

## ANADOLU SELÇUKLU DÖNEMİ YERLİ VE YABANCI KAYNAKLARINDA ANADOLU'DA GIDA VE GIDA ÜRETİMİ ÜZERİNE BİR DEĞERLENDİRME<sup>1</sup>

*Sezai SEVİM<sup>2</sup>*  
*Yusuf Alper GÜLLÜ<sup>3</sup>*

### Öz

Anadolu Selçuklu Devleti, Türklerin Anadolu'da kurdukları ilk devlet olarak tarihimizin önemli dönüm noktalarından birini teşkil etmektedir. Türkistan'dan getirdikleri sosyal ve kültürel değerleri Anadolu'nun farklı milletlerinin inanç ve kültürleri ile yoğurarak yeni bir medeniyet ortaya çıkaran Anadolu Selçukluları, bunun yanı sıra bugün dahi bu değerler ile hoşgörü çatısı altında birlikte yaşayabilmenin temelini oluşturmuşlardır.

Yaşadığımız bu topraklara böylesine bir değer katan bu büyük devleti her vechesi ile bilmek ve anlamak tarihin önemli kırılma noktalarına hâkim olabilmek adına önemlidir. Bu çerçevede tarihimizin önemli bir kültür hazinesi olan Anadolu Selçukluları'nın sosyal ve kültürel hayatına ışık tutmak adına incelenmesi gereken bir alan da gıda, beslenme ve yemek kültürü olarak önem arz etmektedir. Bu amaçla çalışmada Anadolu Selçuklu döneminin önde gelen ana kaynaklarında tespit edilen gıda ve üretimi bilgileri yorumlanarak gıda mühendisliği perspektifinde değerlendirilmiştir.

**Anahtar Kelimeler:** Selçuklular, Gıda, Üretim, Kaynak, Kültür

1 Makalenin Geliş Tarihi: 01.07.2018

Makalenin Kabul Tarihi: 31.07.2018

Bu çalışma, Sezai Sevim danışmanlığında Yusuf Alper Güllü tarafından hazırlanan "Türkiye Selçuklu Dönemi Kaynakları Işığında Anadolu'da Gıda ve Üretimi Bilgileri" başlıklı yüksek lisans tezinden türetilmiştir.

2 Dr. Öğr. Üyesi, Uludağ Üniversitesi, Fen Edebiyat Fakültesi Genel Türk Tarihi Ana Bilim Dalı. e-mail: sezaisevim@hotmail.com

3 Doktora Öğrencisi, İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Genel Türk Tarihi Ana Bilim Dalı, e-mail: yusufalpergullu@gmail.com

**Atıf:** SEVİM, S. ve GÜLLÜ, Y. A. (2019). Anadolu Selçuklu dönemi yerli ve yabancı kaynaklarında Anadolu'da gıda ve gıda üretimi üzerine bir değerlendirme. *Tesam Akademi Dergisi*, 6(1), 341-358. <http://dx.doi.org/10.30626/10.30626/tesamakademi.530539>

## **An Evaluation on Food and Food Production in Anatolian Sources of Anatolian Seljuks**

### **Abstract**

The Anatolian Seljuk State constitutes one of the important milestones of our history as the first state established by the Turks in Anatolia. The Anatolian Seljuks, which created a new civilization by kneading the social and cultural values they brought from Turkistan with the beliefs and cultures of the different nations, formed the basis of living together even today with these values, under the framework of tolerance.

It is our duty to know and understand this great state which adds such value to these lands. In this context, an area that needs to be examined to shed light on the social and cultural life of the Anatolian Seljuks, which is an important cultural treasure of our history, food, nutrition and food culture that became more of an issue. For this purpose, the food and production information determined in the main sources of Anatolian Seljuk period were interpreted and evaluated in the perspective of food engineering.

**Keywords:** Seljuks, Food, Production, Source, Culture

## Giriş

Anadolu, yemek ve mutfak kültürü açısından günümüzde olduğu gibi geçmişte de oldukça zengindir. Eski çağlardan beri dünya tarihinin seyrini değiştiren bir çok farklı medeniyet ve kültürü bünyesinde barındırmasının yanında Asya ve Avrupa kıtaları arasında geçiş güzergâhı olması sebebiyle de önemli ticaret yollarının uğrak noktası olarak dünya medeniyetlerinin beşiği olarak nitelendirilmektedir. Bir çok Eskiçağ uygarlığının yanı sıra Rum, Ermeni, Süryani, Gürcü, Latin ve Arap halklarına ev sahipliği yapan bu topraklar 1071 Malazgirt Savaşı ile Türklere açılmış, Anadolu Selçukluları ile birlikte de Anadolu'da İslamiyet yayılarak, o günden bu yana Türk-İslam yurdu olarak süregelmiştir.

Anadolu'nun bu renkli yapısı görkemli bir miras olarak Selçuklulara kalmıştır ve sonrasında Osmanlı Devleti'nin daha geniş bir coğrafyayı dahil ettiği bu sosyo-kültürel değerler günümüze kadar ulaşmıştır. Anadolu Selçukluları'nın bir kültür hazinesi haline gelmesinde en önemli faktörlerden biri, sınırları içinde bulunan farklı inanç ve etnik kimliğe sahip halkların kültürlerine karşı gösterdikleri hoşgörü ve özgürlükçü yaklaşımıdır. Bu da dönemin kültür tarihini çalışmanın ne kadar önemli olduğunu göstermektedir. Selçuklu kültürüne dair geçmişten günümüze pek çok çalışma yapılmıştır ama Anadolu Selçukluları dönemi için yapılan kültür tarihi çalışmaları, siyasi tarih çalışmalarına göre daha azdır (Mecit, 2017, s. 17). Nihayetinde savaşlardan, zaferlerden, topraklardan, anlaşmalardan v.s. çokça bahsedilirken, kültürel özelliklerin ortaya çıkarılması daha geriden gelmektedir. Oysa modern dünyamızda gelişmiş milletler, siyasi tarihten ziyade tarihin sosyal ve kültürel içeriklerini ele almaktadır ve mümkün olduğu kadar her alanda detay olarak aydınlatabilecekleri son noktaya kadar inceleme yapmaktadırlar. Ülkemizde de son yıllarda bu bağlamda çalışmalar daha çok yapılmakta ve hem Anadolu Selçuklu hem de Osmanlı tarihi farklı veçheleri ile aydınlatılmaktadır. İşte bu makalede de konu olarak Anadolu Selçuklu kültür tarihinin bir cüzüne değinerek gıda özelinde alanı aydınlatmak amaçlanmıştır.

Beslenme ve gıda üretim metotları toplumların bir çeşit kimliği niteliğindedir. Bu kimliğe bakarak fiziksel yapıları, yaşadıkları coğrafya, günlük enerji ihtiyaçları, iktisadi hayatları ve daha birçok beşeri hususta fikir sahibi olabiliriz. Bu durum tarihi bilgilerin ne kadar farklı alanlarda kullanılabileceğinin de bir göstergesidir. Aynı zamanda kültürel verilerin

beşeri meselelerde birbirlerini ne kadar etkiledikleri ve sadece bir alandan aldığımız veriler ile birçok alanda yorum yapabileceğimiz de anlaşılmaktadır. Farklı inceleme alanları ile bulacağımız yeni sonuçlar kendimizi, dahası toplumumuzu ve onun da ötesinde insanlığı daha yakından tanıyabilmek için önemli olacaktır.

Gıda ve üretimi temelinde bilimsel tespitler yapabilmek için ilk olarak kaynaklardan çıkarılacak ifadelerin net olması gerekmektedir. Bu hususta kaynakların analizi ve kaynaklardan alınan bilgilerin etkin bir şekilde değerlendirilmesi önem arz etmektedir. Değerlendireceğimiz veriler Anadolu Selçuklu dönemi ana kaynakları üzerine yapılan detaylı incelemeler neticesinde elde edilen gıda ve üretimine dair geçen her türlü ifadeyi kapsamaktadır. Bu veriler yerli ve yabancı yirmi beş farklı eserden kelime kelime okuma yapılarak tespit edilmiştir ve karakterlerine göre gruplanarak sistematik bir şekilde kaydedilmiştir. Et, süt, tahıl, meyve sebze olmak üzere dört temel grupta bulunan bilgiler, günümüz mühendislik teknolojileri uygulamalarıyla değerlendirilerek çalışmamızda sunulmaktadır.

Çalışmamızı aydınlatacak ana kaynaklara değinecek olursak, Anadolu Selçukluları dönemi tarihi coğrafyasını merkez aldığımızda yerli ve yabancı denilebilecek nitelikte yazılmış çeşitli türlerden eserler olmasına karşın, dönemin araştırmacıları kaynak muhtevasının dönemi aydınlatmak adına yetersiz olduğunu düşünmektedirler. En azından siyasi tarih açısından yabancı eserlerden de faydalanılsa da sosyal, kültürel, sanatsal v.b. birçok farklı alanda Anadolu Selçuklu halkının hayatına dair detaylı bilgi verecek eserler oldukça sınırlıdır ya da henüz gün yüzüne çıkmamıştır. Bu durumun nedenlerinden birini Prof. Dr. M. Fuat Köprülü, "Anadolu Selçukluları'na ve onların varislerine ait olarak doğrudan doğruya Anadolu'da yazılmış yerli kaynakların azlığı" ifadesiyle açıklamaktadır (Köprülü, 1943, s. 379). İkinci olarak söylenebilecek bir etken ise Türkistan'dan göçebe kültürü ile gelen Anadolu Selçukluları'nın, tam teşekküllü bir arşiv sisteminin olmaması ya da arşiv belgeleri olsa dahi Moğol istilaları ile tahrif edilmiş olması ihtimalidir. Bu çalışmada ele alınan eserler ışığında ortaya çıkan bilgileri, yerinde ve işlevsel olarak kullanarak, verimli sonuçlar elde etmek istenilmektedir.

Her dönemde olduğu gibi Anadolu Selçukluları dönemi tarih yazıcılığında da siyasi tarih ön plana çıkmaktadır. Bunun sebeplerinden biri siyasal bilgilerin ana kaynaklar da oldukça fazla yer alması ve uluslararası yazışmalar dâhilinde ispatlamaya daha müsait olması olarak düşünülebilir. Bugün dahi devlet başkanları ya da temsilcileri arasında

bir ziyaret olması durumunda nasıl yenilen, içilen, giyilen şeylerden ziyade kararlar ve anlaşmalar konuşuluyorsa, tarihi dönemlerde de devletlerin münasebetlerinin daha çok savaşlar, anlaşmalar ve siyasi çekişmeler çerçevesinde kaleme alındığı görülmektedir. Oysa dönemi bir sinema perdesinde izliyormuşçasına gözlemleyebilmemiz için, sosyal hayatın içerisine odaklanan eserler elde etmek gerekmektedir. Anadolu Selçuklu dönemi için düşünecek olursak bu tarz eserleri din ve değerler üzerine yazılanlar, vakıf kayıtları, seyahatnameler vs. oluşturmaktadır. Örneğin araştırmamız çerçevesinde Kerîmüddin Mahmud-i Aksarâyî'nin *Müsâmeretü'l-Ahbâr* adlı eserinde ulaşabildiğimiz sosyo-kültürel bilgilerin Mevlânâ'nın *Mesnevî* ve *Divân-ı Kebîr*'ine ya da *İbn Battûta Seyahatnâmesi*'e kıyaslanamayacak düzeyde az olduğu görülmektedir. Bu tespit, kültür tarihi çalışmaları odaklanmamız gereken eserler hakkında fikir edinmemizi sağlamaktadır. Çalışmada dönemin gıda ve üretimi bilgilerinin değerlendirilmesi amacıyla az veya çok tüm verilerin araştırmayı aydınlatması açısından önemli olduğu aşikârdır. Bundan ötürü siyasi ve sosyal içerikli eserler arasında herhangi bir ayırım yapılmadan Anadolu Selçuklu dönemi tarihi araştırmacılarının genel manada kanaat getirdiği başlıca eserleri incelenmiştir.

## Anadolu Selçukluları

Selçuklular Oğuzların Kınık boyuna mensupturlar. Oğuzlar, Seyhun Nehri'nden Hazar Denizi'nin doğusuna uzanan ve Aral Gölü'nün arasında bulunan bölgede yaşarken, Kınıklar X. yüzyılda bu bölgeler arasında bulunan Sir Derya'nın ağzına yakın bir mesafede bulunmuşlardır. Sultan Alp Arslan (1063-1072) komutasındaki Selçuklu ordusunun 1071 yılında Malazgirt Meydan Muharebesi ile Bizans'ı yenilgiye uğratması Türklerin Anadolu'ya yerleşmesine imkân sağlamıştır. Sonrasında Türkler Türkistan coğrafyasından Anadolu'ya büyük bir göç hareketi başlatmış ve bu nüfus hareketi yüzyıllar boyunca sürmüştür. Anadolu Selçuklu Devleti de yine bu süreç çerçevesindeki göç hareketleri neticesinde, Türkmen aşiretlerinin Anadolu'ya olan göçleri sayesinde teşekkül etmiştir.

Selçuk'un oğlu olan Arslan Yabgu'nun torunu I. Rükneddin Süleyman Şah (1075-1086), Kutalmış'ın oğlu, Anadolu Selçukluları Devleti'nin kurucusu ve ilk sultanıdır (Turan, 2014, s. 75). Süleyman Şah'ın tarih sahnesine ilk kez Güney-doğu Anadolu'da çıktığı bilinmektedir (Sevim ve Merçil, 2014, s. 521). Kutalmışoğlu Süleyman Şah Anadolu'da başlangıçta Konya ve çevresinde faaliyette bulunmuş, daha sonra Arap kaynaklarının açık şekilde ifade ettiğine göre, İznik'in fethi ve Anadolu Selçukluları Devleti'nin kuruluşu 1075 yılında gerçekleşmiştir (Turan, s. 84).

Türkiye Selçukluları siyasi tarihinin kırılma noktaları olarak nitelendirilen önemli olaylar şunlardır. Bunlardan ilki Süleyman Şah'ın (1075-1086) oğlu Sultan I. Kılıçarslan (1092-1107) döneminde meydana gelen birinci Haçlı (1096-1099) saldırıdır. Danişmend Gazi ve Kayseri emiri Hasan ile birleşen Sultan I. Kılıçarslan, Haçlılar'a karşı Eskişehir önlerinde Büyük bir mücadele vermiş ama kesin bir üstünlük elde edememiştir. Bunun neticesinde I. Kılıçarslan, Anadolu içlerine çekilmiş, İznik yerine uzun süre Anadolu Selçukluları'na başkentlik yapan Konya'yı merkez yapmıştır (Merçil, 2017, s. 20).

Anadolu Selçukluları tarihinde stratejik önem arz eden bir diğer önemli olay ise, 1176 yılında Miryokefalon Savaşı ile Bizans kuvvetlerinin ağır bir yenilgiye uğratılması neticesinde Bizans'ın Anadolu'ya tekrardan hâkim olma ümitlerinin tamamen ortadan kaybolmasıdır. Bu durum Anadolu da siyasi birliğin sağlanmasına dolayısıyla Anadolu Selçukluları için iktisadi ve kültürel yükseliş devrinin de başlamasını sağlamıştır.

Sultan II. Kılıçarslan (1155-1192) devri, devletin emniyetinin sağlanarak, Anadolu ticaret güzergâhlarının güvenliğinin kontrol altına alındığı ve halkın refahının yükseldiği bir dönem olmuştur. Sonrası devirlerde yine Anadolu'da kültür ve imar faaliyetleri gelişmiş, I. Gıyaseddin Keykavus (1211-1220) döneminde en üst düzeye ulaşmıştır. Anadolu Selçukluları'nın kültürel, sosyal ve sanatsal olarak "altın çağı" olarak ifade edilebilecek devri ise Sultan Alâeddin Keykubad (1220-1237) dönemidir.

"13.yüzyıl seyahatnameleri Anadolu'yu tıpkı Bizans'ın en iyi dönemlerinde olduğu gibi, ekonomik gelişmeler ülkesi olarak betimlemektedir" (Bodmer, 2016, s. 40). Selçuklular'ın Anadolu'yu emniyetli bir medeniyet yurdu haline getirmesi sonucunda, Moğol istilalarından kaçan Türkmen göçbeleri ile beraber ilim ve sanat sahipleri de Anadolu'ya akın etmişlerdir. İranlı ve Türkistanlı birçok şair, bilgin ve sanatkârın himaye edildiği bu devirde Anadolu Selçuklu Devleti sosyal, kültürel, mimari ve sanatsal açıdan önemli ilerlemeler kaydetmiştir.

Moğolların Anadolu'daki ilerlemeleri ve siyasi olarak artan baskıları yanında tahta çıkan II. Gıyaseddin Keyhüsrev'in (1237-1246) siyasi birliği sağlayamaması buna ilaveten Sadeddin Köpek isimindeki devlet adamının etkisi, Selçuklu Devleti'nin yıkılışını hazırlayan nedenlerden birkaçı olmuştur. Ayrıca Moğol istilaları ile Anadolu'ya kaçan Türkmenler arasında 1239'da baş gösteren "Babaî İsyanı" sebebiyle de Türkiye Selçuklu Devleti ciddi oranda zarar görmüş ve Baycu Noyan komutasındaki Moğol ordusunun 1243'de Selçukluları Köseadağ'da yenilgiye uğratması,

Selçuklular için sonun başlangıcı olmuştur. Sultan II. Mesud'un (1284-1308) ölümüyle de Türkiye Selçuklu Devleti 1308 yılında sona ermiştir (Merçil, a.g.e., s. 25).

### **Kaynaklarda Gıda ve Gıdanın Üretimi Üzerine Geçen İfadelerin Yorumlanması**

İnsanoğlunun hava ve sudan sonra gelen en önemli hayati ihtiyacı, gıdadır. Araştırma konumuzu net bir şekilde anlamak adına gıda ve besin farkını açıklayalım. Canlıların hayatlarını devam ettirebilmek için gerekli olan hücre ve vücut enerjileri ile birlikte temel ihtiyaçlarını da karşılayabilmek için gerekli olan enerjiyi veren maddelere besin derken (örn: protein, karbonhidrat, vitamin v.b.); gıda, bu besin maddelerinin çeşitli şekillerde birleşerek oluşturmuş oldukları ürünlerdir. Diğer bir ifade ile besin maddelerinin canlı vücuduna alınmasını sağlayan yapılardır.

Çalışmamız çerçevesinde önem arz eden bir diğer unsur da gıda üretimidir. Hammadde olarak da nitelendirdiğimiz gıda maddelerinin benzer coğrafyalarda aynı şekilde tezahür ettiğini düşünürsek, Anadolu Selçukluları özelinde yapacağımız esas tespitler üretim metotları ve teknolojileri üzerine olacaktır.

### **Kaynaklarda Geçen Gıda Bilgilerinin Yorumlanması**

Gıdalar, et ürünleri, süt ürünleri, tahıl ürünleri, meyve ve sebze ürünleri olmak üzere dört temel gruba ayrılabilir. Bu gruplandırma daha çok gıdaların elde edildiği kaynağın yapısına göre belirlenmektedir.

#### ***Et ve Et Ürünleri***

İlk olarak kaynaklarda geçen et ve et ürünlerini ele alacağız. Et ve et ürünleri, içerdikleri hayvansal proteinler ile tüm doku ve organlarımızın temel taşı olan aminoasitleri çeşitli oran, miktar ve yapıda bünyesinde bulunduran organize ürünlerdir (Bulduk, 2007, s. 189). İçerdiği amino asit türlerine göre et ürünlerinin protein bileşimi ve oranı değişebilmektedir. Örneğin karkasta %10-15, organ etlerinde %15-22, balık etlerinde %19-24 oranında protein bulunmaktadır.

Toplumların tükettikleri gıdalar karakterleri, kültürleri ve yaşam koşulları hakkında doğrudan bilgi verebilmektedir. Örneğin göçebe kavimler yer değiştirmeleri ve yetiştirilmeleri kolay olduğu için daha çok küçükbaş hayvancılık ile meşgul olurken, yerleşik toplumlar büyük baş hayvancılığı tercih etmektedir. Öte yandan yerleşik hayata geçen toplumlarda günlük

öğünün önemli bir kısmını tahıl ürünleri sağlarken göçebe toplumlarda et ve süt merkezli beslenme tarzı karşımıza çıkmaktadır.

Türklerin göçebe yaşam tarzına sahip oldukları ve Orta Asya steplerinde daha çok hayvansal ürünlerle beslendikleri bilinmektedir. 1071 Malazgirt Savaşı sonrasında peyderpey Anadolu'ya gelen Türkmen aşiretlerinden bir kısmı göçebe yaşam tarzına devam ederken, bir devlet teşekkülü ile karşımıza çıkan Kınık boyu yerleşik hayata geçmiştir. Dolayısıyla sosyo-kültürel unsurları da bu yönde değişim olmaya başlamıştır. Dönemin kaynaklarında Anadolu'da tespit edilen et ve et ürünlerinden bu çıkarımı yapmak mümkündür. Anadolu'nun birçok farklı yerinde hem göçebe kültürü hem de yerleşik kültürü yansıtan üretim ve tüketim şekilleri mevcuttur.

Anadolu Selçuklularında et işi ile uğraşanlara *kassâb* denmesi, mesleklerin uzmanlıklara ayrılmasının ve dolayısıyla yerleşik hayata geçişin sosyo-kültürel hayat üzerindeki etkilerinin önemli göstergeleri arasındadır (Merçil, 2000, s. 55). Dönemde et çeşitleri olarak inek, öküz, deve gibi hayvanlar da tüketilmiştir (İbn Bîbî, çev. Öztürk: 1996, s. 188; Ebü'l Hayr-ı Rûmî, haz. Demir, Erdem, 2007, s. 467). Koyun, keçi, kuzu gibi küçükbaş hayvanlar daha çok zikredilmektedir (Mevlânâ, s. 427, 518; Anna Komnena; Çev. Umar, 1996, s. 252). Bu durum yerleşik hayata geçildiğinin ancak göçebe kültürün Anadolu'da hala çoğunlukla devam ettiğinin bir göstergesidir. Tavuk, keklik, kaz, güvercin, bildircin ve turaç kaynaklarda gıda olarak tüketilen kanatlılar arasındadır. Bir eserde pilav ve tavuk ve gögercin ve keklik ve dürrâc söğümleri (pilav ve tavuk ve güvercin ve keklik ve turaç-çil kuşu söğüşleri) ifadesi ile tüketim şekli de detaylı olarak karşımıza çıkmaktadır. (Yazıcızâde Ali, s. 243). Domuz ve domuz yahnisinin de coğrafyada tüketildiğinin görülmesine karşın Anadolu Selçuklularının tükettiğini bildiren bir kaynak görülmemiştir (Ebü'l Hayr-ı Rûmî, s. 285). Pastırma, kavurma, yağlı kuyruk, etle kaynatılmış buğday yemeği olarak verilen işlenmiş et ürünleri de yine kaynaklarda çokça geçen ifadeler arasında yer almaktadır (Mevlânâ, s. 405; Abûl- Farac, s. 575). Kıyı kesimlerinde balıkçılık faaliyetlerinin olduğunu, o dönemde Karadeniz'de tuzlanmış balık ticaretinin yapıldığından anlamaktayız (Claude Cahen, 2016, s. 132). Mesnevî' de Kızarmış balık tanımıyla bir tüketilme şekline atıf yapılırken, Anadolu'nun içlerinde nehirlerden ve göllerden balık elde edildiği bilinmektedir (Mevlânâ, s. 408).

Et ve et ürünleri tarih boyunca olduğu gibi Anadolu Selçuklu döneminde de Türklerin başlıca öğünlerini oluşturmaktadır. Yerleşik hayatın getirileri ile değişen beslenme ve yemek imkânları ile beraber tüketim şekli zaman

zaman değişse de dönemin gıdalarının büyük bir kısmını oluşturduğu görülmektedir.

### ***Süt ve Süt Ürünleri***

Süt, özellikle büyük sürülere bağlı küçükbaş hayvancılığın görüldüğü Anadolu'da buna bağlı olarak süt ve süt ürünlerinin çeşitliliği de artmıştır. Türklerin geleneksel ürünü olan yoğurt başta olmak üzere, yoğurttan elde edilen ayran, kurut, çeşitli çorbalar ve yemekler bunların başında gelmektedir. Türkistan coğrafyasında olduğu gibi Anadolu'da da süt ve süt ürünleri çokça tüketilmiş hem içeriği bakımından hem de ürün çeşitliliği bakımından en önemli hayvansal gıdalardandır. Göçebe kültürün Selçuklular ile beraber Anadolu'ya taşınması neticesinde ana öğüne girmiştir. Türklere has ürünler olan yoğurt, ayran, kımız, gibi gıda maddeleri Türkiye Selçukluları tarafından da fazlaca üretilip tüketilen gıdalar arasındadır. Orta Asya'da Türkler tarafından çokça tüketildiğini bildiğimiz Türklere has mayalı süt ürünlerinden olan kefir oldukça besleyici gıda olmasına karşın incelenen Anadolu Selçuklu dönemi kaynaklarında görülmemiştir. Ama benzerliği sebebiyle ayran şeklinde kaynaklarda zikredildiği düşünülmektedir. Kaynaklarda sütün büyükbaş ya da küçükbaş hayvanlardan elde edildiğine dair detaylı bilgiler nadir verilmiş olmakla birlikte, eşiğin sütü gibi farklı hayvanlardan elde edilen sütler de çeçebilmektedir (Mevlânâ, s. 481).

Süt ürünleri olarak kımız, kımran, peynir, yoğurt, tereyağı, ayran en fazla geçen süt ürünleri arasında yer almaktadır (Yazıcızâde, s.206, 239, 272; Mevlânâ, s. 47; Ahmed Bin Lütfullah, s. 37; Mevlânâ, C.5, s. 178; Mevlânâ, C.3, s. 116). Süt ile bal gibi sütün farklı amaçlarla kullanıldığını gösteren ifadeler de mevcuttur. Muhtemelen rahatsızlık ve hastalık durumlarında tedavi amaçlı kullanılan bu ürünler, bugün yine aynı amaçla kullanılmaktadır.

Bir yerde de yoğurt içmek olarak bir tanımlama yapılması, geleneksel olarak farklı tüketim tarzlarının olduğunun bir göstergesidir. Ayrıca hem saklama hem de damak tadı için uygulanan bir peynir üretme metodu olan ve Anadolu'da hala tüketilen kokmuş peynir ifadesi de bir yerde geçmektedir (Mevlânâ, Divân-ı Kebîr, C. 5, s. 178; C. 3, s. 116, C. 6, s. 51, C. 4, s. 117).

### ***Tahıl ve Tahıl Ürünleri***

Göçebe toplumlarda ziraattan ziyade küçükbaş hayvancılığın daha çok geliştiği bilinmektedir. Elbette arpa, buğday, çavdar gibi tahıllar

neredeysse her coğrafyada hasat edilen ve kullanılan gıdalardır ancak konar-göçer bir toplumda ziraat olarak üretim ve tüketim unsurlarının gelişmesi zordur. Selçuklular geldiklerinde Anadolu'da mevcut bulunan Bizans'ın bakiyesi yerli halk (Rum, Ermeni, Süryani vs.) ekseriyetle kalelerde, onların çevresinde yer alan şehirlerde yaşıyor ve düzenli tarım arazileri kullanıyorlardı. Anadolu'da bir Türk devleti kuran Selçuklular da kendi kale ve şehirlerini oluşturmuşlar, bağ, bahçe ve tarlalarda ziraat yaparak nitelikli çiftçilik faaliyetleri yürütmüşlerdir. Anadolu Selçukluları çağında tahıl ürünlerini öğütürerek un haline getiren kişiye *asiyabân* denilmektedir (Merçil, s. 48). Selçuklu köylüsünün her uygun ortamda hububat yetiştirdiği bilinmektedir (Polat, 1997, s. 133). Köylü halk hububat ürünleri ekecek araziye sahip değilse bağ ve bahçecilik yaparak meyve ve sebze ürünleri yetiştiriyorlardı (Polat, 1997, s. 134). Anadolu Selçukluları döneminde Doğu Roma, Bergama ve Edremit'te güvenli hale getirdikleri tarım arazilerini ıslah etmesiyle, bu arazilerin oldukça verimli hale geldiğinden ve böylece meyve veren her ağacın kök saldığından Niketas'ın *Historia*'sında bahsedilmektedir (Niketas Khoniates, s. 103).

Kaynaklarda geçen başlıca tahıl isimleri buğday, arpa, yulaf, pirinç, nohut, fasulyedir (Abûl- Farac, s. 342; Mevlânâ, C.4, s. 342; İbn Battûta, s. 440; Eflâkî, s. 185; Mevlânâ, C.2, s. 90; Mevlânâ, C.1, S. 11). Dipnotlarda geçtikleri bir nokta verilmiş olsa da birçok farklı yerde farklı suretlerde zikredildiklerini belirtmek gerekir. Bu tahıllar çeşitli şekillerde tüketildiği bilinmekle birlikte, Anadolu coğrafyasında Anadolu Selçuklu dönemi yazılı eserlerinde de görüldüğü üzere tüm kaynaklarda ortak olarak en fazla zikredilen gıda ürünü ekmektir. Hem kolay üretilmesi hem de günlük öğünde gerekli olan besin maddelerinin önemli bir bölümünü karşılaması sebebiyle günümüzde olduğu gibi Anadolu Selçuklu çağında da zengin, fakir demeden bütün sofralarda yer almaktadır. Çeşit olarak dönemin ekmeklerine bakıldığında bugün Anadolu'da hala üretildiğini bildiğimiz yufka ekmeği, kepek ekmeği, buğday ekmeğinden farklı bir üretim metodu olan mısır ekmeği, aynı zamanda darıdan yapılmış ekmeğin de üretildiğini göstermektedir (Mevlânâ, C.4, s. 41; Eflâkî, s. 123; Mevlânâ, C.5, s. 134; Abûl- Farac, s. 417; Mevlânâ, C.5, s. 41; Mevlânâ, C.1, s. 380). Mevlânâ'nın *Divân-ı Kebîr* eserinde somun ekmeği mayalanmış somun olarak geçmektedir (Mevlânâ, s. 329). Anadolu Selçuklusu'nda fırıncılık mesleği ile ilgili olarak *nânâ*, *habbâz*, *nan-vâ*, ve *nân-pez* görülmektedir (Merçil, s. 51).

Dönemin kaynaklarında söz edilen tahılların bugün de Anadolu'da üretilmekte olan temel hububatlar olduğu gözlemlenmiştir. Kaynaklarda pilavın çoğu yerde geçmesine karşın pirincin fazla zikredilmediği

görülmüştür. Sadece El-Ömerî'nin eserinde pirincin Şarköy'de üretildiği görülmektedir (El-Ömerî, s. 158).

Tahılların işlenmesinde değirmen taşı kullanılırdı (Mevlânâ, s. 156). Günümüze kadar gelen bu öğütme şekli Anadolu'nun bazı yörelerinde hala kullanılmaktadır. Öğütme işleminin yan ürünleri olan kepek, kepekli un tabirleri yine kaynaklarda geçmektedir. Tahılların depolandığı yerlerin bilgisi teferruatlı bir şekilde verilmesi de İbnî Bîbî eserinin bir yerinde tahılların muhafazasından söz etmektedir (İbn Bîbî, s.77). Ambara buğday yığma olarak bu yöntemlerde tahıl ürünlerinin sınıflandırılarak depolandığı anlaşılmaktadır.

Bulgur kaynaklarda doğrudan geçmemektedir yalnız, bulgur aşı olarak çeşitli kaynaklarda bulunmasının yanında, içinde yapıldığı yere göre değişik oranlarda tahıl içeren *tarhana çorbası Divân-ı Kebîr*'de geçmektedir (Mevlânâ, C. 3, s. 324, C.4, s. 429, C. 5, ss. 568-569, C. 6, ss. 202-581). Buğdayın da etle kaynatılmış buğday yemeği olarak geçmesinin yanı sıra birçok farklı şekilde kaynaklarda telaffuzu mevcuttur (Abül-Farac, s. 575).

### **Meyve ve Sebze Ürünleri**

Bitkilerin insanlar tarafından yenilebilecek kısımlarına sebze, olgunlaşmış bölümlerine ise meyve denilmektedir. Meyve ve sebze çeşitliliği coğrafi şartlara göre değişmektedir. Anadolu'nun coğrafyası gereği dört iklim aynı anda yaşanabilmektedir. Bu iklim eşitliliğinden ötürü zengin meyve ve sebze çeşitliliğine sahiptir. Kaynaklara yansıdığı kadarı ile bölgeler arası çeşitler farklılık gösterebilmekle beraber meyve, sebze ıslahı yapılarak verimin artırılmaya çalışıldığı da olmuştur.

Anadolu'nun ne kadar bereketli bir yurt olduğu kaynaklarda geçen üzüm, elma, emrud (armut), nar, incir, ceviz, kavun, karpuz, fındık, fıstık, turunç, badem, dut, erik, kayısı, şeftali, zeytin gibi çeşitli meyvelerin yetiştirildiğinden anlaşılmaktadır (Yazıcızâde, s. 146; Mevlânâ, C. 1, s. 151, 472, C. 3, s. 40). Bu dönemde karpuzun Niksar, Mardin ve Denizli çevresinde yetiştirildiği bilinmektedir (Uzunağaç, s. 50). Zeytinin Akdeniz bölgesinde yabancı olarak az miktarda bulunduğu ve daha çok Anadolu'da Selçuklu hâkimiyetinin olmadığı bölgelerde çokça elde edildiği bilinmektedir (Polat, s. 137). İbn Battûta'nın *Seyahatnâmesi*'nde *kamaruddîn* adında çok nefis bir kaysı çeşidinden bahsetmektedir (İbn Battûta, ss. 403-412).

Meyve ve sebzeler bahçelerde, bağ ve bostanlarda ya da dağdaki

ağaçların acı ve tatlı meyveleri olarak *Mesnevî*'de belirtildiği üzere yabani olarak da elde edilmektedir (Mevlânâ, s. 406). Bu şekilde elde edilen yabani meyvelerden olan *ahç*, kırmızı, koyu kırmızı ve siyah renklere sahip olmakla beraber, sonbaharda iplere dizilerek satıldığı hakkında malumatlar mevcuttur (Uzunağaç, 2015, s. 52).

Meyvelerin depolandığı ve mevsimi dışında da tüketildiği turfanda meyve ifadesinden anlaşılmaktadır (Mevlânâ, s. 588). Meyve ve sebzelerin daha çok kurutularak muhafaza edildiği anlaşılmaktadır. Kurutarak muhafaza edilen çeşitli meyveleri ticari ürün olarak da kullanılmış ve Mısır'a kuru kaysı ihracatı yapılmıştır (Polat, s. 136).

Meyveler yüksek oranda şeker içeren gıdalardır. Dolayısıyla doğrudan tüketilmesinin yanında başka gıdalarla birlikte tatlandırıcı olarak kullanılmış, türlü meyvelerin şerbetleri yapılarak içecek gıdalar elde edilmiştir. Örneğin nar şerbeti bunlardan biridir (Mevlânâ, s. 162). Narla ilgili El-Ömerî oldukça detaylı bilgiler yer almaktadır. Eserinde Denizli'de birkaç çeşit çekirdeksiz nar yetiştiği ve baldan ayırt dilemeyecek derecede pekmezi olduğundan bahsetmektedir (El-Ömerî, s. 160). Aynı sayfada yine nardan alkol oranı oldukça yüksek bir tür şarap elde edildiği bilgisi de verilmektedir.

Kaynak incelemelerinde gözlemlenen sebzelerden pırasa, tere, marul, muhtemelen yemek olarak ıspanak (ekşili; tatlı), üzüm yaprağı, sarımsak, soğan, patlıcan ve kerevizdir. Bu gıdalarında yine kurularak muhafaza edilmekte ve daha çok yemek yapımında kullanılmaktadır. Reyhan, karanfil, safran, haşhaş, fesleğen ve nane gibi Anadolu'da bolca üretilebilen lezzet artırıcı gıdalar da bu dönemde kullanılan başlıca ürünler arasındadır (Mevlânâ, s. 295, 436, 620). Anadolu coğrafyasında bolca bulunan safran, Anadolu Selçukluları ticaretine önemli katkı sağlamıştır (Claude Cahen, s. 132).

Kaynaklardan elde edilen bilgilere göre Türkiye Selçuklularında şekerin Mısır'dan ithal edildiği bilinmekle birlikte, şeker kamışı olarak işlenmemiş şeker de alındığı görülmektedir (Mevlânâ, s. 72, 466). Şeker işi ile meşgul olanlar *şeker-furûş* olarak adlandırılırdı (Merçil, s. 63).

### **Kaynaklarda Geçen Gıda Üretim Bilgilerinin Yorumlanması**

Çalışmamızda gıda üretiminden kastettiğimiz, coğrafyada mevcut bulunan gıda hammaddelerinin tüketmek ya da yeni bir ürün elde etmek amacı ile işlenmesidir. Bu işlemler teknik işlemlerdir. İnsanların ihtiyaçlarına göre uygulanan bu teknikler zamanla farklı kültürlerin eklemlenmesiyle

gelişmiş ve evrensel bir dünya mirası haline gelmiştir. Günümüzde fiziksel, kimyasal ve biyolojik olarak tüm unsurlarını bildiğimiz bu işlemler eski çağlarda deneme yanılma yöntemleri ile geliştirilen tecrübelerin üst üste konulması ile meydana gelmiştir. Araştırmamızın bu bölümünde dönemin kaynaklarında yer alan üretime dair ifadeler günümüz bilgileri ile yorumlanacaktır.

Gıda üretim teknolojileri de ısı işlemler, soğutma ve dondurma, kurutma, evaporasyon (buharlaştırma), damıtma, ekstraksiyon, mekanik ayırma ve depolama gibi temel işlemler çerçevesinde ele alınabilir. Elbette gıda işleme teknolojileri daha birçok fiziksel ve kimyasal işlemin uygulandığı geniş çapta üretim tekniklerini bünyesinde bulundurmaktadır, ancak bu çalışma tarih metodolojisi çerçevesinde hazırlandığı için teknik boyutta detay içermemektedir.

İlk olarak ısı işlemlerden başlayalım. Isıl işlem iki amaçla gıdalara uygulanır. Bunlardan ilki pişirme ikincisi muhafaza etmedir. Muhafaza etmede ısı ile mikroorganizmaları etkisiz hala getirme amaç edinilirken pişirmede, fiziksel ve biyolojik olarak gıdayı beslenmeye hazırlamaktır. Kaynaklarda bu işlemlerin uygulanışı detaylı bir şekilde anlatılmasa da, elde edilen ürünler üzerinden yorumlama yapılabilir.

Muhafaza amacı ile uygulanan ısı işlem için yoğurt örneğinin verebiliriz. Yoğurt mayalanmadan önce kaynatılarak, günümüz tabiri ile pastörize edilerek, zararlı mikroorganizmalarından arındırılıp sonrasında mayalanmaktadır. Orta Asya'dan Selçuklular ile Anadolu'ya gelen bu uygulama açık bir ısı işlem teknolojisidir.

Ürün elde etme adına ısı işlem olarak alabileceğimiz bir diğer uygulama kaynatmadır. Günümüz gıda teknolojisinde *evaporasyon* olarak tanımlanan bu uygulama gıda maddesinin muhtevassından suyun uzaklaştırılarak azaltılması amaç edinilmiştir. Burada hem muhafaza hem de doğrudan tüketime uygun hale getirme amaç edinilmiştir. *Râhatü's-Sudûr ve Âyetü's-Sürûr*'da "üzüm suyunu ateş üzerinde kaynatmak sureti ile tatlı ve güzel pekmez elde ettiler" diye verilen işlem, üzümün sıkılarak şıra haline gelmesinin ardından, yüksek oranda su bulunan şıranın kaynatılıp, daha konsantre bir ürün olan pekmezin üretilmesidir (Râvendî, s. 392). Bu açıkça tanımlanmış bir evaporasyon işlemidir. Yine aynı eserde geçen "müselles (kaynatılarak üçte biri kalmış üzüm suyu)" ifadesi şarap için kullanılmış ve alkolün uzaklaştırılması amacıyla yapılan bir çeşit damıtma örneği sunmaktadır (Râvendî, s. 394).

İncelenen kaynaklarda geçen haşlama, kavurma, közleme gibi ifadelerin hepsi pişirmeyi kastetmektedir. Çokça geçen *kavurma* tanımının eti saklamak için kullanılıp kullanılmadığı üzerine bir detay bulunmadığı için muhafaza işlemine bu tür pişirme ifadelerini almıyoruz (Mevlânâ, s. 120).

Isıl işlemler gıda üretiminde ne kadar önemli ise tersi olan soğutma ve dondurma işlemleri de bir o kadar önemlidir. Soğutmanın amacı ürünleri sonra tüketebilmek için muhafaza etmektir. Sıcaklığın 10 °C'ye düşürülmesiyle gıdaların bozulmasına neden olan reaksiyonların hızı yaklaşık olarak yarıya indiği kabul edilmektedir (Cemeroğlu, s. 133). 0 °C'tın altındaki sıcaklıklarda mikroorganizma faaliyeti olmadığı için daha uzun süreli koruma sağlamak da mümkündür. Türkiye Selçukluları döneminde soğutma işleminin dağlarda buz haline gelmiş olan karlar vasıtasıyla yapıldığı düşünülmektedir (Merçil, s. 60). Konya'da, Selçuklular dönemine ait, su doldurulup kışın dondurularak buz elde edilen 3 adet buzhane olduğu bilinmektedir. Anadolu Selçuklularında buzculara, *mücemmid* denilmektedir (Merçil).

Yine ürünleri bünyelerinde bulundurdukları su miktarı ile ilişkili olan bir işlem olarak kurutma karşımıza çıkmaktadır. Gıdalarda bulunan suyun uzaklaştırılarak mikroorganizma faaliyetlerini en aza indirecek düzeye getirmek amaçlanmıştır. Pastırma gibi et ürünleri başta olmak üzere, birçok türden meyve, sebze ve yemişin kurutularak muhafaza edildiği bilinmektedir (El-Ömerî , s. 146). Muhafaza süresinin artması amacıyla günümüzde de tuzlama ile kurutma işlemi kullanılmaktadır. Tuzlama işleminde tuzlu balık kullanılmaktadır (Claude Cahen, s. 132). Kurutma işleminde ise et, sucuk ve pastırma gibi gıdalar kullanılmaktadır (Uzunağaç, s. 81).Yine dönemin ana kaynaklarında kurutma ile ilgili *İbn Battûta Seyahatnâmesi*'nde geçen bir ifade Antalya'nın bademinin lezzetli olduğundan ve kurutularak Mısır'a ihraç edilen değerli yemişler arasında yer aldığından bahsetmektedir ( İbn Battûta , s. 403). Mevlânâ'nın *Mesnevî* eserinde de kuru üzüm ve kuru tohum olarak kurutulmuş ürünler zikredilmektedir (Mevlânâ, s. 204, 223, 255, 511).

Kaynaklarda karşımıza çıkan bir diğer özel ürün tereyağıdır (Mevlânâ, s. 178). Basit bir santrifüj işlemi olan tereyağ üretiminde, sütün yayık içerisinde çalkalanması ile büyük olan yağ molekülleri, merkezkaç kuvvetinin etkisi ile yayığın kenarlarına birikir ve bu biriken yağ alınarak ürün elde edilir. Dönemin kaynaklarında üretimi hakkında detaylı bir bilgi verilmese de günümüze kadar gelen geleneksel yayık yöntemi le üretilmiş olacağı düşünülmektedir. Kaynaklarda birtakım bitkisel yağlardan da

söz edilmektedir. Yalnız bu yağların ekstraksiyon ile mi yoksa basit presleme ile mi olduğu hakkında herhangi bir bilgi yer almamaktadır. Dönemin kaynakları üzerinden oluşan kanaatimiz, yağ oranı yüksek olan tohumların ezilmesi sonucunda elde edildiği yönündedir. Badem yağı ve susam yağı bitkisel yağlar olarak *Divân-ı Kebîr*'de geçmektedir (Mevlânâ, s. 5, s. 446).

## Sonuç

Türk tarihinde ve Anadolu coğrafyasında bir dönüm noktası olan Anadolu Selçuklu Devleti sadece siyasi manada değil, sosyal ve kültürel manada da çağını ileri taşımış bir devlettir. Dönemin kültürel tarihini anlamak adına Anadolu Selçuklu bünyesi altında kaleme alınmış eserlerin azlığına karşın, dönemin diğer milletlerinin eserleri ile birleştirilen veriler üzerinden yorum yapabilmekteyiz.

İncelenen yirmi beş civarı kaynaktan tekrar edenlerle birlikte gıda ve üretimine dair üç bine yakın veri elde edilmiştir. Hepsinin bu çalışma çerçevesinde sunulması mümkün olmadığı için burada zikredilmeyenler konu üzerine yapılacak olan tez çalışmasında değerlendirilecektir. Çıkan veriler göstermiştir ki eserlerde yer alan bilgiler daha çok siyasi tarih bilgileridir. Özellikle dini eserler başta olmak üzere, menkıbeler, seyahatnameler vs. gibi sosyal hayata doğrudan temas eden eserlerde dönemin sosyo-kültürel tarihini yansıtan daha çok bilgi mevcuttur. Buna rağmen bir yazma kültürü olarak sosyal ve kültürel hayatın günlük detayları çok az miktarda yer almaktadır. Kılık kıyafet, sofraya kültürü, ahlaki esaslar, toplu organizasyonlar için zaman zaman teferruatlı bilgiler verildiği gözlemlense de, gıdaların üretimi, hasadı, tüketimi, işlenmesi sunulması v.b. durumları bildiren ayrıntılı anlatımlar çoğunlukla yer almamaktadır.

Bu çalışmada bir kısmını yorumladığımız gıda ve gıda üretim bilgilerini dönemin kaynakları üzerine yapılacak yeni çeviriler ve keşfedilecek yeni eserler ile daha da genişletebiliriz. Makalede mevcut durumda elimizde olan sınırlı bilgiyi en verimli şekilde kullanarak dönemin kültür tarihinin bir vechesi aydınlatılmaya çalışılmıştır.

## Kaynakça / References

Abûl- Farac. (1999). Abûl-Farac tarihi. (Ö. R. Doğrul, Çev.). Ankara: Türk Tarih Kurumu.

Ahmed Bin Lütfullah. (2017). Câmiu'd-Düvel. (A. Öngül, Çev.). İstanbul: Kabcı

Yayıncılık.

Ahmed Eflâkî. (1986). Ariflerin menkıbeleri. (T. Yazıcı, Çev.). İstanbul: Remzi Kitabevi.

Aksarayî. (2000). Müsâmeretü'l-ahbâr. (M. Öztürk, Çev.). Ankara: Türk Tarih Kurumu.

Anna Komnena. (1996). Alexiad. (B. Umar, Çev.). İstanbul: İnkılâp Kitabevi.

Bodmer, J. (2016). *Selçuklular Anadolu'da*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

Bulduk, S. (2007). *Gıda teknolojisi*. Ankara: Detay Yayıncılık.

Claude, C. (2016). *13. yüzyılın başında Anadolu'da ticaret*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

Ebü'l Hayr-ı Rûmî. (2007). *Saltık gazi destanı*. (N. Demir, M. D. Erdem, Haz.). Ankara: Destan Yayınları.

El-Ömerî. (2014). *Mesâlikü'l Ebsar fî Memâlikil-Emsar*. (A. Batur, Çev.). İstanbul: Selenge Yayınları.

Er-Râvendî. (1999). *Râhat-üs-Sudûr ve Âyet-üs-Sürûr*. (A. Ateş, Çev.). Ankara: Türk Tarih Kurumu.

Gök, H.İ. ve Coşkun, F. (2014). *Tarîh-i Âl-i Selçuk (Anonim Selçuknâme)*. (H. İbrahim Gök ve Fahrettin Coşkun, Çev.). Ankara: Atif Yayınları.

İbn Battûta. (2000). *İbn Battûta seyahatnâmesi*. (A. S. Aykut, Çev.). İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

İbn Bîbî. (1996). *El Evâmirü'l-Alâ'iyye Fi'l-Umuri'l-Alâ'iyye*. (M. Öztürk, Çev.). Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınevi.

Köprülü, M. F. (1943). Anadolu Selçukluları Tarihi'nin Yerli Kaynakları. *Belleten*, 2, 27. Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınevi.

Mecit, S. (2017). *Anadolu Selçukluları (Bir Hanedanın Evrimi)*. (Ö. Akpınar, Çev.). İstanbul: İletişim Yayınları.

Merçil, E. (2017). *Anadolu Selçuklu uygarlığı izinde*. Kayseri: Grup Matbacılık.

Merçil, E. (2000). *Türkiye Selçukluları'nda meslekler*. Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınevi.

Mevlanâ. (1957). *Dîvân-ı Kebîr*. (7 cilt). (A. Gölpınarlı, Çev.). İstanbul: Yükselen

Matbaası.

Mevlanâ. (1985). *Mesnevî*, (6 cilt). (A. Gölpınarlı, Çev.). İstanbul: İnkılâp Kitabevi.

Niketas, K.(1995). *Historia* (Ioannes ve Manuel Komnenos Devirleri). (Fikret İşıltan, Çev.). Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınevi.

Polat, M. S. (1997). *Moğol İstilasına kadar Türkiye Selçukluları'nda İçtimaî ve İktisadî Hayat*. İstanbul: Marmara Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü, İstanbul (Basılmamış Doktora Tezi).

Sevim, A. ve Erdoğan, M. (2014). *Selçuklu Devletleri Tarihi*. Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınevi.

Turan, O. (1948). Celâleddin Karatay, Vakıfları ve Vakfiyeleri. *Belleten*. Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınevi, 12, 17-171.

Turan, O. (2014). *Selçuklular Zamanında Türkiye*. İstanbul: Ötüken Neşriyat.

Uzunağaç, Ö. (2015). *Selçuklu Anadolu'sunda Beslenme ve Yemek Kültürü*. İstanbul: Kitabevi.

Yazıcızâde, A. (2017). *Tevârîh-i Âl-i Selçuk (Oğuznâme-Selçuklu Târîhi)*. (2.Baskı). (Abdullah Bakır, Haz.). İstanbul: Çamlıca Basım Yayın.

## Summary

The Anatolian Seljuk period has an important place, both in terms of history and world history of Turkish states. This state, founded in Anatolia, the cradle of civilizations, formed a more developed civilization by combining the Turkish state tradition and culture brought from Turkestan geography with the nations in Anatolia and its surroundings. For this reason, it is necessary to know and understand this civilization in Anatolia not only with its political aspect but also with its social and cultural aspects. This study was conducted for the aim of shedding light to the period of food and production information with the main sources and to interpret them in a social and cultural sense.

Within the framework of the study, around twenty-five sources were re-examined and almost three thousand were obtained for food and production. Since it is not possible to present all of them within the framework of this study, those who are not mentioned here will be evaluated in the thesis study. The data showed that the information contained in the works is more of a political history. Especially in the religious works, especially the stories, travelbooks etc. There is more information reflecting the socio-cultural history of the period. Nevertheless, the daily details of social and cultural life as a written culture are very small. Even

though it is observed that the costumes, tableware culture, moral principles, banquets and invitations are given from time to time, the production, harvesting, consumption, processing of food etc. detailed explanations of situations do not take place in order to enlighten the period.

In this study, we can expand the food and food production knowledge, which we have interpreted in part, with new translations and new works on the sources of the period. In this article, it is tried to clarify a aspect of cultural history of the period by using the limited information which we have in our current situation in the most efficient way.