

Pide, Pita, Börek, Burek Sizce Hangisi?

Avusturya'dan Türkiye'ye Balkan Lezzetleri



**Çelik-Tsonev & Sevimli & Topal & Mehringer &
Aygan & Wolf & Atılgan (Ed.)**

Ekim 2024

Pide, Pita, Börek, Burek - Sizce Hangisi?

Avusturya'dan Türkiye'ye Balkan Lezzetleri

Yayına Hazırlayanlar:

Dr. Sevil Çelik Tsonev, Dr. İnanç Atılğan,
Havva Topal, Yaşar Sevimli (Elinizdeki kitap Avusturya Graz Üniversitesi
Teorik ve Uygulamalı Çeviribilim Enstitüsü Öğrencileri Deniz Mehringer,
Murat Aygan ve Yeşim Wolf ile birlikte iki semester boyunca süren bir
seminer çalışmasında yürütülmüştür.)

Graz Üniversitesi Çeviribilim Bölümü Türkçe-Almanca Programı:

Avusturya'daki iki Türkçe eğitim merkezinden biri olan Graz Türkçe
çeviri ekolü, Türk dili ve kültürü için 60 yılı aşkın bir süredir önemli bir
merkezdir. [https://translationswissenschaft.uni-graz.at/de/tuerkisch/
studium/](https://translationswissenschaft.uni-graz.at/de/tuerkisch/studium/)

ISBN: 978-625-6444-41-6

Ekim, 2024

İrtibat: inanc.atilgan@gmail.com

Kapak Bilgi:

Tietze, Andreas: Tarihi ve Etimolojik Türkiye Türkçesi Lugati. 8 cilt,
TÜBA tarafından üstlenilen 3. baskı, 2023, Ankara (TETTL)
Börek: 'hamur işi' <Eski Türkçe "bürük" [bür- 'sarmak, burmak' fiilden]
(TETTL I, 652)
Pita/Pide: 'mayalı hamurdan yapılan, pişirilen ince ekmeğ'
<Yun. πίτα (pita) a.m. (TETTL V, 485)

Sayfa Tasarımı, Baskı ve Cilt

Grafik-Ofset Matbaacılık Reklamcılık
Sanayi ve Ticaret Ltd. Şti.

Ankara / Türkiye

Web : grafiker.com.tr

Yayın Satış, Yayınevi, Sertifika No: 46683

İÇİNDEKİLER

EDİTÖRLERİN SÖZÜ.....	5
ÇEVİRMEN SEYİR DEFTERİ.....	9
TARİFLER.....	13
1. Bol Baharatlı Bir Tencere Yemeği.....	13
• “Na Kraju Sveta”.....	15
2. Poyraz Balıkları Açıklara Sürünce.....	20
• Ahtapot Gulaşı.....	21
• Başka Yıldızların Altında Pişirmek.....	22
• Yedi Kiloluk Jambon.....	23
3. Na Kraju Sveta’da Çoğu Zaman Yer Bulunmuyor.....	25
• Böl ve Yönet.....	25
• Elektriği Olmayan Lokanta.....	26
• Açık Havada Balık Çorbası.....	27
• Sanat ve Edebiyattan Oluşan Bir Aura.....	28
4. Sadece “Doğru” Kökenle Lezzetli Oluyor.....	29
• Yemekler Yunanistan’ı Anımsatıyor.....	30
• Balkanların Lezzetini Osmanlı Belirlemiş.....	31
• Sac Altında Pişirme.....	32
5. Miras Kalan Salata.....	33
• Bulgaristan’ın En Güzel Şehri.....	33
• Şopların Salatası.....	34
• Kayıp Yedinci Tepe.....	35

6. Kırlangıç Balığı, Başörtüsü ve Dar Kotlar.....	37
• Her Keseye Uygun Şifa Kaynağı.....	37
• Dolup Taşan İstanbul.....	38
• Tarihi Höyüklerle Gurur Duymak.....	39
• Fotoğraf Çekilmesi Bilakis Arzu Edilir.....	39
7. Trafik Lambalarının Telaşı - Sardalyaların Sakinliği.....	41
• AB Kaynaklı Mütevazı Değişiklikler.....	42
• Aristoteles Makedon muydu?.....	43
8. [Enver] Hoca'nın " Piramiti"nde Duygulandıran Bir Festival.....	45
• Taze Alabalık.....	45
• Enver Hoca için Anıt Mezar.....	46
• Artık Kendin Doldur!.....	47
9. Eşek Fes Takmış.....	48
• Misafirlere Özel Davet.....	49
• Helal Boşnak Mezeleri.....	50
10. Gökyüzüne Duyulan Özlem.....	51
• Panagirik Yumurta.....	52
• Ön Yargılar Kime Yarar?.....	54
• Aynı Yine de Farklı.....	56
Örnek Yemek Tarifleri.....	59
Kaynakça.....	81
Seyyahlar: Barbara Maier, Lojze Wieser.....	87
Güzergah Haritaları I-II-III.....	89

EDİTÖRLERİN SÖZÜ

Barbara Maier ile Lojze Wieser'in "Pita, Burek oder Börek" başlığıyla 2012 yılında yayınlanan seyahatnamenin Almanca metni, Graz Üniversitesi Çeviribilim Bölümü'ndeki bir seminer çerçevesinde iki sömestre boyunca ayrıntılı bir şekilde çevrildi, didik didik edildi. Türkiye'den akademik gastronomlar Yaşar Sevimli ile Havva Topal ise, gastronomi bilgilerine göre bilimsel yapıyı oluşturdu, kitaptaki yemek tariflerini irdeledi, Türkiye'deki muadilleri ile karşılaştırıp, ortak kökene ulaşmayı dendi. Yorumlu çeviri ekibi, Balkan kültürlerinin ortak sinerjisini vurgulayan müelliflerimiz Barbara ile Lojze'yi Türkçe okuyucuya götüren köprüsü oldular.

Herhangi bir etnisiteyi, ya da hanedan ismini taşıyan bir mutfak bizce yetersiz bir kapsam olarak kalmaya mahkumdur. Bir Bulgar, Arnavut, Yunan, Makedon, Boşnak ya da Türk mutfağı ne denli doğru bir adlandırmadır? "Balkanlar" ya da "Rumeli Mutfağı" adlandırması bizce daha doğrudur. Oğuz Boyları 12. asırda Anadolu'ya girdiklerinde Doğu Roma ile iletişimdeydiler. Anadolu'ya ilk olarak "Rum" ismini vermişlerdir. Bunu sadece Mevlana Celaleddin Rumi isminde değil aynı zamanda "Roma Toprağı" anlamındaki Erzurum şehrinin isminde de görmekteyiz. Türkler, 14. asırdan itibaren Avrupa topraklarına da ayak bastıktan sonra hüküm sürdükleri Avrupa topraklarına da "Rumeli" ismini vermişlerdi. Bu isim, en kısa tanımıyla "Roma Ülkesi", bugünkü algısıyla Türklerin hüküm sürdüğü Balkanlar anlamına gelir. Etnik

bir çağrışım yapsa da coğrafi bir adlandırma olarak kabul edilir.

Aslında mutfak sahipleri, aynı coğrafyada yaşayan farklı diller, dinler ya da halklar olsalar da, ortak coğrafyanın sunduğu beslenme malzemeleri, kültürlerin karşılıklı kaynaşmasında bir ortak harmana dönüşürler. Doğal olarak, halklar bu karşılıklı etkileşimde farklı miktarlarda, görünür mutfak kimliğine katkıda bulunmuşlardır. Özellikle Rumeli'de yiyeceklerin adlandırılması bağlamında Türkçenin önemli bir katkısını gözlemlemekteyiz. Bunu, seyahatnamelerini tercüme edip bilimsel edisyonunu yaptığımız Lojze ve Barbara da tecrübe edinmişlerdi.

Kültürel ve maddi mirasını her yönüyle Türklerin üstlendiği Osmanlı Avrupası, özellikle 19. asrın ikinci yarısından itibaren siyasi ve toplumsal bir oluşum olan "Ulus Devlet" bağlantılı siyasi olarak konu edilmekte. Osmanlı, Türk müydü? Ne kadar Avrupalıydı. Müslüman mıydı? Baskıcı mı yoksa hoşgörülü müydü? Ve daha birçok soru. Bizce Osmanlı hepsiydi, bütün ortak ve farklı yönlerin buluşup muhteşem bir baharatlı yemeğe dönüştüğü bir harmandı. Bunun en güzel örneğini Balkan mutfağında görüyoruz. Balkanların bütün birbiriyle akraba ulus devletleri, ne denli Osmanlı geçmişlerini hor görme eğiliminde olsalar da kimliklerini hep orada, Osmanlı etkisinde oluşan mutfaklarında da aramaktalar.

Bütün bu etkileşimi halen mevcut dini geleneklerde, diplomasi kaynaklarında, seyahatnamelerde ve birçok bilgi kaynaklarından takip ediyoruz. Bilim dünyası artık elde olan kaynaklara göre şu soruları yöneltiyor: gıda maddelerinin hazırlanması nasıldı? Ne zaman başladı,

ne zaman değişime uğradı? Kùltürlerarası etkileşim ve karşılıklı yansımalarındaki reçetelerde kaymalar oldu mu? Etnografik, demografik ve semantik gibi konularda gastronomide neler yaşandı? Aslında ulaşılmaq istenen birleştirici hedef, Türk, Slav, Müslüman, Hristiyan arasındaki ayırım değil, ortaya çıkan sürdürülebilir harmandır. Ayırmak yerine birleşik halini anlayıp tatmaq, bizce en doğru kültürbilimsel yaklaşımdır. Bunun karşısında durmaq, Doğu ile Batı arasındaki zorunlu kùltür ayrımcılığına destekten başka birşey olmaz. Huntington'ın hak ettiğinden daha fazla meşhur olan "Medeniyetler Çatışması" tezinin Doğu ile Batı arasındaki sınırı çizdiği yer Balkanlar. Fakat işte bu Balkanlar, yemek kùltüründe ne denli içiçe geçilmiş olduğunu gösteriyor. Belki bir sınır gibi algılanıyor, ancak aslında bin kilometre genişliğinde bir sınır, günümüzde çizgi gibi algıladığımız sınır, aslında bu kadar zengin, bu kadar derin.

"Yemeklerin izlerini sürmek" hedefini koyan bu seyahatname, Lojze ile Barbara'nın bizler için oluşturduğu muhteşem bir özet çalışma, kişisel algı ve yorum. Almandan tercümesini üstlendiğimiz bu çalışmada "kimlik" kavgalarına cevap verircesine ortak yönleri keşfettik. Müelliflerin izni ile kendi yorumlarımızı ekledik, bilimsel genişletici katkılarda bulunduk.

İstanbul, 30 Kasım 2022
Editörler

KAYNAKÇA

Abplanalp, A., (2020). 9 Ağustos 2022 tarihinde <https://blog.nationalmuseum.ch/en/2020/03/pigs-as-symbols-of-good-luck/> adresinden erişildi.

Akman, S., Yılmaz, G.& Aslan, M. (2019). Tekirdağ Köftesinin Niteliksel Farklılıkları ile Tekirdağ Turizminin Geliştirilmesine Olası Katkılarının Araştırılması. *International Journal of Social and Humanities Sciences (IJSHS)*, 3(3), 71-94.

Almazan Kitchen, (2022). https://www.youtube.com/watch?v=G-l0ore9EH4&ab_channel=AlmazanKitchen adresinden erişildi.

Atılğan, İnanç (2022): “Tarih’te “Türken-” ile Başlayan İsimlendirmelerde Gastro-Dilbilimsel bir Yaklaşım: Avusturya Basını Kaynaklı Küçük bir Sözlük Denemesi.” Andreas Tietze ve Avusturya Türkolojisi (Yılmaz, Emine-Demir, Nurettin-Çetinkaya, Emre Eds.). Viyana 2022, s. 143-162.

Balkan, (2021). 11 Temmuz 2022 tarihinde <https://thebalkanhostess.com/strudla-sa-makom/> adresinden erişildi.

Cooking The Globe, (2022). 3 Ağustos 2022 tarihinde <https://cookingtheglobe.com/pljeskavica-serbian-burger-recipe/> adresinden erişildi.

Eat Smarter (2022) 7 Ağustos 2022 <https://eat smarter.com/recipes/poppy-seed-pie> adresinden erişildi.

Fritule, (2022). 5 Ağustos 2022 tarihinde <https://www.coolinarika.com/recept/dalmatinske-fritule-2f179b1e-6431-11eb-879e-0242ac120075> adresinden erişildi.

Güler, S. (2010). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*. 26: 24-30

Hürriyet, (2022). <https://www.hurriyet.com.tr/lezizz/incir-pestili-tarifi-41598038> adresinden erişildi.

Isparta Valiliği (2014). Isparta Mutfağı Geleneksel Tatlarımızdan Seçmeler. Isparta: T.C. Isparta Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü.

Işın, P. M. (2014). 27 Ağustos 2022 tarihinde <https://www.alaturka.info/tr/yasam/mutfak/1913-tuerk-sekerleme-tarihi-k-sa-bir-baks> adresinden erişildi.

İsen, M. (2004). Balkanlarda Osmanlı Mirası/ Gezi Rehberi. Ankara: İmge Kitapevi.

Kara, O.O. & Küçüköner, E. (2019). Geleneksel Bir Meyve Çerezi: Pestil. *Akademik Gıda* 17(2), 260-268.

Karaçar, E., Doğançılı O.S.& Ak, S. (2018). Gastronomik Değerler Kapsamında Sinop Mutfağına Özgü Bir Değer: Nokul. VII. Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu, 437-447.

Kızıldemir, Ö., Öztürk, E., Saruışık, M. (2014). "Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler". *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14 (3): 191-210.

Kültürportali, (2022). 29 Ağustos 2022 tarihinde <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/tekirdag/neyenir/tekirdag-koftesi> adresinden erişildi.

Megep, (2022). 29 Ağustos 2022 http://www.megep.meb.gov.tr/mte_program_modul/moduller_pdf/Hamur%20Tatl%C4%B1lar%C4%B1.pdf adresinden erişildi.

- Mitchell, L. (2013). Sırbistan Bradt Seyahat Rehberleri, 83.
- Nationsonline, (2022). 23 Temmuz 2022 tarihinde https://www.nationsonline.org/oneworld/Chinese_Customs/pig.htm#:~:text=A%20pig%20represents%20luck%2C%20overall,sense%20of%20humour%20and%20understanding adresinden erişildi.
- Niğde (2004) Elvân-ı Şîrâzî “Elvân-ı Şîrâzî'nin Gülşen-i Râz Tercümesi” *Niğde Üniversitesi Yayınları*, 549.
- Oğuz, B. (2002). Türkiye Halkının Kültür Kökenleri, *Anadolu Aydınlanma Yayınları Vakfı*, İstanbul, 371-372.
- Pâkalın, M.Z. (1971) Osmanlı tarih deyimleri ve terimleri sözlüğü, *Millî Eğitim Basımevi*.
- Perl, L. (1974). The Hamburger Book: All about Hamburgers and Hamburger Cookery. *Seabury Basın*.
- Perry, C. (2006). A Baghdad Cookery Book. *Oxford Companion to Food*.
- Putsza, (2022). 6 Ağustos 2022 tarihinde <https://bosskitchen.com/pushta-salad-in-glasses/> adresinden erişildi.
- Raicevic, M. (1999). Slavlar: hayat, troparies, köle ve oruç yemekleri, *Gramatik*, Michigan Üniversitesi, 108.
- Sevimli, Y. & Sönmezdağ, A., S. (2017). Özel Gün Tatlıları: Kültür Turizmi Açısından Önemi. *Uluslararası Kırsal Turizm ve Kalkınma Dergisi*, 1 (2): 18-28.
- Sezen, Tahir: Osmanlı Yer Adları. T.C. Başbakanlık Devlet Arşivleri Genel Müdürlüğü, Yayın No:21, Ankara-2006
- Smokvenjak, (2022). <https://www.coolinarika.com/recept/smokvenjak-c886fd46-6182-11eb-b8ef-0242ac120038> adresinden erişildi.
- Stuttgart Citizen, (2017). 15 Ağustos 2022 tarihinde <https://www.stuttgarcitizen.com/lifestyle/glucksbringer-good-luck-symbols-in-germany/> adresinden erişildi.

- TasteAtlas, (2022). 7 Temmuz 2022 tarihinde <https://www.tasteatlas.com/most-popular-desserts-in-dalmatia> adresinden erişildi.
- Tatta Matta Babbo, (2022). 8 Ağustos 2022 tarihinde https://www.youtube.com/watch?v=cP5v-JuEv6A&ab_channel=TattaMattaBabbo adresinden erişildi.
- The Spruce Eats (2022). <https://www.thespruceeats.com/serbian-pljeskavica-hamburgers-1135899> adresinden erişildi.
- Tietze, A. (2021). Tarihi ve Etimolojik Türkiye Türkçesi Lugati. Ankara: *Türkiye Bilimler Akademisi*.
- Tomenendal, Kerstin (2009): "Von Feiern, Festen und dem Essen im Osmanischen Reich und in der Habsburger-Monarchie" [Osmanlı İmparatorluğu ve Habsburg Monarşisi'nde Bayramlar, Kutlamalar ve Yemekler] s. 71-107. Schreiber – Wieser (Ed.): Wie schmeckt Europa?. Klagenfurt 2009.
- Tomenendal, Kerstin (2000): Das türkische Gesicht Wiens. 2000 Viyana.
- Turkpatent, (2022). <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/312.pdf> adresinden erişildi.
- Türk Patent (2022). 4 Temmuz 2022 <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/38185> adresinden erişildi.
- Unesco, (2022). 2 Ağustos 2022 tarihinde <https://www.havadiskibris.com/athienudugunlokumukurabiyesi-unesco-listesinde/> adresinden erişildi.
- Ünsal, A. (2011). İstanbul'un Lezzet Tarihi. İstanbul: *Ntv Yayınları*, 24.
- WEB, (2022). 10 Ağustos 2022 tarihinde <https://www.chasingthedonkey.com/croatian-cooking-dalmatinski-trogirski-rafioli-recipe/> adresinden erişildi.

- WEB, (2022a). 22 Ağustos 2022 tarihinde https://www.youtube.com/watch?v=4CYbeBi3ZCQ&ab_channel=UmHuzeyfe adresinden erişildi.
- Wiki, (2022). 13 Temmuz 2022 https://tr.wikipedia.org/wiki/K%C3%A2%C4%9F%C4%B1t_helva adresinden erişildi.
- Wikipedia, (2022). 19 Ağustos 2022 tarihinde <https://de.wikipedia.org/wiki/Pusztasalat> adresinden erişildi.
- Wikipedia, (2022). 23 Temmuz 2022 tarihinde https://en.wikipedia.org/wiki/List_of_poppy_seed_pastries_and_dishes#cite_note-29 adresinden erişildi.
- Zečević, Snežana (Ed.) (s.d.): Mountain Bounty. Traditional Dishes of the Mountain Regions of Montenegro. S.d. Podgorica.