

## Kuşadası'nda Yaşanan Demografik Sonuçların Giyim, Kuşam ve Mutfak Kültürü Üstündeki Etkileri

Hayat neyle devam eder? Elbette yemek-içmekle. Oksijen kadar önemlidir yemek-



çemek, çünkü hayat ancak damak tadımızı bulduğumuz kadar güzeldir! Öyleyse mesele sadece karnımızı doyurmak mıdır? Sanıyorum öyle olsaydı yemek yapmak diye bir şey olmazdı. İnsanlık tarihi kadar eskidir, insanoğlunun yaşadığı coğrafyalarda ona sunulan besinlerin bir araya getirilerek elde ettiği tatların, hayatımıza yön vermesi. Belki de böyle olmuştur

tarihin şekillenmesi ve sanıyorum yemek içmek diye bir şey olmasaydı, tarih de bu boyutta gelişemezdi! Hatta/belki de bu kadar savaş da olmazdı. Çünkü midesi ne kadar aç, o kadar huzursuz; ne kadar tok o kadar gamsız, kasavetsizdi insanlık!..

Sanıyorum bu dediklerimi en iyi, tarihe baktığımızda önümüze hatları ve güzergahlarıyla üç kıtayı kapsayan "Baharat Yolu" denilen, Orta Çağ ticaretinin oldukça ihtişamlı ve renkli haritası destekleyecektir. Çünkü binlerce yıl önce doğu ülkelerinde kullanılan baharat, Avrupa soylularının sofrasına girince çok önemli bir ticaret ürünü haline gelmişti ve işte bu noktada o tatları tatmaya muktedir olabilmiş, -kendi zamanının en iyi şartlarında yaşamış şanslı kesimin- belli güzergahlardan bu ticarete yön vermeleri, beraberinde pek çok alışverişle birlikte kültürlerin de birbirini tanıyıp kaynaşmasına, keşfetmesine, sahip olmasına sebep olmuş; diğer taraftan hırs dediğimiz unsur da böyle insanların DNA'larında yer ettikçe, sahip olma duygusu, rahat yaşam ve değişik keyif unsurları artmış, bizleri, bugünkü zevklerimiz ve algılarımızın ekseninde şekilden şekile sokmuştur...

1000 yıllık uygarlık kalıntılarını coğrafyasında barındıran Kuşadası, eskiden olduğu gibi adını hep denizcilikle duyurmuş, eski tarihlerden beri belde iskenin olmasının yanı sıra, bugün Küçük ada dediğimiz fakat o yıllarda "Korsan Adası" olarak bilinen, sandallarla çok kolay gidilecek bir ada parçasının konumu nedeniyle, - iyi niyetlisinden kötü niyetlisine-, pek çok denizciye yol gösteren fenerinin varlığı, yerleşkedeki yaşamların çeşitliliği ve çok yönlülüğü bakımından, bizlere farklı güzergahlar çizmiştir/çizmektedir. Antik çağda Efes'in altın çağlarını yaşadığı dönemlerde yine Efes'in bir uzantısı olarak yaşamları besleyen Kuşadası, o zamanlar da kıyıları boyunca Efes'in zengin kuyumcularının dinlenmek için yaptıkları villaları ve hararetili yaşantısıyla aynı popülatesini çağ, teknoloji ve anlayış farkını, o gün olduğu gibi bugün de gözler önüne sermektedir. M.Ö. 64- M.S. 24 tarihleri arasında yaşamış olan ünlü Anadolu tarihçi, coğrafyacı ve filozof Strabon, "Mykale Dağı'nın yakınından, Samos Boğazı'ndan geçerek Ephesos'a deniz yoluyla giderken sağla, Ephesoslular'ın kıyısına geliriz. Bu deniz kıyısının bir kısmı Samoslular'ın elindedir. Kıyıda önce, denizden üç stadion (yaklaşık 200 metreye tekabül eden antik döneme ait bir uzunluk birimi) içeride olan Ponionion bulunur. Burası Pan-Ionia denen birliğin bulunduğu yerdir ve burada her yıl Ionia'luların geleneksel festivalleri yapılır,

Helikonla Poseidon'u onuruna kurbanlar sunulur ve Priene'liler bu törenlere rahip olarak hizmet ederler. ...Sonra, önceleri Ephesuslular'a ait olan Neapolis gelir. Şimdi burası Samos'lularındır ve burasını daha yakın olduğu için Marathesion'la değişmişlerdir. Buradan sonra Agemennon tarafından kurulan ve askerlerin bir kısmı tarafından iskan edilen ve içinde Artemis Munykhia'nın tapınağı bulunan Pygale kasabası gelir. Kaba etlerine arz olan bir hastalıktan ötürü Agemennon'un askerlerinin bir kısmının burada kalmasından dolayı bu uygun isim buraya verilmiştir. Daha sonra Ephesos Artemisi'nin tapınağının bulunduğu Panormos adasının liman ve sonra Ephesos kenti gelir. Aynı kıyıda denizden çok yüksekte çoğu selvilerden meydana gelmiş her çeşit ağacın yetiştiğı şahane bir koruluk olan Ortgia da bulunur. Ortygia'nın ortasında Kenkhrios Çayı (Küçük Menderes Çayı) geçer; burada Leton'un doğum sancılarında sonra yıkandığı, söylenir, çünkü efsanevi doğum sancısı burada meydana gelmiştir. Sütanne Ortgia'nın ilk defa süt verdiği kutsal yer ve tanrıçanın doğum sancılarında kurtulduktan sonra altında ilk defa dinlendiğı zeytin ağacı buradadır...) diyerek bölgede tarihi, sosyal, kültürel, folklorik pek çok konuyu ve döneme ait yaşantıyı anlamamıza yarayacak bilgiler vermektedir. (1) Benim merak ettiğim ise, işte bu topraklarda Helikonla Poseidonu onuruna, geleneksel olarak sunulan kurbanlarla birlikte düzenlenen festivalde, insanların yeyip içtikleridir. Kurban edilen et, acaba, kalınca bir metal sopaya geçirilip, ateş üstünde çevrilirken, yağları aka aka mı közlenmiştir? Ya da kadim tatlardan biri olan zeytin yağa ile tava mı yapılmıştır? Pişen et, buğdaydan yapılmış esmer bir ekme ve üzüm şarabıyla mı içilmiştir? Peki ya, deniz ürünlerinden neler vardır başka sofrada. Zeytinyağı ot yemeklerinden de kavrulmuş mudur?..

Sebahattin Türkoğlu "Efes'in Öyküsü" adlı eserinde (s.114), Efes'in terk edildikten sonra halkının İzmir ve Kuşadası'nda yaşadığını belirtmektedir ki bu saptamalar, Kuşadası'nın demografik yapının daha köklü verilerle araştırılıp incelenmesi ve bizlere bilimsel veri toplama bakımından bir yol haritası çizmektedir. Yine, Fransız Gezgin Charles Texier, Osmanlı Sarayının izniyle 1842'de yaptığı Ayasuluğ (Selçuk) gezisinde yolunu Kuşadası'na da düşürmüş, Kuşadası halkının iyiliğini, taş döşemeli sokaklarını, günlük işler için kullanılan Küçük Han'ını ve dört köşeli kalesi ile St. George Kilisesini, ünlü yapıtı "Küçük Asya" kitabında öve öve bitirememiştir. Kuşadası'nın tarihsel ve toplumsal evrimine göz attığımızda tarihten bu yana Hititlerden İyonlara, Romalılarından Türklere özümlemlenip ayıklanarak, katışıp ayrışarak uç uca XX. yüzyıla kadar gelen süreçteki sahip olduğu kimlik yapısına baktığımızda, 1800'lü yıllarda çoğunluğu Müslüman ve azınlık olarak da Rum, Ortodoks, Yahudi ve Ermenilerin bulunduğu kozmopolit yaşamı içinde değerlendirdiğimizde, ticareti Rum ve yabancı uyruklu kimselerin yaptığını görmekte birlikte, "ticaret yapmanın Müslüman kesim için günah olduğu" anlayışının bilinçli olarak yaygınlaştırıldığı o dönemlerde, Türklerin çiftçilik ve hayvancılık dışında başka işlerle uğraşmadıklarını ve bu günah kavramı yüzünden ellerini eteklerini ticaretten inançlar çerçevesinde çektilerlerinden, Türklerin kendi kaderleri içinde kavrulup gittiklerini görürüz. Osmanlı döneminde İstanköy (Kos Adası), Girit, Rodos ve Mora gibi çevre adalardan gelen ve Yunanistan'da yaşayan Müslümanların, yaşadıkları yerlerde Rumlar ve Hristiyan bazı kesimler tarafından rahatsız edilmeleri sonucu Kuşadası'na göç etmeleri, burayı mesken edinip birbirleriyle kaynaşmaları ve hali hazırda sayıları çok az olsa da böylece var olan Yörüklerle bugünkü Kuşadası'nın yerli halklarını oluşturmaları, ancak devam ettirdikleri kültürel paylaşımları zaman içinde birbirleriyle kurdukları güzel ilişkiler sayesinde biçimleyerek;

toplumsal bir boyuta taşıyabilmişlerdir. O nedenle kültürel öğeleri derleyip incelerken, demografik verileri doğru şekilde yerine koyma gayreti bizlerin, bu belgeleri daha iyi anlamamıza, olayları daha sağlıklı değerlendirmemize, en önemlisi de yapılan çalışmalara bilimsel bir boyut getirmemize neden olacaktır. Kuşadası'na zamanın her döneminde göç için tercih edilen bir yer olduğu için bu göçler hiç bir zaman son bulmamıştır. Deniz adalarından yapılan göçlerin yanı sıra Anadolu'dan yapılan göçlerin ardı arkası kesilmemiş, özellikle Cumhuriyet yıllarında, Karadeniz bölgesinin pek çok ilinden, Kayseri, Konya, Denizli, Diyarbakır, Ağrı, Urfa... gibi illerden yoğun göçler almıştır. Beldede gelişen turizm faaliyetleri sürekli ve alternatifli bir talebi besledikçe, bir zamanlar beldenin normal nüfusunun ihtiyaçlarına cevap verebilen alt yapı ve üst yapı hizmetleri, yaşam kalitesi, kişi başına düşen sağlıklı yaşam koşulları bir anda sosyal hayatta bir daralmaya neden olmuştur. Hatta bu göçler öyle bir hale gelmiştir ki Kuşadası'na bir zamanlar turist olarak gelen önemli bir nüfusun beldeye yerleşmesi, Kuşadası'nı bir anda bir dünya kenti haline getirmeye doğru adım attırırken, bizlere gelecek adına çok yönlü bir kent gelişimi stratejisi ve planlaması yapmamız gerektiği konusunda hesaplar yapmamızı çağırıştırılmaktadır...



**Sadrazam, Öküz, Kara,  
Damat Mehmet Paşa  
(D. ? - Ö. 1619)**

Yeniden geçmişe dönecek olursak, Kuşadası'nı, özellikle Osmanlı ve Kurtuluş savaşı sonrasında adalardan yapılan göçlerle birlikte değerlendirdiğimizde, o dönemlerdeki toplumsal yaşantının yarattığı devinim ve -o dönemin köklerine mensup hattında- gelenek, görenek ve paylaşımlarını devam ettirdiğini görürüz. Kuşadası'ndaki Antik Çağa ait kalıntıların dışında görülebilecek eserlerin büyük bir bölümünün Türkler tarafından yapılması ve buna örnek olarak, 1618 yılında, 17. yüzyıl başlarında, Osmanlı Sadrazamlarının 55. olan Öküz Kara Damat Mehmet Paşa tarafından yaptırılan Kervansaray, Cami, Mektep, Medrese, Hamam, Çeşme, Karakol ve tüm köyü çevreleyen Sur gibi köklü yapıların inşa edilmesi, bu dönemde bölgenin stratejik, ekonomik ve siyasi bakımdan ne denli önemsendiğinin bir kanıtıdır... (Not: Öküz Mehmet Paşa'nın "Öküz" lakabı, İstanbul/Karagümrüklü olan babası Kara Ali'nin öküz nalbantı olmasından kaynaklanmaktadır. Esmerliğinden dolayı "Kara", Mısır'daki asi köleleri tepelemesi nedeniyle I. Ahmet'in yedi yaşındaki kızı Gevherhan Sultan ile

evlendirilmesi nedeni ile saraya damat olarak alınmasından "Damat" lakabını almıştır fakat, en yaygın lakabı "öküzdür." Prof. Dr. Rukiye Eser Gültekin)\*



*(Selçuk'ın cep telefonlu, pazarcı efesi (11.08.2015) yer: Kuşadası/İkiçeşmelik salı pazarı)*



*(Selçuklu Gökçeada köyünden Faruk Özgür Efe'm ve ben Silvan Güneş. Tarih 11 Ağustos 2015 ve bu fotoğrafın bu tarihe kayıtlı olduğunu belgelemek için Selçuklu Efe'm ile özellikle fotoğraf çektirdim. Çünkü, Faruk Özgür kendini bildi bileli hep yörenin geleneklerini ve aynı zamanda Efe geleneğinin, Milli Mücadele ruhunu da üstünde barındırarak simgeleşmiş olan, Zeybek kıyafetini giyiyordu. Bu geleneksel giyim-kuşam her ne kadar daha eski zamanların bazı parça ve aksesuarlarından arındırılmış olsa da, yöre insanının geleneklerine bağlılık ölçeğindeki hassasiyeti yanı sıra yapısal olarak bir neslin tarzına, tavrına ve fizyolojik yapısına örnek olarak da karşımızda duruyordu. Yaşını bilmeyen, takriben 80 küsur yaşlarda olduğunu tahmin ettiğimiz bu Efe'miz, her salı günü Kuşadası'nın İkioluklu mahallesine kurulan pazara gelmekte ve ürettiği sebzeleri tezgahında satmaktadır. Ayrıca, cep telefonu da kullanmaktadır. )*  
(Silvan Güneş)

Tüm bu veriler ışığında, bir taraftan adalardan gelen halkların kültürel kimliğiyle, Yörük dediğimiz kara parçasının halklarının -zaten pek çoğu ortak olan ve fakat usûl, ifade, sunum gibi kendine has tarzların- birbiriyle aynı havuz içinde yoğrulması ekseninde, ortaya çıkan kültürel kimliklerinin girift bir şekilde birbiriyle buluşması, buradaki homojen yapının temel taşıdır. Bir tarafta, kara kültürünün ağırlıklı olarak toprak ve hayvancılıkla geçimini sağlayan, buna bağlı üretim kanallarının sonucu ortaya çıkan yeme-içme ve onun tetiklediği giyim-kuşam kültürü; bizleri daha çok, dokumacılık unsurlarının üzerinden verilere ulaşmamızı sağlarken, diğer taraftan da denizcilik ve deniz ürünleri üzerinden geçimini sağlayan, ticaret yapan, yanı sıra ikinci bir dil de bilme ihtimalinin yüksek olduğu bir sosyal insan olma vasfıyla, deniz coğrafyası üzerinden kültürel, siyasi, ekonomik gelişiminin yaşamını kattığı değerle, bu unsurlara bağlı olarak hayatını düzenleyen insanların yaşadığı yerdin Kuşadalıların varlığından söz edebiliriz...



*(AYDINLI ZEYBEKLER: Fotoğrafta iki zeybek ve sağ başta bir esnaf var. Esnaf bir locaya bağlı. Zeybekler ise baştan aşağı silahlı)*



*oynayan zeybekler tablosu.)*

Hal böyle olunca, karasal üretimin içinde olan halk ile deniz aşırı gidiş-geliş yapan kısım arasındaki giyim-kuşam farkı mutlaka göze çarpacaktır. Öyle ki, Ada insanı, tarihsel süreç içinde kıyı şeridinde yaşayan kimselerin daha sade ve ince kıyafetleri tercih ettiği görülürken, kara insanının giyim-kuşamı, diğerine nazaran daha çok katlı ve çeşitte olmalıdır, diyebiliriz. Çünkü toprak ve hayvancılıkla uğraşan insanların bedenleri yaptıkları iş ve iklime göre korumak için giydikleri kıyafetler, mutlaka coğrafyaya uygun olmalıdır. (*Osman Hamdi'nin tavla*

Bu yaşamın tam tersi, deniz ticaretiyle geçimini sağlayan kesimin ise daha az yoğunluk göstermesi ve sade olması olağan bir durumdur. Nitekim Adalardan gelen yerli halkın, özellikle kadın kıyafetlerine baktığımızda, içlerine terlik olarak sade hazırlanmış fanılanın dışında üstlerine düz, bazen kumaşın kendinden desenine göre çiçekli basmamsı kumaşlardan bir elbise giydiklerine, sokağa çıkarken ise kendilerini saklamak için bellerine ve başlarına doladıkları iki parçadan oluşan bir peştamal taktıklarına şahit oluruz. Tarım ve hayvancılıkla uğraşan kesim ise Aydın Yöresinde giyilen kadın ev erkek kıyafetlerinin aynısını giyinmiştir, fakat bu giyim tarzlarının yoğunluk kazandığı yerler, mutlaka iki kesimin ikamet ettikleri mahallelere göre değişebilmektedir... Evliya Çelebi seyahatnamesinde, Kuşadası'ndaki köklü binaları ve yerleşimle ilgili bilgileri verdikten sonra, "...Suları çok lezzetlidir. Su ve havası güzeldir. Delikanlıları Cezayir elbisesi giyerler. Bahadır yiğitleri olur. Kadınları çeşitli tamtaha, çuha (gabardin dokuma çeşidi), ferace giyerler. Namuslu kimselerdir. Üzüm, incir kurusu, susamı, fıstığı, sanaveri (kozalak biçiminde), bademi dünya yüzünde yoktur..." demektedir. (Evliya Çelebi, Tam Metin Seyahatname, Cilt 8, s.5533). Evliya Çelebi, seyahatnamesinde o dönemlere ait daha ek çok bilgi vermekle birlikte, Bu bilgilerden de hareketle, Kuşadası'ndaki erkeklerin kıyafeti Cezayirli erkeklerin giydiği kıyafetlerle benzerlik gösterdiğini söyleyebiliriz.



Yörede oynanan oyunlar, zaman içinde halkın kendi içinden çıkmış kimselerin, duygularıyla harmanlanmış, ezgilerinde vücut bulmuş oyuna dönüşmüştür ve fakat ne yazık ki zamanında araştırma ve derleme çalışmaları yapılmadığı için bunlar kayıt altına alınamamıştır. Yine de karamsar olmamak gerekir! Çünkü bizlere sadece anlatılan ve var olan hikayelerden yola çıkarak elde edilen verilerin bir araya getirilip birleştirilmesi dahi, bizlerin bu konuda fikir sahibi olması açısından önemlidir. O nedenle bugün dahi ivedilikle yapılabilecek çalışmalar, bizlere güzel bir sürpriz yapabilir! Özellikle 1920'de Milli Mücadele yıllarında, Demirci Efe ile Yörük Ali Efe'nin Kuşadası üzerinde çok büyük etkisi olmuş, Kuşadalı genç delikanlılar zaman zaman zeybek kıyafetlerine kuşandıkları silahlarla vatani korumak için kendi (*Demirci Efe*) buldukları mevkilerdeki dağlara çıkmışlardır.



Fakat bunların hiç biri daha öncesinde Aydın yöresinde olduğu gibi eşkıyalık ya da yöre insanına zarar verecek bir örgütsel yapı içine bürünmemişlerdir. Bunlardan biri de Ziya Soydan'dır. İşte, karasal kültürle yapılan alış-veriş ve pazar kültürünün etkileşimi bir anlamda giyim-kuşamdaki tercih ya da alternatifleri değiştirdiği gibi bu, yörede oynanan oyunlar üzerinden hem zeybeğimsi hem de karşılama türünden oyunların oynandığı bir adım yapısına dönüşmüştür. Kuşadası'na 20 km'lik mesafesiyle en yakın beldelerden biri olan Selçuk, Zeybek oyunlarında oldukça güçlüdür. İzmir'e gitmek için, mutlaka bu beldeden geçilmesinin yanı sıra, bu iki kasaba arasındaki yakınlığın doğurduğu alışveriş, aynı zamanda kurulan sağlam ilişkiler neticesinde izdivaçlara da neden olmuş, böylece, iki farklı kültürü, yaka gibi bir araya getirmiştir.

( *Yörük Ali Efe* )

Enver Behnan Şapolya, "efe zeybek, kızan" konusunda yaptığı araştırmasındaki gözlemleriyle, bizlere bu konuda en net bilgiyi vermektedir. Şapolya gözlemlerini bizlere şöyle aktarmaktadır. "1938 yılında ikinci defa buralarda zeybeklerle görüşmek üzere dolaştığım zaman, Koçarlı ve Dadaş ve Germencik'ten başka yerde zeybeğe rast geledim. Bu havalinin yaylalarında dolaşan Yörükler arasında da zeybek elbisesi giyenler vardır. Kuşadası'nda Varsaklar, Afyon taraflarında ise Sarıkeçililer. Bey dağına Çakal Yörükler konarlar. Denizli vilayeti civarında Dinar ve Çivril kazalarında Horzum, Mucan aşiretler vardır." (2) Bu araştırmadan, Kuşadası'nda Varsaklar'ın yaşadığını öğreniyoruz. Peki Varsak ne demektir? Başbakanlık arşivlerine göre Varsak, Varsaklar, Varsaklı Türklerde bir cemaat adıdır. 1071 yılında, Türklerin, karma halklardan oluşan Bizans ordularıyla yaptığı savaş sonucu elde edilen zaferin ardından, Anadolu'ya oymak, aşiret ve cemaatlerin yaptığı göçler, Türklerin kurmuş olduğu teşkilatın siyasi, ekonomik vb yapısına göre sistemli ve eşit şekilde yurdun her tarafına sağılarak yerleştirilmeleri sonucu buraları, yurt edilmiştir. İşte, o cemaatlerden biri olan Varsaklar'ın yerleşim yeri Kırşehir, Bozok ve Adana Sancakları, Kars-ı Zülkadriye Kazası (Meraş Eyaleti)'dir ve bağlı olduğu topluluk Yörükân Taifesindedir. (Varsak Cemâatı, Mamalu Aşiretindedir.) (3) Varsak'ın diğer anlamları ise; \* -Eski harp aletlerinden bir çeşit yatağan, kısa kılıç. \* - Taşçıların taş kırdıkları büyük çekiç demektir. Eskiden insanlara yaptıkları işe göre verilen lakaplardan da yola çıktığımızda, Varsakların demircilikle uğraştıklarını, yatağan gibi savaş aletleri yapma konusunda zanaat sahibi insanlar olduklarını ve bu yetenekli insanların aynı zamanda iyi birer savaşçı olduklarını da tahmin edebiliriz. Yine Antalya'nın merkez ilçesi, merkez bucağına bağlı, "Varsak" adında bir yerleşim birimi vardır. (Bu oymak, aşiret ve cemaatler yerleştikleri yerlere genellikle kendi lakaplarını verdiklerinden, bu bölgede yaşayanlar ile kan bağı da mümkündür). Bununla birlikte, bugün Varsaklar'a Tarsus ve çevresinde de izlerine rastlanmaktadır, ayrıca Güney Anadolu'da yaşayan ve Maraş'tan Mersin'e kadar olan bölgede de Varsak Türkmenlerinin yaşadığını biliyoruz.

Bunların özel bir ezgiyle söylediği koşmaya da "varsacı" denilmektedir. (Şimdi tüm bunların Kuşadası ile ne gibi bir alakası vardır? dersiniz, işte o ilişkiyi Kuşadası'na da yerleşen bu aşiretin, geleneksel ve kültürel yapısını araştırıp elde edilen veriler doğrultusunda, -ortaya çıkabilecek ortak kültürün konuyu antropolojik aşamaya getirmesi, halk bilimine çok değerli katkılar sağlarken, bizleri -belki de şimdi tahminde bulunamayacağımız- kadar güzel sonuçlarla karşılayacaktır...). Ve fakat, Varsaklar kendilerini aynı zamanda "Varsah, Farsak, Fersah" biçiminde de ifade ettiklerinden, "v" kelimesinin zaman içinde yumuşayıp "f" ye dönüşüp, değişime uğraması dahi, araştırmaya yeni veriler kazandırmaktadır. O nedenle aynı kaynağı bir de "Farsak" olarak taradığımızda, bu sefer karşımıza, "Fersak" adında bir aşiret çıkmaktadır ve bu aşiretin Aydın ve Saruhan Sancaklarına yerleştiğini ve Konar-Göçer Yörükân tâifesinden olduğunu görürüz. (C. Türkay, age, s 78). "Aydın İli Tarihi" (4) adlı eserde ise Farsaklarla ilgili -geliş tarihi bakımından- başka bir görüş ortaya atılmıştır. Kitapta yazılana göre, Kozanoğulları Oymağından olan olan Farsak Yörüklerinin 1711 tarihinde Aydın Vilayetine geldiği, Çine ve Mazun Dağlarına, Savren Deresi ve Cincin Köyleri'ne iskan edildiği, Mazun Dağına inenlerin yazın dağın eteklerine indiği, kışın ise dağın yukarılarına çıktıkları yazmaktadır. Bu durumda, Kuşadası'nın kara kesimini oluşturan sakinlerinin "Farsak" Aşiretinin Konar-Göçer Yörükân taifesinden olduğunu söylersek, yanlış bir saptamada bulunmuş olmayız. Hal böyle olunca, "hem Aydın'a hem de Saruhan Manisa merkezli Saruhan Sancağına bağlı olarak ikamet etmeye başlayan Farsaklar, buradan öyle tüm çevreye ailelerin dağıtılmasıyla buraları mesken edinmiş ve zaman içinde çoğalan nüfusları sayesinde bölgenin sakinleri haline gelmişlerdir." diyebiliriz. Kanımca, burada Farsakların Kuşadası'na geliş tarihlerinde bizlere şahitlik edecek en önemli unsurlardan biri de Adalızade Mezarlığında bulunan eski mezar taşlarının üzerlerinde yazanlar olacaktır. Yanı sıra, Farsaklar bölgeye her iki tarihte de gelmiş olabilirler fakat, yukarıda ilk ve son verdiğim, Osmanlı Arşivlerinde tarihlenen bilgiler, eldeki verilere göre asla tartışma götürmez. İşte bu noktada, gerek giyim-kuşamda, gerekse beslenme teknikleri bakımından karasal iklimde coğrafyanın el verdiği ürünlerin topraktan elde edilenlerle, Kuşadası'na Adalardan gelen ada sakinlerinin yaşadıkları yerin coğrafya ve iklim şartlarına uygun besinlerinden elde edilen yeme-içme kültürü, Kuşadası coğrafyası ve iklimi üstünde yeniden şekillenen ve şartlarına göre ortak bir sofrada insanları birleştiren yeme-içme kültürü, bu ana unsurlar ele alınarak HABITAT ölçeğinde değerlendirilmelidir. Hal böyle olunca, yemekleri üç bölüme ayırabileceğimizi düşünüyorum. Fakat, bu konuya geçmeden önce, Kuşadası'ndaki gerek geleneksel oyunları gerekse çocuk oyunları üzerine elde edilen verilerin mutlaka görsel olarak da belgelenip arşive kazandırılmasına -bir acil plan olarak- öncelik verilmesine dikkat çekmek istiyorum... Kuşadası'nı geleneksel halk oyunlarımız bakımından değerlendirdiğimizde, kadın ve erkeklerin oynadıkları harmandalı ile "Selçuk'un Efeleri" adlı zeybek oyunudur ki, belli ki Kuşadası ile Selçuk arasındaki sosyo-kültürel alışverişin ortaya koyduğu bağın etkisiyle, Adalılar Selçuk efelerine bir türkü yazmış, bununla da oynamışlar, bir anlamda Selçukluları onurlandırmışlardır. Fakat bahsi geçen bu oyun günümüze kadar gelemese de sözleri yaptığım derlemeler sonucu belgelediğim bu Türkü ile belgelenmiştir. Türkünün en büyük özelliği, sözlerinin söyleyenin cinsiyete göre (kadın-erkek) değişkenlik göstermesidir...



## **Selçuk'un Tepeleri**

Selçuk'un tepeleri, oturmuş efeleri  
Kız seni kaçıracam (oğlan beni alacak)  
Hazırladım küpeleri (hazırla küpeleri)

Haydi oğlan Şam'a doğru Şam'a doğru  
Oğlan açmış kollarını bana doğru (nakarat)

Selçuk'un tepeleri içinde efeleri  
Ne de güzel oynuyor Selçuk'un güzelleri  
Nakarat

Zeybek oyunları yanı sıra Sepetçioğlu gibi, bugün Manisa'da da oynanan karşılama türünden bir oyun daha oynanmaktadır ki kanımca bu oyunlar bir zamanlar Manisa sancağına yerleşen ve buradan ya da Aydın'a yerleşen Varsaklar/Farsaklar'ın bir mensubu olan Kuşadası F/Varsaklarının oynadığı oyunlardır. Aydın'da da kadın ve erkeklerin oynadığı Sepetçioğlu Zeybek olarak bilinir, fakat Aydın'a oynanan ağır zeybeğe rağmen, müziği ve genel olarak adımları birbiriyle aynı olan bu oyun, tür olarak kırık zeybeklere girer... Sepetçioğlu oyununa sahip çıkan sadece Manisa ve Aydın değildir, aynı zamanda Uşak ve Kastamonu'da da Sepetçioğlu Zeybeği mevcuttur yalnız, buradaki oyunun sözleri Manisa ve Aydın yöresinde söylenenden farklıdır. O yüzden, oyun olarak da farklılık gösterdiğini bilmediğim için, üstünde yorum yapmayı uygun bulmasam da, Sepetçioğlu oyununun aşiret, cemaat ve oymaklar üzerinden daha geniş bir coğrafyada araştırılması, belki de henüz üstünde düşünülmemiş pek çok konuyu ortaya çıkartabileceği ihtimali ile, netlik kazandırdığı ölçüde kültürel derinliğe katkı sağlayacağı kanaatindeyim... Çünkü, İç Anadolu Bölgesinin bazı kesimlerinde de Sepetçioğlu oyununun oynandığı bilinmektedir... Hal böyle olunca, oyunu tek bir yere ait göstermek doğru gibi durmamakla birlikte, oyun müziğinin ve sözlerinin de birbirine benzemesi, oyunun tarihsel kökleri hakkında çok daha derinlere inilmesi şart olmuştur. Yörede kadınlar ağırlıklı olarak karşılama dediğimiz, karşı karşıya gelerek oynanan ve hemen hemen birbirine çok benzeyen, hafiften hoplmalı bir oyunla birbirlerini kontrol ederek oyunlar oynarlar ki, özellikle Kuşadalıların henüz geçtiğimiz tarihlere kadar Hıdrellez kutlamalarındaki ritüelleri içinde, geç saatlere kadar yaptıkları eğlenceler arasında yer alan, -halkın iştirak ettiği doğaçlama- halk oyunları ve doğaçlamalar, izlemeye değerdir. Kuşadası'nda oynanan "Sepetçioğlu" nun sözleri ise şöyledir.

## **Sepetçioğlu**

Sepetçioğlu sepetini satamamış  
Karisına elmas yüzük yapamamış  
Haydi hovardam kollarını tek tek bas  
..... ister öldür ister as.

Sepetçioğlu sepetini satamamış  
Karisına elmas yüzük yapamamış  
Haydi yavrum yelleni yelleneli ver  
Paran yoksa elleni elleni ver.

## MUTFAK KÜLTÜRÜ

1. Toprak mahsullerinden elde edilenler.
2. Hayvanlardan elde edilenler.
3. Deniz ürünlerinden elde edilenler.

### 1- Toprak Mahsullerinden Elde Edilenler;

a) İnsan emeğiyle, düzenli bağ ve bahçelerde ekilerek elde edilenler; Bunlar her türlü bitki türü olabilir. Domates, patlıcan, salatalık, biber, patates, enginar, kereviz, üzüm (asma) vb. yanı sıra, bunları da kendi içinde bağ bahçeye ekilen ve her seferinde ekilmek zorunda olan bitkilerle, ağaçlandırmayla elde edilen meyveleri gruplamak mümkün olacaktır.

b) Yörenin ekolojik şartları yüzünden yaşayan ve yetişen yöreye özgü hayvan ve bitki türleri. Bunlara; Ebe gömeci, Arapsaçı, Pazı, Roka, Sarmaşık (Aydın ve Nazilli dolaylarında keneç (kedirgen) olarak bilinir), Hindi bağ, Şevketi bostan, Kereviz, Enginar gibi bölgenin bitki örtüsü içinde yer alıp, kendiliğinden çıkan, herkesin rahatlıkla toplayacağı doğanın armağan ettiği bitkilerdir. Yanı sıra zeytin ağacının da yine bölgede bolca yetişen önemli besin ağaçlarından olması, tüm geleneksel yemek kültürünün ana malzemesi olarak ve farklı kullanım alanlarıyla halka alternatifler sunması, zeytinin baş köşede yerini almasına neden olmuştur.

2. **Hayvanlardan Elde Edilenler;** Bunlar küçük tırnaklı ve büyük tırnaklı insanlar tarafından beslenen hayvanlarla, habitatın sunduğu ekolojiye uygun olarak, -kuş türünden- uçabilen hayvanlar olarak ayrılabilir. (Deniz ürünlerini habitatın karasal boyutu üzerinden ele aldığım için, deniz mahsullerini bu kategoride değerlendirmeyi uygun bulmuyorum). Bunlara örnek verecek olursak;

- a) **Küçük Tırnaklılar:** tavuk, ördek, kaz, hindi, koyun, inek, keçi vb.  
b) **Büyük Tırnaklılar:** deve, inek vb.

4. **Deniz Ürünlerinden Elde Edilenler;** Kuşadası'nda ağırlıklı olarak, mırmır , barbun , gopez , ispenek , levrek , ispari balıkları çıkmaktadır. Çıkarılan balıklarla yapılan özel bir yemek olmamakla birlikte, bilinen usullerle tava ve ızgarada pişirilerek tüketilmektedir. Tabii ki zamanla turizmin etkisiyle farklı balıklar ve balık pişirme teknikleri, turistlere hizmet veren restoranların aşçıları tarafından geliştirilmiştir/geliştirilmektedir.

### Kuşadası'nın Eski Damak Tatlarından Bazı Örnekler

Aşağıda paylaşacağım yemekler, Kuşadası'nda yaşayan ve bu yemekleri yapıp yiyen kimseler tarafından derlenmekle birlikte, verdiğim yemek tariflerindeki ölçüler tamamen doğrudur.

## OT YEMEKLERİ

Özellikle İstanköy ve Girit adalarından Kuşadası'na göç eden adalıların mutfığı, ot yemekleri üzerinde oldukça zengindir. Bunların çoğu haşlanarak ya da normal bilinen Tür usulü pişirme teknikleriyle yapılan yemeklerdir. Arapsaçı, Pazı, Roka, Sarmaşık, Hindibağ, Şevketibostan, Kereviz, Enginar gibi otlardan yapılan yemeklerin bir kısmı aynı zamanda salata olarak da sofralarda yer almakla birlikte, bu yemeklerde tadı buluşturan en önemli unsur, zeytin yağıdır. Tüm yemeklerin vazgeçilmezi olan zeytinyağı aynı zamanda tatlılarda da kullanılır. Kuşadalılar, kadim zamanlardan gelen bu damak kültürlerine hâlâ sahip oldukları için, aklınıza gelebilecek her türlü yemek, tatlı ve hatta deniz ürünlerinde zeytinyağı kullanılmaktadır. Özellikle bayramlarda, tüm Kuşadalıların, en özel ve meşhur tatlısı olan kalburabastının, zeytinyağlı sunumu, gurmelerin lezzet hassasiyetlerine hitap edecek değerdedir...

Kuşadası'na özgü bu yemekleri ve bazı meze türünden atıştırmalıkları şöyle sıralayabiliriz; Bulama (Kapama), Keşkek, Sura, Arabaşı, Arapsaçı, Nohutlu Pırasa, Fodula, Çingene Pilavı vb...

### Çingene Pilavı



**Malzemeler;** 1/2 kesik (lor peyniri), 1/2 bağ maydanoz, zeytinyağı, iki adet yeşil biber, bir adet domates, bir tutam tuz, karabiber

**Hazırlanışı:** Çukur bir kabın içine lor peyniri ve ince doğranmış domates ve maydanozla birlikte bir tutam karabiber, tuz ve zeytinyağı ilave edilerek karıştırılır. Bu meze, sabahtan akşama kadar her öğün yenilebilir. Yapımı en kolay, ne pratik ve her zaman bulunan malzemelerle yapıldığı için Kuşadalıların her zaman tercih ettiği ve halen kahvaltılarının olmazsa olmazı, yemeğidir. Yapımı kolay

olduğundan, eskiden bağ-bahçede çalışanların vazgeçilmez yemeği olan bu salata, aynı zamanda ekmeğe dürüm yapılarak da yenilirdi.

### Sarmaşık (Kedirgen) Yemeği



**Malzemeler:** 1 bağ Sarmaşık Otu, 1 adet Soğan, Su, 1-2 adet Yumurta Zeytinyağı, Karabiber, Tuz.

**Hazırlanışı:** Sarmaşıklar yıkanır, sap kısımları kesilir. Taze kısımları elle kırılır (bıçakla kesilince acı oluyor). Zeytinyağında ince kıyılmış soğan kavrulduktan sonra üstüne sarmaşıklar eklenir. Sarmaşıkların daha iyi pişmesi için bir miktar su ilave edilir. Kısık ateşte pişen sarmaşık kavurmasının üstüne arzuya göre yumurta kırılacağı

gibi, bu yemek sade de yenilebilir. ya da sarımsaklı yoğurt üstüne ilave edilerek de servis yapılabilir.



Bahar ayı geldiğinde dağlarda, bağ bahçelerde çalı ve ağaç diplerinde, dik yamaçlarda yetişen sarmaşık otu, mayıs ayının sonlarına kadar elde edilebilir. Bir zamanlar bu otları toplamak yaşadıkları bağ bahçelerinde ellerinin hemen altında olan ve karınları acıktığında üstüne bir yumurta kırarak hemen orada karınlarını doyurabilen Kuşadalılar, zamanla bağ ve bahçe işlerini bırakıp şehir hayatını yaşamaya başlayınca, bu hasletlerini gidermek için zaman zaman bir araya gelip, bağ bahçelerde Sarmaşık ve diğer bildikleri otları toplamaya giderlerdi. Ve fakat, yerinde durmayan zaman ve teknolojinin sürekli değiştirip biçimlendirdiği yaşam koşulları artık bunu mümkün kılmadığından, bir zamanlar her an ulaşabilecekleri şu küçücük Sarmaşık otuna ve ondan yapılan yemeklerin eşsiz tadına dahi, herkes ne kadar da kısa bir zamanda hasret kalmıştı. Öyle ki, bu

zamanları yaşamış insanlara bir gün sarmaşık ve diğer otların tezgahlarda yer alıp, artık bu tatlara parayla sahip olacaklarını söyleseler, buna ihtimal dahi vermezdi. O nedenle, Sarmaşık otunun tezgahlarda yer almaya başlayıp satıldığı dönemleri yaşamaya başladıklarında ona para vermek, bir anlamda güçlerine gidiyordu. Çünkü kaybettikleri sadece sarmaşık otu değil, onunla birlikte bir mazi de onlar için bir anda, her şeyin çok gerilerinde kalmıştı... Zaman zaman pazar yerinde alışveriş yaparken Sarmaşık otunun başında gerek alıcısının gerekse satıcısının konuşmalarına şahit olurdunuz. Alıcı, "Hey gidinin günleri, ne günlere galivedik gare..." diye, satıcıya üzüntüsünü anlatırken, pazarcı da onun ne demek istediğini çok iyi anlar, "Sen orada başka yanarsın, bense bu tezgahın gerisinde... Bir gün bunu da satıvereceğimi hiç düşünmü vermezdim. Ne günlere gali verdik gari!" deyip alıcıyla duygudaşlık ederdi... Haydi, bu pazarcıların sarmaşık otu ve diğer otlar üzerinden kimbilir nasıl olaylara tanıklık etmiş anıları vardı da ben onlar kadar yaşamadığım halde neden bu kadar iyi anlaya biliyor, onlar gibi üzüliyordum bu duyduklarıma? Çünkü benim de Sarmaşık otu ile ilgili anılarım vardı. Her ne kadar Kuşadası'nda bağ bahçemiz olmasa da ve buraya 1980 yılında taşınmış olsak da, Kadınlar Denizindeki sitemizin hemen arkası zeytin ağaçların olduğu ve devamında artık ağaçların içinden kaybolup gideceğin bir bakirlikteydi. Baharın gelişini önce gökyüzünde kuşlar, ardından evimizin hemen sırtlarında elvan elvan açan dağ laleleri ve papatyalar muştular, her yer çayır çimene bürünürdü. Oturduğumuz sitede sayısı çok olmasa da bir kaç aile yaşardı ve buraya geldiğimizde haftada bir iki gün süt almak için iletişime geçtiğimiz sütçü, evimizin hemen arkasında yolun kenarındaki tarlasını sürmek için atıyla toprağını süren, Efe kıyafetli, turuncu poşulu, pos bıyıklı, yumurta topuk ayakkabılı Kostak Mustafa, zeytinliklere zeytin toplamak için gurup gurup gelen çiftçiliği henüz bırakmamış Kuşadası'nın güzide vatandaşları, bunların hepsi zamanla böyleyi,

yaşamı, gelenek ve göreneği, kültürel paylaşımları, hasletleri öğrendiğim insanlardı. Bu otların çoğunu onlardan öğrenmiştik ve zaman zaman sitedeki komşularla kurduğumuz ahbablıklar bize kır gezileri yaptırır ve zeytinliklerde karşılaşp tanıştığımız insanların anlattıkları, öğrettikleriyle zeytinyağı tüketmenin, zeytinyağlı sabunun, zeytinyağlı yapılan yemeklerin ve envaiçeşit otların tatların farkına varabilmiştik. O yüzden, daha önce lale toplamaya gittiğim hemen arka zeytinliklerde, bir kaç kez de sarmaşık otu topladığımız hatırlıyorum. Ve bizim için de o yıllarda oldukça kolay sahip olunacak bu durum bir anda aşırı şehirleşme ve betonlaşma beraberinde yok oluvermiş, bir zamanlar nadiren satılan Sarmaşık otu, artık daha çok yerini almaya başlamıştı... Tabii ki yok olan sadece Sarmaşık otu değildi, beraberinde Zeytin ağaçları kesildi. O yıllarda daha önce hiç bir yerde görmediğim adına "Alman Papatyası", denilen oldukça geniş ve turuncuya çalan göbeği ve büyük yapraklarıyla, belki de papatya ailesinin en özel türünden olan o çiçekler de yok oldu. Lale soğanları kayboldu ve bu yok oluşlar da, tıpkı sarmaşık çiçeğinin, yetiştiği bu topraklarda nadir bulunması gibi, yöre halkının her şeyi bir anda yok edişinin ve bir daha geri gelmeyecek olan yitirilmiş değerlerin bir simgesi oldu.

### Enginar Yemeği:



**Malzemeler;** 6 adet enginar, 2 baş soğan, zeytin yağı.

Kaynatmak için Malzemeler: 1 tatlı kaşığı tuz, 1 yemek kaşığı limon suyu. Hazırlanışı: Enginarın yeşil yaprakları temizlendikten sonra yıkanır. Sapları pırasa keser gibi kesilir. Enginarlar su dolu bir tencereye atılarak, 1 tatlı kaşığı tuz ve 1 yemek kaşığı limon suyu eklenerek kaynatılır. Yumuşayan enginarların suyu süzülerek soğuk sudan geçirilir.



Bir tencerede kızdırılmış zeytin yağının içine ince ince kıyılmış soğanlar atılarak kavrulur. Daha sonra enginarın kendisi ve pırasa gibi doğranmış sapları da konularak kısık ateşte 45 dakika kapar pişirilir. Enginarların yapraklarının yumuşamış olması, yemeğin piştiği anlamına gelmektedir. Bu yemeğin en güzel özelliği, yapraklarının dişleri arasında sıyrılarak etli kısmının yenip, ortadaki zarın atılmasıdır. Fakat özellikle misafire bu şekilde ikram etmek yemesi açısından pek makbul karşılanmayacağından ve tercihen, bu tür pişirme aile arasında yenirken, misafire hazırlanacağı zaman, enginarın kalın, dış yaprakları ince yapraklar kalana kadar temizlenir. Bazı mutfaklarda bu yaprakların tamamı temizlenerek enginarın sadece göbek kısmı pişirilir. Kuşadalılar



enginarı haşladıktan sonra oldukça gevşeyen yaprakları arasın pirinç ya da kıyma koyarak dolması da yapmaktadırlar.

## ET YEMEKLERİ

### Bulama (Kapama)



Malzemeler; 1 kg kuşbaşı doğranmış et (haşlanmış tavuk da olabilir), 1 kg nohut (önceden ıslanır), 1 kg çok küçük Soğan (ıska), 3-4 adet orta büyüklükte domates, 3 bardak pirinç (arzuya göre bulgur, kuskus, şehriye, arpacık da kullanılabilir), karabiber, tuz, bir bardak zeytinyağı.



Hazırlanışı: Soğan ve domates temizlenir. Geniş bir tabağa domatesler büyük büyük dilimlenir. Soğanlar içine hiç kesilmeden konulur. Kuşbaşı et, nohut, karabiber, tuz ve zeytinyağı ilave edildikten sonra hepsi karıştırılır. Karışımı alacak büyüklükte bir bulama kabına (derin bir kase/tas biçiminde oldukça büyük, metal kap ) konulur ve bulama kabının çanağından daha büyüklükte ve derinlikte bir tepsiyle bulamanın ağzı kapatılarak ters çevrilir. Böylece bulama kabı içindeki malzemelerle tepsiye baş aşağı bir konuma gelmiş olur. tepsinin açıkta kalan kısmına su konulur ve tasın üstüne de pişerken içindeki malzemelerin dışarı taşmaması için bir ağırlık yerleştirilir. Bu işlem de bittikten sonra tepsi ocağın üstüne konulur. Burada en önemli nokta ise yemeğin lezzetli olması için kısık ateşte pişmesidir. Bu malzemelerle yapılan yemek, kısık ateşte takriben bir saatte pişmektedir. Tepsideki su kaynayınca içine



pirinç atılır. Pirinç pilavının ise bulgurla yapılması en çok tercih edilendir. Tepsi etrafındaki pilavın pişmesi, ortaya ters kapatılmış olan derin tas içindeki yemeğin de piştiği anlamına gelmektedir. Altı kapatıldıktan sonra yemek bu şekilde bir müddet dinlendirilir. Dinlenen yemeğin üstündeki taş alındıktan sonra, bulama kabı yavaşça tepsinin üstünden alınır. yemeğin dinlendirilmesi, ortadaki yemeğin pilavın tam ortasında kalıp gibi çıkmasını sağlayacağından, bu sürenin doğru tayin edilmesi gerekir. Bulama (Kapama) yemeğini Kuşadalılar genellikle adak yemeği olarak yaparlar. Özel günlerde de yapılan yemek, askere uğurlanan erkekler için mutlaka yapılır.

### Fodula

Malzemeler: 1 adet fodula ekmeği, 1 kg kavrulmuş kıyma, 1 bağ maydanoz, 1 adet orta boy Soğan, zeytinyağı, tuz, künar, ceviz ve Kuş üzümü (göz kararı), arzuya göre bir bardak pirinç ve et suyu.



**Hazırlanışı:** Özel olarak yapılan fodula ekmeği fırıncıya sipariş üzerine yaptırılır. Bu ekmeğin, neredeyse 15 cm yarıçapında yuvarlak, tombul bir ekmeğidir. Bu ekmeğin bir iki gün bayatlaması için bekletilir, çünkü ekmeğin bayat olması gerekir ve bayatlatılmış fodula ekmeğinin bir tencere görevi göreceğini düşünürseniz, ekmeğin üst bölümünü kapak kısmını açacakmış şekilde keserken, ekmeğinde parçalanmamasına dikkat etmek gerekmektedir. Üst kısım dikkatlice kesildikten sonra, ekmeğin içi alınır ve alınan ekmeğin içi iyice ufalanır. Böylece ortaya, içi boşaltılmış, tencere görünümünde bir ekmeğin çıktığı olur.

Soğanlar küçük küçük doğranır. Bir tavanın içinde kızdırılan yağın içine atılır. Pembeleşen soğanların üstüne kıyma ilave edilip hepsi birden kavrulur. Üstüne tuz, küner, ceviz, kuş üzümü ve fodula ekmeğinin içinden çıkartılan ufalanmış ekmeğin ilave edilir. Bu karışımdan elde edilen harç, bir tepsiye yerleştirilmiş olan fodula ekmeğinin içine konulur. Tercihe göre bir tencerede kaynatılmış et suyu ya da normal suyun içinde fodula ekmeğinin üstüne döküldükten sonra fodula ekmeğinin üstünden kestiğiniz kısmı, yeniden yerine yerleştirilir. Tepsi, normal ateşte ya da fırında pişirmeye bırakılır. Suyunu çektikten sonra pişme işlemi tamamlanmıştır demektir ve pişen yemek bir saat kadar dinlendirildikten sonra bıçkla dilim dilim kesilerek servis yapılır.

Adını ekmeğinden alan bu özel yemek, daha çok Ramazan aylarında yapılmaktadır. Fodula ekmeği de Ramazan ayınca çıkan bir ekmeğidir. Fodula yemeği aynı zamanda oruç tutanları da uzun süre tok tutması bakımından tercih edildiği gibi Kuşadası'nda yapılan özel yemekler arasındadır. Fakat bu yemek sadece Kuşadası'na ait bir yemek olmayıp, Osmanlı saray mutfağının baş yemeklerindedir ve harç malzemesi bu bakımdan farklılıklar göstermektedir. Peki bu saray yemeği nasıl olmuştur da ağırlıklı olarak ot yemeği yenen Kuşadalıların geleneksel yemekleri arasına girmiştir. Sanırım bunun köklerini de 1618 yılında, yani 17. yüzyıl başlarında Sadrazam Öküz Kara Mehmet Paşa'nın Kuşadası'nda yaptırdığı başta kervansaray olmak üzere, imar çalışmalarıyla birlikte, yöreye kazandırılan mutfak kültürünün bir uzantısı olmalıdır. Zira kendisinin Osmanlı'nın sadrazamı olması, devlet adamlığından önce, sarayda Enderun okulunda eğitim görmesi neticesinde zamanın önemli görevlerinde bulunmasıyla birlikte, I. Ahmet'in kızıyla evlendirildiği için saray kültürüne çok yabancı değildir ve belli ki bu yemek ve kimbilir daha nasıl gelenekler, Öküz Mehmet Paşa tarafından Kuşadası'na getirilerek halkın bu yenilikleri sahip çıkıp yaşatmasıyla yaygınlaşmıştır.

### **Nohutlu Pırasa**



**Malzemeler:** 5 orta boy pırasa, 1 su bardağından az zeytinyağı, (2 adet küçük havuç, 1) adet kuru soğan, ½ adet Limon, 2 adet domates, tuz.

**Hazırlanışı:** Temizlenen pırasalar uzunlamasına doğru üç parmak şeklinde doğranır ve bir gece önceden suda bekletilmiş nohutların suyu süzülür. İnce doğranmış soğanlar bir tencerede kızdırılan zeytinyağıyla hafif pembeleşene

kadar kavrulur. Doğranmış olan havuç ve 2 adet domates içerine eklenip kavurmaya devam edilir. (Not: nohutlu pırasaya havuç ve pirinç çok sonra eklenmiştir. Yemeğin orijinalinde bu malzemeler yoktur.) zerine doğranmış pırasalar ve nohut eklenerek 15-20 dakika kadar kavurmaya devam edilir. Daha sonra 1.5 bardak su ile birlikte su da ilave edilip, yemek orta ateşte bir müddet daha pişirilir. Piştikten sonra dinlendirilen yemek servis edilir.

Kuşadalıların sevdiği yemekler arasında yer alan nohutlu pırasa, kişim en çok tercih edilen yemekler arasındaydı. Burada oranlar kişilere bağlı olduğu için ister aynı oranda nohut ve pırasa kullanın isterse, Pırasayı ağırlıklı kullanıp, nohudun malzemesini biraz daha azaltın, bu kişilerin damak zevkine kalmıştı.

## Keşkek



Malzemeler: 1 kg buğday, 1-2 kilo et, tuz, karabiber ve sos.

Hazırlanışı: Bir gün önceden ya da akşamdan buğday temizlenip ıslanır. Kazanın içine buğday ve et konularak orta ateşte bir ocağa konulur. Erkekler, tahta tokmaklarla bu karışımı dövmeye başlarlar. Karışım iplik iplik oluncaya

kadar eritilir. Dövme içi oldukça uzun saatleri aldığı için, yorulanın yerine başka keşkek dvcleri geçer. Yemek piştikten sonra altı kapatılır.

Sos: Bir tavaya bolca zeytinyağ konulup kızgın hale gelince üstüne salça eklenir ve iyice karıştırılarak pişirilir. Hazırlanan sos, pişen keşkek yemeğinin üstüne dökülerek servis yapılır. Bu yukarıdaki malzemeler ortalama olarak 4-5 kişilik bir aile için yapılacak şekilde ayarlanmıştır fakat keşkek, özel günlerde, düğünlerde ve l evlerinde yapıldığı için, halkın imece usulü ile çok büyük oranlarda malzemeler için bahçeye kurdukları büyük kazanlarda, tokmaklarla dövülerek yapılmaktadır. Keşkek imece usulü pişen bir yemek olduğundan, yemek pişirme sırasındaki kadınların ve erkeklerin kendiliğinden görev dağılımı yapıp organize olmaları görülmeye değerdir. Bu yardımlaşmalar, toplumun birlik, beraberlik, hoşgörü, saygı ve sevgisinin yoğun yaşanılıp, mutlulukların paylaşıldığı, sosyolojik derinliği ve öğretileri olan güzel geleneklerdir. Keşkek yemeğinin sosyal ve kültürel boyutlarının, toplumun tüm katmanlarında kabul görmesi ve güzel duyguları pekiştiren bir değere sahip olmasının karşılığı olarak, 2011 yılında UNESCO'nun "temsili olmayan, somut kültür mirası" listesinde yer alması, bir değerimizin daha insanlık tarihi adına belgelenmesi adına önemli bir sonuçtur. Bu nedenle keşkek deyip geçmemek, mutluluk, refah, huzur ve dostça paylaşımlar için keşkek yemek lazımdır...

Keşkek, sadece Kuşadası ya da Ege bölgesinde değil, Anadolu'nun pek çok yöresinin yemeğidir. Yalnız, Ege ve kıyı kesimlerine doğru gidildikçe keşkek yemeği tüm malzemeler dövülerek yapıldığı için, içine konulan malzemeler bir macun haline geldiğinden bunları seçmek mümkün olmazken, Anadolu'nun diğer illerinde yapılan keşkeklerin tamamında, malzemelerin hepsi görülmekte ve bir yemek olarak sunumu yapılmaktadır. Anadolu'da yapılanların farkı, malzemelerin dibek taşında erkekler tarafından dövülüp, iyice un ufak edilmeden bir testi içinde konularak, toprağa kazılan derince bir çukura yapılan ve -tandır- denilen



ocaklarda pişirilmesi sonucu, yemeğin elde edilmesidir. Son yıllarda et fiyatlarının artması ve ekonomik durumun keşke yapmaya elverişli olamaması nedeniyle keşkeğin et olarak tavuk eti kullanılmaktadır fakat bu geleneksel keşkek tadını vermemektedir.

## Sura



**Malzemeler:** Yarım kilo et, pirinç, Ciğer, 2-3 adet domates, zeytinyağ, soğan, maydanoz, karabiber, tuz.

**Hazırlanışı:** Bir tavada ince kıyılmış soğan hafif kızdırılmış zeytinyağda pembeleşinceye kadar kavrulur. Üstüne kuşbaşı biçiminde kesilmiş ciğer ve pirinç eklenir. Biraz kavurduktan sonra, küp biçiminde kesilmiş domates, karabiber, tuz ve

ince kıyılmış maydanoz eklenerek bir kaç dakika kavrulur. Elde edilen bu harç, daha sonra yaprak biçiminde çok ince dilimlenmiş büyükçe bir et parçasının içine konulup ağzı dikilir. Et dilimleri çok büyük değilse, tıpkı sarma yapraklarının arasına koyar gibi harç, et dilimlerinin arasına konularak ağzı dikilir. Dikilen etler, altı yağlanmış bir tepsinin içine dizilip fırına verilir. Pişen sura yemeği, otuz dakika kadar dinlendirildikten sonra servis yapılır.

### Silvan Güneş

Folklor Araştırmacısı

Biyografi Yazarı

---

### Kaynakça:

<http://esergultekin.blogspot.com.tr/2008/01/sadrazam-kz-mehmetpaa-kimdir.html>, (Kısa bir anekdot: Öküz Mehmet Paşa, çevresindekilerce gizliden gizliye "Öküz" olarak adlandırılmış olan Mehmet Paşa'nın komuta ettiği ve İran'a karşı düzenlenen bir seferde, ordu komuta heyeti kışlak çadırında toplanmış taarruz planlarını gözden geçirirlerken, birliklerin iaşesi ve taşıma işleri için getirilmiş öküzlerden biri çadırın aralığından kafasını uzatıp gözlerini Öküz Mehmet Paşa'ya dikmiş. Çevresindekiler gülmek için kendilerini zor tutmuşlar, biraz tebessüm ederlerken, öküz gitmiş. Ancak bir süre sonra tekrar gelip, başını yine içeri uzatmış ve yine uzun uzun Öküz Mehmet Paşa'yı süzmüş. Bu sefer çevresindekiler artık kendilerini tutamayıp kahkahaları basmışlar. Herkes gülmekten kırılırken, Öküz Mehmet Paşa, "Bu hayvan bana ne diyor biliyor musunuz?" diye sormuş. "'Hadi senin kim olduğunu anladım da, bu yanındaki eşekler neyin nesi?' diye soruyor." (alıntı: [https://tr.wikipedia.org/wiki/%C3%96k%C3%BCz\\_Mehmed\\_Pa%C5%9Fa](https://tr.wikipedia.org/wiki/%C3%96k%C3%BCz_Mehmed_Pa%C5%9Fa))

**Ana Kaynak:** Güneş, Silvan, Kuşadası Folkloru, Ege Üniversitesi Devlet Türk Musikisi Konservatuvarı Türk Halk Oyunları Bölümü, tez ödev, İzmir, 1997, s. 6, 24, 29, 30, 31,

1. Strabon, Geographika, Antik Anadolu Coğrafyası, kitap: XII-XIII-XIV, çeviren; Prof Dr. Adnan Pekman, Arkeoloji ve Sanat Yayınları, Antik Kaynaklar Dizisi 1, arkeopera, 2012, İstanbul, sy. 196, 197
2. Enver Behnan Şapolyo, Efe,Zeybek,Kızan Yaşayışları Ve Adetleri, Türk Yurdu Dergisi, Yıl; 1, Sayı; 1, Etnolojik Araştırmalar, 1954
3. Türkay, Cevdet, Başbakanlık Arşivi Belgelerine Göre, Osmanlı İmparatorluğunda Oymak, Aşiret ve Cemaatler, İşaret Yayınları,İstanbul, 643
4. kaynak; <http://www.turktoresi.com/viewtopic.php?f=60&t=2543>
5. Not: Zeybek ve yemek fotoğrafları bazı internet sitelerinden alınmıştır.