



ANKARA
HACI BAYRAM VELİ ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ

**TÜRKİYE SELÇUKLULARI ZAMANI ANADOLU'DA TÜRK
MUTFAK KÜLTÜRÜ**

Hasan CANDAR

Tez Danışmanı

Prof. Dr. Refik TURAN

**YÜKSEK LİSANS TEZİ
TARİH ANABİLİM DALI
ORTAÇAĞ BİLİM DALI**

EYLÜL 2019



**TÜRKİYE SELÇUKLULARI ZAMANI ANADOLU'DA TÜRK MUTFAK
KÜLTÜRÜ**

Hasan CANDAR

**YÜKSEKLİSANS TEZİ
TARİH ANABİLİM DALI
ORTAÇAĞ BİLİM DALI**

**ANKARA HACI BAYRAM VELİ ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ**

EYLÜL 2019

Hasan CANDAR tarafından hazırlanan “Türkiye Selçukluları zamanı Anadolu’da Türk Mutfak Kültürü” adlı tez çalışması aşağıdaki jüri tarafından OY BİRLİĞİ/ ~~OY ÇOKLUĞU~~ ile Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Tarih Anabilim Dalında Ortaçağ Tarihi Bilim Dalında YÜKSEK LİSANS TEZİ olarak kabul edilmiştir.

Danışman: Prof. Dr. Refik TURAN

Tarih Eğitimi Anabilim Dalı, Gazi Üniversitesi

Bu tezin, kapsam ve kalite olarak Yüksek Lisans Tezi olduğunu onaylıyorum/~~onaylamıyorum~~.....

Başkan: Prof. Dr. Mustafa EKİNCİKLİ

Tarih Anabilim Dalı, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi

Bu tezin, kapsam ve kalite olarak Yüksek Lisans Tezi olduğunu onaylıyorum/~~onaylamıyorum~~.....

Üye: Doç. Dr. Süleyman ÖZBEK

Tarih Anabilim Dalı, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi

Bu tezin, kapsam ve kalite olarak Yüksek Lisans Tezi olduğunu onaylıyorum/~~onaylamıyorum~~.....

Tez Savunma Tarihi: 09/09/2019

Jüri tarafından kabul edilen bu tezin Yüksek Lisans Tezi olması için gerekli şartları yerine getirdiğini onaylıyorum.

.....

Prof. Dr. Figen Zaif

Enstitü Müdürü

ETİK BEYAN

Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Tez Yazım Kurallarına uygun olarak hazırladığım bu tez çalışmada; tez içinde sunduğum verileri, bilgileri ve dokümanları akademik ve etik kurallar çerçevesinde elde ettiğimi, tüm bilgi, belge, değerlendirme ve sonuçları bilimsel etik ve ahlak kurallarına uygun olarak sunduğumu, tez çalışmada yararlandığım eserlerin tümüne uygun atıfta bulunarak kaynak gösterdiğimi, kullanılan verilerde herhangi bir değişiklik yapmadığımı, bu tezde sunduğum çalışmanın özgün olduğunu, bildirir, aksi bir durumda aleyhime doğabilecek tüm hak kayıplarını kabullendiğimi beyan ederim.



Hasan CANDAR

...../06/2019

Türkiye Selçukluları Zamanı Anadolu'da Türk Mutfak Kültürü
(Yüksek Lisans Tezi)

Hasan CANDAR

ANKARA HACI BAYRAM VELİ ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ

Eylül 2019

ÖZET

Büyük Selçuklulara bağlı olarak Anadolu'ya gelen Türkmenler tarafından kurulan Türkiye Selçukluları, Türk ve dünya tarihinde önemli izler bırakmış bir devlettir. Selçuklular, Anadolu'da karşılaşmış oldukları farklı kültür çevreleri ile etkileşim içerisinde bulunarak bu coğrafyada oluşturdukları birçok kültür ögesini günümüze miras bırakmışlardır. Anadolu'da çeşitli kültürler ile etkileşime geçen Türkler, bir yandan da Orta Asya'dan getirmiş oldukları kültür öğeleri ile Anadolu'nun çehresini değiştirmişlerdir. Selçuklular birçok alanda kültürel değerler yaratmışlardır. Bu alanlardan birisi de mutfaktır. Türk mutfak kültürü dünya mutfaklarının arasında oldukça zengin bir içeriğe sahiptir. Özellikle farklı coğrafyalarda, farklı kültür çevreleri ile etkileşim içerisinde olan Türk mutfağı, salt Orta Asya endekli bir görünüm taşımamış, aynı zamanda Anadolu'nun, Avrupa'nın ve Yakındoğu'nun da mutfak kültürlerinden etkilenerek çok çeşitli bir yapı halini almıştır. Mutfak kültüründe hayvancılığın ağırlıklı olarak yer tutmuş olduğu görülmekle birlikte, Anadolu sahasında Roma geleneklerinden ve Roma'nın murisi olan Bizans kültüründen oldukça etkilenmiş, bu da yeni tatların mutfak kültürüne eklenmesini sağlamıştır. Bu etkileşimlerin en belirginini, yerleşik hayata geçiş ile birlikte yeni yiyecek, içecek ve baharat çeşitlerinin kullanılmasıdır. Türkiye Selçukluları zamanında Anadolu coğrafyasındaki mutfak kültürünü ele alan bu çalışma, yedi bölümden meydana gelmektedir. Çalışmanın ilk bölümünde Türk mutfak kültürüne girizgâh yapılarak Türklerde orun ve ülüş meselesine değinilmiştir. Sonrasında yoğun olarak yeme-içmenin yapıldığı cülus törenleri, karşılama ve uğurlama merasimleri, askeri seferler ve düğünlere yer verilmiştir. Çalışmanın ikinci bölümünde Türkiye Selçuklu mutfağında kullanılan sofr aletleri ele alınırken üçüncü bölümde Türkiye Selçukluları dönemi besin maddeleri incelenmiştir. Çalışmanın dördüncü bölümünü Türkiye Selçuklu döneminde tüketilen yemek çeşitleri oluşturmakta ve beşinci bölümde Türkiye Selçukluları döneminde yoğun olarak tüketilen içeceklere yer verilmektedir. Çalışmanın altıncı bölümünde tatlılar, yedinci bölümde ise mutfak elemanları araştırılmıştır.

Bilim Kodu :112405

Anahtar Kelimeler : Türkiye Selçukluları, mutfak kültürü, besinler, orun, ülüş

Sayfa Adedi : 135

Tez Danışmanı : Prof. Dr. Refik TURAN

Turkish Cuisine Culture in Anatolia in the Turkish Seljuks Age
(M. Sc. Thesis)

Hasan CANDAR

ANKARA HACI BAYRAM VELİ UNIVERSITY
GRADUATE SCHOOL OF EDUCATION

September 2019

ABSTRACT

Turkey Seljuks was among the prominent states in the history of Turkey. It was founded by Turkmen people who moved to Anatolia from the state of Great Seljuks. After Seljuks settled in Anatolia, they interacted with different cultures and they created various cultural elements which they left as heritage for today. At the same time, they brought new cultural elements from Middle Asia, contributing to the cultural heritage of Anatolia then. Among the areas that Seljuks contributed to the cultural heritage, is culinary culture. Turkish culinary culture is a rich one in the world culinary culture. Having interacted with different cultures in different geographies, Turkish culinary culture can be defined as a mixture of Anatolia, Europe, and Near East. While the main ingredients used were meat products, the culinary culture of Seljuks was influenced by Roman and Byzantium traditions, so new flavours joined the culinary culture of Seljuks. The most evident change in the culinary culture was the addition of new food and spices following the resettlement after nomadic life. This study examining the culinary culture of Seljuks comprises seven chapters. The first part is introduction and focuses on the matter of *orun* and *ülüş* in Turks. In this chapter, information about *Cülus* ceremonies, welcome and farewell ceremonies, military expeditions and wedding ceremonies are included. The second chapter is about tableware items, and third chapter is about the food types used. In the fourth chapter, types of meals and in the fifth chapter, types of drinks consumed in the time of Turkey Seljuks are presented. Sixth chapter examines the kitchen workers.

Science Code :112405

Key Words : Turkey Seljuks, culinary culture, spices, food, place, share

Page Number : 135

Supervisor : Prof. Dr. Refik TURAN

TEŞEKKÜR

Bu çalışmanın her aşamasında desteklerini hep hissettiğim kıymetli aileme, yardımseverliği ve sabrıyla benden desteğini esirgemeyen Sayın Prof. Dr. Kâzım Yaşar Koprıman başta olmak üzere, Prof. Dr. Reşat Genç'e, Prof. Dr. Mustafa Daş'a, Prof. Dr. Haşim Şahin'e, Dr.Öğr.Gör. Mehmet Ali Bozkuş'a, Arş. Gör. Fatma Akın'a, Süleyman Şimşek'e ne kadar teşekkür etsem azdır. Tez çalışmamda kaynak temini sağlayan Türk Tarih Kurumu Kütüphanesi, Gazi Üniversitesi Kütüphanesi ve Milli Kütüphane çalışanlarına da minnettarım. Bu çalışma süresince yanımda olan bilgi ve yönlendirmeleriyle katkısını hiçbir zaman esirgemeyen, tez danışmanım Türk Tarih Kurumu Başkanı Sayın Prof. Dr. Refik Turan'a en derin teşekkürlerimi arz ederim.

İÇİNDEKİLER

	Sayfa
ÖZET	v
ABSTRACT.....	vi
TEŞEKKÜR.....	vii
İÇİNDEKİLER	viii
ÇİZELGELER LİSTESİ.....	xii
SİMGELER ve KISALTMALAR	xiii
1. GİRİŞ.....	1
2. TÜRKİYE SELÇUKLULARI MUTFAK UYGULAMALARI	5
2.1. Geleneksel Türk Mutfak Uygulamaları.....	6
2.1.1. Türklerde Orun (Mevkii) ve Ülüş (Pay) Meselesi.....	8
2.1.2. Sofra Disiplini ve Kültürü	20
2.2. Türkiye Selçukluları Türk Mutfak Uygulamaları	24
2.2.1. Cülus ve Şenlik Törenleri.....	26
2.2.2. Askeri Karşılama ve Uğurlama Merasimleri.....	27
2.2.3. Seferler	28
2.2.4. Düğünler.....	29
2.2.5. Saçı Âdetleri ve Bağlılık Sembolleri.....	30
2.2.6. Yas Âdetleri ve Törenleri	33
3. TÜRKİYE SELÇUKLULARININ KULLANMIŞ OLDUKLARI MUTFAK VE SOFRA ARAÇLARI	37
3.1. Bıçak	39
3.2. Çatal	40
3.3. Kaşık	41

	Sayfa
3.4. Kepçe.....	42
3.5. Sini-Tepsi	42
3.6. Kâse-Tas	43
3.7. Tencere-Kazan.....	44
3.8. Havan	46
3.9. Güveç	47
3.10. Testi-Küp.....	47
3.11. Sürahi.....	48
3.12. İbrik.....	49
3.13. Sağrak-Kadeh-Susak.....	49
3.14. Tabak.....	41
3.15. Elek ve Kalbur.....	51
4. TÜRKİYE SELÇUKLULARI DÖNEMİ ANADOLU'DA KULLANILAN GIDA UNSURLARI	53
4.1. Tahıllar ve Unlu Mamuller	53
4.1.1. Ekmek ve Ekmek Çeşitleri	55
4.1.2. Diğer Unlu Mamuller ve Yemekler	60
4.2. Baklagiller	62
4.3. Sebzeler	63
4.4. Meyveler	66
4.5. Hayvansal Besinler.....	73
4.6. Tuz ve Baharatlar	78
5. TÜRKİYE SELÇUKLULARINDA YEMEKLER	81
5.1. Herise (Keşkek).....	82

	Sayfa
5.2. Kalye	83
5.3. Borani	83
5.4. Hotab	84
5.5. Tirit.....	84
5.6. Pilav.....	85
5.7. Kebaplar	86
5.8. Yahni.....	86
5.9. Balık	87
5.10. Ziyafet ve Av Yemekleri.....	87
5.11. Çorbalar	89
6. TÜRKİYE SELÇUKLULARINDA İÇECEKLER	91
6.1. Şarap.....	91
6.2. Boza.....	94
6.3. Şerbet.....	95
6.4. Ayran	96
6.5. Kımız.....	96
5.6. Hoşaf	98
7. TÜRKİYE SELÇUKLULARINDA TATLILAR	99
7.1. Helva	100
7.2. Peluze	101
7.3. Gülbeşeker.....	101
7.4. Bal ve Pekmez.....	102
7.5. Diğer Tatlılar	103

8. TÜRKİYE SELÇUKLULARINDA MUTFAK TEŞKİLATI VE ÇALIŞANLARI	105
8.1. Havâyic Sâlâr (Hansalar)	105
8.2. Sâki.....	105
8.3. Emîr-i Çasnigir.....	106
8.4. Şarapdar.....	106
8.5. Emir-i Meclis	107
9. SONUÇ	109
KAYNAKLAR.....	113
EKLER.....	123
ÖZ GEÇMİŞ	135

ÇİZELGELERİN LİSTESİ

Çizelge	Sayfa
Çizelge 2.1. Orta Asya Türk Mutfağı'nda tüketilmiş olan bazı gıdalar.....	7
Çizelge 2.2. Ebulgazi Bahadır Han'a Göre Oğuz boylarının orun dizilimi.....	14
Çizelge 2.3. Reşideddin'e göre Oğuz Boylarının Orun Dizilimi.....	15
Çizelge 2.4. Dede Korkut Destanı'na göre Bayındır Han'ın meclisteki oturum düzeni.....	15



KISALTMALAR

Bu çalışmada kullanılmış kısaltmalar, açıklamaları ile birlikte aşağıda sunulmuştur.

Kısaltmalar	Açıklama
Akt.	Aktaran
Bkz.	Bakınız
Cm	Santimetre
Çev.	Çeviren
Ed.	Editör
Haz.	Hazırlayan
MEB	Milli Eğitim Bakanlığı
s.	Sayfa
Vb.	Ve Benzeri

1. GİRİŞ

İnsan hayatı, ihtiyaçlar hiyerarşisine tabi tutulduğunda beslenme olgusu ilk aşamayı teşkil etmektedir. Toplumların varlık-yokluk mücadeleleri, insanların hayatlarını idame ettirebilme ve dünyada kalıcı olabilme amaçlarına dayanmaktadır. Dünyada dini, milli, coğrafi ve kültürel etmenlerin farklılığı, toplumların da birbirlerinden farklılık göstermelerine neden olmuştur. Bu nedenle toplumlar arası etkileşimlerin, farklı kültürlerin birbirleri ile alışveriş içerisinde bulunmalarının önemi bariz olarak kendisini göstermektedir.

Dünya milletleri arasında oldukça eski bir geçmişe sahip olan Türkler, tarihin her döneminde ve dünyanın geniş coğrafyasında varlık göstermiş; medeniyetlerin inkişafında, yükselmelerinde ve çöküşlerinde birinci dereceden etkili olmuştur. Köklü bir kültürel geçmişe sahip olan Türk toplum yapısı, gidilen coğrafyada diğer kültürler ile etkileşim içerisinde bulunarak oldukça zengin bir içeriğe kavuşmuştur. Söz konusu etkileşim süreci birçok Türk topluluklarında meydana geldiği gibi Türkiye Selçukluların'da da kendisini göstermiştir. Türkiye Selçukluları, 1071 Malazgirt zaferinden sonra Anadolu'ya akın yapan Türk obalarının öncüleri olarak Anadolu'da kültürel, sosyal ve siyasi bir değişimi başlatmışlardır.

Türk sofrası disiplini ve kültürü; yemek esnasında kişilerin oturma düzenini, yemek öncesinde, sırasında ve sonrasında yapılması gerekenleri ortaya koymaktadır. Türk sofrası düzeninde ev sahibi kişinin ortada yer alması ve önem sırasına doğru sağ ve sol taraftan diğer kişilerin sofraya oturmaları, Türklerdeki sofrası disiplininin bir örneğidir. Türk sofrası disiplini yer alan bu uygulama, Türk devlet yapısı içerisinde orun ve üleş şeklinde kendini göstermektedir. Orun ve üleş meselesi, devlet yönetimi hususunda önemli bir mahiyet taşımaktadır. Sofra oturumunda belirli bir düzeni işaret eden orun ve oruna bağlı olarak sofrada kimlerin ne yiyeceğini belirleyen üleş, Türk devlet telakkisinde de sıkı bir uygulama alanına sahiptir. Oğuz Han tarafından ilk defa uygulanan orun ve üleş, Oğuz Han'dan sonra yerine geçen büyük oğlu Gün Han ve danışmanı İrkıl Hoca tarafından sistematik yapıya kavuşturulmuş ve Oğuz boyları arasında hiyerarşik taksimat yapılmıştır. Sistemleştirilen orun dizilimi geçmişten bugüne değin Türk devlet idaresinde kullanılmaya başlanmış ve protokol halini almıştır.

KutalmıŖođulları tarafından kurulan Türkiye Selçukluları, Anadolu'ya gelirken Orta Asya'dan kültürel birçok değeri de beraberinde getirmişlerdir. Bu değerler arasında Türk mutfak kültürü önemli bir yere sahiptir. Bu mutfak kültürü içerisinde Türk mutfağı, muhkem bir mevki teŖkil etmektedir. Türk mutfağı, toplumdaki avam tabakasından baŖlayıp saray mutfağına kadar uzanan bir alanda, kendisini gösteren zengin bir içeriğe sahiptir. Türkiye Selçukluları döneminde Türk mutfağının kazanmış olduğu zenginlik, Orta Asya yemek kültürü ile İnan, Mezopotamya ve Bizans kültürlerinin birleŖiminden meydana gelmektedir.

Türkiye Selçukluları dönemi Türk mutfak kültürünün Orta Asya'dan daha zengin bir içeriğe sahip olması, yukarıda zikredilen sebeplerden ötürü Anadolu'nun kozmopolit bir kültürel alanda yer almasından kaynaklıdır. Dönem Anadolu'sunu İbn Battûta, " Tanrı tüm güzellikleri dünyada bir memlekete ayrı ayrı dağıtırken Anadolu'ya tamamını bir arada vermiş," olması Ŗeklinde betimlemektedir. İbn Battûta'nın söz konusu ifadeleri, Anadolu'nun o dönem birçok ynden çeŖitli zenginlikleri ihtiva ettiği dŖncesini yansıtılmaktadır.

Bu alıŖmada, bu bağlamda Türklerin Orta Asya'dan getirdikleri zengin kültür birikimi ile Anadolu'da var olan kültürel durum dikkate alınarak Türkiye Selçuklu mutfağının Ŗekillenmesinde söz konusu kültürlerin ne derece tesir ettiği incelenmiş olup, Selçuklu Anadolu'su göz önünde bulundurularak yemek ve beslenme kültürü öğeleri ele alınmıştır. alıŖmanın ilgili bölümlerine bakıldığında; birinci bölümde Türk mutfağı, sofraya disiplini ve orun-lŖ meselesine değinilmiş olup, Türkiye Selçukluları içerisinde Oğuzların sağlam yeri gözlemlenmiştir. Bu bölümde, orun ve lŖ konusu bağlamında Oğuz Boylarının Türkiye Selçukluları içerisinde edinmiş oldukları yer irdelenmiş olup; Türkiye Selçukluları döneminde uygulanan cülus törenleri, saçı âdeti ve bağlılık sembolleri, karŖılama-uğurlama merasimleri, askeri seferler, düğünler incelenmiştir. alıŖmanın ikinci bölümünde, Türkiye Selçukluları dönemi mutfak kültürüne ait olan öğelerden mutfak alet ve gereçleri hakkında bilgiler verilmiştir. nc bölümde, Türkiye Selçukluları dönemi Türk mutfağında kullanılan besin maddeleri ele alınmıştır. Dördüncü bölümde, söz konusu besin maddelerinden yapılan yemek çeŖitlerine detaylı olarak yer verilmiştir. BeŖinci bölümde, Türk mutfağı içerisinde yemekler ile birlikte oldukça önemli bir yere sahip olan içecekler değerlendirilmiştir. Altıncı bölümde, Türk mutfağında tüketilen tatlı çeŖitlerine yer

verilmiştir. Çalışmanın son bölümünde ise, Türk mutfak elemanları incelenmiş olup, bu görevlilerin Türkiye Selçukluları dönemi devlet idaresinde doğrudan ya da dolaylı olarak oynamış oldukları kimi rollere yer verilmiştir.

Çalışmada, Türkiye Selçukluları döneminde Türk mutfağında kullanılan araç gereçlerden besin maddeleri ve yemek türlerine; tatlılardan, içeceklere ve tertip edilen eğlencelerden sofrada adabına değin Türk mutfak kültürü ile ilgili eserler irdelenecektir. Söz konusu eserler arasında Tevârih-i Âl-i Selçuk, Reşideddin Oğuznamesi, İbn Bibî, Mevlânâ, Ahmet Eflâki gibi ilk kaynaklarla birlikte İbn Battûta, İbn Fadlan, İbn Eca, Simon de Saint Quentin gibi seyyahların kaleme almış oldukları seyahatnameler ve Türkiye Selçukluları hakkında yakın dönemde yayımlanan kitaplar, makaleler yer almaktadır.



2. TÜRKİYE SELÇUKLULARI VE TÜRK MUTFAK UYGULAMALARI

İnsanların hayatlarını sağlıklı olarak devam ettirebilmek için yeterli düzeyde beslenmeleri gerekmektedir. Besinlerin yemeğe uygun hale getirildiği mekân, yemeğin pişirildiği yer, aş damı, mutfak olarak adlandırılmaktadır¹. Yemek, insanlığın ilk dönemlerinde sadece varlığın devamlılığı için kendisini gösterir iken, zamanla bir kültür haline gelmiş ve zengin bir çeşitliliğe kavuşarak mutfak kültürü ortaya çıkmıştır. Söz konusu kültürün meydana gelmesinde, insanların göçebe hayattan yerleşik düzene geçmeleri önemli bir gelişmedir. Toplumsal kültür farklılıklarından birisini temsil eden mutfak, bu bağlamda coğrafyaya, toplum yapısına, gelenek ve âdetlere göre değişim göstermiştir. Savaşçı özelliğe sahip olan toplumlarda et ürünlerinin tüketimi ve et yemekleri daha ağır basarken deniz kıyısında bulunan toplumlarda ise deniz ürünleri mutfak kültürlerinde önemli bir ağırlık oluşturmaktadır. Bu gibi birçok etmen, mutfak kültürünün değişim göstermesine yol açmaktadır.

Türkler, asırlar boyunca dünyanın çeşitli bölgelerinde varlık göstermiş, gittikleri yerlere varlıkları ve hâkimiyetleri ile birlikte kültürlerini de götürmüşlerdir. Bu coğrafyalarda asırlar boyunca vuku bulan kültür etkileşimleri, kültürleşmeler ve kültürel asimilasyon politikaları görülmüştür. Mutfak kültürü de söz konusu kültürel olgulardan birisidir. Orta Asya'da asırlar önce yapılan yemeklerin, kullanılan baharat ve mutfak aletlerinin, asırlar geçmesine rağmen dünyanın herhangi bir bölgesinde görülmesi, sözü edilen göçler ve kültürel alışverişlerin nihai bir sonucudur.

Türk mutfak kültürü, Anadolu'da özellikle yeni iklim yapısı ve Bizans etkisi ile değişime uğramıştır. Bununla birlikte Bizans'ın da Türk kültüründen etkilendiği muhakkaktır. Türklerin Orta Asya'dan ve Ön Asya'dan getirmiş oldukları âdet ve gelenekler önemli yer tutmaktadır. Bizans ekonomisinde oldukça fazla yer bulan pamuklu dokumacılık, Türklerin gelmesi ile birlikte Müslüman zanaatkârlar eliyle daha da gelişmiştir. Ele geçirilen Bizans şehirlerinin Selçuklu hüviyeti kazanmasında, söz konusu zanaatkârların önemi büyüktür. Medrese, şifahaneler ve bununla birlikte vakıflar, Anadolu'nun Türkleşmesinde dinamo görevi üstlenmiştir. Söz konusu gelişmede Türk mutfağının da oldukça etkilendiği

¹TDK. (2009). *Türkçe Sözlük*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları, 1425.

görülmektedir². Çalışmada; vakıflarda yapılan sosyal içerikli faaliyetler, Türkiye Selçukluları döneminde Anadolu’da tüketilen besin maddelerinin örneklendirilmesi açısından önemlidir.

2.1. Geleneksel Türk Mutfak Uygulamaları

Türk mutfak kültürünün tarihsel geçmişi, Milattan Önce III. yüzyıllardan bugüne değin süre gelen büyük bir döneme isabet etmektedir³. Anadolu’ya yerleşen Türkler, geldikleri coğrafyadan birçok milli öğeleri getirmişlerdir; yemek kültürü bu öğelerden birisidir. Türkler, gelmiş oldukları topraklarda başka kültürler ile etkileşim içerisine girmişler ve bu kültürlerden hem etkilenmişler hem de onları etkilemişlerdir. Bu husus, beraberinde oldukça zengin bir kültür çeşitliliğini sağlamıştır. Selçuklu ve Osmanlı hanedanları döneminde birçok farklı etnik unsuru bünyesinde barındıran Türkiye’de, Türk mutfak kültürü oldukça zenginleşmiştir. Genel kanı, Türk mutfağının dünyanın en önde gelen mutfak kültürleri arasında bulunduğuudur. Özellikle sentetik bir özelliğe sahip olan Türk mutfağı; Orta Asya, Orta Doğu, Yunan ve bunların harmanlandığı Anadolu kültürünü bünyesinde barındırmaktadır⁴.

Anadolu’nun kültürel değişiminde, Türk göçleri ve fetihlerinin önemli bir yeri vardır. Orta Asya’dan Küçük Asya olarak tabir edilen Anadolu’ya yapılan iskânlarda genel geçer bir düşünce yapısının hâkim olmadığı görülmektedir. Faruk Sümer’in Türklerin Anadolu’ya gelişi hakkındaki, “Türkler uzun göç zamanı içinde çadırlarını, yetiştirdikleri hayvanları, göçebe yaşayışa ait kültürlerini, silahlarını, kıyafetlerini kısaca tüm varlıklarını Anadolu’ya getirdiler,”⁵ ifadesi dikkat çekicidir. Orta Asya’da kullanıla gelen birçok yemek, içecek, tatlı, baharat, besin ve mutfak aleti, Anadolu’da da kullanım alanı bulmuş ve yerli kültür öğeleri arasında yer almıştır. Türklerin Orta Asya Türk mutfağında tüketmiş oldukları bazı gıdalar, Demirgöl tarafından çeşitli kaynaklardan elde edilen verilerin tablolanması ile verilmiştir. Buna göre:

² Akdağ, M. (1979). *Türkiye'nin İktisadî ve İçtimai Tarihi* Cilt:1 (1234-1453). 3. Baskı, Ankara: Tekin Yayınevi, 126.

³ Kızıldemir, Ö., Öztürk, E. ve Sarıışık, M. (2014). “Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler”. *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, Cilt:14, Sayı: 3, 193.

⁴ Demirgöl, F. (2018). “Çadırdan Saraya Türk Mutfağı”. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, Cilt:3, No:1, 105.

⁵ Sümer, F. (1980). *Oğuzlar*. İstanbul: Türk Dünyası Araştırmaları Vakfı Yayınları, 447.

Çizelge 2.1. Orta Asya türk mutfağı'nda tüketilmiş olan bazı gıdalar

Yiyecek-İçecek Türü	Yiyecek ve İçecekler
Et ve Süt Ürünleri	- Koyun ve at eti - Tavşan ve geyik eti* - Konserve et, kavurma et ve sakatatlar - Pastırma ve sucuk
Süt ve Süt Ürünleri	- Kısırak sütü, yoğurt, ayran, çökelek ve tereyağı - Kefir - Keş - Kurut - Tarhana
Tahıl ve Baklagiller	- Arpa, buğday, yulaf ve darı - Bulgur, dövme (yarma) ve keşkek - Erişte - Manti** - Mercimek - Bezelye, bakla ve kişniş**
Ekmekler	- Somun, bazlama ve yufka (yupka, yuğa ya da yuvga)
Çorbalar	- Topıksüngük (paça çorbası) - Tarhana çorbası, yoğurtlu çorba, mercimek çorbası, un çorbası - Uğmaç (ovmaç) çorbası
Alkolsüz İçecekler	- Io*** - Boza
Alkollü İçecekler	- Kımız - Bengi - Tarasun - Şarap** - Medus ve camum***
Meyveler	Üzüm ve karpuz** Kiraz ve kayısı***

*Daha çok Kırgızlar, ** daha çok Uygurlar, *** daha çok Hun Türkleri tüketmiştir.

Kaynak: Demirgöl, Çadırdan saraya türk mutfağı, s. 110.

Türk Mutfağı tarihsel bir dönemlemeye tabi tutulacak olursa Orta Asya dönemi, Selçuklu dönemi, Osmanlı dönemi ve Cumhuriyet dönemi olarak ayırmak mümkündür. Çalışmada; Selçuklu dönemi (Türkiye Selçukluları kısmı olmak kaydı ile) Türk mutfağına yer verilmiş olup yemekler, besin maddeleri, tatlı çeşitleri, kullanılan aletler ve mutfak elemanları ele alınmıştır.

2.1.1. Türklerde Orun (Mevkii) ve Ülüş (Pay) Meselesi

Türk orun sisteminin kaynağını, oturma düzeni belirlemiş ve bunda da yön kullanımı etkili olmuştur⁶. Türk oturma düzeni aynı zamanda Türk hiyerarşisinin katı bir şekilde uygulanmasıdır. Söz konusu hususta Büyük Hun Devleti'nde devlet sağ ve sol olarak iki kısma ayrılmakta ve sağ taraf, sol tarafa bağlı kabul edilmektedir⁷. Yine Avrupa Hun Devleti'nde oturma düzeninde hükümdardan sonra sağ tarafta büyük oğul gelmektedir⁸. Daha başka olarak; Göktürkler yüzlerini gün tarafına çevirmişlerdir ve sağ kısımlarına gelen kısım gün güneyi olmaktadır⁹. Moğollara bakıldığında hükümdar büyük evlatlarını sağ taraflarına oturtmaktadırlar¹⁰. Yukarıda ifade edildiği gibi, Oğuzlarda bulunan ikili sistem (doğu-batı) Bozoklar ve Üçoklar arasında paylaştırılmıştır¹¹. Kitab-ı Dede Korkut'ta Oğuz Han'ın evlatları olan Bozoklar, Dış Oğuz olarak adlandırılırken Üçoklar, İç Oğuz olarak adlandırılmışlardır. Reşideddin ve Ebulgazi Bahadır Han da Türklerde sağ tarafın daha üstün olduğunu, yer vermiş oldukları orun düzeninde belirtmişlerdir.

Bozkır hayatının önde gelen milletlerinden olan Türklerde, konargöçer bir uygarlığın sahibi olarak töre ve anane, idari yapının ana düzenleyicisidir. Söz konusu töre ve ananeler içerisinde Orun ve ülüş, özellikle hükümdar otoritesinin tesisinde oldukça önemli bir yere sahiptir. Orun, hükümdarın meclisinde beylerin dizilim sırasını gösterirken; ülüş, hükümdar sofrasından devlet ricalinin almış oldukları payı simgelemektedir. Orun ve ülüş kaidelerine uyulması, hükümdara itaat etmek anlamı taşımakta iken, bu davete icabet etmemek ise hükümdar otoritesine isyan anlamı taşımaktadır.¹² Mevki, hiyerarşideki

⁶ Ögel, B. (1993). *Türk Mitolojisi*. Cilt: I, Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları, 284-291.

⁷ Ligeti, L. (1982). "Asya Hunları", *Attila ve Hunları* içinde, (Ed. Gyula Németh, Çev. Şerif Başstav), Ankara: Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Yayınları, 35; Kafesoğlu, İ. (1994). *Türk Millî Kültürü*, İstanbul: Boğaziçi Yayınları, 240.

⁸ Vaczy, P. (1982). "Hunlar Avrupa'da", *Attila ve Hunları* içinde, (Ed. Gyula Németh, Çev. Şerif Başstav), Ankara: Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Yayınları, 96.

⁹ Ögel, a.g.e., 288.

¹⁰ Vladimirtsov, B.Y. (1987). *Moğolların İçtimâî Teşkilâtı Moğol Göçebe Feodalizmi*, (Çev. Abdülkadir İnan), Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları, 81.

¹¹ Aksoy, E. (2002). "Oğuz Türklerinin İdari Yapı ve Boy Teşkilatına Bir Bakış", *Türkler*, Cilt: 2, (Ed. Hasan Celal Güzel, Kemal Çiçek, Salim Koca), Ankara: Yeni Türkiye Yayınları, s.557; Türkmen, F. (2011). "Oğuzların İdari Yapı ve Boy Teşkilatında Dikotomik Özellik", *Türk Dünyası İncelemeleri Dergisi*, 11/1, 13-14.

¹² Koçak, K. (2011). "İslamiyet'ten Önceki Türk Devlet Geleneklerine Göre Orun ve Ülüş (Mevki ve Pay)". *Uluslararası Avrasya Sosyal Bilimler Dergisi*, Cilt:2, Sayı:3, 31; Koca, S. (2011). "İdeal Bir Türk Hükümdarı ve Başkomutanı Olarak Oğuz Kağan (Oğuz Kağan Destanı'nın Türk Kültür Tarihi Bakımından Değerlendirilmesi)", *Büyük Selçuklu Devleti'nden Türkiye Selçuklu Devleti'ne* içinde. Mehmet Altay Köymen Armağanı, (Ed. Mehmet H. Gökmen), Konya: Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Yayınları:5, 102.

pozisyon olarak bilinen orun, büyük toplantılarda, kengeşlerde ve ziyafetlerde çeşitli boy beylerinin belirlenen yerlere oturması olarak görülürken; pay olarak da bilinen ülüş, boy beylerinin hükümdardan almış oldukları yemeğin (at ve koyun) belirli kısımlarını yemek zorunda olmasını simgelemektedir¹³. Ülüş kelime anlamı olarak Divânu Lûgati't-Türk'te "kavim arasında hisseleri paylaşırma", "pay, hisse" anlamı taşımaktadır¹⁴. İnalçık'a göre; ülüş, Eski Türk toplumlarında ülke topraklarının hanedan üyelerince paylaşımını ifade etmektedir¹⁵. Bu hususun ağır basmasında göçebe devlet anlayışı ve algısı önemli yer tutmaktadır.

Oğuz boylarının makam ve mevkileri

Ögel'e göre; orun, eski Türklerde en yüksek rütbenin sahibi olan hükümdarı ve hükümdarın otağını işaret etmektedir¹⁶. Türk devlet yapısında orun ve ülüş kesin olarak bir protokole bağlanmış ve bu düzen, geçmişten bugüne değin törenlerde, kurultaylarda, kengeşlerde varlığını devam ettirmiştir.¹⁷

Türk devlet ananesinin tatbiki, bilinen dönemde Oğuz Han'a kadar götürülmektedir. Oğuz Han, söz konusu ananeler arasında isim koyma, toy düzenleme, ülüş gibi kadim Türk ananelerinin uygulayıcısıdır¹⁸. Türk devlet geleneğine bakıldığında devlet topraklarının, hükümdarın ortak malı olduğu düşüncesi hâkimdir. Bu bağlamda ele alındığında; hükümdar ailesinin devlet yönetiminde belirli bölgelerde yöneticilik yapmış oldukları, devlet idaresinde yer verilen uygulamalar arasındadır. Diğer bir tabirle; hükümdarın ülke genelindeki meşruyetinin hanedan üyeleri ile paylaşmış olduğu ifade edilmektedir. Bu uygulama devlet yönetiminde "ülüş" olarak yer almıştır. Söz konusu anane, Oğuz Han'dan yakın yüzyıla kadar Türk devlet idaresinde kullanıla gelmiştir¹⁹. Bu devlet ananesini Oğuz Han, büyük bir toy vererek toy da ülkeyi oğulları arasında doğu ve batı şeklinde yapmış

¹³ Kafesoğlu, İ. (1997). *Türk Milli Kültürü*. İstanbul: Ötüken Neşriyat, 244.

¹⁴ Kaşgarlı M. (2015). *Divânu Lûgati't-Türk*. 2. Baskı, (Çev. Ahmet B. Ercilasun ve Ziyat Akkoyunlu), Ankara: Türk Dil Kurumu, 932; Divitçioğlu, S. (1994). *Oğuz'dan Seçuklu'ya Boy, Konat ve Devlet*. İstanbul: Eren Yayıncılık, 41-48.

¹⁵ İnalçık, H. (1959). "Osmanlılarda Saltanat Verâseti Usulü ve Türk Hâkimiyet Telâkkisiyle İlgisi", *Ankara Üniversitesi Siyasal Bilimler Fakültesi Dergisi*, Cilt: XIV, 83-84.

¹⁶ Ögel, B. (2000). *Türk Kültür Tarihine Giriş*. Cilt: VII. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları, 95.

¹⁷ İnan, A. (1987). *Makaleler ve İncelemeler*. Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları, 241.

¹⁸ Koca, a.g.m., 97.

¹⁹ Özgüdenli, O.G. (2002). "Ülüş Sisteminden Merkezi Devlete: Selçuklu Devlet Telakkisinin Teşekkülü", *Türkler*, Cilt: 5, (Ed. Hasan Celal Güzel, Kemal Çiçek, Salim Koca), Ankara: Yeni Türkiye Yayınları, 249-264.

olduğu bir ayırım ile paylaştırarak ortaya koymuştur. Ülkenin doğu kısmını *Bozoklar* olarak bilinen oğulları Gün, Ay ve Yıldız'a; batı kısmını *Üçoklar* olarak bilinen Gök, Dağ ve Deniz'e üleştirmiştir. Oğuz Destanı'nda doğunun batıya hâkim olduğu görülmektedir²⁰.

Oğuz Han'ın sahip olduğu toprakları altı erkek evladı arasında üleştirmesinden önce bu altı erkek evladı Bozoklar ve Üçoklar olmak üzere iki kısma nasıl ayırmış olduğu Yazıcızâde Ali'nin *Tevârih-i Âl-i Selçuk* adlı eserinde yer almaktadır. Bu hususta Yazıcızâde şu ifadeleri kullanmaktadır:

... Birkaç günden bu oğlanlar ittifak ile ava gitdiler. Yabanda bir altın yay ve üç altın ok buldılar ve ataları katına iletdiler ve eyitdiler ki, nice üleşelim diyü. Oğuz dahı alup yayı uvadup üç büyük oğlanlarına virdi ve buyurdu ki: 'Ol kavmlar, ki ol ulu oğlanları neslinden peyda olalar, ki yay anlara virildi, anlara Bozok disünler!' Ma'nisi pâre idüp üleşmekdürür. Zîrâ yayı üç pâre itdiler, üleşdurdiler. Ve çerinün sag kolı bu üç oğlana ta'alluk ola ve ol kavimlerin adların, ki üç oğlan neslinden olalar, ki anlara Üçok adı virdi ve eyitdi ki: 'Çerinün sol kolı bu üç oğlana ve nesillerine ta'alluk ola!' ve buyurdu ki: 'Andan sonra anların oğlanları bu lakaba mensûb olalar ve her biri bileler ki, çerinün kankı yanından dururlar. Ve çün yol törey-ile sag kolun yolu olur kadar ve yay ki padişâh meşâbesindedür, anlara virmişüm,' didi. 'Ve her kim ki ilçî ve nöker menzilesindedür, anlar ki, sol kol dururlar.' Ve tamâmet sag kol ve sol kol yurtların bu mücebce anlara mukarrer itdi ve buyurdu ki: 'Pâdişâhlık tahtı ve benüm yirüme han olmak yolu, Bozok kavminündür. Eger benden sonraki gün benüm ulu oğlumdur, hayatda olursa ol pâdişâh olsun ve illâ ikinci oğlum olsun, ki adı Ay'dur.'²¹

Ülke topraklarının idaresinin Yazıcızâde'nin ve İnalçık'ın belirttiği gibi Bozoklar ile Üçoklar'a tabi kılınarak ülkenin üleştirilmesi hususunu Faruk Sümer, Reşideddin'in *Oğuznamesi*'ni ele alırken şu şekilde ifadelendirmiştir:

Oğuz Han aşağı yukarı 50 yıl kadar süren bu büyük cihan fütuhâtından sonra yurduna dönüyor. Yurda döner dönmez 1000 baş erkeğin ve 900 baş kırsığın kesildiği ulu bir toy veriyor. Bir gün altı oğlu ava gitmişlerdi. Bunlardan üç büyük oğlu (Gün, Ay, Yıldız), av dönüşü babalarına bir altın yay, üç küçük oğlu (Gök, Dağ, Deniz) da üç altın ok getirdiler. Oğuz Han altın yayı üç büyük oğluna verdi ve onlara Bozok adını koydu ki, bu kelimenin anlamı parçalamak, bozmak (pare kerden) demekmiş; üç altın oku da üç küçük oğluna verdi ve onlara da Üçok adını koydu. O, Bozoklar'ın orun (siyasî ve içtimaî mevki) bakımından Üçoklar'dan üstün olduklarını, onların sağ kolu teşkil edeceklerini, çünkü yayın hükümdar mesabesinde

²⁰ İnalçık, a.g.m., 83.

²¹ Yazıcızâde Ali (2017). *Tevârih-i Âl-i Selçuk*. 2. Baskı, (Haz. Abdullah Bakır), İstanbul: Çamlıca Yayınevi, 17-18.

idiğini, bu sebeble Bozoklar'ın hâkim kol, Üçoklar'ın ise tâbi kol (il) olduğunu söylüyor ve en büyük oğlu Gün Han'ı da kendi halefi seçiyor.²²

Ülüş geleneği, bozkır kültürünün etkisi ile yönetilen devlet yapılarında şartların bir neticesi şeklinde kendisini göstermekte ve devlet idaresinde etkin bir mekanizma olarak görev yapmaktadır. Özellikle geniş topraklara sahip devlet yapısında hükümdarın tek başına ülkeyi yönetmesinin zorlaşması, devlet idaresinde hanedan üyeleri arasında ülüş meselesini gündeme getirmiştir. Ülüş ile birlikte ülkenin belirli bir bölgesinde hükümdara bağlı olarak söz sahibi olan hanedan üyeleri, hükümdarın o bölgelerdeki eli olarak görülmüşlerdir. Buna karşın zaman zaman hanedan üyelerinin merkeze karşı bağımsız olarak hareket etmelerine neden olmuş ve buna bağlı olarak merkezi idarenin zayıflaması tehlikesini de beraberinde getirmiştir²³. Söz konusu uygulamanın Türk devletlerinde taht kavgası ve isyan şeklinde kendisini göstermesi, Türk devlet yapısının oldukça zarar görmesinin de önünü açan bir gelişme olmuştur.

Türk sofrta düzeninde oturma, Oğuz resmi olarak da bilinen Oğuz Han'ın orun dizilimi kullanılmıştır. Söz konusu dizilimin şekline bakıldığında, misafirlerin birbirlerini görebilecekleri şekilde hilal düzeni alındığı görülmektedir. Hilal düzeninin ortası en büyük beye tahsis edilmiştir. Beyin sağından ve solundan başlanarak azalan bir rütbe dizilimi uygulanmaktadır. Beyden sonra en rütbeli misafir beyin sağ yanına oturtulur.²⁴ Bu bakımdan beyin sağ başı sol başından rütbe bakımından büyük olarak algılanmaktadır.

Türk orun sisteminin ilk olarak Oğuz Han zamanında yapıldığı bilinse de sistematik olarak ilk ortaya koyulması, Oğuz Han oğlu Gün Han dönemine dayanmaktadır²⁵. Orun diziliminin sistematik hal alması ile birlikte yapılan toylar, düzen ve tertip içerisinde gerçekleştirilmiştir. Toylarda protokol benzeri bir uygulama olarak orun, karışıklığı önlemekte ve herkesin yerini bilmesini sağlamaktadır. Orun diziliminden kaynaklı olarak beylerin önüne getirilecek olan et parçaları bile ayrı ayrı belirlenmiştir. Söz konusu uygulamayı Oğuz Han ve oğullarının danışmanı olan İrkil Hoca üstlenmiştir.

²²Sümer, F. (1959). "Oğuzlara Ait Destanî Mahiyette Eserler", *Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Dergisi*, Cilt: XVII/3-4, 362.

²³Gumilöv, L.N. (2003). *Eski Türkler*. İstanbul: Selenge Yayınları, 89-91.

²⁴Önder, S.Y. (2009). "Tevârih-i Âl-i Selçuk'ta Yeme İçme Kültürü". *Yemek Kültür Dergisi*, Cilt:16/2, 102-103.

²⁵İnan, a.g.e., 241.

Oğuzlar ile ilgili Yazıcızâde Ali'nin *Tevârih-i Âl-i Selçuk* adlı eserinde; Oğuzların Kara Han soyundan geldiklerini, Oğuz Han'ın 6 erkek evlat sahibi olduğunu ve ölümünden sonra yerine en büyük oğlu Gün Han'ın geçtiğini ifade etmektedir²⁶. Gün Han zamanında Oğuz Han'ın evlatlarının her birinden 4 erkek çocuk daha doğmuş ve erkek evlat sayısı 24'e çıkmıştır. İrkıl Hoca, çoğalan erkek evlat sayısının karışıklığa mahal verebileceğini düşünerek Gün Han'ın kabulü ile orun diziliminde revizyona gitmiştir. İrkıl Hoca, 24 çocuğun isimlerini ve toylarda oturacak oldukları mevkii ve hatta yiyecek oldukları yemeği yani ülüşü, tamgalarını, kışlama ve yaylama yerlerini belirlemiştir. Oğuz'un 24 boyunun ortaya çıkması bu sayede olmuştur²⁷. 9. yüzyıl sonu ile 11. yüzyıl başında, 24 Oğuz boyu Hazar-Seyhun arasında bağımsız bir Oğuz devleti kurmuştur.

İrkıl hocanın belirlediği oturum ve pay düzeni, Oğuz Destanı'nda yer alan Üçok ve Bozok sistematığının neticesidir. Oğuz Han tarafından belirlenen bu iki kolun altında da 24 Oğuz boyu yer almaktadır. Gün Han ve yardımcısı İrkıl Hoca'nın öngörmüş olduğu 24 Oğuz boyu ise şöyledir²⁸:

- | | |
|----------------|------------------------------|
| 1- Kayı | 13- Kızık |
| 2- Avşar | 14- Yazır |
| 3- Kınık | 15- Dodurga |
| 4- Eymür | 16- Beğ-Dili |
| 5- Karkın | 17- Beğdüz |
| 6- Bayındır | 18- Çavuldur (Çavundur) |
| 7- Salur | 19- Yıva |
| 8- Yüreğir | 20- Döğer |
| 9- Çepni | 21- Kara-Evli |
| 10- İğdir | 22- Peçenek |
| 11- Bayat | 23- Alka-Bölük (Alkaravlı) |
| 12- Ala-Yuntlu | 24- Yaparlu |

²⁶ *Tevârih-i Âl-i Selçuk*, 5.

²⁷ Togan, Z.V. (1972). *Oğuz Destanı: Reşideddin Oğuznâmesi, Tercüme ve Tahlili*. İstanbul: Enderun Yayınevi, s.49; İbn'ül Esîr (1987). *El-Kamil fi't Tarih (İslam Tarihi) XI*, (Çev. Abdülkerim Özyayın), İstanbul: Bahar Yayınları, XI, 81.

²⁸ Togan, Z.V. (1982). *Oğuz Destanı: Reşideddin Oğuznâmesi, Tercüme ve Tahlili*. 2. Baskı. İstanbul: Enderun Yayınevi, 52; İnan, *Makaleler ve İncelemeler*, 241; Kafesoğlu, a.g.e., 271.

Irkıl Hoca'nın beyan etmiş olduğu orun dizilimi, Resşideddin'den başka Yazıcızâde ve Ebulgazi Bahadır Han tarafından da kaleme alınmıştır. Yazıcızâde Ali'de Irkıl Hoca'nın orun sistemini belirlemesinin nedeni ve orun dizilimi şu şekilde yer bulmaktadır:

Oguz fevt olduğundan sonra anun vasiyyeti mûcebince Gün Hân tahta oturdu ve yitmiş yıl padişahlık itdi. Ve atasının bir nâyibi var-ıdı, Yengi kinetlü (Yengikentlü) Arkıl Hâce dirlerdi ki Gün Hân'un müşiri ve veziri ve müdebirri bir gün Gün Hân'a eydür: "Oguz ulu bir pâdişah-ıdı yir yüzünün memleketlerin tutup çoklık emvâl ve hazâyın ve mevâşî ve tavar hâsıl idüp cümlesin size, ki oğlanlarsız, kodı. Ve size dahı Hak –te'âlâ- lutfi ve tevfiği birle dörder mukbil oğullar virdi. Bundan olmasun ki bu oğlanlar mâl ve mülkden ötüri biri biri-y-ile muhâsemet ve düşmanlık ve münâza'at ideler. Maslahat oldur ki Oguz vasiyyeti mûcebince her birinün manşıbı ve yolu ve töresi ve adı ve lakabı 'alâ hide mu'ayyen ve mukarrer ola. Ve her birinün bir nişânı ve tamgası ola ki yarlıg ve hazânelerin ve yilkı ve 'inâd idebilmeyeler. Ve her birinün oğlanları ve ogul oğlanları ve boyları zaman döndükçe kendü adlu adın ve lakabın ve yolu ve töresin bileler." Eyitdi: "Mâdâm ki yollu yolın bileler, devletleri kâyim olup dünyâda ve âhiretde eyü ad kazanalar." didi. Ve andan sonra, ki altı oğlanlara Bozok ve Üçok lakab mu'ayyen olmuş-ıdı. Gün Hân bu sözi gayet beğendi. Yengikinetlü (Yengikentlü) Arkıl Hâce anun tertibine meşgul oldu ve çerinün sag kolı ve sol kolı anlara mahsus olup her birine yengi ad ve nişân ve tamga mu'ayyen ve mukarrer itdi. Ve her boya bir cânavarı mahsus itdiler ki anlarun oykunu ola.²⁹

Yazıcızâde Ali, Oğuz Han'ın belirlemiş olduğu Oğuz boylarının orun dizilimini *Tevârih-i Âl-i Selçuk*'ta beyitler halinde sunmuştur. Yukarıda sağ ve sol kol boyları olarak Bozok ve Üçoklar ile ilgili bilgiler yer almaktadır. Yazıcızâde Ali'nin kaleme almış olduğu söz konusu beyitlerde 24 Oğuz Boyu ile ilgili detaylıca aktarım yapılmıştır. Buna göre:

Hanlar atası Oguz Hân söyledi;
Böyle töre yol ve erkân eyledi.
İşbu resm-ile vasiyyet kıldı ol
Tâ ola oğlanlarına töre yol
Didi Kayı çünkü sonra han ola
Saga beglerbeg Bayat andan ola
Töremüz beglerbegi hem sol kola
Şöyle gerekdür ki Bayındur ola
Töre ve yol ve ağırlamak dahı
İş bu tertib üzre ola iy ahî
Kim Kayı otura andan son Bayat
Sonra halka oldukda ulu bâ-sebât
Pes otura Yazur ve andan Döger
Avşır ve Kızık ve sonra Begdili
Sag kolun en sonı Karkun'dır belî

Sol kolun başında Bayındur gerek
Andan alçak kiçi kardeş Beçenek
Pes Çavundur otura Çibni bile
Dahı Salur otura İymür ile
Pes Alayundlu ve Üregir Bıyık
İgdür ve Bügdüz ve Yıvâ ve Kınık
İş bu tertib üzere oturmak gerek
Önlerinde mevcler turmak gerek
Kımız u kımranda bu tertib-ile
Agâ ve ini arâsında içile
Manşıb ve beglik dahı bu resm-ile
Urug soyına göre virile
İşbu soylardan kamuya vireler
Artar ise ayrugı hoş göreler."³⁰

²⁹ *Tevârih-i Âl-i Selçuk*, 18-19.

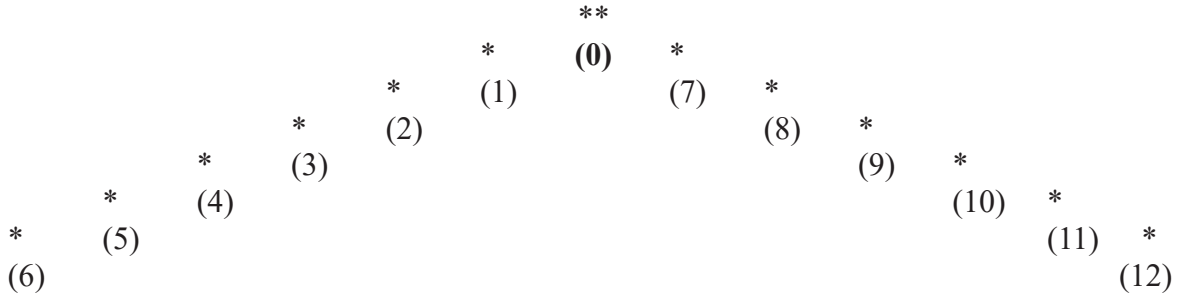
³⁰ *Tevârih-i Âl-i Selçuk*, 272-273.

Ebulgazi Bahadır Han'ın *Şecere-i Türki* adlı eserinde de orun dizilimine yer verilmiştir. Gün Han ve Irkıl Hoca'nın belirlemiş olduğu ve Gün Han'ın, kardeşleri ve oğullarına vermiş olduğu orun sıralaması ise şu ifadelerle yer almaktadır:

Altın çadırın baş köşesinde Kün Han oturdu; Bütün il iyileri ittifak kılıp koyunun başını ve arkasını, kuyruk sokumunu ve bağırnı sırtın üstünde bırakıp Kün Han'ın önüne koydular. Hem kim han olursa payları bu olsun, dediler. Çadırın iç eşiğinde Arkıl Hoca oturdu. Göğsünü onun önüne koydular. Ve hem kim vezir olursa, onun payı bu olsun, dediler. Sağ kolda birinci çadırda Kün Han'ın büyük oğlu Kayı'yı oturtular. Sağ aşıklı iliği pay verdiler. Bayat onu doğradı. Sorkı atlarını tuttu. Bu zamanda ona Sorhı diyorlar. İkinci çadırda Alko Evli'yi oturtular. Sağ kol iliğini pay verdiler. Kara Evli onu doğradı. Lala atlarını tuttu. Üçüncü çadırda Ay Han'ın büyük oğlu Yazır'ı oturtular. Sağ yanbaşı pay verdiler. Yasır onu doğradı. Kumı atlarını tuttu. Dördüncü çadırda Dodurga'yı oturtular. Sağ oyluk başını (omasını, kalçasını) pay verdiler. Düker onu doğradı. Mürdeşuy atlarını tuttu. Beşinci çadırda Yılduz Han'ın büyük oğlu Avşar'ı oturtular. Sağ oyluğu pay verdiler. Kızık onu doğradı. Torumçı atlarını tuttu.

Altıncı çadırda Bigdili'yi oturtular. Sağ sırtı pay verdiler. Karkın onu doğradı. Karaçık atlarını tuttu. Sol yandaki birinci çadırda Kök Han'ın büyük oğlu Bayındır'ı oturtular. Sol oyluğu pay verdiler. Becene onu doğradı. Kazgurt atlarını tuttu. İkinci çadırda Çavuldur'u oturtular. Sol yanbaşı pay verdiler. Çepni onu doğradı. Kanklı atlarını tuttu. Üçüncü çadırda Tağ Han'ın büyük oğlu Salur'u oturtular. Sol aşıklı iliği pay verdiler. İmir onu doğradı. Kalaç atlarını tuttu. Dördüncü çadırda Alayuntlu'yu oturtular. Sol oyluk başını pay verdiler. Üregir onu doğradı. Tigin (Tiken) atlarını tuttu. Beşinci çadırda Tingiz Han'ın büyük oğlu İgdir'i oturtular. Sol kol iliğini pay verdiler. Bügdüz onu doğradı. Karlık atlarını tuttu. Altıncı çadırda Ava'yı oturtular. Sol sırtı pay verdiler. Kınık onu doğradı. Kıpçak atlarını tuttu.³¹

Çizelge 2.1. Ebulgazi Bahadır Han'a göre oğuz boyları'nın orun dizilimi



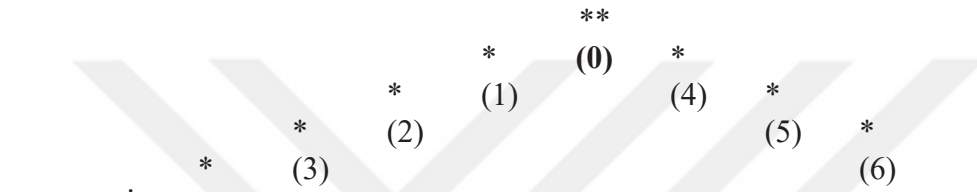
Kaynak: İnan, *Makaleler ve İncelemeler*, s. 243.

³¹ Ebulgazi, B.H. (1970). *Türklerin Soy Kütüğü: Şecere-i Terakime*. (Haz. Muharrem Ergin), İstanbul: Tercüman 1000 Temel Eser, 46-47.

Reşideddin’de Gün Han’ın Oğuz Han’dan sonra İrkıl Hoca ile birlikte belirlemiş olduğu orun dizilimi, Ebülğazi Bahadır Han’ın diziliminden farklıdır. Reşideddin’e göre dizilim şu şekildedir:³²

- | | |
|--------------------------------------|-------------------------------------|
| 1- Kayı, Bayat, Alka-Evli, Kara-Evli | 4- Bayındır, Becne, Çavuldur, Çepni |
| 2- Yazır, Döker, Dodurga, Cayırlı | 5- Salur, İmur, Alayuntlu, Ürker |
| 3- Avşar, Kırık, Beydili, Karkın | 6- Bikdir, Böğdüz, Yava, Kınık |

Çizelge 2.3. Reşideddin’e Göre Oğuz Boyları’nın orun dizilimi



Kaynak: İnan, a.g.e., s. 244.

Oğuz Kağan’ın her oğlundan dört oğul meydana gelmiştir ve oğulların oturum düzeni, orun olarak belirlenmiştir³³. Bunun yanında Türk devlet yönetimi de doğu-batı ve büyük-küçük olmak üzere iki bölüme ayrılmıştır. Yönetici kesim sağ-sol olmak üzere iki kısma ayrılırken, halk (avam) ise ak-kara olarak iki kısımda yer bulmuştur.³⁴

Ebulgazi Bahadır Han ve Reşideddin’den daha başka *Dede Korkut Destanı*’nda da Oğuzların oturum düzeni detaylıca ele alınmıştır. Özellikle destanda adı geçen Bayındır Han’ın oturum düzeni, destanda şu şekilde tasvir edilmiştir:

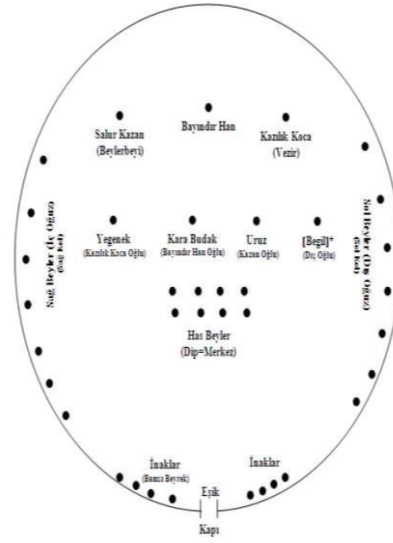
Çizelge 2.4. Dede Korkut Destanı’na göre Bayındır Han’ın meclisteki oturum düzeni³⁵

³² İnan, a.g.e., 244.

³³ Koçak, “İslamiyet’ten Önceki Türk Devlet Geleneklerine Göre Orun ve Ülüş (Mevki ve Pay)”, 31.

³⁴ Kafesoğlu, a.g.e., 271.

³⁵ Pehlivan, G. (2014). “Dede Korkut Kitabında Oturma Düzeni Üzerine Yeni Bir Bakış”, *Türk Dünyası İncelemeleri Dergisi*, Cilt: XIV/2, 218.



* Begil, başarısı karşılığında Uruz'un yanına oturtulmuştur. Daimi yeri burası değildir.

Bayındır Han'ın sağ kolunda Salur Kazan bulunmakta ve onun da sağ kolunda İç Oğuz Beyleri yer almaktadır. Bayındır Han'ın sol kolunda ise Kazılık Koca (Vezir) bulunmaktadır. Kazılık Koca'nın sol kolunda Dış Oğuz Beyleri yer almaktadır. Bayındır Han'ın karşısında ise oğlu Kara Budak yer almakta; Kara Budak'ın sol yanında Kazılık Koca'nın oğlu Yegenek, sağ yanında Salur Kazan'ın oğlu Uruz ve onun yanında Dış oğul Begil bulunmaktadır. Kara Budak'ın arka kısmında ise Has Beyler yer almıştır. Bayındır Han'ın karşısında kapının iki tarafında İnaklar bulunmaktadır.

Türklerde orun üzerine birçok tarihi vesika bulunmaktadır. Bunlardan birisini Köymen, Sevim ve Merçil,

Selçuklu hanedanının atası sayılan genç Selçuk Bey, Oğuz Yabgu devletinde âdet gereğince saraya gitmiştir. Hatun ve çocuklarının üstünde bir mevkiye, hükümdarın yanına oturmuştur. Onun bu hareketi sonucu başta Hatun olmak üzere, devlet adamları ve beylerin etkisi ile Oğuz Yabgu, Selçuk beyi kendine rakip görmeye başladı. Oğuz Yabgusu Selçuk beyi yok etmek için hazırlık yapmaya başladı, bunun üzerine Selçuk Cendşehrine göç etti,³⁶

şeklinde belirtmektedirler. Buna göre, orun ve ülüşü kaybeden boy beyinin oymağının avlak, otlak gibi mallar üzerindeki hakkı da son bulmaktadır³⁷. Netice itibarı ile orun ve ülüş kavramları, Türk devlet yapısında bir bakıma protokol benzeri bir kural sistemine

³⁶ Köymen, M.A. (1993). "Süleymanşah ve Anadolu Selçuklu Devleti'nin Kuruluşu". *Belleten*, Cilt: 57, Sayı: 218, 12; Sevim, A. ve Merçil E. (1995). *Selçuklu Devletleri Tarihi: Siyaset, Teşkilât ve Kültür*. Ankara: Türk Tarih Kurumu Basımevi, 16.

³⁷ Kafesoğlu, a.g.e., 244.

işaret etmektedir. Devlet ricalinde oluşacak olan düzensiz hiyerarşinin önüne bu yolla geçilmiştir. Bugün devlet üst yönetiminde görülen protokol sıralaması, eski Türklerde orunun devamı sayılabilmektedir.

İbn Fadlan ve Priskos'un Türklerde Orun-Ülüş ile ilgili uygulamalarını kaydetmişlerdir. Priskos, Attila'ya giden Bizans heyetinin elçisi görevini üstlendiği dönemde orun ve ülüş uygulamasını detaylandırmıştır. Priskos'un ifadelerine göre:

Çadırımıza döndüğümüz zaman Orestes'in babası gelerek Attila'nın bizi öğleden sonra üçte yemeğe davet ettiğini haber verdi. Davet sahibini bekleyerek saat üçte Batı Roma elçileri gibi davete icabet ettik. Kapının eşliğinde tam Attila ile karşı karşıya durduk. Oturmadan önce bunların örf ve âdetlerine göre Attila'ya selam vermek üzere sakiler elimize kadeh verdiler. Elimizde kadehlerle oturmadan önce selam verdik. Verileni içtikten sonra yemek sırasında oturmamız gereken iskemlelere oturduk. İskemleler her iki tarafta ve duvarın yanında idiler. Ortada bir divanda Atilla oturuyordu. Yemekte en hürmetli yer Attila'nın sağ tarafı idi. İkinci mevki sol tarafı idi. Bizde sol tarafına oturduk. Fakat üstümüzde Berichus adlı İskit reisi bulunuyordu. Onegesius, Atilla'nın sağ tarafına oturmuş, karşısına da iki oğlu oturmuştu. En büyük oğlu ise Atilla'nın divanında ve belirli bir uzaklıkta oturmuş olup babasına saygıdan dolayı gözlerini öne eğmiş bulunuyordu. Hepimizin yerimize oturur oturmaz sakî geldi ve şarap dolu kadehi Atilla'ya verdi. Atilla bunu alıp sıraya göre ilk adamı selamladı ve şerefine içti. Selamı alan, hemen ayağa kalkıyor ve içinceye kadar veya iade edinceye kadar bir yere oturmuyordu. Daha sonra ayağa kalkan, şarabı içmeden Atilla'ya sağlık diliyor, sonra içip oturuyordu. Atilla'nın şarapçısı gittikten sonra diğer şarapçılar geldiler. Çünkü herkesin ayrı ayrı şarapçısı vardı. Böylece herkese ayrı bir şarapçı, şarap ikram etmekteydi. Bu suretle ikinci şahıs ve diğerlerin şerefine içildikten sonra sıra bize geldi. Bizim şerefimize de içildi. Sonra selam merasimi bitince sakîler çekildiler. Önce Atilla'nın önüne bir masa getirildi. Sonra diğer misafirlerin önüne de masalar konmaya başlandı. Üç veya dört adamın önüne bir masa kurulmuştu. Herkes konan yemekten yedi. İlk önce salona, Attila'nın hizmetçisi bir tepsi et ile içeri girdi. Sonrada bize hizmet edenler ekmek ve yemek getirdiler. Diğer İskitler'e ve bize gümüş tabaklarda, Atilla'ya ise tahta tabakta et getirmişlerdi.³⁸

Avrupa Hunları ile ilgili Priskos'un ifadelerinden daha başka Arap seyyah İbn Fadlan da İdil Bulgarları'ndaki izlenimlerini kaleme almış, orun ve ülüş hususuna yer vermiştir. Buna göre:

Bulgar hanı (Yiltivar) bizi çağırttı ve huzuruna çıktık. Çadırındaydı ve prenslerini sağına almıştı. Bizi soluna oturmaya davet etti. Çocukları önünde oturuyorlardı. O ise Bizans nakışlarıyla kaplı bir tahtta tek başına oturuyordu. Sofranın kurulmasını

³⁸ Priskos (1995). *Avrupa Hunları*. (Çev. Ali Ahmetbeyoğlu). İstanbul: Türk Dünyası Araştırma Vakfı Yayınları, 48.

emretti ve sofraya kuruldu. Sadece kızarmış et vardı. Bir bıçak aldı ve bir parça et kesip yedi, sonra ikinci bir parça kesti ve üçüncü bir parça kesti ve elçi Susan'a verdi. Parçayı alınca onun önüne küçük bir masa getirildi. Âdetleri böyledir, kral bir parça ikram etmeden hiç kimse yemeğe el uzatmaz. İkram edilen parçayı alır almaz da o kişinin önüne bir masa getirilir. Daha sonra, bana bir parça ikram etti ve bana da bir masa getirildi. Sonra dördüncü prene ikram etti ve ona bir masa getirildi, sonra çocuklarına ikram etti ve masalar getirildi. Her birimiz kendi önündeki masada yemeğini yedi, hiç kimse masasını başkasıyla paylaşmadı, birinin masasındaki yiyeceklerden bir başkası almıyordu. Sofradakilerin her biri, yemeğini bitirdikten sonra kalanları evine götürüyordu. Yemeğimizi bitirdikten sonra bal şerbeti getirtti ve bir kupa içti.³⁹

Orun dizilimi ve ona bağlı olarak belirlenen ülüş, Türk devlet hiyerarşisinde oldukça dikkatli bir şekilde uygulanmıştır. Bu dizilime bağlı kalmayan boylar, hükümdara karşı itaatsizlik ve saygısızlık etmiş sayılmaktadırlar. Dizilimin sırasına bağlı kalmak bu nedenle oldukça önemli görülmüştür. Bugün *yerli yerinde oturmak* deyiminin ana kaynağını, Orun sisteminden aldığı düşünülmektedir. Türk edebiyatında sıkça kullanılan deyimler arasında yer alan *yerli yerinde oturmak* deyimini, terimsel olarak “kişinin bulunduğu yerin hak sahibi olduğunu ve düzen içerisinde bulunması gerektiğini” ifade etmektedir. *Dede Korkut Kitabı*'nın ilk destanını ihtiva eden “Dirse Han Oğlu Boğaç Han” destanında çocuk durumu gözetilerek bir orun ve ülüş sıralaması tayin edildiği görülmektedir. Şöyle ki:

Kimün ki oğlu kızı yok kara otaga kondurun, kara keçe altına döşen, kara koyun yahnısından önüne getirün. Yerise yesün yemezise dursun getsün demişidi. Oğlu olanı ağ otaga, kızı olanı kızıl otaga kondurun. Oğlu kızı olmayanı Allah teala kargayupdur, biz dahı kargaruz, bellü bilsün demişidi.⁴⁰

Burada dikkat edilmesi gereken birkaç husus bulunmaktadır. İlk olarak çocuklu ailelerin ak ve kızıl otağlarda ağırlanması düşüncesi çocuğun bereket anlamı taşımasından hareketle anlam bulmuş olabilir. İkinci olarak çocuğu olmayan aileler, orun sıralamasında daha geride tutulmuşlar ve bu husus kara koyun yahnisinden et metaforu ile ifade edilmeye çalışılmıştır.

Türk hanedanları arasında zaman zaman yaşanan sürtüşmelerde orun dizilimi politik olarak yer bulmuştur. Bu durumun örneklerinden birisi, Timurlular ile Osmanlılar arasında yaşanmıştır. Timurlulara karşı yapılan Ankara Meydan Muharebesi'nden (1402) sonra

³⁹ İbn Fadlan (2005). *Bin Yıl Önce Türkler ve Ötekiler*. (Çev. Sadık Şaşar). İstanbul: İstiklal Kitabevi, 35.

⁴⁰ Tezcan, S. ve Boeschoten, H. (haz.) (2001). *Dede Korkut Oğuznameleri*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 7-13.

Timurlu hakanı Şahruh'un, Osmanlı sultanı II. Murad'a Oğuz Han soyundan geldikleri düşüncesinden hareketle Osmanlıların kendilerine tabiiyetlerini bildirmeleri yönünde yapılan baskılara karşı II. Murad, Osmanlı soyunun Gün Han nesebinden Oğuz Han'a dayandığını beyan etmiştir. II. Murad devrinde 1440'larda Osmanlı hanedanının Kayı Boyu'na mensup olduğu savı çeşitli dönem müellifleri (Yazıcızâde Ali) tarafından ortaya koyulmuş ve bu eserler Timurlular'a karşı politik bir savunma amacı ile kullanılmıştır. Bu konuda İnalçık, Timurlu hükümdarı Şahruh'un II. Murad'a bir hil'at göndererek kendi egemenliğini tanımasını istediğini, buna karşın II. Murad'ın ise Oğuznâme ile Osmanlıların soyunun Kayı mensubiyeti nedeniyle Gün Han'a dayandığını ifade etmiştir.⁴¹

Oğuz boylarının Selçuklu ordusundaki yeri

Yazıcızâde'de, Türkiye Selçukluları zamanında Oğuz boylarının makam ve mevkilerine yer verilmiş ve bu mevkilerde orun dizilimi esas alınmıştır. Söz konusu orun dizilimi kendisini Selçuklu ordusunda da göstermiştir. Bu hususa ilişkin örnek vermek gerekir ise; Sultan I. Gıyaseddîn Keyhüsrev zamanında, Laskaris'in Memâlik-i Mevrûse'de Selçukluların İslâm ülkelerine yapmış olduğu giriş çıkışların engellemesi üzerine, Sultan tarafından devlet ileri gelenleri ile meclis kurularak sorun masaya yatırılmış ve İznik İmparatoru Laskaris'in ortadan kaldırılması kararı alınmıştır. Bu meclisin oturum düzenine bakıldığında, Hükümdar'ın sağ kol beylerbeyi Kayı'dan Aşut Bey, sol kol beylerbeyinin ise Bayındır'dan İbrahim Bey olduğu ve diğer beylerin sırası ile görüşlerini beyan etmiş oldukları görülmektedir⁴². Eserde yer verilen bu husus göz önüne alındığında, sağ kolda duran Kayı beyi Aşut Bey'in, sol kolda duran Bayındır beyi İbrahim Bey'den görüş bildirme sırasında önde olması, aynı zamanda mevki olarak da üstünlüğünü işaret etmektedir.

Oğuz boylarının Selçuklu ordusundaki yerine verilebilecek bir diğer örnek de I. Gıyaseddîn Keyhüsrev'in Alaşehir seferinde şehit edilmesinin ardından devletin başına kimin geçeceği hususunda Oğuz boylarının pozisyonudur. Kurultayın toplanıp devletin başına kimin geçeceği tartışılmaya başlandığında, sağ kol beyleri olarak Kayı ve Bayat, sol kol beyleri olarak ise Bayındır ve Salur beyleri söz almışlardır. İzzeddîn Keykâvus,

⁴¹ Konu ile ilgili İnalçık'ın yakın dönem çalışmaları önemlidir. Bkz. İnalçık, H. (2010). *Kuruluş Dönemi Osmanlı Sultanları (1302-1481)*. İstanbul: İSAM Yayınları.

⁴² *Tevârih-i Âl-i Selçuk*, 193.

Alâeddin Keykûbad ve Celâleddîn Keyferidun arasından bir şehzadeyi devletin başına geçirmişlerdir. Bu husus Yazıcızâde Ali'de şu şekilde yer bulmaktadır:

Çün Sultan Gıyâse d-dîn'ün eceli defteri şehâdet hatmiyle ihtitâm buldı ve gazâ vü cihâd yolundan me'âd araşâtına müteveccih oldı, Ülä'ike hükmü's-sıddîküne ve's-şühedâ'ü- zümresine münharit oldı. Memleket 'arûsı bir kedhudâ hükmi yüzinden ki devket evinün kavâ'idi ve saltanat kâşânesinin zavâbitini –Et-ta'zîmü li-emri'llâhi ve's-şefakatü 'alâ halki'llâhi- hüsn-i kifâyeti birle mümevhed ü mü'eyyed kıla, mu'attal kaldı. Ve bizâm-ı emn-i vilâyet ve refâhiyet-i ra'ıyyet anun ma 'dilet-i umûrı kıvamıyla mazbut ola, mühmel kaldı. Devlet eyvânı müdebbirleri ve memleket bostânı muhâfızları meşveret ve danışık kılmag-içün cem'iyet ve kuriltây itdiler. Sag kol, sol kol begleri Kayı ve Bayat ve Bayındır ve Salur uluları dirilüp tanışık itdiler ki, 'İzze'd-dîn Keykâvus, 'Alâ'ad-dîn Keykubâd ve Celâle'd-dîn Keyferîdûn bu üçünden kankısın ihtiyâr ideler, bu üç şehzadeden tahtı kankısına teslîm kılalar?...⁴³

Türkiye Selçuklularının Antalya'yı fethinde, Oğuz boylarının önemli roller üstlendiği bilinmektedir. Söz konusu eserinde Yazıcızâde Ali, Antalya'nın ikinci defa kuşatılması esnasında, İzzeddin Keykâvus'un çağrısı üzerine Oğuz beylerinin Konya Ovası'nda toplandığını belirtmektedir. Eserde, “Cümle memâlik-i Rûm'un sag ve sol kol beglerine haber oldı,” ifadesinden Oğuz Türkmenlerinin ekseriyetinin Selçuklu ordusuna katılım sağladığı anlaşılmaktadır. Oğuz beylerinin başında Kayı ve Bayat ile Bayındır ve Salur beylerinin bulunmakta olduğu bilinmektedir.⁴⁴

I. Alâeddin Keykubad'ın hükümranlığı zamanında Selçuklu ordusunda 24 tümen bulunmakta olup Yazıcızâde Ali bu tümenlerin 24 Oğuz boyunca yer aldığını ifade etmektedir. Tümen sayısı olarak da bin asker belirtilmiş ve Selçuklu ordusunda 240 bin Oğuz askerinin bulunduğu ifade edilmiştir.⁴⁵

2.1.2. Sofra Disiplini ve Kültürü

Aile efradının biraraya gelerek etkileşim içerisinde bulunmalarını sağlayan kültürel öğelerden birisini de sofranın oluşturmaktadır. Sofra, sadece yemeklerin yenildiği bir ortam olmakla kalmamış, aynı zamanda kişilerarası muhabbetin, sohbetin ve çeşitli paylaşımların yapıldığı bir alan olagelmiştir. Sofranın toplum içerisinde kullanımı, eğlenceden ölüme kadar hayatın her evresinde önemli bir yer tutmuştur. Bu yönüyle sofranın toplumsal

⁴³ *Tevârih-i Âl-i Selçuk*, 199.

⁴⁴ *Tevârih-i Âl-i Selçuk*, 217.

⁴⁵ *Tevârih-i Âl-i Selçuk*, 241.

normların biraraya geldiği bir kültürel alana işaret etmektedir. Sofra, inanç boyutu ile ele alındığında, yemek öncesi ve sonrasında edilen dualar nedeniyle bir tapınma eyleminin görüldüğü mekân özelliğine de sahiptir⁴⁶. İnsanların toplumsal olarak yeme içme alışkanlıklarının bir kültür halini aldığı yer sofradır. Sofrada şekillenen hal ve hareketler bir toplumun kültür öğelerine belirli oranda etki etmesi bakımından önemlidir. Herhangi bir toplumda yaşanan kültürel değişimin yönü ve niteliği, kendisini sofrta kültüründe de gösterebilmektedir⁴⁷.

Arapça olarak “süfref” kelimesinden Türkçeye geçen sofrta, terminolojik olarak “yemek yenilen yer, sofrta” anlamına gelmektedir⁴⁸. “Süfref” kelimesi “misafire yolda yemesi için hazırlanan azık” anlamına gelmektedir. Sofranın eşanlamlısı olarak “hân”⁴⁹ (yemek sofrası, üstüne yemek konulan tepsi, sini) ve “maide”⁵⁰ (üzerinde yemek bulunan sofrta) sözcüklerine de yer verilmektedir.

Türk mutfak kültürünün gelişiminde Türk sofrta adabı ve misafirperverliği önemli bir yere sahiptir. Özellikle kültürlerarası etkileşimde sofrta kültürü, Türk mutfak kültürünün diğer insanlar tarafından tanınmasını ve daha geniş bir coğrafyada etki alanı oluşturmasını sağlamaktadır⁵¹. Türklerde sofrta dizilimi özelliğini, orun sisteminden almıştır. Aile sofrasında orun ve ülüş kurallarının geçerli olduğu görülmektedir. Evin beyi sofrada yemeğe başlamadan diğer ev ahalsinin başlaması, Türk sofrta kültüründe iyi karşılanmamaktadır. Yine sofrta oturumunda da orun sisteminin bir Oğuş (Aile) modeli yer bulmaktadır.

Türk sofrta kültürünün en değerli yönlerinden birisini misafir ağırlama oluşturmaktadır. Türkler, sofrada misafirlerine oldukça cömert davranmaları ile bilinmektedirler. Bunun dışında Türk sofrta kültürü üzerine yapılan çalışmalarda gözlemlenen ortak görüş, sofrada genelde tek yemek bulunduğu ve doyumluk olacak kadar yenildiğidir. Bu bilgiden hareketle Türk kültüründe “aza kanaat etme” düşüncesinin yer aldığı ifade edilebilir. Türk

⁴⁶ Çerikan, F.U. (2019). “Türk Ailesinde Sofra Adabı, Denizli Örneği ve İşlevselliği”. *Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim Dergisi*, Sayı: 8/1, 482.

⁴⁷ Çerikan, a.g.m., 482.

⁴⁸ Develioğlu, F. (1996). *Osmanlıca- Türkçe Ansiklopedik Lûgat*. Ankara: Aydın Kitabevi Yayınları, 968.

⁴⁹ Develioğlu, a.g.e., 323.

⁵⁰ Develioğlu, a.g.e., 573.

⁵¹ Tezcan, M. (1997). “Yemek Kültürü Üzerine Dinsel Etkiler”. *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmaları* içinde, Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Yayın No: 20, 56.

sofrasında aynı sofrada yemek yemek bir disiplin halini almıştır. Yuvarlak bir sofa düzeninde toplu olarak herkesin birbirine eşit uzaklıkta olması, Türk sofrasında eşitliği, birliği ve dayanışma düşüncesini sembolize etmesi açısından önemlidir.⁵²

Türk sofa disiplininin başka özelliklerine bakıldığında, yemeğin çabuk yenildiği görülmektedir. Bu davranış eski dönemlerden bugüne değin genel bir kabul olarak toplumda yerini almıştır. Türk sofa disiplini toplum içerisinde oldukça köklü bir kültürdür. Bu kültür zamanla çeşitli deyimlere konu olmuştur: “*Adam olacak çocuk sofrada yemek yemesinden belli olur,*” deyimini bu hususu doğrular niteliktedir.⁵³

Türklerde sofa disiplini oluşturulan bir diğer öge de yemekten önce ellerin yıkanması, yemeğe besmele ile başlanması, yemek bitiminde şükredilmesidir. İslâmiyet’ten önce de yemekten önce ellerin temizlendiği, yemek bitiminde Tanrı’ya yakarıldığı bilinmektedir. Yemek esnasında tercih edilen yiyeceklerde, dini unsur ön plandadır⁵⁴. Eski zamanlarda Türk saraylarında bile Avrupai tarzda gelişen *yemek odası* anlayışına rastlanılmamaktadır. Yemek zamanı, içerisinde tabakların olduğu *sini* adı verilen yuvarlak tablalar, küçük yemek sehpaları üzerine koyulmakta, yemek efradı bu sofa etrafında oturarak yemeğe başlamaktaydılar. Siniler 5-6 kişilik olup sini üzerinde örtü, çatal bıçak gibi yemek malzemeleri bulunmamaktadır. Türklerde toplu olarak yemek yeme alışkanlığı oldukça eski dönemlere dayanmaktadır. Cenaze, düğün, bayram, şölen, toy gibi toplu merasimlerde yemekler bir arada yenmekte, bu kalabalık durumda dahi sofa disiplini sayesinde karışıklık yaşanmamaktadır.⁵⁵

Sofrada yer alan kimi uygulamalar ve kurallar, toplumların sosyal, psikolojik, ekonomik ve kültürel bakış açılarını sergilemesi bakımından önemlidir. Yemek için kullanılan alanın tercihi, kullanılan malzemelerin özellikleri, sofradaki kişilerin birbirlerine yaklaşımları ve oturma düzeni, o toplumun gelişmişlik seviyesini ve kültürel donanımını

⁵² Kılıç, E. (2017). “Yabancı Seyyahların Türk Sofra Kültürüne Ait İzlenimleri Üzerine (16. Ve 17. Yüzyıl)”, *Osmanlı Mirası Araştırmaları Dergisi (OMAD)*, Cilt: 4, Sayı:8, 97-117.

⁵³ Güler, S. (2010). “Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları”. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, Sayı:26, 28.

⁵⁴ Merdol, T.K. (1998). “Tarihten Günümüze Toplumlar ve Beslenme Alışkanlıkları”, *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmaları* içinde, (Düz. Kâmil Toygar), Ankara: Takav Yayınevi, 140.

⁵⁵ Halıcı, N. (1997). “Anadolu Bayramlarında Beyaz Renkler”, *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar* içinde, Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları Yayın No:20, s. 65-67; Akt. Güler, a.g.m., 28.

gösterebilmektedir. Özellikle oturma düzenine bakılarak, sofradaki kişilerin önemi hakkında fikir sahibi olunabilmektedir. Sofrada kişilerin dizilimi her ne kadar sembolik bir anlam taşısa da kişilerin toplum içerisindeki konumlarını göstermesi bakımından önemli bir yere sahiptir⁵⁶. Türklerde topluca yemek yeme kuralı, sofranın kültürünün olmazsa olmaz bir özelliğidir. Bu asırlar boyunca devam etmiştir. 17. yüzyıl seyyahlarından Joseph de Tournefort, kaleme almış olduğu seyahatnamede Türklerin sofranın kültürüne ilişkin şu bilgileri vermektedir:

Yemek vakti gelince, yere ya da kerevete, yiyeceklerin sayısı ile orantılı büyüklükte yuvarlak bir örtü yayılır. Temizliği sevenler, bu örtüyü, yalnızca yarım ayak yükseklikte tahta bir masanın üstüne yayarlar; örtünün üzerine de içi pilav ve et tabaklarıyla dolu büyük bir tahta tepsi konur. Ev sahibi alışılmış duayı yapar: 'Her şeye kadir ve bağışlayıcı Allah'ın adıyla vb.' Sofrayı çepeçevre dolanan ve yemek yiyen herkesin yararlandığı mavi bezden bir peçete yayılır; herkes uzun saplı bir tahta kaşık kullanır ve çok iştah açıcı pilava kaşık sallanır.⁵⁷

Yabancı seyyahların eserlerinde Türklerin sofranın ve yemek kültürlerine ait çeşitli izlenimler önemli bir yer tutmaktadır. Bu seyyahlar, Türk toplumlarında bulunmuş oldukları süre içerisinde gözlemlerini notlara aktarmışlardır. 17. yüzyılda yaşamış olan bir başka seyyah Jean Thevenot, *Relation d'un voyage fait au Levant* (Doğu'ya Yapılan Bir Gezinin Anlatısı) adlı eserinde Türklerin sofranın kültürleri hakkında şu bilgileri aktarmaktadır:

...Yemek zamanı gelince yere sofranın adı verilen deriden yuvarlak bir masa örtüsü yayarlar, onun üzerine pilav ve eti koyarlar ve ekmeği parçalara bölerek çepeçevre dağıtırlar; sonra da sofranın etrafına ayaklarını altlarına alarak otururlar ve hepsi sofranın etrafında dolanacak kadar uzunlukta mavi bir peçeteyi kullanırlar; sonra Bismillâh yani 'Allah'ın adıyla' diyerek yemeğe başlarlar, ne altın ve ne de gümüş kap aramaksızın kaşıklarla pilavlarını yerler...

Onlar normal olarak yemek esnasında içmezler, fakat kâfi derecede yedikleri zaman, kalkarlar ve aynı kaptan su içmeğe giderler, sonra Elhamdülillah yani, 'Allah'a şükürler olsun,' derler. Yemek böylece bittikten sonra, ellerini yıkarlar.⁵⁸

Aynı yüzyılda Türk toplulukları arasında yer almış bir başka seyyah da Tavernier'dir. Mesleği tüccarlık olan Tavernier, *Nouvelle Relation De L'Intérieur Du Sérail Du Grand*

⁵⁶ Çerikan, a.g.m., 491.

⁵⁷ Tournefort, J. (2013). *Tournefort Seyahatnamesi*. 4. Baskı (Ed. Stefanos Yerasimos). İstanbul: Kitap Yayınevi, 78.

⁵⁸ Thevenot, J. (1978). *1655-1656'da Türkiye*. (Çev. Nuray Yıldız). İstanbul: Tercüman 1001 Eser, 89.

Seigneur (Büyük Padişahın Sarayının İçinden Yeni Hikâyeler) adlı eserinde o dönem Türklerin temiz olduklarından bahisle şu ifadelere yer vermektedir:

Türkler çok temiz yemek yediklerinden sofraya peçete konmaz. Eğer silinmek gereksinimi doğarsa küçük bir mendil bu işi görür. Yemek yerken yalnızca sağ ellerini kullanırlar. Yemeğin sonunda, ellerini yıkamak için bir leğen sıcak suyla sabun getirilir ve herkes kuşağının arasından çektiği bir mendille kurulur.⁵⁹

Türklerdeki sofraya disiplini ve kültürünün bir diğer özelliği ise mekân ve araç temizliğidir. Türk mutfaklarının ve sofraya takımlarının temizliği üzerine yine Tavernier dünyanın hiçbir yerinde Türk mutfağında ve sofraya takımındaki temizliğin benzerinin bulunmadığını belirtmektedir⁶⁰. Türk sofraya kültürünün bu yönü toplumsal ahlâk ve dini inanış ile doğru orantılıdır. İslâmiyet'ten önce Türk topluluklarında, temizlik hususuna oldukça riayet edildiği çeşitli araştırmalarda belirtilmiştir. İslâmiyet'e geçiş ile birlikte bu husus, İslâm'ın "temizlik imanın yarısıdır" düsturundan hareketle pekişmiştir.

Belirtilmesi gereken bir husus da, Türklerin geçmiş dönemlerde şimdiye nazaran daha fazla geniş aile yapısına hâkim olmasıdır. Sofra disiplini ve kültürünün bu bağlamda yazısız bir kaide halini aldığı bilinmekle beraber, bugün modern toplum yapısının gelişimi ile birlikte çekirdek aile olarak nitelendirilen ve anne baba ile çocuklardan oluşan küçük Oğuş sayısının arttığı görülmektedir. Bu şekilde yaşanan değişim, sofraya disiplini ve kültürünü de revizyona uğratmıştır.

Sofra kültürüne genel hatları ile yukarıda değinilmiştir. Eski Türk topluluklarında beylerin sofralarını, tebalarına yağmalatmaları da Türk sofraya kültürü içerisinde yer almaktadır. Bayramlarda ve hükümdarların düğünlerinde *kençlüyi* adı verilen ve halkın yağmalaması için hazırlanan yağma sofrası bulunmaktadır. Hatta Türk topluluklarından "Yağma" boyunun adının buradan geldiği ifade edilmektedir⁶¹. Hân-ı Yağma deyiminin, Oğuzlar tarafından kullanıldığı bilinmektedir. *Dede Korkut*'ta bu husus şu şekilde geçmektedir:

⁵⁹ Tavernier, J.B. (2014). *17. Yüzyılda Topkapı Sarayı*. (Çev. Teoman Tunçdoğan, Haz. Ali Berktaş). İstanbul: Kitap Yayınları, 142.

⁶⁰ *17. Yüzyılda Topkapı Sarayı*, 59.

⁶¹ İnan, A. (1957). "Hân-ı Yağma Deyiminin Kökeni", *Türk Dili Dergisi*, Cilt: VI, Sayı:70, 544.

Üç Ok Boz Ok yıgnak olsa Kazan ivin yağmaladur-idi. Kazan girü ivin yağmalatdı. Amma Taş Oğuz bile bulunmadı. Hemin İç Oğuz yağmaladı. Kaçan Kazan ivin yağmalatsa halalınınun elin alur taşra çıkar-idi, andan yağma iderler-idi.⁶²

2.2. Türkiye Selçukluları Mutfak Uygulamaları

Türkiye Selçuklu Devleti'nin gerek kurucu unsurunu oluşturan Yabgulular, gerekse devletin kuruluşu sürecinde Yabgulular'a bağlı olan Türkmen obaları, köken olarak Horasan, yani Büyük Selçuklu coğrafyasından göçüp gelen kitlelerdir. 1040 Dandanakan Savaşı sonrasında Anadolu'ya doğru bir kitle göçü yaşanmıştır. Sultan Alp Arslan'ın ölümünden sonra Kutalmışoğlu Süleymanşah ve kardeşlerinin, Yabgulular ile birlikte Anadolu'ya geçmesi ve burada Türkiye Selçukluları'nı kurmaları ile Anadolu bir Türkmen yerleşim coğrafyası haline gelmiştir. Sözkonusu yerleşim sürecinde Türkmenler, kültürlerini de bu coğrafyanın hâkimi durumuna getirmişlerdir. Döneme ait yazılı kaynaklarda Türk topluluklarının Anadolu'ya taşımış oldukları yeme içme ve mutfak kültürleri hakkında çeşitli bilgiler kaleme alınmıştır. Kaşgarlı Mahmud, *Divânu Lûgati't-Türk* eserinde besinler, yemek pişirme teknikleri ve kimi yemeklerin tariflerine yer vermiştir. Aynı dönemde Yusuf Has Hacib'in *Kutadgu Bilig* eserinde de yemekle ilgili kengeş, şölen ve sofraya yapısına ilişkin bilgiler yer almıştır. Ayrıca Mevlânâ da söz konusu hususa ilişkin bilgilere yer vermiştir. Selçuklular ile ilgili *Dede Korkut Hikâyeleri*'nde geçen kimi yerler, Selçuklular döneminde Orta Asya'dan taşınılan mutfak kültürü ile ilgili bilgiler içermektedir. Anadolu'ya gelen Türkmenler, buradaki yerleşik topluluklar ile zaman içerisinde kaynaşma sürecine girmiş ve kültür etkileşimi ortaya çıkmıştır.⁶³

Selçuklular ile Anadolu Beylikleri döneminde kaleme alınan Selçuknamelerde, Selçuklu dönemi Türk mutfağı üzerine çeşitli bilgiler yer almaktadır. Eserlerde, Türk mutfak yemekleri (pilav, yahni, helise, borani, kebab), içecekleri (çorba, şerbet, bulamaç), ekme ve sebze çeşitlerinin Türk topluluklarında yoğun olarak yer bulduğu belirtilmektedir. Elma, üzüm, erik, ayva gibi meyveler yetiştirilerek hem taze olarak hem de kurutarak hoşaf içerisinde tüketilmektedir. Ayrıca pekmezden un helvası, paluze, badem helvası ve zerde gibi hafif tatlılar da yapılmakta, bu tatlıların içerisinde tatlandırıcı olarak da bal ve pekmez kullanılmaktadır. Üzümün suyu belli işlemlerden geçirilerek sirke ve şarap imal

⁶² Ergin, M. (2018). *Dede Korkut Kitabı I-II*. 2.Baskı, Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları, 243.

⁶³ Akın, G., Özkoçak, V. ve Gültekin, T. (2015). "Geçmişten Günümüze Geleneksel Mutfak Kültürünün Gelişimi", *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Antropoloji Dergisi*, Sayı:30, 41.

edilmektedir. İlkbahar dönemlerinde ise bahçe ve tarlalardan töhmeken, yemlik, madımak, yarpuz gibi yeşillikler toplanılmaktadır.⁶⁴

Türk mutfak kültürü içinde Selçuklular, yemek çeşitleri, yemek pişirme ve muhafaza teknikleri ile kendilerine has bir mutfak kültürü oluşturmuşlardır. Selçuklularda kuşluk ve akşam (zevale) yemeği adı verilen iki öğün bulunmaktadır. Kuşluk, sabahla öğlen arasında yapılmakta, tok tutan yemekler tercih edilmektedir. Akşam yemeğinde ise çeşit boldur ve hava kararmadan yenmektedir. Selçuklular döneminde et, un ve yağ, yemek alışkanlığının simgesi olarak görülmektedir. Kuzu, erkeç, keçi, at ve tavuk en çok eti yenen hayvanlardır. Bunlara kuşlar ve balıklar ilave edilebilir. Kesilen hayvanın sakatatının çok tüketildiği Selçuklularda, sebze yemekleri pek tercih edilmemiştir⁶⁵. Türkiye Selçukluları özeğinde, Türk mutfak kültürü diğer bölümlerde çeşitli altbaşlıklarda ele alınmıştır. Kullanılan araçlar, malzemeler ve bunların kullanılması ile yapılan yiyecek, içecek, tatlı çeşitlerine detaylı olarak değinilmiştir.

2.2.1. Cülus ve Şenlik Törenleri

Türkiye Selçuklularında önemli ihtişam göstergelerinden birisini, şenlik törenleri oluşturmaktadır. Söz konusu törenler; evlilik, cülus, elçi kabulü, veliaht tayini, zafer kutlamaları gibi nedenlerle yapılabilmektedir. Bu törenlerde çeşitli oyunlar oynanmakta, müzikli kutlamalar yapılmakta, her türlü yemek ve içecekler tüketilmekte ve saç dağıtılıp devlet erkânına önemli hediyeler verilmektedir.⁶⁶

Taht değişikliği olarak bilinen cülus törenleri, hükümdarın tahta çıkışını simgelemekte ve devletin çeşitli bakımdan değişikliğe gitmesini beraberinde getirmektedir⁶⁷. Belli bir ritüeli bulunan cülus törenlerinde ritüel tamamlandıktan sonra şölenler verilmekte ve halka açık eğlenceler düzenlenmektedir. İbn Bîbî, I. Alâeddin Keykûbad'ın tahta çıkmasının ardından Sivas-Konya arasında geçtiği her yerde eğlenceler düzenlenmiş olduğunu belirtmektedir. Bu eğlencelerde şehrin tüm ileri gelenlerinin müzikler ve meddahlar eşliğinde Alâeddin

⁶⁴ Akın vd., a.g.m., 43.

⁶⁵ Güler, a.g.m., 25.

⁶⁶ Ersan, M. (2006). "Türkiye Selçuklularında Devlet Erkânının Eğlence Hayatı". *Tarih İncelemeleri Dergisi*, Cilt: XXI, Sayı:1, 76; İzgi, Ö. (1997). "Hunlar, Göktürkler ve Uygurlar'da Geleneksel Festival ve Eğlenceler". *İ.Ü. Tarih Dergisi*, Sayı:31, 36.

⁶⁷ Köymen, M.A. (1992). *Büyük Selçuklu İmparatorluğu Tarihi: Alp Arslan ve Zamanı*. Cilt: III, Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları, 127.

Keykûbad'ı karşılamış olduklarını ve bu eğlencelerde ziyafetlerin çekildiğini belirtmektedir.⁶⁸

Verilen ziyafetlerin boyutunu ortaya koyması bakımından İbn Bîbî'nin şu ifadeleri önem arz etmektedir:

...şarkıcıların seçkinleri sazlarını akord ederek mutluluk yollarının bayraklarını açtılar... Ödağacının yanışı ve ud'un sesi meleğin beynini ve feleğin kulağını musiki ve Tatar miskiyle doldurdu... rud'un sesi, şarkıcıların avazı gökteki ilahi varlıkların kulağına ulaşmaya başladı... Rum yapısı zurnanın ve Hint yapısı def'in sesi gökteki meleklerin kulağına ulaştı... Sofra kaldırıldıktan sonra şarkıcıların güzellikleri ve hoşnağmeleri ile süsledikleri, âşıkların yüzündeki hüznü kaldıran ve onları mutluluk ülkesinde gezdiren bir eğlence meclisi (bezm) düzenlediler. Çeng'in ahengi, ney'in sesi, def'in gümbürtüsü, dönen felek tekkesinin sufilerinin kulağına kadar ulaştı. Zevk ve neşe şarabı dostların ve nedimlerinden ruh gibi akmaya başladı.⁶⁹

Saltanatının kutlanması için verilen şenlikler ve eğlencelerin günlerce devam etmiş olduğu ve yeni Sultan'ın da bu şenlik ve eğlencelere katılmış olduğu görülmektedir⁷⁰. Alâeddin Keykûbad'ın tahta çıkışı onuruna verilen eğlenceler ve ziyafetler hemen hemen her hükümdarın cülusunda yapılmıştır. Cimri'nin tahta çıkarılması ile birlikte verilmiş olan ziyafet ve eğlencede de oldukça şaşıla ve zengin bir içerik bulunmaktadır. Konu ile ilgili İbn Bîbî'nin, "Büyük bir ihtişam ve debdebe içinde çok sayıda komutan, sayısız çevgan oyuncusu şehrin etrafında gezmeye çıktılar," ifadeleri o dönem eğlence hayatını göstermesi bakımından önemlidir.⁷¹

2.2.2. Karşılama ve Uğurlama Merasimleri

Türkiye Selçukluları devlet idaresinde, yabancı ziyaretçilerin, barış heyetinin ve meliklerin karşılanmaları ve ağır olarak uğurlanmaları hususu önemli bir gelenek halini almıştır. Gelen misafirler onuruna verilen yemekler ve kurulan eğlence meclisleri, oldukça debdebeli ve zengin bir içeriğe sahiptir. Türkiye Selçukluları döneminden çeşitli örneklemeler ile konuya açıklık getirmek gerekirse; I. İzzeddin Keykavus zamanında

⁶⁸ İbn Bîbî (1996). *El-Evamirü'l-Ala'ıye Fi'l-Umuri'l-Ala'ıye (Selçuknâme-I)*. (Çev. Mürsel Öztürk). Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları, 230.

⁶⁹ *El-Evamirü'l-Ala'ıye Fi'l-Umuri'l-Ala'ıye-I*, 229-236; Turan, O. (1984). *Selçuklular Zamanında Türkiye Tarihi*. İstanbul: Nakışlar Yayınevi, 328-329.

⁷⁰ Ersan, a.g.m., 77.

⁷¹ *El-Evamirü'l-Ala'ıye Fi'l-Umuri'l-Ala'ıye-II*, 209.

Bizans'tan gelen elçi onuruna eğlence meclisi tertip edilmiştir⁷². Yine Selçuklu beylerinden Hüsameddin Çoban'ın Suğdak seferinden sonra Rus elçilik heyetinin gelmesi üzerine ziyafetlerin verildiği aktarılmıştır.⁷³

Saçı Âdetleri ve Bağlılık Sembolleri alt başlıklı konuda da ele alındığı gibi, I. Alâeddin Keykûbad'ın Erzincan meliki Alâeddin Davudşah'ı Kayseri'de ağırlatmış olduğu, Konya önlerinde karşılayarak Davudşah'a elini at üzerinde uzatarak Davudşah onuruna Meşhed ovasında üç gün süren eğlence ve ziyafetler tertip ettirmiş olduğu bilinmektedir⁷⁴. Alâeddin Keykûbad Alâiye'de olduğu sırada, Celâleddin Harezşah'ın elçisinin geldiği haberini almasının ardından elçilerin çeşitli hediyelerle karşılanmalarını ve yeterince dinlendirilmelerini emir buyurmuştur. Buyruk üzere devlet erkânı, elçilere beş gün boyunca eğlence ve ziyafet vererek altıncı günde onları Alâeddin Keykûbad'ın huzuruna çıkarmışlardır. Celâleddin Harzemşah'ın elçilik görevlerini icra eden heyet, görüşmelerden sonra yedi gün daha çeşitli ikramlar ile ağırlanmış ve Celâleddin Harzemşah'a ithafen kaleme alınan mektubu ve gönderilen hediyeleri de alarak uğurlanmışlardır.⁷⁵

2.2.3. Askeri Seferler

Türkler sefere çıkmadan önce gerekli hazırlıkları yapıp sefer için belirli bir yerde toplanmışlardır. Ülkenin çeşitli bölümlerinden orduya dahil olan kuvvetler, hükümdarın emri ile yürüyüş halini almaktadırlar. Ordunun toplanılan yerde hareket zamanını beklerken askeri oyun çeşitlerini sergilemiş oldukları görülmektedir⁷⁶. I. Alâeddin Keykûbad'ın hemen hemen her sefer öncesinde ziyafetler verip işret meclisleri kurmuş olduğu bilinmektedir. Söz konusu Alâiye'nin fethi öncesi ve sonrasında verilen ziyafet ve eğlencelerin boyutunu göstermesi bakımından İbn Bîbî'nin kaleme almış olduğu şu ifadeler önem arz etmektedir: “Eğlence ve neşenin seviyesi en yükseğe çıktı. Çalgıcılar, onun neşeyi artıran ve kederi gideren şahane meclisinde sık sık ellerini saza attılar.”⁷⁷ Yine Erzincan'ın fethi öncesinde Sultan'ın, Kubâdâbad'a gidiporada müzik dinleyerek ve

⁷² *El-Evamirü'l-Ala'ie Fi'l-Umuri'l-Ala'ie-I*, 153.

⁷³ *El-Evamirü'l-Ala'ie Fi'l-Umuri'l-Ala'ie-I*, 335 .

⁷⁴ Turan, O. (1980). *Selçuklular Tarihi ve Türk-İslam Medeniyeti*. İstanbul: Dergah Yayınları, 369-370.

⁷⁵ *El-Evamirü'l-Ala'ie Fi'l-Umuri'l-Ala'ie-I*, 380-385.

⁷⁶ Ersan, a.g.m., 79.

⁷⁷ *El-Evamirü'l-Ala'ie Fi'l-Umuri'l-Ala'ie-I*, 254.

avlanarak zaman geçirdikten sonra Kayseri'ye geçiş yaptığı belirtilmektedir⁷⁸. İbn Bîbî, Sultan'ın Erzurum hareketi anını da, “Pehlivanlar, ünlü kişiler ve meydanın hüner sahipleri halka kapmak, mızrak oyunu, okçuluk ve binicilik gibi cesaret ve çeviklik isteyen oyunlarda her türlü hüner ve ustalıklarını gösterdiler,”⁷⁹ şeklinde zikrederek Türkiye Selçuklularının savaş öncesinde çeşitli eğlenceler düzenlemiş olduklarını ifade etmektedir. Hatta çalışmada da yer verildiği üzere Sultan I. Alâeddin Keykûbad'ın 1237 tarihinde sefer öncesinde zehirlenerek vefat ettiği bilinmektedir. Abu'l Farac, Sultan'ın vefatına neden olan ziyafette, Sultan'ın yemiş olduğu yiyecekten dolayı zehirlendiğini ve birkaç gün sonra öldüğünü beyan etmektedir⁸⁰.

2.2.4. Düğünler

Tüm dünya toplumlarının kültür yapısı içerisinde bir eğlence metaforu olarak yer bulan düğünler, muhteva etmiş oldukları farklı ritüel özellikleri ile oldukça renkli ve toplumdan topluma değişen bir içeriğe sahiptir. Genellikle halka açık yapılan düğün etkinlikleri, toplumdan topluma değişen müzik aletleri ile gerçekleştirilmektedir⁸¹. Toplum yaşantısının açığa çıktığı bir alan olan düğünler, eski dönemlerde birer toplumsal zenginlik göstergesi olarak toplumların gelişmişlik düzeyini belirlemektedir. Özellikle hanedan mensuplarınca düzenlenen düğünler, kimi zaman dillere destan diye tabir edilecek bir güzellikte ve büyüklükte yapılmaktaydı.⁸²

Türkiye Selçukluları zamanında yapılan düğünlere bakıldığında özellikle hanedan üyelerinin düğünleri oldukça yankı bulmuştur. Söz konusu hususa ilişkin en bariz örneklerden birisini, Erzincan meliki Davudşah'ın kızı ile evlenen I. İzzeddin Keykavus'un düğünü teşkil etmektedir. İbn Bîbî'nin vermiş olduğu bilgiye göre, nikâhın kıyılmasından sonra tüm ahaliye açık eğlenceler tertip edilmiş ve ziyafetler verilmiştir. Kızı almakla görevli heyetin Erzincan'a yaklaşmalarının haberi ile birlikte Erzincan ahalisi davullu bayraklı bir kutlama yapmaya başlamış ve gelenleri karşılamak üzere musiki takımı ile Erzincan önüne çıkmışlardır. Heyetin şehre girmesi ile birlikte Davudşah, Emir-i Meclis ve

⁷⁸ *El-Evamirü'l-Ala'ıye Fi'l-Umuri'l-Ala'ıye-I*, 366.

⁷⁹ *El-Evamirü'l-Ala'ıye Fi'l-Umuri'l-Ala'ıye-I*, 411.

⁸⁰ Gregory Abû'l- Farac (1950). *Abû'l-Farac Tarihi*. Cilt: II, (Çev. Ömer R. Doğrul). Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınevi, 536.

⁸¹ Ersa, a.g.m., 81.

⁸² Baykara, T. (2002). “Türklerde Şenlikler, Kutlamalar, Toylar ve Eğlenceler”, *Erdem Dergisi*, Cilt: XII, Sayı: 36, 895.

diğer beyleri sarayına davet ederek müstesna bir sofraya kurdu muştur. Yemeklerin yenilmesinin ardından tertiplenen eğlence düzeni başlamış ve mecliste yer alanlar, sarhoşluktan sızana kadar şarap içmişlerdir.⁸³

Düğün haricinde erkek çocuklarının sünnet ettirilmesi de ayrı bir eğlence ve ziyafet sebebi olmuştur. Sultan ve devlet erkânının düzenlemiş olduğu sünnet şenlikleri büyük bir eğlence halini almaktadır⁸⁴. Bu tür eğlenceler özellikle devlet erkânı arasında, bir gösteriş ve zenginlik sembolü olarak kullanılmıştır. Saray erkânı dışında şehrin önde gelen isimlerinin de düğün ve sünnet merasimlerinin oldukça coşkulu geçtiği muhakkaktır. Nitekim Mevlânâ'nın çocuklarının sünnet merasiminde Sultan I. Alâeddin Keykûbad ve saray erkânının yer aldığı bilinmektedir. Söz konusu merasimde Karahisar-i Devle'nin her tarafı kaliteli kumaşlar ve silahlarla donatılarak ihtişamlı bir sünnet merasimi gerçekleştirilmiştir.⁸⁵

2.2.5. Saçı Âdeti ve Bağlılık Sembolleri

Saçı kelimesi, genel manası ile “bir şeyi dağıtmak, saçmak” olarak bilinmekte ve Türklerde hükümdarların cülusu, sünnet törenleri, evlilik törenleri gibi durumlarda halka dağıtmış oldukları para ve mücevherler, saçı âdeti olarak yer bulmuştur. Orta Asya Türk gelenekleri arasında yer alan saçı âdeti, İslâmiyetten önceki Türk topluluklarında Şaman inancı ile iç içedir⁸⁶. O dönemlerde Türklerin av hayvanının kanı, yağı ve eti, evcil hayvanların sütü, çiftçilerin darısı⁸⁷ saçı olarak kullanılmıştır. Bu yönü ile saçı, bir adak olarak tasvir edilmektedir. İnan, İslâmiyetten önce insanların Tanrıya ve ruhlara kurbanlar, saçılar sunabildiklerini belirtmektedir⁸⁸. Saçının eski Türklerde “yalma” (ağaca çaput bağlama), ateşe yağ atma, şarap serpmeye ve hayvanları serbest bırakma gibi kansız kurban olarak geçtiği bilinmektedir⁸⁹.

⁸³ *El-Evamirü'l-Ala'ıye Fi'l-Umuri'l-Ala'ıye-I*, 197-198.

⁸⁴ Baykara, a.g.m., 873.

⁸⁵ Eflâkî, A. (1973). *Âriflerin Menkıbeleri*. Cilt: I. (Çev. Tahsin Yazıcı). İstanbul: Hürriyet Yayınları, 504-505.

⁸⁶ Taneri, A. (1977). *Celâlüddîn Harizmşâh ve Zamanı*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları, 169.

⁸⁷ Bugün dahi kullanılan “darısı başımıza” deyiminin kökü, İslâmiyetten önceki bu Türk geleneğine dayanmaktadır.

⁸⁸ İnan, A. (1986). *Tarihte ve Bugün Şamanizm: Materyaller ve Araştırmalar*. 3. Baskı, Ankara: Atatürk, Kültür-Dil ve Tarih Yüksek Kurumu Yayınları, 75.

⁸⁹ İnan, a.g.e., 98.

Türkiye Selçukluları döneminde uygulanan saçî âdeti örneklerine bakıldığında, Sultan II. Kılıç Arslan'ın Gıyâseddin Keyhüsrev'i yerine tayin ettiği zaman tahta çıkma töreni düzenlenmiş ve bu törende saçî âdeti uygulanmıştır. Bu törende paralar saçılmış ve Türk beylerine atlar armağan edilmiştir. Gıyâseddin Keyhüsrev'in tahta çıktığı gün oldukça fazla eşyanın dağıtıldığı bilinmektedir. Bu tören Yazıcızâde Ali tarafından şu şekilde kaleme alınmıştır:

Ve devleti muhâliflerine muhâlefet ve hevâdârlarını muvâfakat idüp elden geldükçe dürişelüm diyü bu mevâsık üzerine eymen-i galiz ve ahd-i vâsık itdiler. Ve and içdüklerinden soñra cümle beyler ve ulular tâli-i Mesud ve saïd ve ferhunde birle memleket tahtına ve saltanat seririne naâb itdiler. Üç gün Oguz resmince yükünüp tapu ve hizmet resmin yirine getürdiler. Ve etrâf serverlerin ve Türk ve Rûm beyleri kulluk elin bağlayup sagdan ve soldan turdılar ve direm ve dinâr getirüp nisâr ve saçü saçdılar ve hob râyihalu şerbetler ve kımız ve kımran içildi ve altûn anber ve abir tütsüleri altun mecmerele-ile ulandı ve hazaneden ağır teşrifler ve hilâetler ve nakd altûn ve akçe ve ikdah ve istabdan arabî ve Türki atlar beglere ve ululara, yazıcılara ve şuaraya ve sayir nevâkîre ve hizmetkârlara virildi.⁹⁰

Türkiye Selçuklularında uygulanmasında ihtimam gösterilen sembollerden birisi de bağlılıktır. Sultan adına hutbe okutulması ve para bastırılması, Sultan'ın meşruluğuna ve hâkimiyet alanına delalettir. Para ve hutbeden başka Sultan'ın hâkimiyetini tesis için çeşitli hediyeler verilmektedir ki bu sayede hediye verilen kişilerin Sultan'a bağlılıkları sağlanmaktadır. Bağlılık sembolleri olan hediyeler, hanedan üyelerine verildiği gibi Türk beylerine ve yabancı hükümdarlara da verilebilmektedir. Türkiye Selçukluları döneminde verilen bu semboller tarihsel bağlamda değerlendirilecek olursa Sultan'a bağlılık yemini eden taht üyeleri, ilk sırayı oluşturmaktadır. III. İzzeddin Kılıç Arslan'ın amcası Sultan I. Gıyâseddin Keyhüsrev'e bağlılığını bildirmek için Sultan'ın katına çıkması ve Sultan tarafından hil'at, at ve börk verilerek ağırlanması hanedan üyelerine verilen bağlılık sembollerinden sayılmaktadır. Bu husus Yazıcızâde Ali tarafından şu şekilde kaleme alınmıştır:

Çün Sultân'a kardaşı oğlu geldügin ilâm itdiler, şâh-zâdeleri istikbâle gönderdi. Vardılar, şerâyit-i izâz ve iclâl yirine getürdiler. Çün şâh-zâdeler dönüp sultân katına irüşdiler ve Sultân Rükned-din oğlu ammusı katına gelüp hizmet yirin öpdü ve diledi ki el kavşurup ayagın tura, sultân men itdi. Ve kendü katına okıyup öpdü ve işâret itdi, dizin çöküp oturdu. Sultân istimâlet tamâm virüp hâtırını sordı ve gereği gibi mükâleme ve mülâtife kılup, korhu ve teşvîşi hâtırından zâyil kıldı. Ve pâdişâhâne

⁹⁰ *Tevârih-i Âl-i Selçuk*, 51.

teşrif ve hilat ve lali düğmelü nevrûzî börk ve murassa kur kuşau ve altun kurlu kılıç ve murassa eyer uyan-ıla ve eyü at virdi.⁹¹

Hanedan üyelerinden başka olarak Türk beylerinin de bağlılıklarını sağlamak amacı ile sultan tarafından çeşitli hediyeler verilmiştir. Erzincan meliki Davutşah'ın Sultan Alâeddin Keykûbad'ı ziyaret ettiğinde Kayseri'de Sultan'ın görevlendirmiş olduğu devlet erkânı tarafından hediyeler ile karşılandığı bilinmektedir. Daha sonra Sultan tarafından Konya yakınında karşılanan Melik, Sultan'm iradesi ile attan inmeden elini öpmüştür. Konya'da üç gün boyunca Davutşah adına ziyâfet verilmiş ve sonrasında Davutşah ve diğer beylere çeşitli hediyeler verilmiştir. Söz konusu karşılanma ve Sultan'ın beylere vermiş olduğu hediyeler, Tevârîh-i Âl-i Selçuk'ta şu şekilde geçmektedir:

“Ve ol begleriñ müteallikleri ki ol sebeb-ile Erzincân'ıñ nevvâbına mübâsitât ve tahakkümât kılurlardı, sefer esbâbını şöyle ki selâtin ve mülûk kapusına lâyıq ola ve tuhfe ve hedâyâ ki hâtırı ekâbir istimâletine yaraya, tertîb kıldı. Ve Sultân bârîgâhına müteveccih oldı. Çün Kaysariye hudûdına irişdi ve Sultân'a anuñ mukaddimesinden ilâm itdiler. Hâs mihmândarları karşı gönderüp nüzûl ve envâ niam revân buyurdi.

İrtesi Sultân istikbâl kıldı, meliküñ nazarı şehriyâruñ çetrine düşdi. Atından inüp yayân oldı, begleri Sultân icâzeti birle ilerü vardılar, girü atına bindürdiler. Çün sultân hizmetine yakın-rak geldi, diledi ki girü atından ine; Sultân mâni oldı. At üstinden sultânıñ dest-bûsi-ile müşerref oldı. Sultân anuñ-ıla kuca kuca görüşdi ve yol zahmetinden sordı. Sultân Melik Dâvûd Şâh-ıla hikâyet söyleşür, havâdisden sora gelürlerdi. Çün şehre yakın irişdiler, Sultân inâni sarâ-yı Keykûbâdiye matûf itdi. Ve bazı begler ve mihmândârlar Sultân'ı fermânı birle Melik hizmetinde muèayyen olan menzil ve konaga degin vardılar. Ve meliküñ serâperdesini, ki atlasdan ve tanâbları ebrîşimlendi, kurılmış gördiler. Çün Melik serâperdesine girdi, begler dönüp gitdiler ve matbah-ı hâsdan melike ârâste hân ve müştehi taâmlar, ki rayihalardan dima râhat olurdu, getürdiler. Üç gün buesme ziyafet itdiler. Dördüncü gün Meliküz-zuamâ Necmeéd-din veled-i Tûsi - Rahmetullâh- sultân hükmiyle on biñ altûn ve külâh ve kemer-i murassa ve nevrûzî külâh muarrak cevâhir-i mafûk birle ve cebe-i zer-dûht-ı şâhâne ve hâs yedeklerden tâzî at ve altûn kurlu eyer ve uyan ve tavk ve ser-efsâri birle melike iletdiler ve hayrul-makdem didiler. Andan soñra hâsmihmândârlar geldiler ve divân-ı alâdan tertîb-i esbâb ve zâyif ve revâyit matbah-içün bu cümle üzre bir at, iki biñ baş koyun, iki biñ yük bugdây, biş biñ yük arpa, iki yüz yük şarâb, yigirmi biñ akça bahâ-yı havâyic, mum, şekker ve gayrı gibi ve meliküñ vekil-harclarına teslim itdiler.⁹²

⁹¹ Tevârîh-i Âl-i Selçuk, 179.

⁹² Tevârîh-i Âl-i Selçuk, 404-405.

Hanedan üyeleri ve Türk beylerinden başka üçüncü olarak yabancı devlet adamları ve hükümdarlarına da bağlılık sembolleri verilmiştir. Sultan İzzeddin Keykâvus zamanında, fethedilen Sinop'un eski hâkimi Kir Aleks, Sultan'a aman dileyerek Sinop'un idaresinin kendisine verildiği takdirde para, hayvan, tarım mahsulleri ve çeşitli hediyeleri yıllık göndereceğini taahhüt etmiştir. Anlaşmanın yapılması üzerine Sultan, Kir Aleks'e çeşitli bağlılık hediyeleri vermiştir. Verilen hediyeler

Tevârîh-i Âl-i Selçuk'ta, "Sultân, Tekûr'e bir nefis teşrif ve şâhâne hilâat şöyle ki selâtin himmetine lâyük ola, câme-i hândan-i zer-dûzî ve külâh-ı müfevvekini nevrûzî getürtdi ve geyürdi. Ve pâygâhdan eyü mutavvak at murassa eyer ve uyanıla getürdib virdi. Ve birkaç nefer hâsekileri dahı bu resme teşrif ve hilatlar buyurdi. Ve istabl-ı hâsdan bârgirler ve tâzî atlar ve yük katırları ve gayra virdiler,⁹³

şeklinde zikredilmiştir.

2.2.6. Yas Âdetleri ve Törenleri

Toplumların kültürel yapıları içerisinde hayata dair birçok değer bulunduğu gibi ölüm ile ilgili de çeşitli değerler yer almaktadır. Kaybedilen kişilerin geri gelememesi gerçeği, insanların davranışlarına etkide bulunmuştur. Yırtnma, ağlama, ağıt yakma, dövünme gibi hareketler zaman içerisinde toplumsal bir ritüel halini almıştır⁹⁴. Söz konusu ritüeller toplumlar arasında farklılık göstermekle birlikte yas âdeti içerisinde biraraya gelmiştir.

Türk kültür hayatının öğelerinden birisini de yas âdetleri oluşturmaktadır. Gerek ahali arasında gerekse devlet erkânı arasında, ölümden sonra kişiye yönelik belirli ritüeller yapılmıştır. *Divânu Lügâti't-Türk*'te "yuğ"⁹⁵ olarak bilinen yas tutma geleneği, İslâmiyet öncesi bir döneme rast gelmektedir ve İslâmiyet ile birlikte de devam ettirilmiştir. Yas âdeti ya da yuğ töreninin en önde gelen uygulaması "ölü aşısı" denilen ölen kişinin arkasından yemek verme geleneğidir. Söz konusu gelenek, Türklerde İslâmiyet'ten önceki dönemlere tekabül etmektedir.

⁹³ *Tevârîh-i Âl-i Selçuk*, 226.

⁹⁴ Hacıgökmen, M.A. (2013). "Türklerde Yas Âdeti Temelleri ve Sonuçları". *Prof. Dr. Nejat Göyünç'e Armağan: Tarihçiliğe Adanmış Bir Ömür* içinde, Konya: Selçuk Üniversitesi Matbaası, 394.

⁹⁵ Kaşgarlı, M. (1985). *Divânu Lügâti't-Türk*. Cilt: III. (Çev. Besim Atalay). Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları, 105.

Türklerde yas tutma ve yuğ törenlerinin bilinen ilk halini Alp Er Tunga'ya yakılan ağıtlar (sagu) ve yuğ törenine kadar götürmek mümkündür. Alp Er Tunga'ya yakılan ağıt bugün Türk edebiyatında önemli bir yere sahiptir.⁹⁶ Bir diğer örneğe Hun Türkleri zamanında kuzey Ordos topraklarının kaybedilmesi ve Gobi Çölü'nün kuzeyine çekilmesi üzerine ağıt yakılmış olduğu bilinmektedir.⁹⁷ Türklerin ağıt yakma gelenekleri Oğuzlar ile birlikte Anadolu'ya taşınmış ve Türkiye Selçukluları zamanında dadevam ederek bugüne kadar ulaşmıştır. Oğuzların Bayındır ve Beydili boyları aracılığı ile bu gelenek, Barak Türkülerinde kendisini göstermektedir⁹⁸. Türkiye Selçuklularında da Oğuzların ağıt geleneği, devlet idaresinde yaygın olarak uygulanan ritüeller arasında yer almıştır. Ağıt yakıldıktan sonra da belirli bir süre matem tutulmaktadır. Türkiye Selçuklu sultanlarının ölünün ardından üç gün yas tutmuş oldukları bilinmektedir. Sürgünde iken I. Gıyaseddin Keyhüsrev'in, kardeşi Rükneddin Süleymanşah'ın ölümü üzerine üç gün yas tutmuş olduğu ve daha sonra ülke topraklarına dönme kararı olduğu görülmüştür⁹⁹. Yine Alâeddin Keykûbad'ın ölümünden sonra yerine geçen II. Gıyaseddin Keyhüsrev ve emirlerin, üç gün yas tutmuş oldukları bilinmektedir.¹⁰⁰

I. İzzeddin Keykavus öldükten sonra Seyfeddin Ayaba'nın I. Alaêddin Keykûbad'a göndermiş olduğu eşyalar da Selçuklu Türklerinde siyah rengin yas tutarken kullanıldığına işaretler. Alâeddin Keykubad'a gönderilen sarık ve yüzük, siyaha boyanmış ve bu şekilde Gezerpirt Kalesi'ne gönderilerek Sultan I. İzzeddin Keykavus'un öldüğü haber verilmiştir.¹⁰¹ Yas zamanlarında siyah renkli elbiselerin genel olarak ağırlık kazandığı, ancak Türkiye Selçukluları döneminde beyaz elbisenin de kullanıldığı bilinmektedir. Sultan İzzeddin Keykâvus'un üç gün boyunca beyaz atlastan yapılmış elbiseler giymiş olduğu ifade edilmektedir.¹⁰²

Türk kültüründe yas âdetlerinden birisi de “başını açmak” ve “elbiseyi ters giymek” olarak ifade edilebilir. Bir Şaman ritüeli olan bu uygulama, ölüm ile birlikte hayatın ters döndüğü

⁹⁶ Ergin, M. (1970). *Orhun Abideleri*. İstanbul: Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları, 13-14.

⁹⁷ Atsız, H.N. (1997). *Türk Edebiyatı Tarihi*. İstanbul: İrfan Yayınları, 88.

⁹⁸ Endez, İ.E. (2001). “Barak Türkmenleri”. *Alleben*, Sayı:17, 14-20; Şahin, A. (1962). *Güney Anadolu'da Beydili Türkmenleri ve Baraklar*. Ankara: Doğu Matbaası, 27.

⁹⁹ *El- Evâmirü'l- alaiyye fi'l-umuri'l- AlaiyyeI*, 101.

¹⁰⁰ *El- Evâmirü'l- alaiyye fi'l-umuri'l- AlaiyyeII*, 2.

¹⁰¹ *El- Evâmirü'l- alaiyye fi'l-umuri'l- AlaiyyeI*, 223-224.

¹⁰² Köprülü, M.F. (1986). *Edebiyat Araştırmaları*. Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları, 57.

anlamına gelmektedir.¹⁰³ Bu yas âdetinin Türkiye Selçukluları döneminde de uygulandığı bilinmektedir. Nitekim İbn Battuta Sinop yöresinde ölünün ardından elbiselerin ters giyildiğini ifade etmektedir:

Şehre gelişimizin dördüncü günü İbrahim Bek'in annesi vefat etti. Onun cenaze törenine ben de katıldım. İbrahim Bek cenazeyi başı açık ve yayan takip ediyordu, öteki kumandanlar ve memlûk erler [=kapukulları] ise hem başlarını açmışlar hem de kaftanlarını ters giymişlerdi. Yargıç ve hatipler ile hocalar ise elbiselerini ters giymişler fakat başlarını açmamışlardı. Sarık yerine siyah yünden yapılmış bir bez dolamışlardı kafalarına. Bu yörede yas kırk gün sürüyor; her gün sofralar kuruluyor, ziyafetler veriliyor! Bu defa da öyle yapılmıştır.¹⁰⁴

İbn Battûta'dan daha başka olarak Ahmet Eflâkî'de *Ariflerin Menkıbeleri* adlı eserinde Türkiye Selçuklularında ölen kişinin cenaze törenine katılanların elbiselerini yırtmış olduklarını, saçlarını yolduklarını ve başlarını açtıklarını ifade etmektedir.¹⁰⁵

¹⁰³ Rasonyi, L. (1993). *Tarihte Türklük*. Ankara: Türk Kültürünü Araştırma Enstitüsü Yayınları, 28.

¹⁰⁴ İnan, a.g.e, s.199; İbn Battûta. (2000). *İbn Battûta Seyahatnamesi*. Cilt: I. (Çev. A. Sait Aykut). İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 444.

¹⁰⁵ Eflâkî, A. (1973). *Ariflerin Menkıbeleri*. Cilt: I. (Çev. Tahsin Yazıcı). İstanbul: Hürriyet Yayınları, 68-69.



3. TÜRKİYE SELÇUKLULARININ KULLANMIŞ OLDUKLARI MUTFAK VE SOFRA ARAÇLARI

Mutfak kelimesi Arapçada “matbah” kelimesinden türemiştir. Anlam olarak “pişirilen yer, pişirme yeri” olan bu kavram Türkçeye girmeden önce Türkler tarafından “aşevi, aşhane, aş taamı, aş ocağı” gibi kelimeler kullanılmaktadır. Bu kelimeler Uygurlar devrinden bugüne değin kullanılmagelmiştir. Kadim Türk kültüründe mutfak, ev bahçesi içinde ve genelde eve bitişik olmakla birlikte evin dışında yer almaktadır. Halen bu usulün Anadolu’nun birçok yerinde – özellikle kırsal mecralarda – uygulanmakta olduğu bilinmektedir.¹⁰⁶

Yemeğin pişiriminden sunumuna kadar birçok içeriğe sahip olan mutfak, toplumlar için ayrı bir kültür halini almıştır. Kullanılan malzemelerin türünden şekillerine kadar buldukları toplumun sanatsal özelliklerini net bir şekilde yansıtan mutfaklar, toplumdaki topluma değişiklik gösterebilmektedir. Mutfakta kullanılan gereçlerin çeşitliliği ve kullanım yerleri, geçmiş dönemde ortaya koyulan fakat bulunamayan yemek türleri ile ilgili birçok bilgiyi açığa çıkarmaktadır. Altın, bakır, gümüş ve demir gibi madenler ile cam ve toprak gibi maddelerden yapılan mutfak gereçleri, yapıldıkları dönemin anlayışını, kültürünü ve yaşam tarzını yansıtan figürlerdir. Anadolu’da yapılan araştırmalar ve kazılarda, birçok madenin işletilerek bu gereçlerin imal edildiği bilinmektedir.¹⁰⁷

Anadolu’da MÖ 3000’lere ulaşan madencilik faaliyetinin bulunduğu bilinmektedir. Hititlerin madeni işleyerek sağlam savaş aletleri yaptıkları, Lidyalıların metal parayı üreterek ticarete önemli bir yere sahip oldukları örnek verilebilir¹⁰⁸. Selçuklular, Anadolu’ya gelmede önce buldukları coğrafyada madencilik faaliyetlerinde bulunmuşlar ve askeri kullanımın yanı sıra ibrik, kova, maşrapa gibi günlük hayatta kullanılan araç gereçler üretmişlerdir¹⁰⁹. Selçuklular, Orta Asya’daki söz konusu birikim ve tecrübelerini Anadolu’ya geldiklerinde burasının kültürü ve bilgi birikimi ile birleştirmişler ve büyük bir

¹⁰⁶ Kut, G. (2002). “Türklerde Yemek Kültürü”, *Türkler*. Cilt: 4, (Ed. Hasan Celal Güzel, Kemal Çiçek, Salim Koca), Ankara: Yeni Türkiye Yayınları, 368.

¹⁰⁷ Uzunağaç, Ö. (2014). *Selçuklu Anadolu’sunda Beslenme ve Yemek Kültürü*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Marmara Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü, İstanbul, 4.

¹⁰⁸ Göker, M. (1938). “Türklerde Sanayi”, *Bellekten*, Cilt: 2, Sayı: 7-8, 436.

¹⁰⁹ Kafesoğlu, İ. (1988). *Türk Milli Kültürü*. İstanbul: Ötüken Neşriyat, 212, 317.

kültür mirası inşa etmişlerdir¹¹⁰. Birçok çalışmada Selçuklular dönemine ait gümüş, altın, bakır madeninin bulunduğu ve bu madenlere ilişkin işletme ocaklarının olduğu bilgisi yer almaktadır.

Türkiye Selçukluları dönemine ait 13. ve 14. yüzyıl kaynaklarında Anadolu’da değerli madenlerden yapılan kimi eserlerin kullanımı bilinmektedir. İbn Bîbî, *El-Evamirü'l-Alâ'iyye fi'l-Umûri'l-Alâ'iyye (Selçuklu Tarihi)* adlı eserinde İzzeddin Keykavus’un (1211-1219) düğün şöleninde altın ve gümüşten imal edilen kaplardan yemek yenildiğini ve Türkiye Selçuklu hazinelerinin bu gibi birçok altın eserle dolu olduğunu ifade etmektedir. Bundan başka 14. yüzyılda Anadolu’yu dolaşan Magripli seyyah İbn Battûta’da (1304-1378) Anadolu beylerinin konaklarında ve saraylarında altından imal edilmiş malzemelerin kullanıldığını ifade etmektedir. Her iki müellifin belirttiği altın ve gümüş malzemelerden bugüne kadar ulaşan eserler olmamakla birlikte –birkaç ziynet eşyası haricinde – bulunan eserlerin birçoğu tunç, pirinç, demir, çelik, cam gibi madenlerden yapılmıştır.¹¹¹ Bu eserlerin büyük bir kısmına Kubadâbâd kazılarında ulaşılmıştır.

Türkiye Selçukluları döneminde Anadolu’nun çeşitli yerlerinde madeni eşyaların üretiminin yapıldığı görülmektedir. Konya başta olmak üzere Muş, Siirt-Madenköy, Murgul, Küre, Bitlis, Erzincan, Ergani gibi yerleşim yerlerinde bakır işçiliğinin yapıldığı; Sivas, Konya, Kayseri, Erzurum gibi büyük ticaret şehirlerinde de bakırcılık mesleğinin (*saffâr / صَفَّار*) zanaat dalı olarak uygulandığı bilinmektedir¹¹². Celâleddîn Karatay Vakfıyesi’nde imar sonrası artan paralarla hana yirmi bakır tabak, on büyük, beş orta, beş küçük bakır tencere, iki büyük bakır leğen, iki tane de büyük bakır kazan alındığı bilgisi, o dönemde kap kacak olarak nitelendirilen bu malzemelerin imalının yapıldığına işaret eder¹¹³. İbn Battûta, Kümiş’e (Gümüshane) uğradığı zaman şehre iki günlük mesafede gümüş madenin bulunduğu ifade etmektedir.¹¹⁴

¹¹⁰ Tızlak, F. (2002). “Osmanlılardan Önce Türklerde Madencilik”, *Türkler*. Cilt: 7, (Ed. Hasan Celal Güzel, Kemal Çiçek, Salim Koca), Ankara: Türkiye Yayınevi, 410.

¹¹¹ Erginsoy, Ü. (1992). “Maden Sanatı”, *Anadolu Selçuklu Mimari Süslemesi ve El Sanatları* içinde, 3. Baskı, Ankara: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, 193.

¹¹² Karpuz, E. (2002). “Anadolu Mutfaklarında Kullanılan Bakır Kaplar ve Osmanlı Dönemi Örnekleri”, *Türkler*. Cilt:12, (Ed. Hasan Celal Güzel, Kemal Çiçek, Salim Koca), Ankara: Yeni Türkiye Yayınları, 426; Sümer, F. (1985). *Yabanlı Pazarı: Selçuklular Devrinde Milletlerarası Büyük Bir Fuar*. İstanbul: Türk Dünyası Araştırmaları Vakfı, 6.

¹¹³ Turan, O. (1948). “Selçuklu Devri Vakfiyeleri III, Celâleddîn Karatay, Vakıfları ve Vakfiyeleri”, *Belleten*, XII/45, 113.

¹¹⁴ *İbn Battûta Seyahatnamesi I*. 417.

Bakırcılık mesleğinin yanı sıra demirciliğin de Türkiye Selçukluları döneminde devam ettiği, çeşitli şehir merkezlerinde bir arada hizmet verdikleri ve bu dönemde birçok mutfak malzemesinin üretildiği bilinmektedir. Turan, o dönemde Sivas'ta demirciler çarşısının bulunduğunu belirtmektedir.¹¹⁵

Türkiye Selçuklu mutfağında kullanılan bir diğer madde de camdır. Bu dönemde mutfak araç gereçlerinin yapımında camın (*âbgîne-ger/* گِرْ آبگینه) da kullanıldığı ifade edilmektedir. 1965 yılında Kubadâbâd kazılarında çeşitli cam ürünler bulunmuş, bunlar arasında ince gövde ve kalın ağızlı renkli cam kadeh ve şişeler yer almaktadır. 1966 yılında sarayın Beyşehir Gölü'ne açılan terası üstündeki küçük su havuzunun içerisinde yazılı, desenli cam parçaları bulunmuş ve bu parçalar bir araya getirilince bu ürünün bir tabak olduğu anlaşılmıştır (Bkz. Ekler: Resim-1). Bundan daha başka aynı kazıda yeşil ve mor sırlı seramikten yapılmış olan, cam tabağa benzeyen, motifli birkaç tabak daha bulunmuştur (Bkz. Ekler: Resim-2). Elde edilen bu bulgulardan da anlaşılmaktadır ki, saray mutfaklarında sultan adına yaptırılmış özel sofrta takımları bulunmaktadır.¹¹⁶

Demir, bakır ve camdan daha başka olarak Samsat'ta Türkiye Selçukluları dönemine ait çeşitli seramik mutfak malzemeleri bulunmuştur. Orta Doğu Teknik Üniversitesi'nin 1978 yılında başlatmış olduğu Atatürk Barajı Alanı Kurtarma Kazıları Projesi'nde 12-13. yüzyıl dönemine ait birçok seramik içerisinde sırlı ve sırsız, süslü ve sade olmak üzere küp, sürahi, vazo, çanak, testi, kâse, tabak bulunmuştur¹¹⁷.

Mutfak ve sofrta gereçlerinin yapımında kullanılan malzemelere, bu malzemelerin Türkiye Selçuklularında nasıl elde edildiğine ve işlendiğine dair verilen bu genel bilgilerden sonra mutfak ve sofrta hangi araç gereçlerin nasıl kullanıldığından alt başlıklar halinde bahsedilmiştir.

3.1. Bıçak

Türkiye Selçukluları mutfağında kullanılan bir diğer malzeme bıçaktır. Geçmişten bugüne değin Türk toplulukları arasında benzer söz varlığı ile yer alan bıçak, Kaşgarlı Mahmud'un

¹¹⁵ Turan, O. (1971). *Selçuklular ve İslamiyet*. İstanbul: Turan Neşriyat Yurdu, 121.

¹¹⁶ Önder, M. (1969). "Selçuklu Devrine Ait Bir Cam Tabak", *Türk Sanat Tarihi Araştırma ve İncelemeleri* içinde, İstanbul: Milli Eğitim Basımevi, 2.

¹¹⁷ Öney, G. (1992). *Anadolu Selçuklu Mimari Süslemesi ve El Sanatları*. 3. Baskı, Ankara: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, 104-105.

eserinde “Bıçgu (biçek)” şeklinde yer almıştır¹¹⁸. Türk mutfağında birden fazla bıçak türünün yer aldığı bilinmektedir. Meyve, sebze gibi yeşillik ürünlerinin kullanımında farklı, et ve kemik ürünlerinin kullanımında farklı tür ve şekillerde bıçaklar kullanılmaktadır. Buna örnek olarak “kınğrak” denilen malzeme, satır işlevi görmekte olup mutfakta etlerin ve mayalanan hamurların kesiminde kullanılmaktadır¹¹⁹. Aşçıların kullandıkları bıçak ise, “salçı biçek” olarak bilinmektedir¹²⁰. Bıçak, sofrada fazla kullanılmamakla birlikte genellikle yemeğin hazırlanması esnasında kullanılmıştır¹²¹. Selçuklular zamanında olduğu gibi bugün de birçok yerde hayvanın kesiminde birden fazla bıçak türü kullanılmaktadır. Boğazlanması anında uzun bıçaklar kullanılırken yüzme işlemi sırasında ucu oval bıçaklar tercih edilmektedir.

Bıçak, Türkiye Selçukluları döneminde “sikkin” adını da taşımaktadır. İbn Batûta, Türkiye Selçukluları döneminde bıçakçılarını “sekkak” olarak adlandırdığını ifade etmektedir. Ayrıca Sultan I. Alâeddin Keykûbad’ın bir bıçakçı ustası olduğu bilinmekle beraber kaynaklarda Sivas ve Kırşehir’de bir bıçakçılar çarşısının (sekkâkîn çarşısı / السكاكينسوق) bulunduğu bilgisi yer almaktadır¹²². Batûta’nın vermiş olduğu bilgilere Gordlevski tarafından da yer verilmiştir. Gordlevski, Sultan I. Alaeddin’in boş zamanlarında yay yaptığını, süsleme resimler çizdiğini, saraçlıkla uğraştığını ve bıçak imal ettiğini ifade etmektedir.¹²³

3.2. Çatal

Çatalın kullanımına ilişkin Türk tarihindeki ilk bilgiler 13. yüzyılda Cengiz Han’ın oğullarının otağlarına elçilik görevini icra etmek için gelen Avrupalı seyyah ve rahip Wilhelm Rubruk’un raporunda yer almaktadır. Rubruk, “Bir koyunun eti büyük bir kap içinde, bıçak ile küçük parçalar halinde kesiliyordu. Bundan sonra bıçakların ucu veya özel yapılmış bir çatal ile konukların ağızına veriliyordu,” ifadeleri ile çatalın o dönem zarfında bıçak ile birlikte sofrada kullanıldığını belirtmektedir.¹²⁴ Merdol, sofrada çatal bıçak

¹¹⁸ Kaşgarlı, M. (1985). *Divânu Lûgati’t-Türk*. Cilt: I, (Çev. Besim Atalay). Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları, 69.

¹¹⁹ *Divânu Lûgati’t-Türk I*, 382.

¹²⁰ *Divânu Lûgati’t-Türk I*, 442.

¹²¹ Uzunağaç, a.g.t., 14.

¹²² Merçil, E. (2000). *Türkiye Selçuklularında Meslekler*. Ankara: Türk Tarih Kurumu, 80-81.

¹²³ Gordlevskiy, V.A. (1988). *Anadolu Selçuklu Devleti*. (Çev. Azer Yaran). Ankara: Onur Yayınları, 185.

¹²⁴ Ögel, B. (1978). *Türk Kültür Tarihine Giriş*. Cilt: IV, Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları, 225.

kullanımının 10. yüzyılda Bizans'ta görüldüğünü, Türk sofralarında kaşık kullanıldığını belirtmektedir. Çatal, Türklerde harman zamanı buğdayı kaldırırken ve kimi zaman “*dirgen*” ile kullanılmaktadır. Mutfak kültüründe yerini alması ise, Merdol'un vermiş olduğu bilgiden destekle Bizans-Selçuklu kültürel etkileşimi ile Türkiye Selçukluları'na geçmesi sonucu olduğu tahmin edilmektedir.¹²⁵

3.3. Kaşık

Türkler kaşığı (kaşuk), Anadolu coğrafyasına girmeden çok önceleri kullanmaya başlamışlardır. Kaşgarlı Mahmud, kaşık kelimesine eserinde “kaşuk” olarak yer vermiştir¹²⁶. Kaşık, mutfak araç gereçleri içerisinde en yaygın olarak kullanılan malzemedir. Güney Asya ile Arabistan coğrafyasının kimi yerlerinde yemeklerin el ile yendiği görülmekle birlikte, Türkler yemekte eski zamanlardan itibaren kaşığı kullanmışlardır¹²⁷. Alp olarak nitelendirilen Türk askerleri, heybelerinde pusatları ile birlikte azık olarak nitelendirilen yemek bohçası da bulundurmuşlar, bu bohçada ahşap malzemeden üretilen kaşıklar yer almıştır. Kaşık bu şekilde sadece askerlerde bulunmamış, aynı zamanda özellikle göçlerin hızlandığı dönemde Anadolu'ya gelen dervişlerin de kuşaklarında kaşık taşımakta oldukları birçok çalışma ve esere konu olmuştur.

Netice olarak Anadolu'ya gelmeden önce kaşık kullanan Selçuklular, Anadolu'da da kaşık kullanmaya devam etmişler ve çorba, pilav, sulu yemek vb.de bu malzemeyi kullanmışlardır. Türkiye Selçukluları döneminde devletin başkenti olan Konya'da kaşık yontma sanatının bulunması, kaşık kullanımının mutfak kültürünün önemli bir ögesi halini aldığını göstermesi bakımından önemlidir. O dönemde Konya âhileri arasında tahta kaşık ustalarının önemli bir yer edindiği, hatta Konya'da “Kaşıkçılar Çarşısı”nın bulunduğu bilinmektedir. Konya medreselerinde tahsil gören mollaların geçim sağlamak için müsait zamanlarında şimşir ve armut gibi sert malzemeler kullanarak kaşık yonttukları ve bunları sırlanmaları için kaşıkçılara satmış oldukları bilgisi yer almaktadır.¹²⁸

¹²⁵ Merdol, a.g.m., 139.

¹²⁶ *Divânu Lûgati't-Türk I*, 383.

¹²⁷ Ögel, a.g.e., 207.

¹²⁸ Önder, M. (1988). “Selçuklu Kubâd-Âbâd Sarayı Çinileri”, *Selçuklu Dergisi*, I. Alâeddin Keykubad Özel Sayısı, Sayı: 3, 187-188; Akt. Yılmaz, Ş. (2007). *Anadolu Kaşıkları Üzerine Bir Araştırma*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ankara: Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, 142.

3.4. Kepece

Orta Asya Türkleri'nde "çömçe" olarak da adlandırılan kepece¹²⁹, Oğuz Türkleri arasında oldukça yaygın olan bir mutfak gerecidir. Anadolu'da da adı "çomça" olarak kullanılan bu mutfak gereci, kısmen metalden genellikle de ağaç malzemedan imal edilerek kullanıldığı için "büyük ağaç kepece" olarak tanımlanmaktadır¹³⁰. Anadolu'ya Oğuz Türkleri tarafından taşınan kepece, Türkiye Selçukluları döneminde de yaygın olarak kazan tencere gibi gereçlerde pişirilen yemeklerin karıştırılıp tabaklara koyulmasında kullanılmıştır. Mevlânâ da *Dîvân-ı Kebîr*'de kepeceyi: "Ey can, gönül kazanının çevresinde, başını ayak yap da kepece gibi dön-dolaş. Dön-dolaş da ağzına bir kepece dolusu helva girsin, ağzın helvayla dolsun,"¹³¹ şeklinde betimlemektedir.

3.5. Sini-Tepsi

Türk yemek kültüründe yemek yapılacak olan malzemeler, gerekli mutfak gereçleri kullanarak çeşitli işlemde geçirilip pişirildikten sonra sunuma hazır hale getirilmekte; hazırlanan sofraya ile ortaya koyulmaktadır. Yere serilen sofraya bezinin üzerine konulan ahşap kaide üzerine, genelde bakırdan imal edilen metal bir sini (*sîni*) yerleştirilmektedir. Yuvarlak sofraya düzenine göre yuvarlak olarak yapılan siniler etrafına birçok kişi oturarak yemeklerini yiyebilmektedirler. Türkiye Selçukluları döneminde kullanılan sini örneği Harran'da yapılan kazıda ortaya çıkartılmıştır. Söz konusu sini 61 cm çapında ve 21cm yüksekliğindedir. Tek bir levhanın dövülerek işlenmesi ile oluşturulan sini, yuvarlak biçimli ve kenarı dışa doğru genişletilerek yapılmıştır. Sininin alt kısmında 20 cm yüksekliğinde silindirik şeklinde bir de ayak kısmı yer almaktadır. Bu kısım, siniye perçinleme ile eklenmiştir. Sininin ortasında sekiz dilimli çiçek motifi bulunmaktadır (**Bkz. Ekler: Resim-3**)¹³². Şu an Türk toplumunda yemek masasının kullanımı yaygın olmakla birlikte, özellikle geleneksel aile tarzının yaşatıldığı hanelerde yerde oturarak yemek yeme

¹²⁹ Kaşgarlı, M. (1986). *Divanü Lûgat-it Türk: Dizin*, (Düz. Besim Atalay), Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları, 158.

¹³⁰ Koşay, H.Z. (1957). "Türkiye Halkının Maddî Kültürüne Dair Araştırmalar-II (Kap-Kacak, Ocak v.s.)", *Türk Etnoğrafya Dergisi*, Sayı: 2, 11.

¹³¹ Mevlânâ, C.R. (1992). *Dîvân-ı Kebîr*. Cilt: III, (Haz: Abdülbaki Gölpınarlı). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Basımevi, 60.

¹³² Çeken, M. (1999). *Anadolu Selçuklu Dönemi Maden Sanatı: Türkiye Müze ve Özel Koleksiyonlarındaki Örnekler*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ankara: Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, 116.

ve buna bağı olarak sini kullanımını da görülmektedir. Şanlıurfa, Gaziantep gibi kentlerde işlemeli bakır sinilerin yapıldığı bilinmektedir.

Tepsi, siniden daha küçük olmakla birlikte bazılarının kenarları oval kalkık, bazılarının ise kerketli ya da çift tutmaçlı olan mutfak gerecidir. Genellikle içecek sunumunda kullanılmaktadır. Çay, kahve, şerbet gibi ürünlerin sunumu tepsi ile yapılmakta; ayrıca börek, baklava gibi çeşitli tatlı çeşitleri de bu şekilde sunulan yiyeceklerin arasındayer almaktadır.¹³³

3.6. Kâse-Tas

Yemekler tencere, kazan ya da güveçte hazırlanıp pişirildikten sonra ev ahalisinin önüne tabak, kap, kâse gibi gereçler ile sunulmaktadır. Türkiye Selçukluları döneminde çini, bakır ve altın madeninden yapıldığı bilinen kâse, o dönemde yaygın olarak kullanılmıştır. Konya Karatay Müzesi'ndeki Kubadâbâd kazılarında bulunmuş sarı-kahverengi karışımı çukur kâse, Türkiye Selçukluları döneminde kâsenin kullanım alanının olduğunu göstermektedir¹³⁴. Genel olarak çeşitli yemekler, hoşaf, ayran, herise, şerbet gibi çeşitler koyularak sunuma getirilen kâse, Türkiye Selçukluları zamanındakâseger (گر کاسه) tarafından yapılmaktaydı¹³⁵. Mevlânâ'nın *Dîvân-ı Kebîr*'inde de kâsededen, "Bugünkü sarhoşluğum, dün gecetine benzemiyor; inanmıyorsan bana, al kâseyi, iç gitsin,"¹³⁶ ve "Hele sus artık, kâselerin tadı-tuzu, onun yemeklerinden; böyle olmasa çini kâseler, toprak değerinde bile olmaz,"¹³⁷ şeklinde kimi yerlerde bahsedilmektedir. Ayrıca Kubadâbâd kazılarında, sarayda siyah desenli, şeffaf Turkuaz renkle sırlanmış olan krem renkli zikzak desenli kâse, Türkiye Selçukluları döneminde kullanılmış olan mutfak gereci örneklerinden birisi olarak yer almaktadır (Bkz. Ekler: Resim-4)¹³⁸. Yine Kubadâbâd kazılarında Büyük Saray'da bulunmuş olan sarımtırak renkte, sgraffito (kazıma) tekniği kullanılarak işlenmiş olan sırlı çukur kâse, Türkiye Selçukluları döneminden bugüne ulaşan ender ürünler arasındadır (Bkz. Ekler: Resim-5)¹³⁹.

¹³³ Karpuz, a.g.m., 698.

¹³⁴ Öney, a.g.e., 106.

¹³⁵ Merçil, a.g.e., 79.

¹³⁶ Mevlânâ, C.R. (1992). *Dîvân-ı Kebîr*. Cilt: VII, (Haz: Abdalbaki Gölpınarlı), Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Basımevi, 363.

¹³⁷ *Dîvân-ı Kebîr* VII, 265.

¹³⁸ Arık, R. (2000). *Kubad Abad: Selçuklu Saray ve Çinileri*. İstanbul: Türkiye İş Bankası Yayınları, 173.

¹³⁹ Arık, a.g.e., 165.

Genellikle metal malzemeden yapılan tas, içine sulu şeyler konulmak sureti ile kullanılmaktadır. Türkiye Selçukluları döneminde kâseye göre tasın içecek ve yemek kabı olarak kullanıldığı bilinmektedir. Tasın bir yemek yeme aracı olarak kullanıldığı bilgisine Mevlânâ'nın, "Yoksul Feridun kesildi, kesesi Karun'un kesesiyle aynı halde, onunla bir keseden harcanıyor. Padişahla aynı tasta yemek yiyor. Hep böyle olsun dilerim,"¹⁴⁰ beyitinden ulaşılmaktadır. Yine Mevlânâ'nın, "Cennet şarabını altın taslarla içsem ancak baş ağrısı verir bana, ancak sersemlik, mahmurluk kalır bende,"¹⁴¹ beyitinde de tasın içimlik bir işlevde kullanıldığı bilgisi yer almaktadır. Merçil, o dönemde Siirt'te iyi bakır aletler ve işçilikli tasların üretildiğini ve bunların oldukça meşhur olduğunu ifade etmektedir.¹⁴²

3.7. Tencere-Kazan

Tencere, Türk mutfağında sofraya koyulacak olan yemeklerin pişirildiği metal malzemeden imal edilen mutfak gerecidir. Genellikle sulu yemeklerin pişirilmesinde kullanılan tencere, daha kalabalık yemek ortamında yerini kazana bırakmaktadır. Ögel, Türklerin eski dönemde kazan ile tencereyi aynı görevi görmelerinden ötürü bir tutmuş olduklarını belirtmektedir. O dönem kazan büyük tencere olarak algılanmaktadır. Uygur Türkleri'nde "eşiş, esiç, işiç, isiç" kelimeleri hem kazan hem de tencere anlamında kullanılmıştır¹⁴³. Tournefort, Türk mutfağının temelini pirince dayandığını belirtmekte ve pirincin pişirilmesinde tencere kullanımına şöyle yer vermektedir:

Pirinci üç farklı biçimde pişirirler. Pilav adını verdikleri, kuru, ağızda eriyecek kadar yumuşak pirinçtir ve birlikte pişirildiği tavuklardan ve koyun kuyruklarından daha güzeldir. Pilav, haşlama suyuyla birlikte kısık ateşte, karıştırmadan tencerenin kapağı kapalı olarak pişirilir; zira karıştırır ve hava almasına neden olursanız pilav lapalaşır.¹⁴⁴

¹⁴⁰ Mevlana, C.R. (1992). *Dîvân-ı Kebîr*. Cilt: II, (Haz: Abdülbaki Gölpınarlı), Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Basımevi, 12.

¹⁴¹ Mevlânâ, C.R. (1957). *Dîvân-ı Kebîr*. Cilt: I, (Haz: Abdülbaki Gölpınarlı), İstanbul: Yükselen Matbaası, 266.

¹⁴² Merçil, a.g.e., 185.

¹⁴³ Ögel, a.g.e., 239.

¹⁴⁴ Tournefort, a.g.e., 77.

Türkiye Selçukluları dönemine ait Celâleddîn Karatay'ın vakfiyesinden artan paralarla bakırdan imal edilen beş küçük tencere, iki büyük kazan ve kapkacağın temin edildiği bilinmektedir¹⁴⁵. Tournefort, o dönemde vakıf hanı olarak bilinen kervansarayları betimlerken, hanın içerisinde birbirleri arasında 7-8 ayak uzaklıkta küçük ocakların bulunduğunu, bu ocaklarda herkesin tencere kaynatmak sureti ile yemeği hazırlamış olduğunu ifade etmektedir.¹⁴⁶ Yine yazar, Türkiye'de bulunduğu süre zarfında Türk yerleşim yerlerine dair gözlemlerini kaleme almış; Tokat'a dair vermiş olduğu bilgilerde ipek ticaretinin burada yaygın olduğunu, fakat Tokat'ın asıl ticaretinin bakır kap kakak imalı olduğunu söylemiştir. O dönem Tokat'ta imal edilip satılan eşyalar arasında taslar, şamdanlar, fenerler ve tencereler bulunmaktadır.¹⁴⁷ Anadolu'da etin pişirimi tencereden yararlanıldığına dair şu bilgi de yer almaktadır: "Türkler koyunu ancak tencereyi ocağa koymak istedikleri zaman öldürürler. Çorbadan başka bir şey sevmediklerinden, tencereye atmadan önce etleri çok küçük parçalara bölerler ve her çeşit av etiyle birlikte kaynatırlar."¹⁴⁸ Türklerin bakır tencere ve kazanlarda pişirmiş oldukları yemeklere bakırın temasını önlemek için tencere ve kazanların kalaylandığı bilinmektedir. Kalaylama sayesinde bakırdan yapılan bu gereçler daha uzun süreli olmaktadır. O dönemde kalaycılık mesleği ile ilgili kişiler *Rûger* (روگر) veya *Rûyger*(رويگر) olarak adlandırılmaktadır¹⁴⁹. Bakırın kalaylanması işi, bugün dahi Türkiye'nin birçok yerinde halen yapılmaktadır. Bakır el sanatlarının gelişmiş olduğu Gaziantep, Diyarbakır, Şanlıurfa gibi illerde halen kalaycılar çarşısı bulunmaktadır.

Kazan, Türk kültüründe aile ile yenilen yemeklerden daha çok düğün, cenaze, bayram, toy gibi önemli günlerde yemeklerin pişirilmesinde kullanılmaktadır. Hacmen tencereden oldukça geniş olan kazanlar, fazla katılımın olduğu etkinliklerde yaygın olarak kullanılmıştır. Selçuklu döneminde Diyarbakır, Ergani dolaylarında bakır madeninin işletildiği, bu madenlerden çeşitli ürünlerin imal edildiği bilinmektedir. Bu ürünlerden çeşitli mutfak gereçleri arasında kazan da yer almaktadır. O dönemde el işçiliği ile ürün imal edenlerin arasında kazancı olarak bilinen esnaf grubu da bulunmaktadır¹⁵⁰. Harran kazısında bulunan ve şu an Şanlıurfa Müzesi'nde yer alan kazan örneği, 11-12. yüzyıl

¹⁴⁵ Uzunağaç, a.g.e., 5.

¹⁴⁶ Tournefort, a.g.e., 61.

¹⁴⁷ Tournefort, a.g.e., 222.

¹⁴⁸ Tournefort, a.g.e., 77.

¹⁴⁹ Merçil, a.g.e., 72.

¹⁵⁰ Başak, O. (2005). "Diyarbakır'da Maden Sanatının Gelişimi", *Güzel Sanatlar Enstitüsü Dergisi*, Sayı: 15, 62.

Selçuklu döneminde imal edilmiş ve kullanılmıştır. Bakır malzemeden yapılan kazanın çapı 61cm, yüksekliği ise 21cm'dir. Üst kenarına kazıma tekniği ile bereket duası yazılmıştır. Türkiye Selçukluları döneminde kullanılan kazanlardan daha başka olarak Ankara Etnografya Müzesi'nde 11-12. yüzyıla ait olduğu belirtilen Harran kazısında çıkartılan dökme bakırdan imal edilmiş olan kazan kapağı bulunmaktadır. Tek bir levhanın dövülmesiyle yapılmış kazan kapağının kulpları, perçinlemek sureti ile kapağa birleştirilmiştir. Çapı 49cm olan kapağın orta kısmı 20cm çapında olup on sekiz dilimlidir (Bkz. Ekler: Resim-6).¹⁵¹

3.8. Havan

Havan, Türk topluluklarında oldukça eski dönemlerde kullanıldığı bilinen mutfak malzemesidir. Yemekte kullanılacak malzemeyi ezerek öğütmeye yarayan havan, küçük dibek olarak da adlandırılmaktadır¹⁵². Havan kelimesi, Türk diline Farsça "hâven" sözcüğünden geçmiştir. Ögel, Batı Türkleri olarak nitelendirmiş olduğu Anadolu coğrafyasındaki Türklerin Orta Asya'da iken Soğd ve Taciklerden etkilenmiş olduklarını belirtmektedir. Havan kelimesinin eş anlamlıları olarak Bakır Geli, Çançuur, İlki, Kile ve Kizip'te çeşitli Türk topluluklarınca adlandırılmışlardır.¹⁵³ Selçuklu Türklerinin Anadolu'ya gelmeden önce de havan kullandıkları bilinmektedir.

Kabartma usulü ile imal edilmiş olan Türkiye Selçuklu madeni eserleri arasında geneli Diyarbakır'da bulunmuş olan tunç havanlar vardır. Türkiye Selçukluları döneminde yapılmış olan havanlarda yapım yeri ve tarihlerine ilişkin belirli bir bilgi yer almazken, 11-13. yüzyıllar arasında imal edilip tarihleri belirtilmiş olan havanların ilaç dövme, baharat yapımında kullanılmış oldukları tahmin edilmektedir. Selçuklu havanlarının bazıları 8-10 kenarlı, bazıları yuvarlak biçimde olup kalın duvarlı ve ağır mutfak gereçleridir. Kabartmalara bakıldığında üzerlerinde yuvarlak ya da badem şeklinde rozetler bulunduğu ve çeşitli hayvan figürleri ile süslendiği görülmektedir. Bu havanlar arasında diğerlerine nazaran daha büyük olanları, iki tarafı kulplu olarak imal edilmiştir. İçlerine kalın halkalar geçirilmiş olan bu kulpların genelinde güneşi sembolize eden "arslan başı" ya da ayı sembolize eden "boğa başı" şeklinde olduğu görülmektedir (Bkz. Ekler: Resim-7).

¹⁵¹ Çeken, a.g.t., 113, 122.

¹⁵² Ögel, a.g.e., 147.

¹⁵³ Ögel, a.g.e., 148-149.

Bunlarla birlikte tek kulplu ya da kulpu olmayan havan örnekleri de bulunmaktadır¹⁵⁴. 1986 yılında Malazgirt Belediyesi tarafından yapılan kanalizasyon çalışmasında ortaya çıkan madeni eserler arasında 11-13. yüzyıl Selçuklu dönemine ait kabartmalı havan yer almaktadır. Havanın yüksekliği 8 cm olup gövdesinin iki yanında simetrik olarak halkalı kulplar bulunmaktadır. Söz konusu eser şu an Erzurum Müzesi'nde sergilenmektedir (Bkz. Ekler: Resim-8).¹⁵⁵

3.9. Güveç

Yemeklerin yapılmasında gereken malzemeler, gerekli mutfak gereçleri kullanılarak dövme, eleme, ezme gibi işlemlere tabi tutulduktan sonra pişirime hazırlanmaktadır. Türkiye Selçukluları döneminde pişirim, haşlama gibi işlemlerde en fazla kullanılan mutfak araç gereçleri arasında güveç de bulunmaktadır. Mevlânâ, ilgili eserinde, “*Gâh güveç çömleği gibi kaynar dururuz, oysa bir şeyler düşünüp kurarak bize kepçe salar, böyledir dostun huyu.*”¹⁵⁶ beytine yer vermiş ve burada güvecin işlevinden bahsetmiştir. Güveç de küp, testi, çömlek gibi topraktan imal edilmektedir. Özellikle etli yemeklerin pişirilmesinde güveç, çok sık tercih edilen mutfak malzemeleri arasında yer almaktadır.

3.10. Testi-Küp

Türk sofrâ kültüründe yemeklerin yanında genellikle hazmı kolaylaştırması için içecek çeşitleri de yer almaktadır. Şerbet, su, ayran gibi içecek çeşitleri testi, küp, maşrapa, sürâhi gibi gereçlere doldurularak sofralarda kullanılmaktadır. Dönem kaynaklarında genellikle bahsedilen “testi” (senek)¹⁵⁷, sofralarda bu tarz içeceklerin sunumunda kullanılmıştır. Testinin sadece içecek sunumunda kullanılmadığı, aynı zamanda içerisine kar doldurulup saklama kabı olarak da kullanıldığı bilinmektedir¹⁵⁸. Testi, Kaşgarlı Mahmud’un *Divânu Lûgati’t-Türk* eserinde “Senğek” olarak geçmekte ve “su içilen testi, ağaçtan oyulan su kabı”¹⁵⁹ olarak yer almaktadır. Türkiye Selçukluları döneminde testinin kullanımı ile ilgili

¹⁵⁴ Öney, a.g.e., 215-216.

¹⁵⁵ Çeken, a.g.t., 112.

¹⁵⁶ *Dîvân-ı KebîrII*, 302.

¹⁵⁷ Kaşgarlı, M. (2018). *Divânu Lûgati’t-Türk: Giriş-Metin-Çeviri-Notlar-Dizin*. 3. Baskı, (Haz. Ahmet B. Ercilasun ve Z. Akkoyunlu), Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları, 814.

¹⁵⁸ Şimşekler, N. (2003). “Mesnevi’ye Göre Konya’da Yaşam (Milletler-Meslekler)”, *III. Uluslararası Mevlana Kongresi* içinde, Konya: Selçuk Üniversitesi Matbaası, 191.

¹⁵⁹ *Divânu Lûgati’t-Türk I*, 367.

Divân-ı Kebîr'de geçen, "Ne diye şaşırıp kalmışsın a hoca? Yoksa âşık mısın? Âşıkсан a hoca, kâseyi vur taşa, testiye dik başına,"¹⁶⁰beyiti, o dönem testinin kullanıldığını göstermektedir.

Testi ile benzer kullanım alanına sahip olan küp, genellikle şarap, şerbet, helva gibi malzemelerin saklanması için kullanılmıştır. Çanak, güveç gibi testi ve küplerin de topraktan imal edildiği bilinmektedir. Bu gereçleri yapanlar çömlekçi, testici gibi adlarla anılmışlardır. Türkiye Selçukluları döneminde topraktan yapılmış çanak çömlek gibi gereçler *hazaf* (خزف) olarak adlandırılmış, çanak çömlek yapan meslek kişilerine *dehazzâf* denilmiştir. Benzer bir şekilde testi için *kûze* (كوزه), testi yapan meslek kişileri için de *kûzeğ* (گر كوزه) denilmiştir. Dönem kaynaklarında testi yapan kişinin yanında testici de (*kûze-furûş* / فروش كوزه) bir meslek adı olarak anılmıştır¹⁶¹. Testi imali için *Dîvân-ı Kebîr*'de, "İki üç testi kırarsa ne çıkar, balçık yoğurup testi yapış sanatı azalmadı ya onun,"¹⁶² ifadeleri ile yer bulmuştur. Testi ve küp içerisine değerli eşyalar (altın, gümüş, çeşitli ziynet eşyası vs.) koyulmak sureti ile birçok yerde toprağa gömülmüştür. Bunlar zaman zaman kazılarda çıkartılmaktadır. Bugün Nevşehir sınırları içerisinde çömlek, küp, testi gibi toprak malzemelerin yoğun olarak yapıldığı bilinmektedir. Kubadâbâd kazılarında Türkiye Selçukluları dönemine ait yeşil sırlı, aşınmış seramikten yapılmış küp eşyası bulunmuştur¹⁶³.

3.11. Sürahi

Sürahi, genellikle su, şerbet gibi içeceklerin sunumunda sofraya yemek yanında koyulan ibrikten daha küçük, genellikle camdan yapılan eşyadır. Testi ve ibrik ile birlikte sürahi de Türkiye Selçukluları döneminde yaygın olarak kullanılmıştır. Kubadâbâd kazılarında Türkiye Selçukluları döneminde kullanılan bir sürahi örneği mevcuttur. Kubadâbâd kazılarında bir cam kaba ait gövde, ağız, kulp, kaide parçaları çıkartılmış ve bu parçalar birleştirildiğinde renksiz camdan yapılmış olan iki tanesi kandil, bir tanesi sürahi olmak üzere üç eşya bulunmuştur¹⁶⁴. O dönemde yapılan sürahilerin sıvı akım yerine takılan

¹⁶⁰ Mevlânâ, C.R. (1992). *Dîvân-ı Kebîr*. Cilt: IV, (Haz: Abdalbaki Gölpınarlı), Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Basımevi, 420.

¹⁶¹ Merçil, a.g.e., 78-79.

¹⁶² *Dîvân-ı Kebîr I*, 201.

¹⁶³ Arık, a.g.e., 169.

¹⁶⁴ Arık, a.g.e., 180.

emziğe sahip olduğu bilinmektedir. *Dîvân-ı Kebîr*'de geçen “Var, bir mektep çocuğunun kulağını çeker gibi aklın kulağını çek depirimuganın emzikli sürahiye döndürüp sarhoşlara sunduğunu gör,”¹⁶⁵ beyitinden hareketle kimi sürahilerin emzikli olduğu düşünülmektedir.

3.12. İbrik

Genel olarak “su ve sulu şeyler koymaya yarayan kulplu, emzikli kap”¹⁶⁶ şeklinde adlandırılan ibrik “ıvrık”, maden ve topraktan yapılarak testi gibi su ve şarap koymakta kullanılmıştır¹⁶⁷. İbriğin Selçuklu Türkiyesi'nde kullanımı, Mevlânâ'nın, “Ay yüzlü gılmanlar iri gözlü huriler gibi halis şarap testilerini ve ibriklerini kadehlere döktüler,”¹⁶⁸ beyitinde yer almaktadır. Şu an İstanbul Türk ve İslâm Eserleri Müzesi'nde bulunan pirinç ibrik, Türkiye Selçukluları zamanında Anadolu'da kullanılmıştır. 102 No'lu envanterde kayıtlı olan ibrik, Selçuklu dönemi madeni eserlerinden birisidir¹⁶⁹. Eskişehir Seyit Battal Gazi Türbesi'nde bulunan 13. yüzyıl ortalarında pirinçten yapıldığı belirtilen ibrik bulunmaktadır. Dövme tekniği ile imal edilmiş olan söz konusu gereç, gövdesi sekiz kenarlıdır ve üzerinde polo oynayan altı adet atlı insan figürü yer almaktadır. İbriğin yüksekliği 22cm, gövde çapı ise 16,5cm'dir¹⁷⁰.

3.13. Sağrak-Kadeh-Susak

Türk mutfak kültüründe sofrada yemeğin yanında su, şerbet gibi içeceklerin sunumunda sağrak, kadeh ve susak gibi malzemeler kullanılmaktadır. Yapıldıkları malzemeler bakımından farklılık gösterebilir de bu gereçler birbirine benzer hizmet sunumu için kullanılmışlardır. Selçukluların Orta Asya'da kullanmış oldukları *sağrak*(سغراق)¹⁷¹, Anadolu coğrafyasında da aynı isim ve sunumla yer bulmuştur. Mevlânâ'nın kaleme almış olduğu *Mecâlis-i Sab'a: Yedi Meclis* adlı eserde sağrak ile ilgili şu ifadeler yer almaktadır:

Ey saki, önceden sunduğun o şaraptan,
İki koca sağrak sun da arttır neş'emizi.

¹⁶⁵ *Dîvân-ı Kebîr*II, 274.

¹⁶⁶ TDK (1988). *Türkçe Sözlük 1-2*. 8. Baskı, Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınevi, 1033.

¹⁶⁷ *Divânu Lûgati't-Türk I*, 99.

¹⁶⁸ *Dîvân-ı Kebîr*I, 6.

¹⁶⁹ Öney, a.g.e., 219-220.

¹⁷⁰ Çeken, a.g.t., 89-90.

¹⁷¹ *Divânu Lûgati't-Türk I*, 471.

Ya o şarabı tattırmaman gerekti bize;

Ya da değil mi ki tattırdın; küpün ağzını açtın;
Tamamıyla sarhoş etmen, yerlere yıkman gerek bizi.”¹⁷²

Sağrak, hem boyutu hem de içermiş olduğu maden bakımından kadehten ayrı olarak tanımlanmaktadır. *Dede Korkut Destanı*'nda sağrak ile Oğuz beylerinin içki içtiğine şu şekilde yer verilmiştir: “Tokuz kara gözlü, hub yüzlü, saçı ardına örülü, göksi kızıl dügmeli, elleri bileğinden kınalu, parmakları nigarlu mahbub kâfir kızları kalın Oğuz biglerine sağrak sürüp içerlerler-idi.”¹⁷³ Kadeh, “içki içmeye yarayan küçük bardak”¹⁷⁴ olarak adlandırılmakta ve sağraktan daha küçük olmakla beraber genelde şarap, şıra gibi içeceklerin sunumunda yer almaktadır. *Dîvân-ı Kebîr*'de geçen, “*Şarabından bir kadeh sun yahut da bağından bir avuç afyon ver,*”¹⁷⁵ beyitinde kadehin kullanımına yer verilmiştir. Türkiye Selçukluları döneminde özellikle işret âlemlerinde ve çeşitli eğlencelerde cam kadehlerin kullanıldığı bilinmektedir. 1965-1966 yılında Kubadâbâd kazılarında ortaya çıkartılan çeşitli cam eşyalar arasında vazo ve tabaklarla beraber kadeh, şişe gibi içecekler kapları da bulunmaktadır¹⁷⁶. Konya Alâeddin Köşkü'ndeki çalışmalarda Türkiye Selçukluları dönemine ait kabartmalar arasında elinde kadeh tutan, bağdaş kurmuş bir insan tasvirinin bulunması, o dönemde kadeh kullanıldığına dair en bariz belgelerden birisidir¹⁷⁷. Bu insan figürleri incelendiğinde, insan figürünün elinde kadehin bulunması, kudret sembolü olarak adlandırılmaktadır.¹⁷⁸

Selçuklu sultanı I. Alâeddin Keykûbad'ın Kubadâbâd Sarayı'na giderek orada zaman zaman eğlendiği belirtilmektedir. İbn Bîbî, bu eğlencelerinden birisini, “...Dağlık yerler koyu renkli gömleği beyaz bir çadırla değiştirdiği ve kış ordusunun hücumu başladığı sırada Sultan Kubadâbâd Sarayı'na gitti. Bir süre gölün kenarında kadeh yudumlayarak ve eğlenerek vakit geçirdi,”¹⁷⁹ şeklinde tasvir etmek sureti ile sultanın kadeh kullandığını ifade etmektedir.

¹⁷² Mevlânâ, C.R. (1965). *Mecâlis-i Sab'a: Yedi Meclis*. (Haz. Abdalbaki Gölpınarlı). Konya: Yeni Kitap Basımevi, 79.

¹⁷³ Ergin, a.g.e., 95.

¹⁷⁴ TDK, a.g.e., 1147.

¹⁷⁵ *Dîvân-ı Kebîr*VII, 295.

¹⁷⁶ Öney, a.g.e., 169.

¹⁷⁷ Arık, a.g.e., 39.

¹⁷⁸ Önder, a.g.m., 33.

¹⁷⁹ *El-Evamirü'l-Ala'ıye Fi'l-Umuri'l-Ala'ıye-I*, 425.

Sağrak ve kadehten daha farklı olarak Susak, “su kabağından yapılmış veya ağaçtan oyulmuş maşrapa”¹⁸⁰ anlamına gelmektedir. Bilindiği üzere sağrak ve kadeh cam ve metal malzeme kullanılarak yapılırken, susak için su kabağı ya da ağaç malzemesi kullanılmaktadır. Kullanım olarak hemen hemen sağrak ile aynı işlevi gören susak, Türkiye Selçuklu Anadolu’sunda kullanılmıştır. *Dîvân-ı Kebîr*’de geçen, “Andolsun Tanrı’ya kadehten de usandım şimdi, sağraktan da, susaktan da; nerede deniz gönüllü bir sâki ki testiye kadeh diye sunsun bana,”¹⁸¹ beyitinde kadeh, sağrak ve susak yer almıştır.

3.14. Tabak

Türk mutfak kültüründe oldukça yaygın olarak yer alan tabak, eski dönemde ahşap olarak üretilmekle birlikte Türkiye Selçukluları döneminde çoğunlukla emaye ve cam olarak imal edilmiştir. Kubadâbâd kazılarında neredeyse bir bütün olarak (bir iki küçük kırık haricinde) bulunmuş olan büyük tabak, Anadolu’da ele geçirilen nadir eserlerdendir (Bkz. Ekler: Resim-9). Emaye olarak bezenmiş olan tabağın çapı 30,5cm, dik kenarları 2,5 cm yüksekliğindedir. Yazılarla etrafı üç sıra halinde doldurulmuş olan tabağın beyaz zemini üzerinde altın yıldız işlemeli ve bitkisel arabesklerle süslenmiş bir rozet yer almaktadır. Prof. Dr. Sourdel Thomire tarafından okunan tabak yazısında, I. Alâeddin Keykûbad’ın oğlu II. Gıyaseddin Keyhüsrev adı geçmekte ve bu Sultan övülmektedir¹⁸². Sadberk Hanım Müzesi’nde 13. yüzyıl Selçuklu dönemine ait tabak örneği yer almaktadır. Bakır döküm olarak yapılmış olan tabağın çapı 17,9cm, yüksekliği ise 3,1cm’dir. Tabağın arka kısmının ortasında madalyon içerisinde kazıma tekniği ile tavus kuşu figürü yer almaktadır (Bkz. Ekler: Resim-10).¹⁸³

3.15 Elek ve Kalbur

Mutfak malzemeleri arasında yer alan tahıl, buğday gibi iri taneli mamulleri taş toprak gibi diğer maddelerden ayırtırmak için kullanılan mutfak gereci kalbur; tahıl ya da diğer iri taneli maddeleri ayırtırmak için kullanılanise elek olarak bilinmektedir. Elek, Türk tarihinin eski devirlerinden beri kullanılan bir mutfak aletidir. Yerleşik hayata geçen ilk

¹⁸⁰ TDK, a.g.e., 2044.

¹⁸¹ *Dîvân-ı Kebîr*, 166.

¹⁸² Arık,a.g.e., 181.

¹⁸³ Çeken, a.g.t., 130-131.

Türk topluluğu olan Uygur Türkleri'nde "elgep" olarak yer alan elek, 11. yüzyılda "elge" olarak anılmıştır. "Un elendi" ifadesi "Un elgeldi" olarak halk ağzında telaffuz edilmiştir. Bu ifade batıya doğru gelindikçe son telaffuz hali olan "elemek" kelimesine evrilmiştir.¹⁸⁴

Bu dönemde kalbur yapan satan ya da işi, un ve benzeri şeyleri kalburdan geçirmek olan kimselere *muğarbil* (مغربيل) denilmektedir¹⁸⁵. Kalbur'a göre daha küçük olan eleğin imalinin de muğarbil tarafından yapıldığı düşünülmektedir. Kalbur kelimesi Ögel'e göre Türkçe olmamakla birlikte Orta Asya'da Türk topluluklarının komşuları olan Soğd ve Tacik topluluklarından alınmadır. Türkiye Selçuklularında yemeğe konulacak malzemelerin öğütülmesi, içindeki yabancı maddelerin ayrıştırılması için çeşitli boyutlarda elek ve kalbur kullanılmıştır. Hatta bu mutfak araçları, dönemin yazılı eserleri içinde yer bulmuştur¹⁸⁶. Yunus Emre'nin *Divân*'ı, Mevlânâ'nın *Dîvân-ı Kebîr*'i bu eserlerin önde gelenlerindedir. Konuya örnek olarak Mevlânâ'nın, "Dünya bir elektir, bizse ona konmuşunuz sanki; elekten geçtin mi arısın,"¹⁸⁷ dizeleri verilebilir.

¹⁸⁴ Ögel, a.g.e., 137.

¹⁸⁵ Merçil, a.g.e., 179.

¹⁸⁶ Ögel, a.g.e., 140.

¹⁸⁷ *Dîvân-ı Kebîr*, 362.

4. TÜRKİYE SELÇUKLULARI DÖNEMİ ANADOLU'DA KULLANILAN GIDA UNSURLARI

Türkiye Selçukluları'nda günlük yemek saatleri kuşluk ve akşam vakti olmak üzere günün iki kısmında yer almaktadır. Kuşluk vakti öğününde hamur ağırlıklı, genellikle insanı tok tutacak yemekler tercih edilmektedir. Yemekler genellikle kaşık kullanarak yenilmektedir¹⁸⁸. O dönem kullanılan besin maddelerine bakıldığında baklagiller, kabakgiller, meyveler, sebzeler, et ve süt ürünleri, tahıllar, unlu mamuller, ekmekler, tuz ve baharatlar olmak üzere geniş bir kapsama sahiptir¹⁸⁹. Söz konusu çeşitlilik, Selçuklu mutfağına da yansımış ve zengin bir yemek kültürü meydana gelmiştir. Bu bölümde Selçuklu mutfağını meydana getiren yemeklerde kullanılan çeşitli besin maddeleri ele alınmıştır.

4.1. Tahıllar ve Unlu Mamuller

11. yüzyılın ikinci yarısında Türkiye Selçuklularının Anadolu'ya hemen hemen tamamen hâkim olması, bu coğrafyadaki zirai faaliyetler hususunda önemli bir gelişme olmuştur. Türkler konargöçer olmaları nedeniyle her ne kadar hayvancılıkla uğraşıyor olsalar da tarımsal alanda da geçmiş dönemin bilgi ve tecrübelerini barındırmaktadırlar. Anadolu'ya gelmeden önce Türkler, tarımsal aletler ve çeşitli ziraat ürünlerine hâkim olmakla birlikte bunların ekseriyetini Anadolu'ya da getirmişler ve Anadolu'nun ziraat tekniğini ve mahsullerini artırmışlardır¹⁹⁰. Bu hususta Sümer'in şu ifadeleri Türklerin Orta Asya'daki toplumsal faaliyetlerini Anadolu'ya taşımış olduklarını ortaya koymaktadır: "Türkler uzun göç zamanı içinde çadırlarını, yetiştirdikleri hayvanları, göçebe yaşayışa ait kültürlerini, silahlarını, kıyafetlerini kısaca tüm varlıklarını Anadolu'ya getirdiler."¹⁹¹

Türkiye Selçukluları ve beylikler döneminde, bitkisel besinler arasında tahıl ürünlerinin başlıcaları buğday ve arpadır. Türkler, buğdayı Anadolu'ya gelmeden önce de yetiştirmektedirler. Geçmiş dönemlerde de Anadolu'da tüketilen tahıllar arasında önde

¹⁸⁸ Şahin, H. (2008). "Türkiye Selçuklu ve Beylikler Dönemi Mutfağı", *Türk Mutfağı* içinde, (Ed. Arif Bilgin ve Özge Samancı), Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 40.

¹⁸⁹ Uzunağaç, a.g.e., 17.

¹⁹⁰ Eren, H. (1979). "Türkler'de Ekinciliğin Gelişmesine Katkıları", *Türkoloji Dergisi*, Sayı: VIII, 28.

¹⁹¹ Sümer, a.g.e., 447.

gelen buğday¹⁹², Türklerin Anadolu'ya gelmesi sonrasında da Bizans, Selçuklu ve beylikler dönemlerinde en fazla tüketilen besin maddeleri arasında yer almıştır. Türkiye Selçukluları döneminde Anadolu'nun önemli buğday üretimi yapan şehirlerin Konya, Eskişehir, Nevşehir, Yozgat, Kayseri, Ankara, Niğde, Kırşehir, Sivas ve Kastamonu olduğu bilinmektedir¹⁹³. Bu şehirlerden daha başka 15. yüzyılın ünlü seyyahlarından İspanyol sefir Clavijo'nun izlenimlerinde, Erzincan'ın buğday ve meyve bahçeleri ile dolu bir yer olduğuna yer verilmektedir¹⁹⁴. Clavijo'dan daha başka olarak İbnü'l Adîm, *Bugyetü't-taleb fi Tarihi Haleb* adlı eserinde Halep'in Frankların işgalinden kurtarılmasından sonra şehre hububatın girebildiğini, halkın buğday ve arpayı suyla ıslatıp ekerek oldukça çok ürün elde etmiş olduklarını ifade etmektedir¹⁹⁵. Türkiye Selçukluları döneminde Anadolu'da buğdayın bolluğu aynı zamanda önde gelen ihracat ürünleri arasında yer almasını sağlamıştır. Kimi zaman uluslararası bir öneme haiz olan buğday, önemli bir ticari emtia olarak yer almıştır¹⁹⁶. İbn Battûta, eserinde Kastamonu'da iken o dönem Candaroğlu Şudieddin Süleyman'a konuk olduğunu, Süleyman Bey'in kendisine bir doru kısrak ile birlikte yulaf gönderdiğini, Kastamonu'ya yarım gün mesafede bulunan bir kasabanın buğday ve arpa hasadının kendisine hibe edildiğini ve o dönem arpa ve buğday fiyatının da oldukça düşük olduğu için müşteri bulamadığını ifade etmektedir¹⁹⁷. İbn Battûta'nın bu ifadesinden yola çıkarak Anadolu'da o dönem arpa ve buğdayın oldukça fazla üretildiği bilgisine ulaşılmaktadır.

İbn Battûta'dan daha başka Ebu Ferec de Türkiye Selçukluları zamanında Anadolu'da buğdaya dair bilgiler vermektedir. Danişmend Emir Gazi'nin Malatya'yı kuşatmasını kayda alan Ferec, Türk ordusunun Malatya'yı 1124 yılında kuşattığını ve şehir halkının bir süre sonra kıtlığa dayanamayarak şehri 1125 yılında teslim ettiğini belirtmekte; şehir

¹⁹² Buğday, Mısır, Kıpçak, Orta Asya ve eski Anadolu coğrafyasında Türk kültürünün yaşadığı yerlerde ismen değişmeden bugüne değin gelmiştir. İlgili bilgi için bkz. *Divânu Lûgati't-Türk III*, 240; Ögel, B. (1978). *Türk Kültür Tarihine Giriş*. Cilt: III, Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları, 159-165; Eren, a.g.m., 25-26.

¹⁹³ Polat, M.S. (1997). *Moğol İstilasına Kadar Türkiye Selçukluları'nda İçtimai ve İktisadi Hayat*. Yayınlanmamış Doktora Tezi, İstanbul: Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, 133; *İbn Battûta Seyahatnamesi I*, 440.

¹⁹⁴ De Clavijo, R.G. (1993). *Anadolu Orta Asya ve Timur*. (Çev. Ömer R. Doğrul). İstanbul: Ses Yayınları, 81.

¹⁹⁵ İbnü'l Adîm (1982). *Biyografilerle Selçuklular Tarihi: Bugyetü't-taleb fi Tarihi Haleb (Seçmeler)*. (Çev. Ali Sevim). Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları, 131.

¹⁹⁶ Heyd, W. (2000). *Yakın-Doğu Ticaret Tarihi*. 2. Baskı, (Çev. Enver Z. Karal). Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları, 333; Çavuşdere, S. (2009). "Selçuklular Döneminde Akdeniz Ticareti, Türkler ve İtalyanlar", *Tarih Okulu Dergisi*, Sayı: IV, 70-71.

¹⁹⁷ *İbn Battûta Seyahatnamesi I*, 440.

ahalisine acıyan Emir Gazi'nin çiftçilere tohumluk buğday dağıtmış olduğunu, her yöreden davar ve koyunlar getirttiğini ifade etmektedir.¹⁹⁸

Buğday ve arpanın yaygın olarak kullanımından başka çavdar, kepek, darı gibi ürünler, çeşitli ekmek ve unlu mamul yapımında kullanılan diğer tahıl maddeleridir. Ayrıca çeşitli kuruyemiş, bitkisel yağlar ve süt ürünleri ile bu tahıl ürünlerinin karıştırılması sureti ile börek, çörek çukmin, bazlama, bulamaç gibi çeşitli unlu mamuller elde edilmiştir. Bu ürünlerin çoğu geçmişten bugüne değin kullanılan ve Türk mutfağını zengin kılan bir öneme sahiptir. Türkiye Selçukluları döneminde gerek sarayda gerekse halk arasında tüketimi yapılan bu ürünlere, genellikle döneme dair kaleme alınan seyahatnameler, tarihî vesikalar, vakfiye kayıtlarından ulaşılabilmektedir. Ayrıca Mevlânâ'nın kaleme almış olduğu *Mesnevî*, *Dîvân-ı Kebîr* eserlerinde bulunan beyitlerde de bu besinlere oldukça fazla yer verildiği görülmektedir.

4.1.1. Ekmek ve Ekmek Çeşitleri

Türkiye Selçukluları döneminde ekmek (etmek / اتمك)¹⁹⁹, sofrâ kültürünün ayrılmaz bir parçası olmuş, yemeklerin yanında bir yan ürün olarak yer almamış, birçok yemeğin hazırlanmasında ana malzeme olarak kullanılmıştır. Bugün birçok türü olan ekmeğin o dönemde genellikle buğday unu kullanılarak pişirildiği bilinmektedir. Buğday ekmeğinin bolluğu toplumsal refahın bir göstergesi olarak görülmektedir.²⁰⁰

O dönemde olgunlaşmamış buğday başakları, ateşte ütülme sureti ile kavrulmakta ve sonra dövülerek ezme halinde yenmektedir. Olgunlaşmış hale gelen buğdaylar ise at ve öküzlerin çektiği, adına düven denilen tarım aracı ile dövülmektedir. Samandan ayrılan buğdayın bir kısmı ise taş dibekler kullanılarak nemlendirilmekte ve ardından ağaç tokmaklarla dövülmektedir. Bu şekilde kepeğinden ayrılan buğday, yarma (dövme) haline getirilmekte ve toyga aşısı, keşkek, aşure gibi yemeklerin yapımında kullanılmaktadır. Bundan daha başka temizlenip kurutulan buğdayın değirmen taşı ile kırılarak bulgur elde

¹⁹⁸ *Abû'l-Farac Tarihi*, 360.

¹⁹⁹ Anadolu'dan önce Türkler arasında ekmeğe etmek/ötmek (اتمك) denilmektedir. İlgili bilgi için bkz. *Divanü Lugati't-Türki*, 102.

²⁰⁰ Şahin, "Türkiye Selçuklu ve Beylikler Dönemi Mutfakları", 46; Ersoy, Y. (2002). "Türk Mutfak Kültürü", *Türkler*, Cilt: 4, (Ed. Hasan C. Güzel, Kemal Çiçek, Salim Koca). Ankara: Yeni Türkiye Yayınevi, 223-224; Duvarcı, A. (2002). "Türklerde Yiyecek İçecek Kültürü", *Türkler*. Cilt: 4, (Ed. Hasan C. Güzel, Kemal Çiçek, Salim Koca). Ankara: Yeni Türkiye Yayınevi, 232.

edildiği de görülmektedir. Un haline getirilen buğday, çuvallara koyularak kiler ya da ekmeklik adı verilen odalarda toplanmakta; kullanılacak kadarı ise su ile karıştırılıp hamurlaştırıldıktan sonra oklava ile inceltilip ateş üstü sacda pişirilerek bazlama, yufka, şepit, katmer haline getirilmektedir.²⁰¹

Buğdayın ekmek halini alması için belli aşamalardan geçirilmesi şarttır. Türkiye Selçukluları zamanında bu aşamaların ilkinin, tohumun toprağa ekiminden un elde etmek için değirmene getirilmesine kadarki süreç oluşturmaktadır. Bu aşamada tohum olarak toprağa ekimi yapılan buğday baharda boy vermekte, yaza doğru sararmakta ve başak denilen kısmında buğday taneleri ortaya çıkıp olgunlaşmaktadır. Olgunlaşıp sararan başaklar biçilerek topraktan alınmakta ve tanelerin başaktan ayrışması yapılarak değirmene hazır hale getirilmektedir. Bu aşama Mevlânâ'nın *Dîvân-ı Kebîr*'inde çeşitli beyitlerde yer almaktadır:

Aklını başına al da sus, sus da iyi tohum ekmiye bak; çünkü ebedi cennet, doğru işlerden meydana gelmiştir.²⁰²

Bıldır dikilmişti, buyıl yapraklandı, yerden baş verdi, boy attı.²⁰³

Ektiğin her tohum, bire yüz verdi.²⁰⁴

Bir yere vardı; gördü ki bir topluluk ekin ekmiş, zahmet çekmişti; sonunda da o ekin boy atmış, sararmış, saplar tanelerle dolmuş, biçilecek, harmana götürülecek bir hale gelmişti.²⁰⁵

Ekmeğin hazırlanma sürecinin ikinci aşaması, buğdayın öğütülerek un haline döndürülmesidir. Çiftçilerin elde ettiği buğdayın öğütülüp bu şekilde un haline getirilmesi işi, değirmenlerde yapılmakta ve bu işi yapanlar *değirmenci* (*âsiyâbân* / آسیابان) olarak adlandırılmaktadır²⁰⁶. Türkiye Selçukluları, buğdayın un haline getirilmesi işini Anadolu'ya gelmeden önce de değirmenler vasıtası ile yapmaktadırlar²⁰⁷. Bu uygulama Anadolu'ya gelindiğinde de devam etmiştir. Nitekim *Dîvân-ı Kebîr*'deki çeşitli beyitlerde Türkiye Selçukluları döneminde değirmenin kullanımına değinilmiştir: “*Can kimyâsındanım; canın yeri mi, gönlün sözü mü olur? Un öğüten değirmen gibi ekmeğin*

²⁰¹ Akın vd., a.g.m., 42.

²⁰² *Dîvân-ı Kebîr III*, 398.

²⁰³ *Dîvân-ı Kebîr, I*, 146.

²⁰⁴ *Dîvân-ı Kebîr, II*, 423.

²⁰⁵ *Mecâlis-i Sab'a: Yedi Meclis*, 71.

²⁰⁶ Merçil, a.g.e., 48.

²⁰⁷ Anadolu'dan önce Selçuklularda buğdayın öğütülmesi ve değirmenler için bkz. Çakmak, A. (2005). *Türkiye Selçukluları'nda Ziraî Hayat*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul: Marmara Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü, 37-45.

çevresinde dönüp dolaşmam ben."²⁰⁸ Gerek Bizans gerekse Türkiye Selçukluları döneminde Anadolu'da değirmenlerin su ile işlediği bilinmektedir. Mevlânâ'nın *Dîvân-ı Kebîr*'inde yer alan şu ifadeler, değirmenlerin nasıl çalıştığını beyan etmektedir: "Söz, mânâ değirmenine bir laklaka bir beyhude dırılıdır ancak; değirmen suyla döner, dırılıyla değil."²⁰⁹ Mevlânâ'dan daha başka Türkiye Selçukluları döneminde Anadolu'yu karış karış gezmiş olan ünlü Türk mutasavvıfı Yunus Emre'nin dizelerinde, buğdayın öğütülmesine yönelik ifadeler yer almaktadır:

Bu dünyânun misâli benzer bir degirmene
Gaflet anun sepedi bu halk ögünen dâne
Degirmene varursun degirmenci sorarsın
Azrâil dirlerimiş ol unı ögüdenen.²¹⁰

Ekmeğin hazırlanma sürecinin üçüncü aşaması, değirmende un haline getirilen buğdayın hamura dönüştürülmesidir. Unun su ile belirli miktarda karıştırılması ve yoğrulması ile elde edilen hamurun, genellikle maya (mâye / مایه) ile karıştırılarak mayalanması ve ardından pişirilmesi ile ekmeğin elde edilmektedir. Kimi zaman hamurun mayasız olarak pişirilerek ekmeğin elde edildiği de bilinmektedir²¹¹. Hamurun pişirilerek ekmeğin haline alması işi genelde fırıncı/ekmekçi (habbâz / خباز, nân-vâ / نانوا, nân-bâ / نانبا, nân-pez / نان پز) adı verilen kişiler tarafından yapılmaktadır. Bu işi imaretlerde yapan fırıncılar, habbâz olarak anılmaktadır²¹². O dönem ekmekçiler, genellikle üst kısımları çıplak olmakla birlikte, beyaz, uzun ve dar paçalı tulumlar giyen kişiler olarak betimlenmişlerdir²¹³. Mevlânâ beyitlerinde ekmeğin ile ilgili, "Somunumuz pişti, kokusu burnumuza geliyor; o

²⁰⁸ Mevlânâ, C.R. (1992). *Dîvân-ı Kebîr*. Cilt: V, (Haz: Abdülbaki Gölpınarlı), Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Basımevi, 440.

²⁰⁹ *Dîvân-ı Kebîr II*, 312.

²¹⁰ Yunus E. (1997). *Yunus Emre Divanı*. Cilt: II, (Haz: Mustafa Tatcı). Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 254.

²¹¹ Özgüdenli, O.G. ve Uzunağaç, Ö. (2014). "Selçuklu Anadolu'sunda Ekmek", *Marmara Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, Cilt: I, Sayı: I, 48.

²¹² Merçil, a.g.e., 50-51; Yedi yıldız, B. (1983). "Vakıf İstılahları Lügatçesi", *Vakıflar Dergisi*, Sayı: 17, 57; Bayram, S. ve Karabacak, A.H. (1981). "Sahib Âta Fahrü'd-dîn Ali'nin Konya, İmaret ve Sivas Gökmedrese Vakfiyeleri", *Vakıflar Dergisi*, Sayı: XIII, 54; Yinanç, R. (1982). "Selçuklu Medreselerinden Amasya Halifet Gazi Medresesi ve Vakıfları", *Vakıflar Dergisi*, Sayı: 15, 12; Kayaoğlu, İ. (1978). "Turumtay Vakfiyesi", *Vakıflar Dergisi*, Sayı: 12, 101; Bayram, S. (1994). "Amasya-Taşova-Alp-Arslan Beldesi Seyyid Nureddin Alp-Arslan Er-Rufâi'nin 655 H./1257 M. Tarihli Arapça Vakfiyesi Tercümesi ile 996 H./1588 M. Tarihli Seyyid Fettah Velî Silsile-nâmesi", *Vakıflar Dergisi*, Sayı: 23, 36.

²¹³ Merçil, a.g.e., 51.

*kokuyu aldık da geldik ekmekçinin yanına,*²¹⁴ ifadelerine yer vermektedir. Mesnevî’de bir ekmekçinin hamuru nasıl hazırlayıp ekmek haline getirdiği şu şekilde yer almıştır:

Ekmekçi, elindeki hamuru kimi yumuşaklıkla, kimi sert sert yoğurur, yoğurdukça elinin altındaki hamurdan, çak çak diye sesler çıkar. Kimi genişliğine tahta üstüne yayar onu; kimi derler, toplar, bir yumak haline getirir. Kimi su serper ona, kimi tuz eker; kimi de tandıra yayar, ateşle mehenge vurur onu.²¹⁵

Fırıncılık mesleği sadece Türk ve İslâm dünyasında değil, aynı zamanda Bizans’ta da mühim bir yere sahiptir. Bizans döneminde fırıncılar ile kullanmış oldukları hayvanlar, her türlü kamusal hizmetler ve angarya işlerden muaf tutulmuşlardır²¹⁶. Türkiye Selçukluları zamanında ekmeğin çarşı ve pazar yerlerindeki ocak ve tandırlarda pişirildiği bilinmektedir. Buralarda ekmek çıkaran fırıncıların kontrol ve denetimi “muhtesib” adı verilen görevliler tarafından yapılmaktadır. Bu görevliler, fırıncıların ekmekleri usulüne uygun bir şekilde çıkarıp çıkarmadıklarını kontrol etmektedirler. Özellikle kuraklığın ve kıtlığın yaşandığı dönemlerde muhtesiblerin en mühim görevlerinden birisi de tahılın, ekmek üretiminin ve fiyatlarının denetimini yapmaktır²¹⁷. Ekmek, ihtiyacın yoğunluğuna ve kullanılacak olan yere göre belirli zamanlarda pişirilmektedir. İbn Battûta, ziyarette bulunduğu Alanya şehrine ilişkin gözlemlerinde, ekmeğin haftada bir defa pişirildiğini ifade etmektedir.²¹⁸ Buna mukabil vakfiyeler ve zaviyelerde günlük ekmek ihtiyacının bulunduğu bilinmektedir.

Türkiye Selçukluları zamanında çeşitli unlar kullanılarak ya da çeşitli pişirme teknikleri uygulanarak farklı türde ekmekler yapılmıştır. Bu ekmek türleri un çeşidine göre: buğday ekmeği, mısır ekmeği, darı ekmeği, kepek ekmeği ve çavdar ekmeği olmak üzere beş kısma ayrılmaktadır.²¹⁹

Buğday unundan üretilen ve adına ak ekmek ya da hâs ekmek denilen “buğdayekmeği” en fazla tercih edilen ekmek türüdür. Buğday ekmeğinin dönem kaynaklarında ve vakfiyelere ait kayıtlarda değerli olarak nitelendirilen bir ekmek çeşidi olduğu ifade edilmiştir.

²¹⁴ *Dîvân-ı Kebîr* IV, 257.

²¹⁵ Mevlânâ, C.R. (1995). *Mesnevî*. Cilt: VI, (Çev. Veled İzbudak). İstanbul: MEB Yayınları, 313.

²¹⁶ Dalby, A. (2010). *Tastes of Byzantium the Cuisine of a Legendary Empire*. 2nd Ed., London: I.B. Taurus Publishing, 64.

²¹⁷ Kallek, C. (1998). “Hisbe”, *DİA*, XVIII, İstanbul: TDV Yayınları, 137.

²¹⁸ *İbn Battûta Seyahatnamesi I*, 401.

²¹⁹ Özgüdenli ve Uzunağaç, a.g.m., 52.

Vakıflarda bulunan üst düzey görevlilere belirli miktar ve çeşitlerde ekmek verildiği bilgisinden hareketle buğday ekmeğinin nitelikli bir tür olduğu düşünülebilir²²⁰. Nitekim Sâhib Atâ vakfiyesinde günlük ekmeğin dağıtımına ilişkin alınan karar, bunu doğrular niteliktedir. Buna göre:

Beş kişi araştırmacı fukuhaya herbirine ayda gümüş onbeş dirhem-i sultanî, gönderilen ekmekten hergün üç okka ekmek verilmesini, fıkıh kitaplarını okutan ve ezberleten beş kişi, Fakihlerden (İslâm hukukçularından) herbirine aylık gümüş on dirhem-i sultanî ve gönderilen ekmekten hergün üç okka ekmek verilmesini ve mübtedi bulunan beş kişi fukuhadan her birine ayda gümüş sekiz dirhem-i sultanî ve gönderilen ekmekten hergün üç okka ekmek verilmesini şart kıldı.²²¹

Türkiye Selçuklularında buğday ekmeğinin az bulunduğu zamanlarda kullanılan ekmek türü “arpa ekmeği”dir. Kaşgarlı Mahmud, arpa ve darı unundan yapılan ekmeği *kara etmek* (اتمقرا) ya da *nân-i cov* (جونان) olarak ifade etmektedir²²². Arpa, Türkler daha Anadolu’ya gelmeden önce kullanmış oldukları, dayanıklı ve bu sebeple çeşitli hava şartları altında yetiştirilebilen bir tahıl türüdür²²³. Dayanıklı yapısına rağmen arpa, buğdaya göre fazla rağbet gören bir tahıl değildir. Bu hususta Ögel, arpanın genelde yoksullarca tüketilen bir ürün olduğunu ifade etmektedir. Öyle ki, insanlar normal zamanda atların önüne yem olarak koydukları arpayı zorda kalınca kendileri yemek durumunda kalmışlardır²²⁴. Mesnevî’de arpa ile ilgili, “Adam, sabrın sonunda, açlık, iki misli oldu mu dedi, arpa ekmeği helva kesilir bence,”²²⁵ beyitte arpanın genellikle açlık zamanlarında rağbet gördüğünü ifade etmektedir.

Arpa ekmeğinden daha değersiz olan ekmek türü ise kepekten yapılan “kepek ekmeği”dir. Mesnevî’de geçen, “Nefse arpa ekmeği bile haramdır, onu vermek bile yazıktır; sen onun önüne kepekli undan yapılmış ekmek koy,”²²⁶ beyitinden hareketle Türkiye Selçukluları zamanında kepek ekmeğinin oldukça düşük bir kaliteye sahip olduğu anlaşılmaktadır. Kepek ekmeğinin yanı sıra yufka ekmeği de Türkiye Selçukluları döneminde yaygın olarak kullanılmıştır. Türkler yufka ekmeğini Anadolu’ya gelmeden önce de kullanmaktadırlar.

²²⁰ Özgüdenli ve Uzunağaç, a.g.m., 53.

²²¹ Bayram ve Karabacak, a.g.m., 55.

²²² *Divânu Lûgati't-Türk III*, 222.

²²³ *Divânu Lûgati't-Türk I*, 123; Ögel, B. (1978). *Türk Kültür Tarihine Giriş*, II, Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları, 143.

²²⁴ Ögel, a.g.e., 145-150.

²²⁵ Mevlânâ, C. R. (1995). *Mesnevî*. Cilt: V. (Çev. Veled İzbudak), İstanbul: MEB Yayınları, 232.

²²⁶ *Mesnevî V*, 284.

Bu konuda Kaşgarlı Mahmud yufka ekmeğini (yufka/ يفقا), ekmeğin inceltilmiş hali olarak tarif etmektedir²²⁷. O dönem yufka ekmeğinin kullanıldığı, Mevlânâ'nın *Mesnevî*'sinden de anlaşılmaktadır: “Şerife ‘Ey şerif, eve git de kuşluk öğünü için yufka ekmeği pişirmiştin. Evin kapısını vur, Kaymaz'a söyle, o yufka ekmeğiyle kazı getirsin’ dedi.”²²⁸ Türkiye Selçuklularında yaygın olarak kullanılan yufka, toplum genelinde sevilen bir ekmek türüdür. Bugün dahi Anadolu'nun birçok yerinde sofraya somun ekmeğin yanı sıra yufka ekmek koyulmaktadır. Yufkadan daha başka tandır denilen topraktan yapılan pişirme yerinin duvarlarına yapıştırılarak pişirilen tandır da Türkiye Selçukluları döneminde yaygın olarak kullanılan bir ekmek türüdür. *Dîvân-ı Kebîr*'de tandır ile ilgili ifadeler şu şekilde yer almaktadır: “Cihan bir tandır, orda renk-renk ekmekler var; fakat ekmekçiyi gören, ne yapsın tandırı, neylesin ekmeği?”²²⁹ Türkiye Selçukluları döneminde kullanılan bir ekmek türü de “çavdar ekmeği”dir. Çavdar kelimesinin 10. yüzyılda Türklerin batıya göçleri sırasında yaygınlaştığı ifade edilmektedir²³⁰. Çavdar, Kaşgarlı Mahmud'da *konak* (قنق) olarak geçmekte ve başının taneleri seyrek olduğunda tanelerinin daha büyük olduğu ifade edilmektedir.²³¹

Türkiye Selçuklu mutfağında buğdayın un haline getirilmesinden sonra sadece ekmek çeşitleri imal edilmemiş; bunun yanı sıra yağ, ceviz, üzüm, pekmez, şeker, fıstık, fındık, peynir gibi çeşitli malzemeler kullanılarak unlu mamuller de yapılmıştır.

4.1.2. Diğer Unlu Mamuller

Türkiye Selçukluları döneminde çeşitli tahıllardan imal edilen ekmek dışında unlu mamul olarak börek, simit, bazlama, simit, çörek, çukmin ve bulamaç yapıldığı bilinmektedir. Bugün olduğu gibi o dönemde de misafirlerin ağırlanmasında genellikle börek yapılmaktadır. *Dîvân-ı Kebîr*'de yer alan, “Bir garip, yoldan geldi de bir ulu kişiye konuk oldu. Konak sahibi onu ağırladı, izzetle, ikramla konukladı. Önüne güzelim kebablar, görülmemiş börekler çıkardı, meclisinde mumlar yaktı, güzeller çağırdı, ona nice ağır elbiseler verdi,”²³² ifadeleri Türkiye Selçukluları döneminde börek yapımına örnek teşkil

²²⁷ *Dîvânü Lûgati't-Türk III*, 33.

²²⁸ Mevlânâ, C. R. (1995). *Mesnevî*. Cilt: II. (Çev. Veled İzbudak). İstanbul: MEB Yayınları, 168.

²²⁹ *Dîvân-ı Kebîr III*, 219.

²³⁰ Ögel, a.g.e., 172-173.

²³¹ *Dîvânü Lûgati't-Türk I*, 384.

²³² *Dîvân-ı Kebîr I*, 379.

etmektedir. Börek haricinde su buğusu kullanılarak pişirilen ve hazmı kolay olduğu için çokça tercih edilen bir diğer unlu mamul *çukmindir* (جقمين)²³³. Çukmin dışında börek gibi değer verilen bir mamul de *çörektir* (جرک)²³⁴. Çörek, genellikle yağ ve bal ile yapılmaktadır. Yine *Dîvân-ı Kebîr*'de çörek ile ilgili beyitler bulunmaktadır: “Bugün yağlı ballı çörek yiyormuşum gibi ağzıma gelen tat, sayıya sığmayacak derecede tatlı olan o güzelim dudaklarının tadından, lezzetinden değil de nedir?”²³⁵

Çörek, pide gibi mamuller kimi kaynaklarda her ne kadar ekmek olarak anılsa da bu ürünlerin ekmekten farklı olduğu kabul edilmektedir. Böreğin ve çöreğin içine farklı yiyecekler koyulmaktadır; bu bakımdan ekmek olarak değerlendirmek zordur. Ayrıca ekmek, Türk mutfak kültüründe sofranın her öğününde yer alırken börek, çörek, pide gibi ürünler belirli zamanlarda tüketilmektedir. Mayalanmış hamurun içine fıstık, fındık, susam, üzüm, kıyma, ceviz koyularak şekerli ya da şekersiz yapılan çörekler, “nokul-lokul” olarak adlandırılmaktadır. Bu tarz unlu mamullerin tamamı Anadolu’ya Selçuklular ile birlikte girmiştir²³⁶. Bunlardan başka olarak bazlama da Türkiye Selçuklularında sofrada yaygın olarak tüketilen besin maddeleri arasındadır. Genellikle ayran ile birlikte tüketilen bazlama ile ilgili *Dîvân-ı Kebîr*'de, “Köylü padişahın hazinesini ne bilsin; Kürtceğizin canı bazlamayla ayran ister,”²³⁷ şeklinde yer verilmektedir. Bazlama özellikle Yörük-Türkmen yemek kültürü içerisinde oldukça önemli bir yer tutmaktadır. Bazlama bugün bile Yörük-Türkmen kültürünün değişmez bir parçasıdır.

Türkiye Selçukluları döneminde tüketilen unlu mamullerden bulamaç, yağ ve unun karıştırılması ve iyice kavrulması ile elde edilmektedir. *Dîvân-ı Kebîr*'de bulamaç bir metafor olarak şu şekilde kullanılmıştır: “Aşkın olgunluğu, sevenle sevilenin birleşmesindedir, beri gelin: yağla unun, bir daha ayrılmayacak kadar karılmasından meydana gelen bulamaç gibi karılın, katışın birbirinize.”²³⁸

²³³ *Divânu Lûgati't-Türk I*, 444.

²³⁴ *Divânu Lûgati't-Türk I*, 388.

²³⁵ *Dîvân-ı Kebîr III*, 379.

²³⁶ MEB. (2018). *Yiyecek İçecek Hizmetleri: Ekmek Çeşitleri*. Ankara: Milli Eğitim Bakanlığı, 3.

²³⁷ *Dîvân-ı Kebîr VI*, 197.

²³⁸ *Dîvân-ı Kebîr II*, 228.

4.2. Baklagiller

Türklerde eski zamanlarda “burçak” adı ile bilinmekte olan bakla, Türkiye Selçukluları ve Anadolu beylikleri döneminde kaleme alınan eserlerde bakla olarak yer almıştır²³⁹. Bakla her ne kadar bir bitki adı olsa da aynı zamanda literatürde bir familya olarak yer edinmiştir. Baklagiller olarak bakla, fasulye, nohut, mercimek ve börülce, Türkiye Selçukluları döneminde Anadolu’da yetiştirilen besin maddeleridir. Baklaların biraraya toplandığı yer ile ilgili Sâhib Âta Vakfiyesi’nde Sivas’ta baklalıkların bulunduğu ve bunların “mebkale” olarak tanındığı bilinmektedir²⁴⁰. Baklanın satışının yapıldığı yer ise attarlar olmuştur. Bugün çeşitli alternatif tıp ürünlerinin yaygın olarak satışının yapıldığı attarlarda o dönem bakla satışının yapıldığı bilinmektedir. Sultan Veled’in *Maarif* adlı eserinde, attarlarda baklanın bulunduğu dair ifadeler şu şekilde yer almaktadır: “Bir attarın dükkânında, bir bakla tanesi hurma tablasına düşse veya birkaç hurma bakla tablasına karışsa, attar derhal onları birbirinden ayırır ve her taneyi kendi cinsi arasına kor.”²⁴¹

12. yüzyıl Bizanslı tarihçilerinden Niketas Khoniates’in *Historia* adlı eserindeki ifadelerinden dönemin Bizans Anadolu’sunda fasulyenin yetiştirildiği anlaşılmaktadır. Buna göre:

Bu adam (Logothetes Tu Dromu) bundan başka taze fasulyeye de hiç dayamazdı. Fasulye tarlalarından, fidanların üzerinde ancak bir çakalın avından arta kalabilecek kadar az mahsul kalıncaya, yani onları hemen hemen boş bırakıncaya kadar tıklarır. ...Buradan karşı kıyıda bir fasulye tarlası bulunduğunu görmüştü. Derhal giysilerini çıkararak suya atlamış, karşıya yüzerek fidanlardaki taze fasulyeleri çoğunu toplayarak yemişti. Ancak bununla da yetinmemiş, fidanların geri kalanlarını sökerek bunları bir demet hâlinde sırtına yüklemiş ve yüzerek çadırına dönmüştü. Çadırında hemen yere oturarak fasulye fidanlarının üzerinde bulunan fasulyeleri teker teker toplamış bunları sanki çoktan beri aç kalmışçasına büyük bir iştah ile gövdesine indirmişti.²⁴²

Fasulye ile börülcenin o dönemde genellikle birlikte anıldığı bilinmektedir: “İçinde börülce bulunan, fasulye bulunan yerden bahar çağı, senin şeker kamışların biter.”²⁴³

²³⁹ Bu kitaplar arasında; İbn Baytar’ın Topkapı Sarayı kitaplığında bulunan nüshasında “*akla-i kipi*” deyimini *yaban baklası* olarak adlandırılmıştır. İlgili bilgi için bkz. Ögel, a.g.e., 258.

²⁴⁰ Ögel, a.g.e., 258; Bayram ve Karabacak, a.g.m., 58.

²⁴¹ Sultan Veled. (2017). *Maârif*. (Terc. Meliha Ü. Ambarcıoğlu), İstanbul: Ataç Yayınları, 139.

²⁴² Niketas K. (1995). *Historia: Ioannes ve Manuel Komnenos Devirleri*. (Çev. Prof. Dr. Fikret Işıltan). Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınevi, 78-79.

²⁴³ *Dîvân-ı Kebîr III*, s.171; *Dîvân-ı Kebîr I*, 69.

Bir diğerk bakla türünü mercimek oluşturmaktadır. Mercimek, Türklerin Anadolu'ya gelmeden önce de yetiştirmiş oldukları baklagiller arasındadır. Ekildiğinde bolca ürün vermesi ve yemeklerin birçoğunda malzeme olarak kullanılmasından hareketle, mercimeğin sofrada yaygın olarak yer aldığı ifade edilebilir. Türkiye Selçukluları döneminde çorba olarak kullanılan mercimek, aynı zamanda tirit adı verilen yemekte de kullanılmıştır. Mercimek çorbası o dönemde olduğu gibi bugün dahi en fazla tercih edilen çorba türüdür²⁴⁴. Mercimek ile birlikte nohut da Türkiye Selçukluları döneminde bolca tüketilen baklagillerdendir. Gerek yemeklerin içerisinde yer alması gerekse kavrulularak kuruyemiş olarak kullanılması, nohudun yaygın bir tüketim ürünü olduğunu göstermektedir. Türkiye Selçukluları zamanında Anadolu'nun çeşitli yerlerinde nohut yetiştirildiği bilinmektedir.

4.3. Sebzeler

Türkiye Selçuklularında mutfak kültürünün önemli öğelerinden birisini sebzeler oluşturmaktadır. Sebzelerin bayatlamadan tüketilmesi için sebze yetiştiriciliği Anadolu'nun çeşitli yerlerinde yapılmıştır. Çünkü o dönemin ulaşım şartları düşünüldüğünde bu husus bir zorunluluk halini almaktadır. El-Ömerî, *Mesâlikü'l-ebşâr* adlı eserinde, Anadolu'da oldukça fazla sebze yetiştirildiğini ve bu nedenle sebze fiyatlarının uygun olduğunu ifade etmekte, sebze fiyatlarının artışta bulunduğu dönemin ise doğal afetlerin yaşandığı durumlar olduğunu belirtmektedir.²⁴⁵ Türkiye Selçukluları döneminde Anadolu'da yetiştirilen sebze türleri olarak turp, havuç, patlıcan, sarımsak, soğan, tere, pırasa ve ıspanaktır²⁴⁶. Bölgeler arası sebze naklinin zor olması nedeniyle halkın ilkim koşullarının elverdiği ölçüde kendi sebzelerini kendilerinin ürettiği bilinmektedir²⁴⁷. Halktan başka olarak vakfiyelerde de vakfa ait ihtiyaçlar doğrultusunda sebzelikler bulunmaktadır. Sâhib Âta vakfiyelerinden Konya imaret vakfiyesinde, vâkfa ait medrese ve mescid yararına kullanılmak üzere bulundurduğu gayrimenkuller arasında bir sebzeliğin bulunması bu hususa örnektir²⁴⁸.

²⁴⁴ Ögel, a.g.e., 262-263; Uzunağaç, a.g.t., 33.

²⁴⁵ El-Ömerî, Ş.F. (2014). *Türkler Hakkında Gördüklerim ve Duyduklarım: Mesâlikü'l Ebsar* (Çev. Ahsen Batur). İstanbul: Selenge Yayınevi, 184.

²⁴⁶ Akın,a.g.m., 43.

²⁴⁷ *İbn Battûta Seyahatnamesi I*, 436.

²⁴⁸ Bayram ve Karabacak, a.g.m., 38.

Dönemin kaynaklarında fazla yer almayan, genelde kokusundan ötürü kötüleme sıfatı olarak kullanılan ve Mevlânâ'nın eserlerinde de bu şekilde yer edinen pırasa, Türkiye Selçukluları Anadolu'sunda oldukça bol ve sevilmeyen bir sebze türüdür. *Mesnevî* ve *Dîvân-ı Kebîr*'de geçen, "A hezeyanlarla avunan tamahkâr, a pırasadan daha kokmuş herif..."²⁴⁹ ifadesi pırasanın kokusundan ötürü eğreti olarak algılandığını göstermektedir. Pırasanın yemeklerde kullanımı ise baş kısmının (yani kök kollarının temizlenmesi) kesilmesi ve kalan kısmının ise belirli incelikte doğranması iledir²⁵⁰. Pırasa kadar olmasa da yenildiğinde koku veren ve Anadolu'da yaygın olarak tüketilen bir diğer sebze türü de sarımsaktır. Türkler, Kaşgarlı Mahmud'un eserinde *sarmusak* (مسق سر) veya *samursak* (سق سمر) olarak geçen sarımsaktan daha başka "dağ sarımsağı" olarak adlandırdıkları *basarı* (بسر) da tüketmişlerdir²⁵¹. Türkiye Selçukluları döneminde yaygın olarak tüketilen sarımsak, doğranarak yemeklere koyulduğu gibi ateşin üzerinde pişirilerek etin yanında yenilmiş ya da rendelenerek yoğurt, cacık gibi besinlerin içerisine eklenerek tüketilmiştir.

Türkiye Selçuklularının mutfak kültüründe yer alan havucu Türkler Anadolu'ya gelmeden önce de üretmektedirler²⁵². Türkiye Selçukluları döneminde havucun tüketildiğine dair en yakın kaynak Mevlânâ'nın *Fihî mâ fih* adlı eserinde yer almaktadır. Buna göre:

Bir köylü şehre geldi, bir şehirliliye konuk oldu. Şehirli ona helva getirdi. Köylü iştahla yedi. Sonra da, 'A şehirlili,' dedi, 'ben gece gündüz havuç yemeye alışmışım; şimdi helvayı tattım, havucun tadı gözümden düştü. Her zaman helva da bulamam; elimde bulundandan gönlüm soğudu; ne yapayım ben şimdi?' Köylü helvayı tattı ya, artık şehre kapılır; çünkü şehirlili gönlünü çaldı onun; çaresiz o da gönlünün peşine düşer gelir,"²⁵³

ifadelerden de anlaşıldığı üzere köylünün gece gündüz havuç yemesi, havucun bolca yetiştirilen bir sebze olduğunu işaret etmektedir.

Havuçtan başka ıspanak da Türkiye Selçuklu mutfağında yer bulmaktadır. Döneme ait *Dîvân-ı Kebîr* adlı eserindeki, "Beni ıspanak say da istersen ekşi pişir, istersen tatlı," ifadelerinden Türkiye Selçukluları döneminde ıspanağın üretildiği ve farklı şekillerde

²⁴⁹ *Mesnevî I*, 620; *Dîvân-ı Kebîr IV*, 332.

²⁵⁰ *Dîvân-ı Kebîr II*, 363.

²⁵¹ *Divânü Lûgati't-Türk I*, 527, 360.

²⁵² *Divânü Lûgati't-Türk I*, 431.

²⁵³ Mevlânâ, C.R. (2018). *Fihî Mâ Fih*. 11. Baskı. (Çev. Ahmed A. Konuk). İstanbul: İz Yayıncılık, 171.

tüketildiği anlaşılmaktadır²⁵⁴. Türkiye Selçukluları döneminde ıspanak gibi kerevizin de üretimi yapılmaktadır²⁵⁵. Kerevizden başka olarak Anadolu, Yakındoğu ve Kafkaslarda üretildiği bilinen lahanada Selçuklular döneminde yetiştirilmiştir. Lahana Selçuklu dönemi Türk mutfağında kullanılmasına karşın kokusundan ötürü sevilmeyen bir besindir. *Dîvân-ı Kebîr* adlı eserde lahananın kötü kokusundan şu şekilde bahsedilmektedir: “Lahnaya dönmüş yüzünü kızılı boyalarla boyar ama kokusu berbâd eder onu, rengi de çıkar gider.”²⁵⁶ Marul da dönemin Anadolu’sunda lahanada ile birlikte yetiştirilen ürünler arasındadır. Marula Mesnevî’de şu şekilde yer verilmektedir: “Marul ile haşhaş kozalağı yiyenin, öpmeyle, kucaklamayla ne işi var; bunlar için gam mı yer?”²⁵⁷

Divânu Lûgati’t-Türk’te “bütüğe”²⁵⁸ olarak adlandırılan patlıcan her ne kadar Türk mutfak kültürü içerisinde yaygın olarak yer almamış olması tamamen tüketilmediği anlamını taşımamaktadır²⁵⁹. Türkiye Selçukluları döneminde ender olarak kullanılan patlıcan, genellikle sirke ve sarımsağın yanında tüketildiği bilinmektedir. Konuya ilişkin *Dîvân-ı Kebîr*’de geçen, “Doyasıya yemekten sonra ne gelir? Ya gaflet uykusu, ya dışarıya çıkma ihtiyacı; patlıcanın eşi-dostu nedir? Ya sirke, ya sarımsak,”²⁶⁰ ifadeleri bu hususu doğrulamaktadır.

Salatanın alternatifini olarak görülen ve dar, uzun bir yaprak türü olan tere, Türkiye Selçukluları döneminde yetiştirilen bir başka sebze türüdür²⁶¹. Genellikle sulak alanlarda yetiştirilen tere, sofralarda yan besin olarak salatanın olmadığı zamanlarda tüketilmiştir. *Dîvân-ı Kebîr*’de yer alan, “Bahar gelince findıklarla haşhaş ovaya geldi, nane ile tere ırmak kıyısına,”²⁶² ifadeleri terenin yetiştiği yer ile ilgili bilgi vermektedir. Selçuklularda esnaflar arasında *Tere-furûş* (شوفر هتر) olarak tanınan kişilerce satılan tere, aynı zamanda ekmek ile birlikte bir katık olarak tüketilme özelliğine de sahiptir²⁶³.

²⁵⁴ *Dîvân-ı Kebîr II*, 123.

²⁵⁵ *Mesnevî I*, 133.

²⁵⁶ *Dîvân-ı Kebîr VII*, 596.

²⁵⁷ *Mesnevî, I*, 620.

²⁵⁸ *Divânu Lûgati’t-Türk I*, 447.

²⁵⁹ Yılmaz, M.F. (2006). *Anlambilimsel Bağlamıyla Divânu Lûgati’t-Türk’te Mutfak Kültürü*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Samsun: Ondokuz Mayıs Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Samsun, 58.

²⁶⁰ *Dîvân-ı Kebîr III*, 459.

²⁶¹ *Dîvân-ı Kebîr IV*, 12.

²⁶² *Dîvân-ı Kebîr V*, 53.

²⁶³ Merçil, a.g.e., 70.

Türk mutfak kültüründe oldukça yaygın olarak tüketilen sebzeler arasında muhtemelen soğan ilk sıralardadır. Anadolu'ya gelmeden önce de Türk toplulukları arasında yaygın bir tüketime sahip olan soğan, Kaşgarlı Mahmud'un eserinde *sogun*(غنسو) olarak yer bulmuştur²⁶⁴. Mevlânâ'nın *Mesnevî*'sinde geçen, "Sovan olsun, sarımsak olsun; bahçede her yeşilliğin ayrı bir evleği var. Her biri, kendi cinsiyle, kendi evleğinde, olgunlaşmak için nem emmede, su içmede,"²⁶⁵ ifadelerinde, soğanın sadece belirli bir alanda değil genel olarak bahçelerde yetiştirildiği bilgisi yer almaktadır. Soğan, taze olarak sofralarda yerini bulduğu gibi çürümeye dayanıklı olmasından ötürü asıp kurutularak da ilerleyen zamanlar için depolanan bir sebzedir.

Türkiye Selçukluları mutfağında kullanılan bir diğer sebze türü olan turp, Türklerce Anadolu'ya gelmeden önce *turma* (ترما) olarak adlandırılmaktadır. Turpun Anadolu'ya geldikten sonra da yetiştirildiği bilinmektedir²⁶⁶. Yaygın bir yetiştirilme alanına sahip olan turp, buna bağlı olarak da halkın kolayca ulaşabileceği satış yeri olarak bakkallarda satılmıştır. Söz konusu bilgi yine Mevlânâ'nın *Mesnevî*'sinde şu ifadelerle yer almaktadır:

Adamın biri, bir dükkândan bir tek turup alsa da, akıllı kişi dese, bu, Tanrı'nın takdiri. Sen de onun iki-üç yumruk vurur, koy turpu yerine dersin; bu da Tanrı'nın takdiri. Bir yeşillik için bile bakkal, bu özü kabul etmiyor a boşboğaz.²⁶⁷

4.4. Meyveler

8. yüzyıldan itibaren Bizans topraklarında özellikle verimli bölgelerde bulunan köylerde meyve bahçelerinin, incirliklerinin ve bağların oldukça fazla olduğu bilinmektedir²⁶⁸. Anadolu'da Türkiye Selçukluları döneminde birçok meyvenin yetiştirilmiş olması bu hususu doğrulamaktadır. Bunun en önemli nedenlerinden biri de coğrafi yapının elverişli olmasıdır²⁶⁹. Elma, üzüm, erik, ayva ve daha birçok meyvenin²⁷⁰ o dönem yetiştirilmiş olduğu, bunların sadece taze olarak değil, aynı zamanda kurutularak da (bu meyve

²⁶⁴ *Mesnevî*, I, 54, 139; *Mesnevî* II, 27, 177; *Dîvân-ı Kebîr* II, 74; *Dîvân-ı Kebîr* III, 462; *Divânü Lûgati't-Türk* I, 409.

²⁶⁵ *Mesnevî* IV, 157.

²⁶⁶ *Divânü Lûgati't-Türk* I, 431.

²⁶⁷ *Mesnevî* V, 471.

²⁶⁸ Rice, T.T.(1998). *Bizans'ta Günlük Yaşam*. (Çev. Bilgi Altınok). İstanbul, Göçebe Yayınları, 229.

²⁶⁹ *Mesâlikü'l Ebsar*, 145.

²⁷⁰ Türkiye Selçukluları döneminde Anadolu'da yetiştirilen meyveler: elma, badem, armut, ceviz, alıç, üzüm, keçiboynuzu, fındık, kestane, dur, kayısı, hurma, sumak, fıstık, nar, erik, limon, şeftali, ayva, portakal ve incirdir. İlgili bilgi için bkz. Uzunağaç, a.g.t., 38.

kurularına kak denilir) yenildiği bilinmektedir. Meyvelerin kurutulma sebebi ise mevsimi dışında da kullanabilmesidir. Türk mutfağında bunun yanı sıra meyvelerin suyundan da yararlanılmıştır. Örnek olarak; üzümden yapılan pekmez, zerde, un helvası gibi birçok helva ve yiyeceklerde kullanılmış, çeşitli içeceklerin içindebal ile birlikte tatlandırıcı olarak kullanılmıştır. Yine üzümün sirke ve şarap yapımında kullanıldığı bilinmektedir²⁷¹. Bu hususa ilişkin İbn Battûta, Kastamonu’da bir köyde misafir olduklarında getirilen yemeğin yanında kuru erik, elma, şeftali ve kayısı gibi yemiş kurularının suda ıslatılıp yenildiğini ifade etmektedir²⁷². Daha sonra tüketilmek üzere, besinlerin kurutulması olan konserve tekniğini, Türkler konargöçer yapılarından ötürü yaygın olarak kullanmışlardır²⁷³. El-Ömerî’nin *Mesâlikü’l-’ebsâr* adlı eserinde Türkiye Selçukluları döneminde meyveler ile ilgili şu bilgiler yer almaktadır: “Balın bir rıtlının fiyatı en fazla üç dirhemdir. Sözü edilen rıtl en yaygın ölçü birimi, dirhem ise en düşük bir para birimidir. Nasıl süt ilkbaharda çok bolsa, meyveler de sezonunda boldur.”²⁷⁴

Meyvelerin o dönemde bir tüketim ürünü olduğu kadar geçim kaynağı olarak da önemli bir yere sahip olduğu bilinmektedir. Nitekim İbn Bîbî’nin *el-Evâmirü’l-’alâiyye* adlı eserinde sipahilerin tımarlarında meyve yetiştirip bunları satmış olduklarını şu sözlerle ifade etmektedir:

...Sipahiler, baltaların ağaçlara vurup kaledekiler kaleden ağaçlarının kesildiğini bahçelerinin harap olduğunu görünce hep birlikte Melik’in huzuruna çıkarak, ‘Bizim geçim kaynağımız bu ağaçların meyveleridir. Rum askerleri geçim kaynağımızı kahr baltalarıyla kurutunca çoluk çocuğumuzun nafakasını nereden temin edeceğiz,’ dedi.²⁷⁵

Reşideddin’in oğlu Mecdeddin’in, Anadolu’dan toplatılması için hazırlamış olduğu listede çeşitli top kumaşların yanı sıra Mardin’den 1000 men üzüm, 500 men kayısı ve 600 men incir, 30 cerip mahsulü kavun, Erzincan’dan 500 men armut ve 200 men kayısı, Bitlis’ten

²⁷¹ Akın vd., a.g.m., 44.

²⁷² İbn Battûta *Seyahatnamesi I*, 436.

²⁷³ Meyve ve sebzelerin yanı sıra salça ve turşu hazırlama da bu tekniğin bir diğer örneğidir. Bkz. Tezcan, M. (tarihsiz). “Türklerde Yemek Yeme Alışkanlıkları ve Buna İlişkin Davranış Kalıpları”, *Turkish Cultural Foundaditon*, <http://www.turkish-cuisine.org/culinary-culture-202/eating-habits-of-the-turks-199.html?PagingIndex=0> (Erişim Tarihi: 20/05/2019).

²⁷⁴ *Mesâlikü’l-’ebsâr*, 145.

²⁷⁵ *El-Evâmirü’l-’Ala’iye Fi’l-Umuri’l-’Ala’iye (Selçuknâme-I)*, 206.

500 men sirke geleceğini ifade etmesi, o dönem Anadolu'nun çeşitli illerinde meyvelerin bolca bulunduğuna işaretir²⁷⁶.

Meyvelerin tüketimi dışında satımı, meyve pazarlarında “meyveci” olarak adlandırılan (Mîvefurûş / ش و فر ه میو) esnaf grupları tarafından yapılmaktadır²⁷⁷. Meyvecilere Mevlânâ tarafından *Dîvân-ı Kebîr*'de şu şekilde yer verilmektedir: “Meyve satanlar, her tepenin başında meyveler saçtılar, davullar çaldılar.”²⁷⁸ Türkiye Selçukluları döneminde tüketimi yapıldığı bilinen meyveler arasında ilk sırayı alıç almaktadır. Tat olarak mayhoş bir aromaya sahip olan alıç, genel olarak sonbaharda ipe dizilerek satılan ve çeşitli renklere sahip bir meyvedir²⁷⁹. Alıç, Selçukluların Türkistan'da bulunduğu dönem zarfında da tüketilmiştir²⁸⁰.

Türkiye Selçukluları döneminden önceleri, Türk topluluklarının Orta Asya'da iken ayva *awyva* (افيا) ekimi yaptıkları bilinmektedir²⁸¹. Anadolu'da ise çeşitli şehirlerde ayva yetiştiriciliği yapılmıştır. Merçil, Türkiye Selçukluları döneminde Akşehir'de ayvanın yetiştirildiğini belirtmektedir²⁸².

Anadolu'ya gelmeden önce de Türk toplulukları arasında tüketildiği bilinen erik, Kaşgarlı Mahmud'da şeftali, erik ve kayısı gibi meyvelerin geneline verilen bir ad olarak kullanılmıştır. Kaşgarlı Mahmud bunları renkleri ve tiplerine göre ayırmıştır. Şeftaliye “tülüg erük”, kayısıya “sarığ erük” ve eriğe de “kara erük” olarak yer vermiştir²⁸³.

Türkiye Selçukluları döneminden daha önce de Türkler arasında aynı isimle bilinen armut (ارمت), Türklere Tacik ve Sart kültüründen miras kalmıştır. Bu iki dilde geçen *emrud* sözü Türkler tarafından *armud* olarak nitelendirilmiştir²⁸⁴. Türkiye Selçukluları Anadolu'sunda Kilikya ile Erzincan ve Akşehir dolaylarında yetiştirilen armutun toplanması, genellikle ağacın silkelenerek düşürülmesi şeklinde yapılmaktadır. Mevlânâ, *Dîvân-ı Kebîr*'inde,

²⁷⁶ Togan, Z.V. (1953-4). “Reşideddin'in Mektuplarında Anadolu'nun İktisadî ve Medenî Hayatına Ait Kayıtlar”, *İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi Mecmuası*, Cilt: XV, Sayı: 1/4, 42.

²⁷⁷ Merçil, a.g.e., 59.

²⁷⁸ *Dîvân-ı Kebîr V*, 53.

²⁷⁹ Baytop, T. (2007). *Türkçe Bitki Adları Sözlüğü*. 3. Baskı, Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları, 29.

²⁸⁰ Ögel, a.g.e., 279-280.

²⁸¹ *Divânu Lûgati't-Türk I*, 114.

²⁸² Merçil, a.g.e., 59.

²⁸³ *Divânu Lûgati't-Türk I*, 69.

²⁸⁴ Ögel, a.g.e., 282.

“Sen silkmeden de yel düşürür armutları, kim ağzını açarsa ağzına düşer hem de,”²⁸⁵ diyerek armudun normalde silkme ile düşürüldüğünü, fakat zaman zaman rüzgâr yardımı ile de düştüğünü ifade etmektedir. Bu armutlar genellikle sap kısmı olgunlaşınca rüzgâr eli ile düşmektedir. Armutun, genellikle yaş olarak ya da suyunun sıkılması ile tüketildiği bilinmektedir. Yine *Dîvân-ı Kebîr*'de geçen, “Sen, istersen yüz tane elma, yüz tane armut say; sıktın mı, yüz kalmaz, bir olur gider,” beyitinde, elma ve armudun sıkılarak kullanıldığına yer verilmiştir²⁸⁶.

Ahlat olarak adlandırılan “yaban armudu” ya da “dağ armudu” olarak bilinen armut türüne Khoniates'in *Historia*'sında şu şekilde yer verilmiştir: “Bizans imparatoru I. Manuel Komnenos (1143-1180) Miryokepolon Savaşı'nın (1176) ardından bir ahlat ağacının gölgesinde yorgunluğunu atmaya çalışıyordu.”²⁸⁷ Miryokefalon Savaşı'nın yapıldığı yerden hareketle armut ağacının olduğu yörenin Denizli, Eskişehir, Kütahya civarları olduğu tahmin edilmektedir. Nitekim İbn Bîbî'nin eserinde zikrettiği Hâcu Noyan'ın öldürülmesiyle ilgili kayıta da o dönem Aksaray'da armut yetiştirildiği anlaşılmaktadır:

Baycu (Noyan)'nun yanında Moğol emîrlerinden adına Hâcu Noyan denilen büyük bir emîr vardı. Bu emîr zâlim ve habis bir kimse idi. Sahib Nizâmeddîn ile Muîneddin bu emîri içki sırasında zehirlemek üzere anlaştılar. Nizâmeddîn kendi eliyle bir armudu soyup ondan bir parça keserek bıçağın ucunda bu emîre verdi. Çadırlarına dönünce zehir tesirini gösterdi, emîr cehenneme göçtü. Baycu Noyan bu konuda Nizâmeddîn'i suçlu görüp ve onun tutuklanıp öldürülmesini emretti. Nizâmeddîn öldürüldü.²⁸⁸

Türkler tarafından eski zamanlardan beri birçok çeşidi yetiştirilen elma, Türkiye Selçukluları döneminde Ahlat, Akşehir ve Erzincan'da yetiştirilmiştir. Kırmızı, beyaz, ala beyaz ve kızıl renkli türleri bulunan elma, Kaşgarlı Mahmud'da “alma” olarak geçmektedir. Oğuzlar dışındaki Türk topluluklarında elmaya “almıla” denilmektedir²⁸⁹. Elmalar yaş olarak tüketildiği gibi ayrıca kurutulup çeşitli tatlıların içerisine koyularak da tüketilmekteydi.

²⁸⁵ *Dîvân-ı Kebîr VII*, 356.

²⁸⁶ *Dîvân-ı Kebîr I*, 60.

²⁸⁷ Niketas, a.g.e., 127.

²⁸⁸ *El-Evamirü'l-Ala'îye Fi'l-Umuri'l-Ala'îye (Selçuknâme-II)*, 150.

²⁸⁹ Merçil,a.g.e., 58; *Divânu Lûgati't-Türki*, 130,138.

Türkiye Selçukluları döneminin bir diğer meyve türü (kuruyemiş olarak da kullanılmaktadır) bademdir. Bademin çoğunlukla Karadeniz ve Kilikya bölgesinde yetiştirilmiş olduğu bilinmektedir. Badem ile ilgili İbn Bîbî'nin, "Köğonya (Şebinkarahisar) meliki, sınırsız ve benzersiz zahirelere, denizler gibi dalgalanan derin su sarnıçlarına; kırk depoya; dağlar gibi üst üste yığılmış üç ev dolusu yağ, bal, badem, şeker, tuz ve oduna sahipti,"²⁹⁰ şeklinde yer verdiği ifadeler, o dönem Anadolu'da bademin tüketildiğini göstermektedir. Bîbî'nin söz konusu ifadelerinde bademin diğer temel ihtiyaçlar ile birlikte istifleniyor olması, yaygın bir kullanıma sahip olduğunu göstermesi bakımından önemlidir. Sadece yemeklerde değil, aynı zamanda kuruyemiş ve yağ olarak da tüketilen badem, bu yönüyle Türk mutfağının öncelikli ürünleri arasındadır. *Dîvân-ı Kebîr*'de geçen, "Badem yağı, bademden çıkar,"²⁹¹, "Bilirsin ki ben şekerin tadıyım, bademlerin yağı,"²⁹² ifadeleri bademin o dönemde yiyecek olarak kullanımının yanı sıra yağ olarak da tüketildiğine dair örnek teşkil etmektedir. Yine bademin helva ve meze olarak tüketilmesine ilişkin Mevlânâ, beyitlerinde şu şekilde yer vermiştir:

"Onun cevizlerle, bademlerle, şekerlerle yoğrulmuş badem helvası, hem dilimi, damağımı tatlılaştırır, hem gözlerime nur verir."²⁹³

"Arı-duru şarap geldi; ardından da meze olarak badem geldi, bal geldi, şeker geldi."²⁹⁴

Türklerin Anadolu'ya gelmeden önce de yetiştirmiş oldukları ceviz, Kaşgarlı Mahmud'da *yagak* (بيغاق) olarak bilinmektedir²⁹⁵. Anadolu'da yaygın olarak Kastamonu, İznik, Kilikya, Birgi, Malatya ve Kırşehir'de yetiştirilen ceviz, İbn Battûta'nın eserinde İznik'e dair, "Bu şehirde meyvenin her türlü ve ceviz bulunur. Cevize 'k' harfiyle 'kôz' diyorlar (Araplar gibi "côz" yahut "cevz" demiyorlar,)" ifadeleri ile yer bulmuştur²⁹⁶. İbn Battûta'nın ifadesindeki *kôz*, Ögel'e göre Orta Asya'dan Anadolu'ya Soğd ve Tacik kültürlerinin bir uzantısı olarak gelmiştir. Orta Asya'da Soğd ve Tacik kültüründen alınan bu kelime, gerek Anadolu'da gerekse Çağatay Türkleri'nde *kozluk* olarak kullanılmıştır²⁹⁷. Kullanım alanı

²⁹⁰ *El-Evâmirü'l-Ala'îye Fi'l-Umuri'l-Ala'îye (Selçuknâme-I)*, 369-370.

²⁹¹ *Dîvân-ı Kebîr V*, 446.

²⁹² *Dîvân-ı Kebîr I*, 107.

²⁹³ *Dîvân-ı Kebîr I*, 108.

²⁹⁴ *Dîvân-ı Kebîr V*, 273.

²⁹⁵ *Divânu Lûgati't-TürkIII*, 29.

²⁹⁶ *İbn Battûta Seyahatnamesi I*, 431, 439.

²⁹⁷ Ögel, a.g.e., 288.

olarak ele alındığında ceviz, tek olarak tüketilmesinin yanı sıra helva yapımında da kullanılmaktadır. *Dîvân-ı Kebîr*'de geçen, "Sus ki önümüze, ceviz helvasıyla badem helvası geldi; badem helvası dua edecek artık, öbür helva da âmin diyecek o duaya,"²⁹⁸ ifadeleri cevizli helva yapımının bulunduğu göstermektedir. Cevizin Anadolu'da tüketildiğine dair bilgi İbn Battûta'nın Kastamonu'ya ilişkin görüşlerinde yer almaktadır. İbn Battûta kaleme almış olduğu seyahatnamesindeki, " (Kastamonu'da) Bir dirhemlik ceviz aldık mı hepimiz yesek de artıyordu,"²⁹⁹ ifadeler, Türkiye Selçukluları zamanında Anadolu'da cevizin tüketildiğini göstermektedir.

Türkiye Selçukluları zamanında Anadolu'da yetiştirilen diğer meyvelere bakıldığında, fındık bugün olduğu gibi o dönemde Karadeniz bölgesinde bol miktarda yetiştirilmiştir. Kaşgarlı Mahmud'da *kosık*³⁰⁰ olarak geçen fındık bugün dahi Anadolu'da aynı yörelerde yetiştirilmektedir. Fındık ile birlikte anılan bir diğer meyve de fıstıktır. Kaşgarlı Mahmud'da *şekirtük* (تك شكر)³⁰¹ ve *bitrük* (ك بتر)³⁰² olarak yerverilen fıstık, Anadolu'da aynı adla kullanılmıştır³⁰³. İbn Bîbî, Anadolu'da *şamfıstığı*nın tüketildiğine yer vermektedir³⁰⁴. Fıstığın tüketimine bakıldığında ise, taze olarak tüketilen fıstık aynı zamanda yağ olarak da kullanılmıştır. *Mesnevî*'de yer alan, " Fıstığı, cevizi kırmadıkça ne içindekini gösterir, ne yağını verir,"³⁰⁵ ifadesi bu hususa örnektir. Türkiye Selçukluları döneminde Sincar, Siirt, Konya, Sinop gibi yerlerde yetiştirilen incir, gerek tüketiminden gerekse taşıdığı dini sembolden ötürü önemli bir yere sahiptir³⁰⁶. Fıstıktan daha başka olarak kayısının, Türklerde Anadolu'dan önce yetiştirildiği bilinmektedir³⁰⁷. Anadolu'da kayısının yetiştirildiği yerler ise Konya, Antalya, Erzincan ve Kilikya bölgeleridir. Özellikle Konya'da *kamâruddîn*³⁰⁸ denilen ünlü bir kayısı türünün olduğu bilinmektedir³⁰⁹. Kayısının tüketimi ise hem yaşken hem de kurutulduktan sonra tatlı çeşitlerinin içinde kullanılarak yapılmaktadır.

²⁹⁸ *Dîvân-ı Kebîr II*, 94.

²⁹⁹ *İbn Battûta Seyahatnamesi I*, 439.

³⁰⁰ *Divânu Lûgati't-Türki*, 382;

³⁰¹ *Divânu Lûgati't-Türki*, 507.

³⁰² *Divânu Lûgati't-Türki*, 476.

³⁰³ Ögel, a.g.e., 296.

³⁰⁴ *El-Evâmirü'l-Ala'ıye Fi'l-Umuri'l-Ala'ıye (Selçuknâme-I)*, 236.

³⁰⁵ *MesnevîVI*, 394

³⁰⁶ Özergin, K. (1965). "Anadolu Selçuklu Kervansarayları", *İ.Ü.E.F. Tarih Dergisi*, Sayı: 20, 152.

³⁰⁷ Ögel, a.g.e., 305-306.

³⁰⁸ Özellikle bademi lezzetli olan Kamâruddîn'in Mısır ve Suriye'ye ihraç edildiği bilinmektedir. İlgili bilgi için, *İbn Battûta Seyahatnamesi I*, 403.

³⁰⁹ *İbn Battûta Seyahatnamesi I*, 412.

Türkiye Selçukluları döneminde yetişen bir diğer meyve türü olan kestane, Anadolu’da İznik, Kastamonu ve Adana yöresinde yaygın olarak yetiştirilmiştir. İbn Battûta’nın eserinde kestaneyle ilişkin şu ifadeler yer almaktadır: “İznik şehrinde, kestane de gayet bol ve ucuz. Onlar kestaneyle ‘n’ harfiyle telaffuz ediyorlar. Araplar gibi ‘katsal’ demiyorlar.”³¹⁰ Kestaneden başka Anadolu’da yetiştirilen bir diğer ürün nardır. El-Ömerî’nin *Mesâlikü’l-’ebsâr* adlı eserinde, Anadolu’da narın çeşitli boyut ve renklerde tüketildiği belirtilmektedir³¹¹. Nar, ekşi ve tatlı olmak üzere iki türde yetiştirilmiştir. İbn Battûta o dönem nar ağaçlarının bu yönüne değinmiştir³¹². Ekşi ve tatlı nar *Dîvân-ı Kebîr*’de şu şekilde yer almaktadır: “Safrası çok kişi, mizacının kötülüğü yüzünden tatlı nardan hoşlanmaz, kaçır canı ekşi nar ister fakat mayhoş nar yemesi daha iyidir onun.”³¹³

Türklerin Anadolu’ya gelmesinden çok daha önce kutsal bir yere sahip olan üzüm, Anadolu’da yaygın olarak tüketilmiştir. Ögel, o dönemde Anadolu halkının geniş bir bağcılık kültürünün olduğunu ifade etmektedir³¹⁴. Türkler Anadolu’ya geldikten sonra da üzümün yetiştirildiği bilinmektedir. Selçuklular döneminde Aksaray, Diyarbakır, Kırşehir, Konya, Erzincan, İznik, Harput, Niksar, Malatya ve Niğde, üzüm yetiştirilen yerler arasındadır. Üzümün hasat dönemi ise sonbahardır. Hasat edilen üzümler, genellikle pekmez olarak kullanılırken hem yaş hem de kuru olarak tüketilmiştir. Aynı zamanda sirke ve şarap yapımında da oldukça fazla kullanılmıştır³¹⁵.

Türkiye Selçukluları Anadolu’sunda yetişen bir diğer ürün de şeftalidir. Şeftali, Anadolu’da Kastamonu-Mudurnu arası ile Eskişehir’de yetiştirilmiştir. Khoniates’in *Historia* eserinde Bizans İmparatoru Manuel’in Eskişehir’de yemeğe oturma esnasında bıçağı ile bir şeftaliyi soyarken Türklerin baskın verdiği ifade edilmektedir³¹⁶. Şeftali tüketiminin de yine hem taze olarak yapıldığı hem de kurutularak daha sonraya saklandığı bilinmektedir. Sonraya saklanan şeftali kuruları ise suda yumuşatılarak yenilmiştir³¹⁷. Mevlânâ’nın *Dîvân-ı Kebîr*’inde yer alan, “Şeftali ağacının dalları ne diye kısadır, ne diye alçaktır? Şeftali

³¹⁰ *İbn Battûta Seyahatnamesi I*, 431

³¹¹ *Mesâlikü’l-’ebsâr*, 195.

³¹² *İbn Battûta Seyahatnamesi I*, 430.

³¹³ *Dîvân-ı Kebîr I*, 69.

³¹⁴ Ögel, a.g.e., 329.

³¹⁵ *İbn Battûta Seyahatnamesi I*, 431.

³¹⁶ *Historia: Ioannes ve Manuel Komnenos Devirleri*, 127.

³¹⁷ *İbn Battûta Seyahatnamesi I*, 436

toplayana şeftalilerini vermek için değil mi?”³¹⁸ ifadesi, şeftalinin Türkiye Selçuklularında yetiştirildiğine dair örnektir.

Türkiye Selçukluları döneminde Anadolu’da yetiştirilen portakal, limon gibi turunçgillere ya da “*narenciye*” adına da yer vermek gerekmektedir. O dönemde Birgi çevresinde limonun yetiştirilmiş olduğu İbn Battûta’nın,“(Birgi hükümdarının sarayındayken) Limon suyundan yapılmış, içine büyük tatlı parçalan atılmış bir tür şerbetle dolu altın ve gümüş taslar getirildi, yanında altın ve gümüş kaşıklar vardı,” ifadesinde ortaya çıkmaktadır. Daha başka olarak İbn Bîbî’nin eserinde yer vermiş olduğu, “Hazan mevsimi renk ve güzellik saçıyordu. Hiçbir yerde ilkbahardahi o güzellikte olamazdı. Narenciye ağaçları meyve vermişti. Firuze renkli dalları altın toparla dolmuştu,” ifadesinde narenciyenin yetiştirilmesine dair bilgi yer almaktadır. Yine o dönem Türkiye Selçukluları Anadolu’sunda turunç yetiştirildiğine ilişkin Dîvân-ı Kebîr’de turuncun övülmesi hususu örnek teşkil etmektedir: “Ne güzel ova orası; rengini kokusunu ordan aldı elma; o güzel kokuyu, o gelişip olgunlaşmayı ordan elde etti turunç.”³¹⁹

3.5. Hayvansal Besinler

Hayvancılık, eski Türk topluluklarında önemli bir geçim kaynağını teşkil etmektedir. Hatta kimi Türkmen aileleri, kurmuş oldukları egemenlik alanlarında boylarına koyun, keçi gibi isimler vermişlerdir. Akkoyunlular, Karakoyunlular, Sarıkeçililer, Karakeçililer bu hususa örnektir. Türkmenler, Anadolu’ya göç ederken beraberlerinde koyun ve keçi sürülerini de getirmişlerdir³²⁰. Türkiye Selçukluları’nda hayvancılık diğer Türk boylarında olduğu gibi ön planda olduğu için hayvansal ürünler, dönem mutfağının önemli bir kısmını oluşturmaktadır. Hemen her obada gelir durumuna göre belirli oranda keçi ve koyun sürüleri beslenmektedir. Küçükbaş hayvancılığın yanı sıra kısmen büyükbaş hayvancılık da yapılmaktadır. Orta Asya’da besi olarak da kullanılan atlar, Anadolu’da daha çok binek hayvanı olarak kullanılmıştır³²¹. Türkler her ne kadar önceleri koyun ve at etini oldukça fazla tüketmişlerse de İslâmiyet’e geçtikten sonra at etinin mekruh olarak görülmesinden

³¹⁸ *Dîvân-ı Kebîr IV*, 72.

³¹⁹ *Dîvân-ı Kebîr II*, 408.

³²⁰ Sümer, a.g.e., 619-630.

³²¹ Polat, a.g.t., 45.

ötürü at eti besin maddesi olmaktan çıkmıştır. Hayvanlar ve bunlardan elde edilen ürünler, Türkiye Selçuklu mutfağının zenginlikleri arasında yer almıştır.

Anadolu coğrafyasında rahat yetiştirilmeleri, bu hayvanların çok üremeleri ve etlerinin lezzetli olması gibi nedenler, koyun ve keçinin oldukça fazla rağbet görmesini sağlamıştır. Böylece Anadolu'daki et ve süt fiyatları da oldukça makul bir seviyede olmuştur³²². İbn Battûta, Anadolu'da bulunduğu süre zarfında, Kastamonu'da besili bir koyunun yarısının iki dirheme³²³ satıldığını ifade etmektedir³²⁴. Türkiye Selçukluları döneminde koyunun fazla rağbet görmesinin bir diğer nedeni de çoğalması ve aynı anda birden fazla ihtiyacı karşılayabilmesindedir. Gerek sütü, gerek derisi, gerekse yününden yararlanılan koyunlar, Bizans, Trabzon Rum Devleti ve çeşitli Arap ülkelerine ihraç ürünü olarak kullanılmıştır. Bu yönü ile koyun besiciliği oldukça cazip bir seçenektir³²⁵.

Türkiye Selçuklu mutfağının vazgeçilmez yemek öğeleri arasında et bulunmaktadır. Saray ya da önde gelen ailelerin evlerinde verilen ziyafetlerde bolca et tüketildiği belirtilmektedir. I. Alâeddin Keykûbad döneminde sultanın mutfağında, saray görevlileri ve umum saray halkı için günde 30 baş koyun tüketilirken, Emir Seyfeddin Ayaba'nın mutfağında 80 baş koyun tüketildiği bilinmektedir³²⁶. Ahali içerisinde tekke ve zaviyelerde pişirilen yemeklerde de bolca et kullanılmıştır. O dönemde Rahatoğlu Vakfiyesi'nde günlük en az bir öğün koyun etinden yemek verilmesi şartı vardır³²⁷.

Türkiye Selçukluları mutfağında koyun, keçi ve sığır gibi büyükbaş ve küçükbaş hayvanların yanı sıra kaz, ördek, horoz, tavuk gibi hayvanların da etleri yemeklerde yaygın olarak kullanılmıştır. Bu hayvanların etlerinden yararlanmanın yanı sıra yumurtaları da dönem mutfağında yer bulmuştur. Besi hayvanları haricinde, avcılığa bağlı olarak keklik, bıldırcın, turaç, yaban ördeği, ceylan, geyik gibi hayvansal besinler de Türkiye Selçukluları mutfağında yer almıştır. Türkler Anadolu'da av yapmak için özel olarak yetiştirilen şahin,

³²² Uzunağaç, a.g.t., 57.

³²³ Türkiye Selçukluları döneminin ağırlık ölçüsü olarak kullanılan dirhem kelimesinin kökeni Yunanca'ya dayanmakta ve "drahmi" olarak adlandırılmaktadır. Bkz. Hinz, W. (1990). *İslâm'da Ölçü Sistemleri*. (Çev. Acar Sevim). İstanbul: Edebiyat Fakültesi Basımevi, Marmara Üniversitesi Yayınları, No: 487, 1.

³²⁴ *İbn Battûta Seyahatnamesi I*, 421.

³²⁵ Sevim, A. ve Merçil, E. (1995). *Selçuklu Devletleri Tarihi Siyaset, Teşkilat ve Kültür*. Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları, 519.

³²⁶ İbn Bîbî (1941). *Anadolu Selçukî Devleti Tarihi*. (Çev. M. Nuri Gencosman). Ankara: Uzluk Basımevi, 105.

³²⁷ Kayaoğlu, İ. (1981). "Rahatoğlu ve Vakfiyesi", *Vakıflar Dergisi*, Sayı: XIII, 10.

doğan gibi kuş türlerinin de ticaretini yapmışlardır. Bu kuşların Kastamonu civarından alınarak başka yerlerde satıldığı bilinmektedir³²⁸. Bu hayvanlara ait figürlerin Selçuklu minyatürlerinde de yaygın olarak yer aldığı bilinmektedir³²⁹. İbn Bîbî, I. Alâeddin Keykûbad zamanında Harput melikinın mutfağında verilen bir ziyafette tandırda kuzu kızartıldığını ifade etmektedir³³⁰.

Şehirlerde et kesim işini yapan kişiler *kasap*(*kassâb* / بَصَّاق) olarak adlandırılmaktadır³³¹. Kasaplar büyük ve küçükbaş hayvanları kesip derilerinin içine hava üfleyerek deriyi etten ayırmakta ve eti de parçalayarak satmaktadırlar (Bkz. Ekler: Resim-11). Kasaplar hayvanların etinin ağır gelmesi için onları kesmeden önce, ot ile besleyip semirtmektedirler. Kesimden hemen önce tuzlu su vermek sureti ile hayvanların şiş görmeleri sağlanmaktadır. Kasapların kesim ve satım işlemini kasap dükkânında yaptıkları ve bu dönemde Anadolu'da Konya, Kırşehir, Sivas ve Kayseri'de kasaplar çarşısının bulunduğu bilinmektedir³³². Türkiye Selçuklularında kesilen etin pişirimi ve dağıtımı noktasında vakıf ve zaviyelere şart koşulmuştur. Örnek olarak, Rahatoğlu vakfiyesinde besili koyun ve inek alınması ile bir okka koyun etinden pişirilen yemeğin verilmesi vakfın şartlarından sayılmıştır³³³. Yine aynı şekilde, Sahib Âta vakfiyesinde koyun etinin olmadığı zamanlarda keçi ya da sığır etinin verilmesi vakfın şartlarındandır³³⁴. İbn Battûta, Kastamonu ziyareti esnasında Kastamonu yakınındaki Fahreddîn Bey zaviyesine ilişkin,

Onun *fermanına* göre Kâbe, Suriye, Mısır, Irak, İran, Horasan ve diğer beldelerden gelen dervişlere, dergâha vardıkları gün birtakim elbise ile yüz dirhem verilmeli; ayrıldıkları zaman otuz dirhem ikram edilmeli, orada kaldıkları süre boyunca yiyecek olarak ekmek, et, pilav, yağ ve helva sunulmalıdır,³³⁵

İfadelerine yer vermektedir. Görüldüğü üzere bu zaviyede gelen dervişlere sunulan yemekler arasında et de bulunmaktadır.

³²⁸ *Mesâlikü'l-ebâr*, 197.

³²⁹ Şahin, a.g.m., 42.

³³⁰ *Anadolu Selçukî Devleti Tarihi*, 178.

³³¹ Merçil, a.g.e., 55.

³³² Merçil, a.g.e., 56-57, 242.

³³³ Kayaoğlu, a.g.m., 10.

³³⁴ Bayram ve Karabacak, a.g.m., 55.

³³⁵ *İbn Battûta Seyahatnamesi I*, 441.

Kesimi yapılan hayvanın etlerinin bir kısmı dağıtıldıktan ya da yenildikten sonra kalan kısmının çürümemesi için kavurma, sucuk, pastırma yapılmak sureti ile uzun zaman muhafaza edildiği bilinmektedir. El-Ömerî'nin *Mesâlikü'l-ebşâresinde* söz konusu bilgiye ilişkin şu ifadeler yer almaktadır:

“Rum diyarı çok soğuk olur. Onun için buralarda yaşayan kişiler kışa hazırlıklı olurlar. Yazdan kış yiyeceklerini depo ederler. Özel olarak tike, sucuk, şarap gibilerini hazırlar, kışın evlerine kapanır, yer içerler.”³³⁶

Halkın ve zaviyelerin içerisinde yukarıdaki örnekler ile yer alan et, Selçuklu sarayında da müstesna bir mutfak maddesi olarak görülmüştür. Mutfakta hammaddesi et olarak pişirilen yemekler arasında kebab türleri en başta gelenlerdir. Devlet erkânı tarafından verilen ziyafetlerde et türleri olarak kebablar ilk sıradadır. Hatta şöyle ki, I. Alâeddin Keykûbad Çaçniğir Nasreddin Ali'nin önüne koymuş olduğu kuş kebabını yedikten sonra zehirlenerek ölmüştür³³⁷. Kebab yapan kişilere o dönemde *şevvâ* (Farsça: Biryân-ger) adı verilmektedir³³⁸.

Türkiye Selçukluları döneminde hayvansal besinler arasında et ve çeşitlerinden daha başka olarak hayvanlardan elde edilen süt ve süttten üretilen (peynir, yağ, yoğurt gibi) besinler, önemli yer tutmaktadır. Yeni doğmuş olan bebekler, temel besin maddesi olarak süt ve şerbet ile beslenmişlerdir³³⁹. Yeni doğum yapmış olan hayvanlardan elde edilen ilk süt olan “ağuz-ağız” da Selçuklular döneminde yararlanılan besin maddelerindedir. Sütün mayalanarak yapıldığı diğer hayvan besinini yoğurt oluşturmaktadır. Kırsal kesimdeki ahalinin günlük ev ihtiyaçlarını yoğurt satarak giderdikleri bilinmektedir. İbn Bîbî, II. Rükneddin Süleyman döneminde yaşanan bir yoğurt vakasını şu şekilde ifade etmektedir:

İnsafî (sultanın), adaleti o derecede idi ki; ahlakının güzelliğiyle sevgisi gönülde yer tutmuş olan (Ayaz) isminde bir gözdesi bir gün avda kızıl güneş altında çok yanmış ve susamış bir halde iken oradan geçmekte olan ihtiyar bir kadının elindeki yoğurt kâsesini kaptığı gibi içmişti. Kadın, Ayazın arkasından koşarak onu şehre kadar takip etti, saraya giderek yetim çocuklarının ekmek parasını tedarik etmek için satmağa götürdüğü yoğurdu içen ve parasını vermeden kaçan Ayazdan şikayete başladı.

³³⁶ *Mesâlikü'l Ebsar*, 184.

³³⁷ Merçil, a.g.e., 66.

³³⁸ Merçil, a.g.e., 65.

³³⁹ Taneri, A. (1978). *Türkiye Selçukluları Kültür Hayatı*. Konya: Bilge Yayınları, 79.

Sultan, kadının ahvalini tedkik etmelerini emretti. O sırada Ayaz çıka geldi. Kadın işte hasmım budur dedi: Ayaz korkusundan inkâr etmişti. Sultan, eğer oğlanın karnı yarıldığı zaman içinden yoğurt çıkmışsa senin cezan da ölümden başka bir şey olmayacaktır dedi. İhtiyar kadın bu hükme razı oldu, hemen cerrahı çağırttı. Suçlunun karnının açılmasını, mide ve bağırsaklarının muayenesini emretti. Ayazın midesi yoğurtla doluydu; öldürülmesi lâzım geldi ve hemen darağacına götürüldü.³⁴⁰

Sütten imal edilen peynir, kaymak ve tereyağı gibi ürünler, gerek ticarî olarak gerekse tüketim besini olarak Türkiye Selçukluları döneminde yaygın olarak kullanılmıştır. Bu ürünlerin eksilmeden bugüne kadar gelmesi, temel ihtiyaçlar arasında olduğunu göstermesi bakımından önemlidir. Tereyağ, Kaşgarlı Mahmud'un eserinde *kıyak* (قبيق) olarak geçmektedir³⁴¹. Tuzsuz olan tereyağ ise, *sağ yağ* (sadeyağ) olarak adlandırılmıştır. Ögel'e göre tuzsuz olan sağ yağ, tereyağ olarak adlandırılmıştır³⁴². *Yakrı* (بيقر)³⁴³ olarak bilinen iç yağı, süttten üretilen tereyağ ile karıştırılmamalıdır. İç yağı, hayvanların vücudunda bulunan et gibi bir besin maddesidir. Döneme ilişkin yer verilen kayıtlara bakıldığında *Dîvân-ı Kebîr*'de Mevlânâ'nın akşam yemeğinde sızdırılmış tereyağı yediği ifade edilmektedir: "Kimyânın işi de budur zâten; kapkara bakıra bir ışık verir o. Lûtfuna-keremine söyle de bu kula, akşam yemeğinde sızdırılmış tereyağ versin."³⁴⁴

El-Ömerî'nin ilgili eserinde, Anadolu'da hayvansal ürünler ve dolayısı ile sütün ticari durumuna ilişkin şu bilgiler yer almaktadır:

"Diyar-ı Rum'da gıda maddelerinin fiyatları ucuzdur. Bunun çeşitli sebepleri vardır: düşük vergi, bol mera, aktif ticaret ve deniz limanları.

Hububat fiyatları da Mısır ve Şam'daki fiyatlardan düşüktür veya çoğunlukla onlara denktir. Her türlü et ve süt neredeyse bedava sayılabilecek kadar ucuzdur. En besili koyunun fiyatı on iki dirhemden fazla değildir ki bizim paramızla yaklaşık dokuz dirhem veya daha azdır. Süt ve süt ürünleri o kadar boldur ki kimse azı ve çoğu için para istemeye tenezzül etmez. İlbaharda ise kimse sütün, peynirin yüzüne bakmaz. Çünkü Rum'da hemen hemen herkesin sütünü sağdığı koyunları vardır ve bu yüzden ne kendisi süt alır ne de satacak birini bulabilir.³⁴⁵

³⁴⁰ *Anadolu Selçukî Devleti Tarihi*, 35-36.

³⁴¹ *Divânu Lûgati't-Türk III*, 32.

³⁴² *Divânu Lûgati't-Türk III*, 154; Ögel, a.g.e., 13.

³⁴³ *Divânu Lûgati't-Türk III*, 31.

³⁴⁴ *Dîvân-ı Kebîr V*, 178.

³⁴⁵ *Mesâlikü'l Ebsar*, 145.

3.6. Tuz ve Baharatlar

Türklerin Orta Asya'da iken de sürekli tükettikleri tuz (زئو), Kaşgarlı Mahmud'da aynı isimle geçmektedir. Türk mutfağında tuzdan genel olarak yemeklerin tatlandırılmasında ve çeşitli ürünlerin uzun süre bozulmadan saklanmasında yararlanılmaktadır. Et ürünlerinin bozulmadan muhafaza edilmesi için tuzun oldukça büyük önemi vardır. Türkiye Selçukluları döneminde özellikle Tuz Gölü havzası, tuzun ana yatağı olarak bulunmaktadır. Ayrıca Tuz Gölü'nün yanı sıra Sivas ve Kağızman'da da tuzun çıkartıldığı bilinmektedir. Konya pazarında tuz ticaretinin yapılması Tuz Gölü'nden oldukça fazla tuzun çıkartıldığını göstermektedir. Konya civarında işletilen sekiz adet tuzla, Türkiye Selçuklularının gelir kaynakları arasında gösterilmiştir³⁴⁶. Turan'dan başka olarak Sümer de *Yabanlu Pazarı* adlı eserinde Anadolu'da o dönem sekiz adet tuzlanın olduğunu ifade etmektedir³⁴⁷. Rahatoğlu vakfiyesine vakfedilen yerler arasında Bingöl, Kadı ve Çakrı tuz yatakları bulunmakta ve vakfin tuz ihtiyacı buralardan sağlanmaktadır³⁴⁸. Vakfiyeler ve alım satım bilgilerinden daha başka olarak dönem eserlerinde de tuza yer verilmiştir. Nitekim *Dîvân-ı Kebîr*'de geçen: "Mutfağımıza bir benlikten, bizlikten kurtulmuş er geldi, tuzladan bir avuç tuz alacak da atacak bize, tatlı-tuzlu bir hale getirecek bizi,"³⁴⁹, "Binlerce beden tuzlaya düştü mü tuz olur gider; ikilik kalmaz bedende,"³⁵⁰ ifadeleri bu hususa örnektir.

Türklerde tuz sadece bir mutfak malzemesi olarak yer almakla kalmamış, aynı zamanda işlevi dolayısı ile çeşitli metaforlara da konu olmuştur. Vefakârlık simgesi olarak kullanılan "tuz-ekmek hakkı" bu hususun en bariz örneğidir. Çeşitli kaynaklarda bu metafor sıkça kullanılmıştır³⁵¹. *Siyâset-Nâme*'de "tuz-ekmek hakkı" ile ilgili geçen şu ifadeler bu hususa örnektir:

...Behram, köpeği asmış olan o çobana o zaman bir ok vermiş ve 'senin benim üzerimde tuz-ekmek hakkın oldu. Sen bizim yüzümüzden zahmete girdin. Ben Melik Behram Gûr'un hâciblerinden biriyim. Kalkıp bu okla melikin dergahına gelmen

³⁴⁶ Turan, O. (1969). *Selçuklular Tarihi ve Türk-İslâm Medeniyeti*, 2. Baskı, İstanbul: Turan Neşriyat Yurdu, 289, 298; *Bir Keşişin Anılarında Tatarlar ve Anadolu: 1245-1248*, 50.

³⁴⁷ Sümer, a.g.e., 7.

³⁴⁸ Kayaoğlu, a.g.m., 10.

³⁴⁹ *Dîvân-ı Kebîr II*, 240.

³⁵⁰ *Dîvân-ı Kebîr III*, 321.

³⁵¹ Samsakçı, M. (2008). "Türk Kültür ve Edebiyatında Tuz ve Tuz-Ekmek Hakkı", *İ.Ü. Edebiyat Fakültesi Türk Dili ve Edebiyatı Dergisi*, Sayı: 36, 191.

gerek. Seni bu okla gören herkes benim huzuruma getirir. Sana olan borcumu ödeyeyim.³⁵²

Siyâset-Nâme'den başka gerek döneminin gerekse Türk edebi metinlerinin önde gelen eserlerinden olan *Kutadgu Bilig*'te “tuz-ekmek hakkı” ifadesinin 19 yerde geçtiği ifade edilmektedir³⁵³.

Tuz, Türk toplulukları arasında kullanımı hayvancılığın yoğun olarak yapıldığı yerlerde daha fazla kullanılmıştır. Çünkü tuzi hayvanlar için gerekli bir maddedir. Hayvancılık faaliyetinin yapıldığı bölgeler, aynı zamanda tuz ticaretinin de yoğun olarak yapıldığı yerlerdir. Bu yerlerde hayvan pazarının yanı sıra tuz pazarının kurulduğu bilinmektedir. Bursa, Eğirdir, Afyon, Konya gibi kimi Anadolu şehirlerinde tuz pazarının isim varlığı halen bulunmaktadır³⁵⁴.

Türkiye Selçuklu mutfağının bir başka tatlandırıcı özelliğine sahip ürününü baharatlar oluşturmaktadır. Bitkilerin çeşitli kısımlarından elde edilen baharatlar şunlardır: biber, kekik, nane, safran, kimyon, gebre otu ve çörekotu. O dönemde aktarlarda biberin oldukça bol olduğu bilinmektedir. *Fîhi Mâ Fih*'te geçen, “Aktar, çeşit çeşit, tablaların, ilaçların üstüne bir tas kor. Her ambardan bir avuç şey vardır. Tasta, bir avuç biber, bir avuç sakız, ambarın sonu yoktur; fakat tablasına bundan başkası sığmaz,”³⁵⁵ ifadeleri bu hususu göstermektedir.

Bugün dahi çeşitli unlu mamullerin üzerine güzel koku ve tat vermesi için kullanılan çörek otunu, Türkler Anadolu'ya gelmeden önce de bilmektedirler. Kaşgarlı Mahmud'da *sunu* (نوسو) olarak geçen çörek otu, ayrıca insanların kendilerini nazardan sakınmak için ateşe atarak kullandıkları bilinmektedir. *Dîvân-ı Kebîr*'de bu konuya ilişkin şu ifadeler yer almaktadır: “Yan yakıl a badem, cana karşı âdeta üzerlik tohumusun, çörek otusun; kem göze karşı kıymasın sen.”³⁵⁶ Anadolu'da yaygın olarak kullanılan bir diğer ürün safrandır. Safranı Türkler Anadolu'dan önce bilmemektedirler. İbn Battûta'nın eserinde safranın

³⁵² Nizâmü'l-Mülk (2018). *Siyâset-Nâme*, 4. Baskı, (Haz. Mehmet A. Köymen). Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları, 26.

³⁵³ Arat, R.R. (1979). *Kutadgu Bilig III* (İndeks), İstanbul: Türk Kültürünü Araştırma Enstitüsü Yayınları, 476.

³⁵⁴ Baykara, T. (1975). “Eski Türk İktisadî Hayatı ve Şehir”. *İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Tarih Enstitüsü Dergisi*, Sayı:6, 80.

³⁵⁵ *Fîhi mâ fih*, 58.

³⁵⁶ *Dîvân-ı Kebîr VI*, 369.

Anadolu’da oldukça fazla üretildiğine ilişkin şu ifadelere yer verilmiştir: “Bu kasabanın (Göynük) çevresinde ne meyvelik ne de bağ var! Safrandan başka bir şey üretilmiyor. İhtiyar kadın da bizi safran almaya gelen tüccarlardan sanarak epeyce safran getirdi yanımıza!”³⁵⁷ Safran üretiminin çok olması yanında birçok bitkiden daha üstün görülmesi, Anadolu’da bu ürünün ticari olarak oldukça önemli bir yere sahip olduğunu göstermektedir³⁵⁸. Safran o dönem genellikle zerde yapımında kullanılmaktadır. Sahib Âta vakfiyesinde geçen şu ifadeler safranın zerde yapımında kullanıldığını ifade etmektedir: “Dâr-ı ziyafet’te mütevellî, müşrif, müderris çeşitli yemekler yaptırarak, bayramlarda Safranlı zerde pilav yapılacaktır...”³⁵⁹

Biber, çörek otu ve safran ile birlikte Türkiye Selçukluları mutfağında kullanılan bir diğer baharat türü gebre otudur. Mevlânâ’nın *Dîvân-ı Kebîr* adlı eserindeki, “Âşık olmayan, ancak turşu olmaya değer; helvanın lâıyığı şekerdir, sirkenin lâıyığı kebre otu,”³⁶⁰ ifadeleri o dönem kebre (gebre) otunun bulunduğunu ve sirke üretiminde kullanıldığını göstermektedir.

Gerek kurutulmuş yemeklerin içerisinde gerekse taze iken yeşillik olarak salatada kullanılan nane, *yarpuz* (بزیر)³⁶¹ olarak da bilinmekte ve Anadolu’ya gelmeden önce, Türk mutfağında yaygın bir şekilde kullanılmaktadır. *Dîvân-ı Kebîr*’de geçen, “Sabah oldu mu kazanca koşar, alış-verişe girişir; sonucu müşteri yüzünden kuru nanesi yeşerir, tâze nane haline gelir,”³⁶² ifadeleri nänenin kuru ve taze olarak kullanıldığına dair bilgi içermektedir.

³⁵⁷ *İbn Battûta Seyahatnamesi I*, 433.

³⁵⁸ Cahen, C. (2001). “XIII. Yüzyılın Başlarında Anadolu’da Ticaret”, *Cogito Selçuklular Özel Sayısı*, Sayı: 29, 132.

³⁵⁹ Bayram ve Karabacak, a.g.m., 56.

³⁶⁰ *Dîvân-ı Kebîr IV*, 352.

³⁶¹ *Divânu Lûgati’t-Türk III*, 39.

³⁶² *Dîvân-ı Kebîr I*, 214.

5. TÜRKİYE SELÇUKLULARINDA YEMEKLER

Türkiye Selçukluları dönemi mutfak kültürünü oluşturan en önemli iki husus, yerleşik hayata geçiş ve İslâmiyet'in kabulüdür. Ayrıca Orta Asya ile Anadolu coğrafyasının iklim ve bitki örtüsü bakımından çeşitlenmesi, bir yandan kültürel farklılığı ortaya çıkartırken diğer yandan da Türkiye Selçukluları dönemi Türk mutfağını daha zengin bir duruma getirmiştir.

Türk mutfağı, oldukça geniş bir coğrafyaya kültürel izler bırakmış olan Türk toplulukları sayesinde oldukça zengin bir özelliğe sahiptir. Selçuklular gerek Orta Asya'daki birikimleri gerekse Arap, Bizans ve Fars kültürleri ile etkileşimleri neticesinde edinmiş oldukları yeni kültür çevresi ile birlikte Anadolu'da oldukça geniş bir mutfak kültürünü yaşatmışlardır. Buna bağlı olarak yemek, tatlı ve içecek çeşitlerinde bir artış gözlemlenmiştir³⁶³.

Büyük Selçuklu İmparatorluğu'na bağlı olarak Anadolu'ya yerleşen Türkmenler, 1077 yılında burada Türkiye Selçuklu Devleti'ni kurmuşlardır. Bu dönemden sonra Anadolu'daki kültürel etkileşim Türkiye Selçukluları mutfağına da yansımış, mutfak kültürü ile ilgili çeşitli yazılı eserlerde yer almaya başlamıştır. Kaşgarlı Mahmud ve Yusuf Has Hacip tarafından ortaya koyulan eserler, Orta Çağ dönemi Türk kültür hayatına ışık tutan iki önemli kaynaktır. Bu eserlerde mutfak kültürüne dair önemli bilgiler yer almaktadır. Akabinde 13. yüzyılda Mevlânâ'nın ortaya koymuş olduğu *Mesnevî*, *Dîvân-ı Kebîr* gibi eserler de Türkiye Selçukluları mutfak kültürüne dair önemli bilgiler içermektedir.³⁶⁴ Ayrıca söz konusu dönemde Anadolu üzerinden doğuya seyahat yapan İbn Battûta, İbn Fadlan, İbn Eca gibi isimlerin kaleme almış oldukları seyahatnameler de Türkiye Selçukluları dönemine çeşitli açılardan ışık tutmaktadır.

Türk devletinde saray idaresi dahilinde yer alan mutfağın (matbah) bakımı *müşrif* adı verilen görevlilerce yapılmaktadır³⁶⁵. Bu bölümde; Türkiye Selçukluları döneminde mutfakta hazırlanan yemek, içecek ve tatlı çeşitlerine yer verilecek olup bu ürünlerin yapımında etkili olan mutfak elemanları incelenecektir.

³⁶³ Kızıldemir vd., a.g.m., 205-206, 191-210; Güler, a.g.m., 24-25.

³⁶⁴ Akın, vd., a.g.m., 41, 33-52.

³⁶⁵ Gordlevskiy, V.A. (2015). *Küçük Asya'da Selçuklular*. (Çev. Abdülkadir İnan, Haz. Timurlan Omorov). Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayinevi, 254.

Türkiye Selçuklu dönemi mutfağı, genel mahiyeti itibarı ile bulunduğu coğrafyanın iklim koşulları ve bitki çeşitliliğine göre şekillenmiştir. Orta Asya Türk mutfak kültürünün yanı sıra Anadolu'nun mutfak kültürünün etkileşiminden Türkiye Selçukluları mutfak kültürü meydana gelmiştir. Bu bağlamda kimi yemekler önemini yitirirken yeni yemek çeşitleri ortaya çıkmıştır. Genel olarak bakıldığında ortaya çıkan tablonun bir zenginlik olduğu ifade edilebilir³⁶⁶.

Türk topluluklarında her ne kadar ziraat yapılmakta olsa da ana geçim kaynağını hayvancılık oluşturmaktadır. Bozkır kültürünün yegane geçim kaynağı hayvancılıktır. Türklerde ziraatin gelişmesi yerleşik hayata geçmiş olan Çin, İran gibi toplumlarla yapılan etkileşimler sayesinde mümkün olmuştur³⁶⁷. Hayvancılığın ağırlıklı olarak yapılması, Türk mutfağına da yansımış ve et ağırlıklı bir yemek kültürü meydana gelmiştir.

Türkiye Selçukluları döneminde tüketilen yemek çeşitleri sulu ve susuz yemekler olmak üzere iki kısımda ele alınmıştır. Çorba türleri olarak tutmaç, kelle paça, mercimek, tarhana, lahana ve işkembe çorbaları tüketilirken; yemek türleri olarak genellikle et ağırlıklı yemekler tercih edilmiştir. Bunlar: herise, kalye, borani, hotab, tirit, pilav, kebaplar, yahni, balık ve ziyafetlerde kullanılan av yemekleridir.

5.1. Herise (Keşkek)

Bugün bile özellikle önemli gün ve bayramlarda yaygın olarak tüketilen herise, Türkiye Selçukluları döneminde de yaygın olarak kullanılmıştır. O dönemde bu yemeği yapan kişilere *herrâs* (اسهر) ve yemeğin yapıldığı yere de *dükkân-ı herrâs* adı verilmektedir³⁶⁸. Eflâkî'nin *Âriflerin Menkıbeleri* adlı eserinde Türkiye Selçukluları döneminde herise yemeğinin bulunduğuna dair şu ifadeler yer almaktadır:

Sultan Veled hazretlerinden davetnameler gelmiş, fakat dönmek imkânı olmamıştı. Çelebi hazretleri üç gün üç gece iftar etmemişti. Sabahleyin herise istedi. Elini yemeğe uzatınca: 'Yazık! Paşa hatun öldü,' deyip elini yemekten çekti ve hüngür hüngür ağlamağa başladı.³⁶⁹

³⁶⁶ Türkoğlu, H. (2014). *Türk Mutfağının Gelişiminde Gurmelerin Rolü*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, 37.

³⁶⁷ Baykara, a.g.m., 90.

³⁶⁸ Merçil, a.g.e., 55.

³⁶⁹ Eflâkî, A. (1973). *Âriflerin Menkıbeleri*. Cilt: II, (Çev. Tahsin Yazıcı). İstanbul: Hürriyet Yayınları, 270.

Veled hazretleri nakletti ki: Bir gün medresenin kapısında oturmuştum. Bir çocuğun elinde bir kâse herise ile geçtiğini gördüm. Ârif ona, ‘Gel!’ diye bağırdı. Çocuk gelince, herise kâsesini onun elinden aldı ve kendi önüne koyup yedi. Kâseyi temizledikten sonra çocuğun eline verdi ve ‘Kâseyi kapayıp git,’ dedi. O çocuk ilerledi, kâseyi açtı, içine baktığı vakit, kâsenin eskisi gibi herise ile dopdolu olduğunu gördü ve feryad edip kendinden geçti. Tekrar dönüp geldi, Arifin müridi oldu. Yıllarca onun hizmetinde bulunup yetişti.³⁷⁰

5.2. Kalye

Patlıcan, kereviz, şalgam, pırasa gibi besinlerden yapılan kalye, Türkiye Selçukluları döneminde rağbet gören bir yemek türüdür. O dönemde kalyenin ciğer kullanılarak da yapıldığı *Divan-ı Kebir*’de, “Boram boram tüten, burcu-faurcu aşk kokan o ciğer kanlarından lütfet de gönül ehline bir kalye ihsan et, gıdalandır onları,”³⁷¹ beyitinde görülmektedir. Mevlânâ diğer bir beyitinde de kalyenin güzel koktuğunu belirtmektedir: “O tenceredeki kalyanın kokusunu almıyorlarsa şu tabiat köpekleri, sağda solda neyi kokluyorlar ki?”³⁷², “Seher çağı, bana coşkun bir ses geldi; kalyadan, boranıdan güzel bir koku geliyor burnuma.”³⁷³

5.3. Borani

Sebzelerin suda haşlanıp yağda kavrulularak hazırlanan türüne borani denilmektedir. Borani yemeği, ıspanak, sirkeotu, ebeğömece, kuzukulağı, evelek gibi yaprak türü sebzelerin sıcak suda haşlanıp suyunun sıkılmasından sonra yağda kavrulması ve üzerine sarımsaklı yoğurt dökülmesi ile yapılmaktadır³⁷⁴. Borani yemeği ile ilgili İbn Battûta şu gözlemlerde bulunmakta ve boraninin sadece sebze yemeği olmadığını, aynı zamanda hamur yemeği olarak da bilindiğini belirtmektedir:

Türkler iyi karakterli, kuvvetli ve cesur insanlardır. Bazı vakitlerde ‘burhani’ (borani) denilen hamur işini yerler. Buyemek, küçük küçük kesilmiş hamur parçalarıdır aslında. Bunlar, ortalarından birer delik açılarak tencereye oturtulur. Pişirildikten sonra üzerine yoğurt dökülüp içilir.³⁷⁵

³⁷⁰ *Âriflerin Menkıbeleri II*, 233-234.

³⁷¹ *Dîvân-ı Kebîr I*, 306.

³⁷² *Dîvân-ı Kebîr III*, 175.

³⁷³ *Dîvân-ı Kebîr IV*, 120.

³⁷⁴ Oral, M.Z. (1957). “Selçuklu Devri Yemekleri II”, *Türk Etnografya Dergisi*, Sayı: 2, 30.

³⁷⁵ *İbn Battûta Seyahatnamesi I*, 467.

Aynı zamanda Selçuklular döneminde Mevlânâ, boraninin kokusunun oldukça güzel olduğunu ifade etmektedir³⁷⁶.

5.4. Hotab

Türkiye Selçukluları mutfağını oluşturan yemeklerden birisi de “hotab”dır. Hotab hakkında fazla bilgi yer almamakla birlikte, Eflâkî’de yer alan, “Mevlana hazretleri bir gün bana, iki diremlik iyi hotab al getir buyurdu. O zamanlar bir sini hotabı bir dirheme veriyorlardı. Derhal hotabı aldım, o da benim elimden aldı, mendile koyup gitti,”³⁷⁷ ifadesinden hareketle hotabın katı bir besin maddesi olduğu tahmin edilmektedir.

5.5. Tirit

Paça ve et suyuna eklemek doğrayarak tüketilen ve etimolojik olarak *serid* olarak bilinen tirit, Türkiye Selçukluları döneminde oldukça yaygındır³⁷⁸. Tiritin tüketildiğine dair Eflâkî’nin Şems ile ilgili şu ifadeleri örnek teşkil etmektedir:

Şems Şam’da bulunduğu sırada haftada bir hücrelerinden çıkar, başçı dükkânına gider, birkaç para verir, baş suyundan alıp içerdi. Bir yıl hep böyle geçirdi. (Nihayet) başçı onun riyazet ehlinden olduğunu ve onun, bu zahmete kendi arzusu ile katlandığını anladı. Bi gün Şems’e acıdı, bir kâseyi tirit doldurup güzel bir ekmekle önüne koydu.³⁷⁹

Yine Eflâkî, aynı eserde Şems’in Konya’ya geldiğinde Şekerciler hanından bir hücre tutarak hücrede on, on beş günde bir paça suyuna eklemek karıştırarak tirit yapıp yediğini ifade etmektedir³⁸⁰. İbn Battûta, seyahatnamesinde Eğirdir’de Ebu İshak Bey’in yanındayken Hz. Peygamberin tirit yemeğini çok sevdiği için Eğirdir halkının Ramazan ayında tirit yemeğini oldukça fazla tükettiğini şu şekilde ifade etmektedir:

Ramazan gecelerinde üzerinde minder veya döşek bulunmayan bir kilime oturur, büyücek bir yastığa yaslanırdı. Yanında fıkıh bilgini Muslihiddin yer almaktaydı. Ben fıkıh bilgininin biraz ötesinde oturmaktaydım. Daha ötede ise beyliğin ileri gelen

³⁷⁶ *Dîvân-ı KebîrIV*, 120.

³⁷⁷ *Âriflerin Menkabeleri I*, 367.

³⁷⁸ Taneri, a.g.e., 75; Ögel, a.g.e., 401.

³⁷⁹ *Âriflerin Menkabeleri II*, 129-130.

³⁸⁰ *Âriflerin Menkabeleri I*, 163.

memur ve kumandanları oturmaktaydılar. Biz böyle otururken yemek getirilirdi; küçük tabaklara konmuş, şeker ve yağla ezilmiş, mercimekten yapılmış ‘serîd’ [=tirit] ilk servisti. Onlar, ‘Uğurlu olur,’ diyerek oruçlarını tiritle açarlar. Bu iftarlığın Peygamberimiz -Allah'ın selamı ve rahmeti onu kuşatsın- tarafından diğer yemeklere tercih edildiğini ileri sürerek şöyle diyorlar, ‘Biz onun güzel âdetine uyarak yemeğe tiritle başlıyoruz!’³⁸¹

Eflâkî'nin bildirdiğine göre; Mevlânâ'nın, Ârif Çelebi'nin annesi Fatma hanımdan yoğurt ve içine yirmi baş sarımsak koymasını istemiş ve yoğurdun içine bayat ekmekleri doğrayarak kâsedeki tiriti tamamen yiyip bitirdiği bilinmektedir³⁸².

5.6. Pilav

Türkiye Selçuklu mutfağının vazgeçilmez öğelerinden birisini de pilav oluşturmaktadır. Pilav gerek halk arasında günlük tüketimlerde gerekse sarayda ziyafetlerde oldukça fazla tüketilmekteydi. Türkiye Selçukluları döneminde tüketilen pilav türleri sade olduğu gibi etli ve biberli pilavlar da mevcuttur. İbn Battûta, Türkiye Selçukluları döneminde bulgur pilavının Türkler arasında *dûkî*, yani bulgurun kaynamış suya eklenerek ve varsa et ile birlikte pişirilerek tüketildiğini ifade etmektedir. Türklerin etli bulgur pilavı, Battûta'nın bulunduğu toplumda *anlî* adı verilen yemeğe benzetilmektedir³⁸³. Eflâkî'nin ifadelerinde de etli pilava değinilmiştir. Eflâkî, Mevlânâ'nın önüne getirilen etli pilavı yerken pilavın oldukça lezzetli olduğundan bahsetmektedir³⁸⁴. Pilavın tekkelerde de yaygın olarak kullanıldığı bilinmektedir. Tekkeye gelen misafirlere verilen bu yemekler, Anadolu'da ilerleyen zamanda bir ritüel halini almıştır. Orhan Gazi döneminde, Abdal Musa'nın Antalya Elma Dağı'nda gelen misafirlere günde yedi öğün yağlı pirinç pilavı pişirttiği bilinmektedir³⁸⁵. O dönem Anadolu'da pilavda bulgurun yanı sıra pirinç de kullanılmıştır. Pirinç pilavı özellikle ördek, kaz, keklik gibi av hayvanları ile tüketilen bir besin maddesidir³⁸⁶.

³⁸¹ Şahin, H. (2018). *Orta Zamanın Türkleri: Orta Çağ İslâm ve Türk Tarihine Dair Yazılar*. 5. Baskı, İstanbul: Yeditepe Yayınevi, 279; *İbn Battûta Seyahatnamesi I*, 407.

³⁸² *Âriflerin Menkabeleri I*, 386-387.

³⁸³ *İbn Battûta Seyahatnamesi I*, 466.

³⁸⁴ *Âriflerin Menkabeleri I*, 343.

³⁸⁵ Şahin, a.g.m., 48.

³⁸⁶ *Âriflerin Menkabeleri I*, 333-334.

5.7. Kebaplar

Konargöçer bir hayat tarzına sahip olan Türklerde hayvancılığın oldukça yaygın olduğu bilinmektedir. Buna bağlı olarak Türk mutfağında et başta olmak üzere hayvansal ürünler baş sıralardadır. Gerek günlük yemeklerde gerekse ziyafetlerde yoğun olarak tüketilen etten birçok yemek yapılmış ve tüketilmiştir. Bunlardan birisini de kebab oluşturmaktadır. Anadolu'dan önce *söklünçü* (جونسكل) adını verdikleri kebabın birçok çeşidi yapılmaktadır³⁸⁷. Ögel'de *söklünçü kokuttı*, kebabın koku yaptığı anlamına gelmektedir³⁸⁸. Türkiye Selçukluları döneminde Türk mutfağında kebabların ilk sırayı aldığı görülmektedir. Diğer adı *biryân* olan kebablar, ciğerden yapıldığı gibi hayvan etinin bazı kısımlarından da yapılmıştır. Selçuklu sarayında çeşitli et kebabları bu dönem oldukça fazla yer bulmuştur. Hatta I. Alâeddin Keykûbad'ın vermiş olduğu ziyafetlerden birisinde tavuk kebabından zehirlenerek öldüğü bilinmektedir³⁸⁹. Eflâkî'nin eserinde, Mevlânâ döneminde kebabın yenildiğine şu ifadelerle yer verilmiştir: “Arif Çelebi: Dostlarımızın tasavvurlarına göre bizim gıdamız şarap ve kebaptır ve yaşamamız da sudandır.”³⁹⁰

5.8. Yahni

Farsça'da “terbiyeli et” anlamına gelen yahni, et ve et ürünlerinin oldukça fazla tüketildiği Türkiye Selçukluları döneminde kullanılan malzemenin türüne göre isim almıştır³⁹¹. Örneğin kimyon kullanarak yapılan yahni türü, kimyonlu yahni olarak anılırken sarımsak, nohut gibi malzemeler kullanılarak yapılan yahni türü, sarımsaklı yahni, nohutlu yahni olarak adlandırılmaktadır. İbn Bîbî, seyahatheyken Tatvan'da bulunduğu sırada yahni yediğini belirtmiştir³⁹². Mevlânâ'nın *Mesnevî*'sinde geçen şu ifadeler Türkiye Selçukluları döneminde yahninin halk arasında olduğu gibi sarayda da yapılmakta olduğunu göstermektedir: “Keçiden de, bahtı kutlu padişaha, gün ortasında yemesi için yahni yapılır.”³⁹³ Yine *Dîvân-ı Kebîr*'de geçen, “Şarap, yahni, kebab isterse yanıp kavrulmuş gönlümü kebab, kanlı gözyaşlarına şarap olarak huzuruna götürürüm, ona sunarım,”³⁹⁴

³⁸⁷ *DîvânuLugâti 't-Türk III*, 242.

³⁸⁸ Ögel, a.g.e.,391.

³⁸⁹ *El-Evâmirü 'l-Ala 'iye Fi 'l-Umuri 'l-Ala 'iye (Selçuknâme-I)*, 456; Merçil, a.g.e., 66.

³⁹⁰ *Âriflerin MenkıbeleriII*, 260.

³⁹¹ Oral, a.g.m., 31.

³⁹² *El-Evâmirü 'l-Ala 'iye Fi 'l-Umuri 'l-Ala 'iye (Selçuknâme-I)*, 429.

³⁹³ *MesnevîI*, 525.

³⁹⁴ *Dîvân-ı Kebîr III*, 417.

ifadeleri o dönem yahninin de kebab ile birlikte geçtiği görülmektedir. Yahninin yapılışı ise şöyledir: Koyun ya da sığır eti uygun parçalara ayrıldıktan sonra yıkanarak hafifçe kızartılır. Tuz, soğan ve diğer baharatlar eklenir ve etler pişinceye kadar kaynatılır. Etlerin daha leziz olması için arasına sarımsak, soğan, nohut vs. ürünler koyulur. Hangi ürün ile pişirilirse yahni o isimle anılır³⁹⁵.

5.9. Balık

Türkiye Selçukluları döneminde tüketilen bir etli yemek türünü de balık oluşturmaktadır. Deniz kıyısı yakınlarında bulunan yerlerin mutfağında yaygın bir tüketim alanına sahip olan balık, iç kesimlerde nadiren tüketilmiştir. İç kesimlerde ticaretin dışında göl ve nehirlerden avlanmak sureti ile temin edilmiştir. Sümer, Türkiye Selçukluları zamanında Van Gölü'nde bol miktarda et-tirrih adı verilen lezzetli bir balık türünün çıkartıldığını ve tuzlanarak ihraç edildiğini bildirmektedir. Bu balık türünün Horasan'ın Belh şehrinde satıldığı ifade edilmektedir³⁹⁶. İç havzalardan daha fazla olarak kıyıda bulunan topluluklar arasında geçimini balık tutup satarak sağlayanlar oldukça fazladır. Mevlânâ müridleri arasında bulunan Selâhaddin Zerkub'un babasının balıkçı olduğu bilinmektedir³⁹⁷. Balığın devlet ricali tarafından da tüketildiği bilinmektedir. Zamanında I. Alâeddin Keykûbad'ın devlet ileri gelenleri için düzenlemiş olduğu ziyafette balık kızartmasının tüketildiği bilinmektedir³⁹⁸. Balığın pişirilmesi hususu ise farklı şekillerde yapılabilmektedir. Nitekim *Dîvân-ı Kebîr*'de geçen, "Pazarda, çarşıda tavadaki balığa benziyorum, tavada o yana, bu yana döne döne yanıp kavruluyorum. Tavada beni, o yana, bu yana çeviren sensin; gece karanlığında bile seninle olunca gündüzden daha aydınım ben,"³⁹⁹ ifadeleri, o dönem balığın pişirme şekillerinden birisine örnek teşkil etmektedir.

5.10. Ziyafet ve Av Yemekleri

Türkiye Selçukluları döneminde toplumun genel kesiminin av yemekleri ile içli dışlı olduğu bilinmektedir. Eğlencelerde ise devlet ricalinin oldukça büyük ziyafetler verdiği bilinmektedir. I. Alâeddin Keykûbad döneminde kış zamanlarında, Alâiye Sarayı eğlence

³⁹⁵ Oral, a.g.m., 31.

³⁹⁶ Sümer, a.g.e., 9.

³⁹⁷ Şahin, a.g.m., 43. 39-56; *Âriflerin Menkıbeleri II*, 142.

³⁹⁸ *El-Evamirü 'l-Ala'îye Fi'l-Umuri 'l-Ala'îye (Selçuknâme-I)*, 454-455.

³⁹⁹ *Dîvân-ı KebîrII*, 106.

ve ziyafet yeri olarak kullanılırken, Alanya'nın doğusunda bulunan köşk ise av yapmak için kullanılmıştır. Burada yapılan avlar Emîr-i Şikâr⁴⁰⁰ nezaretinde düzenlenmektedir. Antalya-Alanya-Kubadâbad arasında bu tarz birçok köşk bulunmaktadır⁴⁰¹. Antalya Sarayı ve Aspendos Tiyatrosu'nun bir kısmının saraya dönüştürülmesi ile I. Alâeddin Keykûbad'ın burayı av ve eğlence için kullanmış olduğu bilinmektedir. Ayrıca Akşehir Sarayı da bir dinlenme yeri ve av köşkü olarak kullanılmış ve buralarda ziyafetler verilmiştir⁴⁰². Saray ve köşkler ile birlikte kaleler de zaman zaman eğlencelerin yapıldığı yerler olmuştur. Örnek olarak Sühreverdi'nin Abbasî elçisi olarak Konya'ya gelişinde I. Alâeddin Keykûbad, Gavele kalesinde eğlence ve ziyafet vermiştir⁴⁰³. Bu ziyafetlerde normal yemeklerin ve etlerin yanı sıra av hayvanı olarak nitelendirilen ördek, keklik, bıldırcın, ceylan, geyik, tavşan gibi yabani hayvanların da etleri tüketilmektedir⁴⁰⁴. Av hayvanlarına ilişkin motif ve süslemeler dönem eserlerinde de yer almaktadır. Kubadâbad Sarayları kazılarında ortaya çıkartılan malzemelerde bulunan figürler buna örnektir⁴⁰⁵. Avlanan kuş türlerinin pişirilmesi ile yapılan yemekler, özellikle devlet ileri gelenlerince oldukça fazla rağbet gösterilmektedir. İbn Bîbî'nin eserinde dönemin önemli devlet adamlarından Seyfeddin Ayaba'nın aşırı soğuk ve buzlu hava nedeniyle kuş eti getirilmeyen sofrada hansalârı⁴⁰⁶ azarlamasına ilişkin şu ifadeler yer almaktadır: “Derhal şehri arayıp keklik bulsunlar. Eğer bundan sonra sofrada keklik görmezsem, o cahil başına ne geleceğini sen düşün.”⁴⁰⁷

İbn Battûta yol kafilesi ile birlikte Sinop'a vardığında namazı Malikî mezhebinin kaidesine göre kılarken, şehrin kadısı bu mezhebin kaidelerine pek hâkim olmadığı için İbn Battûta ve arkadaşlarını Şii olmakla itham etmesi üzerine Vali, bunların önüne tavşan vererek yemelerini istemiştir. İbn Battûta ve arkadaşlarının tavşanı pişirip yemeleri üzerine Şii olmadıkları anlaşılmıştır⁴⁰⁸. Bu olaydan hareketle Sinop'ta tavşan etinin yenildiği ifade edilebilir.

⁴⁰⁰ Emîr-i Şikâr, sultanın av hazırlıklarını üstlenen ve ava gidildiğinde sultana hizmet eden görevlilerin amiridir. İlgili bilgi için Sevim ve Merçil, a.g.e., 506.

⁴⁰¹ Arık, R. (2000). *KubadAbad*. İstanbul: Türkiye İş Bankası Yayınları, 20-21.

⁴⁰² Öney, a.g.e., 225-228.

⁴⁰³ Taneri, a.g.e., 31; *Âriflerin Menkabeleri I*, 134.

⁴⁰⁴ Avlanarak eti yenilen hayvanlar, İslâm dinince eti yenmesi caiz olanlar arasından seçilmektedir. İlgili bilgi için bkz. Közleme, O. (2012). *Türk Mutfağın Kültürü ve Din*. İstanbul: Rağbet Yayınları, 173.

⁴⁰⁵ Öney, a.g.e., 57.

⁴⁰⁶ Kimi eserlerde çasnigir ile bir tutulsa da İbn Bîbî'de hansalar aşçıbaşı olarak bildirilmektedir.

⁴⁰⁷ *El-Evamirü'l-Ala'îye Fi'l-Umuri'l-Ala'îye (Selçuknâme-I)*, 222.

⁴⁰⁸ Şahin, a.g.e., 286.

5.11. Çorbalar

Türkiye Selçukluları döneminde sofranın vazgeçilmezleri arasında çorbalar gelmektedir. Bu çorbaların bazıları et ile yapılırken bazıları ise baklagiller ve çeşitli yeşillikler kullanarak yapılmıştır. İbn Battûta, Mudurnu yolunda iken kabile ile birlikte yolunu kaybedince bir tekkeye sığındıklarını ve burada çorba içerek karınlarını doyurduklarını ifade etmiştir⁴⁰⁹.

Kesilen hayvanların kelle ve ayak kısımlarından yapılan kelle paça çorbası, et kullanılarak yapılan çorba türüdür. Bu çorba türünün Türkiye Selçukluları döneminde oldukça rağbet gördüğü bilinmektedir⁴¹⁰. Kelle paça, gerek evlerde hazırlanabilmekte gerekse çarşı ve pazar yerlerindeki kelleci dükkânlarında hazırlanabilmekteydi⁴¹¹. Ahmet Eflâkî'nin *Âriflerin Menkabeleri* adlı eserinde, Türkiye Selçukluları döneminde kelle çorbasının tüketildiğine dair bilgiler yer almaktadır:

Yine Çelebi Arif hazretleri (Tanrı onun ruhunu kutlasın) Mevlânâ hazretlerinden (Tanrı onun sırrını kutlasın) rivayet etti ki: Bir gün Mevlana hazretleri hikâye etmişti ki, bizim Seyyid'in riyazeti o derecede idi ki on, on beş günde bir ancak yemek yedi. Nefsi kendini sıkıştırdığı vakit kalkar, kelleci dükkânına giderdi. Orada köpekler için yalağa dökülenden arta kalan baş suyunu içmek üzere durur ve nefesine hitaben: 'Ey kör nefis, ben bundan fazlasını bulamam, beni mazur gör; bana bundan fazla zahmet verme. Eğer içmek istersen işte iç,' derdi.⁴¹²

“Nakledilmiştir ki: Şems Şam'da bulunduğu sırada haftada bir hücrelerinden çıkar, başçı dükkânına gider, birkaç para verir, baş suyundan alıp içerdi.”⁴¹³

Mevlânâ'nın *Dîvân-ı Kebîr*'inde geçen, “Ben baş yemem; ağırdır baş; paça da yemem, kemikten ibarettir o. Birazcık tirit, birazcık paça yedim; fakat paçadan ziyan geldi başıma. Bandan böyle başla, paçayla işimiz yok; yemekle, sofrayla bağdaşan kişiyle de işimiz yok,”⁴¹⁴

ifadelerinden anlaşıldığı kadarı ile o dönem paça ve baş dediği kellenin tüketilmesine rağmen, Mevlânâ'nın kelle ve paçayı tercih etmediği görülmektedir.

⁴⁰⁹ Şahin, a.g.e.,285.

⁴¹⁰ Közleme, a.g.e., 174; Şahin, a.g.m.,42.

⁴¹¹ Kelleci dükkânı ile ilgili bkz. Merçil, a.g.e., 60-61.

⁴¹² *Âriflerin Menkabeleri I*, 151.

⁴¹³ *Âriflerin Menkabeleri II*, 129.

⁴¹⁴ *Dîvân-ı Kebîr V*, 233.

Türk toplumunda eskiden beri yaygın olarak tüketilen bir diğer çorba türü ise tarhana çorbasıdır. Özellikle kış aylarında oldukça fazla tüketilen ve vücudu sıcak ve tok tutmaya yarayan tarhana çorbası Mevlânâ'da, "Mademki şu dünyadan geçip can meyhânesine gitmiyorsun; şarap yerine tatsız tuzsuz tarhana çorbası içedur,"⁴¹⁵ ifadeleri ile yer bulmaktadır. Mevlânâ, şaraba karşın tarhananın tatsız olduğuna yer vermektedir. Türkiye Selçuklularında tüketilen bir diğer çorba türünü lahana (kelem) çorbası oluşturmaktadır. Mevlânâ, lahana çorbasına kelem çorbası adıyla anmaktadır. *Dîvân-ı Kebîr*'de yer alan şu ifadeler, o dönem lahana çorbasının tüketildiğini göstermektedir: "*Sen de oruç tut da zevk-neş'e sofrasını bekle; o kerem sofrası, kelem çorbasından elbette iyidir.*"⁴¹⁶

Türkiye Selçuklularında hayvancılığın önemli bir yere sahip olduğu ifade edilmişti. Hayvancılık ile birlikte hayvansal ürünler de Türkiye Selçukluları döneminde oldukça fazla tüketim alanı bulan besinler arasındadır. Süt, yağ gibi besinlere yemeklerin, tatlıların ve çorbaların içerisinde bolca yer verilmektedir. Hayvansal ürünler kullanılarak yapılan bir diğer çorba türü ise bulamaç çorbasıdır. Bulamaç çorbası, döğme buğday içerisine ayran ya da süt karıştırılarak tüketilen bir çorba türüdür. Bulamaç hemen hemen toplumun her kesimince tüketilen bir çorbadır. Mevlânâ'da bu çorba türüne ilişkin şu ifadeler yer almaktadır:

Aşkın olgunluğu, sevenle sevilenin birleşmesindedir, beri gelin; yağlaunun, bir daha ayrılmıyacak kadar karılmasından meydana gelen bulamaç gibi karılın, katışın birbirinize.⁴¹⁷

Fakat canın sarhoş oldu mu o lokmayı bile istemez; yüzüne, benine dalıp da sarhoş olan bulamaç aşına mı bakar?⁴¹⁸

⁴¹⁵ *Dîvân-ı Kebîr IV*, 429.

⁴¹⁶ *Dîvân-ı Kebîr III*, 258.

⁴¹⁷ *Dîvân-ı Kebîr III*, 228.

⁴¹⁸ *Dîvân-ı Kebîr I*, 318.

6. TÜRKİYE SELÇUKLULARINDA İÇECEKLER

Türk mutfağının önemli bir kısmını içecek çeşitleri oluşturmaktadır. Bu içeceklerin bir kısmı eski zamanlarda Orta Asya Türk topluluklarında tüketildiği gibi, bir başka kısmı da Selçukluların Türkiye'ye gelmesi ile kültürel etkileşimler doğrultusunda bulunmuş ve tüketilmiştir. Türkiye Selçukluları döneminde Anadolu'da en fazla tercih edilen içeceklerin başında şerbet gelmektedir. Mevlânâ gül suyu şerbeti, sirkeçübin şerbeti, bal şerbeti ve nardenk şerbetine eserlerinde yer vermektedir. Şerbetten sonra bir diğer içecek türü de buğdaydan ya da arpadan yapılan bozadır. Boza eski dönem kaynaklarında kimi zaman şarap ya da bira ile karıştırılmaktadır. Şarap, özellikle Türklerin Anadolu'ya gelişi ile birlikte, Bizans ve Arap kültürü ile etkileşime geçince oldukça fazla tüketmiş oldukları bir içecek türüdür. Şarabın halk arasında meyhanelerde tüketildiği bilinirken, devlet ricali arasında ise işret meclisleri ve eğlencelerde yaygın olarak tüketilmiştir. Kımız ve ayran, Türklerin milli kültürlerinin vazgeçilmezi olan iki içecek türüdür. Orta Asya'da oldukça fazla tüketilen kımız, Anadolu'ya geliş ve yerleşik düzene geçiş ile birlikte yerini şaraba bırakmıştır. Türkiye Selçukluları döneminde tüketilen söz konusu içecek türleri ile ilgili detaylı bilgilere alt başlıklar halinde yer verilmiştir.

6.1. Şarap

Türk kültürünün oldukça yaygın olarak kullanılan içkilerinden birisini şarap oluşturmaktadır. Gerek sarhoşluk verici gerekse keyiflendirici özelliği ile halk arasında oldukça fazla tüketilmiştir. Hatta çeşitli edebi metinlerde başat bir yer edinmiştir. Türkiye Selçukluları döneminde de gerek halk gerekse saray ricali tarafından tüketilmiştir. Kaşgarlı Mahmud, şarabın Türkler arasında *çagır* (چغر), *süçik* (سوجك), *bor* gibi isimlerle anıldığını ifade etmektedir⁴¹⁹. Türkler, şarabı Asya Hunları döneminden beri bilmektedirler. O dönem Türk devletinin Çin'den şarap mayası aldığı bilinmektedir⁴²⁰. Şarap, eski Türklerde kimi destanlara ve edebi metinlere konu olmuştur. Dede Korkut'un *Buğaç Han Destanı*'nda şarap ile ilgili Buğaç Han'ın kırk kişi ile olan uğraşı anlatılırken, "Ol kırk nâmerd dahı bir

⁴¹⁹ Kaşgarlı Mahmud, *çagıra* şıra olarak yer vermiştir. İlgili bilgi için bkz. *Divânu Lûgati't-TürkI*, 363, 408; *Divânu Lûgati't-TürkIII*, 121.

⁴²⁰ Şaraba Karahanlılar "süçik" derken, Uygur Türkleri "bor" olarak adlandırmaktadırlar. İlgili bilgi için Salman, H. (1984). "Eski Türk İçeceklerinden "Bengi" Üzerine Bir Deneme", *İ.Ü. Tarih Dergisi*, Sayı: 34, 537.

yerde konmuşlarıdı; al şarabın itişinden içerlerdi, Buğaç Han çapup yetdi,”⁴²¹ ifadesinde o dönem şarabın kullanıldığı görülmektedir. Yine Salur Kazan bahsinde Dede Korkut, Oğuz beylerinin “nigarlu, mahbub kâfir kızları”nın elinden sağrak sürüp içmiş olduklarını ifade etmektedir⁴²².

Iğut adı verilen şarabın da Türklerde oldukça fazla tüketildiği bilinmektedir. Iğut şarabının yapılması ise şöyledir:

Deva adı verilen bazı bitkiler ve meyve püreleri toplanarak ıslatılır. Bunlar arpa unu ile karıştırılır. Meydana gelen hamur fındık büyüklüğünde kesilerek toparlaklar halinde kurutulur. Bundan sonra, arpa ile buğday pişirilerek hamur gibi ezilir. Fındık büyüklüğündeki yuvarlaklar üzerine, pişmiş olan bu arpa ve buğdayın ezmesi dökülür. Bundan sonra temiz bir şeye sarılarak olgunlaşması için 3 gün bekletilir. Sonra da bir küpe konulur ve daha iyi olgunlaşması için 10 gün de öylece bırakılır. 10 günden sonra üzerine su dökülür. Bilahare su süzülerek bir içki elde edilir. Bu, buğday içkisidir.⁴²³

Türkiye Selçukluları döneminde tüketilen bir diğer şarap türü, erguvan şarabıdır. Erguvan çiçeğinden şurup ve merhemini yanı sıra şarap da yapılmıştır. Erguvan şarabının Türkiye Selçukluları zamanında tüketildiği Yazıcızâde Ali'nin kaleme almış olduğu *Tevârih-i Âl-i Selçuk* adlı eserinde görülmektedir. Yazıcızâde Âli, II. Gıyaseddin Keyhüsrev'in eniştesi Melik Salih'in yanına gittiğinde, erguvan şarabından içmiş olduğunu şu ifadelerle beyan etmektedir:

...Türkî ve Rûsî ve Çerkesî görklü ve hûb câriyeleri, ki Melik (Salih) hâzır itmişdi, Sultân'a arz itdiler, Sultân nazar-ı kabûl birle mülâhaza kılup halvetinde ol muhadderât birle râhat oldu. Ve muânaka ve mülâabe kılup biraz anlarun-ıla eğlendi. Andan sonra bezm-i şîre âletin, ki müheyyâ itmişlerdi, azm idüp şarâb-ı erguvânî içüp semâ-ıerganûniye şürû kıldı.⁴²⁴

Türkler Anadolu'ya gelmeden önce milli içkileri olan kımızı daha çok tüketirken, Anadolu'ya gelmeleri ile birlikte özellikle Bizans'a komşu olmaları ve Arap coğrafyası ile daha yakın ilişkiler kurmaları nedeniyle şarabı kımızdan daha fazla tüketmişlerdir. Bu

⁴²¹ Gökyay, O.Ş. (1973). *Dedem Korkudun Kitabı*. İstanbul: Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları, 13.

⁴²² Ergin, a.g.e., 95.

⁴²³ Genç, R. (tarihsiz). “Turkish Cuisine in 11th Century”, *Turkish Cultural Foundadion*, <http://www.turkish-cuisine.org/historical-development-1/seljuk-cuisine-19/turkish-cuisine-in-11th-century-20.html?PagingIndex=0> (Erişim Tarihi: 16/05/2019)

⁴²⁴ *Tevârih-i Âl-i Selçuk*, 151.

durumun bir başka sebebi de Türklerin İslâmiyet'e girmeleri olarak bilinmektedir. Ravendi'nin yapmış olduğu helal şarap tarifinden hareketle Türklerin şarabı tercih etmiş oldukları düşünülmektedir. Ravendi'nin tarifi şu şekildedir:

Üzüm sıkılarak, elde edilen üzüm suyu, üçte ikisinden azı gidecek kadar kaynatılırsa helal olur... Yüzbatman üzüm şırası getirildi. Ona iki yüz batman su ilave edildi ve kaynatılarak üçteikisi yakıldı, tabahhur ettirildi. Bu şıra bırakıldı, iki üç günde tahammür etti; çok hoş kokulu, faydalı, sarhoşluk ve neşe veren bir şarap oldu. (şehrin bilgilileri bunun helal olduğuna icazet verdiler).⁴²⁵

Süryani Patrik Mihail'in Vakainamesi'nde Türkiye Selçukluları'nın ilk zamanlarında Malatya'da yaşanan kıtlıktan bahsedilirken ulaşılmış olduğu sıkıntının boyutu şarap ölçüğü ile tarif edilmiştir. Söz konusu müellifin, "1393 (1082) tarihinde Malatya'da kıtlık zuhur etti ve iki litre ekmek ve keza iki litre şarap birer dinara satıldı,"⁴²⁶ ifadelerinde dönem halkı arasında şarabın da ekmek gibi oldukça fazla tüketildiği görülmektedir.

Şaraba ilişkin Türkiye Selçukluları döneminde Mevlânâ'nın ifadeleri, birinci dereceden kaynak olarak görülebilir. Mevlânâ'nın eserlerinde o dönem şarabın yapılışı ve saklanmasıyla ilişkin çeşitli bilgiler yer almaktadır. Şarabın yapılması için öncelikle üzümün suyunun sıkılması lazımdır. Bu, *Dîvân-ı Kebîr*'de, "Gâh avucunda sıkarsın beni, gâh ayağının altında ezersin; evet hakkın var, sıkılmamış ezilmemiş üzüm şarap olmaz ki,"⁴²⁷ beyitinde yer almaktadır. Sıkılan üzümün şarap halini alması ve saklanması için de küplere koyulduğu görülmektedir. Yine aynı eserde bu hususa ilişkin şu ifadeler geçmektedir: "Üzüm şarap olmak isterse bir zaman küpte kalıp kaynaması, köpürmesi gerek."⁴²⁸ Hazır hale gelen şarabın sunumu ise saray dışında meyhaneciler tarafından yapılmaktadır. Kadeh, tas gibi kaplarla sunumu yapılan şarap, halkın meyhanede genel olarak seçtiği içkilerin başında gelmektedir. Selçuklu sultanlarının şarap içmesi ise Mevlânâ'da şu şekilde geçmektedir: "Padişah, sabaha kadar musiki alemi yapar, su kenarında şarap içer, kurbağaların seslerinden haberi bile olmaz."⁴²⁹ Bu beyitte Mevlânâ, sultanın hiçbir şeyden haberinin olmadığını da kurbağa metaforu ile ifade etmektedir. Yine

⁴²⁵ Ravendi (1999). *Râhat-üs Sudûr ve Âyet-üs Sürûr*. Cilt: II. (Çev. Ahmet Ateş). Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınevi, 389.

⁴²⁶ Süryani Mihail (1944). *Süryani Patrik Mihail'in Vakainamesi*. II Kısım (1042-1195). (Haz. Hrant Andreasyan). İstanbul: (Yayınevi yok), 38.

⁴²⁷ *Dîvân-ı Kebîr I*, 319.

⁴²⁸ *Dîvân-ı Kebîr I*, 152.

⁴²⁹ *Mesnevî II*, 33.

Esterâbâdî, sultanın Kazova'da (Kazâbâd) konakladığında, eğlence meclisini süsleyip şarap istediği bildirilmektedir⁴³⁰. Mevlânâ ve Esterâbâdî dışında Eflâkî de Türkiye Selçukluları döneminde içki içildiğini ifade etmektedir⁴³¹. Son olarak Simon de Saint Quentin, 1243 Köseadağ Savaşı'nın ilk gününde, Sultan II. Gıyaseddin Keyhüsrev'in ordu mağlup olmaya başladığı ilk anlarda şarap içtiğini ifade etmekte ve savaş sonunda Selçuklu ordugahında şarap için kullanılan büyük kapların ele geçirildiğini belirtmektedir⁴³².

6.2. Boza

Oldukça eski devirlere dayanan ve birçok topluluk arasında farklı isimlerle anılan boza, toplumsal olarak oldukça fazla tercih edilen bir içecek türüdür. Türklerin Anadolu'ya gelmeden önce *bekni* (بكنى), *buxsum* (بخسم) gibi adlarla tanımlamış oldukları bozanın Türkiye Selçukluları döneminde de oldukça rağbet gördüğü bilinmektedir.⁴³³ Salman'a göre şarap ve biranın olduğu gibi bozanın da hammaddesi darı olarak ifade edilmektedir. Boza yapımında darı yanında buğday, arpa ve pirinç de kullanılmaktadır. İlk zamanlarda bekni/begni olarak bilinen boza daha sonra başka tahıllardan da üretilmeye başlanmıştır. 11. yüzyılda ise begni, yerini boza kelimesine bırakmıştır⁴³⁴.

Yukarıda Türklerin şarabı Asya Hun döneminde bildikleri ifade edilmiştir. Boza ile şarabın yakın ilişkisi göz önüne alındığında, etimolojik olarak bozanın Türkçe ile olan ilişkisi irdelenebilmektedir. İbn Battûta'nın Kıpçak bozkırlarında boza içmiş olduğu, Venedikli bir seyyahın aynı sahada boza ile karşılaşması, Macarların bozayı eski bir Hun içkisi olarak tanımlamaları bozanın Türkçe ile yakın ilişkisini gözler önüne sermektedir⁴³⁵.

6.3. Şerbet

⁴³⁰ Esterâbâdî, A.B.E. (1990). *Bezm u Rezm (Eğlence ve Savaş)*. (Çev. Mürsel Öztürk). Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları, 172.

⁴³¹ *Âriflerin Menkıbeleri I*, 227.

⁴³² *Bir Keşişin Anılarında Tatarlar ve Anadolu: 1245-1248*, 58.

⁴³³ *Divânü Lûgati't-Türk I*, 434, 485.

⁴³⁴ Durmuş, İ. (2014). "Türk Kültür Çevresinde Kıymız", *Milli Folklor Dergisi*, Sayı: 104, 76; Salman, a.g.m., 538.

⁴³⁵ *İbn Battûta Seyahatnamesi I*, 467; Barbaro, J. (2005). *Anadolu'ya ve İran'a Seyahat*. (Çev. Tufan Gündüz). İstanbul: Yeditepe Yayınları, 45; Tietze, A. (2002). *Tarihi ve Etimolojik Türkiye Türkçesi Lugatı*. İstanbul: Simurg Kitap, 377.

Türkiye Selçuklularında eğlence, bayram, sema ve özel günlerde en fazla tüketilen içecek şerbettir⁴³⁶. Şerbete ilişkin dönemin edebi ve tarihi metinlerinde sıkça yer verildiği görülmektedir. Bu metinlerde şerbet bir ölüm metaforu olarak yer aldığı gibi şifa veren bir ilaç olarak da görülmektedir. *Dîvân-ı Kebîr*'de geçen, "Bana, hastayım dediğin gecedan beri binlerce şifâ veren şerbet, sevgilerle, esirgemelerle kaynayıp coşuyor,"⁴³⁷ ifadelerinde şerbetin şifa verici yönü vurgulanmıştır. Şerbetin sağlık yönünden vücuda şifalı geldiği bilgisi, *Esterâbâdî*'de de görülmektedir. Esterâbâdî, hastaya ilaç ile birlikte şifalı olduğu düşünüldüğü için şerbetin verildiğini ifade etmektedir⁴³⁸.

Türkiye Selçukluları döneminde şerbet hazırlayıp satanlar şerbetçi, *fukkâ'î* olarak adlandırılmaktadır. Şerbet satımı ile ilgilenen kişiler bakır güğümler içinde sokakta dolaşarak bardak ile satış yapmaktadırlar⁴³⁹. Şerbetçilerin bugün dahi şerbet yapıp sattıkları bilinmektedir.

Şerbetin birçok türü bulunmaktadır. Genel olarak bal, şeker, limon, nardenk ve sirkencübin şerbeti kullanılmıştır. Sirkencübin, Farsça'da "sirkengübin" sözünün Arapça halidir. Sirkeçübin şerbeti, sirke ile baldan yapılan buzlu bir şerbettir. Buzlu olması nedeniyle yaz aylarında çokça tüketilmekte, sağlık açısından harareti aldığı ifade edilmektedir⁴⁴⁰. Bir diğer şerbet türü olan, narçiçeği, erik ve üzüm karışımı ile yapılan nardenk şerbetinin tatlı olduğunu Mevlânâ, "Tatlı olan nardenk şerbeti olur, çürümüş olanın ise bir sestem başka bir şeyi kalmaz,"⁴⁴¹ ifadeleri ile belirtmektedir. En fazla tercih edilen şerbet, şeker şerbeti olmakla birlikte bal şerbetinin şeker şerbetine göre daha az tercih edildiği ve alt kesim insanların tükettiği bilinmektedir. Türkiye Selçukluları döneminde limon şerbetinin de tüketildiği bilinmektedir. İbn Battûta seyahatnamesinde, Aydınoglu Mehmed Bey'in yanına vardıklarında limon suyundan yapılmış, içine büyük tatlı parçaları atılmış bir tür şerbetin altın ve gümüş taslarla getirildiğini ifade etmektedir. Son olarak gül suyu şerbetinin de Türkiye Selçukluları döneminde tüketilmiş olduğu bilinmektedir. Bu şerbet türü gül kokusu ile şeker birleşiminden yapılmaktadır. Eflâkî, Mevlânâ'nın Emir Taceddin Mutez

⁴³⁶ *Bezm u Rezm (Eğlence ve Savaş)*, 124, 194-195.

⁴³⁷ *Dîvân-ı Kebîr III*, 262.

⁴³⁸ *Bezm u Rezm (Eğlence ve Savaş)*, 184.

⁴³⁹ Merçil, a.g.e.,53.

⁴⁴⁰ *Mesnevî I*, 325.

⁴⁴¹ *Mesnevî I*, 56.

bin al-Horasanî'ye oldukça muhabbet beslemiş olduğunu belirtmekte ve onun ilahi muhabbete susamış birisi olduğunu görünce bilgilerini aktarırken coştuğunu ifade etmektedir. Burada yer vermiş olduğu ilahi muhabbet, eserde gülsuyu şerbetine benzetilmiştir⁴⁴².

6.4. Ayran

Türklerin Anadolu'dan önce de aynı isimle tanımlamış oldukları ayran⁴⁴³, Türkiye Selçukluları döneminde alkolsüz olarak tüketilen içecek olması hasebi ile şaraba alternatif olarak gösterilmiştir. Ögel, ayranı çeşitlendirerek içine fazlaca su katılmış olanına *sususuş* ya da *çangğıt*, koyu ayrana *çalap* adı verilmiş olduğunu ifade etmektedir. Ayran, Anadolu'da çeşitli deyim ve atasözlerine de konu olmuştur. Bunlardan birisi, "Ayranı yok içmeğe, gümüş köprü ister geçmeğe," şeklinde örneklendirilebilir⁴⁴⁴. Ayran, o dönemlerde yayık adı verilen silindir bir hazne içine koyulup dövülmesi ile yapılmaktadır. *Mesnevî*'de geçen, "Nihayet Allah, bir elçi kulunu, ayranı yayığa koyup döven birisini gönderir de..."⁴⁴⁵ ifadesi ayranın yapılışına örnek teşkil etmektedir. Ayran, her ne kadar Türkiye Selçuklularında şaraba alternatif olarak tüketilen alkolsüz bir içecek olsa da oldukça eski dönemlerde bir tulum içinde bekletilerek alkollenmesi sağlanıyor ve bu şekilde tüketiliyordu. Bu içecek Altay Türklerinde *ayran arağası* yani *ayran rakısı* olarak adlandırılmıştır⁴⁴⁶.

6.5. Kımız

Türklerin atı ehlileştirip binek hayvanı olarak kullanmaları, dünya tarihinde önemli bir gelişme olarak görülmektedir. Bununla birlikte at, Türklerin hayatında ilk sırayı almıştır. Bozkır Türkleri atı yalnız binek hayvanı olarak av, sürü ve akında kullanmamış, aynı zamanda etinden ve sütünden de yararlanmışlardır. Atın sütünden kımız yaparak içmesini öğrenmişlerdir⁴⁴⁷. Kımız konargöçer olarak yaşayan ve at besleyen Türklerin hayatında

⁴⁴² *Âriflerin Menkıbeleri I*, 269.

⁴⁴³ *Divânu Lûgati't-Türk I*, 120; Ayran kimi bölgelerde en fazla *oryan*, *oren* şeklinde değişmiştir. Bkz. Ögel, a.g.e., 27.

⁴⁴⁴ Ögel, a.g.e., 28-29.

⁴⁴⁵ *Mesnevî IV*, 425.

⁴⁴⁶ Ögel, a.g.e., 29.

⁴⁴⁷ Durmuş, a.g.m., 83.

önemli bir yer tutmakta ve kullanımını tarih öncesi devirlere kadar ulaştırmaktadır⁴⁴⁸. Kımız adı Türk lehçelerinde hep aynı şekilde geçmektedir. Türk, Azeri, Başkurt, Kazak, Kırgız, Özbek, Tatar, Türkmen lehçelerinde “kımız”, Uygur lehçesinde “gımız” adına rastlanılmaktadır.⁴⁴⁹ Türklerin milli içkisi olarak bilinen kımız, Türk tarihinde ve Orta Asya’da, Türk topluluklarında önemli bir kültürel yere sahiptir. *Oğuz Han Destanı*’nda Oğuz Han’ın emri ile yaldızlı bir oba inşa edildiği, dokuz yüz at ile dokuz yüz koyun kesildiği, deriden yapılan dokuz havuza arak (rakı olabilir) ve doksan havuza kımız doldurmuş olduğu bilgisi yer almaktadır⁴⁵⁰. Yine Yazıcızâde Ali’nin, Oğuz Han’ın evlatlarının kımızı kırman içinde içmiş oldukları, “*Kımız u kımırânda bu tertîb-ile / Agâ ve ini arâsında içile,*”⁴⁵¹ beyitinde yer verilmektedir. Kımız içermiş olduğu maya sayesinde belirli oranda alkole sahiptir. Hatta Türklerin bu içeceği içtikten sonra esrimiş oldukları bilinmektedir. Kımızın bu yönü, Orta Asya’da söylenen Türk atasözünde, “*İki bardak kımız içen dertlidir, iki bardak ayran içen ise utanmaz,*”⁴⁵² şeklinde yer almıştır. Kımız, Türkiye Selçukluları döneminde de tüketilmiştir. Bu konuda İbn Battûta seyahatnamesinde, “Yemek pişince herkesin payını tabaklara koyup servis yaparlar. Ve nihayet tabaklardaki yemeğin üzerine yoğurt dökerler. Yemekten sonra kısraak sütünden yapılan ve ‘kımız’ adı verilen nesneyi içerler,”⁴⁵³ anlatımıyla, kımızın Türklerde yemekten sonra tüketildiğine değinmiştir. Kaşgarlı Mahmud, yoğurt mayasının üzerine süt dökülerek tekrar kımız yapıldığını ifade etmektedir⁴⁵⁴. Kımızın sağlık yönünden önemli bir yere sahip olduğu ve özellikle verem hastalığının tedavisinde kullanıldığı bilinmektedir.⁴⁵⁵ Türkiye Selçuklularında kımızın tüketildiğine dair bir diğer kaynak da *Tevârih-i Âl-i Selçuk*’tur. Söz konusu eserde özellikle tahta çıkma (cülus), savaş sonrası verilen ziyafetler ve düğünlerde kımızın tüketildiği bilgisi yer almaktadır⁴⁵⁶. Simon de Saint Quentin adında bir keşiş, Avrupa’dan Moğolistan’a Papalık tarafından 1245 yılında görevli olarak giderken Anadolu’da belirli bir süre kalmış ve burada kaldığı zaman zarfında gözlemlerini kaleme

⁴⁴⁸ Durmuş, a.g.m., 77.

⁴⁴⁹ Ercilasun, A.B. (1991). *Karşılaştırmalı Türk Lehçeleri Sözlüğü*, Cilt:1, Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları, 474-475.

⁴⁵⁰ Köprülü, M.F. (2018). *Edebiyat Araştırmaları I. 2*. Baskı, İstanbul: Alfa Yayınları, 105.

⁴⁵¹ *Tevârih-i Âl-i Selçuk*, 273.

⁴⁵² Ögel, a.g.e., 29.

⁴⁵³ *İbn Battûta Seyahatnamesi I*, 466.

⁴⁵⁴ *Divânu Lûgati’t-Türk III*, 122.

⁴⁵⁵ Güleç, A. “Eski Türk Hayatında Kımız ve Sağlıktaki Önemi”, *Türk Dili*, Cilt:IV, Sayı:45, 570.

⁴⁵⁶ *Tevârih-i Âl-i Selçuk*, 51.

almıştır. Keşiş'in gözlemlerinde Türklerin kınızı çok sevdikleri ve her gün sarhoş olana kadar tüketmiş oldukları belirtilmiştir⁴⁵⁷.

6.6. Hoşaf

Türk mutfak kültüründe şerbet ile birlikte fazla rağbet gören içeceklerden birisi de hoşaftır. Kayısı, erik, üzüm gibi meyvelerin kurutulması ve akabinde şireli su ile kaynatılması ile hazırlanan hoşaf, Türkiye Selçuklularında bayram, mevlid gibi özel günlerde tercih edilen bir içecektir. Genellikle şireli olarak tüketildiği gibi kimi zaman da mayhoş bir tada sahip olan hoşaf, kâse içine koyularak sunulmakta ve kaşıkla tüketilmektedir. Bu hususta Eflâkî, Mevlânâ'nın mayhoş hoşaf içmiş olduğunu ifade etmektedir⁴⁵⁸. Eflâkî'nin yer vermiş olduğu şu ifadeler, Türkiye Selçukluları döneminde hoşafın tüketildiğine dair ipucu vermektedir:

Yine bir gün Çelebi hazretleri, hamama gitti. Bu toprak olan kuluna (Eflâkî'ye): 'Sen evde kal,' dedi ve hamamlandıktan sonra kerem sahibi dostlarla birlikte içmek üzere büyük bir kâse kayısı ıslatmışlardı. Ben biçare kul evi süpürürken Çelebinin minderi altında bir dirhem buldum keseme attım. Bu sırada gözüm hoşaf kâsesine ilişti. Ondandır bir tane almak için nefsimde bir meyil uyandı. Sonra istiğfar edip bundan vazgeçtim.⁴⁵⁹

⁴⁵⁷ Simon de Saint Quentin (2006). *Bir Keşişin Anılarında Tatarlar ve Anadolu: 1245-1248*. Antalya: Doğu Akdeniz Kültür ve Araştırmaları Vakfı, 20.

⁴⁵⁸ *Âriflerin Menkabeleri I*, 306-307.

⁴⁵⁹ *Âriflerin Menkabeleri II*, 301.

7. TÜRKİYE SELÇUKLULARINDA TATLILAR

Türkiye Selçuklularında yemeğin yanında yardımcı ürünler olarak sunulan tatlılar önemli bir yer tutmaktadır. Eğlencelerde, önemli günlerde, davetlerde tatlının oldukça rağbet gördüğü bilinmektedir. O dönem şekerin lüks bir ürün olduğu düşünülürse şekerli ürünler önemli bir yere sahiptir. Türkiye Selçukluları döneminde şekerin Mısır'dan getirildiği bilgisine *Dîvân-ı Kebîr*'de yer verilmektedir⁴⁶⁰. O dönem düğün, şenlik gibi faaliyetlerde nöbet şeker denilen üründen imal edilen şeker şerbetinin dağıtıldığı bilinmektedir Semâ meclislerinde havassa şeker şerbeti yer alırken, avama ise bal şerbeti dağıtılmaktadır⁴⁶¹. Bal şerbeti Mevlânâ'ya göre şerbet türleri arasında en düşük olanıdır. Akide şeker de bugün olduğu gibi Selçuklu dönemi Anadolu'sunda tüketilen şeker türüdür⁴⁶². Akide şekerinden daha başka badem şekerinin o dönem tüketildiği görülmektedir. Mevlânâ, şeker türleri arasında badem şekerinin oldukça tatlı olduğunu belirtmektedir.⁴⁶³ Tatlının imalinde, şekerden başka bal ve pekmez de kullanılmıştır.

Selçuklu mutfağında yer alan tatlı türlerine bakıldığında, safran ile renklendirilerek yapılan zerdenin ilk sırada yer aldığı görülür⁴⁶⁴. Zerededen başka bir diğer tatlı türü *peluzedir*. Bu tatlı Mevlânâ tarafından tatsız ve renksiz olarak *dumansız palûze* şeklinde nitelendirilmiştir⁴⁶⁵. Peluzeden başka helva da oldukça fazla tüketilmektedir. Hatta helva, çeşitli deyim ve atasözlerine konu olmuştur. Helva, içine pekmez ve yağ koyularak yapılmaktadır⁴⁶⁶. Helva ölen birisinin ardından ya da bayram arefelerinde tüketilmektedir. Eflâkî, Mevlânâ'nın müritlerinden birisinin hacca gitmesi üzerine karısının kurban bayramı arefesinde helva yaparak komşulara, fakirlere ve zavallılara dağıtmış olduğunu bildirmektedir. Yine kadının Mevlânâ ve müritlerine de şekerli helvayı göndermiş olduğu belirtilmektedir⁴⁶⁷. Türkiye Selçukluları döneminde tüketilen tatlı çeşitleri, alt başlıklarda dönem eserlerinden örnekler sunularak detaylı bir şekilde ele alınmıştır.

⁴⁶⁰ *Dîvân-ı Kebîr V*, 18.

⁴⁶¹ *Âriflerin Menkıbeleri I*, 227.

⁴⁶² *Dîvân-ı Kebîr VI*, 233.

⁴⁶³ *Âriflerin Menkıbeleri I*, 417; *Dîvân-ı Kebîr IV*, 381.

⁴⁶⁴ *Dîvân-ı Kebîr I*, 321.

⁴⁶⁵ *Dîvân-ı Kebîr III*, 371.

⁴⁶⁶ *Dîvân-ı Kebîr VI*, 258.

⁴⁶⁷ *Âriflerin Menkıbeleri I*, 219-220; Taneri, a.g.e., 77.

7.1. Helva

Helva, terimsel olarak “çeşitli şekilleri olan tatlı türüdür⁴⁶⁸. Helvanın özünü *kavut*⁴⁶⁹ oluşturmaktadır. Kavutun üzerine bal, şeker ya da pekmez ilave edildikten sonra yağ ile kavrulmuş un ile karıştırılarak helva yapılmaktadır⁴⁷⁰. Kaşgarlı Mahmud, *Divânu Lûgati't-Türk*'te kavutu, *talkan* ile aynı anlamda kullanılmıştır⁴⁷¹. Merçil, Türkiye Selçuklularında *Meslekler* isimli eserinde helva satan kişileri helva-ger / helvacı (اگرحو) olarak adlandırmaktadır.⁴⁷² Helvacı ile ilgili Mevlânâ, “Bahçeden gelen, teberrükten gül, helvacı dükkânından gelen de, bir parça helva getirir,”⁴⁷³ beyitinde, helvaların satıldığı yerin adının helvacı dükkânı olduğunu işaret etmektedir. Helva yapımında helvacının yanı sıra, kullanılan üzümün kaynatılıp macun haline getirilmesi ile elde edilen şekeri yapan kişi *ağdacı* olarak bilinmektedir⁴⁷⁴. Türkiye Selçukluları döneminde Anadolu'da helva tüketildiğini İbn Battûta da ifade etmektedir. Kendisi Kastamûnya'ya (Kastamonu) vardığında, orada Fahreddîn Bek adında bir beyin fermanında Kâbe, Suriye, Mısır, Horasan, Irak ve diğer taraflardan gelen dervişlere çeşitli ikramların verilmesi bilgisinin yer aldığını belirtmiştir. Bu ikramlar arasında etli pilav, yağ ile birlikte helva da bulunmaktadır⁴⁷⁵.

Helva, çeşit olarak oldukça zengin bir yelpazeye sahiptir. Helva çeşitleri arasında badem helvası, Türkiye Selçukluları döneminde yapılan bir tatlı türüdür. *Dîvân-ı Kebîr*'de yer verilen, “Sus ki önümüze, ceviz helvasıyla badem helvası geldi; badem helvası dua edecek artık, öbür helva da âmin diyecek o duaya,”⁴⁷⁶ beyitinden hareketle badem helvasının o dönem yapıldığı ve bir diğer helva türü olan ceviz helvasından daha üstün görüldüğü bilinmektedir. Menşei Mısır olan, fakat Türkler arasında da tüketildiği bilinen bir diğer

⁴⁶⁸ Tietze, a.g.e., 243.

⁴⁶⁹ Kavut, Anadolu'da yağ ve şeker ile karıştırılmadan önce kavrulmuş olan una denilmektedir. İlgili bilgi için bkz. Ögel, a.g.e., 357.

⁴⁷⁰ Ögel, a.g.e., 403.

⁴⁷¹ Kaşgarlı Mahmud, *Divânu Lûgati't-Türk*'te *talkan* ile geçen şu beyit, aynı zamanda helvanın pekmez ile birlikte yenildiğini de göstermesi bakımından önemlidir:

Oğlum öğüt algıl biligsizlig kiter
Talkan kiminğ bolsa anğar pekmes katar
(Oğlum, öğüt al, biligsizliği gider;
Kimin kavutu varsa ona pekmez katar).
(*Divânu Lûgati't-Türk I*, 440.)

⁴⁷² Merçil, a.g.e., 41.

⁴⁷³ *Âriflerin Menkabeleri I*, 215.

⁴⁷⁴ Öntüğ, M.M. (2014). “Ağdacı”, *Ahilik Ansiklopedisi Cilt: I*, Ankara: Atalay Matbaacılık, 22.

⁴⁷⁵ *İbn Battûta Seyahatnamesi I*, 441.

⁴⁷⁶ *Dîvân-ı Kebîr II*, 94.

helva türü de sâbûniye helvasıdır. Bu helva türü badem, fıstık, nişasta, bal ve sustam yağının karışımından yapılmakta olup Türkler bu helva türü ile Ortadoğu'ya geldiklerinde tanışmışlardır⁴⁷⁷. Türklerde kadınların doğumu sırasında yapılan bir helva türü vardır ki buna *darı helvası* adı verilmektedir. Darıdan yapılmaya olan bu helvanın, doğum yapan loğusa kadınlara verildiği bilinmektedir. Bunun nedeni ise darı helvasının sütü çok artırdığı düşüncesidir⁴⁷⁸. Türkiye Selçukluları döneminde tüketilen bir diğer helva türü de “bal helvası” olarak bilinmektedir. Bu helvanın genelde vakıf ve kervansaraylarda cuma akşamı ikram edildiği bilinmektedir. Osman Turan, bu hususta Celâleddin Karatay dönemi vakfiyeleri hakkında şu bilgiyi vermektedir: “...Bu devrin zâviye, imâret, medrese ve sair bu kabil bütün içtimai müesseselerinde görüldüğü gibi, burada da vâkıf, her cuma akşamı bal helvası yapılıp bütün yolculara dağıtılmasını şart kılmaktadır.”⁴⁷⁹

7.2. Peluze

Etimolojik olarak Farsça *pâlûde* kelimesinden gelen ve birçok topluluk tarafından farklı isimlerle anılan peluze/pelte; nişasta ve şeker karışımından yapılan ve soğuk olarak tüketilen bir tatlı türüdür. Mevlânâ, peluzenin kokusuz ve renksiz olduğunu *dumansız* metaforu ile açıklamaktadır⁴⁸⁰. Mevlânâ'nın peluzeyi çok sevdiği ve Mevlânâ'dan hareketle Türkiye Selçukluları döneminde tüketildiği bilgisi, *Dîvân-ı Kebîr* adlı eserinde yer vermiş olduğu şu ifadelerle anlaşılmaktadır: “Öyle tatlar var ki sende, öylesine tatlısın ki yağlıya-ballıya boş vermişsin; kendi yağınla gavrul, kendi balınla tatlan, zâten pâlûzesin, tattan, lezzetten ibaretsin sen.”⁴⁸¹ Türkiye Selçukluları döneminde peluzenin, evde yapıldığı gibi çarşı pazar yerlerinde de yapılarak satılmakta olduğu bilinmektedir⁴⁸².

7.3. Gülbeşeker

Adından anlaşıldığı gibi gül ile şeker karışımından yapılan gülbeşeker, Türkiye Selçukluları döneminde tüketilen bir diğer tatlı türüdür. Mevlânâ'nın *Dîvân-ı Kebîr* adlı eserinde gülbeşekerin o dönemde oldukça sevilen bir tatlı türü olduğu anlaşılmaktadır: “Ne

⁴⁷⁷ İbn Battûta. (2000). *İbn Battûta Seyahatnamesi*. Cilt: II. (Çev. A. Sait Aykut). İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 597-598.

⁴⁷⁸ Ögel, a.g.e., 357, 404.

⁴⁷⁹ Turan, a.g.m., 56-57.

⁴⁸⁰ *Dîvân-ı Kebîr III*, 371.

⁴⁸¹ *Dîvân-ı Kebîr IV*, 124.

⁴⁸² *Dîvân-ı Kebîr II*, 232.

hararetim vardı, ne başım ağrıyordu, öyle olduğu halde sabaha dek başımı taşlara vurdum durdum. O gülbeşekere tamah ettim de mahsustan hastalandım.”⁴⁸³ Ayrıca *Mesnevî*’de geçen şu ifadeler o dönem sarımsak, soğan gibi ağızda koku yapan besinlerin kokusunu bastırmak için gülbeşekerin kullanıldığını göstermektedir: “Sen daima gülbeşeker yedim diyorsun ama nefesinden gelip duran sarımsak kokusu, sus be demekte! Saçma sapan söylenme!”⁴⁸⁴ Gülbeşeker bu yönü ile Türkiye Selçukluları döneminde oldukça rağbet gören bir tatlı çeşididir.

7.4. Bal ve Pekmez

Türklerin geçmiş dönemlerden bugüne değin içinde şeker bulunduran birçok yiyecekte pekmez yapmış olduğu bilinmektedir. Pekmezin yapılmasında dut, erik, şeftali, keçiboynuzu, incir, kayısı gibi yiyecekler, pekmezin hammaddesi olarak kullanılmıştır. Pekmezin en çok kullanıldığı yiyecek ise üzüm olmuştur. Türk folkloruna pekmez pişirme ya da helva çekme gibi âdetler yer almıştır⁴⁸⁵. Türkiye Selçuklularında şeker her yerde bulunmadığı için çoğu zaman bal ve pekmez, tatlandırıcı olarak kullanılmıştır. Turan, bu hususta şu ifadelere yer vermektedir:

O zaman için lüks bir gıda maddesi olan, şeker Mısır, Şam ve Irak’tan geliyor; yüksek ve zengin tabaka tarafından istihlâk ediliyor; halk da şeker bal, pekmez ve meyvelerden alıyordu. Bununla beraber Pegolotti Antalya’dan ihraç edilen maddeler arasında şeker de sayar.⁴⁸⁶

Bal (بال)⁴⁸⁷, şekerin alternatifi olarak kullanıldığı gibi sağlık alanında da kullanılmıştır. *Dîvân-ı Kebîr*’de geçen, “Ne acayip ırmaktır ki gâh su olur, gâh kan, gâh lâ’l renkli şarap kesilir, gâh süt, gâh da şifalar veren bal,”⁴⁸⁸ ifadesi, balın şifa verdiğini ortaya koymaktadır. Gerek tatlandırıcı gerekse sağlık noktasında yaygın kullanım alanı oluşturmaları, bal ve pekmezin Selçuklu mutfağının vazgeçilmezleri arasında olmasını sağlamıştır. Baba İlyas’ın

⁴⁸³ *Dîvân-ı Kebîr I*, 72.

⁴⁸⁴ *Mesnevî IV*, 145.

⁴⁸⁵ Uçar, A. (2008). “Geleneksel Türk Tadı: Pekmez”, 38. ICANAS Bildiriler, *Maddi Kültür*. Cilt:III. Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu, Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi, 1383.

⁴⁸⁶ Turan, a.g.e.,290.

⁴⁸⁷ Suvarlar, Kıpçak ve Oğuz dillerince. Öbür Türkler buna *arıyagı* derler. Bkz. *Divânü Lûgati’t-Türk III*, 367.

⁴⁸⁸ *Âriflerin Menkıbeleri II*, s.173; *Dîvân-ı Kebîr I*, 15.

“*Halvet-nâme*” isimli eserinde, balın şeker alternatifi olarak kullanıldığına ilişkin şu bilgiler yer almaktadır:

(Mürî) Süflî halvet boyunca yiyeceğini şöyle hazırlanmalıdır: 20 gram semiz et, 7 dirhem nohut 100 dirhem su ile iyice karıştırılıp pişirilmeli, üzerine 3 dirhem şeker, bulunmadığı takdirde 3 dirhem bal ilâve edilmeli ve nihayet üzerine bir dirhem de gül suyu dökülmelidir.⁴⁸⁹

Balın nasıl olduğunu El-Ömerî eserinde tarif etmiştir: Bal kar gibi beyaz, şeker gibi tatlı ve ne az ne de aşırı tatlıdır. Yine El-Ömerî, yiyecek olarak kullanılan balın Anadolu’da oldukça fazla olması nedeniyle fiyatının da düşük olduğunu beyan etmektedir⁴⁹⁰. El-Ömerî’nin bu ifadelerini, Nâsır-ı Hüsrev’in “*Sefernâme*” adlı eserinde görmek mümkündür: “Anadolu’da Bitlis şehrine vardım. Oradan bal aldık. Bize sattıkları hesaba göre yüz batmanı bir dinara satılıyordu. Bu şehirde adam vardır ki dediler, bir yılda üç yüz, dört yüz tulum balı olur.”⁴⁹¹

7.5. Diğer Tatlılar

Türkiye Selçukluları döneminde kullanılan diğer tatlı türleri ise şunlardır: kadayıf, samsa baklavası, aşure. Kadayıf, samsa baklavası ve aşure, Mevlânâ’nın eserlerinde çeşitli ifadelerle yer bulmaktadır. Bunlara örnek vermek gerekirse: “Haydın, şarap geldi küpten, gelin dışarıya; kadayıf için, pelte için bedeninizi bulaştırmayın,”⁴⁹², “Ne öpücük, ne öpücük; ne helva ne samsa baklavası; taştan bile süt fişkirtir; kazma, bel, âcizdir bundan.”⁴⁹³

Türkiye Selçukluları döneminde kadayıf, samsa baklavası ve aşureden daha başka zerde de tüketilen tatlılar arasındadır. Zerde safran ile renklendirilerek bal ile karıştırılarak elde edilen pirinç tatlısıdır. Zerdeye ilişkin Dîvân-ı Kebîr’de geçen, “Ey dost, ne vaktede neden yüzün sarı deyip duracaksın? Mizacım safrâvî, coşup kaynıyorum da kendi

⁴⁸⁹ Eraslan, K. (1997). “Baba İlyas-i Horasânî’ye Ait Halvetle İlgili Manzum Bir Risale”, *Türkiyat Mecmuası*, Cilt: 20, 135.

⁴⁹⁰ *Mesâlikü’l Ebsar*, 183.

⁴⁹¹ Nâsır-ı Hüsrev. (1967). *Sefernâme*. 2. Baskı, (Çev. Abdülvehap Tarzi). İstanbul: Milli Eğitim Basımevi, 10.

⁴⁹² *Dîvân-ı Kebîr III*, 168.

⁴⁹³ *Dîvân-ı Kebîr V*, 468.

coşkunluğundan zerde gibi sararıyorum,”⁴⁹⁴ ifadeleri zerdenin o dönem bulunduğuna işarettir.



⁴⁹⁴*Dîvân-ı Kebîr*, 321.

8. TÜRKİYE SELÇUKLULARINDA MUTFAK TEŞKİLATI VE ÇALIŞANLARI

Türkiye Selçuklularında gerek normal düzende gerekse ziyafet ve eğlencelerde, sultan ve beraberindeki devlet ricali için yemeklerin hazırlanmasından sunumuna değin özel olarak görevlendirilmiş kimseler mevcuttur. Bunlar; mutfak aşçısı olarak bilinen havâyic sâlâr (hansalar), sultana ve misafirlere içki sunumu yapan sâki, sultanın yemeklerinden sorumlu görevlilerin amiri olan emîr-i çaşnigir, sultanın içki ve şerbet sunumunu yapan şarabdar ve eğlence, ziyafet ve işret meclislerinin düzenlenmesinden sorumlu görevlilerin amiri olan Emir-i Meclis olmak üzere beş alt başlıkta ele alınmıştır.

8.1. Havâyic Sâlâr (Hansalar)

Havâyic Sâlâr (سالار حوايج), mutfakta aşçı olarak görev yapan kişilere denilmektedir. Selçuklu sarayında yemeklerin, aşçı olarak görev yapan bu görevlilerin gözetimi altında pişirildiği bilinmektedir⁴⁹⁵. Ayrıca Selçuklu mutfağında gerekli olan malzemenin temininden de havâyic sâlâr görevlidir⁴⁹⁶. Havâyic sâlâr, aynı zamanda “hansalar” adı ile de bilinmektedir. Bunlar sultanın yemek ihtiyacının temini haricinde önemli ziyafetler ve bezmler gibi aşırı tüketimin yapıldığı meclislerde sultanın kesesini, yani ekonomik gücünü simgelemesi bakımından meclisi oldukça çeşitli ve bol yiyeceklerle donatma işini yapmaktadırlar⁴⁹⁷.

8.2. Sâki

Devlet ricalinin bulunduğu eğlence meclislerinde sultana ve diğer misafirlere şarap, şerbet gibi içecek hizmeti yapan kişilere sâki denilmektedir. Bu kişiler kölelerden seçilmektedir⁴⁹⁸.

⁴⁹⁵ Uzunçarşılı, İ.H. (1988). *Osmanlı Devleti Teşkilâtına Medhal*. 4. Baskı, Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayinevi, 85.

⁴⁹⁶ Sevim ve Merçil, a.g.e., 507.

⁴⁹⁷ Durmuş, N. (2013). *Nüfuz, İktidar, Servet ve Lüks Tüketim: Anadolu Selçuklularında Siyasal Nüfuz, Güç ve Otorite İlişkisi*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ankara: Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, 41.

⁴⁹⁸ Sevim ve Merçil, a.g.e., 507.

8.3. Emîr-i Çasnîgir

Türkiye Selçuklularında sarayda hâcib ve üstâdüddârlıktan sonra üçüncü sırayı çasnîgir almaktadır. Hükümdarın yeme içme işleri ile ilgilenen makama çasnîgir, bu makamın amirine ise emîr-i çasnîgir adı verilmektedir. Emîr-i çasnîgir, hükümdar sofrasının hazırlanmasında görevli olduğu gibi sultanın zehirlenme riskine karşın yemeğini ilk olarak tadan kişidir. Bu yönüyle çasnîgirler oldukça itimat duyulan kişiler arasından seçilmektedir. Genel ziyafetlerde emîr-i çasnîgirin maiyetinde bulunan çasnîgîrlere *zevvak* adı verilmektedir⁴⁹⁹. Selçuklu devlet yapısında sıkı bir kast sistemi olmadığından dolayı herhangi bir saray görevlisinin zamanla yükselerek vezirlik, ordu komutanlığı gibi görevleri üstlenebildikleri bilinmektedir. Selçuklularda bu unvanlar bir rütbe olarak verilebilmektedir⁵⁰⁰. Bu hususta sivil devlet görevlileri arasında yer alan çasnîgîrleri ve emir-i meclisleri bir melikülümeralık görevi olan ordu komutanı olarak görmek mümkündür. Selçuklu devlet adamlarından Çasnîgîr Seyfeddin Ayaba ve Mübarizeddin Behramşah, bu hususa örnek teşkil etmektedir⁵⁰¹.

8.4. Şarabdar

Şarabdar, sultanın içki ve şerbetlerinin sunumunu üstlenen kişidir. Ziyafet ve eğlencelerde sultana hizmet etmektedir. Sarayda *şarabhane* adı verilen depoda hükümdarın içkileri bulunmaktadır ve bu içkilerin kilerde korunmasından sunumuna kadar her şey şarabdarın sorumluluğundadır⁵⁰². Şarabhanede sadece sarhoş edici içkiler değil, aynı zamanda adi sular ve sakinleştirici içkiler de yer almaktadır⁵⁰³. Sunulan içkilerin bayağı olması halinde şarabdar, hükümdar tarafından cezalandırılabilir⁵⁰⁴. Şarabdar, kimi kaynaklarda “şarabsâlâr” olarak da geçmektedir. Cahen, Şarabsâlâr unvanının yalnızca Moğollar

⁴⁹⁹ Atçeken, Z. ve Bedirhan, Y. (2012). *Selçuklu Müesseseleri ve Medeniyeti Tarihi*. 2. Baskı, Konya: Eğitim Yayınevi, 45; Uzunçarşılı, a.g.e., 81; Sevim ve Merçil, a.g.e., 506; Bezer, G.Ö. (Ed.) (2013). *Büyük Selçuklu Tarihi*. 2. Baskı, (Yazarlar: Gülay, Ö. Bezer, Adnan Çevik, Abdurrahim Tufantoz ve Sadi S. Kucur), Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları, 182.

⁵⁰⁰ Köprülü, M.F. (1981). *Bizans Müesseselerinin Osmanlı Müesseselerine Tesiri*. İstanbul: Ötüken Neşriyat, 49.

⁵⁰¹ *El-Evamirü'l-Ala'ıye Fi'l-Umuri'l-Ala'ıye (Selçuknâme-I)*, 209.

⁵⁰² Sevim ve Merçil, a.g.e., 506; Atçeken ve Bedirhan, a.g.e., 48; Bezer, a.g.e., 182.

⁵⁰³ Gordlevskiy, a.g.e., 255.

⁵⁰⁴ Köymen, M.A. (1968). “Alp Arslan Zamanı Selçuklu Saray Teşkilatı ve Hayatı”. *A. Ü. Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Tarih Araştırmaları Dergisi*, Cilt:4, Sayı: 6-7, 33.

döneminde olduğunu ifade etse de⁵⁰⁵ İbn Bîbî'nin kayıtlarında, şarabdarların Selçuklu devlet ricalinde saray görevlileri arasında olduğu görülmektedir. Konuya ilişkin İbn Bîbî'nin şu ifadeleri şarabdarın görevi ile ilgili örnek teşkil etmektedir:

Çimenliğe yaklaşınca Sultan'ın buyruğu üzerine devlet büyükleri ve saltanat erkânı Melik'i, hazretin ferraşlarının onun için getirip hazırladıkları otağa (sera-perde) götürdüler ve onun hizmetinde bulundular. Melik çadıra girdiği zaman Sultan'ın kendisi için hazırlattığı şeylerden şaşkına döndü. Ondan sonra oraya o kadar yiyecek getirdiler ki, aç gözler doydu. Melik sofradan kalkınca yatak çadırına geldi. Orada Sultan'ın gönderdiği şahane yatağı, leğeni, altın ibrikleri, murassa buhurdanlığı ve seyyar hamamı, yanan öd ve amberi; güneş yüzlü, misk zülüflü, ay çehreli erkek köleleri (gulam) görünce samimi bir kalple cihan padişahına övgüler yağdırdı. Yol yorgunluğunu atmak için banyo yapmaya gidince murassalı altından yapılmış banyo alet ve edavatıyla karşılaştı. Hamam yaptıktan sonra bir süre dinlendi. Ondan sonra da toplantı odasına (bargâh-i a'm) gitti. Kardeşleri melikleri çağırdı. Hepsisi geldiler. Sultan'ın hâşşarabdarları da bargâhın kapısından içeri girerek bol miktarda ruha ferahlık veren şarabı ortaya koydular.⁵⁰⁶

8.5. Emir-i Meclis

Türkiye Selçuklularında kurulan meclislerin gerek siyasi gerekse toplumsal ilişkiler açısından büyük bir önemi vardır. Sultanın ya da devlet ricalinin önderliğinde düzenlenen meclisler, devletin zenginliğini ve büyüklüğünü sergilemesinin yanı sıra hükümdarın idareciler ve diğer ahali üzerinde meşruiyetinin bir göstergesi olarak da görülmektedir. Meclislerin bir diğer yönü ise ihtişamın sergilenmesi ve büyüklük gösterişi yapılması açısından yoğun bir tüketim alanını meydana getirerek, lükse kaçan bir yaşam tarzını yansıtan faaliyetlerden birisini oluşturmasıdır. Meclisler genellikle sazlı sözlü eğlence ortamları şeklinde kurulmakla birlikte meclisin kurulduğu yerin dekoru ve bezemde görevli kişilerin giyimleri ve sunumları, aynı zamanda meclisi düzenleyen kişinin zenginliğini ve gücünü simgelemektedir. Dış politikada bir güç gösterisi olarak algılanan meclisler, devlet içinde özellikle üst rütbelilerin birbirlerine karşı yapmış oldukları üstünlük mücadelesinin sergilenme alanı olmuştur. Türkiye Selçuklularında meclislerin kurulumu birçok amaçla yapılabilmekte idi. Normal bir zamanda düzenlenen meclislerin dışında savaş öncesinde moral olması, savaş sonrasında da kutlama amacı ile yapıldığı bilinmektedir. Bu meclislerin katılımcılarına bakıldığında ise, devlet ricali başta olmak üzere kimi zaman

⁵⁰⁵ Cahen, C. (2012). *Osmanlılardan Önce Anadolu*. 4. Baskı (Çev. Erol Üyepazarıcı). İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 190.

⁵⁰⁶ *El-Evamirü'l-Ala'ıye Fi'l-Umuri'l-Ala'ıye (Selçuknâme-I)*, 390.

bütün askerler ya da halka açık yapılabilmektedir. Sultanın olmadığı meclisler, genellikle sultanın otoritesini sergileyen ordu komutanınca verilmektedir. Bu meclislerin büyüklüğü ve şatafatının boyutu, aynı zamanda sultanın ihtişamını da göstermesi bakımından önemli görülmüştür.⁵⁰⁷

Sultanın bezm ü rezm ve işret meclislerini düzenleyen görevlilere “emir-i meclis” adı verilmektedir. Ziyafetin verildiği yere *bezmhane* denilmektedir. Emir-i meclis görevinde bulunan kişiler sultan ile görüşmeye gelen kişilere aracılık ederek bir bakıma teşrifatçılık vazifesini de üstlenmektedirler. Ayrıca çaşnîgir ile birlikte emir-i meclis görevinde bulunanların, Selçuklularda ordu komutanlığına kadar yükselebildikleri görülmektedir. Selçuklu emir-i meclislerinden Mübarizeddin Behramşah’ın ve Çaşnigir Seyfeddin Ayaba’nın bu görevden ordu komutanlığına, Saadeddin Köpek’in de emîr-i şikârlıktan⁵⁰⁸ vezirliğe kadar yükselmesi bu hususa örnektir⁵⁰⁹. Bu ve benzeri uygulamalar Selçuklu sarayında yetenek ve liyakat usullerine göre görevlilerin daha yüksek mertebelerde görev alabildiklerini göstermesi bakımından önemlidir⁵¹⁰. İbn Bîbî’nin eserinde, Selçuklu Sultanlarından I. İzzettin Keykavus’un Erzincan melikinin kızı ile evlenmesi sırasında verilmiş olan ziyafetlerde emir-i meclis hakkında bilgiler yer almaktadır. Buna göre, düğün alayı Erzincan şehrine girildiğinde emir-i meclisin Melik Fahreddin’e sultanın selamını iletlediği ve devamında büyük ziyafetlerin verilip işret meclisinin kurularak içkilerin tüketildiği bildirilmektedir.⁵¹¹

⁵⁰⁷ Durmuş, a.g.t., 87.

⁵⁰⁸ Emîr-i şikâr, kelime anlamı *av emiri* olup, sultanın doğan, atmaca gibi av kuşları ile ilgilenen ve sultan ava çıktığında ona hizmet eden görevlilerin amiridir. İlgili bilgi için bkz. Sevim ve Merçil, a.g.e., 506; Gordlevskiy, a.g.e., 80.

⁵⁰⁹ Atçeken ve Bedirhan, a.g.e., 46-47; Uzunçarşılı, a.g.e., 82.

⁵¹⁰ İnce, F. (2015). *Selçuklu ve Bizans Kurumlarının Karşılaştırılması*. Yayımlanmamış Doktora Tezi, Erzurum: Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, 63.

⁵¹¹ *El-Evamirü'l-Ala'ıye Fi'l-Umuri'l-Ala'ıye (Selçuknâme-I)*, 198.

9. SONUÇ

Dünya medeniyetleri içerisinde Türklerin belirleyici bir yeri bulunmaktadır. Tarihsel süreklilik bağlamında ele alındığında Türkler, oluşturmuş oldukları geniş ve köklü kültürleri sayesinde bulunmuş oldukları coğrafyalara şekil veren ve çehresini değiştiren bir yapı göstermişlerdir. Sanattan edebiyata, siyasetten inanca kadar toplumsal hayatın hemen hemen her alanında Türk kültürü, etkisini yoğun bir şekilde göstermektedir.

1071 sonrasında Anadolu'ya yönelen Türk akınları, kısa süre içerisinde etkisini göstermiş ve Büyük Selçuklu Devleti'ne bağlı olarak Kutalmışoğulları tarafından İznik başkent olmak üzere Türkiye Selçukluları idaresi kurulmuştur. 10. yüzyıl Anadolu'suna bakıldığında kültürel açıdan Bizans, İran ve Mezopotamya kültür çevrelerinin yoğun bir etkisi görülmektedir. Türklerin bu coğrafyada hâkim unsur halini almaya başlaması ile Anadolu siyasi, toplumsal ve ekonomik olarak birçok değişim göstermiştir. Türkler Orta Asya'dan Anadolu'ya geldikleri zaman salt bir askeri ve siyasi güç unsuru halinde bulunmamışlar, aynı zamanda kültür varlıklarını da Anadolu'ya taşımışlardır. Anadolu'daki diğer kültürler ile etkileşim içerisinde bulunan Türk kültürü, Orta Asya'daki durumuna kıyasla daha zengin bir içeriğe kavuşmuştur. Bu gelişme Türk kültür öğeleri arasında yer alan mutfağa da yansımış ve Türk mutfak kültürüne yeni birçok öğe eklenmiştir.

Türk kültüründe önemli bir yere sahip olan bir diğer kültür öğesi de sofraya disiplindir. İbn Bîbi, İbn Battûta gibi dönemin seyyahları tarafından kaleme alınmış olan seyahatnamelerde, Türklerin sofraya disiplinine oldukça fazla riayet etmiş oldukları görülmektedir. Türklerin sofraya öncesinde, sırasında ve sonrasındaki hareketleri bu seyyahlar tarafından dikkatle incelenmiştir. Dönem ile alakalı yazılanlara bakıldığında genel kanı, Türklerin sofraya disiplinine sıkı sıkıya bağlı kaldıkları gerçeğidir. Hatta şöyle ki, söz konusu bu disiplin kendisini devlet idaresinde de göstermiştir. Oğuz Han zamanında ortaya koyulan “orun” ve “ülüş”, ekseriyetle Türk sofraya kültürünün bir siyasi uzantısı olarak görülmektedir. Hükümdarın merkezi teşkil ettiği ve önem sırasına (rütbe) göre beylerin oturma düzenini belirleyen orun, Türk devlet hiyerarşisinin en net uygulamalarından birisini oluşturmaktadır. Orun dizilimi, Oğuz Han zamanında ortaya koyulmuş olup, ilk olarak Bozoklar (Dış Oğuz) ve Üçoklar (İç Oğuz) olarak tanımlanan ikili devlet düzeni, orun dizilimine uyarlanmıştır. Buna göre Oğuz Han'ın sağ tarafında

Bozoklar, sol tarafında Üçoklar bulunmaktadır. Yazıcızâde'de belirtilen Oğuz Han'dan sonra Bozok kolundan büyük oğlu Gün Han'ın tahta geçmesi düşüncesi, orun diziliminde Oğuz Han'ın sağ tarafını teşkil eden Bozokların Üçoklara hâkim olmasını ifade etmektedir. Bu düşünceden hareketle Türk idari dağılımında, sağ kolun sol kola üstün olduğu belirtilebilir ki, Reşideddin ve Ebulgazi Bahadır Han da Türklerde sağ tarafın daha üstün olduğunu yer vermiş oldukları orun diziliminde belirtmişlerdir. Oğuz Han, orun dizilimini yaptıktan sonra sofraya oturduğunda, hangi beyin hayvanın hangi parçasını yiyeceğini belirlemek sureti ile "ülüş" uygulamasına başvurmuştur. Türk devlet telakkisine göre yerini değiştiren ya da önüne koyulan yemeği beğenmeyen/reddeden bey, hükümdara asi olmuş kabul edilmektedir. Bu açıdan bakıldığında orun ve ülüşün aynı zamanda hükümdar otoritesini beyler üzerine kurmasını sağlayan bir etkisinden söz edilebilir. Oğuz Han'dan sonra Türk boylarının hükümdarlık sevdasına kapılıp birbirine düşmelerini önlemek için Oğuz Han ve Gün Han'ın danışmanlığını yapmış olan İrkıl Hoca, orun dizilimini sistemleştirmiştir. Söz konusu orun dizilimi, Reşideddin'in Oğuznamesi'nde, Ebulgazi Bahadır Han'da ve Yazıcızâde Ali'de detaylıca ele alınmıştır. *Dede Korkut Destanı*'nda da yer verilen söz konusu dizilim, Türk devlet idaresinde asırlar boyunca uygulanmıştır. Bugün dahi devlet makamlarında uygulanan protokol merasimi ile orun dizilimi arasında oldukça fazla benzerlik bulunmaktadır.

Türkiye Selçukluları zamanı Türk mutfak kültürü, Orta Asya-Bizans-İran ve Mezopotamya kültürlerinin etkileşimi neticesinde Orta Asya'daki durumundan daha zengin bir içeriğe kavuşmuştur. Mutfakta kullanılan malzemeler, besin öğeleri, yemek çeşitleri, içecek ve tatlı çeşitleri ile mutfak elemanları konusunda zaman içerisinde birçok gelişim yaşayan Türk mutfağı, bugüne değin söz konusu değişim ve gelişimini sürdürmüştür. Çalışmada Türk mutfak kültürü ekseninde Türkiye Selçukluları dönemi Anadolu mutfak kültürü çeşitli açılardan ele alınmıştır. Çalışmada Türklerin Orta Asya'dan Anadolu'ya geldikten sonra dahi sofraya kültürünü, orun dizilimini ve ülüş kaidelerini bozmamış oldukları, bu uygulamaları Anadolu'da da uzun yıllar zarfında uygulamaya devam ettikleri görülmüştür.

Türkiye Selçukluları döneminde Türk mutfağının Anadolu öncesi ile Anadolu'ya geldikten sonraki hali karşılaştırılmış ve Anadolu'da edinilmiş olan yeni kültür öğeleri ile Türk mutfak kültürünün daha donanımlı bir hale geldiği tespit edilmiştir. Söz konusu hususa ziyafetler ve şenliklerde kurulmuş olan yemek düzeni ve içeriği, net olarak açıklayıcı bir

vaziyet sunmaktadır. Ayrıca Türkiye Selçukluları zamanında çeşitlenen Türk mutfağında, birçok yemek türünün Osmanlı üzerinden bugüne kadar toplum içerisinde kullanım alanı bulduğu görülmüştür.

Horasan'dan Anadolu'ya yurt edinmek için gelen Türkler, Anadolu'da kalıcı olmak için askeri mücadelelerin yanı sıra kültürel bir mücadeleye de girmişlerdir. Anadolu'nun kozmopolit yapısı, Türk kültürünün buralarda belirli oranda değişikliğe uğramasına neden olmuştur. Çalışmada Orta Asya'da tüketilen kırmızı, et gibi besinlerin Anadolu'ya geldikten sonra daha az tüketildiği; kırmızın yerine şarap, şerbet gibi içeceklerin, et yerine ise çeşitli sebze yemekleri ve ekmeğin yaygınlık kazandığı görülmüştür. Orta Asya'da konar göçer yapıya sahip oldukları için ana besin maddeleri arasında büyük bir yer tutan eti, Türkler Anadolu'ya gelmelerinin akabinde yerleşik hayata geçmeye başlamaları neticesinde azaltmışlardır. Bilindiği üzere yerleşik hayat, beraberinde hayvancılığı azaltmış ve onun yerine tarımsal işleri ikamet etmiştir. Anadolu'da buğday, çavdar, arpa gibi tahıl mamullerinin üretimi ve tüketimi yerleşik hayata geçiş ile doğru orantılı bir seyir göstermiştir. Kırmızı yerine şerbet ve şarap gibi içecek türlerinin daha fazla tercih edilmesi ise, Anadolu'da oldukça fazla şerbet türleri ve üzümün imal edilmesi ve halk tarafından yoğunluk olarak tüketilmesinden dolayıdır.

Türkiye Selçukluları döneminde Venedik, Bizans, Emeviler gibi devletlerle olan ilişkilerde çeşitli besin maddelerinin ihracat ve ithalatı yapılarak bu devletlerle ikili ilişkilerin kurulması, Türkiye Selçuklularının Anadolu'nun ekonomisine yönelik etki sahasını artırmış olduğunu göstermektedir. Bu devletler ile olan ilişkilerinin boyutu, Anadolu'nun refah düzeyini hem olumlu hem de olumsuz anlamda etkilemiştir. Özellikle I. Alâeddin Keykûbad döneminde besin malzemeleri üzerinden Venedik, Bizans, Emeviler ile ticaretin geliştirilmesi ve ittifaklara yönelinmesi, aynı zamanda yaklaşan Moğol tehlikesine karşı bir çözüm yolu olarak görülmüştür.



KAYNAKLAR

- Akdağ, M. (1979). *Türkiye'nin İktisadî ve İçtimaî Tarihi. Cilt: 1 (1234-1453)*. 3. Baskı, Ankara: Tekin Yayınevi.
- Akın, G., Özkoçak, V. ve Gültekin, T. (2015). Geçmişten Günümüze Geleneksel Mutfak Kültürünün Gelişimi. *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Antropoloji Dergisi*, 30, 33-51.
- Aksoy, E. (2002). Oğuz Türklerinin İdari Yapı ve Boy Teşkilatına Bir Bakış. *Türkler*, Cilt: 2, (Ed. Hasan Celal Güzel, Kemal Çiçek, Salim Koca), Ankara: Yeni Türkiye Yayınları.
- Arat, R.R. (1979). *Kutadgu Bilig III (İndeks)*, İstanbul: Türk Kültürünü Araştırma Enstitüsü Yayınları.
- Arık, R. (2000). *Kubad Abad*. İstanbul: Türkiye İş Bankası Yayınları.
- Arık, R. (2000). *Kubad Abad: Selçuklu Saray ve Çinileri*. İstanbul: Türkiye İş Bankası Yayınları.
- Atçeken, Z. ve Bedirhan, Y. (2012). *Selçuklu Müesseseleri ve Medeniyeti Tarihi*. (2. Baskı), Konya: Eğitim Yayınevi.
- Atsız, H.N. (1997). *Türk Edebiyatı Tarihi*. İstanbul: İrfan Yayınları.
- Barbaro, J. (2005). *Anadolu'ya ve İran'a Seyahat*. (Çev. Tufan Gündüz), İstanbul: Yeditepe Yayınları.
- Başak, O. (2005). Diyarbakır'da Maden Sanatının Gelişimi. *Güzel Sanatlar Enstitüsü Dergisi*, 15, 53-68.
- Baykara, T. (1975). Eski Türk İktisadî Hayatı Ve Şehir. *İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Tarih Enstitüsü Dergisi*, 6, 75-104.
- Baykara, T. (2002). Türklerde Şenlikler, Kutlamalar, Toylar Ve Eğlenceler. *Erdem Dergisi*, XII(36), 867-898.
- Bayram, S. (1994). Amasya-Taşova-Alp-Arslan Beldesi Seyyid Nureddîn Alp-Arslan Er-Rufâi'nin 655 H./1257 M. Tarihli Arapça Vakfiyesi Tercümesi İle 996 H./1588 M. Tarihli Seyyid Fettah Velî Silsile-Nâmesi. *Vakıflar Dergisi*, 23, 31-74.
- Bayram, S. Ve Karabacak, A.H. (1981). "Sahib Âta Fahrü'd-Dîn Ali'nin Konya, İmaret Ve Sivas Gökmedrese Vakfiyeleri", *Vakıflar Dergisi*, Sayı: XIII, 31-69.
- Baytop, T. (2007). *Türkçe Bitki Adları Sözlüğü*. (3. Baskı), Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.

- Bezer, G.Ö. (Ed.) (2013). *Büyük Selçuklu Tarihi*. (2. Baskı), (Yazarlar: Gülay, Ö. Bezer, Adnan Çevik, Abdurrahim Tufantoz ve Sadi S. Kucur), Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Cahen, C. (2001). XIII. Yüzyılın Başlarında Anadolu'da Ticaret. *Cogito Selçuklular Özel Sayısı*, 29, 132-143.
- Cahen, C. (2012). *Osmanlılardan Önce Anadolu*. (4. Baskı). (Çev. E. Üyepazarcı). İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Çakmak, A. (2005). *Türkiye Selçukluları'nda Ziraat Hayat*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Marmara Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü, İstanbul.
- Çavuşdere, S. (2009). Selçuklular Döneminde Akdeniz Ticareti, Türkler Ve İtalyanlar. *Tarih Okulu Dergisi*, IV, 53-75.
- Çeken, M. (1999). *Anadolu Selçuklu Dönemi Maden Sanatı: Türkiye Müze ve Özel Koleksiyonlarındaki Örnekler*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Çerikan, F. U. (2019). Türk Ailesinde Sofra Adabı, Denizli Örneği ve İşlevselliği. *Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim Dergisi*, 8/1, 481-511.
- Dalby, A. (2010). *Tastes of Byzantium the Cuisine of A Legendary Empire*. 2nd Edition, London: I.B. Taurus Publishing.
- De Clavijo, R.G. (1993). *Anadolu Orta Asya ve Timur*. (Çev. Ö. R. Doğrul). İstanbul: Ses Yayınları.
- Demirgül, F. (2018). Çadırdan Saraya Türk Mutfağı. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 105-125.
- Divitçioğlu, S. (1994). *Oğuz'dan Seçuklu'ya Boy, Konat ve Devlet*. İstanbul: Eren Yayıncılık.
- Durmuş, İ. (2014). Türk Kültür Çevresinde Kımız. *Milli Folklor Dergisi*, 104, 75-84.
- Durmuş, N. (2013). *Nüfuz, İktidar, Servet Ve Lüks Tüketim: Anadolu Selçuklularında Siyasal Nüfuz, Güç ve Otorite İlişkisi*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Duvarcı, A. (2002). Türklerde Yiyecek İçecek Kültürü, *Türkler*. (Cilt: IV), (Ed. Hasan C. Güzel, Kemal Çiçek, Salim Koca). Ankara: Yeni Türkiye Yayınevi.
- Ebulgazi, B.H. (1970). *Türklerin Soy Kütüğü: Şecere-i Terakime* (Haz. Muharrem Ergin). İstanbul: Tercüman 1000 Temel Eser.
- Eflâkî, A. (1973). *Âriflerin Menkabeleri*. (Cilt: II), (Çev. T. Yazıcı). İstanbul: Hürriyet Yayınları.

- El-Ömerî, Ş.F. (2014). *Türkler Hakkında Gördüklerim ve Duyduklarım: Mesâlikü'l Ebsar* (Çev. A. Batur), İstanbul: Selenge Yayınevi.
- Endez, İ. E. (2001). Barak Türkmenleri. *Alleben*, 17, 14-20.
- Eraslan, K. (1997). Baba İlyas-İ Horasânî'ye Ait Halvetle İlgili Manzum Bir Risale. *Türkiyat Mecmuası*, 20, 131-194.
- Ercilasun, A.B. (1991). *Karşılaştırmalı Türk Lehçeleri Sözlüğü*. (Cilt 1), Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Eren, H. (1979). Türkler'de Ekinciliğin Gelişmesine Katkıları. *Türkoloji Dergisi*, VIII, 1-28.
- Ergin, M. (1970). *Orhun Abideleri*. İstanbul: Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları.
- Ergin, M. (2018). *Dede Korkut Kitabı I-II*. (2. Baskı), Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Erginsoy, Ü. (1992). Maden Sanatı. *Anadolu Selçuklu Mimari Süslemesi ve El Sanatları İçinde* (3. Baskı), Ankara: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.
- Ersan, M. (2006). Türkiye Selçuklularında Devlet Erkânının Eğlence Hayatı. *Tarih İncelemeleri Dergisi*, XXI(1), 73-106.
- Ersoy, Y. (2002). Türk Mutfak Kültürü. *Türkler*, (Cilt 4). (Ed. Hasan C. Güzel, Kemal Çiçek, Salim Koca). Ankara: Yeni Türkiye Yayınevi.
- Esterâbâdî, A. B. E. (1990). *Bezm u Rezm (Eğlence ve Savaş)*. (Çev. M. Öztürk). Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Genç, R. (Tarihsiz). Turkish Cuisine İn 11th Century. *Turkish Cumtural Foundadion*, [Http://www.turkish-cuisine.org/historical-development-1/seljuk-cuisine-19/turkish-cuisine-in-11th-century-20.html?pagingindex=0](http://www.turkish-cuisine.org/historical-development-1/seljuk-cuisine-19/turkish-cuisine-in-11th-century-20.html?pagingindex=0) (Erişim Tarihi: 16/05/2019)
- Gordlevskiy, V.A. (1988). *Anadolu Selçuklu Devleti*. (Çev. A. Yaran). Ankara: Onur Yayınları.
- Gordlevskiy, V.A. (2015). *Küçük Asya'da Selçuklular*. (Çev. A. İnan, Haz. T. Omorov). Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınevi.
- Göker, M. (1938). Türklerde Sanayi. *Bellekten*, 2(7-8), 433-444.
- Gökyay, O.Ş. (1973). *Dedem Korkudun Kitabı*. İstanbul: Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları.
- Gregory Abû'l- Farac (1950). *Abû'l-Farac Tarihi*. Cilt: II, (Çev. Ö. R. Doğrul). Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınevi.
- Gumilöv, L.N. (2003). *Eski Türkler*. İstanbul: Selenge Yayınları.
- Güleç, A. Eski Türk Hayatında Kıymız ve Sağlıktaki Önemi. *Türk Dili*, IV(45), 567-570.

- Güler, S. (2010). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26, 24-30.
- Hacıgökmen, M.A. (2013). Türklerde Yas Âdeti Temelleri ve Sonuçları. *Prof. Dr. Nejat Göyünç'e Armağan: Tarihçiliğe Adanmış Bir Ömür İçinde*, Konya: Selçuk Üniversitesi Matbaası.
- Halıcı, N. (1997). Anadolu Bayramlarında Beyaz Renkler. *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar İçinde*, Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı Yayınları Yayın No: 20.
- Heyd, W. (2000). *Yakın-Doğu Ticaret Tarihi*. (2. Baskı), (Çev. E. Z. Karal). Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.
- Hinz, W. (1990). *İslâm'da Ölçü Sistemleri*. (Çev. A. Sevim). İstanbul: Edebiyat Fakültesi Basımevi, Marmara Üniversitesi Yayınları No:487.
- İbn Battûta. (2000). *İbn Battûta Seyahatnamesi*. Cilt: I. (Çev. A. Sait Aykut). İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- İbn Battûta, İbn Battûta. (2000). *İbn Battûta Seyahatnamesi*. (Cilt II). (Çev. A. S. Aykut). İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- İbn Bîbî (1941). *Anadolu Selçukî Devleti Tarihi*. (Çev. M. N. Gencosman). Ankara: Uzluk Basımevi.
- İbn Bîbî (1996). *El-Evamirü'l-Ala'ıye Fi'l-Umuri'l-Ala'ıye (Selçuknâme-I)*. (Çev. M. Öztürk). Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- İbn Fadlan. (2005). *Bin Yıl Önce Türkler ve Ötekiler*. (Çev. S. Şaşar), İstanbul: İstiklal Kitabevi.
- İbnü'l Adîm (1982). *Biyografilerle Selçuklular Tarihi: Bugyetü't-Taleb Fî Tarihi Haleb (Seçmeler)*. (Çev. A. Sevim). Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.
- İbn'ül Esîr (1987). *El-Kamil Fi't Tarih (İslam Tarihi) XI*. (Çev. A. Özaydın). İstanbul: Bahar Yayınları.
- İnalcık, H. (1959). Osmanlılarda Saltanat Verâseti Usulü ve Türk Hâkimiyet Telâkkisiyle İlgisi. *Ankara Üniversitesi Siyasal Bilimler Fakültesi Dergisi*, XIV, 69-94.
- İnalcık, H. (2010). *Kuruluş Dönemi Osmanlı Sultanları (1302-1481)*. İstanbul: İSAM Yayınları.
- İnan, A. (1957). Hân-I Yağma Deyiminin Kökeni. *Türk Dili Dergisi*, VI(70), 543-546.
- İnan, A. (1986). *Tarihte ve Bugün Şamanizm: Materyaller Ve Araştırmalar*. (3. Baskı), Ankara: Atatürk, Kültür-Dil Ve Tarih Yüksek Kurumu Yayınları.
- İnan, A. (1987). *Makaleler Ve İncelemeler*. Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.

- İnce, F. (2015). *Selçuklu ve Bizans Kurumlarının Karşılaştırılması*. Yayımlanmamış Doktora Tezi, Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Erzurum.
- İzgi, Ö. (1997). Hunlar, Göktürkler ve Uygurlar'da Geleneksel Festival Ve Eğlenceler. *İ.Ü. Tarih Dergisi*, 31, 29-36.
- Kafesoğlu, İ. (1988). *Türk Milli Kültürü*. İstanbul: Ötüken Neşriyat.
- Kafesoğlu, İ. (1997). *Türk Milli Kültürü*. İstanbul: Ötüken Neşriyat.
- Kallek, C. (1998). Hisbe. *DİA*, XVIII, İstanbul: TDV Yayınları.
- Karpuz, E. (2002). Anadolu Mutfaklarında Kullanılan Bakır Kaplar ve Osmanlı Dönemi Örnekleri. *Türkler*. (Cilt 12), (Ed. H. C. Güzel, K. Çiçek, S. Koca). Ankara: Yeni Türkiye Yayınları.
- Kaşgarlı, M. (1985). *Divânü Lûgati't-Türk*. Cilt: III. (Çev. B. Atalay). Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Kaşgarlı, M. (1985). *Divânü Lûgati't-Türk*. Cilt: I. (Çev. B. Atalay). Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Kaşgarlı, M. (1986). *Divanu Lûgat-İt Türk: Dizin*. (Düz. B. Atalay). Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Kaşgarlı, M. (2015). *Divânü Lûgati't-Türk*. 2. Baskı. (Çev. A. B. Ercilasun Ve Ziyat Akkoyunlu). Ankara: Türk Dil Kurumu.
- Kaşgarlı, M. (2018). *Divânü Lûgati't-Türk: Giriş-Metin-Çeviri-Notlar-Dizin*. 3. Baskı (Haz. A. B. Ercilasun ve Z. Akkoyunlu). Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Kayaoğlu, İ. (1978). Turumtay Vakfiyesi. *Vakıflar Dergisi*, 12, 91-112.
- Kayaoğlu, İ. (1981). Rahatoğlu ve Vakfiyesi. *Vakıflar Dergisi*, XIII, 1-29.
- Kılıç, E. (2017). "Yabancı Seyyahların Türk Sofra Kültürüne Ait İzlenimleri Üzerine (16. Ve 17. Yüzyıl)". *Osmanlı Mirası Araştırmaları Dergisi (OMAD)*, 4(8), 97-117.
- Kızıldemir, Ö. Öztürk, E. ve Sarıışık, M. (2014). Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler. *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14(3), 191-210.
- Koca, S. (2011). İdeal Bir Türk Hükümdarı ve Başkomutanı Olarak Oğuz Kağan (Oğuz Kağan Destanı'nın Türk Kültür Tarihi Bakımından Değerlendirilmesi). *Büyük Selçuklu Devleti'nden Türkiye Selçuklu Devleti'ne İçinde*. Mehmet Altay Köymen Armağanı, (Ed. M. H. Gökmen), Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Yayınları: 5, Konya, 75-119.
- Koçak, K. (2011). İslamiyet'ten Önceki Türk Devlet Geleneklerine Göre Orun ve Ülüş (Mevki Ve Pay). *Uluslararası Avrasya Sosyal Bilimler Dergisi*, 2(3), 30-34.

- Koşay, H.Z. (1957). Türkiye Halkının Maddi Kültürüne Dair Araştırmalar-II (Kap-Kacak, Ocak V.S.). *Türk Etnoğrafya Dergisi*, 2, 7-28.
- Köprülü, M.F. (1981). *Bizans Müesseselerinin Osmanlı Müesseselerine Tesiri*. İstanbul: Ötüken Neşriyat.
- Köprülü, M.F. (1986). *Edebiyat Araştırmaları*. Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.
- Köprülü, M.F. (2018). *Edebiyat Araştırmaları I. 2. Baskı*, İstanbul: Alfa Yayınları.
- Köymen, M.A. (1968). Alp Arslan Zamanı Selçuklu Saray Teşkilatı Ve Hayatı. *A.Ü. Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Tarih Araştırmaları Dergisi*, 4(6-7), 1-101.
- Köymen, M.A. (1992). *Büyük Selçuklu İmparatorluğu Tarihi: Alp Arslan ve Zamanı*. (Cilt: III), Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.
- Köymen, M.A. (1993). Süleymanşah ve Anadolu Selçuklu Devleti'nin Kuruluşu. *Belleten*, 57(218), 71-79.
- Közleme, O. (2012). *Türk Mutfak Kültürü ve Din*. İstanbul: Rağbet Yayınları.
- Kut, G. (2002). Türklerde Yemek Kültürü. *Türkler*. (Cilt: 4), (Ed. H. C. Güzel, K. Çiçek, S. Koca). Ankara: Yeni Türkiye Yayınları.
- Ligeti, L. (1982). Asya Hunları. *Attila ve Hunları İçinde* (Ed: G. Németh, Çev. Ş. Baştav). Ankara, Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Yayınları.
- MEB. (2018). *Yiyecek İçecek Hizmetleri: Ekmek Çeşitleri*. Ankara: Milli Eğitim Bakanlığı.
- Merçil, E. (2000). *Türkiye Selçuklularında Meslekler*. Ankara: Türk Tarih Kurumu.
- Merdol, T.K. (1998). Tarihten Günümüze Toplumlar ve Beslenme Alışkanlıkları. *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar İçinde* (Düz. K. Toygar), Ankara: Takav Yayınevi.
- Mevlânâ, C.R. (1957). *Dîvân-ı Kebîr*. (Cilt: I), (Haz: A. Gölpınarlı), İstanbul: Yükselen Matbaası.
- Mevlânâ, C.R. (1965). *Mecâlis-i Sab'a: Yedi Meclis*. (Haz. A. Gölpınarlı), Konya: Yeni Kitap Basımevi.
- Mevlana, C.R. (1992). *Dîvân-ı Kebîr*. (Cilt: II), (Haz: A. Gölpınarlı), Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Basımevi.
- Mevlânâ, C.R. (1992). *Dîvân-ı Kebîr*. (Cilt: III), (Haz: A. Gölpınarlı), Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Basımevi.
- Mevlânâ, C.R. (1992). *Dîvân-ı Kebîr*. (Cilt: IV), (Haz: A. Gölpınarlı), Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Basımevi.
- Mevlânâ, C.R. (1992). *Dîvân-ı Kebîr*. (Cilt: V), (Haz: A. Gölpınarlı), Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Basımevi.

- Mevlânâ, C.R. (1992). *Dîvân-ı Kebîr*. (Cilt: VII), (Haz: A. Gölpınarlı), Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Basımevi.
- Mevlânâ, C.R. (1995). *Mesnevî*. (Cilt: II), (Çev. V. İzbudak), İstanbul: MEB Yayınları.
- Mevlânâ, C.R. (1995). *Mesnevî*. (Cilt: V), (Çev. V. İzbudak), İstanbul: MEB Yayınları.
- Mevlânâ, C.R. (1995). *Mesnevî*. (Cilt: VI), (Çev. V. İzbudak), İstanbul: MEB Yayınları.
- Mevlânâ, C.R. (2018). *Fîhi Mâ Fîh*. (11. Baskı), (Çev. A. A. Konuk), İstanbul: İz Yayıncılık.
- Nâsır-I Hüsrev. (1967). *Sefernâme*. (2. Baskı), (Çev. A. Tarzi), İstanbul: Milli Eğitim Basımevi.
- Niketas K. (1995). *Historia: Ioannes ve Manuel Komnenos Devirleri*. (Çev. Prof. Dr. Fikret Işıltan). Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınevi.
- Nizâmü'l-Mülk (2018). *Siyâset-Nâme*. (4. Baskı), (Haz. M. A. Köymen). Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.
- Oral, M.Z. (1957). Selçuklu Devri Yemekleri II. *Türk Etnografya Dergisi*, 2, 29-34.
- Ögel, B. (1978). *Türk Kültür Tarihine Giriş*. (Cilt: III), Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Ögel, B. (1978). *Türk Kültür Tarihine Giriş*. (Cilt: IV), Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Ögel, B. (1978). *Türk Kültür Tarihine Giriş*. (Cilt: II), Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Ögel, B. (1993). *Türk Mitolojisi*. (Cilt: I), Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.
- Ögel, B. (2000). *Türk Kültür Tarihine Giriş*. (Cilt: VII), Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Önder, M. (1969). Selçuklu Devrine Ait Bir Cam Tabak. *Türk Sanat Tarihi Araştırma Ve İncelemeleri İçinde*, İstanbul: Milli Eğitim Basımevi.
- Önder, M. (1988). Selçuklu Kubâd-Âbâd Sarayı Çinileri. *Selçuklu Dergisi*, I. Alâeddin Keykubad Özel Sayısı, 3, 31-39.
- Önder, S.Y. (2009). Tevârih-İ Âl-İ Selçuk'ta Yeme İçme Kültürü. *Yemek Kültür Dergisi*, 16/2, 102-114.
- Öney, G. (1992). *Anadolu Selçuklu Mimari Süslemesi ve El Sanatları*. (3. Baskı), Ankara: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.
- Öntuğ, M.M. (2014). Ağdacı. *Ahilik Ansiklopedisi*. (Cilt:1), Ankara: Atalay Matbaacılık.
- Özergin, K. (1965). Anadolu Selçuklu Kervansarayları. *İ.Ü.E.F. Tarih Dergisi*, 20, 141-170.

- Özgüdenli, O.G. (2002). Ülüş Sisteminden Merkezi Devlete: Selçuklu Devlet Telakkisinin Teşekkülü. *Türkler*, Cilt: 5, (Ed. H. C. Güzel, K. Çiçek, S. Koca), Ankara: Yeni Türkiye Yayınları, 249-264.
- Özgüdenli, O.G. Ve Uzunağaç, Ö. (2014). Selçuklu Anadolu'sunda Ekmek. *Marmara Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, 1(I), 43-72.
- Pehlivan, G. (2014). Dede Korkut Kitabında Oturma Düzeni Üzerine Yeni Bir Bakış. *Türk Dünyası İncelemeleri Dergisi*, XIV/2, 205-220.
- Polat, M.S. (1997). *Moğol İstilasına Kadar Türkiye Selçukluları'nda İçtimai Ve İktisadi Hayat*. Yayınlanmamış Doktora Tezi, Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Priskos (1995). *Avrupa Hunları*. (Çev. A. Ahmetbeyoğlu). İstanbul: Türk Dünyası Araştırma Vakfı Yayınları.
- Rasonyi, L. (1993). *Tarihte Türklük*. Ankara: Türk Kültürünü Araştırma Enstitüsü Yayınları.
- Ravendi (1999). *Râhat-üs Sudûr ve Âyet-üs Sürûr*. (Cilt: II), (Çev. A. Ateş). Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınevi.
- Rice, T.T. (1998). *Bizans'ta Günlük Yaşam*. (Çev. B. Altınok). İstanbul: Göçebe Yayınları.
- Salman, H. (1984). Eski Türk İçeceklerinden "Bengi" Üzerine Bir Deneme. *İ.Ü. Tarih Dergisi*, 34, 533-538.
- Samsakçı, M. (2008). Türk Kültür Ve Edebiyatında Tuz Ve Tuz-Ekmek Hakkı. *İ. Ü. Edebiyat Fakültesi Türk Dili Ve Edebiyatı Dergisi*, 36, 181-200.
- Sevim, A. Ve Merçil E. (1995). *Selçuklu Devletleri Tarihi: Siyaset, Teşkilât Ve Kültür*. Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.
- Sevim, A. Ve Merçil, E. (1995). *Selçuklu Devletleri Tarihi Siyaset, Teşkilat Ve Kültür*. Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.
- Simon De Saint Quentin (2006). *Bir Keşişin Anılarında Tatarlar ve Anadolu: 1245-1248*. Antalya: Doğu Akdeniz Kültür Ve Araştırmaları Vakfı.
- Sultan Veled. (2017). *Maârif*. (Terc. M. Ü. Ambarcıoğlu), İstanbul: Ataç Yayınları.
- Sümer, F. (1959). Oğuzlara Ait Destanî Mahiyette Eserler. *Dil Ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Dergisi*, XVII/3-4, 359-456.
- Sümer, F. (1980). *Oğuzlar*. İstanbul: Türk Dünyası Araştırmaları Vakfı Yayınları.
- Sümer, F. (1985). *Yabanlu Pazarı: Selçuklular Devrinde Milletlerarası Büyük Bir Fuar*. İstanbul: Türk Dünyası Araştırmaları Vakfı.
- Süryanî Mihail (1944). *Süryanî Patrik Mihail'in Vakainamesi*. II Kısım (1042-1195). (Haz. Hrant Andreasyan). İstanbul: (Yayınevi Yok).

- Şahin, A. (1962). *Güney Anadolu'da Beydili Türkmenleri ve Baraklar*. Ankara: Doğu Matbaası.
- Şahin, H. (2008). Türkiye Selçuklu Ve Beylikler Dönemi Mutfağı. *Türk Mutfağı İçinde* (Ed. A. Bilgin Ve Ö. Samancı). Ankara: Kültür Ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Şahin, H. (2018). *Orta Zamanın Türkleri: Orta Çağ İslâm ve Türk Tarihine Dair Yazılar*. (5. Baskı), İstanbul: Yeditepe Yayınevi.
- Şimşekler, N. (2003). Mesnevi'ye Göre Konya'da Yaşam (Milletler-Meslekler). *III. Uluslararası Mevlana Kongresi İçinde*, Konya: Selçuk Üniversitesi Matbaası, 177-192.
- Taneri, A. (1977). *Celâlüddîn Harizmşâh ve Zamanı*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Taneri, A. (1978). *Türkiye Selçukluları Kültür Hayatı*. Konya: Bilge Yayınları.
- Tavernier, J.B. (2014). *17. Yüzyılda Topkapı Sarayı*. (Çev. Teoman Tunçdoğan, Haz. Ali Berktaş). İstanbul: Kitap Yayınları.
- TDK (1988). *Türkçe Sözlük 1-2*. (8. Baskı), Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınevi.
- TDK. (2009). *Türkçe Sözlük*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Tezcan, M. (1997). Yemek Kültürü Üzerine Dinsel Etkiler. *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar İçinde*, Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Yayın No:20.
- Tezcan, M. (Tarihsiz). Türklerde Yemek Yeme Alışkanlıkları ve Buna İlişkin Davranış Kalıpları. *Turkish Cultural Foundaditon*, [Http://www.Turkish-Cuisine.Org/Culinary-Culture-202/Eating-Habits-Of-The-Turks-199.Html?Pagingindex=0](http://www.Turkish-Cuisine.Org/Culinary-Culture-202/Eating-Habits-Of-The-Turks-199.Html?Pagingindex=0) (Erişim Tarihi: 20/05/2019).
- Tezcan, S. Ve Boeschoten, H. (Haz.) (2001). *Dede Korkut Oğuznameleri*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Thevenot, J. (1978). *1655-1656'da Türkiye*. (Çev. Nuray Yıldız). İstanbul: Tercüman 1001 Eser.
- Tızlak, F. (2002). Osmanlılardan Önce Türklerde Madencilik. *Türkler*. (Cilt: 7), (Ed. Hasan Celal Güzel, Kemal Çiçek, Salim Koca). Ankara: Türkiye Yayınevi.
- Tietze, A. (2002). *Tarihi ve Etimolojik Türkiye Türkçesi Lugatı*. İstanbul: Simurg Kitap.
- Togan, Z.V. (1953-4). Reşideddin'in Mektuplarında Anadolu'nun İktisadî Ve Medenî Hayatına Ait Kayıtlar. *İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi Mecmuası*, XV,(1/4), 33-50.
- Togan, Z.V. (1972). *Oğuz Destanı: Reşideddin Oğuznâmesi, Tercüme ve Tahlili*. İstanbul: Enderun Yayınevi.

- Togan, Z.V. (1982). *Oğuz Destanı: Reşideddin Oğuznâmesi, Tercüme ve Tahlili*. 2. Baskı, İstanbul: Enderun Yayınevi.
- Tournefort, J. (2013). *Tournefort Seyahatnamesi*. (4. Baskı), (Ed. S. Yerasimos), İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Turan, O. (1948). Selçuk Devri Vakfiyeleri III: Celâleddin Karatay, Vakıfları Ve Vakfiyeleri, *Bellekten*, XII(45), 17-171.
- Turan, O. (1969). *Selçuklular Tarihi ve Türk-İslâm Medeniyeti*. (2. Baskı), İstanbul: Turan Neşriyat Yurdu.
- Turan, O. (1971). *Selçuklular ve İslamiyet*. İstanbul: Turan Neşriyat Yurdu.
- Turan, O. (1980). *Selçuklular Tarihi ve Türk-İslam Medeniyeti*. İstanbul: Dergah Yayınları.
- Turan, O. (1984). *Selçuklular Zamanında Türkiye Tarihi*. İstanbul: Nakışlar Yayınevi.
- Türkmen, F. (2011). Oğuzların İdari Yapı ve Boy Teşkilatında Dikotomik Özellik. *Türk Dünyası İncelemeleri Dergisi*, 11/1.
- Türkoğlu, H. (2014). *Türk Mutfağının Gelişiminde Gurmelerin Rolü*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Eskişehir.
- Uçar, A. (2008). Geleneksel Türk Tadı: Pekmez, 38. ICANAS Bildiriler, *Maddi Kültür*. (Cilt: III), Atatürk Kültür, Dil Ve Tarih Yüksek Kurumu, Uluslararası Asya Ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi, 1383-1397.
- Uzunağaç, Ö. (2014). *Selçuklu Anadolusu'nda Beslenme ve Yemek Kültürü*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Marmara Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü, İstanbul.
- Uzunçarşılı, İ.H. (1988). *Osmanlı Devleti Teşkilâtına Medhal*. (4. Baskı), Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınevi.
- Vaczy, P. (1982). Hunlar Avrupa'da, *Attila Ve Hunları İçinde* (Ed. Gyula Németh, Çev. Ş. Baştav). Ankara: Ankara Üniversitesi Dil Ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Yayınları.
- Vladimirtsov, B.Y. (1987). *Moğolların İçtimaî Teşkilâtı Moğol Göçebe Feodalizmi*. (Çev. A. İnan). Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.
- Yediyıldız, B. (1983). Vakıf İstilahları Lügatçesi. *Vakıflar Dergisi*, Sayı:17, 55-60.
- Yılmaz, M.F. (2006). *Anlambilimsel Bağlamıyla Dîvânü Lugâti't-Türk'te Mutfak Kültürü*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Samsun: Ondokuz Mayıs Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Samsun.
- Yılmaz, Ş. (2007). *Anadolu Kaşıkları Üzerine Bir Araştırma*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Yinanç, R. (1982). Selçuklu Medreselerinden Amasya Halifet Gazi Medresesi ve Vakıfları. *Vakıflar Dergisi*, 15, 5-22.

Yunus E. (1997). *Yunus Emre Divanı*. (Cilt: II), (Haz. M. Tatcı), Ankara: Kùltür Ve Turizm Bakanlığı Yayınları.





Ek 1.

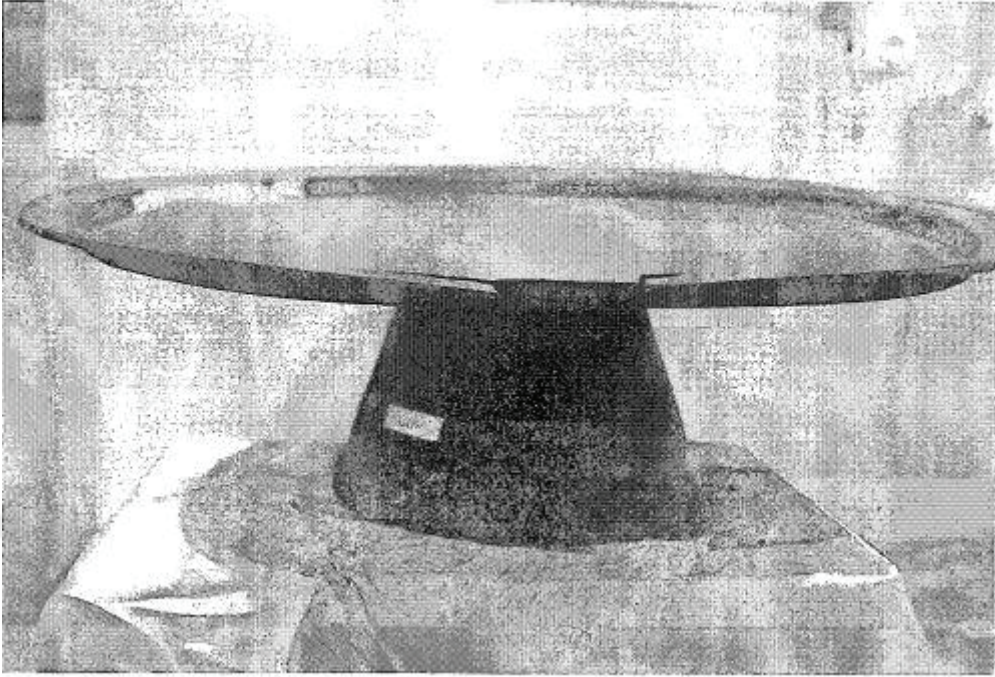


Resim-1: Cam Tabak

Ek 2.

**Resim-2: Cam Tabak**

Ek 3.



Resim-3: Sini

Ek .4.



Resim-4: Kâse

Ek 5.



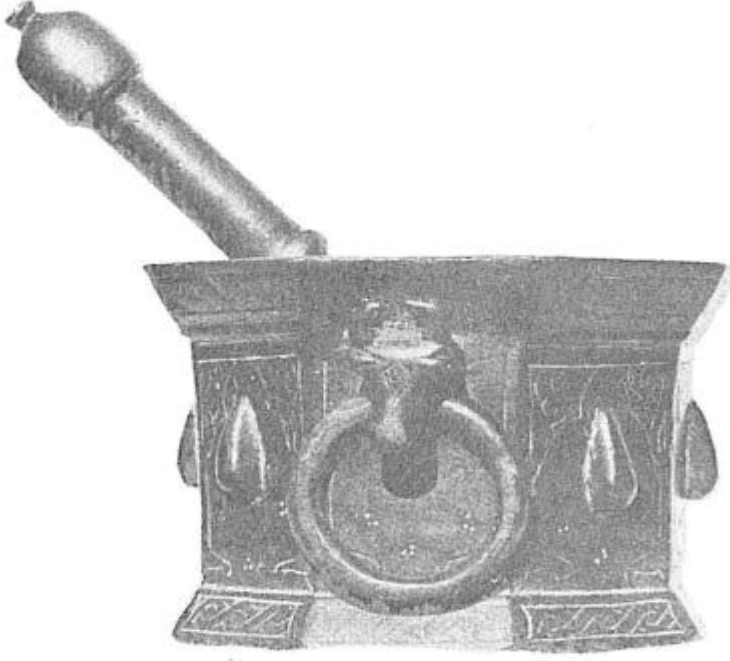
Resim-5: Kâse

Ek 6.



Resim-6: Kazan

Ek 7.



Resim-7: Havan

Ek 8.



Resim-8: Havan

Ek 9.

**Resim-9: Tabak**

Ek 10.



Resim-10: Tabak

ÖZGEÇMİŞ

Kişisel Bilgiler

Soyadı, adı : CANDAR, Hasan
 Uyuğu : T.C.
 Doğum tarihi ve yeri : 05/02/1990 Muğla
 Medeni hali : Bekâr
 Telefon : 0 530 902 95 48
 Faks : -
 e-mail : canndarr@hotmail.com



Eğitim

Derece	Eğitim Birimi	Mezuniyet tarihi
Yüksek lisans	Gazi Üniversitesi SBE Tarih Bölümü	Devam ediyor.
Lisans	Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Fen Edebiyat Fakültesi Tarih Bölümü	2012
Lise	Dalaman Lisesi	2007

İş Deneyimi

Yıl	Yer	Görev
2018-	Türk Silahlı Kuvvetleri	Teğmen

Yabancı Dil

Yayınlar

“Türklerde Orun ve Ülüş Meselesi” TURAN Stratejik Araştırmalar Merkezi.”TURAN-SAM” 11(429

Hobiler



le.ahbv.edu.tr

