

## HALK EDEBİYATINDA YEMEK DESTANLARI\*

Dr. Doğan KAYA

**Özet:** Âşık edebiyatının temsilcileri olan âşıklar, hemen her konuda destanlar söylemişlerdir. Bunların içinde yemek destanları önemli bir yer tutar. Yemekleri konu edinen ilk manzum örnekler XIV. Yüzyılda karşımıza çıkar. "Sımatıye" olarak adlandırılan bu eserler Kaygusuz Abdal'a aittir. Bunların çoğu on bir heceli olmakla beraber sekiz ve on dört hece ile söylenmiş olanları da vardır. Yemek destanlarında sebze yemekleri, kebablar, köfteler, börekler, çörekler, pilavlar, turşular, tatlılar, salatalar, meyveler konu edilmiştir.

**Anahtar Kelimeler:** Âşık, destan, yemek.

.....

Halk Edebiyatında önemli yere sahip olan destanların oldukça çeşitli konuları vardır. Hata diyebilir ki, âşıklarımız, hemen her konuda destan söylemiştir. Yemek destanları da bunlardan birisidir. Yemek destanları, ihtiva ettiği yemek çeşitleri ve buna bağlı gıdalar ile birlikte, bir bakıma yöre kültürü ve tarih açısından vesika değerindedir.

Edebiyatımızda yemekler üzerine söylenmiş ilk manzum eserler XIV. Yüzyılın sonu ile XV. yüzyılın ilk yarısında yaşamış olan Kaygusuz Abdal'a aittir. Bu şiirler, literatürümüzde "sımatıye" olarak bilinir. *Sımat*, "sofraya dizilmiş yemekler", *sımatıye* de " yemekler hakkında yazılmış şiir" demektir. Sımatiyelerin ölçüleri değişiktir ve birimi genellikle beyittir. Orhan Şaik Gökyay, Türk Folkloru dergisinde sözünü ettiğimiz sımatiyelerden on tanesini yayımlamıştır. Sımatiyelerde yemek adı ve gıda olarak şu adlar geçmektedir:

"Şeker, gülbeşeker, helva, bal, paluze, güllab, ballı kaygana, kaymak, yağ, tuz, ekmek, yufka, kalın yufka, çörek, arpa çöreği, darı çöreği, pilav, pirinç, bulgur, tarhana, keşkek, erişte, kebab, püryan, kavurma, yahni, et, burma, kalye, samsa, zeytin, soğan, havuç, hurma, şeftali, zerdali, üzüm, elma, armut, erik, kiraz, karpuz, düğlek, koz, fındık, fıstık, leblebi, kuru üzüm, badem, cacık, su, şerbet, somun, pide, katmer, hardallı yahni, sirkeli ve sarımsaklı paça, baharlı somağ, zerde, yağlı herse, muhallebi, sütlü pirinç, köfte, hoşmeri, baklava, mamunya, zülbiye..."

Yukarıda da belirttiğimiz gibi manzum eserlerin ilki XV. yüzyılda ortaya konulmuştur. Kültürümüzde, mensur eser olarak adından söz edeceğimiz ilk eser de yine aynı yüzyıla aittir. Bu, Muhammed bin Mahmud Şirvanî'nin *Tabh-i Et'ime* adıyla Arapça *Kitabü't-Tabih* adlı eserden çevirdiği yazma eserdir. İkinci eser ise, XVIII. Yüzyılda yazılan ve müellifi belli olmayan *Ağdiye Risalesi*dir. Bu eseri *Et-Terkîbât fi Tabhi'l- Hulviyyât* (Yazıldığı yıl: 1828) izler. Ülkemizde ilk

\* Yayınlandığı yer: *Motif*, Ocak-Şubat-Mart 2007, s. 48, s. 4-11.

basılan yemek kitabı ise *Melceü't-Tabbahîn'* dir. Eser Mehmet Kâmil'e ait olup 1844 yılında basılmıştır.

Yemeklerin malzemesi, hazırlanması ve sunulması Türk kültüründe ayrı bir güzellik ve ayrı bir zenginliktir. *Refik Halit Karay*, bunu, akıcı ve güzel üslubuyla o kadar güzel dile getirir ki satırlarını okuyanlar kendilerini hadisenin içinde bulurlar. Karay, yediğimiz yemeklerin ilerleme bu son halini aldığını, sözgeşi, bir tencere yaprak dolmasının, bir mayonezli levreğin veya revaninin bir vapur makinesi, bir elektrik feneri, bir mikroskobun icadı ve yapılışıyla aynı olduğu kanaatini taşır. Ago Paşa'nın *Hatıraları* adlı kitabının "Yemeklere Dair" bahsinin içinde bizlere şunları söyler:

*"İnsanlar bin kalıba soka soka ve bin türlü muameleden geçire geçire ortaya yemek namı altında bazen öyle bir harika çıkarırlar ki karşısında bana, adeta hilkatin parmağını ısırdığına hükmettirirler. Meselâ, bir tepsi saray baklavasını göz önüne getiriniz: Elyafındaki o incelik, o ter ü tazelik gül yaprağındaki gibi zarif ve nazik değil midir? O kabarıklıkta bir manolya goncesi dolgunluğu ve taksimdeki intizamda bir tarh mükemmeliyeti, kırmızı benekli tatlı manzarasında ise bir çemenzar letafeti yok mudur? Ya lezzetini en nefis meyvelerden biri olan incir kadar şekerli ve latif bulmaz mısınız?"*

*Sonra saray lokmasını düşününüz, hani üstü sert, kıtır kıtır da ısırınca ağızınız balla dolar, böyle bu derece ustalıklı ve şekerli yemiş henüz dünya yüzünde yoktur. Benibeşer aşçılık namı altında adeta tabiatla rekabete kalkmıştır, küstahçasına meydan okur ve ekseriya da kudret ve meziyetini takdir ettirir.*

*... Ne yazık ki bir heykeltıraş, bir ressam, bir mucit zekası, mahareti ve himmetiyle çalışan bu adamın meydana koyduğu eser, o eser-i nahif derhal mahvolmaya mahkumdur; zamanın değil, insanların dişleri her parmağında bir kelebek kanadı inceliği ve her parçasında bir çilek goncası itinası saklı olan bu sanat eserini güvelerin kürkleri, farelerin atlas işlemeleri, küf ve pasların gümüş takımları yiyip bitirdiği gibi fakat daha süratli ve daha merhametsiz bir surette, parça parça eder, övütür ve yutar.*

*... Mesalâ bir tavukgöğsü, etin tatlı haline gelişi ne demektir? Bundaki inceliğe ve maharete şaşılmaz mı? Bir tabak kefal pilâkisini hatırlayalım: O patates parçaları, havuç kesmeleri ve kereviz yaprakları ona niçin, nasıl bir tecrübeden sonra ve nasıl bir zevk-i selim ile ilâve edilmiştir, kaç nesil asırlardan beri uğraşarak kefal balığını bu tarza sokmuş, bu terakkiye mazhar etmiş ve ona bu kemâli buldurmuştur? İlk insanlar, malum a, balığı denizden çıktığı gibi çiy çiy başından ısırtıp kılçıklarını ayırmadan çatır çatır ve şapur şapur yiyip yutarlardı; sonra ateşe göstermeğe alıştılar; daha sonra da haşlamasını yaptılar. Bunu müteakip yağ sebze ilâvesine başlandı, nihayet şu hale soktular. Bu tebeddüller yüzlerce asır sürdü. Onun için bugün bir mayonezli lerek veya revani yahut da bir tencere yaprak dolması adeta bir vapur makinesi, bir elektrik feneri, bir mikroskop ve bir gram radyum kadar medeniyet ve terakki âsarından, delail-i kemalattan sayılır, sayılırsa doğru olur."*

Âşık Edebiyatında bugüne kadar söylenmiş destanlar dörtlüklerle vücuda getirilmiştir. Beyitlerle söylenmiş olan yemek destanları yok denecek kadar azdır. İçlerinde en hacimlisi, 41 dörtlükle Korkusuz Abdal adına kayıtlı olup sekiz heceli ve tek ayaklıdır. Bunu 36 dörtlükle Sivaslı Gülebi'nin şiiri izler. En hacimsiz destan ise üç dörtlük olarak yine Sivaslı âşık olan Kul Mehmet (Mehmet Anulur)'e aittir.

Yemek destanlarının çoğu on bir hecelidir. Sekiz ve on dört heceli destanlar da söylenmiştir. Bu vadede söylenmiş yüzlerce destan muhteva itibariyle çeşitli özellik gösterirler.

1. Çeşitli yemek ve gıdaları konu edinen destanlar,

2. Sadece bir yemeği, içeceği, tatlıyı veya meyveyi (bulgur pilavı, balık, çiğ köfte, çökelek, ayran, kavun, üzüm vs. gibi...) ele alan destanlar,

3. Mizahî yemek destanları.

Yemeklerin destanlardaki yer almalarında şairin zevki, tercihleri, yemeklerin yöresinde ön planda olması önemli rol oynar. Şair, yemeğin özelliklerini anlatırken söz konusu yemeğe olan temayülünü ve düşüncesini söylemekten çekinmez. Bu bakımdan verilen bilgileri mutlak bilgi olarak görmemek gerekir.

Bazı şairler;

*Çok yemekler vardır bizim yörede  
Bazısı kayboldu uzun sürede  
Yufka ekmek başta gelir törede  
İsim isim sayıp bakması vardır*

ifadesiyle yemek konusuna; reel yaklaşırken, bazıları da

*Bu dünyanın meyvesini  
Yesem amma yesem amma  
Arasam bulsam hasını  
Yesem amma yesem amma*

diyerek bu konudaki hayâllerini ve beklentilerini, şiirlerine nakşederler.

Bazı yemek destanlarında yörelerle özdeşleşmiş yemeklere ve ürünlere yer verilir. Sözcüleri; *Amasya elması, Dörtöl portakalı, Konya buğdayı, İzmir kuşüzümü, Malatya kaysısı, Giresun fıncığı, Kahramanmaraş dondurması, Andırın balı, tortum şiş kebabı, Kayseri pastırması, kayseri sucuğu, Rize çayı* vs... bunlardan bazılarıdır.

Âşıklar, destanlarında yemeklerden söz ederken en fazla hamur işlerini, daha sonrada et yemeklerini zikrederler.

Yemek destanlarının bir kısmı;

*Bismillah'la edin niyet  
Otlı peynir açar davet  
Tandır paça cana minnet  
Dostlar gelin soframıza*

şeklinde “Besmele” ile başlar ve

*Şeref der ki soframızda var olsun  
Hak yetirsin Yaradan'ım yâr olsun  
Herkes çok çocukla beraber olsun  
Allah'a şükredip doymak isterim*

diye “Dua” ile sona erer.

Yemek destanlarının -metinlerde sözü edilen yemek, yiyecek ve içeceklerden hareketle- şu şekilde tasnifi yapılabilir.

1. Ekmekler, pideler
2. Çorbalar
3. İçecekler
4. Yemek ürünleri
  - a. Hayvani ürünler
  - b. Buğday ürünleri
  - c. Sebzeler ve diğer bitkisel ürünler
  - d. Yağlar
5. Sebze Yemekleri
6. Kebaplar, köfteler ve et ile yapılanlar yiyecekler
7. Buğday ürünleri ile yapılan yiyecekler
8. Hayvan ürünleri ile yapılan yiyecekler
9. Börekler, çörekler
10. Pilavlar
11. Turşular
12. Tatlılar
13. Salatalar
14. Meyveler

Sözlü kültür ortamının eseri olan yemek destanları, tür olarak destan-anlatı türü içine girer. Tahmin edildiği gibi en fazla yemeklerin konu edildiği bu destanlarda, doğrudan doğruya yenilen hazır gıdalar, yemek malzemelerine de yer verilir. Hatta bunun da ötesinde kimi destanlarda Hz. Adem, Hz. Nuh, Hz. Süleyman, Hz. Musa, Hz. Muhammed, Hz. Ali, Hz. Hasan, Hz. Hüseyin, Hacı Bektaş Veli, Hızır Aleyhisselâm, Lokman Hekim, Zaloğlu Rüstem gibi din ve tasavvuf uluları ile efsanevi kahramanların adlarının da zikredildiği olur.

Anonim halk şiirimizde yeme-içme ile ilgili pek çok düzgülü vardır. *Düzgü; muhtelif konularda ve daha ziyade ikilik yahut üçlüklerle söylenen, tecrübe ve görüşleri yansıtan teknik yönden üstünlüğe sahip özlü ve ölçülü sözler anlamına gelir.* Sofra

adabı, hangi sebze ve meyvelerin ne özellikte oldukları, hangi gıdaların ne vakit alınırsa vücuda daha faydalı olacağı gibi hususların yer aldığı yemek düzgülerinin çoğu atasözü niteliğindedir. İşte bunlardan birkaçı:

*Al kaşığı eline  
Besmele getir diline  
Küçük büyük efendiler sofraya sizin buyurun  
El evi cennete benzer karnınızı doyurun*

*Allah Allah Allah  
Lokmalar kabul ola  
Muratlar hasıl ola  
Yiyene helâl ola  
Yedirene delil ola  
Cennet taamı ola*

*Armudu sapı ile  
Üzümü çöpü ile  
Pekmezi küpü ile*

*Arsız olup sofrada çok taam yeme sakın  
Ayıplarlar seni bazen iki tarafa bakın*

*Baklavayı görmeden doyma  
Bamyayı yedim sayma*

*Bismillahirrahmanırrahim  
Bu sofraya nur olsun  
Gadâ belâ dûr olsun  
Yiyene afiyet olsun  
Kazanıp getirene Beytullah nasip olsun  
Taşa dökülmeye  
Arta eksilmeye  
Bu eve yoksulluk girmeye  
Lillahil Fatihâ*

*Çökeliğ(i) sorarsan ağadır ağa  
Susuz yer arar ki adamı boğa*

*Hoşmari, sahana koysan yayılır  
Ballı lokma birbirinden sayılır*

*Ekmek Hızır  
Pilav vezir  
Gerisi vızır vızır*

*Gelin gelin getirin  
Geçin geçin oturun*

*Burası hoca evidir  
Ne yiğın ne götürün*

*Misafir bereket getirir  
İsrafsa bereket götürür*

*Önce çorba patlıcan pilavla hoşaf gelir  
Helvaya tuz katılmaz bunu erbabı bilir  
Peynir ekmek  
Mermer direk*

*Sihhatli ol budur deva  
Al kaşığı çal pilava  
Madem öyle gel böyle  
Gelirken de çay söyle*

*Sütü balla iç  
Solmazsın hiç*

*Sabahları sütlü  
Öğleleri etli  
Akşamları tatlı*

*Ye kavurgayı iç suyu et olsun  
Ye hediğı iç suyu dert olsun  
Size varak yiyek içek  
Bize varak konak göçek*

*Ye tatlıyı içme suyu yanarsa yansın  
Ye yağlıyı iç suyu donarsa donsın*

Bunun yanında keyif vericilerle ilgili düzgüler de vardır. Bunlar, kahve, tütün / sigara ve rakıya bağı olarak söylenmiş düzgülerdir. Bu düzgülerde kahvenin hoşluğu, tütünün ve rakının ise zararları konusu işlenmiştir. Uzun heceli olanlar, havas kesimin halka kazandırdığı sözlerdir. Biz burada kahve ile ilgili birkaç örneğe yer veriyoruz.

*Ehl-i keyfe kahve verse tazeler  
Ehl-i keyfin keyfini yelpazeler*

*Ehl-i keyfin keyfini bilmem ki kimler tazeler  
Taze elden taze pişmiş taze kahve tazeler*

*Gönül ne kahve ister ne kahvehane  
Gönül sohbet ister kahve bahane*

Anonim halk şiirinde çoğu zaman sofradan kalkarken tekerleme niteliğinde yemek duası edilir, güzel dileklerde bulunulur. Bu konuda söylenmiş birkaç örnek:

*Rabbi yessir*  
*Velâ tüassir*  
*Rabbi Temmim*  
*Bi'l-hayr*  
*Erenler erliğine*  
*Şükür Hakk'ın birliğine*  
*Dostların varlığına*  
*Lokma nur*  
*Kada belâ dur*  
*Nimete bereket*  
*Geçmişe rahmet*

*Elhamdürüsüyle*  
*Kızlar sürüsüyle*  
*Babam karısıyla*  
*Ben de birisiyle*

*Elhamdülillah Ya Rabbi şükür*  
*Doymadıysam yüzüme tükür*

*Elhamdülillahi Şakirin*  
*Karnı doydu fakirin*  
*Daha varsa getirin*  
*Yemezsem yüzüme tükürün*  
*Amin ecmâin*

*Ya Rabbi şükürün*  
*Evi yıkılsın Bekir'in*  
*Bir tas çorba getirin*  
*Yemezsem yüzüme tükürün*

*Amin dedik*  
*Dilli düdüük*  
*Bunu bulduk*  
*Bunu yedik*  
*Daha olsa*  
*Daha yerdik*

Yemek destanları, kültürümüz için birkaç yönden önemli fonksiyonu icra ederler.

1. Millî yemeklerimizin hangilerinin olduğu hususunda kaynaklık ederler.

2. Tarih boyu yapıla gelen ve bugün birçoğu yapılmayan Türk yemeklerinin adını yaşatırlar.

3. İhtiva ettikleri yemek adları ile Türk dili için önemli malzeme oluştururlar.

4. Ad verme (onomastik) hususunda bu alanda Türk halkbilimine katkıda bulunurlar.

5. Türklerde yemek yeme ve mutfak kültürü ile ilgili olarak bilgiler ihtiva ettiğinden bir bakıma vesika niteliği gösterirler.

### ÖRNEKLER:

1. Genel olarak yemekleri konu edinen destan örneği:

#### **Kamber Nar**

##### **Tadı Damağımda Kaldı**

Köyümdeki yemeklerin  
Tadı damağımda kaldı  
Tandırdaki *ekmek*lerin  
Tadı damağımda kaldı

İlk kez giydiğim urbanın  
Yılda kesilen *kurbanın*  
Soslu *düğüürcek çorbanın*  
Tadı damağımda kaldı

Kırda otlayan sürümün  
Çökelekli bir *dürümün*  
*Kuzukulak, pürpürümün*  
Tadı damağımda kaldı

*Tereyağlı eriştenin*  
*Bazlama ile ketenin*  
*Bulgurdan içli köftenin*  
Tadı damağımda kaldı

*Haşıl sofrada baş tacın*  
*Pilavdır senin ilacın*  
*Babikko ile omacın*  
Tadı damağımda kaldı

*Yoğurttan ayrana değin*  
*Boşa gider mi emeğin*  
*Boranı denen yemeğin*  
Tadı damağımda kaldı

*Anıklı mis tarhananın*  
*Tereyağlı kaygananın*



*Eti güzeldir dananın  
Tadı damağımda kaldı*

*Sütlü çorba elbet senin  
Sacüstü yola gidenin  
Hele de içli kömberin  
Tadı damağımda kaldı*

*Pıtpıtyı savurmanın  
Teşte helva çevirmenin  
Küpte yağlı kavurmanın  
Tadı damağımda kaldı*

*Sergi yanında yatmanın  
Yoğurda parmak atmanın  
Kuru kaymaktan tatmanın  
Tadı damağımda kaldı*

*Pancar püründen dolmanın  
Hoşafılık çirle, elmanın  
Herleye kaşık çalmanın  
Tadı damağımda kaldı*

*Hem yazının hem kışının  
Yemeklerde tuz taşının  
Soğanlı ekmek aşının  
Tadı damağımda kaldı*

*Taş ile ezilen unun  
Hedik ile bulgurunun  
Yağlı ekmek cumurunun  
Tadı damağımda kaldı*

*Mantı yenir serin serin  
Bol soğanlı tirit verin  
Telliceli bir katmerin  
Tadı damağımda kaldı*

*Lor peynir ağız nerenin  
Balda aranan çarenin  
Muharremde aşurenin  
Tadı damağımda kaldı*

Bir başkadır tadı *avın*  
 Az gelirdi *karpuz kavun*  
 Göbelekli bir *pilavın*  
 Tadı damağımda kaldı

Yolcuya el sallamanın  
 Tez okuyup bellemenin  
 Sac arası *küllemenin*  
 Tadı damağımda kaldı

*Keşkeğin yemeği çetin*  
*Katıkl çorbayı katın*  
 Güneşte *kurumuş etin*  
 Tadı damağımda kaldı

Kendime *etli yarmanın*  
*Ayrınlı köfte karmanın*  
*Culbır, lahana sarmanın*  
 Tadı damağımda kaldı

Zevki farklıdır herkesin  
*Peynirden dilimler kesin*  
 Dövmeli bir *patatesin*  
 Tadı damağımda kaldı

Koyundan *koyultmaç sağın*  
 Lezzetlidir *sütün yağın*  
*Yemlik ile madımağın*  
 Tadı damağımda kaldı

Bu yöreler **Kamber Nar'ın**  
*Kekik kokan mor dağların*  
 Buz gibi akan *pınarın*  
 Tadı damağımda kaldı

2. Sadece bir yemeği, içeceği veya meyveyi ele alan destan örneği:

### **Ruhsatı**

#### **Boz Ayrın**

Yine gözümüze oldun tutiya  
 Eski bildiğimiz koca *boz ayrın*  
 Gündüz gündüz hayaline yeldirdin  
 Girdin düşümüze gece *boz ayrın*

Yoksulluğun zincirini kırasın  
 Darıla da vara çoban durasın  
 Düşmanlar başına gele göresin  
 Gör bir yol yoksulluk nice *boz ayran*

Kadir Mevlâ'm şemamızı yandırsa  
 Pervanemiz serimize döndürse  
 Herkes muhtacına bir tas gönderse  
 Nail olur sekiz Hacc'a *boz ayran*

Seni görenlerin yüreği yağlı  
 Seni görmeyenin yüreği dağlı  
 Kaymağın torunu yağın öz oğlu  
 Alçak mertebeli yüce *boz ayran*

Ben neyleyim baklavayı böreği  
 Ancak sen soğutun yanık yüreği  
 Mevlâ'm eksik etme dinin direği  
 Yanı sıra bir güzelce *boz ayran*

Terk eyledin **Ruhsat** gibi yiğidi  
 Davar sahibine verdin öğüdü  
 Bilmem muhannetler senin nen idi  
 Döndürdün yüreğim tuca *boz ayran*

### 3. Mizahi yemek destan örneği:

#### **Bulgur Pilavı**

Soğan paşa olmuş gözlük gözünde  
 Elma memur olmuş aylık izinde  
 Reçel inzibat mı durmaz sözünde  
 Askeri doyuran *bulgur pilavı*

Pirinç firar etmiş askeri üzer  
 Ispanak mahkumdur hapiste gezer  
 Nohut kâtip olmuş nöbeti yazar  
 Askeri doyuran bulgur pilavı

Çay ile zeytin kalk borusun çaldı  
 Pırasa tüfeği eline aldı  
 Fasulye askeri cepheye saldı  
 Askeri doyuran *bulgur pilavı*

*Hoşaf* albay olmuş gitmiş alaya  
 Yoğurt hakim olmuş bakmaz davaya  
 Taze üzüm küsmüş gitmez sılaya  
 Askeri doyuran *bulgur pilavı*

*Armut* eğitime özenemedi  
 Muz çürüğe çıktı gezinemedi  
 Biber kursa gitti kazanamadı  
 Askeri doyuran *bulgur pilavı*

*Peynir* çavuş olmuş sopa elinde  
*Patlıcan* kibirli eli belinde  
 Erik kayıp olmuş Arap çölünde  
 Askeri doyuran *bulgur pilavı*

.....

#### **Kaynaklar:**

- Çınar, Ali Abbas, *Halil İbrahim Sofrası*, İstanbul, 2005.
- Geleneksel Türk Tatlıları Sempozyumu Bildirileri*, Ankara, 1984.
- Gökyay, Orhan Şaik, "Kaygusuz Abdal'ın Sımatiyeleri", *Türk Folkloru*, S. 13, Ağustos 1980 / S. 14, Eylül 1980.
- Güzel, Abdurrahman, *Kaygusuz Abdal*, Ankara, 1981.
- Halıcı, Feyzi, *İkinci Milletlerarası Yemek Kongresi*, Ankara, 1989.
- Halıcı, Feyzi, *Halk Şairlerinden Yemek Destanları*, Ankara, 1990.
- İvgin, Hayrettin, "Bazı Halk Şairlerinin Şiirlerinde Yemeklerimiz", *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, Ankara, 1982.
- Karay, Refik Halit, *Ago Paşanın Hatıraları*, İstanbul, 1967.
- Kaya, Doğan, "Sivaslı Âşıkların Yemek Destanları", *Prof. Dr. Saim Sakaoğlu'na Armağan*, Konya, 2006.
- Kaya, Doğan, *Sivas'ta Âşıklık Geleneği ve Âşık Ruhsatî*, Sivas, 1994.
- Kaya, Doğan, *Halkbilim Araştırmaları*, İstanbul, 2002.
- Koşay, Hamet Z[übeyr]- Akile Ülkücan, *Anadolu Yemekleri ve Türk Mutfağı*, Ankara, 1961.
- Kut, Turgut, *Açıklamalı Yemek Kitapları bibliyografyası (Eski harfli Yazma ve Basma Eserler)*, Ankara, 1985.