



ISSN
2547-989X

Sinop Üniversitesi
Sosyal Bilimler Dergisi
Araştırma Makalesi

Sinop Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 6 (2), 409-429
Geliş Tarihi:21.11.2022 Kabul Tarihi:23.11.2022
Yayın: 2022 Yayın Tarihi:30.11.2022
10.30561/sinopusd.1207995
<https://dergipark.org.tr/sinopusd>

17. YÜZYILDA KIRIM MUTFAĞI

Sema AKTAŞ SARI*

Öz

İnsanın yaşamını devam ettirebilmesi için gerekli fizyolojik ihtiyaçların başında yemek yeme gelmektedir. Yiyeceklerin hazırlanması, sofraya konması, yenmesi ve bu süreçte ortaya çıkan ritüeller beslenme kültürünü ortaya çıkarmaktadır. Her toplumun kendi yaşayış tarzına göre şekillenen beslenme ve mutfak kültürü tarihçilerin ilgisini çekmektedir. Bu çalışmada yeme, içme, beslenme alışkanlıkları ve mutfak araç gereçleri odak noktasına alınarak 17. yüzyıl Kırım mutfağı mercek altına alınacaktır. Kırım yarımadası, Kırım Tatarları başta olmak üzere Nogay, Karay, Ermeni, Yahudi, Kıptî gibi hem inanç hem de kültür bakımından farklı topluluklara ev sahipliği yapmıştır. Bu zengin portrenin ortaya çıkardığı sonuçlardan birisi, çeşitlilik içinde zenginleşmiş ve ortak kültürel varlık haline gelmiş mutfak kültürüdür. Çalışmamızda arşiv kaynakları ve seyahatnameler temel alınarak Kırım mutfağı aydınlatılmaya çalışılacaktır.

Anahtar Kelimeler: Kırım, Mutfak, Beslenme, Yemek, Kültür

Crimean Cuisine in the 17th Century

Abstract

* Doktora Öğrencisi, Sakarya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yeniçağ Tarihi Anabilim Dalı, aktassari@gmail.com, <https://orcid.org/0000-0003-3572-7149>

Eating is the first of the physiological needs of humans to sustain a living. Preparation, service and consumption of meals and some rituals emerging in this process have created the nutrition culture. Nutrition and cuisine cultures that have been formed concerning the way of life of each society have drawn the attention of historians. In this study, I will focus on Crimean cuisine in the 17th century by having a closer look at eating, drinking and nutrition habits and types of equipment in the kitchen. The Crimean Peninsula has been a mainland for various societies regarding both faith and culture such as Tatars being in the first place, Nogais, Armenians, Gypsies, Karaim Jews. One of the results this rich portrait has created is the cuisine culture which has been enriched in diversity and has been a common cultural entity. In this study, Crimean cuisine will be brought into the light based on archive sources and travel books.

Key Words: Crimean, Cuisine, Nutrition, Meal, Culture

Giriş

Sürekli değişim ve gelişim içinde olan insanoğlunun yaşamsal döngüsünü sağlayan ve hatta geçmişten günümüze değişmeyen temel fizyolojik gereksinimi yeme-içmedir. Kültürel değerler, benimsenen inançlar, yaşanılan coğrafya ve iklimsel özellikler toplum yapısını etkilediği gibi mutfak kültürünü de şekillendirmektedir. Bir toplumda çok beğenilen bir yemek, bir diğerinde tiksiniç, nefret edilen veya günah addedilebilmektedir. Karşılaştırmalı tarih perspektifinden farklı olgular, kaygılar bu bağlamda sosyal bilimcilerin tezgâhını renklendirmeye başladı. Erken modern dönem Osmanlı Devleti'nde elit kesimin ve halkın yeme içme alışkanlıklarını konu alan çalışmalar da mevcut tarih literatürüne eklemlenmekte. Özge Samancı, 19. yüzyıl İstanbul'u özelinde Osmanlı ve Türk mutfak tarihine dair çeşitli çalışmalar yaptı (Samancı, 2006; Bilgin & Samancı, 2008). Mary Işın hem Osmanlı sarayında hem de taşrada unutulmaya yüz tutmuş yemeklerin nasıl hazırlandığı, pişirildiği ve sunulduğu üzerine teori ve uygulamayı bir araya getiren çeşitli eserlerle alana katkılar sağladı (Işın, 2008; Işın, 2009a; Işın, 2009b; Işın, 2014;

Işın, 2020). Payitahtın muhasebe kayıtları baz alınarak kaleme alınan Osmanlı saray mutfağı çalışmalarında saraylı kesimin yeme içme alışkanları çeşitli açılardan sorgulandı (Bilgin, 2004). Yine saray sofralarını işleyen eserlere yemek tarifleri de konularak literatüre çeşni katıldı (Yerasimos, 2002). Evliya elebi'nin seyahatnamesi yemek kültürü açısından değerlendirilerek 17. Yüzyıla ait birçok kültürün yeme içme alışkanlıkları derlendi (Yerasimos, 2014).

Böylelikle Anadolu ve Osmanlı mutfak kültürüne dair bilinenler, günden güne artmaya başladı. Ancak Orta Asya'dan gelen kadim geleneklerin izlerini görebileceğimiz yarı göçebe geleneklerini kısmen de olsa sürdüren Kırım Hanlığı'nda mutfak kültürüne dair bilinenler hayli sınırlıdır. Nuri Kavak, Kırım Tatarlarının mutfağını noktasına aldığı çalışmasında kadı sicilleri üzerinden değerlendirmeler yaptı (Kavak, 2010). Yaşa, Bahçesaray şehir tarihi çalışmasının bir bölümünde Kırım Tatarlarının sofralarında yiyecekler ve içecekleri değerlendirdi (Yaşa, 2021, s. 99-101). Mevcut alışma 17. yüzyılda birey bazlı üretim ve tüketim maddelerinden ziyade kültürel birikim ile oluşan mutfak kültürünü ortaya koymayı hedeflemektedir. Araştırmanın tarih aralığı Kırım Hanlığı'nın 17. yüzyılı kapsamaktadır. Bu süreçte Kırım yarımadasındaki toplulukların beslenme biçimleri ve yemeklerin hazırlanması ve tüketimi esnasında kullanılan araç-gereçleri ortaya çıkarmayı amaçlamaktadır. Nitekim mutfak kültürü de tıpkı devletler ve toplumlar gibi her türlü değişimden etkilenerak inişli, çıkışlı, renkli ve etkileşime açık süreçler geçirerek karakteristik özelliklerini kazanmaktadır. Değişimler ve geçirilen süreçler, farklı tarihlerde Kırım'da bulunan seyyahların anlatılarıyla beraber karşılaştırıldığında daha somut bir hal almaktadır. Tüm bunlara ek olarak Kırım kadı sicillerinde yer alan terekeler, mutfak kültürünün temel araç gereçleri olan kap kaçaklar ve söz konusu metallerin ekonomik değerlerine dair hayli zengin veri içermektedir. Bu makalenin yazarı, farklı kaynak türlerinde dağınık halde yer alan bilgileri mevcut literatür bilgileriyle karşılaştırarak Kırım yarımadasında

benimsenen mutfak kültürünün şekillenmesinde başat rolü oynayan unsurları tespit etmeyi amaçlamaktadır.

Kırım Hanlığında Yeme-İçme Alışkanlıkları

Erken modern dönem Kırım toplumunun mutfak kültürünü ortaya koymak, bir bakıma saray ve saraylıların yeme içme alışkanlıklarından ziyade daha çok sıradan insanların ocaklarında pişen, sofralarına konan yemekleri anlamaktan geçmektedir. Kırım Yarımadası, karasal iklimin görüldüğü geniş steplerin yanında ılıman deniz iklimi etkisinde kalan uzun Karadeniz sahillerine de sahip coğrafi bir konumda yer alır (Öztürk & İkiel, 2003, s. 69). Bu durum tabandan tavana bölge sakinlerinin yaşam tarzlarını, günlük telaşelerini ve ekonomik uğraşlarını dolayısıyla da yeme içme alışkanlıklarını etkilemektedir. Uçsuz bucaksız steplerde daha çok büyük hayvan sürüleri üzerinden geçimlerini sağlayan Kırım Tatarları'nın mutfağı çoğunlukla et, çeşitli tahıllar ve mayalanmış süt ürünleri ile şekillenirken, yarımadanın güneyinde mutfağı renklendiren besin maddeleri arasında ağırlıklı olarak sebze, meyve ve balıklar gelmektedir.

Kırım Yarımadasında Gözleve, Karasu, Akmescit, Mankub ve Bahçesaray şehirlerinde yaşayan gayr-ı Müslimlerin çoğunun dini yaşantıları hariç Kırım Türk ve Müslümanlarının yaşantı tarzlarını benimsemiş oldukları görülmektedir. Karay Yahudileri (Çavuş, 2019), Türkçe konuşmaktadır. Uzun Osmanlı ve Rus mücadelesi neticesinde (Yazıcı, 2019) Osmanlı etkisinin zayıfladığı Kırım'da 1779 tarihinde Rus Çarlığına götürülen Rumların ve Ermenilerin Türkçe konuştuğu bilinmektedir (Fisher, 2009, s. 52). Bu topluluklar, Kırım kadı mahkemesi kayıtlarında görüldüğü kadarıyla Müslümanlarla birlikte *taife-i Ermeniyan*, *taife-i Kıptiyan*, *taife-i Yahudiyan* veya *zimmîyan* isimleriyle geçmektedir. Genel kanı, azınlık olarak zımni statüsünde bulunan bu zümrelerin gayrı menkul alım-satımları, borç alıp verme vakalarında isimlerinin geçtiği yönündedir (Sarı, 2016). Oysa söz konusu zümreler

de toplumun bir parçasıdır ve Kırım mutfağı sadece Kırım Tatarlarının yiyip içtikleri yemeklerle sınırlı değildir.

Kırım mutfağına insanın en zaruri bedensel ihtiyacı olan su ve sıvı ihtiyacını karşılayan meşrubatlar ile başlamak uygun olacaktır. Seyahatnamesinde bulunduğu coğrafyaya dair gözlemlerini en ufak ayrıntıya kadar betimlemek isteğinde olan Evliya Çelebi, 17. yüzyılın ortalarında Kırım Yarımadası'nda gezdiiği ve konakladığı yerlerde çıkan suyun özelliklerinden bahsetmekten geri durmamıştır. Evliya Çelebi, Kırım yarımadasında Çöllerden ve Tuz köyünden geğerken acı sular içmek zorunda kalır. Seyahatnamesinde Gözleve kalesinde hendek kazılırken ortaya çıkan sarı, yeşil ve kibrit renkli sular, çevrede hastalık ve sinek görölmesinin nedeni olduğunu ve şehrin havası eskilerin anlattığı gibi temiz kalmadığını ifade eder. Çeşmeleri olmayan Balıklava'da insanların kuyudan su çekerek içme suyu sağladığını ve pınar ve kuyu sularının tatlı olduğuna vurgu yapmaktadır. İlaveten, Aşlama sularının tatlı olduğunu ve hanların bağlarının ve havuzlarının bu sularla beslendiğini dile getirir. Ancak, bu suyun hanlığın merkezi olan Bahçesaray'a geldiğinde ise Çürük Su adı verilen bol mineralli ve tadının ekşi olması dolayısıyla içilemediğini yazar. Tarif maden suyunu veya sodayı andırır niteliktedir. Evliya, Bahçesaray'da Hanın veziri olan Sefer Gazi Ağa sarayı yakınlarından akan "Hân-ı Cenâp Suyu"nun çok soğuk olduğunu ve insanın üç yudumdan fazla içemediğini eserinde vurgular. İnce, temiz ve berrak sular bunun gibi birçok su kayalardan akmakta olduğunu, şehirde içme suyu sağlayan kırk yedi adet çeşmeden bahseder (Evliya Çelebi, 2003, s. 227). Kırım Kadı sicillerinde de çeşmelerin varlığıyla ilgili değerli bilgiler bulunmaktadır. İnsanların temiz suya olan ihtiyacını karşılayan bu çeşmeler, ayrıca insanların önemli toplanma noktalarından biridir. 1647 yılı tarihli bir kayıтта, Bahçesaray'a bağlı yirmi bir çeşmenin listesi çıkarılmış tamiri için vakıf kurulma işlemi başlatılmıştı (Bıyık, 2004, s. 128).

Evliya Çelebi, Kırım Tatarlarını ve Nogayları, ömürleri boyunca hiç su içmemiş ve ekmeğ yememiş şeklinde tanımlarken, onların geleneksel içeceklerinin ise kımız olduğunu vurgular. Kısraclardan alınan sütün ekşitilip saba (Bozkurt, 2000, s. 455-456) denilen tulumlarda mayalanmasıyla elde edilen kımız, içildiği zaman ağızda tıpkı şarap gibi buruk bir tat bırakır. Bir nevi rahatlama hissi veren bu içecek aynı zamanda güçlü bir idrar söktürücüdür. Kuvvetlendirici ve sağlığa faydalı olduğuna inanılır (Alpargu, 2007, s. 209). Kırım Tatarları, kısraclık sütü ve kaymağını severek içler (Bronevskiy, 1970, s. 47). Kışları sütün bulunmadığı, kımızın yapılamadığı durumlarda tüketilen ve Kırım yarımadasında oldukça yaygın olan bir diğer içecek bozadır. Darı, arpa, buğday ve bulgurdan yapılan bu içecek, ince elekten geçirilir, koyu, ilik gibi ve lezzetlidir. 750 dirhem boza bir Kırım akçesi değerindedir (KŞS,25/3-A8). Bir Kırım Tatarı iki nefeste 15 vukıyye bozayı içebilir (Evliya Çelebi, 2003, s. 215) Bozanın sıradan tebaanın içtiği türüne “rezaki” ve şeyhlerin içtiğine ise “maksıma” adı verilirdi. İstanbul’da Kırım usulünde yapılan bozaya “Tatar bozası” denilmekteydi. Sefer yorgunluğunu atmak ve daha fazla rahatlama sağlamak maksadıyla olsa gerek yeniçeriler bozanın içine afyon atarak içmeye başladıkları için boza yasak edilmiştir (Turan, 2003, s. 78). Tebaanın ihtiyacını karşılamak için Kırım’ın hemen her şehrinde bozahanelerin açıldığı bilinmektedir. 1650-1675 tarihleri arasında hanlığın başkenti Bahçesaray’da on üç bozahane bulunmaktaydı ve boza yalnızca bozahanelerde satılmayıp bakkallarda da satışı yapılırdı. 1672 yılında 700 dirhem boza için 1 akçeye narh verilmiştir. (Yaşa, 2014, s. 51). 1683-1684’teki Karasu şehri kadı sicillerinde ise 450 dirhem boza için 1 akçeye narh verilmiştir (Çelebi A. , 2020, s. 89). Ancak zamanla bozahaneler çeşitli alkollü içeceklerin tüketildiği mekânlar haline gelmiştir. Karasu’da 1699’da fesat yuvası olarak nitelendirilen meyhaneler ve bozahanelerin kapatılması emri verilmiştir (Bıyık, 2004, s. 2014; Özdem, 2010, s. 126). Onlarca bozahanenin bulunduğu Gözleve, Ferahkirman, Bahçesaray gibi şehirlerin yanında yedi adet

Yahudi mahallesinin bir adet de Müslüman mahallesinin bulunduğu Mankup'da sadece bir adet bozahanenin olması düşündürücüdür.

Osmanlı Devleti'nin en önemli sosyalleşme alanlarından birisi olan kahvehaneler, Kırım Hanlığı'nında da uğrak mekânlardandır. Hanlığın ticaret noktalarında ve birçok mahallede kahvehaneler olduğu bilinmektedir. Bu durum Kırım kadı sicillerine de yansımaktadır. Bahçesaray'a bağlı Koba Cami Mahallesi'nde Hasan Ağa tarafından bir kahvehanenin inşa edildiği anlaşılmaktadır (Yaş, 2021, s. 48-49). Söz konusu mekân dışında Bahçesaray'ın birçok yerinde kahvehaneler bulunmaktadır. Hanlığın Karasu kazasında da kahvehanelerin olduğu sicillere yansımıştır.¹ Kırım Hanlığı'nda çeşitli kahve türleri tüketilmektedir. Kara, kaymaklı ve sütlü çeşitleri hanlıkta sıklıkla tercih edilen lezzetler olmuştur (Kavak, 2010, s. 8). 17. yüzyılda lüks bir tüketim maddesi olarak düşünölen hatta bazı dini çevreler tarafından sakıncalı görölen kahvenin sadece Han'ın ve seçkinlerin mutfağına değil sıradan insanların da mutfağına girdiği görölmektedir. Tereke kayıtlarında ve kızlara bırakılan çeyizlerde kahve fincanları, fincan takımları, kahve tepsisi ve kahve yapmak için kullanılan cezve gibi araç gereçler mevcuttur (KŞS, 20/67-B1.). Baron de Tott, Kırım Hanı'nı ziyaret ettiği sıralarda ve misafir olduğu evlerde kendisine yorgunluk kahvesini ikram edilmiştir (Tott, 1976, s. 166).

Bağ ve bahçelerde yetişen armut, erik, üvez, kızılıcık, elma, vişne, üzüm, nar, ayva, kayısı ve zerdali gibi meyveler tazeyken tüketildiği gibi kurutulularak içine bal, pekmez gibi tatlandırıcı maddeler atılarak hoşaf veya şerbet haline getirilip içilebilmektedir. Ayrıca armut, elma ve üzümün pekmezi de yapılmaktadır. Tüm bu meyvelerle birlikte adına sicillerde ve seyyahların anlatılarında rastlanmasına rağmen şarap tüketiminin Kırım'da yaygın olmadığı anlaşılmaktadır. Evliya'dan yüzyıl önce Kırım'a gelen Bronevskiy ve yüzyıl sonra gelen Baron de Tott, şaraptan bahsetmektedir (Tott, 1976, s. 135) ancak Evliya Çelebi'nin Seyahatnamesinde

Kırım'da şarap tüketimine dair herhangi bir veri yoktur. Kırım'daki meyhanelerde arak (rakı), hamr (şarap) ve nardenk gibi içecekler bulunmaktadır (Yaşa, 2021, s. 128). Türklerin kımız gibi yaygın bir içeceği olan ayran da ekşimiz ve yıllanmış yoğurttan elde edilerek tüketilmektedir.

Tarihi insanlık kadar eski olan ekmeğin, birçok toplumda olduğu gibi Kırım Hanlığı'nda da en önemli besin kaynaklarından biri olmuştur. Hanlığın topraklarında narh uygulamasına tâbi olan ekmeğin, düzenli bir şekilde fiyat ve gramaj kontrolünden geçmiştir. Evlerde, ekmeğin fırınlarında veya börekçiler tarafından çeşitli ekmeğin üretilmektedir. Bronevskiy'e göre Kırım Tatarları'nın zengin olanları ve toplumun ileri gelenleri sofralarında ekmeğin bulundurur. Avam halkın ekmeği yoktur (Bronevskiy, 1970, s. 49). Tatar ve Nogay topluluklarının ekmeğe rağbet etmemesi ise fakirlikten değil alternatif olarak kavrulmuş darı yemeye alışkın olmalarından kaynaklanmaktadır. Kişi başına 250 gram ekmeğin düştüğünde 5 kişilik bir aile bir öğünde 1 akçelik ekmeğin doyabilir. 1648'de Karasu'da bir buçuk vukıyyelik ak ekmeğin bir akçeye satılır (Evliya Çelebi, , 2003, s. 247). 1665-1675 yılları arasında ekmeğin gramajında değişimler görülmüştür. Başlangıçta 480 dirhem ekmeğin 1 akçe değerinde iken Mayıs 1672 yılında 180 dirheme, 20 Ağustos 1673 yılında ise 230 dirheme yükselmiş ve 3 Mayıs 1675 yılında 180 dirheme tekrar düşmüştür. On yıllık zaman diliminde ekmeğin gramajlarının değişime uğramasının arkasında yatan en önemli sebep, Lehistan'a yapılan seferler olduğu rahatlıkla ifade edilebilir (Yaşa, 2021, s. 142) (Yaşa, 2019, s. 146). II. Viyana kuşatmasına denk gelen 1683-1684 yılları arasında ise ekmeğe dokuz kez narh verilmiştir. Fiyat değişimlerinin ana nedeni aynı dönemde meydana gelen Viyana Seferi ile Kırım'dan Anadolu ve İstanbul'un iâşesi için sevkiyatı yapılan tahıl ürünleri olduğu söylenebilir (Kavak, 2015, s. 162).

17. yüzyıl Kırım mutfağında hububat ve ekmek kullanılmakla birlikte et ve süt ürünleri daha yoğundur. Evliya neredeyse ekmek yenilmediğinden bahsetmektedir. Oysa daha geç dönemlere 19. ve 20. yüzyıllara baktığımızda hamur ve hamur işlerinin mutfaklarda baş tacı edildiğini hatta “Tatar hamursuz doymaz” sözünü ve geleneksel Kırım Tatar böreği olarak evlerin mutfaklarında ve yemek ticaretinde yerini alan “şibörek” i görüyoruz. Ancak 17. yüzyılda yeme alışkanlıkları için “Kırımlı etsiz doymaz” diyebilmek mümkündür. Et genellikle lahm-ı sığır (sığır eti), lahm-ı bakar (öküz eti), lahm-ı ganem (koyun eti), lahm-ı keçi, (keçi eti), lahm-ı kuzu (kuzu eti) ve lahm-ı cemel (deve eti) isimleriyle Kırım Kadı sicillerinde yer alan narh kayıtlarına yansımaktadır (KŞS, 18/1). Bunların yanında at, eşek, manda, bıldırcın ve tavuk gibi hayvanların eti de tüketilmektedir. Özellikle at eti sevilerek tüketilmektedir. Seyyahların yolculuk sırasında, seferde veya konakladıkları Kırım şehirlerinde sık sık at etinden bahsettikleri görülmektedir (Tavernier, 2006, s. 57). Sicillere satış sözleşmelerine konu olan ve tereke defterlerinde kişilerin miras olarak bıraktıkları çok sayıda cins ata rastlanmaktadır. Ancak at etinin yenmesi konusu ender durumlar haricinde sicillere yansımamıştır. Bunlar ya ölmek üzere olan emanet bir atın mundar olmasın diye boğazlanıp kesilmesi veya çalınan atın kesilip yenilmesi üzerinedir. Hicri 1057 (M.1647) yılının Muharrem ayında Nureddin Sultan’ın Moskova seferinde baytal cinsi bir atı kaybolan Çorabuldu isimli bir kişi, Bekir oğlu Hızır’ın çantasında bir miktar et bulduğu için onu atını çalmak ve kesmekle suçlar. Suçlamayı kabul eden Hızır, köye döndükten sonra parasını vereceğini söyler ancak sefer dönüşü at çaldığını kabul etmez ve daha önce seferde kendisine işkence ettiklerini ve ellerinden kurtulmak için suçlamayı kabul ettiğini söyler ve bunu şahitlerle ispat eder. (Sarı, 2016, s. 57). Kasaplara verilen narhlarda da at etine rastlanmaz. Ancak Kefe’de at etinin vergiye dahil olduğu anlaşılmaktadır. Kefe ihtisap vergilerine göre şehirde kesilerek satılan her bir at için altı akçe alınmaktaydı (Öztürk, 2014, s. 342). Kefe’de sığır ve deve etinin okkası bir akçeye

satılırken at etinin vukiyyesi iki akçeye satılmaktadır (Evliya Çelebi, 2003, s. 260). Bu durumda at etini yemek ve ikram etmek zenginlik göstergesi olabilir. Ancak çok fazla tüketimi olmayan kuzu etinin fiyatının altı akçeden yirmi sekiz akçelere kadar çıktığı da bilinmektedir (Bıyık, 2004, s. 275). Sadece Tatarlar ve Nogaylar değil Yahudiler de et sevmektedir. Yerleşim alanlarının en yoğun olduğu Mankup şehrinde daha çok köselecilikle meşgul olan Karay mezhebinden Yahudiler, her türlü eti severek yerler. Evliya bu topluluk için koşer ve turfa nedir bilmezler demektedir.²

Yukarıda ifade edilen et türlerinin pişirilme yöntemleri ise farklılık göstermektedir. Şişe geçirilerek yapılan kebab türleri Kırım'da oldukça yaygındır. Sicillerde hemen her tereke kaydında evlerin mutfaklarında şaşlık adı verilen bu kebabı yapmak için çeşitli şiş araçlarının olduğu görülmektedir (Sarı, 2016, s. 187). Evliya Çelebi'nin ballandırarak anlattığı Leh tavuğu kebabı ve tekerlek kebabı da oldukça meşhurdur (Evliya Çelebi, 2003, s. 235). Anlatılan halk hikâyesine göre; tekerlek kebabının mutlaka evde bulunan bir arabanın tekerleğinin kırılarak yapılması gerekir ki misafir daha iyi ağırlanmış olsun.

Hayvanların sadece etleri değil sakatat olarak iç yağı, kuyruk yağı, işkembe, bağırsak, kelle, ayak, yürek gibi parçaları da tüketilmektedir. Atın kanına darı potagası karıştırmak ve hayvanların kanından çorba yapmak da bölgeye özgü bir yeme alışkanlığıdır. Nogaylar, at ve tayların etleriyle birlikte yağlarını hastalıklar ve yaralar için kullanmışlardır (Alpargu, 2007, s. 207).

Et ve süt ürünlerini daha sonra tüketmek üzere tuz kullanarak pastırma, kakaç, kavurma, sucuk ve salamura yapıp fiçılarda saklamışlardır (Kavak, 2010, s. 6). Besinleri ihtiyaç duyulan zamanlarda kullanmak için geliştirilen bir tür "konservecilik pratiği" şeklinde ifade edilebilir. Aynı mantıkla süzme katık da kurutulmuş kurut adı verilen sert peynir topları elde edilmekte ve özellikle de yolculuklarda kullanılmaktadır.

Talkan adı verilen darı kavurmasıyla deve ve at sütünü karıştırarak veya yarma ismi verilen yoğurdun at sütüyle karıştırılarak yapıldığı içecekler de yaygın olarak tüketilmektedir. Kırım'da özellikle yoksul sayılabilecek halkın tükettiği lakşe, un veya dutmaş adı verilen çorbalar peygamberin sevdiği içecek olarak görülüp kutsanmıştır. Evliya, yemeklerle ilgili dini inanışlara değinirken farklı coğrafyalarda da özellikle buğdayla yapılan çorbaların dinler açısından önemi üzerinde durmuştur (Işın, 2009, s. 199).

Kefe'nin tizkin, levrek, tekir, uskumru balıkları meşhurdur. Yerki adı verilen balıkları da tuzlanarak gemilerle başka yerlere gönderilirdi. Balık emininin izni olmadan kimse balık avlayamazdı ancak gece karanlığında kulaklı kefal avlayan çocuklara emin sesini çıkarmaz, durum şehir subaşısına yansırca yasağı deldikleri için cezalandırılırlardı (Evliya Çelebi, 2003, s. 259). Azak'ın ise mersin balığı meşhurdur. Balıklar taze veya tuzlanmış olarak fiyatlandırılmaktaydı. Kırım'da köle, kürk, zirai ürünler gibi ticari malların yanında tuzlanmış balık ve havyar en önemli ihraç ürünlerindedir (Bıyık, 2004, s. 288).

Kırım Hanlığı'nda meyve ve sebzeler de beslenmede önemli gıda maddelerinden olmuştur. Kırım Yarımadası'nda Balbek, Kaçı, Kabartay ve Alma gibi nehirlerin çevrelerindeki tarım alanları oldukça meşhurdur. Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde, bu toprakların verimliliğinden, havanın güzelliğinden ve suların tatlılığından bahsetmektedir. Aynı coğrafyayı gezen Baron de Tott ise bu yeşillik alanlara dair hayranlığını gizlememiş fakat halkın bilgisizliğine dair de pek çok eleştirisini eserinde ifade etmiştir (Tott, 1976, s. 124). Yarımadanın güneyine indikçe Kırım toplumunun mutfak karakteri Akdeniz tipi beslenmeye yaklaşmaktadır. İklimin ılımanlaşmasıyla daha çeşitli sebzeler yetişmektedir. Seyyahların notlarında ve mahkeme kayıtlarında karşılaştığımız bitkiler; kavun, karpuz, patlıcan, bezelye, bakla, kuşkonmaz, soğan, tere ve nane Kırım'da yetişmektedir. Meyve olarak erik,

elma, armut, kiraz, vişne, incir, limon, turunç, zeytini, şeftali, dut, muşmula, ayva, kestane, çeşitli erikler, kayısı ve zerdali sayılabilir.³ Bunlardan Sudak'da yetişen kokulu elmalar uzun süre dalından koparıldığı gibi taze ve lezzetli kalmaktadır. Pamuklara sarılarak hanlara, sultanlara, vezirlere gönderilen bu elmalar, Osmanlı padişahlarının sofralarında da yerlerini almıştır (Evliya Çelebi , 2003, s. 250).

Günümüzde Anadolu mutfağında temel gıda maddesi olarak görülen şeker Kırım'a dışarıdan gelen ürünlerdendir. Tıpkı kahve gibi şeker de lüks bir tüketim maddesidir ve Kırimlılar bunun yerine helva, reçel gibi tatlandırıcı gerektiren durumlarda Osmanlı'da olduğu gibi daha çok bal kullanmaktadırlar. Helva ve reçel yapımlarında kadı sicillerine geçen en pahalı bal türü Kırım'da üretilendir. Bunu sırasıyla Rum, Abaza ve Armut balı takip etmektedir (Kavak, 2010, s. 7). 1672 yılında bakkallara verilen narh listesinde Kırım balının vukkiyesi 24 akçe iken Rumeli balının vukkiyesi 18 akçedir. Ayrıca verilen bu narh listesinde ceviz helvasının vukiyesinin 14 akçe olduğu da belirtilmiştir (Bıyık, 2004, s. 251). Evliya Çelebi, “yeryüzünde benzeri yoktur” şeklinde beyaz gümeç balını övmüştür. Nitekim bu bal, misk ve amber kokulu olup yiyen kimselerin dimağları kokulanırdı. (Evliya Çelebi, 2003, s. 252). Bahçesaray'da kış geceleri sohbetlerin vazgeçilmez yiyeceklerinden olan helvanın tüketiminde bu baldan çokça kullanılmaktadır.

1666 yılında Kırım'a gelen bir gemide hurma, iri limon, kına, limon suyu, mercimek, nebat, şehriye, şeker ve şerbet yer almaktadır (Bıyık, 2004, s. 214). Kahve, tütün ve pirinç de Anadolu'nun çeşitli bölgelerinden Kırım'a ithal edilen tüketim maddeleri arasında bulunur (Bıyık, 2004, s. 288).

Bütün bu yemekleri pişirmek için sarı yağ, tereyağı, miyak yağı, iç yağı, kuyruk yağı, zeytinyağı ve don yağı da kullanılırdı. (Bıyık, 2004, s. 257-258). Kırım'da daha çok hayvansal yağların kullanıldığı görülmektedir. Seyahatnamelerde

halkın mutfağında zeytinyağından bahsedilmese de sicillerde bütün bu yağların arasında Akdeniz mutfağına özgü zeytinyağı dikkat çekmektedir. 1672 yılındaki narh listesinde zeytinyağının vukiyyesi 20 akçe olarak tespit edilmiştir (KŞS, 18/1).

Mısır, pirinç ve mercimeğin Kıırım'da yetişmediği anlaşılmaktadır. Keza 1672 yılında pirincin vukiyyesi 60 akçe gibi oldukça yüksek bir fiyata satılmaktaydı. (KŞS, 18/1). Patates ve domates gibi Amerika'nın keşfinden sonra çeşitli toplumlar arasında tüketimi yaygınlaşan gıdalar ise 17. yüzyılda Kıırım mutfağında henüz yerlerini almamış görünmektedir.

Genellikle Hanlığın şehir merkezlerinde yeme ve içme ile ilgili dükkanlar, Kıırım toplumunun hangi yiyeceklerin revaçta olduğuna dair kısmî de olsa bir fikir verebilir. Habbaz, (fırıncı), saraç, börekçi, kasap, bakkal, tütüncü, bozacı, çorbacı, kahveci, kebabçı, meyhaneci, elmacı, aşhane ve paçacı Kıırım Kadı Sicillerine yansıyan dükkân ve esnaflardan bazılarıdır (Bıyık, 2004, s. 244-248).

Mutfak Araç-Gereçleri

Bozkırda göçebe kültüre dayalı bir yaşam biçiminde mutfak gibi bir mekâna çok da ihtiyaç duyulmayabilir. Şehirlerde yaşayan sıradan halk için de durum böyledir. Evin oturma odası olarak kullanılan alanın bir köşesi yemek araç gereçlerini koymak veya pişirme işlemleri için kullanılabilir. Ancak piramidin üstüne çıktıkça beslenme yaşamı için ayrı mekânlar yani mutfaklar ortaya çıkmaktadır. Bu mekân, evin bir odası olabileceği gibi sicillerde aşhane veya aşıklık şeklinde bahçede ayrılmış ayrı bir mekân da olabilmektedir (KŞS, 27/107-b2.) Yine ev teşkilatına dâhil olan fırınlar da yemek pişirme mekânları olarak düşünülebilir.

Kırımlı bir ailenin sıradan, soylu veya etnik yapısına bakılmaksızın mutfaklarında ekipman olarak aynı araç gereçleri kullandıklarını söylemek

mümkündür. Ancak yoksul bir Kıptî ailesi ile soylu bir Mirza ailesinin kullandığı eşya sayısı ve bunların yapı malzemeleri aynı olmayacaktır. Evinde kahve içilse bile yoksul bir ailenin terekesinde fağfur⁴ fincan çıkmaması olağan karşılanmalıdır.

Kırım kadı sicilleri, araştırmacılara maddi kültür alanında detaylı bilgiler sunmaktadır. Sicillerin dava kayıtlarında ve özellikle tereke kayıtlarında bu bilgileri bulmak mümkündür. Kırım kadı sicillerinin birçoğunda eşyalar “köhne”, “cedid”, “büyük”, “küçük”, “bakır”, “gümüş”, “ağaç”, “kapaklı”, “kulplu” ve “ayaklı” gibi özel ifadeler almıştır. Örneğin kayıtlarda kulplu kazan, köhne tencere, ağaç kaşık gibi mutfak eşyaları bulunmaktadır. Bu ifadelerin dışında nasıl kullanıldığı, nereden geldiği, rengi ve hangi malzemeler için kullanıldığı mutfak eşyalarının ismini etkileyen bir diğer faktör olmuştur. El tavası, Moskova tabağı, sarı tabak ve pekmez tabası bunlardan yalnızca birkaçıdır (KŞS, 3a-67/7).

Kırım tereke kayıtlarında en çok yansıyan mutfak araç gereçlerinden bazıları şunlardır: Sahan, tabak, tencere, tava, sini, leğen, kazan, çanak, ocak, güğüm, kahve ibriği, fincan, tepsi, bıçak, kepçe, vb. (Yaşa, 2014, s. 38) Lokma, helva ve meze tepsilere, kobete ve kebab tavaları daha çok geleneksel yemekler için kullanılan araç gereçlerdir. Kobete (göbete), Kırım Türklerine özgü modern zamanlarda da yapılan ve tüketilen bir börek türüdür. 17. Yüzyıl, Gayr-i Müslim terekelerinden de kobete çıktığı olurdu. (Kavak, 2014, s.163). Mutfaklar, kültürel iletişimi görünür kılmaktaydı.

Yerde veya hafifçe yüksek bir yerde yemek yenilmesini gerektiren “sininin” eşyalar arasında olması 17. yüzyılda Kırım’da henüz masa kullanılmadığını göstermektedir. Aynı biçimde Avrupa kaynaklı yemek takımları, çatal ve bıçak gibi sofraya kültürünü değiştirecek araç ve gereçlere rastlanmamıştır. Ancak bir yüzyıl sonra Baron de Tott, Baserabya’da Kırımlı bir ailenin evine konuk olduğu sırada gördüğü dört sütunlu yatak ve iskemleleri Boğdan’da ve Osmanlılarda dahi

görmemiştir. Evin sahibine sorduğunda ise aldığı cevap atalarından öyle gördükleridir (Tott, 1976, s. 227). Kırım hanlarının sofrasına erken uğrayan Avrupa modası, kaynağı bilinmese de tebaanın en azından steplerde yaşamayanlarının hayatına da yansımış olmalıdır.

Sonuç

Toplumların mutfakları ve beslenme kültürleri, gündelik hayat ve maddi kültür öğelerine dair önemli ipuçları vermektedir. Çalışmamızda seyyahların algıları, yaklaşımları ve siciller temel alınarak Kırım'da yaşayan toplulukların beslenme biçimi, tükettikleri yiyecek içecekler ve kullandıkları mutfak eşyaları tespit edilmeye çalışıldı. Mutfak kültürünün yaşanılan coğrafi şartlar ve inançlar ile bağlantısı açıklanmaya çalışıldı. Bu noktada göçebe bozkır kültürüne dayalı kırmız gibi geleneksel beslenme ürünlerinin ve et tüketiminin tarihsel sürekliliğini devam ettirdiği ancak yerleşik yaşama geçilmesiyle birlikte sebze meyvelerin ağırlık kazandığı Akdeniz mutfağının Kırım topluluklarını etkilediği gözlemlendi. Bünyesinde farklı toplumları barındırması Kırım mutfağını ve mutfak eşyalarını çeşitlendirmiştir.

Kırım yarımadasının gastronomi tarihi henüz emekleme dönemine girmemiştir denilebilir. Hansaray'ın mutfak masrafları defterlerine, imaretlerde cuma günleri verilen ziyafetteki yemek türlerine, Bahçesaray'da bir medresenin öğrencilere verdiği yemek listesine, Gözleve'de bir tekkenin ocağında pişenlere dair yeni belgelere ulaştığımız takdirde bunların ışığında Kırım mutfağı, çağdaşı Osmanlı mutfağı kadar aydınlatılabilir. Ancak şu durumda burada anlatılanlardan daha fazla yorum yapmamızın mümkün olmaması çalışmamızın kısıtlılığı olmuştur.

Sonnotlar:

- ¹ Bkz. Mehmed Şah Mirza Kahvehanesi, Nalçeci Seyyid Kahvehanesi. Bıyık, s.245-248.
- ² Yahudiliğe göre; yenilmesi ve kullanılmasında dinen bir sakınca bulunmayan helal ürünlerdir, yiyecek maddesi, “Helal”, *DİA*, Kürşat Demirci, 1998: 173
- ³ Kırım’da yetişen veya ticareti yapılan meyve ve sebzeler için Kırım Kadı sicillerinde birçok kayıt tutulmaktadır. Özellikle defterde tutulan narh kayıtları önemlidir. Bkz. Bıyık, s.248-281.
- ⁴ Fağfur kelimesi Türkçe’de “Çin’de yapılmış kâse, tabak, vazo vb. porselen eşya.” anlamına gelir. Değerli manasında kullanılmaktadır. <http://lugatim.com/s/FA%C4%9EFUR>

Kaynakça

Arşiv Belgeleri

Kırım Şer’iyye Sicilleri

Defter No: 3a,18,20,25,27

Basılı Kitap, Makale ve Tezler

Alpargu, M. (2007). *Nogaylar*. İstanbul: Değişim Yayınları.

Bilgin, A., & Samancı, Ö. (2008). *Türk Mutfağı*. Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı.

Bilgin, A. (2004). *Osmanlı Saray Mutfağı (1453-1650)*. İstanbul: Kitabevi Yayınları.

Bıyık, Ö. (2004). *Osmanlı Yönetiminde Kırım (1600-1774)*. İstanbul: Ötügen Yayınları.

Bozkurt, N. (2000). İçki. *DİA*, 21, 455-456.

Bronevskiy, M. (1970). *Kırım*. (K. Ortaylı, Çev.) Ankara: Ege Matbaası.

Çavuş, M.C. (2019).67 A 90 Numaralı H.1077-1080 (M. 1666-1670) Tarihli Kırım Kadıasker Defterine (Şeri’yye Siciline) Göre Yahudilerin Sosyo-Kültürel Hayatı. *Vakanüvis*(4/1), 117-141.

- Çelebi, A. (2020). 25 ve 26 Numaralı Kırım Şer'iyye Sicillerine Göre II. Hacı Giray Han Döneminde Sosyal ve Ekonomik Hayat. *Düzce Üniversitesi Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi*.
- Demirci, K. (1998). Helal. *DİA*, 17, 173-175.
- Düzgün, E., & Durlu Özkaya, F. (2015). Mezopotamya'dan Günümüze Mutfak Kültürü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*(3/1), 41-47.
- Evliya Çelebi. (2003). *Evliya Çelebi Seyahatnamesi Topkapı Sarayı Kütüphanesi Bağdat 308 Numaralı Yazmanın Transkripsiyonu-Dizini*, (Haz: S.A. Kahraman, Y. Dağlı, R. Dankoff), 7. kitap, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul.
- Fisher, A. (2009). *Kırım Tatarları*. (E. B. Özbilen, Çev.) İstanbul: Selenge Yayınları.
- Işın, P. M. (2008). *Gülbeşeker – Türk Tatlıları Tarihi*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Işın, P. M. (2009). *Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Işın, P. M. (2009). Evliya Çelebi'nin Diliyle 17. Yüzyıl Yiyecek Manzaraları. N. Tezcan içinde, *Çağının Sıradışı Yazarı Evliya Çelebi*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Işın, P. M. (2014). *Osmanlı Mutfak İmparatorluğu*. İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Işın, P. M. (2020). *Bereketli İmparatorluk: Osmanlı Mutfağı Tarihi*. İstanbul: Vakıfbank Kültür Yayınları.
- Kavak, N. (2010). Kırım Tatar Mutfağı ve Mutfak Araç-Gereçleri (Şer'iyye Sicillerine Göre). *Uluslararası Birinci Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu*. Bilecik.
- Kavak, N. (2014). *Karasu Kazası (1683-1744) Kırım Hanlığı'nda Bir Yerleşme Örneği*. Bursa, On- Mat Öner Yayınları.
- Kavak, N. (2015). Kırım Tatarları'nda Gündelik Hayat (XVII.-XVIII. Asır). Y. Öztürk içinde, *Doğu Avrupa Mirasının Son Kalesi Kırım*. İstanbul: Çamlıca Yayınları.
- Özdem, Z. (2010). *Kırım Karasubazar'da Sosyo-Ekonomik Hayat*. Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.
- Özer, Ç., & Giray, E. (2017). Kırım'dan Anadolu'ya Tatar Mutfak Kültürü ve Etkileşimi Eskişehir Örneği. *Avrasya Bilimler Akademisi Sosyal Bilimler Dergisi*(Özel Sayı 15).
- Öztürk, Y. (2014). *Osmanlı Hâkimiyetinde Keefe (1475-1600)*, İstanbul: Bilge Kültür Sanat

- Öztürk, Y., & İkiel, C. (2003). Kırım'da Nüfus ve Yerleşmeye Genel Bir Bakış (16-19. Yüzyıl). *Süleyman Demirel Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 5.9, 69-76.
- Samancı, Ö. (2006). 19. Yüzyılda Saray Mutfağı. *Yemek ve Kültür*(4), 36-60.
- Sarı, S. A. (2016). 1648-1679 Tarihli 3a ve 3b Numaralı Kadıasker Defterine Göre Kırım'da Sosyal ve Ekonomik Hayat. *Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi*.
- Tavernier, J.B. (2006). *Tavernier Seyahatnamesi Stefanos Yerasimos'un Anısına* (Çev: Teoman Tunçdoğan), İstanbul; Kitap Yayınevi.
- Tott, B. d. (1976). *Türkler ve Tatarlar Arasında*. İstanbul: Tercüman 1001 Eser.
- Turan, A. N. (2003). Kırım Halkının Gündelik Hayatından Çizgiler (17-18. Yüzyıllar). *Kırıkkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi-Bilim Yolu*(3-3).
- Yaşa, F. (2014). 67 A 90 numaralı (Dördüncü Cilt), 1061- 1062 Tarihli Kadıasker Defterine Göre Kırım'da Sosyal ve Ekonomik Hayat. *Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi*.
- Yaşa, F. (2019). 17. Yüzyılın İkinci Yarısında Kırım Hanlığı'nda İaşe, Değişen Fiyatlar ve Toplum Etkisi. M. Öztürk, & A. Değerli içinde, *Üçüncü İktisat Tarihi Kongresi Bildiriler-1* (s. 139-150). İzmir: İzmir Demokrasi Üniversitesi Yayınları.
- Yaşa, F. (2021). *Bahçesaray*. Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.
- YAZICI, S. (2019). Osmanlı Devleti (1699-1923). Muhammed Bilal Çelik içinde *Türk Tarihi ve Kültürü*. Ankara: Nobel Yayınevi.
- Yerasimos, S. (2002). *Sultan Sofraları 15. ve 16. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Yerasimos, S. (2014). *Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde Yemek Kültürü*. İstanbul: Kitap Yayınevi.

Extended Abstract

This study examines 17th-century Crimean cuisine by focusing on nutritional habits and kitchen equipment. The Crimean Peninsula has hosted different communities in terms of both faith and culture, such as the Crimean Tatars, Nogai, Karay, Armenian, Jewish, and

Coptic. One of the results of this cosmopolitan structure is a rich cuisine culture. In the study, Crimean cuisine was tried to be illuminated based on archival sources and itineraries.

Recently, studies on the eating and drinking habits of the elite in the Ottoman Empire have begun to appear in the existing historical literature. In this field, writers such as Priscilla Mary Işın and Özge Samancı come to the fore with their works on Ottoman and Turkish Cuisine. However, what is known about the culinary culture of the Crimean Khanate, which partially maintains the semi-nomadic traditions, where we can see the traces of ancient traditions from Central Asia, is quite limited. Nuri Kavak, in his doctoral thesis on the Karasu District, included the tools and equipment used in the Crimean cuisine. Later, he shed light on Crimean cuisine with his articles titled “Kırım Tatar Mutfağı ve Mutfak Araç-Gereçleri (Şer’iyye Sicillerine Göre)” and “Kırım Tatarları’nda Gündelik Hayat (XVII.-XVIII. Asır)”.

To reveal the cuisine culture of the early modern period Crimean society, in a way, is to understand the food on the tables of ordinary people rather than the eating and drinking habits of the palace and courtiers. The Crimean Peninsula has long Black Sea coasts, which are under the influence of a temperate maritime climate, as well as wide steppes with a continental climate. The cuisine of the Crimean Tatars, who make their living mostly on large herds on the vast steppes, is mostly shaped by meat, various kinds of cereal and fermented dairy products. In the south of the peninsula, mainly vegetables, fruits and fish are among the nutrients that color the cuisine.

As seen in the records of the Crimean qadi court, it is possible to talk about non-Muslim people with the names taife-i Ermenian, taife-i Kıptıyan, taife-i Yahudıyan or zimmıyan together with Muslims. Naturally, considering these peoples, Crimean cuisine cannot be limited only to the Crimean Tatars.

It would be appropriate to start the Crimean cuisine with water and soft drinks that meet the most essential bodily needs of human beings, water, and fluids. Evliya Çelebi did not hesitate to talk about the characteristics of the water that came out of the places he visited and stayed in the Crimean Peninsula in the middle of the 17th century. Evliya Çelebi is forced to drink bitter water while passing through the deserts and salt village in the Crimean Peninsula. In his narrative, Çelebi stated that the yellow, green, and match-colored waters that emerged while digging the trench in the Gözleve castle were the reason for the occurrence of diseases and flies in the surrounding area and that the air of the city did not remain as clean as the old people said. He emphasizes that people in Balıklava, which does not have fountains, provide drinking water by drawing water from the well, and that the waters of the springs and wells are sweet. In addition, he states that the waters of Aşlama are sweet and so the vineyards and pools of the inns are fed by these waters. However, when this water came to Bahçesaray, the center of the khanate, he wrote that it could not be drunk because of its rich mineral and sour taste, called Çürük Su. Evliya emphasized in his work that the water flowing near the palace of Sefer Gazi Ağa, the vizier of the Inn, in Bahçesaray, is very cold and that one cannot drink more than three sips. Evliya Çelebi defines Crimean Tatars and Nogaiss as never drinking water or eating bread in their lifetime, and he

emphasizes that their traditional drink is kumiss. The kumiss, which is obtained by souring the milk taken from mares and fermenting in overalls called saba, leaves a bitter taste in the mouth just like wine when it is drunk. This drink, which gives a feeling of relaxation, is also a strong diuretic.

Boza is another drink commonly consumed by the inhabitants of the Crimean Peninsula. Made from millet, barley, wheat and bulgur, this beverage is finely sieved, dark, marrow-like, and delicious. 750-dirham boza is worth one Crimean coin. Boza is mostly consumed during the winter months when kumiss cannot be made. The type of boza that ordinary people drink is called "rezaki", and the drink of sheikhs is called "maksima". Boza made in the Crimean style in Istanbul is called "Tatar boza". It is known that boza houses/bozahane were opened to meet the boza needs of the people in Crimea. Although there is only one in Mankub, there are many boza shops in cities such as Bahçesaray, Gözleve and Ferahkirman.

Coffeehouses, one of the most important socialization areas of the Ottoman Empire, were also common in the Crimean Khanate. Various types of coffee were consumed in the Crimean Khanate. Black, creamy, and milky varieties were among the most preferred coffee varieties in the khanate. Coffee cups, cup sets, coffee trays and tools such as the coffee pot used to make coffee stand out in the estate records and the dowry left to the girls. This situation strengthens the thesis that coffee consumption is not limited to only the elite.

Fruits such as pears, plums, mountain ash, cranberries, apples, sour cherries, grapes, pomegranates, quince, apricots and wild apricots grown in vineyards; and orchards can be consumed when they are fresh as well as dried and made into compote or sherbet by adding sweeteners such as honey and molasses. Pear, apple and grape molasses were also made.

Bread, whose history is as old as humanity, has been one of the most important food sources in the Crimean Khanate as in many societies. According to Bronevskiy, the rich Crimean Tatars and the notables of the society had bread on their tables. The common people have no bread.

In the late periods (19th and 20th centuries), we see that pastries were held in high esteem in kitchens. That's why the phrase "Tatar is not satiated without dough (Turkish: Tatar hamursuz doymaz) has emerged. Thus, the traditional Crimean Tatar pastry "Şibörek" has taken its place in the kitchens.

When the narh records in the Crimean Sharia Registries are examined, it is possible to establish the sentence "Crimean can't get enough without meat". Apart from beef and mutton, horse meat is a popular and frequently consumed food in Crimea. It is seen that travelers often talk about horse meat during their journey, expedition, or in the cities of Crimea where they stay. The cooking methods of the meat types mentioned above differ. Spit (Turkish: şişe geçirmek) was the most common method of cooking meat in Crimea. In almost every estate record in the registers, there was a skewer tool in the kitchens of the houses to make this kebab called shashlik. Kefe's tizkin, bass, mullet and mackerel fish are famous seafood. Azak's most famous fish was the sturgeon. Fish was priced fresh or salted.

Sugar, which is considered a staple food in Anatolian cuisine today, is one of the products that come to Crimea from abroad. Just like coffee, sugar is a luxury item, and the Crimean people used honey instead, as in the Ottoman Empire when sweeteners such as halva and jam were needed. The plants we encounter in the notes of the travelers and the court records; Melon, watermelon, eggplant, peas, broad beans, asparagus, onions, cress and mint are grown in Crimea. Plum, apple, pear, cherry, sour cherry, fig, lemon, bitter orange, olive, peach, mulberry, medlar, quince, chestnut, various plums, apricots and wild apricots can be counted as fruits.

In a way of life-based on a nomadic culture in the steppe, a place such as a kitchen may not be needed much. This is also the case for ordinary people living in cities. A corner of the area used as the living room of the house can be used to put food utensils or for cooking. However, as you climb to the top of the pyramid, separate spaces for nutrition life, namely kitchens, emerge. This place can be a room of the house or separate in the garden in the form of a soup kitchen/aşhane or aşlık.

The Crimean Qadi Registers provide researchers with detailed information in the field of material culture. Some of the most reflected kitchen utensils in the estate records are Plates, pots, pans, trays, basins, cauldrons, bowls, cookers, jugs, coffeepots, cups, nappies, knives, ladles and spoons are some of them.

The cuisines and nutritional cultures of societies give important clues about the elements of daily life and material culture. In this study, it has tried to determine the diet of the communities living in Crimea, the food and beverages they consume, and the kitchenware they use, based on the travel books and the Crimean Kadi records.