

## Gazi Muhammed Zahiruddin Babür Şah'ın (1483-1530) Hatıratı Babür-nâme'de Yer Alan Gastronomi Unsurlarının Değerlendirilmesi

Murat DOĞAN\*

### Öz

**Giriş ve Çalışmanın Amacı:** Gastronomi tarihi insanoğlunun beslenme gereksinimleri ile şekillenmiş olup yemek ise biyolojik, sosyal, kültürel, dini, politik ve ekonomik dinamik değişkenlerle bağlantılıdır. Bu çalışma ile Babür Devletinin kurucusu ve tarih sahnesinde önemli bir şahsiyet olan Gazi Muhammed Zahiruddin Babür Şah'ın anılarını içeren ve tarihe ışık tutan Babür-nâme eserinde yer almakta olan gastronomi unsurlarının belirlenmesi ve değerlendirilmesi amaçlanmıştır.

**Kavramsal/Kuramsal Çerçeve:** Gastronomi açısından kavramsal çerçevenin oluşturulmasında döneminin sosyal, hiyerarşik, siyasi ve kültürel olayları ve yapısı dikkate alınarak tarihi belge niteliğindeki Babür-nâme'den yararlanılmıştır.

**Yöntem:** Çalışmanın araştırma deseni nitel olmak üzere, veri toplama yöntemi olarak belge tarama yöntemi, ayrıca verilerin analizinde ise içerik analizi yöntemi kullanılmıştır. Belge tarama yöntemi kullanılarak belirlenen gastronomi unsurları dikkate alınarak esere içerik analizi uygulanmış, unsurlar ana ve alt temalar haline getirilmiş, frekans ve yüzde oranları hesaplanmıştır. Babür-nâme 'deki sözcük, terim ve ifadeler üzerinden gastronomi unsurların teorik ve kavramsal çerçeveye göre ana ve alt temaları belirlenmiştir.

**Bulgular:** Babür'ün Babür-nâme eserine uygulanan doküman incelemesi sonucu toplam 90 farklı gastronomi unsuru tespit edilmiştir. Unsurlara içerik analiz uygulanmış ve hayvansal yiyeceklere ilişkin unsurlar (17 unsur), bitkisel yiyeceklere ilişkin unsurlar (31 unsur) ve mutfığa ilişkin unsurlar (42 unsur) olmak üzere üç ana tema belirlenmiştir.

**Sonuç:** Babür neşet ettiği Orta Asya'dan, getirdiği yemek kültürünün yanı sıra İran mutfağından etkilenen Afgan ve Hint yemek kültürlerini bir araya getirdiği, yeni ve zengin bir mutfak oluşturmuştur. Sonuç olarak Babür-nâme 'de ifade bulan gastronomi unsurları dönemin gastronomisi ve yemek kültürüne dair zengin bulgular içermektedir.

**Anahtar Kelimeler:** Babür-nâme Babür Şah, gastronomi, mutfak kültürü, gastronomi tarihi.

---

### Özgün Araştırma Makalesi (Original Research Article)

**Geliş/Received:** 05.12.2022 **Kabul/Accepted:** 02.01.2023

\* Doç. Dr., İstanbul Gelişim Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, İstanbul, Türkiye, E-posta: [mdogan@gelisim.edu.tr](mailto:mdogan@gelisim.edu.tr) ORCID <https://orcid.org/0000-0001-6391-4887>

## **Evaluation of Gastronomy Elements in Babur-name, Memoir of Ghazi ZahİR ud-DİN Muhammad Babur Shah (1483-1530)**

### **Abstract**

**Purpose of the study:** *The history of gastronomy has been shaped by the nutritional needs of human beings, and food is related to biological, social, cultural, religious, political, and economic dynamic variables. This research aims to identify and evaluate the gastronomic elements in Babur-name's work, which contains the memories of Ghazi ZahİR ud-DİN Muhammad Babur Shah, the founder of the Mughal State and a historical figure, and sheds light on history.*

**Literature Background:** *In the creation of the conceptual framework in terms of gastronomy, the historical document Babur-name was used, taking into account the social, hierarchical, political, and cultural events and structures of the period.*

**Method:** *As the research design of the study is qualitative, document scanning was used as the data collection method, and content analysis was used in the analysis of the data. Content analysis was applied to the work, taking into account the gastronomic elements determined using the document scanning method. The elements were divided into main and sub-themes, and the frequency and percentage rates were calculated. The main and sub-themes were determined according to the theoretical and conceptual framework of gastronomy elements through the words, terms, and expressions in Babür-nâme.*

**Result:** *As a result of the document analysis applied to Babür's Babür-nâme, a total of 90 different gastronomy elements were determined. Content analysis was applied to the elements, and three main themes were determined: elements related to animal food (17 elements), elements related to plant foods (31 elements), and elements related to cuisine (42 elements).*

**Conclusion:** *In addition to the food culture he brought from Central Asia, where he originated, Babur created a new and rich cuisine that brought together Afghan and Indian food cultures influenced by Iranian cuisine. Overall, the gastronomic elements expressed in Babür-nâme contain rich findings about the gastronomy and food culture of the period.*

**Keywords:** *Babür-nâme, Babur Shah, gastronomy, culinary culture, gastronomy history.*

### **1. Giriş**

Hatırat türünün en önemli eserlerinden sayılan Babür-nâme'nin müellifi Gazi Muhammed Zahiruddin Babür Şah (Babür) 14 Şubat 1483'te günümüzde Özbekistan topraklarında kalan Fergana Vadisinde bulunan Andican kentinde doğmuştur (Schimmel, 2004). Babür Hindistan'da yaklaşık 330 yıl hüküm süren Babür Devletinin kurucusudur. Babası Timur'un dördüncü kuşaktan torunu Ömer Şeyh Mirza (1456 – 1494), annesi Cengiz'in on dördüncü kuşaktan torunu Yunus Han'ın (1416–1487) kızı Kutluk Nigar Hanımdır. Babası Ömer Şeyh

Mirza'nın saygı duyduğu hocası Ubeydullah Ahrar (1404 – 1490) tarafından oğluna Muhammed Zahiruddin adı verilmiştir. Babür ismi Farsça kaplan anlamına gelmekte olup çocukluğundan itibaren cesur kişiliğinden ötürü verilmiş bir lakaptır (Fisher, 2015).

Babür üstün bir devlet adamı, komutan ve siyasetçi olmasının yanı sıra edebi kişiliği ile şair, yazar, tarihçi, seyyah ve din bilgini de olması onu dünya tarihinin önde gelen şahsiyetlerinden biri yapmıştır. ABD'li tarihçi Peter Benjamin Golden onu devlet adamı ve edebi kişiliği ile Sezar ile eşit görmekte ve ancak Sezar'a göre saygı ve sevgi duyulan şahsiyet olması nedeniyle çok daha üstün olduğunu ileri sürmektedir (Golden, 2011).

Babür egemenliği altına aldığı Hindistan topraklarına büyük kültürel eserler kazandırmıştır. Babür edebi meclisler tertiplemiş, musiki icra etmiş ve entelektüel sohbetlerde bulunmuştur (Eraly, 2000). Bu bağlamda güzel sanatlara her zaman ilgi duymuş ve bu alanda faaliyet göstermiştir. 1530 yılında kırk yedi gibi erken bir yaşta Agra'da vefat etmiş ve burada toprağa verilmiştir. Daha sonra naaşı Kabil'e nakledilerek kendisinin yaptırdığı bahçeye gömülmüştür (Mahajan, 2007). Babür'ün genç denebilecek bir yaşta vefat etmesi ile ilgili birkaç görüş öne sürülmüştür. Bunlardan en önemlisi Kuzey Hindistan'ı fethederek egemenliği altına almasından ötürü ona düşman olan Delhi Sultanı İbrahim b. İskender-i Lüdfi'nin (ö. 932/1526) annesinin aşçıları yönlendirmesiyle yemeğine zehir katma girişimidir.

Babür hatıratında bu konuyu tafsilatıyla anlatmaktadır. Babür bu suikasttan kurtulmuş, ancak iyileşmesine rağmen üzerinde etkisinin kaldığını ifade etmiştir (Yurdakök, 2007).

Babür'ün en önemli eserleri Babür-nâme, Divan, Mübeyyen Der Fıkh ve Risale-i Validiyye'dir (Bilkan, 1999; Aydın, 2017; Aslan, 2010). Eserleri arasında en çok bilinen ve en çok şöhret kazananı hayatının geniş öyküsünü tasvir ettiği Babür-nâme'dir. Babür-nâme bir önsöz veya giriş içermeden, Babür'ün on iki yaşında Fergana'da tahta çıktığı yıl olan 1494'te başlamış ve ölümünden yaklaşık bir yıl öncesine kadar (1529) geçen sürede yaşadığı olayları anlattığı otobiyografik anılardan oluşmuştur (Mashrabaevna, 2022). Eser Çağatay Türkçesiyle yazılmış olup Babür'ün tahta çıktığı süreden itibaren hayatının 36 yılını kapsamaktadır. Ancak Babür-nâme'de yaklaşık 18 yıla tekabül eden bölümler eksik olmakla birlikte, hatırat Fergana (1494–1503), Kabil (1504–1520) ve Hindistan (1525–1529) olmak üzere üç dönemden oluşmaktadır (Eraly, 2000).

Babür-nâme sade, samimi ve nesnel bir dille yazılmış bir şaheser olup içerik açısından tarih, sanat, kültür, inanç, iklim, coğrafya, ziraat, sağlık, sosyoloji, ekonomi, siyaset, meteoroloji gibi birçok alanı ilgilendiren konuları barındırmakla birlikte çalışma konumuz olan gastronomi unsurlarını da içermektedir (Abdykadyrova vd. 2021). Esere konu olan tüm bilgi ve görüşler Babür'ün seyahat ve deneyimlerine dayanmakta olup gözlemlerini ve yaşadığı olayları canlı ve

açık bir şekilde aktarmıştır. Babür-nâme olarak meşhur olan eserin adı el yazmalarda geçmemektedir. Eserin iki yerinde Vekayi, iki yerinde ise Tarih sözcüğü kullanılmıştır. Babür eserine isim vermemesinden ötürü birçok bilim insanı ve okuyucu esere farklı isimler vermiştir. Tarihçi Mirza Muhammet Haydar Duğlat (1499– 1551) Tarih-i Reşidi eserinde Babür-nâme'den Vekayi adıyla bahsetmektedir (Dughlat, 1895). Babür'ün kızı Gülbeden Begüm (1523– 1603) Hümayun-nâme isimli eserinde Babür-nâme'yi Vakıa-name olarak adlandırmıştır (Begüm, 1987). Eser ilk olarak 1589 yılında Farsçaya çevrilmiş ve sonrasında Latince, İngilizce, Fransızca, Almanca, Felemenkçe, Rusça, Hintçe, Urduca, Japonca gibi birçok dile çevrilmiş olması onun ününü ve bilimsel açıdan önemini ortaya koymaktadır (Qodirovna, 2019). Tüm nüshalar içinde en önemli nüsha ise Annette Susannah Beveridge tarafından tıpkıbasımı ve İngilizce çevirisi yapılan Haydarabat nüshasıdır (Beveridge, 1921). Eser Türkiye Türkçesine Reşit Rahmeti Arat tarafından Baburname (Babur'un Hatıratı) adıyla çevrilmiştir (Arat, 1970).

## **2. Kavramsal Çerçeve**

### **2.1. Babür-nâme ve Gastronomi**

Babür'ün yaşamının üç evreden oluşması nedeniyle Babür-nâme'ne de üç bölüm olarak değerlendirilmektedir. Eserin ilk bölümündeki anılar anavatanı olan Fergana bölgesine dair ki günümüz Özbekistan ve Tacikistan coğrafyasına tekabül etmektedir. İkinci bölümün ismi Kabil olup günümüz Afganistan coğrafyasına tekabül etmektedir. Son bölüm ise Hindistan anılarının anlatıldığı bölüm olup günümüz Kuzey Hindistan bölgesine tekabül etmektedir (Arat, 1970). Bu nedenle Babür-nâme'nin gastronomi açısından üç farklı coğrafyaya göre değerlendirilmesi uygun olacaktır. Bu bağlamda gastronomi unsurlarının oluşumunu ve gelişimini toplumların inanç, kültür ve özellikle coğrafik unsurları sağlamaktadır (Atkins & Bowler 2016). Bu bakış açısıyla Babür-nâme'nin her bir bölümünün farklı ve benzeşen gastronomi unsurlarını barındırdığı görülmektedir. Babür-nâme'de gastronomi unsurlarının rahatlıkla görebileceği yiyecek ve içeceklerin eşlik ettiği kutlama, tahta oturma, düğün vb. ritüeller de anlatılmaktadır (Arat, 1970).

Babür-nâme'nin tüm bölümleri genel anlamda incelediğinde çeşitli meyveler, çeşitli hayvan etleri, ekmek, şeker, pirinç, baharat, çorba, kebab vb. yiyeceklerden, şarap, rakı, boza vb. içeceklerden ve ziyafet, sofra, ikram vb. organizasyonlardan bahsedilmektedir (Arat, 1970). Bununla birlikte ilk bölüm olan Fergana dönemi incelendiğinde meyvelerin ve kebabın ön planda olduğu görülmektedir (Arat, 1970, s.4, 8, 70, 75, 143, 164, 182). Hindistan dönemini anılarını içeren üçüncü bölüm incelendiğinde ise meyve çeşitlerinin değiştiği; şeker ve pirincin de Babür'ün günlük öğünlerine girdiğini anlaşılmaktadır. Şeker ve pirincin bol miktarda yetiştiği Kuzey Hindistan bölgesindeki yemek çeşitlerine bunların girmesi kaçınılmaz olmuştur (Arat, 1970). Delhi Sultanlığını fetheden Babür Kuzey Hindistan'a girerek yerleşmesiyle birlikte elli altmış kadar Hintli aşçıyı mutfağına almıştır. Bir bakıma Babür anavatanından getirdiği mutfak

kültürünü Hint mutfağıyla buluşturmuştur (O'Brien, 2003). Babür fethettiği ülkelerin yemek kültürüne önem vermiş, farklı lezzetler aramıştır. Yiyecek unsurları açısından genelleme yapmak gerekirse Babür Semerkant'ta at ve koyundan kebab yemiş, kırmızı içmiş, Kabil'de kuzu eti ve ekmeğ yemiş, Hindistan'da ise kalye tüketmiştir(Collingham, 2006). Babür-nâme'deki tüm bölümler dikkate alındığında içecek unsurları açısından şarabın öne çıktığı görülmektedir. Babür Kabil'e girdiğinde kendisine erre-taş ve suhan-taş denen iki şarap türü sunulmuş, erre-taş türü olanı beğenmiştir (Singh, 2017).

Babür-nâme'nin ilk bölümü olan Fergana anıları incelendiğinde Babür'ün anavatanı olmasının da etkisiyle o coğrafyanın gastronomi unsurlarından övgüyle bahsetmektedir. Andican'ın keklıklarının o kadar etli olduğunu ve yapılan yahniyle dört kişinin doyduğunu ifade etmektedir. Yine o coğrafyanın meyvelerinden ve bilhassa kavunundan övgüyle bahsetmektedir. Özellikle Kuzey Hindistan'a yerleştikten sonra Hindistan kavunlarında, geldiği coğrafyanın kavunlarının lezzetini bulamadığını ifade etmektedir. Bir gün kendisine Fergana bölgesinden gelen heyet hediye olarak kavun getirmiştir. Babür bu olayı eserinde şu sözlerle ifade etmektedir.

"O vilâyetlerin letafetini insan nasıl unuttur. Bilhassa böyle tövbeli olunca, kavun ve üzüm gibi, meşru zevki insan nasıl hatırandan çıkarır. Bu günlerde bir kavun getirmişlerdi; kesip yiyince, çok tesir etti. Hemen hemen ağlayacaktım (Arat, 1970, s.583). "

İlk bölümde Buhara kavunu için ise,

"Böyle kavun dünyada görülmemiştir (Arat, 1970, s.8). " diye ifade etmektedir.

Babür-nâme'nin ikinci bölümü olan Kabil anılarında, Afganistan coğrafyasının ticaret merkezi ve tüccarların geçiş güzergâhı olduğunu şu şekilde ifade etmektedir.

"Kabil'e her sene yedi - sekiz veya on bin at gelir; aşağı Hindistan'dan da on - on beş veya yirmi bin kervan gelir (Arat, 1970, s.199). "

Kabil anılarında Babür Hindistan'dan şeker ve baharat geldiğini belirtmekte ve Kabil'in dağlarından bal geldiğini ifade etmektedir. Ayvası ile eriğinin de iyi olduğunu söylemektedir. Bir üzüm çeşidinden bahsetmekte olup adı Ab-ı Engür'dür. Bu üzümün çok iyi olduğunu ve bundan kuvvetli şaraplar yapıldığını ifade etmektedir. Babür zirai faaliyetlere de meraklı olmuştur. Pehâr Han'ı mağlûp edip, Lahor ve Dipalpur'u fethettiği yıl muz getirtip, Kabil bölgesine muz diktirmiş ve iyi de tutmuştur. Ondandır bir yıl öncesinde ise şeker kamışı ektirmiş ve iyi sonuç almıştır (Arat, 1970, s.204).

Babür-nâme'nin son bölümü olan Hindistan anılarında gastronomi unsurları açısından değerlendirildiğinde Babür'ün bazı olumsuz ifadeleri de olmuştur. Kendi ifadesiyle iyi atlar ve

hatta üzüm, kavun veya diğer kayda değer meyveler bile Hindistan'da mevcut değildir. Babür'ün olumsuz ifadelerinin bir nedenin de Hint yemekleri ile zehirlenme suikastının olduğunu düşünülebilir. Babür zapt ettiği Delhi şehrinin Sultanı İbrahim'in annesi, Babür'ün Hint yemeklerine merak sardığını duymuş ve bunun üzerine ona bir suikast planı yapmıştır. Babür'ün caşnigir<sup>1</sup> ve aşçılarını da rüşvetle plana dâhil ederek tavşan ve havuç kalye yemeklerine zehir koymalarını sağlamıştır (Kılıç, 2018).

Babür Hindistan anılarında Harçe, Çerz, Garmpay, Şehmurg gibi yabani av kuşlarının etinin çok lezzetli olduğunu aktarmaktadır. Babür-nâme'de av ve avcılık önemli bir yer tutmaktadır. Hatta eti yenen yaban eşeği avlarında yay ve kılıcın kullanıldığı ifade edilmektedir. Babür birçok ava bizzat iştirak etmiş ve anılarında bunları detaylı olarak anlatmıştır (Berbercan, 2010).

### 3. Yöntem

Çalışmada nitel araştırma yöntemlerinden yararlanılmıştır. Veri toplama aracı olarak belge tarama yöntemi (doküman incelemesi), verilerin değerlendirilmesinde ise içerik analizi kullanılmıştır. Belge tarama belirli bir amaç doğrultusunda inceleme, kaydetme ve değerlendirme aşamalarının tümünü ifade etmektedir (Rapley, 2018). Belge tarama yönteminin en avantajlı yönü metnin değişim geçirmemiş olmasından dolayı veri toplama işleminin güvenilirlik derecesinin yüksek olmasıdır (Love, 2013). Verilerin değerlendirilmesinde kullanılan içerik analizi, bir metnin sistematik, tekrarlanabilir ve geçerli çıkarımlar yapmaya dayalı bir yöntemdir (Mutlu & Doğan 2021). Sonuçların geçerliliğini sağlamak adına verilerin objektif olarak elde edilmesine azami özen gösterilmiştir. Çalışmanın güvenilirliği için içerik gastronomi konusunda uzman dört farklı araştırmacıya verilmiş ve onlardan benzer çıkarımlar alınmıştır (Bush, 2012). Çağatay Türkçesi ile yazılan Babür-nâme eserinin Reşit Rahmeti Arat tarafından günümüz Türkçesine çevrilen ve Milli Eğitim Basımevinin 1970 tarihli birinci basımı olan kitap çalışmamıza esas teşkil etmiştir (Arat, 1970). Eser gastronomi unsurları bakımından incelenirken TDK (2019) ve Sarıışık vd. (2020)'in A'dan Z'ye gastronomi sözlüğü dikkate alınmıştır. Eser, belge tarama yöntemiyle incelenerek gastronomi unsurları tespit edilmiştir. Bu yöntem ile belirlenen gastronomi unsurları dikkate alınarak esere içerik analizi uygulanmış ve teorik ve kavramsal çerçeveye göre ana ve alt temalar oluşturulmuştur. Böylece eserdeki gastronomi unsurları tespit edilerek kategorize edilmiş ve alfabetik olarak sıralanmıştır. Kategorize edilen gastronomi unsurlarının SPSS 22 (IBM, ABD) programı ile frekans ve yüzdeleri hesaplanmıştır. Eserde bulunan gastronomi unsurlarından seçilenler pasajları ile birlikte verilmiştir. Eserden örnek

---

<sup>1</sup> Caşnigir, maiyetindekilerle birlikte sultanın sofrasını hazırlamak ve sofraya konulan yemekleri sultandan önce tatmak suretiyle onun zehirlenme olasılığını önlemektir.

gösterilen pasajlar eserde geçtiği gibi yazılmış; imla ve yazım hataları düzeltilmemiştir. Günümüz Türkçesinde karşılığı olamayan veya anlaşılamayan bazı terimlerin anlamları için Harezmi Altınordu Türkçesi Sözlüğü (Ünlü, 2013) ve Çağatay Türkçesi Sözlüğü (Ünlü, 2014) kaynakları kullanılmıştır. Ortaya çıkan bulgular gastronomi açısından yorumlanarak sonuçlara gidilmiş ve bu doğrultuda öneriler verilmiştir.

#### 4. Bulgular

Çalışma kapsamında Babür-nâme eserinde doküman incelemesi yapılmış ve toplam 90 farklı gastronomi unsuru tespit edilmiştir. Gastronomi unsurları dikkate alınarak esere içerik analizi uygulanmış; (1) hayvansal yiyeceklere ilişkin unsurlar, (2) bitkisel yiyeceklere ilişkin unsurlar ve (3) mutfığa ilişkin unsurlar olmak üzere üç ana tema belirlenmiştir. Hayvansal yiyeceklere ilişkin 17 unsur, bitkisel yiyeceklere ilişkin 31 unsur ve mutfığa ilişkin 42 unsur belirlenmiş olup her tema ayrı ayrı değerlendirilmiş, frekans ve yüzdeleri hesaplanmıştır.

#### **Hayvansal Yiyeceklere İlişkin Gastronomi Unsurları**

Gastronomi unsurlarından hayvansal yiyeceklere ilişkin olarak 17 unsur belirlenmiş ve Tablo 1'de frekans ve yüzdelik oranlarına göre listelenmiştir.

**Tablo 1.** Babür-nâme'de Bulunan Hayvansal Yiyeceklere İlişkin Gastronomik Unsurlar

	<b>Hayvansal Yiyeceklere İlişkin Unsurlar</b>	<b>Frekans</b>	<b>%</b>
1	Balık	16	15,53
2	Sülün	13	12,62
3	Bıldırcın	12	11,65
4	Geyik	8	7,77
5	Koyun / Koyun Eti	7	6,80
6	Kuş	7	6,80
7	Tavuk	7	6,80
8	Kaz	6	5,83
9	Av	4	3,88
10	Tavşan	4	3,88
11	Ördek	4	3,88
12	Yumurta	4	3,88
13	Bal	3	2,91

14	Süt	3	2,91
15	Deve Eti	2	1,94
16	Et	2	1,94
17	Gini öküzü	1	0,97
		103	

Babür-nâme'nin hayvansal yiyeceklere ilişkin gastronomik unsurlar incelendiğinde; av ve av hayvanlarına ilişkin unsurların %72 gibi büyük bir oranda olduğu görölmektedir. Bulduğumuz yüksek frekansa sahip av ile ilgili unsurlar Babür-nâme'nin yazıldığı coğrafyanın ve döneminin yemek kültürü hakkında önemli ipuçları vermektedir. Bu bağlamda Babür'ün yetiştirdiği ortam olan Orta Asya Türk göçebe kültürünün avcılığa verdiği önemi ortaya koymaktadır (Golden, 2011).

Gastronomi tarihi incelendiğinde; toplumların avcı ve toplayıcılıktan tarıma dayalı yapıya geçişlerinin zamanla olduğu görölmektedir. Ancak bu değişim her toplum ve coğrafyada farklı düzeyde ilerlemeler ile olmuştur. Toplumlar avcı ve toplayıcı bir diğer ifadeyle göçebe hayattan yerleşik hayata geçseler dahi önceki kültürel miraslarını uzun yıllar yaşatmıştır (Standage, 2009). Babür'ün yaşadığı toplumunda benzer süreçleri yaşadığı muhtemeldir. Kara avcılığın yanında balıkçılığın da avcılığın bir türü olmasından dolayı Babür dönemi önemli uğraşlarından biri olmuştur. Babür-nâme incelendiğinde Babür'ün bildircin, sülün, geyik, ördek vb. hayvan avına çıktığı tespit edilmiştir. Babür Hatıratında av ve avcılıkla ilgili şunları ifade etmektedir.

"İki - Su - Arası da dedikleri, Ribatek - Urçını'nda, Ermıyan ve Nûşâb civarında kışlamak niyeti ile, Endican'dan kalkarak, bu köylerin civarına gelip, kışla yaptık. Buralarda iyi av yerleri vardır. Aylamış nehri yakınındaki sık ormanlarda geyik ve domuz çoktur. Fundalıklarda sülün ve tavşan boldur. Tepeli yerlerinde tilkisi çoktur ve çukurlarda bulunurlar; bunlar diğer yerlerinkine nispetle daha seridir. Bu kışlakta iken, her iki - üç günde bir ava çıkardım. Büyük fundalıklarda dolaşıp, geyik avladık; küçük fundalıklarda halka teşkil ederek, kuş ve okla sülün avladık. Sülünleri pek semiz olur. Biz tam o kışlakta iken, sülün eti pek boldu (Arat, 1970, s107-108)."

Babür hatıratında av ve av hayvanları ile ilgili Fergana, Afganistan ve Hindistan anılarında önemli bilgiler aktarmaktadır Fergana Vadisi anılarında Andican'ın av hayvanlarından söz



etmektedir. Av ve kuşunun bol, sülünlerin pek semiz olduğunu ve bir sülünün bir buduyla dört kişinin doyabildiğini ifade etmektedir. Ayrıca Andican ve Hocend'in avlanacak yerler çok olduğundan ve ak geyik, geyik, sülün ve tavşanının bol olduğundan bahsetmektedir (Arat, 1970, s. 4-7).

Babür hatıratında dönemin sultanlarının avcılıkları ile detaylı bilgiler vermektedir. Onlardan biri de Sultan Ahmed Mirza'dır. Babası Ebû Sa'îd Mirza, 1469 yılında Akkoyunlu hükümdarı Uzun Hasan'la olan savaşta öldükten sonra Semerkand tahtına geçmiştir. Ondan bahsederken şunları ifade etmektedir.

"Kabağı meydanın öbür ucundan ekseriya vururdu. Sonraları şişmanlayınca, sülün ve bildircını piyazı ile vururdu ve pek azı isabet etmezdi. Kuşçu bir adamdı; kuşla çok avlar ve iyi avlardı. Uluğ Bey Mirza'dan sonra, onun gibi kuşçu bir padişah yoktu."

Babür Andican'dan sefere çıktığında iki su arası olarak adlandırılan Ribatek Urçını'ndaki Ermıyan ve Nûşâb civar köylerinin yakınlarında kışla kurmuştur. Burada iki üç günde bir ava çıkmışve büyük fundalıklarda geyik avlamıştır. Avladığı sülün etinin çok güzel olduğunu dile getirmiştir (Arat, 1970, s. 108).

Babür-nâme'nin ikinci bölümü olan Kabil (Afganistan) anılarında Türklerin yemeğe alışık olmadığı deve etinden bahsetmektedir.

"Hezarenin<sup>2</sup> semiz bir yük devesini bulup, getirdiler. Onu kesip, etinden bir miktar kebab yaptık; bir miktarını da güveçte pişirip, yedik. O kadar lezzetli deve eti hiç bir zaman yenilmemişti. Bazıları koyun etinden ayırt edemediler (Arat, 1970, s. 249)."

Babür'ün Afganistan anılarını anlattığı eserin ikinci cildinde dönemin balıkçılığı hakkında detaylı bilgi verilmektedir. Tatlı su balıkçılığının ağ veya sepetle yapıldığından söz edilir. Balıkçılar bitki ot ve köklerinden hazırladıkları uyuşturucu niteliğindeki tozu suya salarak balıkları sersemletir ve sepet veya ağ yardımıyla tutmaktadır. Babür sepetin nasıl olması gerektiği ve nasıl yerleştirilmesi gerektiği ile ilgili detaylı bilgi vermektedir. Afganistan balıkçılığının tüm teknik detaylarını vererek gelişmişliğini övmektedir.

---

<sup>2</sup> Hezarenin, Afganistan'ın dağlık kesiminde olan bir kabiledir.

"Bu mevsim Bârân suyundan balıkların geçtiği zamandır. Ağ ile veya sepet bağlayıp, çok balık tutarlar. Bir de son baharda, kulan kuyruğundan on - on iki yük ve kök şıbaktan da yirmi - otuz yük kadar su yanına getirip, ezerek, suya atarlar ve kendileri de o zaman hemen suya girip, sarhoş olan balıkları tutmağa başlarlar. Bir az aşığıda ve münasip bir yerde sepet bağlarlar. Sepet bağlamak şu şekilde olur: parmak kalınlığında dal çubuklarını, çit gibi, örerler. Bu çiti suyun döküldüğü yere koyup, etrafına taş yığarlar. Şöyle ki, su çağlayarak bu çitin üzerine dökülür ve aşığıya gider. Su aşığıya gidince balık da çitin üzerinde kalır. Sarhoş olan balıkları yukarıdan toplaya toplaya gelirler. Bu sepetle çok balık tutarlar. Gülbahar, Pervân ve İstelif sularında bu şekilde balık tutarlar... Bu nevi balık avı başka yerde görülmemiştir (Arat, 1970, s. 222)."

Babür'ün balıkçılıkla ilgili verdiği bilgiler incelendiğinde onun gözlemciliğinin ve bunu yazıya aktarabilmesi ile ilgili önemli bir yeteneğinin olduğu görülmektedir. Babür Hindistan'da balıkçılığı ile ilgili bilgiler aktarmaktadır.

"Gele (keke) balık<sup>3</sup>; iki kulağının önünde iki kemik çıkmıştır; uzunluğu üç parmak kadardır. Yakalandığı zaman, bu kemikleri oynatır ve bundan güzel bir ses çıkar. Her hâlde ona, bu sesi yüzünden, gele demişlerdir. Hindistan balıklarının eti lezzetlidir; kılçığı yoktur. Çok çevik balıklardır. Bir defa adamlarımız bir suyun iki tarafından ağ atıp geldiler. Ağın her tarafı, yarım karıdan fazla, suyun üstünde idi. Balıkların birçoğu ağdan, bir karı daha yukarı sıçrayarak, geçtiler. Hindistan'ın bâzi sularında ufak balıklar vardır ki, bunlar kuvvetli bir ses veya gürültü olunca, birdenbire sıçrayarak, sudan bir veya bir buçuk karı yükselirler (Arat, 1970, s. 460)."

Babür-nâme'de av etinin dışında çiftlik hayvanı etlerinden de bahsedilmektedir. Özellikle kebaplarda koyun etinin kullanıldığı ve bunun yanı sıra tavuk yetiştirilip eti ile yemeklerin yapıldığı

---

<sup>3</sup> Yılan balığı.

da görülmektedir. Bunun dışında Hindistan anılarının olduğu üçüncü ciltte Gini Öküzünden bahseder.

"Gînî öküz; küçük bir öküzdür. Bizim taraflarda küçük koçu kadar olur. Eti fevkalâde yumuşak ve lezzetlidir (Arat, 1970, s. 451)."

Babür buna ek olarak Hindistan'da yediği tavus etinden söz ederek beğenmediğini ifade etmektedir.

"Tavus Becûr, Sevâd ve daha aşağıda bulunur. Ondan yukarı Küner ve Lemganat (Peşaver)'ta hiç bir yerde bulunmaz. Uçuşta sülünden daha âcizdir; bir iki defadan fazla uçamaz ve bu yüzden ya dağda ve yahut cengelde bulunur. Şurası gariptir ki, tavusun bulunduğu cengellerde çakal çok olur. Bir kulaç kuyruğu ile cengelden cengele ve çakaldan zarar görmeksizin, nasıl gezebiliyor. Hindistanlılar ona mor derler. Eti İmâm Ebû Hanife mezhebinde helâldir. Eti tatsız değildir ve dürrâc etine benzer. Fakat deve eti gibi, tiksinti ile yenir (Arat, 1970, s. 451)."

### **Bitkisel Yiyeceklere İlişkin Gastronomi Unsurları**

Gastronomi unsurlarından bitkisel yiyeceklere ilişkin olarak 31 unsur belirlenmiş ve Tablo 2'de frekans ve yüzdelik oranlarına göre listelenmiştir.

**Tablo 2.** Babür-nâme'de Bulunan Bitkisel Yiyeceklere İlişkin Gastronomik Unsurlar

	<b>Bitkisel Yiyeceklere İlişkin Unsurlar</b>	<b>Frekans</b>	<b>%</b>
1	Meyve (Meyva)	44	13,71
2	Portakal	41	12,77
3	Kavun	36	11,21
4	Üzüm	32	9,97
5	Pirinç	17	5,30
6	Hurma	16	4,98
7	Nar	15	4,67
8	Turunç	15	4,67
9	Elma	13	4,05

10	Ekin	10	3,12
11	Şeker / Şeker Kamışı	10	3,12
12	Kil (muz)	9	2,80
13	Nargilin (Hindistan ceviz)	8	2,49
14	Ceviz	7	2,18
15	Limon	7	2,18
16	Ziraat	7	2,18
17	Badem	6	1,87
18	Baharat	4	1,25
19	Erik	4	1,25
20	Armut (Naşpati-Armud)	2	0,62
21	Çilguze (fıstık)	2	0,62
22	Emluk (Karayemiş)	2	0,62
23	Hind cevizi	2	0,62
24	Hububat	2	0,62
25	Kaysı (Kayısı)	2	0,62
26	Şeftali	2	0,62
27	Buğday	2	0,62
28	Fındık	1	0,31
29	Kabak	1	0,31
30	Karpuz	1	0,31
31	Unnap (Hünnap)	1	0,31
		321	

Babür-nâme'nin bitkisel yiyeceklere ilişkin unsurlar incelendiğinde, Babür'ün Fergana, Kabil ve Hindistan anılarında farklı bitkisel yiyeceklerin öne çıktığı tespit edilmiştir. Bunun nedeninin Fergana, Kabil ve Kuzey Hindistan'ın coğrafik ve iklimsel farklılıklarının olduğu rahatlıkla öne sürülebilmektedir. Eserdeki bitkisel yiyeceklere ilişkin gastronomik unsurlar dikkate alındığında Babür'ün meyvelerden bahsettiği kadar sebzelerden bahsetmediği görülmektedir. Bunun nedeninin ise göçebelikten etkilenen yemek kültürlerinin et yemeklerine odaklanmış olması kaynaklı olduğunu düşündürmektedir (Toussaint-Samat, 2009).

Babür birinci cilt anılarında özellikle doğduğu ve tahta geçtiği Fergana'nın hububat ve meyvesini överek anlatmaktadır. Benzer şekilde Andican'ın meyve ve hububatı hakkında şu ifadelerde bulunmaktadır.

"Endican, cenup tarafındaki kasabalarından biri olup, ortadadır ve Fergana vilâyetinin payitahtıdır. Hububatı çoktur, meyvası boldur; kavun ve üzümü iyidir. Kavun zamanında tarladan kavun satmak âdet değildir. Endican naşpatisinden daha iyi naşpati [armut] bulunmaz (Arat, 1970, s. 5)."

Birinci cilt Fergana anılarında Babür Merginan kasabasının nar ve erik çeşitlerini şu şekilde ifade eder:

"Merginan, Endican'm garbında ve ondan yedi yıgaç mesafede, güzel bir kasabadır. Mahsûlü çok, nar ve eriği fevkalâde güzeldir. Dâne-kelân dedikleri bir cins nar vardır ki, tatlılık ve mayhoşlukta Semnan narlarına tercih edilebilir. Çekirdeğini çıkardıktan sonra, içine çekirdeğin içini koyup kuruttukları ve seyhânî (sübhânî) dedikleri bir cins eriği de çok lezzetlidir (Arat, 1970, s. 5)."

Babür için meyveler arasında kavunun yeri çok başkadır. Doğduğu ve büyüdüğu memleketi olan Fergana'nın kavunları hakkında şunları ifade etmektedir.

"...Kavunu iyi olur. Mîr-Timurî dedikleri, bir nevi kavun vardır ki, böyle kavun dünyada görülmemiştir. Buhara kavunu da meşhurdur. Semerkand alındığı zaman, Ahsi'den ve Buhara'dan kavun getirip, bir mecliste kestirdim. Fakat Ahsi kavunu ile hiç mukayese edilemez (Arat, 1970, s. 8)."

Babür Kuzey Hindistan'ı fethederek devletini orada kurması ile o bölgeye yerleşmiştir. Kuzey Hindistan'ın kavunlarını beğermediği açık dille ifade ederek Fergana kavunu özlediğini şu duygulu sözlerle aktarmaktadır.

"Hoca Kelân'a selâm dedikten sonra, söz şudur: Şemseddin Muhammed, Etâve'de iken, geldi. Keyfiyetlen mâlûm oldu. O taraflara gitmek arzusu sonsuzdur. Hindistan işleri de oldukça yoluna girmektedir. Yüce Tanrıdan

umuyorum ki, burasının işi yüce Tanrının inâyeti ile, çabuk sona erecektir. Bu iş bittikten sonra, Tanrı nasip ederse, hemen hareket edeceğim. O vilâyetlerin letâfetini insan nasıl unuttur. Bilhassa böyle tövbeli olunca, kavun ve üzüm gibi, meşrû zevki insan nasıl hatırından çıkarır. Bu günlerde bir kavun getirmişlerdi; kesip yiyince, çok te'sir etti. Hemen hemen ağlayacaktım (Arat, 1970, s. 483)."

Babür Birinci cilt Fergana anılarında o coğrafyada yetişen meyvelerden sitayişle bahsetmektedir. Semerkant'ın üzümü, kavunu, elması, narı ve diğer bütün meyvelerinin çok iyi olduğunu söyler ve iki meşhur meyvesi olan elma "sîb-i Semerkand" ve üzüm "sâhibî-i Semerkand" hakkında bilgi vermektedir (Arat, 1970, s. 70).

Buhara'nın meyvesinin bol ve güzel olduğunu şu sözlerle ifade etmektedir.

"...Buhara'nın da birkaç tümeni vardır. Şehir çok güzeldir. Meyvası bol ve güzel olur. Kavunu fevkalâde iyi olur. Maverâünnehir'de, Buhara'da olduğu kadar, bol ve iyi kavun bulunmaz. Gerçi Fergana vilâyetinde, Ahsi'nin mîrtimurî dedikleri, bir nevi kavunu buraninkinden daha lezzetli ve daha güzeldir; fakat Buhara'da her çeşit kavun bol ve iyi olur. Buhara'nın eriği de meşhurdur. Buhara eriği gibi erik hiç bir yerde bulunmaz. Kabuğunu soyup kuruturlar ve nâdir mal olarak, vilâyetten (vilâyete gönderirler. Mülâyemet için, fevkalâde iyi bir ilâçdır (Arat, 1970, s. 75)."

Babür bitkisel yiyeceklere ilişkin gastronomik unsurlardan kavun hakkında detaylı bilgi vermektedir. Hatta anılarında bazı kavun çeşitlerinden de bahsetmiştir. Bunlardan biri ise "İsmail-Şeyhî " adı verilen bir kavun çeşididir ki çekirdeği elma çekirdeği kadardır ve içi dört parmak kadardır çok lezzetlidir (Arat, 1970, s. 86).

Babür ikinci cilt anılarında hâkimiyetini genişlettiği Kabil'in farklı bitkisel yiyeceklerinden bahsetmektedir. Anılarında Fergana'nın kavun ve üzüm gibi meyvelerinin yerine artık narenciye öne çıkmaktadır. Babür anılarında soğuk ve sıcak iklim koşullarının bir arada olduğu Kabil'in üzümüne ek olarak nâr, kayısı, elma, ayva, armut, şeftali, erik, hünnap, bâdem ve cevizin de bol olduğunu ifade etmektedir. Ayrıca kendisi Kabil'de vişne fidanı dikmiş ve yetiştirmiştir (Arat, 1970, s. 200).

Babür Kabil (günümüz Afganistan'ı) sıcak ve soğuk iklim coğrafyasının sınırının Bâdem-Çeşme geçidi olduğundan bahsetmekte ve Kabil'de kar yağarken Lemganat'ta kar

yağmadığını ifade etmektedir. Bâdem-Çeşme geçidinden girince insan kendini başka bir dünyaya girmiş gibi hissetmektedir. Orada ağaçlar, çiçekler, otlar ve hayvanlar bile çok farklıdır. Nigenhâr'da ise pirinç ve buğday yetişir çok kalitelidir. Portakalı ve narı çok iyi ve lezzetlidir. Babür botanikçiliğe çok meraklıydı, Lahor ve Dipâlpûr'u fethettiği yıl oraya muz ağacı ve şeker kamışı getirtip, diktirmiş ve iyi sonuç almıştır (Arat, 1970, s. 204-205).

Babür Dere-i Nur bölgesinden emsaline kolay kolay rastlanmayacak bir yer olarak söz etmektedir. Pirinç, portakal, turunç ve hurmanın yanı sıra ırmak kenarlarının emlûk ağaçları ile çepeçevre sarıldığını anlatır. Emlûk ağacının meyvesinin de karayemiş (*Prunus laurocerasus*)<sup>4</sup> olduğunu söylemektedir (Arat, 1970, s. 206).

Babür Kabil (Afganistan) anılarında Kafiristan'ın üzüm ve meyvesini fevkalade olduğunu da ifade etmektedir (Arat, 1970, s. 208-209). Ayrıca Afganistan seferinde Adinapur<sup>5</sup> civarları ovalarında bol miktarda pirinç tarlalarının varlığından söz etmektedir (Arat, 1970, s. 340). Babür Afganistan'ın farklı bölgelerinin portakal ve narından bahsetmektedir (Arat, 1970, s. 392-393, 397).

Babür üçüncü cilt anılarında Hindistan'a özgü bitkisel yiyeceklerini de dile getirmektedir. Bunlardan biri Babür-nâme de söz edilen anbe veya nagzek olarak adlandırılan bir meyvedir. Çoğunlukla ham toplanır ve hasattan sonra olgunlaşır. Ham olandan güzel reçel yapılır. Ağacı yüksek olur. Yapılan araştırmalar ve Babür'ün tanımlamasından ilgili meyvenin mango olduğu anlaşılmaktadır (Arat, 1970, s. 460-461).

Diğer meyve ise muzdur. Babür muz ağacını ve meyvesi şöyle ifade etmektedir.

"Kil; araplar buna muz derler. Ağacı o kadar yüksek değildir; hattâ buna ağaç da denilemez. Ot ile ağaç arasında bir şeydir. Yaprığı, aman-kara yaprağına benzer; ancak muzun yaprağının uzunluğu iki kandır; genişliği ise, bir karıya yakındır. Ortasından, yürek gibi, bir filiz çıkar. Goncası bu filizdedir. Büyük goncası, koyun yüreği şeklindedir. Goncasının her yaprağı açıldıkça, yaprağının dibinde, sıra hâlinde, altı-yedi çiçek çıkar. Bu sıra çiçekler sonra muz olurlar. Bu, yürek gibi, filiz uzadıkça, o büyük goncanın

---

<sup>4</sup> *Prunus laurocerasus* (karayemiş): Gülgillerden ailesinden olan küçük beyaz renkli çiçekler açan, nemli ortamlarda yetişen 5–15 m boyunda ve yaprak dökmeyen bir ağaç türüdür. Yaygın şekilde Taflan adıyla da bilinmektedir.

<sup>5</sup> Adinapur: Yeni adı Celalabad olup Afganistan'ın doğusunda kalan Nangarhar Vilayeti'nin merkezi olan kenttir.

yaprakları açılıp, sıra hâlinde olan muz çiçekleri gözükür. Her muz ağacı yalnız bir defa meyve verirmiş. Muzun iki letafeti vardır; kabuğu kolay soyulur ve hiç çekirdeği ve cirmi yoktur. Patlıcandan bir parça daha uzun ve daha incedir. Çok tatlı değildir. Bengâle muzları fevkalâde tatlı olmuş. Oldukça hoş görünen ağacı vardır. Geniş ve parlak yeşil yapraklarının görünüşü çok güzeldir (Arat, 1970, s. 458)."

Bir diğer bahsedilen meyve ise Hint Bektasıüzümü (*Phyllanthus emblica*) olduğu anlaşılan (Şekil 1) ve Babür-nâme'de mehve ve gül-çiğan olarak adlandırılmış Şu şekilde tanımlanmıştır.

"Mehve; gül-çiğân da derler. Bunun ağacı da oldukça yüksektir. Hindistan ahalsinin yapıları ekseriya mehve ağacındandır. Mehvenin çiçeğinden rakı yaparlar. Çiçeğini kurutarak, kuru üzüm gibi, yerler. Rakı da yaparlar. Umumiyetle kişmişe benzer. Kötü bir tadı vardır. Çiçeğinin tâzesi fena değildir. O da yenilebilir. Bunun da yabanîsi vardır. Meyvesi tatsızdır. Tânesi bir az büyük, kabuğu incedir, içinden yağ da çıkarırlar (Arat, 1970, s. 462)."

Babür Hindistan anılarında o coğrafyanın meyvelerini detaylı şekilde anlamıştır. Mango ve muzun dışında çok fazla bilinmeyen meyvelerden de söz etmiştir.



**Şekil 1.** *Phyllanthus emblica* Phyllanthaceae familyasının yaprak dökken tropikal ve güney Asya'ya özgü bir ağaçtır.



**"Kirnî;** ağacı, çok yüksek olmamakla beraber, küçük de değildir. Meyvesinin rengi sarıdır. Unnâbdan (çiğde) bir az incedir. Tadı umumiyetle üzümüne benzer. Sonunda bir parça tatsızlığı olmakla beraber, fena değildir. Fevkalâde çok olur. Tânesinin kabuğu incedir.

**Câmen;** yaprağı, umumiyetle söğüt yaprağına benzer; ondan daha değirmi ve daha yeşildir. Ağacının görünüşü fena değildir. Meyvesi kara-üzümüne benzer; bir az ekşi tadı vardır. O kadar iyi değildir.

**Kemrek;** beş taraflıdır. Büyüklüğü şeftâli kadardır. Uzunluğu dört parmak kadar olur. Olgunlaştığı zaman, sararır. Bunun da çekirdeği yoktur. Olmadan koparılanı çok ekşidir. Olgununun ekşiliği mayhoştur. Fena değildir. Letâfetten hâlî değildir.

**Kedhi;** görünüşü ve tadı çok fena bir meyvedir. Tıpkı koyun karnı gibidir; dolma gibi, içi dışına çevrilmiştir. İç bulandıran bir tattadır. İçinde, fındık gibi, çekirdekleri vardır. Umumiyetle hurmaya benzer. Bunun çekirdekleri yuvarlaktır; uzun değildir. Bu çekirdeklerin hurmadan bir az daha yumuşak eti vardır ve onu yerler. Çok yapışkan olduğundan, bazıları onu, el ve ağızlarını yağlayarak, yerlermiş. Bu, ağacın hem dalında, hem gövdesinde, hem de kökünde olmuştur. Ağaca sanki dolmalar asmışlar.

**Bedhel;** büyüklüğü elma kadar vardır. Kokusu fena değildir. Hamlığında çok ekşi ve tatsız bir şeydir. Olgunu fena değildir; yumuşaktır. Her hangi bir yerini elle koparıp, yemek mümkündür. Tadı, ayvanın tüylü hâlindeki tadına çok benzer. Ekşimtrak ve oldukça güzel bir tadı vardır.

**Bîr;** farsça k ü n â r derlermiş. Bunun birkaç çeşidi vardır. Erikten bir parça büyüktür. Hüseyinî-üzüm biçiminde, bir çeşidi vardır. Ekseriya o kadar iyi olmaz. Bândîr'de çok güzel bir bir gördük. Bunun ağacı güneş Sevr ve Cevzâ burcunda iken, yapraklarını döker; Seretân ve Esed'de, yâni yağmur mevsiminde, tekrar yaprak açıp, yeşillenir. Meyvesi Delv ve Hût'ta olgunlaşır.

**Kerûnde;** bizim vilâyetin çikese gibi, küme kümedir. Çike dağlarda, bu ise, ovalarda bulunur. Tadı mermihâna benzer; ondan bir az daha tatlı ve daha az suludur. (369) Bundan kalyalı aş yaparlar; güzel olur.

**Penyâle;** erikten bir az büyüktür. Kızıl elmanın hamına benzer. Ekşimtrak bir tadı vardır. Ağacı, nar ağacından bir az büyüktür. Yaprakları, bâdem yaprağına benzer.

**Güler;** meyvesi ağacın gövdesinden çıkar. İncire benzer ve çok tatsız bir meyvedir. Amle; bu da beş taraflıdır. Pamuk goncası» na benzer. Katı ve tatsız bir şeydir. Reçeli fena değildir. Çok faydalı bir meyvedir. Ağacının güzel görünüşü vardır. Çok küçük yapraklıdır.

**Çirunçî:** ağacı dağda yetişmiş. Bizim bahçelerde üç - dört tâne varmış; sonradan öğrendim. Mehve'ye çok benzer. İçi fena değildir; ceviz içi ile badem içi arasında bir şeydir. Fena değildir. İçi fıstık içinden bir az küçüktür. Çirünçînin içi yuvarlaktır. Pelûze ve helvaya koyarlar.

**Târ:** bunun dalları da tepesinde olur. Târa da, hurma gibi, testi bağlayarak, suyunu alıp, içerler. Bu suya târ! diyorlar. Bunun keyfi, hurma suyununkinden daha kuvvetli olurmuş. Târ dallarının, bir - birbuçuk karyaya kadar, hiç yaprağı yoktur. Ondan sonra, dalın ucunda otuz-kırk yaprak hep birden çıkar. Bu yaprakların uzunluğu bir karı kadardır. Hindliler çok defa yazılarını, defter gibi, bu yapraklara yazarlar. Hindistanlılar geniş delikli kulaklarına takacak halka bulamadıkları zaman, bu târ yaprağından halka yapıp» asarlar. Kulak deliğine komak için, târ yaprağından yapılan halkalar, pazarlarda satılır. Gövdesi hurma ağacının gövdesinden daha güzel ve daha düzdür (Arat, 1970, s. 462-466)."

Babür anılarında ayrıca hurma ve Hindistan cevizinden de bahsetmiştir. Hindistan cevizi Babür-nâme'de "Nargil" olarak adlandırılmış olup şu şekilde tanımlanmıştır.

"N â r g î 1; araplar araplaştırarak, nârcîl derler; hindistanlılar ise, nâfir derler. Her hâlde galat-ı meşhurdur. Nârgîlin meyvesi Hindistan cevizidir ve kara kaşıkları ondan yaparlar. Büyüklerinden kitara kâsesi yaparlar. Ağacı, hurma ağacının aynıdır. Yalnız nârgîlin dalı daha yapraklı ve yaprağının rengi de daha parlaktır. Cevizde olduğu gibi, nârgîlin de dışında yeşil kabuğu vardır; fakat nârgîlin kabuğu yarık-yarıktır. Nehir cihazlarının hepsini ve gemilerin halatlarını bu nârgîlin kabuğundan yaparlar ve gemilerin levhalarını da bunun ipi ile dikerlermiş. Nârgîlin kabuğu temizlenince, bir başında, müselles şeklinde, üç delik yeri meydana çıkar. İki sert, biri yumuşaktır. Bu yumuşak delik, zayıf bir tazyik ile delinir. İçi teşekkül etmeden önce, nârgîlin içi su olur. Bu deliği açıp, suyunu alırlar. Tadı fena değildir; hurma peynirini suda ezmişler gibi (Arat, 1970, s. 465-466)."

Babür-nâme'nin üçüncü cildi olan Hindistan anılarında Babür çok daha fazla meyve çeşitlerini tasvir etmiştir. Bunlar arasında turunçgillerden olan portakal, limon, turunç, sengtâre, Uluğ-limû (büyük limon), Çenbirî, Sedâfel, Emredpel ve Emelbîd sayılabilir (Arat, 1970, s. 466-468)."

### **Mutfağa İlişkin Gastronomi Unsurları**

Gastronomi unsurlarından mutfağa ilişkin olarak 42 unsur belirlenmiş ve Tablo 3'de frekans ve yüzdeler oranlarına göre listelenmiştir.

**Tablo 3.** Babür-nâme'de Bulunan Mutfağa İlişkin Gastronomik Unsurlar

	<b>Mutfağa İlişkin Unsurlar</b>	<b>Frekans</b>	<b>%</b>
1	Şarap	91	20,50
2	Yemek (aş)	51	11,49
3	Zahire- Erzak	48	10,81
4	Sarhoşluk (Şarhoş)	37	8,33
5	İçme (içmek)	32	7,21
6	İçki meclisi / içki sohbeti	28	6,31
7	Ziyafet	20	4,50
8	Lezzet	18	4,05
9	Rakı	17	3,83
10	İçki	12	2,70
11	Aşçı (ahçı)	9	2,03
12	Tatlı	9	2,03
13	İkram	7	1,58
14	Ekmek	6	1,35
15	Kebab	6	1,35
16	Sofra	6	1,35
17	Boza	5	1,13
18	Çanak	4	0,90
19	Kalya (kalye)	4	0,90
20	Reçel	4	0,90
21	Yağ	4	0,90
22	Kaşık	3	0,68
23	Tuz	3	0,68
24	Kazan	2	0,45
25	Aşhâna (aşhane-mutfak)	1	0,23

26	Bıçak	1	0,23
27	Buğday ezmesi	1	0,23
28	Darı çorbası	1	0,23
29	Güveç	1	0,23
30	Hindistan Tarzında Yemek	1	0,23
31	Kimız	1	0,23
32	Meze	1	0,23
33	Sirke	1	0,23
34	Yağlı et	1	0,23
35	Yağlı kalya	1	0,23
36	Yılıkran yemeği	1	0,23
37	Tabak	1	0,23
38	Masa örtüsü	1	0,23
39	Ekmekçi	1	0,23
40	Kadah	1	0,23
41	Helva	1	0,23
42	Peluze	1	0,23
		444	

Babür-nâme'nin mutfağa ilişkin unsurları incelendiğinde %49 gibi büyük oranda içki ve içkiye ilişkin unsurların olduğu belirlenmiştir. Babür-nâme'de detaylı olarak içki ve içkiyle bağlantılı meclisler ve ziyafetler anlatılmaktadır. O dönemlerde bu meclislerin kurulması ve ziyafetlerin verilmesi ile akrabalık ve mütteliklik bağlarının geliştirilmesi amaçlanmıştır. Günümüzdekine benzer şekilde ziyafetlerde ve içki meclislerinde çeşitli yemekler verilmiştir. Babür birinci cilt Fergana anılarında gösterişi sevmeyen ve şen bir bey olan Hoca Hüseyin Bey'in o zamanın âdeti olarak içki meclislerinde çok iyi koşuklar<sup>6</sup> söylediğinden bahsetmektedir (Arat, 1970, s.20).

Anılarda içki meclislerinin ikramları hakkında da detaylı bilgiler aktarmaktadır.

"Bir defa da Bediüzzaman Mirza'nın yanma gittiğim zaman, öğleden sonra, içki meclisi oldu. Ben o zamanlar içki

<sup>6</sup> Koşuk: Eğlencelerde genellikle aşk, doğa ve yiğitlik konuları üzerine kopuz ile birlikte söylenen şiirlerdir.

kullanmıyordum. Güzel ve süslü bir meclis idi. Sofrada her türlü meze yapmışlardı. Tavuk ve kaz kebapları ve her çeşit taamdan ikram ettiler. Bediüzzaman Mirza'nın meclisini çok medhederlerdi. Hakikaten endişesiz ve rahat bir meclisti. Murgâb sâhilinde bulunduğumuz zaman, iki - üç defa Mirza'nın içki meclisinde buldum. İçki kullanmadığımı bildikleri için teklif etmediler. Muzaffer Mirza'nın meclisine de bir defa gittim. Hüseyin Ali Celâyir ve Mîr Bedir, Muzaffer Mirza'nın yanında idiler ve o mecliste de hazırdılar. Keyfi gelince, Mîr Bedir raksetti ve güzel raksetti. Bu raks her hâlde Mîr Bedir'in kendi icadı olmuştur (Arat, 1970, s. 295)."

Babür anılarının farklı bölümlerinde içki meclislerinin kurulduğunu ve buralarda siyasetin, bürokratik işlerin konuşulduğu ve kararların alındığından bahsetmektedir (Arat, 1970, s. 20, 295, 297, 390, 393, 401, 492, 585).

Babür gençliğinde içki içmiş ancak sonraki yıllarda içmekten vazgeçmiştir. İçki içmeme kararını Kabil'de almış ve kırk yaşında bırakmayı planlamıştır.

"Kırk yaşında içkiyi bırakmak niyetinde olduğum ve buna da bir seneden az bir müddet kaldığı için, ifratla içiyordum (Arat, 1970, s. 400)".

Aldığı kararı uyguladığını Hindistan anılarının üçüncü cildinde şu sözlerle ifade etmiştir.

"Gönülde gizli bir istek olan şarap tövbesini kuvveden fi'le çıkardık (Arat, 1970, s. 509)."

Ayrıca sonraları Babür'ün aklından ve gönlünden şarap meclislerini tekrar kurma istediğinin geçtiğini, ancak bunu yapmadığını ifade etmiştir. Bu konuyu şu şekilde ifade etmiştir.

"Hakikaten bu geçen iki yıl zarfında, şarap meclisi arzu ve iştiyakı sonsuzdu. O derece ki, şarap iştiyakından bâzan ağlayacak dereceye gelirdim. Bu sene hamdolsun, o sıkıntı gönlümden tamamiyle silindi (Arat, 1970, s. 585)."

Babür içkiyle olan serüvenini özette şu şekilde anlatmaktadır. Küçük yaşlarda ve gençliğinde Babür şarap içmek istememiş ve babası teklife etse de kabul etmemiştir. Bu etkinin de Hoca Kadı'nın nasihatleri ile olduğunu belirtmiştir. Kendini önceleri "zahit ve muttaki" olarak tanımlamaktadır. Sonraları gençlik hevesiyle içki içmeye başladığını ifade etmektedir (Arat, 1970, s. 298)."

Babür, Fergana anılarında Buhara şaraplarının kalitesini överek Semerkant'ta içkiye devam ettiğinde onu tercih ettiğini söylemektedir (Arat, 1970, s. 75). Kabil anılarında ise üzümün kaliteli olduğundan ve farklı cins üzümlerden kuvvetli şarapların yapıldığını şu sözlerle ifade etmektedir.

"Âb-ı Engûr dedikleri, bir nevi üzümü vardır çok iyi üzümdür ve bundan kuvvetli şaraplar yaparlar. Hoca-Hâvend Said dağ eteğinin şarabı sertliği ile meşhurdur; vâkıa yalnız kulaktan duyarak târif edilir ki, ("şarabın lezzetini sarhoş bilir; akli başında olan ondan ne zevk alır (Arat, 1970, s. 200)."

Babür anıların birçok bölümünde fethettiği veya geçtiği bölgelerin iyi kalite şaraplarını anlatmıştır. Bunlar sırasıyla Lemganat'ın Dere-i Nûr şarabı, Erre-taşı ve suhan-taşı adlarındaki şarap çeşitleridir. Erre-taşı şarabının sarımtırak, suhan-taşı şarabının hoş bir kırmızı renkte olduğundan bahsetmektedir (Arat, 1970, s. 206). Anılarda Kâfiristan'dan söz ederken şarabının bol olduğunu ancak o bölge de kaynattıklarını aktarmaktadır (Arat, 1970, s. 208).

Babür anılarında damıtılmış içkilerden de (rakı) bahsetmektedir. Hindistan'da yetişen Mehve ağacından bahseder; bu ağacın çiçeğinin kurutularak kuru üzüm gibi yendiğini ve bundan rakı yapıldığını aktarmaktadır (Arat, 1970, s. 362).

Babür'ün anılarında yemek (aş) sözcüğü 51 (%11,49) muhtelif yerde geçmektedir. Babür dönemin yemek yeme kuralları hakkında da bilgiler vermiştir. Yemeklerin örtü serilmiş masalarda kaşık ve bıçak kullanılarak yendiğini ifade etmektedir (Arat, 1970, s.39). Ayrıca verilen yemek ziyafetlerinde masalara altın ve gümüş sürahiler konmuştur. Babür yemek düzeninin, kurallarının ve protokolün, atası Cengiz Han'ın töresine göre şekillendiğini vurgulamaktadır. Ancak ziyafetlerde protokol kurallarının bazen esnetilebileceğini de ifade etmektedir (Arat, 1970, s. 294).

Babür Semerkant döneminde sebzedden daha çok koyun etinden hazırlanmış kebaplar yemiştir (Arat, 1970, s.181). Ancak Hindistan'a geçtikten sonra farklı sebzeleri de yemeklerinde tüketmiştir (Arat, 1970, s. 497).

Hindistan anılarında düşmanları tarafından yemekle zehirlenerek suikasta uğratılma girişimini detaylı bir şekilde anlatmaktadır. Babür Hindistan'ın Delhi Sultanlığını fethettikten sonra Delhi Sultanı İbrahim b. İskender-i Lûdî'nin annesi tarafından suikasta uğratılmıştır. Babür günümüz koşullarına göre iyi bir gurme niteliği taşımaktaydı.. Birçok farklı yemeği tatmayı sever ve yeni lezzetlere açık bir yapısı vardı. Bu nedenle Hindistan'da kendisine Hintli aşçıların çalıştığı bir mutfak kurdurmuş ve Hint yemeklerine merak sarmış ve yaptırmıştır. Bu ilgisi onun sonunu getirebilecek bir yolu da açmıştır Ancak Babür'ün yemek hazırlama aşamaları için kurdukları

sıkı bir kontrol mekanizmasının ve gurme özelliği onu kurtarmıştır. Bu burumu sözlerle ifade etmektedir.

"Bereket versin, o zehirini kazana değil, tabağa koyar. Kazana koymamasının sebebi, hindliler yemek yaptıkları zaman hazır bulunmalarını, bekâvullara sıkıca emretmiştim ve onlar, yemek pişirildiği zaman, onlara tattırıyorlarmış (Arat, 1970, s. 497)."

"...Kurutulmuş etten bir - iki lokma aldım. Midem bulandı... (Arat, 1970, s. 497)."

Babür kendisine verilen zehirli yemeklerin tadı hoşuna gitmediğinden bir iki lokmadan fazla yememiştir. Aslında Babür'ün hayatını kurtaran onun yemeklerin tadını ve lezzetini anlama ve algılama özelliği olmuştur.

Babür-nâme'nin mutfağa ilişkin diğer gastronomik unsurlar incelendiğinde %6,08'i ziyafet ve ikrama ilişkin unsurların olduğu görülmektedir. Bütüncül olarak Babür-nâme incelendiğinde aslında ziyafet ve ikramların içki meclislerinin dışında düşünmek imkânsızdır. Tüm törensel yemek organizasyonları (içki meclisi ve içki sohbeti) ile birlikte bu unsurların %12,39 gibi yüksek bir orana sahip olduğu görülmektedir. Bu durum ise günümüzde olduğu gibi dönemin siyasetinin ve bürokrasinin bu yemek organizasyonlarında şekillendiğini göstermektedir. Ayrıca literatürde yeni yeni şekillenmekte olan gastrodiplomasi<sup>27</sup> kavramının çok eski tarihlere dayandığının bir göstergesi olmaktadır.

Babür anılarında Gazne'ye gelişini ve siyasi olarak nasıl karşılandığı şu sözlerle ifade etmektedir.

"...Gazne'ye geldik. Cihangir Mirza, bir-iki gün misafir edip, ziyafetler çekerek, hediyeler takdim etti (Arat, 1970, s. 238)."

Babür anılarında ziyafetlerdeki sofrada adabı hakkında da bilgiler vermektedir. Bu ziyafetlerin birinde Babür'ün önüne kaz getirilmiştir. Ancak Babür bu kazı o zamanlar parçalamayacağını bilmediğini aktarır. Bunun üzerine Bediüzzaman Mirza kendisi parçalayıp Babür'e ikram etmiştir. Bu anekdot sofrada adabının aktarılması konusunda dikkat çekicidir.

"Güzel görünüyordu. Bu sohbette benim önüne kaz kebabı koydular. Kuş parçalamasını ve doğramasını hiç yapmamış

---

<sup>27</sup> Gastrodiplomasi: Yiyecek ve içecek yoluyla bir devletin itibarını artırmak için genellikle devlet dışı aktörler ile işbirliği içinde yürütülen uyumlu ve sürekli halkla ilişkiler faaliyetidir.

olduğum için, elimi sürmedim. Bediüzzaman Mirza: — "Niçin buyur muyorsunuz" — dedi. Ben: — "Doğramaktan âcizim" — dedim. Bediüzzaman Mirza derhal benim önümdeki kazı alıp, parçalayıp doğrayarak, tekrar önüme koydu. Böyle işlerde Bediüzzaman Mirza emsalsiz bir adamdı. Sohbet nihayetinde bana murassa kemerli bir hançer, bir kürk ve bir cins at verdi (Arat, 1970, s. 301)."

Babür zamanında verilen ziyafetlerin (toy) günümüz ziyafetlerine çok fazla benzerlik göstermektedir. Ziyafetler de yiyecek ve içeceklerin yanı sıra eğlence amaçlı müzik, dans ve farklı gösteriler yapılmaktaydı. Babür anılarındaki bu duruma dair ifadesi şu şekildedir.

"Ziyafetten sonra, hindli hokkabazların gelip oyunlarını göstermelerini emrettim. Bunlar gelip, hünerlerini gösterdiler (Arat, 1970, s. 582)."

Babür anılarında ziyafetlere ilginç göndermeler yapması ve detaylı olarak betimlemesi, aslında onun fetihçi bakış açısının bir tezahürü olarak görülebilir. Örneğin Hindistan'a fetih yolculuğuna çıktığında Dizak'tan geçerken yol da bile olsa bol miktarda ekmek, yağlı koyun etiyle yapılmış kebablar, bol miktarda tatlı kavun ve üzüm ikram edilerek ziyafetler düzenlenmiştir. Anılarda bu ziyafetleri açlığa karşı kazanılmış bir zafer ve egemenlik olarak anlatmakta ve anılarda bir metafordur (Arat, 1970, s. 143).

Babür-nâme'de mutfağa ilişkin gastronomik unsurlar içinde farklı yemek çeşitlerine rastlamak mümkün olup ekmek, kebab, boza, kalye, buğday ezmesi, güveç, kıymız, meze, yağlı et yemeği, yağlı kalye, yalkıran yemeği, helva ve peluze örnek olarak sayılabilir. Bu yemeklere ek olarak Babür'ün yaşadığı bölgelerde yetişen buğday, arpa ve pirinç gibi mahsullerle çeşitli pilav, çorba ve hamur işlerinin yapılmış olması muhtemeldir. Bâbü Kabil'de hüküm sürdüğü dönemler de ise ziyafetlere katılmıştır. Ziyafetler de kaz, tavuk, koyun etinden hazırlanmış kebablar verilmiştir (Arat, 1970, s. 295).

Babür-nâme'de günümüzde bilinmeyen yalkıran yemeğinden bahsedilmektedir.

"Sabahleyin o yurttan kalktık. Kuruk-Say tarafındaki Bârik-Âb'ı bir aşağı bir yukarı dolaşmaya gittim. Birkaç turak ağacı fevkalâde güzel sararmıştı. Orada inip, yalkıran yemeği hazırlandı. Sonbaharın şerefine şarap içildi. Yoldan koyun getirtilerek, kebab yapılması emredildi. Meşe dallarını ateş verip, seyrettik (Arat, 1970, s. 393)."



Babür anılarında sonbaharda verilen bir yemek olan yalkıran yemeğinin hazırlandığını ifade etmektedir. Babür-nâme birçok dile çevrilmiş ve yalkıran yemeğinin tam olarak ne olduğu anlaşılammıştır. Benzer şekilde Beveridge (1921:414) yalkıran yemeğinin çevirisinin birçok çevirmen için zor bir konu olduğunu vurgulamaktadır. Beveridge Babür-nâme'nin İngilizce çevirisinde yalkıran sözcüğünün "Atlıkaran-Elden gelen" den geldiği görüşünü öne sürmektedir. Bununla birlikte yalkıran sözcüğünün yoldan alınan koyunlara "ya/karan" ve yılın mahsulü şaraba "yi/karan" gönderme yapan kelime oyunları içerdiğini de iddia etmektedir. Ancak Beveridge'ın yalkıran yemeğini etimolojik ve kültürel anlamda doğru tespit etmediği düşünülebilir. Yalkıran sözcüğünün Çağatay Türkçesindeki (Ünlü, 2014) karşılığı aslında, veba hastalığı veya günümüzdeki karşılığı ile geniş kapsamlı salgın hastalık (pandemi) olduğu anlaşılmaktadır. Yalkıran yemeği ise Babür'ün yaşadığı dönemde halkın salgın hastalıktan kurtulma günlerinin yıldönümlerinde verilen bayram veya kutlama yemeği olduğunu düşündürmektedir. Babür'ün ifadesinden anlaşılacağı üzere yalkıran yemeği her yıl sonbaharın belli günlerinde yapılmakta olup özel bir yemeğin adı olmayıp bir kutlama yemeği olduğu sonucu çıkarılabilir.

Babür-nâme'de zahire ve erzak sözcükleri çok fazla geçmekte olup bunun nedeni ise Babür'ün sürekli savaşan ordusunu doyurma çabası olarak görülmelidir. Ayrıca Babür halkın yiyeceğinin sağlanmasının yönetenler için büyük sorun olduğunu şu sözlerle ifade etmektedir.

"Bundan sonra, eğer kurgan mazbût ve halk memnûn olmazsa, zahire bulunmaz veyahut hazine dolmazsa, bu idare edenin iktidarsızlığına hamledilecektir (Arat, 1970, s. 583)."

Babür-nâme'de Türk dünyasının önemli bir içeceği olan boza hakkında bilgiler de verilmektedir. Babür fethettiği bölgelerden olan Becûr, Sevâd, Küner ve civarı bölgelerde yapılan bozanın mayasının nasıl hazırlandığını ve tadının nasıl olduğunu anlatmaktadır. O civarlar da hazırlanan bozanın tuzlu olması nedeniyle tadını beğenmediğini de anlatmaktadır (Arat, 1970, s. 400).

## 5. Sonuç

Gastronomi tarihi insanoğlunun beslenme gereksinimleri ile şekillenmiş olup yemek ise biyolojik, sosyal, kültürel, dini, politik ve ekonomik dinamik değişkenlerle bağlantılıdır. Bu nedenle tarih boyunca yemeğin kültürünü ve tarihini etkileyen bireysel zevklerden tutun da kültürel unsurlara kadar birçok faktör mevcuttur. Bu bağlamda gıda çalışmalarının bir parçası olarak gastronomi tarihi açısından da önemli bir vesika niteliğindeki Babürname'nin dikkatle incelemesi gereken eserlerin en başında gelmektedir. Geniş bir coğrafyayı üç yüz yıl boyunca kurduğu imparatorlukla etkilemeyi başarmış Babür'ün, yeni devleti inşa ettiği yıllardaki anıları üzerinden yemek kültürünün diğer bir ifade ile gastronomik unsurların incelenmesi literatür açısından önem arz etmektedir.

Babür neşet ettiği Orta Asya'dan getirdiği yemek kültürünün yanı sıra İran mutfağından etkilenmiş Afgan ve Hint yemek kültürlerini de bir araya getirdiği yeni ve zengin bir mutfak oluşturmuştur. Babür'ün anılarında betimlediği mutfak incelendiğinde ve sosyal ve kültürel anlamda değerlendirildiğinde göçebe ve daha özgür bir yemek kültüründen daha kentli ve İranlı bir yemek kültürüne doğru evrildiği görülmektedir.

Babür-nâme eserine uygulanan doküman incelemesi sonucu toplam 90 farklı gastronomi unsuru tespit edilmiştir. Unsurlara içerik analiz uygulanmış ve hayvansal yiyeceklere ilişkin unsurlar (17 unsur), bitkisel yiyeceklere ilişkin unsurlar (31 unsur) ve mutfağa ilişkin unsurlar (42 unsur) olmak üzere üç ana tema belirlenmiştir. Hayvansal yiyeceklere ilişkin unsurların arasındaki av ve av hayvanlarına ilişkin unsurlar %72 gibi büyük bir oranda bulunmuştur. Bitkisel yiyeceklere ilişkin unsurlar dikkate alındığında Fergana, Kabil ve Hindistan anılarında farklı bitkisel yiyeceklerin öne çıktığı görülmüştür. Bunun nedenin ise her üç bölgenin coğrafik ve iklimsel farklılıklarının olduğu söylenebilir. Mutfağa ilişkin gastronomik unsurlar incelendiğinde büyük oranda içki ve içkiye ilişkin unsurların (%49) olduğu bulunmuştur. Ziyafet ve ikram unsurları da dikkate alındığında bu oran (%59,01) gibi çok daha büyük bir oran çıkmaktadır. Bu durumun asıl nedeninin dönem siyasetinin ve bürokrasinin bu yemek organizasyonlarında şekillendiği rahatlıkla söylenebilmektedir. Bu görüş gastrodiplomasi kavramının çok eski tarihlere dayandığının bir göstergesidir. Sonuç olarak Babür-nâme'de ifade bulan gastronomi unsurları, dönemin yemek kültürüne ve gastronomisine dair bulguları içermektedir.

### **Teşekkür**

Tarih sahnesinin en önemli şahsiyetlerinden biri olan Gazi Muhammed Zahiraddin Babür Şah'ı ve dünya edebiyatı hatırat türünün ilk örneklerinden biri olan Babür-nâme'ye ilgi duymama vesile olan Sanat Tarihi Uzmanı Dr. Çağlayan HERGÜL'e teşekkür ederim.

### **KAYNAKÇA**

ABDYKADYROVA, S., KALYGULOVA, S., BELEKOVA, K., SAGYNDYKOVA, R., ZHEENBEKOVA, G., ISMAILOVA, A., ... & ABDULLAEVA, Z. (2021). Reflection of Intercultural Concepts in the Work "Baburnama". *Open Journal of Modern Linguistics*, 11(02), 140.

ARAT, R.R. (1970). *Babürnâme*. Milli Eğitim Basım Evi. İstanbul.

ASLAN, Ü. (2010). Bâbur Divanında Öncelemeler ve Öncelemelerde Paralelizm. *Divan Edebiyatı Araştırmaları Dergisi*, 4(4), 1-26.

ATKINS, P., & BOWLER, I. (2016). *Food in society: economy, culture, geography*. Routledge.

AYDIN, A. (2017). Bâbürlü Dönemi Fıkıh Çalışmalarının İlk Örneklerinden Biri Olarak Bâbürlü'nün Mübeyyen Der Fıkıh'ı. *Usul İslam Araştırmaları*, 28(28), 149-182.

BEGÜM, G. (1987). *Hümayunname*. Türk Tarih Kurumu Yayınları. Ankara.

BERBERCAN, M.T. (2010). Türk Dili ve Kültürü Açısından Baburname'de Avcılık. Atatürk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi, 17(42), 11-34.

BEVERIDGE, A. S. (1921). *The Babur-nama in English*. Emperor of Hindustan Babur.

BILKAN, A.F. (1999). Babür'ün Risale-i Validiyye Tercümesi adlı eseri. *Bilig*, (8), 105-111.

BUSH, T. (2012). Authenticity in research: Reliability, validity and triangulation. *Research methods in educational leadership and management*, 75-89.

COLLINGHAM, L. (2006). *Curry: A tale of cooks and conquerors*. Oxford University Press.

DUGHLAT, M. H. (1895). *The Tarikh-i Rashidi: A History of the Moghuls of Central Asia; an English Version*. Trans. E. Denison Ross. London: Sampson Low, Marston and Co.

ERALY, A. (2000). *Emperors of the Peacock Throne: The Saga of the Great Mughals*. Penguin Books India.

FISHER, M. (2015). *A Short History of the Mughal Empire*. Bloomsbury Publishing.

GOLDEN, P. B. (2011). *Central Asia in world history*. Oxford University Press.

KILIÇ, M. (2018). *Babürname'de Zehir*. Zehir (ss. 283-191). İstanbul: Libara Kitap.

LOVE, P. (2013). *Document analysis*. In *Research in the college context*. Routledge.

MAHAJAN, V. D. (2007). *History of medieval India*. S. Chand Publishing.

MASHRABAEVNA, K.R. (2022). " Babur-Name" as A Source of Historical and Ethnographic Science. *International Journal on Integrated Education*, 5(5), 294-298.

MUTLU, H., & DOĞAN, M. (2021). A new trend in gastronomy: Culinary medicine chef. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 24, 100328.

O'BRIEN, C. (2003). *Flavours of Delhi: A food lover's guide*. Penguin UK.

QODIROVNA, T.Z. (2019). Scientific and Theoretical Study of "Baburname" and Its 'translations into the World Languages. *Journal of Critical Reviews*, 7(3), 2020.

Murat Doğan, "Gazi Muhammed Zahiruddin Babür Şah'ın (1483-1530) Hatıratı Babür-nâme'de Yer Alan Gastronomi Unsurlarının Değerlendirilmesi", **ART/icle: Sanat ve Tasarım Dergisi**, 2 (2), Aralık 2022, ss. 130-157.

RAPLEY, T. (2018). Doing conversation, discourse and document analysis (Vol. 7). Sage.

SARIŞIK, M., ÖZBAY G. & CEYLAN, V. (2020). A'dan Z'ye gastronomi sözlüğü. Detay Yayıncılık. Ankara.

SCHIMMEL, A. (2004). The empire of the great Mughals: History, art and culture. Reaktion Books.

SINGH, N.G.K. (2017). Babarvani and the call for gender justice. Sikh Formations, 13(1-2), 5-19.

STANDAGE, T. (2009). An edible history of humanity. Bloomsbury Publishing USA.

TOUSSAINT-SAMAT, M. (2009). A history of food. John Wiley & Sons.

ÜNLÜ, S. (2013). Harezmi Altınordu Türkçesi Sözlüğü. Eğitim Yayınevi.

ÜNLÜ, S. (2014). Çağatay Türkçesi Sözlüğü. Eğitim Yayınevi.

YURDAKÖK, M. (2007). Bâbü Şah'ın (1483-1530) ünlü eseri Babürname'de tıbbî bilgiler. Çocuk Sağlığı ve Hastalıkları Dergisi, 50-73.

### ***İnternet Kaynakları***

Türk Dil Kurumu (TDK). (2019). Türk Dil Kurumu Sözlükleri. Erişim tarihi. 17.11.2022, <https://sozluk.gov.tr/>