

DOI: 10.26468/trakyasobed.1699299

Trakya University Journal of Social Sciences

Modern Türk Mutfak Kültürünün Temelleri: Selçuklularda Et Yemekleri

The Foundations of Modern Turkish Culinary Culture: Meat Dishes in the Seljuk Era

Arş. Gör. Süleyman Can Sümerkan^{1*}, Prof. Dr. Serkan Şengül², Prof. Dr. Mehmet Sarışık²¹Haliç Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, İstanbul, Türkiye²Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, Sakarya, Türkiye

ÖZ

Selçuklular dönemi, modern Türk mutfak kültürünün şekillenmesinde önemli bir yere sahip olmasına rağmen, literatürde konuyla ilgili yeterli sayıda araştırma bulunmamaktadır. Bu doğrultuda ele alınan bu çalışmada, Selçuklu mutfağında et yemeklerinin kültürel, toplumsal ve tarihsel boyutlarının incelenmesi amaçlanmıştır. Bu amaca ulaşabilmek için konuyla ilgili yapılmış olan mevcut çalışmalar sistematik bir şekilde değerlendirilmiş, elde edilen veriler analiz edilerek yorumlanmış ve sentezlenmiştir. Selçuklu toplumunda hayvancılık, et üretimi ve tüketimi önemli bir yer tutmuş, saray mutfaklarında et yemeklerine büyük bir özen gösterilmiştir. Özellikle koyun, keçi, kuzu ve av hayvanlarının eti, günlük yemeklerde ve özel günlerde sıkça kullanılmıştır. Türk mutfağının köklerini oluşturan Selçuklu mutfağı, özellikle et yemekleriyle dönemin sosyal yapısı ve yemek kültürü arasında önemli bir bağ kurmuştur. Çalışma, et yemeklerinin tüketim biçimlerinden kullanılan pişirme yöntemlerine, bu yemeklerin sosyal statü ve ritüellerle ilişkisine kadar geniş bir yelpazede ele alınmıştır. Ayrıca, unutulmaya yüz tutmuş geleneksel yemek uygulamalarının yeniden hatırlanarak, kültürel belleğin canlandırılmasına katkıda bulunmak da çalışmanın bir diğer hedefidir. Bulgular, Selçuklu mutfağının Türk mutfak kültürünün temel taşlarından biri olduğunu ve günümüz alışkanlıklarını hâlâ etkilediğini göstermektedir. Çalışma, bu mirasın modern gastronomi araştırmaları ve gastronomi turizmi açısından değerlendirilebilecek bir kaynak niteliği taşıdığını; geleneksel yemek uygulamalarının yeniden canlandırılmasının ise kültürel belleğin korunmasına katkı sağlayabileceğini ortaya koymaktadır.

Anahtar kelimeler: Selçuklu mutfağı, et yemekleri, kültür

ABSTRACT

Although the Seljuk period occupies an important place in the formation of modern Turkish culinary culture, the existing literature on this subject is limited. Accordingly, this study aims to examine the cultural, social, and historical dimensions of meat dishes in Seljuk cuisine. To achieve this objective, the relevant studies were systematically reviewed, and the data obtained were analyzed, interpreted, and synthesized.



***Sorumlu Yazar/Corresponding Author:** Arş. Gör. Süleyman Can Sümerkan

E-posta: suleymancansumerkan@halic.edu.tr

ORCID: orcid.org/0000-0003-2807-7619

Geliş Tarihi/Received: 14.05.2025

Kabul Tarihi/Accepted: 07.10.2025

Epub: 10.11.2025

Atf/To cite this article: Sümerkan, S. C., Şengül, S., & Sarışık, M. (2025). The foundations of modern Turkish culinary culture: Meat dishes in the Seljuk era. *Trakya University Journal of Social Sciences*, 27(x), Advance online publication.



©Telif Hakkı 2025 Yazar. Trakya Üniversitesi adına Galenos Yayınevi tarafından yayımlanmaktadır. Creative Commons Atf (CC BY) Uluslararası Lisansı ile lisanslanmaktadır.
Copyright © 2025 The Author. Published by Galenos Publishing House on behalf of Trakya University. Licensed under a Creative Commons Attribution (CC BY) 4.0 International License.

ABSTRACT

In Seljuk society, animal husbandry, meat production, and consumption held a central role, with palace kitchens in particular showing great attention to meat dishes. The meat of sheep, goats, lambs, and game animals was frequently consumed in both daily meals and special occasions. As the foundation of Turkish cuisine, Seljuk culinary culture established a strong link between the social structure of the period and its food traditions, especially through meat-based dishes. The study explores a wide spectrum ranging from consumption practices and cooking methods to the association of these dishes with social status and rituals. Another objective of this research is to contribute to the revitalization of cultural memory by recalling traditional culinary practices that are on the verge of being forgotten. The findings demonstrate that Seljuk cuisine constitutes one of the cornerstones of Turkish culinary culture and continues to influence contemporary dietary practices. Furthermore, this heritage is shown to provide a valuable resource for modern gastronomy research and gastronomic tourism, while the revival of traditional foodways may support the preservation of cultural memory.

Keywords: Seljuk cuisine, meat dishes, culture

EXTENDED ABSTRACT

This study aims to reveal the cultural, social, and historical position of meat dishes within Seljuk society. The Seljuk era holds a pivotal role in the formation of Turkish culinary culture, with meat consumption being a significant indicator of social structure, dietary habits, and ritual practices. The research focuses on understanding the place of meat dishes beyond basic nourishment, addressing them as elements reflecting status, belief systems, and collective memory within the Seljuk culinary tradition. The importance of this study lies in its contribution to filling a gap in existing literature where general characteristics of Seljuk cuisine have been emphasized, but a comprehensive and focused exploration on meat culture remains limited. By concentrating specifically on livestock activities, meat consumption patterns, cooking methods, and their socio-cultural connotations, this work provides a detailed examination that sheds light on the deeper layers of Turkish food history. A qualitative research methodology was adopted in this study. A broad literature review was conducted, encompassing historical, gastronomical, and cultural sources pertaining to the Seljuk period. Systematic analysis of these sources was performed using content analysis techniques. Data obtained from written texts, archival documents, travelogues, and culinary manuscripts were interpreted and synthesized within the theoretical framework established by previous research. The study follows a descriptive research design, structured to offer a multi-dimensional view on the subject matter. In the Seljuk period, animal husbandry was one of the main economic and cultural activities, directly influencing culinary practices. Sheep, goats, lambs, and game animals formed the primary meat sources, with their products being utilized extensively across different segments of society. Notably, palace kitchens displayed a particular care for the preparation of meat dishes, while similar traditions were also observed among the public. Historical records indicate that significant quantities of sheep were slaughtered daily to meet palace demands, and special occasions were marked by large-scale feasts involving the sacrifice of cattle and sheep. The Seljuk culinary tradition developed a variety of techniques for meat preparation and preservation. Dishes such as kebabs (biryān), stews (yahni), roasted meats, and dried meat products (pastrami) were prevalent. Meat was not only consumed fresh but also preserved through methods such as roasting in fat and air-drying, ensuring food safety during harsh winters. Techniques such as burying cooked meat in earthen pots covered with melted fat exemplified the culinary ingenuity of the era. Such practices reflect a continuity from nomadic Turkic traditions, adapted to the Anatolian environment. Particular attention was given to the diversity of meat dishes in the Seljuk culinary repertoire. The research identified examples such as lamb tandır, stuffed and roasted poultry, grilled quail, and various forms of stewed dishes that incorporated legumes and vegetables. Game meats like partridge, quail, and deer were also integral, especially in palace banquets and hunting feasts, indicating the symbolic value attributed to such foods in courtly culture. The role of meat in religious, charitable, and ritualistic contexts was also examined. Foundations (waqfs) often stipulated the obligatory preparation of meat dishes, such as stews or roasted lamb, to be distributed to dervishes, travelers, and the poor.

Tekke and zawiya institutions incorporated meat-based meals as part of their daily operations, emphasizing the social and religious significance of meat consumption. In addition, the study explored how Seljuk meat dishes were integrated into broader culinary narratives. Textual sources such as Divân-ı Kebîr and Mesnevî by Mevlânâ Celâleddîn-i Rûmî, the chronicles of Ibn Bibi, and the travel accounts of Ibn Battuta provide references to meat dishes like tirit, keşkek (herise), and kebabs. These records not only describe the foods themselves but also highlight their cultural meanings, indicating that food was a medium of social interaction, hospitality, and spiritual symbolism. Keşkek (herise), combining wheat and meat, emerged as a particularly symbolic dish, embodying notions of unity and humility, especially within Sufi circles. Tirit, a dish utilizing leftover bread

EXTENDED ABSTRACT

and meat broth, illustrates the principle of avoiding wastefulness and demonstrates the ingenuity embedded in Seljuk culinary practices. Similarly, yahni dishes, enriched with legumes and aromatics, showcased a balance between simplicity and richness that characterized much of the period's cuisine. Beyond livestock-based foods, the study revealed that fish also occupied a notable place in Seljuk diets, especially in regions with access to freshwater sources like Lake Beyşehir and Lake Van.

Archaeological findings, manuscript illustrations, and travelers' notes confirm that fish dishes complemented the predominantly meat-based menus of the period. The findings underline that meat, in Seljuk culture, transcended mere dietary function and acted as a social marker, a ritual object, and a means of establishing communal bonds. Furthermore, the culinary traditions established during the Seljuk period served as a foundational layer for later Ottoman and contemporary Turkish cuisine. Dishes such as kebabs, pastırma, and tirit have maintained their cultural relevance, illustrating the enduring legacy of Seljuk gastronomic practices. In conclusion, this study highlights the complexity and richness of Seljuk culinary culture, particularly in relation to meat consumption. By systematically examining the socio-economic, religious, and cultural dimensions of meat dishes, the research contributes to a deeper understanding of how food practices shaped and reflected Seljuk society. The revitalization of traditional food practices, inspired by the findings of this research, offers valuable opportunities for cultural heritage preservation and gastronomic tourism development. Future research could build upon this work by engaging in experimental archaeology, recipe reconstructions, and comparative culinary studies to further illuminate the intricate relationship between food, culture, and identity in medieval Anatolia.

Giriş

Selçuklu hükümdarı Alp Arslan'ın (1063–1072) 1071 Malazgirt Zaferi, Bizans ordusunun yenilgiye uğratılmasıyla sonuçlanmış; bu gelişme Anadolu'nun fetihlere ve kalıcı yerleşimlere açılmasını sağlayarak bölgenin Türkleşme ve İslamlaşma sürecini başlatmıştır (Kartal, 2008, s. 95). Selçukluların İslam dünyasında hâkimiyet kurmasıyla birlikte, İslam coğrafyasının siyasi ve kültürel liderliği Araplardan Türklere intikal etmiştir (Birekul, 2008, s. 87). Selçuklu hâkimiyeti altındaki coğrafyalarda üç semavi dine mensup topluluklar birlikte yaşamış, imparatorluk genelinde Müslüman nüfus çoğunluğu oluşturmakla birlikte bazı bölgelerde gayrimüslimler de kayda değer bir demografik yoğunluğa sahip olmuştur. Anadolu'nun tamamen Türklerin egemenliği altına girmesinin ardından, Türk boyları ve toplulukları, Orta Asya bozkır kültüründen miras kalan geleneklerini Anadolu'nun yerleşik yaşam biçimiyle harmanlayarak yeni toplumsal düzen ve ilkeleri zaman içerisinde benimsemişlerdir (Caferoğlu, 1972, s. 3).

Toplumların yemek ve beslenme alışkanlıkları, içinde bulundukları doğal çevrenin sunduğu olanaklarla orantılı bir şekilde şekillenmekte ve zamanla bir kültür unsuru olarak yerleşmektedir. Türklerin yemek kültürü ve beslenme alışkanlıkları da büyük ölçüde yaşadıkları coğrafyanın koşullarıyla yakından ilişkilidir (Güldemir, 2014, s. 346). Türklerin yeme-içme alışkanlıkları ve yemek kültürleri, tarihsel süreç boyunca yaşam biçimleri, bulundukları coğrafi koşullar ve etkileşimde bulundukları medeniyetler tarafından şekillenmiştir (Kızıldemir vd., 2014, s. 191). Anadolu Selçuklu Devleti'nden önce, merkezini İran coğrafyasına kuran Büyük Selçuklu Devleti (1040–1157), siyasi ve kültürel açıdan

geniş bir etki alanı yaratmıştır. Bu dönemde İslam kültürüyle etkileşim, Türk kültür ve medeniyetinde sosyal, ekonomik ve kültürel dönüşümlere yol açmış; ortaya çıkan İran–Türk–İslâm sentezi mutfak kültürüne de yansımıştır (Özcan, 2007, s. 5). Türk mutfacı, tarih boyunca farklı evrelerden geçerek gelişmiş ve bu dönüşüm süreci sonunda günümüzde dünyanın önde gelen mutfaklarından biri olmuştur (Seçim, 2018, s. 2). Bu gelişim sürecinde Selçuklular, mutfacının zenginleşmesine önemli katkılarda bulunmuştur. Selçuklular, Anadolu'da yerleşik hayata geçtikten sonra, bölgenin uygun iklim koşulları ve verimli toprakları sayesinde tarımsal faaliyetlerden daha fazla faydalanma yolunu seçmişlerdir. Bu durum, Selçuklu yemek kültüründe tarım ürünlerinin daha yoğun kullanılmasına ve yiyecek çeşitliliğinin artmasına olanak sağlamıştır (Demirgöl, 2018, s. 110). Selçuklu mutfak kültürü hem sahip olduğu geleneksel unsurlar hem de yerleştikleri Anadolu'nun sunduğu olanakları İslam inancıyla harmanlayarak büyük bir çeşitlilik ve zenginlik kazanmıştır (Girgin vd., 2017, s. 221). Selçuklu Döneminde, yerleşik hayata geçilmesiyle birlikte hayvancılık faaliyetleri önemli ölçüde yaygınlaşmış, göçebe yaşam tarzında oransal olarak daha baskın olan hayvansal gıdaların yanı sıra halihazırda var olan üretim ve tüketim daha da artmış, bitkisel gıdaların kullanımı da yaygınlaşmıştır. Bu durum et üretiminin ve çeşitliliğin gelişmesine, böylece Türk mutfacında et yemeklerinin vazgeçilmez bir yer edinmesine zemin hazırlamıştır. Hayvan yetiştiriciliğinin gelişmesiyle, et yemekleri sadece beslenme ihtiyacını karşılamakla kalmamış, aynı zamanda toplumsal statü, kültürel ritüeller ve saray mutfacısındaki zenginliklerin bir göstergesi haline gelmiştir. Literatürde Selçuklu mutfacısına ilişkin çeşitli çalışmalar bulunmakla birlikte, bu çalışmalar çoğunlukla mutfacının genel

özellikleriyle sınırlı kalmıştır. Ancak Selçuklu dönemindeki et kültürü gibi spesifik bir konuya odaklanan kapsamlı bir çalışmanın eksikliği, bu derlemenin özgünlüğünü ortaya koymaktadır.

Selçuklularda Hayvancılık ve Et Tüketimi

Anadolu Selçukluları'nda, diğer Türk boylarında olduğu gibi hayvancılık önemli bir yere sahipti, bu nedenle hayvansal ürünler dönemin mutfağının temel unsurlarından birini oluşturuyordu. Neredeyse her obada, gelir durumuna bağlı olarak belirli sayıda keçi ve koyun sürüleri beslenmekteydi (Candar, 2019, s. 73). Selçuklu sultanlarının, yıkıma uğramış bölgeleri yeniden canlandırmak için hayvancılığı teşvik ettikleri ve bu alana büyük önem verdikleri bilinmektedir. Sultan I. Alâeddîn Keykubad döneminde Ahlat ve çevresi, Moğol saldırıları sonucu harap olmuşken, bölgeye gönderilen yetkililer aracılığıyla çiftçilere tohum ve hayvan dağıtılarak tarım ve hayvancılıkla uğraşmaları sağlanmıştır (Merçil, 2000, s. 47). Benzer şekilde, Sultan I. Gıyaseddin Keyhüsrev, Menderes havzasında elde edilen esirleri Akşehir'e yerleştirip onlara hayvan ve tohum vererek, vergi muafiyeti tanımış ve ziraat ile hayvancılığı teşvik etmiştir (Bezer Öğü, 2012, s. 82). Selçuklu sultanlarının çeşitli amaçlarla devlet adamlarına, meliklere, emirlere, şairlere ve muhtaç kimselere verdikleri hediyeler arasında hayvanlar önemli bir yer tutmaktaydı (Çalışkan, 2018). Türkler, hayvan adlarını boy ve devlet isimlerinde kullanmış; Ak Koyunlu, Kara Koyunlu, Kara Keçili ve Sarı Keçili gibi örnekler bu geleneği yansıtmaktadır (Şahin, 2008, s. 40). Bu dönemin mutfağında, av hayvanları da önemli besin kaynakları arasında yer almaktaydı. Avlanan hayvanlar ise İslam dininin etini yemeye izin verdiği keklük, bıldırcın, geyik ve ceylan gibi türlerden oluşmaktaydı (Közleme, 2012, s. 173). Selçuklu Anadolu'sunda yazılmış olan menkıbeler, kahramanların maceraları sırasında avlandıkları ve avladıkları hayvanları yediklerini tasvir etmektedir. Battalnâme'de beylerin geyiklerden kebab yapıp yedikleri anlatılır. Saltıknâme'de ise Seyyid, gazileriyle birlikte Kaf Dağı'na benzer bir yere gider ve burada avlanır. Zararlı hayvanları öldürürken, yenilebilecek hayvanları yemekteyler (Salman, 2022, s. 84). Sultanlar ve emirler sofralarından av etini eksik etmez, bu uğurda yüksek harcamalar yaparlardı. Nitekim Seyfeddin Ayaba, kışın keklük bulunmayınca sorumlusunu azarlamış ve keklük başına 60–70 dirhem ödetmiştir (Çalışkan, 2018, s. 58). O dönemin Anadolu'sunun kültürel yapısını anlamak açısından önemli olan seyahatnamelerde tavşan etine de değinilmektedir. Tanca'lı seyyah İbn Battûta, Anadolu'ya yaptığı seyahat sırasında kendisine yemek olarak tavşan eti sunulduğunu anlatır (Aykut, 2020, s. 444). Selçuklu Döneminde et, toplumun beslenme kültüründe önemli bir yere sahipti ve özellikle tekke ve zaviyelerde hazırlanan yemeklerde sıkça kullanılıyordu. Örneğin, Rahatoğlu Vakfiyesi'nde günlük en az bir öğünde koyun etinden yapılmış yemeğin sunulması şart koşulmuştur. Aynı şekilde, ünlü seyyah İbn Battuta'nın ziyaret

ettiği Kastamonu yakınlarındaki Fahreddin Bek Zaviyesi'nde de et pişirilmesi zorunlu hale getirilmiştir (Şahin, 2008, s. 42). Selçuklu Döneminde, et tüketimi İslam öncesi dönemlerde olduğu gibi temel bir besin kaynağı olarak kalmıştır. Saray mutfağında neredeyse her gün et bulunurken, sultanın sofrası ve saray mensupları için günlük olarak yaklaşık 30 koyun kesildiği belirtilir. Dönemin önemli emirlerinden Seyfeddin Ay-aba'nın mutfağında ise günlük 80 koyunun kesildiği aktarılmaktadır (İlban vd., 2021, s. 276). Et, Türkiye Selçuklu mutfağında neredeyse her sofrada yer almaktaydı (Közleme, 2012, s. 172). Göçebe kültürünün bir gereği olarak etin kavurma ve pastırma şeklinde tüketimi Anadolu'da da sürdürülmüştür. Dayanıklı bir gıda olan pastırma, ordunun iâşe ihtiyaçlarının karşılanmasında da önemli bir rol oynamıştır. (Gül, 2021, s. 197). İbnü'l-Esîr, 552/1157 yılında Selçuklu Sultanı Muhammed'in Bağdat kuşatması sırasında ordunun ekmek konusunda sıkıntı yaşadığını, ancak et, meyve ve sebze açısından bolluk içinde olduğunu belirtmektedir. Malazgirt Savaşı'na katılan ve 50 bin askerden oluşan Selçuklu ordusunun, bir günde yaklaşık 1465 koyun tükettiği tahmin edilmektedir (Yenidoğan, 2021, s. 195). Bununla birlikte I. Alaeddin Keykubad döneminde düzenlenen özel şenliklerde, sofralar için çok sayıda sığır ve koyunun kesilerek zengin sofralar kurulduğu görülmektedir (Çevik, 2015, s. 164).

Yöntem

Bu çalışmada belirlenen hedeflere ulaşmak amacıyla nitel araştırma yöntemi tercih edilmiştir. Araştırma kapsamında, Selçuklu mutfağına ilişkin farklı disiplinlerden yazılı ve görsel kaynaklar incelenerek konu çok yönlü bir perspektiften ele alınmıştır. Yöntem olarak nitel araştırmalarda sıkça kullanılan doküman incelemesi benimsenmiştir. Doküman incelemesi, ele alınan olay veya olgulara ilişkin bilgi sunan yazılı materyallerin ayrıntılı biçimde analiz edilmesini kapsayan bir tekniktir (Yıldırım & Şimşek, 2011, s. 187). Ayrıca elde edilen veriler, betimsel içerik analizi yöntemiyle değerlendirilmiştir. Betimsel içerik analizi, belirli bir konu ya da alana ilişkin bağımsız nitel ve nicel çalışmaların sistemli biçimde incelenerek düzenlenmesini ifade eder (Ültay vd., 2021, s. 189). Bu doğrultuda araştırma, tarama desenine dayalı ve betimleyici nitelik taşıyan bir çalışma olarak yapılandırılmıştır.

Selçuklu Mutfak ve Et Yemekleri

Selçuklu Dönemi mutfağına dair önemli bilgiler sunan kaynaklar arasında Mevlana'nın "Divan-ı Kebir" ve "Mesnevi" gibi eserleri, İbn Bibi'nin Anadolu Selçuklu tarihine ışık tutan "El-Evamirü'l-Ala'iyye fi'l-Umuri'l-Ala'iyye" adlı kitabı, İbn Battuta'nın seyahatnamesi ve vakıf belgeleri yer almaktadır (Işın, 2018, s. 194). Bu eserlere ek olarak Kâşgarlı Mahmud tarafından kaleme alınan Divânu Lügâti't-Türk ve Yusuf Has Hacıp tarafından kaleme alınan Kutadgu Bilig, Selçuklu

Mutfağına dair bilgiler içeren eserler olarak bilinmektedir (Karamustafa, 2020 , s. 13; Soy, 2023, s. 46). Selçuklular, Türk mutfak kültüründe özgün yemek çeşitleri, pişirme ve saklama yöntemleri geliştirerek kendilerine has bir mutfak kültürü yaratmışlardır. Bu dönemde et, un ve yağ, yemek alışkanlıklarının temel unsurları ve simgeleri olarak kabul edilmiştir (Önçel, 2015, s. 34). Doğdubay ve Girtlioğlu (2011) tarafından Selçuklu mutfağında kullanılan temel mutfak eşyaları şu şekilde listelenmiştir; bıçak, çatal, kaşık, kepçe, sini-tepsi, kâse, tas, tencere-kazan, havan, etlik (et asmaya yarayan çengel), güveç, testi, küp, sürahi, ibrik, maşrapa, sağrak-kadeh, susak, tabak, tekne, elek ve kalbur. Türkiye Selçukluları döneminde, günlük olarak kuşluk ve akşam yemeği olmak üzere iki öğün yemek yenildiği bilinmektedir (Solmaz & Dülger Altınar, 2018, s. 112). İlk öğünün, kişilerin uyanma ve evden çıkma saatine bağlı olarak değişiklik gösterdiği ve genellikle güneşin tam tepede olduğu öğle saatine kadar, yani yaklaşık iki saat öncesine kadar sürdüğü kabul edilmektedir (Gürsoy, 2004, s. 92). Akşam yemeği ise çeşit bakımından zengindir ve genellikle hava kararmadan önce yenmektedir (Güler, 2010, s. 25). Selçuklular, yemeklerinde et, sakatat, tahıl ve yağ gibi malzemelere yoğun şekilde yer verirken, sebzeleri ise sınırlı miktarda kullanmışlardır (Sabbağ & Boğan, 2019, s. 7). Selçuklular, zeytinyağını yemek pişirmekten ziyade yağ lambalarında yakıt olarak kullanmışlardır. Selçuklu mutfağında en yaygın kullanılan yağlar tereyağı ve koyun kuyruk yağı olup, güçlü kaynaklarda bu temel yağların yanı sıra farklı yağ

çeşitlerine de değinildiği görülmektedir. Kuyruk yağı eritilip süzülerek kızartmalarda veya kebabları lezzetlendirmek için şişe dizilen küp şeklinde kesilmiş parçalar halinde kullanılırdı (Branning, 2024). Selçuklu Döneminde Türkler, günümüzde olduğu gibi besin ihtiyaçlarını hayvanlar ve bitkilerden karşılamaktaydılar. Bu nedenle, büyükbaş ve küçükbaş hayvanların sütleri ve etleri ile kümes hayvanları önemli bir besin kaynağıydı (Kızıldemir vd., 2014, s. 196; Şanlıer vd., 2012, s. 154). Bahsi geçen hayvanlara ek olarak kuşlar ve balıklar da Selçuklular döneminde tercih edilen etler arasında yer almaktadır (Güler, 2010, s. 25). Büyükbaş hayvan tüketimine yönelik Hacı Bektaş Veli'nin eseri Vilayetname'de şöyle bir dize geçmektedir: "Gece karanlığında, şehrin kenar yerinde bir öküz boğazladılar. Derisini, sakatatını, ayağını, başını oraya bıraktılar..." Bu hikâyeye göre hayvanın eti diğer parçalara göre (deri, sakatat, ayak ve baş) daha kıymetli olarak görülmektedir (Akbiyık, 2021). Şehirlerde et kesim işini yapan kişiler "kasap" (kassâb / ب أص ق) olarak adlandırılmaktadır. Kasaplar, büyük ve küçükbaş hayvanları kesip derilerini hava üfleyerek etten ayırmakta ve eti parçalayarak satışa sunmaktadır (Candar, 2019, s. 75). Bazı şehirlerde, diğer çarşıların yanı sıra yalnızca kasapların faaliyet gösterdiği özel çarşılar da bulunmaktaydı. Köylerde ise hayvan kesimi genellikle ailenin erkek üyeleri tarafından gerçekleştirilmekteydi (Şahin, 2008). Yukarıda bahsi geçen kasaplara 13. yüzyıla tarihlenen Şekil 1'de yer alan minyatürde rastlanılmaktadır. Minyatürde Selçuklu Dönemi Konya'sındaki bir çarşının günlük yaşamı betimlenmektedir.



Şekil 1. Selçuklu dönemi çarşı görseli (Varka ile Gülşah)

Kaynak: Çalışkan, 2022

Minyatür içerisinde bir kasabın bir koyunu kesme anı ve kesilen etlerin asılarak gösterilmesi bariz bir şekilde görülmektedir.

XI. yüzyılda Türklerin en çok tükettikleri et koyun etiydi. İslamiyet'in etkisiyle at eti tüketimi azalmaya başlamış olmasına rağmen, Kaşgarlı Mahmut'a göre, Türklerin en sevdiği etlerden biri de atın karnından alınan ve kazı adı verilen yağlı ettir (Genç, 2003, s. 7). Türkler, at eti için "yund eti yıpar" ifadesini kullanırlardı ve bu söz "at eti misk gibi kokar" anlamına geliyordu. Atın karnından çıkan yağ ise "yund kazısı yağ" denilirdi ve bu yağ Türkler arasında oldukça popülerdi (Durmuş, 2021, s. 6). Selçuklu mutfağı, et yemekleri açısından oldukça zengin bir çeşitliliğe sahiptir. Bu dönemin ziyafet sofralarında sunulan et yemekleri arasında balık tandır, patlıcanlı çömlek kebabı, biryan, nohutlu yahni, ateşte kuzu, etli ekmek, söğülme tavuk, şişte keklik veya bıldırcın, kelle (baş), herise, paça, kalya-i birinci (kavurmalı pilav), tavuk kebabı, yağlı ördek, sihi kebab, ciğer kebabı, fırın kebabı ve balık tavası gibi pek çok lezzet bulunmaktadır (Bozağcı, 2024, s. 27). Kaşgarlı Mahmud tarafından kaleme alınan Dîvânü Lugâti't-Türk tarımsal besin maddeleri ve hayvansal besin maddelerinden çok sayıda bilgi içermektedir. Selçuklu Mutfağı'nda et ve beslenmedeki yeri ile ilgili bazı bilgiler şu şekilde sıralanmaktadır:

- Yemek amacıyla tüketilen hayvanlar arasında kuzu, koyun, teke, keçi, oğlak, at, tavuk ve kuş gibi türler bulunmaktadır.
- Et kesimini meslek edinmiş kişiler olup, bu işle uğraşanlara "etçi" adı verilirdi.
- Yüzülmüş et "kedrim" veya "kezrim" olarak adlandırılırdı. Bu yüzülmüş et genellikle satışa sunulmak için çengellere asılırdı. Et miktarını ölçmek için "batman" terimi kullanılırdı.
- Koyunun en değerli kısmı beyni sayılırdı ve itibarlı misafirlere koyun beyni ikram edilirdi.
- Hayvanların işkembe ve bağırsak kısımları da kullanılırdı; işkembe ve bağırsak ince ince doğranır, bağırsağın içine yerleştirilir, ardından kızartılarak veya pişirilerek tüketilirdi. Günümüzün sucuklarına benzer biçimde karaciğer ve et, çeşitli baharatlarla harmanlanır, bağırsağa doldurulup pişirilerek yenirdi.
- Yağlı tavuk veya et kızartılırken özel bir yöntem uygulanırdı: Yağın dışarı sızmasını önlemek amacıyla, etin çevresine ince hamur sarılırdı. Kebab, "ingliç" isimli bir dağ bitkisi ile servis edilirdi.
- Kesilen hayvanların en fazla tüketilen organları arasında ciğer bulunur ve ciğer pişirilirken üzerine hardal ve sirke eklenirdi, böylece iyice pişmesi sağlanırdı (Köymen, 1971).

Selçuklular yukarıda bahsi geçen hayvanların karaciğer, kalp, böbrek, baş, işkembe ve bağırsak gibi sakatatlarını genellikle taş veya kilden yapılmış tandır ocaklarda pişirmişlerdir (Demirgöl, 2018, s. 111). Selçuklu Döneminde, yemek çeşitliliği artarken, aynı zamanda yemeklerin saklanma ve pişirme yöntemleri de gelişmeye devam etmiştir (Öztürk, 2020, s. 122). Hayvanın kalan eti, ileride tüketilmek üzere ateşte kavrulur ve küplere doldurulurdu; ardından üzerine eritilmiş hayvan yağı dökülerek korunurdu. Başka bir saklama yöntemi olarak, kemikli et parçaları ağaç dallarına asılıp kurutulurdu ve bu etler kışın yahni (örneğin, nohut veya fasulye) yapımında kullanılırdı (Akın vd., 2015, s. 42; Baysal, 2012). Bu konuda kapsamlı çalışmalardan biri olan Nicola Trepanier'in *Foodways and Daily Life in Medieval Anatolia* adlı eserinde, Selçuklu Dönemindeki depolama uygulamalarına dair önemli bilgiler sunulmaktadır. Trepanier, şehirli seçkinlere ait konut ve mekanların kendi stok alanlarına sahip olabileceğini belirtirken, kaynaklarda göçebe ya da alt sınıfların depolama alışkanlıklarına dair doğrudan bilgi bulunmadığını ifade eder. Ancak bazı dizeler, köylü hanelerinde yağ (veya iç yağ) ve un gibi temel gıda maddelerinin stoklanmasının yaygın bir uygulama olduğuna işaret etmektedir (Akbiyık, 2021). Kış ayı için bir başka örnek ise El-Ömeri tarafından aktarılmaktadır El-Ömeri, Anadolu'nun soğuk bir iklime sahip olduğunu ve burada yaşayan halkın kış ayları için yiyecek depoladığını ifade etmiştir. Bu yiyecekler, Orta Asya'daki gibi ağırlıklı olarak etten oluşmaktadır (Çakar, 2022, s. 23). Selçuklu saraylarında hazırlanan yemekler, görkemli ve incelikli bir mutfak kültürünün oluşumuna zemin hazırlamış; saray mutfağı ise yerel tat ve tarifleri bünyesine katarak Türk mutfağının çeşitlenip zenginleşmesinde önemli bir rol üstlenmiştir (Halıcı, 2015). Selçuklu Anadolu'sunda sarayda neredeyse her gün et tüketimi yaygındı ve bu ihtiyacı karşılamak amacıyla koyun sürüleri besleniyordu. Koyun ve keçilerin Anadolu'nun iklimine uyum sağlaması ve yüksek üreme ile verimlilik oranları, bu hayvanların teminini kolaylaştırıyordu. Bu durum, Anadolu'da et ve süt fiyatlarının oldukça uygun seviyelerde kalmasını sağlıyordu (Uzunagaç, 2015, s. 78). Saraylarda bahsi geçen et tüketimine Şekil 2'deki minyatürde rastlanmaktadır.

Bu 13. yüzyıl Selçuklu minyatürü, zengin bir yemek sahnesini betimlemektedir. Sultanın önünde meyve ve içeceklerle dolu iki tepsi bulunmaktadır. Sağ alt kısımda, mangalda şişlere geçirilmiş et pişiren bir aşçı yer alırken, sağ üstte ördek ve kadeh taşıyan iki figür görülmektedir. Selçuklular döneminde et içeren birçok yemek, isimleri değişmeden günümüze ulaşmıştır. Bu yemeklere paça, etli pide, sucuk ve pastırma gibi örnekler verilebilir (Sürücüoğlu vd., 2008). Kaşgarlı Mahmud eserinde pastırmaya "yazuk et" adı verildiğini belirtmektedir. Et, güz mevsiminde karabiber gibi baharatlarla hazırlanıp kurutulurdu



Şekil 2. Kitab al-Diryāq'tan bir minyatür (1220–1240)

Kaynak: İslam Sanatı Koleksiyonları, 2024

ve ilkbaharda yenmek üzere saklanırdı. İlkbaharda hayvanlar güçsüzleştiği için, pastırması olanlar bu mevsimde kaliteli et tüketebildi (Köymen, 1971). Nevin Halıcı'nın (2007) Mevlevî Mutfağı çalışması, başta Mesnevî olmak üzere Mevlevî geleneğine ait metinlerdeki yiyecek-içecek göndermelerini bütüncül biçimde tarar. Bu tarama sonucunda tespit edilen et yemekleri arasında calla, çömlek kebabı, gerdan eti, şiş

kebabı (kuşbaşı kebab), tava kebabı, sakatatlar, ciğer kalyesi ve paça yer alır (Güldemir, 2014, s. 352). Türkiye Cumhuriyeti Cumhurbaşkanlığı ile Konya Selçuklu Belediyesi'nin ortaklaşa yürüttüğü *Büyük Selçuklu Mirası* projesi kapsamında "Selçuklu Türk Mutfağı" başlığı altında ele alınan et yemekleri ile Bozağcı (2024), Erdoğan ve Aracı (2016), Güldemir (2014) ve Işın (2018) tarafından derlenen örnekler Tablo 1'de sunulmuştur.

Tablo 1. Yemeklerde et kullanımı

Etler	Yahni, Tava Kebabı, Köfte, Gerdan Eti, Fırın Kebabı, Calla, Çömlek Kebabı, Biryani	Erdoğan Aracı (2016), Selçuklu Belediyesi (2017)
Çorbalar	Tandır Çorbası, Ciğer Çorbası, İşkembe Çorbası	Selçuklu Belediyesi (2017)
Sakatatlar	Kelle Kebabı, Kelle, Ciğer Kebabı, Ciğer Kalyesi	Bozağcı (2024), Güldemir (2014), Selçuklu Belediyesi (2017)
Kümes ve av hayvanları	Tavuk Söğülmesi/Kebabı, Ördek Söğülmesi/Kebabı, Keklik Söğülmesi/Kebabı, Hindi Söğülmesi/Kebabı, Bildırıcın Söğülmesi/Kebabı	Branning (2024), Selçuklu Belediyesi (2017)
Su ürünleri	Sazan Balığı Tavası, Sazan Balığı Fırını	Bozağcı (2024), Selçuklu Belediyesi (2017)
Ekmekle yapılan tarifler	Et Tiridi	Işın (2018), Selçuklu Belediyesi (2017)
Karma pilavlar	Tavuklu Dane, Ördekli Dane, Bildırıcınlı Dane, Keklikli Ütme Firik Pilavı, Etli Dövmeli Dane, Etli Pirinçli Dane, Başlı Dane, Hindili Bulgurlu Dane, Hassaten Lokma	Çekiş & Özkan (2018), Işın (2018), Selçuklu Belediyesi (2017)

Kebaplar

Türklerin Anadolu'ya gelmeden önce “söklünçü” adını verdikleri kebabın çeşitli türleri Selçuklu mutfağında da yapılmaktaydı (Candar, 2019, s. 86). Et yemekleri arasında, “biryân” adı verilen kebaplar en önde gelmektedir (Erdoğan Aracı, 2016, s. 124). Selçuklular döneminde, “biryân” olarak adlandırılan kebab çeşitleri arasında kuyu kebabı, tandır kebabı, çevirme kebabı ve şiş kebab gibi farklı türler bulunmaktaydı (Görkem, 2019). Kebab yapmak için genellikle kuzu, bazen de oğlak eti tercih edilirdi. Kuzu kebabı, günümüzdeki yöntemlere benzer bir şekilde hazırlanırdı: Yerde bir çukur açılır ve kuzu muhtemelen bütün olarak bu çukurda kızartılırdı (Köymen, 1971). Günümüzde bu üretim tekniğine benzer olarak Bitlis Biryân Kebabı ve Siirt Biryân Kebabı mahreç işareti almış ürünler arasında yer almaktadır (TÜRKPATENT, 2024). Keçi veya koyun asılarak tandırda pişirilir, tandırın dibine yerleştirilen bir tencerede etten akan su ve yağ birikir ve bu sıvı ile çorba ve pilav yapılırdı (Işın, 2018, s. 198). Selçuklu toplumunda çeşitlenerek yaygınlaşan kebab, geniş bir kesim tarafından beğeniliyordu. Sultan Veled, kebabların halkın sevdiği yiyecekler arasında olduğunu belirtirken, “ciğerim aşk ateşinden kebab gibi kızardı” diyerek kebabı mecazi anlamda kullanmıştır. Eflâkî ise kebabı şarapla birlikte ele almakta ve bu ifadeyle kebabın ziyafet sofralarının vazgeçilmezi olduğunu vurgulamaktadır (Gül, 2021, s. 148). Bu yemeği hazırlayan kişiler, meslek olarak “Şevva” ya da Farsça “Biryanger” olarak adlandırılmaktaydı. Ayrıca, kaynaklarda kebab evlerinden de söz edilmektedir. Bahsi geçen kebab dükkânı, Kırşehir’de Ermeniler Pazarında yer almaktaydı. Bunun yanında, kuşlar da kebab olarak pişirilen yiyecekler arasında bulunuyordu (Merçil, 2000, ss. 65–66). Alâaddin Keykubâd 1237 baharında muhtemelen Ramazan Bayramı’nı müteakip çıkılacak Suriye seferinden önce, çeşitli vesilelerle huzuruna gelen elçilere bayramın üçüncü günü büyük bir ziyafet verdi (Uyumaz, 2012, s. 124). Ancak yemekte çaşnigir Nasreddîn Ali’nin sunduğu kızarmış kuş etinden zehirlendi ve hayatını kaybetti (Turgut & Kozan, 2024, s. 406).

Herise (Keşkek)

Buğday, Selçuklu mutfağını şekillendiren birçok yemeğin temel malzemesidir (Durlu Özkaya & Cömert, 2017, s. 23). Olgunlaşan buğdaylar hasat edildikten sonra, harman yerinde at ve öküzlerin çektiği düvenle dövülür. Buğday, savrulma işlemi ile samanından ayrılır ve bir kısmı taş dibeklerde hafifçe nemlendirilerek ağaç tokmaklarla dövülür; böylece kepeğinden ayrılan buğdaydan yarma (dövme) elde edilir. Keşkek, bu yarmanın kullanıldığı önemli ürünlerden biridir (Akın vd., 2015, s. 42). Selçuklular için özel yemeklerden biri olan herise (keşkek), buğday ve etin birlikte pişirilmesiyle

hazırlanırdı (Görkem, 2019). Selçuklu Anadolu’sunda, herise yemeğini hazırlayıp satan kişilere “herrâs” bu yemeğin satıldığı yere ise “dükkân-ı herrâs” denilirdi (Uzunağaç, 2015, s. 104). Herise, Türkiye Selçuklu Döneminde mutfağın vazgeçilmez yemeklerinden biri olarak kabul edilmiştir (Çelik vd., 2021, s. 260). Anadolu coğrafyasında herise; hirisi, herse, dövme pilavı, dövme aşı, aşür, etli aşür ve etli aşüre gibi çeşitli adlarla bilinmekte olup, tarihî ve edebî birçok kaynakta yer almaktadır (Çekiç & Özkan, 2022, s. 423). Günümüzde Adapazarı Dartılı Keşkek, Amasya Keşkeği, Dedebağ Keşkeği, Kurşunlu Keşkeği, Merzifon Keşkeği, Çarşamba Keşkeği, İskilip Ramazan Keşkeği ve Şuhut Keşkeği coğrafi işaretli keşkekler arasında yer almaktadır (TÜRKPATENT, 2024). Herise, hem Mevlana’nın hem de Ahmed Eflâkî’nin eserlerinde yer bulan bir yemektir. Eflâkî, “Bir çocuğun elinde bir kase herise ile geçtiğini gördüm” ifadesiyle bu yemeğe atıfta bulunurken, Mevlana ise herise için, “Çocuğun canı herise çekti ve âdet olduğu üzere ‘herise istiyorum’ dedi” sözleriyle bu yemeğin halk arasında bilinen bir lezzet olduğuna dikkat çeker (Erdoğan, 2010, s. 71). Bununla birlikte Herise (keşkek), zamanla tasavvufi bir sembol haline gelmiştir. Mevlâna, et ve buğdayın birlikte dövülüp neredeyse birbirine karışarak tek vücut olması sürecini, Allah aşkıyla yanmış ve benliklerinden sıyrılarak bir bütün haline gelmiş sufilere benzetmiştir. Bu bağlamda, “Herkes heriseye dönmüştür. Hiçbiri öbüründen farklı değildir, ama bu birliği de birlikte gark olmayan bilmez de fark etmez de...” ifadelerini kullanarak sufi birliğini açıklamıştır (Ceylan & Yaman, 2018, s. 2176; Soysal, 2007, s. 83).

Söğürme (Söğülme)

Tavuklar tandır fırınının alt kısmında pişirilebilir veya kamp ateşinde, çevirme tarzında kızartılabilirdi. Ördek, av hayvanları ve hindi de bu şekilde pişirilebilirdi. Selçuklu sultanları, keklik ve bıldırcın gibi av kuşlarını avlamayı çok severdi ve bu amaçla kırsalda özel av köşkleri inşa ettirmişlerdi. Av kuşları, Sultan Alaeddin Keykubad’ın Beyşehir Gölü üzerindeki sarayı Kubadabad’ın çinilerinde de sıkça tasvir edilmiştir (Branning, 2024). Bahsi geçen kuş türü Şekil 3’te gösterilmektedir.

Tirit

Tiridin, haşlanmış kelle suyu ve ekmele kullanılarak hazırlandığı bilinmektedir (Işın, 2018, s. 201). Mevlâna’nın da en sevdiği yemeklerden biri olan tirit, Selçuklular zamanından beri Orta Anadolu’da tüketilen, hatta türkölere ve aşk şiirlerine ilham veren bir yemektir. İslam inancına göre ekmeği çöpe atmak günah olduğundan, bu yemek artan ekmeği güzel bir şekilde değerlendirilmesini sağlamaktadır. Selçuklular et suyu için kemik yerine paça kullanırlardı ve en iyi et suyunun koyunun boyun kemiğinden yapıldığına inanırlardı (Branning, 2024).



Şekil 3. Kubadabad Sarayı kuş figürü

Kaynak: Aypek & Cantürk, 2023

Balıklar

Selçuklu mutfağında tüketilen başlıca et ürünleri arasında keçi, koyun, kuzu, oğlak, kaz, tavuk ve av kuşları yer almakta; bunların yanı sıra balık da tüketilmektedir (Sivas, 2021, s. 59). Anadolu'nun iç kesimlerinde tatlı su balıkları, göl ve nehirlerden avlanarak elde edilirdi. Selçuklu Döneminden kalan buluntular arasında, dikdörtgen biçiminde bir çini parçası üzerinde sırt altı tekniğiyle işlenmiş, peş peşe dönüp duran iki büyük balık tasviri bulunmaktadır (Şekil 4). Bu balıklar, iri gözleri, büyük ağızları ve dekoratif kuyruklarıyla Beyşehir Gölü'nün büyük balıklarına benzemektedir (Şahin, 2019, s. 57).



Şekil 4. Balık figürlü çini

Kaynak: Şahin, 2019

Doğu bölgelerinde balık ihtiyacı Van Gölü'nden karşılanmaktaydı (Durlu Özkaya & Cömert, 2017, s. 22). Kayıtlara göre, bazı ziyafetlerde balık ikramının yapıldığı da belirtilmektedir “Yeryüzü ve gökyüzünü sofraya edip yerden göğe dek şölen düzenledi. Yerde ne kadar kuş ve balık varsa o sofrada hazırıldı.” Bunun dışında Anadolu Selçuklularından kalma pek çok balık tutan insan figürlü kabartmalar günümüze kadar gelebilmiştir (Salman, 2022, s. 84). İbn Bîbî, I. Alâeddîn Keykubâd'ın 1237 yılında Kayseri'de verdiği bir ziyafeti tasvir ederken, “mavi göğün balığı (Balık Burcu), orada kızaran balıkları kıskanmaktan her an başını bulutların arasına gömüyordu” ifadesini kullanarak ziyafetin görkemini ve sofrada sunulan lezzetleri vurgulamaktadır (Gül, 2021, s. 147). Balık, aynı zamanda önemli bir ihraç ürünü olarak öne çıkmaktaydı. Karadeniz'in güney kıyılarında tuzlanmış balık ticaretinin oldukça canlı olduğu bilinmektedir (Güllü, 2018, s. 63).

Yahniler

Selçuklu mutfağında yahni, koyun veya sığır etinin hafifçe kızartılmasının ardından kavrulmuş soğan, biber ve baharat eklenerek etler yumuşayana kadar kaynatılırdı. Et parçalarının arasına sarımsak, soğan, nohut gibi malzemeler eklenerek pişirildiğinde ise “sarımsaklı yahni,” “soğanlı yahni,” “nohutlu yahni” gibi adlar alırdı (Oral, 1957). Bu dönemde keçi etinden yapılan yahni de tüketilen önemli yemekler arasında yer almaktaydı. Mevlana, Mesnevi'sinde, “keçiden de bahtı kutlu padişaha gün ortasında yemesi için yahni yapılır” ifadesiyle bu yemeğe atıfta bulunmaktadır. Ayrıca, İbn Bibi de eserinde, Tatvan civarında kaldığı dönemde yahni yediğini belirtmektedir (Uzunağaç, 2015, s. 106).

Bulgular

Selçuklu döneminde tüketilen birçok et yemeğinin izleri günümüzde de Anadolu mutfağında yaşamaya devam etmektedir. Türk Patent ve Marka Kurumu'nun coğrafi işaretler listesinde de görüldüğü üzere, Selçuklu mutfağında yer alan keşkek, tirit, yahni, söğürme ve tandır gibi yemekler farklı yörelerde hâlâ varlığını sürdürmektedir. Örneğin, Adapazarı Dartılı Keşkek, Amasya Keşkeği, Merzifon Keşkeği ve Şuhut Keşkeği gibi çeşitler bu geleneğin günümüzdeki yansımalarıdır. Benzer şekilde, Urfa Tiridi, Samsun Kaz Tiridi, Konya Vişne Tiridi gibi farklı yöresel versiyonlarla tirit geleneği canlılığını korumaktadır. Yahni türleri arasında Erzurum Ayva Yahnisi, Osmancık Ayvalı Yahnisi, Konya Paça Yahnisi, söğürme çeşitleri arasında ise Bor Söğürmesi ve Urfa Kıymalı Söğürmesi günümüzde coğrafi işaretli ürünler olarak karşımıza çıkmaktadır. Ayrıca Konya Tandır Çorbası, Yozgat Tandır Kebabı ve Akşehir Tandır Kebabı gibi yemekler de Selçuklu mutfak mirasının çağdaş Anadolu mutfaklarında yaşatıldığını göstermektedir. Bu durum, Selçuklu mutfağının yalnızca tarihsel bir unsur olmadığını, aynı zamanda günümüz

gastronomi kültüründe hâlâ etkin bir rol oynadığını ortaya koymaktadır. Günümüzde farklı coğrafi işaretlerle varlığını sürdüren bu yemeklerin kökeni, Selçuklu döneminde etin toplumun her kesimi tarafından erişilebilir ve yaygın biçimde tüketilmesine dayanmaktadır.

Goody (1982), yemek kültüründe etin genellikle toplumsal statü ve ayrıcalığın göstergesi olarak işlev gördüğünü belirtmektedir. Ancak Selçuklu toplumunda durum kısmen farklıdır. Anadolu'nun iklim ve coğrafi koşullarının elverişliliği sayesinde et ucuz ve kolay ulaşılabilir bir gıda haline gelmiş, koyun ve keçi sürülerinin bolluğu etin yalnızca elit sınıflara değil, halkın günlük beslenme pratiklerine de girmesine olanak sağlamıştır. Bu yönüyle Selçuklu mutfağında et, dönemin yemek kültürünün ortak paydası olmuştur. Bununla birlikte, saray sofralarında tüketilen av hayvanları gibi nadir et türleri, toplumsal prestij ve ayrıcalığın simgesi olmayı sürdürmüştür. Nitekim Mintz'in (1985) belirttiği üzere, gıda üretimi toplumların ekonomik düzenini doğrudan yansıtır; Selçuklu döneminde etin bolluğu ve ucuzluğu da bu ilişkinin somut bir göstergesidir.

Sonuç ve Öneriler

Bu çalışma, Selçuklu mutfağında et yemeklerinin kültürel ve toplumsal bağlamlardaki yerini detaylı bir şekilde inceleyerek, dönemin yemek alışkanlıklarını ve mutfak geleneklerini ortaya koymayı amaçlamıştır. Selçuklu toplumu, yerleşik hayata geçiş ve hayvancılık faaliyetlerindeki gelişmelerle birlikte etin mutfaktaki önemini artırmış, bu durum yemek kültürünün zenginleşmesini sağlamıştır. Araştırmada, Selçuklu mutfağında etin sadece bir besin kaynağı olmanın ötesinde, sosyal statü göstergesi, kültürel ritüellerin bir parçası ve dini inançların bir yansıması olarak da değerlendirildiği tespit edilmiştir. Selçuklu döneminde hayvancılık faaliyetlerinin yaygın olması, kuzu, keçi, koyun ve av hayvanlarının etinin saraydan halk mutfağına kadar geniş bir yelpazede kullanılmasını mümkün kılmıştır. Pastırma, kebab, yahni ve kavurma gibi yemekler, sadece beslenme ihtiyacını karşılamamış; aynı zamanda bu yemekler, toplumsal ritüeller ve özel günlerde sergilenen kültürel bir zenginlik olarak değerlendirilmiştir. Etin pişirilmesi ve saklanmasıyla yönelik geliştirilen yöntemler, dönemin mutfak geleneğinde sürdürülebilirliğin sağlanmasında önemli bir yer tutmuştur.

Bu bulgular, Selçuklu Döneminin yemek kültürünün Türk mutfağının temel taşlarından biri olduğunu ve günümüz mutfak alışkanlıklarını hâlâ etkilediğini göstermektedir. Selçuklu mutfağının, Anadolu'nun tarımsal ve coğrafi koşullarını İslam kültürüyle harmanlayarak oluşturduğu bu özgün miras, modern gastronomi çalışmalarında da değerlendirilebilecek bir kaynak niteliğindedir. Çalışma, unutulmaya yüz tutmuş geleneksel yemek uygulamalarının yeniden canlandırılmasıyla,

kültürel belleğin tazelenebileceğini ve gastronomi turizmi aracılığıyla bu mirasın daha geniş kitlelere tanıtılabileceğini ortaya koymaktadır. Gelecekte yapılacak ayrıntılı araştırmalar, Selçuklu mutfağının daha kapsamlı bir şekilde anlaşılmasına katkı sağlayabilir ve bu zengin kültürel mirasın günümüz mutfağıyla entegrasyonunu destekleyebilir.

Etik Beyan

Bu çalışmada “Yükseköğretim Kurumları Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Yönergesi” kapsamında belirtilen tüm kurallara uyulduğu beyan edilmiştir.

Etik Kurul Onayı

Araştırmanın etik kurul izni gerektirmeyen araştırmalardan olduğu beyan edilmiştir.

Çıkar Çatışması

Yazar(lar) herhangi bir çıkar çatışması bildirmemektedir.

Finansal Destek

Bu araştırma için herhangi bir finansal destek alınmamıştır.

Yazarlık Katkı Beyanı

Fikir/Kavramsallaştırma: Süleyman Can Sümerkan, Serkan Şengül, Mehmet Sarışık

Tasarım: Süleyman Can Sümerkan, Serkan Şengül, Mehmet Sarışık

Veri Toplama: Süleyman Can Sümerkan, Serkan Şengül, Mehmet Sarışık

Veri İşleme/Analiz: Süleyman Can Sümerkan, Serkan Şengül, Mehmet Sarışık

Yazım – İlk Taslak: Süleyman Can Sümerkan, Serkan Şengül, Mehmet Sarışık

Yazım – Gözden Geçirme ve Düzenleme: Süleyman Can Sümerkan, Serkan Şengül, Mehmet Sarışık

Literatür Taraması: Süleyman Can Sümerkan, Serkan Şengül, Mehmet Sarışık

Görsel Sunum: Süleyman Can Sümerkan, Serkan Şengül, Mehmet Sarışık

Proje Yönetimi: Süleyman Can Sümerkan, Serkan Şengül, Mehmet Sarışık

Denetim/Akademik Danışmanlık: Süleyman Can Sümerkan, Serkan Şengül, Mehmet Sarışık

Kaynaklar

Akın, G., Özkoçak, V., & Gültekin, T. (2015). Geçmişten günümüze geleneksel Anadolu mutfak kültürünün gelişimi. *Antropoloji*, 30, 33-52.

- Arman, A. (2011). *Türk mutfak kültürü tanıtım sorunu: Mengen mutfağı örneği* (Yüksek lisans tezi, Düzce Üniversitesi).
- Aypek, A. A., & Cantürk, E. (2023). Kubadabad Sarayı çinilerinde bulunan motiflerin endüstriyel alanda kullanımı: Paşabahçe örneği. *Rumeli Dil ve Edebiyat Araştırmaları Dergisi*, 35, 973-985.
- Baysal, A. (2012). *Türk mutfağı: Özellikleri, etkileşimleri, beslenme antropolojisi*. Hatipoğlu Yayınları.
- Bezer Öğür, G. (2012). *Türkiye Selçuklu tarihi (I. Keyhüsrev ve II. Süleymanşah dönemi)*. Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Birekul, M. (2018). Anadolu Selçuklu devletinde eğitim ve Konya medreseleri. *Mecmua*, 5, 85-98. <https://doi.org/10.32579/mecmua.379343>
- Branning, K. (2024). *Seljuk food, Han food*. <https://turkishhan.org/food.htm> (Erişim tarihi: 20.10.2024).
- Caferoğlu, A. (1972). İlk Anadolu vatan kültürü kurucuları. *Türkiyat Mecmuası*, XVII, 1-12.
- Candar, H. (2019). *Türkiye Selçuklular zamanı Anadolu'da Türk mutfak kültürü* (Yüksek lisans tezi, Ankara Üniversitesi).
- Ceylan, F., & Yaman, M. (2018). Ritüele dönüşen mutfak: Mevlevi mutfağı. *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırma Dergisi*, 7(3), 2172-2179.
- Çakar, S. (2022). *Türk mutfak kültürünün dönemsel olarak incelenmesi ve günümüz restoran menüleri üzerine bir inceleme: İstanbul örneği* (Yüksek lisans tezi, Nevşehir Üniversitesi).
- Çalışkan, H. (2018). *Anadolu Selçuklu Devleti ticaret politikaları* (Yüksek lisans tezi, Kırıkkale Üniversitesi).
- Çalışkan, H. (2022). Fars ve Türk edebiyatlarında bir aşk hikayesi: Varka ile Gülşah. *İthaf Sanat*. <https://ithafsanat.com/fars-ve-turk-edebiyatlarında-bir-ask-hikayesi-varka-ile-gulsah/>
- Çekiç, İ., & Özkan, A. (2022). Geleneksel tören keşkeğinin Türk gastronomisindeki yeri ve önemi. *Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim (TEKE) Dergisi*, 11, 522-435.
- Çelik, S., Kaya, T., & Sandıkçı, M. (2021). Somut olmayan kültürel miras ürünü olarak tören keşkeği geleneğinin yöresel sunum farklılıkları. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 258-274.
- Çevik, R. (2015). *Alaeddin Keykubad devri Türkiye Selçuklularında devlet ve sosyal hayat* (Yüksek lisans tezi, Ankara Üniversitesi).
- Demirgöl, F. (2018). Çadırdan saraya Türk mutfağı. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3, 105-125.
- Doğdubay, M., & Giritlioğlu, İ. (2017). Mutfak turizmi. İçinde N. Hacıoğlu & C. Avcıkurt (Ed.), *Mutfak Turizmi (2. baskı)*. Nobel Yayıncılık.
- Durlu Özkaya, F., & Cömert, M. (2017). *Türk mutfağında yolculuk*. Detay Yayıncılık.
- Durmuş, İ. (2021). Türk kültür çevresinde at. *Asya Araştırmaları Uluslararası Sosyal Bilimler Dergisi*, 5, 1-12.
- Erdoğan Aracı, Ü. (2016). Türk mutfağı. İçinde H. Kurgun & D. Bağırın Özşeker (Ed.), *Gastronomi ve Turizm*. Detay Yayıncılık.
- Erdoğan, E. (2010). *Türkiye Selçukluları mutfağı* (Yüksek lisans tezi, Ankara Üniversitesi).
- Genç, R. (2003). XI. yüzyılda Türk mutfağı. İçinde M. S. Koz (Ed.), *Yemek Kitabı Tarih-Halkbilim-Edebiyat*. Kitapevi Yayınları.
- Girgin, G. K., Demir, Ö., & Çetinkaya, V. (2017). Dünyanın en iyi mutfakları ve Türk mutfağı. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2), 219-229.
- Goody, J. (1982). *Cooking, cuisine and class: A study in comparative sociology*. Cambridge University Press.
- Görkem, O. (2019). *Selçuklu yemekleri*. Türkiye Turizm Ansiklopedisi.
- Gül, A. (2021). *Selçuklu Anadolu'sunda hayvancılık* (Doktora tezi, İstanbul Üniversitesi).
- Güldemir, O. (2014). Orta Asya'dan Cumhuriyet dönemine Türk mutfağındaki yemeklerin değişimi: Yazılı kaynaklar üzerinden bir değerlendirme. VII. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi (Kuşadası, Aydın).
- Güler, S. (2010). Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26, 24-30.
- Güllü, A. Y. (2018). *Türkiye Selçukluları dönemi kaynakları ışığında Anadolu'da gıda ve üretim bilgileri* (Yüksek lisans tezi, Bursa Üniversitesi).
- Günbayı, İ. (2020). Action research as a mixed methods research: Definition, philosophy, types, process, political and ethical issues and pros and cons. *Journal of Mixed Methods Studies*, 2, 16-25.
- Gürsoy, D. (2004). *Tarih süzgecinde mutfak kültürümü*. Oğlak Yayınevi.
- Halıcı, N. (2007). *Mevlevi mutfağı*. Metro Kültür Yayınları.
- Halıcı, N. (2015). *Selçuklu dönemi mutfağı*. Selçuklu Belediyesi Kültür Yayınları.
- Işın, M. P. (2018). *Avcılıktan gurmeliğe yemeğin kültürel tarihi*. Yapı Kredi Yayınları.
- İbn Battûta. (2020). *İbn Battûta Seyahatnamesi* (A. S. Aykut, Çev.). İstanbul.
- İlban, M. O., Güleç, E., Çolakoğlu, F., & Karabıyık, Ş. (2021). Türkistan'dan günümüze Türk mutfak kültürünün gelişimi: Geleneksel Türk mutfağının günümüz yeme-içme alışkanlıklarındaki yeri. *Türk Dünyası Araştırmaları*, 127, 269-288.
- İslam Sanatı Koleksiyonları. (2024). *Kitab al-dıryaq*. https://islamicart.museumwnf.org/database_item.php?id=object;EPM;at;Mus24;21;en (Erişim tarihi: 12.10.2024).
- Kartal, A. (2008). *Anadolu Selçuklu Devleti döneminde dil ve edebiyat*. Divan Edebiyatı Araştırmaları Dergisi.
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E., & Sarışık, M. (2014). Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişiminde yaşanan değişimler. *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14, 191-210.
- Kozan, A., & Turgut, E. (2021). Selçuklu dönem kaynaklarında sefih hükümdar imgesi: II. Gıyaseddin Keyhüsrev. *Mavi Atlas*, 12(2), 401-417.
- Köymen, M. A. (1971). Alp Arslan zamanı Türk beslenme sistemi. *Selçuklu Araştırmaları Dergisi*, 3, 15-50.
- Közlme, O. (2012). *Türk mutfak kültürü ve din*. Rağbet Yayınları.
- Merçil, E. (2000). *Türkiye Selçuklularında meslekler*. Türk Tarih Kurumu Yayınları.
- Mintz, S. W. (1985). *Sweetness and power: The place of sugar in modern history*. Viking.
- Oral, M. Z. (1956). Selçuklu devri yemekleri ve ekmekleri. *Türk Etnografya Dergisi*, 1, 73-83.
- Önçel, S. (2015). Türk mutfağı ve geleceğine ilişkin değerlendirmeler. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 33, 44-53.
- Özcan, K. (2007). *Anadolu'da Selçuklu dönemi yerleşme sistemi ve kent modelleri*. İTÜ Dergisi.
- Öztürk, İ. (2020). Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişimi ve Sivas yerel halkının mutfak kültürünü tanıma düzeyleri. *Konya Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları*.
- Sabbag, Ç., & Boğan, E. (2019). Türk mutfağının gelişim sürecine genel bakış. İçinde M. Sarışık & G. Özbay (Ed.), *Ulusal Gastronomi ve Türk Mutfağı*. Detay Yayıncılık.
- Salman, A. (2022). *Selçuklu Anadolu'sunda av ve avcılık* (Yüksek lisans tezi, İstanbul Üniversitesi).

Seçim, Y. (2018). Selçuklu ve Osmanlı mutfağının gastronomi açısından değerlendirilmesi. *Journal of Tourism Theory and Research*, 4, 122-132.

Selçuklu Belediyesi. (2017). *Selçuklu mirası: Türk mutfak kültürü*. <https://www.selcuklumirasi.com/recipe> (Erişim tarihi: 24.10.2024).

Sivas, R. (2021). *Türkiye Selçuklu ve Eşrefoğulları döneminde Beyşehir* (Yüksek lisans tezi, Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi).

Solmaz, Y., & Dülger Altın, D. (2018). Türk mutfak kültürü ve beslenme alışkanlıkları üzerine bir değerlendirme. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1, 108-124.

Soy, M. (2023). *Türkiye Selçuklu mutfağı ve yiyecek içecek işletmelerindeki uygulamalarının değerlendirilmesi* (Yüksek lisans tezi, Sakarya Üniversitesi).

Şahin, H. (2008). Türkiye Selçuklu ve Beylikler dönemi mutfağı. İçinde A. Bilgin & Ö. Samancı (Ed.), *Türk Mutfağı*. T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.

Şahin, İ. (2019). *Selçuklu çağı seramik sanatında hayvan tasvirleri ve artistik formlarda yorumlanması* (Yüksek lisans tezi, Konya Üniversitesi).

TÜRKPATENT. (2024). *Bitlis Büryan Kebabı*. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/1444> (Erişim tarihi: 13.10.2024).

TÜRKPATENT. (2024). *Siirt Büryan Kebabı*. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/37921> (Erişim tarihi: 13.10.2024).

TÜRKPATENT. (2024). *Bor Söğürmesi*. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/38305> (Erişim tarihi: 13.10.2024).

TÜRKPATENT. (2024). *Coğrafi işaretli keşkekler*. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=tur=&urunGrubu=&adi=ke%C5%9Fke> (Erişim tarihi: 12.10.2024).

Uyumaz, E. (2012). *Türkiye Selçuklu tarihi (Yükseliş dönemi: I. İzzeddin Keykâvus ve I. Alâeddin Keykubâd devri)*. Anadolu Üniversitesi Yayını.

Uzunağaç, Ö. (2015). *Selçuklu Anadolu'sunda beslenme ve yemek kültürü*. İstanbul Kitabevi.

Ültay, E., Akyurt, H., & Ültay, N. (2021). Sosyal bilimlerde betimsel içerik analizi. *IBAD Sosyal Bilimler Dergisi*, 10, 188-201.

Yenidoğan, H. (2021). *Büyük Selçuklu ordusunda sefer organizasyonu* (Doktora tezi, Gaziantep Üniversitesi).

Yıldırım, A., & Şimşek, H. (2011). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri*. Seçkin Yayıncılık.