



ISSN 1304-8120 | e-ISSN 2149-2786

Araştırma Makalesi \* Research Article

## Türklerde Kelle Yemek Ayrıcalığı ve Maraş Kelle Paça Çorbasının Kültürel Kökenleri

### The Privilege of Eating Kelle in Turks and the Cultural Origins of Maraş Kelle Pacha Soup

**Bahtiyar Murat ARAS**

Dr., Bağımsız Araştırmacı

bmurataras@gmail.com

Orcid ID: 0000-0001-9636-7023

**Öz:** Gündelik hayatta farkında olmadan yapılan birçok uygulamanın aslında çok eskiye dayanan kültürel kökenleri vardır. Her gün kullanılan ve neden kullanıldığı pek bilinmeyen kelimelerden başlamak üzere, giyilen kıyafetler, tercih edilen yemekler, yapılan dualar, beddualar, oyunlar, danslar, kullanılan müzik aletleri, toplu yapılan törenler gibi birçok şey atalardan kalan miras olarak toplumların hayatında varlığı devam ettirmektedir. Toplumun büyük kısmı aslında sıradanmış gibi gelen bu uygulamaların, çok eski bir kültürel kökene sahip olduğunun farkında bile değildir. Milletlerin geçmişinden miras kalan bu uygulamalar her gün yerine getirilmesine rağmen, bunların neden yapıldığı konusunda pek az kişi bir fikre sahiptir. Oysa kültür ve medeniyetlerin oluşumu nesiller boyu devam eden tüm geleneklerin bir toplamıdır. Bu yüzden, bir toplumun gündelik hayatı biraz dikkatli incelendiğinde o toplumun mensup olduğu kültürel köken konusunda çarpıcı bilgiler verir. Bunlar evlilik ve cenaze merasimlerinden başlamak üzere, yeme-içme gelenekleri, sofrada adabı ve düzeni, misafir karşılama usulleri, çocukların doğumundan büyütülmesine kadar her gün yapılan birçok şeyi içinde barındırır. Aynı dine mensup olan farklı milletlerin dini hayatları içinde bile birçok eski kültürel öge bugün dahi en canlı şekilde varlığını sürdürmektedir. Örneğin Arap coğrafyasında neredeyse şirk olarak tanımlanan ataların, cetlerin ve toplum önderlerinin türbe ve mezar ziyaretleri Türkler için vazgeçilmez bir uygulamadır. Dinin fıkıh kısmında yeri olup olmamasından bağımsız olarak bu uygulamalar en canlı şekilde bugün bile sürdürülmektedir. Milletlerin ilk gördükleri coğrafyalar nasıl onların anatomi ve karakterleri üzerinde etki yapıyorsa, gündelik hayatları üzerinde de etki yapmışlardır. Bunlardan biri ve en önemlisi de beslenme alışkanlıklarıdır. Her milletin kendine özgü bir damak tadı, yemek şekli ve buna bağlı olarak fiziksel özellikleri bulunmaktadır. Böylece her millet kendine özel bir yemek alışkanlığı oluşturmuş ve bazı değişiklikler olmasına rağmen ana hatlarıyla bugünlere kadar muhafaza edilmiştir. Bu tercih edilen yemeklerin en belirgin özelliği, milletlerin yaşadığı coğrafya ve yaşam şekilleriyle yakından alakalı olmasıdır.

**Anahtar Kelimeler:** Baş-Kelle, Türk kültürü, Türk yemekleri, Maraş, Maraş yemekleri, kelle-paça çorbası.

**Abstract:** In daily life, many practices that are done unconsciously actually have very old cultural roots. Starting from the words that are used every day and whose reasons are not widely known, many things such as the clothes worn, the preferred foods, the prayers, curses, games, dances, musical instruments used, and collective ceremonies continue to exist as a legacy from their ancestors. The majority of society is not even aware that these practices, which seem ordinary, have a very old cultural origin. Although these practices inherited from very old times are carried out every day, very few people have any idea why they are done. However, the formation of cultures and civilizations is a collection of all traditions that have continued for generations.

Geliş Tarihi:25.06.2024

Kabul Tarihi:28.12.2024

Yayın Tarihi:31.12.2024

Atıf: Aras, B.M. (2024). Türklerde kelle yemek ayrıcalığı ve Maraş kelle paça çorbasının kültürel kökenleri. Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 21(3), 1300-1313. Doi: 10.33437/ksusb.1504635

---

Therefore, when the daily life of a society is examined a little more carefully, it provides striking information about the cultural roots to which that society belongs. These include many things that are done every day, including marriage and funeral ceremonies, food and drink traditions, and everything from welcoming guests to the birth of children to raising them. Even within the religious lives of different nations that belong to the same religion, many old cultural elements continue to exist in the most vivid way even today. For example, visiting the shrines and graves of ancestors, forefathers and community leaders, which is almost defined as polytheism in the Arab geography, is an indispensable practice for the Turks. Regardless of whether it has a place in the jurisprudence section of the religion or not, these practices are still carried on in their most vivid form even today. Just as the geographies where nations first emerged affect their anatomy and characters, they also affect their daily lives. One of these, and the most important, is eating habits. Every nation has its own unique taste, food style and physical characteristics. Each nation has created its own food habit, and although there have been some changes, its outlines have been preserved until today. The most distinctive feature of these preferred dishes is that they are closely related to the geography and lifestyle of the nations.

**Keywords:** Head-Kelle, Turkish culture, turkish food, maraş, maraş food, head-pacha soup.

---

## GİRİŞ

Türkler, başta kurdukları devletler ve tarihin boyunca yaşadıkları coğrafyaların akışına yön veren kimlikleriyle dünyanın en önemli milletlerinden biri olma özelliğine sahiptir. Sürekli hareketli yaşantıları ve karakterleriyle tarihin büyük olaylarının merkezindeki varlıklarını yazılı kayıtların bize söylediğine göre en az iki bin beş yüz yıldır devam ettirmektedirler. (Özcan,2016:1-10) Elbette Türk tarihinin başlangıcını çok daha gerilere götüren birçok bilimsel araştırma bulunmaktadır. Ancak biz Türkler hakkındaki ilk yazılı belgeleri Çin Han devleti tarihi resmi kayıtlarında görmekteyiz (Onat, Orsoy, Ercilasun, 2004:6).

Çin Han Devleti tarihi M.Ö. 180 yılında yazılmaya başlanmıştır. Bu tarihi vesika vasıtasıyla Türklerin tarih, kültür ve gündelik yaşamlarıyla ilgili birçok detaylı bilgi kayıt altına alınmış, Türkler ve Çinliler arasındaki kültürel farklara yer verilmiştir. Bu araştırmanın en önemli başlangıç noktası ise Çin Devleti'nin o dönem en çok çekindiği düşmanı ilk Türk Devleti diyebileceğimiz Hunlardır. Bu kayıtlar Çinlilerin yüklü miktar vergi ve birçok hediyeler vermek zorunda kaldığı Hunlar ve Mo-tu (Mete)'den uzun uzun ve ayrıntılı bir şekilde bahsetmiştir. Bu güçlü sınırdaş ülkeyi kontrol altına almaya çalışan Çinliler, Hunları sürekli gözlemlemişler ve onlar hakkında çok detaylı araştırmalar yapmışlardır. Sağlanan barış ortamını korumak için genelde akrabalık yoluyla anlaşmayı seçmişler ve çeşitli Çinli prensesleri Hun Hakanlarına gelin olarak vermişlerdir. Bu şekliyle hem barışı sürdürmeye çalışmışlar hem de Türk kültüründe han hatunlarının sahip olduğu yetki ve imtiyazları bildiklerinden Hunların yaptıkları tüm faaliyetlerden ve kurultaylarda alınacak olan kararlardan haberdar olma yolunu bulmuşlardır. Bu yöntem sayesinde akrabalık sağlayarak oluşturulan barışların Türklere nelere mal olduğu ve ne büyük kayıplar yaşadıklarını Orhon Yazıtlarında görmekteyiz. Bu yazıtlarda; "Çinlilerin tatlı dil ve yumuşak kumaşlarına kanan Türklerin mahvolduklarından" bahsedilmiştir (Kaçalın, 2007: 390-393). Çinlilerle ilk karşılaşmadan yaklaşık 6-7 asır sonra Bilge ve Tonyukuk yazıtlarında bu görüşler kendini göstermiş ve Çinli prenseslerle evlilik Türk Hakanı tarafından yasaklanmış ve Çinli prenseslerden doğan çocukların tahta çıkışı engellenmiştir (Köksel, 2011:330-341).

Çin kayıtlarından da anlaşıldığı üzere Çin'in kuzeyinde büyük ve uçsuz bucaksız bozkırlarda yaşayan Hisung-nu (Hun) lar, Çinlilerle her yönden farklı bambaşka bir millet olarak Çinlilerin dikkatini çekmiştir. Kayıtlarında, Hunların en başta farklı bir dile sahip olduğunu belirtmişlerdir. Yaşam şekil ve koşulları, giyim kuşamları, beslenme şekilleri, sahip oldukları yetenek ve kabiliyetleri, ilgi alanları ve dini inançlarıyla kendilerine çok yabancı bu milleti araştırmayı ve ona karşı önlemler almayı düşünmüşlerdir. Başlangıçta verdikleri büyük tavizlere rağmen, casusluk ve siyasetteki kabiliyetlerini kullanarak bu elverişsiz koşulları zamanla kendi lehlerine çevirmeyi başarmışlardır (Onat, Orsoy, Ercilasun, 2004:6).

Çinlilerin o dönemdeki Türklere karşı büyük nüfus avantajlarına rağmen kendi komutanlarının ifadesiyle toplamı Çin'in bir şehrinin bile bulmayan Hunlar karşısında düştükleri bu çaresizliğin en büyük nedeni ise bu iki milletin tarihi kültürel mirasına dayanmaktadır. Komutan Çinlinin ifadesine göre akşama kadar şehirler için bina inşaatları ve tarlalarda çalışan ve güçsüz düşen Çinlilerin savaş kabiliyeti

neredeyse Hunlara göre yok denecek kadar azdır. Ayrıca uçsuz bucaksız bozkırda konar-göçer yaşayan Türklere ait belirli bir şehir yerleşkesi olmadığı için onları takibe çıkan Çin ordusu sürekli uzun mesafeler katetmek zorunda kalmış ve çok defasında savaşıcak bir ordu dahi bulamadan, büyük masraflar yaparak yorgun ve bitap geri dönmek zorunda kalmıştır. Buna karşın doğuştan beri aldıkları eğitimlerin neticesinde üstün savaş yeteneğine sahip olan Türkler at ve ok gibi dönemin en önemli savaş aletlerine sahiptiler. Her türlü zorlu koşula uyum sağlayan güçlü fizikleri, kullandıkları giyim malzemeleri ve bu gücü onlara sağlayan beslenme şekilleri Çinli muhatapları tarafından kabul edilmiş ve bunlardan resmî evraklarında ayrıntılı bir şekilde bahsedilmiştir. (Onat, Orsoy, Ercilasun, 2004:16-18) Bu üstün özelliklerini asırlar boyunca kaybetmeyen Türkleri 13. Asra gelindiğinde tarif eden bir Ermeni tarihçi; Türk anaların çocuklarını bir kurt gibi beslediklerini, asla ekmek yemeyip, yedirmediklerini ve çok uzun, neredeyse üç yüz yıl yaşadıklarını abartılı bir şekilde anlatmıştır (Aknerli Grigor, 2012:22). Başka bir Ermeni tarihçi ise Türklerin her zorluğa karşı itidalli ve sabırlı olduklarını, yemeği bulduklarında çok yediklerini, bulamazlarsa günlerce açlığa dayanabildiklerini belirtmiştir. Giyim kuşamları son derece mütevazı olup deri pantolon ve kürkten ibarettir. Ayrıca tüm dini itikatlara aynı mesafede yaklaştıklarını ve ayırım yapmadıklarını söylemiştir (Oktay, 2007:85). Ermeni tarihçilerin tarifine göre Türkler, belleri ince, elleri aslanpençesi gibi geniş ve kaslı, bacakları kısa ve kuvvetli, başları aslan başı gibi büyük, gözleri çekik ve küçük, çeneleri köşelidir. Türkler karşısında hiçbir kuvvetin bırakın muharebe etmeyi mukavemet bile edemeyeceğini söylemişler ve Türklere “okçu millet” olarak hitap etmişlerdir (Aknerli Grigor, 2012:43; Oktay, 2007:43). Coğrafyanın kader olduğunu doğrular bir şekilde Türklerin yaşadığı zorlu koşullar, daha iyi iklim koşullarında yaşayan tüm komşularından onları ayırmış ve bu özellikleri Türklerin tüm hayatlarını etkilemiştir. Koşulların zorluğu onları tarihin en dayanıklı, sağlam, çevik ve güçlü bir milleti haline getirmiştir.

Türkler tarih sahnesine ilk çıktıklarından bu yana doğanın en zor koşullarında yaşamış ve ona göre bir kültürel gelişme göstermişlerdir. Bu zorlu koşullarda hayatta kalmanın birinci şartı fiziki anlamda dayanıklılıktır. Bu fiziksel gücü onlara sağlayan faktörlerden biri ise Türklerin sahip olduğu yeme içme alışkanlıkları ve onun sağladığı güçlü fiziki yapıdır. Büyük at ve koyun sürülerinin maliki Türkler bu hayvanların tüm imkânlarından sonuna kadar faydalanmış, onların etinden, sütünden, yağından yiyecek olarak faydalanırken, hayvanların postlarından ve tüylerinden giyecek malzemesi olarak istifade etmişlerdir. Bu malzemelerden ürettikleri keçe ve kıl çadırlarda yaşamışlardır. Türklerin başlıca yiyeceği ettir. Ancak bu etin en itibarlısı at eti olup sadece özel misafirlere sunulan bir ayrıcalıktır. Gündelik hayatta ise en çok tüketilen et, koyun etidir. Türkler zamanla sığır eti de yemişler ancak hiçbir zaman koyun eti kadar tercih edilmemiştir. Deve eti ise pek nadir görülmektedir. At, Türklerin en değer verdikleri yoldaşlarıdır. At, sadece bir binek değil Türkler için bir varlık sebebidir. Cengizhan atı olmayan bir kişinin hiçbir şekilde varlığını sürdüremeyeceğini söylemiş, “atsız bir Türk” ne işe yarar demiştir. Türkler için bir efsanevi anlam taşıyan at bu yüzden en önemli kişilere ikram edilen ve son derece ehemmiyet verilen bir yiyecektir. Ayrıca en önemli antlaşmaların kurbanı olan kır atın önemini Çin kaynaklarından başlamak üzere tarihi vesikalarda görmekteyiz (Onat, Orsoy, Ercilasun, 2004:59). Atın Türkler için önemini tarih boyunca onlarla ilişkiye giren tüm diğer uluslar da kabul etmiştir (Clavijo,1993:123).

Türkler, sahip oldukları büyük sürülerinden dolayı genellikle hayvansal gıdalarla beslenmişler, dünya gıda literatürüne başta etle yapılan çeşitli yemekler olmak üzere yoğurt, ayran, kıymız gibi başka milletlerde olmayan yiyecek ve içecekleri ikram etmişlerdir. Türklerin bu yiyecekleri tükettikleri İskitlerden bu yana bilinmektedir (Özcan, 2016:95-100). Ayrıca Türkleri ziyaret eden neredeyse ilk seyyahlar olan Çinliler, Türklerin diğer özellikleriyle beraber yemek kültüründen de bahsetmişlerdir. (İzgi,2000:48,65,67)

Türklerin Orta Asya'nın steplerinde başlayan yolculukları Anadolu'ya ulaştığında yol boyunca karşılaştıkları millet ve coğrafyaların sahip olduğu ürünleri zamanla beslenme listelerine eklediklerini ve yiyeceklerin çeşitlendiğini görmekteyiz. Başlangıçta erkek vücudunu kadınlıştırdığı gerekçesiyle yenilmesi han buyruğu ile yasaklanan tatlı ve hamurlu yiyecekler (Togan, 1981:107) zamanla Türk sofralarında yerini almış, bilhassa Osmanlı Sarayı'nda en mükemmel hamurlu ve sütlü tatlılar sofraların vazgeçilmezi olmuşlardır.

Türk mutfağının Çin ve Fransa ile birlikte dünyanın en önemli mutfak kültürüne sahip olması aslında tesadüf değildir. Çünkü yemek, Türkler için sadece bir ihtiyacı karşılama değil Türk kültüründe

çok önemli yere sahip olan toyların değişmez bir parçasıdır. Ayrıca Türklerin büyük ve önemli merasimlerin tamamında yemek muhakkak bulunur. Bu ister düğün yemeği isterse cenaze yemeği olsun törene katılanlara mutlaka yemek ikram edilir. Toplantıların neredeyse en önemli ikramı olan yemek, ayrıca ev sahibi için de güç ve itibar göstergesi olmaktadır. Yemeğin içeriğinden tutun da, sunuş biçimine, sofrada otururken düzenine kadar her şey Türkler için törensel bir uygulamadır. Yemek vesilesiyle karşılıklı ikramlaşan Türkler, bunu bir dostluk akdi olarak görmüş “tuz-ekmek” olmak değimiyle bunu kendi kültürüne eklemiştir. Türklerle ilişkiye giren diğer milletler de bu yolla dostluk kurmayı denemiş, 13. Yüzyılda Ermenilerin yaşadığı manastırı ziyaret eden Moğol kumandanına, Moğol adetlerince tuz ikram edilmiştir (Oktay, 2007:133). Tuz-ekmek neredeyse Türklüğün simgesi olmuş ve bu şekliyle işlev görmüştür. Celaleddin Harezşah’ın savaşaacağı Gürcü ordusu içindeki Kıpçakları kendi tarafında çekmek için onlara sadece tuz-ekmek göndermesi yetmiştir (Taneri, 2019:131). Bugün hâlâ Moldova’da hayatın en önemli antlaşması olan düğünlerde gelin ve damat birbirlerine karşılıklı tuz ve ekmeği ikram etmektedirler. Bu ayrıntı, Dede Korkut hikâyelerinde devamlı tekrarlanan çok önemli bir olgu olarak karşımıza çıkmaktadır. Tuzun ilk kullanıcısının Türkler olduğunu iddia eden Ebu’l Gazi Bahadır Han’a göre Nuh’un torunu Türk, kebab yaparken eti bir tuz kayasının üzerine düşürmüş ve o şekliyle yediği etin çok daha lezzetli olduğuna kanaat getirmiştir. Bundan sonra tuz Türklerin hayatına vazgeçilmez olarak girmiştir (Ebu’l Gazi Bahadır Han, 2011:51).

Türklerde misafir ağırlamak hem büyük bir şeref hem de kültürel bir zorunluluktur. Türklere elçi olarak gelen Çinli ve Arap seyyahlar da Türklerin misafirperverliği konusunda hep övgü dolu sözler söylemişler, sadece “senin misafirim” demenin bile Türkler için yeterli olduğunu eserlerinde anlatmışlardır. Konuklara karşı gösterilen bu yaklaşımın bir Türk töresi olduğunu zikretmişlerdir. (Yaşa, 2019:667-680) Seyyahlara göre Türklerin kontrolü altında bulunan tüm yerlerde misafirlere büyük ilgi gösterilmektedir. Günün hangi saati olursa olsun ister gündüz ister gece çok iyi bir şekilde karşılandıklarını ve tüm ihtiyaçlarının, atlar dâhil olmak üzere sağlandığını, rahat etmeleri için her türlü imkânın seferber edildiğini belirtmişlerdir. Kaldıkları yerlerde altlarına halılar serilip her türlü yiyeceğin başta et olmak üzere pişirildiği, ayrıca tereyağına kırılmış yumurta, süt, bal gibi neleri varsa ikram ettiklerini ve bu misafirperverliği istisnasız uğradıkları bütün Türk köylerinde gördüklerini anlatmışlardır. Yemeklerin genelde et ağırlıklı olduğunu söyleyen seyyahlar, ipekten örtü serilmiş sofrada birçok kazanın olduğunu bunların içinde çeşitli etlerin ve pirinç pilavının bulunduğunu söyleyerek bugün severek yediğimiz etli pilavı tarif etmişlerdir. Sofrada herkesin yanında et kesmek için bıçağının ve bir tahta kaşığının olduğu anlatılmışlardır. Bu ziyaretler sırasında Türklerdeki hiyerarşik düzende dikkatlerini çekmiş ve kendine denk olmayan birinden hiç kimsenin tek elle kadeh alamadığını valinin karşısında tüm misafirlerin diz çökerek iki elleri arasında kadehi tuttuklarını dile getirmişlerdir. (Clavijo, 1993:76-77) Türklerde gördüğü misafirperverliğin dünyada eşi olmadığını belirten diğer bir seyyah ise bu kıyası yaparken elbette birçok deneyiminden faydalanmıştır. Çünkü gezdiği alan düşünüldüğünde belki de dünyanın en çok farklı ve geniş coğrafyasını gören İbn Battûta’nın 14.Yüzyılda Anadolu’da misafir olduğu Türk Ahiler için söylediği “Ben dünyada onlardan daha ahlâklı ve erdemlisini görmedim” ifadesi bu açıdan çok önemlidir. Bilhassa Ahilerin son derece sade yaşantılarına rağmen misafirlerine gösterdikleri ilgi ve alakadan çok etkilenmiştir. Ayrıca Türk kültürünün vazgeçilmezi olan yemekli toplantılardaki müzik ve dans gösterisini de özellikle anlatmıştır. Anadolu’nun aksine Kırım’daki Türklerin hala tatlı yiyeceklere mesafeli olduklarını ve tatlı yemeyi ayıp saydıklarını ifade etmiştir. Hanının sofrasındaki yemeklerin kısırak ve koyun eti ağırlıklı olduğunu, hamurlu yiyeceklere yoğurt dökülerek tüketildiğini ve bolca kıymız ve boza içildiğini belirtmiştir (İbn Battûta, 2014: 275, 276, 313, 315).

Türklerde misafirlik töreye dayanan hukuksal bir haktır. Konuğunu gereğince ağırlamayan Türk töresine göre yaptırım uygulandığı bilinmektedir. Kırgız ve Kazaklara göre misafire ve onun sahip olduğu bineklere kalacak yer göstermek ve yemek yedirmek bir ikramdan ziyade zorunluluktur. Bu kurala uymayanlara ceza olarak at ya da ton(don)<sup>1</sup> vermesi emredilmiş ancak verilen bu at veya ton misafirin değil konuğun mensup olduğu boyun hakkı olarak görülmüştür. Kendisine yemek ikram edilmeyen konuğun barımta<sup>2</sup> hakkı vardır. Yani kendisine yapılmayan ikramın yerine kendisi bir şey alıp gidebilir. Bu yüzden Türkler yola giderken yanlarına erzak almak durumunda kalmazlar ve bilirler

<sup>1</sup> Ton, don: giyecek, elbise.

<sup>2</sup> Herhangi bir konuda haksız tarafa veya onun sülâlesine karşı haklı tarafça öç almak amacıyla yapılan fiile baranta dendiği belirtilmektedir (Donuk, 1992:64-65).

ki; her gittikleri yerde en iyi şekilde misafir edileceklerdir. Aynı şekilde bineklerinin de ihtiyaçlarını bu şekilde görürler fakat ihtiyaç fazlasından bir şeyi yanlarına alıp gidemezler. (İnan, 1987:280-290) Görüldüğü üzere konuğu en iyi şekilde misafir etmek Türklerde töreye dayalı bir kanun durumundadır. Misafir ağırlamak, aynı zamanda gelen misafire mukabele ederek o misafire konuk olmak da Türk töresi açısından son derece önemlidir. Kültür tarihimiz açısından en önemli eserlerden olan Kutadgu Bilig'de yemekli toplantılara gitmeyip, kimseyi de evine çağırmayanlar ölü olarak tarif edilmişlerdir. Bu tanımlamadan da anlaşılacağı üzere Türk toplum hayatında karşılıklı misafir olarak bulunmak son derece önemli bir kültürel yasadır (Yusuf Has Hacib, 2019:342).

Devlet ricâlinde ise misafir ağırlamak bir şan ve şeref meselesidir. Türklerde Bey olarak itibar görmenin en önemli şartları, milleti korumak, gerekirse onun için ölmek ve öldürmekle başlar, açları doyurup, çıplağı donatmakla devam eder. Bey, aynı zamanda cömert olmalı milleti bir araya getirmek için çeşitli toylar düzenlenmelidir. Toylar ve toylarda verilen yemekler aslında Türklerde beylik nişanesidir. Son derece sade yaşam tarzlarına rağmen Türkler bilhassa diplomatik misafirleri şatafatlı sofralar kurarak ağırlamışlardır. Örneğin Avrupa Hun İmparatoru Atilla'ya elçi olarak gelen Doğu Romalılar, önce Atilla'nın eşi Arıkan hatun tarafından hazırlanan ziyafete katılmış daha sonra Atilla tarafından kabul edilmişlerdir. Tüm elçilere gümüş tabaklar içinde çeşitli tatlılar ikram edilirken Atilla tahta tabağında et yemiş, tüm konuklar altın ve gümüş kadehlerde içki içerken o tahta kadehle içmiştir (Ahmetbeyoğlu,1995:48). Türklerde mükemmel ziyafetler verme geleneği önemli düğün ve sunnet yemekleri içinde geçerli olmuş ayrıca ölen bir Türk'ün arkasından sürekli yoğ aşı verilmiştir. Evliya çelebi Türk hükümdarların sofrasının ihtişamını şöyle tarif eder; "Beylerbeyi Melek Ahmet Paşa, 3 Kasım 1657'de Kırım Hanı Giray Han'a üç gün üç gece ziyafet verdi. Bu ziyafette, ellişer bin ekmek, beş yüz koyun, ellişer sığır, onar at kulunu, yirmişer at eti kebabı pişirip onar kazan yahni, onar kazan pilav, onar kazan karanfilli ve misk ballı zerde, onar kazan pirinç çorbası, onar kazan herise pişirmek için vekilharca tenbih etti" diye anlatmıştır. İslamiyet'te at eti yemek caiz görülmesi de Osmanlı döneminde ziyafetlerde at etinin kullanılması Türklerin kültür kökenlerini hala muhafaza ettiğini gösteren en önemli bulgulardan biridir (Kut,2014:217).

Türklerde beylerin ve hanların düzenlendiği toylardan sonra sofrada bulunan her şeyin konuklar tarafından alınıp götürülmesi hanların ve beylerin bir cömertlik nişanesi olarak yapıla gelmiştir. Şölen adı da verilen bu ziyafetlere katılanlar yiyip içtikten sonra sofrada bulunan yiyecek-icecek kap-kaçak ne varsa alıp götürmüşlerdir. Dede Korkut kitabında Kazan Han'ın Oğuz Beylerini üç yılda bir toplayarak bir toy meclisi kurduğunu daha sonra da evini yağmalattığı anlatılmıştır.(Gökyay,2006:1036-1037) Han-ı Yağma adı verilen bu uygulamaya Kaşgarlı Mahmud'da da rastlanmaktadır. Potlaç veya kançliyü adı verilen dağıtma veya kapışma anlamındaki bu uygulama, hanların cömertliklerinin bir göstergesidir. (İnan,1987:645-648) Han, millet için bir baba olması sebebiyle aç halkı doyurmalı, çıplağı giydirmeli ve az halkı çoğaltmalıdır. (Gökyay,2006:1036-1037). Osmanlı döneminde de örneklerini gördüğümüz bu uygulama en önemli kutlama yemeklerinden biri olan padişahların şehzadeleri için yaptığı sunnet düğünlerinde ya da kızları veya kız kardeşlerinin düğünlerinde çanak yağması adıyla sürmüştür. İftar ya da davet yemeğine misafir olarak gelen konuklara bir nevi güç gösterisi olan bu uygulamalar son dönemde ziyafet sonrası hediye vermek şekliyle devam etmiş ve dış kirası olarak anılmaya başlanmıştır. Bu gelenek o kadar yaygınlaşmış ki, konukların yemek sonrası sürekli bir hediye beklentisi içinde olduklarını Kutadgu Bilig bize şöyle bildiriyor: "Yemekten sonra hediye ver gücün yeterse ipekli kumaş, dış kirası ver kesilsin gelenlerin dırılıtsı." (Yusuf Has Hacib,2019:348).

Türklerde yemek esnasında efendi ile hizmetçinin hakkı eşit olsa da (Oktay, 2007:53) gelen misafirler aynı düzeyde muamele görmezlerdi. Atilla döneminde İran'dan gelen elçiler basit bir divanda oturtulurken, Roma heyeti ihtişamlı bir sedire buyur edilmiştir (Eroğlu, 2015:10-14). Tüm bu diplomatik uygulamalar aslında kökleri çok eskilere dayanan, mevki ve paylaşma anlamına gelen Orun ve Ülüş adlı bir töreye dayanmaktadır. Orun-Ülüş sistemi Türklerde hiyerarşik düzenin en önemli parçasıydı. Bu düzeni oluşturan ana temel ailevi veya kökene dayanan üstünlükten ziyade devlete ve millete yapılan hizmetle belirlenen bir tür rütbe uygulamasıdır. Yapılan hizmetin artması ya da eksilmesiyle orun yani mevki, ülüşü yani payı artabilir ya da eksilebilirdi. Bu temel yasa çerçevesinde Türk boyları Han'ın huzurunda oturacağı yeri bilirler ve her herhangi bir sebeple kesilen kurbandan alınacak payın neresi olduğuna önceden karar verilirdi. Bu kesin kurala uymayanlara asla tahammül edilmezdi. Türklerde içtimai hayat için son derece önemli bu kural Dede Korkut hikâyelerinde de kendisine yer bulmuş ve bu düzene aykırı hareket edenler hakkında şu şekilde bilgi verilmiştir. Buna

göre: “Uşun Koca oğlu Seyrek bir gün yine beyleri tepeleyip Kazan Han’ın divanında başa varıp oturunca Ters Uzamış adlı bir Oğuz yiğidi Seyreğe çıkıştı: “Mere Uşun Koca Oğlu, bu oturan beylerin her biri oturduğu yeri kılıcı etmeğiyle alıpdur. Mere sen baş mı kestir, kan mı döktün, aç mı doyurdun, çıplak mı donattın?” Buradan da anlaşılacağı üzere Türklerde itibar görmenin yani orun-mevkinin yükselmesi temel kıstaslara bağlıdır. Bilhassa savaşlarda başarı göstermeyenlerin, millete merhametli ve cömert olmayanların Türk sosyal hayatında itibar görme şansı yoktur. Ancak elde edilen mevkinin korunması da en az elde edilmesi kadar zor bir mücadeledir. Daha fazla yararlılık gösteren boyların orun ve ülüşleri zamanla artmış, eskisi kadar faydalı olmayanların da orun ve ülüşleri eksiltmiştir.

Orun ve ülüş sistemin en tepesinde han bulunmaktadır. Bu hiyerarşik düzenin ilk kuralları Oğuz Kağan’ın oğlu Günhan tarafından belirlenmiştir. Bu kurallar ışığında her boyun nerede oturacağı ve kesilen kurbandan nasıl pay alacağı kati usule bağlanmıştır. Buna göre en şerefli yer olan altın çadırda Günhan oturmuş, kesilen kurbanın başı yani kelle ve sağrısı Günhan’a verilmiştir. Kim han olursa onun “ülüş” payı böyle olacaktır. Buradan yola çıkarak kurbanın en kıymetli olan yeri Türk kültürüne göre kelle yani baştır. Bu kural aile içi hiyerarşiye de yansımış ve babası hayatta olanların baş kemiğini eline alması hoş karşılanmamıştır (İnan,1987:241-245). Kazak ve Kırgızlarda kesilen kurban on iki parçaya ayrılıp herkesin kendi derecesine göre pay edilmiştir. Ancak orun-ülüş sadece bir yiyecek meselesi olmayıp hizmete dayalı bir statü ve mevki meselesidir. Boy beylerinin Han divanında oturma düzeninden başlayarak savaş meydanında hangi tarafta bulunacağına ve ganimetten hangi payı alacağına kadar bu töre hükmünce karar verilmiştir. Bu mevkiyi korumak hatta yükseltmek için beyler hep büyük bir gayret içinde bulunmuşlar, hatta Dede Korkut hikâyelerinde anlatıldığı üzere bu töre uyarınca hak etmediğini düşündüğü muamele karşısında beyler son derece üzülmüşlerdir. Bayındır Han’ın toyuna davet edilen hiç çocuğu olmamış Dirse Han, kara otağa oturtulup, altına kara keçe verilmiş ve kara koyun yahnisi ikram edilmiştir. Bu muamele üzerine Dirse Han; “Bayındır Han benim ne eksikimi gördü, kılıcımdan mı gördü? Soframdan mı gördü? Benden alçak kişileri ağ otağa, kızıl otağa kondurdu benim suçum ne oldu da kara otağa kondurdu?” Şeklinde sitem etmiştir. Bayındır Han’ın emriyle oğlu ya da kızı olmayanların kara otağa kondurulması, hiç çocuğu olmayanların mevki olarak çocuğu olanların gerisinde olduğunu göstermektedir. Ayrıca bu mevki uygulamasına beylerin ne derece önem verdiği bu hikâyeden de anlaşılmaktadır (Gökyay, 2006:25).

Türklerde misafirin ehemmiyeti ve davet sahibinin konumuna göre ikram edilecek etler ve yemekler, kesilecek kurbanlar ve kesilen kurbanın hangi kısmının ikram edileceğinin bile ayrı bir önemi vardır. Vücudun diğer organlarına göre ayrıcalıklı bir yere sahip olan baş, sadece yemek anlamında değil Türk antlarının da önemli figürüdür. Türkler “Başım için, Başım hakkı için” şeklinde yaptıkları yeminlerde vücudun başka yerlerinden ziyade yeminlerinde özellikle baştan bahsederler. Türk destanlarına da yansıyan bu özelliğe göre Manas Destanı’nda Kökütey Han çocuğunun “Baş Sadakası” olarak her gün altı oğlak kurban eder. Zaten bugüne kadar hala devam eden “başın gözün sadakası” ifadesi sadaka vermekte hale kullanılmaktadır. Baş Türkler için güç ve iktidarı temsil etmektedir. Büyük cesaret göstermek “kelleyi koltuğa almak” deyişiyle ifade edilirken, çok güçlü mitolojik hayvanlar yedi başlı olarak tarif edilmektedir. Kuzey Sibirya Türklerine göre baştaki kılların diplerinde kut, Oğuz Türklerine göre ise melek yatmaktadır (Kalafat, 2012:334). Bugün Anadolu’da Tahtacı Türkmenlerinin kurban payına hala ülüş demesi bu geleneğin yaşadığının en çarpıcı kanıtıdır. Tahtacıların aslında Maraş’ın Elbistan bölgesinde 1193 yılından itibaren gördüğümüz, tarihleri Oğuz Kağan dönemine kadar uzanan ve genelde ağaç işlemeciliğiyle uğraşan Ağaçeri Türkmenlerinin uzantısı olarak Toros sıradağları boyunca Ege bölgesine kadar yayıldığını bilmekteyiz (Aras, 2019:61). Bu önemli Türk boyu ülüş sistemini Türkistan’dan Maraş’a oradan da Ege Bölgesine kadar taşımış gözükmektedir (Eröz, 1990:303).

Türk mitolojisinde Gök en önemli mitlerden biridir. Çünkü Türklerin ilk inançlarının temeli ve tanrısı Gök Tengri orada yaşamaktadır. Gök Tengri ifadesinin Hunlardan bu yana muhafaza eden Türkler ona yakın olduğunu düşündüğü yüce dağlara Tengri dağları adını vermişlerdir. Yine bu inanıştan yola çıkarak ulu ağaçlarda Türkler için önemli mitlerden biridir (Roux, 2011:7). Çünkü efsaneye göre Oğuz Kağan bir ağacın kovuğunda ışık huzmesiyle gelen insanüstü bir kadın görür ve onunla evlenir. Bu yüzden Gök Tengri’yle yakın olduğu düşünülen ulu dağlar ve ulu ağaçlar Türkler için çok önemlidir. Dağ zirvelerindeki yalnız ağaçların belli özellikleri olduğuna ayrıca bir türbe veya yatacın yanında bulunan ağacın ise yatacın doğaüstü güçlerine sahip olduğuna inanmışlardır (Boratav, 2012:30-32). Genelde bu ağaçlar, cansız kurban olarak çaputların bağlandığı yerler olmuştur. Türklerde yatırlar

ve ziyaret yerleri bu yüzden Gök Tengri'ye yakın olmak maksadıyla sürekli dağ tepelerine yapılmıştır. Bunun birçok örneği bugün hala Anadolu dağlarında karşımıza çıkmaktadır (Boratav, 2012:53; Günay, 2003:5-36).

İnsan vücudunun zirvesi de baştır. Türklerde başa ayrı bir önem verilmesinde de aynı mitolojik bir anlam bulunmaktadır. Baş, vücudun Gök Tengri'ye en yakın uzvu aynı zamanda tüm insan bedenini temsil eden bölümüdür. Bu şekliyle en önemli olanı ifade eden baş, Türk siyasi ve askerî terminolojisine de girmiş, bir grubun ya da yurdun en önemli kişisi ya da yeri için, başkomutan, başbakan, başçavuş, başhekim, başkent, başköşe denmiştir. Yani yüksek mevki sahipleri ya da önem arz eden yerler için baş muhakkak kullanılmış, ayrıca her türlü verilen emir ve talimatların kayıtsız şartsız yerine getirilmesi de "baş üstüne, başım gözüm üstüne" sözleriyle ifade edilmiştir.

Başın Türk kültüründe tanrısal ve mitolojik bir anlamı da bulunmaktadır. Saç diplerinde olduğu düşünülen kut ya da melekler vasıtasıyla baş bir nevi insanın mistik gücünü de bulundurduğu ruhu ve canıdır. Bu yüzden Türk tarihinde bu gücü ele geçirmek maksadıyla düşmanların başının kesilmesi ve kafatasından kadeh yapılması İskitler (Akıncı, 2021:7-19) ve Hunlardan başlayarak (Onat, Orsoy, Ercilasun, 2004:59) Safevilere kadar gördüğümüz uygulamalardan biridir (Kazvini, 2011:47). Kestikleri bu kafataslarını atlarının yanlarını asmışlar ve muhafaza etmişlerdir (Bayat, 2013:162). Bu şekliyle düşmanın sahip olduğu kut ele geçirilmiş olmaktadır. Ayrıca at başta olmak üzere çeşitli hayvan kafatasları nazar ve uğursuzluktan korunmak amacıyla Türk evlerinin kapı girişlerine ve ürünleri korumak vasıtasıyla tarla ve bahçelere bir sırıgın üzerinde asılmıştır (Kızıldağ, 2022:433). Bu uygulama, Türk köylerini 15.yüzyıl başlarında ziyaret eden seyyahlarında dikkatini çekmiş Erzurum yakınlarında Deliler adını verdikleri bu köyde uzlet hayatı yaşayan dervişlerin tamamının kapısında çeşitli hayvan boynuzları olduğunu anlatmışlardır (Clavijo,1993:88). Kapı girişlerine hayvan kafatası asmak bugün dahi Anadolu'nun birçok bölgesinde devam etmektedir.

Türklerin kültürel ritüellerinde başla ilgili birçok uygulama bulunmaktadır. Nazar için kurşun dökme uygulaması başın üzerine bir bez örtüldükten sonra içinde su bulunan bir kabin içine erimiş kurşunun dökülmesiyle gerçekleşen bir uygulamadır. Yine nazara ve kötü ruhlara karşı üzerlik tütsüsü başın üzerinde çevrilir. Kızlar gelin olurken yapılan kına yakma töreninde de benzer şekilleri görmekteyiz. Yine insan başı etrafında tuzu çevirerek dua edilmesi ve bunun nazardan ve kötü ruhlardan koruyacağına inanılması bu türden uygulamalardır. Bunun en önemli nedeni vücudun baş kısmının Gök Tengri'yle ilişkilendirilmesidir. Bu anlayışla vücudun en üst bölgesine tanrısal bir değer verilmektedir. Bu en önemli yerin feda edilmesi aslında her şeyden vazgeçmek anlamındadır. Dede Korkut hikâyelerinin birçok yerinde "Kara başum kurban olsun sana" ifadesi tam da buna işaret etmektedir. Baş aynı zamanda en değerli yeminlerinde vazgeçilmez ögesidir. Bir Dulkadirli gencin deyişlerinde bunu en açık şekilde görmekteyiz:

Garipçe garipçe öten ibili

Bizim eller yaylasına göçtü mü?

Doğru söyle beş yavruyun başı için,

Sunacın kirez bellerinden aştı mı? (Yalman, 1993:430)

Türk kültüründe öne çıkan baş yani kelle figürü, bir yemek olarak da ancak hanların, beylerin, aile reislerinin ve Alevi dedelerin menüsünde bulunacak kadar önemli anlamlar ifade etmektedir. O yüzden misafir sofrasında en itibarlı kişilerin olduğu bölüme kelle ikram edilmekte başka konuklara ise etin diğer kısımlarından verilmektedir. Türk kültüründe baş yemenin ayrı bir önemi olduğu gibi sofrada da baş kısmı ayrı bir öneme sahiptir. Türklerde sofranın üst başına, sofraya konan sinin üst kısmına ailenin büyük erkekleriyle beraber misafirler oturtulur. Kelle ziyafetlerde sadece önemli kişilerin önüne konan bir yiyecek olup Alevi musahip cemlerinde ise sadece dedelerin ve musahip olanların yeme ayrıcalığı vardır. Kelle sürekli yenen bir yemek olmayıp bir tören yemeğidir. Toyların en önemli menüsü olan kelle, Aleviler içinde en önemli cem töreni olan musahip ceminin vazgeçilmez

unsurudur. Musahip ceminde sofraya açıldıktan sonra kurban leğen içinde gelip konulur. Kelle ayrılır. Dört kapısı<sup>3</sup> (Aras, 2019:130-369) tamam olmayan kelleden yiyemez. Kurban sahiplerinin dördü birlikte mürşit sofrasına oturur. Mürşit veya rehber kelleye niyaz edip destur şah deyip bir lokma alıp yerler. Sonra kurban sahiplerine birer lokma verilir (Vaktidolu, 2014:59). Kelle-paça yemek bir kutlama yemeği olduğundan Kerkük Türklerinde cenazesi olan evde kırk gün kelle-paça yenmez. Anadolu'nun birçok yerinde hamile kadına çocuk oynamaya başladıktan sonra kelle yedirilmez, yemesi doğru bulunmaz. (Kalafat, 2012:336-343).

Kelle yemenin önemini Türklerin yaptığı neredeyse tüm etkinliklerde sürekli görmekteyiz. Örneğin Doğu Türkistan'da düğüne gelen misafirler içinde en önemli olanlara kızın babası koyun kellesi, et ve pilav ikram eder. (Katanov,2004:36). Ayrıca Urfa Karakeçili Aşireti'nin düzenlediği bir Türkmen şenliğinde protokol masasına sadece üzerinde kelle bulunan pilav getirilmesi bugün bile bu geleneğin sürdüğünün en büyük göstergesidir. Mardin bölgesinde de kelle yine aynı öneme sahip bir şekilde tüketilmektedir. Önemli günler için hazırlanan ziyafetlerde 20-30 koyun ya da kuzu kellesi besmele ve tekbirlerle ütülür, yıkanır ve iyice temizlendikten sonra kazanlara konulur. Ancak kelle kazanları özeldir. Kellenin yanında muhakkak pilav da bulunur. Kellenin yeneceği sofrada çocuklar oturtulmaz ve yörenin en itibarlı kişileri bu sofrada yer bulabilir. Kelle parçalanırken bıçak kullanılmaz ve bu işin uzmanı biri tarafından elle ayıklanır. Ayrıca beyni ve dili eşit miktarda davetlilere ikram edilir (Kalafat, 2012:336-343).

Paça kelimesi köken olarak Farsçadan dilimize geçmekle beraber paça çorbası 11. Yüzyıldan bu yana "topıq süngük" yani topuk kemiğinden yapılan yemek adıyla varlığını bugüne kadar sürdürmüştür. (Ögel,2000:4/379). Osmanlı döneminin ilk yemek kitabında diğer önemli Türk yemekleriyle beraber kendine yer bulan paça çorbasının Maraş kelle paçasından en önemli farkı sadece ayak kemiklerinden yapılıyor olmasıdır.(Mehmet Kamil,2023:96). Oysa Maraş kelle paçasındaki ana figür baştır. İçinde kelle olmadan Maraş'ta paça çorbasından bahsedilemez. Ayrıca Maraş kelle paçasına özel tadını veren en önemli şey, Maraş dağlarında yetişen sumak bitkisinden elde edilen, neredeyse tüm Maraş yemeklerine dâhil olan ve antioksidan özelliği bulunan sumak ekşisi özüdür (Ünder, Saltan, 2019:51). Maraş kelle paçası hazırlanırken kullanılan malzemeler ve pişirme usulü hepsi ayrı ayrı çok büyük önem arz etmektedir. Taze kesilmiş küçükbaş hayvanın özellikle kuzunun kellesi ve ayakları önce iyice ateşte ütülür. Sonra kazınarak bembeyaz olana kadar temizlenir. Çenelerinden ikiye ayrılan kelle kısık ateşte ayaklarla birlikte bakır kazanlarda en az üç dört saat pişirilir. Soğuduktan sonra kelle ve ayaklar ayıklanarak ufak parçalara ayrılır buna beyinde eklenebilir. Bakır sahanlara konulan et parçaları üzerine sıcak kelle suyu dökülür. Maraş'ın özel sumak ekşisi, sarımsak suyu ve tereyağında yakılmış Maraş biberi üzerine dökülerek servis edilir. Evde yapılanlardan farklı olarak paçacı dükkânlarında kelleden ayıklanan et parçaları tasnif edilmiş olarak bulunur. Dil, ayak, siyah, beyin olarak ayrı ayrı kaplara konulur. Paça yemek için gelen müşteri ne tür etten paça yemek isterse ona göre bakır sahanlara konup üzerine kelle suyu eklendikten sonra ekşili, sarımsaklı, tereyağlı kırmızıbiberli olarak servis edilir.

Bazı araştırmacılar, Türkler için büyük anlam ifade eden kelle-baş yemenin Anadolu coğrafyasında eski sıklığında olmasa da Maraş ve Antep bölgesinde hala büyük ölçüde devam etmesini güney Kafkasya'dan buralara göçenler nedeniyle sürdürdüğünü düşünmüşlerdir (Kalafat, 2012:336-343). Oysa Maraş'taki kelle ve kelle paça geleneğinin bu kadar sık olarak hala varlığını sürdürmesi ve şehrin genelinde büyük bir alanda görülmesi sadece göç edenlerle izah edilmeyecek derecede yaygın bir uygulamadır. Ayrıca Maraş'a Kafkasya'dan göçenler bilhassa kuzey ilçeler civarında yoğunlaşmışlardır. Oysa kelle-paça yemeği en yaygın olarak şehir merkezinde varlığını sürdürmektedir. Bu yüzden Kahramanmaraş'ta kelle-paçanın ayrı bir kültürel mirasa sahip olduğu muhakkaktır. Bu yemeğin Maraş'ta bu kadar yaygın olmasının en temel sebebi Maraş'ın demografisi ve kültürel geçmişiyle bağlantılıdır.

Maraş'ın tarihi yaklaşık dört bin yıl önceye dayanmaktadır. Maraş'ta sırasıyla Hitiler, Asuriler, Makedonlar, Romalılar ve Selekiler hüküm sürmüş, şehir Hz. Ömer zamanında İslam ordularının egemenliğine girmiştir (Atalay,2008:20-54). Tarih boyunca birçok mücadeleye sahne olan ve defalarca

<sup>3</sup> Alevilikte insan-ı kâmil olabilmek için geçilmesi gerekli aşamalarıdır. Bunlar şeriat, tarikat, marifet ve hakikattir. (Aras,2019:130-369).



Roma-Sasani, Bizans-Sasani, Bizans-İslam, Bizans ve Türkler arasında el değiştiren Maraş, birçok kez ağır şekilde tahrip olmuş ve tekrar inşa edilmiştir.(Yıldırım,2018:210-240). Türklerin Anadolu'ya geldiği ilk andan itibaren yoğun bir Türkmen yerleşkesi olarak karşımıza çıkan Maraş, Emir Buldacı adlı bir Türkmen beyi önderliğinde 1085 yılında fethedilmiştir. Daha sonra Kilikya Ermeni Krallığı hâkimiyetine giren şehir, 1298 yılında Memluk Devleti tarafından tekrar alınmıştır. Bu tarihten itibaren Memluklerin Halep valilerine bağlı olan Türkmen beyleri tarafından idare edilmeye başlanmıştır. Maraş civarındaki büyük bir alana yerleşen bu Türkmenlerin sınırları Halep'ten başlayarak Amanos Dağları'nın doğusundan Elbistan'a kadar uzanmıştır. Kahir ekseriyeti Oğuzların Bozok kolundan olan Dulkadirli Türkmenlerinin idaresinde olan ahalinin içinde Bayat, Avşar ve Beydilli boyuna mensup olanlar olmakla beraber çoğunluğu Bayat boyuna mensuptur. Bu yüzden beylerinin ekseriyetle bu boydan olması muhtemeldir.(Yinanç,1989:8). Anadolu beyliklerinden sonuncusu olan Dulkadirli 1337-1522 yılları arasında iki asıra yakın hüküm sürmüşlerdir.

Maraş, gerek sosyal gerekse ekonomik anlamda Dulkadirli Beyliği döneminde altın çağını yaşamıştır. 1337-1522 yılları arasında hüküm süren Dulkadirli Beyliği, hâkim oldukları geniş topraklarda birçok cami, mescit, medrese, buka, türbe, han, bedesten, hamam, köprü gibi çeşitli yapı inşa etmişlerdir. Bu dönemde yapılan mimari eserlerin önemli bir bölümü günümüze kavuşmamıştır. (Özkarıcı, 2012:23). Dulkadiroğulları, 34 cami,12 medrese,57 zaviye, çeşitli imaret ve vakıfları eser olarak bırakan büyük bir beyliktir (Yinanç, 1989:120-130). Bu büyüklüğün ihtişamı komşu devletleri de büyülemiştir. Safevi kaynakları Dulkadirli Sarayının şatafatının Akkoyunlu Sarayında bile olmadığını zikretmişlerdir (Kazvinî, 2011:36). Ayrıca büyük bir devletin en önemli özelliği adaleti sağlama kapasitesidir. Araştırmacılar, Dulkadiroğlu Beyliğinin adaleti sağlamak için kullandığı kanunnamelerin içerik ve muhteviyat bakımından Osmanlı Devleti'nin o dönemdeki kanunnamelerinden bile ileride olduğundan bahsetmişlerdir (Kanlıdere, 2012: 79-91).

Dulkadirli Türkmenleri Anadolu'nun en kalabalık konargöçer grubudur. Onlar konargöçer bir hayat yaşamalarına rağmen erken dönemden itibaren yerleşik hayata geçmeye başlamış ve Dulkadirli Beyliğinin hâkimiyet sahası olan Elbistan, Maraş, Bozok, Çukurova, Kırşehir, Nevşehir, Aksaray, Kırıkkale, Aydın, Balıkesir, Afyon ve İzmir'e kadar geniş bir sahaya iskân olmuşlardır. Dulkadirli Türkmenleri de diğer konar-göçer boylar gibi esas olarak hayvancılıkla uğraşmışlardır (Şanlı, Yalçınkaya, Albuz, Mete, 2012:405-421). Dulkadirli devletine bağlı aşiretler için tahrir defterlerinde "Yörük" denilmektedir. Bu tabir Batı Anadolu ve Balkanlara göç eden ve reaya (vergi ödeyen tebaa) arasında özel bir statüsü olan tüm konar-göçerleri ifade etmek için kullanılıyordu (Kanlıdere, 2012:79-91). 16. Yüzyılın tahrir sonuçlarına göre Dulkadirli vilayetinde toplam 69.481 hane nüfusun 48.665 hanesi konar-göçer Dulkadirli Türkmeni,18.158 hanesi yerleşik Müslüman Türkler, 2.631hanesini de Hıristiyanlar teşkil etmektedir (Karadeniz, 2012:2). Başka bir ifade ile bu vilayetin yüzde yetmiş konar-göçerdi. Nüfusun aslında 80.000 hane olduğunu Alaüddevle Bozkurt Bey kendi ifadesiyle zikretmiştir. (Musalı,2012:406). Bu rakamlar 16. Yüzyılda Dulkadirli Beyliği'nin büyüklüğünü ve gücünü bize göstermesi açısından son derece önemlidir.

Bilhassa 16. yüzyılda Anadolu, komşu Türk Devletleri'nin hâkimiyet mücadelesine sahne olmuş ve büyük politik manevraların uygulandığı bir satranç tahtasına dönüşmüştür. Bir yanda çok güçlü mistik ve teolojik etkisiyle Anadolu'yu derinden sarsan Şah İsmail'in İran'da kurduğu Safevi Devleti, bir yanda Yavuz'un başa geçmesiyle itidalli politikalarından vazgeçen Osmanlılar (Aras, 2019:72) başta olmak üzere bölgede varlığını ve gücünü artırmaya çalışan Memlukler, Akkoyunlular ve Dulkadirli 16. yüzyılda Anadolu, komşu Türk Devletleri'nin hâkimiyet mücadelesine sahne olmuştur. Bu kritik güç dengeleri içinde, ittifaklar sağlamak ve gücünü artırmak gayesiyle birçok devlet sultanlar düzeyinde evlilik teşebbüsünde bulunmuş hatta Şah İsmail'in Dulkadiroğlu'nun kızını istemesi ve kabul görmemesi Maraş'ı işgal etmesinde bir gerekçe olarak öne sürülmüştür (Aras, 2019: 79). Bu zor dönemin hükümdarı Alaüddevle Bozkurt Bey diğer devletler nezdinde son derece zeki, itidalli ve kurnaz bir hükümdar tablosu çizmektedir. Safevi kaynakları onu fiziki yapısından başlayarak şöyle tarif etmiştir: "Boyu minare gibi düz ihtiyar bir adamdır. Bu beyin, beyaz sakalı neredeyse göbeğine kadar uzanmıştır. Kendi sakalını kıymetli taşlarla süslemiş, üzerinde yedi tane küngüre bulunan hükümdarlık tacını başına koymuş, gayet debdebeli ve değerli bir taht üzerine oturmuştu. Alaüddevle Bey mahir bir siyasetçi, tedbirli ve akıllı bir devlet adamı, haşmetli bir hükümdardı. Onun düzenbazlıkta, hilede ve kurnazlıkta lanete gelmiş İblise ders verebilecek bir düzeyi vardı." (Musalı, 2012:406) diye anlatılmıştır.

Siyasi evlilik arayışları Osmanlı Devleti ve Dulkadirli Devleti arasında da devam etmiştir. Ancak belki diğer hiçbir Anadolu Türk Devleti'ne nasip olmayacak kadar sayıda gelinin Dulkadiroğlularından Osmanlı sarayına gitmesi aslında Dulkadiroğlu Devleti'nin siyasi ve askeri gücünü anlamak için yeterlidir. Dulkadirli Devleti'nin bulunduğu coğrafi ve stratejik konumda bu önemi daha çok artırmış gözükmektedir. Genelinde siyasi evlilik olması muhtemel bu izdivaçlar münasebetiyle Dulkadirlilerden Osmanlılara gelin giden beş hanım sultanın adı zikredilmektedir. Bunlar kronolojik sıraya göre; Yıldırım Bayezid'in hanımı Devletşah veya Sultan, Çelebi Mehmet'in hanımı Emine Hatun, II. Murad'ın hanımı Alime Hâtun, Fatih Sultan Mehmet'in hanımı Sitti Mükrimme Hatun ve II. Bayezid'in hanımı Ayşe Hatun'dur. Dulkadiroğlu Süleyman Bey'in kızı Sittî Mükrimme Hatun, Osmanlı mülkünde bazı ilklere imza atmış ve Osmanlı kültür hayatına önemli katkılar yapmıştır. Ayrıca Dulkadiroğlu'na has pek çok gelenek ve görenek özellikle de mutfak kültürü, Sittî Mükrimme Hatun vasıtasıyla Osmanlı sarayına yerleşme imkânı bulmuştur (Sucu, 2012:253-262). 1450 yılında üç ay süren muhteşem bir düğünle Osmanlı Sarayı'na giren Sittî Mükrimme Hatun'un güzelliği ve iffetinden dönemin Osmanlı kaynakları uzun uzun bahsetmektedir. Bu dönem Osmanlı Devleti'nin Akkoyunlu Devleti ve Karamanoğlu Beyliği ile olan mücadelesi bilinmekte olduğundan Dulkadiroğlu Devleti'yle yapılan bu izdivacın Dulkadiroğlu Süleyman Bey ve Osmanlı hükümdarı II.Murad arasında tesis edilen dostluğu pekiştirmek gayesiyle yapıldığı anlaşılmaktadır (Gökhan, 2012:271).

1648 ve 1655 yıllarında Maraş'ı ziyaret eden Evliya Çelebi Maraş'tan "taht-ı Dulkadiriyye, vilayeti kadim ve arz-ı kadim" olarak bahsetmektedir (Alparslan, Yakar, 2009:15-24). Maraş'ın havasının ve ikliminin çok güzel olduğunu ve bu iklim güzelliğinin Maraşlıların fiziki ve ahlaki güzelliğine de etki ettiğinden bahseden Evliya Çelebi, insanların çok misafirperver ve cömert olduğunu dile getirmiştir. Aksu çayı kenarında yetiştirilen pirinçten hem Antep hem de Maraş'ın istifade ettiğini anlatmıştır. Başta yaklaşık yirmi çeşit üzüm olmak üzere, narın özellikle Maraş'ta çok yetiştirildiğini ayrıca bölgede her türlü meyvenin bulunduğunu kaydetmiştir. Maraş'ta büyük keçi ve koyun sürülerinin varlığından bahseden Evliya Çelebi, bunlardan büyük miktarda süt ve süt ürünlerinin elde edildiğini söyler. Bir Türkistan şehri olarak ifade ettiği Maraş'ın birçok evliyası olduğunu anlatır. Bu kadim şehrin mamur bir yer olduğundan bahisle birçok sarayın bulunduğunu belirterek, Dulkadirli Halil Bey'in sarayı üzerindeki kitabeyi de aynen kaydeder (Alparslan, Yakar, 2009:39-40).

Dulkadirlielerin Türk kültür ve geleneklerini muhafaza eden bu yapısı 20.Yüzyılda bile kendini korumuştur. O dönem Maraş'ta Milli Eğitim Müdürü olan ve yaptığı detaylı saha çalışmasıyla bize önemli bilgiler veren araştırmacının bu özellikler dikkatini çekmiştir. Ona göre Maraşlılar şöyledir: "Avam halk, hiç su katılmamış, bozulmamış, her haliyle ile tam Türktür. Sade yaşarlar, basit ve doğru düşünürler, açık söylerler." Diye tarif etmiştir (Atalay, 2008:120). Ayrıca, Moğollarda görülen her sürüden bir koyun alma geleneğinin Dulkadirlielerde her bayramda sürüden bir koyun almak şeklinde hala devam etmesi, Türk kültür ve törelerini sıkı sıkıya devam ettirdiklerini bize göstermesi açısından önemlidir (Yinanç,1989:8). Bazı araştırmacılar Maraşlıların Buhara Özbeklerinden olduğunu iddia etmişlerdir (Atalay, 2008:122).

Buna benzer görüşlere Evliya Çelebi'de de rasgelmekteyiz. Ona göre Maraşlıların lisanı, Tatar-ı Buhara'dan kalmadır. Maraş bölgesinde yaşayan ahalinin tamamının Türkmen olduğu belirtmiştir. Bölgede, Dulkadirli, Karakeçili, Deveyli, Akkoyunlu, Mamaylı, Pehlivanlı, Kaçarlı, Dermelek, Yuvacık, Keçeli, Avşarlı, Avcılar, Dedeler, ve Torunlar aşiretlerinin yaşadığını, tamamının Beğdilli kabilesinden Türkmen serdari olduğunu, yaylak yeri olarak Divriğ ve Arapkir'e göçen konargöçer olduklarını ifade etmiştir (Evliya Çelebi, 1999:102).

İki asır hüküm süren beylikten ziyade bir güçlü devlet yapısıyla Dulkadirli, sosyal ve kültürel hayatlarıyla da Maraş'ı derinden etkilemişlerdir. Osmanlı Devleti tarafından bu güçleri her zaman dikkate alınmış, sultanlara alınan gelinler vasıtasıyla ilişkiler sıcak tutulmaya çalışılmıştır. Saraya gelin giden Dulkadirli Bey kızları Maraş örf, adet ve geleneklerini sarayda sürdürmüş ve bu vesileyle Maraş'a ait birçok kültürel miras Osmanlılara geçmiştir.

Maraş'ın bu kendine özgü zengin mutfak konar-göçer Türkmen gelenekleri dolayısıyla elbette et ağırlıklıdır. Ama yerleşik hayata geçtikçe birçok tarımsal ürün ve yöreye ait sebze yemeklerde Maraş sofralarında yer bulmuştur. İlerleyen yıllarda ise bilhassa 20.Yüzyılda yaşanan büyük savaşların da etkisiyle Maraş yöresi eski Dulkadirli dönemindeki ihtişamından uzaklaşmış bu durum

araştırmacılarında dikkatini çekmiştir. İçli köfte, dolma, ekşili çorba, ekşili köfte, Acem pilavı, yoğurtlu köfte, yavan köfte, tarhana çorbası, döğmeli mercimekli çorba, kelle-paça, simit köftesi, kısır köftesi, sömelek köfte, suluyağlı köfte, ekşili aya köftesi, döğme aşı, yoğurtlu kebab, Maraş tarhanası, tavuklu pilav, çöş börek, çörek, ravanda şerbeti, ramazan aylarında çok tüketilen meyan kökünden yapılan mayam şerbeti, Maraş dolması, mimbar, Maraş biberi, hapısa, pestil, sucuk, pekmez, cevizli kırma tatlısı, samsa, çullama, dondurma gibi Maraş'a has ve birçoğu Osmanlı Sarayına kadar ulaşan yiyecek ve içecekten oluşan geniş bir yemek menüsü bulursa da 20.Yüzyılın başlarında Maraş'ta Milli Eğitim müdürü olarak çalışan araştırmacı yazar ise Maraş'ın yemeklerini pek başarılı bulmaz. Maraş yemeklerinin bulgur ve sert tarhana, döğme, nohut, mercimek gibi hububat, patlıcan, bamya ve fasulye gibi sebzelerden ibaret olduğunu, lahana ve pırasanın yenmediğini ilave eder. Marulun çok yaygın tüketildiğinden özellikle bahsetmiştir. Ona göre, yemeklerin pişmesi dahi çok iptidaidir. Birçok ziyafetlerde bulunduğu halde iyi yemek yapan aileye tesadüf etmediğini söyler. Oysa bu yemekler hazırlanırken çok miktarda et ve yağın israf edildiğine dikkat çeker. Yine yazara göre halkın gıdasını bulgur ile tarhana teşkil eder. Ayran her yerde olduğu gibi burada da çok içilir. Yoğurttan yapılmış toyga çorbası çok sevilir. Yazara göre kuru tarhana ceplere koyulup leblebi gibi yenir, pişmemiş patlıcanı dahi yemek adettir. Gerek bulgur gerek sebze yemekleri pekiyi pişirilmez, biraz çiğ bırakılır. Arabistan'dan geldiğine şüphe olmadığını düşündüğü çiğ etten yapılmış köfteyi Maraş'ta çok severek yediklerini belirtir (Atalay, 2008:122). Oysa yemeklerin içeriğinde büyük oranda et ve yağın yanı sıra yemeklere çok özel lezzet veren Maraş dağlarında yetişen sumak bitkisinden elde edilen Maraş ekşisinin ve Maraş'a has biberlerden elde edilen kırmızıbiberin ve diğer baharatların çok kullanılması Ege Bölgesi'nde doğan araştırmacının damak tadına pek uymamış olsa gerektir. Ancak çiğ köfte daha önce bölgeyi 1890 yılında kolera salgını için ziyaret eden hekimin gezi notlarında da bulunmaktadır. Kendisinin daha önce hiç tatmadığını söylediği çiğ köftenin, çiğ kıymanın bulgur, kırmızıbiber ve soğanla yoğrularak yapıldığını ve mayasız elde açılan yufka ekmeğe dürüm edilerek yendiğini ve bölge çok makbul bir yiyecek olduğunu ifade etmiştir (Alparslan, Yakar, 2009: 55).

Aslında, Maraş ve dağları birçok endemik bitkiye ev sahipliği yapmaktadır. Maraş bölgesine yerleşen konar-göçer Türkmen aşiretleri yaylak kışlak güzergâhları boyunca bu endemik bitki örtüsünün tamamıyla buluşmuşlar ve bitkiler zamanla et ve süt ağırlıklı beslenen Maraşlıların yemeklerinin ve tatlılarının içine dâhil olmuştur. Başta sumak ekşisi olmak üzere, Maraş biberi, kekik, orkide soğanı, badem, ceviz, fıstık, üzüm, ayva gibi ürünler Maraş yemeklerinin çeşitliliğini ve zenginliği sağlayarak sadece Maraş'a özel tatlar oluşmasına neden olmuştur (Nazlı, 2022:7-24). Bugün dünyaca ün kazanmış Maraş dondurasına gerçek lezzetini veren, Maraş dağlarında yetişen orkide soğanından elde edilen salep ve yine aynı dağlarda keven yayılan keçilerin sütüdür. Sumak ekşisiyle yapılan ekşili çorba sadece Maraş'ta içilen bir çorbadır. Yine aynı ekşinin kullanıldığı dolma Maraş'ın vazgeçilmez yemeklerden biridir. İçli köftenin içine bolca konulan ceviz, aynı zamanda üzüm pekmeziyle hazırlanan sucuk ve samsa tatlısı da fıstıkla beraber çok kullanılmaktadır.

Maraş bölgesinde yerleşik hayata geçen Türkmenler bu güzel coğrafyanın nimetlerini zamanla mutfaklarına kazandırmış ve ravanda şerbeti gibi birçok tadı Osmanlı Sarayına kazandırmıştır. Elbette bu süreç boyunca ana menüleri olan et ve yoğurt yemeklerin neredeyse hepsinde bolca kullanılmıştır. Bilhassa 19. Yüzyılda Maraş'ta bulunan bir ziyaretçinin et ve tereyağı fiyatlarının diğer şehirlere nazaran çok ucuz olduğunu belirtmesi Maraş'ta hayvancılığın son derece yaygın olduğunu gösteren bir kanıttır (Alparslan, Yakar, 2009:59). Bu yüzden etli yemekler ister keçi ister koyundan yapılsın Maraşlıların ilk tercih ettiği yiyeceklerdir. Ancak tüm bu yemeklerin yanında beylerin ve hanların özel menüsü olan kelle-paçanın bir beylik başkenti Maraş'ta kullanılması elbette çok doğaldır. Çünkü bir ayrıcalık göstergesi olarak kelle yemek Maraş'ta yerleşik olan beylik ailesinin en önemli özelliğidir. Bu özellik Maraş'ta yerleşik olan Alevi halk arasında da özel bir yere sahip olan Dedelik makamının hakkı olarak varlığını en önemli ibadet sayılan görgü ve musahiplik cemlerinde bugüne kadar sürdürmüş ve sadece dede ve dedenin bulunduğu masada oturma mertebesindekiler kelleyi yiyebilmişlerdir. Tarih boyunca Maraş bölgesinde her kurban kesiminden sonra ya da kurban bayramlarında özenle saklanan kelle, ütülerek tüylerinden arındırılır sonra iyice temizlenir ve kelle kazanlarında kısık ateşte uzun süre pişirildikten sonra ya pilavın üstünde ya da sarımsak, biber ve sumak ekşi ilave edilerek paça şekliyle önemli misafirlere ikram edilegelmiştir. Bu yüzden Maraş bölgesinde bugün hala yüzlerce kelle-paçacı esnafı, tarihi binlerce yıl eskiye dayanan Türk töresini bilerek ya da bilmeyerek sürdürmekte, Maraşlılar ise kendileri için vazgeçilmez bir yemek olan kelle-paçayı severek yemeye devam etmektedirler.

## SONUÇ

Türkler misafirperver bir millettir. Diğer uluslar da Türklerin bu özelliğini kabul etmiştir. Bu bilinen özellik elbette bir anda oluşmamış tarih boyunca yapılan bu yöndeki tüm uygulamalar, misafir karşılamak, misafir ağırlamak, onlar için özel odalar hazır tutmak, misafire ikramda bulunmak, yedirmek, içirmek, onların canını ve malını korumak Türkler için tarihsel görevdir. Çünkü Türklerde misafir, Tanrı misafiridir ve ona göre muamele edilir. Ayrıca Türk kültüründe yemekle beraber müzik, eğlence ve dans o kadar iç içe girmiştir ki, tatlı ya da acı hayatın içindeki tüm toplantılarda kendine yer bulmuş, ayrıca neredeyse bunların tamamı dini ibadet ve ritüellerine kadar nüfuz etmiştir. Toy yâda şölen geleneği Türklerin için bir araya gelmenin vazgeçilmez ögesi olan şenliklerdir. Tüm bu toplantıların ana öğelerinden biri hatta en önemlisi yemektir. İkramda seçilen yemekler, onların nasıl sunulacağı, kimlere hangi yemekten ikram edileceği bir tarih boyunca oluşmuş kurallar olarak günümüze kadar ulaşmıştır.

Bir milletin tarihi ve kültürü en büyük hazinesidir. Türkler açısından gündelik hayatta neredeyse her gün yapılan bazı faaliyetlerin aslında çok eskilere dayanan kökenleri olduğu tam olarak bilinmese de, bu uygulamalar sürdürülmektedir. Bilhassa aile, soy ve boy bağları son derece kuvvetli ve önemli olan Türklerde her şey belli düzende sisteme konmuş, toplantı düzenindeki oturacak yerden, kurulacak çadırın konumuna kadar bir kurala bağlanmıştır. Bu kural toplantılarda sunulacak yemekler içinde mevcuttur. Kökenleri Oğuz Kağan'ın oğlu Günhan'a kadar dayanan orun-ülüş sisteminin en tepesinde bulunan sadece hanlara ve beylere tanınan özel bir imtiyaz olan kelle yemek geleneği, Oğuzların Üçok kolundan ve Bayat boyundan Dulkadirli Beyliğinin de sıkı sıkıya bağlı kaldığı bir gelenektir. Alaüdevle Bozkurt Bey döneminde seksen bin haneye ulaştığı tahmin edilen bu yoğun Dulkadirli Beylik ailesi, bu imtiyazlı yemeği her zaman tercih etmiş ve tarihi süreç boyunca bu şehir geneline yayılmıştır. Dulkadirli ülkesi Kırşehir'den Diyarbakır'a geniş bir alanı kaplasa da devletin başkenti Maraş'ın Anadolu'nun belki de coğrafya olarak en güzel yerlerinden birisidir. Ceyhan nehrinin doğduğu, bol su kaynakları, dağları ve ovalarıyla yerleşim için son derece elverişli olan Maraş'ın şehirleşme tarihi dört bin yıl geriye gitmektedir. Türkler için son derece elverişli olan yaylak ve kışlak mesafelerinin yakın oluşu yoğun bir hayvancılık yapılmasına neden olmuştur. İlman ikliminden dolayı her türlü sebze ve meyvenin yetişmesi yörede yaşayanlara çok geniş bir yiyecek çeşitliliği sunmuştur. Hayvancılığın ve endemik coğrafyanın güzel karışımı keçi sütü ve orkide soğanından elde edilen sahleple yapılan Maraş dondurması bu güzel coğrafyanın bir hediyesidir. Elbette 1084 yılından sonra yoğun bir Türkmen nüfusunun yaşadığı Maraş'ta yemek menüsünün en başında et ve etten yapılan yemekler tercih edilmiş, bir beylik başkenti olduğu içinde kelle ve kelleden yapılan, sarımsak ve Maraş sumak ekşisi ve Maraş biberiyle tatlandırılan kelle-paça çorbası da beylerin özel yemeği olmuştur. Her özele olan ilgi sebebiyle beylere mahsus kelle yemek geleneği zamanla yerleşik halk tarafından da benimsenmiş ve çok sevilen özel bir çorba olarak tarihteki yerini almıştır. Kahramanmaraş nüfusa oranla en çok kelle-paçacı esnafı olan ve en çok paça içilen ildir. Ancak diğer birçok ilde yaygın olarak bulunan, içinde kelle olmayan ve sadece hayvanın karın etinden yapılan işkembe çorbası Maraş'ta neredeyse yok gibidir. Kelle-paça çorbası Maraşlılar için sadece bir yemek olmayıp Türklerin ilk günlerinden bugüne ulaşan çok önemli bir hiyerarşik düzenin temel parçasıdır. Beylik ve hanlık nişanesidir. Bu yüzden Maraşlılar için kelle-paça yemek sadece karın doyurmak değil, bir mevki ve itibar meselesidir.

## KAYNAKÇA

Ahmetbeyoğlu, A. (1995). *Grek Seyyah Priskos'a göre Avrupa Hunları*, Türk Dünyası Araştırma Vakfı Yayınları.

Akıncı, M. (2021). Kafatasından Kadeh Yapma Ritüeli Ve Türklerde Görülen Misalleri. <https://dergipark.org.tr/en/download/article-file/1757588>.

Aknerli G. (2012). *Okçu milletin tarihi*. Yeditepe Yayınları.

Aras, B.M. (2019). *Pazarcık Türkmen Alevileri*. Türk Tarih Kurumu.

Atalay, B. (2008). *Maraş tarihi ve coğrafyası*. Ukde Yayınları.

Bayat, F. (2013). *Oğuz Destan Dünyası/ Oğuznamelerin Tarihi, Mitolojik Kökenleri ve Teşekkürü*. Ötüken Neşriyat.

- Boratav, P. N. (2012). *Türk mitolojisi*, Bilge Su Yayınları.
- Clavijo, R.G. (1993). *Anadolu Orta Asya Ve Timur*. çev. Ömer Rıza Doğrul. (Ses Yayınları, İstanbul).
- Donuk, A. (1992). Baranta. *Türk Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi*.
- Ebu'l Gazi Bahadır Han (2011). *Türklerin Şeçeresi*. Örgün Yayınevi.
- Eroğlu, E.F.(2015). Priskos'un Eserinde Yer Alan Türk Adetleri, *Genç Kalemler Araştırma Dergisi*.
- Eroz, M.(1990). *Türkiye'de Alevilik ve Bektaşilik*. Kültür Bakanlığı.
- Evliya Çelebi.(1999). *Seyahatname*. Yapı Kredi Yayınları.
- Gökhan, İ. (2012). Dulkadir Beyliği Hanedan Mensupları ile Komşu Devlet Ve Beylik Hanedan Mensupları Arasında Yapılan Siyasi Evlilikler, *Uluslararası Dulkadir Beyliği Sempozyumu*. Kahramanmaraş Belediyesi Yayınları.
- Gökyay, O.Ş. (2006). *Dede Korkut Kitabı*, Kabalıcı Yayınevi .
- Günay, Ü. (2003). Türk Halk Dindarlığının Önemli Çekim Merkezleri Olarak Dini Ziyaret Yerleri. <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/219270>
- İbn Battûta Tancî (2014). *İbn Battûta Seyahatnâmesi*, çev. A.Sait Aykut. Yapı Kredi Yayınları.
- İnan, A. (1987). Han-ı Yağma Deyiminin Kökeni. *Makaleler ve İncelemeler*.Türk Tarih Kurumu.
- İnan, A. (1987). "Orun" ve "Ülüş" Meselesi. *Makaleler ve İncelemeler*. Türk Tarih Kurumu.
- İnan, A.(1987). Yeğenlik Hakkı ve Konuk Aşısı. *Makaleler ve İncelemeler*, Türk Tarih Kurumu.
- İzgi,Ö.(2000). *Çin Elçisi Wang Yen-Te'nin Uygur Seyahatnamesi*, Türk Tarih Kurumu.
- Kaçalin, M.S.(2007). Orhon Yazıtları. *Türk Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*.
- Kalafat,Y.(2012). *Türk halk inançlarında beslenme*. Berikan Yayınları.
- Kanlıdere, A. (2012). XVI.Asır Başında Dulkadirli Türkmenleri Hakkında Önemli Bir Kaynak: Maraş'ın İlk Mufassal Tahrir Defteri. *Uluslararası Dulkadir Beyliği Sempozyumu*. Kahramanmaraş Belediyesi Yayınları.
- Karadeniz, H.B. (2012). Dulkadirli Beyliğinin Türk Tarihi İçindeki Yeri ve Önemi. *Dulkadir Beyliği Sempozyumu*, Kahramanmaraş Belediyesi Yayınları.
- Katanov, N.F. (2004). *Türk kabileleri arasında*. Kömen Yayınları.
- Kazvini,A. (2011). *Safevi Tarihi*. Birleşik Yayınevi.
- Kızıldağ, H. (2022). Koruyucu Varlığın Hierofanik Yansıması Olarak Nazarı Engelleyen Nesnelere, *Geçmişten Geleceğe Küçük Asya -Anadolu*. Paradigma Akademi.
- Köksel, B. (2011). Orhon Yazıtları'nda kadın, *e-Journal of New World Sciences Academy Volume: 6, Number: 2, Article Number: 4C0094*
- Kut, G. (2014).Türklerde Yemek Kültürü. *Türkler Ansiklopedisi*. Yeni Türkiye Yayınları.
- Mehmet K. (2023). *Melceü't-Tabbâhîn-Aşçıların Sığınağı*, çev. Hakan Kara. Kaptan Kitap.
- Musalı, N. (2012). Anonim Bir Safevi Müellifinin Gözüyle Dulkadirli Beyliği'nin Son 20 Yıllık Tarihine Bakış. *Dulkadir Beyliği Sempozyumu*. Kahramanmaraş Belediyesi Yayınları.
- Nazlı, M. (2022). Ağız tadı damak zevki maraş yemekleri. *Dulkadiroğlu Belediyesi*.
- Oktay, H. (2007). *Ermeni kaynaklarında Türkler ve Moğollar*. Selenge Yayınları.

- Onat,A., Orsoy, S., Ercilasun, K. (2004).*Han Hanedanlığı Tarihi(Hsiung-nu (Hun) Monografisi*, Türk Tarih Kurumu.
- Ögel, B. (2000). *Türk Kültür Tarihine Giriş*. Kültür Bakanlığı Yayınları
- Özcan, E.S. (2016). *Kültür Tarihi Açısından İskit-Türk Aynılığı*. Selenge Yayınları.
- Özkarıcı, M. (2012) Dulkadir Beyliği Mimarisine Bakış, *Uluslararası Dulkadir Beyliği Sempozyumu*, Kahramanmaraş Belediyesi Yayınları.
- Roux, J.P. (2011). *Eski Türk mitolojisi*. Bilge Su Yayınları.
- Sucu, N. (2012). Dulkadir Beyliği Mensubu Osmanlı Hanım Sultanlar. *Uluslararası Dulkadir Beyliği Sempozyumu*. Kahramanmaraş Belediyesi Yayınları.
- Şanlı, N., Yalçınkaya, H., Albuz, S.A., Mete, F. (2012). Dulkadiroğulları'nın Maraş İline Bıraktıkları Kültürel Miras. *Uluslararası Dulkadir Beyliği Sempozyumu*. Kahramanmaraş Belediyesi Yayınları.
- Taneri, A. (2019). *Harezşahlr*. Bilge Kültür Sanat Yayıncılık.
- Ünder, D. ve Saltan, F.Z. (2019). Sumak ve Önemli Biyolojik Etkileri. [https:// dergipark. org. tr/tr/ download/article-file/765729](https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/765729)
- Vaktidolu, A.A.A. (2014). *İmam Cafer-i Sadık Buyruğu*. Can Yayınları.
- Yalman, A.R. (1993). *Cenupta Türkmen oymakları*, Kültür Bakanlığı.
- Yaşa, R. (2019). *Türklerde Misafirperverlik, Altay Toplulukları Aile ve Aile Değerleri*, Türk Dünyası Belediyeler Birliği.
- Yaşar, A. ve Yakar, S. (2009). *Seyahatname, şehir tarihi ve coğrafya kitaplarına göre Maraş*, Ukde Yayınları.
- Yıldırım, Z. (2018). Tarih-i Ebül'l Ferec'te Malatya ve Maraş, *Uluslararası Selçuklu Döneminde Maraş Sempozyumu*, Kahramanmaraş Belediyesi Yayınları.
- Yinanç, R. (1989). *Dulkadirli beyliği*. Türk Tarih Kurumu.
- Yusuf Has Hacib (2015) *Kutadgu bilig*. Türkiye İş Bankası Yayınları.