

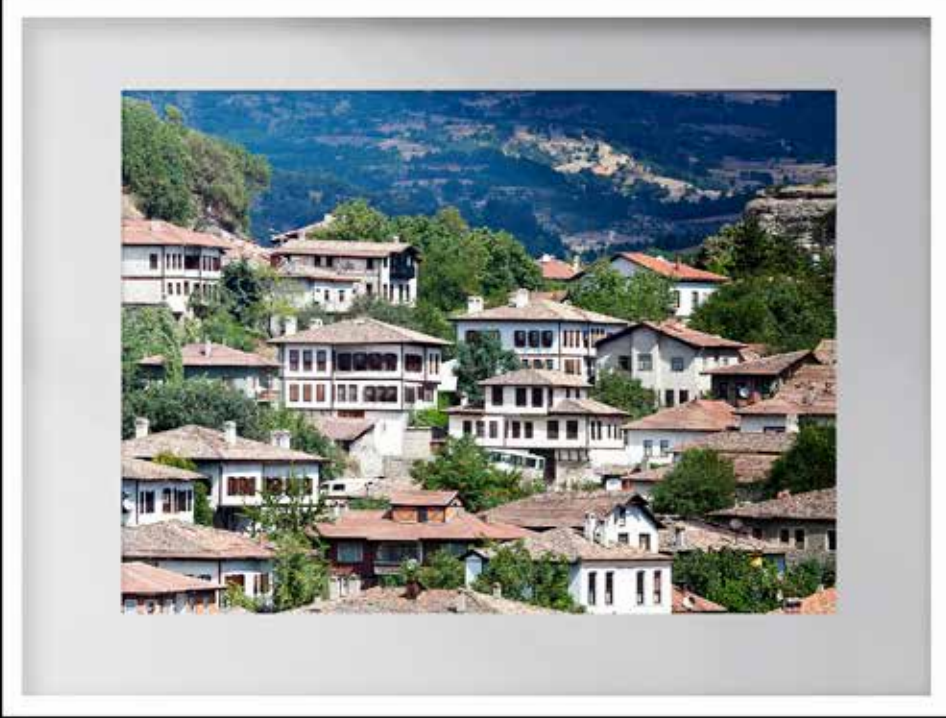
# tarih® çevresi

İki Aylık Tarih ve Kültür Dergisi

Yüksek Mimar  
İbrahim CANBULAT  
Türk Yemek Kültürü Tarihi  
ÖZEL SAYISI

TEMMUZ-2022  
www.tarihcevresi.net

ISSN: 1303-3876



**Altaylardan Ilgazlara Oğuz-Türkmen Yemeğinin Tarihi Coğrafyası**

**Altay Destanı “Maaday-Kara”da Yeme-İçme Üzerine**

**Tabğaçlar**

**Han - Türk Sentezinde Sosyal Yaşam ve Yemek Kültürü**

**Paflagonya Yemek Kültürü**

FİRUZ SOYUER 1988



MILES DAVIS, KONSERİNİ  
GECE 2'YE KADAR UZATIP  
"HADI BEN YATIYORUM"  
DİYEREK SONLANDIRDIĞINDA

# *ben de* oradaydım

SİZ ORADA OLUN DİYE BİZ 50 YILDIR BURADAYIZ.

**IKSV**  
İSTANBUL  
KÜLTÜR SANAT VAKFI  
KURUCU  
SPONSOR  
ECZACIBAŞI

**e** 80  
Eczacıbaşı

***Dergiden;***

*Tarihe ışık tutacak bir kaynak mahiyetindeki dergimizin "Temmuz Özel Sayısı"nda Yüksek Mimar İbrahim CANBULAT' ın Türk Yemek Kültürü Tarihi Hakkında Yazdığı Seçme Makalelerden Bir Derleme ile karşınızdayız*

***Tarih Çevresi Dergisi***

# tarih evresi

## Aylık Tarih ve Kültür Dergisi

Yüksek Mimar  
İbrahim CANBULAT  
Türk Yemek Kültürü Tarihi

ÖZEL SAYISI

TEMMUZ-2022

**Sahibi**  
MT PROMOSYON MATBAA

**Yazı İşleri Müdürü**  
Ogün Nuri TAŞ

**Yayın Yönetmeni**  
Nesim ŞEKER

**Yayın Kurulu**  
Doç. Dr. Nesim ŞEKER, Doç. Dr. Nurten KILIÇ,  
Doç. Dr. Birsen BULMUŐ, Doç. Dr. Umut ÖZGÜR.

**İrtibat**  
Tel: (0312) 256 74 92 - 0505 677 22 35  
tarihdergisi@gmail.com

Bu dergi Hacettepe, Boğaziçi, Bilkent, ODTÜ niversitelerinde bulunan Doktorlar,  
Doçentler ve Master ğrencileri tarafından iki ayda bir yayımlanır.  
Dergiye gönderilen yazılar basılmaz ise istenmesi halinde iade edilir.  
Dergide yayımlanan yazıların içeriğinden yazı sahipleri sorumludur.

**Basım**  
MOOMELL REKLAM BASIM YAYIN  
Tel: +90 (533) 978 42 84

## İÇİNDEKİLER

<b>Altaylardan Ilgazlara Oğuz-Türkmen Yemeğinin Tarihi Coğrafyası.....</b>	<b>6</b>
<b>Altay Destanı “Maaday-Kara”da Yeme-İçme Üzerine.....</b>	<b>64</b>
<b>Tabğaçlar Han - Türk Sentezinde Sosyal Yaşam ve Yemek Kürü.....</b>	<b>72</b>
<b>Paflagonya Yemek Kültürü.....</b>	<b>98</b>

*Safranbolu Kapak Fotoğrafının Çekimi Serdar ŞAMLI'ya aittir.*

## Altaylardan Ilgazlara Oğuz-Türkmen Yemeğinin Tarihi Coğrafyası<sup>1</sup>

İbrahim CANBULAT, Y.  
Mimar<sup>2</sup>

Anadolu-Türk mutfağında İran etkisi hemen hiç çalışılmamış bir konudur. Özellikle Safranbolu Şehir Mutfağını araştırırken derlediğim bazı yemeklerde İran etkisini açıkça görmeye başladığımda bu konunun benden önce fark edildiğini ve araştırmalara konu olduğunu düşünüp bir kaynak araştırmasına giriştiğimde oldukça şaşırdım. Sonuçta hemen hiçbir kapsamlı çalışmaya ulaşamadım. Bu kez Osmanlı-Türk Mutfağı ile ilgili kaynak kitapların ve araştırmacıların neler demiş olduklarına göz attığımda da aynı olumsuz sonuca ulaştım. Bu konuda yapılmış en önemli çalışma Kültür ve Turizm Bakanlığı yayını olan Türk Mutfağıdır (Bilgin & Samancı, 2008). Bu eserin Giriş ve Teşekkür” bölümünde:

Orta Asya Türk mutfağı, oldukça sade ve mönü açısından sınırlıdır. Bu dönemde görülen sade yapının göçler sırasında köklü değişime uğradığı ve gittikçe zenginleştiği anlaşılmaktadır. Arap ve Fars kültüründen alınan öğeler bunu açıkça göstermektedir. Ama asıl zenginleşmenin Osmanlılar zamanında gerçekleştiği bilinmektedir, denmektedir. Bu görüşü iki açıdan tartışmak istiyorum. Bugünkü Anadolu mutfağını incelediğimizde eski dünya ürünü baharat olarak yalnızca karabiberin kullanıldığını görürüz. Karabiber, nane ve maydanoz dışında koku ve renk verici hemen hiçbir şey bulamazsınız. Bu açıdan bir yorumlama yapmaya kalktığınızda, karşınıza çok yalın bir mutfak çıkar. Aslında Selçukluların Anadolu'ya getirdiği mutfak çok çeşitli baharatı kullanan, kuru ve yaş meyvelerle zenginleştirilmiş bir mutfaktı. Öte yandan Büyük Selçuklu İmparatorluğu kurulduğunda (1050) İran yaklaşık 400 yıldır Arap ve İslam kültürleriyle etkileşim içinde bulunuyordu (Bagdadi, 2005). Diğer bir yanığı ise Türklerin İran kültürüyle etkileşiminin Oğuzlarla birlikte başladığı varsayımıdır. Türklerin Orta Asya tarihi, sürekli olarak Soğdlarla (Suğdaklar) iç içedir. Adeta semiyotik bir yaşamları vardır (Sümer, Anadolu'ya Yalnız Göçebe Türkler mi Geldi?, 1960, s. 567). Bu bağlamda Türklerin İran kültürü ile etkileşiminin Selçuklu öncesi en az 2.000 yıldır süregeldiğini kabul etmek gerekir. Buna karşın, örneğin (Arsel, 1996)'de yer alan yazılarda Bozkurt (Güvenç, 1996, s. 16-17), konuya “Selçuklu Devleti'ni kurmakla Perslerin, ... sofraya geleneklerini tanıma fırsatını buldular.” ve “...meze'nin, çorba'nın, hoşaf'ın, reçel'in, pilav'ın Farsçadan, ... şeftali ve armut benzeri meyvelerle

<sup>1</sup> Bu bölüm, yazmaya giriştiğim Türklerin Yemek Kültürü başlıklı kitabın yapısal bir denemesidir.

<sup>2</sup> ibrahim@canbulat.com.tr

kavun-karpuz türü kabakgillerin Farsçadan geldiğini bilir miydiniz?” cümleleriyle üstünkörü değinmiştir. (Kut, 1996), ise buldukları coğrafya İran olmasına karşın, Selçuklular döneminde Mahmud el Kaşgari'nin eseri *Divanü Lügati't-Türk* taramasına dayanarak “Öte yandan Kaşgar ve civarında Müslüman olan Türklerin çoğunluğu büyük ve küçük şehirlerin yöresinde göçebelik hayatını sürdürmekteydiler ve şehirlerle de sıkı ilişki içindeydiler.” demekle birlikte “daha ziyade una ve hayvandan elde edilen ürünlere dayandığı görülmektedir. Bu yiyeceklerin ve içeceklerin içinde günümüze gelen, Türklerin çok sevdiği ve kendi icatları olduklarında şüphe olmayan ayran, pekmez, çörek, et, kakuk (kak=kuru et), kavurma, yoğurt, tutmaç, ekme, kavut kelimelerine rastlarız.” demekle geçmişte göçebe evre yemek kültürü ile İran'a girdiklerinde tanıştıkları tarıma dayalı yemek kültürü bir kalemde bütünleştirmekte, daha önemlisi kentler yönetmeye başladıklarında (aşağıda ayrıntılı bir şekilde inceleyeceğim) Akbudun'un içselleştirdiği yüksek mutfak kültürüne ise hiç değinmemektedir. Tuğrul (Şavkay, *Medeniyet ve Coğrafya Değişimleri Çerçevesinde Türk Mutfağı*, 1996, s. 78-79), ise Türklerin göçebe evresine ve İbn-i Batuta'ya dayanarak, Kuzey Türklerinin yemek kültürlerine epeyce yer verirken, İran etkisini yalnızca Osmanlı Saray Mutfağında görmesi nedeniyle, Nihayet, özellikle saray mutfağında bir İran etkisi olduğunu söylemeden geçmemek lazım. Türkler Anadolu'ya gelmeye başladıklarında bölgedeki en önemli yerleşik uygarlık İranlılara aitti. Bu uygarlığın en rafine hali de doğal olarak, İran sarayında görülüyordu. Araplar gibi Türkler de kültürün hemen her dalında İran'ın bu “yüksek kültürünün etkisi altında kaldılar. Sarayda ve yönetici sınıflarda çok bariz ve yoğun biçimde görülen bu etki, bu zümreler tarafından belli ölçülerde bu kez onların etkisi altında kalan halka yansısı, demektedir.

(Şavkay, *Osmanlı Mutfağı*, 2000, s. 82)'de Osmanlı Mutfağının bir üstün sentez olduğunu belirtmekle birlikte İran etkisine hemen hiç değinilmemiş buna karşın Anadolu ve Roma-Bizans etkisi bugüne değin aşırı düzeyde abartılmıştır. Örneğin “Türklerde gelenekten gelen et ağırlığı, Anadolu'ya gelişleriyle birlikte çok köklü bir değişime uğradı. Et mөнünün hala temel öğesi olmakla birlikte, Anadolu'da yetişen sebzeler ve baklagiller mutfağa hızla girdi.” denilerek Türklerin Orta Asya ve İran'da tanıştıkları tarım göz ardı edilmiştir. (Tezcan, 2000, s. 46) “Anadolu'ya gelirken İran kültüründen etkilenilmiştir” demekle ancak içini yalnızca (Şavkay, *Medeniyet ve Coğrafya Değişimleri Çerçevesinde Türk Mutfağı*, 1996, s. 82) İç Pilav ile doldurmaya çalışmaktadır. Ögel, (17) daha ileri gider ve “İran'da Türk mutfağı yaygındır. Çünkü İran'ın büyük çoğunluğu Türk'tür. Ancak bu yemeklerin adlarını, Farsçalaştırmışlardır.” demektedir. Yine (Akın, 2012, s. 11-) da “Oğuz'dan Selçuk Devleti'ne” başlığı altında bile İran bağlantısına hiç değinmemiştir. Genel yaklaşım hep Orta Asya bağlamını öne çıkarmak yönündedir. Bu nedenle ulaşılan sonuç hep “ete ve süte dayalı kısıtlı bir mutfak” tanımı olur.

Selçuklu-Osmanlı mutfağı üzerindeki İran etkisini (Halıcı N. , *Mevlevi Mutfağı*, 2007) için Önsöz 'ü yazan Claudia Roden, açık bir şekilde belirtmiştir. Konya'nın Anadolu'nun çoğuna hükmeden Selçuklu İmparatorluğu'nun başkenti olduğu 13. yüzyılın duyumsal niteliğini, tatlarını, koku ve hislerini ortaya koydular. Şehir o dönemde, İslam dünyasının akademisyen, şair, sanatçı ve mistiklerini kendine çeken parlak bir kültürün merkeziydi. Selçukların İsfahan'a hükmetmesi ile Fars mutfağından etkilenerek gelişen, oldukça sofistike bir gastronomi kültürü vardı. Bu kültür daha sonra İstanbul'daki saray aşçıları ve Yeniçeri ordusu aşçılarının Mevlevi geleneğini takip etmesiyle Osmanlı mutfağına da nüfuz etmiştir. Günümüzde bildiğimiz klasik Türk mutfağının bir bölümü Selçuklu Döneminden

mirastır. Birinci derecede kaynak olarak aldığımız Muhammed b. Mahmud (Şirvani, 2005)'nin 15. yüzyılda yazdığı yemek kitabı Kitabü't Tabih, Muhammad b. al-Hasan b. Muhammad b. al-Karim'in (Bagdadi, 2005) 13. yüzyılda yazdığı aynı isimli kitabına bazı reçeteler ekleyerek yaptığı bir çevirisidir. Al-Bagdadi'nin kitabında oldukça fazla sayıda İran yemeği olduğu gibi, İran üzerinden gelen yoğurtlu soslar başta sik-ba, borani, meyvalı ve safranlı yemekler bulunmaktadır. Kanımca İran etkisini yalnızca Selçuklu-Osmanlı saray yemeklerinde aramak eksik olur. Moğol istilasından sonra parçalanmış Anadolu Selçuklu Devleti'nin ardından birçok beylikler ortaya çıkmış, bunlarında başkentlerinde daha çok Türkmenlerin etkisinde yüksek bir mutfak kültürü gelişmiştir. Ancak tüm bunların yanında ne İran'da -ne de başlangıçta- Anadolu'ya geldiklerinde Türkmenlerin bazı tarım ürünleriyle tanıştıklarını ve mutfaklarına kattıklarını unutmamak gerekir. Tam tersi de geçerlidir; bazı ürünleri bulamadıkları için yerlerine ikame ürünleri kullanmışlar ya da tümüyle dışlamışlardır. Buna yalınlaşma diyemeyiz. Bu nedenle İran etkisini hem kültür alanı hem de bir coğrafya olarak okumak gerekmektedir.

Metodoloji olarak öncelikle tarih kitaplarını incelemem gerektiği kanısına vardım. Yemek tarihi ve yemek kültürü kitapları çoğunlukla yazarının ön savını kanıtlamak üzere seçilmiş kısıtlı kaynakları kullanarak kaleme alınmışlardı. Bu ise girişte sözünü ettiğim basite indirgenmiş bir tarih yazımıyla sonuçlanmaktaydı. Gerçekte bu noktada daha önce birinci derecedeki kaynakları referans alarak hazırlanmış ikinci derecede kaynak yayınları dayanak almak genel kabul gören bilimsel yaklaşımken, birinci derece kaynaklara da gitmek kaçınılmaz oldu. Kültür tarihi ve yemek kültürü kitaplarının kaynak aldığı özellikle Türk mitolojisini ve temel eserleri (Kutad-ku bilig, Divan'ı Lügat-üt Türk ve mesnevileri) dikkatli bir şekilde gözden geçirmem gerekti. Anadolu'nun yemek tarihi yazımında çok kısıtlı kaynak vardır (T. Kut 116). Kanımca, Turgut Kut başta, Osmanlıca kaynaklara ulaşılmış, incelenmiş ve çoğu yayınlanmış bulunmaktadır. Kut'un titiz araştırma ve çalışmalarından sonra geriye pek bir şey kaldığını sanmıyorum. Ancak, yemeğin kendisinin bizatihi bir belge olması gerçeğini hiçbir zaman göz ardı edemeyiz. Bu noktada yemek tarihi yazarlarının disiplinlerini incelediğimde genellikle tarihçiler olduklarını gördüm. Ülkemizde yemek tarihçiliği yeni yeni bir disiplin olmak yolundadır. Kanımca önümüzdeki yıllarda değerli yemek tarihçilerimiz yetişecektir. Yemek tarihi yazımı için arkeoloji, antropoloji ve etimolojik köken arayışı da önem kazanmaktadır. Bunun yanında, coğrafyaya bağlı olarak kültürel etkileşim yanında değişen yerel malzemenin de yemeğin evrimindeki etkisini göz ardı etmemek gerekmektedir. Bu ise yemek tarihçiliğinin çok disiplinli bir uğraş olmasını zorunlu kılmaktadır. Buna aşçılık da dahil.

## ORTA ASYA'DA TÜRKLER

Konuya kronolojik olarak tersten yaklaşacağım. Osmanlı'nın kuruluşundaki sosyokültürel yapıyı ve öncesinde Anadolu'nun Türk ve İslamlaşmasını sağlayan unsurların neler olduğunu belirteceğim. Öncelikle tarım devriminin en önemli kaynaklarından biri olan Anadolu'nun 10.000 yılı aşan beslenme kültürünü bir çevre (context) olarak tanımlamamız gerekir. Bu çevreye 11. yüzyılda gelen Selçuklular ve çok daha önce Anadolu'ya göçen Türkmenler ve bunları izleyerek şeyhler, dervişler, sanatçılar, alimler vb. gruplar giriş yapmışlardır; işte size bugünkü Anadolu mutfağının kültürel bileşenleri. Selçuklu gerçekte bir idari ve askeri organizasyondur. Bu organizasyon Türk-İran seçkinlerinden oluşur. Türkmenler ise Oğuzların<sup>3</sup> çoğunluğunu oluşturduğu göçebe unsurlardır. Gerçekte İran etkisini taşıyan Selçuklu ve devamında Anadolu Selçuklu eliti çok kısıtlı sayıda yerde bulunmaktaydı.



Selçuklular genel olarak aldıkları yerlere üst düzey yönetici ve askerler atıyor, Bizans sosyo-ekonomik yapısının sürekliliğini güvenceye alıyorlardı. Bunun çok az sayıda istisnası vardı. Bunlar Ege Bölgesi'nde Adramyttium (Edremit), Chliara (Kınık), Pergamum (Bergama), Doğu Anadolu Bölgesi'nde Kaisum (Samsat yakınında), Artze (Erzurum yakınında), Karadeniz Bölgesi'nde Dadybra (Safranbolu), Gangra (Çankırı), Castamon (Kastamonu) ve Amaseia'dır (Amasya) (Vryonis, 1971, s. 166-167).

Tabi ki sosyal doku değişimi açısından bunların da önünde gelen başkent Konya'dır. Bu yerleşmelerde İran etkisine açık bir yüksek mutfak görülmesi çok doğaldır. Türkmenlerin ise göçebe toplum özelliklerini taşıyan farklı bir mutfakları vardır. Selçuklularda köklerini bulan elit şehirli ile Anadolu'ya gelip önce meraları ele geçiren daha sonra da yarı yerleşik (transhumant) özellikler gösteren Türkmenler arasında önemli bir gerilim hep olmuştur (Yinanç, 2013, s. 143). Bu gerilim ve bağlı olarak ortaya çıkan ayrışma mutfaklarında da görülmektedir.

(Köprülü, 2005, s. 47), şeyhleri Türkmen bağlamında değerlendirirken, Mevleviliği "Anadolu Türk Medeniyetine Tesir Eden Arap-Acem Kültürü ve Mevlevilik" olarak ayırtmaktadır. Özellikle de "İran harsının daha hâkim olduğu şehirler" betimlemesi Mevleviler ile Selçuklu eliti arasındaki ilişkiyi de belirtmektedir. Köprülü'nün "şeyhler" olarak tanımladığı mistikler için ise "Anadolu Selçuklu hükümdarlarının İran Selçukileri ve kurun-ı vustanın sair İslam hükümdarları gibi, şeyhlere karşı büyük hürmet ve muhabbet besledikleri ve zengin vakıflar tahsis ettikleri muhakkaktır", demektedir. Anadolu'nun Türkleşme ve Müslümanlaşmasında çok önemli işlevleri olan tekke ve zaviyeleri kuran ve bunların çevresindeki mürit ve ahilerle çok işlevsel bir sosyal yapı oluşturmuşlardır (Köprülü, 2005, s. 28-).<sup>5</sup> Bu nedenle Mevlevihaneler başta, tekke ve zaviyelerde sunulan yemekler üçüncü bir yemek gurubu oluşturmamakla birlikte mesnevilerde, vakfiyelerinde ya da harcama defterlerinde yer alan kayıtlar reçeteler ve menüler açısından önemli kaynaklar olma özelliğindedir. (Halıcı N. , Mevlevi Mutfacı, 2007), bu konuda iyi bir örnektir.

## ŞEKER VE SARIMSAK

Türklerin Orta Asya'dan batıya göçleri üç ayrı yol izlemiştir. Bunlar ta Orta Avrupa bozkırlarına kadar uzanan kuzey yolu, Maverâünnehir üzerinden Hindistan'a inen güney yolu ve İran'dan geçerek Anadolu'ya giren üçüncü yoldur. Her üçü de gerek karşılaştıkları coğrafya ve kültürlerin etkisiyle farklılaşmışlardır ve farklı mutfaklar geliştirmişlerdir. Bizim asıl konumuz olan Oğuzlar, 7. yüzyılda Hazar Denizi'nin doğusunda topluca görülmeye başlamışlardı. Hazar Denizi'nin güneyinden Anadolu'ya ulaşan orta yol tarih boyunca İran devletlerinin kontrolünde olmakla Türkmenlerin batıya doğru akınlarına hep geri püskürtmüştür. Oğuz-Selçukluların şansı Sasani İmparatorluğu'nun Arap-İslam saldırıları (633-651) karşısında yıkılması ve İran'ın Emevi ve Abbasi Halifeliklerinin, sonra da yerel devlet ve hanedanlıklar kontrolüne girmesidir. İşte bu görece zayıf yapı 10. yüzyılda Müslümanlığı kabul eden Selçuklular için kolayca aşılabilir olmuş ve Anadolu'ya doğru "kapı" açılmıştır (Köymen, Selçuklu Devri Türk Tarihi, 1993, s. 4). Samaniler ve Gazneliler'e karşı kazanılan muhaberelele Oğuzlar, İran ve çevresindeki şehirleri teker teker almaya başlamışlardır. (Köymen, Büyük Selçuklu İmparatorluğu Tarihi / Kuruluş Devri, 2011, s. 20-21) (Divitçioğlu 81). İbn at-Athir XII'ye dayanarak Tuğrul Bey'in Nişabur'a girişini şöyle anlatır: ...Doğruca saraya girdi ve Sultan Mesut'un tahtına kuruldu. Saraya kendi askerleriyle birlikte halk da doldu. Onu görmek, onunla konuşmak istiyorlardı.

Sanırım kıyafetiyle hafiften dalga geçtiler. Onuruna verilen şölende İmam Macaffak ve Salar-ı Buzgan Ebulkasım'la konuştu. Ona ikram edilen acıbadem (!) kurabiyesini yerken, “Bu katmaç nefis olmuş, ama içinde sarmısağı eksik”, diye teşekkür etti (İbn at-Athir XII). Etrafindakiler, edepli edepli gülümsediler. Ertesi gün Kadı Sait'in tepeden bakan kinayeli sözlerine, “Biz Selçuklular buralarda yeni ve yabancıyız, Tacik (İranlı) geleneklerini pek bilmeyiz” diye karşılık verdi...

Öte yandan İbn Battuta, Seyahatnamede kuzey yolunu izleyen Kırım Tatarlarının anlattığı bölümde (Battuta 313):

...Tatlı yemek, onlar nezdinde ayıp karşılanır! Ramazan ayı içinde Sultan Uzbek'in huzurunda bulunuyordum. Sık sık yenmekte olan kısrak ve koyun eti vardı sofrada. Ayrıca “rişta” (: erişte) denilen ve şehriyeye benzeyen; piştikten sonra sütle karıştırılan bir çorba da hazırlanmıştı. O gece arkadaşlarımla yaptıkları tatlıdan bir tabak sundum sultana. Sultan sadece parmağıyla dokunup tatmakla yetindi, bir daha elini sürmedi! Tülük Tümur'un anlattığına göre sultan bir gün çocuk ve torunlarının sayısı kırkı bulan saygın bir kapıkuluna şöyle demiş: O gece arkadaşlarımla yaptıkları tatlıdan bir tabak sundum sultana. Sultan sadece parmağıyla dokunup tatmakla yetindi, bir daha elini sürmedi! Tülük Tümur'un anlattığına göre sultan bir gün çocuk ve torunlarının sayısı kırkı bulan saygın bir kapıkuluna şöyle demiş: “Bu tatlıyı yersen cümlenizi azat ederim!” Ama adam şu cevabı vermiş: “Beni öldürsen de yemem!”

İbn Battuta daha sonra Hindistan'a ulaştığı sırada Dihli'de [Delhi] daha yaşını doldurmamış kızını kaybeder. Cenaze töreni sonrası konakladığı yere saraydan gönderilen yiyecekleri anlatırken, “Gelen yiyecek o kadar çoktu ki hem benim evim hem de arkadaşların evleri yemekle dolmuştu. Dostlarımla tümü ve epey fukara bu yemeklerden tattıkları, karınlarını doyurdukları halde yuvarlak ekmekler, tatlılar ve hoş sebzeler artmıştı. Bunlar da günlerce yenildi. Bu işlerin tümü hükümdarın emriyle gerçekleştiriliyordu”. (Battuta 490) Burada anlatılan sultan Türk asıllı Tuğlukoğlu Muhammed Şahtır. Aynı dönemden iki farklı Türk hükümdarın tatlıya karşı birbirinin tümüyle zıt iki yaklaşım görmekteyiz. Uzbek Han Kuzey Türküdür, Muhammed Şah ise Güney. Türkler geçmişte üç önemli yerleşik kültür alanının etkisinde kalmışlardır. Bunlar sırasıyla Çin, İran ve Bizans kültür alanlarıdır. Başlangıçta Orta Asya'da göçebe topluluklardan oluşan Türkler özellikle Çin-İran, devamında Anadolu'ya ulaştıklarında ise İran-Bizans etkisine açık olacaklardır. İşte bizim bugün Türk Anadolu olarak isimlendirebileceğimiz mutfak bu kültürel etkiler altında gelişmiş sinkretik bir mutfaktır ve bu özelliği nedeniyle zengindir, önemlidir.

## GÖÇEBE KÜLTÜRLERİ

Türklerin gıdaları, adetleri birbirine benzer. Bunun için sadece kendilerine benzemişler, diğer milletlere benzememişler<sup>6</sup> İnceleyeceğimiz kültür alanı batısında Hazar Denizi, Aral Gölü ve Basra Körfezi arasında yaşamış İran devletleri (Hint-Avrupa dil grubu), doğusunda Orta Asya'yı denizlerden ayıran Çin (Çin-Tibet dil grubu), kuzeyinde Sibiryaya ve güneyinde Himalaya Dağları ile tanımlanmış Tanrı Dağları dışında uçsuz bucaksız bozkır ve çöllerden (Karakum, Kızılkuş ve Taklamakan) oluşur. Genelde su kaynaklarının kısıtlılığı ve iklimi nedeniyle tarıma elverişli değildir. Bunun doğal sonucu

olarak da nüfus yoğunluğu çok düşüktür ve şehirlerin sayısı görece çok azdır. Aslında sosyal coğrafyayı yaratan iklim onu yaratan ise fiziki coğrafyasıdır. Yaşamaya pek elverişli olmayan bu coğrafyada doğuya gidildikçe Mongoloid, batıda ise Aryan ırkın genetik özellikleri öne çıkan melez insan topluluklarından oluşan göçebeler yaşar. Doğası gereği göçerler hayvanlarıyla birlikte adeta sembiyotik yaşamlar sürdürürler. Göçebe topluluklar, ekonomik olarak verimli ve yerleştiği bölgeyle uyumlu olmak için kuraklık, savaş, politik karışıklıklar gibi çok değişken çevre koşullarına uyum sağlamak zorundadırlar (Frachetti, Benecke, Mar'yashev, & Doumani, 2010, s. 622)<sup>7</sup>. (Chaliand, 2001, s. 12), “Ortak bir dili olmayan, çoğu yazı bilmeyen, bazı büyük dallara (Türkler, Moğollar, Mançular ve bunları ataları) rağmen çok değişik etnik kökenlerden gelen ama kendilerinden önceki İskitlerde de olduğu gibi -dinsel inançlar hariç- ortak bir strateji kültürüyle birleşmiş halklar”, tanımını yapar.

Öte yandan göçebe topluluklar yerleşik topluluklarla da bir üst düzeyde vaz geçilemez bir sembiyotik ilişki içindedirler. “Yerleşik topluluklar yalnızca artı ürün değil üretim için mekanizasyon, dağıtımını sağlarlar. Yerleşik toplumların oldukça uzmanlaşmış iş gücü, takas ve ticaret becerileri vardır. Aynı zamanda göçebe toplulukların bağımlılık sağlayabilecekleri ‘Köklü Gelenekler’ yaratırlar” (Khazanov, Nomads of the Eurasian Steppes in Historical Retrospective, 2003, s. 34). Göçebelilerin etkin liderlerin komutası altına girdiklerinde ise aynı yerleşik topluluklar için yıkımlara neden olmuşlardır. Göçerler zaman zamanda farklı etnik kökenli diğer göçerlerle birlikte yerleşik devletler de kurma konusunda başarılı olmuşlardır. Ancak, yerleşiklerle, göçebe topluluklar arasındaki çelişki ve gerilim hiçbir zaman eksik olmamıştır. Bakarsınız bir başka göçebe grup, kendileriyle akraba bir devleti yerle bir etmesin.

Göçebe topluluklar olarak isimlendirdiğimiz topluluklar, tarafsız yaklaşamayan birinin gözünde “barbar”, vahşi, saldırgan, acımasız, yağmacı gibi olumsuz sıfatlarla birlikte canlandırılmasına neden olmaktadır. Yerleşiklerin tarım alanlarıyla, göçebelilerin meraları çakışmaya başladığında her zaman sürtüşme ve çatışmaların ortaya çıkması kaçınılmazdır. Genellikle göçebelilerin tarihleri tek yanlı olarak yerleşik topluluklar tarafından yazılmışlardır.<sup>8</sup> Gerçekte göçebe topluluklar günümüzden 5.000 yıl önce, Asya’da gıda ve metal teknolojilerinin gelişmesinde ve yaygınlaşmasında aracı olmuşlardır. Yakın zamanlarda Orta Asya’da çeşitli kültür alanlarında kurgan ve yerleşmelerde yapılan arkeolojik araştırmalar göçebe topluluklarla ilgili oldukça şaşırtıcı sonuçlar vermeye başlamıştır. Özellikle kazılar sonrasında gerçekleştirilen arkeo-botani çalışmaları (Spengler III, Miller, Neef, & Tourtellotte, 2017) göçebe olarak isimlendirilen toplulukların genelde yarı yerleşik-yarı göçebe olduklarını kanıtlamaktadır (Ananyevskaya, ve diğerleri, 2017) (Frachetti M. D., Archeology and Participation across Inner Asia's Frontiers, 2014) (Spengler III, Agriculture in the Central Asian Bronze Age, 2015) (Doumani, Franchetti, Beardmore, Schmaus, & Spengler III, 2015) (Matuzeviciute, ve diğerleri, 2015) (Spengler III, Miller, Neef, & Tourtellotte, 2017) (Frachetti, Benecke, Mar'yashev, & Doumani, 2010) (Frachetti & Mar'yashev, Long Term Occupation and Seasonal Settlement of Eastern Eurasian Pastoralist at Begash, Kazakhstan, 2007).

Orta Asya göçebe düzeni Çarlık Rusya’sının daha sonrada SSCB’nin göçebe topluluklara büyük bedeller ödetmek pahasına ancak 20. yüzyılda sona erdirilmiştir (Khazanov, Nomads of the Eurasian Steppes in Historical Retrospective, 2003). Her şeye karşın bugün hala Özbekistan ve Türkmenistan’da göçerlik oldukça yaygındır.

Konumuzla ilgili en belirleyici olay 5. Binyılın sonu- 4. Binyılın başı gibi Karadeniz'in kuzeyindeki tarım topluluklarından koparak Orta Asya'da göçebelerin özünü oluşturacak olan bir grubun büyük göçüdür. Bu topluluklar akademik çevrelerce, "Andronova Kültürü Topluluğu" olarak isimlendirilmiştir. Keçi, koyun ve atı evcilleştirmiş, hayvancılık yapan ve araba kullanan bu topluluklar geç Tunç Çağında (4000-3000) tüm Sibiryayı doldurdıkları gibi Orta Asya'nın güneylerine kadar yayıldılar (Frachetti M. D., *Multiregional Emergence of Mobile Patoralism and Nonuniform Institutional Complexity across Eurasia*, 2012, s. 3)

Türklerin anayurdu kabul edilen Avrasya'nın Doğu Steplerinde bulunan Altay Dağlarında Afanas'ev Kültüründe koyun ve keçiye dayalı hayvancılık yapan göçebe toplulukların varlığı görülmektedir. Arkeolojik kazılarda bulunan kemiklerden evcil hayvanlar yanında av hayvanlarını ve balıkların da ek besin olarak tüketildikleri anlaşılmaktadır. Örneğin Balyktyul yerleşmesinde %68 küçük baş, %13 sığır ve %8 at kalıntısı bulunmuştur. Başka bir Afanas'ev yerleşmesi olan Kara-Tenesh'te ise %70 koyun, %7 at ve %11 sığır kalıntısı bulunmaktadır, kalan %27 ise yabancı hayvan kalıntılarında oluşmaktadır. Bu bağlamda Afanas'ev topluluklarının Doğu Steplerindeki en erken (3700-2500) hayvancılık yapan göçebeler oldukları belgelenmektedir (Frachetti M. D., *Multiregional Emergence of Mobile Patoralism and Nonuniform Institutional Complexity across Eurasia*, 2012, s. 10).

Altaylarda hayvancılık yapan göçebelerin ortaya çıkışı Andronova Kültür Topluluklarıyla ilişkilendirildiği gibi İç Asya Dağ Koridoru (IAMC: Inner Asia Mountain Corridor) olarak isimlendirilen bir modelle de besin üretme döngüleri açıklanmaktadır. Modele göre Hindu Kuş Dağlarından başlayarak, Pamir- Tanrı Dağları- Çungar Dağları ile devam eden ve Altay Dağlarına ulaşan dağ zinciri eteklerinde (piedmont) yaşayan ve iletişim içinde bulunan topluluklar hem evcil hayvanların hem de tarım ürünlerinin bir uçtan diğerine yayılmasında önemli işlevler görmüşlerdir. Örneğin Zarafşan Nehri üzerinde bulunan Sarazm<sup>9</sup> tarım ve hayvancılık yerleşmesinde (3500 – MÖ 1500) ekmeçlik buğday (*triticum aestivum*) ve arpa kalıntıları yanında bulunan taş değirmen ve havanlar tahıla dayalı güçlü bir yerel ekonominin varlığını belgelemektedir. Hayvansal kalıntılar ise %87 koyun ve keçi ile %10 sığır yanında %1 de köpeğin varlığına işaret etmektedir. Bir başka yerleşme olan Jukov yerleşmesi ve Sarazm'da da bulunan ve 4. Binyılın ortalarına tarihlendirilen seramikler Afanas'ev Kültürü ile yerleşik kültürün bir karışımı olarak sınıflandırılmaktadır. Sarazm bir tarım kentidir ve İran toprakları ile Orta Asya arasında uzun mesafelere erişen bir değiş tokuş merkezidir (Frachetti M. D., *Multiregional Emergence of Mobile Patoralism and Nonuniform Institutional Complexity across Eurasia*, 2012, s. 14) (Stevens, ve diğerleri, 2016, s. 1542) (Spengler III, *Agriculture in the Central Asian Bronze Age*, 2015).

Kazakistan'ın doğusunda Çunkar Dağlarının batı eteklerinde bulunan ve deniz seviyesinden 950m yükseklikteki Begaş<sup>10</sup> yerleşmesinde (2300) bulunan buğday ve sorgum (*Sorghum bicolor*) taneleri bir ölü yakma töreninden geriye kalmıştır. Buradan hareketle göçebe toplulukların tahılı daha yemeğe başlamadan çok önce kutsal törenlerinde kullandıkları bir malzeme olarak tanıdıkları anlaşılmaktadır. Sorgumun ilk Çin'de kültür bitkisi olarak yetiştirildiği buna karşın güney batı Asya'da tanınmadığı bilinmektedir. Gerçekten de IAMC üzerinde bulunan göçebeler Çin'de kültürlenmiş bitkileri batıya doğru taşıırken, İran, Mezopotamya ve Orta Doğu'da kültürlenmiş bitkileri Çin'e doğru taşımışlardır. Begaş'ın hayvancılıkla uğraşan bir göçebe topluluk ve hayvansal kalıntılardan %75 koyun ve keçi ile yaklaşık %15 sığır gütmüş oldukları anlaşılmaktadır. Begaş'da at, en erken MÖ 2. Binyıla yerleştirilmekte ve toplam hayvansal kalıntının en çok %4'ünü oluşturmaktadır. Begaş hayvancı topluluğu

syerleştikleri dağ üzerinde mevsimlik olarak yüksek otlaklarla alçak düzlükler arasında göçmekteydi (vertical transhuman). Buna karşın Sarazm'da topluluğu ne göçebe ne de avcı olmakla, dağların yüksek yaylalarını kullanmamışlardır. Yerleşmede bulunan hayvansal kalıntılardan, alçak düzlüklerde, çöl ve çayırlarda yaşayan ceylanları avladıkları anlaşılmaktadır. Her iki topluluğun yılın belli dönemlerinde alçak düzlüklerde bir araya gelecekleri açıktır (Frachetti & Mar'yashev, 2007).

Kazakistan'da Semireç'ye'de Bayan Jurek vadisinde bulunan Tasbas Bronz Çağı dağ yerleşmesi deniz seviyesinden 1500 m yükseklikte çayır ve makilerle kaplı bir düzlükte bulunmaktadır. Tasbas'da evler yanında bir de ölü yakma (cremation) sandukası bulunmaktadır. Yapı malzemesi olarak bitkisel elyafla takviye edilmiş elle şekillendirilmiş ve güneşte kurutulmuş kerpiç bloklar kullanılmaktadır. Kerpiç bloklarla yapılmış fırın içinde bulunan tahıl kalıntılarında, yiyecek pişirme amacıyla kullanıldığını göstermektedir. Bitkisel kalıntılardan buğday (*triticum aestivum* / *turgidum*) saptanmıştır. Taneler üzerinde yapılan tarihlendirme çalışması 2631-2562 olarak sonuçlanmıştır. 1416-1287'ye tarihlendirilen evreden bitkisel kalıntı içinde ayrıca buğday yanında arpa (*hordeum vulgare-nudum*) darı (*setaria italica* ve *panicum milliaceum*), bezelye (*pisum sativa*) ve otsu bitki tohumları saptanmıştır. Tasbas yerleşmesindeki hayvansal kalıntılardan evcilleştirilmiş koyun, keçi, sığır, at, eşek ve deve kemikleri saptanmıştır. Bir yayla olan Tasbas'ın hayvansal kalıntılar yukarıda incelediğimiz bir kışlak olan Begaş yerleşmesiyle uyum sağlamaktadır. Bu verilerden göçebelerin yıl içinde mevsime bağlı olarak hayvanlarıyla birlikte kışı dağların eteklerinde geçirdiklerini ve yazın yüksek yaylalara çıktıklarını kanıtlamaktadır. Tasbas'da ayrıca ceylan, geyik ve balık kalıntıları bulunmuştur. At, eşek ve deve kemikleri üzerinde kasap kesim izleri görülmemesi bu hayvanların taşıma amacıyla kullanıldıklarını göstermektedir (Doumani, Franchetti, Beardmore, Schmaus, & Spengler III, 2015).

Örneklediğimiz Sarazm gibi yerleşik tarım ve hayvancılık yapan toplulukları ile Begaş ve Tasbas gibi göçebe hayvancılık yapan toplulukların arkeolojik buluntulara dayanarak geç 4. erken 3. Binyıldan başlayarak düzenli olarak ilişkide oldukları bilinmektedir. Bu bağlamda dağlarda daha yükseklerde yaşayan toplulukların, yerleşik tarım ve hayvancılık topluluklarının evcilleştirdikleri hayvanlarla göçebeliğe dayalı bir hayvancılık strateji geliştirdikleri ve bunu yaygınlaştırdıkları ileri sürülmektedir. Hayvancılık yanında küçük ölçekli tarım ve çevre koşullarıyla uyum sağlayabilen sorgum (*panicum miliaceum*) ve darı (*setaria italica*) tarımı yapılmaktadır. Bu bağlamda göçebe toplulukların yalnızca et ve süt ağırlıklı beslenmediklerini artık biliyoruz.<sup>11</sup> Göçebe toplulukların asıl işi hayvancılık olduğu için hiçbir zaman tam yerleşik olmamakta, tarımını yaptığı ürünün yetiştirme süresini hayvanlarıyla birlikte otlaklarda geçirip hasat için yerleşmelerine geri dönmekteydiler. Geç Bronz – Erken Demir çağlarında göçebe toplulukların daha uzun yolculuklar yapmaya başladıkları ve vahalarda tarım yapan yerleşik toplulukları ile temasa geçtikleri anlaşılmaktadır (Frachetti M. D., Multiregional Emergence of Mobile Pastoralism and Nonuniform Institutional Complexity across Eurasia, 2012, s. 16) (Spengler III, Miller, Neef, & Tourtellotte, 2017, s. 295) (Ananyevskaya, ve diğerleri, 2017, s. 7) (Matuzeviciute, ve diğerleri, 2015, s. 23) (Frachetti & Mar'yashev, 2007).

Kazakistan'da Geç Bronz Çağına tarihlendirilen seramik kaplardaki lipit kalıntılarının analizleri at etinin özellikle törensel yemeklerde yendiğini, buna karşın geviş getiren hayvan etlerinin, süt ve süt ürünlerinin ise normal öğünlerde tüketildiğini göstermektedir. Ayrıca tatlı su balıkları yenmektedir. Kazılarda bulunan bitkisel kalıntılardan Bronz Çağında Kazakistan'da darı (*panicoid* ve *setaria* sp.), buğday (*triticum* sp.), arpa (*hordeum vulgare*) ve üzüm yetiştirildiği görülmektedir (Ananyevskaya, ve

diğerleri, 2017, s. 3) (Matuzeviciute, ve diğerleri, 2015, s. 24). Bronz Çağında Asya step bölgesinde ve IAMC’da saptanan bitkisel kalıntıların incelenmesinden çeşitli buğday türleri (*triticum monococcum*, -*turgidum*, -*turgidum* ssp. *dicoccum*, -*aestivum*, -*aestivum* ssp. *spelta*), arpa türleri (*hordeum*, *hordeum* var. *vulgare*, - *vulgare* var. *nudum*), çavdar (*secale* sp.), yulaf (*avena* sp.), tilki kuyruğu (*panicum milia-ceum*), darı (*setaria italica*), bezelye (*pisum sativum*), mercimek (*lens culinaris*), burçak (*vicia ervilia*), mürdümük (*lathyrus*), nohut (*cicer*), üzüm (*vitis vinifera*), elma-armut (*malus-pyrus*), esrar (*canabis sativa*) ve keten (*linum usitatissium*)’un varlığı saptanmıştır. Bu listeye evcilleştirilmiş ya da av hayvanlarından elde edilen ürünleri de eklediğimizde, Orta Asya mutfağının oldukça zengin bir malzemeye sahip olduğunu görmekteyiz (Spengler III, *Agriculture in the Central Asian Bronze Age*, 2015).

Ancak bütün çabalarım karşı Bakır Çağına (3700) tarihlendirilen, ön-Türkçe konuştukları sanılan ve atı evcilleştirdikleri bilinen, kuzey Kazakistan’daki Botai Kültüründen bir seramik kapta günümüze ulaşan bir darı lapası kalıntısını (*panicoideae* gen. sp.) keşfediyorum (Matuzeviciute, ve diğerleri, 2015, s. 24). Ondan sonra Türklere ait iki yemek reçetesini ise Tağaçlar döneminden, 533-543 gibi tamamlanmış Qimin Yaoshu reçeteleri arasında buldum (Canbulat, *To’pa-Wei Tabğaçlar / Han-Türk Sentezinde Sosyal Yaşam ve Yemek Kültürü*, 2017). Bu reçetelerin biri kebabla yapılan dürüm, diğeri ise bir yahniye aittir. Ondan sonra ulaşabildiğimiz ilk yemek reçeteleri ancak MS 2. Binyıla tarihlendirilebiliyor. Yukarıda Orta’da Tunç Çağı gibi saptanabilen bitkisel ve hayvansal besin maddelerini listelemek için arkeolojik çalışmaların sonuçlarını kullandım. Kültürel bağlamda yeme-içme konusunda etnografik yaklaşım başkaca değerli ip uçları sağlamaktadır.

Arkeoloji, tarih ve etnografya birlikte, yemek pişirme ve mutfak kültüründe uzun erimli ve oldukça değişmez bir örüntü olduğunu göstermektedir. Şüphesiz ki zaman içinde mutfığa yeni malzemeler girecektir, yeni pişirme teknikleri geliştirilecektir ama temel gelenekler muhafaza edilecektir. Bunlara bağlı olarak bazı bitki ve hayvan türlerine geleneksel yemek için uygun hale gelmeleri amacıyla, genetik müdahaleler de yapılacaktır (Fuller & Rowlands, 2012).

Bugün Avrasya’da iki temel pişirme tekniği bulunmaktadır. Bunlar haşlama (*boiling*) ve kızartma (*roasting*) olarak isimlendirilebilir. Bu iki teknik yemek malzemelerinin seçim ve hazırlanmasında belirgin farklılıklar gösterdiği gibi malzemeyi sağlayan bitkisel olsun, hayvansal olsun türlerin seçiminde ve evriminde de etkin olmuştur. Sonuçta elde edilen yemek doğaldır ki farklı dokularda olacaktır. Kızartma, kurban törenlerinde yayılan dumanın, “tanrıları beslediği” inancıyla çakışmaktadır. Bu teknikler Orta Asya ve Batıda yaygınken Çinlilerin haşlamaya ve buharda pişirmeye dayanan besin hazırlama süreçleri ise farklı geleneklere dayanır. Haşlamada pişirilen malzemenin özü suya aktarılır, havaya savrulmaz. İnanişâ göre, bu şekilde pişirilmiş yemek için bir araya gelen torunlar, ölmüş atalarını da beslemektedirler (Fuller & Rowlands, 2012) (Haaland, 2007). Bugün Safranbolu Şehir Yemeklerinde her iki mutfağın da etkisi görülmektedir. Yukarıda bugün Çorba olarak isimlendirdiğimiz grubun aslında Bulamaç olduğunu görmüştük. Tutmaç aşısı bulamaçların en zengin yorumuna ulaşmıştır.

Kuyu Kebabı zaten bugün bir çarşı yemeği olarak sürekli pişirilmektedir.<sup>12</sup> Ancak, Safranbolulu kadınlarla yaptığımız sözlü tarih çalışmalarında Hatice Büyükkaragöz’ün sözünü ettiği ve Gürleyik Mesire Yerinde bulunan ve ortak kullanılan kuyu oldukça ilginçtir. Bölgede yaygın olarak bulunan kuyu kebabının en eski örneğine Uluslu İbrahim Hamdi’nin Atlas’ında rastlıyoruz. Uluslu İbrahim

Hamdi, (Yaman, 1940) 1758-9'da Eflani bolu'yı anlatırken:

... Eflani bolu altmış buçuk derece tul ve kırk bir derece kırk dakika arzda Zağfran borlundan altı saat şarkda bir humvar zeminin ortasında pazarı her pazarertesi durur dekakin-i vafire ve etmekçi furunu ve kasab dükkanları ve han ve odalar ve mahkeme ve mufti yeri ve kethuda yer ve nakibüleşraf ve bir camii vardır ve cami kurbünde üç dört nerdüban aşağı inilür bir akar çeşmesi ve galle pazarı olub her haftada etraftan gelüb develer ve katarlar ile zahire almalariyle ekser karları ekindir ve bir tarafında sığır pazarı durur ve ol tarafda püryan kuyuları olub ruz-ı hızırdan kasıma varınca kuyu kuyu püryanı pişirüb satarlar ve hayvanatdan at ve katır ve eşek ve koyun ve inek her kısmından mübalağa gelüb alış veriş iderler..., demektedir.

Gerek Gürleyik gerekse 18. Yüzyılda Uluslu İbrahim Hamdinin Eflani'de gördüğü kuyular ateşin keşfinden buyana kullanılagelen çok yaygın bir pişirme tekniğine dayanmaktadır. Önceleri basitçe açılan bir çukurda (pit) ateş yakılır ve üzerine etler yerleştirilir, bazen etin üzerine çalı ve yapraklar kapatılır, onların da üzerine toprak serilir ve bırakılır. Zaman içinde kuyuların çeperleri ısıyı depolayacak kerpiç ya da taşla örülmeye başlanmıştır (Haaland, 2007, s. 175-176). Bugün fazlasıyla "steril" bir hale getirilmiş olmakla birlikte hala pişirilmekte olan kül ekmeği ya da kömeç aynı tekniğin ekmek pişirmek için kullanılmasından başka bir şey değildir. Türklerin hem kızartma hem haşlama tekniklerini etkin bir şekilde kullanıyor olmaları Orta Asya'dan sinkretik bir mirastır.

Buna karşın Fırın ise hepimiz için çetin bir sorunsaldır. Arkeolojik araştırmalar pişirme amaçlı fırınların en erken (9500-9000) içine çakıl doldurulmuş, silindirik kuyular olarak Fırat'ın batısında Rakka yakınlarında Mureybet'te görüldüğünü belirtirler (Fuller & Rowlands, 2012, s. 43). Ekmek fırınlarının gelişme sürecine pidenin (pita, naan) duvarlarına yapıştırılarak pişirildiği tandırı (tannur) yerleştirirler. Safranbolulular gibi Türkmenler de fırın kullanmazlar. Ekmeklerini ateş üzerine yerleştirdikleri sacda pişirirler. Yukarıda gördüğümüz Andronova- Afanas'ev Kültürleri toplulukları demir-çelik metalürjisini Asya'ya tanıtmışlardır ve ergitme fırınlarını çok iyi kullanmaktaydılar. Türklerin fırın teknolojisini ve kuyuyu bilmelerine karşın<sup>13</sup>, ekmek pişirmek için fırını neden dışlamış oldukları çetin bir sorudur. Bunu toplumsal bir ayraç olarak altını çizmek istiyorum. Orta Asya'dan çıkıp hem haşlama hem de kızartma tekniklerini bir arada becerikli bir şekilde kullanan Türkler fırında pişirmeye gelince durmuşlardır. Yukarıdaki sözlü tarih kayıtlarında gördüğümüz gibi yüz yüze görüşme yaptığımız kadınların hiçbiri fırında ekmek ve yemek pişirmemiştir.<sup>14</sup> Safranbolu-Türk evinde günümüz Orta Asya mutfaklarında da görüldüğü gibi fırın bulunmaz<sup>15</sup>.

Bu coğrafya içinde gelişen ve Anadolu'ya ulaşan özellikle Oğuzları incelemeye kalkışmak yaklaşık 600 yıla yayılı bir kronolojiyi (Hunlardan Selçuklulara) göz önünde bulundurmayı gerektirir. İkinci kaynakları incelediğimde karşılaştığım önemli bir sorunun, Türklerin yemek kültürü araştırmalarında zaman ve mekân boyutunun gözden kaçırılmış olmasıdır. Böyle bir tarih yazımı ister istemez zaman ve mekân boyutunda farklı konumdaki olumlu ya da olumsuz kesitlerin gelişigüzel üst üste yerleştirilmesi sonucu ortaya çıkan resmin bilimselliğinden kuşku duymama neden olmaktadır. Bu nedenle Oğuzların Orta Asya'da ne zaman hangi kültürlerle ilişkiye geçmiş olduklarını iyi çözümlenmek gerekmektedir. Örneğin hemen hemen tüm yemek kültürü yazılarında Yusuf Has (Hacıb, 2015)'in yazdığı Kutadgu Bilig ve Mahmud el- (Kaşgari, 2013)'nin yazdığı Divan Lügati't Türk birinci derece kaynaklar olarak alınmaktadır.

Her ikisi de çok önemli Türk eserleri olmakla birlikte Çin kültürüyle etkileşmiş Karluk, Çıgıl ve Yağma boyları dolayısıyla Uygur kültürüyle beslenmişlerdi. Anadolu'ya gelen Türkmenlerin çoğunluğu olan Oğuzlar ve Selçuklu devletlerinin kurucu unsurları sayılan yine Oğuz boylarından olan Kınıkların, Karahanlı Devleti'nde paralı askerler olmaları dışında kültürel arka planları Karamanlılardan çok farklıdır.

Oğuzların içinden çıktığı kabul edilen, -Çin kaynaklarında Moğolistan'ın doğusunda Tula nehri çevresinde yaşayan ve dokuz boydan oluştuğu için Jiuxing (Dokuz Boy) olarak anılan- topluluk daha sonra Dokuz Oğuzlar, ya da Uygurların da katılmasıyla On Uygurlar<sup>16</sup> olarak isimlendirilmiştir. "Oğuzlar özellikle de göçebe ve yarı göçebe yaşam sürdüren Oğuzlar arasında, Mongoloid tip ağır basmaktaydı" (Agacanov, 2013, s. 10-11). Oğuzların da aralarında bulunduğu göçebe boyların çoğu Göktürlere (542-627) bağlıydılar ve onlara vergi verirdi (Sümer, Oğuzlar / Türkmenler, 2016, s. 21). Göktürklerin ikiye ayrılması sonrasında ortaya çıkan Doğu Göktürk Kağanlığının en büyük siyasi rakibi Oğuzlar olmuştur. Doğu Göktürk Kağanlığının yıkılmasından sonra (630) bugün Kazakistan ve Kırgızistan'ın sınırları içinde yaşayan göçebe gruplar dağıldı ve boylar ortaya çıktı. Bunlardan biri de Oğuzların alt yapısını oluşturacak Türgeşlerdir (Köymen, Büyük Selçuklu İmparatorluğu Tarihi / Kuruluş Devri, 2011, s. 2). Yine böyle bir boy olan Karluklar ise zaman içinde Karahanlı Devletini kuracaklardı. (Taşağıl, 2017, s. 42).<sup>17</sup>

Başlarında Baz Kağanın bulunduğu Oğuz Boyu bölgedeki en önemli siyasi gücü. 682 yılında, Göktürlere karşı Çin ve Kitanla iş birliği içinde olan Dokuzoğuzların emellerini öğrenen Tonyukuk, erken davranarak Oğuzların üzerine yürüdü ve Tula nehri kıyısında yapılan savaşta üstün geldi (Taşağıl 160). Savaşta birçoğu nehre düşüp boğulan, bir kısmı kaçarken öldürülen Oğuzlardan geri kalanlar ise Göktürk Devletine itaat ettiler (Sümer, Oğuzlar / Türkmenler, 2016, s. 32). Ancak bu yenginin sonucunda Göktürk Devleti yeniden kurulabilmiştir.

İkinci Doğu Göktürk Kağanı Kapkan, (Hüküm süresi: 691-716) Çin'le barış yapılabilmesi için "... tohumluk olarak kullanılmak üzere 300.000 kile darı, 3.000 adet çiftçilik aleti... verilmesini şart koşmuştu (Sümer, Oğuzlar / Türkmenler, 2016, s. 33). Koşulların çoğu yerine getirilmiş olmakla birlikte barış hiçbir zaman sağlanamadı. Çin kaynaklarında yer alan bu bilgiden Göktürklerin göçebe unsurlar yanında yerleşik unsurlara da sahip olduklarını anlıyoruz.

Sonrasında Dokuz Oğuz – On Uygurlara ne olduğunu konusunda ayrıntılı bilgiye ulaşamıyoruz. Ancak, 745 yılında Göktürklerin yıkılması sonrası Oğuzlar, Uygur Devleti unsurlarından biri olarak karşımıza çıkmaktadır (Taşağıl, 2017, s. 43). Uygurlarla bir türlü anlaşamayan Oğuzlar 760'larda batıya yöneleceklerdir. Yukarıda değindiğim Türgiş Devleti 766 yılında yıkılınca boylar Seyhun Nehrine doğru göç edeceklerdir (Taşağıl, 2017, s. 238). Batıya doğru göçleri sırasında Oğuzlara bazı boylar katılmış, bazıları ayrılmış sonuçta VIII. Yüzyılda Sır Derya'nın (Seyhun Nehri) doğusuyla Aral Gölünü çevreleyen bölgeye ulaşmış ve yerleşmişlerdir. Tarihçisi ibn at-Athir de "... bazı Horasan tarih yazarları"na dayanarak "Oğuzların Halife Mehdi (775-785) zamanında, uzaklardaki Türk Sind bölgesinden Maveraünnehr'e geldiklerini" belirtmektedir (Divitçioğlu, 2005, s. 13-16).<sup>18</sup>

IX-XI. Yüzyıl gibi dönemin coğrafyacılarının eserlerinde Türk topluluklarını incelediğimizde, birbirlerinden oldukça farklı sosyoekonomik düzeylerde olduklarını görüyoruz. İzleyen paragraflarda bu bilgiler kronolojik sıra içinde kısaca aktarılmaktadır.



820 yıllarında “Orhun bölgesindeki Uygur Şehri Ordu Balık”ı ziyaret eden Arap Coğrafyacısı Mücahit Temim bin Bahr el-Mutavva’i, orada birbirine yakın köylerin bulunduğunu ve ekili toprakları geniş ve halkının çoğu veya hepsi Türk bir yörede seyahat ettiğini söylediği gibi, Ordu Balık’ın çevresinde de mamur kasabaların ve birbirine bitişik köylerin var olduğunu haber verir” (Sümer, Oğuzlar / Türkmenler, 2016, s. 61).<sup>19</sup>

982 yılında Uygur ülkesini ziyaret eden Çin elçisi Wang-Yen-Te, Uygur ülkesini “... Bayındır, halkını refahlı ve mutlu görmüştür. O, bu münasebetle şunları yazar: ‘Bu ülkede yoksul halk yoktur. Yiyeceği yeterli olmayanların sıkıntıları giderilir. İnsanlar uzun ömürlüdür. Bütün yoksullar da et yer’ (Sümer, Oğuzlar / Türkmenler, 2016, s. 45)”.<sup>20</sup>

Emir el-Mü’minin (Halife) el-Muktedir’in 921 yılında Bulgar’a gönderdiği heyette yer alan Elçi ibn (Fadlan, 2017, s. 8) Oğuzların ülkesinden geçti ve izlenimlerini paylaştı. Harezm’den yola çıkmadan önce “Türk develeri satın aldık. Türk ülkelerindeki nehirlerden geçebilmek için deve derisinden kelekler (sofra) hazırladık. Üç ay yetecek ekmek, karaca darı, kurutulmuş et tedarik ettik”, der. Yolculukta “Müslümanlardan hiçbiri misafir olacağı bir arkadaş edinmeden, İslam diyarından ona bir elbise, karısına bir başörtüsü, bir miktar karabiber, karaca darı, kuru üzüm, ceviz hediye götürmeden onların ülkesinden geçemez” (Fadlan, 2017, s. 12). İbn Fadlan ve arkadaşları Oğuzların naibi Ertuğrul bin el-Alptoğan’ın konuğu olmuşlardır:

Naib, yemeleri için çok sayıda koyun öldürdü. Ona elbise, kuru üzüm, ceviz karabiber, karaca darı gibi hediyeler vermiştik. Daha önce babasının da karısı olan eşi, bir miktar et, süt hediye ettiğimiz şeylerden alıp çadırların dışındaki kıra gitti. Bir çukur kazıp bunları gömdü. Bir şeyler söyledi. Tercümana neler söylediğini sordum. O da “bunlar Arapların Ertuğrul’un babası el-Katğan’a verdiği hediyelerdir”, dedi (Fadlan 16).<sup>21</sup>

Arapların Güney Doğu Asya’dan alıp ticaretini yaptıkları karabiberin ne denli önemli bir hediye olduğu açıkça görülmektedir.

Ebu Dülef Mis’ar bin Mühelhil el-Benazici, Samanoğullarından en güçlü hükümdarı II. Ahmed oğlu II. Nasr’ın zamanında Çin’e elçilik göreviyle gönderdiği kişidir. Buhara’dan Çin’e kadar bir seyahat etmiş ve bu fırsatla birçok Türk boylarının buldukları yerlerden geçmiştir. 941-943 gibi yaptığı gezileri anlatırken ulaştığı yerin adının hemen arkasından neler yediklerini ayrıntılı bir şekilde not etmiştir. Bu nedenle de konumuzla ilgili çok yararlı bir kaynaktır.

Türk ülkelerinin yolunu tuttuk. Horasan, Maveraünnehr’deki İslam şehirlerini geçtikten sonra ilk vardığımız kabile Harkah (Ordukent ?) diye bilinir. Buğday, arpa yiyerek bu ülkeyi bir ayda katettik. Sonra, Tahtah (?) denen kabileye vardık. Bu ülkede arpa, karaca darı, çeşitli etler, kır baklaları yedik... Sonra Neca (Kuca, Koçu ?) denen kabileye vardık. Bu ülkede karaca darı, mercimek, nohud yedik... Sonra Peçenekler denen bir kabileye vardık...<sup>22</sup> Sadece karaca darı yerler. Sonra Çiğiller denen kabileye vardık. Arpa, bürülce, koyun eti yerler. Deve kesmezler, sığır öldürmezler. Ülkelerinde sığır yoktur... Onların ülkesinde kıklan (?) diye bilinen bir tatlı ot vardır. Etle pişirirler... Kan ve buğday birasından, çok sarhoş eden bir içki yaparlar... Sonra Buğraç<sup>23</sup> adındaki kabileye vardık...

Onlar karaca darı, erkek koyun eti yerler. Onların ülkesinde sığır, keçi bulunmaz... Bunlardan sonra Kimek kabilesine vardık... Nohud, bakla, erkek koyun-keçi eti yerler. Dişi hayvanı boğazlamayı caiz görmezler. Ülkelerinde tanesinin yarısı beyaz, yarısı siyah bir çeşit üzüm bulunur...

Sonra Oğuzlar denen kabileye vardık. Taştan, ahşaptan, kamyştan inşa edilmiş bir şehirleri var... Onların vergi alan büyük bir hükümdarları var. Hind'e, Çin'e ticaret yaparlar. Sadece buğday yerler. Bakliyat yetiştirmezler. Erkek ve dişi koyun-keçi eti yerler.

Sonra Tokuzoğuzların ülkesine vardık. Onlar boğazlanmış hayvan eti yerler. (Benazici 63-64)... Sonra Kırgızlar denen kabileye vardık. Karaca darı, pirinç, deve eti hariç, sığır, koyun, keçi ve diğer hayvanların yerler... Sonra Karluklar denen kabileye vardık. Bunlar nohud ve mercimek yerler. Karaca darıdan içki yaparlar. Tuzlanmış et yemezler... Sonra Kutluk denen kabileye vardık... Onlar sadece buğday, kesilmemiş hayvanların (öldürülmüş hayvan) etini yerler... Sonra Kitaylar denen kabileye vardık. Onlar arpa ve mürdümek, boğazlanmış hayvan eti yerler... Onların çok faydalı bakliyat cinsi yiyecekleri vardır (Benazici 63-68).

Seyahatnamelerde oldukça sık geçen karaca darının (*Panicum miliaceum*) o dönemde ana yiyecek (staple food) olduğu anlaşılmaktadır.<sup>24</sup> Buğday yaygındır, arpa da yenmektedir. Pirinç ise daha X. yüzyılda Kırgızlarca biliniyor ve kullanılmaktaydı.<sup>25</sup>

Sebze ve iki renkli üzüm dışında meyvalarla ilgili her hangi bir bilgi olmamasına karşın bakliyat yukarıda sıralanan boylar arasında yaygın olarak tüketilmektedir. Nohud, mercimek, kır baklası (*vicia faba*), börülce, mürdümek (*lathyrus*) yetiştirilen bakliyatdır. El-Benazici'ye göre Oğuzlar bakliyat yemezler.

Tahmin edilebileceği gibi hepsinin ortak özelliği etin en önemli besin olmasıdır. Arap seyyahların hayvanın öldürülme şeklinde her boy için boğazlanıp, boğazlanmadığını (kanının akıtılmış) not etmiş olmaları, boyun Müslüman olup olmadığı konusundaki izlenimlerini aktarmayı amaçlar.<sup>26</sup>

P. Tolstov'a göre Sır-Derya (Batı) Oğuz Devleti Batı Göktürk Kağanlığının ardıllarından biri kabul edilir. Sır-Derya Oğuzların IX-XI. Yüzyıllarına baktığımızda "ana meşguliyetlerinin göçebe hayvancılık" olduğu, "hayvancılık dışında ziraat, balıkçılık, zanaat ve ticaretle de ilgilendikleri" görülmektedir (Agacanov 61-63). İzleyen kesimde Sır Derya Oğuzları incelenecektir.

## SİR DERYA OĞUZLARI

Oğuz Eli yurtlarından çıkıp Maverünnehir yörelerine ve İran ülkesine gelerek burada doğup büyüyünce su ve hava sebebi ile şekilleri yavaş yavaş Tacik şekline benzedi (Sümer, Oğuzlar / Türkmenler, 2016, s. 77 n. 50).<sup>27</sup>

Sır Derya Oğuzlarının batıya göçerek yerleştikleri bölge, coğrafyacılar ve tarihçiler için hep sorunlu olmuştur. Ancak Arap gezgin, coğrafyacı ve haritacısı Ebû Abdullah Muhammed bin Muhammed Şerif el-İdrîsî (Septe, 1100-Palermo, 1166) Aral Gölü, Taşkent, Murgar Dağlarının tanımladığı bölgeyi

gezmiş ve çok yararlı bilgi paylaşmıştır:

‘Oğuzların şehirleri çok kalabalık ve sayıları çoktur. Bu şehirler birbiri ardı sıra kuzeye ve doğuya doğru uzanmakta olup, şehirlerin kurulu olduğu dağlara ulaşmak oldukça zordur. Buralar tahkim edilmiş hisarlarla çevrili, müstahkem mevkiilerdir. Oğuz beyleriyle, kadınları buralarda yaşadıkları gibi, aynı zamanda ihtiyat tedbiri olarak yiyecek-ıçecek için buraları kiler olarak kullanıyorlardı. Bu kalelerde Han tarafından ünvan verilen kale muhafızları bulunmaktadır (harimler tarafından tayin edilen). Oğuz uruğu Handagat Oğuz kabilesinin en önemli şehri Hişamdır. Oğuzlar bu şehri sığınak ve gerekli araç ve gereçlerini muhafaza etmek için kullanmaktadırlar. Bu şehir de dağın zirvesine kurulu, ulaşılması zor bir hisarla çevrili, dağın tepesine çıkılması ve kuşatılması son derece zor, adeta dokunulmaz bir kaledir. Kuzeydeki Hiram şehriyle, nehirden nehre uzanan Cacın şehri küçük olmasına rağmen, son derece tahkim edilmiş bir şehirdir... Bu nehrin (Magra ve ya Marge) kıyısında yüce zirveli bir dağ vardır ki, o dağdan doğan kaynaklardan binden fazla pınarın hepsi Magra’ya dökülür. Bu zirvede hisarlara benzeyen, isimleri Nucah ve Badagah olan ve aralarında yukarıda bahsedilen dağların eteklerinde bir günlük mesafede batı istikametinde Daranda, batıdan doğu istikametine Dargu şehirleri bulunmakta olup, bunların arasında üç günlük mesafe vardır. Bunlar küçük şehirler olmakla beraber, içlerinde yine de çarşılar, pazarlar, çeşitli zanaatları icra eden zanaatkarlar ve pek ala mallar bulunmaktadır. Tabii olarak bu şehirler de pek müstahkem ve ulaşılması zor şehirlerdir. Bu şehirler her zaman karla kaplı, şiddetli soğuklar ve yağmurlu günlerin sayılı ve sınırlı olması sebebiyle, sakinleri ekinlerini olgunlaşmadan toplayıp, dumanda<sup>28</sup> ve sundurma altında kuruturlar (Tolstov, 2017, s. 31-32).

Bu alıntıyı kitabında kullanan Tolstov, devamında “el-İdrisi, Gorguz adında başka bir şehirden bahseder ki, bu şehir aynı adı taşıyan gölün sahilinde bulunan bir başka dağın tepesinde büyük bir kale şehridir”, der. Devamında:

Cacın ve Dahlan hisarları da bu tür benzer şehirlerdendir... Hisarın komutanı veya hanı ‘tam donanımlı, büyük ve kalabalık bir orduya sahip olmakla’ zaman zaman Taraz topraklarına baskınlar düzenler... İdrisi, bunların yanında Ruzan (yahut Rudan), Garbiyan ve Oğuzların başka eski şehirlerinden de söz eder. Yukarıda sözü edilen arazide bulunup, tasvir edilen nehir ve şehirlerin konumları zor olmasına rağmen, kesin olan bir şey vardır; İdrisi’nin, Oğuzların toprakları hakkında verdiği malumata göre Oğuz bozkırlarında 11. Yüzyılda çok sayıda müstahkem şehir mevcuttu ve bunların ekseri ahallisi çiftçilik, zanaatkarlık ve ticaretle meşgul oluyorlardı... El-İdrisi, yazısında Kaşgarlı Mahmud’a atıf yapar ve “Oğuzlar Sır Derya’yı ‘başka hiç bir izahata gerek duymadan sadece, bir ‘nehir’ olarak isimlendirirler, zira bu nehrin üzerinde onların pek çok şehirleri bulunmakta olduğunu aktarır. Kaşgarlı Mahmud’un bahsettiği bu Oğuz şehirler arasında Sauran, Sıgnak, Sitkun (Süt Kent) Karnar gibi şehir adları zikredilir... Kaşgarlı bize, Oğuz şehirlerinin nüfusunun kimlerden ibaret olduğu hakkında da malumat vermektedir. ‘Kendi şehirlerinde yaşayan Oğuzlar, başka yerlere göçmezler ve savaşmazlar; onlara yatuk derler’ (Tolstov, 2017, s. 32-33).

Gerek İdrisi gerekse Kaşgarlı’nın sözünü ettiği Oğuz şehirleri konusunda farklı kaynaklar farklı görüşler ileri sürmüşlerdir. Örneğin yukarıda alıntılıdığım ibn Fadlan bir kentten çok onları çadırlarda yaşayan göçebeler olarak betimlemiştir (Fadlan, 2017, s. 16). Keza Rus oryantalist A. G. Toumansky’nin

1892 yılında Afkanistan, Cürcan'da bulduğu müellifi bilinmeyen Hudud el-Alam Min el-Maşrik ila el-Mağrip isimli eserde:

“Oğuzların hiçbir şehirleri yoktur. Onlar, keçeden çadırları olan kalabalık bir halktır” ne var ki, birkaç sayfa sonra aynı müellif, ilk yazdıklarının tekzip edercesine şöyle demektedir: “Oğuzların Süt-kent adında bir şehirleri var ki, bu şehirde barişçi Türkler yaşamakta ve bunlardan pek çoğu İslamı kabul etmişlerdir. Sabrancar şehri ise gayet zengin bir şehir olup, burası Oğuz tüccarlarının ikamet-gahıdır” ve nihayet “Oğuzların hakamı kışları Dehi Nahu'da geçirirler” (Tolstov 34-35).

Bu bilgilerden Oğuzların bir kısmının yerleşik tüccar ve zanaatkar olduğu, bir kısmının ise şehirlerin çevresinde tarım yaptığını, bir kısmının ise sürüleriyle belki de şehirler çevresinde kışlamakla birlikte daha sonra yaylalara çıktığını düşünebiliriz. Hayvancılıkla uğraşan göçebelerin gıda maddesi yoğurt, kurut, et ve ayrandan ibarettir. Göçebe Oğuzların daimi meskenlerden oluşan kışlakları vardı. Bunlar zaman içinde gütmeye hayvancılıkla birleşerek zirai merkezler haline gelmiştir. Oğuzların Horasan ve Maverünnehir pazarlarına getirdikleri ve Türki olarak isimlendirilen Karaman koyunları çok iridir ve yağ deposu kuyrukları yerde sürünmektedir. Göçebe Türkler atı bol süt vermesi, et ve yağ bakımından zengin olması nedeniyle inek etine tercih ediyorlardı. Türkler avlanmayı ve yabani hayvan etini severlerdi ayrıca balıkçılık konusunda da becerikliydiler. Muhtemelen Hazar Denizinin doğu kıyılarında pelikan ve şahinle av yaparlardı. Oğuzların Aral Gölü kıyısında ve Amu Derya deltasında geçici konaklama yerlerinde balıkçılık yaparlar ve bunları Horezm ve diğer pazarlara götürürlerdi, İdrisi, balığın yerli halkın esas gıdası olduğunu belirtir. Özellikle fakir Türkmen ve Oğuzlar arasında avcılık büyük önem taşıyordu. Mes'udiye dayanarak, X.-XI. Yüzyılda “Türk dilli bozkır halkların aladoğan ve karga yediklerini ve onların avdan başka meşguliyetleri olmadığını belirtiyor”. Fahrü'd-din Merverudi, yerleşik hayatı benimsemiş Türklerin bahçe, bostan kurduklarını ve bağcılık yaptıklarını yazar. Yerleşik (çatak) olanlar hayvancılıkla da bağlarını kesmemiş, büyükbaş hayvan ve kısıtlı sayıda da olda binek hayvanı beslerlerdi. Divan-ı Lügat'üt Türkte, Kaşgarlı bazı yiyeceklerin özellikle Oğuzca karşılıklarını vermiştir. Bunlar: darı (tariğ), kaba yonca (yurinca), susam (yag aguri), buğday (aşlık), elma (alma), havuçtur (keşur). (Agacanov 129-142).

Çelişik bilgiler ancak arkeolojik araştırmaların yardımıyla kesinlik kazanabilirdi.<sup>29</sup> Gerçekten de 19. Yüzyılda Rus Oğuz yabgularının karargahı olan arkeologları Sır Derya Oğuz çevresinde arkeolojik araştırmalar gerçekleştirdiler.

1867 yılında F. Lehr, Sır Derya'nın ağzına yakın konumdaki Can [Cend] Kentin 10.-11. Yüzyılda Oğuz yabgularının karargahı olduğunu belirledi. Bugün Yangi Kent [: Yeni Şehir] olarak bilinmektedir (Tolstov 36). Bataklık ve fundalık bir arazide kurulmuş bulunan kent, 7-8 m yükseklikte surlarla korunan 375x225 m boyutlarında, beş cadde ile ev ve mahalleleri ayıran sokaklara sahiptir. “Sır Derya aşağı ve kısmen orta yatağında derinlik 6-12 m arasında değişmektedir; genişlik de 600-700 m'dir. İrmak gemiciliğe müsaittir. X. Yüzyılda, ırmağın ağzına yakın yerdeki... Yengi Kent'e gemilerle tahıl götürüldüğünü biliyoruz” (Sümer 63) (Agacanov 201). Bulunan keramiklerden kentin tarihi 1. Yüzyıla uzanmaktadır (Tolstov 40-41). Ayrıca daha geç dönemlere ait keramiklerden kentin Harezmi'le iktisadi ve kültürel ilişki içinde bulunduğunun hatta bir kısım Harezminin burada yaşamış olduğunu kanıtlamaktadır (Tolstov 51). Bazı yerli Andronova devri özelliklerine rastlanmakla birlikte asıl olarak Jeti-Asar<sup>30</sup>

(Tohar) uygarlığı izlerine sahiptir ve bu özellikleriyle 1. Binyılın ortalarına tarihlendirilmektedir.<sup>31</sup> İkinci grup daha geç dönemlere 8. Yüzyıla tarihlendirilmektedir ve Moğolistan – Yedisu kültürleriyle benzerlik taşımaktadır (Tolstov 56). Bu özellikleriyle bölgede bulunan şehirlerin medeni yabancılar tarafından değil yerli halk tarafından kurulmuştur ve Sır Derya “Oğuzları, medeniyet kökleri Tunç Devri geleneklerine uzanan en kadim yerli ahalinin torunlarıdır. Bununla beraber şüphesiz bu topluluğun etnogenezine Doğudan gelen her hangi bir kuvvetli unsur, muthemelen MS 1. Binyılın ortalarında dahil olmuştur” (Tolstov 57-58). En az bu hipotez kadar önemle: (Köymen, Büyük Selçuklu İmparatorluğu Tarihi / Kuruluş Devri, 2011) ve balıkçılıkla da (meskenlerin bataklık deltada bulunması) meşgul olduklarını göstermektedir. Bunu geçerliliği tarafımızdan toplanıp, incelenen malzemeler ışığında kuşkulara yer bırakmayacak şekilde; el-İdrisi’nin... Oğuz şehirlerinin çiftçilik ve ziraatle uğraştıklarından bahsettiği metinler, bu kanaatimizi oldukça güçlendirmektedir. Demek ki 10. Ve 11. Yüzyıl kaynaklarında Oğuz adıyla zikredilen Sır Derya Türk uruklarının ekonomik yapısını, yarı yerleşik hayat içerisinde hayvancılık, balıkçılık ve tarım ekonomisi teşkil ediyordu. Oğuzlar için bu hayat son derece geleneksel olup, antik devirlere veya Tunç Devrine kadar uzanmaktadır. Oğuz şehirlerinin planlanması (evler topluluğu) 10. Ve 11. Yüzyıl kadar Harezm’in antik şehir ve köylerinin planlanmasında intikal eden arkaik topluluk-kabile geleneklerinin bakiyesi olduğunu söylemek mümkündür. Ancak, son tahlilde bu 5. ve 6. Yüzyılları geçmiyor (Tolstov 57-58).<sup>32</sup>

Sır Derya, Oğuzların yalnızca göçebe toplumdaki, yarı göçer-yarı yerleşik topluma geçiş evresine değil (Agacanov 105-117) aynı zamanda yarı feodal topluma da geçişine sahne olmuştur (Agacanov 62-65, 174). Göçebe toplumlar özünde aile ile tanımlanan, soy-sop ilişkisi ile birbirine bağlı (bağımlı değil) ancak idari anlamda bağımsız yapılardır. “Göçebe toplumlar ancak kuraklık gibi doğal, ya da diğer topluluklar tarafından bir tehdit altında olduğu durumlarda aralardan bir lider seçmek için kengeş (: halk meclisi) toplanırdı. Ancak zaman içinde bu yetki asilzadeler meclisi tarafından gasp edilecektir (Agacanov 212) (Köymen, Büyük Selçuklu İmparatorluğu Tarihi / Kuruluş Devri, 2011, s. 9). Oğuz – Selçuklu geçişinde hemen her şeyden daha önemli bir olgu vardır. Selçuklular Müslüman olmuşlardır (Köymen, Büyük Selçuklu İmparatorluğu Tarihi / Kuruluş Devri, 2011, s. 21) (Sevim, 1996, s. 152) (Sevim, 1996, s. 152). Gaza yapacak ve kazanılmış bu özelliğini başta içinden çıktığı Oğuzlara daha sonra da diğer komşularıyla ilişkilerinde hep bilinçli bir şekilde kullanacaklardır (Köymen, Büyük Selçuklu İmparatorluğu Tarihi / Kuruluş Devri, 2011, s. 27-28). Bunun sonucunda Selçuklular geleneksel boy düzeninin ötesinde “gazilik ruhunun” kaynaştırdığı bir yapıya evrinmiştir (Köymen, Büyük Selçuklu İmparatorluğu Tarihi / Kuruluş Devri, 2011, s. 30). Bununla birlikte feodal ilişkilerin gelişmesi Selçuklu Devletinin oluşmasında büyük önem taşımıştır. Askeri hizmet karşılığında dağıtılan iktalar<sup>33</sup>, Oğuz ve Türkmen beylerinin yalnızca kendi soydaşlarını değil, fethe edilen ülkelerin kitlelerini de sömürme aracı olacaktır (Agacanov 179) (Bosworth, The Consolidation of the Seljuq Sultanate in Iran (1055-1118), 1996, s. 166)<sup>34</sup>.

## 9. - 13. YÜZYILLARDA ORTA ASYA'NIN VAHA ŞEHİRLERİ VE GÖÇEBELER

8. Yüzyılda doğudan gelerek Sır Derya Nehri boylarına yerleşen Oğuzlar, 11. yüzyılda Selçukluların önderliğinde Maverünnehr'e inmeye başladılar. Zaten uzun zamandır Horezm, Horasan ve Cürcan'ı tehdit etmekte olan Oğuzlar, Selçuk'un oğulları Arslan İsrail (Yabgu, öl.: 1032) ve Musa'nın yönetiminde, Buhara yöresinde Nur otlaklarını mekân tutmuşlardı (Kafesoğlu, 2014, s. 16) (Divitçioğlu, 2005, s. 65).<sup>35</sup> Selçuklular bölgede önemli bir güç olurken, Oğuzlar da bölgenin şehirleriyle hasmane olduğu kadar ekonomik ilişkiler de oluşturacaklar ve kültürel etkileşime gireceklerdir. Göçebe Oğuzların her zaman tarım ürünlerine ihtiyacı olmuştur. Başta buğday, onları pazarlardan sağlanacak ya da saldırılarla elde edilecektir (Agacanov, 2013, s. 220-224) (Liu, 2013) (Khazanov, Nomads of the Eurasian Steppe in Historical Retrospective, 2003).

X.-XIII. Yüzyıllarda Oğuzlar ve Türkmenlerin ekonomik hayatında takasa dayalı ticaret önemli yer tutuyordu. X. Yüzyılda Sır Derya'nın orta akarlarında bulunan Sabran şehri en önemli ticaret merkeziydi. Türkmenler de barış zamanında buraya gelmekteydiler. Muhtemelen Balac, İsficab ve Baruket önemli ticaret merkezleriydi. Bu pazarlara gelen hayvan ve süt ürünleri genelde göçebe Oğuz ve Karluk Türklerinden alınmaktaydı. Türkmen sınırında bulunan Balac'da İsfahan kökenli bir tacir kolonisi bulunmaktaydı. Pazarlara Müslüman doğunun bütün bölgelerinden buralara mal gelmekteydi. Şaşlı ustalar, üretimlerinde Türk madenlerinden gelen hammaddeleri kullanmaktaydılar. Şehre keçi yünü Taraz'dan, gümüş Salçikent'ten tedarik edilmekteydi. Pazarlarda komşu Türk boylarına satmak için zerduz kumaş, mamariç denen kırmızı Semerkant kumaşları ve keten dokumalar bulundurulmaktaydı. Urgeç Oğuz mallarının deposuydu. X—XII. Yüzyıl kaynaklarında Oğuz ve Türkmenlerle yapılan ticarete daha çok hayvan ürünleri satışı dikkat çekmektedir. Oğuzlardan alınan hayvanlar Horasan, Maverünnehr ve Horezm'de büyük rağbet görmekteydi. Sultan Sancar fermanında “onların (göçebelere) ticari malları ve maddeleri, bölge halkının mutluluğuna, hoşnutluğuna ve sevincine neden olmaktadır. Beylerin ve sade halkın bu ticaretten büyük kazançları oluyor”, demektedir. Pazarlara Oğuzların ve Türkmenlerin sunduğu köleleri de eklemek yerinde olacaktır (Agacanov, 2013, s. 148-153).

Selçuk Beyin ölümünden sonra Selçukluların başına geçen oğlu Arslan İsrail'in onun meziyetlerinden çekinen Gazneliler tarafından esir edilmesi (1025) ve bazı Selçuklu boylarının Gaznelilerin hizmetine girmeleri sonrası, 4.000 kadar aile Horasan çevresine yerleştirilmiştir. Onlar da meralar bulabilecekleri Serahs, Ferava ve Ebiverd civarlarına yayılacaklardır (Agacanov, 2013, s. 286).

Göçer ister istemez, şehir ve köy dolaylarındaki tarlaları tahrip eder, otlakları tüketir, su arkalarını kirletir. Bundan dolayı, istenmeyen insandır. Üstelik göçer, toprak ağası dihkannardan [: köy reisleri] geçiş müsaadesi almalı, onlara bac vermelidir... Şehirli halk, dihkannlar ve hele Gazne valileri bakımından onlar şaki ve hayduttur. Bu, doğrudur; ama ili sabit olmayan konatin<sup>36</sup> mevsimlik devingen göç izlerini savunması da meşrudur. Savunma ise, ister istemez çatışma yani savaştır. Bu savaş tarzına yerleşikler alışık değildir. Çünkü göçebe çobanın savaşı topyekûn, kural tanımayan bir savaştır. Yakıp yıkma vardır, talan ve çapul vardır. Esir, ulca [: ganimet] ve rehine alma vardır. Esir alınanlar kendi kendilerini satın almaya mecbur edilir. Onlar oyunlarını farklı kurallara göre oynarlar (Divitçioğlu, 2005, s. 75).<sup>37</sup> 1029 yılında Nesa-Ferave hattı dolaylarında yaşayan Oğuzlar, İran halkını o kadar bezdirdiler ki bir Gazne ordusu varıp, onları dağıttı. Bu kez Dihistan'a geçip Balhan dağlarına

sığındılar, geri kalanlar önce Kirman'a sonra da tutunamayıp İsfahan'a geçti ve ardından da oraları yağmaladılar. Daha sonra Gazne ordusuna katılan beylerinin gösterdikleri yararlılıktan dolayı Horasan'a dönmelerine izin verildi ama sonuç değişmedi; yağmaları sürdü (Divitçioğlu, 2005, s. 76). Bunun üzerine Gazneli ordusu Türkmenlerin üzerine yürüdü ve 50 Türkmen başbuğunu öldürdü. Galeyana gelen Türkmenler de Balhan dağlarından ve Oğuz çölünden gelerek Rey'den Tus'a dek bütün Komis ve Horasan vilayetlerine yayıldılar (1033-1034). Bu kargaşada Amu Derya kıyılarından, Tirmiz ve Belh kentlerinden akın akın Türk göçebelerinin Horasan'a doğru geldiği söylenir (Köymen, Selçuklu Devri Türk Tarihi, 1993).

Selçuklular, Gaznelilere karşı ilk önemli başarıyı Nesa savaşı (1035) ile sağladılar ve Ferave, Dihistan ve Nesa'yı ele geçirdiler. Bu arada Tus, Saraks, Baverd hepten Türkmenlerin egemenliği altına girmiştir. Bu gelişme yeni kazanımlar getirdi ve Cibal, Kuhistan, Kirman ve Curcan bölgelerindeki Rey, Tun, Faryab ve Talikan kentleri de Selçukluların eline geçti (1036-1037). Ertesinde (1038) Nişabur düştü ve orada Tuğrul Bey adına hutbe okundu (Kafesoğlu, 2014, s. 25-26). Bir ay kadar öncesinde de Merv'de Çağrı Bey adına hutbe okunmuştu. Ancak Selçukluların bu utkusu sonucu ortaya çıkan yıkım ve çapul, o dönemde Orta Asya'da ortaya çıkan ekonomik krizle çakışınca ortaya büyük bir yem ve yiyecek darlığına neden olacaktı. Büyük Selçuklu Devletinin inanılmaz yükselişini bazı tarihçiler buna yorarlar (Divitçioğlu, 2005, s. 80-84). Sonuçta Selçuklular Gaznelilere karşı yaptıkları Dandanakan savaşını (1040) kazanarak büyük bir utkuya ulaştılar.

Vaha şehirlerde bulunan pazarlara daha yakından bakarsak, örneğin iyi bir iklim ve bereketli topraklara sahip bulunan Horasan'ın pazarlarında sayısız koyun, lezzetli meyveler ve çeşitli yiyecekler görürüz. Nişabur, meyveleri, sebzeleri, eti ve ekmekleri ile tanınmaktadır. Khawaran'da tuzlu et bulunur. Balkh diğer İran şehirleri arasından üzüm ve narenciye dahil meyveleri, buğday, pirinç ve arpa gibi tahıl, cevizi, bademi ve sebzeleri ile öne çıkmaktadır. Bu özellikleriyle Horasan ve Horezm'in tahıl ambarı gibidir. Qumis narıyla, Damghan kırmızı elmasıyla, Sistan eti, meyvesi ve safraniyla, Tabaristan çeşitli meyveleri, tahılı, av kuşları ve deniz ürünleriyle meşhurdur.

Horezm misafirperver halkı kadar mutfağıyla da davetkardır. Bölgede bol balık yağı, ceviz, bal, hünnap, irice kuru üzüm, susam, peynir başta süt ürünleri, et, dondurulmuş balık, kavun ki içine buz doldurulmuş kurşun kaplarda Bağdat'a halifenin sarayına gönderilirdi, bulunur. Merv'in kurutulmuş kavunu yanında Horezm'in kuru eriği ihraç ürünüdür. Buhara'nın su kanallarıyla donatılmış verimli topraklarında pirinç ve sorgum [corn?] yetiştirilirdi. Buğday, arpa ve darı unundan yoğurulmuş ekmekler halkın ana besinini oluşturmaktaydı. Özellikle kuru üzüm ve meyveli ekmekleri diğer bölgelere ihraç edilirdi. En yaygın et koyun etidir, taze ya da tuzlanmış diğer malzemeye karıştırılır haşlanarak, kavrulur ya da kaynatılarak pişirilir. Türkistan'da balık sevilen bir yiyecektir. Horezm, sbargh olarak isimlendirilen dondurulmuş balığıyla tanınır. Buhara'da taze ve tuzlanmış balık, Beyhak'da besili kümes hayvanları, Sarakh'ın deve eti, Tabaristan'da evcil ve yabani kanatlı hayvanlar ve balıklarıyla tanınmaktadır. Tuzlanmış rubaytha balığı Irak'tan Horasan'a ihraç edilmekteydi. Davetlerde kavrulmuş piliç, güvercin ikram edilir, varlıklılar, sülün ve keklük etini tercih ederlerdi. Güvercin, tavuk, keklük ve benzeri kanatlı hayvanlar eti ve yumurtası için beslenmekteydi. Etin yağlı bölümü, pirinç, darı ya da yarma (husked wheat) ile şeker katılarak yapılan herise, her sınıftan insanlarca yenirdi. Et, göce ve sirke ile yapılan Sik-ba<sup>38</sup> çok sevilirdi ve İran'dan Irak'a kadar yayılmıştı. Pişmiş et, yumurta,

pırasa ve sandviç ekmeğiyle hazırlanan bazmaward İran'dan çıkarak Bağdat'a ulaştı. Peynir ve yoğurt gibi süt ürünleri ise hemen her yerde bulunurdu. Çorba, pilav ve et yemeklerini çeşnilendirmek için nar suyu, ekşi üzüm, kurutulmuş limon, limon suyu, sirke, tatlı ve ekşi otlar kullanılırdı. Reçeller, hamur işleri, şekerlemeler, hurma, ravent, Şam fıstığı, iç badem, ceviz, kurutulmuş meyveler yemeklere eşlik eder ya da atıştırılabilir olarak tüketilirdi. Zuzan, Kuhistan ve Nişabur'da bulunan yenebilir topraklar nadir ve değerli yiyecekler arasındaydı ve uzak saraylara gönderilir, sultanlara sunulurdu (Kasai, 1996).<sup>39</sup> Nizamü'l Mülk'ün Siyaset-namesine göre, Sultan (Gazneli) Mahmud, daima toprak yemesi sebebiyle kırmızı yüzlü idi (Merçil, 2007, s. 50)

## OĞUZLARDAN SELÇUKLULARA

Selçuklu tarihine giriş Oğuzların Üçok kolundan, Kınık Boyundan geldiği ve Hazar Kağanının yanında kumandan olarak bulunan Dukak'a (: Tokak, Dokak) ki "Demir Yaylı" olarak anılır, atfedilen bir olayla başlatılır. Dukak Hazarların Müslümanlara savaş açmasına karşı çıkmış, Hazar Kağanıyla atışmış ve şiddet göstermiştir –bazı kaynaklara göre onu tokatlamış ve hatta bazı kaynaklara göre ona gürzle ve kılıçla vurmuştur (Divitçioğlu 57-58) (Peacock 31-34) (Kafesoğlu 12-15). Dukak'ın oğlu olan Selçuk 924 yılında Hazar orda kenti olan Sarkel'i terk edecek ve Oğuz iline Yengi Kent'e göçecektir. Genellikle yabancı müelliflerce Hıristiyan ya da Yahudi olduğu, bazı müelliflerce ise hakan çıkaran soydan geldiği, Uruk ve Kınık oldukları (Sümer, Oğuzlar / Türkmenler, 2016, s. 86) (Agacanov, 2013, s. 158, 245), (Kafesoğlu, 2014, s. 12-14) bilgisi öne çıkarılan Selçuk ve ardılları, bir imparatorluk kuracaktır.

Ancak Selçuklular başlangıçtan itibaren Oğuz devleti ile çatışmış ve boyları ile çelişmiştir. Önce Oğuz Yabguluğunun Cend'e gönderdiği vergi tahsildarlarını Müslümanların kafirlere vergi vermesinin söz konusu olamayacağını ileri sürerek kovmuş, (Köymen, Büyük Selçuklu İmparatorluğu Tarihi / Kuruluş Devri, 2011, s. 24-25) (Köymen, Selçuklu Devri Türk Tarihi, 1993, s. 300) daha sonra da Selçuk'un büyük oğlu Arslan'ın Selçuklu yabgusu olarak seçilmesiyle birlikte eski<sup>40</sup> Oğuz boylarıyla Selçukluların arası yıllarca sürecek şekilde açılmıştır (Sevim, 1996, s. 152). (Sevim, 1996)

Gerçekte Türkmen ve Oğuz göçebe toplulukları önemli bir ekonomik güç olmak yanında, Selçuklu için zaman zaman paralı askerler olarak görev yapan, çok büyük bir savaş gücü de sağlamaktaydı. Selçuklu, bu gücü Samaniler, Gazneliler ve Karahanlılar arasındaki sürtüşmelerde yan tutarak kullanmaktaydı. Bu ilişkiler Türkmenlerin Karakum Çölünden çıkıp Orta Asya kentleri arasındaki otlaklara yerleşmelerini de sağlayacaktı.<sup>41</sup> Bu ilişki Selçuklunun göçebelerin menfaatlerini gözettiği sürece sorunsuz olarak sürmüştür.

Giderek güçlenen Selçuklular Tuğrul Beyin önderliğinde 1038 yılında Gaznelilerin başkenti Nişabur'u ele geçirdi ve 1040 yılında İran topraklarında Dandanakan'da Gazneli ordusunu yenerek güçlü bir devlet kurdular. Sonuçta Selçuklular İran-Müslüman kültür alanı yoğun etkileşime gireceklerdir. Öncelikle zaten İran-Müslüman geleneğinden gelen Gazneli görevliler Selçuklulara hizmet etmeye başlayacaklardı (Sevim, 1996, s. 159) (Köymen, Selçuklu Devri Türk Tarihi, 1993, s. 162).<sup>42</sup> Daha sonra Selçuklular, büyük ve güçlü imparatorluğun yönetimini Horasanlı Nizam al-Mülk'e bırakacaklar;



o da Sasaniler döneminden beri gelişen İran-Müslüman yönetimin sürekliliğini gerçekleştirecektir (Bosworth, *The Consolidation of the Seljuq Sultanate in Iran (1055-1118)*, 1996, s. 162). Bununla birlikte Selçuklu ordusu özünde gulamların (köle askerler) bulunduğu bir düzene değiştirilecekti (Köymen, *Selçuklu Devri Türk Tarihi*, 1993, s. 15) (Köymen, *Selçuklu Devri Türk Tarihi*, 1993, s. 15). Türkler önemli mevkilere sahip olmakla birlikte, özünde Selçuklu ordusu çok etnikli bir yapıya dönüşmüştü. Bu askeri yapının elitleri yukarıda sözünü ettiğim ikta düzeniyle de ekonomik gücü kontrol etmekteydiler. Bunun sonucunda Selçukluların asıl özünü oluşturan Oğuzların sözü dinlenmez olacaktır (Köymen, *Selçuklu Devri Türk Tarihi*, 1993, s. 162) (Kafesoğlu, 2014, s. 82) (Bosworth, *The Consolidation of the Seljuq Sultanate in Iran (1055-1118)*, 1996, s. 166).

... Bunu, devletin yerleşik İran halkının devleti haline gelmesi takip edecektir. Şu halde devlet, kendi soyundan olmayan bir etnik kitleyi idare edecek demektir.

...hakim zümre Türk olup esas kitlenin üzerinde ince bir tabaka teşkil etmektedir. Anavatan dışında kurulmuş hemen hemen bütün bu tip devletlerin başına gelenlerden Selçuklular da kurtulamamışlardır. (Köymen, *Selçuklu Devri Türk Tarihi*, 1993, s. 15).<sup>43</sup>

Daha sonra Anadolu Selçukluları üzerinden Anadolu'ya da taşınacak olan elitin, Selçuklu mutfak kültürü üzerindeki etkisi nedeniyle Türkmen'in mutfağı yanında ikinci bir mutfak kültürü ortaya çıkacaktır. Bu konuyu aşağıda daha ayrıntılı bir şekilde tartışacağım.

## TÜRKMEN YEMEKLERİ

Kaşgarlı Mahmud'un *Divanı Lügat-üt Türk* (Kaşgari, 2013) Orta Çağ Türk mutfağı araştırmalarında ana kaynak olarak kullanılmıştır. Bu kaynağı illk çalışanlardan biri M. Zeki (Oral, 2002)'dir. Oral'ın çalışmasından Anadolu Selçuklu dönemi mutfağını incelerken yararlanacağım. Türk Et-nografya Dergisinin ilk iki sayısında 1956-1957 yıllarında yayınlanmıştır. Diğer önemli çalışma ise Prof. Dr. Mehmet Altay (Köymen, *Selçuklular Zamanında Beslenme Sistemi*, 1982)'dir. Bu çalışma 1971 yılında yayınlanmıştır. Reşat (Genç, 2002) ise *Divanü Lügat-it Türk* yanında *Kutadgu Bilig'i* de (Hacib, 2015) incelemeye almış ve araştırma sonuçlarını 1982 yılında *Türk Mutfak Sempozyumunda* sunmuştu. Dönemle ilgili olarak başkaca ayrıntılı kaynak bulunmaması nedeniyle<sup>44</sup> daha sonra yapılan yayınlar hemen hemen bunların tekrarı gibidir.

Kaşgarlı Mahmud (Kaşgar, 1029 – Upal, 1102) Karahanlılar (840-1212) döneminde şimdi Çin sınırları içinde bulunan Kaşgar'da doğdu ve önemli eseri *Divanı Lügat-üt Türk*'ü Selçukluların denetiminde bulunan Bağdat'ta (1072-1074) tamamladı. Kitapta yemekler ve malzemeleri ile ilgili maddeleri taradığınızda Müslüman-İran etkisi altına henüz girmemiş bir göçebe Türkmen mutfağı görürsünüz.<sup>45</sup> Yukarıda değindiğim gibi çok az sayıda Oğuzca madde de bulunmaktadır. Malzeme olarak süt ve sütten elde edilen yiyecekler ile et ve etten üretilen yiyecekler önde gelmektedir. Bu besinler bal, tavuk ve yumurta ile desteklenmektedir. Bitkisel ürünler başlığı altında ise buğday başta tahıl, un ve yufka başta ekmek sıralanmaktadır.

Asıl konumuz olan yemeklere geldiğimizde çok fazla bir şey bulamazsınız. To (un ve ekşimiş buğdayla yapılan bir bulamaç), ügre (erişteli tutmaç) ve sarmaçuk (şehriyeli tutmaç), kağut (haşlanıp döğülmüş darıdan yapılır), kürşek (darı özü ve sütle yapılır) ki bu yemeklerin tamamı yukarıda geçen ve bugün “çorba” olarak tanımladığımız bulamaçlardır. Şehriye baharatla tatlandırılmış soğuk çorba olarak da hazırlanırdı. Tutmaç bugümüz Türk yemek araştırmalarında çok popüler olan bir cins mandır (dumpling). Tutmaç ve hazırlanmasıyla ilgili olarak Divanı Lügat-üt Türk’te çok sayıda madde bulunmaktadır (Genç, 2002) (Köymen, Alp Arslan Zamanı Türk Beslenme Sistemi, 1971).

[Bir gün] Melikşah’ın yolu Ordu Pazarı’nın yakınından geçiyordu. Av yerinden dönerken özel hizmetkarlarından birine “Acıktım! Bazarda tutmaç gördüm, canım çekti. Git ne kadar bulursan hepsini satın al ve getir.” Dedi. Orduğah’a yaklaşıncı bir yerin üzerine çıktı ve o tutmacı getirmelerine kadar bekledi. Bütün melikleri yemeleri için oturttu. Tabak büyük idi. Meliklerden, emirlerden ve hizmetkarlardan oluşan elliden fazla kişiye yetti.

Kalkınca “Ne kadara satın almış idin?” diye sordu. Başını eğip “Dört buçuk altına” diye cevap verdi. Sonra “Hepiniz doydunuz mu?” diye sordu. “Şah’ın devleti sayesinde doyduk.” Dediler. Sultan Melikşah, hasegisinden aldığı altınla kendisine söylenen meblağı ödedi. Nizamü’l-mülk’e dönüp “Melikşah gibi bir zayıf, sen Nizamü’l-mülk gibi bir vezir ve bu kadar asker dört buçuk altınla doydular.

İlginç olan Divanı Lügat-üt Türk’te fermante bitkisel yiyeceklerin de görülmesidir. Örneğin, Top için buğday su ile kaynatılır, arpa hamuru ile yoğrularak bir keçeye sarılır, sıcak bir yere bırakılır, eridikten<sup>46</sup> sonra yenir (I, 318). Buxsi ise pişmiş buğday ile badem içi, üzerine bal ve süt ile yapılmış bulamaç dökülerek meydana getirilen yemek ekşitildikten sonra buğdayları yeniyor, suyu da içiliyordu (I, 423) (Köymen, Alp Arslan Zamanı Türk Beslenme Sistemi, 1971, s. 32) (Öcal, 1985).<sup>47</sup>

Divanı Lügat üt-Türk’te büsteli denen kara pazı, kurutulabilen kabak yemeklerinin pişirildiği görülmektedir, ama bunlarla ilgili reçete bulunmamaktadır. Ayrıca bugün ne olduklarını bilemediğimiz aluçin, şamuşa ve ulyan otları çiğ yenen otlardır. Tatlı olarak karşımıza un, bal ve bademle yapılan turmek çıkmaktadır. (Kaşgari, 2013) (Köymen, Alp Arslan Zamanı Türk Beslenme Sistemi, 1971, s. 42) un ve ekşi süttten yapılan tatlandırıcı olarak üzüm kullanılan tatlının hoşmerim olduğunu ileri sürmektedir. Lügat’ta şarap, boza ve kımızla ilgili maddeler de bulunmaktadır. Meyveler taze ve kuru olarak tüketilmekteydi.

## İRAN-MÜSLÜMAN YEMEKLERİ

Bilinen en eski Osmanlı yemek kitabı olan ve 15. Yüzyılda Muhammed bin Mahmud Şirvani’nin yazdığı ya da geniş olarak tercüme ettiği kitaba (Şirvani, 2005) Muhammad bin al-Hasan bin Muhammad bin al-Karim’in (öl. 1239) yazdığı Kitab-ı Tabikh’in (Bağdadi, 2005) ana kaynaklık etmiş olması, öncelikle bize Osmanlı mutfağı üzerinde Arap-Müslüman etkisini göstermektedir. Ancak Kitab-ı Tarikh’i dikkatli incelediğinizde yemeklerin çoğunda İran etkisini görürsünüz. O kadar ki önemli sayıda yemeğin adı zaten Farsçadır.<sup>48</sup> Bu açıdan öncelikle İran mutfağının Arap-Müslüman mutfağı üzerindeki etkilerini araştırmak zorunlu olmaktadır. (Zaouali, 2016, s. 25), özellikle (Bağdadi, 2005)’in

Kitab-ı Tabikh isimli kitabı üzerinden Arap mutfağı üzerindeki İran etkisini kanıtlamıza yardımcı olmakta; “İran modası İranlaşmış bir Arap mirasıyla birlikte baskın konumdadır”, demektedir. Arap orduları yedinci yüzyılda İran’ı fethettiklerinde usta aşçılarla dolu Sasani sarayıyla karşılaştılar. Orada birileri, okur üst tabakaya karıştığında rezil olmasın diye karmaşık gurme fikirlerinin basitleştirilmiş bir listesini içeren bir mesel (Khusrau Kavatan u Retak E) yazmıştır.

Mesel elbette Arapçaya da çevrildi. Bağdat halifeleri birçok alanda, en çok da yemek konusunda Pers saray pratiklerini takip ettiler. Pers kralları ahabplar arasında yemek yarışmaları düzenlemişlerdi. Aynısını halifeler yaptılar. Onlar tavukları kesmeden önce kenevir tohumlarıyla besleyip semirtmişler miydi? Bağdat da aynısını yaptı.

Pers aristokratları en gözde tariflerini kişisel yemek kitaplarına not ederlerdi (pişirme işini illa kendilerinin yaptığı anlamına gelmiyor), Bağdat da geleneği izledi. Bilinen en eski Arapça yemek kitabı Kitap al-tabikh, onuncu yüzyılda ibn Sayyar al-Warrq adlı bir yazar tarafından sekiz ve dokuzuncu yüzyıl halifelerinin ve saray mensuplarının tarif koleksiyonlarından derlendi (Zaouali, 2016, s. 7).

Tabi ki kitapta Arapların fazlasıyla mütavazi hurmayla tatlandırılmış arpa lapası, çekirgeyle yoğrulmuş hurma gibi yemekler yanında Bağdat’ta profesyonel aşçıların geliştirdiği –iyya son ekiyle biten yemekler de yer almaktadır (Zaouali, 2016, s. 8) (Bakır, 2000, s. 144-). Kitab-ı Tabikh, 15. Yüzyılda, bir hekim olan (Şirvani, 2005) tarafından Türkçeye çevrilecek, kitap, 77 dönemin Osmanlı yemeğini de eklenerek tamamlanacaktır.

Kitab-ı Tabikh’ten günümüze ne kaldı sorusunu iki yemek grubu üzerinden –kısaca- tartışmak istiyorum. Kitabın ilk bölümü “Ekşi Yemekler ve Çeşitleri Hakkında” başlığını taşır. Bu bölümde 22 yemek bulunmaktadır. Bu bölüm ekşi ve tatlının bir arada kullanıldığı özgün İran yemekleri içermektedir. Ekşi, sirke başta (9 yemek), ekşi nar (3), limon (2), ekşi üzüm (2), sumak (2), ekşi elma (1) ve ravent (rheum rhabarbarum)<sup>49</sup> ile sağlanmakta; buna karşın yemeklerin 6’sında dengeleyici olarak şeker, 1’inde pekmez kullanılmaktadır. Bu listede ayrıca “Yoğurt ve Ondan Pişirilenler Hakkında” alt başlığı altında 7’si yoğurtla, 1’i peynir altı suyu ile pişirilen 8 ekşi yemek daha bulunmaktadır (Bagdadi, 2005, s. 30-44).

(Şirvani, 2005, s. 115-140)’nin Kitab-ı Tabikh’e eklediği “On Birinci Bölüm, Huşkanlar, Kadayıflar ve Bunlara Benzer İçine Un Katılan Yiyeceklerin Tariflerini Anlatır” başlıklı bölümde yer alan etli yemeklerden Zırva, kızıl üzüm ve balla; Salma ve Buğra-yı Harezmi, sirke ve balla; Zirbaç Aşı, sirke, şeker ve balla; Çeşidiyye, nar suyu ya da dut suyu ve balla; Buyresiye, kadın tuzluğu (berberis vulgaris) ve balla; Tuffahiye ve Sefercelliye<sup>50</sup>, ekşi elma ya da ayva ve şeker ve hurma ile; Asfuriye, limon suyu ve tatlı elma ile pişirilir. Bu yemeklerde ekşi-tatlı dengesi gözetilmektedir. Aynı bölümde balla ve çeşitli mevvelerle tatlandırılmış Kabuniye, Seferceliye, (başka bir) Tuffahiye yemeklerinin tarifi bulunmaktadır. Bunlardan Salma, Tuffahiyye, Çeşidiyye, Rummaniyye, Raşidiyye, Buyressiye, en uzun ömürlü olanlarıdır ki Fatih dönemi Osmanlı Saray mutfaklarında hala pişirilmekteydiler (Yerasimos, 2002). Bugüne<sup>51</sup> yalnızca Erik Gallesi kalacak, meyveli ya da tatlı-ekşi yemeklerin hemen hepsi unutulacaktır.<sup>52</sup>

İran’dan Anadolu’ya yemeklerdeki değişimi araştırmak için (Bagdadi, 2005) ile (Şirvani, 2005)’nin

kitabına eklediği yemeklerdeki baharatları karşılaştırdım. Kitab-ı Tabikh reçetelerinde kuru baharat olarak en başta kişniş, tarçın, safran, zencefil, karabiber, havlıcan, damla sakızı, nane, kimyon, rezene, aspir (tohumu); yaş olarak kişniş, nane, sumak, kadın tuzluğu ve dereotu kullanılmaktadır. Buna karşın (Şirvani, 2005)'nin eklediği yemeklerde ise misk başta, safran, fülful (uzun biber), tarçın, karanfil, kuru ve yaş nane, hardal tohumu, kimyon, sumak, maydonoz, kafur, zencefil, aspir (tohumu), karabiber, hindistan cevizi çiçeği kullanılmaktadır. Sonuç oldukça şaşırtıcıdır. Bugün baharat kullanımı açısından oldukça fakir olan Anadolu-Türk mutfağı 15. Yüzyılda Arap-İran-Müslüman mutfağından daha renkli gözükmektedir. Araştırmaya başlamadan önce baharat kullanımında fakirleşmeye Moğol İstilasının neden olabileceği konusundaki savım da böylece çökmüş oldu. Bu çalışma 15. Yüzyılda Safranbolu'nun Osmanlı topraklarına katılmasıyla birlikte sonlanacaktır. Görünen o ki Anadolu-Türk mutfağında baharat konusu daha meşakkatli bir araştırma gerektirmektedir.

## ANADOLU SELÇUKLULARI

Türk boyları Malazgirt yengisinden çok daha önce 8.-10. Yüzyıllarda Anadolu'ya yayılmışlardı. Anadolu'nun Türkleşmesi zaten Oğuzlardan çok önce başlamıştı. Halaçlar, Karluklar, Kanglı ve Kıpçak boyları çoktandır ülkenin yerli nüfusundan sayılıyordu (Gordlevski, 1988, s. 37-38) (Köprülü, 2005, s. 14). Selçuklular Gazneliler ve Karahanlılar karşısında Buhara civarında perişan duruma düşünce, Çağrı Beyin başında olduğu 3.000 atlı yeni yurtlar aramak amacıyla Anadolu'ya doğru bir keşif gezisine çıktılar (1016-1021) (Kafesoğlu, 2014, s. 18-21) (Köymen, Selçuklu Devri Türk Tarihi, 1993, s. 32-33). Bizans'ın artık yönetemediği Doğu Anadolu'dan olumlu görüşlerle geri döndüler. Oğuz boyları Nişabur'a gelerek (1047) yersizlik, yurtsuzluklarından yakınmışlardı. İbrahim Yinal Bey (öl.: 1060) onları Anadolu'ya gazaya girmeye teşvik etti ve ardlarından büyük bir ordu ile Anadolu'ya girdi. Hasan Kale'de büyük bir zafer kazanarak (1048) yüklü ganimet ve esirle geri döndü. Malazgirt Savaşına kadar geçen süre içinde, özellikle Selçuklu Devletinin kurulmasını izleyen yıllarda batıya akınlar artarak sürdü (Turan, Türkiye Selçukluları Hakkında Resmi Vesikalar, xxx, s. 14-21). Oğuz bozkırlarından yeni gelen göçerbeler de öncülerini izleyerek Anadolu'ya gidiyorlardı (Kafesoğlu, 2014, s. 83). Selçuklular, zaten Oğuzları Bizans'ın doğu sınırlarına doğru yönlendirmekteydiler. Bu şekilde hem onları daha verimli iklimlere göçürmekte hem de Bizans'ın gücünü sınamaktaydılar (Kafesoğlu, 2014, s. 83) (Cahen, 2000, s. 7) (Turan, Türkiye Selçukluları Hakkında Resmi Vesikalar, xxx, s. 15). Bu göçler Cend-Horezm-Mankışlak hattını kapatarak Oğuzların batıya göçünü kontrol altına almak isteyen Sultan Sencer'in Oğuzlara yenilip rehin düşmesi sonrası bir kez daha tekrarlanacaktır. Bir başka büyük göç dalgasını ise daha sonra Moğollar tetikleyeceklerdir (Kafesoğlu, 2014, s. 84).

Gerçekte Selçukluların teşvik ettiği (Köymen, Selçuklu Devri Türk Tarihi, 1993, s. 163) ancak yönetmediği batıya göç, Oğuz ve Türkmenlerin içselleştirmiş bulunduğu göçebe töresine göre uyum içinde geçmekteydi.<sup>53</sup> İzledikleri Aras-Karasu-Kızılırmak boyunca ilerleyen göç yolu, Orta ve Batı Anadolu'ya; Aras-Murad Suyu-Yukarı Fırat boyunca gelişen yol, Orta Kızılırmak havzasına, Kapadokya, Galatya ve Likonya (Konya çevresi); (konumuz olan) Kura-Çoruh-Kelkit-Yukarı Kızılırmak yolu, Paflagonya'ya; Çoruh kaynağından Karadenize uzanan göç yolu, Giresun'a (ileriye geçememiştir); Hoy-Baygiri-Ahlat yolu, Van Gölü havzası ve Orta Anadolu'ya; Bitlis-Erzen-Meyyafarikin-Amid yolu ise Kuzey Suriye'ye yayılmış, oradan Orta Anadolu'ya uzanmıştır (Ünal, 2014, s. 126-127). Yerli

halk sayısal olarak büyük olsa da, Oğuzlar “bu bölgelere kadınlarıyla, çocuklarıyla, hayvanlarıyla, gelenekleriyle, atalarının Orta Asya’sından getirdikleri örgütlenmeleriyle göç etmiştir” (Cahen, 2000, s. 341) (Sümer, Anadolu’ya Yalnız Göçebe Türkler mi Geldi?, 1960, s. 591-594). Göçlerin kapsadığı alan göçün büyüklüğü konusunda fikir vermektedir.

Oğuzların Küçük Asya’ya aralıksız taze akını, onların başarıyla gelişmesini kolaylaştırıyor, yerli halk da giderek asimilasyona “özümlemeye” uğruyordu. İslamlaşmaya doğru bir dönüş vardı; Küçük Asya’da devlet kurulduğu, asimilasyonun büyük maddi çıkarlar sağladığı Selçuklular zamanında, bu süreç, geniş boyutlara varmıştır.

Ama Oğuzlar ortamın etkisine uğruyorlardı. Batıya ne kadar yaklaşıyorlarsa, göçebe gelenekleri, o ölçüde zayıflıyor, kent yaşamının yatkınlıklarını ediniyorlardı...

Merkezden uzakta, devletin sınırlarında, Oğuzlar, birlik ve dayanışma içinde yaşıyorlardı. Buralarda, sürülerin rahatça otlayabildiği boş topraklar vardı; burada, boy başkanları olan “beylerin” iktidarı güçlüydü. Oğuzlar, “İl” denilen boy birliği oluşturuyorlardı... (Gordlevski, 1988, s. 83-84)<sup>54</sup>

Türkmenler Anadolu’da Arap ülkelerinde ve İran’da bulamadıkları yaşam koşullarını Anadolu’da bulmuşlardı. Yukarıda ayrıntılı bir şekilde incelediğimiz gibi uzun bir süredir Türkmenler göçebeler ağırlıkta olmakla birlikte, yarı göçerlerin hatta kentsel işleve uyum sağlamış yerleşiklerinde bulunduğu daha karışık bir sosyal yapıya ulaşmıştı. Göçebeler Anadolu’da buldukları meralara yerleşip, Anadolu’da hala görülebilen yüksek yaylalar ve korunaklı kışlalar arasında düşey göçlerle hayvan yetiştirmeye girişmişler, yerleşikler ise Maverünnehr’de olduğu gibi kentler çevresine tutunarak yerli halkla işbirliğinde tarım yapmaya başlamışlardı. “Onlar, tarla ekmek için konaklıyorlardı, yani ürünü kaldırıncaya gidiyorlardı. Toprak işlemeyle, özellikle kendi tüketimlerini karşılamak için uğraşıyorlardı, bütün ilgileri hayvancılığa yönelikti” (Gordlevski, 1988, s. 172). Zaman içinde halklar kaynaşmış, Anadolu’da Türkleşme ve Müslümanlaşma başlamıştır. Ancak Türkmen beyleri kentleri “kafir yuvası” gibi gördükleri için buralara yerleşmemişler, çoğunluğu Bizanslı olan kentlileri pek tutmamışlardır. Öte yandan kentleri kontrol eden İranlı yönetici sınıf ve seçkinler ise hem kentlinin İranlılaşmasına, hatta Türklükten uzaklaşmasına neden olmuştur. Kentlerin asıl Türkleşmesi Moğol egemenliği ve sonrasında güçlü bir şekilde gerçekleşecektir. Bu konuya daha sonra döneceğim (Cahen, 2000, s. 100-104).

Yukarıda değindiğim gibi, İbrahim Yinal (öl.: 1060) Türkmenleri izleyerek 1048 yılında Anadolu’ya girmişti. Hasan Kale (Pasinler, Erzurum) zaferini kazanarak çok sayıda esir ve yüklü ganimetle geri döndü. Bu arada Türkmenlerin Anadolu’ya yayılmaları sürmekteydi. Düzenli bir askeri yapıya sahip olmamalarına karşın Sivas’ı işgal etmiş, Malatya bölgesine girmişlerdi. 1064 yılında Doğu Anadolu ve Kafkaslara doğru bir keşif gezisine çıkan Alp Arslan (20 Ocak 1029-15 Aralık 1072), karşılaştığı Türkmenlerden Anadolu ile ilgili bilgi aldı. Türkmenlerin aynı yıl Komana’da (Şarköyü, Adana) Bizanslılara yenildiler buna karşın 1067’de Kayseri’yi fetettiler. Emir Afşin ise Amorion’u (Eskişehir) fethetmişti (1068). Alp Arslan’ın aslında Anadolu’yu fethetmek gibi bir niyeti olduğu söylenegilir ancak 1070’de amcası Tuğrul Beyin vasiyeti üzerine Malazgirt’e saldırdı ve aldı. Bu arada meşhur Bizans

komutanı Romen Diojen (hüküm: 1068-1072), tahta çıkmış ve Türkleri Anadolu'dan sürüp çıkarmak amacıyla ordu hazırlamaya girişmişti. Çarpışma 26 Ağustos 1071 yılında Malazgirt'te oldu ve Bizanslıların kesin yenilgisiyle sonuçlandı. Romen Diojen serbest bırakılmış ancak tahtını kaybetmişti. Bu durumda Alp Arslan ile Romen Diojen arasında yapılan anlaşmanın da bir hükmü kalmamıştı. "Malazgirt zaferini müteakkip istilayı belirten bir Rum vakayı-namesi Türklerin Anadolu'ya, eskisinden farklı olarak, bir yağmacı değil artık işgal ettikleri bölgelerin hakiki sahibi sıfatıyla girdiklerini beyan eder". (Turan, Selçuklular Zamanında Türkiye, 1971, s. 39) Ancak Anadolu Selçuklu Devletinin kuruluşu Kutalmışoğlu I. Süleyman Şahın (hüküm süresi: 1077-1086)

Anadolu'ya gelerek<sup>55</sup> 1075'de<sup>56</sup> İznik'i başkent yapmasıyla olacaktır. Anadolu'nun Selçuklu vatani olabilmesi için önlerinde aile içi çelişkiler, Haçlı Seferleri, Malazgirt savaşı sonrası ortaya çıkan Türkmen beylikleri ve Bizans düşünülürse, çok çaba gerekecektir.

Haçlı Ordusu 26 Haziran 1097'de İznik'i alınca, başkentini Konya'ya taşınması gerekmiştir. Selçukluların Anadolu'yu ele geçirme mücadelesi tüm hızıyla sürmektedir. Bizans'la yapılan Miryokefalon Savaşı (Denizli, Çivril, Düzbel, 17 Eylül 1176) da Süleyman Şahın oğlu II. Kılıç Arslan'ın zaferiyle sonuçlanınca artık Anadolu'nun kapıları Türklere sonuna kadar açılacaktır (Turan, Selçuklular Zamanında Türkiye, 1971).

Konumuzla doğrudan ilgili olarak 1196 yılında II. Kılıç Arslan döneminde, Ankara meliki olan oğlu Munieddin Mesut -o zamanlar Dadibra olarak isimlendirilen- Safranbolu'yu dört ay kuşatmadan sonra aldığını belirtmem gerekir. Bizans'la yapılan anlaşma uyarınca yerli halkın değerli eşyalarını da yanına alarak kenti terk etmesine izin verildi. Kuşatmanın bütün ayrıntıları Bizanslı kronik Nihitas Khonites tarafından ayrıntılı bir şekilde anlatılmıştır.<sup>57</sup>

Anadolu'da 12. Yüzyılda kentler yeniden canlanmış hatta Bizans yönetiminde oldukları dönemdeki düzeylerini aşmışlardı. (Cahen, 2000, s. 146), İbn Said'e dayanarak Anadolu'da 24 taşra kenti olduğunu belirtmektedir. Bu kentler Anadolu'nun kadim Hıristiyan kentlerinden süre gelmektedir. Yukarıda belirttiğim gibi Selçuklular bazı istisnalar dışında kentlerin nüfus yapısını da değiştirmemişlerdir. (Vryonis, 1971, s. 166-167). Anadolu'nun kadim halkları bu kentlerde birlikte yaşamaktaydılar.<sup>58</sup>

Selçuklular döneminde kent hem yerliler hem de yerleşik Müslümanlar için yönetim ve kültür merkezleridir.<sup>59</sup> Selçuklular ve Bizanslılar arasında evlilikler görülmektedir. Sultanlar arasında da oldukça çok sayıda Rum kadın bulunmaktadır. II. İzzeddin Kılıçarslan'ın annesi büyük olasılıkla Hıristiyandı, I. Gıyasettin Keyhüsrev'in karısı, I. Alaeddin Keykubat'ın karısı Mahperi Hatun, II. Gıyasettin Keyhüsrev'in karısı Berdaliya Hanım ve II. İzzeddin Keykavus'un karısı Rumdu (Shukurov, 2016, s. 98).<sup>60</sup> Kentten dışlananlar Türkmenlerdir. Yöneticiler genellikle Müslüman-İranlılardır ve yerli esnaf ve zanaatkarlar ise Selçuklular dönemi önceki niteliklerini korumaktadırlar (Cahen, 2000, s. 146-159). Sonuçta ülkede birbirinden bütünüyle farklı iki nüfus kategorisi oluşmuştur. Türk seçkinleri ve yerli halk az çok İranleşmiştir.<sup>61</sup> Başlangıçta çelişkileri olsa da zaman içinde gerek Türkmenler gerekse kırsal kesimdeki yerliler arasında da ilişkileri belirginleşecektir (Cahen, 2000, s. 341-342). Yerleşik kentli ile Türkmenler arasındaki uçurum giderek derinleşmektedir. İranlılar da Türklere kötü gözle bakıyorlardı.

Ubeyd Zakani “Türkler, deccalın ön habercisidir” (Gordlevski, 1988, s. 109-110). İranlılardan aktarılan yabancı kültür, sultanı, Türkmenlerden kopartmıştır. Yalnızca sultan değil tüm Selçuklu eliti Türkmeni aşağılamaktadır. Aflaki’de “Türk” sözcüğü safdil, aşağı bir yaratık düşüncesi uyandırmaktadır (Gordlevski, 1988, s. 288). Tam olarak yerli halktan sayılmasalarda, sultana sığınmış ve çoğu kez yüksek mevkilere sahip Rum kökenli soylulardan da söz etmek gerekir (Cahen, 2000, s. 167).<sup>62</sup>

## YÖRÜK YEMEKLERİ

Kesin olan bir şey vardır: Türkmenler ailecek “çoluk-çocuk” göç etmişlerdir. Bu onların yemek kültürünün kesintiye uğramadan, olduğu gibi Anadolu’ya transferine neden olmuştur. (Eröz, 1991), 1991 yılında yayımlanan doktora tezi nedeniyle Anadolu’daki hemen hemen tüm yörük yerleşmelerini ziyaret etmiş, göçlerini izlemiş ve Orta Asya ile günün “rabita”larını aramıştır. Görünen odur ki 1000 yıl sonra bile Yörükler Orta Asya’dan getirdikleri yemek kültürü ve beslenme pratiklerini sürdürmektedirler.

Günde üç öğün yemek yemektirler, Kahvaltıda İnhisar çayı yanında adaçayı ve dağ çayı da içerler. Buğday ya da tarhana çorbası yaparlar. Süt pek içilmez, misafire ikram edilir. Peynir, çökelek, yepinti<sup>63</sup>, bazan da tereyağı, hepsinin yanında yufka ekmeği yenir. Her sabah yapılan taze yufkalar, sora (sofra örtüsü) sarılır, güzelce örtülür. Yemek yeneceği zaman açılır ve yufkalar katlanarak etrafa dizilir, yemek ortaya getirilir. Öğle ve akşam için “mali kuvvete uygun” yemekler hazırlanır; çadırlarının önünde yetiştirdikleri fasulye, domates, pancar, patlıcan ve kabak kullanılır.

Hayvan kesimi ancak misafir gelince, bayramlarda, düğünlerde, yatır ziyaretlerinde, bir de hayvan sakatlanınca yapılır. Etin bir kısmı kavrulur, tuzlanır ve tuluğa [tulum] konur. Protein bulgur aşısı, onunla birlikte içilen ayrandan alınır. Buğdaydan keşkek, tutmaç, çörek, “gatmer”, yufka, hoşmerim yapılır. Çadır halkı hayvanları gütmeye giderken, onlar için yufkanın içine peynir, çökelek ya da yağ kor, silindir gibi dürerler “yağlık” denilen genişçe bir yazmaya sararlar. Çoban, onu dürüm sırta gelecek şekilde beline bağlar.

Mehmet Öroz, bir cins crép olan akıtma, buğday çorbası, bulgur aşısı, bulamaç, bükme, çörek, ekme aşısı<sup>64</sup> ve hoşmerim, katmer kaymak tatlısı, keşkek, lokma övelemeç (: ovmaç), tarhana çorbası, sündürme<sup>65</sup> ve de olmazsa olmaz tutmacın<sup>66</sup> tariflerini vermiştir. Ücretle çalışan çobanlar dahi ağa ile birlikte, aynı sofradan, aynı kaptan, aynı yemeği “ülüşürler” (Eröz, 1991, s. 214-218).

## ANADOLU SELÇUKLU YEMEKLERİ

Basılı kaynaklarda araştırmacıların (Oral, 2002) (Uzunağaç, 2015) (Halıcı N. , Selçuklu Dönemi Mutfağı, 2015) (Akkor, 2014) (Şahin, 2008) (Taneri, 1977) (Sürücüoğlu, 2008) ve (Önder, 1982)’in en yoğun kullandıkları birincil kaynaklar (Eflaki, 2001) Menakıbü’l Arifin, (Bibi, 1996) el-Evamirü’l-Ala’iye, (Kaşgari, 2013) Divan-ı Lügat’üt Türk, Mevlana Celaleddin, Rumi Divan-ı Kebir, (Mevlana, 1995) Mesnevi’dir. Daha önce belirttiğim gibi Kaşgarlı (Kaşgar, 1008-Opal, 1115) Divan-ı Lügat’üt Türk’ü 1072-1074 yılları arasında yazdı. Hiçbir zaman Anadolu’da bulunmamıştı. Menakıbü’l Arifin, Divan’ı Kebir ve Mesnevi Mevlevi külliyyatındandır ve Anadolu Selçukludan daha çok sufi mutfağı

olarak değerlendirilmelidir. Mevlâna Celaleddin-i Rumi (Behl, Horasan, 30 Eylül 1207-Konya, 17 Aralık 1273), 1232 yılında Konya'ya göçmüştür. Mesnevi'yi 1258 yılında dikte ettirmeye başlamış ve çalışma ölümüne kadar sürmüştür. Köseadağ (1243) yenilgisini bir dönüm olarak alırsak, Mevlana'nın yaşamının son 30 yılının Moğol istilası dönemine denk geldiği görülmektedir. Bütün etmenlerin Mevlevi külliyyatına yansımamış olduğunu düşünemiyor ve onlar üzerinden bir Anadolu Selçuklu mutfağı tanımlamanın ne denli çetrefil bir iş olduğu konusunda ikircikleniyorum. Geriye elimizde İbn Bibi'nin el-Evamirü'l-Ala'iyesi kalmaktadır. İkincil kaynaklara gelince yemek reçeteleri veren Nevin Halıcı ve Ömür Akkor'un kitapları öne çıkmaktadır. (Akkor, 2014, s. 7-8), "... yazılı kaynakların azlığı göz önüne alındığında elde kalan kaynaklar açısından çok küçük bir noktadan hareket edildiği ve tariflerin öyle yazıldığı bilinmelidir. Kitabın içerdiği tariflerden bir kısmı dönem kitaplarında bulunsa da bir kısmının sadece adı ya da içeriği kalmıştır. Bu nokta da aşçılık tecrübelerimin geliştirdiği önsözlerden..." demektedir. Uzun bir kaynakça vermiş olmakla birlikte ne yazık ki reçetenin hangi birincil kaynaktan esinlenilerek yaratıldığı konusunda bir ip ucu bulunmamaktadır. Bu nedenle (Halıcı N. , Selçuklu Dönemi Mutfağı, 2015)'ni güvenilir bir kaynak olarak değerlendirmek daha doğrudur.<sup>67</sup> Bu çalışmaya 8 kadınla yüz yüze görüşerek başlamıştık, Nevin Halıcı ise ortaya çıkan yemekleri 11 "Tadımcı"ya onaylatarak tamamlamıştır (Halıcı N. , Selçuklu Dönemi Mutfağı, 2015, s. 23). Selçuklu Dönemi Mutfağı'nda 100'ün üzerinde reçete paylaşılmaktadır. Bu yemekler içinden Divan-ı Lügat'üt Türk'te yer almayan yemeklerin geriye doğru izini sürmek istiyorum. Bu noktada üç farklı alt grup yemek ortaya çıkabilecekti. Bunlar Anadolu-Bizans yemekleri, Müslüman-İran türevi yemekler ve Türkmen yemekleridir. Kusursuz bir liste yapabileceğimi sanmıyordum ancak bazı yemekler çok karakteristik özellikleriyle hemen ayrıştırılabilmektedir; örneğin ekşi-tatlı yemekler, meyveli yemekler, yoğurtlu yemekler (boraniler), yufkadan yapılan yemekler gibi. (Halıcı N. , Selçuklu Dönemi Mutfağı, 2015)'da bulunan Calla, Çömlek Kebabı, Pekmezli Ayva, Pekmezli Elma tipik meyveli yemeklerdir ve kaynakları İran olarak görülmektedir. Ancak bu noktada belirtmem gereken önemli bir ayrıntı söz konusudur. (Bagdadi, 2005)- (Şirvani, 2005)- (Yerasimos, 2002) dizisinde gördüğümüz ve İran-Bağdat-İstanbul yolunu izleyerek Osmanlı Sarayı'na kadar ulaşmış Tavuk Çevirme ve Salma ve Buğra'yı Harezmi gibi ekşi-tatlı yemekler Konya mutfağında bulunmamaktadır. Bu yemekler aynı Safranbolu'da olduğu gibi Konya'da da ya tümüyle dışlanmış ya da yalınlaşmış olmalıdır. Büyük olasılıkla Pekmezli Ayva Yemeği, Seferceliye ve Pekmezli Elma Yemeği, Tuffahiyedir. (Şirvani, 2005, s. 134)'nin eklediği yemekler arasında bulunan Tuffahiyenin, reçetesini paylaşmak istiyorum:

### **Tuffahiye:**

Tarifi: Biraz kara üzüm ve dövülmüş sumak bir miktar suyla [129b] pişirilir, bir müddet ezilip astandan süzülür ve suyu alınır. Biraz et, o suyla kalye haline getirilir. Pişmesine yakın az elma, yağlı kıyma ve pirinç ile doldurulup kalyenin üzerine döşenir, biraz daha pişirilir. Kayısı, badem ilave edilir, yemek boşaltıldığında üzerine dövülmüş ceviz ekilir.

Borani'ler İran, Hindistan ve Türkiye'de yaygın olarak yapılan kaynağı büyük olasılıkla yine İran olan yoğurtlu yemeklerdir.<sup>68</sup> Kitapta aynı sözcüğün iki farklı şekilde yazılması söz konusudur. Galleler bir yerde "Calla" (Halıcı N. , Selçuklu Dönemi Mutfağı, 2015, s. 52), başka reçetelerde ise "Kalye" (Halıcı N. , Selçuklu Dönemi Mutfağı, 2015, s. 68, 104, 106, 110, 112, 114) olarak derlenmiştir. Bu yemeklerin tamamı Horeştir (khoresh) (Batmanglij, 2015). Horeşler pilav, cilav yanında servis edilen ve



üzerlerine sos gibi dökülerek tüketilen etli-sebzeli-meyveli İran yemekleridir. Çorbalar ve yufka ile yapılanlar başta, geriye kalanlar ise Türkmen ve Orta Asya yemeklerindedir. Konya Selçuklu mutfağı üzerinde belirgin bir Bizans etkisi göremiyorum. Bir tek Heriseye (Keşkek) takıldım ancak bu konuda eldeki verilerden hareketle bir görüş belirtmek sakıncalı olacaktır. Yukarıda gördüğümüz gibi Keşkek Safranbolu Şehir’de değil daha önce Rum yerleşmeleri olduğu bilinen Kıranköy, Yazıköy ve Bulak’ta yapılmaktaydı. Konya (Ikonium) mutfağında Bizans yemek kültürünün hemen hiçbir etkisinin görülüyor olmasını Kutalmışoğlu Sultan I. Süleyman Şah tarafından (1072-1074) tahrip edilmesine bağlayabiliriz (Yinanç, 2013, s. 133). (Vryonis, 1971, s. 167), fetih sonrası Iconium için “sacked or destroyed” ve “massacred” yazmaktadır.<sup>69</sup>

Yalnızca Konya’da değil hemen tüm yerel yemek reçetelerini elde yazılı bir kaynak yoksa bugün kurgularken ister istemez aşırı derecede yalınlaştırılmaktadır. Bu yalınlaştırmadan en çok da baharatlar ve meyveler olumsuz etkilenmektedirler. Yukarıda da belirttiğim gibi (Şirvani, 2005) reçetelerinin izini sürdüğümüzde Osmanlı Saray kayıtlarının bulunabilmesi nedeniyle yemek yeniden hazırlanırken oldukça doğru yorumlanabilmektedir. Ancak Konya’da olduğu gibi elde hiçbir özgün reçete bulunmaması durumunda yemekler için yalınlaşmaktan öte yavanlaşma tehlikesi ile karşı karşıya kalınması söz konusudur. Korkarım, Anadolu Selçuklu Sarayı yemek reçetelerine hiçbir zaman ulaşamayacağız. Yoksa Konya’nın İstanbul’da hiç aşağı kalmaz bir yemek zenginliği olduğu kesindir. Bu günlerde çok yaygınlaşan ve yüksek öğretim kurumlarının reçete yeknesaklaştırma çabalarını da bu bağlamda yersiz ve tehlikeli(!) buluyorum.

Alâaddin Keykubat’ın 1237 Mayıs’ta verdiği bir ziyafette yenilen yemekler şöyle anlatılmaktadır (Oral, 2002, s. 19-21):

Elvan [rengarenk] taam ve biryanlar ve dane ve müza’fer [safranlı]<sup>70</sup> ve kaz çevirmeleri ve arı girdeler ve tennur aşları ve mümessek [miskli] ve muattar [ıtırılı] şerbetler birle dökülüp yenildi. Ve içildi. Ve etraftan gelen elçiler ve sadat ve ulema ve fuzela han yiyip dağıldılar.

## Nukul

Bu kelime Yazıcı Ali Selçukname’sinde “... Gül’izar [gül yanaklı], bademçeşm [badem gözlü] ve lale had [vücut biçimli] şarapdarlar altun ve gümüş tabaklar birle dürlü dürlü nukullar her kişinin önüne tezyin ettiler”<sup>71</sup>

(Yazıcızade, 2017, s. 506)’da alıntıyı buldum. Hemen hemen aynıydı. Ancak Yazıcızade Ali’nin 2 yüzyıl sonra yazdığı Tevarih-i Al-i Selçuk’a olduğu gibi kopyaladığı ileri sürülen (Bibi, 1996, s. 454-456) oldukça farklıydı:

Öyle bir sofraya ki, göklerin sofrası sorumlusu Mikail, onun çeşidi karşısında şaşkınlıktan dilini yutuyor, cennetin sakinleri, yiyeceklerin lezzetinden hayat suyunun lezzetini unutup, onda kalkan güzel kokulardan hayat suyu utancından kendisini karanlığa atıyor, ay ve güneş küreleri [460] yemeklerin lezzetinden ve güzel kokularından hizmetçilik yapıyor, Koç Burcu, orada pişen koçların yerinde olmak istiyor, mavi gölün balığı (Balık Burcu), orada kızaran balıkları kıskanmaktan her an başını

bulutların arasına gömüyordu. Sofradaki altın ve gümüş tabakların zarafetini çekemeyen Pervin [Ülker] yıldızının yüzünde değişiklik meydana geliyordu. Feleğin yıldızlarının, aşçının (matbahsalar) yaptığı kızartmalardan ağızlarının suyu akıyordu. Mavi göğün Nesrini [kutup ve vega yıldızları] sofrada pişen boğa uyluklarını yemek için bu toprak dünyaya saldırıyordu.

... Zöhre yüzlü şarabdarlar, küçük badem gözleri, gül kokusu veren ağızları, selvi boyları ve endamlarıyla her türlü mücevher ve çeşit mezeyle dolu murassa kadehleri ve işlemeli tabakları herkesin önüne koydular.<sup>72</sup>

Ne yazık ki Selçuklu mutfağından geriye önümüzde yalnızca “pişen koçlar”, “kızaran balıklar” ve “pişen boğa uylukları” kaldı. Aynı bölümün sonunda Alaeddin Keykubat’ı zehirlenerek öldürülmesini (1237) “Ansızın Çaşnigir Ali, kızarmış bir tavuğu sıcak olarak getirdi. Sultan’ın önüne götürerek sofranın başına dizüstü çöktü. Bıçakla tavuğu parçalayarak Sultan’ın önüne koydu”, cümlelerinde okuruz (Bibi, 1996, s. 456). Türkmen ayaklanmaları, Selçuklular arasındaki çekişmelere Moğol istilası da eklenince Anadolu Selçuklularının parçalanması kaçınılmaz olacaktır. Yukarıda da belirttiğim Anadolu-Türk mutfağını eksiksiz anlayabilmek için Sufi mutfaklarının da eleştirel bir gözle<sup>73</sup> ayrıntılı bir şekilde incelenmesi gerektiğini bir kez daha yinelemek istiyorum. Bu konudaki en iyi örnek olan (Halıcı N. , Mevlevi Mutfağı, 2007)’ni okumanızı öneririm.

İzleyen bölümde Safranbolu Şehir yemekleri çevresini (context) daha yakından tanımlayabilmek amacıyla Moğol istilası ve Anadolu Selçuklularının parçalanması sonrası ortaya çıkan beylikler özellikle de Çandaroğulları Beyliğinin yemek kültürünü yine eldeki çok kısıtlı kaynaklar üzerinden inceleyeceğim.

## ANADOLU SELÇUKLULARININ YIKILIŞI, MOĞOLLAR VE BEYLİKLER DÖNEMİ

Sultan Alaeddin Keykubat’ın ölümü üzerine, dönemin güçlü yöneticilerinin girişimiyle -veliaht olmamasına karşın- II. Gıyasettin Keyhüsrev tahta çıkarıldı (hüküm: 1237-1246). Genç sultanı etkisi altına alan önemli devlet adamı Sa’adeddin Köpek, hasmı olan emir ve yetenekli devlet adamlarını teker teker ortadan kaldırdı. Bu bağlamda Horezm beyleri ve askerlerinin başı olan Kayı-hanı da hedef aldı. Hapis tutulduğu kalede kötü şartlara dayanamayıp ölünce, Harezmi beyleri ve askerleri kendilerine yönelik tehdit algısıyla Selçuklu hizmetinden ayrıldılar. Fırat nehrini aşım yol üzerindeki bütün kentleri yağmaladılar. Urfa, Harran ve Suruç yağmalayıp toprakları aralarında paylaştılar. Onlara bir ara 70.000 kadar Türkmen de katıldı. Selçukluda devlet düzeninin sarsılması bu gelişmelerle başlamıştır. Köpek sonunda bir ziyafetten ayrılırken öldürüldü. Cesedi yüksek bir yere asılarak teşhir edildi (1238). (Turan, Selçuklular Zamanında Türkiye, 1971, s. 405-411) Sonrasında Anadolu Selçukluları tarihinde artık devlet görevlileri sultanların önüne çıkacaktır.

13. Yüzyıla yayılan ve önüne kattığı toplulukları batıya doğru iten Moğol İstilası ikinci bir Türkmen göçünü tetiklemiş ve Anadolu’ya yeni bir dalganın gelmesine neden olmuştu. Yaklaşık 3 yüzyıl sonra

ortaya çıkan bu grubun göçebe yaşam tarzı Anadolu'daki yerleşiklerin yaşam tarzıyla uyuşamayacak ve Anadolu'da karışıklıklara ve ayaklanmalara neden olacaktı (Cahen, 2000, s. 93-, 295). Öte yandan yeni Türkmen dalgası, Anadolu Selçuklu Devleti çökerken Anadolu'nun Türkleşmesini tamamlayacak yeni dinamikleri de yaratıyordu (Turan, Selçuklular Zamanında Türkiye, 1971, s. 506-507). Türkmenler Şaman inancına bağlı Horasanlı Baba İlyas çevresinde toplanacaklar, hatta Konya'ya saldırı girişiminde bulunacaklardı. Ancak Kırşehir yakınlarında Malya Ovasında Selçuklu ordusuna yenilecekler (1240) ve Anadolu bir süre huzura kavuşacaktı (Turan, Selçuklular Zamanında Türkiye, 1971, s. 420-427). Moğol ordusunun kumandanlığına atanan (1241) Baycu Noyan, Babai ayaklanması karşısında Anadolu Selçuklularının zayıflamış bulunmasını bir fırsat olarak görüp Erzurum'a saldırdı (1242). Moğollar Anadolu'yu işgale başlamışlardı. Sonunda Selçuklularla Moğollar Köseadağ'da karşı karşıya geldiler. Yeteneksiz komutanların yönettiği Selçuklu ordusu, öncü birliklerin yok edilmesi karşısında dağıldı ve yenilgiye uğradı (4 Temmuz 1243). Malazgirt Savaşı Anadolu Selçuklularının kuruluşunu başlatır, Köseadağ Savaşı ise çöküşünü. Önce Sivas düştü, ardından Kayseri ve Moğollar önemli ganimetler elde etti. Azerbaycan'a dönüş yolunda Erzincan'ı da tahrip ettiler. Anadolu Selçuklu Devleti merkezi hakimiyetini kaybetmiş, Sultan, Antalya'ya çekilmişti (Cahen, 2000, s. 95) (Turan, Selçuklular Zamanında Türkiye, 1971, s. 427-443) (Spuler, 2011, s. 53).<sup>74</sup>

Önce Moğol, sonrada ardıllarından İlhanlıların devraldığı Selçuklu Anadolu'sundaki vesayet düzeni aslında –yukarıda da belirttiğim gibi- ikinci derecede yöneticilerin öne çıktığı bir dönemdir (1243-1265). Köseadağ Savaşı galibi ve Moğol tarafında Batı Orduları Komutanı Baycu Noyan'ı (Hüküm: 1201-1260) Selçuklu Veziri Mühezzibeddin Dade Ali ed-Deylami (öl.: 1244) "... saygılı bir dille, Anadolu'nun Moğollar tarafından tamamen fethinin, Selçuklu devletinin elindeki olanaklar dolayısıyla çok zor olacağı ve fethetmenin de Moğolların egemenliğindeki çok uzak olmasından dolayı mantıklı bir nedeni bulunmadığını" anlatarak altın ve her çeşit hayvandan oluşan vergi karşılığı barışa ikna etti (Bibi, 1996, s. v. II, 77-78) (Turan, Selçuklular Zamanında Türkiye, 1971, s. 443-447) (Cahen, 2000, s. 225-226).

Vezir Şemseddin Muhammed el-İsfahani ise Köpek'in tasfiyelerinden arda kalan ikinci derecede yöneticilerden biridir. II. Gıyaseddin Keyhüsrev öldüğünde tahta veliaht olmamasına karşın II. İzzeddin Keykavus'u (11) oturtmuştu. Birlikte çalıştı arkadaşlarını da tasfiye etti. Moğolların da güvenine sahip Şemseddin, Sultanın annesiyle de evlenmiş ve gücüne güç katmıştır. "Bu suretle iktidarı bütünü arttı; tam bir istiklal ile memleketi eline aldı." Ortaya çıkan güç kavgalarına Moğollar da katılınca işler daha çok karışmaya, içinden çıkılmaz bir hal almaya başladı. İntikam kanlı alındı; öldürüldü "bütün serveti deftere yazılıp saraya götürüldü" (25 Mart 1249) (Turan, Selçuklular Zamanında Türkiye, 1971, s. 458-466).

Diğer bir önemli yönetici Emir Celaleddin Karatay'dır (öl.: 1254). Bir azatlı Rum köle olan Karatay, Moğollarla yaşanan sorunlar ve hanedan içindeki çatışmaların çözümünde iyi bir ara bulucu olmuştur. Moğolların da oluruyla Rükneddin Kılıç Arslan, II. İzzeddin Keykavus ve II. Alaeddin Keykubat'ın üçlü yönetimi kurulmuştu.<sup>75</sup> "Karatay yönetimi, Moğolları kuşkulandırmadan Anadolu Müslümanlığının selameti için Moğol yönetimi altına girmemiş Müslüman dünyasıyla ilişkileri sürdürme ve pekiştirmenin yollarını aramıştır" (Cahen, 2000, s. 235) (Turan, Selçuklular Zamanında Türkiye, 1971, s. 466-473).

Bu arada Moğolların yönetsel yapılanmalarının sonucunda beklenmedik bir zamanda Baycu Noyan Anadolu'yu istila etmeye başladı (1256) (Spuler, 2011, s. 59).<sup>76</sup> Moğollar Anadolu'da kalıcı olarak asker bulundurmaya planlamaktaydılar. Baycu, Sultandan kışlak ve yaylak tahsis edilmesini, talep ediyordu. Selçuklulara büyük yük getirecek olan bu harekate engel olmak için Aksaray'ın güneyinde Alaeddin Kervansaray'ı civarında yapılan savaş Selçukluların yenilmesiyle sonuçlandı (15 Ekim 1256). Baycu, sonra Konya üzerine yürümüş fakat kent işgal edilmemiştir. Konyalılar, şehrin kapılarını kapatıp 4 katır yükü altın karşılığı şehri Moğollardan geri almışlardır. Ama surları Baycu'nun emriyle artık tahtın tek sahibi olan Rükneddin Kılıç Arslan tarafından bizzat yıktırılacaktır<sup>77</sup> (Cahen, 2000, s. 241-242) (Turan, Selçuklular Zamanında Türkiye, 1971, s. 478-485).

Artık Türkmenlerin dünyasının her yerinde kaynaşma vardır. Bunun nedeni yalnızca Selçukluların zayıflaması değil aynı zamanda Moğolların kışkırttığı baskı ve zulüm yanında Türkmenler arasındaki anlaşmazlıklardır (Cahen, 2000, s. 251). Sahnede bu kez Moğollarla birlikte, Pervane Muinüddin Süleyman (öl.: 1277) vardır. Rükneddin Kılıç Arslan, Pervane'nin verdiği bir ziyafete zorla götürülmüş, bol miktarda içki içirilmiş ve sonra da boğulmuştu (1265)<sup>78</sup>. Pervane, onun yerine çok küçük yaşta tahta çıkarılan III.

Gıyasettin Keyhüsrev'in hem naibi hem vasisi olacaktır. Kendisi, Rükneddin Kılıç Arslan'ın üvey annesi Gürcü Hatunla evlenirken, kızını da yeni sultanla evlendirdi. "Selçuklu devlet adamları arasında Muineddin Pervane çok dikkate şayan bir şahsiyet olup on beş yıllık bir devre kendi damgasını vurmuştur". Her şeye karşın "Pervane zamanında Türkiye umumi refah ve mamuriyetini muhafaza ediyor; memleketin bir asırdan beri kazandığı medeniyet hamlesi ve milletler-arası ticaret şartları fazla sarsıntıya uğramıyordu", (Turan, Selçuklular Zamanında Türkiye, 1971, s. 522-525) Moğollara karşı Memlukler dengesi üzerinden kurduğu oyunlar Memluk Sultanı Baybars'ın Anadolu'ya gelerek Elbistan önlerinde Moğollarla savaşmasıyla sonuçlandı. Baybars'ın bizzat katıldığı bu savaşta Moğollar ağır yenilgiye uğradılar (16 Nisan 1277). Savaşın galibi ardından Kayseri'ye geldi ve Anadolu'da bir şehzadenin tahta oturması sırasında yapılan törenle Selçuklu tahtına oturdu ve adına para basıldı. Baybars Anadolu'da kalıcı değildi ve arkasında daha da sorunlu bir Anadolu bırakarak ülkesine döndü. Türkmenler ayaklandılar ve Konya'yı ele geçirdiler. Türkmenler tarihte daha sonra "Cimri" olarak tanınacak birinin peşine düştüler. Cimri (Alaeddin Siyavuş), kendisini Sultan II. İzzettin Keykavus'un oğlu olarak tanıtıyordu. Cimri tahta oturtulup sultan ilan edildi. Sultan Rükneddin Kılıç Arslan'ın kızıyla evlendirildi. Sonuçta Anadolu'da Türkmenler birbirlerine girdiler. Moğollar bir kez daha Anadolu'ya dehşet saldılar. Pervane'nin bir ara Moğolların Müslümanları katletmelerine engel olmaya çalıştığını görmekteyiz. Ancak, Moğollar, Pervaneyi onunla birlikte çok sayıda Selçuklu ileri geleni ile birlikte idam ettiler (1277). "Pervane'nin ölümü, bir dönemin bitişinin simgesi olarak düşünülebilir...". (Turan, Selçuklular Zamanında Türkiye, 1971, s. 505-557), (Cahen, 2000, s. 269).

İzleyen dönemde artık Anadolu'da Moğollar, Selçuklular ve Türkmenler savaş halindedir (1277-1279). Elbistan yenilgisinin öcünü almak isteyen Moğol birlikleri Tokat ve Köğonya'dan (Şebinkarahisar) işe başladılar. 6.000 kişi savaş kayıplarına karşılık köle olarak verildi. Sonra Konya üzerine yürüdüler. Moğollar Kayseri'ye çekilince Türkmenler Konya'ya saldırdı. Selçuklular Moğolların izniyle Sakarya Irmağını geçtiler ve Pınarbaşı'nda Cimri'nin birliklerine ulaştılar ve iki ordu savaştı. Savaşta (30 Mayıs 1279) Türkmenler yenildi. Cimri katledildi. Artık iç atamalar bile Moğollar tarafından yapılıyor;

bazı önemli makamlarda Moğollar bulunuyordu. Konumuzla doğrudan ilgili olan ayrıntı Siyavuş ayaklanmasının Safranbolu'dan yönetilmiş olmasıdır<sup>79</sup> (Cahen, 2000, s. 270-273, 288) (Turan, Selçuklular Zamanında Türkiye, 1971, s. 558-607)

Bütün bu karışıklıklara karşın, zaman zaman Moğolların yanında olan ama Türkmenlerle bağıni ko-parmayan Vezir Sahip Ata Fahreddin Ali, Anadolu Selçuklularının ömrünü uzatmayı başarabilen son devlet adamıdır. "Selçuklu devletinin asıl çöküntüsü de onun, 1288 yılında, ölümü ile vuku bulmuştur" (Turan, Selçuklular Zamanında Türkiye, 1971, s. 558).

Moğolların Anadolu'daki son yıkımları İlhanlı tahtına oturan Geyhatu'yu, II. Gıyaseddin Mesud'un Türkmenlere ders vermek üzere davet etmesi sonrası gerçekleşti. Geyhatu, Müslüman olsun olmasın Ereğli'den başlayarak, Larende (Karaman), Lâdik, Denizli ve Konya 17 gün gibi kısa bir süre içinde büyük yıkım ve kıyım gerçekleştirdi. Larende katliamından yalnızca İlhanlı ülkesine esir götürülen kadın ve çocuklar sağ çıkabildi (Kasım-Aralık 1292). Her şeye karşın Türkmenler yok edilememiştir. "Anadolu'nun bir şansızlığı da Moğolların işlere gitgide daha fazla el koymaya başladıkları dönemle, Moğol devletinin temellerinin çeşitli sorunlar yüzünden sarsılmaya başladığı dönemle aynı olmasıdır" (Cahen, 2000, s. 291) (Turan, Selçuklular Zamanında Türkiye, 1971, s. 585-607).

## MOĞOL YEMEKLERİ

Beylikler dönemine girmeden önce Moğol ve İlhanlı yemek kültürünün gelişimi üzerinde tartışmayı uygun görüyorum. Başlangıçta tüm göçebe topluluklar gibi et ve süt ağırlıklı beslenmekteydiler.<sup>80</sup> İnek ve koyun yanında at sütü de beslenmelerinde rol oynamaktaydı. At sütü C vitamini açısından zengindir. Atlarının damarlarını keserek aldıkları kanı da tüketirlerdi. Özellikle at sütünün fermantasyonu ile elde ettikleri kımız sarhoş olana kadar içerlerdi. Süt lapa yapmak için de kullanılırdı. Bazen lapanın içine ufalanmış at eti karıştırırlardı hatta bazen toprak da karıştırdıkları olurdu. Moğollar yakaladıkları tüm hayvanları iç organları dahil ayırt etmeksizin yiyorlardı. Reşid üd-Din ve İtalyan diplomat Giovanni da Pian del Carpine'ye inanılırsa insan eti de yerlerdi. Bugün artık göçebe toplulukların da karbon hidrat gereksinmelerini yerleşik topluluklardan sağladıkları tahıllarla giderdiklerini biliyoruz (Spuler, 2011, s. 480-484) (Öcal, 1985). İmparatorluk öncesi Moğollar basit tarım yanında yabani tohum, tahıl, meyve, sebze, kök ve mantar toplarlardı.

Et iki şekilde pişirilirdi: daha yaygın olarak uzun uzun haşlanır, tohumlar, tahıllar, kökler ve çalı meyveleri (berries), hatta yeşil sebzeler katılarak oldukça yoğun bir yahni (shülen) ya da şişe dizip ateş üzerinde kebab yaparlardı (shi'üsün). Şölen sözcüğünün kökeninin Moğolca olması dikkat çekicidir.<sup>81</sup>

Cengiz Hanın 13. Yüzyıl başında batıya doğru büyük saldırısı nedeniyle Moğollar yerleşik topluluklarla etkileşime girecekler ve yiyecek paletleri zenginleşecektir. En başta Moğollardan önce aynı yoldan geçen Uygurlarla sonra da Orta Asya'dan başlayarak Kuzeyde Kıpçaklarla, Hindistan'da, İran'da ve Anadolu'da Selçuklularla karşılaşacaklardır. Moğollar Türkleri, özellikle Uygurları kompleks devlet yapılanmasının gereği olarak yönetici olarak kullanmışlardır. Moğol coğrafyasında o denli çok Türki gruplarla karşılaştılar ki Türkleşmeleri kaçınılmazdı. Ele geçirdikleri alanlarda Moğollar

genellikle sayı olarak çoğunlukta değillerdi ve bu nedenle hızla asimile oluyorlardı. 14. Yüzyıl sonunda artık çoğu Türkleşmiş bulunuyordu.

İmparatorluk sonrası mutfaklarına baharat başta birçok yeni malzeme girdi ve Moğol geleneğine uygun çok sayıda yeni yemekler yarattılar. (Buell, *Mongol Empire and Turkicization: the Evidence of Food and Foodways*, 2001) (Buell, *Food, Medicine and the Silk Road: the Mongol-era Exchanges*, 2017), 14. Yüzyılda derlenmiş Moğol saray reçetelerine dayanarak önemli sayıda yemekle ilgili bilgi<sup>82</sup> aktarmaktadır. Bunlar arasında bulunan aşağıda paylaştığım iki yemek Moğol saray yemekleriyle ilgili yeterli izlenimi sağlayacaktır:

### **Mastajhi (mastaki) Çorbası**

Kakule ve tarçınla tatlandırılmış koyun budu, zarı soyulmuş ve püre haline getirilmiş nohutla “Müslüman fasulyesi” pişiriliyor, süzülerek et suyu ve et ayrılır. Et suyuna haşlanmış nohut, glutensiz pirinç, damla sakızı (mastaki) ve doğranmış et eklenerek çorba yapılır, servis sırasında üzerine taze kişniş serpilir.

### **Çemen (tohumu) Çorbası**

Et zencefil ve çemen tohumlarıyla pişiriliyor, süzülüyor ve et suyuna ovmaç (tangut, um-ash) ya da pirinç erişttesi ve şeytantesi (asafoetida) eklenerek çorba yapılır. Bu reçeteler arasında oldukça çok sayıda Türk-İran etkileşimi altında gelişmiş chöppün (çöp, erişte, kesme), tutum-ash (tutmaç) gibi yemekler bulunmaktadır.

### **Çhöppün (Çöp)**

Beyaz undan ince ince kesilerek erişte yapılır. Bir çift koyun budu ince ince kıyılır (qima)”. Bir takım bağırsak ve akciğeri pişirilir ve keserek parçalanır. 4 yumurta omlet yapılır ve şerit (steamer) kesilir. Zencefil filizleri, Çin soğanı kökü ve yumrusu, mantar (möög, tricholoma mongolicum), kanola yaprağı, madımak (smartweed, polygonum) ve aspir (carthamus tinctorius). Baharat için et suyu kullanılır. Tuz, karabiber ve sirke ile tatlandırılır.

Bu yemeğin ilginç tarafı (Şirvani, 2005, s. 131)’nin eklediği reçeteler arasında bulunan “Erişte” ile büyük benzerlik göstermesidir. Reçeteyi buraya alıyorum:

Kırk yumurta akı, altı yüz dirhem elenmiş has unla yoğrulup ince erişte kesilir, güneşte kurutulur. Diğer taraftan bir tavuk pişirilir, suyunda da içi kıyma, bol biber, soğan ve kıyılmış bademle dolmuş bir bumar pişirilir. Malzemeye biraz ufak köfte, kabuğu çıkmış nohut, iki yüz dirhem tereyağı da eklenir ve kor üstünde bırakılır. Erişte suya konulur, biraz kaynatılır, indirilip suyu süzülür, erişte kazan içine konur, tastaki iki yüz dirhem yağ üzerine eklenir. Yemek kıvama gelince üzerine biraz tarçın, dövülmüş ve kıyılmış biraz badem saçılır, bumar ve tavuk eti ilave edilerek süslenir.

Görüleceği üzere bu iki yemek aynıdır. Şirvani’nin (Bağdadi, 2005, s. 73)’den aktardığı reçeteler

arasında bir başka “Erişte aşı” daha vardır fakat bunda bumar yoktur ve etsiz bir yemek olan Erişte aşında nohut ve mercimek kullanılır ve tarçınla tatlandırılır. Bu yemek bugün bile mutfaklarımızda pişen nohutlu, mercimekli erişte yemeklerindedir. Buna karşın 13. Yüzyılda yazılmış bulunan Kitabü't-Tabih'le 15. Yüzyılda yazılmış Şirvani'nin kitabı arasında geçen 200 yüz yıl içinde çok önemli değişim geçirmiş ve içine bumar girmiştir. Bu nedenle her ne kadar (Buell, *Mongol Empire and Turkicization: the Evidence of Food and Foodways*, 2001), Moğol mutfağı üzerindeki Türk-İran etkisini tartışıyorsa da bu reçete için tam tersi de söz konusu gibidir. Başlangıçta bir Türk yemeği olan erişte 13. Yüzyılda önce İranileşmiş, sonra Araplaşmış, 14. Yüzyılda Moğollaşmış ve 15. Yüzyılda Osmanlı mutfağına değişerek girmiştir.

### **Tutum-ash (Tutmaç)**

Beyaz un, Koyun bud kavrulur. Quruq qıma (kuru kıyma) yapılır. Tutmaçlara doldurulur. Malzemeyle iyi bir et çorbası yapın. Tutmaçlar kavrulacak. Rayıhası soğanla düzgün bir şekilde dengelenir. Sarımsak, krema ya da yoğurt ve fesleğen kullanılır. Bu reçete tutmaçların kavrulması dışında yaygın tutmaç reçeteleriyle geniş çapta örtüşmektedir.

Reçetelerde bulunan ve (Kaşgari, 2013)'de de geçen yemek ve malzemeler arasında piräk (börek), cuqmin (çukmin: kurabiye biçiminde yapılan bir ekmek; çömlekte su buğusunda pişirilir), yupqa (yufka), boza, qatiq (katık), qıma (kıyma), um-ash (ovmaç), chöp (kiprit çöpü gibi kesilmiş salma, kesme), salma (parmakla ezilerek küçük hamur diskleri haline getirilmiş salma, para), kashiq (kaşık), güllach (güllaç), qavurma (kavurma), kürshäk (darı öz suyu veya sütle kaynatıldıktan sonra üzerine yağ dökülerek yenen bir yemek), halva (helva). Bunlar yanında oldukça çok sayıda İran yemeği ya da malzemesi göze çarpmaktadır.

(Buell, *Mongol Empire and Turkicization: the Evidence of Food and Foodways*, 2001), makalesine ek olarak 12 “Müslüman reçetesi” vermiştir. Bunlar arasında şekerli börek, kavurma, tutmaç, helva, güllaç, herise reçeteleri yanında bir İran yemeği olan khoreş de eklenmiştir. Hemen hepsinde Türk yemek kültürünün etkileri hemen göze çarpmaktadır.

Moğol egemenliği, Türkleri etnik gruplar olarak destekliyorsa, Türk mutfağını ya da en azından Türk gıdalarını da tercih edilen emperyal imgelerle desteklemiş olmalı. Osmanlı ve diğer batı Asya mutfaklarında Moğol dönemine ait pek çok yemek hala yaşamaktadır, tartışmasız bunlar kültürel aktarımların öneminin göstergeleridir. Moğol döneminin imparatorluk gıdaları, çoğu durumda, Orta Asya'nın yerel yemekleridir, ama onları asimile eden ve onları uluslararası bir mutfak haline getiren Moğollardı. Sonunda imparatorluktan en büyük kazanç sağlayan Türkler oldu (Buell, *Mongol Empire and Turkicization: the Evidence of Food and Foodways*, 2001, s. 218).<sup>83</sup>

13. yüzyılın sonuna gelindiğinde Anadolu'da artık üç siyasal güç kalmıştır: İlhanlılar, Türkmenler bir de kentlerde yaşayan Müslümanlar. Kentlerin çevresinde göçebe yaşamını sürdüren Türkmenler zaman içinde özerklik kazandılar ve kentlere egemen oldular. Anadolu'da beylikleri de gelişmeye başlayacaktır (Cahen, 2000, s. 333) (Turan, *Selçuklular Zamanında Türkiye*, 1971, s. 513-522).

Büyük yolların kavşak noktalarının [kentler] bulunduğu Orta Anadolu'yu ellerinde tutan Moğollara karşı, Türkmenler de periferide örgütlenmişlerdi. Bir anlamda Türkiye periferidedir. Moğolların zayıflamasıyla birlikte, merkezdeki bölgeler zamanla iç dinamizmlerini kaybedecek, Türkiye periferiden hareketle kurulacaktır (Cahen, 2000, s. 297).

Öne çıkan beylikler başta Karamanlılar olmak üzere, Hanidoğulları, Germiyanlar, Mentеше, Aydın ve özellikle ayrıntılı bir şekilde inceleyeceğim- Kastamonu Beylikleridir.

İbn Said, 13. Yüzyılın ortalarında Kastamonu için "Türkmenlerin Başkenti" demektedir (Cahen, 2000, s. 201). Başlangıçta bölge Anadolu Selçuklularının rakibi olan Danişmendiler tarafından ele geçirilerek yönetilmeye başlanmıştır. Daha sonra ise bir Selçuklu devlet adamı olan Hüsametdin Çoban'ın kontrol ettiği bir bölge olarak görülmektedir. Çobanoğlu Beyliği adını kullanmak doğru olabilir mi, bilemiyorum çünkü Hüsametdin Çoban II. Kılıç Arslan döneminde önce beylerbeyi, I. İzzettin Keykavus döneminde Kastamonu Emir'i Uleması olarak tanınmaktaydı. Ardından da I. Alaeddin Keykubat döneminde Sinop'tan yelken açarak Suğdak'ı fetheden bir Selçuklu komutanı olarak karşımıza çıkmaktadır. Moğollar döneminde ise Eflani merkezli olarak başlayan ve Çoban-oğullarından Kastamonu'yu alarak gelişen Çandar-oğulları Beyliği bölgeye hâkim olmuştur. Çandar-oğulları daha sonra Osmanlılar tarafından yutulacaklardır.

## DANIŞMENDİLER (1097-1178 ÖNCESİ)

Danişmendilerim gücünün merkezi, asıl olarak batıda Ankara'ya kadar Tokat, Amasya ve Sivas gibi şehirler civarında ve Kuzey Orta Anadolu ve Kapadokya'daydı. Hakkında çok da bilgiye sahip olmadığımız, Çankırı'da türbesi bulunan Karatekin, Çankırı, Kastamonu ve Sinop (1085) fatihi olarak karşımıza çıkmaktadır (Turan, Selçuklular Zamanında Türkiye, 1971, s. 67). Danişmendiler Türkmenlerin sızdığı kuzey yolunu kontrol etmekteydiler. Kurucuları Emir Gazi Gümüştekin, Gazi Kapadokya'da Haçlılarla savaşan ilk kişi olarak bilinmektedir (Bosworth, Doğuşundan Günümüze İslam Devletleri, 2005, s. 292).<sup>84</sup> Danişmendilerin tarihine dayanak olan ve yaklaşık 200 yıl sonra yazılmış olan Danişmendname'de gerçeklerle efsaneler birbirine fazlasıyla karışmaktadır. Bir ara Karatekin'in sahilleri Bizans'a bırakarak içerilere çekildiğini görüyoruz (Turan, Selçuklular Zamanında Türkiye, 1971, s. 77, 86, 115, 123).

İoannes Komnenos 1132 yılında Paflagonya'ya girdi, Kastamonu'yu zapt etti, Kızılırmak'ı geçerek birçok emire boyun eğdirtti. 1132-1133 kışında Danişmend Gazi'nin oğlu Gümüştekin Kastamonu'yu yeniden fethetti. Sinop ise ancak yüzyıldan daha uzun bir süre sonra I. İzzettin Keykavus döneminde geri alınacaktır. Danişmendiler, bir dönem güçlenerek Selçukluları gölgede bırakabilmişlerdi. (Turan, Selçuklular Zamanında Türkiye, 1971, s. 148, 302-307) (Cahen, 2000, s. 25) (Yakupoğlu, 2001, s. 551).

Danişmendoğulları arasındaki çekişmeler, karışıklık ve ayrılıklara neden oldu. Sivas ve Malatya-Elbistan boylarına ayrılan beylik daha sonra da Anadolu Selçukluları tarafından yutuldu (Bosworth, Doğuşundan Günümüze İslam Devletleri, 2005, s. 292-293)



Moğol istilası önüne çok sayıda Türkmeni kattı ve Anadolu'ya doğru sürdü. 1261'den öncesi için elimizde Türkmen yoğunluğu ile ilgili ayrıntılı bilgi bulunmaktadır. İbn Sa'id'e göre Denizli, Honas [Honaz, Denizli] ve Dalaman çayı havalisinde 200.000 hane (beyt, çadır), Sultan Öyüğü'nden (Eskişehir) Kütahya'ya kadar uzanan dağlarda 300.000 ve Kastamonu bölgesinde 100.000 çadır halk yığılmıştı. Bu rakam 5 milyon insana tekabül etmektedir. Gerçekte "Moğol istilası onların felaketi değil saadetine hizmet ediyor. Paphlagonia (Kastamonu, Bolu) ve Pamphylia (Göller) bölgesinden akan Türkmenler Roma topraklarını yağmalıyorlardı" (Turan, Selçuklular Zamanında Türkiye, 1971, s. 507-508) (Yakupoğlu, 2001, s. 552).

### ÇOBAN-OĞULLARI (1227-1309)

Oğuzların Bozok kolundan Kayı boyundan<sup>85</sup> olan Çoban muhtemelen 1211'den itibaren Selçukluların hizmetinde Kastamonu'da yönetici olan bir komutandır. 1225 yılında Alaeddin Keykubat'ın emriyle Kırım'a sefer düzenledi. Onun soyundan gelenler, Kastamonu'da Selçuklulardan sonra, İlhanlı hakimiyeti altında dağınık ve sınırlı otoriteden yararlanmış görünüyorlar. (Cahen, 2000, s. 338), "Kuzeydeki Türkmenlerin önemli bir bölümü Kastamonu Beyliğini oluşturmuştu. Bu yöre yöneticilerinin 13. Yüzyıl boyunca ne kadar özerklikleri olduğu ve bölgedeki Türkmenlerin ne kadarını yönettiklerini bilmiyoruz", der. Köseadağ Savaşı sonrası Anadolu'nun hâkimi olan Moğollara tam olarak itaat ettikleri ve Aksaray Selçuknamesinde Kastamonu eyaletinin gelirlerinin Vezir Tuğrayı'ye bağlandığına dair kayıt vardır (Yücel, 1988, s. 41). Buna karşın Osman Turan, "Kastamonu havalisinde büyük bir Türkmen nüfusuna dayanan Çoban-oğulları diğer Türkmen beyleri gibi Moğol idaresi altında ezilen Anadolu'da bir kurtuluş çaresi arıyorlardı. İlk defa merkezi idareye karşı bir istiklal hareketine girişiyordu", demektedir.<sup>86</sup> Kastamonu havalisi Türkmenleri de yukarıda değindiğimiz gibi Cimri (II. İzzettin Keykavus oğlu) Alaeddin Siyavuş etrafında toplanmışlardı. Aynı şekilde İlhanlı Geyhatu Hanın (hüküm: 1291-1295) bir süre Anadolu'dan ayrılması nedeniyle hareketlenen Karaman, Eşref ve Germiyan oğulları gibi Kastamonu havalisi Türkmenleri de II. İzzeddin Keykavus'un oğullar şehzade Rükneddin Kılıç Arslan ve kardeşleri Rükneddin Geyumers ve Feramurz'un saltanat davası etrafında toplandılar ve Sultan II. Gıyaseddin Mesud'a (hüküm: 1282-1284, 1284-1293, 1294-1301) karşı istiklal mücadelesine başladılar; Ulu-borlu kalesine sahip olup, Kastamonu beyleri ile ilişki kurdular (1292). Onlarla birlikte Moğollara karşı savaşan dönemin beyi Çobanoğlu Yavlak Arslan çatışmada öldü. Ardından Yavlak Arslan'ın iktası olan Kastamonu ve havalisi İlhan Geyhatu tarafından Şemseddin Yaman Çandar'a verildi (Uzunçarşılı, 2011, s. 121).

1284-1293, 1294-1301) karşı istiklal mücadelesine başladılar; Ulu-borlu kalesine sahip olup, Kastamonu beyleri ile ilişki kurdular (1292). Onlarla birlikte Moğollara karşı savaşan dönemin beyi Çobanoğlu Yavlak Arslan çatışmada öldü. Ardından Yavlak Arslan'ın iktası olan Kastamonu ve havalisi İlhan Geyhatu tarafından Şemseddin Yaman Çandar'a verildi (Uzunçarşılı, 2011, s. 121).

Bu tarihte Çandar-oğlu Kastamonu'nun üç yüz altmış altı sipahiden birisi idi, gördü ki Rum Selçukilerden hali oldu ve uçlarda her tarafta beyler başlı başına bey olup yılda Tatara bir sehl nesne gönderirler ve yerli yerine hüküm ederler ol dahi Eflagun [Eflani] tarafından ki timarı anda idi. Türkler devşirüb çeri edinüb Kastamonu'ya çıktı ve bir gice alegafle Kastamonu subaşı Yavlak Arslan oğlu

Mahmud Beyin sarayın ortaya alub Mahmud Beyi tuttu fil'hal mecal vermeyüb depeledi Kastamonu'yu ve Burglu [Safranbolu] kalesini ki Zalifre derlerdi aldı (Yazıcızade, 2017, s. 742).

Kastamonu Türkmenleri ile ilgili olarak yazılı tarihlerde az söz edilmektedir. (Cahen, 2000, s. 290-291), bunu Kastamonu'nun diğer Türkmen kentlerine göre daha uzakta bulunmasına ve Kastamonu Türkmenlerinin göreceli olarak Moğol-Selçuklu yönetimi ile daha iyi geçinmelerine yormaktadır. Yukarıda değindiğim gibi, Cimri ve ardından şehzade Kılıç Arslan olaylarında Yavlak Arslan, canı pahasına merkezi otoriteye karşı çıkmıştır (Turan, Selçuklular Zamanında Türkiye, 1971, s. 608-611) (Bosworth, Doğuştan Günümüze İslam Devletleri, 2005, s. 309)

### ÇANDAR-OĞULLARI (1292-1462)

Oğuzların Üçok kolu Alayunt boyundan<sup>87</sup> olduğu ileri sürülen Şemseddin Yaman bin Çandar, Kastamonu'da gücü ele geçirince Paflagonya Karadeniz kıyısı ve iç kısımlarında geniş bir beylik kurdu. Bir dönem İlhanlıların yönetimi altında kaldı. XIV. Yüzyıl ortalarında bağımsızlığını kazandı ve topraklarını Sinop'a kadar genişletti. Bir dönemin beyi İsfendiyar'ın adından dolayı beyliğin adı Osmanlılarda İsfendiyaroğulları olarak tanındı. I. Bayezid zamanında topraklarını Osmanlılara kaptırdı. II. Mehmet zamanında tümüyle Osmanlı idaresi altına girmekle birlikte aile, devlet gücünden ve olanğından yararlandı (Bosworth, Doğuştan Günümüze İslam Devletleri, 2005, s. 307).

Çandar-oğullarının kökeni Eflani'de (Karabük) yerleşmiş Çandar'a dayanmaktadır. (Uzunçarşılı, 2011, s. 121), Kastamonu ve havalisinin Geyhatu tarafından Çandar-oğullarına verildiğini belirtirken, Aksarayı, Çandar'ın oğlu Süleyman Paşanın 1314 yılında İlhanlı hükümdarı Ebu Said Bahadır'a (hüküm 1316-1335) biat ettiğini ve Kastamonu hâkimi olduğunu yazmaktadır (Cahen, 2000, s. 339). Yine (Uzunçarşılı, 2011, s. 121-122)'ya göre Şemseddin Yaman Çandar'ın ölümü üzerine Muzaffereddin Yavlak Arslan'ın oğlu Şemseddin Yaman Kastamonu'yu işgal etmiş Yaman Çandar'ın oğlu Süleyman Paşa Eflani'ye çekilmek zorunda kalmıştır. Bir süre sonra Süleyman Paşa, Eflani'den kalkarak Kastamonu üzerine baskın yapmış, Mahmud Beyi öldürmüş ve Kastamonu'yu merkez yapmıştır (16 Temmuz 1309). Süleyman Paşa İlhanlılarla iyi geçinmiş, onların hakimiyetini tanımış ve İlhan adına para bastırmıştır. Süleyman Paşa zamanında Safranbolu da elde edilmiş ve idaresi oğlu Ali Bey'e verilmiştir (1322 gibi). Mevlana'nın torunu Arif Çelebi Kastamonu'yu ziyaret etmiştir. Seyyah İbni (Battuta Tanci, 2005) Sinop'a doğru yolculuğu sırasında Safranbolu'da Ali Bey'in, Kastamonu'da Süleyman Padişahın konusu olmuştur (Uzunçarşılı, 2011, s. 121-123) (Yücel, 1988, s. 58).

Ankara Savaşında (28 Temmuz 1402) Bayezid'in Timur'a yenilmesi sonrası İsfendiyar Bey, deniz yolu ile giderek Menteşe'de Timur'a iltihak etmiştir (Yücel, 1988, s. 87). Osmanlıların yeniden doğuşu sonrası I. Mehmet Çelebi (hüküm: 5 Temmuz 1413-Haziran 1421) kuvvetleriyle Kastamonu'ya yürümüş bunu üzerine İsfendiyar Bey Sinop'a çekilmiştir. İsfendiyar Beyin ricası üzerine Ilgaz Dağları sınır olmak üzere Bakır Küresi ve Kastamonu ona bırakılmış, Tosya ile Çankırı ve Kalecik ise Osmanlılara bırakılmıştır. II. Murad, Çandar-oğulları üzerine yürümüş ve Taraklı-Borlu'da (Safranbolu) yapılan muharebede (20 Şubat 1423) yaralanan İsfendiyar Bey, Sinop'a sığınmıştır. Daha önce Mehmet Çelebi ile belirlenmiş sınırlara geri dönlmüştür (Yücel, 1988, s. 92-96).

## İBNİ BATTUTA'NIN BOLU'DAN SİNOP'A YOLCULUĞU

**Rum diyarı diye bilinen bu ülke, dünyanın belki en güzel memleketi! Allah Teâlâ güzellikleri öbür ülkelere ayrı ayrı dağıtırken burada hepsini bir araya toplamış! Dünyanın en güzel insanları, en temiz kıyafetli halkı burada yaşar ve en leziz yemekler de burada pişer. Allah Teâlâ'nın yarattığı kullar içinde en şefkatli olanlar buranın halkıdır. Bu yüzden şöyle denilir:**

**“Bolluk ve bereket Şam diyarında, sevgi ve merhamet ise Rum'da!” Bu kelimeyle buranın halkı kast olunuyor.**

**Anadolu'ya geldiğimizde hangi zaviyeye gidersek gidelim büyük alaka gördük. Komşularımız, kadın ya da erkek bize ikramda bulunmaktan geri durmuyorlardı...**

**Yüce Allah onları bu faziletleriyle diğer insanlardan üstün kılmış (Battuta Tanci, 2005, s. 400).**

Orta Çağın en büyük seyyahı ve Rihletü İbn Battuta diye bilinen seyahatnamenin yazarı 25 Şubat 1304'te Fas'ın Tanca şehrinde doğdu. 1368'de öldüğünde 120 000 km tutan üç kıtaya yayılan ve toplam 27 yıl süren seyahatleriyle ilgili olarak geride bıraktığı İbn Battuta Seyahatnamesi ile çağının en önemli tanıklarından biri oldu. Bugün İbn Battuta birçok bilimsel eserde birincil kaynaklar arasında yer almaktadır. İbn Battuta spekülasyonlara yer bırakmayan açık ve süslemesiz bir dille anılarını güvenilir birine yazdırmıştır. İbn Battuta eserinde insan ögesine geniş yer verir. Çeşitli milletlerin giyim kuşamı, adetleri, inançları konusunda ayrıntılara inmesi araştırmacılar tarafından ilk antropologlardan biri sayılmasına, bazıları nezdinde ise etimolog olarak görülmesine yol açmıştır. İbn Battuta gezdiği ülkelerin coğrafyası ve ekonomisi ile ilgili olarak ayrıntılı bilgi verir.

1326'da Tanca'dan başlayan gezisinde Hindistan'a gidecek yol ararken 1333'te Alanya'ya ayak basmasıyla Anadolu'ya ulaşır. Anadolu'da yaklaşık 1 yıl süren gezisi Sinop'tan Kırım'a doğru yola çıkmasıyla sona erer. Dest-i Kıpçak olarak isimlendirdiği diğer bir Türk coğrafyasında uzun bir gezinin ardından Trakya üzerinden Konstantiniye'ye gelir ve tekrar Dest-i Kıpçak'a dönerek Orta Asya'ya doğru yola çıkar.

İbn-i Battuta'nın Anadolu gezisinin bizim için en önemli yönü Anadolu ve Türk Orta Çağına tanıklık etmesidir. Gerçekte Türk boyları 300 yıldır gruplar halinde Anadolu'ya gelmekte ve yerleşmekteydiler fakat İbn Battuta'nın Anadolu'da bulunduğu dönem Anadolu Selçuklu Devletinin İlhanlı İstilasası sonrasında yıkılması ve Moğolların da güç kaybetmesi sonucunda irili ufaklı bir sürü beyliğin ortaya çıktığı bir döneme rastlamasıdır. İbn Battuta'nın Seyahatnamesinde methede edilemediği Türkler birçok yabancı kaynakta anlatılanın aksine çok iyi özümlemiş bir kültürel birikime, ölçeği ne olursa olsun etkin bir devlet yapılanmasına, çok iyi örüntülenmiş bir sosyoekonomik yaşama sahip oldukları şeklinde anlatılır. Bütün bunlar yanında Türk, çevresiyle barışık, konuk severdir ve gusto sahibidir. Güzel yemekler yer, eğlenir ve dini sorumluluklarını yerine getirir. Konuk ağırlamakta adeta birbiriyle yarış halindedir. Bütün o dönemde parçalanmışlığına karşın Anadolu güvenle seyahat edilebilecek bir yerdir (Canbulat, İbn Battuta Yolu / Anadolu'nun Ortaçağına Yolculuk, 2006, s. 13-14).<sup>88</sup> İbn Battuta Sinop'a doğru yolculuğunda bir gün de Safranbolu'da konaklamış. İzlenimlerinden Safranbolu'nun (Borlû) Çandarlı Süleyman Padişahın oğlu Ali Bek tarafından yönetilmekte olduğunu ve Hanefi olduklarını anlamaktayız. “Yemek geldi. Bütün davetlilerle beraber yemek yedik. Sonra

hafızlar göz yaşartan yanık sesleri ve hayranlık uyandıran makamlarıyla Kur'an-ı Kerim okudular". (Battuta Tanci, 2005, s. 304) Kastamonu'ya geçerler. "Bu şehir Anadolu'nun en güzel, en büyük beldelerindedir. Yaşamak için her kolaylık var. Eşya fiyatları çok ucuz"dur.

"Bu şehirde kırk gün kaldık. İki dirhem vererek iri bir koyun alınabiliyor, yine iki dirhemle bize yetebilecek kadar ekmek bulabiliyorduk. Bu yiyecek bize tam gün kâfi geliyordu. Kafilemiz on iki kişiden müteşekkildi. İki dirhemlik bal alsak hepimiz doyuorduk! Bir dirhemlik kestane ile ceviz aldık mı hepimiz yesek de artıyordu!

"İyilik sever Süleyman Badişah (: Padişah) o. Yetmişini aşmış pir-i fani bir adam! Yüzü aydın, sakalı uzun, heybetli mi heybetli bir sima. Zamanını bilginlerle geçiren, her daim erdemlilerle dost olan biri." Kafilenin onun ikamet ettiği yere yakın bir yerde konaklaması için emir vermiş, Kastamonu'ya yarım gün uzaklıkta bir kasabanın tüm buğday ve arpa hasadını da onlara hibe etmiştir. Ne yazık ki fiyatlar o kadar düşüktür ki Battuta onları satamaz ve bir arkadaşına bırakmak zorunda kalmıştır. Yolda karşılarına çıkan kasabaların birinde (Taşköprü) gördükleri Fahreddin Bek Zaviyesinde konaklarlar. Orada kaldıkları süre boyunca yiyecek olarak ekmek, et, pilav, yağ ve helva sunulmuştur.

Sinop'ta, "denize doğru bel vermiş bir dağa çıktıklarında eteklerindeki bahçeler ve gürül gürül akan sular görülür. Bu yüksek mekânda yetişen meyvelerin çoğu üzüm ve incirdir". Sinop'ta da Süleyman Padişahın diğer oğlu İbrahim Bek yöneticilik yapmaktadır. Sinop'ta namaz kılış şekline dolayı onların Şii olduğunu sanırlar ve sınarlar. Onlara tavşan gönderirler. Yerel yönetici, hizmetçilerini tembihlemiştir; hizmetçiler ne yapacaklarını izlerler. "Tavşanı kestirdim, pişirdim, hep beraber afiyetle yedik!" Ardından gelsin ziyafetler (Battuta Tanci, 2005, s. 304-308).<sup>89</sup>

Şimdi ibni Battuta'nın Gerede'den başlayıp Sinop'tan ayrıldığı Paflagonya'nın (Batı Karadeniz) coğrafi özelliklerine ve tarihine göz atalım.

## PAFLAGONYA (BATI KARADENİZ BÖLGESİ)

Paflagonya, bugün Karadeniz Bölgesinin bir alt bölümü olan Batı Karadeniz ile geniş çapta örtüşmektedir. Paflagonya, Filyos Çayı<sup>90</sup> ile batısındaki Bitinya'dan, Kızılırmak ile doğusundaki Pontus'tan ayrılmaktaydı. Bugünkü idari bölümlenmeyle –saat yönünde- Zonguldak (doğu), Bartın, Kastamonu, Sinop, Çorum (batı), Çankırı, Karabük ve Bolu illerini kapsamaktadır. Bölgenin en önemli coğrafi özelliği kıyıya paralel (Doğu Karadeniz Bölgesi ile karşılaştırıldığında nispeten daha alçak) dağ sıraları ve bunların arasındaki vadilerden ve yüksek platolardan oluşmasıdır. Bunlar kuzeyden güneye Küre, Ilgaz ve Köroğlu Dağlarıdır. Dağ sıraları nedeniyle bölge hem kuzeyin soğuk rüzgârlarından hem de Orta Anadolu'nun karasal ikliminden belli ölçekte korunmaktadır. Yüksek platolar ise tarım ve hayvancılık için önemli olanaklar sunmaktadır. Yine bu özellikleri nedeniyle Anadolu'nun en önemli ormanlarına sahiptir. Paflagonya'yı bir iç bölge olarak tanımlamak gerekir. Bunun en önemli nedeni sarp dağ sıraları nedeniyle deniz kıyısında az sayıda istisna dışında çok dar bir kıyı şeridinde sahip olmasıdır. Paflagonya'nın iç bölgeleri tarih öncesi dönemlerde meskûn olmasına karşın, kıyıların ancak Milet ticaret kolonileşmesi sonucu kullanılmaya başlamasıdır. Denizle olan ilişkisini batıda Bartın (nehir limanı)

ve Amasra, doğuda ise İnebolu ve Sinop limanları sağlamaktadır. İç bölgeler ise vadilerin tabanına yerleşmiş denize paralel uzanan çayların bol sularıyla yaşam bulmaktadır. Vadiler yalnızca tarım ve hayvancılık için olanak sağlamamakta, aynı zamanda doğu batı ve özellikle İstanbul’la Sinop ve Samsun limanlarına ulaşan kervan yolları için de jeomorfolojik olanak sağlamaktaydı (Belke, 1996).

Bölgenin bilinen en eski topluluğunun Anadolu’nun eski dillerinden biri olan ve Hint-Avrupa dil grubunda olduğu bilinen bir dil konuşan Gaksalar olduğunu Hitit ve Helen kaynaklarından öğrenmekteyiz. İÖ 1. binde Helen kaynaklarında Paflagonlardan söz edilmektedir. Bölge daha sonra Hitit etki alanı içine girmiştir. İÖ 9 – 8. yüzyıllarda derlenmiş olduğu bilinen Homeros’un İliada’sında Paflagonlar Truva savaşında yurttaşlarının yardımına koşan Anadolu halklarından biri olarak anılmaktadır.<sup>91</sup>

Erkek yürekli Pylaimenés komuta eder Paphlagonialılara  
Gelmişler yaban katırlarıyla ünlü Enetlerin yurdundan  
Kytoros’da, Sesamos’da otururlar  
Parthenios Irmağı çevresinde kurmuşlar ünlü saraylarını  
Kentleri Kromna, Aigialos, yüksek Erythinoi’dir

Bölge yüksek dağ sıralarıyla İç Anadolu’nun ana yollarından ayrılmış olması nedeniyle uygarlık geliştirmekte hep geride kalmış ama bunun bir doğal sonucu olarak da hiçbir dönemde yıkıma uğramamıştır. Hitit sonrası, sırası ile Frig, Lidya ve Pers egemenlik dönemleri yaşamıştır. İÖ 7. yüzyılda Pers egemenliğinin gevşek olmasından yararlanan İyonlar bugün Amasra olarak isimlendirilen Sesame’yi ve Ionopolis’i (İnebolu) kurdular; Sinop’u Helenleştirdiler. Ancak yukarıda belirttiğim nedenlerle kıyıdaki Helen kültürü ile iç bölgelerdeki Pala, Gaksa, Frig ve devamı kültürler hemen hiç etkileşmeye girmediler. Perslerin gevşek egemenliği sonucu, İskender ve devamındaki Makedon Krallıklar döneminde bölge yerel prensler tarafından yönetildi. Daha sonra Pontus egemenliği altına girdi.

Roma egemenlik döneminde İS 5. yüzyılda “Paflagonya” eyaletin resmi adı olarak kullanıldı. Romanın en önemli hayvancılık merkezi olan Paflagonya’nın halkı, katır başta her türlü binek, et ve süt hayvanı yetiştirmekteydi. Kaynaklarda bu hayvanların Kastamonu – Gerede yolunu izleyerek İzmit ve Gemlik limanlarına ulaştırıldığı ve bu limanlardan denizaşırı tüm Roma eyaletlerine taşındıklarını biliyoruz. Başkenti Gangra (Çankırı) olan Paflagonya’da 9 adet şehir bulunmaktaydı (Ramsay, 1890, s. 196).<sup>92</sup>

Bunlar Gangra (Çankırı), Tion (Hisarönü), Krateia (Gerede), Hadrianapolis (Eskipazar yakınında), Sora (Karabük yakınında), Ionopolis (İnebolu), Dadibra (Safranbolu), Amastris (Amasra)’dır. Doğu Roma ve sonrasında Bizans yönetimine giren bölgenin hiçbir zaman Helenleşmediği çeşitli kaynaklarda özellikle belirtilmektedir. O kadar ki Yunanca sözcükleri kullanmalarına karşın gramer yapısında hep Anadolu dillerine bağlı kaldılar. Bizans döneminde piskoposlar tarafından yönetilmekte olan bölgede -19. yüzyılda bölgeden geçen yabancı bilim adamlarının seyahatnamelerinden- önemli bir manastırlar sisteminin bulunduğunu görmekteyiz. Tarımsal üretimin unsurlarından olan manastırların bölge ekonomisinde önemli işlevi bulunmaktaydı. (Baydil, 2001, s. 50), bölgenin özellikle Anadolu’nun fethi zamanında önem kazandığını ve Kastamonu’nun coğrafi özelliklerine bağlı olarak “kırsal sahaları da içine alacak şekilde” geliştiğini belirtmektedir.

Bölgede buğday, arpa ve mısır yetiştirilmektedir. Bu noktada mısırın ancak 18. yüzyılda bölgeye geldiğini ve buğday tarımının yapılamadığı yamaçlarda yetiştirilmeye başladığını belirtmem gerekir. Bölge aynı zamanda Türkiye'nin en önemli pirinç tarım alanlarına sahiptir. Tosya ve Osmancık ve bir zamanlar Kızılcaören Safranbolu önemli pirinç üretim merkezleridir. Kaplıca Hitit kaynaklarında “sys: siyes” olarak isimlendirilen Latince adı triticum monuocum ya da einkorn ve buğdayın bilinen en eski akrabalarından biri olan tahıldır. Yakın zamanda Slow Food tarafından “presidia” kapsamına alınmış bulunmaktadır. Bölgede dar bir alanda (Kastamonu, Seydiler - Devrekani - İhsangazi) yetiştirilen kaplıcadan meşakkatli bir uğraş sonucu elde edilen bulgur tümüyle bölge içinde tüketilmektedir. Gerçekte gluten içermemesi nedeniyle mayalı ekmeğe yapmaya uygun değildir. Bu nedenle de ekmeğin buğdayın (triticum aestivum) kültür bitkisi olarak yetiştirilmesi öncesinde kaplıcanın bulamaç yapılarak ekşitilmesi ve lapa olarak tüketilmesi kaçınılmazdı (Bober, 2003, s. 38, 199). Bu tahılın Bizans'ta lapası pişirilmekteydi (Dalby, Bizans'ın Damak Tadı: Kokular, Şaraplar, Yemekler, 2004, s. 71).<sup>93</sup> Paflagonya'nın Roma'nın hayvancılık merkeziydi. Zaman içinde küçükbaş hayvandan büyükbaş hayvana dönüşmekteyse de bölgenin asıl et ihtiyacı koyun, keçi ve özellikle erkeçten (burulmuş keçi) sağlanmaktaydı. Ayrıca Bartın Çayı yatağının manda yetiştiriciliği için çok uygundur. Bölgenin ormanlarının av hayvanları açısından da çok zengin olduğunu biliyoruz. Karabük'ün ilçesi olan Eflâni kümes hayvancılığı açısından önemli bir merkezdir. Özellikle doğada yetişen tavuk, hindi ve kazları çok makbuldür. Hindinin 18. yüzyılda, kazın ise bölgeye gelip yerleşen Kafkas mültecilerce 19. yüzyılda getirildiğini belirtmeliyim. Doğaldır ki Karadeniz kıyı şeridi balıkçılık açısından gelişmiştir. Bölge sebze, meyve, otlar ve mantar için çok iyi özelliklere sahiptir. Nevin Halıcı, Karadeniz Bölgesinin Ege'den daha zengin bir ot kültürüne sahip olduğunu belirtmektedir. Domatesin yerelde adının “maniya; Rusça: cazip” olması ürünün menşesine önemli bir göndermedir. Burada yapılan tariften kaplıcanın keşkek gibi pişirildiği anlaşılmaktadır. Batı Karadeniz ormanları mantar açısından çok zengindir. Bu zenginlik bölgenin mutfağına da yansımıştır. Çok eski dönemlerden beri bölgenin önemli bir üzüm büyük olasılıkla şarapçılık merkezi olduğu kaya mezarlarında bulunan kabartmalardan anlaşılmaktadır. Çavuşüzümü ülke çapında tercih edilen bir türdür. Burada çok önemli bir C vitamini kaynağını belirtmeliyim. Yunanca adıyla “krána” Türk ağzında kiren yani kızılçık bölgedeki çeşitli yemeklerde kullanılmaktadır. Bölgede yağlı tohum üretimi bulunmamaktadır. Bu nedenle yemeklerin yalnızca hayvansal yağlar (içyağı ve tereyağı) ile pişirildiğini belirtmem gerekir. Geçmişte keten ve haşhaş tarımı yapıldığı ve keten tohumlarının yağ için değerlendirildiğini biliyorum.

Yetiştirilmesinin ve toplanmasının çok zor olması nedeniyle en pahalı baharat olan safran Anadolu'da yalnızca Safranbolu'da yetiştirilmektedir. Yakın zamanda “Geographic Indication” belgesi almıştır. İlginçtir, Bizans'ta daha çok ilaç yapımında kullanılan safran (Dalby, Tehlikeli Tatlar: Tarih Boyunca Baharat, 2004, s. 38, 153), Osmanlı saray mutfağında görülmekte ancak bölgede yapılan zerde dışında yemeklerin hiçbirinde kullanılmamaktadır. O da istisnai olarak zengin evlerinde aşureye malzeme olarak girmektedir.

İşte 11. Yüzyılda Türkmenlerin buldukları ve yerleştikleri Paflagonya işte böyle bir yerdi.

## BATI KARADENİZ YEMEKLERİ

2000' lerin başından bu yana Batı Karadeniz bölgesi yemeklerini derliyorum. Bu amaçla gerçekleştirdiğimiz sözlü tarih çalışmalarına ek olarak en başta (Halıcı N. , Karadeniz Bölgesi Yemekleri, 2001) (Şavkay, Halk Mutfağımız / Geleneksel Tatlarımızdan Seçmeler, 2005) (Koşay, 2011) (Atacan, tarihsiz) (Gürsoy, 2005) (Halıcı F. , Milletlerarası Yemek Kongreleri, 1986, 1988, 1990, 1992, 1994) (Toygar Kamil & Berkok Toygar, 1993-2009) (Halıcı F. , Geleneksel Türk Yemekleri ve Beslenme) ve yöresel ölçekte yapılan çok sayıda kitap ve makale taradım. Burada özellikle öne çıkarmak istediğim iki yayın var. Bunlardan ilki Eflani yöresini tarayan bir köy imamına ait (Ersoy, 2008). Mütevazı olanaklarla gerçekleştirilmiş ancak çok titiz ve kapsamlı bir yayındır. Diğeri ise Çorum Valiliğinin girişimiyle gerçekleştirilmiş (Aras, 2012). Batı Karadeniz'in diğer illerinde bu denli ayrıntılı ve kapsamlı bir başka yayınlar bilmiyorum. Ayrıca Çankırı Belediyesinin hazırladığı (Arslan, tarihsiz), Karabük Valiliğinin hazırladığı (Halaç, 2011) ve Bartın Valiliğinin hazırladığı (Eren, 2014) kayda değer çalışmalardır. Ve burada uzun uzun listeleyemeyeceğim sayısız bildiri ve makaleyi taradım. Sınıflandırılmış olarak Batı Karadeniz iline ait yemekleri bir tablo haline getirdim. <sup>94</sup>

Bu kitap yayına hazırlanırken yemeklerin sayısı 1.000'i geçmişti. Bu sayıya aynı yemek birden fazla ilde yapılıyorsa –güveç gibi- tamamı, buna karşın aynı il içinde aynı yemek ismi farklı olarak geçmekteyse yalnızca bir kez sayıma katıldı. Yemek sayıları baz alındığında Kastamonu ve Çorum öne çıkmaktadır. (Akman, 2008, s. 446), değerli araştırmacı Ahmet Gökoğlu derlemelerinden hareketle Kastamonu'da mevcut yemeklerin adedini 812 olarak vermektedir. Bu yemeklerin 32 adedi başka illerde isim olarak bilinmekte, 106 adedi başka illerde de pişirilmekte, 674 adedi ise sorgulama yapılan 36 ilin hiç birinde tanınmamaktadır. Araştırma sonuçları ile ilgili olarak yalnızca (Gökoğlu, Kastamonu Çorbaları, 1962) (Gökoğlu, Kastamonu Ekmekleri, 1966) iki bölüm yayınlamıştır. Yayınlarda 88 çorba ve 51 ekmek ayrıntılı bir şekilde açıklanmaktadır. Yayınlanmayan derleme fişlerinin bugün Kastamonu müzesinde saklandığını biliyorum.

Henüz derlediğim yemeklerin Türkmen, Selçuklu ve Selçuklu öncesi Anadolu yemekleri gibi bir sınıflandırmasını yapmadım ancak listede keşkek gibi kadim halkların yemekleri ve meyveli yemekler gibi İran etkisindeki mutfak göze çarpmaktadır. Bu ilk verilerin ışığında Batı Karadeniz bölgesinin çok zengin ve köklü bir yemek kültürüne sahip olduğu rahatlıkla ileri sürebiliyorum. Yine ilk bulgulara dayanarak belki de Anadolu'nun en zengin Türkmen yemek kültürünün bu bölgede olduğunu söyleyebiliyorum. Sanki çok sayıda çorbayla ekmek ve ekmekli yemekler hemen dikkati çekiyor. Yukarıda Yörük yemekleriyle bölümü okudunuz. Orada çok yalın bir yemek kültürü gördünüz. Buna karşın Batı Karadeniz Bölgesinden derlediğimiz ve Türkmen yemeklerinin, gerek bölgenin flora ve faunasından beslenerek, gerekse sosyoekonomik refaha bağlı olarak çok daha gelişmiş olduğu görülmektedir. Bu gelişmeyi beyliklere yormak doğru olacaktır. Kitabın başlarında Oğuz-Türkmen-Yörük dizgesinin varlığından söz etmiştim. Batı Karadeniz bölgesinden bakınca bir Anadolu-Türkmen sentezine ulaştığını görüyorum. Bunu Kastamonu beyliklerine (Danışmentli, Çoban-oğulları, Çandar-oğulları, Pervane) yoruyorum. Bu beylikler Anadolu Selçuklu periferisinde, -Yörüklerde yakın zamanlara kadar görülebilen- yalın yaşam tarzından çıkarak yüksek bir Türkmen kültürü oluşmasına öncülük etmişlerdir. Bunu en iyi şekilde Kastamonu'da görmekteyiz. Yukarıda Moğol yemekleriyle ilgili kısa bir bölüm okudunuz. Bu bölümde Moğolların kendi mutfaklarına

kattıkları önemli sayıda Türk yemeğinin varlığını ve bunların yayılmasında aracılık ettiklerini (spill off) aktarmışım. İlk Türkmen göçlerinden yaklaşık 200 yıl sonra gerçekleşen ve önüne kattığı ikinci dalga Türkmenle birlikte Anadolu'ya gelen Moğol istilacılarının Anadolu-Türkmen yemeği üzerinde olumlu bir gençleştirme ve hatta aşılama gerçekleştirdiğini düşünmeden edemiyorum. (Buell, *Mongol Empire and Turkicization: the Evidence of Food and Foodways*, 2001, s. 205), “Moğollar yalnızca yeni bir Avrasyalı elit kültür yaratmadılar aynı zamanda fethettikleri yerlerin yerleşik toplulukları üzerinde de önemli kültürel değişime neden oldular”<sup>95</sup> demektedir. Belki bu gençleştirme fazlasıyla İranileşmiş Selçuk mutfağının karşı tezini oluşturmuş da olabilir. Elimizde değişimle ilgili yazılı kaynaklar bulunmamaktadır. Ancak yine de üzerinde düşünmeye değer.

Safranbolu şehir yemeklerine gelince: bu yemeklerin Kastamonu yemeklerinin bir alt kümesi olduğunu buna karşın Konya yemekleriyle de benzeştiğini görmekteyim. Kastamonu büyük olasılıkla Çandar-oğullarıyla birlikte Türkmenle bütünleşmiş ancak göreceli olarak daha küçük bir yerleşme olan Safranbolu, Selçuklu kalmayı tercih etmiş; Türkmen yemeklerinin sofrasında çoğalmasına izin vermemiştir. Bunlar başka bir kitabın konu ve kapsamını oluşturacaktır.





## DİPNOTLAR

<sup>3</sup> (Agacanov 11): “Oğuzlar ve Türkmenler, Orta Çağda birbirleriyle yakın ilişkiler içinde idiler; ancak büsbütün benzer özellikler taşıyan topluluklar olarak değerlendirilemezler. Çağdaş Türkmen toplumunun ataları olarak Oğuzları kabul etmek doğru değildir. Çünkü, Hazar-ötesi sahralarındaki Türkleşmiş eski Hint-Avrupa toplulukları, Türkmenler’in ana çekirdeğini oluşturmaktadır. Yine de Oğuzlar, Türkmen toplumunun oluşumunda çok önemli bir rol oynamıştır.” Ayrıca, bakınız: (Sümer, Oğuzlar / Türkmenler 53).

<sup>4</sup> (Leiser211) Ayrıca (Ocak 137-141).

<sup>5</sup> (A. C. Peacock 21): “Köprülü, uzun bir zaman Farsça ve daha sonra Avrupa tesiriyle yazılmış eserlerin hakimiyeti altında kalan Türk kültür mirasını kurtarmak istiyordu.”

<sup>6</sup> Şeref el-Zaman el-Mervezi, Tabayi el-Hayavan Dokuzuncu Bab Türkler Hakkında. V. Minorski, London, 1942. “Hipokrat şöyle der:” (Fadlan 76).

<sup>7</sup> M. N. Shahrani’ye dayanarak.

<sup>8</sup> Özellikle İran, Çin Yunan kaynaklarına dayanarak (Frachetti, Benecke ve Mar’yashev 623).

<sup>9</sup> <http://whc.unesco.org/en/list/1141>

<sup>10</sup> <https://pages.wustl.edu/saie/settlement-excavations-begash>

<sup>11</sup> 18.-19. Yüzyılda Hive (Özbekistan) Hanının, kaba Türkmenleri yola getirmek için en büyük cezası pazardan hububat almalarını yasaklamaktı (Khazanov 53).

<sup>12</sup> (Köymen, Alp Arslan Zamanı Türk Beslenme Sistemi 28): “Yerde bir çukur kazılıyor ve kuzu her halde bütün olarak- burada kızartılıyordu.”

<sup>13</sup> (Kaşgari)’de awran: demirci ocağı biçiminde yapılan ekmekçi fırını, I 109.

<sup>14</sup> (Perry, Göçebe Türkler, Katmerli Ekmek ve Baklavanın Orta Asya Kökleri)

Anadolu’da fırınlarla ilgili olarak iki farklı model gözlemliyorum. Bunlar güneyden gelen ve Semitik gruplarla ilişkilendirdiğim tandır ve Trakya – Anadolu’da geliştiğini düşündüğüm önden yüklemeli ve üstü kapalı fırınlar. Bu tip fırınların varlığı hemen tüm Neolitik yerleşmelerde görülmektedir (Duricic). Önceki paragrafta belirttiğim gibi Türkmenler kuyuyu kullanıyor olmakla birlikte en azından bölgemizde ne tandır ne de ne önden yüklemeli fırınları benimsememiş, sac kullanmayı tercih etmişlerdir. Anadolu-Türk mutfağının zenginliğinde bunun da olumlu etkisini göz ardı edemiyorum.

(Gordlevski 330) “Konya ilindeki gezilerim sırasında, sık sık duyduğuma göre, köylerdeki kadınlar (en tutucu öge), ekmek hazırlarken, üzerinde istavroz çıkarma kalıntısı bir hareket yapıyorlardı.” Bu örneği Gordlevski İslamdan-Hıristiyanlığa doğru bir köprü olarak okumaktadır. Ben ise ritüelin, fırında ekmek pişirme pratiği ile birlikte devşirildiği şeklinde...

<sup>15</sup> Gerek kış hazırlıkları gerek yemek pişirme ve gerekse sosyalleşme bağlamında kusursuz Anadolu-Osmanlı evlerinden olan Safranbolu evi için bir özet ekledim. Bakınız Ek. 3.

<sup>16</sup> (Sümer 24) İslam coğrafyacılarının bu şekildeki tanımlamalarını kabul edilemez bulmaktadır.

<sup>17</sup> (Khazanov 84): “Amongt the Oghuz, those who had become impoverished and settled on the land ceased to enjoy full rights as members of society. The common law of the Oghuz looked benevolently only on the nomadic way of life. The following statement is attributed to the legendary Oghuz Khan: ‘Move about, do not be sedentary, roam in spring, summer and winter pastures and lands by the sea, wanting for nothing. Let not your supplies of milk, yoghurt and kymran be decreased’.”

<sup>18</sup> (Khazanov 79): “Under thge Samanids, some groups of the Oghuz who had left their homeland got permission from the government to occupy some land in Maverannahr which was under pasture as it was unsuitable as agricultural land.”

<sup>19</sup> <http://pps.kaznu.kz/kz/Main/FileShow2/65480/92/2/4/0//>

<sup>20</sup> <https://gulevisafranbolu.wordpress.com/2016/01/09/cin-elcisi-wang-yen-tenin-uygur-seyahatnamesinde-yeme-icme/>

<sup>21</sup> (Sümer 63) İstahri ve Constantin Porphyrogenius’a dayanarak, ibn Fadlan’ın Oğuzları değil, Peçenekleri gördüğünü ileri sürer.

<sup>22</sup> Ramazan Şeşen, oraya uğramasını olanaksız bulmaktadır (Benazici 64 n. 96).

<sup>23</sup> Ramazan Şeşen, “Buğrahanlar yani Karahanlılar olmalı” (Benazici 64 n. 100)

<sup>24</sup> Agacanov (142), Kaşgarlı’ya dayanarak, XI. Yüzyılda Oğuz çiftçilerine “tarıçcı” denilmektedir.

<sup>25</sup> Pirinçle ilgili yukarıda bilgi aktarmıştım. (Nesbitt ve Simpson, 280) Pirinç tarımı Fergana Vidisinde daha MÖ 2. Yüzyılda yapılmaktaydı. Ancak tarımının zorlukları nedeniyle 1.000 yıl sonra bile hala yaygınlaşmadığı görülür.

<sup>26</sup> (Kasai 385): “Non Moslems killed animals by spearing their chest and shoulder.” (Canbulat, To’pa-Wei Tabğaçlar / Han-Türk Sentezinde Sosyal Yaşam ve Yemek Kültürü 251, r. 3 ve ayrıntı).

<sup>27</sup> Cami’ut-Tevarih, Berezin yay., Petersburg, 1861, s. 26.

<sup>28</sup> Frig bulguru

<sup>29</sup> İlk baskısı 1993’de yapılan (Sümer, Eski Türklerde Şehircilik 87-90) ek okuma için.

<sup>30</sup> Kazakça: Yedi Asar

<sup>31</sup> Bazı Sonuçlar bölümünde bunu “karışık Hun-Alan-Massaget medeniyetleriyle” bağlantılandırarak “Eftalit Kidaritlerin 6. Ve 7. Yüzyıllarda Türkleşmiş torunları, hem Hun siyasi geleneğinin en dayanıklı varlığını sağlayan kendi arazilerinde, hem de Eftalit devletinin yayılma bölgesinin güney ve batı kenarında ‘Oğuz’ ismiyle ortaya çıkmışlardır” (Tolstov 121) demekle Oğuzlarla Hunlar arasında bir başka güçlü bağa işaret etmektedir.

<sup>32</sup> Ayrıca bakınız (Agacanov 105-117).

<sup>33</sup> İktâ Samaniler, Gazneliler ve Karahanlılar’da da kullanılmaktaydı. Ayrıca: (Kafesoğlu, Selçuklular ve Selçuklu Tarihi Üzerine Araştırmalar 309).

<sup>34</sup> (Cahen 204), “Selçuklular devletlerini uzun süre görevde kalabilen, ama çok özel durumların dışında her zaman azledilebilen veya başka görevlere atanabilen memurlar vasıtasıyla yönetiyorlardı. Moğol istilasından önce ülkeyi böyle yönetecek kadar güçlüydüler, dolayısıyla rejimleri bu bağlamda ‘feodal’ olmaktan çok uzaktı, hatta bilhassa anti feodaldi”, demektedir. Ayrıca bakınız: (Kafesoğlu, Selçuklular ve Selçuklu Tarihi Üzerine Araştırmalar 309-310).

<sup>35</sup> (Divitçioğlu 66): “İsrail’in Selçuklu yazgısı üzerine kurabileceği en renkli düş, -herhalde- Fergana ya da Soğdiana yörelerinde bir yurt kapmaktı.”

<sup>36</sup> Kaşgarlı, bu değimi biri birine dayanan insan öbeği olarak tanımlar (Divitçioğlu 60).

<sup>37</sup> Hopwood 1987’ye dayanarak.

<sup>38</sup> Ekşi (sirkeli) – tatlı İran yemeği. Aşağıda incelenecektir.

<sup>39</sup> Moğollar sütlü lapalarına toprak da karıştırıyorlardı (Spuler 481).

<sup>40</sup> İngilizce metinde “elder” sözcüğü kullanılmaktadır. Bu sözcükle önde gelen ve sağda yer alan boy-ları belirtiliyor olmalıdır.

<sup>41</sup> Örneğin 1032’de Gazneli Mahmud’un izniyle 4.000 aile hayvanlarıyla birlikte kuzey Horasan’a yerleştirildi. 1034’de ise 7-10.000 yandaş Nasa ve Farava’ya bölgeyi saldırgan Türkmenlerden korumak amacıyla yerleştirildi (Sevim 154-155).

<sup>42</sup> (Köymen, Selçuklu Devri Türk Tarihi 162): “Türkmenlerin daha bu andan itibaren devlete ve başındakilere güvenmiş oldukları muhakkaktır.”

<sup>43</sup> Gideren artan çelişkiler sonucu 1153 yılında Oğuzlar Sultan Sancar'ı ele geçirecek ve 3 yıl süreyle çok kötü koşullar altında rehin tutacaklardır (Köymen, Selçuklu Devri Türk Tarihi 201).

<sup>44</sup> (Şahin 39)

<sup>45</sup> (Barthold 81): “Mahmud, naklettiği edebi parçaların belli bir bölgeye ait olması mümkün olanlarını da Türklerin İdil (Volga) havzasından Çin'e kadar dağılarak oturdukları geniş sahanın hepsine ait gibi gösteriyor ve hangi şiirlerin bu geniş ülkenin doğu ve hangisinin batı kısmına ait olduğunu ayırmak bazen mümkün olmuyor. Medeni hayata ait kelimeler ve medeni hayatın memleket idare usullerinden başlayarak han sarayının iç düzenine ve halk örf ve geleneklerine kadar çeşitli yönlerine ait olan bilgi de aynı haldedir.”

<sup>46</sup> sanki “erdikten” sonra gibi yazılmalıymış.

<sup>47</sup> (Şirvani 139)'de de Abkame adıyla başka bir fermante ürün tarifi bulunmaktadır. Süreç sonunda Soya Sosuna benzeyen bir sıvı elde edilir. Ayrıca katı maddesi “çörek yapılır, kurutulur ve döğülüp yemeklere katılır”.

<sup>48</sup> Al-sik-ba: Orta Farsçadan sik: sirke, bag: yahni. Dikabrika: Orta Farsçadan deg bar ek: korların üzerindeki tencere. Zirbaj: Farsça zir: altta, Orta Farsça bag: yahni. Tabahaja: Orta Farsça tabah: tava, -cık, -cık anlamında son ek -cha ve diğerleri (Karim 30-34).

<sup>49</sup> Oksalik asit

<sup>50</sup> Tuffahiye elma ile, seferceliye ayva ile pişirilir.

<sup>51</sup> Yakın zamanlarda gelişen Yeni Osmanlı menüleri dışında tutulursa.

<sup>52</sup> (S. Yerasimos 104-105): bu yemeğin 1764 tarihli yemek risalesinde (Eşref Dede) artık bir helva olarak yer aldığını belirtmektedir. Helvanın “hazmı zor bir macun” olduğunu belirtir. Yerasimos kardeşlerin ikisi de aşçı olmadıkları için tariflerden yemeğe geçişte sorunlar yaşamışlardır. Reşidiyye helvası bir tür nişasta helvasıdır, safranlı ve doğru yapıldığında ortaya unutulamaz bir lezzet çıkmaktadır.

<sup>53</sup> (Gordlevski, 1988, s. 82): Ali (Çandar 1934)'e dayanarak Kayı boyunun soyundan ve kuşaklarından bölünmelere rastlamıştır. “Güçlü boy oluşumlarını, bilinçli olarak parçalayan Selçuklu siyasal sistemi de bozulmayı hızlandırıyordu.”

<sup>54</sup> Buna karşın (Cahen 104-105), “Türkler arasında boya (daha sonraları örgütlenmede etkili bir rolü olan) bağlılık duygusunun çok kuvvetli olduğuna dair hiçbir kanıt yoktu” demektedir.

<sup>55</sup> (Taşkiran 79-)

<sup>56</sup> (Kafesoğlu, Selçuklular ve Selçuklu Tarihi Üzerine Araştırmalar 41)'de 1078. (Ocak 130)'da 1081. (A. C. Peacock 20)'a göre Devletin kuruluşu konusu daha da karmaşıktır.

<sup>57</sup> [http://www.academia.edu/36856628/Dadibranın\\_Selçuklularca\\_Alınışı](http://www.academia.edu/36856628/Dadibranın_Selçuklularca_Alınışı)

<sup>58</sup> (Cahen 147-148), Osmanlılarda daha sonra ortaya çıkacak mahalle ayırımının olmadığını belirtmektedir. (Gordlevski 228) ise “Her semt duvarlarla çevrilmişti. Müslüman olmayanlar ayrı yaşıyorlardı: Rumların, Yahudilerin vb. gene genellikle, duvarlarla çevrili kendi mahalleleri vardı” demektedir. Selçukluların başlangıçta Bizans kentinin sosyoekonomik yapısına müdahale etmediğini düşünürsek, Gordlevski'nin önermesi desteksiz kalacaktır. Bu düzen yalnızca Antalya'ya özgü gözükmemektedir (Ünal 473).

<sup>59</sup> Ayrıca bakınız: (Yinanç, Türkiye Tarihi / Selçuklular Devri 138-140).

<sup>60</sup> Selçuklu yemekleri ile ilgili yayınlarda bir Bizans etkisi gözükmemektedir.

<sup>61</sup> (Cahen 216), “Bu olay, tarihte pek çok örneği görülen bir çeşit Türk-İran kaynaşmasıdır; oysa böyle bir Türk-Arap kaynaşması hiç yaşanmamıştır”, demektedir.

<sup>62</sup> Hanedanın gitgide yabancılaşmasına Kılıç Arslan'ın bir oğluna Fars efsane kahramanı “Keyhüsrev”, diğer bir oğluna ise “Kayserşah” adlarını vermesi bir örnek olabilir (Cahen 211).

<sup>63</sup> TDK: [yepindi]: Koyun ve yağlı süttten kaynatılarak yapılan tatlı bulamaç. (Derleme Sözlüğü c: 11)

<sup>64</sup> Yufkalar suyla yumuşatılır. Tereyağlı kırmızı biber hazırlanır. Karıştırılır, pişirilir. Karakoyunlular, “dolaz” der.

<sup>65</sup> Tuzsuz taze peynirle, tuzsuz tereyağı pişirilir. Soğuduktan sonra üzerine toz şeker dökülür.

<sup>66</sup> İnce kıyılmış eriştinin tereyağıyla çektilererek pişirilip, soğuyunca üzerine sarımsaklı yoğurt dökülmesi şeklinde hazırlanmaktadır.

<sup>67</sup> Ancak (Halıcı, Selçuklu Dönemi Mutfağı) reçeteleri arasında bulunan ve ana kaynaklar arasında en erken 17. Yüzyılda görülebilen tel kadayıfı (Işıl 248) ve en erken 19. Yüzyıl reçeteleri arasında görülebilen su böreğini göz ardı etmemiz gerekebilir. Reçetesi verilen Hindi (meleagris) Söğülmesi, hindinin yeni dünyadan 17. Yüzyılda gelen bir tür olması nedeniyle, özgün kaynaklarda Hint tavuğu olarak da bilinen Gine tavuğu olmalıdır.

<sup>68</sup> (Perry, Boraninin 1100 Yıllık Tarihi), Borani'yi Halife Memun'la ilişkilendirmektedir. Ayrıca bakınız: (Zaouali 12-13)

<sup>69</sup> (Buell), Moğolların Orta Asya'ya ulaştıklarında (daha önce İran kültürüyle melezleşmiş) Türklerin mutfak kültürü etkisinde kaldıklarını anlatır. Zihin açıcı bir yazıdır. Konya mutfağında gördüğüm İran-Türk sinkretiğine çok benzediği için not ediyorum.

<sup>70</sup> Birinci kaynaklarda rastladığım ilk “pilav ve zerde” ikilisi. Pilav reçetesi için bakınız: (Şirvani 122-123).

<sup>71</sup> (Oral), gerek kaynak yayında gerekse daha önce yayınlandığı Etnografya Dergisi'nde alıntılanmış Yazıcızade neşri için her hangi bir vermemiş, yalnızca “Yazıcı Ali Selçuknamesi s. 587” yazmıştır.

<sup>72</sup> Th. Houtsman neşrini kullanmış bulunan (Yinanç, Selçukname 151-152)'da bu bilgiler de bulunmamaktadır. Yalnızca Nasirü'd-din Ali Çaşnigir'in “bişirilmiş bir kuşu sıcak olduğu halde huzur-ı padişahiye getirdi”ği yazılıdır.

<sup>73</sup> (A. C. Peacock, Moğol Ordusunda Sufiler ve Selçuklu Sarayı: Celaleddin Rumi ve Sultan Veled'in Eserlerinde Siyaset ve Hamilik)'in okunmasını öneriyorum.

<sup>74</sup> (Cahen 95)'e göre “Anadolu'nun tarihinin yönü önlenemez bir şekilde değişmişti”.

<sup>75</sup> (Spuler 64): Üçlü yönetimin Hülegü'nün kararı olduğunu, yazmaktadır.

<sup>76</sup> (Spuler 59): “Moğollar bütün gayretlerine rağmen Asya'nın garbinde şimdiye kadar kesin başarılar elde edememişlerdi...” “Bu ne denle Möngeke-Han tahta oturur oturmaz küçük kardeşi Kubilay'ı Çin'e, diğer kardeşi Hülegü'yü de Ön Asya'ya boyun eğdirmek üzere garbe yürümek emri verdi”.

<sup>77</sup> (Turan, Selçuklular Zamanında Türkiye /Siyasi Tarih: Alp Arslan'dan Osman Gazi'ye (1071-1318) 482)'ye göre “Baycu yemin ettiği için surlardan bir miktarı yıktırılır.”

<sup>78</sup> Kısa bir süre önce bu ikili yanlarında sultanın İranlı hekimi Şerefeddin Yakub da olduğu halde Kastamonu ve Safranbolu'da bulunmuşlardır. Geziden amaç Sinop'un Trabzon Rumlarında (Komenler) geri alınabilmesi için asker derlemektir. Şerefeddin yazdığı bir özel mektupta “Kastamonu'dan Zalifre'ye [Safranbolu] gittiğini, dosttan ve hayır sahiplerinden mahrum bulunduğunu, hasta mizacı dolayısıyla ilaca muhtaç olduğunu ve Kastamonu'da hava ve dostlar müsaade ederse bazı tasavvurları mevcut olduğunu yazar” (Turan, Türkiye Selçukluları Hakkında Resmi Vesikalar 150-152). Bu yazıdan 1265 gibi Safranbolu'nun olanakları oldukça kısıtlı bir yerleşme olduğu anlaşılmaktadır. Anadolu Selçuklularında İrani elitin mesleki, politik ve entelektüel bağlantıları için bakınız: (Nicola)

<sup>79</sup> (Turan, Selçuklular Zamanında Türkiye 608), ise yalnızca Anonim Selçukname'ye dayanarak “... isyan edip Ulu-borlu (Borgulu) kalesine hakim olduğunu ve Kastamonu beyleri ile münasebet kurduğunu söyler” demektedir. (Cahen 288), “... Siyavuş'un ayaklanma merkezi haline getirdiği Burgulu'ya (bu kez burası muhakkak Safranbolu'dur) yürümekteydi.”

<sup>80</sup> Ancak Moğolların da Çinliler gibi süte alerjileri “lactase deficient” olduğunu belirtmeliyim.

<sup>81</sup> şölen Kelime Kökeni ~ Moğ şilü(n)/şölü(n) çorba Tarihte En Eski Kaynak şilen/şölen "hükümdarlara özgü törensel yemek, ziyafet" [Dede Korkut Kitabı (1400 yılından önce) : Sorar olsam şölen kimüñ] şilān "aynı anlamda" [Pavet de Courteille, Dictionnaire Turc Oriental (1500 yılından önce)] Önemli Not: Bu kaynak kayıtlara geçmiş ve bu kelimenin kullanıldığı yazılı ilk kaynaktır. Kullanımı daha öncesinde sözlü olarak veya günlük hayatta yaygın olabilir. Kelime Kökeni Moğolca şilü(n) veya şölü(n) "çorba" sözcüğünden alıntıdır. Ek Açıklamalar: Farsça şilān (aynı anlamda) Moğolcadan alınmıştır. TTü unutulmuş bir sözcük iken Dil Devrimi döneminde canlandırıldı. (<https://www.etimolojiturkce.com/kelime/şölen>).

<sup>82</sup> Yin-shan cheng-yuv “Good and Essential Things for the Emperor’s Food and Drink), 1330 yılında büyük olasılıkla Uygur Hu Szu-hui tarafından saraya sunuldu. Ayrıca Chu-chia pi-yung shih lei 14. Yüzyıl sıradan Çinliler için ev ansiklopedisi taranmış (Buell 205-206).

<sup>83</sup> Çeviri benim.

<sup>84</sup> (Cahen 14), II. Kılıç Arslan’a yardım edilen çatışmanın Anadolu yaylasında Dorleion (Eskişehir) olduğunu yazar.

<sup>85</sup> (Yücel 35): Yazıcı-zade Ali’ye dayanarak. Bunu kanıtlayacak bir belge olmamasına karşın, Ankara-Kastamonu arasında büyük bir Kayı zümresinin varlığı bu savı güçlendirmektedir, demektedir.

<sup>86</sup> (R. Turan 4-5): Rükneddin Süleymanşah döneminde Kastamonu bir uç haline gelmiş ve Moğol istilasından sonra da bölgeye sığınan Türkmenler nedeniyle sonra Kastamonu’nun önemi daha da artmıştır.

<sup>87</sup> (Yücel 54), Amasya Tarihi’ne dayanarak. Kastamonu bölgesinde bu boya bağlı bir oymak vardır, demektedir.

<sup>88</sup> Bu durumu bir tür “Pax Mongolica” olarak tanımlama olanağı yoktur. Beyliklerin gelişmesinde muhtemelen ki zayıflayan bir Selçuklu merkezi otoritesi vardır ama bu olumlu sentezi yaratan dinamikleri yine de Türkmenlerin özünde aramak gerekir.

<sup>89</sup> Battuta Malikidir. Malikiler de Şii’ler gibi namazda iki ellerini yana sarkıtmaktadırlar. Şii’ler tavşan yemezler. Bu nokta yemeğin kültürel ayrıcalardan belki de en önemlisini işaret etmektedir. Anadolu’nun Türkleşmesi ve İslamlaşmasını tartışan tarihçiler açısından Türkmenlerin bir kısmı Şiidir (Köprülü) (Ocak) (Kafesoğlu, Selçuklular ve Selçuklu Tarihi Üzerine Araştırmalar 100-109) (Gordlevski 335-338). Sinop’un geri alınmasında büyük yararlık gösteren Çepnilerin de Şii oldukları ileri sürülmektedir.

<sup>90</sup> Bugün Araç Çayı ve Yenice Çayı olarak isimlendirilmektedir.

<sup>91</sup> Bartın Çayı

<sup>92</sup> İS 297 Civil Arrangement

<sup>93</sup> Burada yapılan tariften kaplıcanın (triticum monococum) keşkek gibi pişirildiği anlaşılmaktadır.

<sup>94</sup> [https://www.academia.edu/36927751/Paflagonya\\_Yemekleri.xlsx](https://www.academia.edu/36927751/Paflagonya_Yemekleri.xlsx)

<sup>95</sup> Tercüme benim.





## KAYNAKÇA

- Akın, E. (2012). Çadırdan Saraya / Osmanlı Türk Mutfağı. İstanbul: Türkiye İş Bankası.
- Agacanova, S. G. (2013). Oğuzlar. İstanbul: Selenge.
- Akkor, Ö. (2014). Selçuklu Mutfağı. İstanbul: Alfa.
- Akman, E. (2008). Kastamonu'da Yemek Kültürü. L. Seymen içinde, "Üsküdar'a kadar" Kastamonu (1. Baskı b., s. 433-449). İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Ananyevskaya, E., Aytqaly, A. K., Beisenov, A. Z., Dmitriev, E. A., Garbaras, A., Kukushkin, İ. A., . . . Motuzeviciute, G. (2017, December). Early Indications to C4 Plant Consumption in Central Kazakhstan during the Final Bronze Age and Early Iron Age Based on Stable Isothope Analysis of Human and Animal Bone Collagen . Archeological Research in Asia, 1-17.
- Aras, A. N. (2012). Çorum Mutfağına Güzelleme (1. Baskı b.). (A. N. Aras, Dü.) İstanbul: Metro Kültür Yayınları.
- Arsel, S. (1996). Eskimeyen Tatlar /Türk Mutfak Kültürü. İstanbul: Vehbi Koç Vakfı.
- Arslan, Y. (tarihsiz). Çankırı Yöresi Yemek Kültürü. (Y. Arslan, Dü.) Çankırı: Çankırı Belediyesi, Dr. Rıfki Kamil Urgan Araştırma Merkezi.
- Atacan, V. (tarihsiz). 81 İlin Yöresel Yemekleri. (V. Atacan, Dü.) Ankara: Karadeniz Sivi Toplum Kuruluşları Konfederasyonu.
- Bagdadi, M. b.-H.-K. (2005). A Baghdad Cookery Book. (C. Perry, Çev.) Croydon: Prospect Books.
- Bağdadi, M. b.-H.-K. (2005). Kitabü't-Tabih. (C. Perry, Çev.) Craydon: Prospect.
- Bakır, A. (2000). Orrtaçağ İslam Dünyasında İtiryat, Gıda, İlaç Üretimi ve Tağşişi. Ankara: Yazarın kendi basımı.
- Batmanglij, N. (2015). Food of Life / Ancient Persian and Modern Iranianb Cooking and Ceremonies. Washington, D. C. : Mage.
- Battuta Tanci, E. A. (2005). İbn Battuta Seyahatnamesi. (A. S. Aykut, Çev.) İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

- Baydil, E. (2001). Tarihi Coğrafya Açısından Kastamonu Coğrafyasına Dair Bazı Tespitler. R. T. diğerleri (Dü.), Birinci Kastamonu Kültür Sempozyumu Bildirileri 21-23 Mayıs 2000 içinde (s. 49-54). Kastamonu: Kastamonu Valiliği.
- Belke, K. (1996). *Tabula Imperii Byzantini 9 / Paphlagonien und Honorias*, . Wien: Österreichischen Akademie Der Wissenschaften.
- Bibi, e.-H. b.-C.-R. (1996). *El Evamirü'l-Ala-iye fi'l-Umuri'l-Ala'iyeye (Selçuk Name)*. (M. Öztürk, Dü.) Ankara: Kültür Bakanlığı.
- Bilgin, A., & Samancı, Ö. (2008). *Türk Mutfağı*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı.
- Bober, P. P. (2003). *Antik ve Ortaçağda Yemek Kültürü / Sanat, Kültür ve Mutfak*. (Ü. Tansel, Çev.) İstanbul. : Kitap Yayınları.
- Bosworth, C. E. (1996). *The Consolidation of the Seljuq Sultanate in Iran (1055-1118)*. M. S. Bosworth içinde, *History of Civilizations of Central Asia / The age of achievement: A.D. 750 to the end of the fifteenth century (Cilt IV, s. 161-166)*. Paris: UNESCO.
- Bosworth, C. E. (2005). *Doğuşundan Günümüze İslam Devletleri (1. Basım b.)*. (H. Canlı, Çev.) İstanbul: Kaknüs Yayınları.
- Buell, P. D. (2001). *Mongol Empire and Turkicization: the Evidence of Food and Foodways*. R. A. Morgan, & R. A. Morgan (Dü.) içinde, *The Mongol Empire and Its Legacy* (s. 200-223). Leiden, Boston, Köln: Brill.
- Buell, P. D. (2017). *Food, Medicine and the Silk Road: the Mongol-era Exchanges*. *Silk Road*(09), 22-35.
- Cahen, C. (2000). *Osmanlılardan önce Anadolu*. (E. Üyepazarcı, Çev.) İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Canbulat, İ. (2006). *İbn Battuta Yolu / Anadolu'nun Ortaçağına Yolculuk*. İstanbul: TÜRSAB.
- Canbulat, İ. (2017). *To'pa-Wei Tabğaçlar / Han-Türk Sentezinde Sosyal Yaşam ve Yemek Kültürü*. K. Ü., *Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 7(1), 243-269.
- Chaliand, G. (2001). *Göçebe İmparatorluklar / Moğolistan'dan Tuna'ya / MÖ V. yy - XVI. yy*. (E. Sungur, Çev.) İstanbul: Doğan.
- Cuzcani, M.-i. S. (2015). *Tabakat-ı Nasırı / Gazneliler, Selçuklular, Atabeglikler ve Harezmsahlar*. (E. Göksu, Çev.) Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.

- Dalby, A. (2004). Bizans'ın Damak Tadı: Kokular, Şaraplar, Yemekler. İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Dalby, A. (2004). Tehlikeli Tatlar: Tarih Boyunca Baharat. (N. Pişkin, Çev.) İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Divitçioğlu, S. (2005). Oğuz'dan Selçukluya. İstanbul: İmge.
- Doumani, P. N., Franchetti, M. D., Beardmore, R., Schmaus, T. M., & Spengler III, R. N. (2015, January-April). Burial Ritual, agriculture, and Craft Production among Bronze Age Pastoralists at Tasbas (Kazakhstan). *Archeological Research in Asia*, 1-2, 17-32.
- Eflaki, A. (2001). Akiflerin Menkıbeleri. Ankara: Milli Eğitim Bakanlığı.
- Eren, S. (2014). Bartın Yemekleri. Bartın: Bartın Valiliği, İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü.
- Eröz, M. (1991). Yörükler . İstanbul: Türk Dünyası Araştırmaları Vakfı.
- Ersoy, H. L. (2008). Eflani Yöresi Yemek Kültürü ve Eflani Mutfağı. Karabük: kendi yayını.
- Fadlan, A. i. (2017). ibn Fadlan Seyahatnamesi. (R. Şeşen, Dü.) İstanbul: Yeditepe.
- Frachetti, M. D. (2012, February). Multiregional Emergence of Mobile Pastoralism and Nonuniform Institutional Complexity across Eurasia. *Current Anthropology*, 53(1), 2-38.
- Frachetti, M. D. (2014, March). Archeology and Participation across Inner Asia's Frontiers. *the SAA Archeological Record*, 14(2), 20-25.
- Frachetti, M. D., & Mar'yashev, A. N. (2007). Long Term Occupation and Seasonal Settlement of Eastern Eurasian Pastoralist at Begash, Kazakhstan. *Journal of Field Archeology*, 32, 221-242.
- Frachetti, M. D., Benecke, N., Mar'yashev, A. N., & Doumani, P. N. (2010). Eurasian Pastoralist and their Shifting Regional Interactions at the Steppe Margin: Settlement History at Mukri, Kazakhstan. *World Archeology*, 42(4), 622-646.
- Frachetti, M., & Mar'yashev, A. N. (2007). Long-Term Occupation and Seasonal Settlement of Eastern Eurasia Pastoralists at Begash, Kazakhstan. *Journal of Field Archeology*, 32, 231-241.
- Fuller, D. Q., & Rowlands, M. (2012). Ingestion and Food Technologies: maintaining Differences over the Long-Term in West, South and East Asia. T. C. Wilkinson, S. Sherratt, & J. Bennet içinde, *Intervaining Worlds - Systematic Interactions in Eurasia, 7th to 1st Millennia BC*. (s. 37-60). Oxford: Oxbow Books Ltd.
- Genç, R. (2002). XI. Yüzyılda Türk Mutfağı. M. S. Koz içinde, *Yemek Kitabı / Tarih-Halk-bilimi-Edebiyat* (s. 3-17). İstanbul: Kitabevi.

- Gordlevski, V. (1988). Anadolu Selçuklu Devleti. (A. Yarar, Çev.) Ankara: Onur Yayınları.
- Gökoğlu, A. (1962). Kastamonu Çorbaları. Türk Etnografya Dergisi(V), 24-38.
- Gökoğlu, A. (1966). Kastamonu Ekmekleri. Türk Etnografya Dergisi(IX), 100-108.
- Gürsoy, D. (2005). Kuzeyden Güneye... Doğudan Batıya Yöresel Mutfağımız. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Güvenç, B. (1996). Yemek, Kültür ve Yemek Kültürü. S. Arsel içinde, Eskimeyen Tatlat / Türk Mutfak Kültürü (s. 13-17). İstanbul: Vehbi Koç Vakfı.
- Haaland, R. (2007). Porridge and Pot, Bread and Oven: Food Ways and Symbolism in Africa and the Near East from the Neolithic to the Present. Cambridge Archeological Journal, 17(2), 167-183.
- Hacib, Y. H. (2015). Kutadgu Bilig. (A. Çakan, Çev.) İstanbul: Türkiye İş Bankası.
- Halaç, H. (2011). Karabük Safranbolu Yemekleri. Karabük: Karabük Valiliği.
- Halıcı, F. (1986, 1988, 1990, 1992, 1994). Milletlerarası Yemek Kongreleri. H. Feyzi (Dü.), Milletlerarası Yemek Kongresi içinde (s. xxx). Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayını.
- Halıcı, F. (tarih yok). Geleneksel Türk Yemekleri ve Beslenme. F. Halıcı (Dü.), Geleneksel Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri içinde (s. xxx). Konya: Konya Turizm Derneği Yayınları.
- Halıcı, N. (2001). Karadeniz Bölgesi Yemekleri. Konya: Gür-Ay.
- Halıcı, N. (2007). Mevlevi Mutfağı. (A. Bakır, Dü.) İstanbul: Metro Kültür Yayınları.
- Halıcı, N. (2015). Selçuklu Dönemi Mutfağı. Konya: Selçuklu Belediyesi.
- Kafesoğlu, İ. (2014). Selçuklular ve Selçuklu Tarihi Üzerine Araştırmalar. İstanbul: Ötügen.
- Kasai, N. (1996). The Eastern Islamic Lands, from Iran to the Frontiers with China. M. S. Bosworth içinde, History of Civilizations of Central Asia / The age of achievement: A.D. 750 to the end of the fifteenth century (Cilt IV, s. 384-390). Paris: UNESCO.
- Kaşgari, M. e. (2013). Divanü Lugati't Türk. (B. Atalay, Dü.) Ankara: Türk Dil Kurumu.
- Khazanov, A. M. (2003). Nomads of the Eurasian Steppe in Historical Retrospective. C. f. Studies içinde, Nomadic Pathways in Social Evolution (s. 25-49). Morcow: Russian Academy of Sciences.

- Khazanov, A. M. (2003). *Nomads of the Eurasian Steppes in Historical Retrospective*. xxx içinde, *Nomadic Pathways in Social Evolution* (s. 26-49). Moscow: Russian Academy of Sciences.
- Koşay, H. Z. (2011). *Anadolu Yemekleri ve Türk Mutfağı*. İstanbul: Çiya Yayınları.
- Köprülü, M. F. (2005). *Anadolu'da İslamiyet*. Ankara: Akçağ.
- Köymen, M. A. (1971). *Alp Arslan Zamanı Türk Beslenme Sistemi*. *Selçuklu Araştırmaları Dergisi*, 15-50.
- Köymen, M. A. (1982). *Selçuklular Zamanında Beslenme Sistemi*. *Türk Mutfak Sempozyumu Bildirileri / 31 Ekim - 1 Kasım 1981* (s. 35-45). Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı / Milli Folklor Araştırma Dairesi.
- Köymen, M. A. (1993). *Selçuklu Devri Türk Tarihi*. Ankara: Türk Tarih Kurumu.
- Köymen, M. A. (2011). *Büyük Selçuklu İmparatorluğu Tarihi / Kuruluş Devri (Cilt 1)*. Ankara: Türk Tarih Kurumu.
- Kut, G. (1996). *Türklerde Yeme-İçme Geleneği ve Kaynakları*. S. Arsel içinde, *Eskimeyen Tatlar / Türk Mutfak Kültürü* (s. 38-71). İstanbul: Vehbi Koç Vakfı.
- Liu, X. (2013). *Nomads and Oasis Cities: Central Asia from the 9th to 13th Century*. *the Silk Road*(13), 45-59.
- Matuzeviciute, G. M., O'Connell, T. C., Voyakin, D., Liu, X., Loman, V., Svyatko, S., & Usmanova, E. &. (2015, July). *The Extent of Cereal Cultivation among the Bronze Age to Turcuk Period Societies of Kazakhstan Determined Using Stable Isotope Analysis*. *Journal of Archeological Science*, 59, 23-34.
- Merçil, E. (2007). *Gazneliler Devleti Tarihi*. Ankara: Türk Tarih Kurumu.
- Mevlana, M. C.-i. (1995). *Mesnevi*. Ankara: Milli Eğitim Bakanlığı.
- Oral, M. Z. (2002). *Selçuk Devri Yemekleri ve Ekmakleri*. M. S. Koz içinde, *Yemek Kitabı / Tarih-Halkbilimi-Edebiyat* (s. 18-34). İstanbul: Kitabevi.
- Öcal, S. (1985, Nisan). *Eski Türklerde Yiyecekler*. *Türk Dünyası Araştırmaları / Z. F. Fındıkoğlu'na Armağan*(35), 161-213.
- Önder, M. (1982). *Selçuklu Devri Konya Yemekleri*. F. Halıcı (Dü.), *Geleneksel Türk Yemekleri ve Beslenme içinde* (s. 249-254). Konya: Konya Turizm Derneği.
- Ramsay, W. M. (1890). *The Historical Geography of Asia Minor*. Cambridge: Cambridge University.

Sevim, A. (1996). The Origins of the Seljuqs and the Establishment of Seljuq Power in the Islamic Lands up to 1055. M. S. Bosworth içinde, *History of Civilizations of Central Asia / The age of achievement: A.D. 750 to the end of the fifteenth century* (Cilt 4, s. 151-161). Paris: UNESCO.

Shukurov, R. (2016). Harem Hıristiyanlığı: Selçuklu Şehzadelerinin Bizanslı Kimliği. A. C. Peacock içinde, *Anadolu Selçukluları / Ortaçağ Ortadoğusunda Saray ve Toplum* (A. S. Aykut, Çev., s. 97-120). İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

Spengler III, R. N. (2015, September). Agriculture in the Central Asian Bronze Age. *Journal of World Prehistory*, 28(3), 215-253.

Spengler III, R. N., Miller, N. F., Neef, R., & Tourtellotte, P. A. (2017, December). Linking Agriculture and Exchange to Social Developments of the Central Asian Iron Age. *Journal of Antropological Archeology*, 48, 295-308.

Spuler, B. (2011). İran Moğolları / Siyaset, İdare ve Kültür / İlhanlılar Devri 1220-1350 (3. Baskı (Tıpkıbasım) b.). (C. Köprülü, Çev.) Ankara: Türk Tarih Kurumu.

Stevens, C. J., Murphy, C., Roberts, R., Lucas, L., Silva, F., & Fuller, D. Q. (2016). Between China and South Asia: a Middle Asian Corridor of Crop Dispersal and Agricultural Innovation in the Bronze Age. *the Holocene*, 26(10), 1541-1555.

Sümer, F. (1960, Temmuz). Anadolu'ya Yalnız Göçebe Türkler mi Geldi? *Belleten*, XXIV(37), 567-594.

Sümer, F. (2016). *Oğuzlar / Türkmenler*. İstanbul: Türk Dünyası Araştırmaları Vakfı.

Sürücüoğlu, M. S. (2008). Selçuklular Beslenme ve Mutfak Kültürü. K. v. Toygar, & K. v. Toygar (Dü.) içinde, *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar* (Cilt 15, s. 63-112). Ankara: Türk Halk Kültürü Araştırma ve Tanıtma Vakfı.

Şahin, H. (2008). Türkiye Selçuklu ve Beylikler Dönemi Mutfağı. A. B. Samancı içinde, *Türk Mutfağı* (s. 39-55). Ankara.

Şavkay, T. (1996). Medeniyet ve Coğrafya Değişimleri Çerçevesinde Türk Mutfağı. S. Arsel içinde, *Eskimeyen Tatlar / Türk Mutfak Kültürü* (s. 72-89). İstanbul: Vehbi Koç Vakfı.

Şavkay, T. (2000). *Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Şekerbank - Radikal.

Şavkay, T. (2005). *Halk Mutfağımız / Geleneksel Tatlarımızdan Seçmeler*. İstanbul: Şeker Bank Kültür Yayınları.

Taneri, A. (1977). *Türkiye Selçukluları Kültür Hayatı* (2. Basım b.). Konya: Bilge Yayınları.

- Taşagıl, A. (2017). *Kök Tengri'nin Çocukları (Avrasya Bozkırlarında İslam Öncesi Türk Tarihi)*. İstanbul: Bilge.
- Tezcan, M. (2000). *Türk Yemek Antolojisi Yazıları*. Ankara: Kültür Bakanlığı.
- Tolstov, S. P. (2017). *Oğuz Şehirleri ve Oğuzlar*. (E. S. Şeremeteva, Çev.) İstanbul: Doğu Kütüphanesi.
- Toygar Kamil & Berkok Toygar, N. (1993-2009). *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*. (N. Toygar Kamil & Berkok Toygar, Dü.) Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı.
- Turan, O. (1971). *Selçuklular Zamanında Türkiye*. İstanbul: Turan Neşriyat Yurdu.
- Turan, O. (xxx). *Türkiye Selçukluları Hakkında Resmi Vesikalar*. Ankara: Türk Tarih Kurumu.
- Uzunağaç, Ö. (2015). *Selçuklu Anadolu'sunda Beslenme ve Yemek Kültürü*. İstanbul: Kitabevi.
- Uzunçarşılı, İ. H. (2011). *Anadolu Beylikleri ve Akkoyunlu, Karakoyunlu Devletleri* (6. Baskı (Tıpkı übasım) b.). Ankara: Türk Tarih Kurumu.
- Ünal, O. (2014). *Horasan'dan Anadolu'ya Türkiye Tarihi*. İstanbul: Ötüken.
- Vryonis, S. J. (1971). *The Decline of Medieval Hellenism in Asia Minor and the Process of Islamization from the Eleventh through the Fifteenth Century*. California: University of California.
- Yakupoğlu, C. (2001, Ekim). *Kuzey-Batı Anadolu'ya Türk Muhacereti ve Bölgede Bazı Türk Boy Adları*. *Kastamonu Eğitim Dergisi*, 9(2), 549-562.
- Yaman, T. M. (1940, Mart, Nisan, Mayıs). *Cihannüma'nın İlaveli Nüshası*. *Ülkü Halkevleri Dergisi*, XV(85, 86, 87), xxx.
- Yazıcızade, A. (2017). *Tevarih-i Al-i Selçuk (Oğuzname-Selçuklu Tarihi)* (2. Baskı b.). İstanbul: Çamlıca.
- Yerasimos, S. (2002). *Sultan Sofraları: 15. ve 16. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Yinanç, M. H. (2013). *Türkiye Tarihi / Selçuklular Devri (Cilt I)*. Ankara: Türk Tarih Kurumu.
- Yücel, Y. (1988). *Anadolu Beylikleri Hakkında Araştırmalar / XIII-XV. Yüzyılda Kuzey-Batı Anadolu Tarihi / Çoban-oğulları Beyliği - Candar-oğulları Beyliği-* (2. Baskı b., Cilt I). Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.
- Zaouali, L. (2016). *Ortaçağ'da İslam Mutfağı*. (B. Baysal, Çev.) İstanbul: Ruhun Gıdası Kitaplar.

## Altay Destanı “Maaday-Kara”da Yeme-İçme Üzerine

İbrahim CANBULAT  
Mimar<sup>2</sup>

**“Emin olun, krallarınız ve beyleriniz değil, yalnız köylüleriniz Türk ve Moğol hanları gibi yaşamaya ve aynı yiyeceklerle yetinmeye razı olsalardı, tüm dünyayı ele geçirirlerdi.”**

Guillaume de Ruysbroeck (Kral 1x. Louis'nin, XIII. yüzyılda Moğolların yanına gönderdiği Fransisken papazı)<sup>1</sup>

Maaday-Kara, Güney Sibirya'da yaşayan Altay Türklerinin destanıdır. Binlerce yıllık yaşam mücadelesinin iki neslin -yaşlı baba ve yaşamı sürdürecektir oğlu olan- yaşamına sığdırarak anlatıldığı destanda odak noktası, ölüm korkusu ve ölümsüzlük arayışıdır. Destanın kahramanı, Maaday-Kara'nın oğlu -aynı zamanda bir şaman prototipi olan- Kögüdey Mergen, hayatın sırrını çözmek, annesiyle babasını ölümler diyarından yeryüzüne geri getirmek, sürülerini ve halkını ölümün pençesinden kurtarmak için yeraltı dünyasına iner.

Şamanist bir toplumun ürünü olan (ancak yer yere Budizm ve lamaizm etkisi de görülen) destanda, bu dünyayı ve öbür dünyayı algılayış biçimi şamanist düşünce doğrultusundadır. Olaylar üç farklı boyuta uzanır: yeryüzü, yeraltı ve gökyüzü. Yeryüzü canlıların mekanıdır; yeraltı ruhların yani ölümlerin alemidir, bu aleme karanlık güçler hakimdir; gökyüzü de yine insan ötesi bir boyuttur. Ancak, bu üç boyutun kapıları birbirine kapalı değildir, birinden diğerine gitmek ve geri dönmek mümkündür. <sup>2</sup>

Toplam 7739 mısradan oluşan özgün Altay Türkçesi ile yazılan metin, Emine Gürsoy - Naskali tarafından günümüz Türkiye Türkçesine çevrilmiştir. Altay destanlarını kayçı olarak adlandırılan kişiler söyler. Kayçıların ses yetenekleri yanında iyi bir de hafızaya sahip olması gerekir. Kayçıların, gırtlak sesiyle söyledikleri destana topşuur isimli bir saz benzeri müzik aleti eşlik eder.<sup>3</sup>



Maaday-Kara destanının zaman içinde değişikliğe uğramış olmakla birlikte İÖ 5. yüzyılda özgün şekline kavuştuğu düşünölmektedir. Bu nedenle Türklerin avcı-toplayıcı dönem sonrasında süröleriyle birlikte gerçekleştirdikleri göçebe yaşam ve kültürleri yanında yiyecek ve içecekleri ile de ilgili önemli ip uçları sunmaktadır.

Öncelikle belirtmeliyim destanda anlatılan yiyecekler et ve süt ürünleridir. Bunların pişirme şeklerinden çok sunum şekilleri destanda daha önemli yer tutmaktadır. En belli başlı et pişirme tekniği ise büyük kazanlarda kaynatmadır. Yenilen etler ise, en başta koyun; sığır, deve ve at etleridir.

## Et, Şenlik ve Toy

427

Altaylarında<sup>4</sup>  
 Muazzam bir şenlik tertip ediliyordu,  
 Oturdukları yerde  
 Büyük bir toy yapılıyordu.  
 Atların en güzeli  
 Yarışa hazırlandı.  
 Erkeklerin benim diyeni güreşe hazırlandı.  
 Çoluk çıcuğun basacağı yere  
 İşlemeli ipekliler yaydılar,  
 Gelinlerin kızların geçeceği yere  
 Güzel ipekliler serdiler.  
 Oygılık'ın kırlarında  
 Oğlanlar toplanmış eğleniyor.  
 Kıygılık'ın kırlarında  
 Kızlar toplanmış eğleniyor.  
 Dağ gibi et doğramışlar,  
 Irmaklar akar gibi içki getirmişler.  
 Karın yağı bulut misali (koçları) devirip kesmişler,  
 Yeleleri dağ gibi (atları) kesip yarmışlar  
 Doksan gün toy düzenlemişler,  
 Yetmiş günlük ziyafet düzenlemişler,  
 “Yetmiş günlük şenlik” deyip şenlik yapmışlar,  
 “Doksan günlük toy” deyip, toy yapmışlar.<sup>5</sup>

927

Bunu gören Maaday-Kara  
Karısına dur dedi:  
“Dur karıcığım,  
Üzülme, dedi.  
Vedaya hazırlık olsun, kazanı getir, dedi,  
Kazanı da ateşin üzerine koy, dedi.  
Veda şöleni olsun, dedi,  
Aracan ve koracan içkilerini al gel, dedi.  
Görüp göreceğimiz tek oğlumuzda kara dağ oldu baba  
Dört kayın oldu ana, dedi.  
Altay’ımıza düşman üşüşecek,  
Yurdumuzda savaş kopacak” dedi.  
Karısı Altın-Targa  
Bir o yana döndü,  
Acısını bastırdı.  
Bir bu yana döndü,  
Bronz kazanı ateşe oturttu.  
Güneş ışığında ışıdamayan alacakaranlık dağlar gibi  
Bronz tulumu alıp geldi,  
Ay ışığında ışıdamayan ala dağ gibi  
Altın tulumu getirdi.  
yüz buğranın etini kaynattı,  
Yüz boğanın etini pişirdi  
Yüz koçun etini  
Bir tepsiye yerleştirdi.  
Yüz tulumdaki aracan içkisini  
Bir masanın üzerine koydu.  
Dağ gibi et kesti.  
Yüce bahadırları davet etti,  
Gelinlik kızları davet etti,  
Akan su gibi içki doldurdu,  
Altın kürklü alplerim  
İçki içti,  
Gümüş kürklü yiğitlerim  
Ziyafete koyuldu.  
Yedi gün süreyle içki içildi,Dokuz gün süreyle ziyafet çekildi.

1629

Besili kısrakların yağından  
Tepsilerle sundu,  
Besili koçların kuyruğunu emdirdi,  
İnsan kanını süzgeçten geçirip içirtti,  
Atın kanını kadehte soğutup yudumlattı,

Hep et ile ödüllendirdi.  
Bıçak kullanmadan yağ emen,  
Kamçı kullanmadan rahvan ata binen  
Kara-Kula kağan  
Maaday-Kara'nın sayısız hayvanlarının  
Yarısını yedi,  
Evinde dinlendi.  
Eskisinden on misli  
Şişmanlayıp atının karnı doydular.  
Öncesinden iki misli  
Şişmanlayıp ağanın karnı doydular.

4023

Yüz kulplu kara kazanı  
Ucundan tutup yudumladı.  
Boğa etini, erkek deve etini  
Lop tek parça yuttu.  
Etin iri kemiklerini  
Ağzından tükürdü,  
Ufak kemikleri  
Burnundan püskürdü.  
Kara boğanın eti  
Şapur şapur döküldü,  
Kara erkek devenin etini  
Suyuyla birlikte yuvarladı.  
Yüz kulplu kazanı  
Dibine dek içip bitirdi.  
Yine tükürünce  
İri boğanın bacak ve kol kemikleri  
Ağzından fırladı.  
Kaburgalar omurgalar  
Burnundan çıktı.  
“Sürü yetiştiren bahadırın yurdundan  
Boğa eti yiyerek,  
Aç karnımı doyurdum, dedi,  
Erkek deve etini yiyerek,  
Zayıflamış gövdem semirdi” dedi.

4706

Semiz davarın etinden  
Bir tepsiye koydular,  
Üstü yağlı çorbasından  
Bir altın kaba koydular  
Yemkten karnı doyuncaya kadar,  
Yorgunluktan vücudu dinleninceye kadar yedi, dinlendi.

En ilgi çekici ayrıntı ise at kanının da ziyafetlerde sunuluyor olmasıdır. Yukarıda göreceğiniz gibi, yalnızca bir yerde ise çok şaşırtıcı bir şekilde insan kanı da menüye girmektedir.<sup>6</sup> Ancak, bu kötülerin kötüsü Kara-Kulu'nun karakterini anlatmak için bir mecazdır.

Destandan genellikle hep erkek hayvanların yendiğini görmekteyiz. Bu dişi hayvanların sütü için ayrıldığı göstermektedir. Ayrıca destandan erkek hayvanların sahibine üstünlük kurmak adına öldürüldükleri ve yendikleri anlaşılmaktadır. İlginç olan diğer bir ayrıntı ise atın yaşlandığında kesilip yendiğidir.

330

Namlı şanlı Maaday-Kara  
Dertli dertli yandı:  
“Yaşlı koyu boz atım  
Kesimlik oldu, dedi

## Av Etleri

Destan da av etlerinin de beslenme düzenine girdiği görülmektedir.

1858

Birbirine eş yetmiş boz tavşan,  
Yan yana durmuş ot yiyordu.  
“Uy” diye bağırınca  
Birbirinin ardından tek sıra doğruldu.  
Tek bir kamaş ok ile  
Peş peşe hepsini vurdu.  
Yetmiş boz tavşanı  
Ayaklarından bağlayıp  
Sürükleyip getirdi bahadır oğlan,  
“Tavşan çorbası için” deyip,  
Gecedek sabaha dek kaynatıldılar.  
İliğiyle, böbreğiyle  
Doyurdu bahadır oğlanı.  
Yetmiş boz tavşanı

Yedi günde yiyip bitirdi.  
Ondan sonra bahadır oğlum  
Kocutu'nın kara yanacından  
Basıp çıktı yukarı.  
Doksan maral, hep alaca  
Otluyordu orada.  
“Ay” diye bağırdı,  
Sıraya girip doğruldular.  
Kaburgadan yayı gerip  
Kamış oku fırlattı.  
Hepsi birer ödül, doksan maralı yüreğinden  
Delip yere düşürdü.  
Doksan maralı, hep alaca,  
Ayaklarından bağlayıp  
Sürükleyip getirdi.  
Yaşlı kadın sevinip  
İliğiyle böbreğiyle  
Bahadır oğlanı doyurdu.  
“Maral eti lezzetli” deyip  
Gecedен sabaha dek kaynattı.  
Doksan maralı hep alaca,  
Dokuz günde yiyip bitirdi.

## Süt ve Süt Ürünleri

3209

Kendine bakınca,  
Altın gibi sarardığını gördü.  
Yemek istemezken canı yemek istedi,  
Susamazken canı su istedi.  
Kögüdey-Mergen  
Mavi bulut gibi mavi torbasını çıkardı.  
İki parça kurut çıkardı.  
Annesi Altın-Targa'nın ilk sütünü  
Altay'ın sahibesi yaşlı kadın  
İki parça kurut hazırlayıp  
Kurutup koymuştu.  
Büyük kurutu tam ortadan kırıp  
Kögüdey-Mergen yuttu.  
Gücüne ilave güç eklendi,  
Kuvvetine ilave kuvvet eklendi.  
Öncesinden iki misli büyük cüsseli bir  
Kögüdey-Mergen oldu çıktı.

Evvelinden on missile büyük bir  
Bahadır yiğit olup çıktı.

Ekmekten destanda yalnızca bir yerde yalnızca bir yerde de başaktan söz edilmektedir.

23

Çadırın artık giderinden atılanları inekler yer,  
Büyük bir ulu bahadır idi o,  
Kapısında insanlar ekmek yer,  
Yiğit bir kahraman idi o,

### İçkiler

İki içki yemeklerde özellikle de şölenlerde sunulmaktadır.

784

“Acıktın mı, Maaday-Kara?  
Yemek hazır, dedi.Susadın mı, Maaday-Kara?  
Aracan ve korocan içkileri hazır” dedi.

934

Veda şöleni olsun, dedi,  
Aracan ve korocan içkilerini al gel, dedi.

953

Yüz tulumdaki aracan içkisini  
Bir masanın üzerine koydu.

4152

Çuval kürklü Tastarakay  
Yetmiş çiçek kopardı,  
Bunlardan aracan içkisi yaptı.  
Altmış çiçek koparıp,  
Bunlardan korocan içkisi yaptı.  
Kavak yapraklarını toplayıp,  
Bunlardan bir deri matara yaptı,  
Kayın yapraklarını toplayıp  
Bunlardan bir kara matara yaptı.  
Altmış matara içkiyi  
Atın eyer kayışlarına bağladı,

Yetmiş matara kococan içkisini  
Terkisine yükledi.

Ypraktlardan matara yapımı akla yatmasa da, aracan ve korocan içkilerinde çiçek kullanıldığı açıktır.

5490

Evlatları Kögüdey-Mergen'i  
Mavi keçe halıya oturtular.  
Keskin kımız ikram ettiler,  
Ekşi süttten içecek sundular.

7739

Altay destanı tamamlandı,  
Söylenecek sözüm kalmadı



## **DİPNOTLAR**

<sup>1</sup> Gerard Chaliand, Göçebe İmparatorluklar / Moğolistan'dan Tuna'ya, Doğan Kitap, İstanbul, 2001, s. 9.

<sup>2</sup> Bu bölüm Emine Gürsoy - Naskali, Altay Destanı / Maaday Kara, YKY, İstanbul, 1999'dan olduğu gibi aktarırmıştır. Kitapta yer yer alan Alyayca metin, Sazon Saymoviç Surazakov'un 1964'te Aleksey Grigoreviç Kalkin'in anlatımından derlediği metindir.

<sup>3</sup> Aleksey Grigoreviç Kalkin'in oğlu olan Elbek Kalkin'in yorumuyla Maaday-Kara'nın bir bölümü için: [https://www.youtube.com/watch?v=x9g\\_ySk8-Q8](https://www.youtube.com/watch?v=x9g_ySk8-Q8)

<sup>4</sup> Altay tek değildir. Herkesin, her boyun kendi Altayı vardır. Kişi - mekan konumlandırması açısından ilginçtir.

<sup>5</sup> Bu kalıp destanın üç ayrı yerinde bir nakaratmışçasına yinelenmektedir.

<sup>6</sup> Ayrıca 522-3'te "İnsanların kanını fiçıda biriktirip; Bitiresiye yutuyor."

# TABĞAÇLAR<sup>1</sup>

## Han - Türk Sentezinde Sosyal Yaşam ve Yemek Kültürü

İbrahim CANBULAT\*

### Özet

Tabğaç, 3. yüzyılda H'sien-pi Birliği'nin batı boylarından doğdu. Kuzey Çin'de 4. yüzyılda görülen siyasi belirsizlik döneminde, Tai adında bir devletçik oluşturdular. Aralarında Moğol kabilelerde bulunmakla birlikte konuşma dili Türkçeydi. Bir yandan göçebe gelenekleri, diğer yandan içine girdikleri yüksek Çin kültürünün pratik ve dinamikleri nedeniyle ikili bir yönetim tarzı geliştirdiler. Sonuçta bu kültürel sentez, yönetici sınıfı oluşturan hanedan ve seçkinlere yayıldı. Yer-Gök Tengri inancına bağlı olan Tabğaçlar, sonradan Budist olmuşlardır. Çinlileşme ve Budizm'in etkisiyle, yöneticileri göçebe Tabğaç kültürü ile yüksek Çin kültürü arasında sıkıştı kaldı ve melez bir kültür gelişti. Tabğaç dili, isimleri ve giysileri yasaklandı. Sonunda Çinlileşmiş haneden, Çinlilerin gözünde 'barbar', içinden çıktığı göçebelerce 'Çinli' olarak görülmekteydi. Bu sentezden doğan çok görkemli bir grotto ve ölü gömme geleneğinden geriye dönemin yaşam ve kültürünü belgeleyen arkeolojik eserler kaldı. Mezar odalarında bulunan işlevsel araçlar yanında freskler, Tabğaçların günlük yaşam ve kültürleri ile ilgili olarak önemli bilgiler sağlamaktadır. Bunlar kadar değerli bir başka belge ise Çin kaynaklarında bulunan Qimin Yaoshu'dur. Bu belgede sağlıklı beslenmenin gerekleri belirtilmekte ve önemli sayıda yemek reçetesi verilmektedir. Bu reçeteler arasında bulunan Barbar (hu) usulü çorba ve Barbar usulü tahlil reçeteleri, büyük olasılıkla Türk göçebelere günümüze ulaşabilmiş en eski iki yemekle ilgilidir.

**Anahtar Kelimeler:** Doğu Türkleri, Tabğaç, Yemek Tarihi, Yemek Kültürü

### T'O-PA – WEI

### Social Life and Food Culture under Han - Turk Syncretism

---

\* Bu yazı daha önce Karabük Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 7(1) s. 238-264, 2017'de yayınlandı. Yüksek Mimar; Kara Üzüm Sokak 12, TR-78600 Safranbolu / Karabük; mailto:ibrahim@canbulat.com.tr.

<sup>1</sup> (Grousset, 2015, s. 541) "V. asırda Kuzey Çin'de hükümlen olan T'o-palar yahut Tabğaç Türkleri tarihi, ziyadesiyle alakaya değer. Çünkü bu tarih bize, yarı yarıya (sadece yarı yarıya) Çinlileşmiş ve bu sebeple kuzeyinde vahşi halde kalmış göçebe kabileler üzerinde kıymetli bir teşkilat üstünlüğü kazanmış oldukları gibi Çinliler üzerinde de askeri faikiyetini tam bir şekilde muhafaza eden göçebe bir Türk-Moğol kavmi özelliğini göstermektedir."



## Abstract

T'o-Pa Wei was born by H'sien-pi in the 3rd century as a statelet in Northern China which was in a social turmoil. Among them there were Turkic - Mongol tribes but used to speak a Turkic language, commonly. They entered bilateral administrative style due to the practice and dynamics of high Chinese culture and nomadic life style. Cultural syncretism spread to the ruling elite. Initially practicing Tengri belief, T'o-Pa Wei became Buddhist. Chinesiation on one hand, Buddhism as the official religion, they developed a bilateral social life. Finally, ruling class was seen in the eyes of the Chinese 'barbaric', through in the eyes of nomads 'Chinese'. Under this syncretism, they constructed a magnificent grotto by developing a burial tradition and practice; they inherited rich archeological remains documenting the stages of life and culture being excavated, recently. Besides tomb frescos, relics provide important information about their daily life and culture. At least it is valuable as others a document Qimin - Yaoshu found in China. It comprises what to eat as healthy diet and a significant number are recipes. "Nomad (Hu) style soup" and "Nomad style cereal soup" recipes provide us probably with the oldest known dishes of Turkic nomads.

**Key Words:** Eastern Turks, T'o-Pa Wei, Qimin Yaoshu, Food Culture, History of Food.

## Giriş

Zamanımızdan 100.000 yıl önce Doğu Avrupa ve Orta Asya'dan gelerek Sibirya'nın gneyine yerleşen Türklerin atalarının belirgin bir Türk karakteri kazanmaları Altaylarda gerçekleşmiştir. Moğol – Türk halklarının, Çin kaynaklarına dayanarak tarih sahnesine çıkışı MÖ 3. – 4. Yüzyıla tarihlendirilmektedir. Bu bile Selçukluların Anadolu'ya girişine kadar 1400 – 1500 yıllık bir yolculuğu ifade etmektedir. Bu araştırma Altaylardan Anadolu'ya uzanan yolculuğun yalnızca bir durağı ile ilgilidir ve yazmakta olduğum kitabın bir bölümüdür. Araştırma Türklerin Altaylardan Anadolu'ya uzanan yolculuklarında heybelerinde getirdikleri yemeğin izlerini geriye doğru sürmeyi amaçlamaktadır. Öncelikle Türklerin bu uzun yolculukta üç önemli kültür alanı ile temaslarını incelemek ve temasları sırasında paylaştıkları yemeklerden kendi yemek kültürlerine neler katmış olduklarını araştırmak gerekmektedir. Aslında yemeğin bizatihi kendisi tarih yazımı için önemli kaynaktır. Kanımca, bu üç önemli kültür alanının Çin, İnan ve Bizans olduğunu belirtmeye pek de gerek yok. Türklerin ilk yerleşik – göçebe simbiyotik ilişki kurdukları Çin çevresinde tarihçiler baştan beri Hsing-nu, Göktürk ve Uygur tarihlerini incelemişlerdir. Türklerin yemek kültürü araştırmaları daha yeni yeni İnan ve doğusuna uzanmakta, yazımı ise kısıtlı olmak yanında zaman ve mekândan bağımsız genellemeler şeklindedir;

Altaylarda ortaya çıkan ve Kuzey Çin'i uzun bir süre yöneten Tabęaçların varlığı oldukça geç fark edilmiş olmalıdır. Aşağıda kısaca tarihlerini özetleyeceğim Tabęaçların Çin'le ilişkilerinde yalnızca etkilenmemiş aynı zamanda etkilemiş bundan daha önemlisi Çin tarih kaynaklarında göçebe kültürleri konusunda da tarih yazımı için önemli iz ve belgeler bırakmışlardır. 4. Yüzyılda girdikleri Kuzey Çin'i yaklaşık 200 yıl süreyle yönettiler ve sonunda asimile olarak içinde eridiler. Tabęaçlarla ilgili olarak Türkçe kaynaklarda en eski bilgiye Kaşgarlı Mahmut'un Divan-ü Lügat-it-Türk'ünde ulaşmaktayız; bunlarda daha çok söylentilere dayanmaktadır. Yalnızca Tabęaçlar değil, hemen tüm

Türki boyların tarihleri için Vasily Vladimirovich Bartold (3 Kasım 1869, St. Petersburg – 19 Ağustos 1930, Leningrad) ve Lev Nikolayevich Gumilev (1 Ekim 1912, St. Petersburg – 15 Haziran 1992, St. Petersburg) başta Rus tarihçilerine ve Batılı Sinologlara çok şey borçluyuz. Kanımca Tabğaçlar ilk olarak Wolfram Eberhard'ın (17 Mart 1909, Postdam – 15 Ağustos 1989, El Cerrito CA) 1927 gibi İstanbul'da verdiği bir dizi dersle akademik çevrelere tanıtılmış olmalıdır. Ahmet Taşağıl ve Yıldırım Kürşat konu üzerinde araştırma yapan ve yararlanarak izlediğim iki önemli akademisyendir. Özellikle Kürşat Yıldırım'ın Wei Shu belgelerine dayanarak yazılmış makalesi erken Tabğaç tarihi konusunda önemli bir kaynaktır. Geçen on yıl içinde Tabğaçların egemen olduğu bölgelerde yapılan arkeolojik araştırmalarda aşağıda değerlendireceğim, önemli çoklukta değerli eser bulundu. Chin-Yin T'seng ise arkeolojik araştırmalarla ilgili yayınlara dayanarak Tabğaçların günlük yaşamları konusunda önemli bilgiler paylaşmış bulunmaktadır. Benim amacım ise bütün bu araştırma ve yayınlara dayanarak Tabğaçların yemek kültürü ile ilgili derli toplu bir yazı yazmaktır.<sup>2</sup> Bu yazının Sonuç bölümünü okuduğunuzda Türki boyların yemekleri ile ilgili olarak en eski özgün iki reçeteye ulaşılmış olduğumu göreceksiniz. Hatta bunlardan birinin hala keyifle tüketmekte olduğumuz çok bilinen bir yemeğimize ait olmasına şaşırabilirsiniz.

## Tabğaçlar

*Antik çağlarda, Sarı İmparator'un<sup>3</sup> yirmi beş oğlu vardı. Topraklarından ayrılmamış olanlar Çinli halkının ataları oldu; yurtlarını bırakıp dışarıya gidenler vahşi doğada dağıldılar. Küçük oğlu Chang-i 'ye Ta Hsien-pi Dağının da içinde bulunduğu Kuzey topraklarını verdi. Nesiller içinde, onun soyundan gelenler, Yu-tu'nun kuzeyindeki hayvancılık ve avcılığın yaşamın temelini oluşturduğu, geniş vahşi topraklarda boy beyleri oldular. (Buralarda) adetler saf ve yalındı. İnsanlar herhangi bir yazı kullanmıyorlar, sözleşmeleri tahta parçaları üzerine çentik atarak yapıyorlardı. Çin'de tarihi kayıtlar tutulurken, (onlarda) geçmiş ve şimdi içinde buldukları dönemin ayrıntıları kulaktan-kulağa aktarılmaktaydı. Sarı İmparator; yeryüzünün erdemini yönetim anlayışında ilke edindiği için, Kuzeyliler yeryüzüne "T'o" yönetene "Pa" derlerdi; bu insanlar "T'o-pa" adını aldılar.<sup>4</sup>*

Tabğaçlar'ın etnik ve dinsel resmi çok net değildir.<sup>5</sup> Yönetici kadrolarda Moğol isimler çoğunlukta olmakla birlikte Türklerin de varlığı görülmektedir.<sup>6</sup> Tabğaçlar, Çin resmi kaynaklarına göre H'sien-pi<sup>7</sup> babadan olma ve H'siung-nu<sup>8</sup> anneden doğma, ancak Türkçe konuşmaktaydılar.<sup>9</sup> H'sien-pilerin içinden çıkmış olmakla birlikte Türk tarihi için önemlidirler. "Tabğaç", Türk boyları için Çin'i daha geniş anlamıyla Çin kültürünü ifade etmekteydi. Çin, Göktürklerce hep Tabğaç olarak biliniyordu. Bu nedenle Göktürklerin atalarının Çin'le doğrudan temas içinde oldukları sonucuna varabiliyoruz.<sup>10</sup>

Tabğaçların ortaya çıkışlarını anlatan üç efsane daha vardır. İlkinde -çeşitli Türk boylarında da görüldüğü gibi- bir Aksakal: "Bu topraklar kuraklığın hüküm sürdüğü verimsiz düzlüklerdir. Başkenti ve şehirleri inşa etmek için uygun değildir. Tekrar başka yere göçüp yerleşmek gerekir"<sup>11</sup>, demiştir. Bu Tabğaçların güneye yönelmesindeki neden olarak anlatılmaktadır. 160-170 yıllarında vuku bulan bu göç esnasında çok sert engellerle karşılaşan Tabğaçlar durmak mecburiyetinde kalmışlardı. Artık ilerlemelerine imkân yoktu ve yok olmak üzereydiler. Tam bu esnada görünüşü atınki ve sesi öküzünki gibi olan kutsal bir hayvan belirmiş ve kalabalığı peşinden sürükleyerek yol göstermişti.<sup>12</sup> Diğeri ise -Oğuz Destanı'na çok benzer şekilde- Tabğaçların ilk hükümdarı olan Li Wei'nin (219-277) doğuşunu anlatmaktadır:

*Bir keresinde Hükümdar Chi-fen (Sheng-wu) on binlerce atlıyı toplayıp dağların ve bataklıkların arasında avlanmaya çıkmıştı. Aniden gökten aşağı düşen bir araba gördü. Arabaya yaklaştı ve güzel bir kız gördü. Onun etrafını göz kamaştırıcı şeyler kaplamıştı. Hükümdar şaşırıp ona kim olduğunu sordu. O cevapladı: "Ben göğün kızırım. Benim bedenim size eş olarak gönderildi". Sonra onlar aynı yatak odasında geceledi. Gün ağardığında kız geri dönmek için izin istedi ve dedi ki: "Önümüzdeki yılın sonunda bu yere tekrar geleceğim". Sözü bittikten sonra her şey değişti. Gidişi rüzgârın esmesi ve yağmurun yağması gibiydi. O zaman geldi ve hükümdar daha önce avlanmış olduğu yere tekrar gitti. Nihayetinde gene buluştular. Göğün kızı doğurduğu erkek çocuğu hükümdara sunarak dedi ki: 'Bu sizin oğlunuzdur. Onu iyi gözetip besleyiniz. Oğulları ve torunları devam ettikçe zamanları geldiğinde beyler ve hükümdarlar olacaklar". Kız sözünü bitirdi ve gitti. Bu çocuk Li-wei'dir.<sup>13</sup>*

Şimdi tarihin gerçeklerine dönebiliriz: Bir devlet olarak Tabğaç, 3. yüzyılda H'sien-pi Birliği'nin batı boylarından doğdu. Kuzey Çin'de 4. yüzyılda görülen siyasi belirsizlik döneminde Çin'e girişte önemli bir yer tutan Shan-si'de, Tai (338-376) adında bir devletçik oluşturdular ve komşularını yutmaya başladılar. İmparator Daowu (Tuoba Gui, 371-409), P'ing-ch'eng'i (Ta-t'ung, 398-494) başkent yapıp, Çin hanedanından esinlenerek devleti T'o-Pa - Wei (386-534) olarak isimlendirdi.<sup>14</sup>

### **P'ing-ch'eng Geyik Parkı**

Özellikle, yeni kentli sınıfı oluşturacak göçebelerin kırsal yaşamı, kente taşındı. Bu bağlamda 399 yılında P'ing-ch'eng Geyik Parkı (Luyuan) tasarlandı ve yapıldı. Parkta yapay dağlar, vadiler, insan yapımı su kanalları ve hatta imparatorun av yapabileceği avlaklar bulunmaktaydı. Park, Çin Seddi'nin hemen içinde kurulmuştu. Parkta askeri tatbikatlar da yapılabilmekteydi. T'o-Pa - Wei'nin yeni seçkinleri parkta bulunan çayırlarda piknik ve askeri kıyafetleriyle gezi yapabileceklerdi.<sup>15</sup> Parkı yapmak için savaşta yenerek ele geçirdikleri 20 000'den fazla Gaoche<sup>16</sup> köle olarak çalıştırıldı.

Bir yandan kendi göçebe gelenekleri diğer yandan içine girdikleri yüksek Çin kültürünün pratik ve dinamikleri nedeniyle ikili bir yönetim tarzı geliştirdiler.<sup>17</sup> Öyle ki daha önce gevşek boylar konfederasyon yapılanması, sıkı ve disiplinli askeri örgütlenme ile; Çinli tebaa ise Çinli bürokratlar ve kurumlar tarafından yönetilmeye başladı.<sup>18</sup> Bu gelişmelere bağlı olarak özellikle Çinlilerden oluşan idari-askeri bir kast sistemi geliştirildi. Çin kaynaklarına göre yöneticilerinin %60'ı Çinli, %20'si Tabğaçlıydı. Süreçte yerleşikleri ve bazı göçebe boyları tebaa yapmak için acımasızca farklı yerlere göçürüp yerleşmeye zorlamakta, ya da askeri güç elde etmek adına hayvanlar gibi sürmekteydiler. Bu sosyal mühendislik projesi kapsamında, 413'de 20 000'den fazla aile zorla Daning'e (Zhangjiakou) yerleştirildi. Kendilerine toprak ve çiftçilik donanımı sağlanan aileler, toprağı işleyip çiftçilik yapacaklardı. Sınır boylarına sürülen bu ailelerin, yerleşik tarım toplulukları olarak yeni fethedilen alanları savunacakları da ön görülüyordu. Bu dönemde -Wei-shu kayıtlarına göre- toplamda en az 58 000 kişi, 100 000 aile ve sayıları kaydedilmemiş başkaları kuzeyden getirilip, Pingchen bölgesine yerleştirildi. Bu toplulukların çoğu savaşlarda esir alınanlar ve işgal edilen yerlerin halklarından oluşmaktaydı. Toplulukların bir kısmı ise sınır boylarına yeni yerleşmeler oluşturmak için kullanılmayıp, doğrudan T'o-Pa - Wei'nin kalbine taşındılar<sup>19</sup>. Ayrıca Çinli bürokrat sınıfını Çinlileşen hükümete katılmaya çağırdılar. Sonuçta bu kültürel sentez, yönetici sınıfı oluşturan hanedan ve seçkinlere de yayıldı.

Çinlileşmeleri ve Budist olmaları onların “Türk enerjisini eksiltmedi”; Tabğaçlar, 429’da Joun-Juanları<sup>20</sup> yenerek, hakimiyetlerini İç Moğolistan ve Doğu Türkistan, (ki bu İpek Yolu’nun denetimi demektir) Wu-sunlar<sup>21</sup> ve diğer bölgelere doğru genişlettiler. İmparator Taiwu (Tabğaç Tao, 424-452) zamanında Tabğaç gücü en yüksek düzeyine ulaştı.<sup>22</sup> Ancak giderek Kuzey Çin’de sürdürülen fetih savaşlarının ganimet getirisi azalıp, sürüler küçülünce Tabğaçlar yerleşikleşmek zorunda kaldılar.

“T’o-paların ...tamamıyla Çinlileşmeleri bir an gelmekte idi. Bunlar o zaman, aynı zamanda hem kuzey göçebeleri tarafından bozguna uğratılmakta hem Çinli kitlesi tarafından ya bertaraf edilmekte veya yutulmakta idiler. Bu sanki Çin-Moğol tarihinin kendisine has ritmini teşkil etmektedir.”<sup>23</sup>

### Yungang Grottosu



**Resim 1** Yungang Grottosu (Marcin Białek, GFDL  
<https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=11144033>)

Başlangıçta Yer-Gök Tengri inancına bağlı olan Tabğaçlar -Konfüçyüs inançlı Çin içinde erimekten çekinerek- Budist olmuşlardı. İmparator Wencheng (Tuoba Jun, 452-465) saltanatı sırasında bir yandan Çinlileşme, bir yandan Budizm'in resmi devlet dini olarak belirlenmesi sonucu, P'ing-ch'eng'in 16 km batısında Yungang Grottosu yapıldı.<sup>24</sup> Bakınız Resim 1. Yaklaşık 1 km'ye ulaşan bir yamaca oyulan farklı derinliklerde 252 yapay mağara, aralarında 13,7 m yüksekliğindeki bir Buda'nın da bulunduğu yaklaşık 51 000 heykeli barındırmaktaydı. Bugün UNESCO Dünya Mirası Listesi'nde bulunan<sup>25</sup> görkemli Yungang Grottosu, bozkırlardan gelip büyük Çin devleti üzerinde hakimiyet kuran yeni aristokrasinin toplumsal konumunu öne çıkarırken, meşru olarak bu sosyal düzeni de kutsallaştırmaktaydı.<sup>26</sup> Han Döneminden beri taş oymacılığı gelişme göstermiş olmakla birlikte, Çin'de daha önce Budizm'le birlikte ortaya çıkan insan formunun işlendiği heykel geleneği bulunmamaktaydı. Bu bağlamda Tabğaçlar Buda heykelleri üzerinden kendi kutsal atalarını yücelterek tanrısallaştırmayı amaçlamışlardı.<sup>27</sup>

### Hexi Bölgesi<sup>28</sup> Mezar Odaları

Geçen on yıl içinde Datong'un Shanxi kasabasında, T'o-pa - Wei dönemine ait, 5. yüzyıla tarihlendirilen bir grup mezar açıldı. Mezarlarda geleneksel Çin sanatı ve Wei seçkinlerinin Orta Asya gelenekleri sentezinde çok sayıda heykelcik (figurine), eşya ve duvar resimleri gün ışığına çıkarıldı. Özellikle mezarlardan birinin tüm duvarını kaplayan kırdı yapılan bir piknik, piknik yapılan bölümü ile hazırlıkların yapıldığı bölümü ayıran kumaş kullanarak oluşturulmuş çitler ve çadırların işlendiği duvar resmi eşsizdir. Mezarlarda Han Dönemi ve Orta Asya bozkır gelenekleri ile Wei seçkinlerinin görünüşleri, duvar resimlerinde, eşyalarda ve toprak heykelciklerle somut olarak Wei elitinin kültürel çevresi içindeki yaşantısı güçlü bir şekilde belgelenmekteydi.<sup>29</sup>

Daha ilginç, bu mezarlarda Han Dönemi özgün sanatı ile Wei seçkinlerinin kırsal geçmişleri harmanlanarak yüksek bir ifade gücüyle paylaşmakta oldukları yeni habituslarına geçişi, kişilerin toplumsal ve bireysel kişiliklerini de tanımlayarak, belgelemektedirler. Ölünün yaşamını belgelemeyi amaçlayan toprak heykelcikler ve duvar resimleri, geçmişlerindeki çeşitli ölü gömme geleneklerinin bir bileşeni olarak ortaya çıkmış bulunuyordu. Kesin olarak 435'e tarihlenen ve müteveffa Bayan Poduoluo'ya ait mezarda dönemin beslenme ve yemek kültürüyle ilgili çok önemli belgeler bulunmuştur. Bunlar farklı tekniklerle yapılmış kalıntılar (relics) üzerinde ayrıntılı bir şekilde resmedilmişlerdi:

Han Hanedanlık (84-184) döneminde taş oymacılığı ve taş üzerine boya ile yapılan bir resim tekniği ortaya çıkmış ve gelişmiş; Hexi Bölgesi mezar odalarında duvar resimleri uygulanmasında, özellikle T'o-Pa - Wei Devleti döneminde de önemli rol almıştı. Han döneminde dini ve geçmiş -örneğin Çin mitolojilerde yer alan- konular, günlük yaşamdan enstantaneler, erdemli hükümdarların atalarına saygı sahneleri ve Konfüçyüs dini değerleri, hayır alametleri, Taocu inançlar işlenen konulardı. Wei dönemine gelindiğinde Hexi Bölgesi'nde konular daha çok içinde yaşadıkları dönemden seçilmeye başlandı. Örneğin: zirai üretim: ekimden hasada tüm tarımsal etkinlikler yanında avlanma, hayvancılık ve meyvecilik bağlamında dut toplanması gibi; ziyafete hazırlık: ziyafetin kendisi gösterilmemiş olmakla birlikte hazırlıklar, hayvanların güdülmesi, avlanmaları, kesilmesi ve pişirilmeleri;<sup>30</sup> ziyafet ve eğlencelerle ilgili resimler, Han döneminde olduğu gibi küçük farklarla sürdürülmüştür. Bu betimlemeler:

- Cıllanmış taş plakalar: üzerine boya ile yapılmış resimler ki bunlar çok yalın snapshot benzeri belgelerdir. Bu taş plakalar yerin altında tuğla ile yapılmış mezar odalarının duvarlarına yerleştirilmişlerdir. Bakınız: Resim 2.



**Resim 2** Milli Müze – Pekin’de bulunan Gansu, Jiayuguan Xincheng M6 mezar odası fresklerinin replikaları: Ateşi yelleme, şiş kebabı hazırlama ve sunma, müzik eşliğinde bir ziyafet sahnesi, şarap ısıtma, tandırda ekmek pişirme, bir başka şiş kebabı hazırlığı, sunum, mutfak düzeni ve kazanda yemek pişirme sahneleri. Tüm eylemler birer snapshot gibi parlatılmış taş plakalar üzerine fresk tekniğiyle betimlenmektedir. (Bayan Wang-Hong’un özel izniyle)

- Büyük boyutlu duvar resimleri: Zaman zaman mezar odasının tüm duvarlarını kaplayan ve çok ayrıntılı bir şekilde büyük insan gruplarının çeşitli etkinlikleri sergileyen duvar resimleridir. Bakınız: Resim 3 ve detayı.



**Resim 3** ve ayrıntısı. Kırdaki ziyafet, piknik de diyebiliriz.: Shaling M7 mezar odasının güney duvarında bulunan freskin sol yanında ziyafetin verileceği alan sağda ise ondan kumaş paravanelerle ayrılmış yemek hazırlama ve pişirme işlevlerinin yerine getirilmekte olduğu alan yer almaktadır. Sol yanda görülen köşkte mezarın sahibi Bayan Poduoluo eşiyle birlikte Han biçeminde bir tahtta otururken betimlenmiştir. Çevrelerinde arabalar, atlar ve insanlar bulunmaktadır. Ziyafet alanı müzisyenler topluca görülmektedir. Sağ yanda gözükten yurtlar mutfağın korunaklı bölmeleri olmalıdır. Büyük olasılıkla Tabğaçların T'o-Pa - Wei'de de kullanmaya devam ettikleri özgün yurtlarıdır. Bu bölümde kesimlik hayvanlar, koyunun kesilmesi, kebabların hazırlanması betimlenmiştir. (Bayan Chin-Yin T'seng'in özel izniyle.) Datong shi kaogu yanjiusuo 大同市考古研究所 “Shanxi Datong Shaling Bei Wei bihua mu fajue jianbao” 山西大同沙岭北魏壁画墓掘, Wenwu Wenwu 2006. (10) 4-24.

- Ahşap sandukalar: üzerine boya ile yapılmış resimler.
- Ayrıca önemli kişilerin mezar odalarına toprak heykelcikler ve gerek sembolik gerekse ikinci yaşam kullanılacağı düşünülen işlevsel parçalar.

Bu dönemle ilgili olarak geriye pek fazla yazılı belge kalmamıştır, ancak mezar odalarından çok sayıda kalıntı bulunmaktadır. Bir istisna olarak Jinli Bay He Xun'un vasiyeti bağlamında zengin mezar odasına konmasını istediği objelerle ilgili liste, -nedenlerini bilemememize karşın- önemli bilgiler vermektedir.<sup>31</sup> Listede mezar odasına konması istenenler arasında yiyecek olarak kavrulmuş kurutulmuş üç hububat ve kurutulmuş et bulunmaktadır. Buna karşın kepeçeden, kazana hemen hemen tüm mutfak gereci yer almaktadır. Yemek yeme için ise 100 çift yemek çubuğu (chopstick) istenmektedir. Hepsinden ilginç bir adet de “görevli” (zhang) listede yer almaktadır.<sup>32</sup> Bu konuda bir yorum yapılmamış olmakla birlikte, bu kişinin savaşta esir edilmiş bir köle ve şimdi bir kurban olduğunu düşünmekteyim.<sup>33</sup>

Bay He Xun'un Vasiyetinde Mezarına Konmasını İsteddiği Kap-Kacağın Listesi :<sup>34</sup>

- Kolçak (pingji): 1 adet
- Şarap Kabı (jiuhu): 2 adet 8 sheng<sup>35</sup> 'lik, kenevir dokuma sarılı
- Lake Paravan (qi ping feng): 1 adet
- 3 Tahıl - 3 Kap: Glütensiz pirinç, glütenli darı, çimsi darı; kavrulmuş ve kurutulmuş olacak
- Seramik Tükürük Hokkası (wa tuhu): 1 adet
- Kuru Et, 1 Sepet: Kurban edilmiş 2 hayvanın eti sunu olarak, cenaze töreni sırasında kurban tezgâhı üzerinde mezara yerleştirilecek
- Sandalet (ju): 1 çift
- Seramik Kupa (wa zun): 1 adet
- Takunya (ji): 1 çift
- Seramik Demlik (bei):
- Ayaklı Servis Tabağı:
- Kepçe (shao):
- Görevli (zhang): 1 adet
- Seramik Kandil (zhupan): 1 adet
- Yemek Çubukları<sup>36</sup>: 100 çift
- Seramik Kutu (wa lian): 1 adet
- Seramik Soba (wa zao): 1 adet
- Seramik Tütsü Yakıcısı (wa xianglu): 1 adet
- Kazan (fu): 2 adet
- Yastık: 1 adet
- Buhar Tenceresi (zeng): 1 adet
- Mendil, hediye, ipek, üç siyah, iki kırmızı, hepsinin kenarları ince bastırılmış, 1 ayak boyunda.
- Seramik Mangal (wa lu): 1 adet
- Seramik Yıkanma Leğeni (wa guanpan): 1 adet



## Sona Doğru

Xianwen (Tuoba Hong, 465-471) dini bakımdan o kadar inançlı bir Budist'ti ki 471 senesinde keşiş olmak için tahtından feragat edip yerini oğluna bırakmıştı. Çinlileşme, Xiaowen (Yüan, Tuoba Hong, 471-499) Saltanatı sırasında da sürdü. Başkent 494'te Çin'in coğrafi merkezinde bulunan Luoyang'a taşındı<sup>37</sup>. Yönetici sınıf, göçebe Tabğaç kültürü ile yüksek Çin kültürü arasında sıkıştı kaldı<sup>38</sup> ve melez bir kültür geliştirdi. O kadar ki Tabğaç dili, isimleri ve giysileri yasaklandı<sup>39</sup>. Hanedan Yüan adını aldı. Sonuçta Çinlileşmiş haneden, Çinlilerin gözünde 'barbar', içinden çıktığı göçebelerce 'Çinli' olarak görülmekteydi.<sup>40</sup> Wei shu, biraz da karikatürize ederek Luoyang'daki asıl sarayın doğusunda, veliaht prensin inşa ettirdiği eğri-bürü Doğu Sarayında binlerce insanla birlikte hizmetçilerin de ipek kumaş dokumak yanında satmak için alkol de üretmekte olduklarını; bu arada sarayın çevresindeki bahçelerde hayvan ve sebze yetiştirdiklerini anlatmaktadır<sup>41</sup>. Tabğaçların güneyde bulunan Çin milli imparatorluğu üzerinde hakimiyet kurma çabaları sürekli olarak başarısızlıkla sonuçlandı.<sup>42</sup> Xuan Wu Di'nin (Tuoba Ke, 499-515) ölümünden sonra dul eşi İmparatoriçe Hu (515-518) T'o-Pa - Wei 'yi idare etti. İmparatoriçe Hu, Türk vasıflarını sürdüren son Tabğaç olarak anılır.<sup>43</sup> İnançlı bir Budist olan İmparatoriçe Hu, Budist rahip Song Yun'u kuzey batı Hindistan'a doğru Budist yazmaları derlemek için bir seyahate gönderdi. Song Yun, 518-521 yıllarında gerçekleştirdiği geziden önemli bilgilerle geri döndü.<sup>44</sup>

Tabğaçlara bağlı T'ihle, Joun-Juan ve Hsien-pi kabileleri ayaklandı ve devlet ömürleri kısa sürecek Doğu Wei (534-550) ve Batı Wei (535-557) olarak iki hanedanlığa ayrıldı. İç karışıklıklar ve Hsien-pi'de görev yapan Çinli komutanların güç kazanmaları sonucu Tabğaçlara da yansıyan çalkantılı bir döneme girildi. Tabğaçların yıkılışıyla (557) birlikte, Moğolistan'da Jou-Jan<sup>45</sup> birliği öne çıktı. Gök-türkler işte bu Jou-Jan - Tabğaç çatışmalı ilişkileri çerçevesi içinde oluşmuştur. Golden, göçebe / yerleşik ilişkilerinde bunun yinelenen bir model olduğunu savunmaktadır.<sup>46</sup>

Göçebe hanedan kendine bir başkent kurar, fethedilen ülkenin kendinden önce kurulan mali sistemine çoğunlukla dokunmaz ve bu ülkenin bürokratik görevlilerine dayanma noktasına gelir. Zamanla, hanedan ve yerleşikleşmiş seçkinler özümledikçe, onlarla boydaşları arasındaki uçurum büyür... Tabğaç Devleti'ni yıkılışa götüren şey (bazıları yerleşmeye zorlanan) boydaşların hanedandan artan yabancılaşmalarıydı.<sup>47</sup>

Orta Asya'nın kadim tarihi sona ererken, Altaylarda yeni bir Türk Devleti kurulmakta, Brahmaputra Vadisinde Tibetliler ortaya çıkmaktadır ve Çin ise Sui ve T'ang hanedanlarının muhteşem Orta Çağ kültürünü doğuran Rönesans'ı başlayacaktır<sup>48</sup>.

## Qimin Yaoshu

### (Halkın Sağlık ve Mutluluğu için Gerekli ve Yararlı Teknikler)

T'o-Pa - Wei döneminde bir memur olan Jia Sixie tarafından yazıldığı bilinen Qimin Yaoshu bazı kaynaklara göre 544 yılında tamamlanmıştır. Kitap 10 ciltte, toplam 92 bölümden oluşmakta ve Çin'in 1500 yıllık tarım, bahçecilik, ağaçlandırma, ipekçilik, hayvancılık, veteriner ilaçları, üreme, mayalandırma, yemek pişirme, saklama, çorak arazi ıslahı gibi teknoloji ve kültürel birikimlerini derlemektedir.

Kitabın 7., 8. ve 9. bölümleri yemek pişirme ile ilgilidir ve toplamda mayalandırma teknikleri, baharatlardan yahnilere, kızartmalara ve eriştelere, oradan ekmeklere 280 reçete verdiği bilinmektedir. Oldukça ayrıntılı ve doğru miktarlarıyla ve doğru malzemelerle, hazırlama teknikleri yanında sunum ve sunum estetiği anlatılmaktadır. Shijing 食經 (Mutfak kuralları, 110 reçete; Bakınız Ek 1) ve Shici 食次 (Mutfak prosedürleri, 50 reçete; Bakınız Ek 2) isimli iki eski yemek kitabı -büyük olasılıkla- Qimin Yaoshu'ya kaynak olarak alınmıştır. Bazı mezar odalarında bulunan yazmalardan, Qimin Yaoshu'da yer alan reçetelerin bazılarının geçmişlerinin çok eskilere gittiği anlaşılmaktadır.

Qimin Yaoshu'dan kitabın gerçekte Wei eliti için yazılmış olduğu anlaşılmaktadır. Shijing yazarı olduğu kaynaklarda görülen Bay Cui, Wei hanedanlık döneminde, 5. yüzyılın ilk yarısında başbakan olarak görev yapıyordu. Shijing'de Cui Hao, reçetelerin evin hanımı için yazıldığını ve gelecek nesillere mutfak geleneklerinin aktarılabilmesini amaçladığını belirtmektedir. Qimin Yaoshu reçetelerinde Güney Çin etkisi olduğu da ileri sürülmektedir. Qimin Yaoshu'da doğrudan beslenme ile ilgili önemli bölümleri özetlemeye çalışırsak:

Çin'de üretilen tahıllar genellikle “beş tahıl” olarak tanımlanır. Bunlar: darı (*setaria italica*), darı (*panicum miliaceum*), pirinç (*oryza sativa*), buğday (*triticum turquidum*) ve arpa (*hordeum vulgare*) ile baklagiller özellikle soya (*glycine*). “Darı” yalnızca yukarıda belirtilen türleri değil küçük tohumlu tüm diğer bitkileri de isimlendirmek için kullanılırdı. Darı toplumun yaygın besin maddesini oluşturmaktaydı. Genellikle lapa ya da bulamaç şeklinde tüketilirdi. Aslında bir cins çimen olan panikum daha üstün tutulur ve şarap yapımında kullanılırdı. Kenevir (*cannabis sativa* l.) hem lifleri için hem de yenebilir tohumları için yetiştirilirdi. Özellikle buğday ve arpa, erişte ve mantı yapmak için kullanılırdı. Elle çevrilen iki taş tekerden oluşan el değirmenleri Han döneminden beri çeşitli haşlama, buharda pişirme, kızartma hamur işleri, mayasız ve mayalı ekmeğin için göce (kırık) ve un üretmek için kullanılmaktaydı.

Bu dönemde Çin, yediklerine göre kuzey ve güney olmak üzere iki farklı diyet bölgesine ayrılabilir. Kuzeyde beslenme daha çok buğday ununa dayanırken, güneyde pişirilmiş tahıl ve göceye dayanmaktaydı. Kuzeyde yaygın olarak pirinç üretilmemekle birlikte, Qimin Yaoshu'da pirinç tarımı ayrıntılı bir şekilde anlatılmaktadır. Tahıllar dışında Qimin Yaoshu'da soya başta baklagillere de ayrıntılı bir şekilde yer verilmektedir. Soya başlangıçta kırılarak mütevazı lapa ya da bulamaç olarak pişirilen bir besinken, zaman içinde buğdayın önüne geçerek ana besin maddesi oldu. Soya filizi, tofu, mayalandırılmış ezmeleri ve soya sosları yapılmaya başlandı. Qimin Yaoshu'da yağlı tohumlar olarak kenevir tohumu, kanola, çokça yetiştirilen kolza ve özel değer verilen susam sayılmaktadır. Meyvelere gelince hünnap (*ziziphus zizyphus*), şeftali, erik, kayısı, armut, elma, Trabzon hurması ve narın nasıl yetiştirileceği ve aşılacağı anlatılmaktadır. Kök sebzeler sayılırken, “tatlı patates” Çinli olmayan bir bitki diye dışlanmaktadır. Qimin Yaoshu bugün hala yetiştirilen 20'si dahil toplamda 31 farklı sebze sıralamıştır. Bunlar, hıyar, turşuluk kavun, mis kavunu, kış kavunu (*benincasa hispida*), su kabağı, mor çiçekli sarımsak, taze soğan, scallion, taze Çin sarımsağı (*allium tuberosum*), kırmızı turp, Çin lahanası (*brassica rapa*), beyaz hardal, sarı hardal, turp (*brassica napus*), kişniş, fesleğen, baldıran (*oenanthe*)<sup>51</sup>, , patlıcan, zencefil ve Japon biberidir (*zanthoxylum piperitum*). Ebegümece (*malva verticillata*) kıvam artırıcı özelliği nedeniyle çok popülerdir.

Jia, Qimin Yoashu'da çoğu Kuzey'de yetişen meyvelerden, hünnap sosu, tuzlu erik, şeftali, erik, kayısı, armut, yabani elma (malus), Trabzon hurması gibi çeşitli meyvelerin kurutulması, salamurası, preslenmesi süreçlerini anlatmaktadır. Qu olarak isimlendirilen mayayla fermantasyon teknikleri uzun zamandır Çin'de uygulanı gelmekteydi. Yine aynı qu yöntemiyle enzimler yardımıyla nişastanın nasıl glikoza çevrilebileceği Shijing reçetelerinde yer almaktadır. Qimin Yaoshu'da alkol fermantasyonu da anlatılmaktadır. Yalnızca sirke yapımı için Jia, 24 reçete vermektedir. Proteinleri amino-asitlere ve amidlere indiren maya fermantasyonu yöntemiyle yapılan jiang so-slar, shi (siyah soya sosu), süt asidi fermantasyonu yöntemiyle taze sebzelerin bozulmadan korunmasını sağlayan turşular, zha: nişastanın fermantasyonuyla balık (fu) ve etli yaprakları olan sebzeler (la), ya da süt ürünleri gibi uzun bir liste vardır. Qimin Yoashu'da Kuzey'in özel süt ürünlerini şöyle belirtilir: inek ve keçi sütünden ayran (luo ya da lao) ve yıllarca saklanabilen keş (kuru lao).<sup>52</sup>

Bir hikâye vardır: Wang Ji (240-285), Lu Ji (261-303) Luoyang'a gelmesinden kısa bir süre sonra keçi sütünden yapılmış yoğurt ikram eder ve Güney'de bunu neyle kıyaslayabileceğini sorar. Lu, iki lezzetli yiyeceği emsal gösterir; bunlar Jiangsu usulü chun'geng (nilüfer çorbası) ve Jiankang usulü yanshi (tuzlu, siyah soya sosudur). Güneylileri aşağılamak amacıyla Kuzeylilerin, Wuluların yedikleriyle ilgili atışmaları Luoyang qielanji'de<sup>53</sup> yer almaktadır: bir hayvan yemi olan finin (gu) tohumları, yabani çavdar (bai, lolium temulentum), yengeç yumurtası (xiahuang), deniz kestanesi (ling), nilüfer kökleri (ou), tavuk kellesi (jitou) ve meyveleri ve iliği olan çeşitli su bitkileri (qian), çiğnemek için tembul (areka) fındığı, içmeye lotus çorbası ve kurbağa çorbası (wageng) ve istiridye yahnisi (bangfou). Shishuo xinyu'da<sup>54</sup> bölge belirtilmeksizin pirinçle bambu filizi (sun), buharda shallot (xie), bambu yaprağında yapışkan pirinç keki (zong) gibi yemeklerden söz eder. Yabani yulaf (lolium temulentum), darı ve fasulyeden yapılan bulamaç ya da lapası beslenmede önemli yer işgal ederdi.

Aşçının biri, anında fasulye lapası hazırlama yönteminin daha önceden pişirilmiş soya tozu (shumo) olduğunu ifşa etmişti, bunu sade pirinç lapasına karıştırıveriyordu. Bu engin(!) kaynak, kısa sürede pırasalı su mercimeği (lemnoideae) turşusu yapmanın yöntemini ise pırasa köklerini bir havanda ezmek ve bunlara buğday filizi (maimiao) eklemek olduğunu söylemişti. Bunları ve benzer sırları açıkladığı için, aşçı patronu tarafından katledilmiştir.

Balık yemekleri sardalye, karides ve tuzlu balıklardan oluşuyordu. Domuz eti, sığır, koyun / keçi ve av etleri, tavuk, ördek ve kaz etleri yenmekteydi. Buharda pişirilmiş süt domuz yavrusu (tun) özel yemektir ve ensesi yalnızca imparatora ayrılır ve yasak et dilimi (jinluan) olarak isimlendirilirdi. Dilimlenmiş sığır yüreği de üstün tutulmaktaydı; bunun nedeni yiyeenin hayvanın gücünü kazandığına dair inançtı. Eğer Shishuo xinyu'daki referans sayıları bir belirleyici ise, şarabın o dönemde ne denli önemli olduğunu kabul etmemiz gerekir. Alkolün bu denli çok tüketiliyor olmasını, yaşanan dönemin politik belirsizliklerin bir sonucu olduğunu düşünmek gerekir.<sup>55</sup> Qimin Yaoshu, 10 farklı yöntemde fermantasyon ve yaş maya reçetesi vermektedir; tamamında da iyice haşlanmış tahıl ve taze su ile yola çıkılmaktadır. Şarap yapmak için, yapışkan (glütenli) ve adi darı, pirinç, başaklı ve çimensi (paniced) dariya maya eklenirdi. Qimin Yaoshu kırk kadar alkollü içki tarifi vermektedir. Batı bölgelerinden epeyce sayıda tüccar tarafından Çin'e getirilen üzüm şarabı da bulunabilmekteydi ancak önemli bir popülerite kazanamamıştı. Üzüm fermantasyonu Han (MÖ 206-220) hanedanlık döneminden beri bilinmekle birlikte, Tang döneminde ancak kısıtlı miktarda üretimi yapıldı. Han dönemi kaynaklarında

çaydan söz edilmektedir. Siçuan bölgesinden yayılan çay, Tang (618-905) döneminde özellikle Güney’de oldukça yaygınlaşmış; Budist manastırlarında meditasyon amaçlı olarak tüketilmekteydi. Tatlandırıcı olarak malt şekeri (yi) ve bal (mi) kullanılmaktadır. Malttan şeker üretiminin Çin’de uzun bir tarihi geçmişi vardı; Qimin Yaoshu’da şekerin çeşitli yöntemlerle üretimi anlatılmaktadır. Şeker kamışı şirasından şeker üretimi bu dönemde Çin’de biliniyor olmakla birlikte, yaygınlaşması Tang döneminde gerçekleşecektir.

Elimize bu dönemin yemek kültürü ile ilgili olarak Qimin Yaoshu dışında çok fazla belge geçmemiş olmakla birlikte, dönemim geniş ve çeşitli bir sofraya sahip olduğunu ileri sürebiliyoruz. Wei dönemi mutfağının bugünkü Çin mutfağından oldukça farklı olduğunu da görüyoruz: Örneğin Kuzey’de süt ürünlerinin yaygınlaşması<sup>56</sup> gibi. Buna karşın erişte, soya sosu, tofu gibi bugün Çin mutfağında yer alan bazı doğal ürünlerin ilk örneklerinin yapılış ve kullanımlarını görmekteyiz. Ayrıntılı bir çalışma yapmadan bu gelişmelerin Wei döneminde ortaya çıktığını kesin olarak söyleyemiyoruz ama Qimin Yaoshu sayesinde, sonu itibarıyla Wei Dönemi’nin zengin kültürü içinde saygı duyulacak bir mutfağın yer aldığını kesinlikle söyleyebiliyoruz<sup>57</sup>.

Gerek Shijing gerekse Shici yemek kitaplarında servis etmek anlamında kullanılan “dian 奠” sözcüğü kurbanın tanrılara sunulması anlamı taşımaktadır. Gerçekte antik Çin’de ziyafet ile kurban töreni arasında fark bulunmamaktaydı.<sup>58</sup> İlginç olan bu savını kanıtlamak için Miao Qiyu’dan alınan<sup>59</sup>:

### **Sazan Güveci Reçetesi**

*Büyük bir balık alın. Pullarını temizleyin, hazırlayın ve 1,7 cm (5 fen) boyunda küplere kesin. Murrel<sup>60</sup> balığı yahnisinde olduğu gibi baharatlandırın<sup>61</sup> ve pişirin. Önceden pişirilmiş tam tahıl ekleyin. Sunacağınız<sup>62</sup> zaman tahılı ayırın ve yarım tabak sunun. Eğer tahılın üzerinde sunulacaksa bu stand-art modele uygun değildir.*

Ali Eşref Dede’nin Yemek Risalesinde yer alan Balık Çorbasında<sup>63</sup> da tahıl kullanılmaktadır. Daha sonraki dönemlerde tahıl, balık çorbası reçetelerinden çıkmıştır<sup>64</sup>. Başka bir reçetede Ebegümcili (malva verticillata l.) balık çorbası tarifi verilmektedir<sup>65</sup>:

### **Su Ebegümcisi Çorbası**

Murrel balığı 5 cm uzunluğunda kesilir. Su ebegümcisi kıyılmaz, soğuk suya konur. Su kaynayınca balık ve tuzlanmış siyah (soya) fasulye eklenir. Ebegümcisi dikkatlice ayıklandıktan sonra sıcak suyla durulanır. Murrel ortasından ikiye ayrılır. Tahılın üzerine yerleştirilir. Parçalar 5 cm uzunluğunda ve balığın yarısı genişliğinde olacaktır. Üç taşım kaynatılır. Üzerine ebegümcisini bir seferde atılır ve ber-rak fasulye suyu gezdirilir. Tuzu eklenir.

Bir diğer reçetede Yabani Pirinç Pilavı tarifi verilmektedir. Burada yabani pirincin hazırlanması ilginçtir.

## Pişmiş Yabani Pirinç tarifi<sup>66</sup>

Tüm pirinci deri bir torbaya koyun. Bir porselen tabağı tokmakla kırın, çok ince kırılmış olmasına dikkat edin. Porseleni torbaya doldurun. Torbayı bir tablanın üzerinde ileri geri yuvarlayın ve pirinçleri çıkarın. Her seferinde 1.5 sheng<sup>67</sup> pirinç işleyebilirsiniz. Pirinç gibi pişirin. Harper, yabani pirinç T'o-Pa - Wei'de nadir olmakla birlikte reçeteleri verilen gerek ebegümecili balık çorbasının gerekse yabani pirincin ne egzotik ne de göçebelere özgü olduğunu ve elit tarafından yenmekte olduğunu not etmektedir.<sup>68</sup> Yemek kitaplarının işlevi yalnızca mutfak personelinin iyi yemek pişirmesi ile sınırlı değil, aynı zamanda gurme elitin günlük yaşamının deneyimleri yanında entelektüel birikim de sağlamaktır. Gerçekte Qimin Yaoshu'nun amacı da buydu.

## Son Olarak

Shijing Reçeteleri 76.8 sayılı Barbar Usulü Kuzu Çorbası ve 86.5 Barbar Usulü Et Dürümü, Qimin Yaoshu'ya göçebelerin<sup>69</sup> yemeklerinin de eklendiğini göstermektedir. Özgün metinde barbar 胡 (hu) ile yazılmıştır. Bu sözcüğün karşılığı özellikle Orta Asyalı - Han olmayan halklar anlamındadır.<sup>70</sup> Harper, ise reçeteleri “Zuo hugeng fa 作胡羹法 (Method to make barbarian soup)” ve “Hu fan fa 胡飯法 (Method for barbarian cooked grain)” olarak İngilizceye çevirmiştir. Bu nedenlerle her iki reçetenin de Hsiung-nu - To-pa - Wei, Çin'in karşılıklı ilişkileri bağlamında Moğol - Türk kabilelerden alındığına inanmaktayım.

## Reçete 76.8 “Barbar Usulü Kuzu Eti Çorbası”<sup>71</sup>

作胡羹法：用羊脇六斤【六】又肉四斤，水四升，煮；出脇，切之。葱頭一斤，胡荽一兩【七】，安石榴汁數合，口調其味。

【六】羊脇：即羊排。出脇：去排骨出肉。肉四斤：另用羊肉四斤。

【七】胡荽一兩：指胡荽子實，是辛香調味料。

*Kuzu eti çorbasının yapılışı: üç kilo Yang Xie [altı] ve iki kilo kuzu eti daha eklenerek dört litre su ile pişirilecek. Pişen pirzolu kemiklerinden ayırın ve dilimleyin. Yarım kilo soğan, kişniş otuz gram [yedi], nar suyu ilave edip baharatları tadına bakarak ayarlayın.*

[6] Yang Xie: kuzu pirzolasıdır. Chu Xie: pirzolu kemiklerinden ayırması. Ve iki kilo Et daha: ayrıca iki kilo normal kuzu eti daha kullanılacak demektir.

[7] otuz gram kişniş: kişniş tohumu anlamına gelir; baharatlı çeşnilerden biridir.

76.8 sayılı reçetede tarifi yapılan yemek bir çorba olmaktan çok bir tencere yemeğidir. Diğer bir önemli ayrıntı koyun etinden yapılmasıdır. Türklerin Müslüman olmadan önce de domuz yeme alışkanlıkları yoktu. Kişniş tohumu ve nar suyuyla tatlandırılmaktadır ve bu açıdan Türk yemeklerinde baharatın yaygın olarak kullanılmadığı tezini çürütmektedir. Koyun etinin kaburga - döş bölümü yanında koyunun diğer bir bölümü de kullanılmaktadır. Bu açıdan reçete et seçimi konusunda da önemli bir yetkinliğe işaret etmektedir. Etlerin seçimiyle yemeğin yağı dengelenirken bağ dokularında bulunan kolojenin de yemeğe doku katkısı gözetilmektedir.

### Reçete 86.5 “Barbar Usulü Et Dürümü”<sup>72</sup>

胡飯法：以酢瓜菹長切，脰炙肥肉，生雜菜，內餅 中急捲。捲用兩卷，三截，還令相就，並六斷【五】，長 不過二寸。'別羹“飄產”隨之。細切胡芹、寥下酢中爲“飄蜜”。

【五】斷：截斷，引申爲“段”；並六斷：兩個肉卷子，每個切成三段，一 共六段。自“捲用兩卷”至“長 不過二寸”，是指羹法。

Et dürümün yapılışı: Et dürüm içine ince uzun kıyılan sirkeli kelek turşusu, kebab et, çiğ olarak karışık sebzeler ile sarılır. İki rulo, üçe bölünür, yani iki inç uzunluğunda 6 parça oluşur <sup>[5]</sup>, yanına 'sebze garnitür' ile servis yapılır, ince doğranmış sirkeli suda beklemiş kereviz 'sebze garnitür' olur.

[5] bölüm: kesim, "parça" anlamına gelir, altı parça oluşur: iki adet et dürümü, üçer parça bölünür toplam altı bölümden oluşur. "İkişer rulo şeklinde sarılır" den " iki inç uzunluğunda" kadar kısmı ise servis stilinden bahseder

86.5 sayılı reçete bugün de severek yemekte olduğumuz dürümdür. Dürümüm kendisi kadar heyecan veren bir bulgu ise yufka ekmeğinin kullanılıyor olmasıdır. Yufkanın boyunu bile tahmin etmek güç değil. Önce yufkayı ikiye bölüyoruz ve dürüm yapıyoruz; sonra da her dürümü 5'er cm boyunda doğruyoruz. Toplam 6 lokma elde ediyoruz. Bu bize yufkanın yaklaşık 40-50 cm çapında olduğunu göstermektedir. Bugün de köylü pazarlarında satılan yufka ekmekleri bu ölçülerdedir. Böyle bir yassı ekmeğin reçetesi Qimin Yaoshu reçeteleri arasında bulunmamaktadır. Tüm çabalarım karşı bugüne dek arkeolojik araştırma yayınlarında saç, yassı-ağaç, oklu-ağaç ve pislî-ağaçla<sup>73</sup> ilgili bir bulguya rastlayamadım. Bu nedenle de yufka ekmeği üretiminin en erken ne zaman başlamış olacağı konusunda bir sonuca varamıyorum. Yeni arkeolojik çalışmaları beklemek zorundayız. Bu açıdan dürümde kullanılan mayasız yassı ekmeğin lavaş olma olasılığını göz ardı ediyorum.<sup>74</sup>

Ekmek belki elle şekillendirilmekte ve ateşe oturtulmuş bir kayrak üzerinde pişirilmekteydi. Dürümde kelek ve kereviz sapının kullanılıyor olmasını çok önemsiyorum. Ayrıca keleğin sirke ile marine ediliyor olması da özümsemiş bir mutfak kültürünün varlığını işaret etmektedir. Her iki reçetede de tuzdan söz edilmemektedir, ancak tuzsuz bir yemek düşünemiyorum ve bu “malumu ilam” etmenin gereksiz görülmüş olmasından dolayı olabilir.

Bugüne dek hemen tüm kültür tarihi araştırma ve sunumlarında ilk Türki soyların göçebe kavimler olarak yalnızca et ve süt ürünleri yediklerini, az da olsa tarımla uğraştıklarını söyleye gelinmiştir. Bu bulgular ışığında bugün Türkilerin sofrasının yazılan ve söylenenlerden daha zengin olduğunu rahatlıkla ileri sürebiliyorum.

## DİPNOTLAR

<sup>2</sup> Qimim Yaoshu'nun yemek bölümlerini oldukça ayrıntılı olarak özetledim ve reçetelerin listelerini Türkçeye çevirerek yazıya ekledim. Qimin Yaoshu belki de hiçbir zaman tüm olarak Türkçeye çevrilmeyecektir. Bu nedenle, yemek araştırmacılarına yararlı olabileceklerini düşündüm.

<sup>3</sup> (Yıldırım, 2012, s. 2715) Huang-ti (Sarı İmparator, MÖ 2697-8 - MÖ 2597-8) kurucu imparator ve efsanevi kahraman olarak tüm halkların babası olarak tanıtılmaktadır.

<sup>4</sup> (T'seng, 2013, s. 1) Wei-shu'dan. Burada Çin kaynaklarınca Tabğaçlar da Çin aristokrasisine ilişkilendirilmektedir.

<sup>5</sup> (Barthold, 2006, s. 80) Özellikle Divan-ü Lügat-it Türk'ü kaynak alan derslerinde Kaşgarlı Mahmut'un aktardığı kısıtlı bilgi nedeniyle: "Tabğaç kelimesini yalnız Milli Çin sülalesi olan 'Sun' idaresindeki 'Maşin'i ifade etmek üzere kullanıla gelmişti." Barthold 'un derslerini 1927'de verdiği belirtmeliyim. Tabğaç'ın T'o-Pa - Wei olmasına karşın "Maşin'i tanımlaması da ilginçtir. Kaşgarlı (2013) Dizin s. 587.

<sup>6</sup> (Eberhard, 1996, s. 85) İncelediği 119 kabile içinde 39 adedinin menşeyini göstermeğe imkân olduğunu belirtmekte, içlerinde Proto-Moğol, Proto-Türk, Hint-Avrupalılaştırmış, biri Proto-Tunguz olduklarını yazar. "Bunun sonucunda içlerinde çok az Proto-Tunguz olmakla birlikte ilk Türk ve ilk Moğol kanları fazla mikiyastadır."

<sup>7</sup> Moğolistan, İç Moğolistan ve Kuzey-Doğu Çin'de görülen göçebe Proto-Moğol kabileler

<sup>8</sup> Asya Steplerinde yaşayan Hint-Avrupalı göçebe kabileler.

<sup>9</sup> (T'seng, 2013, s. 11) Clauson'a dayanarak.

<sup>10</sup> (Taşağıl, 2014, s. 170) Tsu Chih T'ung-Chien Metinlerinden: Wei başbakanı T'ai, Chiu-Ch'uanlı bir Sogd olan "An-no-p'an-t'o'yu Gök Türklere göndererek, onlarla elçilik münasebeti başlattı. Gök-Türkler aslında batı tarafında küçük bir ülkedir. Kabile isimleri A-shih-na'dır. Nesilleri Altay Dağları'nın kuzey yamaçlarında oturur ve Jou-janlara demircilik yaparlar. Reisleri T'u-men kuvvetlenmeye başladı sık sık Wei'nin batı sınırlarına saldırırdı. An-no-p'an-t'o vardığında onun ülkesinin insanların hepsi memnun olarak "Büyük ülkenin elçisi geldi. Bizim ülkemiz bundan dolayı çok çabuk yükselecektir", dediler.

<sup>11</sup> (Yıldırım, 2012, s. 2717, n. 34) Wei Shu tarafından (551-554) yazılmış tarih. T'o-Pa - Wei ve Doğu Wei tarihini anlatan önemli bir metindir.

<sup>12</sup> (Yıldırım, 2012, s. 2717, n. 36) Wei Shu'dan.

<sup>13</sup> (Yıldırım, 2012, s. 2717-2718, n. 40) Wei Shu'dan. Tabğaçların ilk devirleri ve özellikle yerleşik bir Çin hanedanlığı kurmaları için bakınız (Yıldırım, 2012).

<sup>14</sup> (T'seng, 2013, s. 21) Tai adını, Wei olarak değiştirerek tarihten gelen bir önem kazanmak istediklerini ileri sürmektedir; ayrıca (Grousset, 2015, s. 78).

<sup>15</sup> (T'seng, 2013) s. 36)

<sup>16</sup> 9 Türki kabileden oluşan Tiele boyu.

<sup>17</sup> (T'seng, 2013, s. 1) J. Rawson'dan "dual presence"

<sup>18</sup> (T'seng, 2013, s. 3-4)

<sup>19</sup> (T'seng, 2013, s. 37-39)

<sup>20</sup> Mançurya, Moğolistan ve Kuzey Çin'de görülen Moğol göçebeler; Avar ve Eftalitlerin ataları.

<sup>21</sup> Kunlın Dağları'nda görülen yarı göçebe Hint-Avrupalı topluluk.

<sup>22</sup> (Grousset, 2015, s. 71-79) "T'o-palar Kuzey Çin'de kurulmuş olan bütün diğer Türk ve Moğol krallıklarının fethini tamamlamış oldular. Türk ırkından büyük T'o-pa krallığı yahut Çin usulünce kendi kendine verdiği ünvanlı Wei Krallığı ile güneydeki milli Çin İmparatorluğu karşı karşıya kalıyordu."

<sup>23</sup> (Grousset, 2015, s. 541)

<sup>24</sup> (Grousset, 2015, s. 80) "Bunları ilham eden dini hissin şevk ve harareti, Tarım yollarıyla Gandra'dan intikal etmiş olan eski Yunan - Budizm sanatı temelinden öyle bir mistisizmi haiz eserler çıkartmıştır ki bunların bizim Roma ve Gotik heykeltıraşlarımızın bir ilk örneği olduğu nokta-i nazarı bile ortaya atılmıştır."

<sup>25</sup> <http://whc.unesco.org/en/list/1039>

<sup>26</sup> (T'seng, 2013, s. 46) Pierre Bourdieu'a dayanarak. (Kaşgarlı, 2013, s. 587) "tawgaçla edhi" Arapların "Ad ulusunun izeri" dedikleri büyük ve eski yapılara verilen ad.

<sup>27</sup> (T'seng, 2013, s. 46-47) John Huntington'a dayanarak.

<sup>28</sup> Ticari ve askeri geçişler için Çin'i ile Tarım Havzası ve Orta Asya'ya bağlayan en önemli koridor.

<sup>29</sup> (T'seng, 2013, s. 70) Pierre Bourdieu'ya göre habitusu görselleştirilmekteydi.

<sup>30</sup> Bu bölümler Han Dönemi'nde olduğu gibi duvarlara dizili, parlatılmış taş plaklar üzerine boyayla işlenmişlerdir.

<sup>31</sup> (Dien, 2012, s. 193, n. 2) Zhou Fagoa'dan.

<sup>32</sup> (Dien, 2012 s. 194)

<sup>33</sup> H'siung-nularda da Çinlilerde de insan kurban etme görülmektedir. Konfiçyanizm insan kurban etmeyi, Budizm ise genelde canlıya eziyeti yasaklamış olmakla birlikte uygulama 17. yüzyıla kadar sürmüştür. Öte yandan Budizm, geleneksel göçebe pratiğinin tüm alanlarını kontrol altına alamamıştır da olabilir. [https://books.google.co.uk/books?id=uAReTyY2ScsC&pg=PA22&lpg=PA22&dq=hsiung-nu+human+sacrifice&source=bl&ots=vjbcU5yn67&sig=t4iq5LeWR2P\\_kPbsfEgEAaZVER0&hl=en&sa=X&redir\\_esc=y#v=onepage&q=hsiung-nu%20human%20sacrifice&f=false](https://books.google.co.uk/books?id=uAReTyY2ScsC&pg=PA22&lpg=PA22&dq=hsiung-nu+human+sacrifice&source=bl&ots=vjbcU5yn67&sig=t4iq5LeWR2P_kPbsfEgEAaZVER0&hl=en&sa=X&redir_esc=y#v=onepage&q=hsiung-nu%20human%20sacrifice&f=false).



<sup>34</sup> (Dien, 2012)'den yazarın tercümesi

<sup>35</sup> 1 sheng yaklaşık 1 L

<sup>36</sup> Chopsticks

<sup>37</sup> (Grousset, 2015, s. 81)

<sup>38</sup> T'seng, (2013, s. 4) bu durumu "sandwiched between the two civilization" olarak açıklıyor.

<sup>39</sup> (Kaşgarlı, 2013, s. 587) "tawğaçla- deyimi Maçın kılığına girmek".

<sup>40</sup> (Gumilev, 2002 B, s. 20) "...ama yine de Çin halkıyla tam olarak kaynaşamadılar".

<sup>41</sup> (T'seng, 2013, s. 6)

<sup>42</sup> Grouset (2015, s. 81) bunu Çinleşen ve Budizm'in etkisiyle Tabğaçların artık Türki vasıflarını kaybettiklerine yorar.

<sup>43</sup> (Grousset, 2015, s. 81, n. 151) Chavannes'e dayanarak.

<sup>44</sup> İpek Yolu'nun daha çetin olan güney yolunu izleyerek, Dunhuang - Khotan - Taklamakan - Pamirler - Paştun - Gandhara yolunu izleyerek -Eftalit (Akhunlar) Hanına rastladı- Hindistan'a ulaştı.

<sup>45</sup> (Gumilev, 2002 B, s. 22) "Menşei konusunda defalarca sorular sorulmuşsa da kesin bir cevap alınamamıştır."; Joun-Juanların Yü-chü-lü isimli ölümüne mahkûm bir kölenin kaçtıktan sonra etrafına önce kendisi gibi firari yüz kadar kişiyi toplayıp daha sonra da komşu kabilelerle anlaşmasıyla ortaya çıktığını, yazar.

<sup>46</sup> (Golden, 2002, s. 889)

<sup>47</sup> (Ligeti, 1998, s. 33) Tabğaçların kuzey Çin'in en büyük bölümünü istila ederek "Gök" oğlunun tahtına oturmasına karşın, güçlü Çin kültürü tarafından bu göçebe kültür ezilmiş ve Çinleştirilmiştir. Barthold, (2006, s. 6) Çelişkiyi sınıfların imtiyazlarını korumaya çalışmak ile açıklamaktadır. Öte yandan, Grousset, (2015, s. 10) bunun doğal bir ritim olduğunu yerleşik kültür tarafından özümlenen göçebelerin asimilasyon sonrası bu kez "Artık Çinlileşmiş ve İranileşmiş barbar, barbarlığın yeni hücum dalgalarına karşı medeniyetin muhafazasına çalışacakların ilkidir. V. yüzyılda Lo'yang'ın hâkimi bulunan T'o-pa Türkleri bu suretle, aynı maceraya başlamak isteyen bütün Moğollara, Sien-pi veya Juan-Juanlara karşı Çin kültür ve topraklarının müdafisi olacaklardır."

<sup>48</sup> (Gumilev, 2002, s. 2)

<sup>49</sup> (Harper, 2002, s. 5)

<sup>50</sup> (Dien (2012, s. 359-)

<sup>51</sup> Bazı türleri çok zehirli olan.

<sup>52</sup> (Dien, 2012, s. 360-361)

<sup>53</sup> “Luoyang Manastırları” bu eserde Wei döneminin sona erişindeki sancıları anlatmaktadır.

<sup>54</sup> Liu Song (403-444) ve Kuzey ve Güney (420-589) Hanedanlıkları dönemlerinden Dünya Masalları: Belgesel olmaktan çok söylenceler seçkisi.

<sup>55</sup> (Dien, 2012, s. 362)

<sup>56</sup> Bunu kesinlikle göçebelere yormak gerekir.

<sup>57</sup> (Dien, 2012, s. 363)

<sup>58</sup> (Harper, 2002, s. 6-7, n. 11-13) Miao Qiyu’ya dayanarak.

<sup>59</sup> Shijing Reçeteleri 76.22. Bakınız: Ek 1.

<sup>60</sup> Murrel: yılan başlı balık, *channa striata*

<sup>61</sup> Aşağıda tarifini vereceğimiz yemekte çeşni için su ebegümecisi kullanılmaktadır.

<sup>62</sup> “Sunmak” Türkiye Türkçesinde de kurbanla ilgili anlam taşımaktadır ve Kırgızca ve Kazakçada da bulunmaktadır.

<sup>63</sup> (Halıcı, F., 1992, s. 2)

<sup>64</sup> (Nedim, 1947, s. 20-21)

<sup>65</sup> Shijing Reçeteleri 76.17, Bakınız: Ek 1.

<sup>66</sup> Shijing Reçeteleri 86.4, Bakınız: Ek 1.

<sup>67</sup> Yaklaşık olarak 1 sheng = 1 L.

<sup>68</sup> (Harper, 2002, s. 10)

<sup>69</sup> (Mau-Tsai, 2011, s. 601, n. 2523) “Çince ‘hu’ (barbarlar) sözcüğünün çok anlamlılığına defalarca işaret ettim. Hu’nun T’ang (618-907) döneminde özellikle Sogdiler için kullanıldığı biliniyor. Ama bunun yanı sıra hu, T’u-küe anlamına da geliyordu), (ae, s. 107, n. 428) “545’ten beri T’u-küelerin karşısı olarak kullanılan Hu (=barbarlar) sözcüğü ile 582’de T’u-küe kastediliyor.”

<sup>70</sup> (Harper, 2002, s. 18, 20)

<sup>71</sup> (Xie, 1998)

<sup>72</sup> (Xie, 1998, s. 651) Çince den çeviri için profesyonel destek aldım.

<sup>73</sup> Anadolu halk ağzıyla: yaşlı'ğaç, okl'ağaç ve pisli'ğaç.

<sup>74</sup> (Perry, 1983, s. 19) Türklerde tahıllı yiyecekler konusunda çok önemli bir kaynak. Perry Türklerin lavaşının oldukça sert bir ekmek olduğunu belirtmektedir: "...often baked quite hard like a dry biscuit or cracker".

<sup>75</sup> Harper (2002)'den çeviri benim.

<sup>76</sup> Çin şarap tanrısı

<sup>77</sup> Börülce (bezelye olabilir)

<sup>78</sup> Soya olmalı

<sup>79</sup> *Acorus calamus*

<sup>80</sup> *Colocasia esculenta*

<sup>81</sup> Antik Çin hacim ölçü birimi: yaklaşık 50 L

<sup>82</sup> Orta Asyalı, Han olmayan

<sup>83</sup> Kıyma olabilir

<sup>84</sup> *Auricularia auricula-judae*

<sup>85</sup> Kurutulmuş et olmalı

<sup>86</sup> *culter alburnus*

<sup>87</sup> Harper (2002)'den çeviri benim

<sup>88</sup> *Arca inflata*

<sup>89</sup> Dövülerek kabuğu çıkarılmış yarma olmalı

<sup>90</sup> *Houttuynia Cordata*

<sup>91</sup> *Nasturtium*



## KAYNAKÇA

- Bartold, Vasily Vladimirovich. (2006). Orta-Asya Türk Tarihi Hakkında Dersler. Ankara: Türk Tarih Kurumu.
- Dien, Albert E. (2012). Six Dynasties Civilization. New Haven & London: Yale University Press.
- Eberhard, Wolfram. (1942). Çin Kaynaklarına Göre Orta ve Garbi Asya Halklarının Medeniyeti. Türkiyeyat, (VII-VIII), 125-191. <http://www.journals.istanbul.edu.tr/iuturkiyat/article/download/1023001375/pdf>
- Eberhard, Wolfram. (1943). Eski Çin Kültürü ve Türkler. Ankara Üniversitesi, Dil ve Tarih - Coğrafya Fakültesi Dergisi, 1(4) 19-38. <http://dergiler.ankara.edu.tr/dergiler/26/1035/12523.pdf>
- Eberhard, Wolfram. (1996). Çin'in Şimal Komşuları. Ankara: Türk Tarih Kurumu.
- Golden, Peter B. (2002). Türk Halkları Tarihine Giriş. Çev., O. Karatay, İstanbul: Ötüken Neşriyat.
- Golden, Peter B. (2011). Dünya Tarihinde Orta Asya. Çev., Y. K. Taştan, İstanbul: Ötüken Neşriyat.
- Grousset, Rene. (2015). Stepler İmparatorluğu / Attila, Cengiz Han, Timur. Ankara: Türk Tarih Kurumu.
- Gumilev, Lev N. (2002 A). Eski Türkler. Çev., D. A. Batur, İstanbul: Selenge Yayınları.
- Gumilev, Lev N. (2002 B). Hunlar. Çev., D. A. Batur, İstanbul: Selenge Yayınları.
- Harper, Donald. (2002). The Cookbook in Ancient and Medieval China. Paper prepared for the conference on "Discourses and Practices of Everyday Life in Imperial China," Columbia University, October 2002. <http://studylib.net/doc/7720058/the-cookbook-in-ancient-and-medieval-china-donald-harper>
- Kaşgarlı Mahmud. (2013). Divanü Lügat-it-Türk. 2, Ankara: Türk Dil Kurumu.
- Ligeti, Louis. (1998). Bilinmeyen İç Asya. Çev., S. Karatay, Ankara: Türk Dil Kurumu.
- Mau-Tsai, Lia. (2011). Çin Kaynaklarına Göre Doğu Türkleri. Çev. E. Kayaoğlu ve D. Banoğlu, İstanbul: Selenge Yayınları.
- Perry, Charles. (1983). Grain Foods of the Turks. Paper prepared for the Conference Oxford Symposium 1983 / Food in Motion / The Migration of Foodstuffs and Cookery Techniques / Proceedings, London: Prospect Books, 11 - 22. <https://books.google.co.uk/books?id=rbDzAYGcUa8C&printsec=frontcover&dq=Food+in+Motion,+The+Migration+of+Foodstuffs+and+Cookery+Techniques:+Proceedings+of+the+Oxford+Symposium+on+Food+and+Cookery+1983&hl=en&sa=X&ei=iGVpUay-QMIeFOIW8gPAL&ved=0CDIQ6A>

Taşagıl, Ahmet. (2004). Çin Kaynaklarına Göre Eski Türk Boyları. Ankara: Türk Tarih Kurumu.

T'seng, Chin-Yin. (2013). The Making of the Tuoba Northern Wei: Constructing Material Cultural Expressions in the Northern Wei Pingcheng Period (398-494), (Ph. D. Thesis). Oxford: Archeopress.

Xie, G. & K. Y. Miao (Eds.). (1998). 繆愉 (Qimin Yaoshu Jiaoshi ), Beijing: 中国出版社 (Çin Ziraat Yayınları).

Yıldırım, Kürşat. (2012). Erken Tabğaç (T'o-Pa) Tarihinin Ana Hatları (Wei Shu'nun İlk Bölümüne Göre). Turkish Studies, 7(3), 2711-2738. [http://www.turkishstudies.net/Makaleler/1406790663\\_150YıldırımKürşat\\_S-2711-2738.pdf](http://www.turkishstudies.net/Makaleler/1406790663_150YıldırımKürşat_S-2711-2738.pdf)

## Ek 1: Qimin Yaoshu'deki Shijing Reçeteleri<sup>75</sup>

### Bölüm 7

Kesim 66 笨麴并酒 (Kalın maya ve şarap)

66.1 作白醪酒法 (Filtre edilmemiş beyaz şarap)

66.2 作白醪酒法 (Beyaz filtre edilmemiş şarap)

66.3 冬米明酒法 (Kış tahıllarından berrak şarap)

66.4 夏米明酒法 (Yaz tahıllarından berrak şarap)

66.5 朗陵何公夏封清酒法 (Lanling'den Sayın He için ağzı kapalı. yaz şarabı)

66.6 愈瘧酒法 (Yüksek ateş ve titreme sendromu tedavisi için şarap)

66.7 作酃酒法 (Ling şarabı)

66.8 作和酒法 (Kupaj şarap)

66.9 作夏雞鳴酒法 (Yaz horozu ötüşü şarabı)

66.10 作審酒法 (Shen<sup>76</sup> şarabı)

66.11 柯朶酒法 (Çekirdek şarabı)

Kesim 67 法酒 (Standart şarap)

67.1 七月七日作法酒 (Yedinci ayın, yedinci günü standart şarap)

67.2 法酒方 (Standart şarap)

67.3 三九酒法 (3-9 şarabı)

### Bölüm 8

Kesim 70 作醬等法 (Sos ve benzerlerini yapmak için reçeteler)

70.1 作麥醬法 (Buğday sosu)

70.2 作榆子醬法 (Karağaç tohumu)

70.3 魚醬法 (Balık sosu)

Kesim 71 作醋法 (Sirke yapmak için reçete)

71.1 作大豆千歲苦酒法 (Bin yıllık soya acı şarabı)

71.2 作小豆千歲苦酒法 (Bin yıllık adzuki fasulyesi<sup>77</sup> acı şarabı)

71.3 作小麥苦酒法 (Buğday acı şarabı)

71.4 水苦酒法 (Su acı şarabı)

- 71.5 卒成苦酒法 (Hızlı acı şarap)
- 71.6 烏梅苦酒法 (Kara erik acı şarabı)
- 71.7 蜜苦酒法 (Bal acı şarabı)
- 71.8 外國苦酒法 (Yabancı acı şarap)
- Kesim 72 作豉法 (Fermente fasulye<sup>78</sup> yapmak için reçeteler)
- 72.1 作豉法 (Fermente fasulye)
- 72.2 作家理食豉法 (Ev yapımı yenilebilir fermente fasulye)
- Kesim 73 八和齋 (Sekiz baharatlı çeşni)
- 73.1 [Mevsimlik uygun çeşni malzemelerini belirterek]
- 73.2 作芥醬法 (Hardal sosu)
- Kesim 74 作魚鮓 (Fermente balık yapımı)
- 74.1 作蒲鮓法 (Hazanbel<sup>79</sup> ile fermente balık)
- 74.2 作魚鮓法 (Fermente balık)
- 74.3 作長沙蒲鮓法 (Hazanbelle Changsha usulü fermente balık)
- 74.4 作夏月魚鮓法 (Yazın fermente balık)
- Kesim 76 羹臠法 (Çorba ve yahni reçeteleri)
- 76.1 作芋子酸羹法 (Göveliz<sup>80</sup> ile ekşi güveç)
- 76.2 作鴨臠法 (Ördek güveci)
- 76.3 作臠法 (Yumuşak kabuklu kaplumbağa güveci)
- 76.4 作豬蹄酸羹一斛法 (1 hu<sup>81</sup> ekşili domuz paçası çorbası)
- 76.5 作羊蹄臠法 (Koyun paçası güveci)
- 76.6 作兔臠法 (Tavşan güveç)
- 76.7 作酸羹法 (Ekşili çorba)
- 76.8 作胡羹法 (Göçebe<sup>82</sup> çorbası)
- 76.9 作胡麻羹法 (Susam çorbası)
- 76.10 作瓠葉羹法 (Su kabağı yaprakları ile çorba)
- 76.11 作雞羹法 (Tavuk çorbası)
- 76.12 作鴨羹法 (Bambu filizi turşusu ile ördek çorbası)
- 76.13 肺 (Akciğerli pirinç güveci)
- 76.14 作羊盤腸 解法 (Dilimlenerek servis edilen koyun bumbarı)
- 76.15 羊節解法 (Koyun kuşbaşı<sup>83</sup>)
- 76.16 羌煮法 (Qiang kabilesi usulü haşlama)  
(466-67)
- 76.17 蓴羹 (Ebegümeci çorbası)
- 76.18 醋菹鵝鴨羹 (Ekşi turşu ile kaz ve ördek çorbası)
- 76.19 菰菌魚羹 (Taze shiitake mantarı ile balık çorbası)
- 76.20 筍 魚羹 (Bambu filizi turşusuyla balık çorbası)
- 76.21 鱧魚臠 (Murrel güveci)
- 76.22 鯉魚臠 (Sazan güveci)
- 76.23 臠 (Kan ve bağırsak güveci)
- 76.24 鱧魚湯 (Kalın dilimlenmiş murrel güveci)
- 76.25 臠 (Yayın güveci)
- 76.26 槲淡 (Hafif pişmiş ağaç-kulağı mantarı<sup>84</sup>)

- 
- 76.27 腎 (İşkembe ve böbrek)  
76.28 爛熟 (Lime lime olana kadar et güveci)  
Kesim 77 蒸 (Buharlama ve güveçte pişirme)  
77.1 蒸熊法 (Buharda ayı)  
77.2 一本 (Farklı reçete)  
77.3 蒸法 (Buharda domuz yavrusu)  
77.4 蒸雞法 (Buharda tavuk)  
Kesim 78 煎消法 (Karışık, haşlama, tek kaynatma, kızartma ve kavurma reçeteleri)  
78.1 鮓法 (Haşlanmış fermente balık)  
78.2 五侯法 (Beş Lort usulü karışık haşlama)  
78.3 純魚法 (Sade balık karışık haşlaması)  
78.4 雞 (Tavuk haşlaması)  
78.5 白肉 (Et haşlaması)  
78.6 魚法 (Balık haşlaması)  
78.7 蜜純煎魚法 (Bal ile marine edilmiş balık kızartması)  
78.8 鴨消 (Kırma küçük yaban ördekleri kızartması)  
78.9 鴨煎法 (Ördek kızartması)  
Kesim 79 菹綠 (Salamura ve yeşil<sup>85</sup> et)  
79.1 白菹 (Düz salamura et)  
79.2 菹肖法 (Kıyılmış sebze turşusu)  
79.3 蟬脯菹法 (Kurutulmuş ağustos böceği turşusu)  
79.4 綠肉法 (Yeşil et)

## Bölüm 9

- Kesim 80 炙法 (Kızartmalar)  
80.1 作跳丸炙法 (Sıçrayan toplar kavurması)  
80.2 炙法 (Kelebek açılmış yavru domuz kızartması)  
80.3 炙法 (Dalıyan köfte kızartması)  
80.4 銜炙法 (Lokma kızartması)  
80.5 作餅炙法 (Balık köftesi pane)  
80.6 釀炙白魚法 (Culter balığı<sup>86</sup> dolması kızartması)  
80.7 脯炙 (Marine etme ve kızartma)  
Kesim 81 作奧糟苞 (Mayalandırılmış et, confit, şarap küspesinde et ve sarılmış et )  
81.1 作犬法 (Kıyılmış köpek eti)  
Kesim 82 餅法 (Ekmek ve erişte)  
82.1 作餅酵法 (Ekmek mayası)  
82.2 作白餅法 (Yassı ekmek)  
82.3 作燒餅法 (Ateşte pişmiş ekmek)  
82.4 髓餅 (İlik ekmeği)  
Kesim 83 (Mantı ve kek)  
83.1 栗黍法 (Darı mantısı)  
Kesim 86 飧飯 (Püre ve lapa)
-

- 86.1 作麵飯法 (Un bulamacı)  
 86.2 作粳米糗糯法 (Pişmiş ve kurutulmuş, ince ve iri kırılmış pirinç)  
 86.3 粳米棗糯法 (Hünnaplı pişmiş ve kurutulmuş pirinç)  
 86.4 菰米飯法 (Yabani pirinç)  
 86.5 胡飯法 (Göçebe usulü pişmiş tahıl)  
 Kesim 88 作菹藏生菜法 (Taze sebzeleri saklamak ve turşu yapmak)  
 88.1 作葵菹法 (Ebegümece turşusu)  
 88.2 作菘鹹菹法 (Lahana ve kereviz salamura ve turşusu)  
 88.3 作醋菹法 (Sirke ile turşu kurmak)  
 88.4 作菹消法 (İnce kıyılmış sebze turşusu)  
 88.5 藏瓜法 (Kavun turşusu)  
 88.6 藏越瓜法 (Yue kavunu turşusu)  
 88.7 藏梅瓜法 (Erikli kavun turşusu)  
 88.8 樂安令徐肅藏瓜法 (Tibet usulü kavun turşusu)  
 88.9 藏蕨 (Eğrelti konservesi)  
 88.10 蕨菹 (Eğrelti turşusu)  
 Madde 89 飴餹 (Malt şekeri ve rafine edilmemiş malt şekeri)  
 89.1 作飴法 (Malt şekeri jölesi)  
 Reçete sayısı: 110

## Ek 2: Qimin Yaoshu'deki Shici Reçeteleri<sup>87</sup>

### Bölüm 8

- Kesim 77 蒸 (Buğulama ve güveçte pişirme)  
 77.1 熊蒸 (Buharda ayı)  
 77.2 [başka tarifi]  
 77.3 [başka tarifi]  
 77.4 裹蒸生魚 (Buğulama, kapama taze balık)  
 77.5 毛蒸魚菜 (Tüylü buğulama balık ve sebze)  
 77.6 [başka tarifi]  
 77.7 蒸藕法 (Buğulama nilüfer kökü için)

### Bölüm 9

- Kesim 80 炙法 (Kızartmalar)  
 80.1 炙 (Kızartılmış lokmalar)  
 80.2 擣炙 (Kızartılmış köfte)  
 80.3 餅炙 (Kızartılmış balık köftesi)  
 80.4 炙用鵝鴨臙肉 (Kızartılmış kaz ve ördek göğsü)  
 80.5 炙蚶 (Kızartılmış deniz kabuklusu<sup>88</sup>)  
 80.6 炙蠣 (Kızartma istiridye)  
 80.7 炙車熬 (Dev istiridye kızartma)  
 80.8 炙魚 (Kızartma balık)  
 Kesim 81 作 奧糟苞 (Mayalanmış çömlekte et, confit, şarap tortusuyla et ve sarılmış et)



- 81.1 苞 法 (Dilimlenmiş sarılı et)
- 81.2 [başka tarifi]
- 81.3 [başka tarifi]
- Kesim 82 餅法 (ekmek ve erişte)
- 82.1 粲 (Öğütülmüş pirinç keki)
- 82.2 膏環 (Domuz yağı halkaları)
- 82.3 雞鴨子餅 (Tavuk ve ördek yumurtası keki)
- Kesim 83 (Sarılı köfte ve kek)
- 83.1 煮 (Sarılı kek)
- Kesim 84 (Un bulamacı)
- 84.1 煮 (Un bulamacı)
- Kesim 86 飧飯 (lapa ve pişmiş tahıl)
- 86.1 折米飯 (Pişmiş kabuksuz tahıl)<sup>89</sup>
- Kesim 87 素食 (Saf mutfak)
- 87.1 韭羹法 (Taze soğan ve Çin pırasası çorbası)
- 87.2 瓠羹 (Su kabağı çorbası)
- 87.3 油豉 (Yağlı fermente fasulye)
- 87.4 膏煎紫菜 (Yağda kızartılmış mor yosun)
- 87.5 薤白蒸 (Buharda Çin arpacık soğanının beyaz kısımları)
- 87.6 飯 (Tereyağlı pirinç eriştesi)
- 87.7 蜜薑 (Ballı zencefil)
- Kesim 88 作菹藏生菜法 (Turşu ve taze sebzeleri saklamak için)
- 88.1 女麴 (Ekşi maya)
- 88.2 釀瓜菹酒法 (Şarapla fermente edilmiş kavun turşusu)
- 88.3 瓜菹法 (Kavun turşusu)
- 88.4 瓜芥菹 (Hardallı kavun turşusu)
- 88.5 湯菹法 (Et sulu turşu)
- 88.6 苦 紫菜菹法 (Acılı bambu filizleri ve mor deniz yosunu turşusu)
- 88.7 竹菜菹法 (Bambu filizi turşusu)
- 88.8 菹法 (Fishwort<sup>90</sup> turşusu)
- 88.9 菘根 菹法 (Kereviz, lahana sapı turşusu)
- 88.10 煨菹法 (Su teresi<sup>91</sup> turşusu)
- 88.11 胡芹小蒜菹法 (Melekotu ve sarımsak turşusu)
- 88.12 菘根蘿蔔菹法 (Kereviz, lahana sapı ve turp turşusu)
- 88.13 紫菜菹法 (Mor deniz yosunu turşusu)
- 88.14 蜜薑法 (Ballı zencefil)
- 88.15 梅瓜法 (Erikli kavun turşusu)
- 88.16 梨菹法 (Armut turşusu)
- 88.17 木耳菹 (Ağaç kulağı mantarı turşusu)
- Kesim 89 飴餠 (Malt şekeri ve rafine edilmemiş malt şekeri)
- 89.1 白飴糖法 (Malt şekeri içinde beyaz koza)
- 89.2 黃飴糖法 (Malt şekeri sarı koza)
- Reçete sayısı: 50

## Paflagonya Yemek Kültürü

İbrahim CANBULAT, Y. Mimar



2008 yılında 3. ayağı Safranbolu’da gerçekleştirilen ve UNESCO Türkiye Milli Komisyo-nu’nun desteklediği Geleneksel Lezzetler Şenliği’nin 2007 Kasımında başlayıp 2008 yılı Mart ayına kadar hazırlık çalışmaları sırasında yürütme kurulu üyesi olarak görev aldım. Yeni bir il olan Karabük’ün yemek kültürünü taramak ve sivil toplum kuruluşlarının etkinlik paydaşlığını sağlamak amacıyla düzenlenen bir dizi “Keşkek Şölenleri”nin ilk üçünün (Bulak Keşkek Şöle-ni, Yenice Aşısı ve Eflâni Bandırma Şölenlerinin) moderatörlüğünü yaptım. Şenliğin ev sahibi olan Karabük’ün mutfak sunumunun içerik ve şeklini belirlemek için önemli sayıda sözlü tarih görüşmesi yaptım<sup>1</sup>. Yaklaşık 7 aya yayılan arama çalışmaları sonucunda oluşturduğumuz Karabük Sofrasını ko-nuklarımıza sunduk.<sup>2</sup> Şenliğin katılımcıları olan beş Paflagonya şehrinin ve menülerinin belirlenmesinde görev aldım. Bu şehirler Karabük yanında, Bartın, Kastamonu<sup>3</sup> , Çankırı ve Bolu<sup>4</sup> ’ydu. Gerek menülerin hazırlanması sürecinden gerekse sunumdan bölgenin özgül bir mutfaka sahip olduğu açıkça gözükmekteydi. Sonrasında arazi çalışmaları, geziler ve kaynak araştırmaları sonucu bölgenin yemek kültürüyle ilgili önemli kazanımlarım oldu ve bir süredir seçilmiş Paflagonya yemekleri-ni hazırlamakta ve konuklarımıza sunmaktayım.

---

<sup>1</sup> Görüşme yapılan kişiler: Bedriye Kavsa, Hatice Büyükkaragöz, Hikmet German Şeyhoğlu, Nezihe Aycan Kadioğlu, Gülten Bayramgil, Zahide Deniz, Şenol Adalar ve İlhan Kavuşturucu’dur. Kendilerine ve bu isimleri öneren Aytekin Kuş’a teşekkür borçluyum. Bu çalışmalarda bana Kadriye Cebeci asistanlık yaptı.

<sup>2</sup> Karabük Sofrasının sunumunda iki giriş, ana yemek, tatlı, yanında kiren (yabani kızılıcık) ve kuşburnu urubu sunduk. Geleneksel yemek sunumunda yan-yemek yoktur ancak geleneksel yemeklerin ticarileşebilmesi açısından biraz da deneysel bir tutumla ana yemek olan bütün eti, galiye yatağında sunduk. Menü’nün hazırlanmasında ve sunulmasında Avrasya Aşçılar Derneği Genel Sekreteri Gürsel Keleş’in çok değerli desteğini aldık. Kendisine teşekkür ederim.

Payitahttan uzaklaştıldığında yerel tarih yazımı için yazılı kaynak bulmak önemli bir sorun olur. Hangi disiplinde olursa olsun, yapılacak yerelle ilgili araştırmalarda hep bu sıkıntı yaşanmaktadır. Aynı sorun yemek kültürü araştırmalarında da söz konusudur. Bu çalışmada yemek kültürünün kendisi bir belge gibi değerlendirilmiş ve geçmişe doğru sosyal katmanların yaşamları ve mekân kullanımları için bazı çıkarsamalar yapılmıştır. Bu nedenlerle zaman zaman spekülative bir tavır içinde olmaktan kaçınılamazdı. Belki de sizlerin katkılarıyla ileri süreceğim savların bir kısmı doğrulanabilir, bir kısmı yadsınabilir ve daha kesin sonuçlara ulaşabiliriz. Bu açıdan lütfen metodolojimi anlayışla karşılayınız. Yerel yemek kültürünün özünde güçlü bir omurgaya sahip olmakla birlikte değişim ve etkilenebilirlikte açık çok dinamik bir yapıda olduğunu belirtmem gerekir. Toplumsal yaşamın ayrılmaz bir parçası olan yemek kültürü farklı etnik topluluklar ve katmanlar arasında önemli ayraçları içerir. Yerel yemek doğası gereği yerel ürünleri kullanır. Yine doğası gereği yerel ürünler, yaşanılan toprağın coğrafi özelliklerinin bir sonucudur. Ancak, zaman boyutunu irdelediğinizde yemek kültürünün o toplumun tarihini yansıtan ancak yavaş da olsa değişikliklere uğramış çok önemli göstergelere sahip olduğunu da görürüz. Bir de buna dönemlerin ruhunu katmak gerekir. “Bana ne yediğini söyle, sana kim olduğunu söyleyeyim”<sup>5</sup> sözü bu özelliği çok iyi anlatmaktadır. Bu nedenlerle Paflagonya’nın coğrafi özellikleri yanın-da tarihine de kısaca değinmek gerekir.

### **Paflagonya**

Paflagonya, bugün Karadeniz Bölgesinin bir alt bölümü olan Batı Karadeniz ile geniş çapta örtüşmektedir. Paflagonya, Filyos<sup>6</sup> Çayı ile batısındaki Bitinya’dan, Kızılırmak ile doğusundaki Pontus’tan ayrılmaktaydı. Bu-günkü idari bölümlenimle –saat yönünde- Zonguldak (doğu), Bartın, Kastamonu, Sinop, Çorum (batı), Çankırı, Karabük ve Bolu illerini kapsamaktadır. Bölgenin en önemli coğrafi özelliği kıyıya paralel (Doğu Karadeniz Bölgesi ile karşılaştırıldığında nispeten daha alçak) dağ sıraları ve bunların arasındaki vadilerden ve yüksek platolardan oluşmasıdır. Dağ sıraları nedeniyle bölge hem kuzeyin soğuk rüzgârlarından hem de Orta Anadolu’nun karasal ikliminden belli ölçekte korunmaktadır. Yüksek platolar ise tarım ve hayvancılık için önemli olanaklar sunmaktadır. Yine bu özellikleri nedeniyle Anadolu’nun en önemli ormanlarına sahiptir. Paflagonya’yı bir iç bölge olarak tanımlamak gerekir. Bunun en önemli nedeni sarp dağ sıraları nedeniyle deniz kıyısında az sayıda istisna dışında çok dar bir kıyı şeridine sahip olmasıdır. Aşağıda Paflagonya’nın tarihini incelerken de göreceğimiz gibi iç bölgelerin tarih öncesi dönemlerde meskûn olmasına karşın, kıyıların ancak Milet ticaret kolonileşmesi sonucu kullanılmaya başlanmasıdır. Denizle olan ilişkisini batıda Bartın (nehir limanı) ve Amasra, doğuda ise İnebolu ve Sinop limanları sağlamaktadır. İç bölgeler ise vadilerin tabanına yerleşmiş denize paralel uzanan çayların bol sularıyla yaşam bulmaktadır. Vadiler yalnızca tarım ve hayvancılık için olanak sağlamamakta, aynı zamanda doğu batı ve özellikle İstanbul’la Sinop ve Samsun limanlarına ulaşan kervan yolları için de jeomorfolojik olanak sağlamaktaydı.<sup>7</sup>

### **Gaskalar’ın Ülkesinden Kastamonu Sancağı’na**

Bölgenin bilinen en eski topluluğunun Anadolu’nun eski dillerinden biri olan ve Hint-Avrupa dil grubunda olduğu bilinen bir dil konuşan Gaskalar olduğunu Hitit ve Helen kaynaklarından öğrenmekteyiz. İÖ 1. binde Helen kaynaklarında Paflagonlardan söz edilmektedir. Bölge daha sonra Hitit etki alanı içine girmiştir. İÖ 9 – 8. yüzyıllarda derlenmiş olduğu bilinen İliada’da Paflagonlar Truva savaşında yurttaşlarının yardımına koşan Anadolu halklarından biri olarak anılmaktadır:

*Erkek yürekli Pylaimenés komuta eder Paphlagonialılara  
Gelmişler yaban katırlarıyla ünlü Enetlerin yurdundan  
Kytoros 'da, Sesamos 'da otururlar  
Parthenios Irmağı<sup>8</sup> çevresinde kurmuşlar ünlü saraylarını  
Kentleri Kromna, Aigialos, yüksek Erythinoi 'dir*

Bölge yüksek dağ sıralarıyla İç Anadolu'nun ana yollarından ayrılmış olması nedeniyle uygarlık geliştirmekte hep geride kalmış ama bunun bir doğal sonucu olarak da hiçbir dönemde yı-kıma uğramamıştır. Hitit sonrası, sırası ile Frig, Lidya ve Pers egemenlik dönemleri yaşamıştır. İÖ 7. yüzyılda Pers egemenliğinin gevşek olmasından yararlanan İyonlar bugün Amasra olarak isimlendirilen Sesame'yi ve İonopolis'i (İnebolu) kurdular; Sinop'u Helenleştirdiler. Ancak yukarıda belirttiğim nedenlerle kıyıda Helen kültürü ile iç bölgelerdeki Gaksa ve devamı kültürler hemen hiç etkileşmeye girmediler. Perslerin gevşek egemenliği sonucu, İskender ve devamındaki Makedon Krallıklar döneminde bölge yerel prensler tarafından yönetildi. Daha sonra Pontus egemenliği altına girdi.

Roma egemenlik döneminde İS 5. yüzyılda "Paflagonya" eyaletin resmi adı olarak kullanıldı. Romanın en önemli hayvancılık merkezi olan Paflagonya'nın halkı, katır başta her türlü binek, et ve süt hayvanı yetiştirmekteydi. Kaynaklarda bu hayvanların Kastamonu – Gerece yolunu izleyerek İzmit ve Gemlik limanlarına ulaştırıldığı ve bu limanlardan denizaşırı tüm Roma eyaletlerine taşındıklarını biliyoruz. Başkenti Gangra (Çankırı) olan Paflagonya'da 9 adet şehir bulunmaktaydı<sup>9</sup>.

Bunlar Gangra, Tion (Hisarönü), Krateia (Gerece), Hadrianapolis (Eskipazar yakınında), Sora (Karabük yakınında), İonopolis (İnebolu), Dadibra (Safranbolu), Amastris (Amasra)'dır. Doğu Roma ve sonrasında Bizans yönetimine giren bölgenin hiçbir zaman Helenleşmediği çeşitli kaynaklarda özellikle belirtilmektedir. O kadar ki Yunanca sözcükleri kullanmalarına karşın gramer yapısında hep Anadolu dillerine bağlı kaldılar. Bizans döneminde piskoposlar tarafından yönetilmekte olan bölgede -19. yüzyılda bölgeden geçen yabancı bilimadamlarının seya-hatnamelerinden- önemli bir manastırlar sisteminin bulunduğunu görmekteyiz. Tarımsal üreti-min unsurlarından olan manastırların bölge ekonomisinde önemli işlevi bulunmaktaydı.

Türklerin bölgede etkin olarak görülmesi 11. yüzyılda Sinop'u işgal etmeleri ile başlar. Selçukluların bölgeye asıl yerleşmeleri ise 12. yüzyılda Sinop (Sinope), Kastamonu (Castamon), Safranbolu (Dadybra) sınır olacak şekilde bölgenin önemli bir bölümünü ele geçirmesiyle olmuş-tur. Anadolu Selçukluları sonrasında bölge Çobanoğulları Beyleri (1292 – 1461) tarafından yönetilmiştir. Osmanlı döneminde ise Kastamonu Sancağı olarak örgütlenmiştir.

### **Paflagonya Mutfağı**

Genel olarak Türk mutfağı, saray mutfağı, yerel mutfaklar ve -daha çok İstanbul üzerinden- etnik mutfaklar olarak sınıflandırılmaktadır. Saray mutfağı tanımı Osmanlı saray mutfağı olarak anlaşılmaktadır. Anadolu'da yerel mutfak araştırması yaptığımızda ise farklı bir alt katman-la karşılaşırız.<sup>10</sup> Yemek kültürü ile ilgili olarak 20. yüzyıla kadar hemen hiç değişmeden gelecek 3'lü bir toplumsal yapıyı kısaca belirtmem gerekir. Bunlar:

- Türkler
- o Şehirli
- o Türkmen
- Yerel halk

olarak sınıflıyorum. Bu sınıflamaya bağlı olarak yeri geldiğinde Türk mutfağını da yukarıda belirttiğim iki alt başlık altında değerlendireceğim. Yerel halktan kastedilen Türklerin bölgeyi kontrolleri altına aldıkları 12. Yüzyıldaki yerel toplumsal sentez olarak okumak gerekir. Zaman zaman ben de Rum ya da Rum-Ortodoks unsurlar diyorum ama bu tanım daha çok Bizans dönemiyle çakıştırılıyor ve yanlış anlamalara neden oluyor. Bu yapı yukarıda da belirttiğim gibi Anadolu'nun hemen hemen 4 bin yıllık tarihini yaşamış yerli –hiçbir zaman Helenleşme-miş- halkıdır. Bu halkın bir kısmı zaman içinde Müslümanlaşmış arda kalanlar ise 1920'den başlayarak mübadeleye uğramıştır. Türklere gelince durum daha karmaşık bir yapı göstermek-tedir. Selçukluların gerçekte Farisi kültürle yoğrulmuş bir savaş ve kent yönetim mekanizması olduğu bilinmektedir. 1071'de Malazgirt Savaşıyla Anadolu kapılarını açan ve izleyen 200 yılda Anadolu'nun hemen tamamını Türkleştiren Selçuklular ve Anadolu Beylikleri aslında yönetici bir sınıftır ve tüm Anadolu'da 3 – 5 yerleşme dışında tüm şehirlerdeki yerel nüfusa dokunmamıştır. Buna karşın Selçuklularla eş zamanlı olarak Anadolu'ya akın eden<sup>11</sup> ve gruplar halinde meralara yerleşen göçer Türkmenler Selçuklu için de sorun yaratmış ve daha sonrasında Osmanlı da Türkmenleri yerleşik toplum yapısı kazandırabilmek için önemli yönetsel çözümler getirmiştir.<sup>12</sup>

**Paflagonya mutfağını bu coğrafi özellikler ve tarihsel bakış altında farklı kültürel grup-ların oluşturduğu bir sentez olarak okumaktayım.**

### Yerel Malzemeler

Bölgede buğday, arpa ve mısır yetiştirilmektedir. Bu noktada mısırın ancak 18. yüzyılda bölgeye geldiğini ve buğday tarımının yapılamadığı yamaçlarda yetiştirilmeye başladığını belirtmem gerekir. Bölge aynı zamanda Türkiye'nin en önemli pirinç tarım alanlarına sahiptir. Tosya ve Osmancık -ve bir zamanlar Kızılcaören Safranbolu- önemli pirinç üretim merkezleridir. Kaplıca Hitit kaynaklarında “sys: siyes” olarak isimlendirilen Latince adı triticum monuococum ya da einkorn ve buğdayın bilinen en eski akrabalarından biri olan tahıldır. Yakın zamanda Slow Food tarafından “presidia” kapsamına alınmış bulunmaktadır. Bölgede dar bir alanda (Kastamonu, Seydiler - Devrekani - İhsangazi) yetiştirilen kaplıcadan meşakkatli bir uğraş so-nucu elde edilen bulgur tümüyle bölge içinde tüketilmektedir. Gerçekte guliten içermemesi nedeniyle mayalı ekmeğe yapmaya uygun değildir. Bu nedenle ekme-klik buğdayın (triticum aestivum) kültür bitkisi olarak yetiştirilmesi öncesinde kaplıcanın bulamaç yapılarak ekşitildiği ve lapa olarak tüketilmesi kaçınılmazdır . Bu tahılın Bizans'da lapası pişirilmek-teydi<sup>14</sup>.

Yukarıda Paflagonya'nın Roma'nın hayvancılık merkezi olduğunu yazmıştım. Zaman içinde küçükbaş hayvandan büyük baş hayvana dönülmekteyse de bölgenin asıl et ihtiyacı koyun, keçi ve özellikle erkeçten (burulmuş keçi) sağlanmaktaydı. Ayrıca Bartın Çayı yatağının man-da yetiştiriciliği için çok uygundur. Bölgenin ormanlarının av hayvanları açısından da çok zen-gin olduğunu biliyoruz. Karabük'ün ilçesi olan Eflâni kümes hayvancılığı açısından önemli bir merkezdir. Özellikle doğada

yetişen tavuk, hindi ve kazları çok makbuldür. Hindinin 18. yüz-yılda kazın ise bölgeye gelip yerleşen Kafkas mültecilerce 19. yüzyılda getirildiğini belirtmeli-yim. Doğaldır ki Karadeniz kıyı şeridi balıkçılık açısından gelişmiştir.

Bölge sebze, meyve, otlar ve mantar için çok iyi özelliklere sahiptir. Nevin Halıcı, Karadeniz Bölgesinin Ege’den daha zengin bir ot kültürüne sahip olduğunu belirtmektedir. 18. yüzyılda bölge mutfağına giren fasulye ve domatesi farklı bir yere oturtmak gerekir. Fasulyenin gele-neksel pişirme tarzı adeta kuşkonmaza (asparges) benzemektedir. Yalnızca buharda pişirilmesi ve tereyağı sosuyla tüketilmesi “fasulye gibi” nimetten sayılmasının bir gösterge olmalıdır. Domatesin yerelde adının “manya; Rusça: cazip” olması ürünün menşesine önemli bir gönder-medir. Ancak, Stefanos Yarasimos’un da belirttiği gibi domates Osmanlı mutfağını ciddi de-ğişikliğe uğratmıştır. Bu nedenle domatesli yemekler konusunda -özellikle yerel yemek tarama-ları sırasında- çok dikkatli olmak gerekmektedir. Batı Karadeniz ormanları mantar açısından çok zengindir. Bu zenginlik bölgenin mutfağına da yansımıştır. Çok eski dönemlerden beri bölgenin önemli bir üzüm -büyük olasılıkla şarapçılık- merkezi olduğu kaya mezarlarında bu-lunan kabartmalardan anlaşılmaktadır. Çavuş üzümü ülke çapında tercih edilen bir türdür. Bu-rada çok önemli bir C vitamini kaynağını belirtmeliyim. Yunanca adıyla “krána” Türk ağzında kiren yani kızılılık bölgedeki çeşitli yemeklerde kullanılmaktadır. Bölgede yağlı tohum üretimi bulunmamaktadır. Bu nedenle yemeklerin yalnızca hayvansal yağlar (iç yağı ve tereyağı) ile pişirildiğini belirtmem gerekir. Geçmişte keten ve haşhaş tarımı yapıldığı ve keten tohumlarının yağ için değerlendirildiğini biliyorum. Ancak bugün her ikisinin de izi bile kalmamıştır.

Değerli baharattan söz edeceğim: safran. Yetiştirilmesinin ve toplanmasının çok zor olması nedeniyle en pahalı baharat olan safran Anadolu’da yalnızca Safranbolu’da yetiştirilmektedir. Yakın zamanda “Geographic Indication” belgesi almıştır. İlginçtir, Bizans’ta daha çok ilaç yapımında kullanılan safran<sup>15</sup>, dışında yemeklerin hiç birinde kullanılmamaktadır. O da istisnai olarak zengin evlerinde aşu-reye malzeme olarak girmektedir.

## Yemekler

Değerli bir kaynak olarak, bölgenin yemek kültürünün önemli ayrıntıları için Dr. Nevin Halı-cı’nın “Karadeniz Bölgesi Yemekleri” isimli kitabını öneriyorum. Günlük öğünler, önemli gün-lerde ikram ve yiyecekler, dışarı yemekleri gibi önemli fakat benim sunumumu gereksiz uzata-cak bölümler için kaynak başvurulması gereken bir kitaptır. Sunumumun akışı içinde burada bölgede sık karşılaşılan ortak yemekleri sıralayacağım ayrıca özellikleri nedeniyle tekil örnekle-re de yer vereceğim. Daha sonra örnekler üzerinden bölgenin yemek kültürünü tartışacağım.

Çorbalar: Keşkek çorbası, Tarhana, Yoğurt çorbası, Ovmaç çorbası, Mısır göcesi çorbası,

Yumurta yemekleri: Mıhlama, Çılbır

Et yemekleri: Kuyu kebabı, Kuzu dolması

Kümes hayvanları: Bandırma, Tavuklu pilav

Sebze yemekleri: Sarma ve dolmalar, Ispit, Mancar, Fasulye, Ispanak, Mantar, Nohut.

Meyve yemekleri: Etlı ayva

Keşkek

Pilavlar: Pirinç pilavı, Bulgur pilavı  
 Makarnalar: Erişte, Manti  
 Börekler ve hamur işleri: Haluşka, Gözlemeler, Saç börekleri, Su böreği  
 Ekmekli yemekler: Papara  
 Hamur tatlıları: Baklava, Dolama, Helvalar, Lokma  
 Hafif tatlılar: Sütlaç, Aşure, Güllaç  
 Meyve tatlıları: Kabak tatlısı, Hoşafklar

### **Paflagonya Yemek Kültürü**

Paflagonya’da Roma – Bizans – Selçuklu – Osmanlı izleğinde köklü kentsel kültürel geçmişi olan yerler Bartın, Kastamonu, Sinop, Çankırı ve Bolu’dur. Zonguldak ve Karabük, Cumhuriyet kentleridir ve hızlı gelişmesi sırasında aldığı göç nedeniyle melez bir mutfağa sahip olmuştur. Safranbolu kentli kültürünü yakın zamanlara kadar sürdürebilmiştir. Bolu mutfağını incelediğinizde -Mengen’in etkisiyle olabilir- 20. yüzyıla girildiğinde yeniden tasarlandıklarını ya da yorumlandıklarını ve dolayısıyla yerelden uzaklaştığını görürsünüz.

Paflagonya’da bir saray mutfağından söz etmek olanaksızdır. Gerçekte 14. yüzyılda Gerede - Safranbolu - Kastamonu - Sinop yoluyla Kırım’a geçmiş bulunan İbn Battuta Kastamonu’da Çobanoğlu İbrahim Padişahın ve Safranbolu’da onun oğlu Ali Bey’in konuğu olmuş ve yemekler ve malzemeler konusunda ayrıntılı bilgi vermiştir. Ama anlattıkları bir saray mutfuğundan çok misafirperver bir şehirli ev sahibinin abartılmamış yemekleridir. Anlattığı düzen bölgenin kent merkezlerindeki törensel yemek sunumlarıyla çakışmaktadır. Et ve pirinç gibi iki değerli ürün yemeklerde öne çıkmaktadır. Osmanlı geçmişinde her zaman ikili bir yapı göstermiştir. O kadar ki zaman zaman iki ayrı ka-dısı olmuştur. Safranbolu örneğinde bunlar: Medine-i Taraklı Borlu ve Yörükân-ı Taraklı Bor-lu’dur. Yine bir parantez açmak istiyorum. Safranbolu - Kastamonu - Sinop hattının güneyinde kalan bölge 12. yüzyılın sonlarında Selçuklu kontroluna geçmekle birlikte, bölgede Türkmenlerin görülmesi çok daha öncelere girmektedir. 11. yüzyılda Sinop’tan Kostantinapolis’e hareketi sırasında Komutan Alexios Komnenos’un ordusu Türkmen saldırısına uğramış ve bozulmuştu. Bölge Osmanlının Sağ Ucunda olması nedeniyle batıya doğru deviniminde bir konaklama alanı olarak kullanılmış ve bu nedenle Türkmenin doğudan getirdiği kültür hep taze kalmıştır. Bölgenin şehirlisiyle Türkmen arasında olan çelişki ise iki kültürün birbirine karışmasını ciddi bir şekilde engellemiştir.

### **Şehir Yemek Kültürü**

Şehirlinin tam bir Türk mutfağına sahip olmakla birlikte törensel yemeklerde bu yapıyı adeta azınlık psikolojisiyle fazlasıyla durağanlaştırdıklarını sanıyorum. Selçukluların bölgenin üç önemli şehrinin Safranbolu, Kastamonu ve Çankırı’yı tümüyle boşaltıp Rumların yerine Selçuklu unsurları yerleştirmiş olması, daha sonra bir yere kadar Türkmenle karışmış olsalar bile şehirli azınlık özel konuşmalarında kendilerinin Selçuklu asilzadelerinin soyundan gelme seçkinler olduklarını söylerler. Araştırmalarımda, Selçuklu aristokrasisi ile bağlantıyı anlamlandırmama karşın bir kaç meyvalı et yemeği dışında mutfaklarında Osmanlı sarayı izine rastlayamadım. Şehirli özellikle iki pahalı yiyeceği masasından eksik etmez. Bunlar: kırmızı et ve pirinçtir. Kırmızı et tüketimi ile ilgili olarak destekleyici

olacağı inancıyla bazı örnekleri paylaşmak istiyorum: 12. yüzyılda Selçuklu Sancar'ın mutfağına, Türkmenler her yıl 24 bin koyun gönderiyorlardı.<sup>16</sup> Osmanlılar döneminde, İstanbul'un et gereksiniminin sarayın kontrolünde zorla görevlendirilen cepler tarafından sağlandığını biliyoruz. 16. – 17. Yüzyılda İstanbul'a doğru yola çıkarılan canlı hayvanları bazı noktalarda buharlaşması(!) sarayın kadınlar kanalıyla sistemi kontrol etmesini zorunlu kılmıştır. Buharlaşma noktalarından biri tam da bizim bölgemizdir.<sup>17</sup> Şehirlisinin yalnızca bir başyemeği vardır<sup>18</sup>: Kırmızı etten yapılan tencere yemeği. Bunun yanında özel günlerde yapılan kuzu dolması ve kuyu kebabı. Sözlü tarih çalışmalarımız sırasında kırmızı et dışında hemen hiç bir eti tüketmediklerini belgeledim. Kümes hayvanlarını koktuklarını ileri sürerek masalarına koymadıklarını özellikle belirtiyorlardı. Çalışmamız sırasında kaynaklarımızdan biri büyükannesinin bir gün bütün ete bazı sebze ve otlar eklediğini fakat eşinden ciddi bir reaksiyon görünce bir daha de-nemeye bile kalkışmadığını söyledi.

Kanımcı çok basitçe önce tereyağında poşe edilip daha sonra hafif ateşte soğanlı ya da soğan-sız pişirilen et bölgede 800 yıldır hiç bir değişikliğe uğramadan yapılıyor. Bir saptama yapmak istiyorum: “Bütün Et” adını “yalnız et” olarak da okumak çok yanlış olmaz.

Kaynaklar pirincin Anadolu'ya yayılmasının 16. Yüzyılda Safaviler döneminde olduğunu belirtmekle birlikte, İbn Battuta'nın 14. Yüzyılda yöremizden geçişinde Taşköprü'de Fahreddin Bek Zaviyesi'nde ekmek, et, pilav, yağ ve helva yediğini okuyoruz.<sup>19</sup> Belli ki Selçuklu gelirken pirincini yanında getirmiştir. Sözlü tarih çalışmalarımız sırasında bütün kaynaklarımız giriş yemeği dediğimizde ağız birliği etmişçesine “Pirinç Çorbası” dediler. Yapımı da en az bütün et kadar kolay. Bütün etin suyuna pirinç koyup kaynatıyorsun, üzerine biraz kıyılmış maydanoz serpiyorsun. Bu arada pilavında önemli bir yer tuttuğunu ve bütün etin suyundan çıktığını biliyoruz. İşte size şehirlisinin ziyafeti: pirinç çorbası, bütün et ve pilav. Bu yapı bugün dahi hemen hemen hiç değişmemiş bulunuyor. Bir tören yemeği söz konusu olduğunda sonunda su böreği ve baklava yer alıyor. Zaman içinde bu yapıya, çevrenin etkisiyle etli yaprak sarmanın ve çok sonra da yalnızca haşlanarak üzerine eritilmiş tereyağı gezdirilen taze fasulyenin (Uzun Bakla) eklendiğini biliyoruz.<sup>20</sup> Şehirlisinin Türkmenle<sup>21</sup> arasına koyduğu önemli sınırlar vardır. Bunlardan birini yakın zamanlara kadar söylenen “Bu-gün Pazar Türkler azar” deyişidir. Selçukluların, köylünün şehirlere girişini kale kapılarında kontrol yaparak engellediği belgelerde yer alır. Bölge pazarlarının kentleri bitişiğinde ancak kalelerin dışında olması akıllı bir çözüm olmuştur. Çok küçük bir ayrıntı olmakla birlikte sözlü tarih çalışması sırasında kaynaklarımızdan birinin elma kurusu hazırlarken, biz elmayı 4e böleriz onlar 8e bölerler saptamasıdır. O gün bugün elmayı dörde mi sekize mi bölmeliyim konusu benim için bir dilemma bağlamında.

## **Türkmen Yemek Kültürü<sup>22</sup>**

### **Yük Ekmeği**

Çok dar bir coğrafyada bile yemeklerin adı farklıdır. Örneğin Safranbolu şehirlisinin yaprak sarması, köylerde “Kara Dolma”, “Uzun Bakla”sı “Çullu Bakla” oluverir; mutfak karşılığı şe-hirdeki “aş evi” ise “ekmek evi”. Görüştüğümüz kişi aynı yemeği sizin kendisi gibi isimlendir-menizi bekler. Ancak, benim en çok beğendiğim farklı isim “Yük Ekmeği”. Safranbolu şehirli-sinin yalnızca ekmek dediği yufka ekmeği, Türkmenin ağızıyla bütün etimolojik değerine kavuşur. Safranbolu şehirlisi sofrasını



en pahalı ürünlerle donatırken, Türkmen ise ev kadınının el becerisiyle katma değer yarattığı genellikle yufkadan yapılan birçok yemek üretir. Enva-i çeşit yufka ve bunlardan üretilen, kesme makarna, kadayıf vb. Bunlar içinde en dikkate değer “Çullu Börek”dir. Bugün Ovacık İlçemizde yapılmakta olan bu börek, yufkanın ince ince kı-yılması ve bazı iç malzemeye saç üstünde pişirilmesidir. İçine yalnızca tereyağı ve süt koydukları gibi tavuk ciğeri ve yumurta da koyabiliyorlar. Bu böreğin bir ucu Girit’te bulunan Çulla-mas ile akrabalığını araştırmak kapsama alanım dışında kalıyor.

Türkmenin en yaygın bilinen tatlısı ise “Çingen Baklavası”. Kaynaklarımızın ifadesine göre yalnızca kırpıntı yufka ekmeklerinin değerlendirilmesi ile yapılan tatlı değerli yemek araştırma-cısı Charles Perry’nin aradığı zincirin kayıp halkası olabilir.<sup>23</sup> Çingen Baklavası yufka ekmeklerinin arasına dövülmüş ceviz, üzerine de pekmez ve tereyağı dökülmesiyle yapılıyor. Kaynaklarımız bu tatlının pişirilmeden yendiğini söylüyorlar. Daha sonralarda fırınlanmaya başlamışlar.

Türkmenin başlangıçta hemen yalnızca koyun etine dayalı bir yemek düzeni varken daha sonra fazlasıyla fakirleştiğini düşünüyorum. Paflagonya kırsal kesiminde yaşayanların özel günlerde bile en önemli hayvansal besin kaynağı kümes hayvanları olmaktadır. Yemek derlemelerinde ve sözlü tarih çalışmalarında da bu açıkça görülmektedir. Tavuğu bile daha çok yumurtası için beslemektedir. Büyük baş hayvanı ise yalnızca sütü için beslerler. Yukarıda da belirttiğim gibi hububat başta bitkisel gıdalarla beslenirler. Eflani yöresel yemeklerini (Kastamonu - Karabük) araştıran Hüseyin Lütfi Ersoy, 150 kadar tarif vermektedir. Bunların içinde et olarak yalnızca hindi bandırması bulunmaktadır<sup>24</sup>.

### **Mantı - Piruhi**

Bölgede erişteden sonra en yaygın yapılan unlu yemekler mantı ve piruhidir. Benzer hazırlama ve pişirme süreçlerine karşın yemek grubunun iki isim altında sınıflandırılması ilginçtir. Zaman zaman dolgu, zaman zaman da üzerine dökülen sos değişmektedir. Mantının Anadolu’nun hemen her yerinde küçük farklılıklarla yapılıyor olmasına karşın, piruhi Paflagonya’ya özel bir yemek olarak görülmektedir. Kaynağı Çin - Moğolistan olan mantı Orta Asya üzerinden batıya doğru yayılmıştır. Ana akım Türkmenler tarafından getirilmiş, Anadolu’nun her yerine yayılmış; Osmanlı saray mutfağına kadar girmiştir. Peruhi ise daha sonra - büyük bir olasılıkla 19. yüzyılda - Kırım Tatarları tarafından “perushky: Tatar böreği” adıyla Kuzey Anadolu’ya ulaşmış ve yerli halk tarafından hemen benimsenmiştir<sup>25</sup>.

Burada, Karadeniz’in Soğuk Savaş dönemi dışında oldukça yaygın bir kültürel ulaşım ve etki-leşim ortamı sağladığını düşünüyorum. Paflagonya mutfağında rasladığımız haluşka, peruhi ve manya en çarpıcı örneklerdir.

### **Börek ve Çörek<sup>26</sup>**

Fırının<sup>27</sup> yerli bir teknoloji olması ve önemli bir ayırt edici olması konusuna daha sonra döneceğim. Ancak Bulaklıların (Karabük) dikkatli bir şekilde yerinde kullanmam konusunda beni uyardıkları bir ayrıntı önemlidir. Börek saç ya da sinide ateş üzerinde pişer. Çörek ise fırında pişer. Bu açıdan önemli gördüğüm iki saptamayı burada belirtmek istiyorum. Türklerin yufka kullanarak yaptıkları tüm yemekler kendisi de dâhil olmak üzere saç üzerinde pişirilir. Bu ne-denle börek ne olursa olsun saç ya da sinide altüst edilerek ateş üzerinde pişirilmelidir. Bugün Paflagonya’da geleneksel yiyecek olarak

sunulan bükme, saç böreği, gözleme ya da etli ekmek kesin olarak saç üzerinde pişirilmelidir. Bulak Köyünde pişirilen cevizli çörek ise adı üstünde fırında pişirilen mayalı hamurdan yapılan bambaşka bir lezzettir.

Mayalı hamuru kullanıyor olmaları ve evlerde fırın bulunması Anadolu yerli kültürünün en önemli ayrıcıdır. O kadar ki geçmişte Rumların yoğun olarak yaşadıkları bölgelerde mahalle fırınları hala kullanıla gelmektedirler. İmece ile bakımı yapılan ve yakılan fırınlarda bugün hala kadınlar toplanıp hazırladıkları dört farklı mayalı ekmek pişirmektedirler.

Sözlü tarih çalışmalarımız sırasında iki önemli ayrıntı yakaladık. Safranbolu şehirlisi yaşlı bir erkek çevrenin mahalle fırınından hergün alınan ekmeği hoş görmeyeceğinin düşünüldüğü için fırın ekmeklerinin eve saklanarak götürüldüğünü anlattı.<sup>28</sup> Yaşlı bir hanım ise mübadele sonrası satın aldıkları bir Rum evinin fırınına büyük bir keyifle yakarak kendilerine ziyafet çektiklerini söylemişti. Ancak, fırının giderek kabul görmesi önemli bir Türk yemekleri olan saç böreğinin ve gözlemenin fırına girmesine neden olmuştur. Kas-tamonu'nun etli ekmeği 1960'lardan beri artık fırında pişirilmektedir.<sup>29</sup>

### **Beşparmak - İslama - Bandırma**

Kazakların ve Türkmenlerin "beşparmak" adını verdikleri yemek, önceden soğanla haşlanan pişirilmiş koyun etinin, kalınca kesilmiş makarna hamuru üzerinde yeniden pişirilerek yapılmaktadır. Papara, tirit gibi benzerleri farklı mutfaklarda da görülen yufka ekmepli yemeklerin Anadolu'daki atası beşparmaktır. Bu yemeklerin Anadolu'da en yaygın olduğu yer ise Pafla-gonya'dır. Bu ekmepli yemeğin bir benzeri ise mayalı ekmeklerle yapılan tirit ve mamlıkadır. Hangisinin daha eski olduğu konusunda elimde dayanak bulunmuyor. Vedat Başaran, bir ko-nuşmasında Türk yemeklerinin mayalı ekmeklerin yaygınlaşması ile birlikte yapı değiştiğini söyledi<sup>30</sup>. Bu noktada ben, ister elle koparılıp yemeğin sosuna batırılmış olsun ister yemeğin -İskender kebab gibi- altına döşenmiş olsun çok farklı olmadıklarını sonuçta Anadolu mutfağının ekmeği sofrasından eksik etmediğini savunuyorum. Adı ıslama ya da bandırma olan yemek, çok çeşitli etle yapılabilmektedir. Bölgede koyun etinden kümes hayvanlarına geçiş olmuştur. Yaygın olarak bildircin etinin de kullanıldığı söylenmektedir.

Anadolu'da yerli halkın mayalı ekmeği de tirit ya da mamalıka olarak değerlendirmekte olduğu açıktır. Türkmenlerin ıslama ve bandırması ile tirit bölgede aynı şekilde farklı malzemelerle yapılan bir yemek grubu haline gelmiştir. Bugün daha çok kümes hayvanlarının etiyle yapılan bandırma yanında yaşayan en ilginç örneği ise Kastamonu'nun "simit tiriti" olmalıdır.

### **Yerelin Yemek Kültürü**

#### **Keşkek**

Keşkek basit olarak dibekte dövülerek kabuğu ayıklanmış buğdayın<sup>31</sup> et ve su ilavesiyle fırında uzun sürede pişirilmesiyle elde edilen yemektir denilebilir. Keşkeğin hazırlanması sırasında fırının etkinliğinin ne denli merkezinde olduğunu hemen anlarsınız. Aşçı hanımların değimiyle fırın keşkek için yakılmaz. Fırın ekmek ve çörek için yakılır; keşkek son-rasında pişirilir. Fırın konusuna döneceğim

ancak “keşkek”in sözlük anlamına bakınca önemli bir kafa karışıklığı yaşıyoruz. Keşkekle ilgili benim bugüne kadar ulaşabildiğim en iyi çalışma Françoise Aubaile-Sallenave’nin Ortadoğu Mutfak Kültürleri Konferansında sunduğu “El-Kışk: Geçmişle Bugünüyle Karmaşık Yemek”<sup>32</sup> başlıklı bildirisi. Bu bildiri kısıca keşkeğin Farsça bir sözcük olduğunu ve bir cins arpa çorbası olduğunu ve üzerine ekşitilmiş süt dökülerek yendiğini öğreniyoruz. Bildirinin adından da anlaşılacağı gibi, konu gerçekten karışık. Ben yalnızca önemli bir ayrıntıyı burada belirtmek istiyorum. Sözlü tarih çalışmalarım sırasında arpa göcesi gibi yarmanın da bir zamanlar ekşitildiği (mayalanma) görülmektedir. Bölgede keşkek pişirilen yerlerin geçmişte Rumların (yerel halkın) yerleşik buldukları yerlerle örtüşükleri görülmektedir. Yukarıda belirttiğim gibi keş-kek diğerk bir önemli ayrıca takılmaktadır: fırında pişirilmektedir. Anadoludan mübadelede göçmüş Rumlarla görüşmelerimde κεσκέκ, κεσκέκι and κισκέκ olarak isimlendirilen yemeğin hazırlık ve pişirilme süreçlerinin domuz eti kullanılması dışında tümüyle bugün uygulanan yön-temle benzer olduğunu gördüm.

### **Köle Aşı - Arabaşı - Malak - Haluşka - Kedi Batmaz**

Genellikle buğday ununun kaynamakta olan suya azar azar katılması ve pişene kadar hızlıca çevrilmesi ile yapılan yemek Anadolu’nun çeşitli yerlerinde farklı isimlerle karşılaşılmaktadır. Etimolojik araştırma ise araştırmacıyı olmayacak noktalara götürebilmektedir. En güvenilir söylence yemeğin yüksek kalori değerine sahip olması, ucuz ve kolayca yapılabiliyor olması nedeniyle kölelere verilmekte olduğudur<sup>33</sup>. Hele köle arap olursa. Bober, ekmeklik buğdaydan önce tüketilen beş tahılın da ancak bulamaç (puls, alica) olarak tüketilebileceğini belirtmektedir<sup>34</sup>. İşte size zaman süreci içinde ekşitilerek yenen tahıldan yapılan lapanın ardın-dan bulamaç olarak yenilebilen -fakat ekmek yapılamayan- tahıl. Asıl kafa karıştıran ise yemeğin Safranbolu’da Slavca haluşka (Halušky<sup>35</sup>) olarak isimlendirilmesidir. Haluşka üzerine tercihe göre eritilmiş tereyağı ya da pekmez zaman zaman da her ikisi birlikte dökülerek yenmektedir. Mısırın eski kıtaya ulaşması sonrasında buğday unu yerine mısır unu tercih edilmeye başlanmış olmalıdır. İnebolu’da yaşlı bir hanımla mutfak kültürü çalışması yaparken yemeği mısır unuyla yaptıklarını ve “pıt” olarak isimlendir-diklerini öğrendim. Pişirirken yemekten çıkan buharın “pıt” dediğini söylemişti. Yemek doğu Karadeniz bölgesinde de peynir ilavesiyle ve “mıhlama” adıyla devam etmektedir. Ancak asıl çarpıcı olan mısıra “grano Turca” diyen İtalyanların mutfağına “polenta” adıyla girmiş olmasıdır.

### **Soğan Salması**

Mutfak araştırmalarım sırasında, Karabük’ün Eskipazar İlçesi’nde bize “soğan salması” ikram edildi. Çok kısıtlı malzemeye ve yalın bir süreçle pişirilen yemek, beklenmeyecek kadar lez-zetliydi. Bölgenin hiç bir yerinde rastlamadığım yemeğin Bizans yemekleriyle ilgili bir kitapta karşılığını buldum. Kitapta yapılan alıntıya göre yemeğe “kutsal çorba” denmekteydi<sup>36</sup>. Yemek bölgede hala yaşamını sürdürmekte olan eski bir Hristiyan oruç dönemi yemeğiydi. Çok az değişikliğe uğramış bulunan yemek, bir belge olmak yanında yalınlığına karşın çok özel tatlara sahiptir. Özgün pişirme yöntemine göre soğan, suda kaynatılmakta daha sonra üzerine kekik konularak tüketilmekteydi. Eskipazar’da yemeğe oruç kurallarının dışına çıkılmaksızın kaynamış süt eklenmektedir.

## Vegan Mutfağı

Yukarıda Dr. Halıcı'nın bölgenin egeden bile daha zengin bir ot kültürüne sahip olduğunu belirttiğini aktardım. Ekli yemek listelerini incerseniz sebze ve mantar yemeklerin gerek mal-zeme gerekse pişirme açısından ne denli zengin olduğunu hemen görürsünüz. Mancar (kara lahana) ve ısıt başta, envai türlü ot (ısırgan, pazı, semizotu, ebegümeci, hindiba, dil buran, kazayak, gelincik, çoban ekmeği, kara kavruk, madımak, teke sakalı, yemlik, toklamaç, labada), mantar (ayı köşk, cincile, gö-belek, içi kızıl, kanlıca, karakulak, kayışkan, meşe, mih tepesi, sarıgül, tellice, kara göçen, kabak, koç, saçak, bağı kışlı, cücüle, çivi başı, geyik, halı saçağı, karaağaç) ve sebze bölge mutfağında değerlendirilmektedir. En yalın şekliyle bu malzeme çeşitli tahıllarla birlikte pişirilmekte; hem tat hem besleyici değerleri dengelenmektedir. Özel-likle abartılarak söylersek, damaklarda unutulamayacak anılar bırakmaktadır. Bu yemek Gele-neksel Lezzetler Şenliği'nde hazırlandı ve konuklara sunuldu. sunum sonrasında reçetesi en çok istenen yemek oldu<sup>37</sup>.

Burada anektot gibi bir anımı paylaşmak istiyorum. Yenice mutfak çalışmalarımız sırasında tam bir vegan mutfağı keşfettik ve bu mutfağın turizm bağlamında değerlendirilmesi için dö-nemin kaymakamı ile birlikte çalışmaya başladık. Bu bağlamda, Food & Travel Dergisi editö-rüne mutfağın tanıtılması görüşü ortaya çıktı. Menü hazırlandı fakat toplanan belediye encü-meninin Yenice'yi bu ot yemekleriyle tanıtmak istemedikleri, buna karşın et yemekleri hazırlamış olduklarını öğrendik. Kaymakamın ısrarlı karşı duruşu sonucu et yemekleri geri çe-kildi ve evlerden toplanan ot yemekleri konuklara ikram edildi ve açıktır ki büyük ilgi gördü.

Yenice yerel mutfak çalışması sırasında benzeri olmayan bir tatlı keşfettik. Sultani Bakla Tatlı-sı. Bu tatlı hepimizin bildiği fava gibi pişirilmekte ancak şekerle tatlandırılmaktadır. Et ve hu-bubat bakımından (şimdilerde mısır yetiştiriyorlar) fakir olan bölgenin baklayı tatlı için kul-lanması ilginçti. Bölge mantar açısından da çok zengindir. Özellikle sonbahar günleri insanlar gruplar halinde orman-lara mantar toplamaya çıkarlar. Zamanı olmayanlar ise bütçeleri kısıtlı olsa bile, neredey-se et fiyatına mantarları satın alıp evlerine götürürler.

## Palamut Dolması

Belki de bölgede Helen kültür etkisinde bulunan en ilginç yemek Palamut Dolmasıdır. Bu ye-meğe Sinop'da raslıyoruz. İstanbul'da bile şimdilerde unutulmaya yüz tutmuş bulunan uskumru dol-masının kesinlikle daha çarpıcı bir varyasyonudur. Bu yemeğin daha basidi olarak de-ğerlendirdiğim "iç pilavlı hamsi"nin de not edilmesi gerekir. Yarasimos, M., 500 Yıllık Osmanlı Mutfağı kitabında ilk uskumru dolması tarifini 19. yüzyıla tarihlendirmektedir<sup>38</sup>. Bunu yemeğin yakın zamanlarda üretilm-eye başlanması değil, Türklerin deniz ürünlerini çok geç mutfaklarına getirmeye başladıkları şeklinde yorumlamak gerekir.

## Bir Tekillik: İncir Uyutması

Araştırmalarım sırasında ilginç bir tatlıya ulaştım. Adı İncir Uyutması olan bu meyveli tatlı Bartın ve Karabük'te yapılmaktadır. İncir tatlısı ve incir dolması Türkiye,nin çeşitli bölgelerinde yapılmakta

fakat incir uyutması tümüyle farklı bir tatlıydı. İnternet aramalarında aynı tatlıya Düzce’de rasladım; bazı internet sayfalarında ise “göçmen tatlısı” olduğu belirtilmekteydi. Tatlının yapılışında teleme tekniğine benzer bir teknik kullanılmaktadır. Ilık süte ezilmiş kuru incir karıştırılmakta ve karışın yoğurt / peynir gibi mayalanmaya bırakılmaktadır. Karışım ve sürecin başarılı olması duru-munda ortaya oldukça lezzetli bir meyveli yoğurt (tatlısı) çıkmaktadır. Bu tatlı asıl incir bölgesi olan Ege’nin hiç bir yerinde yapılmamaktadır. Kaynağının izini tam olarak sürememekle birlik-te bu özgün tatlıyı Paflagon’ya mutfağı içinde tanımlıyorum. Belki de bölgeye evlenip yerle-şen bir gelin tarafından tanıtılmış olabilir.

*Paflagonya’nın coğrafi özellikleri nedeniyle Anadolu’nun genelinden kopuk ayrı dünya kurduğunu belirtmiştim. Sunumdan da göreceğiniz gibi, bugün hala özgül değerlerini sak-lamakta olan mutfağı yalnızca tatlari değil, insanlığın tarih boyunca süren yemek kültürleri-ni ve hikayesini de sunmaktadır.*



## DİPNOTLAR

- <sup>3</sup> Menü: Ovmaç Çorbası, Banduma, Eğşili Pilav, Etli Ekmek, Köle Hamuru
- <sup>4</sup> Menü: Deli Bakla Çorbası, Çeşni Cevizli Erişte, Bolu Köftesi ve Bolu Beyi Tatlısı
- <sup>5</sup> Yamani, M. “Bana ne yediğini söyle, sana kim olduğunu söyleyeyim: Mekke mutfağı ve sınıflar” Zubaida (2000) s. 174.
- <sup>6</sup> Araç Çayı – Yenice Çayı
- <sup>7</sup> Belke (1996)
- <sup>8</sup> Bartın Çayı
- <sup>9</sup> İS 297 Civil Arrangement, Ramsay 1890 s. 196-
- <sup>10</sup> Özkosif (2009) s. 441’de benim de kesinlikle katıldığım bir belirleme var. Klasik Türk mutfağı aslında yerel mutfakları dışlamıştır. Ancak son yıllarda önemsenmeye ve araştırılmaya başlanan yerel yemekler gelecekte Türk mutfağına boyut kazandırabilecektir. Şu andaki konumlarını yan-yana diye tanımlamak doğru olur.
- <sup>11</sup> Türkmenlerin Anadolu’da çok daha önceleri görüldüğünü biliyoruz.
- <sup>12</sup> Gordlevski (1988), Anadolu’nun Türkleşmesi sürecinde Selçuklular ve Türkmenlerin hem işbirlikleri hem de sürtüşmeleri konusunda ayrıntılar için. Özellikle şehirli ile köylü arasında sınıfsal olduğu kadar mezhep ayrımı da söz konusudur. s. 316.
- <sup>13</sup> Bober (2003) s. 38, 199
- <sup>14</sup> Dalby (2004) s. 71. Burada yapılan tariften kaplıcanın keşkek gibi pişirildiği anlaşılmaktadır.
- <sup>15</sup> Dalby (2004) s. 38 ve 153.
- <sup>16</sup> Gordlevski (1988) s. 90; Sultan Veled adına verilen ziyafette (Aflaki’den aktardığı şekilde) ..koyun eti, horo-zlar, av etleri, keklikler, doyuncaya şarap, şerbet içiliyordu ama ayrıca Oğuz ulusal yemekleri ve içkileri de bulunuyordu. s. 296.
- <sup>17</sup> Suraiya Faroqhi (1993), s. 278.
- <sup>18</sup> Şu ana kadar yazılı kaynaklarda gerek, Çobanoğulları gerekse Çandarlılar’ların saray yemekleriyle

ilgili bir bilgiye ulaşamadım. Bu çalışmanın asıl amacı yemek kültürü üzerinden toplumsal yapıyı okumak olması nedeniyle, yaptığım genellemeleri savlarım olarak tanımlıyorum.

<sup>19</sup> İbn Battuta (2004), s. 441.

<sup>20</sup> Kış aylarında kavrulmuş tüketilen salamurası.

<sup>21</sup> Cahen 2000, s. 101 “‘Türk’ adı, Anadolu’daki Müslümanlar arasında esas olarak kentlerde yaşayanlara değil, göçebe Türkmenlere verilen isimdir. Bu konuda özellikle Tarih-i Selçuk’a bakılmalıdır.”

<sup>22</sup> Cahen 2000, s. 148 “Türkmenler işse, fiziki olarak kent dışında yaşıyorlar toplumun ve kültürün de dışında kalıyorlardı; daha doğrusu geniş anlamıyla bir başka kültürü olan bir başka toplum oluşturuyorlardı.”

<sup>23</sup> Perry (1988); Zubaida (2000) ss. 85–89.

<sup>24</sup> Ersor (2008) Eflani Pazar’da bir zamanlar yapıldığını dinlemiş olduğu büryan hariç tutulursa.

<sup>25</sup> Yerasimos, M., (2007), s. 146’da aynı görüşü paylaşmaktadır.

<sup>26</sup> Sürücüoğlu ((2008) s. 82-7, tahılların antik tüketim şekillerinin Selçuklular döneminde mutfaktaki izlerini açıklıyor.

<sup>27</sup> Oğuz (1976): Kitap fırın, tandır, kuyu, ocak vb pişirme teknikleri konusunda iyi bir kaynak.

<sup>28</sup> Büyükkavukçu (2009) s. 177.

<sup>29</sup> Perry, C. (1988). Bu savımı ilk kez Safranbolu Geleneksel Lezzetler Şenliği sırasında yaptığım sunumda paylaştım. C. Perry kendisinin fırın konusunu yalnızca Orta Asya ülkeleri için belirttiğini Türkiye için genellemeyeceğini özel olarak benimle paylaştı. (Yanılmıyorsam) A. Örs ise tümüyle reddetti ve türklerin tandır kullanımını örnek verdi. Türklerin evlerde fırın kullanmaya ancak 20. yüzyılda geçtiklerini, tandırın semitik kültür olduğunu ve Arap kültür etkisi altında olan bölgelelerde kullanıldığını ileri sürmekte devam ediyorum. Kuyu ise esas olarak et pişirmek için evrimmiştir. Geçmişinde köz ya da küle gömme vardır. Ekmek pişirmek için kullanımı için tek örnek kül çöreği,dir. Yine bakınız Aktüre 1994, s. 128.

<sup>30</sup> Gastroİstanbul 2013.

<sup>31</sup> Aylin Öney Tan, bu yemeği tahılın un haline getirilmesinden daha önceki dönemlerden kaldığını söylemektedir.

<sup>32</sup> Zubaida (2009), s. 102–138. Safranbolu Geleneksel Lezzetler Şenliği sırasında yaptığım sunumda keşkek / herise tanımı konusunda A. Örs, T. Kut’un görüşünü alarak keşkek ve herisenin aynı şey

olduğunu ileri sürdü. Ben bunların, tahılın kaynağı olan Ön Asya / Mezopotamya'nın gelişen iki farklı kültürel etki alanından etim-olojisini kazanan aynı yemek olduğunu kabul etmekle birlikte, Eflani'den derlediğim Arpa Göcesi Çorbası'nın mayalandırıldıktan sonra pişirilmesi nedeniyle Zubaida & Tapper'in keşkek tanımını tam olarak karşıladığına inanıyorum ve savunuyorum.

<sup>33</sup> Piramitleri inşası sırasında da olduğu gibi.

<sup>34</sup> Bober (2003) s. 199. Baysal (2005) s. 8.

<sup>35</sup> Aynı isim Slav ülkelerinde ovmaca benzer bir makarna için kullanılmaktadır. Dalby (2004) s. 83.

<sup>36</sup> Reçete için <http://GuleviSafranbolu.wordpress.com>

<sup>37</sup> Yarasimos M. (2007) s. 171.

## KAYNAKÇA

Aktüre, s. (1994) Anadolu'da Bronz Çağı Kentleri, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul.

Albayrak, A. ve Ü. M. Solak "Çorum Mutfağında Hamur İşleri" THKATV Türk Mutfak Kül-türü Üzerine Araştırmalar, Ankara 2008, c. 15 s. 279-92.

Albayrak, A. (2009) "Çorum İlinde Kışlık Yiyecek Hazırlıkları" THKATV Türk Mutfak Kültü-rü Üzerine Araştırmalar, Ankara c. 16, s. 297-320.

Arılı, M. (1994) "Türk Mutfağındaki Geleneksel Ekmek Çeşitleri" THKATV, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, s. 1-16, Ankara.

Baysal, A. (2005) "Eski Türk Besinleri ve Yemekleri" THKATV, Türk Mutfak Kültürü Üzeri-ne Araştırmalar, c. 12, s. 7-53. Ankara.



- Belke, K. (1996) *Tabula Imperii Byzantini 9 / Paphlagonien und Honorias*, Österreichischen Akademie der Wissenschaften, Wien.
- Boyacıoğlu, H. (2004) “Kastamonu’da Meyve Ürünleri” THATV, Türk Mutfak Kültürü Üzeri-ne Araştırmalar, Ankara 2004,i s. 407-12.
- Bober, P. P. (2003) *Antik ve Ortaçağda Yemek Kültürü / Sanat, Kültür ve Mutfak*, Kitap, İs-tanbul.
- Büyükkavukçu, F. (2009) “Çankırı’da Kış Hazırlıkları” THKATV Türk Mutfak Kültürü Üzeri-ne Araştırmalar, Ankara, c. 16, s. 171-296.
- Ciğerim, N. (2000) “Batı ve Türk Mutfağı’nın Gelişimi, Etkileşimi ve Yiyecek - İçecek Hiz-metlerinde Türk Mutfağının Yerine bir Bakış” THKATV, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araç-tırmalar, s. 49-61, Ankara.
- Dalby, A. (2004) *Bizans’ın Damak Tadı / Kokular, şaraplar, Yemekler*, Kitap, İstanbul.
- Ersoy, H. L. (2008) *Eflani Yöresi Yemek Kültürü ve Eflani Mutfağı*, Karabük.
- Faroqhi, S. (1993) *Osmanlı’da Kentler ve Kentliler / Kent Mekanında Ticaret Zanaat ve Gıda Üretimi*, Tarih Vakfı, İstanbul.
- Gordlevski, V. (1988) *Anadolu Selçuklu Devleti*, Onur, Ankara.
- Halıcı, N. (2001) *Karadeniz Bölgesi Yemekleri*, Konya.
- Işın, P. M. (2008) *Gülbeşeker / Türk Tatlıları Tarihi*, YKY, İstanbul.  
Konya Kültür ve Turizm Vakfı, Milletlerarası Yemek Kongresi, 5 cilt, Konya 1986 - 1994.
- Koşay, Hamit Zübeyir (2011) *Anadolu Yemekleri ve Türk Mutfağı*, Çiya, İstanbul
- Lafı, E. & G. KAN şAHİN (2012) “Terra Sigillata and Red-Slipped Ware from Hadrianopo-lis in Southwestern Paphlagonia” *Anatolia Antiqua* XX p. 45-120.
- Nahya, Z. (1999), “İl İl Çorbalarımız” THKATV, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Ankara 1999 s. 201-215.
- Oğuz, B. (1976) *Türkiye Halkının Kültür Kökenleri / Teknikler, Müesseseleri, İnanç ve Adetleri I / Giriş - Beslenme Teknikleri*, İstanbul.
- Özkosif, Ö. ve A. Ö. Özçelik (2009) “Artvin İli Arhavi İlçesi Mutfak Kültürü” THKATV, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, c. 16, s. 441437-502, Ankara.

Perry, C. (1988), “Baklavanın Orta Asya Kökleri” THKATV, İkinci Milletlerarası Yemek Kongresi, s. 360-4.

Ramsay, W. M. (1890) *The Historical Geography of Asia Minor*, Cambridge University, Cambridge.

Sürücüoğlu, M. S. (2008) “Selçuklularda Beslenme ve Mutfak Kültürü” THKATV, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, s. 63-112.  
Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, 16 cilt, Ankara 1993-2009.

Türker, N. (1999) “Safranbolu’da Yemek Kültürü” 1. Ulusal Tarih İçinde Safranbolu Sempozyumu 4-6 Mayıs 1999, s. 81-8.

Tsetschladze, G. R. edited (2012) *The Black Sea, Paphlagonia, Pontus and Phrygia in Antiquity / Aspects of archeology and ancient history*, BAR, Oxford.

Uzunçarşılı, İ. H. (2011) *Anadolu Beylikleri ve Akkoyunlu, Karakoyunlu Devletleri*, TTK, Ankara.

Vryonis, S. Jr. (1971) *The Decline of Medieval Hellenism in Asia Minor and the Process of Islamization from the Eleventh through the Fifteenth Century*, University of California.

Yerasimos, M. (2007) *500 yıllık Osmanlı Mutfacı*, Boyut, İstanbul.

Yerasimos, M. (2011) *Evliya Çelebi Seyahatnamesi’nde Yemek Kültürü*, Kitap, İstanbul.

Yerasimos, S. (2002) *Sultan Sofraları / 15. ve 16. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfacı*, YKY, İstanbul.

Yücel, Y. (1988) *Anadolu Beylikleri Hakkında Araştırmalar / XIII - XV. Yüzyıllarda Kuzey - Batı Anadolu Tarihi / Çoban - Oğulları Beyliği / Candar - Oğulları Beyliği*, TTK, Ankara.

Zubaida, S. & R. Tapper ( 2000) *Ortadoğu Mutfak Kültürleri*, Tarih Vakfı Yurt, İstanbul.

# tarih evresi

**Aylık Tarih ve Kültür Dergisi**

# tarih evresi

Aylık Tarih ve Kültür Dergisi