



**T. C.**  
**BURSA ULUDAĞ ÜNİVERSİTESİ**  
**SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ**  
**TARİH ANABİLİM DALI**  
**GENEL TÜRK TARİHİ BİLİM DALI**

**TÜRKİYE SELÇUKLULARI DÖNEMİ**  
**KAYNAKLARI IŞIĞINDA**  
**ANADOLU'DA GIDA VE ÜRETİMİ BİLGİLERİ**

**(YÜKSEK LİSANS TEZİ)**

**YUSUF ALPER GÜLLÜ**

**BURSA – 2018**



**T. C.**  
**BURSA ULUDAĞ ÜNİVERSİTESİ**  
**SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ**  
**TARİH ANABİLİM DALI**  
**GENEL TÜRK TARİHİ BİLİM DALI**

**TÜRKİYE SELÇUKLULARI DÖNEMİ**  
**KAYNAKLARI IŞIĞINDA**  
**ANADOLU'DA GIDA VE ÜRETİMİ BİLGİLERİ**

**(YÜKSEK LİSANS TEZİ)**

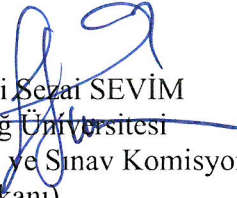
**Yusuf Alper GÜLLÜ**


**Danışman Öğretim Üyesi:**  
**Dr. Öğr. Üyesi Sezai SEVİM**

**BURSA – 2018**


**T. C.**  
**BURSA ULUDAĞ ÜNİVERSİTESİ**  
**SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜNE**

Tarih Anabilim Dalı Genel Türk Tarihi Bilim Dalı'nda 701542015 numaralı Yusuf Alper GÜLLÜ'nün hazırladığı "Türkiye Selçukluları Dönemi Kaynakları Işığında Anadolu'da Gıda ve Üretimi Bilgileri" konulu Yüksek Lisans Tezi ile ilgili tez savunma sınavı, 14/08/2018 günü 10:00 – 12:00 saatleri arasında yapılmış, sorulan sorulara alınan cevaplar sonunda adayın tezinin/çalışmasının ....~~başarısız~~..... (başarılı/~~başarısız~~) olduğuna ....~~oy çokluğu~~...*oy birliği*... (oybirliği/~~oy çokluğu~~) ile karar verilmiştir.

  
Dr. Öğr. Üyesi Sezai SEVİM  
Bursa Uludağ Üniversitesi  
Üye (Tez Danışmanı ve Sınav Komisyonu  
Başkanı)  
Akademik Unvanı, Adı Soyadı  
Üniversitesi

  
Prof. Dr. Haşim ŞAHİN  
Sakarya Üniversitesi  
Üye  
Akademik Unvanı, Adı Soyadı  
Üniversitesi

Üye  
Akademik Unvanı, Adı Soyadı  
Üniversitesi

  
Prof. Dr. Mehmet TEZCAN  
Bursa Uludağ Üniversitesi  
Üye  
Akademik Unvanı, Adı Soyadı  
Üniversitesi

Üye  
Akademik Unvanı, Adı Soyadı  
Üniversitesi

14/08/2018

**BURSA ULUDAĞ ÜNİVERSİTESİ  
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ  
YÜKSEK LİSANS TEZ ÇALIŞMASI ÖZGÜNLÜK RAPORU**

**BURSA ULUDAĞ ÜNİVERSİTESİ  
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ  
TARİH ANABİLİM DALI BAŞKANLIĞINA**

Tarih: 07/08/2018

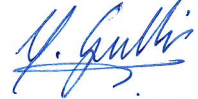
Tez Başlığı / Konusu: Türkiye Selçukluları Dönemi Kaynakları Işığında Anadolu'da Gıda ve Üretimi Bilgileri

Yukarıda başlığı gösterilen tez çalışmamın a) Kapak sayfası, b) Giriş, c) Ana bölümler ve d) Sonuç kısımlarından oluşan toplam 64 sayfalık kısmına ilişkin, 02/08/2018 tarihinde şahsım tarafından *Turnitin* adlı intihal tespit programından aşağıda belirtilen filtrelemeler uygulanarak alınmış olan özgünlük raporuna göre, tezimin benzerlik oranı %11'dir.

Uygulanan filtrelemeler:

- 1- Kaynakça hariç
- 2- Alıntılar hariç/dahil
- 3- 5 kelimedenden daha az örtüşme içeren metin kısımları hariç

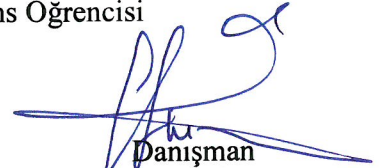
Uludağ Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Tez Çalışması Özgünlük Raporu Alınması ve Kullanılması Uygulama Esasları'nı inceledim ve bu Uygulama Esasları'nda belirtilen azami benzerlik oranlarına göre tez çalışmamın herhangi bir intihal içermediğini; aksinin tespit edileceği muhtemel durumda doğabilecek her türlü hukuki sorumluluğu kabul ettiğimi ve yukarıda vermiş olduğum bilgilerin doğru olduğunu beyan ederim. Gereğini saygılarımla arz ederim.



07.08.2018

Yusuf Alper GÜLLÜ

Adı Soyadı : Yusuf Alper GÜLLÜ  
Öğrenci No : 701542015  
Anabilim Dalı : Tarih Anabilim Dalı  
Programı : Yüksek Lisans Programı  
Statüsü : Yüksek Lisans Öğrencisi

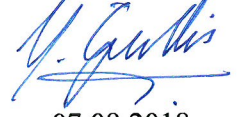


Dr. Öğr. Üyesi Sezai SEVİM

07.08.2018

## YEMİN METNİ

Yüksek Lisans tezi olarak sunduğum “Türkiye Selçukluları Dönemi Kaynakları Işığında Anadolu’da Gıda ve Üretimi Bilgileri” başlıklı çalışmanın bilimsel araştırma, yazma ve etik kurallarına uygun olarak tarafımdan yazıldığına ve tezde yapılan bütün alıntıların kaynaklarının usulüne uygun olarak gösterildiğine, tezimde intihal ürünü cümle veya paragraflar bulunmadığına şerefim üzerine yemin ederim.



07.08.2018

Yusuf Alper GÜLLÜ

Adı Soyadı : Yusuf Alper GÜLLÜ  
Öğrenci No : 701542015  
Anabilim Dalı : Tarih Anabilim Dalı  
Programı : Yüksek Lisans Programı  
Statüsü : Yüksek Lisans Öğrencisi

## ÖZET

Yazar Adı ve Soyadı : Yusuf Alper GÜLLÜ  
Üniversite : Bursa Uludağ Üniversitesi  
Enstitü : Sosyal Bilimler Enstitüsü  
Anabilim Dalı : Tarih Anabilim Dalı  
Bilim Dalı : Genel Türk Tarihi Bilim Dalı  
Tezin Niteliği : Yüksek Lisans Tezi  
Sayfa Sayısı : X + 118  
Mezuniyet Tarihi : ... /... / 20....  
Tez Danışmanı : Dr. Öğr. Üyesi Sezai SEVİM

### TÜRKİYE SELÇUKLULARI DÖNEMİ KAYNAKLARI IŞIĞINDA ANADOLU'DA GIDA VE ÜRETİMİ BİLGİLERİ

Orta Asya'dan Anadolu'ya göç eden Türklerin Kutalmışoğlu Süleyman Şah (1075-1086) liderliğinde bir devlet kurmasıyla başlayan Türkiye Selçuklu Devleti döneminde, söz konusu kitlelerin Türkistan'dan getirdikleri kültürel değerler İslam akideleri ve hali hazırda Anadolu'da mevcut bulunan halkların değerleri ile yoğrulmuş, bu sayede Anadolu kültürü zenginleşerek gelişmiştir. Coğrafi şartlar ve sosyal hayat tarzları ile kazandıkları gıda temini, üretimi ve beslenme alışkanlıkları, Anadolu'da farklı coğrafi koşullar neticesinde elde edilen yeni hammaddeler ve işleme teknikleri sayesinde daha çeşitli ve yerleşik hayat koşulları ile daha teknik bir hal almıştır. Bu çalışmanın amacı, Türk kültürünün Anadolu'da bir dönüm noktası olan ve günümüze kadar gelen kültür hazinesinin önemli bir merhalesini teşkil eden Türkiye Selçuklu döneminin kültür tarihini gıda ve gıdaların üretim teknikleri açısından ilgili dönemin ana kaynakları çerçevesinde incelenmesi ve bu yolla ortaya çıkarılan verilerin Gıda Mühendisliği perspektifinden yorumlanarak Tarih Bilimi Metodolojisi ile sunulmasıdır.

**Anahtar Sözcükler:** Türkiye Selçukluları, Kültür, Gıda, Gıda Üretimi, Kaynaklar

## ABSTRACT

Name and Surname : Yusuf Alper GÜLLÜ  
University : Bursa Uludağ University  
Institution : Social Science Institution  
Field : History  
Branch : General Turkish History  
Degree Awarded : Master  
Page Number : X + 118  
Degree Date : ... / ... / 20....  
Supervisor : Asst. Prof. Sezai SEVİM

### FOOD AND FOOD PRODUCTION IN ANATOLIA IN DOMESTIC AND FOREIGN SOURCES OF ANATOLIAN SELJUKS ERA

The Anatolian Seljuk period, started with establishing a state of Turks under the leadership of Kutalmışoğlu Süleyman Şah, it is seen as an significant age in which the cultural values brought from Turkistan by the masses are enriched by mixing with Islamic doctrines and the values of peoples already existed in Anatolia. Food supply, production and nutritional habit which have gained due to geographical conditions and their social life styles it became more technical with more varied and resident life conditions because of new materials and processing techniques different geographical conditions in Anatolia. The aim of this study is to investigate the cultural history of the Anatolian Seljuk period which is a milestone in Anatolia and constitute an important stage of cultural treasure, in terms of food and food production techniques in the context of main sources of the period concerned and to present the data revealed in this way through Methodology of History Science from the perspective Food Engineering.

**Key Words:** Anatolian Seljuks, Culture, Food, Food Production, Sources

## ÖN SÖZ

Yüksek lisans tezi olarak hazırladığım bu çalışma, Türk Kültür Tarihinin önemli bir dönüm noktasını teşkil eden Türkiye Selçuklu döneminin belirlenen ana kaynaklarında geçen gıda ve gıda üretimine dair ifadelerin tespiti ve yorumlanması maksadı ile yapılmıştır.

Lisans eğitimini Erzurum Atatürk Üniversitesi Gıda Mühendisliği bölümünde tamamlamış ve Yüksek Lisans eğitimine Bursa Uludağ Üniversitesi'nde devam etmekte olan bir öğrenci olarak bu çalışmayla hem dört yıl boyunca eğitim aldığım Gıda Mühendisliği bilimine hem de geri kalan hayatımı adayacağım Tarih alanına hizmet edecek bir çalışma yapmak istedim.

Gıda Mühendisliği bilimi, Tarih Anabilim Dalının Kültür Tarihi alanı içerisinde yer aldığı için Lisans eğitiminde edindiğim bilgiler beni kültür tarihi çalışmalarına yönlendirdi. Fen Bilimleri ve Sosyal Bilimlerin metod ve çalışma prensipleri açısından iki farklı alan olması hasebiyle bu iki sahayı birleştiren bir çalışma doğası gereği meşakkatli ama bir o kadar da sürükleyici ve zevkli oldu.

Türkiye Selçuklu dönemini tercih etmeme ise Yüksek Lisans eğitim dönemimin ders aşamasında Prof. Dr. Mehmet TEZCAN hocamdan aldığım Türkiye Selçukluları Tarihi dersi ve bu ders çerçevesinde Karadeniz Teknik Üniversitesi Prof. Dr. Osman TURAN kütüphanesinde yaptığımız çalışma ilham oldu. Anadolu'da kurulan ilk Türk devleti olan Türkiye Selçuklu Devleti, askeri, kültürel, zirai ve sanatsal açıdan tarihimizde bize ilham olan güzide bir siyasi oluşum örneğidir. Kaynakların sınırlı olması sebebiyle diğer tarih yazımlarına nazaran daha az çalışılmış olan bu döneme ufak da olsa bir katkıda bulunmak bizim için bir onur vesilesi olacaktır.

Ana kaynakların çevirileri üzerinden belirlediğimiz 25 kaynak içerisinde yapılan bu çalışma, önce tespit edilen bilgilerin verilmesi, daha sonra ise mühendislik bilgileri ve terimleri ile yorumlanmasıyla teşekkül etmiş özgün bir araştırma ve çalışma örneği sunmaktadır. Tezin yazım amaçlarından biri de söz konusu dönemi Gıda Mühendisliği açısından çalışmak isteyen araştırmacıların bilgileri doğrudan kaynaklar üzerinde görmelerini sağlamaktır. Araştırmamız bu yönüyle de bir nevi mühendislik bazında Gıda Tarihi eseri olma konumundadır.

Çalışmalarım boyunca ilgi ve desteğini hiçbir zaman esirgemeyen İclal TEL'e ve bugüne kadar her an, her koşulda yanımda olan sevgili aileme en kalbi dileklerle şükranlarımı sunuyorum. Türkiye Selçuklu Devleti'ni yakından tanımamı sağlayan ve çalışmalarına ilham olan Prof. Dr. Mehmet TEZCAN hocama, kaynak incelemelerinde sağladığı imkânlar için TESAM Araştırma Merkezi'ne, çalışmanın gelişimine büyük katkı yapan, çokça yardım aldığım Arş. Gör. Yusuf Ziya KARAASLAN'a teşekkürü bir borç bilirim.

Son olarak Yüksek Lisans Programı'na başladığım günden bu yana danışmanım olarak her konuda yardımını ve desteğini gördüğüm ve engin bilgilerinden istifade ettiğim değerli hocam Dr. Öğr. Üyesi Sezai SEVİM'e sonsuz teşekkürlerimi sunuyorum.

Yusuf Alper GÜLLÜ

Bursa - 2018



## İÇİNDEKİLER

TEZ ONAY SAYFASI.....	iii
ÖZET.....	iv
ABSTRACT .....	v
ÖN SÖZ.....	vi
İÇİNDEKİLER .....	vii
KISALTMALAR .....	x
GİRİŞ .....	1

## BİRİNCİ BÖLÜM

### GIDA ÖZELİNDE KÜLTÜR

#### VE TÜRKİYE SELÇUKLULARI KÜLTÜR TARİHİNE GİRİŞ

1. GIDA VE BESİN.....	3
2. GIDA - KÜLTÜR İLİŞKİSİ VE ÖNEMİ.....	4
3. TÜRKİYE SELÇUKLU TARİHİNE GENEL BİR BAKIŞ.....	5
4. TÜRKİYE SELÇUKLULARI KÜLTÜR TARİHİ.....	8
5. TÜRKİYE SELÇUKLULARI BESLENME VE YEMEK KÜLTÜRÜNÜ KONU ALAN BAZI ÇALIŞMALAR .....	13

## İKİNCİ BÖLÜM

### TÜRKİYE SELÇUKLU TARİHİ YERLİ VE YABANCI KAYNAKLARINDA

#### GIDA VE GIDANIN ÜRETİMİ

1. TÜRKİYE SELÇUKLU TARİHİNİN YERLİ KAYNAKLARINDA GEÇEN GIDA VE GIDA ÜRETİMİ TERİMLERİNİN TESPİTİ.....	18
1.1. <i>FUSÛS ÜL-HİKEM</i> .....	18
1.2. <i>RÂHATÛ'S-SUDÛR VE ÂYETÛ'S-SÛRÛR</i> .....	19
1.3. <i>TABAKÂT-I NÂSİRÎ</i> .....	20
1.4. <i>DÎVÂN-I KEBÎR</i> .....	21
1.5. <i>MESNEVÎ</i> .....	25
1.6. <i>EL EVÂMİRÛ'L-ALÂ'İYYE Fİ'L-UMURÎ'L-ALÂ'İYYE</i> .....	29

1.7. <i>CÂMÎ'Ü'T-TEVÂRÎH</i> .....	32
1.8. <i>MÜSÂMERETÜ'L-AHBÂR</i> .....	32
1.9. <i>ŞEYH EVHADÜ'D-DİN HÂMİD EL-KİRMÂNÎ MENÂKİBNÂMESİ</i> .....	34
1.10. <i>MENÂKİBÜ'L-ÂRİFÎN</i> .....	35
1.11. <i>MENÂKİBU'L-KUDSİYYE FÎ MENÂSİBİ'L-ÛNSİYYE</i> .....	37
1.12. <i>TARÎH-İ ÂL-İ SELÇUK (ANONİM SELÇUKNÂME)</i> .....	38
1.13. <i>İBTİDÂ-NÂME</i> .....	39
1.14. <i>TEVÂRÎH-İ ÂL-İ SELÇUK (OĞUZNÂME)</i> .....	41
1.15. <i>SALTUK-NÂME</i> .....	44
1.16. <i>CÂMÎU'D-DÜVEL</i> .....	45
1.17. <i>FÜTÜVVETNÂMELER</i> .....	46
1.18. <i>VAKFİYELER</i> .....	47
2. TÜRKİYE SELÇUKLU TARİHİNİN YABANCI KAYNAKLARINDA GEÇEN GIDA VE GIDA ÜRETİMİ TERİMLERİNİN TESPİTİ.....	48
2.1. <i>ALEXİAD</i> .....	49
2.2. <i>URFALI MATEOS VEKAYİ-NÂMESİ (952-1136) VE PAPAZ GRİGOR'UN ZEYLİ (1136-1162)</i> .....	50
2.3. <i>NİKETAS KHONİATES TARİHİ</i> .....	52
2.4. <i>BİR KEŞİŞ'İN ANILARINDA TATARLAR VE ANADOLU 1245-1248</i> .....	53
2.5. <i>ABÛL-FARAC TARİHİ</i> .....	53
2.6. <i>MESÂLİKU'L EBSAR FÎ MEMÂLİK'İL-EMSAR</i> .....	55
2.7. <i>İBN BATTÛTA SEYAHATNÂMESİ</i> .....	56

## ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

### TÜRKİYE SELÇUKLU TARİHİ YERLİ VE YABANCI KAYNAKLARINDA GIDA VE GIDANIN ÜRETİMİNE DAİR VERİLERİN TAHLİLİ

1. KAYNAKLARDA TESPİT EDİLEN GIDA TERİMLERİNİN TAHLİLİ.....	59
1.1. ET VE ET ÜRÜNLERİ.....	59
1.2. BAKLIYAT VE TAHİL ÜRÜNLERİ .....	61
1.3. SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ .....	63
1.4. MEYVE VE SEBZE ÜRÜNLERİ .....	65

1.5. SIVI GIDALAR .....	67
2. ELDE EDİLEN VERİLERİN GIDA MÜHENDİSLİĞİ AÇISINDAN DEĞERLENDİRİLMESİ .....	68
2.1. GIDA MÜHENDİSLİĞİNDE TEMEL İŞLEMLER.....	68
2.1.1. Isıl İşlemler .....	69
2.1.2. Soğutma ve Dondurma .....	71
2.1.3. Kurutma .....	72
2.1.4. Evaporosyon .....	74
2.1.5. Damıtma.....	75
2.1.6. Ekstraksiyon.....	75
2.1.7. Mekanik Ayırma İşlemi .....	76
2.1.8. Depolama .....	77
<b>SONUÇ.....</b>	<b>79</b>
<b>KAYNAKÇA.....</b>	<b>81</b>
<b>EKLER.....</b>	<b>84</b>

## KISALTMALAR

<b>a.g.e.</b>	adı geçen eser
<b>a.yer.</b>	adı geçen yer
<b>b.</b>	baskı
<b>bkz.</b>	bakınız
<b>ev.</b>	eviren
<b>d.</b>	dizi
<b>der.</b>	derleyen
<b>DİA</b>	Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi
<b>haz.</b>	hazırlayan
<b>İSAM</b>	Türkiye Diyanet Vakfı İslam Araştırmaları Merkezi
<b>KBY</b>	Kültür Bakanlığı Yayını
<b>neşr.</b>	neşreden
<b>s.</b>	sayfa
<b>S.</b>	Sayı
<b>ss.</b>	sayfadan sayfaya
<b>TTKY</b>	Türk Tarih Kurumu Yayını
<b>vb.</b>	ve benzerleri
<b>vd.</b>	ve diğerleri

## GİRİŞ

Gıda, bir toplumun coğrafyası ve iklim şartları altında sahip olduğu en önemli kaynakların başında gelmektedir. İnsanın hayatını devam ettirebilmesi için gereken yaşam faaliyetleri arasında tartışılmaz bir yere sahip olan beslenmenin temel unsurunu oluşturan bu hazinenin aynı zamanda toplumların en önemli rekabet sebeplerinden biri olduğu düşünülmektedir. Bununla birlikte insanın sağlıklı, mutlu ve dolayısıyla başarılı bir hayat sürmesinin vazgeçilmez bir etkeni olan gıda, geçmişte ve günümüzde faaliyet gösteren milletlerin refah seviyelerini tespit edebilmek açısından da önem arz etmektedir.

Kültürün önemli bir parçası olan gıda üretimi de evrensel işleme teknikleri göz önüne alındığında ortak değer konumuna gelebilmektedir. Örneğin peynir üretiminde, sütün pıhtılaştırılması işleminde *rennet*'in (peynir mayası, büyük oranda *kimozin* içeren)<sup>1</sup> evrensel olarak binlerce yıldır kullanılmasına karşın, her milletin damak tadına göre uygulama tekniği kendi kültürel karakterinin bir neticesi olarak oluşmaktadır. Bu da toplumların teknik alt yapıları ve kültürel yaşantıları hakkında elde edilebilecek bilgilere ışık tutabilmektedir.

Gıda ve üretimi üzerinde bilimsel ve sosyolojik tespitler çıkarabilmek için öncelikle elimizde kullanacağımız temel bilgilerin olması gerekmektedir. Özellikle de tez konusunda belirlendiği gibi tarihin aydınlatılması zor dönemleri hakkında veriler elde etmek için, kaynakların kullanımı ve elde edilen bilgilerin verimli bir şekilde değerlendirilmesi oldukça önem arz etmektedir. Bu tez çalışmasında yapılan araştırma hem birinci el kaynakların gıda ve üretimi adına ne düzeyde ve ne tür bilgiler içerdiği, hem de sonrasında yapılacak olan çalışmalarda kullanılacak temel bilgiler elde etmek açısından önemlidir. Kısacası bu araştırma kaynak eserlerin bir tahlili niteliği taşımaktadır.

Tez çalışmasının 1. bölümünde gıda ve gıda üretimi kavramları tanımlanarak kültür tarihi açısından önemi değerlendirilmiş, Türkiye Selçukluları'nın kısaca tarihine değinilerek dönemin kültürel özelliklerinden bahsedilmiştir. 2. bölümde bu araştırma kapsamında belirlenmiş olan dönemin ana kaynaklarının Türkçe çeviri ve tercümelerinin incelenmesi neticesinde elde edilen gıda ve gıda üretimine dair

---

<sup>1</sup> Songül Çakmakçı, Aysin Cantürk, Yusuf Çakır, "Peynir Üretimi İçin Sütü Pıhtılaştırıcı Enzimlere Genel Bir Bakış ve Güncel Gelişmeler", *Akademik Gıda Bilimi ve Teknoloji Dergisi*, 15 (4), 2017, 396-408. DOI: 10.24323/akademik-gida.370264, ss. 396-408. (21.07.2018)

kavramlar, eserler ve müellifler hakkında verilen bilgiler sunulmuştur. Çalışmanın 3. bölümünde, ikinci bölümde tespit edilen kavramlar sınıflandırılarak öncelikle gıda maddelerinin hammadde ve üretim açısından ne ifade ettiği değerlendirilmiş, ardından gıda üretimi bahsinde geçen kavramlar aynı şekilde incelenmiştir. Bu yolla elde edilen bütün bilgiler günümüz gıda mühendisliği temel işlemleri çerçevesinde değerlendirilerek yorumlanmıştır. Çalışmanın ekler kısmında yer alan, Türkiye Selçuklu dönemine ait gıda ve gıda üretimi bünyesinde kullanılan çeşitli araç ve gereçlere dair görsel malzemeyle, okuyucunun ilgili dönem hakkında kalıcı bilgiler edinmesine çalışılmıştır.

Bu çalışmada izlenen araştırma metodu gereğince öncelikle kaynaklardan ilgili kavramların tespit edilebilmesi için çeviriler üzerinden kelime kelime okuma yapılmış, elde edilen bilgiler ilgili eserde geçtiği şekilde, yanında ilgili sayfa numaraları da verilerek eserin başlığı altında yazılmıştır. Bu yöntemin amacı sadece kaynağın ihtiva ettiği kavramların verilmesidir. Burada elde edilen verilerin çokluğu sebebiyle geçen ifadeler dipnot ile gösterilmemiş, eserin metin kısmının bir parçası olarak ifade ve numara yan yana gelecek şekilde sunulmuştur (örnek: kuzu eti, 1:). Bundan ötürü bu kısımda herhangi bir yorumlama yapılmamıştır. Bu yöntemle çalışmadan istifade etmek isteyen bir araştırmacının, bu araştırma dâhilinde gözden geçirilen döneme ait kaynakların gıda ve gıda üretimi açısından ne tür bilgiler verdiğini sistematik bir şekilde görmesine imkân vermek amaçlanmıştır. Aynı zamanda iktisatçıların *ATÜT (Asya Tipi Üretim Tarzı)* olarak tarif ettikleri, Türk tarımının bilgi alt yapısının da araştırılmasına katkı yapabilmek mümkün olabilecektir.

Netice itibariyle bu araştırma kapsamında yapılan değerlendirmelerle Tarih ve Gıda Mühendisliği adlı birbirinden oldukça farklı iki alana dair disiplinler arası bir çalışma ortaya konmaya çalışılmıştır. Bir kültür tarihi incelemesi olan bu çalışma sözü edilen alanlara katkılar sunma amacından yola çıkılarak hazırlanmıştır. Bu araştırma ile Türkiye Selçuklu dönemi kültür tarihinde gıda ve gıda üretimine dair kavramların tarih metodolojisi yanında Gıda Mühendisliği araştırma usulüyle de değerlendirilmesi sağlanmıştır.

# BİRİNCİ BÖLÜM

## GIDA ÖZELİNDE KÜLTÜR

### VE TÜRKİYE SELÇUKLULARI KÜLTÜR TARİHİNE GİRİŞ

#### 1. GIDA VE BESİN

Gıda, insanoğlunun hava ve sudan sonra gelen en önemli hayati ihtiyacıdır. İlk insandan bugüne kadar zamana ve zemine göre değişip yenilenecek, vücudun temel ihtiyaçlarını ve sosyokültürel sınırlar çerçevesinde insanın tatminini karşılayacak çeşitli formlara dönüşmüştür. Her ne surette olursa olsun beslenme ve gıda, beşeri hayatın bütün safhalarında karşı konulmaz ve değişmez bir biçimde ilk sırada bulunmaktadır. Bu kadar önemli olmasına rağmen gıda ve gıdanın üretimi üzerine sosyal, kültürel ve tarihi çalışmaların hepsi, çoğu zaman göz ardı edilmiş ve hak ettiği oranda bir ilgi ve araştırmaya konu olmamıştır. Bugün hala gıda ve unsurları ileri medeniyetlerin her daim gündeminde olan bir konudur.

Çalışmada karşımıza çıkan veriler mühendislik bakış açısıyla inceleneceği için, çalışma konusunu ilgilendiren kavramları net bir şekilde ifade etmek gerekmektedir. Tez çalışması çerçevesinde ele alınan gıda ve gıda üretiminden kastedileni açık bir şekilde tanımlamak çalışmanın anlaşılması açısından faydalı olmaktadır.

Parçadan bütüne doğru geldiğinde besin, hayatımızı devam ettirmemiz için gerekli olan hücre ve vücut enerjimiz ile birlikte temel ihtiyaçlarımızı da karşılamamız için gerekli olan enerji veren ya da vermeyen maddelerdir. Örneğin; protein, yağ, karbonhidrat, vitamin, mineral vb. gibi. Gıda ise besin maddelerinin çeşitli formlarda birleşerek oluşturduğu ürünlerdir; besin maddelerini almamızı sağlayan yapılardır. Bir diğer ifade ile gıda bileşenleri, besin maddeleridir.<sup>2</sup>

Daha net bir ifade ile yapılan bu tanıımı bilmenin önemi şudur ki, çalışmada Türkiye Selçukluları dönemi yerli ve yabancı kaynaklarını kelime kelime incelerken beslenme merkezli değil gıda merkezli bir analiz yapılacaktır. Bulacağımız tanımlar ve elde edeceğimiz ifadeler, söz konusu dönemde mevcut bulunan gerek *hammadde*, gerekse işlenmiş olan *gıda ürünleri* olacaktır. Bu durum, bir Tarih tezi olan çalışmamızın beslenme ve yemek konusunda detaylı kültürel ifadelerden arındırılarak, Türkiye Selçukluları döneminde aydınlatılmasını istediğimiz hususları daha kolay ve akıcı bir şekilde sunmamızı sağlayacaktır. Çünkü beslenme, içerisinde besinleri ve diğer

<sup>2</sup> Mehmet Demirci, *Beslenme*, 2. b., Tekirdağ: Tekirdağ Üniversitesi Yayınları, 2005, s. 7.

maddeleri bulunduran gıdaların, insanların beslenme fizyolojisi ve sağlığı ile ilişkilerini inceleyen bir bilim dalıdır.<sup>3</sup> Araştırmamızda fizyoloji ve sağlık yönünden analizler yapılmayacaktır.

Tez çalışmasında gıdadan sonra gelen ikinci önemli başlık gıda üretimidir. Aslında esas çalışma konusu da budur. Çünkü çok keskin coğrafi ayrımlar olmadığı sürece ham madde olarak tüm bölgelerde hemen hemen aynı ürünler mevcuttur. Örneğin; buğday, süt, koyun eti vb. gibi. Çalışma için önemli olan Türkiye Selçukluları çağında Anadolu'da bu ürünler üzerine ne tür işlemler yapıldığı ve hangi sonuçlar alındığı üzerinedir.

Aynı gıdada olduğu gibi gıda üretimi de toplumların sosyal, ekonomik, kültürel ve bilimsel olarak geldiği nokta konusunda fikir verebilmektedir. Gıda üretim teknikleri illetlerin birbirleri ile kültür alışverişi yaptığı noktalarda ne gibi benzerlikler olduğu, birbirlerinden nasıl etkilendiği ve hangileri arasında bu ticari ve bilimsel köprülerin kurulduğu hususunda bizleri aydınlatabilir. Tüm bunlar göz önünde bulundurulduğu zaman, gıda işleme teknolojisinin ne kadar önemli bir gösterge olduğu ortaya çıkmaktadır.

Gıda teknolojisi, gıdaların hazırlanması, işlenmesi, depolanması ve tüketilmesinde fizik, kimya, matematik vb. bilimlerin, mühendislik bilgileri doğrultusunda araç-gereçlerin ve metotların uygulanmasıdır. Tanımda da görüldüğu üzere gıda üretimi sadece ürünlerin işlendiği basit prosesler değil içerisinde matematik, kimya vb. mühendislik ilimlerinin de aktif olarak kullanıldığı önemli bir alandır. Bunun için, dönemin gıda üretim teknolojileri hakkında edineceğimiz bilgiler sadece sosyo-kültürel hayatı değil aynı zamanda toplumun/devletin bilim ve teknoloji konularında da geldikleri noktalara ışık tutmaktadır.

## **2. GIDA - KÜLTÜR İLİŞKİSİ VE ÖNEMİ**

Gıda, hayatımız için zaruri bir ihtiyaç olmasının yanında toplumların sosyoekonomik ve psikolojik durumlarının da bir göstergesidir. Herhangi bir besin maddesinin ne şekilde ve ne düzeyde alındığında insan için en yararlı ve tatmin etme hususunda da en iyi tercih olacağı hususu, yalnızca bileşenlerine, tadına ve kokusuna bağlı değildir. Geçmişte yaşanan tecrübeler, alışkanlıklar, inanç ve sosyokültürel çevre

---

<sup>3</sup> Demirci; a.g.e., s. 8.



de tercihlerimizi ve damak tadımızı belirleyen önemli etkenlerdendir.<sup>4</sup> Her milletin ayrı bir damak tadı vardır. Gıdaları işleme, sunum ve tüketim tarzları farklıdır. Bu da doğal olarak karşımıza farklı coğrafyalarda çok farklı ürünler çıkartmaktadır. Bazı toplumlar ekşi ağırlıklı gıdalar tüketirken, bazıları daha baharatlı, bazıları da daha acı gıdalardan hoşlanabilmektedir. Bir toplum başka bir toplumun peynirini ya da sucuğunu tüketilemeyecek düzeyde itici bulurken, dünden bugüne bir miras şeklinde aktararak gelen kendi halkı kültürel alışkanlıkları sebebiyle çok hoşlanabilmektedir. İşte bu örneklerde olduğu gibi "hoşlanma ya da itici bulma" sosyo-psikolojik bir yaklaşımdır. Sosyal ve toplum psikolojisi içeren durumların oluşumu, toplumsal gelişimi en iyi yansıtan olaydır."<sup>5</sup>

Tüketilen gıda maddeleri aynı zamanda toplumların kimlikleri gibidir. Onlara bakarak yaşadıkları coğrafya, ihtiyaç duydukları enerji, ekonomik düzeyleri ve psikolojik durumları gözlemlenmektedir. Bu sebeple çalışma ile ulaşmayı hedeflediğimiz bir diğer amaç da beslenme ve gıdanın sadece teknik bilgiler ışığında değil tarih, sosyoloji, psikoloji ve felsefe gibi sosyal bilimler alanlarının da konusu olabileceğini göstermektir. Dolayısıyla farklı inceleme alanları ile bulacağımız yeni sonuçlar hem kendimizi, hem toplumumuzu hem de insanlığı daha yakından tanımak için önemli olacaktır.

### **3. TÜRKİYE SELÇUKLU TARİHİNE GENEL BİR BAKIŞ**

Selçuklu hanedanı 24 Oğuz kabilesinden biri olan Kınık boyuna mensuptur. Oğuzlar Seyhun Nehri ile Hazar Denizi'nin doğusu ve Aral Gölü'nün arasındaki bölgede yaşarken, Kınık boyu da X. yüzyılda bunlar arasında kalan Sir Derya'nın ağzına yakın bir yerde yaşamışlardır. Sultan Alp Arslan (1063-1072) komutasındaki Selçuklu ordusunun 1071 Malazgirt Savaşı'nda Bizans'ı mağlup etmesi Türklerin Anadolu'ya yerleşmesine imkân sağlamıştır. Malazgirt'ten sonra Türklerin Anadolu'ya büyük bir göç hareketi başlamış, yüzyıllar boyunca süren bu nüfus hareketinde Azerbaycan da bir geçiş noktası olmuştur. Türkiye Selçuklu Devleti de bu büyük göç neticesinde, Türkmen aşiretlerinin Anadolu'ya göç etmesi sayesinde kurulmuştur.

---

<sup>4</sup> Demirci, a.g.e., s. 13.

<sup>5</sup> Demirci, a.yer.

I. Rükneddin Süleyman Şah (1075-1086), Selçuk'un oğlu Arslan Yabgu'nun torunu ve Kutalmış'ın oğlu olup, Türkiye Selçukluları Devleti'nin kurucusu ve ilk sultanıdır.<sup>6</sup> Süleyman Şah'ın tarih sahnesine ilk kez Güney-doğu Anadolu'da çıktığı bilinmektedir.<sup>7</sup> Süleyman Şah ve kardeşlerinin Anadolu'ya gelişleri hususunda çeşitli rivayetler olmakla birlikte hemfikir olunan ortak düşünce Süleyman Şah ve kardeşlerinin 1073 yılında yani Sultan Melikşah döneminde (1072-1092) Urfa ve Birecik yakınlarına kaçmaları veya sürülmeleri olmuştur.<sup>8</sup> Kutalmışoğlu Süleyman Şah Anadolu'da ilk olarak Konya ve çevresinde faaliyette bulunmuştur ve Arap kaynaklarının açık ifadesine göre İznik'in fethi ve Türkiye Selçukluları Devleti'nin kuruluşu 1075 yılında gerçekleşmiştir.<sup>9</sup>

Türkiye Selçukluları döneminin ilk önemli hareketi olarak nitelendirilebilecek gelişme, Süleyman Şah'ın (1075-1086) oğlu Sultan I. Kılıçarslan döneminde (1092-1107) vuku bulan Birinci Haçlı (1096-1099) saldırıdır. Sultan I. Kılıçarslan, Danişmend Gazi ve Kayseri emiri Hasan ile birleşerek Haçlılar'a karşı Eskişehir önlerinde Büyük bir savaş vermiş fakat kesin bir üstünlük sağlayamamıştır. Bu durumun neticesinde Sultan, Anadolu içlerine çekilmiş ve İznik yerine uzun süre Türkiye Selçukluları'na payitaht olan Konya'yı merkez yapmıştır.<sup>10</sup>

Dönem tarihinde önem arz eden bir diğer önemli husus ise, 1176 yılında Miryokefalon Savaşı ile Türk ordusunun Bizans kuvvetlerini ağır bir yenilgiye uğratması ve bununla beraber Bizans'ın Anadolu'yu yeniden ele geçirme ümitlerinin tamamen sona ermiş olmasıdır. Bizans ve Anadolu'da bulunan diğer Türk Beylikleri ile iktidar mücadelelerinden sonra böyle bir başarının gelmiş olması Anadolu da siyasi birliği sağlamış ve bunun neticesinde iktisadi ve kültürel yükseliş devri de başlamıştır. Bunun neticesinde II. Kılıçarslan dönemi (1155-1192) devletin asayişinin sağlanarak, Anadolu ticaret yollarının güvenliğinin kontrol altına alındığı ve halkın refahının yükseldiği bir dönem olmuştur. Takip eden dönemlerde Anadolu'da imar ve kültür faaliyetleri gelişmiş, I. Gıyaseddin Keykavus döneminde (1211-1220) zirveye ulaşmıştır.

---

<sup>6</sup> Osman Turan, *Selçuklular Zamanında Türkiye*, 13. b., İstanbul: Ötüken Neşriyat, 2014, s. 75.

<sup>7</sup> Ali Sevim, Erdoğan Merçil, *Selçuklu Devletleri Tarihi*, 2. b., Ankara: TTKY, 2014, s. 521.

<sup>8</sup> Erdoğan Merçil, "Anadolu Selçukluları", *Anadolu Selçuklu Uygarlığı İzinde*, 2. b, Kayseri: M Grup Matbacılık, 2017, s. 20.

<sup>9</sup> Turan, *Selçuklular Zamanında Türkiye*, s. 84.

<sup>10</sup> Merçil, a.g.e., s. 20.

Türkiye Selçuklularının sosyal, kültürel ve sanatsal olarak “altın çağı” diye nitelendirilebileceğimiz dönemi Sultan Alâeddin Keykubad (1220-1237) devridir.<sup>11</sup> Alâeddin Keykubad devrinde ticarete verilen önem devam etmiştir. Sultan Alâeddin Keykubad, Eyyubiler ile birleşerek Harezmsahlar’ı Erzincan-Sivas dolaylarında Akşehir ovasının Yassı Çimen mevkiinde 1230 yılında yapılan savaşta ağır bir yenilgiye uğratmıştır. Aynı zamanda Moğol hanı Ögedey’e elçi gönderen Keykubad, barış yaparak ülkesini Moğol tehdidinden kurtarmaya gayret etmiştir. Anadolu'nun büyük tehdit altında olduğu böylesine sıkıntılı bir süreçte yaptığı siyasi hamleler ile huzur ve refahı artıran Keykubad, iktisadi ve kültürel yönden devletin gelişmesine olanak sağlamış ve yaptığı seferler ile ticaret yollarının güvenliğini kontrol altına almış ve bu maksatla birçok kervansaray inşa ettirmiştir.<sup>12</sup>

“13. yüzyıl seyahatnameleri Anadolu’yu tıpkı Bizans’ın en iyi dönemlerinde olduğu gibi, ekonomik gelişmeler ülkesi olarak betimler”<sup>13</sup>. Sultanın Türkiye’yi emniyetli bir medeniyet ülkesi haline getirmesi ile Moğolların önünden kaçan Türkmen göçebeleri gibi ilim ve sanat sahipleri de Anadolu’ya akın etmişlerdir. Konargöçer Türkmenler’le beraber çok sayıda sanat ve ilim ehli de Türkiye Selçuklu topraklarına gelmiştir. Türkistanlı ve İranlı birçok bilgin, şair ve sanatkârın himaye edildiği bu dönemde Anadolu Selçuklularının sosyal, kültürel, sanatsal ve mimari açıdan önemli gelişmeler kaydetmiştir. Çalışmamızda eserlerinden büyük oranda istifade ettiğimiz Mevlânâ Celâleddîn-i Rûmî de Horasan’dan gelerek Konya’ya yerleşmiş, Türk kültür, sanat ve düşünce hayatında günümüze kadar devam eden derin tesirler bırakmıştır.<sup>14</sup>

Daha sonra Moğolların artan baskısı ve tahta çıkan II. Gıyaseddin Keyhüsrev’in (1237-1246) yetersizliği ile Sadeddin Köpek ismindeki devlet adamının etkisi, Selçuklu Devleti’nin yıkılışını hazırlayan nedenlerden biri olmuştur.<sup>15</sup> Yine Moğol istilalarından Anadolu’ya kaçan Türkmenler arasında 1239’da ortaya çıkan “Babaî İsyanı” sebebiyle Türkiye Selçuklu Devleti büyük zarar görmüş ve Baycu Noyan kumandasındaki Moğol ordusunun 1243 yılında Selçukluların Köseadağ’da yenilgiye uğratması, Selçuklular için

---

<sup>11</sup> Jean-Pierre Bodmer, “Selçuklular Anadolu’da”, *Cogito*, 7. b., İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, S. 29 (2016), s. 40.

<sup>12</sup> Merçil, a.g.e., s. 23.

<sup>13</sup> Bodmer, a.g.e. s. 40.

<sup>14</sup> Turan, a.g.e., s. 413.

<sup>15</sup> Merçil, a.g.e. s. 25.

sonun başlangıcı olmuştur. Sultan II. Mesud'un (1284-1308) ölümüyle de Türkiye Selçuklu Devleti 1308 yılında sona ermiştir.<sup>16</sup>

#### 4. TÜRKİYE SELÇUKLULARI KÜLTÜR TARİHİ

Genel olarak temsil ettiği mana cihetiyle çeşitli anlamları bulunan “kültür” kelimesi aslı Latince’de “toprağı işleme” anlamında kullanılmaktadır. Bu tabir sonraları Batı’da kazandığı “yüksek umumi bilgi” manası ile Türkçe’ye girmiştir.<sup>17</sup> Bir kültür tarihçisi olan A. K. Kohen de kültürü, “umumi olarak inançlar, değer hükümleri, örf ve adetler, zevkler, kısaca insan tarafından yapılmış ve yaratılmış her şey”<sup>18</sup> olarak tanımlamıştır. Kafesoğlu’na göre ise kültürü meydana getiren unsurlar belirli bir topluluğa ait sosyal davranış ve teknik kuruluşlardır.<sup>19</sup>

Millet olmanın en bariz özelliği, insanları zaman ve zemin içinde birleştiren ortak noktaların olmasıdır ve bunu sağlayan ana unsur olan kültür de bir milletin, geçmişinden süzülüp gelen maddi ve manevi değerlerinin bütününden oluşmaktadır.<sup>20</sup>

Bir kısmının da araştırmamıza konu olduğu Türk kültürü şüphesiz tarih öncesi devirlerden günümüze kadar gelişerek ulaşmıştır. Bir yaşam biçimi olarak günümüze kadar ulaşan bu yüksek kültürün çerçevesini çizmek de oldukça zor olmaktadır, başka bir ifadeyle Türk kültürünü ve Türk kültür unsurlarını sınırlandırmak hiç kolay değildir.<sup>21</sup> Bu hususta Köymen’in de şöyle bir ifadesi mevcuttur: “Türk tarihi zaman bakımından çok derin, mekân bakımından da son derece geniştir. Bu husustan çıkarılabilecek sonuç ise, Türk tarihinin araştırılmasında ne kadar yetenekli ve donanımlı olursa olsun bir tek kişinin gücü asla yetmeyecektir.”<sup>22</sup>

Milletleri beşeri noktada en iyi şekilde tarif ve temsil eden kültür, vasıfların bitmek bilmeksizin sıralandığı büyük bir kimlik kartına benzetilmektedir. İşte bu büyük kültür kimliğinin önemli bir kısmını da beslenme ve yemek oluşturmaktadır. Hayatımızın vazgeçilmez bir parçası olan gıda tüketimi yaşadığımız coğrafyaya göre

---

<sup>16</sup> Merçil, a.g.e. s. 25.

<sup>17</sup> İbrahim Kafesoğlu, *Türk Milli Kültürü*, 36. b., İstanbul: Ötüken Neşriyat, 2014, s. 15.

<sup>18</sup> Kafesoğlu, a.yer.

<sup>19</sup> Kafesoğlu, a.g.e., s. 16.

<sup>20</sup> Baheaddin Ögel, *Türk Kültür Tarihine Giriş*, 3. b., Ankara: Gazi Üniversitesi İletişim Fakültesi Basımevi, 1991, C. 1, s. V.

<sup>21</sup> İlhami Durmuş, *Türk Kültürüne Giriş*, Ankara: Akçağ Basım Yayın, 2016, s. 17.

<sup>22</sup> Mehmet Altay Köymen, *Türk Tarihinde Araştırma Metodu*, haz. Sinan Tarıfci, Ankara: Berikan Yayınevi, 2016, s. 12.

kazandığımız bilgi ve tecrübelerle her an yenilenecek bize ait bir daire içerisinde geçmişten bugüne ve geleceğe taşınmaktadır.

Türkiye Selçukluları'na gelindiğinde, asırlar öncesinden Orta Asya'nın derinliklerinden büyüyerek gelen ve İslam ile birlikte daha geniş bir coğrafyada daha farklı kazanımlar ile çağının ilerisine geçen bir kültür hazinesi olmuştur. "Selçuklular Müslüman dünyaya giren ilk Türkler değildir; fakat kendi takipçilerinin en başında ve hepsinden önemlisi özgür insanlar olarak Müslüman dünyaya sınırlarından giren ilk Türk liderlerdir."<sup>23</sup> Özellikle Anadolu'ya geldikten sonra Bizans, Ermeni, Arap, Grek vb. birçok farklı millet ile iç içe yaşayıp etkileşerek, beraberlerinde getirdikleri bozkır kültürünü, yerleşik diğer farklı kültürler ile harmanlayarak bir üst kültür haline getirmişlerdir.

Türkiye Selçukluları'nın bu kültür havuzunu oluşturup geliştirmesindeki en önemli etkenlerden biri bünyesinde barınan yabancı inanç ve milletlere olan özgürlükçü yaklaşımı ve onların kültürlerine olan hoşgörüsüdür. Dolayısıyla Türkiye Selçukluları dönemi kültür tarihini iyi bir şekilde okuyabilmek çok önemlidir. Ama ne yazık ki "bugüne kadar Selçuklular üzerine çalışan hem modern batılı tarihçiler, hem de modern Türk tarihçileri çabalarını çoğunlukla siyasal tarihe yoğunlaştırmışlar"<sup>24</sup> ve bunun neticesinde ihtişamlı zaferler, elde edilen başarılar, toprak ve mülkler çokça bahis konusu olurken, dönemin kültürel vasıflarının aydınlanması ister istemez yetersiz kalmıştır.

Bir toplumun diğer toplumlardan ayırt edilir özelliklere sahip olmasını sağlaması ile sosyolojik bir boyuta ulaşan yemek kültürü, kendisine dayanılan, tarihsel geçmişi yansıtan ve nesiller arası bağlantıları sürdüren kültürel bir hafızaya dönüşmektedir.<sup>25</sup>

Yemek kültürü, insanların toplumda bulunduğu konumu için bir ifade aracı olurken aynı zamanda insanlar arasındaki şahsi münasebetleri de disipline eden bir kaynaktır. Bu kültür, toplumda hoşgörü ve paylaşma duygusunun geliştirilmesinin yansıması, şenlikler, davetler, ziyafetler vb. törenlerde eğlence aracı şeklinde karşımıza çıkmaktadır; dahası bazı yiyecekler, insanları birbirlerine kaynaştırma vesilesi olarak kullanılmaları ile birlikte turizm yoluyla da kültürler arası köprülerin inşa edilmesine

<sup>23</sup> Songül Mecit, *Anadolu Selçukluları (Bir Hanedanın Evrimi)*, çev. Özkan Akpınar, İstanbul: İletişim Yayınları, 2017, s. 17.

<sup>24</sup> Mecit, a.g.e., s. 23.

<sup>25</sup> Orhan Baldan, "Türkler Nasıl Yemek Tarifi Verir?", *Türk Dünyası İncelemeleri Dergisi*, İzmir: Ege Üniversitesi Türk Dünyası Araştırmaları Enstitüsü, C. II, S. 17 (2017), s. 269.

katkı sağlamaktadır.<sup>26</sup> Bu sebepten, “Türk mutfak kültürünün zenginleşmesinde geleneksel Türk misafirperverliğinin oldukça önemli bir yeri vardır. Türkler için misafirler çok önemlidir. Misafirlere mutlaka yemek ikram edilmektedir.”<sup>27</sup>

1071 Malazgirt Savaşı sonrasında Türkiye Selçuklu Devleti’ni kuran Kutalmışoğulları ve diğer Büyük Selçuklu komutanları önderliğinde Bizans Anadolu'suna gelenlerin büyük bir kısmı göçebe Türkmen aşiretleriydi. Konargöçer kültürüne sahip olan bu aşiretler kısa süre içerisinde Anadolu'daki ilk Türk beyliklerini kurdular. Nüfusun düşük ve Bizans'ın siyasi idaresinin zayıf olduğu bu coğrafyada fazla bir direnişle karşılaşmadıkları için Anadolu'nun çeşitli yerlerine kolaylıkla yayıldılar. Zaten Doğu Anadolu'da Bizans yönetiminden memnun olmayan Ermeni ve Süryaniler çoğunlukta idi. Bizans yönetimi ise iç çekişmeler ile meşguldü. Hatta Kutalmışoğulları çıkarları doğrultusunda zaman zaman taht kavgası yapan taraflardan biri adına mücadeleye bile girişmişlerdir.

Türkmenler Anadolu'yu yurt edinmek amacıyla geldikleri için dışarıdan bir saldırı olmadığı müddetçe yerel halkla sorun yaşamamaya dikkat ettiler ve hâkim oldukları coğrafyada bulunan diğer halklar ile iyi geçindiler. Sosyal ve kültürel tarihin yazılması için coğrafyada siyasetten ve savaştan çok bu unsurların ön planda olması gerekmektedir. İktisadın, ticaretin, sanatın, bilimin ve mimarinin hakkı ile yerine getirilmesi için savaşların bitmesi ve güvenliğin sağlanması gerekmektedir.

Çalışmada istifade edilen kültürel verilerin yoğunlukla kullanıldığı kaynaklarda devletin siyasi kargaşadan uzaklaşıp sosyal ve kültürel konulara yöneldiği zamanlarda önemli eserler ve fikir akımları ortaya çıktığını, sosyokültürel hayata dair detay bilgilerin bu dönemlerde daha çok kaleme alındığı görülmektedir. Artuklu ve Danişmendliler beylikleri yukarıdaki tanıma uyan imar ve kültür faaliyetleri açısından öne çıkan iki önemli beyliktir. Jeopolitik konumları gereği daha batıda olan bu beylikler Ortadoğu ve Doğu Anadolu'nun karmaşık siyasi düzeninden uzakta Türkiye Selçukluları'na nispeten daha rahat bir coğrafyada sosyal ve kültürel hayata daha fazla eğilebilmişlerdir.

Türkiye Selçukluları ise ancak 1176'da Miryokefalon'da Bizans'ı ve 1178'de Danişmendliler'i dize getirdikleri zaferler neticesinde rahata ermişler, bunula birlikte ticari, iktisadi ve sosyal hayatta ilerlemeler meydana gelmiştir. Bunun sonucunda

---

<sup>26</sup> Baldan, a.g.e., s. 267.

<sup>27</sup> Baldan, a.g.e., s. 269.

Selçukluların sağladığı huzur ve sükûn ortamı içinde Anadolu'daki çeşitli dinlere sahip olan milletlerin birlikte ahenk içinde yaşamaları ile ortak bir kültürün ortaya çıkmasına sebep olmuştur.<sup>28</sup> Türkiye Selçukluları'nın karakteristik özellikleri gereği taassuba uzak, her türlü özgür düşünce ve felsefeye açık, aynı zamanda da tasavvufi cereyanları kabul edebilir özellikte olması, fikir hürriyetinin getirdiği ilerleme ivmesi ile de beraber medeniyette önemli bir yol kat edilmesine vesile olmuştur. Bunun gereği olarak bilimde ve sanatta oldukça ilerlemeler görülmüş, mimari eserler en zor zamanlarda bile yüksek bir sanat ve estetik birikim ile yapılmıştır. XII. yüzyıldan itibaren Anadolu'da Mevlânâ ve Yunus Emre gibi önemli şahsiyetlerin yetişmiş ve Anadolu, Türkiye Selçukluları sonrasında gelecek olan devletleri de aydınlatacak düzeyde bir ilim ve kültür hazinesi haline gelmiştir. Bu ortamın sağlanmasında önemli katkılarda bulunan sultanlardan biri olan Alâeddin Keykubad bilim, sanat ve dine yaptığı büyük hizmetler ile Anadolu'yu en yüksek medeniyet seviyesine ulaştırmıştır<sup>29</sup>.

Türkiye Selçukluları'nın sosyokültürel yapısının gelişmesinde bir kırılma noktası olan önemli olaylardan birinin de doğuda cereyan eden Moğol tehdidi olduğu daha önce de ifade edildi. Anadolu'ya gelen Türkmen göçleri ile birlikte dönemin ileri gelen birçok aydını Anadolu'nun fikir alt yapısının gelişmesine katkıda bulunmuştur. Doğudan gelen bu akımlarla birlikte Anadolu'da Türk-İslam çizgisinde bilim, sanat ve kültürde önemli ilerlemeler kaydedilmiş, önemli düşünürler ve kanaat önderleri fikir hareketlerini kolaylıkla yürütmüştür. Bu düşünürlerden biri de tıpkı Mevlânâ Celâleddin-i Rûmî gibi bu göç dalgaları ile Anadolu'ya gelen Muhyiddin İbn-i Arabî'dir. O da Mevlânâ ve Yunus Emre gibi Anadolu'da tasavvuf hareketinin filizlenerek taassubun yıkılmasında önemli katkılarda bulunmuştur.

Türkiye Selçukluları döneminde sosyokültürel ve iktisadî hayata yön veren önemli gelişmelerden biri de Ahîlik teşkilatının kurulmasıdır. "Anadolu'da Ahîliğin kurucusu olarak bilinen ve İran'ın Hoy şehrinde doğan Şeyh Nasîrüddin Mahmûd (ö. 1262) daha sonra Ahî Evran ismiyle anılmıştır. Özellikle I. Alaeddin Keykubad'ın (1220-1237) büyük destek ve yardımıyla, bir taraftan İslâmî-tasavvufî düşünceye ve fütüvvet ilkelerine bağlı kalarak tekke ve zâviyelerde şeyh-mürîd ilişkilerini, diğer taraftan iş yerlerinde usta, kalfa ve çırak münasebetlerini ve buna bağlı olarak iktisadî

---

<sup>28</sup> Ali Sevim, Erdoğan Merçil, *Selçuklu Devletleri Tarihi*, 2. b., Ankara: TTKY, 2014, s. 640.

<sup>29</sup> Merçil, a.g.e., s. 640.

hayatı düzenleyen Ahîliğin, Anadolu'da kurulup gelişmesinde Ahî Evran'ın büyük rolü olmuştur.”<sup>30</sup>

Türkiye Selçukluları döneminde sosyokültürel ve iktisadi gelişmelerde vakıf müesseselerinin önemli rol oynadığı görülmektedir. Vakıflar din, eğitim, sağlık ve diğer sosyal konularla ilgili olarak haklın ihtiyaç duyduğu mescit, medrese darüşşifa, zaviye, kervansaray gibi müesseseler oluşturmaktadır. Bu müesseseler daha çok dini otoriteler veya zengin devlet adamlarının teşviki ile kurulmuştur, devlet ise üzerinden sosyal manada önemli bir yükü alan bu kuruluşlara arazi tahsisi ile destek olmaktadır.<sup>31</sup> Bugün siyasi tarih dışında dönemi aydınlatacak sosyal ve kültürel bilgiler, bahsi geçen kuruluşların vakfiyelerinden ya da bu kuruluşlar bünyesinde eserlerini vermiş olan insanların kaleme aldıkları yazılardan bulunabilmektedir. Vakfiyelerde bile yer yer siyasi meseleler çoğunlukta olmakta ve önemli bir yer kaplamakla birlikte daha çok içerikler vakfiyelerin somut teşekkülleri, iktisadi tutanakları ve mimari durumları çerçevesinde oluşmaktadır. Bu tarz eserlerde bizim odaklandığımız kısımlar ise hadiselerin anlatılması esnasında günlük hayattan verilen örnekler ve sıradan meseleler anlatılırken kullanılan ifade ve ibarelerdir. Konumuz olan Türkiye Selçukluları dönemiyle ilgili araştırmamız dâhilinde incelediğimiz kaynaklarda, gıda ve gıda üretimi ile ilgili direkt ve doğrudan açıklama yapılarak detaylı bir şekilde anlatan bir eser tespit edilememiştir. Bu durum, dönemi sosyal ve kültürel yönden çalışmanın zorluklarından birisidir. Dünya tarihine baktığımız zaman genel manada ön planda siyasi tarih bulunduğu ve toplumların siyasetten uzaklaştığı dönemlerde tersine dönüp bilime, sanata ve kültüre yönelik olduğu görülmektedir. Aslında böyle olması normaldir. Burada dikkatimizi çeken Türkiye Selçukluları devrini birinci elden anlatan yerel kaynakların mevcudiyetinin azlığıdır. Çalışmada bu kısıtlı bilgileri verimli kullanarak gıda ve gıda üretimi yönünden dönem aydınlatılmaya çalışılmaktadır.

Selçuklu Anadolu'sunda iktisadi faaliyet olarak tabiatıyla hayvancılık başta gelmektedir. Koyun, keçi, sığır, deve, at ve katır yetiştirilmektedir. Süt ile yağ, peynir, yoğurt gibi süt mamullerinin üretimi; dericilik, halı ve kilim dokumacılığı oldukça yaygın olmuştur.<sup>32</sup> *İkta* sistemi uygulanan ekili araziler üzerinde zirai vergiler, ekilen

<sup>30</sup> Ziya Kazıcı, “Ahîlik”, *DİA*, İstanbul: İSAM, 1988, C. 1, s. 540.

<sup>31</sup> Kucur, a.g.e., s. 31.

<sup>32</sup> Sadi S. Kucur, “Selçuklu Türkiye'sinde Sosyoekonomik ve Kültürel Hayat”, *Anadolu Selçuklu Uygurluğu İzinde*, 2. b., Kayseri: M Grup Matbacılık, 2017, s. 31.



mahsulün cinsinden aynî olarak tahsil edilip tahıl cinsinden daha çok buğday, meyvelerden de kayısı üretilmiş ve ihraç edilmiştir.

Gıda konusuna girilmeden şöyle bir genel bilgi verilmesi gerekmektedir. “Türk mutfak kültürü Selçuklular döneminde yemek çeşitlerinin yanı sıra yemek pişirme ve muhafaza teknikleri ile de gelişimine devam etmiştir. Selçuklularda kuşluk ve akşam (zevale) yemeği adı verilen iki öğün bulunmaktadır. Kuşluk, sabahla öğlen arasında yapılmaktadır. Yağlı ve hamur işi gibi tok tutan yemekler tercih edilmektedir. Akşam yemeğinde ise çeşit boldur ve hava kararmadan yenilmektedir. Selçuklular döneminde et, un ve yağ yemek alışkanlığının simgesi olarak görülmektedir.”<sup>33</sup>

Selçuklu mutfağının en meşhur yemekleri; tirit (et suyuna doğranmış ekmek aşısı), herise (keşkek), tutmaç (buğday unu ve et ile yapılır), pilav, çorbalar (en önemlisi tarhana), borani (ıspanak ve pirinç ile yapılır), kebablar (şiş kebab), kalye (patlıcan, kabak ve kıyma ile yapılan sebze yemeği), yahni, bulamaç (un, şeker ve yağ ile pişirilir), kelle-paça, balık, pastırma ve av yemekleri olarak sıralanabilir.<sup>34</sup>

Geçmişten beri sahip olduğu geleneği Anadolu’da koruyarak, diğer milletlerin kültürleriyle geliştiren Türkiye Selçukluları, İslam dininin süzgecinden de geçen sofraya ve yemek kültürleri ile iyice zenginleşmiştir. Göçebe hayattan kalan beslenme tarzlarını da devam ettiren halk için yaygın olarak tüketilen et, süt ve süt ürünleri, bunların yanı sıra tahıl ve unlu mamuller, çeşitli sebzelerden elde edilen yemekler, oldukça zengin meyve kültürü, tatlılar, şerbetler, turşular dönemin mutfağının temel gıdalarını oluşturmaktadır.<sup>35</sup>

## **5. TÜRKİYE SELÇUKLULARI BESLENME VE YEMEK KÜLTÜRÜNÜ KONU ALAN BAZI ÇALIŞMALAR**

Araştırma konumuz ile ilgili daha önce yapılmış olan önemli çalışmalar bulunmaktadır. Bunlardan 1981 yılında Ankara’da gerçekleştirilen Türk Mutfağı Sempozyum’u sadece Anadolu Selçukluları dönemi beslenme, yemek ve mutfak kültürü üzerine değil konuyu Genel Türk Tarihi ölçeğinde sistematik olarak ele alan ilk ve önemli bir çalışma olmuştur. Kültür Tarihimizin kodlarının bilinmesi açısından

<sup>33</sup> Ömer Kızıldemir, Emrah Öztürk, Mehmet Sarıışık, “Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler”, *Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, Bolu: Abant İzzet Baysal Üniversitesi, C. 14, S. 3 (2014), s. 196.

<sup>34</sup> Kızıldemir, Öztürk, Sarıışık, a.g.e., s. 197.

<sup>35</sup> Kızıldemir, Öztürk, Sarıışık, a.g.e., s. 198.

oldukça önemli olan bir konuyu ele alan bu sempozyumda, Türk Tarihi üzerine değerli eserler veren hocalarımızın oldukça istifade edilen araştırmaları bulunmaktadır.

Bunlardan Prof. Dr. Mehmet Altay Köymen'in kaleme aldığı Selçuklular Zamanında Beslenme Sistemi<sup>36</sup>'nde yiyecekler hayvanlar ve nebatlar olarak sınıflandırılmış, genel manada tüketilenler kısa bilgilerle sunulmuş ve üretilen yemeklerden bazılarının tarifi verilerek bahsedilmiştir. Bilgiler verilirken genelinde hangi bilginin hangi kaynakta nasıl geçtiği hususunda bir detaylandırma ya da atıf görülmemektedir. Bazı yerlerde "Kıpçak illerinde yetişen ve yaprağı fasulye yaprağına benzeyen 'kum lak' adlı sarmaşık gibi bir ot bala karıştırılarak şarap imal ediliyordu"<sup>37</sup> gibi üretim tekniği hakkında bilgi verilmekle birlikte herhangi bir sınıflandırma ya da üretim metodu açısından çerçeve bilgi sunulmamaktadır.

Ord. Prof. Dr. Süheyl Ünver'in araştırması<sup>38</sup> da yemeklerin daha çok bir kültür olarak sunulması ve menünün belirlenmesi, imaretlerdeki yemekler, kısaca yemek çeşitleri ve yenme vakitleri üzerinedir. Bu çalışmada özellikle yemeklerin zaman, zemin ve şahsa göre belirlenmesinin adabı dikkat çekmektedir.

Mevlânâ'nın *Mesnevî* ve *Divân-ı Kebîr* isimli eserlerinde geçen yemekleri konu alan araştırması ile Dr. Müjgân Cunbur, sadece eserlerde geçen yemekleri beyit numaraları ile vermiş, beslenme ve yemek kültürü açısından herhangi bir yorum ya da tahlile yer vermemiştir. Riya lokması ya da bütün bir âlemi lokma edip yutmak gibi mecaz ifadelerin de çalışmasında çokça yer aldığı görülmektedir.<sup>39</sup>

Prof. Dr. Mahmut Tezcan'ın "Türkler'de Yemek Yeme Alışkanlıkları" adlı makalesi, yemek kültürünün şekillenmesini ve bu kültürü etkileyen faktörleri görmek açısından oldukça faydalı bir çalışmadır. Çalışmada Türkiye Selçukluları başlığı altında hususi bir inceleme yapılmamakla birlikte eserde geçen yemek isimlerinde Osmanlı sarayları, Türkiye Selçukluları<sup>40</sup> gibi verilen ifadelerle dönemlerine atıf yapılmaktadır.

Kültür Bakanlığı tarafından hazırlanan *Türk Mutfağı* adlı eserde Dr. Öğr. Üyesi Haşim Şahin tarafından kaleme alınan "Türkiye Selçuklu ve Beylikler Dönemi

<sup>36</sup> M. Altay Köymen, "Selçuklular Zamanından Beslenme Sistemi", *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi, d. 12, S. 41 (1981), ss. 35-45.

<sup>37</sup> Köymen, a.g.e., s. 42.

<sup>38</sup> A. Süheyl Ünver, "Selçuklular, Beylikler ve Osmanlılarda Yemek ve Vakitleri", *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi, d. 12, S. 41 (1981), ss. 1-13.

<sup>39</sup> Müjgân Cunbur, "Mevlânâ'nın Mesnevî'sinde ve Divân-ı Kebîr'inde Yemekler", *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi, d. 12, S. 41 (1981), s. 75.

<sup>40</sup> Mahmut Tezcan, "Türkler'de Yemek Yeme Alışkanlıkları", *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi, d. 12, S. 41 (1981), s. 117.

Mutfağı”<sup>41</sup> isimli makalede yine yiyecek ve içecekler, ürün gruplarına göre sınıflandırılarak verilmiştir. Eserde beslenme ve yemek kültürü üzerine yapılan anlatımlar, Türkiye Selçukluları döneminde kullanılan çeşitli mutfak araç-gereçlerinin görselleri ile desteklenerek sunulmuştur. Bu çalışmada diğer birçok çalışmadan farklı olarak bazı ürünlerin üretimi hakkında detaylı bilgiler verilmiş, örneğin “*Kor* adı verilen yoğurt mayasının ekşimiş sütün üzerine süt dökülmek suretiyle elde edildiği”<sup>42</sup> şeklinde detaylı bilgiler verilmiş, bu sayede okuyucunun gıda üretimi metotları hakkında istifade edebileceği bir çalışma ortaya konmuştur.

Prof. Dr. Mahmut Tezcan’ın *Türk Yemek Antropolojisi Yazıları*<sup>43</sup> isimli eserinde, kültür ve yemek ilişkisi çok teferruatlı bir şekilde ele alınmış ve Türk Toplumunun karakteri ile birleştirilerek başarılı bir şekilde sunulmuştur. Bu eserde kültür-yemek ilişkisi hakkında oldukça istifade edilebilecek bilgiler bulunmaktadır. Ancak bu eserin Türk yemek kültüründe bulunan yiyecek ve içeceklerinin anlatıldığı bölümlerinde tarihsel dönemlere yönelik bir sınıflandırma yapılmadığı görülmüştür.

Türkler’de beslenme, yemek, üretim ve tüketim hususunda en kapsamlı araştırma olarak değerlendirilen eser Prof. Dr. Bahaeddin Ögel’in *Türk Kültür Tarihine Giriş*<sup>44</sup> adlı kitabıdır. Eserinin daha çok gıdayla ilgili bilgileri içeren kısmı olan 2. cildinde Ögel, bir gıda ürününün Türk Kültürü ile tanışmasından başlayarak çalışmanın yapıldığı döneme kadar olan teferruatlı serüvenini okuyucuya aktarmaktadır. Bu çalışma günümüzde beslenme ve yemek üzerine yapılan bütün çalışmalara ilham ve kaynak olmaktadır. Bu eserde ürünler Türkiye Selçuklu dönemi ya da herhangi bir dönem adı altında tasnif edilmemiş, bazı ürünler dönemleri hakkında bilgi verilerek sunulmuştur. Ürünler hakkında detaylı bilgi sunulmuş, gıda ürünlerinin Türk Kültürü çerçevesinde geçirdiği süreç ele alınmıştır.

P. Mary Işın Yapı Kredi Yayınları tarafından yayınlanan *Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi*<sup>45</sup> isimli eserinde bu güne kadar yemeğin hangi coğrafyada, hangi millette, ne şekilde neşet ettiğini ortaya koymuş ve yazar eserinin 13. bölümünü

---

<sup>41</sup> Haşim Şahin, “Türkiye Selçuklu ve Beylikler Dönemi Mutfağı”, *Türk Mutfağı*, Ankara: KBY, 2000, ss. 39-55.

<sup>42</sup> Şahin, a.g.e., s. 44.

<sup>43</sup> Mahmut Tezcan, *Türk Yemek Antropolojisi Yazıları*, Ankara: KBY, 2000.

<sup>44</sup> Bahaeddin Ögel, *Türk Kültür Tarihine Giriş*, C. 1, 3. b., Ankara: Gazi Üniversitesi İletişim Fakültesi Basımevi, 1991.

<sup>45</sup> P. Mary Işın, *Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi*, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2018.

Türkiye Selçukluları'na ayırmıştır. Daha çok ilgili dönemde mevcut bulunan yiyecek ve içeceklerden bahsederek bu gıdaları bazılarını teferruatlı bir şekilde anlatan Işın, bölümün bir kısmını da Türkiye Selçukluları'nda gıda üretimine ayırmıştır. Eserin Türkiye Selçuklu Dönemi'ne ayrılan bölümü alanda yapılan diğer çalışmalarla kıyaslandığında bir özet niteliği taşıdığı görülmektedir.

Prof. Dr. Erdoğan Merçil *Türkiye Selçukluları'nda Meslekler* isimli kitabının bir bölümünü 'gıda ile ilgili meslekler'<sup>46</sup> için ayırmış ve bu kısımda helva-ger (helvacı), kassâb (kasap) vb. birçok mesleği ele almıştır. Bu kısımda geçen mesleklerden bazıları tez çalışmasının 3. Bölümünde üretim teknikleri anlatılırken kullanılmıştır.

Ömer Uzunağaç'ın *Selçuklu Anadolu'su'nda Beslenme ve Yemek Kültürü*<sup>47</sup> isimli kitabı, beslenme ve yemek kültürü üzerine yapılmış kapsamlı ve güncel bir çalışmadır. Eserde yiyecek ve içecekler türlerine göre sınıflandırılmış ve detaylıca verilen bilgilerin beslenme ve yemek kültürü ile yorumlandığı görülmüştür. Uzunağaç'ın eserinde metodu gereği, tez çalışmamızda bulunan şekilde kaynaklar üzerine ayrı bir sınıflandırma ve gösterim yapılmamıştır.

Bir Yüksek Lisans tez çalışmasında da Eski Türklerde Yemek Kültürü<sup>48</sup> konusu araştırılmış, araştırma kapsamında mevcut araştırmamıza benzer nitelikte bazı işlemler (kavurma, kurutma gibi) hakkında bilgiler verilerek kımız vb. geleneksel ürünlerin üretim teknikleri anlatılmıştır. Ancak burada Eski Türkler dönemi çalışılmış, hangi kaynağın ne düzeyde ve ne tür bilgiler verdiğinden sistematik olarak bahsedilmemiştir.

Türkiye Selçukluları üzerine yapılmış bir beslenme ve yemek kültürü çalışması olmasa da, Marie Félicité Brosset tarafından kaleme alınarak, 1849 yılında iki cilt olarak basılan ve Hrand D. Andreasyan tarafından Türkçe'ye çevirilen *Gürcistan Tarihi (Eski Çağlardan 1212 yılına kadar)*<sup>49</sup> eseri de dönemin Gürcü kaynaklarından faydalanmak açısından önemlidir. Eserde gıda ve üretimi adına fazla bilgi geçmemekle birlikte Türkiye Selçukluları'nı anlatan kısımda tespit edilen bilgiler, çiriş otu, 388; ekmek, 389,400; içki, 428 şeklindedir.

---

<sup>46</sup> Erdoğan Merçil, *Türkiye Selçukluları'nda Meslekler*, Ankara: TTKY, 2000, s. 41.

<sup>47</sup> Ömer Uzunağaç, *Selçuklu Anadolu'su'nda Beslenme ve Yemek Kültürü*, İstanbul: Kitabevi, 2015.

<sup>48</sup> Selma Bekçi, *Eski Türklerde Yemek Kültürü*, (Yüksek Lisans Tezi), İstanbul: İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2002.

<sup>49</sup> Marie Félicité Brosset, *Gürcistan Tarihi (Eski Çağlardan 1212 yılına kadar)*, Ankara: TTKY, 2003, s. XI.

Tez çalışması çerçevesinde istifade edilmesi açısından Guy Le Strange'ın, *Doğu Hilafetinin Memleketleri (Mezopotamya, İran ve Orta Asya)* eseri, tarihi coğrafyanın yanı sıra ticaret ve emtia, tarım ve mahsuller, topografya, yapılar ve yerleşim yerleri arasındaki mesafelerden de bahsetmesi ve bir kısmını Anadolu'ya ayırması bakımından önemlidir.<sup>50</sup> Eserin IX. Ve X. bölümlerinde “Rûm veya Küçük Asya (Anadolu)” olarak verilen kısımların tez çalışmamız çerçevesinde taranması sonucunda, piriç, 197; bahçe, 198; sarı üzüm, 199; hububat, 199, 200; meyve (türü bildirilmemiş), 200; verimli bahçe/arazi, 201,202; av (et/hammadde), 201; birçok üzüm bağı, 202 gibi bilgiler elde edilmiştir.

Türkiye Selçuklu dönemi kaynaklarında gıda, gıda üretimi, beslenme ve yemek hususunda daha önce yapılmış olan çalışmaları incelediğimizde beslenme ve yemek bazında kısmen de ürün ve üretim konusunda gayet teferruatlı ve açıklayıcı sonuçlar elde edildiği ortaya çıkmaktadır. Yüksek Lisans programları kapsamında hazırlanan tez çalışmalarının büyük bir kısmının, daha önceden hazırlanan eserlerin sistematik bir derlemesiyle hazırlandığı görülmüştür. Bu çalışmalar arasında Türkiye Selçuklu döneminde gıda ve gıda üretimi konusunu, kaynaklar çerçevesinde sistematik bir tasnif ve tahlil yaparak ele alan bir araştırma görülmemektedir. Çalışmamızda daha önce yapılan bahsi geçen çalışmalardan farklı olarak Türkiye Selçuklu Dönemi yerli ve yabancı ana kaynaklarında geçen gıda ve gıda üretimine dair ifade ve kavramların nerede ve hangi bağlam içerisinde geçtiğine yönelik bilgiler yer almaktadır. Ayrıca elde edilen bilgilerin teknik anlamda ne ifade ettiği yorumlanarak sosyo-ekonomik ve sosyo-kültürel sonuçlar çıkarılmaya çalışılmıştır. Hususi olarak beslenme ve yemek kültüründen ziyade, hammadde ve üretim kapsamında verilerin değerlendirilmesi amaç edinilmiştir. Burada her eserin özelliği kendi başlığı altında sunularak eserlerin gıda ve gıda üretimi konusundaki içeriği açık ve net bir şekilde sunulmaktadır. Bundaki amaç kaynakları bu yönü ile analiz ederek dönem hakkında konu ile ilgili hangi kaynakların ne düzeyde kullanılabileceğini tespit etmektir. Konuyu daha önce kullanılmamış bir teknikle ele alan bu tez çalışmasının Türkiye Selçukluları Kültür Tarihi araştırmalarına katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

---

<sup>50</sup> Guy Le Strange, *Doğu Hilafetinin Memleketleri (Mezopotamya, İran ve Orta Asya)*, haz. Adnan Eskikurt, Cengiz Tomar, İstanbul: Yeditepe Yayınları, 2015, s. 6.

## İKİNCİ BÖLÜM

### TÜRKİYE SELÇUKLU TARİHİNİN YERLİ VE YABANCI KAYNAKLARINDA GIDA VE GIDANIN ÜRETİMİ

Dönemin araştırmacılarına göre, Türkiye Selçukluları tarihinin kaynak olarak az bir muhtevaya sahip olduğu düşünülmektedir. Müslüman olsun, gayri Müslim olsun yazılmış çeşitli eserler olmasına rağmen dönemi tam manası ile aydınlatacak, detay bilgiler verecek, resmi hüviyette güvenilir anlatımlar ile sosyal, siyasal, kültürel ve daha birçok alanda döneme ışık tutacak geniş ve kapsamlı bilgiler mevcut değildir. Elbette bu durumun çeşitli nedenleri vardır. Çalışmada, amaç gereği bu durum tartışılmayacak olsa da, yetersizliğin sebebine dair iki önemli unsur paylaşmakta fayda vardır. Bunlardan birincisi, Prof. Dr. M. Fuat Köprülü'nün *Belleten* 27. sayısında kaleme aldığı “Anadolu Selçukluları Tarihi'nin Yerli Kaynakları” isimli makalesinde belirttiği üzere “Anadolu Selçukluları'na ve onların varislerine ait olarak doğrudan doğruya Anadolu'da yazılmış yerli kaynakların azlığıdır”.<sup>51</sup> İkincisi bir sebep ise Orta Asya'dan göçebe bir kültür ile gelen Türkiye Selçukluları'nın, tam manada bir arşiv sisteminin olmayışı ya da arşiv belgeleri olsa bile Moğol istilaları ile tahrif edilmiş olabileceğidir. Bu çalışmada mevcut eserler ışığında elimizde olan çok az ve sınırlı bilgiyi yerinde ve işlevsel olarak kullanarak, verimli sonuçlar elde edilmek istenilmektedir.

#### 1. TÜRKİYE SELÇUKLU TARİHİNİN YERLİ KAYNAKLARINDA GEÇEN GIDA VE GIDA ÜRETİMİ TERİMLERİNİN TESPİTİ

Bu bölümde tez çalışması kapsamında belirlenen Türkiye Selçukluları dönemi yerli kaynakları, yazılış tarihlerine göre sıralanarak sunulmaktadır. Bu kısımda Türkiye Selçukluları dönemi araştırmacılarının çokça atıf yaptığı başlıca eserler arasından seçilenler, yazılış tarihlerine göre sıralanarak verilmektedir. Eserler ve müellifleri hakkında kısa bir tanıtım yapılarak, kaynak içerisinde geçen gıda ve üretimine dair kavramlar sayfa numaraları ile birlikte gösterilmektedir.

##### 1.1. *FUSÛS ÜL-HİKEM*

Eserin müellifi olan Ebûbekir Muhyiddin Muhammed bin Ali, bilinen adıyla Muhyiddin-i Arabî, 1165 yılında İspanya'da Endülüs Muvahhidîn devleti çağlarında

---

<sup>51</sup> M. Fuat Köprülü, “Anadolu Selçukluları Tarihi'nin Yerli Kaynakları”, *Belleten*, Ankara: Türk Tarih Kurumu Basımevi, C.II, S. 27 (1943), s. 379.

Mürsiye (Bugünkü adıyla Murcia)'de doğdu. Türkiye Selçukluları döneminde Konya ve Malatya'da bir zaman bulunan Muhyiddin-i Arabî, 1241 yılında Şam'da vefat etmiştir.

İslam coğrafyasında önemli bir yere sahip olan Muhyiddin-i Arabî'nin 1230 yılında, vefatından 11 yıl önce, hayatının en olgun çağı olarak tabir edilebilecek bir yaşta kaleme aldığı *Fusûs ül-Hikem* eseri üzerine, birçok İslam âlimi ve sûfisi şerh ve izah çalışmaları yapmış, kitaplar yazmıştır.<sup>52</sup>

Tez çalışması kapsamında yapılan incelemede, eserde gıda ve gıda üretimine dair geçen ifadeler şunlardır: yemiş, 24; fırın, 33; koç, deve, öküz, manda, 50, 92, 122; buğday, 51; tuz, 82; süt, 92, 148; meyva, 103; hamur, 106; buzağı, 122; şarap, 148; hurma, 174; hardal, 191, 193; hurma ağacı, 215.

## **1.2. RÂHATÜ'S-SUDÛR VE ÂYETÜ'S-SÛRÛR**

Eserin müellifi olan Er-Râvendî, bugün İran sınırları içerisinde bulunan Kâşân'a bağlı Râvend kasabasında dünyaya gelmiştir. Aile mensuplarının hepsinin âlim ve müderris olduğu kaynaklarda kaydedilmektedir.<sup>53</sup> Eser 1238 yılına tarihlendirilmektedir. Eser Selçuklu tarihinin en önemli eserlerinden biri olmakla birlikte daha ziyade Büyük Selçuklu tarihi hakkında kaynak teşkil etmektedir.

Selçuklular tarihi için bir kaynak olan eseri, tez çalışmasında inceleme sebebimiz, Türkiye Selçukluları döneminde yazılmış olması hasebiyle II. Gıyâseddin'e (1237-1246) sunduğu "içki hakkında bir fasl" kısmıdır. Bundan dolayı 2 cilt olan eserin, sadece 2. cildi tez çalışmamızda yer almaktadır.

Bahsedilen kısımda verilen bilgiler şu şekildedir: şarab-hâne, 384; üzüm sıkma (şarap yapma işlemi), 384; müselles (kaynatılarak üçte biri kalmış üzüm suyu, 384; bal, hurma, buğday, arpa ve başka şeylerden yapılan içkiler, 385; sarhoşluk (tüketime bağlı sonuç), 385; haşhaş tohumu ve başka ilaçlar (sarhoşluk üzerine yazılmış), 385; üzüm sıkılarak elde edilen üzüm suyu, üçte ikisi kalıncaya kadar kaynatılarak helal olur (alkol giderme üzerine bir işleme tekniği paylaşılmış, 386; hurma ve kuru üzüm şarabının daha az kaynatma ile alkolünün gideriliyor olması (işlem bilgisi), 386; içkinin yemeğin hazmı için içilmesi, 388; hurma ile kuru üzümün meyve ile karışık şarapları biraz

<sup>52</sup> Muhyiddin-i Arabî, *Fusûs ül-Hikem*, M. Nuri Gencosman'ın önsözü, çev. M. Nuri Gencosman, İstanbul: İstanbul Kitabevi, 1971, s. VI.

<sup>53</sup> Er-Râvendî, *Râhat-üs-Sudûr ve Âyet-üs-Sûrûr*, C.2, 2. b, Ahmet Ateş'in girişi, çev. Ahmet Ateş, Ankara: TTKY, 1999, s. XIII.

kaynatılır ve içine birkaç elma yahut ayva ve yahut gül yaprağı atılırsa, “hamr” adı kalkar, hoş kokulu, iyi tatlı helâl bir içki olur, 388; sebzeciler, ziraatçiler, 391; suyu çıkarılıp (üzümün) küplere konulunca kaynamaya başladı (mayalanma), üzüm suyundan tecrübe ile başka türlü tatlılar ve ekşiler (sirke) temin edildi, 392; üzüm suyunu ateş üzerinde kaynatmak sureti ile tatlı ve güzel pekmez elde ettiler, 392; Birçok tatlı ve ilaçlar şaraptan yapıldı, ekşi sirkeden reçeller çıkarıldı, 392.

Râvendî'nin eserinin ikinci cildinde kaleme aldığı “içki üzerine bir fasıl” bölümü çalışma çerçevesinde oldukça istifade ettiğimiz kısımlardan biri olmaktadır. Şarap üzerinden işleme tekniği ve yerine göre bazı ölçü ve kıyaslarını veren Râvendî, kendi çağının öncesinden de konu ile ilgili araştırma yaptığı bilgileri anlatmış olmasına rağmen, araştırma kapsamında Türkiye Selçukluları dönemi işlendiği için tez çalışmasına alınmamıştır.

### 1.3. *TABAKÂT-I NÂSİRÎ*

Farsça tarih kitaplarının en şöhretli ve en önemlilerinden biri olarak görülen *Tabakât-ı Nâsirî*, 1260 senesinde Kâdı Minhâc-i Sirâc el- Cûzcânî tarafından Delhi’de kaleme alınmıştır. 23 tabakadan (bölüm) oluşan eser, umumi bir İslâm tarihidir. Üslûbunun güzelliği ve muhtevasının genişliği sebebiyle XIII. yüzyılda yazılan Farsça tarihler arasında seçkin bir yere sahiptir. *Tabakât-ı Nâsirî*’de Hz. Âdem’den başlayarak, Cûzcânî tarafından yazıldığı tarih olan 1260 senesine kadar gelen olayları anlatmaktadır.<sup>54</sup> Cûzcânî 1260 yılında tamamladığı eserini, Sultan Nâsirü’l-dîn Mahmûd’a takdim etmiş olduğu için ‘*Tabakât-ı Nâsirî*’ ismini vermiştir.<sup>55</sup>

Eserin 12. tabakasında, Selçuklular’dan başlayarak anlatılan kısmın ardından Türkiye Selçuklu sultanlarından bahsedilmiştir. Mahmûd bin Melikşah’tan başlayarak Sultân Tuğrul bin Tuğrul’a kadar anlatan Cûzcânî, yine dönemin diğer eserlerinde olduğu gibi hadiseleri siyasi merkezli olarak ele almıştır.

Çalışma çerçevesinde eser incelendiği zaman şu görülmektedir: eserde Türkiye Selçukluları sultanlarını anlatan kısım kısa bir özet şeklindedir. Kronolojik sıralama ve verdiği önemli bilgiler açısından, döneme diğer kaynakları destekleyecek şekilde ışık tutan eser, neredeyse tamamen siyasî olayları ele almaktadır. Gıda ve gıda üretimi

<sup>54</sup> Sirâc el- Cûzcânî, *Tabakât-ı Nâsirî*, Erhan Göksu’nun önsözü, çev. Erhan Göksu, Ankara: TTKY, 2015, s. XI.

<sup>55</sup> Cûzcânî, a.g.e., Erhan Göksu’nun girişi, s. 12.



hususunda dönemi ve bu çalışmayı aydınlatacak kayda değer nitelikte bir bilgi elde edilememiştir.

#### 1.4. *DÎVÂN-I KEBİR*

Türkiye Selçuklu dönemi sosyokültürel tarih kaynakları açısından Mevlânâ'nın eserlerinin ne kadar ehemmiyetli olduğu daha önce de belirtilmiştir. Mevlânâ'nın *Mesnevî*'sinden sonra bu çerçevede çalışma dâhilinde inceleyeceğimiz bir diğer eser de *Dîvân-ı Kebîr*'dir. Mevlânâ'nın *Dîvânı*'ndaki şiirleri ile *Mesnevî* arasında üslup, ifade ve heyecan bakımından hiçbir farkın olmadığını belirten Gölpınarlı, Mevlânâ'nın hem *Dîvânı*'nda hem *Mesnevî*'sinde Horasan ilinin halk Farsçası'nı kullandığını belirtmiştir.<sup>56</sup> Bu da eserlerin ne düzeyde halkın içinden olduğunun ve sosyal hayata derinlemesine nüfus ettiğinin göstergesidir. Bundan ötürü Mevlânâ'nın *Mesnevî* ve *Dîvân-ı Kebîr* çalışma alanını aydınlatacak en önemli eserlerin başında gelmektedir.

“Konya'da ve diğer yerlerde *Dîvân-ı Kebîr*'in birçok nüshası vardır. Bunların içinde 1367'de Osmanoğlu Hasan tarafından yazılmaya başlanmış, 1368'de yazılması sona ererek karşılaştırılması bitmiş iki ciltlik *Dîvân*, nüshalarının en sağlamı, en doğrusu ve en tamıdır. Konya Mevlânâ Müzesi'nin 68-69 numaralı odalarında kayıtlı olan bu *Dîvân*'ı esas aldık” ifadesi ile Gölpınarlı çevirisini yapmış olduğu nüshanın bilgisini vermektedir.<sup>57</sup>

Tez çalışması için Kayseri Olgunlaştırma Enstitüsü Tarih Birimi tarafından *Dîvân-ı Kebîr* üzerine yapılan çalışmalardan da resmi izinler dâhilinde istifade edilmiştir. Eserde tespit edilen kavramlar gösterilirken sadece, *Dîvân-ı Kebîr* özelinde uygulanacak olan metot, ifadeden sonra virgöl ‘,’ sonrasında beyit numarası tire ‘-’ sayfa numarası şeklinde verilmiştir.

Mevlânâ'nın *Dîvân-ı Kebîr*'i üzerine yapılan incelemeler dâhilinde eserin 1. cildinde gıda ve gıda üretimine dair bulunan kavramlar şu şekildedir: safran, 31-10; şeker, 31-10; buğday, 52-11; un, 52-11; fasulye, 54-11; gülbeşeker, 76-13; gülsuyu, 82-13; elma, 95-15; kabak, 95-15; sirke, 99-15, 1806-191; şarab, 99-15; ekmek, 202-26; çorba, 202-26; meze, 203-26; helva, 264-33, 1806-191; kavun, 625-69; keçi eti, 625-69; tatlı, 632-69; ekşi, 632-69; mayhoş nar, 632-69; şeker kamışı, 659-72; badem helvası

<sup>56</sup> Mevlânâ, *Dîvân-ı Kebîr*, C. 1, Abdalbâki Gölpınarlı'nın önsözü, çev. Abdalbâki Gölpınarlı, İstanbul: Yükselen Matbaası, 1957, s. VI.

<sup>57</sup> Mevlânâ, *Dîvân-ı Kebîr*, a.g.e., Abdalbâki Gölpınarlı'nın önsözü, s. X.

(cevizlerle; bademlerle; şekerle yoğrulmuş badem helvası) , 1009-108; sütle bal, 1022-109; ayran, 1550-164; koruk, 1806-191; şerbet, 2013-213; yoğurt, 2021-214; tirit, 2660-287; peynir, 2672-288; kalye, 2823-306; ciğer kebabı, 2949-319; yufka ekmeği, 2949-319; zerde, 2969-231; kavurmak, 3335-363; kebab, 3335-363; börek, 3479-379; balık, 3480-379; somun ekmeği, 3484-380; fıstık, 3519-380; kuru nane, 3590-394.

Eserin 2. cildinde çalışma çerçevesinde bulunan ifadeler şunlardır: bal şerbeti, 25-5; macun, 504-62; yağ, 519-63; kahve, 631-77; ceviz helvası, 771-94; tavadaki balık, 869-106; ıspanak, 996-123; kebab, 1241-155; kelle, 1241-155; sarımsak, 1605-198; şıra, 1716-212; tatsız; renksiz pelte, 1887-232; güveç, 2476-302; kuru üzüm, 3177-380; incir, 3420-408; elma, 3421-408; turunç, 3421-408; kavun, 3427-408; kabak (su kabağı), 3428-409; çörekotu, 3598-428; süt ile bal, 3862-455; armut, 3869-456; gül, 3925-461.

Eserin 3. cildinde çalışma çerçevesinde bulunan ifadeler şunlardır: somun, 67-14; incir, 340-49; sarımsak, 344-49, 4400-459; arpa, 416-60; hurma, 639-85; nar, 831-104; balda pişirilmiş ağdalı tatlılar, 875-109; ayran, 876-109; çorba, 955-116; soğan, 1114-132; kadayıf, 1491-168; pelte, 1491-168; börülce, 1518-171; fasulye, 1518-171; menekşe şarabı, 1694-187; nar şarabı, 1694-187; kavun, 1733-189; hıyar, 1733-189; macun, 1800-195; zehir, 1800-195; sirke, 1896-205, 3195-326, 4400-459; turşu kurulan bitkiler, 1896-205; bulamaç, 2131-228; yağ, 2131-228; un, 2131-228; safran, 2382-252; kelem (lahana çorbası), 2458-258; yağlı ballı çörek, 2464-259; şerbet, 2981-308; şeker kamışı, 3034-312; bulgur aşısı, 3160-324; tatlı akide, 3195-326; koruk, 3195-326; boranı aşısı, 3344-340; fıstık, 3399-346; incir, 3451-351; bildircin, 3518-358; şıra, 3612-371; dumansız paluze, 3616-371; dumanı tütmeyen pelte, 3617-371; hamur, 3836-397; yahni, 4017-417; kebab, 4017-417; mayalı; mayasız ekmeği, 4399-459; patlıcan, 4400-459; tulumdaki su, 2851-295; safran, 2382-252; macun, 304-45.

Eserin 4. cildinde çalışma çerçevesinde bulunan ifadeler şunlardır: pişmiş baş, 186-25; yürekler, 186-25; ayran, 205-28, 205-28; zeytinyağı, 364-45; kızıl elma, 600-72; şeftali, 601-72; ayva, 605-72; nar, 605-72; ceviz, 620-73; badem, 620-73; tavuk yumurtası, 620-73; afyon, 799-92, 4464-467; balık, 821-94; kokmuş peynir, 1038-117; kalya, 1059-120; patlıcan, 1955-209; koruk, 2813-291; turunç, 2996-310; üzüm, 3029-314; pırasa, 3206-332; yağlı kuyruk, 3288-341; sirke, 3400-352; kebre otu, 3400-352; hardal, 3617-375; badem şekeri, 3664-381; mercimek aşısı, 3771-392; pastırma, 3906-

405; tarhana çorbası, 4152-429; testi-küp, 161-23; ayran çanağı, 205-28; ekmek dağarcığı, 302-37; keklik, 4337-453; reyhan, 3995-415; zehir; panzehir, 4039-419; sahan; sini, 3834-397; kırba; saka, 3523-358; tuz, 3957-410, 3839-398; ekmek, 3957-410, 3839-398, 2058-219; sıcacık somun, 3974-412; sağlık şerbeti, 4105-424; şarap, 3902-404, 3531-365; pastırma, 3906-405; tuzla, 3906-405; et, 3906-405; sepet, kap, kâse, kepçe, kevgir, 3766-392, 3481-360; sofrası, 3384-350, 2440-255; tandır, 3490-361; saka, 3347-346; aş, 3368-348; sarhoş, 2440-255; kurban, 2144-226; ciğerler, 1792-192; buğday, 1279-80-142; kadeh, 1063-121; süt, 342-43; asma yaprağı, 410-50; balık, 453-55.

Eserin 5. cildinde çalışma çerçevesinde bulunan ifadeler şunlardır: susam yağı, 33-5; şeker, 222-18, 4472-353; tuz, 315-25; fındık, 632-53; haşhaş, 632-53; nane, 632-53; tere, 632-53; elma, 1379-122; ekmek, 1438-125; tirit, 1438-125; mısır ekmeği, 1534-134; yüreğini kebab edip yiyelim, 1862-163; tereyağ, 2020-178; pirinç, 2032-179; meze, 2189-191, 3383-286, 3383-286; erik, 2333-202; paça, 2695-233; keklik, 2698-233; kaynamış şarap, 2703-233, 3383-286; ham incir şurubu, 4015-328; badem yağı, 6072-446; ciğeri geçir şişe a gönül, kebab hazırla konuğa, 6249-458; kepek, 6280-460; samsa baklavası, 6404-468; şişmanlık ilacı, 1634-142; ekmekçi, 1679-145; harman, 2228-194; başak, 3131-268; incir, 3301-281; öküz kurban edelim, deve kurban edelim, 3380-286; şarap, 3383-286, 4333-351; bal, 3611-302; süt, 3611-302; üzüm cibresi, 3678-306; nar ağacı, 3896-321; şarap küpü, 4154-337; üzüm, 4333-351; deve sütü, 4473-353; demirden yapılma kazan, 4467-353; kandilin zeytinyağı, 43-6; şeker kamışı, 94-9; kaz, 286-24; şarap kabağı, 540-48; peynir, 567-47; sofrası, 602-50, 983-85; meyhane, 682-57; helvacı, 850-73; kahve, 864-75; helva, 983-89; kova, 986-85; sirke küpü, 1025-90; esrar, 1268-111; keşire, 1268-111.

Eserin 6. cildinde çalışma çerçevesinde bulunan ifadeler şunlardır: süt ile bal, 442-51; şerbet, 914-105; yağlı; ballı helva, 959-108; kar ile şeker, 1750-181; bazlama, 1911-197; pekmez, 2307-232, 2576-258; turşu, 2307-232; üzüm cibresinin şarabı, 2292-232, 2993-295; yağ, 2576-258; helva, 2576-258; kebab, 2662-265, 2993-295; bal ile sirke (sirkengubin), 3175-311; gül şarabı, 3724-360.

Eserin 7. cildinde çalışma çerçevesinde bulunan ifadeler şunlardır: armut, 5088-391; pişmiş şalgam, 5251-403; tere, 5251-403; borani, 5312-407; arpa, 5324-408; sirke küpü, 5354-411, 3538-277; erik, 5426-416; hurma, 5449-418; kızıl şarap, 5468-420;

sarı şarap, 5468-420; helva tavası, 5493-422; şeker ambarları, 5509-423; şarap kabağı, 5510-423; şarap, 1443-116, 1628-130, 1629-130, 1647-131, 1829-146, 2211-174, 5566-428, 5982-460, 4079-318, 4081-818, 4352-338, 4434-344, 4741-366, 3293-259, 3541-277, 3248-250, 3249-256; tutmaç, 5785-445; herise (keşkek), 5785-445; kahve fincanı, 5806-446; kazan, 5895-453; Mısır'dan şeker kervanı erişti, 6063-466; boza, 6324-484; esrar, 6324-484, 4434-344; sürahi, 6406-490; küpün ağzını kapayan samanlı balçık, 6409-490; zemzem, 6522-498; badem helvası, 7192-547; ceviz, 7192-547, 3082-243; dağarcık, 7256-551; kaz, 7550-571; testi, 1914-152, 2083-164, 2184-172, 7639-577; nane, 7729-582; pırasa, 7729-582, 3420-267; tarhana çorbası, 7975-600; kuru üzüm, 8439-634; alıç, 8439-634; mercimek, 8741-657; aside, 8825-665; kabak, 8851-667, 1735-138; hıyar, 8851-667; altın kâse; sofrası, 3950-309, 4066-317; ekmek, 1347-108; 4066-317; fesleğen; karanfil, 2083-318; lale; gül, 4087-318; şeker, 2357-186, 4239-329, 4460-346; dudu şeker, 3965-305; şarap içmek, 4339-337; afyon, 4352-338; elma, 4425-343, 3037-240; kadeh, kazan, kepçe, 1339-108, 1628-130, 1629-130, 1919-153, 1923-153, 4692-362; tıbet ceylanları, 4699-363; sarhoşluk, 3295-259, 3354-263, 3663-286, 3760-294; kudret helvası, 3420-267; yemek, 3411-267; buğday, 3461-271, 3260-257, 3043-240; pekmez küpü, 3538-277; ilaç, 3740-292; hınnab, 3759-294; ciğer, 1745-139, 3786-296; ot, 4032-314; şeftali, 4740-366; mısırdan gelen şeker, 236-18, 235-18; kelek; kavun; karpuz, 136-10, 1431-115; samsa böreği, 4032-314; turunc fesleğen, 3212-253; kiraz, 3247-256; mayalanmış somun, 4230-329; kâfur, 4390-341; kuzu, 3249-256; keklik; aksungur; güvercin, 1324-107; fıstık, 2659-163; pişmiş kelle, 2083-104, 2083-164; bal şerbeti, 2912-230; güzel bir aş, 2089-165; ekşi bir aş, 2089-165; katkılı şarap, 3057-241; teberzed şeker, 3083-243; gül bahçesi, 1318-107; yeşillik, 1318-107; öküz, 1322-107; deredeki su, 1328-107; su, 1346-108, 2009-159, 2902-229; erguvan gibi şarap, 1396-113, 1478-119; kaseler, 1397-113; horoz, 1616-129, 2151-170; meze, 1647-131; gıda, 1745-139; ; nar, 1829-146; ilaç, 1829-146; çirkefli su, altın rengindeki şarap, 1919-153; meyve, 2050-162; fıstık ağacı, 2059-163; kebab, 2252-177; ceylan; bildircin, 2261-178; pişmiş yemek, 1572-126; çörek otu, 2976-235; yem, 3061-241; kabak, 3127-246; tohum, 2394-189; sirke, 2495-197; yemiş, 2540-201; irem bağı, 2540-201.

Tez çalışması kapsamında incelenen diğer eserlere nazaran, en fazla bilgiyi Mevlânâ'nın *Mesnevî* ve *Dîvân-ı Kebîr* eserlerinden elde edilmektedir. Bunlarla birlikte aynı yazım tarzı ve ekolden gelen Sultan Veled'in *İbtidânâme* eseri de bu düzeyde

bilgiler vermektedir. Siyasi amaç ve üsluptan sıyrılarak sosyal ve beşeri hayatı odak alan eserlerin tarihin bilinmeyen ayrıntılarına şahitlik etmesi bu açıdan da tespit edilmiş olmaktadır.

Eserin verdiği bilgiler, diğer eserlerden de elde edilen bilgiler ile analiz kısmında değerlendirilerek veriler dönemi aydınlatması açısından en verimli şekilde kullanılmaya çalışılacaktır.

### 1.5. MESNEVÎ

Tez çalışması gıda ve gıda üretimi kavramlarını tespit edip, yorumlamak üzerine yapıldığı için başvuru kaynaklarında aranılan bilgilerin, sosyal ve kültürel tarih içerisinde bulunacağı önceki kısımlarda belirtilmişti. Bu minvalde çalışmamızı aydınlatması açısından bizim için önemli kaynaklardan biri de Mevlânâ'nın *Mesnevî* eseridir. Çünkü menkıbeler ve vakfiyeler kısımlarında da bahsettiğimiz gibi, dini ve sosyal konular çerçevesinde şekillenen eserler sosyal ve kültürel tarih açısından detaylı ve önemli bilgiler içermektedir. Hayatın içine mercek tutarak, sokağa ve bireye, aile ve çevreye, şehir ve kültüre odaklanan eserler, siyasi hayatın debdebesinden bizi uzaklaştırarak, çağında insanı ve insana dair unsurları anlamamızda bize daha çok yardım etmektedir.

Abdülbaki Gölpınarlı şerhindeki metin tercümesini, Konya Mevlânâ Müzesi'nde teşhirde bulunan 51 numarada kayıtlı nüshanın metninden yapmıştır ve bu nüsha Sultan Veled'in dervişlerinden Abdullah oğlu Muhammed tarafından Çelebi Hüsâmeddin ile Sultan Veled'in murâkabe ve nezareti altında Mevlânâ'ya okunup tashih edilen müsveddelerden yazılmıştır.<sup>58</sup> Eserde geçen ifadelerden Gölpınarlı'nın yaptığı çıkarım ise eserin tamamlandığı tarih 1278'in 11. ayının yirmi 28. ve yahut 12. ayının 5. gününe rastlamaktadır.<sup>59</sup> Gölpınarlı analizinde "Çelebi Hüsâmeddîn'in Mevlânâ'ya okumuş olduğu nüsha Mevlânâ tarafından yazdırılan müsveddelerdir, bugün elimizde bu nüshadan daha sağlam ve daha eski tam bir metin yoktur"<sup>60</sup> demiştir. Dolayısıyla incelememiz bu eser üzerinden yapılacaktır.

<sup>58</sup> Mevlânâ, *Mesnevî*, C. 1, 3. b., Abdülbaki Gölpınarlı'nın girişi, çev. Abdülbaki Gölpınarlı, İstanbul: İnkılâp Kitabevi, 1985, S. II.

<sup>59</sup> Mevlânâ, *Mesnevî*, a.g.e., Abdülbaki Gölpınarlı'nın girişi, s. II.

<sup>60</sup> Mevlânâ, *Mesnevî*, a.g.e., Abdülbaki Gölpınarlı'nın girişi, s. VII.

6 ciltten oluşan eserin 1. cildinde araştırma konusu dahilinde geçen ifadeler şu şekildedir: sarımsak, 54, 139; mercimek, 54, 422, 557; ekin ekmek, 54, 338, 354; şerbet, 64, 148, 471, 557, 645; yemek, 105, 334, 557, 587, 620; bal, 105, 319, 332, 394, 434, 437, 457, 595, 620; ekmek, 54, 131, 151, 218, 236, 313, 319, 336, 383, 408, 422, 424, 448, 458, 471, 474, 475, 476, 483, 534, 599, 645, 655; kereviz, 133; ambara buğday yığma, 134; badem helvası, 139, 315; şekerli gül suyu şerbetine zehir katıyordu, 139; nimet, 142, 154, 469, 514, 620; zehirle şekerden geçmedikçe, 144; balık, 145; tohum, 145; incir, 151, 472; süt, 151, 236, 334, 528, 620; meze, 154, 237; şarap, 154, 329, 351, 359, 380, 381, 383, 459, 563, 621; kadeh, 154, 265, 329; cevizler, 162; nar, 162, 163; elma, 162; nar şerbeti, 162; bağ, 163, 588; sofrası, 210, 313, 424, 458, 521; meyveli ağaç, 237; azıklar, 237; taze balla dolu petekler, 245; şeker, 261, 315, 345, 383, 394, 452, 454, 456, 484, 597; ayran, 265, 459; buğday, 267, 336, 348, 408, 530, 582, 620, 655; meyve, 275, 396, 427, 589, 624, 645; gıda, 279; lokma, 279, 471; sirke, 319, 434, 456, 595, 599; helva, 332; arpa, 336, 517, 582; ekin, 319, 408, 443; kaynatılmış; hap haline getirilmiş bir şey, tatlı, 356; kabak, 380; hurma, 382; tuz, 385; tatlı, 385; yufka, 393; rızık, 393; develer kurban eder dururlardı, 407; ambar, 408; somun, 422, 484; ekmek kıtlığı, 425; koyun, 427; üzüm, 427, 456; armut ağacı, 432; gülbeşeker, 434; ıspanak (ekşili; tatlılı), 436; yağ, 444; yumurta, 445; taze süt sağmak, 452; sütle bal, 452; koruktaki su, 456; koruk, 456; testi, 466, 467; balık ağları, 467; güzel yemek, 471; buğday başağı, 475; et, 483; yiyecekler vermek, 514; dağ öküzü, 518; keçi, 518; semiz tavşan, 518; kebab, 518; yahni, 525; çerez, 525; arı, 528; buğdaysız ekmek, 531; başaklar, 530; çeşni, 533; yemek-içmek, 532; kasap, 554; kötü bir yemek, 558; hurma ağacı, 584; tart (tart), 585; turfanda meyve, 588; balla karılmış sirke, 595; pişmiş tatlı ekmek, 620; kerem softası, 620; pişmiş ekmek, 620; pişmiş aş, 620; pırasa, 620; tere, 620; marul, 620; ak somun, 645; kudret helvası, 649; tatlı şey, 649; lokma, 655; hayli arı-duru şarap, 468; değirmen, 582; balık tutan, 591.

Mevlânâ'nın *Mesnevî* eserinde yapılan incelemeler sonucunda konu ile ilgili 2. ciltte bulunan ifadeler şu şekildedir: süt, 7, 18, 273, 301, 384, 422; hurma, 54; un, 89; fındık, 90; nohut, 90; helva, 91, 96, 100, 177, 389; helvacı, 95; şeker, 98, 156, 233, 311, 339, 357, 393, 417, 460; su, 101, 102, 114, 138, 160, 174, 191, 193, 196, 200, 206, 207, 241, 310, 311, 354, 370, 429, 447, 459, 465, 507, 508; ciğer, 113; ekmek, 113, 118, 275, 433, 448, 465, 468; arpa, 124, 172, 417; şerbet, 156, 174, 329; buğday, 156, 172,

334, 391, 417, 440, 495; meyve, 166, 173, 498; zehir, 174, 391, 417, 460; badem, 177; sarımsak, 177; şarap, 191, 196, 246, 356, 369, 393, 447, 457, 458; üzüm, 203, 499, 503, 504; meze, 244; arı duru su, 284; bal, 285, 457, 458; sirke, 285, 393; sofrta, 310; kâse, 310; gülsuyu, 311; testi, 353, 356; et, 359, 426; kadeh, 369, 370, 458; hamur, 459; lokma, 470.

Mevlânâ'nın *Mesnevî* eseri 3. cildinde araştırmalarımız dâhilinde bulunan ifadeler şu şekildedir: kebab, 13, 150; sofrta, 23, 210; şarap, 23, 46, 47, 49, 54, 55, 86, 222, 210, 246, 278, 279, 321, 331, 332; kadeh, 23, 49, 86, 264, 331; şerbet, 23, 51, 298; zehir, 23, 237; ceviz, 23, 105; bal şerbeti, 28; süt, 29, 100, 151, 210, 233, 246; buğday, 34, 36, 165, 238; meyve, 36, 39, 48, 105, 118, 119, 125, 139, 140, 190, 208, 259, 290; rızık, 34; şeker, 34, 104, 133, 204, 206, 245, 285; karpuz, 40; hurma, 40; üzüm, 45, 48, 288; esrar, 46; afyon, 46; hurma şarabı, 46; ayran, 47; yağlı yemek, 50; testi, 53, 143; tatlı su, 54; tatlı şerbet, 85; fındık, 105; fıstık, 105; badem, 105, 279; peynir, 110; ayran, 116; armut, 121, 253; et, 126, 238, 240, 287, 333; bal, 151, 246, 261; ekmek, 166, 191, 210, 238, 239, 252, 334; arpa, 188, 238; meze, 203; elma, 240, 253; yumurta, 252, 253; helva, 259; sirke, 261; şıra, 279; nohut, 286, 287, 289; tencere, 286, 297; kepe, 287; yağ, 333.

Mevlânâ'nın *Mesnevî* eseri 4. cildinde incelemeler doğrutusunda gıda ve gıda üretimine dair bulunan bilgiler şu şekildedir: meyve, 343, 385, 392, 406, 407, 436, 462, 486, 512, 550, 561, 628; tohum, 344, 362, 487, 550; üzüm, 348; zehir, 353, 360, 361, 458, 472, 549, 554, 565; panzehir, 353; şeker, 353, 361, 376, 393, 400, 401, 449, 458, 488, 504, 510; yılan zehri, 353; buğday, 361, 374, 376, 537, 550, 587; un, 364, 374; kepek, 364; şarap, 370, 402, 496, 497, 514, 515, 516, 541, 549, 562, 565, 610, 624, 631, 638; esrar, 370; gıda, 371; olmamış meyve, 372; et, 372; kuru üzüm, 372; başak, 374; ekmek (ekmeğın yapılma aşamaları), 374, 382, 448, 506, 537, 551, 610, 623, 626; yağ, 374, 540, 590, 591; yenilecek içilecek şeyler, 382, 383, 430, 506, 525, 542; meyve ağacı, 392; yağlı, ballı meyve, 400; kelle şekeri, 401; dağdaki ağaçların acı ve tatlı meyveleri, 406; ceviz, 406, 411, 552; şeker kamışı, 406; koyun budu, 408; öküz budu, 408; ceviz ağacı, 411; et, 421; süt, 426, 427, 450, 550, 560; acı bir su, 433, 553; soğan, 435; sarımsak, 435, 488; yeşillik, 435; safran, 435; ekin, 441, 487, 553, 585, 629; hurma, 441; sirke, 442; bal, 442; yumurta, 442; azık, 448; ot, 458, 562; bağ, 462; yağlı-ballı yemek, 479; eşeğın sütü, 481; lokma, 482, 566; salkım, 487; başak, 487, 601, 631; kebab, 498, 506; elma, 499; helva, 506; tuz, 506, 537, 539, 586; meze, 515, 610; balık,

525, 537; bal, 549, 617; kuru üzüm, 552, 617; fıstık, 552; arpa, 562, 610; ayran, 590, 591; gül suları, 598; üzüm, 617; süt havuzu, 617; armut ağacı, 627, 628; sütle bal, 650.

Mevlânâ'nın *Mesnevî* eseri 5. cildinde incelemeler doğrultusunda gıda ve gıda üretimine dair bulunan bilgiler şu şekildedir: yağ, 10, 289, 314; lokma, 10; nohut, 16; süt, 23, 28, 41, 187, 223, 245, 275, 357, 423, 554; buğday, 30, 255, 256, 260, 297, 306, 343; ekmek, 37, 91, 92, 109, 145, 256, 290, 327, 381, 383, 385, 423, 424, 427, 428, 436, 437, 440, 549, 591; kâse, 40, 436, 489, 490; yufka ekmeği, 41; zeytinyağı, 42; şarap, 43, 66, 67, 68, 166, 275, 292, 341, 362, 394, 395, 397, 475, 477, 489, 490, 491, 518, 527, 528, 529, 530, 531, 532, 538, 539, 540, 544, 545, 590, 616, 622; kadeh, 66, 475, 490, 540; meze, 67, 387, 395; meyve, 67, 193, 202, 255, 256, 473, 590; pirinç pilavı, 79; şeker, 106, 146, 194, 339, 395, 425, 490, 554, 625; elma, 109, 208, 343, 388, 391, 397; kavun; karpuz, 109, 563; zehir, 174, 194, 275, 285, 339, 490, 625; içki, 176, 257, 538, 545, 608; şerbet, 194, 491; bayat ekmek, 200; harman, 203; ceviz, 203, 223, 345, 391, 436, 511; badem, 203; fıstık, 203; kuru tohum, 204; bal, 208, 275, 289, 330, 369, 423, 425; kuru üzüm, 223, 255, 511; kabak, 235; çorba, 239, 385, 549; lokma, 240; helva, 240, 344, 394, 540; turp, 241; zehirli bal, 242; ekin, 255; un, 255, 256; hamur, 255; tohum, 256, 260, 294, 344, 581, 590; esrar, 257, 588; tuz, 260; ayran, 292, 338; soğan, 295; pırasa, 295; haşhaş, 295; arpa, 297, 306, 379, 389, 390, 464; et, 314, 425, 517, 518, 539; yem, 324; sirke, 330, 344, 490; azık, 339; afyon, 341, 490; kahve altı, 366; yiyecek, 367; gıda, 381, 390, 424, 490; hurma şarabı, 387; acı su, 388, 395; pekmez, 391; havuç, 391; ayva, 391; tatlı su, 395; şeker kamışı, 395; nar, 397; turunç, 397; azıksız, 403; üzüm çotuğu, 420; zehirli yağ, 425; yem tanesi, 425; üzüm yaprağı, 428; hurma suyu, 433; arpa ekmeği, 435, 532; hurma, 435; üzüm, 436, 591; sıcak süt, 467; yeşillik, 471; sarhoş, 475, 476, 477, 530, 539, 544; testi, 489, 490, 491, 527, 528; kebab, 518; kepekli un, 532; bulgur aşısı, 568, 569; ayran kabı, 584; mercimek, 605.

Mevlânâ'nın *Mesnevî* eseri 6. cildinde çalışmalarımız doğrultusunda bulunan ifadeler şu şekildedir: sirke, 7; şeker, 7, 8, 25, 26, 151, 155, 196, 491, 611, 639, 703; bal, 7, 8, 77, 108, 157, 394, 611; gül kokusu, 8; helva, 8, 216, 372, 380, 381, 398, 629; zehir, 8, 113, 217, 235, 611; süt, 9, 157, 171, 193, 528, 607, 722; ekmek, 11, 108, 196, 355, 483, 484, 487, 549, 605, 633, 634, 699, 705; yufka, 12; elma, 12, 198; hamur, 24, 705; şarap, 27, 112, 113, 114, 119, 137, 158, 291, 419, 507, 547, 703, 710; mangal, 57; zehirle karışık şerbet, 59; tohum, 69; arpa, 77, 435; yağ, 108, 196, 224, 276, 394; ceviz,



109, 166, 394; un, 109, 196, 547; kavurma, 120; tirit, 120; mercimek, 120; incir, 131; buğday, 137, 138, 203, 296, 434, 435, 659, 690, 711; değirmen taşı, 156; çörotu, 158; balık, 162; kabak, 193; su kabağı, 193; nane, 196; değirmen, 196; hurma, 198; bulgur aşısı, 202, 581; yıllanmış zehir, 216; et, 224, 398, 703; tutmaç suyu, 241, 291; ekşi ayran, 276; yoğurt, 276; balçık küpteki hamur, 276; sofrası, 320; zehirli kadeh, 348; fıstık, 394, 454; kızarmış balık, 408; başak, 421; lokma, 454; peynir, 454; pekmez, 454; meyveli ağaç, 475; meyve, 485, 531, 546, 629; rızık, 487; kadeh, 547, 549, 606; içki, 549; tuz, 549; zeytinyağı, 658; şerbet, 694, 711; kuş eti, 700; sarımsak, 733; çömlek, 734; testi, 747.

### 1.6. *EL EVÂMİRÜ'L-ALÂ'İYYE Fİ'L-UMURİ'L-ALÂ'İYYE*

Türkiye Selçukluları dönemini ele alan kaynaklar arasından alınabilecek en önemli eserlerden biri de İbn Bîbî'nin *Selçuknâme*'sidir. 13.yüzyılın sonlarında kaleme alınan *El-Evâmirü'l-Alâ'îyye fi'l-Umûri'l-Alâ'îyye*, Sultan Mesud tarafından yazdırılmıştır. Eserin yazılmasını teşvik eden Cüveynî'ye ithaf edilen eser, özellikle siyasi tarih bilgileri olmak üzere, sosyal, kültürel ve askeri gibi pek çok alanda verdiği bilgiler ile dönemi aydınlatmaktadır.

*Selçuknâme* ve benzeri eserler, olayları anlatırken genellikle siyasî meseleler üzerinde yoğunlaşmaktadır. Mevcut gündemde doğal olarak siyasî idareyi, askeri yapıyı, yapılan savaşları ve bahsi geçen yerler ile coğrafi konumları üzerinde durulmaktadır. Aslında olay örgüleri içinde geçen anlatılar dönemin sosyal ve kültürel hayat hakkında çok önemli bilgiler vermektedir, ancak bir mimari bilgiye ya da herhangi bir el sanatına neredeyse hiç değinilmemektedir ya da detaylı bilgi verilmemektedir. Bunun yanı sıra gündelik hayattan bir ayrıntı ya da bir öğün yenen yemek isimleri neredeyse hiç zikredilmemektedir. Tabi ki Mevlânâ'nın *Mesnevî*'si gibi bazı eserlerde bu meselelerin ele alındığı ve teferruatlı bir şekilde incelendiği kaynaklar da mevcuttur. Özellikle seyahatnameler bu hususta çok önemlidir.

*El-Evâmirü'l-Alâ'îyye fi'l-Umûri'l-Alâ'îyye*'de tez çalışması çerçevesinde araştırılan gıda ve gıda üretimi ile alakalı da çok az bilgi mevcuttur. Amaç herhangi bir tanım ya da açıklamadan ziyade kaynaklarda bilgilerin ne düzeyde ve ne şekilde işlendiğini tespit etmek olduğu için, araştırmada önemli olan gıda ve gıda üretimi hususunda bir kelime dahi olsa bilgi olup olmamasıdır.

Prof. Dr. Mükrimin Halil Yinanç neşrini yaptığı eserin İbn Bîbî'nin telif etmiş olduğu ihtisar edilmiş nüshası olduğunu belirtmiştir ve mezkûr Muhtasar Selçuknâme'nin yalnız Paris'teki Milli Kütüphane'de mevcut olmadığını, Medîne-i Münevvere'de Şeyhülislam Ârif Hikmet Beğ Kütüphanesi'nde başka bir nüshasının olduğunu bildirmiştir.<sup>61</sup> *El-Evâmirü'l-Alâ'iyye*'nin kabul gören esas nüshası Ayasofya Kütüphanesi'nde mevcut olup 2985 numarada bulunmakla birlikte 744 büyük sayfeden oluşan eser *Târih-i Cihângüşa* müellifi *Sâhib-i Divân-ı Memalik* Atamelik Alâeddin Mehmed bin el-Cüveynî namına telif ve ithaf olunmuştur.<sup>62</sup>

Eserin içeriğinden anlaşılacağı üzere İbn Bîbî, Sultan Alâeddin Keykubad'ı oldukça beğenmekle beraber eserini de O'nun namına "*El-Evâmirü'l-Alâ'iyye*" diyerek isimlendirmiştir.<sup>63</sup> Eserin mütercimi Yinanç eser hakkındaki duygu ve düşüncesini ise şöyle dile getirmiştir: "Bu eserin kıymet ve ehemmiyetinden bahsetmek zâiddir. Vakâ'yi'in doğrudan doğruya Anadolu'da cereyan etmiş olması, eserin doğrudan doğruya Anadolu'dan bahsetmesi ehemmiyetini bir kat daha artırır."<sup>64</sup>

Yapılan çalışma neticesinde eserde, 36 yerde gıda ya da gıda üretimi hakkında (gıda maddesi, gıda hammaddesi, işlenmiş ürün, işleme tarzı, gıda tüketimine bağlı reaksiyon vb.) bazı ibarelerin telaffuz edildiği görülmektedir.

Bahsi geçen yerler şu şekildedir: karada ve denizde av, 28; yoğurt (içmek olarak verilmiş-ayran olabilir), 29; buğday (hammadde), 43; şaraphane (üretim yeri), 48; öküz; koyun (hammadde-et ürünü), 53, 79, 85, 181, 216; çelipa, 54; koyun (hammadde), 57; tahfe, 59; şeker hazırlama, şerbet(ürün işleme; ürün), 60, 238; yemek, 77, 137; şarab; kadeh, sarhoşluk, şarap içme (gıda; tüketimi; gıda tüketim etkisi), 86, 123, 161, 205, 227, 229; zirai işlem, 88; etmek (ürün), 88, 254; arpa; buğday (hammadde)109; kola renkli (ürün tasviri), 132; fırın inşası, 136; pişirilmiş kaz, 151; zerdhane, 170; sofrâ; ba'dehû, 195, 229; tutmaç (ürün; ilaç olarak verilmiş), 229.

Görüldüğü üzere *El-Evâmirü'l-Alâ'iyye*'nin çok kısıtlı bilgi içermesine rağmen, o dönemde mevcut olan tahıl ürünleri, et ürünleri, alkollü içecek, yemek, bazı ürün elde etme yöntemleri ve yerleri gibi çeşitli hususlarda önemli bilgiler elde edilmiştir. Burada bizim çalışmamız için esas teşkil eden bilgiler, tahıl ve et ürünleri hammaddeleri,

<sup>61</sup> İbn Bîbî, *El Evâmirü'l-Alâ'iyye Fi'l-Umuri'l-Alâ'iyye (Selçuknâme)*, Mükrimin Halil Yinanç'ın girişi, neşr. Mükrimin Halil Yinanç, 5. b., İstanbul: Kitabevi, 2017, s. 12.

<sup>62</sup> İbn Bîbî, a.g.e., Mükrimin Halil Yinanç'ın girişi, s. 13.

<sup>63</sup> İbn Bîbî, a.g.e., Mükrimin Halil Yinanç'ın girişi, s. 15.

<sup>64</sup> İbn Bîbî, a.g.e., Mükrimin Halil Yinanç'ın girişi, s. 17.

şarabın bir üretim hanede üretilip, muhafaza ediliyor olması, bazı gıda ürünleri ve yemeklerin adlarının zikredilmesidir. Bazı seyahatnamelerde zikredildiği gibi, şaraphanenin mimari özellikleri, çalışanları, üretim metotları vb., inşa edilecek fırının temel özellikleri, pişirilen kazın nasıl pişirildiği, kaynatılan şekerin ne şekilde ve ne sürede kaynatıldığı, şarap ve yemeğe katılan zehirlerin hangi maddelerden üretilip, ne şekilde olduğuna (katı, sıvı gibi) dair bilgiler ne yazık ki mevcut değildir. Yine de o dönemde Anadolu coğrafyasında gıda ve üretimi konusunda azda olsa, önemli bilgiler bu denli siyasi meselelerin temel anlatımı oluşturduğu bir eserde bile satır aralarında mevcuttur.

*El Evâmirü'l-Alâ'iyye fi'l-Umuri'l-Alâ'iyye*'nin Prof. Dr. Mürsel Öztürk tarafından çevirisi yapılan nüshası 2 cilttir. Öztürk *El Evâmirü'l-Alâ'iyye* için Türkiye Selçuklu tarihinin siyasi ve sosyal tarihi açısından yaklaşık bir asırlık dönemi kapsayan eserin bilimsel ve düzenli bir tarih anlatımı niteliğinden çok, anlatımı ve üslubu zor bir vakayiname olduğunu düşünmektedir.<sup>65</sup>

Yapılan incelemeler neticesinde eserin birinci cildinde konu ile alakalı olarak bulunan ifadeler şunlardır: şarap, 39, 62, 170, 173, 191, 198, 237, 271, 274, 328, 330, 347, 380, 386, 391, 411; yoğurt, 84; tahıl, 137, 281; mutfak-şaraphane, 160; mutfak, 174, 222, 283, 359; inek; öküz, 188; koyun, 188, 222; av, 191, 222; meyve, 206; zahire, 206, 222, 370; şarap kadehi, 270, 313, 441; üzüm bağı, 271; bostan, 271; yiyecek, 281.

Yapılan incelemeler neticesinde eserin ikinci cildinde konu ile alakalı olarak bulunan ifadeler şunlardır: et, 44, 137; ekmek, 44; kadeh, 47, 55;sofra, 47, 118; şaraphane, 47; testi, 55; sürahi, 55; şarap, 62, 119, 124, 146, 147, 165, 173, 180; şeker, 112; yemek, 118; yiyecek, 118, 137; üzüm, 120, 124, 128; içki testisi, 147.

Yapılan inceleme sonucu iki eserde de hemen hemen benzer sonuçlar çıktığı tespit edilmektedir. Yinanç'ın eserinde 20 ifade yer alırken, Öztürk'ün eserinde 27 ifadenin yer aldığı görülmektedir. Bazı ifadelerin birleştirilerek yazıldığını düşünürsek iki eser de birbirlerini neredeyse teyit etmiştir. Eserlerden elde edilen sonuçlar analiz kısmında teferruatlı bir şekilde değerlendirilecektir.

---

<sup>65</sup> İbn Bîbî, *El Evâmirü'l-Alâ'iyye Fi'l-Umuri'l-Alâ'iyye*, C.1-2, Mürsel Öztürk'ün önsözü, çev. Mürsel Öztürk, Ankara: KBY, 1996, C. I, s. XIII.

### 1.7. CÂMÎ'Ü'T-TEVÂRİH

Tez çalışması çerçevesinde Türkiye Selçuklu dönemi kaynaklarına bakarken, yazılış tarihi itibarı ile konu hakkında bilgiler içerebileceği düşüncesi ile Reşîdü'd-dîn Fazlullah'ın *Câmi'ü't-Tevârih* eserinin Ahmed Ateş tarafından neşredilen ve Erhan Göksu ile H. Hüseyin Güneş tarafından çevrilen II. cildinin, 5. cüzü de incelenmiştir.

*Câmi'ü't-Tevârih* Prof. Dr. Şemseddin Günaltay'ın ifadesi ile “Türk tarihinin İslâm devrinde yazılan ana kaynaklarının en önemlisi” dir.<sup>66</sup> *Câmi'ü't-Tevârih*, kaleme alındığı ilk yüzyılda dahi layık olduğu önem ve yeri kazanmış, gerek o çağda, gerekse ondan sonra yazılan kitaplarda esas kabul edilmiştir.<sup>67</sup>

İncelediğimiz, Selenge Yayınevi'nde 2011 yılında basılan eserde gıda bahsi olarak, içeceğe bağlı sarhoşluk, 78; zehirli şerbet, 79; içki, şarap, 237 ve yiyecek, 239 ibareleri geçmesine karşın; konuyu ilgilendiren bilgilere rastlanılmamıştır ve ilgili yerlerde de detay bilgi görülmemiştir.

### 1.8. MÜSÂMERETÜ'L-AHBÂR

Giriş bölümünde bahsedildiği gibi eser, İbn Bîbî'nin *El-Evâmirü'l-Alâ'iyye fi'l-Umûri'l-Alâ'iyye* adlı eserinden sonra Türkiye Selçuklularının kayda değer ikinci mühim kaynağı sayılabilir. Eser, Kerîmüddin Mahmud-i Aksarâyî tarafından 1323 yılında, İlhanlı hükümdarı Ebu Said Bahadır Han'ın tahta oturmasıyla birlikte 1316'da, Anadolu'nun hükümdarlığı ile görevlendirdiği Emir Çoban Noyan'ın oğlu Emir Timurtaş Noyan adına yazılmıştır.

Eser, Anadolu topraklarının Moğol idaresi altındaki tarihini oldukça teferruatlı ve ayrıntılı bir şekilde anlatmaktadır. Verdiği sağlam bilgiler ile de İbn Bîbî'nin anlattıklarını kontrol etme ve tamamlama olanağı sağlamaktadır. *Müsâmeretü'l-Ahbâr*, Anadolu'nun kayda değer nitelikte çağdaş yerli kaynağı olarak bilinmek ile beraber Aksarayî'nin yazdıkları doğrudan doğruya “şahsi müşahedelerine dayanmaktadır”.<sup>68</sup>

*Müsâmeretü'l-Ahbâr* dört bölümden oluşmaktadır. Birinci bölüm Rumî (Selefküs), Arabî (Hicrî), Melikşah zamanında yapılan Yezdicird ve Celâli takvimlerinden bahsetmektedir ve yaklaşık iki buçuk sayfalık bir yer tutmaktadır. İkinci

<sup>66</sup> Reşîdü'd-dîn Fazlullah, *Câmi'ü't-Tevârih (Selçuklu Devleti)*, 2.b., Ahmet Ateş'in önsözü, İstanbul: Selenge Yayınları, 2011, s. 7.

<sup>67</sup> Fazlullah, a.g.e., s. 45.

<sup>68</sup> Aksarayî, *Müsâmeretü'l-Ahbâr*, Mürsel Öztürk'ün önsözü, çev. Mürsel Öztürk, Ankara: Türk Tarih Kurumu, 2000, s. XVI.

bölüm Hazret-i Peygamber'den başlayarak Hulefâyi Râ'sidîn, Emevî ve Bağdat'ın alınmasına kadar özet olarak Abbasî halifelerinden bahsetmektedir. Bu kısım esas nüshada 62 sayfalık yer tutmaktadır. Üçüncü bölüm, Büyük Selçuklu imparatorluğunun kuruluşundan Irak-ı Acem'de yıkılışına ve Türkiye Selçuklularından II. Gıyaseddin Keyhüsrev (1237-1246) dönemine ait olan tarihi olayları ihtiva etmektedir. Bu kısım basılı metinde yirmi dört sayfalık yer tutmaktadır. Yapılan bu tez çalışmasına da konu olan Türkiye Selçukluları tarihinin hemen hemen son 75 yıllık döneminde meydana gelen olayları anlatmaktadır. Müellif, bir giriş şeklinde olan ilk üç bölümde olayları almış olduğu, kendisinden önce yazılan kaynakların sadeliği ile yalın bir üslup kullanmıştır. Dördüncü bölümde ise bu üslubunu bir yana bırakmış, selefi İbn Bîbî gibi İran edebî tarihçiliğine meyil ederek edebî kabiliyetini göstermeyi arzulamıştır; görüşlerinin doğru olduğunu ispat etmek veya ifadeyi güzelleştirmek için diğer Farsça tarih yazarlarının yaptıkları gibi sık sık ayetler, hadisler, meşhur sözler, Arapça ve Farsça şiirler nakletmiştir. Fakat nakledilen şiirler ve sözler her zaman manaya uygun düşmemiştir. Bu şiirler bazı yerlerde anlatım bütünlüğünü bozacak ve okuyucuyu eserden soğutacak dereceye ulaşmıştır. Eserde nakledilen şiirlerin büyük bölümü, yazarın kendi mesnevisinden veya kasidesinden “yazarın şiiridir” diyerek naklettiği şiirlerdir. O, naklettiği Arapça ve Farsça şiirlerin çoğunun şairinin adını vermemektedir.<sup>69</sup>

Çalışmada *Müsâmeretü'l-Ahbâr*'ın çevirisi üzerinden baştan sona kelime kelime tarama yapılarak, gıda ve gıda üretimi konusunda bir bilginin mevcut olup olmadığı incelenmiştir. Yine klasik siyasi tarih anlatılarında olduğu gibi, bu eserden de sosyal ve kültürel hayatın detayları ve konumuzu ilgilendiren gıda ve gıda üretimi ile ilgili çok az ve sınırlı miktarda bilgi elde edilmektedir. İbn Bîbî'nin *Sekçuknâme* adlı eserine kıyasla daha az bilgi içerdiği gözlemlenmiştir. Verilen bilgiler, beslenme ve gıda üzerine bilgilendirme amaçlı olmayıp, sarayda ve saray dışında, diplomatik ve siyasi ilişkiler ve olaylar anlatılırken, anlatılan konu üzerinde geçen kısımlardan elde edilen bilgilerdir. Onun için çalışma alanını teferruatlı ve net bir şekilde aydınlatmamıştır.

Eserde ilgili kısımlar şu şekildedir: içki zehir, 30; meyve ağacı, 57, 171(tür belli edilmemiş); katıksız şarap, 65; şahane yemekler, 68; şarap, 71; şarapçı, 149; buğday;

---

<sup>69</sup> Aksarayî, a.g.e., Mürsel Öztürk'ün önsözü, s. XVII.

arpa, 169(ham madde); tahıl ölçümü ve muhafazası, 177; yiyecek çeşitleri, 188 (detaysız); suyun yapı bilgisi, 190; kasap dükkânı, 192.

Eserde 13 yerde çalışmaya ışık tutacak veriler geçmektedir. Veriler ürünler hakkında direk bir tanım ya da açıklama değil, anlatımın içerisinde herhangi bir nesne olarak geçmektedir. Onun için, bu geçen kısımlardan neler elde edilebileceğine dair hem tarih hem de mühendislik bakış açısıyla analiz kısmında değerlendirilmektedir.

### **1.9. ŞEYH EVHADÛ'D-DİN HÂMİD EL-KİRMÂNÎ MENÂKİBNÂMESİ**

Türkiye Selçukluları dönemi Anadolu'da dini ve fikrî olarak çok farklı oluşumları ve zümreleri barındırdığı için, fikrî hareketler yönünden oldukça renklidir. Ahiler, Kalenderler (Cavlâkiler), Haydariler, Babaîler, Mevlevîler, Şemsîler, Rufaîler, Evhadîler, Kübrevîler, Ekberîler o devirde sadece halkı bilinçli bir şekilde teşkilatlandırmakla kalmayıp, aynı zamanda siyasî ve kültürel kadrolaşmayı sağlamışlardır.<sup>70</sup> “Her grubun ve zümrenin tebaası kendi desteklediği şehzadenin başa geçmesi için çabalamaktadır ve siyasi çalışmalar yapmaktadır.”<sup>71</sup> Örneğin “*Babailer İsyanı*” olarak adlandırılan Türkmen hareketleri de böyle bir siyasî ve dinî olaydır.

*Evhadiyye* hareketi ise Türkiye Selçukluları çağının en önemli şair mutasavvıflarından olan Şeyh Evhadü'd-din Hâmid el-Kirmânî'nin başlatmış olduğu ve XIII. yüzyıldan itibaren Anadolu'da yayılan en güçlü fikri, dinî (tasavvufi) ve siyasî akımı olmuştur.<sup>72</sup> “Bu hareket aslında 34. Abbasi Halifesi En-Nasır li-Dinillah'ın (1180-1225) organize ettiği ve yönettiği *Fütüvvet Teşkilatı*'na bağlı olarak kurulmuştur ve bu bakımdan Şeyh Evhadü'd-din, Fütüvvet Teşkilatı'nı Anadolu'da kadrolaştıran ve yöneten kişidir.”<sup>73</sup>

Türkiye Selçukluları döneminde Evhadiyye Hareketi ve Evhadü'd-din'nin hayat hikâyesi ile faaliyetlerini tanıtmak ve anlatmak amacıyla *Menâkib-i Evhâdü'd-din-i Kirmânî* adında bir eser kaleme alınmıştır ve bu eser, Anadolu'da yazılmış Meşayih menâkibnâmelerin ilki olup, 1204-1234 yılları arasındaki süreci ele almıştır.<sup>74</sup> Bu kapsamda eserin verdiği bilgiler çalışma açısından önem arz etmektedir.

<sup>70</sup> Kirmânî, *Şeyh Evhadü'd-din Hâmid el-Kirmânî ve Menâkib-Nâmesi*, terc. Mikail Bayram, Konya: NKM Kitabevi, 2008.

<sup>71</sup> Kirmânî, a.g.e., Mikail Bayram'ın önsözü, s. 6.

<sup>72</sup> Kirmânî, a.yer, Mikail Bayram'ın önsözü.

<sup>73</sup> Kirmânî, a.yer, Mikail Bayram'ın önsözü.

<sup>74</sup> Kirmânî, a.g.e., Mikail Bayram'ın önsözü, s. 7.

Daha önce de belirttiğimiz üzere sosyal ve dini konular üzerine temellendirilen eserler kültür tarihi çalışmalarında bizleri daha iyi aydınlatmaktadır. Bu menâkıbnâme de döneme yerinde bizzat şahitlik ettiği ve ilk örneği olduğu için incelediğimiz eserler arasına girmiştir.

Eserde çalışma ile ilgili geçen kısımlar şu şekildedir: macun, 249; yağlı tirit, 253; tandır, 253; bahçe, 256; mutfak, 256; havan, 256; meyve, 234, 235, 257, 315; nar, 257; gıda, 257; arpa ekmeği, 257; buğday ekmeği, 257; bağ, 268; hurma, 246, 299, 300; şeker helvası, 299; baklava, 300; helva, 234, 235, 300, 305; sofrası, 219, 222, 223, 235, 246, 304, 305; et, 305; peksimet, 305; zehir, 306; karpuz, 311; domuz eti, 217; testi, 219; kadeh, 220; tabak, 223; yumurta, 226; tuz, 227, 246; şarap tulumu, 244; yağ, 246; bira, 247.

### 1.10. *MENÂKİBÜ'L-ÂRİFÎN*

Tasavvuf kaynaklı eserlerin kültür tarihi yazımı için ne kadar önemli olduğu belirtilmiştir. İnsanın hem ruhundan hem de sosyal hayatından neşet eden hadiselerin kaleme alındığı bu eserler yazıldığı zamanı mercek tutmamız için önemli bir araç olmaktadır. Bu hususta Mevlânâ Celâleddin-i Rumî ve çevresinin ne kadar önemli bir kaynak olduğundan daha önce bahsedilmiştir. Yine bu çerçevede Mevlânâ'nın oğlu Sultan Veled'in İbtidânâme eserinin de verdiği bilgileri ve önemini arz etmiştik. Çalışma çerçevesinde de en fazla istifade edilen kaynaklar bunlar olmaktadır. Özellikle sosyal ve kültürel hayatın kayıtlı tutanaklarının pek önem arz etmediği eski çağlarda Mesnevî ve Dîvân-ı Kebîr gibi sosyal içerikli yazılı eserler oldukça azdır. Çünkü tarih yazıcılığı genellikle siyasi tarih üzerinedir. Bundan ötürü elimizde bulunan bu eserlerin araştırmamız dâhilinde en verimli şekilde kullanılmasına özen gösterilmiştir. İşte Eflâkî'nin Âriflerin Menkıbeleri eseri de bu hususta önem arz etmektedir. Mevlana ve etrafındakileri konu alan eser Türkiye Selçukluları dönemi kültürel hayatına ışık tutmada önemli bir araç olmaktadır.

Ahmed Eflâkî zamanının birçok ilimlerini öğrenmiş ve özellikle yıldızlar ilminde büyük bir şöhret sağladığı için halk arasında *Eflâkî* mahlası ile tanınmıştır.<sup>75</sup>Buradan anladığımız üzere Ahmed Eflâkî yazım konusunda eğitimli ve güvenilir bir kaynaktır. Eflaki seyahat etmeyi oldukça seven bir zât olarak tanınmaktadır ve çoğu seyahatlerini

<sup>75</sup> Ahmed Eflâkî, *Âriflerin Menkıbeleri*, C.1, Tahsin Yazıcı'nın önsözünden alıntı, çev. Tahsin Yazıcı, İstanbul: Remzi Kitabevi, 1986, s. 9.

hayatında çok istifade ettiği hocası Ulu Ârif Çelebi ile birlikte gerçekleştirmiştir.<sup>76</sup> Türkiye Selçuklu Devleti sınırları içerisindeki vilayetlere hatta Azerbaycan'a kadar ülke sınırlarının ötesine seyahatlerde bulunmuş, burada elde ettiği çeşitli tecrübeleri de eserine aktaran Eflâkî 1360 yılında Konya'da vefat etmiştir.<sup>77</sup>

Müellif'in Âriflerin Menkıbeleri eseri otuz yıllık bilgi ve deneyimlerini kaleme aldığı en önemli eseridir. Burada önemli olan kısım, eser yazarın kendi şahit olduğu ve kaleme aldığı hadiseleri anlatmasından öte eserin hemen hemen tamamının, yıllarca istifade ettiği ariflerin eserlerine parça parça yer verdiği derleme bir eser niteliğinde olmasıdır.<sup>78</sup>Farsça kaleme alınan eser oldukça akıcı ve çekicidir.<sup>79</sup> Tahsin Yazıcı tarafından yapılan çeviride üslup olarak oldukça başarılıdır. Çalışmada kullanılan eser Eflâkî'nin Farsça'dan Türkçe'ye Tahsin Yazıcı tarafından çevrilen nüshasının 1986 yılında Remzi Kitabevi'nde yayınlanan 1. Baskısıdır.

Çalışma dâhilinde 2 cilt olan eserin 1. cildinde gıda ve gıda üretimine dair geçen kavramlar şu şekildedir: acı şerbet, 95; çeşitli yemekler, 96; içki, 101, 167; kuru ekme, 108; arpa unu, 118, 384; turşu, 119; şalgam turşusu, 119; kurban, 120; arpa, 120, 211; kepek ekmeği, 123; su, 150, 130; tirit, 132, 297; helva, 137, 174, 293; peynir, 146; müşhil, 149; hap, 149; ilaç, 150; buz, 150; bal, 150, 215; mahmüde, 154; şerbet, 154; bir parça helva, helvacı dükkanı, 170; şekerli helva, 173; şeker şerbeti, 179; bal şerbeti, 179; ciğer, 184; tuz, 184; yemek, 185, 192, 252; pirinç, 185; şerbet testisi, 193; pişmiş et, 194; kemik, 194; tandır ekmeği, 211; ev helvası, 223; bademin tedavide kullanılması, 227; mercimek, 244; hurma, 244; meyve, 247; ikram, 260; kızartılmış etli pilav, 264; macun, 266; kızarmış et, 293; yoğurt, 297; men ekmeği, 302; haşhaş, 310; sıcak helva, 310; domuz eti, 311; sirke, 313; kebab, 313; meze, 382; yoğurt, 316; sarımsak, 227, 297, 316; simit, 319; badem şekeri, 320; meyve, 154, 164, 171, 328, 343; yağlı yemekler, 330; kırmızı ve beyaz elma, 336; incir, 338; et, 194, 293, 339; ekme, 184, 240, 293, 339, 365; ekin, 343; süt, 269, 295, 343; şeker, 157, 236, 344; arpa ekmeği, 130, 244, 349; az yemek, 363; buğday, 370; köfte, 381; şarap, 88, 112, 167, 226, 269, 286, 313, 382; sarhoşluk, 382.

<sup>76</sup> Eflâkî, a.g.e., Tahsin Yazıcı'nın önsözü, s. 10.

<sup>77</sup> Eflâkî, a.yer, Tahsin Yazıcı'nın önsözü.

<sup>78</sup> Eflâkî, a.g.e., s. 11.

<sup>79</sup> Eflâkî, a.yer.



Eserin 2. cildinde çalışmamız kapsamında elde edilen bilgiler şu şekildedir: yağlı bir lokma, 44; bir dilim ekmek, 45; yemek/ziyafet vermek, 49; öküz budu (Mevlânâ'nın cenazesine bağışlanan kurbandan alınan), 50; şarap, 53, 73, 196, 197, 222; içerisinde küçük ekmek ve yağlı tavuk geçen bir hikâye, 54; ambarlar ve çuvallar dolusu buğday, 54; şarap yasağı, 57; kavun (kesmek), 67; haşhaş (haram olması), 69; arpa ekmeği, 73; ekmek, 83, 84; ekmek ve helva, 111; üzüm suyunun yağı, kirpi ve kara kurbağasının iç yağı, 113; şeker yapmak, 113; sirkeli çorba, 130; petekte beyaz bal, 130; kovan, 130; zehir ve bal, 132; türlü hububat sonsuz dereceyi buldu, bolluk olup nimet çoğaldı, 131; ağır yemekler, 168; süt, anne sütü, 170; erimiş bala benzeyen ekşi bir şarap, 197; bostana fidan dikme, hıyar, tohuma kaçmış sarı hıyar, 205; kayısı, 221; hoşaf kasesi, 221; içki, 222; güzel kokulu bir hutab, 223; kuru ekmek, 223; şarap testisi, 222; buğday, yağ, 228; kıymetli şaraplar, 233; renk renk yemişler, 235; arpa unu, 246; şişte kuş, 247; helva, 248; meyva, 249.

### 1.11. *MENÂKIBU'L-KUDSİYYE FÎ MENÂSIBİ'L-ÜNSİYYE*

Sözlükte “övünülecek güzel iş, hareket” mânasına gelen “menkabe” (menkıbe) kelimesinin çoğulu olan “menâkıb”, tasavvufun IX. yüzyıldan sonra İslâm dünyasında yaygınlık kazanmasıyla birlikte sûfilerin hikmetli sözlerini ve örnek alınacak faziletli davranışlarını ifade etmek için kullanılmaya başlanmıştır.<sup>80</sup> *Menâkibu'l-Kudsiyye* ise ortaçağ Anadolu'sunun dini ve tasavvufi hayatını anlatan önemli bir tarihi kaynaktır. Eserde dönemi ve özellikle Babaî İsyanı ile ilgili teferruatlı ve önemli bilgiler yer almaktadır.

“Eserin müellifi Elvan Çelebi XII. yüzyıl sonlarına doğru Anadolu'ya gelip yerleşmiş, zamanla burada büyük bir nüfuz kazanarak devrin siyasi, içtimai ve dini bir takım hareketler ve buhranlarına karışmıştır. Karamanoğulları'nın siyasi faaliyetlerinde ve gelişmelerinde rol oynamış, sonunda XV. yüzyılda Âşıkpaşazâde gibi meşhur bir tarihçi yetiştirmiş, Dede Garkın ile başlayan büyük bir şeyh ailesinin mensubudur.”<sup>81</sup> Babası, Karamanoğulları Beyliği'nin kuruluşunda adı geçen Muhlis Baba, büyük dedesi ise 1240'taki meşhur Babaî İsyanının lideri Baba İlyas-ı Horasânî'dir.<sup>82</sup>

<sup>80</sup> Haşim Şahin, “Menâkibnâme”, *DİA*, İstanbul: İSAM, 2004, C. 29, s. 112.

<sup>81</sup> Elvan Çelebi, *Menâkibu'l-Kudsiyye fî Menâsibi'l-Ünsiyye*, İsmail E. Erünsal ve Ahmet Yaşar Ocak'ın girişi, 2.baskı, haz. İsmail E. Erünsal, A. Yaşar Ocak, Ankara: TTKY, 2014, s. 3.

<sup>82</sup> Elvan Çelebi, a.g.e., İsmail E. Erünsal ve Ahmet Yaşar Ocak'ın girişi, s. 4.

*Menâkıbu'l-Kudsiyye*'de diğerk sosyal ve dini konular etrafında şekillenen eserlere nazaran gıda ve gıda üretimi ile ilgili çok az bilgiye rastlanılmıştır. Mesela Mevlânâ'nın *Mesnevî*'si ve *Dîvan-ı Kebîr*'i, Sultan Veled'in *İbtidânâme*'sinin aynı konu merkezli eserler olduğu düşünülürse, sosyal ve kültürel hayattan birçok ayrıntı içermelerine karşın *Menâkıbu'l- Kudsiyye*'de şiirsel ve akıcı bir üslupla ele alınması ile birlikte sosyal ve dini verilerde detayın daha az verildiğı görülmektedir. Eserde geçen sosyal hayat ile ilgili detaylar, daha çok yaşanan hadiseler ve yine siyasi meseleler içerisinde gözlemlenmektedir.

*Menâkıbu'l- Kudsiyye*'de tez ile ilgili geçen ibareler şu şekildedir: tolular (şarap dolu kâseler)<sup>83</sup>, 110; aş (detay verilmemiş), 129; arpa, 129; zehir, 130; kayısı, 131; öküz, 134; buğday (tahıl hammadde), 134; koyun (et, hammadde), 134; herîse, 134; şerbet, 183; bağçe-ü bâğun (bağ ve bahçe), 195; akça geyik (et), 241; tuz, 246; çâşnî bir anbârı (yemek muhafaza mekânı), 262.

Eserde geçen az miktarda bilgi, analiz kısmında en verimli şekilde değerlendirilerek yorumlanacaktır.

### **1.12. TARİH-İ ÂL-İ SELÇUK (ANONİM SELÇUKNÂME)**

Doğru adı "*Tarih-i Âl-i Selçuk*" olan eser, müellifinin bilinmemesi sebebiyle tarihçiler arasında "*Anonim Selçuknâme*" künyesi ile bilinmektedir. Eser Selçuklular'ın tarih sahnesine çıkışından başlayarak, Türkiye Selçukluları'nın yıkılışı ve bununla birlikte 1363 yılına kadar süregelen tarihi olaylardan bahsetmektedir. Eserde Selçuklu hanedanının tarihi de anlatıldığı için "*Selçuknâme*" olarak adlandırılmıştır.

Tez çalışması çerçevesinde incelenen nüshanın sunuş kısmında yazarlar, eserin daha önce yapılan tercümesinde içerdiği eksiklikler ve basımındaki noksanlıklar sebebi ile yeniden bir tercüme çalışması yapmaya ihtiyaç duyduklarından ve bunun neticesinde tez çalışmasında kullanılan bu eseri meydana getirdiklerini belirtmektedirler.<sup>84</sup> Eserin tek yazma nüshası Paris'te bulunan Fransız Milli Kütüphanesi (Bibliothèque National)'nde bulunmaktadır.<sup>85</sup>

<sup>83</sup> Yazıcızâde. a.g.e.; s. 325. Burada *tolunun* içki olduğu anlaşılmaktadır.

<sup>84</sup> H. İbrahim Gök, Fahrettin Coşkun, *Tarih-i Âl-i Selçuk (Anonim Selçuknâme)*, H. İbrahim Gök ve Fahrettin Coşkun'in girişi, Ankara: Atıf Yayınları, 2014, s. 8.

<sup>85</sup> Gök, a.yer, H. İbrahim Gök ve Fahrettin Coşkun'in girişi.

Eserin önemine gelince, çevirmenlerin belirttiğine göre eser merhum Selçuklu tarihçisi Osman Turan'ın sıklıkla müracaat ettiği bir kaynaktır. Osman Turan, *Târih-i Âl-i Selçuk*'un kronolojik verilerinin tutarlı olması, verdiği sayısal verilerin, şahıs ve yer adları ile birlikte bazı olayların diğer kaynaklarda verilmeyen sebep ve neticeleri bakımından özel bir yere sahip olduğunu bildirmektedir. İbn Bîbî ve diğer Türkiye Selçuklu tarihi kaynaklarının çoğunluğunun kronolojiyi ve tarihleri atladığı yerde, *Selçuknâme* müellifinin birçok kez hem de tutarlı bir şekilde kronolojik kayıt vermesi eserin önemli özelliklerindedir.<sup>86</sup>

Eser çalışma doğrultusunda incelendiğinde, çoğunlukla siyasi tarih bilgisi veren İbn Bîbî ve Aksaryî'nin eserine kıyasla, sosyal ve kültürel içerik anlamında daha fazla bilgi sunduğu görülmektedir. Buna rağmen tez çalışması çerçevesinde incelenen *gıda ve gıda* üretimi alanında, siyasi tarih temalı diğer eserlerde olduğu gibi oldukça az bir bilgi yer aldığı tespit edilmiştir. Bu bilgiler daha çok eserin son sayfalarında karşımıza çıkmaktadır.

Eserde gıda ve gıda üretimine dair şu ibareler yer almaktadır: şeker (hediye olarak götürülmesi), 58; kuzu (hediye olarak götürülmesi), 58; tuz (ticari meta; satış), 58; buğday (hammadde), 61; tavşan (et; av hayvanı), 62; inek; koyun (et; hammadde), 66.

Görüldüğü üzere eserde çalışmaya konu olacak çok az bilgi geçmektedir. Genel olarak bu bilgiler dönemde mevcut olan, çeşitli alanlardaki hammaddelerden oluşmaktadır. Gıda üretimine dair ise, yöntem, mekân, araç ve gereç olarak herhangi bir bilgi verilmemektedir. Eserde yer alan isimler, mühendislik açısından değerlendirme bölümünde konumuzu ne düzeyde aydınlatacağı hususunda tekrardan ele alınacaktır.

### 1.13. İBTİDÂ-NÂME

Asıl adı Bâhâeddin Muhammed Veled olan ve 1226 yılında Lârende'de (Karaman) dünyaya gelen Sultan Veled, 1231'de 96 yaşında vefat etmiştir.<sup>87</sup> Mevlana'nın küçük yaştan beri daima sevdiği ve çocukluğu boyunca da yanından ayırmadığı Sultan Veled ilim ve irfan sahibi bir çevrede büyümüş, yetişmiş ve kendisini geliştirme imkânı bulmuştur.<sup>88</sup> Sultan Veled, Başta babası Mevlânâ Celâleddîn-i Rûmî

<sup>86</sup> Gök, Coşkun, a.g.e., H. İbrahim Gök ve Fahrettin Coşkun'ın girişi, s. 9.

<sup>87</sup> Sultan Veled, *İbtidâ-Nâme*, Abdülbaki Gölpınarlı'nın girişi, çev. Abdülbaki Gölpınarlı, İstanbul: İnkılâp Yayınevi, 2017, s. I.

<sup>88</sup> Sultan Veled, a.g.e., Abdülbaki Gölpınarlı'nın girişi, s. III.

olmak üzere Konya ve eğitim aldığı diyarlarda birçok âlim ve ulemanın her an sözlerinden, hallerinden hareketlerinden ve fikirlerinden faydalanmıştır. Sultan Veled her hususta bu şahsiyetleri kendisine örnek almıştır. Mevlevî tekkesinde ve çevresinde bulunan birçok önemli isimden de istifade eden Sultan Veled babasının buyruğu ile Şems'e uymuş ve eğitimi için Şam'a gitmiştir.<sup>89</sup>

Bulunduğu çevre sayesinde Sultan Veled kendini ilmî ve kültürel anlamda son derece geliştirmiş ve güçlü bir kalem sahibi olmuştur. Onun için Sultan Veled'in kaleme almış olduğu eserler dönemini aydınlatması açısından oldukça ehemmiyetlidir. Tez çalışmasını aydınlatması ve Sultan Veled'in yazınını ve kültürel olarak üslubunu öğrenmek amacıyla, *İbtidânâme* eseri incelenmiştir. Eserde Sultan Veled'in yazım tarzının Mevlânâ'yı andırdığı görülmektedir, ancak üslup olarak daha çok halka hitap edecek şekilde kolay anlaşılır bir dil kullanmıştır. "Aslında kafiyeye önem vermeyen Sultan Veled'in, sözlerini klasik edebiyat kurallarına göre kafiye gibi kullandığı da görülmektedir."<sup>90</sup>

*İbtidânâme*, Sultan Veled'in ilk mesnevisidir. Mevlânâ'nın hayatı ve âşıklarının ilk inançları bakımından en eski ve doğru kaynak olmak ile birlikte eser hem Mevlana'nın fikirleri, hem de hayatı hakkında da en gerçek kaynaktır.<sup>91</sup> Daha önce de belirttiğimiz üzere, inceleme konumuz açısından bizim için en önemli eserler sosyal ve kültürel içerikli eserlerdir. Bu açıdan Mevlâna'nın ve Türkiye Selçukluları döneminin diğer tasavvufî ve sosyal hareketlerini anlatan eserler önem arz etmektedir. Bu eser de Mevlâna'nın ve fikirlerinin başka bir el tarafından kaleme alınan en önemli kaynağı olarak gösterildiği için çalışmamız içinde oldukça aydınlatıcı olmaktadır. Bu sebepten dolayı çalışmamızda kullanmak üzere Sultan Veled'in mevcut bulunan birçok eserinin arasından *İbtidânâme*'nin alınması uygun görülmektedir. Türkiye Selçukluları dönemini aydınlatan yerli kaynaklardan, *Menâkıb 'ul Ârifîn*'in de en önemli kaynağı bu eserdir.<sup>92</sup>

Eserde tez konusu ile ilgili bulunan ifadeler şunlardır: yumurta, 6; kuş yumurtası, 6; şarap, 28, 38, 68, 74, 79, 87, 90, 117, 175, 120, 130, 141, 143, 220, 222, 231, 267, 274, 313, 317, 319, 329, 333, 361, 374, 420, 427, 458; buğday, 11, 12, 13, 271, 389; şeker, 11, 19, 45, 46, 60, 61, 77, 96, 154, 161, 190, 203, 206, 279, 369; kuru üzüm, 12,

<sup>89</sup> Sultan Veled, a.g.e., Abdülbaki Gölpınarlı'nın girişi, s. III.

<sup>90</sup> Sultan Veled, a.g.e., Abdülbaki Gölpınarlı'nın girişi, s. IX.

<sup>91</sup> Sultan Veled, a.g.e., Abdülbaki Gölpınarlı'nın girişi, s. XIV.

<sup>92</sup> Sultan Veled, a.g.e., Abdülbaki Gölpınarlı'nın girişi, s. XV.

245; gıda, 15, 102, 221, 273, 278; bal, 19, 38, 42, 67, 144, 190, 197, 206, 221, 241, 369, 374, 451; zehirle panzehir, 20; ekin, 23, 268; kadeh, 28, 222; ekmek, 28, 36, 37, 47, 98, 102, 104, 144, 153, 168, 182, 197, 121, 230, 234, 238, 276, 278, 280, 320, 352, 354, 355, 380, 404, 458, 463, 465, 473, 495; bal şerbeti, 29; şerbet, 35, 117, 167; yemek, 36, 37, 102, 190, 120, 214, 221, 230, 238, 354; pirinç, 36, 45, 190; kebab, 36, 267, 358, 458, 473; ekşi, tatlı, kırmızı, sarı, beyaz yemekler, 36; lokma, 37; sofrası, 37; içkiler, 38; süt, 38, 96, 102, 144, 190, 234, 238, 374, 463; su, 38; meyve, 38, 65, 70, 144, 145, 161, 167, 182, 198, 207, 217, 231, 241, 243, 273, 332, 357, 358, 374, 385, 391, 398, 420, 427, 428, 495; mercimek, 41; buğday, 45, 46, 67, 88, 206, 262, 279, 280; un, 46; arpa, 46, 51, 84, 88, 104, 262, 271, 273, 279, 299, 389; tohum, 46, 104, 145, 230, 268; hurma, 61, 161, 207, 241, 385, 398, 426; et, 278, 358; pişmiş-pişmemiş etler 355; helva, 358; tatlı, 243, 358; ayran, 317, 358; bağ, bahçe, tarla, bostan, 128, 144, 197, 217, 273, 290, 357, 358; meze, 67, 222, 361, 420; turunç, 369; şeftali, 385; zerdali, 391; kayısı, 391; incir, 338, 398; çörek, 399; yağ, 214, 399, 415; sirke, 203, 451; yeşillik, 458; kazan tencere, 144; sebze, 145; marul, 145; kabak, 145; şalgam, 145; yoğurt, 155, 214, 220, 221; nar, 77, 161, 181; ağaç, 167, 217; elma, 108, 181, 243; armut, 108, 181, 243; kuru yaş meyve, 190; üzüm, 68, 83, 84, 90, 197, 277, 329; çömlek, 214; sarımsak, 69, 121; koruk, 84, 277; badem, 101; ceviz, 103, 245; havuç, 104; hamur, 104; kâseler; tabaklar, 120; ayva, 241; erik, 243; yağlı ballı yemek, 265, 267; anbar, 268.

Görüldüğü üzere beklentimiz doğrultusunda *İbtidânâme*'den tez çalışması için önemli sayıda veri elde edilmiştir. Veriler ile ilgili çıkardığımız sonuçlar, analiz kısmında değerlendirilecektir.

#### **1.14. TEVÂRÎH-İ ÂL-İ SELÇUK (OĞUZNÂME)**

Eserin müellifi Yazıcızâde Ali'dir. Anadolu sınırları içerisinde zaman, zemin ve şahıs üçlemesi göz önüne alındığında kendi çağı içerisinde ihtiyacımız olan bilgilere ışık tutacak çok az insan vardır. Bu sebeple elimizde mevcut bulunan az sayıda eser, çalışma için çok ehemmiyet arz etmektedir. İşte Yazıcızâde Ali'nin *Tevârîh-i Âl-i Selçuk*'u da bu hususta bizim için önem arz eden kıymetli eserlerden biridir.

Eser ilk olarak Râvendi'nin *Râhatü's-Sudûr ve Âyetü's-Surûr* ve İbn Bîbî'nin *El-Evâmirü'l-Alâ'iyye fi'l-Umûri'l-Alâ'iyye* gibi Farsça eserlerin Türkçe çevirisi olarak başlamış ve müellifin yaptığı eklemeler ve çıkartmalar ile bu kaynak eser tamamen

farklı bir hal almıştır. Selçuklu tarihi niteliğinde bulunan diğer eserlerden farklı olarak ‘*Tevârih-i Âl-i Selçuk*’, içerdiği konular itibariyle Türklerin tarih sahnesine çıkışından Osmanlılara kadar olan dönemi kapsayan bir Türk Tarihi niteliği taşımaktadır.<sup>93</sup>

Yazıcızâde Ali’nin eserini Sultan II. Murad (1421-1451) döneminde 1424 yılında kaleme aldığı tespit edilmiştir.<sup>94</sup> İncelediğimiz eserden de anlaşıldığı üzere Yazıcızâde, yine aynı dönemde önemli ilmi çalışmalar yapan bir baba ve yine bu minvalde bir aile çevresinde yetişmiş ve yaşamıştır. Eserinin Türk tarihinde bu denli önem arz edecek düzeyde bir kalitede olmasında bu durumun hatırı sayılır bir etkisi olması muhtemeldir. Çünkü Yazıcızâde Ali, Osmanlı sarayında önemli bir divan görevlisi, devlet elçiliği yapabilecek bir siyaset adamı, o zamanda Arapça ve Farsça yazılan eserleri Türkçe’ye çevirebilecek seviyede iyi dil bilen bir âlimdir.<sup>95</sup> Bu da inceleyeceğimiz eserin az da olsa vereceği bilgilerin, çalışma için ne denli önem arz edeceğinin bir göstergesi olmaktadır.

Araştırmada kullanılan nüsha için “*Tevârih-i Âl-i Selçuk*’un Türk ve dünya kütüphanelerinde bulunan nüshalarından tespit edilebilen sekiz farklı nüshasının incelenerek, Topkapı Saray Kütüphanesi nr. 1391’de kayıtlı olan nüsha, ana nüsha olarak tespit edilip transkripsiyon çalışmasının yapıldığı”<sup>96</sup> Abdullah Bakır tarafından belirtilmiştir. Eser ile ilgili teferruatlı bilgi, hâlihazırda incelediğimiz eserden elde edilebilmektedir.

Eserde tez konusu ile ilgili geçen kavramlardan bahsetmeden önce belirtilmesi gereken birkaç husus bulunmaktadır. Daha önce incelemiş olduğumuz İbn Bîbî’nin el-*Evâmirü’l- Alâ’iyye fi’l-umûri’l-Alâ’iyye* ve Kerîmüddin Mahmud-i Aksarayî’nin *Müsâmeretü’l-Ahbâr* isimli eserlerine nazaran Yazıcızâde Ali’nin *Tevârih-i Âl-i Selçuk* isimli eserinin sosyal ve kültürel tarih anlatımı bakımından daha zengin olduğu gözlemlenmiştir. Anlatım tarzı ve olay örgülerinin de hem kronolojik olarak hem de anlatım tarzı olarak, hadiselerle hâkim olma ve konuyu takip etme açısından daha rahat olduğu görülmektedir. Elbette kaleme alındığı tarih ve dönem açısından kıyaslayacak olursak böyle bir sonucun ortaya çıkması gayet tabidir. Çünkü *Tevârih-i Âl-i Selçuk*’un diğer iki eserin tercümesi için yapılan bir çalışmanın sonucunda Yazıcızâde Ali’nin de

<sup>93</sup> Yazıcızâde Ali, *Tevârih-i Âl-i Selçuk (Oğuznâme-Selçuklu Târîhi)*, 2.b., Abdullah Bakır’ın girişi, haz. Abdullah Bakır, İstanbul: Çamlıca Basım Yayın, 2017, s. VII.

<sup>94</sup> Yazıcızâde. a.g.e., Abdullah Bakır’ın girişi, s. XXIX.

<sup>95</sup> Yazıcızâde. a.g.e., Abdullah Bakır’ın girişi, s. XXIX.

<sup>96</sup> Yazıcızâde. a.g.e., Abdullah Bakır’ın girişi, s. VII.

eklemeleri ve katkıları ile meydana gelmiş bir ürün olduğu bilinmektedir. Bulunduğu dönem itibarı ile İbn Bîbî ve Aksarayî'nin eserlerine farklı bir gözle bakarak, onların taşıdığı salt bilgi verme çabasından ziyade biraz daha süslü ve edebî bir dil ile konulara yaklaştığı da gözlemlenmektedir. Bunu eserlerden vereceğimiz bir örnek ile izah edebiliriz. İbn Bîbî *Selçuknâme*'sinde sadece "ziyafet verildi"<sup>97</sup> ya da "ikramda bulunuldu" gibi bir ibare ile bahsi geçen yerlerde *Tevârih-i Âl-i Selçuk*'da o hadise detaylandırılarak sofrada sunulan ikramlar, çeşitleri, lezzetleri, sunuş şekilleri ve sunan hizmetlilerin tasvirleri gibi birçok farklı kavrama ulaşılmaktadır. Bu açıdan baktığımızda *Tevârih-i Âl-i Selçuk*, çalışma için daha fazla istifade edilen bir kaynak olmaktadır.

*Tevârih-i Âl-i Selçuk*'ta ulaşılan kavramlar: kadeh, 164; bağ ve bostânlar (gıda üretimi; yetiştiriciliği; hammadde üretimi), 186, 475; bostân, 199; hûb (güzel) kokulu şerbetler, 69, 66, 206; kımız, 206, 238, 239; kımran, 206, 238, 239, 272; şarablar, 206; hûşçeşn (hoş ziyafet), 210; aş, 210; biryan, 210; kebâb (kebab), 210; bişürtdi (pişirtti), 210; hûş-güvâr şarâblar (hoş içimli şaraplar), 210; altun ve gümüşvânî ve badya ve murassa kadehler (altın ve gümüş kaplar ve geniş ağızlı ve mücevherler ile süslü kadehler, 210; sığır ve koyun (et hammadde), 225, 261, 323, 405, 564; fevâkih tenâvül olundu (meyve ve yemişler yenildi, çeşitler belirtilmemiş), 238; şerbet, 239, 354, 509; envâ dane (çeşitli tane, tahıl, hammadde), 239; zerde, 239; zîrbâ, 239; dûgbâ, 239; mâsâbe, 239; söğülmeler, 239; biryânlar, 239, 273; helvâlar, 239; senbûseler, 239; mümessek şerbetler (mis kokulu), 239; Oğuz remince içilme, 239; badya ve memzûc maşraba (geniş ağızlı ve birleşik maşrapa), 243; pilav ve tavuk ve gögercin ve keklik ve dürrâc söğülmeleri (pilav ve tavuk ve güvercin ve keklik ve turaç (çil kuşu) söğüşleri, 243; nârdenk<sup>98</sup> aşları, 243; havâşî nevaleler (işlenmiş azıklar, 261; tekellüflü yiyecekler (gösterişli yiyecekler), 261; keklik söğülmesi (keklik söğüşü), 261; yahni, 272; tavuk ve gügercin ve keklik ve bıldırcın söğülmeleri (tavuk ve güvercin ve keklik ve bıldırcın söğüşleri), 272; mümessek ve mu'attar şerbetler (hoş kokulu güze şerbetler), 272; envâfevâkih (çeşitli meyve veya yemişler, çeşitler verilmemiş), 274; elma, 274; emrûd (armut), 274; şeker-i, sükker-i bâdâm ve finduk ve fistûk (badem; fındık ve fıstık şekeri), 274; tolular içmek (şaraplar, içkiler içmek), 274; şerâb sohbeti (içecek ikramında muhabbet), 281; şarâb-ı ergûvânî (erguvan şarabı), 293; câm-ı şarâb, 294;

<sup>97</sup> İbn Bîbî, *Selçuknâme*, neşr. Mükrimin Halil Yinanç, 3. b., İstanbul: Kitabevi Yayınları, s. 24, 61.

<sup>98</sup> Elma, kızılık, nar, erik, vişne gibi meyvelerden yapılan buruk tatta pekmez.

ziyâfet, 322; ağır tolular (ağır içkiler, şaraplar), 325, 467; 351; buğday; arpa (tahıl, hammadde), 405; şarâb, 405, 485; şeker, 405; envâ buhûrât (çeşitli baharatlar),405; bal, 417; yağ (yağ), 417; bâdâm (badem), 417; tuz, 417; buçuk batman et (dört kilogram et), 519; iki batman etmek (on altı kilogram etmek), 519; şarâb-hâne (şarap yapılan veya muhafaza edilen yer), 522; bâg ve bâgçe ve ekin (gıda üretimi; yetiştiriciliği; hammadde üretimi), 572; koyun sürüsün (koyun sürüsü, et, hammadde yetiştirme), 622; bağ (gıda üretimi; yetiştiriciliği; hammadde üretimi), 707; şekeri helvâ (helva şekeri), 747.

### 1.15. SALTUK-NÂME

Destanlar milletlerin geçmişlerinde yaşadığı sosyal ve tarihsel olayların olağanüstü motifler de dâhil edilerek hikâyeleştirilip dilden dile anlatılmasıdır. Toplumun yüksek bir motivasyon ile ayakta tutan destanlar, milleti birbirine bağlayan en önemli unsurlardan biridir.

Saltuk-nâme tarihimizde önemli destanlarımız arasında özel bir yer tutar. XIII. yüzyılda yaşamış olduğu düşünülen Saltuk Gazi, temel olarak alplerin savaşları ve kerametleri gibi hususlar ile İslâm'ı tebliğ eden bir dervıştır.

Eseri günümüz Türkçe'sine çeviren Necati Demir'in, "Türk milletinin cihan hâkimiyeti hayalinin en önemli belgelerinden birisi" dediği Saltık Gazi destanı; Cem Sultan'ın maiyetindeki Ebü'l-Hayr-ı Rumi tarafından Saltık Gazi'ye ait menkıbelerin halk ağzından derlenerek XV. yüzyılın son dönemlerinde (muhtemelen 1473-1480 tarihleri arası) yazıya geçirilmiştir.<sup>99</sup> Saltık Gazi Destanı olay örgüleri açısından Dede Korkut Hikâyeleri'ni, içerik itibarı ile de *Dîvânü Lügâti't-Türk*'ü andırmaktadır. Demir bu destan için "Saltık Gazi Destanı'na, Anadolu sahasının *Dîvânü Lügâti't-Türk*'ü demek yanlış olmaz. Ayrıca Anadolu'da halk biliminin temeli, bu eserle atılmıştır denilebilir"<sup>100</sup> ifadelerini kullanmıştır.

Sosyal ve kültürel içerikli eserler araştırma konumuzun ana içeriğini oluşturduğu için, tez çalışmasını aydınlatması açısından Saltık Gazi Destanı'da incelenmiştir. Tarz ve üslup açısından önemli bilgiler elde ettiğimiz eser, yazıldığı dönemde nadir olan

<sup>99</sup> Ebü'l Hayr-ı Rûmî, *Saltık Gazi Destanı*, Necati Demir'in önsözü, haz. Necati Demir, M. Dursun Erdem, Ankara: Destan Yayınları, 2007, s. 13.

<sup>100</sup> Ebü'l Hayr-ı Rûmî, a.g.e., Necati Demir'in önsözü, s. 13.



sosyokültürel verilerin detaylı ve derinlemesine verilmesi açısından önem arz etmektedir.

İncelemelerimiz doğrultusunda; çalışma konusu ile ilgili şu veriler elde edilmiştir: tarlalar, 8; harmanlar, 8; mısır bahçeleri, 8; fındık bahçeleri, 8; meyve bahçeleri, 8; balık, 40, 78, 90, 91, 173, 174, 257, 272, 273, 295, 299, 300, 312, 313, 354, 361, 362, 363, 430, 467, 468, 507, 594, 602, 605, 612, 653; zeytin, 42, 46; şarap, 42, 46, 64, 68, 355, 435, 550; yemek, 46, 57, 64, 90, 94, 95, 105, 108, 136, 167, 291, 467, 552; şeker, 46, 168, 466; hafif yiyecekler, 46; yiyecek, 57, 104, 105, 484, 496, 503, 514, 515, 544, 550, 635; domuz eti, 64, 68; bal, 64, 168, 173, 239, 355, 356, 440; şeker şerbeti, 64; ot, 65; kan, 68; kaz yumurtası, 89, 357; elma, 117, 136, 438, 531; ceviz, 167, 239; ekin, 167, 168; tatlı, 168, 466; süt, 168, 173, 466, 467, 611; koyun, 191, 487, 594; içki, 191, 433, 471, 550, 615; zeytinyağı, 221; hindistan cevizi, 239; domuz yahnisini, 285; hamur, 285; şekerlenmiş ak bal, 332; helva, 332; ağaç yemişi, 350; ekmek, 354, 357, 425, 430, 439, 467, 649; yağ, 355, 356; adak ve kurbanlar, 356; tuz, 357, 425, 430, 649; fındık, 382, 383; buğday, 387; hurma, 439; meyve, 440, 441, 443, 447; bağ, 441, 442, 443, 447, 451, 499; deve eti, 467; leziz taamlar, 467; tavuk, 473, 474, 487; horoz, 473, 551; zehir, 496; yumurta, 497; ikramlar, 513; bakla, 550; soğan; sarımsak, 550, 579; havyar, 550; pırasa, 579; sebze, 579; şerbet, 616; zehirli su, 620; ağaç yemişi, 620.

### 1.16. *CÂMIU'D-DÜVEL*

Daha çok Müneccimbaşı Tarihi olarak da adlandırılan bu eser, umumi bir İslam ve Türk tarihi olması hasebiyle büyük önem arz etmektedir. Şair Nedim'in başkanlığında kurulan bir heyet tarafından Türkçe'ye tercüme edilmiş olan ve *Sahâifü'l-ahbâr* olarak bilinen eser Ali Öngül tarafından tekrar neşredilinceye kadar ekseriyetle kullanılmıştır. Ali Öngül, *Sahâifü'l-ahbâr* olarak bilinen eserin daha önceden yapılan Türkçe tercümesi için kullandığı "Arapça metne bağlı bir tercüme değildir. Eksik, hatalı ve tam bir tercümeden yoksun olması sebebiyle bundan istifade etmenin sakıncalı olduğu anlaşılmaktadır"<sup>101</sup> ifadesi ile Arapça'dan Türkçe'ye yeni bir tercüme çalışması yapılmasının ihtiyaç olduğunu vurgulamış ve kendi çalışmasına kadar da tam manası ile bu ihtiyacın karşılanamadığını eserinde belirtmiştir. Türkiye Selçukluları üzerine

<sup>101</sup> Ahmed bin Lütfüllah, *Câmiu'd-düvel*, Ali Öngül'ün önsözü, çev. Ali Öngül, İstanbul: Kabalcı Yayıncılık, 2017, s.11.

çalışma yapan Ali Öngül'ün eseri, çalışmamızı aydınlatması açısından önemli görülerek araştırma eserlerimiz içerisine dâhil edilmiştir.

İncelemeler doğrultusunda *Câmiu'd-Düvel*'de çalışma ile ilgili bulunan ifadeler şu şekildedir: yoğurt, 37; tavuk, 73; içki, 73, 89, 94, 99, 120, 315; armut, 89; süt, 97; şarap, 99, 213, 217, 232, 293, 295; hububat, 179; ekme, 180.

### 1.17. FÜTÜVVETNÂMELER

“Fütüvvet, başlangıçta tasavvufî bir mahiyet taşıırken XIII. yüzyıldan itibaren içtimaî, iktisadî ve siyasî yapılanmaya dönüşen kurum demektir.”<sup>102</sup> *Fütüvvetnâme* ise yine fütüvveti konu alan ve bunun yanı sıra fütüvvetin âdâbı, erkânı ve usulü hakkında bilgi veren eserlerin genel adıdır.<sup>103</sup> Bu eserler fütüvvet ehlinin sosyal ve kültürel hayatını, âdet, gelenek ve göreneklerini, çalışma ve siyasi düzenini kısacası bir nevi günlüğünü tuttuğu eserler olması nedeniyle sosyal ve kültürel tarih araştırmalarında verdiği detay bilgiler açısından en önemli kaynaklar arasında yer almaktadır.

Ali Torun'un *Türk Edebiyatında Türkçe Fütüvvet-Nâmeler*<sup>104</sup> eseri, *fütüvvetnâmeler* ve kültürü ile teferruatlı bilgi verilmiş, Selçuklu ve Osmanlı dönemleri detaylı bir şekilde incelenerek toplu bir hale getirilmiştir. Bu sebeple bizlere rahat bir çalışma imkânı sunmasının yanı sıra ayrıntıları alt başlıklarla vermesi, aranan bilgilere kolayca ulaşmamızı sağlamaktadır.

*Türk Edebiyatında Türkçe Fütüvvet-Nâmeler* eserinde yeme-içme ve sofrada elde edilen bilgiler çoğunlukla adap ve erkân üzerinedir. Aşağıda çalışma metodu dâhilinde verilen bilgilerde mevcut olduğu üzere, eserden elde edilen en önemli bilgiler, helva üretimi ve paketlenmesidir (muhafazası).

Eserden elde edilen bilgiler şu şekildedir: sofraya çekme (kazan kaynatma)<sup>105</sup>, 192; zeytinyağı; mercimek; acı nesne; soğan ve sarımsak, 193; helvâ-yı cüfne<sup>106</sup>, 196;

<sup>102</sup> Süleyman Uludağ, “Fütüvvet”, *DİA*, İstanbul: İSAM, 1996, C. 13, s. 259.

<sup>103</sup> A. Yaşar Ocak, “Fütüvvetnâme”, *DİA*, İstanbul: İSAM, 1996, C. 13, s. 264.

<sup>104</sup> Ali Torun, *Türk Edebiyatında Türkçe Fütüvvet-Nâmeler*, Ankara: KBY, 1998.

<sup>105</sup> Torun, a.g.e., s. 192. Fütüvvet ehli aralarında birleşerek yiyecek cinsi nesnelere alıp aralarında sofraya kururlar. Sofranın büyük olması ekmeğin bol bulunması gerekir. Sofrada zeytinyağı; mercimek olmalı; acı nesne soğan ve sarımsak bulunmamalıdır.

<sup>106</sup> Torun, a.g.e., s. 196. Cüfne deveye yem verilen çanak demektir. Helvâ-yı cüfne ise bu çanakta yapılan helvadır.

helvanın pişirilmesi,<sup>107</sup> 197; bal, yağ, un, 197; helvanın bir şehirden diğer bir şehre gönderilmesi,<sup>108</sup> 198; sofranın<sup>109</sup>, 416.

Elde edilen bilgiler, dipnotta verilen ayrıntıları ile analiz kısmında değerlendirilmektedir.

### 1.18. VAKFİYELER

Vakfiyeler, bir vakfın ekonomik ve idari açıdan işleyişini gösteren, kurucusu ya da idarecileri tarafından düzenlenen belgelerdir. “Vakfedilen bir malın hangi hayır işlerinde kullanılacağını, ne şekilde yönetileceğini gösteren senet anlamındaki vakfiyenin (vakıfnâme) İslâm medeniyeti tarihinde önemli bir yeri vardır. Vakıfların başlangıçta sözlü olarak yapıldığı anlaşılmaktadır. Daha sonra bazı aksaklıklar yüzünden vakıf şartlarının yazılarak belirlenmesine ihtiyaç duyulmuş, bu durum vakfiyelerin ortaya çıkmasını sağlamıştır.”<sup>110</sup>

Vakıflar için tutulan bu belgeler, Türkiye Selçukluları dönemi tarihi okumaları için çok önemlidir. Çünkü tarih yazıcılığının oldukça az olduğu var olan eserlerin ile ekseriyet itibari ile siyasi çerçevede kaleme alındığı bu devirde, günlük hayatın içerisinden beşeriyet ile ilgili kayıtların bilgilerini almak o dönem için paha biçilmezdir. Araştırma konumuz olan gıda ve gıda ürünleri ile ilgili her ne kadar az bilgi mevcut olsa da bu eser kültür tarihi çalışmaları açısından hayati önem arz etmektedir.

Çalışma doğrultusunda ilk incelenen makale olan Şemseddin Altun-Aba Vakfiyesi’ne<sup>111</sup> ait olan kayıtlarda gıda ve gıda üretimine dair geçen ifadeler şu şekildedir: koyun, 7; ekmek, 7; tatlı, 7; pişirmek, 8; yemek, 16.

Mübârizeddin Er-Tokuş ve Vakfiyesi’ni<sup>112</sup> konu alan makalede çalışma konusu doğrultusunda herhangi bir bilgi bulunmamaktadır.

---

<sup>107</sup> Torun, a.g.e., s. 197. Bu kısımda helva yapılışı detaylı bir şekilde anlatılmaktadır ama daha çok adaptan bahsedilmektedir; üretim bilgisi olarak sadece *tencereyi ocağa koyup yağ atma kısmı* verilmiştir.

<sup>108</sup> Torun, a.g.e., s. 198. Teknik bilgi olarak sadece kutuya konulduğu ve pamuk ile kapatıldığı verilmektedir. Kutu özellikleri yoktur. Usulen üzerine hurma dizildiği ve pamuk kapatılarak bir adet iğne konulduğu bildirilmektedir.

<sup>109</sup> İncelediğimiz eserlerde sadece *sofra* olarak karşımıza çıkan ifadenin; burada teferruat bilgisi ve adabına ulaşabiliyoruz.

<sup>110</sup> O. Gazi Özgüdenli, “Vakfiye”, *DİA*, İstanbul: İSAM, 2012, C. 42, s. 465-466.

<sup>111</sup> Osman Turan, “Şemseddin Altun-Aba Vakfiyesi ve Hayatı”, *Bellekten*, Ankara: TTKY, 1947, C. XI, S. 42, ss. 197-235.

<sup>112</sup> Osman Turan, “Mübârizeddin Er-Tokuş ve Vakfiyesi”, *Bellekten*, Ankara: TTKY, 1947, C. XI, S. 43, ss. 415-429.

Celâleddin Karatay; Vakıfları ve Vakfiyeleri'ni <sup>113</sup> konu alan makalede yapılan incelemeler sonucunda alınan veriler şunlardır: süt, 30; bal, 30; ilaçlar, 39, 100; yemek takımları, 39; yemek, 41, 46, 63, 64; aşhane, 41; tabak çanak, 41; et, 41; bal helvası, 42, 45, 100; nefis, 42; şeker, 42; gıda maddesi, 42; tatlılar, 42; bal, 42; arpa, 42, 99, 208; ekmek, 42, 45; pişmiş et, 42, 99, 208; buğday ekmeği, 42; çanak yemek, 42; yağ, 43; ilaç, 43; koyun, 45; buğday, 45; mudd, 45, 46; mısır erdebi, 46; fırın, 52; buğday pazarı, 66; sebzelik, 74; zeytinyağı, 100, 127, 168; şurup, 100; zehir, 125; şerbet, 125.

Son olarak Osman Turan'ın kaleme almış olduğu “Türkiye Selçukluları'nda Toprak Hukuku”<sup>114</sup> isimli makalede ise araştırma konumuza dair sadece “sebzelik, 15” bilgisi elde edilmiştir.

Daha önce de belirttiğimiz üzere vakfiyelerden çıkan bilgiler, çalışma konusu açısından fazla veriye sahip olmasa bile sosyal, kültürel, dini ve iktisadi manada çok önemli bilgiler ve belgeler sunmaktadır. Konumuz dâhilinde bulduğumuz sınırlı sayıda bilgi, analiz kısmında verimli bir şekilde değerlendirilecektir.

## **2. TÜRKİYE SELÇUKLU TARİHİNİN YABANCI KAYNAKLARINDA GEÇEN GIDA VE GIDA ÜRETİMİ TERİMLERİNİN TESPİTİ**

Tarih tüm insanlığın ortak değeridir. Aslında dünya üzerinde yaşayan bütün milletler aynı geçmişi ve aynı coğrafyayı paylaşmaktadır. İnsanlık bütün iyi ve kötü olaylara beraber şahit olmaktadır ve beraber etkilenmektedir. Özellikle bir arada yaşayan ve ortak bir coğrafyayı paylaşan halklar bunu daha ileri düzeyde hissedebilmektedir. Dolayısıyla, bir milletin ve devletin tarihi yazılırken kendi yerel kaynakları ne kadar önemliyse, o millet ya da devlet ile ortak coğrafya ve tarihi paylaşan diğer millet ve devletlerin yazdıkları da en az kendi yazdıkları kadar önemlidir. Çünkü milletler kendi tarihlerini yazarken taraf tutabilirler, bu hususta gözümüzdeki perdeleri kaldıracak olan araç, diğer milletlerin yazdıklarıdır. İşte bu çerçeveden bakıldığında Türkiye Selçukluları dönemini okurken yerel kaynakların yanı sıra, farklı millet ve farklı dinlere sahip olan ve aynı coğrafyayı paylaşan insanların da

<sup>113</sup> Osman Turan; Celâleddin Karatay; Vakıfları ve Vakfiyeleri; *Bellekten*; Ankara: TTKY; 1948; C. XII; S. 45; ss. 17-171.

<sup>114</sup> Osman Turan, “Türkiye Selçukluları'nda Toprak Hukuku”, *Bellekten*, Ankara: TTKY, 1948, C. XII, S. 48, ss. 549-574.

yazdıkları bir o kadar önemlidir. Bu hususta Ermeni, Gürcü ve Bizans kaynakları, dönemi aydınlatmamız açısından oldukça elzemdir.

## 2.1. *ALEXIAD*

Tarihi aydınlatmada toplumların yerel kaynakları kadar yabancı kaynakların da ne kadar ehemmiyetli olduğundan daha önce bahsedilmiştir. Bu çerçevede Türkiye Selçukluları için Bizans ( Doğu Roma) kaynakları da ayrı bir önem arz etmektedir. Yerleşik hayat kültürleri ve yazılı edebiyatları çok daha önce gelişmiş bir medeniyet olan Bizans'ın bünyesinde kaleme alınan eserler kayda değer niteliktedir. Dönemi aydınlatacak olan yerli kaynaklar yönünden oldukça sınırlı eser ihtiva eden Türkiye Selçukluları Çağı, bu ve benzeri yabancı kaynaklar ile desteklenerek daha kapsamlı bilgilere ulaşmak daha sağlıklı olmaktadır.

Eserin müellifi, Alexios Komnenos'un kızı olan Anna Komnena 1083'te Bizans'ın başkenti Koustantinopolis'de doğmuştur.<sup>115</sup> Bir Rum soylusu olan Nikephoros Bryennios ile evlenen Komnena evlenmeden önceki hayatında da olduğu gibi sürekli saray ve çevresinde bulunmuş, iyi bir eğitim almış ve bu nedenle de siyasi birçok entrikaya da şahitlik ederek yazdığı eserler açısından güvenilir bir hale gelmiştir.<sup>116</sup> İmparator Alexios'un ölümü üzerine kendisi de saray entrikalarına karışan ve kocasını İmparator yapmaya çalışan Komnena, siyasi olarak da göze çarpan faaliyetlerde bulunmuştur. Araştırmaya, bilgiye, öğrenmeye ve yazmaya oldukça meraklı olan Komnena, çağına nazaran gayet iyi bir öğrenim görmüştür. Bununla birlikte eşi Nikephoros gibi tarih araştırmacılığına da oldukça ilgi duymuştur.<sup>117</sup> Kesin olmayan verilere dayanılarak Anna Komnena'nın 1153'te öldüğü düşünülmektedir.<sup>118</sup>

Anna Komnena'nın yıllarını verdiği ve tüm bilgi ve birikimini aktardığı eseri Alexiad'ın esas adı *Alexias*'tır.<sup>119</sup> Eserin çevirisini yapan Bilge Umar, Komnena'nın 1148 yılında hala üzerinde çalıştığı bilinen eserinin orijinal metin üzerinde dilinin oldukça sade, ifadelerinin anlaşılır, üslubunun akıcı ve içeriğinin oldukça kaliteli olduğunu bildirmektedir.<sup>120</sup> Yapılan inceleme neticesinde Bilge Umarın yapmış olduğu

---

<sup>115</sup> Anna Komnena, *Alexiad*, Bilge Umar'ın girişi, çev. Bilge Umar, İstanbul: İnkılâp Kitabevi, 1996.

<sup>116</sup> Anna Komnena, a.yer, Bilge Umar'ın girişi,

<sup>117</sup> Anna Komnena, a.g.e., Bilge Umar'ın girişi, s. 6.

<sup>118</sup> Anna Komnena, a.yer, Bilge Umar'ın girişi.

<sup>119</sup> Anna Komnena, a.g.e., Bilge Umar'ın girişi, s. 7.

<sup>120</sup> Anna Komnena, a.yer, Bilge Umar'ın girişi.

çevirinin akıcı ve keyifli bir anlatımla sunulduğu, olay örgülerinin oldukça iyi verildiği ve canlı bir üsluba sahip olmasından dolayı, istifade etmemiz açısından oldukça başarılı olduğu gözlemlenmektedir.

İncelemeler dâhilinde tez konusu ile ilgili olarak geçen ifadeler şunlardır: öldürücü tohumlar, 41; peynir, 70, 244, 247; ekmek, 79, 312, 313, 361, 370, 499, 503, 508; yemek, 79, 321, 388, 517; tuz, 79; duru ve içilir bir su, 83; kurbanlık kuzu, 88; et, 95, 244, 246, 247, 348; tütsü reçinesi, 123; yem, 139, 347, 395; tarım, 210; arpa, 210, 220, 443; buğday, 210; bol bol yiyecek, 234, 347, 519; süt ürünleri, 244; tahıl, 248; çok zengin bir sofraya, 250, 271, 388, 482, 508; kurdun ya da kuzunun eti, 252; şarap tulumları, 254, 297; su, 254, 275, 361, 522; testi; tulum; çanak, 254; içki, 264, 271, 350, 364, 370, 495; şarap, 271, 304, 312, 503, 508; şeftali, 276; bal, 277, 456; bağ, 293, 304, 477, 503; sarhoş, 304, 479; üzüm, 304; buğday, 304; arpa ekmeği, 313; çiğ et, 321; kedi; köpek eti, 348; ayran, 368; süt, 368; pide, 368; buzağı eti, 368; içecek, 370, 456; ciğerler; yürekler, 392; akdar, 395; çömlükler, 446; kadeh, 456; tarlalar, 477, 490, 503; biber, 518; zehir, 518; lapa, 519; gülsuyu, 522.

## **2.2. URFALI MATEOS VEKAYİ-NÂMESİ (952-1136) VE PAPAZ GRİGOR'UN ZEYLİ (1136-1162)**

Ermeni kaynakları içerisinde, tez çalışmasına en çok yardımcı olacak birinci elden kaynak olan *Urfalı Mateos Vekayinâmesi (952-1136) ve Papaz Grigor'un Zeyli (1136-1162)* adlı eser incelenmiştir. Eser, yaptığı çeviri ve şerhleri ile Türk tarihine büyük katkıları olan Hrant D. Andreasyan'ın çevirisi üzerinden incelenmiştir.

Eser Edouart Dulaurer'in notlarının M. Halil Yinanç tarafından çevirileri ile birleştirilerek Türk Tarih Kurumu tarafından 2000 yılında yayınlanmıştır. XI. Yüzyıl sonunda ve XII. Yüzyılın ilk yarısında yaşamış olan Mateos, bütün hayatını Urfa'da geçirmiş, Urfa çevresi ve Suriye'de geçmiş olan tarihi hadiselerle görgü şahidi olmak sıfatı ile bilhassa Yakın-Şark'ın Türkler tarafından açılmasını ve Haçlılar ile Müslümanlar arasında cereyan eden mücadeleyi dikkate şayan bir surette geniş bir şekilde nakletmiştir.<sup>121</sup> Dulaurer'in notlarında bildirdiği üzere “Urfalı Mateos eserini yazdığı zaman, Selçuklular'ın kuvvet ve hâkimiyeti en yüksek noktasına varmış

<sup>121</sup> Urfalı Mateos, *Urfalı Mateos Vekayi-Nâmesi (952-1136) ve Papaz Grigor'un Zeyli (1136-1162)*, 3.b., Hrant D. Andreasyan'ın önsözü, çev. Hrant D. Andreasyan, Ankara: TTKY, 2000, s. XVII.

bulunuyordu ve kendine bir zeyl yazmış olan Papaz Grigor ile beraber Haçlı Seferleri hakkında Arap, Süryanî, Grek ve Lâtin vakanüvislerinin eserlerinde hiç mevcut olmayan bazı ayrıntıları bize bildirmiştir.”<sup>122</sup> Papaz Grigor Urfalı Mateos’un öğrencisi olup onun vekayinâmesini 1137’den 1163 tarihine kadar devam ettirmiştir.

Eser üzerine yapılan incelemelerde Hristiyan bir Ermeni olan Mateos ve Grigor’un gözünden, birinci şahit olarak dönemin şartlarının ve vuku bulan hadiselerin oldukça başarılı bir şekilde gözlemlenip kaleme alındığı görülmektedir. Özellikle bazı olaylar anlatılırken verilen detaylar ve ilginç bilgiler, diğer eserlerde az rastladığımız muazzam sosyal tarih verileri içermektedir. Örneğin çalışmada gıda ve gıda üretimi üzerine verilen bilgiler ışığında bakıldığı için dönemde çok kez yaşanan kıtlık ve kıtlığın getirdiği problemler dikkat çekmektedir. Bu dönemlerde yaşanan sosyal problemleri sansürsüz bir şekilde aktaran müellifler ilginç bilgiler ile çalışmayı aydınlatmaktadır. Bu hadiseler açlıktan dolayı çocuğunu pişirip yiyen Romalı bir kadından<sup>123</sup> ve karısını pişirip yiyen Müslüman bir adamdan<sup>124</sup> bahsedilen yerlerdir ki bunlar insanların geldiği noktayı göstermesi açısından kayda değer, bir o kadar da akılda soru işaretleri bırakacak kadar ilginç olmaktadır.

*Urfalı Mateos Vekayi-Nâmesi (952-1136) ve Papaz Grigor’un Zeyli (1136-1162)* adlı eserde incelemelerimiz çerçevesinde ulaşılan bilgiler şunlardır: ekmek, 156, 202, 301; meyve, 156; şarap, 163; bağ ve bahçe (gıda üretimi; yetiştiriciliği; hammadde üretimi), 202; buğday; arpa ve meyve (gıda ve hammadde), 202; tatlı bal, 212; at kesip yediler (et ürünü, hammadde), 215; kireçli su, 217; ekmeğe kireç karıştırılıp yenmesi (İmparator Alex’in emretmesi üzerine), 217; koyun; at ve deve (et, hammadde), 222; ekmek (ekmeğin kutsiyetine atıf)<sup>125</sup>, 223; kurban kesilme (et sağlanması), 248; şarap, 289; domuz ve tavşan avı (et, hammadde sağlanması), 296; sarhoşluk (tüketime bağlı sonuç), 297, 313; soğan; sarımsak (sebze, hammadde), 298; yağ kabı (üretim ve muhafaza gereci), 301; bağ, 316; koyun ve sığır (et, hammadde), 324; koyun sürüsü (et, hammadde yetiştirme), 331.

<sup>122</sup> Urfalı Mateos, a.g.e., Hrant D. Andreasyan’ın önsözü, ss. XX-XXI.

<sup>123</sup> Urfalı Mateos, a.g.e., s. 202.

<sup>124</sup> Urfalı Mateos, a.yer.

<sup>125</sup> Urfalı Mateos; a.g.e., s. 223. “Franklar’dan biri Allah’ın hoşuna gitmeyecek bir iş yaptı. Bir ekmeği yarım içine kendi pisliğini koydu ve bunu şehrin kapısının önüne bıraktı. Açlık felaketi içerisinde bulunan halk ekmeği görünce üzerine atladı. Onlardan biri; ekmeği yemek için açtığı vakit içindeki pisliği görüp tiksindi ve götürüp diğer adamlara gösterdi. Bunu gören akıllı adamlar: Allah bu büyük günahı asla affetmeyecektir. O, onlara zafer bahşetmeyecektir; çünkü onlar ekmeğe karşı bu günahı işlediler. Yeryüzünde böyle bir günah görülmemiştir dediler.”

Önceki paragraflarda da belirtildiği üzere dönemin çoğunlukla kıtlıklar ile geçmesi gıda ve gıda üretimi noktasında sağlanan bilgilerin sınırlı olmasının asıl sebebi olduğu fikrini düşündürmektedir. Sosyal hayata bu denli derinlemesine hikâyeci bir anlatım ile yaklaşan müelliflerden bu hususta detay bilgi vermesi de beklenilirdi. Ama şartlar gereği tüketimin sadece arpa, buğday ve su bulunan yerlerde azda olsa et ve et ürünleri olduğu gözlemlenmektedir. Verilen bilgiler ile ilgili yorumlama çalışmanın analiz kısmında yer almaktadır.

### **2.3. NİKETAS KHONIATES TARİHİ**

12. yüzyıl ortalarında Denizli yakınındaki Khonai (antik Colossai) şehrinde doğan Niketas Khoniates Bizans'ta Angelos hanedanının hâkim olduğu devrede (1185-1204) saraya girerek gerek saray memuriyetlerinde, gerekse idarî mekanizmada önemli görevlere ulaşmıştır.<sup>126</sup>

*Niketas Tarihi* 1118-1206 yılları arasında hüküm sürmüş Bizans imparatorlarının, saltanat sürelerine göre ayrılarak sunulduğu 21 kitaptan oluşmaktadır. Tez çalışmasında kullanılacak olan çeviri nüshası, Ioannes II. Komnenos'a ait 1, Manuel I. Komnenos'a ait 7 olmak üzere toplam 8 kitabı kapsamaktadır.

Türkiye Selçukluları tarihini aydınlatmak adına önemli bir kaynak olan *Niketas Tarihi*, özellikle Sultan II. Kılıçarslan (1115-1192) dönemi ve Myriokephalon savaşı hakkında bilgi almak için oldukça istifade edilen bir eserdir.

Eserde gıda ve gıda üretimine dair geçen ifadeler şu şekildedir: meyve ağaçlarının yağmalanması, 26; kocaman ve yağlı balıklar (ticarete daha değerli olduğu belirtilmiş), 38; sepette taşınan ekmek ve diğer yiyecekler, 44; kireç katmak suretiyle ekmeği zehirlenmek, 44; sığır ve koyun sürüleri, 62; fiçılar dolusu şarap, 78; fasulye tarlaları, 78; fasulye tarlaları, 78; taze fasulye fidanları üzerinden fasulyaları teker teker toplanıp yenilmesi, 79; şarap, 89; sebze ve meyve ile beslenmek (çiğ sebze tüketmek), 100; balık, 100; toprağın ıslah edilip verimli hale getirilmesi ve meyve veren her ağacın yetiştirilmesi (Bergama ve Edremit'te, 1165-1170 yıllarında), 103; açlıktan bitki kökü kemirmek ve hurma yaprağı pişirmek, 114; soyarak şeftali yemek, 122.

---

<sup>126</sup> Niketas Khoniates, *Historia (Ioannes ve Manuel Komnenos Devirleri)*, Fikret Işıltan'ın girişi, çev. Fikret Işıltan, Ankara: TTKY, 1995, s. IX.



## 2.4. BİR KEŞİŞ'İN ANILARINDA TATARLAR VE ANADOLU 1245-1248

Eserin müellifi olan keşiş Simon de Saint Quentin'dir. 1245 yılında Papa tarafından doğuya gönderilen bir grup keşişin arasında bulunan Simon de Saint Quentin; orijinal metinde Tatarlar diye adlandırılan, ama aslında Moğallar'ın, insan kıyımına son vermeleri ve Hristiyanlığı kabul etmeleri yönündeki bilgileri içeren Papalık mektubunu, Moğol hakanına ulaştırmak için Anadolu'da uzun süre kalmış, gözlemlerde bulunmuştur.<sup>127</sup> Türkiye Selçukluları dönemi Anadolu'sunu aydınlatmak için önemli bir kaynak olan Simon'nun anıları, dönemi konu alan araştırmalarda çokça referans gösterilmektedir.

Bir Keşiş'in Anılarında Tatarlar ve Anadolu 1245-1248 kitabında tez çalışması çerçevesinde elde edilen bilgiler şu şekildedir: Arpa, 50; et, 56; zeytinyağı, 56; balık, 56; şarap, 56, 58, 59, 60, 61, 65; kurban, 56; içki, 56; buğday, 56; ganimetler, 61; yeme-içme, 65; ekme, 65.

Bu kısımda araştırmamızı aydınlatan en önemli bilgiler Moğollar'ın yemeklerini anlatan bölümdedir.<sup>128</sup> Bu bölümde Anadolu'da bulunan Moğollar'ın ekme yemekten hoşlanmadığından, sebze ve baklagilleri bilmediklerinden, et dışında bir şey yemediklerinden bahsedilir.<sup>129</sup> Et olarak, katır dışında herşeyi tükettikleri bildirilmekle beraber, at etinden hoşlandıkları, sığan, köpek, kedi de yediklerinden, ayrıca çokça şarap ve kırmızı içtikleri de önemli bilgiler arasındadır.<sup>130</sup> İlginç bir bilgi olarak insan etini, ateşte kızartmak ve suda kaynatmak suretiyle tükettikleri de eserde geçmektedir.<sup>131</sup> Yine göze çarpan farklı bir bilgi olarak Moğollar'ın *bit* de yediklerinin bildirilmesidir.<sup>132</sup>

## 2.5. ABÛL-FARAC TARİHİ

Eserin müellifi ve asıl adı Bar Hebraeus olan Abûl-Farac Süryani tarihçiler arasında en meşhurdur. Türkiye Selçukluları döneminden bahsederken uzun süre

---

<sup>127</sup> Simon de Saint Quentin, *Bir Keşiş'in Anılarında Tatarlar ve Anadolu 1245-1248*, Kitabın önsözü, çev. Erendiz Özbayoğlu, Alanya: Doğu Akdeniz Kültür ve Tarih Araştırmaları Vakfı, 2006, s. 5.

<sup>128</sup> Simon de Saint Quentin, a.g.e., s. 20.

<sup>129</sup> Simon de Saint Quentin, a.yer.

<sup>130</sup> Simon de Saint Quentin, a.yer.

<sup>131</sup> Simon de Saint Quentin, a.yer.

<sup>132</sup> Simon de Saint Quentin, a.yer.

Anadolu'da bir arada yaşamış, kültür ve coğrafya olarak ortak değerlerin yaşandığı Süryaniler'in eserlerini incelemek, çalışma açısından oldukça faydalı olmaktadır.

“Bar Hebraeus 1225-26 senelerinde Malatya'da doğmuştur. Aslen İbrani olan Ahron (Harun)'un oğludur. Bu yüzden Bar Ebharya yani İbrahim'in oğlu ya da Arabça'sı ile İbnü'l-İbrî namı ile tanınmaktadır.”<sup>133</sup> Bar Hebraeus çok küçük yaştan itibaren Arapça, Süryanca, İbranice tahsili almış, ilerleyen süreçte Yunanca da öğrenmiştir. Anadolu ile birlikte çevresindeki birçok şehri gezen ve uzun seyahatler yapan Bar Hebraeus önemli eserler vermiştir ve on üçüncü yüzyılın tarihinin aydınlanmasında önemli katkıları olmuştur.

Dönemin kaynaklarına dair yapılan incelemede, Süryani kaynakların mevcut bilgilerini kıyaslamak adına bu eser tercih edilmektedir. Bar Hebraeus, Anadolu ile birlikte Mezopotamya'nın geniş coğrafyalarını bilen ve bu husustaki görgü ve deneyimlerini kaleme alan 13. Yüzyılın önemli tarihçilerinden birisidir. “Bar Hebraeus'un Kronografyası kronolojik ve tarihi bir ansiklopedidir.”<sup>134</sup> Ayrıca çevirmen, eserin öneminden bahsederken Bar Hebraeus'un kronografyayla ilgisi olmayan ve eserin oldukça önemli bir kısmını kapsayan türlü malumatlar katmasından ve bu malumatlar ile birlikte eseri tamamlayan hükümdarlar ve milletler hakkında bilgi vermesinden bahsetmektedir.<sup>135</sup>

Eserin çevirisini yapan Ömer Rıza Doğrul'a göre Bar Hebraeus'un hayat ve eserlerinde başlıca amacı, Süryaniler'in kendi tarihlerini kültür, edebiyat ve dillerini yani kısaca benliklerini uyandırmak için yardım etmektir ve bunun için Araplar'ın, Yunanlılar'ın tarih, felsefe ve tıp alanına dair kitaplarını çevirerek halkını aydınlatmaya çalışmaktır.<sup>136</sup> Bu da Abûl-Farac'in ilmi konulara ne kadar alakadar ve meraklı olduğunun göstergesidir. Aynı zamanda eserinin güvenilirlik ve kalitesinin de bir ölçütüdür.

Doğrul, eserin milli tarihimiz açısından faydalı bir kaynak olduğundan ötürü aslına en uygun şekilde tercüme çalışması yapıldığını bildirmiştir.<sup>137</sup> Eseri ana dili olan Süryanca'dan İngilizceye çeviren Ernest A. Wallis Budge'dır. Doğrul bu İngilizce

---

<sup>133</sup> Abûl- Farac, *Abûl-Farac Tarihi*, 3. b., Ernest Wallis Budge'nin önsözü, çev. Ömer Rıza Doğrul, Ankara: TTKY, 1999, s. 6.

<sup>134</sup> Abûl- Farac, a.g.e., Ömer Rıza Doğrul'un girişi, s. 9.

<sup>135</sup> Abûl- Farac, a.yer, Ömer Rıza Doğrul'un girişi.

<sup>136</sup> Abûl- Farac, a.g.e., s. 35.

<sup>137</sup> Abûl- Farac, a.g.e., Ömer Rıza Doğrul'un önsözü, s. VII.

nüshayı esas alarak müellifin Arapça yazdığı *Muhtasar-üd- Düvel*'i de kıyaslama yaparak daima göz önünde bulundurmuştur.<sup>138</sup> Başarılı bir çeviri, olay örgüleri ve kronolojinin tutarlılığını izleyen akıcı bir anlatımla sunulan ve önemli bilgiler içeren *Abûl-Farac Tarihi* tez çalışması dahilinde oldukça istifade edilen bir kaynak olmuştur.

Eser üzerine yapılan inceleme neticesinde konu ile alakalı bulunan kavramlar şu şekildedir: at eti, 340; inek, 342; sebze ve mahsul, 354; şarap küpü, 355; anbar, 356, 557, 631; tohumluk buğday, 359; koyun, 359, 387, 394, 396, 644; davar, 359, 387; zehirli içki, 361; un, 362; değirmen, 362; yem, 370, 648, 652; yağ kabı (gümüş), 374; sarhoşluk, 381; buğday kireç (ekmek), 385; keçiler, 387; bağ, 387, 395, 535, 544, 604; öküz, 394, 396; darı, 416; hurma, 416; darıdan yapılma ekmek, 417; hububat, 417, 535; içki, 417, 447, 557; şarap, 372, 427, 466, 506, 537, 549, 561, 579, 583, 600, 641; zehirli üzüm, 427; ambar, 432; buğday, 342, 357, 359, 414, 449, 457, 458, 506, 564, 565, 602; tavuk; güvercin, kumru, 455, 570; meyve, 382, 455; buz, 455; üzüm, 382, 464; şeker, 464; su, 464, 465; gıda, 466, 471; fare ve kısırak sütü, 476, 601; et, 481, 527, 538, 549, 557; yumurta, 485, 619; toprak mahsulü, 485; arpa, 506; kadeh, 526, 546, 553; ağaç, 535, 604; yemek-içmek, 536; yemek, 538; ekin, 544; yağ, 557; pişmiş etle dolu sini, 560; tuz, 565; etle kaynatılmış buğday yemeği, 575; içki ziyafeti, 577; buğday ambarı, 604; un değirmeni, 604; içki sofrası, 641; kasap aşçı, 644; etli yemek, 652.

## 2.6. MESÂLİKU'L EBSAR FÎ MEMÂLİK'İL-EMSAR

Eserin müellifi olan Şihabeddin b. Fazlullah el-Ömerî (1300-1349), kadı, fakih, edebiyatçı ve sır kâtibi olarak bilinmektedir.<sup>139</sup> Dımaşk şehrinde dünyaya gelen El-Ömerî, Kahire ve Dımaşk'ta aralarında ünlü Kadı İbni Şuhba'nın ve Şeyh Şemseddin el-İsfahanî'nin de bulunduğu zamanın en ünlü hocalarından çeşitli konularda ders aldı ve Şeyh İsfahanî tarafından Şafii mezhebiyle ilgili konularda fetva makamına getirildi.<sup>140</sup>

El-Ömerî'nin *Mesâlikü'l Ebsar fî Memâlikil-Emsar* eseri tarih, edebiyat, astronomi, coğrafya, tıp, sosyoloji vb. konularda yazılmış bir ansiklopedi özelliği taşımaktadır. Çevirisini kullandığımız nüsha 27 cilt olan eserin, Türkler ile ilgili olan

<sup>138</sup> Abûl- Farac, a.yer, Ömer Rıza Doğrul'un önsözü.

<sup>139</sup> El-Ömerî, *Mesâlikü'l Ebsar fî Memâlikil-Emsar*, Ahsen Batur'un önsözü, çev. Ahsen Batur, İstanbul: Selenge Yayınları, 2014, s. 8.

<sup>140</sup> El-Ömerî, a.yer, Ahsen Batur'un önsözü.

kısımının bulunduğu 3. cildir. Özellikle Anadolu'daki Türk şehirleri ve beylikler dönemi hakkında önemli bilgiler içeren bu nüsha, gıda ve gıda üretimi hususunda da çeşitli bilgiler içermektedir.

Tez çalışması kapsamında yapılan incelemede gıda ve gıda üretimine dair geçen bilgiler şu şekildedir: hububatın *mud* denilen *kile* ile satılması (1 *mud* yaklaşık olarak 500 gr.dır.)<sup>141</sup>, 144; Diyar-ı Rum'da limon ve portakal gibi asitli meyvelerle, hurma ve muz gibi soğuk ülkelerde yetişmeyen meyveler hariç her türlü meyve mevcuttur., 144; at, koyun ve sığır (et hammaddesi), 144; et ve yağ olarak en lezzetli koyunlar, 145; kar gibi beyaz bal, 145; gıda maddelerinin fiyatları çok düşüktür ve sebebi: düşük vergi, bol mera, aktif ticaret ve limanlardır, 145; etin, sütün çok bol ve neredeyse bedava olması, 145; pastırma, yağ ve şarap (kışlık), 146; enva-i türlü meyvelerle kaplı Kasis Dağı, 155; meyve ağaçlarının yabani olup kimsenin şahsının olmaması, 155; Menderes Nehri'nde balık avlama, 157; Şarköy'de pirinç üretimi, 158; arpa, 159; meyve, süt ve balın son derece ucuz olması; 159; meyve, 160; Tonguzlu (Denizli)'da birkaç çeşit nar yetişir (çekirdeksiz), 160; narın suyunun sıkılarak pekmez yapılması (bal ile ayırt edilemeyecek bir pekmez), 160; nardan şarap yapılması (hurma şarabına benzer, alkol oranı yüksek), 160; bir çok türde şarap, 160.

## 2.7. İBN BATTÛTA SEYAHATNÂMESİ

Uzun adı Ebû Abdullah Muhammed b. Abdullah b. Muhammed b. İbrahim Levâtî Tancî olan İbn Battûta, 1304'te Fas'ın Tanca şehrinde doğmuş; 1368'de Tâmesna-Merrâkeş kadısı iken vefat etmiştir.<sup>142</sup> Berberî asıllı olan ailesi Levâte kabilesinden olup, Berka'dan Tanca'ya göç ettikleri bilinmektedir.

İbn Battûta tarafından *Tuhfetü'n Nuzzâr fî Garâibi'l-Emsâr ve Acâibi'l-Efsar* diye adlandırılan ve literatürde *Rihle* ismiyle bilinen eser, seyyahın kısa aralıklarla 28 yıl süren gezilerini kâtip İbn Cüzeyy Klebî'ye ham metin olarak aktarması neticesinde

<sup>141</sup> El-Ömerî, a.g.e., Ahsen Batur'un girişi, s. 144.

<sup>142</sup> İbn Battûta, *İbn Battûta Seyahatnâmesi*, A. Sait Aykut'un girişi, çev. A. Sait Aykut, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2000, s. XXI.

hazır hale getirilmiştir.<sup>143</sup> Eserin yazımı 1355’de son bulmuş, çeşitli düzenlemeler ile 1356’da tamamlanmıştır.<sup>144</sup>

Gezilen diyarlar ve verdiği bilgiler açısından kapsamlı bir seyahatnâme olan *İbn Battûta Seyahatnâmesi*’nde Anadolu hakkında verilen bilgiler Türkiye Selçukluları döneminin hemen sonrasını yansıttığı için araştırma konumuz hakkında bilgi sağlamamıza imkân vermektedir.

*İbn Battûta Seyahatnâmesi*’nde Anadolu’dan bahsedilen kısımda gıda ve üretimine dair verilen bilgiler şu şekildedir: en leziz yemekler Rum diyarı olarak bilinen bu ülkede pişer, 400; bolluk ve bereket, 400; ekmek günü (ekmek haftada bir gün pişirilir, öteki günlere yetecek kadar), 400; sıcak ekmekler ve nefis yemekler, 402; haşış (esrar) yemek, 402, 443; ziyafet verdi, 402/ 421/ 428/ 444; bağ ve bahçeler, 403/ 406/ 408/ 410/ 411/ 414/ 415/ 417/ 418/ 424/ 433/ 442; Antalya’nın bağ ve bahçeleri boldur, meyveleri lezizdir, 403; kamaruddîn (bir çeşit kayısı, çok nefis), 403, 412; bademi lezzetli olduğu için kurutulur (muhafaza yöntemi; Mısır’a ihraç edilir), 403; nadir ve pahalı kuruyemişler, 403; soğuk ve lezzetli olan gözeleri (su yatakları), 403; yiyecekler (çeşit verilmeden), 404/ 409/ 410/ 411/ 415/ 416/ 429/ 436/ 442; meyveler (çeşit verilmeden), 404/ 410/ 424/ 431/ 437/ 442; süzölmüş saf içyağı (kandil için), 405, yağ dolu bakır kaplar (kandil için), 405; çeşit çeşit yemek, meyve ve tatlı sundular, 405/ 409/ 410/ 411/ 414/ 419/ 424; Isparta’nın her tarafından çaylar akar, bağı bostanı bol, 406; kurbanlar kestiler, 406; bostan, 406/ 414/ 415/ 417; küçük tabaklara konmuş, şeker ve yağla ezilmiş, mercimekten yapılmış "serid"(tirit), 407; yemek, 407/ 410/ 415/ 417/ 419/ 421/ 424/ 427/ 431/ 433/ 437/ 438/ 442; diğer yemekler, 407; düzenli akan çayları, memba suları, 408; büyük bir sofraya kurdular, 409; gülsuyu ikram ettiler, 409; iftar etmek, 410/ 429; ekmek, 410/ 436/ 439/ 441; kurbanlar, 410; sofraya, 410/ 419/ 444; meyvesi bol, 411/ 412/ 415; helva, 413/ 441; yiyecek ve içecek, 416; meyvelik ve ağaçlık, 417; güzel yemekler, 419; un, 421; pirinç, 421; yağ, 421/ 441; azık, 421; baharat, 421; sebze, 421/ 436; limon suyundan yapılmış, içine büyük tatlı parçaları atılmış bir tür şerbet, 422; zengin su kaynakları, 426; buğday, 429/ 440; aşure, 429; ceviz, 431/ 439; kestane, 431/ 439; bekâr üzümü, 431; safran, 433; arapçada semen, türk dilinde rûgân= yağ, 436; tuz, 436; kuru gıda, 436; kuru erik, 436; elma, 436; şeftali,

<sup>143</sup> İbn Battûta, a.g.e., A. Sait Aykut’un girişi, s. XXXII.

<sup>144</sup> İbn Battûta, a.g.e., A. Sait Aykut’un girişi, s. XXXIII.

436; kayısı, 436; iki dirhemlik bal, 439; yulaf, 440; arpa, 440; et, 441; pilav, 441; üzüm, 442; incir, 442; tavşan eti, 444.



## ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

### TÜRKİYE SELÇUKLU TARİHİNİN YERLİ VE YABANCI KAYNAKLARINDA GIDA VE GIDANIN ÜRETİMİNE DAİR VERİLERİN TAHLİLİ

Gıda maddeleri fiziksel ve kimyasal özelliklerine göre işlenmiş ya da işlenmemiş şekilde tüketilebilmektedir. Bitkisel kaynaklı ürünler genel olarak işlenmeden de tüketilebilmesine karşın, hayvansal ürünler büyük oranda bir işlem gördükten sonra tüketilebilmektedir. Ayrıca işleme faktörü sadece gıdanın muhtevasına göre değil, aynı zamanda lezzet değerlerine göre de uygulanabilmektedir.

Araştırmamızın bu kısmında Türkiye Selçukluları dönemi kaynaklarının tez çalışması çerçevesinde incelenmesi sonucunda elde edilen gıda ve gıda üretimine dair bilgiler, hammadde ve işleme yöntemleri çerçevesinde değerlendirilecektir. Burada gıda maddeleri ve ürünleri, temel özelliklerine ve işleme metotlarına göre sınıflandırılarak ele alınacaktır.

#### 1. KAYNAKLARDA TESPİT EDİLEN GIDA TERİMLERİNİN TAHLİLİ

Gıda maddelerini işleyerek bir ürün oluşturmak, elde bulunan gıda hammaddelerine bağlıdır. Türkiye Selçukluları coğrafyasının, gıda maddesi hususunda ne tür olanaklar sağladığı ve insanların bunlardan ne düzeyde faydalandığını görmek açısından bu bilgiler önem arz etmektedir. Bu bölümde verileri daha net görmemiz açısından gıda ve gıda ürünleri, hammaddenin elde edilme durumuna göre sınıflandırılarak sunulmaktadır.

##### 1.1. ET VE ET ÜRÜNLERİ

Et ve et ürünleri, içerdikleri hayvansal proteinler ile tüm doku ve organlarımızın temel taşı olan aminoasitleri çeşitli oran, miktar ve yapıda bünyesinde bulunduran organize ürünlerdir.<sup>145</sup> Ette ortalama %10-15, organ etlerinde ortalama %15-22, balık etlerinde ortalama %19-24 oranında protein bulunmaktadır. İnsanların sağlıklı ve dengeli beslenmesi için en gerekli besin maddelerinden biri olan et, aynı zamanda toplumların refah seviyelerini gösteren ciddi bir faktördür.<sup>146</sup>

<sup>145</sup> Bulduk, a.g.e., s. 189.

<sup>146</sup> Demirci, a.g.e., s. 66.

Tez çalışması çerçevesinde Türkiye Selçuklu dönemi kaynaklarına bakıldığında etin günlük tüketimde önemli bir yer tuttuğu görülmektedir. Ancak su ihtiyacının karşılanmasının güç olduğu yerlerde ve kıtlık zamanlarında et üretiminin azaldığını, yerine tahıl ürünlerinin temel tüketim unsuru haline geldiği gözlenmektedir.

Araştırılan eserlere bakıldığında hemen hemen sıradan et ürünlerinin tüketildiği görülmektedir. Bunlardan konargöçer toplumların yaygın olarak tükettiği koyun, kuzu, koç ve keçi başta gelmektedir. Daha sonra ahır hayvanı olarak, yerleşik hayat tarzlarında yetiştirilen sığır cinsleri gelmektedir. Deve de incelediğimiz kaynaklarda karşımıza çıkmaktadır. Et işiyle uğraşan kişilere *kassâb* denilmektedir.<sup>147</sup>

Kanatlı etleri olarak tavuk, kaz, keklik, bildircin, güvercin ve turacın yaygın olduğu tespit edilmiştir. Kanatlı türlerinden elde edilen *yumurta*<sup>148</sup>da, dönemin kaynaklarında yer alan önemli bir gıda maddesidir. Av hayvanlarından genel olarak akça geyik, tavşan ve domuz avlanıldığı görülmektedir. *Mesnevî*'de semiz tavşan<sup>149</sup> diye bir ifade yer almaktadır.

Bu etler kullanılarak basit işlemler ile elde edilen yemeklerden bazıları olan kebab, yahni, kavurma, kızarmış balık ve söğüşten kaynaklarda çokça zikredilmektedir. Örneğin Yazıcızâde Ali'nin eserinde “pilav ve tavuk ve gögercin ve keklik ve dürrâc söğümleri (pilav ve tavuk ve güvercin ve keklik ve turaç-çil kuşu ) söğüşleri”<sup>150</sup> diye bir ifade geçmektedir. Önemli oranda protein ihtiva eden sakatat etleri de Selçuklu Anadolu'sunda oldukça fazla tüketilmektedir. Sakatat olarak pişmiş baş ve yürekler<sup>151</sup> böbrek, paça görülürken, Türkiye Selçuklularının yaygın olarak tüketmediği, ama Anadolu coğrafyasında avlanan ve tüketilen “at”<sup>152</sup>, domuz ve domuz yahnisi<sup>153</sup> de karşımıza çıkan coğrafyaya has et ürünlerindedir. Domuz etinin Moğollar ve Müslüman olmayan halk tarafından tüketildiği anlaşılmaktadır. Yine dönem kaynaklarında nadir de olsa karşımıza çıkan ilginç ifadeler ise kedi, köpek eti<sup>154</sup>, buzağı eti<sup>155</sup> olmuştur.

<sup>147</sup> Merçil, *Türkiye Selçuklularında Meslekler*, s. 55.

<sup>148</sup> Mevlânâ, *Dîvân-ı Kebir*, C. 4, s. 73.

<sup>149</sup> Mevlânâ, *Mesnevî*, C. 1, s. 518.

<sup>150</sup> Yazıcızâde Ali, a.g.e., s. 243.

<sup>151</sup> Mevlânâ, *Dîvân-ı Kebir*, C. 4, s. 25.

<sup>152</sup> Urfalı Mateos, a.g.e., s. 222.

<sup>153</sup> Ebü'l Hayr-ı Rûmî, a.g.e., s. 285.

<sup>154</sup> Anna Komnena, a. g. e., s. 348.

<sup>155</sup> Anna Komnena, a. g. e., s. 368.



İşlenmiş ürünlere gelecek olunursa pastırma, kavurma, yağlı kuyruk, deve eti, etle kaynatılmış buğday yemeği<sup>156</sup> çokça zikredilenlerdir.

Türkiye Selçukluları ve beylikler dönemi mutfağında yer alan başka bir et ürünü de balıktır. Balık, aynı zamanda önemli ihraç ürünleri arasında yer alıyordu.<sup>157</sup> Karadeniz'in güney kıyılarında tuzlanmış balık ticaretinin oldukça hareketli olduğu bilinmektedir.<sup>158</sup> Balık tüketiminin az olduğu bazı bölgelerde, balıkta önemli oranda bulunan ve insan vücudu için elzem olan omega-3 gibi yağ asitlerini, kırmızı et ve ceviz<sup>159</sup> gibi ürünlerle karşılamış olabilecekleri düşünülmektedir.

Netice olarak Selçuklular dönemi Anadolu'sunda insanların günlük protein ihtiyacını karşılayabilecek çeşitlilikte et hammaddesi bulunmaktadır. Elbette bu imkânın gelir düzeyine ve elde etme durumuna göre bölgelerde farklılık gösterebilmesi mümkündür.

## 1.2. BAKLIYAT VE TAHİL ÜRÜNLERİ

Çayır familyasına ait bitkilerin tohumları olan tahıllar, yoğunlukla karbonhidrat (%70) ve protein ihtiva ederler.<sup>160</sup> Tahıllar öğütülüp dış kabuklarından ayrılıp, un (*homojen endosperm*) olarak işlenecek hammadde haline gelirler. Undan ayrılan bu kabuğa “kepek” denilmektedir. Türkiye Selçukluları çağında tahıl ürünlerini öğütterek un haline getiren kişiye *asiyabân* denilmektedir.<sup>161</sup>

Tahıllar güçlü bir karbonhidrat kaynağı olduğu için günlük enerji ihtiyacının önemli bir kısmını karşılamaktadır. Aynı zamanda tok tutması sebebiyle açlığa karşı direnci artıran tahıl ürünlerinin, Türkiye Selçukluları döneminde de öncelikli tüketilen gıda maddeleri arasında olduğu görülmektedir. Kolay ve ucuz üretilip tüketilen gıda maddeleridir. Selçuklu köylüsünün her uygun ortamda hububat yetiştirdiği bilinmektedir.<sup>162</sup> Bununla birlikte büyük kısmını alüvyonlu toprakların kapladığı Anadolu coğrafyasında gübreleme ve sulama ile verimlilik ancak korunabiliyordu.<sup>163</sup>

---

<sup>156</sup> Abûl- Farac, a.g.e., s. 575.

<sup>157</sup> Şahin, a.g.e., s. 43.

<sup>158</sup> Claude Cahen, “13. Yüzyılın Başında Anadolu'da Ticaret”, *Cogito*, 7. b., S. 29, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2016, s. 132.

<sup>159</sup> Demirci, a.g.e., s. 93.

<sup>160</sup> Bulduk, a.g.e., s. 167.

<sup>161</sup> Merçil, *Türkiye Selçukluları'nda Meslekler*, s. 48.

<sup>162</sup> M. Sait Polat, *Moğol İstilasına kadar Türkiye Selçukluları'nda İçtimaî ve İktisadî Hayat*, (Basılmamış Doktora Tezi), İstanbul: Marmara Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü, 1997, s. 133.

<sup>163</sup> Polat, a.g.e., s. 131.

Köylü halk hububat ürünleri ekecek araziye sahip değilse bağ ve bahçecilik yaparak meyve ve sebze ürünleri yetiştiriyorlardı.<sup>164</sup> Niketas *Historia*'sında Bizanslılar'ın Bergama ve Edremit'te toprakların güvenliğini sağlayıp, tarım arazilerini ıslah etmesiyle, bu arazilerin oldukça verimli hale geldiğinden ve böylece meyve veren her ağacın kök saldığından bahsetmektedir.<sup>165</sup>

Geçmişten günümüze kadar geçen süreçte en önemli tahıl ürünü sofraların temel taşı olan ekmek olmuştur. Türkiye Selçuklu dönemi yazılı eserlerinde de görüldüğü üzere tüm kaynaklarda ortak olarak en fazla zikredilen gıda ürünü ekmektir. Hem zenginlerin hem de fakirlerin sofrasında bulunan ekmek, iyi kötü tüm şartlar altında en kolay üretilip tüketilen ve bunun yanında kişinin günlük öğün ihtiyacının önemli bir kısmını tek başına karşılayan bir üründür. Dönemin ekmek çeşitlerine bakıldığında bugün de iç Anadolu'da çokça üretilen yufka ekmeği<sup>166</sup>, buğday ekmeğinden farklı bir üretim metodu olan mısır ekmeği<sup>167</sup>, darıdan yapılmış ekmek<sup>168</sup>, sağlık açısından özellikle çağımızda lifli olması yönüyle tercih edilen kepek ekmeği<sup>169</sup>, bugün neredeyse hiç üretilmeyen arpa ekmeği<sup>170</sup> ve somun ekmeğidir. Mısır ekmeği mayalanmadan üretilen bir ekmek çeşididir, Mevlânâ'nın *Divân-ı Kebîr* eserinde somun ekmeği mayalanmış somun<sup>171</sup> olarak geçmekte ve bu ayrıntı açık bir şekilde gözlenmektedir. *Urfalı Mateos'un Seyahatnâmesi*'nde geçen ekmeğe kireç karıştırılıp yenmesi<sup>172</sup> ifadesinin bir tür zehirlenme fiili olduğunu Niketas'ın *Historia*'sından öğrenmekteyiz.<sup>173</sup> Ekmek üretim yerleri olarak fırın, tandır verilmekle birlikte üretilen yerlerin özellikleri hususunda bir tanımlama, incelenen kaynaklarda tespit edilememiştir. Anadolu Selçuklusu'nda fırıncılık mesleği ile ilgili olarak *habbâz*, *nânbâ*, *nân-pez* ve *nan-vâ* görülmektedir.<sup>174</sup>

Çalışma çerçevesinde incelenen eserlerde temel hammadde olarak zikredilen tahıllar ve baklagiller buğday, arpa, yulaf, mercimek, nohut, pirinç, fasulye ve mısırdır. Bu ürünlerin bugün de Anadolu'da yaygın olarak üretilen ve tüketilen başlıca tahıl ve

<sup>164</sup> Polat, a.g.e., s. 134.

<sup>165</sup> Niketas Khoniates, a.g.e., s. 103.

<sup>166</sup> Mevlânâ, *Mesnevî*, a.g.e., C. 4, s. 41.

<sup>167</sup> Mevlânâ, *Divân-ı Kebîr*, C. 5, s. 134.

<sup>168</sup> Abûl- Farac, a.g.e., s. 417.

<sup>169</sup> Eflâkî, a.g.e., s. 123.

<sup>170</sup> Mevlânâ, *Mesnevî*, a.g.e., C. 5, s. 41.

<sup>171</sup> Mevlânâ, *Divân-ı Kebîr*, C. 7, s. 329.

<sup>172</sup> Urfalı Mateos, a.g.e., s. 217.

<sup>173</sup> Niketas Khoniates, a.g.e., s. 44.

<sup>174</sup> Merçil, *Türkiye Selçukluları'nda Meslekler*, s. 51.

hububatlar olduğu gör÷lmektedir. Üretimi hakkında az bir bilgi bulunan pirincin, Şarköy’de üretildiği El-Ömerî’nin eserinde gör÷lmektedir.<sup>175</sup> Esansiyel tahıl proteinleri açısından ihtiyacı fazlası ile karşılayabilen bu ürünler, Türkiye Selçuklu dönemi toplumunun temel öğünlerini teşkil eden gıda maddelerinin önemli bir kısmını oluşturmaktadır.

Tahılların işlenmesi hakkında un değirmeni, değirmen gibi ifadeler çokça yer almakta ve dönemin teknolojisi gereği taş değirmenlerde öğüt÷ldüğü “değirmen taşı”<sup>176</sup> ifadesinden anlaşılmaktadır. Öğütme işleminin yan ürünleri olan kepek, kepekli un olarak geçmektedir.

Ürünlerin depolanmasında türlerine göre ölçüp planlama yapıldığı yine tahılların muhafazası <sup>177</sup>, ambara buğday yığma olarak verilmiştir. Ancak ambarın özellikleri teferruatlı olarak bahsedilmemiştir. Bunların yanında bulgur aşının çeşitli kaynaklarda bulunmasının yanında, içinde yapıldığı yere göre değişik oranlarda tahıl içeren *tarhana çorbası* <sup>178</sup> *Divân-ı Kebîr*’de geçmektedir.

### 1.3. SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ

Su, karbonhidrat, protein, yağ, vitaminler ve minerallerden oluşan bir içecek olan süt, özellikle B grubu vitaminlerinden riboflavin içeriği bakımından zengin olmasının yanı sıra minerallerden fosfor ve kalsiyumu da önemli ölçüde içermektedir.<sup>179</sup> Süt ve süt ürünlerinin günlük tüketimde önemli ölçüde sağladığı enerji ve proteinin yanında fosfor ve kalsiyum açısından zengin olması, kemik ve diş sağlığı açısından hayati önem arz etmektedir.

Süt bir içecek olarak tüketilmesinin yanında işlenerek üretilen süt ürünleri de günlük öğünlerde önemli bir yer tutmaktadır. Özellikle Türkler’in geleneksel ürünü olan yoğurt ve dünya çapında bütün milletlerin ortak bir değeri olan peynir bunların başında gelmektedir. Orta Asya’da olduğu gibi Anadolu’da da Türkler sütü çok iyi değerlendirmiş ve tüketmişlerdir. Özellikle Türkler’e has ürünler olan yoğurt, kıymız, ayran gibi gıda maddeleri Türkiye Selçukluları tarafından da fazlaca üretilip tüketilen gıdalar arasındadır. Yine Türkler’e özgü bir süt ürünü olan kefir de oldukça besleyici bir

<sup>175</sup> El-Ömerî, a.g.e., s. 158.

<sup>176</sup> Mevlânâ, *Mesnevî*, a.g.e., C.6, s. 156.

<sup>177</sup> İbn Bîbî, *Selçuknâme* a.g.e., s. 77.

<sup>178</sup> Mevlânâ, *Divân-ı Kebîr*, C.4, s. 429.

<sup>179</sup> Bulduk, a.g.e., s. 121.

içecek olmasına karşın incelenen Türkiye Selçuklu dönemi kaynaklarında görülmemiştir. Ayrana benzeyen mayalı bir ürün olduğu için kaynaklara ayran olarak yazılmış olabileceği düşünülmektedir.

Araştırmamız kapsamında incelenen kaynaklara bakıldığında, farklı yerlerde çokça zikredilen ortak gıda süttür. Koyun ve sığırdan farklı olarak anne sütüne en yakın süt olduğu bilinen ve o dönemde de tüketildiğini öğrendiğimiz “eşeğin sütü”<sup>180</sup> ifadesinin geçtiği görülmektedir.

Süt ürünleri olarak, kaynaklarda zikredilen başlıca gıdalar, “kıımız, kıııran”<sup>181</sup>, “yoğurt”<sup>182</sup>, “ayran”<sup>183</sup>, “tereyağı”<sup>184</sup>, “peynir”<sup>185</sup>’dir. Burada üretim teknolojisi açısından gelinen noktada en önemli ürün hiç şüphesiz Orta Asya’dan getirmiş oldukları yoğurttur. Baştan sona tüm üretim metodlarının ince mühendislik isteyen bir proseste olduğunu bugün anladığımız yoğurt, Türkiye Selçukluları çağı ve öncesi için zamanının çok önünde bir üretim tekniğidir.

Süt ile farklı şekillerde yapılan uygulamalarda ise “süt ile bal”<sup>186</sup> gibi ifadeler dikkat çekicidir. Muhtemelen daha çok rahatsızlık ve hastalık durumlarında tedavi amaçlı kullanılan ürünler, bugün de aynı şekilde tavsiye edilmektedir. Bal, kaynaklarda fazla miktarda geçen bir ürün olmakla birlikte *Mesnevi*’de ‘taze balla dolu petekler’<sup>187</sup> diye bir ifade yer almaktadır.

Bir yerde de “yoğurt içmek” şeklinde yoğurdun içmek olarak verilmesi, geleneksel olarak farklı tüketim şekilleri olduğunun bir göstergesidir. Ayranın çanak ile tüketildiğini anladığımız “ayran çanağı”<sup>188</sup> ifadesinin yanında, türünü bilmediğimiz ama “süt ürünleri”<sup>189</sup> olarak verilen bir ifadenin de geçtiği tespit edilmiştir. Ayrıca hem saklama hem de damak tadı için peynir çürütmenin bir yolu olan ve bugün Doğu Anadolu’da daha çok tüketilen “kokmuş peynir”<sup>190</sup> ifadesi de bir yerde geçmektedir.

<sup>180</sup> Mevlânâ, *Mesnevî*, a.g.e., C. 4, s. 481.

<sup>181</sup> Yazıcızâde. a.g.e., s. 206, 239, 272.

<sup>182</sup> Ahmed bin Lütfullah, a.g.e., s. 37.

<sup>183</sup> Mevlânâ, *Mesnevî*, a.g.e., C. 3, s. 116.

<sup>184</sup> Mevlânâ, *Divân-ı Kebîr*, C. 5, s. 178.

<sup>185</sup> Mevlânâ, *Divân-ı Kebîr*, C.5, s. 47.

<sup>186</sup> Mevlânâ, *Divân-ı Kebîr*, C. 6, s. 51.

<sup>187</sup> Mevlânâ, *Mesnevî*, C. 1, s. 245.

<sup>188</sup> Mevlânâ, *Divân-ı Kebîr*, C. 4, s. 28.

<sup>189</sup> Anna Komnena, a.g.e., s. 244.

<sup>190</sup> Mevlânâ, *Divân-ı Kebîr*, C. 4, s. 117.

#### 1.4. MEYVE VE SEBZE ÜRÜNLERİ

Bitkilerin olgunlaşmış bölümlerine meyve denilirken, insan tarafından yenilebilecek kısımlarına da sebze denilmektedir. Sebze türleri bitkilerin yenilebilen kısımlarına göre çeşitlilik arz etmektedir. Yüksek oranda lif içeren meyve ve sebzeler özellikle bağırsak sağlığı için oldukça önemlidir. Aynı zamanda vitaminler yönünden zengin olan meyveler insan sağlığı açısından da elzem bir öneme taşımaktadır.

Toprak mahsulü olan meyve ve sebzeler tıpkı tahıllar gibi kolay üretilen ve tüketilen gıdalardır. Bu sebeple günlük hayatta tüketimin önemli bir kısmını oluşturmaktadır. Yapısının çok büyük bir kısmı su olan sebzeler dönemin şartları gereği dondurularak muhafaza edilmesi zor olduğu için genellikle kurutularak saklanmıştır. Meyveler ise içerdikleri şeker sayesinde özellikle tatlı ve içecekler başta olmak üzere birçok gıda ürününü tatlandırmak ve renklendirmek için işlenmiş önemli hammaddelerdendir.

Anadolu'nun ne kadar bereketli bir yurt olduğu tez kapsamında incelenen kaynaklarda geçen üzüm, elma, emrud “(armut)”<sup>191</sup>, nar, “incir”<sup>192</sup>, ceviz, kavun, “karpuz”<sup>193</sup>, fındık, fıstık, turunç, badem, dut, erik, kayısı, şeftali, zeytin gibi çeşitli meyvelerin yetiştirildiğinden anlaşılmaktadır. Kapuzun Niksar, Mardin ve Denizli çevresinde yetiştirildiği bilinmektedir.<sup>194</sup> Zeytinin Akdeniz bölgesinde yabani olarak az miktarda bulunduğu ve daha çok Anadolu'da Selçuklu hâkimiyetinin olmadığı bölgelerde çokça elde edildiği bilinmektedir.<sup>195</sup> İbn Battûta *Seyahatnâmesi*'nde *kamaruddîn* adında çok nefis bir kaysı çeşidinden bahsetmektedir.<sup>196</sup>

Meyveler günlük hayatta işlem görmeden tüketilmekle birlikte, çeşitli şerbetlere ve gıdalara katılarak daha lezzetli ve farklı ürünler elde edilmede kullanılmıştır. Günlük vitamin ve lif ihtiyacını fazlasıyla karşılayacak kadar çeşitli meyvelerin olduğu görülmektedir. Ürünler bağ ve bostanlarda, bahçelerde ve dağdan yabani olarak elde edilmektedir (“dağdaki ağaçların acı ve tatlı meyveleri”<sup>197</sup>). Yabani bir meyve olarak

<sup>191</sup> Yazıcızâde. a.g.e., s. 146.

<sup>192</sup> Mevlânâ, *Mesnevî*, C. 1, s. 151, 472.

<sup>193</sup> Mevlânâ, *Mesnevî*, C. 3, s. 40.

<sup>194</sup> Uzunağaç, a.g.e., s. 50.

<sup>195</sup> Polat, a.g.e., s. 137.

<sup>196</sup> İbn Battûta, a.g.e., s. 403, 412.

<sup>197</sup> Mevlânâ, *Mesnevî*, C. 4, s. 406.

bilinen ve Selçuklu Anadolu'sunda da yetişen *alıç*, kırmızı, koyu kırmızı ve siyah renklere sahip olmakla birlikte, genellikle sonbaharda iplere dizilerek satılmıştır.<sup>198</sup>

Meyvelerin depolandığı ve mevsimi dışında da tüketildiği “turfanda meyve”<sup>199</sup> ifadesinden anlaşılmaktadır. Meyvelerle elde edilen ürünlerin başında şerbetler gelmektedir. Örneğin nar şerbeti<sup>200</sup> bunlardan biridir. Narla ilgili El-Ömerî oldukça teferruatlı bilgi vermektedir. Eserinde Denizli’de birkaç çeşit çekirdeksiz nar yetiştiği ve baldan ayırt dilemeyecek derecede pekmezi olduğundan bahsetmektedir.<sup>201</sup> Aynı sayfada yine nardan alkol oranı oldukça yüksek bir tür şarap elde edildiği bilgisi de verilmektedir. Yemişlerden ‘sükker-i bādâm ve finduk ve fistûk (badem; fındık ve fıstık şekeri)’<sup>202</sup> gibi şekerlemeler elde edilebilmektedir. Kurutma işlemiyle kurutulan meyveler ve yemişler yıl boyunca doğrudan ya da başka gıdalar ile birlikte işlenerek tüketilmektedir.

Türkiye Selçukluları kurutarak muhafaza ettikleri bazı meyvelerin ticaretini de yapabilmekteydi. Buna örnek olarak kaysının kurutulduktan sonra Mısır’a ihraç edilmesi verilebilir.<sup>203</sup>

Kaynaklardan ulaştığımız bazı sebzeler: ‘pırasa, tere, marul’<sup>204</sup>, muhtemelen yemek olarak “ıspanak (ekşili; tatlı)”<sup>205</sup>, üzüm yaprağı, sarımsak, soğan, patlıcan ve kerevizdir. Daha çok yemek olarak tüketildiğini gördüğümüz bu gıdalar kurutularak muhafaza edilmektedir. “Haşhaş”<sup>206</sup>, safran, nane, reyhan, fesleğen ve karanfil gibi Anadolu’da bolca üretilebilen lezzet artırıcı gıdalar da Selçuklu Anadolu’sunda kullanılan ürünler arasındadır. Bu dönemde bol miktarda olan ve çevre ülkelerde az bulunan safran, Türkiye Selçukluları ticaretine önemli katkı sağlamıştır.<sup>207</sup>

Kaynaklarda adına sık rastlanan hurma İran, Suriye, Irak’ın Basra Körfezi, Medine, Yemen gibi yerlerde çokça yetiştiği için muhtemelen bu yerlerden getirilmiş olabileceği düşünülmektedir.

---

<sup>198</sup> Uzunağaç, a.g.e., s. 52.

<sup>199</sup> Mevlânâ, *Mesnevî*, C. 1, s. 588.

<sup>200</sup> Mevlânâ, *Mesnevî*, C. 1, s. 162.

<sup>201</sup> El-Ömerî, a.g.e., s. 160.

<sup>202</sup> Yazıcızâde, a.g.e., s. 274.

<sup>203</sup> Polat, a.g.e., s. 136.

<sup>204</sup> Mevlânâ, *Mesnevî*, C. 1, s. 620.

<sup>205</sup> Mevlânâ, *Mesnevî*, C. 1, s. 436.

<sup>206</sup> Mevlânâ, *Mesnevî*, a.g.e., C.5, s. 295.

<sup>207</sup> Claude Cahen, a.g.e., s. 132.

Kaynaklardan elde edilen bilgilere göre Türkiye Selçukluları'nda şekerin Mısır'dan ithal edildiği bilinmekle birlikte<sup>208</sup>, şeker kamışı olarak işlenmemiş şeker de alındığı görülmektedir.<sup>209</sup> Şeker işi yapan kimselere *şeker-furûş* denilmekteydi.<sup>210</sup>

### 1.5. SIVI GIDALAR

Doğada yapısı gereği işlenmemiş halde bulunan tek içecek sudur. Süt ve sıkma meyve sularının dışında sıvı gıdaların büyük bölümü muhtevasına su katılarak elde edilmiş ürünlerdir. Bunlar genellikle süttten ve meyvelerden üretilen gıda ürünleridir. Kimi zaman tüketimi kolaylaştırmak, kimi zaman daha kaliteli bir ürün elde etmek, kimi zaman da lezzet olarak daha iyi bir ürün oluşturmak amacıyla sıvı gıdalar elde edilmiştir.

Sıvı gıdaların başında süttten elde edilen kıymız ve kıymran, yine bir süt ürünü olan yoğurttan elde edilen ayran gelmektedir. *Kıymız* at süttünden elde edilen mayalı bir ürün olmasına karşın *kıymran* deve süttünden elde edilmektedir. Bunların dışında meyvelerden elde edilen şerbetler çeşitli çiçek ve baharatlarla süslenerek sunulmaktadır. (örneğin: *şarâb-ı ergûvanî*<sup>211</sup> (erguvan şarabı), mümessek şerbetler (mis kokulu)<sup>212</sup> )Sindirim olarak vücuda kolaylık sağlayan ve şekerli olması hasebiyle enerji alımı için önemli bir yol olan şerbetlerin özellikle davet ve merasimlerde tüketildiği görülmektedir. Sıvı gıda ürünlerinin elde edilmesi için de önemli olan, üzüm ve zeytin gibi gıda maddelerin presleme işlemini yapan kişiye *assâr* denir.<sup>213</sup> Sıvı gıdaların genellikle küplerde muhafaza edildiği bilinmektedir. Pekmez küpü<sup>214</sup>, sirke küpü<sup>215</sup>, şarap küpü<sup>216</sup> gibi bilgiler çeşitli yerlerde geçmektedir.

Gıda olarak sayılmasa da dönemin önemli bir içeceği olan ve kaynaklarda da çokça zikredilen şaraba da bu kısımda değineceğiz. Gıda teknolojisinde önemli bir işlenmiş ürün olan şarabın sair milletlerle ve kültürlerle paralel olarak Türkiye Selçukluları döneminde de üretim şekli oldukça gelişmiştir. Yalnız Türkiye Selçuklu Devleti'nin Müslüman bir yapıda olması alkol alınmasının sakıncaları gereği farklı

<sup>208</sup> Mevlânâ, *Divân-ı Kebîr*, C. 7, s. 466.

<sup>209</sup> Mevlânâ, *Divân-ı Kebîr*, C. 1, s. 72.

<sup>210</sup> Merçil, *Türkiye Selçukluları'nda Meslekler*, s. 63.

<sup>211</sup> Yazıcızâde. a.g.e., s. 293.

<sup>212</sup> Yazıcızâde. a.g.e., s. 239.

<sup>213</sup> Merçil, *Türkiye Selçukluları'nda Meslekler*, s. 41.

<sup>214</sup> Mevlânâ, *Divân-ı Kebîr*, C. 7, s. 277.

<sup>215</sup> Mevlânâ, *Divân-ı Kebîr*, C. 5, s. 90.

<sup>216</sup> Abûl- Farac, a.g.e., s. 355.

uygulamaları da beraberinde getirmiştir. Örneğin Ravendî'nin eserinde kaleme aldığı 'içki üzerine bir fasıl'da alkolün giderilmesi için şarabın kaynatılmasını anlatmaktadır ("müselles (kaynatılarak üçte biri kalmış üzüm suyu"<sup>217</sup>).

Şarabın mayalanması için gıda içerisindeki şekerin oranı önemlidir. Bu sebepten dolayı şarap yapımında en çok üzüm kullanılmakla beraber isteğe bağlı olarak menekşe şarabı<sup>218</sup>, nar şarabı<sup>219</sup> gibi çeşitli gıdalardan da şarap üretimi yapılmıştır.

## 2. ELDE EDİLEN VERİLERİN GIDA MÜHENDİSLİĞİ AÇISINDAN DEĞERLENDİRİLMESİ

Gıda işleme teknikleri, toplumların nesilden nesile aktararak gelen tecrübelerinin bir neticesi olarak, yerine göre sadece bir millete özgü olabileceği gibi, dünya mirası açısından evrensel nitelik taşıyan uygulamalardır. Bir toplumun gıda üretim tekniklerini bilmek, o toplumun gelişmişlik düzeyi hakkında bilgi elde edebilmek açısından önemlidir. Onun için hem sosyokültürel olarak toplumları tanımak hem de üretim metotlarını bilerek ulaştıkları teknoloji seviyesini ölçmek açısından, tez çalışması dâhilinde elde edilen üretim bilgilerini teknik metotlar ile yorumlamak önemlidir. Çalışmanın bu kısmında kaynaklardan elde edilen bilgiler üzerine, bahsedilen düzeyde teknik yorumlamalar yapılacaktır.

### 2.1. GIDA MÜHENDİSLİĞİNDE TEMEL İŞLEMLER

Bazı besinlerin çiğ olarak yenilebilmesine karşın lezzet, güvenlik ve saklama ihtiyacı gibi çeşitli sebeplerden ötürü işlenmek zorunda kalılabilmektedir. Yine toplumların yaşam koşulları, hayat tarzları ve günlük ihtiyaçlarına göre de çeşitli gıda işleme metotları geliştirilmiştir.

"*Gıda mühendisliğinde temel işlemler*, terimi çeşitli gıda materyallerinde farklı amaçlar ve değişik şekillerle uygulanan bazı ortak ve genel işlemleri tanımlamak amacıyla kullanılmıştır."<sup>220</sup> Yabancı dillerde<sup>221</sup> ve ülkemizde yaklaşık 15 farklı işlemi bünyesinde barındıran bu terim dâhilinde, tez çalışmasının yalnızca teknik bir

<sup>217</sup> Râvendî, a.g.e., s. 384.

<sup>218</sup> Mevlânâ, *Divân-ı Kebîr*, C. 3, s. 187.

<sup>219</sup> Mevlânâ, *Divân-ı Kebîr*, a.yer.

<sup>220</sup> Bekir S. Cemeroğlu, *Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler*, 3. baskı, Ankara: Bizim Grup Basımevi, 2013, s. VII.

<sup>221</sup> Cemeroğlu, a.yer.



mühendislik eseri olmadığı ve tarih alanında yapılan araştırmalar ile birleştirilerek verilerin kullanılacağı göz önüne alınarak, sadece Türkiye Selçukluları döneminde kullanılmış olabileceği düşünülen temel teknik uygulamalar üzerinden anlatım yapılmıştır.

Gıda teknolojisi, gıdanın hazırlanması, işlenmesi, paketlenmesi ve kullanımında mühendislik yöntemlerinin, biyoloji, kimya, fizik ve mikrobiyoloji bilimleri temelinde kullanılmasıdır.<sup>222</sup> İnsanoğlu çok eski çağlarda fermantasyon ya da mikroorganizmalar hakkında bilgi sahibi değildi, buna rağmen bu işlemlerden yararlanarak bir çok ürün üretildi. Hayat tecrübeleri ve deneme-yanılma yolu ile geliştirdikleri işleme yöntemleri ancak son birkaç yüzyıldır teknik anlamda açıklanabilmektedir.

Örneğin Türkler'e özgü bir süt ürünü olan ve ilk kez Orta Asya'da üretilen *yoğurt* bir fermantasyon ürünüdür. Yine Türkler tarafından Orta Asya'da kısırak ve deve sütü kullanılarak elde edilen *kımız* bir laktik asit fermantasyonu ürünü olmakla beraber, %2 kadar alkol ve %1 kadar laktik asit bulundurmasının yanında, damıtılmasından elde edilen *kara kımız* ise bir çeşit süt kaymağıdır.<sup>223</sup> Kımız ve kara kımız ürünlerinin Türkiye Selçukluları döneminde de üretilip, tüketildiği incelenen kaynaklarda görülebilmektedir.

Örnek olarak verilen yoğurt ve kımız gibi daha birçok gıdanın işleme teknikleri belki uzun yıllar süren binlerce işlemin neticesinde bir metot haline gelebilmektedir. Daha sonra nesilden nesile aktararak günümüze ulaşan geleneksel üretim teknikleri kullanılarak elde edilen gıdalar bugün bile hala tüketimde ilk sıralarda tercih edilebilmektedir. Bu yöntemlerin bütün uygulama alanlarının bilimsel bir açıklaması mevcuttur. Bu bölümde, Türkiye Selçukluları döneminde uygulanan bu geleneksel üretim tekniklerinin, gıda mühendisliği çalışma alanları içerisinde bilimsel olarak nasıl tanımlandığı izah edilecektir.

### 2.1.1. Isıl İşlemler

“Gıdaların bozulmasına neden olabilecek mikroorganizmaları ısı etkisiyle inaktif etmek suretiyle, gıdalara süreklilik ve dayanıklılık kazandırma işlemine *ısı uygulanarak muhafaza yöntemi denir* ve bu amaçla uygulanan ısıtmaya ise ısı işlem diğer bir ifade

---

<sup>222</sup> Bulduk, a.g.e., s. 4.

<sup>223</sup> Bulduk, a.g.e., s. 1.

ile *termal proses* denir.”<sup>224</sup> Pişirme, haşlama, kızartma vb. işlemlerde de ısıdan yararlanılmasına rağmen, bunlar da amaç mikroorganizmaları inaktif ederek (faaliyetlerini durdurarak) gıdaları daha dayanıklı hale getirmek olmadığı için ısı işlem olarak tanımlanması yanlıştır.<sup>225</sup> Ancak Türkiye Selçuklu döneminde gıda üzerine yapılan işlemlerde, mikrobiyal yüke dayalı bir ayırım olmadığı için, pişirme, haşlama gibi ifadeler araştırma dâhilinde ısı işlem olarak alınmaktadır.

Bekir S. Cemeroğlu, eserinde kolay anlaşılması açısından bir genelleme yaparak, ürünleri 100 °C ve üzeri sıcaklıklarda ısı işlemine tâbi tutma uygulamasını sterilizasyon, 100 °C altı sıcaklıklarda işleme tâbi tutulma uygulamasını ise pastörizasyon olarak tanımlamaktadır.<sup>226</sup> Burada gıda sanayinde farklı amaçlarla kullanılan farklı süre ve sıcaklık değerlerinin detaylarına girilmeyecektir. Çünkü bahsi geçen dönemde herhangi bir detaylı sıcaklık ölçüm sistemi kullanılmadığı için, kaynaklarda *kaynatma ve haşlama* şeklinde kullanılan ifadeler için işlem sıcaklığı en fazla suyun kaynama noktası olan 100 °C baz alınacaktır.

Kaynaklarda ısı işlem hususunda günümüz endüstrisi tanımları dâhilinde tanımlanabilecek işlemlerden en göze çarpanı sütün kaynatılmasıdır. Birçok yerde geçen “yoğurt” ifadesi ısı işlem uygulandığının bir göstergesidir. Yoğurt üretimi için sütün mayalanmadan önce pastörize edilerek, maya için optimum sıcaklığa getirilmesi gerekmektedir. Muhtemelen kaynaklarda geçen dönemde de süt bu şekilde kaynatılarak mayalama yapılmış ve bu işlem uygulanmıştır. Türkiye Selçuklularının yaptıkları işlemin bir pastörizasyon olduğunu ve amaçlarının zararlı bakterileri yok ederek sütte uygun sıcaklıkta sadece arzu edilen mayanın gelişmesini sağlamak olduğunu nesilden nesile aktarılan bilgiler ile tecrübe ettikleri düşünülmektedir. Dönemin teknolojisinde sütü 100 °C üstü sıcaklıklara çıkartıp hemen düşük sıcaklıklara getirecek bir sistem görülmemiştir, dolayısıyla gıdalar doğrudan ateşe temas etmediği sürece kaplarda yapılan işlemlerde sadece pastörizasyon yapıldığı söylenebilmektedir. Yüzyıllardır süre gelen bilgi ve tecrübeleri onları bu teknolojiyi kullanmaya yöneltmiştir.

Et ürünlerinde ise kaynaklarda geçen pişirme, söğüşleme, haşlama, işlemleri aslında profesyonel manada ısı işlem olarak değil genel olarak pişirme şeklinde geçmektedir. Ama dönemin şartları göz önüne alınacak olursa adı geçen işlemler de bu

---

<sup>224</sup> Cemeroğlu, a.g.e., s. 653.

<sup>225</sup> Cemeroğlu, a.yer.

<sup>226</sup> Cemeroğlu, a.g.e., s. 657.

araştırma kapsamında ısıtım işlem dâhiline alınabilir. Çünkü yine yapılan işlemlerin bazıları etin muhafazası için kullanılmaktadır.

Türkiye Selçukluları dönemi kaynaklarında geçen *kavurma*<sup>227</sup> ifadesi, et teknolojisinde kullanılan bir ısıtım işlemidir. Etin yapısından, suyun önemli bir kısmının giderilmesini hedef alan işlemin Türkiye Selçukluları döneminde de uygulandığı anlaşılmaktadır. Yeterli miktarda suyu uzaklaştırılan et, bir kap içerisinde yağ ile doldurulup hava ile teması kesilirse bir muhafaza yöntemi uygulanmış olur. Günümüzde konservecilikte kullanılan bu yöntem, eski zamanlarda hayvansal yağları eritip kavurma ile tekrar dondurarak yapılmaktadır. Ancak XVIII. yüzyıl sonrasında yapılmaya başlanan konserve işleminin Türkiye Selçukluları çağında yapıldığına dair incelenen kaynaklarda geçen bir ifadeye görülmemiştir.

Dönemin haşlama, söğüşleme, kızartma, mangal ve kebab vb. gibi geçen uygulamalar pişirme amaçlıdır. Kaynaklarda yine ısıtım işlem diyeceğimiz bir uygulama da kurutmadır. Hem nem miktarı uygun bir gölgede, hem de güneşe maruz bırakılarak yapılabilen kurutma işlemi için ısıtım işlem tekniğine uygun görebileceğimiz kısım, özellikle muhafazası zor olan et, meyve ve sebzelerde uygulanan güneşte kurutma yöntemidir. Yöntem bu bölümde kurutma başlığı altında teferruatlı bir şekilde anlatılmaktadır.

### 2.1.2. Soğutma ve Dondurma

“Gıda sanayinde soğutma tekniğinden üç ayrı şekilde faydalanılmaktadır. Bunlar ihtiyaç ve imkânlarla bağlı olarak uygulanan soğutma basamaklarına göre soğukta muhafaza, dondurma ve çabuk dondurma metotlarıdır.”<sup>228</sup> Elektrikli soğutucuların kullanılmaya başlanmasından önceki çağlardaki (XI-XIII. yüzyıllar da buna dâhil) dondurma yönteminin yalnızca coğrafi şartları gereği buzul olan iklimlerde mevcut olabileceği malumdur. Çabuk dondurma işlemi derin dondurucular ile çok düşük sıcaklıklara ani soğutma olarak tanımlanmaktadır<sup>229</sup> ki araştırdığımız dönemde uygulanması mümkün görülmemektedir.

Türkiye Selçuklu dönemi coğrafyasında muhtemelen *basit soğutma* da denilen, gıdalarda donma noktası (0 °C) sıcaklığına ulaşmadan soğutma işlemi uygulanarak,

<sup>227</sup> Mevlânâ, *Mesnevî*, C. 6, s. 120.

<sup>228</sup> Bulduk, a.g.e., s. 82.

<sup>229</sup> Bulduk, a.yer.

mikro organizmaların gelişmesinin yavaşlatıldığı *soğukta muhafaza* işleminin uygulanmıştır. “Sıcaklığın 10 °C’ye düşürülmesiyle gıdaların bozulmasına neden olan reaksiyonların hızı yaklaşık olarak yarıya indiği kabul edilmektedir.”<sup>230</sup> Bu şekilde bakterilerin metabolizması yavaşlatılmış olsa da gıda değeri ve kalitedeki değişimlere mani olunamaz, zamanla depolanan gıdalar bozulup çürüyebilir.<sup>231</sup>

Türkiye Selçukluları döneminde soğutma işleminin dağlarda buz haline gelmiş olan karlar vasıtasıyla yapıldığı düşünülmektedir.<sup>232</sup> Konya’da, Selçuklular dönemine ait, su doldurulup kışın dondurularak buz elde edilen 3 adet buzhane olduğu bilinmektedir.<sup>233</sup> Selçuklu Anadolu’sunda buzculara, *mücemmid* denilmektedir.<sup>234</sup>

### 2.1.3. Kurutma

Gıda maddelerinin neredeyse tamamı bünyelerinde çeşitli oranlarda su bulundurmaktadır. Bilindiği üzere su, canlıların dolayısıyla da mikroorganizmaların hayat kaynağıdır ve bu sebepten mikroorganizmalara yapılabilecek herhangi bir müdahale için de en önemli etken maddelerin başında gelmektedir.

Gıdada mevcut bulunan suyun önemli bir kısmını buharlaştırarak gidermek için kontrollü bir şekilde ısı uygulanması işlemine gıda biliminde *kurutma* denilmektedir.<sup>235</sup> Eski çağlardan beri uygulanagelen tek yöntem doğal kurutmadır. Ancak gıda endüstrisinde standart bir ürün elde etmek için ihtiyaç duyulması halinde daha etkili ve daha ekonomik yapay kurutma teknikleri geliştirilmiştir.<sup>236</sup> Ürünün bünyesinde bulunan suyun ısınması ile uzaklaştırılarak belli bir seviyenin altına düşürme prensibine dayanan bir yöntemdir ve “kendi konstitüsyon suyundan başka bir su içermediği zaman ürün kurumuş demektir”.<sup>237</sup>

Türkiye Selçuklu döneminde kullanıldığı düşünülen iki yöntem doğal kurutma ve güneşte kurutmadır. Doğal kurutma daha önce izah edildiği gibi gölgede ve nemsiz bir ortamda kurutmanın gerçekleştirilmesidir. Güneşte kurutma ise, eskiden beri kullanılan bir yöntemdir ve ürünün, doğrudan güneşe maruz bırakılarak kurutulmasıdır. Bu işlem

<sup>230</sup> Cemeroğlu, a.g.e., s. 133.

<sup>231</sup> Bulduk, a.yer.

<sup>232</sup> Merçil, *Türkiye Selçukluları’nda Meslekler*, s. 60.

<sup>233</sup> Merçil, *Türkiye Selçukluları’nda Meslekler*, a.yer.

<sup>234</sup> Merçil, *Türkiye Selçukluları’nda Meslekler*, a.yer.

<sup>235</sup> Cemeroğlu, a.g.e. s. 347.

<sup>236</sup> Bulduk, a.g.e., s. 83.

<sup>237</sup> Bulduk, a.yer.

belirlenen ürünün toprağın, taşın veya bir hasırın üzerine serilerek güneşe maruz bırakılması ile gerçekleştirilebilir. Burada gıdanın güneşin şiddetli ısısına maruz kalması, kurutma ürünün yapısında ve besinin de değerinde olumsuzluklara yol açabileceği için gölgede kurutma da tercih edilebilmektedir.<sup>238</sup>

Selçuklu Anadolu'sunda pastırma<sup>239</sup> gibi et ürünleri başta olmak üzere, birçok türden meyve, sebze ve yemiş kurutulmuş muhafaza edilmiştir. Et ürünleri, aynı zamanda mikrobiyal bozulmalarında önlenmesi amacıyla da genellikle tuzlanarak kurutulmuştur. Kurutulmuş tuzlu balık<sup>240</sup>, kurutulmuş et, sucuk ve pastırma<sup>241</sup> bu konuda öne çıkan örneklerdendir. Kurutma işlemi ürünlerin tüketilmesi için saklanması yanı sıra, ticari olarak ihraç edilebilmesi içinde önem arz ediyordu. *İbn Battûta Seyahatnâmesi*'nde, Antalya'nın bademinin lezzetli olduğundan ve kurutulmuş Mısır'a ihraç edilen değerli yemişler arasında yer aldığından bahsetmektedir.<sup>242</sup>

Mevlânâ'nın *Mesnevî*'sinde geçen "kuru üzüm"<sup>243</sup> ve "kuru tohum"<sup>244</sup> ifadelerinde, yukarıda bahsedilen kurutma işleminin uygulandığı ve bu şekilde saklanmak istenilen ürünlerin daha uygun hale geldiğini göstermektedir. Tohumları ve üzümleri muhafaza edebilmek için suyu uzaklaştırılmıştır. Yine kuru nane vb. ürünler çeşitli yerlerde geçmektedir.

### 2.1.3.1. Su Aktivitesi

Su aktivitesi türlü sebeplerle meydana çıkan bozulmalardan en önemlisi olan mikrobiyolojik yol ile bozulmada en etkili faktördür.<sup>245</sup> Genellikle  $a_w^{246}=0,6$ 'nın altında tüm mikroorganizmaların faaliyetlerinin sona erdiği kabul edilmektedir ancak unutulmaması gerekir ki mikroorganizmalar su aktivitesine duyarlılıkları açısından farklılıklar göstermektedirler.<sup>247</sup>

<sup>238</sup> Bulduk, a.g.e., s. 87.

<sup>239</sup> El-Ömerî, a.g.e., s. 146.

<sup>240</sup> Claude Cahen, a.g.e., s. 132.

<sup>241</sup> Uzunağaç, a.g.e., s. 81.

<sup>242</sup> İbn Battûta, a.g.e., s. 403.

<sup>243</sup> Mevlânâ, *Mesnevî*, s. 204.

<sup>244</sup> Mevlânâ, *Mesnevî*, s. 223, 255, 511.

<sup>245</sup> Cemeroğlu, a.g.e., s. 364.

<sup>246</sup> *Aw: Su aktivitesi değeri.*

<sup>247</sup> Cemeroğlu, a.yer.

*Müsâmeretü'l-Ahbâr*'da geçen "ekmek, elmanın su olduğunu bilmez"<sup>248</sup> ifadesi, mecaz bir cümle olsa da, meyvelerin yapılarının büyük kısmının su olduğu bilgisine vakıf olduğu görülmektedir.

Gıda işlemlerinde özellikle muhafazaya yönelik ısı uygulamalı işlemlerin hepsinin ortak ve kritik noktası, su aktivitesidir.

#### **2.1.4. Evaporosyon**

"*Evaporosyon*, fazla miktarda su içeren gıda maddelerindeki suyu uzaklaştırarak daha konsantre ürün elde etmek amacıyla yapılan işlemdir."<sup>249</sup> Evaporosyon, gıda üretim teknolojisinde elzem bir işleme metodudur. Normalde sıvı halde olan, muhafazası, gıda tüketim koşulları ve ürünün talep edilen fiziksel şartları gereği, konsantre veya tamamen kurutulmak istenildiğinde sıklıkla tercih edilen bir uygulamadır. Örneğin salça, reçel, marmelat ve pekmez üretimi evaporosyonun başlıca uygulandığı gıdalar arasındadır.

Araştırmamızda çokça geçen şekerin endüstriyel temel işlemlerinin başında da evaporosyon gelmektedir. Şekerin, şeker kamışı ve şeker pancarından sıcak su ile ekstrakt edilerek elde edilen şurup, evaporosyon uygulaması ile kristalizasyonunun gerçekleşebileceği aşırı doyuma ulaşmaya kadar konsantre edilmektedir.<sup>250</sup> Bu uygulama da yine Türkiye Selçuklu dönemi gıda üretim teknikleri arasında yer aldığı düşünülmektedir.

*Râhatü's-Sudûr ve Âyetü's-Sürûr*'da "üzüm suyunu ateş üzerinde kaynatmak sureti ile tatlı ve güzel pekmez elde ettiler"<sup>251</sup> diye verilen işlem, üzümün sıkılarak şıra haline gelmesinin ardından, yüksek oranda su bulunan şıranın kaynatılıp, daha konsantre bir ürün olan pekmezin üretilmesidir. Bu teknik, günümüzde başta salça olmak üzere tüm konsantre ürünlerin elde edilmesinde uygulanan sistemin atası hüviyetindedir.

---

<sup>248</sup> Aksarayî, a.g.e., s. 190.

<sup>249</sup> Cemeroğlu, a.g.e. s. 466.

<sup>250</sup> Cemeroğlu, a.g.e. s. 467.

<sup>251</sup> Râvendî, a.g.e., s. 392.

### 2.1.5. Damıtma

Sıvı karışımların, kendilerini oluşturan maddelere ayrılması için uygulanan tekniğe damıtma denilmektedir. Üç tür olan damıtmada sıvı-sıvı karışımlar, bir birlerine tamamen karışabilen (etil alkol-su) karışımları, kısmen karışabilen (n-butanol-su) ve karışmayan (yağ-su) karışımları olarak üç grupta incelenmektedir.

Kapsamlı bir tanımlama yapılarak “damıtma, uçucu nitelikteki sıvı karışımlarının, buharlaştırılarak ayrılmalarını sağlayan bir temel işlemdir”<sup>252</sup>. Örneğin bitki tohumlarından yağ üretmek amacı ile kullanılan eterin, tamamen karışabilen yağ-eter karışımını ısıtarak eterin uçurulup, ayrı bir kaba tekrar yoğunlaştırılarak toplanılması işlemidir. Alkolün derecesini yükseltmek için de kullanılan bu yöntemin XI-XIII. yüzyıl Anadolu’sunda alkollü içecekler için kullanıldığı düşünülmektedir.

Râvendî’nin eserinde “müselles (kaynatılarak üçte biri kalmış üzüm suyu)”<sup>253</sup> ifadesi şarap için kullanılmıştır. Burada kaynama noktası sudan daha düşük olan alkol, bu işlem ile şaraptan uzaklaştırılmaktadır. Eserin bu kısmında helal-haram mevzusu açılmış, burada bir miktar su kaybı olduğu görülse de, amacın alkolü gidermek olduğu anlaşılmıştır.

### 2.1.6. Ekstraksiyon

Hayvansal olsun bitkisel olsun elde edilen gıdalar bütün olarak tüketilebildiği gibi bazı durumlarda içlerinden sadece belli bileşiklerin alınması ihtiyacı da duyulabilir. Örneğin şeker pancarı, soyulup haşlanarak yenmek üzere doğrudan tüketilebileceği gibi, kristal şeker üretmek üzere içerisinde mevcut bulunan *sakkaroz* bileşiği ayrı bir şekilde elde edilebilir. İşte bu gibi gıda bileşiklerini elde etmek için *ekstraksiyon* işlemi tercih edilmektedir.

Elde edilmek istenilen maddeyi, bütünden ayırmak için bir çözücü ile müdahale edilir ve çözünen madde ile çözelti birbirlerinden ayrılarak işlem gerçekleşmiş olur. Kolay anlaşılır bir örnek olarak, çayın demlenme işlemi basit bir ekstraksiyondur. Su ile katı bir madde olan çaya (katı-sıvı ekstraksiyonu) müdahale edilerek içerisinde bulunan özü ve aromaları çözülerek hedef madde ayrılmış olur. Eğer demlenmiş çay çözeltilinde suyu uzaklaştıracak olursak kafein gibi bileşikleri içeren çay özütünü elde etmiş, posa olan çay yapraklarını ve suyu ayırmış oluruz. Burada çay *çözünen*, su *çözen*, çay özü

<sup>252</sup> Cemeroğlu, a.g.e., s. 550.

<sup>253</sup> Râvendî, a.g.e., s. 394.

çözütü de *ekstrak* olarak ifade edilir. Kahve hazırlama vb. işlemler de basit ekstraksiyon için örnek olarak verilebilir.

Selçuklu Anadolu'sunda şekerin ithal edilmekle birlikte, işlenmemiş olarak da getirildiğinden daha önce bahsedilmişti. İşlenmemiş olarak bulunan *şeker kamışının* nasıl bir işleme tabi tutularak işlendiği, incelenen kaynaklarda tespit edilememiştir. Muhtemelen, ezilerek kaynatılan şeker kamışının suyunun uzaklaştırılmasıyla şeker elde edilen, basit bir ekstraksiyon ve evaporasyon işleminin kurutma işlemi ile birlikte uygulanmış olabileceği düşünülmektedir.

### 2.1.7. Mekanik Ayırma İşlemi

Mekaniksel ayırma işlemleri, santrifüjleme, filtrasyon, sedimentasyon, eleme ve presleme gibi çeşitli ayırma tekniklerini kapsamaktadır.<sup>254</sup> Uygulama şekli sebebiyle bu işlem *fiziksel ayırma yöntemi* olarak da adlandırılmaktadır.

Bir akışkan içerisinde küçük parçacıklar halinde dağılmış bulunan katı parçacıkların yerçekimi kuvveti ile çökerek ayrılması işlemine *çöktürme* yani *sedimentasyon* denir.<sup>255</sup> Santrifüjleme ise, seyir hızı yavaş olan ve vakit alan sedimentasyon işleminin hızlandırılmasıdır. Filtrasyon bilindiği üzere, sıvı-katı karışımlarda, karışımın bir filtreden geçirilmesi sureti ile süzülmesi işlemidir. Eleme ise yaygın olarak kullanılan bir boyutlandırma işlemidir. Arzu edilen ebatta gözenekleri bulunan bir materyalden karışımın geçirilmesi üzere küçük ve büyük taneleri ayırarak yapılır.

Görüldüğü üzere mekanik ayırma metotları daha basit ve ilkel yöntemler olduğu için günlük hayatta da oldukça yoğun kullanılmaktadır. Türkiye Selçuklu döneminde bu işlemlerden hepsinin kullanılmış olması muhtemeldir.

Bu kısımda örnek verebileceğimiz en önemli ürün *tereyağ*<sup>256</sup>dır. *Tereyağ* elde edilmesi basit bir santrifüj işlemi örneğidir. Sütün yayık içerisinde çalkalanması ile büyük olan yağ molekülleri, merkezkaç kuvvetinin etkisi ile yaygın kenarlarına birikir ve bu biriken yağ alınarak *tereyağ* elde edilir. İncelediğimiz kaynaklarda *tereyağ* üretimi ile ilgili detaylı bir bilgi fark edilmemekle birlikte, Türkiye Selçukluları

<sup>254</sup> Cemeroğlu, a.g.e., s. 598.

<sup>255</sup> Cemeroğlu, a.yer.

<sup>256</sup> Mevlânâ, *Divân-ı Kebîr*, C. 5, s. 178.



döneminde de bu yayık yönteminin kullanılarak tereyağ üretimi yapıldığı düşünülmektedir.

Mekanik ayırmaya verilebilecek bir diğer örnekte bitkisel yağ üretimi olabilir. Günümüzün endüstriyel şartlarında genellikle *ekstraksiyon* ile elde edilen bitkisel yağların, Türkiye Selçukluları döneminde mekanik işlemler ile elde edildiği düşünülmektedir. Yağ oranı yüksek olan tohumların ezilmesi yoluyla elde edildiği düşünülen bitkisel yağlardan badem yağı<sup>257</sup> ve susam yağı<sup>258</sup> *Divân-ı Kebîr*'de geçmektedir.

### 2.1.8. Depolama

Gıdalar için en önemli işlemlerden biri de depolamadır. Farklı mevsimlerden elde edilen ürünlerin yıl boyunca istifade edilebilmesi için başarılı bir depolama işlemi yapmak gerekmektedir. Ayrıca eski çağlarda önemli bir problem olan kıtlık zamanlarına hazırlanmak için de planlı bir depolama işlemi yapılmalıdır. Depolamada dikkat edilecek husus depolanacak ürünün özelliklerine göre sıcaklık, nem, ışık ve alanı ayarlamaktır.

Türkiye Selçukluları dönemi kaynakları üzerine yapılan inceleme de *Müsâmeretü'l-Ahbâr* eserinde “ölçerek cinsine göre ambara koymak”<sup>259</sup> ifadesi kullanılmıştır. Burada toplanan ürünlerin özelliklerine göre bir tasnif yapıldığı ve ambara konularak muhafaza edildiği görülmektedir. Şeker ambarları<sup>260</sup>, *Abûl-Farac Tarihi*'nde geçen buğday ambarı<sup>261</sup>, *Mesnevî*'de geçen ambara buğday yığma<sup>262</sup> ifadeleri ürünlerin belli bir metodla depolandığını göstermektedir.

Depolama sayılabilecek bir muhafaza yöntemi de Ali Torun'un *Türk Edebiyatında Türkçe Fütüvvet-Nâmeler* eserinde geçen pişmiş helvayı nakletme meselesidir. “12 hurma alacak boyutta bir kaba helva konulur, üzerine 12 hurma dizilir, pamuktan bir daire içine bir iğne konularak, kapağı kapatılır ve 8 ya da 12 kat tülbent içine sarılarak işlem tamamlanır”<sup>263</sup> diye bir tarif verilmektedir. Burada anlaşıldığı üzere bir ritüel gerçekleşmektedir. Bu ritüel içerisinde uzun bir yola gidecek olan ürünün

<sup>257</sup> Mevlânâ, *Divân-ı Kebîr*, C. 5, s. 446.

<sup>258</sup> Mevlânâ, *Divân-ı Kebîr*, C. 5, s. 5.

<sup>259</sup> Aksarayî, a.g.e., s. 177.

<sup>260</sup> Mevlânâ, *Divân-ı Kebîr*, C. 7, s. 423.

<sup>261</sup> Abûl-Farac, a.g.e., s. 604.

<sup>262</sup> Mevlânâ, *Mesnevî*, C. 1, s. 134.

<sup>263</sup> Torun, a.g.e., s. 198.

kapalı bir kutuya konulması ve bir çok bez katmanına sarılması bir muhafaza metodu içermektedir.

Depolama yöntemi sayılabilecek bir uygulama olarak *Divân-ı Kebîr*'de geçen küpün ağzını kaplayan samanlı balçık<sup>264</sup> ifadesi, hem toprak olması sebebiyle belli oranda hava alarak ürünün nem dengesini koruyan hem de samanla mukavemeti artırılarak güçlü bir kapak elde edilen bir uygulama yapıldığı düşünülmektedir.



---

<sup>264</sup> Mevlânâ, *Divân-ı Kebîr*, C. 7, s. 490.

## SONUÇ

Türkiye Selçukluları dönemi, Türk kültür tarihi ve müktesebatının en önemli aşamalarından birini oluşturmaktadır. Türkiye Selçukluları döneminde miras bırakılan eşsiz mimaride sayısız eserler, yetiştirilen ilim adamları, Türk devlet geleneğine yaptıkları katkılar ve hiç şüphesiz ki Orta Asya'dan gelen Türk Kültürü'nün Anadolu coğrafyası ile zenginleşerek bir yüksek kültür haline gelmesiyle oluşmuştur. Bu yüksek kültür ve birikim gelecek nesilleri aydınlatmaya devam etmiş ve Osmanlı devleti için de canlı ve uygulanabilir bir model olmuştur.

Araştırmada da bu devasa mirasın kaynaklarda geçtiği kadarı ile cüzi, ancak bilim ve kültür tarihimiz açısından önemli olan bir kısmı ele alındı. Dönemin kaynaklarının gıda ve gıda üretimine dair ne düzeyde ve ne tür bilgiler verdiğinin belirlenen ana kaynakların çevirileri üzerinden yapılan detaylı incelemelerde, 3000'e yakın gıda ve gıda üretimine dair ifade geçtiği tespit edildi. Bu ifadeler ürün çeşitlerine göre önce hammadde bazında sonra da üretim bazında teknik bilgiler ışığında sınıflandırıldı ve tahlil edildi. Günümüz mühendislik bilgileri ile Türkiye Selçuklu çağı üretim metotları tanımlanmaya çalışıldı. Çalışma sonucunda, mütevazı bir düzeyde olsa da, hem dönemin kültür tarihi için hem de daha sonra bu konuda çalışma yapacak olan fen bilimleri ve sosyal bilimler alanı bilim insanlarının kullanabileceği veriler elde edildi.

Türkiye Selçuklu dönemi kaynaklarına bakıldığında kronoloji ve sistematik olarak tarihi önem arz eden kaynakların, genellikle siyasi tarih içerikli oldukları görüldü. Özellikle bu eserlerde araştırılan gıda ve gıda üretimine dair bilgilerin çok az ve tespit edilenlerin de neredeyse tamamının detay bilgi vermediği gözlemlendi. Tez çalışması çerçevesinde incelenen kaynaklar arasında döneminde bir gıda ürününden ya da bir ürün işleme tekniğinden bahseden eserlerin yok denilecek kadar az olduğu belirlendi. Özellikle işleme metotları üzerine mevcut bulunan kısıtlı sayıdaki veri, en verimli şekilde tahlil edilerek, dönemi aydınlatacak sonuçlar elde edilmeye çalışıldı. Çalışmanın üçüncü bölümünde yer alan bu tahlildeki yorumlamalar mevcut ifadelerden fikir yürütülerek elde edildi. Şunu belirtmek gerekir ki gıda ve gıda üretimi alanından istifade edilebilmesi için, daha çok sosyal konuları ele alan eserlerin incelenilmesi gerektiği sonucuna varıldı. Bu bir dini eser olabileceği gibi, bir sanatsal yapıt da olabilir. Önemli olan kıstas, bir evin odasına, bir obanın mutfağına, bir mahallenin köşesine yani sosyal hayatın içine odaklanmasıdır. Çalışmadan çıkarılan önemli sonuçlardan biri de budur.

Tez çalışmasının aynı zamanda Türkiye Selçuklu dönemi yerli ve yabancı kaynaklarını bir bütün olarak görebilme ve eserlerin muhtevası hakkında bilgi alabilmek için istifade edilebilmesi mümkün bir araştırma eseri haline gelmiştir. Ele alınan 25 esere, alanda çalışan önemli bilim adamlarının eserleri üzerine yapılan okumalar neticesinde karar verilmiştir. Muhakkak ki, gıda ve gıda üretimine dair önemli bilgiler içeren ve bu çalışmada incelenmemiş eserler de mevcuttur. Bu çalışma ile birleştirilerek yapılacak olan benzer çalışmalar ile alanı daha derinlemesine ve daha detaylı bir şekilde ele almak mümkün olacaktır. Bir yüksek lisans çalışması olan bu araştırmada imkânlar dâhilinde, alana en iyi şekilde katkı sağlayacağı düşünülen bir metod takip edilmiştir.

Temennimiz araştırmamızın kültür ve medeniyet tarihimizin önemli bir safhasını oluşturan Türkiye Selçukluları kültürünün az işlenmiş konularının bilinmesi ve bu yöndeki çalışmalara bir katkı sağlamasıdır.

## KAYNAKÇA

- ABÛL-FARAC, *Abûl-Farac Tarihi*, C. 1-2, 3. b., çev. Ömer Rıza Doğrul, Ankara: TTKY, 1999.
- AHMED BİN LÛTFULLAH, *Câmiu'd-Düvel*, çev. Ali Öngül, İstanbul: Kabalıcı Yayıncılık, 2017.
- AHMED EFLÂKÎ, *Âriflerin Menkıbeleri*, C. 1-2, çev. Tahsin Yazıcı, İstanbul: Remzi Kitabevi, 1986.
- AKSARAYÎ, *Müsâmeretü'l-Ahbâr*, çev. Mürsel Öztürk, Ankara: TTKY, 2000.
- ANNA KOMNENA, *Alexiad*, çev. Bilge Umar, İstanbul: İnkılâp Kitabevi, 1996.
- BALDAN Orhan, "Türkler Nasıl Yemek Tarifi Verir?", *Türk Dünyası İncelemeleri Dergisi*, C. II, S. 17, İzmir: Ege Üniversitesi Türk Dünyası Araştırmaları Enstitüsü, 2017, ss. 265-278.
- BEKÇİ Selma, *Eski Türklerde Yemek Kültürü*, (Yüksek Lisans Tezi), İstanbul: İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2002.
- BODMER Jean-Pierre, "Selçuklular Anadolu'da", *Cogito*, 7. b., S. 29, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2016, ss. 33-47.
- BOZER Rüstem, Muharrem Çeken, *Anadolu Selçuklu Çağı Mirası*, C. 1, Ankara: Selçuklu Belediyesi Kültür Yayınları, 2016.
- BROSSET Marie Félicité, *Gürcistan Tarihi (Eski Çağlardan 1212 yılına kadar)*, Ankara: TTKY, 2003.
- BULDUK Sıdıka, *Gıda Teknolojisi*, 4. b., Ankara: Detay Yayıncılık, 2007.
- CAHEN Claude, "13. Yüzyılın Başında Anadolu'da Ticaret", *Cogito*, 7. b., S. 29, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2016, ss. 137-143.
- CEMEROĞLU Bekir S., *Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler*, 3. b., Ankara: Bizim Grup Basımevi, 2013.
- CUNBUR Müjgân, "Mevlâna'nın Mesnevi'sinde ve Dîvân-ı Kebir'inde Yemekler", *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, S. 41, d. 12, Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi, 1981, ss. 69-85.
- ÇAKMAKCI Songül, CANTÜRK Aysin, ÇAKIR Yusuf, "Peynir Üretimi İçin Sütü Pıhtılaştıran Enzimlere Genel Bir Bakış ve Güncel Gelişmeler" *Akademik Gıda*, 15 (4), 2017, 396-408. DOI: 10.24323/akademik-gıda.370264.(21.07.2018)
- DEMİRCİ Mehmet, *Beslenme*, 2. b., Tekirdağ: Tekirdağ Üniversitesi Yayınları, 2005.
- DURMUŞ İlhami, *Türk Kültürüne Giriş*, Ankara: Akçağ Yayınları, 2016.
- EBÛ'L HAYR-I RÛMÎ, *Saltık Gazi Destanı*, haz. Necati Demir, M. Dursun Erdem, Ankara: Destan Yayınları, 2007.
- EL-ÖMERÎ, *Mesâlikü'l Ebsar fî Memâlikil-Emsar*, çev. Ahsen Batur, İstanbul: Selenge Yayınları, 2014.
- ELVAN ÇELEBÎ, *Menâkibu'l- Kudsiyye fî Menâsıbi'l-Ünsiyye*, 2. b., haz. İsmail E. Erünsal, A. Yaşar Ocak, , Ankara: TTKY, 2014.
- GÖK H. İbrahim, Fahrettin COŞKUNER, *Tarih-i Âl-i Selçuk (Anonim Selçuknâme)*, Ankara: Atıf Yayınları, 2014.
- IŞIN P. Mary, *Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi*, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2018.

- İBN BATTÛTA, *İbn Battûta Seyahatnâmesi*, çev. A. Sait Aykut, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2000.
- İBN BÎBÎ, *El Evâmirü'l-Alâ'îye Fi'l-Umuri'l-Alâ'îye*, C. 1-2, çev. Mürsel Öztürk, Ankara: KBY, 1996.
- \_\_\_\_\_, *El Evâmirü'l-Alâ'îye Fi'l-Umuri'l-Alâ'îye (Selçuknâme)*, 5. b., neşr. Mükrimin Halil Yinanç, İstanbul: Kitabevi, 2017.
- KAFESOĞLU İbrahim, *Türk Milli Kültürü*, 36. b., İstanbul: Ötüken Neşriyat, 2014.
- KAZICI Ziya, "Ahîlik", *DİA*, C.1, İstanbul: İSAM, 1988, ss. 540-542.
- KIZILDEMİR Ömer, Emrah Öztürk, Mehmet Sarıışık, "Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler", *Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, C. 14, S. 3, Bolu: Abant İzzet Baysal Üniversitesi, 2014, ss. 191-210.
- KİRMÂNÎ, *Şeyh Evhadü'd-din Hâmid el-Kirmânî ve Menâkıb-Nâmesi*, çev. Mikail Bayram, Konya: NKM Kitabevi, 2008.
- KÖPRÜLÜ M. Fuat, "Anadolu Selçukluları Tarihi'nin Yerli Kaynakları", *Bulleten*, C. II, S. 27, Ankara: TTKY, 1943, ss. 379-522.
- KÖYMEN M. Altay, "Selçuklular, Beylikler ve Osmanlılarda Yemek ve Vakitleri", *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, S. 41, d. 12, Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi, 1981, ss. 35-45.
- \_\_\_\_\_, *Türk Tarihinde Araştırma Metodu*, haz. Sinan Tarifci, Ankara: Berikan Yayınevi, 2016.
- KUCUR Sadi S., "Selçuklu Türkiyesi'nde Sosyoekonomik ve Kültürel Hayat", *Anadolu Selçuklu Uygarlığı İzinde*, 2. b., Kayseri: M Grup Matbacılık, 2017, ss. 29-37.
- MECİT Songül, *Anadolu Selçukluları ( Bir Hanedanın Evrimi)*, çev. Özkan Akpınar, İstanbul: İletişim Yayınları, 2017.
- MERÇİL Erdoğan, "Anadolu Selçukluları", *Anadolu Selçuklu Uygarlığı İzinde*, 2. b., Kayseri: M Grup Matbacılık, 2017, ss. 19-25.
- MEVLÂNÂ, *Dîvân-ı Kebîr*, C. 1, çev. Abdülbâki Gölpınarlı, İstanbul: Yükselen Matbaası, 1957.
- \_\_\_\_\_, *Dîvân-ı Kebîr*, C. 1-2-3-4-5-6-7, 2. b., çev. Abdülbâki Gölpınarlı, Ankara: KBY, 1992.
- \_\_\_\_\_, *Mesnevî*, C. 1-2-3-4-5-6, 3. b., çev. Abdülbâki Gölpınarlı, İstanbul: İnkılap Kitabevi, 1985.
- NİKİTAS KHONİATES, *Historia (Ioannes ve Manuel Komnenos Devirleri)*, çev. Fikret İşıltan, Ankara: TTKY, 1995.
- OCAK A. Yaşar, "Fütüvvetnâme", *DİA*, C.13, İstanbul: İSAM, 1996, ss. 264-265.
- ÖGEL Bahaeddin, *Türk Kültür Tarihine Giriş*, C. 1, 3. b., Ankara: Gazi Üniversitesi İletişim Fakültesi Basımevi, 1991.
- ÖZGÖNCÜ Salih vd., *Selçuklu Uygarlığı Müzesi Kataloğu*, C. 1-2, Kayseri: Kayseri Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları, 2017.
- ÖZGÜDENLİ O. Gazi, "Vakfiye", *DİA*, C.42, İstanbul: İSAM, 2012, ss. 465-467.
- POLAT M. Sait, *Moğol İstilasına kadar Türkiye Selçukluları'nda İctimaî ve İktisadî Hayat*, (Basılmamış Doktora Tezi), İstanbul: Marmara Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü, 1997.
- RÂVENDÎ, *Râhat's-Sudûr ve Âyet's-Sürûr*, C. 2, 2. b., çev. Ahmet Ateş, Ankara: TTKY, 1999.

- REŞİDÜ'D-DÎN FAZLULLAH *Cami'ü't-Tevarih (Selçuklu Devleti)*, 2. b., İstanbul: Selenge Yayınları, 2011.
- SEVİM Ali, Erdoğan MERÇİL , *Selçuklu Devletleri Tarihi*, 2. b., Ankara: TTKY, 2014.
- SİMON DE SAİNT QUENTİN, *Bir Keşiş'in Anılarında Tatarlar ve Anadolu 1245-1248*, çev. Erendiz Özbayoğlu, Alanya: Doğu Akdeniz Kültür ve Tarih Araştırmaları Vakfı, 2006.
- SİRÂC EL- CÜZCÂNÎ, *Tabakât-ı Nâsirî*, çev. Erhan Göksu, Ankara: TTKY, 2015.
- STRANGE Guy Le, *Doğu Hilafetinin Memleketleri (Mezopotamya, İran ve Orta Asya)*, haz. Adnan Eskikurt, Cengiz Tomar, İstanbul: Yeditepe Yayınları, 2015.
- SULTAN VELED, *İbtidânâme*, çev. Abdülbaki Gölpınarlı, İstanbul: İnkılâp Yayınevi, 2017.
- ŞAHİN Haşim, "Menâkıbnâme", *DİA*, C. 29, İstanbul: İSAM, 2004, ss. 112-114.
- \_\_\_\_\_, "Türkiye Selçuklu ve Beylikler Dönemi Mutfağı", *Türk Mutfağı*, Ankara: KBY, 2000, ss. 39-55.
- TEZCAN Mahmut, *Türk Yemek Antropolojisi Yazuları*, Ankara: KBY, 2000.
- TORUN Ali, *Türk Edebiyatında Türkçe Fütüvvet-Nâmeler*, Ankara: KBY, 1998.
- TURAN Osman, "Celâleddin Karatay, Vakıfları ve Vakfiyeleri", *Belleten*, C. XII, S. 45, Ankara: TTKY, 1948, ss. 17-171.
- \_\_\_\_\_, "Mübârizeddin Er-Tokuş ve Vakfiyesi", *Belleten*, C. XI, S. 43, Ankara: TTKY, 1947, ss. 415-429.
- \_\_\_\_\_, "Şemseddin Altun-Aba Vakfiyesi ve Hayatı", *Belleten*, C. XI, S. 42, Ankara: TTKY, 1947, ss. 197-235.
- \_\_\_\_\_, "Türkiye Selçukluları'nda Toprak Hukuku", *Belleten*, C. XII, S. 48, Ankara: TTKY, 1948, ss. 549-574.
- \_\_\_\_\_, *Selçuklular Zamanında Türkiye*, 13. b., İstanbul: Ötüken Neşriyat, 2014.
- ULUDAĞ Süleyman, "Fütüvvet", *DİA*, C. 13, İstanbul: İSAM, 1996, ss. 259-261.
- URFALI MATEOS, *Urfalı Mateos Vekayi-Nâmesi (952-1136) ve Papaz Grigor'un Zeyli (1136-1162)*, 3.b., çev. Hrant D. Andreasyan, Ankara: TTKY, 2000.
- UZUNAĞAÇ Ömer, *Selçuklu Anadolusu'nda Beslenme ve Yemek Kültürü*, İstanbul: Kitabevi, 2015.
- ÜNVER A. Süheyl, "Selçuklular, Beylikler ve Osmanlılarda Yemek ve Vakitleri", *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, S.41, d.12, Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi, 1981, ss. 1-13.
- YAZICIZÂDE Ali, *Tevârih-i Âl-i Selçuk(Oğuznâme-Selçuklu Târihi)*, 2.b., haz. Abdullah Bakır, İstanbul: Çamlıca Basım Yayın, 2017.
- YİNANÇ Mükrimin Halil, *Türkiye Tarihi Selçuklular Devri*, C.2, haz. Refet Yinanç, Ankara: TTKY, 2014.

## EKLER

**Ek 1, Fotoğraf 1: (Kâse):** Tille Höyük kazısında bulunan kâse beyaz hamur üzerine krem astar ve şeffaf mavi sır ile işlenmiştir. 13. yüzyıla ait olan bu eser 4,5 cm yüksekliğe, 9 cm ağız çapına ve 5,5 cm kaide çapına sahiptir.<sup>265</sup>



<sup>265</sup> Rüstem Bozer, Muharrem Çeken, *Anadolu Selçuklu Çağı Mirası*, Ankara: Selçuklu Belediyesi Kültür Yayınları, 2016, C.1, s. 44.



**Ek 2, Fotoğraf 2: (Çanak):** 10-13. yüzyıla ait olan pişmiş topraktan yapılmış çanağın, yüksekliği 11,8 cm, ağız çapı 22 cm'dir. Eser çan dipli, basık yarım küresel gövdeli ve dışa dönük ağızlıdır. İçerisinde kazıma tekniği ile yapılmış figürler ve süslemeler yer alır.<sup>266</sup>



<sup>266</sup> Salih Özgöncü vd., *Selçuklu Uygarlığı Müzesi Kataloğu*, Kayseri: Kayseri Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları, 2017, C.1, s. 22.

**Ek 3, Fotoğraf 3: (Tabak):** 12-13. yy. Türkiye Selçuklu dönemine ait olan pişmiş topraktan yapılmış tabağın ağız çapı 21,3 cm, dip çapı 8,5 cm yüksekliği 8,8 cm'dir. Halka dipli, cam gövdeli, dışa dönük ağızlıdır. Eserin merkez kısmında üzerinde tahta oturan, bağdaş kurmuş bir figür ve film önünde ve arkasında oturan figürler yer almaktadır.<sup>267</sup>



<sup>267</sup> Özgöncü, a.g.e., s. 29.

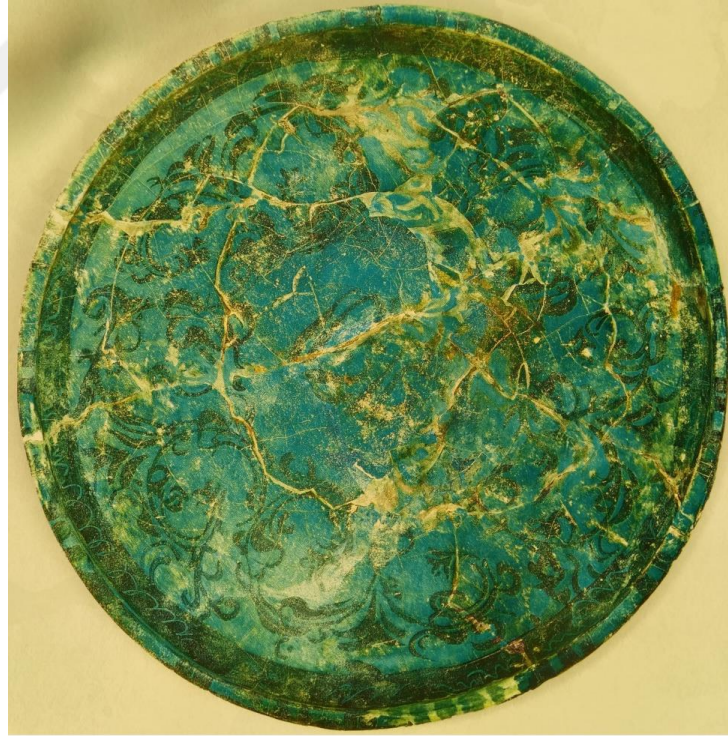
**Ek 4, Fotoğraf 4: (Tabak):** 13. yüzyıla ait pişmiş topraktan yapılmış çanağın yüksekliği 6,5 cm, ağız çapı 23,8 cm'dir. Eser halka dipli, yayvan dudak kısmı dışa çıkıktır. Merkezinde kazıma tekniği ile yapılmış sekiz yapraklı bir rozet ve ağız kısmında ters ve düz üçgenlerden oluşan bir şerit geçmektedir.<sup>268</sup>



<sup>268</sup> Özgöncü, a.g.e., s. 24.



**Ek 5, Fotoğraf 5: (Seramik Tabak):** Türkiye Selçuklu dönemine ait seramik tabağın yüksekliği 8,7cm ağız çapı 33,3 cm'dir. Eser halka dipli, yayvan gövdeli, dışa çekik ağızlıdır. İçerisinde bitkisel süslemelere yer almaktadır. Kısmen yıpranmış olan eser sağlamdır.<sup>269</sup>



---

<sup>269</sup> Özgöncü, a.g.e., s. 38.

**Ek 6, Fotoğraf 6: (Seramik Tabak):** Türkiye Selçuklu dönemine ait seramik tabağın yüksekliği 8 cm ağız çapı 19,9 cm'dir. Eser kalın halka Dipli merkezden yukarıya doğru genişleyen yarımküre bir gövdeli dışa çekik ağızlıdır.<sup>270</sup>



---

<sup>270</sup> Özgöncü, a.g.e., s. 32.

**Ek 7, Fotoğraf 7: (Seramik Kap):** Türkiye Selçuklu dönemine ait seramik kabın yüksekliği 5 cm, ağız çapı 13,2 cm'dir. Eserin alt kısmında küçük kaide kısmı, onun üzerinde ise yayvan küçük boylu gövdeli ve dışa çekik ağızlıdır.<sup>271</sup>



---

<sup>271</sup> Özgöncü, a.g.e., s. 68.

**Ek 8, Fotoğraf 8: (Kâse):** Türkiye Selçuklu dönemine ait bronz malzemeden yapılmış olan kâsenin genişliği 15,3 cm, derinliği 3 cm'dir. Eser düz dipli, yukarıya doğru açılan geniş gövdeli, dışa çekik ağızlıdır.<sup>272</sup>



---

<sup>272</sup> Özgöncü, a.g.e., s. 21.



**Ek 9, Fotoğraf 9: (Kâse):** Türkiye Selçuklu dönemine ait bakır kâse, bakır malzemeden döküm tekniği ile yapılmıştır. Yüksekliği 7 cm ağız çapı 11,7 cm'dir. Kesik konik şeklinde bir forma sahiptir. Ağız kısmı dudaklı olup alt kısmı düz diplidir.<sup>273</sup>



---

<sup>273</sup> Özgöncü, a.g.e., C.2, s. 68.



**Ek 10, Fotoğraf 10: (Kâse):** Bronz malzemeden döküm tekniği ile yapılmıştır. Kâsenin çapı 21,1 cm, yüksekliği 4,6 cm'dir. Eser düz dipli, yarım daire şeklinde derin haznelidir. Dışa dönük ağızlı, dışa çekik geniş dudaklıdır. Malzeme daire içinde kazıma tekniği ile yapılmış, süslemeler yer almaktadır.<sup>274</sup>



---

<sup>274</sup> Özgöncü, a.g.e., C.2, s. 20.

**Ek 11, Fotoğraf 11: (Kâse):** Bronz malzemedeki döküm tekniği ile yapılmış olan kâsenin çapı 26,5 cm, derinliğinde 6,4 cm'dir. Eser düz dipli, yukarıya doğru uzayan geniş gövdeli ve düz ağızlıdır. Eserinin üzerinde süslemesi yoktur.<sup>275</sup>



<sup>275</sup> Özgöncü, a.g.e., C.2, s. 22.

**Ek 12, Fotoğraf 12: (Kap):** Türkiye Selçuklu dönemine ait bronz kabın yüksekliği 12 cm, ağız çapı 12,4cm, dip çapı 11,3 cm'dir. Eser düz dipli, yukarı doğru uzayan yarım küre gövdeli, düz ağızlıdır. Gövdeye bağlayan tarafında kulp kısmı yer almaktadır.<sup>276</sup>



---

<sup>276</sup> Özgöncü, a.g.e., C.2, s. 35.

**Ek 13, Fotoğraf 13: (Eritme Potası):** Bronz malzemeden döküm tekniği ile yapılmış olan kabın çapı 7 cm, yüksekliği 6,1 cm'dir. Yuvarlak dipli, yarım daire biçimli, gövdeli, düz ve kalın dudaklıdır. Dudak kısmında karşılıklı olarak 4 adet kırılğıkuyruğu biçiminde çıkıntı ve çıkıntının üzerinde de oval biçimde tutamak kısmı yer alır. Dip kısmında üç adet ayak kısmı bulunmaktadır. Eserin bazı kısımları eksik ve kırıktır.<sup>277</sup>



---

<sup>277</sup> Özgöncü, a.g.e., C.2, s. 36.



**Ek 14, Fotoğraf 14: (Kazan):** Türkiye Selçuklu dönemine ait bronz kazanın yüksekliği 13 cm, karın çapı 25,5 cm'dir. Eser basık yarım kürevî gövdeli, içe dönük ağızlıdır. Alt tarafı yuvarlak dip ayrı parça olarak yapılmış ve erkek dişi çıkıntıları ile gövdeye perçinlenmiştir. Ağız kısmının iki yanında gövdeye perçinle tutturulmuş yatay şerit tutamak kısmı bulunmaktadır. Tutamak kısımları ezilmiştir. Eserin ağız kısmının altındaki bitkisel bezemeler ve İslami yazı kuşağı kazıma tekniği ile yapılmıştır.<sup>278</sup>



<sup>278</sup> Özgöncü, a.g.e., C.2, s. 43.

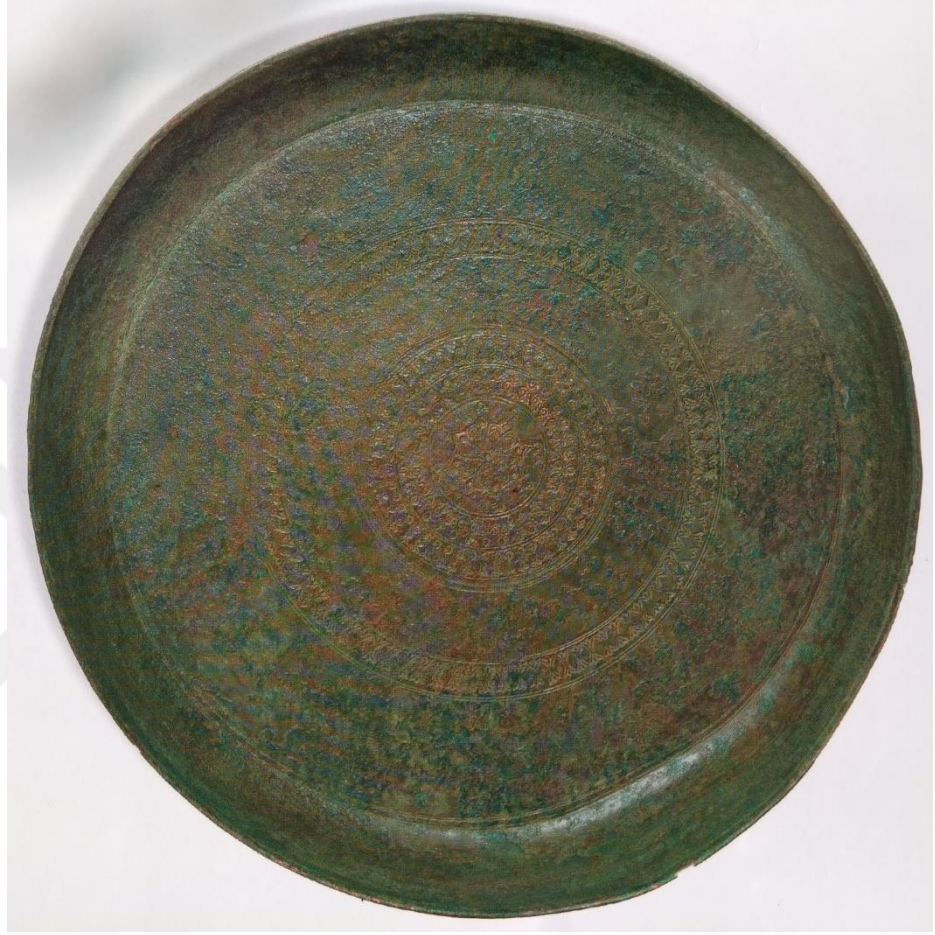
**Ek 15, Fotoğraf 15: (Kazan):** Türkiye Selçuklu dönemine ait bronz malzemedен yapılmış kazanın ağız çapı 25 cm, yüksekliği 20 cm'dir. Eser düz dipli, yukarıya doğru daralarak uzayan geniş gövdeli, dışa açık ağızlıdır. Üzerinde kazıma tekniği ile bitkisel ve geometrik süslemeler yapılmıştır. Arapça yazı kuşağında yer almaktadır. Eser günümüzde iyi bir şekilde korunmuş olarak gelmiştir.<sup>279</sup>



---

<sup>279</sup> Özgöncü, a.g.e., C.2, s. 44.

**Ek 16, Fotoğraf 16: (*Lenger*):** Türkiye Selçuklu dönemine ait bronz leğenin yüksekliği 8,1cm, çapı 48 cm'dir. Eser geniş düz dipli, yukarıya doğru uzayan kenarlı ve düz ağızlıdır. Merkezinde bir adet rozet ve iç içe dairelerden oluşan kazıma tekniği ile yapılmış süslemeler bulunmaktadır.<sup>280</sup>



---

<sup>280</sup> Özgöncü, a.g.e., C.2, s. 48.



**Ek 17, Fotoğraf 17: (Eritme Potası):** Bronz malzemeden yapılmış olan malzemenin ağız çapı 46,8 cm, yüksekliği 19,5 cm'dir. Yarım daire formundadır. Ağız kısmının dört yanında çıkıntısı vardır ve çıkıntıların ikisinin üzerinde yarım daire şeklinde tutmak yerleri vardır. Alt tarafında üç adet ayak kısmı bulunur. Eserde hafif deformeler vardır.<sup>281</sup>



---

<sup>281</sup> Özgöncü, a.g.e., C.2, s. 282.



**Ek 18, Fotoğraf 18: (Havan):** 11-13.yüzyıla ait olan malzemenin yüksekliği 11 cm, ağız çapı 16 cm'dir. Döküm tekniği ile yapılan havan ağız kenarına ve kaideye doğru genişleyen sekizgen bir forma sahiptir. Gövdenin dört kenarı üzerinde ikisinde halka takılı olan kulplar yer almaktadır. Diğer ikisinde ise kabartma olarak yapılmış madalyonlar bulunur. Kulp olmayan kenarlarda şemse motifini andıran kabartma süslemeler mevcuttur. Havanın ağız kenarında Farsça bir damga yer almakta ve damgada "sahibi hu Abdülhalim" yazısı okunmaktadır.<sup>282</sup>



---

<sup>282</sup> Bozer, a.g.e., s. 191.

**Ek 19, Fotoğraf 19: (Havan):** Türkiye Selçuklu dönemine bronz havan ve havan elinin çapı 6,4cm, yüksekliği 5 cm, havaneli uzunluğu 8,2 cm, genişliği 0,9 cm'dir. Eser düz dipli yarım kürevî gövdeli, dışa çekik ağızlıdır. Eserin gövdesi üzerinde dört yerde damga şeklinde kabarik süslemeler yer almaktadır.<sup>283</sup>



---

<sup>283</sup> Özgöncü, a.g.e., C.2, s. 59.

**Ek 20, Fotoğraf 20: (Sürahi):** Bronz malzemeden yapılmış olan sürahinin ağız çapı 5,5 cm, karın çapı 19,5cm, yüksekliği 28,6 cm'dir. Eser düz dipli, ortadan basık küresel gövdeli, halka omuzlu, ince uzun silindirik boyunlu, düz ağızlıdır. Eserin üzerinde kazıma ve kabartma tekniği kullanılmıştır.<sup>284</sup>



---

<sup>284</sup> Özgöncü, a.g.e., C.2, s. 124.

**Ek 21, Fotoğraf 21: (Sürahi):** Türkiye Selçuklu dönemine ait bronz sürahinin yüksekliği 26,7 cm, ağız çapı 3,2 cm'dir. Eser çan dipli, şişkin armudi gövdeli, ince boyunludur. Küçük bir ağız kısmı olup bu ağız kısmından ön tarafa doğru uzanan burun kısmı yer alır. Gövdesinden ağız kısmına uzanan tutamak bölümü vardır. Tutamak bölümünün üzerinde iki adet çıkıntı yer almaktadır.<sup>285</sup>



---

<sup>285</sup> Özgöncü, a.g.e., C.2, s. 129.

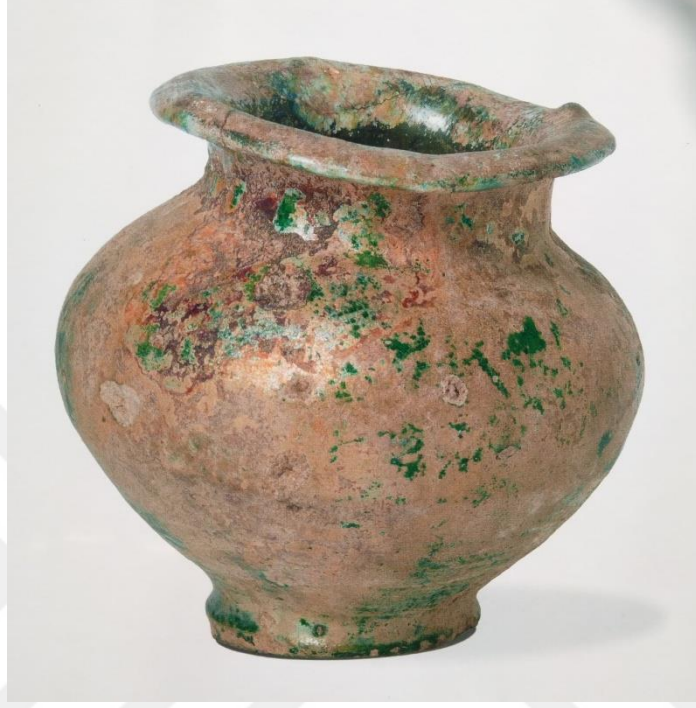
**Ek 22, Fotoğraf 22: (Küp):** 12-13. yüzyıl yükseklik 86,5cm, ağız çapı 28 cm'dir. Kalınlığında kaidesiz oval formdaki gövde üzerinde silindirik boyun kısmı bulunur. Halka şeklindeki ağız kenarı dışa taşkın profillidir. Boyun bölümünün üst kısmında gövdeye doğru uzanan dış bükey silindir formunda beş adet kulp yer alır. Bu kulplardan ikisinin arasında dilimli, kemerli küçük bir kapı modeli gibi dekoratif unsur yerleştirilmiştir. Bu kemeri arkada burgu biçimli iki küçük şerit destekler.<sup>286</sup>



<sup>286</sup> Bozer, a.g.e., s. 38.



**Ek 23, Fotoğraf 23: (Çömlek):** Türkiye Selçuklu dönemine ait seramikten yapılmış çömleğin eni 9,7cm, yüksekliği 11,5cm'dir. Eser halka dipli, şişkin küre bir gövdeli, kısa boyunlu ve dışa çekik ağızlıdır. Üzerinde herhangi bir süsleme yoktur, bazı kısımlarında dökülmeler vardır.<sup>287</sup>



---

<sup>287</sup> Özgöncü, a.g.e., s. 213.

**Ek 24, Fotoğraf 24: (Kavanoz):** 12-13.yüzyıla ait olan eserin yükseklik 26 cm, ağız çapı 12 cm'dir. Kiremit kırmızısı hamur, krem astar, şeffaf açık yeşil sır kullanılan eserde iç ve dış yüz tamamen şeffaf açık yeşil sırdır. Alçak halka kaide üzerinde genişleyerek yükselen gövde, geniş bir silindir formu alır. Süsleme gövdenin geniş orta kısmında ve omuz bölümündedir. Gövde üzerinde çift çizgi ile ayrılmış düşey bölümlere iki farklı bitkisel süsleme kompozisyonu nöbetleşe olarak yerleştirilmiştir. Süsleme şeffaftır, altındaki yeşilin farklı tonlarında boyalar eşlik etmektedir.<sup>288</sup>



---

<sup>288</sup> Bozer, a.g.e., s. 60.

**Ek 25, Fotoğraf 25: (Maşrapa):** Pişmiş topraktan yapılmış eserin yüksekliği 6.5cm, ağız çapı 9.2 cm' dir. Eser düz dipli, dipten yukarıya doğru hafif daralan gövdeli, dışa dönük geniş ağızlıdır. Dip kısmında ağız kısmının altına kadar uzanan kulp kısmı bulunmaktadır. Eserin ağız kısmının büyük bir çoğunluğu yok olup tamir attan geçmiştir.<sup>289</sup>



---

<sup>289</sup> Özgöncü, a.g.e., s. 211.



**Ek 26, Fotoğraf 26: (Maşrapa):** Türkiye Selçuklu dönemine ait tek kulplu maşrapanın eni 6.5cm, yüksekliği 14.5 cm'dir. Eser düz dipli, silindirik geniş gövdeli, kısa boyunlu ve dışa çekik ağızlıdır. Gövdesinden boyun kısmına uzanan tutamak kısmı vardır. Eser sırlanmış olup, sırların bazı kısımları dökülmüştür.<sup>290</sup>



---

<sup>290</sup> Özgöncü, a.g.e., s. 212.

**Ek 27, Fotoğraf 27: (Buhurdan):** Türkiye Selçuklu dönemine ait, bronz malzemeden yapılmış buhurdan. Boyu 6 cm, ağız çapı 8 cm'dir. Eserin dip kısmında üç adet dışa dönük ayak kısmı olup, gövdesi yarım dairevi formdadır. Eserin ağız kısmında üç adet askı deliği vardır ve bu deliklerden zincirler geçirilip, yukarıdaki tek bir çengelde birleştirilmiştir.<sup>291</sup>



---

<sup>291</sup> Özgöncü, a.g.e., C.2, s. 86.

**Ek 28, Fotoğraf 28: (Küçük Şişe):** 13. yüzyıla ait olan eserin yüksekliği 5,5cm'dir. Tek renk sır, beyaz hamur, şeffaf turkuaz sır ile yapılan eser, halka kaide üzerinde konik olarak yükselen gövde, üstte basık küresel bir formla şekillenir. Kısa silindirik boyun, düz bir ağız kenarı ile son bulur. Gövdenin üst bölümünde baskı tekniği ile yapılmış birbirine uçları dokunan daire şeklinde çukurlar meydana gelmiştir. İç ve dış yüzeyler tamamen tek renk turkuaz sır ile kaplanmıştır.<sup>292</sup>



---

<sup>292</sup> Bozer, a.g.e., s. 161.

**Ek 29, Fotoğraf 29: (Matarı):** 12-13. Yüzyıla ait olan eserin yüksekliği 26 cm'dir. Kalıp baskı tekniği ile bej hamur ve krem astar malzemeden üretilmiştir. şişkin gövdeli ve çift kulplu mataranın her iki yüzünde baskı tekniği ile yapılmış süslemeler yer alır. Gövdenin ortasında tığ motifleri ile dekore edilmiş Madalyonun çevresindeki bordürlerden geniş olanı kitabelidir. Bitkisel zemin üzerinde yer alan nesih hatlı kitabenin tercümesi "Allah sahibine saadet ve şifa ve daimi çalışkanlık getirsin" şeklindedir.<sup>293</sup>



---

<sup>293</sup> Bozer, a.g.e., s. 66.

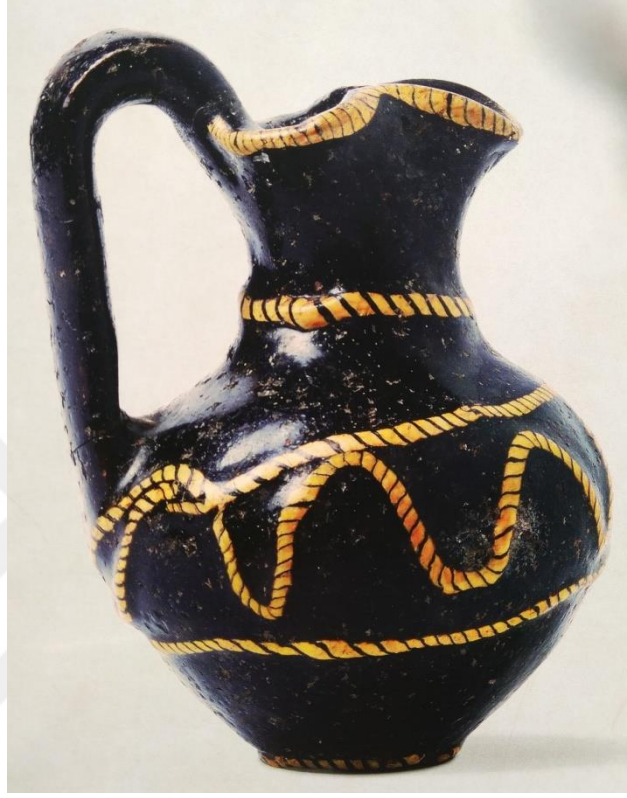
**Ek 30, Fotoğraf 30: (Cam Şişe):** Ağız çapı yeri 1,6cm, yüksekliği 7,3cm olan eser, düz dipli dikdörtgen prizma gövdeli ve yukarıya doğru genişleyen ağızlıdır. Günümüzde deforme olmuş bir şekilde ulaşılmıştır eserin üzerinde dökülmeler vardır.<sup>294</sup>



---

<sup>294</sup> Özgöncü, a.g.e., C.2, s. 257.

**Ek 31, Fotoğraf 31: (Testi):** Pişmiş topraktan yapılmış eserin yüksekliği 9,8cm, karın çapı 7,1 cm'dir. Eser düz dipli, konik gövdeli, kısa boyunlu ve yonca yaprağı şeklinde ağızlıdır. Eserin gövde kısmından ağız kısmına uzanan bir kulpu bulunmaktadır. Eserin üzerinde süslemeleri yer alır ve sıralanmıştır.<sup>295</sup>



---

<sup>295</sup> Özgöncü, a.g.e., s. 205.



**Ek 32, Fotoğraf 32: (Ağırlıklar):** Soldan sağa doğru ilk ağırlık 13-14. yüzyıla aittir. Ağırlık bronz malzemedendir yapılmıştır ve çapı 1,5 cm boyutundadır. Ağırlığı 32 gr'dır.

İkinci ağırlık ise, 13-14. yüzyıla ait ve bronz malzemedendir yapılmıştır. Çapı 1,9 cm'dir. Ağırlığı 59.70 gr'dır.

Üçüncü ağırlık yine 13-14. yüzyıla ait olup, bronz malzemedendir yapılmıştır. Uzunluğu 1,5cm, genişliği ise 11,6cm'dir. Ağırlığı 31,25 gr'dır.

Son ağırlık yine 13-14. yüzyıla aittir. Yüksekliği 1 cm, derinliği 5 cm ve genişliği 0,6cm olan malzemenin ağırlığı 3,9 gr'dır.<sup>296</sup>



---

<sup>296</sup> Özgöncü, a.g.e., C.2, s. 139.

**Ek 33, Fotoğraf 33: (Ayaklı Kepçe):** Bronz malzemeden yapılmış olan ayaklı kepçenin boyu 14,3cm, yüksekliği 6,1 cm, çapı 7,3 cm'dir. Yuvarlak kesitli dört ayakla ayakların devamı şeklinde ağız kısmında yükselen çıkıntıları olan ve yatay tutamaklıdır. Tutamak kısmının arka bölümü kırık ve eksiktir.<sup>297</sup>



---

<sup>297</sup> Özgöncü, a.g.e., C.2, s. 283.



**Ek 34, Fotoğraf 34: (Seramik Çini):** Türkiye Selçuklu dönemine ait seramik çininin uzunluğu 20,1 cm, derinliği 1,9 cm'dir. Eser sekizgen şekilde olup, alt kısmının bir kolu kırılmıştır. Eserin üzerinde kuzu sağan bir kadın figürü yer almaktadır. Eserin diğer tarafları ise bitkisel süslemelerde bezenmiştir.<sup>298</sup>



<sup>298</sup> Özgöncü, a.g.e., s. 250.

ULUDAĞ ÜNİVERSİTESİ

TEZ ÇOĞALTMA VE ELEKTRONİK YAYIMLAMA İZİN FORMU

Yazar Adı Soyadı	Yusuf Alper GÜLLÜ
Tez Adı	Türkiye Selçukluları Dönemi Kaynakları Işığında Anadolu'da Gıda ve Üretimi Bilgileri
Enstitü	Sosyal Bilimler Enstitüsü
Anabilim Dalı	Tarih Anabilim Dalı
Tez Türü	Yüksek Lisans Tezi
Tez Danışman(lar)ı	Dr. Öğr. Üyesi Sezai SEVİM
Çoğaltma (Fotokopi Çekim) izni	<input type="checkbox"/> Tezimden fotokopi çekilmesine izin veriyorum <input checked="" type="checkbox"/> Tezimin sadece içindekiler, özet, kaynakça ve içeriğinin % 10 bölümünün fotokopi çekilmesine izin veriyorum <input checked="" type="checkbox"/> Tezimden fotokopi çekilmesine izin vermiyorum
Yayımlama izni	<input type="checkbox"/> Tezimin elektronik ortamda yayımlanmasına izin Veriyorum

Hazırlamış olduğum tezimin belirttiğim hususlar dikkate alınarak, fikri mülkiyet haklarım saklı kalmak üzere Uludağ Üniversitesi Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı tarafından hizmete sunulmasına izin verdiğimi beyan ederim.

Tarih : 28.08.2018

İmza :

