

TÜRK HALK KÜLTÜRÜ ARAŞTIRMALARI

(TURKISH FOLK CULTURE RESEARCHES)

1990/1 (Türk Folkloru-48-90-
Sayılarında ki yazıların
devamı ve sonudur.)

Türk Mutfağı Özel Sayısı

(Special Volume of Turkish Cooking)

(AYRIBASIM)

SİVAS'TA GELENEKSEL MUTFAK KÜLTÜRÜ:
MUTFAK ETNOGRAFYASI, YİYECEKLERLE İLGİLİ
YEREL ADLAR, DEYİMLER VE ATASÖZLERİ

Müjgân ÜÇER ? den üstün
saygılarıla.

fecer



956535

ÇE

990

ÖZTEK MATBAASI, ANKARA - 1990



ÇEKÜL KÜTÜPHANESİ

DEMİRBAŞ NO. 1658

SINIFLAMA NO. 641.59569 351 ŞÇE/1990

BAGIŞCI

MUJGAN ÜÇER

GELİŞ TARİHİ 15/05/1999

SİVAS'TA GELENEKSEL MUTFAK KÜLTÜRÜ: MUTFAK ETNOGRAFYASI, YİYECEKLERLE İLGİLİ YEREL ADLAR, DEYİMLER VE ATASÖZLERİ

Müjgân ÜÇER*

OCAK-ATEŞ : Sivas'ta, ocak ve ateşle ilgili olan gelenek görenekler, inançlar ve atasözlerimiz, Türk inanç sistemi içerisinde, ocak-ateş kültürünün varlığını çok iyi bir şekilde belirtmektedir. Atalarımız «**Odsuz ev kutsuz ev**» demişler, «**Od yok, ocak yok**» sözleriyle de yokluğu anlatmak isteyerek, ateşi ve yanan ocağı kutsal sayarak ailenin yani evin sembolü yapmışlardır. «**Un ile odun, sahibi kadın**» sözleriyle de kadın ve ateşin aile ve ev içindeki önemine işaret ederek, yanan oduna dokunmayı uğursuzluk bile saymışlardır. «**Ocağı sönmek**», «**Ocağı kül olmak**», «**Ocağı batmak**», «**Ocağına incir dikmek**», «**Ocağına ateş bırakmak**», «**Ocağına düşmek**», «**Ocağını harab etmek**», «**Ocağını şeneltmek (şen etmek)**», «**Ocağını batırmak**», «**Ocağını tüttürmek**», «**Ocağını yakmak**» deyimlerimiz bu konuyla ilgili olarak sayılabilirler.

Ocağın kutsallığını belirten bir uygulama da ocak yapıp sıvayan kadınların, ellerinin beş parmaklarının izlerini, sıvarken ocak duvarına çıkar-maları, buna «**Fadime Ana'nın Eli**» denilerek, bolluk, bereket sembolü olarak inanılmasıdır.¹

Eski Sivas evlerinde ocaklar, «**Ev yüzü**» denilen evin giriş katında olur-du ki burada evin kap-kacak, yiyecek maddeleri yer alırdı. Malzemenin bolluğu ve buradaki düzeni evin varlığını ve gidişatı aksettirirdi. Günümüzde evin ter-tip ve düzeni anlamında kullanılan «**Evin yüzü**» sözü buradan çıkmıştır. Kap-kacağın tertipli görüntüsü, sıralanması, çokluğu ve pırlıtsı için de «**Yığılı yük, yıldız ıraf (raf)**» denilirdi.

Bazı küçük evlerde ise alt katta bahçeye çıkıntılı olarak yapılmış mutfak-lar (Sivas'ta mutlak gibi söylenir) bulunurdu.

Bugün eski evlerimizin mutfaklarında yerden biraz yüksekçe bir set üzerine yapılmış, kemerli, yaştaki ocaklar bulunmaktadır. Eskiden bu ocak-larda «**yarmaça**» denilen iri odu lar yakılırdı. Bahçelerdeki servi ağaçlarının budanmasıyla toplanan çırpılar, odunlar da **tuturuk** olarak kullanılır ve yakılırdı. Hatta halkın kutsal saydığı servilerin, Tanrıya ulaşmak için göğe uzadıkları, «**kendilerinin çıkamadıkları göğe dumanlarının ulaşmak istediği**» söylenir. «**Gül güdük ama kokusu güzel, servi uzun ama yapısı güzel**» denilirdi. Eskiden evlerdeki ocaklar hiç söndürülmez, herkes ateşini külde sak-lardı. Bugün söylediğimiz «**Ateş almaya mı geldin ?**» sözümüz o günlerden

* Eczacı

kalmış olup, kısa yapılan ziyaretleri belirtmek için kullanılmaktadır. Kibritin olmadığı, yüz sene kadar önceleri, ateş yakmakta **kav** kullanılırdı ki yaşlı kim-seler bununla ateş yakmanın zor olduğunu söylerlerdi. Elli yıl kadar önceleri yaz mevsimlerinde, yani ısınmak maksadıyla ocak yakılmadığı zamanlarda, yemekler, «**Demir ocak**» veya bunun topraktan yapılmış şekli olan «**Toprak ocak**»ta pişirilerek hazırlanırdı. Bu ocakların kenarları yemeğe is sinmemesi için kapalı olurdu. Arkadaki bir borudan dumanlar çıkardı. 1930'lu yıllarda taş kömürünün Sivas'a gelmesiyle (demiryolu ile gelmiştir), bu kömürün tozundan yapılan tezeklerin yakıldığı «**Mantis**»ler yapıldı.

Mantis genellikle 16 litrelik bir gaz tenekesinin, ortasına demir ızgara yerleştirilerek, altından da hava alması için, önden 20x15 cm. kadar büyüklükte bir bölümden tenekesi çıkarılır, içi özel bir karışımla sıvanırdı. Bazı kadınlar bu işi çok iyi yaparlardı. Sıvamak için hazırlanan çamur içine kıl parçaları kırılır, saman da ilave edilerek üç dört gün zaman zaman döğülür, karıştırılırdı. Kırılmış ufak kiremit parçaları bu çamurla birlikte 4,5 cm. kalınlıkta olacak şekilde mantisin içi sıvanır, her gün çatlamadan kuruyana kadar sulanırdı. İlk yanışında da odun yakılır, daha sonraları tezek konulurdu. Yoksa mantisin sıvaları çatlayabilirdi. Mantiste tezekten başka kömür de yanardı.

Kömür tezeği, dört kısım taş kömürü tozu (kok kömürü de olabilir) ile bir kısım toprağın karıştırılmasıyla, su katılarak çamur yapıp, özel tezek çemberlerine dökülmesiyle hazırlanırdı. Toprak olarak da **höllük** adı verilen bir çeşit killi toprak kullanırdı. Tezek yaparak, kömür tozlarını değerlendirmek bugün de görülmekte olsa da mantis eski önemini kaybetmiş gibidir. (Mantis kelimesi, malta taşından yapılan maltız kelimesinden gelattır.)

Eskiden evlerimizin süsü olan mangalların, baharın serin günlerinde ayrı yerleri vardı. Kışın bile odalara, ocaktan ateş alınarak bunlar mangallara konur, ısındığı gibi, yemek bile pişirilebilirdi. Eski büyükler mangal ateşinde pişen yemeğin daha lezzetli olduğunu söylerler ve evin yakışığı olan mangallar için, «Saatsiz ev ıssız, mangalsız ev öksüz» derlerdi.

Kırk sene kadar önceleri gaz ocaklarının kullanılmaya başlanması mut-faklarda adeta bir devrim meydana getirdi. O günlerde büyük kolaylıklar sağlayan gaz ocakları «**Dumansız baca**» özleminin ilk temsilcileriydiler. Günümüzde ise, elektrikli ocaklar, tüp gazla çalışan fırın ve ocaklar işe onları takip ederek, mutfaklarda büyük kolaylıklar ve rahatlıklar sağladılar.

BAKIR KAPLAR

Aileden intikal eden bakır kapların önemi, bugün de halkımızın yaşayışında görülmekte olup, bakır eşyaya **altın ufağı** derler. Uzun ömürlü olan bakır kapların temizliği, titizlik ve özen göstermek ister. Bunların yıkan-ması ve parlatılmaları, höllük veya beyaz kum sürülmesiyle yapılır, bu işe de «**Kap kumlamak**» denilirdi. Temiz topraklar da bu iş için kullanılırdı. Çeşme-

de iyice durulanan bu kapların, en fazla dikkat isteyen bir özellikleri de kalaylanmaları idi. Bakır kaplarda kalan yemek için «**Bakır çalacağı**» düşünce-siyle kalaysız kap kullanılmazdı. Bugün bakır kapları olanlar aynı özeni göstermektedirler. Kapların kalaylanması gerektiği «**Kapları babası evine göndere-lim**» gibi şaka yollu söylenirdi. Kalaylanmış kapların kalayının daha iyi dayan-ması için önce kepeklerle silinir, sonra yıkanır. Bakır kap-kacağın mutfakta raf-larda yer alması ayrı bir özen gerektirirdi. Büyükten küçüğe doğru sıra ile ten-cereler, sahanlar dizilir, tepsiler, siniler, leğenler ise birbirinin içinde olarak sıralanırlardı. Kazanlar, aşirmalar, bakraçlar, tavalar da sıralanır, güğümler, lenger ve leğençeler ve diğer bakır eşya da burada yer alırdı. Eskilerin «**Paran varsa bakıra ver**» sözü, bunların kalaylanmak gibi masrafları olduğu için bu-gün unutulur oldu. Emaye ve çelik mutfak eşyaları yanında bakır kaplar eski yaygınlıkları olmamakla beraber, mutfaklarda varlıklarını sürdürebilmektedirler.

Bakıra verilen önem sebebiyle, Sivas çarşısı esnafı içinde bakırcı ve kalaycılar da ayrı yerleri vardı. Çok eskiden Ulu Cami önünden, Gök Medrese'nin ilerisine kadar uzanan yolda «**Bakırcılar Çarşısı**» varmış. Daha sonraları Meydan Camii'nin doğusuna düşen sokakta da bakırcılar çarşısı bulunmaktaydı ki, yirmi yıl önce bunlar da buradan kalkarak, bugün sanayi çarşısında birkaç bakırcı ve kalaycı kaldı. Bugün kapalı cezaevinde de kalay yapılmakta olup, kapların kalaya gönderilmesi işi eskiden olduğu gibi bugün de Ramazandan önce yapılmaktadır.

Evlerde bulunan bakır kapları şöylece sıralayabiliriz:

AŞIRMA: Bir çeşit kazan olup, bakraçlar gibi üstlerinde büyük bir kulpu vardır. Boylarına göre, büyük aşırma, küçük aşırma gibi adlarla anılır. Eskiden kalabalık ailelerde çorba, hoşaf gibi yiyecekler aşirmalarda pişirilirdi. Günümüzde düğün yemeklerinin hazırlanmasında kullanılmaktadırlar. Aşirmalar, eskiden ocak içine çakılmış ve adına «**Kara gelin**» denilen bir miha takılan çengelli uzun bir demire asılarak, yanan ateşin üzerinde yemek pişerdi. (Aşirmalara halk arasında **aşırma** denilmektedir.)

BAKRAÇLAR: Çok çeşitli büyüklükte olabilen bakraçlar, Sivas'ta «**Barkaç**» gibi söylenmekte olup, yurdumuzun diğer bölgelerinde de şu adlarla anılmaktadırlar: Bakracık, bakrak, bakır, su bakırı, cingil, çanga, aşırma, çitil, dibelek, helke, mengel, sitil, satıl, taktak. Bakraç kelimesi Balkan dillerine de aynen geçmiştir.²

Bakraçlar, süt, yoğurt, hoşaf, bal, pekmez gibi yiyeceklerin konulduğu kaplardır, yoğurt mayalamak için en uygun kaplar yine bakraçlardır. Ağzı-larının alt kısımlarına göre dar olması, yoğurdun iyi tutmasını sağladığı gibi taşın-maları da kolaydır. Ağzı dar olmayan bakraçlar Sivas yöresinde «**Helki**» adını alırlar. Helkiler de bakraçlar gibi kalaylı olur, yalnız bunların dış yüzleri yarıya kadar kalaylanır. Ayrıca helkilerin kapakları da olmaz. Bakraçlar boylarına

göre adlandırıldıkları gibi, içlerine konulan yiyeceğe göre de adlandırılırlar. Küçük çocuklara oyuncak olarak yapılmış bakraçlar da vardır. Yoğurt bakracı, süt bakracı, azık bakracı gibi adlar alan bakraçlardan sonuncusu, tarlada çalışanlara azık olarak gönderilen yoğurt , ayran, katık, çorba gibi yiyeceklerin konulduğu bakraçlardır.

KAZANLAR: (Eski Türkçe'de Kazgan) Altları geniş ve yuvarlak, yukarı doğru biraz daralan, yanlarında iki kulpu olan kazanların çok büyükleri, harman sonunda bulgur kaynatmak için kullanılır. Bunlara bulgur kazanı denilir. Çamaşır kaynatmak ve yıkama suyunu ısıtmak için de **çamaşır kazanları** vardır. Çamaşır kaynatılanlara **kaynar kazanı** derler. Kazanların altları ve genellikle yanları da odun ateşinden ısıldığı için «**Kara kazan**», «**Kazan karası**» sözlerinin söylenmesine sebep olmuştur. Mahallenin işlerinde kullanması için, camiye bırakılan kazanlara «**Hayrat kazanları**» denilir. Bunlar yine hayır sahiplerince kalaylatılırlar. Kazanlarla ilgili sözlerimiz, manilerimiz bu eşyanın, eskiden ne kadar önemi olduğunu delilidir. Günlük yaşamımızda kimi misâller onunla verilmiştir: «**El kazanında aş kaynamaz**», «**Kazan kazana kara demiş, tavanın gülmekten aklı gitmiş**», «**Kazanına göre eyle aşını, erine göre bağla başını**», «**Herkesin kazanı kapalı kaynar**», «**Kaynayan kazan kapak tutmaz**», «**Kazan kazan ver kazana**», «**Kazanmayınca kazan kaynamaz**», «**Herkesin kazanı örtük kaynar, et mi kaynar, dert mi kaynar?**», «**Kazanda kaynayanı içindeki kepçe bilir**», «**Kazan kaldırmak**», «**Kazan dibi**», «**Bulgur kazanı** (geçimsiz kimselere denilir)».

SOBA KAZANLARI: Silindirik dövme bakırdan kapaklı olarak yapılmış bu kaplar, soba üzerinde suyu ısıtmak için kullanılırlar. 60 cm. boyunda, 30 cm. çapında tabanı ve döğülerek şekillendirilmiş kapakları bulunan soba kazanlarının dış yüzleri kalaylanmaz. Bakırın parlak özel renginin ışıldadığı bu soba kazanları da antika olmuşlardır.

KEPÇE: Kazanla beraber akla gelen kepçelerin, aş taşınca bahası bulunmaz. Kazandaki aş da yine kepçe bilir.

KEVGİR: Karadeniz bölgemizde ilistir diye adlandırılan bu delikli kaplar, erişte, makarna süzmeye, yıkanmış sebzelerin konulmasına yararlar. Kevgirler delikli «**Kırk gözlü**» oldukları için nazar değmeyeceği inancıyla çocukların kırklanma suyu bunun üzerinden çocuğa dökülür.

KEVGİR KAŞIK: Delikli, yassı olan bu kaşıklar, en fazla mantı (su böreği) yaparken, yufkaları haşlama suyundan çıkarmak için kullanılır.

KULAKLI: Sahanlardan daha derince olan, kapaklı ve yanlarından kulpu veya tutacak yeri olan kaplardır. Yemek koymak veya ısıtmak için kullanılırlar. Boylarına göre büyük kulaklı, küçük kulaklı veya evde bir tane ise kulaklı diye adlandırılırlar.

KUŞHANA: Daha çok eskiden kullanılan, derince, sahan ve tencere arası derinlikte olan kapaklı kaplardır. Yemek bulundurmak veya ısıtmak için kullanılan bu kaplarımız unutulmakla beraber, manilerimizde yaşayabiliyor, şu örnekte olduğu gibi:

Iraftaki kuşhana
Dolan da gel ısmara
Ben seni çok severim
Meydan verme düşmana ³

LEĞENLER: Anadolu'da olduğu gibi Sivas'ta da ileğen biçiminde söylenen bu kaplar kadınların günlük işlerinde ellerinden düşmediğinden «**Leğen bahtlı**» olmak talihliliği için evlenecek kız gelinliğini leğen içinde giyer. Leğen halk inançlarında varlık bolluk ve bereketin sembolü olmuştur. Genç kızlara en güzel dilek «**Leğen bahtlı olasin**» dır ki leğen gibi elde tutulasın temennilerini belirtmektedir.

Mutfaklarda yer alan leğenlerin en büyükleri «**Can leğeni**» adını alır ki bunlarla düğün yemekleri, ölü yemekleri (can yemekleri) hazırlanır. Biraz daha küçük olanlarında hamur yoğrulur, kıyma kavrulur. Can leğenleri kazanlar gibi mahalleye hayrat olarak da bırakılırdı. Çamaşır leğenleri, çörek yoğrulan çörek leğenleri, sütü sermek için kullanılan süt leğenleri diğer çeşitleridir. (Süt sermek: Sağılan süt pişirilir, bir gün süt leğeninde bırakılır, yüzünde toplanan kaymak yayıkta yayılarak sade yağ elde edilir.)

EL LEĞENİ - IBRIK: En fazla piringten olan ve sarı diye isimlendirilen bu iki eşya birbirinin tamamlayıcısı olup, her gelinin çeyizinde mutlaka yer alırdı. Bu kaplar adeta temizliğin sembolü idiler. «**Gümüş ibrik**» deyimini bugün de temiz kadınların sıfatı olarak söylenmektedir. Yemekten önce ve sonra el yıkamak, abdest almak için kullanılan bu kapla birinin eline su dökmek en önemli bir saygı unsuruydu da. Büyüklerin yanında gereksiz çok konuşan çocuklara da eskiden şaka yollu «**Ibrik ötmeden emzik ötüyor**» derlerdi. ⁴

LEĞENÇELER: Küçük leğen anlamına gelen ve ileğençe gibi söylenen bu kaplar, 25-35 cm. kadar çapında kenar yükseklikleri 8-10 cm. olan küçük leğenlerdir. Dışları da içleri gibi kalaylı olup, içinde yoğrularak yapılan yemekler hazırlanır. (Sulu köfte, sübürâ gibi) İçinde pehli yemeğinin piştiği leğençelere ise «**Pehli leğençesi**» denilirdi.

HAMAM LEĞENÇELERİ: Kazanların biraz küçüğü ve kulpsuz olarak yapılan bu kaplar, eski hamam eşyaları arasındaydılar. Çok eskiden hamamların yıkanma bölümlerinde soğuk su akmadığı için, soğuk su bulundurmak ve suyu ısıtmak (aşlamak) için kullanılan hamam leğençeleri, aynı zamanda, yıkanırken gelinlerin, ters çevirerek, adeta bir tabure gibi üzerlerine oturduları kaplardı. Günümüzde tamamen terk edilmişlerdir.



Resim 1: Çorba-hoşaf tasları

LENGER: Kenarları fazla yüksek olmayan, tepsi, sahan arası bu kaplar sofraya, pilav, hüngel gibi yemeklerin getirilmesi için kullanılırlardı.

POLAT: Daire veya elips tabanlı, kenarları yüksekçe, tepsideen daha derince olan kaplardır. İçleri ve dışları kalaylı olup, hoşaf, sütlaç, muhallebi gibi yiyecekler konulur.

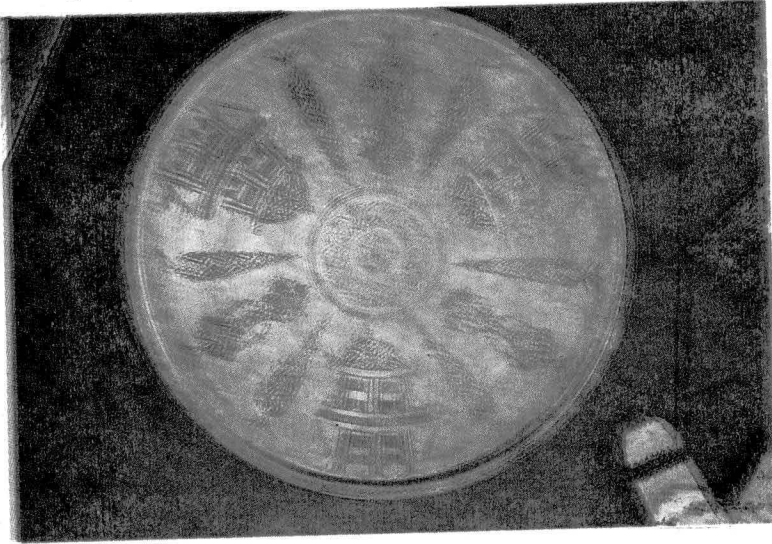
SAPLI: Adından anlaşılacağı üzere uzunca sapı olan, kepçe kısmı ise bir buçuk litre hacminde olan kaplardır. Kazandan su almaya, süt, katık boşaltmaya yararlar. Yayılan katık da saplı ölçüsüyle satılır.

SİNİ: Üzerlerinde yemek yenilen, geniş, ince kenarlı bu bakır kapların büyüklükleri etrafına yirmi kişi oturabilecek niteliktedir ki buna «**Divanhâne Sinisi**» derler. Bu siniler sarı (pirinç) olur. Kenarları ve içleri bakırcılık sanatının en güzel örneklerini sergileyen bu siniler artık antika olmuşlardır. Börek, hurma, sarığı burma, baklava gibi yiyecekler sinilerde pişer, sofra olarak kullanılan sinilerin altına, sini altı veya sofra altı denilen, ahşap, açılıp kapanan özel süslemeli altlıklar konulur.



Resim 2: Kapaklı sahan, çorba ve su tasları.

TASLAR: Su tası, şerbet tası, çorba tası, hoşaf tası, tiktab tası (İçinde ayetler yazılı şifa tasları) hamam tasları, sefer tasları kullanılışlarına göre adlandırıldıkları gibi şekillerine göre de top tas, kulplu tas, ayaklı tas, karpuz tas, karınlı tas gibi adlar da alabilirler.



Resim 3: Sini

TAVALAR: Küçüklerinde yağ eritilen (Halk arasında yağ yakılan biçiminde söylenir), büyük boyda olanlarında kızartma yapılan, hatta yemek bile pişirilen tavalar mutfak düzeninde iç içe olarak bulunurlar. Sivas'ta en küçük tavanın adı «Sokarıç tavaşı» olup, çorba yüzlerine, sade yağ, soğan ve naneden yapılan sokarıcı hazırlamak için kullanılır. «Var evin sokarıç tavasından kırk yıl yağ kokar» sözü varlığın izlerinin kolay kaybolmayacağını belirtir. Sokarıç tavalarda pilav, makarna, erişte gibi yiyeceklerin de yağı eritilir. Orta

büyüklerdeki tavalar genellikle helva tavaşı adını alırlar, büyük tavalarda ise kızartma yapıldığından «**Kızartma tavaşı**» olarak adlandırılırlar. Aileye miras yoluyla intikal eden tavalara «**Miras tavaşı**» derler ve eski bir uygulama da bu tavanın karasının kabakulak olan çocuklara sürüldüğünün artık görülmediğidir. Tavalar yemek yaparken çok kullanıldıklarından olmalı onlarla ilgili pek çok sözümüz vardır ki «**Tekkeşin tavaşı**» eğri-büğrü kaplara verilen sıfat olarak çok kullanılır. Kadınlar, davet yemeklerinde yağın esirgenmemesini belirtmek için «**Tava delik, yağ getir**» sözünü çok söylemişlerdir. «**Tavada pişirip kulpunda yemek**» pratiklik anlamında olup, daha çok bezirgân pilavının pişirilmesinde söylenir. (Yağ, soğan, kıyma, domates, biber karışımının su ve bulgur ilavesiyle pişirilen pilav bezirgân pilavı adını alır ki ayrıca yağ eritmek istemez.) «**Tencere tava, her biri bir hava**» dağınıklık ve başıbozukluğu anlatır. Eskiden, ocaktan, sobadan ateş almak üzere kullanılan ateş küreklerine Sivas'ta «**Köz tavaşı**», çocukların höllüğe sarıldığı zamanlarda da höllük ısıtmak için kullanılan «**Höllük tavaları**» da geçmişte kalmış bulunuyor. Kurşun dökmek için kurşunun eritildiği «**Kurşun tavaları**» da az da olsa tava çeşitleri arasında sayılabilir. Birinin canını çok yakmak anlamında kullanılan «**Pekmez tavaşı gibi yakmak**» sözümüz ise yalnızca deyimlerde yaşamaktadır.

Eskiden bakırdan yayvan, dikdörtgen şeklinde yapılmış, kalaylı ve «**Fırına tava vermek**» diye tabir edilen tavalarda da patlıcan, parça et, domates, biberden oluşan karışım pişer ve çok lezzetli olan bu yiyecek, davet yemeği olarak yaptırılabilirdi.

TENCERELER: Yemek pişirmekte kullanılan ve büyüklüklerine göre olduğu gibi, içinde pişirilen yiyeceğe göre de adlandırılan bu kaplarımız, çeşitli boylarda olabilmektedirler. Çorba tenceresi, pilav tenceresi, süt tenceresi, içinde kuzu pişecek büyüklükte olanlarına da «**Kuzu tenceresi**» denir. Kenarları oldukça yüksek olanlara sivri tencere adı verildiğini, içi ve dışının yarısı kalaylı olduğunu, eskiden daha çok dövme bakırdan yapıldıklarını söyleyebiliriz.

Tencerelerle ilgili olarak söylenmiş sözlerimiz arasında en çok bilineni bir mecazi anlatım olan «**Tencere yuvarlandı kapağını buldu**» şeklindedir. «**Tencere kapağını bulmayınca kaynamaz**», «**Tencere dibin kara, seninki ben-den kara**», «**Tencere dibin altın, kaşık der ben nerdeyim?**» ve yaramaz çocuklar için söylenen «**Kapaksız kaynamış, tuzsuz pişmiş**» sözlerimiz de diğer mecazlı anlatım kalıplarımızdandır.

TEPSİLER. Siniler kadar büyük olmayıp, daha derince olan kaplardır. Kadayıf gibi tatlıların, böreklerin fırında pişirildiği tepsilerden başka, fincan tepsileri, kahve-çay tepsileri de sayılabilirler ki bunlar sarı denilen piringten, nakışlı ve sanatkârane olarak yapılırlardı.

SAHANLAR: Kapaklı pilav sahanları, pişirilmiş kuzunun konulduğu kuzu sahanları, yumurta pişirmeye yarayan yumurta sahanları en çok bilinen-

leridir. Kenarları ve kapakları süslemeli olan bu kapların pirinçten yapılanları da bulunur ki bunlar da sarı sahan adını alırlar. Cıbir (yoğurtlu yumurta) yapımında kullanılan sahanların içinde yumurtaların kırılması için oyuklar bulunur. Bu sahanlara cıbir sahanı derler.



Resim 4: Lengerler ve Hamam Leğençesi

Eskiden, ramazanlarda iftariye çeşitlerini koymak için, kapaklı minyatür sahanlar yapılırdı ki bunlara iftariyelik adı verilirdi.

Mutfaklarımızda yer alan bakır ve pirinç eşya arasında su ve kahve güğümleri, semaverler, kahve değirmenleri, çaydan ve demlikler, mangal ve cezveler sayılabildiği gibi çini ve porselen tabaklar, hamur ve sofrta tahtaları, aktaracak, külekler, elek, kalbur yayık, ekmek selevleri, yufka sepetleri, peynir ve turşu küpleri mutfaklardaki diğer eşyayı meydana getirirler. Bilhassa Sivas'a özel, pancar saplarından yapılan pezüük denilen turşunun hazırlandığı (turşu vurmak diye söylenir) küpler, sonbaharda karasakızla sakızlanırdı ki bu işi de meslek edinmiş kimseler bulunmaktaydı.

Sivas'ta yiyecek çeşitleri, yemek adları, bunları hazırlamakta ve pişirmekte kullanılan mutfak araçları, mahallî deyimler ve isimler.

Ağartı: Süt, yoğurt, ayran, katık gibi yiyeceklere verilen genel ad.

Aktaracak: Sacın üzerinde yufka pişirirken onu döndermeye ve almaya yarayan yassı tahta.(evrâci gibi de söylendiği görölmektedir.)

Aktarmak: Sacın üzerinde yufka pişirmek.

Anık: Çorbanın üzerine ekilen sokarıcın diğer adı.

Anşalı: Üzerine ezertere (anason) konularak yapılmış çörek. Bir adı da Ezertereli'dir.

Aşırma: Üstten kuplu kazan.

Bad: Çekilmiş et, ince bulgur, soğan, maydanoz, salça, tuz, biber ve su karışımından hazırlanan dolma içinin, asma yaprağına sarılarak yenilen şekli. Kıyma yerine haşlanmış mercimekle de yapılabilir.

Barkaç: Bakraç.

Beksimet: Peksimet.

Bezirgân Pilavı: Soğan, kıyma, biber, salçanın yağda pişirilerek, üzerine su ve bulgur konularak hazırlanan pilav. Kürt pilavı, çoban pilavı gibi adlar da alır.

Bişgel: İyi pişmiş, pişgel.

Bişirim: Pişirim, pişirmelik kadar olan miktar. (bir pişirimlik madımak)

Borani: Pancar saplarının kıyma, soğan, bulgur ve yağ katılarak pişirilmesiyle hazırlanan yemek.

Culuk: Hindi.

Çalkama: Yoğurdun su ile özelenmesiyle yapılan ayran.

Çedene: Çedene (Hint keneviri bitkisinin-Cannabis indica-) bitkisinin tohumları, kavrularak, kavurgaya katılarak yenirdi.

Çiğ: Pişmemiş sütün yüzü.

Çiğ yaymak: Pişmemiş ve bir iki gün bekletilerek toplanmış süt yüzlerini yayıkta yaymak.

Çir: Ekşi kayısı kurusu.

Çörelık: Çökelek, lor, ekşimik.

Çörek: Maya, yağ ve gahırdak (kıkırdak) ile yoğurulan ve fırında pişirilen daire biçiminde ve el ile şekil verilen (tırnak vurmak) yiyecek.

Damızlık: Yoğurt mayası.

Dastar: Büyük sofrası bezi.

Depitmek: Hamuru sacda hafif pişirmek. (Erişte vb. yapılırken yufka sacda depitilir.)

Depme: Yünden dokunmuş büyük un çuvalı. (Bir yüzleri nakışlı olur, 50 tenek kadar un alabilen depmeleri ancak pehlivanlar kaldırılabilmiş.)

Dible: Mayalı hamurun, küçük yumaklar alınarak, açılıp yağda kızartılmasıyla yapılan yiyecek.

Doran otu: Dere otu.

Düğölcek: Bulgur çekildikten sonra, elenmesiyle altta kalan en ince kısmı. İnce bulgurdan daha ufak parçalardan meydana gelir ki «Düğölcek çorbası» yapılır.

Düremeç: Ekmek veya yufka arasına çeşitli yiyecekler konularak, açılmaması için de sıkılarak hazırlanan yiyecek.

Ekmek aşı: Papara.

Ekmek etmek: Ekmek yapmak.

El ucu: Yiyecekleri az olarak bir kaç günlük olarak hazırlamak, «Kelete» de denilebiliyor.

Eşbabiye: Tatlı kayısının kurusu.

Et kütüğü: Üzerinde et parçalanmış ve dövülen kütük.

Evdan yemek: Ekmeği evde yapmak, çarşıdan almamak.

Ezertereli: Anşalı.

Fadime Ana'nın Nani: Hamur tahtası altında unutulmuş kalmış yumakla hazırlanan ekmek. (Bu yumak her zaman bulunmaz, olduğu zaman kadınlar bununla niyet tutarlar.)

Fetil: Yufkadan biraz kalın olan, sac üzerinde pişirilerek, taze olarak yenilen ekmek çeşidi.

Gahırdak: Kıyma yaparken, yağların erimesinden sonra kalan kıkırdak.

Gelberi: Tandırdan kül çekmeğe mahsus demirden alet.

Gılık: Mayalı hamurdan yapılan ve ortası delik yassı yuvarlak ekmek. (Kırk gılığ: Ölüünün kırkinci günü yapılıp dağıtılan ekmek)

Gözer: Delikleri kalburdan daha iri olan ve hurmayı üzerinde nakışlandırmaya yarayan eşya.

Güğüm: Bakır su kapları.

Halbur: Kalbur.

Hasuda: Aside. (un, yağ, su ve şekerle yapılan tatlı)

Haşıl: Yarmayı pişirerek ve ortasına yağ koyarak yapılan yemek.

Hedik: Haşlanmış buğday. Hedik kaynatılır, kurutulur, dövülür ve bulgur yapılır. Diş çıkaran çocuklar için de «Diş hediği» kaynatılır.

Hekir: Tuzlu yağın eritilmesiyle kalan, tuzlu tortu.

Helki: Büyük bakraç.

Herle: Un, tuz ve su ile yapılan bulamaç. İçine yumurta kırılırsa «Yumurta herlesi» denir.

Hingel: Hamuru muska kesip, haşlandıktan sonra, yoğurt, yağ ilavesiyle hazırlanan yemek.

Hurma (Kalbura bastı) Yağ ile yağrulan hamurun gözer veya kalbur üzerinde şekillendirdikten sonra fırında kızartılıp, şerbeti ekilen tatlı.

İki tek: Az. (Sütlaca iki tek tuz atılır)

İki tıklamak: Yemeğin az, bir taşım kaynaması.

İnenük: 20 kg. kadar ağırlıktaki keçi.

İncelek: Böreklik unu elemek için kullanılan elek, incelek unu.

Kab kumlamak: (Eskiden), bulaşık yıkamak.

Karaş: Karamuk meyvaları, şeker, su ve nişasta ile yapılan pelti. Kara aş.

Karın: İşkembe.

Katik: Yayıktta yoğurdun yayılmasıyla elde edilen ayran. Ekmek arasına konulup yenilen yiyeceklerin genel adı.

Katıklı çorba: Yarmanın haşlanıp, katığa ilâve edilerek ve soğuk olarak yenmek üzere hazırlanmış çorba. (Pancar doğranarak pişirileni ve sıcak yeneni pancar çorbası adını alır.)

Kavurma eriştisi: Su, un, tuz ile yapılan eriştenin fırında hafif kavrulmasıyla hazırlanan erişte çeşidi.

Kavurma Herlesi: Unu yağda kavurarak su ilavesiyle yapılan çorba.

Kavurga: Buğdayın sacda kavrulmasıyla yapılan çöğlencelik.

Kavut: Kavurganın dövülüp, pekmez, bal gibi yiyeceklerin katılmasıyla hazırlanan yiyecek.

Kaygana: Koyuca yapılan yumurta herlesinin yağda kızartılmasıyla hazırlanan yiyecek.

Kelecoş: Peskütan, soğan, kıyma ile yapılan koyuca çorba, kızartılmış doğranmış ekmekler üzerine dökülmek suretiyle sofraya getirilir.

Kemikli kıyma: Kemikli etlerin kavrulmasıyla yapılan kıyma.

Kestirme: Tatlılar için hazırlanan şerbet (iki ölçü şeker, bir ölçü su)

Keş: Yoğurdun pişirilip kurutulması ile elde edilen ve keş çorbası yapmakta kullanılan yiyecek. (Peskütanın kurutulmuş şekli olup, ondan daha yağlıdır.)

Keşgezen: Keş ezmeye yarayan üzeri özel tırtıklı taş.

Kete: Arasına kavrulmuş un konulan çörek.

Kırdök: Süt, yağ, un ve su karışımı ile yoğurulup, fırında pişirilen bir çeşit peksimet (Peksimette yağ olmaz, şekilleri de farklı olur.) Seyahat ve Çermik yiyeceği olarak hazırlanır.

Kış Devliği: Kış için hazırlanmak. Yakacak, yiyecek maddelerini temin etmek.

Kıyma: Kavurma.

Koşam: (Goşam) İki avucun dolusu kadar.

Kömbe: Su, un, tuz ve yağ ile yoğurulan hamurdan yapılan bir çeşit yiyecek. Değirmen Kömbesi: Yoğurulan hamur, üzerinde ateş yakılmış, ısıtılmış, kızdırılmış taşın üzerine yayılır, şekil verilir, üzerine ateşin közü örtülür, pişmeğe bırakılır ki çok lezzetli olur. Üzerine sac çevrilerek pişirilenine «Sac Kömbesi», fırında pişirilenine de «Fırın Kömbesi» denir.

Kulaklı: Yanlarında kulpu olan derince sahan.

Kuşhana: İçine pilav vb. konulan bir çeşit sahan.

Kuymak: Un, yağ ile kavrularak hazırlanan ve üzerine kestirme, pekmez veya bal konularak yapılan eski bir yiyecek.

Külek: Yağ, pekmez koymaya yarayan tahtadan silindirik, kapaklı kap.

Leğençe: İçinde yemek hazırlanan küçükçe leğeni andıran kap.

Lenger: Sofraya pilav vb. getirmeye yarayan geniş bakır kap.

Makarnama: Ev makarnası.

Mantı: Su böreği.

Mantis: Tenekeden yapılarak, sıvanmak suretiyle yapılan ve tez yakılan ocak.

Mıhlama: Soğan, kıyma, yağ karışımında sebzenin kavrulmasıyla ve üzerine de yumurta kırılmasıyla yapılan yiyecek. (Pancar mıhlaması, turşu mıhlaması, ispanak mıhlaması, kıyma mıhlaması gibi. (Kıyma mıhlamasına salça veya domates, biber konulur.) Bu yemekler «Mihla» gibi de söylenir.

Mirik Köftesi: İnce bulguru su, tuz ile yoğurup, avuç içinde sıkarak, (kabuklu yer fıstığı biçimini andırır) haşlandıktan sonra, yoğurt, yağ eklenerek yapılan yemek miri köftesi gibi de söylenir.

Miyane: Helva yapılırken, şekerinin katılacak hale gelmesi. Miyanesi oldu biçiminde söylenir.

Mumbar: Bumbar. Koyunun ince bağırsakları. Mumbar dolması yapılır.

Mutlak: Mutfak.

Mücrim: Mücver.

Ocak yaşmağı: Ocağın önündeki kısım.

Oğmaç: Yufka veya ekmeğin parçalara ayrılıp, yağ dökülerek yapılan yemek.

Ölçeği büyük: Yemek yaparken fazla malzeme kullanarak çok yemek-pişiren, ölçüsünü bilmeyen kadınlara verilen isim.

Özelemek: Yoğurdu az su ilavesiyle ezmek.

Pağaç: Maya konulmadan yapılan yağlı çörek.

Paluza: (Pelte) Su, nişasta ve şekerle yapılan hafif tatlı.

Pehli: Eti kızartmak suretiyle hazırlanan yemek.

Peskütan: Yoğurdun çok az un ile pişirilmesi ile elde edilen kışık yiyecek. Peskütan çorbası ve kelecoş yemeklerinin yapılmasında kullanılır.

Pezük: Pancar saplarının haşlanmasıyla yapılan turşu. Dal turşusu adı da verilmektedir.

Polat: Sahandan derin olan bakır kap.

Puhari: Ocak bacası.

Rapata: Tandıra hamur yapıştırmaya yarayan tutacak.

Sac: Altında ateş yakılmak suretiyle üzerinde yufka, ekmeğin pişirilen galvaniz, kavisli sac.

Sarığ burma: Yufkaların ince açılıp, burulması ile yapılan tatlı.

Saplı: Büyük bakır maşrapa.

Sarmısak döveci: Sarmısak ezmek için kullanılan tahta dövecik.

Sa'rek (Seyrek): Keten tohumu, kavurup dövülür ve pekmeze katılarak yenir.

Seye yağ: Sade yağ, tuzlu yağ. Yağ denilince Sivas'ta bu anlaşılır.

Sitil: Galvaniz kova.

Soğanı öldürmek: Soğanın yağda kızartılarak pişmesi.

Sohum: Lokma, ağza sokulan ekmeğin parçası.

Sohariç: Soğanı yağda kızartarak üzerine nane koyarak yapılan ve çorba üzerlerine ekilen karışım. Yemekleri hazırlarken yapılan yağ, kıyma, soğan karışımına da sohariç denilir.

Somun: Yuvarlak fırın ekmeği. Küçüklerine «Somuncuk» adı verilir.

Sübürâ: Hamurun küçük kareler halinde kesilip, suda haşlandıktan sonra, sarmısaklı yoğurt ve yağ ekilerek yenilen yemek. (Su böreği kelimesinden bozma.)

Sürgeç: Kavrulmuş kahveyi el değirmenine koymaya yarayan tahta kap.

Şire: Şeker, tatlı yiyecekler. (Şıra)

Tatavu: Az pişmiş yemek. (Tatar kelimesinden bozma.)

Tel elek: Telden yapılmış elek. (Kıldan yapılan kıl elek.)

Tepür: Ağaçtan yekpâre olarak yapılmış hafif kenarlı, buğday tepürlemede kullanılan kap.

Tirit: Yemeğin yüzündeki yağ. Kısa tiritli: Az sulu yemek. Patates tiritlisi: Patates yemeği. Erişte tiritlisi: Az sulu erişte yemeği.

Tutmaç: Tutma çorbası: Kesilmiş hamur, haşlanmış mercimek ve yoğurt ilavesiyle pişirilen çorba.

Uğra: Hamur açılırken yapışmaması için kullanılan un.

Uğundurma tutmak: Aç kalmak, bırakılmak. (mecazî)

Unluk tutmak: Evde ekmek yapıldığı zamanlarda, buğdayın alınarak öğütülmesi.

Urumeli: Tarhana çorbası.

Üstten yemek: Yemek sofraya gelmeden veya pişirilirken yenirse alaylı olarak bu deyim söylenir.

Ütağâ: Tüyü ütölmüş, kalmamış deriden yapılmış yağı, üteği. (Un eleme ve hamur yoğurma işleri bunun üzerinde yapılır.)

Yağlama: Fetilin yağlanarak yenilmesi.

Yağlaş: Yağlı aş, yağın içinde unun kavrulması, tuz ve su katılmasıyla yapılan yemek.

Yağlı: Hamurun ince açılarak, yağlandıktan sonra katlanıp, çarşı fırınlarında pişirilen (yağlıcı fırını) ve satılan, eskiden yapılan börek.

Yapma sübürâsi: İçine kıyma konularak ve muska kapatılarak haşlanan hamurların, yoğurt ve yağ ilavesiyle hazırlanmasıyla yapılan yiyecek, hafif sulu mantı.

Yarım karın: Az yemek, doymamak.

Yeygel: Yemesi güzel, lezzetli olan yiyecek.

Yuha: Yufka.

Yuha böreği: Yufkaların kurutularak, sonra börek yapılması.

Yumurta eriştisi: Yumurta katılarak yapılan erişte. (Bir ölçü su, iki ölçü yumurta, tuz ve un ilâvesiyle hamuru hazırlanır.)

Yoğun elek: Unun kepeğini ayırmak için kullanılan kalın elek.

Sivas ilinde yetişen yabancı bitkiler ve bunlardan yapılan yiyecekler⁵

- Aluç: Aliç bitkisinin meyvası. (*Crategus monogyna*)
- Bağa yaprağı: Genç sürgünlerinin yendiği, yapraklarının yaraları oldurmak için kullanıldığını gördüğümüz bu bitkinin bir adı da ateş yaprağıdır. (*Plantago major* L.)
- Ebe gömeci: Yaprakları yemek yapmakta da kullanılan (İspanak yemeği gibi) bir tıbbî bitki. (*Malva silvestris*)
- Evelik: Yapraklarından, çorba, sarma ve kavrularak yemeği yapılan bir bitki. (*Rumex crispus* L.)
- Çördük: Yabancı bir armut çeşidi olan çördüğün turşusu da yapılabilir. (*Echinophora sibthorpiana*)
- Daydala: Taze sürgünleri yenilen bir kır bitkisi.
- Gelin Parmağı: Taze iken yenilen bir kır bitkisi. (*Molthia coerulea*)
- Isırgan: İspanak gibi yemeği yapılabilen şifalı bir halk bitkisidir. (*Urtica dioica* L.)
- Işgın: Taze iken yenilebilen bir kır bitkisi. (*Rheum ribes*)
- Kabalak: Baharda yenilebilen bir kır bitkisi.
- Kangal: Ortadaki taze sürgünleri yenilebilen bir yabancı, dikenli bitki. (*Onopordum illyricum*)
- Karamuk: Mor meyveleri kurutulmak suretiyle de yenilebilen, Karaş adlı tatlısı yapılan bir yabancı çalı. (*Berberis craetegina* DC.)

- Kasnı: Baharda yenilen bir kır bitkisi. (Umbelliferae türü)
- Kazan karası: Yenilebilen bir kır bitkisi.
- Kekik: Çorba ve dolmalara konulan kır bitkisi. (Thymus vulgaris)
- Kenger: Genç sürgünleri yemek yapılmada kullanılır. Tohumu ise kahve bulunmadığı zamanlarda kavrularak içilir. Bu sebeple «Kahve bulamazsam kenger içerim» denilmiş olup, köklerinden kenger sakızı da elde edilmektedir. (*Gundelia tournefortii* L.)
- Körmən: Yabani bir soğan türü olup, çorba üzerlerine sokarış yapmakta kullanılır. (*Allium rotundum* L.)
- Kuşkuş: Yemeği yapılabilen bir yabani bitki. (Capselle rubella Reut.)
- Kuşburnu: Yabani gülün meyvası olup, marmelatı yapılmaktadır. (Rosa canin a)
- Kuzu kulağı: Yaprakları yenilen bir kır bitkisi. (Rumex türü)
- Livik: Taze veya kurutulmak suretiyle yemeği yapılan bir kır bitkisi.
- Madımak: Baharda taze olarak yemeği yapılan, kurutulmak veya konserve edilmek suretiyle kışın da yemeği yapılabilen kır bitkisi. (Polygonum alpestre Bieb.)
- Mantar: Ateşte kızartılan (közlenen) ve pilavı yapılan zehirli olmayan mantar.
- Mor çiçek: Bitkinin ucunda salkım şeklinde açan mor çiçekler kurutulur ve çorbaların (özellikle yoğurt ve pancar çorbasına) üzerlerine, yağda soğan ve nane karışımıyla birlikte konulur. (*Consolida orientalis* (Gay) Schröd)
- Narpuz: Yabani nane, çorbaların sokarıcında kullanılır. (*Mentha pulegium* L.)
- Pürpürüm: Semizotu bitkisine Sivas'ta verilen ad. (*Portulaca oleraceae* L.)
- Sarmaşık: Pancar çorbasına (pancar olmadığı zaman) konulabilen yabani sarmaşık. (*Convolvulus arvensis* L.)
- Teke sakalı: Yaprakları sebze olarak pişirilen bir ot. (*Trogopogon pratensis* L.)
- Tellice-telce: Yaprakları ıspanak yemeği gibi kavrularak pişirilebilen bir bitki. (*Chehopodium album*)
- Yemlik: Madımakla beraber baharda ilk çıkan bitkilerden olup, çiğ olarak yenilir ve yemeği yapılabilir. Sabahları aç karına yemlik yemenin yararına inanılır. (*Tragopogon lotifolia* Boiss.)

Kendiliğinden yetişen bu otlardan bazıları sebze olarak kullanılır ve yemekleri yapılır. Baharda gök gürelemeden, evelik, yemlik, madımak, kuşkuş, teke sakalı, ebegümeci, ısırgan gibi yedi çeşidinin bir arada pişirilmesi ve yenilmesi ile, o kimselerin o yıl hasta olmayacaklarına inanılır.

**Sivas'ta mutfak folkloru ve etnografyası üzerine söylenen
deyim ve atasözleri**

(Metin içinde geçen deyim ve atasözlerine yer verilmemiştir.)

- Aç çalıştırma, toku kırmaştırma.
- Aç doymam, tok acıkmam sanmış.
- Açanın yüzünü aktaran (Yulkayı sac üzerinde pişirin) ağartır.
- Acıkmadan yiyen, yırtılmadan giyen.
- Açın belinde dürümec cülenmez.
- Ağızdan burun yakın, kardeşten karın (mide) yakın.
- Aldın döşü, oldun kişi.
- Anamın aş tandırın başı.
- Anıklı aş tatlı olur.
- Aş bilen, eş bilen, iş bilen aç kalmaz.
- Aş tuzuyla, tuz kararıyla.
- Aşçının çok olduğu yerde çorba bozulur.
- Av mübâh, bazı gâh.
- Az ye ol melek, çok ye ol helâk.
- Azar yiyen her gün yer, çoğar yiyen bir gün yer.
- Azıcık aşım ağrısız (kavgasız) başım.
- Azığın evinden, arkadaşın köyünden olsun.
- Azıcığa yemsinmem, elentiye kensinmem. (Az ve artık yiyecekleri istememek anlamına)
- Bir avuç tarhana da olsa, erbabına pişirtmeli.
- Bir ekmeğin tokuyum, yarım ekmeğin açılım.
- Bir karı bir koca, helva yer her gece.
- Bir kişinin azığı, iki kişiyi aç kor.
- Bir tuluk yoğurt, bir topak yağ. (Bir şeyin özünü anlatmak için kullanılır.)
- Boğazının azabı. (Yalnız kendi yiyeceği için iş yapan)
- Bölünmüş ekmek birleşmez.
- Bütünü bölme, yarımı yemc ye Allah'ını seversen ye.
- Çarşı ekmeğini alan doymamış, satan onmamış.
- Çorba adamın durağıdır.
- Çorba yürek yağmurudur.
- Çökelik, satılmazsa dökerik.
- Dolu ocak, dolu bucak.
- Dumanı kaba gördük, size yemeğe geldik.
- Dünyanın tadı tuz o da alayından ucuz.
- Eğin giydiğini ister, boğaz yediğini.
- Elden gelen öğün olmaz o da vaktinde bulunmaz.
- El adamı öğüt verir de ekmek vermez.
- El küpüne turşu vurulmaz.
- Ekmek aş yemelerin başı.
- Ekmek, dinin direği.

SUMMARY

*Wild Greens Used as Food in Ankara, Afyon, Kayseri,
Bolu, Trabzon, Erzurum and Gaziantep*

Wild leafy greens used as food in rural areas of Turkey contribute richness to their meals with different kinds of preparation and cooking methods as well their nutrient content.

In this survey, variety of wild greens consumed and their type of consumption were investigated in villages of 7 cities of Anatolia which were selected from different geographical regions. In general, wild greens were prepared either raw as salads or cooked with ground beef, cereals and legumes during the spring and summer seasons.

Since these plants are widely consumed as vegetable in rural areas of Anatolia, more surveys of this type should be conducted covering other parts of the country in order to eating habits obtain a broad picture of the rural peoples of the country.