



TABĞAÇLAR¹

Han-Türk Sentezinde Sosyal Yaşam ve Yemek Kültürü

İbrahim Canbulat*

Yüksek Mimar, Karabük.

Öz

Tabğaç, 3. yüzyılda H'sien-pi Birliği'nin batı boylarından doğdu. Kuzey Çin'de 4. yüzyılda görülen siyasi belirsizlik döneminde, Tai adında bir devletçik oluşturdular. Aralarında Moğol kabilelerde bulunmakla birlikte konuşma dili Türkçeydi. Bir yandan göçebe gelenekleri, diğer yandan içine girdikleri yüksek Çin kültürününün pratik ve dinamikleri nedeniyle ikili bir yönetim tarzı geliştirdiler. Sonuçta bu kültürel sentez, yönetici sınıfı oluşturan hanedan ve seçkinlere yayıldı. Yer-Gök Tengri inancına bağlı olan Tabğaçlar, sonradan Budist olmuşlardır. Çinleşme ve Budizm'in etkisiyle, yöneticileri göçebe Tabğaç kültürü ile yüksek Çin kültürü arasında sıkıştı kaldı ve melez bir kültür gelişti. Tabğaç dili, isimleri ve giysileri yasaklandı. Sonunda Çinleşmiş haneden, Çinlilerin gözünde 'barbar', içinden çıktığı göçebelere 'Çinli' olarak görülmekteydi. Bu sentezden doğan çok görkemli bir grotto ve ölü gömme geleneğinden geriye dönemin yaşam ve kültürünü belgeleyen arkeolojik eserler kaldı. Mezar odalarında bulunan işlevsel araçlar yanında freskler, Tabğaçların günlük yaşam ve kültürleri ile ilgili olarak önemli bilgiler sağlamaktadır. Bunlar kadar değerli bir başka belge ise Çin kaynaklarında bulunan Qimin Yaoshu'dur. Bu belgede sağlıklı beslenmenin gerekleri belirtilmekte ve önemli sayıda yemek reçetesi verilmektedir. Bu reçeteler arasında bulunan Barbar (hu) usulü çorba ve Barbar usulü tahıl reçeteleri, büyük olasılıkla Türk göçebelere ulaşabilmiş en eski iki yemekle ilgilidir.

Anahtar Kelimeler: Doğu Türkleri, Tabğaç, Yemek Tarihi, Yemek Kültürü

T'O-PA-WEI

Social Life and Food Culture under Han - Turk Syncretism

Abstract

T'o-Pa Wei was born by H'sien-pi in the 3rd century as a statelet in Northern China which was in a social turmoil. Among them there were Turkic - Mongol tribes but used to speak a Turkic language, commonly. They entered bilateral administrative style due to the practice and dynamics of high Chinese culture and nomadic life style. Cultural syncretism spread to the ruling elite. Initially practicing Tengri belief, T'o-Pa Wei became Buddhist. Chinesiation on one hand, Buddhism as the official religion, they developed a bilateral social life. Finally, ruling class was seen in the eyes of the Chinese 'barbaric', through in the eyes of nomads 'Chinese'. Under this syncretism, they constructed a magnificent grotto by developing a burial tradition and practice;

¹(Grousset, 2015, s. 541) "V. asırda Kuzey Çin'de hükümler olan T'o-palar yahut Tabğaç Türkleri tarihi, ziyadesiyle alakaya değer. Çünkü bu tarih bize, yarı yarıya (sadece yarı yarıya) Çinleşmiş ve bu sebeple kuzeyinde vahşi halde kalmış göçebe kabileler üzerinde kıymetli bir teşkilat üstünlüğü kazanmış oldukları gibi Çinliler üzerinde de askeri faikyetini tam bir şekilde muhafaza eden göçebe bir Türk-Moğol kavmi özelliğini göstermektedir."

*Yazışma adresi. Email: ibrahim@canbulat.com.tr.

they inherited rich archeological remains documenting the stages of life and culture being excavated, recently. Besides tomb frescos, relics provide important information about their daily life and culture. At least it is valuable as others a document Qimin - Yaoshu found in China. It comprises what to eat as healthy diet and a significant number are recipes. "Nomad (Hu) style soup" and "Nomad style cereal soup" recipes provide us probably with the oldest known dishes of Turkic nomads.

Keywords: Eastern Turks, T'o-Pa Wei, Qimin Yaoshu, Food Culture, History of Food.

GİRİŞ

Zamanımızdan 100.000 yıl kadar önce Doğu Avrupa ve Orta Asya'dan gelerek Sibirya'nın güneyine yerleşen Türklerin atalarının belirgin bir Türk karakteri kazanmaları Altaylarda gerçekleşmiştir. Moğol – Türk halklarının, Çin kaynaklarına dayanarak tarih sahnesine çıkışı MÖ 3. – 4. Yüzyıla tarihlendirilmektedir. Bu bile Selçukluların Anadolu'ya girişine kadar 1.400 – 1.500 yıllık bir yolculuğu ifade eder. Bu araştırma Altaylardan Anadolu'ya uzanan yolculuğun yalnızca bir durağı ile ilgilidir ve yazmakta olduğum kitabın bir bölümüdür. Araştırma, Türklerin Altaylardan Anadolu'ya uzanan yolculuklarında heybelerinde getirdikleri yemeğin izlerini geriye doğru sürmeyi amaçlamaktadır. Öncelikle Türklerin bu uzun yolculukta üç önemli kültür alanı ile temaslarını incelemek ve temasları sırasında paylaştıkları yemeklerden kendi yemek kültürlerine neler katmış olduklarını arayıp bulmak gerekmektedir. Aslında yemeğin bizatihi kendisi tarih yazımı için önemli kaynaktır. Aslında, bu üç önemli kültür alanının Çin, İran ve Bizans olduğunu belirtmeye pek de gerek yok. Türklerin ilk yerleşik – göçebe simbiyotik ilişkisi kurdukları Çin çevresinde tarihçiler baştan beri Hsing-nu, Göktürk ve Uygur tarihlerini incelemişlerdir. Türklerin yemek kültürü araştırmaları daha yeni yeni İran ve doğusuna uzanmakta, yazımı ise kısıtlı olmak yanında zaman ve mekândan bağımsız genellemeler şeklindedir. Altaylarda ortaya çıkan ve Kuzey Çin'i uzun bir süre yöneten Tabğaçların varlığı oldukça geç fark edilmiş olmalıdır. Aşağıda kısaca tarihlerini özetleyeceğim Tabğaçların Çin'le ilişkilerinde yalnızca etkilenmemiş aynı zamanda etkilemiş bundan daha önemlisi Çin tarih kaynaklarında göçebe kültürleri konusunda da tarih yazımı için önemli iz ve belgeler bırakmışlardır. 4. Yüzyılda girdikleri Kuzey Çin'i yaklaşık 200 yıl süreyle yönettiler ve sonunda asimile olarak içinde eridiler.

Tabğaçlarla ilgili olarak Türkçe kaynaklarda en eski bilgiye Kaşgarlı Mahmut'un *Divan-ü Lügat-it-Türk*'ünde ulaşmaktayız; bunlarda daha çok söylentilere dayanmaktadır. Yalnızca Tabğaçlar değil, hemen tüm Türki boyların tarihleri için Vasily Vladimirovich Bartold (3 Kasım 1869, St. Petersburg – 19 Ağustos 1930, Leningrad) ve Lev Nikolayevich Gumilev (1 Ekim 1912, St. Petersburg – 15 Haziran 1992, St. Petersburg) başta Rus tarihçilerine ve Batılı Sinologlara çok şey borçluyuz. Kanımca Tabğaçlar ilk olarak Wolfram Eberhard'ın (17 Mart 1909, Postdam – 15 Ağustos 1989, El Cerrito CA) 1927 gibi İstanbul'da verdiği bir dizi dersle akademik çevrelere tanıtılmış olmalıdır. Ahmet Taşağıl ve Yıldırım Kürşat konu üzerinde araştırma yapan ve yararlanarak izlediğim iki önemli akademisyendir. Özellikle Kürşat Yıldırım'ın *Wei Shu* belgelerine dayanarak yazılmış makalesi erken Tabğaç tarihi konusunda önemli bir kaynaktır. Geçen on yıl içinde Tabğaçların egemen olduğu

bölgelerde yapılan arkeolojik araştırmalarda aşağıda değerlendireceğim, önemli çoklukta eser bulundu. Chin-Yin T'seng ise arkeolojik araştırmalarla ilgili yayınlara dayanarak Tabğaçların günlük yaşamları konusunda önemli bilgiler paylaşmış bulunmaktadır. Benim amacım ise bütün bu araştırma ve yayınlara dayanarak Tabğaçların yemek kültürü ile ilgili derli toplu bir yazı yazmaktır.² Bu yazının Sonuç bölümünü okuduğunuzda Türki boyların yemekleri ile ilgili olarak en eski özgün iki reçeteye ulaşmış olduğumu göreceksiniz. Hatta bunlardan birinin hala keyifle tüketmekte olduğumuz çok bilinen bir yemeğimize ait olmasına şaşırabilirsiniz.

Tabğaçlar

Antik çağlarda, Sarı İmparator'un³ yirmi beş oğlu vardı. Topraklarından ayrılmamış olanlar Çinli halkının ataları oldu; yurtlarını bırakıp dışarıya gidenler vahşi doğada dağıldılar. Küçük oğlu Chang-i 'ye Ta Hsien-pi Dağının da içinde bulunduğu Kuzey topraklarını verdi. Nesiller içinde, onun soyundan gelenler, Yu-tu'nun kuzeyindeki hayvancılık ve avcılığın yaşamın temelini oluşturduğu, geniş vahşi topraklarda boy beyleri oldular. (Buralarda) adetler saf ve yalındı. İnsanlar herhangi bir yazı kullanmıyorlar, sözleşmeleri tahta parçaları üzerine çentik atarak yapıyorlardı. Çin'de tarihi kayıtlar tutulurken, (onlarda) geçmiş ve şimdi içinde buldukları dönemin ayrıntıları kulaktan-kulağa aktarılmaktaydı. Sarı İmparator, yeryüzünün erdemini yönetim anlayışında ilke edindiği için, Kuzeyliler yeryüzüne "T'o" yönetene "Pa" derlerdi; bu insanlar "T'o-pa" adını aldılar.⁴

Tabğaçlar'ın etnik ve dinsel resmi çok net değildir.⁵ Yönetici kadrolarda Moğol isimler çoğunlukta olmakla birlikte Türklerin de varlığı görülmektedir.⁶ Tabğaçlar, Çin resmi kaynaklarına göre H'sien-pi⁷ babadan olma ve H'siung-nu⁸ anneden doğma, ancak Türkçe konuşmaktaydılar.⁹ H'sien-pilerin içinden çıkmış olmakla birlikte Türk tarihi için önemlidirler. "Tabğaç", Türk boyları için Çin'i daha geniş anlamıyla Çin kültürünü ifade etmekteydi. Çin, Göktürklerce hep Tabğaç olarak biliniyordu. Bu

² Qimim Yaoshu'nun yemek bölümlerini oldukça ayrıntılı olarak özetledim ve reçetelerin listelerini Türkçeye çevirerek yazıya ekledim. Qimin Yaoshu belki de hiçbir zaman tüm olarak Türkçeye çevrilmeyecektir. Bu nedenle, yemek araştırmacılarına yararlı olabileceklerini düşündüm.

³ (Yıldırım, 2012, s. 2715) Huang-ti (Sarı İmparator, MÖ 2697-8 - MÖ 2597-8) kurucu imparator ve efsanevi kahraman olarak tüm halkların babası olarak tanıtılmaktadır.

⁴ (T'seng, 2013, s. 1) Wei-shu'dan. Burada Çin kaynaklarınca Tabğaçlar da Çin aristokrasisine ilişkilendirilmektedir.

⁵ (Barthold, 2006, s. 80) Özellikle *Divan-ü Lügat-it Türk'ü* kaynak alan derslerinde Kaşgarlı Mahmut'un aktardığı kısıtlı bilgi nedeniyle: "Tabğaç kelimesini yalnız Milli Çin sülalesi olan 'Sun' idaresindeki 'Maşin'i ifade etmek üzere kullanıla gelmişti." Barthold 'un derslerini 1927'de verdiğini belirtmeliyim. Tabğaç'ın T'o-Pa - Wei olmasına karşın "Maşin"i tanımlaması da ilginçtir. Kaşgarlı (2013) Dizin s. 587.

⁶ (Eberhard, 1996, s. 85) İncelediği 119 kabile içinde 39 adedinin menşeyini göstermeğe imkân olduğunu belirtmekte, içlerinde Proto-Moğol, Proto-Türk, Hint-Avrupalılaştırmış, biri Proto-Tunguz olduklarını yazar. "Bunun sonucunda içlerinde çok az Proto-Tunguz olmakla birlikte ilk Türk ve ilk Moğol kanları fazla mikiyastadır."

⁷ Moğolistan, İç Moğolistan ve Kuzey-Doğu Çin'de görülen göçebe Proto-Moğol kabileler

⁸ Asya Steplerinde yaşayan Hint-Avrupalı göçebe kabileler.

⁹ (T'seng, 2013, s. 11) Clauson'a dayanarak.

nedenle Göktürklerin atalarının Çin’le doğrudan temas içinde oldukları sonucuna varabiliyoruz.¹⁰

Tabğaçların ortaya çıkışlarını anlatan üç efsane daha vardır. İlkinde -çeşitli Türk boylarında da görüldüğü gibi- bir Aksakal: “Bu topraklar kuraklığın hüküm sürdüğü verimsiz düzlüklerdir. Başkenti ve şehirleri inşa etmek için uygun değildir. Tekrar başka yere göçüp yerleşmek gerekir”¹¹, demiştir. Bu Tabğaçların güneye yönelmesindeki neden olarak anlatılmaktadır. 160-170 yıllarında vuku bulan bu göç esnasında çok sert engellerle karşılaşan Tabğaçlar durmak mecburiyetinde kalmışlardır. Artık ilerlemelerine imkân yoktu ve yok olmak üzereydiler. Tam bu esnada görünüşü atınki ve sesi öküzünki gibi olan kutsal bir hayvan belirmiş ve kalabalığı peşinden sürükleyerek yol göstermişti.¹² Diğerisi ise -Oğuz Destanı’na çok benzer şekilde- Tabğaçların ilk hükümdarı olan Li Wei’nin (219-277) doğuşunu anlatmaktadır:

Bir keresinde Hükümdar Chi-fen (Sheng-wu) on binlerce atlıyı toplayıp dağların ve bataklıkların arasında avlanmaya çıkmıştı. Aniden gökten aşağı düşen bir araba gördü. Arabaya yaklaştı ve güzel bir kız gördü. Onun etrafını göz kamaştırıcı şeyler kaplamıştı. Hükümdar şaşırıp ve ona kim olduğunu sordu. O cevapladı: “Ben göğün kızıyım. Benim bedenim size eş olarak gönderildi”. Sonra onlar aynı yatak odasında geceledi. Gün ağardığında kız geri dönmek için izin istedi ve dedi ki: “Önümüzdeki yılın sonunda bu yere tekrar geleceğim”. Sözü bittikten sonra her şey değişti. Gidişi rüzgârın esmesi ve yağmurun yağması gibiydi. O zaman geldi ve hükümdar daha önce avlanmış olduğu yere tekrar gitti. Nihayetinde gene buluştular. Göğün kızı doğurduğu erkek çocuğu hükümdara sunarak dedi ki: ‘Bu sizin oğlunuzdur. Onu iyi gözetip besleyiniz. Oğulları ve torunları devam ettikçe zamanları geldiğinde beyler ve hükümdarlar olacaklar’. Kız sözünü bitirdi ve gitti. Bu çocuk Li-wei’dir.¹³

Şimdi tarihin gerçeklerine dönebiliriz: Bir devlet olarak Tabğaç, 3. yüzyılda H’sien-pi Birliği’nin batı boylarından doğdu. Kuzey Çin’de 4. yüzyılda görülen siyasi belirsizlik döneminde Çin’e girişte önemli bir yer tutan Shan-si’de, Tai (338-376) adında bir devletçik oluşturdular ve komşularını yutmaya başladılar. İmparator Daowu (Tuoba Gui, 371-409), P’ing-ch’eng’i (Ta-t’ung, 398-494) başkent yapıp, Çin hanedanından esinlenerek devleti T’o-Pa - Wei (386-534) olarak isimlendirdi.¹⁴

¹⁰ (Taşağıl, 2014, s. 170) Tsu Chih T’ung-Chien Metinlerinden: Wei başbakanı T’ai, Chiu-Ch’uanlı bir Sogd olan “An-no-p’an-t’o’yu Gök Türklere göndererek, onlarla elçilik münasebeti başlattı. Gök-Türkler aslında batı tarafında küçük bir ülkedir. Kabile isimleri A-shih-na’dır. Nesilleri Altay Dağları’nın kuzey yamaçlarında oturur ve Jou-janlara demircilik yaparlar. Reisleri T’u-men kuvvetlenmeye başladı sık sık Wei’nin batı sınırlarına saldırırdı. An-no-p’an-t’o vardıığında onun ülkesinin insanların hepsi memnun olarak “Büyük ülkenin elçisi geldi. Bizim ülkemiz bundan dolayı çok çabuk yükselecektir”, dediler.

¹¹ (Yıldırım, 2012, s. 2717, n. 34) Wei Shu tarafından (551-554) yazılmış tarih. T’o-Pa - Wei ve Doğu Wei tarihini anlatan önemli bir metindir.

¹² (Yıldırım, 2012, s. 2717, n. 36) Wei Shu’dan.

¹³ (Yıldırım, 2012, s. 2717-2718, n. 40) Wei Shu’dan. Tabğaçların ilk devirleri ve özellikle yerleşik bir Çin hanedanlığı kurmaları için bakınız (Yıldırım, 2012).

¹⁴ (T’seng, 2013, s. 21) Tai adını, Wei olarak değiştirerek tarihten gelen bir önem kazanmak istediklerini ileri sürmektedir; ayrıca (Grousset, 2015, s. 78).

P'ing-ch'eng Geyik Parkı

Özellikle, yeni kentli sınıfı oluşturacak göçebelerin kırsal yaşamı, kente taşıdı. Bu bağlamda 399 yılında P'ing-ch'eng Geyik Parkı (*Luyuan*) tasarlandı ve yapıldı. Parkta yapay dağlar, vadiler, insan yapımı su kanalları ve hatta imparatorun av yapabileceği avlaklar bulunmaktaydı. Park, Çin Seddi'nin hemen içinde kurulmuştu. Parkta askeri tatbikatlar da yapılabilmekteydi. T'o-Pa - Wei'nin yeni seçkinleri parkta bulunan çayırlarda piknik ve askeri kıyafetleriyle gezi yapabileceklerdi.¹⁵ Parkı yapmak için savaşta yenerek ele geçirdikleri 20 000'den fazla Gaoche¹⁶ köle olarak çalıştırıldı.

Bir yandan kendi göçebe gelenekleri diğer yandan içine girdikleri yüksek Çin kültürünün pratik ve dinamikleri nedeniyle ikili bir yönetim tarzı geliştirdiler.¹⁷ Öyle ki daha önce gevşek boylar konfederasyon yapılanması, sıkı ve disiplinli askeri örgütlenme ile; Çinli tebaa ise Çinli bürokratlar ve kurumlar tarafından yönetilmeye başladı.¹⁸ Bu gelişmelere bağlı olarak özellikle Çinlilerden oluşan idari-askeri bir kast sistemi geliştirdi. Çin kaynaklarına göre yöneticilerinin %60'ı Çinli, %20'si Tabğaçlıydı. Süreçte yerleşikleri ve bazı göçebe boyları tebaa yapmak için acımasızca farklı yerlere göçürüp yerleşmeye zorlamakta, ya da askeri güç elde etmek adına hayvanlar gibi sürmekteydiler. Bu sosyal mühendislik projesi kapsamında, 413'de 20 000'den fazla aile zorla Daning'e (*Zhangjiakou*) yerleştirildi. Kendilerine toprak ve çiftçilik donanımı sağlanan aileler, toprağı işleyip çiftçilik yapacaklardı. Sınır boylarına sürülen bu ailelerin, yerleşik tarım toplulukları olarak yeni fethedilen alanları savunacakları da ön görülüyordu. Bu dönemde -Wei-shu kayıtlarına göre- toplamda en az 58 000 kişi, 100 000 aile ve sayıları kaydedilmemiş başkaları kuzeyden getirilip, Pingchen bölgesine yerleştirildi. Bu toplulukların çoğu savaşlarda esir alınanlar ve işgal edilen yerlerin halklarından oluşmaktaydı. Toplulukların bir kısma ise sınır boylarına yeni yerleşmeler oluşturmak için kullanılmayıp, doğrudan T'o-Pa - Wei'nin kalbine taşındılar¹⁹. Ayrıca Çinli bürokrat sınıfını Çinlileşen hükümete katılmaya çağırıldılar. Sonuçta bu kültürel sentez, yönetici sınıfı oluşturan hanedan ve seçkinlere de yayıldı.

Çinlileşmeleri ve Budist olmaları onların "Türk enerjisini eksiltmedi"; Tabğaçlar, 429'da Joun-Juanları²⁰ yenerek, hakimiyetlerini İç Moğolistan ve Doğu Türkistan, (ki bu İpek Yolu'nun denetimi demektir) Wu-sunlar²¹ ve diğer bölgelere doğru genişlettiler. İmparator Taiwu (Tabğaç Tao, 424-452) zamanında Tabğaç gücü en

¹⁵ (T'seng, 2013) s. 36)

¹⁶ 9 Türki kabileden oluşan Tiele boyu.

¹⁷ (T'seng, 2013, s. 1) J. Rawson'dan "dual presence"

¹⁸ (T'seng, 2013, s. 3-4)

¹⁹ (T'seng, 2013, s. 37-39)

²⁰ Mançurya, Moğolistan ve Kuzey Çin'de görülen Moğol göçebeler; Avar ve Eftalitlerin ataları.

²¹ Kunlin Dağları'nda görülen yarı göçebe Hint-Avrupalı topluluk.

yüksek düzeyine ulaştı.²² Ancak giderek Kuzey Çin’de sürdürülen fetih savaşlarının ganimet getirisi azalıp, sürüler küçülünce Tabğaçlar yerleşikleşmek zorunda kaldılar.

“T’o-paların tamamıyla Çinleşmeleri bir an gelmekte idi. Bunlar o zaman, aynı zamanda hem kuzey göçebeleri tarafından bozguna uğratılmakta hem Çinli kitlesi tarafından ya bertaraf edilmekte veya yutulmakta idiler. Bu sanki Çin-Moğol tarihinin kendisine has ritmini teşkil etmektedir.”²³

Yungang Grottosu



Resim 1: Yungang Grottosu (Marcin Bialek, GFDL)

Kaynak: <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=11144033>.

Başlangıçta Yer-Gök Tengri inancına bağlı olan Tabğaçlar -Konfüçyüs inançlı Çin içinde erimekten çekinerek- Budist olmuşlardı. İmparator Wencheng (Tuoba Jun, 452-465) saltanatı sırasında bir yandan Çinleşme, bir yandan Budizm’in resmi devlet dini olarak belirlenmesi sonucu, P’ing-ch’eng’in 16 km batısında Yungang Grottosu yapıldı.²⁴ Bakınız Resim 1. Yaklaşık 1 km’ye ulaşan bir yamaca oyulan farklı

²² (Grousset, 2015, s. 71-79) “T’o-palar Kuzey Çin’de kurulmuş olan bütün diğer Türk ve Moğol krallıklarının fethini tamamlamış oldular. Türk ırkından büyük T’o-pa krallığı yahut Çin usulünce kendi kendine verdiği ünvanlı Wei Krallığı ile güneydeki milli Çin İmparatorluğu karşı karşıya kalıyordu.”

²³ (Grousset, 2015, s. 541)

²⁴ (Grousset, 2015, s. 80) “Bunları ilham eden dini hissin şevk ve harareti, Tarım yollarıyla Gandra’dan intikal etmiş olan eski Yunan - Budik sanatı temelinden öyle bir mistisizmi haiz eserler çıkartmıştır ki

derinliklerde 252 yapay mağara, aralarında 13,7 m yüksekliğindeki bir Buda'nın da bulunduğu yaklaşık 51 000 heykeli barındırmaktaydı. Bugün UNESCO Dünya Mirası Listesi'nde bulunan²⁵ görkemli Yungang Grottosu, bozkırlardan gelip büyük Çin devleti üzerinde hâkimiyet kuran yeni aristokrasinin toplumsal konumunu öne çıkarırken, meşru olarak bu sosyal düzeni de kutsallaştırmaktaydı.²⁶ Han Döneminden beri taş oymacılığı gelişme göstermiş olmakla birlikte, Çin'de daha önce Budizm'le birlikte ortaya çıkan insan formunun işlendiği heykel geleneği bulunmamaktaydı. Bu bağlamda Tabğaçlar Buda heykelleri üzerinden kendi kutsal atalarını yücelterek tanrılaşdırmayı amaçlamışlardı.²⁷

Hexi Bölgesi²⁸ Mezar Odaları

Geçen on yıl içinde Datong'un Shanxi kasabasında, T'o-pa - Wei dönemine ait, 5. yüzyıla tarihlendirilen bir grup mezar açıldı. Mezarlarda geleneksel Çin sanatı ve Wei seçkinlerinin Orta Asya gelenekleri sentezinde çok sayıda heykelcik (*figurine*), eşya ve duvar resimleri gün ışığına çıkarıldı. Özellikle mezarlardan birinin tüm duvarını kaplayan kırda yapılan bir piknik, piknik yapılan bölümü ile hazırlıkların yapıldığı bölümü ayıran kumaş kullanarak oluşturulmuş çitler ve çadırların işlendiği duvar resmi eşsizdir. Mezarlarda Han Dönemi ve Orta Asya bozkır gelenekleri ile Wei seçkinlerinin görünüşleri, duvar resimlerinde, eşyalarda ve toprak heykelciklerle somut olarak Wei elitinin kültürel çevresi içindeki yaşantısı güçlü bir şekilde belgelenmekteydi.²⁹ Daha ilginç, bu mezarlarda Han Dönemi özgün sanatı ile Wei seçkinlerinin kırsal geçmişleri harmanlanarak yüksek bir ifade gücüyle paylaşmakta oldukları yeni *habitus*larına geçişi, kişilerin toplumsal ve bireysel kişiliklerini de tanımlayarak, belgelemektedirler. Ölünün yaşamını belgelemeyi amaçlayan toprak heykelcikler ve duvar resimleri, geçmişlerindeki çeşitli ölü gömme geleneklerinin bir bileşeni olarak ortaya çıkmış bulunuyordu. Kesin olarak 435'e tarihlenen ve müteveffa Bayan Poduoluo'ya ait mezarda dönemin beslenme ve yemek kültürüyle ilgili çok önemli belgeler bulunmuştur. Bunlar farklı tekniklerle yapılmış kalıntılar (*relics*) üzerinde ayrıntılı bir şekilde resmedilmişlerdi:

Han Hanedanlık (84-184) döneminde taş oymacılığı ve taş üzerine boya ile yapılan bir resim tekniği ortaya çıkmış ve gelişmiş; Hexi Bölgesi mezar odalarında duvar resimleri uygulanmasında, özellikle T'o-Pa - Wei Devleti döneminde de önemli rol almıştı. Han döneminde dini ve geçmiş -örneğin Çin mitolojilerde yer alan- konular, günlük yaşamdan enstantaneler, erdemli hükümdarların atalarına saygı sahneleri ve Konfüçyüs dini değerleri, hayır alametleri, Taocu inançlar işlenen

bunların bizim Roma ve Gotik heykeltıraşlarımızın bir ilk örneği olduğu nokta-i nazarı bile ortaya atılmıştır."

²⁵ <http://whc.unesco.org/en/list/1039>

²⁶ (T'seng, 2013, s. 46) Pierre Bourdieu'ya dayanarak. (Kaşgarlı, 2013, s. 587) "tawgaçla edhi" Arapların "Ad ulusunun izeri" dedikleri büyük ve eski yapılara verilen ad.

²⁷ (T'seng, 2013, s. 46-47) John Huntington'a dayanarak.

²⁸ Ticari ve askeri geçişler için Çin'i ile Tarım Havzası ve Orta Asya'ya bağlayan en önemli koridor.

²⁹ (T'seng, 2013, s. 70) Piere Bourdieu'ya göre habitusu görselleştirilmekteydi.

konulardı. Wei dönemine gelindiğinde Hexi Bölgesi'nde konular daha çok içinde yaşadıkları dönemden seçilmeye başlandı. Örneğin: zirai üretim: ekimden hasada tüm tarımsal etkinlikler yanında avlanma, hayvancılık ve meyvecilik bağlamında dut toplanması gibi; ziyafete hazırlık: ziyafetin kendisi gösterilmemiş olmakla birlikte hazırlıklar, hayvanların güdülmesi, avlanmaları, kesilmesi ve pişirilmeleri;³⁰ ziyafet ve eğlencelerle ilgili resimler, Han döneminde olduğu gibi küçük farklarla sürdürülmüştür. Bu betimlemeler:

- Cilalanmış taş plakalar: üzerine boya ile yapılmış resimler ki bunlar çok yalın *snapshot* benzeri belgelerdir. Bu taş plakalar yerin altında tuğla ile yapılmış mezar odalarının duvarlarına yerleştirilmişlerdir. Bakınız: Resim 2.



Resim 2: Milli Müze – Pekin’de bulunan Gansu, Jiayuguan Xincheng M6 mezar odası fresklerinin replikaları: Ateşi yelleme, şiş kebabı hazırlama ve sunma, müzik eşliğinde bir ziyafet sahnesi, şarap ısıtma, tandırda ekmek pişirme, bir başka şiş kebabı hazırlığı, sunum, mutfak düzeni ve kazanda yemek pişirme sahneleri. Tüm eylemler birer *snapshot* gibi parlatılmış taş plaklar üzerine fresk tekniğiyle betimlenmektedir. (Bayan Wang-Hong’un özel izniyle)

- Büyük boyutlu duvar resimleri: Zaman zaman mezar odasının tüm duvarlarını kaplayan ve çok ayrıntılı bir şekilde büyük insan gruplarının çeşitli etkinlikleri sergileyen duvar resimleridir. Bakınız: Resim 3 ve detayı.

³⁰ Bu bölümler Han Dönemi’nde olduğu gibi duvarlara dizili, parlatılmış taş plaklar üzerine boyayla işlenmişlerdir.



Resim 3 ve ayrıntısı. Kırdaki ziyafet, piknik de diyebiliriz: Shaling M7 mezar odasının güney duvarında bulunan freskin sol yanında ziyafetin verileceği alan sağda ise ondan kumaş paravanlarla ayrılmış yemek hazırlama ve pişirme işlevlerinin yerine getirilmekte olduğu alan yer almaktadır. Sol yanda görülen köşkte mezarın sahibi Bayan Poduoluo eşiyile birlikte Han biçiminde bir tahtta otururken betimlenmiştir. Çevrelerinde arabalar, atlar ve insanlar

bulunmaktadır. Ziyafet alanı müzisyenler topluca görülmektedir. Sağ yanda gözükten yurtlar mutfağın korunaklı bölmeleri olmalıdır. Büyük olasılıkla Tabğaçların T'o-Pa - Wei'de de kullanmaya devam ettikleri özgün yurtlarıdır. Bu bölümde kesimlik hayvanlar, koyunun kesilmesi, kebabların hazırlanması betimlenmiştir. (Bayan Chin-Yin T'seng'in özel izniyle.) Datong shi kaogu yanjiusuo 大同市考古研究所 "Shanxi Datong Shaling Bei Wei bihua mu fajue jianbao" 山西大同沙岭北魏壁画墓发掘简报, Wenwu 文物 2006. (10) 4-24.

- Ahşap sandukalar: üzerine boya ile yapılmış resimler.
- Ayrıca önemli kişilerin mezar odalarına toprak heykelcikler ve gerek sembolik gerekse ikinci yaşam kullanılacağı düşünülen işlevsel parçalar.

Ölü Gömme Gelenekleri

Bu dönemle ilgili olarak geriye pek fazla yazılı belge kalmamıştır, ancak mezar odalarından çok sayıda kalıntı bulunmaktadır. Bir istisna olarak Jinli Bay He Xun'un vasiyeti bağlamında zengin mezar odasına konmasını istediği objelerle ilgili liste, - nedenlerini bilemememize karşın- önemli bilgiler vermektedir.³¹ Listede mezar odasına konması istenenler arasında yiyecek olarak kavru olarak kurutulmuş üç hububat ve kurutulmuş et bulunmaktadır. Buna karşın kepeçeden, kazana hemen hemen tüm mutfak gereci yer almaktadır. Yemek yeme için ise 100 çift yemek çubuğu (*chopstick*) istenmektedir. Hepsinden ilginç bir adet de "görevli" (*zhang*) listede yer almaktadır.³² Bu konuda bir yorum yapılmamış olmakla birlikte, bu kişinin savaşta esir edilmiş bir köle ve şimdi bir kurban olduğunu düşünmekteyim.³³

Bay He Xun'un Vasiyetinde Mezarına Konmasını İsteddiği Kap-Kacağın Listesi³⁴:

- Kolçak (*pingji*): 1 adet
- Şarap Kabı (*jiuhu*): 2 adet 8 sheng³⁵lik, kenevir dokuma sarılı
- Lake Paravan (*qi ping feng*): 1 adet
- 3 Tahıl - 3 Kap: Glütensiz pirinç, glütenli darı, çimsi darı; kavrulmuş ve kurutulmuş olacak
- Seramik Tükürük Hokkası (*wa tuhu*): 1 adet

³¹ (Dien, 2012, s. 193, n. 2) Zhou Fagoa'dan.

³² (Dien, 2012 s. 194)

³³ H'siung-nularda da Çinlilerde de insan kurban etme görülmektedir. Konfiçyanizm insan kurban etmeyi, Budizm ise genelde canlıya eziyeti yasaklamış olmakla birlikte uygulama 17. yüzyıla kadar sürmüştür. Öte yandan Budizm, geleneksel göçebe pratiğinin tüm alanlarını kontrol altına alamamıştır da olabilir. https://books.google.co.uk/books?id=uAReTyY2ScsC&pg=PA22&lpg=PA22&dq=hsiung-nu+human+sacrifice&source=bl&ots=vjbcU5yn67&sig=t4iq5LeWR2P_kPbsfEgEAaZVER0&hl=en&sa=X&redir_esc=y#v=onepage&q=hsiung-nu%20human%20sacrifice&f=false

³⁴ (Dien, 2012)'den yazarın tercümesi

³⁵ 1 sheng yaklaşık 1 L

- Kuru Et, 1 Sepet: Kurban edilmiş 2 hayvanın eti sunu olarak, cenaze töreni sırasında kurban tezgâhı üzerinde mezara yerleştirilecek
- Sandalet (*ju*): 1 çift
- Seramik Kupa (*wa zun*): 1 adet
- Takunya (*ji*): 1 çift
- Seramik Demlik (*bei*):
- Ayaklı Servis Tabağı:
- Kepçe (*shao*):
- Görevli (*zhang*): 1 adet
- Seramik Kandil (*zhupan*): 1 adet
- Yemek Çubukları³⁶: 100 çift
- Seramik Kutu (*wa lian*): 1 adet
- Seramik Soba (*wa zao*): 1 adet
- Seramik Tütsü Yakıcısı (*wa xianglu*): 1 adet
- Kazan (*fu*): 2 adet
- Yastık: 1 adet
- Buhar Tenceresi (*zeng*): 1 adet
- Mendil, hediye, ipek, üç siyah, iki kırmızı, hepsinin kenarları ince bastırılmış, 1 ayak boyunda.
- Seramik Mangal (*wa lu*): 1 adet
- Seramik Yıkanma Leğeni (*wa guanpan*):1 adet

Sona Doğru

Xianwen (Tuoba Hong, 465-471) dini bakımdan o kadar inançlı bir Budist'ti ki 471 senesinde keşiş olmak için tahtından feragat edip yerini oğluna bırakmıştı. Çinlileşme, Xiaowen (Yüan, Tuoba Hong, 471-499) Saltanatı sırasında da sürdü. Başkent 494'te Çin'in coğrafi merkezinde bulunan Luoyang'a taşındı³⁷. Yönetici sınıf, göçebe Tabğaç kültürü ile yüksek Çin kültürü arasında sıkıştı kaldı³⁸ ve melez bir kültür geliştirdi. O kadar ki Tabğaç dili, isimleri ve giysileri yasaklandı³⁹. Hanedan Yüan adını aldı. Sonuçta Çinlileşmiş haneden, Çinlilerin gözünde 'barbar', içinden çıktığı göçebelerce 'Çinli' olarak görülmekteydi.⁴⁰ Wei shu, biraz da karikatürize

³⁶ *Chopsticks*

³⁷ (Grousset, 2015, s. 81)

³⁸ T'seng, (2013, s. 4) bu durumu "sandwiched between the two civilization" olarak açıklıyor.

³⁹ (Kaşgarlı, 2013, s. 587) "tawgaçla- deyimini Maçin kılığına girmek".

⁴⁰ (Gumilev, 2002 B, s. 20) "...ama yine de Çin halkıyla tam olarak kaynaşamadılar".

ederek Luoyang'daki asıl sarayın doğusunda, veliaht prensin inşa ettirdiği eğri-bürü Doğu Sarayında binlerce insanla birlikte hizmetçilerin de ipek kumaş dokumak yanında satmak için alkol de üretmekte olduklarını; bu arada sarayın çevresindeki bahçelerde hayvan ve sebze yetiştirdiklerini anlatmaktadır⁴¹.

Tabğaçların güneyde bulunan Çin milli imparatorluğu üzerinde hâkimiyet kurma çabaları sürekli olarak başarısızlıkla sonuçlandı.⁴² Xuan Wu Di'nin (Tuoba Ke, 499-515) ölümünden sonra dul eşi İmparatoriçe Hu (515-518) T'o-Pa - Wei 'yi idare etti. İmparatoriçe Hu, Türk vasıflarını sürdüren son Tabğaç olarak anılır.⁴³ İnançlı bir Budist olan İmparatoriçe Hu, Budist rahip Song Yun'u kuzey batı Hindistan'a doğru Budist yazmaları derlemek için bir seyahate gönderdi. Song Yun, 518-521 yıllarında gerçekleştirdiği geziden önemli bilgilerle geri döndü.⁴⁴

Tabğaçlara bağlı T'ihle, Joun-Juan ve Hsien-pi kabileleri ayaklandı ve devlet ömürleri kısa sürecek Doğu Wei (534-550) ve Batı Wei (535-557) olarak iki hanedanlığa ayrıldı. İç karışıklıklar ve Hsien-pi'de görev yapan Çinli komutanların güç kazanmaları sonucu Tabğaçlara da yansıyan çalkantılı bir döneme girildi. Tabğaçların yıkılışıyla (557) birlikte, Moğolistan'da Jou-Jan⁴⁵ birliği öne çıktı. Göktürkler işte bu Jou-Jan - Tabğaç çatışmalı ilişkileri çerçevesi içinde oluşmuştur. Golden, göçebe / yerleşik ilişkilerinde bunun yinelenen bir model olduğunu savunmaktadır.⁴⁶

Göçebe hanedan kendine bir başkent kurar, fethedilen ülkenin kendinden önce kurulan mali sistemine çoğunlukla dokunmaz ve bu ülkenin bürokratik görevlilerine dayanma noktasına gelir. Zamanla, hanedan ve yerleşikleşmiş seçkinler özümledikçe, onlarla boydaşları arasındaki uçurum büyür. Tabğaç Devleti'ni yıkılışa götüren şey (bazıları yerleşmeye zorlanan) boydaşların hanedandan artan yabancılaşmalarıydı.⁴⁷

Orta Asya'nın kadim tarihi sona ererken, Altaylarda yeni bir Türk Devleti kurulmakta, Brahmaputra Vadisinde Tibetliler ortaya çıkmaktadır ve Çin ise Sui ve

⁴¹ (T'seng, 2013, s. 6)

⁴² Grousset (2015, s. 81) bunu Çinleşen ve Budizm'in etkisiyle Tabğaçların artık Türki vasıflarını kaybettiklerine yorar.

⁴³ (Grousset, 2015, s. 81, n. 151) Chavannes'e dayanarak.

⁴⁴ İpek Yolu'nun daha çetin olan güney yolunu izleyerek, Dunhuang - Khotan - Taklamakan - Pamirler - Paştun - Gandhara yolunu izleyerek -Eftalit (Akhunlar) Hanına rastladı- Hindistan'a ulaştı.

⁴⁵ (Gumilev, 2002 B, s. 22) "Menşei konusunda defalarca sorular sorulmuşsa da kesin bir cevap alınamamıştır."; Joun-Juanların Yü-chü-lü isimli ölümüne mahkûm bir kölenin kaçtıktan sonra etrafına önce kendisi gibi firari yüz kadar kişiyi toplayıp daha sonra da komşu kabilelerle anlaşmasıyla ortaya çıktığını, yazar.

⁴⁶ (Golden, 2002, s. 889)

⁴⁷ (Ligeti, 1998, s. 33) Tabğaçların kuzey Çin'in en büyük bölümünü istila ederek "Gök" oğlunun tahtına oturmasına karşın, güçlü Çin kültürü tarafından bu göçebe kültür ezilmiş ve Çinleştirilmiştir. Barthold, (2006, s. 6) Çelişkiyi sınıfların imtiyazlarını korumaya çalışmak ile açıklamaktadır. Öte yandan, Grousset, (2015, s. 10) bunun doğal bir ritim olduğunu yerleşik kültür tarafından özümlenen göçebelerin asimilasyon sonrası bu kez "Artık Çinleşmiş ve İrânleşmiş barbar, barbarlığın yeni hücum dalgalarına karşı medeniyetin muhafazasına çalışacakların ilkidir. V. yüzyılda Lo'yang'ın hâkimi bulunan T'o-pa Türkleri bu suretle, aynı maceraya başlamak isteyen bütün Moğollara, Sien-pi veya Juan-Juanlara karşı Çin kültür ve topraklarının müdafisi olacaklardır."

T'ang hanedanlarının muhteşem Orta Çağ kültürünü doğuran Rönesans'ı başlayacaktır⁴⁸.

Qimin Yaoshu

(Halkın Sağlık ve Mutluluğu için Gerekli ve Yararlı Teknikler)

T'o-Pa - Wei döneminde bir memur olan Jia Sixie tarafından yazıldığı bilinen Qimin Yaoshu bazı kaynaklara göre 544 yılında tamamlanmıştır. Kitap 10 ciltte, toplam 92 bölümden oluşmakta ve Çin'in 1500 yıllık tarım, bahçecilik, ağaçlandırma, ipekçilik, hayvancılık, veteriner ilaçları, üreme, mayalandırma, yemek pişirme, saklama, çorak arazi ıslahı gibi teknoloji ve kültürel birikimlerini derlemektedir. Kitabın 7., 8. ve 9. bölümleri yemek pişirme ile ilgilidir ve toplamda mayalandırma teknikleri, baharatlardan yahnilere, kızartmalara ve eriştelere, oradan ekmeklere 280 reçete verdiği bilinmektedir. Oldukça ayrıntılı ve doğru miktarlarıyla ve doğru malzemelerle, hazırlama teknikleri yanında sunum ve sunum estetiği anlatılmaktadır. *Shijing* 食經 (Mutfak kuralları, 110 reçete; Bakınız Ek 1) ve *Shici* 食次 (Mutfak prosedürleri, 50 reçete; Bakınız Ek 2) isimli iki eski yemek kitabı -büyük olasılıkla- Qimin Yaoshu'ya kaynak olarak alınmıştır. Bazı mezar odalarında bulunan yazmalardan, Qimin Yaoshu'da yer alan reçetelerin bazılarının geçmişlerinin çok eskilere gittiği anlaşılmaktadır.

Qimin Yaoshu'dan kitabın gerçekte Wei eliti için yazılmış olduğu anlaşılmaktadır. *Shijing* yazarı olduğu kaynaklarda görülen Bay Cui, Wei hanedanlık döneminde, 5. yüzyılın ilk yarısında başbakan olarak görev yapıyordu. *Shijing'* de Cui Hao, reçetelerin evin hanımı için yazıldığını ve gelecek nesillere mutfak geleneklerinin aktarılabilmesini amaçladığını belirtmektedir.⁴⁹ Qimin Yaoshu reçetelerinde Güney Çin etkisi olduğu da ileri sürülmektedir. Qimin Yaoshu'da doğrudan beslenme ile ilgili önemli bölümleri özetlemeye çalışırsak:

Çin'de üretilen tahıllar genellikle "beş tahıl" olarak tanımlanır. Bunlar: darı (*setaria italica*), darı (*panicum miliaceum*), pirinç (*oryza sativa*), buğday (*triticum turqidum*) ve arpa (*hordeum vulgare*) ile baklagiller özellikle soya (*glycine*). "Darı" yalnızca yukarıda belirtilen türleri değil küçük tohumlu tüm diğer bitkileri de isimlendirmek için kullanılırdı. Darı toplumun yaygın besin maddesini oluşturmaktaydı. Genellikle lapa ya da bulamaç şeklinde tüketilirdi. Aslında bir cins çimen olan *panikum* daha üstün tutulur ve şarap yapımında kullanılırdı. Kenevir (*cannabis sativa l.*) hem lifleri için hem de yenebilir tohumları için yetiştirilirdi. Özellikle buğday ve arpa, erişte ve mantı yapmak için kullanılırdı. Elle çevrilen iki taş tekerden oluşan el değirmenleri Han döneminden beri çeşitli haşlama, buharda pişirme, kızartma hamur işleri, mayasız ve mayalı ekmek için göce (kırık) ve un üretmek için kullanılmaktaydı.

Bu dönemde Çin, yediklerine göre kuzey ve güney olmak üzere iki farklı diyet bölgesine ayrılabilir. Kuzeyde beslenme daha çok buğday ununa dayanırken,

⁴⁸ (Gumilev, 2002, s. 2)

⁴⁹ (Harper, 2002, s. 5)

güneyde pişirilmiş tahıl ve göceye dayanmaktaydı. Kuzeyde yaygın olarak pirinç üretilmemekle birlikte, Qimin Yaoshu'da pirinç tarımı ayrıntılı bir şekilde anlatılmaktadır.⁵⁰ Tahıllar dışında Qimin Yaoshu'da soya başta baklagillere de ayrıntılı bir şekilde yer verilmektedir. Soya başlangıçta kırılarak mütevazi lapa ya da bulamaç olarak pişirilen bir besinken, zaman içinde buğdayın önüne geçerek ana besin maddesi oldu. Soya filizi, *tofu*, mayalandırılmış ezemeleri ve soya sosları yapılmaya başlandı. Qimin Yaoshu'da yağlı tohumlar olarak kenevir tohumu, *kanola*, çokça yetiştirilen kolza ve özel değer verilen susam sayılmaktadır. Meyvelere gelince hünnap (*ziziphus zizyphus*), şeftali, erik, kayısı, armut, elma, Trabzon hurması ve narın nasıl yetiştirileceği ve aşılacağı anlatılmaktadır. Kök sebzeler sayılırken, "tatlı patates" Çinli olmayan bir bitki diye dışlamaktadır. Qimin Yaoshu bugün hala yetiştirilen 20'si dahil toplamda 31 farklı sebze sıralamıştır. Bunlar, hıyar, turşuluk kavun, mis kavunu, kış kavunu (*benincasa hispida*), su kabağı, mor çiçekli sarımsak, taze soğan, *scallion*, taze Çin sarımsağı (*allium tuberosum*), kırmızı turp, Çin lahanası (*brassica rapa*), beyaz hardal, sarı hardal, turp (*brassica napus*), kişniş, fesleğen, baldıran (*oenanthe*)⁵¹, patlıcan, zencefil ve Japon biberidir (*zanthoxylum piperitum*). Ebegümece (*malva verticillata*) kıvam artırıcı özelliği nedeniyle çok popülerdi.

Jia, Qimin Yaoshu'da çoğu Kuzey'de yetişen meyvelerden, hünnap sosu, tuzlu erik, şeftali, erik, kayısı, armut, yabancı elma (*malus*), Trabzon hurması gibi çeşitli meyvelerin kurutulması, salamurası, preslenmesi süreçlerini anlatmaktadır. *Qu* olarak isimlendirilen mayayla fermantasyon teknikleri uzun zamandır Çin'de uygulanmakta idi. Yine aynı *qu* yöntemiyle enzimler yardımıyla nişastanın nasıl glikoza çevrilebileceği *Shijing* reçetelerinde yer almaktadır. Qimin Yaoshu'da alkol fermantasyonu da anlatılmaktadır. Yalnızca sirke yapımı için Jia, 24 reçete vermektedir. Proteinleri amino-asitlere ve amidlere indiren maya fermantasyonu yöntemiyle yapılan *jiang* soslar, *shi* (siyah soya sosu), süt asidi fermantasyonu yöntemiyle taze sebzelerin bozulmadan korunmasını sağlayan turşular, *zha*: nişastanın fermantasyonuyla balık (*fu*) ve etli yaprakları olan sebzeler (*la*), ya da süt ürünleri gibi uzun bir liste vardır. Qimin Yaoshu'da Kuzey'in özel süt ürünlerini şöyle belirtilir: inek ve keçi sütünden ayran (*luo* ya da *lao*) ve yıllarca saklanabilen keş (kuru *lao*).⁵²

Bir hikâye vardır: Wang Ji (240-285), Lu Ji (261-303) Luoyang'a gelmesinden kısa bir süre sonra keçi sütünden yapılmış yoğurt ikram eder ve Güney'de bunu neyle kıyaslayabileceğini sorar. Lu, iki lezzetli yiyeceği emsal gösterir; bunlar Jiangsu usulü *chun'geng* (nilüfer çorbası) ve Jiankang usulü *yanshi* (tuzlu, siyah soya sosudur). Güneylileri aşağılamak amacıyla Kuzeylilerin, Wuluların yedikleriyle ilgili atışmaları Luoyang *qielanji*'de⁵³ yer almaktadır: bir hayvan yemi olan finin (*gu*) tohumları, yabancı çavdar (*bai*, *lolium temulentum*), yengeç yumurtası (*xiahuang*), deniz kestanesi (*ling*), nilüfer kökleri (*ou*), tavuk kellesi (*jitou*) ve meyveleri ve iliği olan çeşitli su bitkileri

⁵⁰ (Dien (2012, s. 359-)

⁵¹ Bazı türleri çok zehirli olan.

⁵² (Dien, 2012, s. 360-361)

⁵³ "Luoyang Manastırları" bu eserde Wei döneminin sona erişindeki sancıları anlatmaktadır.

(*qian*), çiğnemek için tembul (*areka*) fındığı, içmeye lotus çorbası ve kurbağa çorbası (*wageng*) ve istiridye yahnisi (*bangfou*). *Shishuo xinyu*'da⁵⁴ bölge belirtilmeksizin pirinçle bambu filizi (*sun*), buharda *shallot* (*xie*), bambu yaprağında yapışkan pirinç keki (*zong*) gibi yemeklerden söz eder. Yabani yulaf (*lolium temulentum*), darı ve fasulyeden yapılan bulamaç ya da lapası beslenmede önemli yer işgal ederdi.

Aşçının biri, anında fasulye lapası hazırlama yönteminin daha önceden pişirilmiş soya tozu (*shumo*) olduğunu ifşa etmişti, bunu sade pirinç lapasına karıştırıveriyordu. Buengin(!) kaynak, kısa sürede pırasalı su mercimeği (*lemnoidae*) turşusu yapmanın yöntemini ise pırasa köklerini bir havanda ezmek ve bunlara buğday filizi (*maimiao*) eklemek olduğunu söylemişti. Bunları ve benzer sırları açıkladığı için, aşçı patronu tarafından katledilmiştir.

Balık yemekleri sardalye, karides ve tuzlu balıklardan oluşuyordu. Domuz eti, sığır, koyun / keçi ve av etleri, tavuk, ördek ve kaz etleri yenmekteydi. Buharda pişirilmiş süt domuz yavrusu (*tun*) özel yemekti ve ensesi yalnızca imparatora ayrılır ve *yasak et dilimi* (*jinluan*) olarak isimlendirilirdi. Dilimlenmiş sığır yüreği de üstün tutulmaktaydı; bunun nedeni yiyenin hayvanın gücünü kazandığına dair inançtı. Eğer *Shishuo xinyu*'daki referans sayıları bir belirleyici ise, şarabın o dönemde ne denli önemli olduğunu kabul etmemiz gerekir. Alkolün bu denli çok tüketiliyor olmasını, yaşanan dönemin politik belirsizliklerin bir sonucu olduğunu düşünmek gerekir.⁵⁵ Qimin Yaoshu, 10 farklı yöntemde fermantasyon ve yaş maya reçetesi vermektedir; tamamında da iyice haşlanmış tahıl ve taze su ile yola çıkılmaktadır. Şarap yapmak için, yapışkan (glütenli) ve adi darı, pirinç, başaklı ve çimensi (*paniced*) darıya maya eklenirdi. Qimin Yaoshu kırk kadar alkollü içki tarifi vermektedir. Batı bölgelerinden epeyce sayıda tüccar tarafından Çin'e getirilen üzüm şarabı da bulunabilmekteydi ancak önemli bir popülerite kazanamamıştı. Üzüm fermantasyonu Han (MÖ 206-220) hanedanlık döneminden beri bilinmekle birlikte, Tang döneminde ancak kısıtlı miktarda üretimi yapıldı. Han dönemi kaynaklarında çaydan söz edilmektedir. Siçuan bölgesinden yayılan çay, Tang (618-905) döneminde özellikle Güney'de oldukça yaygınlaşmış; Budist manastırlarında meditasyon amaçlı olarak tüketilmekteydi. Tatlandırıcı olarak malt şekeri (*yi*) ve bal (*mi*) kullanılmaktadır. Malttan şeker üretiminin Çin'de uzun bir tarihi geçmişi vardı; Qimin Yaoshu'da şekerin çeşitli yöntemlerle üretimi anlatılmaktadır. Şeker kamışı sırasından şeker üretimi bu dönemde Çin'de biliniyor olmakla birlikte, yaygınlaşması Tang döneminde gerçekleşecektir.

Elimize bu dönemin yemek kültürü ile ilgili olarak Qimin Yaoshu dışında çok fazla belge geçmemiş olmakla birlikte, dönemim geniş ve çeşitli bir sofraya sahip olduğunu ileri sürebiliyoruz. Wei dönemi mutfağının bugünkü Çin mutfağından oldukça farklı olduğunu da görüyoruz: Örneğin Kuzey'de süt ürünlerinin

⁵⁴ Liu Song (403-444) ve Kuzey ve Güney (420-589) Hanedanlıkları dönemlerinden *Dünya Masalları: Belgesel olmaktan çok söylenceler seçkisi*.

⁵⁵ (Dien, 2012, s. 362)

yaygınlaşması⁵⁶ gibi. Buna karşın erişte, soya sosu, *tofu* gibi bugün Çin mutfağında yer alan bazı doğal ürünlerin ilk örneklerinin yapılaş ve kullanımlarını görmekteyiz. Ayrıntılı bir çalışma yapmadan bu gelişmelerin Wei döneminde ortaya çıktığını kesin olarak söyleyemiyoruz ama Qimin Yaoshu sayesinde, sonu itibarıyla Wei Dönemi'nin zengin kültürü içinde saygı duyulacak bir mutfağın yer aldığını kesinlikle söyleyebiliyoruz⁵⁷.

Gerek *Shijing* gerekse *Shici* yemek kitaplarında servis etmek anlamında kullanılan “*dian 奠*” sözcüğü kurbanın tanrılara sunulması anlamı taşımaktadır. Gerçekte antik Çin'de ziyafet ile kurban töreni arasında fark bulunmamaktaydı.⁵⁸ İlginç olan bu savını kanıtlamak için Miao Qiyu'dan alınan⁵⁹:

Sazan Güveci Reçetesi

Büyük bir balık alın. Pullarını temizleyin, hazırlayın ve 1,7 cm (5 fen) boyunda küplere kesin. Murrel⁶⁰ balığı yahnisinde olduğu gibi baharatlandırın⁶¹ ve pişirin. Önceden pişirilmiş tam tahıl ekleyin. Sunacağınız⁶² zaman tahılı ayırın ve yarım tabak sunun. Eğer tahılın üzerinde sunulacaksa bu standart modele uygun değildir.

Ali Eşref Dede'nin Yemek Risalesinde yer alan Balık Çorbasında⁶³ da tahıl kullanılmaktadır. Daha sonraki dönemlerde tahıl, balık çorbası reçetelerinden çıkmıştır⁶⁴. Başka bir reçetede Ebegümcili (*malva verticillata l.*) balık çorbası tarifi verilmektedir⁶⁵:

Su Ebegümcisi Çorbası

Murrel balığı 5 cm uzunluğunda kesilir. Su ebegümcisi kıyılmaz, soğuk suya konur. Su kaynayınca balık ve tuzlanmış siyah (soya) fasulye eklenir. Ebegümcisi dikkatlice ayıklandıktan sonra sıcak suyla durulanır. Murrel ortasından ikiye ayrılır. Tahılın üzerine yerleştirilir. Parçalar 5 cm uzunluğunda ve balığın yarısı genişliğinde olacaktır. Üç taşım kaynatılır. Üzerine ebegümcisini bir seferde atılır ve berrak fasulye suyu gezdirilir. Tuzu eklenir.

Bir diğer reçetede Yabani Pirinç Pilavı tarifi verilmektedir. Burada yabani pirincin hazırlanması ilginçtir.

⁵⁶ Bunu kesinlikle göçebelere yormak gerekir.

⁵⁷ (Dien, 2012, s. 363)

⁵⁸ (Harper, 2002, s. 6-7, n. 11-13) Miao Qiyu'ya dayanarak.

⁵⁹ *Shijing* Reçeteleri 76.22. Bakınız: Ek 1.

⁶⁰ Murrel: yılan başlı balık, *channa striata*

⁶¹ Aşağıda tarifini vereceğimiz yemekte çeşni için su ebegümcisi kullanılmaktadır.

⁶² “Sunmak” Türkiye Türkçesinde de kurbanla ilgili anlam taşımaktadır ve Kırgızca ve Kazakçada da bulunmaktadır.

⁶³ (Halıcı, F., 1992, s. 2)

⁶⁴ (Nedim, 1947, s. 20-21)

⁶⁵ *Shijing* Reçeteleri 76.17, Bakınız: Ek 1.

Pişmiş Yabani Pirinç tarifi⁶⁶:

Tüm pirinci deri bir torbaya koyun. Bir porselen tabağı tokmakla kırın, çok ince kırılmış olmamasına dikkat edin. Porseleni torbaya doldurun. Torbayı bir tablanın üzerinde ileri geri yuvarlayın ve pirinçleri çıkarın. Her seferinde 1.5 sheng⁶⁷ pirinç işleyebilirsiniz. Pirinç gibi pişirin.

Harper, yabani pirinç T'o-Pa - Wei'de nadir olmakla birlikte reçeteleri verilen gerek ebegümecili balık çorbasının gerekse yabani pirincin ne egzotik ne de göçebelere özgü olduğunu ve elit tarafından yenmekte olduğunu not etmektedir.⁶⁸ Yemek kitaplarının işlevi yalnızca mutfak personelinin iyi yemek pişirmesi ile sınırlı değil, aynı zamanda gurme elitin günlük yaşamının deneyimleri yanında entelektüel birikim de sağlamaktır. Gerçekte Qimin Yaoshu'nun amacı da buydu.

Son Olarak

Shijing Reçeteleri 76.8 sayılı Barbar Usulü Kuzu Çorbası ve 86.5 Barbar Usulü Et Dürümü, Qimin Yaoshu'ya göçebelerin⁶⁹ yemeklerinin de eklendiğini göstermektedir. Özgün metinde barbar 胡 (hu) ile yazılmıştır. Bu sözcüğün karşılığı özellikle Orta Asyalı - Han olmayan halklar anlamındadır.⁷⁰ Harper, ise reçeteleri "Zuo hugeng fa 作胡羹法 (Method to make barbarian soup)" ve "Hu fan fa 胡飯法 (Method for barbarian cooked grain)" olarak İngilizceye çevirmiştir. Bu nedenlerle her iki reçetenin de Hsiung-nu - To-pa - Wei, Çin'in karşılıklı ilişkileri bağlamında Moğol - Türk kabilelerden alındığına inanmaktayım.

Reçete 76.8 "Barbar Usulü Kuzu Eti Çorbası"⁷¹

作胡羹法：用羊臛六斤【六】又肉四斤，水四升，煮；出臛，切之。葱頭一斤，胡荽一兩【七】，安石榴汁數合，口調其味。

【六】羊臛：即羊排。出臛：去排骨出肉。肉四斤：另用羊肉四斤。

【七】胡荽一兩：指胡荽子實，是辛香調味料。

Kuzu eti çorbasının yapılışı: üç kilo Yang Xie [altı] ve iki kilo kuzu eti daha eklenerek dört litre su ile pişirilecek. Pişen pirzelayı kemiklerinden ayırın ve dilimleyin. Yarım kilo soğan, kişniş otuz gram [yedi], nar suyu ilave edip baharatları tadına bakarak ayarlayın.

⁶⁶ Shijing Reçeteleri 86.4, Bakınız: Ek 1.

⁶⁷ Yaklaşık olarak 1 sheng = 1 L.

⁶⁸ (Harper, 2002, s. 10)

⁶⁹ (Mau-Tsai, 2011, s. 601, n. 2523) "Çincede 'hu' (barbarlar) sözcüğünün çok anlamlılığına defalarca işaret ettim. Hu'nun T'ang (618-907) döneminde özellikle Sogdiler için kullanıldığı biliniyor. Ama bunun yanı sıra hu, T'u-küe anlamına da geliyordu, (ae, s. 107, n. 428) "545'ten beri T'u-küelerin karşısı olarak kullanılan Hu (=barbarlar) sözcüğü ile 582'de T'u-küe kastediliyor."

⁷⁰ (Harper, 2002, s. 18, 20)

⁷¹ (Xie, 1998, s. 585) Çinceden çeviri için profesyonel destek aldım.

[6] Yang Xie: kuzu pirzolasıdır. Chu Xie: pirzolayı kemiklerinden ayırması. Ve iki kilo Et daha: ayrıca iki kilo normal kuzu eti daha kullanılacak demektir.

[7] otuz gram kişniş: kişniş tohumu anlamına gelir, baharatlı çeşnilerden biridir.

76.8 sayılı reçetede tarifi yapılan yemek bir çorba olmaktan çok bir tencere yemeğidir. Diğer bir önemli ayrıntı koyun etinden yapılmasıdır. Türklerin Müslüman olmadan önce de domuz yeme alışkanlıkları yoktu. Kişmiş tohumu ve nar suyuyla tatlandırılmaktadır ve bu açıdan Türk yemeklerinde baharatın yaygın olarak kullanılmadığı tezini çürütmektedir. Koyun etinin kaburga - döş bölümü yanında koyunun diğer bir bölümü de kullanılmaktadır. Bu açıdan reçete et seçimi konusunda da önemli bir yetkinliğe işaret etmektedir. Etlerin seçimiyle yemeğin yağ dengelenirken bağ dokularında bulunan kolojenin de yemeğe doku katkısı gözetilmektedir.

Reçete 86.5 "Barbar Usulü Et Dürümü"⁷²

胡飯法：以酢瓜菹長切，脰炙肥肉，生雜菜，內餅中急捲。捲用兩卷，三截，還令相就，並六斷〔五〕，長不過二寸。'別羹'飄產"隨之。細切胡芹、蓼下酢中為"飄蜜"。

〔五〕斷：截斷，引申為"段"；並六斷：兩個肉卷子，每個切成三段，一共六段。自"捲用兩卷"至"長不過二寸"，是指羹法。

Et dürümünün yapılışı: Et dürüm içine ince uzun kıyılan sirkeli kelek turşusu, kebab et, çiğ olarak karışık sebzeler ile sarılır. İki rulo, üçe bölünür, yani iki inç uzunluğunda 6 parça oluşur^[5], yanına 'sebze garnitür' ile servis yapılır, ince doğranmış sirkeli suda beklemiş kereviz 'sebze garnitür' olur.

[5] bölüm: kesim, "parça" anlamına gelir, altı parça oluşur: iki adet et dürümü, üçer parça bölünür toplam altı bölümden oluşur. "İkişer rulo şeklinde sarılır" den "iki inç uzunluğunda" kadar kısmı ise servis stilinden bahseder.

86.5 sayılı reçete bugün de severek yemekte olduğumuz dürümdür. Dürümüm kendisi kadar heyecan veren bir bulgu ise yufka ekmeğinin kullanılıyor olmasıdır. Yufkanın boyunu bile tahmin etmek güç değil. Önce yufkayı ikiye bölüyoruz ve dürüm yapıyoruz; sonra da her dürümü 5'er cm boyunda doğruyoruz. Toplam 6 lokma elde ediyoruz. Bu bize yufkanın yaklaşık 40-50 cm çapında olduğunu göstermektedir. Bugün de köylü pazarlarında satılan yufka ekmekleri bu ölçülerdedir. Böyle bir yassı ekmeğin reçetesi Qimin Yaoshu reçeteleri arasında bulunmamaktadır. Tüm çabalarım karşı bugüne dek arkeolojik araştırma yayınlarında saç, yassı-ağaç, oklu-ağaç ve pisli-ağaçla⁷³ ilgili bir bulguya rastlayamadım. Bu nedenle de yufka ekmeği üretiminin en erken ne zaman başlamış olacağı konusunda bir sonuca varamıyorum. Yeni arkeolojik çalışmaları beklemek zorundayız. Bu açıdan dürümde

⁷² (Xie, 1998, s. 651) Çince'den çeviri için profesyonel destek aldım.

⁷³ Anadolu halk ağzıyla: yash'ğaç, okl'ğaç ve pisli'ğaç.

kullanılan mayasız yassı ekmeğin lavaş olma olasılığını göz ardı ediyorum.⁷⁴ Ekmek belki elle şekillendirilmekte ve ateşe oturtulmuş bir kayrak üzerinde pişirilmekteydi.

Dürümde kelek ve kereviz sapının kullanılıyor olmasını çok önemsiyorum. Ayrıca keleğin sirke ile *marine* ediliyor olması da özümsemiş bir mutfak kültürünün varlığını işaret etmektedir. Her iki reçetede de tuzdan söz edilmemektedir, ancak tuzsuz bir yemek düşünemiyorum ve bu “malumu ilam” etmenin gereksiz görülmüş olmasından dolayı olabilir.

Bugüne dek hemen tüm kültür tarihi araştırma ve sunumlarında ilk Türk soyların göçebe kavimler olarak yalnızca et ve süt ürünleri yediklerini, az da olsa tarımla uğraştıklarını söyleye gelinmiştir. Bu bulgular ışığında bugün Türklerin sofrasının yazılan ve söylenenlerden daha zengin olduğunu rahatlıkla ileri sürebiliyorum.

KAYNAKÇA

- Bartold, Vasily Vladimirovich. (2006). *Orta-Asya Türk Tarihi Hakkında Dersler*. Ankara: Türk Tarih Kurumu.
- Dien, Albert E. (2012). *Six Dynasties Civilization*. New Haven & London: Yale University Press.
- Eberhard, Wolfram. (1942). Çin Kaynaklarına Göre Orta ve Garbi Asya Halklarının Medeniyeti. *Türkiyat*, (VII-VIII), 125-191. <http://www.journals.istanbul.edu.tr/iuturkiyat/article/download/1023001375/pdf>
- Eberhard, Wolfram. (1943). Eski Çin Kültürü ve Türkler. *Ankara Üniversitesi, Dil ve Tarih - Coğrafya Fakültesi Dergisi*, 1(4) 19-38. <http://dergiler.ankara.edu.tr/dergiler/26/1035/12523.pdf>
- Eberhard, Wolfram. (1996). *Çin'in Şimal Komşuları*. Ankara: Türk Tarih Kurumu.
- Golden, Peter B. (2002). *Türk Halkları Tarihine Giriş*. Çev., O. Karatay, İstanbul: Ötüken Neşriyat.
- Golden, Peter B. (2011). *Dünya Tarihinde Orta Asya*. Çev., Y. K. Taştan, İstanbul: Ötüken Neşriyat.
- Grousset, Rene. (2015). *Stepler İmparatorluğu / Attila, Cengiz Han, Timur*. Ankara: Türk Tarih Kurumu.
- Gumilev, Lev N. (2002 A). *Eski Türkler*. Çev., D. A. Batur, İstanbul: Selenge Yayınları.
- Gumilev, Lev N. (2002 B). *Hunlar*. Çev., D. A. Batur, İstanbul: Selenge Yayınları.
- Harper, Donald. (2002). The Cookbook in Ancient and Medieval China. Paper prepared for the conference on “Discourses and Practices of Everyday Life in Imperial China,” Columbia University, October 2002. <http://studylib.net/doc/7720058/the-cookbook-in-ancient-and-medieval-china-donald-harper>
- Kaşgarlı Mahmud. (2013). *Divanü Lügat-it-Türk*. 2, Ankara: Türk Dil Kurumu.

⁷⁴ (Perry, 1983, s. 19) Türklerde tahıllı yiyecekler konusunda çok önemli bir kaynak. Perry Türklerin lavaşının oldukça sert bir ekmek olduğunu belirtmektedir: “...often baked quite hard like a dry biscuit or cracker”.

- Ligeti, Louis. (1998). *Bilinmeyen İç Asya*. Çev., S. Karatay, Ankara: Türk Dil Kurumu.
- Mau-Tsai, Lia. (2011). *Çin Kaynaklarına Göre Doğu Türkleri*. Çev. E. Kayaoğlu ve D. Banoğlu, İstanbul: Selenge Yayınları.
- Perry, Charles. (1983). Grain Foods of the Turks. Paper prepared for the Conference *Oxford Symposium 1983 / Food in Motion / The Migration of Foodstuffs and Cookery Techniques / Proceedings*, London: Prospect Books, 11 - 22. <https://books.google.co.uk/books?id=rbDzAYGcUa8C&printsec=frontcover&dq=Food+in+Motion,+The+Migration+of+Foodstuffs+and+Cookery+Techniques:+Proceedings+of+the+Oxford+Symposium+on+Food+and+Cookery+1983&hl=en&sa=X&ei=iGVpUayQMIEFOIW8gPAL&ved=0CDIQ6A>
- Taşgöl, Ahmet. (2004). *Çin Kaynaklarına Göre Eski Türk Boyları*. Ankara: Türk Tarih Kurumu.
- T'seng, Chin-Yin. (2013). *The Making of the Tuoba Northern Wei: Constructing Material Cultural Expressions in the Northern Wei Pingcheng Period (398-494)*, (Ph. D. Thesis). Oxford: Archeopress.
- Xie, G. & K. Y. Miao (Eds.). (1998). 繆啟愉 (*Qimin Yaoshu Jiaoshi*), Beijing: 中国农业出版社 (Çin Ziraat Yayınları).
- Yıldırım, Kürşat. (2012). Erken Tabğaç (T'o-Pa) Tarihinin Ana Hatları (Wei Shu'nun İlk Bölümüne Göre). *Turkish Studies*, 7(3), 2711-2738. http://www.turkishstudies.net/Makaleler/1406790663_150Yildirim_Kursat_S-2711-2738.pdf

Ek 1: Qimin Yaoshu'deki Shijing Reçeteleri⁷⁵

Bölüm 7

Kesim 66 笨麴并酒 (Kalın maya ve şarap)

66.1 作白醪酒法 (Filtre edilmemiş beyaz şarap)

66.2 作白醪酒法 (Beyaz filtre edilmemiş şarap)

66.3 冬米明酒法 (Kış tahıllarından berrak şarap)

66.4 夏米明酒法 (Yaz tahıllarından berrak şarap)

66.5 朗陵何公夏封清酒法 (Lanling'den Sayın He için ağzı kapalı. yaz şarabı)

66.6 愈瘧酒法 (Yüksek ateş ve titreme sendromu tedavisi için şarap)

66.7 作酃酒法 (Ling şarabı)

66.8 作和酒法 (Kupaj şarap)

66.9 作夏雞鳴酒法 (Yaz horozu ötüşü şarabı)

66.10 作審酒法 (Shen⁷⁶ şarabı)

⁷⁵ Harper (2002)'den çeviri.

66.11 柯朶酒法 (Çekirdek şarabı)

Kesim 67 法酒 (Standart şarap)

67.1 七月七日作法酒 (Yedinci ayın, yedinci günü standart şarap)

67.2 法酒方 (Standart şarap)

67.3 三九酒法 (3-9 şarabı)

Bölüm 8

Kesim 70 作醬等法 (Sos ve benzerlerini yapmak için reçeteler)

70.1 作麥醬法 (Buğday sosu)

70.2 作榆子醬法 (Karaağaç tohumu)

70.3 魚醬法 (Balık sosu)

Kesim 71 作醋法 (Sirke yapmak için reçete)

71.1 作大豆千歲苦酒法 (Bin yıllık soya acı şarabı)

71.2 作小豆千歲苦酒法 (Bin yıllık adzuki fasulyesi⁷⁷ acı şarabı)

71.3 作小麥苦酒法 (Buğday acı şarabı)

71.4 水苦酒法 (Su acı şarabı)

71.5 卒成苦酒法 (Hızlı acı şarap)

71.6 烏梅苦酒法 (Kara erik acı şarabı)

71.7 蜜苦酒法 (Bal acı şarabı)

71.8 外國苦酒法 (Yabancı acı şarap)

Kesim 72 作豉法 (Fermente fasulye⁷⁸ yapmak için reçeteler)

72.1 作豉法 (Fermente fasulye)

72.2 作家理食豉法 (Ev yapımı yenilebilir fermente fasulye)

Kesim 73 八和齋 (Sekiz baharatlı çeşni)

73.1 [Mevsimlik uygun çeşni malzemelerini belirterek]

73.2 作芥醬法 (Hardal sosu)

Kesim 74 作魚鮓 (Fermente balık yapımı)

⁷⁶ Çin şarap tanrısı

⁷⁷ Börülce (bezelye olabilir)

⁷⁸ Soya olmalı

- 74.1 作蒲鮓法 (Hazanbel⁷⁹ ile fermente balık)
- 74.2 作魚鮓法 (Fermente balık)
- 74.3 作長沙蒲鮓法 (Hazanbelle Changsha usulü fermente balık)
- 74.4 作夏月魚鮓法 (Yazın fermente balık)
- Kesim 76 羹臠法 (Çorba ve yahni reçeteleri)
- 76.1 作芋子酸羹法 (Göveliz⁸⁰ ile ekşi güveç)
- 76.2 作鴨臠法 (Ördek güveci)
- 76.3 作黿臠法 (Yumuşak kabuklu kaplumbağa güveci)
- 76.4 作豬蹄酸羹一斛法 (1 hu⁸¹ ekşili domuz paçası çorbası)
- 76.5 作羊蹄臠法 (Koyun paçası güveci)
- 76.6 作兔臠法 (Tavşan güveci)
- 76.7 作酸羹法 (Ekşili çorba)
- 76.8 作胡羹法 (Göçebe⁸² çorbası)
- 76.9 作胡麻羹法 (Susam çorbası)
- 76.10 作瓠葉羹法 (Su kabağı yaprakları ile çorba)
- 76.11 作雞羹法 (Tavuk çorbası)
- 76.12 作鴨羹法 (Bambu filizi turşusu ile ördek çorbası)
- 76.13 肺 (Akciğerli pirinç güveci)
- 76.14 作羊盤腸 解法 (Dilimlenerek servis edilen koyun bumbarı)
- 76.15 羊節解法 (Koyun kuşbaşı⁸³)
- 76.16 羌煮法 (Qiang kabilesi usulü haşlama)
- (466-67)
- 76.17 蓴羹 (Ebegümece çorbası)
- 76.18 醋菹鵝鴨羹 (Ekşi turşu ile kaz ve ördek çorbası)

⁷⁹ *Acorus calamus*

⁸⁰ *Colocasia esculenta*

⁸¹ Antik Çin hacim ölçü birimi: yaklaşık 50 L

⁸² Orta Asyalı, Han olmayan

⁸³ Kıyma olabilir

- 76.19 菰菌魚羹 (Taze shiitake mantarı ile balık çorbası)
- 76.20 筍魚羹 (Bambu filizi turşusuyla balık çorbası)
- 76.21 鱧魚臠 (Murrel güveci)
- 76.22 鯉魚臠 (Sazan güveci)
- 76.23 臉 (Kan ve bağırsak güveci)
- 76.24 鱧魚湯 (Kalın dilimlenmiş murrel güveci)
- 76.25 臠 (Yayın güveci)
- 76.26 槩淡 (Hafif pişmiş ağaç-kulağı mantarı⁸⁴)
- 76.27 腎 (İşkembe ve böbrek)
- 76.28 爛熟 (Lime lime olana kadar et güveci)
- Kesim 77 蒸 (Buharlama ve güveçte pişirme)
- 77.1 蒸熊法 (Buharda ayı)
- 77.2 一本 (Farklı reçete)
- 77.3 蒸法 (Buharda domuz yavrusu)
- 77.4 蒸雞法 (Buharda tavuk)
- Kesim 78 臠煎消法 (Karışık, haşlama, tek kaynatma, kızartma ve kavurma reçeteleri)
- 78.1 鮓法 (Haşlanmış fermente balık)
- 78.2 五侯法 (Beş Lort usulü karışık haşlama)
- 78.3 純魚法 (Sade balık karışık haşlaması)
- 78.4 臠雞 (Tavuk haşlaması)
- 78.5 臠白肉 (Et haşlaması)
- 78.6 臠魚法 (Balık haşlaması)
- 78.7 蜜純煎魚法 (Bal ile marine edilmiş balık kızartması)
- 78.8 鴨消 (Kırma küçük yaban ördekleri kızartması)
- 78.9 鴨煎法 (Ördek kızartması)
- Kesim 79 菹綠 (Salamura ve yeşil⁸⁵ et)

⁸⁴ *Auricularia auricula-judae*

⁸⁵ Kurutulmuş et olmalı

79.1 白菹 (Düz salamura et)

79.2 菹肖法 (Kıyılmış sebze turşusu)

79.3 蟬脯菹法 (Kurutulmuş ağustos böceği turşusu)

79.4 綠肉法 (Yeşil et)

Bölüm 9

Kesim 80 炙法 (Kızartmalar)

80.1 作跳丸炙法 (Sıçrayan toplar kavurması)

80.2 炙法 (Kelebek açılmış yavru domuz kızartması)

80.3 炙法 (Dalyan köfte kızartması)

80.4 銜炙法 (Lokma kızartması)

80.5 作餅炙法 (Balık köftesi pane)

80.6 釀炙白魚法 (Culter balığı⁸⁶ dolması kızartması)

80.7 脯炙 (Marine etme ve kızartma)

Kesim 81 作 奧糟苞 (Mayalandırılmış et, confit, şarap küspesinde et ve sarılmış et)

81.1 作犬法 (Kıyılmış köpek eti)

Kesim 82 餅法 (Ekmek ve erişte)

82.1 作餅酵法 (Ekmek mayası)

82.2 作白餅法 (Yassı ekmek)

82.3 作燒餅法 (Ateşte pişmiş ekmek)

82.4 髓餅 (İlik ekmeği)

Kesim 83 (Mantı ve kek)

83.1 粟黍法 (Darı mantısı)

Kesim 86 飧飯 (Püre ve lapa)

86.1 作麵飯法 (Un bulamacı)

86.2 作粳米糗糲法 (Pişmiş ve kurutulmuş, ince ve iri kırılmış pirinç)

86.3 粳米糗糲法 (Hünnaplı pişmiş ve kurutulmuş pirinç)

86.4 菰米飯法 (Yabani pirinç)

⁸⁶ *culter alburnus*

86.5 胡飯法 (Göçebe usulü pişmiş tahıl)

Kesim 88 作菹藏生菜法 (Taze sebzeleri saklamak ve turşu yapmak)

88.1 作葵菹法 (Ebegümece turşusu)

88.2 作菘鹹菹法 (Lahana ve kereviz salamura ve turşusu)

88.3 作醋菹法 (Sirke ile turşu kurmak)

88.4 作菹消法 (İnce kıyılmış sebze turşusu)

88.5 藏瓜法 (Kavun turşusu)

88.6 藏越瓜法 (Yue kavunu turşusu)

88.7 藏梅瓜法 (Erikli kavun turşusu)

88.8 樂安令徐肅藏瓜法 (Tibet usulü kavun turşusu)

88.9 藏蕨 (Eğrelti konservesi)

88.10 蕨菹 (Eğrelti turşusu)

Madde 89 錫餠 (Malt şekeri ve rafine edilmemiş malt şekeri)

89.1 作餠法 (Malt şekeri jölesi)

Reçete sayısı: 110

Ek 2: Qimin Yaoshu'deki Shici Reçeteleri⁸⁷

Bölüm 8

Kesim 77 蒸 (Buğulama ve güveçte pişirme)

77.1 熊蒸 (Buharda ayı)

77.2 [başka tarifi]

77.3 [başka tarifi]

77.4 裹蒸生魚 (Buğulama, kapama taze balık)

77.5 毛蒸魚菜 (Tüylü buğulama balık ve sebze)

77.6 [başka tarifi]

77.7 蒸藕法 (Buğulama nilüfer kökü için)

Bölüm 9

Kesim 80 炙法 (Kızartmalar)

80.1 炙 (Kızartılmış lokmalar)

80.2 擣炙 (Kızartılmış köfte)

⁸⁷ Harper (2002)'den çeviri benim

80.3 餅炙 (Kızartılmış balık köftesi)

80.4 炙用鵝鴨臄肉 (Kızartılmış kaz ve ördek göğsü)

80.5 炙蚶 (Kızartılmış deniz kabuklusu⁸⁸)

80.6 炙蠣 (Kızartma istiridye)

80.7 炙車熬 (Dev istiridye kızartma)

80.8 炙魚 (Kızartma balık)

Kesim 81 作 奧糟苞 (Mayalanmış çömlekte et, confit, şarap tortusuyla et ve sarılmış et)

81.1 苞 法 (Dilimlenmiş sarılı et)

81.2 [başka tarifi]

81.3 [başka tarifi]

Kesim 82 餅法 (ekmek ve erişte)

82.1 粲 (Öğütülmüş pirinç keki)

82.2 膏環 (Domuz yağı halkaları)

82.3 雞鴨子餅 (Tavuk ve ördek yumurtası keki)

Kesim 83 (Sarılı köfte ve kek)

83.1 煮 (Sarılı kek)

Kesim 84 (Un bulamacı)

84.1 煮 (Un bulamacı)

Kesim 86 飧飯 (lapa ve pişmiş tahıl)

86.1 折米飯 (Pişmiş kabuksuz tahıl)⁸⁹

Kesim 87 素食 (Saf mutfak)

87.1 韭羹法 (Taze soğan ve Çin pırasası çorbası)

87.2 瓠羹 (Su kabağı çorbası)

87.3 油豉 (Yağlı fermente fasulye)

87.4 膏煎紫菜 (Yağda kızartılmış mor yosun)

87.5 薤白蒸 (Buharda Çin arpacık soğanının beyaz kısımları)

87.6 飯 (Tereyağlı pirinç eriştesi)

87.7 蜜薑 (Ballı zencefil)

Kesim 88 作菹藏生菜法 (Turşu ve taze sebzeleri saklamak için)

88.1 女麴 (Ekşi maya)

⁸⁸Arca inflata

⁸⁹Dövülerek kabuğu çıkarılmış yarma olmalı

- 88.2 釀瓜菹酒法 (Şarapla fermente edilmiş kavun turşusu)
- 88.3 瓜菹法 (Kavun turşusu)
- 88.4 瓜芥菹 (Hardallı kavun turşusu)
- 88.5 湯菹法 (Et sulu turşu)
- 88.6 苦 紫菜菹法 (Acılı bambu filizleri ve mor deniz yosunu turşusu)
- 88.7 竹菜菹法 (Bambu filizi turşusu)
- 88.8 菹法 (Fishwort⁹⁰ turşusu)
- 88.9 菘根 菹法 (Kereviz, lahana sapı turşusu)
- 88.10 燻菹法 (Su teresi⁹¹ turşusu)
- 88.11 胡芹小蒜菹法 (Melekotu ve sarımsak turşusu)
- 88.12 菘根蘿蔔菹法 (Kereviz, lahana sapı ve turp turşusu)
- 88.13 紫菜菹法 (Mor deniz yosunu turşusu)
- 88.14 蜜薑法 (Ballı zencefil)
- 88.15 梅瓜法 (Erikli kavun turşusu)
- 88.16 梨菹法 (Armut turşusu)
- 88.17 木耳菹 (Ağaç kulağı mantarı turşusu)
- Kesim 89 餈餈 (Malt şekeri ve rafine edilmemiş malt şekeri)
- 89.1 白藹糖法 (Malt şekeri içinde beyaz koza)
- 89.2 黃藹糖法 (Malt şekeri sarı koza)
- Reçete sayısı: 50

⁹⁰ *Houttuynia Cordata*

⁹¹ *Nasturtium*