

TÜRK MUTFAK VE BESLENME KÜLTÜRÜNÜN TARİHSEL GELİŞİMİ

*SÜRÜCÜOĞLU, Metin Saip

**ÖZÇELİK, Ayşe Özfer

TÜRKİYE/ТУРЦИЯ

ÖZET

Her milletin, ülkenin ve toplumun sosyo-kültürel ve ekonomik yapısına, tarihsel kimliğine, beslenme alışkanlıklarına, damak zevkine, tarımsal üretim ve yapısına göre şekillenmiş bir mutfağı vardır. Türk kültür hayatının önemli bir unsuru olan Türk mutfağı; aynı zamanda dünyanın en ünlü birkaç mutfağından biridir. Çeşit ve lezzet açısından olduğu kadar, yiyecek hazırlama ve pişirme teknikleri, özel gün yemekleri, mutfak araç ve gereçleri açısından da çok zengindir. Türk mutfağı denilince de Türk tarihi ve bu tarihin oluştuğu coğrafya akla gelmelidir. Orta Asya'dan Anadolu'ya gelen Türkler, uzun tarihsel geçmişleri ve birikimleri nedeniyle zengin bir mutfak kültürüne sahiptir. İnsanların beslenme biçimleri, içinde bulunulan kültürel, coğrafi, ekolojik ve ekonomik yapı ile tarihsel sürece göre şekillenmektedir. Türk mutfağındaki çeşit zenginliği birçok etkene bağlıdır. Kısa bir ifadeyle Orta Asya ve Anadolu topraklarının sunduğu ürünlerdeki çeşitlilik, uzun bir tarihsel süreç boyunca birbirinden farklı birçok kültürle yaşanan etkileşim, Selçuklu ve Osmanlı imparatorlukların saraylarında gelişen yeni tatlar, mutfak kültürünün yeni yapısını kazanmasında rol oynamıştır.

Anahtar Kelimeler: Türk mutfak kültürü, beslenme kültürü, tarihsel gelişim.

ABSTRACT

The Historical Development of the Turkish Cuisine and Nutrition Culture

Every nation has a cuisine that has been formed according to the sociocultural and economic structure of the country and the society, its

*Prof. Dr.,**Doç. Dr.: Ankara Üniversitesi, Ev Ekonomisi, Yüksekokulu Beslenme Bilimleri Bölümü.

historical identity, the nutrition habits, the palate, and the agricultural products and structure. The Turkish cuisine, which is an important element of the Turkish cultural life, is also one of the most famous of a few cuisines of the world. It is very rich not only in variety and taste, but also in terms of food preparation and cooking techniques, special day meals and kitchen tools and utensils. The Turkish cuisine should be cited together with the Turkish history as well as the geography that this history has developed within. Turks, who have come to Anatolia from the Central Asia, has a rich culture of cuisine thanks to their long historical past and accumulation of experience. The type of nutrition is formed according to the cultural, geographical, ecological and economic structure of society, as well as the historical process. The richness of variety in the Turkish cuisine is based on many factors. In brief, the variety of the products harvested from the Central Asia and Anatolian earth, the interaction with many different cultures throughout a long historical process, and the new tastes developed in the palaces of the Seljuk and Ottoman Empires played a role for the culture of the cuisine to acquire its new structure.

Key Words: Turkish cuisine culture, nutrition culture, historical development.

Giriş

İnsanların, doğumdan ölüme yol aldıkları süreç içinde beslenmek durumunda olması, ilk çağlardan bu yana yemek içmekle ilgili bir takım kurallar ortaya çıkarmalarına neden olmuştur. Bu kurallar, zamanla toplumların kendi yapılarına ve değer yargılarına uygun gelenek, görenek, dinsel inançları, töre ve törenleriyle birleşerek toplumun kendine has beslenme ve mutfak kültürünü ortaya çıkarmıştır (Halıcı, 1999). Yaşamlarını sürdürebilmek için çevrelerinde buldukları ile beslenen ilkel insanlar, zamanlarının önemli bir bölümünü besin aramak için geçirmişlerdir. Zamanla doğada bulunduğu besinler arasından seçim yaparak uygun olanları yetiştirmeyi, yetiştirdiklerini işleyip saklayarak bulunmayan zamanlarda kullanmayı öğrenmişlerdir. Böylece, göçer hayattan yerleşik hayat düzenine geçmişlerdir (Baysal, 2002: 29). Tarih öncesi insanların mağara devrinde bile, beslenmeleri için, mağara içinde ayrı bir yer ayırdıkları ve buralarda araç gereç kullandıkları görülmüştür. Böylece mutfak, ilkel de olsa ilk insanla başlamıştır. İlerleyen çağlarda insanın gelişimine paralel olarak mutfak da gelişime uğramış, insanların evlerinin dışında yemek yeme eğilimlerine girmeleri ile de ticari mutfak doğmuştur (Dereli, 1989: 1). Evlerde yemek pişirmeye özel, ayrı bir odanın kullanılmasına ise M. S. VII. yüzyılda baş-

lanmıştır. Salonların yanında küçük bir bölümden ibaret olan bu odalarda, ocak gibi pişirme gereçleri bulunmuyordu. Onbirinci yüzyılda Kâşgarlı Mahmut, Türk mutfağını hem mekân, hem de içindeki maddi kültür eşyası ile tanıtmıştır. Ayrıca, her Türk evinin bir odası günümüzde olduğu gibi mutfak olarak tanzim edilmiş ve evin bu kısmına yemek pişirilen yer anlamında “aşlık” adı verilmiştir (Birer, 1997).

Tarih öncesi devirlerde çiğ ya da ateşte kızartılarak tüketilen yiyecekler, kadınlar tarafından çanak-çömlek yapılmaya başlandıktan sonra kap içinde pişirilmiş ve böylece yemek yapma sanatı doğmuştur (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2005: 8). Önceleri fırınlarda sıcak taş üzerinde başlayan yemek pişirme işlemleri M.Ö. 6000-5000 tarihlerinde kap içinde yapılmıştır. İlk pişirme kaplarının sürüngen kabukları, hayvanın kürek kemiği ile hayvan midesi olduğu bildirilmektedir. Buğday ve benzeri tahıllar da önce taş üzerinde pişirilmiş, iki taş arasında un haline getirilmiştir. İnsanlar elde ettikleri öğütülmüş unu su ile karıştırıp bulamaç haline getirmiş ve daha sonra ekme yapmayı öğrenmişlerdir (Merdol, 2000).

İnsanoğlunun yerleşik hayata geçişini sağlayan besin üretimi, işlenmesi ve saklanması ile ilgili teknolojiler büyük ölçüde Anadolu’da gelişmiş ve buradan dünyanın diğer taraflarına yayılmıştır. Bu açıdan Anadolu, zengin bir beslenme kültürüne sahiptir (Baysal, 2002: 29). Kültürün bir parçası olması nedeniyle yemek yeme alışkanlıkları çeşitli toplumlara göre farklılıklar göstermektedir. Bugün, yemek sanatının her dalında birbirinden zengin örnekler veren Türk mutfağı; pişirme teknikleri, sofraya düzeni, kendine has servis şekilleri ile Fransız ve Çin mutfakları ile birlikte dünyanın sayılı üç mutfağından biridir (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2005: 10). Orta Asya’dan Anadolu’ya gelen Türkler, uzun tarihsel geçmişleri ve birikimleri nedeniyle zengin bir mutfak kültürüne sahiptir. Çünkü Türkler, çok eskiden beri birçok kültürle tanışmış, birçok milletle komşuluk yapmış ve onlarla iç içe yaşamışlardır. Bu kültürel alışverişler yanında, yiyecek çeşitlerinin bolluğu, gelenek ve görenekler gibi faktörler de zengin bir mutfağın oluşmasına yardımcı olmuştur. İnsanların beslenme biçimleri, içinde bulunulan kültürel, coğrafi, ekolojik ve ekonomik yapı ile tarihsel süreçte şekillenmektedir. Türk mutfağı denildiğinde Türkiye’de yaşayan insanların beslenmesini sağlayan yiyecekler-içecekler, bunların hazırlanması, pişirilmesi, korunması; bu işlemler için gerekli araç-gereç ve teknikler ile yemek yeme alışkanlıkları, mutfak çevresinde gelişen tüm uygulamalar ve inanışlar anlaşılmalıdır. Türk mutfağındaki çeşit zenginliği birçok etmene bağlıdır. Kısa bir ifadeyle Orta Asya ve Anadolu topraklarının sunduğu

ürünlerdeki çeşitlilik, uzun bir tarihsel süreç boyunca birbirinden farklı birçok kültürle yaşanan etkileşim, Selçuklu ve Osmanlı gibi imparatorlukların saraylarında gelişen yeni tatlar Türk mutfak kültürünün yeni yapısını kazanmasında rol oynamıştır. Genel olarak tahıl, et, çeşitli sebze ve bir miktar etle sulu olarak hazırlanan yemek türleri, çorbalar, zeytinyağlılar, hamur işleri, içecekler, tatlılar ve otlarla hazırlanan yemeklerden oluşan Türk mutfacı; pekmez, yoğurt, tarhana, bulgur gibi kendine özgü sağlıklı yiyecek türlerini de ortaya çıkarmıştır. Yöreden yöreye farklılaşan lezzetleri barındıran yemek yeme ve içme biçimleri, özel gün, kutlama ve törenleriyle de ayrı bir anlam hatta kutsallık taşır. Türk mutfacı, çeşit zenginliği ve damak tadına uygunluk yönünden olduğu kadar birçok yemek ve yiyecek türü ile sağlıklı ve dengeli beslenmeye ve vejetaryen mutfacına kaynaklık edebilecek örnekleri barındırmaktadır (Anonim, 2005: 1).

Orta Asya Dönemi

Türkler, Cilalı Taş Çağında Orta Asya'ya yerleştikten sonra, Ural Dağları ile Altay Dağları arasındaki stepleri anayurt olarak seçmişlerdir. Atlı göçebe kültürü burada doğmuş ve gelişmiştir. At ve koyun sürülerine sahip olan Türkler, ilkbaharda geniş meraları olan yaylalara göçüp, sonbaharda ise kurak vadilere, özellikle nehir kıyılarına inmişlerdir. İlk besinleri buğday unu, süt ve süt ürünleri, at ve koyun eti, içkileri de kısrak sütünden hazırladıkları kımızdan ibaretti. Yaşadıkları bölgede meyve ve sebze çeşitleri sınırlı olduğu hâlde yemekleri basit değildi (Koşay, 1982: 47). Türkler, göç ettikleri yörelerde doğal yetişen hayvan ve bitkilerden yararlanmışlar, bunlardan yöre şartlarına uygun olanları yetiştirmişler ve yetiştirdiklerini basit tekniklerle işleyerek bulunmayan zamanlarda kullanmışlardır (Baysal, 2002: 29).

Eski mutfak ve beslenme kültürünü saptamak, ancak arkeolojik kazılarla mümkün olmaktadır. Kazılardan elde edilen mutfak eşyaları, heykeller, besin maddeleri, hayvan kemikleri mezar buluntuları o devrin sosyal, ekonomik hayatı hakkında önemli ipuçları vermektedir. Orta Asya'da, M. S. VI. ve VIII. yüzyıllara ait mezarlardan altın kaplar, süs eşyaları, av sahnelerini tasvir eden bronz levhalar ile Türkçe yazıtlar bulunan kaplar da ortaya çıkarılmıştır. Bu mezarlardan, ayrıca en çok koyun eti yendiği, bunun yanında at, sığır, geyik etlerinin de tüketildiğine ilişkin bulgular da elde edilmiştir. Eski çağlardaki bu mezarlarda at eti daha çok bulunurken, sonra yavaş yavaş azalmaya başlamış, geyik etleri ise ortadan tamamen kalkmıştı. Daha sonraki mezarlarda kuş ve balık kalıntılarına da rastlanmıştır (Ögel, 1984: Sürücüoğlu ve Özçelik, 2005: 9).

Orta Asya'da, Afanasyevo Kültürü; M. Ö. 2500 ile 1700 seneleri arasında oluşmuştur. Koyun ve at kemiklerinin av hayvanlarına ait kemiklerin yanında görülmesi avcılıkla beraber çobanlığı da yürüttüklerini ortaya koymaktadır. Batı Türkistan Namazgah-Tepe'de M. Ö. 2250 yıllarına ait tahıl dövmek için kullanılan havan elleri, dibek ve bakır eşyalar ortaya çıkarılmıştır. Bu yerlerde ayrıca arpa, buğday, çavdar ve üzüm taneleri de bulunmuştur. Ev hayvanlarından koyun, keçi, sığır, deveye ait kemiklere de rastlanmıştır. M. Ö. 2000'de ise Güney Sibirya'nın en önemli kültür merkezi Minusink Bölgesindeki Andronovo Kurganlarıydı. M. Ö. 1700 tarihinden itibaren Orta Asya'da Andronovo adı verilen göçebe ve savaşçı bir kavime ait kültürün yavaş yavaş egemen olmaya başladığı görülmüştür. Beyaz ve brakisefal olan, Altay-Sayan, Tanrı Dağları ile Kazakistan'a kadar yayılan Andronovoların Türklerin atası olabileceği ileri sürülmüştür. Andronovo kültürünün en önemli eserleri; geniş ağızlı ve düztabanlı, kulpsuz, üç köşeli veya mendirek şeklindeki basma süsle süslenmiş olan kaplar güneyde Tanrı Dağlarına, batıda ise Don kıyılarına kadar yayılmıştı. Andronovo kültürüne ait taştan yapılmış kaşıklar da bulunmuştur. Bu çağda at, sığır, koyun gibi evcil ev hayvanlarının yanında deve de yer almış; at, bir binek ve yük hayvanı olmakla kalmamış, eti yenen bir hayvan olarak da önem kazanmıştır. Orta ve Kuzey Asya'daki eski Türk halklarına ait mezarların başına dikilen heykellerin elinde şarap kadehleri bulunmuştur (Ögel, 1984).

Tarihe ilk defa adını yazdıran ve tarih sahnesinde ilk rol oynayan Türk Kavmi Hunlardır. Bilinen ilk yurtları bugünkü Moğolistan olup, Çin kaynaklarında rastlanan adı Hiung-Nu'dur. Hunlar, M. Ö. VIII. yüzyıllarda Sarı Irmak (Hoang-Ho) nehrine dayanmış ve Çin için gittikçe artan bir ciddi tehlike oluşturmuşlardı (Koşay, 1982: 47). Milattan sonra IV. yüzyılda Avrupa'da görülen Hunlar, bunların bir devamı olup, Atilla (434-453) idaresinde Manş kıyılarına kadar hemen hemen bütün Avrupa'ya hakim olmuşlardı (Aslanapa, 1984). Orta Asya Türk Tarihinde, Türklerin Çinlilerle olan ilişkileri daima çok önemli bir yer almıştır. Bu ilişkiler bazen dostça bazen de her iki ülke arasında geçen savaşlarla devam etmiştir. Mete, yaptığı akınlarla özellikle, verimli ovaları ve ekonomik ve kültürel bakımdan önemi büyük olan ipek yolunu eline geçirmek istiyordu (Ögel, 1979: 35). Hunlar, büyük bir imparatorluğa sahip olunca Çin ipeklilerinden yapılmış elbiseler giymek ve Çin yemekleri yemek istemişlerdi. O sıralarda Büyük Hun İmparatorluğunda bulunan Çinli bir vezir bu düşüncelerin sakıncalarını hakana anlatmıştı. Çinli tarihçilere göre; Çin prensesini Hun Hakanına gelin olarak getiren düğün alayına başkanlık eden vezir Yüeh, Hunlara

gitmiş, böylece Hun Hakanının hizmetine girmişti. Hakan da veziri beğenmiş ve aralarında iyi bir anlaşma sağlanmıştı. Bu sırada Hunlar, Çin yemeklerini de beğenmeye başlamışlardı. Elçi Yüeh'in "Çin yemeklerini elde etseniz bile onlar da zamanla tükenip gidecekler veya yemeyip atacaksınız. Çin yemekleri sizin kıymız ve yoğurtlarınız kadar lezzetli ve size uygun yiyecekler değildir." dediği belirtilmektedir. Hunların ekonomik açıdan Çinlilerin egemenlikleri altına gireceklerini ve bağımsızlıklarını kaybedecekleri endişesini taşıyan bu vezire göre, Hun halkının hepsi ihtiyaçlarını karşılamak için hep Çin'e bakacak ve Çin'in ekonomik etkisi altına girecekti. Çünkü düşmana karşı zafer yalnız silahla değil; ekonomik tedbirler ile alınmalıydı. Esas olarak ekonomik ağırlıklı olan Çin ile yapılan antlaşmalar, soğuk iklimlerde yaşayan Hun halkının yiyeceklerini bulmaya yönelikti. Çinliler yiyecek yardımı yaparlarsa, Hunlar, bu ülkeye saldırmayacaktı. Eğer bu yardım yapılmazsa Hun Hakanı dâhil kimsenin gücü, bu akınların önünü kesmeye yetmeyecekti (Ögel, 1979: 43). Hun Devrinin buluntuları daha çok toprak altındaki mezarlardan çıkan eserler, Göktürk Çağının ise toprak üstündeki yazıtlar, heykeller ve sunaklardı. Orhon ve Tula Bölgesinde ağzı dar sürahiler, ağızları geniş çömlekler bulunmuştur. Kapların üzerinde ince çizgilerle yapılmış balıksırtı tezyinatı vardı. Altaylarda ağaçlardan oyulmuş veya kayın ağacı kabuklarından yapılmış kaplar ve deri kaplara rastlanmıştır. Türk Kültür Tarihi açısından en önemli eserler birçok bölgede bulunan (Katan, Kuray, Tuyah) gümüşten yapılmış kulplu veya kulpsuz maşrapalardı. Bu maşrapalara benzer kaplar Göktürk Çağı heykellerinin ellerinde tuttukları kadehler arasında da görülmektedir. Altay Dağlarında çeşitli cinsten kaliteli çeliğe rastlanmıştır. Buradaki halkın demircilikte ve kaynak tekniğinde çok usta oldukları bilinmektedir. Hun prenslerine ait bir mezarda bronzdan yapılmış kaplara ve bir vazo içinde çay kalıntularına rastlanmıştır. Ordos'ta bulunan Hun eserleri cinslerine göre; çakılar ve küçük bıçaklar, kaşıklar ve süs eşyaları, kaplar, geyik ve deve resimleri, koyun ve keçi resimleri, et yiyici hayvanlar ve domuz resimleridir. Hunlarda ölü ile beraber atlar da gömülüyordu. Güney Sibiry'a'da Altay Dağları eteklerinde bulunan M. Ö. IV. ve III. yüzyıllara ait mezar buluntularında Hunlardan kalma birçok eşya çıkarılmış ve buzlar içinde binlerce yıl bozulmayan insan ve hayvan ölüleri bulunmuştur. Yine Selenga Nehrinin Baykal Gölüne aktığı yerin yakınında üç grup halinde 212 kurgan vardır. Bu kurganlarda; çeşitli ağaç eşya, uçayaklı masalar, silindirik ayaklı kulplu tunç kazanlar, çatal gibi kullanılan çubuklar gibi birçok eşya bulunmuştur (Aslanapa, 1984) .

Devlet ve millet olarak Türk adını tarihte ilk kullanan büyük bir siyasi

kuruluş olan Göktürkler, VI. yüzyıl ortalarında Orhun Nehri batısındaki yayla bölgesinde (Ötüken) kurulup, Mançurya'dan Karadeniz sahillerine kadar uzanan büyük bir Türk imparatorluğudur. Göktürklerin Asya Hunları soyundan geldiği bilinmektedir. Göktürkler, İl Hakan unvanını alan Bumin ve kardeşi İstemi ile bu devleti 552'de kurmuşlar, Mukan Hakan zamanında ise (553-572) en parlak devrini yaşamıştır (Tekin,1988). Göktürklerin kurulması Orta Asya'nın Türkleşmesi için ilk adım olmuştur. Kurulduğu zamandan itibaren idari bakımdan Doğu ve Batı olarak ikiye bölünen imparatorluk 630 yıllarında Çin egemenliği altına girmiş ve 682'de İleriş (Kutlug) Hakanın büyük devlet adamı Tonyukuk ile birlikte siyasi mücadeleleri sonunda doğu kısmı yeniden bağımsızlığını kazanmıştır. Kapağan Hakan zamanında (692-716) Orta Asya'da bütün Türkler bir devlet hâlinde birleşmiş, ondan sonra gelen Bilge Hakan ve Kardeşi Kültekin Göktürk devletinin en tanınmış şahsiyetleri olmuştur. Orhun Vadisi'nde bulunan dikili taş kitabeleri onların zamanından kalmadır. Bu abideler Türk Tarihinin en önemli hazinelerindendir (Aslanapa, 1984). Göktürk Çağına ait hemen hemen bütün taş heykellerin sol ellerinde tuttukları kadehler, o devrin kadeh tiplerini ortaya koymaktadır. Bu şekilde dokuz çeşit kadeh tipi tespit edilmiştir ve bunlar Göktürklerin günlük yaşamları için ne kadar önemli olduğunu göstermektedir. İpek Yolu üzerinde bulunan Fergana, eskiden beri önemli bir ticaret merkezi olduğu gibi doğal zenginliklere ve verimli topraklara sahipti. Bu nedenle Fergana'da Göktürk Çağıyla ilgili çok sayıda kale, mezar ve yerleşim biriminde; o dönemin yaşayış biçimlerini, sosyal ve ekonomik hayatlarını gösteren birçok eser bulunmuştur. Burada Ahsiket Harabelerinde Göktürk Çağına ilişkin çanak, çömlekler, yandan kulplu çanak ve fincanlar, bir de kulplu güveçlere rastlanmıştır. Bir başka yerde ise basık ve iki kulplu çanak ve güveç keramiği, uzun boyunlu ve kulplu testiler de bulunmuştur. Bir mezarda çeşitli eserlerin yanında koyun kemikleri de görülmüş olup, eserler arasında tek ağızlı bir bıçak da bulunmuştur. Talas Nehri kıyısındaki Göktürk yazısı ile yazılmış kitabelerin de bulunması Türk Kültürü yazı dili ile birlikte bu bölgeye nüfuz ettiğini göstermektedir. Türklerin yavaş yavaş yerleşik hayata geçtiğini ve tarımla ilgilenmeye başladığını gösteren bu yazıtlarda; göçebe hayatını ifade eden sözler, tarla ve su kanalları ile ilgili bilgiler de yer almaktaydı. Bu dönemde Türk Kültürü çok geniş bir coğrafi alana yayılmıştı. Bu arada Göktürk Alfabeti de çok yerde kullanılıyordu. Göktürkler, göçebe olarak yaşıyor ve çadırlarda oturuyorlardı. Arabaları üzerinde keçe çadırdan evleri olanlar olduğu gibi yerleşik hayata geçenler de vardı. Göktürk çağına ait arkeolojik kazılardan elde edilen buluntularda ziraat işlerinde kullanılan

küreklerle ve pulluklara rastlanmıştır. Birçok vadide, daha çok da Altay civarında büyük sulama kanalları bulunmuştur. Örneğin Tötü Kanalının uzunluğu 10 km civarındaydı. Kanal çok kayalık bir arazide açılmış ve işlenmesi zor olan kayalıklar oyularak iki vadi arasındaki irtibat sağlanmıştı. Ayrıca, bu kanalla ilişkili olarak bir su dağıtım şebekesi de kurulmuştu. Hâlen Ruslar tarafından kullanıldığı bildirilen bu su yolu gerçekten yüksek bir teknik bilgiye dayanmaktadır. Bu bozkırlardaki (Tötü) arazilerde çok eski çağlardan beri ziraat yapıldığı, Tötü Kanalının M. Ö. I.yüzyılın başında yapıldığı tahmin edilmektedir (Ögel, 1984).

Kırgızlar, Göktürk Çağında Güney Sibiry'a da, Aşağı Yenisey kıyılarında oturuyorlardı. Bugünkü Abakan Stepleri ve Minusinsk Bölgesine tesadüf eden bu bölgeler tarıma çok elverişliydi. Orhun ve Selenga Bölgesindeki dağlardan çıkararak Yenisey Nehrine dökülen Kem Nehri, bu bölgenin Göktürklerle temasını sağlıyordu. Yenisey-Kırgız Tarım Kültüründe orak, kürek, sivri kürek büyük bir yer tutuyordu. Saban demirleri iki çivi vasıtasıyla saban üzerine sabitlenmişti. Bu yöre halkının çok eskiden beri ziraatçı oldukları bilinmektedir. Kırgızların tahıl çeşitleri arpa, buğday, yulaf ve darıydı ve buğdayı bugün tam olarak bilinmeyen bir ayak değirmeni ile öğütüyorlardı. Tahıl ürünlerinin bol olması yanında, meyve ve sebze hiç bulunmazdı. Yemekle beraber daha çok fermente olmuş içkiler içilirdi. Düşünleri çok görkemli olur, bazen bin kadar koyun hediye edilirdi. Kırgız ve Çinliler arasında ticari ilişkiler de çok iyi düzeydeydi. Çin'de ve Kırgız'da bulunan paralar (M. S. 544) bunu kanıtlamaktadır (Ögel, 1984).

Büyük Hun Devleti'nden itibaren Orhun ve Selenga Nehirleri kıyılarından Aral Gölü kenarlarına kadar yayılan ve çeşitli isimlerle anılan bir Türk kavmine rastlanmaktadır. Önceleri Töles, daha sonra Dokuz Oğuz adını taşıyan ve kendilerini diğer Türk kavimlerinden ayrı tutan bu kabileler daha sonra Uygur Devletini kuracaklar ve Türk Tarihinde önemli bir yere sahip olacaklardı. Merkezi Orhon kıyılarında olmak üzere 744 yılında Uygur Devletini kuran Dokuz Oğuzlar M.S. 840 yılına kadar bu bölgede yaşamışlardır (Ögel, 1984). Kurucusu Alp Kutlug Bilge Kağan olan Uygurlar, Göktürklerin yerine geçmişlerdi ve devlet merkezleri Ötüken yaylasındaki Karabalgasun şehriydi (Aslanapa, 1984). Orhun Bölgesindeki Uygurlar 840 tarihinde Kırgızlar tarafından yıkıldıktan sonra, eski yurtlarını terk ederek güneye inmişlerdir. Güneye inen Uygurlardan bir kısmı Turfan Bölgesine gelerek burada Kao-ch'ang şehrine yerleşmişlerdir (İzgi, 1975). M.S.840'lı yıllarda güneyde yeni bir devlet kuran ve Orta Asya Türk Tarihinde önemli bir yeri olan Kao-ch'ang şehrine yerleşen Uygurlar,

artık Bozkır Türk Devleti'nden farklıydılar. Büyük siyasi çatışmalara girmemişler, başta Çin Hükümetleri olmak üzere komşuları ile dostluk ve ticari münasebetlerine devam etmeyi tercih etmişlerdir. Kendilerine Kağan olarak Mengli Kağan'ı (Alp Külük Bilge Kağan) seçmişler ve Kao-ch'ang (Hoço) şehrini de başkent yapmışlardır. 1206 senesinde Kara Hitay Devletine, 1209 senesinde de Cengiz Han'a tabi olmuşlardır. Uygurlar, kendilerinden önce kurulmuş olan Hunların ve Göktürklerin kültür mirası üzerine kurulmuştur. Yerleşik hayata geçtikleri için taş üzerine yazılı belge yerine kâğıt üzerine yazılı belgeler bırakmışlardır. Bu sonuçlar eski Türk Kültür hayatı açısından çok önemli sonuçlar doğurmuştur. Bu yüzden Uygurlar, Orta Asya Türk Kültür Tarihi açısından hem devlet olarak yaşadıkları dönemde hem de yıkılışlarından sonra çok uzun bir süre kültürlerini korumuşlar ve yaşatmışlardır. Uygur Devri, atlı göçebe hayat tarzından, yerleşik hayat tarzına geçiş dönemidir. Bu geçiş döneminde Çin ve Hint uygarlıklarından etkilenirken bunu kendilerine özgü bir şekilde, kendi kültürleri içinde eritmişlerdir. Bozkır ve atlı göçebe özellikleri, şehir kültürü içinde biçimlenmiştir. Uygur şehirlerinden geçen kervan yolları, ileride Doğu-Batı Uygarlıkları ile tanışma olanağı sağlamıştır. Çinli elçi Wang Yen-Te 5 Haziran-4 Temmuz 981 tarihinde Uygur Devletini gezmiş ve seyahati sırasında birçok gözlemini not etmiştir. Bu notlarda halkın giyinmek için kıymetli ipek kumaşlar kullandığı, mutfak eşyaları arasında altın ve gümüş eşyaların da olduğu vurgulanmaktadır. Elçi "İçki olarak kımız içiliyor ve bunu içerek sarhoş oluyorlardı. Uygurların çok sayıda koyun sürüleri vardı, bir anane olarak önceleri Kitanlar Uygurların koyunlarını, Tatarlar ise sığırlarını otlatırlardı". "Kao-ch'ang (Hoço) şehrinin ikliminde yağmur ve kar yok, çok sıcak bir hava vardı. Chingling Dağlarından çıkan nehir başşehirin bütün çevresini dolaşır, tarlaları ve meyve bahçelerini sular ve yel değirmenlerini işletir. Bu yerde kenevir, buğday, darı, baklagiller ve pirinç yetişir. Yalnız tatlı karabuğday yetişmezdi. Zengin insanlar at eti yerler, diğerleri ise sığır eti ve yaban kazı yerler. Bu topraklarda fakir insan yoktur. Onlar ihtiyacı olan fakir kimselere yemek yardımı yaparlar. İnsanlar uzun ömürlüdür ve yüz yaşın üstüne kadar yaşarlar. Genç yaşta ölene rastlanmazdı" demektedir (İzgi, 1989).

Çinli Elçi Beşbalık'a geldiğinde, Arslan Han elçinin yemesi için at ve koyun eti hazırlatmıştı. Elçi bu konuda "etler çok lezzetliydi, bu arazide atlar çok boldur. Kral, prens ve veliahtların her birinin at sürüleri vardı. Bu ovada kartal ve şahin, doğan ve akbabalar bulunurdu." demektedir. Arslan Han elçiyi yedinci günde kabul etti ve elçi Çin İmparatorunun yolladığı hediyeleri verdi. Bundan sonra müzik dinlendi, içki ve ziyafet verildi ve

gece yarısına kadar sanatçılar tarafından piyes oynandı. Elçi görüşlerini anlattığı başka bir bölümde şu bilgileri vermektedir: “Uygurlarda zayıf ve bakımsız atlar yemek için kullanılır ve değeri de yalnızca üç metrelik bir ipek kumaşa eşitti. Ülkede herkes, fakirler de dahil et yerken, Çin ülkesinde eti sadece zenginler tüketirdi.” demektedir. Bu dönemde Uygurlar ile Çinliler arasında çok sıkı bir ticari ilişki vardı. Çoğunlukla Uygurlar Çinlilere at verirler karşılığında ipek kumaş alırlardı (İzgi, 1989).

Türk devletleri komşu ülkelere genellikle başta at olmak üzere canlı hayvan, konserve et, deri, kösele, kürk, hayvansal ürünler satarlar, karşılığında hububat ve giyim eşyası alırlardı. Asya Hunları, Göktürkler, Uygurlar, Çin ile; Batı Hunları da Bizans ile ticaret antlaşmaları yapmışlardı. Türklere Çin’den pirinç, ipek, ipekli kumaş, hububat; Roma ve Bizans’tan da diğer ihtiyaç maddeleri gelirdi, Türkler de onların eksiklerini tamamlardı. Kuzeyi güneye, doğuyu batıya bağlayan Avrupa Hun İmparatorluğu kudretli teşkilatı sayesinde dünya ticaret faaliyetlerine canlılık kazandırmıştı (Kafesoğlu, 1997).

Bu dönemlerde konar-göçer hayat yaşayan Türklerin ilk besinleri de hayvansal gıdalardı. Hayvancılık, tarihlerinin başlangıcından beri dayandıkları en önemli, belki de zaman zaman tek ekonomik kaynak olmuştur (Ögel, 1982: 15). Bu yüzden daima su boylarını takip etmişler, sulak ve merası bol olan alanlara yerleşmişlerdir. Bu sıralarda tarım da yavaş yavaş gelişmiş, süt ve et ürünlerinin yanında tahıllar ve sebzeler de beslenmelelerinin ayrılmaz bir parçası olmuştur. Eski Türklerde eti yenen hayvanların başında koyun gelir, bunu sırasıyla keçi ve sığır izlerdi. Bu hayvanlar aynı zamanda süt üretimi için de beslenmekteydi. Kısırak da süt üretimi için kullanılmıştır. Kesilen hayvanın eti yanında ciğeri, kellesi, dalağı, yüreği, böbrekleri, işkembesi, beyni ve kalın bağırsağı da kullanılmaktaydı. Hayvanın eti ve sakatları “tandır” adı verilen toprak kuyuda veya ateş üzerinde çevrilerek pişirilirdi. Ayrıca sonbaharda kesilen hayvan eti küçük parçalara bölünerek yağı ile birlikte pişirildikten sonra küplere doldurulup kış için saklanırdı. Kavurma denilen bu uygulama, günümüzde de özellikle köylerde yapılmaktadır. Etin diğer bir saklama yöntemi, tuzlayıp baharatlayarak kurutmaktır. Pastırma, sucuk gibi yiyecekler, bu teknikle eski çağlardan beri yapılmaktadır. Etin kemikli kısmı tuzlanarak ağaçlara asılıp saklanırdı. Bu uygulama da hâlen bazı köylerde sürdürülmektedir (Baysal, 2002: 31). At ve koyun eti de Çin’e ihraç edilen en önemli ve çok sevilen besin maddelerindendi. Et konserveciliğini ilk bulan Türkler, Çinlilere de yağ yemesini öğretmişlerdir (Kafesoğlu ve Öztuna, 1977). Tahıllar, özel-

likle de buğday, ekonomilerinin ikinci temelini oluşturmuş, ekmek en sevilen besinleri olmuş ve kutsallaşmıştır. Sütten süt tozu ve yağsız peynir gibi ürünler ve çeşitli içkiler yapmışlardır. Kısırak sütünden yapılan ve yüz yıllarca ulusal bir içki olan kımız, hayvan derisinden yapılan tulumlarda saklanırdı. Sütten yapılan yoğurt taze olarak yendiği gibi, kurutulularak kış için saklanırdı. Yoğurda ılık su katılarak hayvan derisinden yapılan tulumlarda yayılarak tereyağı elde edilirdi (Baysal, 2002: 32).

Türklerin, özellikle bir kısım Oğuzların yerleşik hayatı tercih edip ziraat ve balıkçılık ile meşgul oldukları bilinmektedir. Türklerin hayatında esas olan göçebelik olduğundan göçebe Oğuzlar, yerleşik Oğuzları “*Yatuk*” (tembel) diyerek ayıplamışlardır. Ancak bu Yatuklar belirli yerlerde oturduklarından Oğuzlar arasında yerleşik hayatı geliştirmişlerdir (Baykara, 1975).

Tarım, şehir hayatı ile doğrudan olmasa bile, yerleşik hayatla yakından ilgili bir konudur. Çünkü bir yerde tarımın yapılması o bölgede mutlaka belli bir süre kalmak demektir. Toprağın hazırlanması, tohumun ekilmesi, sulanması ve hasadı aylar gerektiren işlerdir. Bu yüzden, bir bölgede ziraatın yapılması yerleşik hayatın belirgin bir işareti sayıldığından, ziraat ile şehir arasında bir ilişki olduğu söylenebilir. Türkler arasında ziraatçılığın varlığının kesin delili M. Ö. I. yüzyıl ortalarından itibaren kurganlarda ortaya çıkan “Ezme Taş” denilen aletlerdir. Bu türden ezme taşlar günümüzde Anadolu’da da haşhaş veya tuz ezmek için kullanılır. Öğütme taşları, yabancı bitkilerin tohumlarını değil, kültür bitkilerinin tanelerini ezmek için kullanılıyordu. Türklerin genel ekonomik karakteristikleri hayvancılık olmakla beraber bazı bitkilerin hayvanlar için, özellikle at için gerekli olması Türklerin bu bitkileri yetiştirmesine neden olmuştur. Bu açıdan hem maddi kalıntılar (ezme taş), hem de diğer deliller (sulama kanalları izleri) Türkler arasında ziraatın çok eski zamanlardan beri yapıldığının göstergesidir (Baykara, 1975).

Türklerde tahıl tarımının çok eskiden beri yapıldığı bilinmektedir. Tarımı yapılan en önemli tahıllar başta buğday olmak üzere, arpa, darı, burçak, susam ve pirinçti. Kaşgarlı Mahmut’un verdiği bilgilerden buğdaya çeşitli Türk toplulukları tarafından “*tarığ*”, Oğuzlar tarafından “*aşlık*” dendiği anlaşılmaktadır (Atalay, 1992a). Divanü Lugat-it Türk’te buğday terimi de görülmekte ve kitabın yazıldığı XI. yüzyıl Türklerinin buğday sözcüğünü de bildikleri anlaşılmaktadır. Arpa, yine aynı isimle bilinirdi. Yarma ve bulgur XI. yüzyıl ve daha önceki dönemlerde yaşayan Türklerin besiniydi. Yarma ve bulgura “*yarmaş*”, ince una “*yarmaş un*” adı verilirdi

(Atalay, 1992b). Tahıl tanelerine ve tohumlarına “urug”, tohumluk için saklanan buğdaya “uruglug” denirdi (Atalay, 1992a).

Eski Türklerde halkın yiyecek ve içecek gereksinmelerini karşılamak Türk kağanlarının birinci derecede göreviydi. Fakir, kimsesiz, hasta, dul-yetim, sakat gibi güçsüz kimseler çalışmadıkları için beslenme, barınma ve giyinme gibi temel gereksinmelerini karşılamakta zorlanıyorlardı. Bu nedenle eski Türk devletleri sosyal dayanışmaya ve yardımlaşmaya büyük önem vermişlerdir. Konar-göçer bir yaşam tarzları olan eski Türk ailelerinin sürüleri, sulayıp ekebildikleri tarlaları olduğu için bütün ihtiyaçlarını kendileri karşılayabiliyorlardı. Bunun yanında geniş bir sanatkâr kitlesi de vardı. Uygur Türklerinde çalışmayan güçsüz kimselere devlet yardım ediyordu (Ögel, 1979). Oğuz Türkleri, Orta Asya’da “kendürük” denilen ve yere yayılan deri yaygı üzerinde yemek yiyorlardı (Halıcı 1999). Onbirinci yüzyılda bazı Türk boyları sofraya “tergi”; bu sözcükten yola çıkarak, sofraya kurmaya tergi urmak veya sofraya kuruldu anlamında “tergi uruldu” diyorlardı. Saraylarda hanlar için kurulan büyük ayaksız sofraya da “ışküm” derlerdi (Atalay, 1992a). Bazı Türk boyları ise “tepsi (tewsi)” kelimesini bugünkü gibi hem “tepsi” hem de “sofra” anlamında kullanıyorlardı. Bugün de bazı yörelerimizde büyük tepsilerin (veya sini) sofraya kullanıldığı göz önüne alınırsa, aynı uygulamanın eskiden beri var olduğu anlaşılmaktadır (Kafesoğlu, 1992). Türklerin en belirgin özelliklerinden birisi konukseverlikleridir. Konukseverlik sadece toplum yaşamı ya da bireyler-aileler için değil, siyasi hayat için de son derece önemlidir. Türk geleneği misafire saygıyı, onu rahat ettirmeyi, kendisi yemese bile ona yedirmeyi gerektirir. Aile ve akrabalık bağlarını kuvvetlendiren sosyal bir olay olan misafirlik, özellikle devlet için vazgeçilmez bir sosyal hareketti (Köymen, 1982;45). Eski Türklerde, uzaktan gelen akrabanın gideceği gün bir şölen yemeği verilirdi. Bu yemeğe diğer akrabalar da davet edilir, hep birlikte yenen bu yemeğe izin yemeği anlamında “boşuğ aşığ” denirdi. Giden akrabaya yemekten sonra çeşitli hediyeler verilirdi. Eve gelen konukların ev sahibine hediye getirdiği de olurdu ve buna belek denirdi. Boşuğ aşığ sözcüğü daha sonraları, yemek sinisinin altına konan sofraya için kullanılmıştır (Atalay, 1992a).

Yusuf Has Hacib, Kutadgu Bilig’de, XI. yüzyılın ziyafet türleri olarak altı çeşit yemekten bahsetmekte ve bu ziyafetlere gidilmesi gerektiği görüşünü çok açık bir şekilde ifade etmektedir. Bu yemekler; düğün yemeği (küdenke aş), sünnet yemeği (sünnet aş), ad, san alma yemeği (at aş), doğum yemeği (togum aş), arkadaş yemeği (koldaş aş), ölü yemeği

(yoğ=yuğ aş) ‘dir. “Arkadaş, kardeş, uzak ve yakın, herkesin hakkını gözet ve onları yemeğe davet et.” Ziyafetlerde ikram edilen yiyecek ve içeceklerin görgü kuralları çerçevesinde yenmesi gerektiğini belirtmekte ve ” onlara git, gönüllerini kırma; onları sevindir ve kendin de sevin ey oğul. Eğer senin için bir ziyafet çekerlerse, o ziyafete de git; yemeklerini yiyerek onları memnun et. Eğer beyler seni yemeğe davet ederlerse; yemeği edep ile ye” demektedir (Arat, 1991).

Ölü yemeği ile ilgili olarak Yusuf Has Hacib; “oğlu, Ay-Toldı için, ölüm aşısı yaptı; fakirlere gümüş ve ipekli kumaşlar dağıttı.” demektedir (Arat, 1991). Orhun Abidelerinde de görülen ve yuğ aş denilen ölü yemeği ilk toplu yemek olarak dikkati çeker. Onbirinci yüzyılda “keç liyu” adında, bayramlarda ve hanların düğünlerinde hazırlanan bir sofraya görülür; bu sofraya otuz arşın yüksekliğinde bir minare gibi, yiyeceklerle donatılır ve halk bu yiyecekleri yağma ederdi (Halıcı, 1999). Eski Türklerde sultanların, devlet adamlarına ve halka genel yemek (toy) vermesi ve bu ziyafetlerin sonunda tabak, kaşık gibi eşyaları yağmalatması eski bir adetti. Orhun Kitabelerinde ifade edildiği gibi, halkını doyurmak Türk Hükümdarlarının en önemli görevleri arasındaydı (Kafesoğlu, 1992).

Sofranın hazırlanması konusuna gelince, XI. yüzyıl Türk evinde yemek veya yemek davetinde sofraya hazırlığının günümüzden farklı olmadığı görülür (Genç, 1982;58). Yusuf Has Hacib, yemek ziyafeti veren ev sahibine bazı önerilerde bulunmaktadır. “Evin-barkın, sofraya ve tabakların temiz, odanın minderlerle döşenmiş, yiyeceklerin ve içeceklerin seçkin olmalıdır. Misafirlerin arzu ile yiyebilmeleri için, yiyecek ve içeceklerin temiz ve lezzetli olması gerekir. Bütün misafirlerin sofradan doyararak kalkması için, yiyecek ve içeceği mümkün merteye iyi ve temiz hazırla. Dikkat et, herkese yiyecek ve içecek yetiştir; geciken varsa, onu da yemeksiz bırakma; biri biter bitmez, diğeri hazır bulunsun. Yemek yenilen yerde içecek de bulunmalı; yiyecek ve içecek birbirine denk olmalıdır. Yemek yanında içecek de hazır olmazsa, o yemek, yiyenler için zehir olur. İster fuka (arpa suyu), ister mizab (sofra suyu), istersen cülengbin (gül balı=reçel) veya cülab (gül şerbeti) şerbetlerini ver. Yiyecek ve içecek tamam olunca çerez ve meyve ver; kuru ve yaş meyve yanında, bir miktar simiş (semirmelik besin) de bulunsun. Hediye ver; gücün yeterse, ipekli kumaş ver; mümkün ise diş kirası ver ki gelenlerin ağzı kapansın. Bu ziyafet işi böylece tamam olur, kapıları aç; misafirler gitmek isterlerse, artık onlara mani olma.” demektedir (Arat, 1991). Eskiden yemekten sonra konuklara diş kirası (tiş teri) diye hediyeler verildiği bilinmektedir. Osmanlı saray ve konakların-

da da, XI. yüzyılda Kutadgu Bilig’de bahsedilen dış kirası geleneği devam etmiştir. Eski İstanbul’da dış kirasının nohut büyüklüğünde altınlar yaptırılarak pilavın (altın nohutlu pilav) içinde sunulduğu bilinmektedir (Halıcı, 1999). Onbirinci yüzyıldaki ziyafet ve şölenler sırasında yemek yeme kurallarının da bugünün sofrası kültürü ile aynı olduğu görülmektedir. Geleneksel Türk sofrasında elle yemek yeme alışkanlığı yoktur, büyükler yemeğe başlamadan küçükler yemeğe el uzatmaz, herkes kendi önünden yemek yer gibi görgü kuralları bugünde geçerlidir. Yusuf Has Hacib, yemek ziyafetlerinde uyulması gereken görgü kurallarını anlattığı bölümde; “senden büyük yemeğe başladıktan sonra, sen elini uzat; bak, âdet böyledir. Yemeğe sağ elini besmele ile uzat, başkasının önündeki lokmalara dokunma. Kendi önünde ne varsa onu al ve ye. Sofrada bıçak çıkarma ve kemik sıyırma; çok obur olma ve pek de sünepe oturma. Ne kadar tok olursan ol, insan ikram edilen yemeği reddetmemelidir. Yemeği alınca ısır ve ufak ufak çiğne; sıcak yemeği ağzın ile üfleme. Yemek yerken sofraya sürünme; insanların huzurunu kaçıрма, hareketine dikkat et. Yemeğe elini uzat, haz ve arzu ile ye; ev hanımı seni görerek, memnun olsun. İnsan zahmet edip, sana ziyafet hazırlarsa, bu zahmeti boşa çıkarma; onun hatırını kırma.” sözlerini bugüne aktarmaktadır (Arat, 1991).

Selçuklu ve Osmanlı Dönemi

Selçuklu Türklerinin Anadolu’ya geldikleri XII. yüzyıldan sonra oluşmaya başlayan Türk mutfağı, XIV. ve XV. yüzyılda gelişmiş, XVI. ve XVII. yüzyıllarda Osmanlılar döneminde saray ve konaklarda ihtisaslaşma yolu ile gelişerek dünyanın sayılı mutfakları arasında yerini almıştır. XI. ve XII. yüzyıldan sonra dinî kurumlar toplum yaşamının ayrılmaz bir parçası olmuş, imaret ve tekkeler birer halk mutfağı durumuna gelmiştir (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2005;12). Bu yüzyılda “hamdım, piştim, yandım.” diyen Mevlana, ilk müritlerinin madde ve mana eğitimine mutfakta başlamıştır (Halıcı, 1982). Bu devirde de mutfağın, ocağın ve yemeğin kutsallığına çok önem verilmekteydi. Bu dinî kurumların Türk mutfağı üzerinde büyük etkisi olmuştur. Selçuklular devrinde Türk mutfağı daha da önem kazanmış ve kendilerine has bir mutfak kültürü ortaya çıkmıştır. Selçuklular döneminde pişirilen birçok yemeğin isimleri değişmeden günümüze kadar gelmiştir. Paça yemeği, etli pide, yufka yemeği, tutmaç, hoşmerim, boza, pekmez, sucuk, pastırma bunlara örnek verilebilir. Selçuklulardan bu yana saray mutfağının yanı sıra bir de halk mutfağı gelişmiştir (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2005;12). Selçuklularda yemekler tek kaptan ve kaşıkla yeniyordu. Yemek servisi sırasında sahan, bakır veya çiniden kaseler, sini ve

testiler bulunurdu (Taneri, 1977). Anadolu Selçuklu Sultanı I. Alaaddin Keykubat Konya'ya ilk defa hükümdar olarak geldiğinde, şenlikler ve törenler yapılmıştı. Bu törenlerde büyük ziyafetler verilmiş ve içki sofraları kurulmuştu. Ziyafetlerde verilen yemek ve içecekler; dane (pilav), zerde, kalyeler, boraniler, helvalar, yahniler, şarap, ayran, kırmızı ve çeşitli şerbetlerdi. Yemekler çini ve altın sahanlar, tepsiler içinde ikram edilmişti (Oral, 1957).

Selçuklular döneminde de aynı adı taşıyan süt ile ondan yapılan, yoğurt, peynir, kaymak, yağ gibi yiyecek maddeleri Türklerin beslenme sisteminde büyük bir yer tutuyordu. Süt ve ağız öylece içildiği gibi yoğurt, peynir, soğut (çökelek), yağ gibi besinler de bol bol yeniyordu. Özellikle yağ, aranan bir besin maddesiydi ve en çok ekmeğe sürülmek suretiyle, bazen de eritilip ekmeğe banılarak yenirdi. Şimdi olduğu gibi, yağın kullanılmadığı yemek yoktu. Bal ve yumurta da sevilerek yenen gıda maddelerindendi. Eti Türklerin beslenmesinde büyük yeri vardı. Eti yenen hayvanlar, önem derecesine göre; kuzu, koyun, erkek, keçi, oğlak, at, tavuk, kuş ve balık olarak sıralanabilir. Selçuklular zamanında Türklerin en çok sevdikleri et, at ve erkek etleridir. Çünkü at etinin misk gibi koktuğundan söz edilmektedir. Türkler atın karnından çıkan yağı da çok severlerdi. “Erkek eti ilâç, keçi eti yel olur” atasözü, erkek etinin ne kadar takdir edildiğinin delili olarak sayılabilir (Köymen, 1982: 36).

Tarımsal besin maddelerinin başında buğday gelmektedir. Et ve süt gibi, buğday da Türklerin beslenme sistemlerinde çok büyük rol oynuyordu. Buğday, şimdi olduğu gibi, Selçuklular zamanında da daha başaklarındaki taneler sertleşmeden önce alevde ütöldükten sonra dövülerek; olgun buğday ise kışın ateşte kızartılarak yenirdi. Bunların dışında buğday, daha un hâline getirilmeden, çeşitli yemeklere malzeme olarak kullanılıyor ve bu esnada bazı dış değişikliklere uğrattılıyordu. Örneğin, buğdaydan “yarmaş” adı verilen yarma veya bulgur yapılıyordu. Buğday bir değişikliğe uğratılmadan, kaynatılmak veya pişirilmek suretiyle başka besinlerle karıştırılıyor ve yemek olarak yeniyordu. Örneğin kaynatılmış buğday, arpa hamuru ile yoğrularak bir keçeye sarılıyor ve sıcak bir yerde bırakılıyor, eridikten sonra yeniyordu. Yine buğday pişirilerek içine badem taneleri atılıyor; üzerine bal ile pişmiş bulamaç dökülüyor, ekşitildikten sonra buğdayları yeniyor, suyu da içiliyordu. Bunlardan başka, yine buğdaydan türlü içkiler ve bozalar yapılıyordu. Buğday ve arpa Selçuklu Devrinde de yıkanıyor, kurutuluyor ve değirmenlerde öğütülerek un haline getiriliyordu. Un küplere ve kaplara yerleştiriliyordu. Un yoğrulmadan önce, bugün

olduğu gibi eleniyordu (Köymen, 1982: 37).

Onüçüncü yüzyılda, Anadolu'da bağ ve bahçelerde birçok sebze ve meyve yetişmekteydi. Bugün mutfaklarda bulunan çok sayıda sebze ve meyve o dönemde de görülmektedir. Mevlana; pırasa, tere, marul, ke-reviz (İzbudak, 1991a), turp (İzbudak, 1991b), kabaktan bahsetmektedir (İzbudak, 1991c). Selçuklu Türkleri bahçelerde soğan, sarımsak gibi sebzeler de yetiştiriliyordu. Bu sebzelerin her biri bahçelerde kendilerine ayrılmış bölümlerde (evlek şeklinde) ayrı ayrı ekiliyordu. Mesnevi'nin Dördüncü cildindeki bazı beyitlerde; "bahçede soğan, sarımsak vesaire gibi sebzelerin her birine ayrı bir evlek vardır. Her biri kendi cinsiyedir, kendi evleğindedir, yetişip olmak için orada rutubetten gıdalanır, durur". Yine aynı cilt ve devamı beyitlerde; "sen safran evleğisin, safran ol, başka sebzelerle karışıp uzlaşma. Et, safran, sudan gıdanı al, zerdeye gir. Şalgam evleğine girip ağzını açma da onunla aynı tabiatta aynı huya sahip olma" denmektedir (İzbudak, 1991d). Asma yaprağı da beyitlerde adı geçen sebzelerdendir. "Her gece üzüm çotuğunun ucunu yerd, onunla iftar ederd, yedi yıl bu haldeydi". "Çöllerde asma yaprağı yedim, onunla geçindim." gibi dizeler yer almaktadır (İzbudak, 1991b).

Osmanlılar zamanında daha da gelişen Türk mutfağı, zengin çeşitleri ile ülkede aç insan kalmayacak şekilde planlanmıştır. Vakıf imaretlerinde öncelikle fakir, yoksul ve yolcular olmak üzere herkes ücretsiz olarak yemek yiyebilirdi (Sürücüoğlu, 1986: 117). Hayvansal besinlerden et, süt, yoğurt, peynir, yağ bu dönemde de beslenme sisteminin esasını teşkil etmekteydi. Osmanlı İmparatorluğunun gelişme ve büyümesine paralel olarak Osmanlı mutfağı da büyük bir gelişme göstermiş, saray ileri gelenlerinin bir sofraya etrafında toplanması devrin en büyük sosyal hareketlerinden biri olmuştur. Bu nedenle, aşçıların bütün yaratıcılıklarını ve becerilerini gösteren çok zengin ve lezzetli yemek türleri ortaya çıkarılmıştır (Sürücüoğlu, 1999: 49). Sultanlar ve devlet büyükleri, yabancı misafir ve elçileri, saraya gelen konukları doyurmak ve ziyafet vermek amacı ile aşçılarına çeşitli yemek tarifeleri de geliştirmişlerdir. Sarayda ve konaklarda aşçıların günün en sevilen kişilerinden sayılırdı. Fransız devlet adamları, Sultan Abdülaziz'in Paris ziyareti sırasında yanında götürdüğü aşçıları alıkoymak için padişaha ricada bulunmuşlardı (Kumbaracılar, 1969). Yükselme devirlerinde de fethettikleri her yeni yörenin mutfak kültürünü de kendi mutfaklarına katmışlardır (Gülal ve Korzay, 1987). Osmanlı saray ve özellikle İstanbul mutfağı, imparatorluğun yükselme döneminde daha da zenginleşmiş, gerilemenin hızlandığı XVIII. ve XIX. yüzyılda ise doruğa ulaşmıştır (Ünsal,

1996). Fatih Sultan Mehmet'e kadar bütün padişahlar başkaları ile yemek yemişlerdi. Fatih'ten sonra gelen padişahlar ise tek başlarına yemek yerlerdi. Bu usul, Sultan Abdülaziz dönemine kadar sürmüştü (1861-1876); ilk defa Abdülaziz, İngiltere Velihtı VII. Edward ve yakınları ile bir arada sofraya oturmuştur (Vardarlı, 1981). Fatih Sultan Mehmet, İstanbul'u alıp, Topkapı Sarayına yerleştikten sonra teşrifat usulünü yani bugünkü dille yemek protokolünü ve yemek adabını belirlemiştir. Bu yüzden mutfak, saray yaşamında önemli bir yer tutardı. Topkapı Sarayında her gün hizmetçiler, yeniçeri muhafızları, divan üyeleri ve memurlar, padişah ve ailesi için yaklaşık 1500-2000 kişiye, bayramlarda ve bazı özel günlerde bunun iki üç katı yemek çıkarılırdı (Ünsal, 1996). Padişahlardan artan yemekler has nedimelerine, daha çok şehzadelere gönderilirdi. Sultan III. Murat'ın (1574-1595) çok fazla çocuğu vardı. Çocukların birçoğu üçer, dörder yaşlarındaydılar. Her gün padişaha nefis yemekler sunulduktan sonra kalanlar otuz büyük tepsiye konur, her biri dörder tas hoşafı Harem-i Hümayun'a gönderilirdi. Her biri için ayrı sofralar kurulurdu (Vardarlı, 1981). Yabancı ülke elçilerine saraylarda verilen kabul törenleri ve divanda verilen ziyafetler hemen hemen aynı protokolü izlemektedir. Gümüş sinilerle, saray görevlilerince getirilen yemekler, alçak masalar üzerinde konulmakta ve küçük gruplar halinde yere oturularak yenilmekteydi. Bu konuda yabancı elçi ve gezginlerin verdikleri bilgiler ve Osmanlı kaynakları Türk toplumunda son derece zengin bir yemek kültürünün, geleneklerinin ve uygulamalarının olduğunu göstermektedir. Ayrıca, düğünler, donanmalar, şenlikler Osmanlı tarihinin en parlak yapıları arasındadır. Bu düğünler; törenleri, konukları, armağanları, gösterileri, yenilen-içilen ve ikram edilen yemekleri ile bir kültür mirasıdır (Sürücüoğlu, 1999: 50).

İstanbul'un fethi ile başlayan ve XIX. yüzyıl sonlarına kadar gelişen Osmanlı Saray Mutfak Kültürü geleneğinde, kuzu ve koyun etiyle hazırlanan kebab, yahni, külbastı, kızartma ve köfteler, çok sayıda pirinç pilavı çeşitleri, tahıl ve baklagillere dayanan et suyu ile pişirilmiş çorbalar vardır. Bunun yanında yaş ve kuru meyveler ile hazırlanmış hoşaf, şerbet, şurup, reçel, börek çeşitleri, etli dolmalar, sebzeler ile hazırlanan bazı tencere yemekleri, tavuk ve balık ile hazırlanan kebab, yahni ve külbastılar, helva çeşitleri, sütlü tatlılar, baklava, güllaç ve kadayıf gibi yemekler Osmanlı mutfağında yer almaktadır. Yemekler her zaman sadeyağ yani, tuzsuz tereyağı ile pişirilmektedir. Baharat kullanımı Ortaçağ Avrupası'nda ya da Hint mutfağında olduğu kadar olmasa da oldukça yaygındır. Erken dönem Osmanlı saray mutfağında kullanımı daha yaygın olan kuru ve yaş meyvelerin baharat olarak et ve pilavlarda kullanımı XIX. yüzyıl mutfak gelene-

ğinde azalmıştır. Et çeşitleri içinde dana eti tercih edilmemekte, mevsimi ise kuzu, diğer zamanlarda koyun eti kullanılmaktadır. Tavuk ve piliç gibi kümes hayvanlarının yanı sıra güvercin, keklik, kaz, bıldırcın, ördek, XVIII. yüzyıldan itibaren ise Amerikan kaynaklı hindi, saray mutfak geleneğinde zengin sofralara sunulan ayrıcalıklı tatlar arasındadır. Balık, Osmanlı saray mutfağında sultan ve çevresinin severek tükettiği lezzetlerin içinde yer almaktadır. Domates ve domates salçası Osmanlı mutfak geleneğinde yoktur ve XIX. yüzyılın ikinci yarısından sonra girmiştir. Türk mutfağında sevilerek kullanılan domates ve domates salçası kullanımı XX. yüzyıl başlarına denk gelir. Tencere yemekleri geçmişte koruk, limon suyu, nar ekşisi ve tabii ki soğan ve çeşitli baharatlar ile tatlandırılırdı. Saray mutfaklarında sıradan halkın tükettiği bulgur yerine pirinç, bal-pekmez yerine şeker, esmer ekmek ve yufka yerine beyaz mayalı ekmek çeşitleri tüketilirdi. Domates, fasulye, patates, hindi, kakao, mısır, bazı kabak çeşitleri Amerika kıtasının keşfinden sonra, yani XV. yüzyıldan sonra XVIII. ve XIX. yüzyıllarda Osmanlı mutfağına girmiştir (Samancı, 2007).

Tanzimat sonrası ülkede Batılılaşma hareketi güçlenirken yemeklerde, özellikle II. Abdülhamid döneminde Batılı ülkelerde olduğu gibi ayrı bir oda ya da salonda, masada ve sandalyelerde oturarak ayrı tabaklarda, ayrı çatal ve bıçakla yenmeye başlanmıştır. Herkesin bardağı da ayrıydı (Ünsal, 1996). Osmanlı sarayında başka bir yenilik olan ve XIX. yüzyıl sonuna ait münülerde Fransız yemekleri Türk yemekleri ile bir arada sunulmaya başlanmıştır. Bu dönemde Osmanlı yemek kitaplarında Avrupa kökenli yemek tarifleri yayınlanmıştır. Alafranga tatlar zaman içinde Türk mutfak geleneğine eklenmiş çoğu zaman yeni bir biçimde yorumlanarak yemek tarifleri arasında bugün alıştığımız lezzet kalıpları içinde yer almıştır (Samancı, 2007).

Son elli, altmış yıl klasik Türk mutfak geleneğinin yapısında büyük değişiklikler olmuştur. Sanayi toplumunun gereklilikleri ve getirdikleri, beslenme biliminin ortaya çıkışı ve gelişimi tüm dünyada olduğu gibi klasik Türk mutfak geleneğini de etkilemiştir. Örneğin geçmişte tercih edilen tereyağı ya da “sadeyağ” yerini önce margarine daha sonraları zeytinyağı ve diğer sıvı yağlara terk etmiş; küçümsenen dana eti, kuzu ve koyun etinin yerini almış; zenginliğin göstergesi beyaz ekmek yerini tercihen doğal köy ekmeklerine bırakmıştır. Bahsedilen mutfak geleneği birkaç klasik esnaf lokantası, anne ve anneannelerin mutfağı ve eski yemek kitaplarında yaşamaya devam etmektedir. Genç kuşak, klasik “Türk mutfağını” ya da diğer bir deyişle “İstanbul mutfağını” sadece hatıra ve anılardan tatmak-

tadır (Samancı, 2007). Son yıllarda gıda sanayinin gelişmesi sonucunda dondurulmuş besinler, yarı ve tam hazır besinler de mutfaklarda yerini almıştır.

Sonuç

Orta Asya'dan Anadolu'ya gelen Türkler uzun tarihsel geçmişleri nedeniyle zengin bir kültüre sahiptir. İlkçağdan bugüne kadar birçok milletle komşuluk yapmış, onlarla iç içe yaşamış ve dolayısıyla yiyecek-içecek kültürü alışverişinde bulunmuşlardır. Bu oluşum yüzyıllarca devam etmiş, kültür tarihinin gelişimiyle yoğrulmuş ve şekillenmiştir. Türk mutfağı, Türklerin tarih sahnesine çıktıkları Orta Asya'dan Anadolu'ya kadar uzanan geniş ve etkili bir coğrafya üzerinde oluşmuştur. Bu nedenle, Türk mutfağının kökleri Orta Asya'ya kadar uzanmaktadır. Orta Asya'daki Türk yemekleri Selçuklular döneminde adını Anadolu yemeklerine bırakmış, daha sonra da Osmanlı mutfağı, İstanbul yemekleri, İstanbul mutfağı, diye ün yapmıştır.

KAYNAKÇA

Anonim, (2005), Türk Mutfak Kültürü. <http://www.discoverturkey.com/kultursanat/b-h-osmanli3.html>. Erişim Tarihi: 08.04.2005.

Arat, R. R., (1991), Yusuf Has Hacib. Kutadgu Bilig. Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu, Türk Tarih Kurumu Yayınları II. Dizi-Sa: 20^d. Ankara: TTK Basımevi.

Aslanapa, O., (1984), Türk Sanatı I-II. Kervan Yayınları Sanat Tarihi Dizisi: 1. İstanbul: Kervan Kitapçılık ve Basın Sanayi A.Ş.

Atalay, B. (1992a), Divanü Lügat-it Türk. Cilt-I. Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu Türk Dil Kurumu Yayınları: 521. Ankara: TTK Basımevi.

Atalay, B. (1992b), Divanü lügat-it Türk. Cilt-III. Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu, Türk Dil Kurumu Yayınları: 523. Ankara: TTK Basımevi.

Baykara, T., (1975), Eski Türk İktisadi Hayatı ve Şehir, Tarih Enstitüsü Dergisi, 6; 75-104.

Baysal, A., (2002), Beslenme Kültürümüz, T. C. Kültür Bakanlığı Yayınları: 1230, Yayınlar Dairesi Başkanlığı Kültür Eserleri: 389. Ankara: TTK Basımevi.

Birer, S.,(1997), Tarihsel Gelişim Süreci İçerisinde Türk Mutfak Mimarisi, Araç ve Gereçlerin Değişimi ve Bugünkü Durumu. Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayın No:20. Ankara: Takav

Matbaası: 57-64.

Dereli, A. M.,(1989), Ticari Mutfak. Ders notları-1. Ankara: TURBAN Turizm A.Ş. Genel Müdürlüğü.

Genç, R.,(1982), XI. yüzyılda Türk Mutfağı. Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri. Kültür ve Turizm Bakanlığı MİFAD Yayınları: 41, Seminer, Kongre Dizisi:12. Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi: 57-68.

Gülal, M., Korzay, M.,(1987), Yemek Pişirme. Milli Eğitim Gençlik ve Spor Bakanlığı Yayınları: 762, Ders Kitapları Dizisi: 284. İstanbul: Milli Eğitim Basımevi.

Halıcı, F., (1982), Neolitik Çağdan Günümüze Anadolu Mutfağı ve Bu Mutfağın İnançımızdaki Kutsal yeri. Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri. Kültür ve Turizm Bakanlığı, MİFAD Yayınları: 41, Seminer, Kongre Bildirileri Dizisi:12. Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi. 133-138.

Halıcı, N.,(1999), Siniden Tepsiye, Klasik Türk Mutfağı. İstanbul: Numune Matbaacılık Ltd. Şti. İstanbul.

İzbudak, V., (1991a), Mesnevi. Cilt-I. MEB Yayınları: 770, Bilim ve Kültür Eserleri Dizisi: 98, Şark ve İslam Klasikleri:33. İstanbul: Milli Eğitim Basımevi.

İzbudak, V.,(1991b), Mesnevi. Cilt-V. MEB Yayınları: 774, Bilim ve Kültür Eserleri Dizisi:102, Şark ve İslam Klasikleri: 33. İstanbul: Milli Eğitim Basımevi.

İzbudak, V., (1991c), Mesnevi. Cilt-II. MEB Yayınları: 771, Bilim ve Kültür Eserleri Dizisi: 99, Şark ve İslam Klasikleri:33. İstanbul: Milli Eğitim Basımevi.

İzbudak, V., (1991d), Mesnevi. Cilt-IV. MEB Yayınları:773, Bilim ve Kültür Eserleri Dizisi: 101, Şark ve İslam Klasikleri:33. İstanbul: Milli Eğitim Basımevi.

İzgi, Ö., (1975), Sung devrinde Kao-ch'ang'dan Çin'e giden elçiler, Tarih Enstitüsü Dergisi, 6, 105-110.

İzgi, Ö., (1989), Çin elçisi Wang Yen-Te'nin Uygur seyahatnamesi. Atatürk, Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu TTK Yayınları, II.Dizi-Sa. 26. Ankara: TTK Basımevi.

Kafesoğlu, İ. ve Öztuna, Y., (1977), Türk Tarihi-1. Yaygın Yüksek Öğretim Kurumu. Ankara: Gümeş Matbaacılık A.Ş.

Kafesoğlu, İ., (1992), Selçuklu Tarihi. Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları:2141, Bilim ve Kültür Eserleri Dizisi: 452, Tarih Dizisi:11. İstanbul: Milli Eğitim Basımevi.

Kafesoğlu, İ., (1997), Türk milli kültürü (15.Baskı) Ötüken Yayınları

Yayın No: 376, Kültür Serisi: 128. Ötüken Neşriyat A.Ş. İstanbul: Özener Matbaası.

Koşay, H.Z., (1982), Eski Türklerin Anayurdu ve Yemek Adları. Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri. Kültür ve Turizm Bakanlığı, MİFAD Yayınları: 41, Seminer, Kongre Bildirileri Dizisi:12. Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi. 47-56.

Köymen, A., (1982), Selçuklular Zamanında Beslenme Sistemi. Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri. Kültür ve Turizm Bakanlığı, MİFAD Yayınları: 41, Seminer, Kongre Bildirileri Dizisi:12. Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi. 35-46.

Kumbaracılar, S., (1969), Saray Yemekleri. Hayat Tarih Mecmuası, 5(3), 56-60.

Merdol, T.K., (2000), Tarihten Günümüze Toplumlar ve Beslenme Alışkanlıkları. Ulusal Ev.

Ekonomisi Kongresi Bildirileri Kitabı. Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi. 108-115.

Oral, M. Z.,(1957), Selçuk Devri Yemekleri-II. Etnoğrafya Dergisi, 2, 29-34.

Ögel, B.,(1979), Türk Kültürünün Gelişme Çağları. Kömen Yayınları: 4. Ankara: Çağ Matbaası.

Ögel, B.,(1982), Türk Mutfağının Gelişmesi ve Türk Tarih Gelenekleri. Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri. Kültür ve Turizm Bakanlığı, MİFAD Yayınları: 41, Seminer, Kongre Bildirileri Dizisi: 12. Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi.15-18.

Ögel, B., (1984). İslamiyet'ten Önce Türk Kültür Tarihi: Orta Asya Kaynak ve Buluntularına Göre (II.Baskı). T.C. Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu TTK Yayınları VII.Dizi- Sa.42a. Ankara: TTK Basımevi.

Samancı, Ö., (2007), Geçmişten günümüze Türk mutfağı. <http://www.gurmeguide.com/content.asp?ctID=102&RecID=186>. Erişim Tarihi: 8 Mart 2007.

Sürücüoğlu, M.S. (1986), Eski Türklerde Vakıf İmaretlerinde Toplu Beslenme. Beslenme ve Diyet Dergisi, 15,113-122.

Sürücüoğlu, M. S, (1999), Osmanlı İmparatorluğunda Mutfak Teşkilatı, Protokol, Tören ve Şenlik Yemekleri. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar. Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayın No:23. Ankara. 49-81.

Sürücüoğlu, M. S. ve Özçelik, A.Ö., (2005), Eski Türk Besinleri ve Yemekleri. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2005. Cilt-12. Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayın No: 34. Ankara: Birlik

Matbaacılık. 7-54.

Taneri, A., (1977), Türkiye Selçukluları Kültür Hayatı. Bilge Yayınları Nu:2. Tarihi Eserler:1. Konya.

Tekin, T., (1988), Orhun Yazıtları. Atatürk, Kültür, Dil ve Tarih Kurumu Türk Dil Kurumu Yayınları:540. Ankara: Türk Tarih Kurumu Basımevi.

Tezcan, M.,(1982), Türklerde Yemek Yeme Alışkanlıkları. Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri. Kültür ve Turizm Bakanlığı, MİFAD Yayınları:41, Seminer, Kongre Bildirileri Dizisi:12. Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi. 113-132.

Ünsal, A., (1996), Sofra Adabı. Sanat Dünyamız, 21(60-61), 113-118.

Vardarlı, R. (1981). Osmanlı Padişahlarından Hangileri İçki İçerdi. Tarih ve Edebiyat Mecmuası, 17(4), 63-66.