



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YAŞAYAN SELÇUKLU KENTİ TOKAT

THY Skylife

Kapalı bir havzada yüzyıllardır bozulmamış, dokunulmamış yanıyla Tokat ve birbirinden güzel ilçeleri Zile, Turhal, Niksar farklı ve lezzetli bir mutfağa sahip. Birçok tarihî kentimizde olduğu gibi mutfak ihtiyaçları, Tokat evlerinin biçimlenmesinde rol oynamış. Geleneksel mimaride, evlerde zemini taşlarla döşeli [taşlık](#) denilen bir kısım, taşığın yan bölümünde ise mutfak ve kiler olarak kullanılan bölüm yer alır.

Evlerdeki süslemeler de bölgenin mutfak kültürünü ve önemini yansıtır; dolap kapaklarında kâse içinde elma, armut, patlıcan, karpuz, üzüm ve nar resimleri sıkça görülür. Tokatlılar evdeki mutfağa [işevi](#) veya [aşkana](#) derler. Mutfakların tabanında dönemin hijyen ilkelerine uygun olarak altıgen-petek şeklinde pişirilmiş tuğlalar; kilerde ise her zaman Tokatlıların "pelver" dediği domates salçası; peynirler ve salamura edilmiş sarmalık yapraklar... Yanındaki ahşap ambarda ise tahıllar ve kuru baklagiller saklanır. Üst katta da [Arustah](#) adlı bölüm olur, orada da pastırma ve beze sarılı sucuklar askılarda tutulur. Hemen her evin küçük de olsa bir bahçesi ve bu bahçede de Tokat kebabı yapılacak bir fırını; üzümün suyunun çıkarılmasıyla yapılacak pekmez ile tatlı tarhana, köme gibi ürünlerin hazırlandığı bir de küçük şirahanesi mutlaka vardır. 6 bin yıllık tarihinde birçok medeniyeti ağırlayan Tokat, Maşat höyükteki Hitit kalıntıları, Romalılardan kalma Sebastapolis yerleşim bölgesi ve Selçuklu eserlerinin yanı sıra taç kapılarla süslü Sulu Sokak ve civarında 900 yıllık Anadolu Türk mimari mirasının bir çırpıda görülebileceği şehir.

Yolunuz Tokat'a düşerse merkezde veya ilçelerde "honça" görmeye çalışın. Bu aslında bir yemek kabı ve Bakırcılar Çarşısı'nda bulabilirsiniz. Şehir merkezindeki yöresel yemek yapan restoranlarda da hâlâ "honça" tepsisi bulunuyor. Çapı 55 cm olan daire şeklindeki honçanın 6 sahanı var. Ortadaki büyük sahana çorba, yanındaki sahanlardan birine Kur'an-ı Kerim nüshası, diğer 4 bölüme ise mevsimsel yemekler koyulur. Yeni evli çiftlerin odasına honça yerleştirilir çünkü aynı kaptan beraberce yemek yenerek başlayan evliliğin ayrılık getirmeyeceğine inanılır. Diğer yandan şöyle ironik bir durum da yaşandı: Tokat'taki Honça Lokantası, silasından ayrılıp gurbete, İstanbul'a taşındı.

Şehrin en ünlü yemeği Tokat kebabı için geleneksel Tokat evlerinin birçoğunda, sadece bu kebab için tasarlanmış özel fırınlar bulunur. 6 üniteden oluşan Tokat kebabı ocağında ateşlik, baca, şiş asılan metal mil, tava, yağdanlık ve kebab çıkarma şişi kullanılır.

Tokatlılar bu kebabın bu ocakta pişirilmesine özen gösterdikleri gibi kullanılacak malzemenin Tokat menşeli olması gerektiğini de söylerler: Et ve kuyruk yağı bölgedeki doğal ortamda veya yaylalarda yetiştirilen Karayaka koyunlarının 6-9 aylık erkek kuzularından gelmeli; biber, patlıcan ve domates de yine Tokat ilinde yetiştirilmiş olmalı.

Tokat'a gidenlere öncelikli önerimiz kenti bir gastronomik tur yaklaşımıyla gezmeleri olacak. Sabah saatlerinde hemen Peri Konağı'nın yolu tutulup kahvaltı edilebilir. Bu konak 85 yaşında, geleneksel bir Tokat evi. Kahvaltıda ev yapımı kuşburnu marmeladı, endemik yabani zambaklardan yapılan ve mis gibi kokan reçel, Anadolu'nun hemen her yerinde pişirilen ama burada cevizle hazırlanan katmer sunuluyor. Tabii bir de üzerine tereyağı ya da kaymak ve bal sürülerek yenen Tokat pogacı. Taze süt eşliğinde yapacağınız kahvaltı hayli yoğun bir yürüyüş öncesi size güç verecektir. Çünkü Tokat yürüyerek gezilmesi gereken bir kent. Taşhan, Mevlevihane, aslında bir Selçuklu arastalı bedesteni olan Tokat Arkeoloji Müzesi, Latifoğlu Konağı ve Atatürk Evi'ni içeren yürüyüşün güzergâhı üzerinde mükemmel bir ahşap yapı olan Takkeçiler Camii'nin yanındaki salkım söğütlerin altında çay molası verebilirsiniz.

Sulu Sokak'a adını veren Sulu Han ise günümüzde aşevi olarak kullanılıyor. Daha sonra kentin en işlek caddesi olan Gaziosmanpaşa Bulvarı'ndaki lokantalardan birinde [bat](#) yemeğini arayın. Genellikle bulunuyor. Tokat'a özgü yemeklerden biri olan [bat](#), adını yeniliş şeklinden alır. Sulu olması ve içine ekmeğin batırılıp yemmesi isminin "bat" olarak anılmasını sağlamış. Bir rivayete göre; hamile bir kadın mercimekli, salçalı, yeşillikli, baharatlı bir şeyler yemek istemiş ve sonra o an evinde ne varsa onlarla ortaya bu yemeği çıkarmış. Her lokantada yaprak sarması bulunur. Tokat'ın Narince üzümünün asma yaprağı da inceliğiyle, lezzetiyle hem etli hem de baklalı sarmaları tadına doyum olmaz kılar. Bu yaprak aynı zamanda salatalara doğranır, üzerine limon sıkılarak yenir. Tokat'a gelenler hem Selçuklu tarihine doyarlar, hem de farklı lezzetlere.

