

Karahanlılar Devri'ndeki Uygurların Yeme İçme Kültürü Hakkında

About the Food and Drink Culture of the Uyghurs in the Karakhanid Period

Esra EMET 

Ankara Yıldırım Beyazıt Üniversitesi,
Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü, Ankara, Türkiye

Ankara Yıldırım Beyazıt University,
Department of Turkish Language and Literature
Ankara, Türkiye

Açıklama: Bu çalışma, Ankara Yıldırım Beyazıt Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsünde hazırlanan *Uygur Türklerinde Kadın Konulu Atasözleri* isimli yüksek lisans tezi kapsamında hazırlanmıştır. Bu makalenin orijinali Uygurca olarak Ehmed Sulayman QUTLUQ tarafından yazılmış ve 2008 yılında Xing-Jiang İjtima'iy Penleri (Xing-Jiang Sosyal Bilimleri Dergisi) dergisinin ikinci sayısında yayımlanmıştır

Explanation: This study was prepared within the scope of the master's thesis titled *Proverbs on Women in Uyghur Turks* prepared at Ankara Yıldırım Beyazıt University, Institute of Social Sciences. This article was originally written in Uyghur by Ehmed Sulayman QUTLUQ and published in the second issue of Xing-Jiang İjtima'iy Penleri (Xing-Jiang Journal of Social Sciences) in 2008.

Geliş Tarihi/Received 07.04.2024
Kabul Tarihi/Accepted 27.05.2024
Yayın Tarihi/Publication Date 30.05.2024

Sorumlu Çevirmen/Corresponding translator: Esra Emet
E-mail: emetesraa@gmail.com

Atf: Qutluq, E. S. (2024). Karahanlılar Devri'ndeki Uygurların yeme içme kültürü hakkında (E. Emet, Çev.). *Comparative Turkish Dialects and Literatures*, (5), 41-44.

Cite this article: Qutluq, E. S. (2024). About the food and drink culture of the Uyghurs in the Karakhanid Period (E. Emet, Trans.). *Comparative Turkish Dialects and Literatures*, (5), 41-44.



Content of this journal is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial-NoDerivatives 4.0

Öz

Karahanlılar Devri'nde Uygurlar, daha önce dağınık kabile hayatından yerleşik hayata geçerek çiftçilik yapmış, medeniyet yönünden oldukça önemli ilerlemeler katetmiştir. Karahanlılar Devri'ndeki Uygurların yeme içme kültürü, bu devirdeki Uygurlar tarafından yaratılan kültür içinde en renkli ve en çekici kültür olarak kabul edilir. Makalede yazar, Divanü Lügat'it-Türk'te yer alan yeme içmeye ait bilgilerden faydalanarak o devirdeki Uygurların yeme içme kültürlerinden kısaca bahseder.

Anahtar Kelimeler: Karahanlılar, Uygurlar, Karahanlılar Devri, Dîvânu Lugâti't- Türk, yeme içme

ABSTRACT

During the Karakhanid Period, Uyghurs switched from a scattered tribal life to a settled life, engaged in farming, and made significant progress in terms of civilization. The eating and drinking culture of the Uyghurs in the Karakhanid Period is considered the most colorful and attractive culture among the cultures created by the Uyghurs of this period. In the article, the author briefly talks about the food and drink culture of the Uyghurs of that period, using the information about food and drink in Divanü Lügat'it-Türk.

Keywords: Karakhanids, Uighurs, Karakhanids Period, Dîvânu Lugâti't- Türk, food and drink

Karahanlılar Devri'ndeki Uygurların Yeme İçme Kültürü Hakkında

Karahanlı Devleti MS IX. asrın ikinci yarısında Tarım Vadisi'ndeki kadim medeniyet ocaklarından biri olan Kaşgar ile Orta Asya'daki Balasagun'u merkez almış bir halde ve Uygurlar temelinde kurulmuş, Cunggo tarihinde ilk defa İslam inancını kabul etmiş feodal bir devlettir. Karahanlı Devleti döneminde Orta Asya'daki Türk dilli halklar, özellikle Uygurların tarihinde önemli değişiklikler ortaya çıkmış olup bu dönemde Orta Asya'nın yayla bölgelerinde göçebe hayvancılık yapan Türk dilli boyların büyük bir bölümü aşama aşama şehirlere ve tarım arazilerine yerleşmeye başlamıştır. Sonuç olarak bir araya gelme ve yerleşik hayata geçme sürecinde eskiden beri var olagelen boylar arası farklar zayıflamış, değişik Uygur boylarının gerçek medeniyetinin özünde, İslam medeniyeti ve Orta Asya'nın geleneksel medeniyeti ile yoğrulmuş bir medeniyet sistemi, yani Karahanlılar Devri Uygur İslam medeniyet sistemi şekillendirmiştir. Karahanlılar Devri'ndeki Uygurların yeme içme kültürü işte bu kültür sistemi içindeki en renkli ve en çekici özelliğe sahip kültürlerden biridir. Karahanlılar Devrine kadar uzanan tarihi belgeler çok fazla olmasa da Karahanlı Devri'nde yaşayan meşhur dilci Kaşgarlı Mahmut tarafından MS 1077 yılında tamamlanan Dîvânu Lugâti't- Türk'te (aşağıda kısaltılarak "Divan" şeklinde ifade edildi.)

Tahıldan Yapılan Yiyecekler

Arkeolojik kazılardan anlaşıldığı üzere Xing-Jiang (Doğu Türkistan)'da 4000-10000 yıl önce, Yeni Taş Devri'nde çiftçilik yapılmaya başlanmıştır. Yeni Taş Devri'nin sonu ya da Bronz Devri'nin (Bundan 3000-4000 yıl önce) başlarından itibaren buğday yetiştirilmeye başlanmış, bundan sonra aşamalı olarak mısır

özerk bölgedeki Uygurların yeme içme kültüründe tahıldan yapılan yiyecekler (yani undan yapılan yiyecekler) temelini oluşturur. Divan'daki bilgilere bakıldığında "Uygurların yeme içme kültürünün Karahanlılar Devri'nde de çoktan şekillenmiştir." demek mümkündür çünkü Divan'daki yeme içmeye dair bilgilerin önemli bir bölümünü tahıldan yapılan yiyecekler dâhildir.

Ekmek

Arkeolojik buluntulardan anlaşılıyor ki Xing-Jiang'da (Doğu Türkistan) yaşayan ecdadımız bundan 3-4 bin yıl önce mısır ve buğday unlarından mükemmel bir şekilde ekmek yapmıştır. Karahanlılar Devri'ne gelindiğinde ekmek, Uygurların yeme içme kültüründe önemli bir yere sahip olmuştur. Divan'da un ile yapılan (ya da hazırlanan) yiyecekler arasında en büyük yeri ekmekle ilgili bilgiler tutar. Bu bilgilere tahminen onlarca yerde karşılaşılır. Bu, Karahanlılar Devri'nde Uygurların kendine has, sağlam, milli özelliğe sahip ekmek kültürünü meydana getirdiğini gösterir.

Divan'da aşağıdaki gibi ekmek türleri bulunmaktadır:

- (1) Atmak: Yeni Uygurcada 'etmek, nan', ekmek anlamındadır (DLT, Cilt 3, s. 138).
 - (2) Toquç: Yeni Uygurcada 'Tokaç', 'çörek' anlamındadır (DLT, Cilt 1, s. 464).
 - (3) Sincü: Uygurların 'girde' dediği kalın tandır ile lavaş arasında bir çeşit ekmek (DLT, Cilt 1, s. 626).
 - (4) Kavşag: Yeni Uygurcada 'kövşeg' dediğimiz 'mayalanmış ekmek' (DLT, Cilt 1, s. 626).
 - (5) Qatma: Yeni Uygurcada "Katlama" dediğimiz yağda pişirilen nefis ekmek, Türkiye'deki gözlemeye benzer (DLT, Cilt 1, s. 546).
 - (6) Qaqrğan: Yeni Uygurcada 'Katlima' denilen ekmeğin hamurunu yağ ile yoğurup tandır ya da ocakta pişirilen nefis ekmek (DLT, Cilt 1, s. 672).
 - (7) Qalayığa: Yeni Uygurcada 'töhmetçi nan' derler. Bu ekmek o kadar ince ki, dokunur dokunulmaz parçalanır. Bu ad hamurun yoğrulma şekline göre verilmiştir (DLT, Cilt 3, s. 31).
 - (8) Yarma ya da Yarmuğa: bir çeşit katlama, gözleme ekmektir (DLT, Cilt 3, s. 44).
 - (9) Cuqmin, yeni Uygurcada "çukmin" denilen buharda pişirilen bir çeşit ekmek. Nefis ve hazmı kolaydır.
 - (10) Kömeç: yeni Uygur Türkçesinde de "kömeç" denilen küle gömülerek pişirilen bir çeşit ekmek (DLT, Cilt 1, s. 487).
 - (11) Poşkal: Yeni Uygurcada da "poşkal" denilen yağda pişirilen bir çeşit yufka ekmeği (DLT, Cilt 1, s. 628).
 - (12) Quyma: Yeni Uygurcada da 'kuymak' denir. Türkiye'deki pişiyeye benzer ve üstüne şeker dökülerek yenir (DLT, Cilt 3, s. 239).
- Yukarıda belirtilenlerden Karahanlılar Devri'nde ekmek türlerinin çokluğunu ve gündelik hayatta ekmeğin temel tüketim ürünlerinden birisi olduğu görülmektedir.

Yemek

- (1) Dîvânu Lugâti't-Türk'te un ile yapılan yiyeceklerden sonra ikinci sırada yer alan yemeklerdir. Türleri, kullanılan malzemenin farklılığına göre undan, mısırdan ya da kabuksuz darıdan yapılan yemekler ve kavrulmuş undan yapılan yemekler olarak gruplara ayrılır. Divan'da yemek türleri ile ilgili şunlar yazılır:
- (2) Çöp: Yeni Uygurcada da 'çöp' denilir, geniş kesilmiş eriştendir (DLT, Cilt 1, s. 418).
- (3) Tutmaq: Yeni Uygurcada 'çöp': Türklerin ünlü yiyeceklerinden biridir (DLT, Cilt 1, s. 590).
- (4) Ügra: Yeni Uygurcada 'ügre' denilir. İnce kesilmiş erişteden yapılmış, sulu yemektir. 'bir çeşit çorba, o çöp yeni erişte yemeğinden daha sulu ve lezzetli olur (DLT, Cilt 1, s. 171).
- (5) Türmak: Yeni Uygurcada 'türmel' denilir. Türkiye Türkçesindeki 'et dürüm' (DTL, Cilt 1, s. 622).
- (6) Qiyma: Kıymalı erişte çorbasıdır. Bunun hamuru serçe dili gibi kesilir (DLT, Cilt 1, s. 683).
- (7) Sarmacuç: Yeni Uygurcada 'kuşkaç tili aş' (serçe dili aş) denilir. Çorbanın bir türü (DLT, Cilt 1, s. 683).
- (8) Tutğuç: Ana yemek servisi yapılmadan önce verilen iştah açan yiyecek (DLT, Cilt 1, s. 591).
- (9) Kürşak: Yeni Uygurca 'kürşek', darıyı suda kaynatıp üstüne, üzerine su konularak yenen kabuksuz darı yemeği (DLT, Cilt 1, s. 625).
- (10) To: Helvaya benzeyen, pişirilen bir tür unlu yemek, o bir kaba konulup mayalandıktan sonra içilir (DLT, Cilt 3, s. 287).
- (11) Qağut, (qağut): Darıdan yapılan bir tür yemek (DLT, Cilt 1, s. 528).
- (12) Soğut (soğut): Koyun bağırsağının içine pirinç, et ve baharat konularak hazırlanan yemek (DLT, Cilt 1, s. 462).
- (13) Latu (letü): Bir çeşit sulu yemek. Bu yemek su, kar, buza benzer şeylerle soğutulur. İçine baharat konularak serinlemek için içilir (DLT, Cilt 3, s. 326).

Kaşgarlı Mahmut Divan'da bazı yemek türlerinin ortaya çıkışlarını da anlatır. Mesela erişteden bahsederken, "O, Türklerin ünlü yemeklerinden biri, bu yemek Zülkarneyn zamanında meydana gelmiş, onun meydana gelişi şöyledir: Zülkarneyn'in karanlıktan çıktığında askerlerin yiyeceği bitmek üzeredir. Onlar açlıktan Zülkarneyn'e sızlanarak 'Bizi aç bırakma!' anlamında 'Bizni tutmak' diye hitap ederler

daha sonra Zülkarneyn bu yemeği bulur.” diye yazılmış. Kaşgarlı Mahmut yine bir kısım yiyecek türlerinin hazırlanış, adlandırılış usulünü hangi yemeğin hangi tür insanlara iyi geldiğini ve bir kısım yemeklerin şifalı rolünü göstermiş. Mesela, Divan’da; ‘kağut’, mısırdan yapılan bir çeşit yemek, onun pişirilme şekli şöyle: Mısır önce kaynatılıp sonra kurutulur, sonra değirmende çekilip un yapılır. Ondan sonra yağ ve şekerle karıştırılıp doğum yapan kadınlara verilir.

Sarmacuk: Serçe dili aşısı, çorbanın bir türü. Bunun hamuru nohut büyüklüğünde kesilir, hastalara verilir.

Tutmak: Türklerin en eski yemeklerinden biridir. Bu yemek bedene güç verir ve yüze renk katar, midede uzun süre durur onun tanesi yenilir çorbası içilir, diye yazılır. Yukarıdakiler sadece Divan’da söylenenleri izah etmek amacıyla yazılan bir kısım yemek türleridir. Biz bundan Karahanlılar Devri’ndeki Uygurların bir kısım yemek türlerinden yüzeysel olsa da bilgiye erişiyoruz.

Et Yemekleri

Uygurların yoğun olarak yaşadığı Doğu Türkistan, önemli hayvancılık merkezidir. Yazılanlardan ve arkeolojik kazılardan anlaşıldığı kadarıyla çok eski zamanlardan beri Doğu Türkistan’da çiftçilik ile hayvancılık aynı oranda gelişmiş. Karahanlılar zamanında hayvancılık temelde at, inek, koyun, keçi, deve ve eşek gibi hayvanlarla yapılırdı. Onların arasındaki bir kısım hayvan ulaşım amacıyla, başka bir kısım harp işlerinde, bir kısım hayvan ise yemek sektöründe kullanıldı. Hayvan ürünlerinden giyim kuşam yapılırdı. Divan’da etten yapılan yemekler hakkında oldukça fazla bilgi verilmiş olup onlardan önemlileri aşağıdaki şekildedir:

- (1) Soqtu: Mumbarın bir türü. Ciğer ile et karıştırılarak bağırsağa basılır. Daha sonra pişirilip yenir (DLT, Cilt 1, s. 543).
- (2) Mün: Bir çeşit çorba (DLT, Cilt 1, s. 143).
- (3) Toğril: Yeni Uygurcada ‘qéza’, İçine baharat ve et basılan bağırsak (DLT, Cilt 1, s. 629).
- (4) Topiq: Yeni Uygurcada ‘Topuq’, koyunun incik kemiğinden yapılan yiyecek. (DLT, Cilt 1, s. 492).
- (5) Yorgamac: Yeni Uygurcada ‘yörgemeç’ denilen, işkembe ve bağırsağı ince bağırsağı basıp kebab yapılarak ya da pişirilerek yenilen yemek, Mumbar (DLT, Cilt 3, s. 74-75).
- (6) Yazuq (yazduq) ya da yazuq at: Güzün her çeşit baharatla kurutulup ilkbaharda yenilen kuru et (DLT, Cilt 3, s. 19).
- (7) Kazi: Yeni Uygurcada qéza, pastırmaya benzeyen yiyecek (DLT, Cilt 3, s. 309).
- (8) Soglüncü, Söglüncü: Kebap (DLT, Cilt 3, s. 333).

Divan’da kaydedilen, etten yapılmış yemekler içinde insanların en çok dikkatini çeken yemek at etinden yapılan yemeklerdir. Mesela Divan’da, “Yund” kelimesi at ve “yılkı” anlamındadır. “<yund ati yipar”, at eti misk gibi güzel kokuludur, pişirilip soğutulduğunda ondan misk gibi güzel bir koku yayılır.

Kazi, yund kazisi: Yılkının pastırması yağlıdır. “Türklerin en sevdiği yağ budur.” denir. Bundan başka Karahanlılar devrinde Uygurların at etini Uygurlar sadece pişirmekle kalmadığını, aynı zamanda onun pastırmasını da yaptıkları ayrıca yağını da değerlendirdiklerini görmek mümkündür.

İçecekler

Hepimiz biliriz ki içecekler, yeme içme içinde temeldir ve hayatımızda olmazsa olmazdır. Divan’da Karahanlılar Devri’ndeki Uygurların içeceklerine dair bilgiler onlarca yerde yazılmıştır. Biz bu içecekleri onların malzemelerine dayanarak meyveden yapılan içecekler, süt ürünlerinden yapılan içecekler ve tahıldan (ya da yiyecekten) yapılan içecekler olarak üçe ayıracağız.

Meyveden Yapılan İçecekler

Divan’da meyveden yapılan içeceklerden temel olarak aşağıdakiler bahsedilmiştir:

- (1) Uhaq, Ohak: Hoşaf (DLT, Cilt 1, s. 165).
- (2) Bor: Şarap. Atasözünde şöyle yazılmıştır; şarap olmadan, sirke olma (DLT, Cilt 3, s. 167).

Hepimiz biliriz ki Doğu Türkistan ezelden beri meyve sebze mekânıdır. Karahanlılar Devri’nde de Tarım Vadisi’nin bağ işleri oldukça ilerleme göstermiş ve buralarda erik, şeftali, armut, ayva, üzüm, kavun, elma, ceviz, nar, dut, hünnap ve iğde gibi meyve sebzeler yetiştirilmiş ve onlardan her çeşit içecek üretilmiştir.

Sütten Yapılan İçecekler

Süt ürünleri kullanılarak yapılan içecekler, gerek hayvancılık bölgesindeki gerekse çiftçilik bölgesindeki Uygurların yeme içme hayatında oldukça önemli bir parçadır. Üretimin önemli bir parçası kabul edilir. Divan’da Uygurların süt ürünleriyle hazırladığı içeceklerden aşağıdaki şekilde bahsedilmiştir:

- (1) Ayran: Divan’da yoğurt olarak belirtilmiştir (DLT, Cilt 1, s. 163).
- (2) Uzıtma (Uyutma): Yoğurt (DLT, Cilt 1, s. 195).

(3) Qimiz: Tulumda mayalanıp içilen yulku sütü (DLT, Cilt 1, s. 474).

(4) Qayak: Kaymak (DLT, Cilt 3, s.228).

Hububatlardan Yapılan İçecekler

Divan'da hububattan yapılan içeceklerden temel olarak aşağıdaki şekillerde bahsedilir:

(1) Çağır: Şarap, rakı (DLT, Cilt 1, s. 470).

(2) Süçik: İçki, İli Vadisi'nde yaşayan Yağma, Tohsi, Çigil kabileleri içkiye "qizil süçik" der (DLT, Cilt 1, s. 531).

(3) Bagni: Buğday, ısır ve arpaya benzeyen şeylerden hazırlanan içecek (DLT, Cilt 1, s. 565).

(4) Buhsum: Darıdan yapılan içecek (DLT, Cilt 1, s. 631).

(5) Ağartğu: Buğday yarmasından yapılan, bozaya benzeyen içecek (DLT, Cilt 3, s. 600).

Yukarıda gösterilen içecekler içinde yiyecekte yapılanlarla süttten yapılanlardan Divan'da birçok yerde bahsedilmiştir. Bu, Uygurların yaşadığı İli, Tarım Vadisi'nde çok eski zamanlardan beri çiftçiliğin oldukça fazla olduğunu, böylece Uygurların toplumsal hayatında hayvancılığın çiftçilikle benzer şekilde önemli yere sahip olduğunu gösterir.

Çeşitli Tat Vericiler (Baharatlar)

Divan'da o dönemdeki Uygurların yeme içmelerinin dışında yine her türlü baharatlar kullandığını anlayabiliriz.

(1) Mandu: Bir çeşit Türk sirkesinin adı. O şu şekilde hazırlanır, üzüm şirasını çokça mayalayıp üstüne içki koyup bir gece bekletilerek yapılır. Bu en iyi sirke olarak kabul edilir (DLT, Cilt 1, s. 548).

(2) Yamata: Pişi hamuruna benzeyen, sıvı olan bir çeşit hamur, yağlı tavuk ve koyun etini kavurduğunuzda ya da kebab yaptığınızda yağ akmasını diye ona bu hamur sürülür (DLT, Cilt 1, s. 580).

(3) Qor: Ekşimiş süt mayası. Bu kabın dibinde bırakılan az yoğurt ya da kırmızı mayası olup, bunun üstüne süt koyup bekletilerek yoğurt yapılır (DLT, Cilt 3, s. 168).

(4) Sirka: Üzüm sirkesi.

(5) Murç: Kırmızı ve karabiber (DLT, Cilt 1, s. 447).

Bu tat verici maddelere başta gösterilen yiyecek içeceklerin hazırlanma usulü ile birleştirerek bakacak olursak Karahanlılar Devri'nde yaşayan Uygurların yiyecek içecek hazırlama maharetinin ne kadar gelişmiş olduğunu, tat verici maddelerin yiyecek içecekleri hazırlamada oldukça gelenekselleştğini anlarız. Bu şekilde günümüz Uygurlarının bazı yiyecek içeceklerini hazırlama, pişirme tekniklerinin işte bu Karahanlılar Devri'nde çoktan meydana geldiğini anlıyoruz. Hepimiz biliriz ki yeme içme hayatımızda önemli yere sahiptir. Onun ortaya çıkışı ve yükselişi, doğal olarak, belli bir devirdeki ekonomik hayatın etkisinden ayrı düşünülemez. Karahanlılar Devri'ndeki Uygurların yeme içme kültürlerinin şekillenmesini ve yükselişini, o dönem Doğu dünyasında Karahanlılar Devri'nin gelişen ve yükselen ekonomik ve kültürel durumunu göz önüne alarak değerlendirmek gerekir. Şöyle söylemek mümkündür ki: Karahanlılar Devri'nde Uygurların Doğu ile Batıyı birleştiren büyük İpek Yolu vasıtasıyla Doğu ve Batı dünyası ile karşılaşarak başka milletlerin üstün kültürünü kabul etmesi neticesinde yeme içme kültürü daha da yükselmiş ve günümüz Uygur yeme içme kültürünün şekillenmesinde temel olmuştur.

Açıklama: (1) (2) (3) (4) Kaşgarlı Mahmut, Dîvânu Lugâti't- Türk 1. Cilt Xing-Jiang Halk Neşriyatı 1981, s. 590, 591, 528, 683, 573, 574.

(5) Uygurların Kısaca Tarihi'ni Yazma Grubu'nun yazdığı Uygurların Kiskiçe Tarihi, 1989, s. 188-189 Şinjang Halk Neşriyatı, Ürümçi.

(6) (7) Kaşgarlı Mahmud 1984, Dîvânu Lugâti't- Türk, 3. Cilt, s. 7-309

Yazarın çalıştığı yer: Xing-Jiang Üni. Filoloji Enstitüsü Tarih Fakültesi

Editör: Muhemmedcan Mömin

Çıkar Çatışması: Yazar, çıkar çatışması olmadığını beyan etmiştir.

Finansal Destek: Yazar, bu çalışma için finansal destek almadığını beyan etmiştir.

Conflict of Interest: The author have no conflicts of interest to declare.

Financial Disclosure: The author declared that this study has received no financial support.