

Friedrich Sarre Küçükasya Seyahatinde Neler Yedi?

M. Bülent VARLIK*

Friedrich Sarre, 1865-1945 yılları arasında yaşamış, sanat tarihi üzerine uzmanlaşmış bir Alman bilim adamı. 1895 yazında Anadolu'ya gelerek önemli araştırmalar yapmış. Bu seyahati sırasında tespit ettiklerini de bir kitap olarak yayınlamış¹.

* * *

Bu küçük çalışmada yukarıda belirtilen kitabı kullanarak Sarre'nin Anadolu seyahati sırasında neler yediğini saptamaya çalışacağız.

Her şeyden önce belirtmek gerekir ki, yakın arkadaşı Alfred Osborne ile Anadolu'ya gelen Sarre, öyle İbn Battûta gibi heybesini omzuna vurup yola koyulmamış², aradan geçen yüzlerce yılda teknolojiye ulaşılan noktayı da dikkate alarak bir ön hazırlık yapmıştır. Söz gelimi daha yola çıkmadan “tencere ve tabak, çanak koymak için ... su geçirmez kauçuk astarlı teneke bir valiz” ile “çay, kahve, şeker, tuz, konserve ve konyak şişeleriyle dolu bir sandık alır (s: 216/d.n: 4). Günlük su tüketiminde kullanmak için yeteri büyüklükte bir matarayı yanına almayı da ihmal etmez (s: 215). Yanlarında taşıdıkları yemek pişirmede kullanılan aletler Karahayıt'ta halkın dikkatini çeker (ss: 11). Anlaşılan, teknoloji ile tanışık olmayan, yemeğini basit fırınlarda ya da ocaklarda pişiren bir halk için bu aletler ilgi çekicidir.

1895 Nisan'ında İzmir'e gelen Sarre önce çevrede kısa süreli geziler yapar, Anadolu gezisi için gerekli izinleri alır. Bu arada yolculuk sırasında kullanmak için çeşitli konserve temin eder. Yola koyulmadan önce Almanya'nın İzmir Başkonsolosu'nun, seyahatler konusunda deneyimli olan Yunan aşçısını ayda 5 Türk Lirası ya da yaklaşık 90 Mark ücretle (s: 214) kadrosuna alır. Aşçı bu görevinin yanı sıra tercümanlık da yapacaktır.

* M. Bülent Varlık, iktisatçı, mbvarlik@gmail.com

1 Bu çalışmada kaynak olarak; F. Sarre; *Küçükasya Seyahati/1895 Yazı-Şelçuklu Sanatı ve Ülkenin Coğrafyası Üzerine Araştırmalar*, (çev: Dârâ Çolakoğlu), Pera Turizm ve Ticaret A.Ş. yay., İstanbul-1998 kullanılmıştır.

2 Bununla ilgili olarak bkz: M. Bülent Varlık; “İbn Battûta Anadolu Yollarında Neler Yedi?”, *Kebikeç*, 29/2010, ss: 147-152.



Friedrich Sarre

Bu hazırlıklardan sonra Sarre Haziran başında yola koyulur.

Kahvaltı: Sarre ve ekibi yolculuk sırasında neredeyse düzenli olarak her sabah kahvaltı yapar. Ekip, kahvaltayı bazen uğradıkları hanlarda, bazen de İnegöl’de olduğu gibi doğasını güzel buldukları yerlerde ya da artık nerede imkan bulurlarsa orada yapar (ss: 7, 33, 120). Kahvaltı genellikle “çay, yumurta ve marmelatlı bisküviden” oluşmaktadır (s: 218). Ayrıca, Afyon yakınlarında Çay istasyonunda Anadolu Demiryolları’nda gö-

revli bir Alman mühendis de Sarre ve ekibini kahvaltıda davet eder (s: 22).

Öğle yemeği: Ekip, yol durumuna bağlı olarak saat 11 veya 12’de, bir gece önce pişirilmiş söğüş tavuğu İngiliz sosuyla tatlandırarak yemekte, av eti olmadığı zaman menü iyice yeknesaktı olmaktadır (s: 218).

Akşam yemeği: Sarre; “akşamları da kaldığımız yere vardikten bir saat kadar sonra temel öğünümüzü yiyorduk; bu öğün, konserve çorba, pişirilmiş veya kızartılmış tavuk ve yumurtalı bir yemekten” meydana (s: 218) geliyordu demektir.

Seyyahların, akşam yemeğini çoğu zaman hizmetkar hazırlar; onun imkanlar dahilinde hazırladıkları ile karınlarını doyurur, hanlarda sunulan ve yüksek fiyatlarla satılan yemekleri tercih etmezler (ss: 8, 20, 22). Ama, zaman zaman Aksaray yakınlarında Zıvarık’da olduğu gibi bir “dost konukevinde (s: 128) ya da kaldıkları köy evinde yemek yeme imkanı da olur (s: 140). Seyyahlara, Tuz Gölü yakınlarında olduğu gibi ziyaret ettikleri yerlerde ayran ve dürüm ekmeği de ikram edilir (s: 111).

Sarre ve arkadaşları Eğirdir’de iki kardeşten oluşan varlıklı bir aileye misafir olur. Sarre burada yediklerini şöyle anlatır:

“Yemek, salon vazifesi gören galeride bulunan bir yükseltide yeniyor. Öğle ve akşam yemekleri, evsahiplerimize, küçük oğlana ve bize, yuvarlak ve büyük bir pirinç tepside getiriliyordu. Her zaman sonsuz bir yemek bolluğu vardı; etli dolmalar, sebzeler ve tatlılar birbiri arkasından yeniyordu ve biz her



seferinde derin bir nefes alıyorduk. En son tabaklar geldikten sonra, bekleyen hizmetkâr, ellerimizi yıkamak için maşrapayla su ve işlemeli bir havlu (peşkir deniyor) getiriyordu. Hem yemeklerin hazırlanışı hem de çatal bıçak kullanmadan, tandır ekmeğini büküp kaşık yerine kullanarak yemek yeme şekli, Avrupalılar için çok çok keyifli ve iştah açıcıydı” (s: 199).

Bu övücü satırlara rağmen Sarre seyahat notlarına;

“varlıklı bir şehirlinin konukseverliği de her zaman rahatlatıcı oluyor, çünkü Türk usulüne göre hazırlanan ve Avrupalılar için hazmı zor olan yemeklere katılmak zorunlu hale geliyor.”

diye yazmaktan da geri kalmaz (s: 220).

Av etleri: Ekip, imkan olduğu zaman avlanmayı ihmal etmez. Böylece sofranın çeşitlenmesi sağlanır. Sarre ve arkadaşları Tuz Gölü yakınlarında keklük avlayarak karınlarını doyurur (s: 111). Yine aynı yörede “toy” avına çıkarlar ama başarılı olamazlar (s: 119). Aslında, avlanmak Sarre için keyifli bir iştir. Şöyle anlatır:

“Sadece keklük, yaban kazı, ördek, toy kuşu ve çulluk avlayabileceğimiz av partisinden çok zevk aldık. Tavşan çok azdı. Bana İzmir’deki Konak tarafından verilen avlanma izni tabii ki hiçbir yerde asla sorulmadı. ... Biz silahımızı çoğunlukla hizmetkârımıza taşıttık ve o da silahtarlık yapmaktan çok zevk aldı. Kendisi kervanın önünde yol aldı ve avlanacak bir hayvan gördüğü zaman bizi bundan haberdar etti. Biz sık sık ona da keklük vurma zevkini tattırdık. Boz Dağ’ın ve Anamas Dağı’nın eteklerinde olduğu gibi, bazı yerlerde o kadar çok keklük vardı ki, avladığımız bütün hayvanları tüketemedik” (s: 218).

Avlanma hırsı ile birkaç defada “kocaman kartal” vururlar (s: 218).

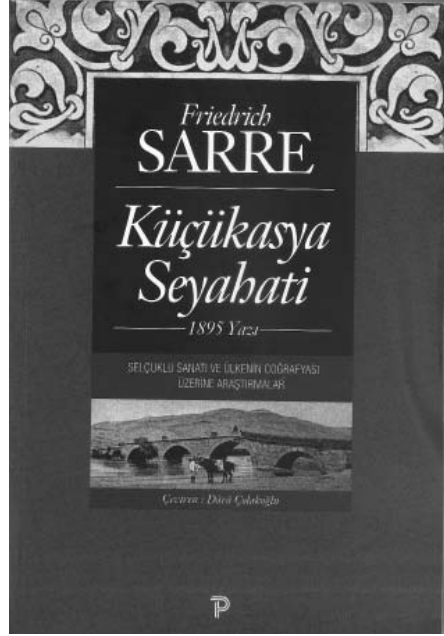
Meyveler: Pamukkale yakınlarındaki Karahayıt da olduğu gibi bazı köylerde seyyahlarımıza başta erik olmak üzere meyve ikram edilir (ss: 11). Seyyahlar, tesadüfen karşılaştıkları “nimet”lerden yararlanmayı da ihmal etmez. Söz gelimi Eğirdir gölü civarında seyrederken yaşadıklarını Sarre şöyle anlatır:

“Yol üzerinde kocaman ve muhteşem bir dut ağacı vardı ve hizmetkârlarımız da dahil olmak üzere, hepimiz dallara tırmanıp, sulu ve serinletici meyveye, daha doğrusu çoktandır tatmadığımız bir lezzete doyduk” (s: 173).

İçecekler: Bir kaynaktan bizzat almadıkça, hiçbir zaman kaynamamış su içmemeye özellikle dikkat eden (s: 219) Sarre ve arkadaşları temiz bir kaynak buldukları zaman doğadan gelen suyu içmekte çekinmez. Söz gelimi Beyşehir gölü yakınlarında geldiklerinde “ kayadan son derece güçlü ve suyu bol bir kaynak fişkırdığını” görürler ve mataralarını “bu serin ve berrak suyla bol bol” doldururlar (s: 145).

Süt ve ayranı sevmeyen (s: 219) Sarre, şunları kaydeder:

“İçki olarak çay veya içine biraz konyak koyduğumuz sıcak suyu içiyorduk. Mataralarımızı da sabahları soğuk çayla dolduruyorduk. Çay son derece rahatlatıcı bir içkidir, çünkü öğle güneşinde mataraların içinde ısındı-



ğı sırada da, diğer içkilerin aksine, tadını kaybetmez. Bir damla konyak da damlatılırsa gerilen sinirleri yumuşatır” (s: 219).

Sarre, seyahati boyunca fırsat buldukça kahve içmeyi de ihmal etmez (ss: 8). Konakladıkları bazı yerlerde de Aksaray yakınlarında olduğu gibi “müdürün (köyün en yaşlı kişisi) evi olan konakta kahve içmek zorunda” kalabilir (s: 134). Benzeri olaylar başka köylerde de yaşanır (s: 139). Sarre, Beyşehir gölü yakınlarında konakladıkları bir köyü anlatırken de araştırmalarına başlamadan “önce bir balkonda hoca ve köyün ileri gelenleriyle kahve içmek zorundaydık” der (s: 159).

Seyahat boyunca demiryolu hattı üzerindeki hanlarda ve otellerde şarap ve Münih Birası olarak adlandırılan “kötü” içeceklerle de karşılaşır (s: 22). Sarre ve arkadaşları Eğirdir’de ayandan bir kişinin evinde misafir olur. Ev sahibi onları yörenin önde gelenlerinden bir Rum’un evine götürür. Orada misafirlere “ender bulunan buruk ve biberli bir tada sahip” olan bir şarap ikram edilir, ama Sarre bu şarabı pek beğenmez (s: 185).

Seyahat süresince doğadan kekik gibi otları toplamayı da ihmal etmezler (s: 118).

* * *

Sarre, seyahatnamesinde İzmir’den Konya’ya kadar olan uzanan bölgedeki “beslenme/yemek kültürü” üzerine pek fazla bilgi vermemekte. Bunun en önemli nedenlerinden birisi, onun ve ekibinin zaten yola hazırlıklı olarak çıkmış olmasıdır. Yola çıkarken kendilerine gerekli olabilecek mutfak malzemesini ve bazı yiyecekleri yanlarına almışlardır. Bu nedenle, zorunlu olma-



dıkça Anadolu halkı ile birlikte yememiş, sofrayı paylaşmamışlardır. Ancak, yine de anlattıkları Anadolu halkının özellikle yeme-içme açısından seyyahlara “sıcak” davrandığını ortaya koymaktadır.

Velhasıl, çok fazla bilgi edinmesek de ne diyelim, afiyet olsun!

Özet: Bu kısa çalışmada Friedrich Sarre'nin 1895 yılındaki Anadolu seyahatinde neler yediği anlatılmaktadır.

Anahtar sözcükler: Seyahat, Friedrich Sarre, Anadolu, beslenme

What did Friedrich Sarre eat in Anatolia?

Abstract: This short essay looks at what F. Sarre ate during his travel in Anatolia in 1895.

Key words: Travel, Friedrich Sarre, Anatolia, food, nourishment