XIII. VE XIV. YÜZYIL SEYYAHLARINA GÖRE DEŞT-İ KIPÇAK VE TÜRKİSTAN'DA MUTFAK KÜLTÜRÜ

CUISINE CULTURE ACCORDING TO XIII. AND XIV. CENTURIES TRAVELLERS IN DEŞT-I KIPÇAK AND TURKESTAN

Nurettin BİROL[*]/Erdal AKPINAR*[**]

ÖZET

Toplumlar mutfak kültürlerini yaşadıkları çevrenin, uyguladıkları ekonomik sistemin ve mensup oldukları kültürün etkisi ve kontrolü altında geliştirmişlerdir. Bu araştırmada, Ortaçağ sonu itibariyle Türklerin meskun olduğu Deşt-i Kıpçak ve Türkistan bölgelerinde mutfak kültürünün temel özellikleri ve bu kültürü etkileyen faktörler belirlenmeye çalışılmıştır. Tespitlerimize göre yarı göçebe yaşam tarzının hüküm sürdüğü Deşt-i Kıpçak'ta başta et olmak üzere hayvansal gıdaların ağırlıkta olduğu sade bir beslenme kültürü belirgin iken, Türkistan'da, özellikle de Maveraünnehir bölgesinde hem hayvansal, hem de bitkisel gıdalara dayalı çok daha zengin bir mutfak kültürü görülmektedir. Bu farklılığa rağmen törenler, ritüeller ve inanışlar büyük ölçüde benzerdir. Bir diğer tespitimiz ise aradan yedi asır geçmesine rağmen bu kültüre ait pek çok yemek çeşidinin, ritüelin ve inanışın günümüze kadar geldiği, Türk dünyasının farklı bölgelerinde varlığını sürdürdüğüdür.

Anahtar Kelimeler: Mutfak kültürü, Türkistan, Seyahatname.

ABSTRACT

Societies improve their cuisine cultures under the control and effect of theirs environment, economical system, and culture. In this study, as of the end of Middle Age, main charaeteristics of cuisine culture of Deşt-i Kipchak and Turkestan regions, in which Turkish people settled, and the factors which effect this culture is tried to be determined. According to our fixing a simple nourishmend culture, mostly bestial food is used, is clear in Deşt-i Kıpçak in which seminomadic life style reigns but in Turkistan, esspecialy in Meveraunnehir region, both bestial and vegetal food is consumed. Inspite of these differences, ceremonies and believes are mostly same. Another fixing even after seven centuries many food, believes comes to our age and maintains their existense in the different regions of Turkish world.

Keywords: Cuisine culture, Turkestan, travelbook.

---

[*] Erzincan Üniversitesi Eğitim Fakültesi. nbirol@erzincan.edu.tr

[**] Erzincan Üniversitesi Eğitim Fakültesi. eakpinar@erzincan.edu.tr

I. GİRİŞ

En basit şekliyle kültür, belirli bir zamanda belirli bir yerde yaşayan belirli bir grup insanın karakteristik hayat tarzı olarak tanımlanmaktadır (Zimolsak, Stansfield, 1983). Daha geniş anlamda ise kültür; bir milletin algıladığı duygular, ortaya koyduğu düşünceler, uyguladığı davranışlar, gösterdiği beceriler, ürettiği bilgiler, oluşturduğu estetik değerler, şekillendirdiği sosyal yapılar, uyguladığı dini, ahlâkî, hukukî, iktisadî ve teknolojik sistemler, kendi varlığı hakkında ulaştığı tarih bilinci ve zaman içinde yaşadığı gerçeklerdir (Yücel, Yediyıldız, 1990: 57-58). Hiç kuşkusuz kültürün en temel öğelerinden biri de bir toplumun beslenme ile ilgili yaşam biçimini sergileyen mutfak kültürüdür (Alpargu, 2005).

Esasen insanoğlunun yemek, içmek ve beslenmekle ilgili bütün iş ve işlemleri hem hayatta kalmasının bir gereği, hem de sosyokültürel olarak kendisini nasıl tanımladığının bir göstergesidir. Çağımızın ünlü Göstergebilimcilerinden Barthes'in dediği gibi, yiyecek dediğimiz şey, besin içeriği bakımından çözümlemeye değer bir ürün olmanın yanında; bir iletişim sistemi, bir imgeler bütünü, göreneklere ve davranış biçimlerine ilişkin bir sözleşmedir (Bober, 2003). Bu durum bize beslenmeye ilişkin konuların oldukça karmaşık bir yapıya sahip olduğunu göstermektedir. Bu özelliğinden dolayı mutfak kültürü; Antropoloji, Kültür Coğrafyası, Sosyal Tarih, Halk Bilim, Biyoloji ve Tıp gibi pek çok bilimin ilgilendiği interdisipliner bir araştırma konusudur (Çetin, 2006: 107-108).

Kültürel görecelilik kuramına göre davranış biçimleri toplumlar arasında farklılık göstermektedir. İnsanların acıkması ve açlığını gidermek için yemek yemesi genel bir biyolojik olay iken; bu açlığın ne şekilde, ne zaman ve ne yenilerek giderileceği antropolojik, dolayısıyla kültürel bir olguya dönüşmektedir (Haviland, 2002: 71-73). Bir toplumun mutfak kültürü, yaşadığı yerle ve yaşam biçimiyle yakından ilişkilidir. Toplumlar yaşadıkları doğal ve beşerî çevrenin, mensup oldukları kültürün etkisi ve kontrolü altında kendi beslenme kültürlerini geliştirmişlerdir. Bu bağlamda beslenme kültüründe yerleşik toplumlarla göçebe toplumlar arasında büyük farklılıklar söz konusudur. Ayrıca başta iklim olmak üzere yeryüzü şekilleri, doğal bitki örtüsü, su kaynakları ve toprak özellikleri gibi doğal çevre faktörlerinin farklılaşmasına bağlı olarak mutfak kültürü de değişmektedir. Ancak bilim ve teknolojide meydana gelen gelişmeler zamanla bu farklılıkları azaltmakta, toplumların beslenme şekilleri giderek birbirlerinden daha fazla etkilenmektedir (Tümertekin, Özgüç, 1998: 105-108).

Hiç kuşkusuz yeryüzünün görmüş olduğu en kadim uygarlıklardan biri, Türk uygarlığıdır. Zengin Türk mutfağı geniş bir coğrafyaya yayılan bu köklü uygarlığın en önemli öğelerinden birini oluşturmuş, bu özelliğinden dolayı geçmişten günümüze pek çok gezginin, tarihçinin, araştırmacının ve yazarın dikkatini çekmiştir. Bu bağlamda farklı dönemlere, bölgelere ve ülkelere ait

Türk mutfağının izlerini tarihî kaynaklarda ve özellikle de seyahatnamelerde bulabilmekteyiz. Bu kaynaklardan ve seyahatnamelerden öğrendiğimiz kadarıyla Türkler, tarih sahnesinde yerlerini aldıklarından itibaren beslenme olgusuna önem vermişlerdir. Hatta bu husus o kadar önemli olmuştur ki, Türk idarecileri, öncelikle kendi toplumlarını aç bırakmamayı taahhüt ederek ülke yönetimini üstlenebilmişlerdir. Toplumun aç kalmaması ise besin maddelerinin ya üretilerek, ya da komşu ülkelerden temin edilmesiyle mümkündür. Nitekim bir ürün hiç üretilmiyor veya az üretiliyorsa ihtiyaç komşu ülkelerden giderilirdi. Bunun için de ya sosyal, siyasî ve iktisadî ilişkiler kurulur; ya da zor kullanılırdı (Öcal, 1985: 161).

Kültürel değerler uzun bir sürecin ürünüdürler. Bu durum uygarlığın pek çok öğesi için geçerli olduğu gibi, mutfak kültürü için de geçerlidir. Dolayısıyla Türk tarihinin nispeten uzak sayılabilecek bir döneminin, XIII. ve XIV. yüzyılların yeme, içme, beslenme şekillerinin incelenmesi hem geçmişin aydınlanmasına, hem de günümüzle geçmiş arasındaki bağların ortaya çıkmasına katkı sağlayacaktır. Çalışmada ağırlıklı olarak özellikle tarihçiler ve coğrafyacılar bakımından çok değerli bilgiler içeren seyahatnamelerden yararlanılmıştır. Ortaçağ itibariyle Türkler çok geniş bir sahada hüküm sürmekte olduklarından, çalışma alanı Türkistan ve Deşt-i Kıpçak (doğuda Ortaasya'nın batısından batıda Tuna ırmağı kıyılarına, kuzeyde Orta İdil bölgesinden, güneyde Kırım'a kadar yayılan geniş bölge) ile sınırlandırılmıştır.

Büyük bir kısmı çeşitli Türk toplulukları ile meskûn olan Deşt-i Kıpçak ve Türkistan, XIII. Yüzyılın ilk yarısında Cengiz Han orduları tarafından istila edilmiştir. Dolaysıyla çalışmamıza konu olan dönemde Cengiz Han'ın soyundan gelenler adı geçen bölgelerde hâkimiyetlerini sürdürüyorlardı. Ancak bölgede siyasi olarak Moğol hanedanı hâkim olsa bile, kültürel alanda Türk kültürü etkindir (Yakubovsky, 1976: 77). Nitekim çok geçmeden XIV. Yüzyılda Deşt-i Kıpçak'ta Altın-Orda Hanlığı, Türkistan'da da Çağatay Hanlığı tamamen birer Türk devletine dönüşmüş, saraylarında Türkçe konuşulur olmuştur. Hiç kuşkusuz bunda Moğollar ile Türkler arasında atlı göçebe yaşam biçimi dolayısıyla kültürel bakımdan çok fazla ortak nokta bulunmasının payı büyüktür (Kumekov, 2009).

Diğer yandan Azerbaycan ve İran'da hüküm süren İlhanlılar Devleti Türk-Moğol-Fars kültürlerinin ortak özelliklerini gösteriyordu. Anadolu'da ise Kösedağ savaşı ile beraber Selçuklu hâkimiyeti sona ermiş, Anadolu XIV. Yüzyılın başlarına kadar İlhanlıların hâkimiyetinde kalmıştı. Cengiz istilasının yurtlarından sürüp çıkardığı Türkmenler Anadolu'nun muhtelif bölgelerine dağılmış, buralarda beylikler kurmuşlardı. Bunlar arasında Osmanlı Beyliği yavaş yavaş ön plâna çıkmaya başlamıştı.

X. Yüzyılda İbn Faldan'dan itibaren pek çok Müslüman seyyah Türk dünyasına seyahat etmiştir. Seyyahlar başta siyasî olaylar olmak üzere ilginç bul-

dukları, ya da görüp tanık olduklar, yaşadıkları pek çok konuyu kaydetmişlerdir. Bu kayıtlar arasında devlet yönetiminden mutfak kültürüne kadar pek çok bilgiyi bulmak mümkündür. Bunlar arasında hiç kuşkusuz Ortaçağ'ın en büyük Müslüman seyyahı unvanına sahip İbn Battuta'nın verdiği bilgiler oldukça değerlidir. 1332 yılında önce Anadolu'yu, ardından Deşt-i Kıpçak'ı ve daha sonrada Maveraünnehr ve Türkistan'ı dolaşıp buradan Hindistan'a geçen seyyah, dönemin Türk kültür ve medeniyetini resmeden çok değerli bilgiler vermektedir (Aykut, 1999: 361-368).

Beslenme, insanın temel ihtiyaçlarının başında gelmekte olup, tarihî dönemler itibariyle daha ziyade yaşanılan bölgenin doğal çevre koşullarına ve kültürel değerlere göre şekillenmiştir. Dolayısıyla farklı coğrafi bölgelere yayılan muhtelif Türk topluluklarının beslenme ve mutfak kültürleri ile özellikle devlet erkânının katıldığı toplu yemeklerde, yani toy ya da törenlerde farklılıkların görülmesi kaçınılmazdır. Çalışma sahası nüfusunun büyük bir bölümü Türk milletinin mensubu olmasına rağmen, mekân-kültür etkileşiminin doğal bir sonucu olarak atlı göçebe toplulukların her devirde en fazla rağbet ettikleri Deşt-i Kıpçak bozkırları ile eski çağlardan beri yerleşik hayatın hüküm sürdüğü Maveraünnehr ve Batı Türkistan bölgelerinin mutfak kültürleri arasında büyük farklılıklar görülmektedir.

II. MUTFAK KÜLTÜRÜ

Tarihî kayıtlara göre Erken Dönem Türk ekonomisi hayvancılığa dayanmaktadır. Karasal ikim koşulları altında Ortaasya'nın steple kaplı yüksek ova ve platolarında ekonomik faaliyetlerin başında yarı göçebe hayvancılık gelmekte olup, yetiştirilen hayvanlar arasında at birinci, koyun ise ikinci sırayı almaktadır (Kafesoğlu, 1989: 304). Gerçekten de at ve koyun, klasik dönem Türk ekonomisinin iki temel unsurudur. Her iki hayvan da sürüler halinde beslenmekte olup; besicilik, hayvanların etinden ziyade sütünden yararlanmak için yapılmaktadır. Ayrıca, at sürüsü sahibine itibar; koyun sürüsü ise maddi güç sağlamaktadır (Koca, 2002: 21).

Üretimde birinci sırayı hayvancılığın almasının doğal bir sonucu olarak tüketilen gıda maddelerinin başında da hayvansal ürünler gelmekteydi. İncelediğimiz dönem itibariyle Asya steplerinde yaşayan göçebelerin en fazla tükettikleri gıda maddeleri et ve süt ile bunlardan yapılan çeşitli yiyecek ve içeceklerdi. Bitkisel kökenli besin maddeleri ise ikinci derece öneme sahipti. Hayvansal gıdalardan et taze olarak tüketildiği gibi, konserve yapılmak ya da tuzlanıp kurutulmak suretiyle uzun süte saklanabiliyordu (Koca, 2002: 30-31).

A. Et ve Etli Yiyecekler

Atlı göçebe kültürünü benimseyen Türklerin başlıca gıda maddesi et idi. En çok at ve koyun eti tüketilirdi. Türkler çok erken zamanlarda ihtiyaç dolayısıyla konserve et yapmayı öğrenmişlerdi ve bunun bir kısmını da komşu ülkelere ihraç ediyorlardı (Çandarlıoğlu, 2002: 211).

Atlı göçebe kültürünün yaşandığı Ortaasya steplerinde olduğu gibi Altın-Orda Devleti'nin hüküm sürdüğü Deşt-i Kıpçak coğrafyasında da mutfak kültüründe et ve etli yemekler ilk sırada gelmektedir. Nitekim kayıtlardan anlaşıldığı kadarıyla İbn Battuta'nın misafir olarak ağırlandığı muhtelif beylerin ve sultanların sofralarında ikram edilen yemeklerin başında haşlama et ön plâna çıkmaktadır. Koyun ve atın kesilen hayvanlar arasında ağırlıklı bir yeri vardı. İbn Battuta Deşt-i Kıpçak Türklerinin konuk ağırlama şekli hakkında; "buradaki Türkler konuklarına kesip yemeleri için koyun ve at, içmeleri için ise tulumlarla kımız ikram ederler" demektedir (İbn Batuta, 1333: 372). Seyyah, Altın-Orda Hükümdarı Sultan Özbek Han'ın Ramazan bayramındaki törende verdiği ziyafet hakkında şunları kayda geçmiştir: "…*Daha sonra altın ve gümüş sofralar ile yemekler getirildi. Her sofrayı dört ve daha fazla adam taşır. Bunların yemekleri at ve koyun eti haşlamasıdır. Her emirin önüne bir sofra kurulur. Her emirin bir bavırcısı (barucu/aşçı) olup, sofra kurulduğu zaman emirin önünde oturur. Sonra tuzlu su ile dolu altın veya gümüşten yapılmış küçük kaplar getirilir. Bavırcı eti küçük parçalara ayırır. Bunlar eti kemikten ayıklayıp kesmekte maharet sahibidirler. Zira Türkler yalnız kemikli eti yerler. Sonra altın ve gümüşten maşrapalar hazırlanır...*" (İbn Battuta, 1333: 382. Parmaksızoğlu, 1981: 92-93).

Türkler, eti genellikle küçük et bıçakları ve çatallarla yerlerdi. Bu durum Uygur fresk ve tablolarındaki Türk büyüklerinin portrelerinden açıklıkla anlaşılmaktadır. Bu portrelerde erkeklerin kemerlerinden sarktığı görülen kısa boylu bir ya da iki bıçak, sofrada et yemek için kullanılırdı. Çarpini ve Rubruk gibi ünlü batılı seyyahlar, Cengiz Han döneminde et bıçakları ve çatallarının kullanımından sıklıkla bahsetmişlerdir. Bir kabın içinde kesilen et parçaları, konuklara bu küçük et bıçakları ile ikram edilirdi (Ögel, 1978: 337). Diğer yandan etin sunumu sıradan bir iş olmanın ötesinde törensel bir anlam ifade etmekteydi. Nitekim bazı Türk boylarında sofranın başı et doğrayıcısıdır. Bir sofrada eti kim doğrayıp dağıtıyorsa, sofranın büyüğü de odur. Et doğrayıcı bir suç işlerse yerine başkası geçer, suçunu bağışlatmak koşuluyla eski konumunu kazanabilirdi (Ögel, 1988: 287). Notlarında dönemin Türk dünyası hakkında çok değerli bilgiler veren ünlü gezgin Klaviyo, Timur'un mutfak kültürünü kayıt altına almayı ihmal etmemiştir. "Burada getirilen yemekler koyun ve at eti idi. Timur et yerken hizmetçileri büyük tabakların karşısında diz çöküyor, ellerindeki bıçaklarla etleri kesiyorlardı. Bu işle meşgul olan adamların önlerinde önlük, kollarında da deriden kolluklar vardı (Klaviyo, 1975: 140-141). Timur'un huzurunda yemekte etleri par-

çalayan görevliler muhtemelen İbn Battuta'nın *bavırcı* olarak adlandırdığı görevlilerdir.

Yine İbn Battuta'nın kayıtlarına göre Altın-Orda Hükümdarı Sultan Özbek Han'ın verdiği ziyafette sofrada altın ve gümüşten yapılmış küçük kaplar içinde tuzlu su vardı. Esasen bu kaplar bir nevi tuzluk idi. Yaşanılan dönem itibariyle bölgede tuz çok az bulunduğundan, kıymetli sayılıyordu. Nitekim Plano Carpini ve Rubruk gibi elçilere bölgenin hemen her yerinde tuzsuz et ikram edilmişti (Ögel, 1978: 317). Bundan dolayı *tuz-ekmek hakkı* Türklerde kutsaldı. (Taneri, 1977: 50). Kaşgarlı Mahmut'a göre Türkler ağaçtan oyulmuş tuzluk ve benzeri kaplar kullanıyorlardı ve bunlara çanak diyorlardı (Kaşgarlı Mahmut, 1985: 381, Ögel, 1978: 313).

Deşt-i Kıpçak steplerinde ekmek de tuz gibi az bulunan bir gıda maddesiydi. İbn Battuta; "*Bu Türkler ekmek ve buna benzer katı yiyecekler yemezler*" demekle birlikte, bazı sofralarda hamur işi yemeklerin ve ekmeğin de bulunduğundan bahsetmektedir (İbn Battuta, 1333: 362). Harezm, Maveraünnehr ve Türkistan'da ise durum nispeten farklıydı.

B. Sütlü Gıdalar ve İçkiler

Süt pişirilerek içildiği gibi, çeşitli gıda maddelerinin imalâtında da kullanılmaktaydı. Bunların en önemlileri yoğurt, peynir, lor, kaymak, yağ ve kımız gibi yiyecek ve içeceklerdi. Tarihî dönemler itibariyle Türk topluluklarının en temel sütlü gıda maddesi yoğurttur. Esasen yoğurt, çok eski çağlardan beri Ortaasya kavimleri ile daha batıdaki İskitlerin önemli besin maddelerinden biridir. Bu çağlarda Deşt-i Kıpçak'ta her sofrada aşağı yukarı bulunan yoğurt, günümüzde olduğu gibi bazı yemeklerin üzerine dökülerek de yenilirdi. Ögel'e göre yoğurtla terbiye edilmiş yemekler, Türk mutfağının en temel unsurlarıdır. Yoğurt Türk yemeklerinin o kadar önemli bir katığıdır ki, adeta tuz yerine geçmiştir. Bunun içindir ki Türkler tarihî dönemlerde çorba ile diğer yemeklere katılan yoğurda *tuzluk* adını vermişlerdir (Ögel, 1978: 24).

Diğer yandan Türkler, millî içkileri olan kımızı sadece kısrak sütünden yapmaktaydılar. Kısraktan sağılan taze süt önce tulumlarda toplanmakta ve bu tulum dolunca da sütün içine *kor* adı verilen maya veya biraz kımız ilâve edilmekteydi. Bundan sonra ağzı hava almayacak şekilde sıkıca kapatılan tulum, çadırın direğine asılarak ara sıra çalkalanmaktaydı. Tulumun içindeki süt, mayanın ve çalkalamanın etkisiyle 15-20 gün içinde kımıza dönüşerek içilecek duruma gelmekteydi. Türkler çok sevdikleri bu içkiyi hem bol miktarda kendileri içer, hem de konuklarına ikram ederlerdi (Koca, 2002: 31). Divan-ı Lügât-ı Türk'ün kımız maddesinde "kısrak sütü tulumda bekletilerek ekşitilir, sora içilir" ifadesi geçmektedir (Kaşgarlı Mahmut,1985: 365-366). Ögel, Türk mutfak kültürünü tanıtırken kımız için ayrı bir bölüm ayırmış, kımızın yapılışını ve özelliklerini etraflıca anlatmıştır. O'na göre Türklerin

millî içeceği olan kımızın sadece mayasını hazırlamak bile karışık, güç ve uzmanlık isteyen bir iştir. Rusya'da yapılan bir araştırmayla, kımızın şifalı bir içecek olduğu bilimsel olarak da kanıtlanmıştır (Ögel, 1978: 55-61). Timur zamanında Türkistan'ı ziyaret eden ünlü İspanyol elçisi Klaviyo'nun seyahat notlarında da kımız hakkında çeşitli açıklamalara rastlanmaktadır. Seyyah, Semerkant çevresinde bulunduğu sırada kendisine ziyafetlerde ikram edilen kımızı çok beğenmiş, kımız için *nefis bir içecek* tabirini kullanmıştır (Klaviyo, 1975: 140-141).

Türkler kımıza o kadar değer veriyorlardı ki cenazeyi defnederken mezara bile koyuyorlardı. Bu konuda İbn Faldan: *"Ölü gömme adetlerine gelince, onlar ölülerini Göktürkler gibi elbiseleri, silahları ve yanlarında diğer şahsi eşyaları ile birlikte gömüyorlardı. Ölü, oda şeklinde açılan bir mezara oturtulup eline kımız dolu bir kadeh veriliyor ve önüne de yine kımız dolu bir kap konuluyordu.* (İbn Faldan, 1975: 40).

Türkler, içkilerini sadece hayvansal ürünlerden değil, tarım ürünlerinden de imâl edilmekteydiler. Bunların başında *ugu*t ve *bengi* gibi içkiler gelmekteydi. Ugut sadece buğdaydan, bengi de buğday, darı ve arpa gibi tarım ürünlerinden üretiliyordu (İbn Faldan, 1975: 46. Koca, 2002: 30,31). Çavdar, mısır ve arpa da Türk mutfağında çeşitli şekillerde kullanılmış, özellikle mayalanmak suretiyle boza elde edilmiştir (Duvarcı, 2002: 230). İbn Battuta kısrak sütünden yapılan boza adlı bir içecekten de bahsetmiştir. Klaviyo, bozayı *Tatarlar'ın içtiği kısrak sütünden yapılan bir içki* olarak tarif etmektedir. Ögel ise, *darı şarabı veya içkisinin genel adı bozadır* şeklinde bir ifade kullanmaktadır (Ögel, 1978: 191). Bu içecek darı ile yapılmakta ve yerine göre kısrak sütü de ilâve edilerek değişik bir içecek haline dönüştürülmekteydi. Kaynaklardaki bilgilere göre bu boza, günümüzdeki bozadan farklıdır. Çünkü İbn Battuta eserinin başka bir yerinde Azak'a giderken uğradıkları Seccan denilen bir yerde kendilerine verilen ziyafette yemekten önce kâselerle davkı (bir darı çeşidi) danelerinden yapılmış bir içki getirildiğini ve Türklerin bu içkiye boza dediklerini belirtmiştir. Ayrıca Türklerin suyun bulunmadığı uzun yolculuklarda kırbalar (su kabı, su tulumu) ile süt taşıyıp kaynatılmış davkı ile karıştırarak içtikleri ve bu sayede susuzluk hissetmediklerini nakletmiştir (İbn Battuta,1333: 362-364). Kaşgarlı Mahmut'un eserinde Türklerin çok sevdiği bu içkiye dair oldukça bol bilgi bulmak mümkündür. Boza, başta darı olmak üzere buğday veya arpadan da yapılmaktaydı

İbn Battuta'nın bildirdiği başka bir içecek ise baldan yapılan ve nebiz olarak adlandırılan içkidir. Bu, Kaşgarlı Mahmut'un *"Kıpçak ilinde yetişen ve yaprağı fasulye yaprağına benzeyen kumak adlı sarmaşık bir ot ile balın karışımından elde edilen şarap"* olarak tanımladığı içki olsa gerektir (Köymen, 1971: 42-46, Kaşgarlı Mahmut, 1971: 475).

C. Diğer Yiyecek ve İçecekler

Araştırmaya konu olan dönemde Türkler arasında pek fazla sebze tüketilmediği anlaşılmaktadır. Kuşkusuz bunun en önemli nedeni, yarı göçebe yaşam tarzının yoğun bir tarımsal faaliyeti gerektiren sebze yetiştiriciliğine pek fazla uygun olmayışıdır. Diğer yandan özellikle yaşanılan bölgenin iklim koşulları sebzecilik faaliyetlerini nispeten güçleştirmekteydi. Bu koşullar altında et, sütlü darı, peynir ve yoğurt bozkırın temel besin maddeleri olarak ön plâna çıkmaktaydı (Çandarlıoğlu, 2002: 211). İbn Battuta'nın verdiği bilgilerden, bir tahıl bitkisi olan ve yarı kurak iklim koşullarına kolaylıkla uyum sağlayan darının Deşt-i Kıpçak'ta dönem itibariyle yaygın olarak üretildiği ve tüketildiği anlaşılmaktadır. Nitekim seyyah, bölgede *davkı* olarak adlandırılan bir çeşit darıdan yapılan yemeği şöyle tarif eder: *"Önce suyu ateşin üzerine koyarlar, kaynayınca davkıdan bir parça içine atarlar, evde et varsa onu lime lime edip tencereye koyarlar ve birlikte pişirirler. Sonra herkesin hissesini bir çanağa koyarak üstüne yoğurt dökerler ve yerler".* Seyyahın tarifini verdiği bir diğer yemek ise Anadolu mutfağının da tanıdığıdır: *"Türkler bazı vakitlerde de borani denilen yemeği yerler. Bu yemek; küçük küçük kesilmiş hamur parçalarından oluşmakta olup, hamurlar ortalarından birer delik açılarak tencereye konulur. Piştiği zaman üzerine yoğurt dökülüp, yenilir*. (Battuta, 1333: 403-404) Bilindiği üzere Anadolu'da yemeklerin üzerine sarımsaklı ya da sarımsaksız yoğurt dökme işine *boranlamak* denmektedir. Yine Selçuklular dönemi Selçuknâmelerinde saray ziyafetleri ile ilgili bilgiler yer almakta olup, I. Alaaddin Keykûbat dönemi saray mutfağında boraniden bahsedilmektedir (Ersoy, 2002: 224).

Bu devirde yapılan ve Türkler arasında her çağda yaygın olan bir diğer yemek de eriştedir. İbn Battuta erişteyi (rişte) piştikten sonra yoğurt ile yenilen bir yemek olarak tarif etmektedir. Bir diğer hamurlu yemek ise tutmaçtır. Tutmaç, bir çeşit erişte aşı olup, Kaşgarlı Mahmut'a göre Türklerin mitolojik yemeğidir. Kelime, *tutma* ve *aç* sözcüklerinden türetilmiştir. Esasen hem erişte, hem de etli veya mercimekli tutmaç aşı yüzyıllardır Türk mutfağının önemli yemekleri arasında yer almışlardır (Duvarcı, 2002: 230).

İbn Battuta'nın Türk mutfak kültürüne dair naklettiği en ilginç anekdot ise Deşt-i Kıpçak'ta tatlı yemenin ayıp sayılmasıdır (İbn Battuta, 1333: 363). Seyyah, bu durumun Harezm'den itibaren değiştiğini, Harezm ve Maveraünnehir'de tatlı türlerinin sofraları süslediğini nakletmektedir. Ayrıca buralarda sofraların çok daha zengin ve ihtişamlı olduğunu belirtmekte, ancak bu yemeklerin adları ve tarifleri hususunda Deşt-i Kıpçak'takiler kadar bilgi vermemektedir. Yalnız baharat ve çeşitli meyvelerin (üzüm, nar, armut, elma gibi) sofralarda bol miktarda bulunduğunu belirtmiş, bilhassa Harezm kavununun dünyanın en güzel kavunu olduğunu, bunu Buhara ve İsfahan kavunlarının takip ettiğini nakletmiş, kitabında Harezm kavununa ayrı bir bölüm ayırmıştır (İbn Batuta, 1333: 408-410).

Türkler bazı meyve ve sebzeleri kurutarak hem kışın tüketiyor hem de komşu ülkelere ihraç ediyorlardı. Mesela Battuta'ya göre, Harezm kavunu yazın dilimlenip kurutularak her mevsim yeniliyor, Çin ve Hint beldelerine ihraç ediliyordu. Kaşgarlı Mahmut ise kabak kurusundan bahsetmekte ve Türklerin buna *sağnagu* dediklerini nakletmektedir. Günümüz Anadolusunda olduğu gibi o dönemde de bazı sebze ve meyveler kurutularak kışa saklanmakta ve buna *kak* denmekteydi Kaşgarlı Mahmut, 1985: 491).

Tarihî kayıtlar Türk ve Moğol mutfaklarının büyük benzerlikler gösterdiğini ortaya koymaktadır. Nitekim *Moğolların Gizli Tarihi* şu yiyecek ve içecekleri naklediyor: *"Sabah içkisi, akşam içkisi, kımız, kısrak sütü, süt, deve kanı, yoğurt, iki yaşındaki koyun etinden yapılmış çorba (şülen), pirinç lapası, işkembe, et, balık, yabanî soğan, sudun ve çiçi gana kökleri, yabani armut"* (Gülensoy, 1982: 127).

D. Sofra Protokolü

Türk kamu ve sosyal hayatına bakıldığında kurultay ve toylara rütbeli çok sayıda bey ile geniş halk kitlelerinin katıldığı görülür. Toplantılar disiplin ve sessizlik içinde geçerdi. Herkes yerini ve sırasını bilir, ülüş töresi yalnızca beyler ile devletin ileri gelenleri arasında değil; halk arasında da uygulanırdı. Yemekli törenlerde ailenin kızartılan koyunun neresinden yiyebileceği ve et doğrama hizmetlerinin nasıl yapılacağı önceden belirlenirdi (Ögel, 2002: 881). Gerçekten de Türk teşkilat yapısının en önemli konularından biri toplantılarda, ziyafet sofralarında, yaylalarda ve obalarda kişilerin ve oymakların nerede oturacakları veya konaklayacağı, yani *orun/mevki* meselesidir. Geleneğe göre *orun/mevki* konusu Oğuz veya Cengiz gibi büyük hakanlar tarafından halledilmiş addolunur ve değişmez bir esas olarak kabul edilirdi. *Ülüş/pay* meselesi de mevki hukuku ile yakından ilişkilidir. Her mevkiinin kendine mahsus payı vardır. Bir kabilenin belirli bir mevkide oturması, kesilen hayvanın belirlenmiş bir veya birkaç azasında onun hakkını göstermiş olur (İnan, 2002: 38-41). Bir koyundaki et payı, çok daha geniş manada bir devlet ve hukuk anlayışının başka bir şekilde anlatılışı idi. Törenlerde bu hakkını kaybedenler, otlaklardaki haklarını da kaybetmiş sayılırlardı ki bu bize Türklerde önemli tören yemeklerinin karın doyurmaktan ziyade topluluk düzen ve disiplinini sağlayan bir araç olduğunu göstermektedir.

Türk tarihinde belirli günlerdeki törenlerde başta kımız olmak üzere içkilerin içilmesi belirli kurallarla bağlıydı. İçmeye önce sultan başlar, sonra protokoldekiler sırayla devam ederdi. Bu konuda İbn Battuta şöyle diyor: *"Ramazan bayramında Sultan'ın verdiği ziyafette yemekler yendikten sonra; sultan içmek isterse kızı kadehi eline alıp dizini yere koyup bağlılığını gösterir, ardından babasına takdim eder ve sultan içtikten sonra kızı bir başka kadeh alıp büyük hatuna içirir. Büyük hatun içtikten sonra rütbe sırasıyla diğer hatunlara sunar. Sonra veliaht kadehi alarak selamlayıp babasına verir.*

Sultan içtikten sonra yine selamlayarak hatunlara ve sonra kız kardeşine sunar. Onu müteakiben ikinci oğlu kalkıp kadehi alır. Önce kardeşine sunarak arz-ı selam eder. Sonra büyük emirler kalkarak her biri veliahta ve sonra meliklerin çocukları kalkarak Sultan'ın iki oğluna kadeh sunarak bağlılıklarını arz ederler. Sonra küçük rütbedeki emirler kalkıp meliklerin çocuklarına kadeh takdim ederler ve bu esnada şarkı ve türküye başlanılır" (İbn Battuta, 1333: 382).

Türk ve Moğol kültüründe kımız içme törenleri belirli ritüelleri olan çok önemli olaylardır. Hatta kımız törenleri ile askerlik hizmetleri arasında bile belirgin bir ilişki vardır. Barthold, XVII. Yüzyıl Özbek merasimlerinden bahsederken kımız törenlerine de yer vermiştir. *"İnsanların topluluk halinde yaşamalarının temeli olan kımız kadehi doldurulup, töresi ile padişaha sunulur. Padişah kımız adı ile ünlü olan o arı ve temiz içkiyi biraz içer, ondan sonra devletin ileri gelenlerine ikram eder, o da kadehin tümünü içer. İçki içme böylece töre üzerine devam eder. Beyler ile komutanlar tamam olduktan sonra askerlere sıra gelir. Askerler ayakta içerler. İçki içme töresinde yanlışlık yapanları ölüm cezası dışında her türlü cezayı uygularlar* (İnan, 1968: 552, Ögel, 1988: 297)

III. SONUÇ

Son zamanlarda dünyada ve Türkiye'de mutfak kültürü konusunda yapılan çalışmaların sayısı hızla artmaktadır. Ancak bu çalışmalar daha ziyade yöresel yiyecek ve içecekler, bunların besin değerleri ve etnobotanik ağırlıklıdır. Hâlbuki kültürel değerlerin tarihten ve mekândan kopuk olarak anlaşılması pek mümkün değildir. Dolayısıyla günümüzün mutfak kültürü analiz edilmek isteniyorsa coğrafî faktörlerin ve tarihî gelişim sürecinin mutlaka göz önünde bulundurulması gerekir. Bu çalışmada XIII. ve XIV. Yüzyıl itibariyle Türk dünyasının büyük bir bölümünü oluşturan Deşt-i Kıpçak ve Türkistan bölgelerinde mutfak kültürünün temel özellikleri başta İbn Battuta ve Claviyo olmak üzere dönemin önemli seyyahlarının naklettikleri bilgiler çerçevesinde analiz edilmeye çalışılmıştır.

Tespitlerimize göre Türklerin meskûn oldukları bölgelerde coğrafî faktörlerden kaynaklanan farklılıklar beslenme kültüründe bazı değişikliklere yol açmıştır. Sert karasal iklim koşullarının ve yarı göçebe yaşam tarzının hüküm sürdüğü geniş steplerle kaplı Deşt-i Kıpçak'ta etin ve kımızın başat besin maddeleri olduğu sade bir beslenme kültürü mevcut iken, nispeten daha mutedil iklim özelliklerinin görüldüğü Maveraünnehir bölgesinde yerleşik hayata ve tarımsal faaliyetlere bağlı olarak besin maddeleri çeşitlenmekte ve mutfak zenginleşmektedir. Ancak bu durum ziyafetlerde, özellikle de saraylardaki yemekli törenlerde uygulanan ritüellerin benzerliğini yok etmemiştir. Nitekim dönem itibariyle o geniş coğrafyanın hemen her yerinde toy ve törenlerde sofra protokolü çok büyük benzerlikler göstermektedir.

Diğer bir tespitimiz de başta Anadolu olmak üzere Türk dünyasının değişik kesimlerinde sofralara konan pek çok yiyecek ve içeceğin; yemeye, içmeye ve sofra adabına dair pek çok özlü sözün, ritüelin ve uygulamanın kökeninde araştırdığımız döneme ait mutfak kültürünün bulunduğudur. Bu durum bize günümüz mutfak kültürünün doğru bir şekilde anlaşılabilmesi için daha fazla Tarihî Coğrafya çalışması yapmamız gerekliliğini ortaya koymaktadır.

KAYNAKÇA

ALAPARGU, M., "Nogayların Beslenme Kültürü",
http://www.euronet.nl/users/sota/nogay.html, 10.08.2005.

AYKUT, A. S., "İbn Battuta", İslam Ansiklopedisi, C.19, Türkiye Diyanet Vakfı Yay., İstanbul, 1999.

BOBER, P. P., Sanat, Kültür ve Mutfak - Antik ve Ortaçağda Yemek Kültürü (Ter. Ülkün Tansel), İstanbul, 2003.

ÇANDARLIOĞLU, G., "Uygur Devletleri Tarihi ve Kültürü", Türkler, C. 2, Yeni Türkiye Yay., Ankara, 2002.

ÇETİN, A., "Memluk devletinde Yemek Kültürüne Genel Bir Bakış", http://www.millifolklor.com, 01.12. 2009.

DEVLET, N., "Altınordu", Doğuştan Bugüne Büyük İslam Tarihi, C.9, Çağ Yay. Ankara, 1992.

DUVARCI, A., "Türklerde Yiyecek İçecek Kültürü" Türkler C.4 Yeni Türkiye Yay. Ankara, 2002

ERSOY, Y., "Türk Mutfak Kültürü", Türkler, C. 4, Yeni Türkiye Yay. Ankara, 2002

GÜLENSOY, T., "Türk Halk Bilinme Kaynak Olarak 'Moğolların Gizli Tarihi", II. Milletlerarası Türk Folklor Kongresi Bildirileri, C. I, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yay. Ankara, 1982.

HAVILAND, W. A., Kültürel Antropoloji, (Çev. Hüsamettin İnaç-Seda Çiftçi), Kaknüs Yay., İstanbul, 2002.

İBN BATTUTA, Seyahatname-i İbn. Battuta "Tuhfetu'n Nuzzar Fî Garaibi'l- Emsar ve'l-Acaîbi'l-Efsar", C. I (Terc. Mehmet Şerif), İstanbul, 1333.

İBN BATTUTA, Büyük Dünya Seyahatnamesi. Tuhfetu'n Nuzzar Fî Garaibi'l- Emsar ve'l-Acaîbi'l-Efsar (Terc. Mehmet Şerif, İstanbul, 1333 Sadeleştiren Mümin Çevik), Yeni Şafak Yay., İstanbul, 2004.

İBN BATTUTA, İbn Battuta Seyahatnamesi (Çev. A.Sait Aykut), Yapı Kredi Yay., İstanbul, 2005.

İBN FALDAN, İbn Faldan Seyahatnamasi (Terc. Ramazan Şeşen), Bedir Yay., İstanbul, 1975.

İNAN A., Makaleler ve İncelemeler, T.T.K. Yay., Ankara, 1968.

İNAN A., "Orun ve ülüş meselesi" Türkler, C. 3, Yeni Türkiye Yay., Ankara, 2002,

KAFESOĞLU, İ., Türk Milli Kültürü, Boğaziçi Yay., İstanbul, 1989.

KAŞGARLI MAHMUT, Divan-ı Lügât-ı Türk C. I-III (Terc. B. Atalay), T.D.K. Yay., Ankara, 1985.

KLAVİYO, Timur Devrinde Semerkant'a Seyahat (Tec. Ö. R. Doğrul), Nakışlar Yay., İstanbul, 1975.

KOCA, S., "Eski Türklerde Sosyal ve Ekonomik Hayat", Türkler, C. 3, Yeni Türkiye Yay., Ankara, 2002.

KÖYMEN, M., Altay, "Alparslan Zamanı Türk Beslenme Sistemi", Selçuklu Araştırmaları DERGİSİ, C. III, Selçuklu Tarih ve Medeniyeti Enstitüsü Yay., Ankara, 1971.

KUMEKOV, B. E., "XII-XIII. Asrın Başında Batı Deşt-i Kıpçak'taki Kıpçak Boy Birliklerinin Etnonimleri Hakkında"(Çevirenler: M. KILDIROĞLU, Ç. SAMUDDİNOV)", yordam.manas.kg/ekitap/pdf/ Manasdergi/sbd/sbd2/sbd-2-27.pdf

ÖCAL, S.; "Eski Türklerde Yiyecekler" Türk Dünyası Araştırmaları (Fındıkoğlu Armağanı) Sayı: 35, İstanbul, 1985.

ÖGEL, B., Türk Kültür Tarihine Giriş, C. IV, Kültür Bakanlığı Yay., Ankara, 1978.

ÖGEL, B., Türk Kültürünün Gelişme Çağları, Türk Dünyası Araştırmaları Vakfı Yay., İstanbul, 1988.

ÖGEL, B., "Devlet Meclisi ve Kurultay" Türkler, C. 2, Yeni Türkiye Yay., Ankara, 2002.

ÖGEL, B., "Türk Mutfağının Gelişmesi", Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri, Turizm Bakanlığı Yay., Ankara, 1982.

PARMAKSIZOĞLU, İ., İbn Battuta Seyahatnamesi'nden Seçmeler, Kültür Bakanlığı Yay., Ankara, 1981.

TANERİ, A., Celalu'd-din Harizmşah ve Zamanı, Kültür Bakanlığı Yay., Ankara, 1977.

TÜMERTEKİN, E., ÖZGÜÇ, N.,Beşerî Coğrafya (İnsan.Kültür.Mekân), Çantay Kitabevi, İstanbul, 1998.

YAKUBOVSKİY, A. Y., Altın Ordu ve Çöküşü (Çev. Hasan Eren), Kültür Bakanlığı Yay., Ankara, 1976.

YÜCEL, Y., YEDİYILDIZ, B., "Tarih ve Kültür", Millî Kültür Unsurlarımız Üzerinde Genel Görüşler, AKM Yay., Ankara, 1990.

ZIMOLSAK, C.E., C.A. STANSFIELD, JR., The Human Landspace, Geography and Culture, Ohio, 1983.