

## SELÇUKLU ANADOLUSU’NDA EKMEK

Osman G. ÖZGÜDENLİ\*

Ömer UZUNAĞAÇ\*\*

### Özet

Ekmek, Selçuklu Anadolu’sunda bizzat yemeğin özünü oluşturan en temel besin kaynağıdır. Bu derece önemli olmasına rağmen, bugüne kadar müstakil bir araştırılmaya konu edilmemiştir. Bu araştırma, dönemin kaynaklarından hareketle, Selçuklular zamanında Anadolu’da ekmeğin hazırlanmasından tüketimine kadar geçirdiği bütün safhaların incelenerek Selçuklu beslenme kültüründeki yerinin ve ekonomik değerinin tespitine matuftur.

**Anahtar Kelimeler:** Ekmek, Selçuklu Anadolu’su, Unlu Mamuller, Ekmek Fiyatı, Selçuklu Anadolu’sunda Ekmek Tüketimi.

## BREAD IN SALJUQ ANATOLIA

### Abstract

Bread was the most important source of dietary nutrients in Saljuq Anatolia. Although bread provided essential nourishment as the main portion of daily meals, the topic has not yet been fully studied. Based on research in sources of the period, this article examines the social place and economic value of bread, from preparation to consumption, in Saljuqid food culture.

**Keywords:** Bread, Saljuq Anatolia, Bakery Products, Bread Prices, Bread Consumption in the Saljuq Anatolia.

---

\* Doç. Dr., Marmara Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü (İstanbul), gazi\_osman@hotmail.com

\*\* Marmara Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Ortaçağ Tarihi doktora öğrencisi, omeruzunagac@gmail.com

Selçuklular zamanında Anadolu coğrafyasında sofranın ayrılmaz bir parçası olan ekmeğin (etmek/اتمك)<sup>1</sup>, sadece ana yemeğin yanında bir destekleyici konumunda değil, aynı zamanda bizzat yemeğin özünü oluşturan temel besin kaynağı durumundaydı<sup>2</sup>. Kuşkusuz bu özelliğinden dolayı, dönemin özellikle edebî kaynaklarında sıkça zikredilmiş ve üretiminden tüketimine kadar geçirdiği bütün aşamaların tespitine imkân vermiştir. Bu çalışma, Selçuklu Anadolu'sunda ekmeğin, tohumdan buğdaya, ekinin boy atıp sararmasından harman vaktine, buğdayın öğütülüp un olmasından hamurun pişirilip sofrada tüketilmesine kadar geçirdiği bütün süreci, başlıca ekmeğin çeşitlerini, ekmeğin tüketimini, ekmeğin fiyatını ve ekmeğe ilgili toplumda yer etmiş umumî telakkileri ana kaynaklara dayanarak farklı boyutlarıyla ortaya koymaya matuftur.

## I. Ekmeğin Hazırlanma Süreci

Ekmeğe geçmeden önce, ekmeğin hazırlanma sürecinde mühim bir yer tutan buğday, değirmen, un ve hamur üzerinde kısaca durmakta fayda vardır. Ekmeğin hazırlanma sürecindeki ilk ve en önemli aşama tahılın üretimi idi. XI. yüzyılın ikinci yarısında Anadolu'nun Selçuklular tarafından fethi, pek çok açıdan olduğu gibi bu coğrafyadaki zirâi faaliyetler açısından da oldukça mühim bir vaka olmuştur. Ekincilik alanında eski bilgi ve köklü geleneklere sahip olan Türkler<sup>3</sup>, evvelce kullandıkları tarımsal alet ve yetiştirdikleri zirâi mahsulleri beraberlerinde getirmek suretiyle Anadolu'nun ziraat tekniğini daha da geliştirmiş ve bu coğrafyada yetiştirilen mahsulleri çeşitlendirmişlerdir<sup>4</sup>.

<sup>1</sup> Türkler, Anadolu'ya gelmeden önce ekmeğe etmek/ötmek (اتمك) demektedirler (Kâşgarlı Mahmûd, *Divânü Lugâti't-Türk*, Türkçe terc. Besim Atalay, I, Ankara 2006, s. 102; Sir Gerard Clauson, *An Etymological Dictionary of Pre-Thirteenth Century Turkish*, Oxford 1972, s. 60). Uygur vesikalarında äkmäk şeklinde de geçmektedir (Ahmet Caferoğlu, *Uygur Türkçesi Sözlüğü*, İstanbul 1993, s. 47. Ayrıca bk. Bahaeddin Ögel, *Türk Kültür Tarihine Giriş*, IV, Ankara 2000, s. 35-53).

<sup>2</sup> Bk. Müjgan Cunbur, "Mevlânâ'nın Mesnevî'sinde ve Divân-ı Kebîr'inde Yemekler", *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri (31 Ekim-1 Kasım 1981)*, Ankara 1982, s. 71-72; Nicolas Trepanier, *Food as a Window into Daily Life in Fourteenth Century Central Anatolia*, The Committee of Middle Eastern Studies (Harvard University), Unpublished Doctoral Dissertation, Massachusetts 2008, s. 212-216; Haşim Şahin, "Türkiye Selçuklu ve Beylikler Dönemi Mutfağı", *Türk Mutfağı*, haz. Arif Bilgin - Özge Samancı, Ankara 2008, s. 45-46; M. Zeki Oral, "Selçuklu Devri Yemekleri ve Ekmekleri", *Yemek Kitabı Tarih-Halkbilimi-Edebiyat*, haz. M. Sabri Koz, İstanbul 2002, s. 20-24; Mahmut Tezcan, "Türk Mutfak Kültüründe Ekmekler ve Hamurışı Yemekler", *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar (Geleneksel Ekmekçilik Hamurışı Yemekler-1994)*, Ankara 1995, s. 79; Yasemin Ersoy, "Türk Mutfak Kültürü", *Türkler*, ed. Hasan Celal Güzel - Kemal Çiçek - Salim Koca, IV, Ankara 2002, s. 223-224; Ayşe Duvarcı, "Türklerde Yiyecek İçecek Kültürü", *Türkler*, IV, s. 232; Abdülhalik Bakır, "Selçuklu Mutfak Kültürü Üzerine Bir Değerlendirme", *Uluslararası Birinci Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu Bilecik 14-15 Ekim 2010*, Bilecik 2012, s. 8-9; Hamit Zübeyir Koşay, "Eski Türkler'in Ana Yurdu ve Yemek Adları", *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri (31 Ekim-1 Kasım 1981)*, Ankara 1982, s. 50, 54; Reşat Genç, "IX. Yüzyılda Türk Mutfağı", *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri (31 Ekim-1 Kasım 1981)*, Ankara 1982, s. 64.

<sup>3</sup> Hasan Eren, "Türkler'de Ekinciliğin Gelişmesine Katkıları", *Türkoloji Dergisi*, VIII, (1979), s. 28.

<sup>4</sup> Süha Göney, *Türkiye Ziraatinin Coğrafi Esasları*, İstanbul 1987, s. 68-80. Faruk Sümer'in Türklerin Anadolu'ya gelişi hakkındaki şu kaydı dikkat çekicidir: "Türkler uzun göç zamanı içinde çadırlarını, yetiştirdikleri hayvanları, göçebe yaşayışa ait kültürlerini, silahlarını, kıyafetlerini kısaca tüm varlıklarını Anadolu'ya getirdiler" (bk. Faruk Sümer, *Oğuzlar*, İstanbul 1980, s. 447).

Selçuklu Anadolu'sunda ekmek yapımında en çok istifade edilen tahıl buğday (*bugday*/بغداى - *gendum*/گندم) idi. Buğdayın yanı sıra, arpa, çavdar, darı ve mısır gibi tahıllar da ekmek yapımında yaygın olarak kullanılmaktaydı<sup>5</sup>. Türklerin Anadolu'ya gelmeden önce de yetiştirdiği buğday<sup>6</sup>, eski ve köklü bir ziraî geleneğin bulunduğu Anadolu'da<sup>7</sup>, eskiçağlarda olduğu gibi Bizans<sup>8</sup>, Selçuklu<sup>9</sup> ve Beylikler<sup>10</sup> dönemlerinde de en çok yetiştirilen tahıl ürünlerinin başında gelmekteydi. Coğrafi şartlar göz önüne alındığında, Selçuklular zamanında Anadolu'da önemli buğday üretim merkezlerinin; Konya, Ankara, Eskişehir, Niğde, Nevşehir, Kırşehir, Yozgat, Sivas ve Kayseri illerinin bulunduğu saha olduğu anlaşılmaktadır<sup>11</sup>. Selçuklular döneminde Anadolu'da buğdayın bu derece bol üretilmesi, onu önemli bir ihracat ürünü haline getirmiş<sup>12</sup>, hatta devletlerarası ilişkilerde zaman zaman "ekonomik bir koz"<sup>13</sup> olarak da kullanılmıştır.

<sup>5</sup> Ali Ekber Dehdodâ, *Lugat-nâme*, neşr. Muhammed Mu'in, Tahran 1349/1970, XXVII/A, s. 266-271; Muhammed Mu'in, *Ferheng-i Fârsî*, Tahran 1371/1992, IV, s. 4634-4636.

<sup>6</sup> Bk. Kâşgarlı Mahmûd, *Divânu Lugâti't-Türk*, III, s. 240. Buğdaya ayrıca *tariğ*, *darı* ve Oğuzlar arasında *aşlık* da denilmiştir. Buğday sözü gerek eski Anadolu, Mısır ve Kıpçak Türk kültür çevrelerinde, gerekse Orta Asya'da hiç değişmeden günümüze kadar gelmiştir. Detaylı bilgi için bk. Bahaeddin Ögel, *Türk Kültür Tarihine Giriş*, II, s. 159-165; Hasan Eren, "Türkler'de Ekinciliğin Gelişmesine Katkıları", s. 25-26.

<sup>7</sup> Anadolu'da ilk tarımsal faaliyetlerin Konya-Çumra yakınlarındaki Çatalhöyük'te (M.Ö. 8000-5500) başladığı anlaşılmaktadır. Arkeolojik kazılar sonucunda pişmiş toprak, çanak-çömlek ve ocaklar ele geçirilmiştir. Ayrıca Maraş-Domuztepe Höyüğü (M.Ö. 7000-5000) kazılarında da bu dönemde yaşayan insanların buğday ve arpa yetiştirmeyi, hasat etmeyi ve öğütmeyi bildiklerini ve bunları saklamak için taş ve pişmiş topraktan küp, çanak-çömlek yaptıkları bilinmektedir (bk. J. Mellaart, *Çatal Höyük: A Neolithic Town in Anatolia*, London 1967, s. 61; Artun Ünsal, *Nimet Geldi Ekine: Türkiye Ekmeklerinin Öyküsü*, İstanbul 2001, s. 44; Emine Karpuz, "Konya'da Geleneksel Ekmek Yapımı ve Çeşitleri", *İpekyolu*, VII, Konya 2004, s. 409-410).

<sup>8</sup> Tamara Talbot Rice, *Bizans'ta Günlük Yaşam*, Türkçe terc. Bilgi Altınok, İstanbul, (basım yılı yok), s. 180.

<sup>9</sup> "... Bu harmana tokuz, şu buğdaya doyduk artık ..." (bk. Mevlânâ Celâleddin, *Divân-ı Kebîr*, haz. Abdülbâki Gölpinarlı, II, Ankara 1992, s. 15). Ayrıca bk. Mevlânâ, *Fihî mâ fihî*, Türkçe terc. Abdülbâki Gölpinarlı, İstanbul 1959, s. 56; Mevlânâ, *Mektuplar*, Türkçe terc. ve haz. Abdülbaki Gölpinarlı, İstanbul 1963, s. 72; Sultan Veled, *İbtidâ-nâme*, Türkçe terc. Abdülbâki Gölpinarlı, Ankara 1976, s. 11; Yunus Emre, *Yunus Emre Divânı*, haz. Mustafa Tatçı, II, Ankara 1997, s. 263; Ahmed-i Eflâkî, *Menâkibu'l-ârifîn*, Türkçe terc. Tahsin Yazıcı, *Âriflerin Menkıbeleri*, I, İstanbul 1989, s. 600-601.

<sup>10</sup> XIV. yüzyıl müellifi el-Ömerî (öl. 1348), *Mesâliku'l-ebşâr* adlı eserinde, Anadolu'da hububatın değerinin Şam ve Mısır'dan daha ucuz veya aynı olduğunu zikretmektedir (Yaşar Yücel, *Anadolu Beylikleri Hakkında Araştırmalar*, I, Ankara 1991, s. 183).

<sup>11</sup> Hamdullah Mustevfi-yi Kazvîni, *Nuzhetu'l-kulûb*, s. 94-101; M. Said Polat, *Moğol İstilasına Kadar Türkiye Selçuklularında İktisadi Hayat*, Marmara Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü, Basılmamış Doktora Tezi, İstanbul 1997, s. 133; Hâci Bektaş-ı Velî, *Vilâyet-nâme (Manâkıb-ı Hacı Bektaş-ı Velî)*, haz. Abdülbaki Gölpinarlı, İstanbul 1958, s. 34; I. P. Petruşevskiy, *Keşâverzî ve munâsebât-ı arzî der-İrân-i 'ahd-i Mogûl*, Farsça terc. Kerim Keşâverz, I, Tahran 2535/1976, s. 431. Yukarıda zikredilen şehirlerin yanı sıra Kars'ta da önemli miktarda tahıl ziraatı yapıldığı ve topraklarının çok verimli olduğu bilinmektedir (bk. Hamdullah Mustevfi, *Nuzhetu'l-kulûb*, s. 94). İbn Battûta'nın bir kaydından Kastamonu ve çevresinde de buğday yetiştirildiği anlaşılmaktadır (İbn Battûta Seyahatnâmesi, Türkçe terc. A. Sait Aykut, I, İstanbul 2004, s. 440). Ayrıca XV. yüzyıl seyyahlarından Clavijo, Erzincan'ın buğday bahçeleriyle dolu olduğunu zikretmiştir (bk. *Anadolu Orta Asya ve Timur Nezdine Gönderilen İspanyol Sefir Clavijo'nun Seyahat ve Sefaret İzlenimleri 1404-1406*, Türkçe terc. Ömer Rıza Doğrul, İstanbul 1993, s. 81).

<sup>12</sup> W. Heyd, *Yakın-Doğu Ticaret Tarihi*, Türkçe terc. Enver Ziya Karal, Ankara 1975, s. 61, 333; Serdar Çavuşdere, "Selçuklular Döneminde Akdeniz Ticareti, Türkler ve İtalyanlar", *Tarih Okulu Dergisi*, IV, (2009), s. 61-65.

<sup>13</sup> "Yerel üretimleriyle halkını besleyemeyen İtalya, Fransa ve İspanya gibi Güney Avrupa devletleri, buğday ihtiyaçlarını 'hububat deposu' diye tanımlanan Rusya-Romanya-Anadolu üçgenine giren bölgelerden karşılamak zorunda idiler. Böylece hububatın Avrupa devletlerinin ve Avrupalı tüccarların aradıkları en

Selçuklu Anadolu'sunda yetiştirilen buğdayın farklı türlerde olduğu kaynaklardan anlaşılmaktadır<sup>14</sup>. Ancak buğday türleri isimleriyle birlikte zikredilmediği için, bu dönemde hangi buğday çeşitlerinin yetiştirildiğini tespit edilebilmek mümkün olmamaktadır<sup>15</sup>. Her ne kadar buğdayların türleri tespit edilemese de, buğdaydan elde edilmiş olan unda aranan özelliklerden (beyaz ve saf olması gibi<sup>16</sup>) yola çıkılarak buğdayın kalitesi hakkında fikir yürütmek mümkündür: “Sana bir katre gösterdi mi, ötesini anlarsın artık. Alım-satımda da ambardaki buğdaydan bir avuç buğday gösterirler. O bir avuç buğdayı gördün mü, geri kalanını da bilirsin, değirmen dönünce nasıl bir un olacağını anlarsın”<sup>17</sup>.

Buğdayın toprağa ekilişinden öğütülmek için değirmene gelişine kadar geçen süreç devrin en önemli mutasavvıflarından Mevlânâ Celâlu'd-dîn-i Rûmî (öl. 1273)'nin eserlerinde sık sık zikredilmiştir. Buğday üretiminin ilk safhası olan tohum ekme işi *Divân-ı Kebîr*'de “Aklını başına al da sus, sus da iyi tohum ekmeye bak”<sup>18</sup> şeklinde zikredilmiş ve iyi tohum kullanılması gerektiği vurgulanmıştır. Ardından *ekinci*<sup>19</sup> tarafından ekilen tohum için “Bıldır dikilmişti, bu yıl yapraklandı, yerden baş verdi, boy attı”<sup>20</sup> diyen Mevlânâ, bir başka beytinde de ekilen her bir tanenin nasıl yüz tane olduğundan bahsetmiştir: “Ektiğin her tohum, bire yüz verdi”<sup>21</sup>. Artık ekin büyümüş, boy atmış, sararmış ve biçilme vakti gelmiştir: “Bir yere vardı; gördü ki bir topluluk ekin ekmiş, zahmet çekmişti; sonunda da o ekin boy atmış, sararmış, saplar tanelerle dolmuş,

önemli ürün olduğunu gören üretici ülkeler, kendi siyasal ilişkilerinin akışına ve amacına göre buğday satımını yasaklamak ya da özel izne bağlamak gibi kısıtlamalar koymak suretiyle bunu bir 'koz' olarak ellerinde tutmak yoluna gitmişlerdi” (Şerafettin Turan, *Türkiye-İtalya İlişkileri I: Selçuklular'dan Bizans'ın Sona Erişine*, İstanbul 1990, s. 136).

<sup>14</sup> Mevlânâ, *Divân-ı Kebîr*, I, s. 11.

<sup>15</sup> Bu hususta Bahaeddin Ögel, Anadolu'da *Kara Buğday (Fagopyrum Esculentum)*'ın yetiştirildiğini, ancak bu buğdayın Anadolu Türklerinin beslenme ve hayvancılık kültüründe önemli bir yer tutmadığını belirtmektedir (*Türk Kültür Tarihine Giriş*, II, s. 163). Ortaçağ Doğu İslâm dünyasında buğday ziraatı ve yetiştirilen meşhur buğday türleri için bk. Anonim, *Yevâkitü'l-ülûm ve derâriu'n-nucûm*, British Library, Or. 15052, vr. 119a-121b; Reşîdu'd-dîn Fazlullâh, *Âsâr u ahyâ: Metn-i Fârsî der-bâre-yi fenn-i keşâverzî*, neşr. Menûchehr Sutûde-İrec Afşâr, Tahran 1368/1989, s. 132-139; Kâsım b. Yûsuf Ebû Nasrî-yi Herevî, *İrşâdu'z-zirâa*, neşr. Muhammed Muşîrî, 2536/1977, s. 82-84.

<sup>16</sup> “Hünkâr'ı (Hacı Bektâş) görmeyi arzulayınca hâlis beyaz buğday unundan, ihtiyar anasına çörekler yaptırır, onları alır, Hünkâr'a götürür” (bk. *Vilâyet-nâme*, s. 78). Ayrıca bk. Ali Çakmak, *Türkiye Selçuklularında Zirai Hayat*, Marmara Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul 2005, s. 58.

<sup>17</sup> Mevlânâ, *Divân-ı Kebîr*, I, s. 11.

<sup>18</sup> Mevlânâ, *Divân-ı Kebîr*, III, s. 398.

<sup>19</sup> Türkçede buğday ziraatıyla meşgul olan kimselere *ekinci* denilmekteydi (Hasan Eren, “Türklerde Ekinçiliğin Gelişmesine Katkıları” s. 20-21). *Ekinci*, Selçuklu devri kaynaklarında şu şekilde zikredilmiştir: “Ekinciyim, gideyim, buğday alayım da ekeyim dedim” (bk. Mevlânâ, *Divân-ı Kebîr*, VII, s. 240), “Ekinciler harman zamanı, harman başında Tanrı'dan yel istemezler mi?” (bk. Mevlânâ, *Mesnevî ve Şerhi*, Türkçe terc. ve şerh Abdülbâki Gölpinarlı, İstanbul 1973, IV, s. 31), “Ekinci de evde, ambarda ne kadar tohum varsa çıkarır, aşkla-şevkle ovaya saçar; çünkü iyice bilir ki bire karşı on, yirmi devşirecektir” (bk. Sultan Veled, *İbtidâ-nâme*, s. 257). *Ekinci* ayrıca *Yunus Emre Divânı*'nda da geçmektedir (bk. Yunus Emre, II, s. 490).

<sup>20</sup> Mevlânâ, *Divân-ı Kebîr*, I, s. 146.

<sup>21</sup> Mevlânâ, *Mesnevî*, II, s. 423.

biçilecek, harmana götürülecek bir hale gelmişti”<sup>22</sup>. Ekin biçilmiş ve buğdayın samandan ayrılma vakti, yani “harman zamanı”<sup>23</sup> gelmiştir<sup>24</sup>: “Ekinler harman vaktine dek bir çeşit görünür, amma harman zamanı yarısı halis iç kesilir, yarısı saman”<sup>25</sup>. Harmanda rüzgar yardımıyla buğdayın samandan ayrılışı şu şekilde zikredilmiştir: “Biz harman çeci gibi yerlere saçılmışız; buğdayla saman karmakarışık bizde; can yelinden bir esinti ver de buğdayı samandan ayır”<sup>26</sup>. Artık harman bitmiş ve samandan ayrılan buğday ambara kaldırılmıştır: “Biz şu ambara buğday yığmadayız; derken yığılmış, toplanmış buğdayı yitirip gitmedeyiz”<sup>27</sup>; “Ambardan alınmış bir avuç buğdayı gör; ambarlardaki buğdayların da böyle olduğunu anla”<sup>28</sup>.

Ekmegin hazırlanma sürecindeki ikinci aşama, buğdayın değirmende öğütülmesi suretiyle un elde edilmesi idi. Değirmenci (*âsiyâbân/آسیابان*)<sup>29</sup>, Selçukluların Anadolu'ya gelmeden önce de kullandıkları<sup>30</sup> değirmen (*teğirmen/تكرمن - âsiyâb/آسیاب*)<sup>31</sup> vasıtasıyla buğdayı öğütürerek un (*un/اون - ârd/آرد*) haline getirmekteydi: “Buğdayı değirmende öğütmezsen, onunla soframız bezenir mi hiç?”<sup>32</sup>; “... Buğdayı değirmene götürüp öğütmek, un haline sokmak için bir kaba boşaltıverdi”<sup>33</sup>; “Can kimyâsındanım; canın yeri mi, gönlün sözü mü olur? Un öğüten değirmen gibi ekmeğin çevresinde dönüp dolaşmam ben”<sup>34</sup>; “Değirmen taşı döner amma bizim de gıdamız o yüzdendir, ekmeğinin kazancı da o yüzden; fakat değirmen bunu bilmez, ne diye döndüğünü anlamaz”<sup>35</sup>.

Bizans ve Osmanlı dönemlerinde olduğu gibi Selçuklular döneminde de değirmenlerin su ile işlediği anlaşılmaktadır: “Sus da yol almaya bak, bunu da iyiden iyiye bil ki su, garibin başını

<sup>22</sup> Mevlânâ, *Mecâlis-i Sabâ: Yedi Meclis*, Türkçe terc. Abdülbâki Gölpınarlı, Konya 1965, s. 71.

<sup>23</sup> Mevlânâ'nın torunu Ulu Ârif Çelebi'nin müntesibi olan Eflâki de *Menâkibu'l-ârifin* isimli eserinde buğday harmanı ve harman zamanından bahsetmiştir: “...Ahî Mehmed Seyyid Âbâdîden şöyle rivayet ettiler ki: ‘O, (bir gün) harman zamanı idi. Büyük bir buğday harmanım vardı. Büyük bir buğday yığını çıkmıştı. Bu sırada birdenbire Moğol askeri Konya sahasını kapladı, harmanları darmadağın edip yağmaya verdi’ dedi” (bk. Eflâki, I, s. 600-601).

<sup>24</sup> Çiftçilere harman zamanı yardım edenler de vardı. Bunlardan biri de *hûşe-çîn (خوشه چین)* denilen başak toplayıcılarıydı (bk. Erdoğan Merçil, *Türkiye Selçuklularında Meslekler*, Ankara 2000, s. 49). Bahaeddin Ögele göre de “Ekin biçtikten sonra demetlere giremeyen ve tarlada kalan başaklar, bunları toplamak zahmetine katlanan fakir köylülerin hakkı olarak görülmüştür. Artık başakları toplayanlara da Türkler arasında *başakçı* adı verilmişti” (bk. *Türk Kültür Tarihine Giriş*, II, s. 30-32).

<sup>25</sup> Mevlânâ, *Divân-ı Kebîr*, I, s. 65.

<sup>26</sup> Mevlânâ, *Divân-ı Kebîr*, I, s. 12.

<sup>27</sup> Mevlânâ, *Mesnevî*, I, s. 134.

<sup>28</sup> Mevlânâ, *Mesnevî*, IV, s. 31.

<sup>29</sup> Mevlânâ, *Divân-ı Kebîr*, II, s. 142. Ayrıca bk. Erdoğan Merçil, *Türkiye Selçuklularında Meslekler*, s. 48.

<sup>30</sup> Değirmen (*teğirmen/تكرمن*), *Divânü Lugâti't-Türk*'de “Değirmende doğan şıcan gök gürültüsünden korkmaz” şeklinde geçmektedir (*Divânü Lugâti't-Türk*, I, s. 521). Ayrıca bk. Hasan Eren, “Türklerde Ekinçiliğin Gelişmesine Katkılar”, s. 7.

<sup>31</sup> Selçuklular zamanında Anadolu'da değirmen kullanımı için daha bk. Ali Çakmak, *Türkiye Selçuklularında Zirai Hayat*, s. 37-45.

<sup>32</sup> Mevlânâ, *Mesnevî*, IV, s. 335.

<sup>33</sup> Mevlânâ, *Divân-ı Kebîr*, I, s. 394.

<sup>34</sup> Mevlânâ, *Divân-ı Kebîr*, V, s. 440.

<sup>35</sup> Mevlânâ, *Divân-ı Kebîr*, I, s. 39.

değirmen gibi döndürür durur”<sup>36</sup>; “Söz, mânâ değirmenine bir laktaka bir beyhude dırılıtdır ancak; değirmen suyla döner, dırılıyla değil”<sup>37</sup>; “Onu (değirmen) sudur döndüren, o da döner durur; fakat Tanrı; suyu kesti mi yerinden bile kımlıdayamaz”<sup>38</sup>; “Gönül buğdaya benziyor, bizse değirmeniz sanki, değirmen nereden bilecek, bu dönüş niçin? Beden sanki taş, suyu da düşünceler, taş der ki: Olayı su bilir, su da: Değirmenciye sor, der, şu suyu aşıya akıtan o. Değirmenci der ki: A ekmek yiyen, şu değirmen dönmeseydi kim ekmekçi olurdu?”<sup>39</sup>; “Su kılavuz oldukça bu değirmen döner durur, amma senin bundan haberin bile olmaz da buğdayım un oldu, yeter artık der durursun”<sup>40</sup>; “Buğday, başağından ayrıldı, öğünüp un oldu...”<sup>41</sup>.

Değirmende buğdayın öğütülmesi Yunus Emre tarafından şu şekilde anlatılmaktadır:

“*Bu dünyânun misâli benzer bir degirmene  
Gaflet anun sepedi bu halk öğünen dâne  
Degirmene varursun degirmenci sorarsın  
Azrâil dirlerimiş ol umı öğüdenne*”<sup>42</sup>.

Buğday, öğütülerek *un* haline getirildikten sonra, *elek* ve *kalburdan*<sup>43</sup> geçirilmek suretiyle kepeğinden ayrılmaktaydı: “Dünya bir elektir, bizse ona konmuş unuz sanki...”<sup>44</sup>.

Ekmeğin hazırlanma sürecindeki üçüncü aşama, elenen *unun* hamur (*hamîr/خمير*) haline getirilmesi idi.<sup>45</sup> Su ile karıştırılarak uzun süre yoğrulan un, hamur haline getirilmekteydi: “Ben aşkla pişmiş, olmuşum; ne hamım, ne ham tamahlara kapılmışım; Tanrı hamurumu aşkla yoğurdu benim”<sup>46</sup>. Ekmek üretiminde kullanılan hamur umumiyetle maya (*mâye/مايه*) ile mayalanmaktaydı: “O hamurun mayasıyla şu ten hamurunu mayalamazsan, yüz yıl fırına koyup kızdırsan, gene de ekmek mayası olur”<sup>47</sup>. Ancak ekmek yapımında zaman zaman mayasız hamurun da kullanıldığı anlaşılmaktadır: “Mideni dün, mayalı, mayasız ekmekle doldurmuştuñ; uyku gözlerinden akıyordu; işte aradığımı buldun, al bakalım”<sup>48</sup>.

Ekmeğin hazırlanma sürecindeki dördüncü ve son aşama pişirme işlemiydi. Pişirilecek kıvama gelen mayalı hamur umumiyetle fırıncı/ekmekçi (*habbâz/خباز*, *nân-vâ/نانو*, *nân-bâl*

<sup>36</sup> Mevlânâ, *Divân-ı Kebîr*, II, s. 281.

<sup>37</sup> Mevlânâ, *Divân-ı Kebîr*, I, s. 312.

<sup>38</sup> Mevlânâ, *Divân-ı Kebîr*, I, s. 39.

<sup>39</sup> Mevlânâ, *Divân-ı Kebîr*, II, s. 142.

<sup>40</sup> Mevlânâ, *Divân-ı Kebîr*, I, s. 138.

<sup>41</sup> Mevlânâ, *Mesnevî*, IV, s. 52.

<sup>42</sup> Yunus Emre, II, s. 404.

<sup>43</sup> “Onun elinde bir kalburum ben, beni oynatır, döndürür. Kalburu ele almak, sallayıp döndürmek onun işidir, kalbur olmak da benim işim” (bk. Mevlânâ, *Divân-ı Kebîr*, I, s. 138).

<sup>44</sup> Mevlânâ, *Divân-ı Kebîr*, I, s. 362.

<sup>45</sup> Ortaçağ Doğu İslâm dünyasında hamurun elde edilişi ve daha uzun süre muhafazası hakkında ayrıntılı bilgi için bk. ‘Abdu’l-‘Alî-yi Bircendi, *Ma‘ârifet-i felâhat*, neşr. İrec Afşâr, Tahran 1387/2008, s. 33-34.

<sup>46</sup> Mevlânâ, *Divân-ı Kebîr*, I, s. 191. Ayrıca bk. III, s. 263.

<sup>47</sup> Mevlânâ, *Divân-ı Kebîr*, I, s. 257.

<sup>48</sup> Mevlânâ, *Mesnevî*, III, s. 459.



نانبا, *nân-pez/نان پز*)<sup>49</sup> tarafından pişirilmekteydi: “Ekmekçi de böyle; kazansın, geçimi yoluna girsin diye insanların acıkmasını ister. Fakat aç kalmalarına da râzı değildir, râzı olsaydı ekmek satmazdı”<sup>50</sup>; “Somunumuz pişti, kokusu burnumuza geliyor; o kokuyu aldık da geldik ekmekçinin yanına”<sup>51</sup>. Üst kısmı umumiyetle çıplak olan fırıncılar/ekmekçiler, beyaz, uzun ve dar paçalı bir tulum giyinmekte ve ekmekleri dizi dizi raflara yerleştirmektedir<sup>52</sup>. İlhanlı devrine ait 731/1330 tarihli *berât* (‘berat’) ve *yâfte* (‘makbuz senedi’) suretleri, fırıncıların halkın ihtiyacının yanı sıra, hükümdar ve ailesinin (*hâssa*) ihtiyacını karşılamak için de ekmek ürettiğini göstermektedir<sup>53</sup>.

Selçuklu Anadolu'sunda fırıncılık ile ilgili elimizde yeterince bilgi bulunmamakla birlikte, Büyük Selçuklu veziri Nizâmu'l-Mulk (öl. 1092) tarafından *Siyâset-nâme*'de kaydedilen şu kıssa, bu iş kolunun Ortaçağ İslâm dünyasında ne kadar büyük bir öneme sahip olduğunu göstermektedir:

“Yine işittim ki, Gazneyn şehrinde ekmekçiler gitgide dükkânlarını kepenklerini kapadılar. Ekmek çok değer kazandı ve bulunmaz bir hale geldi. Yabancılar ve fakirler sıkıntıya düştüler; şikâyet için dergâha giderek Sultan İbrâhîm'in huzuruna çıktılar ve ekmekçilerden yakındılar. Sultan, bütün ekmekçilerin huzurunda hazır edilmesini emretti ve onlara ekmeğin neden azaldığını sordu. Ekmekçiler, ‘ne zaman bu şehre buğday ve un getirseler, sizin saray ekmekçiniz satın alıyor, ambara koyuyor ve fermanın böyle olduğunu söylüyorlar. Bir *menn* dahi yük satın almamıza müsaade etmiyor’ dediler. Sultan, saray fırıncısını (*habbâz-i hâssa*) getirmelerini ve filin ayakları altına atmalarını emretti. (Saray fırıncısının ölü bedenini) fillerin hortumlarına bağladılar, şehirde dolaştırdılar. Ekmekçilerden, dükkânlarını açmayan herkesin başına aynı şeyin geleceğini dellâllar ile ilân ettiler. Ambarları açtılar ve buğday dağıttılar. Ertesi gün akşam namazına kadar her bir dükkânda kimsenin satın almadığı 50 *menn* ekmek kalmıştı ve hiç kimse (ekmek) satın almıyordu”<sup>54</sup>.

<sup>49</sup> Bk. Erdoğan Merçil, *Türkiye Selçukluları'nda Meslekler*, s. 50-51. İmâretlerde ekmek pişirmekle görevli fırıncıya *habbâz* denilmekteydi (bk. Bahaeddin Yediylidiz, “Vakıf İstilahları Lügatçesi”, *Vakıflar Dergisi*, 17, (1983), s. 57). Ekmekçi için daha bk. Mevlânâ, *Mesnevî*, I, s. 37, 474; VI, s. 196; S. Sadi Kucur, *Sivas, Tokat ve Amasya'da Selçuklu ve Beylikler Devri Vakıfları -Vakfiyelere Göre-*, M. Ü. Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü, Basılmamış Doktora Tezi, İstanbul 1993, s. 78; Sadi Bayram-Ahmet Hamdi Karabacak, “Sahib Âta Fahrü'd-din Ali'nin Konya, İmâret ve Sivas Gökmedrese Vakfiyeleri”, *Vakıflar Dergisi*, 13, (1981), s. 54; Refet Yananç, “Selçuklu Medreselerinden Amasya Hilafet Gazi Medresesi ve Vakıfları”, *Vakıflar Dergisi*, 15, (1982), s. 12; İsmet Kayaoğlu, “Turumtay Vakfiyesi”, *Vakıflar Dergisi*, 12, (1978), s. 101; Sadi Bayram, “Amasya-Taşova-Alp-Arslan Beldesi Seyyid Nureddin Alp-Arslan Er-Rufâi'nin 655 H./1257 M. Tarihli Arapça Vakfiyesi Tercümesi ile 996 H./1588 M. Tarihli Seyyid Fettah Veli Silsile-nâmesi”, *Vakıflar Dergisi*, 23, (1994), s. 36.

<sup>50</sup> Mevlânâ, *Fihî mâ fih*, s. 153.

<sup>51</sup> Mevlânâ, *Divân-ı Kebîr*, IV, s. 257.

<sup>52</sup> Erdoğan Merçil, *Türkiye Selçukluları'nda Meslekler*, s. 51.

<sup>53</sup> “Fırıncı Berâtı (*Berât-i Habbâz*): Muhammed Habbâz mutemed Balabân'a vaktinde mahsûb edilmek üzere, 30 *menn* ekmek (*nân*) ulaştırmıştır. 3 Rebî'u'l-evvel 731/15 Aralık 1330”; “Fırıncı Yâftesi (*Yâfte-yi Habbâz*): “Mahmûd Habbâz parçalar halinde 550 *menn* ekmeği (*nân*) teslim etmiş ve bu durum *yâftede* belirtilmiştir. Zikredilen ayda yazıldı” (bk. Osman G. Özgüdenli, *Turco-Iranica: Ortaçağ Türk-İran Tarihi Araştırmaları*, İstanbul 2006, s. 240-241, 246-247).

<sup>54</sup> *Siyerü'l-mulûk (Siyâset-nâme)*, neşr. Hubert Darke, Tahran 1378/1999, s. 62. Krş. Nizâmu'l-Mulk, *Siyâset-nâme*, Türkçe terc. Mehmet Altan Köymen, Ankara 1999, s. 33.

Fırıncılık, tıpkı Ortaçağ İslâm dünyasında olduğu gibi Bizans'ta da önemli bir meslekti. Öyle ki, fırıncılar ve hayvanları her türlü kamu hizmetinden ve angaryadan muaf idi<sup>55</sup>.

Ekmek umumiyetle çarşı ve pazarlardaki fırınlarda veya evlerde bulunan tandır ve ocaklarda pişirilmekteydi. Elimizde Selçuklu dönemiyle ilgili açık bir kayıt bulunmamakla birlikte, çarşı ve pazarları denetleyen *muhtesib*<sup>56</sup>in fırınları da denetleyerek ekmeğin usulüne uygun bir şekilde pişirilip pişirilmediğini kontrol ettiğini düşünmek mümkündür. Özellikle kuraklığın olduğu dönemlerde tahıl, un ve ekmek fiyatlarını denetlemek ve ekmek standartlarını kontrol etmek, *muhtesibin* en önemli görevleri arasındaydı<sup>57</sup>. Nitekim Taberiyye (Filistin) bölgesinde *hâtiblik*, *muhtesiblik* ve *kādılık* görevlerinde bulunan 'Abdu'r-Rahmân b. Nasr eş-Şeyzerî (öl. 1193?)<sup>58</sup> tarafından kaleme alınan *Nihâyetu'r-rutbe fî talebi'l-hisbe* isimli eserde, fırın ve ekmek dükkânlarının çalışma şartları ve pişirilen ekmeğin standartlarıyla ilgili aşağıdaki esaslara dikkat edilmesi gerektiği kaydedilmiştir:

“Ekmekçilerin (fırıncıların) dükkânlarını yüksek, kapılarını açık yapıp fırınların tavanında dumanın çıkması için geniş bir delik koymaları gerekir. Böylece dumanlarıyla insanları rahatsız etmemiş olurlar. Ekmekçi, fırını ısıttıktan sonra, içini temiz bir bez ile silmeli ve sonra fırına ekmek atmaya başlamalıdır. *Muhtesib*, ekmekçilerin isimlerini ve buldukları yerleri defterine yazar... Ekmekçilere, su kaplarını temiz tutmalarını, üzerlerini örtüp gizlemelerini, hamur leğenlerini yıkayıp temiz tutmalarını, ekmek koydukları sandıkların ve taşıdıkları aracın üzerlerini örtmelerini, açıktan ekmek taşımamalarını emreder.

Hamurcu; hamuru ayak ve dirsekleriyle yoğuramaz. Bu şekilde hamur yoğurması nimete hakarettir. Böyle yaparsa; çoğu zaman vücudundan ve koltuk altından hamura ter damlar. Hamurcu ağzına bir ağızlık takar, çünkü çok zaman hapşırır yahut başkasıyla konuşurken tükürüğünden bir parça veya sümüğü hamura damlayabilir. Hamura bir şey damlamasın diye alına beyaz bir bez bağlar. Hamura kıl düşmemesi için, kollarını tıraş eder. Hamurcu hamuru gündüz yoğurursa, yanında elinde sineklik bulunan birini bulundurur. Bunların hepsi hamurcu unu sık bir elekten geçirdikten sonra yapılacak işlemlerdir...

Ekmekçi, hamur tam mayalanmadan hamurdan ekmek yapamaz. Tam mayalanmayan hamurdan yapılan ekmek tartıda normalden daha ağır gelir. Tuzsuz hamurdan yapılan ekmek, mayasız hamurdan yapılan ekmek gibidir. *Muhtesib*, hamur tam mayalanmadan ekmek yapanlar ile hamura tuz kullanmayan ekmekçilere işten el çektirir. Çünkü bunların maksatları ekmeğin tartıda ağır gelmesidir...

<sup>55</sup> Andrew Dalby, *Tastes of Byzantium the Cuisine of a Legendary Empire*, London 2010, s. 64.

<sup>56</sup> Selçuklular döneminde *muhtesib* ve *muhtesiblik* için bk. Hasan Enveri, *İstilahât-i divânî-yi dovre-yi Gaznevî u Selçukî*, Tahran 1373/1994, s. 226-229; Osman Turan, *Türkiye Selçukluları Hakkında Resmî Vesikalar: Metin, Tercüme ve Araştırmalar*, Ankara 1988, s. 35-37; Christian Lange, “Changes in the Office of Hisba under the Seljuqs”, *The Seljuqs: Politics, Society and Culture*, ed. Christian Lange - Songül Mecit, Edinburgh 2011, s. 157-181.

<sup>57</sup> Bk. Cengiz Kallek, “Hisbe”, *DİA*, XVIII, s. 137.

<sup>58</sup> Bk. Cengiz Kallek, “Şeyzerî”, *DİA*, XXXIX, s. 107-108.



Ekmekçilerin (fırıncıların) ekmeğin üzerine iyi ve güzel otlardan atmaları gerekir. Bunlar, beyaz kimyon, bereket otu dedikleri karacucca yani çörek otu, susam ve benzeri şeylerdir. Fırıncı ekmeği fırından iyice pişip kızarmadan çıkaramaz. Yapılacak iş; fırınlara vazifeliler koymak ve ekmekleri sürekli kontrol ettirmektir. Ekmeğin gramının azlığından dolayı bölge halkı haram yiyerek bozulması<sup>59</sup>.

Müellifin verdiği bilgilerden anlaşıldığına göre, fırınlarda “ekmek yapan” ve “tavacılık yapan” olmak üzere aynı anda çalışan en az iki görevli bulunmalıydı. *Muhtesib* aynı zamanda fırınların un girdileri ile ekmek adetleri arasındaki oran ve dengeyi takip eder, temizlik ve hijyen denetlemelerini sıkı tutar, fırın altı taşının sık sık temizliğini ve ekmek yapımı bittiğinde kullanılan eşyaların üzerindeki hamur kalıntıları yumuşasın diye konulan su dolu temiz bir leğenin varlığını kontrol ederdi. *Muhtesib*, fırıncıların ekmeğe yapabileceği her türlü hileyi denetlerdi<sup>60</sup>. Denetimler sırasında rastgele birkaç ekmek seçilerek tartılır; eğer gramajları az çıkarsa ekmekçi işinden men edilir, fırına da ağır para cezası kesilirdi. Yine, fırından evlere servis yapan elemanlar ancak buluşa ermemiş çocuklar arasından seçilebilirdi. Zira bu kimseler insanların evlerine ve mahremlerine girdikleri için, kendilerinden zarar gelmeyen kişiler olmalıydılar<sup>61</sup>. eş-Şeyzerî tarafından verilen bilgiler her ne kadar Selçuklu Anadolu'suna ait olmasa da, İslâm dünyasında XII. yüzyıl sonlarındaki fırın ve ekmek standartlarını göstermesi açısından son derece önemlidir.

Ekmeğin üretildiği diğer bir mekân tandır ve ocaklar idi. Evlerin alt katında veya tek katlı evlerin bir odasında bulunan tandır, umumiyetle 60-80 cm. derinliğinde üstüvânî bir çukur kazılarak yapılmaktaydı. Bu çukurun tam dibinden ağzının yaklaşık 1,5 m. kadar yanına bir hava deliği (*baca*) açılmaktaydı. Tandırda yakılan odun, çalı çırpı ve tezek dumanları buradan dışarı çıkmaktaydı. Tandırın içi desti toprağı ile sıvanmaktaydı. Böylece hazırlanmış ve ısıtılmış olan tandırın kenarlarına muhtelif boyda ve kalınlıktaki hamurlar yapıştırılmak suretiyle ekmek pişirilmekteydi. Yine aynı tandırın içine tencere sarkıtılmak suretiyle yemek de pişirilebilmekteydi<sup>62</sup>. Mevlânâ, eserlerinde tandır şü şekilde tasvir etmektedir: “Erler gibi, soğuk kişilerin tandırını ateşler, kızdırırım; sıcakların tandırındaysa en fazla pişmiş ekmekten de pişkinim<sup>63</sup>; “Gönül tandırının, mide fırınının ateşi olmadan ekmekler pişirir, dükkâna kor, fakat ekmekçimiz gizli, o, bir türlü görünmez gözlere<sup>64</sup>”.

<sup>59</sup> ‘Abdu’r-rahmân b. Nasr eş-Şeyzerî, *Nihâyetü’r-rutbe fi talebi’l-hisbe*, Türkçe terc. Abdullah Tunca, *İslâm Devletinde Hisbe Teşkilâtı*, İstanbul 1993, s. 55-56.

<sup>60</sup> “*Muhtesib*, ekmekçilerin (fırıncıların) ekmeğe yapabilecekleri hileleri takip eder ki; bazı fırıncılar, ekmeğe burçak, mercimek unu gibi şeyler karıştırabilirler. ‘Burçak ve mercimek unu’ ekmeğin yüzünü boyamış gibi yapar. Bazı fırıncılar da ekmeğe nohut veya pirinç unu karıştırarak hile yaparlar. Bu hile ekmeği ağırlaştırır ve çiğ bırakır. Bir kısmı ise; una, iri un veya arpa ve karaca otu unundan katarlar. Has ekmeği harcarken bunlardan arasına kor. Bunlar kolay kolay gizlenemez ve ekmeğin yüzünde görünür. Ekmeğin kırıklarında belli olur. *Muhtesib*, zararlı olan ve ekmeğin yüzünü güzelleştirmeyen şeylerin ekmeğe konulmasını yasaklar” (bk. eş-Şeyzerî, s. 56).

<sup>61</sup> eş-Şeyzerî, s. 56-58; Ahmet Nurullah Özdal, *İslam İktisadi Coğrafyasında İş Yaşamı, Ticaret ve Tüccar (X-XIV. Yüzyıllar)*, Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Doktora Tezi, Erzurum 2013, s. 291.

<sup>62</sup> Bk. M. Zeki Oral, “Selçuklu Devri Yemekleri ve Ekmekleri”, s. 23.

<sup>63</sup> Mevlânâ, *Divân-ı Kebîr*, I, s. 288.

<sup>64</sup> Mevlânâ, *Divân-ı Kebîr*, II, s. 364.

Mevlânâ, *Mesnevî*'de bir ekmekçinin ekmeği nasıl hazırlayıp pişirdiğini şu şekilde anlatmaktadır: “Ekmekçi, elindeki hamuru kimi yumuşaklıkla, kimi sert-sert yoğurur, yoğurdukça elinin altındaki hamurdan, çak-çak diye sesler çıkar. Kimi genişliğine tahta üstüne yayar onu; kimi derler, toplar, bir yumak haline getirir. Kimi su serper ona, kimi tuz eker; kimi de tandıra yayar, ateşle mehenge vurur onu”<sup>65</sup>.

Fırınlarda pişirilen ekmek genellikle fırın veya ekmekçi dükkânında (*dukkân-i nân-vâ - dukkân-i nân-bâ*) satılmaktaydı. Vakfiyelerden tespit edilebildiğine göre Sivas şehrindeki muhtelif mahallelerde, Kayseri ve Kırşehir gibi büyük şehirlerde ekmek pişirip satan fırınlar veya ekmekçi dükkânları bulunmaktaydı<sup>66</sup>. Ekmeğin satıldığı bu dükkân ve fırınların yanında, kuşkusuz pek çok aile tükettiği ekmeği kendi evlerinde bulunan tandır ve ocaklarda pişirmektedir.

Selçuklular zamanında Anadolu'da ekmeğin, ihtiyaca göre, belli aralıklarla pişirildiği anlaşılmaktadır. İbn Battûta, 1333 yılında ziyaret ettiği Alanya şehrini anlatırken, burada ekmeğin haftada bir kez pişirildiğini zikretmektedir<sup>67</sup>.

Selçuklu devri kaynaklarında, usulüne uygun olarak pişirilen bir ekmeğin lezzetinden ve güzel kokusundan övgüyle bahsedilmiştir: “Ekmek ümidiyle armağan olarak su getirdim, fakat ekmeğin kokusu beni cennetlerin başköşesine götürdü”<sup>68</sup>; “Ekmeğin güzelim kokusu, beni ekmeğe ulaştırdı; ekmeği yiyince de can mülküne ulaştım”<sup>69</sup>. Buna mukabil, bayat veya hastalık geçirmiş buğdaydan yapılan ekmeğin hiç de makbul olmadığı anlaşılmaktadır<sup>70</sup>.

## II. Selçuklular Zamanında Ekmek Çeşitleri

Selçuklular zamanında Anadolu'da muhtelif tahıl unları kullanılarak ya da çeşitli pişirme tekniklerden istifade edilerek farklı türlerde ekmekler yapılmaktaydı. Ekmek yapımında kullanılan unun türüne göre en yaygın ekmek çeşitleri; “buğday ekmeği”, “arpa ekmeği”, “darı ekmeği”, “çavdar ekmeği”, “mısır ekmeği” ve “kepek ekmeği” idi.

Ekmek çeşitleri içerisinde en çok tercih edileni buğday unundan yapılan ve *ak ekmek*, *hâs ekmek* veya *nân-i sefid*<sup>71</sup> de denilen “buğday ekmeği” idi<sup>72</sup>: “Buğdayımız ekmeğe dönüşür; bu

<sup>65</sup> Mevlânâ, *Mesnevî*, VI, s. 592.

<sup>66</sup> Bk. Sadi Bayram-Ahmet Hamdi Karabacak, “Sahib Âta Fahrü'd-Din Ali'nin Konya, İmaret ve Sivas Gökmedrese Vakfiyeleri”, s. 54, 57-58; Osman Turan, “Selçuklu Devri Vakfiyeleri III, Celâleddin Karatay, Vakıfları ve Vakfiyeleri”, *Belleten*, XII/45, (1948), s. 104, 106; Ahmet Temir, *Kırşehir Emiri Caca Oğlu Nur el-Din'in 1272 Tarihli Arapça-Moğolca Vakfiyesi*, Ankara 1989, s. 30, 33. Ayrıca ekmekçi dükkânı veyahut fırınlarda terazi de mevcuttu (bk. Mevlânâ, *Divân-ı Kebîr*, V, s. 443; Erdoğan Mercil, *Türkiye Selçuklularında Meslekler*, s. 51).

<sup>67</sup> Bk. İbn Battûta, I, s. 401.

<sup>68</sup> Mevlânâ, *Mesnevî*, I, s. 475.

<sup>69</sup> Sultan Veled, *İbtidâ-nâme*, s. 27.

<sup>70</sup> Şemsü'd-din Muhammed b. Emînu'd-din Eyyüb-i Duneysiri, *Nevâdiru't-tebâdur li-tuhfeti'l-bahâdur*, neşr. İrec Afşâr - Muhammed Takî Dânişpejûh, Tahran 1350/1971, s. 107.

<sup>71</sup> Kâşgarlı Mahmûd, *Divânu Lugâti't-Türk*, III, s. 222; Mevlânâ, *Mesnevî*, I, s. 645; Mahmut Tezcan, “Türk Mutfak Kültüründe Ekmekler ve Hamurışı Yemekler”, s. 79; Metin Saip Sürücüoğlu - Ayşe Özfer Özçelik, “Eski Türk Besinleri ve Yemekleri”, *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, XII, (2005), s. 19.

<sup>72</sup> Sadi Bayram-Ahmet Hamdi Karabacak, “Sahib Âta Fahrü'd-din Ali'nin Konya, İmaret ve Sivas Gökmedrese

tenimiz ise cana"<sup>73</sup>. Buğday ekmeği, gerek vakfiyelerde gerekse dönemin diğer kaynaklarında değerli bir ekmek çeşidi olarak zikredilmiştir. Vakıflardaki görevlilere belirli miktar ve çeşitlerde ekmek verildiği göz önünde bulundurulduğunda, buğday ekmeğinin genellikle vakfın üst düzey görevlisine tahsis edildiği anlaşılmaktadır: "...müderriye (günlük) tam bir *batmân* buğday ekmeği verilecek"<sup>74</sup>. Vakfiyelerde vâkıfın özellikle vakıfta hizmet eden üst düzey görevliler için buğday ekmeği tahsis etmesi, bu ekmek türünün Selçuklular döneminde ne derece kıymet gördüğünün açık bir göstergesidir<sup>75</sup>.

Kaynaklarda sıkça zikredilen "arpa ekmeği", buğdayın az olduğu dönemlerde onun alternatifi olarak kullanılan arpa (*arpa/اربا - cov/جو*)dan yapılmaktaydı<sup>76</sup>. Arpa, Türkler'in Anadolu'ya gelmeden önce kullandıkları<sup>77</sup>, sıcak veya soğuk yerlerde yetişebilen dayanıklı bir tahıl türüdür. Tıpkı Orta Asya ve İranda olduğu gibi Anadolu'da da yoksulluğun sembolü olan<sup>78</sup> arpa, her ne kadar buğdaya göre daha az rağbet görse de, yine de talep edilen bir tahıl idi: "Ne mümkün senden buğday talep etmek, (arpa dahi talep etsem) canını verirsin ama arpanı vermezsin"<sup>79</sup>. *Mesnevî*'de yer alan "Garezden hürüm ben; hürün tanıklığını duy; kulların tanıklığı iki arpaya bile değmez"<sup>80</sup> kaydı da arpanın Anadolu'da kıymetsiz olduğunu açıkça göstermektedir. Ayrıca bu dönemde nefsinin tezkiye etmek amacıyla dervişin arpa ekmeği yemesi de arpanın muteber olmadığını bir göstergesidir: "...Onun riyazeti o derece idi ki, başı ve ayakları çıplak on iki sene ormanlarda ve dağlarda dolaştı. Arpa unu ile dolu bir dağarcığı vardı. On iki günde bir defa iftar ederdi. O derece riyazet etmişti ki, aklıktan bütün dişleri dökülmüştü"<sup>81</sup>.

Buğday ekmeğine göre daha kıymetsiz olan "arpa ekmeği" (*kara etmek/قرا اتمک - nân-i cov/ نان جو*)<sup>82</sup> genellikle buğdayın olmadığı zamanlarda tüketilmekteydi: "Arpa ekmeğinden tat

Vakfiyeleri", s. 55; 'Ali Ekber Dehhodâ, *Lugat-nâme*, XXVII/A, s. 268.

<sup>73</sup> Sultan Veled, *Dîvân-i Sultân Veled*, neşr. Feridun Nafiz Uzluk, İstanbul 1941, s. 15.

<sup>74</sup> Sadi Bayram-Ahmet Hamdi Karabacak, "Sahib Âta Fahrü'd-dîn Ali'nin Konya, İmaret ve Sivas Gökmedrese Vakfiyeleri", s. 55.

<sup>75</sup> Has buğday unundan yapılan kepeksiz ekmek Selçuklularda olduğu gibi Bizans'ta da genellikle zenginler tarafından tüketilmekteydi (Mehmet Demirtaş, *Osmanlı'da Fırıncılık*, 17. Yüzyıl, İstanbul 2000, s. 117).

<sup>76</sup> 'Ali Ekber Dehhodâ, *Lugat-nâme*, XXVII/A, s. 267; Muhammed Mu'în, *Ferheng-i Fârsî*, IV, s. 4634. Ortaçağ Doğu İslâm dünyasında arpa ziraati ve arpa türleri için bk. Anonim, *Yevâkitu'l-ulûm ve derâriu'n-nucûm*, vr. 121a-122b; Reşîdu'd-dîn Fazlullâh, *Âsâr u ahyâ'*, s. 140-142; Kâsım b. Yûsuf Ebû Nasrî-yi Herevî, *İrşâdu'z-zirâ'a*, s. 88-90. Selçuklular zamanında Anadolu'da arpa ziraati için bk. Ali Çakmak, *Türkiye Selçuklularında Zirai Hayat*, s. 37-45.

<sup>77</sup> Kâşgarlı Mahmûd, *Dîvânü Lugâti't-Türk*, I, s. 123; Hasan Eren, "Türkler'de Ekinciliğin Gelişmesine Katkıları", s. 25.

<sup>78</sup> Bahaeddin Ögel, *Türk Kültür Tarihine Giriş*, II, s. 143- 146; I. P. Petruşevsky, *Keşâverzî ve munâsebât-i arzî der-İrân-i âhd-i Mogûl*, I, s. 343. Arpa ve çavdar unundan yapılan ikinci kalite yoksul ekmeğini, Selçuklularda olduğu gibi Bizans'ta da geniş halk kitleleri tüketmekteydi (bk. Mehmet Demirtaş, *Osmanlı'da Fırıncılık*, 17. Yüzyıl, s. 117).

<sup>79</sup> Husâmü'd-dîn Hasan b. 'Abdu'l-Mu'min-i Hoyî, "Multemesât", *Mecmû'a-yi Âsâr-i Husâmü'd-dîn-i Hoyî*, neşr. Sugrâ 'Abbâs-zâde, Tahran 1379/2000, s. 150.

<sup>80</sup> *Mesnevî*, I, s. 627.

<sup>81</sup> Eflâkî, I, s. 62.

<sup>82</sup> Arpa ve darı unundan yapılan ekmek (bk. Kâşgarlı Mahmûd, *Dîvânü Lugâti't-Türk*, III, s. 222; Muhammed Mu'în, *Ferheng-i Fârsî*, IV, s. 4634). Buğday ekmeğine ise "ak ekmek" denilmekteydi. *Ak ekmek* tabiri Selçuklu

almışsın; nerden buğday ekmeğini anacaksın? Onlar da buğday ekmeği varken, nasıl olur da arpa ekmeğini anarlar?”<sup>83</sup>; “Adam, sabrın sonunda, açlık, iki misli oldu mu dedi, arpa ekmeği helva kesilir bence”<sup>84</sup>. Yunus Emre *Divânı*’nda arpa unundan ekmeğin mayalanması şu şekilde anlatılmıştır:

“Dünyâdan gönlini çeke eli ile arpa eke  
Unna yarı küll kata güneşde kurutmak gerek  
‘Aceb anı niçe yiye nefsi dilerse yiyleye  
Kaçan kim iftâr eyleye üç günde bir itmek gerek”<sup>85</sup>.

Eski Türkçede kavrulmuş ve dövülmüş arpaya *talkan* denildiği bilinmekteyse de<sup>86</sup>, Selçuklu coğrafyasındaki tüketimi hakkında malumatımız yoktur.

Çavdardan üretilen “çavdar ekmeği”, genellikle buğdayın yetişmediği yerlerde tüketilmekteydi: “Hacı Bektaş, Kayseri’den Ürgüp’e gelirken yolda, Sineson adlı bir Hıristiyan köyüne ulaşmıştı. Hıristiyanlar, çavdar ekmeği pişirmişlerdi. İçlerinden bir kadın, başına bir tekne almış, ekmeği götürmedeydi. Hünkâr’ı görünce hemen tekneyi başından indirmiş, ‘Derviş, lütfet, bir parça al ye, bizim yerimizde buğday bitmez’ demişti”<sup>87</sup>.

Diğer bir ekmeği olan “mısır ekmeği” (*nân-i zurret/نان زرت*)<sup>88</sup>, Anadolu’nun pek çok yerinde yetiştirilen mısır (*zurret/ذرت*) unundan yapılmaktaydı<sup>89</sup>. Kaynaklarda mısır ekmeğinin tazeyken tüketilmesi tavsiye edilmiştir: “Şiirim, mısır ekmeğine benzer; gece, gelir geçerse yiyemezsin. Tazeyken yemeye bak; üstüne toz konmadan ye onu”<sup>90</sup>.

Darı<sup>91</sup> unundan yapılan “darı ekmeği” (*nân-i erzen/نان ارزن*)<sup>92</sup> anlaşıldığına göre çok makbul bir ekmeği türü değildi. Arpa ve darı unları karıştırılarak yapılan ekmeği, özellikle fakir kimseler tarafından tüketilmekteydi<sup>93</sup>.

---

Anadolusu’nda da kullanılmıştır: “Ak somun peşinde yüzünün suyu döküldü de o yüzden söğüt gibi meyven yok” (Mevlânâ, *Mesnevî*, I, s. 645). “Ak ekmeği” ve “kara ekmeği”nin yanı sıra XII. yüzyıl şairi Hâkânî’nin bir beyitinde “sarı” (*zerdî*) ekmeği tabiri geçiyorsa da (*cîst ez-serd u germ-i hvân-i felek / cuz-i do nân in sepîd u ân zerdî*, bk. Dehhodâ, *Lugat-nâme*, XXVI/A, s. 266), bu ekmeği çeşidinin mahiyeti ve Anadolu’da da tüketilip tüketilmediği malum değildir.

<sup>83</sup> Mevlânâ, *Fihî mâ fih*, s. 195.

<sup>84</sup> Mevlânâ, *Mesnevî*, V, s. 435.

<sup>85</sup> Yunus Emre, II, s. 201.

<sup>86</sup> Hasan Eren, “Türkler’de Ekinciliğin Gelişmesine Katkıları”, s. 26.

<sup>87</sup> *Vilâyet-nâme*, s. 23-24.

<sup>88</sup> ‘Alî Ekber Dehhodâ, *Lugat-nâme*, XXVII/A, s. 268.

<sup>89</sup> Reşîdu’d-dîn Fazlullâh, *Âsâr u ahyâ’* isimli eserinde İsfahân halkının sağlam vücutlu ve sağlıklı oluşunu, onların çok mısır ekmeği (*nân-i zurret*) tüketmesine bağlamaktadır (*Âsâr u ahyâ’*, s. 151).

<sup>90</sup> Mevlânâ, *Divân-ı Kebîr*, V, s. 134.

<sup>91</sup> Darı, Selçuklular zamanında Anadolu’nun pek çok yerinde yetiştirilmekteydi. *Vilâyet-nâme* (s. 15-16)’de, Hacı Bektaş-ı Velî’nin Ahmed-i Yesevî’nin huzurunda “darı çeçi üstünde namaz kıldığı”nın zikredilmiş olması dikkate değerdir.

<sup>92</sup> ‘Alî Ekber Dehhodâ, *Lugat-nâme*, XXVII/A, s. 267.

<sup>93</sup> I. P. Petruşevsky, *Keşâverzî ve munâsebât-i arzî der-İrân-i ‘ahd-i Mogûl*, I, s. 343.

Kepekli undan yapılan “kepek (*kepek/كپك*) ekmeği” en kıymetsiz ekmek çeşidi idi. Öyle ki arpa ekmeği dahi kepek ekmeğine tercih edilmekteydi: “Nefse arpa ekmeği bile haramdır, onu vermek bile yazıktır; sen onun önüne kepekli undan yapılmış ekmek koy”<sup>94</sup>.

Selçuklular döneminde sadece bir tahılın unundan elde edilen ekmek çeşitlerinin yanında, iki veya üç farklı tahıl ununun karıştırılmasından elde edilen ekmek çeşitleri de mevcuttu<sup>95</sup>. İlhanlı devlet adamı ve müellifi Reşîdu'd-dîn Fazlullâh el-Hemedânî, *Âsâr u ahyâ'* isimli eserinde özellikle mısır ve buğday unlarını karıştırmak suretiyle son derece makbul bir ekmek türünün elde edildiğini kaydetmekteyse de<sup>96</sup>, söz konusu ekmeğin Anadolu'da da tüketilip tüketilmediği malum değildir. Bununla birlikte, ekmeğin kalitesinin korunması için, buğday ununa, değeri daha düşük olan burçak, mercimek, nohut ve pirinç unlarının karıştırılması uygun görülmemekteydi<sup>97</sup>.

Selçuklular zamanında kullanılan unun yanı sıra hamuru pişirme şekline ve tekniğine göre de farklı çeşitlerde ekmekler yapılmaktaydı. Pişirme şekline göre en yaygın ekmek çeşitleri arasında yufka, tandır ekmeği, pide ve bazlamayı saymak mümkündür. Anlaşıldığına göre *yufka* (*yuvka/يُفْكَ*), yaygın olarak tüketilen ekmek türlerinden biri idi<sup>98</sup>. Un elendikten, tuz atıldıktan ve su katıldıktan sonra birkaç defa yoğrularak hazırlanmaktaydı. Mayalanmadan eşit parçalara ayrılmaktaydı. Ele alınan her parça yüzü düzgün tahta üzerinde oklava denilen üstüvânî bir ağaç ile açıldıktan sonra takriben 45-80 cm. çapında oldukça ince dairevî bir kâğıt haline gelen hamur yine oklava ile ocakta ısıtılmış olan sacın üzerine serilmekteydi. Önce bir tarafı, ardından da “pişirgeç” ile çevrilerek diğer tarafı pişirilmekteydi<sup>99</sup>: “A şerif dedi, odaya git, kuşluk için yufka ekmeği pişirmiştin”<sup>100</sup>; “Şu dünyadayım amma tamaha düşüp de yarım yufka ekmeğini yassılıp yuvarlak hale getirmeye, çekip uzatarak büyültmeye fetva vermedi gönlüm”<sup>101</sup>. Selçuklu toplumunda, tıpkı buğday ekmeği gibi *yufka* ekmeğinin de çok sevildiği anlaşılmaktadır: “Hırsı üstün geldi, sabrı arıklaştı; yufka ekmeği sevgisi, nice boğazları kesmiştir”<sup>102</sup>.

<sup>94</sup> Mevlânâ, *Mesnevî*, V, s. 532. Kepek ekmeği, Feridûn b. Ahmed-i Sipehsâlâr tarafından da şu şekilde anlatılmıştır: “Mevlânâ Şemseddin-i Tebrizî (Tanrı zikrini yüceltsin) ile ilk buluşmalarında tam altı ay oturmuşlardı. Öyle ki, her ikisinin yemek, içmek ve beşeri bir istekleri olmadı ve iftar ettikleri vakit de tek çeşit yemekle yetinirlerdi. Nitekim buyuruyor ‘Gerçekten hem haram, hem de yazık arpa ekmeğine, sen nefsin önüne kepek ekmeğini koy’” (bk. *Mevlânâ ve Etrafındakiler, Risale*, Türkçe terc. Tahsin Yazıcı, İstanbul 1997, s. 49).

<sup>95</sup> Gazneliler zamanında zindanda bulunan mahkûmlara normal ekmeğin yanı sıra, zaman zaman bakla, nohut, buğday ve arpa unu karıştırılarak pişirilen ve *nân-i kaşkin* denen bir ekmek türünün verildiği bilinmektedir (O. G. Özgüdenli, *Turco-Iranica: Ortaçağ Türk-İran Tarihi Araştırmaları*, s. 154). Söz konusu ekmeğin Anadolu'da da tüketilip tüketilmediği malum değildir.

<sup>96</sup> Müellif aynı zamanda bu ekmeğin buğday ekmeğinden daha lezzetli olduğunu belirtmektedir (*Âsâr u ahyâ'*, s. 151).

<sup>97</sup> eş-Şeyzerî, s. 56.

<sup>98</sup> Türkler, Anadolu'ya gelmeden önce yufka ekmeği yapmayı biliyorlardı (bk. Kâşgarlı Mahmûd, *Divânü Lugâti't-Türk*, III, s. 33); Mehmet Altan Köymen, “Selçuklular Zamanında Beslenme Sistemi”, *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri (31 Ekim-1 Kasım 1981)*, Ankara 1982, s. 38.

<sup>99</sup> M. Zeki Oral, “Selçuklu Devri Yemekleri ve Ekmekleri”, s. 23.

<sup>100</sup> Mevlânâ, *Mesnevî*, II, s. 329.

<sup>101</sup> Mevlânâ, *Mesnevî*, I, s. 321.

<sup>102</sup> Mevlânâ, *Mesnevî*, V, s. 434.

“Tandır ekmeği”, muhtelif kalınlıklarda açılan hamurun *tandırın* kenarına yapıştırılması suretiyle pişirilmekteydi: “İnci mücevher hâzinesi senin, dükkân derdinden geç; tertemiz nurla gıdalan, bu, tandır ekmeğinden elbette daha iyi”<sup>103</sup>.

Türklerin Anadolu’ya gelmeden önce *sinçü* (سنجو)<sup>104</sup> diye adlandırdıkları “pide”, Selçuklu Anadolu’sunda da yapımına devam edilen ekmeğin çeşitlerindendi. Pide de tıpkı yufka gibi genellikle uzun yapılmaktaydı<sup>105</sup>.

Sacda pişirilen bir ekmeğin türü olan bazlama (*bazlama/bazlamaç/bzleme*) genellikle yağlanarak servis edilmekte ve anlaşıldığına göre kimi zaman ayran ile birlikte tüketilmekteydi<sup>106</sup>: “Köylü padişahın hazinesini ne bilsin; Kürtçeğizin canı bazlamayla ayran ister”<sup>107</sup>.

Yaygın olarak tüketilen bu ekmeğin türlerinin yanında, kaynaklarda genellikle imâretlerde hazırlanan ve medrese talebeleri ile tekke müridleri ve fakirlere dağıtılan *fodula* isimli bir ekmeğin çeşidinden daha bahsedilmekteyse de<sup>108</sup>, bu ekmeğin nasıl yapıldığı hakkında bilgimiz yoktur.

Anlaşıldığına göre yufka ve pide hariç, diğer ekmeğin türleri yuvarlak bir şekilde yapılmaktaydı. Sultan Veled, *Maârif* isimli eserinde yuvarlak ekmeğin şu şekilde tasvir etmektedir: “Meselâ sen bir mukallidin, ekmeğin ne olduğunu bilmeyen bir şahsın önüne, uzun, pide şeklinde yapılmış bir ekmeğin koysan, ekmeğin tadını tatmadığından o habersiz adam: ‘Senin ekmeğin dediğin, yuvarlak olur. Bu getirdiğin ise uzun. Eğer bu ekmeğin olsaydı, benim istediğim gibi bunun da yuvarlak olması lâzımdı’ der”<sup>109</sup>; “Aç bir adama: ‘İki iki daha kaç eder?’ diye sormuşlar, o cevabında ‘dört yuvarlak ekmeğin eder’ demiş; eğer bu acın önüne dört yuvarlak ekmeğin koysalar o, ‘dört’ nasıl der?”<sup>110</sup>.

Selçuklu Anadolu’sunda yaygın olarak tüketilen bu genel ekmeğin çeşitlerinin yanında daha mahallî ekmeğin çeşitlerinin de bulunduğuna şüphe yoktur. Nitekim eserini 669/1270-71 (veya 681/1282-83) tarihinde kaleme alan Şemsü’l-dîn Muhammed b. Emînu’l-dîn Eyyûb-i Duneysirî, *Nevâdiru’t-tebâdur li-tuhfeti’l-bahâdur* isimli eserinde şu ekmeğin çeşitlerinden bahsetmektedir:

*Nân-i hoşkâr*: Yulaflı buğday unundan yapılan<sup>111</sup>, son derece makbul ve güzel bir ekmeğin türüdür<sup>112</sup>. *Nân-i meyde*: Yulafsız buğday unundan yapılmaktaydı<sup>113</sup>. *Nân-i hoşkâra* göre daha

<sup>103</sup> Mevlânâ, *Divân-ı Kebîr*, III, s. 323.

<sup>104</sup> Kâşgarlı Mahmûd, *Divânü Lugâti’t-Türk*, I, s. 417; Reşat Genç, “IX. Yüzyılda Türk Mutfağı”, s. 64.

<sup>105</sup> Sultan Veled, *Maârif*, Türkçe terc. Meliha Ü. Ambarcıoğlu, İstanbul 1984, s. 110.

<sup>106</sup> Mehmet Yusufoglu, “Selçuk Devri Ekmeğin Adları: Bazlama - Bazlamaç”, *Anıt*, 18, (1950), s. 2.

<sup>107</sup> Mevlânâ, *Divân-ı Kebîr*, VI, s. 197.

<sup>108</sup> Bu ekmeğin kayıt ve dağıtımını işleriyle meşgul olan kâtibin de “fodula kâtibi” denilmekteydi (Bahaeddin Yediylidiz, “Vakıf İstihlâhları Lügatçesi”, s. 57).

<sup>109</sup> Sultan Veled, *Maârif*, s. 110.

<sup>110</sup> Sultan Veled, *Maârif*, s. 135.

<sup>111</sup> ‘Ali Ekber Dehrodâ, *Lugat-nâme*, XXVII/A, s. 267; Muhammed Mu’în, *Ferheng-i Fârsî*, I, s. 1422.

<sup>112</sup> Şemsü’l-dîn Muhammed b. Emînu’l-dîn Eyyûb-i Duneysirî, *Nevâdiru’t-tebâdur li-tuhfeti’l-bahâdur*, neşr. İrc Afşâr - Muhammed Takî Dânişpejûh, Tahran 1350/1971, s. 108.

<sup>113</sup> ‘Ali Ekber Dehrodâ, *Lugat-nâme*, XXVII/A, s. 269; Muhammed Mu’în, *Ferheng-i Fârsî*, IV, s. 4488, 4636.



az makbul olduğu anlaşılmaktadır<sup>114</sup>. *Nân-i fetîr*: İyi yoğurulmamış hamurdan yapılmaktaydı<sup>115</sup>. Kötü bir ekmek türü olduğu kaydedilmiştir<sup>116</sup>. *Nân-i komâc*: Buğday unu ve şekerden yapılan tatlı bir ekmek çeşidi idi<sup>117</sup>. Çok makbul olmadığı belirtilmiştir<sup>118</sup>.

Müellif, maalesef eserinde isimlerini zikrettiği ekmek çeşitlerinin nerelerde üretildiğini kaydetmemiştir. Ancak aslen Duneysirli (bugün: Mardin Kızıltepe) olan ve eserini Kara-hisâr<sup>119</sup> hâkimi bir emîr (*emîr-i sipehsâlâr*) için kaleme alan müellifin<sup>120</sup>, kendi zamanında (XIII. yüzyıl ortaları) Anadolu'nun muhtelif bölgelerinde tüketilmekte olan ekmek türlerinden bahsettiğine şüphe yoktur.

Anlaşıldığına göre Selçuklular döneminde ekmeği taşımak için genellikle zembil ve sepet kullanılmaktaydı: “A zembiline kimseciğin ekmek koymadığı kişi, a yoksul, gene zembilinin dibinde ara ekmeği”<sup>121</sup>; “Ekmek sepetini başına koymuş da her yandan bir lokmacık ekmek istiyorsun”<sup>122</sup>. Ekmeğin hamurunda kullanılan unun buğday, arpa, darı, yulaf ve mısır gibi farklı tahıllardan olması, ekmeğin rengini etkilemekteydi: “Cihan bir tandır, orada renk-renk ekmekler var; fakat ekmeği gören ne yapsın tandırı, neylesin ekmeği?”<sup>123</sup>. Çocuklar için deve ve arslan gibi şekillerde ekmekler yapılmaktaydı: “Meselâ hamurdan aslan, deve, kuş ve türlü türlü oyuncaklar yaparlar. Çocuklar bunları ekmekten daha pahalı olarak satın alırlar ve ‘Benim devem, kuşum!’ diye üzerine titrerler. Fakat onu yedikleri zaman, yine ekmek olur. Develik, onun üzerinde iğreti olarak ve mecazî bir şekilde mevcuttur”<sup>124</sup>.

### III. Selçuklu Toplumunda Ekmek Tüketimi

Asya bozkırlarında yarı göçebe bir hayat süren ve başlıca varlıkları hayvan sürüleri olan Türkler, Anadolu'ya gelmeden önce et ağırlıklı bir beslenme alışkanlığına sahiptiler<sup>125</sup>. 922 yılında Oğuzların arasından geçen İbn Fazlan'ın şu dikkate değer kaydı bize Oğuzların ekmekle ilişkisini göstermesi açısından önemlidir: “... Ertesi gün yolda giderken çirkin, üstü başı perişan, görünüşü pis ve kalbi kötü bir Türk karşımıza çıktı. Şiddetli bir yağmura tutulmuştuk. Bu adam

<sup>114</sup> Şemsü'd-dîn-i Duneysirî, balık, tatlı, süt ve inek yağıyla birlikte tüketilmesini tavsiye etmiştir (*Nevâdiru't-tebâdur li-tuhfeti'l-bahâdur*, s. 108).

<sup>115</sup> 'Alî Ekber Dehhodâ, *Lugat-nâme*, XXVII/A, s. 269; Muhammed Mu'in, *Ferheng-i Fârsî*, II, s. 2555; IV, s. 4635.

<sup>116</sup> Şemsü'd-dîn-i Duneysirî, *Nevâdiru't-tebâdur li-tuhfeti'l-bahâdur*, s. 108.

<sup>117</sup> 'Alî Ekber Dehhodâ, *Lugat-nâme*, XXVII/A, s. 269; Muhammed Mu'in, *Ferheng-i Fârsî*, III, s. 3055; IV, s. 4635.

<sup>118</sup> Şemsü'd-dîn-i Duneysirî, *Nevâdiru't-tebâdur li-tuhfeti'l-bahâdur*, s. 108.

<sup>119</sup> Selçuklular döneminde Anadolu'da “Kara-hisâr” adını taşıyan yerleşim yerleri için bk. Osman Turan, *Selçuklular Zamanında Türkiye*, İstanbul 1996, s. 740; Zeki Velidi Togan, “Moğollar Devrinde Anadolu'nun İktisadî Vaziyeti”, *Türk Hukuk ve İktisat Tarihi Mecmuası*, I, (1931), s. 22 n. 3, 23 n. 6, 10, 15.

<sup>120</sup> Müellif ve eseri için bk. Şemsü'd-dîn-i Duneysirî, *Nevâdiru't-tebâdur li-tuhfeti'l-bahâdur*, (nâşir İrec Afşâr'ın mukaddimesi), s. 1-6.

<sup>121</sup> Mevlânâ, *Divân-ı Kebîr*, IV, s. 358.

<sup>122</sup> Sultan Veled, *İbtidâ-nâme*, s. 460.

<sup>123</sup> Mevlânâ, *Divân-ı Kebîr*, III, s. 219.

<sup>124</sup> Sultan Veled, *Maârif*, s. 84-85.

<sup>125</sup> Bahaeddin Ögel, *Türk Kültür Tarihine Giriş*, IV, s. 335; Tuncer Baykara, *Türk Kültürü*, İstanbul 2003, s. 243.

‘Durun!’ diye bağırdı. Üç bin kadar hayvan, beş bin kadar insandan meydana gelen kabile durdu. Sonra, ‘Hiçbiriniz geçemezsiniz’ dedi. Onun emri üzerine durup ‘Biz Kûzerkîn’in dostlarıyız’ dedik. O gülmeye başladı. Ve ‘Kûzerkîn kim oluyor? Ben Kûzerkîn’in sakalına pisleyeyim!’ dedi. Sonra, Hârezm diliyle ‘*pekend*’ yani ‘ekmek’ dedi. Ona birkaç somun verdim. Onları alınca, ‘Haydi gidin. Size acıdım’ dedi”<sup>126</sup>. Yine XIII. yüzyılda Orta Asya ve Çin’e seyahat eden İtalyan seyyah Marco Polo (1254-1324)’nun verdiği bilgiler de Türklerin bozkır coğrafyasındaki beslenme alışkanlıklarını göstermesi açısından mühimdir: “Başlıca meşgaleleri hayvancılık. Büyük sürüleri var, onları yetiştiriyorlar. Zaten yedikleri et, bol bol da süt içiyorlar. Göçebe oldukları için de bir yerde buğday veya hububat yetiştirmiyorlar. Eti öylece, ekmeksiz falan yiyorlar”<sup>127</sup>.

Türklerin Asya bozkırlarındaki beslenme alışkanlıklarının Anadolu’da yavaş yavaş<sup>128</sup> değişikliğe uğradığı ve ekmeğin özellikle şehirlerde her yemeğin yanında yenen başlıca besin kaynağı haline geldiği görülmektedir<sup>129</sup>. Nitekim bu dönemde sofrada ekmeğin az olması kötü bir şey olarak görülmeğe başlanmış ve ekmeksiz doyulamayacağı düşünülmüştür: “Ekmeği de bol bol koy; çünkü sofradakilerden birinin ekmek yok demesi, çirkin bir şey”<sup>130</sup>, “Tokluk tanrıdır ama tabiat ehli, nasıl olur da ekmeksiz doyar”<sup>131</sup>.

Selçuklular zamanında ekmek, başta toplumun alt tabakaları olmak üzere herkesin ihtiyaç duyduğu en temel yiyecek durumundaydı<sup>132</sup>. Özellikle dilenciler, kapı kapı dolaşarak ekmek dilenmekteydi: “Her ne kadar zahiren dilenci gibi her kapıdan ekmek istesem...”<sup>133</sup>.

Selçuklular döneminde kişi başına ekmek tüketimi hakkında elimizde ancak dağınık kayıtlar bulunmaktadır. Baba İlyâs-ı Horâsânî’nin *Halvet-nâme*’sinden anlaşıldığına göre, Baba İlyâs-ı Horâsânî (öl. 1240)’nin müritleri, süflî halvet boyunca 20 gram semiz eti, 7 *dirhem*<sup>134</sup> (22,49 gr.) nohut ve 100 *dirhem* (320,7 gr.) su ile iyice karıştırıp pişirir ve üzerine 3 *dirhem* (9,62 gr.) şeker ve bir *dirhem* (3,20 gr.) de gül suyu ilave ederek lavaş ekmeği ile yemektedirler. Günlük lavaş ekmeğini ikiye ayıran müritler, yarısını akşam hazırlanan et ile kalan yarısını da sabahleyin tüketmekteydi<sup>135</sup>. Bu durum *Halvet-nâme*’de şu şekilde zikredilmiştir:

<sup>126</sup> İbn Fazlan, *Onuncu Asırda Türkistan’da Bir İslam Seyyahu: İbn Fazlan Seyahatnâmesi*, haz. Ramazan Şeşen, İstanbul 1975, s. 35.

<sup>127</sup> Marco Polo, *Marco Polo Seyahatnamesi*, Türkçe terc. Filiz Dokuman, II, İstanbul (basım yılı yok), s. 218.

<sup>128</sup> İbn Battûta’nın şu kaydı Türklerin eski beslenme alışkanlıklarının izlerinin XIV. yüzyıl ortalarında Anadolu’da hâlâ tamamen silinmediğini göstermesi açısından önemlidir: “Türkler ekmek ve katı yiyecek yemezler, *düki* (*düğ, düği*: bulgur) adını verdikleri, bizim “*anı*”ye benzeyen bir yemek yaparlar. Önce suyu ateşin üzerine koyarlar. Kaynayınca *dükiden* bir parça içine atarlar. Yanlarında et varsa onu lime lime edip tencereye koyarlar ve beraber pişirirler. Yemek pişince herkesin payını tabaklara koyup servis yaparlar. Ve nihayet tabaklardaki yemeğin üzerine yoğurt dökerler. Yemekten sonra kısraak sütünden yapılan “*kımızz*” (kımız) adı verilen içeceği içler” (bk. İbn Battûta, I, s. 466).

<sup>129</sup> Olgun Közleme, *Türk Mutfağı Kültürü ve Din*, Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Doktora Tezi, İstanbul 2012, s. 115.

<sup>130</sup> Mevlânâ, *Divân-ı Kebîr*, V, s. 341.

<sup>131</sup> Mevlânâ, *Mesnevî*, V, s. 37. Ayrıca bk. Sultan Veled, *Maârif*, s. 146; Sultan Veled, *İbtidâ-nâme*, s. 307-308.

<sup>132</sup> Sultan Veled, *Divân-i Sultân Veled*, s. 7, 50.

<sup>133</sup> Sultan Veled, *Divân-i Sultân Veled*, s. 23.

<sup>134</sup> Dirhem için bk. Walter Hinz, *İslâm’da Ölçü Sistemleri*, s. 6; Halil Sahillioğlu, “Dirhem”, *DİA*, IX, s. 369.

<sup>135</sup> Kemal Erarslan, “Baba İlyas-ı Horâsânî’ye Ait Halvetle İlgili Manzum Bir Risale”, *Türkiyat Mecmuası*, XX, (1997), s. 135.

“Karası yok semiz etdür ğıdâsı  
 Yigirmi dirhem olur ibtidâsı  
 Nohudı koya aña yidi dirhem  
 Şuyı yüz dirhem ola olmaya kem  
 Bişüre şöyle kim una müherrâ  
 Koy üç dirhem şeker kim ola ğarrâ  
 Ver ger şekker bulunmazsa koyalar  
 Bedel bal koyıban aña katarlar  
 Dahi bir dirhem ola aña gül-âb  
 Katarlar ol taâma kim budur bâb  
 Pes andan bir lavaş etmek gerekdür  
 İki pâre anı itmek gerekdür  
 Lavâşun nısfını yisün etile  
 Yarasın çakla yisün lezzetile  
 Gıdası vaktim bir afile işit  
 Oruç açası vafetıdur i yiğit  
 İki gicede bir yiye taâmu  
 Didügüm ide ger dañlasa ‘âmu  
 Eger sâdik, olursa iştihâsı  
 Neyise yiye her gice gıdası”<sup>136</sup>.

Selçuklu toplumundaki ekmek tüketiminin tespiti açısından, devrin vakfiyelerinde yer alan kayıtlar son derece önemlidir. Bu dönemde inşâ edilen medrese ve zâviyelere ait vakfiyelerde; müderris, imam, müezzin, fakih, fırıncı ve oduncu gibi görevlilere vazifelerine karşılık her gün belirli miktarda buğday ve yemek gibi gıdaların yanı sıra, belli miktarda ekmek tahsis edildiği görülmektedir. Selçuklular devrine ait vakfiyelerde, vakıf görevlilerine tahsis edilen ekmek miktarları şu şekildedir:

1180 tarihli Emir Altunbay Medresesi Vakfiyesi’ne göre *fukahâ* zümresine Ramazân’da her gün sekiz Konya *batmâm* (6,66 kg) ekmek tahsis edilmiştir<sup>137</sup>. 1202 tarihli Şemseddin Altun-Aba Vakfiyesi’nde, Konya’da *ritl* ile günde 80 *ritl* ekmek (her bir *tâlebe* için günlük 665 gr.) satın alınması vâkıf tarafından şart kılınmıştır<sup>138</sup>. Seyyid Nüreddin Alp-Arslan er-Rufâi’nin 655/1257 tarihli vakfiyesinde de *muezzin*, *kâtib*, *tabbâh*, *tahsildâr*, *ferrâş* ve *oduncuya* günlük 300 *dirhem* (962,1 gr.), talebeye de 150 *dirhem* (481,05 gr.) ekmek verilmesi şart kılınmıştır<sup>139</sup>. Sâhib Âta Fahu’d-din Alî’nin vakıflarına ait 1264 tarihli vakfiyelerde zikredilen şartlara göre de

<sup>136</sup> Kemal Erarslan, “Baba İlyas-i Horasânî’ye Ait Halvetle İlgili Manzum Bir Risale”, s. 149.

<sup>137</sup> Abdülkadir Erdoğan, “Konya İle İlgili En Eski Bir Selçuk Vakfiyesi”, *Konya*, 6, (1937), s. 370-375.

<sup>138</sup> Osman Turan, *ritl* ölçüsü hakkında şöyle demektedir: “Karatay vakfiyesinde bir *ritl*in ortalama olarak 317,8 gram ettiğini tespit etmiştik. 38 talebeye 80 *ritl* verildiğine göre bir kişiye günde 665 gram ekmek düşer ki kâfidir” (bk. Osman Turan, “Selçuk Devri Vakfiyeleri I, Şemseddin Altun-Aba, Vakfiyesi ve Hayatı”, s. 202). *Ritl* için daha bk. Walter Hinz, *İslâm’da Ölçü Sistemleri*, Türkçe terc. Acar Sevim, İstanbul 1990, s. 30; Cengiz Kallek, “Ritl”, *DİA*, XXXV, s. 52-55; S. Sadi Kucur, *Sivas, Tokat ve Amasya’da Selçuklu ve Beylikler Devri Vakıfları*, s. 41.

<sup>139</sup> Sadi Bayram, “Amasya-Taşova-Alparslan Beldesi Seyyid Nureddin Alparslan er-Rufâi’nin 655 H./1257 M. Tarihli Arapça Vakfiyesi Tercümesi ile 996 H./1588 M. Tarihli Seyyid Fettah Veli Silsile-nâmesi”, s. 36.

*muderrise* günlük tam 1 *batmân* (833 gr.)<sup>140</sup>, *imâma muderris*inkinin yarısı (416,5 gr.) kadar<sup>141</sup>, *muezzine* de *muderris*in dörtte biri (208,25 gr.) kadar<sup>142</sup> ekmek verilmesi şart kılınmıştır. Nitekim bu da görevlilere verilen ekmek oranlarının yaptıkları hizmetle orantılı olduğunu göstermesi açısından önemlidir. Buna ilaveten, yine mezkûr vakfiyedeki şartlara göre *fakih* ve *nakîbe* de günlük 3 *okka* (3,84 kg.)<sup>143</sup> ekmek verilmiştir<sup>144</sup>. Sivas Sâhibiye Medresesi'nin 1280 tarihli vakfiyesine göre de *muderrise* günlük 12 Sivas *okkası* (15,39 kg.)<sup>145</sup>, *mu'ide* 6 *okka* (7,69 kg)<sup>146</sup>, *fakih* ve *nakîbe* de 3 *okka* (3,84 kg)<sup>147</sup> ekmek verilmesi şart kılınmıştır. Tokat Ebu'ş-Şems (Vezîr) Hânkâhî'nin 1293 tarihli vakfiyesine göre de *şeyh*, *sûfi*, *bevvâb* ve *tabbâha* günlük 3 *okka* (3,84 kg)<sup>148</sup> ekmek tahsis edilmiştir. Son olarak 1323 tarihli Niksar Ahî Pehlivan Dârû's-sulehâsı ve Vakfiyesi göre de *tabbâha* günlük 3 *okka* (3,84 kg)<sup>149</sup>, *şeyhe* ise 1,5 *okka* (1,92 kg)<sup>150</sup> ekmek verilmiştir.

Selçuklular döneminde Anadolu'da vakıf görevlilerine kimi zaman ekmek yerine buğday tahsis edildiği de görülmektedir. Nitekim 1218 tarihli Sivas Dârû'ş-şifâsı vakfiyesinde, *muderrise* yıllık 300 *mudd* (yaklaşık 30.000-36.000 kg.) buğday verilmesi vâkîf tarafından şart kılınmıştı<sup>151</sup>. Yine İlhanlı vezîri ve tarihçisi Reşîdu'd-dîn Fazlullâh'a ait yazışmalar da, XIV. yüzyıl başlarında Erzincan medresesinde, *muderrise* -çeşitli ihtiyaç maddelerinin yanı sıra- 100 *hârvâr* (8.330 kg.)<sup>152</sup>, talebelere ise 2 *hârvâr* (166,6 kg.) buğday tahsis edildiğini göstermektedir<sup>153</sup>.

<sup>140</sup> Sadi Bayram-Ahmet Hamdi Karabacak, "Sahib Âta Fahrü'd-dîn Ali'nin Konya, İmaret ve Sivas Gökmedrese Vakfiyeleri", s. 55. *Batmân*, *menn* ile aynı anlamdandır. 833 gramlık ağırlık ölçüsüdür (bk. Walter Hinz, *İslâmîda Ölçü Sistemleri*, s. 26; Cengiz Kallek, "Batman", *DİA*, V, s. 199-200).

<sup>141</sup> Sadi Bayram-Ahmet Hamdi Karabacak, "Sahib Âta Fahrü'd-dîn Ali'nin Konya, İmaret ve Sivas Gökmedrese Vakfiyeleri", s. 40.

<sup>142</sup> Sadi Bayram-Ahmet Hamdi Karabacak, "Sahib Âta Fahrü'd-dîn Ali'nin Konya, İmaret ve Sivas Gökmedrese Vakfiyeleri", s. 40.

<sup>143</sup> Okka, her biri 3,207 gramlık 400 dirheme eşit olan = 1,2828 kg, bir ağırlık birimidir. *Okka* için bk. Walter Hinz, *İslâmîda Ölçü Sistemleri*, s. 39; Cengiz Kallek, "Okka", *DİA*, XXXIII, s. 338-339.

<sup>144</sup> Sadi Bayram-Ahmet Hamdi Karabacak, "Sahib Âta Fahrü'd-dîn Ali'nin Konya, İmaret ve Sivas Gökmedrese Vakfiyeleri", s. 54, 55.

<sup>145</sup> S. Sadi Kucur, *Sivas, Tokat ve Amasya'da Selçuklu ve Beylikler Devri Vakıfları*, s. 41. Sivas okkası için bk. Osman Turan, "Selçuklu Devri Vakfiyeleri III, Celâleddîn Karatay, Vakıfları ve Vakfiyeleri", s. 56-57.

<sup>146</sup> Osman Turan, "Selçuklu Devri Vakfiyeleri III, Celâleddîn Karatay, Vakıfları ve Vakfiyeleri", s.61; S. Sadi Kucur, *Sivas, Tokat ve Amasya'da Selçuklu ve Beylikler Devri Vakıfları*, s. 42.

<sup>147</sup> S. Sadi Kucur, *Sivas, Tokat ve Amasya'da Selçuklu ve Beylikler Devri Vakıfları*, s. 43, 45.

<sup>148</sup> S. Sadi Kucur, *Sivas, Tokat ve Amasya'da Selçuklu ve Beylikler Devri Vakıfları*, s. 90-94.

<sup>149</sup> S. Sadi Kucur, *Sivas, Tokat ve Amasya'da Selçuklu ve Beylikler Devri Vakıfları*, s. 93.

<sup>150</sup> Osman Turan, "Selçuklu Devri Vakfiyeleri III, Celâleddîn Karatay, Vakıfları ve Vakfiyeleri", s. 27; S. Sadi Kucur, *Sivas, Tokat ve Amasya'da Selçuklu ve Beylikler Devri Vakıfları*, s. 90.

<sup>151</sup> Bk. Refet Yinanç, *İlk Selçuklu Vakfiyeleri*, A.Ü. Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi, Basılmamış Doçentlik Tezi, Ankara 1979, s. 67. *Mudd* yerine ve zamanına göre değişen bir ölçü birimidir. el-Ömerî 1330'larda "Anadolu muddu" nun 1 Mısır *irdebine* eşit olduğunu ve 1 *irdebine* de 69,5 kg olduğunu zikretmektedir (bk. Walter Hinz, *İslâmîda Ölçü Sistemleri*, s. 57). Osman Turan ise Selçuklu devri için 1 *muddu* 100-120 kg. olarak hesap etmiştir (bk. R. Yinanç, *İlk Selçuklu Vakfiyeleri*, s. 67).

<sup>152</sup> *Hârvâr*: "Eşek yükü". Gâzân Han tarafından 1300 yıllarında yapılan düzenlemeden sonra bir *hârvâr* 100 *menne* (83,3 kg.) tekabül etmekteydi (bk. Walter Hinz, *İslâmîda Ölçü Sistemleri*, s. 17).

<sup>153</sup> Reşîdu'd-dîn Fazlullâh el-Hemedânî, *Sevânihu'l-efkâr-i Reşîdî*, neşr. Muhammed Takî Dânişpejûh, Tahrân 1358/1979, s. 156.

Selçuklu Anadolu'suna ait vakıf kayıtlarının yanı sıra İlhanlılar devrine ait bazı vakıf kayıtları da bir yandan vakıf görevlilerine tahsis edilen ekmek miktarını Selçuklu Anadolu'suyla karşılaştırma imkânı verirken, diğer yandan da ekmeğin bu dönemdeki ekonomik değeri hakkında önemli ipuçları sunmaktadır. Buna göre Gâzân Han (1295-1304) tarafından Bağdad'ta tesis edilen *Hânkâh-i Gâzânî*'de çeşitli ihtiyaç malzemelerinin yanı sıra; *şeyhe* 8 *menn* (6,64 kg.), *murîd*lere 30 *menn* (24,90 kg.), *habbâza* (5 kişi) 50 *menn* (41,5 kg.), *bevâba* 1 *menn* (0,83 kg.), *muezzine* 8 *menn* (6,64 kg.), *hâzin-i kutuba* 1 *menn* (0,83 kg.), *munâvile* 1 *menn* (0,83 kg.), *tebbâha* 8 *menn* (6,64 kg.) ve *ferrâşa* 8 *menn* (6,64 kg.) ekmek tahsis edildiği görülmektedir. Ayrıca *regâ'ib* gecesi düzenlenecek *semâ'*dan sonra Bağdad şehrinin ileri gelenlerine verilecek yemeğin yanında 100 *menn* (83 kg.), bayramlar için 30 *menn* (24,9 kg.) ve fakirlere sadaka olarak da 20 *menn* (16,6 kg.) ekmek tahsis edildiği görülmektedir<sup>154</sup>.

Yine Reşîd-ü'd-dîn Fazlullâh tarafından 1309 yılında Tebrîz yakınlarında kurulan *Rab'-i Reşîdî* isimli külliyyede çalışan görevlilere tahsis edilen ekmek miktarı da dikkate değerdir: Buna göre külliyyede bulunan görevlilere, nakit olarak ödenen maaşın yanı sıra, -özel gün ve geceler hariç- günlük toplam 779 *menn* (yaklaşık 649,1 kg.) buğday ekmeği tahsis edildiği görülmektedir. Bununla birlikte, külliyyede bulunan toplam 596 görevliden ancak 320'sine ekmek tahsis edilmiştir<sup>155</sup>. Kendilerine ekmek tahsis edilen görevliler için, kişi başına düşen ortalama ekmek miktarı 2,43 *menn* (yaklaşık 2 kg. = takriben 5 *Seycânî* ekmek), toplam görevli başına düşen günlük ekmek miktarı ise 1,32 *menn* (yaklaşık 1,1 kg.) idi<sup>156</sup>. Ekmek dağılımında ilk üç sırayı kişi başına 12,5 *menn* (10,4 kg.) ile iki müderris ve 10 *menn* (8,3 kg.) ile doktor ve şeyhin aldığı görülmektedir<sup>157</sup>. Bütün bu kayıtlar, Selçuklu ve İlhanlılar döneminde vakıflarda çalışan görevlilere maaş ve yiyeceğin yanı sıra önemli miktarda ekmek tahsis edildiğini göstermektedir.

Selçuklu devrine ait edebî eserlerde, ekmeğin çok tüketilmesi durumunda, tüketiminin nasıl azaltılacağına dair tavsiyelerde bulunulmuştur: "Kimin öğünü dört ekmekse o, iki yahut üç ekmek yerse, bu yiyeş ortalama değildir. Dört ekmeği de yerse, ortalama uzaklaşır, kaz gibi hırsla tutsaktır o. Fakat on ekmeğe iştahlı olan, altı ekmek yerse, bu da ona göre ortalama bir yiyeştir. Benim elli ekmeğe iştahım var; seninse altı yufkaya; eşit miyiz? Hayır"<sup>158</sup>; "Sana, küçücük çocuk gibi ağlayan göz gerek. O ekmeği az ye; çünkü ekmek, yüzünün suyunu giderdi"<sup>159</sup>; "Bir *batmân* ekmek yiyorsa her gün bir *dirhem* azaltır; bir iki yıl geçti mi yediği ekmeği yarım *batmâna* indirmiş olur. Öylesine azaltır ki, bedene onun azalışını göstermez"<sup>160</sup>.

<sup>154</sup> Reşîd-ü'd-dîn Fazlullâh, *Sevânihu'l-efkâr-i Reşîdî*, s. 49-52.

<sup>155</sup> Vakfiyeye göre, toplam 50 köle (30 kanalcı ve 20 sanat erbabı) ile 220 cariyyeye ekmek tahsis edilmemiştir. Yine vakfiyede, bir fırıncı ve iki müstensih ile mütevellî, müşrif ve nâzır gibi idarecilerin alacağı günlük ekmek miktarı da zikredilmemiştir.

<sup>156</sup> Bununla birlikte, ilâve ödenekler verilmesinden sonra külliyyede yıllık toplam 385.899 *menn* (321.582 kg. = günlük 1072 *menn* = 893,3 kg.) buğday ekmeği için ödenek ayrılmıştı (bk. Reşîd-ü'd-dîn Fazlullâh, *Vakf-nâme-yi Rab'-i Reşîdî*, neşr. Muctebâ Mînovî-İrec Afşâr, Tahran 2536/1977, s. 217). Günlük 293 *menn* (244,1 kg.)'lik fark, vakfiyede alacağı ekmek miktarı kaydedilmeyen bazı görevliler ile misafirler, düşkünler ve bayram/kandil geceleri için tahsis edilen ilâve ödenekten kaynaklanmış olmalıdır.

<sup>157</sup> Reşîd-ü'd-dîn Fazlullâh, *Vakf-nâme-yi Rab'-i Reşîdî*, s. 132, 138, 145, 148, 157-158, 180, 222. Krş. Osman G. Özgüdenli, *Turco-Iranica: Ortaçağ Türk-İran Tarihi Araştırmaları*, s. 227-228, 231.

<sup>158</sup> Mevlânâ, *Divân-ı Kebîr*, II, s. 465-466.

<sup>159</sup> Mevlânâ, *Mesnevî*, V, s. 29.

<sup>160</sup> Mevlânâ, *Fihî mâ fih*, s. 80.

Anlaşıldığına göre, Selçuklu toplumunda ekmeğin sofrada bölünerek tüketilmekteydi: “Ekmek koparıp yenmedikçe nasıl güç kuvvet verir insana? Salkımlar koparılıp sıkılmadıkça şarap olur mu hiç?”<sup>161</sup>; “Ekmeği tutar, bir ucundan bir parçacık koparırsam ne diye kulağımı burarsın?”<sup>162</sup>.

#### IV. Selçuklular Zamanında Ekmek Fiyatı ve Ekmek ile İlgili Genel Telâkkiler

Selçuklu Anadolu’sunda ekmeğin fiyatları hakkında elimizde çok az bilgi bulunmaktadır. Bu hususta Eflâki tarafından zikredilen bir rivayet oldukça dikkate değerdir: “Yine arkadaşların sultanı Çelebi Celaleddin (Tanrı rahmet etsin) rivayet etti ki: Mevlana Şemseddin, Konya’ya ilk gelişi Halkabeğüş kapısında bir yol üzerinde üç dirhem-i sultanî buldu. Kendi kendine: ‘İşte nafakam budur’ dedi. O zaman yüz yirmi pul bir *dirhem* tutuyordu. Beyaz ve güzel bir ekmeğin de bir pula satılıyordu. Böylece her gece bir ekmeğin yarısını yiyor, yarısını da bir fakire veriyordu. Bunun üzerinden bir müddet geçince elinde bulunan para bitti, pabuçlarını giyip Şam’a hareket etti”<sup>163</sup>. Bu kayıttan XIII. yüzyıl ortalarında Anadolu’da bir *dirheme* 120 ekmeğin alındığı sonucuna ulaşmak mümkünse de, zikredilen rivayette ekmeğin cinsinin ve ağırlığının belirtilmemiş olması, bu hususta kesin bir şey söylemeyi engellemektedir. Yine 1333-1334 yılları arasında Anadolu’da seyahat eden İbn Battûta, Kastamonu’yu ziyaretinde, şehirdeki hayat pahalılığının az olduğundan bahsederek iki *dirheme* iri bir koyun satın alınabildiğini, yine iki *dirheme* on kişiye yetebilecek kadar ekmeğin bulabildiğini kaydetmektedir<sup>164</sup>. Müellifin “on kişiye yetebilecek” şeklinde zikrettiği ekmeğin ağırlığını veya miktarını belirtmemiş olması, maalesef ekmeğin bu dönemdeki fiyatını tespitte imkân vermemektedir.

Selçuklu Anadolu’sunda iklim şartları müsait olduğunda, köylü kendi ihtiyacını karşılamaktaydı. Eğer bulunduğu ortam sulak ve verimli ise, ürün fazlasını satarak şehirlerin de ihtiyacını karşılayabilmekteydi<sup>165</sup>. Bu dönemde Konya’da bir buğday çarşısı<sup>166</sup> ve Sivas’ta da Bahâ’ud-dîn Ezferdâd mahallesinde bir buğday pazarının bulunması<sup>167</sup>, ihtiyaç fazlası ürünün çarşı ve pazarlarda satıldığını göstermektedir<sup>168</sup>. Ancak her zaman iklim şartları müsait olmuyordu. Sağanak şeklinde ve aniden boşalan şiddetli yağmurlar gibi yaz hububatının başak verme zamanı olan Nisan ve Mayıs aylarında yeterli yağış olmaması ve yağış rejiminin bozukluğu<sup>169</sup>,

<sup>161</sup> Mevlânâ, *Mesnevî*, I, s. 488.

<sup>162</sup> Mevlânâ, *Divân-ı Kebîr*, I, s. 106.

<sup>163</sup> Eflâki, II, s. 86.

<sup>164</sup> İbn Battûta, I, s. 439.

<sup>165</sup> M. Said Polat, *Moğol İstilasına Kadar Türkiye Selçuklularında İçtimai ve İktisadi Hayat*, s. 132. el-Ömerî’nin “Germiyan İl’inde ortalama fiyata gelince, bir *mudd* buğday on beş *dirhem*dir. Arpa da böyledir, yahut bundan biraz az fiyat eder” kaydı, Anadolu’da kıtlığın yaşanmadığı dönemlerde buğday fiyatlarını göstermesi açısından dikkate değerdir (bk. Y. Yücel, *Anadolu Beylikleri Hakkında Araştırmalar*, I, s. 194).

<sup>166</sup> Osman Turan, “Selçuklu Devri Vakfiyeleri III, Celâleddin Karatay, Vakıfları ve Vakfiyeleri”, s. 141.

<sup>167</sup> Sadi Bayram-Ahmet Hamdi Karabacak, “Sahib Âta Fahrü’d-Dîn Ali’nin Konya, İmaret ve Sivas Gökmedrese Vakfiyeleri”, s. 35, 56.

<sup>168</sup> Selçuklu Anadolu’sunda çiftçiler ürünün bir kısmını kendilerine tohumluk ve yemek için ayırdıktan sonra, geri kalan kısmını satmaktaydı. Köylülerden ürünlerini çarşıda satan bir ticaret erbabı da vardı. Buğday satanlara muhtemelen *gendom-furûş* (گندم فروش), arpa satanlara ise *cov-furûş* (جو فروش) denilmekteydi (Erdoğan Merçil, *Türkiye Selçuklularında Meslekler*, s. 179).

<sup>169</sup> M. Said Polat, *Moğol İstilasına Kadar Türkiye Selçuklularında İçtimai ve İktisadi Hayat*, s. 133.



Selçuklu Anadolu'sunda kıtlık ve hububat krizine sebep olmaktadır<sup>170</sup>. Bu durum tahıl üretimini etkilediği gibi, tahıl fiyatlarında da dalgalanmalara sebep olmakta, dolayısıyla ekmek fiyatlarını etkilemekteydi. Mevlânâ bu durumu *Fihi mâ fih* isimli eserinde şu şekilde zikretmektedir: “Hani buğday bir yıl altın pahasınadır, bir yıl toprak pahasına; şekliyse neyse odur gene. Demek ki buğdayın şeklindeki değer, aşka göre meydana geliyor”<sup>171</sup>.

Kıtlık yaşanan dönemlerde temel besin maddesi olan buğday, ihtiyaç hâsıl olduğunda ithal edilmekteydi. Örneğin 1092 yılında Ani'de çekirge ve kuraklık yüzünden müthiş kıtlık zuhur etmişti. Bunun üzerine İrandan zengin bir zat, bu felaketi haber alınca, bir sürü deveye buğday yükleterek Ani'ye getirmişti<sup>172</sup>. 1171 yılında başlayan ve Anadolu'yu da etkisi altına alan diğer bir kuraklık ise 1175 yılına kadar sürmüş ve bu büyük kuraklıktan sonra mahsul yetişmemesi sebebiyle Arap kervanları develerle buğday getirmeye başlamıştı<sup>173</sup>. Tahıl fiyatlarında olduğu gibi ekmek fiyatları da değerlendirilirken, fiyat dalgalanmaları ile bu durumu oluşturan savaş, kıtlık ve benzeri hususlar göz önünde bulundurulmalıdır<sup>174</sup>.

Selçuklular zamanında kıtlığın yaşandığı dönemlerde buğday ve ekmek çok zor bulunmaktaydı<sup>175</sup>. XIII. yüzyıl sonları ile XIV. yüzyıl başlarında Aksaray'da yaşamış olan Seyfu'd-din Muhammed-i Fergânî<sup>176</sup>, İlhanlı hükümdarı Gâzân Han'a hitaben kaleme aldığı Fârsça manzûm bir mektupta şöyle seslenmektedir: “Ey Sabâ rüzgârı, ruhumla birlikte *şâh* tarafına benden bir söz götür. Cihân padişahlarının rehberi ve dayanağı Gâzân'a bu ülkenin perişanlığını anlat. De ki: İçinde yüzden fazla Firavun bulunan bu ülkede ekmek azizdir. Çünkü Yüsuf gibi kuyuya düşmüştür...”<sup>177</sup>.

<sup>170</sup> Bu dönemde yaşanan önemli tahıl kıtlıkları için bk. Süryani Mihail, *Süryani Patrik Mihail'in Vekâyi-nâmesi*, Türkçe terc. Hrant D. Andreasyan, (TTK Kütüphanesi, Basılmamış Tercüme), s. 233, 299; Gregory Abu'l-Farac (Bar Habraeus), *Abu'l-Farac Tarihi*, Türkçe terc. Ömer Rıza Doğrul, II, Ankara 1999, s. 563; Kerimü'd-din Mahmûd-i Aksarayî, *Müsâmeretü'l-ahbâr*, Türkçe terc. Mürsel Öztürk, Ankara 2000, s. 88; Feridun Nafiz Uzluk, *Anadolu Selçukluları Devleti Tarihi: Tarih-i Âl-i Selçuk*, Ankara 1952, s. 56-57; Urfalı Mateos, *Urfalı Mateos Vekâyi-nâmesi (952-1136) ve Papaz Grigor'un Zeyli (1136-1162)*, Türkçe terc. Hrant D. Andreasyan, Ankara 2000, s. 155, 156, 202, 217-218; Ahmet N. Özdal, *İslam İktisadi Coğrafyasında İş Yaşamı, Ticaret ve Tüccar (X-XIV. Yüzyıllar)*, s. 91-95; G. Ö. Bezer, “Selçuklular Zamanında Anadolu'da ve Civar Bölgelerde Kıtlık”, *Türk Kültürü İncelemeleri Dergisi*, 3, 2000, s. 8-22.

<sup>171</sup> *Fihi mâ fih*, s. 119.

<sup>172</sup> Vardan, “Türk Fütühâtı Tarihi (889-1269)”, Türkçe terc. Hrant D. Andreasyan, *İ.Ü.E.F. Tarih Semineri Dergisi*, I/2, (1937), s. 185.

<sup>173</sup> Süryani Mihail, *Süryani Patrik Mihail'in Vekâyinâmesi*, Türkçe terc. Hrant D. Andreasyan, (TTK Kütüphanesi, Basılmamış Tercüme), s. 233, 299. Müellif, kervanların nereden geldiklerine dair herhangi bir bilgi vermemektedir.

<sup>174</sup> 8 Safer 444/9 Haziran 1052 tarihinde İsfahân'a gelen ve 20 gün burada kalan meşhur edip ve seyyah Nâsir-i Husrev, eserinde kendisinin gelişinden önce şehirde kıtlık yaşandığını, bu yüzden de 1,5 *menn* buğday ya da 3 *menn* arpa ekmeğinin bir *dirhem* ettiğini, bundan önce ise 1 *dirheme* 8 *menn* ekmek alınabildiğini yazmaktadır (bk. Osman G. Özgüdenli, *Turco-Iranica: Ortaçağ Türk-İran Tarihi Araştırmaları*, s. 461).

<sup>175</sup> el-Hasan b. Mevlânâ el-Cuvellî el-Muzafferî, *Nuzhetü'l-kuttâb ve tuhfetu'l-ahbâb*, Bodleian Library, (Oxford), Laut Or. 50, vr. 191b.

<sup>176</sup> Bk. Muhammed Emin Riyâhî, *Osmanlı Topraklarında Fars Dili ve Edebiyatı*, Türkçe terc. Mehmet Kanar, İstanbul 1995, s. 117-119; Muhammed Rizâ Tebrîzî-yi Şîrâzî, *Seyfu'd-din Muhammed-i Fergânî. Kahramân-i 'arsa-yi sohenver*, Tahran 1375/1996, s. 9-16; Osman G. Özgüdenli, *Moğol İnanında Gelenek ve Değişim: Gazan Han ve Reformları (1295-1304)*, İstanbul 2009, s. 33, n. 232 (ilgili literatür burada verilmiştir).

<sup>177</sup> Seyf-i Fergânî, *Divân-i Seyf-i Fergânî*, neşr. Zebihullâh Safâ, Tahran 1341/1962, I, s. 172-173; A. Ateş, “Anadolu'nun Unutulmuş Büyük Bir Şairi: Sayf al-Dîn Muhammed al-Fargânî”, *Bellelen*, XXIII/91, (1959), s. 432-433.

Ekmek, Selçuklular zamanında yemekle o derece bütünleşmişti ki, dönemin kaynaklarında pek çok kez “nimet” kelimesi yerine kullanıldığı bazen de “nimet” kelimesiyle birlikte zikredildiği görülmektedir: “İnsanoğlu her şeyden önce ekmeğe düşkündür; çünkü azık, ekmeğin canın direğidir”<sup>178</sup>; “Onun ve atalarının nimetiyle, artık ekmeğiyle beslendim, büyüdüm de sonunda böyle aşıklık bir hale geldim, böylesine rezil-rüsva oldum işte; başka birinin ekmeğiyle nimetiyle beslenseydim belki yüzüm de, boyum-posum da, değerim de bundan iyi olur, bundan üstün olurdu”<sup>179</sup>. Ekmek kırıntılarının üzerine basılmaması için sofraya bezi kullanılması da, kuşkusuz o dönemde ekmeğe verilen kıymeti göstermektedir<sup>180</sup>. Bu yüzden ekmeği atmak, kuru diye beğenmemek “nankörlük” olarak vasıflandırılmıştır. Nitekim Farsça ‘ekmek’ anlamına gelen *nân* ile kör (*kûr*) kelimelerinden türetilmiş olan *nân-kör* (نَانَكُور), “gördüğü iyiliği unutan”, “tuz-ekmek hakkı gözetmeyen” mânâsına gelmekteydi<sup>181</sup>.

\* \* \*

Selçuklular zamanında Anadolu’da ekmeğin ele alındığı bu çalışmayı tamamlayabilmek için, o dönemde ekmeğin haricinde tüketilen diğer unlu mamullerden de kısaca bahsetmek yerinde olacaktır. Kaynaklardan anlaşıldığına göre Selçuklular Anadolu’sunda ekmeğin dışında çok tüketilen başlıca unlu mamuller; simit, börek, çörek, çukmîn, tirid, nukul, bulamaç, bûre ve helvâ idi.

Eflâkî’nin *Menâkibu’l-ârifin* adlı eserindeki bir kayıttan Selçuklu Anadolu’sunda simidin (*kulice*/کلیچه, *simîd*/سمید) tüketildiği anlaşılmaktadır<sup>182</sup>. Genellikle misafir ağırlanırken yapılan börek (بُورَك) de kaynaklarda ekseriyetle sevilen yiyecekler arasında anılmaktaydı: “Bir garip, yoldan geldi de bir ulu kişiye konuk oldu. Konak sahibi onu ağırladı, izzetle, ikramla konukladı. Önüne güzelim kebaplar, görülmemiş börekler çıkardı, meclisinde mumlar yaktı, güzeller çağırdı, ona nice ağır elbiseler verdi”<sup>183</sup>, “Sevgilisi bir gün, bu gece gel dedi, senin için ballar börekler yaptım”<sup>184</sup>. Kaynaklarda tıpkı börek gibi kıymetli olan ve sevilen yiyeceklerle anılan çörek (چَرَك) <sup>185</sup> de genellikle yağlı ve ballı yapılırdı: “Bugün yağlı-ballı çörek yiyormuşum gibi ağzıma gelen tat, sayıya sığmayacak derecede tatlı olan o güzelim dudaklarının tadından, lezzetinden değil de nedir?”<sup>186</sup>, “İkisi de yağ

<sup>178</sup> Mevlânâ, *Mesnevî*, IV, s. 179.

<sup>179</sup> Mevlânâ, *Fihî mâ fih*, s. 26.

<sup>180</sup> Mevlânâ, *Mesnevî*, III, s. 401.

<sup>181</sup> Âli Ekber Dehrodâ, *Lûgat-nâme*, XXVI/A, s. 273; Ferit Devellioğlu, *Osmanlıca-Türkçe Ansiklopedik Lûgat: Eski ve Yeni Harflerle*, Ankara 2004, s. 806. Keza “tuz-ekmek” hakkı için bk. Mevlânâ, *Fihî mâ fih*, s. 38; Mevlânâ, *Mesnevî*, I, s. 61; II, s. 66; IV, s. 335; Nizâmü’l-Mulk, *Siyâset-nâme*, Türkçe terc. M. A. Köymen, Ankara 1999, s. 15; ‘Azîz b. Erdeşîr-i Esterâbâdî, *Bezme u rezme*, Türkçe terc. Mürsel Öztürk, Ankara 1990, s. 254, 259, 267, 271.

<sup>182</sup> Eflâkî, I, s. 416; Şemsü’d-dîn-i Duneysirî, *Nevâdirü’l-tebâdur li-tuhfeti’l-bahâdur*, s. 141-142; Erdoğan Merçil, *Türkiye Selçuklularında Meslekler*, s. 67.

<sup>183</sup> Mevlânâ, *Divân-ı Kebîr*, I, s. 379.

<sup>184</sup> Mevlânâ, *Mesnevî*, VI, s. 596.

<sup>185</sup> Selçuklular Anadolu’ya gelmeden önce çöreği bilmekte, hatta tek bir çeşit değil birkaç çeşit çörek yapmaktaydılar (bk. Kâşgarlı Mahmûd, *Divânü Lûgâti’t-Türk*, I, s. 388). Başlıca çörek çeşitleri şunlardır: *Tokuç* (تَقُج): Çörek. Bu kelime “tok er” sözünden alınmıştır, “tok adam” demektir; çörek insanı doyurduğu için böyle denilmiştir (bk. Kâşgarlı Mahmûd, *Divânü Lûgâti’t-Türk*, I, s. 358). *Kömeç* (كَمَچ): Küle gömülerek pişirilen çörek (bk. Kâşgarlı Mahmûd, *Divânü Lûgâti’t-Türk*, I, s. 360). *Kömeç* sözcüğü bugün Anadolu’da aynı anlamda kullanılmaya devam etmektedir (bk. *Derleme Sözlüğü*, VIII, Ankara 1993, s. 2955). *Büskeç* (بُسكَاچ): Çörek (bk. Kâşgarlı Mahmûd, *Divânü Lûgâti’t-Türk*, I, s. 452).

<sup>186</sup> Mevlânâ, *Divân-ı Kebîr*, III, s. 259.

gibi, çörek gibi beraber; yağ çörekte gizli”<sup>187</sup>. Su buğusunda pişirilen ve hazmı gayet kolay olan kurabiye biçimindeki bir diğer unlu mamul de *çukmîn* (جقمين) idi<sup>188</sup>. Bir diğer unlu mamul olan *nukul* (نقل) de, kıyma, ceviz ve toz şekerden yapılmaktaydı<sup>189</sup>. Yağ ve unun iyice karıştırılması ve kavrulmasıyla oluşan *bulamaç* (بلامج) da Selçuklu Anadolu'sunda tüketilen bir diğer unlu yiyecekti: “Aşkın olgunluğu, sevenle sevilenin birleşmesindedir, beri gelin: yağla unun, bir daha ayrılmayacak kadar karılmasından meydana gelen bulamaç gibi karılın, katışın birbirinize”<sup>190</sup>, “Fakat canın sarhoş oldu mu o lokmayı bile istemez; yüzüne benine dalıp da sarhoş olan bulamaç aşına mı bakar”<sup>191</sup>. Bir diğer unlu mamul de şekerli ve bademli bir hamur işi olan *bûre* (بوره) idi<sup>192</sup>.

Selçuklular zamanında ekmek, yavan halde veya yemeklerle birlikte tüketildiği gibi bazı yemeklerin suyuna doğranmak suretiyle de tüketilmekteydi. Kaynaklarda adı sıkça zikredilen devrin meşhur yemeği *tirid* (ترید)<sup>193</sup>, kuşbaşı şeklinde doğranmış ekmeklerin paça suyuna veya yoğurda ilave edilmesiyle hazırlanmaktaydı. Mevlânâ'nın eserlerindeki kayıtlara göre *tirid* ekmekten yapılan bir yiyecekti: “Bu sözü bırak artık; ört tandırın üstünü; ört de ekmeğini *tirid* haline getirsinler”<sup>194</sup>. *Menâkibu'l-ârifîn* isimli eserinde tiritten sıkça bahseden Eflâkî, bu yemekle ilgili şu bilgileri vermektedir: “Bir gün Mevlânâ benden: ‘Fatma hanım evimizde yoğurt var mı?’ diye sordu. Benden yoğurdu istedi ve alıp yoğurdun içine bayat küf tutmuş ekmekleri doğradı. Sonra o kâsedeki *tiridi* tamamıyla yedi”<sup>195</sup>; “(Şems) on, on beş günde bir, bir parça kuru ekmeği paça suyuna batırıp *tirid* yapar, onu yedi”<sup>196</sup>. Yine en basit şekliyle un/irmik, şeker ve yağdan yapılan *helvâ* (حلوا)<sup>197</sup>, İslâm dünyasının pek çok yerinde olduğu gibi Selçuklu Anadolu'sunda da yaygın olarak tüketilmekteydi.

<sup>187</sup> Sultan Veled, *İbtidâ-nâme*, s. 392.

<sup>188</sup> Çömlekte su buğusunda pişirilmekteydi. Sindirimi en kolay ekmeği (Kâşgarlı Mahmûd, *Divânü Lugâti't-Türk*, I, s. 444; Mehmet Altan Köymen, “Selçuklular Zamanında Beslenme Sistemi”, s. 38).

<sup>189</sup> *Nukul* şu şekilde yapılmaktaydı: “Hamur yoğrulup 2-3 mm. kalınlıkta açıldıktan sonra üstüne kıyma, ceviz içi ve toz şeker serpilir. Hamurun bir kenarından tutularak yuvarlanırken bir kat hamur, bir kat kıyma veya ceviz içinden müteşekkil 3-5 cm. kutrunda üstüvânî bir hal alır. Bu üstüvânî parça 8-10 cm. uzunluğunda kesilerek, kenarı yüksekkil bir tepsiye döşenir. Ocakta veya fırında pişirilir” (bk. M. Zeki Oral, “Selçuklu Devri Yemekleri ve Ekmekleri”, s. 22).

<sup>190</sup> Mevlânâ, *Divân-ı Kebîr*, II, s. 228.

<sup>191</sup> Mevlânâ, *Divân-ı Kebîr*, I, s. 318.

<sup>192</sup> Erdoğan Merçil, *Türkiye Selçuklularında Meselekler*, s. 68.

<sup>193</sup> *Tirid*, Arapça *serîd* kelimesinden gelmektedir. Kelime, Arap ve Fars kültüründe önemli değişikliklere uğrayarak Orta Asya'ya kadar yayılmıştır. Türkler, *tirid* kelimesini bir yemek adı olarak Anadolu'ya gelmeden önce de kullanmışlardır. Hârezmşâhlar kültür çevresinde *yağlıg tirid* yani ‘yağlı tirid’ gibi deyimlere rastlanmaktadır (bk. Bahaeddin Ögel, *Türk Kültür Tarihine Giriş*, IV, s. 401).

<sup>194</sup> Mevlânâ, *Divân-ı Kebîr*, V, s. 125. Ayrıca bk. Mevlânâ, *Mesnevî*, VI, s. 276.

<sup>195</sup> Eflâkî, I, s. 386-387.

<sup>196</sup> Eflâkî, I, s. 163.

<sup>197</sup> *Helvâda*; bal, zaferan ve badem gibi malzemelerin de kullanıldığı anlaşılmaktadır (“... ballı, zaferanlı ve bademli bir helva”. Bk. Ali Ertuğrul, *Anadolu Selçuklularında Devrinde Yazılan Bir Kaynak: Niğdeli Kadı Ahmed'in el-Veledü's-şefik ve'l-hâfidü'l-halik'i*, Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Doktora Tezi, İzmir 2009, I, (tercüme), s. 518; II, (metin), s. 303). Başlıca *helvâ* çeşitleri için bk. Kâsım b. Yûsuf Ebû Nasrî-yi Herevî, *İrşâdu'z-zirâ'a*, s. 259-260.

## Ek I: Selçuklu Anadolu'sunda Vakıf Görevlilerine Verilen Günlük Ekmek Miktarı

	Emir Altunbay Medresesi Vakfiyesi <sup>198</sup> (1180)	Şemseddin Altun-Aba Vakfiyesi <sup>199</sup> (1202)	Seyyid Nüreddin er-Rufâi Vakfiyesi <sup>200</sup> (1257)	Sâhib Âta Fahrü'd-din Ali Vakfiyesi <sup>201</sup> (1264)	Sivas Sâhibiye Medresesi Vakfiyesi <sup>202</sup> (1280)	Tokat Ebuş-Şems Hankâhı Vakfiyesi <sup>203</sup> (1293)	Niksar Ahî Pehlivan Vakfiyesi <sup>204</sup> (1323)
Müderriş	-	-	-	1 <i>batmân</i> (833gr)	12 Sivas <i>okkası</i> (15,39kg)	-	-
İmâm	-	-	-	½ <i>batmân</i> (416,5gr)	-	-	-
Müezzîn	-	-	300 <i>dirhem</i> <sup>205</sup> (962,1gr)	¼ <i>batmân</i> (208,25gr)	-	-	-
Tâlebe	-	80 <i>rtl</i> (25,42kg)	150 <i>dirhem</i> (481,05gr)	-	-	-	-
Fakih/ Fukahâ	8 Konya <i>batmânı</i> (6,66kg)	-	-	3 <i>okka</i> (3,84kg)	3 <i>okka</i> (3,84kg)	-	-
Nakib	-	-	-	3 <i>okka</i> (3,84kg)	3 <i>okka</i> (3,84kg)	-	-
Muîd	-	-	-	-	6 <i>okka</i> (7,69kg)	-	-
Kâtib	-	-	300 <i>dirhem</i> (962,1gr)	-	-	-	-
Tabbâh	-	-	300 <i>dirhem</i> (962,1gr)	-	-	3 <i>okka</i> (3,84kg)	3 <i>okka</i> (3,84kg)
Tahsildâr	-	-	300 <i>dirhem</i> (962,1gr)	-	-	-	-
Şeyh	-	-	-	-	-	3 <i>okka</i> (3,84kg)	1,5 <i>okka</i> (1,92kg)
Sûfî	-	-	-	-	-	3 <i>okka</i> (3,84kg)	-
Bevvâb	-	-	-	-	-	3 <i>okka</i> (3,84kg)	-
Ferrâş	-	-	300 <i>dirhem</i> (962,1gr)	-	-	-	-
Oduncu	-	-	300 <i>dirhem</i> (962,1gr)	-	-	-	-

- 
- <sup>198</sup> Abdülkadir Erdoğan, "Konya ile İlgili En Eski Bir Selçuk Vakfiyesi", *Konya*, 6, (1937), s. 370-375.
- <sup>199</sup> Osman Turan, "Selçuk Devri Vakfiyeleri I, Şemseddin Altun-Aba, Vakfiyesi ve Hayatı", *Belleten*, XI/42, (1947), s. 197- 236.
- <sup>200</sup> Sadi Bayram, "Amasya-Taşova-Alparslan Beldesi Seyyid Nureddin Alparslan er-Rufâi'nin 655 H./1257 M. Tarihli Arapça Vakfiyesi Tercümesi ile 996 H./1588 M. Tarihli Seyyid Fettah Veli Silsile-nâmesi", *Vakıflar Dergisi*, 23, (1994), s. 31-74.
- <sup>201</sup> Sadi Bayram-Ahmet Hamdi Karabacak, "Sahib Âta Fahrü'd-din Ali'nin Konya, İmaret ve Sivas Gökmedrese Vakfiyeleri", *Vakıflar Dergisi*, 13, (1981), s. 31-69.
- <sup>202</sup> S. Sadi Kucur, *Sivas, Tokat ve Amasya'da Selçuklu ve Beylikler Devri Vakıfları -Vakfiyelere Göre-*, M.Ü. Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü, Basılmamış Doktora Tezi, İstanbul 1993, s. 36-37.
- <sup>203</sup> S. Sadi Kucur, *Sivas, Tokat ve Amasya'da Selçuklu ve Beylikler Devri Vakıfları*, s. 61-62.
- <sup>204</sup> S. Sadi Kucur, *Sivas, Tokat ve Amasya'da Selçuklu ve Beylikler Devri Vakıfları*, s. 71-72.
- <sup>205</sup> Vakfiyede geçen "her çanak için 150 dirhem miktarında bir ekmek verile" kaydından hareketle, ekmeğin miktarının zikredilmediği yerlerde ('iki çanak öğle ve akşam ekmekle birlikte verile' gibi), diğer görevlilere verilen her çanak yemeğin yanında 150 dirhem miktarında ekmek tahsis edildiği söylenebilir (Sadi Bayram, "Amasya-Taşova-Alparslan Beldesi Seyyid Nureddin Alparslan er-Rufâi'nin 655 H./1257 M. Tarihli Arapça Vakfiyesi Tercümesi ile 996 H./1588 M. Tarihli Seyyid Fettah Veli Silsile-nâmesi", s. 36).



**Ek II: Selçuklu Anadolu'sunda Ekmek Yapımını Tasvir Eden XIII. Yüzyıla Ait Bir Minyatür**

(*Varka ve Gulşâh*, Topkapı Sarayı Müzesi Kütüphanesi, Hazine, nr. 841, vr. 3b).



## Kaynaklar

- 'Abdu'l-'Alî-yi Bircendî, *Ma'ârifet-i felâhat*, neşr. İrec Afşâr, Tahran 1387/2008.
- 'Abdu'r-rahmân b. Nasr eş-Şeyzerî, *Nihâyetu'r-rutbe fî talebi'l-hisbe*, Türkçe terc. Abdullah Tunca, *İslâm Devletinde Hisbe Teşkilâtı*, İstanbul 1993.
- 'Alî Ekber Dehhodâ, *Lugat-nâme*, neşr. Muhammed Mu'in, XXVII/A, Tahran 1349/1970.
- Anonim, *Yevâkitu'l-'ulûm ve derâriu'n-nucûm*, British Library, (London), Or. 15052.
- Ateş, Ahmed, "Anadolu'nun Unutulmuş Büyük Bir Şairi: Sayf al-Din Muhammed al-Fargâni", *Belleten*, XXIII/91, (1959), s. 415-456.
- 'Aziz b. Erdeşir-i Esterâbâdî, *Bezm u rezm*, Türkçe terc. Mürsel Öztürk, Ankara 1990.
- Bakır, Abdulhalik, "Selçuklu Mutfak Kültürü Üzerine Bir Değerlendirme", *Uluslararası Birinci Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu Bilecik 14-15 Ekim 2010*, Bilecik 2012, s. 5-20.
- Bayram, Sadi - Ahmet Hamdi Karabacak, "Sahib Âta Fahrü'd-dîn Alî'nin Konya, İmaret ve Sivas Gökmedrese Vakfiyeleri", *Vakıflar Dergisi*, XIII, (1981), s. 31-69.
- Bayram, Sadi, "Amasya-Taşova-Alp-Arslan Beldesi Seyyid Nureddin Alp-Arslan Er-Rufâi'nin 655 H./1257 M. Tarihli Arapça Vakfiyesi Tercümesi ile 996 H./1588 M. Tarihli Seyyid Fettah Veli Silsile-nâmesi", *Vakıflar Dergisi*, XXIII, (1994), s. 31-74.
- Caferoğlu, Ahmet, *Uygur Türkçesi Sözlüğü*, İstanbul 1993.
- Clauson, Sir Gerard, *An Etymological Dictionary of Pre-Thirteenth Century Turkish*, Oxford 1972.
- Clavijo, Ruy Gonzales, *Anadolu Orta Asya ve Timur Nezdine Gönderilen İspanyol Sefir Clavijo'nun Seyahat ve Sefaret İzlenimleri 1404-1406*, Türkçe terc. Ömer Rıza Doğrul, İstanbul 1993.
- Cunbur, Müjgan, "Mevlânâ'nın Mesnevî'sinde ve Dîvân-ı Kebîr'inde Yemekler", *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri (31 Ekim-1 Kasım 1981)*, Ankara 1982, s. 69-85.
- Çakmak, Ali, *Türkiye Selçukluları'nda Ziraî Hayat*, Marmara Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul 2005.
- Çavuşdere, Serdar, "Selçuklular Döneminde Akdeniz Ticareti, Türkler ve İtalyanlar", *Tarih Okulu Dergisi*, IV, (2009), s. 53-75.
- Dalby, Andrew, *Tastes of Byzantium the Cuisine of a Legendary Empire*, London 2010.
- Demirtaş, Mehmet, *Osmanlı'da Fırıncılık, 17. Yüzyıl*, İstanbul 2000.
- Derleme Sözlüğü*, VIII, Ankara 1993.
- Duvarcı, Ayşe, "Türklerde Yiyecek İçecek Kültürü", *Türkler*, ed. Hasan Celal Güzel - Kemal Çiçek - Salim Koca, Ankara 2002, s. 230-235.
- Eflâkî, *Menâkibu'l-'ârifîn*, Türkçe terc. Tahsin Yazıcı, *Âriflerin Menkıbeleri*, İstanbul 1989.
- el-Hasan b. Mevlânâ el-Cuvellî el-Muzafferî, *Nuzhetu'l-kuttâb ve tuhfetu'l-ahbâb*, Bodleian Library, (Oxford), Laut Or. 50, vr. 191b-215b.
- Erarslan, Kemal, "Baba İlyas-i Horasânî'ye Ait Halvetle İlgili Manzum Bir Risale", *Türkiyat Mecmuası*, XX, (1997), s. 135.
- Erdoğan, Abdülkadir, "Konya ile İlgili En Eski Bir Selçuk Vakfiyesi", *Konya*, 6, (1937), s. 370-375.
- Eren, Hasan, "Türklerde Ekinciliğin Gelişmesine Katkılar", *Türkoloji Dergisi*, VIII, (1979), s. 1-28.
- Ersoy, Yasemin, "Türk Mutfak Kültürü", *Türkler*, ed. Hasan Celal Güzel, Kemal Çiçek, Salim Koca, Ankara 2002, s. 222-228.
- Ferîdûn b. Ahmed-i Sipehsâlâr, *Mevlânâ ve Etrafındakiler, Risale*, Türkçe terc. Tahsin Yazıcı, İstanbul 1997.
- Genç, Reşat, "IX. Yüzyılda Türk Mutfağı", *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri (31 Ekim-1 Kasım 1981)*, Ankara 1982.

- Göney, Süha, *Türkiye Ziraatinin Coğrafi Esasları*, İstanbul 1987.
- Gregory Abu'l-Farac (Bar Habraeus), *Abu'l-Farac Tarihi*, Türkçe terc. Ömer Rıza Doğrul, II, Ankara 1999.
- Hamdullâh Mustevfi-yi Kazvîni, *Nuzhetu'l-kulûb*, neşr. G. Le Strange, London-Leiden 1915.
- Hasan Enverî, *İstîlâhât-i divânî-yi dovre-yi Gaznevî u Selçûkî*, Tahran 1373/1994.
- Heyd, W., *Yakın-Doğu Ticaret Tarihi*, Türkçe terc. Enver Ziya Karal, Ankara 1975.
- Hinz, Walter, *İslâmîda Ölçü Sistemleri*, Türkçe terc. Acar Sevim, İstanbul 1990.
- Husâmu'd-dîn Hasan b. 'Abdu'l-Mu'min-i Hoyî, "Multemesât", *Mecmû'a-yi Âsâr-i Husâmu'd-dîn-i Hoyî*, neşr. Sugrâ 'Abbâs-zâde, Tahran 1379/2000, s. 131-153.
- İbn Battûta et-Tancî, *İbn Battûta Seyahatnâmesi*, Türkçe terc. A. Sait Aykut, I, İstanbul 2004.
- İbn Fazlan, *Onuncu Asırda Türkistan'da Bir İslam Seyyahı: İbn Fazlan Seyahatnâmesi*, haz. Ramazan Şeşen, İstanbul 1975.
- Kâsım b. Yûsuf Ebû Nasrî-yi Herevî, *İrşâdu'z-zirâ'a*, neşr. Muhammed Muşîrî, 2536/1977.
- Kâşgarlı Mahmûd, *Divânü Lugâti't-Türk*, Türkçe terc. Besim Atalay, I-IV, Ankara 2006.
- Kayaoğlu, İsmet, "Turumtay Vakfiyesi", *Vakıflar Dergisi*, XII, (1978), s. 91-112.
- Kerimüddîn Mahmûd el-Aksarâî, *Müsâmeretü'l-ahbâr*, Türkçe terc. Mürsel Öztürk, Ankara 2000.
- Koşay, Hamit Zübeyir, "Eski Türkler'in Ana Yurdu ve Yemek Adları", *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri (31 Ekim-1 Kasım 1981)*, Ankara 1982.
- Köymen, Mehmet Altan, "Selçuklular Zamanında Beslenme Sistemi", *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri (31 Ekim-1 Kasım 1981)*, Ankara 1982.
- Közleme, Olgun, *Türk Mutfak Kültürü ve Din*, Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Doktora Tezi, İstanbul 2012.
- Kucur, S. Sadi, *Sivas, Tokat ve Amasya'da Selçuklu ve Beylikler Devri Vakıfları -Vakfiyelere Göre-*, Marmara Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü, Basılmamış Doktora Tezi, İstanbul 1993.
- Lange, Christian, "Changes in the Office of Hisba under the Seljuqs", *The Seljuqs: Politics, Society and Culture*, ed. Christian Lange - Songül Mecit, Edinburgh 2011, s. 157-181.
- Marco Polo, *Marco Polo Seyahatnamesi*, Türkçe terc. Filiz Dokuman, II, İstanbul (basım yılı yok).
- Merçil, Erdoğan, *Türkiye Selçukluları'nda Meslekler*, Ankara 2000.
- Mevlânâ, *Divân-ı Kebîr*, Türkçe terc. ve haz. Abdülbâki Gölpinarlı, Ankara 1992.
- Mevlânâ, *Fihî mâ fih*, Türkçe terc. Abdülbâki Gölpinarlı, İstanbul 1959.
- Mevlânâ, *Mecâlis-i Sabâ: Yedi Meclis*, Türkçe terc. Abdülbâki Gölpinarlı, Konya 1965.
- Mevlânâ, *Mektuplar*, Türkçe terc. ve haz. Abdülbâki Gölpinarlı, İstanbul 1963.
- Mevlânâ, *Mesnevî ve Şerhi*, Türkçe terc. ve şerh Abdülbâki Gölpinarlı, İstanbul 1973.
- Muhammed Emîn Riyâhî, *Osmanlı Topraklarında Fars Dili ve Edebiyatı*, Türkçe terc. Mehmet Kanar, İstanbul 1995.
- Muhammed Rizâ Tebrîzî-yi Şîrâzî, *Seyfu'd-dîn Muhammed-i Fergânî. Kahramân-i 'arsa-yi sohenver*, Tahran 1375/1996.
- Nizâmu'l-Mulk, *Siyeru'l-mulûk (Siyâset-nâme)*, neşr. Hubert Darke, Tahran 1378/1999; Türkçe terc. Mehmet Altan Köymen, *Siyâset-nâme*, Ankara 1999.
- Oral, M. Zeki, "Selçuklu Devri Yemekleri ve Ekmekleri", *Yemek Kitabı Tarih-Halkbilimi-Edebiyat*, haz. M. Sabri Koz, İstanbul 2002, s. 18-34.
- Osmanlıca-Türkçe Ansiklopedik Lûgat: Eski ve Yeni Harflerle*, haz. Ferit Devellioğlu, Ankara 2004.

- Özdal, Ahmet Nurullah, *İslam İktisadi Coğrafyasında İş Yaşamı, Ticaret ve Tüccar (X-XIV. Yüzyıllar)*, Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Doktora Tezi, Erzurum 2013.
- Ögel, Bahaeddin, *Türk Kültür Tarihine Giriş*, Ankara 2000.
- Özgüdenli, Osman Gazi, *Turco-Iranica: Ortaçağ Türk-İran Tarihi Araştırmaları*, İstanbul 2006.
- Özgüdenli, Osman Gazi, *Moğol İnanında Gelenek ve Değişim: Gazan Han ve Reformları (1295-1304)*, İstanbul 2009.
- Petruşevsky, I. P., *Keşâverzî ve munâsebât-i arzî der-İrân-i 'ahd-i Mogûl*, Farsça terc. Kerim Keşâverz, I-II, Tahran 2535/1976.
- Polat, M. Said, *Moğol İstilasına Kadar Türkiye Selçukluları'nda İctimai ve İktisadi Hayat*, Marmara Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü, Basılmamış Doktora Tezi, İstanbul 1997.
- Reşidu'd-dîn Fazlullâh el-Hemedânî, *Âsâr u ahyâ': Metn-i Fârsî der-bâre-yi fenn-i keşâverzî*, neşr. Menûchehr Sutûde-İrec Afşâr, Tahran 1368/1989.
- Reşidu'd-dîn Fazlullâh el-Hemedânî, *Vakf-nâme-yi Rab'-i Reşîdî*, neşr. Muctebâ Mînovî-İrec Afşâr, Tahran 2536/1977.
- Reşidu'd-dîn Fazlullâh el-Hemedânî, *Sevânihu'l-efkâr-i Reşîdî*, neşr. Muhammed Takî Dânişpejûh, Tahran 1358/1979.
- Rice, Tamara Talbot, *Bizans'ta Günlük Yaşam*, Türkçe terc. Bilgi Altınok, İstanbul.
- Seyf-i Fergânî, *Divân-i Seyf-i Fergânî*, I-III, neşr. Zebihullâh Safâ, Tahran 1341/1962.
- Sultan Veled, *Divân-i Sultân Veled*, neşr. Feridun Nafiz Uzluk, İstanbul 1941.
- Sultan Veled, *İbtidâ-nâme*, Türkçe terc. Abdülbâkî Gölpinarlı, Ankara 1976.
- Sultan Veled, *Maârif*, Türkçe terc. Meliha Ü. Ambarcioğlu, İstanbul 1984.
- Sümer, Faruk, *Oğuzlar*, İstanbul 1980.
- Sürücüoğlu, Metin Saip - Özçelik, Ayşe Özfer, "Eski Türk Besinleri ve Yemekleri", *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, XII, (2005), s. 7-54.
- Süryani Mihail, *Süryani Patrik Mihail'in Vekâinâmesi*, Türkçe terc. Hrant D. Andreasyan, (TTK Kütüphanesi, Basılmamış Tercüme).
- Şahin, Haşim, "Türkiye Selçuklu ve Beylikler Dönemi Mutfağı", *Türk Mutfağı*, haz. Arif Bilgin ve Özge Samancı, Ankara 2008, s. 39-55.
- Şemsu'd-dîn Muhammed b. Emînu'd-dîn Eyyûb-i Duneysirî, *Nevâdiru't-tebâdur li-tuhfeti'l-bahâdur*, neşr. İrec Afşâr - Muhammed Takî Dânişpejûh, Tahran 1350/1971.
- Temir, Ahmet, *Kırşehir Emiri Caca Oğlu Nur el-Din'in 1272 Tarihli Arapça-Moğolca Vakfiyesi*, Ankara 1989.
- Tezcan, Mahmut, "Türk Mutfak Kültüründe Ekmekler ve Hamurışı Yemekler", *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar (Geleneksel Ekmekçilik Hamurışı Yemekler-1994)*, Ankara 1995.
- Togan, Zeki Velidî, "Moğollar Devrinde Anadolu'nun İktisadi Vaziyeti", *Türk Hukuk ve İktisat Tarihi Mecmuası*, I, (1931), s. 1-42.
- Trepanier, Nicolas, *Food as a Window Into Daily Life in Fourteenth Century Central Anatolia*, The Committee of Middle Eastern Studies (Harvard University), Unpublished Doctoral Dissertation, Massachusetts 2008.
- Turan, Osman, *Selçuklular Zamanında Türkiye*, İstanbul 1996.
- Turan, Osman, *Türkiye Selçukluları Hakkında Resmî Vesikalar: Metin, Tercüme ve Araştırmalar*, Ankara 1988.
- Turan, Osman, "Selçuk Devri Vakfiyeleri I, Şemseddin Altun-Aba, Vakfiyesi ve Hayatı", *Belleten*, XI/42, (1947), s. 197-236.

- Turan, Osman, "Selçuklu Devri Vakfiyeleri III, Celâleddin Karatay, Vakıfları ve Vakfiyeleri", *Belleten*, XII/45, (1948), 17-172.
- Turan, Şerafettin, *Türkiye-İtalya İlişkileri I: Selçuklular'dan Bizans'ın Sona Erişine*, İstanbul 1990.
- Türkçe Sözlük*, Ankara 2005.
- Urfalı Mateos, *Urfalı Mateos Vekâyi-nâmesi (952-1136) ve Papaz Grigor'un Zeyli (1136-1162)*, Türkçe terc. Hrant D. Andreasyan, Ankara 2000.
- Uzluk, Feridun Nafiz, *Anadolu Selçukluları Devleti Tarihi: Tarih-i Âl-i Selçuk*, Ankara 1952.
- Vardan, "Türk Fütûhâtı Tarihi (889-1269)", Türkçe terc. Hrant D. Andreasyan, *İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Tarih Semineri Dergisi*, I/2, (1937), s. 152-255.
- Vilâyet-nâme (Manâkıb-ı Hacı Bektaş-ı Velî)*, haz. Abdülbaki Gölpınarlı, İstanbul 1958.
- Yedi yıldız, Bahaeddin, "Vakıf İstılahları Lügatçesi", *Vakıflar Dergisi*, XVII, (1983), s. 55-60.
- Yinanç, Refet, *İlk Selçuklu Vakfiyeleri*, A.Ü. Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi, Basılmamış Doçentlik Tezi, Ankara 1979.
- Yinanç, Refet, "Selçuklu Medreselerinden Amasya Hilafet Gazi Medresesi ve Vakıfları", *Vakıflar Dergisi*, XV, (1982), s. 5-15.
- Yunus Emre, *Yunus Emre Dîvânı*, haz. Mustafa Tatçı, Ankara 1997.
- Yusufoğlu, Mehmet, "Selçuk Devri Ekmek Adları: Bazlama - Bazlamaç", *Anıt*, 18, (1950), s. 2.
- Yücel, Yaşar, *Anadolu Beylikleri Hakkında Araştırmalar*, I, Ankara 1991.