

ALTAY TOPLULUKLARI

Yemek ve Beslenme
Kültürü



OLTOY HAMJAMIYATLARI

Oziq-ovqat va
ovqatlanish madaniyati



Editörler

İlhan Şahin - Fahri Solak

Naciye Ata Yıldız - Feridun M. Emecen

Üçler Bulduk - Saadettin Yağmur Gömeç

Güljanat K. Ercilasun - Muhammed Bilal Çelik

Aymira Taşbaş - Erhan Taşbaş



TÜRK DÜNYASI BELEDİYELER BİRLİĞİ
UNION OF TURKISH WORLD MUNICIPALITIES
СОЮЗ МУНИЦИПАЛИТЕТОВ ТЮРКСКОГО МИРА

ALTAY TOPLULUKLARI

**Yemek ve Beslenme
Kültürü**

OLTOY HAMJAMIYATLARI

**Oziq-ovqat va
ovqatlanish madaniyati**

ALTAY TOPLULUKLARI

**Yemek ve Beslenme
Kültürü**

OLTOY HAMJAMIYATLARI

**Oziq-ovqat va
ovqatlanish madaniyati**

Editörler

İlhan Şahin - Fahri Solak

Naciye Ata Yıldız - Feridun M. Emecen

Üçler Bulduk - Saadettin Yağmur Gömeç

Güljanat K. Ercilasun - Muhammed Bilal Çelik

Aymira Taşbaş - Erhan Taşbaş

İstanbul 2024

ALTAY TOPLULUKLARI
Beslenme ve Yemek
Kültürü

OLTOY HAMJAMIYATLARI
Oziq-ovqat va
ovqatlanish madaniyati

Türk Dünyası Belediyeler Birliği (TDBB) Yayınları, No: 40

ISBN 978-605-2334-18-8

Editörler

İlhan Şahin - Fahri Solak
Naciye Ata Yıldız - Feridun M. Emecen
Üçler Bulduk - Saadettin Yağmur Gömeç
Güljanat K. Ercilasun - Muhammed Bilal Çelik
Aymira Taşbaş - Erhan Taşbaş

Kapak Tasarım

Murat Eryılmaz

İç Tasarım

İlhan Şahin

Baskı

Özlem Matbaacılık
İstanbul, 2024

©

Her hakkı Türk Dünyası Belediyeler Birliğine (TDBB) aittir.
Kaynak gösterilerek iktibas yapılabilir.



TÜRK DÜNYASI BELEDİYELER BİRLİĞİ
UNION OF TURKISH WORLD MUNICIPALITIES
СОЮЗ МУНИЦИПАЛИТЕТОВ ТЮРКСКОГО МИРА

TÜRK DÜNYASI BELEDİYELER BİRLİĞİ (TDBB)
Merkez Efendi Mah. Merkez Efendi Konađı No: 29
Zeytinburnu 34015 İstanbul
Tel 0212 547 12 00
www.tdbb.org.tr

Kapak Resmi: Hoca Ahmet Yesevî Külliyesi'nde yaklaşık iki ton ağırlığında ve 2.4 metrelik ağız çapında Emir Timur tarafından yaptırılan **Taykazan** (Prof. Dr. Üçler Bulduk arşivinden)

İçindekiler

Sunuş

Altay Halklarını Birleştiren ve Altay Kültür ve Uygarlık Değerlerinin Köklerine Çığır Açan Bir Sempozyum <i>Prof. Dr. Gulchehra Rixsiyeva</i>	11
<i>Kitabın Mutfağı</i>	13

Tarih

1 Arkeolojik Kazı Sonuçları ve Sanat Tarihi Materyallerine Göre Eski Türklerde Yiyecek ve İçecek Kültürü <i>Yaşar Çoruhlu</i>	21
2 Kök Türk Kitabeleri ve Divanü Lûgat-it-Türk'e Göre Türklerde Yiyecek ve İçecek Kültürü <i>Saadettin Yağmur Gömeç</i>	61
3 Sosyal Statünün Toplantı ve Sofraya Yansıması: Kırgız Toplumu Örneği <i>İlhan Şahin</i>	73
4 Anadolu'daki Aşiretlerde Yemeklerin Kut/Devlet ve Ülüş Geleneği ile İlişkisi <i>Faruk Söylemez</i>	95
5 XIII-XIV аср манбаларида турк-мўғул халқларининг озиқ-овқатларига доир маълумотлар <i>Севинч Улашова</i>	105
6 Sibiryа Tatarlarının Beslenme Tarihi <i>Vladislav Kokoulin</i>	111

Kültürel Etkileşim ve Eğitim

7 Түрк тилдүү жана алтайлык элдердин ашканасындагы окшоштуктар <i>Зина Мурзалиева</i>	119
8 Ármin Vámbéry'nin Bakış Açısıyla “Doğu Kültürü İçerisinde Türk Mutfağı” <i>Gülcan Memiş</i>	125
9 Karadeniz'den Orta Asya'ya Göç Eden Mutfak <i>Eda Bindaş</i>	135
10 Türklerin Yaşama Biçimlerinin Almanca Kaynaklara Yansıması <i>Yüksel Kaştan</i>	141
11 Жаштарды тарбиялоодо кыргыздардын тамак-аш маданияты <i>Жылдыз Омурзакова</i>	161

Yemek Coğrafyası

- | | | |
|----|--|-----|
| 12 | Кыргыздардын тамактануу модели
<i>Кульжамал Джаманкулова</i> | 173 |
| 13 | Кыргыздардын көчмөн доорундагы тамак-аш
маданияты
<i>Динара Асакеева</i> | 187 |
| 14 | Тарихсел Süреçте Karadeniz Балкçılıęи, Türk Beslenme ve
Kültürel Hayatındaki Yeri
<i>Mehmet Okur</i> | 197 |
| 15 | Kaz Dağları Kırsalında Geleneksel Ekolojik Bilgi ve Yemek
Kültürü
<i>Mehmet Ali Yolcu</i> | 213 |
| 16 | Türklerde Sofra Kültürü ve Beslenme
(Et, Ekmek ve Çay)
<i>Hikmet Demirci</i> | 225 |
| 17 | Konar-göçer Türkmen Toplulukların Yemek Âdetlerinden
Kangal Örneği
<i>Hüseyin Cilga</i> | 235 |

Yemek-Beslenme

- | | | |
|----|---|-----|
| 18 | Реликты раннего земледелия в современных обрядах
охраны урожая народов Средней Азии
<i>Гулчехра Зунунова</i> | 255 |
| 19 | Sultanın Ekmeęini Yemek: Saray, Ekmek ve Kullar
<i>Feridun M. Emecen</i> | 263 |
| 20 | 16. Yüzyıl Ankara'sının Beslenme Kültürü: Tarihi Kaynaklar
Üzerinden Bazı Tespitler
<i>Emine Erdoğan Özinli</i> | 275 |
| 21 | 16-17. Yüzyıl Macar Beslenme Kültürü, Kaynaklar, Araştırmalar
<i>Sándor Papp</i> | 291 |
| 22 | 17. Yüzyılda Topkapı Sarayı'nda Yemek ve Beslenme Kültürü
<i>Belgin Tezcan Aksu</i> | 301 |
| 23 | Tam Zamanlı ve Yarı Zamanlı Göçerlerde Temel Beslenme
Kültürü Olarak Maya, Mayalama ve Mayalı Besinler
<i>Alaattin Aköz</i> | 327 |
| 24 | Манбаларда келтирилган ўлчов билан боғлиқ донли
маҳсулотларга оид маълумотлар
<i>Ниҳола Нарзуллаева</i> | 345 |
| 25 | Нарын (бешбармак) тамагынын аталышы жана анын
жасалуу технологиясындагы өзгөчөлүктөр
<i>Толгонай Сыдыкова</i> | 349 |

Yiyecekler

- | | | |
|----|--|-----|
| 26 | Yemek ve Beslenme Kültürüne Kısa Bakış
<i>Mukadder Güneri</i> | 355 |
| 27 | Өрүк жана өрүк азыктары
<i>Абдинаби Кадыров</i> | 365 |
| 28 | Yemek Sosyolojisi Bağlamında Geleneksel Bir Yörük Tatlısı Olan Sarıeli/Saraylı Tatlısının Geçmişi: Denizli-Tavas Örneği
<i>Türkan Erdoğan</i> | 371 |
| 29 | Teleüt Yemek Kültüründe Pilmen ve Teleüt Sofrası Üzerine Gözlemler
<i>Şükrü Halûk Akalın</i> | 393 |

İçecekler

- | | | |
|----|--|-----|
| 30 | Türkistan Hanlıkları Devrinde Kımız ve Kullanımı
<i>Muhammed Bilal Çelik</i> | 403 |
| 31 | Бозо - кыргыз элинин улуттук суусундугу
<i>Гулзам Чодолдоева</i> | 411 |
| 32 | Kahvenin Osmanlı'dan Fransa'ya Yolculuğu
<i>Gülhanım Ünsal</i> | 417 |
| 33 | Süt ve Süt Ürünleri İle İlgili Terimler Üzerine (Kazak ve Özbek Türkçesi Örneğinde)
<i>Nergis Biray</i> | 425 |
| 34 | Кыргыз маданиятында чайдын орду
<i>Нурсултан Абдимиталин уулу</i> | 447 |
| 35 | Osmanlı'dan Cumhuriyet'e Çay Reklamları Üzerine
<i>Kemalettin Kuzucu</i> | 453 |

Örf-İnanç-Etik

- | | | |
|----|---|-----|
| 36 | Kırgızlardaki <i>Kara Aş</i> Örfü ve Bununla İlgili Günümüzdeki Sorunlar
<i>Mayrambek Orozobayev</i> | 485 |
| 37 | “Биебау” салты - дәстүрлі мәдениет көрінісі
<i>Мереке Атабаева - Гүлмира Абдрасилова - Сәуле Асанбаева</i> | 493 |
| 38 | Qadimgi turkiy xalqlarning dasturxon atrofidağı etik normalari xususida
<i>Xolida Imamova</i> | 503 |
| 39 | Türk Kültüründe Aşfazlık (Aşçılık Risalesi)
<i>Üçler Bulduk</i> | 511 |
| 40 | Кыргыздардын тамак-ашка байланышкан тыюулары
<i>Абдимиталин Мурзакметов</i> | 527 |

41	Кыргыз көчмөндөрүнүн диний ишенимдери <i>Саламат Дюшенбиев</i>	535
42	Yemek ve Beslenme Kültürünün Dinî Hükümlerle İlişkisi <i>İbrahim Kâfi Dönmez</i>	555
43	Osmanlı Gayrimüslimlerinin Perhiz Uygulaması <i>Emine Dingeç</i>	571

Edebiyat-Folklor

44	Manas Destanına Yansıyan Yiyecek-İçecek Kültürü <i>Naciye Ata Yıldız</i>	589
45	“Манас” эпосу жана кыргыздын ашканасы <i>Назгул Турдубаева</i>	607
46	Kırgız Sosyo-Kültürel Yapısının Belirleyici unsuru Olarak Manas Destanı'nda Yemek Kültürü <i>Gülzura Cumakunova</i>	621
47	Алтай элдеринин тамак-аш маданиятынын элдик чыгармаларда берилиш өзгөчөлүгү <i>Жеңишгүл Абдырасулова</i>	633
48	Kazak Romanına Yansıyan Toplumsal Bir Ritüel: Yemek <i>Tolga Bayındır</i>	643
49	Ұлттың құндылығына айналған ұлттық тағам мен сусындардың тәуелсіздік кезеңі прозасында суреттелуі <i>Pınar Sұлтанғалиева - Балнұр Рысқалиева</i>	649
50	Kültürümüzde Kebap ve Klasik Türk Şiirinde İşlenişi <i>Gencay Zavotçu</i>	655
51	Türkiye'deki Yemek Destanlarının Yapısı ve Teknik Özellikleri <i>Doğan Kaya</i>	665

Söz Varlığı

52	Кыргыз жана түрк тилдериндеги тамак-аш лексикасынын окшоштуктары <i>Гулайым Базаралиева</i>	673
53	Hindiston taomnomasidagi turkiy elementlar hususida <i>Nodirbek Salimbekov</i>	683
54	O'zbek shevalari leksik qatlamida oziq-ovqat terminlari tahlili <i>Mexribon Abduraxmanova</i>	687
55	Kırgızcadaki “Bıcı” ve “Ololo” Yemek Adları Üzerine <i>Nurgül Moldaliev</i>	691

56	Türki dillerin iúmit leksikasyny öwrenmekde möhüm çeşme <i>Tagandurdy Bekjäyev</i>	699
57	Кыргыздардын конок тосуу салтындагы тамак-аштарынын семиотикалык белгилери <i>Сааткан Наркулова</i>	705
Sözlü Miras ve Kimlik		
58	Özbek Atasözlerinde Beslenme Kültürünün Deđerlendirilmesi <i>Süveyda Şahin</i>	719
59	Гастрономик фразеологизмлар ва уларда миллийликнинг акс этилиши <i>Саодат Саудақбарова</i>	735
60	Yemek ve Beslenmeyle İlgili Türk ve Özbek Atasözleri ve Deyimlerinin Ortak Özellikleri <i>Hayrullah Hamidov</i>	741
61	Туура тамактануу тууралуу кыргыз жана башка тилдерде колдонулган айрым макал-лакаптар <i>Жылдыз Султангазиева</i>	749
62	Тамак-аш маданияты – этностун материалдык тарыхый этногенези <i>Гульгакы Джунушалиева</i>	755

Sunuş

Altay Halklarını Birleştiren ve Altay Kültür ve Uygarlık Değerlerinin Köklerine Çığır Açan Bir Sempozyum

Altay halklarının kültür ve uygarlık değerleri üzerinde uzman Altayistlerin, kadim uygarlık merkezlerinden Özbekistan'ın başkenti Taşkent'te Üniversitemizin çatısı altında 27-30 Eylül 2022 tarihlerinde gerçekleşen X. Uluslararası Altay Toplulukları Sempozyumu'nda bir araya gelmeleri, bilgilerini paylaşmaları ve ileriye yönelik proje ve araştırmalarını geliştirmeleri, fikir alışverişinde bulunmaları şüphesiz tarihî bir olaydır. Böylesine tarihî bir olaya üniversite olarak ev sahipliği yapmanın gurur ve mutluluğu içinde olduğumuzu özellikle belirtmek istiyorum.

Tarihî süreç içinde Avrasya'nın şekillenmesinde önemli bir rol oynayan Altay halklarının uygarlık değerleri, dünya uygarlıkları içinde şüphesiz önemli bir yere ve itibara sahiptir. Bu bağlamda, Altay halklarının kültür ve uygarlık değerlerini ele alan Altay Toplulukları Sempozyumu her yıl uluslararası düzeyde geleneksel olarak düzenlenmektedir. 27-30 Eylül 2022 tarihlerinde düzenlenen X. Altay Toplulukları Sempozyumunun konusu ise Altay halklarının kültür ve uygarlık değerlerinin önemli bir parçası olan yemek ve beslenme olmuştur.

İnsanoğlunun en eski kültür değerleri arasında üretim, yeme, içme ve beslenme ile iç içe olan mutfak kültürünün şüphesiz önemli bir yeri vardır. Esasında insanoğlunun yeryüzündeki yaşamının başlangıcından bu yana, en temel sorunları hayatta kalmak ve beslenmek olmuştur. Bu nedenle, üretim, yemek ve beslenmenin tarihi ve buna bağlı kavramların, dilin en eski katmanını oluşturduğu söylenebilir. Bu bakımdan Altay halklarının dağarcıklarında en eski kelimeleri, yemek ve gıda ürünlerinde görmek mümkündür. Altay halklarını birleştiren bu dağarcığın, hem tarih hem de sözlükbilimi bakımından incelenmesi ve köklerine inilmesi büyük bir önem taşımaktadır.

Tarihin en eski zamanlarından beri insanlar, doğadan tek başına yiyecek elde etmek yerine bir araya gelerek gruplar halinde kendileri için yiyecek üretmenin daha iyi bir yol olduğunu fark etmişlerdir. Bu nedenle aileler ve kabileler birleşerek avcılık, hayvancılık, hasat ve tarımla uğraşmışlardır. Böylece her aile veya kabile kendine özgü bir kültür ile yeme içme ve beslenme gelenekleri geliştirmeye başlamıştır.

Zamanla, farklı imparatorlukların çatısı altında yaşayan Altay halklarının yemek pişirme gelenekleri de bu bağlamda şekillenmiş; bu halklara özgü yemekler, yeme alışkanlıkları ve gıda üretim yöntemleri ortaya çıkmıştır. Bu süreç Altay halklarının mutfaklarında özgün lezzetlerin yaratılmasını ve yemek pişirme sanatının zenginleşmesini sağlamıştır.

Altay halklarının mutfağının zenginleşmesinde tabii ki, başka faktörler de etkili olmuştur. Örneğin, yemek pişirme sanatı, diğer alanlar gibi hiçbir zaman ayrı ayrı gelişemez. Bu nedenle aynı bölgede yaşayan çeşitli halklar, komşu ülkelerin halkları üzerinde sürekli ve aktif bir etkiye sahip olmuşlardır. Altay halkları da bundan istisna değildir. Daha doğrusu, herhangi bir millî mutfakta hazırlanmakta olan yemeklere bakarak hem o ülkede yetişen maddeler ve gıda ürünleri hem de o ülkenin en gelişmiş üretim alanlarından olan tarım, hayvancılık, bahçecilik, balıkçılık vs. hakkında bilgi edinmek mümkündür. Çünkü bu üretim alanlarında yetiştirilen ürünlerden hazırlanan yemekler ulusal mutfığa da yansır. Bu açıdan bakıldığında, Altay halklarının mutfağı renkli, eşsiz ve benzersizdir. Halkların mutfak kültürlerinde coğrafi ortam, hava ve toprak koşullarının etkisi de büyüktür.

X. Uluslararası Altay Toplulukları Sempozyumu'nun bir diğer önemli tarafı, Altay dil ailesine mensup halkların tarihinde yaratılmış yazılı kaynaklarda bulunan mutfak kültürü ile ilgili yemek ve kavramların analizine odaklanılmış olmasıdır. Nitekim konu ile ilgili ana kaynaklara ulaşıldığında o dönemin yemek ve beslenme alışkanlıkları hakkında ayrıntılı bilgilere de erişmek mümkündür. Örneğin, Türk dil biliminin önde gelen ismi olan Kaşgarî Mahmud'un *Dîvânu Lugat-it Türk* adlı eserinde 100'den fazla yemek çeşidi ve beslenme ile ilgili bilgiler vardır. Bu durum, eserin beslenme kültürü bakımından kendi döneminin en önemli kaynaklarından biri olduğunu da ortaya koymaktadır.

X. Uluslararası Altay Toplulukları Sempozyumu, Altay dilleri ailesine mensup halkları birleştiren ve son derece önemli bir kültürel unsur olan beslenme ve yemek kültürünü konu edinmiş olmasıyla önem arz etmektedir. Üniversitemizde düzenlenen sempozyumun, Altayist bilim insanlarını bir araya getiren, onlar arasındaki bilimsel ilişkilerin gelişimini sağlayan ve geleceğe yönelik projelere ışık tutan bir sempozyum olarak tarihteki yerini aldığını vurgulamak isterim. Bildiriler kitabında yer alan makalelerden ele alınan bilimsel konuların çerçevesinin oldukça geniş olduğu görülmektedir. Bu vesile ile Altay Toplulukları Akademisyenler Birliği'ni kutluyorum.

Bütün bunların yanında sempozyuma destek veren başta T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı ile bu bakanlığa bağlı Türk İşbirliği ve Koordinasyon Ajansı Başkanlığına (TİKA) ve Türk Dünyası Belediyeler Birliğine (TDBB) teşekkür etmek bizim için borçtur. Ayrıca sempozyuma ilgilerini esirgemeyen Özbekistan ve Türkiye İşadamları Derneği (UTİD) ile KOÇ Construction'a ve etkinliğimize ilgi gösteren basın ve yayın kuruluşlarına da müteşekkirimiz.

Prof. Dr. Gulchehra Rixsiyeva

Taşkent Devlet Şarkşinaslık Üniversitesi Rektörü

Kitabın Mutfağı

Tarihî süreç içinde Avrasya'da insanoğlunun hayatta kalmak için en temel ihtiyaçlarından biri, şüphesiz yemek ve beslenme olmuştur. Bu bağlamda insan, tabiat ve hayvan üçgeninde beslenme ve gıda ihtiyaçlarını gidermek için önceleri tabiattaki bitkilerden istifade etmek yoluna giden insanoğlu, aynı zamanda göç etme özelliğine sahip olan yabani toynaklı ve dört ayaklı koyun/keçi, sığır, at ve deve gibi hayvan sürülerini izleyerek onları avlamaya ve yakalamaya çalışmıştır. İnsan, tabiat ve hayvan üçgeninde uzun süre devam eden bu ilişkiler ağı içinde, insanoğlunun hayvan sürüleriyle birlikte göç etmeye başladığı ve nihayetinde kökeni on binlerce yıla dayanan konargöçer bir yaşam tarzını geliştirdiği söylenebilir. Bu süreçte, insanlar hayvanları yavaş yavaş evcilleştirmeye başlamış ve beslenme için vazgeçilmez bir gıda haline gelen süt alımı ve çeşitli süt ürünleri üretimi konusunda deneyimler kazanmıştır. Konargöçer bu hayat tarzının doğmasına paralel olarak toplayıcılığın bir uzantısı olarak ortaya çıktığı anlaşılan ziraatçılığın gelişmesiyle de beslenme ve gıda ürünlerinin giderek çeşitlenmeye ve zenginleşmeye başladığını belirtmek gerekir (Bu hususta geniş bilgi için bk. Masatake Matsubara, *Türk Göçebelerinden Çoşlu Yörüklerinin Etnografyası: Göçebeliğin Dünyası*, Çeviri: Kiyotaka Sugihara, Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı, 2022).

Avrasya'da gelişen bu yaşam tarzı içinde, pek çok halk, topluluk ve ulus, kendilerine özgü kavim adlarıyla birlikte "Altay" genel kavramı altında ifade edilmektedir. Yazılı kaynaklara, efsanelere ve menkıbelere yansıdığı kadarıyla, bu durum onların asırlar boyunca Altay bölgesinde yaşamış olmalarından ileri gelmektedir. Bu topluluklar, tıpkı bir kazanda kaynayan su misali, pek çok noktada aynı ya da benzer uygarlık ve kültür değerlerini benimsemiş; Avrasya'yı şekillendiren imparatorlukların halkları arasında yer almışlardır. Bu kültür ve uygarlık değerleri içinde, Altay halklarının zengin bir beslenme ve yemek kültürü geliştirdiklerini belirtmek gerekir. Tarihsel süreçte oluşan bu değerlere bakıldığında, sadece yeme içme alışkanlıkları değil; yiyeceklerin hazırlanışındaki ritüeller, iç ve dış mutfak kullanımı, pişirme teknikleri ve araçları, malzeme seçimi, sunum biçimi, statü göstergesi olarak kullanımı, bir yiyeceğin fayda ve zararına dair halk bilgisi, diğer kültürlerle etkileşim, turizm alanındaki işlevi, edebiyat ve sanata yansımaları gibi birçok bütünleyici unsur dikkat çeker. Bu gibi konuları kapsayan eserler veya ansiklopediler hazırlamak için güçlü bir bilimsel altyapı gerekmektedir.

Bu hususlar çerçevesinde Altay halklarının yemek ve beslenme kültürü, 27-30 Eylül 2022 tarihlerinde Özbekistan'ın başkenti Taşkent'te Taşkent Devlet Şarkşinaslık Üniversitesinin ev sahipliğinde düzenlenen **X. Uluslararası Altay Toplulukları Sempozyumu**'nun konusunu teşkil et-

miştir. Bu sempozyumun en önemli özelliği, beslenme ve yemek kültürünün disiplinler arası olarak ele alınması ve irdelenmesi olmuştur. Elimizdeki kitap, söz konusu sempozyuma sunulan ve bilahare sempozyum sekreteryasına intikal eden bildiri metinlerini ihtiva etmektedir. Bu bağlamda sempozyuma sunulan bildiriler, on ana başlık altında değerlendirilmiştir.

Makaleler, orijinal sunum dillerinde; Türkçe, Özbekçe, Kırgızca, Kazakça, Türkmence ve Rusça olarak kitapta yer almıştır. Makalelerden daha geniş bir çevrenin istifade edebilmesi için her makalenin başında İngilizce bir özet yer almaktadır. Editörler, metnin anlaşılabilirliğini veya akıcılığını etkileyen durumlar dışında, yazarların ifadelerine müdahalede bulunmamıştır. Dolayısıyla makalelerde ileri sürülen görüş ve yorumlar yazarların kendilerine aittir.

Konu ve muhteva dikkate alınarak kabaca sınıflandırılan kitaptaki makalelerin ilk kısmını, art zamanlı olarak kaynaklarda yer alan makaleler teşkil etmektedir. Bunlardan Yaşar Çoruhlu, İç ve Orta Asya’da ve Türklerin yurtları olan diğer yerlerde, Proto-Türklerden Orta çağlara ve sonrasına ait merkezlerde yapılan kazılarda, yiyecek ve beslenme kültürüne ait pek çok buluntuyu ele alır. Bunu takiben Saadetin Yağmur Gömeç, Kök Türk kitabeleri ve *Divanü Lûgat-it-Türk*’e dayanarak, eski Türklerin sadece hayvansal gıdaları değil, tahıl ve unlu mamuller başta olmak üzere her türlü gıda maddesi; İlhan Şahin, eski Türk hükümdarlarının ve beylerinin çeşitli vesilelerle düzenledikleri toplantılara ve ziyafetlere katılanların makam, mevki ve sosyal statülerine göre “orun” (mevki) adıyla bilinen bir oturma düzeni, bu düzen içinde ziyafet sofralarında “ülüş” adıyla etlerden pay veya hisse sunulması ve bu geleneğin günümüz Kırgız sofrasına yansması; Faruk Söylemez, Türklerde gerek Kut/Devlet anlayışının gerekse Ülüş sisteminin kuşaktan kuşağa aktarılarak Orta Asya’dan Anadolu’ya taşınması ve Anadolu’da yaşayan aşiretler arasında bu anlayışın muhtelif şekillerde yaşatılması; Sevinç Ulaşova, 13. ve 14. yüzyıl kaynaklarında Türk ve Moğol halklarının yemek ve ziyafetleriyle ilgili bilgiler ve Vladislav Kokoulin, Sibiryaya Tatarlarının beslenme kültürü ve bu kültürün oluşumunda çeşitli tarihsel faktörlerin etkisi ve bu bağlamda Sibiryaya Tatarlarının Batı Sibiryaya’daki yerleşimlerinin tesiri gibi konulara odaklanırlar.

Benzer yemeklerin izlerini süren, farklı kültürlere yansıyan ve beslenme geleneğini ortaya koyan kitabın kültürel eğitim ve etkileşim kısmında Zina Murzaliyeva, Türkçe konuşan halklar ve Altay halklarında yemek ve beslenme özelinde benzerlikler; Gülcan Memiş, Armin Vámbéry’nin Şarkiyatçıların benimsediği araştırma yöntem ve metodu doğrultusunda, Doğu kültürünün bir unsuru olan Türk mutfacı; Eda Bindaş, Karadeniz’den Orta Asya’ya göç eden mutfak bağlamında Kırgızistan’da günlük yaşamda bulunması kolay ve insanı tok tutan yiyecekler; Yüksel Kaştan, Türklerin Almanca kaynaklara yansıyan yaşam biçimleri ve daha ziyade arkeolojik

araştırmalarda Türklerde yerleşik kültürün daha ağır basması ve Jyldyz Ömürzakova, Kırgız halkının çağdaş kültüründe varlığını sürdüren, etnik özgünlüğünü oluşturan gelenek, görenek ve ritüel niteliğindeki kurullarla ilişkili genç neslin davranış ve ardıllık kültürü konusunda bilgi verirler.

Bu makalelerden sonra yöreselden genele doğru Altay halklarının yemek coğrafyası ile ilgili kısımda Kulzhamal Djamankulova, Kırgızların beslenme modeli ve oluşumunun, Avrasya bozkırlarında yaşayan göçebelere ilişkin yaşadıkları üç büyük tarihi dönem ve göçebe yaşam tarzıyla sıkı sıkıya bağlantısı; Dinara Asakeeva, Kırgız halkının eski zamanlardaki yemek kültürü, hangi yiyecekleri yedikleri, misafir beklerken yemek ikram etme geleneği ve yemek kültürünün oluşum süreci; Mehmet Okur, Karadeniz halkının yaşamıyla bütünleşen balık ve hamsinin türleri ile bu türlerin mutfak kültürünü zenginleştirmesi; Mehmet Ali Yolcu, Marmara bölgesinin güneyini temsil eden ve önemli coğrafi ve kültürel alanlardan biri olan Kaz Dağları eteklerindeki kırsal yerleşimlerin bitkisel ağırlıklı yemek kültürleri; Hikmet Demirci, Priskos Seyahatnamesi, İbn Fadlan Seyahatnamesi ve Manas Destanı'na göre Türklerde sofraya ve beslenme kültürü ve Hüseyin Cılga, Orta Anadolu'da Sivas iline bağlı konargöçer menşeli Kangal ilçesi ve yöresi halkının geleneksel yemek ve beslenme âdetleri gibi konuları tartışır.

Bunu takiben Gulchekhira Zununova, Orta Asya halklarının günümüze kadar sürdürdüğü tarım ürünlerine dayalı ritüeller kompleksinin köklerinin antik çağlara dayanmasına ve bunların hem arkeolojik eserlere hem de Orta Çağ kaynaklarına yansımaya; Feridun M. Emecen, Osmanlı sarayında üretilen ekmekler ve bunların dağıtımına, bu sürecin tarihsel anlamına, bu süreç için yapılan organizasyon ve sarayda üretilen ekmek çeşitlerine; Emine Erdoğan Özünlü, 16. yüzyıl Ankara'sının beslenme kültüründe hububatın, etin, bakliyatın, sebze ve meyvelerin yanı sıra çorbaların, kebabların, sebze-etli yemeklerin, turşuların, tatlıların, içeceklerin sofralardaki yerine; Sándor Papp, Macaristan'da ünlü Rákóczi ailesinin arazisi Sárospatak ve malikanesinin bir yıldan biraz fazla bir süre boyunca (Ocak 1619 - Şubat 1620) harcamalarını ve gelirlerini içine alan kayıtlar ışığında 16. ve 17. yüzyıllarda Macar beslenme kültürüne; Belgin Tezcan Aksu, 17. yüzyılda Evliya Çelebi başta olmak üzere bazı seyyahların seyahatnamelelerine ve o döneme tanıklık etmiş olan birçok yabancıların raporlarına istinaden Topkapı Sarayı'ndaki yemek kültürüne; Alaattin Aköz, milattan önceye dayanan ve insanlık tarihi boyunca tartışmasız en önemli ve vazgeçilmez beslenme kültürü olan maya ve fermantasyona dayalı gıdaların Türkistan'dan Anadolu'ya ve Balkanlar'a kadar göçebelere yaşamındaki yeri, önemi, üretimi ve bununla ilgili ritüellerine; Nihola Narzullaeva, tarihî kaynaklara dayanarak metrolojinin rolü, araştırma sırasında ortaya çıkan sorunlar ve ölçüm birimleri arasındaki farklılıklarına; Tolgonai Sydykova, Kırgızca da dahil olmak üzere Altay dillerinde narın (beşbarmak) yemeği-

nin adı ve hazırlanma teknolojisinin özellikleri ve her dilde yemeğin fonetik yapısına göre adlandırılmasına ilişkin konuları ele alırlar.

Kitabın yiyecekler kısmında Mukadder Güneri, yemek ve beslenme kültürüyle uzaktan ve yakından ilişkili olan Türkiye Türkçesi ve Özbek Türkçesinin yaşayan söz varlığı ve ana kaynaklar; Abdinabi Kadırov, Orta Çağ'dan itibaren yazılmış eserlere istinaden Kırgızistan'ın Batken bölgesinde 700-800 yıldır meyve veren kayısı ağaçları, bahçeleri ve meyve bahçeleri; Türkan Erdoğan, Denizli ilinin Tavas yöresinde geleneksel Saraylı tatlısının, sosyo-kültürel ve ekonomik değişimlere bağlı olarak mutfak kültüründeki konumu ve Şükrü Halûk Akalın, Teleütlerin kısa tarihi, dili ve geleneksel yemekleri olan 'pilmen' kelimesinin etimolojisi ve Teleüt mutfağındaki yeri üzerinde yoğunlaşırlar.

Yemeğin ayrılmaz bir parçası olan içecekler kısmında Muhammed Bilal Çelik, Türkistan Hanlıkları döneminde kımızın yeri, kullanım alanları ve İslâmlaşmanın kımız kullanımına etkisi; Gülzat Choldoeva, Kırgız halkının bozo vs gibi eski tahıl bazlı içeceklerinin üretim teknolojisi, korunması ve halk sağlığı için yararları; Gülhanım Ünsal, kahvenin kökeni, sosyal yaşamdaki önemi, Osmanlı'dan Fransa'ya giden yolda Türk elçisi Süleyman Ağa tarafından tanıtımı ve Fransa'da ilk kahvehanenin açılması; Nergis Biray, Özbek ve Kazak Türkleri tarafından kullanılan süt ve süt ürünlerine ilişkin terimlerin eş zamanlı ve ardışık olarak karşılaştırılması ve farklı kültürlerle temas halinde bulunan iki Türk boyunun süt ve süt ürünlerine ilişkin söz varlığı; Nursultan Abdimalip uulu, Kırgızlarda çay kültürü ve çayın güncel hayattaki durumu ve Kemalettin Kuzucu, Türk basınında 1880'den itibaren görülmeye başlayan çay ilanlarının içerik, amaç, üslup ve yöntemi ile aile içi tüketime yönelik üretilen Türk çayının kimliği üzerinde dururlar.

Yemek kültürünün ayrılmaz bir parçası olan ritüeller, sunumdaki geleneksel kalıplar, göstergeler, dinî etkiler, bir meslek olarak yemek pişirme ile ilgili etik kuralların işlendiği kısımda Mayrambek Orozobayev, 'kara aş' geleneğinin Kırgız kültür tarihindeki yeri, önemi, kaynağı, uygulama biçimi, günümüzdeki durumu ve buna bağlı bazı sorunlarını; Mereke Atabayeva - Gulmira Abdrasilova - Suale Asanbaeva, Kazak halkının kutsal yaşamının sembolü olarak "biebau" ve bunun bölgesel isimleri olan kımız murun/kımız murundyk ile kımızın farklı türlerini; Xolida Imamova, yemek ve yemeye ilgili etik normlardan davet, sofrâ âdâbı, şükran ifadesi, beslenme standartları ve sağlık endeksini; Üçler Bulduk, Uygurlar arasında yaygın olan yemek pişirme ile ilgili *aşfazlık* risaleleri ve bu risalelerin anlam ve manalarını; Abdymitalip Murzakmetov, ritüellerle bağlantılı olan bazı Kırgız yiyecekleri ile ilgili yasakları; Salamat Dushenbiev, Kırgız göçebelerinin Antik ve Orta çağlar ile modern zamanlarda İslam öncesi kültürlerin ve ritüellerin günlük yaşamdaki tezahürünü; İbrahim Kâfi Dönmez,

gıda ve beslenme kültürü ile dini kurallar arasındaki ilişki bağlamında dinî kuralların gıda ve beslenme kültürü üzerindeki etkisini ve Emine Dingaç, yüzyıllar boyunca Osmanlı coğrafyasında Müslümanlarla birçok konuda etkileşim halinde yaşayan gayrimüslimlerin deneyimleri ve Osmanlı yemek kültürüne (bazı uygulamalar açısından) katkılarını incelerler.

Kitabın edebiyat-folklor ile ilgili kısmında Naciye Ata Yıldız, Kırgız Türklerinin ansiklopedisi olan Manas Destanı'na yansıyan ve özellikle hayvansal ürünler çerçevesinde gelişen yemek adları ve bunların günümüzde Kırgız geleneksel mutfağındaki yeri; Nazgul Turdubayeva, Kırgız halkının antik ve modern yaşamındaki mutfağı, mutfakta kullanılan malzemeler ve hazırlanan yiyeceklerin halk folkloruna ve Manas destanına yansımaları; Gülzura Cumakunova, Manas destanındaki yiyecek adlarının dilsel ve etno-kültürel özelliklerinin Kırgız ve diğer Türk dilleriyle karşılaştırılması; Jenishgul Abdyrasulova, folklorik çalışmalara yansıyan Altay halklarının yemek kültürünün özellikleri; Tolga Bayındır, Kazak edebiyatının eserlerinde iç içe geçmiş yemek, yemek ritüelleri, diyet uygulamaları ve yemeğin sembolik temsilleri; Rita Sultangalieva ve Balnur Ryskalieva, Bağımsızlık dönemini takiben Kazak ulusunun değerlerini yansıtan ulusal yemek ve içeceklerin nesir halinde anlatımı; Gencay Zavotçu, kaynağı Arap toplumuna ait olduğu rivayet olunan kebabın Türk mutfağına özgü çeşitleri, klasik Türk şiiirinde işlenmesi ve şiiir parçalarına konu olması ve Doğan Kaya, yemek ile ilgili destanların içerik ve biçimsel özellikleri üzerine yoğunlaşırlar.

Bu makaleleri takiben Gulayim Bazaralieva, yemek ve yemek kültürüyle ilişkili leksik-semantik kategoriler bağlamında Türk dillerinin en istikrarlı leksik-semantik kategorisi olarak atasözleri, deyimler, terimler, geleneksel ritüeller, sembolik eylemler ve bunların halkların genetik bağlantısıyla ilişkisi; Nodirbek Salimbekov, Hintçe ve Urduca sözlüklerde Türkçe olarak geçen yemek ve yemeyle ilgili sözcüklerin tespiti ve bunların dilbilimsel bakımından incelenmesi; Mexribon Abduraxmanova, yiyeceklerle ilgili sözcük katmanı, bu bağlamda lehçelerin sözcüksel, anlamsal ve fonetik açılardan araştırılması ve bunlarla ilgili yeterli bir örnek tabanının oluşturulması; Nurgül Moldalieva, Kırgızcada koyunun iç organlarından yapılan “bıcı” ve “olobo” yemekleri ve bu yemeklere ad olan sözcüklerin kökenleri; Tagandurdy Bekjâjev, yiyeceklerle ilgili eski sözcüklerin günümüze ulaşmasını sağlayan sözlüklerden Halil ibn Muhammed ibn Yusuf el-Konevî tarafından 13. yüzyıl ortalarında Mısır'da Araplara Türkçeyi öğretmek gayesiyle yazılan *Kitab-ı Mecmû-ı Tercüman-ı Türkî ve Acemî ve Mugalî* adlı eserin 13. bölümündeki Türkçe yemek ve içmekle ilgili sözcükler ve Saatkan Narkulova, semiyotik semboller aracılığıyla Kırgızların misafirlerine karşı sofrayı (farklı yemekleri) nasıl hazırladıkları, misafirleri onurlandırma gelenekleri ve kültürleri üzerinde dururlar.

Kitabın sözlü miras ve kimlik kısmında Süveyda Şahin, Özbek ve Türkiye Türkçesindeki yemek ve beslenme kültürü ile ilgili atasözlerinin karşılaştırılması; Saodat Saidakbarova, Özbek gastronomik deyimlerinin kökeni ve dilsel özellikleri; Hayrullah Hamidov, Özbek ve Türk dillerinde kullanılan yemek ve beslenme ile ilgili atasözü ve deyimlerin oluşumunda rol oynayan faktörler; Jyldyz Sultangalieva, beslenme ilkelerinin özellikle halk sanatı ve bilgeliliğinin gerçek incileri olarak kabul edilen atasözlerine yansımaları ve bunların Kırgız ve diğer bazı halkların atasözlerinde eğitimsel anlamları ve Gulgaky Djunushalieva, ekonomik ve kültürel etnogenezisin, farklı etnik grupların maddi ve manevi kültürünün gelişmesinde oynadıkları roller üzerinde yoğunlaşırlar.

Yukarıda kısaca muhtevaları verilen 62 makalenin, Altay halklarında yemek ve beslenme kültürü ile ilgili konuları çeşitli yönleriyle ele aldıkları dikkati çeker. Bu bakımdan sempozyuma bildirileriyle katılan ve böylesine önemli bir kitabın bilim dünyasına sunulmasını sağlayan meslektaşlarımıza ne kadar çok teşekkür etsek azdır.

Bu sempozyumun gerçekleşmesi hususunda desteklerini esirgemeyen kurum ve kuruluşların adlarını burada şükranla anmamız gerekmektedir. Bu bağlamda Altayist akademisyenler olarak sempozyuma ev sahipliği yapan Taşkent Devlet Şarkşinaslık Üniversitesi Rektörlüğüne teşekkür ediyoruz. Bunun yanında daha önceki sempozyumlarda olduğu gibi bu sempozyumun gerçekleşmesi hususunda da desteklerini esirgemeyen T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Türk İşbirliği ve Koordinasyon Ajansı Başkanlığı (TİKA) ile Türk Dünyası Belediyeler Birliğine (TDBB) şükranlarımızı sunuyoruz. Bu meyanda destek ve ilgisini esirgemeyen Ahilik Araştırma ve Kültür Vakfı'na da teşekkür etmek bizim için bir borçtur. Bütün bunların yanında eserin titizlikle basılması ve bilim dünyasına sunulması için hiçbir fedakarlıktan kaçınmayan Türk Dünyası Belediyeler Birliğine (TDBB) ne kadar çok teşekkür etsek azdır.

Editörler