

SELÇUK DEVRİ YEMEKLER! VE EKMEKLERİ

M. Zelti ORAL

Eski Eserler ve Müzeler Umum Müdürlüğü Arşiv Şefi

Türkiye Selçukluları binbir mahrumiyetler ve engellerle savaşarak Anadolu'yu fethettiler. Her türlü fedakarlıklara katlanarak binlerce hayır esederi meydana getirdiler, ona milli ve islami bir veçhe verdiler. Anadolu'yu anavatan yaptılar. Bize bir va.tan armağan eden bu ecd,at hakkında bilgilerimiz pek azdır. Selçuk hükümdarlarının s,i-yasi hayatı ve fütühatını anlatan Ibn-i Bi!bi, A'ksarayi, Elveled üş Şefik, Paris, nüshası Anonim Selçuknameden başka saymaya değer elimizde belli başlı bir ıkaynak yoktur. Bunlardan son ikisinde ise pek az malımat vardır. Selçuk devrinde yazılmış tasavvuf kitapları ve menâkiplerin başında mevlevi asarı gelir. Bunlardan başıka, bir de kitabeler, vakfiyeler g'bi müteferrik belgeleri zikredebiliyoruz. Henüz geJçukilerle ilgili malımatı ihtiva eden kitaplar, kitabe ve vakfiyeler tamamen toplanmamış, Selçuk devri arkeolojisi ile meşgul olunmamış, hafriyat yapılmamıştır. İşte bu ndksan bilgilerle o devrin iktisadi, iç-timai hayatını, adet ananelerini, ev ve giyim eşyasını, düğün ve derneklerini en geniş manasiyle etnoğrafya ve folk-lorunu meydana çıkartmak bittabi pek müşkül ve e'kseri hallier,de imkansızdır. Halbuki Selçtl'k devrini her yönden ge-reği :kadar tettebbü ederek bugünkü ge-leneklerimiz ile birleştirmek bize milli varlığımızı, benliğimizi de öğretecek-tir. Biz, incelediğimiz Selçuknamelerde mevlevi asarında adları geçen giyim v-c ev eşyasını not etmiş, Konya'da II. K1- lıçaslan Sarayı, Kubatabat'da I. Ala üd-

din Keykubat Sarayı sondajlarında çt-
1':an çini erdeki kadın, ,erkek 'kıyafetleri'
ni tespit ederek bu vadide bir başlangıç

yapmak istemiştik Bu yazımızda o dev-rin yemekleri ve e!kmeklerinden birkaç tanesini ele alıyoruz (1).

Selçuk Deuri Yemekleri:

I. Ala üd-din Keykubat'ın 634 yılı Şevval ayı, (1237 Mayıs)ında vierdiği bir ziyafette yenilen yemekler şöyle anlatılır: "Elvan taam ve (Biryantar) ve (Dane) ve (Müza'fer) ve kaz v•e tavuk çevirmeleri ve (Arı girdeler) ve ten- nur aşları ve mümessek ve muattar şerbetler birle dökülüp yenildi. Ve içil- di. Ve etraftan gelen elçiler ve sadat ve ulema ve fuzela han yiyip dağıldılar"

(2). Buradaki umumi tabirlerden sarfınazar Biryantar, Da.ne, Müza'fer, kaz ve tavuk çevirmeleri Arı giPde adları geçmektedir. Bunları sırasıyla anlatalım:

Biryantar: Biryantar kebab demektir (3). Selçuknamede Biryantar diye cemi olarak yazıldığına göre, ziyafette birkaç nevi kebab bulunduğu kanaati hasıl olur. Bugün Anadolu'da bellibaşlı üç türlü kebab vardır.

1) Kuyu kebabı: Bazı ormanlık bölgelerde koyun kesilip temiz endikten sonra parçalanır, kendi derisine sarılır.. Evvelce toprak biraz kazılmış, içine ateş yakılarak kızdırılmak suretiyle hazırlanmış olan kuyuya deri içindeki et konur, üstü kapatılır. Et pişecek 'kadar ,üzerinde tekrar .ateş yakılır. İş,te bu su-

(1) Selçuk devri yemeklerinden Herise ve Tutmaç ile ekmeklerinden Bazlamaç'ı Kon- ya'da çıkarılmış olan Anıt Dergisinin 16 - 18 inci sayılarında me hazleriyle yazmıştım.

(2) Yazıcı Ali Sulçuknamesi. Sahife: 587.

Hüseyin Kazım Kadri. Türk Liigati. Cilt: 1, sahife: 695.

retle hazırlanan kebaba kuyu kebabı derler.

2) Tandır kebabı: Orta Anadolu'da koyun, kuzu veya çebiş kesilip temizlendikten sonra sıcak tandıra asılmı; k suretiyle pişirilir. Buna tandır kebabı derler.

3) Çevirme kebabı: Anadolu'nun bazı yerlerinde koyun kesilir, temizlenir, tuzu, biberi karın boşluğuna konur, dikilir, ağzından arkasına bir sıruk (uzunca bir ağaç) geçirilir, bu sıruk mihver olarak kırda yakılan ateşin veya evdeki ocağın karşısında çevrilerek bütün gövde binden pişirilir. Buna da çevirme kebabı denir. Bu çevirme kebabı Kastamonu, Isparta taraflarında hususi şekli'de yapılmış uzunca, dar ocaklarda ateşin karşısına asılarak kızartılmak suretiyle yapılır (4).

Çevirmeler: Selçuknamede kaz ve tavuk çevirmeleri diye anlatılan bu kebabın çevirme kebabı konusunda yazmış olduğumuz gibi, hazırlanmış olduğum ilrnbul ediyorum.

Yufka, ekmeği (Girde): Katıksız, içinde başka hububat tanesi bulunmayan temiz buğdaya (arı buğday) denir. Böyle temizlenmiş ve yıknara:k öğütülmüş buğday unundan yapılan ekmeğe de (arı buğday ekmeği) derler. Selçuknamede geçen (Arıgirde), arı buğday unundan yapılmış yufka demektir (5). Demek oluyor ki, Selçuk devrinde yufka ekmeği vardır. Hükümdarın ziyafet sofrası için hazırlanan yufkanın da en temiz buğday unundan yapılması yakışıdır. Yufka ekmeği Anadolu'nun birçok köylerinde ve kasabalarında hala yapılmaktadır. Şöyle ki:

Un elekten elend'kten, tuz atıldıktan, su katıldıktan sonra birkaç defa

(6) Dane ve müza'fer şeklinde yazılan yemeğin nasıl yapıldığını henüz tespit edemedim. Za'firanla sarı renk verilmiş şekerli pirinç tatlısına zerde dediklerini biliyoruz. Hüseyin Kazım Kadri. Türk Lugati. Cilt: 2, sahife: 953.

(7) Aynı eser cilt: 4, sahife: 51, 3II ve Burhan-ı katı' tercümesi sahife: 410,

yuğrularak özlü bir hamur hazırlanır. Mayalanmadan 100 - 150 gramlık kadar eşit parça (bazı lara ayrılır. Ele alman her parça (yassı ağaç) yüzü düzgün tahta üzerinde oklava denilen üstüvani bir ağaç ile açılarak bir milimetre kadar kalınlıkta ve takriben 0.45 - 0.80 metre kütünde dairevi bir kağıt haline gelen hamur, oklavaya sarılarak ocakta ısıtılmış ohm (saç) a naklolunur ve saçın üzerine serilir. Bir tarafı p şince (pişirgeç) ile çevrilerek diğer tarafı pişirilir. Böylece bir yufka meydana gelmiştir. Müzeci arkadaşlarımızdan Vahit Yaveroğlu'nun anlattığına göre, şark vilayetlerimizin bazılarında yufka hamuru mayalanır, oklava yerine (kindirek) denilen diğer bir alet ile yukarıda yazıldığı şekilde ve boyda açılır. Mazraka üzerine alınarak bindınn yan sathına yapıştırılır. Burada pişen yufka alınır. Böylece devam olunur. Selçuk devrinin yufkası bunlardan hangisi olduğuna dair bir kayıt bulamadım. Tandır daha eski bir icat olduğuna gönl Selçuk devri yufkasının tandırda yapılan yufka olması muhtemeldir.

Söğülme yakut söğürme: Kesilmiş bir hindi, kaz, tavuk yahut bir parça et tuz, baharat ile hazırlandıktan sonra saçtan veya bakırdan yapılmış kenarları yüksekçe bir tavaya konur. öylece fırında veya tandırda pişirilir, buna söğürme denir. Orta Anadolu'da hala yapılmakta olan bu kelime Selçuknamele - belki kopya hatası olarak - söğülme şeklinde yazılmıştır. Şöyle ki: "...Nagah çasnigir Nasır üd-din bir tavuk söğülmesin ısıcak deyu sultan önünde doğradı. Sultan ondan birkıç lokma tenavül buyurdu" (6). Bu cümleyi biraz genişletelim: Çasnigir Selçukilerin devlet tejkilatında bir memurun sıfatıdır. Bu memurun vazifesi hükümdar sofralarına nezaret etmek, yemeklerin tadına bakmaktır. I. Ala üd-dın Keykubatın son zamanlarında çasnigiri olan Nasır üd-din bir tavuk söğürmesi

(8) Yazıcı Ali Selçuknamesi. Sahife: 587.

SELÇUK DEVRİ YEMEKLERİ VE EKMEKLERİ

getirmiş sıcak diyerek hükümdarın önüne doğramış, Hükümdar da bundan birkaç lokma yemiştir.

Nukl: Bu kelime yazıcı Ali Selçuk- namesinde (7) "...Gül'izar, bademçeşm ve lale had şarapdarlar altun ve gümüş bba:klar birle dürlü dürlü nuki'llar her !kişinin önüne tezyin ettiler" yani gül ve lale yanaklı badem göz'lü saikiler altun ve gümüş tabaklarda türlü türlü nukıl- larla herkesin önünü süslediler". Bu ke- lime lugat kitaplarında işret meclisinde yenilen meze, şeker'leme, işret mezesi olarak anlatılır (8). Buna Anadolu'da nukl veya loikul derler ve şöyle yapar- lar: Hamur yağrulup 2-3 mm. kalınlık- ta açıldıktan sonra üstüne kıyma, ceviz: içi veya toz şeker serpilir. Hamurun bir kenarından tutularak yuvarlanırken bir kat hamur, bir kat kıyma veya ce- viz içinden müteşekkil 3--5 cm. kutruu- da üstüvani bir hal alır. Bu üstüvani parça 8-10 cm. uzunluğunda •kesilerek, kenarı yüksekçe bir tepsiye dö,şenir. Oca'kta veya fırmda pişirilir.

Buğday çorbası: Mes,nevî-i Şerifte.

معدة خرکه کشد در اجتداب
معدة آدم جذوب کندم آب

beyti vardır (9). Türkçesi: "Eşeğin ıkarnı saman, ot; insanın miğdesi buğ_ day çorbası ister" demektir. Şu halde Selçuk devrinde yenilmesi itiyat haline gelmiş buğday çorbası vardır. Buğday çorbası iki türlü yapılır:

a) Buğday dövülür, •kabuğu ahnıt, kurutulur buna Anadolu'da (den) ya- hut (.aşlık) derler. Memleketimizin bazı taraflarında ise buğday, el değirmenle- rinde çekilerek taneler yarım vey,,

(9) Aynı eser, sahife: 587.

(10) Lehce-i Osmani cilt: 2, sahife: 1432, Ahter-i Kebir. Sahife: rroS. Hüseyin Kazım Kadri. Türk Lfıgati. Cilt: 4, sahife: 543.

(11) Mesnevi-i Şerif Ankaravi Şerhi. Cilt: 4, sahife: 177. Mesnevi-i Şerifin başlandığı ve bitirildiği tarihler kesin olarak bilinmiyor. İkinci cilde 662 yılı Recep ayında başlanıldı- ğına dair sarahat vardır. Aynı eser, cilt: 2. **sahife: 6.**

dörtte bir miktarında ufaltılır. Buna da (çorbalık) derler. Aşlık veya çorbalık şek'linde hazırlanmış olan buğday ie-ı- bında çömlekte yahut tencerede kayrn,- tılarak pişirilir, tuz atılır, yoğurt veya ayranla karıştırılır. Üzerine yağ dökü. lür, biraz da •kurutulmuş nane tozu ser- püerek sofraya getirilir. Buna buğday çorbası, ayranlı yahut yoğurtlu çorba derler.

b) Memleketimizin birçok yerlerin- de ise aşlık şeklinde hazırlanmış yahut çekilmiş olan buğday, yoğurdun bol bu- lunduğu ilkbahar aylarında yoğurtla bulanır, ceviz büyüklüğünde parçalar2. ayrılır. Biraz da yass,ılaştırılarak temiz bezler üzerinde kurutulur. Ve böy- lece sa/klanır. Çorba yapılacağı zaman bu yoğurtlu aşlık tencereye konur, tuz atılır, karıştırılarak pişirilir. Üzerine yağ dökülür, biraz da nane tozu serpilir.

Tandır ekmeği: Ekmeğinden evvel kısaca tandırı anlatayım. Anadolu'nun orman bölgeleri hariç, hemen her tar:ı- fında tandır vardır. Evlerin alt katın- da yahut tek katlı evlerin bir odasınd:ı. tandır bu'lunur. Buraya (tandır ev:) derler. Tandır şöyle yapılır: 0.60 - 0.80 m. derin!:ğinde üstüvani bir çukur kazılır. Bu çukurun tam dibinden ağzının 1,5 m. kadar y.an ilerisine doğru bir hava deliği (baca) açılır. Tandırda yakı- lan odun, çalı çırpı, tezek dumanları bu- radan da dışarı çı'kar. Tandırın içi desti toprağı He güzelce sıvanır. Böylece hazırlanmış ve ısıtılmış olan tandırın ke- naı•larına muhtelif boyda ve kalınlık- iki hamurlar yapıştırılmak suretiyle ek- mek, içine tencere sarkıtılmak suretiyle yemekler, kebablar pişirilir. Mesnevi-i şerifte bir münasebetle tandır ekmeği de zikredilmiştir.

J: .!.>f'l.) _;l7Ç ->Jj: .!;!:"

J;> ;.; Vr J. 1.5j_J ;;

Türkçesi: "Eğer nur yemeğinden bir ke'e yem:ş olsaydın tandır ekmeğinin üzerine toprak dökerdin" (10). Hazre-

(ro) Mesnevi-i Şerif Ankaravi şerhi, cilt: • 4, sahife: 218.

ti Mevlana, diğer ekmeklerden daha lezzetli olduğu için maddi gıdalardan örnek olarak tandır ekmeğini zikir, diğerlerini kasdetmiş erdir. Bi, lindiği gibi, hamur hazırlandıktan sonra muhtelif kalınlıkta açılır, yukarıda yazıldığı gibi tandırın kenarlarına yapıştırılır. üstü kapanır. Bir müddet sonra ağzı açılır pişmiş ekmecekler toplanır.

Şeker: Anadolu Selçukluları zamanında şeker yenilmekte ve yapılmaktadır. Mesnevi-i şerifte:

..e: OJ'; ..11_ . 1) ,;...; _ , :- 1
J':, \) J'6..u'j ..S *

yani "Senin kemiğini şeker gibi çiğner ki artık dirilik göremezsin" (11) Beytinde şeker adı geçtiği gibi, Menakıp ül-arifin'de şekerden bahsedilmektedir.

IV. Kılıç:slıan hükümdar iken Konya'ya

(11) **Mesnevi-i Şerif.**
Ankaravi şerhi.

Cilt: 4, sahife: 222,

gelmiş olan Tokat kadısı Kemal üd-d:ki Kıabi Konya'da Hazret-i Mevlana şerfine tertip etti,ği mevludün şerbeti için ba.kk1a.Hıardan 30, Göneç, Hatundan 10 zembH şeker bulabi,Jmişti (12).

(12) Menakıp ül - Arifin tercümesi. Mat- bu nüsha cilt: r, sahife: r93, r95. Türk Tarih Kurumu Belleteni. Cilt: rg, sahife: 389.

NOT:

Akşehir'de Hasan Paşa tarafından yaptırılmış olan İmaret camiiin 9r4 H. (1508)

M. tarihli vakfiyesinde şu ibare vardır:

f_-:-\j •-11 J•)\ j_-;"J'_ , Jil,ll jJ"}\ :;:, ...

.... 1:;1.;;..J _r: JI}J, ..Jl JI:J j o:;J;J
;:;1.)

Türkçesi: Büberli pirinç, zağfiranh pi- rinç ki bunlara Türkçede(Dane) ve (Zerde) diler Cuma ve Ramazan gecelerinde (pişiri- lecektir).

Yukarda ve 4 numaralı haşiyede henüz tespit edilemediğini yazdığım (Dane)nin pi- rinç pilavı olduğu anlaşılmaktadır. Bunlar- dan müteakip yazılarda bahsedilecektir.

