

TARİHSEL VERİLER İŞİĞINDA ESKİ TÜRKLERDEKİ HALK MUTFAĞI FAALİYETLERİ ÜZERİNE BİR İNCELEME



AN EXAMINATION ON FOLK CUISINE ACTIVITIES IN OLD TURKS IN VIEW OF HISTORICAL DATA

Hasan Ali DİKEN*

ÖZ: Eski Türklerdeki halk mutfaklığı faaliyetleri Orta Asya veya Türkistan sahasında teşekkül eden geleneksel mutfak kùltürü uygulamalarını kapsamaktadır. Eski Türklerin geleneksel mutfak kùltürü uygulamaları ise tarihsel süreçte Türkistan'da kurulan Türk devletlerine ait tebaanın ortak ve yaygın dünya görüşünü yansıtmaktadır. Hun, Göktürk ve Uygur devletlerinin hüküm sürdüğü devirler itibarıyla ortaya konulan Türk halk mutfaklığı pratikleri geniş bir coğrafyaya yayılmıştır. Bu durum Türklerin "insan", "zaman" ve "mekân" unsurları bağlamındaki zorunlu mutfak ihtiyaçlarını ön plana çıkarmıştır. İlk olarak Orta Asya bozkırlarında boy gösteren Türk milletine dair halk mutfaklığı öğelerinin tarihsel ve kültürel kodlar ekseninde ele alınması gerekmektedir. Eski Türk devletlerinin hüküm sürdükleri devirler şüphesiz halkın geleneksel mutfak etkinliklerinin pratiğe döküldüğü belirli zaman aralıklarına tekabül etmektedir. Dolayısıyla eski Türklerin halk mutfaklığı uygulamalarını Hun, Göktürk ve Uygur devletleri özelinde açıklamak elzemdir. Bu çalışmada eski Türklerin halk mutfaklığı faaliyetleri Hunlar, Göktürkler ve Uygurlar dönemindeki yeme-içme kùltüründen yola çıkılarak yorumlayıcı-tarihsel çözümleme yöntemiyle incelenmiştir. Eldeki tarihsel verilere yönelik olarak eski Türk kùltürünün "mutfak" temelindeki geleneksel kodlarına yer verilmiştir. Sonuç olarak eski Türklerle özgü bir biçimde oluşan, gelişen, yerleşen ve yayılan halk mutfaklığı anlayışının kültürel sürekliliği belirleyici, yönlendirici, destekleyici ve şekillendirici yönleri, "yöneten" ve "yönetilen" kesimler dikkate alınmak suretiyle eski Türk devlet düzenindeki üretim, tüketim, dağıtım ve ticaret mahsullerini takiben tespit edilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Halk mutfaklığı, geleneksel mutfak kùltürü, eski Türkler, Türkistan, Orta Asya

ABSTRACT: When considering the folk cuisine activities of the old Turks, it is possible to witness the existence of historical background that covers the traditional kitchen culture practices formed in Central Asia or Turkestan. The folk cuisine practices among the old Turks reflect the common and widespread worldview of the subjects of the Turkish states established in the respective area. As of the periods when the Hun, Gokturk and Uyghur states ruled, the folk cuisine practices introduced within the scope of the formation and development process of Turkish folk culture expanded to wide geography. This has emphasized Turks' culinary needs in the context of "people", "time" and "space". It is essential to address the folk cuisine elements of the old Turks who inhabited the steppes in the context of certain historical and cultural codes. The old Turkish state regimes point to historical and cultural frameworks corresponding to certain time periods in which the traditional contextualized culinary

* Dr. Öğr. Üyesi- Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakùltesi Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü/Erzincan- h.ali.diken@hotmail.com (Orcid: 0000-0001-5948-4255)

activities of the folk were put into practice. It is necessary to explain the folk cuisine products of the old Turks in terms of the periods when these states were in control. In this study, the traditional activities of the old Turks within the context of folk cuisine are examined through an interpretive-historical analysis, based on the food and beverage culture that prevailed during the periods in question. The traditional codes of the old Turkish culture on the basis of "culinary" are presented in line with the available historical data. The determinant, directive, supportive and shaping aspects of the cultural continuity of the folk cuisine concept, which was formed, developed, settled and spread in a way specific to the old Turks, have been determined following the production, consumption, distribution and trade crops of those periods, taking into account the "ruling" and "ruled" communities.

Keywords: Folk cuisine, traditional kitchen culture, old Turks, Turkestan, Central Asia

Giriş

Orta Asya veya Türkistan sahasındaki geleneksel mutfak faaliyetleri kapsamında ilk olarak ilgili coğrafyanın tarih öncesindeki başlıca Türk orijinli kültürlerine değinmek lazımdır. Zira Çarlık ve Sovyet dönemlerindeki arkeolojik kazılar ve yüzey araştırmaları sonucu Türkistan'ın tarih öncesi dönemleri hakkında önemli bulgular elde edilmiştir (Bahar, 1994: 235). Bahsi geçen bulgulardan biri de mevcut dönemlerdeki geleneksel mutfak kültürü faaliyetlerinin mahiyetidir. Bu yüzden Türkistan bozkırlarındaki halk mutfağının geleneksel oluşum ve gelişim çizgisini Orta Asya'nın en eski kültürleri özelinde açıklamakta fayda vardır. Dahası Türkistan'ın en eski kültürlerine dönük olarak ortaya çıkan halk mutfağının geleneksel çatısını Türklerin bu havalideki yerleşim ve yayılım alanlarını göz önünde bulundurmak kaydıyla kronolojik bir zemini takiben tetkik etmek gerekir. Zira geniş düzlüklere sahip olan Orta Asya coğrafyası Türk milletinin tarih sahnesine çıktığı bir alanı işaret etmektedir. Bu alanda Türklerin sosyokültürel ve sosyoekonomik yaşam süreçlerine ait hemen hemen her şeyi bulmak mümkündür. Bunlar arasında Türk halk mutfağının izlerine de rastlanılmaktadır.

Her ne kadar adı "Orta Asya" olarak anılsa da malum coğrafyada Türklerin geçmişten bugüne süregelen hâkimiyetleri söz konusudur. Doğal olarak ilgili coğrafyaya "Türkistan" adı da verilmektedir. Nitekim yazılı kaynaklar itibarıyla Türkistan sözüne çok eski çağlarda değişik biçimlerle rastlanıldığı bilinmektedir (Yıldırım, 2023: 22). Türklerin yayılma sahaları göz önüne alındığında, Orta Asya'ya ait en eski kültür bölgelerine mensup olan insanların Türklerin ataları olabilme ihtimalleri oldukça yüksektir. Ayrıca tarihi çok uzun bir geçmişe dayanan Türkistan'ın da "Türklerin vatanı" anlamını taşıdığı açıktır (Abdikulova, 2007: 100). Sosyal, toplumsal ve kültürel eksenlerde eski Türk dünya görüşüne ve yaşam biçimine sirayet eden Orta Asya'nın en eski kültürel yapıları bu bağlamda büyük birer öneme sahiptirler.

Aslında çöl değil, yayla iklimine sahip bozkırlar halkı olan Türklerin, yayımları esnasında, bozkır coğrafi ve iktisadî şartlarının yer almadığı ve

kültürlerinin yaşama imkânının zayıfladığı sınırlarda durakladıkları; ormanlık, sıcak veya çok rutubetli bölgelere pek girmedikleri görülmektedir (Kafesoğlu, 1998: 56). Bu durum, kuşkusuz Türklerdeki halk mutfağını şekillendirici bir zemin teşkil etmiştir. Geniş otlakların, verimsiz düzlüklerin ve kumlu çöllerin çevrelediği Türkistan sahasından elde edilen arkeolojik, etnografik, tarihsel ve folklorik kanıtlardan hareketle Türklerin ilk halk mutfağı uygulamalarını içeren bir kültürel miras alanının varlığından bahsetmek mümkündür. Mevcut araştırmalar ve incelemeler, Türklerin ilk yayılım alanlarını kapsayan Orta Asya'nın en eski kültürleri ile bu kültürlerin akabinde kurulan eski Türk devletlerine ilişkin pek çok halk mutfağı birikimini gözler önüne sermektedir. Dolayısıyla Türkistan'daki Türk kültür varlığının "halk mutfağı unsurları" çerçevesinde belli bir tarihî arka plana istinaden izahı şarttır.

Orta Asya'nın milattan önceki devirlerine ait olmak şartıyla yürütülen kazı çalışmalarının mukabilinde ilk Türklerin teşekkül ve tekâmül süreçleri de bir bakıma başlamıştır. Nitekim malum kazı çalışmalarıyla birlikte Türkistan coğrafyasının milattan önceki yerleşimi Yontma Taş Çağı'na (Mezolitik Devir) kadar götürülmektedir. Zira Türkistan'ın tarih öncesi dönemleri M.Ö. 5000'li yıllara gitmektedir. Bu tarihsel veriler ışığında, Yontma Taş Çağı insanların genellikle ormanlık alanları mesken tuttıkları düşünülmektedir. Söz konusu dönemin insanları, taşları yontarak kendi ihtiyaçları doğrultusunda birtakım ilkel aletler geliştirmişlerdir (Koca, 2017: 5). Bu aletler arasında Türkistan'daki ilk halk mutfağı faaliyetlerine dönük kap kacak türünden başlıca mutfak eşyaları da vardır. Dünya hayatına adımını attığı andan itibaren karnını doyurma çabasına girişen insanlığın, dünyanın neresinde olursa olsun, bu tür dönemlerden geçtiği ve böylece içinde yer ettiği coğrafyalara göre kendi halk mutfağını şekillendirdiği aşikârdır. Aynı durumun eski Türkistan coğrafyası üzerinde yaşamış olan insanlar için de geçerli olduğunu belirtmek gerekmektedir.

Mezolitik Devir itibarıyla eski Türkistan'a yerleşmiş bulunan erken dönem insan topluluklarının bilhassa avcılık ve balıkçılık faaliyetleriyle geçimlerini sağladıkları ve böylelikle biyolojik varlıklarını sürdürdükleri tahmin edilmektedir. Ayrıca ilgili devrin Türkistan'ında kimi küçükbaş hayvanların evcilleştirildiği de elde edilen kazı buluntularından hareketle gözlemlenmiştir. Yine aynı dönem insanların doğadaki bitkilerden istifade ettiklerine dair bir kısım izlere şahit olunmuştur. Ancak Yontma Taş Devri'nde Türklerin ilk atalarının (Proto-Türklerin) özellikle avcılığı daha ileri boyutlara taşıyarak alışılmışın dışındaki av hayvanlarından da istifade ettikleri görülmüştür (Koca, 2017: 5). Bu gibi ilk mutfak faktörlerine ait birincil ipuçlarının, tarihî geri planda ekseriyetle Merkezî Asya'nın en eski kültürlerine bağlandığını dile getirmekte yarar vardır. Bahsi geçen kültürler "Anav", "Kelteminar", "Afanesyovo" veya "Abakan", "Andronovo", "Karasuk", "Tagar" ve "Taştık" olmak üzere yedi grupta toplanmaktadır.

Anav kültürü çevresinde yaşamış olan insanların at ve koyun besledikleri bilinmektedir. Dolayısıyla Anav kültürü insanların, kendi beslenme gereksinimlerini bilhassa hayvansal ürünlerden sağladıkları düşünülmektedir. Bu durumun yanı sıra, Anav kültürü insanının buğday ve arpa gibi başlıca tahıl ürünlerini dibeklerde öğütüp mutfağına taşıdığını belirtmekte yarar vardır (Ögel, 1984: 20). Anav kültürünü takip eden Kelteminar kültürü çevresinde yaşamış olan insanların kap kacak ve çanak çömlek gibi bazı eşyaları mutfak araçları içerisinde değerlendirdikleri bilinen bir gerçektir. Söz konusu mutfak araçlarının, Yenisey havzasında yer alan bugünkü dağlık Altay bölgesindeki Katun ırmağı çevresinde tespit edilen Kuyum kurganlarındaki maddî kültür unsurlarıyla benzerlik gösterdiği ifade edilmektedir (Kiselev, 1951: 21'den aktaran Yıldırım, 2020a: 451). Bu iki bölge arasında kurulan bağlantı, eski Türklerin yayılma ortamlarını belirten kültür sahaları da dikkate alındığında önemlidir. Zira iki havzada da tespit edilen mutfak araçlarını Türk halk mutfağının geçmişine dair “belge” niteliği taşıyan bir düzlemde ele almak kuvvetle muhtemeldir.

Kelteminar kültürünü izleyen Afanesyovo veya Abakan kültürü çevresinde yaşamış olan insanların ise daha çok avcılık ve balıkçılık yaparak yemek ihtiyaçlarını karşıladıkları tahmin edilmektedir. Ayrıca Afanesyovo kültürü insanların hayvancılık yaptıkları da elde edilen bulgular arasındadır. Bu durum, ilgili kültüre ait kazı çalışmaları bağlamındaki kurganlardan çıkarılan at ve koyun kemikleriyle sabittir (Ögel, 1984: 18). Anav, Kelteminar ve Afanesyovo (Abakan) kültürlerinin saptandığı bölgeler içinde ilk Türklerin geleneksel mutfak tasarımlarına ait altyapıyı gözlemlemek yüksek bir olasılık dâhilindedir. Örneğin Afanesyovo kültürü, Türklerin ilk kez ortaya çıktıkları ve çevreye doğru yayıldıkları düşünülen bugünkü Hakasya'nın başkenti Abakan ve çevresinde hüküm sürmüştür. Bu sebepten ötürü, Afanesyovo kültürüne “Abakan kültürü” adı da verilmektedir (Koca, 2017: 6). Dolayısıyla bu kültürel bölgede cereyan eden halk mutfağı faaliyetlerinin Ön-Türk veya Proto-Türk profiline uygun bir gelişim çizgisini içine alma ihtimali oldukça yüksektir.

Afanesyovo kültürünü seyreden Andronovo kültürü havzasında yaşamış olan insanların ekseriyetle toprak kullanarak çeşitli mutfak gereçleri yaptıkları bilinmektedir. Bu gereçler arasında çömlekler ve kaşıklar ilk sırada yer almaktadır. Ayrıca Andronovo kültürü insanların hayvancılık etkinlikleriyle ilgilendiklerine dair kimi deliller de mevcuttur. At ve koyun yetiştiriciliğinin bu kültürel bölgedeki varlığı da yine eldeki bulgularla ortaya çıkarılmıştır (Kafesoğlu, 1998: 318). Bu bağlamda Andronovo kültürüne ait insanların hayvancılığa önem attettikleri ve kendi halk mutfağı faaliyetlerini hayvansal ürünlerle de şekillendirdikleri akla gelmektedir. Yine kazılardan elde edilen bulgulara göre Andronovo

kültüründe atlı konar-göçer hayata geçişin yapıldığı da edinilen bilgiler arasındadır (Yıldırım, 2020b: 15).

Andronovo kültüründen sonra gelen Karasuk kültürü havzasında yaşamış olan insanların bilhassa koyun yetiştiriciliği yaparak elde ettikleri hayvansal besinlerle halk mutfaklarını meydana getirdiklerinin altını çizmek lazımdır. Zira Karasuk kültürü bölgesinde koyun yapağına rastlandığı arkeolojik buluntularla sabittir (Ögel, 1984: 31). Nitekim koyunların kırılmasıyla elde edilen yapağı, Karasuk kültüründeki hayvancılık faaliyetinin en önde gelen göstergeleri arasındadır. Dolayısıyla Karasuk kültürü insanının, koyunun yünü ve derisini değerlendirmenin yanında etini de yemeklik malzemelere dâhil ettiğini dile getirmek gerekir. İlgili kapsamda Karasuk kültürü insanının hayvancılığa önem verdiğini ve hayvansal gıdalarla kendi halk mutfakları faaliyetlerini şekillendirdiğini dile getirmekte yarar vardır.

Karasuk kültürü sonrası ortaya çıktığı düşünülen Tagar kültürü havzasında yaşamış olan insanların dağ keçisi, geyik ve sığır gibi bir kısım hayvanları evcilleştirerek bu hayvanlardan sağladıkları çeşitli besinleri halk mutfakları ürünleri arasına kattıklarını belirtmekte fayda vardır. Yine bu bölgedeki kazı araştırmalarıyla gün ışığına çıkarılan üçayaklı süslü tunç kazanlar Tagar kültürünün başlıca mutfak araçlarından bazılarıdır (Esin, 1978: 14). Aynı durum Tagar kültürünün devamı niteliğindeki Taştık kültürü havzasında yaşamış olan insanlar için de geçerlidir. Nitekim Taştık kültüründe de benzer halk mutfakları unsurlarının bulunduğu vurgulanmaktadır. Esas olarak Karasuk kültürü zamanında filizlenmeye başlayan Tagar kültürü, İskitler döneminde kendine has özellikler ortaya çıkarmakla beraber Taştık kültürü dönemine kadar devam etmiştir (Davlet, 1976: 16). Taştık kültürüne ait mutfak etkinlikleri de doğal olarak geçmişin izlerini daha da ileriye götürmek suretiyle taşımıştır. Taştık kültür sahastaki birçok mutfak eşyasının üzerinde gözlemlenen hayvan başlı motif kalıpları temel olarak Türkistan'daki hayvancılık faaliyetinin ileri seviyelerde seyrettiğini göstermektedir. Türk kültür tarihindeki hayvan sembolizminin en belirgin özelliklerini yansıtan bu örnekler, Taştık kültürü insanların "Türklerin esas ataları" oldukları konusundaki görüşleri kuvvetlendirmektedir (Esin, 1978: 11).

Buraya kadarki izahattan yola çıkılarak tekrar ifade etmek gerekirse, Türkistan'ın en eski kültürlerinin hüküm sürdükleri bölgelerde ilk Türklerin geleneksel mutfak kültürü faaliyetlerine ait yapısal ortamları gözlemek çok büyük bir olasılık dâhilindedir. Çünkü söz konusu kültürel havzalar, Türklerin yayılma sahalarını içine alan birer derinlik arz etmektedirler. Dolayısıyla bu havzalarda vuku bulan mutfak etkinlikleri birbirlerinin peşi sıra ilerleyen medeniyet unsurlarının neticesinde şekillenmiştir. Bilindiği gibi Türk mutfakları, Türk kültürünün önemli bir unsurudur. Ayrıca Türk mutfakları, evrensel kültür ortamının da sayılı değerlerinden birisidir. Türk mutfak kültürünün derinliği ise Türklerin tarihî olaylarından, coğrafi koşullarından, kültürel geleneklerinden,

ekolojik ortamlarından ve ekonomik yapılarından kaynaklanmaktadır (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2008: 1289). İlgili husus hiç kuşkusuz Orta Asya veya Türkistan coğrafyasının en eski kültürlerinden eski Türk kültürüne yansıyan bir özelliktir. Nitekim eski Türklerdeki halk mutfağı faaliyetlerinin temeli, bu en eski kültürlerin getirileriyle harmanlanarak atılmıştır.

Türkistan coğrafyasındaki kazı araştırmalarında öne çıkarılan Anav, Kelteminar, Afanesyovo (Abakan), Andronovo, Karasuk, Tagar ve Taştık kültürleri genel literatürde “Orta Asya’nın en eski kültürleri” olarak tanımlanmakla birlikte, eski Türk kültür havzasını tümüyle kapsayan birer özelliğe sahiptir. Bu kültürler, maddi kültür unsurlarını içeren ilk kültürler olarak dikkat çekmektedir (Yıldırım, 2020a: 449). Duruma Türk halk kültürü açısından bakıldığında, Türkistan sahasındaki halk mutfağı pratiklerinin malum kültürel havzalar kanalıyla dikkat çekici boyutlara ulaştığını dile getirmekte yarar vardır. Temeli toplayıcılık, avcılık, hayvancılık, ziraat ve benzeri faaliyetlere dayanan halk mutfağının Orta Asya’daki muhtelif bölgelerde çeşitli kazı bulgularıyla tespiti büyük bir önem arz etmektedir. Bu tespit, hiç şüphesiz Türklere atalar döneminden intikal eden kültürel mirasın ilk örneklerini de meydana getirmektedir.

Orta Asya’nın en eski kültürleri etrafında teşekkül ve tekâmül eden geleneksel mutfak faaliyetlerini “maddî kültür” içerisindeki “halk mutfağı” uygulamalarının birincil örnekleri kapsamında ele almak mümkündür. Nitekim bu en eski kültürel tabakalar, Türk kültür tarihinin mühim bir safhasını oluşturan Türk halk mutfağına ait başlangıç örneklerini temsil etmektedir. Türk halk mutfağı, Türk halkbilimi çalışmalarının kadrosundaki önemli başlıklar arasında yer almakla beraber, Türk kültürünü yansıtan kültürel bir koddur. Bu kod, Türkistan’dan başlayarak dünyanın çeşitli yerlerine yayılan Türk milleti için ayırt edici bir özellik sergilemektedir. Söz gelimi Orta Asya’dan Anadolu’ya göç eden Türkler, beraberlerinde beslenme alışkanlıklarını da getirmişlerdir. Bu bağlamda Türkler, Anadolu’daki farklı din, dil ve ırk yapısına sahip topluluklara aktararak ve aynı şekilde onların beslenme alışkanlıklarını da görüp deneyimleyerek kendi yaşam tarzları, damak zevkleri ve İslam dininin gereklilikleri çerçevesinde bir mutfak sentezi inşa etmişlerdir (Ertaş ve Gezmen Karadağ, 2013: 119). Bu durum ise Türkistan’ın en eski kültürlerinden başlamak kaydıyla ilmek ilmek işlenerek bugüne dek sürmüştür. Son raddede eski Türklerdeki halk mutfağı faaliyetlerinin bugüne ışık tuttuğunu belirtmek lazımdır. Bu yüzden eski Türklere ait halk mutfağı faaliyetleri tarihsel verilerden hareketle yorumlanmalıdır.

Bilindiği üzere, malzemesi “insan” olan halkbiliminin veya folklorun konusu “halka ait her şey”dir (Tezel, 1969: 5). Dolayısıyla halkbilimi, insanın olduğu her muhiti araştırma ve inceleme sistematığına sahiptir. Çünkü insanın ortaya koyduğu kültürel birikim, folklor ilmini yakından ilgilendirmektedir. Folklor, halkın hafızasına kaydedilen geleneksel bilgileri eski uygarlıkların manevî enkazlarından yola çıkarak yorumlayan bir

bünyeye sahiptir. Halk mutfağı, bu bünyenin bir parçasıdır. İlgili doğrultuda, halk mutfağının folklorik temellerde yorumlanması şarttır. Bu çalışmada eski Türklerdeki halk mutfağı faaliyetleri Hun, Göktürk ve Uygur devletlerinin Türkistan'da hüküm sürdükleri dönemler dikkate alınarak yorumlayıcı-tarihsel çözümleme yöntemi ışığında tetkik ve tahlil edilmiştir. Bu durumun mukabilinde Türk halk mutfağı, malum eski Türk devletlerinin tarih sahnesinde rol aldıkları devir ve coğrafya ölçütlerine göre eldeki tarihsel verilerin öngördüğü şekillerde yorumlanmaya çalışılmıştır.

Hun, Göktürk ve Uygur Devletlerinde Halk Mutfağı Faaliyetleri

Tarihsel süreç itibarıyla eski Türklerin halk mutfağı faaliyetlerine göz atıldığında, çoğunlukla hayvansal ürünlerden faydalandığı açık ve net olarak görülmektedir. Nitekim eski Türkler Orta Asya veya Türkistan bozkırlarında genellikle göçerevli veya yarı göçerevli hayvancılığa dayanan bir sosyokültürel ve sosyoekonomik hayat tarzını benimsemişlerdir (Ögel, 1978/1: 38-39). Göçerevli veya yarı göçerevli hayvancılık, şüphesiz iklim ve arazi şartlarını takiben eski Türklerin zorunlu uğraşı alanlarından biri olarak ortaya çıkmıştır. Bu şekilde eski Türkler, mutfak ihtiyaçlarının büyük bir bölümünü hayvancılığın sunduğu imkânlarla karşılamaya çalışmışlardır. Göçerevli hayvancılığın getirileri olan bir kısım ürünler, eski Türklerdeki halk mutfağının temelini teşkil etmiştir. Zira hayvancılıktan elde edilen et ve süt ürünleri eski Türklerin mutfak unsurlarını birincil derecede etkileyen faktörlerin başında gelmiştir. İlgili bağlama mukabil eski Türklerin, kendilerine özgü mutfak faaliyetlerinde hayvanların bilhassa etinden ve sütünden yararlandıklarını belirtmekte yarar vardır.

Eski Türkler için mutfağın kültürel yönü çok önemli bir vasfa sahiptir. Bunun yanı sıra, eski Türklerin halk mutfağı faaliyetlerinde fiziksel manadaki mutfak ortamına da büyük bir önem atfedilmiştir. Eski Türkler, fizikî anlamdaki mutfak mekânının karşılığı olarak "aşlıq" (Yurtaser ve Erdi, 2007: 156) kelimesini kullanmışlardır. Mutfak mekânı içerisinde ise pek çok maddî ve manevî kültür unsur yer bulmuştur. Dolayısıyla kendine has bir Türk halk mutfağının oluşum ve gelişim süreci eski Türklerden itibaren başlamıştır. Bu noktada Hun, Göktürk ve Uygur devletlerinin hüküm sürdükleri dönemler ve coğrafyalar itibarıyla eski Türklerle atfedilen halk mutfağı etkinliklerinin çeşitlilik arz ettiği görülmektedir.

Hun devleti idaresindeki eski Türklerin ehlî ve yabanî olmak üzere farklı türdeki hayvanlardan elde ettikleri birtakım ürünlere beslenme faaliyetleri içerisinde sıklıkla yer verdikleri bilinmektedir. Bununla birlikte Hunların at etini nadiren tükettiklerinin vurgulanmasında yarar vardır. Ayrıca Hunların hayvansal ürünler içinde daha ziyade koyun etini tercih ettikleri anlaşılmaktadır (Talas, 2005: 277). M.Ö. 2. yüzyılın sonlarında bir Hun prensiyle evlenen şair bir Çinli prensesin derinden yaşadığı memleket hasretini şiirine aktarırken bir bakıma içinde bulunduğu dönemin Türk halk mutfağına da aşağıdaki dizeleriyle kısmen değindiği gözlemlenmiştir:

Yurdumdan ayrıldım kara bağlarım,

Şimdi de Hunların çadırı yerim...
Ocağım kül oldu ona ağlarım,
Dünyaya gelmemiş olmak isterim...

Yapağı eğirir keçe giyerler,
Gözüme bet gelir gönlüme kötü...
Koyunun kokmuş etini yerler,
İçemem bakırla sunulan sütü... (Öcal, 1985: 3)

Yukarıdaki dörtlüklerde geleneksel Türk mutfak kültürüne dönük bir kısım faktörlere sözlü kültür ve edebiyat etkisi bağlamında yer verildiğini belirtmekte yarar vardır. Bilindiği gibi hemen her milletin geleneksel mutfağı, kendi sosyal, toplumsal, kültürel, inançsal ve siyasal yapısı içinde şekillenmektedir. Aynı durum geleneksel Türk mutfağı için de geçerlidir. Dolayısıyla burada geleneksel Türk mutfağında sıklıkla karşılaşılan “muhafaza edilmiş koyun eti” ve “bakır bakraç” gibi başlıca unsurların dile getirilmesi dikkat çekicidir. Ayrıca malum dörtlüklerde kimi nefret ve ön yargı ifadelerine rastlamak da mümkündür. Nitekim muhafaza altına alınmış olan koyun etinin “kokmuş” olarak nitelendirilmesi ve bakır bakraçta verilen sütün içilmek istenmemesi söz konusu durumu desteklemektedir. Yine aynı dizelerde Türklere ait geleneksel beslenme alışkanlıklarına ve davranışlarına ilişkin bazı kültürel kodları da görmek kuvvetle muhtemeldir. Malum kodları yeme-içme kültürü doğrultusunda Türkleri ayırt eden kimi niteliklerin tezahürleri olarak yorumlamak yerinde bir yaklaşımdır. Bu yaklaşım kuşkusuz dışarıdan birinin (ötekinin) gözüyle dile getirilmiştir.

İlgili dörtlüklerde Türk mutfağındaki yeme-içme alışkanlıkları ve davranışları bir Çinlinin beslenme algısı üzerinden aktarılarak, bu noktadaki şaşkınlık ve çaresizlik ifadelerine yer verilmiştir. Bilindiği üzere geleneksel Çin mutfağı doğadaki neredeyse her türlü şeyin birer “yiyecek ve içecek nesnesi” olarak kullanılabildiği tarihsel bir arka plana sahiptir. Çinliler aynı kültür birikimini bugün de devam ettirmektedirler. Zira bu durum da Türk mutfağına oldukça ters bir zemin yaratmakla birlikte Çin mutfağının Türklerin gözüyle “irite edici” olduğu sonucunu doğurabilmektedir. Dolayısıyla halk mutfağının geleneksel özellikleri tabii olarak toplumlara göre değişen belli başlı anlayış kalıplarını beraberinde getirebilmektedir.

Göktürk devleti yönetimindeki eski Türklerin halk mutfağına yönelik tarihsel bilgi ve belgeler, Göktürklerin Türkistan bozkırlarına büyük oranda hükmettiği zamanlar itibarıyla diktirilen kitabelerden anlaşılmaktadır. Göktürk Kitabelerinde geleneksel Türk mutfak kültürüne dair belli başlı ayrıntılara yer verildiğinin dile getirilmesinde yarar vardır. Zira Türk kültür ve medeniyet dairesinin en temel yazılı kaynaklarından biri olan bu abidelerde özellikle halk mutfağının esasını meydana getiren faaliyetler arasındaki “avcılık” faktörüne yer yer değinildiği görülmektedir. Bu

kapsamı takiben eski Türklerle ait halk mutfağının şekillenmesinde avcılık faktörünün önemli bir rol üstlendiği gözlemlenmektedir.

Göktürklerin sağlam temeller üzerinde ilerlemesini sağlayan bir şahsiyet olarak Bilge Tonyukuk, 720 ila 725 yılları arasında diktirdiği öngörülen Tonyukuk Yazıtı'nın güney yüzünde "geyik" ve "tavşan" gibi bazı av hayvanlarından söz etmiştir. Söz konusu yazıttaki "Kiyik yiyü tabışğan yiyü olturur ertimiz." (Geyik yiyerek, tavşan yiyerek oturuyorduk.) (Ergin, 2011a: 66-67) ibareleri bu konunun en açık örneğidir. Buradan anlaşıldığı kadarıyla geyik ve tavşan eski Türklerde en fazla dikkat çeken avlanma öğeleri arasına girmiştir. Bu minvalde eski Türkler, halk mutfak pratiklerine temel oluşturan avcılığı kendi tarihsel süreçleri içerisinde çoğunlukla benimsemişlerdir. Avcılık babında bilhassa geyik ve tavşan bugün bile muhtelif Türk boylarının avlayarak etinden faydalandıkları hayvanların başında gelmiştir. Bahsi geçen durumun ışığında, av hayvanlarının eski Türklerdeki halk mutfak faaliyetlerinin önemli bir bölümünü oluşturduğunu düşünmek mümkündür. Çünkü göçerevli veya konargöçer yaşam prensibi eski Türkler için avcılığı zorunlu kılmıştır.

Eski Türkler, hiç kuşku yok ki kendi geleneksel mutfak kültürlerine büyük bir önem atfetmişlerdir. Bu durum Türklerin tarih sahnesine çıkış zamanlarından beri süregelen bir durumdur. Dolayısıyla yemek yeme eylemi de eski Türklerden başlayarak Türk halk kültürünü etkileyen faktörlerin ana konusu haline almıştır. Yemek yeme eylemi Türk sözlü kültürüne belirgin taraflarıyla da yansımıştır. Nitekim kimi atasözlerinde Türklerin beslenme anlayışlarını ortaya koyan başlıca ifadeler rastlanılabilmektedir. Bu bağlamda, bilhassa çocuklar için söylenen "Adam olacak kişi, sofrada yemek yiyişinden belli olur." sözü "sofradaki yemeği çabuk yiyen bir çocuğun kendi işinde becerikli ve başarılı olma" inancıyla ilişkilidir (Tezcan, 1982: 123). Bu ifadeler esasen Türklerin yemekleri genellikle hızlı tükettiklerini anlatan bir arka plan barındırmaktadır. Yemeğin seri bir biçimde yenilmesini, bozkır kültürünün zorluklarını hızlı ve çevik iradeleriyle göğüslemeye çalışan eski Türklerin meziyetlerinden biri olarak yorumlamak mümkündür. İlgili durum şüphesiz Türk beslenme modeline ait kültürel kodlardan biridir.

Yeme-içme eyleminin ehemmiyeti Orhun Âbidelerinde de açık ve net olarak gözlemlenebilmektedir. Tonyukuk Âbidesinin kuzey yüzünde "Anı subk[a] bard[ımız]. Ol sub kodı bardımız. Aşangalı tüşürtümüz." (Anı suyuna vardık. O sudan aşağıya gittik. Yemek yemek için attan indirdik.) (Ergin, 2011a: 72-73) ifadelerinin geçmesi bu konuya dair başlıca örnekler arasındadır. Eski Türklerin, başta savaş seferleri olmak üzere çıktıkları yolculuklarında azıklarını eksik etmedikleri bilinen bir gerçektir. Dolayısıyla bahse konu ifadelerden hareketle eski Türklerin, içinde yaşamış oldukları zamanları ve mekânları dikkate almak suretiyle kendi halk mutfaklarını tesis ve temin ettiklerinin hatırlatılmasında fayda vardır. Zira halk mutfak kapsamındaki ihtiyaç unsurlarının nitelikleri coğrafyalara ve devirlere göre değişkenlik göstermektedir. Bu vesileyle uygarlıkları inşa

eden kültürel değerlerin doğuşundaki “coğrafi çevre”, “insan unsuru” ve “cemiyet” (Kafesoğlu, 1998: 26) faktörlerinin halk mutfağını da birçok yönüyle etkilediklerini ifade etmekte yarar vardır.

Eldeki kaynaklardan yola çıkılarak, Eski Türklerin beslenme kültürlerinde açlığa dair birtakım ifadelerle de yer verildiğini dile getirmekte yarar vardır. Zira eski Türklerin geleneksel mutfak kültürlerine bakıldığında özellikle “Tanrı misafiri” sıfatıyla hanelere uğrayanların, şayet açlıkları varsa doyurulmaları Türk sosyal norm sisteminin zorunluluklarından biri olarak kabul edilmiştir. Bu durum Türk halk mutfağı kapsamında benimsenen ve özümseyen yerleşik ve kökleşik kültürel değerlerin bir sonucudur. Aynı duruma eski Türk devlet düzeninde sıklıkla şahit olunduğunun altını çizmek gerekir. Nitekim Orhun Âbidelerinden anlaşıldığına göre “yöneten” kesimin “yönetilen” kesime karşı bu konuda fazlasıyla özverili davrandığı bilinmektedir. İlgili husus Bilge Kağan’ın, kardeşi Kül Tigin adına diktirdiği Kül Tigin Âbidesinin güney yüzünde “Yok çığan budunuğ kop kubaratdım.” (Aç, fakir milleti hep toplattım.) (Ergin, 2011a: 6-7) ifadeleriyle belirtilmiştir.

Orhun Yazıtlarından anlaşıldığı kadarıyla eski Türk hükümdarlarının kendi idareleri altındaki tebaaya ait beslenme gereksinimlerini tesis ve temin etme amacını daima ön planda tuttıkları görülmektedir. Bu istikamette eski Türk hakanlarının Türk milletini bolluk ve bereket içinde yaşatmak amacıyla çalıştıklarını vurgulamak lazımdır. Bilhassa savaşlardan kazanılan ganimetler içerisindeki mutfak araç ve gereçleri Türk yabguları tarafından halka karşılıksız bir şekilde dağıtılmıştır. Yusuf Has Hacıp de Türk devlet anlayışının bir gereği olarak Türk devlet idarecilerine iktisadî açıdan “cömert” olmalarını tavsiye etmiştir. İlgili husus *Kutadgu Bilig*’te “vur, al, dağıt” şeklindeki üçlü bir mesaja binaen dile getirilmiştir. Zira söz konusu eserde Türk hakanlarına “bir yandan düşman ile savaşırken diğer yandan düşmanın biriken servetini elinden alarak kendi halklarına bolca dağıtmaları” yönünde bir telkin vardır (Arat, 2007/1: 222-223). Bu telkinde şüphesiz “halkın tok kılınması” da öğütlenmektedir. İlgili husus aynı zamanda Türk halk mutfağının çeşitlenmesi ve zenginleşmesi bakımından oldukça önemli bir içerik teşkil etmiştir. Çünkü yönetenlerce yönetilenlere dağıtılan yeme-içme unsurları Türk halk mutfağına katılan ürün çeşitliliğinin desteklenmesi bağlamında önemli bir yer tutmaktadır.

Türkistan’daki geniş ve düz bozkır alanlarının sunduğu olanaklar ölçüsünce genellikle küçükbaş hayvancılık yapılarak elde edilen hayvansal ürünler eski Türk halk mutfağı doğrultusunda “et” ve “süt” ürünleri olarak iki gruba ayrılmıştır. Bilhassa koyundan sağlanan et ve süt ürünleri eski Türklerin besin gereksinimlerinin çok büyük bir bölümünü gidermek maksadıyla kullanılmıştır. Koyun yetiştiriciliğinin yanı sıra, keçi yetiştiriciliği de küçükbaş hayvancılıktaki etkin unsurlardan birini meydana getirmiştir. Zira eski Türkler keçinin etini ve sütünü kendi geleneksel mutfaklarında değerlendirmişlerdir. Bu eksende küçükbaş

hayvancılık eski Türklerin yeme-içme ihtiyaçlarının çok önemli bir kısmını karşılamıştır. Öte yandan eski Türkler, kendi halk mutfaklarını kurma noktasında büyükbaş hayvancılıktan da yer yer faydalanmışlardır. Nitekim sığır yetiştiriciliğine de belli oranlarda yönelen eski Türkler, sığırlardan özellikle süt üretiminde istifade etmişlerdir. Bütün bu hususlara istinaden hayvancılık veya sürü sahipliği eski Türklerdeki en temel üretim mekanizması olarak dikkat çekmiştir (Ziya Gökalp, 2018: 333).

Göçerevli veya konargöçer hayvancılık (Çobanoğlu, 2012: 985), eski Türklerdeki halk mutfağı faaliyetlerinin temel taşı olarak büyük bir hizmet görmüştür. Özellikle savaşlar ve akınlar yoluyla Türk kültür dairesine giren yaylacılık etkinliği eski Türk halk mutfağı için önemli bir canlılık sebebi olarak kayda geçmiştir. Göçerevli hayvancılıktan kaynaklanan yaylacılık geleneğinin gündelik hayatı değiştiren ve dönüştüren bir yönü olmuştur (Buldur, Meydan ve Güngör; 2016: 937). Bu gelenek, Türk halk mutfağının Türk halk ekonomisini desteklemesi bakımından özel bir önem arz etmiştir. Nitekim yaylacılıkla beraber ortaya çıkan çobanlık mesleği, hayvancılıktan ileri gelen halk mutfağı pratiklerinin halk ekonomisini doyurması babında çok ayrı bir konum meydana getirmiştir. Dolayısıyla da hayvancılık, yaylacılık ve çobanlık olarak sıralanan bir dizi etkinlik alanında halk mutfağına dair birçok ürün ortaya konulabilmektedir. Örneğin etkisi bugüne kadar devam eden peynir yapımı, eski Türk kültüründen kaynaklı “hayvancılık-yaylacılık-çobanlık” üçlüsünün el verdiği ölçülerde icra edilmektedir. Peynir ise hiç şüphesiz Türk kahvaltı sofralarının vazgeçilmez faktörlerinden biri olarak geçmişten bugüne sirayet etmiştir.

Eski Türkler koyun ve sığır sürülerinden günlük taze kaymak, yoğurt, peynir, yağ (tereyağı), kımran ve tarasun üretmişlerdir (Ziya Gökalp, 2018: 333-339). Eski Türk halk mutfağı çerçevesindeki süt üretiminde ayrıca kısırak (dişi at) da tercih edilmiştir. Bilhassa Hunlardan itibaren Türklerin büyük bir özenle yetiştirdikleri hayvanlar arasında atın ayrı bir yere, değere ve öneme sahip olduğunu dile getirmek gerekmektedir. Ata verilen değer ölçüsünce, kısırak sütü veya kımız eski Türk halk mutfağının en önde gelen içecek unsurları arasında yer almıştır. Zira kımız, eski Türklerdeki halk mutfağı faaliyetleri açısından bakıldığında günlük taze içeceklerin başında gelmiştir. Kımızın eski Türklerdeki halk mutfağı faaliyetleri itibarıyla halk ekonomisini de ilgilendiren bir yanı olmuştur. Çünkü kımız, bünyesinde eski Türklerin ev ekonomilerini belirleyici, yönlendirici, düzenleyici, şekillendirici ve destekleyici bir potansiyel barındırmıştır. Bu hususa eski Türklerin tarihî vesikalarında rastlanılmaktadır. *Kutadgu Bilig* bu vesikalardan biri olarak göze çarpmaktadır. Nitekim ilgili eserden alınan aşağıdaki beyit kımız hakkındaki malumatı doğrulamaktadır:

kımız süt ya yünğ yağ ya yoğrut kurut

yađım ya kiđiz hem erej evke tut (Arat, 2007/I: 446)

(Kımız, süt veya yün, yağ veya yoğurt ve peynir ile evin rahatını sağlayan yaygı veya keçe hep bunlardan gelir.) (Kobya, 2013: 827).

Eski Türkler, kendilerine özgü üretim ve tüketim metotlarının akabinde kestikleri hayvanların kaba etlerinin yanında yüreklerini, böbreklerini, içkembelerini, ciğerlerini, kellelerini, dalaklarını, beyinlerini ve bağırsaklarını da halk mutfakları içerisinde değerlendirmişlerdir. Bu durumun paralelinde ortaya çıkan sakatatçılık mesleğinin eski Türklerden kalma geleneksel bir meslek olduğunu belirtmekte fayda vardır. Halk mutfağını veya geleneksel mutfak kültürünü önceleyen bir kısım geleneksel meslek kollarının kültürel süreklilik dâhilinde bugün dahi idame ettirildiklerini vurgulamak gereklidir. Zira koyun, sığır ve at gibi birtakım ehli hayvanlardan elde edilen sakatatlar “kırık çıkık” tedavilerinde yenilmesi önerilen geleneksel mutfak ürünleri arasındadır. Bu durumu ise halk mutfağının halk hekimliğine yansıyan tarafları içerisinde yorumlamak kuvvetle muhtemeldir. Nitekim kimi halk mutfağı ürünleri eski Türkler için başlıca sağaltıcı işlevler üslenmiştir. İlgili husus Türk halkbilimi çalışma kadrosundaki başlıkların birbirlerini ne derece ilgilendirdiğinin ortaya konulması yönünden oldukça önemlidir.

Halk mutfağı, halk ekonomisi ve halk hekimliği Türk halkbilimi çalışmalarının kadrosundaki başlıklardan yalnızca birkaçıdır. Dolayısıyla halk mutfağındaki bir yeme-içme unsuru, halk ekonomisindeki bir geçinme unsurunu veya halk hekimliğindeki bir hastalık unsurunu belli başlı yönleriyle etkileyebilmektedir. İlgili durumun bugün için de geçerlilik arz ettiğini belirtmekte fayda vardır. Atalar döneminden bugüne intikal eden bazı alışkanlık ve davranış örüntüleri, şekil değiştirmek kaydıyla sürmektedir. Yeni renklere boyanan bu alışkanlıklara ve davranışlara halk mutfağı alanında sıkça şahit olunmaktadır. Söz konusu durum şüphesiz kültürel belleğin canlı tutulmasıyla alakalıdır. Çünkü kültürel bellek, geçmişin belli noktalarına yönelmektedir. Ancak geçmiş, kültürel bellekte olduğu gibi kalmamaktadır. Nitekim geçmiş, daha ziyade kültürel belleğin bağlandığı sembolik figürlere yoğunlaşmaktadır (Asmann, 2001: 55). Folklor unsurları olarak halk mutfağı, halk ekonomisi ve halk hekimliği uygulamalarının birbirlerini etkilemeleri kültürel belleğin toplumsal hafızaya hatırlatılmasından ileri gelmektedir.

Türk halk mutfağı dâhilinde hatırlatılan kültürel bellek, bilhassa Türk sofralarında kendini göstermektedir. Zira Türk sofralarındaki ana yemek faktörlerinin neredeyse hepsinde “et” olgusu en çok rağbet edilen geleneksel mutfak değerleri arasında yer almaktadır. Etin eski Türklerdeki halk mutfağı faaliyetlerine çok mühim bir etkisi ve katkısı olmuştur. Et ve et ürünleri, tahminen Orta Asya’nın en eski kültürlerinden itibaren eski Türklerin geleneksel sofralarının vazgeçilmezleri arasına girmiştir. Özellikle göçerevli hayvancılık ile geçimlerini sağlayan eski Türkler, bu noktada yetiştirdikleri büyükbaş ve küçükbaş hayvanların etlerine kendi geleneksel mutfak kültürleri içerisinde çeşitli şekillerde yer vermişlerdir. Koyun, sığır ve keçi etlerini çokça tüketen eski Türkler; bu etleri şölen, şenlik ve kutlama gibi eğlence ortamlarındaki ziyafetlerde fazlasıyla ön

plana çıkarmışlardır. Nitekim *Dede Korkut Kitabı*'nda eski Oğuz Türklerine ait geleneksel mutfak pratiklerinin aktarıldığı kimi bölümler, ilgili durumu açıklamaktadır.

Eski Oğuz Türklerinin sosyokültürel ve sosyoekonomik yaşam çizgilerine ışık tutan *Dede Korkut Kitabı*'ndaki “Kazan Bey Oğlu Uruz Bey'in Tutsak Olduğu Boy”da (Kazan Big Oğlu Uruz Bigün Tutsak Olduğu Boy), Burla Hatun'un (Burla Hatun) “attan aygır, deveden buğra, koyundan koç kestirmesi”, “atdan aygır deveden buğra koyundan koç kırdurdu” (Ergin, 2011/b-I: 162) sözleriyle dile getirilmiştir. Bu sözler eski Türklerin geleneksel mutfak kültürlerinde etin önemini Oğuzlardan hareketle ortaya koyan örneklerin başlıcaları arasına girmektedir. Bu ibarelerin ayrıca eski Oğuz töresindeki “cömertlik” emarelerinden biri olduğunu da belirtmek gerekir. Çünkü ilgili sözler eski Oğuz Türklerinin toplumsal saygınlıklarına ve sosyal statülerine “yöneten” kesim bağlamında dikkat çekmektedir. Bu durumu Türk sosyal norm yapısının “halk mutfağı” temelindeki yansıması olarak yorumlamak olasıdır. Bilindiği üzere eski Oğuzlar Göktürk idaresi altında da yaşamıştır. Göktürklerin hâkim oldukları devirlerde ve sahalarda uygulamaya konulan halk mutfağı faaliyetleri itibarıyla eski Oğuzların önemli roller üstlendiklerinin dile getirilmesinde yarar vardır.

Çin kaynaklarından edinilen bilgilere göre eski Türkler sefere çıktıklarında at ve koyun sürülerini gıda temin etmek amacıyla yanlarında götürmüşlerdir. Bunun yanında eski Türklerin, et hazırlama ve saklama usullerini de ilk keşfeden toplumsal yapılardan biri olarak tarihe geçtikleri de bilinmektedir (Közleme, 2012: 154). Etin uzun süreli bir şekilde muhafaza edilmesi çeşitli baharatlar kullanılarak gerçekleştirilmiştir. Ancak eski Türkler, tuzlayarak kurutmak suretiyle eti saklama yolunu tercih etmişlerdir. Kurutma usulüne istinaden sucuk ve pastırma gibi belli başlı besinler eski Türkler tarafından çevredeki kavimlere tanıtılmıştır. Sucuk ve pastırma yapımı bugün hâlihazırda sürdürülmekle birlikte, bilhassa eski Türk sofralarının gıda depolama mahsulleri arasında gösterilmektedir. İlk kez Orta Asya Türkleri tarafından üretilen pastırma, konargöçerliğin bir gereği olarak ortaya çıkmıştır. Pastırmanın, Orta Çağda Avrupa'ya akın eden Hun ve Oğuz Türkleri tarafından yiyecek maddesi olarak tüketildiği ve Selçuklular tarafından Anadolu'ya getirildiği edinilen bilgiler arasındadır (Aksu ve Kaya, 2001: 319; Memiş ve Ersoy, 2007: 880).

Eski Türklerdeki halk mutfağı faaliyetleri itibarıyla güz mevsiminin sonlarına doğru kesilen kanatlı hayvanların etleri de kış mevsimi boyunca donmuş toprakta saklanarak tüketilmiştir (Roux, 2018: 141). Buna ek olarak eski Türkler etleri kızartırken çeşitli yağlardan da faydalanmışlardır. Bu yağ çeşitleri içinde “don yağı”, “iç yağı” ve “kuyruk yağı” başı çekmiştir (Ögel, 1978/IV: 13-15). Geleneksel Türk mutfak kültüründeki kızartma tekniği bu yağlardan hareketle geliştirilmiştir. Yağların genellikle et ve et ürünlerini kızartmak amacıyla eski Türklerin yardımına koşan yemeklik mutfak malzemeleri arasında yer aldığını ifade etmek lazımdır. Söz konusu

duruma yönelik olarak eski Türklerin, kızartma işleminde bitkisel yağlardan ziyade hayvansal yağları tercih ettikleri görülmektedir.

Eski Türklerle ait halk mutfacı faaliyetlerinde hububat ürünlerine de önem verildiğı görülmüştür. Bilhassa Uygur Türklerinin Doğı Türkistan’a hükmettikleri dönemde “karız” adı verilen tarımsal sulama yöntemini geliştirip çok çeşitli hububat ürünlerini yetiştirmeyi başardıkları bilinmektedir. Buğday ve arpa gibi bazı hububat ürünleri kullanılarak yapılan ekmek ve yufka geleneksel Türk sofralarını çeşitlendiren ve zenginleştiren bir düzlemde değerlendirilmiştir. Bu durum tarihî Türk vesikalarında geçen bazı kelimelerle de sabittir. Zira *Dîvânu Lugâti’t-Türk*’teki “arpa” (arpa), “buğday” (buğday), “epmek” (ekmek), “etmek” (ekmek), “etmekçi” (ekmekçi), “tarıg” (darı veya buğday) ve “yubka” (yufka) gibi başlıca ifadeler bu hususu özetlemektedir (Ercilasun ve Akkoyunlu, 2020: 552, 599, 640, 649, 856, 985). Eski Türkistan’daki halk mutfacı kapsamında üretim ve tüketim nesnesi olarak kabul gören tahıl mahsullerinin et mahsullerinden hemen sonra gelen yemeklik faktörler arasına katıldıklarını dile getirmekte yarar vardır. Tahıl mahsullerinin Türklerce tanınması ise Uygurlar sayesinde olmuştur.

Ekmek ve yufka Uygurların buğday, arpa ve çavdar unundan ürettikleri gıdalar olarak Türk halk mutfacı tarihine geçmiştir. Uygur devleti döneminde meyve ve sebze yetiştiriciliğı de yapılmıştır. Özellikle üzüm yetiştirildiğı Uygurların en fazla önem verdikleri bir alan olarak bilinmektedir. Bu kapsamda Uygur Türklerinin üzümden pekmez ve şarap istihsaline giriştikleri bilinen bir gerçektir (Kafesoğı, 1987: 107). Eski Türkler, üzüm yetiştiriciliğinin yanında dut, kavun, erik, kayısı, şeftali, elma, karpuz, iğde, armut, fındık, fıstık ve ceviz yetiştiriciliğıyle de ilgilenmişlerdir. Ayrıca eski Türklerin soğan, sarımsak, şalgam, kabak, pancar, pırasa, havuç, turp, patlıcan, ıspanak, salatalık ve benzeri sebzeleri yakından tanıdıkları belirtilmektedir (Alpargu, 2008: 21). Ancak sebzeler, eski Türk halk mutfacının öncelikli gıdalarından sayılmamıştır. Nitekim sebze yemeklerinin geleneksel Türk mutfak kültürüne çok sonradan dâhil edildiğı düşünülmektedir.

Eski Türkler için hayvancılık faaliyetine son derece uygun bir ortam yaratan Merkezî Asya steplerinde tarım çok fazla bir ilerleme kaydetmemiştir. Zira 5. yüzyılın başları itibarıyla Türkistan’ın tarıma kısıtlı bölgelerinde dahi bazı tahıl ürünlerinin yetiştirildiğı bilinmekle beraber, tarım Uygurların yerleşik hayatı benimsemelerini takiben gerçek kimliğine kavuşmuştur (Dinç, 2019: 290). Buğday, arpa, çavdar, darı ve benzeri hububatlar eski Türklerin sofralık mahsullerine Uygurlar aracılığıyla girmiştir. Tarımın ivme kazanmasına istinaden eski Türklerde çeşitli ekmek türlerinin de ortaya çıkmaya başladığı gözlemlenmiştir. Bugün Özbekistan’da farklı şekiller verilerek yapılan çeşitli ekmekleri esasen eski Türk halk mutfacının tezahürleri arasında saymak imkân dâhilindedir.

Çinliler tarafından geliştirilen pirinç tarımının zamanla Uygur Türklerine sirayet ettiği de bilinen bir gerçektir. Bu kapsamda Uygurların bir bakliyat mahsulü olan pirinç tarımını İpek Yolu kanalıyla Anadolu'ya taşıdıkları düşünülmektedir. Doğu Türkistan'daki Turfan ovasından İran'a ve Anadolu'ya ilk pirinç fideleri de büyük bir olasılıkla Uygurlar tarafından getirilmiştir (Allsen, 2001: 137). Dolayısıyla Uygur Türklerinin, pirinci kendi halk mutfakları dâhilinde tükettiklerinin ifade edilmesinde yarar vardır. Bu şekilde eski Türklerin sosyal, kültürel, toplumsal, siyasal, ekonomik ve coğrafi koşullarına göre şekillenen halk mutfağı faaliyetleri de tarihsel geri plan itibarıyla bilhassa Uygur devletin hüküm sürdüğü dönemde belirgin bir hal almıştır.

Uygurlardan itibaren eski Türklerde kümes hayvancılığının yapıldığına da şahit olunmuştur. Bu doğrultuda Uygur Türkleri ekseriyetle tavuk ve horoz yetiştirmişlerdir. Uygurların kümesler inşa ettikleri, tüneler yaptıkları ve kümes hayvanlarını iğdiş (hayvanların erkeklik bezlerinin çıkarılmak veya burulmak suretiyle erkeklik görevi yapamayacak duruma getirilmeleri) ettikleri bilinmektedir (Ögel, 1978/II: 396-406). Uygurlar kümes hayvanlarının etlerinden, tüylerinden ve yumurtalarından fazlaca yararlanmışlardır. Bu düzlemde kanatlı hayvancılığın veya kümes hayvancılığının Türk kültür tarihine Uygurlar tarafından kazandırıldığını ifade etmek mümkündür. Böylece yerleşik yaşam dairesine geçen ilk Türk boyu olarak Uygurlar, eski Türklerdeki halk mutfağının ana mahiyetini meydana getirmişlerdir.

Sonuç

Eski Türklerin halk mutfağı faaliyetlerinde et ve et ürünlerinin en ön sırada yer aldığını dile getirmekte fayda vardır. Et ve et ürünleri eski Türklerin geleneksel sofralarının vazgeçilmez unsurları arasına girmiştir. Zira eski Türklerdeki halk mutfağı öncelikle avcılıktan ve göçerevli hayvancılıktan elde edilen et ve et ürünlerine binaen şekillenmiştir. Bu minvalde eski Türkler, avladıkları veya kestikleri hayvanlardan sağladıkları hemen hemen her türlü et ürününü kendi geleneksel mutfak kültürleri içerisinde değerlendirmişlerdir. Orta Asya veya Türkistan coğrafyasının geniş ve yüksek düzlüklerinde büyükbaş ve küçükbaş hayvancılığı en ileri seviyelerde icra eden eski Türkler, et ve et ürünlerini hazırlama ve saklama yöntemlerini de ayrıca geliştirmişlerdir. Etin uzun süreli muhafazası, ete çeşitli baharatlar katılarak hayata geçirilmiştir. Eski Türklerdeki en önemli et saklama yöntemi "kurutma" olarak Türk halk mutfağı tarihindeki kayda geçmiştir. Et kurutma tekniğine binaen eski Türkler, sucuk ve pastırma gibi başlıca gıda maddelerini Türk halk mutfağı içinde bulundurmuşlardır. Ekseriyetle savaş zamanlarında sucuk ve pastırma Türk savaşçılarının erzakı olarak öne çıkmıştır.

Hunlardan başlayarak bilhassa koyun yetiştiriciliğiyle hemhal olan eski Türkler, zamanla keçi ve sığır yetiştiriciliğini de benimseyip kendi halk mutfaklarını zenginleştirme ve çeşitlendirme yoluna gitmişlerdir. Bu kapsamda koyun, keçi ve sığır besiciliği eski Türklerdeki sürü sahipliğini ön

planda tutan yüksek prestijli işlerin başında gelmiştir. Dolayısıyla malum prestijin hanelerdeki mutfaklarda sergilenen hayvansal besinlere göre de şekillendiği bilinmektedir. Eski Türkler, kendi usullerine göre avladıkları ve kestikleri hayvanların kaba etlerinin yanı sıra ciğerlerini, yüreklerini, böbreklerini, işkembelerini, kellelerini, dalaklarını, beyinlerini ve bağırsaklarını da halk mutfağı faaliyetlerinde kullanmışlardır. İlgili husus halk mutfağı eksenindeki bazı geleneksel mesleklerin ortaya çıkmasına vesile olmuştur. Nitekim sakatatçılık eski Türklerden itibaren cereyan eden ve bugüne kadar süren “halk mutfağı” merkezli geleneksel meslek kollarından biri olarak dikkat çekmektedir. Bu mesleklere zamanla kasaplık, şarküteri işletmeciliği, mezbaha işçiliği, kombina tesisçiliği ve benzerleri de eklenmiştir.

Eski Türkler, kendilerine özgü olarak teşekkül ve tekâmül eden halk mutfağı faaliyetlerinde süt ve süt ürünlerini azamî derecelerde önemsemişlerdir. Bununla birlikte ski Türkler bilhassa koyun, keçi ve sığır sürülerinden kaymak, yoğurt, kımran, yağ, peynir ve tarasun gibi birtakım gıdalar elde etmişlerdir. Yine eski Türkler, süt ve süt ürünlerini daha ziyade sığır yetiştiriciliğinden kazanmışlardır. Süt üretiminde ayrıca özel olarak yetiştirilen kısrakların değerlendirildiği de bilinmektedir. Zira kısrak sütü veya kımız eski Türklerin halk mutfağındaki içecek maddelerinin en başta gelen unsurları arasında yer almıştır. Bu şekilde yoğurt ve kımız, Göktürklerden başlayarak eski Türkler eliyle çevre kavimlere tanıtılmıştır. Eski Türklerin halk mutfağı uygulamalarında sütün tek bir damlası bile ziyan edilemeyecek bir öneme sahip olmuştur. Özellikle süten üretilen kaymak; ekmek ve yufka türünden kimi temel yiyeceklere sürülmek kaydıyla tüketilmiştir. Yoğurttan elde edilen ayran ise hayvan derilerinden yapılan tulumlarda çalkalanmak suretiyle saklanıp tereyağına dönüştürülmüştür.

Eski Türk halk mutfağı bünyesinde tarımsal ürünlerin de mevcut olduğunu vurgulamak gerekmektedir. Bu bağlamda eski Türkler, belli başlı hububat ve bakliyat ürünlerini yetiştirmeyi bilmişlerdir. Malum ürünler içerisinde buğday, arpa, çavdar ve pirinç en sık rastlananlardan birkaçıdır. Nitekim buğday, arpa ve çavdar unundan çeşitli ekmeklerin yapıldığını belirtmekte fayda vardır. Bilindiği gibi ekmek, Türk sofralarının ana unsuru olarak geçmişten bugüne sirayet eden bir arka plana sahiptir. Pirinç tarımının ise Çinlilerden Türklere geçtiği düşünülmektedir. Tarımsal etkinliklerin özellikle Uygurlar arasında hız kazandığını dile getirmek lazımdır. Uygurların hüküm sürdükleri Doğu Türkistan coğrafyası itibarıyla meyve ve sebze yetiştiriciliği de ön plana çıkmıştır. Üzüm, dut, kavun, erik, kayısı, elma, karpuz, içde, şeftali, armut, fındık, fıstık ve ceviz gibi birtakım ürünler Uygur Türkleri tarafından Türk halk mutfağına kazandırılmıştır. Tarım ürünleri hayvancılık ürünleriyle birleştirilerek eski Türklerdeki halk mutfağı faaliyetlerini daha geniş bir alana taşımıştır. Bu doğrultuda tarım, hayvancılığın yardımcı unsuru olarak Türk kültür tarihindeki yerini

almıştır. Bu sayede eski Türklerdeki halk mutfağı faaliyetlerinin artarak çeşitlendiği gözlemlenmiştir.

Sonuç olarak halk mutfağı, Türklerin tarihsel zeminde üzerine eğildikleri önemli bir kültürel sahayı yansıtmaktadır. Bu kültürel saha içinde Hun, Göktürk ve Uygur devletlerinin çok büyük payları bulunmaktadır. Bu devletlerin hüküm sürdükleri devirler ve coğrafyalar temelinde halk mutfağı unsurları Türk milletinin beslenme gereksinimlerine göre biçimlenmiştir. Bu durum ise zamanla Türklere özgü yeme-içme kültürünün kodlarını ortaya çıkarmıştır. Böylelikle Türk kültür ve medeniyet havzasının tetkikinde ve tahlilinde eski Türklerdeki halk mutfağı faaliyetlerinin ayrı birer yere, değere ve öneme sahip olduğu açık ve net bir biçimde görülmüştür. Türk milletinin, toplayıcılık ve avcılık dönemlerinden itibaren geleneksel mutfak kültürü kapsamındaki ihtiyaç unsurlarını sürekli olarak göz önünde bulundurduğu bilinen bir gerçektir. Bu durum Türklerin sosyokültürel ve sosyoekonomik yaşam süreçlerini halk mutfağı ekseninde devamlı olarak meşgul etmiştir. Dolayısıyla Orta Asya'nın en eski kültürlerinden eski Türk kültürüne intikal ettiği tahmin edilen halk mutfağı faaliyetlerinin eski Türklerin tarihsel seyirlerine göre belli bir kalıba sokulduğunu ve bu kalıptan ileri gelen bir kısım kodlarla şekillendiğini dile getirmekte yarar vardır. İlgili husus ise Türklerin karakteristik özelliklerini ve millî kimliklerini "halk mutfağı" vasıtasıyla dünyaya tanıtan bir etki yaratmıştır. Hun, Göktürk ve Uygur devletleri kuşkusuz bu etkideki en büyük pay sahipleri olarak tarihteki yerlerini almışlardır.

KAYNAKÇA

- Abdikulova, R. (2007). Türkistan veya Orta Asya coğrafyası üzerine değerlendirme. *Türkoloji*, 1(2), 100-103.
- Aksu, M. İ. – Kaya, M. (1999). Erzurum piyasasında tüketime sunulan pastırmaların bazı fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik özellikleri. *Journal of Veterinary and Animal Sciences*, 25(3), 319-326.
- Allsen, T. T. (2001). *Culture and conquest in Mongol Eurasia*. London: Cambridge University.
- Alpargu, M. (2008). 12. yüzyıla kadar İç Asya'da Türk mutfak kültürü. *Türk Mutfağı*, 1, (ed.: A. Bilgin - Ö. Samancı), 17-25, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Arat, R. R. (2007). *Yusuf Has Hacip – Kutadgu Bilig: Metin*. C. I, Ankara: Türk Dil Kurumu.
- Assmann, J. (2001). *Kültürel bellek eski yüksek kültürlerde yazı, hatırlama ve politik kimlik*. (çev.: Ayşe Tekin), İstanbul: Ayrıntı.
- Bahar, H. (1994). Türkistan'ın coğrafi konumu ve İlkçağ kaynaklarına göre tarihi. *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, 1, 233-244.
- Buldur, A. D. vd. (2016). Dede Korkut destanlarının kültür coğrafyası. *Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 15(3), 925-947.

- Çobanoğlu, Ö. (2012). Türk mitolojisinde al dini ve okra ilişkisi. 38. *Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi Bildirileri: Tarih ve Medeniyetler Tarihi*, (ed.: Z. Dilek), 981-986, Ankara: Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu.
- Davlet, M. (1976). *Rock engravings in the Middle Yenisei Basin*. Moskow: Nauka.
- Dinç, M. (2019). Halk bilgisinin beslenme ve mutfak kültürüne dönük temsilleri. *Halk Bilimi El Kitabı*. (ed.: Mustafa Aça), Ankara: Nobel.
- Ercilasun, A. B. – Akkoyunlu, Z. (2020). *Kâşgarlı Mahmud – Dîvânü Lugâtî't-Türk: Giriş-metin-çeviri-notlar-dizin*. Ankara: Türk Dil Kurumu.
- Ergin, M. (2011). *Orhun abideleri*. İstanbul: Boğaziçi.
- Ergin, M. (2011b), *Dede Korkut kitabı: Giriş-metin-tıpkıbasım I*. Ankara: Türk Dil Kurumu.
- Ertaş, Y. – Gezmen Karadağ, M. (2013). Sağlıklı beslenmede Türk mutfak kültürünün yeri. *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 2(1), 117-136.
- Esin, E. (1978). *İslâmiyetten önceki Türk kültür târihi ve İslâma giriş*. İstanbul: İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi.
- Kafesoğlu, İ. (1987). *Türk bozkır kültürü*. Ankara: Türk Kültürünü Araştırma Enstitüsü.
- Kafesoğlu, İ. (1998). *Türk millî kültürü*. İstanbul: Ötüken.
- Kobyas, E. Ş. (2013). Kutadgu Bilig'de yiyecek ve içecek adları. *Turkish Studies-International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, 8(8), 823-833.
- Koca, S. (2017). Eski Orta Asya'da tabiat, iklim ve insan unsuru. *Asya Araştırmaları Dergisi-The Journal of Asian Studies*, 1(1), 1-18.
- Közleme, O. (2012). *Türk mutfak kültürü ve din*. İstanbul: Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Doktora Tezi.
- Memiş, E. – Ersoy, Y. (2007). Geleneksel gıda muhafaza yöntemleri. 38. *Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi Bildirileri: Maddi Kültür*, (ed.: Z. Dilek vd.), 1289-1310. Ankara: Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu.
- Öcal, S. (1985). Eski Türklerde yiyecekler. *Türk Dünyası Araştırmaları Dergisi: Z. F. Findıkoğlu'na Armağan*, 35, 161-213.
- Ögel, B. (1978). *Türk kültür tarihine giriş: Türklerde köy ve şehir hayatı (Göktürklerden Osmanlılara)*. C. I, Ankara: Kültür Bakanlığı.
- Ögel, B. (1978). *Türk kültür tarihine giriş: Türklerde yemek kültürü (Göktürklerden Osmanlılara)*. C. IV, Ankara: Kültür Bakanlığı.
- Ögel, B. (1978). *Türk kültür tarihine giriş: Türklerde ziraat kültürü (Göktürklerden Osmanlılara)*. C. II, Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Ögel, B. (1984). *İslâmiyetten önce Türk kültür tarihi: Orta Asya kaynak ve buluntularına göre*. Ankara: Türk Tarih Kurumu.
- Roux, J. P. (2018). *Türklerin tarihi*. (çev.: Aykut Kazancıgil - Lale Arslan Özcan,). İstanbul: Kabalcı.
- Sürücüoğlu, M. S. – Özçelik, A. Ö., (2008). Türk mutfak ve beslenme kültürünün tarihsel gelişimi. 38. *Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi*

Bildirileri: Maddi Kùltùr, (ed.: Z. Dilek vd.), 1289-1310. Ankara: Atatùrk Kùltùr, Dil ve Tarih Yùksek Kurumu.

Talas, M. (2005). Tarihî süreçte Tùrk beslenme kùltürü ve Mehmet Eröz'e göre Tùrk yemekleri. *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, 18, 273-283.

Tezcan, M. (1982). Tùrklerde yemek yeme alışkanlıkları ve buna ilişkin davranış kalıpları. *Tùrk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, (hızl.: Millî Folklor Araştırma Dairesi), 113-133, Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi.

Tezel, N. (1969). *Tùrkiye folklor ve etnografya kılavuzu*. Ankara: Millî Eğitim Basımevi.

Yıldırım, E. (2020b). *Tùrk bozkır kùltürünün doğuşu: Andronovo kùltürü*. İstanbul: Ötüken.

Yıldırım, E. (2020a). Tùrk etnogenezi meselesinde Neolitik-Tunç ve Demir Çağları'ndaki kùltürler üzerine bir değerlendirme. *Gaziantep University Journal of Social Sciences*, 19(2), 447-458.

Yıldırım, K. (2023). Tùrkistan adı üzerine. *Tùrk Dnyası Tarih ve Kùltür Dergisi*, 440, 22-26.

Yurteser, S. T. – Erdi, S. (2007). *Dîvânü Lugâtî't-Tùrk – Mahmûd el-Kâşgarî*. İstanbul: Kabalcı.

Ziya Gökalp. (2018). *Tùrk medeniyeti tarihi*. (hızl.: A. Duymaz), İstanbul: Ötüken.

Extended Summary

The culinary practices of the common folk in old Turkish societies encompass the traditional food culture that was shaped in the region of Central Asia, also known as Turkestan. These practices reflect the collective and widespread worldview of the populations belonging to the Turkish states established throughout history in the Turkestan region. The culinary traditions that emerged during the periods of the Hun, Gokturk and Uyghur empires extended across a broad geographical area. This expansion highlights how the essential culinary needs of the Turks were shaped within the framework of fundamental concepts such as 'human', 'time' and 'space'.

The old Turks primarily met their culinary needs through animal husbandry. This economic system significantly influenced their dietary habits. They would typically slaughter male animals for consumption, aiming to preserve the reproductive capacity of their livestock. Demonstrating foresight, the Turkish people preserved meat both by cooking and through early methods of preservation (akin to curing or storing), ensuring its availability in times of need. Meat was regarded as a vital source of strength and health. In addition to meat, they utilized the milk and hides of these animals, thereby sustaining their way of life through multiple resources derived from livestock. The community consistently aimed to maintain unity and a collective spirit. During feasts, weddings and festivals, folk gathered to share meals, reinforcing social cohesion. Such communal gatherings strengthened the sense of nationhood within the context of folk cuisine.

The coexistence of nomadic and settled lifestyles in Turkish society is seen as a result of both economic opportunities and culinary traditions. The Uyghurs, in particular, quickly adapted to settled life, making efficient use of the land. As a result, the Turkish people, through the Uyghurs, transitioned in part to an agrarian society. This shift contributed to the use of vegetables in Turkish cuisine. However, animal-based foods continued to be consumed as a cultural norm. Influenced by the nomadic lifestyle, old Turks primarily consumed meat and utilized nearly every part of the animal, including intestines, which were used in dishes like sausage, stuffed intestines, and cured meats.

Beverages held a significant place in old Turkish cuisine. The Turks, who made ayran by diluting yoghurt, consumed it frequently to cool down during hot weather. They even

created a non-alcoholic version of "ayran rakisi" by fermenting ayran in goat skins. This drink served to refresh and quench their thirst. Other notable beverages included sweetened fruit compote and honey compote made from honey and water. The dietary culture of old Turks was characterized by a balanced consumption of various foods, minimizing waste and supporting a productive society. Their attention to diet reflects the necessity of maintaining strength and vitality in the harsh climate of Central Asia. Furthermore, the communal nature of meals reinforced unity, which was seen as crucial for the protection of their land and the continuity of their lineage.

Firstly, it is necessary to examine the elements of folk cuisine related to the Turkish nation, which first emerged on the steppes of Central Asia, within the context of historical and cultural codes. The periods during which the old Turk states ruled undoubtedly correspond to specific intervals of time when the traditional culinary practices of the folk were put into action. Therefore, it is essential to explain the folk cuisine practices of the old Turks, particularly in relation to the Hun, Gokturk and Uyghur states. This study analyzes the folk culinary activities of the old Turks through an interpretative-historical analysis, based on the food culture during the periods of the Huns, Gokturks and Uyghurs. The traditional culinary codes of old Turkish culture, grounded in the concept of 'kitchen' are addressed based on available historical data. As a result, the cultural continuity of the folk cuisine concept, which uniquely developed, settled and spread among the old Turks, is identified in terms of its defining, guiding, supporting and shaping aspects. This is done by considering both the 'ruling' and "ruled" groups and following the agricultural, consumption, distribution and trade products of the old Turkish state system.

"İyi Yayın Üzerine Kılavuzlar ve Yayın Etiği Komitesi'nin (COPE) Davranış Kuralları" çerçevesinde aşağıdaki beyanlara yer verilmiştir. / The following statements are included within the framework of "Guidelines on Good Publication and the Code of Conduct of the Publication Ethics Committee (COPE)":

İzinler ve Etik Kurul Belgesi/Permissions and Ethics Committee Certificate: Makale konusu ve kapsamı etik kurul onay belgesi gerektirmemektedir. / *The subject and scope of the article do not require an ethics committee approval.*

Finansman/Funding: Bu makale için herhangi bir kurum ve kuruluştan destek alınmamıştır./ No support was received from any institution or organization for this article.

Yapay Zekâ Kullanımı/Use of GenAI: Bu makalede yapay zekâdan yararlanılmamıştır./*GenAI was not used in this article.*

Destek ve Teşekkür/Support and Acknowledment: Destek ve teşekkür beyanı bulunmamaktadır./ *There is no statement of support or gratitude.*

Çıkar Çatışması Beyanı/Declaration of Conflicting Interests: Bu makalenin araştırması, yazarlığı veya yayınlanmasıyla ilgili olarak yazarın potansiyel bir çıkar çatışması yoktur. / *There is no potential conflict of interest for the author regarding the research, authorship or publication of this article.*

Yazarın Notu/Aauthor's Note: Yazarın bir notu yoktur./ *There is no author's note.*

Katkı Oranı Beyanı/Author Contributions: Makale tek yazarlıdır. / *The article has a single author.*