



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TOĞGA ÇORBASI HAKKINDA

Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi

Toğga Çorbası hem soğuk hem de sıcak olarak tüketilmektedir. Toğga'nın bir özelliği de şimsirden ve ardıçtan özel olarak yapılmış çomça denilen kaşıklarla içilmesidir. Orta Asya'dan Anadolu'ya gelen bir yemektir. Ayrıca günümüzde pek çok Türk devletinde de yapılmaktadır. Toğga, Anadolu'da çok sevilen bir yemek olduğundan özellikle İç Anadolu'da pek çok merkezde geleneksel bir lezzet haline gelmiştir.

Toğga çorbası, Türkistan'dan Anadolu'ya gelmiş, Anadolu'da da pek çok yerde yöre mutfağının özel çorbalarından biri olmuştur. Bu çorba, bazı yörelerde isim değişikliğine uğramıştır. Çorbanın ana vatanı olarak kabul edilen Özbekistan'da toyga olarak telaffuz edilmektedir. Anadolu'da da oldukça geniş bir yayılım göstermiş olan bu çorbaya Osmaniye, Kırklareli, Kayseri, Iskenderun yörelerinde toğga denilirken; Amasya, Ankara, Konya, Eskişehir, Şebinkarahisar, Gerede, Merzifon, Zile, Afyon, Çorum yörelerinde toyga denilmektedir.

Çorba Osmaniye'de özel günlerde mutlaka yapılmaktadır. Düğün ve cenazelerde mutlaka yemek verilen Osmaniye'de yemeğin başlangıcı toğga çorbası ile yapılmaktadır. Hem çok kolay yapılabilen bir çorba olması hem de halk tarafından sevilerek içilmesi özel günlerin vazgeçilmezi olmasını sağlamıştır.

Daha çok evlerde misafirlere ikram edilir.

Ayrıca düğün, ölüm, doğum gibi geçiş dönemlerinde severek yapılan bir çorbadır.

Toğga, halk arasında o kadar kabul görmüş ve o kadar sevilmiştir ki halk deyişlerinde, şiirlerde anılır hale gelmiştir. Örneğin; küçük çocuklar lüzumsuz bir laf ettiği zaman çocuğu: Ağzın hiç toğga görmedi mi? diye uyarak sustururlar.

Reşat Gürel, Osmaniye'de toğga çorbasının önemini Toğgalı Dede efsanesinden geldiğini ifade ediyor. Toğganın önemini Toğgalı Dede efsanesinden yola çıkarak şu şekilde anlatır: Osmaniye'nin Nur Dağları'na dayandığı yerde Karaçay derler bir ırmak vardır. Kış ve bahar aylarında sırtına ilk defa vurulmuş semeri atmaya çalışan yabani at gibi hırçındır. Üzerinde köprülere alır götürür Çukurova'ya doğru. İşte o çayın kıyıcığında Kabaktepe derler bir dağ vardır. Bu tepenin biraz ilerisinde belli belirsiz bir mezar ve yanı başında içi çanak gibi oyuk kocaman bir taş vardır. Osmaniye'nin kuruluşundan çok daha eski olan bu mezarda Türkistan'dan gelmiş bir derviş yatarmış. Ak sakallı, nur yüzlü bir ihtiyar buralara geldiğinde. O, büyük taştan bir çanakta yemiş yemeğini. En çokta toğgayı severmiş. Severmiş ama bir çomçacık bile içmezmiş. Hep başkaları, misafirleri içsin, olmazsa kurtlar, kuşlar içsin dermiş. Yolcular içermiş, konu komşu içermiş. Hiç eksik olmazmış çanakta toğga. İçildikçe artar, eksilmezmiş. Onun çanağındaki toğga, kaynayan bir pınar gibiymiş. Asıl garip olan da ateş yakmazmış Toğgalı Dede. Yakmazmış ama kış günleri üşüyüp içini ısıtmak isteyenler buğuları üstünde bulurlarmış toğgayı. Ama yorgun argın dağdan inen bir oduncu Toğgalı Dede'ye ulaştım da buz gibi bir toğga içsem diye geçirse gönlünden, çanaktaki toğgayı buz gibi bulurmuş. Gel zaman git zaman, gün gelmiş Toğgalı Dede etrafı ıpsız bırakarak ölmüş. Arkasından Kurtlar, kuşlar bile ağlamış. Mezarını toğga çanağının hemen yanına kazmışlar. Onun ölümünden sonra da çanağı boş kalmış. Yağmursuz, kurak günlerde çocuklar toplanıp:

Çomçalı Gelin

Çomçalı Gelin

Anbarındaki dövmenden

Hani Hakkı Toğgalı Dede'nin.

Diyerek döğme toplamaya başlamışlar. Döğmeleri toplar, kocaman yayıklarda ayranlar yayar ve toğga kaynatırdık biz de. Toğgalı Dede'nin çanağına döküp kuşlarla beraber içerdik. Herkes toğanın tadına bakınca yamur birden yağardı.

Fransızlar gelip evimizi yıktığında çetelerimize yemek yediremez olduk. Anam, Hayriye Teyze ortalığı çekip çevirirlerdi. Bakmışlar ki yemek yapacak hiçbir şey yok. Çetelere yemek diye helkelerle gelmezler mi? Dede Efendi'nin karısı Hayriye Hanım, çaresiz yola koyulmuş. Arpa tanelerini toplamışlar. Bir tasta ayran bulmuşlar. İkisini birden kaynatmışlar. Toğgalı Dede'nin çanağında. Toğgalı Dede'nin çanağında helkeler, çanaklar dolmuş. Çeteler doymuş, cephe gerisindeki halk doymuş, kurtlar, kuşlar bile doymuş eskisi gibi...

Alaattin Özkale'nin şiirinde de hayat bulur çorba:

Ceviz içi şalvar çöbü şişirir

Anamız yarpuzlu toğga pişirir

Çürük meşelerden toğga pişirir.

Abim, öğretmenim, büyüğüm benim.