



HISTORY STUDIES

INTERNATIONAL JOURNAL OF HISTORY

ISSN: 1309 4173 (Online) 1309 - 4688 (Print)

Volume 10 Issue 3, p. 1-11, April 2018

DOI No: 10.9737/hist.2018.591

Akkoyunlu Türkmenlerinde Yemek Kültürü *Food Culture in Aqqoyunlu Turkmens*

Dr. Ayşe ATICI ARAYANCAN
(ORCID:0000-0002-4232-2564)
Hitit Üniversitesi- Çorum

Öz: Akkoyunlu Türkmen yaşam biçimi ve birikiminin tarihe yansımalarının unsuru olan ziyafetler, yemek kültürünün ve bürokrasinin bir parçası olmuştur. Geleneklere, dine, ekonomiye, coğrafyaya göre değişen beslenme kültürel, sosyal, dini yaşantının ve devlet geleneğinin en önemli unsuru olmuştur.

Bu makalede, göçebe ve yerleşik hayatın birlikte görüldüğü Türkmen devletlerinden Akkoyunluların yemek kültürü çerçevesinde ziyafet sofralarının kurulma nedenleri ve niteliklerinin yanı sıra güç, iktidar ve din bağlamında yemeğin önemi, günlük hayatta ve sarayda tercih edilen menüler, teşrifat vb. konular ele alınarak değerlendirilmesi yapılacaktır.

Anahtar Kelimeler: Akkoyunlu, Yemek, Ziyafet, Kültür, Protokol, Gelenek

Abstract: The banquets, which are the elements of the Akkoyunlu Turkmen way of life and the reflection of its accumulation to history, are part of the food culture and bureaucracy. Nutrition, which varies according to traditions, religion, economics and geography, has been the most important element of cultural, social, religious life and state tradition.

In this article, the reasons and qualifications of establishing feast tables will be evaluated within the framework of food culture of Aqqoyunlus from the Turkmen states, where nomadic and settled life existed together. Topics such as the importance of food in the context of power, government and religion; menus preferred in daily life and palace and protocol will also be evaluated.

Keywords: Aqqoyunlu, Food, Eating, Culture, Protocol, Religion

Giriş:

İnsanlık tarihinde yemek karın doyurma, insani ihtiyaç giderme olarak günlük hayatın bir parçası olurken yenilen yemekler kullanılan kap kakak besin maddeleri süreç içinde teknoloji ile gelişmişlik göstermiş, toplumların temelde kullandığı ana besin maddeleri ve yemeğin kültüre yansımaları sürengenliğini devam ettirmiştir. Göçebe olsun yerleşik olsun tüm toplumlarda yemek başlıca eylemlerden biridir ve zamana uyum sağlamıştır. Dolayısıyla beslenme alışkanlığı zaman içerisinde devlet yönetim biçimi, halkın ve toplumların kültürel, sosyal ve siyasi yaşantısı hakkında bize ipucu veren etmenlerden birisi olmuştur. Tüm dönemlerde olduğu gibi Akkoyunlu Türkmenlerinde de yemek sadece karın doyurma eylemi değil konar-göçer yaşam biçimi ile özdeşleşen devlet yönetimi ve sosyal hayatta güç, iktidar, saygınlık, statü ve inanç ile bağlantılı önemli bir ayrıntı olarak karşımıza çıkmaktadır. Beslenme ve yemeğin gelenekselleşmesi, devlet yönetimi, sosyal hayat ve toplumsal yapı içerisinde önemli yer edinmesi hiç kuşkusuz ekonomi ve coğrafya ile de bağlantılıdır. Nitekim XV. yüzyılda Diyarbakır merkezli kurulan Akkoyunlu Türkmenlerinin yaylak-kışlak arasındaki günlük



Volume 10
Issue 3
April
2018

yaşamları dışında iktisadi ve sosyal yapıları yemek kültürünü oldukça etkilemiştir. Başlarda ekonomik açıdan hayvancılıkla uğraşan devletin en önemli dayanağı olan konar-göçer aşiret reisleri devletin askerî ve siyasî kanadının en güçlü yapısını oluşturlardı. Bunlar kendilerine tahsis edilmiş iktalarda aşiretleri ile yarı bağımsız bir hayat sürüp, askeri ve ordunun dışında halkın karnının doyurulması problemini çözerken¹ devlet de sistemi kontrol altında tutmaya çalışırdı. Zaman içerisinde Akkoyunlu Türkmenleri konar-göçer yapılanmanın yanında yerleşik hayata geçenlerin de ziraat hayatını ayrıca güvence altına almaya çalıştı.² Kendi içerisinde iktisadi kontrol sağlayan Akkoyunlu yönetimi ziraat, hayvancılık ve buna bağlı üretim kollarını sistem içerisinde tutmaya çalışırken hem orduyu hem de halkın refahını ve besin ihtiyacını sağlamaya çalışmaktaydı. Nitekim Akkoyunlu sofralarının zenginliği iktisadi duruma göre çeşitlenebiliyor, sofralarını zirai ürünler dışında hayvancılıktan örneğin koyun-keçiden elde edilen et, süt, peynir, tereyağı gibi gıda maddeleri temel besinleri oluşturuyordu.³ İktisadi durumun etkisi düğün, bayram, şenlik ve safa sofralarının yanında elçileri ve hacıları karşılama-ugurlama gibi sebepler ile kurulan ziyafet sofralarına güç, iktidar ve statü olarak yansırken, toplumsal birliktelik, devlet-halk ilişkisini pekiştiriyordu. Akkoyunlu kültüründe kurulan bu sofralarda kentli, köylü ve aşiret mensubu kitlelerin onay ve desteğini sağlama çabası da görülmekteydi.⁴ Dolayısıyla Akkoyunlu Türkmenlerinde ziyafet sofraları basit bir karın doyurmadan ziyade nitelikleri ve kurulma nedenleri, devlet geleneği, güç-iktidar mücadelesi, dini görüşün sofralara yansması, sofraya protokolü, sunulan yemekler ve çeşitliliği vb. ile iktidar-yemek-gelenek üçgeninde incelenmesi gereken önemli bir husustur.

1. Ziyafet Sofraları, Nitelikleri ve Kurulma Nedenleri:

Akkoyunlu Türkmen geleneğinde de ziyafet sofraları yöneten ile yönetilen arasındaki güç ilişkisini pekiştiren kültür ve devlet geleneği halini almıştır. Gerek katılımcılara sunulan yiyeceklerin niteliğigerekse ziyafete katılanların sayısı toplumsal güç göstergesi idi⁵. Sadece basit yemek sofrası olarak görülmemesi gereken bu sofralar iktidarın, gücün, saygının, himayenin, eğlencenin, boyun eğmenin, statünün de sembolü idi. Dolayısıyla ziyafet sofralarına bakıldığında nitelik açısından bir amaca yönelik kurulan sofralardı. Düğün, sünnet, elçi karşılama, bayramlar gibi çeşitli nedenlerden ötürü kurulan bu sofralarda amaç birçok kişinin bir araya gelmesi, kutlama ve eğlenme yemekleri idi. Ziyafet sofraları kimi zaman dervişlere, âlimlere, elçilere, hacca gidip gelenlere kimi zaman mevlitler, düğün, sünnet ve bayramlarda kurulurdu. Kurulan bu sofralar eğlence, kutlama, tebrikleşme ve bir arada güç ve iktidarı sembolize ederdi.

I. a. Dervişler, Âlimler, Salihler ,Hafızlara, Fakirlere Kurulan Sofralar: Helâl-Hâne

Akkoyunlu hükümdarları âlimleri, sâlihleri, hafızları, fakirleri, miskinleri, Kur'an okuyucularını daima himaye altında tutmuştur. Özellikle Uzun Hasan Bey her gün düzenli olarak bunlara çok miktarda yiyecek ve mal göndermiştir. Günlük kurulan helal sofraları belirlenmiş, Helal-Hâneler kurarak dervişleri himayesinde tutmuş, onların onay ve desteğini almıştır. Örneğin Uzun Hasan Bey çok saygı duyduğu Tacı Baba Abdurrahman'ın dervişlerinin geçimini sağlatmaktaydı. Her Cuma akşamı ihtiyaçlarını gidermek için dergâha gelir, civarın ve çevrenin âlimlerine ve büyüklerine padişah meclisinde(meclis-i hümayun) yol verip, onları özel nimetlerden faydalandırırdı. Böylece hükümdar onlara yiyecek ve nimet

¹Tufan Gündüz, *Anadolu'da Türkmen Aşiretleri*, Yeditepe Yayınevi, İstanbul 2007, 26-32.

²Gündüz, *age*, s.26

³Tufan Gündüz, *XVII ve XVIII. Yüzyıllarda Danişmendli Türkmenleri*, Yeditepe Yayınevi, İstanbul 2005.

⁴John Woods, *300 Yıllık Türk İmparatorluğu Akkoyunlular*, Milliyet Yayınları, İstanbul 1993, s.184

⁵Hayati Beşirli "Yemek, Kültür ve Kimlik", *Milli Folklor Dergisi*, S.87, 2010, s.162.

dağıtarak bütün halkın gönlünü alırdı.⁶ Aynı şekilde Uzun Hasan Bey'in yaptığı seferler öncesi kerametlerde bulunan Tacı Baba Abdürrahman'ın söylediklerinin doğru çıkması üzerine Helal-Hânelerde günde beş yüz yatılı müridin beslendiği bir tekke haline getirdi. Günlük belirli saatlerde tekkeye giden mürit ve fakirlere yemek verdirdiği ve bu kişilerin sayısının iki yüzden azbeş yüzden fazla olmadığından bahsedilir. Derviş Baba Abdurrahman'ın ise yemekleri Uzun Hasan Bey ile birlikte yediği kayıtlarda geçer.⁷ Dolayısıyla derviş-sultan ilişkisinde kurulan ziyafet sofraları, bağışlanan yiyecekler aracılığıyla hükümdarın statüsünü pekiştirmeye, halk ve suflerin gözünde kabul görülmenin önemsendiği görülmektedir.

1.b Elçi Karşılama Sofraları

Elçi karşılama törenleri de yemek kültürünün bir parçası idi ve kurulan bu sofraların gösterişi hükümdarın zenginliğini yansıtmaktaydı. Uzun Hasan Bey'in sarayında konuk olarak ağırılanan Josaphan Barbaro, sultanın huzuruna çıkmayı ve sofraya etrafında dizilmeyi "*Saygı ve nezaketle beni bir yere oturtular. Diğerleri de küçük sarayın içinde kendi makam ve mevkillerine göre yerlerini aldılar. Geriye kalanlar makamlarının rütbe ve derecesine göre Müslümanların adetleri üzere halıların üstüne oturdular. Halıların üzerine sofraya yaydılar*"⁸ şeklinde tasvir eder. Yine Hint elçinin karşılama töreni için hazırlanan ziyafeti şu şekilde anlatır: "*Saray görevlileri sırmalı, ipekli yünlü ve rengârenk görünen elbiseler giymişlerdi. En önemli devlet adamlarından 40 kişi sarayda oturmuştu. Sarayın iki kapısının arasında elliye yakın adam ve dış sokakta yaklaşık 20 kişi elçinin kabulü için hazır idi. Ortada on dört bin süvari durmakta idi. Hepsi tertip ve düzen içinde durmakta idi. Hediyeler Şah'ın huzurundan geçtikten sonra et getirilip hep beraber yemeye başladılar.*"⁹ Akkoyunlu sarayını ziyaret eden seyyahlardan Contarini de sultanın ve elçilerin oturma düzeni hakkında: "*Şah ile öğle yemeği yerken bizi içeri götürüyorlardı. Ama bazen dışarda kalıyorduk ve teşrifata riayet etmeksizin izin alıyorduk. Üstelik yüksek rütbeli kişiler onu çevrelemişti. Günde en az dört yüz kişi bazen daha fazlası eğlence meclislerinde bulunuyorlar ve hepsi yere oturuyorlardı. Yemeklerini bakır kaplara koyuyorlar. Bu yemekler bazen pirinçten, bazen ekmek ve birazcık etten ibaret olup bunu nasıl iştahla yediklerini görürsünüz. Şah ve onunla birlikte aynı sofraya oturanlar büyük bir saygıyla ağılanırlardı. Onlara verdikleri yemekler bol ve güzel hazırlanırdı. Yemeğin yanında şarap da içen haşmetmeap canının kıymetini bilen bir adamdı*"¹⁰ şeklindeki açıklamasından da anlaşıldığı üzere elçilerin karşılama için düzenlenen sofralarda oturma düzeni belli bir hiyerarşi ve rütbeye göre yer alınırken, sofrada kullanılan mutfak eşyasına özen gösterilmekte, sarayda mutfak ve sofraya ile ilgilenen görevlilerin sırmalı ipekli, yünlü ve renkli giyimleri hükümdarın zenginliğinin sembolü idi. Bu sofralardaki gösteriş, teşrifat, tertip ve düzen içerisinde hazırlanan eğlence meclisleri amaçlı, planlı ve programlı idi. Keza sultanın gücünün ve zenginliğinin diplomasiye yansması idi.

1.c. Hacılara Kurulan Sofralar

Sünnî akidede olan Akkoyunlu hükümdarları hac ziyaretini tamamlayanlar için de ziyafet sofraları kurdururdu. Örneğin Uzun Hasan Bey, Beytullah hacılarının şehre geldiğine dair haberin karargâhına ulaşması ile birlikte büyük küçük herkes onları karşılamış ve onlar için

⁶Ebü Bekr-i Tihranî, *Kitâb-ı Diyârbekriyye*, Çev. Mürsel Öztürk, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara 2001, s.338; Hasan-ı Rumlu, *Ahsenü't Tevârîh*, TTK, Çev. Mürsel Öztürk, Ankara 2006, s.503.

⁷Woods, *age*, s.184

⁸Josaphat Barbaro, *Anadolu'ye ve İran'a Seyahat*, Çev. Tufan Gündüz, Yeditepe Yayınevi, İstanbul 2009, s.58.

⁹Barbaro, *age*, s.61

¹⁰Caterino Zeno-Ambrogio Contarini, *Uzun Hasan-Fatih Mücadelesi Döneminde Doğu'da Venedik Elçileri*, Çev. Tufan Gündüz, Yeditepe Yayınevi, İstanbul, 2006, s.96-97.

bağış sofrası kurdurmuştur.¹¹Yine Yezd taraflarından Uzun Hasan Bey emri ile mahmil-i hac (hac yükü) Seyyid Nimetullah-ı Sanî tarafından Yezd'den Kum'a ulaştırıldı. Uzun Hasan Bey emirleri, veziri ve askeri mensuplar ile birlikte Kum'da kervanı karşıladı, iyi bir ziyafetten sonra yol azığı ve binek hayvanlar vererek tekrar uğurlamıştır.¹²

1.d.Mevlüt Sofraları

Hız.Muhammed'in doğumunu anlatan mevlüt kutlamaları Akkoyunlu döneminde de rastlanmaktadır. Mevlüt kutlamalarında Hız.Muhammed'in doğumunu anlatıldıktan sonra Kuran'ı Kerim'den parçalar okunur, ziyafet verilir.¹³Örneğin Uzun Hasan Bey, Ucan'daMevlüt kutlaması düzenlemiştir. Kutlama törenine ülema ve sâlihlerin tamamı katılırken,Salihlerden biri peygamber (sas) vilâdet (doğum) hadisesini anlatırken bir diğeri de Allah'ın kelamından dinleyenlere kıraat ziyafeti vererek yemeği renklendirmiş, zengin bir ziyafet sofrası ile pekiştirilmiştir.¹⁴

1.e. Bayram, Düğün, Şenlik ve Safa Sofraları

Ramazan ve Kurban bayramlarında ibadet edilir,büyük ziyafet sofraları kurulur, hükümdar başta olmak üzere devlet erkânı ve halk bu ziyafete katılırdı. Uzun Hasan Bey 1470 yılı kurban bayramında tuşmallerin bayramını kutlayıp, halka verilecek nimetleri hazırlatırdı. Bayram sabahı Uzun Hasan Bey ve ordu mensuplarının tamamı abdest alır, ibadet eder, halk ile tebrikleştikten sonra şahane bir ziyafet sofrası kurularak halk-iktidar- güç pekiştirilirdi.¹⁵

Akkoyunlularda eski Türk geleneği devamı olan et yemeksiz toy ve düğün düşünülemezdi.¹⁶Nitekim toy ve sünnet düğünü sebebiyle kurulan sofralar Akkoyunlu sarayında önemli bir yere sahipti. Uzun Hasan Bey, oğulları Sultan Halil Mirza, Muhammed Bey ve Zeynel Mirza'nın sünneti için muhteşem ziyafet sofraları kurulmuştu.¹⁷ Öyleki şarabdarlar (sâkî) içkileri ve şerbetleri hazırlayıp, kadehlere şarap ve kıymız dökmek ile vazifesini yerine getirirken¹⁸,tüşmaller mecliste yemekleri tadıp, ziyafet sırasında ayakta görev için hazır beklemekte olduğu kayıtlara geçmiştir.¹⁹ Uzun Hasan Bey, Muhammed Bey ve Zeynel Mirza'ya yaptığı eğlence dolu sünnet düğünden hemen sonra kardeşi İskender Mirza'nın zıfâf toyunu hazırlatmıştır. Zıfâf toyunda sevinç, eğlence, mükemmel yemekler ve arkası kesilmeyen şaraplar bulunmaktaydı.²⁰Sonrasında Uzun Hasan Bey, şehzade Muhammed Bey'in evliliği için Erzincan'da yeni bir toy düzenletti. Toy alanı olarak yine Tur Vadisi (Eylem vadisi) seçilmişti. Düzenlenen bu toyda bol yiyecek ve şaraplar sunulmuştur²¹. Uzun Hasan Bey, Ebû'l Muzaffer Maksud Mirza'nın sünnet merasimi için hazırlattığı ziyafet sofrası için Tihranî, "*Her bir otağ ve her bir çadır ünlü emirlerden başarılı vezirlerden birinin konaklama yeri şeklinde düzenlenmişti. Her bir menzil için ayrı ayrı yiyecekler ve içecekler ayırarak araç ve gereçlerle donanmış bir mutfak hazırlanmıştı. Lalelerin arasında altın ve gümüş kaplar, Çin yapısı araç gereçleri toplanıp, düzenlenen menzillerin önüne kadar tava tencere getirilmiştir.* Tihranî bu sofradaki yemeklerin zenginliğini ve çeşitliliğini"*Çeşitli*

¹¹Tihranî,age,339-341

¹²Age,335

¹³Seyfeddin Erşahin, *Akkoyunlular, Siyasal, Kültürel, Ekonomik ve Sosyal Tarihi*, Ankara 2002,s.182.

¹⁴Tihranî,age, s.317;Hasan-ı Rumlu,age, s.503.

¹⁵Tihranî,age,338-339.

¹⁶Bahaddin Ögel, *Türk Kültür Tarihine Giriş*,Kültür Bakanlığı Yayınları,Ankara1978,s.405

¹⁷Age,149-150

¹⁸İsmail Hakkı Uzunçarşılı, *Osmanlı Devleti Teşkilatına Medhal*, TTK,Ankara 1988,s.274

¹⁹Zülfiye Veliyeva, *Safevi Devlet Teşkilatı (Tezkiretü'l Mülk'e Göre)*,A.Ü. Yayınlanmamış Doktora Tezi, Ankara,2007,s.259

²⁰Tihranî,age,149-151

²¹Age,231-233.

yemeklerin buharından kuşlar havada kebapoldu” şeklinde tasvir etmektedir.²² Neticede tüm bu örneklerdeki ziyafet sofraları sosyal, aile ve devlet düzenini anlatan yemekli toplantılar iken hanedan üyelerinin düğünleri devlet düğünü haline gelmekte ve ziyafetler ile süslenmekte idi.²³

1.f. Doğum İçin Kurulan Sofralar

Özellikle erkek çocuğun doğumunun kutlanması da eğlence ve ziyafet tertip edilen geleneklerden biriydi. Mesela Uzun Hasan Bey’in oğlu Mustafa’nın doğum gününü kutlamak ve etrafa duyurmak içintüm âlimleri ve sâlihleri, kutlu davet ve genel nimetle padişah ordugâhında (ma’asker hümayun) toplar. Salihlerden biri kutlu doğumun haberlerini anlatıp, ulu tanrının kelamını hatmettikten sonra kurulan ziyafet sofraları ile halkın karnı doyurulurdu.²⁴

1.g. Halk İçin Kurulan Aşhaneler

Akkoyunlu sultanları tarafından fakir halkın yemesi içmesi için aşhaneler kurulmuştur. Hatta her şehirde aşhaneler bulunurdu ve halk bu sofralarda karnını doyurur, hükümdara bağlılık ve güvenini tazelerdi.²⁵ Dolayısıyla Akkoyunlu hükümdarlarının devlet anlayışı daha çok halkını aç bırakmama, koruma ve himaye etme üzerine eski Türk geleneğinin devam ettirilmesi idi.

II. Güç, İktidar, Statü, Zehir, Teşrifat Üzerine

II.a. Güç, İktidar, Statü

Akkoyunlularda sultanın sofrada oturduğu yer güç, iktidar ve statü açısından önemli iken, bu yemekler kamusal ve törensel olabilmekte idi. Genel olarak otoritenin merkezinde bulunan hükümdar kamusal bir yemekte oturma düzeninin en merkezinde bulunurken, törensel bir yemekte çadırın merkezini oluşturan en şerefli köşe yine onun hakkı idi. Diğerlerinin konumu hükümdara göre sıralanmakta idi.²⁶

Aynı şekilde yemeğin kısımları saygınlığa göre dağıtılırken, Türkmen geleneğinde oturulan yer, yemekte yenecek yiyecekler, statü göstergesi idi. Ayrıca ziyafet sofraları önceden ve uzun hazırlık sürecinden geçmekte idi. Büyük ve kalabalık gruplar için hazırlanan bu sofralar sultanın gücünü ve statüsünü temsil etmesinden dolayı mükemmel olmalıydı. Oturma düzeni ve hiyerarşi yanından getirilen yiyeceklerin taksimi de Akkoyunlu yemek kültüründe önemli bir unsurdur. Akkoyunlu hükümdarları çoğu zaman elçilerin de bulunduğu bu sofralarda misafirlerine ilk ikramı ve taksimi yapmakta idi. Nitekim Seyyah Barbaro şahit olduğu bu taksimi şu şekilde anlatır: “Her birinin içinde muhtelif beyaz şekerler konulmuş sekiz tane küçük tahta tepsi getirdiler. Bunun biraz uzağında küçük kaplar içinde ve elvan renklerde tatlılar ama daha çok akide şekerler sıralanmış idi. Çeşitli tatlı ve meyvelerle dolu pek çok kap getirdiler. Şah daha önceki sekiz küçük tahta tepsinin onun bunun arasında taksim edilme işini kendi üzerine aldı. Ben birinci kişi olduğumdan bir tepsi de bana ihsan olundu. Her tepsi 4-5 duka değerinde idi. Geriye kalanları huzurda bulunanların derece ve makamına göre taksim ettiler.”²⁷ Dolayısıyla yemeğin kısımları saygınlığa göre dağıtılırken, oturulan yer, yemekte yenecek yiyecekler ve sunumu statüye önem verildiğinin göstergesi idi.

²² Tihranî, *age*, 241.

²³ Tihranî, *age*, 338-339.

²⁴ Barbaro, *age*, s. 76.

²⁵ Ahmet Akgündüz, *Osmanlı Kanunnameleri ve Hukuki Tahlilleri*, Osmanlı Araştırmaları Vakfı, C.III, 1990-1996, İstanbul, s. 223

²⁶ Hayati Beşirli, “Türk Kültüründe Güç, İktidar, İtaat, Sadakatın Yemek Sembolizmi Esasında Değerlendirilmesi”, *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, Ankara 2011, s. 143.

²⁷ Barbaro, *age*, s. 66.

II.b.Zehir, ölüm ve iktidar

Güç, iktidar ve saltanat sahibi olmak gibi nedenlerden dolayı çoğu zamanziyafet sofraları kullanılmış, yemek ve içeceklerin içerisine konulan zehirler aracılığıyla yönetimde istemeyen mirzalar, şehzadeler yada önemli şahsiyetler öldürülmeye çalışılmıştır. Örneğin Sultan Yakûb'un annesi Selçukşah Begüm şehzadelerden birini yok etmek için zehirle karıştırılmış bir tas şerbet yaptırır. Akıl ve ruh bakımından noksan olmanın dışında bu şerbet kâsesini ihtiyatsızca ortada bırakıp, önemli bir iş için oradan ayrılır. Bu sırada Sultan Yakûb kardeşi Yusuf Mirza ile avdan gelip saraya girdiğinde çok susamış olduklarından o kâseden içmiş, kalanını da Yusuf Mirza'ya vermiştir. Şerbet kâsesindeki içtiği sırada anneleri gelip durumu görünce duyduğu pişmanlık ve acıdan kâsenin dibinde kalanı da kendisi içmiş ve üçüde ölmüştür.²⁸ Başka bir rivayete göre Sultan Yakûb Acem soyundan gelen bir kız ile evlenmiş ve kız onu öldürmek için bazı planlar yapmıştır. Sultan Yakûb hamamdan çıktıktan sonra daima bir bardak şerbet içmektedir. Bunu bilen hatun şerbetin içerisine zehir koymuş ve ona sunmuştur. Durumdan şüphelenen Sultan Yakûb önce onun içmesini istemiş ve sırayla hepsinin içmesi sonucu ölmüşlerdir.²⁹

III. Kap Kaçaklar, Yiyecekler ve Teşrifat

Akkoyunlu dönemine ait kayıtlarda mutfakta ve sofrada kullanılan kap kacaklarçeşitlilik göstermekte idi. Sofrada gümüş leğen, testi, su ibriği ve gümüş kap, tahta tepsi³⁰ kepçe, nugi yada yağ, şarap vs. ölçme için nevgi (küçük kepçe) kullanılmakta idi.³¹

Akkoyunlu Türkmenleri diğer Bozkır-Türkmen kültüründe olduğu gibi başlıca gıda maddesi et idi.³² Yiyecekleri bitkisel ve hayvansal gıdalardan oluşmakta idi. Daha çok et ve etten elde edilen ürünler tercih edilmekte idi. Bunun yanında pirinç, peynir, süt, çeşitli meyveler, karpuz, baharatlar, akide şekeri, çorba, tavuk, bal³³ yaş yemiş ve kavun, karpuz, soğan, pirinç, yağ, kara-ak sakız,³⁴ yaş ve kuru üzüm, sumak, hurma, mercimek, nohut, tuz, şirecelik gibi yiyecekler kayıtlarda geçmektedir. İçecek olarak şarap, turşu, arak, limon suyu, şerbet, şirecelik içilmekteydi.³⁵

²⁸Hoca Saadeddin, *Tacü't-Tevarih*, Kültür Bakanlığı Yayınları, C.III, Ankara, 1992, s.235; Hasan-ı Rumlu, *age*, s.592; Sultan Yakûb'un ölümü ile ilgili birçok rivayet anlatılmaktadır. Bunlardan bazıları eşinin yada annesinin entrikası sonucu öldürüldüğünü, bazıları da hastalanıp eceli ile öldüğünü belirtmektedirler. Örneğin Gaffârî, *Tarih-i Cihân-âra* adlı eserinde hastalandığından bahseder: “*Karabağ kışlağına gidip Sultan yurduna yerleşti sırada annesi hastalanıp 28 Zilhicce H. 895/M.1490 yılında öldü. Kardeşi Yusuf Bey ve kendisi de hastaydılar. Annelerinin ölüm haberi onlardan saklandı. Nihayetinde Aşure olan Cuma akşamı Yusuf Bey öldü. Onun ölüm haberini saklı tuttular. Yakûb Beğ'in hastalığı giderek artıyordu. 11 Safer 896 (25 Aralık 1490) yılında Perşembe günü ikinci vakitlerinde öldü*” şeklinde kayıt etmiştir. Kadı Ahmed-i Gaffârî, *Tarih-i Cihân-âra*, Nşr.Hasan Neraki, Tahran, 1334, s.254; Yahya Kazvinî Lubbu't Tevarih adlı eserinde ise “*11 Safer H. 896/M.1490 tarihinde kışlak tuttuğu Karabağ yurdunda vefat etti*” şeklinde belirtir. Yahya Abd'ül-latif el-Hüseynî Kazvinî, *Lübbü't-Tevârih*, Haz.Seyyid Celaleddin Tehrani, Tahran, 1314/1936, s.223. Gülşenî ise “*ahur-ı sene sitti ve tis'in ve semâ'ni-mi'ede H. 896/M.1490*” Muhyî-yi, Gülşenî, *Menâkıb-ı İbrâhim-i Gülşenî*, Haz. Mustafa Koç, Eyyüp Tanrıverdi, Bilnet Matbaacılık, İstanbul 2014, s.383 olarak belirtirken, entrikalardan bahsetmemiştir. Bu husustaki tüm rivayetler için Hasan-ı Rumlu, *age*, s.592 ve Woods, *age*, ss.250-253 bakınız.

²⁹Tufan Gündüz, *Seyyahların Gözüyle Sultanlar ve Savaşlar*, Giovanni Maria Angiolello-Venedikli Bir Tüccar ve Vincenzo D'Alessandri'nin Seyahatnameleri, Yeditepe Yayınevi, İstanbul 2007, s.69-70 Caterino Zeno-Ambrogio Contarini, *age*, s.48.

³⁰Barbaro, *age*, s.61

³¹Erşahin, *age*, s.253

³²Ibrahim Kafesoğlu, *Türk Milli Kültürü*, Ötüken Yayınevi, İstanbul 2005, s.318.

³³Barbaro, *age*, s.73; Zeno-Contarini, *age*, s.94

³⁴Ömer Lütfi, Barkan, “Akkoyunlu Hükümdarı Uzun Hasan Bey'e Ait Kanunlar”, *Tarih Vesikaları*, 1-2; İstanbul 1941, s.184-197; Akgündüz, *age*, s.223, 273

³⁵Akgündüz, *age*, s.261, 272; Barbaro, *age*, s.73

Dönemin yemek menülerine baktığımızda yine misafirlere et ağırlıklı yemek sunulduğunu görmekteyiz. Örneğin Uzun Hasan Bey, Cihânşah ile savaşma kararı almasında etkili olan ve birlikte yemek yediği, sofrasının daima baş tacı olan Baba Abdurrahman'ın şişten sıcak bir kebab çekerek ona verdiği kayıtlarda geçmektedir.³⁶

Akkoyunlularda saray teşkilatı bünyesine mutfak ve yemek ile ilgili birtakım görevliler bulunmakta idi. Bu görevliler daha çok ziyafet sofralarında görev almakla birlikte hükümdarın yemeklerinden de sorumlu kişiler idi. Söz konusu ziyafet sofraları hükümdarın ihsanının ve cömertliğini göstermekte idi. Çeşitli sebeplerden ötürü düzenlenen bu sofralarda çok sayıda görevli çalışırken, bunlardan yemekleri tatmakla görevli olan "bukavûl" hükümdara yemeğin zararsız bir şekilde ulaştırmakla görevli idi. Sabah-akşam yemek ve içecek hizmetinde bulunurdu. Ziyafet sofralarında "saki" ve "şarabdar" olarak adlandırılan "ayakçılar", ziyafet sırasında konukların kadehlerine şarap ve kıymız dökmek ile görevli idiler.³⁷ "Tuşmaller" ise mecliste yemekleri tadıp, ziyafet sırasında ayakta hizmet için hazır beklemekte olan görevliler idi.³⁸ Sarayda görev yapan bir diğer kişi ise sultanın içkileri ve şerbetlerini hazırlamanın yanında gülsuyu, limon suyu, arak ve turşuyu hazırlayan "şıracı" idi.³⁹

Akkoyunlu Türkmenlerin kaç öğün yemek yediğine dair kesin bilgi bulunmazken, dönemin seyyahları öğle saatlerinde katıldıkları yemekleri ve sofralardan bahsetmektedirler.⁴⁰ Yemek öncesinde temizlik kurallarına da dikkat edildiği bilinmektedir. Nitekim Barbaro herkesin karşısında bir gümüş leğen, bir testi şarap, bir suibriği ve küçük gümüş bir kap koyduklarından bahseder. Muhtemelen leğen ve gümüş ibrik yemek öncesi ellerin yıkanması için koyulmuştur.⁴¹

IV. Sefer–Yemek Temini, Yiyecek Fiyatları ve Ticaret

1.f. Sefer İçin Kurulan Safa Sofraları

Akkoyunlu devlet yönetiminde ve algısında sefere çıkılmadan önce ve sonrasında ordudaki asker ve emirlerin moral bulması ve cesaretlenmeleri için çoğu zaman safa sofraları kurulması gelenek halini almıştır. Örneğin Uzun Hasan Bey, Murat Paşa'yı bozguna uğratacağı için sevincinden bir eğlence düzenlemiş ve safa sofraları kurulmasını buyurmuştur. Hoca Saadeddin eserinde sefer öncesinde "Beylerini toplayıp alev gibi dolu olanları, toplantıya çağırılmış ve hepsi korkuyu yenerek, yiyip içmeye başlamışlardı" şeklinde aktardığı ziyafetin moral amaçlı olduğunu belirtmiştir.⁴²

Akkoyunlular uzun ziyafet sofralarının yanında sefere çıktıklarında daha basit ve hızlı yemek yeme kültürüne de sahiptiler. Çok hızlı bir şekilde sefer hazırlığı yapılır, çıkmada belli bir nizam ve düzenle yola koyulabilirlerdi. Zaman ve hızla yarışmak zorunda olduklarından daha pratik yöntemler ile yemek sorununu çözerlerdi. Örneğin Venedik Elçisi Barbaro, Uğurlu Mehmed'in isyanını durdurmak için Şiraz'a giden Uzun Hasan Bey ve ordusu ile yola koyulmuştur. Bu yolculukta yemek ile ilgili anlattıkları gerçekten ilginçtir: "120 millik uzaklıktaki Şiraz yoluna koyuldular. O kadar süratle hareket ettiler ki gece yarısından ertesi gün akşama kadar geçen zaman içinde 40 mil yol katlettiler. Bu şekilde üç günde Şiraz'a vardılar. Erkek, kadın çocuk hatta bebeklerden oluşan topluluğun bu kadar hızlı yolculuk

³⁶Tihranî, *age*, s.251

³⁷Kazım, Paydaş, *Akkoyunlu Devlet Teşkilatı*, (Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış, Doktora Tezi), Ankara 2003, s.171.

³⁸Veliyeva, *age*, s.259

³⁹Paydaş, *age*, s.177.

⁴⁰Barbaro, *age*, s.60

⁴¹*Age*, s.60

⁴²Hoca Saadeddin Efendi, *a.g.e.*, s.123

yapacağını hiç kimse inanamaz. Bu görkem ve büyüklüğe rağmen asla ekmezsiz kalmadılar ve çok az şarap darlığı yaşadılar. Hepsinin et, meyve ve diğer ihtiyaçları yanlarında idi. Bu duruma şahid oldum”⁴³ demiştir. “Askerlerin ardından görülen ve mal satan esnafın izahı ile şu şekildedir: öncelikle ordunun ihtiyaç duyduğu şeyleri taşıyan sayısız miktarda terzi, ayakkabıcılar, demirciler, eğerciler ve ok imalatçıları daha sonra ekme, et, meyve, şarap ve diğer şeyleri satan esnafı anmak gerekiyor. Her yerde uyulan büyük düzen ve tertiple hareket ediyorlar. Baharat satan attarlarında ordu içinde bulmak imkân dâhilinde idi”⁴⁴ görüldüğü üzere sefere çıkan grubun içerisinde et, meyve, şarap ve baharat satan esnafın, attarların bulunması ve ordu ile düzenli bir şekilde hareket etmesi Barbaro’yu şaşkına çevirmiştir.

Zaman zaman sefer sırasında yiyecek sıkıntısı çekilmiştir. Örneğin Uzun Hasan Bey, Mardin tarafına hareket ettiği sırada et ve yağ bulamamışlardır. Yine nökerlerin bazıları Siverek taraflarına Arduk-ı Arab’ın yanına yağmaya gidip atlar getirip, onları kesip yedikleri kayıtlarda geçmektedir.⁴⁵ Aynı şekilde Karakoyunlu Rüstem-i Tartan ile Fırat civarında yapılan karşılaşmadan sonra Akkoyunlu askerleri aç kalmıştır. Karşılıklarına beklenmedik şekilde besili bir sığır çıkar ve onu bir atla beraber kesip yemişlerdir.⁴⁶ Bu gibi olayların dışında yiyeceklerin temini çoğu zaman pazarlardan elde edilmekte idi. Şehirlerdeki meyhaneler özellikle köylülerin yaptıkları şıraları getirip, sattıkları özel mekânlar idi ve Akkoyunlu halkı tarafından talep görmekte idi.⁴⁷

Yiyeceklerin fiyatları ise halkın alım gücünün dışında değildi. Yiyecek fiyatları iki farklı seyyahın Barbaro ve Contarini’inde dikkatini çekmiş ve kendi ülkesindeki fiyatlar ile karşılaştırma yaparak pahalılık konusunda genel bir sonuç ortaya koymuşlardır. Fiyatlar konusunda Barbaro: “İran’da ekmeğin fiyatı Venedik’teki fiyattan daha ucuzdur. Bir küp şarap ise dört duka’dır. Bu durum şarabın bu ülkede sadece az bulunmasından değil aynı zamanda halkında az içmesinden kaynaklanmaktadır. Etin yarım kilosu bir veya bir buçuk penny, peynir bir çeyrek penny, pirinç bir çeyrek penny, her çeşit meyve bir çeyrek penny, her biri onikikilogram ağırlığındaki karpuz ve kavunun kilosu iki buçuk penny” şeklinde belirtmiştir. ⁴⁸ Aynı şekilde Contarini kendi seyahatnamesinde “Herşey pahalıdır. Şarap’ın 3-4 penn, ekmeğin fiyatı uygundur, orada et bizim ülkemizden daha pahalıdır. 7 tane tavuk 1 dukaya satıyorlar. Diğer şeylerin değeri uygundur”⁴⁹ diyerek etin pahalılığına değinmektedir. Uzun Hasan Bey kanunnamelerine baktığımızda ise her hanedan üçer tavuk aldığı ve her birinin ikişer akçeden altı Osmanî olduğuna dair bilgiler mevcuttur.⁵⁰ Yine 1432 yılında Memlûklü sultanı ve Kara Yülük Osman arasında yapılan Diyarbakır mücadelesinde Diyarbakır’da ciddi bir pahalılık görülmüş ve yiyecek fiyatları çok fazla artmış, koyunlara ve hayvanlara yem vermek zorlaşmıştır.⁵¹

⁴³Barbaro, *age*, s.70.

⁴⁴Age, s.72.

⁴⁵Tihranî, *age*, 121

⁴⁶Age, 120

⁴⁷Erşahin, *age*, s.239.

⁴⁸Barbaro, *age*, s.73

⁴⁹Zeno-Contarini, *age*, s. 94

⁵⁰Akgündüz, *age*, s.244.

⁵¹Tülay Koyuncuoğlu, *İbn İyâs’ın “Bedâi’ez-Zuhûr Fî Vekâi’ed-Duhûr” adlı eserindeki Ramazanoğulları Beyliği ve Akkoyunlular ile İlgili Kayıtlar*, (Ege Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), İzmir 2004, s.27.

V. İnanç ve Yemek

Akkoyunlularda inanç ve kut önemli idi. İslami ve örfî kurallara göre beslenme ve yiyecek seçimi yapılır, kutsal kitap Kur'an'da yenilmesi uygun olmayan yiyecekler Sünnî akide çerçevesinde tercih edilirdi. Domuz eti ve yaban tavşanı gibi yiyecekler pek yenmez ve yemek kültürü şer'i ve İslami kurallara bağlı kalarak çeşitlendirilirdi. İslami kurallar yanında Türk geleneğinde etkisi yüksekti ve kut sayılan kartal, şahin vs. ziyafet sofralarında bulunmaz ve tercih edilmezdi. Ancak İslami geleneğine aykırı olarak şarap kullanımı fazla idi. Kurulan ziyafet sofralarında şarap ikramı yapılır, Uzun Hasan Bey ve saray erkânının şarap içtiği bilinirken, halkın günlük hayatta şarabı çok tercih ettiği söylenemez. Örneğin ünlü seyyah Contarini Uzun Hasan Bey'den bahsederken onun ellerinin şarap içerken titrediğinden bahsetmektedir.⁵² Başka bir örnekte ise Uzun Hasan Bey, kardeşi İskender Bey'in zıfaf toyunda eğlence, mükemmel yemekler ve arkası kesilmeyen şaraplar ile kutlandığı rivayet edilir.⁵³ Venedik elçilerinden Contarini Uzun Hasan Bey'in ziyafet sofrasında bulunmuş ve yenilen içilenleri: "Günde en az dört yüz kişi hükümdarın eğlence meclislerinde bulunuyordu ve hepsi yere oturuyorlardı. Yemeklerini bakır kaplarda koyuyorlardı. Bu yemekler bazen pirinç, bazen de ekmek ve birazcık etten ibaret olup bunu nasıl bir iştahla yediklerini görürsünüz. Şah ve onunla birlikte aynı sofraya oturanlar büyük bir saygıyla ağırlandılar. Onlara verdikleri yemekler bol ve güzel hazırlanır. Yemeğin yanında şarap da içen "haşmetmeap" canını kıymetini bilen bir adam gibi görünüyordu"⁵⁴ şeklinde tasvir etmiştir. Ayrıca İslam dünyası için mübarek sayılan Ramazan ve Kurban bayramları, Cuma günleri namazdan sonra şehir meydanlarında halkın katıldığı şenlikler düzenlenir, ziyafet sofraları kurulur, çeşitli yiyecekler ve nimetler dağıtılarak halk ile bütünleşilirdi.⁵⁵

Sohbet meclisleri ve şölen yemeklerinde içki içme, eski Türkgeleneğindeki gibi Akkoyunlu Türkmenlerinde de yarı yarıya dini görüş ve tören halinde yapılmaktaydı. Her ne kadar İslamiyet bu görüş ve töreyi günlük hayatta durdurmuş olsa da sarayda bu eski gelenek bir sembol olarak devam ettirilmekteydi.⁵⁶

Sonuç

Akkoyunlu Türkmenlerinin yemek kültürüne bakıldığında sarayda yemek ve ziyafet sofraları çeşitli vesileler için kullanılmıştır. Toplum ve halk açısından doğal ve insani gereksinimden dolayı kurulan sofralarda yenilen yemekler, Akkoyunlu sarayında gücün, iktidarın, statünün simgesi olmuştur. Nitekim bu nedenle düğün, sünnet, doğum, şenlik ve bayramlarda kurulan sofralarda halk-iktidar ilişkisi pekiştirilirken, Helâl-Hânelere kurulan sofralar, mevlit ve hacılar için hazırlanan sofraların yanında derviş, âlim, sâlih ehl-i kimselerin tekkelerine gönderilen yemekler, sultan sofrasında aldıkları konum İslami değerlere göre tercih edilen yiyecekler ile birlikte inanç ve kültür sentezinde dikkate değer bir ayrıntı oluşturmaktadır. Sarayda tercih edilen yemekler ve yemeğin temini, kap kakaklar ve teşrifat görevlileri gibi unsurlar ise Akkoyunlu yemek kültüründe ziyafet sofralarının protokol açısında da önemsendiği, oturma düzenini yanında sunumlar ve görevlilerin sunumları Türk devlet geleneğine uygun bir şekilde devam ettirmeye çalışıldığını kanıtlamaktadır. Ayrıca yemekler Akkoyunlu toplumundan birçok kesimi şenlikler, düğünler gibi çeşitli kutlamalarda birleştirici rol oynarken, devlet yönetiminde özellikle yönetim hırsından dolayı zaman zaman yemeklere ve sofralara katılan zehir ile gücün ve iktidarın parçalayıcı rolünü üstlenmiştir.

⁵²Zeno-Contarini, *age*, s. 97

⁵³Tihranî, *age*, 149-151

⁵⁴Zeno-Contarini, *age*, s.96-97.

⁵⁵*Age*, s.33

⁵⁶Bahaddin Ögel, *age*, s.175

Kaynakça

- AKGÜNDÜZ, Ahmet, *Osmanlı Kanunnameleri ve Hukuki Tahlilleri*, Osmanlı Araştırmaları Vakfı, C.III,1990-1996 İstanbul.
- BARBARO, Josaphat, *Anadolu'ya ve İran'a Seyahat*, Çev. Tufan Gündüz, Yeditepe Yayınevi, İstanbul 2005.
- BARKAN, Ömer Lütfi, "Akkoyunlu Hükümdarı Uzun Hasan Bey'e Ait Kanunlar", *Tarih Vesikaları*, 1-2;İstanbul 1941.
- BEŞİRLİ, Hayati, "Yemek, Kültür ve Kimlik", *Milli Folklor Dergisi*,S.87, 2010.
- _____ "Türk Kültüründe Güç, İktidar, İtaat, Sadakatin Yemek Sembolizmi Esasında Değerlendirilmesi", *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, Ankara 2011.
- EBU BEKR-İ TİHRANÎ, *Kitâb-ı Diyârbekriyye*, Çev. Mürsel Öztürk, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara2001.
- ERŞAHİN, Seyfeddin, *Akkoyunlular, Siyasal, Kültürel, Ekonomik ve Sosyal Tarihi*, Ankara 2002.
- GÜNDÜZ, Tufan, *Anadolu'da Türkmen Aşiretleri*,Yeditepe Yayınevi,İstanbul, 2007.
- _____, *XVII ve XVIII.Yüzyıllarda Danişmendli Türkmenleri*, Yeditepe Yayınevi, İstanbul 2005.
- _____ *Seyyahların Gözüyle Sultanlar ve Savaşlar,Giovanni Maria Angiolello-Venedikli Bir Tüccar ve Vincenzo D'Alessandri'nin Seyahatnameleri*,Yeditepe Yayınevi, İstanbul 2007.
- HASAN-I RURLU, Ahsenü't -*Tevârih*, Çev. Mürsel Öztürk, TTK, Ankara 2006.
- HOCA SAADEDDİN, *Tacü't-Tevarih*,Kültür Bakanlığı Yayınları, C.III, Ankara 1992.
- KADI AHMET GAFFARÎ, *Tarih-i Cihân-âra*, Nşr.Hasan Neraki ,Tahran 1334
- KAFESOĞLU, İbrahim, *Türk Milli Kültürü*, Ötüken Yayınevi, İstanbul 2005.
- KOYUNCUOĞLU, Tülay ,*İbn İyâs'ın "Bedâi'ez-Zuhûr Fî Vekâi'ed-Duhûr"adlı eserindeki Ramazanoğulları Beyliği ve Akkoyunlular ile İlgili Kayıtlar*, (Ege Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), İzmir 2004
- MUHYİ-Yİ GÜLŞENÎ, *Menâkıb-ı İbrâhim-i Gülşenî*, Haz. Mustafa Koç, Eyyüp Tanrıverdi, Bilnet Matbaacılık, İstanbul 2014.
- ÖĞEL, Bahaddin, *Türk Kültür Tarihine Giriş*, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara 1978.
- PAYDAŞ, Kazım, *Akkoyunlu Devlet Teşkilatı*, (Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Doktora Tezi), Ankara 2003.
- UZUNÇARŞILI, İsmail Hakkı, *Osmanlı Devleti Teşkilatına Medhal*, TTK, Ankara1988.
- YAHYA ABD'ÛL-LATİF EL-HÜSEYNÎ KAZVİNÎ, *Lübbü't-Tevârih*, Haz.Seyyid Celaleddin Tehrani, Tahran 1314.

- VELİYEVA, Zülfiye, *Safevi Devlet Teşkilatı (Tezkiretü'l Mülk'e Göre)*, (Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Doktora Tezi), Ankara 2007.
- ZENO, Caterino-Ambrogio, Contarini, *Uzun Hasan-Fatih Mücadelesi Döneminde Doğu'da Venedik Elçileri*, Çev: Tufan Gündüz, Yeditepe Yayınevi, İstanbul 2006.
- WOODS, Johns E., *300 Yıllık Türk İmparatorluğu Akkoyunlular*, Milliyet Yayınları, İstanbul 1993.