

Kömen Yayınları 231

1. Baskı

Temmuz 2020

ISBN: 978-605-2074-58-9

İç Tasarım:

Turnalar

Kapak Fotoğrafı:

S. Burhanettin Akbaş

Kapak Tasarımı

Serap Kaya

Kömen Yayınları

Kürkçü Mah. Ramparlı Çarşı Zemin Kat Nu: 11 Konya

e-posta: komen54@hotmail.com

T.C. Kültür Bakanlığı Sertifika Nu.:31019

Baskı

Dizgi Ofset

Matbaacılar Sitesi 10451 sk. Nu.:4 Konya

Matbaa Sertifika Nu.: 15020

Kitapta yer alan yazıların fikrî sorumluluğu yazarlarına aittir.

Türk Kültüründe Soğan ve Kastamonu/Araç'ın Soğanı

[Onion in Turkish Culture and
Onion of Kastamonu/Araç]

Eyüp AKMAN*

Özet: Soğanın insanoğlu tarafından bilinmesi ve besin ögesi olarak tüketilmesi oldukça eskiye dayanmaktadır. Önemli bir besin ve şifa kaynağı olan bu bitki, birçok toplumun yeme içme kültürü üzerinde etkili olmuştur. Soğan, bu özellikleriyle Türk mutfağında da kendine yer edinmiş aynı zamanda halk inanışlarına, deyişlere, türkülere ve diğer kültürel unsurlara yansarak kültürün bir parçası olmuştur. Bu çalışmada kısaca Türk kültüründe soğanın yeri belirtildikten sonra Kastamonu Araç ilçesinde yetişen ve kendine has bir aroması olan Araç soğanı üzerinde durulmuş; Araç'ta soğana neden "kuzu" denildiği araştırılmış ve tıpkı Taşköprü sarımsağı gibi bu soğanın üretiminin de desteklenmesi ve yerel kıymetlerimizin değerlendirilmesi gerektiği vurgulanmıştır.

Anahtar Kelimeler: Soğan, Araç soğanı, Türk kültürü.

Abstract: The fact that onions are known to human beings and consumed as a food item dates back to a long time ago. This plant, an important source of nutrition and healing, has been effective on the eating and drinking culture of many societies. With these characteristics, onion has gained its place in Turkish cuisine and has also become a part of the culture by being reflected on folk beliefs, sayings, folk songs and other cultural elements. In this study, after the place of onion in Turkish culture is mentioned, the Araç onion, which grows in Araç district of Kastamonu, and its unique aroma is emphasized. Moreover, the reason why the onion is called 'lamb' in Araç is investigated; and it is emphasized that the production of this onion, just like Taşköprü garlic, should be supported and our local values should be appreciated.

Keywords: Onion, Araç onion, Turkish culture.

Giriş

Türk kültüründe mühim bir yere sahip olan soğan hakkında, tür ve içerik ağırlıklı, onlarca çalışma (tez, makale vb.) yapılmıştır. Biz burada bu çalışmalardan söz etmeyecek, sadece Türk kültür tarihindeki soğanın yerini kısaca belirttikten sonra asıl konumuz olan Kastamonu ili Araç ilçesindeki soğanın durumu üzerinde duracağız.

Dünya tarihinde ilk yazılı metin Tevrat'tır. Yaklaşık 3 bin yıllık tarihi vardır Tevrat'ın. Dolayısıyla Tevrat'ta geçen her kavram da eski olmaktadır. Tevrat'ın Çölde Sayım (Kutsal Kitap 2001: 177) bölümünde İsraililer Mısır'dan göç ettikten sonra eski yerlerinde yedikleri yiyecekleri sayarken soğan ve sarım-

* Prof. Dr., Kastamonu Üniversitesi Eğitim Fakültesi ekman@kastamonu.edu.tr

saktan da söz ederler. Bu da gösteriyor ki dünyada soğanın bilinme tarihi binlerce yıl öncesine çıkmaktadır. Kur'an-ı Kerim'de Bakara Suresi'nin 61. ayetinde yukarıda bahsedilen olaya, Yahudilere göndermede bulunularak soğandan bahsedilir.

Soğan kelimesinin etimolojisi hakkında etimoloji sözlüklerinde net bir fikir birliği yoktur. Bizce soğan kelimesi sok- köküne eklenen "an" ekiyle türemiştir. Soğanın toprağa sokularak ekilmesi de bu fikrimizi destekler. Fakat soğanın yapraklarının soyularak açılması, kelimenin kökünün soy- fiilinden gelebileceğini de akla getirir. Kelime, hangi kökten gelirse gelsin, Türkçe bir kelimedir.

Ünlü Alman bilgini V. Hehn, kavimleri "soğan seven veya sevmeyen milletler" diye ikiye ayırmıştır. Türkler, bu tasnifte ilk sırada yer almaktadır. Soğan, Latince (aliumcepa) sözcüğü Türk topluluklarında "soğan, soğan, sugan, sogun, sogono" şeklinde telaffuz edilir. Bu sözcük Moğol kavimlerine de "songkına" şeklinde girmiştir. Osmanlı kaynakları esas soğana, başlı soğan; tohumdan yetişen soğanlara ise kaba soğan demişlerdir. Küçük soğan fidanlarına da arpacık soğanı demişler. Orta Asya'da soğanın sarı, kırmızı ve beyaz şekilleri vardır. Asıl soğandan (aliumcepa) başka Arpacık soğanı olarak adlandırılan (A. ascalonicum) soğanlar da vardır. Bunlar küçük oldukları için tıp kitaplarında bücür soğan olarak da adlandırılır. Anadolu köylerinde ise bu tür soğanlara "avrak, fıska, sıska, tıska" gibi adlar verilmiştir. İki soğan çeşidinden başka yaban soğanları da vardır. Yaban veya dağ soğanları adı altındaki bu tür soğanlara küwürgen, kevürgen denir (Ögel 1991: 249-250).

Türklerin ilk yazılı eserlerinden olan XI. yüzyıla ait DivanüLügati't Türk'te "soğan" kelimesi bir yerde geçer. "Sogun" şeklinde verilen kelimeye karşılık sözlükte "soğan, sovan dahi denir" biçiminde bir bilgi mevcuttur (Atalay 1998: 409). Aynı sözlükte "kuçgundi" ve "küvürken" kelimelerine de soğan karşılığı verilmiştir. Dede Korkut Kitabı'nda Kazan Bey Oğlu Uruz Bey'in Tutsak Olması Boyunda soğan kelimesi, "yanmış arpa ekmeği acı soğan öğünü" şeklinde geçer (Ergin 1991: 105).

XV. yüzyılda yazılmış bir tıp kitabında soğanın faydaları anlatılır. Soğanın koyun etiyle beraber yendiğinde cinsel gücü artırdığı ifade edilir (İshak 2016: 79). Türk dünyası ve Türkiye'de soğanla ilgili pek çok inanç bulunmaktadır. Mesela Türkmenistan'da soğan görünmeyenlere, kara iyelere karşı koruyucu olarak kabul edilir. Soğanın büyü, nazar, al karısı, hortlak ve vampire karşı da koruyucu olduğuna inanılmaktadır (Kalafat 2001: 85-91).

Günümüzde pek çok yerde soğan kabukları ateşte yakılarak nazar için kullanılır. Bilmecelerde de soğan geçer. Mesela cevabı soğan olan bilmeceler şunlardır: İnce uzun adalar, aksakallı babalar, baş aşağı ayaklar, baş yukarı

çabalar; Obalar, obalar, başı beyaz babalar, başı yerde, ayakları gökte çabalar (Başgöz 1993: 510); İnce uzun adalar, aksakallı babalar, Baş aşağı ayaklar, baş yukarı çabalar; Soyularak yenir meyve değil, Kırmızıdır elma değil; Kat kat açılır, Kokusundan kaçıılır. Soğan, türkülerde de geçmektedir:

Tarlaya ekтім soğan
Bitmedi yedi doğan
Hep mi güzel oluyor
Senin anandan doğan

Oy niye kızım niye niye
Öldüm yar yar diye diye
Boynunda iki lira
Ver birini ver hediye

Kastamonu'dan derlenen atasözü ve deyimlerde soğan şöyle anlatılır: Sarımsak hekim, soğan ne s....m; Soğan s... gibi olmak (çok uzun ve çok ince olan şeyler ya da kişiler için kullanılır); Bir baş soğan bir kazanı kokutur; Sarımsak içli dışlı, soğan yalnız başlı; Sofu soğan yemez, bulunca sapın komaz; Baş ol da istersen soğan başı ol; Anası sarımsak, babası soğan; Sakala soğan doğramak (aldatmak); Soğan yemedim ki ağzım koksun.

Yemek destanlarında da soğan yer alır:

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

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

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

Bu kısa giriş gösteriyor ki soğan, sadece yemeklerde kullanılmakla kalmamış kültürümüzün her alanında kendine yer bulmuştur.

Gelelim Araç'ın soğanına. Günümüzde yerel kıymetlerin önemi her geçen artmakta ve bu değerler ön plana çıkmaktadır. Kastamonu'nun Taşköprü ilçesinde yetişen sarımsak, dünyaca ünlü olmuş ve Kastamonu şehrini ve

Taşköprü'yü başarıyla tanıtmıştır. Buna karşılık olarak Araç'ta yetişen soğan da Taşköprü sarımsağından aşağı seviyede bir bitki değildir. Bundan otuz yıl evveline kadar Araç ve Cibit çaylarının suladığı bostanlarda yetişen soğanlar, sadece Araç'ın değil Eflani'nin, kısmen Safranbolu'nun ihtiyacını karşılamaktaydı. Günümüzde bu bostanlar ekilmediği için soğan yetiştiriciliği de durmuştur.

Nedir Araç'ın soğanının özelliği? Bu soruya tek kelimeyle cevap vereceksek, tadıdır, diyebiliriz. Bu soğanın alâmet-i fârikası kendine mahsus aromasıdır. Yukarıda kısaca bahsettik, tohumdan yetişen soğanlar, en kıymetli olanlardır. Bunlar kırmızı olabileceği gibi, beyaz da olabilirler. Beyaz soğan, daha tatlıdır. Fakat bunun ömrü kısadır. Kırmızı soğan biraz acıdır, fakat kış boyu çürümez. Yöre halkı pazarda satmak için tohum soğanı ekmeği tercih eder. Bunların baharda yeşil yaprakları demet demet satılırken kışın da kurusu satılır. Eskiden sadece soğan satarak geçimini temin eden aileler vardı. Bunlar her hafta Eflani Pazarı'na yük tutarak soğan satarlardı. Tohum soğanları mart ayının başında ekilir. Orta cemrenin düştüğü hafta, tam tohum soğanı ekim haftasıdır. Tohumla ekildikten sonra büyüymeyip küçük kalan soğanlara da fiske denir. Bu fiskeler, mart ayının sonlarına doğru ekilir.

Araç'ta soğana "kuzu" derler. Böyle söylenilmesinin çeşitli sebepleri vardır. Bunlardan ilki ekonomiktir. Halkın çoğu, eti, kuzuyu ancak Kurban Bayramı'nda görebilmektedir. Onların yediği besleyici temel gıda soğandır. Dede Korkut Kitabı'nda da belirtildiği gibi, öğünleri ekmek ve kuru soğandan oluşur. Bu bakımdan soğan kuzunun yerini almıştır. Bizce diğer bir sebep de soğanın iriliği ile ilgilidir. Yörede büyük ve sağlıklı olan her şeye "kuzu gibi" denir. Mesela bahçede yetişen iri karpuzlar, kavunlar, kabaklar hep "kuzu gibi"dir. Araç'ta yetişen soğanlar da iri iri olmaktadır. Bu bakımdan soğan için "kuzu" tabiri kullanılmış olabilir. Nitekim soğana "baş veya kelle" denilmesi de kuzuluğu/iriliği ile ilgilidir. Soğan, "bir baş" veya "bir kelle" sıfatıyla kullanılır.

Araç'ın kültür araştırmacısı, yazarı, şu an doksan küsur yaşında olan Fazıl Bayraktar bize yazdığı 11.07.2019 tarihli bir mektubunda Araç'ta soğan yetiştiriciliği ve soğana kuzu denilmesi ile ilgili şunları anlatmıştır:

"... Çocukluğumda, İğdir ovası bostanlarında yetiştirilen soğanlar çok meşhurdur. İri iri, kendine has aroması olurdu. Ova, Araç'ın alt başından, Daprak bostanlarından başlar, Araç çayının iki yakasını dolduran yemyeşil, bereketli bostanlarla Akgeçit'e kadar devam ederdi. Ovada mısır, fasulye, kabak, domates, salatalık, patates, özellikle soğan yetiştirilirdi. Fakir yiyeceği olduğu için halk arasında soğana Guzu (Kuzu) tâbir edilirdi. Taşköprü'nün sarımsağı gibi Araç'ın da soğanı meşhurdur. Ben, Kastamonu Lisesi'nde okurken Taşköprülülere "sarımsakçı", biz Araçlılara da "soğancı" derlerdi.

O yıllarda (seksen küsur yıl önce) İğdir'in en tanınmış ve zengin ailesi Kuzular (Deveciler) idi. Büyük bahçe içinde konak tâbir edilen evleri vardı. İğdir'e gelen önemli kişiler Kuzular (Deveciler)'in evinde misafir edilir, ızaz ikramda bulunulurdu. Bir gün Kastamonu valisi Avni Doğan İğdir'e geldi. Maiyetindekilerle birlikte Kuzular'ın evinin bahçesinde misafir edildiler. Masalar kuruldu, envai türlü yemeklerle donatıldı, yendi içildi. Yemek sona ermek üzere iken büyük sini içinde tepeleme bulgur pilavı geldi ortaya. Ailenin reisi Ali Deveci:

-Vali Bey'im, dedi; bizim buralarda soğanın adı guzu (kuzu)dur. Soğansız yemeğin adı da olmaz, tadı da olmaz.

Sonra hizmetkâra emir verdi:

-Oğlum, iyisinden iki tane guzu (kuzu) getir bakalım.

Hizmetkâr içeri girdi, elinde iki baş iri soğanla geri döndü.

Ali Deveci, soğanın birini önüne koyarak tepesine bir yumruk çaktı. Soğan parçalandı.

-Sayın Valim, bulgur pilavı kuzusuz yenmez. Töremiz böyledir. Siz de yumruk çakın bakalım.

Vali Avni Doğan, önüne konan soğana bir yumruk çaktı, soğan parçalandı. Bulgur pilavını, soğanı katık ederek zevkle, iştahla yiyip bitirdiler. Bu durum, Vali Bey'in çok hoşuna gitmişti. Sık sık Ali Bey'e uğrar, soğanla bulgur pilavı yemeden ayrılmazdı. Böylece Vali Avni Doğan da Araçlılar için kuzunun ne demek olduğunu öğrenmiş oluyordu."

Fazıl Bayraktar'ın bahsettiği kişi olan Ali Deveci'nin sülalesine de "Kuzugil" denilmektedir. Ali Deveci'nin babası Mustafa, küçükken sağlıklı, tombalak bir çocukmuş. Ondan sonra çocuğun adı "kuzu" olarak kalmış. O sülaleye de "kuzugil" denilmiştir.

Soğana kuzu denilmesiyle ilgili Taşköprü'de de şöyle bir hikâye anlatılır.

Adamın biri epey yaşında varmış. Yaşına rağmen oldukça sıhhatli ve dinçmiş. Hiç hasta olmamış. Ahali bir gün adamın yanına gidip sıhhatinin kaynağını sual etmiş. Adam:

-Ben her gün bir kuzu kafası kırar yerim, demiş.

Ahali şaşkınlıkla:

-Be adam! Sen bu yaşında, bir başına, bir oturuşa, bir kuzuyu nasıl yersin? demiş.

Adam gülererek çıkınından bir soğan çıkarmış. Soğanın başına bir yumruk vurmuş, başlamış yemeye. Meğer adam, kuzu diye soğana dermiş. Şifasının kaynağı, soğanmış".

Sonuç olarak şunları söyleyebiliriz. Halk arasında bir deyimimiz vardır: Soğanın karşısına sarımsağı dikmek. Taşköprü sarımsağının karşısına değil, yanına Araç'ın soğanını çıkartmanın zamanı gelmiştir ve geçmektedir. Bir an önce bilimsel olarak Araç'ın soğanı incelenmeli, yetiştigi toprak ve sulandığı

su tetkik edilmeli ve yeniden soğan ekimine başlanmalıdır. Eğer bu yapılmazsa verimli İğdir ovaları HES'e kurban gidecektir. Bugün nasıl Taşköprü sarımsağı revaçtaysa Araç soğanının da gündem oluşturmağından hiç şüphemiz yoktur. Yeter ki Araçlılar ve yetkililer ellerindeki "beyaz altın"a sahip çıksınlar.

Sözlerimi Fazıl Bayraktar'ın şu şiiriyle bitirmek istiyorum.

İğdir bostanlarında baş veren soğana bak
Koy, soframız şenlensin başına bir yumruk çak!

Çorbayı indirelim, şayet geldiyse tavı,
Bir baş soğan olmadan yenmez bulgur pilavı.

Ünü yaygın mı yaygın "Kuzu" demişler ona;
Onsuz yemek olur mu selam durun soğana.

Kaynaklar

- Başgöz, İlhan (1993) *Türk Bilmeceleri II*, Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
Bayraktar, Fazıl (2007) *Seçme Araç Şiirleri*, Araç.
Divanü Lugati't Türk Tercümesi (1992), C. I, (Çev. B. Atalay), Ankara: Türk Tarih Kurumu Basımevi.
Ergin, Muharrem (1991) *Dede Korkut Kitabı*, İstanbul: Boğaziçi Yayınları.
İshak bin Murad (2016) *Edviye-i Müfrede*, (Haz. M. Canpolat-Z. Önler), Ankara: TDK Yayınları.
Kalafat, Yaşar (2001) "Türkmen Halk İnançlarında Sarımsak ve Soğanla İlgili Hususlar", *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.
Kaya, Doğan (2007) "Halk Edebiyatında Yemek Destanları", *Motif*, Ocak-Şubat-Mart, S. 48, s. 4-11.
Kutsal Kitap, Eski ve Yeni Antlaşma (Tevrat, Zebur, İncil), (2001) İstanbul: Kitabı Mukaddes Şirketi Yayınları.
Ögel, Bahaeddin (1991) *Türk Kültür Tarihine Giriş 2*, Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.

Sözlü Kaynaklar

- Hüsnüye Efeoglu, 1930 doğumlu, Kastamonu / Bük köyü, okuryazar değil.
Satiye Efeoglu, 1954 doğumlu, Kastamonu / Bük köyü, okuryazar.