

SELÇUK DEVRİ YEMEKLERİ

II

M. Zeki ORAL

Vakıflar Umum Md. Arşiv ve
Neşriyat Müdürü

Selçuk Devletinin Büyük İmparatoru I. Alaüd-din Keykubıt Hükümdar olara;, ilk defa Konya'ya geldiği vakit tarihte emsaline az rastlanan şenlikler, törenler yapılmış ve şahane ziyafetler çekilmiş, içki alemleri tertiplenmişti. H. TR. Houtsma tabı Selçukname (1) Bu ziyafetleri şöyle anlatır: "...Çini ve alt.un sahanlar, tepsilci içinde elvan niam dane ve müza'fer ve kalliyat ve boraniyat ve me'muniye ve halavat-i mümessek ve muattar ve yahniler ve söğülmeler ve biryanlar ve tavuk ve güvercin ve keklik ve bıldırcın söğülmeleri sedire ve iki kola oğuz resmine göre döşenip müzeyyen oldu ve kfü,at, kımız ve kımeran ve mümessek ve muattar şerbetler oğuz resim ve erkanı üzere yenildi ve içi.;-di..." şimdi bu metinde geçen yemek adlarını ele alalım:

A - DANE VE MUZA'FER:

Bundan evvelki yazımızda (2) dane ve muza'fer şeklinde yazılmış olan yemeklerin nasıl yapıldıklarını tesbit edemediğimizi 4. haşiyede yazmış sonra Akşehir'deki Has:::1.n Paşa imaretinin 1508 tarihli vak- fiyesindeki sarahate göre bu yemekleri: Arapça Erz ül-müfelfel, Erz ül-müza'fer= ; ;l'JI ,yL,Ilj) Türkçede tane ve zerrl dēnildiğini yazımın sonuna not olarak ilave eylemiştik. Bilahare yaptığımız inceleme- lerde bu yemeklerin nasıl yapıldığını eh öğrendik. Hastahane beraber yattığı- mız ve birçok yüksek zevatın, son yıllarda Sayın Başvekilimizin mutbah hizmetinrl,

(r) Sayfa: 200.

(2) Türk Etnoğrafya Dergisi Sayı r Sayh
73-76.

bulunmuş Mengen'in İlyaslar Köyünden merhum Aşçıbaşı Yunus Gürbüz'den aldığımız izahata göre Jil'Ilj;I ,= biberli pirinç, Türkçede tane denilen yemek bugü;ı (pilav) dediğimizdir. Yemeğin adı biberli pirinç olarak taHih edildiğine göre bulgur pilavı değildir. Merhum Yunus Gürbüz'ün anlattığına göre, tane şöyle hazırlanır: Pirinç yıkanır (bazı yerlerin pirinci sert ve sağlam olduğu için birkaç saat evvelinden ıslatılır). Sonra haşlanır, salça falan konmaz, üzerine yağı ve biberi dökülür, deme alınır. Bir saat kadar demde bınkılır. Sonra tabaklara boşaltılarak yenilir. (40-45 yıl evvel Boyabat köylerinde pirinç pilavının üzerine karabiber ekilerek yenildiğini hatırlıyorum.)

B - ZERDE:

Arapçada ;;Ilj) Türkçede zerde denilen bu yemek za'firanla sarı renk verilmiş bir nevi pirinç tatlısıdır (3). Merhum Yunus Gürbüz'ün anlattığına göre, şöyle yapılır:

Önce pirinç - çorbada olduğu gibi - suda suluca pişirilir. İyice pişdikten sonra üzerine kafi miktarda şeker ilave olunur. ayrıca bir kapta sıcak su ile ıslatılmış za'firanın sarımtırak renkteki suyu alınır. Kendisi ele ufalanır. Ve şekerli pirincin üzerine dökülerek karıştırılır. ,Sonra bir miktar nişasta alınır. Soğuk suda ezilir. Önce hazırlanan - şekerli, za'firanlı kısmın üzerine dökülür. Birazcık kaynatılır. Artık zerde olmuştur. Tabaklara dökülerek soğutulur. (İlgın Lokantasında

(3)Hüseyin Kazım Kadri. Türk Lugati Cilt
2, Sayfa 952.

zerdeye rastladık. Za'firanla birlikte bira?. da gül suyu katıldığını söylediler.)

C - KALLİYAT = KALYELER:

Buna Anadolu'da (kalle) derler. Yağ- la kavrulduktan sonra kaynıtılmış, et.si,: pişmiş sebze yemekleri (4). Patlıcan ve kabak kalyesi (5) gibi. Bazı meyvelerden kalyeler yapılır. Boyabat köylerinde 45-50 sene evvel erik kalyesi şöyle yapılırdı: Erik kurusu temizce yıkanır. 1Suya konur. Suyu, suluca bir pekmez kıvamın<:t gelince- ye kadar kaynatmaya devam olunur. Son- ra üzerine eritilmiş tereyağı ve dövülmüş ceviz içi konarak yenilirdi. Kabak kalyesi de böylece yapılırdı.

Ç - BORANİYAT = BORANİLER:

Suda haşlanıp yağda kavrulularak ha- zırlanan sebze yemeklerine borani derler. Ispanak, sirkeotu, evelek, ebegömeçi, kuzukulağı gibi yaprak sebzeler sıcak suda haşlandıktan sonra suyu sıkılır. Yağda kavrulur. Üzerine sarımsaklı yoğurt dök'1- lerek yenilir. Anadolu'da buna borani deı- ler. Senirkent'te yalnız ıspanaktan yapı- lan bu türlü yemeğe borani denilmektedir.

Sebzeler pirinç veya bulgurla pişiril- dikten sonra üzerine yoğurt dökülerek ha- zırlanan yemeklere de borani denilmekte- dir (6). Pirinçle karışık ıspanak yemeğinin rengi me'mun Halifeye ailesi (boran)m cihazı ile gelmiş olan meşhir (İncili Yeşil halı) ya benzediği için borani denildiği tasrih edilmektedir. (7). Sebze]e- rin bulgur veya pirinçle pişirildikten son- ra Üzerlerine sarımsaklı yoğurt dökülerek yenilen yemeklere Anadolu'nun muhtelif yerlerinde (aş) denildiği gibi, yalnız bul- gur veya pirinçten sulu olarak - 1':ıpadan dflha suluca - pişirilen ve içine kavurma, kıyma, yağ konularak yenilen yemeklere de

(4)Lehçei Osmani Cilt 2, Sayfa 925, Hüse- yin Kazım Kadri, Türk Lugati Cilt 3, Sayfa 832, Kamus-u Türki Sayfa 1082.

(5) Türkçe Sözlük T. D. K. İkinci baskı Sayfa 399.

(6) M. Baha, Türkçe Lugat sayfa 162.

(7)Kamus-u Türki sayfa 308. 30

(aş) derler. Aş kelimesi eski metinlerde umumi bir tabir olarak geçmektedir (8).

D - HALAVAT = HELVALAR:

Helva adı Selçuknamelerde geçtiği- gibi, Hazreti Mevlana şiirlerinde de he1':.1- ya rastlanır (9).

اهسته مکن شتاب صبیری بنامی
کز غوره بروز کار حلوا سازند

"Acele etme, yavaş ve sabırlı ol, çün- kü zamanla koruk helva olur". demekti,. Mevlevi büyükleri şöyle rivayet ederler ki, Şehy Sa'di meşhur Gülistan'ını yazdı:- tan sonra Konya'ya gelmiş ve Hazreti Mevlana'ya takdim eylemiştir. Ertesi gunu Şeyh Sa'di eseri hakkında Hazret-i pirin mütalaasını sorunca:

Hazret:

- Bi nemek el...: yani tuzsuz demiş- ti. Bunun üzerine Şeyh Sa'di'nin yüzünde bir hüzün alameti belli'miş.. Hazret-i pü- tekrar söze başlayarak:

- Helvast -...-1_,l., demişti. Yani tu;- suz ama helva gibi tatlı, diyerek Şej<1 Sa'di'yi memnun eylemişti. Bütün bunlar gösteriyor ki, Selçuk devrinde helva var- dır. Bugün de Anadolu'da pek muhteEf helvalar yapılmaktadır (10).

1 - Un Helvası:

Un, yağda kavrulur. Üzerine pekmez, bal şerbeti veya şeker şerbeti dökülerek iyice karıştırılır. Buna un helvası derler.

(8)"Nur hamurundan iki üç bazlamak ile Cennet aşından bir çanak isterim" demektir. Sultan Veled Divanı, matbu nüsha, sahife 359.

Bugün memleketimizin bazı yerlerinde, bil- hassa Boyabat köylerinde kaynar suya kırılarak pişirilmiş yumurta üzerine sarımsaklı yoğurt sonra eritilmiş tereyağı dökülerek hazırlanan yemeğe de borani derler.

Jl: .J',t-J); ..)L.:I .j JI

....:..l.'j4 (J' 5:1 ,.:;_ J/;

(9) Hüse_yin Kazım Kadri, Türk Lilgati, Cilt 2, sayfa 561.

(10) Lehçei Osmani, cilt 1, sayfa 527.

2 - *irmik Hrluası:*

Bu da un helvası gibi yapılır. Far:-:ı yalnız un yerine irmik kullanılmasındadır. "Bugün Kilis'te irmikle yapılan bu helvaya (memnüye) derler". Selçukname-de (me'muniye) olarak geçen yemek adının bu helva olması mümkündür.

.J - *Nişasta Helvası:*

Un yerine nişasta kullanıldığına göre nişasta helvası olur.

4 - *Bazı nğdalarla yapılan scıkız, su- sam, tahin, grıziler, badem, ceviz, kô.ğit, ltrten helvaları da 1,,al'dır.*

Selçuknamelede helvalar diye cemi olarak yazıldığına göre Selçuk devrinde! v2 her halde un helvası başta olmak üzere2 birkaç türlü helva yapıldığı ve mümessek, muattar sıfatları ilave olunduğuna göi-:! de helvalara bazı güzel kokular katıldığı anlaşılmaktadır.

E - **YAHNİLER:**

Yahni Farisi bir kelimedir. Terbiyeli et manasına gelir. Koyun veya sığ-11· etleri münasip parçalara bölündükten sonra yıkanır. Hafifçe kızartılır, tuzu, soğanı v8 başkaca biber ve bahantı konduktan sonra etleri pişinceye kadar kaynatılır. Et parçalarının arasına sarımsak, soğan, nohut ve başka şeyler konulmlk suretiyle pişirilirse sarımsaklı, soğanlı, nohutlu yahni gibi isimler alır. Düğün, tavuk yahnisi, kimyonlu, maydonozlu yahni gibi neville- de vardll' (11). Yukarıda iktibas ettiğimiz metinde adı geçen sığülme, biryanlar ve başka yemekler evvelce yazılmıştı (12).

(11) Lehçe Osmanî, cilt 2, sahife 1238.

(12) Bundan evvelki makalelerimizde şu yemek adları geçmişti:

1 - Herise, 2 - Tutmaç (Anıt Dergisi, sayı 16. Tutmaç adı Mesnevi Şerif'te de geçer:

... -1 ;:;: T. v. ... <

... f

...J ... - (;

Yani (Senin için böyle güzel tutmaç pişirdim. Sen kibirleniyor, yemiyorsun. Ve:

Js:;t) :< JA ... l... d)

- k• jlj l..:y ... (lJL... j}-

KATGI =
(İLAVE):

Selçuk devri yemekleri ile çok ilgili olduğu için m1hazlerimizle adı geç211 Türk içkileri, yemek kaplan, Türklerch :cofraya oturma adet Ye adabını bu yazımıza ilave cdiyoruz.

1 - **TÜRK İÇKİLERİ:**

1 -)Cl)'(lj):

Selçukiler zamanında yazılmış olan Mesnevi Şerifte ve muhtelif vesilelerle şarap adı geçmektedir. Evvelce yazpığımız (Nukul) ile beraber olan şu beyti alıyorum:

... 1 . Y ... <

... u;... G l ...

Türkçesi: "Maşukun ohn Hüda sana hem ekmek, su hem ışık, şahit ve şarap, nukul olur" demektir. (Mesnevi Şerhi Ankara vi cilt 4, s, 387).

Selçukluların Hükümdar, vüzera sarayla-ında işret alemleri yapıldığına daü-Selçuknamelede birçok malumat vardı•. (Altın üsküflü simin sak sakiler şarab-ı erguvani bezm-i hüsrevani içinde içürdiler. Ve kerratla dol"tikanlar içildi.) Yani "Altın sırmalarla işlenmiş üsküfler (tepesi devrik ucu püsküllü bir nevi takye) giymiş gümüş bacaklı sakiler arguvani (erguvan çiçeği renginde koyu kırmızı parlak kızıl renkte) şarabı sunduhr. Birçok defa dostların aşkına kadeh kaldırdılar" (13).

Şarabın nasıl yapıldığını yazmaya lüzum görmüyorum. Geniş bağları bulunan bir beктаşi tekkesinin şeyhine sormuşlar:

Tutmacın hamurunu istemezsen suyunu ye, kendine gıda et. (Mesnevi Şerif, Ankaravi şerhi, cilt 4, sahife 300).

3 - Bazlamaç. (Anıt Dergisi sayı 18).

4 - Biryanlar.

5 - Çevirmeler.

6 - Söğürmeler.

7 - Nukullar.

8 - Buğday çorbası.

9 - Yufka ekmeği.

10 - Tandır ekmeği. (4-10 numarada yazılanlar için Bk. Türk Etnoğrafya Dergisi, sayı 1, sayfa 63-67).

(13) Yazıcı Zade Ali Selçuknamesi, sayfa

IV Sini:

Bakır tepsilerin büyüklerine sini derler. Bu kabin (sin) den, (çin) den geldiği için adına (sini) denildiğini yazan kitaplar vardır. Sini üstüne yemek kapları konularak etrafına oturup yemek yenilen araçtır. Etrafına oturanlara kolaylık sağlamak için sinin altına (sini altı) yahut (sini ayağı) denilen bir iskemle de konur. Bunun açılır kapanır olanları da vardır. Etrafına birçok kişilerin oturabilecekleri kadar büyük olanlarına (divan sinisi) denir:

1. Anadolu köylerindeki misafir odalarında kullanılan tahtadan yapılmış sine (tabla) denir.

V - Maşrapa:

Selçuknamede (badiye ve memzuç meşrebeleri) diye geçen bu alet içine su, ayran, kımız ve başka içecekler konarak kullanılan kaplardır. Kulplu, düz üstüvani, dibi yarım kürevi, azına doğru konik birçok neveleri vardır.

VI - Kaseler:

Yukarıdaki H. TH. Houtsma tabı Selçuknameden aldığımız metinde (kasat)

olarak yazılmış olan kaselere gelince: Bu isim boş kap manasına olan (kavsa) kelimesinden alınmadır (23). İçine çorba, ho-

yazılar ve nakışlar bulunan birkaç tane kahve tepsisi de Ankara Etnoğrafya Müzesinde vardır. Bu kitapta onların yüzlerine de bazı imla farkları ile aynen yazılmıştır. Birinin altına da u92 (1778 M.) tarihi vardır.

Tepsiler hakkında Nurettin Rüştü Büngül. Eski Eserler Ansiklopedisi, sayfa 230 da malumat vardır.

(23) Sanat Ansiklopedisi, cilt 2, sahife 971. Kase adı Mesnevide de geçer.

şaf gibi sulu şeyler konulur. Çini, porsele ve camdan yapılmış çukur kâşaplardır. Çukur kâşise, ayaklı kase, dudaklı kase gibi neveleri vardır. Bakırdan yapılanlarının kâşarları yüksek ve dudaklıdır. Alt kısmı konik bir kâşesi olup Boyabat köylerinde bu tip bakır kaplarla maşrapalara (tas) derler, su taşı, çorba taşı diye birbirinden ayrılırlar.

III - ESKİ TÜRKLERDE SOFRAYA OTURMA ŞEKLİ:

Selçuknamede (...söğülmeler setlire ve iki kola oğuz resmince döşenip müzeyyen oldu. Şerbetler Oğuz resim ve erkam üzere yenildi ve içildi) şeklindeki izah; göre ecdadımız sofraya karşılıklı iki sıra üzere otururlarmış, eğer han (hükümdar) kayıtlan olursa sağ kol beylerbeyi kayıdan olur. Ve: 1 - Kayı, 2 - Bayat, 3 - Hal-ka evli, 4 - Yazır, 5 - Döver, 6 - Doğru, 7 - Yaparlı, 8 - Afşar, 9 - Kâşık, 10 - Beydili, 11 - Kargın, 12 - Kâraevli boylarından olanlar sağ tarafa otururlardı. Sol tarafa da 1 - Bayındır, 2 - Pecenek 3 - Cavundur 4 - Çepni 5 -

Salur, 6 - Eymir, 7 - Alayutlu, 8 -

Üreyir, 9 - Iğdır, 10 - Beğdüz, 11 - Yıva, 12 - Kınık boyları oturacaklardı (24).

ili -/s J.:.1) A" :"

ı-l-l- ...: ,.İ ,_ Is C.: " .r:

Ankaravi Şerhi, cilt 4, s. 329.

(24) M. TH. Houtsma tabı, Selçukname, sayfa 204-205 ve Yazıcızade Ali Selçuknamesi sayfa 4. Bu boy adları bazı şive farkları ile 22 olarak yazılmıştır. Divanü Lugat-it-Türk, cilt 1, sayfa 55, 58.

