

SELÇUK DEVRİ YEMEKLERİ

II

M. Zeki ORAL

Vakıflar Umum Md. Arşiv ve
Neşriyat Müdürü

Selçuk Devletinin Büyük İmparatoru I. Alâ üd-din Keykubat Hükümdar olarak ilk defa Konya'ya geldiği vakit tarihte emsaline az rastlanan şenlikler, törenler yapılmış ve şâhâne ziyafetler çekilmiş, içki âlemleri tertiplenmişti. H. TH. Houtsma tabı Selçukname (1) Bu ziyafetleri şöyle anlatır: "...Çini ve altun sahanlar, tepsiler içinde elvan niam dâne ve müza'fer ve kalliyat ve boraniyat ve me'muniye ve halavat-i mümessek ve muattar ve yahniler ve söğülmeler ve biryanlar ve tavuk ve güvercin ve keklik ve bildırcın söğülmeleri sedire ve iki kola oğuz resmine göre döşenip müzeyyen oldu ve kâsat, kımız ve kımeran ve mümessek ve muattar şerbetler oğuz resim ve erkânı üzere yenildi ve içildi..." şimdi bu metinde geçen yemek adlarını ele alalım:

A — DÂNE VE MUZA'FER:

Bundan evvelki yazımızda (2) dâne ve muza'fer şeklinde yazılmış olan yemeklerin nasıl yapıldıklarını tesbit edemediğimizi 4. haşiyede yazmış sonra Akşehir'deki Hasan Paşa imaretinin 1508 tarihli vakfiyesindeki sarahate göre bu yemeklere Arapça Erz ül-müfelfel, Erz ül-müza'fer = ارزالمفل، ارزالموزعفر Türkçede tane ve zerde denildiğini yazının sonuna not olarak ilâve eylemiştik. Bilâhare yaptığımız incelemelerde bu yemeklerin nasıl yapıldığını da öğrendik. Hastahanede beraber yattığımız ve birçok yüksek zevatın, son yıllarda Sayın Başvekilimizin mutbah hizmetinde

(1) Sayfa: 200.

(2) Türk Etnoğrafya Dergisi Sayı 1 Sayfa 73-76.

bulunmuş Mengen'in İlyaslar Köyünden merhum Aşçıbaşı Yunus Gürbüz'den aldığımız izahata göre ارزالمفل = biberli piring, Türkçede tane denilen yemek bugün (pilâv) dediğimizdir. Yemeğin adı biberli piring olarak tasrih edildiğine göre bulgur pilâvı değildir. Merhum Yunus Gürbüz'ün anlattığına göre, tane şöyle hazırlanır: Piring yıkanır (bazı yerlerin pirinci sert ve sağlam olduğu için birkaç saat evvelinden ıslatılır). Sonra haşlanır, salça falan konmaz, üzerine yağı ve biberi dökülür, deme alınır. Bir saat kadar demde bırakılır. Sonra tabaklara boşaltılarak yenilir. (40-45 yıl evvel Boyabağ köylerinde piring pilâvının üzerine karabiber ekilerek yenildiğini hatırlıyorum.)

B — ZERDE:

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

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

(3) Hüseyin Kâzım Kadri. Türk Lûgati Cilt 2, Sayfa 952.

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

C — KALLİYAT = KALYELER:

Buna Anadolu'da (kalle) derler. Yağ- la kavrulduktan sonra kaynatılmış, etsiz pişmiş sebze yemekleri (4). Patlıcan ve kabak kalyesi (5) gibi. Bazı meyvelerden kalyeler yapılır. Boyabat köylerinde 45-50 sene evvel erik kalyesi şöyle yapılırdı: Erik kurusu temizce yıkanır. Suyu konur. Suyu, suluca bir pekmez kıvamına gelince- ye kadar kaynatmaya devam olunur. Son- ra üzerine eritilmiş tereyağı ve dövülmüş ceviz içi konarak yenilirdi. Kabak kalyesi de böylece yapılırdı.

Ç — BORANİYAT = BORANİLER:

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

Sebzeler pirinç veya bulgurla pişiril- dikten sonra üzerine yoğurt dökülerek ha- zırlanan yemeklere de boranî denilmekte- dir (6). Pirinçle karışık ıspanak yemeğinin rengi me'mun Halifeye ailesi (boran)ın cihazı ile gelmiş olan meşir (İncili Yeşil halı) ya benzediği için boranî denildiği tasrih edilmektedir. (7). Sebzele- rin bulgur veya pirinçle pişirildikten son- ra üzerlerine sarımsaklı yoğurt dökülerek yenilen yemeklere Anadolu'nun muhtelif yerlerinde (aş) denildiği gibi, yalnız bul- gur veya pirinçten sulu olarak — lapadan daha suluca — pişirilen ve içine kavurma, kıyma, yağ konularak yenilen yemeklere de

(4) Lehçei Osmani Cilt 2, Sayfa 925, Hüseyin Kâzım Kadri, Türk Lûgati Cilt 3, Sayfa 832, Kamus-u Türkî Sayfa 1082.

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

(6) M. Baha, Türkçe Lûgat sayfa 162.

(7) Kamus-u Türkî sayfa 308.

(aş) derler. Aş kelimesi eski metinlerde umumî bir tâbir olarak geçmektedir (8).

D — HALAVAT = HELVALAR:

Helva adı Selçuknamelerde geçtiği gibi, Hazreti Mevlânâ şiirlerinde de helva- ya rastlanır (9).

اهسته مکن شتاب صبری بنامی
کز غوره بروز کار حلوا سازند

“Acele etme, yavaş ve sabırlı ol, gün- kü zamanla koruk helva olur”. demektir. Mevlevî büyükleri şöyle rivayet ederler ki, Şehy Sa'di meşhur Gülistan'ını yazdıktan sonra Konya'ya gelmiş ve Hazreti Mevlânâ'ya takdim eylemiştir. Ertesi günü Şeyh Sa'di eseri hakkında Hazret-i pîrin mütalâasını sorunca:

Hazret:

— Bi nemek بى نمك yani tuzsuz demişti. Bunun üzerine Şeyh Sa'di'nin yüzünde bir hüznün alâmeti belirmiş. Hazret-i pîr tekrar söze başlayarak:

— Helvast حلواست demişti. Yani tuz- suz ama helva gibi tatlı, diyerek Şeyh Sa'di'yi memnun eylemişti. Bütün bunlar gösteriyor ki, Selçuk devrinde helva var- dır. Bugün de Anadolu'da pek muhtelif helvalar yapılmaktadır (10).

1 — Un Helvası:

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

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

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

اوچق اشندن دلروم بر چنانق
نور خمیردن ایکی نوج بازلاماج

(9) Hüseyin Kâzım Kadri, Türk Lûgati, Cilt 2, sayfa 561.

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

2 — *İrmik Helvası:*

Bu da un helvası gibi yapılır. Farkı yalnız un yerine irmik kullanılmasındadır. “Bugün Kilis’te irmikle yapılan bu helvaya (memnûye) derler”. Selçuknamede (me’muniye) olarak geçen yemek adının bu helva olması mümkündür.

3 — *Nişasta Helvası:*

Un yerine nişasta kullanıldığına göre nişasta helvası olur.

4 — *Bazı ağdalarla yapılan sakız, susam, tahin, gaziler, badem, ceviz, kâğıt, keten helvaları da vardır.*

Selçuknamelerde helvalar diye cemi olarak yazıldığına göre Selçuk devrinde ve her halde un helvası başta olmak üzere birkaç türlü helva yapıldığı ve mümessek, muattar sıfatları ilâve olunduğuna göre de helvalara bazı güzel kokular katıldığı anlaşılmaktadır.

E — YAHNİLER:

Yahni Farisî bir kelimedir. Terbiyeli et mânasına gelir. Koyun veya sığır etleri münasip parçalara bölündükten sonra yıkanır. Hafifçe kızartılır, tuzu, soğanı ve başkaca biber ve baharatı konduktan sonra etleri pişinceye kadar kaynatılır. Et parçalarının arasına sarımsak, soğan, nohut ve başka şeyler konulmak suretiyle pişirilirse sarımsaklı, soğanlı, nohutlu yahni gibi isimler alır. Dügün, tavuk yahnisi, kimyonlu, maydonoğlu yahni gibi nevilere de vardır (11). Yukarıda iktibas ettiğimiz metinde adı geçen söğülme, biryanlar ve başka yemekler evvelce yazılmıştı (12).

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

(12) Bundan evvelki makalelerimizde şu yemek adları geçmişti:

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

که چنين تمام بختم بر تو
تو تکبر مینای وختو

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

آب تما جش دهد کین رابکیر
کرنمی خواهی که نوش زان فطیر

KATGI = (İLÂVE):

Selçuk devri yemekleri ile çok ilgili olduğu için mahazlerimizde adı geçen Türk içkileri, yemek kapları, Türklerde sofraya oturma âdet ve âdâbını bu yazımıza ilâve ediyoruz.

I — TÜRK İÇKİLERİ:

1 — *Şarap:*

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

تا که مشوقت بود هم نان آب
هم چراغ وشاهد نقل و شراب

Türkçesi: “Mâşukun olan Hüda sana hem ekmek, su hem ışık, şahit ve şarap, nukul olur” demektir. (Mesnevî Şerhi Ankaravî cilt 4, s, 387).

Selçukluların Hükümdar, vüzerâ sayarlarında işret âlemleri yapıldığına dair Selçuknamelerde birçok malûmat vardır. (Altın üsküflü simin sak sâkiler şarab-ı erguvani bezm-i hüsrevanî içinde içürdiler. Ve kerratla dostikânlar içildi.) Yani “Altın sırmalarla işlenmiş üsküfler (tepesi devrik ucu püsküllü bir nevi takye) giymiş gümüş bacaklı sâkiler arguvanî (erguvan çiçeği renginde koyu kırmızı parlak kızıl renkte) şarabı sundular. Birçok defa dostların aşkına kadeh kaldırdılar” (13).

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

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

3 — Bazlamaç. (Anıt Dergisi sayı 18).

4 — Biryanlar.

5 — Çevirmeler.

6 — Söğürmeler.

7 — Nukullar.

8 — Buğday çorbası.

9 — Yufka ekmeği.

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

(13) Yazıcı Zade Ali Selçuknamesi, sayfa 587.

- Bu üzümleri ne yaparsınız?
 — Yeriz.
 — Bunlar yemekle bitmez ki...
 — Fazla gelirse suyunu sıkar küplere

koyarız.

— Sonra ne olur?

— Biz sonrasına karışmayız. Allah ne dilerse öyle olur... demiş!

Bektaşî babalarından biri bağ bozumu mevsiminde bir köye misafir olmuş, pekmez kaynatmak için çalışan köylüleri görünce:

— Yahu demiş. Bu mübareğin aslını bozmuş, niçin kaynatmışa çalışırsınız. Suyunu alınız, kaplara, küplere doldurunuz. Allah ne yaparsa ona razı olunuz... demiştir...

2 — Kırmız:

En eski bir Türk içkisi. Kısrak veya deve sütünün ekşitilmesinden elde edilir. İslâmiyetten sonra haram kılınmış olduğuna göre, serhoşluk verici bir mahiyeti olduğu anlaşılmaktadır.

3 — Ayran:

Selçuk devrinde yazılmış kitaplarda ayran adı da geçer. Mesnevi Şerifte:

روغن اندر دوغ باشد چون عدم
 دوغ در هستی بر آورد و علم

Ayran içinde yağ adem gibidir. Ayran varlıkta bayrak kaldırmıştır (14).

Yoğurda bir miktar su ilâve edildikten sonra yayıkta bişekle dövülerek yahut (nehre) denilen üstüvane veya büyük testi şeklinde hususî olarak hazırlanmış toprak küplerde veya derilerde çalkanarak yağı ayrılıp alındıktan sonra kalan beyaz sulu kısma ayran derler. Kanaatına göre Selçukîler devrindeki ayran budur. Bir de yoğurda su katıldıktan sonra kaşıkla karıştırılarak hazırlanan ayran vardır ki, buna Tokat köylerinde (çalkama), Boyabat köylerinde (yoğurt ezmesi) derler. Selçuk devrinde yoğurt yapılması bilindiğini şu hâdise ile tesbit etmiş bulunuyoruz:

(14) Mesnevi Şerif Ankaravî Şerhi, cilt 4, sayfa 352.

Selçuk hükümdarlarından II. Süleymanşah (1196-1203) ın adâleti münasebetiyle şöyle bir vak'a zikredilmektedir:

Süleymanşah'ın Ayaz adında bir gözdesi vardı; onu çok seviyor, sarayında terbiye ediyordu. Ona olan sevgisini şu kıta ile de ifade eylemişti:

کافر بچہ کہ کفر او دین منست
 ہم دین منست و ہم جہان بین منست
 کس بندہ خویش را چنین بندہ نشد
 این بندہ بندہ کستر آیین منست

Türkçesi: "O kâfir oğlunun küfrü benim dinimdir. O hem dinimdir. Hem de cihanı gösteren aynamdır. Kimse benim gibi kuluna kul olmaz, kuluna kul olmak ancak benim âdetim, âyinimdir". demektir.

Ayaz bir gün ava gitmiş, sıcağın bunalmış, çok susamıştı. Bu sırada yanından geçen ihtiyar bir köylü kadının satmak üzere çarşıya getirdiği bir çanak yoğurdunu alıp içiverdi. Kadın, Ayaz'ın arkasından koşarak saray kapısına kadar geldi. (Yetimlerimin ekmek parası için getiriyordum) diye sızlanıyordu. Hükümdar tahkik edilmesini emretmişti. O sırada Ayaz'ı gören kadın, onu tanıdı; işte şikâyetim bundandır; dedi. Ayaz, korkusundan inkâr, kadın da dâvasında ısrar ediyordu. Hükümdar kadına hitaben:

— Bu gencin karnını yardırıp bak-tıracağım. Dedi. Kadın bu hükme razı oldu. Cerrah çağrıldı. Ayaz'ın karnı yarıldı. Midesinden yoğurt fışkırınca derhal dar ağacına gönderildi. Sevgili Ayaz'ını kaybettiği için Süleymanşah çok müteessirdi. Fakat yoğurdun tazmini bize düşer diyerek kadına bin altın verilmesini emretti (15).

Gülâp Yahut Cülâp:

Farsça (Gülâp) Arap şivesinde (cülâp) olmuştur. Türkçe (gülsuyu) demektir. Gülsuyu ile yapılan şeker şerbetine gülâp

(15) Kitâbü'l Evâmîr-ül Alâiye fil umur il Alâiye: Türk Tarih Kurumu Tıbbî Basımı. Sahife 63-64-65 ve İbn-i Bibi Muhtırası tercümesi, sahife 35-36.

yahut cülap derler (16). Bu isim Mesnevi Şerifte de geçer:

پاک عروسی کرد شاه اورا چنان
که جلاب قند پیش - کاز

Yani Şah, oğlu için öyle bir düğün yaptı ki, insanlar bol yedikten ve doyduktan sonra köpeklerin önünde bile gül suyu ve şeker şerbeti vardı (17).

5 — Şerbetler:

Selçuknamede mis kokulu ve ıtırılı şerbetlerden bahsedilmektedir ki, meyvelerden, süttten yapılan şerbetlere kokular da ilâve olunduğu kanaati hâsıl olmaktadır.

II — SOFRA TAKIMLARI VE YEMEK KAPLARI:

Selçuk Hükümdarlarının yemek ve içki ziyafetleri münasebetiyle yemek kapları adı da geçmektedir:

I — Tabak, Selçuknamedeki (18) "Altın ve gümüş tabaklar birla" ibaresinden Selçuk devrinde tabağın mevcut olduğu anlaşılmaktadır. Muhtelif çapta dairevî, yayvan, ortası az çukur ekseriya kenarları kalkıkca süslü veya dendâneî olan kaplara tabak derler. Porselen ve bakır (Selçuk Sarayları için çini, altın, gümüş) den yapılmış olanları vardır. Madenî ucuz saklanması ve kullanılması kolay olduğu için bakır tabaklar daha çok yapılmış, kenarları ve kapakları itina ile süslenmiştir. Tabaklar biçimlerine göre düz tabak, kayık tabak gibi isimler alır:

1 — Düz tabaklar ortası çukur ve ekseriya meyveler, kuru yemişler koymağa mahsus olanlardır. Bulgur, pirinç pilâvları nukul, çörek, helva bu tabaklara boşaltılır.

2 — Kayık tabak beyzî şekilde uzunca ve derince yapılır. Bunun içine salatalar balıklar konur (19).

(16) Hüseyin Kâzım Kadri, Türk Lûgati, cilt 2, sayfa 31.

(17) Mesnevi Şerif Ankaravî Şerhi, cilt 4 sayfa 369.

(18) Yazıcı Alizade Selçuknamesi, sayfa 587.

(19) Sanat Ansiklopedisi, cilt 2, sahife 1886,

II — Sahanlar:

Selçuknamede (çini ve altın sahanlar) diye adı geçen bu kaplar da dairevî yassı ve çukurcadır. Kenarları sade veya süslü olur. Ekseriya dışarıya doğru inkişaf etmiş yani (tutaklı, dudaklı) bir vaziyettedir. Sahanların bakırdan, gümüşten, porselen, çini ve altından yapılmış olanları vardır. Konik, tepesi düğmeli, âlem kapakları da vardır (20). Kalyeler, yahni, boranîler gibi sulu yemekler bu kap ile sofraya gelir (21).

III — Tepsi:

Bu isim Selçuknamede (tepsiler içinde elvan niam) şeklinde defalarca geçmektedir. Tepsi Türkçede tapşurmak mas-tarından araç adı olarak (tapşı) dır. Zamanla tepsi olmuştur. Tepsiler de daire şekindedir. Kenarları az kalkık ve dışarıya doğru inkişaf etmiş vaziyettedir. Altın ve gümüşten yapılmış olanları varsa da azdır. Ekserisi bakırdan, fağfundan, sarı madenden yapılır. Bakır tepsilerde hamur tatlıları ve börekler kızartılır. Kahve, şerbet, yemiş koymaya mahsus tepsiler, köşeleri kırılmış dikdörtgen veya muntazam dikdörtgen şeklinde kulplu olarak maden ve tahtadan yapılmışlardır (22).

(20) Sanat Ansiklopedisi, cilt 4, sahife 1743.

(21) Tepsi, kâse, tabak, sahanların bakırdan yapılmış olanlar arasında yazılar, motifler ve gayet itina ile süslenmiş olanları vardır. Bk. Türk Etnoğrafya Dergisi, sayı 1, sahife 95.

(22) Boyabat köylerinde gördüğüm dairevî ve sarı madenden yapılmış bir kahve tepsisinin üzerine güzel bir talik ile şu kıta yazılmıştı:

أله فنجان الوت نازله جانان برسون
بزم ارباب ديله قهوه ايله جان برسون
لبينك لعل كوهي بازينه دالر تشنه
دورمسون واقدر اول غمزه همان برسون

Bu kıta'ya, bugünkü şivemize şöyle çevrilebilir: "Ele fincanlarını alıp naz ve eda ile canan yürüsün, o dilber gönül erbabının meclisine kahve ile gelsin, gönüller, kırmızı cevherler saçan dudaklarına susamışlardır. Vaktidir, durmasın o gamzesi fitneler koparan güzel yürüsün gelsin".

İmlâ aynen alınmıştır. Vezni (3 feilatün) (1 feillün)dür. Bunun gibi dairevî ve yüzünde

IV Sini:

Bakır tepsilerin büyüklerine sini derler. Bu kabın (sin)den, (çin)den geldiği için adına (sinî) denildiğini yazan kitaplar vardır. Sini üstüne yemek kapları konularak etrafına oturup yemek yenilen araçtır. Etrafına oturanlara kolaylık olmak için sinin altına (sini altı) yahut (sini ayağı) denilen bir iskemle de konur. Bunun açılır kapanır olanları da vardır. Etrafına birçok kişilerin oturabilecekleri kadar büyük olanlarına (divan sinisi) derler. Anadolu köylerindeki misafir odalarında kullanılan tahtadan yapılmış sinilere (tabla) denir.

V — Maşrapa:

Selçuknamede (bâdiye ve memzuğ meşrebeleri) diye geçen bu âlet içine su, ayran, kımız ve başka içkiler konarak içilen kaplardır. Kulplu, düz üstüvanî, dibi yarım kürevî, azına doğru konik birçok nevileri vardır.

VI — Kâseler:

Yukarda H. TH. Hautsma tabı Selçuknameden aldığımız metinde (kâsat) olarak yazılmış olan kâselere gelince: Bu isim boş kap mânasına olan (kavsa) kelimesinden alınmadır (23). İçine çorba, ho-

yazılar ve nakışlar bulunan birkaç tane kahve tepsisi de Ankara Etnoğrafya Müzesinde vardır. Bu kıt'a onların yüzlerine de — bazı imlâ farkları ile — aynen yazılmıştır. Birinin altında 1192 (1778 M.) tarihi vardır.

Tepsiler hakkında Nurettin Rüştü Büngül. Eski Eserler Ansiklopedisi, sayfa230 da malûmat vardır.

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

şaf gibi sulu şeyler konulur. Çini, porselen ve camdan yapılmış çukur kaplardır. Çukur kâse, ayaklı kâse, dudaklı kâse gibi nevileri vardır. Bakırdan yapılanlarının kenarları yüksek ve dudaklıdır. Altında yarım konik bir kaidesi olup Boyabat köylerinde bu tip bakır kaplarla maşrapalara (tas) derler, su tası, çorba tası diye birbirinden ayrılırlar.

III — ESKİ TÜRKLERDE SOFRAYA OTURMA ŞEKLİ:

Selçuknamede (...söğülmeler sedire ve iki kola oğuz resmince döşenip müzeyyen oldu. Şerbetler Oğuz resim ve erkânı üzere yenildi ve içildi) şeklindeki izahata göre ecdadımız sofraya karşılıklı iki sıra üzere otururlarmış, eğer han (hükümdar) kayıdan olursa sağ kol beylerbeyi kayıdan olur. Ve: 1 — Kayı, 2 — Bayat, 3 — Hal-ka evli, 4 — Yazır, 5 — Döver, 6 — Dö-durga, 7 — Yaparlı, 8 — Afşar, 9 — Kızık, 10 — Beydili, 11 — Kargın, 12 — Karaevli boylarından olanlar sağ tarafa otururlardı. Sol tarafa da 1 — Bayındır, 2 — Peçenek, 3 — Çavundur, 4 — Çepni, 5 — Salur, 6 — Eymir, 7 — Alayutlu, 8 — Üreyir, 9 — İğdir, 10 — Beğdüz, 11 — Yıva, 12 — Kınık boyları oturacaklardır (24).

هیچ کاسه کر کند کاسه تمام
بهر عین کاسه نی بهر طعام

Ankaravî Şerhi, cilt 4, s. 329.

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