KASAP

Editörler: Emine Gürsoy Naskali & Hilal Oytun Altun



Tarihçi Kitabevi

~ Kasap ~

Tarihçi
Kitabevi

Tarihçi Kitabevi Sahibi ve Genel Yayın Yönetmeni
Necip Azakoğlu

Editörler: Emine Gürsoy Naskali - Hilal Oytun Altun

Düzelti: Hadiye Yılmaz
Sayfa tasarım: Güler Kızılelma
Kapak tasarım: Kolektif Atölye
Birinci baskı: Temmuz 2011, İstanbul
Boyutlar: 13.5 x 21 cm
Sayfa sayısı: 200
Baskı ve cilt: Kitap Matbaacılık Sanayi ve Ticaret Ltd. Şti.
Davutpaşa Caddesi No: 123 Kat: 1
Topkapı / ZEYTİNBURNU-İSTANBUL
+90 (212) 482 99 10

ISBN: 978-605-4534-01-2

© Yayın hakları Tarihçi Kitabevi'ne aittir.

Bu eserin bütün hakları saklıdır. Yayınevinden yazılı izin alınmadan kısmen veya tamamen alıntı yapılamaz, hiçbir şekilde kopya edilemez, çoğaltılamaz ve yayımlanamaz.

Tarihçi Kitabevi
www.tarihcikitabevi.com

Moda Caddesi No: 104/A Moda / KADIKÖY-İSTANBUL

Tel: 0216 418 68 86
GSM: 0530 370 74 11
E-posta: info@tarihcikitabevi.com

~ *Kasap* ~

Editörler:

Emine Gürsoy Naskali
Hilal Oytun Altun

Tarihçi Kitabevi

İÇİNDEKİLER

GİRİŞ 7

Kasaplık Geleneği

Çorum'un Sungurlu İlçesinde 1895-1947 Yılları Arasında Kasapoğlu Ailesi Üzerinden Kasaplık Kültürüne Bir Bakış 11

Pınar Kasapoğlu Akyol

Kırgız Konar Göçerlerinde Kasaplık Geleneği: At Kesme Âdeti 55

Baktıbek İsakov

Kasaplık Aletleri

Kasaplık Aletleri 71

Priscilla Mary Işın

Osmanlı Minyatüründe Kasaplık

Osmanlı Minyatüründe Kasaplık 95

Ebru Zeren - Gözde Sazak

Edebiyatta Kasaplık

Köroğlu Destanında Kasapoğlu

Fuzuli Bayat

Divan Şiirinde Kasaplık

Yunus Kaplan

DİZİN 189

GİRİŞ

Kasaplık mesleğinin kültürümüz içindeki yerini aktarmak amacıyla hazırlanmış olan *Kasap* kitabı, ülkemizde bu içerikle yayınlanmış ilk eserdir. *Kasap*'ta, kasaplığın hem halk edebiyatına hem de divan edebiyatına yansıması incelenerek kültürümüzde bir temel faaliyet alanı olan bu meslek, tarihi boyutu ve yakın dönem uygulamalarıyla kayıt altına alınmıştır. Aynı zamanda kasaplar ve kasaplık mesleği ile ilgili tarih kayıtları derlenerek bu mesleğin gerektirdiği bilgi ve uygulamalar okuyucuya sunulmuştur. Ayrıca kasaplıkta kullanılan araç ve gereçlerin isimleri belirtilmiş ve tarif edilmiştir. Eserde, bu araç ve gereçlerin resimleri de sunularak kasap dükkânının ve mezbahanın mimari şekline değinilmiş ve hayvan kesim biçimleri ile ritüelleri anlatılmıştır.

Prof. Dr. Emine Gürsoy Naskali
Dr. Hilal Oytun Altun

~ Kasaplık Geleneği ~

Çorum'un Sungurlu İlçesinde 1895-1947 Yılları Arasında Yaşanan Kasaplık Kültürüne Kasapoğlu Ailesi Üzerinden Bir Bakış

Pınar Kasapoğlu Akyol*[1]

Türkler, yaşadıkları coğrafi bölgeler ve yaşam koşulları sebebiyle yüzyıllar boyunca hayvanlara ve hayvancılığa çok önem vermişlerdir. Yerleşik hayata geçmeden önce avcılıkla, yerleşik hayata geçtikten sonra ise tarım ve hayvancılıkla uğraşan Türklerde, bu yaşam tarzıyla doğru orantılı olarak yeni meslek grupları ortaya çıkmıştır. İnsanların beslenme şekillerinden kaynaklı olarak ve ticari bazı nedenlerden dolayı hayvancılık önde gelen uğraşlardan biri haline gelmiştir. Bunun doğal bir sonucu olarak da "kasaplık" bir meslek olarak şekillenmiştir. Yüzyıllar içinde gelişen bu meslekle ilgili bilgilerin tümü, ustaçırak eğitimiyle nesilden nesle aktarılmıştır.

* Pınar Kasapoğlu-Akyol, Hacettepe Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü doktora öğrencisi, Ankara.

1 Makalede aktarılan bilgiler dolayısıyla anneannem Sevim Bilgin'e, büyükbabam Necati Kasapoğlu'na, büyük amcam Halit Arslan Kasapoğlu'na, babam Lütfi Feza Kasapoğlu'na, kardeşim Necati Kasapoğlu'na, teyzem Sevil Bilgin'e ve hocam Suat Ünal'a teşekkür ederim.

Bu makalede anlatılanlar, Kasapoğlu sülalesinin altıncı nesil temsilcilerinin gözlem ve anılarına dayanmaktadır. Necati Kasapoğlu tarafından anlatılanlar kasaplığa erkek işçiliği gözüyle bakışı, Sevim (Kasapoğlu) Bilgin'in anlattıkları ise daha çok işin mutfak kısmını, yani çoğunlukla bayanlar tarafından üstlenilen ayrıntıları içermektedir. Bu iki farklı bakış açısı, kasaplığın hem herkes tarafından görülen hem de görülmeyen tüm ayrıntılarını içermekte ve bizim de çok daha farklı bilgiler edinmemizi sağlamaktadır. Makale yazılırken altı nesildir kasaplık yapan bir ailenin yaşadıkları anlatıldığı için ve konuyla ilgili daha önce yazıya geçirilmiş herhangi bir yazılı kaynak bulunmadığından, sözlü kaynaklardan edinilen bilgiler ön planda tutulmuştur. Sözlü kaynaklarla yapılan mülakatlar, Kasapoğlu sülalesine ait sekizinci nesil torun olan yazar tarafından deşifre edilerek yazıya geçirilmiştir.

Bilindiği kadarıyla beş nesildir kasaplık yapan büyükleri tarafından -işin zorluğu sebebiyle- okumaya ve iyi bir meslek sahibi olmaya yönlendirilen Necati Kasapoğlu, kasaplığın kendine has bir kültürü bulunduğunu, eskiden yapılan kasaplıkla günümüzde yapılan kasaplığın çok farklı olduğunu, zamanla çoğu şeyin değiştiğini, teknolojinin gelişmesiyle birlikte kasaplığın da değişip bazı ayrıntılarda geliştiğini dile getirmiştir. Eskiden "kasaplık" denince, bir hayvanın beslenmesinden kesilmesine ve hatta sofraya yemek haline gelişine kadarki süreç anlaşılırken, günümüzde kasaplık sadece bir et satış işi olarak algılanmaktadır.

Günümüzde çoğu kasap, dükkânında sattığı hayvanın kesilmeden önce hangi şartlar altında beslendiğini, nereden geldiğini, ne şekilde kesildiğini bile bilmemektedir. Bu da yaşanan değişimin temel göstergelerinden biridir.[2]

Kasapoğlu sülalesinin şu an hayatta olan altıncı nesil temsilcilerinin, Buhara'dan göç edip önce Yozgat'a, bir süre sonra da (eski adı *Kalınsaz* olan ve içinde Sungur kuşlarının çokluğu nedeniyle zamanla adı değişen) Çorum'un Sungurlu ilçesine yerleşen aile büyüklerinden öğrendiklerine göre ailenin ilk kasabı Kasap Behçet Efendi'dir. Behçet Efendi'nin babasının ve dedesinin de kasap olduğu bilindiği halde bu konuda herhangi bir yazılı kanıt bulunmamaktadır. 1900'lü yıllarda Sungurlu'da çıkan bir yangın sonucu nüfus kayıtları tamamen yanmıştır. Yangın sonrası yeniden kayıt almaya başlayan Nüfus Müdürlüğü'nde Behçet Efendi ve daha önceki aile büyükleriyle ilgili ele geçen herhangi bir resmi kayıt bulunmamaktadır. Behçet Efendi'nin o dönemde yaşadığı, işinin en iyisi ve usta bir kasap olduğu nesilden nesle aktarılmıştır.

Dördüncü nesil olarak karşımıza, Behçet Efendi'nin oğlu Araboğlu Hafidi Kasap Mehmet Ziya Efendi çıkmaktadır. Ziya Efendi'nin (Hicri 1300 [1884]-Miladi 1947) dünyaya gelen beş çocuğundan (iki kız, üç oğlan) üç oğlu, Lütfi Sırrı Efendi (Hicri 1317 [1901]-Miladi 1935), Mehmet Ali Efendi (Hicri 1328 [1912]-Miladi 1974), Memduh Efendi (Hicri 1332 [1916]- Miladi 1387),

2 Necati Kasapoğlu'ndan naklen.

babalarından öğrendikleri kasaplık mesleğini devam ettirmişlerdir *(Resim 1-4).*

Soyadı Kanunu'nun kabulüyle "*Kasapoğlu*" soyadını alan Mehmet Ziya Efendi, ileriki yaşlarında da her sabah kasap dükkânına gitmiş ve ölene kadar günümüzde görmeye alışık olduğumuz şekildeki kasaplığı devam ettirmiştir. Büyük oğul Lütfi Sırrı Efendi, İstanbul gibi büyük şehirlere kasaplıktan elde edilen yan ürünlerin satışını yapmaktan sorumlu olmuştur. Ortanca oğul Mehmet Ali Efendi, Sungurlu Belediyesi'ne ait olan mezbahada memur kadrosunda kesim ustası olarak çalışmış ve bu süre içinde yeni kesim ustaları da yetiştirmiştir. Başlarda ağabeylerine ve babasına yardımcı olan küçük oğul Memduh Efendi ise, bir süre sonra kasaplığı bırakarak bağırsakçılığa başlamıştır. *Bağırsakçılık,* kasaplıktan çeşitli farklılıklar içermektedir. Kesilen hayvanların yalnızca ince bağırsaklarının işlenmesi işini yapan kişilere kasap değil, *bağırsakçı* denirdi. Memduh Efendi'nin oğulları Edip Kasapoğlu ve Kemal Kasapoğlu da bu mesleği sürdürmüştür.

Kasapoğlu sülalesinde kasaplığı devam ettiren son nesil, beşinci nesil olmuştur. Kasaplık yerine bağırsakçılıkla uğraşan Memduh Efendi ve oğulları haricinde sonraki nesil temsilcileri, mesleğin zorluğundan ve pisliğinden dolayı okutulmaya ve başka mesleklerle uğraşmaya yönlendirilmişlerdir.[3] *(Resim 5-6).*

Lütfi Sırrı Efendi'nin ve Mehmet Ali Efendi'nin oğulları Necati Kasapoğlu, Halit Arslan Kasapoğlu ve

3 Sevim Kasapoğlu Bilgin, Halit Arslan Kasapoğlu, Necati Kasapoğlu'ndan naklen.

Ziya Kasapoğlu'nun okutulup asker olmaları sağlanmış, ailenin tek kızı olan Sevim (Kasapoğlu) Bilgin ise genç yaşta evlendirilmiştir *(Resim 7-10)*.

Kasaplığın zorluklarını yaşayan ve bilen kendisi okuyamadığı için torunlarının okumasını isteyen büyükbaba Kasap Ziya Efendi'nin duygularını dolaylı bir yolla nasıl ifade ettiğini torun Necati Kasapoğlu, şu şekilde dile getirmiştir:

> *"İlkokula başladığım yıl, günlerden bir gün büyükbabam, bir kâğıt bir kalem alıp yanına oturmamı istedi. Kâğıda büyük harflerle KASAP yazdırdı. Daha sonra da aynı kelimeyi tersten yazıp okumamı söyledi. Kasap kelimesinin tersten okunuşunun PASAK olduğunu şaşkınlıkla gördüm. Büyükbabam 'Bak gördün mü, eğer okumazsan sen de bu pasağın içinde olursun.' diyerek bana önemli bir ders verdi. Ben de onu üzmemek için okudum ve bir meslek sahibi oldum."*[4]

Sevim (Kasapoğlu) Bilgin'in aktardığına göre, Kasap Ziya Efendi, hayatta olduğu süre boyunca evin reisi konumundadır ve oğulları da onun yardımcılarıdır. Hem evde hem de iş konusunda her zaman ön planda olan kişi, büyükbaba Kasap Ziya Efendi'dir. Gençlik yıllarında kasaplığın her aşamasını kendisi üstlenen Ziya Efendi, yaşlanınca Sungurlu'daki kasap dükkânına çekilmiş, daha fazla fiziksel güç isteyen diğer işler, mesleğinin ustalık sırlarını öğrettiği oğulları tarafından yürütülmüştür.

4 Necati Kasapoğlu'ndan naklen.

1935 doğumlu olan Sevim (Kasapoğlu) Bilgin'in hatırladığı kadarıyla büyükbabası kasap dükkânında çalışırken, önce babası (1935 yılında ölene kadar) Lütfi Sırrı Efendi, ona yardımcı olmuş, daha sonra da amcası Mehmet Ali Efendi her sabah erkenden kalkarak belediyeye bağlı olan mezbahaya gitmiş ve orada kesim ustası olarak çalışmıştır. Lütfi Sırrı Efendi zamanında işler çok gelişmiş ve Sungurlu dışına da üretim yapılmaya başlanmıştır. Özellikle İstanbul'a giderek orada Ermeni, Rum, Çerkez, Tatar ve Göçmenlerle temasa geçen Lütfi Sırrı Efendi, birçok yeniliği öğrenmiş ve bunların Sungurlu'da uygulanmasını sağlamıştır. Kasapoğlu ailesinin en parlak dönemleri bu yıllara denk gelmektedir. Lütfi Sırrı Efendi'nin çok genç yaşta vefat etmesi üzerine bütün sorumluluk Mehmet Ali Efendi'nin üzerine kalmıştır. Bu dönemler, 1940'lı yıllara denk gelmektedir ve İkinci Dünya Savaşı'nın da etkisiyle daha zor ve sıkıntılı dönemler geçirilmiştir.

Bir kasabın evde ve dükkânda yaptığı tüm işleri bütün ayrıntılarıyla hatırlayan o dönemin en küçükleri, evin torunları, bugünün ise en yaşlıları, şu bilgileri aktarmaktadırlar:

"Ziya Efendi, Sungurlu pazarının kurulduğu pazartesi günleri, pazara giderek haftalık kesimi yapılacak hayvanları (tiftik keçisi, koyun) satın alır, sürü halinde özel çobanlarına teslim ederdi. O yıllarda büyükbaş hayvanlar pastırma, sucuk yapılacağı zaman haricinde günlük olarak tüketilmek için pek tercih edilmezdi. Çoban da günlük kaç hayvan kesilecekse o sayıda hayvanı her sabah mezbahaya bırakırdı. Sabaha karşı 2:00-3:00 gibi mezba-

haya giden Mehmet Ali Efendi, sabaha kadar günlük satışı yapılacak kadar et keser, yardımcılarına dükkânı olan kasaplara satacakları etleri belediyeye ait olan at arabasıyla dağıttırırdı. Böylelikle tüm ilçenin et ihtiyacı karşılanmış olurdu. Birkaç kasap dükkânı haricinde Sungurlu'da iki tane de yöreye has tandır kebapçısı vardı. Onlar da etlerini mezbahada Mehmet Ali Efendi'ye kestirirlerdi ve her sabah erken saatte kesilmiş olan bu etleri dükkânlarına öğle yemeklerinin hazırlanması için götürürlerdi.

Kasap Ziya, hangi ailenin günlük olarak etin neresini ve ne kadarını alacağını bilir, kendi dükkânında ona göre keser, tartar ve hazırlardı. Et sahipleri gelir ve 'bizim eti versene' der, zaten hazırlanmış eti alır, götürürlerdi. Hatta sipariş üzerine, güveç gibi yemekler de hazırlanırdı. Sipariş veren kişi, tüm malzemeleri konularak hazır hale getirilmiş yemeği alır, pişirilmesi için fırına götürürdü.

O dönemde kıyma makinesi olmadığı için etler parçalar halinde satılırdı. Kişiler ne yapmak istiyorlarsa ona göre eti ya tüm olarak kullanırlar ya da kuşbaşı doğrarlardı. Eğer eti kıyma yapmak istiyorlarsa ya iki bıçak arası[5] *diye adlandırılan bir yöntemle ya da satırla kıyarak kıyma haline getirirlerdi (Resim 11).*

O dönemde özellikle et ağırlıklı beslenildiği ve yeterince sebze, meyve gibi yiyecekler bulunmadığı için tüm bu işlemler günlük olarak tekrarlanırdı ve insanlar sürekli et tüketirlerdi.[6]"

5 Sağ elle tersten, sol elle düzden tutulan iki bıçak arasında sıkıştırılarak etin kesilmesi yöntemi.

6 Sevim Kasapoğlu Bilgin, Halit Arslan Kasapoğlu, Necati Kasapoğlu'ndan naklen.

Sözlü kaynaklar tarafından verilen bilgiler göz önünde bulundurulduğunda, aslında kasaplığın yalnızca erkekler tarafından yapılan bir meslek olmadığı anlaşılmaktadır. Erkekler kasaplıkta genellikle ön planda görünseler de, özellikle kışa hazırlık için yapılan bütün işlemler evdeki bayanlar (eş, kız, gelin, ya da parayla tutulan gündelikçi bayanlar) tarafından yapılmaktadır; ancak fiziksel güç gerektiren işlerde kadınlar erkeklerden yardım almaktadırlar. Örneğin, pastırma yapımında erkekler daha ön plandadır; bunun haricinde ev içinde yapılan et ürünlerinin hazırlanmasına erkekler pek karışmazlardı.

Eskiden kasaplığın besicilikten et ürünlerinin imalatına kadarki tüm aşamaları da çok fazla bilgi, emek, tecrübe ve para isteyen bir uğraş olduğunu söyleyen Necati Kasapoğlu, eski kasaplık anlayışında ilk amacın hayvanın çok sağlıklı, çok temiz gelişmesini sağlamak olduğunu belirtmiştir.

"*Bu da, ancak hayvanın temiz su içmesiyle, iyi gıda almasıyla, daha doğrusu neye ihtiyacı varsa onu yemesiyle mümkündür. Bir hayvana sadece saman vererek beslemek, onu yalnızca şişirir; bu sağlıklı beslenme değildir. Bugün insanlara uygulanan gıda rejimi mantığının hayvanlara da uygulanması suretiyle (adalelerinin, kaslarının yeteri kadar geliştirilmesi, yağlarının yeteri kadar artırılması) etin lezzetli olması sağlanırdı*" diyen Necati Kasapoğlu, büyükbabasının hayvanın etinden çok iyi anladığını (hangi mevsimde hayvanın hangi tarafının daha lezzetli olduğu, hayvanın kesilmeden önce, beslenirken de neye ihtiyacı olduğu) şu sözlerle aktarmıştır:

"Büyükbabam, hayvanları inceler ve çobanlara 'Şu hayvan, susuz kalmış; şu hayvana tuz verin, yonca verin..!' diyerek talimat verirdi. İşini çok sever ve çok önemserdi. Herhangi bir hayvanın boyun kökünü, bir de kuyruk kökünü kontrol ettikten sonra o hayvandan kaç kilo et çıkacağını bilir ve bu konuda hiç yanılmazdı.
Hayvanlarından sorumlu olan üç ayrı çobanı vardı. Biri, devamlı otlakta hayvanların başında yatardı. Biri evdeki beside olan hayvanlara bakardı ve evin süt, yoğurt ihtiyacını gidermek için onlarla ilgilenirdi. Bir tanesi de yazıdaki (yayladaki) hayvanla mezbaha arasında büyükbabamın verdiği talimatları yerine getirirdi."[7]

Necati Kasapoğlu kasaplık yapacak kişinin hayvanın anatomik yapısından çok iyi anlaması ve ete zarar vermeden kesim yapılabilmesi için hangi kasın nerede başlayıp nerede bittiğini bilmesi gerektiğini söyleyerek kasabın kesimi kasları parçalamadan yapması gerektiğini belirtmiştir: *"Bilirkişinin elinden çıkan et hem çok güzel görünür, hem de lezzeti bozulmaz."*[8]

Eskiden bir kasap, satın aldığı hayvanı kesim yapılmadan en az bir hafta ya da on gün kadar kendi beslemek isterdi. Ne yiyip ne içtiği bilinen bir *hayvanın içi temizlenir* ve *mısmıl* hale getirilirdi. Mısmıl kelimesi *"İslami şartlara uygun olarak kesilmiş, temiz, helâl et"* anlamına gelmektedir. Mısmıl etin, daha semiz ve daha lezzetli olduğuna inanılmaktaydı.[9]

7 Necati Kasapoğlu'ndan naklen.
8 Necati Kasapoğlu'ndan naklen.
9 Sevim Kasapoğlu Bilgin, Halit Arslan Kasapoğlu, Necati Kasapoğlu'ndan naklen.

Kasaplıkta Hayvanların Sınıflandırılması

Eskiden de hayvanlar bugün olduğu gibi büyükbaş hayvanlar ve küçükbaş hayvanlar olmak üzere ikiye ayrılırdı. Bu hayvanlara dişi ya da erkek oluşuna, yaşlarına göre değişik isimler verilirdi. Örneğin, büyükbaş hayvanlar şu şekilde adlandırılırdı: Erkekliği giderilmemiş olan büyükbaş hayvana *boğa,* sadece yük çeken giderilene *öküz,* dişisine ise *inek* denir. Bu hayvanların 1 yaş civarındaki dişi yavrusuna *düve,* erkek yavrusuna ise *tosun* denilir. Ayrıca hem dişisine hem de erkeğine genel olarak *manda* denilen fakat Sungurlu'da *camız* olarak bilinen bir başka hayvan daha vardır. Bu hayvanın yavrusuna da *balak* adı verilir. Küçükbaş hayvanlarda karşımıza şu adlandırmalar çıkar: Keçinin erkeğine *teke,* dişisine *damızlık* ve yavrusuna *oğlak* denir. Koyunun erkeğine *koç,* dişisine *damızlık,* yavrusuna *kuzu,* 1 yaş civarına gelmiş olana *toklu,* 1-1.5 yaşında olan, fakat fazla gelişmemiş olanına ise *şişek* denir. Ayrıca, hamile koyuna *kuzulayıcı,* hamile ineğe de *buzağılayıcı* denir.

Bunlara ek olarak, hayvanları tek tırnaklı ve çift tırnaklı olarak sınıflandırmak da mümkündür. Çift tırnaklı olan hayvanlar Müslümanlar için *mısmıl* sayılır, yenilir; ama tek tırnaklı hayvanlar (domuz, at, katır, eşek) *murdar* sayılır ve yenilmez. Murdar kelimesi Sungurlu'da yöresel olarak *mırdar* şeklinde telafuz edilmektedir. Çeşitli nedenlerle yaşanan kıtlık zamanlarında ancak atın sağ tarafından gösterilen bir kısım mısmıl sayılır ve insanların ölmemesi, soyun devam etmesi için yenilir. Yoksa diğer türlü at da murdar hayvan sayılır.[10]

10 Sevim Kasapoğlu Bilgin'den naklen.

Koyunlar ve koçlar bahar ve yaz döneminde ayrı çobanlarla, ayrı yerlere yaylıma gönderilirlerdi. Ağustos ayının son haftasında koyunlar ve koçlar *koç katımı* adı verilen bir törenle bir araya getirilir ve beraber yaylıma gönderilirlerdi. Bu dönemde hamile kalan koyunlar kesilmezdi.

Kışın tüketilmek için hazırlanan kavurma, pastırma gibi etlerin hazırlanma süreci sonbaharın ortalarına kadar olan dönemi kapsar ve ekim-kasım ayları geldiğinde bütün işler biterdi. Herkes hazırladığı ürünleri uzun süre muhafaza edebilmek için soğuk yerlere yerleştirirdi. Kasaplar *mart dokuzuna kadar* diye tabir edilen döneme *bıçak silme mevsimi* derlerdi ve bu dönemde zorunda kalınmadıkça, yani bir hayvan hastalanmadıkça kesim yapılmazdı. Kasaplar, bıçaklarını kullanmadıkları bu süre içerisinde paslanmaması için suyla yıkamazlar, işkembenin çevresini saran ve gömlek yağı diye adlandırılan yağdan bıçağa *kın* yaparlardı. Bu süre içerisinde bıçak serin bir yerde saklanır ve bu kın bıçağı koruyarak paslanmasını önlerdi.[11]

Mezbahanın Şekli ve Yapısı

Mezbaha hayvanların kesimlerinin yapıldığı yer olarak tanımlanabilir. Mezbahanın bilinen ilk adı *sallakhane* idi ve kesim ustasına da *sallak* denirdi. Mezbaha adı Sungurlu'da 1945 yılında yapılan ilk betonarme binaya verilmiştir. Daha önce sallakhane denilen yer, akıtılan

11 Sevim Kasapoğlu Bilgin'den naklen.

kanın suyla akıp gitmesi için değirmen arkı yanına inşaa edilen, şehir dışına kurulmuş, ahşaptan yapılma ufak bir kulübeydi. "*Bu akan kanlı sular ile yakın çevrede bulunan bağ bahçe sulanırdı. Böylelikle orada yetişen bitkiler doğal yollardan beslenmiş ve vitamin dolu olurdu.*"[12] Mezbaha 150-200 metrekare büyüklüğünde yapılmıştı. Bir seferde 10 sığır, ya da 50-60 koyun aynı anda yere yatırılıp kesilebilecek büyüklükteydi. Ayrıca, mezbahada kesim ustalarının ve hayvanlardan sorumlu olan veterinerin de dinlenme odaları bulunurdu.[13] *(Resim 12-13)*

Mezbaha ve Kasapların Denetlenmesi

İlçede yaşayan tüm halkın tüketeceği et için hayvanlar bu mezbahada ve aynı kesim ustası tarafından kesildiği için hem ortamın hem kesim işini yapan kasabın hijyen ve sağlık açısından denetlenmesi önemli idi. Yapılan her türlü işlemin kurallarına uygun olup olmadığını denetlemesi için devlet tarafından görevlendirilen bir veteriner sürekli olarak bu mezbahada görev yapmaktaydı.[14]

"*Mezbahalarda bulunan veterinerin görevi, kesilen hayvanların etlerinin, iç organlarının yenilmeye uygun olup olmadığını belirlemek, yenilebilecek durumda olan etlerin üzerine 'sağlıklıdır' damgası basmaktı*" diyen Sevim Bilgin, veterinerin görevini ne kadar titizlikle yaptığını bir anısında şöyle aktarmıştır:

12 Sevim Kasapoğlu Bilgin'den naklen.
13 Necati Kasapoğlu'ndan naklen.
14 Necati Kasapoğlu'ndan naklen.

"Bir kesim günü veteriner, kesilen etimizin hemen 100 derece ateşte kendisinin belirlediği bir süre boyunca kavrulması gerektiğine karar vermiş. Üstelik bu işlemin de gözünün önünde yapılmasını istediği için evimizde bulunan tüm tencere ve kapları mezbahanın bahçesine taşıdık; sabahtan akşama kadar kavurma yaptık. Kavurma yapılan etleri veteriner gelip kontrol etti ve 'yenilebilir, sağlıklıdır' dedikten sonra yapılan kavurma eve gönderildi. Ayrıca, pişmemiş etin değdiği kesim tahtası, bıçaklar, tencereler, kaşıklar, vb gibi tüm aletlerin o dönemde deterjan olmadığı için hijyeni sağlamak amacıyla kaynatılmış meşe külü suyu ile yıkanması gerektiğini söyledi ve onu da kontrol etti."[15]

Yine Sevim Bilgin'in aktardığına göre, veterinerin onayıyla sağlıklı bulunan etler, ilk yıllarda mezbahaya ait olan at arabasıyla, daha sonraki yıllarda kamyonla ve belediye görevlilerince etin sahibi olan kasaplara ulaştırılırdı. Sağlıklı olmayan etler mezbahanın bahçesine açılan derin bir çukura atılır, üzeri de mikrobun etrafa yayılmasını engellemek amacıyla acı kireçle kaplanarak kapatılırdı.

Kasaplıkta Kullanılan Aletler

Kasaplık yaparken bir kasabın kullanacağı, olmazsa olmaz diyebileceğimiz belli başlı aletler vardı. Bunları hem kasap dükkânında çalışırken hem de mezbahada hayvan kesimi yaparken kullanırlardı. Sevim Bilgin

15 Sevim Kasapoğlu Bilgin'den naklen.

tarafından tarif edilen, o zamanki ilkel kasap dükkânında da bu aletlere rastlamak mümkündü:

> *"Dükkân denilen yer, ahşaptan yapılmış, yine ahşaptan kepenkleri olan ufak bir yerdi. Dükkânın içinde, et kesiminin yapıldığı büyük bir masa, kemikli etlerin satırla üzerinde kesildiği bir kütük ve paranın içine konulduğu, masanın bir kenarında duran bir kasa vardı. Akşam olduğunda ahşap kepenkler indirilir, kilitlenirdi."*[16] *(Resim 14)*

1. İspire

Deri yüzmek için kullanılan kısa, küçük bıçak *(Resim 13).*

2. Bıçak

Eti kesmek için kullanılan, çelikten yapılmış, bıçak kemiğe rastladığında, bıçağı etten çıkarmadan ve ete zarar vermeden yönü değiştirilebilen bir bıçak.

3. Satır

Kemikli eti parçalamak için kullanılan büyük kesici alet.

4. Masat

Tüm bu bıçakları bileylemek, yani daha kesici hale getirmek için kullanılan alet *(Resim 13).*

16 Sevim Kasapoğlu Bilgin'den naklen.

5. Çengel

Hayvanlar kesildikten sonra derisinin yüzülebilmesi ve etlerinin kesilebilmesi için hayvanı ayaklarından yükseğe asmak amacıyla kullanılan alet *(Resim 13).*

6. Masa

Etlerin üzerine konularak kesildiği tahtadan yapılmış büyük masa.

7. Kütük

Özellikle kemikli etlerin parçalanmasında kullanılan, satırla vurulduğunda parçalanmayacak, didik didik olmayacak yapıda olan büyük ağaç parçası.

8. Şirane

Pastırma yapılırken kullanılan, aşağı yukarı 2.5-3 metre uzunluğundaki ahşap büyük sandukalara verilen addır. Pekmez yapımında da kullanılan şiranelerin montajında paslanmaması için hiç çivi kullanılmazdı. Ayrıca içindeki malzemeye koku vermeyecek yapıda ağaçlar seçilirdi. Birbirine geçmeli bir yapısı olan şirane kullanılmadan önce suyla doldurulur ve ağacın şişerek zamanla aralarda oluşmuş açıklıkların kapanması sağlanırdı. En alt kısmında içindeki sıvının dışarı akmasını sağlayan *çörten* adı verilen bir oluk bulunurdu. Yapılan her işlemden sonra da şirane kaynatılmış küllü su ve tahta fırçaları ile iyice temizlenerek bir sonraki kullanım için hazır hale getirilirdi.[17] *(Resim 15)*

17 Sevim Kasapoğlu Bilgin, Necati Kasapoğlu'ndan naklen.

Kıyma yapmak için 1940 yılında İstanbul'dan getirtilen, elle çekilen et makinesi bu aletlere ek olarak sayılabilir. Elle çekilen et makinesi dükkâna konulmamış, evde özellikle sucuk yapımı sırasında kullanılmıştır.[18]

Hayvanın Kesim Şekli ve Uygulanan Ritüeller

Kasaplık kültüründe bir hayvanın kesimi de en az beslenmesi kadar önem verilen bir işlemdir ve işin ehli tarafından yapılması gerekir. Amaç, hayvana acı çektirmeden, eziyet etmeden en hızlı şekilde, dini kurallara uygun ve ete zarar vermeden kesebilmektir.

İslamiyet'in etkisiyle ortaya çıkmış, hayvan kesimi sırasında uyulması şart olan bazı dini kurallar bulunmaktadır. Bu kurallara göre kesilecek hayvan, abdestli ve sünnetli bir erkek ya da erkeklerin olmadığı bir yerde ay halinden (regl) kesilmiş bir kadın tarafından üç ayağı bağlanıp bir ayağı boşta bırakılacak şekilde kıbleye çevrilerek temiz bir yere yatırılır. Gözlerinin arkaya bakması sağlanır. Hatta kurban olarak kesilecek hayvanın gözleri görmesin diye bir örtüyle bağlanır. Besmele çekilip tekbir getirilerek boynuna bıçak sürülür. İncitmeden bir hamlede başı kesilen hayvanın tüm kanının boşalması beklenir. Bir ayağının boşta olması, hayvanın daha rahat hareket etmesi ve bedenindeki tüm kanın akıtılması içindir. Hatta usta olan kasaplar hayvanın başını kestikten sonra kalbin içinde kan kalmasın diye bir de kalbine bıçak atarlar.[19]

18 Sevim Kasapoğlu Bilgin'den naklen.
19 Necati Kasapoğlu'ndan naklen.

Eti deriden ayırma işlemine *yüzme* denir. Deriye ve ete zarar vermeden yüzmek için eski zamanlarda nefes ile daha sonraki yıllarda *körük* adı verilen bir cins pompa ile hayvan derisi şişirilirdi. Daha sonra da etin kullanım amacına göre, usta kasap tarafından etler bölüm bölüm iskeletinden ayrılırdı. Deri, tabakhaneye yollanacaksa *post*[20] halinde açılır, tuzlanır ve güneşte kurutulurdu. Tabakhane sahipleri gelip bu derileri satın alırlardı. Peynir basılacaksa deri parçalanmadan, tek parça halinde, bıçak sürmeden *tuluk (tulum)* usulüyle yani deriyle etin arasına yumruk sokularak etten ayrılırdı. Temizlendikten sonra ayak yerleri sıkı sıkı bağlanarak peyniri basmak için hazırlanırdı. Bu yöntemle hazırlanan peynire tulum peyniri denirdi ve tulum içindeki peynir çok uzun süre bozulmadan dayanabilirdi. Tuluğun başlıca müşterileri, Çorum'un Kargı ilçesinde meşhur olmuş tulum peyniri üreticileri idi.[21]

Hazırlanan Et ve Et Ürünleri

Hayvan kesiminde temel prensip, hayvanın hiçbir parçasını ziyan etmeden azami ölçüde hayvandan faydalanmaktı. Kanından tırnağına, etinden sakatatına, derisine hatta dışkısına kadar her şeyi bir amaç için kullanılırdı.

Süreç gerektiren et ve et ürünlerinin hazırlanması belli bir sıralamayla yapılırdı. Örneğin, öncelikli olarak

20 Bıçak yardımıyla karın kısmından ikiye keserek deriyi etten ayırma işlemi.

21 Sevim Kasapoğlu Bilgin'den naklen.

ticari amaçlı et ve et ürünleri hazırlanır, daha sonra arta kalan etlerden de ev içinde tüketilecek ürünler yapılırdı.

Kışın yenecek et ürünlerini ifade eden *etlik*, sonbahar döneminden itibaren hazırlanmaya başlanırdı. Bu yiyecekler:

I. Ticari amaçla hazırlanan etlikler
II. Evde yenmek amacıyla hazırlanan etlikler
III. Hayvanın eti haricinde kullanılan organlar ve hayvansal ürünler (deri, kan, boynuz) olmak üzere üç başlık altında incelenebilir.

I. Ticari Amaçla Hazırlanan Etlikler

Bir hayvan kesildikten sonra eti iskeletinden ayrılırdı. 24 saat serin bir yerde bekletilerek dinlendirilen bu et, daha sonra yapılacak yiyeceğe göre parçalara ayrılırdı. Örneğin önce pastırmalık etler hazırlanırdı; geriye kalan etlerden de sucuk yapılırdı. Hazırlanan bu ürünler, hem evde tüketilir hem kasap dükkânında hem de kasalarla gönderilen İstanbul'da satışa sunulurdu.[22]

Pastırma

Sungurlu'da *bastırma* olarak adlandırılan pastırma, kışa hazırlık amacıyla sonbahar mevsiminde yapılan önemli bir et ürünüdür. Çok ağır bir işçilik gerektiren pastırma yapımında 4-5 tane sığırın kesilmesi gerekirdi ve en az 4-5 kadın ve erkek işçi çalıştırılırdı. Hayvanın *döş etinden (ortalık), döş pastırması* yani *yağlı pastırma*

22 Sevim Kasapoğlu Bilgin, Necati Kasapoğlu'ndan naklen.

yapılırdı. *Siyer* ya da *kuşgömü* adı verilen bölgesinden yapılan pastırma en makbul, yumuşak ve yağsız pastırma idi. Bu, günümüzde buttan yapılan *kontrfile* denilen pastırma çeşididir.[23]

Pastırma yapımı için et, usta bir kasap tarafından iskeletinden bütün olarak ayrılırdı. Pastırma şekli verilerek (20-30 cm. genişliğinde, 40-50 cm. boyunda dikdörtgen prizma şeklinde) kesilen etler üzerinde bıçak darbeleriyle açılan deliklere kaya tuzu doldurulurdu. Daha sonra tuzlanan bu etler, evin en alt katında bulunan ve çok serin olan *mahzen* kısımdaki *şirane* sandukalarının içine bir kat et ve bir kat tuz olmak üzere üst üste dizilirdi *(Resim 15).* Daha sonra en üst kısma ette bulunan kanlı suyun şiranenin altında bulunan oluktan (çörten) dışarı akması için ağırlık yapan taşlar konurdu. Kanlı suyun akması sona erene kadar, aşağı yukarı 3-4 gün bu şekilde etler basılı bekletilirdi. Kanlı, tuzlu suyun bu oluktan akmasına etin *çörteninden diğdirmesi* denilirdi. Bu su bir kaba toplanıp dökülürdü. Tuzlu etler, zamanın dolup kıvama gelmelerinden sonra şiraneden çıkarılarak tuzları silkelenirdi. Bu etler çiğ et kızıllığını kaybederek pişmiş et görünümü alırlardı. Yani tuz, eti pişirirdi. Daha sonra bu etler, fazla tuzdan arındırılmak için bol suda yıkanır ve büyük leğenlerin içine basılarak bir müddet de burada suyun içinde bekletilirdi. Sonra iki parça pastırma *kındap* denilen kendirden yapılmış sağlam bir iplikle birbirine bağlanır ve *bir çift pastırma* oluşturulurdu. Bu bir çift pastırma, suyunun tamamen süzülmesi için aralarında asılacak boş-

23 Sevim Kasapoğlu Bilgin'den naklen.

luklar bırakılarak *cerek* adı verilen kırmızı çam ağacından yapılmış uzun ağaç sopalara asılırdı. Bu şekilde suları süzülünceye kadar aşağı yukarı 24 saat bekletilirdi. Etler kuruyup hazır hale geldiğinde yine şiranenin içine bir kat et, bir kat çemen olmak üzere dizilirdi. Üzerine temiz bez örtülür ve dinlenmeye bırakılırdı. Bu şekilde aşağı yukarı üç gün bekletilirdi. Hazır olan pastırmalar kındaplarından tutularak cerekteki çengellere asılır ve elle şekil verilerek etin etrafındaki çemenin inceliğinin muntazam olmasına çaba gösterilirdi. Çemen iyice kuruyunca pastırmalar indirilirdi. Pastırma, İstanbul'a gönderileceği gün yıkanmış, üzerinden kolası alınmış Amerikan bezlerine bir kat pastırma, bir kat bez olmak üzere sarılarak ahşap sandıklara yerleştirilir ve *yaylı* adı verilen posta-yük arabalarıyla Kırıkkale'nin Çerikli ilçesine kadar, Çerikli'den de trenle İstanbul'a yollanırdı.[24]

Pastırma yapımında etin işlenmesi kadar önemli yer tutan bir diğer aşama da *çemen* yapımıdır. Çemen, içindeki baharatlar sayesinde ete verdiği lezzetin dışında ayrıca etin havayla temasını keserek çok daha uzun süre dayanmasını sağlar. Çemen yapımında kullanılan başlıca malzemeler şunlardır: Değirmende çekilmiş çemen tohumu unu, kavrulmuş-çekilmiş kimyon tohumu, tatlı biber, acı biber, sarmısak (10 kilo ete bir kilo sarımsak olmak üzere), tuz, su. Çok fazla sarmısak kullanılacaksa çemen karşılığı komşulara sarmısak soydurulurdu.[25]

24 Sevim Kasapoğlu Bilgin, Necati Kasapoğlu'ndan naklen.
25 Sevim Kasapoğlu Bilgin'den naklen.

Büyükler tarafından, ne kadar ete ne kadar çemen yapılması gerektiği bilinir; çok büyük bir leğene ilk önce su, ezilmiş sarımsak, tuz, biber, kimyon konularak su iyice karıştırılırdı. Bu karışıma çemen unu yavaş yavaş eklenir ve bu karışım, kuvvetli biri tarafından boza gibi koyu bir kıvam alıncaya kadar hızlıca karıştırılırdı. Çemen hazırlanırken eğer bu sıralamaya dikkat edilmezse çemen topak topak olur, bilye şeklini alır ve boza kıvamına getirilemezdi. "*Bir başka önemli ayrıntı ise çemenin her şey hazırlandıktan sonra, son dakikada yapılıyor olmasıydı*" diyen Sevim Bilgin, günümüzde pastırmaların eskiye göre daha az özenle yapıldığını şu sözlerle ifade etmiştir:

> "*Eskiden pastırmanın çemenini ince tutar, iyice kuruturduk ve tuzlu olmazdı; fakat günümüzde eskisi gibi iyi işlem yapılmıyor. Örneğin, yeni pastırmaları suda bekletmedikleri için çok tuzlu oluyor. Sonra etleri çok düzgün kesmiyorlar. Dıştan bakıldığında düzgün görünen pastırmanın, kesilince (yanlış kesim yapılan pastırma etinin) belli noktalarının daha çemenli olduğu görülür. Etin üzerine sürülen çemeni ağır çekerek daha çok para etsin diye, çok fazla koyuyorlar ve iyi kurutmuyorlar.*"[26]

26 Sevim Kasapoğlu Bilgin'den naklen.

Sucuk

Sungurlu'da eski adı *ilişkir* olan sucuğun[27] yapımında pastırma yapılamayacak olan etler kullanılırdı.

Etler, 1930'lu yıllarda satır ile kıyılırdı; et kıyma makinesi çıktıktan sonra ise makinede çekilmeye başlandı. Etler makinenin en ince bıçağı ile iki kez çekilirdi. Et yağsızsa, yumuşak olması için kıymaya biraz da çekilmiş kuyruk yağı ilave edilirdi. Bu işlemi dürüst, ahlaklı insanlar bu şekilde yapardı; fakat açgözlü bazı kişiler bu kıymaya akciğer, işkembe, iç yağ da karıştırarak daha ucuza mal etmeye çalışırlardı. Çekilen bu etlere *avcar* denilen kimyon, acı ve tatlı kırmızı biber, karabiber, tuz, ezilmiş sarmısak (10 kg ete, 1 kg sarımsak) gibi baharatlar katılarak kuvvetli bir erkek tarafından uzun bir süre yoğrulurdu. Ağız tadı ve göz alışkanlığıyla avcarın oranı ayarlanırdı. Hazırlanan bu karışım, serin yerde bekletilirdi. Kıymanın *avcarıyla özdeşleşmesi* için 24 saat içinde belirli aralıklarla üç kez daha yoğrulurdu. Yoğrulan bu karışım, daha önceden temizlenip hazırlanmış olan sığır bağırsaklarına et kıyma makinelerinin ucuna takılan özel huniler aracılığıyla doldurulurdu. Bağırsağın en uç tarafından doldurmaya başlanır ve içine hava girmemesine özen gösterilerek çok dikkatli bir şekilde bu işlem tamamlanırdı. Herkesin bildiği simit şekli verilen sucuğun iki ucu bağlanırdı. Bu çeşit sucuk için sığır bağırsağı tercih edilirdi. Ayrıca *parmak sucuk* adı verilen bir çeşit sucuk daha vardı. Bunun için, yapı itibariyle daha dar oldu-

27 O yörede pekmez ve cevizle yapılan tatlıya sucuk denilirdi.

ğundan dana ya da buzağının bağırsakları kullanılırdı. Bir uzun bağırsağın tamamı doldurulur ve sonra iki ucu yan yana getirilerek parmak uzunluğunda boğumlar oluşturularak ağzı bağlanırdı. Bağırsaklar doldurulup istenilen şekiller verildikten sonra kuruması için güneş görmeyen yerlere asılırdı. 24 saat boyunca asılı kalan sucuklar indirilir ve bağırsakların üzerinde iğnelerle küçük delikler açılırdı. Bu delikler bağırsakların içinde kalan havanın ve en son aşamada içindeki et suyunun dışarı çıkması ve etin ekşimesinin önlenmesi için yapılırdı. Delikler açıldıktan sonra oklavalarla sucuklar yassı hale getirilir ve şiranenin içine bir kat sucuk, bir kat Amerikan bezi konularak yerleştirilirdi. Üzerine ağırlıklar konularak et suyunun ufak deliklerden dışarı çıkması sağlanırdı. Amerikan bezi de bu çıkan suyu emer ve sucuğun daha hızlı kurumasına yardımcı olurdu. Bu işleme "*deng*"*e koymak* ya da *baskı yapmak* denilirdi. Bu işlem üç defa tekrarlanırdı. Böylece sucuk iyice kurur ve çok uzun süre bozulmadan muhafaza edilirdi. Sucuk yapımında özellikle koyunun kalın bağırsağı ile sığırın ince bağırsağı tercih edilirdi. Yeni kesilen hayvanların bağırsakları kullanıldığı gibi, daha önce kesilen hayvanların temizlenerek şişirilip kurutulan bağırsakları da kullanılabilirdi. Bu bilgilere ek olarak Sevim Bilgin, "*Günümüzde artık bu 'deng'e koyma işlemini yapmıyorlar ve sucukların içleri ıslak ıslak oluyor ve çok çabuk tüketilmesi gerekiyor. Ayrıca, günümüzde kalın salamların yapımında da bağırsakların son kısımları yani şirden denilen yerleri kullanılıyor*"[28] sözle-

28 Sevim Kasapoğlu Bilgin'den naklen.

riyle sucuk yapımında eski ve yeni uygulamaların bir karşılaştırmasını yapmaktadır.

Kasap Dükkânında Satılmak Üzere Hazırlanan Etler

Kasaplar bir gün içerisinde kime, ne kadar et satacaklarını bilirler ve ona göre belli sayıda hayvan keserlerdi. Eskiden eti uzun süre muhafaza edebilecek buzdolabı gibi eşyalar olmadığı için bu yöntem uygulanırdı. Bir günün sonunda elde hiç et kalmaz, dükkân kapatılır ve eve gelinirdi. Dükkânda teşhir edilen etlerin daha güzel görünmeleri için yağlarına *şehre*[29] yapılırdı.[30]

II. Evde Yenmesi Amacıyla Hazırlanan Etlikler

Kışın evlerde yemek üzere hazırlanan etlerin hepsine *kavurma* adı verilirdi. Etler kendi içinde yapılacak yemeklerin şekline göre ayrı ayrı kavrulur ve kıyma, kuşbaşı, sızgıt, kakırdak gibi farklı farklı isimler alırdı.

Kıyma

Etler 1930'lu yıllarda *iki bıçak arası* ya da *satırla kıyma* olarak tabir edilen yöntemlerle, daha sonraki yıllarda teknolojinin gelişmesiyle elle çevrilen bir et kıyma makinesiyle çok küçük parçalara ayrılarak kıyma haline getirilip kavrulur ve tekerler halinde saklanırdı. Günümüzde ise bu kıyma makineleri elektronik hale

29 Yağın üzerine daha güzel görünmesi için yatay şekilde bıçakla yapılan kesiklere verilen ad.
30 Sevim Kasapoğlu Bilgin, Necati Kasapoğlu'ndan naklen.

getirilmiş, elle çevrilen kısım ortadan kalkmıştır. Et, makinenin üzerinden konulmakta ve kıyma haline gelmiş hali makinenin diğer bir kısmından çıkmaktadır.

Kuşbaşı

Etler ve iç organların çevrelerinde bulunan yağlar *kuşbaşı* tabir edilen büyüklükte doğranarak ufak parçalara bölünür ve kavrulurdu. Bu kavrulmuş etler de soğutularak dondurulur ve uzun vadede yavaş yavaş tüketilirdi. En çok kuru fasulye, nohut, patates gibi yemeklerde kullanılırdı.

Sızgıt

Hayvanın kaburgalarının kısa kısa kesilerek kavrulmasına verilen addır. Daha çok kuru fasulye, nohut, bamya gibi sulu yemeklerde kullanılırdı.

Kakırdak

Koyunların kuyrukları eritilerek elde edilen posalı kısma verilen addır. Ağır bir yiyecek olarak düşünüldüğü için genellikle tek başına tüketilmektense bazı yemeklerin, özellikle de hamur işlerinin içine tat vermesi amacıyla baharatlandırılarak katılırdı.

Karaciğer

Hayvanın karaciğeri *iki bıçak arası* ince ince çekilirdi ve kuyruk yağıyla kavrularak dondurulurdu.

Kışın yenilecek bu etlerin kavrulmasında kullanılan yağ yine hayvanın kendi yağıydı. Bu yağlar, ya çiğ olarak ya da eritilerek satılırdı. Eritilen bu yağlar enine kestirilmiş ve yanlarına kulp takılmış geniş kaplara konulurdu. "*El terazi, göz mizan; eşek yarım okka, sıpa yüz dirhem*" diyerek tartılır ve eritilen yağların satışı yapılırdı.

Bir hayvanın bedeninde dört ayrı isimle anılan yağ bulunur:

1. Beden yağı

Etlerin arasında bulunan yağlara denir. Yemek yapılırken yemeğe fazladan başka yağ eklenmezdi.

2. Böbrek yağı

Böbreğin etrafında bulunan yağlara denilir. Çok hızlı donduğu için buna "don yağ" da denilirdi. Ucuz olduğu için de genellikle maddi durumu iyi olmayan kişiler satın alırdı.

3. İç yağı

İç organlarının arasında bulunan yağlara denir. (Örn: İşkembenin etrafında bulunan yağa gömlek yağı denir ve ciğer sarması, perde pilavı gibi bazı özel yemeklerin yapımında kullanılırdı.)

4. Kuyruk yağı

Hayvanın kuyruk kısmında bulunan yağa denilir. Hemen donmamasından, ağızda hemen erimesinden ve et tadına daha yakın olmasından dolayı diğer yağlara göre daha lezzetli olurdu. Kakırdak da kuyruk yağından yapılırdı.

Kış için hazırlanan bütün bu yiyeceklerin saklanma şekli de oldukça önemliydi. O zamanlarda buzdolabı gibi teknolojik eşyalar olmadığı için bu yiyecekler daha zor şartlarda saklanmaktaydı. Özel hazırlanmış temiz bez torbalara yerleştirilen bu tür yiyecekler, evin en alt kısmında bulunan ve evin en serin yeri olan *mahzen*de, tavandan sarkan kancalara asılarak uzun süre muhafaza edilirdi. Yiyeceklerin yükseğe asılmasının sebebi de dıştan gelebilecek bazı zararları ortadan kaldırmak içindi.[31]

III. Hayvanın Eti Haricinde Kullanılan Organları ve Hayvansal Ürünler (Deri, Kan, Boynuz vb.)

Bir hayvan kesildiğinde o hayvanın hiçbir yeri ziyan edilmez; her organı, *göden*'inden[32] tırnağına, tırnağından kanına kadar her şeyi kullanılırdı.[33]

Sakatat Kullanımı

Yemek Yapılan Sakatatlar

Hayvanın, demirciler tarafından yapılan körüklü ateşte *ütelenmiş*[34] kelle ve ayaklarından kelle paça yapılırdı. Büyük veya küçükbaş hayvanın beyni haşlanarak yapılan beyin salatası, akciğer yahnisi, karaciğer kavur-

31 Sevim Kasapoğlu Bilgin'den naklen.
32 Oniki parmak bağırsağı, uykuluk, ince ve kalın bağırsağın tümüne verilen addır.
33 Necati Kasapoğlu'ndan naklen.
34 Kıllarını temizlemek, tırnaklarını ve boynuzlarını etten ayırmak işlemi.

ması, koyunun kalın bağırsağından yapılan mumbar dolması, dalak-böbrek pirzolası, işkembe (söğüş işkembe, işkembe çorbası, nohutlu işkembe yahnisi), sıkça rastlanılan yemeklerdendi. Ayrıca *takım ciğer* adıyla anılan akciğer, kalp, karaciğer, iki böbrek bir arada satılır ve bunlardan karışık kavurma yapılırdı.[35]

Bağırsak Kullanımı

Bağırsakçılık kasaplıktan ayrı bir işti. Büyükbaş ve küçükbaş hayvanların bağırsakları değişik amaçlarla kullanılırdı. Küçükbaş hayvanların bağırsakları büyükbaş hayvan bağırsağına göre daha makbuldü. Hayvan kesildiği anda ilk önce bağırsakları çıkarılır ve dışkısının bağırsağı yakmaması için içi hemen bol suyla temizlenirdi *(Resim 15)*.

Bağırsağın içine, başlangıç noktasından bir huni yardımıyla su doldurulur ve dışkılar temizlenirdi. Bu işlem, bağırsaklar tamamıyla temizleninceye kadar sürdürülürdü. *Kelep*[36] haline getirilen bağırsakların birbirine dolanması engellenir; daha sonra kullanılmak amacıyla bağırsak tuza yatırılırdı. Tuza yatırılan bağırsaklar *mayalanmaya* bırakılırdı. Bağırsağın dışındaki ince yağ tabakasının kokana kadar bekletilmesi sürecine *mayalanma* denirdi. Kesimin çok olduğu dönemlerde işlenmesine fazla zaman ayrılamayan bağırsaklar, zamanın daha bol olduğu kış döneminde tekrar çıkarılır, yine bol suyla tuzundan arındırılırdı. Daha sonra, içlerine tekrar

35 Sevim Kasapoğlu Bilgin'den naklen.

36 Bağırsakların birbirine dolanmaması ve düğüm olmaması için yapılan bir şekil.

su doldurulup *ikiye katlanmış bir parça kamış* yardımıyla sıkıştırılıp sıyrılarak içlerinde kalmış olan pislikler boşaltılırdı ve bu işleme de *şirki ayrılmak* denirdi. En son aşamada bir dil balığı büyüklüğüne ulaşan bağırsak bembeyaz bir renk alırdı. İstanbul'a gönderilecek bağırsaklar bir kat tuz, bir kat bağırsak olmak üzere sandıklara doldurularak yollanırdı. Eğer bu bağırsaklar, sucuk yapımında kullanılacaksa daha sonra kullanılmak üzere içleri balon gibi şişirilerek kurutulurdu. İçleri doldurulacağı zaman kurumuş bağırsakların ağızları açılır, havası alınır ve ılık suda bekletilir, yumuşadığında ise dolumu gerçekleştirilirdi.[37]

Büyükbaş Hayvan Bağırsağı

Sosis, salam, sucuk yapımı için hazırlanırdı.

Küçükbaş Hayvan Bağırsağı

Sosis, salam, sucuk yapımı için hazırlanırdı. Ayrıca, ince bağırsak *kiriş*,[38] *katküt*[39] ve enstrüman teli yapımında kullanılırdı.

Kemikleri

Kaynatılıp *ilik yağı* çıkarılır ve bu yağ yemek yapımında kullanılırdı. Özellikle maddi durumu iyi olmayan kişilerin yemek yapımında kullanmayı tercih ettik-

37 Sevim Kasapoğlu Bilgin, Necati Kasapoğlu'ndan naklen.
38 Kendirden yapılan kındap gibi sağlam bir ip çeşidi.
39 Ameliyat ipi.

leri bir yağ çeşidiydi. Sucuk, pastırma yapılan zamanlarda kaynatılan kemikli etlerin suları ve ilik yağları çevrede yaşayan, maddi durumu iyi olmaya kişiler tarafından kova kova evlere taşınırdı. Ayrıca, hayvanların kemikleri tarak ve bıçak sapı yapımında da kullanılırdı.

Kanı

Hayvan yemi yapımında kullanılırdı. Hayvan kesildiğinde kanı boşa akıtılmaz, varillerde toplanır, daha sonra bir süre bekletilerek pıhtısının dibe çökmesi sağlanırdı. Üst kısımda kalan suyu döküldükten sonra *razman* denilen kepekli un ile bu pıhtı karıştırılarak yem yapılırdı. Bu yemi, o dönemde horoz ya da kaz dövüşü yaptıran kişiler hayvanlarının gücünü artırmak için özellikle tercih ederlerdi.

Dışkısı

Tezek ve gübre olarak kullanılırdı.

Derisi

Deriye herhangi bir zarar vermeden çıkarmak önemliydi. Bundan dolayı bıçak kullanılmadan yumrukla ya da oklava yardımıyla deri etten ayrılırdı. Post (deri eşya yapımında), manda ve karasığırın derisine *gön* denirdi ve ayakkabı köselesi yapımında kullanılırdı. Ayrıca, peynir basmak için küçükbaş hayvan derisinden *tulum* yapılırdı. Kesilen hayvanların derilerinin

içine, çürümemesi için bolca iri tuz konur ve yuvarlayıp katlanarak evlere getirilirdi. Bir yerde biriktirilir, daha sonra mahallenin ortasında bulunan *soku*nun[40] etrafına serilerek açık havada kurutulurdu. Tüm deriler sertleşir ve kururdu. Her hayvanın cinsine göre deriler üst üste konularak istiflenirdi. Deriler hazırlandığında tüccara haber verilirdi. Tüccar geldiğinde pazarlık yapar, parasını verir ve derileri alıp götürürdü.[41]

Büyükbaş Hayvanların Tırnak ve Boynuz Kullanımı

Manda ve karasığır boynuzundan tarak ve bıçak sapı, tırnaklarından ise düğme yapılırdı.

Küçükbaş Hayvanların Yününün ve Kılının Kullanımı

Koyun ve keçinin yününden, kılından, tiftiğinden iç çamaşırı, çorap gibi kışlık giyim eşyaları ve battaniye, çadır, kilim, heybe, çuval, kumaş, keçe, yatak, yorgan, yastık gibi evde kullanılacak eşyalar yapılırdı.

40 Bulgur öğütülen taş oluk.
41 Sevim Kasapoğlu Bilgin'den naklen.

Sonuç

Bu makalede, kasaplığı beş nesil sürdürmüş olan Kasapoğlu sülalesinin altıncı nesil torunlarının anıları ve gözlemleri aktarılmıştır. Sekizinci nesil torun tarafından sözlü kaynaklarla yapılan mülakatlar sonucunda elde edilen bilgiler de yazıya geçirilmiştir. Makalede kasaplık mesleğinin Çorum'un Sungurlu ilçesinde 1895-1947 yılları arasında uygulanan tüm ayrıntıları aktarılmıştır. Eski kasaplık geleneği, bazı noktalarda günümüz kasaplık geleneğiyle karşılaştırılmıştır. Özellikle, bir kasabın işini ne şekilde yaptığı, hayvan kesiminde uygulanan kurallar, kullanılan aletler, kesim yapılan mezbahanın şekli, mezbahanın ve kasabın denetlenme şekli, kesilen et ve yapılan et ürünleri, et haricinde hayvansal ürünlerin ne şekilde değerlendirildiği gibi konular ayrıntılı bir şekilde ele alınmıştır.

Kasapoğlu sülalesinde kasaplık, bilinen beş nesil boyunca babadan oğula aktarılan bir meslek olmuştur. Fakat beşinci nesil temsilcileri kasaplığın zor bir meslek olması sebebiyle kendilerinden sonra gelen altıncı nesle bu mesleği miras bırakmak istememişlerdir. Onların okumaları ve farklı mesleklere sahip olarak farklı hayatlar kurmaları desteklenmiştir. Yine de bu mesleği yap-

mamış olsalar bile, kasaplık kültürünün bütün ayrıntılarıyla yaşandığı bir ortamda büyüyen altıncı nesil üyeleri kasaplık kültürünü öğrenmişlerdir. Hayatları boyunca da bu bilgileri, birçok kuralı günlük hayatlarında uygulayarak sonraki nesillere örnek olmuşlar ve nesiller arası bir köprü görevi görmüşlerdir.

Kaynak Kişiler

1. Bilgin (Kasapoğlu), Sevim (1935; Çorum-Sungurlu; Ev hanımı) ile 27.7.2010, 15.8.2010, 7.10.2010 tarihlerinde Ankara'da yapılan görüşme notları. Derlemenin ses kayıtları P.K.A. arşivindedir.
2. Kasapoğlu, Halit Arslan (1943; Çorum-Sungurlu; Emekli asker) ile 13.8.2010 tarihinde Ankara'da yapılan görüşme notları. Derlemenin ses kayıtları P.K.A. arşivindedir.
3. Kasapoğlu, Necati (1933-2010; Çorum-Sungurlu; Emekli asker) ile 13.8.2010 tarihinde Ankara'da yapılan görüşme notları. Derlemenin ses kayıtları P.K.A. arşivindedir.

~ Belgeler - Resimler ~



NÜFUS KAYIT ÖRNEĞİ

Nüfus kütüğünde yazılı olduğu yer	İli	İlçesi	Bucağı	Mahallesi	Sokağı	Köyü	Cilt No.	Sayfa No.	Hane No.
	Çorum	Sungurlu	Merkez	Göçpınar			9	52	156

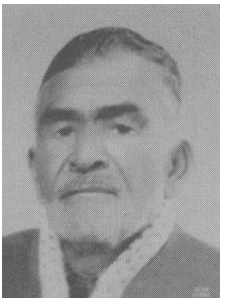
Sıra No.	Adı ve Soyadı	Babasının adı ve soyadı	Anasının adı ve soyadı	Doğduğu T.	Doğum yeri	Medeni hali	Cinsiyeti	Dini ( )	Nüfus siciline ne şekilde ve hangi tarihte kaydedildiği	Ölüm, nikâh, boşanma, yer değiştirme, tashih gibi bilgiler
1	Mehmet Ziya Kasapoğlu	Behcet	Esmehan	1300	Sungurlu	Evli	Erkek	İslam	25 Haziran 1329	15.6.1947 ölüm
2	Karısı: Şerife	Hacı Emin	Hatice	1310	Tığau	Dul	Kadın	"	25 Tes Ey 1327	14.5.1970 ölüm
3	" : Fethiye	Hacı Ali	Fatma	1300	Sungurlu	"	"	"	25 Haziran 1329	18.12.1967 ölüm.
4	Oğlu: Lütfu Sıtkı	Mehmet Ziya	Fethiye	1319	"	Evli	Erkek	"	"	15.8.1935 ölüm.
5	" : Mehmet Ali	"	"	1328	"	"	"	"	"	Sağdır.
6	Kızı: Nazife	"	"	1322	"	"	Kadın	"	"	30.4.1948 ölüm
7	Oğlu: Mendüh	"	"	1331 Aslı 1332 Tashih	"	"	Erkek	"	25 Ağustos 1331	12.11.1972 ölüm
8	Kızı: Şaret	"	"	1335 Aslı 1337 Tashih	"	Dul	Kadın	"	27 Nisan 1335	26.11.1972 ölüm.
9	Oğlu: İsmail Hakkı	"	"	1341	"	Bekâr	Erkek	"	24 Kânunisani 1926	8. mart 1926 ölüm.
10	Kızı: Hacere	"	"	1927	"	"	Kadın	"	10 Nisan 1927	11-1929 ölüm.
11										
12										

NOT: 1 — Son künyenin altına kaydına uygun olduğu yazılarak resmî mühür ve imza ile tasdik olunacaktır.
2 — ( ) Gayri müslümlerin mezhebi de yazılacaktır.

Resim 1. Mehmet Ziya Kasapoğlu ve ailesinin nüfus kayıt örneği.



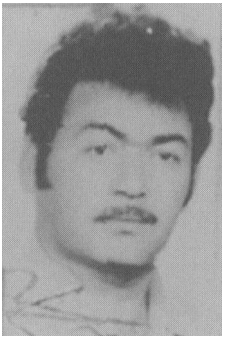
Resim 2. Lütfi Sırrı Kasapoğlu



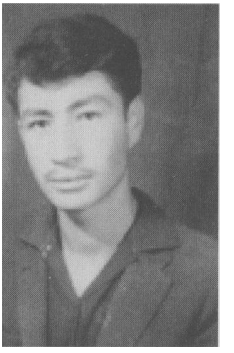
Resim 3. Mehmet Alİ Kasapoğlu



Resim 4. Memduh Kasapoğlu



Resim 5. Edip Kasapoğlu



Resim 6. Kemal Kasapoğlu

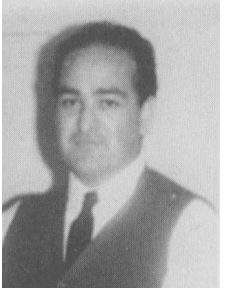
(Memduh Kasapoğlu'nun büyük ve küçük oğulları)



Resim 7. Necati Kasapoğlu



Resim 8. Sevim (Kasapoğlu) Bilgin



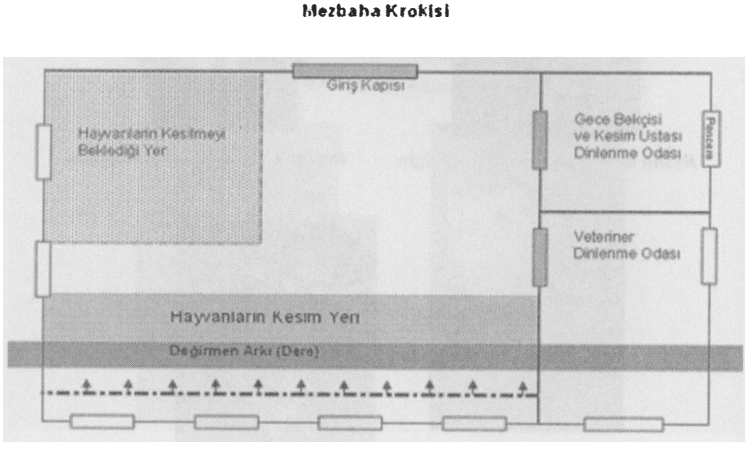
Resim 9. Halit Arslan Kasapoğlu



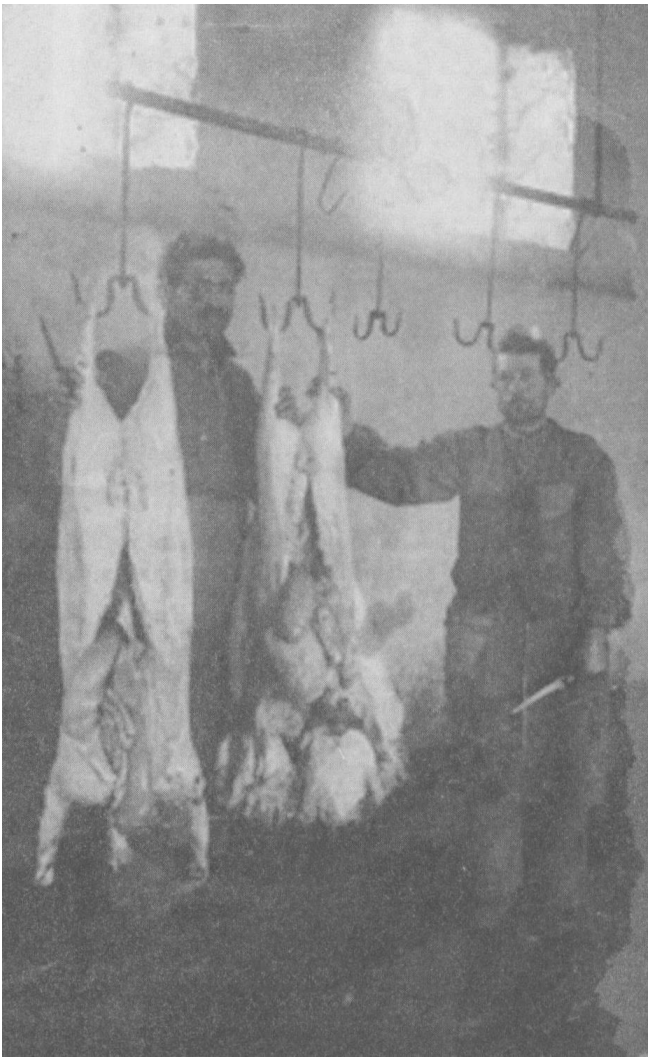
Resim 10. Ziya Kasapoğlu



Resim 11. İki bıçak arası diye adlandırılan yöntem



Resim 12. Mezbaha krokisi



Resim 13. Mehmet Ali Kasapoğlu (solda) ve yardımcısı Tatar Mahmut mezbahada kesim yaparken
(Ellerinde ispire, bellerinde masat bulunmaktadır. Etler çengellerle yukarı asılmıştır. Kesim değirmen arkının üzerinde yapılmıştır.)



Resim 14. Mehmet Ali Kasapoğlu (en sağda) yaşlılığında kasap arkadaşlarıyla Sungurlu'daki bir kasap dükkânının önünde



Resim 15. Memduh Kasapoğlu (ortada) oğulları Edip (solda) ve Kemal Kasapoğlu (sağda) şiranenin önünde bağırsak işlerlerken

Kırgız Konargöçerlerinde Kasaplık Geleneği: At Kesme Âdeti

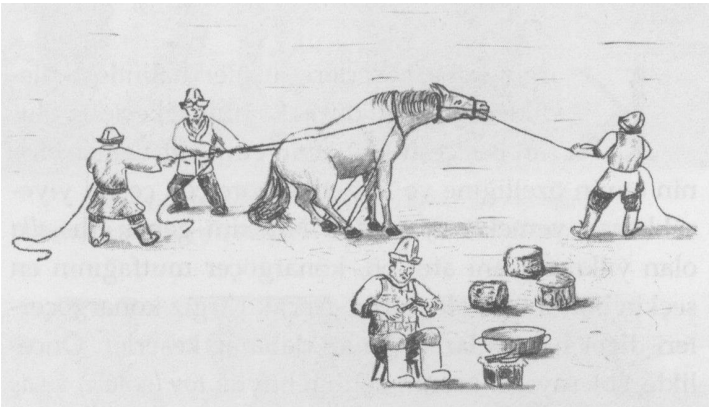
Baktıbek İsakov*

Kırgız konargöçerleri sürüler halinde besledikleri at, inek, deve, koyun ve keçiden oluşan beş çeşit hayvanın etini yer ve her birinin etinin özelliğine ve lezzetine göre çok çeşitli yiyecekler ve yemekler yaparlar. Nitekim genel adı *cılkı* olan yılkının yani atın eti, konargöçer mutfağının en seçkin bölümünü oluşturur. Ancak Kırgız konargöçerleri diğer hayvanlara göre atı daha az keserler. Öncelikle, çok sayıda insanın geldiği büyük *toy* (şölen) ve *aş* (ölüm yıldönümünde yapılan anma töreni) gibi önemli merasimlerde, çok saygın misafirler için bir de yılda bir defa sonbaharda kışlık et temini amacıyla gerçekleştirilen *sogum* âdeti şenliklerinde at kesilir.[1] Söz konusu büyük merasimlerde gelen misafirlerin yemesi için daha çok koyun ve inek eti tercih edilir; ancak misafirlerin arasında bulunan belli sayıdaki itibarlı kişilere mutlaka at eti ikramında bulunulur.

* Baktıbek İsakov, Kırgızistan Türkiye Manas Ünversitesi, Bişkek, Kırgızistan.

1 K. Yudahin, *Kırgızça Orusça Sözdük*, II, Sovetskaya Ensiklopediya Basımevi, Moskva, 1965, s. 150.

At kesme işine *cılkı soyuu* (yılkı kesme) derler ve kesen kişilere de *kasapçı* veya *soymoçu* adını verirler. Halk arasında soymoçu adının kullanımı daha yaygındır. Konargöçerler arasında her evin erkeği, koyun ve keçi gibi küçükbaş hayvanları kendisi keser. Ancak at, inek ve *topoz* (tibet öküzü) gibi büyükbaş hayvanları ancak *soymoçu*lar kesebilir.



Resim 1. Kesilecek atın yere yatırılması
(Mirlan Meirmanov'un kaleminden)

At kesileceği zaman evdekilerin hepsi dışarı çıkar. Atı bir kenarda birisi tutar ve herkes *kıbılaga karap baarı kolun cayıp bata kılat* (Kıbleye bakarlar ve hepsi ellerini kaldırıp dua ederler). Sonra birkaç erkek, 8-10 metre uzunluğunda olan ve *arkan* (urgan) adı verilen kalın bir ip yardımıyla atı yere yatırır. Atın yatırılması şu yolla gerçekleştirilir: İki adet arkanın birer ucu atın boynuna bağlanır, sonra arkanlar arkaya doğru uzatılıp atın

arka ayaklarındaki toynak ile ayağın birleştiği *bakay* adı verilen kısımlara iliştirilir. Daha sonra da ipin diğer uçları atın ayaklarına dolandırılıp her iki yandan çekilir. Bu durumda kalın iplerle bacakları sıkıştırılan at dengesini kaybederek yere yıkılır. Yere yatırılan atın dört bacağı birleştirilerek birbirine bağlanır.[2]

Atın boğazlanması sırasında boyun kısmının toprağa değip kirlenmemesi için atın *omuroo* denilen göğsüne *döñgöç* adı verilen bir kütük konur.[3] Soymoçu da keskin bir bıçak ile atı boğazlarken bir eli ile atın kulağından tutar, diğer eliyle de hayvanın boğazını keser. Kesme işine *bıssımılda!* (bismillah!) çekerek başlar. Çevredeki diğer kişiler de atın kıpırdamaması için göğsüne ve bacaklarına bastırarak kasaba yardımcı olurlar.

Atın kanı *taştek* adı verilen leğene alınır veya yere çukur açılarak oraya akıtılır. At veya herhangi bir hayvan kesen ev sahipleri, kesilen hayvanın bir parça etini yemeden, onun tadına bakmadan kanını veya hiçbir küçük parçasını başka kimseye yedirmez ve içirmezler. Hatta köpeklere bile vermezler. Zira her yeni yemeğin tadına ilk önce ev sahiplerinin bakması âdettendir. Böylece evin bereketinin artacağına inanılır. Bu âdete halk arasında *ooz tiyüü* (ağız değmek) denir. Ooz tiyüü geleneğine uyma konusunda herkes çok özen gösterir. Aksine hareket edenlere veya bu inanışlara aldırış etmeyen kimselere de *Tamaktın kutun kaçırgan* (Yemeğin *kut*unu kaçıran) diye isim verilir. Bazen, ev

2 Isak Oğlu Zarılbek'in anlattıklarından, (1948-), Narın Bölgesi, Aktalaa İlçesi, Kurtka Köyü ahalisi.
3 Isak Oğlu Zarılbek'in anlattıklarından.

sahibinden izinsiz yemek yemeğe yeltenen kişilerden yemekler saklanır, misafirlerin izinsiz yemesi *aş ceeriyt* (aş sakınma)[4] yoluyla engellenir.

At kesiminin devamında boğazlanmış olan atın kanı iyice akıtıldıktan sonra hayvan hareketsiz kalınca *canı çıktı* denilerek bacaklarını bağlayan ipler çözülür. Atın gövdesi, sırtı yerde ve bacakları havada olacak şekilde yatırılır ve devrilmemesi için her iki yanı kütüklerle desteklenir. Sonra da soymoçuya yardımcı olan birkaç yiğit de *terisin sıyrat* veya atın derisini yüzmeye başlarlar. Deri yüzülüp çıkarıldıktan sonra atın karnı, göğüs kısmındaki *tay külük* adı verilen kısımdan *çandır* denilen iki arka ayağının ortasına kadar bıçakla yarılır. İç organları parça parça alınır. Mesela, *boor et* ve *öpkö–cürök* adı verilen karaciğeri, akciğeri ve yüreği beraber çıkarılır. Konargöçerler, büyükbaş hayvanların akciğerlerini yemezler; köpeklere verirler. *Boor*u (karaciğer) ve yüreği temizlenerek alınır ve daha sonra onlardan leziz yiyecekler yapılır.[5] *Kazı*[6]*-karta* (kalın bağırsak) ve *içeği* (ince bağırsak) olarak bilinen kısımları *çara* ve *tabak* denilen büyük kaplara konulur ve kadınlara verilir. Kadınlar, sakatatları akarsu kıyısına götürerek yıkarlar.[7] Ayrıca burada *kazı* denilen atın karın bölgesindeki yağlı kısım, ince çubuklar şeklinde

4 Karıbek Kızı Mıskal'ın anlattıklarından, (1958-), Narın Bölgesi, Aktalaa İlçesi, Kurtka Köyü ahalisi.
5 Cumaş Kızı Süyünbübü'nün anlattıklarından, (1958-), Narın Bölgesi, Aktalaa İlçesi, Kurtka Köyü ahalisi.
6 *Kazı*, atın kalın ve yağlı olan karın kısmıdır. Buna bazen *caya* da denir. (Cumaş Kızı Süyünbübü'nün anlattıklarından.)
7 Karıbek Kızı Mıskal'ın anlattıklarından.

parçalara bölünür ve sucuk doldurulurken onların içine konur. Bazı yörelerde *kazıya caya* da denir.[8]

İç organları alındıktan sonra atın büyük kemiklerini parçalara ayırma işlemine geçilir. Buna *etti buzuu* (eti bozmak, parçalamak) adı verilir. Bu aşamada soymoçu tekrar devreye girer ve işin devamını o yapar. Soymoçu, *kolun kol, sanın san kılıp sögüp alat* (ayaklarını büyük kısımlar halinde keserek ayırır). Kesilmiş hayvanın iki ön ayağının tamamına *kol cilik* ve iki arka ayağının tamamına da *san cilik* adı verilir.[9] Kol cilik denilen ön ayağında *dalı* (kürek kemiği), *küñ cilik* (omuz kemiği) ve *kar cilik* (önkol kemiği) adı verilen üç büyük *cilik* (boru şeklindeki kemik parçası) bulunur. Hayvanın *san cilik* denilen arka ayak kısmında ise *cambaş* (yanbaşı, kalça), *kaşka cilik* (uyluk kemiği) ve *coto cilik* (kaval kemiği) bulunur. Hayvanın her iki ayağında bulunan üçer büyük kemik parçası, toplam 12 adet ciliki oluşturur ve bunlara *baş, uça* ve *sübö* adları verilen diğer kısımlar eklenerek bütünü, misafirlere ikram edilecek *ustukan* yani değerli et parçalarına dönüştürülür.[10]

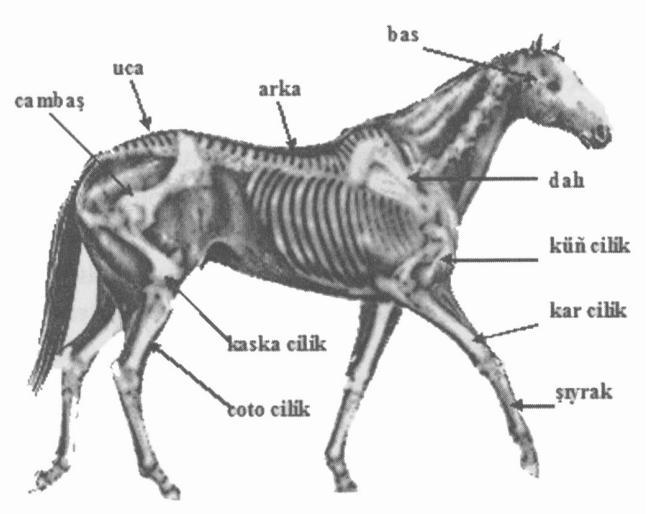
Büyük ciliklerden sonra kaburgaların parçalanmasına geçilir. Bu safhada soymoçu, atın *kabırgasın acıratat* yani kaburgalarını birer parça haline getirerek ayırır.

8 Caya, kelimesi Türkçe *yağ* sözünden gelir (Mirzat Rakımbek Uulu, *Manas Destanında Arhaizm Sözdör, Cüsüp Mamaydın Variantı Boyunça. "Manas" Bölümü*, Kırgızistan Türkiye Manas Üniversitesi, Basılmamış Doktora Tezi, Bişkek, 2009, s. 160.)

9 Kırgız konargöçerleri, hayvanın iki ön ayağının tamamına *kol* ve bu kol içindebulunan üç büyük kemik parçasına *kol cilik* derler. Bunun yanında iki arka ayağın tamamına, arka ayağın üst kısmında bulunan büyük baldırdan dolayı *san* derler ve sanda bulunan üç büyük kemik parçasına da *san cilik* adını verirler.

10 Isak Oğlu Zarılbek'in anlattıklarından.

Kaburgalar, *tört tıştuu kabırga* (dört dış kaburga) ve *tört kara kabırga* (dört kara kaburga) olarak sekiz adettir. Arkasından *sübösün çıgarat,* yani yağlı olan yalan kaburgaları çıkarılır.[11]



Resim 2. Atın büyük kemik parçaları

Kaburgaların parçalanmasından sonra sıra omurgalara gelir. Hayvanın omurgası *moyun omurtka* (boyun omurgası) ve *arka omurtka* (arka omurga) olmak üzere ikiye ayrılır. Boyun omurgasında 7 adet omurga bulunur ve boyun kısmına gelindiğinde, boyun omurgalarının üzerinden, *moyun et* olarak bilinen et parçaları kesilerek alınır. Boyun omurgaları da balta yardımı ile ayrılır. Statü itibariyle bakıldığı zaman boyun omurgalarından ziyade arka omurgalarına daha çok değer verilir. Bir başka ifade ile boyun omurgaları ikram

11 Isak Oğlu Zarılbek'in anlattıklarından.

esnasında çocuklara ve gençlere verilir ve *ustukan* olarak misafirlere sunulmaz. Bunun aksine arka omurgaları kıymetli et parçaları arasında değerlendirilir ve *ustukan* sıfatında misafirlere ikram edilebilir.[12] Onun için arka omurgaları birbirinden ayırırken balta ile değil, bıçak yardımı ile ve et parçaları birbirine kaydırılmadan ayrılır. Arka omurgalar, şekillerine ve etli olmasına göre *uzun arka* ve *kanattuu arka* (kanatlı arka) olarak ikiye ayrılır. Uzun arkanın bir adı da *cetim arka*dır (yetim arka) ve cetim arkada 7 adet, kanattuu arkada ise 4 adet omurga bulunur. Bunların her biri pişirildikten ve sofraya konulduktan sonra misafirlere ikram edilmeye layık ustukanlar arasına girer.[13]

Omurgalardan sonra *cambaş* (yanıbaşı) olarak bilinen kalça kısmına gelinir. *Soymoçu* her iki kalçanın birleştiği kısmı alır ve onu *uçalayt* (atın *uça* olarak bilinen kısmı kalçadan ayrılır). *Uça,* atın en değerli olan ve bu nedenle sofradaki en saygın yaşlı erkeğe takdim edilen kısmıdır.[14]

Atın büyük kemik kısımları belli bir tertip içinde parçalara ayrıldıktan ve büyük tabaklara konulduktan sonra atı kesenlerin işi tamamlanmış olur. Bu işlemler bitirilinceye kadar kesilmekte olan atın sahibi, atın çeşitli yerlerinden parçalar kesip alarak *kuurdak* adı verilen kavurmasını yapmış olur ve atı kesenlerle orada bulunanların tamamına kavurma ikram eder.

12 B. İsakov, *XVIII-XIX. Yüzyıllarda Kırgızların Sosyal ve Ekonomik Tarihi, Sayak Uruusu (Boyu) Örneği,* Kırgızistan Türkiye Manas Üniversitesi Yayınları, Bişkek, 2009, s. 121.
13 Isak Oğlu Zarılbek'in anlattıklarından.
14 K. Yudahin, *Kırgızça Orusça,* s. 312.

Böylece ev sahipleri kesilen hayvanın etinin tadına bakmış olur. Soymoçu ve ona yardım eden yiğitlere, emeklerinin karşılığı olarak 5-6 kiloluk at eti küçük et parçalar halinde *kol keser* verilir.[15]

Atın kesimi esnasında onun iç organlarını alan kadınlar, bilhassa atın bağırsaklarından çeşitli yiyecekler yaparlar. Bunlar arasında çok sevilen ve en çok yapılanı *çuçuk* (sucuk)tur. Sucuk, atın 12 metre uzunluğundaki ince bağırsağından yapılır. Sucuk doldurulacak bağırsak *eki karıştan kesilet* (ikişer karış uzunluğunda kesilir). Sonra da içine konulacak etin özelliğine göre *kabırgaluu çuçuk* (kaburgalı sucuk) ve *çülük çuçuk* (halka sucuk) adını alan iki farklı türde yapılır.[16] Meselâ, kaburgalı sucuğun yapımında kaburgaya yapışık olan uzun et parçası ikişer karış olarak kesilen bağırsak içine konulur ve sucuğun lezzetli olması için üzerine tuz, yabani sarımsak, karabiber ve soğan eklenir. Sucuğun içine yeşillik katılmaz, zira yeşillikler sucuğun uzun zaman dayanmasına engel olur. Yeşillik katılmadan yapılan sucuk *cıl maalına cakın çıdayt* yani bir yıla yakın bozulmadan dayanır. Zengin aileler sonbaharda, kışlık et ihtiyacını karşılamak için kestikleri atların etinden yapılan sucukların bir kısmını bekletirler ve *uzun sarı* olarak betimledikleri baharın bit ayında veya hayvanların kesilemeyecek kadar zayıf olduğu zamanlarda pişirip yerler.[17]

15 C. Osmonova, K. Konkobayev, *Kırgız Tilinin Frazelogiyalık Sözdüğü*, Kırgızistan Türkiye Manas Üniversitesi Yayınları, Bişkek, 2001, s. 271.

16 Isak Oğlu Zarılbek'in anlattıklarından.

17 S. Abramzon, *Kirgizı i ih Etnogenetiçeskiye i İstoriko-Kulturnıye Svyazi*, Kırgızstan Basımevi, Frunze, 1990, s. 157.

Hayvan eti halk arasında çoğu zaman haşlanarak pişirilir. Bu durumda etin kazan içinde haşlanarak pişirilmesi anlamında *kazan asuu* (kazan asmak) veya *et saluu* (eti kazana koyma) denir. *Kazan asuu*da pişirilecek et parçaları misafirlerin veya evde bulunanların sayısına göre olur ve etler *tay kazan*[18] ve *çoñ kazan* adını alan büyük kazanlarda haşlanarak pişirilir. Etin pişirilmesi zor bir iş değildir. Evde hizmet eden gençler veya gelinler diğer işlerini yürütürlerken de eti pişirebilirler; ancak kazandaki et ilk kaynamaya çıktığında suyun üzerinde *çiy köbük* (çiğ köpük) adı verilen kirli bir köpük tabakası oluşur. Bu köpüğün dağıtılmadan hemen alınması gerekir. Yoksa çiğ köpük yemeğin içine dağılır ve misafirlere sunulacak et parçalarının üzerine yapışır. Böyle olması da hiç iyi karşılanmaz, hatta çok ayıp sayılır.[19]

Et piştikten sonra büyük tabaklara konularak sofraya getirilmesi, belli bir tertip çerçevesinde misafirlere ikramı ve yenilmesi de dikkate değer bir husustur. Et, geleneğe uygun olarak el ile kesildiği, doğrandığı ve yenildiği için, sofra ortaya gelmeden önce oturdukları yerde misafirlerin ellerini yıkamalarına imkân sağlanır. Bu âdete *kolgo suu kuyuu* (ele su dökmek) denir. Kolgo suu koyuuda, sol elinde leğen, sağ elinde ibrik tutan ve bir omuzuna da *suuluk* denilen havlu asan bir erkek çocuk, kapıdan içeri girer, kadınların oturduğu sol taraftan başlayarak herkesin eline sıra ile su dökerek

18 *Tay kazan*, haşlanarak et pişirme işinde, bir tay (bir yaşını doldurmuş yavru at) etinin tamamının sığdığı kazan.

19 A. Akmataliev, *Baba Saltı, Ene Adebi,* Frunze Basımevi, Bişkek, 1993, s. 16.

dolaşır. Çocuk, oturanların hepsinin elini yıkamasına yardımcı olduktan sonra konuklar, *ömürüñ uzun bolsun!* (ömrün uzun olsun!), *er uul bol balam!* (erlik eden oğul ol, yavrum!) veya *el keregine caragan azamat bol!* (halk için hizmet eden yiğit ol!) diye çeşitli dualar ederek ona teşekkür ederler.[20]

Çocuk, konukların hepsini dolaştıktan sonra ortaya *dastorkon* adı verilen sofra getirilir ve arkasından da birkaç yiğit, pişmiş etlerin konulduğu büyük tabakları getirip sofranın kapıya yakın olan kenarına bırakır. Tabaklardaki etlerin parçalanarak misafirlere ve bilhassa *tör* olarak adlandırılan başköşede oturan kişilere sunulması orada bulunan ve yaşça daha genç olanların görevidir. Kapıya yakın oturan genç erkeklerin biri eline bıçak alarak sofraya getirilmiş etleri *et casoo* (et parçalarını düzenli bir şekilde ayarlama) işleminden geçirir.[21] Et casoo işleminde *cilik* denilen kemik parçalarından küçük bir miktar et parçası kesilerek alınır. Sonra da *tabak casoo* işlemine geçilir. *Tabak casoo* demek, misafirlere ikram edilecek büyük tabak içindeki etleri belli kurallar çerçevesinde gereken ölçü ve şekilde tabaklar içerisine yerleştirmektir. Bu işlemi de sofranın kapıya yakın kenarında oturan yiğitlerden biri yapar. *Tabak casoo* işinde *ustukan* adı verilen kemik parçaları, büyük ve yayvan bir tabağa misafirlere tabak ile sunulduğu zaman kolay alınabilecek bir şekilde yerleştirilir. Hazırlanan bu tabağa *bir tabak et* adı verilir. Söz konusu bir tabak et 10 kişilik bir gruba sunulur ve içinde değiş-

20 Isak Oğlu Zarılbek'in anlattıklarından.
21 A. Akmataliev, *age.*, s. 17.

mez olarak *cambaşın bir başı* (*cambaş*ın bir başı), *küñ cilik* (*küñ cilik*in bir yarısı), 1 adet *uzun arka*, 1 adet *kanat arka*, 1 adet *tıştuu kabırga*, 1 adet *kara kabırga* ve ustukan yerine verilebilecek olan küçük et parçaları bulunur. Bu tabak casoo âdeti, yüzlerce davetlinin geldiği *aş* ve *toy* gibi büyük merasimlerde daha çok yapılır.[22]

Tabak casoo işinin bitmesi ve gerekli sofra malzemelerinin hazırlanmasından sonra etle dolu olan tabağın misafirlere sunumu anlamındaki *tabak tartuu* işlemine geçilir.[23] Bu görev de yine gençlere düşer. Tabak tartuuda, *sakalduu erkekke* (sakallı erkek veya saygın erkeğe) *uça* ve *sakalduu ayalga* (saygın kadına) da *sübö* ikram edilir. *Sübö* ve *uça* alan saygın kimseler o et parçalarını tek başlarına yemezler, önce kendileri *ooz tiyişet* (tadına bakarlar) ve daha sonra âdet gereği et parçalarının üzerinden dilimler halinde yağlı kısımları kesip alır ve *tuuragan et*e[24] karıştırılmak üzere ortaya verirler.[25]

Etin yenildiği veya ikram için hazırlandığı esnada başköşede oturan saygın kimseler herkesin duyabileceği bir sesle sohbet ederler. Gençler, büyüklerin sohbetlerine katılmaz, onlar sadece sofra üzerindeki yapılması gereken işlerle uğraşırlar. Gençlerin görevi büyüklere hizmet etmektir; zira gerek hayvanların kesimi, pişirilmesi, sofraların düzenlenmesi ve gerekse diğer birçok işleri gençlerin kendi başlarına yapmaları gelenektir. Evin en saygın yerlerine oturan, saygı gören ve sof-

22 Isak Oğlu Zarılbek'in anlattıklarından.
23 A. Akmataliev, *age.*, s. 17.
24 *Tuuragan et*, Kırgız mutfağının en değerli ve saygın yemeği olan *beş barmak*ın bir diğer adıdır.
25 S. Abramzon, *age.*, s. 158.

raya gelen etin en leziz yerlerini yiyenler büyüklerdir. Çünkü onlar da gençken gereken hizmetleri görmüşlerdir. Onun için *Caş kelse işke, karı kelse aşka* (Genç iken işe, yaşlandığında aşa) derler.[26]

Yemekler yendikten sonra sofralar yine kapıya yakın oturan gençlerin yardımı ile ortadan alınır ve *kolgo suu kuyuu* âdeti tekrar yapılır. Bu işlemde aynı çocuk elinde leğen, ibrik ve omuzundaki *suuluk* ile girer ve bu sefer de sağ taraftan veya erkeklerin oturduğu *er cak*tan başlayarak herkesin eline sıra ile su döker. Çocuğun ele su dökmesinden sonra ev sahibi çocuklarını getirerek evdekilerin iyi dualarını almaya hazırlanır. Zira bu gibi et yeme işleminden sonra evde misafir olanların ev sahiplerine ve evin çocuklarına iyi dualar etmesi âdettir. Onun için ev sahibi, çocuklarını misafirlerin önüne koyar ve başköşede oturan en saygın erkek veya kadın sözlü olarak iyi duaları dile getirirken herkes ile beraber ellerini açarak dua ederler. Halk arasında duaya ve yaşlıların hayır dualarının kabul olacağına inanılır. Bugün hâlâ halk arasında yaygın olarak söylenen *Bata menen er kögöröt, Camgır menen cer kögöröt* (İyi dua ile er yetişir, yağmur ile yer yetişir) ifadesi bunun en iyi göstergesidir.

26 Isak Oğlu Zarılbek'in anlattıklarından.

Kaynaklar

Abramzon, S., *Kirgizı i ih Etnogenetiçeskiye i İstoriko-Kulturnıye Svyazi*, Kırgızstan Basımevi, Frunze, 1990.

Akmataliev, A., *Baba Saltı, Ene Adebi*, Frunze Basımevi, Bişkek, 1993.

İsakov, B., *XVIII-XIX. Yüzyıllarda Kırgızların Sosyal ve Ekonomik Tarihi, Sayak Uruusu (Boyu) Örneği*, Kırgızistan Türkiye Manas Üniversitesi Yayınları, Bişkek, 2009.

Rakımbek Uulu,Mirzat, *Manas Destanında Arhaizm Sözdör, Cüsüp Mamaydın Variantı Boyunça. "Manas" Bölümü*, Kırgızistan Türkiye Manas Üniversitesi, Basılmamış Doktora Tezi, Bişkek, 2009.

Osmonova, C., Konkobayev K., *Kırgız Tilinin Frazelogiyalık Sözdüğü*, Kırgızistan Türkiye Manas Üniversitesi Yayınları, Bişkek, 2001.

Yudahin, K., *Kırgızça Orusça Sözdük*, II, Sovetskaya Ensiklopediya Basımevi, Moskva, 1965.

Kaynak Kişiler

Cumaş Kızı Süyünbübü, (1958-), Narın Bölgesi, Aktalaa İlçesi, Kurtka Köyü ahalisi.

Isak Oğlu Zarılbek, (1948-), Narın Bölgesi, Aktalaa İlçesi, Kurtka Köyü ahalisi.

Karıbek Kızı Mıskal, (1958-), Narın Bölgesi, Aktalaa İlçesi, Kurtka Köyü ahalisi.

~ *Kasaplık Aletleri* ~

Kasaplık Aletleri

Priscilla Mary Işın*

Bu çalışmada Osmanlı döneminde kasapların kullandıkları aletlerle ilgili bilgiler, yazılı ve görsel kaynaklardan derlenerek günümüze gelen bazı kasaplık aletleriyle karşılaştırılmıştır. Derlenen bilgiler ve gözlemlerin ışığında aletlerin farklı çeşitleri ve nasıl kullanıldıkları konusunda sonuçlara varılmaya çalışılmıştır. Buna göre üç ayrı tip kasabın bulunduğu tespit edilmiştir: Salhanelerde hayvan kesimi ve yüzme yapanlar, kasap dükkânlarında çalışanlar ve sokaklarda gezerek et satan "çeyrekçi"ler.[1]

Kasapların kullandıkları alet ve araç gereçlerin ise satır, balta, bıçak, masat, yağrık (et kütüğü), çengel, terazi, kasap süngeri ve son dönemde tel dolap olduğu görülmüştür.

Kasaplar ve İş Yerleri

a. Salhaneler

Kurban kesimi dışında, hayvan kesiminin şehir dışında devlet kontrolündeki salhanelerde yapılması

* Priscilla Mary Işın, Araştırmacı yazar, İstanbul.

1 Ahmed Vefik, *Lehce-i Osmanî*, Hazırlayan: Recep Toparlı,Türk Dil Kurumu, Ankara, 2000, "Çeyrekçi" maddesi.

gerekiyordu. Halep'te de kasaplık hayvanların şehir dışındaki salhanelerde kesilmesi, bu durumun Osmanlı İmparatorluğu'nun bütün şehirleri için geçerli olduğunu düşündürtebilir.[2] 16. yüzyılda İstanbul'da yenen etlerin çoğu Yedikule'de bulunan yirmi salhaneden sağlanıyordu.[3] 1640 yılında ise İstanbul'da üç adet mîrî salhane vardı.[4]

19. yüzyıla gelindiğinde biri Yedikule'de diğeri Çatladı Kapısı'nda İstanbul'da özel olarak inşa edilmiş iki resmi salhane olduğu görülür.

19. yüzyılın başında "salhane dışında hayvan kesme yasağı"na her zaman uyulmadığı için Pera, Galata ve Fener'in bazı yerlerinde bulunan kasap dükkânlarının çevresi çok kötü kokuyordu.[5]

Salhanelerde "kanlı kuyu" adıyla kanın aktığı çukurlar bulunuyordu.[6]

---

2 Leonhart Rauwolff, "Dr. Leonhart Rauwolff's Itinerary into the Eastern Countries, as Syria, Palestine, or the Holy Land, Armenia, Mesopotamia, Assyria, Chaldea Etc.", çev. Nicholas Staphorst, *A Collection of Curious Travels and Voyages*, Hazırlayan: John Ray, Londra, 1693, s. 95-96.

3 Hierosolimitano Domenico, *Domenico's Istanbul*, translated with an Introduction and Commentary by Michael Austin, E.J.W. Gibb Memorial Trusts, 2001, s. 23; *Türkiye'nin Dört Yılı, 1552-1556*, çev. A. Kurutluoğlu, Tercüman 1001 Temel Eser No 18, İstanbul, tarihsiz, s. 182.

4 *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*, Hazırlayan: Robert Dankoff, Seyit Ali Kahraman, Yücel Dağlı vol. 1, 2nd edn., Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 2006, s. 253.

5 Charles White, *Three Years in Constantinople or, Domestic Manners of The Turks in 1844*, Londra 1846, C. III, s. 108.

6 James W. Redhouse, *A Turkish and English Lexicon*, İstanbul 1890, s. 1425; Ahmed Vefik Paşa, age., "kanlı" maddesi.

Eton'un 1798 tarihli seyahatnamesine göre, Kasapbaşı'nın gözetimi altında, İstanbul'da her yıl 130.000- 156.000 koyun kesilirdi.[7]

Kesim yapılırken hayvana acı çektirmemek için keskin bıçakla, üç nefes borusu ve atardamarların diklemesine kesilerek hayvanın hemen ölmesini sağlamak, İslam dini gereklerindendi.[8] 16. yüzyılın ortasında sekiz yıl elçi olarak Türkiye'de kalmış olan Busbecq, koyunların acı ve işkence çekmesine izin verilmediğini anlatır.[9] White'a göre ise İslami kurallara uydukları sürece Hıristiyan veya Yahudiler de hayvan kesebilirdi.

b. Kasap dükkânları

16. yüzyılda İstanbul'da çok sayıda kasap dükkânı vardı.[10] 1610'larda Türkiye'yi gezen George Sandys, etin çok ucuz olduğunu, iki üç akçe ile üç kişiyi doyuracak koyun eti alındığını anlatır.[11]

Evliya Çelebi zamanında İstanbul'da 999 kasap dükkânı ve çoğu Yeniçeri olan 1700 kasap vardı.[12] Salhaneden getirilen yüzülmüş koyunlar, kasaplar tarafından satırlarıyla ikiye ve dörde bölünürdü:

---

7 W. Eton, *A Survey of the Turkish Empire*, original ed. 1798 London: Gregg International facsimile ed 1972, s. 284-285.

8 White, *age.*, III: 108.

9 Ogier Ghiselin de Busbecq, *The Turkish Letters of Ogier Ghiselin de Busbecq Imperial Ambassador at Constantinople 1554-1562*, çev. Edward Seymour Forster, Oxford, 1927, s. 116-117.

10 *Türkiye'nin Dört Yılı*'nın anonim yazarına göre Burgaz'daki ev sayısı kadar, bkz. s. 182.

11 George Sandys, *Sandys Travells, containing a History of the Original and present State of the Turkish Empire*, 6. Baskı, Londra, 1670, s. 21.

12 Evliya Çelebi, *age.*, I, s. 241-2.

"... Kassâb Cömerd köçekleri ellerinde sâtûrları ile nîme nîme ve çeyrek çeyrek edüp sarı pirinç kefeli terâzûlarda vezn edüp, Ala on vukıyye akçe, al cânım eyisin ver cânım, ala bir eyi kebablık, ala bir a'lâ kıymalık' diyerek bellerinde satırları ve pala kılıçları ve kasap bıçaklarıyla kendülerin zeyn edüp cümle piyâde ubûr ederler."

c. Çeyrekçiler (Sokak Kasapları)

Sokak kasaplarına verilen "çeyrekçi" adı, koyunu çeyrek bölümlere ayrılan parçalar halinde taşıdıklarından kaynaklanıyor olabilir. Yukarıda Evliya Çelebi'nin anlattığı gibi, koyunlar yarım veya çeyrek parçalara ayrılırdı. Ayrıca 1830'lu yıllarda, Rusçuk'taki sokak kasaplarının omuzlarındaki sırıklarda asılı koyun "çeyrekleri" taşıdıklarını biliyoruz.[13]

19. yüzyılın ikinci yarısında İstanbul'da bir süre yaşayan ressam Mary Alelaide Walker, sokak kasaplarının etlerini at üzerinde taşıdıklarını anlatır.[14] Keçi ve Karaman koyunu etleri satan bu kasaplar, etleri tahtadan kurdukları tezgâhın üzerinde keserlerdi.

13 Nathanael Burton, *Narrative of a Voyage from Liverpoool to Alexandria, touching at the Island of Malta, and from thence to Beirout in Syria, with a journey to Jerusalem, voyage from Jaffa to Cyprus and Constantinople, and a pedestrian journey from Constantinople to the town of Hamburgh in the years 1836-37*, Dublin, 1838, s. 247. Koyunun çeyreği anlamında İngilizce'de "quarter of mutton", Fransızca'da "un quartier de mouton" eskiden beri kullanılan tabirlerdir.

14 Mary Adelaide Walker, *Eastern Life and Scenery with Excursions in Asia Minor, Mytilene, Crete, and Roumania*, Londra, 1886, I, s. 81.

Kullanılan Aletler

1. Kesici Aletler

Kasapların hayvanları kesmek, yüzmek ve parçalamak için kullandıkları kesici aletler satır, balta ve bıçaktı.

a. Satır

Saray mutfaklarına ait 1489-1490 tarihli kayıtları arasında "satır-ı köfte"ye rastlanır.[15] Aynı kaynakta rastlanan diğer satır alımları arasında kabzalı bir satırın 1573-1574 tarihli kaydı da bulunmaktadır.[16]

Lehce-i Osmanî'de satır için "Keskin alet, büyük enli bıçak" tanımı yapılırken, 1901 tarihli *Kâmûs-ı Türkî*'de satır, "Et ve saire kesmeğe ve kıymağa mahsus, enli ve ağır bıçak, ki balta gibi urmağla keser" şeklinde tanımlanmaktadır.[17]

Kasap dükkânlarında yüzülmüş hayvanları parçalayanlara "satırcı" denilirdi.[18] Hayvanları parçalamaya ve eti hem kesmeye hem de kıymaya yarayan satırlar, kasapların en önemli aletleriydi.

Osmanlı döneminde satır şekilleriyle ilgili olarak en eski kaynağımız, ikisi minyatür olan üç resimdir.

15 Ömer Lütfi Barkan, "İstanbul Saraylarına ait Muhasebe Defterleri," *Belgeler*, C. IX S. 13, Türk Tarih Kurumu, Ankara, 1979, s. 90.
16 *Age.*, s. 125.
17 Şemseddin Sâmî, *Kâmûs-ı Türkî*, Enderun Kitabevi, İstanbul, 1989, s. 699.
18 Redhouse, *age.*, s. 1028; Ahmed Vefik Paşa, *age.*, "satırcı" maddesi; Şemseddin Sami, *age.*, s. 699; Humphrey Conisby, 1604, Cotton MSS NERO B.xi/4D. 5a.

Bunlardan birincisi, 1582 yılında yapılan sünnet şenliğine ait bir minyatürdür. *(Resim 1)* Esnaf geçitinde görülen üç kasaptan birinin sol elinde tuttuğu ucu küt ve uca doğru genişleyen bir satır, sol omuzu üzerinden yukarı kaldırıldığı anda gösterilmiştir.

1720 yılında yapılan sünnet şenliğini resimleyen minyatürlerden birinde görülen kasabın elinde de buna benzer bir satır vardır *(Resim 2)*. Kasap, yukarıya kaldırdığı satırla, yüzülmüş bir koyunu parçalara ayırmaya hazırlanıyor. Arabanın ön tarafında daha önce kesilen iki yarım veya çeyrek koyun parçası asılı duruyor.

17. yüzyıla ait olduğu düşünülen bir çarşı albümünde bulunan bir başka kasap resminde, kasap sağ elinde aynı tipte bir satır tutuyor, diğer elinde tuttuğu masatıyla da satırı biliyor *(Resim 3)*. Her üç resimde görülen bu satır türü, ayrıca 19. yüzyıla ait iki fotoğrafta da görülebilir *(Resim 4-5)*.

Bu tür satırın günümüze gelen bir örneğinin bir yüzüne beş damga vurulmuştur *(Resim 6)*. Küçük kare şeklindeki damgalar silik olduğundan, yazı veya motifler tespit edilememiştir *(Resim 7)*.

Çarşı albümüne ait resimde kasabın elinde tuttuğu satır, figürün kasaplık mesleğini temsil ediyor olmalıdır. 1582 tarihli minyatürde de, üç kasaptan sadece birinin elinde bu tür bir satır tuttuğuna bakılırsa, bu satır, ustalara özgü bir alet olabilir. Damgalar genellikle ya değerli bir metal olan gümüşün ayarını veya dirhemlerin ağırlıklarının kontrol edildiğini göstermek için vurulurdu. Halbuki bu demir satır değerli bir mad-

deden yapılmamıştı. Hileye sebep olup muhtesib[19] tarafından kontrol edilecek bir alet olduğuna göre damgasız olması gerekirdi. Damgalar loncaya ait olup, satır sahibinin kendi dükkânını açma hakkına sahip olduğunu gösteriyor olabilir.

Bundan başka farklı biçimli iki tip satıra rastlanır. Kasım 1914'e ait bir Karagöz karikatüründe görülen satır bunlardan biridir *(Resim 8).* Bu satırların bir kısmının sırtında kemik kırmak için çıkıntısı bulunur *(Resim 9).* Aynı tip satırlar hâlâ Eminönü'nde satılmaktadır *(Resim 10).*

Diğer satır tipinin gövdesi ise hilâl şeklinde. Üzerinde kazılmış çizgiler halinde veya kalıpla vurulmuş basit süsleri bulunmakta ve sapının demir veya ağaçtan olduğu görülmekte *(Resim 11-12).*

Anadolu'da hâlâ her iki tipe de rastlanır.[20]

b. Balta

1582 yılına ait minyatürde et kütüğünde duran bir balta görülmektedir. Yazılı kaynaklara baktığımız zaman 1640 yılına ait narh defterinde iki tür baltanın adı geçmektedir: Biri 2.5 vakıyye (3.2 kg) ağırlığında olan "balta-i kıyma" ve diğeri de 1 vakıyye 100 dirhemlik (1.6 kg) "balta-i kasab".[21] Aynı listede bulunan "satır-ı kıyma"nın ağırlığı 800 gr olup "balta-i kıyma"nın ağır-

19 Çarşı ve pazar esnafının İslami kurallara uyup uymadığını denetleyen görevli.

20 Hâmit Koşay, Akile Ülkücan, *Anadolu Yemekleri ve Türk Mutfağı*, Milli Eğitim Bakanlığı, Ankara, 1961, Lev. XXXII.

21 Mübahat S. Kütükoğlu, *Osmanlılarda Narh Müessesi ve 1640 tarihli Narh Defteri*, Enderun Yayınları, İstanbul, 1983, s. 301.

lığının dörtte birine eşit olması, kıyma satırı ile kıyma baltası arasında önemli bir kullanım farkı olduğuna işarettir.

1901 tarihli *Kamûs-ı Türkî*'de "aşçı baltası", "et kesmeğe mahsus enli ve kısa saplı balta" olarak tanımlanmaktadır.[22]

c. Bıçak

1582 yılına ait minyatürde satırı taşıyan figürün belinde, uzun bir zincir veya iple bağlı bir bıçak görülüyor. Diğer iki kasap da aynı şekilde bellerine zincir veya iple bağlı olan kısa ve ince namlulu bıçaklarını ellerinde tutuyorlar. Orta ön planda duran boğazı yeni kesilmiş koyun, sağ öndeki kasap tarafından kesilmiş olmalıdır. Nitekim hayvan kesme işinin bu tür bıçakla yapıldığı düşünülebilir.

Biri yüzmek ve diğeri et kesmek için kullanılan iki bıçak, Kasım 1914 tarihli *Karagöz* gazetesinde yayınlanan karikatürde görülmektedir. Günümüze gelen iki eski kasap bıçağı için bkz. *Resim 13-14.*

2. Diğer Araç Gereçler

d. Masat

Kesici aletleri bilemeye yarayan masatın diğeri adı "bileyi demiri" idi.[23] Çarşı albümü resminde tasvir edilen kasap sol elinde tuttuğu, sapı halkalı masatla satırı-

22 Şemseddin Sâmî, *age.*, s. 274.
23 Ahmed Vefik Paşa, *age.*, "bileyi" maddesi.

nı biliyor. İstanbul Büyükşehir Belediyesi Şehir Müzesi'nde bulunan süslü bir masatın tepesinde de iki dilimli halka bulunuyor. Ayrıca sapına birçok masatta görüldüğü gibi küçük halkalar geçirilmiştir *(Resim 15 ve 16).*

e. Yağrık (Et Kütüğü)

Ağaç kütüğünden yapılan ve üzerinde et parçalanan veya kıyma yapılan yağrık, 1582 yılına ait minyatürde görülmektedir. *Lûgat-i Ni'metullah*'ta yağrıkla ilgili şu bilgiler bulunuyor: "*Yağrık ki üstünde kasaplar ve gayriler et keserler ve yahut odun keserler.*"[24] 1890 tarihli *Redhouse* sözlüğünde ise, "yağrık"tan başka "yığrık" şekli de bulunuyor.[25]

Daha geç bir resimde farklı biçimde bir yağrık tasvir edilmiştir *(Resim 8).* 17 Teşrin-i sani 1330 [Kasım 1914] tarihli *Karagöz* gazetesinde yayınlanan bu karikatürde, üçayak üzerinde duran geniş yuvarlak yağrıkta iki kasap et kesiyor.

f. Çengel

Kasap çengelleri, Ekim 1914 tarihine ait bir Karagöz karikatüründe görülüyor *(Resim 17).* Geç Osmanlı döneminden kalma ve Bursalı bir kasaba ait olan çengellerden biri koyun asmak için *(Resim 18),* çok daha iri ve zincirli olan diğeri, sığırlar için kullanılmıştır *(Resim 19).*

24 *Tarama Sözlüğü,* Türk Dil Kurumu, Ankara, 1988, s. 4203.
25 Redhouse, *age.*, s. 2187, 2204.

g. Terazi

Evliya Çelebi, kasapların pirinç kefeli terazi kullandıklarını anlatır.[26] 1582 tarihli Surnâme minyatüründe böyle bir terazi asılı olarak tasvir edilmiştir *(Resim 1)*.

h. Kasap Süngeri

Kasaplar, dökülen kan ve pislikleri silmek için sünger kullanırlardı.[27] Bu süngerler, pis veya utanmaz anlamına gelen "kasap süngeri ile silinmiş yüz" deyimine kaynaklık etti.[28]

i. Tel Dolap

1913 yılına ait bu *Karagöz* karikatüründe tel dolap tasvir edilmiştir *(Resim 20)*. Karagöz ve kasap arasında geçen konuşmadan bu sırada getirilen yeni bir belediye kuralı nedeniyle İstanbul kasaplarının etlerini tel dolapta saklamaya başladıkları anlaşılıyor:

Kasap – Alsana. Okkası on altıya.

Karagöz – Eskiden kafes ve cameler[29] *yapılmadan kokusunu olsun alıyorduk. Şimdi onu bile alamıyoruz.*

26 Evliya Çelebi, *age.*, I, s. 242.
27 Redhouse, *age.*, s. 1455.
28 Ahmed Vefik Paşa, *age.*, "Kasap" maddesi.
29 Renkli pencere camlarını birbirine tutturmak için kullanılan ince kurşun çubuk.

Kaynaklar

Ahmed Vefik, *Lehce-i Osmanî*, [1889] Haz. Recep Toparlı, Türk Dil Kurumu, Ankara, 2000.

Mütercim Âsım Efendi, *Burhân-ı Katı*, [1797] haz. Mürsel Öztürk ve Derya Örs, Türk Dil Kurumu, Ankara, 2000.

Barkan, Lütfi Ömer, "İstanbul Saraylarına ait Muhasebe Defterleri," *Belgeler*, C. IX S. 13, Türk Tarih Kurumu, Ankara, 1979, s. 1-380.

Burton, Nathanael, *Narrative of a Voyage from Liverpoool to Alexandria, touching at the Island of Malta, and from thence to Beirout in Syria, with a journey to Jerusalem, voyage from Jaffa to Cyprus and Constantinople, and a pedestrian journey from Constantinople to the town of Hamburgh in the years 1836-37*, Dublin, 1838.

Busbecq, Ogier Ghiselin de, *The Turkish Letters of Ogier Ghiselin de Busbecq Imperial Ambassador at Constantinople 1554-1562*, çev. Edward Seymour Forster, Oxford,1927.

Conisby, Humphrey, 1604, Cotton MSS NERO B.xi/4D. ff.1-16.

Derleme Sözlüğü, 12 cilt, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara, 1963.

Domenico, Hierosolimitano (1552-1622), *Domenico's Istanbul*, translated with an Introduction and Commentary by Michael Austin, E.J.W. Gibb Memorial Trusts, 2001.

Eton, W. *A Survey of the Turkish Empire*, original ed. 1798 London: Gregg International facsimile ed 1972.

Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi, Haz. Robert Dankoff, Seyit Ali Kahraman, Yücel Dağlı vol. 1, 2nd edn., Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 2006.

Koşay, Hâmit, Akile Ülkücan, *Anadolu Yemekleri ve Türk Mutfağı*, Milli Eğitim Bakanlığı, Ankara, 1961.

Kütükoğlu, Mübahat S., *Osmanlılarda Narh Müessesi ve 1640 tarihli Narh Defteri*, Enderun Yayınları, İstanbul, 1983.

Rauwolff, Leonhart, "Dr. Leonhart Rauwolff's Itinerary into the Eastern Countries, as Syria, Palestine, or the Holy Land, Armenia, Mesopotamia, Assyria, Chaldea Etc.", çev. Nicholas Staphorst, *A Collection of Curious Travels and Voyages*, Haz. John Ray, Londra, 1693.

Redhouse, James W., *A Turkish and English Lexicon*, İstanbul 1890.

Sandys, George, *Sandys Travells, Containing a History of the Original and Present State of the Turkish Empire*, 6. baskı, Londra, 1670.

Şemseddin Sâmî, *Kâmûs-ı Türkî*, Enderun Kitabevi, İstanbul, 1989 (ilk basım 1317/1901).

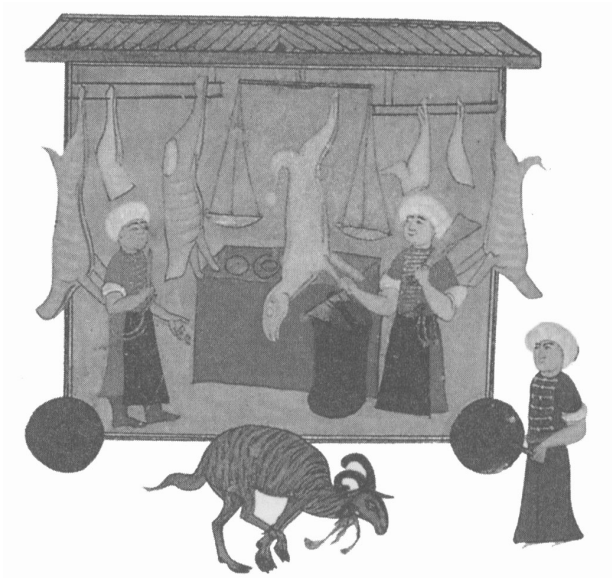
Tarama Sözlüğü, 8 cilt, Türk Dil Kurumu, Ankara, 1988.

Türkiye'nin Dört Yılı, 1552-1556, çev. A. Kurutluoğlu, Tercüman 1001 Temel Eser No 18, İstanbul, tarihsiz.

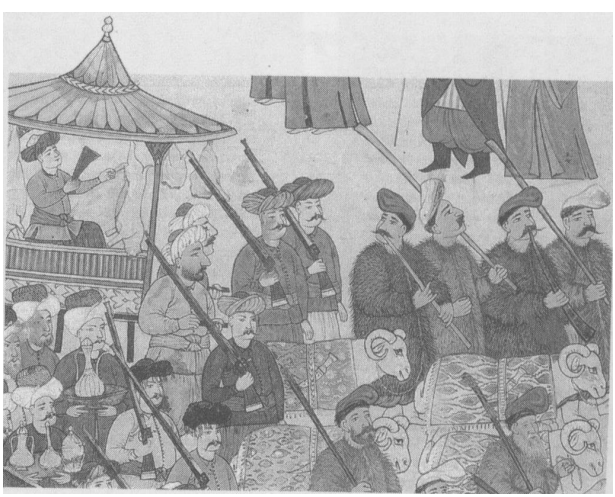
Walker, Mary Adelaide, *Eastern Life and Scenery with Excursions in Asia Minor, Mytilene, Crete, and Roumania*, 2 cilt, Londra, 1886.

White, Charles, *Three Years in Constantinople or, Domestic Manners of The Turks in 1844*, 3 cilt, Londra, 1846.

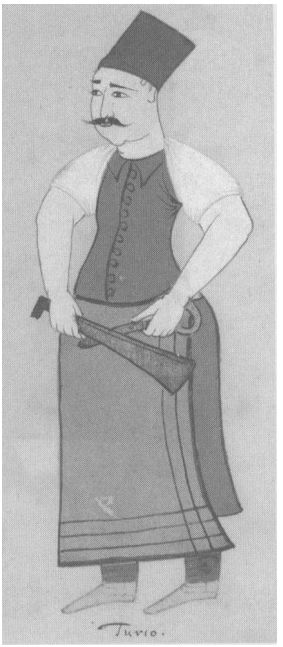
~ Belgeler - Resimler ~



Resim 1. Surname, 296a.



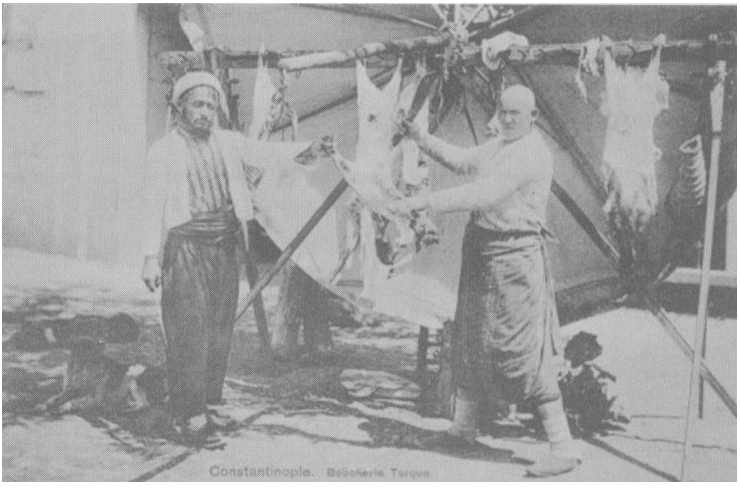
Resim 2. Topkapı Müzesi.



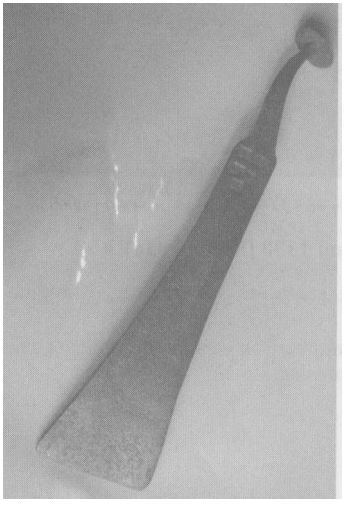
Resim 3. Deniz Müzesi.



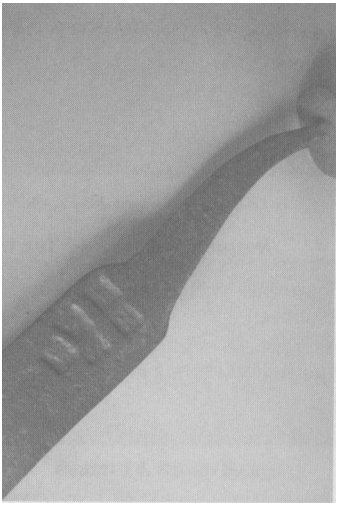
Resim 4. Kasap.



Resim 5. Denizler Müzayede, Kartpostal.



Resim 6. Kasap bıçağı.



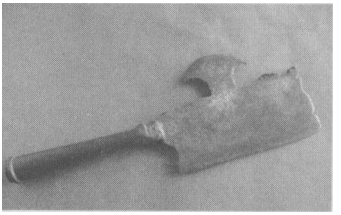
Resim 7. Kasap bıçağı.



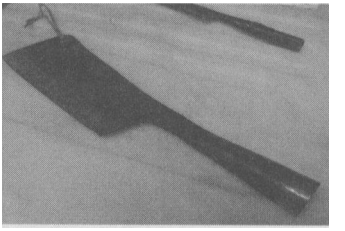
Resim 8. *Karagöz,* 17 Teşrin-i sani 1330 [Kasım 1914], s. 4.

Duvardaki yazı: İttifak-ı kasab ikani, sahibleri, Haydenburg-Karagöz-Makinzen.

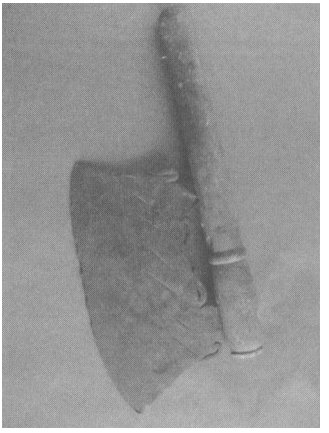
Karagöz – Kasap başı! Biz bunları parçalarken sen de çabuk yüzmeğe çalış. Çünkü arkada daha birkaç yüz büyük tane var.



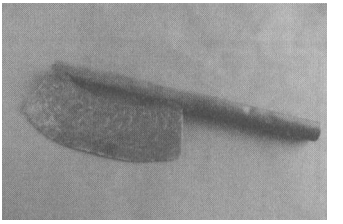
Resim 9. Satır.



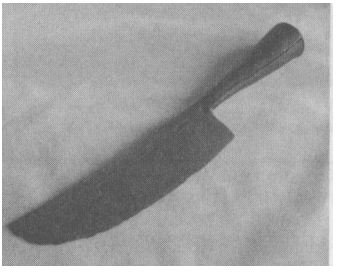
Resim 10. Satır.



Resim 11. Satır.



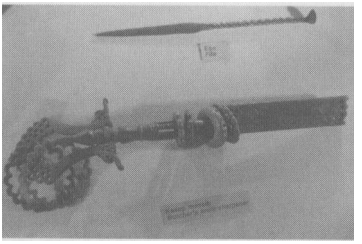
Resim 12. Satır.



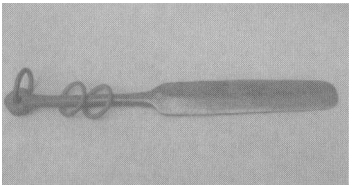
Resim 13. Kasap bıçağı.



Resim 14. Kasap bıçağı.



Resim 15. Masat, Şehir Müzesi.

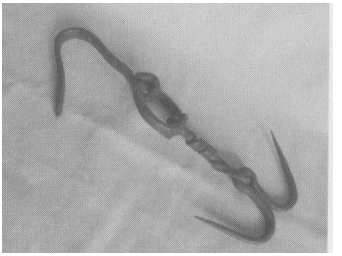


Resim 16. Bursa masat.
Bursa antikacı Mustafa Kir.

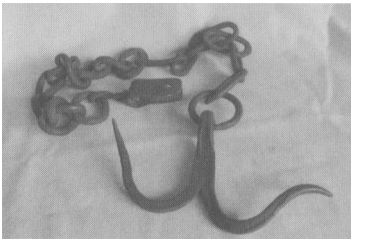


Resim 17. *Karagöz,* 19 Teşrin-i evvel 1330 [Ekim 1914] s. 4.

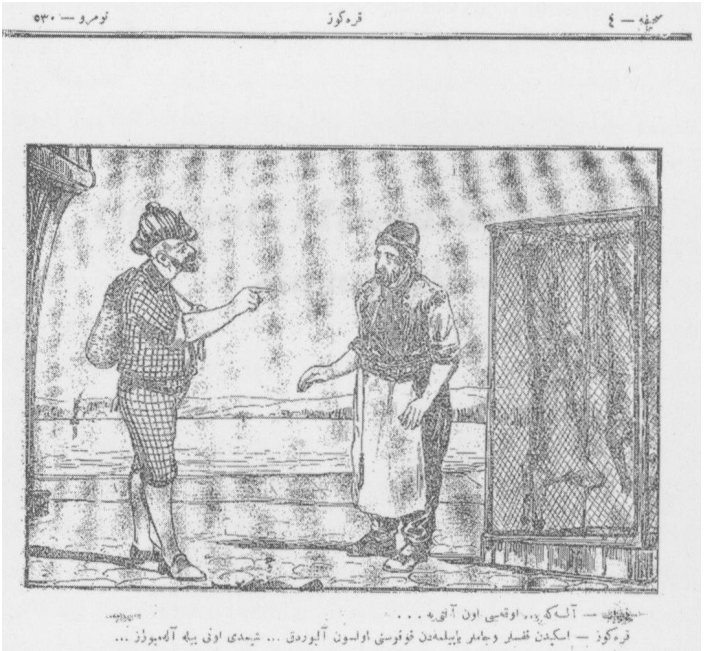
Hacivat – Kolay gele Karagöz! Bu kadar eti böyle ne yapıyorsun?
Karagöz – Ne yapacağım? Ben yalnız kendimi değil, bizi muhafaza, vatanı müdafaa eyleyen sevgili asker kardeşlerimizi kendimden evvel düşünüyorum. Onlara kavurma yapıyorum.



Resim 18. Kanca.



Resim 19. Zincirli kanca



Resim 20. *Karagöz*, 19 Haziran 1329 [1913], s. 4.

Kasap – Alsana. Okkası on altıya.
Karagöz – Eskiden kafesli ve cameler yapılmadan kokusunu olsun alıyorduk. Şimdi onu bile alamıyoruz.

Osmanlı Minyatüründe
~ Kasaplık ~

Osmanlı Minyatüründe Kasaplık

M. Ebru Zeren*, Gözde Sazak**

Osmanlı döneminde esnaf teşkilatının bir kolunu oluşturan kasaplık mesleğinin işleyişini, kanunnâme ve fetvalar dahil olmak üzere tarihi belgelerden ve Osmanlı iktisat tarihi konusunda yapılmış incelemelerden yola çıkarak dönemin resimli tanıkları olan Osmanlı minyatürleri üzerinden okumaya çalıştık. Minyatürleri yorumlarken bulundukları eserlerin ulaşabildiğimiz metinleri bizim için ana kaynak oldu. Şüphesiz bu çalışma, tarihsel belge olarak bize sayısız ipuçları sağlayan minyatürler üzerinden yapılmış bir deneme niteliği taşımaktadır ve yorumlarla yaptığımız tespitlerin bu alanda yapılacak yeni kültür ve sanat tarihi çalışmaları ile doğrulanması en büyük ümidimizdir. Bu makalede minyatürler üslup açısından incelenmeyip, kültürümüzde kasaplık mesleği ve dönem içerisindeki işleyişi ile ilgili olarak gerçekçi bilgiler elde etmek amacıyla ele alınmıştır.

* M. Ebru Zeren, Doktora öğrencisi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türkiyat Araştırmaları Anabilim Dalı, İstanbul.
** Gözde Sazak, Doktora öğrencisi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türkiyat Araştırmaları Anabilim Dalı, İstanbul.

Osmanlılardan Önce Kasaplık Mesleği

Tarihin en eski zamanlarından itibaren yaşadıkları bozkır hayatı ve atlı göçebe kültüründen dolayı hayvancılık Türklerin başlıca uğraşı, et ise en önemli besin kaynakları olmuştur. Anadolu Selçukluları döneminde de Türkmenler hayvancılık ile uğraşmış, büyük sürülere sahip olmuşlardır. Şam, Diyarbakır, İran ve Irak'a Anadolu'daki bu sürülerden koyun temin edildiği bilinmektedir. Bu büyük sürülerin sürekli barındıkları ağıllar Kayseri ve Sivas civarında idi. Ayrıca Sivas'ta koyun pazarı bulunurdu.[1]

Selçuklularda şehirden şehire sığır ve koyunları götürerek satan, hayvan ticareti ile uğraşanlara "cellab" denirdi.[2] Cellablar, hayvanları kasaplar için toplu olarak kesilmek üzere salhaneye getirirlerdi. Salhaneler temizlik kaygısıyla şehir dışında kurulurdu. Konya'nın dış kısmındaki *Bab-ı Meslâh* (Salhane Kapısı) salhanenin şehir dışında olduğunu göstermektedir.[3] Bu dönemdeki metinlerde kasap için sellah[4] kelimesinin kullandıldığı da görülmektedir.[5] Bu sebeple salhanede hayvan kesimi yapan kişilere sellah denildiği ve bunların kasap olduğu anlaşılmaktadır.

Arapça olan kasap kelimesinin anlamı hayvan kesme işini devamlı surette yapan, bunu meslek edinen kimse-

1 Erdoğan Merçil, *Türkiye Selçukluları'nda Meslekler*, Türk Tarih Kurumu, Ankara, 2000, s. 32.
2 *Age.*, s. 31.
3 *Age.*, s. 56.
4 Sellah: Kasaplık, hayvan kesen, yüzen. Devellioğlu, Ferit, *Osmanlıca-Türkçe Ansiklopedik Lugat*, Aydın Kitabevi, 25. Baskı, Ankara, 2008.
5 *Age.*, s. 57.

dir. Hayvancılıkla geçinen bozkır toplumlarında herkes kendi hayvanını kesebildiği için kasaplık, meslek olarak yerleşik düzene geçtikten sonra ortaya çıkmıştır.[6] İslamiyet ile birlikte kasaplık mesleğinin kuralları, özellikle sağlıkla ilgili olanları, Kuran-ı Kerim ve sünnetle belirlenmiştir. Kasaplığın sağlık şartlarına uygun yürütülmesini denetleyen muhtesiplik görevi, Osmanlı döneminde de devam etmiştir. İslam devrinin başlangıcında ve daha sonra kasapların aynı zamanda kestikleri eti pişirerek yemek (kebap) yaptıkları bilinmektedir.[7]

XIII. yüzyılda Horasan'dan Kırşehir'e yerleşen Ahi Evran'ın kurduğu Ahilik teşkilatı, Türk esnaf teşkilatının temelini oluşturmuştur. Ahilerin anayasası olan Fütüvvetnâme,[8] esnaflık mesleği ile ilgili her türlü kuralı belirlemiştir.[9] Fütüvvet verilmeyen mesleklerden biri de kasaplıktır. Bunun sebebi Hz. Muhammed'in kasapların bulaştığı pislikten dolayı bu mesleği değersiz görmesidir.[10]

Selçuklu döneminde kasapların dükkân sahibi olduğu bilinmektedir.[11] Kasaplar Konya, Kırşehir, Sivas, Kayseri'de şehir dışında kurdukları Kasaplar Çarşısı'nda toplu olarak çalışıyorlardı.[12] Şehir dışında

6 Nebi Bozkurt, "Kasap", *İslam Ansiklopedisi*, Türk Diyanet Vakfı Yayınları, C. 24, İstanbul, 2001, s. 534.
7 Merçil, *age.*, s. 56.
8 Fütüvvet güzel ahlak, terbiye ve nezaket anlamını taşır. Ahi teşkilatının gelişmesiyle birlikte fütüvvet kavramını içeren ve esnaf teşkilatının yönetmeliği niteliğinde fütüvvetnâmeler kaleme alınmıştır.
9 Enver Behnan Şapolyo, *Mezhepler ve Tarikatlar Tarihi*, Elif Kitabevi, İstanbul, 2006, s. 235,253.
10 Merçil, *age.*, s.56.
11 *Age.*, s. 56.
12 *Age.*, s. 57.

kurulmuş olan salhane ve Kasaplar Çarşısı'nın yanında, kesilmiş hayvanların derilerini işleyen debbağların çalıştığı debbağistan veya tabakhane de yer almaktaydı. Debbağların pîri Ahi Evran'dır.[13]

Osmanlı Döneminde Kasaplık Mesleği

Osmanlı esnaf teşkilatı, Ahilik ve Selçuklu esnaf teşkilatının devamıdır. Esnaf teşkilatının kuruluşunda dinin rolü büyüktür ve her esnaf grubunun bir piri olduğu bilinmektedir. Osmanlı esnafının hiyerarşik yapılanmasında Ahilikten farklı olarak, esnafın birinci derece amiri kadı ve muhtesipler idi. Esnaf yönetici grubunda bulunan şeyh, duacı ve nakib (peygamber soyundan gelenlerin haklarını dağıtan kişi) dışında çavuş, yiğitbaşı, kethüda (veya kâhya) ve ikinci kademe olarak da ihtiyarlar denilen ustalar bulunurdu.[14] Bu yönetici grup dışındaki diğer esnaflar ise ustalar, kalfalar ve çıraklar şeklinde sıralanırdı. Şeyh, nakib, duacı, çavuş, yiğitbaşı adıyla anılan reislerin hak ve yetkileri Osmanlı esnaf teşkilatında zaman içinde kethüdalara devrolmuştur.[15] XVII. yüzyıl içinde fütüvvet usulünü uygulayacak vasıflı esnafın azalması ve gayrimüslimlerin ticarete girmesi sebebiyle Ahilik teşkilatı yerini lonca sistemine bırakmıştır. Bu yeni sistemde bile reise şeyh denilmesi ve devletle esnaf ilişkilerini yürüten

13 *Age.*, s. 33-34.

14 Robert Mantran, *17. Yüzyılın İkinci Yarısında İstanbul Kurumsal, İktisadi, Toplumsal Tarih Denemesi* I. Cilt, çev. Mehmet Ali Kılıçbay, Enver Özcan, Türk Tarih Kurumu, Ankara, 1990, s. 347.

15 Mehmet Demirtaş, *Osmanlı Esnafında Suç ve Ceza İstanbul Örneği H. 1100-1200/M. 1688-1786*, Birleşik Yayınevi, Ankara, 2010, s. 26-27.

"ihtiyar heyeti" adı verilen idarecilerin bulunması, aslında Ahilik geleneğinin sürdüğünü göstermektedir.

Esnaf teşkilatında amirlik görevi mesleklere göre değişmektedir. Fütüvvet verilmemiş olan kasap esnafı için amir, yazıcıdır.[16] İslamın kabulünden itibaren kasapların gayrimüslimlerden olmamasına özen gösterilmiş, Osmanlı döneminde de Müslüman ve gayrimüslimlerin kasapları ayrı tutulmuştur. Bu sınıflandırmaya göre Müslüman, Yahudi ve Zımmi[17] kasap esnafları bulunmaktaydı. Bunun dışında Müslüman kasap esnafı, koyun ve sığır kasapları olarak iki farklı gruba ayrılmış; sakatat satan esnaf ise kasap esnafından ayrı tutulmuştur.

Osmanlı döneminde et Anadolu, Eflak, Boğdan, Trakya (Kavala), Bulgaristan, Makedonya (Selanik), Teselya ve Mora'dan sağlanırdı.[18] Bu dönemde de cellablık mesleği aynen devam etmiş, celepler (celepkeşanlar) hayvanları salhanelere getirmekle görevli olan birer esnaf örgütü kolu olarak yer almıştır. Sermaye gerektiren bu iş, gönüllülük esasına dayalı olarak veya zengin tüccarların mecbur tutulması ile yürütülürdü.[19] İstanbul'a et iaşesinden Saray'ın koyun emini ve kasapbaşısı sorumlu idi.[20]

16 *Age.*, s. 27-28.

17 İslam hukukuna göre cizye verme yükümlülüğünü yerine getirmek şartıyla bir İslam ülkesinde sürekli oturma hakkına sahip olan gayrimüslimler.

18 Halil İnalcık, "İaşe", *Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi*, C. IV, Kültür Bakanlığı ve Tarih Vakfı Ortak Yayını, 2. Baskı, İstanbul, 2003, s. 116.

19 İstanbul Ansiklopedisi Yayın Kurulu, "Mezbahâlâr", *Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi*, C. V, Kültür Bakanlığı ve Tarih Vakfı Ortak Yayını, 2. Baskı, İstanbul, 2003, s. 446.

20 İnalcık, *agm.*, s. 118.

İstanbul'da fetihten sonra ilk salhanenin kurulduğu Yedikule, XVIII. yüzyıla dek bu konumunu sürdürse de bu yüzyılda salhanelerin uzaklığı gerekçesiyle şehrin çeşitli kısımlarında; deniz kıyısında Eğrikapı, Eyüp, Balat, Eminönü ve Üsküdar'da kesim yerleri yapıldı.[21] Salhaneciler, bu dönemde kasaplardan ayrı bir esnaf kolu olarak örgütlenmişlerdir. Hayvan kesimi salhaneler dışında sadece At Meydanı'nda bulunan kasaplar tarafından açık havada gerçekleştirilirdi. Bu esnaflar, kestikleri koyun ve keçilerin etlerini burada asıp satarlardı.[22]

Kesilen koyun ve sığırların şehrin merkezine getirildiği yol Bizans'tan beri değişmemiş olan ve Yedikule Kapısı'ndan başlayıp Bizans döneminde *Forum Bovis* olarak bilinen *Et Meydanı (Meydan-ı Lahm)*'nda sonlanan *Kasap Yolu*'dur.[23] Bu nakil işi için görevlendirilmiş *seğirdim* adıyla anılan Yeniçeri askerleri[24] tarafından Et Meydanı'na getirilen etler, yeniçeri odalarına dağıtılırdı.

Osmanlı döneminde koyun ve sığır eti satışı hem dükkânlarda hem de seyyar kasaplar tarafından sokak-

21 İstanbul Ansiklopedisi Yayın Kurulu, *agm.*, s. 447.

22 Burçak Evren, *Osmanlı Esnafı*, Doğan Kitapçılık, I. Baskı, İstanbul, 1999, s. 171.

23 Neşe Yeşilkaya, "Transformation of İstanbul in the Early Nineteenth Century", *International Gazimagusa Symposium 2004 Medi-Triology:Momentum, Metamorphosis, Manifesto*, 12-16 April 2004, Eastern Mediterranean University, Gazimagusa, Northern Cyprus, s. 396-402.

24 Evliya Çelebi seyahatnamesinde bu yeniçerilerden *Seğirdim At Meydanı Esnafı* olarak bahseder ve onların etleri odalara nasıl taşıdığını alayın bir parçası olarak canlı bir şekilde nakleder. Esnaf alay geçişi için bkz. Evliya Çelebi, *Günümüz Türkçesiyle Evliya Çelebi Seyahatnamesi: İstanbul, C. I*, hzl. Seyit Ali Kahraman, Yücel Ali Dağlı, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 2003, s. 471-667.

larda yapılırdı. Kasapların dükkânlarının nerede olduğuna gelince, *Kasap İlyas* (Cerrahpaşa), *Ördek Kasap, Taşkasap* (Molla Gürani), *Kasap Demirhan* (Cibali), *Soğukkuyu Kasap Sokağı* (Zeyrek) örneklerinde görüldüğü gibi Fatih'in bu eski mahalle ve sokaklarının kasap ismi taşımaları şüphesiz burada kasap esnafının yoğunlaştığının en önemli göstergesidir. Kasapların dükkânının olması geleneği önceki bölümde anlattığımız gibi Selçuklulardan beri süregelmektedir. Samatya'daki *Kasap İlyas Cami*'nin bânisi olan Kasap İlyas, sadece kasap değil, Fatih'le birlikte fethe katıldığı için nimetü'l-ceyş[25]'ten olup orduya et sağlayan Fatih'in kasapbaşısıdır ve fetihten sonra Fatih tarafından kendisine toprak verilerek onurlandırılmıştır.[26] Yine Fatih'teki *Kasap Demirhan Mescidi*'nin Saray'ın kasapbaşısı olan Kasap Demirhan ve Molla Gürani Kızılelma Caddesi'ndeki *Kasap Halil (Kasapbaşı) Mescidi*'nin de Kanuni Sultan Süleyman'ın kasapbaşısı olan Kasap Halil tarafından yaptırılmış olduğu bilinmektedir. Bütün bu veriler, XVII. yüzyılın sonunda Kazlıçeşme'de yapılan ve *Merzifonlu Kara Mustafa Paşa Mescidi* olarak da bilinen *Kasaplar Mescidi*'nin de bânisinin bir kasap olduğunu veya burada kasap dükkânları bulunduğunu düşündürmektedir.[27]

25 Peygamber Efendimizin "Ne güzel asker" övgüsüne mazhar olanlar. (Hadis-i Şerif.)

26 Cem Behar, *A neighborhood in Ottoman İstanbul: fruit vendors and Civil Servants in Kasap İlyas Mahalle*, State University of New York Press, Albany, 2003, s. 27-28.

27 Tahsin Öz, *İstanbul Camileri*, c. I-II, 3. Baskı, TTK, Ankara, 1997, s. 47, 85.

Dersaadet (sur içi) ve Bilâd-ı Selase (Eyüp, Galata ve Üsküdar) dâhilinde kasap dükkânları gedikli[28] idi. Celeplerin getirdiği hayvanlar İstanbul Kadılığı'nca sayıldıktan sonra kesilmek üzere salhaneye ve kasap dükkânlarına dağıtılırdı.[29] Dükkânların ve satışın denetimi İhtisap Nezareti tarafından yapılır; dükkânların temizliği, kesilen hayvanların niteliği, dükkânda yeterli et olup olmadığı ve terazinin doğruluğu sürekli kontrol edilirdi. Düzenlenen nizamnâmelere göre sakat, zayıf, hastalıklı hayvan kesilmeyecek, hayvanın üzerinden sakatat ve deri temizce çıkarılacak idi. Aksi takdirde gedik iptal edilirdi.[30] Önceleri dükkânlar gedik usülü ile açılabiliyor iken XIX. yüzyılda gediğin kaldırılmasıyla et ticaretinin serbest hale gelmesi sağlanmış, ancak yine de dükkân açmak için Şehremaneti'nden ruhsat alma zorunluluğu devam etmiştir.[31] Et fiyatları ise çıkarılan ihtisap kanunnameleri ile narh (en üst satış fiyatı) uygulayarak düzenlenirdi.[32]

Gedikli kasap dükkânlarının içinde özel lağımları, hayvan kesmeye mahsus salhaneleri (selh-hane)[33] bulunurdu. Kasap dükkânında etleri asmak için

28 Mantran bahsedilen eserinde gediği sadece ustaların dükkân ve atölye açabilme hakkı olarak tanımlar. Mantran, *age.*, s. 344.
29 Demirtaş, *age.*, s. 61.
30 Balıkhane Nazırı Ali Rıza Bey, *Eski zamanlarda İstanbul Hayatı*, Hazırlayan: Ali Şükrü Çoruk, Kitabevi, 2. baskı, İstanbul, 2001, s. 263-264.
31 Uğur Göktaş, "Kasaplar", *Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi*, C. IV, Kültür Bakanlığı ve Tarih Vakfı Ortak Yayını, 2. Baskı, İstanbul, 2003, s.479.
32 Mantran, *age.*, s. 301.
33 Göktaş, *agm.*, s.479.

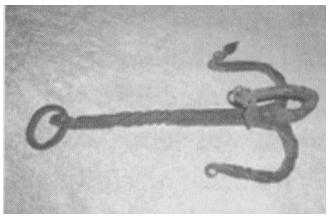
Selçuklu döneminde *kanara*[34] denilen kasap çengeli kullanılırdı.[35] Ayrıca kasap satırı, bıçakları, üzerinde et kesilen kütük ve terazi bulunurdu. Bu kütük, sert ağaçtan olmalı, her zaman temiz tutulmalıydı. Temizliği tuzla veya *üşne*[36] serpilerek yapıldıktan sonra üzerine hurma lifinden örtü örtülürdü.[37]

Kasapların kullandıkları aletlere gelince; koleksiyonluk ürünlerin de satıldığı özel bir alışveriş sitesinden[38] aldığımız aşağıdaki fotoğraflarda kasap çengeli, kasap bıçak seti, kasap satırı ve kasapların bıçakları bilemek için kullandıkları masat görülmektedir. *(Resim 1, 2, 3, 4)* Bu fotoğraflar, burada görülen aletleri minyatürlerde görülen aletlerle karşılaştırmak amacıyla kitaba alınmıştır.

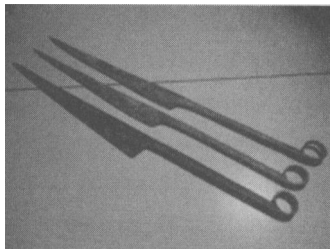
Seyyar kasaplar ise henüz esnafın yerleşik düzene geçmediği dönemlerde bir sırığa astığı etlerle sokaklarda ve pazarlarda bağırarak dolaşıp, müşterinin istediği şekilde etleri keserek satardı.[39] Sur içinde 1861-62 senelerinde gedikli kasap dükkânları kurallara uymadıkları için gedikleri fesholunup, Şehremaneti tarafından seyyar ve sokakta kurulan tenteli salaşlarda et satılmasına izin verilmiştir.[40] Osmanlı'nın son dönemlerindeki kartpostallardan bu satış geleneğin hâlâ sürdüğünü görmekteyiz.

---

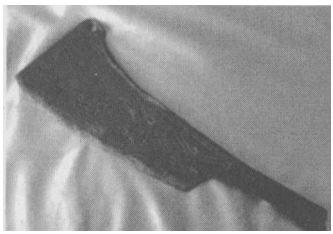
34 Kanara, Osmanlı döneminde salhane ile eş anlamlı olarak kullanılmıştır. İstanbul Ansiklopedisi Yayın Kurulu, *agm.*, s. 446.
35 Merçil, *age.*, s. 56.
36 Üşne: işnan da denilen bir tür ağaç yosunu, Bozkurt, *agm.*, s.535.
37 Bozkurt, *agm.*, s. 535.
38 www.gittigidiyor.com, 18.11.2010, 25.01.2011.
39 Göktaş, *agm.*, s. 478.
40 Balıkhane Nazırı Ali Rıza Bey, *age.*, s. 263.



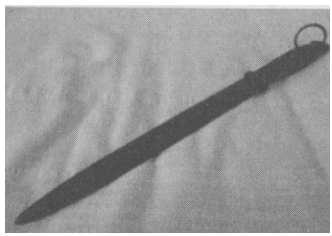
Resim 1. 100 yıllık Osmanlı kasap çengeli.



Resim 2. Osmanlı kasap bıçağı seti.



Resim 3. İşlemeli Osmanlı kasap satırı.



Resim 4. Osmanlı masatı.

Evliya Çelebi'nin bahsettiği At Meydanı kasap esnafı da Sultanahmet Cami'nin duvarı boyunca tenteler altında kestikleri hayvanları tahta sehpaları üzerinde satmaktaydılar.[41]

41 Göktaş, *agm.*, s. 479.



Resim 5. Osmanlı'da seyyar bir kasap.



Resim 6. Osmanlıda sokakta salaşta satış yapan kasap konulu kartpostal. İstanbul Belediyesi Atatürk Kitaplığı Kartpostallar Arşivi



Resim 7. Osmanlıda sokakta salaşta satış yapan kasap konulu kartpostal. İstanbul Belediyesi Atatürk Kitaplığı Kartpostallar Arşivi

Osmanlı Esnaf Bayramları ve Alaylarında Kasapların Yeri

Osmanlı esnafları kutlama ve eğlence için başlıca iki şekilde bir araya gelirdi. Bunlardan ilki genellikle bir düzen içeren ve belli loncaların kendi esnafına yönelik olarak düzenlediği, başta Kâğıthane ve Ağa Çayırları olmak üzere belirli mesire yerlerinde yapılan ve bazen bir iki gün, bazen bir hafta süren esnaf bayramlarıydı.[42] Hem aynı loncaya ait esnafın tanışıp kaynaşması, hem de malların sergilenip müşteriye tanıtılması amacıyla düzenlenen ve organizasyon için devletten de katkı istenen bu toplantıların kanımızca o devirlerde bir "*sergi*" veya "*tanıtım fuarı*" niteliğini taşıdığını düşünmek yanlış olmayacaktır. Örneğin, babası saray kuyumcusu olan Evliya Çelebi'nin *Seyahatname*'sinde bahsettiği, her yıl Kâğıthane'de yapılan ve padişaha hediyelerin takdim edildiği kuyumcu esnafının eğlencesine ait gözlemleri bu kapsamda önemlidir.[43] Ancak kasap esnafının yaptıkları işin niteliği sebebiyle böyle bir organizasyona dahil olmadığı ve bahsedilen esnafın daha ziyade zanaat ile uğraşan esnaf olduğunu düşünmekteyiz.

Esnafların bir araya geldiği ikinci tip şenlikler saray şenlikleriydi. Osmanlı döneminde saray şenlikleri, hükümdar ve saray ile ilgili doğum, evlenme, şehzadelerin sünneti, tahta geçme, zaferler, savaşa gidiş, fetih, önemli bir elçi veya konuğun gelişi gibi önemli olaylar sebebiyle düzenlenir ve günlerce halk ile birlikte kutla-

42 Evren, *age.*, s. 24.

43 baysungur.blogcu.com/KAGITHANE%20%20TARIHI, 20.01.2011; www.steps365.com/haber_ayrıntı.php?haber_id=1235, 20.01.2011.

malar yapılırdı. XVI. yüzyılda At Meydanı'nda yapılan şenlikler, XVIII. yüzyılda Haliç ve Okmeydanı'na kaymıştı. Bu gösterilerde padişaha hediye sunan, halka yaptıkları mallardan dağıtan esnaflar bir çeşit geçit töreni düzenlerler, işliklerini koydukları arabalar ile katıldıkları ürettikleri malları sergilerlerdi. Bunun yanı sıra dansçılar ve soytarılar çeşitli buluşları yansıtan kuklaları ve gösterileriyle geçit esnasında esnafa eşlik edererek halkı eğlendirirlerdi. Bu şenliklerin amaçlarını Metdin And şu şekilde özetlemiştir:[44]

1. *Ortak bir olayın etrafında halk ile hükümdarın bağlarının pekişmesiyle toplumsal ve politik bir yön taşır. Şenlikler, oyunlar, müzik, geçit alayları ve eğlencelerle halka hoşça vakit geçirtir ve şenlik esnasında kuralların bir nebze yumuşaması ile rahatlama olanağı sağlar.*
2. *Şenlikler katılanlara, seyircilere, hatta törenleri seyreden yabancı devlet elçilerine sultanın gücü ve devletin ihtişamı hakkında bilgi verir ve onları etkiler.*
3. *Şenlikler, esnaf loncalarının bir nevi sergisi olup esnaf grupları arasında tatlı bir rekabete yol açarak yaratıcılıklarını ve yeni buluşları ortaya çıkarır.*

Bu geçitler de birbiriyle yakın ilişkiler içerisinde bulunan meslek kollarının bir arada yer aldıklarını görüyoruz. Örneğin Vehbi'nin *Surnâme*'sinde kasapların yer aldığı çift sayfa minyatürde önde küçük ve büyükbaş hayvanları besleyen çobanlar, kasaplar, aşçılar ve kebapçılar, salhaneciler ve debbağlar geçit töreninde bir-

44 Metin And, *Osmanlı Tasvir Sanatları 1: Minyatür*, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, 2. Baskı, İstanbul, 2004, s. 252.

biri ardına sıralanmıştır. Bu alaylarla ilgili ayrıntılı bilgilere XVI. ve XVIII. yüzyıllarda şenliklerin nasıl yapıldığını anlatan ve katılımcılardan bahseden surnâmeler vasıtasıyla ulaşmaktayız.

Sefer öncesi düzenlenen esnaf alayına katılan esnaflar, ordunun ihtiyaç duyduğu her türlü malzemeyi hazırlayan saray ehl-i hirefi ve serbest esnaftan oluşmaktaydı. Bu serbest esnafın sefer ihtiyacına göre Divan-ı Hümayun tarafından sayıları belirlenir ve esnaflar ihtiyar heyetleri tarafından seçilip gönderilirdi. İstanbul, Edirne ve Bursa'dan katılan bu esnaflar *orducu* adıyla görevlendirilirdi. Bunun yanında ordunun sefer güzergâhı üzerinde olan Anadolu ve Rumeli'deki kasaba ve şehirlerden destek vermek üzere sefere katılanlara *sürsat* denirdi. İlk kez 1389'da Birinci Kosova Savaşı'na katıldıkları görülen esnafın 10.000 kişi olup *pazarcı* ismiyle bu görevi aldıkları bilinmektedir.[45] Evliya Çelebi'nin *Seyahatname*'sinde uzun uzun bahsettiği IV. Murad'ın Bağdat Seferi öncesi İstanbul'da düzenlenen ordu esnaf alayında ayrıntılarına ulaşabildiğimiz[46] bu törenler, çok gösterişli olurdu. Her esnafın kendi özel giysileri ve aletleriyle işlerini icra ederek alaya katılması, geçişin teatral yönünü göstermektedir. Bu alayda kasaplara ilişkin olarak ilgi çekici noktaların ilki kasapların ön saflarda yer aldığı, hatta geçiş sırası için kasaplar ve Akdeniz kaptanları arasında bir çekişme yaşandığıdır. İkinci önemli nokta ise Evliya Çelebi'nin, kasapların hayvancılık ve hayvan

45 Ergin Taner, *Osmanlı Esnafı Ticari ve Sosyal Hayat - Belge ve Fotoğraflarla*, Grafiker Yayınları, Ankara, 2009, s.29.

46 Evliya Çelebi, *age.*, s. 471-667.

ürünleri esnafı ile birlikte geçerken özellikle koyun kasabını temsil eden kasaplar esnafı, sığır kasapları esnafı, Yahudi kasapları esnafı ve Rum koyun kasaplarından oluşan At Meydanı esnafı olmak üzere dört çeşit kasap esnafından bahsetmesidir.

XVII. yüzyıla tarihlenen Eremya Çelebi *Ruznâme*'sinde IV. Mehmed'in 1657'de çıktığı Girit Seferi öncesinde yapılan ordu esnaf alayı anlatılmaktadır. Ruznâme'nin esnaf alayını tasvir ettiği bölüm, Hrand Andreasyan'ın *İstanbul'un Tarihi* adlı eserinde Türkçe olarak aynen yer almıştır. Alayda bulunan kasaplara ilişkin şu bilgilere rastlanmaktadır: "*... Onlar geçtikten sonra bir kısım reisleri önde sınıf sınıf müsellah neferler de arkada oldukları halde kasap esnafı geldi. Altın kemerlerine yaldızlı saplı kamalar takmış olan kasaplar, koyun ve keçileri diba ve al kumaşlarla süslemiş, en güzellerinin boynuzlarını da altın varaklamışlardı. Reisleriyle beraber, davul zurna ile geçen celepler, koyun ve sığır etleri yüklenmiş oldukları halde Padişah'a duada bulundular ve efendinin evine gitmek üzere yollarına devam ettiler....*"[47] Gerek esnaf bayramları, gerekse alaylarında esnaf gruplarının önderlerinin yanında yürüyen şeyh ve duacıların bulunduğu görülmektedir.[48]

47 Metin And, *Osmanlı Şenliklerinde Türk Sanatları*, Kültür Ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara, s. 233.

48 Mantran, *age.*, s. 341.

Kasapların Tasvir Edildiği Türk Minyatürleri

Kasaplık mesleği ile ilgili minyatürler, gerek halk gerekse saray için hazırlanmış eserlerde görülmektedir. Bu eserlerin hiçbiri kasaplık mesleğini ele alan müstakil bir eser olmayıp, bunlarda yer alan kasap sahneleri bazen öykünün geçtiği mekân, bazen hikâye veya menkıbenin parçası, bazen de büyük bir şenlik esnasında kasap esnafının geçişi olmak üzere bir veya iki minyatürde yer almıştır. Bu kısıtlı malzemeye rağmen Osmanlı minyatürlerinde görülen gerçekçilik ve güçlü metin-tasvir ilişkisi, bize bu mesleğin işleyişi hakkında ipuçları sunmaktadır. Bu konudaki diğer görsel malzemeleri ise Osmanlı dönemi kıyafetnâmeleri ve özellikle son dönem Osmanlı fotoğraf ve kartpostal arşivlerinde bulmak mümkündür. Bu çalışmada birkaç kartpostala yer verilmekle birlikte yalnızca Topkapı Sarayı Müzesi Kitaplığı[49]'nda bulunan dört eserdeki minyatürler yayınlarak incelenmiştir.

A. Edebi Eserlerde Yer Alan Minyatürler

Varka ve Gülşah

Kasaplıkla ilgili ilk Türk minyatürü XIII. yüzyılda yazılmış olan ve Selçuklu dönemine tarihlenen *Varka ve Gülşah* adlı el yazmasında görülmektedir *(TSMK H.841).* Bu eser Ayyuki tarafından Gazneli Mahmut'a sunulmak

49 Topkapı Sarayı Müzesi Kitaplığı metnin bundan sonraki bölümlerinde TSMK olarak kısaltılmıştır.

üzere Farsça ve manzum olarak yazılmıştır.[50] Eserdeki 71 minyatürü Hoy şehrinden Abdülmümin Bin Muhammed resmetmiştir.[51] Bu eser, Hz. Muhammed döneminde yaşayan iki gencin aşk hikâyesini konu etmektedir.

El yazmasının üçüncü varağında metin arasında yatay olarak yer alan minyatürde bir çarşı tasvir edilmiştir *(Resim 8)*. Çarşıda geçen hikâyede yan yana yer alan dükkânlardan soldan üçüncü dükkânda bir kasap, koyunu sırtüstü yatırmış boğazını kesmektedir *(Resim 9)*. Arka planda ise kesilen etler asılmış olarak sergilenmektedir. Yatay olarak resmedilmiş dört esnaf dükkânı aynı yapının birbiriyle bağlantılı ve kapısız, yarı açık bölümlerinden oluşmuştur. Minyatürdeki mimari yapı, kaş kemerli açıklıkları, kemer üstü frizdeki farklı renklerdeki geometrik taş bezemeleri ile dönemin mimari özelliklerini yansıtmaktadır. Dükkânlar İpşiroğlu tarafından sağdan sola fırıncı, kasap, eczacı ve kuyumcu olarak belirtilmiştir.[52] Metin çevirisi ve tahliline ulaşamadığımız bu eserde resmedilmiş bu sıralı dükkânlar arasındaki ilişki ve işbölümü, metin tahlili neticesinde daha çok netlik kazanabilir.

50 Banu Mahir, *Osmanlı Minyatür Sanatı*, Kabalcı Yayınevi, İstanbul, 2005, s. 34.

51 Oktay Aslanapa, *Türk sanatı*, Remzi Kitabevi, 8. Baskı İstanbul, 2007, s. 365.

52 Mazhar Ş. İpşiroğlu, *İslamda Resim Yasağı ve Sonuçları*, Yapı KrediYayınları, İstanbul, 2009, s. 95.



Resim 8. Çarşı sahnesi, *Varka ve Gülşah*, TSMK, H. 841.



Resim 9. Resim 8'den kasap ayrıntı.

Sevâkıb-ı Menâkıb

Şeyh Ahmed Eflaki'nin hazırladığı *Menâkıbü'l-Ârifin* isimli menâkıbnâme, Hemedanlı Abdülvahab bin Mehmet Dede tarafından yine Farsça olarak kısaltılmış ve esere *Sevâkıb-ı Menâkıb* adı verilmiştir. Bu eser, XVI. yüzyılda Konya'da yaşamış olan Derviş Mahmut tarafından Sultan III. Murat'ın himayesinde aynı isimle Türkçeye çevrilmiştir. İstanbul'da bu eserin iki minya-

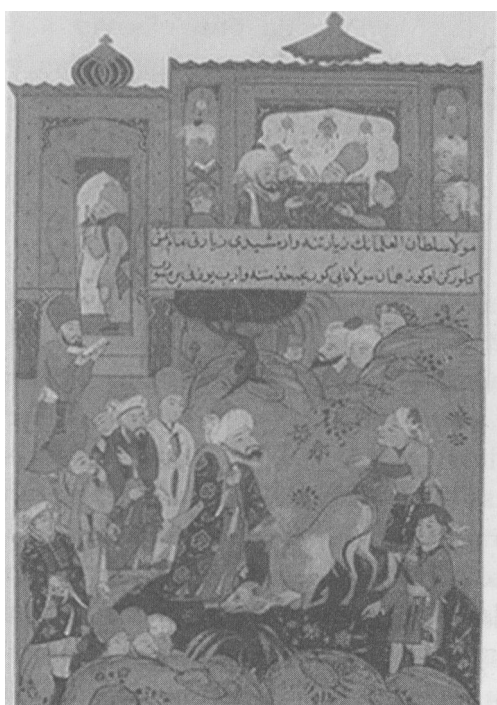
türlü nüshası yapılmıştır. Bunlardan ilki, içinde 29 minyatürü bulunan New York Morgan Library nüshasıdır. İkincisi ve burada incelenen nüsha ise 22 minyatürlü olup Topkapı Sarayı Müzesi'nde *(TSMK R.1479)* bulunmaktadır.[53] Bu eserde Hz. Mevlana'nın çeşitli mucizeleri anlatılarak minyatürlerle resmedilmiştir.

Hayvanlarla ilgili mucizelerin anlatıldığı minyatürlerin birinde *(Resim 10),* kasapların elinden kurban edilmek üzereyken kaçan öküz Hz. Mevlana'nın karşına çıkmış olarak tasvir edilmiştir. Öküz, Hz. Mevlana'nın anlayabildiği bir dille onun yardımını istemiş, Hz. Mevlana da onu okşayıp kasaplardan öküzü özgür bırakmalarını istemiştir. Serbest kalan öküzü bir daha gören olmamıştır.[54] Bu minyatürdeki kasapların, olayın Konya'da geçmesinden dolayı Konyalı olduğu ve aynı zamanda Hz. Mevlana'nın Ermeni kasap Taniel ve Celaleddin Kassab adlı iki müridinin de bulunduğu bilinmektedir.[55]

Minyatürde yer alan Osmanlıca yazıdan, olayın, Hz. Mevlana'nın babası Sultanu'l-Ulema'nın ziyaretini tamamladıktan sonra gerçekleştiğini öğrenmekteyiz. Nitekim yazının üst kısmında yer alan sahne bu ziyareti tasvir etmektedir. Öküzü kurban etmek isteyen iki kasabın sağ alt bölümde bulunduğu ikinci sahnede ise, kasaplar diğer figürlerden önlükleri ve önde olan kasap ise elindeki kasap bıçağıyla ayırt edilmektedir. Arka planda yer alan kasabın sarık taşıyor ve Hz.

53 Gönül Ayan, "Sevâkıb-ı Menâkıb ve Mevlana", *III. Uluslararası Mevlâna Kongresi Selçuk Üniversitesi Yayını*, Konya, 2004, s. 79.
54 Metin And, *Minyatürlerle Osmanlı-İslam Mitologyası*, Akbank Kültür ve Sanat Kitapları: 65, İstanbul, 1998, s. 393-394.
55 Merçil, *age.*, s. 57.

Mevlana ile konuşuyor olmasından usta, öndeki kasabın ise daha genç olması sebebiyle çırak olduğu anlaşılmaktadır. Bu minyatür öncekinden farklı olarak usta-çırak kasapları gösteriyor olması açısından önemlidir. Minyatürün XVI. yüzyılda Osmanlı nakkaşları tarafından resmedilmesine rağmen, minyatürdeki kasapların giysilerinin Selçuklu dönemi kasaplarını tasvir eden *Varka ve Gülşah*'taki kasabın giysisi gibi kısa olması dikkat çekicidir. Çırağın elindeki uzun kasap bıçağı, önceki bölümde gösterilen Osmanlı kasap bıça-



Resim 10. Kasaplardan kaçan öküzün Hz. Mevlana'ya sığınması. *Sevâkıb-ı Menâkıb*, TSMK R.1479.

ğıyla *(Resim 10)* benzerlik arz etmektedir. Çırağın bıçağı henüz elinden indirmemiş olması ve ustanın Hz. Mevlana ile konuşur durumu ve hareketi, olayın henüz gerçekleştiğini çok canlı olarak aktarmaktadır. Sahnenin merkezinde kurtarılmayı bekleyen öküz, Hz. Mevlanı'nın önünde eğilmiştir. Hz. Mevlana ise eliyle ona dokunarak merhametini göstermektedir. Nakkaş açık havada geçen bu olayı aktarırken yoğun doğa tasvirine ve olayı tüm canlılığıyla seyreden halk ve müritlerin tasvirine de yer vermiştir.

Ravzatü'l-Uşşak

Kasaplıkla ilgili minyatürlere rastlanan bir diğer eser Arifi'nin *Ravzatü'l-Uşşak* adlı eseridir *(Binney Özel Koleksiyonu, Cambridge, Harvard Art Museum).* Sultan Süleyman döneminde İran'dan İstanbul'a gelen ve ilk Osmanlı şehnamesini yazan Arifi'nin bu eserinin minyatürlerinin Süleymannâme'de yer alacak muhteşem minyatürlere bir nevi hazırlık olarak Osmanlı saray nakkaşlarınca yapıldığı bilinmektedir. Bu minyatürlerden birinde, çengellere asılı koyun etleriyle bir kasap dükkânının içi ve elinde satırla kasap resmedilmiştir.[56] Ne yazık ki, XVI. yüzyıla ait bu eserin minyatürünü yayınlamak için telif hakkını ve ilgili metni elde edemedik. Dolayısıyla sadece sahneyi kasap konusunun eserde niçin yer aldığını bilmeden tanımlamaya çalışacağız. Kısaca bahsetmek gerekirse, bu minyatürde

56 Metin And, *Osmanlı Tasvir Sanatları 1: Minyatür*, s. 47.

kemerli bir kapı ile girilen Osmanlı kasap dükkânı, dükkânın içinde kasap tezgâhı ve tezgâhın üstünde asılı etler görülmektedir. Minyatürün bir diğer önemi, dükkânda bulunan ve kasapla konuşan kadın müşteriyi göstermesidir. Böylelikle XVI. yüzyıldaki bu minyatür vasıtasıyla kadınların çarşıda alışveriş yaptığını öğrenmekteyiz. Minyatürün sağ alt köşesindeki kulübe ise dükkânda köpeğin bulunduğunu bildirmekte ve *salhane köpeği*ni akla getirmektedir. Bu minyatürdeki Osmanlı kasabının belinde kuşağı, başında sarığı ve yere kadar uzanan alt giysisini örten uzun giysisi ile Selçuklu dönemi kasaplarından farklı bir görünüm arz ettiğini görmekteyiz. Ancak bu minyatürde de *Varka ve Gülşah*'ta olduğu gibi güçlü bir mekân vurgusu bulunmakta ve izleyicide o mekâna girme isteği uyandırılmaktadır.

B. Surnâmelerde Görülen Minyatürler

Sur (şenlik) düzenleme ve surnâme yazma Osmanlılara özgü bir gelenek olup ilk kayıta geçen şenlik 1285'te Osman Bey ile Karaman Beyi'nin kızının düğünü için yapılan şenliktir. İlk sünnet şenliği I. Murat'ın oğulları, ikincisi ise 1441'de II. Murat'ın oğulları II. Mehmet ve Alaaddin için düzenlenmiştir.[57] Düzyazı olarak ya da ölçülü, uyaklı veya karışık şekilde yazılmış surnâmeler erken tarihlerde düğün hediyelerini getirenlerin isimleriyle cinslerinin kaydedildiği düğün

57 Esin Atıl, *Levni ve Surname, Bir Osmanlı Şenliğinin Öyküsü*, Koçbank Yayınları, İstanbul, 1999, s. 42.

kayıt defterleri olarak karşımıza çıkıyorsa da bu defterler daha sonra şenliklerin tüm ayrıntılarıyla anlatıldığı edebi bir türe dönüşmüştür.[58]

Halkın tüm kesimlerinin katıldığı bu şenlikler surnâmeler olarak adlandırılan kitaplarda yer almış ve bazıları minyatürlerle süslenmişlerdir. Minyatürlü surnâmeler arasında bulunan *Hünernâme II (TSM H1524)* adlı eserde, 1530'da dört şehzadenin sünnet düğünü için yapılan ve üç hafta süren şenlikler 10 minyatürle tasvir edilmiştir. Kanuni Sultan Süleyman'ın iki şehzadesinin sünnet düğünü ve kızı Mihrimah Sultan ile Rüstem Paşa'nın evliliği için 1539 yapılan ve üç hafta süren şenlik ise tek minyatür ile *Süleymannâme (TSM H1517)*'de yer almıştır.[59] Bu şenliklerin en görkemlisi ise 1582'de III. Murat'ın şehzadesi III. Mehmet için düzenlenen ve 52 gün süren şenliktir. Bu şenlik elli sekiz minyatürle *Şehinşehnâme (TSM B200)* ve *Surnâme-i Hümayun*'da yer almıştır. XVII. yüzyıla ait şenlikleri gösteren hiçbir minyatürlü yazma yoktur. XVIII. yüzyıla gelince 1720'de III. Ahmet'in dört şehzadesinin sünnetleri ve üç kızı ile yeğenlerinin evlilikleri için düzenlenen 15 gün süren şenlik, Vehbi'nin yazdığı surnâmenin ilk nüshasında Levni tarafından yapılmış 137 minyatür *(TSM A3593)*, ikinci nüshasında *(TSM A3594)* ise değişik ressamların hazırladığı 140 minyatürle tasvir edilmiştir.

Bu minyatürlü surnâmeler içerisinde kasaplarla ilgili sahneler içeren eserler *Surnâme-i Hümayun* ve *Surnâme-i Vehbi*'dir.

58 Sezer Tansuğ, *Şenlikname Düzeni*, Yapı Kredi Yayınları, 2. Baskı, İstanbul, 1993, s.33.
59 Metin And, *Osmanlı Tasvir Sanatları 1: Minyatür*, s. 251.

Surnâme-i Hümayun

Bu eser, Sultan III. Murat'ın şehzadesi Mehmet'in 1582 yılı Mayıs'ından Temmuz'una kadar 52 gün süren en uzun sünnet düğünü şenliklerini konu alır. Yazarı İntizami mahlaslı, Hersek sancağının Foça kasabasından olduğunu belirten bir müellif olup, şenlik At Meydanı'nda gerçekleşmiş ve bütün tasvirler boyunca aynı mekân kullanılmıştır. 250 çift sayfa tasvirin günümüze 437 tanesi gelmiş olup, bu minyatürler Nakkaş Osman tarafından tasarlanmıştır. Şenlik, dev nahılların At Meydanı'na getirilmesi ve Sultan ile Şehzade'nin İbrahim Paşa Sarayı'na yerleşmesiyle başlar.[60] Kasap esnafının geçtiği minyatürde sol köşede şahnişininde oturan Sultan, Şehzade ve has odalı ağalar ile birlikte görünmektedir *(Resim 11).* Tasvirin ana figürü olan Sultan'ın sahnenin sol üst köşesine alınması ile sahne geçit yapacak esnafa bırakılmıştır. Esnaf alayı, sağda halktan seyircilerin önünden tek veya çift sıra halinde geçip Sultan'ın önüne doğru ilerlemektedir. Sultan'a dua ettikten sonra ise esnaflar hüner ve sanatlarını göstermeye başlarlar.

Esnaf alayında kasapların geçişinin yer aldığı sahnede tekerlekli bir pavyon şeklinde kasap dükkânı modeli görülmektedir. Bu model tezgâhı, çengellere asılı etleri, kütüğü ve terazisi ile aynen bir kasap dükkânını canlandırmakta ve kasapların mesleklerini geçiş esnasında icra etmelerine imkân sağlamaktadır. Bu

60 Serpil Bağcı, Filiz Çağman, Günsel Renda, Zeren Tanındı, *Osmanlı Resim Sanatı*, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, İstanbul, 2006, s. 143-144.

minyatürde görülen dokuz kasap, sarıkları, yere kadar uzanan giysileri, kasap önlükleri ve sıvanmış kol yenleri ile kolayca ayırt edilmektedir. Bu geçişteki kasap esnafının ordu esnaf alayı düzeninde olmadığı kasapların silah taşımamasından anlaşılmaktadır. Kasapların üst giysilerinin sırmaları törene özel bir giysi giydiklerine işaret etmektedir. Kuşak kuşanmamış olan kasapların bazılarının bellerinde bıçakları bilemek için kullanılan masatların zincirlerle bağlı olduğu görülmektedir. En sağ alttaki kasap figürü ise elinde hayvanın ayaklarını bağlamak üzere ip tutmaktadır *(Resim 11).*

Üstü saçaklı ve yarı açık görünümdeki pavyonda duran iki kasaptan birinin elinde kasap satırı bulunmaktadır. Sapından uca doğru genişleyip yelpaze görünümü kazanan bu satır *Resim 11*'de gösterdiğimiz satıra benzer bir şekle sahiptir. Bu kasap bir elinde satırı, diğer elinde ise kellesi koparılmamış, ancak derisi yüzülmüş koyunun ayağını tutmuş kesmek üzeredir. Bunun dışında tezgâhın önünde hayvanların etlerinin parçalandığı kütük ve üstünde yer alan balta görülmektedir. Pavyonda duran diğer kasabın elinde masat, pavyonun önünde sağ tarafta görünen kasap figürünün elinde ise ince, uzun kasap bıçağı bulunmaktadır.

Hayvanlara gelince, en önde bir kasabın tuttuğu canlı beyaz bir koyun, pavyonun önünde ise az önce boğazı kesilmiş can çekişir vaziyette ayakları bağlı olarak yerde yatan bir koç resmedilmiştir. Koçun yeni kesilmiş olduğuna dair edilen gerçekçi izlenime rağmen yerde yatması acemice resmedilmiş ve ilk bakışta ayakta tökezlemiş vaziyette duruyor görüntüsü ver-

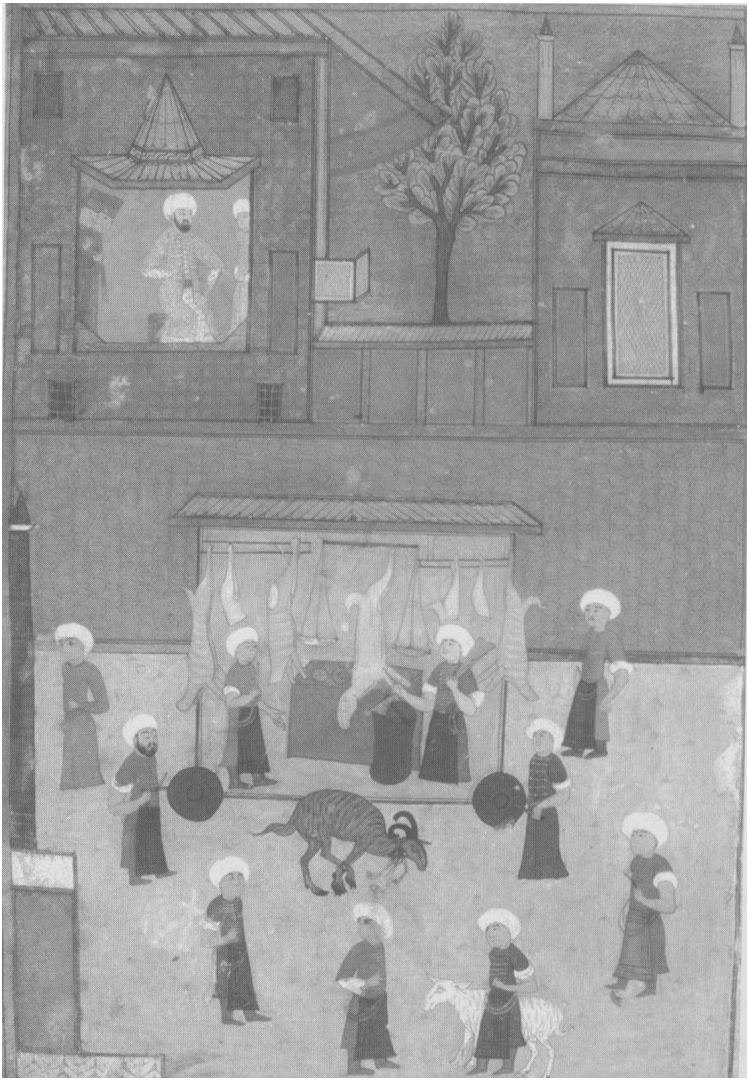
mektedir. Bu hayvan kesim sahnesi de *Varka ve Gülşah*'ta olduğu gibi kasapların canlı hayvan kesimi yaptıklarını ve hayvanların nasıl kesildiğini göstermesi açısından önemlidir. Her şekilde hayvanların derilerinin nizamnamelere uygun şekilde çok iyi yüzüldüğü gözlemlenmektedir *(Resim 11).*

Aynı eserde İstanbul esnaf kollarından yemekle ilgili olanlardan biri olan şiş kebapçılar, araba üzerindeki dükkânında mesleğini sergileyerek geçişe katılmışlardır.[61] Kebapçıları gösteren minyatürde kebapçılar mesleklerini yine iki görevlinin iple çektiği ve diğer iki esnafın da yanlardan tutarak yürüttüğü bir pavyonda sergilemektedirler. Pavyonda asılı etler, kebapçıların etleri kasaplardan bütün ve parça olarak satın alarak doğradıklarını göstermektedir. Pavyonun önünde bir çocuğun ateşi üflediği ocakta pişmiş kebaplar şişler halinde dizilmiştir. Pişen kebapları pavyonun arkasındaki tahta sıralara oturmuş esnaf bir yandan da yemektedir. Pavyona yönelen figürlerin saray erkânı olup kebap yemek üzere geldikleri anlaşılmaktadır *(Resim 12).*

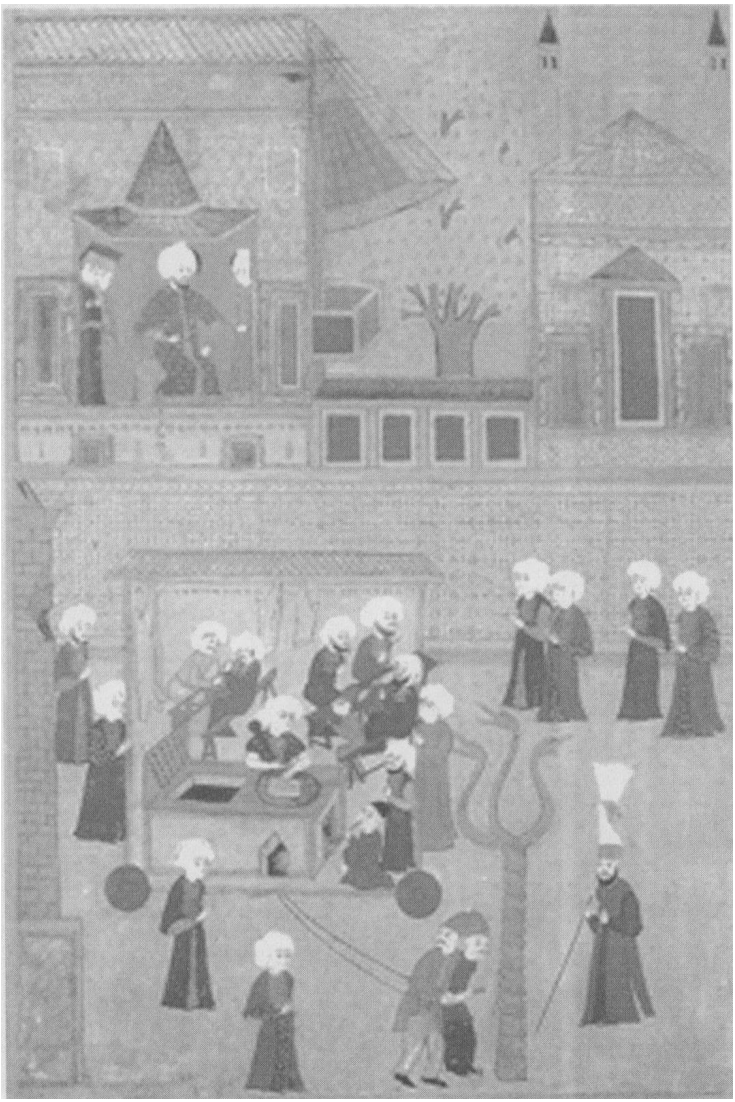
Surnâme-i Vehbi

18 Eylül-2 Ekim 1720 tarihleri *(H. 1132)* arasında Haliç'e bakan Okmeydanı'nda Sultan III. Ahmet'in şehzadeleri Süleyman, Mehmet, Mustafa ve Beyazıd için sünnet şenliği düzenlenmiştir. Bu şenliği anlatan surnâme Seyyid Vehbi tarafından yazılmış, Osmanlı minyatürünün son büyük ustası Levni tarafından 137 min-

61 *Age.*., s. 145.



Resim 11. Esnaf alayında kasapların geçişi.
Surnâme-i Humayun, TSMK, H.1344.



Resim 12. Esnaf alayında kebapçıların geçişi.
Surnâme-i Humayun, TSMK H.1344.

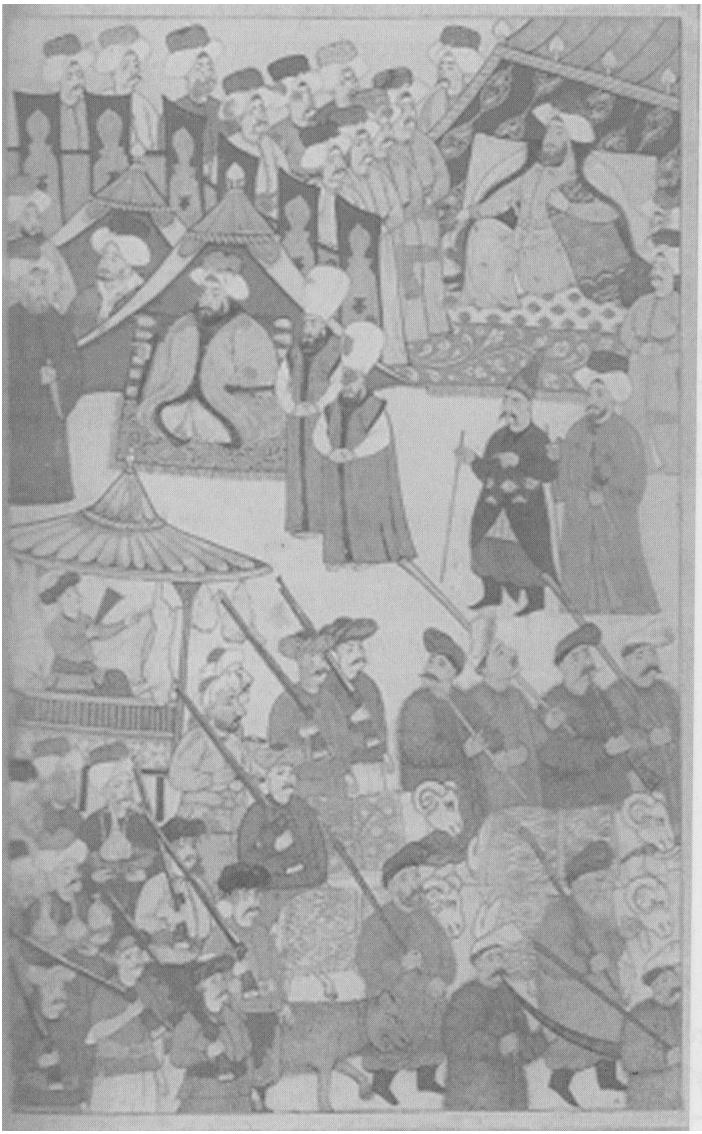
yatürle resmedilmiştir.[62] Esnaf alayı, şenliğin beşinci ve altıncı günlerinde gerçekleşmiştir.

Esin Atıl'ın *Levni ve Surname, Bir Osmanlı Şenliğinin Öyküsü* adlı eserinde belirttiği üzere, esnaf alayı minyatürlerinde görülen çavuşlar, alayın başında yürür, gerektiğinde muhafız ve protokol görevlilerinin yerini alırlardı. Bunlardan çavuş ağa elindeki çevganı çalarak yeni gösterilerin başladığını ve namaz vaktini bildirirdi. Çavuşbaşı, kapıcılar kethüdası ile benzer şekilde giyinir ve esnaf loncası tarafından verilen hediyeleri sultan adına alırdı.[63] Atıl, alay esnafını ise şu şekilde tasvir etmiştir:[64]

> *"Alay esnafının başında genellikle kavuklu, uzun üstlü birkaç tane sakallı usta yürür. Aralarında kemerli tunik ve şalvar giyen bıyıklı silah taşıyıcıları, uçları kuşaklarına sokulmuş kaftan ya da benzeri giysilerle hediyeleri taşıyanlar, sazendeler, çengiler ve omuzlarına leopar postları atmış ozanlar da vardır. Alay esnaflarının en dikkat çekici özelliği, arabalarda ya da tekerlekli pavyonlarda sergiledikleri ve Lale Devri'nin sanat ve zanaatlarına ışık tutan ürünleriydi. Sultan'a verilmek üzere seçilen hediyeler de dönemin zevkini ve sanatsal standardını yansıtması açısından eşdeğer öneme sahipti."*

Kasap ve hayvancılık ile ilgili esnafın geçişini gösteren minyatür *(Resim 13-14)*, eserdeki diğer bütün minyatürler gibi çift sayfada tasvir edilmiştir. Bunlardan

62 Seyyid Vehbi, *Surname*, Hazırlayan: Reşad Ekrem Koçu, Küçük Tarih Kütüphanesi serisi: 1, Çığır Kitabevi, İstanbul, 1939, s. 7.
63 Atıl, *age.*, s. 80.
64 Atıl, *age.*, s. 98.



Resim 13. Esnaf alayında çoban ve kasapların geçişi. *Surnâme-i Vehbi*, TSMK, A.3593.



Resim 14. Esnaf Alayında Çoban ve Kasapların Geçişi.
Surnâme-i Vehbi, TSMK, A.3593

sağdaki *(varak 77b, Resim 13)* tasvir ilk kısım olup alayı izleyen Padişah III. Ahmet sağ üst köşede otağında maiyetiyle birlikte resmedilmiştir. Padişah'ın solundaki otağlarda ise Damat İbrahim Paşa ve diğer devlet büyükleri töreni oturur vaziyette izlemektedirler. Bu eserdeki minyatürler bize her bir esnaf grubunun şeyhi önlerinde yer almak suretiyle ordu esnaf alayının bütün geçiş düzenini, esnafların geçiş sırası göz önüne alınarak sunması açısından çok önemlidir.

Minyatürün tasviri ve sahnenin anlaşılması konusunda *Surnâme*'nin yazılı çeviri ve günümüz diline aktarılmış metni[65] son derece açıklayıcı ve faydalıdır. Yan sayfadaki minyatürü *(Resim 13)* incelediğimizde, Padişah önünden geçmek üzere "S" şeklinde kıvrılan esnaf alayının başını çobanların çektiği görülmektedir. En öndeki koçların yanında yürüyen yaşlı çoban şeyhleri olmalıdır. Çobanlar giydikleri hayvan postları, ilginç başlıkları, ellerindeki sopaları ve bazılarının çaldıkları kaval ve boynuza benzer müzik aletleri ile diğerlerinden ayırt edilmektedir. Çobanlarla birlikte geçen dört koçun boynuzları yaldızlanmış, üzerlerine geçirilen işlemeli ipek kumaşlar altın kemerlerle bağlanmış ve bunlardan birinin kemerine süslü bir hançer iliştirilmiştir. Koçların ve çobanların ardından iri, gri renkte bir çoban köpeği de geçitteki yerini almıştır. Çobanlardan hemen sonra (koyun) kasap esnafının geçidi başlar. Ordu esnaf alayı geçişi düzeni uygulan-

65 Vehbi, *Surname Sultan Ahmet'in Düğün Kitabı*, Hazırlayan: Mertol Tulum, Kabalcı Yayınevi, İstanbul, 2008, s. 210-215.

dığı için kasaplar sarıkları, iki parçalı giysileri ve bellerindeki kuşaklarının yanı sıra silahlarla donatılmıştır.

Dört kişinin taşıdığı bir tahtırevanda genç bir kasap çırağı elindeki satırla kameriye tarzındaki küçük dükkân modelinde asılı etleri kesmektedir. Satır, *Surnâme-i Humayun*'daki satırın birebir benzeridir. Tahtırevanın hemen yanında kasap esnafı Padişah'a verilecek hediyeleri taşımaktadır. Vehbi bu hediyeleri "*... üç yüz altmış sekiz dirhem bir gümüş leğen, iki yüz otuz üç dirhem gümüş ibrik, yüz dirhem bir gümüş maşrapa, yüz otuz altı dirhem gümüş buhurdan, altmış yedi dirhem gülüftan ve bin üç yüz altı dirhem bir gümüş sini...*" olarak aktarmaktadır.[66]

Minyatürün sol taraftaki sahnesinde *(varak 78a., Resim 14)* devam eden esnaf alayında ilk sırada sığır kasapları esnafı görülmektedir. İki mandanın üstüne eyer ve üzengi koyarak onları âdeta birer ata çevirdikleri dikkat çekmektedir. Mandaların hemen arkasında ve esnafların oluşturduğu iki sıranın ortasında metinde "*... varlığı hayalde Uc'un göze görünür benzeri bir yaban adamı kuklasıyla...*"[67] sözleriyle tabir olunan yüzünün bir tarafına kadın diğer tarafına erkek yüzü geçirilmiş, elinde ise bir çocuk kuklası tutan dev bir kukla geçmektedir. Her esnaf grubunun geçişi eğlenceli kılmak amacıyla başvurduğu yöntemlerden biri olan dev kuklalar, şenliklerde zengin bir çeşitlilik göstermekte ve gelişmiş otomatlar olarak ya ustaca gizlenmiş kişiler tarafından, ya da çoğunlukla bir tür mekanizmayla

66 Vehbi, *age.*, s. 211.
67 *Age.*, s. 211.

hareket ettirilmektedir.[68] Kuklanın ardından gelen esnaf, *"iki yüz seksen üç dirhem bir gümüş gülüftan ve buhurdan, seksen bir dirhem bir şamdan, dört yüz yedi dirhem leğen ve ibrik, yüz yirmi üç dirhem bir abdest ibriği bin otuz yedi dirhem bir gümüş sini..."*[69] olarak sıralanan hediyeleri sunmak üzere getirmektedirler. Ardından yine hayvancılık ile bağlantılı diğer esnafın sırası gelmektedir. Önce aşçı ve kebapçı esnafı, yine bir tahtırevanda şiş kebap yapan bir çırağı taşıyarak ve Padişah'a *"... yüz elli dirhem bir gümüş maşrapa, yüz elli dirhem bir gümüş kahve ibriği, ikisi yedi yüz dirhem iki leğen ve iki ibrikten ibaret..."*[70] hediyelerini sunmak üzere geçmektedirler.

Kebapçılardan sonra geçen esnaf minyatürde debbağlar olarak görülse de, eserin metni bize sırada salhanecilerin olduğunu söylemektedir. Minyatür üzerinden gösterisini takip edemediğimiz bu esnaf, boğazlanmış hayvanların şişirilip derisinin ve bütün uzuvlarının çıkarılmasını sergilemiştir.[71] Hemen ardından debbağlar (tabaklar) gelmiş, yine bir tahtırevan içinde rengârenk hayvan derilerini sergilemişler ve eğlenceyi arttırmak için çalgıcılar (tasvirdeki zurna ve davullar), rakkaslar ve minyatürde yer almayan acayip kuklalar ile geçide renk katmışlardır. Bu iki esnaf grubunun Padişah'a verdiği ortak hediyeler *"beş yüz dirhem bir*

68 Metin And, "Geleneksel Gösterimler", *Osmanlı Uygarlığı*, C. II, ed. Halil İnalcık, Günsel Renda, Kültür Bakanlığı, 3. Baskı, Ankara, 2004, s. 999.
69 Vehbi, *age.*, s. 214.
70 *Age.*, s. 214.
71 *Age.*, s. 214.

gümüş leğen ve ibrik, bin dirhem bir sini, iki yüz yetmiş beş dirhem gümüş şamdan ve yirmi üç adet renk renk sahtiyan[72]..."[73]dır. Çoban, kasap, kebapçı ve debbağ esnafının yer aldığı bu çift sayfalık minyatürden sonraki minyatürlü varakta ise yine hayvancılığın bir başka yan dalı olan mumcuların geçişi başlamaktadır.

72 Sahtiyan: Sepilenerek boyanmış ve cilalanmış deri. Devellioğlu, Ferit, *Osmanlıca-Türkçe Ansiklopedik Lugat*, Aydın Kitabevi, 25. Baskı, Ankara, 2008.

73 Vehbi, *age.*, s. 215.

Sonuç

Temeli Ahilik'e dayanan esnaf teşkilatı, Selçuklulardan sonra Osmanlılar döneminde de sürmüştür. Bu sürekliliğin kasap esnafı için de geçerli olduğu söylenebilir. Selçuklulardan itibaren birbirlerine bağlı olarak çalışan çobanlık, cellablık, sellah ve kasaplık, kebapçılık ve debbağlık, Osmanlı esnaf teşkilatında daha çok sayıda esnaf grubuna bölünse de birlikte çalışmaya devam etmiştir. İncelediğimiz surnâmelerdeki minyatürlerde yer alan esnaf alayındaki geçiş düzeni, bu birlikteliği en çarpıcı şekilde ortaya koymaktadır.

Yaptığımız incelemede, Osmanlı döneminde yazılan edebi eserler ve surnâmelerde yer alan minyatürlerin kasaplık mesleğine ilişkin pek çok ipucu taşıdığını ve bu ipuçlarının dönemin yazılı kaynakları tarafından doğrulandığını gördük. Bu ipuçları, başta kasap dükkânının düzeni olmak üzere kasap aletlerini, kasap giysilerini ve hayvan kesimini de göstermektedir. Ayrıca surnâmelerdeki esnaf alayında, diğer zanaatkâr esnaf kadar gösterişli meslekleri ve görünümleri olmayan kasapların bile bu geçiş için son derece itinayla hazırlandığı görülmektedir. Vehbi'nin *Surnâmesi*'nde yer alan boynuzları yaldızlanmış koçlara işlemeli ipek kumaş ve altın kemer giydirilmesi, öküzlerin ise at gibi süslenip eğerlenmesi bu fikri güçlendirmektedir.

Kaynaklar

And, Metin, "Geleneksel Gösterimler", *Osmanlı Uygarlığı*, C. II, ed. Halil İnalcık, Günsel Renda, Kültür Bakanlığı, 3. Baskı, Ankara, 2004.

And, Metin, *Minyatürlerle Osmanlı-İslam Mitologyası*, Akbank Kültür ve Sanat Kitapları: 65, İstanbul, 1998.

And, Metin, *Osmanlı Tasvir Sanatları 1: Minyatür*, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, 2. Baskı, İstanbul, 2004.

And, Metin, *Osmanlı Şenliklerinde Türk Sanatları*, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara, 1982.

Aslanapa, Oktay, *Türk Sanatı*, Remzi Kitabevi, 8. Baskı, İstanbul, 2007.

Atıl, Esin, *Levni ve Surname Bir Osmanlı Şenliğinin Öyküsü*, Koçbank, İstanbul, 1999.

Ayan, Gönül, "Sevâkıb-ı Menâkıb ve Mevlâna", *III. Uluslararası Mevlâna Kongresi Selçuk Üniversitesi Yayını*, Konya, 2004.

Bağcı, Serpil, Çağman, Filiz, Renda, Günsel, Tanındı, Zeren, *Osmanlı Resim Sanatı*, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, İstanbul, 2006.

Balıkhane Nazırı Ali Rıza Bey, *Eski zamanlarda İstanbul Hayatı*, hzl. Ali Şükrü Çoruk, Kitabevi, 2. baskı, İstanbul, 2001.

Behar, Cem, *A neighborhood in Ottoman Istanbul: fruit vendors and Civil Servants in Kasap İlyas Mahalle*, State University of New York Press, Albany 2003.

Bozkurt, Nebi, "Kasap", *İslam Ansiklopedisi*, Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları, C. XXIV, İstanbul, 2001, s. 534-535.

Demirtaş, Mehmet, *Osmanlı Esnafında Suç ve Ceza İstanbul Örneği H. 1100-1200/M. 1688-1786*, Birleşik Yayınevi, Ankara, 2010.

Evliya Çelebi, *Günümüz Türkçesiyle Evliya Çelebi Seyahatnamesi: İstanbul*, C. I, hzl. Seyit Ali Kahraman, Yücel Ali Dağlı, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 2003.

Evren, Burçak, *Osmanlı Esnafı*, Doğan Kitapçılık, İstanbul, 1999.

Göktaş, Uğur, "Kasaplar", *Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi*, C. IV, Kültür Bakanlığı ve Tarih Vakfı Ortak Yayını, 2. Baskı, İstanbul, 2003, s. 478-479.

İnalcık, Halil, "İaşe", *Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi*, C. IV, Kültür Bakanlığı ve Tarih Vakfı Ortak Yayını, 2. Baskı, İstanbul, 2003, s. 116-119.

İpşiroğlu, Mazhar Ş., *İslamda Resim Yasağı ve Sonuçları*, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 2009.

Mahir, Banu, *Osmanlı Minyatür Sanatı*, Kabalcı Yayınevi, İstanbul, 2005.

Mantran, Robert, *17. Yüzyılın İkinci Yarısında İstanbul Kurumsal, İktisadi, Toplumsal Tarih Denemesi I. Cilt*, çev. Mehmet Ali Kılıçbay, Enver Özcan, Türk Tarih Kurumu, Ankara, 1990.

Merçil, Erdoğan, *Türkiye Selçukluları'nda Meslekler*, Türk Tarih Kurumu, Ankara, 2000.

İstanbul Ansiklopedisi Yayın Kurulu, "Mezbahâlâr", *Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi*, C. V, Kültür Bakanlığı ve Tarih Vakfı Ortak Yayını, 2. Baskı, İstanbul, 2003, s. 446.

Öz, Tahsin, *İstanbul Camileri I.-II.* Cilt, 3. Baskı, Türk Tarih Kurumu, Ankara, 1997.

Şapolyo, Enver Behnan, *Mezhepler ve Tarikatlar Tarihi*, Elif Kitabevi, İstanbul, 2006.

Taner, Ergin, *Osmanlı Esnafı Ticari ve Sosyal Hayat - Belge ve Fotoğraflarla*, Grafiker Yayınları, Ankara, 2009.

Tansuğ, Sezer, *Şenlikname Düzeni*, Yapı Kredi Yayınları, 2. Baskı, İstanbul, 1993.

Vehbi, *Surname Sultan Ahmet'in Düğün Kitabı*, hzl. Mertol Tulum, Kabalcı Yayınevi, İstanbul, 2008.

Vehbi, Seyyid, *Surname*, Hazırlayan: Reşad Ekrem Koçu, Küçük Tarih Kütüphanesi serisi: 1, Çığır Kitabevi, İstanbul, 1939.

Yeşilkaya, Neşe, "Transformation of Istanbul in the Early Nineteenth Century", *International Gazimagusa Symposium 2004 Medi-Triology: Momentum, Metamorphosis, Manifesto*, 12-16 April 2004, Eastern Mediterranean University, Gazimagusa, Northern Cyprus, 396-402.

www.gittigidiyor.com, 18.11.2010, 25.01.2011.

baysungur.blogcu.com/KAGITHANE%20%20TARIHI, 20.01.2011.

www.steps365.com/haber_ayrıntı.php?haber_id=1235, 20.01.2011.

~ Edebiyatta Kasaplık ~

Köroğlu Destanı'nda Kasapoğlu

Fuzuli Bayat*

Türk milletinin sözlü tarihi niteliğinde olan destanlarımızda kasap ve kasaplık en az rastlanan konulardan biridir. Ancak masal ve rivayetlerimizde kasap ve kasaplık konusuna geniş yer ayırılmış olduğunu söylemek mümkündür. Buna rağmen ister arkaik destanlarımızda ister klasik kahramanlık destanlarımızda olsun, fiziki güce dayalı kahraman tiplemesinde hayvan unsurlarının önemli rol oynadığı ve hayvan dünyasıyla insan toplumunun iç içe olduğu görülür. Özellikle at, koyun ve sığır çobanlığı yapan arkaik destan kahramanı doğayla ahenk içinde yaşamaktadır. Türk dünyasının en yaygın destanı olma özelliği taşıyan Köroğlu Destanı'nın hemen hemen bütün varyant ve versiyonlarında kasaplık konusu işlenmiş, destanın başkahramanlarından biri olan Ayvaz[1] "Kasapoğlu" olarak ün kazanmıştır.

Bütün bunlar konar-göçer Türk sözlü kültüründe kasaplığın önemli bir meslek olmasıyla bağlantılıdır.

* Prof. Dr. Fuzuli Bayat, Azerbaycan Milli Bilimler Akademisi, Bakü.

1 Değişik varyantlarda Avaz, Eyvaz, Övez vb.

Nitekim İslamiyet'i kabul etmiş Türkler, fütüvvetnamelerden de görüldüğü kadarıyla kasaplığı önemli meslekler arasında zikretmişlerdir. Şöyle ki; fütüvvetnamelerde Hz. İbrahim kasap, aşçı, ekmekçi, bakkal, tüccar, yapıcı gibi mesleklerin ilk kurucusu olarak bilinir.[2] Fütüvvetnamelere göre, ki her mesleğin bir piri vardır, kasapların piri de Ebu'l Muhcin'dir.[3] Kasaplık zamanla loncalarda birleşmiş, bu mesleğin öğrenilmesi ustaçırak ilişkisine dayanmakla bir yıldan üç yıla kadar sürmüştür. Özel dükkânları olan ve burada et satmakla görevli kasap konusu, Köroğlu Destanı'nın değişik varyant ve versiyonlarına da girmiştir. O bakımdan kasaplık konusu sözlü kültürümüzün en büyük ürünü olan destanlarımızda yer almış, sosyal yapının göstericisi durumunda olsa da epik kural icabı farklı amaç ve konumda yapılanma sergilemiştir.

Kasapoğlu Ayvaz

Köroğlu Destanı'nın sevilen genç kahramanlarında biri olan Ayvaz'ın kasapoğlu oluşu hem doğrudan hem de dolaylı yolla bütün varyant ve versiyonlarda korunmuştur.[4] O bakımdan eski dünya görüşüyle, mitolojik inançlarla bağlantılı ve Köroğlu'nun yakın savaşçılarından biri olan Ayvaz, yapısal bir özellikle

2 A. Torun, *Türk Edebiyatında Türkçe Fütüvvetnameler Üzerine Bir İnceleme*, Ankara, 1998, s. 121.

3 http//www. akintarih. com/turkbilim/pirler. htm

4 Bk. F. Bayat, *Köroğlu. Şamandan Âşığa, Alpten Erene*, Akçağ, Ankara 2003; F. Bayat, *Türk Destancılık Tarihi Bağlamında Köroğlu Destanı (Türk Dünyasının Köroğlu Fenomenolojisi)*, Ötüken, İstanbul, 2009.

Köroğlu Destanı'nın belki de en eski kahramanlarındandır. Kasap ve kasaplık en eski inançlarla bağlı olup Türk masallarında (Anadolu, Azerbaycan, Özbek, Türkmen vb.) geniş bir yere sahip olmuştur. Hatta bazı araştırmacılar kasabı Türk-Moğol sözlü geleneğinde en eski mitolojik kahraman olarak görürler.[5] Zaten masallarda çoğu kez olumsuz tip olan kasap manevi değerlerde amansızlığı, kan dökücülüğü, zalimliği ile seçilir. Nitekim özellikle masallarda insanları kandırarak kuyuya salan ve onları şişmanlatıp kesen, insan eti satan bir varlık gibi gözükür. Ancak bazı masallarda kahramana yardım eden, hatta ona yemek için para almadan et veren, tedbirli kasaplara da rastlarız. Sözlü kültürümüzde kasapla ilgili bu ikili münasebetin temelinde eski görüşlerle yeni görüşlerin çaprazlaşması durur. Köroğlu Destanı'nın bazı varyantlarında da kasap amansızlığı ile bilinir. Ancak destan epik bir enginlikle sözlü tarihimizi yaşattığından Ayvaz'ın kasapoğlu olması, kasaplığın Türk kültüründe nasıl bir meslek olması vs. gibi konular o kadar da geniş işlenmemiştir.

Kasap tipinin masal ve destanlara geçmeden mitolojik hikâyelerde anılması, bu mesleğin eskilerde hayvan besleyen konar-göçer Türk kültüründe önemli yer tuttuğuna işaret eder. Nitekim mitolojik tasavvurlarla bağlantılı olan kasap, Oğuz kabile bayramlarında etin paylaşılmasında ve herkese toplumda tuttuğu yere

5 Bk. E. M. Meletinskiy, "O Drevneyşim Tipe Geroya v Epose Tyurko-Mogolskih Narodov Sibirii", *Problemi Sravnitelnoy Filologii. Sbornik Statey*, Moskova-Leningrad, 1964.

göre et payı ayrılmasında önemli rol oynamıştır. Oğuzların, toplumsal şölenlerinde dünya modeline uyumlu bir biçimde sığırı veya atı parçalara ayırmaları, aslında Oğuzların insan, zaman ve dünya hakkındaki tasavvurları ile ilgilidir. İşte kasap, ki bu hem de tayfa aksakalı idi, kutsal et paylaşımının yönlendiricisi, dolayısıyla kültün yönetici mevkiinde bulunurdu. Kasap aksakalın başlıca görevi, eti kabile üyeleri arasında mevkiine ve rolüne göre paylaştırmaktır. Ayvaz, zayıf bir ihtimalle ilk çağlarda kabile birliklerinin aksakalı ve kasabı fonksiyonunu yerine getirmiştir. Nitekim destanın bütün varyant ve versiyonlarında Ayvaz'ın kasapoğlu olması, etle bağlantılı ritüellerin merkezinde yer aldığını kanıtlayacak durumdadır. Doğrudur; destanda Ayvaz değil, babası kasaptır. Ancak bazı öngörüler, insanları tanımak, uzak görüşlülük gibi imareler Ayvaz'ı kutsal alemle alakalı olarak gösterir. Mesela, Ayvaz'ın onu Çenlibel'e götürmek için gelen çodar elbiseli Köroğlu'nu bir bakışta tanıması, babasının ise Köroğlu'na kanması dikkat çekicidir. Köroğlu, çodar giyiminde kendisini koyun alan gibi takdim ettiğinde ve koyunun parasını artıklaması ile verdiğinde Ayvaz babası Alı kişiye şöyle der:

Qedem goyub herden-herden yerişler
Bu gılıgda çodar olmaz, hay olmaz.
Beş-beş verer, on beş, on beş bağışlar
Bu gılıgda çodar olmaz, hay olmaz.

Mərd igidlər kimi yolları basan,
Tülək tərlan kimi bərələr pusan.
Bu ya Koroğludur, ya Dəli Hasan.
Bu qılıqda çodar olmaz, hay olmaz.[6]

Buradan görüldüğü gibi Ayvaz hem tavır hem de karaktere göre insanların hangi meslek sahibi olduğunu kolaylıkla anlayabilir. Bu ise kasapoğlunun gizli âlemle alakasını haber verir.

Ayvaz'ın mitolojik fonksiyonu tarihi olaylarla sesleştiğinden bu mitolojik tip ritüel karakterini kaybedip tarihi özellik kazanmıştır.

Özellikle destanın doğu versiyonunda (Özbek, Türkmen, Kazak, Karakalpak, Tacik) mitolojik unsurlar kasapoğlunun semantik yapısını belirlemiş olur. Hem de Doğu versiyonunda Ayvaz'la ilgili birkaç destan (özellikle Özbek ve Türkmenlerde) mevcuttur. Hatta Türkmen varyantında Ayvaz (Avaz veya Övez) müstakil kahraman olup, güçte ve akılda Köroğlu'ndan geri kalmayan, bazen Köroğlu'na karşı çıkan, bazen onunla beraber mücadele veren, mitolojik mekânlarda maceraları ile seçilen bir kahramandır. Ayvaz karakterinin geniş yer aldığı doğu versiyonunda mitolojik âlemde peri kızı gibi unsurlar dikkat çeker. Ayvaz'ın yiğitliklerini konu alan Özbeklerin "Gündüz və Yulduz" Destanı mitolojik unsurlarının bolluğu ile farklılaşır. Bu destanda Ayvaz'ın karşılaştığı zorluklar, öteki âlemin varlıkları kasapoğlunun sihirli gücünden

6 *Koroğlu (Tehmasib Nüshası)*, Bakû, 1956, s. 111-112.

haber verir. Nitekim "Gündüz və Yulduz" Destanı'nda Ayvaz'ın ünü bütün âleme yayılmış, güzel peri kızının peşinde Kuhi Kaf'a gider. Bu mitolojik âlemde kahramanın gösterdiği şecaatler onun fiziki güçle sihir gücünü birleştirdiğini kanıtlar durumdadır. Ancak burada şunu da ifade etmek lazımdır ki, hem Türkmen hem de Özbek varyantlarında sadece kasapoğlu Ayvaz değil, destanın diğer kahramanları da mesela Köroğlu, Hasan vb. Kuhi Kaf'a peri kızı getirmek için giderler. Ayvaz, Kuhi Kaf'a ulaşmak için 130 nehir geçip, gökte sihirli şarap içmeli, 490 dağ aşıp, 360 derya geçmelidir.[7] Bu rakamlar eski inançlarla bağlantılı olsa da destanda hiperbolik element gibi kahramanın ne tür zorluklarla karşı karşıya kaldığını ve mitolojik âlemin ulaşılmazlığını göstermeğe hizmet eder. Mitolojik âlem kahramandan sadece fiziki güç değil aynı zamanda sihir gücü talep eder. Kasapoğlu Ayvaz, Kuhi Kaf'ta sihir gücüne de başvurmak zorundadır.

Tarihî Olaylar ve Kasapların İsyanı

Köroğlu Destanı'nın Azerbaycan varyantında bazı istisnalar vardır ki, bu da destanın şekillendiği dönemde sosyal yapıyı, toplumun et ihtiyacını öğrenmekte önemli bilgiler sunar. Nitekim tarihçi Hasan Bey Rumlu'ya göre Azerbaycan'da Celaliler İsyanı'nın başlamasının esas sebeplerinden biri de Tebriz'de baş göstermiş olan et kıtlığıdır. Herhalde et kıtlığının büyük

7 Bk. A. Bekmuradov, *Göroğlının izları*, Aşkabat, 1988.

bir harekât başlatacak kadar önemli olması tarihçilerin gözünden kaçmamıştır. Bu tarihi olay, İsgender Bey Münşi'nin vermiş olduğu bilgilerle de onaylanır. Her iki tarihçinin verdikleri bilgiye göre Tebriz İsyanı'nın esas iştirakçileri kasaplar olmuştur.[8] Köroğlu Destanı'nın Azerbaycan, Özbek, Türkmen, Tacik varyantlarında da et kıtlığına işaret eden yerler vardır. Mesela, Azerbaycan varyantında kasap Alı onunla pazarlık yapmak isteyen Köroğlu'na şöyle der: "*Vallah, indi koyun qismi bir az bahadır.*"[9] Destanın başka kolunda da et kıtlığı problemi ile karşı karşıya kalırız. Bütün bunlar destanda, tarihçilerin de hakkında bilgi verdikleri meşhur et kıtlığı probleminin öne çıktığını gösterir. Tarihi vesikalara dayanarak, 1571-1573 yılları arasında yaşanan Tebriz et ayaklanmasının liderlerinden birinin adının Ayvaz (Eyvaz) olduğunu tespit etmek mümkündür. Tebriz İsyanı'nın diğer bir lideri de Pehlivan Yarı'dır.[10] Tebriz İsyanı'nda tarihi kaynaklara göre kasaplar önemli rol oynamış, hatta isyanın liderlerinden biri olan Ayvaz kasap olmuştur.

Ayvaz'ı (Eyvaz'ı) Celaliler Ayaklanması'nın liderlerinden biri sayan M. Tehmasib'e göre Tebriz'deki et kıtlığı sonucunda baş gösteren isyanda onun önderlik ettiği dönemin tarihçileri tarafından da tasdik edilir. O bakımdan Köroğlu Destanı'nın şekillenmesinde Celaliler İsyanı'nın liderlerinden biri olan Ayvaz hak-

8 Bk. İ. P. Petruşevskiy, "Vostanie Remeslennikov i Gorodskoy Bednatı v Tebrize v 1571-1573 gg.", *Sbornik Statey po İstori Azerbaydjana*, vıp. 1, Bakû, 1949, s. 223.

9 *Koroğlu (Tehmasib Nüshası)*, s. 111-112.

10 İ. P. Petruşevskiy, Vostanie Remeslennikov, s. 221.

kında halk arasında söylenegelen rivayetlerden, hatıralardan ve maceralardan yararlanılmıştır. Belki de Hasan Bey Rumlu'nun Pehlivan Ayvaz olarak adlandırdığı bu adam aslında kasap veya kasapoğlu idi. Tebriz darğası Allahkulu Bey Ustaclıya, onunla birleşen eşrefe, ruhanilere, sonuç itibarı ile şahın kendisine karşı isyan çıkaran ve şehri iki yıla yakın kontrolde tutan halk kahramanı Ayvaz epikleşerek destanda Köroğlu'nun en yakın silah arkadaşı olan Eyvaz tipine çevrilmiştir.[11]

Et kıtlığı, destanın Azerbaycan varyantında birkaç yerde tekrarlanır. "Eyvaz'ın Çenlibele Getirilmesi" konusunda kasap Alı'nın koyun almak isteyen Köroğlu'na et kıtlığından şikâyet etmesi, "Kars Seferi"nde de et dükkânının önünde yaranan basabastan (gördü ki yahşı et var amma yaman basabasdı.) konuşulur. Bütün bunlar tarihi Tebriz Et İsyanı'nın Azerbaycan varyantına etkisini gösterir.

Et kıtlığına tam olarak işaret etmese de Köroğlu Antep Rivayeti nüshasında, kahraman Kürt kıyafetinde olan Ayvaz'ın babası, satmak için kasap başına dört yüz sürü koyun getirdiğini söyler.[12]

Başbakanlık Arşiv Belgeleri arasında Köroğlu, Kiziroğlu, Demircioğlu, Mahmut Bezirgân, Kasap İsa (İsa Balı), İvaz (Ayvaz), Hasan, Sefer, Yusuf gibi Köroğlu Destanı'nda geçen kahramanların adlarını tes-

11 M. H. Tehmasib, *Azerbaycan Halk Dastanları* Orta Eserler. Bakû, 1972, s. 133.

12 H. Bayaz, *Köroğlu Antep Rivayeti*, Karacan Yayınları, İstanbul, 1981, s. 44.

pit eden P. N. Boratav, "*destan kahramanlarının muhayyel şahsiyetler değil, Celalî eşkiyaları olduğu*"[13] üzerinde durur ve özetle Köroğlu'nu ve keleşlerini bu isyana iştirak etmiş tarihi şahsiyetler olarak gösterir. Burada dikkati çeken bir mesele de yalnız Ayvaz'ın değil, İsa balının da kasap olmasıdır. Destanın şekillenmesinde kasaplık mesleğinin önemli rolü epik destan kahramanları içinde "kasapoğlu" unvanının kullanılmasıyla da onaylanmış olur.

Arşiv vesikalarına dayanarak Ayvaz karakterinin tarihi prototipini ihya etmek mümkün olsa da aslında Ayvaz geniş alana yayılmış olan Köroğlu Destanı'nda mitolojik ve epik özelliğini koruyabilmiştir. Her ne kadar Ayvaz Doğu versiyonunda müstakil destan kahramanıysa da yine de o kasapoğludur ve birleştirici tarafı ile Batı versiyonundan farklılık arz etmemektedir. Azerbaycan varyantında Ayvaz'la bağlı alahid de destan olmasa da onunla ilgili birkaç konu vardır. Mesela, "Ayvaz'ın Çenlibel'e Getirilmesi", "Durna Teli", Köroğlu'nun Kars Seferi" gibi.

Kasapoğlu Ayvaz'ın Doğu ve Batı versiyonunda birleştirici bir özelliği de onun zahiri güzelliğidir. Özellikle destanın Azerbaycan varyantında âşık Ayvaz'ın sözle üç defa tasvirini çizer. Birincide Ayvaz'ı bir mecliste Âşık Cünun görür: "*Âşık Cünun bakdı ki meclisin lap başından bir oğlan durdu ayağa, bir oğlan durdu ki heç Yusif onun eline su da dökmeye layik deyil. Bu ele bir oğlandı ki boy, buhun, kaş, göz, ele bil ki küdretin kalemi ile çekilmiş bir*

13 P. N. Boratav, "Köroğlu Kimdir", s. 240.

şekildi durub."[14] İkinci tasviri Âşık Cünun Köroğlu'nun önünde kendisi çizmiş olur:

Eyri kılıncı belinde,
Tarifi merdler dilinde
O Teke-Türkman elinde
Kassaboğlu Eyvaz gördüm.[15]

Üçüncüsünde Köroğlu kendisi Ayvaz'ı görür ve bu seferki tasvirinde ilk iki tasviri daha da netleştirmiş olur: "*Koroğlu baxdı ki, sürünün o biri başından bir oğlan gelir. Cünun bir demişdisə, bu beşdi. Elə doğrudan da Nigara yaraşası oğuldur.*"[16] *Köroğlu Antep Rivayeti Nüshasında Ayvaz Üsküdarlı kasap başının oğludur. Ayvaz'ın tasvirini bakcacı şöyle verir: "Bu almadan kat kat daha güzel bir genç var ki adına Ayvaz derler. Gendi Üskidar'da, kasap başının oğlu. Bu gördüğün almanın pempe kırmızısı yanağının ortasında, beyaz kısmı cemalında.*"[17]

Azerbaycan varyantlarında Ayvaz bütün hallerde kasapoğlu adını alır. Hatta, Azerbaycan varyantının en eski yazma nüshası olan Paris Nüshası'nda Ayvaz kasap sıfatı ile anılır:

Sevdi könlüm yene bir kaşı kaman oğlanı,
Beli ince, lebi gönçe, bir güli-hendanı.
Hublara can veriben oldu munun kurbanı,

14 *Koroğlu (Tehmasib Nüshası)*, s. 104-105.
15 *Koroğlu (Tehmasib Nüshası)*, s. 108.
16 *Koroğlu (Tehmasib Nüshası)*, s. 110.
17 H. Bayaz, *Köroğlu Antep Rivayeti*, s. 41.

Yoxdu bir böyle gözel gezsen eger dünyanı
Adı Eyvazxan ola, hemt behiştin çemeni
Seneti kassab ola, özü ki gövherkanı.[18]

Köroğlu da Ayvaz'a kendini takdim ettikten sonra ona kasapoğlu diye müracaat eder:

Gardı Çenlibelin başı
Varag a kassabın oğlu
Gel gedek düşmana garşı
Durag a kassabın oğlu.
Çok oldum davada, doyda
İgid görmedim sen soyda
El ver burada senen soyda
Varag a kasabın oğlu.[19]

Ayvaz'ın kasap veya kasapoğlu oluşu Türkmen varyantında tartışmasızdır. Türkmenlerde ayrıca destan olan "Övezin Getirilişi"nde kendini "Menin aslım Türkmen bolar" diye tanıtan Köroğlu:

Seni diyip geldim Çandıbilinden	Seni deyip geldim Çandıbil'inden
Desmayası hâlâl gassap isterin	Varlığı bol, helal kasap isterim
Aslım beyan etsem Türkmen ilinden	Aslım beyan etsem Türkmen ilinden
Desmayası hâlâl gassap isterin.[20]	Varlığı bol, helal kasap isterim

18 *Koroğlu (Paris Nüshası)*, Bakû, 1997,s. 21.
19 *Koroğlu (Tehmasib Nüshası)*, s. 114.
20 *Göroglı. Türkmen Halk Destanı*, hzl. A. Nurmemmed, C. 1, Ankara 1996, s. 172.

Ancak Köroğlu Destanı'nın bazı Anadolu nüshalarında Ayvaz'ın Ermeni asıllı bir kasabın oğlu olduğu vurgulanır. Nitekim Behcet Mahir varyantında Ayvaz, Ermeni kasap Antik'in oğludur.[21] Ü. Kaftancıoğlu varyantında da Ayvaz İstanbullu Ermeni kasabın oğludur. Buna rağmen Anadolu Köroğlu şiirlerinde Ayvaz kendini Teke-Türkmen olarak tanıtır. Tıpkı destanın Türkmen, Özbek (mesela, Köroğlu'nun Özbek varyantında Ayvaz der: "*Men Türkmanmen aytgan sözüm bir bolar*")[22] Kazak, Karakalpak, Azerbaycan ve Anadolu varyantlarında olduğu gibi:

Ben bir Türkmen idim geldim yabandan
Haberni aldım ben bir çobandan.[23]

Destana sonradan yamanmış bu Ermenilik kurgusu, Osmanlı İmparatorluğu'nda sermaye getiren kazançlı mesleklerin Ermeni ve Yahudi cemaatinin elinde toplanmasının epik gelenekteki sosyal izleridir. Ancak destancı şuuraltında Ayvaz'ın da diğer kahramanlar gibi Teke-Türkmen olduğunu unutmamıştır.

Güçte ve tedbirde Köroğlu'dan geri kalmayan Ayvaz, konumu bakımından da Köroğlu'nun mücadele arkadaşları arasında seçilir. Hatta Köroğlu zor anlarda ilk olarak Ayvaz'ı hatırlar:

21 *Köroğlu Destanı* (Anlatan B. Mahir, der. M. Kaplan, M. Akalın, M. Bali), Ankara, 1973, s. 48.
22 Ergaş Cumanbulbul oğli, T. 1, Taşkent, 1971, s. 317.
23 C. Öztelli, *Üç Kahraman Şair Köroğlu, Dadaloğlu, Kuloğlu*, Ankara, 1974, s. 84.

Sinəm odlandı köz kimi,
Miskin olarmı biz kimi.
Dada yetə Eyvaz kimi,
Dəlim, ay mədəd ay mədəd.[24]

Köroğlu Destanı'nın hem Doğu hem de Batı versiyonunda Ayvaz güç, akıl ve tedbirde Köroğlu yiğitlerinden üstün olarak tasvir edilir. Azerbaycan varyantında Köroğlu'nun en güçlü düşmanı olan ve Köroğlu'nun dahi yenemediği Arap Reyhan'ı alt eder: "*Sözünü kurtarıp kızmış ner kimi özünü atdı Arap Reyhan'ın üstüne. Ele birinci hamlede Arap Reyhan'ı vurup serdi yere.*"[25]

24 *Koroğlu (Tehmasib Nüshası)*, s. 258.
25 *Koroğlu (Tehmasib Nüshası)*, s. 281.

Sonuç

Uzun yıllar toplumun en asli besin kaynaklarından biri olmuş olan etin üretimi işleminde yapılması gereken hayvanın kesimi, derisinin yüzülmesi, etinin satılması gibi işler, geleneksel mesleklerden biri olan ve usta-çırak ilişkisine dayanan kasaplık mesleği kapsamında uygulamaya geçirilmiştir. Daha eski çağlarda kabilenin lider-aksakalı aynı zamanda kasap olmuş, lider-aksakal et kesimi ve paylaşım ritüelini yerine getirerek birlik beraberliği sağlarken, aynı zamanda kabile içindeki yüksek sosyal statüye de sahip olmuştur. Ortaçağ'da kasap dükkânları toplumsal yaşamın birleştirici öğeleri olmuş, Köroğlu Destanı'nın özellikle Batı versiyonunda et kıtlığı problemine bu yüzden değinilmiştir. Kasaplık, anlaşıldığı kadarıyla "kasapoğlu"nun ikincil mesleği olup, kasapoğlu aslen kasaplara etin hazır şekilde sunulmasını sağlama görevini üstlenmiştir. İkinci derecedeki kasaplar, asıl kasapların satması için etleri hazırlayan kişilerdir. Köroğlu Destanı'nda Ayvaz'ın "kasapoğlu" olarak gösterilmesi büyük olasılıkla ikincil kasaplık mesleğinin temsilcisi olduğuna işarettir. Ancak bazı işaretlere bakılırsa Ayvaz daha eski mitolojik görüşlerle sesleşen bir varlık gibi kabilenin lider-aksakalı ve toplumsal et dağıtımı görevlerini de üstlenmiş gözükür.

Kaynaklar

Bayat, F., Köroğlu, *Şamandan Âşığa, Alpten Erene*, Akçağ, Ankara, 2003.

Bayat, F., *Türk Destancılık Tarihi Bağlamında Köroğlu Destanı (Türk Dünyasının Köroğlu Fenomenolojisi)*, Ötüken, İstanbul, 2009.

Bekmuradov, A., *Göroğlının Izları*, Türmenistan, Aşkabat, 1988.

Boratav, P. N., "Köroğlu Kimdir", *Folklor ve Edebiyat (1982) II*, İstanbul 1983

Ergaş Cumanbulbul oğli, T.1, EA Uz.SSR, Taşkent, 1971.

Göroglı, Türkmen Halk Destanı, hzl. A. Nurmemmed, C. 1, Ahmet Yesevi Yardım Vakfı, Ankara, 1996.

http//www.akintarih.com/turkbilim/pirler.htm

Koroğlu (Paris Nüshası), Ozan, Bakû, 1997.

Koroğlu (Tehmasib Nüshası), EA Neşriyatı, Bakû, 1956.

Köroğlu Destanı (Anlatan B. Mahir, der. M. Kaplan, M. Akalın, M. Bali), Akçağ, Ankara, 1973.

Meletinskiy, E. M., "O Drevneyşim Tipe Geroya v Epose Tyurko-Mongolskih Narodov Sibirii", *Problemi Sravnitelnoy Filologii, Sbornik Statey*, Nauka, Moskova-Leningrad, 1964.

Öztelli, C., *Üç Kahraman Şair - Köroğlu, Dadaloğlu, Kuloğlu*, Ankara, 1974.

Petruşevskiy, İ.P., "Vostanie Remeslennikov i Gorodskoy Bednatı v Tebrize v 1571-1573 gg.", *Sbornik Statey po İstori Azerbaydjana*, vıp.1, AN Az.SSR, Bakû, 1949.

Tehmasib, M. H., *Azerbaycan Halk Dastanları*, Orta Esrler. Elm, Bakû, 1972.

Torun, A., *Türk Edebiyatında Türkçe Fütüvvetnameler Üzerine Bir İnceleme*, Akçağ, Ankara, 1998.

Divan Şiirinde Kasaplık

Yunus Kaplan*

Herhangi bir sanat dalının, toplumdan ne kadar soyut olursa olsun, bulunduğu devrin hayat şekillerini aksettirmemesi mümkün değildir. Dolayısıyla şairler ve sanatkârlar da çoğu zaman farkında olarak veya olmayarak içinde yaşadıkları devrin ve muhitin etkisi altında kalırlar. Diğer sanat dalları gibi edebiyat da sosyal hayattan ve çevreden çeşitli malzemeler alarak şekillenen bir sanat dalıdır. Edebiyatın sosyal hayatla iç içe olması durumu, divan şiirinde de kendini bariz bir şekilde hissettirir. Çünkü birçok divan şairi, devri ve içinde yaşadığı toplumun sosyal hayatıyla ilgili birtakım unsurları bilinçli bir şekilde şiirlerinde kullanmıştır.

Divan edebiyatı geleneğinde yetişen şairlerin iyi gözlem yaparak kendilerine ilham kaynağı olarak gördükleri ve şiirlerinde başarılı bir şekilde kullandıkları sosyal hayata ait unsurlar arasında çeşitli yaşayış şekil-

* Yrd. Doç. Dr. Yunus Kaplan, Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü, Osmaniye.

leri, inanışlar ve uygulamalar, âdetler ve gelenekler, kullanılan eşyalar, eğlence hayatı, yiyecek ve içecekler, kültürel değerler ve çeşitli meslek dalları başta gelir.

Çeşitli meslekler ve bu mesleklerle ilgili bazı terimler, şairlere ilham kaynağı olan sosyal hayata ait unsurların en önemlileri arasında yer alır. Zaman zaman kendileri de bu meslek dallarının birer mensubu olan divan şairleri, yaşadıkları dönemde toplum hayatında varlığını sürdüren meslekleri ve bunlarla ilgili birtakım kelimeleri, şiirlerinde çeşitli benzetme ve anlam ilgileri içinde sık sık kullanmışlardır. Bunlar arasında bazı devlet görevleri, kasaplık, hamamcılık, berberlik, sarraflık, terzilik, hallaçlık, zergerlik, nakkaşlık, attarlık gibi meslekler önde gelir.

Divan şairlerinin ilgi duydukları ve onlarda farklı çağrışımlar yaparak şiirlerine renk katan meslek dallarından biri de kasaplıktır. Genellikle kasaplığın kan dökme, yaralama, kesme ve acımasızlıkla olan ilgisinden dolayı bu meslek, şairler tarafından daha çok âşıklara sürekli eziyette bulunan sevgili için bir benzetme unsuru olarak kullanılmıştır.

Divan şairlerinde kasaplıkla ilgili çeşitli çağrışımlar oluşturan başlıca kelimeler alt başlıklar halinde aşağıya alınmış ve bu kelimelerin bazı şairlerin şiirlerinde geçtiği yerler tespit edilerek bunların hangi amaçlarla kullanıldığına dair açıklamalar yapılmıştır.

Kasap

Kasap, sığır veya koyun gibi eti yenecek hayvanları kesen veya dükkânında perakende olarak satan kimsedir. Ayrıca et satılan dükkânlara da kasap denir.[1] Divan şiirinde ise bu kelime daha çok kan dökücü, hunhar anlamında sevgilinin âşıkları karşısındaki acımasızlığını belirtmek için kullanılır.

Klasik Türk şiirinde sevgililer, âşıklarına karşılık vermemelerinin yanında onlara sürekli eza ve cefa etmeleriyle karşımıza çıkarlar. Hatta sevgililerin yaptıkları bu eziyetler, âşıkları yaralayarak onların kanlarını dökmelerine kadar gider. İşte bu yüzden âşıklarına yaptıkları bu acımasız uygulamalarından ve kan döken olmalarından dolayı sevgililer, şairler tarafından mesleği hayvan kesmek olan kasaplara benzetilirler. Bu benzetmede kasap olan sevgiliyle birlikte onun gözleri, kirpikleri, kaşları ve gamzesi de âşıklara eziyet edip onların kanını dökmede başrolü oynar.

Aşağıdaki beyitte Mezâkî, sevgilisinin ne zaman büyüleyici gözleriyle büyü yaparak âşığın canını almaya niyetlense, o anda aniden elinde kasap hançerinin peyda olacağını söyleyerek onu, kurbanını kesmek için eline keskin bir bıçak alan kasaba benzetir:

Ne sâhirdür gözüñ sihr eyleyüp ger kasd-ı cân itse
Elinde nâgehân bir hançer-i kassâb olur peydâ

(Mezâkî, G. 15/5)

1 http://tdkterim.gov.tr/bts/ (E.T. 12.10.2010)

Sevgili, her ne kadar durmadan âşıkların kanını dökmek istese de âşıklar bu durumdan şikâyetçi değildir. Çünkü sevgilinin âşıkların canına kast etmek için bile olsa onlarla uğraşması, âşıklar için bir iltifattır. Âşıklar, bu sayede hiçbir zaman sevgililerinden göremedikleri ilgiyi görmüş olacaklardır.

Kasaba benzeyen sevgilinin, âşıkların kanını döktüğünü bilen Ravzî, kendi canının da bu kasaba kurban olmak için hazır olduğunu söylerken hiç olmazsa ona kurban olurken iltifat görmeyi umut eder:

Dökerse hûn-ı 'uşşâkı eger ol dil-ber-i kassâb
Bizüm de cânumuz hâzır añа kurbâna 'ışk eyle

(Ravzî, K. 13/62)

Şair, yine başka bir beyitte de ilgi görmek amacıyla kasap sevgilisine seslenerek ondan bıçağını koyuna değil de kendine çalmasını ister:

Gel gel ey dil-ber-i kassâb-ı cefâ-hû lutf it
Ğaneme çalma bıçağı beni kurbân eyle

(Ravzî, G. 520/3)

Gamze, sevgilinin süzgün bakışıdır. Bu bakış göz, kaş ve kirpiklerle birlikte sevgilinin âşıklarına eziyet araçlarının en önemlilerindendir. Bu yan bakışta kirpikler bir ok, kaş ise bir hançer görevi üstlenerek sürekli âşıkların canına ve gönlüne kasteder. Sevgili, kan

dökücü bu yan bakışından dolayı mesleği kan dökmek olan kasaplara benzetilir. Kasap olan sevgilinin kurbanları ise onun âşıklarıdır. Ancak âşıklar, bu durumdan şikâyetçi değildir.

Ahmet Paşa, her zaman kanını dökmek isteyen sevgilisinin gözlerini, kurbanlarının kanını akıtan bir kasaba benzetir:

Her dem diler gözün ki döke kanın Ahmedin
Kassâb-ı hûn-fişân gibi kurbâna kasd eder

(Ahmet Paşa, G. 75/6)

Sevgilinin kan dökücü yan bakışını bir kasaba benzeten Pertev, bayram yapmak için bu kasabın elinde kurban olmak ister:

Kurbân olayım 'îd ideyüm dirsin a Pertev
Hûnî-nigeh-i ğamzeyi kassâb mı sanduñ

(Pertev, G. 307/7)

Kasaba benzettiği sevgilinin bakışını, sıhhat için kan almaya yarayan keskin bir neştere benzeten Hâzık, kasaba benzeyen sevgiliye kurban olanların feryat etmeyeceklerini söyler:

Sanırlar tîği fasd-ı sıhhate bir neşter-i ser-tîz
Saña kurbân olanlar eylemez kassâbdan feryâd

(Hâzık, G. 44/8)

Câzim ise sevgilinin acımasız bir kasaba benzeyen gamzesinin elinde kurban olmaktansa, onun ellerinde kurban olmayı tercih eder:

Kend'elüñle beni başuñ içün kurbân et
Verme gamzeñ gibi bir şefkati yok kassâba

(Câzim, G. 276/4)

Tâcizâde Câfer Çelebi, sevgilinin kasaba benzeyen gözlerinin, hançer çekip hasta olan âşığı öldürmeye yeltenmesine şaşırır. Çünkü kurban sayısı bir iken, onu kesecek olan kasap sayısı ikidir:

Ben hastayı öldürmege hançer çekübdür gözleri
Yâ Rab bu ne âyîni ki kurbân bir ü kassâb iki

(Tâcizâde Câfer Çelebi, G. 243/6)

Yine şaire göre sevgilinin gamze kılıcının kana bulaşmış olması normaldir. Çünkü kasapların hançerlerinden sürekli kan eksik olmaz:

Gamzesinüñ tîğı hûn-âlûd olduğı bu kim
Eksük olmaz kan dem-â-dem hançer-i kassâbda

(Tâcizâde Câfer Çelebi, G. 175/2)

Fuzûlî'nin sevgilisinden isteği ise adam öldüren yan bakışıyla kendisine bakmasıdır. Böylelikle şair, sevgili-

sinden bir türlü göremediği iltifatı görmüş olacaktır. Çünkü kasapların, kurbanlarına dönüp bakmaları bile onlar için bir merhamettir:

Fuzûlî ğamze-i merdüm-küşüñden iltifât ister
Sanır kim iltifatı rahm olur kurbana kassâbuñ

(Fuzûlî, G. 164/7)

Kasapların ve cellatların ölülere merhametlerinin olmayacağını söyleyen Muhyî, sevgilinin acımasız iki gözünü birer kasap ve cellada benzeterek onlardan merhamet umulmamasını ister:

Umma rahm ey dil o iki dîde-i bî-dâddan
Rahm gelmez küşteye kassab ile cellâddan

(Muhyî, G. 507/1)

Şair, bir başka beytinde de sevgilinin gözlerini öldürücülüğü bakımından bir kasaba, gözlerindeki kirpiklerini de kasapların hayvan kesmek için ellerinde tuttukları bıçağa benzetmiştir:

Çeşmi kassâbdur ki yâ niçe
Müjeler bir tutam bıçağ olmış

(Muhyî, G. 307/6)

Ahmet Paşa, "*Hak, o kan dökücü sevgiliye hışm ile kılıcını bileyip eziyetle can alması için tasa benzer bir gönül, kasap gibi bir de göz vermiş*" diyerek sevgilinin acımasızlığını ve kan dökücülüğünü, onu bir kasaba benzeterek açıklamaya çalışır:

Hışm ile tîğin bileyip cevr ile cân almağa
Vermiş ol hûn-rîze Hak hâra gönül kassâb göz

(Ahmed Paşa, G. 123/3)

Dünyada bir koyuna benzeyen canını, felek kasabının bir gün kurban edeceğinin farkında olan Behiştî'nin son isteği, sevgiliye kurban olmaktır:

Gûsfend-i cânumı 'âlemde kassâb-ı felek
Âkıbet kurbân ider bârî saña itsün saña

(Behiştî, G. 21/3)

Gamın kendisini öldüreceğini bilen Cem Sultan da hiç olmazsa sevgilisinin elinden ölmenin hayalini kurar. Ancak sevgilisinden "ölmüşe kasap gerekmez" cevabını alır:

Didüm Cemi ğam öldiriser bari sen öldür
Güldi didi kim ölmişe kassâb ne hâcet

(Cem Sultan, G. 19/5)

Ravzî, kasaba benzeyen sevgili ne zaman kurban istese can ve gönlün ona kurban edilmesinin gerekliliğini vurgular:

Berre-i cân u dili Ravzî fidâ itmek gerek
Her kaçan ol dil-ber-i kassâb kurbân isteye

(Ravzî, G. 526/4)

Kurban Bayram'ında herkes kendi kasabına kurbanını gösterirken gönül de kasaba benzettiği sevgiliye kendi canını kurban olarak gösterir:

Îd-i adhâdur ki dil canânına cân gösterür
Her kişi bu demde kassâbına kurbân gösterür

(Fehîm, K. 10/1)

Satır

Kasaplar tarafından et kesmek ve kemik parçalamak için kullanılan ağır, enli ve keskin büyük bıçaklara denir. Divan şiirinde sevgililer, acımasızlıkları ve kan dökücülükleriyle kasaba benzetilirken, onların âşıkları yaralayıp kanlarını dökmede en büyük eziyet vasıtaları olan bakışları da kasapların kullandıkları keskin satırlara benzetilir.

Aşağıdaki beyitte "*Aya benzeyen sevgili, âşığına öfkeli bakınca sanki ecel kasabı satır kabzasına sarılmış gibi olur*" diyen Sâmî, öfkeli bakan sevgiliyi can alan bir kasaba, bu bakışta gözlerindeki kirpikleri de kasapların ellerindeki satıra benzetir:

Sâmî o meh itdükde nigâh-ı ğazab-âlûd
Kassâb-ı ecel kabza-i sâtûra sarılmış

(Sâmî, G. 56/5)

Sevgilinin âşığıyla ilgilenir gibi yaparak onu ümitlendirmesine aldanmamak gerekir. Çünkü o, koyunu besleyip birkaç gün sonra etini yemek için kesen kasaplar gibi âşığını satırla kesmek için sabırsızlanacaktır:

Bir iki gün koyunı semridür ise kassâb
Etin yimege anuñ tîz ider yine sâtûr

(Mesîhî, K. 19/13)

Nâilî, "*Ecel kasabının elini ve satırını bilmezken gönlünün durak yerinin, aşkın kurban edildiği yer olduğunu*" söylediği aşağıdaki beyitte, bilmeyerek kurban kesilen bu meydana düştüğünü ifade eder:

Vakf-ı kurbân-geh-i aşk idi gönül bilmez iken
Dest-i kassâb-ı ecel kabza-i sâtûr henüz

(Nâilî, G. 143/5)

Câzim de sevgilisini, âşıkların ciğerlerini yaralayan kaza kasabına benzetirken onun yan bakışlarını da yaralayıcılığı ve keskinliği bakımından kasapların kullandığı satıra benzetir:

Sâtûr-ı nigâhuñ ne belâdur hele görsün
Kassâb-ı kazâsın ne cigerler yaralarsın

(Câzim, G. 267/3)

Tırsî'nin aşağıdaki beytinde ise hasret çeken âşık, rakibi kıyma gibi doğramak için satır olmak ister:

Rakîbi kıyma kıyma itmek içün gördügüm yerde
Didi hasret-keşi mânend-i sâtûr olmamuz yegdür

(Tırsî, G. 62/2)

Çengel

Kasapların kestikleri hayvanların parçalanmış etlerini asmak için kullandıkları ucu eğri ve sivri demir alettir. Şairler, genellikle ucu kıvrım kıvrım olan sevgilinin saçlarını veya kirpiklerini şekil itibarıyla çengele benzetirler. Nasıl ki, bir kasap kesmiş olduğu hayvanın etlerini parçalayıp çengele asarsa, sevgililer tarafından boğazlanan âşıklar da yine sevgili tarafından bu saç ve kirpik çengeline asılır.

Aşağıdaki beyitte sevgili, bir kasap gibi âşığın gönlünü gözleriyle parçalayıp saçının çengeline asmanın planını yapar:

Gözlerüñ yine terâzûladı dil nîmelerin
Zülfüñüñ asmağa çengâline kassâb gibi

(Zâtî, G. 1539/4)

Necmî de kasaba benzeyen sevgili tarafından öldürülen gönlünün her parçasının yine onun saçının çengeline asıldığını söyler:

Dil ki bir kassâbun oldı küşte-i pür-yâresi
Zülfi çengâlinde kaldı asılı her pâresi

(Kınalı-zâde H. Çelebi, 2009:359)

Sevgili, bazen âşıkların gönüllerini kasap çengeline benzeyen kirpiklerine asıp bunlardan damla damla akan kanları ise yine âşıklara sunar:

Çengel-i kassâb-tek müjgâna asmış dilleri
Katre katre kanını 'uşşâka sunmış ol perî

(Osman-zâde Tâib, G. 78/1)

Kanara

Aslı Arapça "kınnâre" olup hayvan satılan ve kesilen yer, mezbaha veya üç çatallı kasap çengeli anlamında kullanılan bir kelimedir. Divan şiirinde her iki anlamıyla da kullanıldığı görülmektedir.

Aşağıdaki beyitte Ahmet Paşa, gözleri kasaba benzeyen sevgilisinden kanaraya benzeyen kirpiklerine bir kasap gibi gönül parçalarını asmasını ister:

Nice bir çeşmi kanâre edinip kirpigini
Asa dil nîmelerin üstüne kassâb gibi

(Ahmet Paşa, G. 335/3)

Âhî de aşağıdaki beyitte, sevgilinin gözlerini bir kasaba, kirpiklerini de âşığın gönlünün parçalarının asıldığı bir kanaraya benzetmiştir:

İdüpdür asmağa dil nîmesini
Gözi kassâbı müjgânın kanara

(Âhî, G. 114/2)

Muhyî ise "*sevgilinin bir kasap gibi âşıklarını her gün kurban ederek dükkânını bir kanaraya dönüştürdüğünü*" söyleyerek kanara kelimesini mezbaha anlamında kullanmıştır:

Uşşâkı her gün eyler kassâb-vâr kurban
Dükkânı anuñ olmış gûyâ ki bir kanâra

(Muhyî, G. 562/6)

Bismil-geh (Kurban Kesim Yeri)

Hayvanların kesildiği yerdir. Günümüzde mezbaha olarak adlandırılan bu mekân, divan şairleri için âşıkların sevgililer tarafından kesildiği bir yer olarak tasavvur edilmiştir.

Sevgilisinden başı için düşmanlık kılıcıyla kendisine kıymamasını isteyen Fatin, yine ondan aşkını bismil-gehinde feda etmek amacıyla kendisini beslemesini ister:

Tîğ-ı düşnâm ile kıyma bana koç başıñ içün
Besle bismil-geh-i 'aşkıñda fedâ niyetine

(Fatin, G. 153/3)

Âşıkların kurban edildiği yeri temaşa eden Mezâkî, orada kana bulaşmayan hiçbir nesne göremez:

Sahn-ı bismil-geh-i 'uşşâkı temâşâ itdüm
Nesne yok sad-ser-i âğuşte be-hûndan gayrı

(Mezâkî, G. 438/3)

Sevgilinin âşıkları karşısındaki ilgisizliğini açıklamaya çalışan Pertev, bu durumu "*dergâhı, onun uğruna kurban olan âşıklarla kanla dolu kurban kesilen yere dönse bile sevgili onlara bakmaz*" diyerek açıklamaya çalışır:

İtmez 'uşşâka nazar yolına kurbân olsa
Dönse bismil-gehe ger dergehi biñ kan olsa

(Pertev, G. 476/1)

Eğridirli Şeyhî, kurban kesim yerinde gönül koyununun, sevgilinin yan bakışının kasabına kurban olmaktan kurtulmasının mümkün olmadığını dile getirir:

Bu kurbân-gehde kurtulmak olur mu gûsfend-i dil
Eder ol ğamze-i kassâb bismil bir de cânâna

(Eğridirli Şeyhî, G. 152/3)

Nâilî'ye göre sevgilinin kesim yerinde can vermek için bekleyenler (âşıklar), kurbana değil arşta saf durmuş en büyük meleklere benzer:

Duranlar cân be-leb bismil-gehinde Nâ'ilî-âsâ
Saf-ı kerrübiyân-ı arşdır kurbâniyân sanma

(Nâilî, G. 319/7)

Hafîd ise sevgilinin hayvan kesim yerinde kurban olmayı o kadar çok arzular ki, bunu ruhunun duymamasını ister:

Aşk ile bismil-gehinde sana kurbân olmagı
Şöyle ister ki Hafîd rûh-ı revânuñ duymasın

(Hafîd, G. 184/5)

Kasaplıkla İlgili Çeşitli Âdetler ve Uygulamalar

Kasaplar hayvanları daha rahat kesebilmek için birtakım uygulamalara başvurmuşlar, bu uygulamalar da zamanla yaygınlık kazanmıştır.

Kurbana daha fazla acı çektirilmemesi ve kurbanın daha kolay kesilmesi için kesimde kullanılacak bıçakların kasaplar tarafından keskinleştirilmesi bu uygulamalardan biridir.

Kasapların kurbanlara karşı en büyük merhametinin kan dökücü hançerinin ağzını keskinleştirmek olduğunu söyleyen Sâbit, bu şekilde daha az acı çekeceğini

düşünür. Çünkü keskin bıçak, kurbanı daha çabuk keserek onun çektiği acıların artmasını önleyecektir:

Dehen-i hançer-i hûn-rîzini tîz itmededür
Eñ büyük şefkati kurbânlara kassâblaruñ

(Sâbit, G. 209/8)

Kasapların kurbanları daha rahat kesebilmek için başvurdukları yöntemlerden bir diğeri de ayaklarıyla hayvanların yüzüne basmalarıdır. Çünkü bu sayede hayvanın kesim esnasında hareket etmesinin önüne geçilmiş olunacaktır.

Aşağıdaki beyitte bu uygulamaya dikkat çeken Nev'î, acımasız sevgilisinden kendisini kurban etmesini ister. Çünkü sevgili, Nev'î'yi kurban etmek için yüzüne bastığında Nev'î de bu sayede sevgilinin yüzünü görmüş olacaktır:

O demler gelse kim kılsañ beni ey rahmi yok kurbân
Yüzüme sen ayak bassañ ruhuna ben nigâh itsem

(Nev'î, G. 314/3)

Aşağıdaki beyitte "*O kan dökücünün (sevgilinin) kasap gibi ayağıyla yüzünün üstüne basıp başını kesmesine razı olduğunu*" söyleyen Bâkî ise hem sevgiliyi kan dökücü olmasıyla bir kasaba benzetir hem de kasaplar tarafından kesilecek olan hayvanların başlarına basılması âdetine işaret eder:

Başumı kesdügine râzıyam ol hûnî nüñ
Ayağın bassa yüzüm üstine kassâb gibi

(Bâkî, G. 507/3)

Kesilecek olan hayvanın bir önceki kesilen hayvanı görmemesi için boğazlanmadan önce gözlerinin bağlanması kasap âdetlerindendir.

Aşağıdaki beyitte Pertev, kurbanın boğazlanmadan önce gözlerinin bağlanmasını; kurban bayramında akıtılacak olan kana bedel olduğunu düşünür:

İderler dîde-i kurbânı pûşîde dem-i bismil
Bu ikrâm u nüvâziş hûn-bahâ-yı 'îd-i kurbândur

(Pertev, G. 199/3)

Kavsî de kurban edilmeden önce gözleri bağlanınca her kirpiğinin ateşli bir muma benzediğini söyleyerek kasaba benzeyen sevgiliye yalvardığını ifade eder:

Benüm her kipriğüm bir odlu dildür şem' teg amma
Gözümi bağlayandan soñra ol kassâba yalvardum

(Kavsî, G. 319/3)

Herhangi bir hayvanın boğazlanmasından sonra bıçağa bulaşan kanın yine kesilen bu hayvanın üzerinde silinmesi, halk arasında günümüzde de hâlâ yaşayan âdetlerdendir.

Aşağıdaki beyitte kasap gamzeli sevgili, Hamdî'yi öyle bir boğazlar ki, sonunda bıçağının kanını yine onun üzerinden siler:

'Uşşâkını koyın gibi ol ğamze-i kassâb
Kırdı o kadar kim bıçağın Hamdîde sildi

(Hamdî, G. 172/5)

Kasaplıkla ilgili bazı düşünce ve uygulamalar atasözleri ve deyimlerimize de yansımıştır. Bunlardan bir kısmı günümüzde hâlâ halk arasında kullanılmaya devam etmektedir. "*Kasap et derdinde, koyun can derdinde*" atasözü bunlardan biridir.

Aşağıdaki beyitte koynuna giren sevgilisinin "*yoluma kurban ol*" demesine şaşıran Meâlî, bu durumu "*kasap et derdinde, koyun can derdinde*" atasözüyle açıklamaya çalışır:

Çü girdi koynuma cânân didi ol yoluma kurbân
Koyuna cânı kayısı ve et kayısı kassâba

(Meâlî, G. 18/3)

Kesilecek olan hayvanların kesim yerine götürülürken birtakım zorluklar çıkarmasına her zaman rastlanılabilir. Bu yüzden hayvanlar, bazı hilelerle yola getirilmeye çalışılır.

Kaza kasabının elinden kurtulmanın mümkün olmadığını söyleyen Pertev bu durumu, koyunların boğazlanmaya hile ile getirilmesiyle açıklar:

Dest-i kassâb-ı kazâdan nice mümkin tahlîs
Mîşler zebhe çerâgehden ayağ ile gelür

(Pertev, G. 85/4)

Kaza ve belalardan korunmak amacıyla özellikle çocukların alnına kesilen hayvanların kanından sürmek, günümüzde de hâlâ halk arasında canlılığını koruyan kurbanla ilgili en yaygın âdetlerden biridir.

Aşağıdaki bentte aşkı uğruna canını sevgiliye kurban eden Âşık Çelebi, ona seslenerek merhamet edip kendisinden akacak olan kandan alnına bir damla sürmesini ister:

Eyledüm 'ışkıñda bin cân ile kurbân cânumı
Rahm idüp şâyed süre alnına katre kanumı
Ka'be hakkıçün kabûl eyle benüm kurbânumı
Yâ İlâhî lutf idüp cânâna sıhhat rûzi kıl

(Âşık Çelebi, Tahmis 4/3)

Aşağıdaki beyitte "*Fitne, sevgilinin gözünün kurban yerinde ona kurban olunca; felek çocuğu da alnına süs olarak şafağın kanını sürer*" diyen Fehîm, kurban kanının çocukların alnına sürülmesi âdetine işaret etmiştir:

Şafak hûnın ider tıfl-ı felek zîb-i cebîn
Fitne bismil-geh-i çeşmünde ki kurbânun olur

(Fehîm, G. 83/6)

Ahmet Paşa da sevgilisine seslenerek kötü kişilerin nazarından korunması için alnına, yaya benzeyen kaşına kurban olan âşıkların kanından sürmesini ister:

Kemân ebrûsuna kurbân olan âşıkların kanın
Süreydi alnına bâri yavuz gözden yavuz dilden

(Ahmet Paşa, G. 231/4)

Haletî de yeni açılmış bir goncayı, felek tarafından kurban edilen bülbülden akan kandan, yeni yetişen bir çocuğun alnına sürülen bir kan damlasına benzer:

Nev-şüküfte gonce gûyâ tıfl-ı nev-resdür ki çerh
Bülbüli kurbân idüp kor alnına bir katre kan

(Haletî, G. 662/3)

Nisârî'ye göre de acımasız sevgilinin alnında görünen ben değil, kurban ettiği âşığından alnına sürdüğü bir damla kandır:

Haldür sanmañ cebînînde o yâr-i bî-amân
'Âşıkın kurbân idüp sürmüş durur bir katre kan

(Nisârî, G. 204/3)

Yine Tâcizâde Cafer Çelebi, Nevruz Bayramı'nda yeni yetişen goncanın alnında görünen kızıl beni, kurban kanından alna sürülen kana benzetir:

'Îd-i nevrûz oldı vü alnında tıfl-ı goncanuñ
Şol kızıl beñ kim görinür tâze kurbân kanıdur

(Tâcizâde Cafer Çelebi, K. 25/4)

Emrî de "*sevgilinin, alnına sürmek için kendisinin kavuşma bayramının mumuna kurban olan pervanelerin (âşıkların) kanına parmak batırdığını*" söylediği aşağıdaki beytinde, alna kurban kanı sürme âdetine değinir:

Şem'-i 'îd-i vaslda kurbân idüp pervânesin
Cebhesine sürmege barmak baturmış kanına

(Emrî, G. 507/4)

Revânî'ye göre bayramda sevgilinin alnına sürülmüş olan kurban kanını görenler, bunu su üstüne düşen kırmızı bir gül yaprağına benzetirler:

'Iydda alnuñda kurbân kanını didi gören
Bir kızıl gül bergidür düşmiş yatur âb üstine

(Revânî, G. 366/2)

Zâtî, sevgilinin köyünün Kâbe'sine kurban olduğunda kendisinden akacak olan kandan meleklerin, sevgilinin alnına sürmesini isterken bu âdete işaret eder:

Kâ'be-i kûyında ger kurbân olursañ dil-berüñ
Alnına ey dil melekler süreler kanuñ senüñ

(Zâtî, G. 802/3)

Çâkerî'ye göre sayısız bülbülleri (âşıkları) kurban eden gülün (sevgilinin) alnında, hâlâ bu bülbüllerin kanı bulunmaktadır:

Niçe bülbülleri gül kıldı kurbân
Henüz alnında bülbül kanı vardur

(Çâkerî, G. 35/4)

Bir hayvan kurban edilirken akan kandan kesen kişiye ve etrafındaki eşyalara bulaşması kaçınılmazdır.

Aşağıdaki beyitte bu duruma değinen Bâkî, sevgilinin çehresindeki ağzını, âşıklarını kurban ederken üzerine sıçrayan bir damla kana benzetir:

Çihresinde görinen sanmañ o hûnînüñ dehân
Âşıkın kurbân iderken sıçramış bir katre kan

(Bâkî, G. 373/1)

Âsaf da sevgilinin hançerindeki la'l taşını, âşığını kurban ederken ondan sıçrayan bir damla kana benzetir:

Hançerinüñ kabzasında la'l sanmañ ol cevân
'Âşıkın kurbân iderken sıçramış bir katre kan

(Âsaf, G. 744/1)

Zuhûrî de aşağıdaki beyitte "*sana kavuşmanın bayramında kurban olduğumda eteğine kan bulaşmasın*" diyerek üzerinin kan olmaması için sevgilisini uyarmaktan geri durmaz:

Sakın âlûde-hân bulmasun ey şûh dâmânuñ
Visâlüñ 'ıydına şevk ile kurbân olduğum demler

(Ahdî, 2005: 411)

Sevgilinin kirpikleriyle göğsü kana boyanan Helâkî, bu durumu normal karşılar. Çünkü kasaplar tarafından kesilen hayvanın boynuna ben koymak âdettendir:

Kirpigüñ n'ola kızıl kana boyarsa sînemi
Resmdür çün ben komak kassâba kurbân koynına

(Helâkî, G. 136/6)

Sonuç

Sosyal hayata ait birçok unsuru şiirlerinde başarıyla kullanan divan şairleri, kasaplık mesleği ve kasaplıkla ilgili terimleri şiirlerinde kullanırken de aynı başarıyı göstermişlerdir. İncelenen şiirlerde şairlerin bu meslekle ilgili kasap, satır, çengel, kanara, bismil-geh (mezbaha) gibi kelimeleri daha çok klasik Türk şiirinin âşık-maşuk arasındaki ilişkisinde, sevgilinin acımasızlığını anlatmada bir araç olarak kullandıkları görülmektedir.

Şairlerin kasaplık mesleğiyle ilgili ayrıca halk arasında yaşayan çeşitli âdet, uygulama ve inanışları da şiirlerinde kullandıkları görülür. Bunlar arasında "*hayvanların boğazlanmadan önce kesimde kullanılacak olan bıçakların keskinleştirilmesi, kesilecek hayvanların başlarına basılması ve gözlerinin bağlanması, bıçaklara bulaşan kanların yine hayvanların üzerine silinmesi, kurbanların kesim yerine hile ile getirilmesi, nazardan korunmak amacıyla kesilen hayvandan akan kandan alna sürülmesi*" dikkat çeker.

Toplumsal hayatın temel mesleklerinden biri olan kasaplığın divan şairlerince değişik hayallerle ve edebî sanatlarla birlikte farklı anlam ilgileri oluşturacak şekilde kullanılmış olması, klasik Türk şiirinin sosyal hayatla olan irtibatını somut bir şekilde göstermesi açısından önemlidir.

Kaynaklar

Ahdî, *Gülşen-i Şu'arâ (İnceleme-Metin)*, Hazırlayan: Süleyman Solmaz, Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları, Ankara, 2005.

Akyüz, Kenan, Süheyl Beken, Sedit Yüksel ve Müjgân Cunbur, *Fuzûlî Divanı*, Akçağ Yayınları, Ankara, 1999.

Ambros, Edith, *Candid penstrokes: The lyrics of Me'âlî an Ottoman poet of the 16th century*, Berlin, 1982, (http://groups.yahoo.com/group/metinbankasi, Dec. 29.2004 versiyonu)

Arslan, Mustafa, *Muhyî, Hayatı, Edebî Kişiliği ve Divanı*, (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi) Ankara Üniversitesi SBE, Ankara, 2006.

Aslan, Şükran, *Dîvân-ı Çâkerî (dil özellikleri-metin)*, (Yayımlanmamış Doktora Tezi), Sakarya Üniversitesi SBE, Sakarya, 2006.

Avşar, Ziya, *Revânî Divanı*, Kültür Turizm ve Bakanlığı Yayınları, http://ekitap.kulturturizm.gov.tr/Genel/BelgeGoster.aspx?F6E10F8892433CFFF7BA884A184682F116CE81A0400AFB7B, (ET:12.06.2010)

Aydemir, Yaşar, *Behiştî Dîvânı*, MEB Yayınları, Ankara, 2000.

Aydemir, Yaşar, *Ravzî Dîvânı*,
http://ekitap.kulturturizm.gov.tr/belge/1-83423/edincikli -ravzi-divani.html. (ET: 15.09.2010)

Çağlayan, Nagihan, *Nisârî Dîvânı*, (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Cumhuriyet Üniversitesi SBE, Sivas, 2007.

Çakır, Mümine, *Kavsî, Hayatı, Edebî Kişiliği ve Divanı*, (Yayımlanmamış Doktora Tezi), Gazi Üniversitesi SBE, Ankara, 2008.

Çavuşoğlu, Mehmet, *Helâkî Dîvânı*,
(http://groups.yahoo.com/group/metinbankasi, Feb. 20.2008 versiyonu).

Çavuşoğlu, Mehmet-Tanyeri, M. Ali, *Zâtî Divanı*, İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Yayını, İstanbul, 1987.

Erünsal, İsmail, *The Life and works of Taci-zade Ca'fer Çelebi: with critical edition of his Divan*,
(http://groups.yahoo.com/group/metinbankasi, Dec. 1.2008 versiyonu)

Güfta, Hüseyin, *Hâzık Mehmed Efendi'nin Hayatı, Edebî Şahsiyeti, Eserleri ve Divanı'nın Tenkitli Metni*, (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Atatürk Üniversitesi SBE, Ankara, 1992.

İpekten, Halûk, *Nâilî Divanı*, Akçağ Yayınları, Ankara 1990.

Kaçalin, Mustafa S., *Âhî, Divan*,
http://ekitap.kulturturizm.gov.tr/belge/1-75642/ahi-divani.html. (ET: 15.09.2010)

Karacan, Turgut, *Bosnalı Alaeddin Sâbit Divan*, Karacan Yayını, Samsun, 1998.

Kaya, Bayram Ali, *Azmîzâde Haletî, Hayatı, Edebî Kişiliği ve Dîvânı'nın Tenkitli Metni*, (Yayımlanmamış Doktora Tezi), Trakya Üniversitesi SBE, Edirne, 1996.

Kınalı-zâde Hasan Çelebi, *Tezkîretü'ş-Şu'arâ (Tenkidli Metin)*, hzl. Aysun Sungurhan-Eyduran, Kültür Turizm ve Bakanlığı Yayınları, Ankara, 2009.

Kılıç, Filiz, *Âşık Çelebi Dîvânı*, Kültür ve Turizm Bak. Yayınları,
http://ekitap.kulturturizm.gov.tr/Genel/BelgeGoster.aspx?F6E10F8892433CFF63F3FD91FC2A1E7D47A337D504B23756, (ET:15.06.2010)

Koç Acar, Gülmedine, *Hafid Dîvanı (İnceleme-Transkripsiyonlu Metin)*, (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Cumhuriyet Üniversitesi SBE, Sivas, 2006.

Kutlar, F. Sabiha, *Arpaemîni-zâde Mustafa Sâmî, Dîvan*, Ankara, 2004.

Küçük, Sabahattin, *Bâkî Dîvânı*,
http://ekitap.kulturturizm.gov.tr/belge/1-75644/baki-divani.html. (ET: 20.08.2010)

Mengi, Mine, *Mesihî Dîvânı*,
(http://groups.yahoo.com/group/metinbankasi, Jul. 24.2004 versiyonu).

Mermer, Ahmet, *Mezâkî, Hayatı, Edebî Kişiliği ve Divanı'nın Tenkidli Metni*, Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu AKM Yayınları, Ankara, 1991.

Osman-zâde Ahmed Tâib Divanı,
(http://groups.yahoo.com/group/metinbankasi, Seb. 30.2005 versiyonu).

Özbek, Ahmet, *Câzim Divanı (Edisyon Kritik-inceleme)*, (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Erciyes Üniversitesi SBE, Kayseri, 2000.

Özyıldırım, Ali Emre, *Hamdullah Hamdi Divanı'nın Tenkitli Metni*, (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Ankara Üniversitesi SBE, Ankara, 1995.

Parlak, Betül Dönmez, *Eğirdirli Şeyhî Mehmed Efendinin Divanı'nın İncelenmesi*, (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), İstanbul Üniversitesi SBE, İstanbul, 2006.

Saraç, Mehmet A. Yekta, *Emrî Divanı*, Kültür Turizm ve Bakanlığı Yayınları,
http://ekitap.kulturturizm.gov.tr/dosya/1-128328/h/emridivani.pdf, (ET:20.06.2010)

Soldan, Uğur, *Fatîn Divanı, İnceleme-Metin*, (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Gaziantep Üniversitesi SBE, Gaziantep, 2005.

Tarlan, Ali Nihat, *Ahmet Paşa Divanı*, Akçağ Yayınları, Ankara, 1992.

Tarlan, Ali Nihat, *Necâtî Beg Divanı*, MEB Yayınları, Ankara, 1992.

Tulum, Mertol - Tanyeri, M. Ali, *Nev'î- Dîvân (Tenkitli Basım)*, İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Yayınları, (http://groups.yahoo.com/group/ metinbankasi, Jul. 22.2004 versiyonu).

Ulucan, Mehmet, *Muvakkit-zâde Mehmed Pertev-Hayatı, Edebî Kişiliği, Eserleri, Divanı'nın Tenkitli Metni ve Tahlili*, (Yayımlanmamış Doktora Tezi), Fırat Üniversitesi SBE, Elazığ, 2005.

Yılmaz, Kadriye, *İbrahim Tırsî ve Dîvânı (İnceleme-Tenkidli Metin-Sözlük)*, (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Süleyman Demirel Üniversitesi SBE, Isparta, 2001.

Elektronik Kaynaklar

http://tdkterim.gov.tr/bts/ (E.T. 12.10.2010)

DİZİN

I. Kosova Savaşı, 109.
I. Murat, 118.
II. Dünya Savaşı, 16.
II. Mehmet, 118.
II. Murat, 118.
III. Ahmet, 119, 122, 128.
III. Mehmet, 119.
III. Murat, 114, 119-120.
IV. Mehmed, 110.
IV. Murad, 109.

Abdülmümin Bin Muhammed, 112.
Abdülvahab bin Mehmet Dede (Hemedanlı), 114.
Ağa Çayırları, 107.
Ahdî, 181.
Ahî Evran, 97-98.
Ahi, 171.
Ahilik, 97, 98, - teşkilatı, 97.
Ahmet Paşa, 163, 166, 170, 178.
Akdeniz, 109.
Aktalaa, 57-58.
Alaaddin, 118.
Alı, 144, 147-148.
Allahkulu Bey Ustaclı, 148.
Amerikan bezi, 30, 33.
Anadolu, 77, 96, 99, 109, 143, 152, - Selçukluları, 96.
And, Metin, 108.
Andreasyan, Hrand, 110.
Antikacı, 90.
Araboğlu Hafidi Kasap Mehmet Efendi, 13.
Arap Reyhan, 153.
Arapça, 96, 170.
Arifi, 117.
Âsaf, 181.
Âşık Cünun, 149.
Âşık Çelebi, 177.
At Meydanı, 100, 104, 108, 120.
Atıl, Esin, 125.
Ayvaz (Avaz, Eyvaz, İvaz, Övez) Kasapoğlu, 141-153, 155.

Ayyuki, 111.
Azerbaycan, 143, 146-150, 152-153.

Bab-ı Meslâh (Salhane Kapısı), 96.
Bağdat Seferi, 109.
Bâkî, 174, 175, 180.
Balat, 100.
Başbakanlık Arşiv Belgeleri, 148.
Batı versiyonu, 149, 153, 155.
Behçet Efendi, 13.
Behçet Mahir, 152.
Behiştî, 166.
Bilâd-ı Selase, 102.
Bilgin, Sevil, 11.
Binney Özel Koleksiyonu, 117.
Bizans, 100.
Boğdan, 99.
Boratav, P.N., 149.
Buhara, 13.
Bulgaristan, 99.
Bursa, 90, 109.
Bursalı, 79.
Busbecq, Ogier Ghiselin de, 73.

Cambridge, 117.
Câzim, 164, 168-169.
Celalî, - eşkıyaları, 149, -ler İsyanı, 146-147.
Cem Sultan, 166.
Cerrahpaşa, 101.
Cibali, 101.
Cumaş, 58.

Çâkerî, 180.
Çatladı Kapısı, 72.
Çenlibel, 144, 148-149, 151.
Çerikli, 30.
Çerkez, 16.
Çorum, 11, 13, 27, 43.

Demircioğlu, 148.
Deniz Müzesi, 86.
Denizler Müzayede, 87.
Dersaadet, 102.
Derviş Mahmut, 114.
Divan edebiyatı, 7, 159.
Divan şiiri, 159-161, 167, 170.
Divan-ı Hümayun, 109.
Diyarbakır, 96.
Durna Teli, 149.

Ebu'l Muhcin, 142.
Edip Kasapoğlu, 14, 50, 54.
Edirne, 109.
Eflak, 99.
Eğridirli Şeyhî, 172.
Eğrikapı, 100.

Eminönü, 77, 100.
Emrî, 179.
Eremya Çelebi, 110.
Ermeni, 16, 152, - kasap, 115, 152.
Et Meydanı (Forum Bovis, Meydan-ı Lahm), 100.
Eton, W., 73.
Evliya Çelebi, 73-74, 80, 100, 104, 107, 109-110.
Eyüp, 100, 102.

Farsça, 112, 114.
Fatih Sultan Mehmet 101.
Fatih, 101.
Fatin, 171-172.
Fehîm, 167, 177-178
Fener, 72.
Foça, 120.
Forum Bovis bkz. Et Meydanı.
Fuzûlî, 164-165.
Fütüvvet, 97-99.
Fütüvvetnâme, 97, 142.

Galata, 72, 102.
Gazneli Mahmut, 111.
Girit Seferi, 110.
Göçmenler, 16.
Gündüz ve Yulduz Destanı, 146.

Hafîd, 173.
Halep, 72.
Haletî, 178.
Haliç, 108, 122.
Hamdî, 176.
Harvard Art Museum, 117.
Hasan Bey Rumlu, 146, 148.
Hâzık, 163.
Helâkî, 181.
Hersek, 120.
Hıristiyan, 73.
Horasan, 97.
Hoy, 112.
Hünernâme II, 119.

İbrahim Paşa, 128, - Sarayı, 120.
İbrahim, Hz., 142.
İhtisap Nezareti, 102.
İntizami, 120.
Irak, 96.
İran, 96, 117.
İsak, 57, 59-62, 64-66.
İskender Bey Münşi, 147.
İslam, - devri, 97, - dini, 73, -ın kabulü, 99.
İslami, - kurallar, 73, - şartlar, 19.
İslamiyet, 26, 97, 142.
İstanbul, 14, 16, 26, 28, 30, 39, 72-74, 78, 80, 99, 100, 106, 109, 114, 117, 122.

İstanbul Belediyesi Atatürk Kitaplığı Kartpostallar Arşivi, 106.
İstanbul Büyükşehir Belediyesi Şehir Müzesi, 79.
İstanbul Kadılığı, 102.
İstanbul'un Tarihi, 110.

Kâbe, 180.
Kaftancıoğlu, Ü., 152.
Kâğıthane, 107.
Kâmûs-ı Türkî, 75-78.
Kanuni Sultan Süleyman, 101, 117, 119.
Karagöz, 77, 79-80, 88, 90-91.
Karagöz, 78-80, 88, 90-91.
Karakalpak, 145, 152.
Karaman Beyi, 118.
Karaman koyunu, 74.
Kargı, 27.
Karıbek, 58.
Kars Seferi, 148, 149.
Kasap Demirhan (Cibali), 101,
Kasap Demirhan Mescidi, 101.
Kasap Halil (Kasapbaşı), 101.
Kasap Halil Mescidi, 101.
Kasap İlyas (Cerrahpaşa), 100-101
Kasap İlyas Camii, 101.
Kasap İsa (İsa Balı), 148.
Kasap Yolu, 100.
Kasap Ziya, 15, 17.
Kasaplar Çarşısı, 98.
Kasaplar Mescidi (Merzifonlu Kara Mustafa Paşa Mescidi), 101.
Kasapoğlu, - ailesi, 11, 16, - sülalesi, 12-14, 43.
Kasapoğlu (Bilgin), Sevim, 11-12, 14-17, 19-31, 33-34, 37-39, 41, 51.
Kasapoğlu, Halit Arslan, 11, 14, 17, 19, 51.
Kasapoğlu, Mehmet Ali, 13, 16-17, 50, 53-54.
Kasapoğlu, Mehmet Ziya, 13, 14, 49.
Kasapoğlu, Necati, 11-15, 17-19, 22, 25-26, 28, 30, 34, 37, 39, 51.
Kavala, 99.
Kavsî, 175.
Kayseri, 96, 97.
Kazak, 145, 152.
Kemal Kasapoğlu, 14, 50, 54.
Kınalı-zâde H. Çelebi, 170.
Kırgız, 55, 59.
Kırıkkale, 30.
Kırşehir, 97.
Kızılelma Caddesi, 101.
Kir, Mustafa (Bursa, Antikacı), 90.

Kiziroğlu, 148.
Klasik Türk şiiri, 161, 183.
Konya, 96-97, 114-115.
Köroğlu, 144-153, - Antep Rivayeti, 148, 150, - Destanı, 141-143, 146-149, 152-153, 155, - Destanı Batı versiyonu, 155.
Kuhi Kaf, 146.
Kuran-ı Kerim, 97.
Kurkta Köyü, 57-58.
Kürt, 148.

Lehce-i Osmanî, 75.
Levni ve Surname, Bir Osmanlı Şenliğinin Öyküsü, 125.
Levni, 119, 122.
Lûgât-i Ni'metullah, 79.
Lütfi Feza Kasapoğlu, 11.
Lütfi Sırrı Kasapoğlu, 13-14, 16, 50.

Mahmut Bezirgân, 148.
Makedonya, 99.
Meâlî, 176.
Memduh Kasapoğlu, 13-14, 50, 54.
Menâkıbü'l-Ârifin, 114.
Merzifonlu Kara Mustafa Paşa Mescidi bkz. Kasaplar Mescidi.
Mesîhî, 168.
Mevlana, Hz., 115-117.
Meydan-ı Lahm bkz. Et Meydanı.
Mezâkî, 161, 172.
Mıskal (Karıbek Kızı), 58.
Mihrimah Sultan, 119.
Moğol, 143.
Molla Gürani, 101.
Muhammed, Hz., 97, 112.
Muhyî, 165, 171.
Mustafa (Şehzade), 122.
Müslüman, 20, 99.

Nâilî, 168, 173.
Nakkaş Osman, 120.
Narın Bölgesi, 57-58.
Nev'î, 174.
New York Morgan Library, 115.
Nisârî, 178.

Oğuz, - kabile bayramları, 143, -lar, 144.
Okmeydanı, 108, 122.
Ortaçağ, 155.
Osman Bey, 118.
Osman-zâde Tâib, 170.
Osmanlı, - dönemi, 71, 75, 79, 97-100, 103, 107, 111, 133, - esnaf bayramları, 107, - esnaf teşkilatı, 98, 133, - fotoğraf arşivi, 111, - iktisat

tarihi, 95, - İmparatorluğu, 72, 152, - kasabı, 118, - kasap bıçağı seti, 103, - kasap çengeli, 103, - kasap dükkânı, 118, - kasap satırı, 104, - masatı, 104, - minyatürü, 95, 111, 122, - nakkaşları, 116, - saray nakkaşları, 117, - şehnamesi, 117.
Osmanlıca, 115.

Ördek Kasap, 100.
Özbek, 143, 145-146, 152.

Paris, 150.
Pehlivan Yarı, 147.
Pera, 72.
Pertev, 163, 172, 175, 177.

Ravzatü'l-Uşşak, 117.
Ravzî, 162, 167.
Redhouse, 79.
Rum, 16, - koyun kasapları, 110.
Rumeli, 109.
Rusçuk, 74.
Ruznâme, 110.
Rüstem Paşa, 119.

Sâbit, 173-174.
Samatya, 101.
Sâmî, 167-168.
Sandys, George, 73.
Sefer, 148.
Selanik, 99.
Selçuklu, - dönemi, 97, 103, 111, 116, 118, - esnaf teşkilatı, 98, -lular, 96, 101, 133.
Sevâkıb-ı Menâkıb, 114, 116.
Seyahatname, 107, 109.
Sivas, 96-97.
Soğukkuyu Kasap Sokağı (Zeyrek), 101.
Suat Ünal, 11.
Sultan Beyazıd, 122.
Sultanahmet Cami, 104.
Sultanu'l-Ulema, 115.
Sungur, 13.
Sungurlu, 11, 13-14, 16-17, 20-21, 28, 32, 43, 54.
Surnâme-i Hümayun, 119-120, 129.
Surnâme-i Vehbi, 119, 122, 126-127, 133.
Surnâme, 80, 85, 108-109, 118-120, 122-129, 133.
Süleyman (Sultan), 122.
Süleymannâme, 117, 119.
Süyünbübü (Cumaş Kızı), 58.

Şam, 96.
Şehinşehnâme, 119.

Şehir Müzesi, 90.
Şehremaneti, 102-103.
Şeyh Ahmed Eflaki, 114.

Tâcizâde Cafer Çelebi, 164, 179.
Taniel (Ermeni kasap), 115.
Taşkasap, 101.
Tatar Mahmut, 53
Tatar, 16, 53.
Tebriz, 146-147, - İsyanı, 147-148.
Tehmasib, M.H., 147
Teke-Türkmen, 152.
Teselya, 99.
Tırsî, 169.
Topkapı Sarayı Müzesi Kitaplığı, 111.
Topkapı Sarayı Müzesi, 85, 115.
Trakya, 99.
Türk, - dünyası, 141, - esnaf teşkilatı, 97, - kültürü, 143, ler, 11, 96, 142, - masalları, 143, - milleti, 141, - minyatürü, 111, -Moğol sözlü geleneği, 143, - sözü kültürü, 141, 143, - şiiri, 161, 183.
Türkçe, 59, 110.
Türkiye, 73.
Türkmen, 96, 143, 145-147, 151-152.

Üsküdar, 100, 102.
Üsküdarlı, 150.

Varka ve Gülşah, 111, 113, 116, 118, 122.
Vehbi, 108, 119, 122, 129, 133.

Walker, Mary Alelaide, 74.
White, Charles, 73.
Yahudi, 73, 100, - cemaati,152, - kasapları, 110.
Yedikule, 72, 99, - Kapısı, 100.
Yeniçeri, 73, 100.
Yozgat, 13.
Yusuf, 148.

Zarılbek (İsak Oğlu),
Zâtî,
Zeyrek, 57, 59-62, 64-66.

KASAP

Editörler: Emine Gürsoy Naskali & Hilal Oytun Altun

Kasaplık mesleğinin kültürümüz içindeki yerini aktarmak amacıyla hazırlanmış olan *Kasap* kitabı, ülkemizde bu içerikle yayınlanmış ilk eserdir.

Kasap'ta kasaplığın hem halk edebiyatına hem de divan edebiyatına yansıması incelenerek kültürümüzde bir temel faaliyet alanı olan bu meslek tarihî boyutu ve yakın dönem uygulamalarıyla kayıt altına alınmıştır. Aynı zamanda kasaplar ve kasaplık mesleği ile ilgili tarih kayıtları derlenerek bu mesleğin gerektirdiği bilgi ve uygulamalar okuyucuya sunulmuştur. Ayrıca kasaplıkta kullanılan araç ve gereçlerin isimleri belirtilmiş ve tarif edilmiştir. Eserde, bu araç ve gereçlerin resimleri de sunularak kasap dükkânının ve mezbahanın mimari şekline değinilmiş ve kesim biçimi ile ritüelleri anlatılmıştır.



ISBN 978-605-4534-01-2

9 786054 534012

Tarihçi Kitabevi