

KÖK TÜRK YAZITLARI VE DİVANÜ LÛGAT-İT-TÜRK'TE YİYECEK VE İÇECEKLER

Saadettin Yağmur GÖMEÇ*

ÖZ

Bilhassa Divanü Lûgat-it-Türk'ten yola çıkılarak yaptığımız bu incelemede, eski Türklerin her türlü gıda maddesini bildikleri ve beslenmelerinde bunlardan yararlandıkları görülüyor. Yani sanıldığı üzere sadece hayvansal gıdalar bu insanların temel yiyecekleri ya da içecekleri olmamıştır. Tahıl ve unlu mamüllerin neredeyse bütün çeşitleri biliniyordu. Kaynak olarak sınırlı bir malzeme kullandığımız için Türklerin yiyecek ve içeceklerinin bunlardan ibaret olduğunun sanılmamasını da istiyoruz. Ancak burada vurgulanması gereken bir başka şey de; belki bugün dünya üzerinde zengin bir Türk mutfağının olması binlerce yıllık bir geçmişin birikimidir. Türk tarihi ve kültürünün başlıca temel kaynaklarından olan Kök Türk harfli metinler ile Divanü Lûgat-it-Türk'e dayalı binlerce çalışma yapıldığı herkesin bilgisi dâhilindedir. Geçmişte olduğu gibi günümüzde de bu incelemeler sürmekte, gelecekte de devam edecektir. İşte buna binaen biz de her iki kaynağı esas alarak pek çok araştırma gerçekleştirdik. Bu yazımızda ise eski Türklerin gündelik hayatta tükettikleri yiyecek ve içecekler mevzu'u üzerinde duracağız.

Anahtar Kelimeler: Kök Türk Yazıtları, Divanü Lûgat-it-Türk, Türk kültürü, Türk yiyecekleri, Türk içecekleri

FOODS AND BEVERAGES IN KOK TURK INSCRIPTIONS AND DIVANU LUGATI-IT-TURK

ABSTRACT

In this research which we based on especially Divanu Lugat-it-Turk, it could be seen that ancient Turks knew all types of food and used them in their nutritions. Namely, only foods of animal origin were not basic foods or beverages of these people as it is supposed. All kinds of cereals and floured products were almost known. As we use limited sources, we do not want people to assume that only foods and beverages of Turks were composed of foods of animal origin. Also, another thing needed to be emphasized is that maybe being of a rich Turkish kitchen today is the accumulation of thousand years of past. It is widely known that there are thousands of studies concerning Kok Turk texts and Divanu Lugat-it-Turk which are the main sources of the Turkish history and culture. As in the past, the examinations of this study continues and they will last in the future. Therefore, many studies are made according to these two sources by ourselves, too. In this research, the foods and beverages that the ancient Turks consumed in daily life are examined.

Keywords: Kok Turk Inscriptions, Divanu Lugat-it-Turk, Turkish culture, Turkish food, Turkish beverages

* Prof. Dr., A.Ü. Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi, Tarih Bölümü, sgomec@yahoo.com

Eski Türk ekonomisinin esası konar-göçer hayvancılığa dayanmakla birlikte, toplumbilimciler genelde hiçbir inceleme ve araştırma yapmadan tarihteki Türklerin göçebe olduklarına dair görüşler bildiriyorlar. Bu nazariyeye göre göçebeler herhangi bir kültür veya medeniyet yaratamayacaklarından, Türklerin de köklü bir kültürleri ya da medeniyetleri yoktur. Ama bizim kanaatimizce esas olan, devlet kuran milletin göçebe veya yerleşikliği değil, onun maddi ve sosyal müesseselerinin gelişmişliğidir ki ünlü İbn Haldun, göçebelerin ahlak, terbiye, mertlik ve insanlık gibi hususlarda yerleşiklerden daha yüksek olduğunu vurgular. İşin doğrusu, biz Türkler hakkında yabancıların yanlı fikirlerinin pek de önemi bulunmadığı bir tarafa, Kök Türkçe yazılı belgelere baktığımızda eski atalarımızın kendilerine göçebe yerine, konar-göçer¹ dediklerini görmekteyiz ki bu birçok şeyi aydınlatmaya yetmektedir². Bundan başka eski Türkler ister göçebe ister konar-göçer olsunlar dünya tarihine damgasını vurmuşlardır. Bunu kimse inkâr edemez. Bununla beraber eski Türk iktisadi hayatının temelini yedi başlık altında toplayabiliriz: 1- Konar-göçer hayvancılık, 2- Ziraat, 3- Ticaret, 4- Avcılık, 5- Yağma akınları, 6- Haraç gelirleri, 7- Halktan alınan vergi.

Türk tarihi ve kültürünün başlıca temel kaynaklarından olan Kök Türk harfli metinler ile Divanü Lûgat-it-Türk'e dayalı binlerce çalışma yapıldığı herkesin bilgisi dâhilindedir. Geçmişte olduğu gibi günümüzde de bu incelemeler sürmekte, gelecekte de devam edecektir. İşte buna binaen biz de her iki kaynağı esas alarak pek çok araştırma gerçekleştirdik. Bu yazımızda ise eski Türklerin gündelik hayatta tükettikleri yiyecek ve içecekler mevzu'u üzerinde duracağız. Ancak şunu da belirtmekte fayda var ki Kök Türk yazıtlarında çok değişik yiyecek isimleri geçmez. Bunun sebebi, henüz bu çağlarda Türklerin sebze ve unlu gıdalardan daha çok hayvansal ürünleri tercih etmeleri ya da bunlarla beslenmek zorunda kalmalarıdır.

Bilindiği üzere geçmişteki Türk toplumunun temel ekonomisi hayvancılığa dayanmaktadır. Bugün de bilhassa Hazar ötesi Türklerinin başlıca geçim kaynakları hayvancılıktır. Bununla birlikte eski Türklerin beslediği hayvan türlerinin en başta gelenleri at ve koyun idi ki bu tür hayvancılık izlerinin Türklerin hayatında M.Ö. 3000-2500'lerden beridir olduğu da söylenmektedir. Hatta Andronovo kültüründe birkaç tür ata rastlanmıştır. Koyun ve keçi onların en önemli varlığıydı. Bazen öyle iri ve uzun bacaklı koyunlar oluyordu ki bunlar bir araba tekerini bile sürükleyebiliyorlardı. Zengin veya fakir herkesin bir miktar hayvanı mevcuttu. İyi beslenmiş ve yetiştirilmiş at, koyun, keçi, deve, öküz, inek, geyük, kotuz (yak) gibi hayvan sürüleri için "sekiz adaklıg barım"³ diyorlardı.⁴

¹ Bakınız, Taryat-Terhin Yazıtı, Batı tarafı, 4: "Ötüken eli tegresi, ikin ara ılgam-tarıglagım, Sekiz Selenge, Orkun, Togla, Sebintürdü, Kargu, Burgu ol yirimin-subımın konar-köçer ben."

² Bazı araştırmacılar, Uygur dönemine kadar göçebelik, ondan sonra yerleşikliğin söz konusu olduğu üzerinde duruyorlarsa da bu ayırma bütünüyle katılmak mümkün değildir. Nasıl ki hayvanların peşinde yer değiştirerek insanların hayatlarını idame ettirme hadisesi 20. asra kadar gelmişse, yerleşik yaşama biçiminin de kökenleri Hunlara kadar uzanır ve buna dair delillerimiz de vardır (Bakınız, Ş.Tekin, "Metinlere Dayanarak Eski Türklerde Göçebe (=Ötüken) ve Şehir (=Hoçu) Medeniyetlerinin Tahlili", *A.Ü. Edebiyat Fakültesi Araştırma Dergisi*, 3, Erzurum, 1972, s. 36.).

³ Bunun için bakınız, Bay Bulun I Yazıtı, Elegeş I Yazıtı ve Begre Yazıtı.

⁴ A.Von Gabain, *Über Ortsbezeichnungen im Altürkischen*, Helsinki, 1950, s. 4.; M. Eliade, *Shamanism, Archaic Techniques of Ecstasy*, New York, 1964, s. 469.; S. Çagatay, "İslamiyetten Önce Türk Edebiyatı", *Türk Dünyası El Kitabı*, Ankara, 1976, s. 393.; M. Mori, "Yenisey Yazıtlarındaki Sekiz Adaklıg Barım Üzerine", *Erdem*, III/8, Ankara, 1987, s. 356.; B.Watson, *Record of the Grand Historian of China*, 2,

Fakat Türk sosyal hayatını incelediğimizde atçılık biraz daha ön plâna çıkar. Genellikle ailelerin sahip olduğu bu hayvanların sayısı on binler, hatta yüz binlerle ifade edilmektedir. At sadece eti, sütü ve derisi -ki bu süt, Türk'ün birinci içeceği kımızın ham maddesidir- için değil, aynı zamanda bir savaş vasıtası olarak yetiştiriliyordu. Bu açıdan bakıldığında ekonominin de temel taşlarından birisidir.

Herhalde kendileri için bu kadar önemli olan bir hayvanın yetiştirilmesi, ticareti ve gıda amacıyla kullanılması gelişigüzel değildi. Belirli zamanlarda ülke genelinde insan ve hayvan sayımını yapan Türk yetkililer, ne kadar ata sahip olduklarını da biliyorlardı. Her merada ve kabileda bulunan at sayıları kontrol ve kayıt altındaydı. At sayısının çok olması aşiretin ve onun yöneticisinin bir övünç kaynağı olduğu gibi, devletin güvenliğinin de ana direklerinden birisiydi. İşte buna binaen Türk devleti seferberlik vakitlerinde hangi kabilenin ne kadar asker ve at vereceğini bu kayıtlara bakarak tespit ediyordu. Tahminimiz odur ki çok eski çağlardan itibaren hakan atlarını gütmek için seyisler mevcuttu ve daha sonraki devirlerde devlet içerisinde bu durum müesseseseleşti.

Bununla birlikte yabancı kaynaklarda ve Türk destanlarında görüleceği üzere, İslamiyet'e sıkı sıkıya bağlı oldukları hâlde Türkler, eski gelenekleri bırakmamışlar, bilhassa zenginler at etini yemeye devam etmişlerdir. Mesela Emir Temür'ün önemli konuklarına haşlanmış at eti pişirttiğini biliyoruz. Evliya Çelebi, Kırım hanının yanında at eti yediğini ve hoşuna gittiğini söyler. Yine Dede Korkut'ta *Kazan Beg'in Oğlu Uruz Beg'in Tutsak Olması* hikâyesinde, tutsak düşen Uruz babası için; "Aygır atımı kesip, aşımı versin." derken; Kaşgarlı, Divan'ında "Yunt eti yıpar.", yani "At eti piştiğinde mis gibi kokar." diyor.⁵ 12-16. asır Anadolu, Türkistan ve Hindistan Türkleri hakkında bilgiler topladığımız vesikalarda bu hususa rahatlıkla tesadüf olunuyor.

At, koyun ve kısmen deve⁶ ile sığır yetiştiricisi olan bozkırlı Türk'ün başlıca yiyeceği etten ibaretti.⁷ Dolayısıyla en çok da at ve koyun eti yeniyordu.⁸ Koyun da tıpkı at gibi kendisinden yararlanılan bir hayvan olmakla birlikte, kültürel hayatta da önemli bir yer işgal ediyordu. Bilge Kagan ve Köl Tigin'in anıt mezarlarının girişlerindeki güzel koyun heykelleri birer şaheserdir. Uygur Türklerinin arasında

Third Edition, New York, 1968, s. 155.; S. G. Klyastorniy – T. İ. Sultanov, *Türkün Üçbin Yılı*, (Çev. A. Batur), İstanbul, 2003, s. 71, 329, 333.; R. P. Lindner, "Nomadism, Horses and Huns", *Past and Present*, No 92, London, 1981, s. 4-9.

⁵ Kaşgarlı Mahmud, *Divanü Lûgat-it-Türk Tercümesi*, III, (Çev. B. Atalay), 2. Baskı, Ankara, 1988, s.7.; Hüseyin Nihal Atsız, *Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nden Seçmeler*, I, İstanbul, 1971, s. 189-190.; F. Sümer, *Türklerde Atçılık ve Binicilik*, İstanbul, 1983, s. 3; Gömeç, a.g.e., s. 370.

⁶ Bu deve cinsi çift hörgüçlü olup, atalarımız onlara "egri tebe" diyorlardı.

⁷ Eski Türkler genellikle ak hayvan etini tercih ediyorlardı. Bunun sebebi herhalde sağlık açısından olsa gerekir. Bu husus belki şu ana kadar gözden kaçmıştır ama ak renkli koyunlar güneş ışıklarını yansıttığından, etlerinde güneşin neden olduğu zararlı şeyler daha azdır. Kara renk ise herkesin bildiği gibi ışığı emer. Dolayısıyla atalarımız bu konuda da dikkatli davranan çok zeki kimselerdir.

⁸ Nizamüddin Şamî, *Zafernâme*, (Çev. N. Lugal), Ankara, 1949, s. 154; Gülbeden, *Hümâyunnâme*, (Çev. A.Yelgar), Ankara, 1944, s. 186; İbn Fadlan, *İbn Fadlan Seyahatnamesi Tercümesi*, (Çev. R. Şeşen), İstanbul, 1975, s. 26.; Ebu Bekr-i Tihrani, *Kitab-ı Diyarbekriyye*, (Çev. M. Öztürk), Ankara, 2001, s. 120.; F. Sümer, *Kara Koyunlular*, 2. Baskı, Ankara, 1984, s. 90.; Ö. İzgi, "Kao-Ch'ang (Turfan) Uygurları", *Tarihte Türk Devletleri*, I, Ankara, 1987, s. 239; E. Buharalı, "Kimek Hanlığı", *Tarihte Türk Devletleri*, I, Ankara, 1987, s. 266.; Hasan-ı Rumlu, *Ahsenü't-Tevarih*, (Çev. M. Öztürk), Ankara, 2006, s. 101.; T. Yürekli, *XI-XV. Yüzyıllar Arası El-Cezire Bölgesinin Tarihi Coğrafyası*, (Doktora Tezi), Ankara, 2009, s. 231-232.

dolaşan yabancılar, onların ülkesinde çok iyi cins koyunların olduğundan ve etlerinin lezizliğinden söz açarlar. Hatta Karaman, Karakul gibi isimlerle anılıyor olmakla birlikte, bizatihi Türk koyunu da deniyordu. Onların da etinden ve sütünden faydalandıkları gibi, yünü ve derisiyle de başta çadırlarının aksamlarında ve her türlü günlük kullanımlarında yararlanıyorlardı. Ayrıca Asya bozkırlarından ta Anadolu'ya kadar kaç, koyun ve keçi kabartmalarıyla, heykellerine Türk'ün yaşadığı her coğrafyada rastlanmaktadır. Her şeyden önce ünlü Börülü süalesinin tamgası bir dağ keçisidir.

Aileler ve kabileler yüz binlerce hayvana sahip olduklarından eski Türkler, fazlaca istihsal edilen eti uzun süre muhafaza etmenin yollarını bulmuşlardı. Günümüzün pastırma usulüne benzer bir şekilde konserve etler hazırlıyorlardı. Tabi ki eti ve balığı kurutarak da korumasını biliyorlardı. Bazı kaynaklarda eti ince ince dilimleyerek, güneşte kuruttuklarından söz ediliyor. Sonra bunları eyerlerinin altına veya heybelerine koyuyorlar ve seferlerle, yolculuklarda acıktıkça yiyorlardı.⁹ Bu tür yiyecekleri aynı zamanda bir ticaret malı şeklinde başta Çin olmak üzere değişik ülkelere satmaktaydılar. Özellikle yiyecek hususunda av hayvanlarından da bol miktarda yararlanılıyordu. Zaman zaman bu avların milletin bütün eli silah tutanlarınca yapıldığını görüyoruz. Bunlar hem bir savaş talimi, hem de kişilik et ihtiyacının birazının karşılanmasına yönelik idi.

Kısrak sütünün birtakım işlemlerinden sonra ortaya çıkan ve insan sağlığına da pek çok faydaları olduğu iddia edilen kımız, geçmişte ve günümüzde bütün Türklerin en fazla sevdiği içkidir. Hatta Romen kaynaklarında Altın Orda sahasındaki Türk hanı anlatılırken; on bin ak kırsığının olduğu ve bunların sadece kımız için sağıldığı yazılmıştır. Bunun yanı sıra belki deve sütünden hazırlanan ve “kımran” denilen içeceği de anmakta da fayda vardır. Süt, yağ, peynir ve yoğurt¹⁰ gibi yiyecekleri tercih ederken, eski atalarımız unlu mamuller ve sebze pek düşmüyorlardı da diyemeyiz. Sütü ve peyniri kurutmak suretiyle kış için saklıyorlardı ki buna da “kurut” deniyordu. Türkistan'da bolca yetişen kavun, incir, üzüm gibi meyveler de kurutularak bütün yıl tüketiliyordu. Harezmi'yi ziyaret eden İbn Batuta, buranın kavunun dünyada eşi ve benzerinin olmadığını söyler. Bundan başka üzümden pekmez, şarap, darı ve buğdaydan da boza türü içecekler yapıyorlardı. Özellikle Doğu Türkistan'ın üzümleri harikaydı ve Hazar ülkesinde binlerce üzüm bağı vardı. Kök Türkler çağında bölge üzümleri Çin'e de gönderiliyor

⁹ Hatta Orta Asya'nın çeşitli yerlerinde M.Ö. 7-5. asırlara ait kurganlarda, çeşitli kaplar içerisinde kızıya ve ete rastlanmaktaydı. Mesela Güney Kazakistan'da bulunan “Altın Elbiseli Adam” kurganlarında, bu tür yiyeceklerle beraber giyim-kuşam, silah araç ve gereçleriyle takılara tesadüf olunmuştur. Bu arada şunu da söylemek gerekir ki bu altın elbiseli adamlar yönetici sınıfa mensupturlar. Çünkü kurganlarda çıkan değerli eşyalar bunu gösteriyor. İlk altın elbiseli adamın bulunuşundan bu yana (1969), bütün ilim adamlarının onların İskit olduğu yönünde fikir ileri sürmelerine karşılık, biz daha evvelce de bazı yazılarımızda, bunların Hun olduklarını, hatta İskitlerin de Türk-Hun Devleti'nin batıdaki uç beyliği vazifesini gördüğünü belirttik. Bunun yanı sıra bütün Latin-Bizans kaynaklarında Türk soylu halklara Hun ya da İskit denmesinin mutlaka bir sebebi olmalıdır. Altın elbiseli adamlar için ayrıca bakınız, J. De Joinville, *Bir Haçlı'nın Hatıraları*, (Çev. C. Kanat), Ankara, 2002, s. 183.; L. Urakova, “Kazakistan'da Bulunan Üç Altın Adam”, *Türksoy*, 23, Ankara, 2007, s.18-21.; G. Chaliand, *Göçebe İmparatorluklar*, (Çev. E. Sunar), İstanbul, 2001, s. 25.

¹⁰ Yoğurt için Çin kaynaklarında “Lo” kelimesinin kullanıldığını görüyoruz. Çinliler bu Türk yiyeceğinin nasıl yapıldığı ve türleri hakkında bilgi verirler. Bakınız, W. Eberhard, “Çin'de Kımız ve Yoğurdu Yapılması”, *Ülkü*, XVI/93, Ankara, 1940, s. 207-210.

ve burada Türk usulüne göre şarap imal ediliyordu. Hatta karpuz ziraatı Türklerden Çin'e gitmiştir. Orta Asya'da açılan kurganlarda hâlâ buğday, arpa, pirinç gibi yiyecek maddelerinin kalıntılarına rastlanılmaktadır. Mesela Suyab bölgesinde bir tür kızıl mısır ve nar yetiştiriliyordu. Gözleme veyahut da bazlama biçiminde ekmek pişiriyorlardı¹¹.

Bununla birlikte yiyecek türlerinin artması ve özellikle, Çin'den gelen içkilerin Türk sofralarını süslemesi, gelenek-göreneklerin de yozlaşmasının işareti olarak gösterilebilir.¹² Umumen bütün karın doyuran yiyeceklere aş deniyordu. Bugün dünyada pek çok halk daha çatal-kaşık kullanmayı bilmezlerken, Avrupa'da sofrada 17 ve 18. asırlardan itibaren yaygınlaşmaya başlarken, biz Türkler binlerce yıl önce sofrada nasıl oturulur, ekmek nasıl yenir, su nasıl içilir bunları bile bir kurala bağlamış idik. Bunlar, bütün dünya milletlerinden üstün yüksek Türk kültürünün birer göstergesidir.

Bu çalışma üç bölümden meydana gelmektedir. Birinci kısımda hayvansal gıdalar ve yemekler, ikinci kısımda bitkisel gıdalar ve yemekler ele alınacaktır. Bitkisel gıdaları da kendi içinde bir sınıflamaya tabi tutacağız: Meyve, sebze, tahıl, ekmek ve yemek türleri ile içecekler.

I- Hayvansal Gıdalar

Bu grupta Aguz (memeli hayvanların doğumdan sonra verdikleri yoğun süt), ıdıtmı (taze peynir), sogut (ekşi sütten yapılan peynir), kurut (çökelek), et, balık, konak (kaymak), süzme (yağsız peynir), yakrı (iç yağı), süt, yağ, bal, yığ (çiğ et) ve kak et (kurutulmuş et), yazuk et (pastırma) gibi yiyecekleri görmekteyiz. Tabî ki burada hem Kök Türk Yazıtlarına hem de Divanü Lûgat-it-Türk'e baktığımızda et türüne insanların yetiştirdiği ehil hayvanların yanı sıra, kuş, tavşan, geyik ve balık türü canlılardan av sonucu elde edilen etler de girmektedir. Bildiğimiz gibi Tunyukuk Kitabesi'nde, Türklerin Çin'in kuzeyindeki Çogay Kuzu ve Kara Kum

¹¹ Y. Ziya, "Orta Asya'da Türk Boyları", *İlahiyat Fakültesi Mecmuası*, V/24, İstanbul, 1932, s. 46-47.; G. Nemeth, "Hunların Dili", *Türk Dili Belleteni*, III/12-13, Ankara, 1948, s. 107-108.; A. Azzavi, "İbn Hassul'un Türkler Hakkında Bir Eseri", (Çev. Ş. Yaltkaya), *Belleten*, No 14-15, İstanbul, 1940, s. 25.; S.A. Amanjolov, "Forefather Goat or the Ancient Turkic Inscription in Early Greek Alphabet", *Archiv Orientalni*, 42/1, Praha, 1974, s. 35-36.; R.G. Claviyo, *Timur Devrinde Semerkant'a Seyahat*, (Çev. Ö. R. Doğrul), İstanbul, 1975, s.140, 152, 174.; İ. Kafesoğlu, *Türk Milli Kültürü*, 2. Baskı, İstanbul, 1983, s. 306-307.; İbn Batuta, *İbn Batuta Seyahatnâmesi'nden Seçmeler*, (Haz. İ. Parmaksızoğlu), Ankara, 1981, s. 124-125.; A. Çay, *Anadolu'da Türk Damgası*, Ankara, 1983.; B. Ögel, *İslamiyetten Önce Türk Kültür Tarihi*, 2. Baskı, Ankara, 1984, s. 366.; V.D. Kubarev, *Drevneturkikiye İzyayaniya Altaya*, Novosibirsk, 1984, s. 180-229.; İ. Çetin, "Göktürk Kitabelerinde İsimleri Geçen Hayvanlar", *Türk Folkloru Araştırmaları*, 1986/1, Ankara, 1986, s. 125.; T. Gülensoy, *Orhun'dan Anadolu'ya Türk Damgaları*, İstanbul, 1989.; Ö. İzgi, *Çin Elçisi Wang Yen-Tê'nin Uyгур Seyahatnamesi*, Ankara, 1989, s. 52-53.; Rubruck, *a.g.e.*, s. 35-38.; Adil Hikmet Bey, *Asya'da Beş Türk*, (Haz. Y. Gedikli), İstanbul, 1999, s. 102.; S. Gömeç, "Moğolistan'daki Türk Anıtları", *Türk Edebiyatı*, 361, İstanbul, 2003.; S. Gömeç, "Orkun'daki Büyük Kurgan", *Orkun*, 75, İstanbul, 2004; M.A. Ekrem, *Romen Kaynak ve Eserlerinde Türk Tarihi*, Ankara, 1993, s. 10.; L.N. Gumilev, *Hunlar*, (Çev. A. Batur), 3. Baskı, İstanbul, 2003, s. 263, 554.; Klyashorniy-Sultanov, *a.g.e.*, s.105.; S.G. Agacanova, *Oğuzlar*, (Çev. E. Necef - A. Annaberdiyev), 2. Baskı, İstanbul, 2003, s. 134-136.; J. Barbaro, *Anadolu'ya ve İran'a Seyahat*, (Çev. T. Gündüz), İstanbul, 2005, s. 45, 85.

¹² Mesela bu hususta, Çin kaynaklarında, Türklerin damak tatlarının bozulmasına yönelik de Çin İmparatorluğu tarafından çalışmalar yapıldığına şahidiz. Bakınız, S. Gömeç, "Bir Hun Aksakalı: Chung Hang-Yüeh", *VIII. Uluslararası Türkoloji Kongresi*, İstanbul, 2013.

civarlarında yaşadıkları sırada, karınlarının tok olduğuna, tavşan ve geyik gibi hayvanları yediklerine vurgu yapılmaktadır.¹³

II- Bitkisel Gıdalar

a- Meyveler

Meyveye eski Türklerin “yemiş” dediğini öğrenmekteyiz.¹⁴ Kurutulmuş meyveye ise bugün olduğu gibi yine çakşak, “kak”, “kakuk” veya “küli” adı veriliyor.¹⁵ Bununla beraber Divan’da şu meyvelerin adını görüyoruz: Erük (şeftali, kayısı ve bilumum erik cinsi), amşuy (sarı erik), üzüm, armut, ayva, alma/almıla, senkeç (fındık gibi küçük bir elma), kasık (fındık), çiniştürük (fındığa benzer bir meyve), şekirtük (fıstık), bitrik (fıstık), büken (karpuz), kagun (kavun), bargan (mersin ağacı yemişi), limgen (sarı erik), yemşen (bir tür kır yemişi), yafışgu (kızılçık).

b- Sebzeler

Divanü Lûgat-it-Türk’te sebzelere umumen yaş¹⁶ denmektedir. Bunun yanı sıra şu sebze isimlerini tespit ettik: İngiliz (kebabla yenilen, sarımsağa benzer bir ot), ülyen (kokuğu güzel bir bitki kökü), ugli (beyaz tatlı havuç), aluçın (yenilen boğumlu bir ot), murç (karabiber), sipüt (karabiber türü bir ot), batmul (karabiber), bibli (karabiber), sovan/sogun (soğan), kuçkındı (soğan), bütüğe (patlıcan), püstülü/büsteli (pazı cinsi bir ot), yarpuz (kır nanesi), boy (yenen bir ot), şüngle (kökü yenen bir ot), sarımsak.

c- Tahıl Çeşitleri

Bugday, darı türü tahıllara eski Türkler, günümüze kadar gelen “tarıg” ve “bugday” diyorlardı.¹⁷ Bunun dışında şu türler de mevcuttur: Urug (tahılın tohumu), ügür/yügür (darı), yügürgen (kırmızı taneli darıya benzeyen bir bitki), arpa, suruş (firik), konak (çavdar), kogurmaç (kavrulmuş buğday), küç (susam), tuturken (pirinç), yamaş (yarma), tögi (kabağı alınmış darı), tartın (zahire).

d- Ekmek ve Yemek Türleri

Elbette ki insanoğlunun temel besin kaynağı ekmek olup, değişik Türk şivelerinde epmek, etmek vs. şekillerde söylenmektedir. Ekmeğin esas hammaddesi de undur. Özellikle Divanü Lûgat-it-Türk’te pek çok ekmek türü sıralanmaktadır. Bunlara şöyle bakacak olursak: Çörek, çukmun (küçük, buharda pişirilen bir ekmek), közmen (közde pişilen ekmek), püşkel (yufka gibi ince ekmek), kogurgan (yağda kavularak yapılan ekmek), yupka (yufka), suma (ıslatılmış buğdayın kurutulduktan sonra dövülmesi suretiyle yapılan ekmek), tagna (yoğurtla karıştırılarak tutmaca katılan kağına ağacının posası), kıyma (bir tür erişte).

¹³ Bakınız, Tunyukuk Yazıtı, I. Taş, Batı tarafı, 7; Güney tarafı, 1: “Çogay Kuzın, Kara Kumıg olurır ertimiz. Keyik yiyü, tabışkan yiyü olurır ertimiz; bodun bogazı tok erti. Yagımız tegre oçuk teg erti, biz işig ertimiz.”

¹⁴ Kaşgarlı Mahmud, *Divanü Lûgat-it-Türk Tercümesi*, III, (Çev. B. Atalay), 2. Baskı, Ankara, 1988, s. 12.

¹⁵ Kaşgarlı Mahmud, *a.g.e.*, III, s. 130, 155, 234.

¹⁶ Kaşgarlı Mahmud, *a.g.e.*, III, s. 130, 155, 234.

¹⁷ Kaşgarlı Mahmud, *a.g.e.*, III, s. 4.

Eski Türkler yemeğe de herhalde aş¹⁸ diyorlardı. Bilhassa Divan'da geçen yemek türlerinden bazıları da şunlardır: Tutmaç, mün (şehriye çorbası), ügre (tutmaçtan daha sulu bir nev'i şehriye çorbası), sarmusak (hamuru nohut büyüklüğünde kesilen bir tür şehriye), sımsımrak (kellenin pişirilmesinin ardından küçük küçük doğranır, sonra çömleğe konur, peşinden üzerine baharat ve ekşi yoğurt konur), sogut (bumbar), togrıl (bumbar), kavut/kagut (iyice dövülen darının yağ ve şekerle karıştırılması suretiyle yapılır), buksı (bademle pişirilen buğdayın içine bal ve süt katılarak hazırlanır), pekmez, türmek (kadınbudu denilen yemek), kürşek (darının su veya sütle kaynatıldıktan sonra üzerine yağ dökülerek yapılır), kuyma (ince ince kesilen hamur kaynar yağa atılır, üstüne şeker katılıp yenir), söklünce (kebab).

e- İçecekler

Hiç şüphesiz Türk milletinin en çok tükettiği içki cinsleri kımız, süt ve ayrandır. Kımız Türklerin milli içkisi olup, doğu Türklerinin hâlâ vazgeçemediği bir içecektir.¹⁹ Tabii ki bunun ham maddesi de kısrak sütüdür.²⁰ Kımız ve sütün dışındaki içecekler ise Divanü Lûgat-it-Türk'te şöyle sıralanıyor: Ugut (buğday içkisi), çağır/çakır (şıra, şarap), pışığ (şarap), süçik (şarap), bor (şarap), agartgu (buğdaydan yapılan şarap), sirke, çargmur (şalgam), kor (yoğurt veya kımızın kabın dibinde kalanına süt dökülerek çalınması).

Sonuç

Bilhassa Divanü Lûgat-it-Türk'ten yola çıkılarak yaptığımız bu incelemede, eski Türklerin her türlü gıda maddesini bildikleri ve beslenmelerinde bunlardan yararlandıkları görülüyor. Yani sanıldığı üzere sadece hayvansal gıdalar bu insanların temel yiyecekleri ya da içecekleri olmamıştır. Tahıl ve unlu mamüllerin neredeyse bütün çeşitleri biliniyordu. Kaynak olarak sınırlı bir malzeme kullandığımız için Türklerin yiyecek ve içeceklerinin bunlardan ibaret olduğunun sanılmamasını da istiyoruz. Ancak burada vurgulanması gereken bir başka şey de belki bugün dünya üzerinde zengin bir Türk mutfağının olması binlerce yıllık bir geçmişin birikimidir.

¹⁸ Köl Tigin Yazıtı, Doğu tarafı, 26; Bilge Kagan Yazıtı, Doğu tarafı, 21; Toyok I Yazıtı, I. Yaprak, Ön taraf, 7; Kaşgarlı Mahmud, *a.g.e.*, I, s. 81.

¹⁹ On altıncı asrın başlarında Kazak beylerinden Kasım Han, kendisini ziyarete gelen bir Çağatay hanının şerefine tertiplemediği ziyafette; "Bizim en pahalı mallarımız atlarımız, en gözde yiyeceğimiz et ve en hoşlandığımız içecek kımızdır." demiştir (Bakınız, Duğlat, *a.g.e.*, s. 451.). Bugün de Kazak-Kırgız ve Sibirya Türkleri için başta "kızı" denilen at etinden yapılan yiyecek ve kımızın önemi tartışılmazdır.

²⁰ Kımızın birtakım hastalıklara iyi geldiğini gösteren en güzel örneklerden birisi *Tarih-i Reşidi*'de geçer. Duğlat boyunun ileri gelenlerinden Seyyid Ali bir müddet Mirza Ulug Beg tarafından esir tutulur. Hapishanede dizanteriye yakalanır. Ulug Beg ona pek çok tedavi uygulatır ama fayda etmez. Ölmek üzereyken, hekimlere "Bu ilaçlar bana iyi gelmedi, canım çok kımız istiyor." diyerek, ricada bulundu. Tabipler de kımızın ona güç verebileceği konusunda anlaşılabilir. Sonra da istediği kadar kımız içirdiler ve o andan itibaren iyileşmeye başladı. Ayrıca bakınız, Mirza Haydar Duğlat, *Tarih-i Reşidi*, (Çev. O. Karatay), İstanbul, 2006, s. 225-226.; E.J. Kychanov, "Tibetans and Tibetan Culture in the Tangut State Hsi Hsia (982-1227)", *Proceeding of the Csoma Körös Memorial Symposium*, Budapest, 1978, s. 207.; W. Bauer, "Yağ Metabolizması Bozuklukları ve Kronik Karaciğer Hastalıklarının Kısrak Sütü (Kımız) ile Tedavi Denemeleri", (Çev. Y. Küçükşümer), *Türk Dünyası Araştırmaları*, 28, İstanbul, 1984, s. 29-36.; S. Zaripektegin, "Kımız ve Kımızın Önemi", *Yüce Ereğ*, I/4, Ankara, 1999.

KAYNAKÇA

- Adil Bey Hikmet, *Asya'da Beş Türk*, (Haz. Y. Gedikli), İstanbul, 1999.
- AGACANOV, S.G., *Oğuzlar*, (Çev. E. Necef- A. Annaberdiyev), 2. Baskı, İstanbul, 2003.
- AMANJOLOV, A.S., "Forefather Goat or the Ancient Turkic Inscription in Early Greek Alphabet", *Archiv Orientalni*, 42/1, Praha, 1974.
- ATSIZ, Hüseyin Nihal, *Evlia Çelebi Seyahatnamesi'nden Seçmeler*, I, İstanbul, 1971.
- AZZAV, A., "İbn Hassul'un Türkler Hakkında Bir Eseri", (Çev. Ş. Yaltkaya), *Belleten*, No 14-15, İstanbul, 1940.
- BARBARO, J., *Anadolu'ya ve İran'a Seyahat*, (Çev. T. Gündüz), İstanbul, 2005.
- BAUER, W., "Yağ Metabolizması Bozuklukları ve Kronik Karaciğer Hastalıklarının Kısırak Sütü (Kıymız) ile Tedavi Denemeleri", (Çev. Y. Küçükşümer), *Türk Dünyası Araştırmaları*, 28, İstanbul, 1984.
- BUHARALI, E., "Kimek Hanlığı", *Tarihte Türk Devletleri*, I, Ankara, 1987.
- CHALIAND, G., *Göçebe İmparatorluklar*, (Çev. E. Sunar), İstanbul, 2001.
- CLAVIYO, Ruy González de, *Timur Devrinde Semerkant'a Seyahat*, (Çev. Ö.R. Doğrul), İstanbul, 1975.
- ÇAGATAY, S., "İslamiyetten Önce Türk Edebiyatı", *Türk Dünyası El Kitabı*, Ankara, 1976.
- ÇAY, A., *Anadolu'da Türk Damgası*, Ankara, 1983.
- ÇETİN, İ., "Göktürk Kitabelerinde İsimleri Geçen Hayvanlar", *Türk Folkloru Araştırmaları*, 1986/1, Ankara, 1986.
- DE JOİNVİLLE, J., *Bir Haçlının Hatıraları*, (Çev. C. Kanat), Ankara, 2002.
- DUĞLAT, Mirza Haydar, *Tarih-i Reşidî*, (Çev. O. Karatay), İstanbul, 2006.
- EBERHARD, W., "Çin'de Kıymız ve Yoğurdun Yapılması", *Ülkü*, XVI/93, Ankara, 1940.
- Ebu Bekr-i Tihriani, *Kitab-ı Diyarbekriyye*, (Çev. M. Öztürk), Ankara, 2001.
- EKREM, M. A., *Romen Kaynak ve Eserlerinde Türk Tarihi*, Ankara, 1993.
- ELİADE, M., *Shamanism, Archaic Techniques of Ectasy*, New York, 1964.
- GABAİN, A. Von, *Über Ortsbezeichnungen im Alttürkischen*, Helsinki, 1950.
- GÖMEÇ, S., "Bir Hun Aksakalı: Chung Hang-Yüeh", *VIII. Uluslararası Türkoloji Kongresi*, İstanbul, 2013.
- GÖMEÇ, S., "Moğolistan'daki Türk Anıtları", *Türk Edebiyatı*, 361, İstanbul, 2003.
- GÖMEÇ, S., "Orkun'daki Büyük Kurgan", *Orkun*, 75, İstanbul, 2004.
- GÖMEÇ, S., *Türk Destanlarına Giriş*, Ankara, 2009.
- GUMİLEV, L.N., *Hunlar*, (Çev. A. Batur), 3. Baskı, İstanbul, 2003.
- GÜLBEDEN, Hümayunnâme, (Çev. A. Yelgar), Ankara, 1944.
- GÜLENSOY, T., *Orhun'dan Anadolu'ya Türk Damgaları*, İstanbul, 1989.
- HASAN-I RUMLU, *Ahsenü't-Tevarih*, (Çev. M. Öztürk), Ankara, 2006.
- İbn Batuta, *İbn Batuta Seyahatnâmesi'nden Seçmeler*, (Haz. İ. Parmaksızoğlu), Ankara, 1981.
- İbn Fadlan, *İbn Fadlan Seyahatnamesi Tercümesi*, (Çev. R. Şeşen), İstanbul, 1975.
- İZGİ, Ö., "Kao-Ch'ang (Turfan) Uygurları", *Tarihte Türk Devletleri*, I, Ankara 1987
- İZGİ, Ö., *Çin Elçisi Wang Yen-Tê'nin Uygur Seyahatnamesi*, Ankara, 1989.
- KAFESOĞLU, İ., *Türk Millî Kültürü*, 2. Baskı, İstanbul, 1983.

- Kaşgarlı Mahmud, *Divanü Lûgat-it-Türk Tercümesi*, I-III, (Çev. B. Atalay), 2. Baskı, Ankara, 1988.
- KLYAŞTORNIY, S. G. – SULTANOV, T. İ., *Türkün Üçbin Yılı*, (Çev. A. Batur), İstanbul, 2003.
- KUBAREV, V.D., *Drevnetyurkskiye Izvayaniya Altaya*, Novosibirsk, 1984.
- KYCHANOV, E.J., “Tibetans and Tibetan Culture in the Tangut State Hsi Hsia (982-1227)”, *Proceeding of the Csoma Körös Memorial Symposium*, Budapest, 1978.
- LİNDNER, L.P., “Nomadism, Horses and Huns”, *Past and Present*, No 92, London, 1981.
- MORİ, M., “Yenisey Yazıtlarındaki Sekiz Adaklıg Barım Üzerine”, *Erdem*, III/8, Ankara, 1987.
- NEMETH, G., “Hunların Dili”, *Türk Dili Belleteni*, III/12-13, Ankara, 1948.
- ÖGEL, B., *İslamiyetten Önce Türk Kültür Tarihi*, 2. Baskı, Ankara, 1984.
- SÜMER, F., *Kara Koyunlular*, 2. Baskı, Ankara, 1984.
- SÜMER, F., *Türklerde Atçılık ve Binicilik*, İstanbul, 1983.
- ŞAMÎ, Nizamüddin, *Zafernâme*, (Çev. N. Lugal), Ankara, 1949.
- TEKİN, Ş., “Metinlere Dayanarak Eski Türklerde Göçebe (=Ötüken) ve Şehir (=Hoçu) Medeniyetlerinin Tahlili”, *A.Ü. Edebiyat Fakültesi Araştırma Dergisi*, 3, Erzurum, 1972.
- URAKOVA, L., “Kazakistan’da Bulunan Üç Altın Adam”, *Türksoy*, 23, Ankara, 2007.
- WATSON, B., *Record of the Grand Historian of China*, 2, Third Edition, New York, 1968.
- YÜREKLİ, T., *XI-XV. Yüzyıllar Arası El-Cezire Bölgesinin Tarihi Coğrafyası*, (Doktora Tezi), Ankara, 2009.
- ZİYA, Y., “Orta Asya’da Türk Boyları”, *İlahiyat Fakültesi Mecmuası*, V/24, İstanbul, 1932.

