

Araştırma Makalesi/Research Article

19. Yüzyıl Bir Rus Entelektüel Çiftin Gözünden Fergana Bölgesi Yemek Kültürü

Hatice Sarıcı Hocayev*

(ORCID: 0000-0001-5724-3239)

Makale Gönderim Tarihi
05.11.2022

Makale Kabul Tarihi
15.12.2022

Atıf Bilgisi/Reference Information

Chicago: Sarıcı Hocayev, H., "19. Yüzyıl Bir Rus Entelektüel Çiftin Gözünden Fergana Bölgesi Yemek Kültürü", *Vakanüvis-Uluslararası Tarih Araştırmaları Dergisi*, 7/Özel Sayı: Dr. Mahmut Kırkpınar'a Armağan: 1841-1883.

APA: Sarıcı Hocayev, H. (2022). 19. Yüzyıl Bir Rus Entelektüel Çiftin Gözünden Fergana Bölgesi Yemek Kültürü. *Vakanüvis-Uluslararası Tarih Araştırmaları Dergisi*, 7 (Özel Sayı: Dr. Mahmut Kırkpınar'a Armağan), 1841-1883.

Öz

Rus bir çift olan Vladimir Petroviç Nalivkin ve Maria Nalivkina 1876-1918 tarihleri arasında Türkistan'da yaşamıştır. V. P. Nalivkin 1876 yılında askerlik hayatından ayrılmış ve Fergana'nın Namangan ilçesinde başkan yardımcılığına atanmıştır. 1878 yılında buradaki memuriyetini bırakan V. P. Nalivkin, karısı ve ailesi ile birlikte önce Kıpçak köyü olan Radvan'a daha sonra ise Nanay köyüne yerleşmiştir. Nanay köyünde altı veya sekiz yıl yaşayan Nalivkinler bölgenin dilini, yaşam tarzını, tarihini öğrenmişlerdir. Nalivkinler şarkiyatçı eğitimi almalarına rağmen Fergana bölgesinde yaşadıkları dönemde kendilerini farklı alanlarda geliştirerek çok çeşitli eserler yazmışlardır. Nalivkinlerin 1886 yılında Kazan'da yayınladıkları "Oçerk Bıta Jenşını Osdlago Tuzemnago Naseleniya Ferganı" adlı eser de bunlardan biridir. Bu eser ile Nalivkinler birçok

* Yüksek Lisans Öğrencisi, Sakarya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Tarih Anabilim Dalı, Yeniçağ Tarihi Bilim Dalı, Türkiye, hsaricihocayev@gmail.com.

MA Candidate, Sakarya University, Institute of Social Sciences, Main Discipline of History, Discipline of the History of Modern Age, Türkiye.

başarı elde etmişlerdir. M. Nalivkina bölgede yaşadığı yıllar boyunca yerli halkın içinde yabancı bir erkeğin edinemeyeceği tecrübe ve bilgiler edinmiştir. O yerli kadınlar hakkında edindiği bu kültürel bilgiler ile kocasıyla birlikte yazdığı bu esere büyük katkılar sağlamıştır. Onun sağladığı bu katkılar ile bölgenin yemek kültürü hakkında bilgi sahibi olunmuştur. Nalivkinlerin eserine Rus İmparatorluk Coğrafya Derneği tarafından altın madalya verilmiştir. Nalivkinlerin bu eseri yine birçok oryantalistin takdirini ve övgüsünü almıştır. Eserin ilk eleştiri yazısını yazan Akademi üyesi Nikolay İvanoviç Veselovsky, M. Nalivkina'yı döneminin "ilk Rus kadın etnografi" olarak adlandırmıştır.

Anahtar Kelimeler: Maria Nalivkina, Vladimir Petroviç Nalivkin, Türkistan, Fergana.

Food Culture of Fergana Region Through the Eyes of a 19th Century Russian Intellectual Couple

Abstract

Vladimir Petrovich Nalivkin and Maria Nalivkina, a Russian couple lived in Turkestan between 1876-1918. V. P. Nalivkin left his military service in 1876 and was assigned vice president in the Namangan district of Fergana. Nalivkin, who left his civil service here in 1878, settled first in the Kipchak village of Radvan and then in the village of Nanay with his wife and family. Living in Nanay village for six or eight years, the Nalivkins learned the language, lifestyle and history of the region. Although the Nalivkins received an oriental education, they developed themselves in different fields and wrote a wide variety of works during the period they lived in the Fergana region. The work titled "Oçerk Bita Jenşini Osdlago Tuzemnago Naseleniya Ferganı" published in Kazan in 1886 by the Nalivkins is also one of them. With this work, the Nalivkins won through many successes. During the years Nalivkina lived in the region, she got experience and knowledge among the local people that a foreign man could not get. This cultural knowledge she obtained about local women contributed greatly to this work she wrote with her husband. With these contributions she provided, information about the food culture of the region was obtained. The work of the Nalivkins was awarded a gold medal by the Russian Imperial Geographical Society. This work of the Nalivkins again received the appreciation and praise of many orientalists. Academy member Nikolay Ivanovich Veselovsky, who wrote the first critical review of the work, called M. Nalivkina the "first Russian female ethnographer" of her period.

Keywords: Maria Nalivkina, Vladimir Petroviç Nalivkin, Turkestan, Fergana.

Giriş

Vladimir Petroviç Nalivkin ve Maria Nalivkina 1876 yılında Nanay köyüne yerleşmişler ve burada 1882 yılına kadar köy sakinlerinden bir aileymiş gibi yaşamışlardır. Nalivkinler bu köyde edindikleri bilgiler ve deneyimler sonucu “Oçerk Bıta Jenşını Osdlogo Tuzemnago Naseleniya Ferganı” isimli eseri yazmışlardır. Bu eser dönemin önde gelen tarihçi ve oryantalistleri tarafından övgüler almıştır. Ünlü tarihçi V. V. Barthold XX. yüzyıl çalışmaları içinde Özbeklerin hayatını inceleyen bir eser olarak Nalivkinlerin kitabının ilk sırada olduğunu belirtmiştir. Ünlü oryantalistler N. I. Veselovsky¹, V. R. Rosen ve K. G. Zaleman ise Nalivkinlerin yerli Özbek ve Tacik dillerini okullarda öğrenilemeyecek kadar iyi konuşmalarından çok etkilenmiştir. N. I. Veselovsky ayrıca M. Nalivkina’nın bir kadın olarak yerli kadının hayatının bilinmezliklerini açığa çıkardığını belirtmiştir. Ünlü Macar oryantalist Arminius Vambery, V. P. Nalivkin ile mektuplaşmış, yazdıkları bu eserin doğu çalışmalarında bir ilk olduğunu ve eserin ne denli önemli olduğuna dikkat çekmiştir.²

Nalivkinlerin eserinin bu kadar değerli olması ve övgüler almasının haklı sebepleri vardır. Nalivkin ailesi Nanay köyünde geçirdikleri sürede yerli halkın dil ve yaşam tarzlarını öğrenmiş, buradaki insanlardan biriymiş gibi yaşamışlardır. Nalivkinler yaşadıkları Nanay köyünde “yaylak” ve “kışlak” hayatı sürmüşler; kışları Özbekler gibi yerleşik hayat sürerken, yazları Kırgızlar gibi yaylaklara göçmüşlerdir.³ Köydeki insanlardan farklı hiçbir hayat sürmemişler; evleri, kıyafetleri ve dilleri onlarla aynı olmuştur. Bu sebep ile köy halkı tarafından Rus bir çift olarak asla bir yabancı muamelesi görmemişlerdir. Nalivkin eşi Nalivkina’nın tam bir köy hayatı yaşadığını, yerli kadınlar gibi paranjı

¹ Veselovsky, Maria Vladimirovna'yı "ilk Rus kadın etnografi" olduğunu söylemiştir ve onu Nalivkin'in bir arkadaşı ve asistanı olarak değil, aynı zamanda Vladimir Petroviç'in tam teşekküllü ortak bir yazarı olduğunu da kabul etmiştir. Ayrıntılı bilgi için bakınız: T. V. Kutjukova, “Oçerk Bıta Zhenshchiny Osedlogo Tuzemnago Naseleniya Ferganı, V. P. I. M. V. Nalivkinikh, Neopublikovannyye Retsenzii”, Vostochnyy Arkhiv, (2016). s. 62.

²Natalya Lukashova, “Ethnographic Study of the Life and Culture of the Population of Fergana Valley in the Late XIX-Early XX Century in the Works of Russian Researchers”, *EPRA International Journal of Multidisciplinary Research (IJMR) - Peer Reviewed Journal*, 6/9, (2020), s. 399.

³ Hayvancılıkla uğraşan Türkler için “yaylak” ve “kışlak” tanımı ve önemi için bakınız: Prof. Dr. Bahaeddin Ögel, *Türk Kültür Tarihine Giriş 1*, Ankara, 1991, s. 1, 3, 23.

(ferace) giydiğini, ekmek pişirdiğini, inek ve develeri sağdığını, çamaşır yıkadığını ve onardığını, hayvan gübresinden yakacak⁴ yaptığını, yazın arkadaşlarıyla birlikte çayır için dağlara gittiğini söylemiştir. Maria bütün bunları yaparken iki çocuğa sahiptir ve ailelerinin mali durumu da üstelik iyi değildir.⁵ Nalivkin'in eşi hakkında anlattıklarından onun tam bir köylü kadın gibi yaşam sürdürdüğünü ve kendine yerli halktan arkadaşlar edindiğini öğrenmekteyiz. Bu sayede Nalivkina bize daha önce hiçbir seyyah ve oryantalistin açmadığı kapıları açmıştır. Bir kadın olarak, yerli kadınların hayatlarının her alanına serbestçe girmiş, onlarla birlikte sosyalleşmiş ve onların yaşantılarını çok yakından gözlemlemiştir.

Nalivkinlerin eserinin değerini ortaya çıkaran M. Nalivkina'nın eşsiz deneyimleri olmuştur. Fergana bölgesinde bir kadının doğumundan ölümüne kadar olan hayatını bir bütün olarak tüm yönleriyle ele alan eser okuyucusuna ve araştırmacılara günlük yaşama dair bilgiler sunmaktadır. Makalede ele alınan konu eserin 3. Bölüm "Evler ve Mutfak Eşyaları" ve 5. Bölüm "Meslekler ve Yiyecek" ana başlıkları çerçevesinde ele alınsa da eser bir bütün olarak değerlendirildiği zaman yiyecekler ve beslenme hakkında geniş bilgiler vermektedir. Yerli ve göçebe halkın beslenme alışkanlıklarından, günlük öğünlere, zengin ve yoksul insanların beslenmesinden, misafirlerin ağırılanmasına, bayram sofralarından kutlama sofralarına ve yerli halkın içecek alışkanlıklarına, evcil ve sokak hayvanlarının beslenmesine dair eserde geniş bilgiler bulunmaktadır. Nalivkinler Fergana bölgesi yemek ve yemek kültürü hakkında ayrıntılı bilgiler verirken halkın tarlalarında yetiştirdiği tahıllardan, sanayi bitkilerinden ve bahçelerinde yetiştirdikleri sebze ve meyvelerden de bahsetmektedirler. Onlar

⁴ Nalivkinlerin Fergana bölgesinde yaşadıkları tarihlerde Orta Asya ülkelerini incelemek için yola çıkan Gabriel Bonvalot ziyaret ettiği göçebelerin "kisyak" ateşinde yemek pişirdiklerinden bahsetmektedir. Nalivkin ve Bonvalot'un bahsettikleri yakacak Anadolu'da "tezek" olarak bilinmektedir. Kisyak için bakınız: Gabriel Bonvalot, *Orta Asya'ya Seyahat – Moskova'dan Türkistan'a-*, (çev. M. Reşat Uzmen), İstanbul, 2015, s. 19.

⁵Türkistan'da yerli kadınların günlük işleri için bakınız: Elif Doğan, *İngilizce Seyahatnamelere Göre 19. Yüzyılda Türkistan'da Kadın*, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Ankara 2019, s. 25-28. Seda Yılmaz Vurgun, "XVIII. Yüzyılın İlk Yarısından XX. Yüzyılın İlk Yarısına Kadar Türkistan'da Kadın", *Türk Dünyası Araştırmaları*, 124 (2015), s. 190, 191. Vladimir Petroviç Nalivkin & Maria Nalivkina, *Muslim Women of the Fergana Valley*, Indiana, 2016, s. 6, 7.

bölgede tüketilen geleneksel yemeklerin tariflerini, bölge halkının iştahını ve sofrada adabını hakkında bilgileri de okuyucusu ile paylaşmıştır. Nalivkinlerin altı yıl boyunca yaşayarak öğrendiği bu bilgiler geleneksel Özbek ve Kırgız mutfak kültürüne ışık tutması ile birlikte 19. yüzyıl Fergana bölgesi halkının tarım uğraşlarını, hayvancılık faaliyetlerini, yemek kültürünü ve alışkanlıklarını, mutfak geleneklerini yansıtmaya açısından çok değerlidir.

Yetiştirilen Tarım Ürünleri

Fergana bölgesinin iklimi nedeniyle halkın yetiştirdiği bütün ürünlerin verimli olması yapılan sulamaya bağlıdır. Su ihtiyacı bölgede eski dönemlerde inşa edilen ve o dönemlerden itibaren kullanılan su arkları ile sağlanmaktadır. Bölgeye seyahat eden diğer seyyahlar da bu su kanallarından “arık” olarak bahsetmişlerdir.⁶ Yapay olarak sağlanan bu sulama sistemi sayesinde büyük ve küçük araziler ekilebilir hale gelmekte ve ürün almak için verimli olabilmektedir.⁷ Nalivkinler Fergana bölgesinde şubat ayı sonu ve mart ayı başında tarım çalışmalarının başladığını söylemişlerdir. Bölgeye seyahat eden başka bir seyyah ise bahar ve yaz aylarında ekim yapıldığını, baharda ekilen tohumlara “bogari” ve yazın ekilen tohumlara “teremay” dendiğini yazmıştır.⁸ Nalivkinler ilkbaharın sebze dönemi olduğunu, bu mevsimde bazı çimenlerin büyümeye başladığını ve badem ve kayısı ağaçlarının çiçek açtığını anlatmıştır. Mayıs ayında ise havanın ısınmasıyla dağlardaki karlar erir ve eriyen karlar nehirlerin akışını çok güçlü hale getirir. Bu ayda dutlar, kayısılar ve arpalar olgunlaşır. Buğdaylar, üzüm ve mısırlar ise haziran ayında olgunlaşmaya başlar. Sonbahar mevsimi ekim sonlarında başlamakta, bu mevsim ılık ve kuru geçmektedir. Ekim ayı sonlarında süpürge darısı, pamuk ve pirinç olgunlaşmaktadır.⁹ Bölgede dağlara yaklaştıkça deniz seviyesi üzerine çıkılır, yaz mevsiminin süresi ve yıllık sıcaklık ortalaması azalmaya başlar. Bu yerlerde süpürge darısı,

⁶ Ark, arıklar kazma yoluyla hazırlanan su kanallarıdır. Vladimir Petroviç Nalivkin & Maria Nalivkina, *Oçerk Bıta Jenşini Osdılago Tuzemnağo Naceleniya Ferganı*, Kazan, 1886, s. 1; Bonvalot, a.g.e., s.27; Eugene Schuyler, *Türkistan Batı Türkistan, Hokand, Buhara ve Kulca Seyahat Notları*, (çev. Figen Çetin & Halil Çetin), İstanbul, 2007, s. 287.

⁷ Nalivkin & Nalivkina, a.g.e., s. 1, 2.

⁸ Schuyler, a.g.e., s.286.

⁹ Nalivkin & Nalivkina, a.g.e., s. 6, 7.

pirinç, kavun, üzüm, nar ve pamuk 4000 fitte¹⁰ olgunlaşır. Keten ve akdari düşük ekonomik kâr getirmesi nedeniyle bölgede ekilmezler. Rus çiftin yaşadığı Nanay köyünden Ungar'ın dağ eteğine giden yol Karavan Vadisi'ne uzanır. Bu vadide ekilmemiş alanların yanı sıra buğday, akdari ve keten tarlaları bulunur.¹¹ Bölgeye seyahat eden ve farklı birçok şehri gezen Schuyler de bölgenin temel tarım ürünlerini buğday, darı, arpa, kaba yonca, pamuk ve pirinç olduğunu söylemiştir.¹²

Tahıllar ve Endüstri Ürünleri

Sınırları çitlerle çevrili büyük alanlara sahip olmayan Fergana bölgesinde işlenmiş ekili alanlar bulunmaktadır. Bu ekili alanlarda buğday, tahıl, kaba yonca (alfalfa), pamuk ve pancar yetiştirilmektedir. Vadinin orta bölümlerinde duvarlarla çevrili ekili alanlarında ise tütün de ekilmektedir.¹³

Nalivkinlerin yaşadığı Nanay köyünden yaklaşık 12 verstlik¹⁴ bir doğal sınır olan Karamaşat'ta ekilmiş topraklar bulunmaktadır. Bu ekili arazilerde arpa ve tomurcuklanan buğday, çiçek açan keten, bir arşından¹⁵ uzun mısır ve filizlenmiş akdari görülmektedir. Aynı bölgede bir yerde Nalivkinler dört adamın mısır ekip biçtiklerini ve Nanay'a daha yakın yerde insanların su arkından gelen suyu keten ve mısırlara yönlendirdiklerini anlatmaktadırlar.¹⁶

Tarımda günlük işçiler yalnızca şehir dışı mahallelerden ve şehirlerden getirilmekte, asla kışlaklardan getirilmemektedirler. Bu günlük işçiler *çarikar* (ortakçı) veya *koşçı*¹⁷ olarak isimlendirilir. Çiftçilik, sulama ve ekinlerin bakımından, harman ve son hasattan, çiftlik

¹⁰ 4000 fit= 1219,2 m.

¹¹ Nalivkin & Nalivkina, a.g.e., s. 7, 8.

¹² Schuyler, a.g.e., s. 390, 391.

¹³ Nalivkin & Nalivkina, a.g.e., s. 2.

¹⁴ verst: bir Rus uzunluk ölçü birimidir. 1 verst=1,0668 kilometre ve 3500 feete karşılık gelmektedir.

¹⁵ arşın: Rus ölçüsü= 28 inç veya 71 cm. 1 arşın 0,68 metre, 1 metre 1,5 arşın yapmaktadır.

¹⁶ Nalivkin & Nalivkina, a.g.e., s. 10.

¹⁷ koşçı: işe alınan çiftlik işçisi. Ortakçı Türklerin tarlalarını eski dönemlerden beri sürdürdükleri Türk olmayan ziraatçilerdir. Nalivkinler ortakçıların Türk olup olmadıklarına dair bilgileri eserlerinde vermemişlerdir. Ortakçı için bakınız: Prof. Dr. Bahaeddin Ögel, *Türk Kültür Tarihine Giriş 2*, Ankara, 1991, s. 3.

hayvanlarının bakımından *çarikar* sorumludur. Şehirlerin yakınındaki özel işçiler kavun, sorgum, mısır ve pamuk ekmekle ilgilenirler. Kışlaklarda bu işler karşılıklı yardım usulü olan *haşşar*¹⁸ ile yapılmaktadır. Her iki durumda da yapılan işin masrafı mal sahibi tarafından karşılanmakta veya mal sahibi ile *çarikar* arasında paylaşılmaktadır.¹⁹

Bölgeye seyahatte bulunan Vambery kadınların hayvanların sütünü sağdıklarını, ev işlerini yaptıklarını, kilim ve halı dokuduklarını söylemiştir. O ayrıca altı ve yedi yaşından itibaren kız çocuklarının keçe yapmayı öğrendiklerini de yazmıştır.²⁰ Kadınların tarım işlerinde çalışması belki de yaptıkları bu işler nedeniyle yok denecek kadar az olmuştur. Nalivkinler kadınların çocuklarıyla birlikte sadece kavun ve pamuk kozalarının toplanmasına katıldıklarını anlatırlar. Ekin biçildikten sonra demetlere girmeyen ve tarlada kalan başaklar, fakir köylülerin hakkı olarak görülmekte ve onların bunları toplamasına izin verilmektedir. Bu fakir köylülere *başakçı* denilmektedir.²¹ Nalivkinler fakir ailelerin kadınlarının hasattan sonra tarlada kalan ürün saplarını (*başak*) topladıklarını, bazı bölgelerde ise kadınların mercimek, *maş* (maş fasulyesi) ve *yasmık* (bir tür yassı kırmızı mercimek) hasadı yaptıkları anlatmışlardır.²²

Fergana bölgesinin ekilebilir arazilerinin su kaynaklarına sahip olmadığı için sıkıntı çektiğini belirtmiştik. Bu sebeple sulama yapılmazsa elde edilen mahsul de yetersiz olmaktadır. Namangan bölgesinde yaşayan yerli bir ev halkı 1000 desyatin²³ araziye sahip olsa da bu arazi yetersiz sulamadan dolayı *nadasa* bırakılmak zorundadır. Bu yüzden yıllık alınan mahsul de az olmaktadır.²⁴ Schuyler bölgenin nadas yöntemi hakkında Nalivkinlerin vermediği bilgileri ayrıntılı olarak vermiştir. O

¹⁸ haşşar: imece. İmece usulü iş yapma Türklerin eski devirlerinden beri tarım işlerini yardımlaşma ile yapmasıdır. Bakınız: Ögel, a.g.e., s. 62.

¹⁹ Nalivkin & Nalivkina, a.g.e., s. 20.

²⁰ Arminius Vambery, *Bir Sahte Dervişin Orta Asya Gezisi*, (çev. Abdurrahman Samipaşazâde Abdülhalim), 7. Baskı, İstanbul, 2019, s. 77, 78.

²¹ Ögel, a.g.e., 30, 31.

²² Nalivkin & Nalivkina, a.g.e., s. 118.

²³ ½ desyatin=0.55 hektar.

²⁴ Nalivkin & Nalivkina, a.g.e., s. 21, 22.

*Pud bir Rus ölçüsüdür ve 16kg veya 40 pounda eşittir. Bu yüzden 50 pud her desyatinde yaklaşık olarak hektar başı 800kg eder.

toprağın bir yıllığına nadasa bırakıldıktan sonra kış mevsiminde kış buğdayı ve arpa ekildiğini, ikinci sene bu toprağın sürüldüğünü, ikinci hasat ürünleri olarak yulaf, susam, mercimek, havuç veya haşhaş ekildiğini, üçüncü yılın yaz mahsulü olarak bu toprağa çeltik, süpürgelik, pamuk, keten veya sebze ekildiği bilgisini vermiştir. Schuyler bölgenin endüstri ürünleri olan susam, haşhaş, keten ve kenevirin ekildiğini, bu bitkilerin tohumlarından yağ elde edildiği bilgisini vermiştir.²⁵ Nalivkinler 1876 ile 1881 tarihleri arasında yeni vergi sistemine göre Namangan'da kişi başına yarım desyatın toprak verildiğini belirtmiştir.

Bu toprak ürünlerinden alınan vergiler aşağıdaki tabloda gösterilmiştir.

Mahsul	Bir desyatınanin hasatından (pudda)*	PUD (= 16,38KG) BAŞINA FİYAT	
		Ruble	Kopek
Buğday	50,5	-	55
Arpa	62,5	-	36
Pirinç	105,5	-	46
Süpürge darısı	138,5	-	33
Pamuk	58,5	-	90
Keten (tohum)	28,5	-	65
Akdarı	41	-	27
Kaba yonca	300	-	12

Namangan ilçesi resmi verilerine göre her yıl buradaki ürünlerin hasat edilen miktarları aşağıdaki tabloda verilmiştir.

Mahsul	Pud
Buğday	Yaklaşık 1.666.400
Pirinç (kabuksuz)	662.400
Jugara (sorgum) ve darı	1.333.560

²⁵ Schuyler, a.g.e., 288, 292.

Nalivkinler bu ürünlerin üretim yerinde yendiğini ve Namangan'ın nüfusunu yüz bin olarak tahmin ederek kişi başına tüketilen tahıl miktarını da vermişlerdir.

Nalivkinlerin verilerine göre kişi başına tüketilen tahıl rakamları aşağıdaki tabloda gösterilmiştir.

Mahsul	Kişi başına tüketilen pud*
Buğday	16,6
Pirinç	6,6
Jugara (Sorgum), vb.	13,3

Nalivkinler yerli halkın beslenmesinin her yerde eşit olmadığını, çok fakir insanların var olduğunu ve onların yukarıdaki verilere göre bir beslenmeye sahip olmadıklarını belirtmiştir. Namangan bölgesinde Yengi-Kurgan kışlağında yaşayan üç kişilik bir aile (karı, koca ve küçük bir oğlan çocuğu) günlük 5 veya 6 pud buğday tüketir ve üç aylık buğday tüketimleri 180 veya 216 pud (81 ile 98 kg)dur.²⁶

Sebzeler ve Meyveler

Fergana vadisinin merkezinde ekili küçük toprak parçaları bulunmaktadır. Bu alanlar yarım arşın ile iki arşın²⁷ yükseklikte bir duvar ile korunmaktadır. Duvarlarla çevrili bu alanlarda ipek böcekçiliği için yetiştirilen dut ağaçları vardır. Dut ağaçlarından başka kavak ve diğer ağaçlar da bulunur. Bu alanlarda kavun, karpuz gibi meyveler ve havuç, soğan gibi sebzeler de yetiştirilmektedir. Ayrıca sık olmayan üzüm bağları da bu alanlar içinde bulunmaktadır. Bu bölgede çitle çevrili olmayan arazi yoktur ve arsaların sınırlarına ağaçlar dikilerek sınırlar konulmuştur. Sınırlara dikilen bu ağaçların başlıcaları dut ağaçları, kavaklar, söğütler ve Rus zeytin ağaçlarıdır. Bu ekili arazilerde ekilen tarım ürünlerinin yerini neredeyse tamamen sebzeler, kaba yonca ve üzüm bağları almıştır. Burada her yerde bahçeler vardır ve bu bahçelerde üzüm bağları, nar, elma, şeftali, erik, kiraz, ceviz ağaçları,

*16,6 pud= (256 kilogram), 6,6 pud= (105 kilogram), 13,3 pud= (213 kilogram).

²⁶ Nalivkin & Nalivkina, a.g.e., s. 131.

²⁷ 1 arşın= 1 arşın 0,68 metre, 1 metre 1,5 arşın yapmaktadır.

dutlar ve karaağaçlar yetiştirilmektedir. Çoğu yerin gölgelendirilmesi için ise karaağaç ve ceviz ağaçları tercih edilmiştir.²⁸

Nalivkinler kışlağa gidilirken Hokand şehrinde ince kavak ağaçları, yaşlı geniş yeşil dallı ve meyve dolu şeftali ağacı, onun yanında sırayla yan yana bir kayısı ağacı ve olgun meyveleri olan portakal ağacının bulunduğu yazmışlardır. Ağaçları çevreleyen çitin yakınında atlarıyla durarak en yakın ağacın meyve dolu bir dalını çekerek bu meyvelerden almak istediklerini ve fazla olgunlaşmış meyvelerin yere düştüklerini anlatırlar.²⁹ Nevkent kışlağında zaman zaman 7 fit³⁰ uzunluktaki kemerlerle birbirine bağlanmış üzüm bağları görülmektedir. Kasabaya yaklaşıldıkça burada üzüm bağları daha sık görülmeye başlamaktadır. Nalivkinler burada bir Sart'ın küçük bir tarlayı sürdürdüğünü, buradaki buğdayı biçtiğini, oraya havuç ekeceğini ve ekilecek havucun ekim ayı ortasında olgunlaşacağını belirtmişlerdir.³¹

Nalivkinler Fergana bölgesinde hali vakti yerinde olan kişilerin bir bahçesi olduğunu ve zengin olan kişilerin birden fazla bahçesinin olabileceğini söylemişlerdir. Bölgeye seyahatte bulunan Bonvalot'ta eserinde Taşkent'te yaşayan halkın hepsinin tarımla uğraştıklarını ve onların hepsinin evlerinin yanında bahçelerinin olduklarını yazmıştır.³² Nalivkinler eğer bir aile şehir merkezinde yaşamıyorsa, genellikle ailenin bahçesinin evinin yanında bulunduğunu söyler. Eğer aile şehir merkezinde yaşıyorsa ailenin bahçesi şehrin herhangi bir yerine yakın olabilir. Bu iki durumdan hangisi olursa olsun bahçenin alanı nadiren bir desyatinden büyüktür ve bu bahçede hem meyve hem de sebze ekilmektedir. Bu bahçelerin duvarları sıkıştırılmış topraktan yapılmıştır ve bu duvar boyunca bir veya iki sıra dut, kavak, kiraz, erik ve elma gibi meyve veren ağaçlar bulunmaktadır³³. Bahçenin iç alanının çoğuna üzüm ekilmiştir ve nar çalıları uzak alanlara yayılmıştır. Bahçenin kalan alanına her yıl kavun, balkabağı, karpuz, havuç, soğan ve bazen birkaç

²⁸ Nalivkin & Nalivkina, a.g.e., s.2.

²⁹ Nalivkin & Nalivkina, a.g.e., s. 7.

³⁰ 7 fit=2.13m.

³¹ Nalivkin & Nalivkina, a.g.e., s. 13.

³² Bonvalot, a.g.e., s. 33.

³³ Nalivkin & Nalivkina, a.g.e., s. 87.

sıra mısır ekilmiştir. Meyve ağaçları genellikle bağın kenarları boyunca düzensiz, sebze sıraları veya bahçeden geçen arkin yanına dikilmiştir.³⁴

Bölgeye seyahat eden diğer seyyahlar da bölgenin sebze ve meyveleri hakkında bilgiler vermiştir. Vambery eserinde bölgenin meyvelerinin Rusya'ya satıldığını yazmıştır.³⁵ Schuyler ise eserinde bölgede Rusların patates, lahana ve diğer sebzeleri yetiştirdiklerini, bölgede üzümün bol miktarda olduğunu, tüm vadide şeftali, kiraz, elma, kayısı ve erik ağaçlarının bulunduğunu, Hokand şehrin'de kuru meyvelerin az miktarda olsa satıldığı, karpuz, kavun, kışmış ve meyve kurularının Rusya'ya satıldığı bilgisini vermiştir.³⁶ Schuyler bölgeye seyahat eden kişiler arasında kışmışten bahseden ve bilgi veren ilk kişidir. O karpuz, kavun ve kışmış kurularının Rusya'ya satıldığını, ayvanın reçel, marmelat ve hoşaf yapımında kullanıldığını söylemiştir.³⁷ Bölgede ayva ve ayvadan yapılan yiyecekler hakkında bilgileri yalnızca Schuyler vermiştir.

Nalivkinler kışlaklarda nadir olarak bahçeler bulunmasına rağmen çoğu ev bir *hayata*³⁸ sahip olduğunu söylemişlerdir. Bu hayat bir sebze bahçesi gibi kullanılmaktadır ve bazen kavun, bal kabağı, mısır ve kaba yonca ekilmektedir. Hem sebze bahçesinde hem de hayatta bir veya iki sıra dut ağacı vardır. Dut ağaçları genellikle ipek böceklerini beslemek için dikilmiştir.³⁹

Mergilan, Hokand ve Namangan bölgelerinde büyük kavun tarlaları vardır. Yerli halk ve onların aileleri mayıs ayında, kavunlar şekillenmeye başladığı zaman kavun tarlalarında kendi yaptıkları kulübelerde yaşamaya gelmektedirler.⁴⁰ Çust şehrinin dağ ve eteklerinde bulunan kışlaklarda meyveleri için yetiştirilen dut ağaçları vardır. Nalivkinler bölgedeki dut ağaçları hakkında ayrıntılı bilgiler vermezken Schuyler eserin bölgede dört önemli dut çeşidi olduğunu ve bunların "hassak",

³⁴ Nalivkin & Nalivkina, a.g.e., s. 87.

³⁵ Vambery, a.g.e., s. 140, 141.

³⁶ Schuyler, a.g.e., s. 212, 294, 295

³⁷ Schuyler, a.g.e., s. 295.

³⁸ Hayat: tarım veya bahçecilik için kullanılan küçük arazi parçası. Bu terim hem Anadolu köylerinde hem de Azerbaycan'da günümüzde halen kullanılmaktadır.

³⁹ Nalivkin & Nalivkina, a.g.e., s. 88.

⁴⁰ Nalivkin & Nalivkina, a.g.e., s. 88.

“şah-dut”, “belkî” ve “harezmi” oldukları bilgisini vermiştir.⁴¹ Nalivkinler bölgede yetiştirilen dutların temel olarak pekmez, *şirna* veya *şinni*⁴² ve dut içerikli bir çeşit un olan *tut-malkan* (tolgon)⁴³ üretiminde kullanıldıklarını yazmışlardır.⁴⁴

Hayvansal Ürünler

Bölgede hem yerli halkın hem de göçebe halkın yemeği çok sevdiği besin ettir. Göçebe halk beslediği hayvan sürülerinden et ihtiyacını karşılarken, yerli halk eti satın almaktadır. Fergana bölgesinde hayvanlar hayvan pazarlarında; at ve koyun pazarında, et ise çarşıda kasap dükkânlarında satılmaktadır. Hayvan pazarlarında satış yapılırken dini uygulama olarak yerli halk en az iki şahit ile alışverişi yapmak zorundadır. Satışta fiyatı belirleyen ve anlaşmayı getiren komisyoncu gibi davranan bu şahitlerin sayısı dörde kadar çıkabilmektedir ve alışverişi sonuca bağlayabilirler.⁴⁵ Bu sadece bir koç sürüsünün, çok miktarda kumaşın, bir arsanın, bir evin vb. satışı durumunda değil ayrıca bir veya birden fazla atın, ineğin, buzağının, koçun veya keçinin satışı sırasında bile olabilmektedir. Bu gibi kişiler özellikle at ve koyun pazarlarında yüzlerindeki yırtıcı ve aç bakışlarıyla hemen fark edilmektedirler.

Arpanın olgunlaşmasından tarım sezonunun sonuna kadar ve mayıs ortasından kasım ayına kadar et normal pazar fiyatlarıyla satılmaktadır. Et genellikle parayla değil de tahıl ile satın alınmaktadır. Kasap genellikle ete piyasa fiyatının altında değer vermektedir. Ayrıca kasap alıcının krediyle et veya yağ satın aldığı durumlarda et fiyatını daha da düşürmektedir. Kışlaklarda nadiren bir kasap olduğu için kişilerle yapılan

⁴¹ Schuyler, a.g.e., s. 193.

⁴² şirna/şinni: Özbekçe üzüm pekmezi.

⁴³ tolgon: Eserde bu yemek hakkında başka bir bilgi verilmemiştir. Zeki Velidi Togan'ın “Hatıralar” adlı eserinde fakara yemeği olarak bahsedilen bu yemek “talqan” olarak geçer. Ayrıntılı bilgi için bakınız: Zeki Velidi Togan, Hatıralar, Ankara, 2020, s.324. Bahaeddin Ögel ise bu tatlıdan “talkan” olarak bahsetmekte bunun kavrulmuş buğday veya arpa unu ile yapılan, içine bal ve pekmez katılan bir tatlı olduğunu yazmıştır. Ayrıntılı bilgi için bakınız: Ögel, a.g.e., s. 446; Prof. Dr. Bahaeddin Ögel, *Türk Kültür Tarihi* 4, s. 363, 403.

⁴⁴ Nalivkin & Nalivkina, a.g.e., s. 13.

⁴⁵ Nalivkin & Nalivkina, a.g.e., s. 37, 38.

bu ticaret büyük bir sermayeye olanak sağlamamaktadır. Bir kasap yalnızca yaz ayında çok para kazanabilmektedir.⁴⁶

Fergana bölgesinde yerliler tarafından en çok değer verilen hayvansal ürün et değil yağdır. Kesilen hayvanın yağı halk için herhangi bir iyi yemeğin temel öğelerinden biridir. Örneğin bir pilavda et bir beslenme öğesi değildir.⁴⁷ Ete karşı bu tutum nedeniyle yerli kesim hayvancılıkta yağlı hayvanlar tercih edilmektedir. Yerel kuyruklu koyun bu ihtiyacı en iyi karşılayan hayvandır ve iyi beslenen bir koyun et kadar yağ da verebilir.⁴⁸

Koyuna yağından dolayı fazla bir talep olduğu için Fergana bölgesi bu koyun talebini tek başına karşılayamamıştır. Bu, Evliya-ata, Tokmak, Verniy ve hatta Batı Sibirya Kırgız'ın göçebe nüfuslarıyla oldukça geniş ticaret ilişkilerinin gelişmesine neden olmuştur. Ana hayvancılık yolları, Namangan'ın dağları boyunca uzanmakta ve her yıl en az elli bin kişi bu dağlardan geçmektedir.⁴⁹ Uzun zaman önce başlayan bu ticaret takas ile yapılmıştır ve 19. yüzyılda da bu şekilde devam etmiştir. Fergana, koç karşılığında yerel pamuklu ve yarı ipek kumaşlar, bazı kuru meyveler, yerel ayakkabılar, yastıklı battaniyeler ve bıçaklar ihraç etmiştir. Fergana'ya sürülen koçların üçte birinden veya dörtte birinden fazlası, Semireçe (Yedisu bölgesi) veya Batı Sibirya'dan parayla satın alınmamıştır.⁵⁰

Bölgede temel olarak tüketilen ve en çok sevilen et koyun ile at etidir. Yemeklerin birçoğunda bu iki et kullanılmaktadır. Koyun etinin parçalarından yapılan *kavurma*, koyun eti ve karaciğerden yapıldığı sosis *hasip* ve at etinden yapılan sosis *qazi* ise sadece zengin evlerde yapıp tüketilmektedir.⁵¹ Bölgedeki kadınlar bazen yakındaki bir mezarı ziyaret ederken de bir koç veya keçi kesmektedirler.⁵²

⁴⁶ Nalivkin & Nalivkina, a.g.e., s. 27.

⁴⁷ Nalivkin & Nalivkina, a.g.e., s. 34.

⁴⁸ Nalivkin & Nalivkina, a.g.e., s. 35.

⁴⁹ Nalivkin & Nalivkina, a.g.e., s. 35.

⁵⁰ Eserde uygun koşullar altında bu işlemin yerli tüccara yıllık en az yüzde 50 kâr bıraktığı, bir kişi tarafından getirilen koç sayısının elli ile dört bin baş arasında değiştiği belirtilmiştir.

⁵¹ Nalivkin & Nalivkina, a.g.e., s. 125.

⁵² Nalivkin & Nalivkina, a.g.e., s. 154.

Bölgeye gelen seyyahlardan Schuyler gözlemlerinde Taşkent'te sığır etinin az, koyun etinin ucuz ve bol olduğunu, av etinin bol ve balık etinin az olduğunu söylemiştir. Schuyler verdiği bu bilgiler içinde avlanan hayvanlar ve hangi tür balıkların yendiği hakkında bir bilgi vermemiştir. O ayrıca eserinde bölge pazarlarından birinde ördek, yaban kazı, evcil kümes hayvanları ve yumurtanın satıldığını söylemiştir ki bu bilgiler Nalivkinlerin eserinde yer almamaktadır.⁵³

Fergana halkının hastalık tedavilerinde tükettikleri hayvansal ürün yumurtadır. Halk boğmaca hastalığına (yerli halk bu hastalığı *ko'k yutal-mavi öksürük* olarak Sart dilinde isimlendirmiştir) yakalanan kişiyi yumurta ile beslemektedirler fakat eserde hangi hayvan yumurtasının tercih edildiği belirtilmemiştir.⁵⁴ Schuyler de eserinde bölge doktorlarının ilaçlarını bitkisel malzemeler, hayvansal maddeler ve mineralleri kullanarak yaptıklarını yazmış, Türkistan bölgesinde kullanılan yerli ve yabancı kaynaklı ilaçlar hakkında ayrıntılı bilgiler vermiştir.⁵⁵

Nalivkinler Fergana bölgesinde hayvansal ürünlerden temizlik ve kozmetik amaçlı da faydalandığından bahsetmişlerdir ve bu bilgi sadece onların eserinde yer almaktadır. Kadınlar saç bakımlarını yapmak için sadece Fergana bölgesinde değil tüm Türkistan'da sabun yerine hayvansal ürünler kullanmaktadırlar. Bu hayvansal ürünler *katıktır** (ekşi süt ile ekşi kaynamış süt). Eğer kışın katık bulunmazsa onun yerine lor tercih edilmektedir. Lor, su ve çiğ yumurta ile karıştırılıp kullanılmaktadır. Bu ürünlerden başka boğa ve ineklerin safralarının saçı güçlendiren ve uzatan en iyi ürünler oldukları düşünülmekte ve bu sebeple kullanılmaktadır.⁵⁶

Hayvansal ürünler yukarıda anlatılan kullanımlarının yanı sıra tandır yapımında da kullanılmaktadır. Tandır genellikle ekmek pişirmek için istifade edilen geleneksel bir Türk fırınıdır. Tabakçılardan satın alınan at

⁵³ Schuyler, a.g.e., s.78, 126, 392, 393.

⁵⁴ Nalivkin & Nalivkina, a.g.e., s. 72.

⁵⁵ Schuyler, a.g.e., 146, 147.

*Katık Türk mutfak kültüründe yemeğe koyulan yoğurt için kullanılmakta, Azerbaycan'da ise yoğurt anlamına gelmektedir. (yn)

⁵⁶ Nalivkin & Nalivkina, a.g.e., s. 92.

veya sığır kılları kil ile karıştırılmakta ve bu karışım bir hamur haline getirilerek tandır yapılmaktadır.⁵⁷

Dışarıda Satılan Yiyecekler ve İçecekler

19. yüzyıl Fergana bölgesinde insanların alışveriş yaptıkları ve iç ticarete çoğu malın alınıp satıldığı mekânlar çarşı, pazar, çayhaneler (günümüzde kahvehaneler), küçük dükkânlar ve kervansaraylardır.⁵⁸ Nalivkinlerin verdikleri bilgilerden Fergana bölgesindeki çarşı sokaklarının şehrin diğer sokaklarından daha geniş olduğunu öğrenmekteyiz. Bu sokakların her iki tarafında küçük dükkânlar sıralanmıştır. Bu dükkânların ortasında kasaplar ve bakkallar bulunmaktadır. Kasaplar et, bakkallar kavun, havuç, biber, soğan, yağ, pirinç ve tütün satarlar. Çarşıda bulunan açık hava mağazalarında helva ve şerbet satılmaktadır.⁵⁹ Çarşı dükkânlarında ayrıca pirinç, keten yağı, sabun, *nosvov* (çiğnenen tütün) ve kavun da satılmaktadır.⁶⁰

Kışlak köy çarşıları doğal olarak şehirlerden çok daha küçüktür; bu çarşılarda en çok satılan ticari mallar ekmek ve diğer tarımsal ürünlerdir. Diğer malların bulunması çok sınırlıdır ve çoğu, özgün ustalık becerisi de dâhil olmak üzere, çarşıda hiç bulunmaz. Çarşı Hokand ve Margilan hariç, diğer şehirlerde pazar günleri haftada bir kez kurulur. Haftanın diğer altı günü et ve sebze dükkânları ve çayhane gibi yalnızca birkaç dükkân sadece şehirlerde açıktır.⁶¹ Çarşıda satılan yiyecek fiyatları küçük dükkânlarda satılan yiyecek fiyatlarından daha düşüktür. Bu sebeple halk pazarın kurulduğu günler çarşıdan alışveriş yapmayı tercih etmektedir.⁶² Çarşıda hem erkek hem de kadın satıcılar görülmektedir. Çarşıda görülen kadın satıcılar genellikle fakir kadınlardır. Eserde böyle bir kadın satıcıya örnek yıpranmış *feracesini*⁶³ giyen yaşlı bir kadın olarak yer verilmiştir ve o duvarın dibinde çömelerek ekmeklerini satmaktadır. Ekmekler geniş yassı bir sepette dizlerinin üzerindedir. Benzer bir sepette genç bir adam “sıcak” diye

⁵⁷ Nalivkin & Nalivkina, a.g.e., s. 85.

⁵⁸ Nalivkin & Nalivkina, a.g.e., s. 33, 34.

⁵⁹ Nalivkin & Nalivkina, a.g.e., s. 4.

⁶⁰ Nalivkin & Nalivkina, a.g.e., s. 30, 31.

⁶¹ Nalivkin & Nalivkina, a.g.e., s. 6.

⁶² Nalivkin & Nalivkina, a.g.e., s. 112, 113.

⁶³ Ferace: kadınların giydiği tesettür elbise.

bağırarak ekmeklerini gezerek satmaktadır. Dağların yakınında bulunan Namangan bölgesinin bazı kışlakları (Nanay, Ko'kyer, Qizil-yozi, Axtam), en yakın çarşıların çok uzak olduğu yerlerdir. Bu yüzden evde ekmek pişirmek için tandırlar yapılmakta ve yoksul ailelerde kadınlar bazen bu işi yapan erkeklerle yardım etmektedirler.⁶⁴ Pazarda bir haftada ürettiği kumaşı satan bir adam 1 ruble net kâr ettiği ve bu para ile *kappondan* (ekmek pazarı) bir parça et, yağ, birkaç kilo pirinç, mercimek, un, havuç, soğan ve odun aldığı eserde belirtilmektedir. Adamın satın alacağı bu ürünler onun ailesinin (bir koca, bir kadın ve iki çocuk) bir haftalık yiyecek teminini zar zor karşılayacağı da eserde vurgulanmıştır.⁶⁵

Bölgeye gelen seyyahlardan Vambery eserinde Taşkent çarşı ve pazarlarından bahsetmiş, pazarın Çarşamba ve Pazar günü kurulduğunu yazmıştır. O Taşkent ve Hocent şehirlerinin çarşılarının büyük olduğundan da bahsetmiştir. Pazarda bulunan seyyar satıcılar kömür ateşinde şiş kebabı, yassı köfte satmaktadırlar. Burada çayhane, fırıncı tezgâhı ve onun yanında çocuklara kaşık dolusu kar gibi bir şey ve şekerli şerbet satan bir adamdan bahsetmiştir.⁶⁶ Schuyler ise Hocent ve Hokand çarşılarından söz etmiş, Hokand pazarının Orta Asya'da bulunan en iyi Pazar olduğunu anlatmıştır. Hokand pazarı caddeleri geniş ve birçok dükkâna sahiptir. Bu Pazar yeri Perşembe ve Pazar günleri çalışmakta ve çarşı akşam saat 7'de kapatılmaktadır.⁶⁷ Bu seyyahların verdikleri bilgilerden şehirlerde alış veriş yapılan sabit çarşıların bulunduğunu, bu çarşılarda çeşitli dükkân ve seyyar satıcıların olduklarını, çarşıda haftanın belirlenmiş günlerinde ise pazarın kurulduğunu öğrenmekteyiz.

Nalivkinler en yakın şehir ve kasabalarda günlük işlerin keten ve susam yağı yapmak ve seyrek olarak da balıkçılık olduğu bilgisini vermişlerdir.⁶⁸ Bölgeye gelen diğer seyyahlar da bölgede pamuk, keten, kavun, karpuz, kuncuk (susam), haşhaş, kenevir tohumlarından yağ elde edildiği bilgisini vermişlerdir. Schuyler ayrıca bezir yağının susam

⁶⁴ Nalivkin & Nalivkina, a.g.e., s. 118, 119.

⁶⁵ Nalivkin & Nalivkina, a.g.e., s. 122.

⁶⁶ Vambery, a.g.e., s. 172, 173, 225. Adamın sattığı tatlı, günümüzde "kar helvası" olarak bilinen ve üzerine pekmez veya başka bir şekerli şurup dökülerek yenilen bir tatlıdır. (yn)

⁶⁷ Schuyler, a.g.e., 292, 314, 343, 347

⁶⁸ Nalivkin & Nalivkina, a.g.e., s. 26.

yağından sonra en yaygın yağ çeşidi olduğunu yazmıştır.⁶⁹ Fakat bu seyyahlar bahsettikleri yağların çarşı ve pazarlarda satıldığı veya hangi yemeklerde kullanıldığı hakkında bir bilgi vermemişlerdir. Nalivkinler ise susam yağının çarşıda yapılan ve satılan meyveli börek ve turtalarda kullanıldığını ve eserlerinde susam yağının kokusunun hoş olmadığı belirtilmişlerdir.⁷⁰ Nalivkinlerin bahsettikleri meyveli börek ve turtalar hakkında ise diğer seyyahlar bir bilgi vermemişlerdir.

Nalivkinler balık tutmak için gerekli olan kurtlar ve buğday, helva, şeker ve *sakıç* (çam sakızı) gibi çok çeşitli mallar *satukçı* denilen seyyar satıcılar tarafından satıldığını yazmışlardır.⁷¹ Bölgeye gelen diğer seyyahlardan biri olan Bonvalot'ta eserinde kadınların *çakçak* adı verilen bir reçine çiğnediklerinden bahsetmiştir. Fakat bu reçinenin nerede satıldığına dair bir bilgi vermemiştir.⁷² Schuyler ise seyyar satıcıların kavun, ekmek, şiş kebab ve yassı köfte sattıklarını söylemiştir.⁷³

Nalivkinler çarşıda yiyeceklerin yanında ilaçların da satıldığını söylemişlerdir. Bu ilaçlardan en popüler ve ilginç olan ilaç *mumiyo*dur.⁷⁴ *Mumiyo* kesikler, gerilmiş uzuvlar, kırık kemikler ve diğer birçok hastalık durumunda kullanılmaktadır. Bir bezelye tanesi *mumiyo* için yaklaşık 20 kopek ödenmektedir.⁷⁵ Bu ilaçtan başka kadınlar istenmeyen hamileliklerini sonlandırmak için bakır veya demir sülfat çözeltisi, şap, bazik asit füksin ve Rus votkasını da çarşıdan satın almaktadırlar. Bu tür ilaçlar gibi farklı ilaçları da erkekler farklı hastalıklar için çarşıdan almaktadırlar.⁷⁶ Yerli doktorların kullandıkları çeşitli ilaçlar ise şöyledir; her türlü yerli ve yabancı bitkilerin çiçekleri ve kökleri, şap, demir sülfat, kurutulmuş yılan ve kertenkeleler, pişmiş ve kurutulmuş sebze ve

⁶⁹ Bonvalot, a.g.e., s. 179; Schuyler, a.g.e., 179, 180

⁷⁰ Nalivkin & Nalivkina, a.g.e., s.4.

⁷¹ Nalivkin & Nalivkina, a.g.e., s. 30.

⁷² Bonvalot, a.g.e., s. 48.

⁷³ Schuyler, a.g.e., s.137, 172, 173.

⁷⁴ *mumiyo*: Bazı dağlardaki doğal sızıntılardan kaynaklanan katranlı, mineral yüklü maddedir, Ayurvedik tıpta shilajit olarak da bilinir. Kitabın 78. Sayfasında bu ilacın ya bazı yerli bitkilerin suyundan ya da insan yağından Çin'de (veya Tibet'te) iki yolla hazırlandığından bahsedilmektedir.

⁷⁵ Nalivkin & Nalivkina, a.g.e., s. 71, 72.

⁷⁶ Nalivkin & Nalivkina, a.g.e., s. 148.

meyveler, misket limonu, sülfürik asit, cıva, balmumu ve Semireçe'den getirilen bal.⁷⁷

Nalivkinler çarşının popüler mekânlarından birinin çayhane olduğunu yazmışlardır. Eserde yapılan bir mekân tasvirine göre; çarşıya bakan bir çayhanede, iyi giyimli Sart erkekleri çayhanenin bir köşesinde yarım bir daire şeklinde oturmakta, onların aralarında da bir *beççe*⁷⁸ çay içmekte ve *çilim* tenekeden yapılmış yerel nargile tütürmektedir.⁷⁹ Çayhanelerden biri de çarşının köşesinde bulunmaktadır. Bu çayhanede iyi giyinmiş genç tüccarlar bir halının üzerine oturmuştur. Önlerinde içinde düz ekmek, fıstık ve kuru üzüm olan bir tepsi vardır. Bir beççe bakır bir *çayduş*'tan (demlik) bir bardağa çay dökmekte ve birbiri ardına müşterilere ikram etmektedir.⁸⁰

Bölgeye gelen diğer seyyahlardan Schuyler ise çayhanelerin çay ve kıymız haricinde bir şey satmadığını, çayhaneye geldiği bir vakit para vererek kesme şeker, kişmiş, sıcak ve yuvarlak çörek ve kayısı aldığını yazmıştır. Hatta çayhaneye gelindiği zaman lokantalardan köfte alınıp yenilebileceğini, çayhaneye gelenlerin ayrıca yanlarında ekmek ve kuru üzümünü getirildiklerini de belirtmiştir.⁸¹ Onun çayhane hakkında anlattığı bu gözlemler Nalivkinlerden farklılık göstermekte, Nalivkinler sadece çayhanelerdeki beççelere odaklanmışlar gibi görünmektedir.

Nalivkinler eserlerinde Padshaat (Padysha-Ata) nehrinin hemen yanında insanların çeşitli ürünleri sattığından da bahsedilmektedir. Burada bir harman yerinden geçerken Nalivkinler saman, üzüm ve kavun dolu bir at arabası görmüşlerdir. Çömelen iki adam tahılı yerli ahşap terazi ile tartmaktadırlar. Burada ilginç olan bu işlemi yaparken bu insanların ağırlık yerine üzüm kullanmalarıdır. Nalivkinler üzümün

⁷⁷ Nalivkin & Nalivkina, a.g.e., s. 71, 72.

⁷⁸ beççe: Dans eden erkek çocuk. Ayrıntılı bilgi için bakınız: Dilara Bayrak, "XIX. Yüzyıl'da Bazı Batılı Seyyahların Gözüyle Batı Türkistan'da Türk Kadını", *Tarih Araştırmaları Dergisi*, 39/ 67 (2020) , s.289-304. Daniil Melentev "Ethnography and Eroticism in Russian Turkestan", *State, Religion and Church*, 7 /2, (2020), s.48-75.

⁷⁹ Nalivkin & Nalivkina, a.g.e., s. 4.

⁸⁰ Nalivkin & Nalivkina, a.g.e., s. 121, 122.

⁸¹ Schuyler, a.g.e., 173, 177.

yaşadıkları Nanay'da buğdayın kilosu ile aynı fiyata satıldığını da belirtmişlerdir.⁸²

Evde Pişirilen Yemekler

Nalivkinlerin verdiği bilgilere göre Fergana insanları yedikleri yiyecekleri sıcak ve soğuk olarak iki gruba ayırmaktadır. Sıcak yiyecekler koyun eti, şeker, tereyağı, yağ, siyah çay, pekmez, pilav, çorba, sütlü pirinç lapası ve kış aylarında ekmektir. Soğuk yiyecekler ise yazın ekmek, dana eti, süt, ekşi süt ve ekşi süt ile yapılan bütün etsiz yemeklerdir. Sadece ilaç olarak tüketilen meyve kompostosu da soğuk yiyecek olarak kabul edilmektedir. Yerli halk sıcak ve soğuk olarak ayırdıkları bu yiyecekleri hamile bir kadının bebeğinin cinsiyetini öğrenmek için de kullanmaktadırlar. Örneğin hamile bir kadın sıcak yiyeceklerden birini isterse bir oğlu, soğuk yiyeceklerden birini isterse ise bir kızı olacaktır.⁸³

Nalivkinlerin Fergana bölgesi ile verdikleri bilgilerden yerli halkın ekonomik durumlarına göre beslendiklerini de öğrenmekteyiz. Zengin ve varlıklı aileler et ve pilav ağırlıklı yiyecekler yerken fakir ve yoksul aileler tahıl çeşitleri ve ekmek yemektedirler. Halkın ortak olarak tükettiği besin maddesi ekmektir. Bölgede yetiştirilen tarımsal ürünlerin çeşitliliğine bakarak da halkın tahıl ürünleri, sebze ve meyvelerle beslendiklerini öğrenmekteyiz. İnsanların ekonomik durumlarının bu tür yiyecekleri tüketmede belirleyici unsur olacağını belirtmeliyiz. Ekonomik tutumun beslenme alışkanlıklarını etkilemesi sebebiyle insanların günlük tükettikleri besinler ve yiyeceklerle misafirlere ikram ettikleri besin ve yiyecekler arasında farklılıklar göze çarpmaktadır.

Bölgeye gelen seyyahların evlerde yenilen yiyecekler hakkında verdikleri bilgiler oldukça azdır. Bonvalot sadece geçtiği bir kışlakta 3 erkeğin suyun içinde kurutulmuş et pişirdiğini yazmıştır. Schuyler ise bölgedeki Rus kolonilerinde patates, lahana ve sebzelerin hepsinden bol miktarda olduğunu, av etinin bol, balık etinin az olduğunu, şarap, bira ve üzümün bulunduğunu yazmıştır. O ayrıca hizmetkârına koyun etinden pizola, çeşitli şekillerde yumurta, don yağı ile karaciğer pişirmeyi öğrettiğinden de bahsetmiştir.⁸⁴ Bu seyyahlar ev yemekleri

⁸² Nalivkin & Nalivkina, a.g.e., s. 28, 29.

⁸³ Nalivkin & Nalivkina, a.g.e., s. 169, 170.

⁸⁴ Bonvalot, a.g.e., 19; Schuyler, a.g.e., 78, 471.

hakkında Nalivkinler kadar ayrıntılı bilgi vermemişlerdir. Bu konuda şüphesiz ki onların yerli halk ile olan yakın ilişkileri ve bölgede yaşadıkları uzun yıllar önemli etkenler olmuştur.

Ev Halkının Yediği Yiyecekler

Nalivkinler şehirlerde sabahları çay içilip ekmeğin yenildiğini, yoksul ailelerin ise çayı genellikle şifalı bitkilerden yaptıklarını anlatmışlardır. Kışlaklarda sabahları bir çeşit yulaf ezmesi yapılmakta bazen de dün gecedan kalan yemekler tüketilmektedir. Gündüz, öğlen saatlerinde ekmeğin veya sabah yemeklerinden kalanlar yenilmektedir. Şehirlerde özellikle kış günlerinde bu saatlerde *horde* (pirinç lapası), *maş-guruç* (pirinç ve maş fasulyesi) veya farklı bir yulaf ezmesi yapılmaktadır. Akşamları gün batımına yakın, kışın bundan biraz daha geç saatlerde *şavla*⁸⁵ veya başka bir etli güveç, hatta pilav hazırlanır. Yoksul ailelerin akşam değişmeyen yemeği *go'ja*⁸⁶, *atala*⁸⁷ ve benzeri yemeklerdir.⁸⁸ Aile birlikte yemek yediği zamanlarda bütün aile bireyleri aynı kaptan pilav yemekte fakat çocuklara pilav ayrı tabaklarda servis edilmektedir. Aile üyeleri diğer yiyecekleri ise ayrı tabaklarda ve farklı zamanlarda yemekteyler. Bütün aile birlikte yemek yiyorsa, ev sahibesi ilk yemeği ya ailenin en büyük üyesine ya da kocasına servis etmelidir. Kendisi ise yemeğini en son almaktadır.⁸⁹

Yerli halkın zengin olanlarının tercih ettiği en temel besin şişman ve yağlı hayvan etidir. Evde yapılan yemeklerde ve özellikle pilavlarda hayvanın yağı kullanılmaktadır. Et ise yemeğin bir süs ögesi gibidir. Fakir ve orta sınıf çiftçilik yapan aileler böyle bir et yemeğini ekonomik nedenlerden dolayı asla karşılayamazlar.⁹⁰

Zengin ailelerin tercih ettiği yağlı hayvanlar en yüksek yağı içeren çiftlik hayvanları ve özellikle de yerli kuyruklu koyunlardır. Bu

⁸⁵ şavla; pirinç, yağ, havuç, soğan ve koyun eti ile yapılan pirinç lapası; sulandırılmış pilav.

⁸⁶ go'ja: tahıl ve yoğurt ile yapılan çorba veya lapa.

⁸⁷ atala: un ile yapılan lapa.

⁸⁸ Nalivkin & Nalivkina, a.g.e., s. 129, 130.

⁸⁹ Orta Asya'da zengin ailelerin her gün et yediği daha erken dönemlerde de süregelen bir tutum olmuştur. Ayrıntılı bilgi için bakınız: Mahinur Yorulmaz, *XV. Yüzyıl Orta Asya Türk Topuluklarında Sosyal-Kültürel ve İktisadi Hayat*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul, 2003. s.75, 76. Nalivkin & Nalivkina, a.g.e., s. 129, 130.

⁹⁰ Nalivkin & Nalivkina, a.g.e., s. 32, 33.

hayvanlardan birkaç halk yemeği yapılır. Bu yemeklerden biri küçük parçalara bölünmüş koyun etlerinin bir kaptaki kızartıldığı *kavurmadır*.⁹¹ Ekmek hariç tüm yiyecekler tek bir kazanda pişirilmektedir. Pişirme işleminde kullanılan yakacaklar yabani otlar, pamuk bitkisi sapları ve her yıl budanan asmalardan oluşmaktadır.⁹² Yerli zengin, orta ve fakir ailelerin ortak tükettiği yiyecek olan ekmeğin hamuru büyük bir kil teknedeki yoğurulmaktadır. Hamurun mayalanması ve kabarması için üzeri *surpa* denilen beyaz keçi derisi ile kapatılmakta ve 2 ile 4 saat içinde hamur kabarmaktadır. Mayalanmış ekmeğin hamuru daire, düz ve çeşitli şekillerde özel bir fırın olan *tandırda* pişirilmektedir.⁹³

Zengin aileler erişte, turta hamuru ve benzer şeyleri de evde hazırlamaktadırlar. Fakir ailelerde tahıl, pirinç, akdarı ve süpürge darısı gibi tahıllar evde ahşap bir havanda dövülmektedir.⁹⁴ Yerli halkın en sevdiği ulusal yemek pilavdır. Pilavın ekonomik durumu iyi olan aileler tüketebilmekte ve fakir aileler pilavı çok sık yiyememektedirler. Pilav genellikle Ramazan ve Kurban bayramı arifesinde akrabalar ve tanıdıklar arasında karşılıklı verilen bir hediye olarak da eserde karşımıza çıkmaktadır.⁹⁵

Pilav kentli olmayanlar arasında haftada bir gün Perşembe günü pişirilmektedir. Halk tarafından pilav çok çeşitli şekillerde yapılmaktadır. Eserde pilavın en yaygın yapılan tarifi şu şekilde verilmiştir; doğranmış koyun eti parçaları kazanda pişirildikten sonra bir kâseye koyulur, havuç ve soğan bu etler ile bol yağda kavrulur. Bütün bu malzemeler pirinçle karıştırılıp bir kazanda kaynatılır. Pişen pilav bir tabağa koyulur ve üzerine et parçaları yerleştirilir. Yemeği yiyecek kişiler etleri elleriyle veya bıçakla parçalara bölerler.⁹⁶

Sıvı bir pilav olan *şavla* ise yağ, havuç, soğan ve küçük parçalara doğranmış koyun eti ile pişirilen bir pirinç lapasıdır. Koyun eti ile hazırlanan *şorva* ise koyundan başka herhangi başka bir et de kullanılarak yapılabilir. Şorva et, biber, soğan, havuç, şalgam veya

⁹¹ Nalivkin & Nalivkina, a.g.e., s. 32, 33.

⁹² Nalivkin & Nalivkina, a.g.e., s. 34.

⁹³ Nalivkin & Nalivkina, a.g.e., s. 84, 85.

⁹⁴ Nalivkin & Nalivkina, a.g.e., s. 86.

⁹⁵ Nalivkin & Nalivkina, a.g.e., s. 123.

⁹⁶ Nalivkin & Nalivkina, a.g.e., s. 123.

balkabağı, bazen de ekşi süt veya yoğurt ile yapılır. *Külçetoy* ise küçük parçalara doğranmış et, pirinç, soğan ve ekşi süttten yapılan başka bir çorba çeşididir. *Mastava* ince doğranmış et, pirinç, soğan ve ekşi süt parçalarından yapılan bir çorbadır. Bir köfte çeşidi olan *çuçvara* ise soğan ve az miktarda etten yapılmaktadır. *Kavurma* koyun eti parçalarının yağda kızartılmasıyla yapılmaktadır. Koyun etinden yapılan yemekler, koyun eti ve karaciğerinden yapılan sosisler, at etinden yapılan sosis olan *qazi* sadece zengin evlerde yapılmaktadır.⁹⁷

Tahıl ürünlerinden yapılan yiyecekler ise şunlardır; *şir-guruç*, süt içerikli bir pirinç lapasıdır. *Go'ja* jugaradan (sorgum-bir tür baklagil) veya darıdan az da olsa mısır ve arpadan da yapılan sıvı bir ezmedir ve biraz ekşi sütle yenilmektedir. *Go'ja* özellikle kışlaklardaki halkın temel besinidir. Aynı zamanda bu yemeği zengin aileler ve fakir halkta tüketmektedir. Nalivkinler her gün *go'ja* pişiren bir yönetici ailesini tanıdıklarından bahsetmektedirler. Bu ailenin nadiren *mastaya*, *şavla*, balkabağı turtaları veya *samsa* (içi yeşillikle doldurulmuş ve tandırda pişirilen küçük turta) yediklerini de belirtmişlerdir.⁹⁸ Bu bilgilerden *go'ja* yemeğinin zengin veya fakir fark etmeksizin halk tarafından tüketilen ortak bir yemek olduğunu söyleyebiliriz.

Undan yapılan erişte olan *un-aş* suda kaynatılır ve içine başka bir şey eklenmez. *Horde* yine suda kaynatılan pirinçten yapılan bir pirinç lapasıdır ve içine başka bir besin ilave edilmez. *Maş-guruç* ise şalgam, havuç, soğan, biber, ekşi süt veya et ile suda kaynatılmış pirinç (*guruç*) ve mercimek (maş- maş fasulyesi) ile yapılan bir lapadır. *Atala*, un içerikli jöle görünümlü bir ezmedir, un yağda kavrulur ve sulandırılarak pişirilir. *Şir-kadu* süt ve balkabağından yapılan pilavlı bir ezmedir.⁹⁹

Yukarıda anlatılan yiyecekler halkın yediği temel yemeklerdir. Halkın yaygın olarak tükettiği ve toplanarak pişirilmesini bir etkinliğe dönüştürdüğü yemek ise *sumalaktır*.¹⁰⁰ Genellikle bu yemek kadınların

⁹⁷ Nalivkin & Nalivkina, a.g.e., s. 124, 125.

⁹⁸ Nalivkin & Nalivkina, a.g.e., s. 124, 125.

⁹⁹ Nalivkin & Nalivkina, a.g.e., s. 124, 125.

¹⁰⁰ GümüZ Özbek kadınları bu yemeğin yapılışını sadece yaşlı kadınların bildiklerini, yemeği 1 gün boyunca karıştırarak yaptıklarını ve yemeğin püf noktasını genç kız ve kadınlara asla söylemeyip, bir sır olarak sakladıklarını, her ailenin yaşlı kadın üyesinin zamanı gelince bu bilgiyi diğer aile üyesi kadına aktardığını söylemektedirler. (yn)

toplandığı, gelin aradığı veya sevgilileriyle buluşmak için kullandıkları bir etkinliktir. *Sumalak* malttan yani çimlendirilmiş arpadan yapılan ve sulandırmış jöle benzeri bir yemektir. Bu yemek buğdayın yapay olarak filizlendirilmesiyle, un ve malt kullanılarak her zaman ilkbahar mevsimi başlarında pişirilmektedir. Sumalak yapımı için çoğunlukla genç kızlar ve kadınlar davet edilir ve onların çoğu gelirken biraz malt ve un getirirler. Yaşlı kadınlar gece boyunca *sumalak* pişirilen kazanın üzerinde dualar okurken genç kızlar ve kadınlar pilav, kuru üzüm, fındık ve diğer yiyecekleri yerler. *Sumalak* pişirilirken yabancı bir erkek gelirse toplanan kızlar ve kadınlar ondan kaçmazlar. Sabah *sumalak* pişirmeye gelen herkes sumalak yer ve *sumalağın* bir kısmını kâse ile evlerine götürürler.¹⁰¹ Nalivkinler bu yemeğin yapılış kökenini de şöyle açıklamışlardır; ekmeçlik buğdaylar kışın depolanmak için *o'ra* denilen toprakta açılan çukurlara konulmaktadır. Buğday buradan çıkarıldığı zaman çimlenmiştir. Çimlenen buğdaydan un yapmayı deneyen halk onun tatlı bir tada dönüştüğünü görmüş ve ona su ekleyip yiyince yemeği çok beğenmişlerdir. Sonra komşularını bu yemeği yemek için davet etmişlerdir. Çünkü ilkbahar dönemi insanların bu bölgede en aç oldukları zaman olarak belirtilmiştir. Böylece sumalak yapımı bir geleneğe dönüşmüştür.¹⁰²

Yerli nüfusun yaz aylarındaki beslenmesi ise ekmeç ve kayısı ile ekmeç ve kavundur.¹⁰³ Yaz aylarında şehirli halkın ve kışlaklarda bulunan insanların temel gıdaları ekmeç, meyve ve ekşi süttür. Yemeklerde et miktarı sadece ekilebilir alanların olduğu kışlaklarda biraz artmaktadır. Buğdayın olgunlaştığı zamandan sonbahara kadar köylüler tahılları kasaplarla et ve yağ karşılığında takas ederler.¹⁰⁴ Kış mevsiminde yoksul aileler arasında kadın ve çocuklar için yiyecek temin etmek zordur ve onların durumları kötüleşmektedir. Kışlaklarda fakir erkekler *cura* adı verilen gruplar oluştururlar. *Curaların* her birinde on ile on beş kişi kalmaktadır ve her bir kişi 3 ile 7 rubleye kadar para verir. Her gün evinde buluşacakları grup üyesi *curabaşı* seçilir. Bu kişi grubun parasını kullanarak et, pirinç, sebze ve yakıt alır. Grubun yeterli parası olursa kış için bir beççe de tutarlar, ayrıca çay, kuru üzüm ve antep fıstığı da satın

¹⁰¹ Nalivkin & Nalivkina, a.g.e., s. 124, 125.

¹⁰² Nalivkin & Nalivkina, a.g.e., s. 124, 125.

¹⁰³ Nalivkin & Nalivkina, a.g.e., s. 124, 125.

¹⁰⁴ Nalivkin & Nalivkina, a.g.e., s. 126, 127.

alırlar. Bazen zengin genç erkekler de curaya katılır. Grupta aşçı ya bütün kış için seçilmekte ya da yemek sırayla pişirilmektedir. Akşamları bir araya gelen bu erkekler pilav hazırlanırken *çak-çak* (çene çalmak) yaparak, boş konuşarak ve birbirleriyle şakalaşarak vakit geçirirler. Şarkı söylerler ve beççe dans eder. Bazen erkekler burada gece yarısından sonraya kadar kalırlar. Evli erkekler evlerine dönerler ve bekâr erkekler geceyi burada geçirirler. Böyle bir gruba katılan evli bir erkek evine ve ailesine olan ilgisini kaybetmektedir. Bu erkekler evde yemek yemedikleri için ailelerinin ne yediğini umursamamaya başlar. Curaya katılmayan erkekler sadece sufiler ve zenginlerdir.¹⁰⁵ Çünkü bu kişilerin evleri bir cura gibi birçok kişi tarafından ziyaret edilmekte ve kendi evinde sosyalleşebilmektedir.

Bu arada medresede kalan talebelerin yiyeceklerinden de biraz söz etmeliyiz. Eserde medreselerdeki yiyeceklerin çok kötü ve yetersiz olduğu belirtilir. Öğrencilerin yediği yiyecekler çay, ekme, kuru ve çiğ meyve, çok nadiren de pilav veya başka bir yemektir. Pilav harici yemek haftada bir kez, bir *hücrede*¹⁰⁶, çok küçük bir tencerede hazırlanır.¹⁰⁷ Yerli halkın yediği yemekler bayramlarda, Ramazan bayramı ve oruç dönemi ile Kurban bayramında çeşitlendirilmektedir. Halk arasında oruç akşam namazından sonra bir tutam tuz ile açılır. İftarda ayran içilmesi âdettir, sırayla ekme ve meyve yenir. Daha sonra yukarıda tarifleriyle birlikte geçen yemeklerden biri servis edilmektedir.¹⁰⁸

Schuyler ise bölge halkının yediği yemeklerden bazılarını tarifleri ile birlikte eserinde vermiştir. Fakat açık olarak bunların kimler tarafından nerede yenildikleri hakkında bir bilgi vermemiştir. Onun anlattığı ilk yemek *pilav*dır. O koyun eti ve pirinçten yapılan pilavın hazırlanışının çok kolay olduğunu, bir miktar kuyruk yağının tencerede erildiğini, kotun eti parçalarının bu yağda kavrulduğunu, yıkanıp temizlenen pirincin tencerede kaynatılıp, içine genellikle küçük havuç parçalarının atıldığını söyler. Bu Nalivkinlerin anlattığı geleneksel Özbek pilavıdır. Schuyler bu pilavın büyük bir ziyafette yapıldığı zaman koyun eti yerine tavuk etiyle pişirildiğini anlatmıştır. Bu bilgiyi ondan başka veren başka bir seyyah

¹⁰⁵ Nalivkin & Nalivkina, a.g.e., s. 128.

¹⁰⁶ Hücre: medrese veya kervansaraylarda küçük oda.

¹⁰⁷ Nalivkin & Nalivkina, a.g.e., s. 65.

¹⁰⁸ Nalivkin & Nalivkina, a.g.e., s. 128.

olmamıştır. Onun verdiği ikinci yemek *kavardaktır*. Bu yemek yağda ekmek parçalarıyla kavruyan koyun kıkırdağından oluşur. Onun tarifini verdiği üçüncü yemek *kavaptır* (kebab). Kavap şişte kızartılan küçük etler ve koyun eti ile havuç karışımından yapılır. Tarifini verdiği son yemek *çuş-varadır*. Bu yemek pilmen ve soğan ile bol biberli koyun etinin hamur içine kapatılması ve bunun kaynatılması ile yapılan mantıdır.¹⁰⁹ Nalivkinler Schuyler'in anlattığı *kavardak*, *kavap* ve *çuş-vara* hakkında bir bilgi vermemişlerdir.

Misafirlere İkram Edilen Yiyecekler

Nalivkinler eserinde Fergana misafir kültürü ile ilgili ayrıntılı bilgiler verilmiştir. Şüphesiz ki bu bilgileri Maria Nalivkina yerli kadınlar ile arasında yakın bir ilişki kurduğu için eserde verebilmiştir. Kadınlar misafirliğe gittikleri zaman önce paranjilerini (feracelerini) çıkarırlar ve ev sahibesine sarılırlar. Karşılıklı olarak birbirlerinin sağlıklarını sorarlar ve birbirlerine iyi dileklerde bulunarak, birbirlerini öperler. Selam olarak birbirlerini öpmek karşı cinsler arasında yapılmaz. Karşılama ritüelinden sonra misafirler odanın ön köşesinde kendileri için serilmiş yorganların üzerine otururlar. Önlerine bir *desturhan* (sofra bezi) serilir. Bunun üzerinde ekmekler, antep fıstığı, kuru üzüm, Rusya'dan getirilen kalitesiz şekerlemeler, meyveli şekerler, *helva*, yaz aylarında meyve ve her zaman çay bulunur.¹¹⁰

Zengin evlerde ve küçük bir tabakta ikram edilen çay şekeriz içilmektedir. Zengin aileler çay servisinde ekmek, kuru üzüm, fıstık, küçük tabaklarda şekerler, dilimlenmiş meyveler, şeker, helva, diğer tatlı yiyecekler ve yazın da özellikle meyveler tatlı yerine servis edilmektedir. Nalivkinler bu anlatımlarında ev sahibesinin misafiri sofraya davet ettiklerini yazmışlardır. Yemeğe ilk misafir başlamalı ve yaygın görgü kuralı olarak ekmeğin ilk küçük parçasını o almalıdır. İlk ekmek parçasını aldıktan sonra o, çay içilebilmekte ve meyve yiyebilmektedir.¹¹¹

Nalivkinlerin eserde farklı bir anlatımlarına göre ise kadınlardan birinin ekmeği parçalara bölerek bir tepsiye veya desturhana bıraktığını belirtmiştir. En önemli misafir önce bir parça ekmek almakta, diğerleri

¹⁰⁹ Schuyler, a.g.e., s 122, 123.

¹¹⁰ Nalivkin & Nalivkina, a.g.e., s. 162.

¹¹¹ Nalivkin & Nalivkina, a.g.e., s. 162.

onu takip etmekte ve son olarak ev sahibesi misafirler tarafından sofraya davet edilmektedir.¹¹²

Pilav bölgenin en önemli temel yemeğidir ve gündüz sadece misafirler için hazırlanır.¹¹³ Bir misafir için pilav hazırlandığı zaman ev sahibesi pilavın hazırlanışını kontrol eder. Aynı özen misafir için hazırlanan etli börek ve mantı için de ev sahibesi tarafından gösterilmektedir. Ev sahibesi bu kontrolleri yapmak için misafirin yanından ayrıldığı zaman ondan sıkılmamasını da istemektedir.¹¹⁴ Pilavını yiyen ve yine çayını içen misafirler evlerine gidecekleri zaman ev sahibesi onları uğurlar ve yeniden görüşmelerini diler. Misafirlerin yeniden gelme ihtimali olduğu için sofrada kalan tatlılar ev sahibesi tarafından özenle toplanır ve küçük bir demir sandıkta kilitlenir.

Bölgeye gelen seyyahlarda sadece Schuyler bölgenin misafirperverliği ve şölen yiyecekleri hakkında bilgiler vermiştir. O Nalivkinlerin *desturhan* olarak anlattıkları masa örtüsünden *dastarhan* olarak bahsetmiştir. Ona göre bu örtü misafirperverliğin bir parçasıdır ve misafir gelince ev sahibi tarafından hemen misafirin önüne bu serilir. Misafire sade şekerli badem, şamfıstığı, değişik tatlarda kekler ve ince yufka ekmeğinin her zaman sunulduğundan bahseder. Onun kek olarak bahsettiği şeylerin bir açıklaması ise yapılmamıştır. Bazen bu sofrada birkaç nadir tatlı çeşidi bulunabilir. Bunlar şerbet içine atılmış bademler, gül reçeli ve yazarın balın içine doğranmış dediği havuç tatlılarıdır.¹¹⁵

Fergana bölgesinde misafir ağırlama çocuk doğumlarında da görülmektedir. Eğer ilk doğan bir erkek çocuk ise varlıklı aileler büyük bir kutlama düzenleyebilirler. Bir kız doğduğunda ise kutlama daha küçük olabilir. Bu küçük ziyafette bir koç kesilir ve pilav hazırlanır. Misafir olarak birkaç kadın ve erkek akraba ile birkaç arkadaş davet edilir. Bu kutlama bazen evde bazen de kabristanda verilmektedir. Yemeğin masrafları ise baba tarafından değil de babanın yakın olduğu

¹¹² Nalivkin & Nalivkina, a.g.e., s. 162.

¹¹³ Nalivkin & Nalivkina, a.g.e., s. 129, 130.

¹¹⁴ Nalivkin & Nalivkina, a.g.e., s. 163, 164.

¹¹⁵ Schuyler, a.g.e., s. 118.

küçük erkek kardeşlerden biri tarafından (doğan çocuğun bir amcası) finanse edilmektedir.¹¹⁶

Bölgeye gelen Vambery eserinde katıldığı bir şenlikten bahsetmiş ve şenlikte pişirilen yemeğin tarifini vermiştir. Onun verdiği bilgiye göre bir zembil pirinç, parçalanmış 3 koyun, büyük bir tencere dolusu içyağı ve küçük bir çuval havuç doldurularak, iyice kaynatılıp birbirine karışması için orta ateşte pişirilmiştir. O bu yemeğin pilav olduğunu ve pilavın yanında çay içildiğini söylemiştir.¹¹⁷ Schuyler ise sünnet şöleninden bahsetmiş, bunu “sünnet toyu” olarak anlatmıştır. Sünnet toyu çok masraflı olduğu için birkaç çocuğun aynı anda sünnet yaptırıldığı, böylece toyun masraflarının aralarında bölüşüldüğünden bahsetmiştir. Misafirlere ise genellikle pilav, bütün kızartılmış bir koyun ve lezzetli olan şeylerden ikram edildiğini yazmış fakat yiyecekler hakkında ayrıntı vermemiştir.¹¹⁸

Kışlaklarda çocuklara okuma yazma öğreten öğretmen ve *domla/damolla* (mektep öğretmeni) bulunmaktadır. Bunlar öğrencilerinden her yıl buğday, yiyecek hediyeleri ve az miktarda para alırlar. Kadın öğretmenler (atin) kız öğrencilere eğitim verir ve onlar erkek öğretmenlerin aldığı buğdayın yarısını alırlar. Ramazan ayında her Perşembe günü öğrenciler öğretmenlerine para, ekme ve pirinç verirler.¹¹⁹

İçecekler

Çay bölgenin en yaygın içeceği. Şehirlerde sabahları ekmele çay içilir ve yoksul ailelerde çay genellikle şifalı bitkilerle yapılmaktadır.¹²⁰ Fakat Nalivkinler yoksul ailelerin çay yapımında kullandıkları bu şifalı otları belirtmemişlerdir. Çayı yapmanın iki yolu vardır. Birincisi suyu çaydanlıkta kaynatmak ve çayı yapmaktır. İkincisi Rusya’da olduğu gibi

¹¹⁶ Nalivkin & Nalivkina, a.g.e., s. 171, 172.

¹¹⁷ Vambery, a.g.e., s. 192.

¹¹⁸ Schuyler, a.g.e., s.138, 139.

¹¹⁹ Nalivkin & Nalivkina, a.g.e., s. 57.

¹²⁰ Nalivkin & Nalivkina, a.g.e., s. 120.

su kazanlarda süt, tereyağı, tuz ve karabiberle kaynatılır. İkinci yolla yapılan çaya *şir-çay* denir.¹²¹

Ev halkı evlerinde süt mayalar, mayalamadıkları sütü ise farelerden korumak için orta boy kulplu *xurmaça* isimli kaplarla tavana asarlar. Bu bilgilerden insanların mayalamadıkları sütü içmek için sakladıklarını söyleyebiliriz. Ayrıca sütü olmayan bir anne bebeğini 4 veya 5 aylık olduktan sonra inek sütü ile besleyebilir.¹²² İnsanlar sularını saklamak için sürahi ve *ko'za* kullanırlar. Bu kaplarda ayrıca pekmez veya diğer sıvılar; sıvı yağ ve katı yağda muhafaza edilebilir.¹²³ Yerli halkın ayrıca meyve kompostosunu da soğuk içecek olarak ilaç gibi tükettiklerini yukarıda belirtmiştik. Bu meyve kompostosu da bölgede yetişen meyvelerden yapılıyor olabilir. Yukarıdaki bölümde yerli halkın ramazan ayında ayran içme âdeti olduğunu da belirtmiştik.

Alkollü içecekler olan votka, üzüm şarabı, darıdan yapılan bir çeşit bira ve mayalı bir içecek olan *boza* dini açıdan sakıncalı olduğu ifade edilmiştir. Dinin bunları sakıncalı bulmasına rağmen halk açıkça bu içecekleri tüketmektedir. Halkın yıldan yıla bu içecekleri artarak tüketmesi Rusların sarhoşluğu getirdiğine dair söylentileri ortaya çıkarmıştır. Fakat Nalivkinler bu görüşe itiraz etmişlerdir. Birinci olarak bo'zanın yerel bir içecek olduğunu belirtirler ve göçebe nüfus tarafından çok fazla tüketildiğini kimsenin inkâr edemeyeceğini söylerler. İkinci olarak Fergana'da bulunan yerli Yahudilerin meyve votkası ve üzüm şarabını gizli olarak hazırladıklarını yazmışlardır. Rus yönetiminin bu üretimi durdurmak için çalışma yaptıklarını da belirtirler. Üçüncü olarak, Âlim Han ve Madali Han'ın, Hokand Hanlığı yerli tarih kitaplarında anlatılan sarhoşlar olduklarını söylerler. Son olarak da Babür'ün yazdığı ünlü eseri Babürname'nin hemen her sayfasında içki içen ünlü padişahları anlattığını belirtirler.¹²⁴

Bölgeye gelen seyyahlardan Schuyler ise halkın en çok su ve yeşil çay içtiğinden söz etmektedir. Çayın iki çeşit olduğu Nalivkinler gibi onun tarafından da anlatılmaktadır. Çay kaynayan suda çay yapraklarının

¹²¹ Nalivkin & Nalivkina, a.g.e., s. 126. Bahsedilen çay Zeki Velidi Togan'ın "Hatıralar" adlı eserinde yapılışı ile geçmektedir. Ayrıntılı bilgi için bakınız; Togan, a.g.e., s. 324.

¹²² Nalivkin & Nalivkina, a.g.e., s. 174, 175.

¹²³ Nalivkin & Nalivkina, a.g.e., s. 86.

¹²⁴ Nalivkin & Nalivkina, a.g.e., s. 126, 130.

pişirilmesidir. Şirin çay ise kaynayan veya eritilen kuyruk yağıyla koyulaştırılmış yeşil çaydır. Schuyler'in çaydan yeşil çay olarak bahsetmesi ilginçtir ki bu Nalivkinler tarafından yapılmamıştır. O ayrıca *bozadan* bahsetmiş ve bozanın tahıl tanelerinden yapıldığını söylemiştir. Schuyler ilginç olarak halkın meyveli içecekleri bilmediğini anlatmıştır. *Kımızın* ise kısrak sütünden Kırgızlar tarafından yapıldığı bilgisini vermiştir ki Nalivkinler eserlerinde kımızdan hiç bahsetmemişlerdir.¹²⁵ Vambery ise çayın çaycı dükkânlarında içildiğinden bahsetmiş, bölgede tüketilen içecekler hakkında başka bir bilgi vermemiştir.¹²⁶ Bonvalot ise Kırgızların Sartlar için *kımız* ve *boza* yaptıklarını ve bunları Pazar kurulan günlerde pazarda sattıkları bilgisini vermiştir. O Kırgızların bozayı ise arpa ile pirinçten yaptıklarını anlatmıştır.¹²⁷

Halkın Yemek Tutumu ve Yiyecek Tüketimi

Fergana yerli halkının erkek nüfusunun iştahı kadınlardan daha fazladır. Kışlakta yaşayan kadınların iştahı, şehirdeki kadınlardan daha fazladır. Zengin insanlar ise fakirlerden daha iştahlıdır çünkü fakirler daha az yemeğe alışmışlardır. Genç kızlar ve kadınlar arasında çok az yiyecek yemek bir cilde belirtisidir. Böyle kız ve kadınlara bir serçe gibi yedikleri söylenir. Erkekler arasında en fazla yemek yiyen kişiler *arabakeşler* (at arabası sürücüleri), sürekli seyahat etmeyi gerektiren ticaretle uğraşan zengin tüccarlar ve ağır işlerde çalışan herkeştir. En az iştaha sahip kişiler medresede uzun zaman geçiren erkeklerdir. Medresede çok fazla yiyecek imkânı olmadığı için bu kişiler az yemek yerler. Arabakeşler sürekli hareket halinde oldukları ve kendi aralarında gruplar oluşturdukları için evde yediklerinden daha fazla yemeye alışmışlardır.¹²⁸ Bölgede yaşayan Kırgızlarda Kırgız kadınları erkeklerden daha çok yemek yerler. Kırgız kadınlarının sadece murdar ve haram olan şeyleri yemedikleri belirtilmiştir.

Yerli halkın çocukları tam olarak konuşmaya başladıkları zaman ebeveynleri onlara yavaş yavaş temel dini kuralları ve nezaket kurallarını öğretmeye başlarlar. Her zengin ailede altı ile yedi yaşındaki çocuk misafirleri karşılamaya ve selamlamaya başlar. Bu çocuklar onlarla resmi

¹²⁵ Schuyler, a.g.e., s. 123, 124.

¹²⁶ Vambery, a.g.e., s. 169.

¹²⁷ Bonvalot, a.g.e., s. 34.

¹²⁸ Nalivkin & Nalivkina, a.g.e., s. 129, 130.

“siz” olarak konuşur ve misafirlere ikram edilen yemeklere dokunmaz. Yoksul ailelerin¹²⁹ çocukları annelerinden dilenmeyi, kandırmayı ve çalmayı öğrenir. Böyle çocuklar sadece yabancıları kandırıp onlardan bir şeyler alırlar. Yoksul ve zengin ailelerde çocukların ortak özellikleri aile üyelerinden nadiren yemek istemeleridir.¹³⁰ Nalivkinler çocukların sıkı bir disiplinle eğitildiklerini ve acıktıklarında yemek istemeyi öğrenmediklerini anlatırlar. Bu duruma örnek olarak da evlerine aldıkları bir Sart kızın ilk önce onlardan hiçbir şey istemediğini, ancak rahatlayıp evin kurallarına alışınca ev sahiplerinin gözlerine bakmaya başladığını söylerler. Nalivkinler kızın bu yoğun bakışlarından onun yiyecek bir şeyler istediğini ve ona yiyecek verdikleri zaman onun geri çevirmeyeceğini anlamışlardır. Çiftimiz genç kızın yemek istemeyi öğrenene kadar evde yiyecek çaldığını ve acıktığını söylemeyi öğrenmesinin zaman aldığını da belirtirler. Nalivkinler ayrıca kızın acıktığını söylemeye cesaret ettiği ve doyacak kadar yemeği öğrendikten sonra hırsızlık yapmayı bıraktığını yazarlar.¹³¹

Fergana bölgesindeki nüfusun az bir kısmı zengin ailelerden oluşur ve onlar haftada birkaç kez pilav yiyebilir. Böyle zengin insanlar bol miktarda et tüketir. Yedikleri yağ, pirinç, un, çay ve hatta kuru meyve miktarı da fazladır. Kışlakta yaşayan ortalama varlıklı yedi kişilik bir ailenin tükettiği günlük yiyecek miktarı şöyledir; kişi başına iki veya üç ekme yemektedirler. Sabah yemeği olarak un-aş hazırlamak için 3 ile 4 kilo un, 6 ile 7 bardak katık (ekşi süt) ve go'ja hazırlamak için 6 ile 7 pound sorgum, 6 ile 7 bardak katık kullanılmaktadır. Akşam yemeği için aynı malzeme ile go'ja yapılır. Akşam yemeği için veya maş-guruç için yaklaşık 3 ile 4 pound pirinç, 1 ile 2 pound mercimek (maş fasulyesi), birkaç bardak katık ve 1 ile 2 pound ince kıyılmış et gerekmektedir. Aynı aile pilav hazırlamak için yaklaşık 6 ile 7 kilo pirinç, yarım ile 3 kilo yağ ve yağ miktarınca et kullanılmaktadır.¹³²

¹²⁹ Yoksul aile kriteri eserde bir parça ekme ve bir kâse yulaf lapasına dahi sahip olmayan bireyler olarak belirtilmiştir.

¹³⁰ Nalivkin & Nalivkina, a.g.e., s. 182, 183.

¹³¹ Nalivkin & Nalivkina, a.g.e., s. 182, 183.

¹³² Nalivkin & Nalivkina, a.g.e., s. 131.

Ekmek daha çok tarlada veya diğer ağır işlerde çalışan erkekler tarafından çok miktarda tüketilmektedir. Bir ekmeğin ağırlığı yaklaşık 1 ile 1,5 pound kadardır.¹³³

Hayvan Besinleri

Fergana bölgesinde yerli ve göçebe halkın et ve süt ürünlerini tükettiğinden bahsetmiştik. Etinden ve sütünden faydalanan bu hayvanlar koyun, keçi, inek, at ve deve dir.¹³⁴ Bölgede en çok ekilen tarım ürünü de kaba yonca diğer adıyla alfalfadır. Bu yonca yaş ve kuruyken büyükbaş hayvanların beslenmesinde kullanılmaktadır. Göçebe halkın yaşam tarzı yaylak ve kışlak olarak şekillenmektedir ve bu göçler hayvanlarına taze otlar bulmak için yapılmaktadır. Yine yukarıda ki bölümlerde Nalivkin'in karısı Maria'nın kadınlarla birlikte yazın çayır yapmak için dağlara gittiğini belirtmiştik. Şüphesiz burada toplanan çayırlar da ahır hayvanlarının beslenmesi için kullanılacaktır.

Bölgedeki hayvan yemleri hakkında Schuyler ayrıntılı bilgiler vermiştir. Onun verdiği bilgilere göre pamuk tohumları hayvanlara verilen artıkların hacminin arttırılması için kullanılmaktadır. Süpürgelik tohum olan jugaranın sapları sığırlara, yaprakları ise koyunlara verilmektedir.¹³⁵

Nalivkinler Fergana bölgesinde ipek böceği yetiştirmek ve beslemek her yaştan kadının en sevdiği meslek olduğunu belirtmişlerdir. Bu iş zor olmasına ve emek istemesine rağmen, işte başarılı olunursa çok kâr getirdiği için bu iş tercih edilmektedir. Kadınlar ipek böceklerini beslemek için dut ağaçlarının yapraklarını hayvanlarına yedirirler. Eğer yeterli dut ağaçları yoksa ve hayvanları çoksa başka kişilerden dut dalları satın alırlar. İpek böceklerinden elde ettikleri ipeği çeşitli giyim

¹³³ Nalivkin & Nalivkina, a.g.e., s. 131, 132.

¹³⁴ 2012 yılında bir araştırmada Özbekistan'da yetiştirilen hayvanlar Nalivkinlerin eserlerinde anlattığı hayvanlarla bir asırdan fazla bir süredir aynıdır. Nalivkinler eserlerini 1886 yılında yazmışlardır ve yapılan araştırma 2012 yılında yayınlanmıştır. Ayrıntılı bilgi için bakınız: Yakup Erdal Ertürk, & Orhan Yılmaz, "Bağımsız Türk Cumhuriyetlerinde Hayvancılığın SSCB'nin Dağılmasından Sonraki Değişimi", *International Animal Science Congress Of Turkish And Relatives Communities Bildiri Kitabı*, 1, (2012), s.70-78.

¹³⁵ Schuyler, a.g.e., s. 179, 180, 289.

ürünlerinin yapımında kullanırlar.¹³⁶ Schuyler ise ipek böceği yetiştirenlerin zengin ve hali vakti yerinde kişilerin yaptığı bir iş olarak görülmemesi gerektiğini söylemiştir. O bu işin kadınların evlerinin avlularında yaptıkları bir uğraş olduğu için bunu inceleme ve anlama imkânının zor olduğunu belirtmiştir.¹³⁷

Bölgede yaşayan köpekler ister evcil ister sokak köpeği olsun bu hayvanların yiyecek bulmak için kendi başlarına çabalamaları gerekmektedir. Çünkü bir Sartın evcil bir köpeği varsa ona kemik vereceği zaman kemiğin üzerinde hiç et bırakmaz ve kemiğin iliğini bile yedikten sonra kuru kemiği hayvanına verir. Köpekler ise bu kemikler küçükse parçalayıp yiyebilir. Köpeklere evlerdeki yemek artıklarının ise hiçbir zaman verilmediğini çünkü Sartların pilav veya başka bir yiyecek yedikten sonra kaplarını sağ ellerinin işaret parmaklarıyla bazen de dilleriyle yaladıkları eserde anlatılmıştır. Nalivkinler bir sokak köpeğine süt verdikleri için Sartlar tarafından azarlanmıştır. Halk bu kadar pahalı bir yiyeceğin bir köpeğe verilmesinin günah olduğunu söylemiş ve ayrıca köpeklerin gözlerinin süt içerlerse rahatsızlanacağını da sözlerine eklemişlerdir.

Rus çiftimiz, son söyledikleri şeyin bir yalan olduğunu, bunun sadece insanların köpeklere süt vermesini engellemek için uydurulduğunu düşündüklerini belirtmişlerdir. Bölgede bulunan köpekler kimse tarafından beslenmediği için onlar meyve, mısır başakları ve hatta insan dışkısı ile beslenmeyi öğrenmişlerdir. Köpeklerin yediği meyveler ağaçlardan yere düşen kayısılar ve dutlardır. Yerli halk mısır tarlalarını hem domuzlardan hem de sebzelerini yiyen köpeklerden korumak zorunda kalmışlardır.¹³⁸

Bölgeye seyahat edenlerden sadece Schuyler evcil hayvanlardan bahsetmiştir. Onun anlattığı bilgilerde Sartların evlerinde bir köpek beslemelerine rağmen onları asla beslemedikleri ve kendi başlarına yiyecek aramaları için serbest bıraktıkları vardır. Bu sebeple bölgenin köpekleri sıska, kuru yapılı ve her zaman açtır. Köpeklerin sahipleri tarafından asla sevilmediği, çünkü Müslüman düşüncesine göre temiz

¹³⁶ Nalivkin & Nalivkina, a.g.e., s. 24, 25, 26, 87, 88, 114, 115.

¹³⁷ Schuyler, a.g.e., s. 192.

¹³⁸ Nalivkin & Nalivkina, a.g.e., s. 132, 133.

kabul edilmedikleri söylenmiştir. Schuyler köpeklerin aksine bölgede kedilerin sevildiğini, özellikle Buhara cinsi kedinin çevrede çok sık görüldüğünden bahsetmiştir. O köpek ve kedilerden başka evcil hayvan küçük kuşların özellikle bıldırcınların fazla olduğunu, zengin kişilerin ellerinde ve boyunlarında bir takım küçük kuşlar taşıdıklarını anlatmıştır.¹³⁹ Nalivkinler ve bölgeye gelen diğer seyyahların hiç biri bu hayvanlar hakkında bilgi vermemiştir.

Sonuç

Maria Nalivkina ve Vladimir Petroviç Nalivkin yaklaşık yarım asır Türkistan coğrafyasında yaşamış bir Rus çifttir. Oryantalist eğitimi almamış olmalarına rağmen Fergana bölgesinde yerli halkın içinde onlardan birileriymiş gibi yaşayarak Özbekçeyi (Sartça) mükemmel derecede öğrenmişlerdir. Yerli halk ile geçirdikleri zaman boyunca onları yakından gözlemlemişler ve bu gözlemleri sonucu birçok akademisyen tarihçi ve oryantalistin takdirlerini kazanmışlardır.

Nalivkinler yazmış oldukları “Oçerk Bıta Jenşını Osdlago Tuzemnago Naceleniya Ferganı” isimli eserle Fergana bölgesinin sosyal ve kültürel yapısına dair önemli bilgiler vermişlerdir. Eserde Fergana bölgesinin yemek kültürü de bunlardan biridir. Fergana vadisi ekili tarım alanlarına ve çitlerle çevrili bahçelere sahiptir. Her türlü tarım ürünün yetiştirilebilmesi içinse sulamaya ihtiyaç duyulmaktadır. Tarım alanlarını ekip ve biçme işleri ilkbahar ve sonbahar aylarında yapılmaktadır. Tarım ürünleri tahıllar ve endüstri bitkileri buğday, arpa, yulaf, akdarı, keten, pirinç, süpürge darısı, kaba yonca (alfalfa), jugara (sorgum), mısır, pirinç ve pamuktur. Nalivkinler susam yağının dışarıda satılan yiyecek yapımında kullanıldığından bahsetseler de bu bitkinin bölgede yetiştirilmesi veya ticaret yapılarak mı alındığı hakkında bilgi vermemişlerdir. Bölgede yetiştirilen meyveler dut, kavun, karpuz, üzüm, nar, elma, şeftali, kiraz, erik, kayısı, portakal ve cevizdir. Sebzeler ise havuç, soğan, pancar ve balkabağıdır. Eserde bölgede yetiştirilen ve yiyeceklerde kullanılan yeşilliklerin isimlerinden bahsedilmemiştir.

Yerli halkın tükettiği hayvansal ürünlerin başında koyun eti ve yağı gelmektedir. Halkın tükettiği diğer hayvanlar koç, keçi, at, inek ve devedir. Zengin ve varlıklı ailelerin en çok tercih ettiği et koyun ve at

¹³⁹ Schuyler, a.g.e., s. 128.

etidir fakat fakir ve yoksul aileler eti çok nadir yemektedirler. Eserde az da olsa balıkçılık yapıldığı belirtilse de bunun hakkında ayrıntılı bilgi verilmemiştir. Bölgede tüketilen hayvansal ürünler süt, ekşi süt, yoğurt, ayran, lor ve yumurtadır. İlginç olarak Nalivkinler ne yerli ne de göçebelerin kımız yaptığından veya içtiğinden bahsetmemişlerdir. Hayvansal ürünler kadınlar tarafından sadece Fergana'da değil tüm Türkistan bölgesinde saç bakım ürünleri olarak da kullanılmaktadır.

Bölgede halkın alış veriş yaptığı yerler çarşı, pazar, çayhaneler, kervansaraylar, çarşıda bulunan dükkânlar ve seyyar satıcılarıdır. Bu gibi yerlerde ekmek, meyveli börek, turta, et, yağ, havuç, biber, soğan, pirinç, tütün, keten yağı, üzüm, kavun, kuru meyveler, fıstık, çay ve ilaçlar satılmaktadır. Yerli halkın beslenmesi ekonomik durumuna göre şekillenmiştir. Zengin ve varlıklı aileler et ve pilav tüketirken yoksul ve fakir aileler ekmek ve tahıl lapası gibi yiyecekler tüketmektedirler. Ev halkının yediği yiyecekler ile misafirlere ikram edilen yiyecekler ve yerli şehirli halkın yediği yiyecekler ile göçebelerin yediği yiyecekler ve günlük öğünleri farklılık göstermektedir. Şehirde yaşayan insanlar horde, maş-guruç, yulaf ezmesi, şavla, pilav, erişte ve turta ile beslenmektedirler. Fakir halk ise go'ja ve atala benzeri yemekleri tüketebilmektedir. En çok tüketilen yiyecek pilavdır ve farklı şekillerde yapılmaktadır. Ayrıca şo'rya, külçetoy, mastava, kavurma, çuçvara, koyun ciğeri ve etinden yapılan sosis hasip ve at etinden yapılan sosis qazi hayvansal ürünler içeren yiyeceklerdir. Tahıl ürünleri kullanılarak yapılan yiyecekler ise şir-guruç, go'ja, mastaya, şavla, samsa, balkabağı turtası, un-aş, horde, maş-guruç, atala ve şir-kadudur. Bölge kadın ve genç kızlarının toplanarak pişirdikleri ve yedikleri yemek sumalaktır. Özel kutlama ve bayramlarda aileler ekonomik durumlarına göre bu yemekleri tüketmektedirler. Misafirlere ikram edilen yiyecekler ise ekmek, pilav, mantı, etli börek, şekerlemeler, ucuz Rus şekerleri, meyveli şekerler, helva, meyveler, fıstık ve çaydır. Bölgede tüketilen içecekler ise su, çay, ayran, süt, boza, üzüm pekmezi, meyve kompostoları, meyve votkası, bira ve üzüm şarabıdır. Halkın içecek tüketimi yine ailelerin ekonomik durumlarıyla ilişkilidir. Örneğin varlıklı aileler çay ve şir-çay içerken, yoksul aileler çayı çeşitli bitkilerden yapmaktadırlar. Zengin halkın iştahı ve yiyecek miktarı fazla olurken fakir halkın ve medrese öğrencilerinin iştahı ve yiyecek miktarı az olmaktadır. Zengin ve fakir ailelerin çocuklarının ortak özellikleri, çocuklara aileleri tarafından acıktıklarında

yemek istemeyi öğretmemeleridir. Ayrıca çocuklar misafir sofralarına ve yemeklerine de asla dokunmamaktadırlar.

Bölgede beslenen çeşitli hayvanlar arpa, yulaf, kaba yonca gibi tarım ürünleriyle beslenmektedir. Yazın beslenen hayvanlar dışarıda otlatılmakta, bu hayvanların kışın yemeleri için sahipleri yazın çayır biçmektedir. Bölgede yetiştirilen ipek böcekleri dut yaprakları ile beslenmektedir. Evcil veya sokak köpekleri sahipleri tarafından ilgiyle beslenmemekte ve onlara ancak yemeklerden kalan kuru kemikler verilmektedir. İlginç olarak Fergana bölgesindeki köpekler sebze, meyve ve insan dışkı ile beslenmeyi öğrenmişlerdir.

Nalivkinler ile bölgeye çağdaş zamanda gelen seyyahlar ise eserlerinde bazen Nalivkinler ile benzer doğrulukta bilgiler vermiş, bazen de onların hiçbir bilgi vermediği konularda açıklamalar yapmışlardır. Bölgenin yemek kültürü hakkında Arminius Vambery geleneksel pilav tarifi verilmiş ve bölgenin çarşı ve pazarı hakkında az bir bilgi verilmiştir. Bölgeye seyahat eden Gabriel Bonvalot ise Vambery'e göre bölgenin yemek kültürü hakkında daha geniş bilgiler vermiştir. Bu bilgiler içinde tarımda bölge pazarında satılan yiyecek ve içecekler, geleneksel pilav, kadınların çiğnediği çakçak ve bölgede yağ elde edilen tohumlardır. Bölgenin yemek kültürü hakkında en geniş bilgiyi veren kişi ise Eugene Schuyler olmuştur. O bölgenin genel yemekleri, misafir yemekleri, geleneksel yemekleri ve tarifleri, içecekleri ve ilaçları hakkında bilgiler vermiştir. Schuyler ayrıca bölgenin çarşı ve pazarları, bölgenin seyyar satıcıları, çayhaneleri, yağ elde edilen tohumları, hayvan yemleri, yarım ürünleri, sebze ve meyveleri hakkında bilgiler vermiştir.

Kaynakça

Bayrak, Dilara, "XIX. Yüzyıl'da Bazı Batılı Seyyahların Gözüyle Batı Türkistan'da Türk Kadını", *Tarih Araştırmaları Dergisi*, S. 39/ 67 (2020) , s.289-304.

Bonvalot, Gabriel, *Orta Asya'ya Seyahat –Moskova'dan Türkistan'a-* (Fransızcadan Çeviren M. Reşat Uzmen), İstanbul, 2015.

Doğan, Elif, *İngilizce Seyahatnamelere Göre 19. Yüzyılda Türkistan'da Kadın*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ankara, 2019.

Ertürk, Yakup Erdal & Yılmaz, Orhan, “Bağımsız Türk Cumhuriyetlerinde Hayvancılığın SSCB’nin Dağılmasından Sonraki Değişimi”, *International Animal Science Congress Of Turkish And Relatives Communities Bildiri Kitabı*, 1, (2012), s.70-78.

Kutyukova T, V, “Oherk Byta Zhenshchiny Osedlogo Tuzemnogo Naseleniya Fergany, V. P. I. M. V. Nalivkinykh, Neopublikovannyye Retsenzii”, *Vostochnyy Arkhiv* No 1 /33, (2016), s.62-66.

Lukashova, Natalia, “Ethnographic Study of Life and Culture of The Population of Fergana Valley in the Late XIX-Early XX Century in The Works of Russian Researchers”, *EPRA International Journal of Multidisciplinary Research (IJMR) - Peer Reviewed Journal*, 6 /9, (2020), s.399-404.

Melentev, Daniil “Ethnography and Eroticism in Russian Turkestan”, *State, Religion and Church*, 7 /2, (2020), s.48-75.

Nalivkin, Vladimir Petroviç & Nalivkina Maria, *Muslim Women of the Fergana Valley*. (M. Kamp & M. Markova, English Translation.). Indiana 2016.

Nalivkin, Vladimir Petroviç, & Nalivkina Maria, *Oçerk Bıta Jenşını Osdlogo Tuzemnago Naceleniya Ferganı*, Kazan 1886.

Ögel, Bahaeddin, *Türk Kültür Tarihine Giriş* 1, 2, 2, 4, Ankara, 1991.

Schuyler, Eugene, *Türkistan Batı Türkistan, Hokand, Buhara ve Kulca Seyahat Notları*, (çev. Figen Çetin & Halil Çetin), İstanbul, 2007.

Togan, Zeki Veli, *Hatıralar*, Ankara 2020.

Vambery, Arminius, *Bir Sahte Dervişin Orta Asya Gezisi*, (çev. Abdurrahman Samipaşazâde Abdülhalim), 7 Baskı, İstanbul, 2019.

Vurgun, Seda Yılmaz, “XVIII. Yüzyılın İlk Yarısından XX. Yüzyılın İlk Yarısına Kadar Türkistan’da Kadın”, *Türk Dünyası Araştırmaları*, 214, (2015), s.187-200.

Yorulmaz, Mahinur, *XV. Yüzyıl Orta Asya Türk Topluluklarında Sosyal-Kültürel ve İktisadi Hayat*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul, 2003.

Extended Abstract

Vladimir Petrovich Nalivkin and his wife Maria Nalivkina are a Russian couple who lived in Turkestan between 1875-1918. The Nalivkin family first came to Radvan, a Kipchak village, in 1878, and then settled in the village of Nanay. According to different sources, they lived in this village for six or eight years. During their time in Nanay village, the Nalivkins learned the culture, lifestyle, history and Uzbek (Sart) of the region. The work named "Oçerk Bita Jenşını Osdlago Tuzemnago Naseleniya Ferganı", which the couple Nalivkin wrote together and published in the city of Kazan in 1886, brought them many successes. Especially the cultural knowledge that Maria gained among the women of the region made significant contributions to the work. Maria was named "the first Russian female ethnographer" of her time by Academy member Nikolay Ivanovich Veselovsky, who wrote the first critical review of the work. The work of the Nalivkins was awarded a gold medal by the Russian Imperial Geographical Society.

The work of the Nalivkins; It has received praise by well-known orientalists N. I. Veselovsky, V. R. Rosen, K. G. Zaleman and Arminius Vambery, and historian V. V. Barthold. In particular, Maria's taking a place in the social lives of local women and giving detailed information about every aspect of their lives form the basis of the praise made for the work. The work, which deals with all aspects of a woman's life from birth to death in the Fergana region as a whole, was the first comprehensive work in this field.

The subject examined in the article is discussed within the framework of the main titles of the 3rd Chapter "Houses and Kitchenware" and the 5th Chapter "Professions and Food". In addition, when the work is evaluated as a whole, it also gives extensive information about food and nutrition. Nalivkins in the work; they gave extensive information about the eating habits of native and nomadic people, daily meals, nutrition of rich and poor people, hosting guests, feast day and celebration tables, beverage habits of local people, feeding of domestic and stray animals. Among the detailed information given by the Nalivkins about the food of the Fergana region, there are also information such as cereals produced by the people, industrial

plants, vegetables and fruits, recipes in the region, public appetite and table manners.

Due to the climate of the Fergana region, irrigation was needed for the agricultural products grown here to be productive. The need for water was provided by the water arcs built in the region in old times and used since old times. In the Fergana region, agricultural work begins in late February and early March in the spring season. Spring is the season of vegetables. In this season, some grasses start to grow, almond and apricot trees bloom. In May, mulberries, apricots and barley ripen. Wheat, grapes and corn begin to ripen in June. The autumn season starts at the end of October and sorghum, cotton and rice mature in this period. The closer you get to the mountains in the region, the higher you go above sea level. In these places, sorghum, rice, melons, grapes, pomegranates and cotton ripen at 4000 feet. Wheat, grain, alfalfa, cotton and beet are grown on cultivated fields in the Fergana region. Tobacco is also cultivated in the cultivated areas surrounded by walls in the middle parts of the valley. Barley, wheat, flax, corn and millet are seen in the cultivated areas in Karamasat, which is 12 versts from the village of Nanay, where the Nalivkins live. Daily workers in agriculture are brought only from suburban neighborhoods and cities. These daily workers are called chorikor (sharecropper) or qo'shchi. The chorikor (sharecropper) is responsible for farming, irrigation and care of crops, threshing and final harvest, care of livestock. Private workers near the cities care about plant melons, sorghum, corn and cotton. In the winter quarters, these works are done with hashshar, which is a mutual aid method. Women do not work much in agricultural work. Together with their children, they only participate in the picking of melons and cotton bolls.

In the center of the Fergana valley, there are small pieces of cultivated land. In these walled areas, there are mulberry trees grown for silkworm breeding. Fruits such as melons and watermelons and vegetables such as carrots and onions are also grown in these areas. There are also vineyards in these areas, although not frequently. In this region, borders were set by planting mainly mulberry trees, poplars, willows and Russian olive trees between the plots. There are gardens

everywhere, and vineyards, pomegranates, apples, peaches, plums, cherries, walnuts, mulberries and elm trees are grown in these gardens.

The Nalivkins wrote that in the city of Kokand they saw slender poplar trees, an old peach tree with large green branches and full of fruit, next to it an apricot tree and an orange tree with ripe fruits. Also in Nevkent, there are vineyards connected by arches. It is seen that well-off people in the Fergana region have a garden, while rich people have more than one garden. Both fruits and vegetables are cultivated in these gardens. These include mulberry, poplar, cherry, plum, and apple trees, as well as melons, pumpkins, watermelons, carrots, onions, and sometimes several rows of corn planted each year. Gardens are rarely found in the winter quarters; but most houses have a life. This life is used as a vegetable garden and sometimes melons, pumpkins, corn and alfalfa are planted.

Meat is the food that both local people and nomadic people love to eat in the region. The local people meet their meat needs from the herds of the nomadic people. In the Fergana region, animals are sold in animal markets. The most valued animal product by the locals in the region is animal fat. The fat of the cutout animal is a staple of any good meal for the public. Since the Fergana region could not meet the demand for sheep fat on its own, Evliya-ata developed extensive trade relations with the nomadic populations of Tokmak, Verniy and even West Siberian Kyrgyz. This trade, which started a long time ago and was made by barter, continued in the same way in the 19th century. Fergana exported local cotton and semi-silk fabrics, some dried fruits, local shoes, padded blankets and knives in exchange for rams.

The most popular meat consumed in the region is sheep and horse meat and the dishes made from them. Roasted mutton meat, hasip sausage made from mutton and liver, and qazi sausage made from horse meat are only made and consumed in wealthy homes. Animal products consumed in the region are milk, sour milk, yogurt, ayran and curd. The animal product consumed by the people of Fergana in the treatment of diseases is eggs. People feed the person who has whooping cough with eggs. In the Fergana region, animal products are also used for cleaning and cosmetic purposes. Not only in the Fergana region, but throughout Turkestan, women used animal products

instead of soap for hair care. In addition to the usage areas described above, animal products are also used in tandir production. Horse or bovine hairs purchased from tanners are mixed with clay, and this mixture is made into a paste to make tandoori.

The places where people in the Fergana region shopped in the 19th century and where most goods were bought and sold in domestic trade; bazaars, markets, teahouses, small shops and caravanserais. There are shops in the bazaars in the Fergana region, butchers and grocers in these shops. Meat in butchers; melons, carrots, peppers, onions, oil, rice and tobacco are sold in grocery stores. Winter quarters village bazaars are naturally much smaller than those in the city; the most sold commercial goods in these bazaars are bread and other agricultural products. The prices of food sold in the bazaar are lower than the prices of food sold in small shops. For this reason, people prefer to shop at the bazaar on the days when the market is established.

The daily work done in the nearest cities and towns is to make flax and sesame oil. It is also seen that fishing is done infrequently. Sesame oil is used in fruit tarts and pies, which are made and sold in the market. A wide variety of goods such as worms, wheat and halvah, sugar and gum (pine gum) necessary for fishing are sold by the satukchi (peddler). Along with food, medicines are also sold in the bazaar. One of these drugs is the popular drug mumiyo. Mumiyo; it is used in case of cuts, stretched limbs, broken bones and many other diseases. One of the popular places of the bazaar is the teahouse. Men who are in good condition come to the teahouses. People called bachcha serve in this place where tea is drunk and local hookah made from tin is smoked.

Fergana people divide the food they eat into two groups as hot and cold. Hot foods mutton, sugar, butter, oil, black tea, molasses, rice, soup, rice porridge with milk; also in winter, it is bread. Cold foods are all meatless dishes made with bread, beef, milk, sour milk and sour milk in summer. In the Fergana region, rich and wealthy families eat meat and rice-based foods, while poor and pauper families eat a variety of cereals and bread. The common food item consumed by the people is bread. In cities, tea is drunk and bread is eaten in the morning, while poor families usually make tea from medicinal plants. A kind of oatmeal is made in the mornings in the winter quarters, and sometimes the

leftovers from the night are consumed. Bread or leftovers from morning meals are eaten at noon during the day. In cities, especially on winter days, xo'rda, mosh-guruch or a different type of oatmeal is made at these times. In the evening, close to sunset, a little later in winter, shavla or another meat stew or even pilaf is prepared. The unchanging meals of poor families in the evening are go'ja, atala and similar dishes.

The most basic food preferred by the rich of the local people is fat and fatty animal meat. Animal fat is used in home-made meals and especially in pilafs. The fatty animals favored by wealthy families are farm animals with the highest fat content and especially native tailed sheep. One of these dishes is roasting, in which mutton cut into small pieces is fried in a bowl. Rich families also make un-osh, pie dough, and the like at home. In poor families, grains such as rice, millet and sorghum are pounded at home in a wooden mortar. The favorite national dish of the locals is pilaf. While families with good economic status can consume pilaf, poor families cannot eat it very often. Meaty foods consumed in the region are shavla, sho'rva, kulchatoi, mastava and chuchvara. Foods made from grain products are shir-guruch, go'ja, mastava, shavla, pumpkin turnovers and samsa. Foods made from flour are un-osh flour-food and jelly-like atala. There are also xo'rda made of rice, mosh-guruch and shir-kadu made of vegetables.

Sumalak is the dish that the public consumes widely and turns its cooking into an activity. Usually, this meal is an event where women gather, seek a bride, or use it to meet their lovers. The nutrition of the local population in summer is bread - apricot and bread - melon. In the summer, the basic foods of the urban people and the people in the winter quarters are bread, fruit and sour milk. In the winter quarters at winter poor males form groups called jo'ra. Ten to fifteen people stay in each of the jo'ras, and each person gives money from 3 to 7 rubles. The person chosen as the cura head of the group uses this money to buy meat, rice, vegetables and fuel. If the group has enough money, they also hire a bachcha for the winter; they also buy tea, raisins and pistachios. The only men who do not participate in the cura are the Sufis and the rich.

In the work, detailed information about the guest culture of Fergana is given. When the women go to the guests, after the welcoming ritual,

the guests sit on the quilts laid out for them in the front corner of the room. A desturhan (table cloth) is laid in front of them. On top of this, there are poor quality candies brought from Russia, breads, pistachios, raisins, fruit candies, halvah, fruit in summer and always tea. Tea served in rich houses and on a small plate is drunk without sugar. Rich families serve bread, raisins, peanuts, candies in small plates, sliced fruit, candy, halvah, and other sweet treats at the tea service. In summer, especially fruits are served instead of dessert. When rice is prepared for a guest, the landlady controls the preparation of the rice. The same care is shown for the meat pie and manti prepared for the guests. While the guests who eat their rice and drink their tea go home, the landlady bid them farewell and wishes them to meet again. In the Fergana region, guest hospitality is also seen in child births. If the firstborn is a boy, wealthy families can organize a big celebration. When a girl is born, however, the celebration may be smaller. In this small feast, a ram is cut and pilaf is prepared.

Tea is the most common beverage of the region. In cities, tea is drunk with bread in the morning, and in poor families, tea is usually made with herbs. It is also drunk in the region shir-choy. Alcoholic beverages such as vodka, grape wine, a kind of beer made from millet, and bo'za, a fermented beverage, are consumed in the region even though they are religiously objectionable. It is not mentioned in the work that the natives and nomads also make or drink kumiss.

The appetite of the male population of the Fergana indigenous people is greater than that of the females. The appetite of women living in winter quarters is higher than women in the city. Rich people have more appetite than the poor; because the poor are used to eating less. Eating less is seen as a sign of coquetry among young girls and women. The common feature of children in poor and rich families is that they rarely ask family members for food. Children in the region are trained with strict discipline and learn not to want to eat when they are hungry. In the work, it is stated that children who are educated in this way steal food from their homes.

In the Fergana region, local and nomadic people commonly consumed meat and dairy products. These animals, from which meat and dairy products are obtained, are sheep, goats, cows, horses and

camels. Nomadic people take their herds to summer pastures and winter quarters and graze them, while local people feed their animals with the alfalfa they plant. In the Fergana region, silkworm breeding is also carried out and mostly women are engaged in this business. Indigenous women used mulberry leaves to feed silkworms. All dogs living in the area, whether domestic or stray dogs, have to struggle on their own to find food. Because no dog is given leftover food at home, and there is usually no leftover food at home. Dogs not fed by humans have interestingly learned to feed on fruit, ears of corn, and even human feces.