

TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜNDE ÇORBALAR

* ARLI, Mine

** GÜMÜŞ, Hüseyin
TÜRKİYE/TURÇIA

ÖZET

Kültür her toplumun kendi dışındaki toplumlarla temasa geçmesine bağlı olarak oluşan ve gelişen bir olgudur. En zor oluşan ve en zor değişen kültürlerden birisi de beslenme kültürüdür. Türkler Osmanlı imparatorluğunun yükseliş dönemlerinde Asya'dan Avrupa'ya, Kuzey Afrika'ya kadar birçok bölgede etkili olmuşlardır. Bu bölgelerde daha önceden var olan kültürlerle kaynaşmışlar ve kendilerine özgü kültürlerini oluşturmuşlardır. Türk beslenme kültürü de köklü bir geçmişe sahip ender kültürlerden birisidir. Anadolu kültüründe ve Türklerde çorbanın folklorik önemi çok büyüktür. Batı'da sadece iştah açıcı olarak tüketilen çorba, bizim kültürümüzde yemek olarak da yer almaktadır. Sofranın temsilcisi ve yöneticisi olan bir yemek türü olarak ifade edilebilir. Türklerde çorbalar genellikle içine katılan yiyeceklere göre adlandırıldığı gibi yaşanmış bir olayın, çorbanın hazırlandığı yörenin-beldenin, ya da o çorbanın ilk ustasının ismi ile de adlandırılabilir. Çorbalar çok yaygın Türk yiyeceklerindedir. Özellikle tarhana çorbası ve yoğurtlu çorba, un çorbası, mercimek ve pirinç çorbaları en çok içilen çorba türleridir. Bu çalışmada Türkiye beslenme kültürüne geçmiş bazı çorbaların isimleri, içerisine konulan malzemeye göre sınıflandırılması ve ait olduğu yöreler belirtmeye çalışılmıştır. Daha geniş çaplı araştırmaların yapılması özellikle yöre yöre belde belde bu çalışmaların derinleştirilmesi ve çorbalar dâhil tüm yiyeceklerin standart tariflerinin yapılması ve kayıt altına alınması önerilmektedir.

Anahtar Kelimeler: Beslenme kültürü, Türk mutfağı, çorbalar.

* Gazi Üniversitesi Mesleki Eğitim Fakültesi, Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi Bölümü, Gıda ve Beslenme Eğitimi ABD. Öğretim Üyesi.

** Arş. Gör. Gazi Üniversitesi Mesleki Eğitim Fakültesi, Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi Bölümü, Gıda ve Beslenme Eğitimi ABD Öğretim Elemanı.

ABSTRACT

Soups in Turkish Cuisine Culture

Culture is a phenomenon that is created and developed when a society interacts with other societies. The most difficult to be created and changed culture is a cuisine culture. The Turks have been an effective power during the Ottomon Empire golden age from Asia to Europe and the North Africa. They have been mixed with other cultures and created their own original culture. The Turkish cuisine culture have has deep roots and past. In the western culture, the soups is an appetizer but in Turkish culture, it is a main course food. The soup has an utmost importance as manager and representatives of the food table. The Turks usually give the name of the soup according to the place or the person who invented the soup. The soups are very common Turkish cuisine in the Turkish kitchen. The some common soups examples are soup with driend yogurt, soup with yogurth and flour, lentil and rice soup. In this study, the author analyzes some of soup names in the Turkish cuisine and classifies them according to the ingredients and the place where they comes from. The study suggests that it is important to make extensive studies on soups in more places, towns, villages and cities and to record and include all soups and other cuisine in a recipe book.

Key Words: Cuisine culture, Turkish cousine, soups.

Giriş

Dilimizde kültür çok değişik anlamlarda kullanılır. Tarımda (Ürün yetiştirmek), tıpta (boğaz kültürü, doku kültürü gibi), tarih öncesi dönemleri ifade ederken (neolitik kültürü gibi), bir konuda birikmiş, özümsemiş geniş ve sistemli bilgiler bölümü (tarih kültürü, müzik kültürü gibi) anlamında kullanıldığı gibi. Kültür, denilince akla gelen başka anlamlarda vardır. Eleştiri, değerlendirme, zevk alma yetenekleri gelişmiş olma, bir topluma ulusa özgü düşünce, davranış ve yaşam biçimlerinin tümü ve uygarlık anlamında da kullanıldığı görülür.

Bu değişik anlamlar ve tarihsel süreç göz önüne alındığında kültürü “bir toplumda geçerli olan ve gelenek olarak devam eden her türlü dil, duygu, düşünce, inanç, sanat ve yaşayış öğelerinin tümüdür diye tanımlayabiliriz. Bu veya buna benzer yapılan kültür tanımlarına göre dil, yazı, din, bilim, sanat (resim, heykel, müzik, mimarlık, sahne sanatları, mutfak sanatları),

maddi kültür (el sanatları, giyim-kuşam, yemekler, mutfak araçları) kültürün en önemli vazgeçilmez unsurları olma özelliklerini taşımaktadır.

Yemekler kültürün vazgeçilmez öğelerindedir. Bilindiği gibi kültür maddi ve manevi oluşmaktadır. İşte yiyecekler ve içecekler olarak ifade ettiğimiz yemek bir kültürün maddi ögesidir. Özellikle mutfak bir uygarlık belirtisidir. Tarım bitkilerinden yararlanmayan, genellikle etle, av hayvanlarıyla beslenen toplumların ilkel düzeyde oldukları söylenebilir (Merdol 1998).

Türk Mutfak Kültürü

Beslenme ve yemek yeme kültürel bir alışkanlıktır. Bu alışkanlıklar kültürün bir parçası olması nedeniyle her toplumda farklılıklar gösterir. Bir milletin kültürel alışkanlıkları sosyo-kültürel yapının gereği olarak ortaya çıkar. Bu gerekliliğin ortaya çıkması bir toplumun beslenme kültürünün de değişmesine neden olur. Bir toplumun beslenme kültürü yaşam şekliyle yakından ilgilidir. Yaşam şeklinin değişmesi, beslenme kültürünün de zaman içinde değişmesine neden olur. Beslenme tüm canlıların yaşamlarını sürdürebilmeleri için vazgeçilmez bir olgudur. Canlı kalmamız için gereken temel bir ihtiyaçtır. Bireyin beslenme alışkanlıkları, ailesinin ve çevresinin ekonomik, sosyal ve kültürel yapısı ile yakından ilişkilidir. Ekonomik gelir ve harcamalar eğitim durumu ve kültürel yapı içinde değerlendirilen gelenek ve görenekler bireyin beslenme alışkanlıklarını belirleyici faktörlerdir.

Yiyecekler ve yemekler sosyo-kültürel anlamı olan kültürel öğelerdir. Kültürel ve toplumsal ortamlar insanların yemek yeme alışkanlıklarıyla doğrudan ilgilidir. Kişinin yemekleri tercih olanağı olduğu zaman neyi seçtiği, onu ne biçimde sağladığı, nasıl pişirdiği, nasıl ne zamanlar nerede yendiği toplumsal gurubun alışkanlıklarına göre değişir. Türk toplumunda yemekler tür, tad, ve diğer özellikleri bakımından diğer kültürlerden farklılık göstermektedir (Tezcan, 1994, Sürücüoğlu, Akman, 1998, Erdoğan, 2000).

Türk mutfağı, kuşkusuz diğer mutfaklar gibi, geçirdiği kültürel evreler, yaşadığı değişik coğrafyalar ve dini unsurlarla şekillenmiş bir mutfaktır. Türk Mutfağına bakıldığında, Orta Asya'dan başlayıp Avrupa'ya kadar kat ettiği yolun izleri kolayca görülebilir (Akın, Ilambraki, 2003). Orta Asya'dan bu yana yüzyıllar süren gelişimi içinde kendine özgü bir üslup yaratmıştır. Türk mutfak tarihi Orta Asya, Selçuklu ve Beylikler, Osmanlı ve günümüz çağdaş mutfağı olarak kuşaktan kuşağa geçerek günümüze

kadar ulaşmıştır. Türk mutfağı denildiğinde Türkiye’ de yaşayan insanların beslenmesini sağlayan yiyecekler, içecekler, bunların hazırlanması, pişirilmesi, korunması, bu işlemler için gerekli araç-gereç ve teknikler ile yemek yeme adabı ve mutfak çevresinde gelişen tüm uygulamalar ve inanışlar anlaşılmaktadır.

Uzun bir tarihsel geçmişe sahip Türkler, mutfak konusunda zengin bir kültüre sahiptirler. Bu zenginlik, kendisini bol çeşitli yemeklerde göstermektedir. Ayrıca, tüm yiyecek ve içeceklere ilişkin davranış kalıpları da şekillenmiştir (Ciğerim, 2001).

Türkler, Asyalı olarak zengin bir malzemeye sahiptirler. Mezopotamyalıların baharatlı, çiğ etli tatlarını Asyalı malzemeyle birleştirmişler, Anadolu ekolojisinin çok çeşitli bitkilerini, Doğu ve Karadeniz kıyılarının hayvansal ürünlerini ekleyerek çok çeşitli bir yemek kültürü oluşturmuşlardır. Yani çeşitli kültürlerin karışımından, zengin bir yemek kültürü yaratmışlardır (Faraqhi, 2000). Türk yemekleri başka toplumlardan etkilenmiş ve onları etkilemiştir. Bu ilişki karşılıklı olmuştur. Türk Mutfağı dünyada bilinen üç büyük mutfaktan biri olarak sayılmakta ve çok çeşitli tatlar içerdiği bilinmektedir (Baysal 1997: Araz, 2000). Komşuluk ilişkileri çerçevesinde birçok yemek türü, tadı, özelliği bakımından diğer kültürden farklılık göstermektedir. Türk yemekleri genellikle bitkilerden, etlerden ve özellikle hamurdan oluşmuştur. Bunların çoğu eski çağlardan itibaren kullanılmıştır (Sürücüoğlu-Akman, 1998; Ciğerim 2001). Çeşit yönünden çok zengin olan Türk mutfağında çok çeşitli çorbalar yer almaktadır. Malzemelerin sade kullanımları yanında, çeşitli kombinasyonları ve hazırlama farkları çorba çeşitliliğini arttırmaktadır.

Türk Mutfağında Çorbanın yeri

Çorba, suyu fazla olan bir yemek çeşididir. Türkçe sözlükte Farsça “şorba” olduğu belirtilirken sebzeyle veya etle hazırlanan sıcak sulu içecek diye tanımlanmaktadır. Gerçekten dilimizde çorbayı yemek yerine içmek ifadesi kullanılır. Ayrıca çorba etmek (bir şeyi karıştırmak.), çorba gibi (pek sulu yemek), çorba içmeye çağırmak (yemek yemeğe çağırmak), çorba kaşığı (yemek yerken kullanılan tatlı kaşığından büyük kaşık), çorbada tuzu bulunmak (bir iş ya da görevde az da olsa emeği geçmiş olmak.), çorbaya dönmek (karmakarışık duruma gelmek, içinden çıkılmaz bir durum almak) gibi deyişler Türk mutfağında çorbaların maddi olmayan kültüre yansımaları olarak karşımıza çıkmaktadır. Bir başka etkileşimde bir olayı, olguyu anlatmada kullanılan ironik bir mizahı da içeren maniler olmuştur. Çorbalarla ilgili yöresel bazı maniler şöyledir.

Arnavut'musun Tatar'mısın Ekşili çorba yaparmısın Sana davul çalıyorum amma Acaba sen oruç tutarmısın	Maniyi baştan söyle Kalemi kaştan söyle Karnımın acığı var Ekmekten aştan söyle	Her dadaşın dileği Onbir ayın direği Çorba, giyma, gedayf Ramazanın yemeği
Bu un gibi şey nedir, alıp tadına bakın; "Gavut" yerken ey dostlar "Tosya" demeyin sakın. İçi yağlı çörekten lengeri Tarhana tartar Karnımı yırtar Tarhananın elinden Gel beni kurtar	Sıra etli ekmekte, yerken saymaca var mı? Nerde yayık ayrı, onsuz doymaca var mı? Tarhana çorbasıdır yemeklerin öncüsü; Iscacık kül çöreği sofraların baş süsü.	İğdir bostanlarında baş veren soğana bak; Koy soframız şenlensin, başına bir yumruk çak. Çorbayı indirelim şayet geldiyse tavı; Bir baş soğan olmadan yenmez bulgur pilavı.
Tarhana tartar garnımı yırtar baklava gardaş gel beni gurtar	Sütler azaldı gayri, tarhanaya geçilsin Kışa hazırlık olsun; hızır gibidir darda Yıkansın buğdayımız ayıklanıp seçilsin. Değirmende kesilsin, örselensin rüzgârda Sütü bol kaymağı bol, nefis olur bu çorba,	Kurusundan toplayıp, çam pürü serdik dama Toplaştı konu komşu, topaklandı tarhana Kamıştan bıçağımız, dilelim sıra sıra Kışın baş gıdasıdır, acı yakışır buna
Hastaya geldi herle içe de terleye		

Çorba ile ilgili olarak Hafid Efendi, ed-durerü'l muntebahati'l-mensure fi islahi'l-galatati'l-meşhure adlı kitabında şu bilgilere rastlanmıştır. "Pirinç ve benzeri hububattan tabh olunan taam-ı marufun ismi. Fariside tuzlu manasına olan şur ve cins-i taam manasına olan 'aba' dan mürekkep şürebânın muhaffetti. Şurbadan galat olup Arabide 'marak' derler." Burhan-ı Katı isimli bir başka kitapta ise "Şurbac" kelimesinde "şurbanın Arapçalaştırılmışıdır, kaynamış et suyuna denir, daha sonra da et suyundan yapılan taama denir". Bu bilgiler ışığında çorba kelimesinin dilimize Farsçadan geçtiği bilinmektedir (Kut, 1989; Arlı, 1982).

Çorbanın Anadolu kültüründe ve Türklerde folklorik önemi çok büyüktür. Türklerin bütün hayatları boyunca yani çocukluktan ölüncüye kadar vazgeçemedikleri bir gıdadır. Batı'da sadece iştah açıcı olarak tüketilen çorba, bizim kültürümüzde yemek olarak yer almaktadır. Sofranın temsilcisi ve yöneticisi olan bir yemek türü olarak ifade edilebilir. Bir zamanlar Orta Çağ'da Orta Asya'da yaşayan göçebeler arasında çok yaygın olan ve tahıllardan yapılan sulu lapamsı yiyeceklerin Osmanlı döneminde ve günümüzde Türkiye'nin her yerinde iştahla tüketilen çeşitli çorbalara dönüşürdüğü söylenebilir. Türkler, Anadolu'ya geçtikten sonra geleneksel

beslenme kültürlerinin bir parçası olan çorba içme alışkanlığını sürdürmüş ve zenginleştirmişlerdir. Osmanlı sofrasında başyemeklerden olan çorbaların geçmişi çok eskidir. Çorbaların geleneksel bir yiyecek olması dışında besleyici ve ekonomik oluşunun toplumun tüm kesimleri arasında yayılmasının bir nedeni olduğu açıktır. İmparatorluğun her yerinde halkın en alt kesimlerinden padişaha kadar herkesin akşam yemeğinde hatta sabah kahvaltılarında bile çorba içtiği kaynaklara geçmiştir (Yerasimos, 2006). Osmanlı mutfağında pişen çorbaların malzeme zenginliği ve çeşitliliği oldukça geniştir. Genel olarak Türk mutfağında hazırlanan çok çeşitli çorbaları ana malzemesine göre sıralamak mümkündür.

• Tahıl ve Hamur-Unla Hazırlanan Çorbalar

Bunlar çoğunlukla unun yağla kavrulmasıyla miyane hazırlama esasına dayanır. İçerisine et, tavuk suyu ya da sade su konularak hazırlanır. Bazen de yarma, bulgur, pirinç, mercimek, nohut, şehriye, erişte gibi maddeler katılarak hazırlanır. Bu gruptaki çorbaların bazılarında pişmiş et, sebze gibi diğer besinler de katılabilir. Bu tip çorbalardan özellikle tarhana Türk halkının beslenmesinde önemli bir yere sahiptir. Buğday Çorbası, bulgur çorbası, erişte çorbası, şehriye çorbası, pirinç, tarhana çorbası, düğün çorbası bu tip çorbalara örnek olarak verilebilir (Arlı 1982, Doğanbey 1988, Yerasimos 2006).

• Kurubaklagillerle Hazırlanan Çorbalar

Bu grupta yer alan çorbalar, genellikle kavrulmuş soğanla birlikte içerisine konulan mercimek, nohut vb. kurubaklagillerin; et, tavuk suyu ya da sade suda yumuşayınca kadar pişirilmesi ile elde edilen çorbalardır. İçerisine kıvam arttırıcı olarak tahılları özellikle de un katıldığı da görülmektedir. Bazen de sadece kurufasulye nohut gibi kurubaklagillerin sade suda haşlanarak başka bir yerde hazırlanan ayranın içine katıldığı ve soğuk olarak servis edildiği de bilinmektedir. Bu tip çorbalara; nohut çorbasını, mercimek çorbasını, ezogelin çorbasını, soğuk çorbayı örnek olarak vermek mümkündür.

• Su Ürünleriyle Hazırlanan Çorbalar

Bunlar genellikle Türk kültüründe sıklıkla görülmeyen, daha çok Ege, ve Karadeniz bölgelerinde rastlanan su ürünleri ile hazırlanan çorbalardır. Temel malzeme olarak genellikle balıklar (Hamsi, iskorpit, akya) kullanılan çok nadiren istiridye, deniz salyangozu çorbalarıdır. Balık etlerinin kavrulmuş soğan ile haşlanması ile yapılırlar. İçerisine aromatik otlar katılarak servis edilirler.

• Et ve Sakatat Çorbaları

Bu grupta yer alan çorbalar; et, tavuk suyu ya da sade suda içerisine konulan malzemenin yumuşayınca kadar pişirildiği ve genellikle yine içerisine çorba hazırlama sosu olarak miyanelerin hazırlanarak konulduğu, bir çeşit terbiyeli çorbalarlardır. İşkembe çorbası, kelle, paça, uykuluk, ekşili çorba, ciğer çorbası bunlara örnek olarak verilebilir.

• Tavuk ve Diğer Kümes Hayvanı Etleri İle Hazırlanan Çorbalar

Bu grupta yer alan çorbalar et, tavuk suyu ya da sade suda içerisine konulan tavuk yada diğer kümes hayvanı etlerinin haşlanıp didilerek içerisine katılması sonucu elde edilirler. Çoğunlukla tavuk yada kümes hayvanı eti ile birlikte bulgur, yarma, mısır, pirinç gibi tahıl ürünleri katılarak hazırlanmaktadır. Bu guruba pirinçli-pirinçsiz, terbiyeli, sebzeli, erişteli çorbalar örnek olarak verilebilir.

• Yoğurt ve Sütle Hazırlanan Çorbalar

Bu tip çorbalar, ana malzemesi yoğurt ya da süt olan çorbalar olup genel itibariyle et veya tavuk suyu ile hazırlanabildiği gibi, sade suya yoğurdun ve sütün terbiye şeklinde katılarak da hazırlanabilir. Bu gruptaki bazı çorbalara tahıl tanelerinin de katıldığı bilinmektedir. Bu gruptaki çorbalara ak çorba, bozca çorbası, ayran çorbası, düğ çorbası örnek olarak verilebilir.

• Sebze Çorbaları

Bunlar çoğunlukla sebzelerin çok küçük parçalar şeklinde doğranarak et, tavuk suyu ya da sade suda içerisinde pişirilmeleri sonucu elde edilirler. Ancak yaprak sebzeler bütün olarakta konulabilir. Tüm Türk çorbalarında olduğu gibi sebze çorbalarına da bir terbiye hazırlanarak ilave edilebilir. Isırgan, lahana, havuç, şalgam, taze bakla, soğan vb. çorbaları bu guruba örnek olarak verilebilir.

Türk mutfağındaki çorbaların malzemesine göre çeşitliliği pişirme tekniği açısından düşünüldüğünde daha da çoğalmaktadır. Pişirme tekniği açısından çorbalar; miyaneli çorbalar (dügün, işkembe, kelle, tavuk, vb.), taneli çorbalar (ezogelin, pirinç, sebze vb.), ezme çorbalar (mercimek, sebze, patates, nohut vb.) ve diğer çorbalar (her üç hazırlama tekniğini birlikte içeren çorbalar) olmak üzere dört grupta toplanabilir.

Türk beslenme kültüründe hazırlanan çorbaların çoğunda yaş ya da kuru nane kullanılmakta ve üzerlerine kızdırılmış tereyağı ya da sıvı yağ dökülmektedir. Pek çok çorba çeşidinde de yumurta sarısı ve süt ya da yoğurtla hazırlanan terbiyeler, yine yumurta sarısı ve limon suyu ile yapılan

terbiyeler, bazen de sirkeli ve sarımsaklı terbiyeler kullanılır (Arlı, 1982). Servislerinde ise limon, salçalı sos, kızgın yağ, çeşitli baharatlar ve bazen de kurutulmuş (bayat) ekmekler kullanılmaktadır.

Türklerde Avrupa ve Amerikan kültürlerinin aksine, daha çok sulu olarak pişirilen yemekler yenmektedir. Sebzelerin, tahıl ve kurubaklagillerin çoğu; kıymalı, kuşbaşı etli, soğanlı olarak su ile pişirilerek yenmektedir. Bu nedenle çorbaların zengin çeşitlerini Türklerin geliştirdiği düşünülür. Yaygın bir kültüre göre kahvaltılık olarak çorbanın tercih edilişi bu gün bile geçerliliğini korumaktadır (Tezcan, 1982). Türk sofralarında menü genellikle çorba, ara yemeği olan bir etli yemek, pilav ve börek, sebze yemeği ve tatlı sırasıyla olabildiğince uzatılabilen bir menüden oluşur. Çorba ilk yemektir, menü sonunda; doyulmadıysa herkes karnını doyursun diye mutlaka bir pilav ve en son olarak ta hoşaf eklenir (Halıcı, 1981, Yeğen, 1981).

Çorba kapaklı bakır taslarda veya porselen çorbalıklarda sofraya gelir. Et, tavuk, balık suları, yoğurt, pirinç, bulgur ya da çeşitli sebzeler ve sebze kökleriyle zenginleştirilen çorbaların mideyi ardından gelecek yemeklerin etkisine hazırlama fonksiyonu olduğuna inanılır. Çorba aile büyüğünün duasıyla ya da Besmele ile içilmeye başlanır. Bu önemli yiyeceğin tüketilmesinde, her zaman ince bir sanat niteliğinde olan el oyması şimşirden, fildişinden, gümüşten, mercanlı, sedefli ve telkari nefis sanat eseri niteliğinde kaşıklar kullanılırdı (Doğanbey, 1988).

Günümüzde de çorbalar Türk mutfağında yüzlerce çeşidi ile yaygın olarak tüketilmektedir. Bazı çorbalar, özel günler olarak nitelendirilebileceğimiz dönemlerde muhakkak yapılır, misafirlere ikram edilir. Düğün çorbası, toyga çorbası, yayla çorbası vb. bunlara örnek olarak verilebilir. Hasta ziyaretlerinde hasta evine çorba götürmek de geleneklerimizdendir.

Çorbaları genellikle buldukları coğrafi bölgelerin ürünleri şekillendirmektedir. Bir yörede yetişen bir sebze, yaygın olarak üretilen tarımsal maddeler, ot ya da herhangi bir gıda maddesi öncelikle çorbalarda kendini göstermekte, daha sonra o yöreye ait tüm yiyecek çeşitlerini zenginleştirmektedir. Her yörenin kendine has bir yiyecek hazırlama, pişirme ve saklama şekli vardır. Yörelere tüketilen çorbaların isimleri aynı olmakla birlikte, genellikle hazırlama şekli ve içerisine konulan malzemelerin çeşitliliği farklılıklar göstermektedir. Bazen de Türk boylarının kullanmış olduğu ağız (lehçe) farklılığı nedeniyle ve başka kültürlerinde etkisiyle çorbalar aynı malzeme ve hazırlanış biçimi kullanılmasına rağmen, bir yörede farklı, başka bir yörede farklı isimlerle adlandırılmıştır.

Çorbalar mevsimlere göre de farklılıklar göstermektedir. Türk mutfağında yazları soğuk olarak tüketilen çorba çeşitlerine de rastlanmaktadır. Bunun yanı sıra mevsim dönüşüm zamanlarında değişen yiyecek çeşitliliği çorbalara da yansiyarak bizde mevsimlik çorba kültürünü de geliştirmiştir. Soğuk kış günlerinde sıcak çorba, yayla ya da ezogelin hemen hemen her Türk insanın isteğidir. Türk mutfağında çorba çeşitleri gerçekten çok fazladır. Tıpkı Türk yemekleri gibi bölge bölge yöre yöre incelemek ve araştırmak gerekmektedir. Türk mutfağındaki bu zenginlik yemeklerinde, tatlılarında, pilav ve salatalarında olduğu gibi çorbalarında da görülmektedir.

Tablo 1'de Türkiye'nin bazı yörelerinde halen tüketilmekte olan çorbalar, içerisinde kullanılan malzemelere göre gruplandırılarak alfabetik sırada verilmiştir. Tablodaki çorba isimlerinin yanlarında gösterilen harfler aşağıdaki gruplamaları göstermektedir

Kullanılan Malzemelere Göre Çorbaların Gruplandırılması.

- a. Tahıl ve hamur-unla hazırlanan çorbalar
- b. Kurubaklagillerle hazırlanan çorbalar
- c. Et ve sakatat çorbaları
- d. Tavuk ve diğer kümes hayvanı etleri ile hazırlanan çorbalar
- e. Yoğurt ve sütle hazırlanan çorbalar
- f. Sebze çorbaları

Tablo 1. Yörelere Göre Türk Mutfağındaki Bazı Çorbaların Kullandığı Malzemelere göre Guruplandırılması

Sıra No	Çorbannın adı	Yöresi	Malzemeler
1	Alaca (b)	Gaziantep	Mercimek dövme, nohut,
2	Anakız (a, b)	Kastamonu	Yeşil mercimek, pilavlık bulgur
3	Analı kızlı (a, b)	Adana/Mersin	Bulgur köftesi nohut
4	Arabaşı (a, f)	Aksaray/Silifke/Çorum/ Konya	Tavuk eti, Undan hazırlanan hamur
5	Arpa (a, e)	Trabzon	Çorbalık arpa, Fasulye (düdek)
6	Arpalı tavuk (a,f)	Manisa	Çorbalık arpa, Tavuk eti
7	Aş (a, b)	Ankara	Nuhut, Mercimek,erişte
8	Aşure (a, b, e)	Kayseri/ Gaziantep	Buğday, nohut, üzüm, kayısı, baharat, pekmez

9	Ayran (a, e)	Silifke/Yozgat/Sivas/Ankara/ Şanlıurfa/Sivas/Niğde/Mersin/ Kırıkkale/Erzurum/Erzincan/ Nevşehir	Buğday, nohut, ayran
10	Bacaklı (a, c, e)	Tokat	Kıyma(köfte), erişte, yoğurt
11	Bakla (e)	Bolu/Karabük/Düzce/Kastamonu/Muğla	Bakla, tavuk suyu
12	Bamya Çorbası (f)	Aksaray/Eskişehir/ Konya	Bamya
13	Beyaz Mantar (e)	Muğla	Yöreye has beyaz mantar
14	Börek (tutmaç) (b, c)	Gaziantep	Nohut, kıyma, kuzu eti
15	Bulama (a, e, f)	Gaziantep	Dövme, yoğurt, patlıcan
16	Bulgur (a)	Eskişehir/Kilis/Çanakkale/ Kayseri/Ankara/Malatya/ Kahramanmaraş/ Gümüşhane/Kırıkkale/Nevşehir	Bulgur
17	Çatal (a, b)	Çorum/amasya	Mercimek, aşurelik yarma
18	Dahanlı(tahinli) (b)	Mersin	Tahin, nohut
19	Dövme (a, b)	Şanlıurfa/Gaziantep/Malatya/ Adıyaman	Yoğurt,yarma, un
20	Dul avrat (a, b)	Adana/Sivas	Yeşil mercimek, nohut, un
21	Dutmaç (a, b)	Ankara/Tokat	Nohut, mercimek, un
22	Düğ (a, b, c,)	Kırşehir/Gaziantep	Buğday, kıyma
23	Düğ köftesi (a, d)	Eskişehir	Düğ köftesi, yoğurt
24	Düğün (c, e)	Afyon/Kırklareli/Edirne/ Tekirdağ/Konya/Ankara/Kastamonu/Kırıkkale/Edirne	Koyun eti, un, yoğurt
25	Düğürçük (a)	Kayseri	İnce bulgur
26	Ebegümece (a, f)	Giresun	Ebegümece, bulgur, havuç
27	Erikli (a, e)	Tokat	Yarma, kuru erik
28	Ezogelin (a, e, f)	Gaziantep	Patates, mercimek, havuç pirinç
29	Gemici (a, b)	Trabzon	Kurufasulye ya da barbunya Bulgur, mısır unu
30	Gendime (a, e)	Tokat	Buğday, yoğurt
31	Gındıra (a, e)	Denizli	Gındıra, Erik, un
32	Gordoş Şorba (a, e)	Eskişehir	Gordoş,un
33	Göce (tarhana) (a, d)	Muğla/Aydın	Yoğurt, buğday kırığı
34	Havuç (a, e, f)	Çanakkale	Havuç, un, süt
35	Hayır (namaz) (a, b, c)	Adana	Buğday, nohut, kuzu eti

36	Helle (bulamaç) (a)	Çorum/Niğde/Sivas/Artvin/Samsun/Bayburt/Muğla	Un
37	Herle (a, b, c)	Erzurum	Un, mercimek
38	Hihirtlaklı (a, d)	Mersin	Un, bulgur, yoğurt
39	Horsi (et) (a, c)	Düzce	Un, kuzu eti
40	Isırgan (cincar) (a, e)	Artvin/Samsun/Giresun/Rize/Ordu/Erzurum	Isırgan, un
41	Ispanak Kökü (e)	Şanlıurfa/Siirt	Ispanak kökü, pirinç, un
42	İşkembe (a, c)	Amasya/ Manisa/ Afyon/Ankara/İstanbul/Mersin/Gaziantep/Edirne/Erzurum/Isparta	İnce kıyılmış işkembe, un yoğurt
43	Kalaco (a, e, f)	Artvin	Soğan, yoğurt, un
44	Karalâhana (f)	Artvin/Samsun/Giresun/Rize/Trabzon/Zonguldak/Ordu	Karalahana, un
45	Katıklı (a, b, d)	Aksaray/ Kayseri	Buğday, yoğurt, kurufasulye
46	Kavut (a, b)	Bayburt	Kavurma, buğday unu (kavrulmuş)
47	Kelle (a, c)	Kilis/Mersin/Gaziantep/Şanlıurfa/Erzurum	Kelle eti, un, yoğurt
48	Kesme Aşı (a, b)	Kırşehir/Bayburt	Yeşil mercimek, erişte
49	Keşkek (a, b)	Ankara	Nohut, kurufasulye, aşurelik buğday
50	Kırdo (a, b, e)	Erzincan	Bulgur, mercimek, kuzu eti, yoğurt
51	Kıtrlı (a, d)	Çorum	Yoğurt, bulgur
52	Kıymalı (a, c)	Manisa	Kıyma, bulgur
53	Koca aş (a, b, c)	Eskişehir	Kıyma, nohut, mercimek, erişte
54	Köfteli (a, c)	Tekirdağ	Kıyma, pirinç, un
55	Kölük (a, b)	Kilis	Kırmızı mercimek, bulgur
56	Kulak (Yüksük) (a, b, c)	Silifke/Antalya/Mersin/Malatya/Adana (Ceyhan)	Kıyma, ince bulgur, yoğurt, un
57	Kurşun aş (b, c)	Kayseri	Nohut, kıyma, kuşbaşı
58	Lahana (e)	Bayburt	Lahana
59	Lakça	Eskişehir	Yoğurt, bulgur
60	Lebeniye (b, c, d)	Gaziantep/ Diyarbakır/Kilis/Siirt	Kuzu eti, nohut, yoğurt
61	Luplup (b, c, d)	Kayseri	Yoğurt, et, nohut
62	Mahluta (a, b)	Şanlıurfa	Mercimek, pirinç
63	Malhita (a, b)	Gaziantep	Nohut, kurufasulye, dövme
64	Mangır (a, e)	Niğde	Kuru kayısı, kuru erik, pekmez, un
65	Maş (a, b)	Gaziantep/ Diyarbakır/Malatya	Maş, pirinç
66	Mercimek (a, b)	Gaziantep/ Manisa/Ankara/ Diyarbakır/Şanlıurfa	
67	Mırmırık (b)	Adana/Mersin	Yeşil mercimek

68	Mısır Çorbası (b)	Karabük/Samsun/ Tokat/Artvin/Ordu/Trabzon	
69	Miyane (a)	Ankara/ Afyon/İsparta	Un
70	Muni (a)	Gaziantep	Pirinç, pekmez
71	Müdürmük (a, f)	Muğla	Müdürmük
72	Nohutlu Çorba (a, b)	Aksaray	
73	Nohutlu hamur (a, b)	Manisa	
74	Oğmaç (a)	Mengen/ Yozgat/ Ankara/Çanak-kale/Kırıkkale/Tekirdağ	Un, yumurta
75	Öz (a, b)	Gaziantep	Dövme, süzme yoğurt
76	Paça (a, c)	Manisa/Erzurum	
77	Pancar (a, f)	Niğde	Un, bulgur, parapara
78	Parapara (a, b)	Mersin/Adana(Ceyhan)	
79	Patanak (baldıran) (a, e)	Ordu	
80	Patates	Sivas/İsparta	
81	Peskitan (a, d)	Sivas	Peskitan, un, yoğurt
82	Pezüklü Toyga (a, e)	Tokat	Un, pezik
83	Pırasa (f)	Tekirdağ	
84	Pıtırıt/Bitbit (a, d)	Kayseri/Niğde	İnce bulgur, un, yoğurt
85	Pirinç Çorbası (a)	Karabük/Safranbolu/ Afyon/ Burdur/ Şanlıurfa/İsparta	
86	Pirpirim (a, b, f)	Malatya	Semizotu mercimek nohut
87	Püsürük (a)	Gaziantep/ Adana	Un
88	Reyhanlı (a)	Sivas/Erzincan	Un, bulgur
89	Sakala Çarpan (a, b)	Amasya/ Afyon/ Burdur/Kastamonu/Nevşehir	Yeşil mercimek, kırmızı mercimek, erişte
90	Sebze (taş) (a, f)	Manisa/Malatya	
91	Sıkıcık (balıgı-lı) (a, e)	Kütahya	Bulgur, süzme yoğurt
92	Soğan	Antalya/Edirne	
93	Sorpa (b, d, e)	Eskişehir	Kuzu eti, taze soğan, yoğurt
94	Süt kabağı (f)	Artvin/Giresun/Trabzon/Ordu	
95	Sütlü (e)	Ankara/ Yozgat/Kahramanmaraş/ Niğde/Çanakkale/Mersin/Çorum/Aydın	
96	Şalgam (a, f)	Sivas	
97	Şermizin (a, b)	Şanlıurfa	Bulgur, nohut
98	Şıps (a, d)	Ankara Gölbaşı	
99	Şirinli (a)	Gaziantep	Pekmez

100	Şişbelek (a, b, c)	Bilecik	Koyun bağırsağı, iç yağı, bulgur
101	Şortan (a, e)	Şanlıurfa	Yoğurt, un
102	Tarhana (a, d)	Karabük/Kırşehir/Amasya/Çorum/Ankara/Manisa/Malatya/Muğla/Aksaray/Balıkesir/Edirne/Aydın	
103	Tatar (a, b, f)	Mersin/Eskişehir	Soğan, domates, patates Yaş nane
104	Tatlı Çorba (a, b, f)	Bayburt	Kuşburnu, kuruüzüm, yarma, kurufasulye, incir, Erik
105	Taze fasulye (a, f)	Artvin/Rize	Taze fasulye, un
106	Terteşir (kaysılı)(a, b, f)	Mersin	Kayı, Nohut, yarma
107	Tıklıya (a, b, c, e)	Bilecik	Kuzu eti, Yarma, Yoğurt Nohut
108	Tırşik (a, b, e, f)	Adana	Yabani pancar, Nohut, Yoğurt, bulgur
109	Topalak (a, b, c)	Silifke/ Adana/Mersin	Kıyma, Bulgur, Nohut, Kurufasulye, mercimek
110	Toyga (a, b, e)	Amasya/Eskişehir/Ankara/Kayseri/Afyon/Adana/Kars/Kastamonu/İsparta	Nohut, Yarma, yoğurt
111	Un (a)	Amasya/ Kayseri/ Gaziantep/ Artvin/Konya/Muğla/Erzincan	Un
112	Yarma (a)	Amasya/Çorum/Gaziantep/ Malatya/Erzincan/Nevşehir	Mani(satı)
113	Yarpuz (a, b, f)	Kayseri	Yarpuz, Buğday, nohut
114	Yavru (a, b, d)	Aydın	Tavuk eti, bulgur, mercimek
115	Yayım çorbası (a, b, c)	Karabük/Safranbolu	Erişte, Nohut, kıyma
116	Yayla (a, e)	Kırşehir/Amasya/ Diyarbakır	Pirinç, yoğurt
117	Yoğurt Çorbası (a, e)	Aksaray/Eskişehir/Konya/Manisa/Sivas/Ankara/Ordu/Artvin/Şanlıurfa/Edirne	
118	Yoğurtlu nohut (a, b, e)	Antalya	
119	Yörük (a, b)	Antalya	Nohut, erişte
120	Yuvarlama (a, b, c)	Eskişehir/ Diyarbakır	Koyun eti, Kıyma, Pirinç, nohut
121	Yüzük (b, c)	Adana/Antalya/Mersin	Kıyma, Nohut, Soğan-salça
122	Zoğal (kızılçık) (a, f)	Tokat	Kızılçık ezmesi
123	Alaca (a, b)	Gaziantep	Mercimek, dövme, nohut
124	Yuvalama (a, e)	Gaziantep	Pirinç unu, yoğurt

(a) Tahıllar (b) Kurubaklagiller (c) Et, Sakatat ve Ürünleri (d) Tavuk ve Diğer Kümes Hayvanı Etleri (e) Yoğurt ve Süt (f) Sebze Çeşitleri

Sonuç ve Öneriler

Ülkemizde yemek yeme alışkanlıkları tarihsel olarak, bölgesel olarak hatta köy, kent gibi yerleşme birimlerine göre de değişiklik göstermektedir. Bununla birlikte, bu farklılıklara rağmen toplumumuzda yine de bu konuda ortak özellikler söz konusudur. Başka bir deyimle bu ortak özellikler, davranış kalıplarını ifade etmektedir. Kişinin, yemekleri tercih olanağı olduğu zaman neyi seçtiği, onu ne biçimde sağladığı, nasıl pişirdiği, nasıl, ne zaman ve nerede yediği, kendi toplumsal grubunun alışkanlıklarına göre değişir. Türk toplumu da yemek türü, tadı, özelliği bakımından diğer kültürlerden oldukça farklılık göstermektedir. Bu farklılık, Türk mutfağının zenginliğinden ileri gelmektedir. Bu çalışma Türk mutfağında hazırlanan çorbaların büyük bir bölümünün ana malzeme olarak tahıl ve tahıl ürünleri ile kurubaklagiller kullanılarak hazırlandığını, karışımlara süt ve ürünlerinden de sıklıkla eklendiğini göstermiştir. Sebze, et ve sakatatlarla hazırlanan çorbaların, bununla birlikte su ürünleri ile hazırlanan çorbaların daha az oranda tüketildiği söylenebilir.

Bu sonuçlar ışığında daha geniş çaplı araştırmaların yapılması özellikle yöre yöre belde belde bu çalışmaların derinleştirilmesi ve çorbalar dâhil tüm yiyeceklerin standart tariflerinin yapılması ve kayıt altına alınması önerilmektedir.

KAYNAKÇA

Akman, M. Mete, M.1998. **“Türk ve Dünya Mutfaqları”** Selçuk Üniversitesi Yayınları, İstanbul.

Akın, E, Ilambraki M. 2003. **“Aynı Sofrada İki Ülke”** *Türk Yunan Mutfağı*. Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul.

Araz, N. 2000. **“Osmanlı Mutfağı”Hünkar Beğendi: 700 Yıllık Mutfak Kültürü**, Kültür Bakanlığı Yayınları, 2. Baskı, Ankara.

Armutlu, M. 2002. **“Rumeli ve Tüm Balkanlarda Karamanlıların Gelişmesi”** Balkanlardaki *Türk Kültürünün Dünü-Bugünü-Yarını* Uluslar arası Folklor Araştırma Dairesi Yayını, Ankara:15-24

Arlı, M. 1982. **“Türk Mutfağına Genel Bir Bakış”** *Türk Mutfağı Sempozyum Bildirileri*, Kültür ve Turizm Bakanlığı, Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları:41, Seminer Kongre Bildirileri Dizisi:12. Ankara Üniversitesi Basımevi, Ankara.

Baysal, A.1997. **“Türk Mutfağında Mercimek ve Nohut Yemekleri”** Türk

Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtım Vakfı Yayını No:20

Çiğirim, N. 2001. “*Batı ve Türk Mutfağının Gelişimi, Etkileşimi ve Yiyecek- İçecek Hizmetlerinde Türk Mutfağının Yerine Bir Bakış*” Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtım Vakfı Yayını No:28

Doğanbey, N. 1988. “**Türk Mutfak Kültürü**”, *İkinci Milletlerarası Yemek Kongresi, 3-10 Eylül, Türkiye. Bildiri Kitabı*, Güven Matbaası, Ankara.

Erdoğan, A. 2000. “**Osmanlı Mutfağında Kullanılan Sofra Gereçleri**” Hünkar Beğendi: 700 Yıllık Mutfak Kültürü, Kültür Bakanlığı Yayınları, 2. Baskı, Ankara.

Faraçhi, S. 2000. “*Osmanlı Kültürü ve Gündelik Yaşam*” Çeviren: Elif Kılıç. Tarih Vakfı, 2 Baskı, İstanbul.

Halıcı, N. 1981. *Ege Bölgesi Yemekleri*, Güven Matbaası, Ankara.

Kut, G. 1989. “**Türk Mutfağında Çorba Çeşitleri**”, *İkinci Milletlerarası Yemek Kongresi, 3-10 Eylül, Türkiye. Bildiri Kitabı*, Güven Matbaası, Ankara.

Kut, G. 2000. “**Mutfağın Günlük Yaşamımızdaki Yeri-Dünü-Bugünü**” Hünkar Beğendi: 700 Yıllık Mutfak Kültürü, Kültür Bakanlığı Yayınları, 2. Baskı, Ankara.

Merdol, Türkan.K. 1998. “*Tarihten Günümüze Toplumlar ve Beslenme Alışkanlıkları*” Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtım Vakfı Yayını No:22”

Sürücüoğlu, Metin.S, Akman, M. 1998. “*Türk Mutfağının Tarihsel Gelişimi ve Bugünkü Değişim Modelleri*”, Standart.37(439)42-53

Tezcan, M. 1982. “**Türklerde Yemek Yeme Alışkanlıkları ve Buna İlişkin Davranış Kalıpları**”, *Türk Mutfağı Sempozyum Bildirileri*, Kültür ve Turizm Bakanlığı, Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları: 41, Seminer Kongre Bildirileri Dizisi: 12.Ankara Üniversitesi Basımevi, Ankara.

Tezcan, M.1994. “*Türk Mutfak Kültüründe Ekmekler ve Hamurışı Yemekler*” (*Geleneksel Ekmekçilik, Hamurışı Yemekler*). Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtım Vakfı Yayını No:14

Tezcan, M.1997. “*Yemek Kültürü Üzerine Dinsel Etkiler*” Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtım Vakfı Yayını No:20

Yerasimos, M. 2006. “**Çorbalar**”, *Osmanlı Mutfağı* Boyut Yayın Gurubu, İstanbul.

Yeğen, Muhittin. E.1981. “*Yemek Öğretimi.*” Yelken Matbaası, İstanbul.