

The Journal of Academic Social Science Studies



International Journal of Social Science

Volume 6 Issue 1, p. 229-239, January 2013

GEÇMİŞTEN BUGÜNE GELENEKSEL BİR LEZZET: İSKİLİP DOLMASI

A TRADITIONAL TASTE FROM PAST TO TODAY: STUFFED İSKİLİP

Yrd. Doç. Dr. Abduselam ARVAS

Çankırı Karatekin Üniversitesi, Edebiyat Fakültesi, Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü

Abstract

Every society has its own unique dishes. These dishes, in a way, it reflects the characteristics of the national society. The Turks gave more importance to meat-based dishes. In this study, on "kitchen culture" which is an important part of folk culture has been applied. In other words, by entering the folklore research, commonly known as "kitchen culture" which is known as a traditional Anatolian dishes focused on preserving from past to present. However, the first geography, history, culture of Çorum and İskilip presents an overview on. Because, the food culture from geography and history are not independent. After the expiration of this general outline stuffed of İskilip mentioned. This dish which the famous with name of "İskilip stuffed" is a unique dish to special occasions such as weddings and festivals. In fact, İskilip's in places where it took him to migrate a traditional dish. For example, İskilip's which living in Ankara make stuffed İskilip come together at certain times. In our research, "İskilip stuffed", introduced by considering the process be made until the moment arrives to the table. The aim is still living, and the

importance of these cultural and traditional food to draw attention to the scientific study.

Key Words: Food culture, Iskilip, stuffed Iskilip.

Öz

Her toplumun kendine özgü yemek çeşitleri vardır. Bunlar, bir bakıma o milletin millî özelliklerini yansıtır. Türk milleti de Orta Asya'dan beri daha çok et temelli yemeklere önem vermiş ve günümüze kadar getirmiştir. Bunun temel nedeni de "atlı-bozkır medeniyet" in gereği olarak Türklerde hayvancılığın onların yaşamında önemli bir yer edinmiş olmasıdır. Bundan dolayı da eskiden beri etin Türk sofralarında eksik olmadığı ve çok değişik et yemeklerinin yaşatıldığı görülmektedir. Bu çalışmada, halk kültürünün önemli bir parçası olan "mutfak kültürü"ne yönelik bir araştırma yapılmıştır. Bir başka deyişle halkbilimin araştırma sahasına giren, genel olarak "mutfak kültürü" adıyla anılan ve geçmişten bugüne korunarak gelen geleneksel bir Anadolu yemeği üzerinde durulmuştur. Ancak ilk önce yemeğin yaşatıldığı yer olan Çorum ve onun ilçesi İskilip'in coğrafyası, tarihi, kültürü üzerine genel bilgiler verilmiştir. Bunun nedeni ise yemek kültürünün coğrafyadan, tarihten bağımsız olmadığına işaret etmektir. Bu genel bilgilerden sonra, yazının asıl konusu olan İskilip dolmasından bahsedilmiştir. "İskilip dolması" ismiyle meşhur olan ve sadece İskilip'te bulunan; ama zamanla İskilip civarındaki ilçelere de yayılan bu yemek düğün ve bayram gibi özel günlere özgü bir yemektir. Hatta İskiliplilerin bu geleneksel yemeği göç ettikleri yerlere de beraberinde götürdüğü ifade edilmektedir. Örneğin, Ankara'da yaşayan İskilipliler belli zamanlarda bir araya gelip İskilip dolması günü yapmaktadırlar. Araştırmamızda "İskilip dolması", yapılmaya başladığı andan sofraya gelene kadarki süreci ele alarak tanıtılmıştır. Amaç, hâlâ yaşayan bu kültürel ve geleneksel yemeği bilimsel olarak incelemek ve onun önemine dikkat çekmektir.

Anahtar Kelimeler: Yemek kültürü, İskilip, İskilip dolması.

Giriş

Çorum, Karadeniz Bölgesi'nin orta kesiminde yer almakta olup, topraklarının bir kısmı İç Anadolu Bölgesi'nde bulunmaktadır. Karadeniz ile İç Anadolu Bölgeleri arasında yeryüzü şekilleri, iklim ve kültürel olarak geçiş özellikleri göstermektedir. Doğuda Amasya, güneyde Yozgat, batıda Çankırı, kuzeyde Sinop, kuzeydoğuda Samsun, güneybatıda Kırıkkale ile çevrili olan Çorum'un deniz seviyesinden ortalama yüksekliği 820 metredir. Alaca, Bayat, Boğazkale, Dodurga, İskilip, Kargı, Laçın, Mecitözü, Oğuzlar, Ortaköy, Osmançık, Sungurlu ve Uğurludağ Çorum'a bağlı ilçelerdir. Çorum'un en meşhur yiyeceği "leblebi"dir. Düğünlerde

yenilen “bulgur pilavı”, “tarhana çorbası”, “mantı” ve “lahana çorbası”nın yanı sıra kıymadan yapılan “topaç”ı da çok meşhurdur. Anadolu’nun en eski yerleşim alanlarından birisi olan İskilip ise Çorum’a 55 km. uzaklıkta bulunup, Çorum ile Kastamonu arasında yer almaktadır. Yüzölçümü 1.187 km. karedir. Deniz seviyesinden 720 m. yükseklikte bulunmaktadır. Nüfus yoğunluğu yüzde 45 olup, 51.855 nüfusa sahiptir. Bu nüfusun 19.709 İlçe merkezinde, 32.146’sı İskilip İlçesine bağlı yerleşim alanlarında yaşamaktadır. İskilip’in merkezinde 14 mahalle bulunmaktadır. İskilip ilçesinin ekonomisi tarım ve ticarete dayanmaktadır. İskilip ilçesinin içerisinden geçen Meydan Çayı diğer birkaç derenin suyunu alarak Kızılırmak’a dökülür. İklim olarak ılıman karasal iklime sahiptir. Kışlar bol yağışlıdır. Yazlar sıcak ve nispeten kuraktır. Teke Dağı, 1700 metre ile en yüksek dağdır. (Çorum hakkındaki bilgiler çeşitli Web sitelerinden ve kaynaklardan derlenmiştir.)

Çorum’un önemli yerleşim birimlerinden olan İskilip Osmanlı dönemine rast gelen 1509 tarihinde meydana gelen depremle yıkılmış ve yeniden inşa edilmiştir. Osmanlı İmparatorluğu döneminde idari olarak önceleri Kastamonu ilinin merkez livasına, 1890’da Amasya sancağına, daha sonra Yozgat sancağına, Ankara sancağına ve Cumhuriyet döneminde şu an bağlı bulunduğu Çorum sancağına bağlanmıştır. Evliya Çelebi, 17. yüzyıl ortalarında İskilip’e uğramış olup İskilip’in 150 akçelik Şerif kaza olduğunu, şehir teşkilatında Sipahi Kethüda yeri, yeniçeri serdarı, şehir subaşı ve şehir kethüdası bulunduğunu ifade etmektedir. Kalesinin azametli ve muntazam, şehrin girişinin bağ ve bahçeli olduğu ve güzel evleri bulunduğunu yazmaktadır. İskilip, Türkiye Cumhuriyeti kuruluşunda en fazla idari anlamda toprak kaybeden yerleşimdir. Osmanlı dönemi coğrafyasında İskilip’e ait olan birçok alan bugün Çankırı, Kastamonu ve Çorum’a dâhil edilmiştir. Yine idari anlamda içinde en çok ilçe çıkaran Türkiye’nin ilk ve tek ilçesidir. 1950’lerden günümüze İskilip’ten üç adet ilçe çıkarılmıştır: 1958’de Bayat, 1987’de Uğurludağ, 1990’da Oğuzlar. (İskilip hakkındaki bilgiler çeşitli Web sitelerinden derlenmiştir.)

1. Mutfak Kültürü Hakkında

İnsanlar, ilk dönemlerden beri yaşamak için sürekli besin kaynağı aramıştır. İlk zamanlarda avcılık, toplayıcılık yapan insanoglu, belirli bir dönem sonunda ise yabani hayvanları evcilleştirmeyi ve bitkileri yetiştirmeyi başarmıştır. Ateşin bulunmasıyla üretim biçiminde büyük değişiklikler meydana gelerek yemek türleri ile pişirme biçimleri de gelişmiştir. Bir toplumun beslenme kültürünün yaşama biçimiyle doğrudan ilişkili olduğu ve yaşama biçiminin değişmesiyle birlikte beslenme kültürünün de farklılık arz ettiği dile getirilmiştir. İlk çağlardan bu yana yiyecek yetiştirmeyi öğrenen insanlar onları saklamayı, pişirmeyi ve daha lezzetli hale getirmeyi başarmıştır (Artun 2006: 48). Bireylerin, dolayısıyla toplumların

yiyecek seçimi ve alışkanlıklarının meydana gelmesinde yaşanan coğrafi çevre olanaklarının, toplumun kültürel yapısının, sosyo-ekonomik düzeyinin, eğitim ve öğretim durumunun etkili olduğu bilinmektedir. Her ülkenin kendine ait beslenme sistemleri ve yemek özellikleri olabileceği gibi, birbirinden ayrı, hatta çok uzakta yaşayan toplulukların da bazen bu faktörlerden dolayı, aynı veya birbirine benzer yemekler yaptıkları görülmektedir.

Orta Asya'dan Anadolu'ya gelen Türkler, uzun tarihsel geçmişleri nedeniyle zengin bir kültüre sahiptir. İlk çağdan günümüze kadar birçok milletle komşuluk yapmış, onlarla iç içe yaşamış ve dolayısıyla yiyecek içecek kültürü alışverişinde bulunmuşlardır. Türklerin Anadolu'ya gelişi ile birlikte mutfak anlayışlarında önemli değişiklikler olduğu birçok uzman tarafından kabul edilir. Gerek iklim, gerek toprak özellikleri açısından yeni bir ülkede böyle değişimlerin olması doğaldır. Özellikle bitki örtüsü bakımından Anadolu, Orta Asya'ya göre çok farklıdır. Bazı kaynaklarda Türklerin Orta Asya'da birkaç çeşit sebze ile yetindiği belirtilir. Oysa yeni yurt Anadolu özellikle bu açıdan son derece zengindir. Bir de burada Orta Asya'dan farklı olarak sayısız balık ve deniz ürünü ile karşılaşmıştır. Sadece bunlar bile bir mutfağın derin bir değişime uğraması için yeterli nedenler olarak sayılabilir. (Türk mutfak kültürüne yönelik bu bilgiler değişik Web sitelerinden derlenmiştir.)

"Yemekler" ya da daha genel bir ifadeyle "mutfak kültürü", aynı zamanda milletlerin kültürel zenginliğini ortaya koyan unsurlardandır. Az önce de belirtildiği gibi doğal çevre şartları insanoğlunun beslenme biçimini etkilemektedir. Örneğin, deniz kenarında yaşayan toplumlar daha çok, çeşitli balık yemekleriyle beslendiği halde su ve göllerden uzak kara parçasında yaşayan toplumlar ise şartlara göre hayvansal ve bitkisel besinlerle yaşamlarını sürdürmektedirler.¹ Dolayısıyla çevre şartları ile insanoğlunun beslenme şekli birbiriyle doğrudan ilişkili hususlardır. Büyük devletler, imparatorluklar kurmuş olan Türk milletinin de gerek geçmişte gerek günümüzde zengin bir "mutfak kültürü"ne sahip olduğu daha önceki çalışmalarda da ifade edilmiştir (Arlı 1982: 20; Artun 2006: 142). Türklerin Orta Asya bozkırlarından batıya doğru sürekli devam eden göçleri, onların farklı milletlerle karşılaşmasına sebep olmuş ve bu karşılaşma neticesinde ortaya çıkan etkileşimle "mutfak kültürü" de zenginleşmiştir (Toygar 1982: 153). Dört kıtaya yayılan Osmanlı İmparatorluğunun da müstesna damak lezzetleri olmuştur. "Osmanlı Kebabı", "Osmanlı Pilavı", "Mahmudiye", "Hünkâr Muhallebisi" ve "Ali Paşa Böreği" bunlardan birkaçıdır.

¹ Burada, çarpıcı bir örnek olarak Karadeniz bölgesi insanların hamsiyi, buğulamadan tatlıya kadar değişik şekillerde değerlendirdiğini hatırlatmak faydalı olacaktır. Doğal çevre ile beslenme hususunda bk. (Baysal 1987: 102).

2. İskilip Mutfağı

İskilip mutfağının kökeninde salça yoktur. Salça, Osmanlı Devletinin savaş ya da benzeri bir durumda esir aldığı bir grup yabancıyı İskilip'te ikamet ettirdiği 1875-1877 yılları arasında İskilip mutfağına girmiştir. Bu tarihe kadar İskilip mutfağında topalak (domates) turşularda ve yemeklerde yeşil olarak kullanılmaktaydı. Bu tarihten önce İskilipliler kızaran domatesleri çürüdü diye çöpe atarlarmış. Yemek kültürü ve etnoloji ile yemek isimlerinin etimolojisi açısından birçok yemeğin ve yiyeceğin kökeni İskilip olarak karşımıza çıkar. İskilip'te tek bir kelime ile adlandırılan birçok yemek diğer Anadolu yerleşimlerinde ve günümüzde en az iki kelimeyle adlandırılmaktadır. Anadolu uygarlıklarına ve dünyaya bu kadar yemek ve yiyecek kültürü aktaran bir yerleşim alanının elbette ki tarihsel kökenleri yazılı tarihin çok öncesi olan tarım çağına kadar gidebilmektedir.

İskilip mutfağının kökeninin Orta Asya bozkır mutfak kültürüne kadar gittiği yemeklerin yapılış ve sunum şekillerinden de anlaşılmaktadır. Özellikle İskilip dolmasının yapımında kullanılan kazan, sacayağı, kepçe ve sunumunda kullanılan lengerler bu yemeğin yapılış ve sunum itibari ile tamamen bir düğün yemeği olduğunun delilidir. Esas itibariyle İskilip dolması 5-10 kişiye yapılacak bir yemek değildir. İskilip dolmasının geçmişine ve hazırlanışına geçmeden önce mutfak kültürünün zenginliğini görmek açısından İskilip yemeklerinin adını sıralamak yararlı olacaktır.

Çorbalar: Oğmaç Aşı, Toyga Aşı, Çatal Aşı, Tarhana

Et yemekleri: İskilip Tepsisi, Pastırma, Kaz Dolması (İskilip Dolması)

Sebze yemekleri: Mancar Kavurması, Göğ Domates Aşı, Yırtma,

Hamur işleri: Erişte, İskilip Mantısı, Hapilik, Bükme, Bazlama

Meyve yemekleri: Meyvelerden yapılan yemekler için üç farklı isimlendirme yapılır. Meyve et ile yapılıyorsa yahni, kuru meyveden yapılıyorsa Çir, yeşil meyveden yapılıyorsa ismi Çil olarak söylenir.

Mantar yemekleri: Mantar Kavurması, Mantar Sote

Ekşililer: Yırtma, Et Ekşilisi, Badem Ekşilisi, Sukabağı

Tatlılar ve Reçeller: Pekmez, Sarıburma Tatlısı, Akıtma, Ayvalı Yahni, Badem Ezmesi, İskilip Lokumu, Kabak Tatlısı, Ayva Reçeli, Şıkırdım Baklava, Döşeme Baklava, Bükme Baklava

Pevredeler: Erik, Kabak, Kuşburnu, Elma, Vişne, Kızılıcak

Turşular: İskilip Turşusu, Yaprak Salamurası, Salatalık, Acur, Göğ Domates

Yemiş ve Çerezler: Leblebi, Pestil

Ekmekler: İskilip Okkalığı, İskilip Ölü Somunu, İskilip Pidesi, Tatlımaya, Kömbe, Yufka, Cıslak, Cizlembe, Haşhaşlı Çörek, Fetir

Serinletici İçecekler: Pestil Ezmesi, Ayran, Kızılıcak Şurubu, Erik Hoşafı, Ayva Hoşafı, Elma Hoşafı, Üzüm Şırası, Sirke salatası, Şıra Sirkesi, Cibre Sirkesi (tr.wikipedia.org/wiki/İskilip, Erişim Tarihi: 03.04.2012).

2.1. İskilip Dolmasının Geçmişi

“İskilip dolması”nın² ortaya çıkış tarihi ve kaynağı hakkında yazılı kaynaklarda kâfi surette malumat bulunmasa da canlı kaynaklardan değişik bilgiler edinmek mümkündür. Örneğin, “Çorum İl Yıllığı”nda Çorum yemekleri anlatılmış ve “Torba Pilavı”ndan bahsedilmiştir. Hazırlanışı tıpkı “İskilip dolması”na benzeyen bu yemek hakkında daha fazla bilgi verilmemektedir (Komisyon 1973: 185). Konuyla ilgili olarak 1990 yılında Ahmet Ertekin tarafından “Mutfak Geleneğinde İskilip Dolması” başlıklı bir yazı kaleme alındığından da haberdarız (Ertekin 1990). Ayrıca Çorum Valiliği tarafından yayımlanan “Coğrafyası, Tarihi, Kültürü ve Edebiyatıyla Çorum” adlı eserde de İskilip Dolmasının malzemesi ve yapılışı hakkında kısaca bilgi verilmiştir (Taşlıova 2008: 335).

Söz konusu yemeğe ilişkin Hürriyet gazetesi de “Yapımı ve Servisi başlı Başına Bir Ritüel” başlıklı bir yazı yayımlamıştır. Hürriyet Gazetesi Seyahat Ekinde yayınlanan yazıyı buraya kısaltarak alıyoruz: “İskilip’in son 10 yılda şöhreti ABD’ye kadar ulaşan özgün yemeği ca dolması olarak da isimlendiriliyor. Çoğunlukla düğün, nişan ve kutlamalarda ziyafet yemeği olarak pişiriliyor. Yörenin pirinci ile leziz etlerini karmaşık bir teknikle, fakat en sağlıklı yoldan bir araya getiren bu yemeğin Osmanlı³ ordusundan miras kaldığı düşünülüyor. Kimi uzmanlar, aynı kazanda et ve pilavı birbirine karıştırmadan pişirmek üzerine kurulu özel tekniğin Osmanlı’nın seferleri sırasında aşçılar tarafından geliştirildiğini söylüyor. Düğünlerde 12 saatlik pişme sürecinin başında ve sonunda hiç değişmeyen ritüel, aşçıların davet sahibiyle bahşiş pazarlığı. Kepçe saklama dâhil pek çok yöntemin kullanıldığı bu oyunu izlemek bile davetliler için başlı başına bir eğlence. Aşçılar önce küçük bir porsiyon servis ediyor, tabağını sıyrıp ters çeviren, üstüne bahşiş koyana servis yapmaya devam ediyor” (<http://www.hurriyet.com.tr/seyahat/20532798.asp>, Erişim Tarihi: 21.03.2012).

Başka yazılı kaynaklarda karşılaşmadığımız bu yemek hakkında hâlâ çok sayıda yaşayan usta ya da yaşı ileri canlı kaynaklardan bilgi elde edilebiliniyor.

² İskilip dolması hakkında bilgi veren “www.iskilipdolmasi.org” ile başka internet siteleri, Evliya Çelebi’nin seyahatnamesinde “İskilip dolması”nın İskilip’te yaşayan bir saray yemeği, kız-erkek tarafının karşılıklı yaptığı düğünlerin ve büyük davetlerin geleneksel ana yemeği olduğunu belirtmişlerdir. Ancak “Seyahatname”nin bütün ciltlerine baktığımız halde böyle bir malumatla karşılaşmadık (Evliya Çelebi, 10 C., y.t.y.).

³ Bu yazıda, adı geçen yemeğin geçmişinin Osmanlı dönemine kadar uzandığını vurgulamaktadır. Nitekim bu satırların yazarı da yaptığı derlemede ustalardan buna benzer bilgiler almıştır.

Örneğin İskilip'in meskûnlarından Kamil Coştu⁴ bu hususta şunları aktarmaktadır: "Bunun eski tarihi benim ömrümce, eskiden beri İskilip'te böyle yaparlardı. Bizim sadece İskilip'te vardır. Osmancık, Tosya pirinç yatağıdır, onlar bilmezler. Hususi ak çeltik pirincinden olur bu. O çok kabarır. O bir leğenden de olur ama o artmaz, pilav şeklinde kalır. Ak çeltik kabarır, şişer çok şey böyle olur, yani böyledir bu." Aynı kaynak kişi bu yemeğin Üsküp'e kadar gittiğini ise şu ifadelerle dile getirmektedir: "Hatta İskilip'ten Üsküp'e buradan degen olmuş derler. İskilip ile Üsküp. Orada da yapıyorlarmış diye rivayet var yani aynı bu dolmayı. Buradan gitmiş oraya bu dolma" (Coştu 2011).

"İskilip dolması"na benzer bir yemeğin Makedon ve Bosna-Hersekli arasında yapıldığına dair bir rivayeti sözlü kaynaklardan öğrenen Abdullah Ceyhan⁵ ise şöyle anlatmaktadır: "Muhammed Tayyip Oküç, bizim Konya İslam Enstitüsü'nde hocamızdı, o da Bosna Hersekli. Bir gün onlara işte benim hocam da Enstitü'de Bosna Hesreklî'ydi filan deyince daha fazla şey yaptılar. Çünkü enstitünün karşısında Muhammed Tayyip Oküç hoca aday olmuş, Yugoslav Komünist-Sosyalist İdaresi içerisinde kazanması yüzde yüzken hocayı tutuklayacaklarını anladıkları için Muhammed Tayyip Oküç kaçtı, geldi Ankara İlahiyat'ta uzun süre hocalık yaptı. Bunu anlatınca Boşnaklar, Makedonlar bize daha çok yakınlaştılar. Dedim ya bizim orada bir adet var, daima yapıyoruz düğünlerde filan. Onların içinden biri aynen bizde de yapılır dedi. O zaman dedim anlatın ben bir şey söylemeden. Tıpkı Hacı Baba'nın anlattığı gibi dedi ki işte pirinç hazırlanır, kazanın altına hafif et hoşlanır konulur, üzerine sacayağı konulur, saatlerce kaynar. Saatler dolduktan ve olduğuna kanaat getirdikten sonra biz o torbayı çıkarırız. Alta pişen etleri üstüne koymak suretiyle leğen demiyor o da büyük kaplarda millete ikram edilir. Üzerinde sirke salatası işte orada da söz oldu, onu pek şey yapmıyoruz dediler. Yani sirke salatası bizim yaptığımız bir şey değil ama diyor çorba olur önlerde bu dolma da yapılır. Dolmaya tabi Almanca bir şeyler diyor da ben dolma diye tercüme ettim, şey yaptı yanımdaki arkadaş, biz dolma diyoruz buna deyince, tamam dedi senin demek istediğini anlatıyor. Böylece Makedonya'da yapılır mı bir bölümünde, Bosna Hersek'in bir kısmında Türklerle Osmanlılar döneminde Türklerle mücadele edilen bazı bölgelerde bu yapılır, biz yaparız" (Ceyhan 2011).

İskilip Dolmasının Üsküp'ten mi İskilip'e, İskilip'ten mi Üsküp'e gittiği hakkında net bilgiler yoktur ama Abdullah Ceyhan, dolmanın Anadolu'dan Balkanlara gittiği kanaatindedir. Bunu da şu cümlelerle ifade etmektedir: "Onlar orda Boşnak bir kısmı, Makedon bir kısmı, Müslüman yani camiye gelen cemaatti bunlar.

⁴ İskilip'in Uludere mahallesinde yaşayan Kamil Coştu 81 yaşındadır.

⁵ 63 yaşındaki Abdullah Ceyhan, aslen İskilipli değildir fakat bu ilçeden biriyle evlidir. 1977 ile 1981 yılları arasında Çalışma Bakanlığı kadrosunda Almanya'da sosyal yardımcı olarak çalışmış ve Çalışma Bakanlığı müşavirleri veya ataşelikleri bünyesinde görev yapmıştır.

Ben işte onun üzerine İskilip'ten 17. asır sonu 18. asır başlangıçlarında bir kısım insan 1500 kişi diyorlar, İskilip'ten buraya gelmiş, buradan da 3000 kişi gitmiş, aynı zamanda Karaman'dan da, Konya'dan da bu türlü nüfus mübadelesi olmuş diye söylenir. Bizim atalarımız Fatih diyor, adamların tek dediği bu, başka bir şey değil. İskilip sözünü de pek bilmiyorlar tabii, ama Türkiye'de buranın insanlarıyla Türkiye'nin insanını değiştirmişler, onu biliyorlar. Yani dolmanın kökeninin o bakımdan oradan geldiğine kanaat etmiyorum" (Ceyhan 2011)⁶.

Bu yemeği hazırlayan Mustafa Kiraz ve yamağı Yusuf Coştu, bunun ordu yemeği olduğunu aktardıkları halde hem Abdullah Ceyhan hem Kamil Coştu bu hususta⁷ bilgi sahibi olmadıklarını ifade etmektedirler. Ancak Kamil Coştu şu bilgiyi de vermekten geri durmamıştır: "Onu bilmiyorum da, duymadım da. Sade İskilip'te bu dolma olur, başka yerde yok. Yani pirinç memleketi Osmanlık, Tosya oralar bilmiyor bunu, yalnız ak çeltik ekiyorlar hususi İskilip üzerindeki yola. Başka yerde onu bilen yok, almıyorlar yani" (Coştu 2011). Evliya Çelebi'nin "Seyahatnamesi"ne dayanarak verilen malumatlar dikkate alınrsa ustaların verdiği bilgilerde doğruluk payı olduğu düşünülebilir.

2.2. İskilip Dolmasının Yapılışı ve Kullanılan Malzemeler

İskilip dolmasının pişirilmesi için hem yemeklik hem de pişirmelik malzemeler vardır. Mesela; yemek malzemesi pirinç, soğan, et gibi gıdalardan oluşurken pişirilme işlemi için ise kazan, ocak, bakır leğen, kepçe vs. gibi materyaller gerekmektedir. Ayrıca kazanların üstüne konulduğu taş ocakların bulunduğu yer de çadırla kapatılmaktadır. On iki saatlik bir süre sonunda hazır olan "İskilip dolması"nın yapılışı hakkında Kamil Coştu şu bilgileri aktarmaktadır: "Dolmanın yapılışı işte evvelce bir yol dolmaya soğan koyarlar, soğanı doğrarlar. Pirinci pilav şeklinde onunla beraber pişer. Piştikten sonra torbaya koyarlar, kazanın içine.... Pilav halinde piştikten sonra bez torbaya koyarlar, çağ deriz yani bez torbaya koyarlar, ağzını bağlarlar, oradan eti altında hallederler orada, oradan etle sacayağı onun içinde eti yaptıktan sonra sacayağı üzerine koyarlar, tepsiyi koyarlar şeyin üzerine, tepsinin üzerine çağı koyarlar, ağzını kapatırlar, hamurla kapatırlar. Bir tek delik koyarlar, oradan düdüklü dibi üfürürsek yani etin buharıyla yeniden pişer, dolma budur işte böyle" (Coştu 2011).

Özellikle düğünlerde veya önemli günlerde hazırlanan bu yemek misafirlere ikram edilmektedir. İskilip dolması yağlı bir yemek çeşidi olduğu için sofraya "sirke salatası" da konulur çünkü ağır yemeğin sindirilmesi gerekmektedir. Bu hususta ise şu bilgiler verilmiştir: "Dolmayı yaptıktan sonra sofraya koyarsın. Sofrada sirke salatası, ayran, oradan sirke salatası yani mideyi oturturmaya yarar. Yediğini

⁶ Bu kanaati Kamil Coştu da dile getirmektedir.

⁷ Bu arada bir dinleyici "İskilip dolması" hakkında ansiklopedilerde bir bilgi olup olmadığı sorusunu ortaya atınca, Abdullah Bey olmadığını belirtti.

sindirmeye yarar yani. Bunun için sirkeli salata mecburidir yani bizim davetlerde. Onun yapılışı sirke, oradan az bir şeker katarlar, sirke oradan ayran yoğurt yani yoğurtla salata yaparlar, böyle cıvık olur. Sarımsak da konur onların içinde, sarımsaklı da olabilir yani şeye koymazlar da cacığa koyarlar sarımsağı” (Coştu 2011). İskilip dolması, düğünlerde erkek ustalar veya deneyimli kişilerce yapılır. Dolma, belki de tarihteki en eski düdüklü tencere örneklerinden sayılabilecek bir sistemle pişirilir. İskilip dolması yapımında yaklaşık bir metre yükseklikteki kazanlar kullanılır. Kazanların düdüklü tencere özelliği gösterebilmeleri için kapaklarının üstüne tuğla, taş gibi ağır bir cisim konulur ve kapağın çevresi hamurla kapatılır. Hamurla kapatılmayan delik, düdüklü tenceredeki düdüğün vazifesini görür. İskilip dolmasına farklılık kazandıran özelliklerin başında, kullanılan pirinç türü ve pişirme şekli gelir. İskilip dolması için ak çeltik pirinci kullanılır.

İlk aşamada pirinçler bol miktarda hayvansal yağ (sığır iç yağı veya kuyruk yağı) ve soğan ile kavrulur. Kavrulan pirinçler daha sonra “cağ” adı verilen bez çuvallara doldurulur. Pilav kazanının içine yerleştirilen “sacayak” üzerine pirinç doldurulmuş “cağ” yerleştirilir. Amaç sacayağı sayesinde “cağ” ile etin temasını kesmektir. Kazanın en dibinde et ve et suyu olur. Kazanlar ertesi günün ilk ışıklarına kadar kısık ateşte bekletilir ve pirinçlerin alttaki et suyunun buharıyla pişerek pilav haline gelmesi sağlanır. Hazırlanan dolma sabah namazından çıkan insanlara “lenger” denilen özel kaplarda on iki kişilik masalarda sirke salatası ile servis edilir (Coştu 2011; Ceyhan 2011; Kiraz 2011; tr.wikipedia.org/wiki/İskilip_dolması, Erişim Tarihi: 22.02.2012). Kazanların üstüne hamurla ya ileri gelen birinin ya da düğün sahibinin adı yazılır. Kazanlar, ismi yazılı şahıs gelmeden açılmaz. Çünkü ustalar, uzun uğraşlar sonucu hazırladıkları bu lezzetli yemeğin kapağını açmadan evvel el emekleri, göz nurları için bahşiş talep ederler ve bu hususta sıkı pazarlıklar yapılır. Ayrıca sofraya servis edilen lengerdeki yemeği bitiren grup, bir anane olarak lengerin kapağını ters çevirip üstüne para koymakta ve böylece bu defa ustalardan gelecek tabakta daha fazla et olmasını talep etmiş olmaktadır.

Kısaca özetlemek gerekirse yemeklik ve pişirmelik malzemeler hazır olduktan sonra söz konusu yemeğin yapılışı şu aşamalardan oluşmaktadır:

1. Pirinç, hazırlanan kaynamış tuzlu suda 45 dakika ıslanır.
2. Islanan pirinçler, 7 kez yıkanır ve süzgece alınır.
3. İç pilavı pişirilir ve soğutulup dinlenmeye alınır.
4. İç pilavları “cağ” adlı torbalara konulup çuvalların ağzı bağlanır.

5. Bir metre boyundaki bakır kazanların en altlarına konulan etler hazırlanır ve üzerine sacayak konularak 3 adet iç pilav dolu çuval üst üste yerleştirildikten sonra kazanın kapağı hamurla sıvanarak kapatılır.

6. Kazandaki dolma piştikten sonra dua ile açılır.

7. Kazanın içinden çıkarılan çuvalar, bakır leğenlere boşaltılır ve kazanın dibindeki etin suyu ile sulandırılır.

8. "Lenger" adındaki ağzı örtülü kabın içine pilav ve pilavın üzerine bol et konularak misafirlere ikram edilir (Coştu 2011; Ceyhan 2011; Kiraz 2011)⁸.

Sonuç

Yapılan alan araştırması neticesinde "İskilip dolması"nın, adını Çorum'un İskilip ilçesinden aldığı; özellikle sünnet, düğün, bayram gibi özel gün ve toplantılarda hazırlanan eski bir yemek türü olduğu görülmüştür. Sadece deneyimli ustalar tarafından pişirilen İskilip dolmasının yapılışı zahmetlidir. "İskilip dolması"nın günlük bir yemek olarak yaygınlaşmamasının temel nedeni de ev sahibine getirdiği masraf ve yapılışındaki zorluktur. Pişirilmesinden sofraya gelene kadarki süreçte gelenek göreneklerden ayırmadan "İskilip dolması"nı ulusal düzeyde tanıtmak ve gelecek kuşaklara iletmek, Türk kültürüne gönül veren her araştırmacının görevidir. Araştırmamızın da bu yönde atılan bir adım olduğu düşünülmelidir.

KAYNAKÇA

ARLI Mine, "Türk Mutfağına Genel Bir Bakış", **Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri**, Ankara 1982.

ARTUN Erman, **Adana Halk Kültürü**, Ulusoy Matbaacılık Ltd. Şti., Adana 2006.

BAYSAL Ayşe, "Türk Mutfağının Beslenme ve Sağlık Yönünden Değerlendirilmesi", **III. Milletlerarası Türk Folklor Kongresi Bildirileri**, Ankara 1987.

BAYSAL Ayşe, **Türk Mutfağından Örnekler**, TTK Basımevi, Ankara 1993.

CEYHAN Abdullah, Emekli Müftü, İskilip Uludere mahallesi, 25.07.2011.

COŞTU Kamil, Marangoz, İskilip Uludere mahallesi, 25.07.2011.

COŞTU Yusuf, İskilip Dolması Usta Yamağı, İskilip Uludere mahallesi, 24.07.2011.

⁸ İskilip dolmasının başından sonuna kadar yapılışı 25.07.2011 tarihinde İskilip'in Uludere mahallesinde yapılan bir düğünde tarafımızdan fotoğraflar çekilerek kaydedilmiştir. Bu fotoğrafların bazıları aşağıda ekler bölümüne alınmıştır.

ERTEKİN Ahmet, "Mutfak Geleneğinde İskilip Dolması", **Türk Halk Kültürü Araştırmaları 1990/1 Türk Mutfağı Özel Sayısı**, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara 1990.

Evliya Çelebi, **Seyahatname** (Haz. Mümin Çevik), Üçdal Neşriyat, 10 C., İstanbul y.t.y.

Komisyon, **Çorum İl Yıllığı**, Çorum Valiliği Yayınları, y.e.y., Çorum 1973.

KİRAZ Mustafa, İskilip Dolması Ustası, İskilip Uludere mahallesi, 24.07.2011.

TAŞLIOVA M. Mete, "Çorum'da Halk Kültürü", **Coğrafyası, Tarihi, Kültürü ve Edebiyatıyla Çorum**, Çorum Valiliği İl Kültür Turizm Müdürlüğü Yayınları, Çorum 2008.

TOYGAR Kamil, "Değişen Türk Mutfağı", **Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri**, Ankara 1982.

tr.wikipedia.org/wiki/İskilip_dolması, Erişim Tarihi: 22.02.2012.

www.iskilipdolmasi.org, Erişim Tarihi: 22.02.2012.

www.hurriyet.com.tr/seyahat/20532798.asp, Erişim Tarihi: 21.03.2012

tr.wikipedia.org/wiki/İskilip, Erişim Tarihi: 03.04.2012.