



Araştırma Makalesi | Research Article

ISSN (çevrimiçi): 2459-0185 ISSN (basılı): 2548-091X

Makale Geliş | Received: 10.05.2023

Makale Kabul | Accepted: 14.06.2023

Atıf | Cite as: Gülcan Memiş, “Avrupalı Seyyahların İzlenimleriyle 19. Yüzyılda Batı Türkistan’da “Türk Misafirperverliği”, *Türk Tarihi Araştırmaları Dergisi*, 8(1), Haziran 2023, s. 64-83.

DOI No: <https://doi.org/10.56252/turktarars.1295457>

## AVRUPALI SEYYAHLARIN İZLENİMLERİYLE

### 19. YÜZYILDA BATI TÜRKİSTAN’DA “TÜRK MİSAFİRPERVERLİĞİ”

Gülcan MEMİŞ\*



#### Öz

Gelenek ve görenekler, Türk kültürünü şekillendiren başlıca yapı unsurlarıdır. 19. yüzyılda Batı Türkistan’a yolculuk eden Avrupalı seyyahlar, bu yapı taşlarından biri olan misafirperverlik geleneğine tanık oldular. Misafir oldukları Kazak, Kırgız, Özbek, Türkmen gibi Türk toplumlarında misafirperverliğe özgü gelenek ve görenekleri kendi bakış açılarına göre seyahatnamelerine aktardılar. Genellikle Türk misafirperverliğine özgü karşılama biçimlerine, misafirlerini ağırladıkları mekanlara, yemek ikramlarına ve bu geleneklerle bütünleşen geleneklere yer verdiler. Zira seyahatleri sırasında bu gelenek çerçevesinde yabancı olmalarına bakılmaksızın samimiyetle ve koşulsuz bir şekilde kabul edilmekteydiler. Çadır, ev veya köy evleri onların ağırladıkları başlıca mekânlardı. Bu yerlerde misafirler için özel hazırlanan yemeklerin yanı sıra yemek kültürünü şekillendiren gelenekler ve sofrada kuralları seyyahların dikkatlerini çeken başlıca hususlardı. Seyyahların Türk misafirperverliğini oluşturan geleneklere dair bu canlı tasvirleri, Batı Türkistan’ın sosyo-kültürel yapısının aydınlanmasına katkı sunacaktır.

Bu makalede, pek çok Avrupalı seyyahın seyahatnamelerindeki misafirperverlik geleneğine özgü anlatımlarından yola çıkılarak 19. yüzyılda Batı Türkistan’daki Türk misafirperverliğinin uygulanmasına özgü gelenek, örf ve âdetlerin genel bir çerçevesinin çizilmesi sağlanacaktır. Bununla birlikte 19. yüzyılda Batı Türkistan’da misafir ağırlama geleneklerinin geçmişle olan kültürel bağı vurgulanacaktır. Özellikle de 19. yüzyılda Batı Türkistan’da giden Avrupalı seyyahların misafir olarak nasıl ağırlandığı sorusuna cevap bulunmaya çalışılacaktır.

**Anahtar Kelimeler:** Batı Türkistan, Misafirperverlik, Misafir, Avrupalı Seyyahlar, Seyahatnameler.

\* Doktora Öğrencisi, Sakarya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Tarih Anabilim Dalı, gulcan.memis@hotmail.com, ORCID: 0000-0002-1509-9010.

## “TURKISH HOSPITALITY” IN WESTERN TURKESTAN IN THE 19TH CENTURY AS PERCEIVED BY EUROPEAN TRAVELERS

### Abstract

Traditions and customs are the main components that shape Turkish culture. In the 19th century, European travelers who journeyed to Western Turkestan witnessed the tradition of hospitality, which is one of these building blocks. They described the hospitality-related customs and traditions of the Turkish societies they visited, such as the Kazak, Kyrgyz, Uzbek, and Turkmen peoples, in their travelogues from their own perspectives. They mainly focused on the ways of welcoming guests that are unique to Turkish hospitality, the places where they were entertained, the food they were served, and the customs that are intertwined with these traditions. During their travels, they were accepted wholeheartedly and unconditionally within the framework of these traditions, regardless of their foreignness. Tents, houses, and village homes were the main places where they were entertained. In addition to the meals that were specially prepared for the guests in these places, the customs that shaped the food culture and the rules of table manners were the main things that caught the attention of the travelers. These vivid descriptions by the travelers about the traditions that make up Turkish hospitality will contribute to the enlightenment of the socio-cultural structure of Western Turkestan.

This article aims to outline the general framework of the traditions, customs, and practices specific to Turkish hospitality in Western Turkestan in the 19th century, based on the descriptions of hospitality-related practices in the travelogues of many European travelers. In addition, the cultural connection between the tradition of hosting guests in Western Turkestan and its past will be emphasized. Particularly, efforts will be made to find answers to the question of how European travelers were received as guests in Western Turkestan during the 19th century.

**Keywords:** West Turkestan, Hospitality, Guests, European Travelers, Travelogues.

### Giriş

Misafirperverlik, Türk kültüründe toplumsal dayanışmayı ve birlik beraberliği kuvvetlendiren güçlü bir gelenektir. Seyahatnameler, bu gelenek hakkında bilgi veren önemli tarihi kaynaklardandır. Türkistan ile ilgili 19. yüzyıla ait seyahatnameler, bu ata geleneğinin Türkistan’daki uygulanma şekillerini yansıtan örf ve adetler hakkında bilgi vermektedir. Nitekim 19. yüzyılda Batı Türkistan’a farklı zaman dilimleri içerisinde giden Alexander (Alex) Burnes<sup>1</sup>, Wilhelm Radloff<sup>2</sup>, Henri de Couliboeuf de

---

<sup>1</sup> Alexander (Alex) Burnes, Hindistan Genel Valiliği’nde görevli yüzbaşı olup 1831 yılının aralık ayında çıktığı Hindistan’dan İngiltere’ye yolculuğunda Karşı ve Buhara, en önemli durak noktası olmuştur. Bu seyahatini 1834 yılında Buhara’ya Seyahat başlığıyla üç cilt halinde yayımlamıştır.; Alex<sup>r</sup> Burnes, *Travels into Bokhara*, Second Edt, Vol. 2, London MDCCCXXXV (1834), s. 1.

<sup>2</sup> Alman asıllı Türkolog Friedrich Wilhelm Radloff, 1859-1871 yılları arasında Sibiry ve Türkistan’a seyahati sayesinde Türk dili, tarihi ve etnografyası hakkında geniş bir bilgi birikimine sahip oldu. Radloff, 1884 yılında Leipzig’te yayımlanan *Aus Sibirien* (Sibiry’den) adlı eserinde bu seyahatleri sırasında farklı Türk toplulukları hakkında elde ettiği bilgilere yer vermektedir.; Bkz. Ercan Alkaya, *Türk Diline Gönül Verenler Yabancı Türkologlar*, ed. Ahmet Buran, Akçağ Yay., Ankara 2017, s. 25-28.; Ayrıca Radloff’un hayatı ve ilmi çalışmaları için Bkz. Ahmet Temir, *Türkoloji Tarihinde Wilhelm Radloff Devri Hayatı- İlmî Kişiliği-Eserleri*, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara 1991.

Blocqueville<sup>3</sup>, Ármin Vambéry<sup>4</sup>, Eugene Schuyler,<sup>5</sup> Mac Gahan<sup>6</sup>, Edmund O'donovan<sup>7</sup> gibi pek çok Avrupalı seyyah yolculukları sırasında Kazak, Kırgız, Özbek, Türkmen gibi Türk halklarının misafirperverliklerine tanıklık etti. İşte biz bu çalışmamızda ağırlıklı olarak Avrupalı seyyahların Batı Türkistan'a seyahatleri sırasında Türk misafirperverliği hakkında edindikleri izlenimlerini anlatmaya çalışacağız.

### **Seyyahların “Türklerin Misafir Karşılama Geleneği” Hakkındaki İzlenimleri**

Türk kültüründe, gelenekler ve görenekler çerçevesinde misafirin inancına, milliyetine, makamına, mevkisine ve hatta davetli olup olmamasına bakılmaksızın en iyi şekilde karşılanması gerekmektedir<sup>8</sup>. 19. yüzyılda Batı Türkistan'ı gezen seyyahlar seyahatnamelerinde, misafir oldukları Türk toplumlarında misafirperverliğin ilk göstergesi olan misafir karşılama geleneğinden bahsetmektedirler. Bu seyyahlardan biri olan Burnes, seyahatnamesinde Ersarı Türkmenleri tarafından misafir karşılamaya ve ağırlamaya ait geleneklerin aile içerisinde yaşatılmasına özel önem verildiğini anlatmaktadır<sup>9</sup>.

Türk kültüründe misafir karşılamanın ailedeki önemini fark eden bir diğer seyyah, Sır Derya boyunda yaşayan Kırgızlara misafir olan Seyyah Mac Gahan'dı. Burada bir Kırgız ailesine misafir olduğunda, ailenin kızları onun ellerinden tutarak göğüslerinin üzerine koyduğu karşılama şekli karşısında şaşkınlığa uğradı. Burada misafir olarak kaldığı süreç boyunca, tüm Kırgız kadınlarının babalarını, eşlerini, erkek kardeşlerini ve

---

<sup>3</sup> Fransız asilzadelerinden olan ressam Henri de Couliboeuf de Blocqueville, 1860 yılında subay rütbesiyle savaş resimleri çizmesi için İran ordusunda görev almıştır; ancak Teke Türkmenlerinin İran ile olan savaşları sırasında Teke Türkmenlerine esir düştü. 1860-1861 yılları yaklaşık on dört ay boyunca Horasan'ın kuzeydoğusunda bulunan Teke Türkmenleri arasında yaşadı ve onların toplumsal hayatını yakından tanıma fırsatını elde etti.; Bkz. Henri de Couliboeuf de Blocqueville, *Türkmenler Arasında*, Çev. Rızâ Akdemir, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara 1986, s. 5-7.

<sup>4</sup> Macaristanlı Türkolog Ármin Vambéry, 1862-1864 yılları arasında çıktığı Türkistan seyahatinin yaklaşık bir yıllık sürecinde Türk kültürü hakkında bilgi sahibi oldu. 1865 yılında Londra'da yayımlanan seyahatnamesinde ve Türkoloji çalışmalarında buradaki gözlemlerini aktardı.; Hasan Eren, *Türklük Bilimi Sözlüğü I. Yabancı Türkologlar*, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara 1998, s. 326-327.; György Csorba, Géza David, Gábor Fodor vd., *Macar Türkologlar Küçük Biyografik Ansiklopedi*, TÜRKSOY, Ankara 2022, s. 240-242.

<sup>5</sup> ABD'nin St. Petersburg konsolosu Eugene Schuyler, 23 Mart 1873 yılında gazeteci kimliğiyle çıktığı Türkistan seyahatinde Türklerin sosyo-kültürel hayatını yakından gözlemleyerek tahlil edebilme şansını yakalayan seyyahlardan.; Bkz. Eugene Schuyler, *Türkistan Batı Türkistan Hokand Buhara ve Kulca Seyahat Notları*, Çev. Firdevs Çetin, Halil Çetin, Ed. Ahmet Nezihi Turan, Paradigma Yayınları, İstanbul 2007, s. VII, XVIII, 1.

<sup>6</sup> Mac Gahan, 1873 yılında diplomat Eugene Schuyler ile Türkistan'a seyahat etti. Schuyler, s. XVIII, 1.

<sup>7</sup> İngiliz seyyah Edmund O'donovan, Daily News Gazetesi'nin özel muhabiriydi. İngiliz hükümeti adına Merv'e 1879 yılında gönderildiği düşünülmektedir. Zira onun seyahati Merv'de Rusya ile Türkmenler arasında gerçekleşecek II. Göktepe Savaşı öncesine rastlamaktadır. Merv'de Türkmenler arasında geçirdiği süreç boyunca siyasi ve politik açıdan değerli bilgileri öğrenmesinin yanı sıra Türkmenlerin gelenek göreneklerini, sosyal yaşamlarını, inançlarını yakından gözlemeleme fırsatını da elde etti. Tüm bu gözlemlerini, 1882 yılında yayımlanan Merv Oasis (Merv Vahası) adlı eserine aktardı.; Bkz. Edmund O'donovan, *Merv Vahası Merv Tekeleri Arasında Seyahat ve Maceralar*, C. II, Çev. Resul Şahsi, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara 2021, s. VI-IX.

<sup>8</sup> Recep Yaşa, “Türklerde Misafirperverlik (13. Yüzyıl Sonlarına Kadar)”, *Altay Toplulukları Aile ve Aile Değerleri*, ed. İlhan Şahin, Fahri Solak, Güljanat K. Ercilasun ve diğerleri, Türk Dünyası Belediyeler Birliği Yayınları, İstanbul 2019, s. 667.

<sup>9</sup> Burnes, s. 291-292.

hatta misafirlerini daima bu şekilde selamladıklarını gözlemledi. Nihayetinde başlangıçta özel bir yakınlık belirtisi olarak algıladığı bu davranışın bir karşılama ve selamlama şekli olduğunu anladı<sup>10</sup>. Zira Kırgızlar için selamlaşma önemli bir toplumsal erdem göstergesiydi. Bu nedenle aile büyükleri çocuklarına çok küçük yaşlarından itibaren büyüklerini nasıl selamlaması ve büyüklerine nasıl hâl hatır sorması gerektiğini öğretiyordu. Bu gelenekler çerçevesinde çocukların büyüklerinin elini tutarak selamladıkları bilinmektedir. Selamlama geleneği, misafir karşılama geleneği içerisinde de yer almaktaydı. Nitekim Kırgız kültüründe “*Kuday-Konak'ın*” diğer bir deyişle “*Tanrı misafirinin*” karşılanmasına özel önem verilmekteydi. Bu amaçla aile içerisinde çocuklara küçük yaşlardan itibaren selamlama ve hâl hatır sorma gibi misafirperverliğe özgü gelenekler öğretilmekteydi. Bu, anne ve babanın toplumsal bir görevi olarak kabul edilmekteydi<sup>11</sup>. Türk kültüründe misafir karşılama geleneğinin ailede öğretildiği hususuna, 1876-1918 yılları arasında Fergana bölgesinde yaşayan Rus Nalivkin ailesi de değinmektedir. Onların izlenimlerine göre Fergana'daki Türk halkları,<sup>12</sup> çocuklarını çok küçük yaşlardan itibaren misafirperverlik konusunda eğitmekteydi. Böylece bir çocuk altı veya yedi yaşına geldiğinde misafirleri selamlayarak, karşılamakta ve misafirlerle nezaket kurallarına göre konuşabilmekteydi<sup>13</sup>.

Seyyahlar, Batı Türkistan'da misafirperverliğe özgü karşılama geleneğinin ailede kökleşmiş toplumsal bir gelenek olduğunu anlatmakla birlikte onların dikkatlerini çeken bir diğer konu da misafirin samimiyetle ve yabancı olup olmamalarına bakılmaksızın koşulsuz bir şekilde karşılanmalarıydı. Aslında seyyahların bahsettiği bu samimi ve coşkulu misafir karşılama geleneğinin, Kutadgu Bilig<sup>14</sup>, Dede Korkud Hikâyeleri<sup>15</sup> gibi tarihi ve edebi eserler incelendiğinde binlerce yıldır Türk töresinde varlığını sürdürdüğünü söylememiz mümkündür. Nitekim Kutadgu Bilig'de yer alan “*Yabancıya iyi davrananın parlar yüzü; Misafire iyi davrananın yayılır ünü*”<sup>16</sup> şeklindeki dizeler ile seyahatnamelerde anlatılanlar kıyaslandığında, bu geleneğin çağlar boyunca korunduğu anlaşılmaktadır.

Uzun süre Kazaklar arasında yaşayan Radloff, Türk halkının misafirlerine olan bu davranış biçimlerini gözleme fırsatını elde eden seyyahlardan biriydi. Onun izlenimlerine göre Kazaklar, misafirlerini büyük bir coşku ve heyecanla karşılıyordu.

---

<sup>10</sup> J. A. Mac Gahan, *Campaigning on The Oxus, And The Fall of Khiva*, London 1874, s. 55.; I. A. Mac Gahan, *Hive Seyahatnamesi ve Tarihi Musavver*, Çev. Kolağası Ahmed, Haz. İsmail Aka, Mehmet Ersan, Altınordu Yayınları, Ankara 2020, s. 47.

<sup>11</sup> Kemal Polat, “Kırgız Türklerinin Günlük Hayatında Gelenekler ve Halk İnanışları”, *Türkler*, ed. Hasan Celal Güzel, Kemal Çiçek, Salim Koca, *Türkler*, C. 19, Yeni Türkiye Yayınları, Ankara 2014, s. 552-555.

<sup>12</sup> Fergana, Altay Dağları ile Tanrı Dağları arasında kalan vadiye verilen isimdir. 18. yüzyıldan itibaren bu topraklarda kurulan Hokand Hanlığında nüfusun büyük çoğunluğunu Özbeklerin oluşturduğu bilinmektedir. Hanlığın 1876 yılından sonra bağımsızlığını kaybederek Fergana'nın neredeyse 20. yüzyılın ilk yarısına kadar Rusya'nın kontrolü altına geçtiği bilinmektedir.; Tahsin Yazıcı, “Fergana”, *Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi*, C. 12, Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları, İstanbul 1995, s. 375-377.

<sup>13</sup> Hatice Sarıcı Hocayev, “19. Yüzyıl Bir Rus Entelektüel Çiftin Gözünden Fergana Bölgesi Yemek Kültürü”, *Vakanüvis Uluslararası Tarih Araştırmaları Dergisi*, Yıl: 7, Özel Sayı: Dr. Mahmut Kırkpınar'a Armağan, 2022, s. 1841, 1869-1870.

<sup>14</sup> Bahaeddin Ögel, *Dünden Bu güne Türk Kültürünün Gelişme Çağları*, Türk Dünyası Araştırmaları Vakfı Yay., İstanbul 1988, s. 318, 321-323.

<sup>15</sup> Ferhat Özmen, “Dede Korkut Hikâyelerinde Konukseverlik Üzerine Bir Değerlendirme”, *Akra Kültür Sanat ve Edebiyat Dergisi*, S. 20, C. 8, İstanbul 2020, s. 45-63.

<sup>16</sup> Yusuf Has Hacib, *Kutadgu Bilig*, Çev. Ayşegül Çakan, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul 2020, s. 57 (496. dize); Ögel, s. 318, 321-323.

Özellikle onların yurdlarına (çadırlarına) bir seyyah misafir olduğunda bu heyecan ve merak duyguları daha da artıyordu. Hareketli ve neşeli mizaçlarından dolayı onların misafirlerini bu şekilde karşıladıklarını düşündü<sup>17</sup>. Seyyah Vambéry de 1863 yılında Reşid Efendi kimliğine bürünerek Türkistanlı hac kafilesiyle çıktığı Türkistan yolculuğu sırasında Yomut Türkmenlerine misafir olduğunda benzer karşılama merasimiyle karşılaştı. Beraberindeki hac kervanıyla 1863 yılının Nisan ayında Gümüštepe'ye vardıklarında kadın, erkek, yaşlı, genç ve çocuklardan oluşan bir Yomut Türkmen topluluğu onları büyük bir sevinçle karşıladı. Misafirlerini ağırlama konusunda kadınların kendi aralarında tartışması karşısında hayrete düştü; çünkü Türkistan'da göçebe Türkmenler tarafından böyle bir ilgiyle karşılanacağını ummuyordu. Nihayetinde, Yomut Türkmen reisi Hancan'ın onu ve hac kafilesinden Hacı Bilal'i misafir etmesiyle ve her aileye bir hacının konuk edilmesiyle bu tartışmalar son buldu<sup>18</sup>. Vambéry, Yomut Türkmenlerinden Ana Han'ın davetine katıldığında da kendisini içtenlikle karşılayan ev halkı ile karşılaştı. Kalabalık bir aile tarafından karşılanmasına oldukça şaşırıldı<sup>19</sup>.

Vambéry'nin aksine Seyyah Edmund O'donovan ise Merv seyahati sırasında gittiği Türkmen köylerinde her zaman koşulsuz bir kabulle karşılanmadığından ve zaman zaman ona şüpheyle yaklaşıldığından bahsetmektedir. Bu durumun nedeni, onun seyahat ettiği zaman diliminde<sup>20</sup> Merv'de Türkmenler ile İran arasında devam eden mücadelelerden ve özellikle de 19. yüzyılın ikinci yarısında tüm Türkistan'da olduğu gibi Merv'in de Rus tehdidiyle karşı karşıya kalmasından kaynaklanıyordu<sup>21</sup>. Dolayısıyla O'donovan, Mahdum Kulu Han'ı ziyaret etmek için geçtiği Türkmen köylerinde halk tarafından başlangıçta şüpheyle karşılanıyordu; ancak gazeteci kimliğini açıklayınca beraberindeki arkadaş grubuyla birlikte yola devam etmelerine izin veriliyordu. Buna rağmen Baba Kalesi'ne vardığında Türkmenlerin samimi misafirperverliği ile karşılaştı. Burada köy ahalisinin önde gelenlerinden olan ev sahibinden, yabancı veya tanıdık olmalarına bakılmaksızın herkesin misafir olarak karşılanıp ağırlandığını öğrendi<sup>22</sup>.

Türk geleneği çerçevesinde Karakalpaklar da yabancı bir kişiyi hemen misafir olarak kabul ediyordu. Nitekim Kızılkum çevresinde yaşayan Karakalpak aile reisi, yorgun bir şekilde onların çadırlarına varan Seyyah Mac Gahan'ı içtenlikle karşılayarak onu çadırına davet etti. Aşırı yorgun olan seyyah, içeri giremeyeceğini söyleyince ev sahibi hemen çadırın önüne küçük bir kilim serip onun buraya oturmasını istedi. Ev sahibi, daha önce tanıdığı biri gibi onunla uzun süre sohbet etti<sup>23</sup>. Yine bu bölgeye seyahat eden seyyahlardan seyyah Burnaby<sup>24</sup>, 1875 yılındaki Hive'ye seyahati sırasında

<sup>17</sup> W. Radloff, *Sibirya'dan*, C.2, Çev. Ahmet Temir, Millî Eğitim Bakanlığı Yayınları, İstanbul 1994, s. 295-296.

<sup>18</sup> Arminius Vambéry, *Travels in Central Asia*, Harper & Brothers Publishers, New York 1865, s. 68-69.; Firdevs Çetin, *Batılı Seyyahlara Göre XIX. Asrın Ortalarında Orta Asya'nın Sosyal ve Ekonomik Durumu (Alex Burnes, Eugene Schuyler, Arminius Vambéry, Januarius A. MacGahan)*, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Kırıkkale Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2015, s. 77.

<sup>19</sup> Vambéry, *Sketches of Central Asia*, London 1868, s. 53.; Vambéry, *Türkistan'a Seyahat Bir Sahte Derviş'in İstanbul'dan Semerkant'a Yolculuğu*, Çev. Resul Şahsi, Divan Kitap Yayıncılık, İstanbul 2022, s. 93-94.

<sup>20</sup> O'donovan, s. 172.

<sup>21</sup> V. V. Bartold, *Orta Asya Tarih ve Uygarlık*, Çev. D. Ahsen Batur, Selenge Yayınları, 2. baskı, İstanbul 2014, s. 334-337.

<sup>22</sup> O'donovan, s. 1, 172.

<sup>23</sup> Mac Gahan, *Hive Seyahatnamesi...*, s. 39- 40.

<sup>24</sup> Frederick Gustavus Burnaby, İngiliz Kraliyet Muhafız Alayı'nda görevli yüzbaşydı. Ayrıca bir süre Avrupa basınında Times başta olmak üzere çeşitli gazetelerde muhabirlik yaptı. Hive, Merv ve Kabil'e



Amuderya’da kalacak yer sorunu yaşadığında günün herhangi bir saatinde Türk misafirperverliği sayesinde tüm kapalı kapıların açılabilmesine tanıklık etti<sup>25</sup>.

Seyyah Edmund O’donovan, 1879 yılının mayıs ayında Merv’de bir Türkmen aileye konuk olduğunda “*hoş geldi*” (*hoş geldiniz*), “*Safa geldi*” (*iyi talih getirdiniz*)<sup>26</sup> şeklindeki ifadelerle karşılandı. Seyyaha göre bu sözcükler, misafir karşılamada kullanılan kalıplaşmış ifadelerdi. Hatta O’donovan, Merv’de bir Türkmen aileye misafir olarak gittiğinde, Türkmen aile reisi, seyyahın atının sağ üzengisini tutarak onun düşmeden inmesini sağladı. Bu davranışı, ev sahibinin misafirine sizin hizmetinizdeyim mesajını iletmenin nazik bir şekli olduğu biçiminde yorumladı. Zira atın üzengisini tutma görevinin evin hizmetlilerine ait olacağını düşünüyordu.<sup>27</sup> Özbekler de misafirlerine özel önem vermekteydi. Fransız seyyah Gabriel Bonvalot<sup>28</sup> Türkistan seyahati sırasında onların misafirperverliğine şahit oldu. Beraberindeki heyetle birlikte 1887 yılının mart ayında Karşı’ya (Karşı) doğru yolculuğunda Sazigan adlı bir köye vardıklarında buradaki köy halkının çevredeki harabelerin üzerine oturarak kendilerini merakla beklediklerini gördü. Onları selamla karşılayan kişi ise köyün aksakallısıydı. Yine Karşı’ya doğru seyahati esnasında konaklayacağı bir başka yer olan Beglemiş’e vardıklarında Rahmetullah adındaki bir Özbek tarafından benzer bir samimiyetle karşılandıklarını gördü. Bu kişinin onların hal ve hatırını sorması seyyahın dikkatini oldukça çekti. Bu karşılama merasimi sırasında dikkatini çeken bir diğer husus ise onların geleceğinden haberdar olan Beglemiş’teki Özbek halkın onları karşılamak için toplanmasıydı<sup>29</sup>.

Batı Türkistan’da, seyyahların misafir karşılama geleneği hakkında dikkatlerini çeken bir diğer konu ise misafirin at, deve gibi binek hayvanlarına değer verilmesidir. Seyyah Eugene Schuyler, 1873 yılında çıktığı Türkistan seyahatinde Taşkent’te arkadaşlarıyla birlikte Doda Muhammed isimli birinin evine misafir olarak gittiğinde kapıdaki üç gencin onları geleneklerine göre saygıyla selamlayarak karşıladığını ve atlarını da ahıra götürdüğünden bahsetmektedir<sup>30</sup>. Seyyah Burnaby ise Hive’ye yolculuğunda Amuderya’ya vardığında sadece kendisinin değil atının ve develerinin de misafir gibi karşılanmasına oldukça şaşırdı. Benzer şekilde Hive’de bir aileye konuk olduğunda da saygıyla karşılandı ve ev sahibinin uşakları hemen onların atlarıyla ilgilenme görevini üstlendi<sup>31</sup>. 19. yüzyıl seyahatnamelerinde görülen bu misafir karşılama geleneğinin 11. yüzyılda da uygulandığı anlaşılmaktadır. Zira Kutadgu Bilig’de ev sahibinin, misafirlerin atına vermesi gereken değere dair “*Eğer konuk (uma) gelirse, onu*

---

seyahat etmek için ilk olarak 30 Kasım 1875 tarihinde Britanya’dan St. Petersburg’a giderek gerekli izinleri aldı ve yolculuğuna başladı.; Peter Hopkirk, *Büyük Oyun Orta Asya’da Gizli Savaş*, Çev. Renan Akman, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul 2022, s. 405-406.

<sup>25</sup> Frederick Burnaby, *Hive’ye Yolculuk Orta Asya’da Seyahatler ve Maceralar*, Çev. Didar Arda Şen, Selenge Yayınları, İstanbul 2021, s. 178.

<sup>26</sup> O’donovan, s. 131-132.

<sup>27</sup> O’donovan, s. 132.

<sup>28</sup> Gabriel Bonvalot (1853-1933), seyyah ve araştırmacı yönüyle bilinmemektedir. 1880-1890 yılları arasında beraberindeki araştırma heyetiyle birlikte Türkistan’a belirli aralıklarla seyahat etti.; Gabriel Bonvalot, *Orta Asya’ya Seyahat-Moskova’dan Türkistan’a*, Fransızcadan Çeviren: M. Reşat Uzmen, Bilge Kültür Sanat Yayınları, İstanbul 2015, s. 4.

<sup>29</sup> Bonvalot, s. 71, 76-77, 82-83.

<sup>30</sup> Schuyler, s. 115-116.

<sup>31</sup> Burnaby, s. 178, 190.

*indir, konukla, yorgunluğu dinsic! Arpa, saman ver atı da, güç bulup dinlensin!”*<sup>32</sup> ifadeleri bu bilgiyi doğrulamaktadır.

### **Misafir Ağırلامada Kullanılan Mekânlar**

Seyyahların misafir ağırılama geleneği hakkındaki izlenimlerine göre misafirler samimi bir şekilde karşılandıktan sonra ağırılanacakları mekânlara davet edilirdi. Zira Türk kültüründe konuk, “*kutluluk*” ve “*uğur*” olarak kabul edilirdi. Bu nedenle bir aileye ya da bir topluma gelen misafirlerin kendi evinde gibi rahat etmesine özel önem verilirdi. Hatta onlar için ayrı bir çadır, evin ayrı bir bölümü ya da ayrı bir ev hazırlanırdı<sup>33</sup>. Nitekim X. yüzyıl seyyahlarından İbn-i Fadlan, seyahatnamesinde Oğuzların, topraklarına gelen misafirlerine “*kubbeli bir Türk çadırı*” kurduğundan bahsetmektedir<sup>34</sup>. Türk töresi gereğince misafirin kalacak yer sorununun giderilmesi gerekiyordu<sup>35</sup>.

19. yüzyıla ait seyahatnameler incelendiğinde de bu geleneğin devam ettiğini söylememiz mümkündür. Kazaklar arasında uzun süre yaşayan Seyyah ve Türkolog Radloff, katıldığı bir ölüm yıldönümü merasiminde Kazak Türklerinin misafirleri için yaklaşık yüz kadar yurd (çadır) hazırladıklarını gördü. Bu çadırlardan “*Yurtların hepsi ak keçeden yapılmış ve içerisi de işlemeli halı ve keçelerle örülmüştü; bunların çoğu boş olup, ancak yüksek şahsiyetlere tahsis edilenlerin zemini halılarla döşenmişti.*” diye bahseder. Radloff ve yanındaki arkadaşları da misafirler için hazırlanan bu çadırlardan birinde ağırlandı<sup>36</sup>. Aslında Kazak Türklerinde misafirler için hazırlanan bu çadırlar Radloff’un bahsetmediği orun-mevkî geleneği çerçevesinde hazırlanırdı.

19. yüzyılda Kazak ve Kırgızlar, Türk konar-göçer hukuk sistemini çerçevesinde “*orun-mevki*” gereğince obaların belirli bir düzen içerisinde kurulmasını sağlardı. Bu örfî hukuk kapsamında misafirlerin ayrı bir çadırı bulunurdu. Obada misafir çadırı, obanın söz sahibi büyük babanın veya onun vefat etmesi halinde, en küçük oğlun çadırının tam karşısında yer alırdı. Misafirlerin mevkilerine göre çadırlarına yerleşmesi ve ağırılanması için “*yasavul*” ve “*bökevul*” adlı görevliler bulunurdu<sup>37</sup>. Kazak ve Kırgız Türklerinde “*konuk yatağı*” ve “*konuk aşısı*” tüm toplumun ortak malı gibi görülmekteydi. Bu geleneklerin, eski Türk töresinin devamı niteliğinde olduğu anlaşılmaktadır<sup>38</sup>.

Batı Türkistan’ı gezen pek çok seyyah Kazak-Kırgız kültüründe olduğu gibi pek çok Türk toplumunda misafirler için hazırlanan çadırlardan bahsetmektedir. Bu seyyahlardan biri olan Ármin Vambéry, Türkmenlerin Ak öy<sup>39</sup> adıyla bilinen çadırlarını, yeni evli çiftler ve özellikle de misafirler için kurduklarını gördü. Çadırların içi beyaz keçelerle

<sup>32</sup> Ögel, s. 318, 321-323.

<sup>33</sup> Ögel, s. 315-322.

<sup>34</sup> Ramazan Şeşen, *İbn Fadlan Seyahatnamesi*, İstanbul 2021, s. 12.; Ögel, s. 318.

<sup>35</sup> Ögel, s. 315-316.

<sup>36</sup> Radloff, s. 274.

<sup>37</sup> Abdülkadir İnan, ““Orun ve “Ülüş” Meselesi”, *Makaleler ve İncelemeler*, 2. Basım, TTK Basımevi, Ankara 1987, s. 246-249.

<sup>38</sup> Ögel, s. 316.; Kırgız ve Kazak Türklerinin atası kabul edilen Alaç’ın ölümü sonrasında yaşanan miras bölüşümünde misafir çadırının ve konuk aşının miras paylaşımı dışında tutulduğu bilgisi tarihi kaynaklarda mevcuttur.

<sup>39</sup> Vambéry, Ak-Üy’den “Ak öy” şeklinde bahsetmektedir. Aslında Kazakçada bu kelime “Kız Üy” şeklinde yazılmaktadır. Zira evlenmek de “Üylenme” olarak ifade edilmektedir.

kaplı olurdu<sup>40</sup>. Karakalpaklar da misafirlerin rahat etmesine önem verip onlar için özel çadır hazırlıyordu. Seyyah Mac Gahan beraberindeki heyetle birlikte Kızılkum çevresindeki Karakalpaklara misafir olduğunda onlara özel küçük bir çadır hazırlandığından bahseder. Bu çadırın içi kilimlerle döşeliydi. Geceyi bu çadırda geçirdikten sonra ev sahibi onun burada rahat edemediğini düşünerek sadece Mac Gahan'ın kalabileceği bir çadır hazırlattı. Bu nazik davranış karşısında seyyah, medeni toplumların bozkır halkını kaba bir toplum gibi görmesine rağmen onlar kadar misafirperver bir topluma rastlamadığını dile getirir. Sırderya boyunda yaşayan Kırgızlara konuk olduğunda ise içi güzel kilimlerle kaplı olup oturmaları için döşeme ve yastıkların yer aldığı bir çadıra davet edildi. Burada çadırın ortasında bulunan ateş etrafında oturdular; ancak seyyah, ev sahipleri ve misafirin oturduğu yer hakkında bir bilgi vermemektedir<sup>41</sup>. Misafirlerin çadır içerisinde “*tör*” adıyla bilinen çadırın kapısının tam karşısındaki yere oturması istenirdi. Misafir olmadığı zaman buraya ailenin en büyüğü otururdu<sup>42</sup>. Benzer durum Türkmenlerin misafir ağırlama kültüründe de görülüyordu. Henri de Couliboeuf de Blocqueville, bir davet veren ev sahibinin büyük çoğunlukla kapının karşı tarafına bakan ocağın önünde oturduğundan bahseder. Erkek davetliler, kapının solunda ocak önünde oturan ev sahibinin sağ tarafında, kadınlar ise kapının sağında sıralanarak otururdu. Türkmenlerin Huda Yolu gibi dini törenlerinde misafirler, ev sahibinin çadırının önünde serilen halıların üzerine otururlardı<sup>43</sup>. Seyyah Gabriel Bonvalot, davetli olarak gittikleri bir Özbek köyünde kendileri için özel çadırlar hazırlandığını ve bu çadırlarda ocağın yanıp üzerinde yemeklerin piştiğini gördü. Bu, onun unutamayacağı anıları arasındaydı. Bir başka Özbek beldesine vardıklarında aynı şekilde onlar için hazırlanmış yurt adıyla bilinen çadırlar kuruluydu. Ev sahibi, misafirlerin her birinin koluna girerek bu çadırlara davet etti<sup>44</sup>. Bonvalot, çadırda misafirler için ayrılan özel oturma alanından bahsetmemektedir.

Türk töresi gereğince çadırların yanı sıra evlerde de misafir ağırlamak için ayrı alanlar bulunurdu. “*Konuk odası*” ya da “*misafirhâne*” olarak bilinen bu mekanların Türk toplumlarındaki eski adı “muyanlık”<sup>45</sup> olarak bilinmektedir. Radloff, Türkistan seyahati sırasında Altay Türklerinden Kondoma boyu Tatarlarının evlerine misafir olduğunda misafirlerin oturması için ayrılmış ayrı bir bölüm olduğunu gördü. Evler genellikle iki kapılı olup ilk kapı ön odaya diğer kapı ise bu odanın karşısında yer alan evin iç bölümlerine doğru açılırdı. Kapının sol tarafında ateş yeri denilen bir oturma alanı bulunurdu. Buraya ateş yeri denilmesinin nedeni duvarlarda ekmek pişirmek için yapılmış kısımların bulunmasındandı. Ateş yerinin sağı ev halkına, karşısındaki duvarın olduğu yer ise misafirlere ayrılıyordu<sup>46</sup>.

Taşkent'teki evlerde mutlaka bir misafir odası bulunurdu. Schuyler, Taşkent'te Doda Muhammed adlı bir Özbek'in evine misafir olduğunda misafir odasında ağırlandı. Taşkent'te sadece misafir odası değil neredeyse tüm odalar birbirine benziyordu. Odanın kapısı iki kanatlı ve oymalıydı. Duvarlar sıvalı ve hatta bazen de mermerle kaplıydı.

<sup>40</sup> Vámbéry, *Travels in Central Asia*, s. 364.; Dede Korkut Hikayelerinde ak, kızıl, kara otağ gibi ifadelerle sıklıkla rastlanmaktadır.; Bahaeddin Ögel, *Türk Kültür Tarihine Giriş*, C. 3, Kültür Bakanlığı Yay., Ankara 1978, s. 23.

<sup>41</sup> Mac Gahan, *Campaigning on The Oxus...*, s. 48-49.; Mac Gahan, *Hive Seyhatnamesi...*, s. 42.

<sup>42</sup> Yaşa, s. 668.

<sup>43</sup> Blocqueville, s. 55, 63, 65.

<sup>44</sup> Bonvalot, s. 77, 83-84.

<sup>45</sup> Ögel, *Türk Kültür...*, C.3, s. 25-26.

<sup>46</sup> Radloff, s. 115.



Duvarlarda ise kemerli oyuklar bulunurdu<sup>47</sup>. Burada genellikle kitaplar, şekerleme kavanozları, ibrikler, demlikler yer alırdı. Duvarlarda dikkati çeken bir diğer süsleme ise meyve, çiçek ve bazen de hayvan figürleriyle bezeli olmasıydı. Tavanlar ise kırmızı ya da lacivert renge boyanırdı. Misafir odasının içi oldukça sade bir şekilde döşenirdi. Zira odada sadece kilim, minderler, küçük yuvarlak bir sehpa ve oymalı ya da boyalı ahşap bir dolap bulunurdu. Bu dolaba kap kacak yerleştirilirdi. Odanın bir köşesinde mutlaka abdest almak için zeminden biraz daha aşağıda bulunan çukurca bir alan bulunurdu. Burada bir de ibrik yer alırdı. Misafir odasının zemini toprak olup Türkmen kilimleriyle kaplıydı. Misafirler yerde bu kilimlerin üzerine otururdu. Güzel havalarda ise evin iç avlusunda yer alan yerden yaklaşık bir adım yüksekliğindeki sekide misafirler ağırlanırdı. Bunun için yere kilimler döşenerek kenarlara çizgili ipek minderler konuluyordu. Ayrıca kollarının altına rahatça yaslanmalarını sağlayan yastıklar da getiriliyordu. İster evde ister seki de olsun misafirlerin daima dizlerinin üzerinde oturması nezaket göstergesi olarak kabul edilirdi. Bununla birlikte insanların toplum içerisinde bağdaş kurarak oturmaları ise çok hoş karşılanmazdı. Seyyah, ancak yöresel kıyafetler giyildiğinde dizlerinin üzerine rahatlıkla oturabilmekteydi<sup>48</sup>.

Seyyah Burnaby, Amuderya’da Hiveli bir aileye misafir olduğunda misafirler için ayrılan bir odada kaldı. Bu odayı ayrıntılı bir şekilde betimler:

“...Biraz sonra kendimi önemli olaylar ve benim gibi yabancılar için ayrılmış görkemli bir odada buldum. Odanın bir tarafı tamamen halılarla kaplanmıştı. Burası şeref konukları için ayrılmıştı. Odanın ortasında ve halının olmadığı yerde küçük bir kare ocak vardı. Ocak yaklaşık yedi santimetre yükseklikte tepelikle çevrilmişti ve içine kömür közleri doldurulmuştu. Tepeliğin üstünde Pompei ibriğiyle aynı şekle sahip bakır bir kap duruyordu. Kap, süslü bir şekilde yapılmıştı ve kuğu boynu gibi uzun bir ağız vardı. Bu sayede uşaklar, efendilerinin misafirleri yemeğe başlamadan önce ellerine daha rahat su dökabiliyorlardı. Ocağın diğer yanında yaklaşık bir metre derinliğinde kare bir delik vardı. Buradan aşağı doğru giden iki merdiven vardı ve boşluk ebruli çinilerle süslenmişti. Burası yıkanma yeri ve suyun odanın diğer kısımlarını ıslatmaması için böyle yapılmıştı. Yaklaşık altmış santim uzunluğunda ve on beş santim genişliğinde iki aralık pencere görevi görüyordu. Bu bölgelerde neredeyse hiç kullanılmayan cam burada da yoktu ve aralıklar panjur olarak kullanılan ahşap kafesle kapatılmıştı. Dolap yerine kıyafetlerimizi asabileceğimiz duvara çakılmış birkaç çivi vardı. Odanın benim için ayrılmış kısmında kalın döşekler serilmişti ve yanımdakiler için de yer ayrılmıştı... ”<sup>49</sup>.

Ziyareti sırasında ona ev sahibi tarafından özel bir yer sofrası hazırlanmasının yanı sıra yemek yerken yaslanması için misafirlere özgü renkli bir yastık da verildi. Dolayısıyla burada Türk misafirperverliği gereği kendisine verilen değerden oldukça hoşnut oldu. Ürgenç’te bir aileye konuk olduğunda ortasında ocak olan bir odaya davet edildi. Ev sahibi, ona ocağın yanında misafirler için ayrılmış “şeref köşesine” oturmasını söyledi. Bu oda, güzel halılarla kaplı olup otantik tavan süslemelerine sahipti. Bununla

<sup>47</sup> Schuyler, s. 116-117.; Taşkent’teki duvarlardaki oymalı raflara benzer raf uygulamalarına 18. yüzyılda inşa edildiği düşünülen Bayburt’taki Ferruhsad Bey Medresesi’nde de rastlanmaktadır. Ferruhsad Bey Akkoyunlu Türkmen beylerinden biriydi.; Ayrıca Bkz. Gülcan Memiş, *Bayburt Tarihi (Tarih, Kültür, Yer Adları)*, grafiker Yayınları, Ankara 2021, s. 178-180.

<sup>48</sup> Schuyler, s. 116-117.

<sup>49</sup> Burnaby, s. 178.

birlikte hiç penceresi olmayan misafir odası, ahşap kafesli boşluklar sayesinde aydınlanıyordu<sup>50</sup>.

19. yüzyılda Batı Türkistan'da misafirler için ayrılmış evlerin bulunduğu görülmektedir. Seyyah Edmund O'donovan, Merv'e seyahati sırasında her köyde farklı büyüklüklerde misafirler için ayrılmış evler<sup>51</sup> gördüğünden bahseder. Bu evler, genellikle köyün ileri gelen beyine ait olurdu. O'donovan, Merv'de Baba Kalesi adlı köye vardığında Türkmenler, onu iyi ağırlayabilmek amacıyla misafirler için hazırlanmış bir köy evine götürdüler. Betimlemelerine göre bu ev, oldukça büyük bir yapıydı. Eve girdiklerinde kapıdan uzakta duvarları keçe ile kaplanmış yerin önüne küçük halılar serildi. Daha sonra buraya seyyah ve yanındakilerin oturması istendi. Burası, misafirler için hazırlanan evin başköşesiydi. Misafir odasının zemini kilimlerle kaplı olup duvarlarında ise kılıç, tüfek ve nakışla bezenmiş deve heybeleri asılıydı<sup>52</sup>.

### Seyyahların Dilinden Misafire Aş İkramı

Türk kültüründe “aş ikramı”, kadim bir gelenek olup Türk misafirperverliğinin en temel göstergelerinden biridir<sup>53</sup>. Misafirlere aş verme geleneği ve bununla ilgili örf ve âdetler seyyahların dikkatini çekmiştir. Seyyah Radloff, Türkistan seyahatinde Kazak Türklerinde misafirperverlik geleneği gereğince aş ikramında bulunmanın oldukça önemli olduğunu gördü<sup>54</sup>. Zira Kazak kültüründe misafirperverliğin bir göstergesi olarak mutlaka misafire “konak aş” adıyla ifade edilen bir yemeğin sunulması gerekiyordu. Aksi takdirde ev sahibi hem toplum tarafından kınanabilir hem de misafirin “barımta” hakkını kullanması gündeme gelebilirdi<sup>55</sup>. 19. yüzyılda Kazakların misafirleri için düzenledikleri bu ikramlar, Radloff'un da dikkatini çekmiştir. Kazaklar, misafirleri için “konagası” adıyla bilinen erkek koyun kesiyordu. Koyun kesilmeden önce misafirin yanına götürülür ve daha sonra misafirin duası ile hayvanın kesim işlemi tamamlanırdı. Koyunun eti, yüreği ve midesi bir kazanda pişirilirdi. Kazaklar koyunun ciğerini ve bağırsaklarını ise kullanmayıp atardı. Kazakların bu yemek anlayışıyla ilgili “öpkü as bolmas” (“ciğerden aş olmaz”) atasözü de bulunuyordu. Yemeğin pişirilme sürecinde koyunun başı ve göğüs bölümü ayrı işlemlere tabi tutularak pişirilirdi. Koyunun dişleri hiçbir şekilde çıkarılmazdı. Radloff'a göre bu durum tamamen Kur'an'ın emirleriyle ilgiliydi. Misafirlere pişen etin en güzel bölümleri ikram edilirdi. Aslında Radloff'un belirttiği etin bu şekilde misafire ikramı,<sup>56</sup> Türk kültüründe tarihi bir yeri bulunan ve “Ülüş” olarak da bilinen pay dağıtımıyla ilgiliydi. Kazaklarda konak aş misafirin toplumsal konumuna göre hazırlanırdı. Kazaklar ülüştten “müçe” adıyla da bahsetmektedir. Radloff, “Türk Lehçeleri Derleme Sözlüğünde” müçe'nin “sekiz aza”,

<sup>50</sup> Burnaby, s. 178-179, 190.

<sup>51</sup> O'donovan, s. 133.; 11. yüzyıla ait Kaşgarlı Mahmud'un Divanü Lûgat-it Türk adlı eserinde hem misafirler için hazırlanan evlerden hem de şölen evlerinden “konukluk” veya “konukluk ew” ifadeleriyle bahsedilmektedir.; Bkz. Kâşgarlı Mahmud, *Divanü Lûgat-it Türk*, Çev. Besim Atalay, Tıpkı Basım, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara 2018, s. 504.; Ögel, *Dünden Bu güne...*, s. 318.

<sup>52</sup> O'donovan, s. 132-133.

<sup>53</sup> Gülcan Memiş, “Türk Kültüründe Aş ve Aşhane”, *Altay Toplulukları Mesken ve Mesken Kültürü*, Ed. İlhan Şahin, Fahri Solak, Güljanat K. Ercilasun ve diğerleri, Türk Dünyası Belediyeler Birliği Yayınları, İstanbul 2019, s. 157-165.

<sup>54</sup> Radloff, s. 203-204.

<sup>55</sup> Abdülkadir İnan, “Kazak ve Kırgızlarda “Yeğenlik Hakkı ve “Konuk Aşı” Meseleleri”, *Makaleler ve İncelemeler*, Türk Tarih Kurumu Basımevi, Ankara 1987, s. 290.

<sup>56</sup> Radloff, C. 2, s. 203-204.

“mükafat” gibi anlamlarına yer vermektedir. Müçe’ye göre misafire sunulması planlanan et, on iki parçaya ayrılarak misafirin konumuna göre ikram edilmekteydi. Her bir misafirin konumuna göre ayrı ayrı tabaklar hazırlanırdı. Kalça kemiği, kaburga, kuyruk yağı, aşıklı kemik önemli misafirlere ikram edilirdi<sup>57</sup>. Radloff, Kazakların misafirleri için hazırlanan tabakların “*ortan cilik*” denilen etin ön bacak butları, “*tokpak cilik*” adlı arka bacak butları, “*sübö kaburga*” olarak bilinen yalancı kaburgaları, koyunun sırt kısmı ve bir miktar kuyruktan oluştuğunu ifade etmektedir. Bu etler, tabaklara konulmadan önce oldukça küçük parçalara ayrılıyordu. Aksi takdirde etlerin büyüklüğü sebebiyle misafirler yemede güçlük çekebilir hatta boğulma tehlikesi geçirebilirdi. Radloff, Kazak toplumunda bu durumun önüne geçebilmek için bazı kanunlar<sup>58</sup> bulunduğundan bahseder. Zira bu kanuna göre misafire beş parmak gibi et yemeklerinde “*üç parçadan fazla et veya kemik*” ikram eden ev sahibi, misafirin boğularak ölümüne sebep olursa “*kun*” adı verilen para cezasını ödemek zorundaydı. Radloff’un gözlemlerine göre, seyyahlar et yemeğinin genellikle yağ, deri ve kıkırdak bölümlerini yiyemediği için bu bölümler diğer misafirlere ikram ediliyordu. Kazaklarda misafirlere ikram edilen bir diğer yemek beş parmaktı. Bu yemek, şeref köşesinde oturan misafir tarafından diğer misafirlere paylaştırılırdı<sup>59</sup>. Rus seyyah Bronislav Zaleskiy, beş parmak’ın Kazakların en sevdiği yemeklerden biri olduğu kanısındaydı. Bu yemek, yufka ya da pişmiş bir hamur parçasının içine haşlanmış et parçalarının konulmasıyla yeniyordu<sup>60</sup>.

Kazaklar gibi Kırgızlar da misafire ikramlarda bulunmaya önem verirlerdi. Seyyah Mac Gahan Kırgızlara misafir olduğunda misafirperverlik çerçevesinde kısa süre içinde kendisine bir yemek sofrası hazırlanmasından oldukça hoşnut olmuştur. Sofradaki başlıca yemek, buğday ve koyun eti suyunun kıvamlı bir şekilde pişirilmesiyle hazırlanmıştı. Seyyah kendisine gösterilen bu samimi davranışlardan memnun olmakla birlikte yeterince doymadığını düşündü. Ocağın üzerinde kaynayan sıcak süttten içmek istedi. Süt ikram edildiğinde Türk kültüründe paylaşmanın önemini bilen seyyah, çantasındaki bisküvi ve çikolatayı misafir olduğu Kırgız aileyle paylaştı<sup>61</sup>. Radloff, seyyahların da Türkler için paylaşmanın önemli olduğunu öğrendiğine değinmektedir. Nitekim Kazak Türklerine misafir olan bir seyyah sofradakilerin bilmediği bir yiyecek çeşidini ya da onların çok sevdiği şekerlemeleri yanında getirirse bunları mutlaka sofrada herkese eşit bir şekilde paylaştırırdı<sup>62</sup>. Kırgızlara misafir olan bir diğer seyyah, Burnaby’di. Kırgızların oldukça misafirperver olduğunu ve bu toplumunda misafirlere ikram edilen yemeklerin büyük çoğunluğunun koyun etinden hazırlandığını gördü. Zira Kırgızlarda koyun, etinden ve süttünden yararlanılan başlıca besin kaynağıydı. Dolayısıyla koyuna insan gibi değer veriliyordu. Hatta Kırgız şiir sanatında koyunla ilgili pek çok kasideye rastlanıyordu. Koyunun özellikle sonbahar ve yaz mevsimlerinde kesilmesi büyük bir

<sup>57</sup> Hikmet Demirci, Şınaray Bürkütbayeva, “Kazak Misafirperverliği: Ülüş, Misafir Ağırılama ve Tabak Kültürü”, *Milli Folklor*, Yıl:32, C. 16, S. 16, 2000, s. 200-201, 204.

<sup>58</sup> Radloff, s. 203-204.; Kazakların 18. yüzyılda hayata geçen Tевke Han Yasasına göre misafirlerin yemeklerinin en iyi şekilde hazırlanıp sunulması gerekiyordu. Bu yasalara uymayanlara yönelik ciddi yaptırımlar bulunuyordu.; Cihangir Doğan, “Kazak Türklerinde Konukseverlik ve Konuk Ağırılama”, *Journal of Economy, Culture and Society*, S. 36, İstanbul 2011, s. 30.

<sup>59</sup> Radloff, C. 2, s. 204, 275, 295-296.

<sup>60</sup> Mualla Uydu Yücel, “Sürgünde Bir Seyyah: Bronislav Zalesskiy ve Eseri: Kazak Bozkırlarında Hayat”, *İstanbul Üniversitesi Tarih Dergisi Prof. Dr. Işın Demirkent Hatıra Sayısı*, İstanbul 2007, s. 98-dn.16.

<sup>61</sup> Mac Gahan, *Campaigning on The Oxus...*, s. 58.; Mac Gahan, s. 49.; Mac Gahan’ın bahsettiği bu yemeğin etli bulgur pilavı olması muhtemeldir.

<sup>62</sup> Radloff, s. 296.

israf gibi görülürdü. Bu bakış açısı sadece misafir geldiğinde değişirdi, misafirlerini onurlandırmak için sürülerindeki koyunlarından birini keserlerdi<sup>63</sup>.

Kazak ve Kırgızlar gibi Türkmenlerin de misafirlerine sundukları özel yemekler koyun etinden hazırlanırdı. Vámbéry, Yomut Türkmen lideri Ana Han'ın davet sofrasına katıldığında buradaki başlıca yemek, parçalara bölünerek pişirilmiş koyun etiydi<sup>64</sup>. Seyyah Edmund O'donovan da (1879) Merv'e yolculuğu sırasında Türkmenlerin misafirlerine ikram ettiği başlıca yiyeceğin koyun eti olduğunu gördü. Öğlen yemeklerinde sadece misafir gelmesi durumunda yeni pişirilmiş et yemeği olurdu. Koyun, misafir için kesilse bile gerekli olan bölümleri kullanılır ve diğer bölümleri uygun bir fiyatla satılırdı. Misafirler için kesilen koyunun öncelikle kuyruğu temizlenerek parçalara ayrılırdı. Yemeğin temel malzemesi olan yağ bu kuyruktan elde edilirdi. Kuyruk, yağ kıvamına geldikten sonra doğranmış küçük et parçaları kazana atılarak pişirilirdi. Kilimin üzerine kurulan sofrada öncelikle büyük ahşap tabakta sunulan bu et yemeği misafirlere ikram edilirdi. Önce et, daha sonra da etin yağlı suyu yenilirdi. Et suyunu önce ev sahibi daha sonra da diğer misafirler sırasıyla içerdi. Özellikle de bu et suyunun ev sahibi tarafından en özel misafirine ikram edilmesi bir gelenektir. Seyyah O'donovan, bu yemeğin lezzetini ise aşırı kavrulmuş olmasından dolayı “yağlı küle” benzetir<sup>65</sup>. Aslında seyyahın bahsettiği bu yemek, geleneksel Türk mutfağına özgü et yemeklerinden biri olan “Yahni” dir. Halk arasında yahniden, haşlanmış et olarak da bahsedilir<sup>66</sup>.

Türkmenlerin misafirlerine ikram ettiği bir diğer yemek ise yine koyun eti ve ekmeğin parçaları kullanılarak yapılmaktaydı. Öncelikle kemikleriyle birlikte küçük parçalar halinde doğranmış etler bir kaba doldurularak pişirilirdi. Daha sonra bu pişen etlerden oluşan et suyu, ekmeğin parçalarının bulunduğu bir kabın üzerine dökülürdü. Yemeğin kıvamı oldukça sulu olurdu. Bu yemek, misafir sofrasında bir ya da birden fazla tabağa bölüştürülerek büyük bir tahta kaşıkla sunulurdu<sup>67</sup>. Seyyah, bu yemeğin adı hakkında da bir bilgi vermemektedir. Bununla birlikte Türk mutfağında “yağlı et suyuna ekmeğin ya da bulgur” katılarak yapılan yemek “Tirid” ismiyle bilinmektedir. Bu yemeğin kıvamı, bazen çorbaya benzerdi<sup>68</sup>. O'donovan, Baba Kalesi'ndeki Türkmenlere konuk olduğunda ahşap tabakta et suyu ve kuzu kaburgaları onun onuruna hazırlanan sofrada yerini aldı. Bu et yemeği kemiğinden sıyrılacak derecede iyi pişmişti<sup>69</sup>. Seyyahın bahsettiği bu et yemeği Kaburga Kebabı'ydı. Altaylardan Anadolu'ya uzanan topraklarda “kaburga” adıyla da bilinen bu kebab türü Türk mutfak tarihinde yer edinmiş yemeklerden biridir<sup>70</sup>.

O'donovan'a Baba Kalesi'nde ikram edilen bir diğer yemek ise tahıldan yapılmış pilavdı. Bu pilav, tahılla birlikte koyunun kuyruk yağı ve “keşir” adlı sarı renkli yabancı bir havucun dilimlerinin kaynatılmasıyla hazırlanıyordu. Bu pilav, farklı şekillerde de hazırlanırdı. Bu amaçla ilk önce tahıl suda haşlanarak süzülürdü. Eğer pilavın daha güzel

---

<sup>63</sup> Burnaby, s. 143-144.

<sup>64</sup> Vámbéry, *Sketches of Central Asia*, s. 53.; Vámbéry, *Türkistan'a Seyahat...*, s. 93.

<sup>65</sup> O'donovan, s. 244.

<sup>66</sup> Bahaeddin Ögel, *Türk Kültür Tarihine Giriş*, C. 4, Kültür Bakanlığı. Yay., Ankara 1978, s. 341-343, 403.

<sup>67</sup> O'donovan, s. 244.

<sup>68</sup> Ögel, C. 4, s. 401.; Bahaeddin Ögel'in tespitlerine göre Tirid, Harzemşahların mutfağında “yağlı tirid, yağlı tirid” adlarıyla biliniyordu.

<sup>69</sup> O'donovan, s. 173.

<sup>70</sup> Ögel, C. 4, s. 344-345.

olması isteniyorsa doğranmış et ve bir miktar kurutulmuş erik kullanılırdı. Pilavın üzeri, “küncü yağı” (susam yağı) ile terbiye edilirdi<sup>71</sup>.

O’donovan’un seyahatnamesi incelendiğinde Türkmenlere aniden bir misafir geldiğinde et yemeğinin bulunmaması durumunda “gatık” adlı bir atıştırma yiyeciğinin hızlıca hazırlandığı dikkati çekmektedir. Zira seyyah, Baba Köyü’ndeki bir Türkmen aileye misafir olduğunda o ve beraberindekilere yaklaşık on beş dakika sonra derin ahşap tabaklar içerisinde “gatık<sup>72</sup>” ikram edildi. Gatık’tan “hafifçe ekşi ve pıhtılaşmış bir süt...” diye bahseder. Gatıkla birlikte sıcak ekmek de ikram edildi. Bu ekmeklerin genişliği 20 inç, kalınlığı ise 1,5 inç’ti<sup>73</sup>. O’donovan’un bahsettiği bu ekmek çeşidinin tandır ekmeği olması muhtemeldir.

Seyahati sırasında Benti adlı bir Türkmen köyüne vardığında kendisi için hazırlanan sofrada “gatık” yine ona ikram edilen başlıca yiyecek oldu. Gatık’tan sonra yağlı bir koyun eti ikram edildi. O’donovan, Merv’e seyahati sırasında yemeklerin yanı sıra çayın da Türkmenlerin misafir ağırlama geleneğinde önemli bir yeri olduğunu gördü. Hatta Türkmen çadırında gördüğü semaverin misafir ağırlamada kullanılan başlıca gereç olduğunu düşündü. O’donovan ‘dan<sup>74</sup> daha önce Türkmenler hakkında bilgi sahibi olan Henri de Couliboeuf de Blocqueville, Türkmenler için çayın vazgeçilmez bir içecek olduğundan bahseder. Siyah ve yeşil çay yemekten önce ya da yemekten sonra tercihe göre şekerli veya şekerless biçimde içiliyordu<sup>75</sup>.

Schuyler, Özbek bir aileye misafir olduğunda sade ve şekerli bademler, şamfıstığı, çeşitli şekerlemeler, meyveler, yufka ekmeği ve tatlılar bu davet sofrasında ona ikram edilen başlıca yiyeceklerdi. Helva ve farklı reçel türleri de bu sofrada yer almaktaydı; ancak bu tatlı türleri hakkında çok fazla bilgisi olmadığını söylememiz mümkündür. Zira helvadan küçük kekler, gül reçelinden ise balın içerisinde konulan gül yaprakları olarak bahsetmektedir. Bununla birlikte balın içerisine küçük küçük doğranmış havuçların bulunduğu bir tatlı türünü gördüğünü ifade etmektedir<sup>76</sup>.

Seyyah Burnaby, Amuderya’da bir Özbek (Hiveli) ailenin evine misafir olduğunda burada başlıca yemeğin koyun eti, pilav olduğunu gördü. Bunun yanı sıra haşlanmış yumurta, süt, ekmek ve kavun, ikram edilen diğer yiyeceklerdi. Ürgenç’te kahvaltı saatinde bir aileye konuk olduğunda ise pilavın üzerine konulmuş sosla bezenmiş kızartılmış sülün etinin yanı sıra kızarmış balık ona sunuldu. Hive’de öğle saatinde misafir olduğu aile tarafından ona geniş bir tepsi içerisinde üzüm, kavun gibi meyveler ikram edildi. Daha sonra ev sahibiyile birlikte fincanda sıcak içecek içtiler. Tereyağı, “donmuş süt kalıpları”, meyveler ve şekerlemeler sabah kahvaltısındaki başlıca

<sup>71</sup> O’donovan, s. 172-173, 245.

<sup>72</sup> O’donovan, s. 133.; Gatık, Anadolu halk ağzında “Katık” diye ifade edilen bir ayran çeşididir. Bununla birlikte Türk mutfağında katık sözcüğü, yoğurt için de kullanılmaktaydı. Türkistan’da konuşulan pek çok Türk lehçelerinde yemeğin yoğurt kullanılarak terbiye edilmesi “Katıklamak” sözcüğü ile ifade edilirdi.; Ögel, C. 4, s. 24, 28.

<sup>73</sup> O’donovan, s. 133.; Ekmeğin 20 inç genişliği yaklaşık 50, 80 cm’dir.; Bkz. <https://www.metric-conversions.org/tr/uzunluk/inc-santimetre.htm>; 27.02.2023, sa. 00:28.; Ekmeğin 1,5 inç kalınlığı yaklaşık 3, 81 cm’dir.; Bkz. <https://www.metric-conversions.org/tr/uzunluk/inc-santimetre.htm>; 27.02.2023, sa. 00:30.

<sup>74</sup> O’donovan, s. 105, 141.

<sup>75</sup> Blocqueville, s. 58-59.

<sup>76</sup> Schuyler, s. 118.



yiyeceklerdi. Burnaby'ye göre meyve ve şekerlemeler sabah kahvaltısının vazgeçilmez yiyecekleriydi<sup>77</sup>.

Fransız Seyyah Bonvalot, bir Özbek köyüne konuk olduğunda ona sunulan başlıca yemek palav (pilav veya aş) ve koyun etinden yapılmış şiş kebaptı. Kebaplar, şiş dizilmiş olarak otuz veya kırk parçadan oluşuyordu. Seyyaha göre ızgara et yemeği olan kebab, ağırlığı nispetince altın ve elmas kadar değerliydi. Seyahatlerinden edindiği izlenimler sayesinde şiş kebabın Kafkaslar ve Akdeniz boyunca bilinen Türk yemeklerinden biri olduğunu gördü. Bu yemeği o kadar çok beğenmiştir ki yemeğin tarifini en ince detaylarıyla öğrenerek okurlarına aktarmıştır. Bir başka Özbek ailesine konuk olduklarında kendilerine gösterilen misafirperverlikten oldukça etkilendi. Zira onlar için hazırlanan sofrada yedi veya sekiz kişi olmalarına rağmen seksen kişiye yetecek kadar yemek sunulmaktaydı. Çeşitli kuruyemiş, tatlılar ve yemeklerin bulunduğu tepsilerin her biri hizmetliler tarafından taşınıp uşak tarafından servis ediliyordu. Ev sahibi de ikram olarak sunulan yiyeceklerin bulunduğu tabakları sofradaki misafirlere sunuyordu. Bonvalot, Türklerin misafirperverliğini “*Buhara nezaketi konuktan ev sahibini memnun edecek bir hiçkırık alıncaya kadar onu tıka basa doyurmaktan ibarettir.*”<sup>78</sup> diye yorumlamıştır.

### **Batı Türkistan'da Yemek Öncesi ve Sonrası Sofra Adabı**

Türk kültüründe evde olduğu gibi sofrada da gelenekler çerçevesinde belirlenmiş bir oturma düzeni bulunuyordu. Bu gelenek hem aile bireyleri arasında hem de hanların büyük toylarında da uygulanıyordu. Ailede büyüklerin, toplumda ise hanların oturduğu yere “*baş köşe*” ya da “*tör*” deniliyordu. Bu köşeye evin büyüğü oturmakla birlikte<sup>79</sup> saygın misafirler de oturabiliyordu. Dolayısıyla baş köşe, ailenin en büyüğüne ve misafire verilen değer, saygının önemli bir göstergesiydi<sup>80</sup>. Avrupalı seyyahlar, 19. yüzyıl'da Türkistan'da Türk sofrada adabına ait bu gelenek ve görenekleri seyahatnamelerine aktardı. Rus seyyah Bronislav Zaleskiy, 1865 yılında yayımlanan “*Kazak Bozkırlarında Hayat*” (*La Vie Des Steppes Kirghize*) adlı seyahatnamesinde Kazak misafirperverliğinde önemli olan “şeref köşesi” hakkında bilgi verir. Şeref köşesi, kapı girişinin tam karşısında yer alırdı. Kıymet verdikleri misafirlerinin mutlaka buraya oturmasını isterlerdi. Odadaki diğer insanlar ise ocağın etrafında bağdaş kurarak otururdu<sup>81</sup>. Kazaklar arasında uzun süre kalan Radloff'un izlenimlerine göre Kazaklarda büyük ziyafet törenlerinde şeref köşesinde oturma hakkı misafirlerin saygınlık derecesine bağlıydı<sup>82</sup>. Türkmenlerde de aynı gelenek görülüyordu. Nitekim Seyyah Vámbéry, Türkmen lideri Ana Han'ın davetine katılmak için Han'ın çadırına girdiğinde kendisi için hazırlanan köşeye oturdu. Burayı “*şeref köşesi*” olarak adlandırır<sup>83</sup>.

Yemek öncesi şeref köşesi ve etrafına oturan misafirlerin önüne Dastarhan adı verilen bir sofrada bezi serilirdi. Vámbéry, bu örtüden “*desturkhan*” adıyla bahsetmektedir.

<sup>77</sup> Burnaby, s. 178-179, 184, 190, 194.; Burnaby, pilavdan pirinç diye bahseder. Onun donmuş süt kalıbı olarak bahsettiği yiyeceğin de peynir olması muhtemeldir.

<sup>78</sup> Bonvalot, s. 78-79, 84.

<sup>79</sup> Ögel, C. 3, s. 219.

<sup>80</sup> Özkul Çobanoğlu, “Türk Halk Kültüründe “Tör/Başköşe” Kavramı ve Anlam Yaratmadaki Simgesel Sürekliliği”, *Türkbilgi*, S. 7, 2004, s. 36-37.

<sup>81</sup> Yücel, s. 87-88, 99.

<sup>82</sup> Radloff, s. 275.

<sup>83</sup> Vámbéry, *Sketches of Central Asia*, s. 53.; Vámbéry, *Türkistan'a Seyahat...*, s. 93.

Bu örtüyü, çeşitli renklerden oluşan kalın keten bir bez diye tanımlamaktadır<sup>84</sup>. Bu sofranın bezinin sıradan sofralarda veya özel davet sofralarında mutlaka kullanıldığını gördü. Hatta Hive Hanını ziyaret ettiğinde sofranın düzeniyle ilgilenen “*Desterhançi*” adlı bir görevli onun dikkatini çekti. Desterhançi adı, sofranın bezi serilen kişi anlamına geliyordu. Vámbéry gibi<sup>85</sup> Schuyler de Taşkent’te Özbek bir aileye misafir olduğunda yemek ikramından önce yere “*dastarhan*” adlı bir örtünün serildiğinden bahseder. Dastarhan, Taşkent’te masa örtüsü anlamına geliyordu. Bu örtü tüm Orta Asya’da misafirperverliğin önemli göstergelerinden biriydi. Taşkent’te yemekler ikram edilmeden önce mutlaka yere basma ya da ipekli kumaş türünden çizgili, renkli bu örtüler serilirdi<sup>86</sup>. Nalivkin ailesi de 19. yüzyılda Fergana’da misafirlerin, kendileri için ayrılmış yere oturmalarından sonra önlerine desturhan adlı bir örtü serildiğinden bahsetmektedir<sup>87</sup>. Kazak kültüründe de dastarhan hem aile bağlarını pekiştiren hem de misafire verilen önemi gösteren önemli simgelerden biridir. Zira her Kazak ailesinde misafirler için özel dastarhan bulunmaktadır<sup>88</sup>.

Seyyah Conolly, bir Türkmen ailesine konuk olduğunda sofrada yemeğin aile reisi babanın ekmeği dört parçaya ayırıp “*Bismillah*” demesiyle başladığını gördü. Bununla birlikte sofrada yemek yeme konusunda isteksiz yabancı bir misafir bulunduğunda ise ailenin büyüğü ekmekten bir parça kopararak ona ikram ederdi<sup>89</sup>.

Kazaklar ise misafirleri için hazırladıkları sofrada önce misafirlerinin yemeğe başlamasını isterdi ve onunla sofraya oturmazdı. Misafir ise bu durum karşısında “*aş, sahibi ile tatlı olur, yemeğe oturunuz*” (“*as iyäsımän tattı, aşka oturunguz*”) diyerek yemeğe ev sahibiyle birlikte başlamak istediğini belirtirdi. Ev sahibi de misafire, “*Allah razı olsun teşekkür ederiz, yişiniz*” (“*Alla razı bolsun, rizabız aşangız*”) derdi. Misafir, ev sahibinin sofraya oturması için onun için hazırlanan et yemeğinin kaburgasından bir parça et keserek ev sahibine yedirir ve daha sonra başka bir parçayı da evin hanımının tabağına koyardı. Ev sahibi bu nazik davet üzerine sofraya oturur ve misafirle aynı tabaktan yerdi; ancak misafirin daima yemeğin güzel kısımlarını yemesini isterdi<sup>90</sup>. 19. yüzyılda Fergana bölgesinde sofranın kültüründe yaygın olan gelenek çerçevesinde ev sahibi, misafirleri yemeğe başlamadan sofraya oturmazdı; çünkü yemeğe ilk olarak misafirlerin başlaması gerekirdi. Saygın bir konuma sahip misafir, sofrada ilk lokmasını yedikten sonra diğer misafirler de yemekteki ilk lokmalarını alırdı. Daha sonra misafirler ev sahibini, birlikte yemek yemeleri için sofraya davet ederlerdi<sup>91</sup>.

Sofra adabı çerçevesinde sofraya oturma düzeni kadar yemeğin ikram edilme şekli de önemliydi. Seyyah Abbott, bir Kazak ailesine konuk olduğunda ona tahta kâse içerisinde koyun eti ikram edildi. Türkmenlere misafir olduğunda ise sofranın düzeni içerisinde et suyu çorbasını içmesi için tahta kaşıklar yer almaktaydı. Ekmek parçalarının

<sup>84</sup> Vámbéry, *Travels in Central Asia*, s. 161.

<sup>85</sup> Vámbéry, *Türkistan’a Seyahat...*, s. 158, 161.

<sup>86</sup> Schuyler, s. 118.; Hocayev, s. 1866.

<sup>87</sup> Hocayev, s. 1865.

<sup>88</sup> Hikmet Demirci, “Kazak Ailesinde Kültürel ve Mitolojik Kavramlar: Otağ, Ocak, Şanıraq, Dastarhan”, *Turkish Studies Historical Analysis*, Vol.14, Issue: 4, 2019, s. 828.; Günümüzde Kazak kültüründe sofranın “dastarhan” adıyla bilinmektedir.; Demirci, Bürkütbayeva, s. 204.

<sup>89</sup> Hilal Açıkgöz, *F. G. Burnaby- J. Abbott- A. Conolly’in Seyahatnamelerine Göre 19. Yüzyılda Türkistan’da Sosyo-Kültürel Hayat*, Yayınlanmamış Doktora Tezi, İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2022, s. 97.

<sup>90</sup> Radloff, s. 203-204.

<sup>91</sup> Hocayev, s. 1865-1866.

çorbaya bandırılarak yenmesini ise hoş karşılamamaktaydı<sup>92</sup>. Seyyah O'donovan'un izlenimlerine göre Türkmen gelenekleri çerçevesinde misafire ikram edilen yemekler, büyük bir iştahla yenmeliydi. Eğer sunulan yemekler yenmezse ev sahibine yapılmış saygısızca bir davranış olarak kabul edilirdi. Dolayısıyla Merv'de bir Türkmen aileye misafir olduğunda kendisine ikram edilen gatığı büyük bir iştahla yedi. Yemeği beğenerek yediği için ev sahibinin kendisinden memnun olduğunu ve övgüyle bahsettiğini gözlemlemiştir. Merv yolculuğunda Türkmenlerin yaşadığı Benti köyüne misafir olduğunda ise gatik'in yanı sıra yağlı bir koyun eti ikram edildi. Ekmekler bu et yemeğine bandırılarak yeniliyordu. Bu yemeği, hem koyun etinin kokusundan rahatsız olduğu için hem de ona tuzsuz geldiği için çok fazla beğenmedi. Bu nedenle gatik yemeyi tercih etti; çünkü sofradan kalkması durumunda ev sahibinin utanacağını düşündü. Sofradan kalkmadan önce fazlasıyla doyduğunu buradaki halka özgü hareketlerle ifade etti. Bu hareketleri, sessiz sinemaya benzetmekteydi<sup>93</sup>.

Kazak sofrası geleneğinde misafirler, yemek ikramı bittikten sonra kendileri için hazırlanan sofradan kalkmadan önce parmaklarındaki yağlı çizmelerine daha sonra da "caulluk" adlı bez peçeteye sildirdi. Hatta daha temiz olmak için eller ve ağız yıkanır. Yemek bittikten sonra hep birlikte dua edilirdi:<sup>94</sup>

*"Ey tanrım yarlığa!  
Yarlığa ona mal ver,  
Halk içinde baş kıl!  
Ona düşman olanın  
Malını al, fakir kıl!  
Allah ekbâr!"*<sup>95</sup>

19. yüzyılda Türkmen kültüründe de misafirler, sofradan kalkmadan önce ellerindeki yağlarla çizmelerini yağlardı. Henri de Couliboeuf de Blocqueville'ye göre bu davranışın nedeni diğer insanlara konuk olduğu evde pişen aşın ne kadar yağlı veya yağsız olduğunu kanıtlamaktı. Yemekten sonra sadece çizmeler değil eller ve yüz de yağlanırdı. Daha sonra ailenin en yaşlı bireyi ellerini açarak "*Bismillah, El Rahman, El Rahim, Allahuekber*" diyerek dua ederdi. Dua tamamlandıktan sonra elleriyle çenelerini sıvazlardı<sup>96</sup>. Seyyah O'donovan da Türkistan seyahati sırasında Türkmenlerin davet sofralarında dua etmeye önem verdiklerini gördü. Hatta katıldığı bir davet sofrasında yapılan duayı anlayamasa da alçak sesle bir şeyler okuyormuş gibi yaparak onlar gibi dua etmeye çalıştı. Dua sonrasında ise Türkmenlerle birlikte "Allah'a şükürler olsun" anlamına gelen "*Elhamdülillah*"<sup>97</sup> dedi. Sofra duasının ediliş biçimini ayrıntılı olarak

<sup>92</sup> Açıkgöz, s. 97, 99.

<sup>93</sup> O'donovan, s. 133, 141.

<sup>94</sup> Radloff, s. 205.

<sup>95</sup> Radloff, s. 205.

<sup>96</sup> Blocqueville, s. 57-58.

<sup>97</sup> O'donovan, s. 134.; El-hamdü lillâh, "*Her türlü övgü Allah'a mahsustur*" anlamına gelip Kur'ân-ı Kerîm'de sıkça yer alan bir ifadedir. Bazı İslam alimleri ise bu sözün "*Allah'a Hamd Olsun.*" gibi dilek içeren bir anlam taşıdığı kanaatindedir. Dolayısıyla El-hamdü lillâh ifadesi, anlamına verilen önemden dolayı İslam kültüründe Müslüman halkın yedikleri yiyecekler, içtikleri içecekler, uyku öncesi ve

anlatan seyyaha göre göçebe kültüründe ve yerleşik yaşamda yemek sonrasında dua etmek oldukça önemliydi<sup>98</sup>.

## Sonuç

19. yüzyılda pek çok Avrupalı, Batı Türkistan'a seyahat etti. Bu seyyahların büyük çoğunluğu İngiliz, Fransız ve Rus milliyetinden asker, gazeteci, ressam gibi farklı meslek dallarında çalışan kişilerdi. Bu seyyahlar, Batı Türkistan'a yolculukları sırasında Türk kültürünün temel unsurlarından biri olan Misafirperverlik geleneğine tanık oldular. Seyahatnamelerine Türk misafirperverliğine dair izlenimlerini aktardılar. Bu seyahatnameler incelendiğinde, bu geleneğin örf ve adetleri hakkında oldukça benzer anlatımların bulunduğu dikkati çekmektedir. Seyyahların Kazak, Kırgız, Türkmen, Özbek gibi Türk toplumlarına misafir olduklarında dikkatlerini çeken ilk gelenek misafirperverliğe özgü karşılanma gelenekleridir. Burnes, Mac Gahan gibi seyyahlar bu geleneğin yaşatılmasında ailenin toplumsal görevine vurgu yapmaktadırlar. Misafir karşılama geleneğiyle ilgili seyyahların üzerinde durduğu bir başka konu ise samimi ve güler yüzle karşılanmalarıydı. Ancak seyyahların, bu davranış biçiminin Türklerin binlerce yıllık misafirperverlik geleneğine özgü geleneklerle bağlantılı olduğunu bilmedikleri anlaşılmaktadır.

Misafirperverlikle ilgili üzerinde durdukları bir başka konu ise ağırladıkları mekânlardır. Bu mekânlar, genellikle çadır ya da evin bir odası olurken bazen de sadece misafirler için yapılmış evlerdi. Bu mekanlardan biri olan çadırlar, daima Orun- Mevkî geleneğine göre hazır tutulurdu; seyyahlar ise bu gelenekten bahsetmemektedirler. Seyyahlar kendileri için hazırlanan sofralarda misafirperverliğe özgü görgü kurallarına uymanın önemini fark ettiler. Kazak Türklerinde yemeğe öncelikle misafirlerin başlaması istenirken; Türkmenlerde ise yemeğe, evin büyüğünün ilk lokmayı almasıyla başlanırdı. Ayrıca Kazak ve Kırgızlarda misafirler için hazırlanan et yemeklerinin misafirin mevkisine göre hazırlandığı bilinmektedir. Bununla birlikte tüm Batı Türkistan'da misafirlerin kendilerine sunulan yemekleri yemeden kalkmaları büyük bir nezaketsizlik sayılıyordu. Sonuç olarak seyyahların anlattıklarından misafirperverlik geleneğinin neredeyse tüm Batı Türkistan'da benzer olduğu anlaşılacakla birlikte bu kuralların uygulanış biçimleri bakımından bazı toplumsal farklılıkların olduğu da göze çarpmaktadır.

## Kaynakça

### Kitaplar ve Makaleler:

Alkaya, Ercan, *Türk Diline Gönül Verenler Yabancı Türkologlar*, ed. Ahmet Buran, Akçağ Yayınları, Ankara 2017.

Bartold, V.V., *Orta Asya Tarih ve Uygarlık*, Çev. D. Ahsen Batur, Selenge Yayınları, İstanbul 2014.

---

sonrasında günlük hayatın içerisindeki başlıca dualarından biri olmuştur.; Yusuf Şevki Yavuz, "Hamdele-Elhamdülillah cümlesinin kısaltılmış şekli", *Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi*, C. 15, İstanbul 1997, s. 448-449.

<sup>98</sup> O'donovan, s. 134.

- Blocqueville, Henri de Couliboeuf de, *Türkmenler Arasında*, Çev. Rızâ Akdemir, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara 1986.
- Bonvalot, Gabriel, *Orta Asya'ya Seyahat-Moskova'dan Türkistan'a*, Çev. M. Reşat Uzman, Bilge Kültür Sanat Yayınları, İstanbul 2015.
- Burnaby, Frederick, *Hive'ye Yolculuk Orta Asya'da Seyahatler ve Maceralar*, Çev. Didar Arda Şen, Selenge Yayınları, İstanbul 2021.
- Burnes, Alex<sup>r</sup>, *Travels into Bokhara*, Second ed., Vol. 2, London, MDCCCXXXV (1834).
- Çobanoğlu, Özkul, “Türk Halk Kültüründe “Tör/Başköşe” Kavramı ve Anlam Yaratmadaki Simgesel Sürekliliği”, *Türkbilig*, S.7, 2004, s. 33-44.
- Demirci, Hikmet, “Kazak Ailesinde Kültürel ve Mitolojik Kavramlar: Otağ, Ocak, Şanıraq, Dastarhan”, *Turkish Studies Historical Analysis*, Vol.14, Issue: 4, 2019, s. 821-832.
- Demirci, Hikmet, Bürkütbayeva, Şınaray, “Kazak Misafirperverliği: Ülüş, Misafir Ağırılama ve Tabak Kültürü”, *Milli Folklor*, Yıl:32, C. 16, S. 16, Yaz 2000, s.198-209.
- Doğan, Cihangir, “Kazak Türklerinde Konukseverlik ve Konuk Ağırılama”, *Journal of Economy, Culture and Society*, S. 36, İstanbul 2011, s. 27-44.
- Eren, Hasan, *Türklük Bilimi Sözlüğü I. Yabancı Türkologlar*, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara 1998.
- György Csorba, Géza David, Fodor Gábor vd., *Macar Türkologlar Küçük Biyografik Ansiklopedi*, TÜRKSOY, Ankara 2022.
- Hopkirk, Peter, *Büyük Oyun Orta Asya'da Gizli Savaş*, Çev. Renan Akman, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul 2022.
- İnan, Abdülkadir ““Orun ve “Ülüş” Meselesi”, *Makaleler ve İncelemeler*, TTK Basımevi, Ankara 1987, s. 241-254.
- İnan, Abdülkadir, “Kazak ve Kırgızlarda “Yeğenlik Hakkı ve “Konuk Aşı” Meseleleri”, *Makaleler ve İncelemeler*, Türk Tarih Kurumu Basımevi, Ankara 1987, s. 281-291.
- Kâşgarlı Mahmud, *Divanü Lûgat-it Türk*, Çev. Besim Atalay, Tıpkı Basım, Türk Dil Kurumu Yay., Ankara 2018.
- Mac Gahan, I. A. *Hive Seyahatnamesi ve Tarihi Musavver*, Çev. Kolağası Ahmed, Haz. İsmail Aka, Mehmet Ersan, Altınordu Yayınları, Ankara 2020.
- Mac Gahan, J. A., *Campaigning on The Oxus, And The Fall of Khiva*, London 1874.
- Memiş, Gülcan, “Türk Kültüründe Aş ve Aşhane”, *Altay Toplulukları Mesken ve Mesken Kültürü*, ed. İlhan Şahin, Fahri Solak, Güljanat K. Ercilasun ve diğerleri, Türk Dünyası Belediyeler Birliği Yayınları, İstanbul 2019, s. 157-175.
- Memiş, Gülcan, *Bayburt Tarihi (Tarih, Kültür, Yer Adları)*, grafiker Yayınları, Ankara 2021.



- O'donovan, Edmund, *Merv Vahası Merv Tekeleri Arasında Seyahat ve Maceralar*, C. II, Çev. Resul Şahsi, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara 2021.
- Ögel, Bahaeddin, *Dünden Bu Güne Türk Kültürünün Gelişme Çağları*, Türk Dünyası Araştırmaları Vakfı Yayınları, İstanbul 1988.
- Ögel, Bahaeddin, *Türk Kültür Tarihine Giriş*, C. 3, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara 1978.
- Ögel, Bahaeddin, *Türk Kültür Tarihine Giriş*, C. 4, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara 1978.
- Özmen, Ferhat, "Dede Korkut Hikâyelerinde Konukseverlik Üzerine Bir Değerlendirme", *Akra Kültür Sanat ve Edebiyat Dergisi*, S. 20, C. 8, 2020, s. 45-63.
- Polat, Kemal, "Kırgız Türklerinin Günlük Hayatında Gelenekler ve Halk İnanışları", *Türkler*, ed. Hasan Celal Güzel, Kemal Çiçek, Salim Koca, C. 19, Yeni Türkiye Yayınları, Ankara 2014, s. 551-559.
- Radloff, W., *Sibirya'dan*, C.2, Çev. Ahmet Temir, Millî Eğitim Bakanlığı Yayınları, İstanbul 1994.
- Sarıcı Hocayev, Hatice, "19. Yüzyıl Bir Rus Entelektüel Çiftin Gözünden Fergana Bölgesi Yemek Kültürü", *Vakanüvis Uluslararası Tarih Araştırmaları Dergisi*, Yıl: 7/Özel Sayı: Dr. Mahmut Kırkpınar'a Armağan, 2022, s. 1841-1883.
- Schuyler, Eugene, *Türkistan Batı Türkistan Hokand Buhara ve Kulca Seyahat Notları*, Çev. Firdevs Çetin, Halil Çetin, ed. Ahmet Nezihi Turan, Paradigma Yayıncılık, İstanbul 2007.
- Şeşen, Ramazan, *İbn Fadlan Seyahatnamesi*, Yeditepe Yayınevi, İstanbul 2021.
- Temir, Ahmet, *Türkoloji Tarihinde Wilhelm Radloff Devri Hayatı- İlmî Kişiliği-Eserleri*, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara 1991.
- Uydu Yücel, Mualla, "Sürgünde Bir Seyyah: Bronislav Zalesskiy ve Eseri: Kazak Bozkırlarında Hayat", *İstanbul Üniversitesi Tarih Dergisi Prof. Dr. Işın Demirkent Hatıra Sayısı*, İstanbul 2007, s. 85-109.
- Vámbéry, Arminius, *Sketches of Central Asia*, London 1868.
- \_\_\_\_\_, Arminius, *Travels in Central Asia*, Harper & Brothers Publishers, New York 1865.
- \_\_\_\_\_, Arminius, *Türkistan'a Seyahat Bir Sahte Derviş'in İstanbul'dan Semerkant'a Yolculuğu*, Çev. Resul Şahsi, Divan Kitap, İstanbul 2022.
- Yaşa, Recep, "Türklerde Misafirperverlik (13. Yüzyıl Sonlarına Kadar)", *Altay Toplulukları Aile ve Aile Değerleri*, ed. İlhan Şahin, Fahri Solak, Güljanat K. Ercilasun ve diğerleri, Türk Dünyası Belediyeler Birliği Yayınları, İstanbul 2019, s. 667-680.
- Yavuz, Yusuf Şevki, "Hamdele-Elhamdülillah cümlesinin kısaltılmış şekli", *Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi*, C. 15, Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları, İstanbul 1997, s. 448-449.

Yazıcı, Tahsin, “Fergana”, *Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi*, C. 12, Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları, İstanbul 1995, s. 375-377.

Yusuf Has Hacib, *Kutadgu Bilig*, Çev. Ayşegül Çakan, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul 2020.

**Tezler:**

Açıkgöz, Hilal, *F. G. Burnaby- J. Abbott- A. Conolly'in Seyahatnamelerine Göre 19. Yüzyılda Türkistan'da Sosyo-Kültürel Hayat*, Basılmamış Doktora Tezi, İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2022.

Çetin, Firdevs, *Batılı Seyyahlara Göre XIX. Asrın Ortalarında Orta Asya'nın Sosyal ve Ekonomik Durumu (Alex Burnes, Eugene Schuyler, Arminius Vambery, Januarius A. MacGahan)*, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Kırıkkale Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2015.

**İnternet Kaynakları:**

<https://www.metric-conversions.org/tr/uzunluk/inc-santimetre.htm>; (Son Erişim Tarihi: 27.02.2023)

<https://www.metric-conversions.org/tr/uzunluk/inc-santimetre.htm>; (Son Erişim Tarihi: 27.02.2023)