

Timurlularda Yeme İçme Kültürü

Ensar MACİT^{1*}

¹ Dr. Öğr. Üyesi, Atatürk Üniversitesi, Edebiyat Fakültesi, Tarih Bölümü, ERZURUM.

* ensar.macit@atauni.edu.tr

+ORCID: 0000-0003-2123-9558

Öz- Timurlular zengin bir yemek kültürüne sahipti. Bu zengin kültürün oluşmasında, Timurluların kurulduğu ve yayıldığı coğrafyalarda yaşayan toplumların yeme içme kültürleri etkili olmuştur. Bu makale, Timurluların saray ziyafetlerindeki yeme içme kültürünü ele almaktadır. Ziyafet sırasında herhangi bir karışıklığa mahal verilmemesi adına belirli teşrifat usulleri uygulanmış ve ziyafete katılanlara yapılan yemek sunumları, Türk-Moğol geleneklerinin tesiri altında gelişen Timurlu adetlerine göre yapılmıştır. Ziyafetlerde, her türlü yiyecek ve içeceklerin hazırlanmasından sunulmasına kadar görev alan memurlar, yemek teşkilatı, teşrifat usulleri ve Timurlu adetlerinden bahsedilmiştir. Görevli memurların yetki ve sorumlulukları, katılımcıların ziyafet alanındaki yerleşimleri ve sunumlardaki çeşitli ritüeller örneklemelerle ortaya konulmuştur. Son olarak, Timurlu saray sofraları ve ziyafetlerini süsleyen her nevi yiyecek ve içeceklerden bahsedilmiştir.

Anahtar Kelimeler- Timurlular, Ziyafetler, Teşrifat, Yeme İçme Kültürü.

The Culture of Eating and Drinking in Timurids

Abstract- Timurids had a rich food culture. The eating and drinking cultures of the societies living in the geographies where the Timurids were founded and spread were effective in the formation of this rich culture. This article deals with the eating and drinking culture of the Timurids at the palace banquets. In order to avoid any confusion during the banquet, certain ceremonial procedures were applied and the food presentations made to those attending the banquet were made according to the Timurid customs developed under the influence of Turkish-Mongolian traditions. In the banquets, the officials who took charge from the preparation of all kinds of food and beverages to the presentation, the food organization, the procedures of the ceremony and the Timurid customs were mentioned. The authorities and responsibilities of the officers, the placement of the participants in the banquet area, and the various rituals in the presentations are illustrated with examples. Finally, all kinds of food and beverages that adorn the Timurid palace tables and banquets are mentioned.

Keywords - Timurids, Banquets, Ceremony, Eating and Drinking Culture.

Giriş

Toplumların yemek kültürü, onların yaşam tarzları ve genel kültürüyle yakından alakalıdır. Yemek, bireysel ve toplumsal yönleriyle bir kültür unsurudur.¹ Öte yandan yemek kültürü konusunda toplumlar arasında belirgin farklılıklar söz konusudur. Bu farklılığı doğuran birçok sebep sıralamak mümkündür. Toplumların yaşadıkları coğrafyaların iklimi, kaynakları, ekonomik faaliyetleri ve coğrafi şartları onların yemek kültürlerinin belirlenmesinde önemli amiller olarak sıralanabilir. Tarihte Mâverâünnehir ve Horasan coğrafyalarını merkezî toprakları olarak sayan Timuruların da yemek kültürünün şekillenmesinde bu âmillerin etkin olduğunu söyleyebiliriz. Nitekim İslâm coğrafyacılarından İbn Havkal'a göre Mâverâünnehir, yeryüzünün en verimli coğrafyalarından olup neredeyse hiç kıtlık görmezdi. Bir afet olsa dahi coğrafya halkının içindeki zahire yeterli olur, başka beldelerden zahire tedarik etme ihtiyacı duymazlardı. Zengin su kaynaklarının suladığı büyük ekilebilir tarım arazileri ve başka coğrafyalara dahi yetecek meyveleri vardı. Ayrıca hayvancılık için oldukça elverişli olan bu coğrafyada halkın büyük bir kısmının geçinmesine katkı sunan çok miktarda koyun sürüleri vardı.² Yine el-Ömerî'ye göre bu topraklarda hububat ve meyve bol ve oldukça ucuzdu. Bozkır yaşam tarzının vazgeçilmezi olarak bilinen at ve koyun yetiştiriciliği de yaygın olup bunlardan en fazla yetiştirilene koyundu.³ Dolayısıyla tarihî süreçte bu coğrafya üzerinde yaşayan toplumların yetiştirdikleri ve ticaretini yaptıkları ürünler aynı zamanda onların temel tüketim gıdalarını kapsıyordu.

Toplumların gelenekleri ve inanç sistemleri de yemek kültürlerini etkileyen unsurlardır. Nitekim Büyük Moğol Hanlığının Mâverâünnehir'deki uzantısı olan Çağataylıların ziyafılamasıyla o coğrafyada kurulmuş olan Timurlu Devleti'nde, saray ve çevresinde yeme içme konusunda tam manasıyla yeni bir kültür oluşturulmamıştı. Yenilen yemeklerin, imparatorluk genelindeki ziyafet ve eğlence meclislerindeki adetlerin büyük bir kısmı açık bir şekilde, mevcut Türk-Moğol modellerinden ödünç alınmıştı.⁴

Yeme içme konusundaki belirli kurum ve memuriyetler de çalışmada anlatılacağı üzere Büyük Moğol Hanlığı ve ardıllarından alınmıştı. Bununla birlikte Timurular, alkollü içeceklerin bazı ziyafetlerde tüketilmesi dışında İslâm'ın haram kıldığı yiyecek ve içeceklerin tüketilmediği bir yemek kültürüne sahipti. Fertlerin ve toplulukların yeme içme kültürünün değişmesinde de coğrafya faktörü oldukça önemlidir. Nitekim bu durumu ispatlayan en önemli hadiselerden biri olarak, Timuruların bir uzantısı olup Hindistan'da devlet kuran Babürlülerin (1526-1858) yemek kültürlerindeki bazı değişimleri gösterebiliriz. Coğrafyanın değişmesi sonucunda her ne kadar teşkilat ve teşrifat usullerinde değişim görülme de Hindistan'daki birçok yerli yiyecek ve içeceklerin Timurlu saray sofralarında yerini aldığı, iki farklı kültürün bir arada olduğu yeni bir yemek kültürünün teşekkül ettiğini görmekteyiz.

Timurlu sınırlarında yaşayan sıradan insanların yiyecek ve içecekleri dikkate alındığında saray ve çevresinin sofralarında tüketilen yiyecek ve içeceklerden belirgin bir farklılık taşımazdı. Ancak Timurlu saray sofraları, ziyafetler ve eğlence meclislerindeki yemek teşkilatı,

uygulanan teşrifat kaideleri, adetler ve sunumlar sarayın yeme içme kültürü ile sıradan halkın yeme içme kültürü arasındaki en belirgin farkı ortaya koyardı. Öte yandan ziyafetlerde yemeklerin sunumunda kullanılan sofraya araç ve gereçleri, bu ziyafetlere katılan kişi ve grupların sınırlarını veya onların statülerini de gösterebilmektedir.⁵ Yine Timurlu ziyafetlerinde gerek bireylerin gerekse her bir kabile ve misafirin, ziyafetin verildiği alanda nerede oturacağı konusunda uygulanan teşrifat da onların devlet nazarındaki statülerini apaçık ortaya koyan bir uygulamaydı.

Yemek Teşkilatı, Teşrifat ve Timurlu Adetleri

Timurlu Devleti'nde yemekler, teşkilat, teşrifat ve adetler hususunda dönemin kaynaklarından elde ettiğimiz bulgular genel itibariyle açık hava toylarında verilen ziyafetlerle ilintilidir. Timur ve halefleri zamanında verilen bu ziyafetlerden hareketle Timurlu saraylarındaki yemek teşkilatı, uygulanan teşrifat ve adetleri öğrenebilmekteyiz. Bu tür ziyafetlerin verildiği bilgisi Timurlu kaynakların hemen hepsinde geçmekle birlikte bu bilgiler oldukça sığdır. Ancak Kastilya kralı III. Henry'nin Timur'a gönderdiği elçilik heyetinde yer alan ve Timur'un yedi yıllık seferi dönüşünde Semerkand'da verdiği açık hava ziyafetlerinin büyük bir kısmına katılan Clavijo, bu ziyafetlerden detaylı bir şekilde bahsetmiştir. O, bu ziyafetlerde yemeklerin hazırlanışından sunumuna, yemek araç ve gereçlerinin tasvirinden teşrifat ve Timurlu âdetlerine kadar tüm gözlemlerini aktarmıştır. Clavijo'nun bu zengin anlatımlarını yaptığı ziyafetler esasında Timur ve halefleri zamanında devletin büyüklüğünü gerek kendi halkına gerekse de elçiler nezdinde diğer devletlere gösterebilmek adına verildiğini söyleyebiliriz. Bu minvalde Timurularda kazanılan büyük zaferlerden sonra, hanedana mensup kişilerin düğünlerinde ve hükümdarların sevinçli olduğu zamanlarda saray veya köşklerin önünde açık hava ziyafetleri verilirdi. Çalışmada sunulan bilgiler saray ve etrafında gelişen yemek kültürüyle ilgili olup ilk olarak bu başlık altında ziyafetlerdeki teşkilat ve teşrifat ile ilgili makam ve kişilerden bahsedilecektir.

Timur zamanında başkent Semerkand'da birçok örneği görülen ziyafetlerde başta hükümdarın çadırı olmak üzere tüm şehir ahalisinin katılabildiği ve sayıları 20.000'i bulan çadırlar kurulurdu.⁶ Gerek saraydaki mutfak işlerinin gerekse de verilen bu büyük ziyafetlerdeki sunumun düzenli ve sorunsuz bir şekilde yapılabilmesi, şüphesiz belirli bir hizmet sınıfının varlığı ile gerçekleştirilebilirdi. Bu hizmet sınıfı içerisinde en yüksek makam "*bukavul*" makamı olup bu memuriyet Cengiz Han zamanında ortaya çıkmıştır. Timurlu Devleti'nde saray memuru olan bukavul, saltanat tadıncısıydı.⁷ Bukavul, Timurlu sarayında mutfaka ve burada hazırlanan yemeklere nezaret eder, yemek ve içeceklerle zararlı şeylerin katılmamasına bakardı.⁸ Timurlu tarihçisi Yezdi'nin (ö. 858/1454) eserinde bu makama atf yapılmış, 802 (1399-1400) yılında Şirvanşah Şeyh İbrahim'in Timur için verdiği ziyafete aşçıların çaresiz kalması üzerine yemeklerin pişirilmesi ve organizasyonunun bukavullar tarafından yapıldığı kaydedilmiştir.⁹ Timur'un saltanatı sırasında bu görevde bulunan herhangi bir isim *Mu'izzü'l-Ensâb*'da listelenmemiştir. Bununla birlikte onun bazı oğul ve torunlarının hizmetinde yer alan bukavulların bu eserde isimlerinin altında

¹ Altan Çetin, "Memluk Devletinde Yemek Kültürüne Genel Bir Bakış", *Milli Folklor*, 18/72, 2006, s. 107-108.

² İbn Havkal, *10. Asırda İslâm Coğrafyası*, (Çev. Ramazan Şeşen), Yeditepe Yayınları, İstanbul, 2014, s. 347-348.

³ Şihabeddin b. Fazlullah el-Ömerî, *Türkler Hakkında Gördüklerim ve Duyduklarım (Mesâlikü'l-Ebsâr)*, (Çev. Ahsen Batur), Selenge Yayınları, İstanbul, 2014, s. 96.

⁴ Stephanie Honchell, *The Story of a Drunken Mughal: Alcohol Culture in Timurid Central Asia*, Unpublished Phd Thesis, The Ohio State University, 2015, s. 68.

⁵ Judith Goode, "Yemek", (Çev. Fatih Mormenekşe), *Milli Folklor*, 17/67, 2005, s. 172.

⁶ Ruy González de Clavijo, *Timur'un Hayatı- Kadiz'den Semerkant'a Seyahatler*, (Çev. Zeynep Ertan), Pozitif Yayınları, İstanbul, 2008, s. 211.

⁷ Beatrice Forbes Manz, *Timurlenk (Bozkarların Son Göçebe Fatih)*, (Çev. Zuhâl Bilgin), Kitapyaynevi, İstanbul, 2006, s. 233.

⁸ Gazi Zahirüddin Muhammed Babur, *Vekayi Babur'un Hâtırâtı*, II, (Çev. Reşit Rahmeti Arat), Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara, 1987, s. 590; İsmail Aka, *Mirza Şahrüh ve Zamânı (1405-1447)*, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara, 1994, s. 193.

⁹ Şerefüddin Ali Yezdi, *Zafername*, II, (Nşr. Muhammed Abbâsi), Tahran, 1336, s. 158.

listelendiğini görmekteyiz. Nitekim sırasıyla Mirza Pir Muhammed ve oğulları, Mirza İskender, Mirza Sa'd Vakkas, Mirza Halil Sultan, Mirza İcil, Mirza Şahruh, Mirza Uluğ Bey, Mirza İbrahim Sultan ve Mirza Babür'ün isimleri altında bukavullar sıralanmıştır.¹⁰ Timurlu saray memuriyetlerinden biri de açığı olarak görev yapan "bavurçî" idi.¹¹ Bu makam da Cengiz Han döneminde ortaya çıkan makamlardan biriydi ve bukavul kadar önemli bir görevli değildi.¹² Timur devrinde bu unvana sahip olan tek kişi, Tevekkül Bavurçî idi ve Timur'un en yakın adamlarından biriydi.¹³ Timurlu kaynaklarında geçen "suçî" unvanlı memurlar da saray görevlilerindendi. Suçiler veya yaygın kullanımla sakiler, saray sofralarında ve ziyafetlerde her nevi içeceğin hazırlanmasından ve sunumundan sorumluları.¹⁴ Timur devrinde bu unvanı taşıyan tek isim Çerkes Suçî'dir.¹⁵ *Mu'izzü'l-Ensâb*'da ise sırasıyla Mirza İskender, Mirza Pir Muhammed, Mirza Halil Sultan, Mirza İcil, Mirza Şahruh ve Mirza Uluğ Bey'in hizmetinde yer alan görevliler arasında listelenmişlerdir.¹⁶ Tüm bu görevlilere dışında geniş katılımlı ziyafetlerde görev alan çokça hizmetli sınıfının da olduğunu söylemek yanlış olmayacaktır.

Timurlu hükümdarlarının yemek yedikleri masa ve yemekte kullandıkları eşyalar oldukça kıymetli ve özeldi. Clavijo'nun Semerkand'da ziyaret ettiği köşklere birinde köşkün hemen ortasında dört ayaklı iki masa vardı ve bu masalar altındandı. Her iki masada da yine altından yapılmış yedi adet sürahi bulunuyordu. Sürâhilerin ikisi büyük inciler, zümrüt ve firuze taşlarıyla süslüydü. Ağız kısımlarına yakın olan kısımlarında birer yakut bulunuyordu. Sürâhilerin yanı sıra masanın üzerinde ayrıca yuvarlak ve altından yapılmış altı adet de kadeh vardı. Birinin iç kısmı büyük ve yuvarlak incilerle süslüydü ve ortasında iki parmak eninde çok parlak bir yakut bulunuyordu.¹⁷ Verilen büyük açık hava ziyafetlerinde sadece hükümdarın değil aynı zamanda onun maiyeti ve misafirleri için de altın ve gümüş kaplarla yemekler ve içeceklerin sunumu yapılırdı.¹⁸

Clavijo'ya göre Timur zamanında az sayıdaki maiyet ve misafirler için sarayda ziyafet verilen bir salon vardı.¹⁹ Dolayısıyla buradaki teşrifat ve nizam karışıklığa mahal vermezdi. Ancak özellikle açık hava ziyafetlerine katılım çok fazla olduğu için bu tür ziyafetlerde belirli teşrifat usullerinin uygulanması ve disiplinin sağlanması elzemdi. Öte yandan bu tarz ziyafetlerin çokça tertip edilmesinden ötürü katılımcılar, teşrifat kaideleri hakkında yeterli kadar bilgiye sahiptiler. Nitekim hükümdarın çadırı kurulduktan sonra katılımcılar, teşrifat usullerince çadırlarını nereye kuracaklarını bilir, rütbelerine göre alanda yerlerini alırlardı. Bu durum da karışıklıkların yaşanmasını engellerdi. Açık hava toylarında katılımın fazla olacağı hesap edilerek hükümdarın emri gereğince şehirde ve civarda bulunan pişmiş koyun ve at satan aşçılar, kasaplar, meyve satıcıları gibi esnaf alana gelerek kendilerine belirlenen yerlerde satış yaparlardı. Fırıncılar da burada ocaklarını yakıp ekmek pişirirlerdi.²⁰ Öyle ki, 807 (1404) tarihinde Uluğ Bey, Mirza İbrahim, Mirza İcil, Mirza Ahmed, Mirza Seydi Ahmed ve Mirza Baykara'nın düğünleri için Timur, Kân-ı Gül köşkünde bir ziyafet vermek istemişti.²¹ Bu ziyafet

için Timur tarafından böyle bir emir verilmiş ve mezkûr esnaf grupları ziyafet alanına gelerek burada satış yapmışlardı.²²

Timurlu ziyafetlerine katılan vasal hükümdarlar, büyük emirler, eyalet hâkimleri, ekâbir takımı, tümen liderleri, ordu komutanları ve beyler hükümdarın sağ tarafına otururlardı. Hatunlar da bu ziyafetlere katılırdı ve onlar da hükümdarın sol tarafına otururlardı.²³ Hatunlar arasında da belirli teşrifat usulleri uygulanırdı. Maiyetiyle birlikte ziyafet alanına gelen baş hatun yerini aldıktan sonra Timurlu hükümdarının diğer eşleri alana gelir ve baş hatunun oturduğu yerin aşağısına sırasıyla otururlardı. Clavijo, katıldığı bir toyda Timur'un otağına gelen Saray Mülk Hanım'ın oturduktan sonra Timur'un diğer yedi eşinin onun biraz aşağısına sırasıyla oturduklarını kaydetmiştir.²⁴

Timurluların içkili ziyafetlerinde yemekten önce şarap içmek adettendi. İçki, hızlı içilir ve kısa sürede sarhoş olunurdu. Timurlu adetlerine göre bu tarz ziyafetlerde şayet davetliler sarhoş olmazsa o ziyafetten haz alınmazdı. Nitekim Clavijo ve diğer elçilik heyetinde bulunan kişilere, verilecek bir ziyafet öncesinde iki güğüm şarap gönderilmiş ve onların mutlu bir şekilde ziyafete katılmaları istenmişti.²⁵

Ziyafet için hazırlanan türlü şekillerde pişirilmiş yemekler adet olduğu üzere çok büyük ve yuvarlak tabaklanmış deri parçalarının üzerlerine yerleştirilirdi. Etler çok fazla ve ağır olduğundan hükümdar et istediği zaman mezkûr deri parçalarının üzerlerinde hizmetliler tarafından sürüklenerek sofraya götürülürdü. Hükümdara 20 karış kadar yakına gelen bavurçiler deri parçalarının üzerine çökerek etleri kesip parçaları ayırırlardı. Ardından etleri değerli kâselerle koyarlardı. Etli yemekler servis edilmeden önce hizmetçiler çorba sunumu yaparlardı. Bu çorbalar servisten hemen önce tuz ekilmesinden hareketle çorbaların tuzsuz pişirildiğini söyleyebiliriz. Ardından pişirilmiş mısır ekmeklerinden ince dilimler katlanarak her biri bir et kâsesinin üzerine yerleştirilirdi. Tüm bu işlerden sonra hizmetçiler, hazırlanan servisleri önce hükümdarın, ardından da hanedan üyeleri, misafirler ve eşrafin önüne koyarlardı. Elçilerin katıldığı ziyafetlerde hükümdar, bir lütf göstergesi olarak kendi önüne konulan tabaklardan onlara gönderirdi. Nitekim Clavijo'nun katıldığı ziyafetlerden birinde Timur, önüne konulan tabaklardan ikisini Clavijo ve yanındakilere göndermişti. Misafirlere ayrıca daha fazla yemekler getirilir, ziyafet sonunda bu yemekleri kaldıkları yere götürmeleri istenirdi. Bu bir Timurlu âdeti olup şayet yemekler götürülmezse bu davranış, hükümdara hakaret olarak algılanırdı. Bir başka Timurlu âdeti ise hizmetçilerin misafirlerden birinin önünden yemeği aldıkları zaman bu yemeği maiyetinde bulunanlara vermeleriydi. Misafirlere sunulan yemeklerin fazla oluşuna dile getiren Clavijo'ya göre kendilerine sunulan yemekler altı ay yetebilecek kadardı.²⁶

Ziyafetler için çok fazla içecek hazırlanır, bu içecekler ziyafet alanında büyük güğümler ve sürâhilerle sıralanırdı. Timur'un oğlu Mirza Miranşah'ın eşi olan Hanzâde'nin 807 yılı Rebü'l-âhir ayının

¹⁰ *İstoriya Kazahstana v Persidskih İstoçnikah (Mu'izz al-Ansab)*, III, Almatı, 2006, s. 103b, 108b, 119b, 128b, 131a, 136a, 141b, 145a, 148b.

¹¹ Gerhard Doerfer, *Türkische und Mongolische Elemente im Neupersischen*, I, Wiesbaden, 1963, s. 202; Babur, *Vekayi Babur*, II, s. 586; Aka, *Mirza Şahruh*, s. 193.

¹² Manz, *Timurlenk*, s. 234.

¹³ Nizamüddin Şâmî, *Zafername*, (Çev. Necati Lugal), Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara, 1987, s. 163; Şerefüddin Ali Yezdi, *Zafername*, I, (Nşr. Muhammed Abbâsî), Tahran, 1336, s. 321; Gıyâseddin b. Humâmeddin el-Hüseynî Hândmîr, *Târih-i Habîbü's-Siyer fi Ahbâr-ı Efrâd-ı Beşer*, III, (Nşr. Muhammed Debîr Siyâkî), Tahran, 1362, s. 324, 464.

¹⁴ Manz, *Timurlenk*, s. 234; Hayrunnisa Alan, *Bozkırdan Cennet Bahçesine Timurlular (1360-1506)*, Ötügen Yayınları, İstanbul, 2007, s. 283.

¹⁵ Yezdi, *Zafername*, I, s. 457.

¹⁶ *Mu'izz al-Ansab*, s. 108b, 121b, 129a, 131a, 136a, 141b.

¹⁷ Clavijo, *Kadiz'den Semerkant'a*, s. 208.

¹⁸ Yezdi, *Zafername*, II, s. 436; Tacü's-Selmânî, *Tarihname*, (Çev. İsmail Aka), Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara, 1988, s. 14.

¹⁹ Clavijo, *Kadiz'den Semerkant'a*, s. 196.

²⁰ Clavijo, *Kadiz'den Semerkant'a*, s. 211.

²¹ Yezdi, *Zafername*, II, s. 434.

²² Clavijo, *Kadiz'den Semerkant'a*, s. 219.

²³ İbni Arabşah, *Acâibu'l-Makdûr (Bozkırdan Gelen Bela)*, (Çev. Ahsen Batur), Selenge Yayınları, İstanbul, 2012, s. 354.

²⁴ Clavijo, *Kadiz'den Semerkant'a*, s. 225.

²⁵ Clavijo, *Kadiz'den Semerkant'a*, s. 209-210.

²⁶ Clavijo, *Kadiz'den Semerkant'a*, s. 205-206.

3'ünde (9 Ekim 1404) tertip ettiği ve Clavijo'nun da katıldığı ziyafette uzun sıra halinde içki güğümleri vardı. Clavijo'nun katıldığı başka bir toyda da Timur'un önünde yere konulmuş 300'den fazla şarap sürahisi bulunuyordu.²⁷ Sarhoş edici içkilerin hazırlanmasından sonra servisi yapılır ve çoğu katılımcı sarhoş olurdu. Sunuma nezaret eden suçiler/sakiler, içki kadehlerini başta hükümdar olmak üzere misafirlere dizlerinin üzerine çökerek sunarlardı. Her kadeh boşaldığında yenisi doldurulurdu. Yorulan sakilerin yerini hemen bir başkası alır ve sunuma devam ederdi. Ziyafetlere her ne kadar katılım fazla olsa da her saki, iki misafirin hizmetinde görev alırdı. Bu da servislerin hızlı bir şekilde yapılmasını sağlardı. Misafirlere verilen her kadeh dolu bir şekilde verilir ve onların bir yudumda içmesi beklenirdi. Kadehini bitirmeyen birine yeni içecek verilmez, içeceğini bitirmesi beklenirdi. Bu tür ziyafetlerde ikram edilen içecekleri içmemek hükümdara yapılmış bir hakaret olarak görülürdü. En fazla içecek içen kişiye de "bahadır" denirdi.²⁸

Hatunların içkili ziyafetler tertip etmesi, Türk-Moğol kültüründe yaygın bir uygulamaydı. Nitekim İbn Battûta, Altın Orda Hanlığında doğrudan bu tür ziyafetlere ve hatunların erkeklerle birlikte içki içtiklerine şahit olmuştu.²⁹ Timurlu hatunları da bu tarz geniş katılımlı içkili ziyafetler verebiliyorlardı. Hanzâde'nin verdiği içkili ziyafette o ve birçok hatun kendileri için kurulan çadırda yerlerini almışlardı. Hanzâde'nin oturduğu yerin hemen karşısında içki sürahileri vardı. Bu tür ziyafetlerde kadehleri dolduran hizmetçiler ellerinde tepsi taşır, sakiler de kadehleri, ellerinde beyaz peçetelerle tutarlardı. İçkiyi döken kişiler, altın tepsiler içerisindeki altın kadehlere bu peçeteleri kullanırlardı. Sakiler içkileri dolduranları gerilerinde bırakıp öne çıkar, yolu yarılacaklarında sağ dizleriyle yere üç kez dokunurlardı. Hatunlara yaklaştıklarında kadehlere dokunmamak için ellerindeki beyaz peçetelerle kadehleri tutup dizlerinin üzerinde sunumlarını yaparlardı. Hatunların kadehleri almasından sonra hizmetliler ellerinde tepsilerle kalırlar, hatunlara arkalarını dönmek için de saygı tezahürü olarak geri geri yürürlerdi. Yeteri kadar uzaklaştıklarında da yeniden sağ dizlerini kırıp orada beklerlerdi. İçkiler bittiğinde misafirlerin önlerine giderek boş kadehleri alırlardı. İçme faslı oldukça uzun sürerdi. Bu ziyafetlerdeki bir başka Timurlu âdeti de hatunların, bazen içki servisi yapan sakilerin içmelerini istemeleriydi. Böyle zamanlarda sakiler, tepsilerini yere koyup kadehi tek bir yudumda içerlerdi. Ardından da kadehi ters çevirerek hatuna, içkinin tamamını bitirdiğini gösterirlerdi. Hatunlar, ziyafete katılan misafirlere kendi elleriyle içki sunarlar, içki içmeyenlere dahi içmeleri konusunda ısrar ederlerdi.³⁰ Hatunların kendi elleriyle misafirlere içki sunmaları hadisesi yine Türk-Moğol geleneği olup İbn Battûta'nın eserinde bu uygulamaya birkaç atıf mevcuttur.³¹

Ziyafetlerde yemekler yendikten sonra farklı şekillerde hazırlanmış tatlılar, şekerler, şekerlemeler, kuru üzüm ve badem gibi kuru yemişler ikram edilirdi. Un ve şekerle yapılan tatlıların da ziyafetlerde misafirlere sunulduğu bilinmektedir.³² Meyveler de yemek sonrasında ikram edilen yiyecekler arasındaydı. Tacü's-Selmâni'ye göre Timurlu ziyafetlerinde dağ gibi meyve yığılırdı.³³ Bu meyveler, adet olduğu üzere misafirlerin önüne, yere konulurdu.³⁴

Yiyecek ve İçecekler

Timurlu sarayında, ziyafetler ve eğlence meclislerinde en fazla tüketilen yiyecek şüphesiz et idi. Bilhassa koyun ve at etlerinin tercih edildiği bilinmektedir. Koyun etinin çokça tüketilmesinde gerek Semerkand gerekse de diğer şehirlerdeki koyun yetiştiriciliğinin fazla olması etkin rol oynuyordu. Clavijo'ya göre Semerkand'da o kadar çok koyun vardı ki, Timur'un ordusuyla birlikte şehir pazarında bulunduğu zamanlarda dahi bu koyunlar düşük fiyatlara satılırdı. Şehrin koyunları oldukça semiz olup ağırlıklarından ötürü zor taşınırlardı.³⁵

Ziyafetler için koyun ve at etlerinin bir kısmı zengin baharatlarla kızartılır, bir kısmı haşlanır ve bir kısmı da köfte yapılarak ikram edilirdi. Etlerin en çok tercih edilen kısımları but ve fileto kısımlarıydı. Bacaklar ayrı tutulur, parçaları on adet altın ve gümüş kâseye konulurdu. Ziyafetlerde sakatatlardan yapılan çeşitli yemekler de ikram edilirdi. Atların içkembeleri yaklaşık bir insan yumruğu büyüklüğünde parçalara ayrılır, koyun başları da parçalanmadan pişirilerek türlü yemekler yapılırdı. Nitekim Semerkand'da Çin, Memlûk Devleti ve Clavijo'nun da dâhil olduğu elçilik heyetinin katıldığı ziyafette bu sakatat yemekleri de ikram edilen yemekler arasındaydı. Hazırlanan tüm bu yemeklerin taşınması işi de oldukça zor bir işti. Et yemekleri çokça hazırlandığından bazı ziyafetlerde 300'den fazla insan bu etleri ziyafet alanına taşırdı. Develer, etle dolu küfelerle ziyafet alanına getirilir ve büyük yığınlar halinde indirilirdi. Ardından parçalanıp kâselere konulduktan sonra sunumu yapılırdı.³⁶

Timurlu kültür ve medeniyetinin Hindistan'daki taşıyıcısı olan Babür zamanında, koyun etinin yoğun olarak kullanıldığı havuç kalyesi saray yemeklerindendi. Kaynaklarda doğrudan geçmese de Timurluların erken dönemlerinde bilindiği ve yenildiği aşikâr olan yahni ve kavurma da Babür'ün saray sofralarında yer alırdı.³⁷ Yine onun zamanında saray sofralarında deve etinden yapılan kebab ve güveç yemekleri de yenirdi.³⁸

Timurlu saraylarında av eti ve kümes hayvanları da tüketilirdi. Keş şehrindeki sarayın bahçesinde Clavijo, pek çok semiz geyik ve sülünün varlığından bahsetmiştir.³⁹ Başkent Semerkand'da kümes hayvanları ve semiz kuşların satıldığı dükkânlar olup gece gündüz bunların satışı yapılırdı. Ayrıca kümes hayvanlarını ve sülün, keklük gibi av kuşlarını avlamak için şehirde birçok avlanma yeri bulunurdu.⁴⁰ Buhara'nın da kuşu, tavuğu ve kazı oldukça boldu.⁴¹ 912 (1506-1507) yılında Mirza Bediüzzaman'ın Herat'ta verdiği ve Babür'ün de katıldığı ziyafette tavuk ve kaz kebabları ikram edilmişti.⁴² Aynı yılda Herat'ta Mirza Bediüzzaman'ın verdiği başka bir ziyafette Babür'ün önüne kaz kebabı konulmuş ancak kuş parçalamasını ve doğramasını bilmeyen Babür, etlere elini sürmemişti. Mirza Bediüzzaman, niçin eti yemediği sorusuna kazı parçalamayı bilmediği cevabını aldığımda Babür'ün önünden kazı alıp parçalamış ve yeniden onun önüne koymuştu.⁴³ Bu olay aynı zamanda Bediüzzaman'ın yeme içme konusunda hünerli olduğunu da ortaya koymaktadır. Öte yandan çok fazla et tükettiğinden olacak ki, Clavijo Mirza Miranşah'ı tarif ederken onun şişman olduğundan ve gut hastası olduğundan bahsetmiştir.⁴⁴

²⁷ Clavijo, *Kadiz'den Semerkant'a*, s. 217, 224.

²⁸ Clavijo, *Kadiz'den Semerkant'a*, s. 209-210.

²⁹ Ebû Abdullah Muhammed İbn Battûta Tancî, *İbn Battûta Seyahatnâmesi*, (Çev. A. Sait Aykut), Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 2015, s. 317-318, 322.

³⁰ Clavijo, *Kadiz'den Semerkant'a*, s. 217-218; Honchell, *The Story of a Drunken Mughal*, s. 65-66.

³¹ İbn Battûta, *İbn Battûta Seyahatnâmesi*, s. 322-323.

³² Clavijo, *Kadiz'den Semerkant'a*, s. 216-217, 219.

³³ Tacü's-Selmâni, *Tarihname*, s. 13.

³⁴ Clavijo, *Kadiz'den Semerkant'a*, s. 193.

³⁵ Clavijo, *Kadiz'den Semerkant'a*, s. 243.

³⁶ Clavijo, *Kadiz'den Semerkant'a*, s. 205-206, 228.

³⁷ Babur, *Vekayi Babur*, II, s. 214, 346.

³⁸ Babur, *Vekayi Babur*, II, s. 174.

³⁹ Clavijo, *Kadiz'den Semerkant'a*, s. 201.

⁴⁰ Clavijo, *Kadiz'den Semerkant'a*, s. 244.

⁴¹ Babur, *Vekayi Babur*, I, s. 51.

⁴² Babur, *Vekayi Babur*, II, s. 206.

⁴³ Babur, *Vekayi Babur*, II, s. 210.

⁴⁴ Clavijo, *Kadiz'den Semerkant'a*, s. 168.

Ziyafetlerde etlerin yanında servis edilen yemeklerden biri de pilavdı. Çeşitli şekillerde pişirilen ve servis edilen pirinç, bazen de etle birlikte pişirilirdi.⁴⁵ Öte yandan ekme de ziyafetlerde yiyeceklerin başında gelirdi. Şekerle yapılan bir ekme çeşidinin yanı sıra mısır ekmeleleri de ziyafetlerde bolca tüketilirdi.⁴⁶ Clavijo'ya göre Semerkand'da bolca ekme bulunurdu. Şehirde her esnafın ayrı pazarı vardı ve şehrin iyi derecede ekme pişiren fırıncıları vardı.⁴⁷ Timurlu ziyafetlerinde et yemeklerinin ardından tatlılar, şeker ve şekerlemeler de ikram edilirdi. Un ve şekerden yapılan turtalar, Hanzâde'nin verdiği ziyafette misafirlere ikram edilen tatlılar arasındaydı.⁴⁸ 897 yılı Cemâziyelevvel ayının 5'inde (5 Mart 1492) Herat yakınlarındaki Çehâr-bâğ'da Ali Şîr Nevâî'nin de katıldığı mecliste ise tatlı olarak muhallebiler ve nişasta ile yapılan bir çeşit dondurma olan pâlüdeleler sunulmuştu.⁴⁹

Kaynaklarda Timurlu saray mutfağını ve ziyafetlerdeki sofraları süsleyen yemeklerin yapımında kullanılan tahıl ürünlerinin Timurlu dünyasında bolca bulunduğu bilgisi geçmektedir. Bilhassa Semerkand'ın pirinci oldukça kaliteli ve boldu.⁵⁰ Ferah'ın tahılı meşhurdu.⁵¹ Fergana ve Endican da hububat açısından oldukça zengindi.⁵² Yine Murgab Nehri boylarınca ve Merv'de başta beyaz ve oldukça kaliteli pirinç olmak üzere tüm tahıl ürünleri boldu. Öyle ki, Herat halkı dahi tahıl ihtiyacını buradan giderirdi.⁵³ Öte yandan sofraların vazgeçilmez tatları olan baharatlara gelince Timurlular, şüphesiz bunların en iyi ve tazelerini tüketirlerdi. Nitekim Hindistan'dan kara yoluyla Semerkand'a gelen kervanlar, başkent ve diğer Timurlu şehirlerine Hindistan cevizi, karanfil, tarçın, zencefil ve diğer baharatların en taze ve kalitelisini getirirlerdi. Bahsi geçen baharatlar da Timurlu saray sofraları ve ziyafetlerini süslerdi.⁵⁴

Ziyafetlerde sunulan meyveler oldukça bol ve çeşitliydi. Bunda başta Semerkand olmak üzere Timurlu coğrafyalarındaki meyvenin bolluğunu sebep göstermek mümkündür. Öyle ki, Semerkand'ın tüm ziyafetlerdeki meyveleri karşılayacak bir şehir olmasının yanı sıra bu şehrin "sib-i Semerkand" denilen elması ve "sâhib-i Semerkand" denilen üzümü meşhurdu. Dahası kavunu, narı ve diğer meyveleri de oldukça iyi ve boldu.⁵⁵ Clavijo'ya göre Semerkand'da çok fazla kavun tarlası olup kavun çokluğundan ötürü bunların kabukları soyulup dilimlenir ve güneşte kurutularak saklanırdı.⁵⁶ Clavijo'nun

katıldığı bir ziyafette elçiler Semerkand'ın bu eşsiz meyveleri olan kavunlar, üzümler ve nektarinler sunulmuştu.⁵⁷ Semerkand'dan başka Buhara'nın kabuğu soyulup nadir mal olarak ticareti yapılan eriği ve kavunu⁵⁸, Şehrisbez'in eşsiz kavunu⁵⁹, Murgab boyları ve Merv'in kavunu ile Astrabad'ın portakal, limon ve turuncu⁶⁰, Şaburgan'ın kavunu⁶¹, Herat yakınlarındaki Siyavüşân'ın üzümü⁶² ve Endican'ın kavun, üzüm ve "naşpati" denilen armudu meşhurdu.⁶³ Yine Endican'ın batısındaki Mergina'nın "dâne-kelân" denilen narı ve eriği⁶⁴, Ahsi kentinin "mîr-Timur" denilen kavunu⁶⁵, Hocend'in "enâr-ı Hocend" denilen narı⁶⁶, Kabil'in elma, ayva, armut, üzüm, nar, kayısı, şeftali, erik ve hünnap gibi soğuk iklim meyvelerinin yanı sıra portakal ve turunc gibi sıcak iklim meyveleri de oldukça meşhurdu. Öte yandan Babür ile birlikte Hindistan iklimine özgü meyveler sayesinde Timurlu sofralarındaki meyve çeşitliliği de arttı. Ham ve olgun halde yenilebilen anbe, kıl (muz), enbli (Hint hurması), kişmiş benzeyen mehve, tadı üzüme benzeyen kirmî, tadı kara üzüme benzeyen câmen, mayhoş bir tadı olan kemrek, aşırı tatlı olup hurmaya benzeyen kedhil, portakal, limon ve daha birçok meyve Timurlu sofralarında yeni tatlar olarak yerlerini almışlardı.⁶⁷ Babür, ayrıca bazı meyve fidanlarını Kabil'de dikirtmiştir. O, vişne fidanı dikirtmiş ve şeker kamışı ektirmiş, vişnenin tuttuğunu ve meyve verdiğini belirtmiştir.⁶⁸ Babür'ün bu davranışı, Timurlu yeme içme kültürünün bölgeye taşınması açısından oldukça önemli bir adım olarak değerlendirilebilir.

Timur ve haleflerinin çoğu zamanında sarhoş edici içkilerin tüketilmesi gizli veya aşikâr gözetilmeksizin yasaktı. Timur zamanında düzenlenen bazı ziyafetlerde bu içkiler içilebilmekteydi.⁶⁹ Bu minvalde Timur ve onun halefleri zamanında sunulan içkileri, sarhoş edici içkiler ve diğer içkiler olarak sınıflandırmak yerinde olacaktır. Yezdi'ye göre Uluğ Bey ve diğer mirzaların düğünü için verilen ziyafette bade, bal şarabı, müselles, arak⁷⁰ ve muad gibi sarhoş edici içkiler ikram edilmişti.⁷¹ En fazla tüketilen sarhoş edici içki ise şaraptı. Semerkand ovalarında yetiştirilen kaliteli üzümden ötürü bolca şarap yapılabiliyordu.⁷² 1404 yılında Timur'un Semerkand'da verdiği bir ziyafette bolca şarap mevcut olup kendisi ve misafirlere bu

⁴⁵ Clavijo, *Kadiz'den Semerkant'a*, s. 202, 210, 219, 228.

⁴⁶ Clavijo, *Kadiz'den Semerkant'a*, s. 205, 228.

⁴⁷ Clavijo, *Kadiz'den Semerkant'a*, s. 50, 243.

⁴⁸ Clavijo, *Kadiz'den Semerkant'a*, s. 219.

⁴⁹ Ahmet Kartal, "Baykara Meclisinden Yansımalar-Eğlence Meclisleri-Edebî Meclisler-Hikâyeler 4", *Divan Edebiyatı Araştırmaları Dergisi*, 24, İstanbul 2020, s. 288, 294.

⁵⁰ Clavijo, *Kadiz'den Semerkant'a*, s. 243.

⁵¹ Muinüddin Muhammed Zemçî-i İsfizârî, *Ravzâtü'l-Cennât fi Evsâf-i Medîne-i Herât*, I, (Tsh. Muhammed Kâzım İmâm), Tahran, 1339, s. 250.

⁵² Babur, *Vekayi Babur*, I, s. 1.

⁵³ İsfizârî, *Ravzâtü'l-Cennât*, I, s. 137.

⁵⁴ Clavijo, *Kadiz'den Semerkant'a*, s. 244.

⁵⁵ Babur, *Vekayi Babur*, I, s. 47; Hayrunnisa Alan, "XV-XVI. Asırlarda Orta Asya'da İhraç Ürünü Olarak Meyveler", *Meyve Kitabı*, (Ed. Emine Gürsoy Naskali-Dilek Herkmen), Kitabevi Yayınları, İstanbul, 2006, s. 475.

⁵⁶ Clavijo, *Kadiz'den Semerkant'a*, s. 243.

⁵⁷ Clavijo, *Kadiz'den Semerkant'a*, s. 206.

⁵⁸ Babur, *Vekayi Babur*, I, s. 51.

⁵⁹ Clavijo, *Kadiz'den Semerkant'a*, s. 194.

⁶⁰ Aka, *Mirza Şahrüh*, s. 207.

⁶¹ İsfizârî, *Ravzâtü'l-Cennât*, I, s. 136.

⁶² İsfizârî, *Ravzâtü'l-Cennât*, I, s. 77.

⁶³ Babur, *Vekayi Babur*, I, s. 1.

⁶⁴ Babur, *Vekayi Babur*, I, s. 2-3; Alan, "XV-XVI. Asırlarda Orta Asya", s. 476.

⁶⁵ Babur, *Vekayi Babur*, I, s. 47; Alan, "XV-XVI. Asırlarda Orta Asya", s. 475.

⁶⁶ Babur, *Vekayi Babur*, I, s. 3.

⁶⁷ Bu meyveler ve daha fazlası için ayrıca bkz. Babur, *Vekayi Babur*, II, s. 320-326.

⁶⁸ Babur, *Vekayi Babur*, II, s. 139-140.

⁶⁹ Clavijo, *Kadiz'den Semerkant'a*, s. 209.

⁷⁰ Hândmîr ve Fuşencî'ye göre Çin seferi sırasında 807 yılı Recep ayının 12'sinde (15 Ocak 1405) Otrar'a gelindiğinde Timur, önce şarap içmiş ardından da arak istemişti. Alkolün etkisiyle iki gün boyunca bir şey yiyip içememiş ve mizacında değişme olmuştu. Buna rağmen harareti düşsün diye bir iki kadeh daha verilmişti. Bkz. Hândmîr, *Habîbü's-Siyer*, III, s. 533-534; Mevlâna Sefieddin Muhammed b. Mahmud b. Fahreddin Mesihî el-Fuşencî, *Emir Timur (İbretü'n-Nâzirîn)*, (Çev. Ahmet Özturhan), Efeakademi Yayınları, İstanbul, 2021, s. 83. İbni Arabşah'a göre ise Timur'un içtiği arak, bağırıakları ve çiğerlerine büyük zarar vermişti. Bkz. İbni Arabşah, *Acâibu'l-Makdûr*, 365. Ancak Timurlu ziyafetlerinde içki tüketilmesini açıkça eserinde dile getiren Yezdi, Timur'un Otrar'da hastalandığı sıralarda herhangi bir alkollü içecek tükettiğine dair bir ifade kullanmamıştır. Şahrüh döneminde kaleme alınan Fuşencî'nin eseri ve daha geç dönemde kaleme alınan Hândmîr'in eserinde yer alan bu ifadeler, muhtemelen bu bilgileri İbni Arabşah'tan almışlardı. İbni Arabşah'ın Timur'a olan öfke ve nefretinden ötürü ona isnat ettiği bazı düzmece bilgileri göz önünde bulundurarak bu bilgilerin ihtilafı Kur'an okurken çadırdadır, Timur'un başında da yine Kur'an tilaveti yapılmıştı. Bkz. Yezdi, *Zafernâme*, II, s. 465-468.

⁷¹ Yezdi, *Zafernâme*, II, s. 436; Honchell, *The Story of a Drunken Mughal*, s. 64.

⁷² Clavijo, *Kadiz'den Semerkant'a*, s. 243.

şaraplardan içmişlerdi.⁷³ Uluğ Bey'in düğünü için verilen ziyafette ise özellikle kırmızı şarap çok fazla tüketilmişti.⁷⁴

Timur zamanında verilen ziyafetlerin bir kısmında sarhoş edici içecekler tüketilse de oğlu Şahruh'un saltanatı (1405-1447) boyunca bu tarz ziyafetlere ve içki tüketimine rastlamak mümkün değildir. Oldukça dindar olan ve İslâm dininin gerektirdikleri konusunda titiz bir tavır sergileyen Şahruh, sarayında sarhoş edici içkilerin tüketimini yasaklamıştı. O, has ve avamdan olan herkesin içkiye tövbe etmesini sağlamıştı. Ayrıca Şahruh, 844 (1440-1441) tarihinde Herat'ta Seyyid Murtaza Sahaf ve Mevlana Abdülcelil el-Kanî'ye muhtesip sıfatıyla her nerede ve kimin evinde şarap bulurlarsa dökmeleri emrini verdi. Emri yerine getiren bu isimler, Şahruh'un oğlu Mirza Muhammed Cuki ve torunu Mirza Alaüddeve'nin içki mahzenlerine dokunmaya cesaret edemediler. Ancak durumdan Şahruh'u haberdar ettiler. Bunun üzerine Şahruh, muhtesiplerle mirzaların mahzenlerine gidip fişalardaki bütün şarapları döktürdü.⁷⁵ Şahruh devrinde içki tüketimi yasak olsa da bu yasağa pek riayet edilmediği görülmektedir. Nitekim onun oğlu Mirza Baysungur, içkiye düşkün olup 837 (1433-1434) tarihinde genç yaşta vefat etti.⁷⁶ Bu bilgidir hareketle Şahruh'un içkiyi yasaklamasının bir diğer nedeninin de belki de oğlunu genç yaşta içki yüzünden kaybetmiş olmasından kaynaklandığını söyleyebiliriz.

Öte yandan Şahruh'un saltanatı sonrasında hanedan üyelerinin bir kısmının, meclislerinde içki tükettikleri ve içkiyi saray hayatının bir parçası haline getirdikleri görülmektedir. Uluğ Bey zamanında içkili açık hava ziyafetleri yeniden yapılmaya başlandı. Küçük oğlu Mirza Abdülaziz'in düğünü için Kân-ı Gül köşkü önünde verdiği ziyafette şehrin muhtesibi ve bazı ulemanın uyarılarına rağmen şarap içilmişti.⁷⁷ Mirza İbrahim Sultan'ın oğlu Mirza Abdullah'ın saltanatı (1450-1451) esnasında Semerkand'da Ramazan bayramı için verilen ziyafette ulemanın ayrılmasından sonra şarap sunumları yapılmış ve ziyafette birçok katılımcı sarhoş olmuştu.⁷⁸ Mirza Hüseyin Baykara, hem kendi nikâhında hem de oğlu Mirza Bediüzzaman'ın Bağ-ı Zağan köşkü önünde yapılan düğününde içkili ziyafetler tertip etmişti.⁷⁹ Babür'ün aktarımına göre Timuruların son kudretli hükümdarı Sultan Ebu Said'in en büyük oğlu Mirza Ahmed ve üçüncü oğlu Mirza Sultan Mahmud içkiye düşkünlereydi. Mirza Ahmed içmeye başladığı zamanlarda 20-30 gün aralıksız içerdi. İçmediği zamanlar da 20-30 gün içkiyi ağzına sürmez ancak neşesiz olurdu.⁸⁰ Mirza Sultan Mahmud'un ikinci oğlu Mirza Baysungur da şaraba düşkünlü ve içmediği zamanlar namaz kılardı.⁸¹ Çocukluğunda içkiye meyli olmayıp babasının bu konudaki tekliflerini de geri çeviren, sonraları ise kendi ifadesiyle gençliğinin ve nefsinin kurbanı olarak içkiye başladığını kaydeden Babür, içki meclislerinde en fazla şarap olmak üzere rakı da içerdi.⁸² Babür zamanında Buhara'nın da şarabı oldukça meşhur olup ona göre Mâverâünnehir'de Buhara şaraplarından daha kuvvetlisi yoktu. Öyle ki, kendisi Semerkand'da iken ilk içkiye başladığı zamanlarda, meclislerinde Buhara şaraplarını tercih ederdi.⁸³ Babür, Kabil'in "âb-ı engür" denilen üzüm çeşidinden yapılan şarabı da kendi eğlence meclislerinde tüketti.⁸⁴ Yine o,

Lemganat'ın (Peşaver) şarabının meşhur olduğunu belirttiikten sonra iki tür şarabın varlığından bahsetmiştir. Bunlardan sarımtırak olan "erre-taşı" şarabının daha çok keyif verdiğini, "suhân-taşı" şarabının ise kırmızı renkli olduğunu ifade etmiştir.⁸⁵ Genç yaşlarından itibaren 40 yaşına kadar içki tüketen Babür, 40 yaşında içki kullanmayı bırakmış, maiyetindeki 300 kişiye de tövbe ettirmiştir. Sarayında bulunan mevcut şarapları döktürüp tüm sürahi ve kadehleri kırdırtmıştır. Ayrıca çıkarttığı bir fermanı kendine tabi memleketlere göndererek içki içmeyi, yapmayı ve evlerde bulundurmaya yasaklamıştır.⁸⁶ Ancak o, içkiyi bırakmış olsa da içeriği esrar veya afyon olan macun yemeye devam etmiştir.⁸⁷

Timurlu saraylarında ve ziyafetlerde sarhoş edici özelliği olmayan içecekler daha çok tüketilirdi. Bu içeceklerin başında kırmızı gelirdi.⁸⁸ Ayrıca at sütü ve şekerden yapılan ve bilhassa yaz aylarında çokça tüketilen boza da ziyafetlerin vazgeçilmez içecekleri arasında yer alırdı.⁸⁹ Bu içecek sakiler tarafından içleri at sütü dolu olan büyük tulumların içine şeker konulup karıştırılması ile hazırlanırdı.⁹⁰

Sonuç

Coğrafyanın, ferdi ve içtimaî yönleriyle bir kültür unsuru olan yeme içme alışkanlıkları üzerindeki etkisi oldukça büyüktür. Timurlu Devleti'nin kurulduğu ve yayıldığı merkezî topraklardaki iklim, coğrafi şartlar, kaynaklar, ekonomik faaliyetler, yetiştirilen ürünler ve tarihi süreç içerisinde coğrafyaya mal olmuş gelenekler hem saray ve çevresinin hem de sıradan halkın yeme içme kültürünün doğması ve gelişmesinde etkin rol oynamıştır. Timurlularda yemek, yemek teşkilatı, teşrifat ve adetler gibi merak uyandıran konuları, Timur ve halefleri zamanında düzenlenen açık hava ziyafetlerinden çıkarabilmek mümkündür. Devrin siyasî olaylarını konu edinen Timurlu kroniklerinde bu açık hava ziyafetleri detaylı olarak tasvir edilmemiş olsa da Clavijo'nun, katıldığı bu ziyafetleri etraflıca tasvir etmesi, Timurluların yeme içme kültürünün ortaya konulmasına büyük katkı sağlamıştır.

Ziyafetlerde görev alan saray memuriyetlerinin bir kısmı Cengiz İmparatorluğu ve onun ardıllarından Timurlulara geçmiştir. Yine bazı teşrifat usulleri ve adetlerinin de Türk-Moğol geleneğinin bir parçası olarak Timurlularda yaşatıldığını söylemek mümkündür. Türlü vesilelerle yapılan ziyafetlerde yemeklerin hazırlanmasından sunumuna dek birçok hizmetli sınıfı görev almışlardır. Ziyafetlerin düzeni ve karışıklıkların yaşanmaması adına belirli teşrifat usulleri uygulanmış, bu teşrifat geleneğinde katılımcıların hükümdar ve devlet nazarındaki statüleri dikkate alınmıştır. Ziyafetlerin hazırlık aşamasından bitimine kadar tüm sunum ve ikramlar belirli Timurlu adetlerince yapılmıştır. Türlü şekillerde pişirilmiş yemekler, zengin çeşitlere sahip içecekler, tatlılar ve meyveler, Timurlu ziyafetlerindeki sofraları süslemiştir. Timurluların Hindistan'daki uzantısı olan Babürlüler hem Timurlu yeme içme kültürünü bölgeye taşımışlar hem de Hindistan'daki yiyecek ve içecekleri sofralarına taşıyarak kendi kültürleriyle harmanlamışlardır. Öte yandan Timur ve halefleri zamanında bazı ziyafetlerde İslâm dininde haram olan

⁷³ Clavijo, *Kadiz'den Semerkant'a*, s. 210.

⁷⁴ Tacü's-Selmânî, *Tarihname*, s. 14; Musa Şamil Yüksel, *Timurlularda Din-Devlet İlişkisi*, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara, 2009, s. 74.

⁷⁵ Kemâlüddîn Abdurrezzâk Semerkandî, *Matla'-ı Sa'deyn ve Mecma'-ı Bahreyn*, II/1, (Nşr. Abdülhüseyn Nevâî), Pejuheşgâh-ı Ulûm-ı İnsânî, Tahran, 1383, s. 494-496; Gıyâseddîn b. Humâmeddîn el-Hüseynî Hândmîr, *Târih-i Habîbü's-Siyer fi Ahbâr-ı Efrâd-ı Beşer*, IV, (Nşr. Muhammed Debîr Sıyâkî), Tahran, 1380, s. 17; Aka, *Mirza Şahruh*, s. 183; Yüksel, *Timurlularda Din-Devlet*, s. 75.

⁷⁶ Devletşâh Semerkandî, *Tezkiretü's-Şuarâ (Şair Tezkireleri)*, (Çev. Necati Lugal), Pinhan Yayınları, İstanbul, 2011, s. 443-444.

⁷⁷ Wilhelm Barthold, *Uluğ Beg ve Zamani*, (Çev. İsmail Aka), Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara, 1997, s. 108-109.

⁷⁸ Ebu Bekr-i Tihranî, *Kitab-ı Diyarbekriyye*, (Çev. Mürsel Öztürk), Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara, 2014, s. 202-203.

⁷⁹ Hândmîr, *Târih-i Habîbü's-Siyer*, IV, s. 115, 167; Yüksel, *Timurlularda Din-Devlet*, s. 75.

⁸⁰ Babur, *Vekayi Babur*, I, s. 18-19, 26; Barthold, *Uluğ Beg ve Zamani*, s. 150.

⁸¹ Babur, *Vekayi Babur*, I, s. 72.

⁸² Babur, *Vekayi Babur*, II, s. 208, 289.

⁸³ Babur, *Vekayi Babur*, I, s. 26.

⁸⁴ Babur, *Vekayi Babur*, II, s. 140.

⁸⁵ Babur, *Vekayi Babur*, II, s. 144.

⁸⁶ Babur, *Vekayi Babur*, II, s. 353-355.

⁸⁷ Babur, *Vekayi Babur*, II, s. 255, 270, 282, 273-274. Honchell, *The Story of a Drunken Mughal*, s. 106.

⁸⁸ Yezdî, *Zafarnâme*, II, s. 436.

⁸⁹ Clavijo, *Kadiz'den Semerkant'a*, s. 206, 217-218.

⁹⁰ Clavijo, *Kadiz'den Semerkant'a*, s. 224.

alkollü içeceklerin içildiği görülmüş, bazı dönemlerde yasaklansa da bu yasağa çoğu zaman uyulmadığı tespit edilmiştir.

KAYNAKÇA

- Aka, İsmail, *Mirza Şahrüh ve Zamanı (1405-1447)*, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara, 1994.
- Alan, Hayrunnisa, “XV-XVI. Asırlarda Orta Asya’da İhraç Ürünü Olarak Meyveler”, *Meyve Kitabı*, (Ed. Emine Gürsoy Naskali-Dilek Herkmen), Kitabevi Yayınları, İstanbul, 2006, ss. 473-482.
- Alan, Hayrunnisa, *Bozkırdan Cennet Bahçesine Timurlular (1360-1506)*, Ötüken Yayınları, İstanbul, 2007.
- Barthold, Wilhelm, *Uluğ Beg ve Zamanı*, (Çev. İsmail Aka), Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara, 1997.
- Çetin, Altan, “Memluk Devletinde Yemek Kültürüne Genel Bir Bakış”, *Milli Folklor*, 18/72, 2006, ss. 107-117.
- Devletşah Semerkandî, *Tezkiretü’ş-Şuarâ (Şair Tezkireleri)*, (Çev. Necati Lugal), Pinhan Yayınları, İstanbul, 2011.
- Doerfer, Gerhard, *Türkische und Mongolische Elemente im Neupersischen*, I, Wiesbaden, 1963.
- Ebû Abdullah Muhammed İbn Battûta Tancî, *İbn Battûta Seyahatnâmesi*, (Çev. A. Sait Aykut), Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 2015.
- Ebu Bekr-i Tihranî, *Kitab-ı Diyarbekriyye*, (Çev. Mürsel Öztürk), Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara, 2014.
- Gazi Zahirüddin Muhammed Babur, *Vekayi Babur’un Hâtıratı*, II, (Çev. Reşit Rahmeti Arat), Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara, 1987.
- Gıyâseddin b. Humâmeddin el-Hüseynî Hândmîr, *Târîh-i Habîbü’s-Siyer fî Ahbâr-ı Efrâd-ı Beşer*, III, (Nşr. Muhammed Debîr Siyâkî), Tahran, 1362.
- Gıyâseddin b. Humâmeddin el-Hüseynî Hândmîr, *Târîh-i Habîbü’s-Siyer fî Ahbâr-ı Efrâd-ı Beşer*, IV, (Nşr. Muhammed Debîr Siyâkî), Tahran, 1380.
- Honchell, Stephanie, *The Story of a Drunken Mughal: Alcohol Culture in Timurid Central Asia*, Unpublished Phd Thesis, The Ohio State University, 2015.
- İbn Havkal, *10. Asırda İslâm Coğrafyası*, (Çev. Ramazan Şeşen), Yeditepe Yayınları, İstanbul, 2014.
- İbni Arabşah, *Acâibu’l-Makdûr (Bozkırdan Gelen Bela)*, (Çev. Ahsen Batur), Selenge Yayınları, İstanbul, 2012.
- İstoriya Kazahstana v Persidskih İstoçnikah (Mu’izz al-Ansab)*, III, Almatı, 2006.
- Judith Goode, “Yemek”, (Çev. Fatih Mormenekşe), *Milli Folklor*, 17/67, 2005, ss. 172-176.
- Kartal, Ahmet, “Baykara Meclisinden Yansımalar-Eğlence Meclisleri-Edebî Meclisler-Hikâyeler 4”, *Divan Edebiyatı Araştırmaları Dergisi*, 24, İstanbul 2020, ss. 285-349.
- Kemâlüddin Abdurrezâk Semerkandî, *Matla’-ı Sa’deyn ve Mecma’-ı Bahreyn*, II/I, (Nşr. Abdülhüseyn Nevâî), Pejuheşgâh-ı Ulûm-i İnsânî, Tahran, 1383.
- Manz, Beatrice Forbes, *Timurlenk (Bozkırların Son Göçebe Fatih)*, (Çev. Zuhâl Bilgin), Kitapyayınevi, İstanbul, 2006.
- Mevlâna Sefieddin Muhammed b. Mahmud b. Fahreddin Mesihî el-Fuşencî, *Emir Timur (İbretü’n-Nâzirîn)*, (Çev. Ahmet Özturhan), Efeakademi Yayınları, İstanbul, 2021.
- Muînüddin Muhammed Zemçî-i İsfizârî, *Ravzâtü’l-Cennât fî Evsâf-ı Medîne-i Herât*, I, (Tsh. Muhammed Kâzım İmâm), Tahran, 1339.
- Nizamüddin Şâmî, *Zafernâme*, (Çev. Necati Lugal), Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara, 1987.
- Ruy Gonzâlez de Clavijo, *Timur’un Hayatı- Kadiz’den Semerkant’a Seyahatler*, (Çev. Zeynep Ertan), Pozitif Yayınları, İstanbul, 2008.
- Şerefüddin Ali Yezdî, *Zafernâme*, I-II, (Nşr. Muhammed Abbâsî), Tahran, 1336.
- Şihabeddin b. Fazlullah el-Ömerî, *Türkler Hakkında Gördüklerim ve Duyduklarım (Mesâlikü’l-Ebsâr)*, (Çev. Ahsen Batur), Selenge Yayınları, İstanbul, 2014.
- Tacü’s-Selmânî, *Tarih-nâme*, (Çev. İsmail Aka), Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara, 1988.
- Yüksel, Musa Şamil, *Timurlularda Din-Devlet İlişkisi*, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara, 2009.

EXPENDED ABSTRACT

The subjects such as meals, food organization and attendance in the Timurid State are mostly learnt from the open-air banquets given during the Timurid period. The most comprehensive information about the open-air banquets was given by Clavijo, who was in the embassy delegation sent by Henry III of Castile to Timur after the 1402 Battle of Ankara. Some palace officials took part in these banquets with great participation. Among these, bukavul was the royal taster and bavurchi was the palace cook. Both official duties were transferred from the Genghis Empire to the Timurid State. Apart from this, suçis/sakis would also take part in palace tables and banquets. It can be said that some other servants also took part in the banquets, as there was a high participation rate. Food and beverages were usually presented to the ruler and his guests in precious vessels such as gold and silver.

Privilege rules were applied to the people who attended the banquets. On the other hand, the people and communities participating in these banquets knew where to sit according to their rank. Statesmen such as great amirs, subordinate state rulers and state judges are on the right of the ruler's tent; the wives of the ruler were also lined up to his left. From the beginning to the end of the banquet, the subject of discipline and honor was respected. Some of the banquets were liquor, and drinks were served before the meal. In the banquets, after the soup, cooked meats, drinks, sweets and fruits were served respectively. Certain traditional rituals were practiced when food and drink were served. Behaviors that were or were not suitable for table etiquette were known by the participants. Those who were guests and did not know the Timurid customs were warned about table manners.

The most consumed food at Timurid banquets was horse and mutton meat. Boiled, fried and meatballs were made from these meats. In addition, various dishes were prepared from their offal. Stew and deep fried meat were also among the dishes known both in the Timurid period and in the time of its successors. Babur, the founder of the Mughals, who were the extension of the Timurid State in India, had carrot kalya, kebab and stew dishes made from camel meat, unlike the early Timurid eras. Poultry and game meats were also served at the tables set for the Timurid palace and its surroundings. In addition to all these meat dishes, rice pilaf cooked in various ways was among the indispensable dishes of the banquets. On the other hand, corn bread and a kind of bread made from sugar also decorated the tables. On the other hand, corn bread and a kind of bread made from sugar also decorated the tables. The geographies dominated by the Timurids were quite suitable for the cultivation of grain products used in cooking. Therefore, their products were both high quality and abundant. In addition, thanks to the caravans coming from India to Samarkand, the best quality and fresh spices were consumed. Fruits consumed in banquets were also grown in abundance in Timurid geographies.

In the time of Timur Empire and its successors, it was forbidden to drink alcoholic beverages. However, in some of the weddings given despite this ban, these drinks were consumed with the permission of the ruler. Alcoholic beverages were wine, bade, honey wine, müselles, arrack and muad. During the reign of Shahruh, a religious ruler, the making and consumption of any intoxicating drink was prohibited. However, in the late Timurid period, the members of the dynasty made drinking in their assemblies ordinary and regarded it as a part of the palace life. Babur in India, too, started drinking at a young age and did not stop drinking until the age of 40. At Timurid banquets, kumiss was one of the non-alcoholic beverages. Boza, which was also made from milk and sugar, was also consumed in abundance.