

İslam Öncesi Dönem
TÜRK YEMEK SOSYOLOJİSİ

Hayati Beşirli

Bu kitabın yayın hakkı PHOENIX YAYINEVİ'ne aittir. Yayınevinin ve yayınlayıcısının yazılı izni alınmaksızın kısmen veya tamamen alıntı yapılamaz, hiçbir şekilde kopyalanamaz, çoğaltılamaz ve yayınlanamaz.

İslam Öncesi Dönem TÜRK YEMEK SOSYOLOJİSİ

Yazar: Hayati Beşirli

Editör: M. Çağlar Karuç

Kapak Tasarımı ve Dizgi: İrem Nur Acar

©Phoenix Yayınevi Tüm Hakları Saklıdır.

2026 Temmuz, Ankara

ISBN No: 978-605-7789-91-4

Phoenix Yayınevi-Ünal Sevindik

Yayıncı Sertifika No: 11003

Şehit Adem Yavuz Sok. Hitit Apt. 14/1

Kızılay-Ankara

Tel: 0(312) 419 97 81 pbx

Faks: 0(312) 419 16 11

e-posta: info@siyasalkitap.com

<http://www.siyasalkitap.com>

Baskı: Dedemat Matbaacılık

Sertifika No: 70086

Melih Gökçek Bulvarı 1447 Cadde No: 37

İvedik Organize Sanayi Yenimahalle-Ankara

Tel: 0507 932 59 30

Dağıtım:

Siyasal Kitabevi

Şehit Adem Yavuz Sok. Hitit Apt. 14/1

Kızılay/Ankara

Tel: 0(312) 419 97 81 pbx

Faks: 0(312) 419 16 11

e-posta: info@siyasalkitap.com

<http://www.siyasalkitap.com>

İslam Öncesi Dönem
TÜRK YEMEK SOSYOLOJİSİ

İÇİNDEKİLER

ÖNSÖZ.....	7
TÜRK YEMEK SOSYOLOJİSİNE GİRİŞ.....	11
Sembolik Bir Unsur Olarak Yemek.....	14
İktidar Göstergesi Olarak Yemek	16
Ritüel Unsuru Olarak Yemek.....	20
Statü Unsuru Olarak Yemek.....	23
Yemek ve Kimlik	28
Türk Yemek ve Mutfak Kültürü	31
Türk Yemek Kültürü Üzerindeki Temel Belirleyiciler	41
Kaynaklar	47
1. BÖLÜM	
TÜRK KÜLTÜRÜNÜN GELİŞİM DÖNEMLERİNDE YEMEK	
VE MUTFAK KÜLTÜRÜ.....	49
Afanasiyev, Andronova Kültürleri ve Çeşitli Kültür Alanlarında	
Yemek ve Mutfak.....	52
Kaynaklar	67
2. BÖLÜM	
İSLAM ÖNCESİ DÖNEMDE TÜRK YEMEK KÜLTÜRÜ	69
Yerleşiklik ve Göçebelik, Yarı Göçebelik İlişkisi	70
Orta Asya'nın Sınırları, Ekolojik Özellikleri	77
Bozkırda Yaşam	86
Hunlarda Yemek ve Mutfak Kültürü	94

Göktürklerde Yemek ve Mutfak Kültürü	127
Göktürk Yazıtlarında Türk Yemek Kültürü -Açları Doyurmak, Az Milleti Çok Kılmak-	140
Doymak, Çoğalmak ve Bunları Hafızada Tutmak	149
Doymak, Çoğalmak ve Sadakat	154
Uygurlarda Yemek ve Mutfak Kültürü	159
10 ve 13. Yüzyıllar Arasında Seyyahların Gözünden Türklerde Yiyecekler	171
Kaynaklar	179

3. BÖLÜM

TÜRKLERİN İSLAMİYET ÖNCESİ DÖNEMİNİN FARKLI MUTFAK TİPOLOJİLERİ ÜZERİNDEN DEĞERLENDİRİLMESİ	185
İslam Öncesi Türk Toplumunda Yemek ve Mutfakın Simgeselliği	202
Bozkır Kültüründe Yemek Pişirme Teknikleri	235
Değerlendirme	239
Kaynaklar	249
DEDE KORKUT HİKÂYELERİNDE YEMEK VE SİMGESELLİK	253
Kaynaklar	267
DİZİN	269

ÖNSÖZ

Yemek, insanın en temel ihtiyaçlarından biridir. Yalnızca biyolojik bir gereklilik değil, sosyal bir gerçekliktir. İnsan neyi yiyeceğini, nasıl pişireceğini, kimlerle paylaşacağını, hangi durumda hangi yemeği tüketeceğini kültür aracılığıyla öğrenir. Bu nedenle yemek, yalnızca beslenmenin değil; toplumun, tarihin, inancın, iktidarın, kimliğin ve hafızanın da bir parçasıdır. Sofra ise yalnızca karın doyurulan bir yer değil; toplumsal ilişkilerin kurulduğu, statülerin görünür olduğu, aidiyetlerin yeniden üretildiği sembolik bir alandır.

Türk kültürü açısından, yemek ve mutfak, çok katmanlı bir tarihsel birikimin sonucudur. Orta Asya bozkırlarından Anadolu'ya uzanan uzun tarihsel süreçte Türk toplulukları; yaşadıkları coğrafyanın, iklimin, göçlerin, savaşların, dinî dönüşümlerin ve farklı kültürlerle kurdukları ilişkilerin etkisiyle özgün bir yemek kültürü meydana getirmişlerdir. Bu kültür, yalnızca belirli yemeklerden ibaret değildir; aynı zamanda bir dünya görüşünü, hayat tarzını ve toplumsal düzen anlayışını da yansıtmaktadır.

Bu çalışmanın temel amacı, Türk yemek ve mutfak kültürünü gastronomik bir alan olarak değil; sosyolojik bir olgu olarak ele almaktır. Yemek, bu kitapta tarihsel süreç içinde değişen toplumsal ilişkiler bağlamında değerlendirilmiştir. Çünkü yemek; iktidarın kurulmasında, toplumsal hiyerarşinin görünür hâle gelmesinde, kutsalın ifade edilmesinde, kimliğin korunmasında ve kolektif hafızanın aktarılmasında önemli işlevler üstlenmektedir. Türk kültüründe toylardan saray sofralarına, göçebe mutfaktan şehir mutfağına, ritüel yemeklerden gündelik beslenme pratiklerine kadar uzanan geniş bir alan, bu ilişkinin somut örneklerini sunmaktadır. Yemek ve mutfak bu çalışmada, doğal mutfak, kutsal mutfak, politik mutfak ve folklorik/kültürel mutfak olmak üzere dört temel tipoloji çerçevesinde değerlendirilmiştir. Bu yaklaşım, Türk yemek kültürünün yalnızca damak tadı üzerinden değil; anlam, sembol, güç, aidiyet ve toplumsal yapı ekseninde anlaşılmasını amaçlamaktadır. Böylece yemek ve mutfağın, toplumların yalnızca ne yediğini değil; nasıl düşündüğünü, nasıl örgütlendiğini ve kendisini nasıl tanımladığını da gösteren önemli bir kültürel alan olduğu ortaya konulmaya çalışılmıştır. Hiç kuşkusuz yemek, insanlık tarihinin en eski ortak deneyimlerinden biridir. Ancak her toplum, bu ortak ihtiyacı kendi kültürel kodlarıyla biçimlendirmiştir. Türk yemek kültürü de binlerce yıllık tarihsel birikimiyle yalnızca bir beslenme sistemi değil; aynı zamanda Türk toplumunun hafızasını, değerlerini ve dünyayı algılama biçimini taşıyan önemli bir kültürel mirastır.

Bu çalışma hazırlanırken tarih, sosyoloji, antropoloji, kültürel çalışmalar ve yemek araştırmaları alanlarından yararlanılmış; farklı dönemlere ait yazılı kaynaklar, seyahatnameler, tarihsel kayıtlar ve kuramsal çalışmalar birlikte değerlendirilmiştir. Türk yemek kültürünün tarihsel sürekliliği kadar değişim süreçleri de dikkate alınmış; yemek ve mutfak kültürünün toplumsal dönüşümlerle birlikte nasıl yeniden şekillendiği in-

celenmiştir. Çalışmanın hazırlanma sürecinde birçok kişinin katkısı ve desteği olmuştur. Başta kitabın metinlerinin gözden geçirilmesi, dil ve anlatım bakımından değerlendirilmesi sürecinde katkı sunan; düzeltmeleri, önerileri ve dikkatli okumalarıyla çalışmanın daha anlaşılır ve sistematik hâle gelmesine yardımcı olan değerli dostlarıma teşekkür ederim.

Çalışmayı okuyarak metin düzeltme, görüş, eleştiri ve önerileriyle katkıda bulunan kıymetli akademisyenlere ve araştırmacılara da şükranlarımı sunarım. Yapılan eleştiriler ve değerlendirmeler, çalışmanın geliştirilmesi ve daha güçlü bir akademik çerçeveye kavuşması açısından son derece değerli olmuştur. Bu kapsamda çalışmanın bu aşamasında katkı sağlayan, tarih bölümü yüksek lisans öğrencisi Şükran Delice ve tarihçi Prof.Dr. Mustafa Kalkan'a katkıları için teşekkürlerimi sunarım.

Bu çalışmanın; yemek sosyolojisi, Türk kültürü, gastronomi tarihi ve kültürel çalışmalar alanında araştırma yapanlara katkı sağlaması; yemek ve mutfak üzerinden toplumu anlamaya yönelik yeni tartışmalara kapı aralaması temennisiyle...

Hayati BEŞİRLİ

Ankara, 2026