

T.C.
ANKARA ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GENEL TÜRK TARİHİ
ANABİLİM DALI

TÜRKİYE SELÇUKLULARI MUTFAĞI

Yüksek Lisans Tezi

Eralp ERDOĞAN

Ankara-2010

T.C.
ANKARA ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GENEL TÜRK TARİHİ
ANABİLİM DALI

TÜRKİYE SELÇUKLULARI MUTFAĞI

Yüksek Lisans Tezi

Eralp ERDOĞAN

Tez Danışmanı

Prof. Dr. Eşref BUHARALI

Ankara-2010

T.C.
ANKARA ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GENEL TÜRK TARİHİ ANABİLİM DALI
TARİH BİLİM DALI

TÜRKİYE SELÇUKLULARI MUTFAĞI

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Tez Danışmanı :

Tez Jürisi Üyeleri

Adı ve Soyadı

İmzası

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Tez Sınavı Tarihi

ÖNSÖZ

Bu araştırmada, Türk tarihi içinde önemli bir yer tutan Türkiye Selçukluları Devletinin mutfağı konu edilmiştir. Orta Asya'dan Anadolu'ya uzanan bir kültür evrimleşmesinin sonucu olarak ortaya çıkan Selçuklu Mutfağı, olabildiğince çok esere başvurularak oluşturulmaya çalışılmıştır. Özellikle edebi eserler, vakfiyeler ve seyahatnamelerin kayıtlarından faydalanılarak yapılan bu çalışmanın, kültür tarihinde bir boşluğu dolduracağına inanıyorum.

Türkiye Selçukluları Mutfağı adlı tezimin hazırlanmasında başta danışmanım Prof. Dr. Eşref BUHARALI' ya, yardımlarını esirgemeyen Prof. Dr. Abdullah GÜNDOĞDU, Prof. Dr. Üçler BULDUK, Dr. Tülay YÜREKLİ, sayın Demet KILINÇSOY ve sayın Dilay Letafet OK' a teşekkür ederim. Ayrıca konu seçiminde ve çalışmalarım sırasında bana kütüphanesini açarak kaynak temininde bulunan eski danışmanım rahmetli Prof. Dr. Feda Şamil ARIK'a minnet borçluyum.

Eralp ERDOĞAN

ANKARA-2010

İÇİNDEKİLER

ÖNSÖZ.....	I
İÇİNDEKİLER	II
GİRİŞ	1

BİRİNCİ BÖLÜM

TÜRKİYE SELÇUKLULARININ KULLANDIKLARI MUTFAK ALETLERİ	7
1. Bıçak	9
2. Çatal	10
3. Kaşık	11
4. Kepçe.....	12
5. Sini-Tepsi	13
6. Kase.....	13
7. Tas.....	15
8. Tencere – Kazan.....	16
9. Havan	17
10. Güveç	17
11. Testi – Küp.....	18
12. Sürahi	19
13. İbrik.....	19
14. Maşrapa.....	19

15.	Sağrak – Kadeh – Susak.....	20
16.	Tabak.....	21
17.	Elek ve Kalbur.....	22

İKİNCİ BÖLÜM

KULLANILAN BESİN MADDELERİ..... 23

A. TAHILLAR 23

1.	Buğday	23
2.	Arpa.....	25
3.	Çavdar	26
4.	Pirinç	27
5.	Mısır	28

B. BAKLAGİLLER..... 28

1.	Fasulye - Börülce	28
2.	Mercimek	29
3.	Nohut.....	30

C. SEBZELER..... 31

1.	Pırasa.....	31
2.	Soğan.....	31
3.	Sarımsak.....	32
4.	Ispanak	33
5.	Patlıcan.....	33
6.	Havuç	34

7.	Şalgam.....	35
8.	Hıyar.....	35
9.	Kabak	36
10.	Tere	37
11.	Turp.....	37
D. MEYVELER.....		38
1.	Ayva	40
2.	Nar.....	40
3.	Elma	42
4.	Armut	42
5.	Şeftali	43
6.	Üzüm.....	44
7.	Dut.....	48
8.	Kayısı	49
9.	İncir	49
10.	Kavun	50
11.	Karpuz.....	51
12.	Keçiboynuzu	52
13.	Kestane.....	53
14.	Ceviz	53
15.	Badem	54
16.	Fındık	55
17.	Fıstık.....	56
18.	Turunçgiller.....	57

19. Hurma.....	58
E. BAHARATLAR	58
1. Safran	58
2. Kimyon.....	59
3. Susam	60
4. Şeker.....	60
5. Tuz.....	62
F. HAYVANSAL BESİNLER	64
1. Yoğurt	64
2. Peynir	64
3. Tereyağı.....	65
G. UNLU MAMULLER	65
1. Ekmek	65
2. Diğer Ürünler	67

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

TÜRKİYE SELÇUKLULARINDA YEMEKLER	68
1. Tutmaç.....	68
2. Herise	71
3. Kalye	72
4. Borani.....	73
5. Tirit.....	75
6. Pilav	76

7. Çorbalar.....	77
8. Kebaplar	79
9. Yahni.....	81
10. Kelle-Paça	82
11. Hotab.....	83
12. Bulamaç.....	83
13. Pastırma.....	84
14. Balık.....	84
15. Av Yemekleri	86

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

TATLILAR.....	88
1. Gülbeşeker.....	88
2. İşlenmiş Şekerler	88
3. Helva	90
4. Pekmez	91
5. Bal	92
6. Paluze	94

BEŞİNCİ BÖLÜM

İÇECEKLER.....	95
1. Şarap.....	95

2. Boza.....	97
3. Şerbet.....	99
4. Ayran.....	100
5. Hoşaf.....	101

ALTINCI BÖLÜM

MUTFAK ELEMANLARI	102
1. Sâki.....	102
2. Emîr-i Çaşnigir.....	103
3. Havâyic Sâlâr (Hansalar)	104
4. Şarabdar.....	105
5. Emîr-i Meclis	105
SONUÇ.....	107
TEZ ÖZETİ	109
ABSTRACT	110
KAYNAKÇA	111

GİRİŞ

Mutfak kelimesi, köken olarak Arapça “matbah” dan bozulmadır. Kelime anlamı, “et pişirilen yer” olmakla birlikte kullanımı eski Mezopotamya’ya kadar çıkan, bütün İslam dünyasında kullanılan bir kelimedir.¹ Türkler, Eski Uygur döneminden bu yana mutfak yerine aşlık, aşevi, aştamı (aşdamı), aşocağı gibi kelimeleri kullanmışlardır. Mutfak söylemi, Türkçe’ye oldukça geç çağlarda girmiştir. Nitekim Dede Korkut Kitabındaki, “ *Kara Mutbak dikilen de ocak kalmış*” sözünde bile mutfak sözünün, garip bir şekilde Türkçeleştiği görülmektedir.²

Mutfak uygarlığın bir göstergesidir. İlk çağlardan itibaren tüm uygarlıklar yaşadıkları coğrafi bölgenin iklim şartlarına göre ve toprağın yapısına göre yemekler geliştirmişlerdir. Göçlerin, savaşların etkisi ve ticaret yollarının açılması toplumların birbirleriyle etkileşimine katkıda bulunarak, birbirlerini sanat, edebiyat, bilim ve mutfak alanlarında etkilemelerine aracılık etmiştir. Böylece, uygarlıklar çeşitli kültürlerin karışmasından kendilerine özgü mutfak kültürlerini oluşturmuşlardır.³ Mutfak eğilimleri ve geleneklerinin göç yolu batıdan doğuya olmaktan çok, doğudan batıya bir güzergah izlemiştir. 14. yy’ dan çok önceleri Hindistan’dan gelen patlıcan ve karpuzlar, çeşitli lezzetli meyveler (bunlar arasında sevilla portakal ve

¹ Günay KUT, “Türklerde Yeme-İçme Geleneği ve Kaynakları”, **Eskimeyen Tatlar**, Haz. Semahat Arsel, İstanbul 1999, s. 41

² Bahaeddin, ÖGEL, **Türk Kültür Tarihine Giriş**, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara 2000, c.3, s.39 ; Orhan Şaik, GÖKYAY, **Dedem Korkudun Kitabı**, Kabalcı Yayınevi, İstanbul 2007, s. 43,115

³ Sıdika BULDUK-Suna BAYKAN, “Türk Mutfağından Bir Yemek (Keşkek)”, **5. Milletlerarası Yemek Kongresi**, Ankara 1994, s. 49

mandalinleri, şeftali ve ayva sayılabilir), ıspanak, unutmamız gereken Çin ya da Hindistan kökenli buğday, pirinç ve başka birçok mal doğudaki bölgelerden yola çıkıp İran üzerinden Akdeniz'e ulaşıyordu.⁴ Yiyeceklerin bir yerden diğerine aktarılması ve benimsenmesinde gözlenen yoğunluk ve özellikler bir yandan da, çokça ve büyük ölçüde siyasal yapılanmalara bağlıdır. Beslenme ve yemek pişirmede geçerli yaygın biçem ve gelenekleri siyasetin etkilediği açıkça görülmektedir. Belirli mutfak göreneklerinin geçişi bir tarihçi için, belirli bir bölgede toplum katları arasında siyasi gücün dağılımının göstergesi bile olabilir.⁵

Türkler dahil oldukları çeşitli uygarlık aşamalarında çeşitli yemekler yapmışlardır. Her uygarlık aşaması Türklerin bugünkü yemek yeme alışkanlıklarına etki etmiştir. Türkler bu şekilde Orta Asya'dan bugüne kadar zengin bir yemek kültürü oluşturmuştur.⁶ Ayrıca Türk Mutfağı, Türk tarihi ile birlikte gelişme göstererek sosyal düzeni simgelemiştir. Yani ev mutfağı olduğu kadar bir dönem ve topluluk mutfağı olarak da gelişmiştir. Türklerin sosyal yaşantısında, özellikle

⁴ Bert, FRAGNER, "Kafkaslardan Dünyanın Damına: Bir Mutfak Serüveni", **Ortadoğu Mutfak Kültürleri**, Editörler: SAMİ Zubaida- Richard Tapper, Tarih Vakfı Yurt yayınları:104, s. 55

⁵ **Ortadoğu Mutfak Kültürleri**, Editörler: SAMİ Zubaida- Richard Tapper, Tarih Vakfı Yurt yayınları:104, s. 9

⁶ Esra, TEBARDAR-Bendegül, ARAS- Nimet, BARI, "Konya Yöresi Yemeklerinin Özellikleri ve Besin Değerlerinin İncelenmesi Üzerine Bir Araştırma", **Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar**, Ankara 1998, s. 145

kışlalarda, tekke ve dergahlarda, loncalarda ve medreselerde yenen toplu yemekler, bu mutfağın özelliklerinin oluşmasında önemli bir yere sahipti.⁷

Eski Türklerin yaşamı da diğer topluluklardaki gibi hayvancılığa ve tarıma bağlıydı. Tarım şartlarının Orta Asya'da, uygunsuz bir hale gelmesi, şartları daha iyi olan batı ve güneye göç etmelerine neden olmuştu. Gittikleri bölgelerde doğal yetişen hayvan ve bitkilerden yararlandıkları gibi, bunlardan yöre şartlarına uygun olanları yetiştirmişler ve yetiştirdiklerini basit tekniklerle işlemişlerdir.⁸

Türklerin Orta Asya'da konar göçer bir yaşam sürerken oluşturdukları yemek kültürü hakkında - özellikle sebze yemekleri- fazla bir bilgiye sahip değiliz. Ancak bilgi sahibi olabildiğimiz tariflerin çoğunun etli yemeklere ait olması bize hayvancılığın önemini gösterir. Tercih edilen etlerin de erkek hayvanların etleri olduğunu Dede Korkut Destanındaki şu ziyafet bölümlerinden anlıyoruz:

“ Hey Dirse Han, bana gazap etme, incinip acı sözler söyleme, yerinden kalk, alaca çadırını yeryüzüne diktir, attan aygır, deveden buğra(erkek deve), koyundan koç kes, İç Oğuz'un Dış Oğuz'un beylerini başına topla, aç görürsen doyur, çıplak görürsen donat, borçluyu borcundan kurtar, tepe gibi et yığdır, göl gibi kırmız sağdır,

⁷ Sevinç, YÜCECAN, “Türklerde Beslenme Kültürü”, **Milli Kültür Ansiklopedisi**, Sayı 87, Ağustos 1991, syf, 44

⁸ Ayşe, BAYSAL- Türkan, MERDOL- Nevin, TAŞÇI- Sevil, BAŞOĞLU- Handan, SACIR Handan, **Türk Mutfağından Örnekler**, T.C Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara 2000, s.1

büyük ziyafetler ver, dilek dile, olur ki ağzı dualının hayır duası ile tanrı bize topaç gibi (oğlan) verir.”⁹

Kaynaklardan anlaşıldığına göre devenin hörgüç kısmı pahalı ve lüks bir etti. Koşum hayvanı olan sığır, özellikle öküz, iyileşemeyecek kadar yaralandığında kesilirdi.¹⁰ Et ihtiyacının büyük bir kısmı da şüphesiz av hayvanlarından sağlanıyordu. Av’ a verilen önemi, Ünlü Türk veziri Tonyukuk’un, şu sözlerinden de anlayabiliriz. Tonyukuk, “ geyik yiyerek, tavşan yiyerek hüküm sürüyorduk. Halkın gırtlığı doluydu” diyor. Bu sözlerde dikkat çekici olan öge, av hayvanlarının Türklerde o zamanlarda daha yaygın olan koyun ve bir ölçüde de dana etinden daha önemli sayılması ve sürü hayvanları yerine av hayvanlarının anılmış olmasıdır.¹¹ Yine Dede Korkut Kitabın’ da av ile ilgili şenlikler, süre avı, ilk av ve av yemekleri çok sık rastlanan motiflerdir.¹²

Yerleşik yaşam ve İslamiyet’e geçişin de şekillendirdiği Türk mutfağı batıya doğru göçlerle gelişerek artık Anadolu kültürüyle kaynaşmaya hazırdır. Türklerde gelenekten gelen et yeme alışkanlığı, Anadolu’ya gelişleriyle birlikte çok köklü bir değişime uğradı. Verimli Anadolu topraklarında çok çeşitli sebze, meyve ve

⁹ Deniz, GÜR SOY, **Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz**, Oğlak Yayınları, 2004, s. 82 ; Orhan Şaik GÖKYAY, **a.g.e.**, s. 27

¹⁰ Deniz, GÜR SOY, **a.g.e.**, s. 83

¹¹ Tuğrul, ŞAVKAY, **Osmanlı Mutfacı**, Şekerbank Yayınları, s. 13

¹² KABAKLI, Ahmet, “Dede Korkut Kitabın’da Yemekler ve Yemekle İlgili Bazı Törelere”, **İkinci Milletlerarası Yemek Kongresi**, Düz. Feyzi Halıcı, Eylül 1988, s. 188

baklagiller yetiştirilmekteydi. Bu yetişen ürünler Türk mutfağında yerini almaya başlarken et gündelik yaşamda daha az kullanılmaya başlandı. Buna rağmen, mününün ana maddesini oluşturan et, yemeğin besin değerini artırmak ve lezzet katmak amacıyla tencereye katılıyordu. Böylece etin yerini sebzelerin başrolde olduğu sulu yemekler aldı. Ancak törenler ve buna bağlı şöenlerde sunulan çok lezzetli et yemekleri Türk mutfak dünyasında önemini korumuştur.¹³

Orta Anadolu'da genel bir yıkımdan söz eden Birinci Haçlı Seferi'nin kronikleri, XIII. Yüzyılda Anadolu'yu ziyaret etmiş olan bazı seyyahların verdiği bilgilerle çelişmektedir. Seyyahlar, yaşadıkları çağın ölçülerine göre büyük bir refahtan bahseder. Selçuklular döneminde, Anadolu'nun büyük ölçüde eski bolluğa kavuştuğu açıktır.¹⁴ Bu refahtan elbette ki mutfak da nasibini almıştı. Türk boyları, Çin mutfağını da alarak Orta Asya'dan Anadolu'ya gelmişler ve zengin mutfak kültürlerini Anadolu'ya taşımışlardır. Göç yolları üzerinde bulunan toplumların mutfak kültürüyle mutfaklarını zenginleştirmişlerdir. Asya'nın tarihsel birikimiyle oluşan Türk mutfak ve yemek töreleri yüzyıllar boyunca Anadolu'da ve Rumeli'de zenginleşerek gelişmiş ve ünlenmiştir. Türklerin yeni coğrafyaları olan Anadolu, bütün mal varlıklarını Türklere sunmuştur. Anadolu ikliminde yetişen çok çeşitli sebzeler ve meyveler mutfak kültürünü zenginleştirmiştir. Türkiye coğrafyasında görülen farklı iklim tiplerinin yöre mutfaklarında farklılıklara yol açmasına rağmen

¹³ Tuğrul, ŞAVKAY, **Osmanlı Mutfağı**, s. 11

¹⁴ Claude, CAHEN, **Osmanlılardan Önce Anadolu**, Çev. Erol Üyepazacı, İstanbul 2002. s. 112

özünde aynıdır ve ortak özellikler görülür.¹⁵ Orta Asya'dan farklı olarak sadece meyve ve sebzeler değil, sayısız balık ve deniz ürünleriyle karşılaşılması da Türk mutfağını etkileyerek derin bir değişime uğramasını sağlamıştır.¹⁶

Türk mutfağı çok yönlü bir gelişim süreci izleyerek günümüzde 2500 yemek türü ile dünyanın en zengin mutfaklarından birisi olmuştur ve bunu etkileşimde olduğu tüm topluluklara borçludur. Biz şimdi bu tarihsel sürecin bir bölümünü oluşturan Türkiye Selçukluları Mutfağını inceleyeceğiz.

¹⁵ Erman, ARTUN, “Adana Mutfak Kültürü ve Adana Yemeklerinden Örnekler”, **Yemek Kitabı (Tarih-Halkbilimi-Edebiyat)**, Kitabevi Yayınevi, s. 319

¹⁶ Tuğrul, ŞAVKAY, , “Gündelik Hayatta Yemek ve İçmek Üzerine”, **Hünkar Beğendi**, T.C Kültür Bakanlığı Yayınları, s. 23

BİRİNCİ BÖLÜM

TÜRKİYE SELÇUKLULARININ KULLANDIKLARI MUTFAK ALETLERİ

Selçukluların Anadolu'yu yurt edinmeye başlamadan önce geldikleri coğrafyada ileri düzeyde madencilik faaliyetleriyle uğraştıkları bilinmektedir. Selçuklular, Anadolu'ya yerleştikten sonra bir yandan faal durumda olan maden ocaklarını işletmişler, diğer yandan da yeni ocaklar bulma arayışına girmişlerdir. XI. yüzyılın ikinci yarısından sonra Anadolu'yu yurt edinmeye başlayan Selçukluların, değerli madenlerden yapılan bazı araç ve gereçleri kullandıklarını görüyoruz. Mutfaklarda kullanılmak üzere yapılan bu madeni eşyaların isimlerine kaynaklardan rastlayabiliyoruz. Kaynaklar, Türkiye Selçukluları zamanında basta bakır, gümüş, demir ve boraks madeni olmak üzere birçok madenin işletildiğinden, bu madenlerden üretilen eşyaların da ihraç edildiğinden söz etmektedir.¹⁷

Türkiye Selçuklularında madeni eşya üretim merkezi Artuklu bölgesiydi. Yaratıcı okul olarak da Musul okulu gösterilir ve Konya'nın da ikinci bir merkez olduğu belirtilir.¹⁸ Siirt-Madenköy, Kastamonu-Küre, Muş, Bitlis, Erzincan, Maden (Ergani), Murgul, Erzurum ve Tokat ise dönemin önde gelen bakır işletme

¹⁷ Fahrettin, TIZLAK, "Osmanlılardan Önce Türklerde Madencilik", **Türkler**, C. VII, Ankara 2002, s. 410.

¹⁸ Doğan, KUBAN, **Selçuklu Çağında Anadolu Sanatı**, İstanbul 2002, s. 398.

merkezleridir.¹⁹ İbn Batuta da, Erzincan'daki bakır madeninden bahsediyor ve burada kap kakak, şamdanlar imal edildiğini anlatıyor.²⁰

Topraktan yapılan eşyalara gelince, çanak çömlek gibi şeylerin yapımcısı kaynaklarda *Hazzaf* olarak zikredilir. Selçuklu devrindeki varlığına Divan-ı Kamil' de rastlamaktayız. Ayrıca başka bir eserde Konya'da mevcut bir "çömlekçi karhanesi" den bahsedilmektedir.²¹ Bu meslek sahipleri; ayaklarıyla hareket ettirdikleri bir tahta tekerleğin önüne oturur, her türlü eşyaya biçim verirlerdi. Bunların arkasında fırınları vardı. Ancak yakacak pahalı olduğundan çömlekçilerin çoğu tezek yakarlardı. Bu meslek sahipleri kırılmış veya çatlamış porselenleri onarma işinde de ustaydılar.²² Yapılan çömlekler, çömlekçi dükkanında satılıyordu. Sevakıb-ı Menakıb'da geçen, " Çömlekçi dükkanının sahibi yaşlı adam, padişaha; Bu yolda geçen askerlerine emret, benim bardaklarımı istediğim fiyata alsın dedi."²³ cümlesi, çömlekçi dükkanında bardak da satıldığını göstermektedir.

Kubad Abad Küçük Saray kazılarında pek çok geometrik ve bitkisel motifler işlenen seramik kap parçaları bulunması bize seramik sanatının da geliştiğini gösterir. Türkiye Selçukluları seramik sanatında Yakınoğu'nun diğer geleneksel

¹⁹ Emine, KARPUZ, " Anadolu Mutfaklarında Kullanılan Bakır Kaplar ve Osmanlı Dönemi Örnekleri", **Türkler**, C. XII, Ankara 2002, s. 426.

²⁰ Erdoğan, MERÇİL, **Türkiye Selçukluları'nda Meslekler**, TTK Yayınları, Ankara 2000, s. 185

²¹ Erdoğan, MERÇİL, **Türkiye Selçukluları'nda Meslekler**, s. 77-78

²² Erdoğan, MERÇİL, **Türkiye Selçukluları'nda Meslekler**, s. 78 (658. dipnot)

²³ **Sevâkıb-ı Menâkıb**, Haz. Bekir ŞAHİN, Rumi Yayınları, Konya 2006, s. 68

yöntemleriyle üretim yapmışlardır.²⁴ Tek renk ile sırlanmış seramik kaplar, Anadolu Selçuklu devrinde bol olarak kullanılmıştır.²⁵

Aynı zamanda, camcılık mesleğinin varlığını tespit ettiğimiz²⁶ Türkiye Selçuklularında, camdan yapılan mutfak aletlerine rastlıyoruz. Kimi eserlerde renkli camlar kullanıldığı anlaşılmaktadır. 1978 yılında yapılan Samsat kazılarında mavi, yeşil çeşitli büyük şişeler ve emaye ve altın süslü lüks ince cam kadeh fragmanları dikkat çeker. Özellikle alttan doğru daralan ağzı daha geniş kadehlerin yaygın olduğu anlaşılmaktadır.²⁷

Bu genel bilgilerden sonra şimdi bazı mutfak eşyalarına göz atalım

1. Bıçak

Bıçak hiç şüphe yok ki şimdi olduğu gibi, eskiden de mutfakta yemek pişirenler için en başta gelen aletlerden biriydi. Bazı eserlerde bıçak günümüzde ki gibi yazılmış olsa da Kaşgarlı “*Bıçgu (biçek)*” olarak kayda geçmiştir.²⁸ Türkler mutfakta çeşitli bıçaklar kullanmaktaydı. Mutfak bıçakları, sebze veya meyve soyan

²⁴ Rüşhan, ARIK, **Kubad Abad (Selçuklu Saray ve Çinileri)**, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul 2000, s.167

²⁵ Gönül, ÖNEY, **Anadolu Selçuklu Mimari Süslemesi ve El Sanatları**, Ankara, 1988, s. 108

²⁶ Erdoğan, MERÇİL, **Türkiye Selçukluları’nda Meslekler**, s. 72

²⁷ Gönül, ÖNEY, **Anadolu Selçuklu Mimari Süslemesi ve El Sanatları**, s.139

²⁸ KAŞGARLI, Mahmut, **Divanü Lûgat-it-Türk**, Çev. Besim ATALAY, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara 2006, c. II, s. 69

eğri bıçaklardan gelişerek, et kesen, kemik kıran satırlara kadar uzuyor ve büyüyorlardı. Mesela, et ve hamur kesilen, satıra benzer büyük bıçağa “*Kınđrak*” denilirken,²⁹ aşçıların kullandığı bıçağa “*salçı bıçek*” denilmektedir.³⁰ İbn Batuta “Türkçe bıçağın “*sikkin*” manasında olup, bıçakçı bunun mensubudur.” demektedir.³¹

Türkiye Selçukluları kaynaklarında bıçakçı “*Sekkak*” olarak geçiyor. Sultan I. Alaeddin Keykubad’ın bıçakcılık da usta olduğu bilinirken, kaynaklar Sivas’ta ve Kırşehir’de bir bıçakçılar çarşısı olduğunu göstermektedir.³²

2. Çatal

Kaynaklarda zikri geçmemesine rağmen, Selçukluların Anadolu’ya gelmeden önce çatalla tanıştıkları söylenebilir zira yemek yerken çatal kullanma alışkanlığı, Türkler’de daha Orta Asya dönemine kadar geri gitmektedir ve et yemeklerine özgüdür. B. Ögel bunu şöyle anlatır: “ Et Türklerde yaygın olarak ‘küçük et bıçakları’ ve ‘çatal’ ile yenilirdi”.³³

²⁹ Kaşgarlı, **a.g.e.**, c. III, s. 382

³⁰ Kaşgarlı, **a.g.e.**, c. III, s. 442

³¹ Erdoğan, MERÇİL, **Türkiye Selçukluları’nda Meslekler**, s. 81

³² Erdoğan, MERÇİL, **Türkiye Selçukluları’nda Meslekler**, s. 80

³³ Tuğrul, şAVKAY, **Osmanlı Mutfağı**, s. 19 ; Bahaeddin, ÖGEL, **Türk Kültür Tarihine Giriş**, c. IV, s. 226

3. Kaşık

Kaşgarlı'nın “ kuruk kaşuk ağızka yaramas, kuruğ söz kulakka yakışmas”³⁴ diyerek pekiştirdiği kaşığın, mutfak kültürü içinde çok önemli bir yeri vardır. Güney Asya kültür çevrelerinde yemek, daha çok el ile yenilirken Türklerde, durum biraz daha farklıydı. Kaşık hakkındaki bilgilere en eski yazılı Türk kitaplarında bile rastlayabiliyoruz.³⁵

Anadolu'da ilk Türk kaşık örnekleri Selçuklularla ortaya çıkmaktadır.³⁶ Karaman'dan Konya'ya gelen *Talebe-i ulum*' un ilk kaşık sanatçıları olduğu ve bunların yaptıkları kaşıkları satarak geçim sağladıkları söylenmektedir. Daha sonra kaşık sanatı medreseye gelenlerle yerli halktan Molla, İmam ve Hatiplere geçmiştir.³⁷

Türkiye Selçukluları devri Konyası'nda loncalar elinde bir kaşıkçı esnafı doğmuş ve kaşıkçılık sanatı çok gelişmiştir.³⁸ Zamanımızda, Selçuklu devrine ait herhangi bir tahta kaşık örneği yoktur. Fakat yazılı metinler bu sanatın Konya'da

³⁴ Kaşgarlı, **a.g.e.** c. I, s. 383

³⁵ Bahaeddin, ÖGEL, **Türk Kültür Tarihine Giriş**, c. IV, s. 207

³⁶ Naci, EREN, **Kaşık ve Kaşıkçılık**, Arkeoloji ve Sanat Yayınları, İstanbul 1984, s. 4

³⁷ Hüsnü, ZÜBER, **Türk Süsleme Sanatı**, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, Ankara 1971, s. 137

³⁸ Mehmet, ÖNDER, **Mevlana Şehri Konya (Tarihi Kılavuz)**, Güven Matbaası, Ankara 1971, s.

yaygın olduğunu göstermektedir. Bu metinler sayesinde kaşıkçılığın Konya’da yaygın olduğunu ve ayrı bir kaşıkçı çarşısı bulunduğunu öğreniyoruz.³⁹

Ayrıca İbn Batuta, Anadolu’daki bir seyahati esnasında sofraya altın ve gümüş kaşıklardan başka tahta kaşıkların da koyulduğunu aktarmış ve “Altın ve gümüş eşyayı, dini kurallar gereği kullanmaktan sakınan kimseler çini kaseleri ve tahta kaşıkları kullanıyorlardı.” demiştir.⁴⁰

4. Kepçe

Kaşgarlı kepçe için *çömçe*⁴¹ ve *kamıç*⁴² kelimelerini kullanmıştır. Ancak görüyoruz ki Türkler zamanla *kepçe* şeklinde geliştirdikleri kefçe sözünü, Orta Asya’ da iken komşuları olan Soğd ve Tacik kültürlerinden çok erken çağlarda almışlardır. Eski İran dillerinden geldiği anlaşılan kefçe daha sonraları *kafçe* şeklinde söylenegelmiştir.⁴³ Türkiye Selçuklularındaki varlığını Mevlana’nın, “..ne vakte kadar kazan çevresinde dolaşıp duracağım; kefçe değilim ya”⁴⁴ dizelerinden anlayabiliyoruz.

³⁹ Mehmet, ÖNDER, “Konya’da Kaşık Sanatı Dünü-Bugünü”, **4.Ulusal El Sanatları Sempozyumu**, 21-24 Kasım, İzmir Dokuz Eylül Üniversitesi, s.187

⁴⁰ İbn BATTÛTA, **İbn Battûta Seyahatnâmesi**, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 2005, s. 291

⁴¹ Kaşgarlı, **a.g.e.**, c. I, s. 417

⁴² Kaşgarlı, **a.g.e.**, c. I, s. 359

⁴³ Bahaeddin, ÖGEL, **Türk Kültür Tarihine Giriş**, c. IV, s. 220-221

⁴⁴ Mevlâna Celâleddîn-i Rumi, **Dîvân-ı Kebîr**, Terc. Abdalbaki GÖLPINARLI, Remzi Kitabevi, İstanbul, c. I, s.123

5. Sini-Tepsi

Divan-ı Lügatit Türk' de "Tewsi"⁴⁵ olarak geçen tepsi, genel olarak içinde yemek pişen ya da servis yapılan orta ya da büyük boy kalaylı bakır için kullanılan bir terimdir. Bakır tepsilerin büyük olanlarına sini adı verilmektedir. Sini üstüne yerleştirilen yemek sahanlarıyla aynı anda birçok kişinin yerde oturarak yemek yiyebildiği, daire gövdeli, ince kenarlı, büyük servis sunma ve taşıma kabıdır.⁴⁶ Eflaki " (Kocası Kâbe'ye gitmiş olan bir kadın) şekerli helvayla dolu büyük bir siniyi de müritler yesin diye Mevlana hazretlerine gönderdi" diyerek Türkiye Selçuklularındaki varlığı hakkında bilgi sahibi olmamızı sağlamıştır.⁴⁷ Ayrıca Harran kazısında ortaya çıkarılan bir Selçuklu sini örneği, tek bir levhanın dövülmesiyle yapılmış olup, ağız kenarı dışa doğru genişletilerek oluşturulmuştur. Sininin ortasında etrafı tığ ve zencirek motifleriyle çevrili bir madalyon yer almaktadır.⁴⁸

6. Kase

İçki, ayran, su gibi sıvıların içildiği çanak, kase, kadeh gibi kaplara Türkler 'ayak' demekteydi. *Ayak* sözü ilk önce Uygur yazılarında görülmektedir. Ayak sözcüğünü sadece dış tesirlerden ve batıdan uzak olan Türkler kullanıyorlardı.

⁴⁵ Kaşgarlı, **a.g.e.**, c. I, s. 423

⁴⁶Emine, KARPUZ, " Anadolu Mutfaklarında Kullanılan Bakır Kaplar ve Osmanlı Dönemi Örnekleri", **Türkler**, C. XII, Ankara 2002, s. 430

⁴⁷ Ahmet, EFLAKİ, , **Ariflerin Menkıbeleri**, Çev. Tahsin YAZICI, İstanbul 2006, s. 180

⁴⁸ Muharrem, ÇEKEN, **Anadolu Selçuklu Dönemi Maden Sanatı** , (Ankara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Ankara 1998, s. 117

Oğuzlar ise çok erken çağlarda Batı ile münasebet kurdukları için öz Türkçe ayak sözünü unutmışlardı.⁴⁹ Buna rağmen Anadolu'da *ayak* sözcüğü "Tas, maşrapa; kadeh; bardak" gibi anlamlarda halen kullanılmaktadır.⁵⁰

İnsanların yemeklerini içine koyduğu kase, Türkiye Selçukluları devrinde de kullanılmaktaydı. Menakıb'ül Arifin ve Fihi Mafih' den seçme şu cümleler bize Selçuklu döneminde çini, bakır ve altından kaseler kullanıldığını göstermektedir.

"... biraz ekşimsi hoşaf yapıp bir çini kase içine koymalarını emretti."⁵¹

"Mevlana'yı sınavdan geçirip ne yapacağını görmek için altın bir kase içine altın dolu bir keseği yerleştirdiler."⁵²

"(çeyiz için) sini, tepsi, kazan, bakır ve çini kaseler, havanlar, şamdanlardan oluşan tam bir mutfak takımı hazırlandı"⁵³

"Topraktan bazen saray bazen kase ve testi yapıyoruz"⁵⁴

Çeşitli Anadolu müzelerinde sergilenen, Türkiye Selçukluları dönemine ait, özellikle kase ve tabak parçalarından anlaşılıyor ki tek renk sırlı firuze, yeşil, sarı-

⁴⁹ Bahaeddin, ÖGEL, **Türk Kültür Tarihine Giriş**, c. IV, s. 162

⁵⁰ **Derleme Sözlüğü**, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara Üniversitesi Basımevi 1993, c. I, s. 1027

⁵¹ Eflaki, **a.g.e.**, s. 261

⁵² Eflaki, **a.g.e.**, s. 195

⁵³ Eflaki, **a.g.e.**, s., 546

⁵⁴ Mevlâna Celâleddîn-i Rumi, **Fîhi mâ fih**, Çev. Meliha Ülker TARIKAHYA, Maarif Basımevi, İstanbul 1954, s. 327

kahverengi seramikler kullanılmıştır.⁵⁵ Kubad Abad kazılarında bulunmuş, sarımsı, pembe hamurlu, kazıma tekniği ile işlenen sarı-kahverengi sırlı çukur kase, günümüze ulaşan nadir kaplardan biridir.⁵⁶

Türkiye Selçukluları devrinde kase'nin içine hoşaf, yemek, yoğurt, ayran, şerbet, tirit, herise, meyve gibi yiyeceklerin konulduğunu görüyoruz. Kase yapımıyla uğraşan kişilere *Kase-ger* denilmekteydi. Mevlana'nın eserlerinde bu meslek sahipleri ile ilgili bahisler geçmektedir. “ Hiçbir kaseci yoktur ki, kaseyi ancak kase olmak için yapsın da içine yemek koymak için yapmasın”. “... Her testi kıranın önünde ne vaktede kasecilik yapacaksın”.⁵⁷

7. Tas

Divanı Kebir’ de geçen “cennet şarabını altın taslarla içsem...”⁵⁸ ve “ ..aynı tasta yemek yiyor.”⁵⁹ cümleleri ile tasın hem içki hem de yemek kabı olarak kullanıldığını görüyoruz. Ancak buradaki yemek tası ile kase’ nin kastedildiği düşünülebilir. Öte yandan Siirt’ de iyi bakır aletler ve eşi bulunmayan taslar yapılmakta olup, bunlar o dönemde meşhurdur.⁶⁰

⁵⁵ Gönül, ÖNEY, *Anadolu Selçuklu Mimari Süslemesi ve El Sanatları*, s.108

⁵⁶ **Kubad Abad**, s.167

⁵⁷ Erdoğan, MERÇİL, *Türkiye Selçukluları’nda Meslekler*, s. 79-80

⁵⁸ **Dîvân-ı Kebîr**, c.I, s. 266

⁵⁹ **Dîvân-ı Kebîr**, c.II, s. 12

⁶⁰ Erdoğan, MERÇİL, *Türkiye Selçukluları’nda Meslekler*, s. 185

8. Tencere – Kazan

Eski Türklerin kazan ile tencereyi birbirinden ayırt etmeden aynı anlamda kullandıkları biliniyor. Her ikisinde de, yemek piştikten sonra, aralarında bir ayrılık kalmıyordu. Eski Uygur Türklerinde ‘esis, esiç, isiç, isiç’ olarak kullanılan bu kelimeler, geniş olarak hem tencere hem de kazan anlamına geliyordu.⁶¹ Bakır tencere *Çodhın eşiç*⁶² olarak adlandırılıyordu.

Türkiye Selçukluları devri kaynaklarında tencere ile kazanın ayrı anlamlarda kullanıldığı görülmektedir. Örneğin Celaleddin Karatay’ın yaptırmış olduğu kervansarayda alınacak mutfak eşyaları arasında beş küçük tencere’nin yanı sıra iki büyük kazan da vardır.⁶³ Mesnevîde geçen “ kalaylı tencerenin beyazlığı üstünde o kara is, fena bir şekilde kendini gösterir.”⁶⁴ cümlesi bize tencerelerin kalaylandığını göstermektedir. Zira Türkiye Selçuklularında kalay mesleğini icra eden kişiler olduğunu görüyoruz ve kaynaklarda kalaycı kelimesi *Ruger-Ruyger* olarak yer almaktadır.⁶⁵

⁶¹ Bahaeddin, ÖGEL, **Türk Kültür Tarihine Giriş**, c. IV, s. 239

⁶² Kaşgarlı, **a.g.e.**, c. I, s. 409

⁶³ Osman, TURAN, “Selçuklu Devri Vakfiyeleri III (Celaleddin Karatay Vakıfları ve Vakfiyeleri)”, **Belleten**, C. XII/45, Ankara 1948, s. 56-57

⁶⁴ Mevlâna Celâleddîn-i Rumi, **Mesnevî**, Terc.Şefik CAN, Ötüken Yayınları, 1997, c.1-2, s. 513

⁶⁵ Erdoğan, MERÇİL, **Türkiye Selçukluları’nda Meslekler**, s. 184

9. Havan

Türkiye Selçukluları madeni eserlerinin arasında, büyük çoğunluğu Diyarbakır'da ele geçmiş tunç havanlar mevcuttur. Müzelerde sergilenen birçok havanın üzerinde yazılan metinlerde yapım yeri ve tarihiyle ilgili bilgilere rastlanılmamaktadır. Daha çok baharat veya ilaç dövmek için kullanıldıkları tahmin edilen havanlar, XI. yüzyıl sonu ile XIII. yüzyıl sonu arasında tarihlendirilmektedir. Selçuklu havanlarının bazıları silindir biçiminde, bazıları sekiz veya on kenarlı olup, kalın duvarlı, ağır, masif eserlerdir. Ayrıca üzerleri çeşitli kabartma rozetler veya hayvan figürleriyle süslenmiş olan Selçuklu havanlarından büyük bir kısmının iki yanında kulplar bulunmaktadır.⁶⁶

Bunun yanı sıra edebi eserlerde de adı geçen havan Mevlana'nın bir şiirinde şöyle geçmektedir: “..biz havan eliyle havan gibi hem ikiyiz hem bir.”⁶⁷

10. Güveç

Kaşgarlı'nın eserinde *Toy eşiç*⁶⁸ diye adlandırılan ve Besim Atalay'ın topraktan tencere olarak tercüme ettiği bu kabın güveç kabı olduğu tahmin edilebilir.

⁶⁶ Gönül, ÖNEY, *Anadolu Selçuklu Mimari Süslemesi ve El Sanatları*, s. 173

⁶⁷ *Dîvân-ı Kebîr*, c.II, s. 123

⁶⁸ Kaşgarlı, *a.g.e.*, c. III, s. 142

Selçuklulardaki varlığı hakkında bilgiye Mevlana'nın eserindeki şu cümleden ulaşıyoruz: “ gah güveç çömleği gibi kaynar dururuz...”⁶⁹

11. Testi – Küp

Testi genellikle şarap ve su koymak için kullanılırken, hacmi testiye göre daha büyük olan küpün şarap yapımı için kullanıldığı görülüyor. “Üzüm şarap olmak isterse bir zaman küpte kalıp kaynaması, köpürmesi gerek.”⁷⁰ Ayrıca testilere kar da konur. Bunları satın olmak için gelen müşterilerde onların çatlak olup olmadığını kontrol için ellerini vurarak seslerini dinlerler. Kışın kardan da testiler yapılır; ama su konmak için kullanılmaz.⁷¹

Kaynaklarda testi mesleğini icra eden kişiler için “*Kuze-ger*”, “*Fahhar*” ve “*Sebu-ger*” ifadeleri geçiyor. Testicilerin nasıl çalıştığı konusunda fazla bir bilgiye sahip değiliz. Testiler kilden yapılmaktaydı ve renkli olanları da bulunmaktaydı.⁷² Mevlana'nın anlattığı bir hikayede yaşlı bir testi satıcısı zikrediliyor. Bu testicinin şehrin çıkış kapılarından birinde bir testici dükkanı bulunuyordu. Bu hikayede bir testinin fiyatı bir dinar olarak geçmektedir.⁷³

⁶⁹ **Dîvân-ı Kebîr**, c.II, s. 302

⁷⁰ **Dîvân-ı Kebîr**, c. I, s. 152

⁷¹ Nuri, ŞİMŞEKLER, “Mesneviye Göre Konyada Yaşam (Milletler-Meslekler)”, **III. Uluslararası Mevlana Kongresi**, 5-6 Mayıs 2003, Konya, Türkiye, s.191

⁷² Erdoğan, MERÇİL, **Türkiye Selçukluları'nda Meslekler**, s. 78

⁷³ Erdoğan, MERÇİL, **Türkiye Selçukluları'nda Meslekler**, s. 79

12. Sürahi

İçine sıvı konulan diğer bir mutfak eşyası da sürahiydi. Kubad Abad Küçük Saray kazılarında bulunan bazı cam parçalarının birleştirilmesiyle ortaya çıkan sürahi⁷⁴, Türkiye Selçukluları Devrine ait bir sürahi örneği olarak karşımıza çıkmaktadır.

13. İbrik

İbrik, kaynaklardan anlaşıldığına göre içine genellikle şarap koyulan bir kaptı. İbn Bibi'nin, “ Ay yüzlü gılmanlar iri gözlü huriler gibi halis şarap testilerini ve ibriklerini kadehlere döktüler.”⁷⁵ bahsi bize ibriğin, sürahi ve testiyle aynı işlevi gördüğünü gösterebilir.

14. Maşrapa

İçine su, ayran ve başka içkiler konularak içilen bu kap, Selçuknamede *bâdiye ve memzuç meşrebeleri* diye geçiyor. Bu aletin kulplu, düz üstüvani, dibi yarım kürevi, ağzına doğru konik birçok çeşitleri bulunmaktadır.⁷⁶

⁷⁴ Kubad Abad, s. 182

⁷⁵ İbn Bibi, c. I, s. 181

⁷⁶ M. Zeki, ORAL, “Selçuk Devri Yemekleri II”, *Türk Etnografya Dergisi*, Sayı 2, 1957, s. 34

15. Sağrak – Kadeh – Susak

Sağrak Orta Asya’da gelişmiş ve Anadolu’ya gelmiş bir deyiş idi. Kaşgarlı sağrak ‘ı “*Sürahi, kendisiyle bir şey içilen kap kâse. Su savda dahi gelmiştir: “Sawın sagrakka tegir = sözle sürahiye erişilir”*”⁷⁷ diye açıklamıştır. Selçuklu kaynaklarında birçok yerde kadeh ve sağrak lafı geçmektedir. Tahminimizce sürahiden çok kadeh ile aynı işlevi görmektedir. Ancak sağrak daha çok ağaçtan ve topraktan yapılırken, kadeh, camdan ve metalden yapılmaktaydı ve sağrak kadehe göre daha büyüktü. Osmanlı devri müellifi Mütercim Asım Efendi sağrağı şöyle tarif etmekteydi: “ Es-sahire, saksıdan yapılır. Bu çeşit kabın adıdır. Maşraba şeklindedir. Tapu-sağrağı denilen büyük kadeh budur.”⁷⁸ Şu cümleler sağrağın büyüklüğü ile ilgili ipucu verebilir.

“Ayıkların inadına o koca sağrağı sun da...”⁷⁹

“ Saki on batmanlık sağrağı sun, düşüncüyü-kaygıyı bırak, bir iş var ki yapılması gerek.”⁸⁰

Türklerin daha çok “*ayak*” sözcüğünü kullandığı kadehin, renkli olarak da yapıldığını görebiliyoruz. “ Lal renkli kadehte aşıklığı buldum...”⁸¹

⁷⁷ Kaşgarlı, **a.g.e.**, c. I, s. 471

⁷⁸ Bahaeddin, ÖGEL, **Türk Kültür Tarihine Giriş**, c. IV, s. 194

⁷⁹ **Dîvân-ı Kebîr**, c. I, s. 79

⁸⁰ **Dîvân-ı Kebîr**, c. I, s. 288

⁸¹ **Dîvân-ı Kebîr**, c. IV, s. 25

Günümüzde *susak* şeklinde kullanılan kelime, Divan-ı Lügatit Türk' de *Susgak* olarak kayda geçirilmiştir. Susak, su kabağında yapılmış veya ağaçtan oyulmuş maşrapa demektir.⁸²

Sonuç olarak bu üç nesnenin farklı şekillerde ve farklı maddelerden yapıldığını ancak işlevlerinin aynı olduğunu anlayabiliyoruz.

16. Tabak

Sadberk Hanım Müzesinde sergilenen Selçuklu devri tunç tabakları bize dönem hakkında bazı bilgiler vermektedir.⁸³ Aynı zamanda İbn bibi, bir saray ziyafetinde kullanılan işlemeli altın ve gümüş tabakların şahaneliğinden bahsediyor.⁸⁴ Metal tabakların yanı sıra cam tabaklara da rastlıyoruz. Kubad Abad Büyük saray'da yapılan kazıda cam buluntuları arasında, bir iki ufak kırık dışında tamamı ele geçmiş olan büyük tabak, kazıların en önemli parçasıydı. Emaye olarak bezenmiş, yazılarla da donatılmış bulunan eser Anadolu'da ele geçen tek örnek olması bakımından büyük önem taşımaktadır. Yazıt okunduğunda I. Alaaddin Keykubad'ın oğlu II. Gıyaseddin Keyhüsrev'in anılmakta ve övülmekte olduğu görülmüştür. Böylece bulunan cam tabağın II. Keyhüsrev tarafından yapıldığı ortaya çıkmaktadır.⁸⁵

⁸² TDK **Türkçe Sözlük**, c. II, s. 1349

⁸³ Muharrem, ÇEKEN, **a.g.e.**,130-131-132-133

⁸⁴ İbn Bibi, **el-Evâmilü'l-alâiyye fi'l-umûri'l-alaiyye (Selçuknâme)**, Terc. Mürsel ÖZTÜRK, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara 1996, c. I, s. 456

⁸⁵ **Kubad Abad**, s. 251

Kaynaklarda tabak yapımı ile uğraşan kişilerin bahsi çok az geçer. Eflaki bir şiirinde şöyle söylemektedir: “Sen Tanrı’nın yakınlığından, tabak yapanın tabaktan uzak olmadığımı anlıyorsun.”⁸⁶

17. Elek ve Kalbur

Elek ve Kalbur, aynı işlevi gören ancak farklı amaçlarla kullanılan mutfak aletleridir. Kalburun deliği daha iri ve seyrek olduğu için tahıl ya da iri taneli maddeleri elemek için kullanılmaktadır. Elek ise Divan-ı Kebirde, “ Dünya bir elektir, bizse ona konmuş unuz sanki; elekten geçtinmi arısın.”⁸⁷ geçtiği gibi, daha çok un elemek için kullanılmaktaydı.

⁸⁶ Erdoğan, MERÇİL, *Türkiye Selçukluları’nda Meslekler*, s. 81

⁸⁷ *Dîvân-ı Kebîr*, c. I, s. 362

İKİNCİ BÖLÜM

KULLANILAN BESİN MADDELERİ

A. TAHILLAR

1. Buğday

Eskiden beri “Buğday” bütün Türk kavimleri tarafından, buğday adı ile anılıyordu. Buğday kelimesi, eski Anadolu, Mısır ve Kıpçak Türk kültür çevrelerinde ve Orta Asya’da, Harzemşahlar’dan Çağatay kültürüne kadar uzanan çağlarda, hiç değişmeden günümüze kadar gelmiştir.⁸⁸

Anadolu’nun, hem Bizans döneminde⁸⁹ hem de Selçuklu döneminde önemli bir tahıl yetiştirme alanı olduğunu görüyoruz. Kaynakların birçok yerinde adı geçen buğdayın Selçuklu döneminde en çok yetiştirilen tahıllardan biri olduğu anlaşılıyor. Öyle ki iç ihtiyaç karşılanıp dışarıya bile satılıyordu. Özellikle buğdayın batı ülkelerine, kıtlık zamanlarında ise Suriye’ye satıldığı görülmekle⁹⁰ birlikte ihtiyaç

⁸⁸ Bahaeddin, ÖGEL, **Türk Kültür Tarihine Giriş**, c. II, s. 161

⁸⁹ Tamara Talbot, RİCE, **Bizans’ta Günlük Yaşam**, Terc. Bilgi ALTINOK, İstanbul, s. 180.

⁹⁰ Faruk, SÜMER, **Yabanlu Pazarı** (Selçuklular devrinde Milletler-arası Büyük Bir Fuar), Türk Dünyası Araştırmaları Vakfı Yayını, İstanbul 1985, s. 8

halinde Bizans'tan tahıl alındığı da bilinmektedir.⁹¹ Vakıf kayıtlarından anlaşılıyor ki Sivas içinde Bahae'd-din Ezferdat mahallesinde, buğday pazarı,⁹² Konya içinde buğday çarşısı bulunmaktadır.⁹³

Mesnevi'de, “Buğdayı toprağın altına atarlar ama, o topraktan başaklar devşirirler. Sonra o buğdayı değirmende öğüttüler de değeri arttı. Cana can katan ekmek oldu. Ekmek haline gelen o buğdayı daha sonra, ağızda dişler arasında çiğnerler, ezerler.”⁹⁴ şeklinde bahsedilen buğday, şimdi olduğu gibi, Selçuklular zamanında da başaklarındaki taneler sertleşmeden önce alevle ütülmemekte ve sonrasında dövülerek yenmekteydi. Bununla beraber, olgun buğday da özellikle kış aylarında ateşte kızartılarak tüketiliyordu.⁹⁵

el-Ömerî, “Germiyan ilinde ortalama fiyatlara gelince, bir mudd buğday, on beş dirhemdir. Arpada böyledir, yahut bundan biraz az fiyat eder”⁹⁶ diyerek dönemin buğday fiyatları hakkında bilgi sahibi olmamızı sağlıyor. Ayrıca Geyhatu' nun Moğolların umumî valisi olarak sekiz yıl Anadolu'da bulunduğu sırada, Konya'dan

⁹¹ Mustafa, AKDAĞ, **Türkiye'nin İktisadi ve İçtimai Tarihi I (1243-1453)**, Barış Kitabevi, Ankara 1999, s. 26

⁹² Sadi, BAYRAM- Ahmet Hamdi, KARABACAK, “Sahib Âta Fahrü'd-dîn Ali'nin Konya, İmaret ve Sivas Gökmedrese Vakfiyeleri”, **Vakıflar Dergisi**, 13, Ankara 1981, s. 35,56.

⁹³ Turan, “**Celaleddin Karatay Vakıfları**”, s. 141.

⁹⁴ **Mesnevi**, c. 1-2, s. 202

⁹⁵ Yücecan, **a.g.e.**, s. 44

⁹⁶ El-Ömerî, **Mesalikü'l-ebzar**, Türkçe terc. Yaşar YÜCEL, Anadolu Beylikleri Hakkında Araştırmalar I, TTK, Ankara 1991, s. 194.

İlgın'a gitmek isterken, İlgın yöresinde bir çiftçinin buğday ektiğine ve tohum saçtığına şahit olmuştu. Bunu gören Geyhatu atından inerek çiftçiden aldığı tohumları tarlaya saçmaya başlamış ve bunu yaparken de Türkçe olarak: "yükü beş akçaya, yükü beş akçaya" demişti. Yani bununla, bir eşek yükü buğdayın beş akçaya satıldığını ifade etmek istemişti.⁹⁷

Önemli bir besin kaynağı olan buğday kimi zaman maaş olarak verilmekteydi. Sivas Darüşşifası vakfiyesinde, hastanenin bütün giderlerini karşılamak için vakfedilen bağışların ve hastanenin düzenli bir şekilde çalışmasını sağlayan mütevelliyeye yılda 4000 dirhem ile 1000 müdd buğday maaş olarak verilmekteydi.⁹⁸

2. Arpa

Arpa ile buğday insanoğlunun yetiştirdiği ilk tahıl çeşitleridir. Arpanın buğdaydan daha eski olduğu sanılır.⁹⁹ Arpanın daha çok hayvan yemi olarak kullanıldığı tahmin edilebilir ancak muhtemelen buğdayın az olduğu dönemlerde arpa unundan ve yapılan ekmeklerden faydalanılmıştır. Zira Arpa ekmeği Türkler' de yoksulluğun bir sembolüydü.¹⁰⁰ Eflaki'nin "Derler ki hücrede bir ibrik su ve birkaç

⁹⁷ Erdoğan, MERÇİL, *Türkiye Selçukluları'nda Meslekler*, s. 50

⁹⁸ Cevdet, MUALLİM, "Sivas Darüşşifası Vakfiyesi ve Tercümesi", *Vakıflar Dergisi*, I (1938), s.37

⁹⁹ Burhan, OĞUZ, *Türkiye Halkının Kültür Kökenleri* (c.1 Beslenme Teknikleri), İstanbul matbaası, İstanbul 1972, s. 316

¹⁰⁰ Bahaeddin, ÖGEL, *Türk Kültür Tarihine Giriş*, c. II, s. 146

arpa ekmeğinden başka bir şey yoktu”¹⁰¹ diye bahsettiği arpa ekmeğinin, nefsi köreltmek için girilen çile’de katık olarak kullanıldığı anlaşılıyor. Bu da bize arpanın pek itibar görmediğini düşündürebilir. Yunus Emre’nin de nefis ve arpa ile ilgili şöyle bir dörtlüğü vardır:

“Dünyadan gönlini çeke eli arpa eke
Unına yarı kül kata güneşte kurutmak gerek
Acab anı niçe nefsi yiye dilerse yiyleye
Kaçan kim iftar eyleye üç günde bir itmek gerek”¹⁰²

3. Çavdar

Hububat arasında önem bakımından üçüncü sırayı alan çavdar sözünün aslı Farsçadır. Bu sözün Türkler arasında yayılıp gelişmesi X. Yüzyılda veya daha önce, Türklerin batıya doğru kaymaları çağında, olması muhtemeldir.¹⁰³ Çavdarın Selçuklu çağında üretilen tahıllardan biri olduğu anlaşılıyor. Vilâyet-nâme’ de hasatı yapılan hububatlar arasında çavdar da gösterilmektedir.¹⁰⁴ Aynı eserde çavdar ekmeğinin de bahsi geçmektedir.¹⁰⁵

¹⁰¹ Eflaki, s. 123

¹⁰² Yunus Emre, **Yunus Emre Divanı**, Haz. Mustafa Taşçı, Ankara 1997, c.II, s. 201

¹⁰³ Bahaeddin, ÖGEL, **Türk Kültür Tarihine Giriş**, c. II, s. 172

¹⁰⁴ **Vilâyet-nâme** (Menakıb-ı Hünker Hacı Bektaş-ı Veli), Haz. Abdalbaki Gölpınarlı, İstanbul 1958, s. 34

¹⁰⁵ **Vilâyet-nâme**, s. 23-24.

4. Pirinç

Türklerin pirinci tanıtmak için başlangıçta, Hint veya İran kökenli sözler kullandıklarını görüyoruz. Pirinç yerine, *tutturgan* gibi, ek ve kök bakımından Türkçe olan kelimeler kullanmışlardır. Bugün kullandığımız pirinç veya birinç sözlerinin ise, Türkler arasında çok geç çağlarda, ancak XIV. Yüzyılda görülmeye başladığı anlaşılıyor.¹⁰⁶

Selçuklu döneminde pirinç üretimi yapılan yerlerden birinin Şarköy olduğu belirtilmiştir. el-Ömeri Germiyan ilinden bahsederken “.. bir de Şarköy şehri vardır. Burada pirinçten başka bir şey yetişmez”¹⁰⁷ demiştir.

Pirinç diyince aklımıza gelen pirinç pilavının o dönemde de yapıldığından şüphe yoktur. Sipehsalar, “O aziz kişi onlara kaz ve pirinç pilavı hazırladı”¹⁰⁸ demektedir. Pirinçten pilav haricinde çorbada yapıldığını görüyoruz. Kütahya’dan Germiyan Beyi Yakup Bey imaretinde pirinç çorbası çıktığından bahsedilir.¹⁰⁹ Aynı zamanda bazı kimselerin bal ile birlikte pirinç yemesi de ilginç bir bilgidir. “ Bazı

¹⁰⁶ Bahaeddin, ÖGEL, **Türk Kültür Tarihine Giriş**, c. II, s. 210

¹⁰⁷ **Mesalikü'l-ebzar**, s. 193

¹⁰⁸ Sipehsâlâr, Ferîdûn bin Ahmed-i, **Mevlânâ ve Etrafindakiler**, Risale, Türkçe terc. Tahsin Yazıcı, İstanbul 1997, s. 101

¹⁰⁹ Süheyl, ÜNVER, “Selçuklular, Beylikler ve Osmanlılarda Yemek Usulleri ve Vakitleri”, **Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri** (31 Ekim-1 Kasım 1981), Ankara 1982, s. 4

kimseler vardır ki balı tek başına yemeyip, ancak zerd-birinç, helva ve daha başka yemeklere karıştırmak suretiyle yiyebilirler.”¹¹⁰

Konya’da bir pirinçiler çarşısı olduğunu görüyoruz. Sipehsalar, “Şemseddin-i Tebrizi, Konya’ya kadar geldi. Konya’ya geldiği vakit, gece idi. Pirinç furuşan (*pirinççiler*) hanına indi”¹¹¹ demektedir.

5. Mısır

Kaynaklarda zikri geçen tahıllardan biri de mısırdır. Mevlana’nın “Şiirim mısır ekmeğine benzer; gece, gelir geçerse yiyemezsin. Tazeyken yemeye bak; üstüne toz konmadan ye onu”¹¹² cümlesi bize Türkiye Selçukluları döneminde mısırın bilindiğini ve mısırdan ekme yapıldığını gösterebilir.

B. BAKLAGİLLER

1. Fasulye - Börülce

Fasulye Türklerin eskiden beri bildiği bir bakliyattı. Öyle anlaşılıyor ki Türkler fasulye, bezelye, bakla gibi bitkilerin hepsini birden, *burçak* veya *böğrülce* olarak adlandırıyorlardı. Ancak batıya doğru yayılmalarıyla birlikte bilgi ve dünya

¹¹⁰ **Fîhi mâ fih**, s.290

¹¹¹ Sipehsâlâr, s.124

¹¹² **Dîvân-ı Kebîr**, c.V, s. 134

görüşleri de genişlemişti ve Beylikler çağından itibaren Anadolu'da artık burçağın yerini, *böğrülce* sözü almıştı.¹¹³

Fasulye ve börülce Türkiye Selçuklularının yetiştirdiği ürünler arasında yer almıştır. Özellikle Divan-ı kebirde bolca kullanılan bu ürünler Mevlana'nın şiirlerini süslemiştir:

“Sütün fasulyenin içinde eriyip mahvoluşu gibi sende şekere gark ol, eri, geç kendinden.”¹¹⁴

“O alem değirmene benzer, şu alem harmana, burada buğday mısın, fasulyemi?”¹¹⁵

“sus öküz açlığına tutulup da on kişinin yiyeceği börülceyle üzümü yiyen kişi, zaten bu ruh şaraplarını içemez.”¹¹⁶

2. Mercimek

Mercimek de Türkler tarafından eskiden beri tanınmaktaydı. Türklerin başlangıçta mercimeğe *yası muk* veya *yesimuk* dedikleri görülüyor. Mercimek sözünü batıya doğru kaydıkça daha çok benimsediler ve bunu geliştirdiler.¹¹⁷

¹¹³ Bahaeddin, ÖGEL, **Türk Kültür Tarihine Giriş**, c. II, s. 261

¹¹⁴ **Dîvân-ı Kebîr**, c. III, s.7

¹¹⁵ **Dîvân-ı Kebîr**, c.I, s. 11

¹¹⁶ **Dîvân-ı Kebîr**, c.I, s. 69

¹¹⁷ Bahaeddin, ÖGEL, **Türk Kültür Tarihine Giriş**, c. II, s. 263

Selçuklular Anadolu'ya gelmeden önce Bizansın, Anadolu'nun batısında, sarı mercimek yetiştirdiği bilinmektedir.¹¹⁸ Selçuklular döneminde de ziraatı yapılan mercimek, bazen fareler tarafından zarara uğrattılıyordu.¹¹⁹ Eflaki, “Yine Sutan Veled buyurdu ki: bir gün iki fakih babamı ziyarete gelmişler ve hediye olarak da bir parça mercimek getirmişlerdi”¹²⁰ demiştir. Öyle anlaşılıyor ki mercimek hediye götürülecek kadar önemli bir bakliyattı.

3. Nohut

Türkiye Selçuklularının yetiştirdiği diğer bakliyat da nohuttur. Mevlana, “şu tencerede kaynayan nohut ateşin tesiriyle, nasıl yukarı doğru sıçramaya başlar, kaynarken daima yukarı çıkar, feryat eder; yüzlerce coşkunluklar gösterir. ‘Neden beni ateşe attın, kaynatıyorsun, beni satın aldın, niçin bu hallere koyuyorsun?’ der. Nohutu kaynatan kadın da, kepçeyle vurup derki: ‘Şimdi iyice kayna, sıçrayıp ateşten kaçmaya kalkma. Seni kaynatıyorsam, nefretten değil, tat kazanasın diye kaynatıyorum. Gıda haline gelmen, cana karışman içindir, bu imtihan seni sevmediğimden değildir. Bahçede sular içmiştin, yeşil ve taze haline gelmiştin, o su içiş bu ateşe düşmen içindi...’ Ey, nohut. Belalara düş, pişde sende ne varlık kalsın ne nefis. O toprak ve su bahçesinden ayrıldıysan ağza lokma oldun, dirilerin vücuduna girdin. Gıda oldun, kuvvet oldun, düşünce oldun...” sözleriyle, nohutu

¹¹⁸ Öner, TOLAN, **Bizans Devletinde Ziraat (IX.-X. Yüzyıl)**, (Firat Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Tarih Anabilim Dalı, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi) Elazığ, 2006, s. 58

¹¹⁹ **Dîvân-ı Kebîr**, c. III, s. 119

¹²⁰ Eflaki, s. 270

kullanarak, yiyeceğin insanla nasıl yüceldiğini anlatmaya çalışmıştır.¹²¹ Ayrıca, Divan-ı Kebir’de¹²² nohudun kavrulmasıyla yapılan leblebinin kaydına rastlıyoruz.

C. SEBZELER

1. Pırasa

Mevlana’ nın beyitlerinde adı geçen sebzelerden biri pırasadır. “ Ben ovada, her yerde ta bele kadar boy atmış gürbüz başaklar görmekteyim. Başaklar seher yeliyle dalgalanmada.. Ova pırasayla dopdolu”¹²³ cümlesinden pırasanın ovalarda yetiştirildiği, “ .. a pırasadan kokmuş herif ”¹²⁴ cümlesinden de pek itibar görmediği anlaşılabilir.

2. Soğan

İdrar attırıcı, müshil, kan şekerini düşürücü, hazmettirici, yara iyileştirici, kalp kuvvetlendirici gibi birçok etkileri olan soğan,¹²⁵ başlangıçtan beri, Türklerin

¹²¹ **Mesnevi**, c.1-2, s. 163 ; ÇELEBİ, Celeddin, “Uluslararası Yemek Kongresi”, **I. Milletlerarası Yemek Kongresi**, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayını, Türkiye, 25-30 Eylül 1986, s. 70

¹²² **Dîvân-ı Kebîr**, c. III, s. 25

¹²³ Müjgan, CUNBUR, “Mevlânâ’nın Mesnevî’sinde ve Dîvân-ı Kebîr’inde Yemekler”, **Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri** (31 Ekim-1 Kasım 1981), Ankara 1982, s. 77

¹²⁴ **Dîvân-ı Kebîr**, c.IV, s. 332

¹²⁵ Mebrure, DEĞER, Diyarbakır Yöresi Yemeklerinde Tıbbi Bitkiler, **2. Milletlerarası Yemek Kongresi**, Düz. Feyzi Halıcı, Eylül 1988. s. 118

sevdiği bir bitki olarak yerini alıyordu. Kaşgarlı Mahmud'un, eserinin birçok yerinde soğan çeşitlerine yer vermesi de sevildiğini gösterebilir.¹²⁶ Türkiye Selçuklu dönemi soğan çeşitleri hakkında pek bilgiye rastlamasak da kaynaklar¹²⁷ soğan ziraatının yapıldığını göstermektedir.

3. Sarımsak

Kaşgarlı'nın eserine baktığımızda sarımsak sözcüğünün XI. yüzyılda “*sarmusak*” veya “*samursak*” olarak, şimdikine yakın bir şekilde, yazılıp söylendiğini görüyoruz.¹²⁸ Kaynaklardan anlaşıldığına göre Türkiye Selçuklularında, sarımsak bol tüketilen ve sevilen bir bitkiydi. Eflaki Mevlana'nın sarımsağı çok sevdiğini ve iftarda çiğ sarımsak taneleri yediğini nakletmiştir. Ulu Arif Çelebi'nin annesi Kirake hatun rivayet etti ki, Mevlana Celaleddin'in bir aya yakın yemek yemediğini gördüm. Ben yeni gelin olmuşum. Muallimim de Mevlana Hz. idi. Bir gün bana sordu: “ Fatma hanım evinizde yoğurt var mı? Ben de vardır amma son derece ekşidir diye cevap verdim. Getir dedi. Büyük bir kaseye koyup getirdim. Mevlana, yirmi beş sarımsak döv içine dök de lezzetli olsun dedi. Mevlana bu yoğurdun içine çokça sarımsak koyup yedi”¹²⁹

¹²⁶ Bahaeddin, ÖGEL, **Türk Kültür Tarihine Giriş**, c. II, s. 249

¹²⁷ **Dîvân-ı Kebîr**, c. II, s. 74, **Mesnevi**, c. 3-4, s. 459, **Dîvân-ı Kebîr**, c.III, s. 462

¹²⁸ Kaşgarlı, **a.g.e.**, c. I, s. 527

¹²⁹ Eflaki, s. 359 ; Feyzi, HALICI, “Mevlânâ'nın eserlerinde Yemek ve Mutfak İmajı, **I. Milletlarası Yemek Kongresi**, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayını, Türkiye 25-30 Eylül 1986, s. 117

4. Ispanak

Türklerin ıspanakla ne zaman tanıştığına cevap bulmak güçtür.¹³⁰ Ancak Selçukluların, Anadolu'da ıspanağı kullandığını ve farklı biçimlerde pişirdiğini Mevlana'nın şu beyitlerinden görebiliyoruz: “ ben senin elinde ıspanak gibiyim, istersen beni ekşili pişir, istersen tatlı ”¹³¹. “beni ıspanak say da istersen ekşi pişir, istersen tatlı.”¹³²

5. Patlıcan

Divan-ı Lügatit Türk' de “*bütüğe*”¹³³ olarak geçen patlıcan öyle anlaşılıyor ki o dönemde çok fazla tüketilen bir sebze değildi. Sadece bir yerde bahsinin geçmesi pek önem verilmediğini gösterebilir.

Patlıcan hakkındaki en yaygın görüş bütün dünyaya Hindistan'dan yayıldığıdır. Patlıcanın, gerek yetiştirilmesi, gerekse tüketimi göz önüne alındığında bir Akdeniz sebzesi olduğu görülür.¹³⁴ Bundan dolayı Türklerin Anadolu'ya gelmelerinden sonra patlıcan Türk mutfağında daha yaygın kullanılmıştır. Patlıcanın

¹³⁰ Bahaeddin, ÖGEL, **Türk Kültür Tarihine Giriş**, c. II, s. 270

¹³¹ **Mesnevi**, c.1-2, s. 163

¹³² **Dîvân-ı Kebîr**, c.II, s. 123

¹³³ Kaşgarlı, **a.g.e.**, c. I, s. 447

¹³⁴ Çiğdem Öztürkçine ERDURAN - Ömer Faruk ŞERİFOĞLU, “Anadolu'da Patlıcan Kültürü ve Yemekleri”, **Yemek Kitabı** (Tarih-Halkbilim-Edebiyat), Kitabevi Yayınları, İstanbul 2002, s. 261, 262

Selçuklu devrinde sarımsak ve sirkeyle yenildiğini Mevlana şöyle dile getiriyor: “patlıcanın eşi dostu nedir?; ya sirke, ya sarımsak”¹³⁵

6. Havuç

Aslı Farsça olan havuç sözüne, Türkler Orta Asya’da iken *sarıg turma* derlerdi. Kaşgarlı’nın verdiği bilgiye göre Oğuzlar XI. yüzyılda havuca *keşür* diyorlardı. Keşür sözünün Osmanlı kitaplarında da geniş olarak kullanılması gösteriyor ki Oğuzlar ile Batı Türkleri batıya doğru kaydıkça, sarıg turma deyişi unutulmuşdu.¹³⁶

Hem Anadolu’da önceden tarımının yapılması¹³⁷ hemde Türklerin zaten tanıdığı bir sebze olması dolayısıyla, havucun Selçuklular döneminde bolca yetiştirildiği düşünülebilir. Edebi eserlerde de zaman zaman adı geçen havuç, Eflâkî’nin eserinde şu şekilde bahsedilmiştir: “Kiramana Hatun Sultan Veled’in süt annesi idi. Garip kerametlerle şöhret bulmuştu. Mevlânâ hazretleri, Veled ve Alaaddin’i dini ilimleri tahsil etmek üzere Şam’a gönderdi ve bunun üzerine de uzun bir müddet seçtiği sıralarda bir gün Kiramana Hatun yalnız oturmuş havuç ve şalgam temizliyordu.”¹³⁸

¹³⁵ **Dîvân-ı Kebîr**, c. III, s. 459 ; Müjgan, CUNBUR, **a.g.m.**, s.76

¹³⁶ Bahaeddin, ÖGEL, **Türk Kültür Tarihine Giriş**, c. II, s. 243

¹³⁷ Öner, TOLAN, **Bizans Devletinde Ziraat**, s. 59

¹³⁸ Eflaki, s. 608

7. Şalgam

Kaşgarlının *çamgur* yada *çagmur*¹³⁹ olarak kayda geçtiği şalgamın Selçuklularda, turşusunun yapıldığı ve faydalı bir sebze olarak görüldüğü anlaşılıyor. Eflaki, “ Derler ki seyyid hazretleri turşu arzu ettiğinde ‘ şalgam turşusu faydalıdır ve turşuların da en iyisidir. Şalgamı çiğ yemek göze aydınlık verir’ derdi.”¹⁴⁰ demiştir. Turşusunun yanı sıra pişirilerek de tüketiliyordu. “ altından bir tencereyle şalgam pişirirsen yazık olmaz mı?”¹⁴¹

8. Hıyar

Arap – Fars kültürünün Türklere kazandırmış olduğu sözlerden biri de “Hıyar” kelimesidir. Hıyar kelimesi Anadolu beyliklerinden beri, Türkçe olarak yazılmış Anadolu kaynaklarının hepsinde bu şekilde anılmıştır.¹⁴² Selçuklu devri Anadolusunda sıklıkla yetiştirilmesi muhtemel olan hıyarın ziraatı hakkında bilgiyi Eflaki’den bulabiliyoruz: “ ...ben de yavaşça dışarı çıktım, bostana girdim. Bir de baktım ki bir fidandan dört zarif hıyar var. Derhal secdeye kapandım, dördünü kesip Çelebi hazretlerine getirdim. Orada bulunan ulu kişiler baş koyup hayrette kaldılar. Çelebi hazretleri: ‘Bu kadar küçük hıyar değil, o tohuma kaçmış sarı hıyarları getir;

¹³⁹ Kaşgarlı, **a.g.e.**, c. I, s. 457

¹⁴⁰ Eflaki, s. 108

¹⁴¹ **Fîhi mâ fih**, s. 22

¹⁴² Bahaeddin, ÖGEL, **Türk Kültür Tarihine Giriş**, c. II, s. 231

çünkü onun tohumları bana lazımdır'. Tekrar dışarı çıktım. Bostanda ocaklarda iki büyük tohumlu hıyar buldum.”¹⁴³

9. Kabak

Selçukluların Anadoluya gelmeden önce tanıdıkları bir sebze de kabaktır. Zira kabak ziraatının daha XI. yüzyılda yapıldığı ve Türklerin, o çağda kabak tarlası için *kabaklık* terimini kullandığı biliniyor.¹⁴⁴ Anadoluya geldikten sonra da çeşitli türlerde kabak yetiştirilmiştir. Mevlana'nın şu beyti, bize bu türlerden biri olan asma kabağının yetiştirildiğini gösterebilir: "Böylesine bir topluluğa kabak geldi çattı da ipe tırmandı; nerden gördü, nerden bildi, nerden öğrendi bunu? O, çıkıp giden, uzayıp ağan ipi verenden bildi, ondan öğrendi"¹⁴⁵ Kabağın kimi zaman raks ve sema sırasında kullanıldığını görüyoruz. " ... fakat şurası gariptir ki sizin müritler boş kabaklarla raks ediyor, bizim dostlarsa dolu kabakla sema yapıyor."¹⁴⁶ Ayrıca şarap için oyulup kadeh olarak da kullanıldığı anlaşılıyor. " ...ardımdan kadeh geliyor, şarap kabağı geliyor."¹⁴⁷

¹⁴³ Eflaki, s. 661

¹⁴⁴ Bahaeddin, ÖGEL, **Türk Kültür Tarihine Giriş**, c. II, s. 220

¹⁴⁵ **Dîvân-ı Kebîr**, IV, s. 73.

¹⁴⁶ Eflaki, s. 669

¹⁴⁷ **Dîvân-ı Kebîr**, c. V, s.45

10. Tere

Kaynaklarda zikri geçen ve Selçuklu Anadoluşunda yetiştirildiğini dūřündüğümüz diğer bir sebze de teredir. “Bahar gelince fındıkla haşhaş ovaya geldi, nane ile tere ırmak kıyısına”¹⁴⁸ beyiti bize terenin sulak yerlerde yetiştirildiğini gösteriyor. Bu günde kullandığımız “tereciye tere satmak” deyimine Mevlana’nın eserlerinde rastlayabiliyoruz.¹⁴⁹ Ayrıca Mevlana “ o boş yere konuşmalar, bir tere yaprağına bile değmez.” diyerek bir şeyin kıymetsizliğini anlatmak için tereyi kullanmıştır.¹⁵⁰

Tere satıcılığı Selçuklularda görülen bir meslekti. Kaynaklarda bu mesleğin ismi geçmesine rağmen, işlerini nasıl yaptıklarına dair fazla bilgi yoktur. İnsanların sebze ihtiyaçlarını karşılamak için bostan yaptıkları tahmin edilebilir.¹⁵¹

11. Turp

Türklerin Anadoluya gelmeden önce turpu tanıması¹⁵² ve Bizans’ın eskiden beri Anadolu da turp tarımı yapması¹⁵³ turpun, Selçuklular tarafından da yetiştirildiği konusunda bize bilgi verebilir. Mevlana’nın eserlerinde az bahsi geçen turpun

¹⁴⁸ **Dîvân-ı Kebîr**, c.V, s.53

¹⁴⁹ **Dîvân-ı Kebîr**, c. IV, s.12, **Dîvân-ı Kebîr**, c.I, s. 345

¹⁵⁰ **Mesnevi**, c. 5-6, s. 94

¹⁵¹ Erdoğan, MERÇİL, **Türkiye Selçukluları’nda Meslekler**, s. 70

¹⁵² Bahaeddin, ÖGEL, **Türk Kültür Tarihine Giriş**, c. II, s. 245-246

¹⁵³ Öner, TOLAN, **Bizans Devletinde Ziraat**, s. 59

dükkanlarda satıldığını görüyoruz, Mevlana,“ birisi dükkandan bir turp aşırırsa ve buna ‘Allah’ın takdiridir’ derse, sende onun başına iki üç yumruk vur ve ‘ Bu da Allah’ın takdiridir.’ de”¹⁵⁴ diye kayda geçmiştir.

D. MEYVELER

Meyve ve bağcılığın Selçuklu şehir hayatında önemli bir yeri vardır.¹⁵⁵ el Ömeri Anadolu da hemen hemen her meyvenin yetiştiğini kaydetmiş ve “ ... deniz kıyılarında az miktarda yetişen narenciyelerden bir kısmı müstesna ekşi portakal ve limon gibilerine rastlanmaz.”¹⁵⁶ demiştir. İbn-i Batuta Amasya’yı meyvelik ve ağaçlık bir şehir olarak tarif ederken,¹⁵⁷ İbn Bibi sofraya gelen meyveleri şöyle betimliyordu: “Kutsal bahçenin ariflerinin ahlakının kokusundan can burnuna koku getiren, tadılması insana gençlik günlerinin rahatını veren meyveleri hazır ettiler”¹⁵⁸

Meyve ziraatı Anadolu da kimileri için geçim kaynağıydı. Sultan I. İzzeddin Keykavus, Tel-başer kalesini kuşatıp çevredeki ağaçları kestirince kale halkı “Bizim geçim kaynağımız bu ağaçların meyvesidir. Rum askerleri geçim kaynağımızı kahr baltalarıyla kurutunca çoluk çocuğumuzun nafakasını nereden temin edeceğiz.”¹⁵⁹

¹⁵⁴ **Mesnevi**, c. 5-6, s. 248

¹⁵⁵ Mustafa Akdağ, **Türkiye’nin İktisadi ve İçtimai Tarihi I** (1243-1453), s. 25

¹⁵⁶ **Mesalikü’l-ebzar**, s. 183

¹⁵⁷ İbn Battuta, s.286

¹⁵⁸ İbn Bibi, c.I, s. 65

¹⁵⁹ İbn Bibi, c.I, s. 206

diyerek aman dilemiştir. Meyve satanların *mive-furuş*¹⁶⁰ olarak adlandırıldığı Selçuklu Anadolu'sunda meyve ticareti, meyvesi bol olan yerlere bile yapılıyordu. el Ömeri, Birgi memleketinden bahsederken “ Meyveleri boldur. Hem denizden ve başka illerden gelir hem de verimli topraklarında bol miktarda yetişir”¹⁶¹ demiştir. Hamdullâh Mustevfî de, ayrıntıya girmeden meyve ithali konusuna değinmekte ve İsfahân'dan Hindistan ve Anadolu'ya meyve götürüldüğünü bildirmektedir.¹⁶²

Üretilen meyveler günümüzdeki gibi kurutularak saklanıyordu. İbn Battuta, “Köylerden birinde, rehberin kız kardeşinin evine indiğimiz vakit, getirilen yemeği, kuru erik, elma, kayısı, şeftali gibi yemişlerle beraber suda yumuşatıp yediğini söyleyelim!”¹⁶³ diye kayıt düşmüştür. Ayrıca meyve ağaçlarının aşılacağı bilgisine de kaynaklarda rastlayabiliyoruz. “Karşısına öyle bir yer çıktı ki eğer cennetin bekçisi görse, orayı cennetten ayırt edemez, oradaki meyve ağaçlarını alıp aşılamak için cennet bahçesine götürürdü”¹⁶⁴

¹⁶⁰ Erdoğan, MERÇİL, **Türkiye Selçukluları'nda Meslekler**, s. 57

¹⁶¹ **Mesalikü'l-ebzar**, s. 202

¹⁶² Emine, UYUMAZ, “XI-XIV. Yüzyıllarda Anadolu'da Yetişen Meyveler”, **Meyve Kitabı**, Editörler: Emine Gürsoy Naskali, Dilek Herkmen, Kitabevi, İstanbul 2006, s. 502

¹⁶³ İbn Battuta, s. 302

¹⁶⁴ İbn Bibi, c.I, s. 362

1. Ayva

Türkler Orta Asya’ da ayvayı biliyorlardı.¹⁶⁵ Divan-ı Lügatit Türk’te *awya*¹⁶⁶ olarak geçen ayva sözü, Batı Türkleri arasında yayılmıştı.¹⁶⁷ Kaynaklarda ayvanın Serûc ve Akşehir civarında yetiştiğine dair bilgiler yer almaktadır. Claude Cahen, İbn Said’den aldığı bilgilere dayanarak Akşehir’in ayvalarının çok üstün olduğunu belirtir.¹⁶⁸ Mevlana da eserlerinde ayvadan söz etmektedir. “ eğer sen, yüz tane elma, yüz tane de ayvayı sararak bir yere toplar, sonra bunların hepsini sıkar, sularını çıkarırsan yüz sayısı kalmaz, hepsi bir olur.”¹⁶⁹. “ yanaklarındaki ayva tüyleri, sana amberler verir.”¹⁷⁰

2. Nar

Türkler Orta Asya’da kullandıkları nar kelimesini Anadolu’ya getirerek burada da kullanmaya devam etmişlerdi.¹⁷¹ Mesalikü’l-ebzar’ da nar meyvesi ile ilgili geniş bilgilere rastlıyoruz. el Ömeri Denizli’den bahsederken “ Burada meyvelerden en çok çeşitli renklerde nar vardır. Bin nar bir dirheme satılır, hepside çekirdeksizdir. Bu narlar pek çok, pek ucuz ve yemesi de pek tatlıdır. Suyu sıkılır

¹⁶⁵ Ayşe, BAYSAL, **Beslenme Kültürümüz**, Kültür Bakanlığı Yay. No: 1230, Ankara 1990, s. 1

¹⁶⁶ Kaşgarlı, **a.g.e.**, c. I, s. 114

¹⁶⁷ Bahaeddin, ÖGEL, **Türk Kültür Tarihine Giriş**, c. II, s. 283

¹⁶⁸ E. Uyumaz , **a.g.m.**, s. 492

¹⁶⁹ **Mesnevi**, c. 1-2, s. 46

¹⁷⁰ **Dîvân-ı Kebîr**, c. II, s. 81

¹⁷¹ Bahaeddin, ÖGEL, **Türk Kültür Tarihine Giriş**, c. II, s. 316

ondan bir pekmez yapılır ki bal ile yan yana konulsa birbirlerine pek benzediklerinden hangisinin pekmez ve bal olduğu ayırt edilemez.”¹⁷² demiştir. Ayrıca nardan şarap yapıldığını şu şekilde kayda geçmiştir: ” Bunlardan (narlardan) bir türlü şarap yapılıyor ki, üzüm şarabından daha ziyade sarhoşluk verir ve daha ziyade hurma şarabına benzer. Üzüm şarabı bu memleketin ahalisinin yanlarında pek çok olmakla beraber ahali en çok bu nar şarabını kullanır.”¹⁷³

Ayrıca Siirt, Serûç, Mardin, Kilikya, Bursa ve İznik’te de nar yetiştiğini anlıyoruz. Kaynaklar bu narların güzelliğinden ve bolluğundan bahsetmektedir.¹⁷⁴ İbn Battuta, Bursa’dan İznik’e giderken yolda Gürle köyünden geçtiklerini ve bu köyün çıkışında tatlı ve ekşi nar ağaçlarının sıralı olduğunu belirtmektedir.¹⁷⁵ Mevlana da ekşi ve tatlı narlardan bahseder. “ Mizacının kötülüğü yüzünden tatlı nardan hoşlanmaz, kaçır canı ekşi nar ister fakat mayhoş nar yemesi daha iyidir onun.”¹⁷⁶. Nar alacaklara da şu şekilde nasihatte bulunmuştur: “ Nar alacak isen, gülen, çatlamış nar al ki, o gülüş, sana içindeki danelerden bahsetsin”¹⁷⁷

¹⁷² **Mesalikü'l-ebzar**, s. 195

¹⁷³ **Mesalikü'l-ebzar**, s. 195

¹⁷⁴ E. Uyumaz , **a.g.m.**, s. 496

¹⁷⁵ E. Uyumaz , **a.g.m.**, s., 497

¹⁷⁶ **Dîvân-ı Kebîr**, c.I, s. 69

¹⁷⁷ **Mesnevi**, c. 1-2, s. 61

3. Elma

Elma Türklerin çok eskiden beri tanıdıkları bir meyvedir. Kaşgarlı Mahmud'un verdiği bilgilere göre, Batı Türkleri ile Oğuzlar elmaya, *alma*¹⁷⁸, doğudaki Türkler ise, *almıla*¹⁷⁹ diyorlardı. Fakat zaman geçtikçe Türklerin hepsi elmaya, *alma* demeye başlamışlardır.¹⁸⁰

Ahlat, Erzincan, Akşehir ve İstanbul'da elma yetiştirildiğini anlıyoruz. Kaynaklar özellikle Akşehir'in elmasının tatlı ve renkli olduğundan bahsetmektedir.¹⁸¹ Eflaki, eserinin bir yerinde, kırmızı ve beyaz elmaların getirtilip elmalar ile havuzun doldurulduğundan bahseder.¹⁸² Mevlana Anadolu'da yetişen elmaları şöyle övmektedir: "Bahçeye gir de elma devşir şimdi. Hem de o elmaları devşir ki Rum ülkesinden kestiler mi, güzelim kokusu, ta Çin, Maçin ülkesine dek yayılır. Gel de elma harmanına gir, lâ'l renkli elmaları döşek edin, yastık yap"¹⁸³

4. Armut

Kaynaklar İstanbul, Serûc, Erzincan, Akşehir, Kilikya bölgesinde armut yetiştirdiğini göstermektedir. Ayrıca bir Bizans kaynağı olan Niketas Khoniates de,

¹⁷⁸ Kaşgarlı, **a.g.e.**, c. I, s. 130

¹⁷⁹ Kaşgarlı, **a.g.e.**, c. I, s. 138

¹⁸⁰ Bahaeddin, ÖGEL, **Türk Kültür Tarihine Giriş**, c. II, s. 281

¹⁸¹ E. Uyumaz, **a.g.m.**, s. 495

¹⁸² Eflaki, s. 383

¹⁸³ **Dîvân-ı Kebîr**, c.VI, s. 255

Bizans İmparatoru I. Manuel Komnenos'un (1143-1180) Miryokepolon Savaşı'nın (1176) ardından bir ahlat (armut) ağacının gölgesinde yorgunluğunu atmaya çalıştığının bilgisi yer almaktadır. Adı geçen savaşın yapıldığı yer konusunda farklı görüşler olsa da Eskişehir, Kütahya ve Denizli civarında bu meyvenin yetiştiğini söyleyebiliriz.¹⁸⁴

İbn bibi, Hoca Noyan'ın zehirli bir armut ile öldürüldüğünü nakleder. “ Naib Emir Nizameddin Hurşid, bir armudu soyarak, bıçağın ucuyla Aksaray'ın Alaiye Kervansarayında ordunun yenilmesine sebep olan Hoca Noyan'a uzattı. Hoca Noyan, onu yeyince sırtına bir ağrı yapıştı ve hemen hayatını kaybetti. Onun üzerine Nizameddin'i, Hoca Noyan'ı armutla zehirlemekle suçlayarak çarمیha gerdiler.”¹⁸⁵ Mesnevide ise dağ armutlarına değinilir. “ ... dervişin bulunduğu dağda ağaçlar vardı, meyveler vardı; sayısız dağ armutları vardı.”¹⁸⁶

5. Şeftali

Türkler, Orta Asya'da oturan Soğd ve Taciklerin etkisinde kalarak, şeftali sözünü kullanmaya başlamışlardı. Bundan önce şeftaliyi erik ve kayısı gibi bir meyve olarak görmüşler ve şeftaliye *tülüğ erük*, yani “tüylü erik” demişlerdi.¹⁸⁷

¹⁸⁴ E. Uyumaz , **a.g.m.**, s. 492-493

¹⁸⁵ İbn Bibi, c. II, s. 150

¹⁸⁶ **Mesnevi**, 3-4. cilt, s. 142

¹⁸⁷ Bahaeddin, ÖGEL, **Türk Kültür Tarihine Giriş**, c. II, s. 318

Mevlana'nın, “ şeftali dalı gibi ter ü taze olasin”¹⁸⁸ diyerek değindiği şeftali, kaynakların verdiği bilgiye göre Akşehir, Eskişehir civarı ve Mudurnu-Kastamonu arasında yetişiyordu. Meselâ, Niketas Khoniates'in *Historia*'sında geçen şu bilgi: “Bizans İmparatoru Manuel'in Dorylaion yakınlarında yemeğe oturmaya hazırlandığı sırada bıçağı ile bir şeftaliyi soyarken Türkler'in baskına geldikleri haberi kendisine ulaşmıştı” bize Eskişehir civarındaki Dorylaion'da şeftalinin yetiştiğini göstermektedir.¹⁸⁹ Ayrıca Divan- Kebir' de geçen “ Larende'den şeftali geliyor.”¹⁹⁰ sözü Larende'nin de şeftali üretim yerlerinden biri olduğunu gösterebilir.

6. Üzüm

Bağcılık ve Türkçe bir söz olan üzüm, Türklerin erken çağlardan beri tanıdıkları bir kültür idi.¹⁹¹ Anadolu'da da eski ve yerli bir bağcılık kültürü olmasından dolayı Türklerin Anadolu'ya gelmesinden sonra üretilen üzüm çeşitlerinin sayısı daha da çoğalmıştı.¹⁹² Anadolu'da Bizans, yaygın bir bağcılık faaliyeti içerisindeydi. Çünkü bağ oluşturmak için zirai sermayeye ihtiyaç yoktu. Basit bir bel ile, küçük bir arazi parçası, kolaylıkla verimli hale getirilebiliyordu.

¹⁸⁸ **Dîvân-ı Kebîr**, c.I, s. 204

¹⁸⁹ E. Uyumaz , **a.g.m.**, s. 498

¹⁹⁰ **Dîvân-ı Kebîr**, c.II, s. 170

¹⁹¹ Bahaeddin, ÖGEL, **Türk Kültür Tarihine Giriş**, c. II, s. 325

¹⁹² Bahaeddin, ÖGEL, **Türk Kültür Tarihine Giriş**, c. II, s. 329

Dahası, bağlardan elde edilen üzüm de ekonomik olarak oldukça kârlı bir üründü. Bundan dolayı fakir bir köylü bile küçük bir bağa sahip olabiliyordu.¹⁹³

Üzümün, Anadolu'nun hemen hemen her yerinde yetiştirildiğini görüyoruz. İbn Batuta, “ oradaki (İznik) bekar üzümünün benzerini başka yerde görmedim. Kocaman ve çok tatlı. Rengi açık kabuğu ince. Bir üzüm tanesinin tek çekirdeği var”¹⁹⁴ diyerek İznik'te yetiştirilen üzümlerden övgüyle bahsederken, İbn Bibi Amasya üzümlerinin diğer Rum memleketlerine göre daha tercih edilebilir olduğunu kayıt etmiştir. “Celaeddin Varkani, dirayetiyle yönettiği Amasya vilayetinden, görünüşünün güzelliği ve tadının hoşluğuyla diğer bütün Rum memleketlerinin üzümlerine tercih edilen birkaç yük üzümü padişahın şarabhanesine gönderirdi.”¹⁹⁵

¹⁹³ Öner, TOLAN, **Bizans Devletinde Ziraat**, s. 43. Ayrıca, Bizans'ta üzüm yetiştirmede kullanılan yöntemler, eskiden beri devam eden geleneksel yöntemlerdi. Asma fidanları ekilmeden önce, toprağın tamamı kazılırdı. Fakat bu pek yaygın görünmemektedir. Bunun yerine bir dizi kanal kazılıyor ve asmalar bunun içine ekiliyordu. Bu yöntem ötekine nazaran daha ucuz ve daha kolaydı. Ekimden sonra dikkatli bir şekilde gübreleme yapılıyordu. Çünkü fazla gübre köklere zarar verebilirdi. Asmalar genelde yazın ekilirdi, fakat çok kuru iklime sahip yerlerde sonbahara kadar beklemek daha iyiydi. Nemli bölgelerde genelde evlerin yakınındaki ağaçlara bitişik olarak ekilirdi. Bazen de asmayı desteklemek için yanına meyve fidanları dikilirdi. Asmalar, gelişiminin farklı dönemlerinde dikkatli bakım gerektiriyordu. Budama, çapalama, asmaları birer çubukla destekleme veya dallarını bağlama yapılması gereken zaruri işler arasındaydı. Bunlar içinde en önemlisi, asmanın dallarını desteklemektir. Bu iş, asma dallarını yakındaki bir ağacın dallarına bağlamak veya dolamak şeklinde yapılıyordu. Fakat daha yaygın kullanılan yöntem, dalları alttan bir sılıkla desteklemektir. Ucu çatallı, ağaçtan yapılmış basit bir değnek bu iş için yeterliydi. **Bizans Devletinde Ziraat**, s. 55

¹⁹⁴ İbn Battuta, s. 298

¹⁹⁵ İbn Bibi, c.II, s. 108

Hamdullah Müstevfi de, Aksaray, Konya, Malatya, Sincar ve Nusaybin’de üzüm yetiştirildiğini belirtmişti.¹⁹⁶

Üzüm çeşidinin bol olduğunu bildiğimiz Anadolu’da siyah üzümün kaydına rastlıyoruz: “ Üzüm koruğuna baksana, siyah bir üzüm olmak için ne kadar zaman koştı.”¹⁹⁷. Nasır-ı Hüsrev, “Ermanuş üzümü” denilen bir üzümde bahsederken Erzen şehrinde bulunduğunu ve bu üzümün Farslıların azer ayında iki yüz batmana satıldığını bildirmektedir.¹⁹⁸ İbn Bibi¹⁹⁹ Niğde’de üzüm bağları olduğunu, I. Alâeddîn Keykubad ile I. İzzeddîn Keykavus arasındaki taht mücadelesi sırasında Alâeddîn’e destek veren Zaireddîn İli’nin, Kayseri kuşatmasından çekilince Niğde’ye sığınması olayıyla yazıya geçirir. Zaireddîn İli, İzzeddîn’ in şehri muhasara edip bahçelere, üzüm bağlarına zarar vermesi durumunda zararın karşılanacağını garanti etmiştir. Yine Konya’dan bahsederken “büyük nüfuslu ve zenginlikle donanmış, uzunluğu ve genişliği arasında bir günlük yol olan, her tarafı üzüm bağları ve meyve ağaçları dikilmiş bir şehir” olduğunu belirtmektedir.²⁰⁰

Şarap ve pekmez yapımı için üzümün suyu çıkarılıyordu. Eflaki, “ Bir gün arkadaşlarla birlikte bağlara gezmeye gitmiştik. Sonbaharın başlarında idi. Bağlarda üzümler sona ermişti. Pekmez kaynatıyorlardı.”²⁰¹ demiştir. Üzümün sıkılması işini

¹⁹⁶ Erdoğan, MERÇİL, **Türkiye Selçukluları’nda Meslekler**, s. 59

¹⁹⁷ **Fîhi mâ fih**, s. 325

¹⁹⁸ E. Uyumaz , **a.g.m.**, s. 498

¹⁹⁹ İbn Bibi, c. I, s. 139

²⁰⁰ E. Uyumaz , **a.g.m.**, s. 498

²⁰¹ Eflaki, s. 624

kaynaklarda *Assar* olarak geçen kişiler yapmaktaydı. Bu işin yapıldığı yere *ma'sara* denilmekteydi.²⁰² Üzüm sıkamak için Bizans'taki gibi taştan sıkıştırma makineler²⁰³ mi kullanılıyordu bilmiyoruz ancak kaynaklar, teknenin içinde ayakla ezilerek sıkıldığını gösteriyor: “ senin için üzüm sıkıncıların aralarına katılmışım, aşk teknesine binmişim; üzümleri ezeyim diye durmadan ayak vurmadayım...bir kadeh şıra al, iç de anla ki ben üzüm sıkmadayım”²⁰⁴ .Yine benzer bir cümle de şöyledir: “ Aşk sarhoş değilse, yahut şaraba tapmıyorsa ne diye bağa girer, ne diye üzüm ezer... ayakları altında boyuna üzüm eziyor.”²⁰⁵

Üzümün kurutularak tüketildiğini de kaynaklarda sıkça görüyoruz. İbn Bibi, “Harput melikinin kaleye fazla zahire koymaması yüzünden kalede mahsur kalan büyük küçük herkes, yiyecek kıtlığından ve erzak yokluğundan sıkıntıya düştü. Kuru üzüm yemekten bıkararak solucan gibi toprak yalamaya başladılar.”²⁰⁶ diye bilgi vermektedir. Mevlana'nın bir beytinden çocukların kuru üzümü çok sevdiği anlaşılıyor: “Çocukların düşünceleri, ya dadı olur, yahut süt. Ya kuru üzüm isterler, ya ceviz, yahut bağıra bağıra ağlarlar”²⁰⁷ . Kilikya bölgesinde bol yetişen üzümünden yapılan şarap ve kuru üzümün ihraç edildiğine dair de bilgilerimiz mevcuttur.²⁰⁸

²⁰² Erdoğan, MERÇİL, **Türkiye Selçukluları'nda Meslekler**, s. 41

²⁰³ Öner, TOLAN, **Bizans Devletinde Ziraat**, s. 46

²⁰⁴ **Dîvân-ı Kebîr**, c. II., s. 101

²⁰⁵ **Dîvân-ı Kebîr**, c. II., s. 41

²⁰⁶ İbn Bibi, c.I, s. 441

²⁰⁷ **Mesnevi**, c.5-6, s. 111

²⁰⁸ E. Uyumaz , **a.g.m.**, s. 501

Üzümün sadece meyvesinden değil çubuklarından da faydalandığı anlaşılıyor. Balyalanmış üzüm çubukları yakıcı madde olarak kullanılıyordu. İbn Bibi, Amid kuşatmasını şöyle anlatmıştır: “...(Emir Mübarizeddin) her birinin bir kucak üzüm çubuğuyla kalenin giriş kapısına giderek üzüm çubuğunu oraya yığmalarını, ondan sonra kapı yanıp işler yoluna girinceye kadar nefit atanların ve mancınıkların nefit atmalarını buyurdu. Ertesi gün sipahiler, balyalanmış üzüm çubuklarını kalenin kapısına çekmeye başladılar. Yakarıdan harekete geçirilen ok, sapan ve taş atan aletlere aldırış etmediler. Kapının önü üzüm çubuğuyla dolunca işinin ehli, eli çabuk, korkusuz nefit atıcıları Nemrut ateşi yakıp, üzüm çubuğunun dumanını göklere çıkardılar. Kapı yanıp demirleri yere döküldü.”²⁰⁹

7. Dut

Dut ağacı yalnızca bir meyve olarak değil; “ipek böceği yetiştirme” işinde de, büyük bir değer taşıyordu.²¹⁰ IX-X. yüzyıldaki dut yetiştiriciliği İstanbul, Bursa ve İznik gibi tekstil sanayisi gelişmiş şehirlerin ihtiyacını karşılayacak kadar genişti.²¹¹ Nasır-ı Hüsrev, Menbic’de şehrin mahallelerine ipek böceği yetiştirmek için dut ağaçları ekildiğinden söz eder. el-Ömeri’nin eserinde geçen “Balıkesir memleketinde bol miktarda ipek ve ladin çıkar” cümlesi bize tıpkı Menbic’de olduğu Balıkesir’de de dut yetiştirildiğini düşündürülebilir.²¹²

²⁰⁹ İbn Bibi, c. II, s. 46

²¹⁰ Bahaeddin, ÖGEL, **Türk Kültür Tarihine Giriş**, c. II, s. 289

²¹¹ Öner, TOLAN, **Bizans Devletinde Ziraat**, s. 61

²¹² E. Uyumaz , **a.g.m.**, s. 495

8. Kayısı

Türkiye Selçukluları döneminde özellikle Konya bölgesinde yetiştirilen ve Kamaruddin adını taşıyıp Şam kayısılarına tercih edilen kayısılar çok lezzetli oldukları için Mısır, Suriye ve Irak'a satılıyordu.²¹³ İbn Batuta, “ (Antalya'nın) *kamaruddin* adı verilen bir çeşit kayısı çok nefistir”²¹⁴ der ve ekler: “ (Konya'da da) daha önce bahsettiğimiz kamaruddin adlı meyve yetiştirilir, Mısır ve Suriye'ye ihraç edilir”²¹⁵. Eflaki de kayısı hoşafından bahsederken şöyle der: “ ...hamamın ardından kerem sahibi dostlarla birlikte yemek üzere büyük bir kase kayısı ıslatmışlardı.... Bu sırada gözüm hoşaf kasesine ilişti. Nihayet nefsim aklımı yendi, bir kayısı tanesini ağzıma attım.”²¹⁶ Erzincan ve Kilikya'da da kayısı yetiştirildiği bilinmektedir.²¹⁷

9. İncir

Türklerin İncir sözü ile meyvesini Anadolu'ya gelmeden önce öğrendikleri biliniyor. Buna rağmen Türklerde yerli ve eski bir incir kültürünün varlığını düşünmek yersizdir.²¹⁸ Kaynaklarda, Türkiye Selçuklularının incir yetiştirdiğine dair bilgiler mevcuttur. Sincar, Siirt, Sinop, muhtemelen Antalya-Isparta yolu üzerinde ve

²¹³ **Yabanlu Pazarı**, s. 7

²¹⁴ İbn Battuta, s. 275

²¹⁵ İbn Battuta, s. 282

²¹⁶ Eflaki, s. 682

²¹⁷ E. Uyumaz , **a.g.m.**, s. 497

²¹⁸ Bahaeddin, ÖGEL, **Türk Kültür Tarihine Giriş**, c. II, s. 304

Konya bağlarında incirin yetiştiği biliniyor.²¹⁹ Eflaki, “ vallahi bir dostum vardı. Onun müsaadesi olmaksızın bir sepet incir toplayıp Mevlana hazretlerine getirdim. Fakat niyetim, bahçıvanı gördüğümde topladığım incirin fiyatını vermektir. Mevlânâ hazretleri velayet nuru ile bunu anladı ve bu sepetten yemedi. İşte incirin kemiği bu idi. Bu defa ol dostun bağına geldim, ondan iyi incir alıp fiyatını ödedim ve helallik istedim. O da kabul etti. İşte bu incirden Mevlana yedi ve iltifatlarda bulundu.”²²⁰ diyerek Konya’daki incir bağlarından haberdar olmamızı sağlıyor. İbn Batuta da Sinop’ta çoğunlukla incir ve üzüm yetiştiğinden bahsediyor.²²¹

Kaynaklarda incir satıcılarına rastlıyoruz. Mevlana’nın, “ Kardeş incir satsana, incir satmaktan daha iyi ne iş olabilir?” bahsinden incir satan meslek sahibinden haberdar oluyoruz.²²²

10. Kavun

*Kagun*²²³ kökünden gelen kavun sözü, Türkçedir. Türkler kavunu, çok eski çağlardan beri tanıyordu.²²⁴ Mustafa Kafalı’ ya göre²²⁵, Anadolu’da yurt tutmak ve vatan kurmak arzusuyla, Türkistan’dan göçerek yeni vatanlarına giren Türkler’in

²¹⁹ E. Uyumaz , **a.g.m.**, s. 496

²²⁰ Eflaki, s. 385

²²¹ İbn Battuta, s. 307

²²² Erdoğan, MERÇİL, **Türkiye Selçukluları’nda Meslekler**, s. 55 ; **Dîvân-ı Kebîr**, c.V, s.28

²²³ Kaşgarlı, **a.g.e.**, c. I, s. 410

²²⁴ Bahaeddin, ÖGEL, **Türk Kültür Tarihine Giriş**, c. II, s. 228

²²⁵ KAFALI, Mustafa, “Anadolu’nun Fethi ve Türkleşmesi”, **Töre Dergisi**, VI/40, (1974), s. 34.

beraberlerinde getirdikleri zirai ürünlerden biri de kavundu. Kaynaklarda kavunun Anadolu'da yetiştiği yerler konusunda çok fazla bilgiye yer verilmemiştir. Ancak Ahmet Eflaki'nin verdiği şu bilgi: “Mevlana Şemseddin zaman zaman kendi müritlerinden ve aşıklarından kavun isterdi” kavunun Konya ve civarında yetiştiğini gösterebilir.²²⁶ Ayrıca Mevlana'ya göre kavun gibi eşsiz meyveler yiğit aklı başında kişilerce yenmeliydi.²²⁷

11. Karpuz

Anayurdu Güney Afrika olan karpuz önce Mısır'a geldi ve Mısır'dan dünyaya yayıldı.²²⁸ Türkler Anadolu'ya gelmeden önce Orta Asya'da karpuz deyimi ve ekimini geliştirmişlerdi.²²⁹ Kaynaklarda çok az zikri geçen ve Mevlana'nın, “kavun, karpuz çekirdeklerini ekmek bir a'razdır.” diyerek değindiği karpuzun, sabah kahvaltılarında da yenildiği görülüyor.²³⁰ Kaynaklardan, Niksar ve Mardin'de karpuz üretimi yapıldığı anlaşılıyor. Ayrıca karpuzun yanı-sıra ebucehil karpuzu diye bir karpuzdan bahsedilmektedir, fakat bu kabakgillerden, elma büyüklüğündeki meyvesi

²²⁶ E. Uyumaz , **a.g.m.**, s. 497

²²⁷ **Dîvân-ı Kebîr**, c.I, s. 69

²²⁸ Bahaeddin, ÖGEL, **Türk Kültür Tarihine Giriş**, c. II, s. 222

²²⁹ Bahaeddin, ÖGEL, **Türk Kültür Tarihine Giriş**, c. II, s. 225

²³⁰ Niksarlı Ahi Pehlivan'ın Darü's- Sulehası'nda sabah kahvaltısı için karpuz, üzüm ve benzeri meyveler satın alınıyordu. Bkz. Erdoğan, MERÇİL, **Türkiye Selçukluları'nda Meslekler**, s. 59 ; E. Uyumaz , **a.g.m.**, s.496

çok acı olan bir bitkidir.²³¹ Mevlana da, “ Ebucehil karpuzu eken, şeker kamışı biçemez.”²³² diyerek acılığı hakkında bilgi vermektedir.

12. Keçiboynuzu

Kaynaklarda azda olsa bahsi geçen meyvelerden biri de keçiboynuzu'dur. Keçiboynuzu Mesnevi'de şu şekilde hikaye ediliyor: “ Hz. Süleyman bir köşede başak şeklinde yeni bir bitkinin çıkmış olduğunu gördü. O ot görülmemiş, yemyeşil, ter ü taze bir ot idi. Yeşilliği göz kamaştırıyordu. O ot hemen Süleyman'a selam verdi. O da selamını almakla beraber onun güzelliğine şaşıtı kaldı. Süleyman dilsiz, dudaksız; ‘ söyle bakalım senin adın nedir?’ diye sordu. Ot da; ‘ Ey cihan padişahı!’ dedi. ‘ Benim adım keçiboynuzu'dur.’ dedi. Süleyman: ‘ Senin ne hassan var’ diye sordu. ‘ Ben nerede bitersen orası yıkılır, gider.’ diye cevap verdi. ‘ Benim asıl adım Harrup’ dur. Bittiğim yer’ de harap yerdir. Ben şu balçık aleminin yıkıcısıyım.”²³³ Keçiboynuzunun tek özelliği, yetiştiği yeri harap etmesi olduğu hikaye edilirken pek sevilmediği anlaşılıyor. Zira Mevlana diğer beyitlerinde kötü şeyleri keçiboynuzuna benzetmiştir. “ eğrilik kötü huy senin keçiboynuzundur... kötü huylu bir arkadaş onun keçiboynuzudur. Yani gönlün harap olmasına neden olur.”²³⁴

²³¹ E. Uyumaz , **a.g.m.**, s. 496

²³² **Dîvân-ı Kebîr**, c.V, s. 429

²³³ **Mesnevi**, c.3-4, s. 476

²³⁴ **Mesnevi**, c.3-4, s. 476

13. Kestane

Kaynaklarda Kastamonu, İznik ve Kilikya bölgesinde kestane olduğu anlaşılıyor.²³⁵ İbn Batuta, kestanenin İznik'te gayet bol ve ucuz olduğundan bahsediyor ve “ onlar kestaneyi ‘n’ harfiyle telaffuz ediyorlar diyor.²³⁶ Ayrıca Kastamonu'daki kestanelerden de bahsederken yine ucuzluğuna vurgu yapıyordu, “ (Kastamonu'da) bir dirhemlik kestane ile ceviz aldık mı hepimiz yesek de artıyordu.”²³⁷

Ögel, bazı kitaplarda kestane sözcüğünün Rumca'dan alındığı gibi bilgilerin bulunduğunu ancak bu kanının yanlış olabileceğini düşünmektedir.²³⁸

14. Ceviz

Ceviz, Selçuklu Türkiyesi'nde bolca tüketiliyordu. Kaynaklarda Karadeniz özellikle Kastamonu, Birgi, Kilikya ve Malatya da ceviz yetiştirildiğine dair kayıtlar mevcuttur.²³⁹ İbn Batuta, İznik'te ceviz “k” harfiyle “koz” denildiğini kaydetmiştir.²⁴⁰ Koz, Türkler arasına muhtemelen Orta Asya'nın eski yerlileri olan

²³⁵ E. Uyumaz , **a.g.m.**, s. 497

²³⁶ İbn Battuta, s. 298

²³⁷ İbn Battuta, s. 304

²³⁸ Bahaeddin, ÖGEL, **Türk Kültür Tarihine Giriş**, c. II, s. 306-308

²³⁹ E. Uyumaz , **a.g.m.**, s. 494

²⁴⁰ İbn Battuta, s. 298

“Soğd ve Tacik kültürleri” yolu ile gelmişti. Ceviz sözünün ise dilimize, sonradan Türklere Arap-Fars kültürleri ile girdiği biliniyor.²⁴¹

Kaynaklarda cevizlerin değirmenlerde un haline getirildiği²⁴² ve cevizin yağının çıkarıldığı²⁴³ anlaşılıyor. Helvalara da katılan ceviz²⁴⁴, çocuklar tarafından çok sevilmekteydi.²⁴⁵

15. Badem

Badem, kaynaklarda sıkça zikredilen meyvelerden birisidir. İbn Batuta, Antalya'nın bademinden bahsederken şöyle der: “ bademi lezzetli olduğu için kurutulur, Mısır'a gönderilir, nadir ve pahalı kuruyemişlerden biri olarak saygın yerini bulur”²⁴⁶. Bunun dışında bademin, Kilikya ve Karadeniz bölgesinde de yetiştiği bilinmektedir.²⁴⁷ Ayrıca İbn Bibi'nin, “Kögonya meliki, sınırsız ve benzersiz zahirelere, denizler gibi dalgalanan derin su sarnıçlarına; kırk depoya; dağlar gibi üst üste yığılmış üç ev dolusu yağ, bal, badem, şeker, tuz ve oduna (sahipti)” kaydı bize Kögonyada da badem yetiştiğini gösterebilir.²⁴⁸

²⁴¹ Bahaeddin, ÖGEL, **Türk Kültür Tarihine Giriş**, c. II, s. 288

²⁴² **Mesnevi**, c. 5-6, s. 375

²⁴³ **Fîhi mâ fih**, s. 123

²⁴⁴ **Dîvân-ı Kebîr** c.IV, s. 147

²⁴⁵ **Mesnevi**, c. 5-6, s. 111

²⁴⁶ İbn Battuta, s. 275

²⁴⁷ E. Uyumaz , **a.g.m.**, s. 493

²⁴⁸ İbn Bibi, c.I, s. 370; E. Uyumaz , **a.g.m.**, s. 493

Öyle anlaşılıyor ki bademin kullanım alanı çok geniştir. Zira bademden ezme, helva ve şeker yapılıyordu. Bu konuda kaynaklarda geçen kayıtlar şöyledir: “kim hürmet ederse hürmet görür, şeker getirende badem helvası yer”²⁴⁹. “Mevlana yine bir dostun düğününde bulunmuştu. ‘badem şekeri yok mudur? Getirsinler!’ diye bağırdı biri”²⁵⁰. “O imansız vezir, adeta, badem ezmesi içine, sarımsak saklar gibi hile ile din nasihatçılığı yapıyordu.”²⁵¹

Kayıtlarda, yağının çıkarıldığı anlaşılan bademin²⁵², şarap ile birlikte meze olarak da yendiği görülüyor: “Arı-duru şarap geldi, ardından da meze olarak badem geldi, bal geldi, şeker geldi.”²⁵³ Ayrıca nazarı kovmak için bir araç görevi de üstlendiği anlaşılıyor, ““Yan yakıl a badem, cana karşı adeta üzerlik tohumusun, çörek otusun; kem göze karşı kıymasın sen”²⁵⁴

16. Fındık

Fındık eski çağlardan beri bilinen bir meyveydi. Anadolu’ya geldiklerinde, bugün kullandığımız fındık sözüyle tanışan Türkler²⁵⁵, XI. yüzyılda fındığa *kosık*²⁵⁶

²⁴⁹ **Mesnevi**, c.1-2, s. 108

²⁵⁰ Eflaki, s. 403

²⁵¹ **Mesnevi**, c. 1-2, s. 35

²⁵² **Dîvân-ı Kebîr**, c.I, s. 107

²⁵³ **Dîvân-ı Kebîr**, c.V, s.273

²⁵⁴ **Dîvân-ı Kebîr**, c.VI, s. 369.

²⁵⁵ Bahaeddin, ÖGEL, **Türk Kültür Tarihine Giriş**, c. II, s. 295

²⁵⁶ Kaşgarlı, **a.g.e.**, c. I, s. 382

diyorlardı. Osmanlı dönemi ve günümüzde özellikle Karadeniz bölgesinde bol miktarda yetişen fındığın 900-1200 yılları arasında Bizans halkı tarafından tüketildiği bilinmektedir.²⁵⁷ Mevlana, “Fındıkla haşhaş ovaya geldi, naneyle tere ırmak kıyısına.”²⁵⁸ diyerek fındığın ovalarda da yetiştirildiğini göstermektedir.

17. Fıstık

Fıstık, kaynaklarda Anadolu'nun meşhur meyveleri arasında yer almaktadır.²⁵⁹ Türkiye Selçukluları döneminde de yetiştirildiği anlaşılan fıstık, Mevlana'nın eserinde şöyle geçmektedir: “cevizin, fındığın, fıstığın, bademin bile içleri olgunlaşınca kabukları inceliverir.”²⁶⁰

İbn Bibi güzelleri tasvir ederken fıstık ve fındık gibi meyveleri kullanmıştır. Bu benzetmelerden şamfıstığının da bahsi geçmektedir, “Bazende güzeller fındık büyüklüğünde ağızlarını şamfıstığının dili kadar açıyorlar, bazen bademe benzeyen dillerinin ağızlarına çekiyorlar”²⁶¹. Yine bu tarz bir benzetmeye de Eflaki'de rastlıyoruz, “ fıstığa benzeyen dudakları hemencecik güldürsün.”²⁶²

²⁵⁷ E. Uyumaz , **a.g.m.**, s. 495

²⁵⁸ **Dîvân-ı Kebîr**, c.V, syf:53

²⁵⁹ C. Cahen, **Osmanlılardan Önce Anadolu**, s. 54; E. Uyumaz , **a.g.m.**, s. 495

²⁶⁰ **Mesnevi**, c.3-4, s. 110

²⁶¹ İbn Bibi, c.I, s. 236

²⁶² **Dîvân-ı Kebîr**, c.I, syf:383

18. Turunçgiller

Sultan I. Alaeddin Keykubad Kayseri'den Kubadiye'ye giderken, İbn Bibi'nin gözlemleri arasında narenciye ağaçlarının meyve verdiği de vardı.²⁶³ Ayrıca II. Gıyaseddin zamanında Ermeniler üzerine düzenlenen seferde Türkiye Selçuklu askerlerinin civardaki nar ve narenciye ağaçlarını, ekinleri kestiğinden de bahseder.²⁶⁴ Tüm bunlar Türkiye Selçuklularının turunçgil tarımı da yaptıklarının bir göstergesidir.

el Ömeri, Anadolu'da “ ... deniz kıyılarında az miktarda yetişen narenciyelerden bir kısmı müstesna ekşi portakal ve limon gibilerine rastlanmaz.”²⁶⁵ demişti ancak limonun Kilikya bölgesi ile Antalya ve Birgi'de yetiştiğine dair kayıtların olduğu biliniyor.²⁶⁶ İbn Batuta da, Birgi hakkında bilgi verirken, “Limon suyundan yapılmış, içine büyük tatlı parçaları atılmış bir tür şerbetle dolu altın ve gümüş taslar getirildi.”²⁶⁷ demişti. Limonun yanı sıra Kilikya bölgesi ve Antalya'da portakal yetiştiğine dair kayıtlar vardır.²⁶⁸ Ayrıca Mevlana, “...ama suratını da ekşitti. Sıkılmış turunç gibi dudaklarını sarkıttı.”²⁶⁹ beyitiyle turunçtan bahsetmektedir.

²⁶³ İbn Bibi, c.I, s. 373

²⁶⁴ İbn Bibi, c.I, s. 86; E. Uyumaz , **a.g.m.**, s. 504

²⁶⁵ **Mesalikü'l-ebzar**, s. 183

²⁶⁶ E. Uyumaz , **a.g.m.**, s. 497

²⁶⁷ İbn Battuta, s. 291

²⁶⁸ E. Uyumaz , **a.g.m.**, s. 498

²⁶⁹ **Mesnevi**, c. 5-6, s. 22

19. Hurma

Hurma günümüzdeki gibi XI-XIV. Yüzyıllarda da Anadolu'da yetişmeyen yada çok az yetişen bir meyveydi. Selçuklu devrinde az da olsa Kilikya bölgesinde yetiştiğine dair kayıtlar mevcuttur.²⁷⁰ Mevlana'nın eserlerinde sıkça adı geçen hurmanın²⁷¹ şarabı da yapılıyordu.²⁷²

E. BAHARATLAR

1. Safran

Anavatanının Anadolu olması muhtemel safran, yerel ekonomi için önemli bir kaynak olmuştur.²⁷³ Yakındoğu ticareti için yeni bir öge olan Türkiye Selçuklu Devleti'nin, üretip dışarıya sattığı birçok maddenin yanında safran da vardı.²⁷⁴ İbn Batuta, Keynuk(Göynük)'ten bahsederken, “ Bu kasabanın çevresinde ne meyvelik ne de bağ var! Safrandan başka bir şey üretilmiyor. İhtiyar kadın da bizi safran almaya gelen tüccarlardan sanarak epeyce safran getirdi yanımıza.” demiştir. Ticari değer taşıdığı anlaşılan safran, daha çok bazı yemeklere tat ve koku vermesi için

²⁷⁰ E. Uyumaz , **a.g.m.**, s. 495

²⁷¹ **Dîvân-ı Kebîr**, c.I, s. 101, 164 ; **Mesnevi**, c. 1-2, s. 145 ; **Dîvân-ı Kebîr**, c.II, s. 173

²⁷² Eflaki, 471

²⁷³ Andrew, DALBY, **Tehlikeli Tatlar (Tarih Boyunca Baharat)**, Çev. Nazlı PİŞKİN, İstanbul 2004, s.224

²⁷⁴ Claude, CAHEN, “XIII. Yüzyılın Başlarında Anadolu'da Ticaret”, **Cogito (Selçuklular Özel Sayısı)**, XXIX, Çev. Aykut DERMAN, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 2001, S. 132.

kullanılıyordu. Sahib Ata vakfiyesinde, “Bayramlarda safranlı zerde pilav yapılacak”²⁷⁵ kaydı yer almaktadır.

Babür hükümdarı Cihangirin resmi anıları bize safranın nasıl hasat edildiğini betimlemesi açısından önem taşıyabilir: “ Safran çiğdemi çiçekleri açtığında kraliçe, şehirden ayrılıp safranın Keşmirde yetiştiği tek yer olan Pampur’a gitti. Tarlaların hepsi göz alabildiğine çiçekle kaplıydı. Sapı yere doğru eğilen çiçeğin mor menekşe renkli taç yaprakları ve bunların içinde üç iplik tepeciği vardır. Bu iplikçikler saf safrandır. Çiçekleri tartıp üreticilere vermek adettir. Üreticiler, çiçekleri evlerine götürüp safranı çiçekten ayırırlar ve yaklaşık olarak çiçeğin ağırlığının dörtte biri olan saf safranı görevliye teslim edince, karşılığında para yerine, aynı miktarda tuz alırlar”²⁷⁶

2. Kimyon

Anavatanı doğu Akdeniz ve Ortadoğu olan kimyon,²⁷⁷ Türkiye Selçuklularının kullanmış olduğu baharatlar arasındaydı. Mevlana, bir işi yapmanın beyhude olduğunu anlatmak için “Kirman’a kimyon götürmek” deyimini kullanıyordu. Çünkü kimyonun en iyisi ve kalitelisi Kirman’da yetişmekteydi. “ Ne diye şu kimyonu almışımda Kirman’a götürüyorum”²⁷⁸

²⁷⁵ Sadi, BAYRAM -Ahmet Hamdi, KARABACAK, “Sahib Âta Vakfiyeleri”, s. 56.

²⁷⁶ Andrew, DALBY, **Tehlikeli Tatlar**, s.224

²⁷⁷ **A.g.e.**, s.206

²⁷⁸ **Dîvân-ı Kebîr**, c.IV, s. 12 ; **Mesnevi**, c. 1-2, s. 110,

3. Susam

Kaynaklardan anladığımızı göre susam, özellikle yağı için yetiştiriliyordu. XI. yüzyılda Oğuzların susam'a "yag ügürü"²⁷⁹ yani "yağlık tane veya tohum" demesi de muhtemelen bu yüzdendi. Mevlana'nın, "O değirmen beygirinin, su çektiğinden, yahut susamdan yağ çıkardığından haberi bile yoktu"²⁸⁰ bahsinden, susam yağının değirmenlerde çıkarıldığı anlaşılıyor. Çıkarılan yağın da kimi zaman aydınlatma amacıyla kullanıldığı anlaşılmaktadır. Mevlana, " Eşek bütün susamları yerse kandil için nerden yağ çıkaracağız"²⁸¹ diye sormaktadır. Ayrıca Anadolu'da yetiştirilen susam yabancı memleketlere ihraç edilmekteydi.²⁸²

4. Şeker

Botanikçiler, şeker kamışının insan eliyle yetiştirilmiş bir tür olduğunu ve doğal atasının, büyük olasılıkla Çin'in güneyine ait olan S. Sinense olabileceğini söylemektedirler.²⁸³ Şeker kamışı ziraatının Akdeniz memleketlerine yayılması İslamiyet'le ve Arap hakimiyetiyle birlikte olmuştur. Nil vadisindeki ziraat sahalarında, şeker kamışı yetiştiriciliği süratle artmıştır.²⁸⁴ Türkiye Selçukluları

²⁷⁹ Kaşgarlı, **a.g.e.**, c.I, s. 54 ; Bahaeddin, ÖGEL, **Türk Kültür Tarihine Giriş**, c. II, s. 240

²⁸⁰ **Mesnevi**, c. 5-6, s. 497

²⁸¹ **Dîvân-ı Kebîr**, c.V, s. 153

²⁸² UZUNÇARŞILI, İsmail Hakkı, "XIII. ve XIV. Asırlarda Anadolu'da Ticaret", **Ülkü Halkevi Mecmuası**, c.I, Sayı 4, Mayıs 1933, s. 289

²⁸³ Andrew, DALBY, **Tehlikeli Tatlar**, s.39

²⁸⁴ Süha GÖNEY, **Sıcak Bölgelerde Ziraat Hayatı**, İstanbul 1986, s. 136-137.

kaynaklarında adına rastladığımız şeker kamışı, bize Anadolu’da üretiminin yapıldığını düşündürse de, geniş ölçüde şeker kamışı imal edildiği ve bundan yine çok miktarda şeker yapıldığı hakkında bilgi yoktur.²⁸⁵ Mısır, Şam ve Irak’tan gelen şeker o zaman için lüks bir gıda maddesiydi. Yüksek ve zengin tabaka tarafından tüketilen şekeri halk bal, pekmez ve meyvelerden alıyordu.²⁸⁶ Mevlana şiirlerinde açıkça şekerin Anadolu’ya büyük kervanlarla Mısır’dan geldiğini belirtiyor.²⁸⁷

Ögel’e göre şeker ticareti kamış olarak değil; kaynatılmış, eritilmiş, arıtılmış ve kurutulmuş olarak yapılıyordu.²⁸⁸ Ancak Mevlana’nın “Bir şeker alıcısı, Mısır’dan kervan geldi diye haber verdi. Yüz deve, hepsinde şeker kamışı yüklü; Ya Rabbi ne güzel armağan”²⁸⁹ dizeleri Mısır’dan gelen kervanda şeker kamışının yüklü olduğunu gösterir.

Kervanlarla getirilen şekerin depolandığı ambarların olduğu bilgisine rastlıyoruz.²⁹⁰ Toptan şeker satışının yapıldığı hanlar veya çarşıların olabileceği konusunda kayıtlar mevcuttur. Bir rivayete göre Şemseddin Tebrizi, Anadolu’ya

²⁸⁵ **Yabanlu Pazarı**, s. 9

²⁸⁶ Osman, TURAN, **Selçuklular Tarihi ve Türk-İslam Medeniyeti**, Turan Neşriyat Yurdu. İstanbul 1971, s. 290

²⁸⁷ Erdoğan, MERÇİL, **Türkiye Selçukluları’nda Meslekler**, s. 63

²⁸⁸ Bahaeddin, ÖGEL, “Türklerde Tatlı Anlayışı ve Şeker”, **Geleneksel Türk Tatlıları Sempozyumu Bildirileri** (17-18 Aralık 1983 İstanbul), Ankara 1984, s. 17

²⁸⁹ **Dîvân-ı Kebîr**, c. V, s. 357.

²⁹⁰ Mevlânâ, **Mevlânâ’nın Rubaileri**, Terc. Nuri GENÇOSMAN, İstanbul 1997, s. 72.

geldiği zaman, Şekerciler Hanı (Han-ı Şeker-furuşan)' na inmişti. Yine Tebriz'den gelen bir tacirin de aynı handa konakladığı biliniyor.²⁹¹

Şekerleri, dükkanlarda satan *şeker-furuş*' lar vardı.²⁹² Mevlana, “ (Attar'a)²⁹³ şeker istemeye gittiğin vakit çuvalına bakarlar. Ona göre bir veya iki kile ölçerler.”²⁹⁴ diyerek şeker satışı hakkında bilgi sahibi olmamızı sağlıyor.

5. Tuz

Kaynaklarda insanların önemli ihtiyaç maddelerinden biri olan tuz ve elde edildiği tuzla hakkında bilgilere rastlamamıza rağmen bunu satan veya tuzludan elde etmek için uğraşanlar ile ilgili herhangi bir bilgiye sahip değiliz.²⁹⁵ Bazı güvenilir kaynaklar, Selçuklu devri Anadoluşunda sekiz adet tuzlanın olduğunu belirtir.²⁹⁶ Mevlana, “Mutfağımıza bir benlikten, bizlikten kurtulmuş er geldi, tuzludan bir avuç tuz alacak da atacak bize, tatlı-tuzlu bir hale getirecek bizi ”²⁹⁷ ve “Pastırma gibi

²⁹¹ Erdoğan, MERÇİL, **Türkiye Selçukluları'nda Meslekler**, s. 64

²⁹² Erdoğan, MERÇİL, **Türkiye Selçukluları'nda Meslekler**, s. 63

²⁹³ Attarların Türkiye Selçukluları devrinde nasıl çalıştıkları hususunda kaynaklarda bilgi bulmak mümkündür. Attarın bir dükkanı vardır. Burası ne istersen elde edebileceğin ve alışveriş için her şeyin var olduğu bir yerdir. Erdoğan, MERÇİL, **Türkiye Selçukluları'nda Meslekler**, s. 42

²⁹⁴ **Fîhi mâ fih**, s.44

²⁹⁵ Erdoğan, MERÇİL, **Türkiye Selçukluları'nda Meslekler**, s. 70

²⁹⁶ **Yabanlu Pazarı**, s. 7

²⁹⁷ **Dîvân-ı Kebîr**, c.II, s.240

senin tuzlana giden kişinin bedeninde nasıl olurda et kalır.”²⁹⁸ diyerek tuzlalara değiniyor.

Rahatoğlu vakfiyesinin vakıfları arasında arkı, Tuzlacık ile Bingöl tuzlalarının adı geçiyor. Ayrıca tuzun alınıp satıldığı yere tuz pazarı denildiği ve Konya’da böyle bir pazarın olduğu biliniyor.²⁹⁹ Tuz pazarları özellikle hayvan besleyiciler için önemliydi.³⁰⁰

Tuzun, sadece yemeklere tat vermek için kullanılmadığı anlaşılıyor. Aynı zamanda alkolün etkisini bitirmek için şaraba da katılıyordu. Halife Nasıreddinillah canlandırmış olduğu Fütüvvet teşkilâtının içine dahil ettiği I. İzzeddin Keykavus’un teşkilâta giriş törenini gerçekleştirmek üzere dönemin önemli bilginlerinden Şihabeddin Ebu Hafs Ömer el-Sühreverdi (1145–1234)’yi Konya’ya gönderdi. Bu törende adet olduğu üzere Keykavus’a fütüvvet elbisesi giydirildi, ayetler okunarak sembolik bir kadehten içine tuz katılarak içki olmaktan çıkarıldığına inanılan şarap içirildi.³⁰¹

²⁹⁸ **Dîvân-ı Kebîr**, c.IV, s. 405

²⁹⁹ Erdoğan, MERÇİL, **Türkiye Selçukluları’nda Meslekler**, s. 71

³⁰⁰ Tuncer, BAYKARA, **Anadolu’nun Selçuklular Devrindeki Sosyal ve İktisadi Tarihi**, Ege Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Yayınları, İzmir 1990, s. 37

³⁰¹ Salim, KOCA, **Sultan I. İzzeddin Keykavus (1211–1220)**, TTK, Ankara 1997, s. 65

F. HAYVANSAL BESİNLER

1. Yoğurt

Türklerden dünyaya yayılmış bir yiyecek olan yoğurt, konar göçer yaşamın ortaya çıkardığı bir üründür.³⁰² Türkiye Selçukluları devrinde de yapılan yoğurt, bazen içine sarımsak katılarak yeniyordu. Eflaki, eserinde bunu şu şekilde hikaye etmişti: “ Bir gün Mevlana bana ‘Fatma hanım evimizde yoğurt var mı?’ diye sordu. ‘Evet var, fakat son derece ekşidir.’ Dedim. Buyurdu, onu büyük bir kaseye doldurup önüne koydum. ‘yirmi baş sarımsak döv, içine dök de lezzetli olsun’ dedi. Mevlana bu yoğurdun içine çokça sarımsak koyup yedi.”³⁰³ Yoğurt ile ilgili bir bilgiye de Divan- Kebir’ de rastlıyoruz. Eserde geçen, “Bakkalın bile yoğurdu ekşi olduğu halde gönlü müşteridedir.”³⁰⁴ cümlesi yoğurdun bakkallarda satıldığını gösterebilir.

2. Peynir

Türkler maya kullanarak süttten peynir yapıyorlardı ve yapılan taze peynire “ uzıtma” diyorlardı.³⁰⁵ Yapılan peynir çeşitleri hakkındaki bilgilere Kaşgarlının

³⁰² Mahmut, TEZCAN, “ Türklerde Yemek Yeme Alışkanlıkları ve Buna İlişkin Davranış Kalıpları”,

Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri (31 Ekim-1 Kasım 1981), Ankara 1982, s. 118

³⁰³ Eflaki, s. 359

³⁰⁴ **Dîvân-ı Kebîr**, c.I, s. 214

³⁰⁵ Mehmet Altay, KÖYMEN, **Alp Arslan ve Zamanı II**, D.T.C.F yayınları, Ankara 1983, s. 457

eserinde rastlamaktayız ancak Türkiye Selçuklu devri kaynakları bize bu yönde bilgi sunmamaktadır. Edebi eserlerde peynir lafı sadece ismen geçmektedir.³⁰⁶

3. Tereyağı

Türkler, kıymetli bir yiyecek maddesi olan tereyağına *sağ yağ* demektedirler.³⁰⁷ Kaynaklarda çok fazla zikri geçmeyen tereyağının yapımından Mevlana şu şekilde bahsetmektedir: “ aklını başına al da, o ayrı bilgi ile el ile değiştirerek çalkala da içinde gizlemiş olduğu yağı çıkarsın ”³⁰⁸. Yapılan tereyağı yine Mevlana'nın, “ bu kula akşam yemeğinde sızırılmış tereyağı versin ”³⁰⁹ cümlesinden anladığımızı göre akşam yemeklerinde yeniyordu.

G. UNLU MAMULLER

1. Ekmek

Kaşgarlı'da “etmek”³¹⁰ olarak geçen ekmek, şimdiki gibi tandır, fırın ve ya ocakta pişirilmekteydi.³¹¹ Özellikle edebi eserlerde bu yönde çok kayda rastlıyoruz. Eflaki, Mevlana'nın bir gün bir fırına girdiğini ve fırıncıların fırını kızdırdıklarından

³⁰⁶ **Dîvân-ı Kebîr**, c.I, s. 288 ; Eflaki, s. 145

³⁰⁷ Mehmet Altay, KÖYMEN, **Alp Arslan ve Zamanı II**, s.458

³⁰⁸ **Mesnevi**, c. 3-4, s. 600

³⁰⁹ **Dîvân-ı Kebîr**, c.V, s. 178

³¹⁰ Kaşgarlı, **a.g.e.** c. I, s. 102

³¹¹ Mehmet Altay, KÖYMEN, **Alp Arslan ve Zamanı II**, s.472

bahsetmişti.³¹² Mevlana ise “ cihan bir tandır, orda renk renk ekmekler var; fakat ekmekçiyi gören ne yapsın tandırı, neylesin ekmeği? ”³¹³ diyerek tandır ekmeğinden bahsetmişti. İbn Battuta’ nın verdiği bilgilere göre Türkmenler haftada bir gün, öteki günlere yetecek kadar ekmek pişirirdi. Ekmek yapıldığı gün kendilerine sıcak ekmekler ve güzel yemeklerle bir sofraya hazırlandığını nakletmiştir.³¹⁴

Eflaki’nin, “ ekmekçinin tandırı, ne kadar sıcak olursa, o kadar çok ekmek alır. Soğuk olunca ekmek almaz ”³¹⁵ bahsinden de anladığımızı göre Türkiye Selçuklularında var olan mesleklerden biri de ekmekçilikti. E. Merçil’in naklettiğine göre fırıncılar çalışırken, bedeninin üst kısmı çıplak olup, beyaz ve dar paçalı bir pantolon giymekteydiler. Unu hamur haline getirmek için bir hamur kabı kullanılırdı ve ekmekler yuvarlak veya uzun pide şeklinde yapılırdı.³¹⁶ Metinlerde buğday,³¹⁷ arpa,³¹⁸ kepek,³¹⁹ yufka,³²⁰ lavaş,³²¹ mısır³²¹ ve çavdar³²² ekmeğinin adı geçmektedir.³²³

³¹² Eflaki, s. 429

³¹³ **Dîvân-ı Kebîr**, c. III, s. 219

³¹⁴ İbn Battuta, s. 273

³¹⁵ Eflaki, s. 264

³¹⁶ Erdoğan, MERÇİL, **Türkiye Selçukluları’nda Meslekler**, s. 51

³¹⁷ **Mesnevi**, c.1-2, s. 202

³¹⁸ Sipehsâlâr, s.46

³¹⁹ Sipehsâlâr, s.46

³²⁰ **Mesnevi**, c.1-2, s. 427 ; **Dîvân-ı Kebîr**, c. I, s. 321

³²¹ **Dîvân-ı Kebîr**, c. V, s. 219

³²² **Vilâyet-nâme**, s. 23-24

³²³ Erdoğan, MERÇİL, **Türkiye Selçukluları’nda Meslekler**, s. 52-53

2. Diğer Ürünler

Selçuklular döneminde unlu mamul olarak, ekmekten başka çörek, simit ve börek yapıldığını görüyoruz. Simit³²⁴ ve börek³²⁵ sadece ismen geçerken çörek hakkında bazı bilgilere rastlayabiliyoruz. Mevlana, çöreklerin deve ve arslan şeklinde yapıldığını ve çocukların bunları çok sevdiğini nakletmiştir.³²⁶

³²⁴ Eflaki, s. 362

³²⁵ **Dîvân-ı Kebîr**, c. I, s. 379

³²⁶ **Mesnevi**, c.5-6, s. 664

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

TÜRKİYE SELÇUKLULARINDA YEMEKLER

Selçukluların Anadolu'ya gelmesiyle birlikte Orta Asya'daki Türk yemekleri adını Anadolu yemeklerine bırakmış ve Selçuklulara has bir mutfak kültürü ortaya çıkmıştır. Selçuklular devrinin simgesi olan et, un, yağ, diğer besin maddeleri ile karıştırılıp unutulmaz lezzette yemekler geliştirilmiştir. O devirde yapılan birçok yemeğin değişmeden günümüze kadar geldiğini görüyoruz.³²⁷

1. Tutmaç

Bir çorba türü olan Tutmaç günümüzde halen yapılmaktadır. Kaşgarlı'ya göre tutmaç Türklerin mitolojik yemeğiydi.³²⁸ Kaşgarlı bu yemeği şöyle anlatmıştır: “Türklerin tanınmış bir yemeği. Bu yemek Zülkarneyn'in yaptığı azıklardandır; şöyle yapılmıştır: Zülkarneyn karanlıktan çıktıktan sonra azıkları azalmış; Zülkarneyn'e açlıktan yakınmışlar, ona 'bizi aç tutma' demek olan 'bizni tutma aç' diyerek 'yolumuzu aç, biz yurtlarımıza gidelim' gibi sözler söylemişler. Zülkarneyn, bilginlerle konuşmuş, bu yemeği çıkarmışlar; işbu yemek, bedeni kuvvetlendirir, yüze kırmızılık verir, kolaylıkla sindirilmez. Tutmaç, yendikten sonra suyundan da içilir. Türkler bu yemeği gördükten sonra *tutmaç* demişler. Aslı 'tutma aç'tır. İki elif

³²⁷ “Konya Yöresi Yemeklerinin Özellikleri ve Besin Değerlerinin İncelenmesi Üzerine Bir Araştırma”, s. 145

³²⁸ Bahaeddin, ÖGEL, **Türk Kültür Tarihine Giriş**, c.II, s. 401

birden atılmıştır; ‘kendini acıktırma, böylece yemek yaparak ye’ demektir.”³²⁹ Kaşgarlı, Tutmaç’ın, “tutma aç” ‘tan türediğini belirtir ancak Hasan Eren, “-maç” ekinin aç tutmakla birleştirilemeyeceğini ve “-maç” ekinin “-ma” ekiyle “aş” sözünden oluşmuş birleşik bir ek olduğunu söyler.³³⁰

Türkiye Selçuklu Devri kaynaklarında en sık zikri geçen yemeklerden biri olan tutmaç, İbn Bibi’ de bir tutuklama olayı ile geçiyor. Hatiroğlu Şeref’in, Emir Taceddin Hüseyin’i tutmaç yeme bahanesiyle eve davet ettiğini şöyle nakleder: “Dün akşam içtiğimiz şaraptan başım ağrıyor. Ben kulunuzun evinde iki sahan tutmaç var. Eğer siz efendimiz ondan yemek için kendinize zahmet verir de baş ağrısını giderirseniz, bu kadim kulunuzu sevindirirsiniz.”³³¹

Tutmaç’ın ana malzemesini buğday unu ve et teşkil ediyordu.³³² Mesnevide de bu yönde kayıtlar mevcuttur. Mevlana, “ kadıncağız, un eleyerek çocuklarına tutmaç pişirmeye çalışırken, o cinsi güzel doğanı gördü”³³³ diye kaydetmiştir. Türkçe sözlükte, dört köse kesilmiş küçük hamur parçalarından yapılan yoğurtlu çorba şeklinde açıklanan tutmaç,³³⁴ şöyle yapılıyordu:

³²⁹ Kaşgarlı, **a.g.e.**, c. I, s. 452

³³⁰ Hasan EREN, “Türk Yemek Adlarında Kullanılan Bir Ek”, **İkinci Milletlerarası Yemek Kongresi**, 3-10 Eylül 1988, Düz. Feyzi Halıcı, Güven Matbaası, Ankara 1989, s. 482

³³¹ İbn Bibi, c. II, s. 173

³³² Mehmet Altay, KÖYMEN, **Alp Arslan ve Zamanı II**, D.T.C.F yayınları, Ankara 1983, s. 476

³³³ **Mesnevi**, c. 1-2, s. 284

³³⁴ TDK Türkçe Sözlük, c. II, s. 1497

Undan hazırlanan hamur, yufka biçiminde fakat biraz kalınca açılır, sac üzerinde hafifçe pişirildikten sonra üçgen veya baklava dilimi şeklinde kesilir, hasıl olan parçalar sıcak suda haşlanır, pişirilmiş yeşil mercimek ile karıştırılır ve içine sarımsaklı yoğurt katılır, bu işler yapıldıktan sonra içine kıyma bulunan kızarmış yağ dökülür. Onun üzerine de yeşil veya kuru nane ekilir.³³⁵

Mevlana'nın, “Ona, hamurdan yapılmış tutmaç verir. ‘ eğer hamurdan hoşlanmadıysan bari bunu iç!’ diyerek tutmaçın suyunu verir.”³³⁶ bahsinden de anlayacağımız üzere tutmaç sulu bir yemektir ve suyu içilebilirdi. Pişen tutmaç'ın süzülmesi işi Kaşgarlı'nın eserinde çokça geçmektedir. Süzme, dallarda örülmüş kepçe gibi özel bir aletle, *çavlı* ile oluyordu. Ayrıca süzme işine erkeklerde yardım etmekteydi.³³⁷ Tutmaç kaşıkla değil “şiş” denilen bir çeşit çatala yeniliyordu.³³⁸

³³⁵ Faruk, SÜMER, **Oğuzlar**, Ana Yayınları, İstanbul 1972, s. 47 ; **Alp Arslan ve Zamanı**, s. 477 ; Aydın TANERİ, **Mevlâna Ailesinde Türk Milleti ve Devleti Fikri**, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 1985, s. 637

³³⁶ Mesnevi, 3-4. cilt, s. 571

³³⁷ M. Altay, KÖYMEN, **Alp Arslan ve Zamanı II**, s. 478 ; M. Altay, KÖYMEN, “Selçuklular Zamanında Beslenme Sistemi”, **Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri** (31 Ekim-1 Kasım 1981), Ankara 1982, s. 40 tutmaç için ayrıca bkz; **Dîvân-ı Kebîr**, c.II, s. 246 ; **Fîhi mâ fih**, s. 11

³³⁸ Reşat, GENÇ, “XI. Yüzyılda Türk Mutfağı”, ”, **Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri** (31 Ekim-1 Kasım 1981), Ankara, s. 57

2. Herise

Herise, Selçuklular devrinde ve bu devir Konya'sında çok tanınan bir yemek çeşidiydi. Eflaki, "bir çocuğun elinde bir kase herise ile geçtiğini gördüm"³³⁹ diye herise'den bahsederken, Mevlana bu yemek için, " Çocuğun canı herise istedi adet olduğu üzere 'herise istiyorum' dedi."³⁴⁰ demiştir. Herise şu şekilde hazırlanırdı: " yumuşak beyaz buğday taş dibeklerde dövülerek kabukları soyulur, ayıklanır. Böylece hazırlanan buğday kurutularak kış hazırlıkları arasında saklanır. Buna *heriselik(keşkeklik)* derler. Bahar ve kış günlerinde bu döğülmüş buğday kafi miktarda tuz biber ile hazırlanarak bir buçuk misli kadar su içinde kaynatılırken, ayrı bir tencere de iyi haşlanmış, yarı pişmiş et, bir tavuk veya hindi kaynayan buğdayın içine bırakılır ve beraberce pişirilir. Piştikten sonra et içinden çıkarılarak kemikleri ayrılır. Tel tel didilir. Pişmiş buğdayla beraber kuvvet ve dikkatle karıştırılır, ezilir, halledilir. Muhallebiye yakın bir kıvama geldikten sonra tabaklara konur. Üzerinde eritilmiş sade yağ dökülerek yenir."³⁴¹

Herise yemeğini yapıp satan kişilere *herras* adı verilirken, satıldığı yer de kaynaklarda "Dükkan-ı Herras" olarak geçmektedir.³⁴² Konya'da bugün keşkek olarak bilinen herise, Selçuklulardan sonra yıllar boyu, Anadolu'nun sevilen bir yemeği olarak şöhretini sürdürmüştür. Karacaoğlan bir koşmasında:

³³⁹ Eflaki, s. 620

³⁴⁰ **Fîhi mâ fih**, s. 256

³⁴¹ Mehmet, YUSUFOĞLU, "Selçuklu Devri Yemeklerinden Herise ve Tutmaç", **Anıt Dergisi**, sayı 16, Nisan 1950, s. 10

³⁴² Erdoğan, MERÇİL, **Türkiye Selçukluları'nda Meslekler**, s. 55

“Sütlü ile tek herise olaydı,
Tavuk kızartması sahne dolaydı”
diyerek, heriseye özlemini belirtmektedir.³⁴³

3. Kalye

Günümüzde kabak, patlıcan ve kıyma ile yapılan bir çeşit sebze yemeği olan kalye, Kamus-u Turki’ de, “ yağda kavrulduktan sonra etsiz pişirilmiş sebze. (örneğin) Patlıcan kalyesi ” diye geçer.³⁴⁴ Kaynaklarda adı geçen ve Türkiye Selçukluluları’nda yapılan bir yemek olarak karşımıza çıkan kalye, o çağda ciğerle yapılmış olsa gerek ki Divan-ı Kebir’de “ buram buram tüten, burcu burcu aşk kokan ciğer kanlarından lütfet de gönül ehline bir kalye ihsan et” diyor.³⁴⁵ Ayrıca Mevlana, “ O tenceredeki kalyanın kokusunu almıyorlarsa şu tabiat köpekleri sağda solda neyi kokluyorlar ki.”³⁴⁶ diye kalye’den bahsederken, diğer bir beyitinde kalyenin güzel koktuğunu belirtiyor, “Kalyadan, boraniden güzel bir koku geliyor burnuma.”³⁴⁷

Asırlar sonra, Edirne Mevlevi Dergahı Şeyhi Ali Eşref Dede Efendi, yazdığı bir yemek risalesinde kabak kalyesini şu şekilde tarif etmekteydi:

³⁴³ Mehmet, ÖNDER, Geleneksel Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri, 10-11 Eylül 1982, Konya, s. 251,

³⁴⁴ Şemseddin SAMİ, **Kamus-u Turki**, Çağrı yayınları, İstanbul 2001, s. 1082

³⁴⁵ Müjgan, CUNBUR, **a.g.m.**, s. 76

³⁴⁶ **Dîvân-ı Kebîr**, c.3, s. 174

³⁴⁷ **Dîvân-ı Kebîr**, c.IVs. 120

“Kadar-ı kilâfiye (yeteri kadar) semiz koyun etinden doğrayup kıyalar ve nısfı(yarısı) kadar soğanı ince kıyup ve kadar-ı kilâfiye meshük büber (dövülmüş toz biber) ve dar-ı çinî ve tuz ile eti ve soğanı cümlesin karıştırup sonra taze dolma kabağının içine izâle ve kabuğunu iyice soyup ve kabağı münasip vechile doğrayup yıkayalar ve bir münasib tencereye kabağın kökleri var ise dizüp bâ’dehu (sonra) birkat kabak ve bir kat mahlût (karışmış) etten vaz’ ile (koyup) tamam doldukta astardan süzölmüş koruk suyuyla bir mikdar sade su vaz’ ve kabakların üzeri örtölünce bâ’dehu kapayup kor üstünde tabha karib olunca (pişmeye yaklaşınca) üzüm vakti ise nısf kıyye (650 gr) üzüm suyu, değil ise iki kaşık asel (bal) ya şeker ya pekmez ilka oluna (konula). Ve bir baş sarımsak cüz’î su ile dövüp ve süzüp ol suyu dahi ilka ve bir miktar kuru na’na (nane) dahi ilka (koyup) mehren olunca (kararınca pişince) pişikte sahana vaz’ ve tekrar na’na üzerine vaz’ ile ekl oluna (yenile).”³⁴⁸

4. Borani

Suda haşlanıp yağda kavruarak hazırlanan sebze yemeklerine borani derler. Kamus-u Turki’ de, Halife Me’mun’ un eşi Boran’ın, Me’mun ile evlenirken çeyiz olarak meşhur incili yeşil halı getirdiğini ve bu halının pirinçle karışık ıspanak yemeğinin rengine benzediği için o yemeğe borani denilmeye başlandığı yazılır.³⁴⁹

³⁴⁸ Ali Eşref Dede’nin Yemek Risalesi, Haz. Feyzi HALICI, Ankara 1992, s. 59

³⁴⁹ Kamus-u Turki, s. 308 ; M. Zeki, ORAL, “Selçuk Devri Yemekleri II”, Türk Etnografya Dergisi, Sayı 2, 1957, s. 30

Mevlana'nın, "Bir kerem sahibinin lezzetli yemeklere iştahı varsa, bu iştah gerçekse bir butla borani aşı ağır gelmez ona"³⁵⁰ diyerek bahsettiği boraninin günümüzdeki tarifi şöyledir:

Malzeme: Bir kilo ıspanak, bir su bardağı zeytinyağı, bir avuç pirinç ve iki baş soğan, iki su bardağı su, 200 gr yoğurt.

Yapılışı: Ispanaklar ayıklandıktan sonra, yıkanır, haşlanır, süzülür. Tencerede ince doğranmış soğanlar pembeleşince içine ıspanaklar, suyu iyice sıkılarak ilave edilir. Kısa bir süre birlikte kavrulduktan sonra iki su bardağı su konur, içine pirinçler de atılır ve suyunu çekene kadar kaynatılır. İndirilir ve soğumaya bırakılır. Üzerine yoğurt dökülerek soğuk yenir.³⁵¹

Ancak İbn Batuta, seyahatleri sırasında tadına baktığı borani'den farklı bir şekilde bahseder ve borani'nin hamurdan yapıldığını söyler: " Türkler iyi karakterli, kuvvetli ve cesur insanlardır. Bazı vakitlerde borani (burhani) denilen hamur işini yerler. Bu yemek, küçük küçük kesilmiş hamur parçalarıdır aslında. Bunlar, ortalarından birer delik açılarak tencereye oturtulur. Pişirildikten sonra üzerine yoğurt dökülüp içilir."³⁵²

³⁵⁰ **Dîvân-ı Kebîr**, c.III, s. 340

³⁵¹ Deniz GÜRSOY, **a.g.e.**, s. 93

³⁵² İbn Battuta, s. 313

5. Tirit

Tirid sözünün kökü, Arapça *serid* deyimine dayanır. Ancak bu sözün, Arap ve Fars kültüründe epey değişikliklere uğradıktan sonra, Orta Asya'ya yayıldığı biliniyor.³⁵³

Tirit aslında et suyuna doğranmış ekmeğin aşına denilse de, yoğurta, ayrana, süte, şerbete, çorbaya v.s doğranan ekmeğe de denilmekteydi.³⁵⁴ Eflaki'de geçen kayıtlar bunu doğrulamaktadır:

“On onbeş günde bir, bir parça kuru ekmeği paça suyuna batırıp tirit yapar onu yerdi.”³⁵⁵. “Benden yoğurdu istedi ve alıp yoğurdun içine bayat küf tutmuş ekmeği doğradı. Sonra o kasedeki tiriti tamamen yedi.”³⁵⁶. “Yedi günde bir yarım ekmeği baş suyuna tirit yapıp yerdi. Bir gün aşçıbaşı onun bu adetini sezer gibi oldu. O gün tirit suyuna bir parça yağ ekledi. Bu yüzden de şems bir daha koyun başı satan dükkanların önünden geçmedi.”³⁵⁷

Ancak İbn Batuta'nın kaydından anlıyoruz ki tirit, sadece içine ekmeğin katılan sulu aşlara denilmiyor, aynı zamanda katı bir yiyecek olarak da adlandırılıyordu. İbn Batuta, Eğridir sultanının yanında gördüklerini naklederken şöyle diyordu: “Küçük

³⁵³ Bahaeddin, ÖGEL, **Türk Kültür Tarihine Giriş**, c. IV, s. 401

³⁵⁴ A. Süheyl, ÜNVER, **Fatih Devri Yemekleri**, Kemal Matbaası, İstanbul 1952, 43

³⁵⁵ Eflaki, s. 125

³⁵⁶ Eflaki, s. 335

³⁵⁷ Eflaki, s. 480

tabaklara konulmuş şeker ve yağla ezilmiş, mercimekten yapılmış “serid” (*tirit*) ilk servisti. Onlar, ‘uğurlu olur’ diyerek oruçlarını *tirit*le açarlar. Bu iftarlığın Peygamberimiz -Allah’ın selamı ve rahmeti onu kuşatsın- tarafından diğer yemeklere tercih edildiğini ileri sürerek şöyle diyorlar: ‘Biz onun güzel âdetine uyarak yemeğe *tirit*le başlıyoruz’³⁵⁸.

6. Pilav

Pilav Türk mutfağında daima çok önemli yer tutmuştur. Selçuklu Devri Konyası’nda bulgur pilavının yanında sade, biberli, havuçlu, etli pirinç pilavlarının da mutfaklarda yer aldığını görüyoruz.³⁵⁹ Bu yöndeki kayıtlardan birini Eflaki vermektedir. Eflaki, “Muineddin Pervane’nin damadı kıymetli Sadr-ı ‘Ali Meceddini Atabek bir gün Mevlana’nın medresesinde çile çıkarabilmek için ricada bulundu. Mevlana ona izin verdi. O da medresenin bir hücrelerinde halvete girdi. Bir kaç gün sonra açlık ona galebe etti; çünkü Meceddin naz ve rahat içinde yaşamaya alışmıştı. Yanında kendisinin bir dert ortağı ve sırdaşı vardı... Bir gece hücrelerinden çıkıp dostlarından birinin evine gidip ona açlıklarını anlattılar. O da bunlar için yağlı bir ördek ve biberli bir pilav hazırladı... Sabah Mevlana hazretleri adetleri veçhile hücrenin kapısına gelerek mübarek parmaklarını kapıya koyduktan sonra kokladı ve; ‘tuhaf şey! Bu hücreden ördek ve pirinç kokusu geliyor, riyazet kokusu gelmiyor’

³⁵⁸ İbn Battuta, s. 278

³⁵⁹ Mehmet, ÖNDER, Geleneksel Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri, 10-11 Eylül 1982 Konya, s. 252

dedi.”³⁶⁰ diye zikretmiştir. Yine, “Bahaeddin-i Bahri, Mevlana’ya yemek hazırlamayı düşünür. Hizmetçi, ‘şimdi yemek yedik ve kapları yıkamak için tencereye sıcak su koydum’ der. Mevlana, ‘hizmetçi tencereyi getirsin’ dedi. Sonra sahan ve kaseyi istedi, kendi eliyle tencereden kaseye biraz koydu. Bu koyduğunun kızartılmış etli pilav olduğunu gördüm.”³⁶¹ kaydından etli pilav yapıldığını anlıyoruz.

Öyle anlaşılıyor ki pilav, günümüzdeki gibi, kalabalığa hazırlanan yemeklerin vazgeçilmez bir unsuruydu. Vilayet-name’de, “O gün, Sadreddin’in (Sadreddin-i Konevi) tekkesinde topluluk vardı, pilavlar zerdeler pişmiş, türlü türlü yemekler hazırlanmıştı. Konya’da ne kadar yoksul varsa oraya toplanmıştı”³⁶² denilirken, Sahib Ata vakfiyesinde, “Bayramlarda safranlı zerde pilav yapılacak”³⁶³ kaydı yer almaktadır.

7. Çorbalar

Yaz kış, her öğün sıcak ya da soğuk olarak içilen, sulu bir yiyecek çeşidi olan çorbaya Türkler genel olarak “bün” veya “mün” demekteydiler.³⁶⁴ Çorba sözü

³⁶⁰ Eflaki, s. 286 ; Sipehsâlâr, s.101

³⁶¹ Eflaki, s. 295

³⁶² **Vilâyet-nâme**, s. 27.

³⁶³ Sadi, BAYRAM, Ahmet Hamdi, KARABACAK, “Sahib Âta Vakfiyeleri”, s. 56.

³⁶⁴ Kaşgarlı, **a.g.e.**, c. I, s. 340

Farsça'dan Türkçe'ye girmiştir.³⁶⁵ Farsça “şurba”dan gelme olup tuzlu madde demek olan *şur* ile aş karşılığı *ba*'nın birleşmesinden oluşmuştur.³⁶⁶

Türkiye Selçukluları döneminde çeşitli çorbalar yapıldığına tanık oluyoruz. Bunlardan biri mercimek çorbasıydı. Mevlana, “Ben ‘Allaha şükür derim.’ Sonra; ‘ne yemek yedin?’ diye sorarım, o da; ‘Şerbet içtim yahut mercimek çorbası yedim.’ der.”³⁶⁷ diyerek mercimek çorbasından bahsederken, yine aynı eserinde bulgur çorbasına değinir: “Bir avuç bulgur çorbası ile karınlarını doyuran dervişler...”³⁶⁸

Eskiden beri Türklerin işkembei bildikleri ve işkembeden yörgemeç³⁶⁹ adlı bir yemek yaptıklarını biliyor olsak da işkembe çorbası yapıp yapmadıkları hakkında bir bilgiye sahip değiliz.³⁷⁰ Ancak Selçuklular döneminde işkembe çorbasının bilindiği ve yapıldığı anlaşılıyor: “Mesela bir adam misafirinın canı işkembe çorbası çektiği için..., bir işkembei almış karıştırıp duruyor.”³⁷¹

³⁶⁵ Günay KUT, “Türk Mutfağında Çorba Çeşitleri”, **II. Milletlerarası Yemek Kongresi Bildirileri**, haz. Feyzi Halıcı, Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayınları, Güven Matbaası, Ankara 1989, s.213

³⁶⁶ Mine, ARLI, “Türk Mutfağı Genel Bir Bakış”, **Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri** (31 Ekim 1 Kasım 1981), Ankara 1982., s. 21 ; Burhan Oğuz, **a.g.e.**, s. 669

³⁶⁷ **Mesnevi**, c. 1-2, s. 219

³⁶⁸ **Mesnevi**, c. 5-6, s. 628

³⁶⁹ Kaşgarlı, **a.g.e.**, c. III, s. 55

³⁷⁰ Bahaeddin, ÖGEL, **Türk Kültür Tarihine Giriş**, c. IV, s. 343

³⁷¹ **Fîhi mâ fih**, s.111

Kaynaklarda adı geçen ve Orta Asya'dan beri bilindiği anlaşılan tarhana çorbası, diğer bir çorba çeşitidir. Türkler muhtemelen tarhana sözünü Orta Asya'da iken komşularından almıştı.³⁷² Çeşitli maddelerden yapılan ve kışlık azıklar olarak nitelendirilen tarhananın anlamı çok geniştir. Türkiye Selçuklularında da muhtemelen içine çeşitli maddeler katılarak, farklı tarhanalar yapılıyordu. Yapılan tarhanaların en önemli kullanım alanı şüphesiz çorbalardı. Divan-ı Kebir' geçen "Mademki şu dünyadan geçip can meyhanesine gitmiyorsun; şarap yerine tatsız-tuzsuz tarhana çorbası içedur."³⁷³ kaydı tarhana çorbasının yapıldığını göstermesi açısından önemlidir.

Ayrıca, yapılan çorbalara sirke katılarak tat verildiği anlaşılıyor. Eflaki, "Sirkeli çorbaya elini uzatmadığı için Mesih'in elinden dünya dermanı buldu."³⁷⁴ diye nakletmiştir.

8. Kebaplar

Türklerde etin yeri şüphesiz çok önemlidir. Bunda hayvancılığın yüzyıllar boyunca temel ekonomik uğraş olması önemli bir rol oynamaktaydı. Türkler Orta Asya'dan Anadolu'ya geçtikten sonra da, hayvancılık temel ekonomik uğraşlardan biri olmayı sürdürdü. Kebap kültürü, göçebelik biçimindeki ekonomik yapının bir gereği olarak geliştirilmiştir. Türklerin uzun yıllar konar göçer biçimindeki göçebe

³⁷² Bahaeddin, ÖGEL, **Türk Kültür Tarihine Giriş**, c. IV, s. 349

³⁷³ **Dîvân-ı Kebîr**, c.IV, s. 429

³⁷⁴ Eflaki, s.561

yaşayışları ve hayvancılıkla geçinmeleri kebab kültürünün yaygınlaşmasına yol açmıştır.³⁷⁵

Etle yapılan yemekler arasında kebab, Türk yemek kültürü içerisinde önemli bir yere sahiptir. Kebab sözcüğünün tam olarak hangi kökenden geldiği bilinmiyorsa da Türkçe olmadığı kesindir. Araplar bunun Farsça, İranlılar ise Arapça olduğunu söylemektedir.³⁷⁶

Türkiye Selçukluları dönemi kaynaklarında özellikle şiş kebabın lafi geçmektedir. Şiş, Türk mutfağının vazgeçilmez bir aletiydi. Eski Türkler kebab etmek için eti şişe, “delerek takma” işine *tevmek* derlerdi. Türkler bu şişleri, bir çeşit yemek veya et çatalı olarak da kullanıyorlardı.³⁷⁷ Ancak biz, Selçuklu devrinde böyle bir kayda rastlayamadık. Şişler sadece kebab için kullanılıyordu. Kebab şişiyle ilgili bilgilere Divan-ı Kebir’de rastlıyoruz: “Kebab olsan aşk, kebab şişi olur, seni evire-çevire yakar-yandırırılar.”³⁷⁸ . “Onun kebab şişinden, onun şarap kadehinden...”³⁷⁹

³⁷⁵ Mahmut, TEZCAN, **Türk Yemek Antropolojisi Yazıları**, TC.Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara 2000, s. 23

³⁷⁶ Tuğrul, ŞAVKAY, **Osmanlı Mutfağı**, s. 65

³⁷⁷ Bahaeddin, ÖGEL, **Türk Kültür Tarihine Giriş**, c. IV, s. 397 ; Kaşgarlı, tutmaç’ın şişle yenildiğini belirtir. Kaşgarlı, **a.g.e.**, c. III, s. 125, Kaşgarlı, **a.g.e.**, c. I, s. 331, Kaşgarlı, **a.g.e.**, c. II, s. 282

³⁷⁸ **Dîvân-ı Kebîr**, c.III, s. 159

³⁷⁹ **Dîvân-ı Kebîr**, c.II, s.232

Yine Mevlana'nın, "Şeyh 'buna kelle kebabı lazım getiriniz' dedi."³⁸⁰ ve "Pişmiş kebab olmuş kelle gibi sırtıyorsun da gülüyorsun gülüyorsun diyorsun."³⁸¹ bahsinden kelle kebabının da yapıldığını öğreniyoruz.

Ciğer ve kuşlar da kebab edilmekteydi. Sultan Alaaddin Keykubat, Çanşnir Nasreddin Ali'nin önüne koyduğu kebab edilmiş bir kuşu yedikten sonra zehirlenmişti.³⁸² Türkiye Selçuklularında kebabçılık mesleğini icra eden kişiler vardı. Ayrıca kaynaklarda, Kırşehir Ermeniler Pazarında bulunan bir kebab evinin varlığından bahsedilmektedir.³⁸³

9. Yahni

Farsça bir kelime olan yahni, terbiyeli et manasına gelir. Koyun ve sığır etleri münasip parçalara bölündükten sonra yıkanır. Hafifçe kızartılır, tuzu, soğanı ve başkaca biber ve baharatı konduktan sonra etleri pişinceye kadar kaynatılır. Et parçalarının arasına sarımsak, soğan, nohut ve başka şeyler konulmak suretiyle pişirilirse sarımsaklı, soğanlı, nohutlu yahni gibi isimler alır.³⁸⁴

³⁸⁰ **Fîhi mâ fih**, s.60

³⁸¹ **Dîvân-ı Kebîr**, c.II, s.155

³⁸² Erdoğan, MERÇİL, **Türkiye Selçukluları'nda Meslekler**, s. 66

³⁸³ Erdoğan, MERÇİL, **Türkiye Selçukluları'nda Meslekler**, s. 65

³⁸⁴ M. Zeki ORAL "Selçuk Devri Yemekleri II", s. 31

İbn Bibi, Tatvan yakınlarında Moğol Hanı Kır Han'ın sofrasına yahni ve buğrahaniden ibaret yemekler getirildiğini nakleder.³⁸⁵ Mevlana da keçi etinden yahni yapıldığını şu sözlerle ifade eder: “Şu keçiden de, aziz padişahımızın öğle yemeği için yahni yapılır.”³⁸⁶

10. Kelle-Paça

Kökeni Farsça olan paça sözünün Türkçemize ne zaman girdiği hakkında fazla bir bilginiz yoktur. Ancak Türklerin, eskiden beri paça yaptıklarını biliyoruz.³⁸⁷

Selçuklu Devri Türkiye'sinde kelle-paçacılığı meslek edinmiş kişilerin varlığına rastlıyoruz. Kaynaklarda *revvâs* ve *ser-pez* olarak geçen kelle-paçacılar, mesleklerini kendi dükkanlarında (*dükkân-ı revvâsi*) icra ederlerdi.³⁸⁸ Mevlana, “(Şems) yedi günde bir yarım ekmeği baş suyuna tirit yapıp yerd. Bir gün aşçıbaşı onun bu adetini sezer gibi oldu. O gün tirit suyuna bir parça yağ ekledi. Bu yüzden de Şems bir daha koyun başı satan dükkanların önünden geçmedi.”³⁸⁹ diyerek *dükkân-ı revvâsi* den bahsediyor. Eflaki de eserinde bu dükkanlara değinerek “Pişmiş baş satanların dükkanlarında olduğu gibi sayısız başlarla yürekler, önünde onun; o

³⁸⁵ İbn Bibi, c.I, s. 429

³⁸⁶ **Mesnevi**, c.1-2, s. 195

³⁸⁷ Bahaeddin, ÖGEL, **Türk Kültür Tarihine Giriş**, c. IV, s. 377

³⁸⁸ Erdoğan, MERÇİL, **Türkiye Selçukluları'nda Meslekler**, s. 60

³⁸⁹ Eflaki, 480

başların içinde bir baş buldum ben.”³⁹⁰ demiştir. Mevlana ise kelle-paça’yı sevmediğini şu dizelerle ortaya koymaktadır: “Ben baş yemem; ağırdır baş; paça da yemem, kemikten ibarettir o.”³⁹¹

11. Hotab

Türkiye Selçukluları Devrinde yapılan diğer bir yemek de hotab’ dır. Hotab’ın içine neler koyulduğuna ya da nasıl yapıldığına dair bilgilere rastlayamadık. Ancak Eflakinin naklettiği bir hikayeden anladığımızı göre katı bir yiyecekti ve satın alınabiliyordu. Eflaki, “Mevlana hazretleri bir gün bana ‘iki diremlik iyi hotab al getir buyurdu.’ O zamanlar bir sini hotabı bir dirheme veriyorlardı. Derhal hotabı aldım, o da benim elimden aldı mendile koyup gitti.”³⁹² demiştir.

12. Bulamaç

Kaynaklar, bulamaç yemeğinden de bahsetmektedir ki yapılışı günümüzde yapılabenzer olmalıdır.³⁹³ Mevlana’nın, “Senin için bir bulamaç pişirmişim... Bulamacı yiyince sarımsak gibi dövdü ezdi beni”³⁹⁴ diyerek değindiği bulamaç,

³⁹⁰ **Dîvân-ı Kebîr**, c.IV, s. 25

³⁹¹ **Dîvân-ı Kebîr**, c.V, s.233

³⁹² Eflaki, s. 317

³⁹³ Müjgan, CUNBUR, **a.g.m.**, s.77

³⁹⁴ **Dîvân-ı Kebîr**, c.V, s. 452

Kamus-u Turki' de, "Un, şeker ve yağ ile pişirilir bir nev' yemek"³⁹⁵ olarak tanımlanmaktadır.

13. Pastırma

Pastırma göçebeliğin gereği olarak ortaya çıkmış Türk yiyeceklerinden biridir ve kurutulmuş et demektir. Türkler bugün olduğu gibi Selçuklu devrinde de etten pastırma yapmasını biliyordu.³⁹⁶ Kaşgarlı pastırmaya "yazok et" denildiğini belirtmiş ve kelimenin anlamını şu şekilde açıklamıştır: "*Güz vakti bir takım baharatla hazırlanarak kurutulan etti; öylece bırakılır, ilkbaharda yenir. Bu, 'yaz ok ye' sözünden alınmıştır, 'baharda ye' demektir; çünkü ilkbaharda hayvanlar zayıflar. Pastırması bulunan kimse böylece ilkbaharda iyi et yer.*"³⁹⁷

14. Balık

Türkler Anadolu'ya geldiklerinde Orta Asya'dan farklı olarak sayısız balık ve deniz ürünüyle tanışmıştır.³⁹⁸ Kaynaklar sayesinde, Türkiye Selçukluları döneminde balıkçıların varlığından ve balık tutmak için hangi aletleri kullandıklarından haberdar olabiliyoruz. Bu aletlerden biri "olta" idi. Mevlana, " Balıkçılar, balığı bir defada sudan çekip çıkarmazlar. Oltanın çengeli balığın boğazına girince onu birazcık

³⁹⁵ Kamus-u Turki, s. 319

³⁹⁶ M. Altay, KÖYMEN, **Selçuklular Zamanında Beslenme Sistemi**, s. 41 ; Dîvân-ı Kebîr c.IV, s. 405 ; Eflaki, s. 286

³⁹⁷ Kaşgarlı, **a.g.e.**, c. III, s. 16

³⁹⁸ Tuğrul, ŞAVKAY, **Osmanlı Mutfağı**, s. 20

çekerler ve sonra bırakırlar, tekrar çekerler. Bunu balığın kanının akıp bitkin bir hale gelmesi, kuvvetini kaybetmesi ve zayıflaması için yaparlar.”³⁹⁹ ile olta balıkçılığında bahseder. Balık tutmak için kullanılan diğer bir alet de “ağ” idi. Bunun da kayıtlarına Mesnevi’de rastlıyoruz: “Balıkçılar, ağ getirmek için koşular”⁴⁰⁰. “Balıkçılar ağ attılar; balık ağ içinde kaldı. Böylece ahmaklık, onu ateşin içine attı. Ateş üstünde, bir tavanın içinde ahmaklığı yüzünden yanmaya, kızarmaya mecbur oldu”⁴⁰¹.

Balıkçılık kimileri için geçim kaynağıydı. Eflaki, Mevlana’nın halifesi Şeyh Selahaddin’in anne ve babasından bahsederken, Konya civarında bir göl kenarında bulunan Kamile köyünden olduklarını ve bu gölde balık avlayarak geçindiklerini nakleder.⁴⁰² Sahib Ata’nın Akşehir’de yaptırdığı vakfiyede balık pazarının adı geçmektedir. Ayrıca Van Gölü’nde Tırrih (bugün İnci Kefali) denilen bir balık avlanmakta ve tuzlandıktan sonra ihraç edilmekteydi.⁴⁰³

Tutulan balıklar genelde kızartılarak yeniyordu. İbn Bibi, I. Alâeddîn Keykubad’ın Şam seferi öncesi verdiği ziyafeti anlatırken, “ Öyle bir sofraki... mavi göğün balığı(balık burcu), orada kızaran balıkları kıskanmaktan her an başını bulutların arasına gömüyordu.” demiştir. Mevlana’nın, “Pazarda, çarşıda tavadaki

³⁹⁹ **Fîhi mâ fih**, s.175

⁴⁰⁰ **Mesnevi**, c.3-4, s. 542

⁴⁰¹ **Mesnevi**, c.3-4, s. 544

⁴⁰² Eflaki, s. 532

⁴⁰³ Erdoğan, MERÇİL, **Türkiye Selçukluları’nda Meslekler**, s. 146

balığa benziyorum, tavada o yana, bu yana döne döne kavruluyorum.”⁴⁰⁴ kaydından, çarşı ve pazarda da balık kızartması yapıldığını çıkarıyoruz. Buda bize günümüzdeki gibi balık ekmek kültürünün varlığını gösterebilir. Yine bu cümleden ve Aksarayî'nin, “Balık gibi tavaya aşık oldu”⁴⁰⁵ deyiminden balıkların tavada kızartıldığını anlıyoruz.

15. Av Yemekleri

Diğer Türk devletlerinde olduğu gibi Selçuklularda da av en önemli etkinliklerden biridir. Osman Turan'ın İbni Bibi'den naklettiğine göre İbni Bibi'nin Selçuknamesinde sultanların av tutkusu anlatılır ve yılda iki kez genel av eğlenceleri düzenlendiği bildirilir. “Avdan dönüş av etlerinden hazırlanmış büyük ziyafetlerle sona erer içki raks musiki bu ziyafetlerin revnakını artırır. Yemeklerde av eti eksik olmazdı. Saraylarda av etinin rağbeti dolayısıyla hükümete mensup olmayan avcılarda yetişerek av hayvanı ticaretiyle meşgul olurlardı.”⁴⁰⁶

Konar göçer yaşamdan beri devam eden av merasim ve eğlenceleri, av etleri tedariki Selçuklularda önemli bir yer işgal ettiği için daima bu işlere bakan bir makam ve bu makamda bir emir bulunurdu. Alaeddin Keykubad zamanında

⁴⁰⁴ **Dîvân-ı Kebîr**, c.II, s. 106

⁴⁰⁵ AKSARAYÎ, Kerîmüddîn Mahmud-i, **Müsameretü'l-Ahbâr**, Türkçe terc. Mürsel ÖZTÜRK, Ankara 2000, s.165

⁴⁰⁶ Osman, TURAN, **Türkiye Selçukluları Hakkında Resmi Vesikalar**, TTK Basımevi, Ankara 1988, s.28

Sadeddin Köpek, III. Gıyaseddin Keyhüsrev zamanında Kılavuzoglu emir-i şikar idi.⁴⁰⁷

Başlıca av hayvanları ceylan⁴⁰⁸, geyik, kaz, ördek, keklik, tavşan⁴⁰⁹ ve diğerleriydi. Avcı kuş olarak doğan, şahin, sungur gibi orta büyüklükte hayvanlar kullanılırdı.⁴¹⁰

İbn Bibi, keklik eti ile ilgili Melikül Umera Seyfeddin Ayaba hakkında şöyle bir hikayenin anlatıldığını söyler: “Şiddetli bir soğuk, dondurucu bir kışın hüküm sürdüğü , zemherinin şiddetinden ve dondurucu soğuktan ateş küresinin (güneş) nefesinin tıkanıdığı bir sırada sofrasında kızarmış kekliğin eksik olduğunu görünce hemen buyruğu üzerine sofra sorumlusunu (han-salar) hazır ettiler. O, ona hiç duymadığı ağır sözler söyledi. O zaman sofra sorumlusu ‘şiddetli soğuktan buzun fazlalığından avcılar ava çıkamadılar’ cevabını verince derhal şehri arayıp keklik bulsunlar. Eğer bundan sonra sofrada keklik görmezsem, o cahil başına ne geleceğini sen düşün diye çıkıştı.”⁴¹¹

⁴⁰⁷ Osman, TURAN, a.g.e., s.28

⁴⁰⁸ **Dîvân-ı Kebîr**, c.II, s. 16

⁴⁰⁹ **Dîvân-ı Kebîr**, c.V, s.245

⁴¹⁰ **Kubad Abad**, s. 69

⁴¹¹ İbn Bibi, c.I, s. 222

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

TATLILAR

1. Gülbeşeker

Tatlı çeşitlerinden biri olan “*Gülbeşeker*”, gülün, özellikle okka gülü adı verilen güzel kokulu kırmızı gülün yaprakları bal ve limonla ezilerek yapılırdı. Toz şekerle yoğrulup limon sıkılarak hazırlandığı da olurdu. Bu tatlı aynı zamanda gül reçeli ve gül şurubu yapılmak üzere uzun süre durabilen bir konsantre olarak kullanılırdı.⁴¹² Mevlana birçok beyitinde gülbeşeker’e değinmiştir: “Ey gül bahçesinden kaçıp da şekerle karışan gül, gül bahçesinden nasıl oldu da ayrıldın”⁴¹³. “Gül gibi, gülbeşekerle karışmış, fakat görünüşte, acılar çeken, acılıklar tadan yüzbinlerce tadı seyret”⁴¹⁴. “onunla gülbeşeker gibi kaynaşmışım”⁴¹⁵. “O gülbeşekere tamah ettim de mahsustan hasta oldum”⁴¹⁶.

2. İşlenmiş Şekerler

Mısır’dan işlenmemiş şeker (şeker kamışı) ithal edilmesi, akide, badem şekeri ve parmak gibi uzun bir şekilde şeker yapılması Anadolu’da şeker imalatının ve

⁴¹² Müjgan, CUNBUR, a.g.m., s.78

⁴¹³ *Dîvân-ı Kebîr*, c.I, s. 13.

⁴¹⁴ *Mesnevi*, c.1-2, s. 161

⁴¹⁵ *Dîvân-ı Kebîr*, c.I, s. 325

⁴¹⁶ *Dîvân-ı Kebîr*, c.I, s. 72.

imalathanelerinin mevcut olduğunu göstermektedir.⁴¹⁷ Kaynaklarda *Şeker-riz* olarak geçen şeker imalatçıların⁴¹⁸, ürettikleri şekerlerin isimlerine rastlayabiliyoruz. Bunlardan biri kelle şekeriydi.

Kelle şeker, eskiden rafine kristal şekerin pres edilmesiyle elde edilen dibi yuvarlak, tepesi sivri büyük parçaya verilen isimdi. Baş büyüklüğünde olduğu için bu ad verilmiştir. Şeker kamışı, özel kaplarda pişirildikten sonra konik kalıplara dökülürdü. Kaplarda hazırlanırken içine onda bir nisbetince halis taze süt konur, öyle pişirilirdi. Çok sert olan bu şeker, kolayca kırılmaz küçük balta ile kenarından parçalanıp koparılırdı. Günümüzde pek üretilmemektedir.⁴¹⁹ Mevlana eserinin bir yerinde, kelle şekerini kesip kıracak bir aleti olmayan satıcının müşteriye beklediğinden bahseder.⁴²⁰

Adı geçen diğer bir şeker "*Akide şeker*" idi. "Akida" kelimesi Arapça'da "Kaynatılarak koyu şurup haline gelen bal veya şeker" anlamını da kazanmıştı. Mevlana, "Akideyi bu çeşit, tatlı yapın; bu ağdadan böyle şekerleştirim ben"⁴²¹ diyerek akide şekerinden bahsetmektedir.

⁴¹⁷ Erdoğan, MERÇİL, *Türkiye Selçukluları'nda Meslekler*, s. 65

⁴¹⁸ Erdoğan, MERÇİL, *Türkiye Selçukluları'nda Meslekler*, s. 63

⁴¹⁹ *Büyük Larousse*, c.13, s. 6601

⁴²⁰ *Mesnevi*, c.3-4, s. 429

⁴²¹ *Dîvân-ı Kebîr*, c.VI, s. 233.

3. Helva

Helva kaynaklarda en çok bahsi geçen tatlıdır. Selçuklu devrinde de helvanın nasıl bir malzemeye yapıldığını öğrenmek mümkün görünüyor. Helva; şeker, yağ, fıstık, belki de şeker veya pekmez ile yapılıyordu.⁴²² Mevlana cevizli⁴²³ ve bademli⁴²⁴ helvalardan söz etmektedir. Ayrıca, Celaleddin Karatayın yaptırmış olduğu kervansarayda her cuma akşamı bal helvası yapılıp bütün yolculara dağıtılması şart kılınmaktaydı.⁴²⁵ Aynı şekilde Niksarlı Ahi Pehlivan Zaviyesinde de her cuma gecesi bal helvası yapılırdı.⁴²⁶

Helva, Eflakinin, “Adam bir tencere içerisinde ev helvası pişiriyor”⁴²⁷ bahsindeki gibi evde pişirilmesinin yanı sıra dükkanlarda da pişirilip satılıyordu. Helva yapıp satan kişilere *helva-ger* denilmekteydi.⁴²⁸ Anlaşıldığına göre yapılan helvalar sadece dükkanlarda değil, tepsi içinde seyyar olarak da satılıyordu. Mesnevi’de, tepsi içinde helva satmaya çalışan bir çocuğun hikayesi anlatılmaktadır.⁴²⁹ İbn-i Batuta’da da bu yönde bir kayıt mevcuttur. İbn Batuta,

⁴²² Erdoğan, MERÇİL, **Türkiye Selçukluları’nda Meslekler**, s. 54

⁴²³ **Dîvân-ı Kebîr**, c.IV, s. 147

⁴²⁴ **Mesnevi**, c.1-2, s. 108

⁴²⁵ Turan, “**Celaleddîn Karatay Vakıfları**”, s 56-57

⁴²⁶ Bahattin, YEDİYILDIZ, “Niksarlı Ahi Pehlivân’ın Dârü’s-sülehası”, **Türk Tarih ve Kültüründe Tokat Sempozyumu** (2-6 Temmuz 1986), Ankara 1987, s. 288

⁴²⁷ Eflaki, s. 244

⁴²⁸ Erdoğan, MERÇİL, **Türkiye Selçukluları’nda Meslekler**, s. 54

⁴²⁹ **Mesnevi**, c.1-2, s. 288

Mevlana'nın hikayesini naklederken, "Bir gün tekkeye başında helva tepsisiyle biri gelir. Tepsideki helva dilim dilim kesilmiş olup her parça bir kuruşa satılmaktadır"⁴³⁰ der.

Eflakinin,

Eğer cennetteki kızarmış et ve helva ümidi olmasaydı,

Şu bir mukallid mestin rükû için sırtı eğilir miydi?⁴³¹

dizeleri helvanın ne kadar çok sevildiğini ortaya koyarken, Mesnevide geçen, "Onlara sıcak ekmekle bir sahan bal helvası sundu."⁴³² bahsi, yapılan helvaların ekmek ile de yenildiğini gösteriyor.

4. Pekmez

Doğu Türkistan Kaşgar yöresinde şeker kamışının yetiştirildiği bilinmekle birlikte kamıştan elde edilen şekerin Anadolu'ya Selçuklular döneminde Mısır'dan getirildiği sanılmaktadır. Şekerden önce Türk tatlılarının tatlandırıcı öğelerini bal ve pekmez oluşturuyordu.⁴³³ Ancak şekerin Türkiye Selçukluları döneminde var olması onun tüm halk tarafından kullanılıyor olabileceği anlamına gelmiyordu. Lüks bir gıda

⁴³⁰ İbn Battuta, s. 282

⁴³¹ Eflaki, s. 330

⁴³² **Mesnevi**, c. 5-6, s. 509

⁴³³ Ayşe, BAYSAL, "Türk Mutfağında Pekmez ve Ürünleri", **V. Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi, Maddi Kültür Seksiyon Bildirileri**, Türk Hava Kurumu Basımevi İşletmesi, Ankara 1997, s. 118.

olması yüzünden, yüksek ve zengin tabaka dışındaki halk tatlandırıcı olarak pekmez ya da bal kullanmaya devam etmişti.⁴³⁴

Pekmez'in genellikle üzümünden yapıldığına dair kaynaklarda bir çok bilgi vardır. Eflaki eserinin bir yerinde üzüm hasadının sona erdiğini ve pekmez kaynatıldığından bahseder.⁴³⁵ Ancak üzümün yanı sıra dut pekmezi⁴³⁶ ve nar pekmezinden de bahsedilmektedir. el-Ömeri, Denizli ilinde ucuz ve tatlı narların varlığından bahseder ve “nar suyu sıkılır ve ondan bir pekmez yapılır ki bal ile yan yana konulsa birbirinden ayırt edilemez”⁴³⁷ diye nakleder.

5. Bal

Bal, Türklerin Orta Asya'dan beri aşına olduğu bir besindi. Kaynaklardan anlaşıldığına göre Türkiye Selçukluları döneminde üretilip satılmaktaydı. el Ömeri Anadolu'nun balını, “ Kar gibi beyaz şeker gibi tatlı, ne çok yakıcı tatlı ne de az tatlıdır. Hakiki bal tatlılığı lezzeti ve tadındadır. Gerçekten, yenecek bal buralarda bulunur”⁴³⁸ diye tarif ederken fiyatının da çok ucuz olduğunu belirtir.⁴³⁹ Nasır-ı Husrev de “Bitlis şehrine vardım. Oradan bal aldık. Bize sattıkları hesaba göre yüz batmanı bir dinara satılıyordu. Bu şehirde adam vardır ki dediler, bir yılda üç yüz,

⁴³⁴ Osman, TURAN, **Selçuklular Tarihi ve Türk-İslam Medeniyeti**, s. 290

⁴³⁵ Eflaki, s. 624

⁴³⁶ **Vilâyet-nâme**, s. 95.

⁴³⁷ Mesalikü'l-ebsar, s. 195

⁴³⁸ **Mesalikü'l-ebsar**, s. 183

⁴³⁹ **Mesalikü'l-ebsar**, s. 194

dört yüz tulum balı olur”⁴⁴⁰ diyerek dönemin bal fiyatları hakkında bilgi sahibi olmamızı sağlıyor.

Şekerin olmadığı yerde bal ve pekmezin kullanıldığını daha önce söylemiştik. Zira Baba İlyas-ı Horasani’nin müritleri, yiyecekleri yemeklere şeker bulunmadığı zaman bal karıştırmaktaydılar.⁴⁴¹ Yine Mevlana’nın, “ Yoksa sen balla pişirilmiş ağdalı tatlılara sinek mi kesildin”⁴⁴² bahsi de bize balın şeker yerine kullanıldığını gösterebilir.

Gelen misafire bal çıkarıldığını nakleden Mevlana bunu Hazreti Ali’nin üç yüce adetinden birine bağlıyor ve “damaklarının tatlılaşıp benim hakkımda dua etmeleri için fakir misafirlere süzölmüş bal ikram ediyorum. Belki bununla ölümün acılığı da benim damağımda tatlılaşıp”⁴⁴³ diyor.

Bal üretimi genellikle kovanlar aracılığıyla yapılıyordu. Eflaki’nin naklettiğine göre, Hüsameddin Çelebi bahçıvanına, “Filan kovandan taze bal çıkarıp getir” diye emretti. Bahçıvan kovana açtı birkaç petek beyaz bal çıkarıp huzura getirdi. Çelebi yine “bal getir” diye emretti. Aynı kovandan beş altı paket bal daha getirdi. O “yine getir” diye buyurdu. Bunun üzerine bahçıvan “bu sondur” dedi.⁴⁴⁴

⁴⁴⁰ Nâsır-ı Husrev, **Sefernâme**, Çev. Abdulvahab Tarzî, İstanbul 1985, s. 10

⁴⁴¹ Erdoğan, MERÇİL, **Türkiye Selçukluları’nda Meslekler**, s. 45

⁴⁴² **Dîvân-ı Kebîr**, c.3, s.109

⁴⁴³ Eflaki, s. 233

⁴⁴⁴ Eflaki, s. 561

6. Paluze

Paluze, yüzyıllarca şairlere ilham vermiş bir tatlıdır. Mevlana Divan-ı Kebir’de şöyle diyor:

Öyle tatlar var sende, öylesine tatlısın ki,
Yağlıya-ballıya boş vermişsin
Kendi yağında kavrul, kendi balınla tatlan,
Zaten paluzesin, tattan, lezzetten ibaretsin sen.⁴⁴⁵

Günümüzde “pelte” olarak bilinen paluze, yapılışı çok yaygın, geçmişi çok eski, geleneksel bir Türk tatlısıdır. Kelimenin kökeni Farsçadır. Farsça “pâlûde” den gelmektedir.⁴⁴⁶ Kamus-u Turki’ de, “nişasta ve şekerle yapılıp soğuk yenen pelte”⁴⁴⁷ olarak geçen paluze Türkiye Selçukluları devri kaynaklarında bir tatlı türü olarak yerini almaktadır.⁴⁴⁸

⁴⁴⁵ Marry Işın, PRISCILLA, **Gülbeşeker (Türk Tatlıları Tarihi)**, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 2008, s.204 ; **Dîvân-ı Kebîr**, c.IV, s. 124

⁴⁴⁶ Hayrettin, İVGİN, "Geleneksel Bir Türk Tatlısı: Pelte", **Yemek Kitabı (Tarih-Halkbilimi-Edebiyat)**, Haz. M. Sabri KOZ, Kitabevi Yayınevi, s. 955

⁴⁴⁷ **Kamus-u Turki**, s. 347

⁴⁴⁸ **Dîvân-ı Kebîr**, c.III, s.371 ; **Dîvân-ı Kebîr**, c.IV, s.124 ; **Mesnevi**, c. 5-6, s. 120, 167

BEŞİNCİ BÖLÜM

İÇECEKLER

1. Şarap

Şarap eskiden beri Türk içki kültüründe yer alan bir içkiydi ve Türkler şaraba *süçik*⁴⁴⁹, *bor*⁴⁵⁰ gibi adlar vermekteydiler. Ancak Türkler, kendi milli içecekleri olan kımız'ı şaraba göre daha çok tüketmekteydiler. Görünüşe göre, İslamiyetin alkollü içkileri yasak etmesine rağmen, Türkler, İslam medeniyeti çevresine girdikten sonra kımız'ın yerini yavaş yavaş şarap almıştı.⁴⁵¹ Bunun altında yatan sebep belkide Ravendi'nin yaptığı helal şarap tarifinde gizliydi. Ravendi, "Üzüm sıkılarak, elde edilen üzüm suyu, üçte ikisinden azı gidecek kadar kaynatılırsa helal olur... yüz batman üzüm şırası getirildi. Ona iki yüz batman su ilave edildi ve kaynatılarak üçte ikisi yakıldı, tabahhur ettirildi. Bu şıra bırakıldı, iki üç günde tahammur etti; çok hoş kokulu, faydalı, sarhoşluk ve neşe veren bir şarap oldu. (şehrin bilgilileri bunun helal olduğuna icazet verdiler.)"⁴⁵² bahsiyle helal şarabın nasıl yapıldığını bize gösteriyor. Ancak bu sadece helal olan şarabın tüketildiği anlamına gelmiyordu. Zira I. İzzeddin Keykavus'un, Fütüvvet teşkilâtının içine dahil edildiği bir törende Keykavus'a fütüvvet elbisesi giydirildi, ayetler okunarak sembolik bir kadehten içine tuz

⁴⁴⁹ Kaşgarlı, **a.g.e.**, c. I, s. 408 ve c. I, s. 363

⁴⁵⁰ Kaşgarlı, **a.g.e.**, c. III, s. 121

⁴⁵¹ M. Altay, KÖYMEN, **Alp Arslan ve Zamanı II**, s. 483

⁴⁵² RAVENDİ, **Râhat-üs Sudûr ve Âyet-üs Sürûr**, Çev. Ahmed ATEŞ,TTK, Ankara 1999, c.II, s.389

katılarak içki olmaktan çıkarıldığına inanılan şarap içirildi.⁴⁵³ Bu olay bize şarabın helal kurallara dayanarak üretilmediğini gösterebilir. Zira öyle olsaydı tekrar bir seremoniye gerek kalmazdı.

Selçuklular Anadolu'ya geldiği zaman, çok daha kaliteli ve güzel şaraplarla tanıştıklarına şüphe yoktur. Çünkü üzümünden yapılan şarap, eski Anadolu'nun kökten ve temel ürünlerinden biriydi⁴⁵⁴ ve dünyanın en güzel şarap üzüm bağları Anadolu'da bulunmaktaydı.⁴⁵⁵

Mevlana'nın eserlerinde şarabın nasıl yapıldığı nerelerde saklandığı ve nasıl ikram edildiği hakkında detaylı bilgilere rastlamak mümkündür. Şarap yapmak için önce üzümün suyu sıkılırdı: “Gâh avucunda sıkarsın beni, gâh ayağının altında ezersin; evet hakkın var, sıkılmamış ezilmemiş üzüm şarap olmaz ki”⁴⁵⁶. Sıkılan üzüm şarap haline gelsin diye küplere konulmaktaydı: “Üzüm şarap olmak isterse bir zaman küpte kalıp kaynaması, köpürmesi gerek”⁴⁵⁷. Hazır hale gelen şarapların “bazısı tortuludur, bazısı ise inci gibi saf ve berraktır. Saf veya katkılı olan şarap; her ikisi de sarhoşluk verir.”⁴⁵⁸ Üzüm dışında menekşe ve nar şaraplarının da yapıldığı

⁴⁵³ Salim, KOCA, **Sultan I. İzzeddin Keykavus**, s. 65

⁴⁵⁴ Ahmet, ÜNAL, **Anadolu'nun En Eski Yemekleri : Hititler ve Çağdışı Toplumlarda Mutfak Kültürü**, Homer Kitabevi, İstanbul 2007, s. 165

⁴⁵⁵ Orhan, KUTBAY, “Türk Mutfağının Gelişimi”, **I. Milletlerarası Yemek Kongresi**, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayını, 25-30 Eylül 1986, s. 193

⁴⁵⁶ **Dîvân-ı Kebîr**, c.I, s. 319

⁴⁵⁷ **Dîvân-ı Kebîr** c.I, s. 152

⁴⁵⁸ **Mesnevi**, c.3-4, s. 575

görülüyor: “ Mahmurluğu, sersemliği ölüm şarabından bil; bırak menekşe şarabını, vazgeç nar şarabından”⁴⁵⁹

Kaynaklarda, erguvani⁴⁶⁰, lal⁴⁶¹, kızıl⁴⁶², yakut renkli⁴⁶³ gibi adlandırmalarla geçen şarap; tas⁴⁶⁴, kadeh⁴⁶⁵, şarap kabağı⁴⁶⁶, sağrak⁴⁶⁷ gibi aletlerden içilirken kırba⁴⁶⁸, tulum⁴⁶⁹, testi⁴⁷⁰ ve küp⁴⁷¹, te muhafaza edilmekteydi.

2. Boza

Boza ülkemizde darı, arpa, buğday gibi tahılların ekşileştirilmesiyle yapılan, tatlı veya mayhoş bir içkidir. Boza sözünün kökenini tam olarak bilmiyoruz. Bu

⁴⁵⁹ **Mesnevi**, c.3-4, s. 187

⁴⁶⁰ İbn Bibi, c.I, s. 66

⁴⁶¹ İbn Bibi, c.I, s. 301

⁴⁶² **Dîvân-ı Kebîr**, c.I, s.52

⁴⁶³ **Mevlânâ'nın Rubaileri**, s. 175.

⁴⁶⁴ **Dîvân-ı Kebîr**, c.I, s. 266

⁴⁶⁵ **Dîvân-ı Kebîr**, c.I, s. 269

⁴⁶⁶ **Dîvân-ı Kebîr**, c.V, s.45

⁴⁶⁷ **Dîvân-ı Kebîr**, c.II, s.216

⁴⁶⁸ **Dîvân-ı Kebîr**, c.II, s.296

⁴⁶⁹ Eflaki, s. 486

⁴⁷⁰ **Dîvân-ı Kebîr**, c.I, s. 156

⁴⁷¹ **Dîvân-ı Kebîr**, c.I, s. 324

sözün Farsça'dan gelmiş olduğu ileri sürülmüşse de sonradan, Farsça boza sözcüğünün Türkçe'den alındığı anlaşılmıştır.⁴⁷²

İbn Batuta bir seyahati sırasında, Türklerin kendisine sunduğu içkiyi merak ettiğini ve “Bu nedir?” diye sorduğunda “ Dühn suyudur.” cevabını verdiklerini nakleder ve devam eder: “ Onun söylediğinden hiçbir şey anlamamıştım. Tattığımda ekşilik hissettiğim için hemen bıraktım. Yemekten çıktığım zaman bunun ne olduğunu araştırdım anlattılar: ‘ Dûkî tanelerinden yapılan bir nebizdir bu. Onlar Hanefî mezhebindendir ve nebiz onlar nezdinde helaldir.’ Buralılar dûkî’ den yapılmış bu nebize “Bûza” adını veriyorlar.”⁴⁷³ Türklerin en fazla sevdiği içki olduğu anlaşılan boza’yı,⁴⁷⁴ İbn Batuta bu şekilde tarif etmekteydi.

Kaşgarlının eserinde geçen bekni⁴⁷⁵ ve buxum⁴⁷⁶ sözcükleri boza anlamına geliyordu. Halen günümüzde sevilerek içilen boza'nın Türkiye Selçukluları devrinde olmaması imkansızdı. Bu devir kaynaklarında da rastladığımız boza testi'de muhafaza ediliyordu.⁴⁷⁷

⁴⁷² Hasan, EREN, “Eski Türk İçkileri”, **IV. Milletlerarası Yemek Kongresi**, Düz. Feyzi HALICI, Türkiye 3-6 Eylül 1992, s. 107

⁴⁷³ İbn Battuta, s. 314

⁴⁷⁴ M. Altay, KÖYMEN, **Alp Arslan ve Zamanı II**, s.480

⁴⁷⁵ Kaşgarlı, **a.g.e.**, c. I, s. 434

⁴⁷⁶ Kaşgarlı, **a.g.e.**, c. I, s. 485

⁴⁷⁷ Sipehsâlâr, s. 75

3. Şerbet

Kaynaklarda Türkiye Selçukluları devrinde yapılan şerbet isimlerine rastlayabiliyoruz. Bunlardan biri bal ve sirke ile yapılan “sirkencebin”⁴⁷⁸ idi. Sirkencebin denilen şerbet hem susuzluğu gidermek hem de hastalıklarda ilaç yerine kullanılan bir şerbettir.⁴⁷⁹ Şerbetlerin içine şeker, bulunmadığı zaman ise bal katılmaktaydı. Eflaki'nin, “Bütün Konya'da aradılar, otuz zembil has nebetşekerinden fazla bulamadılar. Birkaç sepet nebetşekeri daha kattılar. Çünkü o tarihte herkes emniyet içinde olup toplantıların, semâların ve şenliklerin çokluğundan hiçbir nimet Konya halkına ve civar yerlerine yetmiyordu. Kalktı sultanın karısı olan Tokatlı Gumac Hatun'un yanına gidip durumu anlattım. Gumac Hatun on zembil nebetşekeri daha verdi. Ben öyle bir toplantının ihtiyacını bu kadar şeker şerbetinin nasıl karşılayacağını düşünüyordum. Sonra ayak takımı için bal şerbeti yapmalarını düşündüm. Bunun üzerine bütün şekerleri Karatay medresesinin havuzuna doldurarak birkaç büyük küp şerbet daha yaptım ve sulu olmasın diye sultanın şarapçısına gönderdim.”⁴⁸⁰ bahsinden anladığımızı göre şeker lüks bir tatlı olarak görülüyor ve üst düzeydekilere şerbet yapımı için kullanılıyordu. Bal şerbeti ise onun tabiriyle “ayak takımı” için kullanılmaktaydı.

⁴⁷⁸ Mesnevi, c. 1-2, s. 234

⁴⁷⁹ Müjgan, CUNBUR, a.g.m, s. 83

⁴⁸⁰ Eflaki, s. 188

Bal şerbetinin yanı sıra gülsuyu şerbeti⁴⁸¹, lütûf şerbeti, Tanrı şerbeti ve nardenk şerbeti de kaynaklarda geçmektedir.⁴⁸² İbn Batuta⁴⁸³ da limon suyundan yapılmış ve içine büyük tatlı parçaları atılmış bir tür şerbetten bahsetmektedir.

Türkiye Selçukluları döneminde şerbetçilik mesleğini icra eden kişiler vardı. Şerbetçi, mesleğini sokaklarda da icra etmekte, şerbeti satarken bağırmakta ve müşterilerine servisi bardakta yapmaktadır. Şerbetçilerin dükkanları da vardı ve burada şuruplar, limonlu bal şerbeti, şıra, ayran, buzlu su, nişasta ve baldan yapılan kar şerbeti satılırdı.⁴⁸⁴

4. Ayran

Geleneksel bir Türk meşrubatı olan ayran Selçuklu devri kaynaklarında da geçmektedir. Mesnevîde ayran ve yağ münasebeti sıkça değinilen konular arasındadır.⁴⁸⁵ Z. Oral'a göre Selçuklu devrinde ayran şöyle yapılmaktaydı: “Yoğurda bir miktar su ilave edildikten sonra yayıkta bişikle dövülerek yahut (nehre) denilen üstüvane veya büyük testi şeklinde özel olarak hazırlanmış toprak küplerde veya derilerde çalkalanarak yağı ayrılıp alındıktan sonra kalan beyaz sulu kısma ayran derler.”⁴⁸⁶

⁴⁸¹ Mesnevî, c.3-4, s. 58

⁴⁸² Müjgan, CUNBUR, a.g.m, s.83

⁴⁸³ İbn Battuta, s. 291

⁴⁸⁴ Erdoğan, MERÇİL, Türkiye Selçukluları'nda Meslekler, s. 53

⁴⁸⁵ Müjgan, CUNBUR, a.g.m., s. 83

⁴⁸⁶ M. Zeki, ORAL, “Selçuk Devri Yemekleri II”, s. 32

5. Hoşaf

Meyvelerin kurutularak saklandığından daha önce bahsetmiştik. Kurutulan bu meyvelerden yapılan hoşaf, Selçuklu devri kaynaklarında adı geçen bir meşrubattır. Eflaki kayısı hoşafından bahsederken şöyle der: “ hamamın ardından kerem sahibi dostlarla birlikte yemek üzere büyük bir kase kayısı ıslatmışlardı... Bu sırada gözüm hoşaf kasesine ilişti. Nihayet nefsim aklımı yendi, bir kayısı tanesini ağzıma attım.”⁴⁸⁷. Yine Eflakinin, “ Adamlarına biraz ekşimsi hoşaf yapıp bir çini kase içine koymalarını emretti”⁴⁸⁸ bahsi hoşafın kaselerde servis edildiğini göstermektedir.

⁴⁸⁷ Eflaki, s. 682

⁴⁸⁸ Eflaki, s. 261

ALTINCI BÖLÜM

MUTFAK ELEMANLARI

1. Sâki

Eğlence meclislerinde hükümdara ve davetlilere şarap sunan kölelere *sâki* denilmekteydi.⁴⁸⁹ Kaynaklar genellikle sâkilerin güzelliklerine vurgu yapmışlardır. İbn Bibi, “Yarabbi! Ben, dolunayın ışığını aldığı o sâkileri nasıl anlatayım. Öyle güzellerki, onları gören zahid bile olsa, hemen kutsamaya kalkar. Zöhre yıldızı onların kadehlerindeki kabarcıklar gibi dans eder. Bazen aşka gelip o kadehi ağzında tutar. Onların dudaklarına meze niyetine öpücük konduranlar, onun karşılığı olarak tuz, fıstık ve şeker alırlar.”⁴⁹⁰ diyerek ve eserinin birçok yerinde peri yüzlü,⁴⁹¹ huri gibi⁴⁹², ay yüzlü⁴⁹³, gümüş tenli⁴⁹⁴ şeklinde benzetmelerle sakilerin güzelliğinden dem vururken, aynı zamanda sakilerin giydiği elbiseler hakkında da bilgi sahibi olmamızı sağlıyordu: “Ayın, güzelliklerini kıskanmaktan kendini gizlediği, Müşteri(yıldız)’nin kokularının ateşinden yanıp tutuştuğu altın

⁴⁸⁹ İsmail Hakkı, UZUNÇARŞILI, **Osmanlı Devleti Teşkilâtına Medhal**, TTK, Ankara 1988, s. 35

⁴⁹⁰ İbn Bibi, c.I, s. 237

⁴⁹¹ İbn Bibi, c.I, s. 76

⁴⁹² İbn Bibi, c.I, s. 256

⁴⁹³ İbn Bibi, c.I, s. 181

⁴⁹⁴ İbn Bibi, c.I, s. 198

külahlı ve gümüş bilekli sâkiler, erguvan renkli şarabı, barbudi ve hüsrevani şarkıyı dinleyenlere sundular.”⁴⁹⁵

Benzer tabirlere Divan-ı Kebir’ de de rastlamaktayız. Mevlana, sâkilerden “Güzel, ferkâd yıldızı gibi parlak, selvi gibi yüce, usül boylu, şeker dudaklı, ay parçası sâki, kadehi doldurdu.”⁴⁹⁶ diye bahsetmektedir.

2. Emîr-i Çaşnigir

*Bu İşler bittikten sonra Darü’s-selâm sofrası gibi bir sofrayı,
Mir-i hân (han-salar) bir defa daha cihan padişahının önünde kurardı.
O zaman Çaşnigir huzura girer, geleneğe göre huzurda yerini alırdı.
Ünlü kimselerin yaptıkları duadan sonra padişaha yiyecek gönderirdi.⁴⁹⁷*

İbn Bibi’nin bu şekilde bahsettiği Çaşnigirlik, Selçuklu sarayında Haciblik ve Üstadüddarlık’tan sonra gelmekteydi. Görevi hükümdarın sofracılığı olup ümeradan olan ve bunların amirine de Emîr-i Çaşnigir denilirdi.⁴⁹⁸ Emîr-i Çaşnigir’in başlıca vazifesi, sultanın sofrasına getirilen yemekleri, sultan yemeden önce tatmak suretiyle onun zehirlenmesini önlemektir. Bundan başka, maiyetindeki görevlilerle hükümdarın sofrasını hazırlamak ve sofrada hizmet görmek vazifesi de

⁴⁹⁵ İbn Bibi, c.I, s. 456

⁴⁹⁶ **Dîvân-ı Kebîr**, c.I, s.214

⁴⁹⁷ İbn Bibi, c.I, s. 324

⁴⁹⁸ Uzunçarşılı, **Osmanlı Devleti Teşkilâtına Medhal**, s. 81

ona aittir.⁴⁹⁹ Zehirlemelerin önüne geçebilmek için, Çaşnigirler'in güvenilir kişilerden seçilmesine dikkat edilirdi. Buna rağmen Türkiye Selçuklu Tarihinde zehirlenme ile ilgili çarpıcı bir örneğe rastlıyoruz. II. Gıyaseddin Keyhüsrev, kendisini veliaht yapmayan babası Sultan I. Alaeddin Keybkubad'ı Çaşnigir Nasreddin Ali'yi kandırarak, Kayseri'de zehirlemiştir.⁵⁰⁰

3. Havâyc Sâlâr (Hansalar)

Selçuklu Sarayının aşçısı olup yemekler bunun nezareti altında pişirilmekteydi. Havayichane denilen saray mutfağında emrindeki uşaklarla birlikte çalışırdı.⁵⁰¹ Gerekli mutfak malzemelerini sağlamak da hansalar'ın göreviydi.⁵⁰² Anlaşıldığına göre erzak alımı hergün yapılmaktaydı ve erzak alımına giden uşaklar başında sepet taşırlardı.⁵⁰³

⁴⁹⁹ Aydın, TANERİ, **Osmanlı Devletinin Kuruluş Döneminde Hükümdarlık Kurumunun Gelişmesi ve Saray Hayatı-Teşkilatı**, Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları, İstanbul 2003, s.60

⁵⁰⁰ TURAN Osman, **Selçuklular Zamanında Türkiye**, Ötüken Neşriyat, İstanbul 2004, s. 413 ; UZUNÇARŞILI, **Osmanlı Devleti Teşkilâtına Medhal**, s. 81 ; İbn Bibi, c.I, s. 456

⁵⁰¹ UZUNÇARŞILI, **Osmanlı Devleti Teşkilâtına Medhal**, s. 85

⁵⁰² Ali SEVİM-Erdoğan MERÇİL, **Selçuklu Devletleri Tarihi (Siyaset, Teşkilat ve Kültür)**, TTK, 1995, s. 507

⁵⁰³ İbn Bibi, c.II, s. 138

4. Şarabdar

Şarabdar, saraydaki “Şarabhane-i Sultan” veya sadece “Şarabhane” denilen ve hükümdara ait meşrubatı korumakla yükümlü daire veya kiler hademelerinin amiriydi. Şarabdar’a şarabsalar da denilmekteydi.⁵⁰⁴ Sultanın misafirlerine sunulan şarap ve şerbetlerin kalitesini denetlerdi.⁵⁰⁵ Zöhre yüzlü⁵⁰⁶ olarak nitelendirilen Şarabdarlar’ın, sorumlu oldukları şaraphaneye memleketin en güzel üzümleri gönderiliyor ve gönderilen üzümler orda şarap haline getiriliyordu.⁵⁰⁷

5. Emîr-i Meclis

Hükümdarın *bezm* denilen meclis tertibatına bakan bu görevli, Türkiye Selçukluları, Memlükler ve İslamiyeti kabulden sonra İlhanlılarda görülmüştür.⁵⁰⁸ İbn Bibi⁵⁰⁹ eğlence meclisi (bezmgaḥ)’nin şarap ve kadeh için değil, insan için dinlenme yeri olduğunu belirterek, Emîr-i Meclis’in hazırladığı bir sofrayı şöyle tarif etmekteydi: “Emîr-i Meclis izin isteyerek İbrahim Aleyhisselam’ın zengin ziyafet sofralarının gözü üzerine düşse, oradaki yiyecek ve içecek bolluğuna bakarak kıskançlıktan çatlayacağı bir sofrayı hazırladı. Sofrayı İhvan-ı Safa’nın

⁵⁰⁴ UZUNÇARŞILI, *Osmanlı Devleti Teşkilâtına Medhal*, s. 84

⁵⁰⁵ Aydın, TANERİ, *a.g.e.*, s.,60

⁵⁰⁶ İbn Bibi, c.I, s. 456

⁵⁰⁷ İbn Bibi, c.II, s. 108

⁵⁰⁸ UZUNÇARŞILI, *Osmanlı Devleti Teşkilâtına Medhal*, s. 84

⁵⁰⁹ İbn Bibi, c.I, s. 270

tabiatının tadında hoş ve nefis meyvelerle süsledi. Lal renkli içeceklerle donanmış, cennet bahçesinin huzurunu veren o sofraya her türlü meze koydular.”⁵¹⁰

İbn Bibi, meclislerde şarap sunan sakiler haricinde çengi çalıp bülbül gibi şakıyan insanlardan⁵¹¹ ve gazel okuyucularından bahsediyor ve onları şöyle betimliyordu: “Sakilerin ellerinde kalpleri kanla dolu kadehler olduğu halde edeplerini kaybetmeden mecliste bulunanlara hizmet şartlarını yerine getirmek için el pençe divan durduğu; nağmelerin güzelliğinden, saz tellerinden çıkan sesin hoşluğundan ve sanatlarının üstünlüğünden sert taşların zerre gibi dağılıp havada dans ettiği; usta çalgıcıların döktürdükleri seslerden can bülbüllerinin ötmeye, gökteki yıldızların duydukları hazdan coşmaya başladığı; gazel okuyucularının okuyuş tarzından diğer gazel okuyucuların Hicaz yolunu tuttukları; sahalarında dünyanın seçkinlerinden olan şarkıcıların Muhammed (sav) ahlaklı ve Mahmud (Gazneli) tarikatlı sultan’ın huzurunda sıra oldukları bir meclis düzenlediler.”⁵¹²

Çalınan müzik aletleri arasında organon,⁵¹³ ud,⁵¹⁴ saz,⁵¹⁵ barbut,⁵¹⁶ rebab,⁵¹⁷ ney ve def⁵¹⁸ vardı. Çalgıcıların oturacak yerleri belliydi⁵¹⁹ ve bazen çalgıdan sonra kalkıp sema yaparlardı.⁵²⁰

⁵¹⁰ İbn Bibi, c.I, s. 229

⁵¹¹ İbn Bibi, c.I, s. 229

⁵¹² İbn Bibi, c.I, s. 455

⁵¹³ İbn Bibi, c.I, s. 381

⁵¹⁴ İbn Bibi, c.I, s. 76

⁵¹⁵ İbn Bibi, c.I, s. 391

⁵¹⁶ İbn Bibi, c.I, s. 229

⁵¹⁷ İbn Bibi, c.I, s. 229

⁵¹⁸ İbn Bibi, c.I, s. 236

⁵¹⁹ İbn Bibi, c.I, s. 257

⁵²⁰ İbn Bibi, c.I, s. 285

SONUÇ

Bugün dünyanın üç büyük mutfağından biri olarak nitelendirilen Türk Mutfağı, bunu yemek kültüründeki derin birikime borçludur. Mutfak kültürünün zenginleşmesi şüphesiz yeni kültürlerle alışverişin sonucu olarak ortaya çıkmıştır. Bunda Orta Asya'dan batıya doğru olan göçlerin katkısı büyüktür.

Türkler, konar göçer yaşam tarzından dolayı kendilerine özgü bir mutfak kültürü yaratmışlardır. İktisadi faaliyet olarak hayvancılığın ön planda olması, bunun yanı sıra avcılığın da Türklerde önemli bir yer teşkil etmesi, günlük yaşamda et ve diğer hayvansal ürünlerin önemli bir yer tutmasını sağlamaktaydı. Sebze yemekleri hakkında ise, Türklerin Orta Asya'dayken birçok sebze tanımlarına rağmen, pek bilgi yoktur. Sebzelerin yemeklerde daha çok kullanılması Anadolu'ya geldikten sonra olmuştur. Selçuklular, Orta Asya kültüründen gelen ağırlıklı et yemeklerini, Anadolu'nun bereketli topraklarında yetişen ürünlerin yanı sıra etkileşimde oldukları diğer toplulukların mutfağından aldıkları ile geliştirerek günümüz mutfağının oluşmasına katkıda bulunmuştur. Kaynaklarda rastladığımız Türkiye Selçuklularına ait yemeklerin çok fazla değişikliğe uğramadan günümüze kadar geldiği görülmektedir.

Kaynaklarda geçen kısıtlı bilgilerin yanı sıra müzelerde sergilenen Türkiye Selçukluları devri eserlerine bakarak mutfak aletlerinin neye benzediği ve hangi maddeden yapıldığına dair bazı fikirler elde edebildik. Buna göre aletlerin

birçoğunun yapısı korunarak halen Anadolu'nun bazı köylerinde kullanıldığı görülüyor.

TEZ ÖZETİ

İlk çağlardan itibaren var olan tüm uygarlıklar, yaşadıkları topraklarda, iklim şartlarına ve yaşayış biçimlerine göre beslenme tarzlarını oluşturmuşlardır ve böylece mutfak kültürlerini oluşturmuşlardır. Yerleşik yaşama geçiş ve İslamiyet'in kabulüyle birlikte değişim gösteren Türk mutfağı, Selçukluların Anadolu'ya gelmesiyle birlikte daha zengin bir hal almıştır. Araştırmada olabildiğince Türkiye Selçukluları mutfak kültüründen ve Selçuklulara ait yemeklerden ve yemeklerin yapılışından bahsedilmiştir. Ayrıca Selçuklulara ait içecek ve tatlılarda bu araştırmanın konularındadır. Selçuklu mutfağında çeşitli araç-gereçler kullanılmıştır. İlk başlarda ihtiyaca yönelik olarak ortaya çıkan bu yemek araç- gereçleri zamanla değişerek daha önemli bir hal almıştır. Türkiye Selçuklu mutfağında kullanılan aletlerin ne amaçla kullanıldığı ve hangi aletlerin mutfaklarında yer aldığı araştırılmıştır. Saray mutfağındaki idari yapılanmadan dolayı mutfağın önemli bir yapıya sahip olduğu sonucuna varmaktayız. Çünkü Selçuklu mutfağında çeşitli görevliler yer almaktadır. Bu görevlilerin ne iş yaptıkları ve nerelerde görev aldıkları da tezimizin içeriğinde yer almaktadır.

ABSTRACT

All the civilizations existing from the early ages have developed their diet styles and also their cuisine in the regions they lived according to their climate and lifestyles. With settled life and the acceptance of Islam, Turkish Cuisine made a big change and with the arrival of Seljuks to the Anatolia, it grew rich. In this survey, it is mostly mentioned about Turkish Seljuks's cuisine, dishes and the cooking styles of the dishes. Additionally beverages and the desserts are the parts of this survey. Variety of tools were used in Seljuk Kitchen. At the beginning, those were invented for needs but then they played more important roles. Also the functions and the types of the tools used in Turkish Seljuk Kitchen were investigated. It is concluded that because of the governmental configuration in Palace, cuisine was important concept. Because as it is mentioned in the thesis where and how, there were different kind of workers in Seljuk Kitchen.

KAYNAKÇA

AKDAĞ, Mustafa, **Türkiye'nin İktisadi ve İctimai Tarihi I (1243-1453)**, Barış Kitabevi, Ankara 1999

AKSARAYI, Kerîmüddîn Mahmud-i, **Müsameretü'l-Ahbâr**, Türkçe terc. Mürsel ÖZTÜRK, Ankara 2000.

Ali Eşref Dede'nin Yemek Risalesi, Haz. Feyzi HALICI, Ankara 1992.

ARIK, Rüçhan, **Kubad Abad (Selçuklu Saray ve Çinileri)**, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul-2000.

ARLI, Mine, "Türk Mutfağı Genel Bir Bakış", **Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri (31 Ekim-1 Kasım 1981)**, Ankara 1982, S.19-33

ARTUN, Erman, "Adana Mutfak Kültürü ve Adana Yemeklerinden Örnekler", **Yemek Kitabı (Tarih-Halkbilimi-Edebiyat)**, Kitabevi Yayınevi.

BAYKARA, Tuncer, **Anadolu'nun Selçuklular Devrindeki Sosyal ve İktisadi Tarihi**, Ege Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Yayınları, İzmir 1990.

BAYRAM, Sadi - KARABACAK, Ahmet Hamdi, "Sahib Âta Fahrü'd-dîn Ali'nin Konya, İmaret ve Sivas Gökmedrese Vakfiyeleri", **Vakıflar Dergisi**, 13, Ankara 1981.

BAYSAL, Ayşe, **Beslenme Kültürümüz**, Kültür Bakanlığı Yayınları No: 1230, Ankara 1990.

BAYSAL, Ayşe, “Türk Mutfağında Pekmez ve Ürünleri”, **V. Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi, Maddi Kültür Seksiyon Bildirileri**, Türk Hava Kurumu Basımevi İşletmesi, Ankara 1997, S. 118-124.

BAYSAL, Ayşe – MERDOL, Türkan – TAŞÇI, Nevin – BAŞOĞLU, Sevil – SACIR, Handan, **Türk Mutfağından Örnekler**, T.C Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara 2000.

BULDUK, Sıdıka - BAYKAN, Suna, “Türk Mutfağından Bir Yemek (Keşkek)”, **5. Milletlerarası Yemek Kongresi**, Ankara 1994, S. 49-51

Büyük Larousse (Sözlük ve Ansiklopedi), Milliyet, İstanbul.

CAHEN, Claude, **Osmanlılardan Önce Anadolu**, Çev. Erol Üyepazacı, İstanbul 2002.

CAHEN, Claude, “XIII. Yüzyılın Başlarında Anadolu’da Ticaret”, **Cogito (Selçuklular Özel Sayısı)**, XXIX, Çev. Aykut DERMAN, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 2001, S. 132-143.

CUNBUR, Müjgan, “Mevlânâ’nın Mesnevî’sinde ve Dîvân-ı Kebîr’inde Yemekler”, **Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri** (31 Ekim-1 Kasım 1981), Ankara 1982, s. 69-85.

ÇEKEN, Muharrem, **Anadolu Selçuklu Dönemi Maden Sanatı** , (Ankara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Ankara 1998.

ÇELEBİ, Celaleddin, “Uluslararası Yemek Kongresi”, **I. Milletlerarası Yemek Kongresi**, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayını, Türkiye, 25-30 Eylül 1986.

DALBY, Andrew, **Tehlikeli Tatlar (Tarih Boyunca Baharat)**, Çev. Nazlı PİŞKİN, İstanbul 2004.

DEĞER, Mebrure, Diyarbakır Yöresi Yemeklerinde Tıbbi Bitkiler, **2. Milletlerarası Yemek Kongresi**, Düz. Feyzi HALICI, Eylül 1988.

Derleme Sözlüğü, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara Üniversitesi Basımevi 1993.

EREN, Hasan, “Türk Yemek Adlarında Kullanılan Bir Ek”, **İkinci Milletlerarası Yemek Kongresi**, 3-10 Eylül 1988, Düz. Feyzi Halıcı, Güven Matbaası, Ankara 1989.

EREN, Hasan, “Eski Türk İçkileri”, **IV. Milletlerarası Yemek Kongresi**, Düz. Feyzi HALICI, Türkiye 3-6 Eylül 1992.

EREN, Naci, **Kaşık ve Kaşıkçılık**, Arkeoloji ve Sanat Yayınları, İstanbul 1984.

EFLAKİ, Ahmet, **Ariflerin Menkıbeleri**, Çev. Tahsin YAZICI, İstanbul 2006.

El-Ömerî, **Mesalikü'l-ıbsar**, Türkçe terc. Yaşar YÜCEL, Anadolu Beylikleri Hakkında Araştırmalar I, TTK, Ankara 1991

ERDURAN Çiğdem Öztürkçine - SERİFOGLU Ömer Faruk, “Anadolu’da Patlıcan Kültürü ve Yemekleri”, **Yemek Kitabı (Tarih-Halkbilim-Edebiyat)**, Kitabevi Yayınları, İstanbul 2002.

FRAGNER, Bert, “Kafkaslardan Dünyanın Damına: Bir Mutfak Serüveni”, **Ortadoğu Mutfak Kültürleri**, Editörler: SAMİ Zubaida- Richard Tapper, Tarih Vakfı Yurt yayınları:104

GENÇ, Reşat, “XI. Yüzyılda Türk Mutfağı”, ”, **Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri** (31 Ekim-1 Kasım 1981), Ankara.

GÖKYAY, Orhan Şaik, **Dedem Korkudun Kitabı**, Kabalcı Yayınevi, İstanbul 2007.

GÖNEY, Süha, **Sıcak Bölgelerde Ziraat Hayatı**, İstanbul 1986.

GÜRSOY, Deniz, **Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz**, Oğlak Yayınları, 2004.

HALICI, Feyzi, “Mevlânâ'nın eserlerinde Yemek ve Mutfak İmajı”, **I. Milletlerarası Yemek Kongresi**, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayını, Türkiye 25-30 Eylül 1986, S. 114-118.

İBN BATTÛTA TANCİ, **İbn Battûta Seyahatnâmesi**, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 2005.

İBN BİBİ, **el-Evâmilü'l-alâiyye fi'l-umûri'l-alaiyye (Selçuknâme)**, Terc. Mürsel ÖZTÜRK, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara 1996.

İVGİN, Hayrettin, "Geleneksel Bir Türk Tatlısı: Pelte", **Yemek Kitabı (Tarih-Halkbilimi-Edebiyat)**, Kitabevi Yayınevi.

KABAKLI, Ahmet, “Dede Korkut Kitabın'da Yemekler ve Yemekle İlgili Bazı Töreler”, **İkinci Milletlerarası Yemek Kongresi**, Düz. Feyzi Halıcı, Eylül 1988.

KAFALI, Mustafa, “Anadolu'nun Fethi ve Türkleşmesi”, **Töre Dergisi**, VI/40, (1974), S. 28-37.

KARPUZ, Emine, “ Anadolu Mutfaklarında Kullanılan Bakır Kaplar ve Osmanlı Dönemi Örnekleri”, **Türkler**, C. XII, Ankara 2002.

KAŞGARLI, Mahmut, **Divanü Lûgat-it-Türk**, Çev. Besim ATALAY, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara 2006.

KOCA, Salim, **Sultan I. İzzeddin Keykavus (1211–1220)**, TTK, Ankara 1997

KÖYMEN, Mehmet Altay, **Alp Arslan ve Zamanı II**, D.T.C.F yayınları, Ankara 1983

KÖYMEN, Mehmet Altay, “Selçuklular Zamanında Beslenme Sistemi”, **Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri** (31 Ekim-1 Kasım 1981), Ankara 1982, s. 35-45.

KUBAN, Doğan, **Selçuklu Çağında Anadolu Sanatı**, İstanbul 2002.

KUT, Günay, “Türklerde Yeme-İçme Geleneği ve Kaynakları”, **Eskimeyen Tatlar**, Haz. Semahat Arsel, İstanbul 1999.

KUT, Günay, “Türk Mutfağında Çorba Çeşitleri”, **II. Milletlerarası Yemek Kongresi Bildirileri**, Haz. Feyzi Halıcı, Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayınları, Güven Matbaası, Ankara 1989.

KUTBAY, Orhan, "Türk Mutfağının Gelişimi", **I. Milletlarası Yemek Kongresi**, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayını, 25-30 Eylül 1986, S. 191-194

MERÇİL, Erdoğan, **Türkiye Selçukluları'nda Meslekler**, TTK Yayınları, Ankara 2000.

MEVLANA Celâleddîn-i Rumi, **Mesnevi**, Terc.Şefik CAN, Ötüken Yayınları, 1997.

MEVLANA Celâleddîn-i Rumi, **Dîvân-ı Kebîr**, Terc. Abdalbaki GÖLPINARLI, Remzi Kitabevi, İstanbul.

MEVLANA Celâleddîn-i Rumi, **Mevlânâ'nın Rubailer**, Terc. Nuri GENÇOSMAN, İstanbul 1997.

MEVLANA Celâleddîn-i Rumi, **Fîhi mâ fih**, Çev. Meliha Ülker TARIKAHYA, Maarif Basımevi, İstanbul 1954.

MUALLİM, Cevdet, "Sivas Darüşşifası Vakfiyesi ve Tercümesi", **Vakıflar Dergisi**, I (1938), S.35-38.

Muhammed b.Ali b.Süleyman er- RAVENDİ, **Râhat-üs Sudûr ve Âyet-üs Sürûr**, Çev. Ahmed ATEŞ, TTK, Ankara 1999, C. II

Nâsır-ı Husrev, **Sefernâme**, Çev. Abdulvahab Tarzî, İstanbul 1985.

ÖĞÜZ, Burhan, **Türkiye Halkının Kültür Kökenleri (C.1 Beslenme Teknikleri)**, İstanbul matbaası, İstanbul 1972.

ORAL, M. Zeki, “Selçuk Devri Yemekleri II”, **Türk Etnografya Dergisi**, Sayı 2, 1957.

Ortadoğu Mutfak Kültürleri, Editörler: SAMİ Zubaida- Richard Tapper, Tarih Vakfı Yurt yayınları:104

ÖGEL, Bahaeddin, **Türk Kültür Tarihine Giriş**, c. II, III, IV, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara 2000.

ÖGEL, Bahaeddin, “Türklerde Tatlı Anlayışı ve Şeker”, **Geleneksel Türk Tatlıları Sempozyumu Bildirileri** (17-18 Aralık 1983 İstanbul), Ankara 1984 , S.17-20

ÖNDER, Mehmet, **Mevlana Şehri Konya (Tarihi Kılavuz)**, Güven Matbaası, Ankara 1971.

ÖNDER, Mehmet, Geleneksel Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri, 10-11 Eylül 1982, Konya.

ÖNDER, Mehmet, “Konya’da Kaşık Sanatı Dünü-Bugünü”, **4.Ulusal El Sanatları Sempozyumu**, 21-24 Kasım, İzmir Dokuz Eylül Üniversitesi.

ÖNEY, Gönül, **Anadolu Selçuklu Mimari Süslemesi ve El Sanatları**, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, Ankara 1988.

PRISCILLA, Marry Işın, **Gülbeşeker (Türk Tatlıları Tarihi)**, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 2008.

RİCE, Tamara Talbot, **Bizas'ta Günlük Yaşam**, Terc. Bilgi ALTINOK, İstanbul.

Sevâkıb-ı Menâkıb, Haz. Bekir Şahin, Rumi Yayınları, Konya 2006.

SEVİM, Ali - MERÇİL Erdoğan, **Selçuklu Devletleri Tarihi (Siyaset, Teşkilat ve Kültür)**, TTK, 1995.

SİPEHSALAR, Ferîdûn bin Ahmed-i, **Mevlânâ ve Etrafındakiler, Risale**, Türkçe terc. Tahsin Yazıcı, İstanbul 1997.

SÜMER, Faruk, **Yabanlu Pazarı, Selçuklular devrinde Milletler-arası Büyük Bir Fuar**, Türk Dünyası Araştırmaları Vakfı Yayını, İstanbul 1985.

SÜMER, Faruk, **Oğuzlar**, Ana Yayınları, İstanbul 1972.

ŞAVKAY, Tuğrul, **Osmanlı Mutfağı**, Şekerbank Yayınları.

ŞAVKAY, Tuğrul, “Gündelik Hayatta Yemek ve İçmek Üzerine”, **Hünkar Beğendi**, T.C Kültür Bakanlığı Yayınları.

SAMÍ, Şemseddin, **Kamus-u Turki**, Çağrı Yayınları, İstanbul 2001.

ŞİMŞEKLER, Nuri, “Mesneviye Göre Konyada Yaşam (Milletler-Meslekler)”, **III. Uluslararası Mevlana Kongresi**, 5-6 Mayıs 2003, Konya, Türkiye

TANERİ, Aydın, **Mevlâna Ailesinde Türk Milleti ve Devleti Fikri**, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 1985.

TANERİ, Aydın, **Osmanlı Devletinin Kuruluş Döneminde Hükümdarlık Kurumunun Gelişmesi ve Saray Hayatı-Teşkilatı**, Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları, İstanbul 2003.

TEBARDAR, Esra, ARAS, Bendegül, BARI, Nimet, “Konya Yöresi Yemeklerinin Özellikleri ve Besin Değerlerinin İncelenmesi Üzerine Bir Araştırma”, **Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar**, Ankara 1998.

TEZCAN, Mahmut, **Türk Yemek Antropolojisi Yazıları**, TC. Kültür Bakanlığı Yayınları:2515, Ankara 2000.

TEZCAN, Mahmut, “ Türklerde Yemek Yeme Alışkanlıkları ve Buna İlişkin Davranış Kalıpları”, **Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri** (31 Ekim-1 Kasım 1981), Ankara 1982,

TIZLAK, Fahrettin, “ Osmanlılardan Önce Türklerde Madencilik”, **Türkler**, C. VII, Ankara 2002.

TOLAN, Öner, **Bizans Devletinde Ziraat (IX.-X. Yüzyıl)**, (Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Tarih Anabilim Dalı, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi) Elazığ, 2006

TURAN, Osman, “Selçuklu Devri Vakfiyeleri III (Celaledin Karatay Vakıfları ve Vakfiyeleri)”, **Bellekten**, C. XII/45, Ankara 1948.

TURAN Osman, **Türkiye Selçukluları Hakkında Resmi Vesikalar**, TTK Basımevi, Ankara 1988.

TURAN Osman, **Selçuklular Zamanında Türkiye**, Ötüken Neşriyat, İstanbul 2004.

TURAN, Osman, **Selçuklular Tarihi ve Türk-İslam Medeniyeti**, Turan Neşriyat Yurdu, İstanbul 1971.

Türkçe Sözlük, Türk Dil Kurumu Yayınları, Türk Tarih Kurumu Basım Evi, Ankara 1988.

UYUMAZ, Emine, XI-XIV. Yüzyıllarda Anadolu'da YetiŖen Meyveler", **Meyve Kitabı**, Editörler: Emine Gürsoy Naskali, Dilek Herkmen, Kitabevi, İstanbul 2006, s.491-504

UZUNÇARŞILI, İsmail Hakkı, "XIII. ve XIV. Asırlarda Anadolu'da Ticaret", **Ülkü Halkevi Mecmuası**, C.1, Sayı 4, Mayıs 1933.

UZUNÇARŞILI, İsmail Hakkı, **Osmanlı Devleti Teşkilâtına Medhal**, TTK, Ankara 1988.

ÜNAL, Ahmet, **Anadolu'nun En Eski Yemekleri: Hititler ve ÇağdıŖı Toplumlarda Mutfak Kültürü**, Homer Kitabevi, İstanbul 2007.

ÜNVER, A. Süheyl, **Fatih Devri Yemekleri**, Kemal Matbaası, İstanbul 1952.

ÜNVER, A. Süheyl, "Selçuklular, Beylikler ve Osmanlılarda Yemek Usulleri ve Vakitleri", **Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri** (31 Ekim-1 Kasım 1981), Ankara 1982, s.1-13

Vilâyet-nâme (Menakıb-ı Hünker Hacı Bektaş-ı Veli), Haz. Abdalbaki Gölpinarlı, İstanbul 1958.

YEDİYILDIZ, Bahattin, “Niksarlı Ahi Pehlivân’ın Dârü’s-sülehası” **Türk Tarih ve Kültüründe Tokat Sempozyumu** (2-6 Temmuz 1986), Ankara 1987, S. 281- 290.

YUNUS EMRE, **Yunus Emre Divanı**, Haz. Mustafa Taşçı, I-IV, Ankara 1997.

YUSUFOĞLU, Mehmet, “Selçuklu Devri Yemeklerinden Herise ve Tutmaç”, **Anıt Dergisi**, sayı 16, nisan 1950.

YÜCECAN, Sevinç, “Türklerde Beslenme Kültürü”, **Milli Kültür Ansiklopedisi**, Sayı 87, Ağustos 1991, S.44-46.

ZÜBER, Hüsni, **Türk Süsleme Sanatı**, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, Ankara 1971.