

SELÇUK DEVRİ YEMEKLERİ VE EKMEKLERİ

M. Zeki ORAL

Eski Eserler ve Müzeler Umum
Müdürlüğü Arşiv Şefi

Türkiye Selçukluları binbir mahrumiyetler ve engellerle savaşıarak Anadolu'yu fethettiler. Her türlü fedakârlıklara katlanarak binlerce hayır eserleri meydana getirdiler, ona millî ve islâmî bir veçhe verdiler. Anadolu'yu anavatan yaptılar. Bize bir vatan armağan eden bu ecdat hakkında bilgilerimiz pek azdır. Selçuk hükümdarlarının siyasî hayatı ve fütühatını anlatan İbn-i Bîbî, Aksarayî, Elveled üş Şefik, Paris nüshası Anonim Selçuknameden başka saymaya değer elimizde belli başlı bir kaynak yoktur. Bunlardan son ikisinde ise pek az malûmat vardır. Selçuk devrinde yazılmış tasavvuf kitapları ve menakiplerin başında mevlevî âsârı gelir. Bunlardan başka, bir de kitabeler, vakfiyeler g'bi müteferrik belgeleri zikrebiliyoruz. Henüz Selçukîlerle ilgili malûmatı ihtiva eden kitaplar, kitabe ve vakfiyeler tamamen toplanmamış, Selçuk devri arkeolojisi ile meşgul olunmamış, hafriyat yapılmamıştır. İşte bu noksan bilgilerle o devrin iktisadî, içtimaî hayatını, âdet ananelerini, ev ve giyim eşyasını, düğün ve derneklerini en geniş mânasiyle etnoğrafya ve folklorunu meydana çıkartmak bittabi pek müşkül ve ekseri hallerde imkânsızdır. Halbuki Selçuk devrini her yönden gereği kadar tetebbü ederek bugünkü geleneklerimiz ile birleştirmek bize millî varlığımızı, benliğimizi de öğretecektir. Biz, incelediğimiz Selçuknamede mevlevî âsârında adları geçen giyim ve ev eşyasını not etmiş, Konya'da II. Kılıçarslan Sarayı, Kubatabat'da I. Alâ üd-din Keykubat Sarayı sondajlarında çıkan çinîlerdeki kadın, erkek kıyafetlerini tespit ederek bu vadide bir başlangıç

yapmak istemiştik. Bu yazımızda o devrin yemekleri ve ekmeklerinden birkaç tanesini ele alıyoruz (1).

Selçuk Devri Yemekleri:

I. Alâ üd-din Keykubat'ın 634 yılı Şevval ayı, (1237 Mayıs)ında verdiği bir ziyafette yenilen yemekler şöyle anlatılır: "Elvan taam ve (Biryannlar) ve (Dâne) ve (Müza'fer) ve kaz ve tavuk çevirmeleri ve (Arı girdeler) ve tennur aşları ve mümessek ve muattar şerbetler birle dökülüp yenildi. Ve içildi. Ve etraftan gelen elçiler ve sâdât ve ulema ve fuzelâ han yiyip dağıldılar" (2). Buradaki umumî tâbirlerden sarfınazar Biryann, Dâne, Müza'fer, kaz ve tavuk çevirmeleri Arı girde adları geçmektedir. Bunları sırasıyla anlatalım:

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

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

(1) Selçuk devri yemeklerinden Herise ve Tutmaç ile ekmeklerinden Bazlamaç'ı Konya'da çıkarılmış olan Anıt Dergisinin 16-18 inci sayılarında mehzazleriyle yazmışım.

(2) Yazıcı Ali Sulçuknamesi. Sahife: 587.

(3) Hüseyin Kâzım Kadri. Türk Lûgati. Cilt: 1, sahife: 695.

retle hazırlanan kebaba kuyu kebabı derler.

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

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

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

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

Un elekten elendikten, tuz atıldıktan, su katıldıktan sonra birkaç defa

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

(5) Aynı eser cilt: 4, sahife: 51, 311 ve Burhan-ı katı' tercümesi sahife: 410.

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

Söğülme yahut söğürme: Kesilmiş bir hindi, kaz, tavuk yahut bir parça et tuz, baharat ile hazırlandıktan sonra saçtan veya bakırdan yapılmış kenarları yüksekçe bir tavaya konur. öylece fırında veya tandırda pişirilir, buna söğürme denir. Orta Anadolu'da hâlâ yaşamakta olan bu kelime Selçuknamele — belki kopya hatası olarak — söğülme şeklinde yazılmıştır. Şöyle ki: "...Nagâh çaşnigir Nasır üd-din bir tavuk söğülmesin ısıcak deyu sultan önünde doğradı. Sultan ondan birkaç lokma tenavül buyurdu" (6). Bu cümleyi biraz genişletelim: Çaşnigir Selçuklilerin devlet teşkilâtında bir memurun sıfatıdır. Bu memurun vazifesi hükümdar sofralarına nezaret etmek, yemeklerin tadına bakmaktır. I. Alâ üd-din Keykubatın son zamanlarında çaşnigiri olan Nasır üd-din bir tavuk söğürmesi

(6) Yazıcı Ali Selçuknamesi. Sahife: 587.

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

Nukl: Bu kelime yazıcı Ali Selçuknamesinde (7) "...Gül'izar, bademçeşm ve lâle had şarapdarlar altun ve gümüş tabaklar birle dürlü dürlü nukıllar her kişinin önüne tezyin ettiler" yani gül ve lâle yanaklı badem gözlü sâkiler altun ve gümüş tabaklarda türlü türlü nukıllarla herkesin önünü süslediler". Bu kelime lûgat kitaplarında işret meclisinde yenilen meze, şekerleme, işret mezesi olarak anlatılır (8). Buna Anadolu'da nukl veya lokul derler ve şöyle yaparlar: Hamur yağrulup 2-3 mm. kalınlıkta açıldıktan sonra üstüne kıyma, ceviz içi veya toz şeker serpilir. Hamurun bir kenarından tutularak yuvarlanırken bir kat hamur, bir kat kıyma veya ceviz içinden müteşekkil 3-5 cm. kutruunda üstüvanî bir hal alır. Bu üstüvanî parça 8-10 cm. uzunluğunda kesilerek, kenarı yüksekçe bir tepsiye döşenir. Ocakta veya fırında pişirilir.

Buğday çorbası: Mesnevi-i Şerifte.

معدة خرکه کشد در اجذاب
معدة آدم جذوب کندم آب

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

a) Buğday dövülür, kabuğu alınır, kurutulur buna Anadolu'da (den) yahut (aşlık) derler. Memleketimizin bazı taraflarında ise buğday, el değirmenlerinde çekilerek taneler yarım veya

dörtte bir miktarında ufaltılır. Buna da (çorbalık) derler. Aşlık veya çorbalık şeklinde hazırlanmış olan buğday icabında çömlekte yahut tencerede kaynatılarak pişirilir, tuz atılır, yoğurt veya ayranla karıştırılır. Üzerine yağ dökülür, biraz da kurutulmuş nane tozu serpilerek sofraya getirilir. Buna buğday çorbası, ayranlı yahut yoğurtlu çorba derler.

b) Memleketimizin birçok yerlerinde ise aşlık şeklinde hazırlanmış yahut çekilmiş olan buğday, yoğurdun bol bulunduğu ilkbahar aylarında yoğurda bulanır, ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılır. Biraz da yassılaştırılarak temiz bezler üzerinde kurutulur. Ve böylece saklanır. Çorba yapılacağı zaman bu yoğurtlu aşlık tencereye konur, tuz atılır, karıştırılarak pişirilir. Üzerine yağ dökülür, biraz da nane tozu serpilir.

Tandır ekmeği: Ekmeğinden evvel kısaca tandır anlatayım. Anadolu'nun orman bölgeleri hariç, hemen her tarafında tandır vardır. Evlerin alt katında yahut tek katlı evlerin bir odasında tandır bulunur. Buraya (tandır evi) derler. Tandır şöyle yapılır: 0.60 - 0.80 m. derinliğinde üstüvanî bir çukur kazılır. Bu çukurun tam dibinden ağzının 1,5 m. kadar yan ilerisine doğru bir hava deliği (baca) açılır. Tandırdaki odun, çalı çırpı, tezek dumanları buradan da dışarı çıkar. Tandırın içi desti toprağı ile güzelce sıvanır. Böylece hazırlanmış ve ısıtılmış olan tandırın kenarlarına muhtelif boyda ve kalınlıktaki hamurlar yapıştırılmak suretiyle ekmeğe, içine tencere sarkıtılmak suretiyle yemekler, kebablar pişirilir. Mesnevi-i şerifte bir münasebetle tandır ekmeği de zikredilmiştir.

چون خوری یکبار از ماکول نور
حاک ریزی بر سر نان تنور

Türkçesi: "Eğer nur yemeğinden bir kere yemiş olsaydın tandır ekmeğinin üzerine toprak dökerdin" (10). Hazre-

(7) Aynı eser, sahife: 587.

(8) Lehce-i Osmani cilt: 2, sahife: 1432, Ahter-i Kebir. Sahife: 1108. Hüseyin Kâzım Kadri. Türk Lûgati. Cilt: 4, sahife: 543.

(9) Mesnevi-i Şerif Ankaravî Şerhi. Cilt: 4, sahife: 177. Mesnevi-i Şerifin başladığı ve bitirildiği tarihler kesin olarak bilinmiyor. İkinci cilde 662 yılı Recep ayında başlanıldığına dair sarahat vardır. Aynı eser, cilt: 2, sahife: 6.

(10) Mesnevi-i Şerif Ankaravî şerhi, cilt: 4, sahife: 218.

ti Mevlâna, diğer ekmeklerden daha lezzetli olduğu için maddî gıdalardan örnek olarak tandır ekmeğini zikir, diğerlerini kasetmişlerdir. Bilindiği gibi, hamur hazırlandıktan sonra muhtelif kalınlıkta açılır, yukarıda yazıldığı gibi tandırın kenarlarına yapıştırılır. Üstü kapanır. Bir müddet sonra ağzı açılır pişmiş ekmekler toplanır.

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

استخوانت را بخاید چون شکر
نیبی زندگانی را دگر

yani "Senin kemiğini şeker gibi çiğner ki artık dirilik göremezsın" (11) Beytinde şeker adı geçtiği gibi, Menakıp ül-ârifin'de şekerden bahsedilmektedir. IV. Kılıçaslan hükümdar iken Konya'ya

(11) Mesnevi-i Şerif. Ankaravî şerhi. Cilt: 4, sahife: 222.

gelmiş olan Tokat kadısı Kemal üd-din Kâbî Konya'da Hazret-i Mevlâna şerefine tertip ettiği mevlûdün şerbeti için bakkallardan 30, Gömeç, Hatundan 10 zembil şeker bulabilmmişti (12).

(12) Menakıp ül-Ârifin tercümesi. Matbu nüsha cilt: 1, sahife: 193, 195. Türk Tarih Kurumu Belleteni. Cilt: 19, sahife: 389.

NOT:

Akşehir'de Hasan Paşa tarafından yaptırılmış olan İmaret camiinin 914 H. (1508) M. tarihli vakfiyesinde şu ibare vardır:

....ومن الارز المفلل والارز المزعمر المسمين في التركية
دانه وزرده في ليالى الجمعة وليالى شهر رمضان ...

Türkçesi: Büberli piring, zağfıranlı piring ki bunlara Türkçede (Dane) ve (Zerde) dirler Cuma ve Ramazan gecelerinde (pişirilecektir).

Yukarda ve 4 numaralı haşiyede henüz tespit edilemediğini yazdığım (Dane)nin piring pilavı olduğu anlaşılmaktadır. Bunlardan müteakip yazılarda bahsedilecektir.