



# KOCAELİ YÖRESEL YEMEĞİ UMAÇ ÇORBASI VE MERKEZİ ASYA TÜRK MUTFAĞINDAKİ UMAÇ (TARİHİ-KARŞILAŞTIRMALI İNCELEME)

SULAYMAN TURDUYEVİÇ KAYIPOV\*

Sayın oturma başkanı,

Sayın bilim insanları ve çok değerli misafirler,

Hepinizi saygı ve sevgiyle selamlıyorum.

**B**aşlıkta da görüldüğü üzere, bu bildiriye ele aldığım konunun işlenmesini bilimsel incelemenin etnolojik boyutuyla sınırlı tutmak mümkün değildir. Uluslararası kaynaklarda yer alan ve birçok Türk toplumunun sofrası kültüründe hâlâ canlılığını korumakta olan geleneksel yiyecek türü *Umaç*ın Türk dünyasının ortak kültür unsuru olarak incelenmesinde etnolojiyle yanı sıra tarih, dilbilim ve gıda bilimi alanlarındaki kaynak, kavram, usul ve tekniklerinden de yararlanılması doğaldır.

Meselenin nazarî boyutuna bakılırsa, dünya halklarının maddî ve manevî kültür alanlarındaki (1) birbirlerini çağrıştıran, (2) birbirlerine benzeyen ve (3) aralarında genetik ortaklık arz eden kaynakları karşılaştırmalı incelemenin neticeleri metodolojik açıdan büyük önem taşımaktadır. Ayrıca, Batı ve Doğu Türk halkları gibi birbirinden asırlar boyu uzak yaşamaya mecbur kalan akraba toplulukların tarih ve kültürlerindeki ortaklıkları gün yüzüne çıkarma konusunda bu halkların maddî kültür sistemlerindeki *geleneksel gıda türlerini tarihî-karşılaştırma metodun* geldiği noktadan yola çıkarak, detaylı bir şekilde incelemeye tabi tutmanın zarureti de şüphesizdir.

Geleneksel gıda çeşitleri, sadece karın doyurmaya yarayan bir yiyecek olmaktan ziyade önemli bir etnolojik ve etnokültürolojik maddedir. Buna rağmen Türk halkları sofrası kültürlerinin karşılaştırmalı incelenmesi henüz ele alınmamıştır. Bu çalışmanın amacı, canlılığını günümüzde de korumakta olan Kocaeli geleneksel gıda örneği *Umaç*ın başka Türk halklarının mutfaklarında görülen çeşitlerine araştırmacıların dikkatlerini çekmek, benzer karşılaştırmalı incelemelerin yapılması gerektiğini ifade etmektir.

Burada XIII. asırdaki birçok Türk geleneksel gıdasıyla birlikte *Umaç*ın da yer aldığı Çince yayınlanan *Yin-shan Cheng-yao* (İmparatorun Yemesi Gereken İyi ve Doğru Şeyler) adlı kaynağın İngilizce tercüme ve inceleme kitabını tanıtan Berrin Torolsan'ın şu cümlelerini hatırlatmadan geçemeyeceğim: "Elbette yeni tatlar arayabiliriz, diğer ülkelerin mutfaklarına ilgi duyabilir,

\* Prof. Dr., Çin Halk Cumhuriyeti Sincan Pedagoji Üniversitesi Sincan Manas Araştırma Merkezi Öğretim Üyesi.  
E-mail: sulayman\_kayipov@hotmail.com

onları sevebilir, hattâ tercih bile edebiliriz. Ancak kendi mutfağımızın uzun bir süreçten ve evrimden geçerek, elene elene, damıtıla damıtıla besin değerleriyle, hazırlanış teknikleriyle ve lezzetleriyle mükemmellik noktasına ulaşmış olduğunu gözden kaçırmadan. Eğer 700 yıl önceki tatlar bize hâlâ yakın geliyorsa, bu, nesilden nesle geleneklerin hiç bozulmadan tekrarlanarak bugüne ulaşmış olmasındandır. Bugün modernleşmek uğuruna, akıllarına istediği gibi, tatları birbirine karıştırmak hevesine kapılanlar, hem başka ulusların mutfaklarına, hem de Türk mutfağına haksızlık ediyorlar. Ümit edelim, kitap bu açıdan uyarıcı olsun” [4, s. 38]

Tabii ki, geleneksel gıda türlerini korumak ve sofrada bulundurmak, her şeyden ziyade millî kültürü koruyabilmenin bir göstergesidir. Gıda, sadece vücudun biyolojik ve fizyolojik ihtiyaçlarını karşılamak ile sınırlı kalmaksızın, toplumun ortak karakterini, mantalitesini, hatta antropolojik tipini oluşturma özelliklerine de sahiptir [2, s. 10–17; 12, s. 83–94; 13, s. 80–91]. Dünyada birçok milletin dilinde görülen: “Neyle beslenirsen osun” anlamına gelen ifade boşuna ortaya çıkmamıştır. Demek ki, geleneksel gıda çeşitlerini detaylı incelemenin bilimsel yönüyle birlikte pratik yönü de çok önemlidir. Ayrıca karşılaştırmalı incelemelere yer vermekle hem bilimsel, hem yaşam icabı ortaya çıkmış meselelerin doğru çözülmesine yol açılacaktır.

Daha önce karşılaştırmalı bilimsel çalışmalar olmadığından dolayı “Rumeli kaynaklı” sayılgelen bu Türk geleneksel yemeğinin isimlendirilmesinde mahallî ağız farklılıklarını görmek mümkündür. Yemeğin hazırlanması tıpkı adlandırılması gibi bazı değişikliklerle Bilecik, Burdur, Zonguldak, Niğde, Eskişehir, Denizli, Tekirdağ, Edirne gibi Türkiye’nin geniş bir coğrafyasında bilinmektedir.

Umaç’ın bir geleneksel gıda olarak Kırgız ve Uygur mutfaklarında görülmesi, Anadolu’da değişik fonetik yapılarla adlandırılması ve gıda olarak canlılığını günümüze kadar korumuş olması, bu geleneksel yemeğin ortak kültürel değere sahip olduğunu ve mutlaka diğer Türk halklarının sofralarında da mevcudiyetini devam ettirmekte olduğunu düşündürmektedir. *Umaç*, Türk halkları geleneksel maddî kültürünün önemli bir ortak örneği olarak geniş çapta etnoloji ve tarih kaynağı olarak ele alınmalıdır. Bizim bu bildirimizde *Umaç*ın karşılaştırmalı incelenmesi Kırgız ve Uygur mutfaklarındaki *Umaç*ın bazı örnekleriyle sınırlı tutulacaktır.

Bilindiği gibi, Batı Anadolu yöresinde yaygın olarak yapıldığı görülen *Ovmaç*, *Oğmaç*, *Uğmaç*, *Uvmaç*, *Ömeç*, *Oğma* vs. şeklinde isimlendirilen geleneksel Türk çorbası Kocaeli yöresinde *Umaç*, *Umaç Çorbası*, *Ovma çorba* ismini taşımaktadır [24; 25]. Bu geleneksel yemek Merkezî Asya’nın Türk mutfaklarında da aynen *Umaç*, *Umaçaş*, *Maç*, *Maçaş* adlarıyla bilinir [7; 8; 11, s. 170–177; 17; 18; 20]. Kocaeli yöresinde yapılan *Umaç* çeşitleri ile Merkezî Asya Türk mutfağındaki *Umaç*ın köken itibarıyla aynı olduğu kullanılan malzeme ve hazırlama yöntem ve tekniklerinde de görülmektedir.

Bilimsel çalışmaların eksikliğinden dolayı, sanal ortamdan: “Kocaeli iline özgü birçok meşhur yemek, içecek, hamur işi ve tatlılar vardır. Ama Kocaeli denince akla ilk gelen yöresel lezzetler Umaç Çorbası...” şeklinde yer alan bilgiler büyük önem taşımaktadır [25]. Kocaeli yöresel yemeği olan *ovma çorba* ya da *umaç çorbası* bazı Uygur *Umaç* çeşitlerini ve Pamir Kırgızlarının *Maçını* hatırlatır. Tarifine gelirse: “Ana malzemesi hamur olan bir çorbadır. Çorba için öncelikle sadece un ve suyla oldukça katı bir hamur hazırlanır. Bu hamurdan elle küçük parçalar kopararak elde ovalanır ve şekil verilir. Bu parçalar bir süre bekletilerek kurumaları sağlanır. Diğer yanda bir tavada tereyağı eritilir ve içine salça konarak birlikte kavrulur. En son olarak

bir tencerenin içine dolusu kadar su konarak salçalı karışım suya bırakılır. Kaynamış olan suya hamur parçaları atılarak hamurlar pişinceye kadar kaynatılır. Ocaktan indirildikten sonra tuz ve baharatlar eklenerek hazır hale getirilir. Bu çorba istenirse kıymalı olarak da yapılabilir. Bu durumda kıymanın önce kavrulması gerek” [24].

Kocaeli umacının başka bir türünü pişirmek için: 1 çay bardağı sıvı yağ, 1 çay bardağı yoğurt, 1 çay bardağı süt, 2 adet yumurta, 1 çorba kaşığı sirke, 1 adet soğan, 2 domates, 1 kase un, 2 yemek kaşığı sıvı yağ gerekecektir. “Yağ, yoğurt, süt, bir adet yumurta, sirke bu malzemeler aldığı kadar un ile yoğrulur bir süre dinlendirilir parçalara ayrılır. 1 adet soğan 2 kaşık sıvı yağda sararıncaya kadar kavrulur 2 adet rendelenmiş domates ilave edilir 4 bardak su, bir kase un bir yumurta ile umaç yapılıp kaynayan suya ilave edilir” [24].

Yemek adının etimolojisi de muhakkak aynı kökene dayanır. Türk dilinde “1. Bir şeyin üzerine bastırarak el gezdirmek; 2. Bir yere bir şeyi kuvvetle sürterek temizlemek” anlamlarını taşıyan **ovmak** -ar fiili günümüzde de kullanılmaktadır. Bunun dışında: 1. Ellerini bir şeye veya birbirine sürtmek; 2. Sertçe ovmak” manasında kullanılan **ovalamak** -i fiili de mevcuttur [22].

Türkçe Güncel Sözlük’te ovmaç -cı, halk ağzında “1. isim Hamuru ovalayarak yapılan kırıntılarla pişirilmiş çorba. 2. Taze tarhana” olarak geçmektedir [23].

Tarama sözlükte *Umaç* hakkında şu bilgileri bulmak mümkündür: omaç (II), (omaç aşısı, oğmaç aşısı, ovmaç). İçine, ekmeğe, peynire, soğana ve bazen yağ, pekmez konup yoğurularak yapılan bir yemek”. Bu sözlükteki yazılı kaynaklara dayanarak verilen bilgiler de çok önemlidir. Meselâ, “Ne unu var idi edeydi tutmaç, Gehi omaç edüp gâhi bulamaç” (*Ruşeni*. XV. 64) mısralarındaki tutmaç, omaç, bulamaç denilen yemeklerin undan yapıldığına dair bilgi içermektedir. Farsların omaça (ve ona benzer yemeklerine): zarûre (*Miftah*. XV. 91), çengâl-haşt (*Caf*. XVI. 42-1), beblüs (*Bürh*. XVII-XIX. 101), pare-i ard (*Bürh*. XVIII-XIX. 141), Arapların ise: el-ıtrıyyetü (*Ter-ceman*. XV. XV. 88), ed-delik (*oğmaç aş*, *Ah*. XVI. 393,; *Caf*. XVI. 41-1) dedikleri hakkındaki yazılı metinlerden alınmış bilgiler çok değerlidir [21].

Yazılı kaynak açısından alınca, yukarıda bahsettiğimiz XIII. asra ait, Türk geleneksel gıda türleri içinde *Umaç*ın da yer aldığı Çince yazılmış, *Yin-shan Cheng-yao* (İmparatorun Yemesi Gereken İyi ve Doğru Şeyler) kitabı hakkında ayrıca söz etmemek mümkün değil. Maalesef henüz Türkçe tercümesi olmayan bu kaynak hakkında bildiklerimiz batılı araştırmacıların çalışmalarıyla sınırlı. Bu kitapta *Umaç*ın padişahların iyi ve doğru beslenmek için kullanması gereken gıda çeşitlerinden biri olarak sayılması ilgi çekicidir [4]. Bundan 700-800 sene önce önemli yemek türlerinden biri sayılan, bugün bazı Türk toplumlarının mutfağında yer almayan ya da değişmiş olan *Umaç*ın köken olarak daha eski zamanlara dayandığını söyleyebiliriz.

Türkiye gıda bilimi uzmanlarının Türk mutfağının geçmişi ve bugünkü durumu hakkında önemli bilimsel çalışmalar ortaya koyduklarını göz ardı etmek mümkün değildir. Yurtiçi ve yurtdışında yaşamakta olan Türk toplumlarının gıda sisteminde değişik fonetik şekilleriyle *Umaç* denilen yiyeceğin var olduğu hakkındaki bilgilere sık sık rastlamak mümkündür. Ancak *Umaç*ın yapılması gereken kullanılan malzeme, pişiriliş yöntemi, kullanımı, bu yiyeceğin tarihi ve diğer Türk ve Türk olmayan milletlerin sofralarındaki şekilleri ve aralarındaki ilişkiler hakkında fikir üretilmemiştir.

Osmanlı döneminin sofraya kültürünü araştıran bilim adamları *Umaç*ın Osmanlı sarayında da *Omaç* denilerek kullanıldığını tespit etmişlerdir [1, s. 117]. Şimdiki Türk halk mutfağını araştıranlar da alan çalışmalarını yaparak, ilginç örnekler ortaya koymaktadırlar. *Umaç*ın (*ovmaç*ın) yapılması halkın ağzıyla aşağıdaki şekilde anlatılmaktadır: “Unu koyarsın. Sıcak suyu hazırlayıp, kaşıkla veya elinle alıp una atacaksın. Elinle ufalayıp kalburdan geçireceksin. Yağlı suyu kaynatıp *ovmaç*tan atacaksın. Üzerine yağla nane yakacaksın. Nane sevmeyen maydanoz da koyar” [15, s. 297].

Erman Artun’un Adana mutfak kültürü ve Adana yemeklerinden örnekler vermeyi amaçlayan araştırmasından *Oğmaç Çorbası*nın hangi malzemelerden nasıl hazırlandığı hakkında bilgiler yer almıştır: “*Malzemeler*: 1 kg buğday unu; 1 su bardağı su; 1kg süt; tuz, 1 tablet et suyu. *Hazırlanışı*: Un su ile sert bir hamur haline getirilir. Hamur minik toplar haline getirilir. Kaynamakta olan suyun içine bu toplar atılır, karıştırılır. Üzerine pişmiş süt eklenir, çorba kıvamına gelinceye kadar karıştırılır” [9, 441]. Hamurun “minik toplar” haline getirilme tekniği hakkında net bilgi alamazsak da, pişirme ve kullanıma hazırlama usulü Merkezî Asya Türklerinin *sütümaç* (süt+umaç) [11, s. 172–173; 12, s. 344–345] adlı yemeğini çağrıştırmaktadır.

Harput mutfağı ve yöresel yemekleri hakkındaki bilgiler içinde de *Umaç* çeşitleri görülmektedir. Bilgilere göre “*Omaçlı* çorba Elazığ mahallî yemekleri içinde bir çorba olarak sayılmaktadır [6, s. 591]. *Omaçlı* (Kulaklı) çorbanın neden, nasıl yapıldığı da önemlidir: “*Malzemeler*: Bir çay bardağı kabuksuz kara nohut, hamur, yağ, su, un, salça, tuz. *Yapılışı*: Una tuz ve su katılarak hamur yapılır kare kare kesilir ve parmaklarla uç uca eklenir. Diğer tarafta bir tencere içinde yağ ve salça konulup su ilave edilir. Kaynadıktan sonra kabuksuz kara nohut eklenerek yağlı suda pişirilir. Daha sonra hazırlanmış hamurlar ilave edilerek pişirilir” [6, s. 596]. Harput *Omaç*ının başka etnik kültürlerin etkisi altında kalarak değiştiğini görmemek mümkün değildir.

*Umaça* Sivas ilçe ve köylerinde *Oğmaç* denilir ve “yöresel özellik taşıyan” yemeklerin içinde yer alır [14, s. 814].

Giresun ve ilçeleri mutfağında yer alan *Umaç* adlandırılması ve kullanılan malzemesi açısından bu yiyeceğin eski şeklini nispeten korumuş iken, Gaziantep yemeklerinden biri olan *omaç*ın değişimlere uğradığını görmek mümkündür. *Umaç* “Giresun ve Tirebolu örneğinde “ufalama (oğma) çorbası” olarak adlandırılmaktadır” [3, s. 726]. Gaziantep yöresinde ise *Omaç* yapabilmek için 5 adet kuru saç ekmeği (yufka); 200 gr Antep peyniri; 1 orta boy kuru soğan; 2-3 adet olgun domates, 3-4 adet yeşil biber; 1 demet maydanoz; 1 çorba kaşığı; (karışık) salça; tuz, pul biber, karabiber gerekmektedir. Yapılışına bakarsak, *malzemeler* “Derin ve yayvan bir kaba ekmeğin gelişigüzel ufalanır. Peynir ufak ufak dilimlenir. Domatesler (kabuğu soyulduktan sonra), maydanoz, yeşil biber ve soğan ince ince doğranır. Baharat ve salçası konulup, fazlasıyla hamur haline getirmeden yoğrulur. Malzemeler hamur olmadan ayrı ayrı seçilebilir. Bu şekilde kıvamına getirilip sıkılarak şekillendirilir” [16, s. 696]. *Omaç* pişirmenin uygun olan mevsimi ve tüketim özelliği de belirtilmektedir: “Genellikle domatesin bol olduğu mevsimde, öğle öğünlerinde yapılır. Yanında ayran içilir. Kadınlar tarafından tüketilmesi yaygındır” [16, s. 696]. Kırgız ve Uygur mutfaklarında yapılan *Umaç*ın esas malzemesi un ise de, Gaziantep yörelerinde unun yerini domates aldığı görmek mümkün olmaktadır. Uygur sofrasındaki *Umaç* “naştalık tamak” (kahvaltılık yiyecek) sayılırken, Gaziantep yöresine *Umaç*ın daha çok kadınlar tarafından tüketilmesi oraya özgüdür.

İran'da yaşamakta olan Türk toplumlarının mutfaklarındaki *Umaç* çeşitleri hakkında *Yaşar Kalafat*'ın verdiği bilgiler çok ilginçtir. Onların dilinde *Umaçaş*, ya da *Umaç* denilmektedir. *Umaçaşın* hazırlanmasında parça hâlinde hamur, soğan, mercimek, su, biber, tuz ve yağ kullanılır" [19, s. 893]. *Umaç* ise Karabağ çorbaları arasından yer almış ve hazırlanmasında un, su, yumurta, tuz ve sarıkök katılarak yapılan bu çorba evelik çorbası ile yapılış şekli itibarıyla aynıdır, ancak, umaça evelik konulmaz" [19, s. 896].

Böylece, tarafımızdan taranan gıda araştırmalarında yer alan bilgilere bakıldığında Türkiye'nin değişik yörelerinde *Umaç*ın çok değişik çeşitleri hâlâ yapılmaktadır. Bazı yörelerde *Umaç* eski, basit, un ile suya dayalı şeklini nispeten korumuş ise, diğer yörelerde de kullanılan malzeme, pişirme tekniği ve tüketimi açısından değişikliklere uğradığını görmek mümkündür.

Uygur mutfağına gelince, *Umaç*ın çok değişik türleriyle karşı karşıya kalırız. Her ne kadar çok çeşitli malzeme kullanılıyorsa da, *Umaç*ın temelini un ve suyun oluşturduğunu görmek mümkündür. Bazı kaynaklara göre, günümüz Uygur sofrasında *Umaç*ın 50den fazla türü yer almaktadır [18]. *Umaç* çeşitlerinin adlandırılması da ilginçtir. Un ve su dışında kullanılan en önemli zat neyse onun adıyla anılmak artık gelenekselmiş bir durumdur. Örneğin: ئۇن ئومىچى / *un umiçi* (un umaçi), شورپا ئومىچى / *şorpa umaçi* (çorba umaçi), تۇرۇپ ئومىچى / *turup umaçi* (turp katılmış umaç), سېمىز ئومىچى / *si-miz umiçi* (simiz [bir çeşit ot adı] umaçi), بۇغداي ئومىچى / *bugday umiçi* (buğday umaçi), كەندىر / *ke-dir umiçi* (kendir tohumu katılmış umaç), قوناق ئۇنى ئومىچى / *konak unı umiçi* (mısır unundan yapılan umaç), ئارپا ئۇنى ئومىچى / *arpa unı umiçi* (arpa unundan yapılan umaç), گۈرۈچ ئۇنى ئومىچى / *gürüç unı umiçi* (pirinç unundan yapılan umaç), سۇپساق ئوماچ / *supsak umaç*, يا دا گۆشسۈز ئوماچ / *göşsüz umaç* (tatsız umaç ya da etsiz umaç), تۇخۇم ئومىچى / *tuhum umiçi* (yumurta katılmaç), غورا ئومىچى / *gora umiçi* (olgunlaşmamış kaysı katılan umaç), تۈگۈنەك ئومىچى / *tögönek umiçi* (tögenek [bir çeşit bitki adı] umaçi), چامغۇر ئومىچى / *çamgir umaçi* (turplu umaç), سەۋزە ئومىچى / *sevze umiçi* (havuçlu umaç), گۆش ئومىچى / *göş umaçi* (etli umaç), مېگە ئومىچى / *miñe umiçi* (beyinden yapılan umaç), تەڭنە ئومىچى / *teñne umiçi* (teñne [bir çeşit ağaç adı] gülü katılan umaç), قورىغان ئوماچ / *kurıgan umaç* (kovrulmuş umaç), بېدە ئومىچى / *bide umiçi* (yonca umaçi), گۆش سالغان ئوماچ / *göş salgan umaç* (et katılmış umaç), گۈلە سالغان ئوماچ / *küle salgan umaç* (küle [bir çeşit bitki adı] ilaveli umaç) vs. Bunlar *Umaç* sayılan sıvı yiyeceklerin sadece bir kısmıdır. Sayılanların dışında زىڭ / *ziñ*, سىقماق / *sıkmak*, كۆچە / *küçe* yemek gruplarının içerdiği onlarca çorba türünü de *Umaç* olarak nitelendirmektedirler [7; 8; 17; 18; 20]. Nüfusunun çoğunluğu tarım ağırlıklı bölgelerde yaşamakta olan Uygurların *Umaçi* insanların ürettikleri tarımsal besin maddeleri katılarak gittikçe "zenginleştirdiği" bir gerçektir.

Ancak, Uygur *Umaç* çeşitlerinin içinde bu geleneksel yiyeceğin orijini hakkında bilgi veren örnekleri de mevcuttur. Örneğin, Uygur sofrasındaki ئۇن ئومىچى / *un umiçi* (un umaçi) içerik olarak her ne kadar "zenginleştirilmiş" da olsa, Pamir Kırgızlarının *Maç/Umaç* yiyeceğiyle ortak özellikler taşımaktadır. Malzeme olarak buğday unu, tuz, su et ve yumurta kullanılır. Mesela, 1 kg buğday unundan *Umaç* yapabilmek için 4 yumurta, 1 kg kırmızı et, 100 gr tuz gerekecektir. Yemeğin esas unsurunu hazırlamak için buğday unu, tuzlu su ve yumurta geniş bir tabağa koyulur ve karıştırılarak bildiğimiz hamur değil, buğday taneleri gibi hamur parçalarından oluşan *Umaç* elde edilmesi sağlanır. Ufak ufak hamur taneleri birbirlerine yapışmaması gereği üzerine un serpilir. Bir yandan da etin haşlanmış olması gerekir. Pişmiş et kazandan çıkarılarak soğutulur ve hazırlanmış hamur taneleri büyüklüğünde doğranır. Hamur haşlanmış etin suyuna atılıp

10 dakika ufak ateşte kaynatılır. Sonradan üzerine doğranmış et katılarak tekrar 10 dakika az ateşte kaynatılır. Yemek hazır olduğunda ince doğranmış soğan, isteğe göre tuz, karabiber eklenir.

Aynı *Umaç*ı yaparken hamurunu başka yöntemle hazırlayanlarla da karşılaşılır. Bazı ustalar un, tuzlu su ve yumurtayı karıştırıp sert bir hamur yoğurlar. Hamur suda kaynatılarak pişirilir ve sonra özel aletle ufalanır, ya da tahta üzerine konularak bıçakla doğramak yoluyla *Umaç* hamuru oluşturulur [18, s. 191].

Uygur *Umaç* çeşitlerinden bir örnek daha alalım. Yukarıda adı belirtilen *غورا ئومىچى* / *gora umiçi* (olgunlaşmamış kaysı katılan *umaç*), aslında, bir az önce tarif ettiğimiz *ئۇن ئومىچى* / *un umiçi* yani *un umacı* ile aynıdır. *Umaç*ın bu türünü pişirmek için 30-40 tane olgunlaşmamış kaysı, 1 kg buğday unu, 4 yumurta, 1 kg yağlı kırmızı et, 200 gr soğan, 100 gr tuz lazım olur. Yukarıda belirtilen yöntemleri kullanarak, gerekli olan hamur şekli, et ve et suyu hazırlanır. Hazırlanmış malzemeleri pişirilmesinde de bir farklılık yoktur, ancak kazana et ile birlikte 30-40 tane yeşil kaysı atılarak kaynatılır. Olgunlaşmamış kaysı *Umaça* ekşi bir tat katar [7, s. 74].

Uygur mutfak kültüründe *Umaç* kavramının oldukça esnek olduğu görülmektedir: yapı olarak, *Umaça* tadına göre çeşitli tarımsal ürünlerin katılabilir olması Anadolu Türklerinin *Umaç* pişirme geleneğine daha yakın olduğu söylenebilir. Uygur mutfağında bazen *Umaç*la ilgisi olmayan çorba türlerine de *Umaç* adı verildiği görülmektedir, mesela, Nevruz yemekleri olan *sümölök* / *sümelek* ve *küçe* / *göcö* / *köçö* çeşitleri, elbette, kendine has yapısal özellikleri ve tarihî geçmişi olan törensel gıdalardandır.

Akraba toplumların eskiden gelen ortak kültür öğelerinin sonraki dönemlerde buldukları sosyokültürel ve ekonomik ortama göre gelişerek, birbirinden farklılaşacağı kaçınılmaz bir gerçek olduğu, sözünü etmekte olduğumuz *Umaç* örneğinden de açıkça görülmektedir. Coğrafik alan olarak birbirinden uzak mesafede yaşamakta olan Anadolu Türkleri ile Uygurların yerleşik hayata Kırgızlara göre daha önce geçtiklerinden dolayı ve uzun zaman boyu başka etnik kültür örnekleriyle temas halinde buldukları için her iki halkın *umaç* pişirme geleneği birbirilerinden bağımsız olarak, ama benzer yönde değişmiş olduğunu söylemek mümkündür. Ancak bu benzerlikleri ortak kültür örneği olarak göstermemiz yanlış olur. Buna kültürün gelişmesindeki tipolojik vaka (köken birliği ile ilişkisi olmayan ve kültürel etkileşim sonucu olmayan, birbirinden bağımsız ortaya çıkan benzerlikler) olarak bakmak en doğrusudur. Ancak her iki toplumun *Umaç* pişirme kültüründe eski dönemlere ait, uzak geçmişte ortak kültür olarak paylaşılan noktaların –*un* ve *su* temelli gıda olduğunun– unutulmadığını da göz ardı etmek mümkün değildir.

Kırgız mutfağındaki *Umaç* çok değişmiş sayılmaz. Uzun zaman dağlık bölgelerde hayat geçen ve doğal olarak hayvancılıkla geçinen Kırgızların *Umaç* pişirme geleneği oldukça konservatiftir. Kırgızistan'da yaygın olarak yapılan *Umaç* çeşitleri hala detaylı olarak incelenmemiştir. Mutfakta kullanmak için hazırlanan kitaplarda *umaç* adı geçer [5], ancak etraflı bilgi veren bir bilimsel kaynak mevcut değildir.

Sincan Kırgızlarının sofrasında ise *Umaç*ın iki çeşidinin bulunduğu söylenir. Onlar: *umaç* ve *kızıl umaç*tır. Sincan Kırgızlarının *umaç* ve çeşitleri hakkındaki bilgileri 1951 doğumlu, Toyun

köyünde ikamet etmekte olan bayan **Меркан Муса**'nın (MM) ağzından asistan Burul Kıyas'ın yardımlarıyla elde ettik.

Bu kaynak kişinin dediğine göre, Sincan Kırgızlarının *umaç* pişirmek için kullandığı malzemeler nispeten çok çeşitli değildir. *Umaç* pişirebilmek için buğday unu, tuz, su, yağ gerekmektedir. *Umaç* piştikten sonra kurut çeşitlerinden suya ezip ilave edilir.

Malzeme hazırlığını yapmak için un elenir ve sonra gerekli miktarda tuz konulup eritilen su ile ıslatarak unu iki avuç arasında ovalar. Ufacık hamur taneleri avuçlar arasından dökülmeye başlar. Tam kıvamına gelebilmesi için tahta veya sofraya üzerine düşen hamur tanelerini alıp, tekrar ovalar. Hamur yulaf taneleri gibi şekil alır, sertleşir. Sonra bu hamur tanelerini toplar, birbirileriyle yapışmayacak ortamda tutar. Sade *umaç* yapmak isterse, hazırlanmış hamur tanelerini kavurmaz. Eğer *kızıl umaç* (kırmızı umaç) yapmak isterse, hamur tereyağında kavurulur, sonra suya atılıp, pişirilir. Etli *Umaç* pişirmek için kırmızı et kuşbaşı şeklinde doğranır ve genelde tereyağı ile, soğan, tuz katılarak kavrulur. Sonra üzerine gerekli miktarda soğuk su doldurulup, kaynayıncaya kadar beklenir. Kaynadıktan sonra hazırlanan hamur eklenir ve yavaşça pişinceye kadar kaynatılır. Hazır olduğunda hiçbir şey ilave etmeden de, kurut, süzme, yoğurt, süt katılarak da sofraya konulur.

*Umaç*ın diğer türü ovalanmış hamur taneleri kavrulmadan pişirilir. Kuşbaşı şeklinde doğranmış et, bazen turp katarak kaynatılır. *Umaç*ın bu türüne bazen *nazırı atala* (sadaka yemeği) diyenler de bulunur.

**Меркан Муса**'nın verdiği bilgilere göre, Sincan Kırgızlarının *umaç* hazırlama ve kullanma kulları oldukça katıdır. Tabii ki, *umaç*ı herkes kendi isteğine, ya da onu kullanacak olan insanın vücut özelliğine (*soğuk, sıcak, orta tenli*) göre hazırlar. Ancak, *Umaç*ın umaç olma özelliklerini zedeleyecek hiçbir şey katılmaz. *Umaç, sıcak tenli* yemeklerden olup, soğuk algınlığı, isal vs. sağlık bozukluklarına karşı kullanıldığı söylenir. Çoğu zaman *Umaç* tedavi amaçlı yapılır.

*Umaç*, etnik kültürü Afganistan'ın Pamir yaylalarında kalıplaşan, ancak şuanda Türkiye'nin Van İlinde yaşamakta olan Kırgız topluluğunun sofrasında da kendine has özellikleriyle fark edilmektedir. Bu Kırgız grubunun sofraya kültürünü araştırırken tarafımızdan 20den fazla *Umaç* çeşidi tespit edilmiştir. Bazı örneklerin üzerinde durmak gerektiğini düşünüyorum.

Pamir Kırgızlarının mutfak kültürünü bir sistem olarak düşünürsek, *Umaç*ın o sistemde aldığı yer çok ilginçtir. Pamir Kırgızları *maç aş* ya da *uşalagan aş* derler. *Maç aş*ın çok çeşitleri yapılsa da onun tüm türlerinin temel malzemesini ovalanmış hamur oluşturur. Buğday unu mutfak tahtasının ya da geniş ağaç tabağın üzerine yayılarak, daha önceden hazırlanan tuzlu su üzerine hafifçe serpilerek ovalanır. Su damlaları üzerine serpilene unun üzerine elin iç tarafıyla basarak sağa sola ovalayıp hamur tanelerinin oluşmasını sağlar. Bu yöntemle hazırlanıp, buğday, yulaf tanelerinin anımsatan hamura *Umaç* denilmiş ve bu hamur bir çok yemeğin esas malzemesi olarak hizmet etmiştir. Bu hamurdan *maç aş* çeşitlerinin olduğu gibi, *orogon* denilen yemek çeşitleri de yapılmıştır. Görüldüğü gibi, *maç aş* çeşitlerine pişinceye kadar, başka bir malzeme katılmamıştır. Piştikten sonra süt temelli gıdalar ilave edilmiştir.

*Maç*ın en basit, sadece hamur ve sudan oluşan türüne *coogan aş* (yağsız aş) demişlerdir. Hiçbir şey katılmadığından dolayı *katıgı çok kara aş* (katıksız sade aş) ismini de taşımıştır. *Maç*ın bu



türü, bazı ailelerde katabak hiçbir şeyinin olmadığından, yoksulluktan dolayı yapılırsa, bazı ailelerde istek üzerine hazırlanmıştır. *Umaçın* en eski türü olan bu yiyecek sonradan süt, yoğurt, suya ezilmiş kurut vs. katılarak zenginleştirilmiştir [MK, AE, 10.06.2003]. *Umaçın* bu türünün tuzsuz, suyu bol katarak pişirilen türü tedavi amaçlı yapılmış ve ona bazen *kutan miteni* (kutan boyunun tuzsuz yemeği) demişlerdir. *Kutan miteni* az, bir yutumluk hazırlanmıştır, soğuduktan sonra hasta insana olan etkisinin azalacağına inanılmıştır [AE, 10.06.2003].

*Maçın katık aş* denilen grubu da vardır. *Maç aş* piştikten sonra ona süt, yoğurt, öl kurut (ıslak kurut) ilave edilen *maç aş* *katık aş* demişlerdir. İlave dilmış malzemeye göre *maç aşın* insan vücuduna olan etkisinin değiştiğini fark etmişlerdir. Süt katılan *maç aş* *sütümaç* da demişlerdir. *Sütümaç* koyun, yak, keçi, sonradan da inek sütü, çoğu zaman karışık süt ilave edilmiştir. İlave edilen süte göre de tadı, vücuda olan etkisi, kalorisi değişeceğine inanılmıştır.

Yoğurt ya da kurut ilaveli *sütümaç* tadı çoğunluk tarafından beğenilmiştir. Süt ile kurut *maç* piştikten hemen sonra katılmış, yoğurt bir az bekletildikten sonra ilave edilmiştir. Bu aşların içinden *öl kurut* katılan *maç aşın* tadı herkes tarafından beğenilmiş, ancak *öl kurut* her zaman her evde bulunmamıştır [AğE, AE, 10.06.2003].

*Maç aşın* değişik bir türünün yapıldığı tespit edilmiştir. Ona Pamir Kırgızları *orogon* demişlerdir [CY, 30.09.2002]. *Orogon* kendi içinde daha üç türe ayrılmıştır. Bunların ortak malzemesi, tereyağında kavrulmuş *maç* hamurudur. *Orogonun* il ve en basit türü kavrulmuş hamuru kaynamış suya atıp, pişinceye kadar kaynatmak yoluyla elde edilen sıvı gıdadır. Piştikten sonra tabaklara doldurularak hiçbir şey eklemeyen sofraya konulmuştur. Varsa üzerine tereyağı parçası atılarak sunulmuştur. Tereyağı *orogonun* tadını daha güzelleştirmiş ve kalorisini de arttırmıştır.

*Orogonun* ikinci bir türü kaynamış suda değil, kaynamış süte atılarak pişirilmiştir ve *süt orogon* olarak adlandırılmıştır. Süte pişirilmiş *orogonun* tadı güzel, *sıcak tenli* olmakla birlikte doyurucu olmasıyla farklılık göstermiştir.

*Orogonun* üçüncü türü ise sıvı halinde bekletilen kurutla birlikte kaynatılarak pişirilmiştir. Bundan dolayı ona *kurut kuygan orogon* ismini vermişlerdir. *Sıcak tenli* olmakla birlikte tadı güzel, doyurucu yemeklerden olmuştur.

*Orogonun* ikinci ve üçüncü türlerine yakın olan *kuurulgan aş* olarak tanımlanan bir *maç* çeşidi daha olmuştur. Kavrulmuş hamur kaynamış suya az miktarda atılarak pişirilmiş ve piştikten sonra süt, yoğurt, kurut veya süzme katılarak kullanılmıştır [AE, 10.06.2003]. Hem sıcak hem *soğuk tenli* insanların sağlığına faydalı olduğu düşünülmüştür.

*Orogon* çeşitleri Ulupamir Köylüleri tarafından hala unutulmamıştır, ancak gittikçe sofralardan az yer almaya başladığı kaynak kişiler tarafından belirtilmektedir. Bazı ailelerde hâlâ yapıldığını görmek mümkündür [MK, 10.06.2003].

Buraya kadar *maçın* et katılmadan hazırlandığı türleri üzerinde durduk. Pamir Kırgızları et katarak da *maçın* çeşitlerini hazırlamışlardır. Geyik eti başta olmak üzere koyun, yak, deve, at, keçi eti kuşbaşı şeklinde doğranmış ve tuz ilave edilerek suda kaynatılmıştır. Et pişmek üzere

iken kavrulmuş *maç* hamuru atılarak pişinceye kadar beklenmiştir. *Maçın* bu türüne *kırmaçılagaş* demişlerdir. *Kırmaçılagaş* hiçbir şey ilave edilmeden kullanılmıştır [AE, 10.06.2003].

Et katarak hazırlanan *maç* türlerinden *alap* denilen yiyecek hakkında söz etmemek mümkün değildir. Pamir'in uzun süren kışı hayvanların zayıf düşmesine neden olmuştur. Çoğu zaman artık hayvan etiyle beslenmek zorunda kalan millet bu *alap* türünü icat etmişlerdir. Zayıf malın eti iyice haşlandıktan sonra ufak parçalar halinde doğranmış ve koyu bir şekilde suda pişirilmiş *maç* ile birebir karıştırılmıştır. *Alapın* ardından süt katılmış çay içilmesi isabetli sayılmıştır.

Pamir kırgızları *maç* hamurundan kış mevsiminde kullanılan içecek türünü de yapmışlardır. Bol sulu pişirilmiş *maç* ardıç ağacından yapılan yayık tipi kapa doldurularak ekşimeye bırakılmıştır. Mayası buğday ekmeğinden özel olarak yapılan bu içecek ekşidikten sonra kullanılmış ve *soğuk tenli* içecek olarak sayılmıştır. Bazı ailelerde açtırmayı ekşimeye bırakırken koyunun pişmiş kuyruğunu eklemiştir.

Pamir Kırgızlarının Van İlinde yaşamakta olan kısmının sofrası kültürü değişimlere uğramakta olup, bu *maç aş* türleri şu anda önceki popülerliğini kaybetmiş durumdadır. Kaynak kişilerin verdiği bilgilere göre, bu gıda türünü pişirmenin çok zahmetli olması ve genç nesilin damak zevkinin değişmesi bu geleneksel maddî kültür öğesinin "tedavülden kalkmasına" neden olmaktadır [AE, 10.06.2003].

Böylece, Anadolu ve Orta Asya Türk halklarının geleneksel yiyeceği *Umaç* hakkındaki ulaşılabildiğimiz bilgileri sıralamış oldum. Anadolu Türkü, Uygur ve Kırgızların *Umaç* pişirme kültürünün aynı maddî kültür temelinden filizlenerek geliştiği ve sonradan da onların bulunduğu sosyokültürel koşullara göre şekillendiği, değişimlere uğradığı, ancak ortak unsurları hâlâ korumakta olduğu hakkındaki görüşlerimi dikkatlerinize sunmak istemişim. Umarım, bildiri için ayrılan zaman dilimi çerçevesinde bu Türk dünyası ortak kültür örneği *Umaç* hakkında azıcık da olsa bilgiler verebilmişimdir. *Umaç*, tüm Türk halklarının gıda kültürleri bazında karşılaştırmalı inceleme yapılması gereken önemli bir kültürel kaynaktır. Bu başlangıca görüş ve fikirlerimle az da olsa katkıda bulunmuş isem, amacıma ulaşmış olacağım.

Dikatle dinlediğiniz için şükranlarımı sunuyorum, sağ olun, var olun.

## KAYNAKÇA

1. Arif BİLGİN, **Seçkin Mekanda Seçkin Damaklar: Osmanlı Sarayında Beslenme Alışkanlıkları (15.-17. Yüzyıl)** // Geçmişten Günümüze Milli Yemek Kültürümüz / Hazırlayan M. Sabri Koz. – Eskişehir, 2013, s. 78–127.
2. АРУТЮНОВ С. А. **Основные пищевые модели и их локальные варианты у народов России** // Традиционная пища как выражение этнического самосознания. – М., 2001. – С. 10–18.
3. Ayhan YÜKSEL, **Giresun ve İlçeleri Mutfağı** // Geçmişten Günümüze Milli Yemek Kültürümüz / Hazırlayan M. Sabri Koz. – Eskişehir, 2013, s. 723–731
4. Berrin TOROLSAN, **Han'a Bir Çorba** // Geçmişten Günümüze Milli Yemek Kültürümüz / Hazırlayan M. Sabri Koz. – Eskişehir, 2013, s. 35–43.

5. *БӨРҮБАЕВ Т. Кыргыз даамы: Толукталып, кайра иштелип басылышы.* – Фрунзе: Кыргызстан, 1984. – 135 б.
6. *Ebru ŞENOCAK, Elazığ Mutfağı ve Yöresel Yemekleri // Geçmişten Günümüze Milli Yemek Kültürümüz / Hazırlayan M. Sabri Koz.* – Eskişehir, 2013, s. 580–615.
7. *Ehmetcan İSMAYİL, Veli Kırım Kökalip. Suyuk taimlar.* – Urumçi: Şıncañ Helk Seye Neşiriyati, 2010. – 155 б.
8. *Ekber ELİ, Uygur Yemek-İçmek Medeniyiti: Suyuk Aşlar.* – Urumçi: Şıncañ Helk Seye Neşiriyati, 2007. – 112 б.
9. *Erman ARTUN, Adana Mutfak Kültürü ve Adana Yemeklerinden Örnekler // Geçmişten Günümüze Milli Yemek Kültürümüz / Hazırlayan M. Sabri Koz.* – Eskişehir, 2013, s. 425–461.
10. *КАЙЫПОВ С. Аш – памир кыргыздарынын ысык тамагы // Известия вузов.* – Бишкек, 2011. – № 7. – 123–130-б.
11. *КАЙЫПОВ С., Памир кыргыздарынын сүттөн жана эттен жасалган тамак-аштары: Этнографиялык изилдөө.* – Бишкек: Бийиктик, 2011. – 220 б.
12. *КАЙЫПОВ С., Памир кыргыздарынын тамак-аш маданияты: Этнографиялык изилдөө: Үч томдук: 2-том: Монография.* – Үрүмчү: Шинжаң эл басмасы; Шинжаң илим-техника басмасы, 2016. – 537 б.
13. *КАЙЫПОВ С., Памир кыргыздарынын тамактануу системасы: ритуал жана турмуш, салттуулук жана жаңылануу: Этнологиялык изилдөө.* – Бишкек: Бийиктик, 2011. – 180 б.
14. *Müjgân ÜÇER, Sivas Sofrası // Geçmişten Günümüze Milli Yemek Kültürümüz / Hazırlayan M. Sabri Koz.* – Eskişehir, 2013, s. 803–834.
15. *Nevin HALICI, Türk Halk Mutfağı // Geçmişten Günümüze Milli Yemek Kültürümüz / Hazırlayan M. Sabri Koz.* – Eskişehir, 2013, s. 283–310.
16. *Nilüfer Zeynep ÖZÇÖREKÇİ GÖL, Gaziantep Yemeklerinin Türk Mutfağı İçindeki Popülerliği // Geçmişten Günümüze Milli Yemek Kültürümüz / Hazırlayan M. Sabri Koz.* – Eskişehir, 2013, s. 676–722.
17. *Tohti BAKI, Uygur Taimliri.* – Urumçi: Şıncañ Helk Seye Neşiriyati, 2004. – 392 б.
18. *Uygur Taamliri Kamusi / Mesul Muerriri: Hasiyet İbrahim, Planlığuçi: Eziz Atavulla Sartin.* – Urumçi: Şıncañ Helk Seye Neşiriyati, 2007. – 763 б.
19. *Yaşar KALAFAT, İran Türk Halk Mutfağı (Karapapahlar, Şahsevenler, Afşarlar, Giresunlular, Beydilliler, Ehl-i Haklar) // Geçmişten Günümüze Milli Yemek Kültürümüz / Hazırlayan M. Sabri Koz.* – Eskişehir, 2013, s. 890–902.
20. *Yusupcan YASIN, Uygur Tibabet Davalaş Yitekcisi – Uygurlarniñ Şıpalık Umaçlıri.* – Urumçi, Şıncañ Helk Seye Neşiriyati, 2006. – 240 б.
21. [http://tdk.gov.tr/index.php?option=com\\_tarama&arama=kelime&guid=TDK.GTS.59cc-9d89c1c500.81076139](http://tdk.gov.tr/index.php?option=com_tarama&arama=kelime&guid=TDK.GTS.59cc-9d89c1c500.81076139) (Erişim: 05.05.2017).
22. [http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com\\_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.590c-10ba56aa30.07947173](http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.590c-10ba56aa30.07947173) (Erişim: 05.05.2017).

23. [http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com\\_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5908436fc42094.08189064](http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5908436fc42094.08189064) (Eriřimi: 02.05.2017).
24. <http://lezzetler.com/ovma-corba-umac-corbasi-kocaeli-tarif-38544> (Erişim: 02.11.2016).
25. [www.nenedirvikipedi.com/yemek.../kocaeli-ilinin-meshur-yoresel-yemekleri](http://www.nenedirvikipedi.com/yemek.../kocaeli-ilinin-meshur-yoresel-yemekleri) (Erişim: 02.11.2016)

### KAYNAK KİŞİLER

- AE - Abdulgafur ERCİYES Adil uulu, Van / Türkiye
- AğE. - Ađaçahan ERCİYES Abdilaat kızı, Van / Türkiye
- CY - Ceenbek YURDAKUL Parman uulu, Van / Türkiye
- MK - Mastana KESKİN Maatkabil kızı, Van / Türkiye
- MM – Merkan MUSA, Urumçi / Çin Halk Cumhuriyeti