

## Gümüşhane Toğala Kuymağının Kadim Kökleri



### S. Vedat Karaarslan Arkeolog- Elektronik Müh. (MSc.)

Moğolca katmer anlamına gelen 'koymag' dökme metal olarak kullanılan 'kuyma' ve Divan-ı Lügat it Türk adlı eserde un ve süt karışımını kızgın yağa dökerek yapılan ekmeğe olan etimolojik kökene dayanan 'kuymak' esas olarak dökme anlamındaki 'kuy' kelimesinden üretilmiştir. Kuyumcu olarak bildiğimiz ve altın metalini döken kimse anlamındaki kelime de aynı köke dayanır.

Eski Türkçe'de 'kuduğ' kelimesi 'kuyu' sözcüğünden evrilmiştir. Sözcük eski Türkçe'de dökme anlamına gelen 'kud' kelimesinden 'kuy' üretilmiş aynı kelimedenden 'kus' kelimesi de üretilmiştir. Böylece 'kusmuk' kelimesinin kökeni de aynı köke yani 'kud' a dayanır ve 'kuy' ile aynı etimolojik kökene sahiptir. Kuyu dediğimiz şey de suyun döküldüğü yer anlamına gelen aynı kökenli bu kökler ile ilişkilidir.

'Mıhlama' ya da 'muhlama', 'yağlı aş', olarak adlandırılan 'kuymak' yemeği Doğu Karadeniz Bölgesinin en önemli yemek kültürü içinde önce bir miktar tereyağının kısılmış ateşte bir tavada köpürerek eritilmesi ve sonra un katılarak kavrulması ve akabinde su ve tuz ilave edilerek karıştırıldıktan sonra özel Gümüşhane peynirinin ilave edilmesi ile 'kuymak' yapılır.

Ulu, büyük anlamına gelen 'mıh' ya da halk söylenişi ile 'muh' Farsca'dan dilimize geçmiş anlam değiştirerek kalın ağaçları birbirlerine bağlamak üzere kullanılan çivi anlamına gelir.



Her peynirden kuymak yapılamazsa da Gümüşhane'de kuymağa katılan peynirin adı 'minci', Torul'da ise 'çökelek' olarak bilinir. Tel peynir ile yapılan kuymak ise **kazkaldıran** olarak adlandırılır. Trabzon ilinde de kuymak peyniri özel

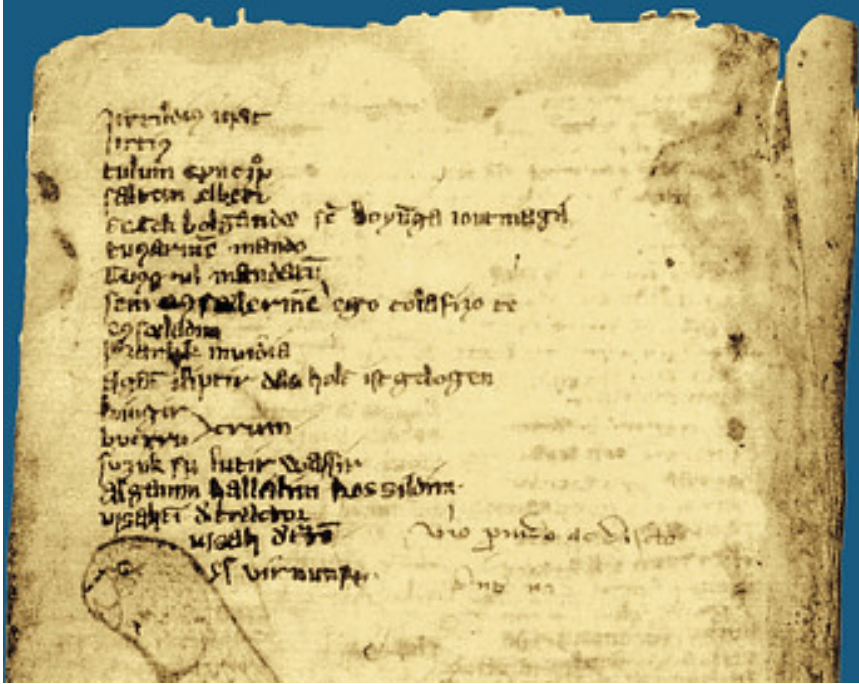
olarak imâl edilir.

Kuymak ve Mıhlama arasında çok ilginç bir benzerlik karşımıza çıkar.

Pırlanta, elmas, zümrüt, yakut, safir gibi değerli taşların altın ve gümüş gibi metal taş yuvalarına yerleştirmek, süslemek işine de mıhlama sanatı, bu sanat dalı ile uğraşan sanatkârlara da "mıhlayıcı" denir.

Bu tanımlara göre 'mıhlama' ile 'kuymak' aynı anlamda farklı iki kelime olarak aynı yemeği tanımlar, nihayetinde yağ ve un karışımı içinde eriyerek uzayan peynirden oluşmuş kuymak da bir kaşık ile erimiş bir metalin yuvaya yerleştirilmek üzere dökülmesine benzer şekilde servis edilir.

Gümüşhane'de kuymağın bir çeşidine tereyağına un katılırken bir miktar da 'süt kaymağı' katılarak daha sonra da Kelkit ilçesinde yetişen manda cinsi 'medek' (dişi manda veya manda yavrusu) sütü katılarak yapılan 'toğala' kuymağıdır ki bu kuymak çeşidinde peynir kullanılmaz, bunun yerine sütün yağa ayrıştırılmadan önce oluşan kaymağı kullanılır.



#### CODEX CUMANICUS

Toğala kelimesinin kökeni ise Codex Cumanicus Sözlüğüne göre Kıpçak Türkçesinin 'tög' 'tök' bugünkü Türkçemize geçmiş olan 'dökmek' kelimesinde dönüşmüş halidir. Kıpçak Türkçesinin karakteristik özelliklerinden biri de ünlüler arasında bulunan /-t-/ seslerinin tonlulaşmaması veya aksi olarak tonlulaşıp /-d-/ sesine dönüşmemesi özelliğidir.

Toğala Kuymağının adında gördüğümüz bu kültürel devamlılık eskiden 'tök' olarak kullanılan Kıpçak/Kuman öz Türkçe kelimenin günümüzde 'dök' haline dönüşmemiş halini, aynı kökteki 'k' harfinin ise 'ğ' harfine dönüşmüş halini ifade eder.

Bu durum, Doğu Karadeniz Bölgesinden Kafkasya'ya kadar uzanan bir coğrafyada yapılan bu özgün yemeğin kültürünün Kıpçakca 'tög' kelimesine uzanan 'Toğala' adının etimolojisi Kıpçak Türklerinin Karadeniz Bölgesi'nde var olduklarına delalet eder.

Ancak pek fazla bilinmeyen bir yönü 'kuymak'ın kızgın tava içinde karıştırılırken 'kuma' denilen yöresel bir deyişle pişirilmesi gerekir. Bu peynirin eriyik hale gelinceye kadar bir kaşık ile karıştırılarak yağ ile akıcı ve de uzayıcı özelliği kazanarak yağın kuymağın üzerinde toplanmasıdır. Eğer bu durum oluşmaz ise buna peynir ile tereyağının 'küsmesi' denilir ki bu durumda peynir ve tereyağı bütünleşemez.

Bölgede deyiş, ad ve pişirme şekli ve içerikle halen yapılmakta olan kuymağın yöreye özgün peynirin yağ ile birleşiminden sonra akıcı formuna

dönüşmesi etimolojik köken olarak Türkçe'deki 'kuy' köküne dayanan bir çeşidi olan 'toğala' kuymağı adının Türk Kıpçakca kelime olduğu gibi 'tök' köküne dayanıyor olması, Doğu Karadeniz Bölgesindeki kadim toplulukların günümüze kadar gelen aidiyatını ortaya koyuyor.

#### **ARKEOTEKNO**

[1] Codex Cumanicus, Kesit Yayınları.

[2] Türk Dilinin Etimoloji Sözlüğü, İsmet Zeki Eyüboğlu

KAYNAK LİNK:

[https://www.arkeotekno.com/pg\\_540\\_gumushane-togala-kuymaginin-kadim-kokleri](https://www.arkeotekno.com/pg_540_gumushane-togala-kuymaginin-kadim-kokleri)