfeffer und welzen sie wie bei der Zubereitung von Fisch in Maismehl. Das überschüssige Mehl streifen wir ab, in dem wir sie schütteln. In einer breiten Pfanne schmelzen wir die Hälfte der Butter, reihen darin die Krokusse auf, stellen die Pfanne auf den Herd und warten 2-3 Minuten ab ohne die Pfanne zu bewegen. Danach schwenken wir

die Pfanne am Herd unentwegt und rösten die Krokusse. Mit Hilfe eines flachen Tellers wenden wir sie. Auch die übriggebliebene Butter geben wir in die Pfanne und schmelzen sie. Danach rösten wir auch die andere Seite der Krokusse am Teller auf die gleiche Art. Gemeinsam mit frischem Joghurt, verspeisen wir sie mit viel Appetit. Dasselbe Gericht kann auch mit Eiern zubereitet werden.

Überlieferung: Wenn man die frischen Krokusse bevor sie blühen und ihr Grünwuchs verwelkt in den Jänner- und Februarmonaten sammelt und verspeist, glaubt man an eine Erfüllung der Wünsche. In Perioden, in denen keine Krokusse wachsen, glaubt man an Knappheit und Beklemmung. In unseren verschiedenen Provinzen gibt es eine so große Vielfalt an Speisen aus Krokussen; in Zukunft werde ich von diesen berichten.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 19, Winter 2010

Antalya und Umgebung

Kıllı Yemiş Şerbeti – Kaktusfrüchte Scherbet

Zutaten: 50 Stück Früchte von violetten Kakteen, 6 Liter Quellwasser aus Antalya, 2 kg Staubzucker.

Zubereitung: Erst waschen wir die Früchte der violetten Kakteen eine Stunde lang in reichlich Wasser. Danach schneiden wir die Früchte an ihren Enden beider Seiten in je ein Millimeter Breite. Nach diesem Arbeitsschritt ritzen wir sie zur Mitte hin seitwärts ein, mit der Bedingung, dass es nicht zu tief wird. Bloß vorsicht während dieses Arbeitsschrittes! Die Stacheln der Frucht werden Ihre Hände verbrennen und es wird sie ununterbrochen räudig jucken. Sagen sie bloß nicht, ich hätte es ihnen nicht gesagt. Nach diesem Vorgang halten wir die Früchte mit Hilfe des Daumens und Zeigefingers dort, wo wir sie eingeschnitten haben und öffnen sie, in dem wir sie nach außen stülpen. Wir nehmen die innen befindliche Frucht hinaus und geben sie in eine breite Schüssel. Alle Stachelfrüchte werden auf die gleiche Weise verarbeitet und nachdem wir die Früchte ausgelöst haben, bestreuen wir sie mit Zucker und verrühren sie. Mit Hilfe eines Holzhammers zermalmen wir den Zucker und die Stachelfrüchte eine Stunde lang kraftvoll. Dann führen wir die Hälfte des Wassers dem Gemisch aus Zucker und Kaktusfrüchten zu und vermengen diese bis sie sich gut in einander verquickt haben. Mit Hilfe eines Siebtuchs passieren wir sie in eine weitere Schüssel. In die sich häufenden Treber gießen wir das übrige Wasser hinzu, durchmischen es und sieben es erneut aus. Nach diesem Schritt füllen wir es in eine Glasflasche, verschließen ihre Öffnung fest und schütteln sie. Wenn wir uns sicher sind, es gut durchmischt zu haben, stellen wir die Flasche an einem kühlen Ort drei Tage lang ab. In gekühltem Zustand trinken wir das Scherbet genüsslich. Sollten sie eine Schwiegermutter haben, die sie wahnsinnig macht, so geben sie die Stacheln der Kaktusfrucht mit in das Scherbet und funktionieren es um, in eines, das die Schwiegermutter verrückt macht.

Überlieferung: *Kıllı Yemiş* wird zumeist in Bergdörfern als Frucht oder Scherbet konsumiert. Wenn jene, die sie nicht kennen, sie mit Schale essen, wirft sich das Volk vor Lachen um den weinerlichen Zustand derer zu Boden. Ein überzogener Spaß, der dies zum Ausdruck bringt; man gibt 3-4 Kaktusfrüchte in eine Papiertüte verschließt die Öffnung der Tüte und nachdem man sie so richtig geschüttelt hat, nimmt man die Früchte heraus und bläst die leere Tüte auf. Und lassen sie diese dann noch am nackten Körper/Rücken eines ihrer Freunde platzen, oh weh, dem Zustand ihres Freundes! Vor lauter Juckreiz und feststeckenden Stacheln, wird diese Person für mindestens zehn Tage nicht still verweilen können.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 19, Winter 2010

İzmir, Çeşme

Badem Sütü Tatlısı – Mandelmilchreis

Zutaten: 500 g. Mandeln aus Çeşme (geschält und in mundgerechter Form zerhackt), 1 Liter Wasser aus derselben Region, 150 g. Gries, 650 g. Staubzucker.

Zubereitung: Wir geben Wasser und Gries in einen Topf und nachdem wir sie gut verrührt haben, stellen wir den Topf auf den Herd. Wenn er zu kochen beginnt, geben wir die Mandeln hinzu und kochen sie unter stetem Verrühren. Währenddessen streuen wir nach und nach Zucker ein und kochen es, bis die Mandeln der Milch Farbe verleihen. Vergessen wir bloß nicht es ständig zu verrühren und entfernen wir uns nicht aus irgendwelchen Gründen vom Herd. Wenn es die Konsistenz von Milchreis annimmt, füllen wir es in Tassen ab, und warten bis es auskühlt. Dann kühlen wir die Speise im Kühlschrank ein und verzehren *Badem Sütü Tatlısı*, Löffel für Löffel, sodass sie unser Herz erfreut.

Überlieferung: *Badem Sütü Tatlısı* ist eine Süßspeise, die Kinder und Frauen im Wochenbett unheimlich gerne haben.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 20, Frühling 2010

Artvin und Umgebung

Çinçar Çorbası – Brennessel Suppe

Zutaten: 1 kg Brennesseln (von jenen, die im Schatten gewachsen sind und nicht unter Sonnenstrahlung standen), 2 Liter Wasser aus Artvin, 300 g. Ziegenkäse³⁰⁴

³⁰⁴ „Tulum peyniri“

aus derselben Gegend, 1 Esslöffel Weizenmehl, 4 Stück frische dorfeigene Eier, 100 g. Butter, ausreichend Salz.

Zubereitung: Wenn der Frühling einbricht, sammeln wir frische, grüne Brennesseln und waschen sie gründlich. Ohne sie unter das Messer zu lassen, werfen wir sie in Wasser und kochen sie. Während sie kochen, verrühren wir sie gründlich mit der Holzkelle, diese soll die Brennesseln zerschneiden. Wir geben Ziegenkäse darüber und verrühren ihn bis er sich aufgelöst hat. Diesen Arbeitsschritt führen wir etwa eine Stunde bei mittlerer Hitze fort. In einer anderen Schüssel schlagen wir Mehl und Eier und heben sie langsam unter die Suppe. Nachdem sich der rohe Mehlgeruch verflüchtigt hat, geben wir Butter, die wir in einer Pfanne erhitzt haben hinzu. Wir kontrollieren den Geschmack, und nachdem wir die Suppe fünf weitere Minuten kochen haben lassen, löffeln wir sie ofenfrisch zusammen mit Freunden.

Diese Suppe wird in den Frühlingsmonaten wenn die Brennesseln zu wachsen beginnen zubereitet und verspeist.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 20, Frühling 2010

Bayburt

Lor Dolması – gefüllte Ampferblätter

Zutaten: 750 g. frischer Topfenkäse aus Bayburt, 200 g. Bulgurreis aus Bayburt, 300 g. frische Butter aus derselben Region, 2 Stück Eier (frisch, vom selben Tag) freilaufender Hühner, ½ Glas frisch gemolkene Kuhmilch, 1 kg selbstgepflückte Ampferblätter aus Bayburt, 200 g. frische Frühlingszwiebeln, 1 Brise Estragon, ausreichend Salz, 1 Glas Wasser aus Bayburt.

Zubereitung: Wir hacken die weißen Stücke der Frühlingszwiebeln fein. Die Hälfte der Butter erhitzen wir in einem Topf und rösten die zerhackten Frühlingszwiebeln in der heißen Butter. Danach geben wir den Bulgur hinzu, Salz und Estragon und ein Glas Milch. Wir bedecken den Topf und lassen die Speise etwa eine halbe Stunde bei niedriger Hitze köcheln, nehmen sie vom Herd und lassen sie auskühlen. Dann zerkleinern wir die hartgekochten Eier in die Größe von Bulgurkörnern, mengen sie dem ausgekühlten Bulgur bei, und verrühren sie kräftig ohne sie zu zerdrücken. Im Anschluss geben wir den Topfenkäse hinzu und verrühren ihn auf dieselbe Weise. Nachdem wir eine Brise schwarzen Pfeffer hinzu gegeben haben, schneiden wir die Frühlingszwiebeln gleich groß wie die Eier, verrühren sie gründlich und stellen den Topf zur Seite. Danach kochen wir den Ampfer etwa zwei Minuten in einem extra Topf in reichlich Wasser, schrecken ihn im kalten Wasser ab, und schießen ihn durch ein Sieb. Die zubereitete Füllung wickeln wir Zeigefingerbreit in die Ampferblätter ein. Rollen wir sie bloß nicht zu fest ein, sie sollen gleichmässig und locker sein.

Die gefüllten Ampferblätter, in die wir Topfenkäse eingerollt haben, reihen wir in einem Schmortiegel auf. Wir kochen ein Glas Wasser aus Bayburt gemeinsam mit der restlichen Butter auf, streuen eine Brise Salz hinzu, gießen dieses in den

Schmortopf und bringen ihn geradewegs zum Bäcker des Wohnviertels. Nachdem er bis zu einer Stunde im Eckteil³⁰⁵ des Ofens geschmort hat, bringen wir ihn schnurstraks nach Hause und verspeisen die gefüllten Ampferblätter.

Bemerkung: *Lor Dolması* wird zumeist in den Frühlingsmonaten wenn Ampferblätter in der Natur gesammelt werden und frischer Topfenkäse hergestellt wird zubereitet und gegessen.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 20, Frühling 2010

Ankara Beypazarı und die Umgebung des Dorfes Uruş

Kapama – geschmorte Lammschulter

Zutaten: ein Schmortopf aus Ton 10 cm hoch und 40 cm breit, 1 Tongefäß für *Kapama*, 2 kg kleingeschnittenes Fleisch von der Lammschulter eines in Uruş gezüchteten Lamms, 1 kg Charlotten, 1 kg Tomaten aus demselben Dorf, 150 g. frische dorfeigene Paprika, 1 Knolle getrockneter Knoblauch, 1 Esslöffel im Dorf zubereitetes Tomatenmark, 1 Esslöffel roter Blättchenpfeffer, 1 Brise schwarzer Pfeffer, 1 Esslöffel getrocknete Wildknoblauchblüten, 100 g. Butter.

Für den Pilavreis: 600 g. Reis, 150 g. Kichererbsen (am vorabend eingeweicht), 1 kg Lammbrust, ½ Liter Wasser aus dem Dorf, ausreichend Salz.

Zubereitung: Wir salzen das Brustfleisch und legen den Boden der Schmortopfform damit gut aus; das Brustfleisch muss gleichmäßig in die Form eingelegt werden, die Ecken sollen keinesfalls frei bleiben. Das klein geschnittene Fleisch, das Gemüse, die Zwiebeln, der Knoblauch, das Tomatenmark und der Paprika werden in einer Schüssel durchmischt und nachdem wir sie mit Salz abgeschmeckt haben, füllen wir diese in den Dünstfleischkrug. Den befüllten Krug verschließen wir vorsichtig mit seiner Öffnung zur Schmorform nach unten. Am Boden des Kruges gibt es ein kleines Loch, dieses verschließen wir mit einem Teigstück. In die freigebliebene Fläche der Schmorform, auf die wir den Dünstfleischkrug platziert haben, füllen wir Wasser, Kichererbsen und Salz und überdecken alles mit einem breiten Topf. Den Schmortopf stellen wir auf den brennenden Ofen und warten etwa zwei Stunden, dass er kocht. Während dieser Phase können wir durch die mit einem Teigstück verschlossene Öffnung kontrollieren ob das Fleisch gekocht ist: Wenn beim Entfernen des Teiges nicht all zu viel Dampf austritt, bedeutet dies, dass die Speise fertig gekocht ist. Währenddessen lassen wir den Reis etwa eine halbe Stunde in salzigem, heißem Wasser quellen. Nachdem wir den Reis gründlich gewaschen und abgesiebt haben, verteilen wir ihn gleichmäßig in den Bereich, in dem sich Wasser befindet und verrühren ihn. Das Loch am Boden des Kruges, stopfen wir erneut mit dem Teig und stellen sicher, dass das Wasser des Reises aufgesogen wird, in dem wir ihn etwa eine Stunde auf der Asche langsam dünsten lassen. Wenn das Wasser aufgesogen wurde, stellen wir den Eintopf in die Mitte des Esstisches und

³⁰⁵ *Derleme Sözlüğü*, Bd. VII.-VIII., s.v. koltuk (I): dort wird es stärker gebacken.

entnehmen ihn im Beisein der Gäste, in dem wir den Krug vorsichtig und sachte rütteln. Gemeinsam mit Eingelegtem und Ayran verspeisen wir das Gericht.

Überlieferung: *Kapama* ist keine herkömmliche Speise, im Allgemeinen wird sie zubereitet wenn spezielle Gäste kommen.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 20, Frühling 2010

Ostanatolien

Çiriş (Gulik) Aşı – Bulgur-Kräuterspeise

Zutaten: 1 kg der Staude *L. Eremurus spectabilis*³⁰⁶ frisch gesammelt von den Weiden, 300 g. Bulgur, 2 Zwiebeln, 200 g. Butter aus Schafsmilch, aus derselben Region, ausreichend Salz und eine Brise schwarzer Pfeffer, 1 Glas Weidenwasser.

Zubereitung: Erst pflücken wir die Pflanze aus dem Garten und waschen sie gründlich. Dann hacken wir sie mit dem Messer klein. Die Zwiebeln schneiden wir in derselben Form. Danach waschen wir die Pflanze erneut, sieben das Wasser aus und trocknen sie gründlich. Die Hälfte der Butter geben wir in einen Topf, erhitzen sie und rösten danach die Zwiebeln bis sie goldbraun werden. Wir geben die Pflanze hinzu und rösten sie noch fünf weitere Minuten, in dem wir sie verrühren. Wir geben den Bulgur darüber und rösten sie gemeinsam weiter. Wenn das Rösten beendet ist, gießen wir kochendes Wasser darüber und kochen sie bei niedriger Temperatur. Nachdem der Bulgur das Wasser aufgesogen hat, erhitzen wir die Butter in einer extra Pfanne, geben Salz und schwarzen Pfeffer hinzu und gießen diese über die Speise im Kochtopf. Wir nehmen den Topf vom Herd und lassen ihn bedeckt zehn Minuten ziehen. Danach rühren wir es einmal durch und verspeisen unser Gericht gemeinsam mit heißem Joghurt und Ayran.

Çiriş wird in den Frühlingsmonaten auf den Weiden gesammelt und zu Suppe, Gemüsespeisen, Milch, Geröstetem und *börek* verarbeitet. Die Regionen, in denen sie am weitesten verbreitet sind, befinden sich im Osten. Dort ist es ein Gericht, das oftmals zubereitet und gerne gegessen wird.

³⁰⁶ *Eremurus spectabilis* ist eine Staude aus der Gattung der *Eremurus* und gehört zu den Affodillgewächsen. Der Deutsche Name konnte nicht eruiert werden. Siehe dazu: Baytop, Turhan: *Türkiye'de Bitki ile Tedavi: (geçmişte ve bugün)*. Istanbul: İstanbul Üniversitesi, 1985, S.206.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 20, Frühling 2010

Kreis Zonguldak, Umgebung Alapalı

Sirkeli Hamur Köftesi – Teigbällchen in Essig

Zutaten: 500 g. Weizenmehl, Wasser aus Alapalı, soviel aufgenommen wird, 200 g. hießige Butter aus Kuhmilch, 10 g. Salz, 10 Stück Frühlingszwiebeln, 5 Zweigchen frische Minze, 1 Kaffeetasse Essig, 1 Teelöffel Tomatenmark, 1 Teelöffel roter Blättchenpfeffer, 1 Bund Petersilie.

Zubereitung: Wir füllen das Mehl auf ein Tablett, in die Mitte drücken wir eine Mulde ein, und streuen Salz ein. Während wir langsam Wasser in die Mitte gießen, formen wir, in dem wir mit der anderen Hand rühren einen festen Teig. Wir bedecken diesen und lassen ihn für etwa zwanzig Minuten rasten. Wir füllen Wasser in einen Kochtopf, geben Salz hinzu und bringen es zum Kochen. Aus dem gekneteten Teig formen wir mit der Hand ebenmäßig, ohne ihn weiter zu strapazieren Bällchen in Größe von Glasperlen und werfen diese ins kochende Wasser ein. Während wir diesen Kochschritt fortführen, erhitzen wir Butter in einem anderen Topf, schneiden Zwiebeln beliebig klein und rösten sie. Danach geben wir das Tomatenmark und den Blättchenpfeffer hinzu und gießen den Essig darüber. In der Endphase geben wir Minze und Petersilie hinzu. Die gekochten Teigbällchen legen wir in die gerösteten Zwiebeln mit Essig ein, gießen etwas von dem Kochwasser hinzu, und nachdem wir diese durchmischt haben, verspeisen wir sie offenfrisch.

Überlieferung: Zumeist wird diese Speise für Schwangere Frauen, die Heißhunger haben zubereitet und auch von diesen verspeist. Es ist auch ein von Kindern besonders beliebtes Gericht.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 20, Frühling 2010

Eskişehir Dorf Alpu und Umgebung

Yumurtalı Toklubaş – Hasenfuß-Wegerich geröstet

Zutaten: 1 kg Hasenfuß-Wegerich³⁰⁷ frisch gepflückt von den Blumenweiden, 10 Stück frisch gelegte dorfeigene Hühnereier, 1 Zwiebel, 200 g. frische Butter, mäßig Salz.

Zubereitung: Nachdem wir die Pfanne erhitzt haben, geben wir Butter hinein und erhitzen sie. Die klein gehackten Zwiebeln rösten wir bis sie goldbraun werden. Danach geben wir sofort den gereinigten und in Fingerbreite geschnittenen Hasenfuß-Wegerich in die Pfanne und rösten ihn etwa zwanzig Minuten bei

³⁰⁷ <http://www.pflanzen-lexikon.com/Wissenschaftlich/Pl.html>.
s.v. *plantago lagopus*, Letzter Zugriff, am 09.01.2013.

starker Hitze unter ständigem Wenden. Wir streuen Salz darüber, schlagen Eier ein und schließen den Deckel der Pfanne. Bei niedriger Hitze warten wir etwa drei Minuten, bis die Eier gekocht sind, und nehmen das Essen vom Herd. Zusammen mit Kind und Kegel genießen wir unser Gericht mit Frühlingszwiebeln.

Toklubaş Otu ist ein köstliches Gemüsegericht, das lediglich im Frühling zubereitet und konsumiert wird und die Herzen und Gaumen der Armen erfreut.

Yemek ve Kültür: Ausgabe 20, Frühling 2010

Südosten und östliche Mittelmeergegend

Meyan Şerbeti – Lakritzen Scherbet

Zutaten: 2 kg zerstampfte Lakritze, 2 Liter Wasser für den Gärungsprozess, 3 Stück Nelken, 3 Liter Wasser nach dem Gärungsprozess.

Zubereitung: Erst waschen wir die Lakritze gründlich, danach schlagen wir sie mit einem Hammer fasrig. Die zermalmte Lakritze geben wir in eine Holzwanne und gießen 2 Liter Wasser darüber. Dabei versuchen wir sie gären zu lassen. Wir bedecken sie mit einem Tuch und lassen sie etwa zehn Stunden gären. Dann zirkulieren wir das Wasser in der Wanne mit einer Schale als ob wir Ayran zubereiten würden. Diesen Schritt führen wir etwa eine Stunde lang weiter aus. Seine Farbe sollte dunkel schwarz-braun sein. Wenn die Lakritze nicht frisch ist, so wird es ungenießbar, es hängt davon ab; sagen sie nicht, ich hätte es nicht gesagt. Nichtsdestotrotz kehren wir zur Arbeit zurück; zuletzt sieben wir das Gegärte mindestens fünf Mal durch das Siebtuch ab. Wir vergewissern uns über den Geschmack, in dem wir es trinken; es muss einen süß-sauren Geschmack entfaltet haben. Nach diesem Arbeitsschritt geben wir Gewürznelken und Wasser hinzu und gießen es in das Scherbetgefäß. Den Rand des Scherbetgefäßes befüllen wir mit Eis, das wir zertrümmern, denn es soll gekühlt werden. Wir ziehen durch die Wohnviertel oder nehmen einen Platz an einem passenden Ort im Marktgebiet ein, geben Acht auf die Ordnungsbehörde, schlagen zwei Tassen aneinander und schreiten zum Verkauf über, in dem wir rufen: „Der Scherbetverkäufer ist gekommen, wem die Zähne nicht klappern, für den ist es kostenlos.“ Das Lakritzen Scherbet wird niemals zusammen mit Essen getrunken, es wird eigens um sich abzukühlen, den Durst zu löschen und den Wasserhaushalt des Körpers zu regulieren getrunken. Das Lakritzen Scherbet wird im östlichen Mittelmeer und in der Südostgegend vor allem in den Sommermonaten zubereitet und konsumiert. Eigens wird es bei Gräbern, vor Arbeitsplätzen, auf Begräbnissen, vor Eingangstüren von Wohnhäusern mit dem Anliegen nach Gottes Wohltat zubereitet und verteilt. Dieser Brauch wird immer noch gelebt.

Bemerkung: Das Lakritzen Scherbet darf niemals zum nächsten Tag hin übrigbleiben, denn sonst wird sein Geschmack ungenießbar. In diesen Regionen kann das Lakritzen Scherbet unterschiedliche Bezeichnungen haben. Ein paar davon: *Miyam, Meyam, Piyam, Mayam, Boyam, Buyam Balı, Mayırkasfal, Süs, Haşlama, Aşlama Şerbeti*.

Gespräch mit Musa Dağdeviren

Musa Dağdeviren erklärte sich dazu bereit mich in Istanbul zu treffen. Ich besuchte ihn in Kadıköy in seinem Lokal *Çiya*. Das Gespräch, das wir am 15. Oktober 2012 in seinem Büro führten wurde mit einem Tonaufnahmegerät aufgenommen. Hier gebe ich das Gespräch nach den wichtigsten Themen, die wir angesprochen haben, wieder. Bei der Transkription dieses Interviews wurde das Gehörte exakt übernommen und ebenso wurden umgangssprachliche Elemente beibehalten.

I : Yemek ve yemek pişirmek sizin hayatınızda neyi ifade ediyor?

Musa : Yemek bir defa toplumsallığı, yani en önemli şey birlikteliği, kolektif olamayı, bir arada olmayı, yani paylaşımı ifade ediyor kavram olarak. Aslında yemek aynı zamanda yaşamımızın her yerinde var, doğumdan ölüme kadar var. Beslenme kültürünün, ihtiyaç duyduğumuz şeyin ötesinde, yemeğin arkasında duran en önemli kültürel öge beni çok etkiliyor. Düşünün hani annenin annelik dönemi, hamilelik dönemi.. evleniyorsunuz düğünde yemek imgesi var, düğünle bütünleşen yemekler var. Sadece düğünlerde yapılan yemekler. Aynışey daha sonra dediğim gibi hamilelik evresi var, doğum var ölüm var, bütün herşeyde yemek imgesi var. Yani bu müthiş bişey. Yani şimdi düşünün bir yağmur duvasına çıkacaksan, eğer yağmur duvasında, yani bölgelere göre değişmekle birlikte düşünün birisi evet duva ritüellerini işliyor, taşlar atıyor, ev ev dolaşılıyor, efendime söylüyim, o evlerden toplanan çeşitli ürünleri yemeğe dönüştürüyor ve onu yine birlikte yiyorlar, beraber güneş için doğaya çıkıyorlar ama yine birlikte yiyorlar, ölüm yine birlikte, sünnet yine birlikte, düğün keza yine öyle, yani hatta hatta öldükten sonra düşünün yani öldüğü andan itibaren ruh helvası düşünebiliyormusunuz, mesela öyle bir isim koymuşki halk ona yaşam helvası diyor, yani ölen kişinin aslında ölüm sonrası yaşıyacağı ona bir yemek sunuyor, ve onu tadıyor. Ve aynı şey ilk gün helva ile birlikte mesela bir hafta sonra yine farklı bir haftalık helvası var. 42.günü hatta bunlar helva ile de kalmıyor mesela 54.gün kelle kaynatıyor, kelle çorbası yapıyor, ve bunu yapmaktaki tek amaç

insan oğlunun öldüğü andaki süreçte 54 gün sonra etle kemiğin birbirinde ayrıldığı gün olarak algılıyor, o gün çok acı çekmesin diye yine yemek yapıyor ve ama bu yemekleri şöyle bir özellikleri var hep toplumsan yani aslında bir protokol gereği bir masada sadece içki içmek yada hani birbirimizi ağırlamanın dışında bu folklorik öğeler beni çok daha derinden etkiliyor. İşte tarlada çalıştığı anda tarlada çalışan işçinin yada pamuk tarlasında bir ırgatın yediği yemeğin yani ağanın yediği ile marabanın yediği arasındaki özellik bile yani yemekte o kültürel farklılıkları görüyorsun yani biçimi görüyorsun yani birisi yoksul yani çok büyük, iyi şeyler bulamıyor ama öyle inanılmaz şeyler buluyorki ağaçlardan, dallarından meyveler çıkartıyor, yada sınırlar çıkartıyor, o sınırlardan hamur mayası yapıyor, peynir mayası yapıyor, tatlı yapıyor, yani müthiş ilaçlar yapıyor, ben yemeği bu anlatıklarım çerçevesinde görüyorum, yani yemek benim için sadece hani zıkkımlanılan bir şey, yani sadece karnının doyurulduğu yediğin bir şey değil aynı zamanda yemeğe hem bu açıdan bakmakla birlikte mevsim özellikleri yani diyelimki işte ben artık ocak ve şubat aylarında karpuz yemek istemiyorum fasulye yemek istemiyorum serada olan bir domates yemek istemiyorum hani daha mevsimi takip eden, çünkü insan vücudu özler, yani benim en azından bunları kendim bunları ruhen hissediyorum yazın közlenmiş bir soğan canım çekmiyor ama kışın közlenmiş soğan ve patatesyani onu böyle bir yufka ekmeğin arasına bir ev yapımı yani günüşte kurutulmuş bir domates yada biber salçası arasına koyup yemek onu özlediyor yada bahar geldiği zaman bakla mesela hemen iki ay sonra yaz geliyor ama yazın bakla istemiyorsun, baharda istiyorsun aslında sebzelerin gıdaların dili var mevsimsel, insan vücuduna giriş anındaki aslında o dili var, o dili takip ettiğimiz an çok mutlu oluyorum yani öyle diyi Benim için yemek bu, mevsimi takip etmek ve toplumların beslenmeye verdikleri değer, sadece yenilen tüketilen bişey gibi yemek değil, sadece gıda almak değil bizi arkasındaki kültürel güç çok daha önemli olduğunu düşünüyorum.

I : Anladım. Gaziantep'in nızip ilçesinde doğup büyüyen birisi olarak orada çocukluğunuz nasıl geçti?

Musa : Yani şöyle diyim, orda çocukluğum bir defa yani evimiz böyle hayat deriz biz, avlulu bahçeli ev, bu evin içerisinde meyveydi sebzeydi hani hem yani evde

zeytinde vardı fıstıkda vardı ama portakaldı vardı mesela limonda vardı ama böyle çok şey değil, sadece ev şeyi. Evin bahçesinde mutfağımız vardı, kar kuyusu vardı karların saklandığı, tandırlarımız vardı yani böyle özellikle çok zaten annemin etrafında dolanan bir çocukluk ve beraberinde hani mutfağada kendi içinde dönüşen bir çocukluk bunun yanında işte aileden dedemdi dayılarımdı abilerimdi bütün akrabalar anne tarafı fırıncı kökenli bir aile, öyle yani beş yaşından itibaren hani abartısız ama işte yine fırıncı çıkraklığı yaparaktan, yani ekmeğin altını süpürerekten, tahta taşıyarakten yada odun dediğimiz pirina dediğimiz şeyleri taşıyarakten böyle hem ilk okula gidip hemde okul sonrası fırın çevresinde geçti diyebilirim, yani bu tabi hani böyle çok uzun uzadıya hani burdaki unatamadığım şeyler, o derginin birinci sayısında şey var bir fırıncı çırağının gözüyle bir gün fırında geçen bir hikaye var, mesela aslında o beni yaşadığım şeylerin hikayesiydir bir anlamda, yani derginin ilk sayısında, yani bir çocuğun gözüyle fırında olan, yaşanan şeyler ama şu var, yani mesela yemekle yemekle olan ilgim her zaman için bizde şekriye dökmek, yufka ekmeği yapmak, kelle ütmek, ayak paçaları ütmek gibi, işte bende hep katılırdım, işte buğday döğmek, hedik kaynatmak yani..

I : Buğday dövmesi halen yapılıyor mu?

Musa : Yani şimdi şöyle yapılıyor ama daha kırsalda yapılıyor yani mesela bizim nesip ilçeyken yani halen ilçede şuanda yüz binin üzerinde bir yer, bu tabiki kırılmış durumda daha kırsala kaymış durumda ama eskiden insanlar sinamayada giderdi, sokakta bir çeşme olurdu birde mesele bizim şeyin adı çeşmeli sokak zaten çekmede bizim evin şeyindeydi, bir köşesinde çekme bir köşesinde dibek taşı vardı, dibek taşında işte buğdaylar kaynatılır ondan tazeyken yenilir dağıtılır, bunlar daha sonra kurutulur, kurutulduktan sonra bunlar böyle dibekte dövmeçleri var böyle büyük büyük sopalarla üçlü beşli kişilerle şarkılar eşliğinde dibekte yapılırdı, yani şöyle deyim nişastasını bile bir sokakta geçerken bile çocukluğum hep bunlarla geçti yani, hangi evde pekmez yapılıyor mesela biz dolates salçası demeyiz, domates pekmezi deriz, biber pekmezi, üzüm pekmezi deriz. Mesela bu salça sözcüğü sonrada hayatımıza girdi, pekmez deriz yani, üzüm pekmezi, somates pekmezi, erik pekmezi vesaire vesaire yani, hangi evde nişasta

yapıldığını, hangi evde diyelimki buğday kurutulduğunu, hangi evde nar pekmezi yapıldığını hepsini kokularla anlardık kimin evinde hangi köfte, mercimek köfte burda yapılıyor, filan evde işte burgul pilavi yapılıyor, şurdaki yumurtalı köfte yapılıyor orda şu yapılıyor gibisinden böyle bir sokak kültürünün ve bahçe kültürünün ne olduğunu yani bunun gerçekten böyle kıyasıya yaşadığım şeydir yani, çocukluğumun yani çok müthiş bir şeyi var, yani bahçeye giderdik, okuldan kaçtığımız zaman, okula gitmediğimiz zamanlar olurdu, yani mesela bahçeyle dağlık ürünler, ordaki bahçedeki incirle, dağdaki incir arasındaki farktan tutunda yani herşey müthişti, ata binmek, katıra binmek, eşşeğe binmek gibi hani onları böyle çocukluğum oyunlar mesela misket oyunları dediğimiz mesela misket oyunu şey yapardık, o düğmelerle düğmesine oyun oynardık, onları şey yapardık böyle dikedik kim onu düşürürse onun olurdu, büyük olan bozdurulurdu onu para yerine üçlük beşlik gibi, böyle aynı zamanda şeylerde yapardım, kendi başıma gazoz yapmaya kalkardım yada ekşi leblebi tozundan eşki paket halinde şeyler yapmaya kalkardım. İşte okula giderken kimin annesi turşu yapar, kimin annesi daha iyi yapar, herkez annesinin yaptığı bişey getirir yerdik, kimin annesi iyi yaparsa o eve baskına giderdik, filanın annesi şöyle bunun annesi böyleydi, yani yeme içmeye olan merakım tabi biraz bölgeninde şeyi ile birlikte biraz bu bende fazla işlemiş durumda, burada tabi özellikle kadınların imece çalışmalarının hep içinde oldum yani çok fazlasıyla içindeydim o annemin bidefa çok şeyi var. Oda gerçekten yemek yapmasını çok seven bir insandı şimdi işte hem fırında yemek, fırının yanı sıra evde yemek böyle bir çocukluk devrem var yani baya uzun ama bu kadar yeter mi bilmem..

I : Yani ailenizde aşıcılık yapanlar vardı..

Musa : Tabi, tabi, yani şöyle söyleyim, bizde babam çifci, çiftci derken bizde kalemci yada aşıcı derler, yani ağaçlara aşıcı yapar, babam böyle bir insandı onun işi işte üzüm budamak onlara aşı yapmak fıstıktı, zeytindi, bütün meyvelerle ilgili hakaten o konuda çok çok iyiydi yani onu alıp götürürlerdi yani sadece antepten değil, rizeye götürürlerdi, siirte götürürlerdi, ankaraya götürürlerdi, sırf böyle bir el melakesi olan bir insandı yani eli böyle bir ağaca deydiği anda o ağacı tutmama şansı söz konusu değildi öyle biriydi, sadece o işle uğraşırdı, aynı zamanda bizim

zeytinimiz bağımız bahçemiz, o tü şeyleri babamdan, yani doğa ile olan bahçe bostan işleri tamamen babamdan gelen bir şeydi, annem tarafı ise esnaf kökenli, dedem fırıncı işte dediğim gibi bütün herkesde bu şeyde ama fırın öyle bir şeyki fırın yan yana olur, genelde fırının yanında manav, kasap, ciğerci, nohutcu, kebapçı gibi hep böyle birbirlerine yani öyle yada böyle çorbacı, mesela pide götürürüz, hani mercimek çorbası ayrı, mercimek çorbası yapan kelle paça yapmaz, kelle paçan yapanda mercimek çorbası yapmaz, ordan gittiğimiz zaman mercimek çorbasını öğrenirdik, kelle paçayı kelle paçacıdan öğrenirdik, nohutu nohutcudan öğrenirdik gibi yani böyle bütünüyle aslında yemeğin içerisinde doğuyorsun, zaten düşünün zeytin mevsiminde kasım ayında böyle sıcak sıcak bu tırnaklı ekmekler hani burda pide diye satılıyor esas tırnaklı ekmek diye döylenir, bu ekmekler fırında kurulur sıcak şekilde ilk çıkan zeytin yağının içine atarlar, mesela ondan çıkan ekmeğin tadından tutunda böyle şey oldu yani altmışların sonuna doğru İstanbul'a gelip gitmelerim olurdu, bizim dayılarımın feriköy gibi şişli gibi kurtuluş gibi, çağlayan gibi bu bölgede annemin kardeşleri ve kuzenleri akrabalarının lokantaları vardı, onların yanına gelip giderdik sonra işte yetmişlerin sonundan itibaren de tamamen temmelli İstanbulda şey oldu, ama mesela o gençlik döneminde lokalta çalıştırdık, yani yine nizipte yol boyunda bir lokanta çalıştırdık aslında o yol kalkıyorluş, bizi kazıkladıklar öyle diyim, yol yeri değişiyormuş, bu sefer biz sadece köylere ekmekler yaptık, yemekler yaptık, işte yetmiş altı yıllarında olan şeyler.

I : Bir arada dağlarda yada yollarda, ekmekler satmışsınız? Öyle bişey okumuştum, hatta aptallara yada tahtacılar..

Musa : şimdi şöyle biz tabi bu çocukluk evresi böyle kopuşlar oluyor ama şöyle yani her sene yaz dönemi adananın tekir yaylası var, tekir yaylasına yazlıkcıların kurduğu yayla, yaylacılara ekmek yapıp, böle heybe olur böyle heybeyi kafama geçirip, içerisinde ön ve arka tarafında ekmek dolu, giderdim bu ekmekleri satardım sabah erkenden, bu genelde çadır üzerinde yani çadırın içerisinde, bizde çadırdaki yaşardık diğerleride, yani ev falan yoktu yani nadir üç beş tane ev vardır, evlerede anahtarlar olurdu anahtarlarında nerde oldğunu bilirdim açardım tencerenin içerisine ekmeği kordum, mesela diyelim bir şeyin içerisine neye

koyacaksam onun içerisinde para olurdu alırdım giderdim tabi bu şeyde yetmiş dokuz yılından sonra yani işte o temelli istanbula dönüş şeyi var. Yetmiş dokuzla seksen bir arası ise yani yine istanbulda bulunduktan sonra istanbul bana çalışırken ne diyim yani o böyle doğadaki şey hastalıklı desem, böyle bir memleket özlemi o çok ağır basıyordu yani seksen bir yılına kadar yani yine istanbul merkez olmakla birlikte şey yaptım, seksen bir yılına kadar yine farklı şeyler yaptım mesela diyelimki aydın tarafından bingöle kadar mesele deve ile ilgili yani deve göçerlerle birlikte yani deve sütünden peynirmi dersin, deve sütünden yoğurtmu dersin, devenin etinden sucukmu dersin, köftemi dersin, çiğ kuru etlerinden mi dersin bunları da mesele bu şeyde yaptım yani bunun toplamı altı yıl sürdü, altı yıl burda bir kısmı daha böyle gençlik şeyiyle hani bunun yani daha şey boyutları da var şöyle diyim politik bir ortam şeyide vardı aynı zamanda yetmiş sekiz sıkı yönetimde işte şeyde nizipte fırın işleri sendikasının temsilciliğini yaptım böyle yaşıma küçük ama yani çokta herşeye şeydim aktiftim çok fazla aktiftim okul hayatım zaten olmadı yani ilk okulu bitirdim, ilk okuldan sonra bir şey vardı köy enstitülerinden öğretmen okullarına dönme sınavlarda öğretmen okulunu kazandım yani gitmek, okumak şey olmadı yani bir hafta kadar gittim o sıralarda zaten babam yetmiş iki yılında ölmüştü işte annem yalnızdı onu bırakmak olmazdı böyle bir şeydi,

I : Çalışmak zorunda kaldınız yani..

Musa : Tabi tabi. Bununlar birlikte işte transit iş yaşamına girdim ama iş yaşamı dediğim gibi yine işte bu yayla toroslarda aslında bunla ilgili bitane şey var, “adanaya kar yağdı” diye bir kitap var, o kitabı sana vereyim onu bir oku, hatta orda bir sırf adana ile ilgili bir hikaye olduğu için hani ordan şey yaparsın, şimdi o şeyle ilgilide yani işte sendika fırın işleri şeyi o zaman yetmiş sekizde ceva evine düştüm ben, milleti nerdeyse devrim yapmaya kalkmak, çok komik şeylerle suçlandık yani, öyle çok fazla yatmadım ama çıktım yani ne diyim yirmi gün, yirmi beş gün gibi, o şeyde şuydu yani grev anı hiç bir tane fırıncı sigortalı değildi yani ve sadece sigorta istiyordu yani şeyimiz buydu bu yapılırken işte biz yine köylerden at arabalarıyla fasülye topladık, patlıcan topladık bilmem ne ettik, o grev sırasında yine herkese evlere hani ürünler şey yaptık, yani bu çalışma evresi

hep şeydi yani antepi uurfâ hani adana ama daha ağırlıklı adana tekir yaylası üzerindeydi, tekir yaylasında böyle deve güreşleri olurdu yani o deveyle olan şeyimde biraz çocukluktan onun için yani sovyet döneminde bir şeyde, işte kuzey çin bölgesine kadar deveyle gitmeye yani böyle bir ekip oluşturdu beni arkadaşlarıyla, onu mesela yaşadım ama böyle turistlik falan değildi, mesela düşünün fotoğraf makinası yok, o yok bu yok hani böyle bir şey ta bire bir o güzergahı şey yaptık, daha..

I : Kaç kişiyidiniz?

Musa : On iki kişiydik, yani böyle bir şeyde oldu

I : Ne kadar sürmüştü?

Musa : Yani şöyle deyim, yirmi yedi ay gibi, yirmi yedi ay, zaten bundan sonra geldikten sonra..

I : Nerelelere gitmiştiniz peki?

Musa : Nerelelere gittik?, şimdi bi defa, hani bu macaristan, azərbaycan, ermenistan, iran, teblis ve o şey, daha uzun yani o şeyi hazaldan değil, şeye türkmenistan, özbekistan, yani şeye kadar kaç kar bölgesine kadar böyle gittik, hatta hatta dayanamadık tam tersi boyutuna moğol kısmında ama onu biraz vasıtaıyla gittik, tekrar geldik yani yine merkezimiz şeydi, kaçkardı ordan tekrar böyle bir şeyimiz oldu ve hiç bazı, genel olarak ordada çadırlarda kaldık yani çok az evde kaldığımızı diyebilirim yani, halende halende mesele ben bunu bir defa daha yapmak istiyorum yani hani bunu mesele edirmeden yapmadım yani edirne istanbulun şeyin, başından yani burdan ta moğolistana kadar hani önce ipek yolu güzergahından mesele şeyleri yani başka bişey ben mesele halen benim için o doğa yol, yolda benim için şeydir yani yolda araba mesele bana bir yüksek bir dah gördüğüm zaman böyle bir şey gibi, o daha çıkmam gerek, yani zamanlama durumumda bir şey yoksa mutlak şey yaparım, o daha çıkarım yani böyle diyim, yani böyle bir hastalık gibi yani ☺ yada aşkmı diyim, beni çok mutlu ediyor, yani

büyük şehirde tiyatroydu sinemaydı yada güzel böyle sahaflarla ihgili olsun bir yani sosyal etkinliklerin ötesinde beni büyükşehirde mesele hiç bir zaman aa yen bir çarşı açılıyor, hiç bir şekilde etki yapmıyor, hatta sıkılıyorum yani kapıdan içeriye beş metre, bazı zaman hani mecbur kaldığım anda zor kendimi şey yapıyorum, öyle birşey var..

I : Anladım.

Musa : Yani mesele bu şeyde, bilmiyorum hani ne kadar mutfakla olan mesele, dedim ya hani sendika şeyindeki yemek, orda bile içerde yemek yapmak gibi, daha sonra yani askerde yine mutfak aşçı başısıydım yani öyle diyim alayında, gazinonunda yani öyle diyim, yemek benim için böyle herşeyde şeydi ama yemeği, tarihi hani merak şey ettiğim, arkolojiyi, değişik eski belge niteliği taşıyan, bir kitap olur gramer olur, fotoğraf olur bu tür şeyleride hep toplardım halende topluyorum yani, burda benim hani çocukluğım zaten benim için böyle bir şey unutmadığım, yani çünkü, bizim gerçekten çocukluğumuzda şuanda ben düşünüyorum, biz dehşet şey, sokakta yaşıyorsun ve oyuncağını kendin üretmek zorundasın yani böyle şey değil, şurda futol topu var bunu yapalım şunu yapalım gibi şeylerde söz konusu değil, her oyunu gece oyunu başka olurdu sessiz oyunlar oynarlardı, neden, etraf rahatsız olmasın şeklinde, büyük arkadaşlar bir evde, bugün sizin evinizde yarın bizim evinizde şeklinde böyle müthiş bir şey, damlarda yatılırdı, cibindikler içerisinde yatılırdı yazın, damlarda yemekler, kimin damdan kimin evinde hangi yemek olur ona gidersin yani böyle bir müthiş bir şey, şimdi çocuklarıma bu şansları yok, yani ben düşünüyorum, müthiş yani onları iyiki yaşamışım diye düşünüyorum, bu konuda gerçekten şey yani okumadım ama her zaman kitaplara hep şey oldum yani işte hani

I : Yani kendi kendinizi geliştirmişsiniz..

Musa : Evet, yani mesela farabiyide okudum, ibni haldunuda okudum hani ama eflatunuda okudum aristoyuda okudum hani, bertan ruselide okudum, öyle diyim hani, bizde var olan gerek edebiyat gerek tarih alanlarında meraklı olduğum hani tarih, felsefe, siyaset bilmi yani bunlar hep böyle bana şey etki yaratmıştır birde

toplumların özellikle folklorü, yaşam biçimi, hep yani halende ilgileniyorum yani, öyle diyim.

I : Şimdi derginizde yayınlanan yemek tarifler hakkında bilgilerini kimlerdem alıyorsunuz acaba? Genelde kadınlar mı tarif veriyor? Yoksa yemeğe göre veya yöreye göre değişiyor mu?

Musa : Yani aslında genl ağırlıklı olarak kadınlar, yani tabiki sadece erkeklerin yaptığı yemeklerde oluyor, yani, ama genel olarak yani bölgeye göre değişiyor, bunu şöyle diyim, orda daha çok böyle yemek tarifinden çok beraber yemek yapıyoruz, yani mesele benim sistem olarak yani benim kullandığım teknik şu, yani ben birlikte bir yemek yapıyorum onlarda yapıyor, beraber, o arada karşılıklı yani hani ne diyiyim ben buna yemekleşme diyorum, ben onlara yemek yapıyorum, onlar bana yemek yapıyor, öyle bir şey, hani elimde kalemdi hani şey yok ama bir tabi, oraya bir temelle gidiyorum ama, zaten diyorlarki mesele sen onu biliyorsun diyorlar, yani bir defa böyle bir şey var, bazen böyle şey diyorki sen niye böyle soruyorsun diyor, onun şeyini yapmak, mesele diyelim kapadokya bölgesinin köyleriyle yani işte nevşehir niğde arasındaki bölge, şimdi o bölgede mesele nevşehirlinin mantıyı yaptığı sistemle mesele kapadokyalının bilmiyor, ürgüplü ürgüplünün yaptığı mantı, yada bir çorba, nevşehir arası on km bile yok yani ama nevşehirlinin yaptığı başka bir şey, yani, ürgüplü şeyi bilmiyor, nevşehirlinin nasıl yaptığını bilmiyor, nevşehirlide ürgüplününkini bilmiyor, o açıdan onları soguluyorum yani bir defa emin olmadığım hiç bir şeye şey yapmıyorum ama bunuda bir kaç kişiye birden, yani 10 kişi 15 kişi 20 kişi, sora sora sora sora, onun şeyimi alıyorum, hakaten palavramı değilmi, mesele diyelim, bir tane “tık tık” mantısı diye bişey var, şimdi diyorki yani biz diyor böyle mantı yaparız ama bizde diyor, böyle diyor bir sözcük olarak, dolma mantısı, bakın iki mantımız var diyor, yani bitanesi tık tık mantısı, bitaneside dolma mantısı diyor, niye dolma mantısı, kapatıldığı için ona böyle bir söz konulmuş ama hiç bir bölge dolma mantı kelimesini kullanmıyor mesela yani hamur dolması gibi yani işte ona öyle bir isim takmış, tık tık da, bu, hani bunu hamur olarak düşün, birde onun bir pıçağı var, keserken tık tık, tık tık, tık tık diye sesinden, ismini koymuş mesela, aslında kestiği bir erişte ama erişte demiyor, tık

tık mantısı diyor, yani bunun şeyini emin oluyoruz, yani nerden çıktı, hani bu nasıl oldu gibi, burdaki benim yöntem önceden ordaki hani bölgede var olan bilgileri derliyorum toparlıyorum önüme şey edip, dersime çalışmış vaziyette gidiyorum, orda da yemeği bire bir sorgulamak yerine, yani birlikte o yemeği, yemek sahnesini birlikte yaşıyoruz yani, beraber onu, bu tabiki şöyle bir şey oluyor, bunun olumlu tarafı, mesela diyelimki, hangi yemeği kadın yapıyor, hangi yemeği erkek yapıyor..

I : Yani erkek daha çok kebab yapıyor, kadınlarda sebze yapıyor gibi, öyle mi?

Musa : Yo yo, değişiyor, tabi, bölgeye göre değişiyor, mesela bazı yerde kebab yapmak, mangal yapmak gibi bir takım şeyler var ama esas kebabı bir kenara koyduğumuz anda, yani mesela diyelim bir pilav yapılıyor, bu pilavı erkek yağıyor, ama kadın orda ne yapıyor, ama kadın orda ne yapıyor, pirinç yada bulgurun taşı yada bişey varsa onu ayıklıyor, onun yıkamasını yapıyor, yani yıkama işini o yapıyor, kazanda büyük kazanda olsa onu mesela kadın yapıyor, temizliğini, ince işlerini o yapıyor, ama böyle şey olan, kallavi hani böyle çok şey, büyük mesela keşkek yapılacak, o yapılacak, bu yapılacak, onu dövme işlerini falan erkek yapıyor.

I : Mesela Kastamonuda nasıl? Kastamonu biraz ilginç bir bölge, çünkü orda erkekler örgü yaparlar diye duymuştum.

Musa : Orda da bölgeye göre değişiyor, mesela kastamonudaki yemeklerde de öyle, bazı mesele yemekler fırınlara getirilir ve fırıncı genellikle erkek olur, erkek pişirir, o pişirme işini yapar, mesela şöyle şeyler var, sadece evde yapılan evde hazırlanan gerek hamur oldun, gerek tencere gerek çömlek oldun bunlardaki hazırlanan evde yapılan yemeği, o fırına götürürler, o fırda mesela o kişi tarafında pişirilir, mesela diyelimki bir pastırma diyelim, kastamonuda, yani bunun ince iş bölümünü, gelenekselinde zaten kadın bunu yapıyor, yani pres yapmak yada böyle güç şeyden, etin suyunu çıkarmak yada ona benzer bir takım şeylerde yani kaldırma şey etme işlerinde ise erkek yapar, yani gündelik, yani merkezde, kastamonu merkezde bu söylediğiniz şeyler istisnadır yani ama şeyler var..

I : Peki niye böyle sizce?

Musa : Aslında bence yanlışda değil yani, şimdi şöyle düşünün yani kadının kaldıramıyacağı, yani diyelim bir keşkek şeyini düşünün, yani mesele bizde kadınıımız yani normal günlük yaşamda bir yemekte çok başarılı, yani tek yemeği yaptığı zaman yada tek dolma, tek çorba, tek bişeyi yaptığı zaman hakkatten çok şey, ama bir anda beş tane yemeği yapmaya kalktığı zaman orda bir şey yaşıyor, sorun yaşıyor, yani teker teker yaparsa bişey yok ama bir anda beş tane ocak, beşi birden yanıyorsa onun şeyi, organizasyonu biraz şey oluyor, hele hele bunlar düşün gibi, cenaze gibi, yada bilmem ne gibi yani bazı yerlerde var ama şu var yaşlı insanlar erkek yapar ama o yaşlı, deneyimli nineler talimat verir, yani mesela örnek olarak bir soru soruyorsun, elli, altmış yaşındakine, diyorsun pekmezle ilgili sizde bir söz var mı? Bir tekerleme, bir mani, bir bişey var mı diyorsun? Kırk kişi, otuz kişi birden pekmez, pekmez diyor, yani nasıl olur, böyle bişey olmaz diyorsun, hayır diyorlar fakat mesela 80 yaşında, 90 yaşında bir tane teyzeyi şey edip, eğer herşey hakkaten, oda şey, sizi sevecek, elektirik şey olacak, konuşma sırasında yakalarsanız öyle yakalarsınız, o sözleride öyle elde ediyorsunuz, onlarla ilgili kullanılan müthiş adlar var, çok böyle, mesele dediğim gibi fasüyenin aslında bakla olduğunun, fasülye sadece böyle bir şehirden gelen birisi olduğu zaman fasülye kelimesini kullandıklarını, buna benzer çok şeyler var, şehirli birisine pide diyor mesela, ama kenidi içinde ekmek diyor, yani ama bir böyle onu sosyetik pide olarak algılıyor öyle konuşuyor..

I : Bulgurlu Pirinçli Risotto gibi..

Musa : Evet, aynen aynen öyle (lacht)

Mesele şeyde, ege tarafında da şey var, şimdi mesela egede keşkek yapımında yine yaşlı kadınlar olur, kimisi bulaşık yıklar, kimisi kızartma yapar, kimisi bilmem ne, ama böyle çok güçlü olanın başında da ellerinde kepçelerle yaşlı insanlar bekler, izler, onu şöyle yap, böyle yap, bak yağını geçirme, az geçirme der, izler sadece, sonra da tadına bakar, yani yine erkeği yetiştiren yine kadın yani, erkeğin yani ticarileşmesi yine kadın sayesinde oluyor yani, kadın ona bir takım

şey oluyor, büryan gibi, kuyu kebabı gibi, çevirme kebabı gibi, yada klasik bu işte hani adana, urfa gibi söyler, ama kıyma kebabı yada kuşbaşı kebabı diye bildiğimiz bu tür şeylerin hiç bir tanesini kadın yapmaz, işkembe çorbasını, her zaman için işkembeyi kadın yıkar, sonra sonra sonra çarşıya iniyor, bilmem nedir, eski bütün lokantalarda, bunlar 50 yıl 60 yıl eski gittiğiniz zaman evlerde yıkıyor yani, hatta lokantacının hanımı tarafından temizleniyordu yani, erkeğin becerisi değil, yani mesela ütü yapabiliriz, bir elbiseyi katlayabiliriz, bir çorabı yapabiliriz, onun gibi aslında bizim hafıza şeyimiz, beynimiz öyle diyim, yine anne eğitiyor, yani onun direktifi ile bir şekil alıyor herşey, yani çarşıdaki şeyde zaten çarşıda mesele kelle ütme konusu, kelleyi mesele burda da incelik istiyor, kullak ütme, mesele bunu genel anlamda şey, erkek çok şeydemez ama mesele yavaş yavaş böyle bir hani yok olan bir şey, işte kalaycılara götürmeye başlıyorlar, kalaycı ütmeye başlıyor falan, mesele kalaycının üttü şeyde, hani bakır ve kalay kokusundan dolayı kadınlar orda ütülen kelleyi sevmezler, işkembeyi, bağırsak, mumbar dolmasını erkek yapamaz, mesele bir teknik var, bu mumbarla ilgili, halende bu kesinlikle ilgili, yani çok çok istisnadır bunu yapan erkekler, yani hakketen çok istisnadır, bağırsağın uç kısmını şöle çevirirsiniz bir santim kadar falan, bu çevrili olan yere parmağınızla iç harcı korsunuz böyle bu kendiliğinden tık tık tık dolar ama genel olarak, mesele erkekler honiyi şey yaparlar, bağırsağın ilerisine, ellerinde çöple tıl tık tık yaparlar, yada parmaklarıyla yaparlar mesela kadın hiç bir şekilde şu hareketi bile yapmaz, mesela o gerçekten böyle rutün bir şey olmuş ama tabikide çarşının kazandığı şeyler, yani diyelikine bir kadın ekmeği fırına atarken küreğe koyduğu zaman tek tek atar, yani işte küreği çekme beş tane birden atamaz, hiç bir şekilde atamaz, tepside atar, hamuru tek tek atar yani tepsi yada tavanın içerisine üç tane, dört tane koyup atabilir ama hamur bire bire fırın tahtasında yani, küreğin üstüne koyupta atmaya kalktığı zaman iş değişir, çok çok farklı olur, yani.

I : Anladım, bu insanlara nasıl ulaşıyorsunuz? Yani gitmeden önceden bir iletişim veya randevu alıyor musunuz?

Musa : Şimdi şu var, önceden tabii ki yani iletişim kuruyorsun, ne yapmak istediğiniz şeyle ilgili yani, bu önemli, o bölge ile ilgili bir şeyler yapıyorsunuz,

yani çalışmalar yapıyorsunuz ama hani bu zaten benim şuandaki çalışmalarımın hiç bir yanesi şey değil, ne derler spontanemi desem, yani böyle gidiyorsun, gezmeye gidiyorsun öyle şey şeklinde değil, bunlar zaten benim daha önceki çalışmalarımda benim böyle hep merakla yaptığım şey yani bu tarz şeyler ama mesele gidip kime, eğer orda şu yapılacaksa, diyelim bir tuzlu yoğurt yapılacaksa, bir pekmez yapılacaksa yada bir pul biber yapılacaksa, pul biberi önce tarlada görüyorsun, tekrar tarla sahibi onu alıp, saplarını temizleyen, krutan hani güneşte kurutma aşamasını görüyorsunuz sonra kuru vaziyette bir merkezde pul biber dönüşmesini görüyorsunuz yani bunların şeyini önceden saplıyorsunuz tabi yani, böyle böyle gelince, şu olacak, şöyle olacak şeklinde yani ne istediğinizi söylüyorsunuz hani..

I : Köyde yaşayan sıradan insanlar, aşçılar değiller sanırım..

Musa : Değiller tabi, şimdi şöyle diyim, mesele bir örnek veriyim, bir yemek yapılıyor, durumlarda şey değil ama mesele bu yemek etli bir yemek, şimdi bütün o harcamaların hepsini ben yapıyorum yani o yemek hayır içinse aynı zamanda dağıttırıyorum, daha fazla yaparaktan, birlikte yani, bende bire bire şeyde çalışıyorum, o şeyin içerisinde hani böyle izliyici değilim, hiç bir zaman, ne yapılacaksa onun bire bir içerisinde, bunun için bütün harcamaların dışında aynı zamanda onlara yövme de veriyorum yani günlük diyelim kaç kişi çalışacak o işin içerisinde, işte üç kişi, bunun ortalama, işte bir bahçede çalışan insanın yövmeyesi ne üç lira, sizin yövmeyeleriniz beş lira, aslında para istedikleri yok, utanıyorlar, böyle bişeyden, diyorumki ben bunu şey için değil, sonuçta bu bilgiyi evet hani derleniyor toparlanıyor ama burda bunun için harcama, sizin için insanlar kendi kültürleride olsa bir şey, orda alan kişi sizsiniz, onlar değil. Mesele bununla birlikte gittiğim zaman helva yada başka pakat ne varsa hani, hediye gibi, yada baka bişeyse, onlar şey yapmadan, hani mesele en son çok sığa sığa yaptığım bir şeyin, özellikle bu amerikalıların bunu görmesini istediğim için, ıı hani şey yaptım, üzüm pekmezinin yapımını, mesele üç tane şey bulduk yani, üç tane kadın antepdeyken nevşehir, ütgün diye bir köy, orta hisardan üç tane insan bulduk, çünkü hiç bir yapım şu anda söz konusu değil, evet üzüm bulduk, hani, bulduk derken organize etmek anlamında, eski sepetler mesele, o sepet, küfelerin

içerisinde bağdan kesilmiş üzüm, onun geliş şeyi, bunların hep pekmez yapımında çalışan ev sahipleri hem üzüm parası hemde pekmez olmuş rakamında ödemesini yaparaktan bütün herşeyi siz ödüyorsunuz onların hoşuna gidiyor yani, verilerse bir parça alıyorsunuz, vermezselerde bişey değil yani, bu şey oluyor, benide bu anlamda şey rahatsız rahatsız etmiyor yani, bunun böyle olması gerektiğini, haa, halen mesele bana çeşitli televizyon kanalları bir program yapalım bilmem ne, haa ben derimki yapalım ama siz bu bölgeye siz ne vereceksiniz? Ben sizden para bul istemiyorum ama tek istediğim bişey var, biz gittik bir köye, evet sizin yemek programınızı yapcaz, şöyle yapcaz, böyle yapcaz, köyünüz meşhur olacak, hani bilinen o klasik nameler, öyle diyim, yani bunu yapmak mümkün, zaten yapılıyor, ama bunun yerine tam tersi, ıı, şey.. ıı, şöyle bişey yaparsanız mesele, öneriyorum, diyorumki, ben sizden hiç para istemem, hamballınızda olurum, litaratür için hizmet etmek istiyorsanız işte bu program her gün olmaz, haftada bir olur, on beş günde bir olur hani veya ayda iki defa üç defa olur hani şeklinde burada biz bu çekimleri yaparken bu derlemeleri yaparken biz o köyün, gittiğimiz köyde mesele diyelim adamın mutfağı o ailenin mutfağı çok kötü, biz bu mutfağa hakkaten, gelenekselse aynı özellikte onu yaparmıyız, yada tandırı yıkılmış durumda, çok kötü, baca sistemi, duman içerisinde boğuluyor, o haliyle çalışıyor, onu aynı özellikleri bozmadan bir şekle dönüştürürmüyüz, yoksa hani sadece çekim yapıp gelirmiyiz, mesele buna girmek istemiyorlar bende diyorumki yok, eğer böyle bişey istiyorsanız varım diyorum.. Ben mesele şöyle şeyler yaptım, yani yoksul mahallenin yemek kitapların derlemesi şeklinde ıı, çeşitli böyle, işte kadın kuruluşları yada ona benzer sivil toplum örgütleri ile, ıı, diyelim utfanın bir mahallesi, o mahallesinin yakubiye mahallesi diyelim, yakubiye mahallesinde insanların durumu şey, bu kitaptaki çalışmaların.. yeme içme ile ilgili o mahallenin bir, tarif toparlıyoruz, kimler isim isim, bunları ıı, sonra bir kitap olarak bastırıp bu kitaptan elde edilen bütün gelirden o mahallenin yararına yani evlerinde boyamı yapılacak, efendime söyliyim okullarımı boyanacak, neyi varsa sırf bu amaçla mesele, bu bana daha doğru bişey geliyor yani..

I : Her derginin sayısında halktan unutulmuş tarifler veriyorsunuz, onlar herhangi bir şekilde bir yere kayıt edilmiş mi? Yazılı olarak..

Musa : Aslında şey var, yani yazılı olarak ee, olanlarda var ama genel anlamda şöyle söyliyim size, bizim, yani Türkiyede folklör, yani cumhuriyetin ilk yıllarından folklör araştırmalarında belli değerli çalışmalar var, bunun dışında ıı.. yani işte 19. Y.Y. da bir kaç tane çıkmış yemekle ilgili kitaplar var fakat bu kitapları şöyle özellikleri var yani diyelim işte bir m--- Kitabını aslında yerel ve özgünlük, ıı, nedenleri olup olmadığını görürsün, yani biri mesele bizli ama gerisi bakarsınız daha batılı bir yemek, o yemeklerin şeye hep, daha gittikce batıya kaymış, aslında tanzimatla başlayan bir batı şeyi var, diyelimki menüler var iki yüz tane, iki yüz elli tane menüler var, işte bu menüler, tanzimatla başlayan menüler, bakıyorsunuz o menülerde, yani ne diyim, iki yüz tane menünün içerisinde yani yüz tane yüz elli tane bizli olan yani yemek zor çıkıyor, yani bakıyorsun kremalı levrek balığı, mayonezli yani bu tarz şeyler le karşılaşılıyorz..

I : Oradaki insanlar bilgilerini genç kuşaklara yani kendi çocuklarına torunlarına aktarıyorlar mı?

Musa : Şimdi şöyle, şimdi bazı zaman öyle enterasan bişeyki diyelim kadının kızı, yani kadının kızında şeyi yok, alamıyor yani, yada sevmiyor, yani onunla şey değil, ama eğer onu deşen bilgileri varsa komşusu vesaire bunu mutlak alıyor, ama eğer değişilmediği halde kendi halinde geldiği zaman, özellikle zaten bizim ustalarımızın yani, ıı, ninelerimizi, büyüklerimizin, tekniklerini, ellerini almanın mümkünatı olmadığını düşünüyorum, yani o, hani şey vardır ya, ben onun elini aldım artık onun yaptığı yemeği yapıyorum, aslında o yemeği, ben şöyle düşünüyorum, onu en derini annem de yaşadım, annem öldüğünde yaşadım, yani beş yıl, altı yıl oldu, şunu hiç şey yapmam, baharda bizde, ailede annem yumurtalı bakla kavurması mesele lapardı her sabah, biz o annemin bakla kavurmasına bayılırdık, severdik, annem öldüğünde, öldüğünde ölüsünü nizipe götürdük, hani, sonra benim yeğenimin hanımı, ıı, yani cenaze işlemlerinden sonra bir evde yumurtalı bakla kavurması yapmıştı, şimdi işte böyle, işte musa amca hani, feride teyzede o şeyi çok severdi, hani, işte yumurtalı bakla yaptık falan, neyse sofrayı kurdular, can bozukluğu, üzüntü hepsi şey, şöyle bir parça yufkayla sokum deriz hani bir sokum yumurtalı bakla aldığım anda annemin o anda bize güldüğünü

artık siz nah yersiniz yumurtalı baklayı, o benimle birlikte yok oldu diye, yani bir insanın tekniği, el melakesini almanın mümkünatı yok, sadece onları taklit edebilirsiniz, daha sonra mesele şeye karar verdim, dedimki bir öneri getirdim kardeşlerime, dedim şey yapalım, her yıl annemin, işte hani öldüğü gün onu hem analım hemde 11, her kardeş, büyüklerden başlamak üzere, küçüklere doğru, şey işte, yumurtalı bakla yapalım, bu şüana kadar yapılan yumurtalı baklayı annemin, ki bütün kardeşlerim mutfağa hazır neşir neşir olmasına rağmen, ama annemin o kazandırdığı tadı henüz yakalamış değiliz, buna bana şey yapıyor, insan aslında tek, ondaki bütün bilgi onun var ettiği bir şey, yani hiç bir insanın yani ikincisi olma şansı söz konusu değil, ama hani nedir burdaki amaç yumurtalı bakla kavurmasına hangimiz daha yakın olcaz, yani herkezden bir fikir, bu sefer olmadı, şu sefer olmadı ama bir tek şöyle bir nokta var, belki bizim burdaki benim esasen yani derlediğim, topladığım bu bilgiler gerçekten şöyle düşünün, Türkiye de bu benim hani söylemem ayıp ama bunu bir somut olarak geriye dönüş, çiya dan önce ve sonra baktığımız anda bütün yerel yemeklerle ilgili çalışmalar bunlar çok fazlasıyla çoğaldı, haa ne kadar işin ciddiyeti, ne kadar değil, o ayrı bir nokta, ama şu var bir teknik.. demin hanımada söyledim mardin projesi ile ilgili, işte bu miğde de, yani içkembenin içerisinde yapılan bir pastırma şeyi var, tekniği, bu pastırma mesele şuanda bizde yapılmıyor, bitmiş durumda yani hiç bir şekilde şey olmaz yani o artık ama tatların bileşimini öyl yada böyle bir kayıt altında olduğu an, yani biz onların yapay taklitleri dahi olsak, hiç değilse tutuncak bir şeyimiz olduğunu, dalımız olduğu, düşünün bunlarında olmadığı takdide, herşeyimiz yok olacağını düşünüyorum. Onu yapmaya çalışmak yani başkada birşey değil.

I : Bu insanlar, bu tarz tarifleri bu günümüzde de hala pişirmekte, yani sizin için çıkartmıyorlar, öyle mi?

Musa : Şimdi yok, yani bu bazı zaman oluyor, mesele şöyle söylüyim, bir mercimekten, mesele bir ekmek var. Yani şimdi bir gün bitane işte Ayşe yetzemiz, seksen yaşlarında artık teyzemi diyim, ninemi diyim bilmiyorum, şimdi bu teyze çok güzel sağolsun böyle bir sofraya kurmuş bize, yani misafir, hiç böyle bir şey değil, hani bir tarif bişey gibi değil, evde yemek yemeye davet etmiş hani, girrik şeye, sağolsun hani sofrada hani bir kuş sütü yok derlerya öyle bişey yani,

yani her şey var, şimdi dedimki, ya dedim Ayşe teyze niye bu kadar şey yaptın, işte ben dedim hani bunları yiyeceksen, yapıyorsan, ne yapmamı isterdin dedi, dedim mesele bir mercimek unundan ekmek yapsaydın mesele dedim, benim için çok daha iyi olur dedim, git dedi nenemden kalma şeyleri istiyorsun dedi, mesele o artık yapmıyor ama onun için nenesinden kalma şey oluyor mesele yani, bu tarz şeyleri deşiyorum, onları çıkartmaya çalışıyorum, mesele şimdi bütün ekmeclilere sorun, mercimekten yapılan ekmek diye, inanın bir tanesi çıkar mercimek ekmeği vardır bilmem ne diye, ama gerçekten mercimek ekmeği ama bu mercimek ekmeği, kalınımı olur, incemi olur, sacdamı bişer, küldemi pişer, bunlarla ilgili kayıtları bilmediği için çok komik karikatürlerini yapar, ama mesele bunlara tekrar zaten dönüştürüyoruz, ve çok dönüştürdüğümüz yani şeyler var mesele biz dükkanda çiya olarak ilk başta böyle yani bunlar insanlar yemiyebilir yani çünkü risk yani ve gerçekten her insanın söylediği şey şu, biz evet korkuyorduk ama her geldiğimizde aynı yemeği değil başka bir yemek buluyorduk ama inanamıyorduk çünkü o yemekte bize farklı bir teknikle pişmiş, farklı bir tada sahip diye, hani böyle kazandırttığımız hatta hatta buranın sayesinde insanlar nerdeyse hemen babaennelerini, yemeklerini özler oldular, babaennelerini özlemeye başladılar, annelerini özlemeye başladılar, böyle şeylerde var yani, çok böyle yaşlı insanlar, aa bak ben, döküz yaşıdayken bunu yedim ama bir türlü şey yapmamıştım, bana bunu annem yedirmişti ama bir daha da hiç tatmamıştım dediği tadı mesele bir gelip bir lokantada tatmış olması müthiş birşey yani,

I : Evet. Orada, o köylerde ne pişirileceğini siz mi karar veriyorsunuz? Önceden belirli bir planınız oluyor mu?

Musa : Genelde..

I : Yoksa ordaki insanlar size istedikleri bir şeyler mi gösteriyorlar?

Musa : Gösteriyorlar ama bazı zaman onlarla ilgili bir şeyiniz varsa bir mesele, benimde bildiğim şeyler oluyor ama daha çok kendileri mesele kendileri göstermek istiyorlar, mesele şöyle bişey var diyorlar, bu var diyorlar, şunun üzerine bişeyler yapalım diyorlar, ama öncelikle mesele yani yemeği ben yapıyorum o yemek yapma sırasında zaten karşılıklı konuşurken bak diyor şöyle

birşey var diyor, mesele diyelimki bir yemek yapıyorum.. ama böyle haberli haa, musa diye birisi gelecek, bu gazeteci, falan filan, aşçı falan diye böyle bişey yok, musa işte, ney? Kimin, işte Suzan'ın arkadaşı, falan filan, işte orda bir sohbet sırasında bir anda bir bakıyorsun, ordan bir yaşlı teyze hemen ortadan kayboluyor, yada bir bakıyorsun şey yapıyor, sen nerden yapıyorsun bunu? Şöyle ettim, bundan yaptım, sütlü kabak yaptım, yok öbürü şöyle bişey yaptım.. böyle bir derleme toparlamada oluyor, ama çok kapsamlı olan, yani bu dediğim hayır için yada pekmez yada ona benzer şeyleri yani bu hem spontene de olduğu yani diyelimki o gezi sırasında rastladığın anda da yaptığın çalışmada oluyor yada söylüyorsunuz, mesele diyelimki böyle böyle, tarhana ile ilgili çok şey var, yani her bölgede tarhana yapımı çok farklı, bunu, ıı.. diyorsunuzki böyle böyle bişey yapcaz, ama bunu en eski yöntemle yapcez, ve eski yöntemin bugününe kazandırdığı tekniğide kullanacaksınız, hem eskiyi, hem yeniyi, neler yapıldığı, bunlar üzerindeki şey, bunda diyelimki mesele diyelimki bütün masraflarını, hani herşeylerini ben şey yapıyorum, hiç kimse tarhana satmaz pek, şimdi Türkiyede tonlarca, hatta her bölgede tarhana üretimi başladı yani.

I : Peki *Yemek ve Kkültür* dergisi nasıl başladı? Okurlarınız yani okuyucu kitleniz kimler?

Musa : Şimdi yemek ve kültür dergisi nasıl başladı? Yemek ve kültür dergisi öncelikli olarak benim hep kafamda şey yaptığım, bugün bizim vakıf sürecinde de yapmak istediğim şeylerden aslında bazıları bu sorunu kendi içinde yaşıyordum. Bütün bu çalışmaları önce bir kitap yapmaktı, yani bunun hakkatten bir benim mevcut bungüne kadar ıı, çalışmalarımı bir yemek atlası şeklinde birşey çıkartmaktı yani tabi bu aynı zamanda kendi içinde şeydi hani, ıı, yayıncılık bilmiyorsunuz, onu bilmiyorsunuz, nasıl olacak, bunlarlar ilgili derken, yine bizim çiya ya gelip giden şeylerden işte Trugut Çevik'eri tanıdınız, işte Turgut Çeviker ile bu konuyu paylaştık, konuştuk, o şey dedi, hem yayıncılığı söz konusu, bir dergi çıkartıyor gül diken, posta kutusu gibi, yani kendi içinde önemli bir unsur, hem bu anlamda nitelikli donanıma sahip, bunu yani şey, yani dergi bünyesinde yapalım, bu yaklaşık üç yıl bunun tartışmasını yaptık, olur, olmaz, yani şöyle olur, böyle olur, şöyle mi, böyle mi diye, bu çalışma sonrası Turgut Çeviker ile birlikte

Turgut Çeviker yine işte Kut ailesini Turgut hoca ve Günay hoca diye , birde Nazlı Pişkin diye bir arkadaşımız vardı, biz ilk başta Turgut Çeviker, Kut'lar, ben, eşim Zeynep ve Nazlı birlikte başladık. Yani ama bu birliktelikten üç yılki süreç sonrası iki yıl sadece bu yayın kurulu ekibimiz ile birlikte manipestosunu tartıştık, ne olacak? Ne tür özellikleri olacak? Şeması nedir? Hani ismi ne olacak? Ne kadarda bir çıkacak? Hani görevleri nedir? İlkeleri nelerdir gibisinden? Kendi içerisinde yapmak istediği? Neye, nasıl bakıyor? Yani diyelimki, yani işte Türk yemeği, Kürt yemeği gibi tanımlamalar, yani yemeğe milli sıfatlar verilmeli, verilmemesi gibi herşeyi tartıştık ve bunları bir ilke bazında oturttuk. Orda bir şey söz konusu değil yani, bir anlaşmalarımız oldu ve şey oldu, 11.. bu süreçten sonra, artık derginin ismiyle ilgili böyle bir şeyle başladı yani dergi başladı, derginin amaçlarından bir tanesi şuydu, işte yani yemeği edebiyatla irdelemek yemekde, yemek kültüründe karikatür ve çizimlere yer vermek aynı zamanda dünyadaki, özellikle komşu ve diğer ülkelerdeki yemeğin gelenekselden batılılaşmaya doğru yani, endüstrileşmeye doğru giden sürecini, toplumlar nasıl besleniyor, işte yani önce nasıl besleniyordu? Sonra neler oldu? gibi ya da Rus mutfağının batılılaşması gibi şeyleri işlemek, tarih, etimoloji yine yemekle ilgili, çevrim metinleri, fransızcadan, ingilizceden.. ve 11, şey bu yani yaklaşık heral sekiz yıldan beri çıkıyor, üç ayda bir çıkıyor, hani bunla birlikte çiya yayınları, bu son iki yada üç yıl, çiya yayınlarından kitaplar çıkartmak yine, aynı şekilde vakıf oluşturmak gibi böyle devam ediyor.

I : Tariflerinizde “kemale erememiş bir koyun, daha ötmemiş bir horoz” yada “karsın suyu, malatya yoğurdu, van güneşinde kurutulmuş kaysı”, gibi çeşitli bildirimleri veriyorsunuz, bu söylemlerinizdeki amacınız nedir acaba?

Musa : Amacım aslında şu, gittiğim ve gördüğüm, tükeniş diyim “tükeniş” de karşıma çıkan sonuçlar aslında çok aslında feci, bunu ayrı bir nokta da yazmak isterim onu hani henüz o anlamda hazır hissetmiyorum kendimi çünkü yani, yani şöyle diyim, köylerde artık kahve yok, mesele üçü bir yerde var, yani üçü bir yerde yada böyle bir garip kimlikli nescafe’ler hani onu tam onun adını bilmiyorum hani, markamı değilmi hani, öyle bir harip tozların şey edildiği, nezo’ların olduğu mesele ot bitki çayları söz konusu değil, yada artık, 11.. tereyağ

almıyorlar, yapmıyorlar da, tam tersi bakkaldan margarin alıyorlar, yazın yani, yumurtayı hiç şeyyapmıyorlar, bakkaldan yumurta alıyorlar, yani öyle içler acısıki işte margarin yağlardan tutunda daha önce herşeyini sıfırdan kendileri yaparken şimdi tam tersi böyle bir şey yapıyorlar, bunlarla karşılaşmam biraz olsun, benim ama daha önce derlediğim şeyler, yoksa aslında mesele diyelimki bazı şeyler varki, bişey kullanmıyorlar mesele o yağ kalmamış, ben yada onun yerine böyle çok komik tarifler, şu yağ bu yağ gibi şeyler söylüyorlar, ben oralara gönderme yaparaktan ve aynı zamanda bunu biraz olun şey yaparaktan, hani kendilerine dönerler biraz hakkatten bizim böyle bir şeyimiz var, bunu yaparız, mantığıyla şey yapıyorum, yok yani herşeyi bırakmış durumdalar, yani aslında bu işe yaramadı değilde değil, yarayan oldu, çok olumlu dönüşler oldu, mesele bir örnek, antep bölgesinde sadece maş çorbası bir televizyok programlarına kadar, radyo programlarına kadar şey olmuş, diyorlarki bizim karnımız acıktığı zaman yada canımız bir maş çorbası istediği zaman biz İstanbul'a mı gitcez, şeyemi gitcez, biş yap diyoruz, siz maş'ı kurtlandırıyorsunuz diye, hanımlarıyla böyle yeni kent insanların profili, maşı kurtlandırıırken İstanbulda o kültür yaşıyor ama yerelde yaşamadığını, mesele bunun ayaklanması oldu, müthiş yerel yemek imgesi çoğaldı, yol boylarında işte yöresel pazarlar bişmem ne pazarlar gibi şeyler oluştu, aslında orda da ıı, aslında bu uslubumun işe yaradığını, ıı, pratik anlamda gördüm, sadece bunlar için, oralara gönderme, ben alsında gerçekte o bilgiyi o bölgede almışım, yani, ordan almışım ama şimdi ama o bölgede yok hani, oo bölgede yok ve o bölgede daha önce var olan bişey yok olmuş ama ben o yok olmuş diye yani birde ben tekme vurup yok etmek yerine hani şey vardır ya, suni solum şeyiyle kalp de, onu canlandırmaya kalktım bu uslupla, ve bu canlandı, yani öyle yada böyle canlandı, yain gerçekten çok küçümsenirken yani şey, kem gözle bakılırken hatta aşağılanırken yani şey, işte az önce ingilteredeki hanımla işte bişey söyledim, işte bizde eskiden utanırdık bizim kendi yemeklerimizi vermeye aslında tam tersi yani biz değerimizle kendi yarattığımız alanla zenginiz, başkasının alanında değil, şimdi her zaman kendi içimize döncez yani..

I : Yemek konusunun endüstrileşmesi ile ilgili ne düşünüyorsunuz Türkiye'de?

Musa : Şimdi endüstrileşme, aslında yani şöyle diyim, ıı.. kaçınılmaz bir şey olmakla birlikte burda sağlıklı beslenme, bugüne kadar önemi yada gerçekte bu şey ne denli yerel coğrafi özellikler taşıyor, yada ne denli kimlikli diyim, bi defa kesinlikle kimliksiz bir şey, tamamen ıı.. yani farklı, kötü yağlar la elde edilen, kendi özelliklerini taşımayan kimliksiz bir yapılanma var, bu yapının üzerinde hem sağlıksız hemde kimliksiz yani, bunun hemüz kırılmadığını, yani turizm alanında dahi kırılmadığını düşünüyorum, bunlarda heral şey olacak, ama öyle ki, yani bir tüketim yok etme biçiminin sadece burdaki para kazanmanın ötesinde orda sağlıklı beslenmek yada farklı bir yağ kullanmak yerine ucuz ürün elde ediliyor yani çok böyle nadir diyebileceğim şey bile söz konusu değil, genel özellik taşıyan çok kısmı, karnı yarık, kuru fasulye gibi bir takım şeyler var ama orda donmuş mamüller, kötü yağlar, kötü etler, yani çok şey değil yani bunun çözülmediğini düşünüyorum, henüz daha bunun farkında değiliz bile, biz farkındayız da tolum olarak bunun şeyinde yerine böle tam tersi gdo lu ürünler yok bilmem ne gibi daha tüketime şey olan sözler bilinirken aslında bu yaşamımızın içinde zamten, sağlıksız beslenme fazlasıyla girmiş durumda, öğrenci okullarından tutun, okullarda, hastanelerde, yani üniversitelerde, ceza evlerinde yani toplu.. fabrikalarda buralardaki yemekler feci yani çünkü kullanılan ürünler çok çok kötü..

I : Şimdi bir tarafta endüstrileşme var, diğer tarafta organik ürünler var ve organik sanki moda bir kavram gibi olmuş, İstanbul'da organik pazarlar açılmış, insanların talebi o tarafa doğru gidiyor son zamanlarda, ne düşünüyor musunuz?

Musa : Amaç aslında, çiğ süt, çiğ süt derken pastörize süt fakat içinde bir tane yerli yoktur, yani yerli bir tür yok ve şey işte belli bir projeler temelinde oluşmuş bişey yada işte bir slov bilmem nesi diye bir yer kuruluyorki şehir adı altında bakıyorsun, slov şehrin keçisi ital, şimdi böyle bir şey var. Pazarlarla da ilgili, aslında tam da trentin bu organik kavramlar trentinde tam da kendisi aslında aynı zamanda yok edilen bir kültürün de öncülüğünü yaptıklarını düşünüyorum aslında bunu böyle bir sınıfsal temelde değerlendirmekte yani kapitalizmin başka oyunlarından bir tanesi diye düşünüyorum, bunu çok somutlaştırırsak hani, mesele 1940 lı yıllarda, yazılı kaynaklarda bile bu var, zaten oradan yola çıkarakta hani

bu analizi yapıyorum, konserveçiliğin çok böyle, şey olduğu raışte olduğu bir dönem, işte üzüm, ıı.. Türkiyedeki firmalar, şöyle reklamlar yapıyorlar, artık annenizin yaptığı pestili yemenize gerek yok, üzüm kurusunu yemenize gerek yok, konserveçilerin içerisinde tap taze, on iki aya, elinizin altında, damağınıza amade, falan filan gibi böyle cümlelerle hatta onun eski geleneksek yapım tekniklerini, ııı.. kötü olduğunu, sağlıksız olduğunu, v.s. olduğunu söyleyen aynı ekip, bu sefer elbise değıştirerekten organik ürün adı altında, sadece içerisinde gerçekten organik ürüne idealist olan, kendi için böyle birşeyler yapmak isteyen insanları hani burda iyi niyetleri tenzi ederekten ama genel anlamda aynı insanlar organik mama, organik bilmem ne, işte, peynir, organik elbise, organik ceket, böyle neydiü belirsiz bir şekilde önümüze tekrar çıktılar, burda, asıl burda da bir tehlike söz konusu, bostan ve bahçıvanlarla ilgili, şimdi yıllardan beri, bostanı, bahçıvanı, bu geleneksel gıda üretiminin, kap kaçaklarından tutun, hani saklama kaplarında tutun, tekniklerine kadar, bunu yok eden bir anlayış çıkıyor, onu yaşatalım adı altında, yani şimdi ben kendi coğrafyamda düşünüyorum, küplerin içerisinde, taa urartulardan bu yana yani en azından urartulardaki kazılardaki şeyleri toprak kapları görüyoruz, aynı kaplarda yemek yapan, aynı kaplarda ürün saklayan bir kültürü bu güne kadar, en azından hani biz ikibin yıl diyoruz, daha gerisine gitmeden, onu bu güne getirmiş bir kültürü, bir zihniyet geliyor yok ediyor, onun kafasını plastiklikleştiriyor, aynı şey orda.., şimdi sen eğer gerçekten bugün kırsal bölgenin insanları, bostancılar, eski geleneksel bu insanlar, İstanbul'daki eski bostancıların bir tek şeyini anlatıyım size, bakın ne kadar şey olup olmadığını.. tren yolu üzerinde bir yol var, orda.., ideal tepe de üst kısmında bütün bostanların bulunduğu yer, şeyse, sebze hali ise, söğütlü çeşmede, kadıköyde. Kadıköy'e geliyorlar, böyle çok uzun bir yıllar değıl, yani, şeye kadar yetmişli yıllara kadar devam eden bir şey hani at arabalarına ürünlerini koyuyorlar, at arabaların üstünde hiç bir tane insan olmaksızın hani, at ve sebzeler kendi başlarına yirmi, yirmi beş kilometrelik bir yolu kendi başlarına geliyorlar, hiç bir şey olmadan, bakın hani ne kadar bir şey, aynı şey mesela deterjanlar la ilgili, sadece deterjan bakın, vatandaş ilaçlama v.s. bilmem ne bilmezken, sadece ve sadece deterjanın.. bir bostancının anlattığı şey bunlar.. yani biz bunu, dergidede, kayıtlarda da var yani, hem sözlü, hem yazılı olarak var. İşte çiti diye bişey var 'çiti', krem şey, sabun. Aldık diyor, eskiden diyor toprakla yıkardık

diyor, elimizi, yada diyor zaytin yağlı sabunla yıkadık diyor, sonra diyor, böyle bişey diyor, aa ne güzel bir şey düyor, bir parça alıp şey yapıyorsun falan, bu diyor suyun aktığı yer bir şeye gidiyor, böyle bir dereden bir ceviz ağacını, çok yaşlı bir ceviz ağacının köküne gidiyordu, eskiden söz konu değildi, bir anda o çiti kullandık diyor, 11, bir yıl içerisinde o ceviz diyor çürüdü, yani yok oldu, bu yani, bu ilacı, bu ne olduğu kimyasal olan şeyi köylü bilmiyor, köylü aslında, yada bostancı, buna karşı şu ziraii savaşı yapın, bunu yapın değil, tam tersi bir yöntem var, bostancılık yapanda, çiftcilik yapanda, buğday gibi şeyler gibi ekende de diyelimkini sizin olduğunuz yerlere bu sene domates ekiyorsa, önümüzdeki sene orayı bırakıyor, yani nadasa bırakmak diye bişey var, yani toprağa saygı duyuyur yani bir yıl dinlendiriyor yani, oysa bunu hangi zihniyet birden bire sürekli hatta, şeyi bıraktık.. her yılı bıraktık, seralarla, bilmem nelerle, şunlarla bunlarla, her şey müthiş bir şekilde yok edildi, bu yok edilen, yani bu ahlaksızlığı aslında bostancının değil, bostancıyı ahlaksızlaştıran biz olduk, biz derken bu egemen hani, sınıfın oluşturduğu bir kafa oldu, burda şuanda organik pazarlarla ilgili yada bu tarz söylemler le ilgili aynı şey bunlarda bostancılarımızı var olan bostancılarımızı, niyetin eğer ciddiye, sen gönüllüsün, çalışmışsın, mesleğinde var yani avukatsın, çeşitli şeyler var, madem öyle git o bostacıların eğitiminde, ziraatçı v.s. bilmem ne yap, bunların bilgileriyle şeyit, kendi bilgilerinde karşılıksız bunlara ver o zaman yani bunu yapmak yerine biz organik ürün yapıyoruz, mesele seracılık yapıyorlar, organik bitti şimdi ekolojik diyorlar, yani bu sonsuz bir şey yakında endemik diyecekler, başka bişey diyecekler, yani bu çok basit birşey aslında, biz neden mesele.. mevsiminde beslenirsek, serayada gerek yok, boşka şeylerede gerek yok, öyle değilmi? Serayada gerek yok, başka şeylerede gerek yok, yani illaki şey değil, ama bu, buda oyunların başka bir şeyi, yani kapitalist tüketim biçimini daha böyle hani masum hane gibi işte şimdi adam buğday çiftlik kuruyor, işte diyor benim ürünüm organik bilmem ne diyor, diyelim bodrumda yada kuş adasında, lurda burda, geleneksel bilmem ne yapıyorum diyor, fakat kullandığı una bakıyorsun.. hikaye, mayaya bakıyorsun, hikaye, peynirin mayasında öyle, hamur mayasında öyle, peki diyorsun ki siz bu bölgede böyle bir çalışma yapıyorsunuz madem öyle, bana bu bölgenin buğday türlerini yani, aydın bölgesi ve izmir bölgesinin buğday türlerini sayarmısınız diyorsun, bir tanensinin ismini bilmiyor, ama pazarda bunun yeri yok, şimdi biz

burda işte, bizim kendi çiftliğimizde ürettiğimiz ürünlerinin hiç bir tanesine organik asla ve asla dedirttirmiyorum, hatta işte bizim bu projeyi şeydelim, sayfayı şöyle yapsak falan.. hayır asla çünkü biz geleneksel üretim yapıyoruz yani geleneksel üretim, seracılık yapmıyoruz, yaptığımız mevsim ürünü, onun üstünde hiç bir şey yapmıyoruz yani şimdi bunu pazarlarsak aslında çok iyi para kazanırdım yani yani bu sonsuz bir şey ama yani bu dünyada aslında bir tüketme modelinin şekli, bence kentli insanlar evet duyarlı insanlar, nasılkı şey yapıp, dayak yiyen kadınlar için projeler üretipde, dayak yiyen kadınlar adına kitaplar bastırıp onun parasını kendi hisselerine geçirdikleri gibi aynı mantıktan bostancıları korumak yada bilmem ne gibi dertleri yok, onun işini almak gibi bir şey var, böyle bişey var, bu eğer gerçekten niyet şeyiyse, yani çok basit, yani bostancılıkla ilgili orda, sen yani onun yaptığı bir üründen turşucu markası yapabilirsin, turşucu dükkanı açarsın turşucu dükkanın olur, hatta onun ürettiği üründe, salçacı ürettiği dükkanı yap, onun yaptığı, filan ahmetin bostanının bostanındaki domatesleri al hem o kazansın, salçaya dönüştür, sende bunu yap, böyle birşey yok yani, burda bir aslında dünyada bir politik süreç var, artık sınıf kavramı yok, işte böyle yoga yada ona benzer yani hani bu bir yozlaşma süreci edebiyat kalmadı, felsefe kalmadı, bunlar aslında çöktü hani, bunlar artık okunmaz yani, yani donkishot okumayalım, victor hugo okumayalım, ne bileyim buna benzer şeylerin yerine böyle bi hiç karşı çıkmayan, sistemle sadece entegre yaşayan, uyun içinde, sanki organik pazarlarda sosyal kapitalistler gibi hani böyle daha şey bi şekilde, sadece ismi öyle yani, pepsi cola yada coca cola, ne yapıyor, şeftalileri ağaçlandırıyoruz diyor, şimdi bakın, reklam anlayışıda değişti, şeftalileri yeşillendiriyoruz, şöyle bir organik bilmem ne kuruyoruzla organik pazarlar arasında hiç bir fark yok, ikiside aynı, birisi daha güçlü, birisi daha zayıf, aradaki fark bu. Burda bütünüyle, bu geleneksel tarımı desteklemezsen ilk başta seracılık ve seracılıkta kullanılan kirliliğe karşı savaşsınlar, yani bu bile yeterli yani, yani ıı.. ben kendi adıma bu tüketim biçimi, bu köylünün yaptığını şimdi köylü organik sözcüğünü bilmiyor ama yani bunu şöyle bir anektodla anlatayım. Yine bir bostancı 1938 yılından bu yana, halen yaşayan bir.. hani amcamız, öyle diyim, kendi tohumlarını kendisi üretiyor. Kimseden tohum almıyor, Otuz sekiz yılında ne varsa, ne yapıyor mesele, fasülyeydi, biberdi, domatesti, patlıcandı, salatalıkdı kıvırcıktı v.s. marul gibi şeyler, şimdi soğandı, naneydi, maydanozdu..

bu tur şeyler yapıyor, seracılıkta yapmıyor yani şimdi bu duyuyor yani televizyonlarda şurda burda, Mustafa amca şey dedi bana ha dedi yani afedersiniz kabaca “ha dedi amına koduğumun bu organik diyorlar, biz onu yapabiliyoruz” dedi.. yani böyle bişey yani, şimdi düşünün bu Mustafa amcanın bahçesinde yani hem orda beş aile yaşıyor, çocuklarıyla birlikte, hanımları, torunlarıyla birlikte, şeyleri var.. hayvanları yerli hayvan, onun gübresini kullanıyorlar, başkada bişey kullanmıyorlar, yani, ama bu bana böyle dediğinde sakın ha böyle bişey yapma, hani öyle yaparsan senden koparız dedim, hani gölge etme başka bişey istemez gibi, insanların şeyinide bozuyor, yani köylerde mesele öyle şeyler var yani öyle satışlar başladı.. buda kirliliğin başka boyutta yansıması..

I : Peki “*slow food*” hakkında ne düşünüyorsunuz? Lokantanızda, yaşattığınız felsefe ile kıyaslayabilir miyiz, düşünce tarzı olarak?

Musa : Şimdi şöyle söylüyüm, yani zaten, yani slow food ile fikir açısından çok benzeri ortak şeylerimiz var ama şu değil, yani genel olarak slow food’un çizgisinide şöyle bir yön yok, bu az önceki organik tanımlamanın bir başka boyutu gibi.. 11. Bir şey olmakla birlikte, şimdi diyelimki büskivitine sahip çıkmıyor ama yerel üreticiye sahip çıkıyor, yerel üreticinin ürettiği bir şeye sahip çıkıyor, bu güzel bir şey fakat o güzel şeyin bu güne taşıyan insan için bir şey yapmıyor. O insana bir şey taşımadığı müddetce slow food kapitalizmin sadece bir parçası olacak, yani tüketim bu biçiminin başka bir şeyi olacak, o açıdan benim ordaki görüşüm şu; eylem olmadığı müddetce, eylem olmadığı müddetce, karşı duruş olmadığı müddetce, bu 11.. şey gibi düşünelim, mesele diyelimki, bir köyde bir bağdem var yada bir tereyağ var, yani sağde yağ diyelimki, bu sağde yağı bir bölge yaşıyor sadece, yada bir köy yaşıyor bunu, şimdi biz sağde yağı tanıtırız, bakın böyle sağde üretiliyor, hatta sağde yağ satışını çoğaltırız, orda da bir kişiyi zengin yaparız hani, tanınır, hatta sağde yağ yapanlarda çoğalır fakat insan için yani o yağı bu güne taşıyan kültür için ne yapıyoruz? Yani o eğer, o kültürü biz yaşatamıyorsak, insanı yaşatamadığımız takdirde sağde yağı yade bademi yada balı yaşatma şansımız söz konusu değil. Yani balın yenilebilir olduğunu, nasıl bişey olduğunu insan oğlunun yüz yıllarca bir deneyim sonrası elde ettikleri bir şey. Bu güne kadar bir şeyler taşıyor, orda eski methotların şeklini hepsini taşıyor

ama biz asıl korunması gerek insanın yani o gıdayı yada o bitkiyi yenilir olduğunu yani bunun yaygınlaşmasını sağlayan bunun kullanım biçimini bile, tıpta bile, dioskorides deki bütük kullanılan şeylere bakın, tıpta kullanılan yada lokman hekim diye çıkartılan şeyler hepsi aslında halk biliminin birleşimi yani halk kültürünün elde ettiği bir şey. Yoksa şey değil hani, şöyledir böyledir değil. Bu eğer biz, senden aldım, öbüründen aldım, bunu bölgeye pay edemiyorsak, yani doğru bir adelet sistemi söz konusu değilse orada o ürünü yaşatamadıktan sonra sen insanınada sahip çıkamadıktan sonra sadece bir yerde su çıkmış, hani su markası olursun işte yemek markası olursun yani marka olursun ama yani insana birşey vermesi gerekiyor. Bu anlamda slow food'u hani bir hareket anlamında evet benimsiyorum ama bir tüketim biçimi modelinde benimsemiyorum, çünkü öteki tüketim biçiminde mutlak ve mutlak doğru duruşu sergilemek zorunda, yani işte artık gazlı içecekler şeyden, büyüktekellilerde bizde slow food'uz diyorlar, bizde şeftaliyi koruyoruz, bizde vişneyi koruyoruz, bizde şunu koruyoruz, bak bizde de yavaş yavaş beslenme kültürü oldu diyorlar yani bunlar kaçınılmaz birşeydir. Yani burda bizim ıı.. yapmamız gerek doğru duruşu, doğru duruş bir tüketim objesine dönüşmemeli, yani tüketim objesine dönüştüğü an, yok oluyoruz yani, hep birlikte yok oluyoruz yani.

I : Türk mutfacı inanılmaz çeşitli bir mutfak ve dünyanın en zengin mutfaklarından birisidir diyebiliriz. Çok kısaca onu bu şekilde özelleştiren nedir sizce?

Musa : Aslında şimdi şöyle söyleyim, yani bütün mutfaklar kendi içinde bence zengin. Coğrafyanın karatersik özellikleriyle birlikte. Bu genel olarak böyle bir söz var. Dünyada işte en büyük üç mutfaktan biris gibi söylenir. Çin mutfacı, işte yok Fransız mutfacı yada Türk mutfacı gibi, şimdi aslında pratikte bunu görmek mümkün değil. Ama gerçekten coğrafyada uygarlıkların, çok kültürlü uygarlıkların, ıı.. kültür taşıyıcısı insanlık tarihinin mirasına sahibiz, bu mirası.. gerçekten kullanmasını bilmiyoruz, yani çok varlıklıyız ama varlık içinde yoksulluğu yaşıyoruz. Yani bu anlamda aslında henüz düşünün yani biz litaratürünü oluşturmamışız, yani henüz bir.. ıı.. çarşıda indiğimiz anda, çarşıda coğrafyanın karakteristik özelliklerini taşıyan ürünlerimiz malesef suratle yok

oluyor yani burda hani Türk mutfağının zenginliğine değil zenginliğinin nasıl yoksullaştırıldığından söz etmek gerektiğinden gerektiğini düşünüyorum.

I : Doğru. Arkadaşınız Turgut Çeviker derginiz için ve sizin için “arkadan gelen bir modernleşme” dedi. Bu konu hakkında ne demek istersiniz? Yani bence bu sizi gayet iyi bir şekilde tanımlıyor olsa gerek..

Musa : Geçmiş moder hayata taşıyan kişi, yani hani ben ona yorum yapmak istemiyorum da, o çünkü hani şey.. çünkü güzel bir tanımlama ama hani..

I : Tamam, anladım.

Amacınız yemek kültürünü korumak, bir taraftan eğer birisi günümüzde böyle birşeyler uğraşmak eskide kaldı derse, ona nasıl bir şekilde cevap vermek istersiniz?

Musa : Aslında bence şeyi görmek gerekiyor zaten, şimdi.. önce herşeyi tükettiler yani bu tüketildi tekrar aslında insanlar eskiye gitmek istiyor yani, şimdi bu eskiyi modern hayata dönüştürmek, hani bunun, ıı.. zenginliğini, bunun mimari yapısını, nasıl yapılır orda çok önemli bişey var. Yani diyelimki eskiyi modern hayata dönüştürmek keşkek rizottosu olmuyor, eğer rizotto dersek hani o zaman hani şey olmuyor, çok böyle şey değil ama şu bir gerçek, bizim zaten yani geleneksel olan, ıı.. Türkiye’deki yemeklerin pişirme tekniği, pişirme biçimi hani belli bir kriterlere şey ediyor, yani diyelimki bi hızlı, orta ve yavaş yada sırf yavaş, yani ilk başta güçlü yada sonra çok şey gibi.. şimdi bu tabi bir şey, buna hakim olunursa hani, bunun yaşattılması mümkün. Yani siz diyelim bir meftuni yemeğini fasulye yokken de meftuni yapıyordunuz ama baklayla yapıyordunuz, ıı.. efendime söylüyim, patlıcanla karşılaştınız, patlıcandan meftuni yapmaya başladınız, fasülyeyle karşılaştınız fasülyeylen.. yani halk aslında bu dğişimi modernizmi yaşıyor. Yani diyelimki avakado, yani avakadoda bir yenedünyadan gelen bir hani bir ürün, domates de yeni dünyadan gelen bir ürün. Şimdi domatesi ikiyüz yılda sindirmişiz, yenüz avakado kırk yıllık bir şey, daha elit bir yerde şey oluyor. Yani bu öyle bişey olurki, diyelimki melemen yapmayı avakadodan deneriz, hani, ama teknik olarak yani bize gelen bu mirasın kökenini bilemeyiz, bütün insanların

ortak teknikleridir bunlar ama bunu şeye dönüştürmek, yani avakadodan melemen yapmak mümkün ama bunu neyle ne gider, neyle ne gitmez, aslında gerçekten, ıı.. hani annenin besleme kültürü bize onu yansıtıyor, yaşıyor. Nasılki biz annemizin tatlılarını özlediğimiz gibi, onun bize sunduğu şeyleri şey yaptığımız gibi, onu yoğuran kişi toplumsal yoğuruş sonrası kabul görüyor yada diyorki bunu yemiyor mesele hani, bunu o kadar şeyki dönüştürülüyor yani halk aslında modern hayata dönüştürüyor. Bizim modern hayattaki şeyimiz ne olabilir, şimdi bunu sorgulamak hani belki gerekebilir. Modern hayattaki beslenme kültürünü, biçimini düşündün zaman, mesele bir örnek vercem, yani çorbadan, yani sadece çorba içen bir toplumken birden bire kahvaltıyla şey olduk, kahvaltı derken bu sefer bir şey fransızların, yani yine sanayileşmiş olan, kentleşmiş olan bir beşli kombinasyon denilen bir türketim biçimini şey ettik, hani şey gibi, çorba gibi, ara sıcak gibi salata gibi, ana yemek gibi, tatlı gibi şeylerle donatıldık, şimdi bunu sorgulamak gerekiyor. Bu, böyle bir beslenme biçimi doğrumu? değilmi? Bunu sorgulamak gerekiyor. Mesele diyelimki bir öğle varken, daha önceki aslında bence geçmiş modernizmi burdan sorgulamak gerekiyor, ıı.. yani hangisi modern olduğunu bu anlamda.. çorba içtiğimiz zaman sadece çorba içiyoruz, diyelimki bir yemek yiyeceğimiz zaman bir yemek yada bir pilav yada dolma yiyeceğimiz zaman. Yazın ne yiyeceğimiz, kışın ne yiyeceğimiz, sabah ve akşam ne yiyeceğimiz belliyken, bu mesele, bu tatlı hiç bir zaman yemeğin üstüne yenmezken şimdi tatlı yiyoruz. Mesele diyelimki öğünlere bakın, yani diyorki.. şimdi.. , yani, sabah, kuşluk.. yani sabah kalvaltısında çok şey edipte, yani çorba. Kuşluk vakti tütünlük, bakın çifcinin şeyi, yani sigara altı, yani onun için yiyeceği bir şey, yani diyelim bişey atıştırıyor, yani zeytindi, çorbaydı neyse.. sonra, ama bu saati kaçta, diyelim tarım toplumu saat üç ile beş arası saatlerde bunu şey yapıyor, geliyor saat dokuz civarlarında ise şey başlıyor, ıı.. yine değişiyor, yani peynir yemişse, süt içmişse o zaman çorba içiyor yada çorba içmişse peynir ve şey yiyor, öğlen yemeği yiyor ve akşam yemeği yiyor. Şimdi burda çerez yiyeceğiniz zamanda velli, hepsinin şeyi var ama mesele tatlı yiyeceği zaman sadece tatlı yiyor. Şimdi düşünün bütün hepsinden ekmek alıyorsun ondan alıyorsun, bütün gıdaların hepsini bir anda yüklüyorsun. Bütün diyetisyenler, şunlar bunlar ne diyor? Sağlıklı beslenme, bilmem ne, as yiyin, şöyle yiyin.. aslında zaten öyle yiyorlardı insanlar. Yani onların çoğu siyetisyenlerin doğal beslenin.. zaten doğal

besleniyorlardı, kim yaptıda insanlar bu hale geldi? Nasıl olduda? Yani değilmi.. Orada ben mesele bunu daha somuşılaştırarak, bizde mesele, diyelim antep nizişde biz sabah ciğer kebabı, sabah erkenden ciğer kebabı yeriz ama her gün ciğer kebabı yenmez, yada çorba içeriz. Kış için yapılan çorba ayrı olur, yaz için yapılan çorba ayrı olur. Hatta, yani böyle çok sıcak olan zamanda da ayrı olur. Şimdi ondan sonra bir mesele kebab asla ve asla akşam yenmez, öğlen yenir. Yani bir akşam yemeği yersin ama diyelimki, akşam işte beşte altıda yemek yedin hani, 11.. yada öğlen hani yedin, ara iki saat geçmiş, üç saat geçmişse kadayıf yersin, mesele şeyde, sucuk gibi, pestil gibi yada kuru üzüm gibi yassı zamanı yersin, şimdi yani yemekle birlikte yemiyoruz. Ama şimdi hepsi karıştı, hepsini şimdi şey, onu getiyorlar, bunu getiriyorlar falan filan, şimdi hangisi moder! Onu hakaten iyi ayırt etmek gerek? Yani modern le modernizmi iyi algılamak gerektiğini düşünüyorum.

I : Türkiye çok çeşitlilikte bitkilere sahiptir, tariflerinizde de onları çok kez rastlayabiliyoruz. Bu kadar çeşitliliği kültür ve insan hayatlarıyla ilişkisi var mıdır sizce?

Musa : Kesinlikle, kesinlikle var.

I : Peki ne derece?

Musa : Yani şöyle söyle söylüyim, çeşitli bitkilerin kullanımı, 11.. tüketim biçimi, insanların bir defa, farklı farklı, çingene, çingene vatandaşlarımızın yaşamımıza kattığı olmazsa olmazları var. Yani diyelim sen gül reçeli yapacaksan yani diyelim evinde üç tane beş tane değil öyle yada böyle böyle bunun yabani türleri var mesele, bu yabani türleri ken merkezliileri bilmez. Şey bilir mesele yani doğayla,dağla bunlarla şeyde.. aynı şeyde, incir mesele, incirin olmamışının recelini, kabuklarını soyma.. siz ne kadar şey yaparsanız yapın çingene hanım kadar güzel bir şey yapamazsınız yani asla, siz anlamda değil genel, yani.. neden? Çünkü onu ne zaman toplanacağını bilir, ne zaman çarşıya getireceğini bilir, ne şekilde soyulacağını bilir.. otlar var, yabani otlar, yabani otların çoğunun yenilir olduğunu bize çingeneler öğretmiştir yani, düne kadar İstanbulda dahi nişan

taşından tutunda beyoğluna kadar oralara getiren insanlarda bunlardı. Yani diyelimki bölgesel teknikler var, kete yapıyor, çörek yapıyor ama bi tanesi kemiğin iliğinden yapıyor, bi tanesi kemikteki yağdan yapıyor, bakıyorsun orda da göçle gelen kültürler söz konusu. Mesele diyelimki bir diyelimki ceviz yağı çıkartmasını, kafkas kökenliler, vatandaşlar öğretmişler, yani ceviz yağının nasıl elde edileceğini, günü birlik bir yemek yapıyorsunuz ve o yemeği yaptığınız anda o yağı çıkartmanız gerekiyor, önceden değil. Günlük yağ çıkartıyorsun, düşünebiliyormusun, sözünü ettiğimiz kültürlerin zenginliği ile elde etmiştir. Yani göçü yaşayan toplumlar aslında göçebe toplumların şöyle bir şeyleri olduğunu düşünüyorum, çağreleri.. yani yaratıcı olmak zorundalar. Eğer hani yaratıcı olmazsalar aç kalırlar ve bence bu yollarda yada bir yerden bir yerden aktararak getirdileri bir kültür, o yoklukluğu yoklu hallerini zenginliğe dönüştürüşler, yani işte bir yalabuk yenmesini öğrendikleri gibi aynı şekilde bir köknar ağacının kabuklarının içinden çıkan bir sıvının tatlı olduğunu yada bir ağacı filizlerinden maya yapılacağını yani bir kültürel bir renklilik öğretiyor. Yani düşünün her yerin sap sarı olduğunu, her yerin mavi olduğunu, her yerin beyaz olduğunu, düşünün çok sıkıcı olur, beyaz, yeşil, mavi, sarı, turuncu, bütün renkler bir arada olduğu zaman çok güzel, burda aslında o renklilik aynı zamanda hem.. yani göçebeliğin ötesinde aynı zamanda köprü görevide yapmış yani, bütün insanlara çok şey kazandırıldığını.. 11.. avrupada farklı kıtalara, yani asya ve afrikadan gelip bu bölgeden farklı kıtalara açılan bir kültür köprüsü olduğunu düşünüyorum. Ve bu anlamda da aslında burdaki güzellik şey yapmış, gelin bütün kültürleri içine almış, kendine dönüştürmüş ama kendi kültürünüde o gelen kültür taşıyıcı halk orayla bütünleşmiş.. yani ordaki ürüne kendini şey etmiş, ne bulduysa, coğrafyanın karakteristik özelliğini almış, yani öyle bişeyki orta anadoluda yapılan bir ürün karadenizde yapılmıyor, karadenizde yapılan bir ürün rumelide yapılmıyor, rumelide yapılan bir ürün güney doğuda yapılmıyor, güney doğunda yapılan ürün, doğu anadoluda yapılmıyor, doğu anadoluda yapılan bir ürün akdenizde yapılmıyor. Müthiş bişey yani, ve orda yani kültürler coğrafyanın karakteristik özelliklerine dönüşüyor, hatta fıklorü bile yani orda müzikle olan dansları bile yani, rum olabilir, ermebi olabilir, musevi olabilir, yezidi olabilir, kürk olabilir arap türk v.s. hepsi, aynı kökenden antalyada, antalyalı rum olsa

ordaki onun foklarü bile deęişik, buda yani hani böyle coęrafya karakteristik yapısına göre insanımızı şekillendirmiş, böly bir şey var.

I : Tariflerinizde de bol bol şıfalı bitkileri, batıl inança rastlanma mümkün. Örneęin yamur duası yada nazar boncukları gibi şeyler yansıtıyoruz. Böyle tarz inanışlar halk arasında hala sürdürölmekte mi? Ve ne derece?

Musa : Şimdi bu, ıı.. yani özellikle, belli bölgelerde sürdürölmekte hatta hasat zamanı ritüellerine kadar, yani törenlere kadar sürdürölmekte fakat bunlarla ilgili yani birtaz, ıı.. yani biraz bir şeyler var, yasaklı bişeyler konuluyor, saçma sapan şeyler yapıılıyor, bunlar müslümalıkta yoktur, şunlr bilmem ney gibi şeylerle, bazı bölgelerde keskin yasaklar konmuş durumda ama buna rağmen, ıı.. yani bunu yaşatan insanlar var ama o tabiki çok azalmış durumdalar.

I : Sizce şıfalı bitklilerin din ile ilgili bir bağlantısı var mıdır ?

Musa : Şıfalı bitkilerin dinle bağlantısı şu, gelenek öyle bir şeyki, ıı.. genel insan oęlunun icat ettięi bir şey, dinide yani icat eden bence insan oęlunun kendisi diye düşünüyorum, yani bugün noel'in nevrusuz yada paskalyanın şeyi deęil, paparya çiçeklerinin çeşitli din kitaplarla, yada ıstırganın din kitaplarla girmesi aslında halkın yaşattıęı geleneęin tam tersi din kitaplarına girdięini düşünüyorum. Yani din kitaplarından halk deęil, din kitapları halktan aldıęını düşünüyorum, ama ona misyon yüklüyor, öęle inanıyor, nasıl inanıyorsa, evet diyor bunu iyileştiren bişey, bu allah tarafından mesele hani biberin icadıyla ilgili hani mitoslar hani diyorki köyün bir delikanlısı padişahın kızı seviyordu, işte padişah bu adamı zindana attı fakat padişahın kızı bir hastalık geçirdi bu hastalıęı iyileştirmesi için bu delikanlıyı çaęırdı ve hani sen bu kızı iyileştir hani ne derler bende seni baęışlayın dedi ve kızımıda sana vereyim dedi, bu genç tam tersi bunu şeyderekten bir ağaç kökünden bir tane filizi alıp o filizin çok acı bir şey olduęunu nasıl olsa bir parçasını kendisi yiyor, bir parçasınıda sevdięi kıza veriyor, o kıızı bana vermicekler bende öleyim oda ölsünler diye, ve kız canlanıyor ve genç te canlanıyor böylelikle bu bitkiyi bulan kişinin bir köylü olduęu söyleniliyor. Hani bu destansı şeyler hep vardı, bu biber üzerine de kurulur, hani biber böyle bir

yerde oluşmuştur yada ısırgan böyle bir yerde oluşturmuştur, hani susamı sadece tanrılar yer gibi, hani ceviz ağıcının altında yatılmaz gibi, mesele öyle bir şeyler varki bir bitkiden mesele bir çorba yapıyor ve yılda sadece yedi defa yapıyor, ve bunu yedi defa içersem iyileşirim diye inanıyor..

I : Niye hep yedi defa peki?

Musa : Ya yedi gibi, kırk dokuz gibi, bunlar aslında şeyle ilgili.. hatta on dokuz gibi, bütün şeylerde var, yani çift ayakkabı numarası olan hayırsız olan tek numaralılar hayırlı olur gibi.. yani böyle bir inanış var, yani diyelimkine, sizin ayakkabı numaranız nedir?

I : 39

Musa : yani hayırlısınız (lacht) .. gerçek olan bişey, yani tanıdığım insanlardan birisi.. gidiyorlar, işte isteme şeyi var, tamam, kızada ayakkabı alcaklar birlikte. Kızın ve oğlanın ailesi ile birlikte ayakkabı seçiyorlar, kısın ayakkabı numarası 38. Ayakkabıyı alıyorlar fakat eve geliyorlar, bunlar diyorki bu 38 numara ve yani bu aile kötülük getireceğine inanıyorlar ve şey yaptılar, ayırdılar.. (lacht) yani hani şey var, gelenek insan oğlunun sığındığı tek şey. Yani aslında ağaca işte bilimsen anlamda bununla ilgili.. Gönül Tekin'in derginin son sayısında, hani bilmiyorum onu okuma şansınız oldu bilmiyor ama?

I : Evet onu okudum.

Musa : Şimdi orda da görüyorsunuz aslında şey öncesinden var, leyla ile mecnun, ferhat ile şirin, kerem ile aslı v.s. yani bakıyorsun burda hakaten bir ona yön vermişiz hep, insan oğlu hep yön vermiş işte bakıyorsun bir ağaca biz bağlanmaylan, noel ağaçlarının süslenmesi aynı şey, yada paskalyayla hıdırellezin yada hıdırellez le necruzun arasında şey yok yani aynı şey, buda şeyi gösteriyor, nasıl bir şeyden besleniyoruzki müthiş bir şey. Bunun önün geçmek hakaten söz konusu değil yani buna inanıyor ve bunu yaşıyor yani, siz ona dini inanmak, bu din kötü, bu din iyi deme şansınız yok yani, halk inandığı şeye inanıyor yani. O

elden ele, elden ele dolaşıyor yani, o kadar şeyki yüz yıllarca bir süreçten gelerek şey oluyor, yani mezarlıklarda selvi ağacını açıklıyor yani, orda neden mezarlıklarda olduğu gibi bakıyorsun dinler öncesi şeylerde bu var, yani o zaman bu hani bazı şeyler nasıl inanıyorsalar insanlar onu şey yapacaklar, mesele tuz ocağında yani.. ateş tütsün ve oraya bereket getirsin diye tuz yakıyor mesele, saç üzerinde tuz yakıyor, evinin avlusuna baykuş gelmişse hani saç ekmek yapıyor, sacı ters çeviriyor üstünde su kaynatıyor, imaknı varsa baykuşu sacın ütüne ayaklarını dağlıyıp bıraktırıyor mesele.. yani bunlar çok çok eski şeyler yani bunların şeyini hani agan belkide pagan öncesi hani dinler öncesi bunlar çok çok farklı yani, çünkü ben şunu diyemiyorum yani din kitapları zaten insanlık tarihini bence yaşanmışlığın bence başka bir kayıt türü, yani geleneklerinin kayıta alındığı, birisinin adı ahmet olmuş birinin adı mehmet olmuş yani biri inci olmuş, tevrat olmuş, zebur olmuş, kuran olmul asından irdelediğin zaman orda yine geleneği görüyorsunu yani ama o gelenkleri daha geçmişe gittiğin zaman belki bu kitaplar o zaman yeni çıktıysa, tarihleride belliyse, yani dinler tarihi öncesinde aynı bilgiler olmaması gerekiyor, o zaman diyorsunki demekki gelenek hep yaşıyor, şekil değişiyor, şimdi belki bilgisayar dünyası, fecebook gelenekleri yada tiviter gelenleri yada başka bişey olacak ama öyle yada böyle biz geleneğin hafıza belleğiyiz, bize bir şekilde şırınga ediliyor, onu yaşıyoruz, farkında olarak yada olmayarak..

I : Türkçe bitkinin adları yörelere göre çok değişiyor, bu neden böyle sizce? Yani uzun süredir yazılı kaynak olmadığı için olmuş olabilir mi acaba?

Musa : Aslınsa yazılı kaynak var ama, zaten bize matbaanın geliştide ortada bunu kesinlikle yazılı kaynaklarla ilgili.. yazma şeyi yok zaten, yani öyle bir gelenk de şey değil.. ama bunlarla ilgili aslında bitkilerle ilgili yani yazma kaynaklar var, yani bin altıyüz lü yıllarda kaynaklarda bitkilerle ilgili şeyler var ama bunu somutlaştırıp bir merkez olamamışız yani..

I : Neden öyle?

Musa : Neden öyle, bence halen yeterince.. bilimi ve entellektüel duruşu küçümseyen bir anlayış hakim, yada şimdi şu çok daha kolay oluyor, yani diyelimki batıyla doğuyu yada bizim Türkiye yi sadece ele almak gelekirse, orda bir rönensans yaşanıyor bir sanayi devrimi yaşanıyor bunun uzantısı hani o kadar şeyki yani.. sadece elma müzesi kuruluyor, armut müzesi kuruluyor, hani zeytincilikle ilgili enstütüler kuruluyor, bizde ise kooperatifler fes eliyor, düşünün yani böyle bir şey yaşanıyor.. şimdi bu merkezlerin olmamasının neden bence bizim daha çıkarıcı, Türk burjuvası aslında yurt server değil tam tersi kolpodor bir kafaya sahip, satılık bir burjuvazi var..

I : Anladım.

Musa : Çünkü Türkiye Osmanlıda bu coğrafyada batı tarzındaki burjuvazileri kıyasladığınız anda şeyden oluşuyor, daha gayri müslimlerden oluşuyor, oysa müsliman kökenli şeyimiz çok şey değil, baskın değil, olsa dahi çok sönük durumda. Hal böyle olduğu zaman cumhuriyet tarihinin sürecine bakıyorsun yani en eski burjuvasimizin yaşı yüz yaşı değil, yani yüz yıllık bir burjuvazimiz söz konusu değil, ama oda şunlarla uğraşıyor dikkat ederseniz, picassoyu getiriyor, daliyi getiriyor, evet bu güzel ama sadece dali için yada picasso için reklam bütçesine ve bu anlamda hazırlık tasarım ve onunla ilgili reklama hazırladığı, medyaya sunduğu parçanın onda birini kendi ressamına harcamıyor, yani böyle bir şey var. Çünkü burdaki amaç, tek amaç var para kazanmak. Bizde zengin var, burjuvazi yok. Zengin diyorki ben paramın üstüne para koyarım hiç umrunda değil, okul yaparım, bilmem ne.. mele cami kurmaktaki amaç yine vergiden kaçmak, okul kurmaktaki ama yine vergiden kaçmak yada devletten nasıl nemalanırım gibi, yol, asfalt şeklimde, aslında genellikle çoğu bu özellikleri taşıyor, onu yaparken bile burda amacı bunu yapmak yani..

I : Yemek kimliği üzerinde durmak istiyorum. Yemeğin etnik bir gruba yada bir kimliğe bağlanmanın yanlış olduğu fikirdesiniz, fakat bir coğrafya ile ilgili ilişkili kurulabileceğini savunuyorsunuz. Bu konuyu biraz açabilir misiniz lütfen?

Musa : Tabi tabi, yani şöyle söyleyim, yemeğin nasıl milliyeti olup olmadığını şöyle düşünelim. Şimdi siz yarın Niğde'ye gideceksiniz, diyelimki orda bana türk yemeği

I : İnsanların bir yemeğe sahip çıkmaları veya kimlikleştirmeleri milliyetçilik ile ilgisi varmıdır sizce? Yani lahmacun ile ilgili bir tartışma çıkmıştı, işte ermeni pizzaymış işte öyle dediler, işte ermeniler lahmacuna sahip çıkmış, yunanistan baklavaya sahip çıkmış gibi..

Musa : Bunlar aslında milliyetçiliğin ta kendisi, yani milliyetçiliğin kendi algısı sakat, yani çünkü şöyle söylüyim yani siz ermeni kahvesi dersiniz, bir başkasına türk kahvesi der, bir başkasında kürk kahvesi der. Oysa kahve zaten bu coğrafyada yapılan bir methot, kimse evde ekspreso içiyor musun demiyor? Kahve içiyorum denildiği zaman, orta kahve, sade kahve yada şekerli kahve dersin, yada yandan çarklı dersin. Oysa öyle bir durumu yaşıyoruzki şimdi düşünün türk kahvesi yani kahvenin yol güzergahı senden geçmiş avrupaya ama sen kendi ülkende şey yapıyorsun, yani milliyetçi tanımlamalarla aslına hep şey var, bir birini küçümser, kentli, köylü, sen dağlısın, ötekisin.. burda aslında yemeğin milliyeti asla ve asla söz konusu, söz etmek doğru değil yani bu yemeği hangi millet icat etti demek aslında bizim zavallılığımızı gösteriyor, yada bu yemeği ermeni icat etti, türk icat etti, kürk icat etti, çerkez icat etti demek, burda sadece ve sadece alında hitlerin söyleminden, musolinin söyleminden başka bir şey değil, ama coğrafi olarak nedir mesele.. şimdi hani alman mutfağı dersin, avusturya mutfağı dersin, fransız mutfağı dersin, birileri sınır yapmış, aslında birileri ötekileştirmiş. Birileri aslında egemenler, egemenlerin yine aslında yemeği böyle milli tanımlamalar bir oyuna geliyoruz diye düşünüyorum. Ama burda hani.. yemeği böyle bir, ıı.. milli tanımlamalar üzerinden yola çıkılmaz ama şuanda diyelimki hani sınırlar çizmişler bu sınırlar üzerinde de işte ne diyoruz biz fransız mutfağı diyorsun, türkiyede türk mutfağı diyorsun, bunun şeyi yok ama bu üst ünsür, şimdi kürklerin yaşadığı bölgeye gidiyorsun, kürk olmayanın şunu demesi demesi yanlış değil yani kürk yemeğini diyebilir, ama kürk olan annesine diyelimki anne bana bir kürk yemeği yap, türk olan anne bana bir türk yemeği yap demez, ama oradan, coğrafyadan uzaksa yani diyelimki ben antepliyim, nizi pliyim ve annemde

burada, anneme şunu diyebilirim, anne bizim oranın yemeklerini.. ora neresi? Coğrafya, yani bunu deriz. Birde dini yasaklar var biri tavşan yer biri domuz yer, birisi yemez birisi yer. Bunun ötesinde aslında method olarak geriye tek şey kalıyor, ekonomik. Sizin ekonomik varlığınız güçlü, dünyayı geziyorsunuz işte bütün baharatlarla tanışıyorsunuz, farklı ürünler görüyorsunuz, ben içli köftenin içerisinde sadece doğanı görmüşüm, kıymayı görmüşüm yada hiç kıyma bile görmemişken, hani kıyma soğan, cevizle bişey yaparken yada etsiz bişey yaparken, siz orda etli bişey yapıyorsunuz. Yani orda da sınıfsal bir mutfak çıkıyor, yani zengin mutfağı, yoksul mutfağı diye, ama aslında teknik pişirme yönteminde yani birisi diyelim çiğ köfte, yani yapıyorsa, içine et koymuyor, patatesi haşlıyor, dövüyor onu et haline getiriyor onu yapıyor, diğeri etle yapıyor, hikaye bu yani. Onun ötesinde insan oğlu sadece ve sadece bir kültürü taşıyız biz, yani mesele diyelim, ben antepden buraya gelmişim, bişey taşıyorum, komşum diyelim, sizin memleketin yemeklerini sunuyorsunuz bende size benim memleketimin yemeklerini sunuyorum, siz bana sizin yemeklerini öğretiyorsunuz, bende benim yemeklerimi yani bunun bunun ötesinde aslında şey yok yani, haa nedir biz bence var olan sadece kültür taşıyıcı rolü yapıyoruz, taşıyoruz, ordan oraya, burdan başka yere, şimdi Amerikaya gitcem, oraya farklı teknikler farklı şeyler götürcem, onu görcekler, nedir ama bende orda başka bişey görcem hani, bu böyle yani. Yani mesele lahmacun buydu demek gerçekten çok tehlikeli bir şey. Mesele sözcüğün kökenini incelediğin zaman bakın türkçede değil ermenicede değil. Cacık diyorsunuz, şimdi cacık sözcüğünü, yani ben şimdi ukalalık yapmak hoş olmaz, hele etimolojik sözlüğün şunun bunun olmadığını bilmem ne dediğimiz şeyde.. şimdi bakıyorsun ne diyorlar Türk milliyetçileri diyorki bizim roma, yunanlılar, işte bizim cacığımıza zazık diyorlar sahip çıkıyorlar, yunanlılarda diyorki bizim zazıkimize cacık diyorlar falan filan, şimdi oysa cacık sözcüğü ne türkçe ne yunanca şimdi yada musakka, şimdi mesele ne diyorlar, meyhane.. şimdi meyhane, imbik yöntemi.. hangi kültüre ait, ait diyorsan niye o zaman bunun şeyini, grekce yada türkçe adlarını koyamamışsınız, değil mi? Yada aynı şey, ermenice koyamamışsınız? Yada lazca niye koyamamışsınız? O zaman demekki sözcükler kurtçe olabilir, yani bir dilimizi zenginleştiren kurtçeden gelebilir, türkceden gelebilir, boşnakca, sırp, sılav dillerinden gelebilir, fransızca olabilir, yani rumca olabilir, aslında bu tam tersi, yani o bizim

zengiliğimizle ilgili. Şimdi şöyle düşünün domatesi güney amerikalılar, yarın sen bizim domatesimize nasıl şeydersin falan filan.. bunlar insanlığın ortak nodları, yani insanlığa ait bir şey. İnsanlık aslında bir şey gibidir, bir meyvenin tek çekirdeği gibi, sadece bizi birbirimize yabancılaştıran esas şeyler, tarihten bu yana gelen, sadece ve sadece şeyi.. kar dışında gözü kardan başka hiç birşey görmeyen, böyle bir avuç yaratıklar, başka bir şey değil yani. Yoksa düşünemiyorum yani, yani sınır çizilmiş, düşünün kuş, zeytin mesele, egeliler diyorki, zeytin egede icat edilmiş, şöyle olmuş böyle olmuş.. oysa kayıtlar var, ispanyada.. ıı.. yani bunun bir mezepotamya ağacı olduğunu yani ve meyvesini ta o bölgeden ta mısıra uzandığını, ordan akteniz ve akdenizden yayıldığı söylenilir. Yukarı mezepotamyanın bir ürünü olduğu söylenir. Artık Amerikada bile zayrin var yani, ekiliyor.. yani insanlığa maal olmuş şeyler, burda acaba millet ve din kavramı otuz bin yıl önce var mıydı? Yani fransız, avusturyalı, alman, kürt, türk, laz, ermeni bunlar var mıydı? Şimdi bunları şöyle bir hepsini böyle iç içe şey yaptığımız zaman gerçekten çok komik şeyler yaşıyoruz, ama neydir bizim bir şey var, sahiplenme, dünya ve biz.. yani şimdi biz bilimde yani gerek müzikte yemekte, ıı.. herşeyde nasılkı evrelselleştirebiliyorsak, yani bir bah, yada shopen yada motzart yani o gün bütün dünya bu şeyi, okuyorsa, dinliyorsa o zaman budur. Yani var olan bir ürünü bir şeye taşımak bütün insanlığın görevi, bunu yapan çok az insanla var hani ve bunlar bunu taşımış, sen kendin çal kendin söyle, ben dünyanın bir numarasıyım de, kim kimi şey yapar.. ama burada şey yani bir futbol maçında, aa biz bütün avrupayı ele geçirdik falan filan, geçersen ne olur? Bütün avrupa senin olsa ne olur? Dünya senin olsa ne olur? Düşün şimdi dünyanın hepsi yunanlı, dünyanın hepsi türk, ne olur? Her kezle türkçe konuşursun, yani mutsuz olursun yani, düşünsene hepsi sarı renk olur düşü, hepsi kırmızı olur yani..

I : Lokantalarınız için neden Çiya ismini tercih ettiniz?

Musa : Aslında Çiya ismini gerçekten çok bilinçli bir şekilde değil, sadece değişik ve farklı bir şey olsun diye çok uzun bir şeydi.. işte bir arkadaşımızın babası bize bir böyle bir uzun çıyanında içinde olduğu uzun bir sözcük söyledi, dedimki amca bu böyle çok fazla, sonra çiya ismi olurmu dedim? O dedi çok

anlamsız dedi, kürtçede sadece dağ demek olur dedi, öbüründe dumanlı yüksek dağlar gibi böyle bir şey, şah şahlı bir sözdü, biz dedik bunu yapalım dedik bunu koyduk. Üç, dört tane seçenek vardı, mesela barak gibi özdek gibi ama çiyayı seçtik. Bu şeyden sonra öğrendik çiya ile ilgili etimolojik şeyler, sonra dedikki biz kürtçede dağ yada zirve anlamına geliyormuş dedik ama laz dediki nah dedi kürtçe bu dedi, lazca kiraz ağacının kıvırcım dedi, gürcü dediki bu dedi gürcülerde horon teperken ayaklarını vurdukları anda çıkan ses dedi, yine karadeniz bölgesinden bir şey onlar balık ağını yaparken düğün anında çıkan sestten bahsetti, daha sonra eski şeyler tıtsinin etimoloji sözlüğünde yemeğin pişirildiği rumca ocak olduğunu öğrendik, Saadettin Kaynak'ın bir parçasının, giresunlu bir türküsü, onun taş plağını bulduk hatta şöyle diyim, ıı.. yani uygur bölgesinin daha doğusunda yani o bölgedeki çince asyadan gelen anlamına geldiğini yani böyle hoşumuza gitti, sonra bunları öğrendik ama. Taş plağı bulduk, besteleri bulduk, ıı.. bütün o yakıtları bulduk, yani özel bir seçim değildi ve o hep isimlerin anlamıda aslında işte asyadan gelen, yemeğin pişirildiği ocak, ateş kıvılcımı, dağ, zirve yani böyle bir sanki farkında olmadan böyle bir benim kimliğime uygun bir şey olmuş. Bende böyle çok milletli ve çok dinli, yani bütün dinlere saygılıyım, bütün milletlere saygılıyım, hani tek millet gibi bir kavramım yada tek din gibi bir şeyim söz konu değil, ben kendimi herkezin malı olduğumu, yani herkesin bileşenini üstümde taşıdığımı, sadece antepli değilim, sadece trabzonlu değilim, her yerliyim yani, sadece türkiyeli değilim yani öyle diyim..

I : Geçen yıllarda İstanbul'da bir sürü osmanlı mutfağı sunulan yeni restoranlar açılmış, buna nasıl bakıyorsunuz?

Musa : Aslında bunlar bir pazarlam dili, şöyle bi defa osmanlılıktan ne anladıkları çok önemli. Osmanlı mutfağı denildiği zaman osmanlı döneminin istanbul mutfağını, istanbul mutfağıysa 16.yy mı? 15.yy mı? 177.yy mı? 18.yy mı? Çünkü her yüzyılda değişik değişik gıdalarla karşılaşıyoruz, değişik değişik methotlarla karşılaşıyoruz, varsa bunun kaynağını koymaları gerek. Peki saray mutfağı is o zaman sarayla ilgili, kayıtlarla ilgili belge sunmaları gerek. Bunun yerine bir Bağdadının bağdatlı yani bağdadının yemek kitabının, Şirvaninin yemek kitabını, Mercek tabbahinin bu üç tane kitabı içerisindeki şeyleri alıp alıp

insanların önüne bu işte kanunu şunu yerdi, yavuz bunu yerdi, işte fatih şunu yapardı, şu bunu yapardı bu nunu yapardı diye, yani böyle bir şey var. Eğerki somut olarak, tabiki bunu bir restaurant sahibinden beklemek olmaz, yani bu anlayış tanrıya bile yemeği yedirttir, yani tanrı bunu yerdi zaten böyle bir Pazar var yani, batıda da var, doğuda da var. Yani işte tanrılar susam yerdi, susam yağı yerdi gibi şeyler var, ama şimdi bunları somutlaştırmak yani somut olarak yani gerçekten şeyler varsa bunları korsun o zaman gerçekten böyle bir şey dersin, hatta bunlarla ilgili biz dergide değerli yayın kurulu üyelerimizle birlikte, yani benim değil onların söylediği birşey, akademisyenlerin söylediği bir şey, Diyorlarki bugüne kadar sarak kayıtlarından bir adet dahi şuanda konuştuğum ana kadar geçerli, bundan sonra çıkarsa bilemem, bir tane yemek reçetesi yok. Biz sadece malzeme listelerinden yolla çıkaraktan şunu güllaç yapmışlar, şurdan şunu yapmışlar, bundan bu yapılmış diye, bunun dışında tanzimat döneminde menüler var, dediğim gibi menülerde çoğu batı şeyi bi yerli olanda bizim bildiğimiz su böreği gibi, hoşaf gibi hani bu tarz ürünler, pilav gibi, dolma gibi bu tarz ürünler. Ama buna böyle mesele diyelim terki bi çeşidiye, şimdi zirvaş, mutan canı, yani böyle dendiği zaman, işte bal yerlermiş, bilmem ne yerlermiş domates girmiş mutfağımız bozulmuş bilmem ne, yani bunlar var, yani sen aslında öyle bir şeyki, esas vakka olan ne biliyormusun, mesele gittiğiniz zaman mutlak niğde'de elma dolması yapınlar size, elma dolmasını yapıyor, bunda saray maray da değil yani, Niğde, halkımın sarayı, mesele et kavurması yapıyor, et kavurmasını balla pişiriyor, pekmezle pişiriyor, kuru kaysırlarla pişiriyor, kuru erikle pişiriyor, zaten bu var, bunları bilmeyip, yani senin özgün adların dururken sen buna böyle bir, işte tuffahiye, sefercebiye.. şimdi bunlar şey değil, güzel yemekler ama bunlar sarayda padişah bunu yerdi, şu bunu yerdi yok sultan süleyman yok portakallı baklava yerdi diyor, biz portakalla ne zmana karşılaştığımızı görsün, bunu hatta aynı şeyi yeme içme dünyasında şeylerde yapıyor,o ingiliz yada amerikali da olan buna bir oryantalist bir şey yapıyor yani, o böyle bir şey, güzel bir hikaye, alıcılar da çok hoş, işte bak böyledir, şöyledir, halbuki bu gün insanlık tarihinin eskiye olan herşeyinin izine her yerde görmek mümkün, yani bir romadaki.. skappideki yazılı olan kaynakların bir kısmını anadoluda görürsün, italya da, romada yaşamazken burada yaşıyor, bunlarla birlikte bir kıyaslama yap. Yada kızıldereliler külle bir çorba yapıyor, bizde külle yapıyoruz. Aslında insanlığın

teknikleri tek, sadece coğrafyalar bizi birbirimize yabancılaştırmış, hani din çıkmış, o çıkmış, bu çıkmış, hepimiz birbirimize sen benden değiliz, diğerisin muamelesi görmüş yoksa hiç şey değil, yani sadece bizi birbirimizden ayıran kıtalar. Başka bir şey değil ve şimdi kıtalar tekrar birleşcek yani biz göremeyeceğiz ama o zaman nasıl olacak.. kim kala kim öle ama böyle bişey yani..

I : Son olarak İstanbul'da sanki yemek konularında biraz paralel dünya gibi bişeyler var, yani kimisi kuru fasulye ekmekle beslenirken, kimisi de lüks otellere helikopterle öğlen yemeği için boğaza gelir, buna nasıl bakıyorsunuz?

Musa : Aslıdan sınıflar keskinleşiyor, sınıflar küçün burcuvazinin olduğu bölgede böyle bir semt oluşuyor, ve paralelinde artık böyle yani batıdaki gibi varoş mahalleleri gibi yada site yaşamı gibi, bence yani Türkiye'nin hak etmemesi gereken bir şey olduğunu düşünüyorum, çünkü bizim en büyük özelliklerimiz, aç kaldığınız anda her hangi bir kapıyı çalın, bu insan yani müslüman olsun olmasın hiç farketmez, ıı.. herhangi bir kapıyı çaldığınız anda, benim tuzum eksin bir parça tuz verirmisin, bir parça şeker verir misin? Ekmek, Yada karnım acıktı, dışarda kaldım.. bunu yaşıtan bir toplumu yani yok etmeye yönelik hamleler bunlar, yani yoksa şey değil, zaten eskiden yani zengini geliyordu ama şöylede bir şey vardı, öyle yada böyle bir terbiye sistemi vardı. Yani zengin toprak ağası dahi olsa, yada kentli zengin dahi olsa, cenazede yoksulun evine buğday götürür, şeker götürür ama bunu zengin iki torba şeker götürürken yada iki torba bulgur götürürken yoksulda yine görürüdü oda ne diyim bir kilo götürürdü, 200 gr götürürdü, mutlak götürürdü, yani bu coğrafyada yaşanmış kültürlerin bize en büyük mirasını çok ciddi bir şekilde maalesef, o yanlış yapılanma, yanlış.. ıı.. kültürel algı ve eğitim mi diyim hani? Bu bizi şey yaptı, yani çok tehlikeye soktu. Ben yinede halk kültüründen umutluyum yani halk kültürü bunun üstesinden geleceğine inanıyorum, yani şey değilim, böyle hani, şimdi mesele hani gidin belli yerlerde, turizmin olmadığı alanlar üzerinde, kentsel dönüşüm, bilmem ne v.s. gibi yada oralar buralar marka şeyler yaratılmayan yerlerde aslında bizim genel kültürümüz yaşıyor, yani o açıdan umutluyum ve onlar o yarattıkları ilişki biçimlerinin içerisinde çökecekler..

I : Bana vaktinizi ayırdığınız için çok teşekkürler Musa Bey.

Zusammenfassung des Gespräches

Der Kreis des Lebens

Auf meine Frage hin, was Essen und Kochen für ihn bedeutet, weiß er folgendes zu antworten:

Beginnend mit der Schwangerschaft tritt der Mensch seine Reise ins Leben an und endend mit dem 54. Todestag, der Tag an dem sich das Fleisch vom Knochen trennt, nimmt diese Reise ein Ende. Der Mensch ist zwar tot und dennoch teilen seine Angehörigen mit ihm das Essen. Sie stehen ihm an diesem Tag bei, damit er es leichter hat, sich von dieser Welt zu trennen. Sie begleiten ihn, so wie sie ihn sein ganzes Leben über am Tag seiner Geburt, seiner Beschneidung, seiner Hochzeit begleitet haben. Die Helva, die zum Todestag gekocht wird, nennt man im Volksmund nicht von ungefähr Lebenshelva. Das Essen bestimmter Speisen geht einher mit dem Anlass, hier den „rites de passage“, die der Mensch gerade durchmacht.

Das Kochen und Essen verbindet den Einzelnen erst mit seinen Angehörigen. Es trägt zur Förderung eines kollektiven Bewusstseins bei. Opferdarbietungen müssen daher auch nach dem Tod des Familienangehörigen oder Bekannten stattfinden, um ihn zu Ehren und um sein Andenken zu pflegen.

Gerade diese Funktion des Essens, die von einem Lebensabschnitt in einen anderen einführt übt eine Faszination auf Musa Bey aus. Für ihn zählt vor allem aber auch der Zusammenhalt des Kollektivs, das diese Erfahrungen gemeinsam durchmacht.

Musa Bey unterstreicht des Weiteren die Bedeutung der Jahreszeiten. Er sehne sich nicht danach im Winter Wassermelonen oder Tomaten zu essen. Im Frühling verlange es ihm erst nach Fisolen nicht im Sommer. Genau so verhalte es sich mit der Zwiebel und der Kartoffel, meint er. Es sei unvergleichlich im Winter eine getrocknete Tomate mit einer Paprikapaste in einen Yufka einzurollen und

genüsslich zu verzerren. Man müsse seinem Körper und den Jahreszeiten Gehör verleihen, sagt er. Musa Bey ist am Land aufgewachsen, seinem Körper sind jene Obst- und Gemüsesorten zugeführt worden, die gerade reif waren und geerntet wurden. Seine biologische Uhr tickt daher richtig. Es verlangt ihn tatsächlich nur nach den Dingen, die zurzeit geerntet werden. Er könne einem Gemüse, das in einer Anlage gezüchtet wird und nicht in der Saison steht, nichts abgewinnen. Dafür kann er seiner Aufbringung dankbar sein, weil dem Stadtmenschen genau diese Erfahrung mit der Natur fehlt. Der Mensch isst heutzutage nicht synchron mit der Natur, weil die Supermärkte ihm das ganze Jahr über Tomaten servieren können. Viele Menschen wissen gar nicht in welcher Jahreszeit, welches Gemüse geerntet wird.

Musa Dağdevirens Bezug zum Essen: Reminiszenzen einer verlorenen Zeit

Musa Bey stammt aus der Gegend von Gaziantep, dem Dorf Nizip. Wenn er sich an seine Kindheit zurückerinnert, dann denkt er an die Eingangshalle in seinem Hof, die von der Familie auch „hayat“, Leben genannt wurde. Im Garten gab es alles, Nüsse, Oliven, Obst und Gemüse. *Tandır*'s „Erdöfen“ gab es und einen Brunnen, in dem Schnee gesammelt wurde. Seine Mutter stand stets am Ofen, an dem er nach der Volksschule selber zu stehen hatte. Aus einer langen Tradition von Bäckern stammend, hatte auch Musa Bey seinen Teil als Kind beizutragen, denn es war seine Aufgabe Holz zu tragen, das Mehl unter dem Brot zu putzen und dergleichen. Es befand sich eine Küche im Garten um die herum sich das Leben der Familie gestaltete. Durch Zuschauen und Übernehmen kleiner Aufgaben lernte Musa Bey wie Weizen gemahlen wurde. Frauen sangen, wenn sie gemeinsam das Korn mahlten.

Interessant an Musa Beys Erzählungen ist, dass er sich mit der Nomenklatur beschäftigt. In seinem Heimatdorf war es üblich, dass man zu allem, das eingemacht, eingelegt oder als Aufstrich und Paste diente, Pekmez sagte. Pekmez bezeichnet aber eigentlich den Traubensirup, unter dessen Vermischung mit Sesampaste und Öl Helva hergestellt wird. Pekmez wird vor allem zum Frühstück gegessen. Vielleicht hat es damit zu tun, dass durch den Begriff Pekmez, der für

die Familie einen hohen Stellenwert hat, die Hierarchisierung zwischen den Mahlzeiten wegfällt. Es mag sich um eine Familientradition handeln, die jede Mahlzeit des Tages als genauso wichtig erachtet und sie genauso zelebriert.

Seinen Geruchssinn schulte Musa Bey bereits als Kind. So ist es eine Familiensitte, ein Spiel, wenn man an den Häusern der Nachbarn vorbeigeht, zu erraten, was sie essen und wie sie das Essen zubereiten. Jedes Haus hat nämlich seinen eigenen Geruch.

Musa Bey betont unter anderem die Aufgabenteilung, die Trennung der Experten-Bereiche. Denn ein Linsensuppenmacher käme nie auf die Idee sich an der kelle paça-Suppe, einer Suppe aus Schafskopf und Beinen zu versuchen. Man lernte das Handwerk von jedem extra. Wollte man Linsensuppe kochen lernen, dann ging man zum Linsensuppenmacher. Wollte man die kelle paça lernen, ging man zum „kellepaçamacher“.

Dass sich jedes Mitglied der kochenden Gesellschaft als ein Teil des Ganzen verstand, fasziniert ihn ungemein. In die Schule nahm jenes Kind, von dem man wusste, dass seine Mutter die besten eingelegten Gurken macht, diese von seiner Mutter mit. Bereits im Kindesalter herrschte also ein Bewusstsein darüber, dass gut gegessen werden sollte und dies lies sich auch verwirklichen, weil man sich untereinander absprach und diese Aufgabenteilung als selbstverständlich hinnahm.

Und einmal ganz vom Geschmack der Feigen abgesehen. Die Region, in der Musa Bey aufwuchs auch einmal beiseite, er verdankt vieles seiner Mutter, sagt er, die für ihr Leben gerne kochte.

Der Vater hingegen war ein Bauer. Aber eigentlich verstand er sich als „aşıcı“, als jemand der die Bäume impft, und heilt und darauf achtet, dass sie gesund wachsen. Hatte der Vater einmal einen Baum berührt, so war es unmöglich, dass dieser nicht gedeihen sollte.

Nachdem Musa Bey's Vater 1972 verstarb, beschloss er zu arbeiten anstatt dem von den Dorfinstituten geförderten Lehrerberuf nachzugehen. Seine Kindheit verbrachte er im Sommer Brot verkaufend in Adana in der TekirYaylası der „Tekir Weide“. Er ging nach Istanbul, weil ein Onkel dort ein Restaurant eröffnet hatte. Dieses führte er weiter. Die Sehnsucht nach dem Land blieb ihm aber

immer. Er konnte dem Stadtleben nicht viel abgewinnen, vielleicht entschied er sich gerade deswegen dazu, abenteuerliche Reisen einzugehen, in Zelten zu übernachten, nur um Kamelmilch zu kaufen und zu verkaufen. Seine Reisen reichten bis in die Mongolei, China und in die Sowjetunion. Er bildete sich selbst weiter. Zu seiner Lektüre zählen, Platon, İbni Haldun und Bertrand Russell. Er war mehrere Jahre als Sprecher der Bäcker Innung in Adana tätig. Selbst während seiner Wehrpflichtzeit war er Koch in der Armee.

Wie lassen sich verschollene Rezepte wieder ausgraben

Der Anlass unserer Zusammenkunft und das worüber ich Musa Bey am meisten ausfragen wollte, war, wie er an die Rezepte herankommt, die ich aus seiner Zeitschrift genommen und untersucht habe.

Es handelt sich hierbei um ein gegenseitiges Sich-Bekochen, erklärt Musa Bey. Wenn in einer Dorf reist, dann besteht er darauf, dass die Begegnung mit den KöchInnen so spontan und natürlich wie möglich ist. Oft kennt er die Rezepte die gekocht werden, ihn interessieren wie es zur Benennung der Speisen kommt und wie die Speisen zubereitet werden.

Er berichtet von dem Fall der *dolma mantısı* (Die Köchin nennt ihre Mantı so, weil sie den Teig wie eine Dolma zuklappt.) und der „*tıktık mantı*“. Diese Art der Mantı heißt gerade so, weil die Zubereitung mit einem Messer erfolgt. Der Mantı Teig wird mit dem Messer recht schnell in kleine Stücke geschnitten, dabei entsteht ein Geräusch, das wie „tıktık“ klingt. Eine onomatopoetische Namensgebung in diesem Falle. Weiters fällt Musa Bey auf, dass ein Koch in Nevşehir nicht weiß, wie ein anderer Koch in Ürgüp nur 100 km entfernt, Mantı zubereitet. Musa Bey legt großen Wert darauf das Vertrauen seiner KöchInnen zu gewinnen. Wenn er zum Beispiel in dem Dorf, das er gerade besucht fragt, ob man Redewendungen zu Pekmez kennt, dann melden sich viele zu Wort und wissen alle möglichen Dinge darüber zu erzählen, aber es sei die 80 bzw. 90-jährige, die sich wirklich auskenne. Informationen in diesem Bereich einzusammeln, sei nur dann möglich, wenn die InformantIn einem auch vertraue. Er versuche deshalb so authentisch wie möglich rüber zu kommen. Die Dorfleute seien leicht zu beschwatzen. Sobald ihnen jemand verspricht, sie aufzunehmen,

sie zu filmen, seien sie bereit alles zu tun. Sie seien zu gutmütig. Dies heißt Musa Bey nicht gut. Er ist der Überzeugung, dass die Dorfleute, die Köche und Produktlieferanten gebührend entlohnt werden sollten, nur so könne man seine Wertschätzung zum Ausdruck bringen und den Leuten verdeutlichen, dass es um wichtige kulturelle Schätze geht, an deren Festhaltung sie beteiligt sind.

Kochen für eine Großfamilie oder ein Familienfest erfordere sehr viel Logistik. Musa Bey sagt, dass die Frau, wenn es darum geht ein Gericht zu kochen, unübertroffen die Expertin ist, jedoch wenn es um das Kochen mehrerer Speisen gleichzeitig für einen wichtigen Anlass geht, dann werden die Männer dazu aufgerufen in der Küche Handanzulegen. Sie legen bereits Hand an, wenn es ums Verkochen von Dingen im großen Stile geht, zum Beispiel wenn große Kessel ins Spiel kommen. Aber in diesem Fall, wenn ein Festessen zubereitet wird, werden die Männer von einer älteren Frau dirigiert. Dass Männer mit ihren Kochkünsten in Restaurants außerhalb des Hauses brillieren erfordert eine solche Vorkenntnis, die ihnen von einer Frau gegeben sein muss, behauptet Musa Bey. Die Frau ist es auch, welche die İşkembe Suppe, die Kuttelsuppe salonfähig gemacht hat. Frauen reinigen die Innereien für die Kuttelsuppe. Seit man die Suppe in den 50er 60er Jahren auch begonnen hat in Restaurants zuzubereiten, ist der Trend aufgekommen die Innereien von einem Kupferschmied kleinschlagen zu lassen. Die Frauen seien mit den vom Kupferschmied geschlagenen Innereien nicht zufrieden gewesen, weil es nach Kupferblech schmecke. Es ist anzunehmen, dass es auch daran liegt, dass die Innereien nicht richtig verarbeitet werden, zumal die Frau in diesen Vorgang nicht eingebunden war. Bezüglich der Kebab's sagt Musa Bey, dass Adana- und Urfa Kebabı von Frauen zubereitet wird, wohingegen Kıyma, Faschirtes und Kuşbaşı Kebabı, Kebap aus klein geschnittenem Fleisch eine Männersache ist. In der Gegend von Kastamonu seien sehr häufig Männer in der Küche anzutreffen, dies stelle jedoch eine Ausnahme dar.

Musa Bey weiß darum bescheid, dass sich die Art ein Gericht zu kochen nicht nachahmen lässt. Ein Mensch ein Gericht. Mit dem Tod seiner Mutter verbindet Musa Bey, den Verlust des Geschmacks von gerösteten Bakla mit Eiern (die Familie Musa Beys sagt zu Fisolen Bakla). Als Totenschmaus soll eine Verwandte dieses Gericht zubereitet haben. Als würde seine Mutter aus dem Jenseits auf sie herabsehen und spotten: „Hah, hättet ihr wohl gerne, das

Geheimnis nehme ich mit ins Grab!“ sagen. Mit dem Tod eines Menschen geht der Verlust seiner unvergleichlichen Handfertigkeit einher. Seit dem seiner Mutter habe er ein Wettkochen initiiert, worin jedes Familienmitglied, das gerne kocht, der Reihe nach sich an der Zubereitung der gerösteten Bakla mit Eiern versucht. Vergebens musste die Familie feststellen, dass es nicht möglich war ihr das Wasser zu reichen. Jeder Mensch hat einen anderen Geschmack. Vielleicht freut er sich aus diesem Grund umso mehr, wenn ihn Gäste in seinem Restaurant ansprechen und sagen, dass die Speisen sie an etwas erinnern, dass sie in ihrer Kindheit gegessen haben. Musa Bey's Ziel ist es die traditionelle Küche davor zu bewahren in Vergessenheit zu geraten. Er sammelt Rezepte und mit ihnen auch regionale Kochtechniken, obwohl er über die Unnachahmbarkeit der KöchInnen und ihrer Handfertigkeiten bescheid weiß. Selbst wenn es nicht so schmecken kann wie früher einst, so geht es ihm eher darum die Machart einer Speise für die Nachwelt festzuhalten, das Kulturerbe zu pflegen.

Warum sich Musa Bey gerade auf die Suche nach alten heute nun mehr unbekannten Rezepten macht, ist interessant. Er weist daraufhin, dass in den letzten Jahren viel mehr recherchiert und festgehalten wird als in den ersten Jahren der Republik, wo die Recherche um die eigene Folklore im Trend war und man auch der Küche eine große Bedeutung beimaß. Allerdings, meint Musa Bey, sei sehr auffallend, dass die Rezepte aus dieser Zeit bereits an den Esstrend der 20er und 30er Jahre angepasst war, sodass die Authentizität der gesammelten Rezepte nicht gegeben sein kann.

Gerade das Geschäft mit dem Essen, aber auch der Geschmackswandel der alleine schon zwischen zwei Generationen besteht, macht es umso wichtiger in dieser schnelllebigen Welt, Dinge festzuhalten und sie weiterzugeben. Musa Bey nennt das Beispiel seiner Tante Ayşe, die der Familie ein Festmahl zubereitet hat, eine Tafel auf der nur Vogelmilch fehlte, wie es ein türkisches Idiom so vortrefflich auf den Punkt zu bringen vermag. Jedoch als Musa Bey die Tante nach dem alten Rezept des Linsenbrots fragte, wurde er von ihr verpönt. Das seien doch Großmutter-Rezepte, das wolle doch niemand mehr essen. Heute sei es die *Tarhana* Herstellung, die im Trend liege. Die Esskultur steht vor allem unter dem Einfluss der Wirtschaft, das dürfe man nicht vergessen. Musa Bey's Berichte bestätigen diese Erfahrung.

Die Zeitschrift *Yemek ve Kültür*

Der Gründung der Zeitschrift *Yemek ve Kültür* ging eine langjährige Planung mit Turgut Çeviker, der Familie Kut sowie Nazli Piskin, Musa Bey und seiner Frau Zeynep voraus. In erster Linie war die Absicht der Gründer der Frage nachzugehen, wie sich die Esskultur nicht nur in der Türkei aber auch in den Nachbarländern gewandelt hat. Wie sich der Einfluss des Westens im Essen widerspiegelt. Wie sich die Ernährung aufgrund der Industrialisierung verändert hat, das ist eigentlich die Hauptfrage, der die Zeitschrift nachgeht. Vor dem Erscheinen hat man sich zunächst auf die Aufgabenverteilung einigen müssen, aber auch darauf, ob man die Begriffe türkische und kurdische Küche verwenden soll. Nach einer Vorbereitungsphase von drei Jahren, erscheint die Zeitschrift nun seit acht Jahren im Dreimonatetakt.

Musa Bey hat vor ein Buch über die Verwahrlosung der türkischen Lebensmittelherstellung zu schreiben. Hier sollen nun ein paar Begebenheiten genannt werden, die ihn sehr beschäftigen.

Man verlasse sich heutzutage auf das, was man im Supermarkt erhält. So habe der lösliche Nescafe seinen Weg auch in das Dorflokal gefunden. Man biete keinen wirklichen Kaffee an. Das Angebot an Kräutertees sei ebenfalls zurückgegangen. So verhalte es sich auch mit der Butter. Der Bauer greife lieber zur Margarine im Regal als die Butter selbst herzustellen. Man führe sich ungesunde Fettsäuren zu, anstatt die dorfeigene Butter zu konsumieren. Ebenso verstehe er nicht, warum man überhaupt Gewächshäuser betreibt, um Gemüse und Obst zu essen, das man genauso gut ein paar Monate später an der freien Luft ernten könnte. Wer habe Gewächshäuser wirklich nötig? Genauso sei es ihm unverständlich, warum man sich genmanipulierte Lebensmittel kaufe.

Der Begriff Bio-Bauer ist ein weiteres Thema an dem Musa Bey sich stößt. Die Bauern seien dermaßen darauf erpicht mit der Zeit und den Massenprodukten mitzugehen, dass sie nicht einmal aufzählen könnten, welche Weizensorte sie anbauen. Sie könnten es ihm nicht sagen. Die neue Mode Biofarmen zu betreiben sei lediglich nur ein anderer Name für das gleiche Produkt. Musa Bey sieht im Geschäft mit dem biologisch kontrollierten Anbau lediglich eine Vermarktungsstrategie. Musa Bey geht das Geschäft mit den Bioprodukten so

sehr auf die Nerven, dass er seinem Bekannten, von dem er selbst sein Obst und Gemüse bezieht, damit gedroht hat, ihm die Freundschaft und das Geschäfts zu kündigen, sollte er sich als Biobauer versuchen.

Musa Bey versucht durch seine Zeitschrift *Yemek ve Kültür* ein Bewusstsein für die lokale Küche und ihre Spezialitäten zu entwickeln.

In Gaziantep soll er auf Gehör gestoßen sein. Frauen sollen sich gefragt haben: Warum müssen wir nach Istanbul fahren, um die Mas Suppe zu essen, wo doch die Mas Suppe eine Antep Spezialität ist? So sei es ihm gelungen Frauen dazu zu bringen sich der traditionellen Mas Zubereitung anzunehmen und die Mas Suppe wieder aufleben zu lassen.

Nicht von ungefähr nennt Musa Bey seine Artikel „Das Wasser von Kars“, „Malatayas Joghurt“ oder „Marillen, in der Sonne Vans getrocknet“. Es geht Musa Bey darum die kulinarischen Eigenheiten der genannten Geographie hervorzuheben. Zu diesem Zwecke verlangt es nicht nach ausgefallenen Rezepten, sondern nach dem Bewusstsein für die natürlichen und selbstverständlich erscheinenden Produkte einer Region.

Abstract

Die vorliegende Arbeit beschäftigt sich mit der türkischen Esskultur und ihren charakteristischen Eigenheiten. Begonnen mit einem kleinen Abriss der Geschichte der türkischen Küche wird auf den Stellenwert des Essens in der türkischen Gesellschaft eingegangen. Außerdem wurde der Herkunft einzelner Speisen nachgegangen, sowie der Tendenz eines Nationalismus in den Küchen. Es wurden 140 Rezepte aus der Zeitschrift *Yemek ve Kültür* ins Deutsche übersetzt und nach ihren regionalen Besonderheiten untersucht. Im Zuge dessen wurde ein näherer Blick auf religiöse und gesellschaftliche Feste bei denen spezielle Gerichte serviert werden gerichtet. Im Anhang findet sich ein Interview mit Musa Dağdeviren, der zu Themen der türkischen Küche befragt wurde.

Lebenslauf

Schulischer Werdegang

1990 – 1994	Volksschule 2320 Schwechat
1994 – 2000 Schwechat	Bundesrealgymnasium 2320
2000 – 2004	Bundesrealgymnasium 1110 Wien
2004	Matura
2004 – 2007 Universität Wien	Studium der Geschichte an der
Seit WS 2007 Wien	Studium der Turkologie an Universität

Berufliche Erfahrungen und Praktika

2006-2009	IFES-Meinungsforschungsinstitut
2009-2010 Universität Istanbul	Erasmusjahr an der Bosporus
Oktober 2010-Jänner 2011 Generalkonsulat	Praktikum im österreichischen Istanbul