



ANKARA
HACI BAYRAM VELİ ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ

**EVLİYA ÇELEBİ SEYAHATNAMESİ ÇERÇEVESİNDE
MISIR YEMEK KÜLTÜRÜNÜN İNCELENMESİ**

Nurulhude BAYKAL

**Tez Danışmanı
Prof. Dr. Suna TİMUR AĞILDERE**

**DOKTORA TEZİ
MÜTERCİM-TERCÜMANLIK ANABİLİM DALI
ÇEVİRİ VE KÜLTÜREL ÇALIŞMALAR BİLİM DALI**

MAYIS 2021



**EVLİYA ÇELEBİ SEYAHATNAMESİ ÇERÇEVESİNDE
MISIR YEMEK KÜLTÜRÜNÜN İNCELENMESİ**

NURULHUDE BAYKAL

**DOKTORA TEZİ
MÜTERCİM-TERCÜMANLIK ANABİLİM DALI
ÇEVİRİ VE KÜLTÜREL ÇALIŞMALAR BİLİM DALI**

**ANKARA HACI BAYRAM VELİ ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ**

MAYIS 2021

ETİK BEYAN

Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Tez Yazım Kurallarına uygun olarak hazırladığım bu tez çalışmasında; tez içinde sunduğum verileri, bilgileri ve dokümanları akademik ve etik kurallar çerçevesinde elde ettiğimi, tüm bilgi, belge, değerlendirme ve sonuçları bilimsel etik ve ahlak kurallarına uygun olarak sunduğumu, tez çalışmasında yararlandığım eserlerin tümüne uygun atıfta bulunarak kaynak gösterdiğimi, kullanılan verilerde herhangi bir değişiklik yapmadığımı, bu tezde sunduğum çalışmanın özgün olduğunu, bildirir, aksi bir durumda aleyhime doğabilecek tüm hak kayıplarını kabullendiğimi beyan ederim.

Nurulhude Baykal
25 Mayıs 2021

Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi Çerçevesinde Mısır Yemek Kültürünün İncelenmesi
(Doktora Tezi)

Nurulhude BAYKAL

ANKARA HACI BAYRAM VELİ ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ
Mayıs 2021

ÖZET

Osmanlı'nın Afrika'da hüküm sürdüğü dört yüzyıl üzerine yapılan çalışmalar genellikle iktisat ve tarih bilimi odaklıdır. Söz konusu döneme halk bilimsel açıdan ışık tutan çalışmalar konusunda büyük bir eksiklik vardır. Bu tezin başlangıç noktası, özellikle de ortak geçmiş çerçevesinde Osmanlı dönemi Afrika kültürünün anlaşılması için eksikliği duyulan bilimsel çalışmalara bir örnek ortaya koymaktır. Bu tezde Osmanlı kültür dünyasının sınırlarının genişliği vurgulanarak Mısır yemek kültürü ele alınmıştır. Bu sırada Mısır'ın yalnızca imparatorluğun sınırları içinde kalan bir toprak parçası değil, Osmanlı sarayına dahi doğrudan yiyecek ve içecek temin edilen bir merkez, baharat ve kahve ticaretinde önemli bir durak olduğunun altı çizilmiştir. Tezde on yedinci yüzyıl Osmanlı coğrafyasında yaşayan ve çeşitli sebeplerle türlü ülkelere gidip farklı memleketlerden bilgiler derleme imkânı bulan ünlü seyyah Evliyâ Çelebi'nin *Seyahatnâme* başlıklı eseri çerçevesinde Mısır yemek kültürü incelenmiştir. Evliyâ Çelebi'nin sözünü ettiği Mısır yemek kültürüne dair unsurların derlenmesi ve aynı konu üzerine yazılmış farklı eserlerle de karşılaştırılarak değerlendirilmesi bu tezin yöntemini oluşturmaktadır. Dolayısıyla tezde Mısır yemek kültürü yalnızca Evliyâ Çelebi *Seyahatnâmesi* çerçevesinde ele alınmış, farklı kaynaklara ancak *Seyahatnâme*'de değinilen bilgileri karşılaştırmak üzere başvurulmuştur. Tezde yemek kültürünü oluşturan maddi unsurların yanında bağlamsal öğeler de ele alınmış, Evliyâ Çelebi'nin verdiği örnekler üzerinde durulmuştur. Böylece *Seyahatnâme*'nin yazıldığı dönemin Mısır yemek kültürünü yansıtan geniş bir çerçeve çizmekle kalmayıp dönemi açısından ilgi çekici detaylar da barındırdığı gösterilmiştir.

Bilim Kodu : Afrika Çalışmaları (114101)
Anahtar Kelimeler : Osmanlı, Mısır, Gastronomi, Afrika, Yemek Kültürü
Sayfa Adedi : 181
Tez Danışmanı : Prof. Dr. Suna TİMUR AĞILDERE

Studying Food Culture of Egypt within the Framework of Evliyâ Çelebi's Book of Travels
(Ph.D. Thesis)

Nurulhude BAYKAL

ANKARA HACI BAYRAM VELİ UNIVERSITY
THE INSTITUTE OF GRADUATE STUDIES
May 2021

ABSTRACT

Studies on the four centuries of Ottoman rule in Africa generally focus on economics and history. There is a great lack of studies that shed light on this period in terms of questions of folklore. In this context, the starting point of this thesis is to set an example for the scientific studies that are lacking for an understanding of African culture in the Ottoman period within the framework of the common past. In this thesis, the food culture of Egypt is discussed by emphasizing the width of the borders of the Ottoman cultural world. While doing so, it is underlined that Egypt was not simply a land within the borders of the Ottoman Empire; it was also a center providing food and drink even directly to the Ottoman palace and an important stop in the spice and coffee trades. The food culture of Egypt is examined here within the framework of the Book of Travels by the famous traveler Evliyâ Çelebi, who lived in the Ottoman Empire in the seventeenth century and had the opportunity to travel to various countries for various reasons, collecting information about those lands along the way. As its research methodology, this thesis compiles the elements of Egyptian food culture mentioned by Evliyâ Çelebi and compares them with other works written on the same subject. Therefore, Egyptian food culture is dealt with here only within the framework of Evliyâ Çelebi's Book of Travels and different sources have been applied only to compare the information mentioned in the Book of Travels. In the thesis, besides the material elements that make up the food culture, contextual elements are also discussed, and the examples given by Evliyâ Çelebi are emphasized. Thus, it has been shown that the Book of Travels not only draws a broad framework reflecting the Egyptian food culture of the period in which it was written, but also contains interesting details.

Science Code : African Studies (114101)
Key Words : Ottoman, Egypt, Gastronomy, Africa, Food culture
Page Number : 181
Supervisor : Prof. Dr. Suna TİMUR AĞILDERE

TEŞEKKÜR

Yardımları, katkıları ve nezaketi için danışmanım Prof. Dr. Suna TİMUR AĞILDERE'ye ne kadar teşekkür etsem az. Tez izleme komitesinde yer alarak bu tezin şekillenmesinde katkıları olan Prof. Dr. Enver ARPA ile Doç. Dr. Evrim ÖLÇER ÖZÜNEL'e de... Savunma sırasında ve sonrasındaki yapıcı eleştirileri için Prof. Dr. Nezir TEMUR ve Doç. Dr. Murat DEMİR'e de içtenlikle teşekkür ederim.

Türk edebiyatı bölümünde iken beni Evliyâ Çelebi ile yakından tanıştıran Prof. Dr. Nuran TEZCAN'a ve saygıdeğer eşi Prof. Dr. Semih TEZCAN'a, kültürel çalışmaların hem akademide hem de günlük yaşamdaki önemini gösteren Prof. Dr. Öcal OĞUZ'a, çeviriye dair ilk profesyonel adımlarımı atmamı sağlayan Prof. Dr. Mine ÖZYURT KILIÇ'a teşekkür ederim.

Eğitim hayatı ile çalışma hayatını beraber yürütmenin zorlayıcılığının farkında olarak desteklerini esirgemeyen amirim Doç. Dr. Rukiye DİLLİ'ye, ayrıca bünyelerinde çalıştığım popüler bilim dergilerinin yayın yönetmenleri olan Dr. Özlem KILIÇ EKİCİ ve Dr. Tuba SARIGÜL'e; ayrıca Elnârâ AHMETZÂDE, Ayşe TAYDAŞ, Meryem Tuğba PEKŞEN, Selim ÖZDEN, Mehmet SİĞİRCİ, Sadi ATILGAN ve Dr. Bülent GÖZCELİOĞLU başta olmak üzere mesai arkadaşlarıma teşekkür ederim.

Çeviri ve Kültürel Çalışmalar bölümüne başladığım günden beri yanımda olan ve çok kısa bir süre sonra isminin önüne “Dr.” kısaltması geleceğini umduğum sevgili Tuba KÜMBÜL'e, özellikle tez sürecindeki zorlukları beraber atlattığımız Dr. Sezer YILMAZ'a, İngilizce desteği ve arkadaşlığı için Leslie DEMİR'e; okul ve iş dışında da bir hayatım olduğunu hissettiren değerli arkadaşlarım Dr. Gülden OLGUN, Dr. Özlem SEVEN, Ömer AKPINAR, Mehmet KİŞİOĞLU, Hacer YILMAZ, Hilal YILMAZ, Sinem ORALLI, Nesrin KOÇ, Gülhan YILMAZ BURSA, Ersin ULUSOY, Şeyma SIRAKAYA, Şeyma DUYAR, Emine KARANLIK KAYA ve Gizem KABAYEL TAMAM'a teşekkür ederim.

AİLEME MİNNETLE TEŞEKKÜR EDERİM – HER ŞEY İÇİN.
HEP VAR OLSUNLAR.

İÇİNDEKİLER

	Sayfa
ÖZET.....	iv
ABSTRACT	v
TEŞEKKÜR.....	vi
İÇİNDEKİLER	vii
TABLOLARIN LİSTESİ	ix
RESİMLERİN LİSTESİ	x
SİMGELER VE KISALTMALAR.....	xi
1. GİRİŞ	1
2. BESİN KAYNAKLARI	27
2.1. Mısır'ın İklimi ve İklimine Etki Eden Faktörler	27
2.2. Mısır'da Yetişen Ürünler.....	34
2.2.1. Yerleşim Yerlerinin Öne Çıkan Ürünleri ve Yiyecekleri	37
2.3. Hayvancılık	49
2.4. Avcılık ve Av Hayvanları.....	56
3. ACAYİP VE GARİP YİYECEKLER	63
3.1. Acayip ve Garip Meyveler	63
3.2. Acayip ve Garip Sebzeler ile Otlar.....	69
3.3. Acayip ve Garip Etler.....	72
3.4. Diğer Acayip ve Garip Yiyecekler	75
4. İÇECEKLER.....	79
5. ÖZEL DURUMLARDA TÜKETİLEN YİYECEKLER	87
5.1. Toplu Yemek Etkinlikleri.....	87
5.1.1. Divan Sofrası	88

5.1.2. Ziyafet Yemekleri.....	90
5.1.3. Mevlid Yemekleri.....	106
5.1.4. Tekke Yemekleri	115
5.1.5. Tekkeler Dışında Yemek Dağıtımı.....	121
5.1.6. Taziye Yemekleri.....	122
5.2. Dinî Beslenme Pratikleri	123
5.3. İlaç Niyetine Tüketilen Yiyecek ve İçecekler	126
5.4. Yolculuk Sırasında Tüketilen Yiyecekler	136
6. YEMEK VE ADABIMUAŞERET	141
6.1. Sofra Kuralları.....	141
6.2. Yiyeceklerin Hediyeleşmede Kullanılması	144
7. YEMEK KÜLTÜRÜNDE YERİ OLAN MEKÂNLAR	149
7.1. Yiyecek Satılan Mekânlar	149
7.1.1. Hanlar	149
7.1.2. Esnaflar	150
7.2. Yiyeceklerin Depolanması için Kullanılan Mekânlar	156
7.2.1. Yusuf Ambarı	156
7.2.2. Diğer Yiyecek Depoları.....	161
8. SONUÇ	163
KAYNAKLAR	171
EKLER.....	177
EK-1 TERİMCE	177
ÖZGEÇMİŞ	181

TABLÖLARIN LİSTESİ

Tablo	Sayfa
Tablo 1.1.	21
Tablo 2.3.1.	54
Tablo 7.1.2.1	151



RESİMLERİN LİSTESİ

Resim	Sayfa
Resim 6.1.1	143
Resim 7.2.1.1	160



KISALTMALAR

Bu çalışmada kullanılmış kısaltmalar, açıklamaları ile birlikte aşağıda sunulmuştur.

Kısaltmalar

Açıklamalar

Kanz

Kanz al-fawā'id fītanwī' al-mawā'id

OA

Osmanlı Arşivi

Seyahatnâme

Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi



1. GİRİŞ

Osmanlı Devleti'nin Kuzey Afrika'daki dört yüz yılı aşkın hâkimiyeti neticesinde doğan tarihî ve kültürel ilişkiler, akademik anlamda ihmal edilmiş bir alandır. Bu durum, Osmanlı Devleti'nin tarihî ve kültürel mirasının kapsamlı bir biçimde anlaşılması konusunda büyük bir eksikliktir. Nitekim bu alandaki çalışmaların eksikliği yalnızca Osmanlı tarihi ve kültürü açısından değil, Osmanlı'nın Afrika'da hâkim olduğu topraklarda, Osmanlı'dan önce ve sonra hüküm süren ülkelerin yanı sıra o coğrafyada yaşayagelmiş halkların tarihi ile kültürü açısından da bilinmeyenlere ve boşluklara sebebiyet vermektedir.

Ülkemizde kadim bir ortak geçmişimiz olan Afrika kıtası ile ilgili çalışmalara son yıllarda büyük önem verilse de gerek fen ve teknoloji alanlarında gerekse sosyal ve beşerî bilimlerde yapılan çalışmaların sayısı tatmin edici değildir. 1998'de başlatılan “Afrika'ya Açılım Politikamız”, 2005 yılında Afrika Birliği'nde gözlemci üye olmamız ve sonrasında düzenlenen Afrika çalışmalarına dair atılımlar şüphesiz ki Türkiye-Afrika ilişkileri hakkında yapılan akademik araştırmalara da katkı sağlamıştır. Esasında, Osmanlı Devleti sınırlarının Afrika kıtasında kapsadığı coğrafyayla ilgili yapılan çalışma ve araştırmalar mevcuttur ancak bu çalışmaların büyük bir çoğunluğu söz konusu bölgeyi tarihî, siyasî ve iktisadî olarak ele almaktadır. Özellikle kültürel çalışmalar alanındaki eserlerin sayısı oldukça kısıtlıdır.

Osmanlı-Afrika İlişkileri kitabının yazarı Ahmet Kavas'a göre, Osmanlı-Afrika ve Türkiye-Afrika ilişkileri açısından özellikle kültürel ilişkiler bakımından dikkat çekici olan iki dönem, Osmanlı Devleti'nin kıtada hâkimiyet kurmaya başladığı on altıncı yüzyıldan hâkimiyetinin sona erdiği yirminci yüzyıla kadar olan dönem ve Afrika ülkelerinin sömürgeleştirilme süreçleri ve bağımsızlık mücadelelerinin yaşandığı modern dönem olarak nitelendirilebilir (2015: 2). Dolayısıyla, kültürel çalışmalar söz konusu olduğunda özellikle bu iki döneme odaklanılması yerinde olacaktır. Osmanlı Devleti zamanında, ülke sınırlarının bir bölümünü kapsadığı Afrika kıtası üzerine, hususiyetle de söz konusu devirlerin üzerine eğilen çalışmaların yapılması önem arz etmektedir.

On dördüncü yüzyılda kurulan Osmanlı Devleti'nin Afrika'daki varlığı, Yavuz Sultan Selim'in düzenlediği Mısır seferi sonucunda 1517 yılında Memlûk idaresine son verilmesi ile on altıncı yüzyılda başlamış ve 1918 yılında Osmanlı askerlerinin İtalyan işgali altındaki Trablusgarp'tan çekilişine kadar dört yüzyıl sürmüştür. Geçen bu dört asır süresince, Osmanlı hâkimiyetindeki topraklarda ve etkileşim hâlinde oldukları bölgelerle Osmanlı'nın diğer bölgeleri arasında, gerek yönetici sınıfın eliyle gerekse ticaret yoluyla kültür alışverişleri ve paylaşımlar gerçekleşmiştir.

Diğer yandan, Mısır özelinde düşünüldüğünde ise ortak geçmiş olarak kabul edilebilecek zaman aralığının daha da geniş olduğu görülecektir. Mısır topraklarında Türk hanedan tarafından kurulan ilk devlet kabul edilen Tolunoğulları (868-905) ile Türk kültürünün etkilerinin görülmeye başlandığı, sonrasında kurulan İhşîdîler (935-969) ile de Türk hanedanının ve etkisinin devam ettiği, Fâtımîler döneminde ise Türklerin daha fazla ordu ve askerlik sistemi üzerinde etkisi olduğu savunulabilir (Kavas, 2015: 23). Kavas, Mısır'daki Türk soylu hanedan yönetiminin Bahrî Memlûkleri ile 1260'ta başlayıp 1936'da tahta geçen Kral Faruk'un 1953'te yönetimden çekilmesine kadar devam ettiğini ileri sürmektedir (2015: 30, 44). Dolayısıyla Mısır'da yaklaşık yedi yüzyıl süren Türk soylu yönetimden söz edilebilir. Şüphesiz ki bu durum Türkler ve Mısır coğrafyasında yaşayan diğer halklar arasında kültür alışverişine ve kültür paylaşımlarına yol açmıştır. Bu nedenle Afrika kültürü çalışmaları arasında Mısır'ın özellikle öne çıkarılarak araştırılması gerekmektedir.

Bu tezde on yedinci yüzyıl Osmanlı coğrafyasında yaşayan ve çeşitli sebeplerle farklı ülkelere gidip söz konusu bölgelerden bilgiler derleme imkânı bulan ünlü seyyah Evliyâ Çelebi'nin *Seyahatnâme* başlıklı eseri çerçevesinde Mısır yemek kültürü incelenmiştir. *İslam Ansiklopedisi*'nde Nuran Tezcan tarafından yazılmış ilgili maddeye göre:

Eserin asıl adı Târîhi Seyyâh Evliyâ Efendi'dir. Eser, Evliyâ Çelebi'nin 1630'lu yıllarda İstanbul'dan başlayarak 1092'ye (1681) kadar Osmanlı Devleti topraklarında ve komşu ülkelerde yaptığı seyahatleri anlatır. *Seyahatnâme*, Osmanlı dünyasının geniş bir coğrafya panoraması ile yerleşim yapısını tarihî perspektiften verir ve yazarın seyahatle geçen hayatını içerir. Evliyâ Çelebi eserini hayatının son yıllarını geçirdiği Mısır'da yazmış, eser 1742'de Mısır'dan İstanbul'a Hacı Beşir Ağa'ya gönderilmiş ve onun tarafından çoğalttırılmıştır. Seyahatnâmesini bir

nevi hâtırat şeklinde düzenleyen Evliyâ Çelebi'nin kimliği hakkında kaynaklarda ve resmî kayıtlarda bilgi yoktur. Bununla birlikte kendi eserinde yer alan bilgiler dışında onun varlığının izlerini gösteren iki belge ile dört duvar yazısı tesbit edilmiştir. (2009: 16-19)

Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi 10 ciltlik bir eserdir. Yaklaşık 1672'den Nuran Tezcan'ın (Karl Teply'nin iddiasına dayanarak) belirttiği en erken 1687'deki ölümüne kadar (2011: 37-42) Mısır'da kaldığı düşünülen Evliyâ Çelebi, eserinin son cildinde, özellikle Mısır'da geçirdiği süre boyunca gözlemlerini ve duyduklarını anlatmıştır. Bununla birlikte, çevre bölgelerde ve özellikle Nil deltasında yaptığı seyahatlerde gördüklerini ve başkalarından duyduğu bilgileri de aktarmıştır. Dolayısıyla Evliyâ Çelebi'nin yazdıkları bir derleme metin olarak değerlendirilebilir ve dönemin kültürüne ait aktarımların izi sürülebilir. Bu çalışmada Evliyâ Çelebi'nin *Seyahatnâme* başlıklı eserinin 10. cildinde Mısır yemek kültürünü ilgilendiren aktarımları ele alınmış, verdiği bilgiler derlenerek sınıflandırılmış ve dönemle ilgili kaynaklarla karşılaştırılmıştır. Böylelikle dönemin yemek kültürü betimlenmeye çalışılmıştır.

Evliyâ Çelebi'nin *Seyahatnâme* adlı eserinin tıpkıbasım ve çeviri yazı hâlleri kitap şeklinde basılmış olsa da yemek kültürü gibi popüler bir konuda yazılmış bu tezin daha geniş bir kitleye hitap edebilmesi adına, Seyyit Ali Kahraman tarafından yayına hazırlanan ve 2011 yılında basımı yapılan *Günümüz Türkçesiyle Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi* (10. cilt) kitabı kaynak olarak kullanılmıştır. On yedinci yüzyılda Osmanlı Türkçesi ile kaleme alınmış *Seyahatnâme* metninin günümüz Türkçesine aktarılması dil içi ve art zamanlı bir çeviridir. Genel kanının aksine, çeviri faaliyeti yalnızca farklı diller arasında yapılan aktarım ve yeniden ifade çalışmalarından ibaret değildir. Bağlamı ve/veya hitap ettiği kitlesi eğişen bir metnin aynı dilde yeniden ifade edilmesi de bir çeviri faaliyetidir. Sakine Eruz Esen bu konudaki fikirlerini şöyle dile getirmektedir: “Osmanlı Türkçesinde yazılı binlerce eser Türk kültürünü oluşturmaktadır ve bu kültür bir şekilde günümüzde yaygın kitlelere tanıtılmak istendiğinde art-süremlili dil içi çeviriye başvurulmaktadır” (2008: 27). Dolayısıyla, on yedinci yüzyılda yazılmış *Seyahatnâme* metninin “günümüz Türkçesi” versiyonunun kullanılması uygun görülmüştür. Bu tercihte, Mariana Yerasimos'un çeviri yazı metnin dizinini oluşturması da etkili olmuştur. Çünkü Yerasimos'un

çalışması sayesinde, bu tezde merak edilen unsurların orijinal metinde nerede ve nasıl geçtiği, hatta diğer ciltlerde yer alıp almadığı kolaylıkla saptanabilir.

Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi, Mısır ve Doğu Afrika tarihi ve siyaseti üzerine yazılmış kitapların çoğunda kaynak olarak başvurulmuş bir eser olsa da Afrika kültürü üzerine eğilen eserler arasında *Seyahatnâme* ekseninde kurgulanan herhangi bir araştırma yoktur. Ne var ki *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi* pek çok kültürel unsura değinmesiyle tarihçilerin olduğu kadar halkbilimcilerin de ilgisini çekmiştir. *Seyahatnâme*'de yer verilen halk etimolojisi, halk hekimliği ve tılsımlar dâhil çeşitli sağaltma ve korunma yöntemleri, gerek dinî gerekse dinî olmayan çeşitli inanışlar ve halk anlatıları kültürel olarak sunulan bu unsurlardan bazılarıdır. Günümüze dek yapılan tezlerde, *Seyahatnâme*'de anlatılanlar, folklorik unsur olarak değerlendirilip araştırmacıların kataloglama çalışmalarına konu olmuştur. Ancak döneme ait belgelerle birlikte *Seyahatnâme* metnine de bir kaynak olarak değinen tarih, iktisat ve siyaset bilimi çalışmalarının aksine, *Seyahatnâme* üzerine yazılmış kültürel çalışmalar araştırmalarının çoğunda yalnızca *Seyahatnâme* metni dikkate alınmış, Evliyâ Çelebi'nin metni benzer dönemlerde aynı coğrafyayla ilgili yazılmış farklı eserlerle ya da Osmanlı kayıtlarıyla birlikte değerlendirilmemiştir. Bu da metni halk bilimi kapsamında bir bakıma dil ve edebiyat çalışmalarının kapsamına yaklaştıran bir tutumdur. Ancak bu tezde Evliyâ Çelebi'nin anlattıklarından yola çıkılarak döneme ait farklı kaynaklar da araştırılmış ve halk bilimi kapsamında bir derleme metni olarak değerlendirilebilecek *Seyahatnâme* metni dönemsel bir çerçeveye oturtulmuştur.

Beslenme yaşamı devam ettirebilmek için olmazsa olmaz bir gereksinim olsa da yiyecek çeşitlerinin artması ve besin yelpazesinin genişlemesi ile beslenme kapsamında engin bir kültür birikimi oluşmuştur. Beslenme ihtiyacı sosyalleşmenin hem nedeni hem de sonucu olarak değerlendirilmiş, hayatın çeşitli dönemlerini anlamlandırmak ve kutlamak için bir araç olarak görülmüştür. İnsanların ne yediği kadar, nasıl yediği, kimlerle beraber yediği, neleri yemediği ve/veya çeşitli nedenlerle yiyemediği, yemek yerken kullandıkları araç gereçler ve benzeri unsurlar beslenme kültürünü şekillendiren öğelerdendir. Bunun yanında hayvanları kurban etmek ve oruç tutmak gibi beslenmeye dayanan ibadetlerin yanı sıra tüketilmesi dinen yasak olan yiyecekler de yemek kültürünün dinle olan ilişkisini doğrudan

yansıtan unsurlardır. Hâliyle yemek kültürü yalnızca en temel ihtiyaçlardan birini gidermeye yönelik zorunlu beslenme pratiği ile ilgili değil, yiyeceklerin elde edilmesinden hazırlanmasına, pişirilmesinden saklanmasına, ticaretinden çeşitli yerlere gönderilmesine çevresinde şekillenen aktiviteleri, durumları ve uygulamaları içine alan kapsamlı bir alandır.

Beslenme ihtiyacına bağlı olarak insanın sosyal dünyasında meydana getirdiği kültürel özellikler sosyal antropolojistler tarafından da incelenmiştir. Örneğin, Bronislaw Malinowski *Bilimsel Bir Kültür Teorisi* (1992) başlıklı kitabında kültürü değerlendirirken teorilerini beslenmenin biyolojik bir ihtiyaç olarak toplum yaşamındaki kilit rolü üzerinden açıklamış ve yiyeceklerin hazırlanma, saklanma ve tüketilme süreçlerinin kültür üzerindeki etkilerinden söz etmiştir. Bir diğer ünlü antropolog Claude Levi-Strauss ise “The Culinary Triangle” (Mutfak Üçgeni) (1997) başlıklı makalesinde insanın kültür aracılığıyla ham besini yemeğe dönüştürdüğünü ve çeşitli pişirme yöntemleri üzerinden kültürün geneli hakkında fikir yürütülebileceğini açıklamıştır. Benzer bir şekilde Roland Barthes da yiyecekler yoluyla birbirimizle iletişim kurduğumuzu; yiyecek ürünlerin, onlara ilişkin tekniklerin ve alışkanlıkların bu iletişimin araçları olduğunu ileri sürmüştür (1997: 22). Diğer bir deyişle, beslenme kültürü insanın toplumsal yönüne pek çok açıdan ayna tutan bir alandır. Dolayısıyla, belirli bir topluluğun beslenme kültürüne odaklanan çalışmalar yapmak, yalnızca onların ne ile ve nasıl beslendiğini değil; nasıl yaşadığına dair de pek çok bilgi sunacak ve toplumsal yaşamın portresini çizecektir.

Bu tezin amacı Evliyâ Çelebi’nin sözünü ettiği Mısır yemek kültürüne dair unsurların derlenip sınıflandırılmasının yanı sıra aynı konu üzerine yazılmış başka eserlerle de karşılaştırılarak değerlendirilmesidir. *Seyahatnâme*’nin 10. cildindeki Mısır yemek kültürüne dair unsurların etraflı bir şekilde ele alınması ile hem Osmanlı hem de Mısır yemek kültürünün daha iyi anlaşılması ve dönemin toplumsal hayatının betimlenmesi amaçlanmıştır. Bunun yanında, Osmanlı Devleti’nin dört asır hüküm sürdüğü Afrika topraklarında etkileşime geçtiği kültürlerle ilgili araştırma alanındaki boşluğun kapatılmasına da katkı sağlanmaya çalışılmıştır.

Mısır ve Nil Deltası üzerine araştırmalar, coğrafyayı kolonize eden Avrupalı lkeler (zellikle de İngiltere ve Fransa) tarafından çalışılmış ve konuya dair çok sayıda İngilizce ve Fransızca eser verilmiştir. Hatta bu eserler, bölgeye olan merak ve ilgiden dolayı diğerk Avrupa dillerine de kısa zamanda çevrilmiştir. Ne var ki özellikle Osmanlı dönemi hakkında olmak üzere bu coğrafya zerine Türkçe yazılmış ya da Türkçeye çevrilmiş eserlerin sayısı oldukça kısıtlıdır. Tezde kullanılmak üzere başvurulacak Batılı kaynakların ilgili yerlerinin çevrilecek olmasının, bu çalışmayı sonraki araştırmacılar için de faydalı bir kaynak kılacağı umut edilmektedir.

Türkiye’nin Afrika kıtası ile kadim tarihsel ve kültürel ilişkilerinin mevcut olmasına karşın, lkemizde Afrika halk ve kültürlerine ilişkin ne yazık ki henüz çok az sayıda bilimsel çalışma yapılmıştır. Ülkemizin 2023 ve 2053 hedeflerinin en emlileri arasında yer alan Afro-Avrasya bölgesinin “bilgi transferi ss” olmak ve bu konuya yönelik olarak insan kaynağının yetiştirilmesi hedefleriyle (Timur Ağıldere, 2018) doğrudan ilintili bir biçimde, bu çalışmanın Afrika kültürü araştırmalarına katkı sunması amaçlanmaktadır. Dolayısıyla bu tezin alanında önemli bir eser olacağı düşünülmektedir.

Tez “Evliy Çelebi Seyahatnmesi erevesinde Mısır Yemek Kültürü” başlığını taşıyacağından, kapsayacağı yer ve zaman *Evliy Çelebi Seyahatnmesi*’nde sözü edilen yerler ve eserin yazıldığı dönem ile kısıtlıdır. Bu alışmada, *Seyahatnme*’nin 10. cildinde Mısır ve Doğu Afrika’daki, özellikle Nil Deltası’ndaki, yerlere seyahat eden Evliy elebi’nin anlattıklarından yola çıkılarak, Mısır’daki yemek kültürü ile ilgili bilgiler değerlendirilmiştir.

Bununla birlikte, tezin folklor yani halk bilimi üzerine olması doğal olarak birtakım zorlukları da beraberinde getirmektedir. En başta gelen zorluk *Seyahatnme*’nin yazıldığı dönem ile günümüz arasında yaklaşık üç yüz elli yıllık bir fark olmasıdır. Bu fark, kültürel öğelerin dinamizmi ile de birleşince, *Seyahatnme*’deki folklorik unsurların takibi ve teyidi için saha araştırması yapmanın anlamlı olmadığı öngörülebilir. Bunun yerine, on yedinci yüzyılda ve buna yakın dönemde, aynı şehirleri ve yakın bölgeleri gezmış seyyahlar tarafından yazılmış eserler, aynı dönemi inceleyen eserler ve söz konusu döneme ait resm belgeler dikkate alınmıştır.

Söz konusu eserlerin kapsamı ile *Seyahatnâme*'nin kapsamının çakışmadığı noktalarda, konuya dair bilgiye ulaşmanın imkânı olmadığından, bu husustaki belirsizlikler devam etmiştir. Bununla birlikte, günümüzde hâlâ devam ettirilen geleneklere de yeri geldikçe değinilmiştir.

Seyahatnâme ve Yemek Kültürü ile ilgili Yapılan Çalışmalar ve Bu Tezin Literatürdeki Yeri

Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi pek çok halkbilimi çalışmasına konu olmuş ve üzerine çok sayıda araştırma yazılmıştır. Örneğin, Osman Şentürk tarafından 1999'da hazırlanan ve Niğde Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Halk Edebiyatı Bölümüne sunulan “Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi'nde Folklorik Unsurlar” başlıklı yüksek lisans tezinde Üçdal Neşriyat tarafından basılmış tam metin baskı incelenmiştir. Şentürk'ün tezinde, *Seyahatnâme*'deki folklorik unsurlar Kültür ve Turizm Bakanlığı Folklor Araştırma Dairesi Başkanlığı tarafından 1979'da uygulamaya konulan Türk Folklor Arşiv Kılavuzu'nun yüzlük kodlama sistemine göre sınıflandırılmış ve metinde ortaya çıkma sırasına göre bu unsurları sıralanmıştır. Bununla birlikte, Hakan Köktürk tarafından hazırlanan ve Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Halk Bilimi Bilim Dalı tarafından 2006 yılında kabul edilen “Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi'ndeki Halk Bilimi Unsurları” başlıklı yüksek lisans tezi de *Seyahatnâme*'deki halk bilimi unsurlarını kataloglamıştır. Köktürk'ün tezinde folklorik unsurlar, halk edebiyatı, halk inancı, halk mutfağı, halk giyim kuşamı, halk geleneği, mimari yapı, halk hekimliği, halk veterinerliği, halk sanatı, halk hukuku, halk müziği ve halk dansları başlıkları altında sınıflandırılmıştır. Her iki tezde de sınıflandırma ve kataloglama dışında katkı yapılmamış, yemek kültürü diğer başlıklarla birlikte değerlendirildiğinden üzerinde etraflıca durulmamıştır.

Diğer yandan bir başka sınıflandırma ve kataloglama çalışması olan, Marianna Yerasimos'un *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi'nde Yemek Kültürü* (2019) başlıklı kitabı, Evliyâ Çelebi'nin 10 cilt boyunca üzerinde durduğu yemek kültürüne dair hemen her sözcüğü bünyesinde barındıran ve sistematik bir şekilde dizin hâline getiren oldukça kullanışlı ve kapsamlı bir eserdir. Yerasimos söz konusu çalışması için *Seyahatnâme*'nin çeviriyazı metinlerini kullanmış ancak kendi metnini

Osmanlıca ifadeleri yalnızca inceltme işareti ve kesme işareti kullanarak yazma yoluna gitmiştir. Bununla birlikte, kitabında “Dizin” bölümü haricinde *Seyahatnâme*’de yemek kültürüne dair çeşitli konuları başlıklar hâlinde değerlendirmiş ve çeşitli kaynaklardan da yararlanarak bu konularla ilgili faydalı bilgileri bir araya getirmiştir. Öte yandan, Yerasimos’un çalışması belirli bir bölgeye odaklanmaktan ziyade *Seyahatnâme*’nin 10 cildini ele alacak şekilde kurgulandığı için Afrika ve Mısır yemek kültürü hakkında söyledikleri kısıtlıdır.

Bununla birlikte, odağına Mısır’ı ya da Afrika’yı almasa da Osmanlı yemek kültürü ile ilgili yazılmış tezler de bulunmaktadır. Bunlardan biri Emine Berksan tarafından yazılmış “Matbah-ı Âmire (Saray Mutfağı) (1703-1730)” (2005) başlıklı doktora tezidir. Berksan, İstanbul Üniversitesi İktisat Anabilim Dalına sunduğu bu tezde saray mutfağının gider kayıtları ekseninde bir çalışma yapmış, söz konusu dönemde saraya alınan yiyecek kalemleri üzerinde durmuştur. *Seyahatnâme* metnine zaman zaman atıf yapmış olsa da yalnızca İstanbul’u ilgilendiren 1. cildi kullanmıştır. Bununla beraber, Mısır’dan saraya gönderilen yiyeceklere de yer vermiş, bunlar üzerinde özellikle durmuştur.

Arif Bilgin tarafından Marmara Üniversitesi İktisat Anabilim Dalına sunulan “Osmanlı Sarayının İâşesi (1489-1650)” (2000) başlıklı doktora tezi de 1670’lerden 1680’lere kadar Mısır’da yaşamış Evliyâ Çelebi’nin Mısır’da bulunduğu dönemi kapsamıyor olsa da Berksan’ınki gibi yakın bir tarihî dönemi kapsadığı için bu bağlamda ele alınmıştır. Nitekim Bilgin de *Seyahatnâme*’yi kaynaklarından biri olarak değerlendirmiş, Evliyâ Çelebi’nin gerek Osmanlı sarayı gerekse Mısır hakkında söylediklerine yeri geldiğince değinmiştir.

Engin Aslan’ın “Mısır’dan Osmanlı Sarayı’na Zahire Sevkiyatı (1650-1700)” (2017) başlıklı yüksek lisans tezi ise Pamukkale Üniversitesi Tarih Anabilim Dalına sunulmuştur. Aslan tezinin kapsamındaki yıllarda Mısır’da bulunan Evliyâ Çelebi’yi tarihî bir kaynak olarak değerlendirmiş ve aktardığı bilgileri dönemin tarihsel çerçevesi içinde ele almıştır. Özellikle Mısır’dan Osmanlı sarayına gönderilecek ürünlerin eksiksiz ve sorunsuz bir biçimde ulaşmasını sağlamak üzere görevlendirilen kişi hakkındaki bilgileri derlerken *Seyahatnâme* metnini de

kullanmıştır. Ancak başlığından da anlaşılacağı üzere, genel anlamda Mısır yemek kültürüne ya da bu sevkiyatın kültürel boyutuna dair bir söylemi bulunmamaktadır.

Evliyâ Çelebi Mısır'dan Âsitane'ye, yani başkent İstanbul'a giden yiyecek ve içecekleri özellikle belirtmiş ve bu konu üzerinde durmuştur. Bu durum Mısır'ın yemek kültürünün Osmanlı Devleti'nin yemek kültürünün bir parçası olmasının yanı sıra doğrudan İstanbul ve Anadolu'nun yemek kültürü ile etkileştiğini göstermesi bakımından da anlamlıdır. Mısır'dan saray mutfağına gönderilen ürünler, Osmanlı yemek kültürüne katkı sağlamakla beraber, Evliyâ Çelebi'nin aktardığına göre, Mısır ekonomisi için önemli bir harcama kalemiydi. Mısır'ın mîrî gelirinin 30 hazineye ayrıldığını ve harcama kalemlerine göre hazinelerin paylaştırıldığını aktaran Evliyâ Çelebi, bir hazinenin “padişah mutfağına giden pirinç, şeker, miskli içecekler, kahve ve çeşitli macunlara” ayrıldığını belirtmiştir (2011: 149).

Evliyâ Çelebi, Aslan'ın teziyle ilgili açıklamada da bahsi geçen, Mısır'dan gerekli erzakların toparlanıp başkente gönderilmesi için özel atanmış görevlilerin bulunduğunu bildirmiştir, özellikle saray mutfağının Mısır'dan temin edilmesi gereken ihtiyaçları için İstanbul'dan görevlendirilen kılar-ı padişahî beyi ve yükümlü olduğu işlerden söz etmiştir:

Mısır Eyaleti'nde Fereskur kazasından, Menzil şehrinden, Dimyat'tan, Birimbal kazasından, Reşid iskelesinden ve diğer pirinç yetiştirilen yerlerden 5 kere 100 bin erdeb pirinci, 2 bin kafes şekeri ve miadı, 300 ferde kahve, 200 bin erdeb mercimek, 200 bin erdeb nohut, 100 katma kına, 500 sepet hurma ve diğer yiyeceklerden toplayıp Reşid şehrinde mîrî mahzenler vardır, hepsini oraya yığarlar. (2011: 498)

İstanbul'a gönderilmek üzere bir liman kenti olan Reşid'e yollanan bu ürünlerin bir araya getirilmesini sağlayan görevli ve emrinde bulunan 500 kişi haricinde bir de İstanbul'da helvahane-i hâssadan, yani padişah için tatlı ve şerbetlerin yapımından sorumlu mutfak biriminden, özel bir elçi padişahın emirlerini yerine getirmek üzere Mısır'a atanırdı. Evliyâ Çelebi'ye göre bu görevli, “Mısır'ın tüm bağlarında, bahçelerinde ve Feyyum şehrinde ne kadar hıyarşenbe ağacı, ne kadar hummas limon ağacı var ise” bunların meyvelerini toplatıp 100 kantar miskli miad şekeriyle aşağıdaki reçelleri, içecekleri ve macunları hazırlayarak diğer zahire ile birlikte Âsitane'ye gönderilmesini sağladı: miskli hıyarşenbe reçeli, kebbat reçeli, emlec, kâbüli ve turunç reçelleri; gül, limon, menekşe, hummas, demirhindi ve nilüferli

içecekler; tiryak-ı faruk, faruk-ı erbaa, akrep macunu, kara sakankuru macunu, deniz sakankuru macunu; timsah gözleri, timsah kalbi ve timsah dişi gibi ilaç yapımında kullanılan  r nler (2011: 498). Evliy  elebi hazırlanan macun ve reçellerin her bir çeşidinden paşaya 10, keth daya   kavanoz ayrılarak kalanının gemilerle İstanbul’a yollandığını belirtmiştir (2011: 498).

Evliy  elebi’nin söz konusu erzak sorumlularına dair anlattıkları, “Osmanlı Sarayının İ şesi (1489-1650)” başlıklı doktora tezinde, Arif Bilgin’in referans gösterdiği belgelerle de sabittir. Bilgin, Osmanlı mutfağına bağlı “Matbah-ı  mire Vekilharlığı”nın yanı sıra Mısır’dan gönderilecek erzakın temin edilmesi ve sorunsuz bir şekilde İstanbul’a iletilebilmesi için on altıncı yüzyılın ikinci yarısından itibaren bir Mısır vekilharlığının tesis edildiğini belirtmiştir (2000: 63). Tedarik zincirinde Mısır’ın kilit rol oynadığı, özellikle kahve ve baharat gibi ürünler ile imparatorluğun diğer yerlerine kıyasla Mısır’da yüksek kalitede üretilen pirinç ve şeker gibi ürünlerin başka yerlerden g nderileceklerle ikame edilememesi, Mısır’dan yola çıkan  r nlerin İstanbul’a zamanında ve sorunsuz ulaşmasını son derece önemli kılıyordu. Nitekim Mısır’dan İstanbul’a gönderilmesi gereken ürünlerin çeşitli aksilikler neticesinde saraya ulaşmaması dönemsel kıtlıkların ortaya çıkmasına neden oluyordu.¹

Evliy  Çelebi Mısır’dan Osmanlı sarayına gerçekleşen bu erzak nakliyatında İşkenderiye’nin de önemli bir yeri olduğunu açıklamıştır. Bu açıklamaya göre, Mısır Vekilharı’nın 500 adamıyla topladığı erzaklar Reşid iskelesinde bir araya getirildikten sonra İşkenderiye’ye nakledilerek ambarlara doldurulur, hava şartları elverdiğinde de İstanbul’a gönderilmek üzere yola ıkarılırlardı (2011: 141). Burada ayrıca hava şartlarının önemi de dikkat çekmektedir. Bilgin’in tezinde de hava şartlarından dolayı yaşanan aksilikler üzerinde durulmakta, örneğin 1604 yılının Ağustos ayında aşırı r zg ardan dolayı Mısır’dan yola çıkan pirinçlerin saraya zamanında ulaşamadığı (2000: 172), 1591 yazında Mısır gemilerinin Rodos kıyılarında karaya vurduğu (2000: 278), kimi zaman da aşırı yağıştan dolayı ürünlerin ıslanarak zarar gördüğü (2000: 279) aktarılmıştır. Bu ve benzeri bilgiler Mısır yemek kültürünün Osmanlı tarihinin bir parçası olduğunu vurgulamakta ve

¹ Konuyla ilgili daha ayrıntılı bilgi için: Bilgin, A. (2000).

Osmanlı kültür tarihinin en önemli liman kentlerini barındıran Mısır'dan bağımsız düşünölemeyeceğini ortaya koymaktadır.

Nitekim 1998 yılında ölkemizde başlatılan Afrika açılımının bir parçası olarak, Cumhurbaşkanlığı himayelerinde, Dışışleri Bakanlığı koordinasyonunda ve Suna Timur Ağıldere'nin editörlüğünde hazırlanan *Afrika Yemek Kültürü* kitabında da kültür alışverişinin etkileri ortaya konmuş, çeşitli Afrika ölkelerinin öne çıkan yemekleri ve kadim beslenme kültürleri tanıtılmıştır. Özellikle Mısır söz konusu olduğunda, tarihî geçmişinin Kuzey Afrika ve Doğu Sahraaltı'ndaki diğer ölkeleri de etkilediği, Mısır yemek kültürünün ilkleriyle öne çıktığı ve belirli ürünlerinin yüzyıllar boyu popülerliğini koruduğu açıklanmıştır. Örneğin, kayıtlara geçmiş ilk sıvı yağ kullanımının Mısır'daki susam yağı olduğu belirtilmiş, Mısır'da yüzyıllardır çok farklı ekmek çeşitleri pişirildiği aktarılmıştır (Timur Ağıldere vd., 2019: 11-12). Evliyâ Çelebi'nin Mısır mutfağıyla ilgili anlattıklarıyla tutarlı bir biçimde, bu eserde de Mısır mutfağının sebze ve meyve çeşitleri bakımından son derece zengin olduğu ve sütlü tatlılar ile ekmekçiliğin geliştiği belirtilmiştir (Timur Ağıldere vd., 2019: 12).

Yukarıda da değinilen örneklerden hareketle, Osmanlı'nın Afrika'da hüküm sürdüğü dört yüzyıl üzerine yapılan çalışmalar genellikle iktisat ve tarih bilimi odaklıdır. Söz konusu döneme kültürel açıdan ışık tutan çalışmalar konusunda büyük bir eksiklik vardır. Bu çerçevede bu tezin başlangıç noktası, özellikle de ortak geçmiş çerçevesinde Osmanlı dönemi Afrika kültürünün anlaşılması adına, eksikliği duyulan bilimsel çalışmalara bir örnek ortaya koymaktır.

Bu tez, betimsel ve nitel bir araştırma olacağı için buna uygun olan veri toplama teknikleri kullanılmıştır. *Seyahatnâme*'nin kaleme alındığı döneme yakın zamanlarda (on yedinci yüzyıl) yazılmış, aynı şehirleri ve çevrelerindeki bölgeleri anlatan başka seyahatnameler ve diğer birincil kaynaklar, söz konusu birincil kaynaklarla ilgili ikincil kaynaklar, genel anlamda Mısır kültürü, özel olarak da Mısır yemek kültürüne dair unsurlarla ilgili yazılı eserler taranmış ve bu kaynaklardan elde edilen bilgiler değerlendirilmiştir. Örneğin, Evliyâ Çelebi'nin aktardıklarının tarihsel bağlama oturtulması için özellikle Evliyâ Çelebi'den yaklaşık yüz elli yıl sonra bölgeyi ziyaret eden ve gezi notlarını ayrıntılı bir şekilde kitaplaştıran Edward Lane'in *An*

Account of the Manners and Customs of the Modern Egyptians (Çağdaş Mısırlıların Davranışları ve Gelenekleri) (1836) başlıklı kitabına, yeri geldikçe ise on dördüncü yüzyılda yaşamış İbn Battûta ve on altıncı yüzyılda Mısır'ı ziyaret etmiş Hasan el-Vezzân gibi başka seyyahların, bilim insanlarının ve devlet görevlilerinin Mısır ile ilgili yazdıklarına değinilmiştir. Bununla birlikte, yukarıda sözü edilen tezlerdeki arşiv belgelerine de atıf yapılmıştır.

Tez Planı

Yemek kültürünün şekillenmesinde rol oynayan en önemli unsurlardan biri ilgili coğrafyada yiyeceklerin erişilebilirliğidir. Genellikle bir bölgede yetişen bitkisel ürünler ve yaşayan hayvanlar o coğrafyada yaşayan insanların tükettikleri arasında yer alarak yemek kültürünün bir parçasını oluşturur. Bu yüzden tezde ilk olarak besin kaynakları üzerinde durulmuştur. İlgili bölümde ilk olarak Mısır'da yetişen ürünler ele alınmış, sonrasında ise yetiştirilen hayvanlar ile birlikte avcılık ve av hayvanları konusu da işlenmiştir. Hayvanlar söz konusu olduğunda tüketilmesi uygun olanlar ve olmayanlar arasındaki ayırmadan da söz edilmiştir. Böylelikle Mısırlılar tarafından tüketilen ürünlerle ilgili genel bir çerçeve çizilmiştir. Sonrasında “Acayip ve Garip Yiyecekler” başlığı altında Mısırlılar tarafından tüketilen sıra dışı yiyecekler üzerinde durulmuştur. “Acayip ve Garip” nitelemesi Evliyâ Çelebi'nin *Seyahatnâme*'de sıklıkla kullandığı “*acayip u garayib*” tabirinden uyarlanmıştır. Bu kısımda anakronik bir yaklaşımdan kaçınmak için özellikle Evliyâ Çelebi'nin detaylı bir biçimde açıkladığı yiyeceklerden söz edilmiş, “acayip ve garip” nitelemeleri kullanılırken Evliyâ Çelebi'nin yaklaşımı baz alınmıştır.

Evliyâ Çelebi'nin Mısır'ın sıcak ve kurak iklimi nedeniyle üzerinde durduğu içecek kültürü de “İçecekler” başlığı altında incelenmiştir. Bu başlıkta, iklimden dolayı bol miktarda ve sıkça su tüketmesi gereken Mısır halkının yaygın olan su satıcılarından bahsedilmiş, Evliyâ Çelebi'nin özellikle kahve gibi üzerinde durduğu diğer geleneksel içecekler de tanıtılmıştır. Şerbet çeşitlerinin yanı sıra süt ve çeşitli tatlandırıcılarla pişirilen geleneksel içecekler Mısır yemek kültürünün önemli unsurlarındandır. Bu başlıkta ayrıca içecek satan esnaflara da değinilmiştir.

Tezin sonraki bölümlerinde ise yemek kültürünün yiyecek ve içeceklerden ibaret olmadığını gösteren unsurlar ele alınmıştır. Bunun için yemek kültürünün bağlamı ön plana alınarak özel durumlarda tüketilen besinler işlenmiştir. Burada özellikle toplu yemek etkinlikleri üzerinde durulmuştur; nitekim Evliyâ Çelebi de Mısır'daki yemek kültürünü anlatırken en fazla toplu yenilen yemeklerden söz etmiş, Mısır'ın zenginlikler içinde bir memleket olmasından dolayı bu tarz etkinliklerin kültürün önemli bir parçası olduğunu anlatmıştır.

Osmanlı Devleti'nin Mısır'a hâkim olmasını takiben Yavuz Sultan Selim fermanıyla haftanın belirli günlerinde düzenli olarak kurulmaya başlanan divan sofrası, genellikle protokolün katılımı ya da maddi desteğiyle düzenlenen maliyeti yüksek ziyafet yemekleri, Mısır kültüründe önemli bir yeri olan tarikatların mürşitleri için ya da Hazret-i Peygamber için düzenlediği mevlid etkinliklerinde sunulan yemekler, tekkelerde dağıtılan yemekler, tekkeler dışında dağıtılan yemekler ve taziye yemekleri bu toplu yemeklere örnektir.

Evliyâ Çelebi toplu yemek etkinliklerinin fazla olmasını Mısır halkının eğlenceye düşkünlüğü ile açıklamış, bunu maddi durumlarının keyifle yaşamaya el vermesine bağlamıştır. Bu duruma ters bir örnek de göstererek ileri sürdüğü bu savını desteklemiştir. Mısır halkının Kethüda İbrahim Paşa devrinde parasız oldukları için en büyük törenlerinden biri olan Nil Kesimi'ni kutlamadıklarını belirtmiştir (2011: 369). Böylelikle eğlence ve maddi durum arasındaki bağlantının altını çizmiştir. Evliyâ Çelebi, birden çok defa Mısır halkının eğlenceye düşkün olduğunu yinelemiş; alaylardan, kutlamalardan ve şenliklerden söz etmiştir. Mısırlılar eğlence için bahane arıyor gibi bir portre çizmiş, sene içinde 12 tane alay olduğunu ileri sürmüştür (2011: 436). Ayrıca kimi üç gün üç gece, kimi 15 gün 15 gece süren mevlidlerden de söz etmiştir. Dinî kutlama törenleri olarak değerlendirilebilecek mevlidler halkın bir araya gelip kurbanlar kestiği, çorbalar içtiği, kahvehanelerde zaman geçirdiği etkinliklerdir. Dolayısıyla tüm bu toplu etkinlikler yemek kültürü ile doğrudan bağlantılıdır.

Özellikle tekkelerde ve çeşitli imaretlerde dağıtılan yemekler yalnızca dervişlerin ya da oradan yiyecek alanların ne yediğini ortaya koymakla kalmaz, aynı zamanda söz konusu imaretin vakfının ne kadar sağlam olduğunu da gösterir. Örneğin, günün

yalnızca bir vaktinde çorba dağıtan evkaflar varken, her daim sofrası açık olan vakıflar da mevcuttur. Diğer yandan bazı tekkelerin kendi geliri bile yoktur, bu tekkelerde yaşayan dervişler dışarıdan gelen bağışlarla hayatlarını devam ettirir. Bununla birlikte, sofrasını her daim fukaraya açık tutan ve etli yemekler bile sunabilen vakıflar da vardır. Diğer bir deyişle, Evliyâ Çelebi'nin aktardıkları ile bir topluluğun ne yediğinden yola çıkılarak sosyoekonomik durumu ile ilgili kanılara varılabilir. Aslında yalnızca tüketilen ürünler değil, yemeklerin nasıl ve nerede pişirildiği de sosyoekonomik bilgiler barındırmaktadır. Örneğin, Evliyâ Çelebi bir evin ya da köşkün büyüklüğünden söz ederken pek çok defa mutfağının ve kilerinin de büyük olduğundan söz etmiştir: “[Kethüda İbrahim Paşa] pek çok odalar, kiler ve mutfaklar yaptırıp padişahça zevk ü sefâ edip sefer mühimmatına bakardı.” (2011: 323). Paşa'nın köşkündeki kiler ve mutfaklar odalar kadar önemlidir, ayrıca aynı cümle içinde bu yapılar ile Kethüda'nın keyif ve eğlence dolu hayatı birlikte zikredilerek yemek mekânları ile yaşayış tarzı doğrudan ilişkili olarak yansıtılmıştır.

Yemeklerin nasıl pişirildiği ise başlı başına bir araştırma konusudur ve o dönemin Mısırında zenginler ile fakirleri ayıran bir başka husus da budur. Mısır'da yakacak bulmak zor olduğu için odun fırınlarında ya da ocaklarda uzun süreli yemek pişirmek yüksek maliyetli idi. Bunun için zenginler masraftan kaçınmazken, fakirler natrun denilen, tuz yerine de kullanılabilen sodyum karbonat ağırlıklı bir minerali yemeklerine katarak yemeklerin hızlı bir biçimde pişmesini sağlıyorlardı. Ancak yüksek sodyum içerikli bu maddenin uzun süreli kullanımı sağlık sorunlarına da yol açıyordu. Tezimizde sosyoekonomik duruma ayna tutan bu ve benzer unsurlar da mercek altına alınmıştır.

Bununla birlikte, “Özel Durumlarda Tüketilen Yiyecekler” bölümünde dinî beslenme pratiklerinden, ilaç niyetine tüketilen yiyeceklerle içeceklerden ve yolculuk sırasında tüketilen yiyeceklerden de bahsedilmiştir. Dinî beslenme pratiklerinde büyük ölçüde dinî şahsiyetlerin perhizlerinden, Allah'a yakınlaşmak için dünyevî zevklerden uzaklaşmalarından, dünya zevklerini terk etmenin önemli bir adımının da yemekten uzak durmak olduğundan söz edilmiştir.

Mısır'da üretilen ilaçlar ve ilaç niyetine tüketilen yiyecekler de yemek kültürü kapsamında değerlendirilmiştir. Üretilen ilaçlar, bölgede yetişen bitkisel ürünler ve

yaşayan hayvanlar başta olmak üzere, Baharat Yolu ile Mısır'a gelen çeşitli baharatlardan elde edildiği için, ilaç yapımında kullanılan malzemeler yemek kültürünü de yansıtmaktadır. Ayrıca o dönemde tüketilen yiyeceklerin kişinin hem huyu hem de görüntüsü üzerinde etkisi olduğu düşünüldüğünden, yemek ve ilaç ayrımının keskin olmadığı görüşünden hareketle, ilaçlar da yemek kültürüne dâhil edilmiştir. Nitekim Evliyâ Çelebi Mısır'daki ürün çeşitliliğinin ilaç üretimine de katkı sağladığını anlatmıştır:

Zira bu Mısır diyarında birinci iklimde Said, Elvahat, Habeş, Funcistan ve Cebelü'l-Kamer'de türlü türlü bitkiler, otlar ve hayvanlar var ki belki Hindistan'da olmaz. O ilaçlar Mısır'a gelip tabipler onlarla hastalara ilaç yapıp şifa bulurlar. Ondan dolayı Arap, Acem, Anadolu ve Rumeli'de Mısır'ın Kalavan Şifahanesi meşhurdur. (2011: 289)

Mısır ve civarında yetişen ürünler günümüzdeki Kahire'ye getirilerek Kalavan Şifahanesinde ilaçlara dönüştürülürdü. Burada hazırlanan ilaçlar da imparatorluğun farklı noktalarına, özellikle de İstanbul'a Padişah'ın ve saray halkının tüketimi için gönderilirdi. Kalavan Şifahanesinde hazırlanan bu ilaçlar arasında en öne çıkanı, Evliyâ Çelebi'nin de üzerinde uzun uzadıya durduğu faruk tiryakıdır (2011: 289-304). Venedikli hekim ve bitki uzmanı Prospero Alpini 1581-1584 yılları arasındaki Mısır seyahatine dayanarak 1591'de yayımladığı *De medicina Aegyptiorum* (Mısırlıların İlaçları) kitabında, ünlü müsteşrik Edward Lane ise ilk olarak 1836'da yayımlanan *Manners and Customs of the Modern Egyptians (Modern Mısırlıların Davranışları ve Gelenekleri)* başlıklı kitabında yılanlardan elde edilen malzemeler ve çeşitli baharatlarla tatlandırıcıların karışımından elde edilen bu ilaçtan bahsetmişlerdir (aktaran Leiser ve Dols, 1987: 212-213). Bu kayıtlara dayanılarak aradan geçen neredeyse üç yüzyıl boyunca bu karışımın Mısır topraklarında üretilmeye devam ettiği söylenebilir. Dolayısıyla, bu ve benzer bilgilerin Mısır yemek kültürünü yansıttığı düşünüldüğünde şifa niyetine tüketilen yiyecekler üzerinde de durulmuştur.

Yemek kültürünün bağlama oturtulması kapsamında, bir sonraki bölüm olan “Yemek ve Adabımuâşeret” başlığında, sofrada adabı uygulamaları ve yiyeceklerin hediyeleşmede kullanılması değerlendirilmiştir. Burada sofrada adabının genellikle zarifler arasında belirli kurallardan oluştuğu, devlet görevlisi olmayan ve gelir düzeyi düşük olanların ise herhangi bir kural gözetmeden yemek yediği örneklenmiştir.

Ziyafet sofralarında oturma düzenleri ve el yıkama ritüellerinin önemi üzerinde de durulmuştur. Bu bölümde yine bir adabımuâşeret unsuru olan hediyeleşmenin nesnesinin yiyecek ürünler olduğu örneklere de yer verilmiştir. Özellikle bir yerleşim yerinin meşhur ürünlerinin hediyeleşmede kullanılması bugün bile devam eden bir geleneğin izlerini taşıdığından dikkat çekmektedir.

Çalışmamızda son olarak yemek kültüründe yeri olan mekânlar üzerinde durulmuştur. Bu bölümde öncelikle Mısır'daki dükkânlı ve dükkânsız esnaflardan söz edilmiştir. Yiyecek ürünlerinin toplu satıldığı yerler olan hanlar da bu kısımda ele alınmıştır. Sonrasında ise yiyecek satışı ve tüketimi dışında yemek kültürüne hizmet eden yiyecek depoları, özellikle de Yusuf Ambarı üzerinde durulmuştur. Burada depo sözcüğü ambar, mahzen ve benzeri yiyecek saklama mekânlarını depolama işlevi üzerinden tanımladığı için tercih edilmiş, ilgili bölümde mahzen, ambar ve sair yiyecek saklama mekânları arasındaki fark örnekler üzerinden açıklanmıştır. Tüm bu başlıklar birlikte değerlendirildiğinde, tezimizde, *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi* çerçevesinde Mısır yemek kültürünün kapsamlı bir portresinin çizilmeye çalışıldığı anlaşılmaktadır.

Evliyâ Çelebi'nin sözünü ettiği ve yaygın olmayan yiyecekler ve içeceklerle ilgili bir de sözlük hazırlanmış, EK-1'de okurların dikkatine sunulmuştur.

Müstakil Bölüm Ayrılmayan Konular

Mısır'daki yemek kültürü ile ilgili olmasına rağmen tezde ayrı bir başlık altında incelenecek kadar hacimli olmayan birtakım konular bulunmaktadır. Bunların başında yiyeceklerin hazırlanmasında kullanılan aletler ve gereçler yer almaktadır. Ayrıca, yemek kültürüne dair sözcük ve kalıp sözler de bunlardandır. Sayıca çok az oldukları için uzun süre saklanan yiyecekler ve bunların hazırlanma yöntemleri de ayrı bir bölümde değerlendirilmemiştir. Son olarak, Evliyâ Çelebi'nin Mısır'a mahsus olduğunu belirttiği yiyecekler de bunlardandır. Evliyâ Çelebi Mısır yemek kültürüne dair kıymetli bilgiler vermişse de Mısır'a mahsus bu yiyecekler üzerinde özellikle durmamış, yalnızca isimlerini anmakla yetinmiştir. Burada da benzer bir yol izlenmiş ve Evliyâ Çelebi'nin fazlaca yer vermediği unsurlara müstakil bölümler tahsis edilmemiştir.

Evliyâ Çelebi'nin Mısır'daki beslenme kültürü ile ilgili verdiği bilgiler arasında yiyecek hazırlama, saklama, servis etme ve tüketme sırasında kullanılan araç ve gereçlerle ilgili bilgiler bulunmaktadır. Evliyâ Çelebi bunları başlı başına bir bölüm olarak ele almamış, farklı yemek etkinliklerini, esnaflarla ilgili bilgileri ya da çeşitli olay ve olguları aktarırken bu detayları da anlattıklarına dâhil etmiştir.

Öncelikle, yiyeceklerin hazırlanma sürecinde kullanılan araç ve gereçler tarımsal üretimi kapsamamaktadır. Evliyâ Çelebi üretim sırasında yahut hasat döneminde kullanılan herhangi bir araçtan söz etmemiştir. Ancak örneğin toplanan ürünlerin işlenip dönüştürülmesinde önemli bir rolü olan değirmenler üzerinde durmuştur. Evliyâ Çelebi çeşitli yerleşim birimlerini tanıtırken orada bulunan değirmenleri saymış, bazen atla çalıştırıldıkları detayını da belirtmiştir. Örneğin, pirinç ve şeker tarımıyla öne çıkan Reşid şehrinde 200 at değirmeni, 40 yağ değirmeni ve 30 tane de pirinç dibeği; Dimyat şehrinde 300 at değirmeni ve yağ değirmeni olduğunu söylemiş, ayrıca 70 yerde pirinç dinkliği olduğunu kaydetmiştir (2011: 775-776). Evliyâ Çelebi Asyut şehrinde ise 40 un değirmeni, 500 de at değirmeni olduğunu belirtmiş ve değirmen sayısı ile bunların işlekliliğini övmüştür: “insanı çoktur ve taşra köylerinde olan insanlar bu şehrin değirmenlerine muhtaçtır.” (2011: 854). Bu bilgilere göre öğütülecek ürünler bazen akarsu veya rüzgârla çalışan klasik değirmenlerde bazen de atlarla ya da büyükbaş hayvanlarla çalıştırılan değirmenlerde öğütülürdü. Hasan el-Vezzân da Mısır'ı ziyaret ettiği dönemde Bulak'ta değirmenlerin iri hayvanlarla döndürüldüğünü belirtmiştir (1896: 876).

Evliyâ Çelebi şeker değirmenlerinde sığırın kullanıldığını da özellikle aktarmıştır. Öncelikle Mahalletü'l-Merhum kasabasında gördüğü yuvarlak, ortası delik ve büyükçe bir taşı anlamlandırmaya çalışırken bunun bir değirmene ait olabileceğini belirtmiş ancak 100 camızın bile böyle büyük bir taşı çekemeyeceğini de eklemiştir (2011: 687). Yine de değirmen taşı olduğu fikri üzerinde durarak söz konusu taşın eski değirmen taşlarına benzediğini ancak yaşadığı dönemde kullanılan şeker değirmenlerinin daha gelişmiş yapıda olduğunu ileri sürmüş ve yaşadığı dönemin değirmenlerini tarif etmiştir:

Ama bugün şeker değirmenleri öyle taş ile değildir, bir sanat ile çark etmişlerdir. Bir sığır çarkı çevirdikçe bir adam durup hem sığıra hay der, hem şeker kamışını çarkın ağzına kor, çark döndükçe şeker şerbeti akar. Ondan alıp

büyük kazanlarda kaynatıp büyük işlemlerle şeker ederler, anlatmaya muhtaçtır. (2011: 688)

Evliyâ Çelebi yeni değirmen düzeneklerinin eskisinden üstün olduğunu belirtmişse de sistemin nasıl işlediğini tam anlamıyla ortaya koymadığından açıklaması bu konuda yetersizdir.

Evliyâ Çelebi, yağın da değirmenlerde öğütülerek elde edildiğini aktarmış ancak değirmenlerden söz ederken özellikle hangi yağlar için kullanıldığını belirtmemiştir. Değirmenlerden geçirilen bu yağların yeri geldikçe sözünü ettiği ve yemeklerde kullanılan bezir (keten) yağı (2011: 694, 714) ve asfur otu yağı (2011: 877) olduğu düşünülebilir. Ayrıca Evliyâ Çelebi Mısır'daki yoksulların beziryağı, susam yağı ve tahinle beslendiğini; şırlugancı esnafı olarak 200 dükkânda çalışan 700 kişinin bu işle uğraştığını; asfur, badem ve susam yağı çıkardıklarını belirtmiştir (2011: 395). *Afrika Yemek Kültürü* kitabında bilinen ilk sıvı yağ kullanımının Mısır'daki susam yağı tüketimine dair kayıtlarla Mısır'a ait olduğunu öne sürülmüştür (Timur Ağıldere vd., 2019: 11). İbn Battûta Mısır'da tereyağı bulunmadığını belirtmiş ve büyük ölçüde mercimek ve nohut ile beslendiklerini, bunları büyük kazanlarda pişirdikten sonra üzerlerine susam yağı eklediklerini aktarmıştır (1929: 309). Mısır sıvı yağ kullanımında ilk olmanın yanı sıra yaygın değirmenleri ve çok sayıda esnafıyla yemeklerde sıvı yağ kullanma geleneğini Evliyâ Çelebi'nin yaşadığı dönemde de sürdürmekteydi.

Öte yandan, Evliyâ Çelebi'nin sözünü ettiği kahve değirmenleri de öğütücüler kapsamında değerlendirilebilir. Evliyâ Çelebi Kahire'de bulunan 70 dükkânda 700 esnafın kahve dövdüğünden ve dükkânlarda çok sayıda dibekler bulunduğundan söz etmiştir (2011: 394). Değirmenler ve dibekler taneli gıda ürünlerinin öğütülerek işlenmesinde kullanılan araçlardandır.

Tahıllar ve baklagiller gibi taneli ürünlerin pişirmeye hazır hâle gelmeden önce hasat sırasında karışan saplardan, üzerlerini kaplayan kabuklardan ve başka malzemelerden arındırılması için elekten geçirilmesi gerekir. Evliyâ Çelebi bunun için kalburcular esnafı olduğundan söz etmiştir. 500'ü Yusuf Ambarı'nda çalışan, 500'ü ise ayanlara hizmet eden bu 1 000 kişinin buğday, arpa, mercimek, pirinç, bakla, nohut, haşhaş gibi ürünleri kolaylıkla ve hızlıcaelediğini ve bu taneli gıdaları birbirlerinden de ayırabildiklerini aktarmıştır (2011: 392-393). Evliyâ Çelebi halka

ve söz konusu kalburcu esnafına elek yapan 300 kişinin 10 dükkânda çalıştığını da bildirmiştir (2011: 393). Bununla birlikte un eleyenleri ayrı olarak değerlendirmiş ve 200 kişinin un eleyici olarak çalıştığından söz etmiştir (2011: 398). Evliyâ Çelebi bu süreçlerde kullanılan alet ve gereçlerle ilgili betimleyici ifadeler kullanmamışsa da en azından o dönemde bulunduklarına dair bilgi vermiştir.

Evliyâ Çelebi pişirme ve sunma gereçleri ile ilgili daha betimleyici açıklamalar yapmış, en azından genellikle hangi malzemeden üretildiklerini belirtmiştir. Sultan Kalavan Şifahanesinde faruk-ı azam tiryakı yapılırken kullanılan eşyalar dönemin mutfak malzemeleri hakkında geniş bilgi vermektedir. Evliyâ Çelebi'nin sözünü ettiği sepetler (2011: 290), Dahhak kılıcına benzeyen keskin kasap satırları (2011: 291), su için kullanılan içi dışı sırçalı büyük toprak küpler (2011: 291), Kalavan zamanından kalmış kalaylı siniler (2011: 291), bakır ve toprak kaplar (2011: 291), altın bıçaklar (2011: 293), katremiz sırça şişeler (2011: 293), kepçeler (2011: 295), bakır kazanlar (2011: 295), kâse ve bakraçlar (2011: 296), yılan çorbasının sunulduğu fincanlar (2011: 296), yılan yahnilerinin içinde soğutulduğu siniler (2011: 299), ilaçların süzüldüğü ince elekler (2011: 300), ilaçların saklandığı kurşun hokkalar (2011: 301) dönemin mutfak eşyalarındandır. Ayrıca kahve hazırlamada kullanılan ibrikler de bunlar arasında sayılabilir (2011: 471).

Evliyâ Çelebi ziyafet sofrası tasvirlerinde de çeşitli pişirme ve sunum araçlarına değinmiştir. Örneğin yemeklerin kazanlarda piştiğini (2011: 703), bakır kaplarda, sini ve sahanlarda sunulduğunu (2011: 281, 426), su konulan gereçlerin testi, çanak ve bardak olduğunu (2011: 631), çorbaların tas, kâse, çanak ve sahanlarda dağıtıldığını (2011: 281), kahvenin “tantanalı fincanlarla” ve “hıtâyî ve münebbed fincanlar ile” sunulduğunu (2011: 276, 428) belirtmiştir. Ayrıca yemeklerden önce ve sonra el yıkamada kullanılan leğen ve ibrik gibi gereçlere de değinmiştir (2011: 144, 282).

Evliyâ Çelebi kimi zaman bu gereçlerin özel malzemelerle üretildiğini de aktarmıştır. Örneğin, Seyyid Ahmet El-Bedevî'nin türbesinde çeşitli Müslüman ülkelerin padişahlarından gelen hediyeler olduğunu belirtmiş, bunlar arasında fağfurî bardaklar ve sürahiler olduğunu da yazmıştır (2011: 663). Circe eyaletine bağlı Nûbe şehrinde çıkarılan zümrüt madeninin işlenmesiyle kâse ve fincanlar yapıldığını (2011: 894),

Sultan Kalavan'ın sofrasında mertebani sahanlarda yemek yenildiğini aktarmıştır (2011: 236). Bununla birlikte, Mısır'da yetişen gâsûl otundan bahsederken onun cam üretiminde de kullanıldığını anlatmıştır: Ruveyhib Köyü'nde yetişen büyük miktarlardaki gâsûl otunu yakıp kül ettikten sonra “götürüp değirmenlerde çekerler, sonra elekten geçirip yüksek ateşte natrun ile eritip çeşit çeşit şişe, kandil ve cam yaparlar. Gayet parlak billur camları olur ki görenler onu Cem camı ve billur, moran ve necef sanır.” (2011: 727). Ayrıca gâsûlun altın rengi vermede ve bir çeşit yaldızlamada kullanıldığını da belirtmiştir (2011: 727).

Evliyâ Çelebi Mısır'da gezip gördüğü yerleri ve deneyimlerini anlatırken beslenme kültüründe yeri olan araç ve gereçlere değinmiş olsa da bunların çoğu üzerinde uzun uzadıya durmamıştır. Bu yüzden *Seyahatnâme*'nin 10. cildi, on yedinci yüzyıl Mısır yemek kültüründe yeri olan araç ve gereçlerin büyük oranda yalnızca isimlerini bulunduran bir kaynak olarak değerlendirilebilir.

Bununla birlikte, söz konusu metinde dikkat çeken bir unsur da yemeklerin sunumunda ve tüketilmesinde çatal ve kaşık gibi araçlara değinilmemesidir.² Bu durum çatal ve bıçağın henüz sofralarda yaygınlaşmadığının bir kanıtı olarak da değerlendirilebilir. Hatta on dokuzuncu yüzyılda Mısır'da bulunan ve Mehmed Ali Paşa'nın doktoru olarak da bilinen Fransız hekim Antoine Barthelemy Clot'un (1793-1868) gözlemlerine dayanarak Mısır kültürünü yazan Henri Joseph Gisquet (1792-1866), aradan geçen iki yüzyıllık zamana rağmen, o tarihte bile sıradan insanların kaşığı, çatalı, tabağı veya bıçağı olmadığını belirtmiştir (1844: 377).

Evliyâ Çelebi *Seyahatnâme*'de zaman zaman ziyaret ettiği bölgelerde konuşulan dilleri tanıtmış ve bu dillerden örneklere de yer vermiştir. Örneğin, Mısır'da yaşayan Abaza ve Çerkezlerin kendi dilleri çok ağır olduğu için Arapça ve Türkçeyi karıştırarak kendilerine özgü bir dil kullandıklarından söz etmiş ve bu dilde birtakım ifadelerin Türkçe karşılıklarını vermiştir (2011: 173-176). Verdiği 106 örnekten 33 tanesi yemekle ilgilidir. Tablo 1.1.'de Evliyâ Çelebi'nin yemekle ilgili sunduğu örnek ifadeler görülebilir.

² Kaşık yalnızca Burlos karpuzundan şarap yapımının tarifinde geçmektedir (2011: 794).

Sıra no	İfadeler ve Türkçe Açıklamaları
1	Rıgîf: ekmek
2	Futûr edelim: kahvaltı yemeği yiyelim
3	Buyurun gadve edelim: öğle yemeği yiyelim
4	Ve ışve edelim: akşam yemeği yiyelim
5	Tabbâh: aşçı
6	Müsüvede: yemek mahallinde hizmet eden
7	Üstüdar: çâşnigirbaşı
8	Hâsılbaşı: aşçılar üzerinde hâkim
9	Hâsıl: kiler mağazası
10	Şeyhü'l-beled: köyde fellahlar hâkimi
11	Fellah: çiftçi
12	Tahtîr: ekin
13	Âtıl: verimsiz köy
14	Şurâkî: sulanmamış kuru kalmış köy
15	Rây olmuştur: sulanmış köy
16	Mesâha olmuş: işlenmiş yani ölçülmüş köy
17	Kefirden fâiz geldi: köyden faide mal geldi
18	Şumna: buğday ambarı
19	Ve curâfa: sığırlar ile toprak çekecek sanduka
20	Nûruc: buğday harmanında buğday dövecek düven demirleri
21	Curun: buğday harmanı
22	Gılâl: buğday, arpa ve bakla
23	Hınta: buğday
24	Kamh: buğday
25	Alik: arpa taini
26	Cirâye: buğday taini
27	Rızka yeri: ekin ekecek mahal, yani tarla
28	Feddân yeri: çayırli yer
29	Muhtekir: madrabaz, yani kıtlık isteyen
30	Kehak: halka çörek
31	Baksumât: peksimet
32	Karâkîş: yağlı lokum
33	Mutabbak: yağlı kâhi

Tablo 1.1. Mısır'da yaşayan Abaza ve Çerkezlerin konuştuğu Arapça ve Türkçe karışımı dilden örnekler. (2011: 173-176)

Görüldüğü üzere, Evliyâ Çelebi'nin dili tanıtmak üzere seçtiği örneklerde gerek yemek ile ilgili gerekse tarım ile ilgili çok sayıda sözcük ve cümleye yer verilmiştir. Bu sınırlı sözlükte hem buğday, arpa ve bakla için ortak kullanılan bir sözcüğe (gılâl) hem de buğday ve arpa ile ilgili özel sözcüklere (şumna, curun, hinta, kamh, alik, cirâye) yer verilmesi dikkat çekicidir. Ayrıca ilk değindiği sözcüğün ekmek olması da aynı derecede dikkate değerdir. Benzer bir tavrı fellah dediği köylülerin dilini açıklarken de götmüştür. Evliyâ Çelebi bu grubu, “Fellah, Firavun kavmi ve zorba olduklarından bozuk konuşurlar” diye tarif ettikten sonra konuşmalarından örnekler verirken ilk olarak “Ta'al uk'ud, yani gel, otur diyecek yerde kelimeyi kısaltıp ta'kud” dedikleri örneğini vermiştir. İkinci örneği ise ekmeğe “rağif” dedikleridir (2011: 566).

Evliyâ Çelebi'nin ekmek üzerinde özellikle durmasının ve ilk örneklerini ekmek üzerinden vermesinin nedeni kültürel açıdan ekmeğe atfedilen değerdir. Ekmek en temel ihtiyaç maddesidir. Bu durum gündelik hayatta ekmeğin gerek kelime olarak gerek yiyecek maddesi olarak kullanımına dair verilen örnekler üzerinden de anlaşılabilir. Örneğin, Evliyâ Çelebi, Melami tarikatına bağlı dervişlerin kendilerine verilen sadakaları kabul edip etmemesini anlatırken durumu, “kimi akçe alır, kimi almaz ve kimi ekmek alır, kimi almaz” diyerek betimlemiştir (2011: 575). Çünkü geçinmek için en temel unsurlar maddi gelir ve besindir, bunları en iyi ikame edecek öğeler de akçe ve ekmektir. Sadaka için bu yüzden genellikle para ya da ekmek verilirdi ki günümüzde bile bu gelenekler sürdürülmektedir. Benzer şekilde, *Seyahatnâme*'de sadaka için para ve ekmeğin verildiğini anlattığı bir örnek daha mevcuttur. Evliyâ Çelebi İmam Şâfiî Türbesi civarında halkın pencerelerinden sepet sarkıtıp yoldan geçen olduğunda sepetleri sallayarak sadaka istediklerini belli ettiklerini söylemiş ve hayır sahiplerinin sepetlere para ya da ekmek parçası koyduklarını belirtmiştir (2011: 615). İbn Battûta'nın Mısır'daki yiyecekleri anlatırken kullandığı “ekmekle yedikleri şeyler Mağriplilerin dönüp bile bakmayacağı şeylerdir” ifadesi, Mısır yemeklerini kötülese de onların kültüründe ekmeğin olmazsa olmaz bir unsur olduğunu ortaya koymaktadır (1929: 309).

Evliyâ Çelebi'nin aktardığı yemekle ilgili deyimler arasında: “rıza lokmasıyla geçin[mek]” (2011: 265), “kızılıcak değneği sopası [yemek]” (2011: 289), “ayrılık ateşiyle kebab [olmak]” (2011: 736), “kâfirlerin ciğerini kebab [eylemek]” (2011:

737), “Arabın yağı çok olsa kimini yer, kimini hayasına sürer.” (2011: 437) gibi tabirler bulunmaktadır. Ayrıca, Evliyâ Çelebi Silsile Kalesi civarında kayalıkların içine oyulmuş mağaralı yerleşim yerlerinden bahsederken kayaların “peynir gibi” kesildiğini de söylemiştir (2011: 888). Bu benzetme bir yiyecek ürününe dair bir imgenin doğaya atfedilmesi olduğundan burada bahsedilmeye değer görülmüştür.

İlaveten, Evliyâ Çelebi’nin betimlemelerde kullandığı birtakım ifade kalıpları bulunmaktadır. Beslenme kültürü ile ilgili öne çıkan kalıp ifadeler arasında, Evliyâ Çelebi vakıflarda sunulan yemeklerin çeşitliliğini ve sürekliliğini anlatmak için “Keykavus³ mutfağı” (2011: 280, 512, vb.), bir eğlencenin çalgı ve ikramlarıyla üst düzey olduğunu anlatmak için “Hüseyin Baykara meclisi”⁴ (2011: 310, 364, 424, 527, 720 vb.), bir bağ ya da bahçenin verimliliği veya ürün çeşitliliğini anlatmak için de “İrem Bağ”⁵ tabirlerini kullanmıştır (2011: 127, 268, 280, 310, 356 vb.). Örneğin, Nil kıyısında bulunan Kademü’n-Nebî aleyhisselâm Tekkesi’ni anlatırken “Keykavus mutfağı” tabirine başvurmuştur: “Bu tekkenin bir Keykavus mutfağı var, dört köşe bir duvar içinde 100 hane fukaraları var” (2011: 280). Evliyâ Çelebi Hazret-i Şeyh Bekrîzâde mevlidinde, sofralarda ne sunulduğunu açıkça belirtmese de yapılan ikramların sürekliliğini ve çeşitliliğini “Keykâvus dahi böyle bol nimet dağıtmaya kâdir değildir. Gece gündüz 100 yere Ebubekir sofrası kurulup ihsanlar ve nimetler bütün herkese sunulur.” diyerek anlatmıştır (2011: 512). Bununla birlikte, ihtiyaç sahiplerine yemek sunan vakıfların bereketini ve nimetlerin bolluğunu anlatmak için “Halil mutfağı” (2011: 193, 271), “Halil bereketi” (2011: 276, 343) ve “Haydari mutfağı” (2011: 271) gibi tabirler de kullanmıştır.

³ Faruk Sümer, Anadolu Selçuklu Hükümdarı I. Keykâvus’un ekonomik gelişmelerle birlikte çok medrese, kervansaray ve şifahane kurduğunu ve bunların vakıflarının sağlam olduğunu *İslam Ansiklopedisi*’nde yazdığı “Keykâvus I” maddesinde belirtmiştir (2002: 352-353).

⁴ Hamid Algar ve Ali Alparslan tarafından yazılan maddede bu tabirle ilgili şu açıklamalar yer almaktadır: “Sultan Hüseyin Baykara genellikle öğleye kadar devlet işleriyle meşgul olup öğleden sonra sarayındaki kültür, sanat ve edebiyat adamlarıyla sohbetler düzenlerdi. ‘Hüseyin Baykara divanı’ veya ‘Hüseyin Baykara meclisi’ diye meşhur olan bu eğlence ve şiir sohbetleri pek çok Türk sarayında sanat, edebiyat ve şiirin himaye edilmesine örnek teşkil etmiştir. Osmanlı edebiyatında Hüseyin Baykara adı daha ziyade sazlı sözlü eğlencelerle anılmış, pek çok şair kendi dönemindeki meclisleri Baykara meclislerine benzetmeyi âdet edinmiştir.” (1998: 530-532)

⁵ Ömer Faruk Harman tarafından yazılan “İrem” maddesinde bu tabirle ilgili şu açıklama yer almaktadır: “Şark-İslâm edebiyatlarında İrem kelimesi daha ziyade (Bağ-ı İrem) şekliyle mutluluk verici, mâmur ve gösterişli binaları, evleri vb. yerleri ifade eden bir mazmun olarak kullanılmıştır” (2000: 443).

Evliyâ Çelebi, Mısır'a dair tecrübelerini ve gördüklerini aktarırken yiyeceklerin saklanması, daha doğrusu uzun süre sonra tüketilmeye uygun şekilde işlemlerden geçirilmesi yöntemlerine de değinmiştir. Bu konunun da üzerinde, aletler ve gereçler gibi, özellikle durmamış ancak başka konuları açıklarken bunlar hakkında bilgi vermiştir. Evliyâ Çelebi'nin örneklerini verdiği saklama yöntemleri arasında kurutma, tuzda saklama ve şekerle kaynatma teknikleri bulunmaktadır.

Kurutma yöntemi, yiyeceklerde bulunan suyun uzaklaştırılarak daha uzun süre dayanmasını sağlamaktır. Evliyâ Çelebi bu yöntemin nasıl uygulandığına değinmemiş ancak yolculuklarda “baksumat” dediği peksimetin tüketildiğini aktarmıştır (2011: 176, 479, 480). Peksimet, pişmiş ekmeğin yeniden fırınlanarak kurutulması ile elde edildiğinden burada hem ürünün hem de yöntemin anılması gerektiği düşünülmüştür. Hasan el-Vezzân Kahire'de sokaklarda güneşte kurutulmuş yiyeceklerin satıldığını bildirdiyse de (1896: 883) Evliyâ Çelebi'nin bu konuda bir aktarımının olmaması aradan geçen süre zarfında bu esnafların sayısının azaldığını düşündürülebilir.

Evliyâ Çelebi'nin sözünü ettiği, tuzda saklama yöntemi kullanılarak korunan gıdalar sayıca fazla olmasa da farklı çeşitlerdedir; et, meyve, sebze ve peynir olmak üzere bu ürünlerden birer örnek saymıştır. Evliyâ Çelebi Dimyat'ta balıkların turşu şeklinde hazırlanarak “Rum ve Frengistan'a” gönderildiğini aktarmış, ayrıca balık yumurtalarının kurutulup balmumu ile kaplanarak kehribar gibi bir görüntüye kavuşturulduktan sonra da “Rum ve Frengistan'a” gönderildiğini de belirtmiştir ki bu ürüne günümüzde İtalyanca kökenli bottarga denilmektedir (2011: 805). Tuzun çeşitli medeniyetlerin yemek kültüründe nasıl kullanıldığına dair yazdığı kitabında Mark Kurlansky kefal balığının yumurtalarının tuzlanıp kurutulduktan sonra sıkıştırılmasıyla elde edilen bottarganın ilk olarak Mısırlılar tarafından üretildiğini öne sürmüştür (2011: 39). Yine de Kurlansky'nin kitabında bottarganın üretim aşamasında balmumu ile kaplandığının belirtilmemesi onun farklı bir versiyonu tarif ettiğini düşündürmektedir. Bununla birlikte, Evliyâ Çelebi'nin tarif ettiği şekliyle de bottarga tarifleri mevcuttur, bu tariflere göre de kefal yumurtaları tuzlanıp kurutulduktan sonra balmumuna batırılır (aktaran Gall vd., 2000: 415). Benzer bir bilgiyi İbn Battûta da vermiştir, o da Dimyat'ta bûri denilen bir balığın Anadolu, Suriye ve Kahire'ye gönderildiğini ileri sürmüştür (1929: 49). Dönemin nakliye

şartları ve balığın dayanıklılığı göz önünde bulundurulduğunda, balığın tuzlama ya da kurutma benzeri bir işlemten sonra, hatta muhtemelen bottarga şekline getirildikten sonra, söz konusu şehirlere gönderildiğini düşünmek yerinde olacaktır.

Meyve turşusu olarak ise burullûsî denilen iri ve kırmızı bir hurma çeşidinin turşusunun kurulduğunu anlatmış, ayrıca bu hurmadan (ve genel olarak tüm hurmalardan) sirke de yapıldığını belirtmiştir (2011: 551-552). Hem turşunun hem de sirkesinin faydalı ve lezzetli olduğunu aktarmıştır. Ne var ki aynı yöntemle hazırlanan diğer iki yiyecek ancak Mısırlı fellahlar tarafından tüketilebilecek kadar kötü kokulu ve mide bulandırıcı olarak tarif edilmiştir. Öncelikle soğan turşusunun kokusunun dayanılamayacak kadar kötü olduğunu söylemiş fakat faydalı olduğunu da belirtmiştir (2011: 552). Cübn-i hâlûm turşusunun, yani peynir salamurasının ise Anadolu insanı tarafından tahammül edilemeyecek seviyede kötü bir kokusunun olduğunu ve suyunun kurtlarla dolu olduğunu belirtmiştir. Yine de Arapların peynir suyuna ekmek doğrayarak yediklerini ve bu şekilde saklanmış peynirle ziyafet ettiklerini de ileri sürmüştür (2011: 552). Hatta bu durumu bir fellah düğününü tarif ederken örneklemiş ve düğünde “mülûhiyye, bamya, kurkas ve peynirler yenilir” diye anlatmıştır (2011: 568). Benzer tabirleri Hasan el-Vezzân da kullanmıştır. O da Mısırlıların yiyeceklerinde son derece tuzlu bir peynir kullandıklarını aktarmış, Mısırlıların söz konusu peyniri lezzetli bulmasına rağmen yabancıların onu sindiremediğini belirtmiştir (1896: 856). Dolayısıyla Mısırlıların damak tadına hitap eden bu tuzlu peynirin başkaları tarafından pek de beğenilmediği anlaşılmaktadır.

Şekerle kaynatma yöntemlerinden ilki reçel yapmadır. Reçel yapma özellikle meyvelerin mevsiminden sonraya da saklanabilmesi için uygulanan bir yöntemdir. Bu yöntemde meyvenin (genellikle bire bir oranda) şekerle bekletilerek suyunu salması sağlanır, elde edilen karışım kaynatılarak fazla suyun uzaklaştırılması ve mikroorganizmaların öldürülmesi, karışımında bulunan fazlaca şekerle de yoğunluğun artırılması ve mikroorganizmaların üreyemeyeceği bir ortam hazırlanması amaçlanır. Şerbetler hazırlanırken ise su şeker ile karıştırılır, ardından bu karışım meyve ve baharatlar gibi çeşitli tatlandırıcılarla lezzetlendirilir. Söz konusu karışımlar hem aromaların daha baskın hâle gelmesi hem de mikroorganizmaların öldürülmesi için bir süre kaynatılır ve soğutularak tüketilir. Evliyâ Çelebi, “miskli hıyarşenbe reçeli, kebbat reçeli, emlec, kâbüli ve turunç reçelleri; gül, limon, menekşe, hummas,

demirhindi ve nilüferli içecekler” gibi çeşitli reçellerin ve şerbetlerin hazırlanarak kavanozlara doldurulduğunu ve saraya gönderildiğini bildirmiştir (2011: 498).

Son olarak, Evliyâ Çelebi Mısır’a özgü yemeklerin kuskus pilavı, mülûhiye, bamya, kurkas ve karnebit; esnafların ise subyacılar, ırkasûs şerbetçileri ve demirhindi şerbetçileri olduğunu belirtmiştir (2011: 421). Ne var ki bunlardan kuskus, karnebit ve kurkas ile ilgili neredeyse hiç bilgi vermemiştir. Kuskusun Mısır’a özgü olduğunu belirttiği cümle dışında herhangi bir yerde adı geçmemiştir. Kurkas ile ilgili yaptığı kısa açıklamalar ise şöyledir: “Bursa turpu gibi siyah nimettir. Fukaralar yerler. Kestane lezzetindedir” (2011: 557). Karnebit, yani karnabahar ile ilgili ise, “Lahana gibi nimettir, ancak sarı sarı çiçeği var” demiştir (2011: 557). Bunlarla ilgili herhangi başka bir bilgi verilmemiştir. Yalnızca, Sudan Vilâyeti sınırlarındaki Sennare Kalesi’nde yaşayanların ramazan ayında pirinç pilavı ile birlikte kabak, kurkas ve karnebit pişirdiğini bildirmiştir (2011: 954). Dolayısıyla, bu bilgi de Mısır değil, Sudan yemek kültürü ile ilgilidir. Döneme ait yiyeceklerle ilgili belgeler tarandığında, bu ürünlerin İstanbul’a ya da başka bir yere gönderildiğine dair de herhangi bir bilgiye rastlanılmamıştır. Bu durum, Evliyâ Çelebi’nin bu ürünler üzerine neden özel olarak eğilmediğinin de nedeni diye değerlendirilebilir.

Ancak, hiç şüphesiz ki, Evliyâ Çelebi’nin betimlediği on yedinci yüzyılda Mısır yemek kültürünün temel bileşenlerinden olan bölgesel besin kaynaklarının yakından incelenmesi, konunun özü bakımından önem arz etmektedir.

2. BESİN KAYNAKLARI

Bir coğrafyanın yemek kültürünü etkileyen en önemli etmen söz konusu bölgede yaşayan insanlar tarafından temin edilebilecek tüketilebilir ürünlerdir. Bu ürünlerin doğrudan ya da pişirilerek tüketilmesi, bu süreçte yaşananlar, faydalanılan araç ve gereçler, kullanılan mekânlar ve sair olgu ve olaylar yemek kültürünü oluşturur.

İlk yiyecek üretimini sağlayan avcı toplayıcılar, Mısır'ın da kuzeyinde bulunduğu Afrika kıtasında görülmüştür. Bu bağlamda, Eric Gilbert ve Jonathan T. Reynolds'un söyledikleri dikkate değerdir:

İnsanın tarihsel gelişiminin bazı çok önemli adımları bu Afrika fiziksel ortamlarında atıldı. [Bunlardan en önemlisi yerleşik yaşama geçişte yiyecek üretimi, toplayıcılık ve avcılıktır] (...) Günümüzden 10.000 yıl önce insanlar Afrika kıtasını işgal etmişlerdir. (...) Sonraki on bin yıl boyunca Afrikalılar, kendi yiyeceklerini üretmede tamamen yeni yollar bulacak, metal yapmayı keşfedecek ve tarımın kendine has zorluklarıyla başa çıkmaya yardımcı olacak bazı toplumsal kurumlar oluşturacaklardı. (...) En erken yiyecek üreticilerinin Ortadoğu'da yaşamış olduğu neredeyse kesin olmakla beraber, Ortadoğu'da yiyecek üretimine geçişe neden olan koşulları oluşturmada Afrika öncü ya da en azından katılımcı bir rol oynamış olabilir. Ortadoğu'daki ilk çiftçiler buğday ve arpa yetiştirdi. Bu ilk yiyecek ürünleri, kapsamı Ortadoğu'dan Kuzey Afrika'ya ve 10.000 yıl önce ilk çiftçilerin ortaya çıkışıyla da şimdiki Sahra'ya kadar uzanan yabani otların ıslah edilmiş soylarıdır. Tarımın bu özel keşfi, yabani tohumlarının yoğun olarak toplanmasından kaynaklanmıştır. Bu tarz toplayıcılığa ait en erken kanıt, toplayıcılığın günümüzden 20.000 yıl önce Nil Nehri ve Kızıldeniz arasında bir yerde başladığını önerir. (2010: 75, 79, 81)

Bu yüzden ilk olarak yemek kültürünün ilk unsuru olan yiyecek ürünlerden söz edilecektir. Öncelikle Mısır'ın iklimi üzerinde durularak yetişen bitkiler ele alınacak, sonrasında Evliyâ Çelebi'nin hayvansal ürünler hakkında verdiği bilgiler derlenecektir. Hayvansal ürünler söz konusu olduğunda, ilk olarak yetiştiriciliği yapılan hayvanlar işlenecek, akabinde doğal ortamında avlanan hayvanlar ve çeşitli avlanma yöntemleri üzerinde durulacaktır.

2.1. Mısır'ın İklimi ve İklimine Etki Eden Faktörler

Mısır'da yetişen ürünleri değerlendirmek için öncelikle Mısır'ın iklimi hakkında bilgi sahibi olmak gerekir. Mısır'ın on yedinci yüzyıldaki iklimi ile ilgili ortalama sıcaklık değerlerini ve yıllık yağış miktarı gibi meteorolojik verileri barındıran kayıtlar yoktur ancak günümüzde Köppen iklim sınıflandırmasına göre Mısır sıcak

ve kurak çöl iklimi (BWh) olarak değerlendirilmektedir (Kottek vd., 2006: 260-262). Bu da Mısır'ın yıllık yağış miktarının ortalama 200 mm'nin altında, ortalama sıcaklığının da 18 derece santigradın üzerinde olduğu anlamına gelir. Çöl kuşağı denilen yüksek basınç enlemi (30° kuzey paraleli) Mısır topraklarından, hatta tam olarak belirtmek gerekirse Kahire üzerinden geçer; dolayısıyla söz konusu bölgede iklim koşullarının kısa süreli değişikliklerle şekillenmediğini söylemek ve on yedinci yüzyılda da benzer iklim koşullarına sahip olduğunu ileri sürmek yanlış olmayacaktır.

Evliyâ Çelebi Mısır'da sıcak ve kurak çöl iklimi olmasına rağmen tarım yapılmasını mümkün kılan hem maddî hem de manevî etkilerden söz etmiştir. Öncelikle Nil Nehri'nin kanallarla Mısır topraklarına dağıtılması, mevsimsel olarak sularının yükselmesi ve tarımda gübre kullanımının etkisi fiziksel etmenler arasındadır. Evliyâ elebi bunların haricinde Mısır'ın bereketli olması için peygamberlerin de dua ettiğini ve Mısır'ın bu yüzden tüm dünyayı besleyecek kadar mahsul elde edilmesini sağlayacak verimli topraklara sahip olduğunu da aktarmıştır.

Bu bölümde öncelikle Mısır'ın iklimi ve verimine etki eden faktörler üzerinde durulmuş, sonrasında ise Mısır topraklarında yetişen ürünler ve Evliyâ elebi'nin ziyaret ettiği yerlerin öne çıkan yiyeceklerinden söz edilmiştir.

Evliyâ elebi, sıcak ve kurak çöl ikliminin özelliklerine uyacak biçimde, Mısır'da fazla yağmur yağmadığını ancak Mısır ikliminin yağmura muhtaç da olmadığını belirtmiştir: “Allah'ın hikmeti Mısır'da otlar ve ekinler yağmura muhtaç değildir. Zira Nil taşıp gelince Mısır iklimi 3 ay kıpkırmızı derya olup batar, sonra su çekilip ziraat ederler, 60 günde mahsul olgunlaşıp toplarlar.” (2011: 307). Bu bilgiye göre, Nil'in taşması Mısır topraklarını sular altında bırakıp tarıma elverişli hâle getirmektedir, sular çekilince topraklarda kalan nem ile tarım yapılarak ürünler elde edilmektedir. Hasan el-Vezzân da Mısır'a çok az yağmur yağdığını ancak Mısır'ın bereketi için yağmura muhtaç olmadığını, hatta daha da ileri giderek yağmurun Mısır'da hastalıklara yol açtığını ileri sürmüştür (1896: 859). Dolayısıyla Mısır'da tarımın neredeyse tamamen Nil'e bağlı olduğunun anlaşılması bakımından bu aktarılanlar önemlidir.

Nil sularının tarıma etkisinden başka, Evliyâ Çelebi güvercin pisliğinin gübre olarak kullanılmasından ve bu katkının ürünlerin yetiştirme süresini kısalttığından da söz etmiştir: “Mısır Fellahları güvercin pisliğini kavun ve karpuz köküne döküp bir ay önce sulu hoş kavun yetişir.” (2011: 541).

Güvercin gübresi içerdiği azot, fosfor ve potasyumun yanı sıra demir, bakır, manganez ve çinko gibi minerallerin de sayesinde verimi artıran bir etkiye sahiptir. Maria Villa-Serrano ve diğerlerinin güvercin gübresinin özellikleri ve kullanım alanları hakkındaki araştırması, güvercin gübresinin diğer gübre çeşitlerine göre mineral bakımından daha zengin olmasının toprak verimini diğer gübrelerden daha fazla artırdığını, asidik olmasının ve düşük iletkenlik seviyesinin de özellikle kalkerli Akdeniz bölgesi topraklarındaki etkisinin daha belirgin olmasını sağladığını, bu yüzden Akdeniz coğrafyalarında güvercin gübresinin son derece kıymetli olduğunu öne sürmektedir (2010). Bu bilimsel veriler de Evliyâ Çelebi’nin aktardıklarında haklılık payı olduğunu göstermektedir.

Evliyâ Çelebi Mısır’ın tarihsel gelişim sürecini anlatırken Hazret-i Âdem’in torunu olan Mısırîm’in temel su kaynağı olan Nil Nehri’nin sularını kanallar ve arklar ile kurak topraklara dağıttığını ve bu sayede tarımsal verimin arttığını anlatmıştır:

Daha önce Nil Nehri kendi hâli üzere akıp bir kolu Nûbe Vilâyeti’ne, bir kolu Süveyş Denizi’ne ve bir kolu Mağrip ülkesinde Benî Hilâl Vilâyeti’nde Kibrit Körfezi’ne karıştırdı. Ama bu Mısırîm hendese ilmi kuvveti ile her arzın yüksekliğini alıp ona göre yollar ve su arkları kesip Nil’i istediği yerlere akıttırdı. (2011: 12)

Evliyâ Çelebi benzer bir girişimin daha sonra Sultan Hasaylîm tarafından da gerçekleştirildiğini belirtmiştir: “Mısır toprağında hendese ilmi ile bütün su arklarını yapıp Nil Nehri’ni Mısır toprağında kol kol akıtarak Mısır ülkesini sulayıp ürünler fazla alınır oldu.” (2011: 9). Mısır’ın kurak ikliminden ötürü Nil suyuna ve onun kurak topraklar arasında dağıtılmasına ne kadar ihtiyaç duyduğu açıktır ve eski dönemlerden itibaren bu yolda çalışmaların yapılması da bunun kanıtıdır. Evliyâ Çelebi’nin sözünü ettiği tarihî bilgilerin doğruluğu bir yana, Nil suyunun Mısır topraklarına dağıtılmasının tarıma etkisinin büyük olduğu tartışmasızdır.

Mısır’daki kurak iklim yüzünden tarımsal verimin düşük olacağı düşünülse de Evliyâ Çelebi bunun aksini iddia etmiş ve Mısır’ın verimli olmasını Hazret-i Âdem ve Hazret-i Yusuf’un dualarına bağlamıştır. *Seyahatnâme*’de birden çok yerde

peygamber duaları kurgunun dayanağı olarak kullanılmıştır, ilgili örneklerde Evliyâ Çelebi bir iddiasını desteklemek için konuyla ilgili bir peygamberin dua ettiğinden söz etmiş, peygamber dualarının kabul edildiğine inanıldığı için de öne sürdüğü iddiayı sağlam bir temele oturtmuştur.⁶ Aynı bağlamda, anlattıklarının inandırıcılığını artırmak üzere Kur’ân-ı Kerîm ayetlerine de başvurmuştur.

Evliyâ Çelebi öncelikle ilk insan Hazret-i Âdem’in dünyaya gönderilince ilk olarak Arafat Dağı’na, sonra Havran’a, ardından Mekke’ye, Mekke’nin tarıma elverişli olmaması nedeniyle de ailesiyle birlikte Mısır’a gelip Nil kıyısına yerleştiklerini anlatmıştır (2011: 2-3). Nil kıyısında Hazret-i Âdem’in ailesiyle yaptığı verimli tarımı açıklarken de bir ayete başvurmuştur: “O kadar ziraat edip bol hububata sahip oldular ki bir buğday tanesinden nice yüz bin başak yetişip her başaktan, ‘...her başakta yüz tane (habbe) bulunan...’ [Kur’ân-ı Kerîm, Bakara, 261] hâsıl olup bol mahsul oldu” (2011: 3-4). Burada Mısır’ın tarım yapılan ilk yer olduğunu öne sürmüş ve iddiasının inandırıcılığını artırmak için Bakara Suresi’nde malını Allah yolunda harcayanların Allah’ın bereketine erişeceğinin tasvir edildiği ayetin bir bölümü alıntılanmıştır: “Mallarını Allah yolunda harcayanların örneği, her başağında yüz tanenin bulunduğu yedi adet başak çıkaran bir tohum tanesi gibidir.” (Kur’ân-ı Kerîm, Bakara, 261).

Ayetin bütününe bakılınca Evliyâ Çelebi’nin alıntıladığı kısmı asıl bağlamından kopararak tamamen farklı bir bağlamda yeniden söylediği görülmektedir. Onun gayesi bağlamlar arasındaki paralellikten yola çıkarak anlattığı hikâyeyi Kur’ân-ı Kerîm’e dayandırmak değil, sırf hikâyesinin inandırıcılığını artırmak için Kur’ân-ı Kerîm’den alıntı yapmaktır.

Bununla birlikte, Evliyâ Çelebi, Hazret-i Âdem’in Mısır’ın mamur ve şenlikli olması için İbrî dilinde (İbranice) ettiğini belirttiği duayı tercüme ederek kitabına dâhil etmiştir: “Allahım benim imanımı şeytandan sakla, kurtar beni kurtar beni. Bütün meliklerin bana hizmet etsinler. Buğday ver, ekmek edem. Âhir ölüm, olur ölüm. Benim Allahım oğullarıma bu şehri mamur eyle, mamur eyle” (2011: 4). Evliyâ Çelebi Mısır’ın bu dua sayesinde mamur olduğunu vurgulamıştır: “Mutlak

⁶ Örneğin, *Seyahatnâme*’nin başlangıç hikâyesinde Evliyâ Çelebi Hazret-i Muhammed’i rüyasında görüp “Şefaât ya Resulullah!” diyeceği yerde, “Seyahat ya Resulullah!” dediğini ve Hazret-i Peygamber’in de kendisine seyahat etmesi için dua ettiğini anlatmıştır. (Dankoff vd., 2006: 12.) Bu yüzden *Seyahatnâme*’nin tamamı bu duanın gerçekleşme hikâyesi olarak değerlendirilebilir.

Yaratıcı'nın emriyle Mısır mamur olmuştur" (2011: 4). Hazret-i Âdem'in duasında "Buğday ver, ekmek edem" kısmı da önemlidir çünkü Evliyâ Çelebi'nin aktardığına göre Hazret-i Âdem ve ailesinin Mekke'den Mısır'a göçmesinin nedeni Mısır'ın tarıma elverişli olması ve beslenmelerini sağlayacak ortam sunmasıydı. Nitekim sonraki yıllarda da benzer bir durumun devam ettiği görülür, kutsal topraklarda sıcak iklim koşullarından dolayı tarım yapılamadığı için, Evliyâ Çelebi hem Hazret-i Peygamber döneminde hem de kendi yaşadığı devirde kutsal toprakların yiyeceklerinin Mısır'dan gönderildiğini nakletmiştir. Hasan el-Vezzân'ın bildirdikleri de bu görüşü desteklemektedir, o da Mekke ve Medine'de büyük ölçüde ve sürekli kıtlık olduğu için Mısır'da bol miktarda yetişen tahılların bu şehirlere gönderildiğini ileri sürmüştür (1896: 903).

Evliyâ Çelebi, Hazret-i Peygamber zamanında Mekke şehrinde yaşanan bir çekirge istilasını sırasında sahabenin durumu kendisine bildirmesi üzerine, Hazret-i Muhammed'in "İlâhi! Bu haşaratı Mısır'a gönder" diye dua ettiğini ve sahabenin "Aman ey Resulullah! Mekke ve Medine'de olan ümmetlerinin yiyecekleri hep Mısır'dan gelir. Bu çekirge Mısır'a varınca kıtlık olur" diye endişelenmeleri üzerine, "Siz elem çekmeyin. Mısır Cenâb-ı Allah'ın korumasındadır. [...] Orada zalim, fâsık ve zararlı yaratık yaşamaz" dediğini anlatmıştır. (2011: 30-31). Evliyâ'nın naklettiği bu zayıf hadise göre⁷, Mekke ve Medine'nin yiyecekleri Mısır'dan gittiği için, Mısır'ın böyle bir korumaya mazhar olduğu ima edilmiştir.

Mısır için dua eden bir diğer peygamber Hazret-i Yusuf'tur. Hazret-i Yusuf kardeşleri yüzünden babasından ayrılıp köle olarak satılması sonucu Mısır'a kimsesiz olarak gelmiş ancak sonunda Mısır'a vezir olmuştur (2011: 18). Evliyâ Çelebi Hazret-i Yusuf'un "Allahümme innî garîbün fe-habbibhâ (?) ileyye ve ilâ kü'l", yani "Allahım ben kimsesizim/gurbetteyim, [Mısır'ı] bana ve tüm herkese sevdire" diye dua ettiğini aktarmış ve Mısır'daki tüm kölelerin ve kimsesiz kalmış gurbetliklerin mutlu ve nasipli olduklarını ileri sürmüştür (2011: 19). Duada bereket ve tarımla ilgili herhangi bir ibare bulunmuyor olsa da Evliyâ Çelebi Hazret-i Yusuf'un bu duasının etkisiyle Mısır'ın bereketli olduğunu iddia etmiştir: "Hazret-i Yusuf'un duası bereketiyle Cenâb-ı Bârî yeryüzüne 10 bereket vermiştir, dokuzunu

⁷ Ehl-i sünnet tarafından en güvenilir hadis-i şerif kaynakları olarak görülen *Kütüb-i Sitte* tarandığında bu hadise rastlanmamıştır.

Mısır'a, birini tüm dünyaya vermiştir.” (2011: 19). Bu açıklama ile Evliyâ Çelebi Mısır topraklarının ne kadar verimli olduğunu tanımlamıştır, bundan ötürü metinde pek çok yerde Mısır’dan Ümmü Dünya (Dünya’nın annesi) diye bahsetmiş ve Mısır’ın tüm dünyayı beslemeye yetecek kadar ürün verdiğinden söz etmiştir:

[Mısır'a] Ümmü Dünya denmesinin sebebi odur ki bütün dünyada kıtlık olsa, Mısır o dünyayı besler. Allah öyle bolluk vermiştir. Ama Allah saklasın, Mısır'da bir gün kıtlık olsa, bin şehir değil, bütün dünya mahsulü Mısır'a gelse, bir gün Mısır'ı doyuramaz. Zira Mısır insan denizidir. (2011: 150)

Evliyâ’nın gözünde Mısır toprakları bu denli verimli ve bereketlidir. Özen Tok da bu konuda Evliyâ Çelebi’yi haklı çıkaracak şekilde, Mısır’ın İstanbul sarayının ihtiyacını karşılamakla kalmayıp kimi zaman ordunun ihtiyacını da karşıladığını belirterek Girit seferi (1650) sırasında adada bulunan Osmanlı askerlerinin buğday, pirinç ve sair zahire ihtiyacının Mısır tarafından karşılanması için yazılan hükmü kaynak göstererek bu savını desteklemiştir (2002: 112)

Evliyâ Çelebi bir bölgenin ne kadar verimli olduğunu açıklarken ekilen ürün miktarı ile elde edilen ürün miktarının oranına başvurmuştur. Mısır toprağının çok verimli olduğunu anlatırken de bu durumu şöyle ifade etmiştir: “Mısır toprağından altın biter dediklerinin aslı, bir kile hububat ekerler, 20 kile mal biter, satıp altın ederler.” (2011: 376). Yani, Mısır’da verim bire 20’dir ve bu yüzden Mısır’ın toprağında altın yetişir derler. Hasan El-Vezzân da Mısır eyaletinin düzlük olduğunu, her çeşit tahıl ve baklagilin verimli biçimde yetişmesi için uygun olduğunu, hoş ve yeşil çayırlarla kaplı olduğunu, ayrıca kaz ve diğer kümes hayvanlarından bolca bulunduğunu belirtmiştir (1896: 856).

Evliyâ Çelebi “Mısır’ın ibretlikleri” başlığında Mısır’da keçinin boynuzunun bile toprağa gömülüp sulanması hâlinde filiz vereceği gibi mübalağalı söylemlerle Mısır toprağının ne kadar bereketli olduğunu anlatmaya çalışmıştır (2011: 541). Başka bir yerde de Mısır’ın verimliliğini koyunların yavrulama dönemi üzerinden açıklamıştır: “Mısır’da senede 3 kere kuzu doğar” ve hemen ardından da şunu eklemiştir: “Yaz ve kış sebzesi eksik değildir.” (2011: 560). Bir senede koyunun üç kere kuzulaması imkânsızdır çünkü koyunların gebelik süresi beş aydır ancak Evliyâ Çelebi abartılı bir ifadeyle Mısır’ın ne kadar bereketli olduğunu açıklamak için böyle bir söyleme başvurmuştur. Başka bir örnekte ise, “Yaz kış kuzusu ikişer kere olur, sebzesi ve

meyvesi birbiri ardı sıra yetişir.” diyerek daha gerçekçi bir iddiada bulunmuştur (2011: 377). Koyunların yeterince besin bulabilmesi durumunda verimliliklerinin arttığı göz önünde bulundurularak iklim ve çevre koşullarının da uygun olması, hastalığa yakalanmamaları ve iyi bakılmaları hâlinde bunun gerçekçi bir iddia olduğu söylenebilir (Huss vd., 1985). Yine bu tabir de Mısır’ın ne kadar verimli olduğunu anlatmak için başvurulan bir mübalağa örneğidir. Diğer yandan koyunların kuzulaması ile yaz kış sebze ve meyvelerin erişilebilir olmasının bağdaştırılması da anlamlıdır. Bu iki durumun birbiri ardınca söylenmesi tarım ve hayvancılığın birbiriyle olan sıkı bağı ve tarımsal ürün veriminin hayvancılığı da etkilediğini ortaya koymaktadır.

Evliyâ Çelebi Mısır’ın dört bir yanında mahsullü bağ, bahçe, bostan ve çiftlikler olduğunu belirtse de (2011: 314, 320, 532, 533) Mısır’ın yaşlı adamlarının kendisine 70-80 sene kadar önce yalnızca Kara Meydan’daki Kayıtbay bahçesi ve şehrin dışındaki cümmeys ve nabıka ağaçlıkları haricinde Mısır’da bağ bahçe olmadığını anlattıklarını da aktarmıştır (2011: 533). On dördüncü yüzyılda Mısır’ı ziyaret eden İbn Battûta’nın söyledikleri ile Evliyâ Çelebi’den yaklaşık yüz yıl önce Mısır’a giden Hasan el-Vezzân’ın aktardıkları da bu bilgiyi doğrular niteliktedir. İbn Battûta Mısır’da genel olarak meyve yetişmediğini; Nablus (Filistin), Sayda ve Beyrut (Lübnan) gibi civar bölgelerden çeşitli meyvelerin Kahire’ye gönderildiğini bildirmiştir (1929: 57, 58, 59). Bununla birlikte, yeşil sebzelerin Mısır’da en nadir rastlanan şeylerden olduğunu iddia ederek meyvelerin de çoğunun Suriye’den geldiğini belirtmiştir (1929: 309). Hatta koyun etinin pahalı olduğunu belirttikten sonra (1929: 308) üzümün en ucuz olduğu dönemde bile üç kilosunun iki kilo koyun eti ile aynı paraya denk geldiğini aktararak meyvelerin pahalı ve nadir görülen yiyeceklerden olduğunu açıkça belirtmiştir (1929: 309). Hasan el-Vezzân da Mısır’ın hurma memleketi olduğunu, hatta büyük ölçüde hurma yetişen tek memleket olduğunu ileri sürmüştü de hurma haricinde çok sayıda meyveye değinmemiştir (1896: 22). Yalnızca belirli yerlerde muz, üzüm, incir, şeftali, zeytin ve cümmeys yetiştiğini aktarmıştır. İbn Battûta ve Hasan el-Vezzân’ın verdiği bu bilgiler Evliyâ Çelebi’nin sözlerini aktardığını iddia ettiği yaşlı kimselerin anlattıklarıyla da örtüşmektedir.

Evliyâ Çelebi yukarıda değinilen durumu yansıtacak şekilde Mısır içindeki cami ve tekke gibi imaretleri anlatırken bahçelerindeki cümmeyz ve nabıka ağaçlarına da değinmiştir. Örneğin, Kahire'deki Tâhir Baybars Camii (2011: 220), Hâcib-i Sultanî Emir Elmas Camii (2011: 240), Veled İbâde Camii (2011: 247), Şeyh Halvetî Camii (2011: 251) avlularında nabıka ağaçları; İsmâî Camii (2011: 247) ve Şeyh Ferecullah Tekkesi (2011: 276) avlularında da cümmeyz ağaçları olduğunu bildirmiştir. Ayrıca Mısır içinde cami ve imaretlerin avlularında cümmeyz ve nabıka ağaçlarından başka hurma ağaçlarının da bulunduğundan bahsetmiş; örneğin, Hayre Bay el-Muhammedî Paşa Camii (2011: 246), Hakîm Kaysunî Camii (2011: 250), Beştekin Camii (2011: 251), Tophane Tekkesi (2011: 278) avlularında hurma ağaçları olduğunu belirtmiştir.

Evliyâ Çelebi'ye eskiden Mısır'da bağ bahçe olmadığını söyleyen yaşlı adamlar ayrıca Mısır'da eskiden şiddetli kışın da olmadığını ancak hâlihazırda soğuktan kürk giyer olduklarını da anlatmışlardır (2011: 533). Dolayısıyla, Evliyâ Çelebi iklimdeki bu değişikliği yaşadığı dönemdeki bitki örtüsü ve yetişen ürünlerle bağdaştırmış; değişikliğin şehrin çevresinde ve şehir içinde daha fazla ağaç, sebze ve meyve yetişmesine imkân sunduğu mesajını vermiştir.

Evliyâ Çelebi Cize (Gize) toprağında neden yemlik ot ve tahıl yetişmediğine dair başka bir hikâyeyi “Mısır'ın ibretlikleri” başlığı altında aktarmış ve piramitlere, yani “Herem dağlarına” yakın insan başı şekline sahip Ebülhevl dediği bir tılsımdan, muhtemelen Sfenks'ten bahsetmiştir (2011: 546-548). Anlattığına göre bu “kelle” insanlarla konuşur, sorularına cevaplar verirmiş ancak bir gün “Muhammed Sofî adlı bir yobaz” canlı sureti haramdır diyerek Ebulhevl'in ağzını ve burnunu kırıncaya “sert bir rüzgâr esip Cize şehri ekinliklerini kuma boğup bersim ve tahıl ekilmez” hâle getirmiştir (2011: 548). Evliyâ Çelebi Mısır'ın iklimine dair pek çok anlatıyı bu şekilde aktarmış ve bunlarla tutarlı olacak şekilde Mısır'da yetişen ve yetişmeyen tarım ürünlerinden söz etmiştir.

2.2. Mısır'da Yetişen Ürünler

Evliyâ Çelebi *Seyahatnâme*'de Mısır'da yetişen yiyeceklere has bir bölüm ayırmıştır. Buna göre, Mısır'da üç çeşit beyaz hurma, birkaç çeşit sarı hurma, beş çeşit kırmızı hurma (hurma-yı selvanî, medenî, hamevî, şahmî ve bestanî), mor hurma, üç çeşit

siyah hurma, yedi çeşit Elvah hurması, “belki” on çeşit Saidî hurması, Asvan hurması, asi hurma, çamur hurması, kader hurması, burullusî hurması dâhil on yedi çeşit hurma; zehir kesen limon, hummas limonu⁸, tatlı limon, turunç, incir, nar, yedi çeşit üzüm, şeftali, zerdali, erik, armut, ayva, elma, muz, cümmeYZ (“Görünüşte incir gibidir, ama içi boştur, tohumu yoktur”), nabıka (“Anadolu’da alıç dedikleri meyve büyüklüğünde ve lezzetindedir, ama onun içinde çekirdeği altıdır, bu nabıkanın birdir”), (---) [Trabzon hurmasının tazesine benzettiği ancak okunamayan bir sözcük], hıyarşembe, beyaz dut, mor dut, siyah dut, demirhindi, yedi çeşit kavun (dümeyrî, şellâye), karpuz, mavi karpuz, abdüllâvî, yeşil acur, acur, hıyar, kıssa (bir tür hıyar), sürahi dolma kabağı, su kabağı, Frenk kabağı, Elvah kabağı, kurkas (“Bursa turpu gibi bir siyah nimettir. Fukaralar yerler. Kestane lezzetindedir.”), karnebit, Frenk inciri, mülûhiyye (“nane gibi bir yeşil ottur, ıspanak gibi borani ederler.”), bamya, sarımsak, soğan, turmus (“Bakla gibi yassıca, yuvarlakça ve sarıca bir nimettir. Tuzlu suda ıslatıp yerler. Bazıları pişirirler ve bazıları bu turmusu değirmende çekip un ederler.”), hülbe (“mercimek gibi bir tanedir. (...) Beyaz beyaz filizler verir, onu çocuklar yerler. Çorbasını da pişirirler, gayet lezzetli yemek olur.”), buğday, arpa, bakla, nohut, mercimek, zeytin, Şam fıstığı, ceviz, habbû’l-lezzetli, levzü’n-nebî, şeker kamışı, susam, pirinç ve pamuk yetişir (2011: 550-560).

Evliyâ Çelebi Mısır’da yetişen ürünleri sayarken bazılarını yalnızca zikrederken bazılarını özel olarak açıklamıştır. Açıklamalar bu ürünlerin görünüşü, lezzeti ve nasıl tüketildiği ile ilgili olmanın yanında maliyeti, saklanması ve taşınması ile de ilgilidir. Örneğin, Evliyâ Çelebi beyaz hurmanın üç çeşidinin de nazik olduğu için yaşken satıldığını ve başka bir yere taşınmasının imkânsız olduğunu; Elvah hurmasının bir çeşidinin kurutulup deve derileri içinde taşındığını, on seneye kadar tüketilebildiğini ve tüketmeden önce ıslatılması gerektiğini bildirmiştir (2011: 551). Ayrıca ufak meyvesi olan kader hurmasının da sepetler içinde İstanbul’a, Selanik’e ve başka diyarlara nakledildiğini; burullûsî denilen hurmanın ise turşusunun yapıldığını ve sirkesinin rağbet gördüğünü aktarmıştır (2011: 551-552). Zehir kesen limonunun mevsiminde yüz tanesinin bir paraya satıldığını söyleyerek az paraya çok

⁸ Hummas kaynaklarda kuzukulağı olarak geçmektedir (aktaran Yerasimos, 2019: 176, 302). Edward Lane’in kitabında da hummas şerbeti anlatılırken şerbette kullanılan bitkinin kuzukulağı olduğu belirtilmiştir (1860: 150). Evliyâ Çelebi’nin hummas limonu tabiri, “kuzukulağı” ile ilgili değil, Arapça ekşi anlamına gelen hamız (حامض) kelimesi ile alakalı olabilir. Nitekim kuzukulağı bitkisi de Arapça adını ekşi tadından dolayı almıştır.

fayda getirdiği, yani “1 paraya adama can otu alıp insana yeni hayat verdiği için” bu ismi aldığını anlatmıştır (2011: 552).

Dolayısıyla Evliyâ Çelebi’nin verdiği bilgiler yalnızca bu ürünlerin iklimsel olarak yetiştirilebilirliği hakkında değildir, tüketimlerinin sosyoekonomik ve ticari boyutuna da ayna tutmaktadır. Örneğin, Evliyâ Çelebi’nin asi hurma denilen yumruk büyüklüğünde hurma için “Meyvesi lezzetli değildir, Fellahlar yerler” (2011: 551), kestane lezzetinde diye betimlediği kurkas için “Fukaralar yerler” (2011: 557), mülûhiyye için “Bazı zarifler muhabbetinden mülukiyye derler, yani padişahlar yemeği ola. (...) kara Araplar yemeğidir, hadımlara gayet faydalıdır” (2011: 558) şeklinde açıklamalar yapması birtakım yiyeceklerin toplumun farklı kesimleri tarafından tüketildiğini ortaya koymakta ve erişilebilirlikleri açısından fikir vermektedir.

Yukarıda sayılanlardan başka, yani Evliyâ Çelebi’nin yiyeceklere ayırdığı bölüm haricinde ıspanak, salata ve turp (2011: 319) ile kebbat, emlec ve kâbulî (2011: 498) bitkilerinin de Mısır’da yetiştiğini söylemiştir. Dolayısıyla Mısır’da ürün çeşitliliğinin bol olduğu görülmektedir. Mısır’ın iklimi kurak çöl iklimi olmasına rağmen Nil Nehri’nin kanallar ve arklar sayesinde sulamada verimli bir biçimde kullanılması özellikle sebze ve pirinç üretimini mümkün kılmıştır.

Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi’nde Yemek Kültürü (2019) kitabının yazarı Marianna Yerasimos kitabında “*Seyahatnâme*’de Sebzeler ve Baklagiller” ile “*Seyahatnâme*’de Meyveler ve Meyveleriyle Ünlenmiş Kentler” başlıklı iki bölümde 10 cildin tamamında adı geçen ürünleri değerlendirmiştir. Gerek sebzeler ve baklagiller ile ilgili belirttikleri gerekse hazırladığı meyve listesi Mısır’da -özellikle de meyve konusunda- ürün çeşitliliğinin fazla olduğunu göstermektedir. Yerasimos’un hazırladığı listede alfabetik sırayla yazılmış 54 çeşit meyve vardır: abdüllâvî, alıç, armut, ayva, badem, bıtım, ceviz, cümmeyz, çilek, dut, elma, emlec, erik, Frenk inciri, fındık, fıstık, hıyarşembe, Hindistan cevizi, hurma, iğde, incir, kabuli, karayemiş, karpuz, kavun, kayısı, keçiboynuzu, kestane, kızılıçık, kiraz, kocayemiş, limon, mersin meyvesi, muşmula, muz, nabıka, nar, pelit meyvesi, şeftali, Trabzon hurması, turunç, unnâb, üvez, üzüm, vişne, zerdali, zeytin ve tanımlanamayan yedi

meyve (cevz-i gülbeser, karman, kayısı nârı, kudret meyvesi, kuş yemiş, levzûrimte, levzü'n-nebi) (2019: 153-154).⁹

Seyahatnâme metninin tamamı değerlendirilerek hazırlanan bu listede yer aldığı hâlde Mısır'da bulunmayan meyvelerin sayısı 26'dır: alıç, bıtım, çilek, fındık, Hindistan cevizi, iğde, karayemiş, kayısı, keçiboynuzu, kestane, kızılıçık, kiraz, kocayemiş, mersin meyvesi, muşmula, pelit meyvesi, Trabzon hurması, unnâb, üvez, vişne, cevz-i gülbeser, karman, kayısı nârı, kudret meyvesi, kuş yemiş ve levzûrimte.

Diğer bir deyişle, pek çok ülke gezen ve bu seyahatlerini 10 ciltlik bir kitap hâlinde bir araya getiren Evliyâ Çelebi'nin tüm bu gezilerini anlatırken sözünü ettiği meyvelerin yarısından fazlası Mısır toprağında yetişmektedir. Bu da yıllar önceki seyyahların aktardıklarına rağmen Mısır'da on yedinci yüzyılda ürün çeşitliliğinin bol olduğunu kanıtlar niteliktedir.

2.2.1. Yerleşim Yerlerinin Öne Çıkan Ürünleri ve Yiyecekleri

Evliyâ Çelebi Mısır'da yetişen ürünleri müstakıl bir bölümde ele almış olsa da gittiği yerleşim yerlerinde hangi ürünlerin yetiştiğini ve söz konusu yerleşim yerinin ekonomisine katkı sağlayan ürünleri de ayrıca belirtmiştir. Bu bölümde Evliyâ Çelebi'nin aktardığı bu bilgilere yer verilecektir.

Örneğin, Evliyâ Çelebi, Şubre kasabasında hurma ağaçları bulunduğundan ve kavun ve karpuz taşıyarak kasabadan geçen kimselerden alınan bir karpuz bâc¹⁰ ile halkının senelik iki bin guruş gelir elde ettiğinden söz etmiştir (2011: 648). Bu bilgi civardaki bostanlarda kavun ve karpuz yetiştiğini ve bölgede söz konusu ürünlerin vergi olarak kabul edildiğini anlatmaktadır. Zifte şehrinde hurma bağlarının bulunduğunu, tahılının meşhur olduğunu ve özellikle buğdayının güzel olduğunu söylemiştir (2011: 652). Büyük Mît Gamr şehrinin şekerinin meşhur olduğunu; narının ve hurmasının bol olduğunu; bağının, bahçesinin ve hurmalığının beğenildiğini aktarmıştır (2011: 652). Âbyâr kasabasının cümmeyz, bezir yağı, keten, limon ve turuncuyla meşhur olduğunu belirtmiştir (2011: 690). Nehariye şehrinin keteni, has ve beyaz ekmeği,

⁹ Yerasimos kendi kitabında da değinmesine rağmen kebbat/ağaç kavununu bu listeye dâhil etmemiştir.

¹⁰ Genel olarak vergi, özellikle pazar vergisi anlamında kullanılan bir terim (Yeniçeri, 1991: 411-413).

şilbe balığı ve nişadırı meşhurdur diye anlatmıştır (2011: 694). Bu sözlerle şehir ve çevresinde buğday da yetiştirildiğini ve değirmenler ile fırınların bulunduğunu da açıklamıştır.

Evliyâ Çelebi, Rahmaniye köyünde “acayip büyük şeker kamışı olur” diye anlatmış ve köyde bir şekerhane olduğunu da belirtmiştir (2011: 707). Köy halkının geçimini şeker üzerinden sağladığını da ayrıca aktarmıştır. Bu durum hammaddenin işlenmesinin ve satışa sunulmasının üretim bölgesinden fazla uzaklaşmadan yapıldığını da gösterir niteliktedir. Demenhur şehrinde bağ ya da bahçe olmadığını, yalnızca yüksek hurma ağaçları bulunduğunu, şehrin meyve ihtiyacını Saf-ı Dereç’ten karşıladığını ancak üzümünün Feyyum üzümünden bile iyi, gayet hoş, sulu ve lezzetli olduğunu, ayrıca toprağı çorak olduğu için fazla buğday yetişmediğini anlatmıştır (2011: 714). Evliyâ Çelebi daha sonra Demenhur’da yetişen ürünleri şöyle övmüştür:

Bu şehrin yiyecek, içecek ve imalatları, mavi bezi hoş ve temiz olur, zira pamuğu gayet bol olur. (...) Zeytû’l-hârı, yani bezir yağı, beyaz ekmeği ve hoş ihramı gayet meşhurdur. Adam kellesi kadar mor patlıcanı, tuzu, nakışlı renk renk Mısır hasırı, gölünde nice türlü balıkları ve Karakız taraflarında olan Safed Köyü’nde çeşitli meyvelerden başka lezzetli şıralı üzümü Mısır’ı da doyurur. (2011: 714)

Demenhur şehrinde bağ ya da bahçe olmadığı için meyve çeşitliliği fazla değildir, buğdayı fazla yetismese de ekmeği kaliteli ve meşhurdur. Ürünleri arasında üzüm ve patlıcan öne çıksa da aslında tuz da dikkat çekicidir, çünkü Evliyâ Çelebi’nin aktardığına göre Mısır’da genellikle yemeklerde yiyeceklerin daha çabuk pişmesini sağladığı için tuz yerine natrun tercih edilirdi. Bu yüzden, Demenhur şehrinde tuzdan söz edilmesi dikkate değer bir unsurdur.

Evliyâ Çelebi Remle şehrinden geçerken meşhur incirlerinin lezzetli olduğunu belirtmiştir (2011: 764). Ebukir Limanı’nın hurma ile nabıkasını övmüş ve nabıkasını şöyle betimlemiştir: “Anadolu cevizi kadar vardır, gayet lezzetlidir, Mısır ayanına Ebukirliden daima hediye gelir.” (2011: 768). Bu ifadeyle ayrıca yiyeceklerin, özellikle de meyvenin hediyeleşmede kullanıldığını aktarmıştır.

Evliyâ Çelebi, Buhayre Gölü kıyısındaki Utku kasabasında diğer hurma ağaçlarına kıyasla kısa boylu hurma ağaçları olduğundan bahsetmiştir: “Birer adam boyu alçacık hurmaları olur, ama her biri 100 okka hurma verir. Beyaz, sarı, siyah, kırmızı

çeşit çeşit lezzetli hurması olur.” (2011: 770-771). Mutubis kasabasının pirinci ve şekeri meşhurdur (2011: 782). Fuvve kasabasında bol miktarda ürün yetiştiğinden ona “Cezîretü’z-zehab” (altın adası) denildiğini aktarmış ve kasabanın cennet bahçesi gibi olduğunu söylemiştir: “Hurma bağları içinde cennet bahçesinden nişan verir” (2011: 783). Yine de yetişen meyvelerin tam bir dökümünü vermemiştir.

Diyey-i Kebir kasabasının gayet hoş şekeri olduğunu belirtmiştir (2011: 784). Evliyâ Çelebi bu şekilde vardığı her bir yerleşim yeri ile ilgili orada yetişen mahsuller ve söz konusu bölgenin en meşhur ürünleri hakkında bilgi vermiştir.

Evliyâ Çelebi Reşid şehrinin güneyinde bulunan Burlos (Burullus) Gölü kıyısında kurulmuş Eski Burlos Kalesi ve civarındaki yerleşimlerden söz ederken “Burlos karpuzu” denilen bir çeşit “mavi karpuz”a değinmiştir. Bunun suyunun da şifalı olduğundan, hatta içkiye düşkün bazı kimselerin içki pahalı olduğu için Burlos karpuzunu bal ile fermente ettiklerinden de bahsetmiştir (2011: 794).

Evliyâ Çelebi Burlos’ta ayrıca büyük hurma ormanları olduğunu, Burlos’un hurması ve hurma turşusunun da meşhur olduğunu aktarmıştır (2011: 794, 796). Evliyâ Çelebi’nin anekdotlarına göre, Burlos’un bağ ve bostanları ile meşhur bir yer olduğu anlaşılır. Günümüzde de Burullus Gölü kıyılarında bulunan bu yerleşim yeri biyoçeşitliliği ve tarımı ile öne çıkan bir arazidir.¹¹

Evliyâ Çelebi İskenderiye’nin iklimini Mısır’ın geri kalanından ayrı tutarak değerlendirmiş ve “Suyu ve havası Rum havası[dır]” diye belirtmiştir (2011: 758). Evliyâ Çelebi’nin Rum’u kullanışındaki genel tavrına bakıldığında, İskenderiye’nin iklimini Mısır’ın geri kalanından üstün tuttuğu anlaşılmaktadır.

İskenderiye’de yetişen ürünler arasında, Bostan Adası kavunu, incir çeşitleri, nabıka, hurma, limon, turunç, nar ve “başka sahil meyveleri” diye tanımladığı meyveler bulunmaktadır ancak Evliyâ Çelebi bu sahil meyvelerinin özel olarak ne olduğunu belirtmemiştir. Nasırıyye Arkı’nda uçtan uca meyve bahçeleri olduğunu aktarmış; şehrin dört tarafı sularla çevrili olduğu için İskenderiye’de tahıl yetişmediğini, bu yüzden tahıl ihtiyacının Buhayre’den karşılandığını bildirmiştir (2011: 758). Evliyâ Çelebi ayrıca İskenderiye’de tuz da bulunduğunu, has beyaz ekmeğinin meşhur olduğunu ve sularından çeşit çeşit balık tutulduğunu da anlatmıştır (2011: 758).

¹¹ https://ar.wikipedia.org/wiki/البرلس_بحيرة

Daha önce de belirtildiği üzere, Mısır yemeklerinde tuz yerine natrun kullanıldığı, natrunun da yiyeceklerin lezzetini bozduğu aktarıldığı için tuz bulunan ve kullanılan yerler önemlidir. Bununla birlikte, Evliyâ Çelebi İskenderiye'yi sulak alanları, bahçeleri ve buralarda yetişen meyveleriyle öne çıkarmıştır. Hem Akdeniz'e hem de Nil Nehri'ne kıyısı olan İskenderiye'nin iklimiyle de önceki yerleşim yerlerinden, özellikle de Kahire'den ayrıldığını bu örnekleriyle pekiştirmiştir.

Evliyâ Çelebi'nin Anadolu'ya benzettiği tek şehir İskenderiye değildir; suyunu ve havasını Anadolu'ya benzettiği Reşid şehrinde 200 at değirmeni, 40 yağ değirmeni ve 30 tane de pirinç dibegi olduğunu belirtmiştir (2011: 775). Buradan Reşid'de hem yağ elde edilecek ürünler hem de pirinç üretildiği, en azından işlendiği sonucu çıkmaktadır. Evliyâ Çelebi Reşid şehrinde yetişen ürünlerden birkaçını saydıktan sonra yine mübalağa sanatıyla bu topraklarda her şeyin yetiştiğini iddia etmiştir: “şekeri, 7 bin İrem Bağı'nın türlü türlü meyvesinin seçkini, cümmeyzi, inciri, şeftalisi, limonu, turuncu ve limon usaresi meşhurdur. (...) Kısacası Cenâb-ı Bârî ne yarattıysa bu şehirde mevcuttur.” (2011: 776). Buradan yola çıkılarak, daha önce de belirtildiği üzere, Evliyâ Çelebi'nin Anadolu benzetmesinin bir iltifat olduğu anlaşılmaktadır. Evliyâ Çelebi meyvelerin bol olduğu bahçelik ve sulak yerleri, cennet bahçeleriyle kıyaslanacak kadar harikulade bulmaktadır. Bununla birlikte, Reşid'de üretilen pirinç ve şekerin özellikle saray mutfağında kullanıldığına dair kayıtlar da mevcuttur (aktaran Berksan, 2005: 76, 79, 80, 81, 133, 139 vb.).

Evliyâ Çelebi, Reşid'den Dimyat'a giderken güzergâhında bulunan Hac köyünde pirinç yetiştirildiğinden bahsetmiştir (2011: 792). Dimyat şehrine vardığındaysa burada 300 at değirmeni ve yağ değirmeni olduğunu söylemiş, ayrıca 70 yerde pirinç dinkliği olduğunu ve bunların her birinde ikişer dibek bulunduğunu da belirtmiştir (2011: 775). Söz konusu aktarımdan Dimyat'ta özellikle pirinç üretildiği ve üretilen pirincin şehirde bulunan çok sayıdaki değirmenlerde işlendiği anlaşılmaktadır. Nitekim Evliyâ Çelebi de Dimyat'ın “pirinç yurdu” olduğunu özellikle belirtmiş ancak arazilerinde çeltik tarımı yapıldığı için diğer tahıl ihtiyacının Said-i Âlî'den karşılandığını da aktarmıştır (2011: 805).

Günümüzde kullanılan “Dimyat'a pirince giderken evdeki bulgurdan olmak” deyiminin kaynağı olan Dimyat pirincini Evliyâ Çelebi şöyle betimlemiştir: “Bu

Dimyat'ın yiyecek ve içeceklerinden, öncelikle pirinci Revan, Gılân ve Hint pirincinden iri ve lezzetli olur. Osmanoğlu padişahının Dimyat kılarıdır, bütün pirinci bundan gider. Bu beldede yetişen Menzilâvî ve Fereskur pirinci yeryüzünde yoktur.” (2011: 807).

Evliyâ Çelebi yalnızca Dimyat'ta değil, çevresindeki köylerde de pirinç yetiştirildiğini anlatmıştır; nitekim Fereskur da Dimyat'a bağlı bir kazadır (2011: 814). Fereskur kazasında ve ona bağlı olan tüm köylerde pirinç yetiştirdiğini, hatta bu yetişen pirincin de meşhur olduğunu ayrıca belirtmiştir (2011: 814).

Evliyâ Çelebi'nin padişahın pirincinin Dimyat ve Fereskur'dan gittiği iddiası da tarihî belgelerle uyumaktadır. Leyla Abdüllatif Ahmed, *el-Idâre fi'l-Mısır fi'l-Asri'l-Osmanî* (Osmanlı Döneminde Mısır Yönetimi) başlıklı kitabında, Mısır'dan talep edilen pirinç miktarının 1572'den 1585'e kadar 2 000 erdeb olduğunu ve bunun dörtte üçünün Fereskur'dan, dörtte birinin ise Dimyat'tan karşılandığını, 1585'ten sonra bu miktarın 3 000 erdebe çıkarıldığı ve bunun üçte ikisinin Fereskur'dan geri kalan üçte birinin ise Dimyat'tan karşılandığını aktarmaktadır (1978: 355).

Evliyâ Çelebi pirincin üzerinde bu kadar durmuşken nasıl bir ortamda yetiştiğini de açıklamıştır: “sulu yerlerdir, pirinç daima su içinde hâsıl olur, garip temaşadır” diye anlatmış ve bu toprak yapısı yüzünden pirinç yetiştirilen yerlerde buğday, arpa ve bakla gibi tahılların tarımını yapmanın mümkün olmadığını, ayrıca yerleşim düzeninin de sulak araziden etkilendiğini dile getirmiştir: “İki katlı ve gösterişli evleri yoktur, zira yerleri pirinç hâsıl olur bataklı ve çataklı yerlerdir, ağır binaya tahammülü yoktur.” (2011: 814). Böylelikle sulak alanların olumlu ve olumsuz özelliklerini gözlemlerine dayanarak aktarmıştır.

Evliyâ Çelebi Dimyat'ta ayrıca bağ, bahçe ve bostanlar olduğunu; limon ve diğer turunçgillerin de yetiştiğini; cümmeyzi, beyaz ekmeği ve muzunun meşhur olduğunu söylemiştir (2011: 806, 807).

Bu bakımdan değerlendirildiğinde Dimyat'ın ürün çeşitliliği olarak İskenderiye ve Reşid ile de benzeştiği ancak diğerlerinde meyveler daha fazla öne çıkarken Dimyat'ta özellikle pirincin baskın ürün olduğu söylenebilir. Evliyâ Çelebi Reşid ve Dimyat'ta şeker, kına, pamuk, keten ve pirinç yetiştiğini; yukarıda da açıklanan nedenlerden ötürü tahıl tarımının neredeyse hiç yapılmadığını aktarmıştır (2011:

342). Nitekim üç şehir de Akdeniz kıyısındadır ve Nil suyu ile sulanmaktadır. Dolayısıyla benzer iklime, şartlara ve tarım ürünlerine sahip olmaları beklenen bir durumdur.

Evliyâ Çelebi sözü edilen üç şehir gibi kıyıda değil, iç kesimde olan Mansure şehrinde yedi yağ değirmeni, 75 de at değirmeni olduğunu bildirmiş ancak hangi ürünlerin yetiştiğini söylememiştir; pazarlarında çok çeşitli ürünler bulunduğunu anlatmış ama bunları da ismen belirtmemiştir (2011: 819). Mansure'ye bağlı Menzile kazasındaki bağlardan ve yetişen nar, limon, turunç, incir ve hurma gibi meyvelerden; bostanlarından ve pirinç tarlalarından söz etmiş; yalnız pirinç yetişen diğer yerlerde olduğu gibi Menzile'de de buğday olmadığını belirtmiştir (2011: 822).

Dimyat Gölü'ne yakın olan bu topraklarda da kaliteli pirinç yetiştirildiğini aktarmıştır. Evliyâ Çelebi burada yetiştirilen pirinci de övmüştür: “bu Menzile'de olan pirincin yeryüzünde benzeri yoktur, iri, beyaz ve lezzetli pirinci olur” (2011: 822).

Evliyâ Çelebi Menzile'nin çevresindeki 80 köyde de pirinç tarımı yapıldığını anlatmış ancak Menzile halkının pirinç yetiştirilen diğer yerlerdeki insanlar kadar zengin olmadığını, aslında fakir olduklarını ve genellikle balık avlayarak geçindiklerini belirtmiştir (2011: 822). Evliyâ Çelebi'nin gözündeki balık avlayarak geçinmek yokluktan kaynaklanan bir durumdur çünkü dönemin yiyecek taşıma ve saklama şartları düşünüldüğünde balık avcılığı ancak başka türlü besin elde etmenin mümkün olmadığı durumlarda başvurulmuş bir yöntemdir.

Evliyâ Çelebi Garbiyye şehrinin en beğenilen yiyecekleri arasında “evvelâ has ve beyaz halis yağma ile yoğrulmuş mutabbakı, yani katmer gözlemesi”ni saymıştır, ardından beyaz ekmek, tahin ve peynirinin de meşhur olduğunu belirtmiştir (2011: 830). Mutabbak, Arapça katmanlı, katlanmış anlamına gelir; Evliyâ Çelebi bu katmer gözlemenin tatlı ya da tuzlu olduğunu belirtmemiştir. Ardından saydıkları da meyve, sebze ya da tahıl gibi ürünler değil, işlenmiş ürünlerdir. Yine de bunlardan yola çıkılarak Garbiyye'de buğday ve susam yetiştirildiğini, ayrıca hayvancılık yapıldığını çıkarmak mümkündür.

Evliyâ Çelebi Nil kıyısında güneye doğru hareket edip Sudan'a yaptığı seyahat sırasında gördüğü şehirleri ve o bölgelerde yetiştirilen ürünleri de sırasıyla

aktarmıştır. Öncelikle Nil Nehri kıyısında bulunan Benî Seyf şehrinin meşhur yiyeceklerini şöyle anlatmıştır: “beyaz ekmeği, bağ ve bahçelerinin limonu, turuncu ve hurmasından başka çeşit çeşit sulu meyveleri beğenilir. Bostanlarında kavunu, karpuzu, hıyarı, acuru, kıssa, kurum, karnebit ve kurkası meşhurdur” (2011: 840).

Benî Seyf şehri Mısır’ın iç kesimlerinde yer aldığı için Akdeniz kıyısında bulunan, Evliyâ Çelebi’nin Anadolu iklimine benzettiği ve pirinci ile öne çıkan İskenderiye, Reşid ve Dimyat gibi yerlerden ziyade Kahire ile benzeşir. Nehir kenarında olmasından dolayı bağ, bahçe ve bostanları da boldur.

Minye şehri Benî Seyf’in de güneyinde, onun gibi iç kesimde ve Nil üzerinde yer alır. Evliyâ Çelebi Minye’nin yalnızca ekmeğini övmüş, bağ ve bahçelerinin çok olduğunu belirtse de yetişen ürünlere örnek vermemiştir (2011: 846).

Evliyâ Çelebi gene Nil üzerinde ve daha güneyde bulunan Mellevi kasabasının en meşhur mahsulünün şeker kamışı ve ondan elde edilen “miskli miad şeker, nöbet şeker, katr-ı nebât ve nebât-ı hamevî” gibi ürünler olduğunu ve kasabada şekerin işlendiği 38 tane şekerhane olduğunu anlatmıştır (2011: 848).

Berksan o dönemde Mısır’dan İstanbul’a gönderilen ürünler arasında şekerin de yer aldığını ve şeker çeşitleri arasında özellikle miad şekerinin yüksek fiyatıyla öne çıktığını belirtmiştir (2005: 79). Bu yüzden Evliyâ Çelebi’nin de şekere özel bir önem atfettiği anlaşılmaktadır.

Evliyâ Çelebi, şeker kamışının nasıl bir bitki olduğunu ayrıntılı olarak tarif etmiştir:

Bostanlarında kasab, yani şeker kamışı 3 adam boyu ve kol kalınlığı olup her boğumu birer karış olur. Öyle lezzetli sulu olur ki bir boğumunu kesip emsen bir kâse cüllâbı çıkıp insana hayat verir. Tabiatı yumuşak bir şeker şerbeti çıkar. Ve cismi yok olur, ince ve temiz kabuğu vardır. Kısacası Mısır diyarında Mellevî şeker ve kasab kamışı gibi yoktur. Bu şehirde meşhur olan bunlardır. Başka eşyaları da çoktur, ama herkesçe beğenileni şekeridir. (2011: 848)

Evliyâ Çelebi daha da güneydeki Menfelut şehrinde 70 yağ değirmeni, 120 de buğday unu değirmeni olduğunu belirtmiş ve meşhur yiyeceklerini de şöyle sıralamıştır: “has anason ve çörek otlu çakıl ekmeği, susamlı halka kahiki, karişe peyniri, beyaz tereyağlı kahvaltı çöreği, yumurtalı böreği, katmeri, beyaz süzölmüş balı, meyvelerinden limonu, turuncu ve nabıkası çoktur, ama cümmezi ve muzunu yoktur” (2011: 852). Evliyâ Çelebi’nin verdiği örneklerden yola çıkılarak bu şehirde

hamur işi ve kahvaltılık ürünlerinin öne çıktığı görülür. Ayrıca verilen örneklerle göre, iç kesimde olmasına rağmen Menfelut şehrinde Akdeniz ikliminin etkisinin görüldüğü ve turunçgil de yetiştiği anlaşılmaktadır.

Evliyâ Çelebi Menfelut şehrinin güneyinde bulunan Asyut şehrinde 40 un değirmeni, 500 de at değirmeni olduğunu söylemiştir; ayrıca diğer şehirlerde bu kadar çok sayıda değirmen olmadığını da belirterek sebebini şöyle açıklamıştır: “İnsanı çoktur ve taşra köylerinde olan insanlar bu şehrin değirmenlerine muhtaçtır.” (2011: 854). Buradan yola çıkılarak Asyut şehrinde ve çevresinde büyük ölçüde tahıl tarımı yapıldığı ve buğday yetiştirildiği söylenebilir.

Evliyâ Çelebi Nil Nehri kıyısında güneye doğru sürdürdüğü seyahatinde Circe eyaletine de ulaşmış ve Circe eyaletinden şöyle söz etmiştir: “Böyle geniş bir memleket ve toprakları verimli, sınırsız arazileri, bereketli ekinlikleri, mahbûb ve güzel insanları, çok hayratları, bol nimetleri olan ve Nil Nehri akıp hayat sulu bir güzel ülkedir” (2011: 867). Evliyâ Çelebi’nin iklimini ve halkını beğendiği Circe’yi övmesinin ardında burada toplanan tahılların büyük ölçüde Mısır’ın genel ihtiyacının karşılanmasına yardımcı olması ayrıca kutsal topraklara da gönderilmesi vardır. Circe topraklarında yetişen tahılların “şuneler” yani ambarlarda toplanıp gemilerle Yusuf ambarına taşındığını, bu toprakların bereketiyle Mısır’da bollukların yaşandığını aktarmıştır (2011: 342, 867). Bununla birlikte, Circe tahılının gemilerle Mekke ve Medine’ye de taşındığını, halkının çoğunun tüccar, çiftçi ve gemici olduğunu da anlatmıştır (2011: 868).

Yukarıda da belirtildiği üzere, Evliyâ Çelebi Mısır’ın verimini tarif ederken ekilen bir birim tahıldan kaç birim mahsul elde edildiğini temel almıştır. Circe hükmündeki Sûhâc kasabası için de benzer bir karşılaştırma yapmış ve bu kasabanın çok verimli toprakları olduğunu anlatmak için “1 kile tohumu 50 kile tahıl verir” diye açıklamıştır; bire 50 mahsul getiren bu topraklarda genellikle bakla tarımı yapıldığından ve kasabanın ekmeğinin meşhur olduğundan söz etmiştir (2011: 863). Bir birim tohumu 50 birim mahsul elde edilmesi yalnızca Sûhâc kasabası üzerinden örneklendiyse de Evliyâ Çelebi’nin Circe hakkında söyledikleri, topraklarının geri kalanının da bereketli ve verimli olduğunu açıklamaktadır.

Evliyâ Çelebi Circe'nin meşhur yiyeceklerini şöyle sıralamıştır:

Evvelâ Gülpembe gibi beyaz ekmeği, böreği, çöreği, kahiki, katmeri, halis sütü, kışta kaymağı, buğday firiği, yağı, balı, hurması, limonu, turuncu, kebbatı, sulu üzümü, narı ve şeftalisi lezzetlidir. Özellikle canım bir yanı kırmızı turfanda et şeftalisi ola, ölü cisme yeniden hayat verir. Beyaz incirinin güzellik, irilik ve etlilik yönünden benzeri bir diyarda yoktur. Ancak gayet ter ü taze olduğundan bir sele inciri şehirden taşra götürseler lezzetinden çıkar, gayet terdir, sindirimi kolay ve gayet besleyicidir. Ve dahi koyunu ve kuzusu seneden üçer kere hâsıl olur. Güvercini tavuk kadar etli ve iri olur. Atları, devesi ve balığı meşhur olmuştur. (2011: 873)

Circe'nin meşhur ürünleri arasında unlu mamullerin fazlalığı, özellikle buğday tarımı yapıldığının kanıtıdır. Ayrıca süt ve kaymak gibi ürünlere değinilmesi hayvancılık da yapıldığını göstermektedir. Nitekim Evliyâ Çelebi de koyunlarının senede üçer kere yavruladığını belirtmiştir. Bu durum, yukarıda da açıklandığı üzere, imkânsız bir durum olsa da bölgenin verimini ve bereketini betimlemek açısından açıklayıcı bir mübalağa örneğidir.

Evliyâ Çelebi Circe eyaletinde de ikliminin hoşluğundan dolayı kendisine Anadolu'yu anımsatan bir yerle karşılaşır; Menşiye kasabasında sulu üzüm yettiğini ve çevresinde mamur, bağlı ve bahçeli köyler bulunduğunu anlatmıştır (2011: 864).

Evliyâ Çelebi Circe'ye bağlı Belâbis kasabasında bol miktarda tahıl yettiğini belirttikten sonra iki ilginç bitkiden söz etmiştir: asfur otu ve asi hurma (2011: 876). Asfur otunun yağının hem kandillerde aydınlatma amaçlı kullanıldığını hem de şehriye ve bulgur pilavlarına lezzet kattığını da aktarmıştır. Bu noktada, iç kesimlerde pirinç pilavı yerine buğdaydan üretilen bulgur ve şehriye pilavlarının anılması da dikkate değer bir unsurdur.

İri yapılı asi hurma ise Evliyâ Çelebi'nin anlattığına göre, genellikle Fellahlar tarafından tüketilir ve boş çekirdekleri hokka olarak kullanılırdı (2011: 877). Evliyâ Çelebi Circe eyaletine bağlı Kûs şehrinde de asi hurma bulunduğunu belirtmiş ve aynı meyvenin dom hurması olarak da bilindiğini aktarmıştır (2011: 884).

Evliyâ Çelebi, Circe eyaletine bağlı Kınâ şehrinde 800 adet bağ olduğunu ve bu bağlarda yetişen üzümlerin güzel kokulu, etsiz ve sulu olduğunu, şeftalisinin bir dirhem ağırlığında olduğunu, kayısısının da tatlı olduğunu, ağırlığının ve etinin

olmadığını; ayrıca abdüllâvî denilen kavunun burada da yetiştirildiğini, bostanlarda karpuz, hıyar ve acur da bulunduğunu anlatmıştır (2011: 879-880).

Evliyâ Çelebi'nin güneye doğru yolculuğu sırasında iklimi ve yetişen ürünlerini büyük ölçüde övdüğü son nokta Kınâ şehridir. Kınâ şehrinde, Nil kıyısındaki diğer yerlerle benzer şekilde bağ ve bostanlarda türlü meyveler yetiştirildiğini aktarmıştır.

Evliyâ Çelebi Circe eyaletine bağlı Asvan şehrinin bozasını övmüş ancak bozadan başka sözü edilecek bir ürünü olmadığını da vurgulamıştır: “Bozası ilik gibi cana kuvvet ve gıdadır. Bundan başka şey övülse saçmalaktır. Zira bir harabe adadır” (2011: 893).

Asvan şehrinin güneyinde gerek halkın büyük ölçüde tarım yapmaması gerekse iklim koşullarının uygun olmaması yüzünden yalnızca doğal şartlarda yetişen ürünlerle çadırlarda yaşayan göçebe insanların hayatının bir parçası olan koyun ve develerden elde ettikleri ürünlerden söz etmiştir. Örneğin, Asvan balı da doğal şartlarda yetişen bu besin maddelerinden biridir. Evliyâ Çelebi Asvan şehrinde balın meşhur olduğunu aktarmış ve faydalarını şöyle sıralamıştır:

Balını bir adam küçük Hindistan cevizi kadar yemekten sonra yese bütün yemeği eritip mideyi düzeltir, bütün yeli alttan sürer, gayet besleyici ve görme gücünü artırıcıdır. 40 gün yiyen kimsenin vücudunda safra ve sevdâdan bir karışım kalmayıp yüzünün rengi kırmızı olup sağlıklı olur. Mısır'da Sûk-ı Fahhâmin'de [A]svan balı çok bulunur, böyle özellikleri vardır. (2011: 896)

Asvan balı şifa kaynağı olarak görülen ve Kahire'deki çarşılarında (Sûk-ı Fahhâmin) bile büyük miktarlarda yer alan ve rağbet gören bir üründür. Hasan el-Vezzân da Asvan'ın şekerinin olmasa da sabun gibi kıvamlı balının son derece rağbet gören ve değerli bir ürün olduğunu belirtmiş, bunun bir bakıma Mısır'da balın nadir bulunan bir ürün olmasından kaynaklandığını anlatmıştır (1896: 868).

Evliyâ Çelebi Mısır'ın Sudan sınırına yaklaştıkça, özellikle de Asvan'ın güneyine doğru gittikçe, hem yeryüzü şekillerinin hem de bölgede yaşayan halkın yaşam şekillerinin değiştiğini gözlemlemiştir. Dolayısıyla besin ürünleri ve beslenme kültürü de farklılaşmıştır. Evliyâ Çelebi yolculuğunun bu kısımlarında kabilelere konuk olup onların çadırlarında kalmaya başlamış ve bu sırada çoğunlukla darı ekmeği ve deve eti yiyip deve sütü içmiştir (2011: 888, 900, 901).

Örneğin misafiri olduğu Kelâfiş kabilesinin darı, deve eti ve keçi ile beslendiğini, timsahı da kebab edip yediklerini, bölgede kızıl darıdan başka herhangi bir tarım ürününün yetişmesine el vermeyen iklim koşulları olduğunu, çünkü Nil'in suyunun bu topraklara ulaşmadığını bildirmiştir (2011: 901).

Evliyâ Çelebi bu bölgedeki insanların darı ekmeği yemelerinin hikmetli bir sebebi olduğunu söz konusu bölgedeki İbrim Kalesi'ni anlatırken şöyle açıklamıştır: “Gerçi tüm halkı darı ekmeği yerler, ama bu diyarda gayet faydalıdır. Zira genellikle halkı zahîr hastalığına yakalanmıştır, ölüm sebepleri de ishaldir, yoksa bu diyarda veba olmaz ve darı ekmeği yemekle ishalden kurtulurlar” (2011: 905-906). Evliyâ Çelebi'ye göre normal şartlar altında sindirim sorunlarına yol açan darı ekmeği, bu bölgedeki koşullar altında hayat kurtarıcı etkiye sahiptir.

Diğer yandan bölge topraklarının darı söz konusu olduğunda son derece verimli olduğunu ve bir kile darıdan 150 kile mahsul elde edildiğini, hâliyle halkın darı tarımını tercih ettiğini; ayrıca bostanlarında kavun ve karpuz da yetiştiğini ve yer yer hurma ağaçları da bulunduğunu aktarmış ancak bağ ve bahçe olmadığını özellikle vurgulamıştır (2011: 906). Ekilen tohum miktarı ile elde edilen mahsul miktarının birbirine oranlanmasıyla hesaplanan verimin İbrim Kalesi civarı için bire 150 olduğunu belirtmiştir. Bu tabir, Circe için olduğu gibi İbrim Kalesi civarı için de toprakların ne kadar verimli olduğunu anlatmak için başvuru olan bir mübalağa örneğidir.

Evliyâ Çelebi bu bölgede misafir olduğu bir başka grup olan Senyâl kabilesinde kendisine ve yol arkadaşlarına peynir ve süt ikram edildikten sonra üç koyunun boğazlandığını, burada peksimetleri tükendiği için sunulan ekmekle birlikte tereyağı yiyerek “taze can [bulduklarını]” anlatmıştır (2011: 902). Burada sözü edilen yiyecekler arasında yalnızca ekmek ile koyunlardan elde edilen et, süt ve süt ürünleri sayılmıştır. Yetişen meyvelerden veyahut da başka ürünlerden söz edilmemiştir.

Evliyâ Çelebi bundan sonra Sudan sınırına yakın İbrim topraklarına ulaştıklarını anlatmıştır. Bu civardaki Der şehrinde üç kahvehane ile birlikte altı boza dükkânı olduğunu bildirdikten sonra bozanın bu bölgede neden tercih edildiğini açıklamıştır: “Zira bu diyarların havasına bozası uygundur. Bu şiddetli sıcakta boza serinlik verir

susuzluğu ve açlığı giderir. Beyaz darıdan cüllâb gibi hoş boza yaparlar. Bütün büyüğü küçüğü boza içerler.” (2011: 904).

Evliyâ Çelebi bu yöreye ait ürünlerin yalnızca “darı, Nil suyu, boza ve hurma rakısı”ndan ibaret olduğunu, diğer tüm ihtiyaçlarının Circe’den temin edildiğini söylemiştir (2011: 904). Nitekim daha önce de bu bölgede iklimin ve toprağın darı tarımına uygun olduğu ve bu yüzden darının halk tarafından da tercih edildiğini aktarmıştır.

Evliyâ Çelebi yolculuğunun devamında, Osmanlı Devleti topraklarının Funcistan, yani Habeşistan ile sınırı olan Sây Kalesi’ne varmış ve buranın da öne çıkan ürünlerinden bahsetmiştir. Aktardığına göre, Sây Kalesi’nde üç kahvehane ile sekiz bozahane bulunur: “İlik gibi süzülmüş pâk bozası vardır. Bir testi içine biraz karpuz pekmezi korlar, çok güzel olur.” diye anlatarak burada üretilen boza çeşidi hakkında bilgi vermiştir (2011: 909). Evliyâ Çelebi bu toprakların ne kadar verimli olduğunu anlatmak için darının bir kilesinin 200 kile mahsul verdiğini söylemiştir (2011: 909-910).

Verim oranı daha önce sözünü ettiklerinden fazla olsa da ürün çeşitliliği bostanlarda yetiştirilen ürünler ve ağaçlarda yetişen hurmalarla sınırlıdır, tahıl tarımı yapıldığından bahsetmemiştir. Evliyâ Çelebi’ye göre bunun nedeni Nil Nehri sularının tarım yapılan topraklara ulaştırılamamasıdır: “Bu vilayette mübarek Nil’i kol kol akıtsalar toprağında altın yetiştirdi.” (2011: 909) Yine de civarda bağ ya da bahçe olmasa da bostanların çok olduğunu, topraklarında sulu ve lezzetli kavun, karpuz, hıyar, acur ve abdüllâvî cinsi kavun yetiştirildiğini; yer yer hurma ağaçları da bulunduğunu bildirmiştir (2011: 909).

Bu durum sınıra yakın diğer yerlerde göçebeler yaşarken, Sây Kalesi ve çevresinde hem yerleşik hayatın olması hem de görevli ayanların Anadolulu olmasıyla ilgilidir denilebilir. Anadolulu olmakla medeniyeti bağdaştıran Evliyâ Çelebi, kurak olsa da Sây Kalesi civarındaki topraklarda imkânlar dâhilinde tarım yapıldığını ve düzenli sulama gerektirmeyen ürünlerin yetiştirildiğini aktarmıştır.

Sonuç olarak, ünlü Mısır atasözü “Nil Nehri Mısır’dır” ifadesini haklı çıkarır şekilde, Evliyâ Çelebi’nin betimlemelerinde de ülkedeki sıcak ve kurak çöl iklimine rağmen, Nil Nehri’nin suyunun verimli bir şekilde kullanılıp topraklara dağıtılmasıyla ürün

çeşitliliğinin bolluğu ve bölgede büyük ölçüde verimli bir tarım yapılabildiği görülmüştür.

Ayrıca özellikle hurma, nabika ve cümmeyz gibi meyve veren iklime uygun ağaçların bulunması da ürün çeşitliliğine katkı sağlamıştır. Evliyâ Çelebi'nin aktardıklarına ve döneme ait vesikalara göre meyveler hem ham hâlde tüketiliyor hem de işlenerek reçel, şerbet ve ilaç yapımında kullanılıyordu. Hatta bazı durumlarda meyvelerin hediyeleşmede kullanıldığı da belirtilmiştir. Bu yüzden Mısır'da meyvelerin beslenme kültüründeki büyük bir yeri olduğu anlaşılmaktadır.

Öte yandan, Mısır verimli tarımı sayesinde kendi kendine yetmenin ötesinde, Osmanlı sarayının ve kutsal toprakların tahıl, pirinç ve şeker ihtiyacının karşılanmasına da yardımcı olmuş, kimi zaman seferdeki orduya da erzak temininde rol oynamıştır. Tüm bunlar Evliyâ Çelebi'nin "Ümmü Dünya" tabirinin yerinde olduğunu gösterir niteliktedir.

2.3. Hayvancılık

Evliyâ Çelebi'nin Mısır'da hayvancılığa dair anlattıkları çok kısıtlı olmasa da hayvancılığın portresini tarımsal üretim kadar detaylı bir biçimde çizmemiştir. Ancak farklı konuları betimlerken aktardıklarından yola çıkılarak Mısır'da o dönemde hangi hayvanların yetiştirildiği ve hayvancılığın ne ölçüde yapıldığına dair fikir sahibi olmak mümkündür. Bunun için bu başlıkta Evliyâ Çelebi'nin hayvancılıkla ilgili verdiği bilgilerle tüketilen ürünlerden yola çıkılarak elde edilen bilgiler bir araya getirilmiş, ayrıca bu iş kollarında çalışan esnaflara da değinilmiştir. Böylece Mısır'da hayvancılık ile ilgili verilen detaylar bir araya getirilerek bütünlüklü bir portre elde edilmeye çalışılmıştır.

Öncelikle Mısır'da hangi hayvanların yetiştirildiği ile ilgili bilgi için hangi hayvanların ve hangi hayvansal ürünlerin tüketildiğine bakmak gerekir. Evliyâ Çelebi'nin betimlediği ziyafet sofralarında genellikle koyun, tavuk ve güvercin etleri tüketildiği belirtilmiştir (2011: 346, 426). Bununla birlikte, kurbanlık hayvanlar arasında da koyun, sığır, camız ve deve sayılmıştır (2011: 363, 431, 434, 724). Dolayısıyla bu hayvanların yetiştiriciliğinin yapıldığı ortadadır.

Kurbanlıklar arasında sayılan bu hayvanlar genellikle süt ve süttten elde edilen yoğurt, peynir ve tereyağı gibi ürünler için de beslenen hayvanlardır. Evliyâ Çelebi, Ebu Hüreyre mevlidi sırasında Cize yoğurdu ve kaymağı satıldığını (2011: 630-631), Gülşenî mevlidinde saf süt ve sütlü bir tatlı olan palude dağıtıldığını (2011: 515), Mısırlıların cübn-i hâlûm (peynir) turşusunu severek tükettiklerini (2011: 552) ve özellikle sabahları sıcak süt içmeyi sevdiklerini (2011: 393) aktarmıştır.

Bu ayrıntılar da söz konusu hayvanların yetiştiriciliğinin yapıldığını gösterir niteliktedir. Tavuğun yumurtası için kümes hayvanı olarak yetiştirilmesi bugün de yaygındır. Güvercin gübresi ise verimi artırması ve bitkilerin yetişmesini hızlandırdığı için tarımda başvurulmuş ve Mısırlılar tarafından uygulandığı Evliyâ Çelebi tarafından aktarılan bir yardımcıdır (2011: 541). Bu yüzden yemeklerde sıklıkla kullanılan hayvanların hem etleri hem de diğer faydaları için yetiştiriciliğinin de yaygın olarak yapıldığını ileri sürmek yanlış olmaz.

Evliyâ Çelebi tarımsal verimin ve üretimin üzerinde durduğu kadar hayvancılıktan bahsetmemiştir. Ancak ikisi birbiriyle bağlantılı olduğu için tarımsal verimin yüksek olduğunu betimlerken koyunların senelik doğum sayılarına da değinmiştir. Örneğin Mısır'da bir koyunun senede üç kere yavru olduğunu ileri sürmüştür (2011: 560). Başka bir yerde ise yaz ve kış olmak üzere birer kere kuzuladığını belirtmiştir (2011: 377). Benzer şekilde, Circe'nin bereketli olduğunu anlatmak için bölgede yetişen hayvanları şöyle methetmiştir: "Ve dahi koyunu ve kuzusu seneden üçer kere hâsıl olur. Güvercini tavuk kadar etli ve iri olur. Atları, devesi ve balığı meşhur olmuştur." (2011: 873). Yine Circe'ye bağlı Asvan şehrinin bereketli olduğunu betimlemek için orada yaşayan bir koyunun yılda üç defa kuzuladığından ve her defasında iki yavru verdiğinden söz etmiştir (2011: 895). Evliyâ Çelebi'nin mübalağalı anlatımları sözünü ettiği bölgelerin ne kadar verimli ve bereketli olduğunu anlatmanın yanında o bölgelerde söz konusu hayvanların yetiştirildiğini de ortaya koymaktadır.

Evliyâ Çelebi Kahire'deki esnafları sayarken kasaplar ve sütçülerden söz etmiştir. Öncelikle şehrin bir kesimhanesi olduğunu söylemiş, tüm koyun, sığır, keçi, deve ve camızların burada kesilmesinin zorunlu olduğunu, kesilen hayvanların derilerinin mîrî olduğunu, yani kesimhaneyi elinde bulunduran kişiye verilmesi gerektiğini,

şehir içinde başka yerde hayvan kesilmesinin yasak olduğunu ve bu işe kalkışanların cezalandırıldığını anlatmıştır (2011: 399).

Ayrıca 600 kasap dükkânında 8 800 kişinin çalıştığını belirtmiş ve Kahire’de günlük 1 200 koyun kesildiğini, sığır ve deve eti satan esnafın ayrı olduğunu ve bunların 70 dükkânda 200 kişi olduklarını da aktarmıştır (2011: 399). Evliyâ Çelebi’nin tasvirleri bu hayvanlar arasında en fazla tüketilenin ve rağbet görenin koyun olduğunu, dolayısıyla diğer hayvanlardan daha fazla yetiştirildiğini göstermektedir. Bununla birlikte, yoğurt satıcıları (80 dükkânda 200 kişi), keçi sütü satıcıları (dükkânsız 200 kişi) ve peynir satıcılarına (280 dükkânda 300 kişi) da değinmiş ve bu ürünlerin de Mısır’da talep gördüğünü aktarmıştır (2011: 400).

Burada iklim ve tarım ile hayvancılığın ne kadar birbirine bağlı olduğunu görmek açısından İbn Battûta ve Hasan el-Vezzân’ın yazdıklarına da bakmak anlamlı olacaktır. Örneğin, Mısır’ı meyvesiz ve sebzesiz bir yer olarak tanımlayan İbn Battûta yalnızca koyun etinin pahalı olduğuna değinmiş, hayvancılıkla ilgili fazla bilgi vermemiştir. Diğer yandan Mısır’ı genel anlamda kurak iklimli bir hurma memleketi olarak tasvir eden Hasan el-Vezzân da kıymetli ve kolay sindirildiği için ziyafet sofralarında yer alan koyun yerine bu coğrafyada kümes hayvanları ve sığırların bol miktarda yetiştğini belirtmiştir (1896: 856, 857). Ayrıca, genellikle sığırdan söz etmiş, Mısırlıların çoğunlukla tuzlu peynir ve sığır eti yiyerek beslendiklerini anlatmıştır (1896: 859, 884). Ancak Mısır’ı bol miktarda ve çok çeşitli meyvelerin yetiştği bir yer olarak betimleyen Evliyâ Çelebi’nin gözlemlerine göre de sığırdan ziyade koyun eti tüketilirdi. Bu bilgiler seyyahlar arasındaki zaman farkında Mısır’da meydana gelmiş iklimsel ve ekonomik dönüşümlerin işaretçileri olarak değerlendirilebilir.

Öte yandan, Evliyâ Çelebi Yahudilerin kasap (20 dükkânda 30 kişi) ve peynircilerinin ayrı olduğunu da bildirmiştir (2011: 400). Bu detay beslenme kültüründe dinî kuralların etkisini hatırlamak açısından önemli bir bilgidir.¹²

Bununla birlikte hayvancılıktan elde edilen ürünler yiyecek ve içeceklerle sınırlı değildir. Hayvanların yünleri ve kılları dokumada hammadde işlevi görerek kumaş

¹² Yahudiliğe göre yenilmesinde sakınca bulunmayan ve “koşer” denilen yiyeceklerle ilgili bakınız: Kurt, A. (2010): 103-149. Yahudilikte hayvan kesimi ve beslenme pratiklerindeki farklılıklar için bakınız: Greenfield, H. ve Bouchnick, R. (2011): 106-120.

ve kilim üretiminde kullanılırdı. Evliyâ Çelebi Hûş-ı İsa şehrinde büyük ölçüde hayvancılık yapıldığı için dokumacılığın da geliştiğinden söz etmiştir: “Bunların da develeri ve koyunları hesapsız olduğundan bunların da işleri nazik temiz beyaz cacim [kilim] ve ihram işlemektir. Bu şehrin ekilecek yerlerini İskenderiye Gölü bastığından tahılları başka köylerden gelir. Halkı ihram tüccarıdır.” (2011: 723). Evliyâ Çelebi şehir halkının geçimini hayvancılık üzerine tesis ettiğinden ve halkının koyun ve deve ticareti ile zenginleştiğinden bahsetmiştir (2011: 722). Bu bilgiler hayvancılığın farklı yönlerine ve katkılarına ayna tutması bakımından anlamlıdır.

Diğer yandan, Evliyâ Çelebi Mısır’da keçiden, kazdan ve ördekten bac ve gümrük alınmadığını bildirmiştir (2011: 534). Dolayısıyla toplumun yoksul kesiminin bu hayvanların yetiştiriciliğini ya da avlanmasını yaptığı çıkarılabilir.¹³ Evliyâ Çelebi kazların pazarlarda sürü hâlinde gezdirilerek pazarlandığını anlatmıştır (2011: 535).

Benzer şekilde sokaklarda keçi sürülerini gezdirerek sütlerini talep üzerine sokakta sağıarak müşterilere satan 200 kişinin olduğunu da aktarmıştır (2011: 400). Bununla birlikte, kaz ve ördeklerin bulunduğu su birikintileri kıyısında fellahların kulübeler kurarak içinde oturduklarını ve gelen müşterilerin talebi üzerine oradaki kaz ve ördekleri avlayarak sattıklarını da bildirmiştir (2011: 535). Bu yüzden Evliyâ Çelebi, Mısır fellahlarını “acayip ve garip şeytanlıklara malik kavim” olarak betimlemiştir (2011: 535).

Evliyâ Çelebi Mısır fellahının hayvan yetiştiriciliğindeki ilginç bir yöntemini daha aktarmıştır. Özetlemek gerekirse, tavuk yumurtalarının “at fişkısı” içine gömülüp özel bir fırında bekletildiği ve hafif ateşler ile tütsülerin yakıldığı 20 günlük bir süreç sonunda civcivlerin yumurtadan çıktığını anlatmıştır (2011: 535-536). Bu yöntemin özellikle Tanta şehrine yakın Abyar kasabasına bağlı Berme köyünde yapıldığını da belirtmiştir.¹⁴ Evliyâ Çelebi’nin anlattığı bu yöntem çok eski olmakla beraber, bu fırınlara dair en eski yazılı kaynaklar on üçüncü yüzyıla kadar götürülebilmektedir. Öncelikle, 1202 dolaylarında, Haçlı Savaşları sırasında Mısır’ı ziyaret eden

¹³ Osmanlı sarayında on yedinci yüzyılın ortalarına kadar keçi ya da sığır eti tüketilmemiştir (Bilgin, 2000: 287).

¹⁴ Hüseyin Şen bu fırınların “Bermevî” diye bilindiğini aktarmıştır (Şen, 2015: 48).

Abdullatif el-Bağdadî¹⁵ bu fırınları görüp *Kitâbü'l-İfade ve'l-İtibar* başlıklı eserinde anlatmıştır:

Bu ülkede tavuk yumurtalarının gübre ile kuluçkaya yatırılması sanatı vardır. Hiçbir şey, Mısır'da bir civcivin, bir tavuğun kuluçkaya yatması ile elde edilmesi kadar nadir değildir ve Mısırlılar arasında bu tabîî yöntemden haberdar olmayan kişilerle sıkça karşılaşmak mümkündür. Bu onlar için bir sanat ve de bir zanaattır ve birçoğunun geçimini sağladığı bir ticaret ve endüstri dalıdır. Mısır'da hiçbir yerleşim yeri yoktur ki, bu tarz zanaatla uğraşan işyerleri olmasın. Bu işyerleri “tavuk fabrikaları” ismini taşımaktadır. Öyle bir fabrika ki, her biri 2000 yumurta alabilen, 10-12 “kuluçka odası” bulunan yapılardır. (aktaran Şen, 2015: 47)

Abdullatif el-Bağdadî aynı anda 20 000 kadar yumurtanın kuluçkada bulunmasını sağlayan bu yöntemi hayranlıkla tarif etmiştir. Benzer şekilde, on üçüncü yüzyılın ilk yarısında, (muhtemelen Haçlı Seferleri sırasında) bu yöntemi bizzat gördüğünü bildirerek hayranlığını dile getiren Kutsal Roma İmparatoru, Sicilya Kralı II. Friedrich¹⁶ Mısır'dan uzmanlar getirterek Apulia'da¹⁷ tavuk fabrikaları kurulması için çalışmıştır (aktaran Landauer, 1961: 16). O zamandan beri tavuk fabrikaları ile ilgili, Hasan el-Vezzân'ın söyledikleri de dâhil (1896: 917-918) çok sayıda aktarım bulunmaktadır. Bu kaynaklar tavuk fabrikalarına benzer yapıların Mısır dışında da kurulması için çalışmalar yürütüldüğünü de bildirmektedir.

Tavuk fabrikaları, Reomür termometresinin mucidi olarak tanınan ünlü Fransız böcekbilimci René Antoine Ferchault de Réaumur tarafından şu sözlerle methedilmiştir: “Mısır, piramitlerinden çok tavuk fabrikalarıyla övünmelidir” (aktaran Landauer, 1961: 16). Réaumur, Mısır'da uygulanan bu yöntemin Avrupa'da kullanılmasını sağlamak için çalışmış, geliştirdiği yöntemleri 1747'de Paris'teki Bilimler Akademisinde sunmuş, sonra da 1749 ve 1751'de kitap ve kitapçık olarak yayımlamıştır (1961: 39).

Ancak 1800'lerin ilk yarısında Mısır'ı ziyaret eden Edward Lane, tavuk fabrikalarından Réaumur kadar etkilenmiş görünmemektedir. Lane, tavukların kuluçka süresi ile yumurtaların tavuk fabrikalarında olgunlaşma süresinin birbirine çok yakın olduğunu ve her iki durumda da süreçlerin yaklaşık 20 gün sürdüğünü

¹⁵ Abdullatif el-Bağdadî ile ilgili daha ayrıntılı bilgi için bakınız: Kaya, M. (1988): 254-255.

¹⁶ II. Friedrich ile ilgili daha fazla bilgi için bakınız: <https://www.britannica.com/biography/Frederick-II-Holy-Roman-emperor>

¹⁷ Güney İtalya'da bulunan ve Puglia da denilen bir bölge: <https://tr.wikipedia.org/wiki/Puglia>

belirtmiş, ayrıca tavuk fabrikalarında civciv çıkarması beklenen yıllık 150 000 adet yumurtanın yaklaşık üçte biri ya da çeyreğinin âtil duruma geldiğini ifade etmiştir (1860: 310).

Bununla birlikte, 3 Mart 1831’e ait bir gazetede Aşağı Mısır ve Yukarı Mısır’daki tavuk fabrikalarının sayısının ve buralara gönderilen yumurtaların bilgisinin paylaşıldığını öne sürerek Tablo 2.3.1’de aktarılan bilgilere yer vermiştir:

	Aşağı Mısır	Yukarı Mısır
Bu yıl civciv çıkarmak üzere faaliyet gösteren işletmelerin sayısı	105	59
Kullanılan yumurta sayısı	19 325 600	6 878 900
Bozulan yumurta sayısı	6 255 867	2 539 660
Civciv çıkaran yumurta sayısı	13 069 733	4 349 240

Tablo 2.3.1: 3 Mart 1831’de yayımlanmış bir gazetede Aşağı Mısır ve Yukarı Mısır’daki tavuk fabrikalarının sayısı ve buralara gönderilen yumurtaların bilgisi. (Lane, 1860: 311)

Lane tarafından sunulan bu bilgiler, Evliyâ Çelebi maliyete ve ücret bilgilerine hiç değinmediği için önemlidir. Lane, yumurtaların tavuk çiftliği sahipleri tarafından temin edildiğini, tavuk fabrikasını işleten kişilerin de genellikle iki yumurtaya karşılık bir tavuk vermek üzere anlaşma yaptığını belirtmiştir (1860: 310). Tavuk fabrikalarında civciv çıkarmanın bu şartlar altında bile her iki taraf için de kârlı olduğunu düşünmek gerekir. Bununla birlikte, bu yöntemin Avrupa’da da talep görmesi ve tavuk eti fiyatlarını düşürdüğünün iddia edilmesi de kârlı olduğunu ortaya koymaktadır (Şen, 2015: 51).

Evliyâ Çelebi bu yöntemle yumurtadan çıkarılan piliçlerin etinin normal kuluçka sonucu yetişen piliçlerden lezzetsiz olduğu ve “yenilince ağır bir eti” olduğunu da belirtmiştir (2011: 536).

Ancak Lane bu konuda Evliyâ Çelebi ile benzer düşünmemektedir, o normal kuluçka ile çıkan civcivlerden oluşan tavuklarla fabrikadan çıkan civcivlerden büyüyen tavukların etinin de yumurtalarının da birbirinden ayırt edilemeyeceğini belirtmiştir (1860: 310). Tavuk fabrikalarına olan ilgi ve talep göz önünde bulundurulduğunda Evliyâ Çelebi’nin eleştirdiği noktaların, tavuk fabrikalarının faydalarıyla kıyaslandığında fazla öne çıkmadığı ileri sürülebilir.

Evliyâ Çelebi hayvansal bir ürün olan bala da değinmiş ve özellikle iki bölgenin balı ile meşhur olduğunu aktarmıştır. Bunlardan biri Reşid şehrinin güneyinde bulunan Fövve kasabası yakınlarında, Nil Nehri içinde küçük bir adadır. Bu adada bol miktarda ürün yetiştiğinden ona “Cezîretü’z-zeheb” (altın adası) denildiğini aktarmış ve “latif beyaz balı” olduğunu bildirmiştir (2011: 783). Balı ile meşhur diğer yer ise Circe eyaletine bağlı Asvan şehridir. Evliyâ Çelebi Asvan balının da meşhur olduğunu ve faydalarının bilindiğini anlatmış, Kahire’deki Fahhâmin Çarşısı’nda bu balı bolca bulunduğunu söylemiştir (2011: 896). Evliyâ Çelebi’nin bal ile ilgili yalnızca nerede toplandığı ve faydaları hakkında bilgi vermesi, MÖ 2000’li yıllardan itibaren balın sistemli bir biçimde kovanlardan toplandığı Mısır’da arıcılık tarihi bakımından büyük bir talihsizliktir. Mısır’da balın bu kadar eski zamanlardan beri sistemli bir biçimde elde edilmesi, arılarla ilgili çalışmalarıyla ün kazanan Gene Kritsky’e göre piramitlerin inşa edilmesinden daha büyük bir başarıdır (2015: 76). Ne var ki Antik Dönem ile on dokuzuncu yüzyıl arasında Mısır’da arıcılık faaliyetlerinin nasıl yürütüldüğü ve örneğin kovanların nasıl inşa edildiği ile ilgili kaynak bulunmamaktadır (Crane, 1999: 167). Dolayısıyla Evliyâ Çelebi’nin aktaracağı detaylar, yazmış olsaydı, bu alanda çalışmalar yürüten bilim insanları için son derece önemli olacaktı.

Sonuç olarak Evliyâ Çelebi’nin hayvancılıkla ilgili yazdıklarına bakıldığında on yedinci yüzyılda Mısır’da, ancak özellikle Kahire’deki durumu ortaya koyduğu görülmektedir. Öncelikle yetiştirilen hayvanların türleri ve bolluğu ile ilgili genel bir çerçeve çizmiş, belirli hayvanların yetiştiriciliğinin öne çıktığı yerleri ise özellikle belirtmiştir. Ancak Cize yoğurdu ve kaymağı; Circe koyunu, atları ve devesi; Asvan koyunu; Hûş-ı İsa koyunu ve devesi, Berme tavuk fabrikaları; Cezîretü’z-zeheb ve Asvan balları dışında belirli bir hayvancılık faaliyeti ile meşhur olan yerleşim yerlerinden söz etmemiştir. Bu bakımdan değerlendirildiğinde, *Seyahatnâme*’nin Mısır’da hayvancılığın tarım ürünlerinin kadar detaylı bir dökümünü vermediği ve bu yönüyle eksik kaldığı görülmektedir.

2.4. Avcılık ve Av Hayvanları

Av evcil olmayan hayvanları yakalama ya da vurma eylemidir. Beslenme ve yemek kültürünün önemli bir kısmı da avlanma kültürü ve av hayvanları ile ilgilidir. Avcılık tarım öncesi dönemdeki beslenme kültürünü yansıtan, bu yüzden uzun süreli iş yükü olmayan, avlanacak hayvanların izlerinin sürülerek yakalanması ya da vurulması ve hayvanları yakalamak üzere tuzaklar kurulması pratiklerinin uygulandığı faaliyetlerdir. Avlanmak aletsiz yapılabildiği gibi amaca yönelik tasarlanmış özel araç ve gereçlerle de gerçekleştirilebilir.

Bu bölümde, eti tüketilen hayvanların avlanması ele alınacak, beslenme kültürü ile doğrudan ilişkili olmayan avlanma pratikleri üzerinde durulmayacak ancak av kültürünün bir parçası oldukları için yeri geldiğinde bunlara da değinilecektir.

Günümüzde belki de en çok gerçekleştirilen av faaliyeti balıkların avlanmasıdır. Evliyâ Çelebi Akdeniz'e ve Kızıldeniz'e kıyısı olan, aynı zamanda Afrika'nın hayat kaynağı olarak da anılan Nil Nehri'nin içinden geçtiği Mısır'ı anlatırken doğal olarak balık avcılığından söz etmiştir.

Ancak o dönemde balık avlamanın ve balık tüketmenin günümüzdeki gibi revaçta ve teşvik edilen bir uygulama olmadığını öğrenmek bugünün penceresinden bakıldığında şaşırtıcı görünebilir. Ne var ki o dönemin yiyecek saklama ve taşıma koşulları, balığın sudan çıktıktan hemen sonra kokmaya ve bozulmaya başlayan yapısı ile Mısır'ın sıcak iklimi, diğer hayvanların parçalaması kolay etlerine kıyasla balık etinin ayıklanmasının zor olması gibi etmenler birlikte göz önünde bulundurulduğunda balık yemenin neden ancak belirli yerler ve kısıtlı şartlar altında tercih edildiğinin anlaşılmasını kolaylaştıracaktır.

Mısır'daki seyahatlerini genellikle Nil kıyısında sürdüren Evliyâ Çelebi, bu yolculuğu boyunca yalnızca şifalı bir suda yıkandığı için kokmayan bir balığı yediğini anlatmıştır. “Semeke-i Yusuf” denilen bu balığı yemesindeki sebep balığın kokmaması, lezzetli olması ve şifalı bir su olan Gassal Bürkesi'nde yıkanmasıdır: “asla balık kokusu yoktur, misk kokulu ilik gibi bir balıktır. Bu bürkede yıkandığından kudret sofrası gibi bir balık olur.” (2011: 318). Evliyâ Çelebi Kahire'ye bir gün bir gecelik mesafede bulunan Feyyum'da avlanan balıkların

sepetlerle Kahire'ye getirildiğini ancak kötü kokudan dolayı pazarda kimsenin bu balıkların yanına yaklaşmadığını, balıkların kötü kokusunu gidermek için söz konusu su birikintisine getirilip yıkandığını belirtmiştir (2011: 318). Dolayısıyla balığın taşınma ve muhafazasında yaşanan zorluklarla birlikte kokmasının da geniş çaplı tüketilmesinin önündeki en önemli engellerden biri olduğu sonucuna varılabilir. Nitekim Evliyâ Çelebi balığın kokmayacağı mesafelerde tutulup tüketildiği örneklerle yer vermiştir. Örneğin etrafında çok sayıda ev ve sarayın olduğunu söylediği Özbekiyye Bürkesi'nde çeşit çeşit balık avlandığından söz etmiştir. Özbekiyye Bürkesi'nde yüzen “Ebü'l-hayr” adındaki büyük kayıklar evler ve saraylar arasında hem seyyar pazarlar gibi dolanarak yiyecek ve içecek taşır hem de bu sırada balık avlayıp bunları da satarlardı (2011: 315).

Evliyâ Çelebi Nil kıyısında bulunan Nehariyye şehrinde şilbe balığının meşhur olduğunu belirtmiştir (2011: 694). Demenhur yakınındaki gölde çeşit çeşit balıklar olduğunu aktarmıştır (2011: 714). İskenderiye'deki Kadırga Limanı'nda 40-50 çeşit balık olduğunu iddia etmiştir: “2-3 okka gelir kırmızı tekir balıkları, yirmişer okka levrek balığı, lüfer balığı ve bir okka gelincik balığı olur ki bir limana mahsus değildir. Ve sini kadar kaplumbağa olur, onları Mağribî taifesi avlayıp yerler.” (2011: 757). Ebukir Limanı da balık çeşitliliği bakımından öne çıkan bir nokta olarak tasvir edilmiştir: “40-50 çeşit güzel balıkları olur. Özellikle bir okka gelir tekir balığı sanki la'l parçası gibi ilâhî bir nimettir” (2011: 768).

Buhayre Gölü'nde de balık avlandığını bildirmiştir, öyle ki gölün kıyısındaki Utku kasabası halkının geçimini tamamen balıkçılıkla sağladığını aktarmıştır (2011: 770). Reşid'den Dimyat'a giderken güzergâhında bulunan Burlos Gölü'nde çokça balık tutulduğundan ve balığının çok beğenildiğinden bahsetmiştir (2011: 793, 794). Evliyâ Çelebi, Dimyat sularla çevrili olduğu için çok çeşitli balıkları bulunduğunu, bu yüzden Dimyat'ta üç bin balık avcısı olduğunu, buradan Anadolu ve Avrupa'ya balık salamurası ve bottarga (balmumuyla kaplanmış havyar) gönderildiğini aktarmıştır (2011: 805). Evliyâ Çelebi Dimyat'ta bağ, bahçe ve bostanlar olduğunu; limon ve diğer turuncgillerin yetiştiğini; cümmeyzi, beyaz ekmeği ve muzunun yanı sıra balığı ve balık yumurtalarıyla da meşhur olduğunu vurgulamıştır (2011: 806, 807).

Öyle ki Dimyat'taki Garbiyye Kalesi'ni anlatırken oradaki neferlerin zamanlarını balık ve bıldırcın avlamakla geçirdiğini ileri sürmüştür (2011: 809). *Seyahatnâme*'de özellikle de Dimyat'a dair bu anlatılanlar, balık saklamada tuzun kullanımı ve bottarga gibi farklı mutfaklarda da bilinen bir ürün ile ilgili önemli kayıtlardır ve *Seyahatnâme*'nin kültür tarihine ışık tutması bakımından ne denli önemli bir kaynak olduğunu kanıtlamaktadır.

Evliyâ Çelebi kitabında balık avlamak için başvurulmuş farklı yöntemlere de yer vermiştir. Örneğin, yukarıda sözü edilen Özbekiyye Bürkesi'ne nispeten daha küçük olan ve bu yüzden içinde yalnızca bir Ebü'l-hayr kayığı bulunan Fil Bürkesi'nde de balık avlandığından söz etmiştir ancak burada balık avlamak için sıra dışı bir yöntem kullanıldığını aktarmıştır: “nice bin bahrî fişenkler birbirleriyle dalgıç gibi yüzerek dalıp balıkları pişirirler” (2011: 317).

Evliyâ Çelebi'nin bu şekilde betimlediği avlanma yönteminin suyun içine torpil gibi patlayıcı maddelerin atılması olduğu sonraki yıllarda bu yöntemlere getirilen yasaklarla ilgili yazılmış resmî belgelerden anlaşılmaktadır.¹⁸ 1882'de çıkarılan Zabıta-i Saydiye Nizamnamesi'nin 27. maddesi ile av sırasında patlayıcıların ve kimyasal maddelerin kullanımı yasaklanmıştır. *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*'nin on yedinci yüzyılda yazıldığı ve o tarihlerde bu yöntemlerden söz edildiği göz önüne alındığında, bu konudaki yasal düzenlemelerin on dokuzuncu yüzyılın sonlarında yapılması önlem almada geç kalındığını düşündürebilir ancak yöntemin patlayıcı ve kimyasal maddelerin gelişmesi ve yaygınlaşmasıyla daha yıkıcı hâle bürünmesi, ayrıca bunların kullanımının yol açtığı zararın bilincine varılması da bu konuda etkili olmuş olabilir. Nitekim 1904'te yazılmış bir belgede Maruniye (günümüzde Lübnan sınırlarında kalan bir bölge) civarında denize torpil atılarak balık avlanmasının balıkların zehirlenmesine ve yumurtalarının zarar görmesine yol açtığı ve bu yüzden yasaklandığı ancak yasağa uyulmadığı ve bu konuda tedbir alınmasının gerekli olduğu üzerinde durulmuştur (aktaran Sunar, 2018: 137).

¹⁸ T.C. Cumhurbaşkanlığı Devlet Arşivleri Başkanlığına bağlı Osmanlı Arşivi'nde (OA) bu konuyla ilgili resmî belgeler mevcuttur. Örnekler için bkz. OA, Dahiliye Nezareti Hukuk Müşavirliği (DH.HMŞ), 14/1, 26 Cemaziyevvel 1322/8 Ağustos 1904; OA, Dahiliye Nezareti Mektubi Kalemî (DH.MKT), 1221/17, 24 Zilkade 1324/9 Ocak 1907; OA, Babıali Evrak Odası Evrakı, 3666/274925, 8 Zilkade 1327/21 Kasım 1909.

Evliyâ Çelebi'nin sözünü ettiği farklı bir balık avlama metodu da ıgırıp yöntemidir. Su Ürünleri Sözlüğü'nde ıgırıp şöyle tanımlanmaktadır: “Deniz veya göl tabanına yakın yüzen balıkları avlamak için kullanılan, kanatlarına ağırlıklar bağlanarak atılan, gemiye veya kıyıya çekilen” ağ (TDK Sözlükleri). Evliyâ Çelebi özellikle ıgırıp adını anmasa da Tabbagın Bürkesi'nde balıkçıların bu bürkeye özgü kabaktan kayıklara binerek balıkları ağlarla kenara itip sığılğa çektiklerini anlatmıştır (2011: 318). Buradan sözünü ettiği yöntemin ıgırıp olduğu anlaşılmaktadır.

Seyahatnâme'de ilginç olan bir durum da balık yemenin zor durumlarda başvurulmuş bir alternatif olarak sunulmasıdır. 10. cildin başlarında, Nuh Peygamber zamanında büyük bir kıtlık yaşandığı ve tarım yapılamadığı için balık avlandığı anlatılmıştır: “[Hazret-i Nuh devrinde] yeryüzünde insan o kadar çoğaldı ki yeryüzünde insan kalabalığından ekin ekmek için boş yer kalmayıp kıtlık olduğundan bütün halk derelerde ve denizlerde balıkları avlayarak karınlarını doyururlardı.” (2011: 9). Diğer hiçbir besin kaynağı ulaşılabılır değilken akarsu ve deniz kenarlarında yaşayan insanlar için balık tutmak hayatlarını devam ettirmeleri için uygun, ulaşılabılır ve sürdürülebilir bir seçenektir.

Seyahatnâme'de benzer koşulların söz konusu olduğu durumlarda balık avlamaya başvurulduğu anlatılmıştır. Örneğin, Dimyat civarındaki Tine Kalesi'nin büyük bir göl kıyısında bulunduğu ve gölde çok çeşitli balıkların yaşadığı anlatılmıştır (2011: 813). Evliyâ Çelebi bu kalenin bir sürgün yeri olarak kullanıldığını, zira balıktan başka hiçbir yiyecek bulunmadığını, ekmeğinin ve suyunun bile Dimyat'tan getirilmek durumunda olduğunu ileri sürmüştür.

Evliyâ Çelebi Mansure şehrine bağlı Menzile kazasını anlatırken de halkının çok fakir olduğunu, bölgede et bulmanın mümkün olmadığını, yalnızca haftada bir gün kurulan pazarda koyun, deve ve sığır eti satıldığını söylerken halkın balık avlayarak geçindiğini ayrıca kışın göl kıyısına gelen kuşları da avlayıp yediklerini bildirmiştir (2011: 822). Dolayısıyla balık yemek başka alternatifler yokken başvurulmuş bir yöntem, tarımın el vermediği topraklarda ya da maddî imkânların kısıtlı olduğu durumlarda bulunan bir çözüm olarak sunulmuştur.

Seyahatnâme'de sözü edilen av hayvanları balıklarla sınırlı değildir. Yukarıda balık avlama ile ilgili detaylar verildiği sırada alıntılandığı üzere, kaplumbağa ve kale

halkının uğraşları sayılırken sözü edilen yabani kuş avcılığı da yapılmaktaydı. Örneğin, Reşid'den Dimyat'a giderken güzergâh üzerinde bulunan Burlos Gölü'nde bıldırcın tuzakları kullanılarak çok sayıda bıldırcın avlandığından söz edilmiş ancak tuzaklar hakkındaki detaylar üzerinde durulmamıştır (2011: 798).

Kuşlarla avlanma ya da kuş avlama denilince akla ilk gelen örneklerden olan şahinciliğe Evliyâ Çelebi de değinmiştir. Mısır eyaletinde 700 doğancıbaşı bulunduğunu ve bunların sorumluluğunun şahin, zağanos ve balaban kuşları yetiştirmek, avlamak ve eğitmek olduğunu bildirmiştir (2011: 490).

Evliyâ Çelebi ava çıkmayı zevk sahibi insanlara mahsus bir özellik olarak yansıtmış ve avlanmaya düşkün olduğu için yaylak imar eden Sultan Kayıtbay'ı “tabiat sahibi” diyerek betimlemiştir (2011: 325). Mısır'da “zevk ü safâ edecek mesiregâhları” anlatırken ceylân, yaban öküzü, kurt ve tavşan gibi hayvanları buralarda avlanabilecek hayvanlar olarak zikretmekle kalmayıp (2011: 525, 528) tavşan ve ceylan avlanabilecek başka mesire yerlerinin de adını vermiştir (2011: 599). Dolayısıyla bu hayvanların da mesire yerlerinde, zevk sahibi kimselerin doğa gezintileri kapsamında avlandığı anlaşılmaktadır.

Evliyâ Çelebi'nin aktardığına göre, bazı hayvanlar şifalı veya uğurlu olduğuna inanılan uzuvları ya da ilaç yapımında kullanıldıkları için avlanırdı. Örneğin misk yılanı ve safî yılanı gibi yılan türlerinin Sultan Kalavan Şifahanesinde ilaç üretiminde kullanıldığından söz etmiştir (2011: 292).

Sakankur gövdesinin etini kurutup bire iki oranında kara üzüm ile karıştırdıktan sonra aç karna yemenin cinsel gücü artırmak için etkili olduğunu anlatmıştır (2011: 384). Timsahın da ilaç niyetine kullanılmak üzere avlandığından söz etmiştir, bu kullanımların bazısında timsahın etinin tüketildiğini (2011: 387), bazısında ise tüketilmeden çeşitli uzuvlarının kullanıldığını bildirmiştir (2011: 386, 387, 498). Akrebin de akrep macunu denilen bir idrar söktürücü yapımında kullanılmak üzere avlandığını aktarmıştır (2011: 416).

Bununla birlikte, bazı hayvanların etleri ya da faydaları için değil, zararlarını önlemek için avlandığından da bahsetmiştir. Örneğin mesire yerlerinde avlanan hayvanlar arasında kurt da sayılmıştır. Evliyâ Çelebi Nil Nehri'nin bazı yerlerinde çok sayıda timsahın yaşadığından söz etmiş ve halkın çeşitli nedenlerle bunları

avladığını aktarmıştır. Tahta kasabası Nil kıyısında olduğu için çevresinde çokça timsahın bulunduğunu ve yöre halkının bunları avlayıp kapılarına asarak haramilere gözdağı verdiğini anlatmış ancak etlerinin yenildiğine ya da herhangi bir şekilde tüketildiğine dair malumat vermemiştir (2011: 861).

Nil kıyısında, şelaleler (Şallâl) bölgesinde yaşayan başka bir grubun timsah ve fil öldürene kız verdiklerini anlatmıştır: “Zira timsah o diyarlarda ejderdir ve gayet zararlıdır, insanlar ve hayvanlar su içerken ve çocuklar Nil kenarında oynayıp yüzerken kapar, gayet zararlı melundur” (2011: 383). Hâliyle bu hayvanların zararlarından korunmak için avlanmaları söz konusudur.

Evliyâ Çelebi’nin sözünü ettiği ilginç avlanma yöntemleri de balıklarla sınırlı değildir. Kaz ve ördeklerin bulunduğu su birikintilerinin kıyısında bazı fellahların boş kulübeler içinde satış yaptığını, başlarına bir kabak parçası geçirip kamufle olarak müşterilerin istediği ve su birikintisinin içinde bulunan kaz ya da ördeklerin yanına gizlice gidip kuşların ayağına ip bağladıklarını, kıyıya döndükten sonra da ipi çekerek istedikleri kuşu yanlarına aldıklarını anlatmıştır (2011: 535). Bu yüzden Evliyâ’ya göre, “Mısır Fellahı böyle acayip ve garip şeytanlıklara malik kavimdir” (2011: 535).

Evliyâ Çelebi av hayvanlarından söz ettiği gibi avlanmaması gereken bazı hayvanlardan da söz etmiştir. Örneğin Nil’de riâde balığı denilen bir balığın avlanmaması gerektiğini anlatmıştır:

Her kim tutup yemek isterse o an eli kurulur, elinden bırakırsa eli yine iyi olur. (...) İki okka gelir sarı bir balıktır. Ama bazı zaman ölüsü karada bulunup özelliği için alırlar. Sarılığa yakalanan veya ağırı hastası olan başını götürüp ara ara koklasa sarılıktan kurtulur, meşhurdur. (...) Bu balığa İdris balığı da derler. Alabalık gibi nakışlı bir balıktır ki nice derde devadır. Hazret-i İdris bu diyarların halkına gönderildiğinde Cenâb-ı Bârî İdris’e gökten mâide yani pişmiş balık ve tere gönderip yiyip açlığını giderip kemiklerin Nil’e atınca bu balık yaratılmış. Hazret-i İdris ümmetini bu balığı yemekten men edip özelliklerini ümmetlerine bildirdi. Hâlen ilaç için kullanırlar, ama yemeye cüret edemezler. (2011: 385-386)

Buradan ürünlerin yemeklerde kullanılması ile ilaç olarak kullanılması arasında ayırım yapıldığı, kutsal sayılan hayvanların avlanmasının yasak olduğu, bu tarz canlıların şifa niyetine olsa bile ancak ve ancak doğal yollarla öldükten sonra

kullanılabileceği anlaşılır. Ne yazık ki Evliyâ Çelebi'nin riâde balığı diyerek hangi türü kastettiği bilinmemektedir.

Avlanmasının yasak olduğu belirtilen diğer hayvanlar ise Cebelü't-Tayr, yani Kuş Dağı denilen yere her sene bahar mevsiminde Anadolu taraflarından gelen göçmen kuşlardır. Evliyâ Çelebi Cebelü't-Tayr'ın bu kuşların uğrak yeri olduğunu ve bölge halkının kuşları izlemeye gelip kesinlikle avlamaya yeltenmediğini anlatmıştır (2011: 856). Yukarıda etinin yenilmesi yasak olan balıklarla ilgili olduğu gibi bu kuşlarla ilgili de inanışlar vardır. Öncelikle dağda hurma lifinden kefenlere sarılı kuşlar olduğu ve diğer kuşların bu kefenlenmiş kuşları ziyarete geldiği, hatta her sene içlerinden bir kuş türünü bir mağaranın içinde ölüme terk etmek suretiyle kurban edip göç yollarına devam ettikleri yazılıdır (2011: 856-858). Evliyâ Çelebi bu kuşlara dair ve yemek kültürü ile alakalı bir başka inanışı da şöyle açıklamıştır: “bu mağara içinde gagasından asılmış kalmış bir kuş kalmayıp hepsi yere düşmüşse kıtlık ve yokluk belirtisidir derler. Bütün halk ellerindekini ambara koyup saklamaya başlarlar. Gerçekten böyle durumlarda büyük kıtlık olur.” (2011: 858).

Halkın geçiminin büyük oranda tarıma bağlı olduğu durumlarda buna benzer kıtlık ve bolluk inanışlarına sıkça rastlanmaktadır. Halk çeşitli sembol ve totemlerle gelecek tarım sezonunun verimli olup olmayacağını önceden bilmeye ya da yağmur duası ve benzeri pratiklerle kontrol etmeye çalışmaktadır.

3. ACAYİP VE GARİP YİYECEKLER

Bu bölümün başlığı Evliyâ Çelebi'nin gezileri sırasında karşılaştığı ilginç ve alışılmadık durumları, olayları ya da nesneleri betimlerken sıkça kullandığı “acayip u garayib” tabirinden yola çıkılarak verilmiştir. Yeliz Özay “Evliyâ Çelebi'nin Acayip ve Garip Dünyası” başlıklı yayınlanmamış doktora tezinde, Evliyâ Çelebi'nin *Seyahatnâme*'de yineleyerek vurguladığı bu sıfatlarla genel olarak şaşırtıcı, ilginç ve anlatılmaya ya da kaydedilmeye değer anlatılara yer verdiğini belirtmiş ancak bu nitelermelerin her durumda abartı, gerçek dışı ya da fantastik ile ilişkilendirilmesinin de doğru olmadığını altını çizmiştir (2012: 25). Bu bağlamda, aşağıda ele alınan yiyeceklerin de şaşırtıcı ve sıra dışı oldukları için bu başlıkta değerlendirildiğini ve çoğunun abartıdan ve gerçek dışılıktan uzak olduğunu belirtmek gerekir.

Bölüm kendi içinde bir önceki bölüm gibi önce yenilen bitkiler sonra da hayvanlar olacak şekilde sıralanmıştır. Son olarak da “Diğer Acayip ve Garip Yiyecekler” başlığı altında natrun madeni ile soğan ve peynir turşusundan söz edilmiştir. Burada bahsedilen yiyecekler Evliyâ Çelebi'nin kıstasları göz önünde bulundurularak acayip ve garip olarak nitelendirilmiştir. Onun uzun uzadıya tarif ettiği yiyeceklerin hem kendisi hem de okurları için sıra dışı olduğu düşünülerek “acayip ve garip” başlığı altında ele alınmışlardır. Bu kapsamda, örneğin günümüzde yaygın olarak tüketilen muz bu gruba dâhil edilirken, bugün için alışılmadık görünen ancak o dönemlerde ziyafet sofralarının olmazsa olmazları arasında yer alan güvercin ise bu bölümün dışında tutulmuştur.

3.1. Acayip ve Garip Meyveler

Evliyâ Çelebi Mısır'da çok çeşitli meyvelerin yetiştiğini aktarmıştır ancak bunlardan yalnızca bazılarını detaylarıyla betimlemiş ve üzerlerinde durmuştur. Bu şekilde tarif ettiği meyvelerin bir kısmını yeni tanıdığını bildirdiyse de diğerleriyle ilgili böyle bir bilgi vermemiştir. Yine de Evliyâ Çelebi'nin üslubundan yola çıkılarak bu meyvelerle de yeni tanıştığı ve o dönem için ilginç oldukları varsayımı ile hareket edilmiştir. Evliyâ Çelebi Mısır'da yetişen ürünleri tanıtırken özellikle Anadolu halkının bilmediği meyveleri uzun uzun anlatmıştır. Bu başlıkta söz konusu meyveler üzerinde durulacaktır.

Öncelikle, Evliyâ Çelebi gözlemlerini aktarırken Mısır'ın kurak ikliminde yetişen ve özellikle camilerle diğer imaretlerin bahçelerinde bulunan cümmezy ve nabıka ağaçlarına değinmiş, yeri geldikçe bunları teker teker belirtmiştir. Bu yüzden ilk olarak cümmezy ve nabıka ağaçları üzerinde durulacaktır. Evliyâ Çelebi, cümmezy ağacının incire benzeyen meyvesinin ağacın dallarında değil, gövdesinde yetiştiğini, meyve incire benzese de içinin boş olduğunu, yani içinde tohum bulunmadığını, gövdeye açılan kesiklerle ağacın “sünnet” edilmesinin meyvenin lezzetini artıracakını, “misk kokulu, sindirimi kolay ve besleyici bir meyve” olduğunu anlatmıştır (2011: 552).

Evliyâ Çelebi ayrıca cümmezy ağaçları için ağaç korkutma geleneğinin uygulandığını ve ağaçların bu şekilde meyveye durduğunu anlatmıştır. Aktardığı hikâyeye göre, bahçesinde cümmezy ağacı bulunan bir şahıs, yanına birkaç kişiyi alıp cümmezy ağacına balta ile vurmaya başlar, sahibi ağacın gövdesinde yarıklar açarken çevresindekiler ona karşı çıkarlar ve ağacın yılda yedi kere meyve vereceğine kefil olduklarını söyleyerek onu bu işten vazgeçirmeye çalışırlar, sonunda ağacın sahibini ikna edip hep birlikte ağacı kucaklarlar (2011: 540). Evliyâ Çelebi bu işlemin sonucu olarak cümmezy ağacının özellikle balta yarıklarının olduğu yerlerden yılda yedi sekiz defa meyve verdiğini ve bu meyvelerin “çok kolay sindirilir” ve “lezzetli” olduğunu bildirmiştir (2011: 540).

Evliyâ Çelebi ağacın gövdesine kesikler açılmasını iki farklı bağlamda iki farklı şekilde tasvir etmiştir. Birinde ağacın sünnet edilmesi olarak açıklanan olay, bir diğerinde ağaç korkutma geleneğinin bir parçası olarak aktarılmıştır. Sünnetin meyvelerin lezzetini artıracakı söylenirken, gövdeye açılan kesiklerin ise öncesinde ağaçta yetişmeyen meyvelerin çıkmasını sağlamak için gerçekleştirildiği belirtilmiştir. Buradan iki işlemin birbirinden tamamen farklı olduğu sonucu çıkacağı gibi, aynı işlemin farklı bağlamlarda ayrı uygulamalar olarak yansıtılması da söz konusu olabilir.

Evliyâ Çelebi'nin özellikle üzerinde durduğu bir diğer meyve nabıkadır. Bu meyveyi tanıtırken onun hem şeklini hem de ağacını alıca benzetmiştir ancak nabıkanın yalnızca bir tohumu olduğunu vurgulamış ve bu çekirdeği de kiraz çekirdeğine benzetmiştir; ayrıca ağacının uzun yaşadığını ve her kış taze meyve verdiğini de

aktarmıştır: “Bin sene yaşamış Eski Mısır’da Mansûr-ı Ensârî Türbesi’nde ağaç vardır, yine her dem taze meyve verir” (2011: 553). Mısır gibi sıcak ve kurak iklime sahip bir bölgede yüzyıllarca yaşayabilen ve her dem meyve verebilen bu ağaçlar kıymetlidir.

Evliyâ Çelebi’nin ayrıntılarıyla açıkladığı bir diğer meyve hıyarşembedir:

Ceviz ağaçları gibi ağaçları olur. Yaprakları da ona yakındır. Ve sarı çiçekleri olur. Meyvesi birer arşın, ikişer arşın uzun kamçı gibi olur. Bir taraftan baharıdır, bir taraftan meyvesidir. Yılan gibi uzun uzun meyvedir. Başlangıçta yeşildir, olgunlaşınca siyah siyah olur. İçinde yine boğum boğum siyah balı olur. Hekimler macunlara korlar, gayet işleticidir. Hoş reçeli olur, müşhil gülbeşeker kadar yararı vardır, gayet makbul ve değerli ilaçtır. Sarı çiçeğini de reçel ederler, insanlarca gayet makbuldür. Ama tüm ağaçları mîrîdir, sahibi bir hıyarşembe koparmaya kâdir değildir. Başka eminliktir, mîrîdir, sahiplerine 17 yük akçe verilip meyveleri zapt olunup padişahlar için Âsitane’ye gider ve mîrîden satılır. Meyvesi her ağaçta taze iken birer birer sayılıp deftere kaydederler, biri eksik olsa, bağ sahibini cezalandırıp hakkından gelirler. (2011: 541)

Evliyâ Çelebi hıyarşembe meyvesini anlatırken ilk önce onun fiziksel özelliklerinden bahsetmiş; hıyarşembe ağacını ve meyvesini ceviz ağacına, kamçıya, yılan ve bala benzetip bilinen nesnelerle karşılaştırarak bu bilinmeyen türü okurları için betimlemeye çalışmıştır. Hıyarşembenin tıbbi kullanımlarından ve reçel olarak da tüketildiğinden söz etmiştir. Mîrî malı olan bu meyvenin defterlere kaydedildiğini ve elde edilen ürünlerin başkent İstanbul’a gönderildiğini açıklamıştır. Bu ifadeyi doğrulayacak tarihî kayıtlar da mevcuttur. Özen Tok yayınlanmamış doktora tezinde, Abdülhamid Hamud Süleyman’ın *Tarihu’l-Mevâniu’l-Mısıriyyefi’l-Asri’l-Osmanî* (1995) kitabından alıntılanarak şunları belirtmiştir:

Baharat çeşitleri ve içecekler sultanın ihtiyacı olan miktar karşılanmadan kesinlikle tüccara satılmazdı. Besatin ve Dimyat’ta elde edilen ve ilaç olarak kullanılan Hıyarşembe zaman zaman rekabete konu olup, az olduğu zamanlarda merkeze gönderilmesi gerektiğinden Avrupa’ya ihracı men edilirdi. Bu ve buna benzer malların dışarıya çıkarılabilmesi için Divân-ı Alî’den müsaadenin sadır olması ve bunun liman kaptanına, kale dizdarına gönderilmesi gerekirdi ki bu da bize bu tür malların ihracının çok sıkı bir kontrole tabi olduğunu göstermektedir. (aktaran 2002: 112)

Buradan anlaşılacağı üzere, hıyarşembe ve sarayın ihtiyaç duyduğu diğer ürünler ilk olarak sultanın ihtiyacını karşıladıktan sonra tüccarlara ve Avrupa’ya satılırdı. Bu ürünlerin ihracatı ancak merkezden alınacak izinler doğrultusunda mümkün olabiliyordu. Bununla birlikte taşımacılık sırasında çeşitli safhalarda devlet

görevlileri tarafından kontrollerin yapılması da denetlemenin ciddiyetini ortaya koyan bir unsurdur.

Evliyâ Çelebi'nin uzun uzun anlattığı bir diğer meyve muzdur, hem tadından ve faydalarından memnun kaldığı hem de görünüşünü ilginç bulduğu muzla ilgili çok çeşitli detaylara yer vermiştir:

Evvelâ muz, bir tuhaf şeydir. Ağaç desen değildir, ama boyu ağaç kadar vardır. Her sene yerden iki adam boyu kadar çıkıp ve adam uyluğu kalınlığında olup içi su doludur, “sıkarsan suyu çıkar” bunun için söylenmiştir. Yaprakları yorgan kilim kadar, yeşil yeşil flandıra bayraklar gibi olur. Yapraklar arasında yüksek kısmında birer salkım muz verir. Her salkımı mum sofrası gibi bir yeşil tekerlek kenarında ikişer kat sıra sıra dizilmiş 200 adet civarında sarı patlıcan gibi muzlardır. Olgunlaşınca sapsarı kehribar olur. Ondan koparıp yerler. Önce yeşildir. Gerçi görünüşte patlıcan gibi düzgündür ama içinde patlıcan gibi tohumu yoktur, hemen tamamı besleyici bir macundur. Kabuğu ucundan soyulur. Ve şeker ile yenilirse daha hoş olur. 4-5 tanesi yense et yemiş kadar doygunluk verip gayet tok tutar. Sindirimi kolaydır ve gayet faydalıdır. Bedene kuvvet verip meniyi artırır, görme kuvvetini güçlendirir ve tabiatı yumuşak tutar. (2011: 555)

Evliyâ Çelebi muzunu anlatırken de önce dış görünüşünden başlamış, sonra bu bilinmeyen meyveyi de bilinen unsurlara benzeterek tarif etmeye devam etmiştir. Burada Evliyâ'nın bazı tabirleri dikkat çekicidir. Öncelikle muzun üzerinde yetiştiği gövdeye ağaç demenin uygun olmadığı tespitinde bulunmuştur, bu durum muz bitkisinin bilimsel sınıflandırılmasına da uygundur. Muz tek çenekliler sınıfına ait bir bitkidir ve tek çenekliler palmyeler haricinde genellikle tek yıllık otsu bitkileri kapsamaktadır; ayrıca Evliyâ'nın sözünü ettiği gibi muz bitkisinin sulu bir “yalancı gövdesi” vardır (Morton, 1987: 30).

Açıklamanın geriye kalan kısımlarında meyvenin soyulmasından yenilmesine, tatlandırılmasından faydalarına muzla ilgili farklı konulara değinmiştir. Hatta Evliyâ Çelebi açıklamalarının yukarıda alıntılanmayan kısımlarında yetiştirilmesiyle ilgili detaylar vermiş ve Beyrut'ta da fazlaca bulunduğundan ve mîrî mala bağlı olduğundan, Mısır eyaleti sınırlarındaysa Dimyat'ta çokça bulunduğundan söz etmiştir (2011: 556). Evliyâ Çelebi'nin muz ile anlattıkları bunlarla da sınırlı değildir. Muzun ilk ortaya çıkışına dair aşağıdaki hikâyeyi aktarmıştır:

Hakkında, Hazret-i Üveys için yaratıldı derler. Hz. Peygamber'in Uhud Gazası'nda mübarek dişleri şehit olduğunu Hazret-i Üveys duyup, "Ayâ bu diş mi şehit oldu, ayâ bu mu?" deyip 32 dişini Resulullah muhabbeti için çıkarıp

mübarek ağzı tükürüğünü yere bıraktığında Allah'ın emriyle o tükürükten bu muz yetişip Yemen diyarından diğer ülkelere yayıldı diye Yemen ulemaları inanırlar. (2011: 555-556)

Evliyâ Çelebi'nin sözünü ettiği ve Hazret-i Peygamber'e duyduğu muhabbet ile bilinen Yemenli Veysel Karanî'dir¹⁹. Evliyâ Çelebi, Uhud Savaşı'nda Hazret-i Muhammed'in dişinin kırıldığı haberini alınca Hazret-i Üveys'in bütün dişlerini söktüğünü, kanından da muz bitkisinin yetiştiğini anlatmıştır. Diğer bir deyişle lezzetini ve faydalarını övdüğü muzuyu aynı zamanda kutsallaştırarak değerini daha da yüceltmıştır.

Veysel Karanî'nin Hazret-i Muhammed'e olan muhabbetinden dişlerini söktüğü farklı rivayetlerle aktarılmış olsa da bu anlatının muzun ortaya çıkışı ile ilişkilendirilmesi Evliyâ Çelebi'ye özgü gibi görünmektedir. Bu anlatının Evliyâ Çelebi'nin aktardığına benzer bir varyantını Macar Türkolog, seyyah ve casus Armin Vamberi şöyle anlatmıştır: "Üveys-Karaine, Hz. Muhammed'e yakın insanlardan birisidir. Hz. Muhammed, Uhud savaşında dişlerini kaybettikten sonra onu çok sevdiği için Üveys de kendi dişlerini kırmıştır." (aktaran Yılmaz, 2005: 608). Veysel Karanî'nin dişlerini kırması hikâyesi Halfe Kerim varyantında kendisi ile ilgili en çok bilinen, Yemen'den yola çıkıp Medine'ye Hazret-i Muhammed'i ziyarette gitmesi ve onu evde bulamayınca Yemen'de bıraktığı annesi evde daha fazla yalnız kalmasın diye hemen dönmesi hikâyesi ile birleştirilmiştir. Bu varyantta Veysel Karanî Hazret-i Muhammed'in evine gider ancak kızı ona Peygamber'in evde olmadığını, dişi ağrıdığı için tedaviye gittiğini söyler. Bunun üzerine Veysel Karanî hangi dişinin ağrıdığını sorar, kızı bilmediğini ifade edince de "Peygamberimde olmayan diş bende neden olsun?" diyerek bütün dişlerini söküp orada bırakır. Hazret-i Muhammed eve dönünce 32 diş görür, kendi çekilen dişini de bunlara ekler. Tesbih de işte bu 33 dişten olur (aktaran Kalafat, 2008: 119). Görüldüğü üzere bu varyantta hikâye muzun değil tesbihin ortaya çıkışı ile bağdaştırılmıştır. Dolayısıyla Evliyâ Çelebi'nin varyantının özgün olduğu düşünülebilir.

Evliyâ Çelebi'nin yukarıdakine benzer ortaya çıkış hikâyelerine yer verdiği başka meyveler de vardır. Bunlardan biri de Mısır'a özgü abdüllâvî kavunudur. Evliyâ Çelebi tıp kitaplarında abdullâvînin Hazret-i Peygamber'in mucizesiyle yaratıldığının

¹⁹ Veysel Karanî ile ilgili daha fazla bilgi için bakınız: Tosun, N. (2013): 74-75.

yazdığını aktarmış ve söz konusu hikâyeyi paylaşmıştır: Kafirler Hazret-i Peygamber'e akreplerle dolu bir sandık getirip henüz adı konmamış bir kavun cinsiyle dolu olduğunu söylerler, kavunu çok seven Hz. Peygamber de öyleyse adı “abdüllâvî” olsun der. Orada bulunan Kureyşliler sandığı açınca içinde kavun olduğunu görürler ancak kavunların şekli gariptir ve akreplerle yılanlara benzemektedir (2011: 556-557). Evliyâ bu hikâye²⁰ ile abdüllâvî meyvesinin neden yılan ve akrep gibi görüldüğünü de açıklamıştır.

Kutsallık atfedilen bir diğer meyve de adından anlaşılacağı üzere levzü'n-nebî²¹, yani Peygamber bademidir. Evliyâ Çelebi Hazret-i Peygamber, Şam'a ticaret yapmaya gidip gelirken yesin diye Allah'ın bu bitkiyi o güzergâhta ortaya çıkardığını anlatmış; besleyici ve lezzetli olan bu bitkinin Mısır'da da bol miktarda yetiştiğini eklemiştir (2011: 558).

Evliyâ Çelebi'nin anlattığı bir diğer ilginç meyve Circe'ye bağlı Belâbis kasabasında yetişen asi hurmadır. Evliyâ Çelebi asi hurmayı şöyle betimlemiştir:

[A]si hurmayı Mısır ikliminde ilk defa bu beldede gördük. (...) bunların göklere doğru uzayıp gitmiş eğri büğrü dalları var, başka hurma bir daldır ama bu asi hurma çatal matalıdır. (...) bu asi hurmanın her çatalında birer ikişer kantar hurması olur ve her tanesi kırkar ellişer dirhem gelir. Kırmızı kabuklu, yumruk kadar, eğri büğrü hurmadır. Ve çekirdeğinin içi boştur, hokka edip içine Hint karabiberi ve burun tütününü korlar, lezzeti hoştur. Ama tabiatı yumuşatır ve genellikle fellahlar yerler. (2011: 876-877)

Evliyâ Çelebi'nin asi hurma tarifi uzun uzun tasvirlerinin nedenini bir kere daha ortaya koymaktadır. İlk defa gördüğü ve ilginç bulduğu ürünleri kayıt altına almak ve okurlarına gözlerinde canlandırabilecekleri şekilde sunmayı amaçlamaktadır. Bununla birlikte, Evliyâ Çelebi'nin bitkilerin farklı kullanım alanlarına da değinmesi dikkat çekicidir. Genellikle meyve ve sebzelerin tıbbî açıdan faydalarına değinen Evliyâ Çelebi asi hurmanın içi boş çekirdeklerinin saklama kabı olarak kullanılmasını da aktarmış, hurmanın büyüklüğünü daha açık bir biçimde tarif etmiştir.

²⁰ Ehl-i sünnet tarafından en güvenilir hadis-i şerif kaynakları olarak görülen *Kütüb-i Sitte* tarandığında bu hadise rastlanmamıştır.

²¹ “Tanımlanamadı.” (Yerasimos, 2019: 332).

Son olarak üzerinde durulacak meyve hummas limonudur²². Evliyâ Çelebi Mısır'da bol miktarda bulunan bu meyve için Osmanlı sarayının helvahanesinde gönderilen bir görevli bulunduğunu ve bu görevli eşliğinde limonun suyunun sıkıldığını ve padişaha yüzlerce kavanoz miskli şerbet pişirildiğini anlatmıştır (2011: 552).

Evliyâ Çelebi'nin aktardığı bu bilgiler “Matbah-ı Âmire” başlıklı yayımlanmamış doktora tezinde Emine Berksan'ın alıntılıdığı belgelerle de doğrulanmaktadır. Berksan saraydan gönderilen bir görevlinin sırf bu işle ilgilenmesi ve Mısır'da hazırlanacak şerbet için en iyi kalitede şeker, misk, anber ve humması temin etmesi için yazılan hükümden söz etmektedir (aktaran Berksan, 2005: 23).

Bu bilgiler ayrıca Arif Bilgin tarafından aktarılmış belgelerle de uyumaktadır. Bilgin, “Osmanlı Sarayının İaşesi (1489-1650)” başlıklı yayımlanmamış doktora tezinde helvahane için Mısır'dan hummas şerbeti temini için özel görevlendirmelerin söz konusu olduğunu belirtmiştir (2000: 155, 179-180, 187). Buradan yola çıkılarak Mısır'da yetişen hıyarşenbe ve hummas gibi bitkisel ürünlerin Osmanlı sarayından da rağbet gördüğü ve bu ürünlerin yetişmesine öncelikle sarayın ihtiyacının karşılanması için fazladan ehemmiyet verildiği anlaşılmaktadır.

3.2. Acayip ve Garip Sebzeler ile Otlar

Evliyâ Çelebi'nin Mısır'a dair anlattıkları arasında yer verdiği en ilginç ot gâsûl otudur denilebilir. Gâsûl otunun²³ ortaya çıkışına dair anlattığı hikâye kadar otun faydalarıyla ilgili söyledikleri de dikkat çekicidir. Hikâyeye göre, Ruveyhib Köyü'nde yaşayan Şeyh Seyyid İsa adlı dini bütün bir zat, Yemen'de yaşayan Şeyh Şâzili denilen birinin kahve otu denilen bir bitki yiyerek güçlendiğini ve ibadetlerini daha iyi bir biçimde eda ettiğini duyar. Kendisine benzer bir bitki bahşetmesi için Allah'a dua eder. Duası kabul olur ve çevresinde gâsûl otu yetişmeye başlar. Şeyh Seyyid İsa bu otu hem taze olarak tüketir hem de kurutup ezerek elde ettiği undan yaptığı ekmekle beslenir. Bu ekmek kara renkte olur ve tadı kahveye benzer. Evliyâ

²² Daha önce de belirttiği üzere, hummas kaynaklarda kuzukulağı olarak geçmektedir (aktaran Yerasimos, 2019: 176, 302). Edward Lane kitabında şerbetlerden söz ederken limonatayı ayrı, hummas şerbetini ayrı olarak betimlemiş, hummas şerbetinde kullanılan bitkiyi de kuzukulağı olarak belirtmiştir (1860: 150). Evliyâ Çelebi'nin hummas limonu tabiri Arapça ekşi anlamına gelen hamız (حامض) ile alakalı olabilir.

²³ “Tanımlanamadı.” (Yerasimos, 2019: 290).

Çelebi, Şeyh Seyyid İsa'nın duasına icabet edildiği zaman 105 yaşında olduğunu ve gâsûl otu yiyerek de 100 yıl daha yaşadığını aktarmış, bu yüzden otun çok faydalı olduğunu ve ömrü uzattığını ileri sürmüştür (2011: 728).

Bununla birlikte, Evliyâ Çelebi gâsûl otunun birden çok işlevinden söz etmiştir. Tereye benzeyen bu otun hem sabun yapımında hem de natrun ile karıştırılarak cam yapımında kullanıldığını anlatmıştır (2011: 728). Evliyâ Çelebi Mısır'a özgü bitkilerden söz ettiği kısımda gâsûl otundan bahsederken ise yalnızca temizleyici özelliği ve cam yapımında kullanımı üzerinde durmuş, herhangi bir şekilde besin olarak tüketildiğine değinmemiştir (2011: 559).

Evliyâ Çelebi'nin temizlikte kullanıldığını belirttiği ilginç bitkilerden biri de turmustur. Bakla gibi yassı, yuvarlak ve sarı olarak tarif edilmiştir. Evliyâ Çelebi turmusun genellikle seçkinler tarafından el yıkamada ve hamamda sabun yerine kullanıldığını belirtmiş olsa da tuzlu suda ıslatılarak tüketildiğini de aktarmıştır (2011: 559).

Evliyâ Çelebi'nin sözünü ettiği bir diğer ilginç bitki Circe'ye bağlı Belâbis kasabasında yetişen asfur otudur. Asfur otu ile ilgili açıklamaları şunlardır:

Adam boyunda yetişir, dikenli, ağaç şekilli bir ottur. Nergis çiçeği gibi sarı iri çiçeği olur, bir hoş kokusu vardır. (...) Mısır'da ve başka şehirlerde yağını çıkarırlar. Susam yağından lezzetli bir sarı yağdır. Şehriye ve bulgur pilavında misk ve ham amber gibi güzel kokulu lezzet verir. Kandillerde yakılsa meşale gibi ışık verir. Kısacası gayet verimli şeydir. (2011: 876)

“Matbah-ı Âmire (Saray Mutfağı)” başlıklı yayımlanmamış doktora tezinde Emine Berksan asfur otunun safran yerine kullanıldığını belirtmektedir (2005: 99). Evliyâ Çelebi'nin tarifine bakıldığında da hem tasvirinin hem de işlevinin safran ile benzeştiği görülmektedir.

Evliyâ Çelebi bamyayı da ilk defa gördüğü bitkiler gibi detaylarıyla ve pişirme tekniğiyle birlikte anlatmıştır. Öyle ki Evliyâ Çelebi'nin anlatımı, o dönemde bamyanın henüz İstanbul'da bilinmediğini düşündürmektedir. Nitekim 1489'dan 1650'ye kadarki Osmanlı saray mutfağını araştırmış olan Arif Bilgin, 1650'ye kadar saraya bamya alındığını gösteren bir kayda rastlamadığını ancak on yedinci yüzyılın ikinci döneminden itibaren İstanbul civarındaki bostanlardan bamya temin edildiğini bildirmiştir (2000: 243, 287). Berksan da 1703-1730 arası saray mutfağını kapsayan

tezinde matbah-ı âmirede bamyanın çokça kullanıldığını ve iyi bamyaların saraya ayrılmasından sonra kalanın açıktan satışa sunulması ile ilgilenen bir bamyacıbaşı olduğundan söz etmiştir (Berkas, 2005: 56). Bu durum Evliyâ Çelebi'nin bamyayı acayip ve garip bir bitki gibi karşılayan tavrını açıklamaktadır.

Evliyâ Çelebi bamyayı betimlerken rengine, dokusuna ve çekirdeklerine değinmiştir: “Yeşil yeşil şeşhane pelit büyüklüğünde bir yemektir. Üstü kertenkele derisi gibi dikenlidir, ama pişince diken yok olur. (...) İçinde mercimekten küçük kırmızı tohumları vardır.” (2011: 558). Bununla birlikte, detaylarına yer vermese de bamyanın nasıl pişirileceğine dair iki yemek tarifi aktarmıştır. Bunlardan biri etli diğeri ise etsizdir. Etli olana limon suyu da konulduğunu ve çok faydalı bir yemek olduğunu belirtmiştir; etsiz versiyonunda ise bamyanın sarımsak ve yoğurt ile borani edildiği, bu hâliyle de gayet lezzetli olduğunu anlatmıştır (2011: 876).

Evliyâ Çelebi'nin sözünü ettiği mülûhiyye de Mısır mutfağında kullanılan bir sebzedir. Berkas'ın tezinde Osmanlı sarayına senede 5 000 sepetten fazla taze mülûhiyye alındığı belirtilmiştir (2005: 56). Bu yüzden bamya için geçerli olan durum, yani Evliyâ Çelebi'nin yeni gördüğü bir sebze olarak tanıttığı bir ürünün 1700'lerin başında sarayda ve İstanbul'da bilinmesi, mülûhiyye için de geçerlidir.

Evliyâ Çelebi mülûhiyyeyi naneye benzetmiş ve ıspanak gibi borani edilerek tüketildiğini anlatmıştır; sindiriminin kolay olduğunu, besleyici ve faydalı olduğunu da belirtmiştir. Ayrıca “bazı zarifler muhabbetinden mülûkiyye derler, yani padişahlar yemeği ola” ve “kara Araplar yemeğidir” bilgilerini vermiştir (2011: 558).

Diğer bir deyişle mülûhiyye toplumun farklı kesimleri tarafından beğenilerek tüketilmekte idi. Nitekim Evliyâ Çelebi tasvir ettiği bir Fellah düğününde konuklara mülûhiyye ve bamyanın da aralarında bulunduğu yiyeceklerin sunulduğundan bahsetmiştir: “bir geniş yere bin, 2 bin akraba ve yakınları ve başka haşarat takımı toplanıp mülûhiyye, bamya, kurkas ve peynirler yenilir” (2011: 568). Bu durum mülûhiyyenin seçkinler tarafından da düşük gelirli taraflardan da beğenilen bir yemek olduğunu göstermektedir. *Culinary Cultures of the Middle East* başlıklı kitabında, Sami Zubaida Mısırlıların mülûhiyyeyi ulusal yemekleri olarak övünerek takdim ettiklerini ve genellikle çorba kâsesinde, yanında bir tabak taze pirinç pilavı ile servis ettiklerini aktarmaktadır (1996: 100).

Priscilla Mary Işın, Mısır'ın neredeyse millî sayılabilecek bu yemeğinin ana bileşeni olan yeşil yapraklı otun İngilizcesinin “Jew’s mallow” olduğunu ve ebegümecine benzediğini belirterek on yedinci yüzyılda yaşamış Osmanlı tıp âlimi ve hekimbaşı Hayâtîzâde Mustafa Feyzî'nin bu otu ebegümecinin kültür cinsi olarak tanımladığını söylemiş ve Arap mutfağında çok sevilen mülûhiyyenin “krallara layık” anlamına gelen mülûkiye kelimesinden bozma olduğunu ifade etmiştir (2017: 279). Öte yandan, Berksan'ın belirttiği üzere, 1700'lerin ilk yarısında mülûhiyye İstanbul çevresindeki bostanlarda yetiştiriliyor ve sarayda da tüketiliyor olmasına rağmen günümüze bakıldığında ülkemizde bamyaya kadar yaygın kullanım bulmadığı ve rağbet görmediği anlaşılmaktadır.

Evliyâ Çelebi'nin sözünü ettiği bir diğer ilginç bitki hülbedir. Mercimek gibi taneli bir bitki olarak tarif edilmiştir. Evliyâ Çelebi hülbenin bezlere sarılıp su içine bırakılarak filizlendirildiğini, filizlerinin beyaz olduğunu ve bitkinin çiğ hâliyle çocuklar tarafından tüketildiğini, ayrıca çorbasının da lezzetli olduğunu belirtmiştir.

3.3. Acayip ve Garip Etler

Evliyâ Çelebi Mısır'da etinin tüketildiğini anlattığı sıra dışı hayvanlara yer vermiştir. Bunlardan bazıları yaradılış itibarıyla ilginçtir ve hayal ürünü gibidir, bazılarıysa bilindik türler olmasına rağmen yiyecek olarak tüketilmeleri sıra dışıdır. Bu bölümde söz konusu hayvanlar sırayla ele alınacaktır.

Öncelikle Evliyâ Çelebi'nin anlattığı gerçek dışı tasvirleri olan canlılardan biri bitki gibi toprakta yetiştiğini ve sudan hasıl olduğunu aktardığı bir sıçan türüdür. Tavşana benzediğini ve otçul olduğunu söylediği bu küçük hayvanın etinin hafif, besleyici ve sindiriminin kolay olduğunu; etini yemenin ise dört mezhepte mübah sayıldığını belirtmiştir; nitekim Mısır'da pişmiş sıçan satıcılarından da bahsetmiş, kendisinin de Elvahat'a giderken çok sayıda sıçan yediğini aktarmıştır (2011: 421).

Mısır'ın “ibretlik” unsurlarını sayarken de ilk olarak bu sıçandan bahsetmiştir: “bu sıçanları avlayıp torbalara doldurup evlerinde boğazlayıp yerler. Ve çilden satarlar. Gayet semizdir ve kuyruğu kısa, burnu uzun ve üst dudağı tavşan gibi yarıktır. Şekilde bir boz sıçandır” (2011: 538). Evliyâ Çelebi bu sıçan türünün toprakta bitki gibi yetiştiğini düşündüğünü anlatmış, durumu sorduğu Arapların da “Allah'ın

emriyle 40 günde bir sudan hâsıl olur” diyerek kendisini tasdik ettiklerini belirtmiştir; hâliyle bitki gibi değerlendirilebilecek bu hayvanın tüketilmesinin günah sayılamayacağını burada da yinelemiştir (2011: 538). Evliyâ Çelebi anlattıklarının inanması güç olduğunun farkındadır. Bu yüzden verdiği bilgilerin inandırıcılığını artırmak için Kur’an-ı Kerîm’e başvurmuştur.

Sudan hasıl olan sıçanla ilgili anlatılanlara inanmayan Mu’tezili mezhebine mensup kimselerin yanlış düşündüğünü belirtmiş, “Mu’tezilî mezhebine bakmayıp şeriat ehlinin mezhebine bakıp inanan kimse ‘Allah her şeye kadirdir.’ [Kur’ân-ı Kerîm, Bakara, 20] deyip susar.” diyerek gerçek Müslümanlar Allah’ın her şeye gücünün yettiğine iman ettiklerinden böyle bir canlının da var olabileceğine inanmalıdır diyerek bu tartışmayı sonlandırmıştır (2011: 539).

Evliyâ Çelebi’nin yenilebilir olarak sözünü ettiği canlılardan biri de Nil atıdır. Bu hayvan timsahı bile öldürecek güçte ve Nil’de iyi yüzecek kapasitede, yelesi ve kuyruğu gür, iri bir at cinsi olarak tasvir edilmiştir (2011: 385). Evliyâ Çelebi Nil atının ön ayaklarının tırnakları çatal olduğu için etinin helal olduğunu söylemiş ancak sıçan örneğindeki gibi kendisinin ya da bir başkasının Nil atını yediğine dair bilgi vermemiştir (2011: 385). Nil atı, toprakta bitki gibi yetişen sıçandan daha gerçekçi bir biçimde tarif edilmiş olsa da çift tırnaklı hayvanlar arasında Evliyâ Çelebi’nin tasvir ettiğine benzer bir hayvan bulunmamaktadır.

Evliyâ Çelebi’nin yenildiğini belirttiği ancak genellikle tüketilmeyen hayvanlar yılan, timsah, sakankur ve kaplumbağa gibi sürüngenlerdir. Bununla ilgili anlattığı hikâyeler ise ilgi çekicidir.

Evliyâ Çelebi’nin anlattığına göre bir yılan oynatıcı gösterisini yaparken yılanı aniden orada bulunan bir çocuğu ayağından sokar. Hemen civarda bulunan Sa’dî tarikatından bir dervişten yardım isterler, derviş zehri emip tükürerek çocuğu kurtarır ancak çocuğu sokan yılanı da yemeye başlar. Yılancı velinimetinden edildiğini söyleyerek dervişten şikayetçi olunca paşa huzuruna çıkarılırlar, paşanın isteği üzerine derviş iki tane daha yılan yer (2011: 302-303).

Evliyâ Çelebi benzer bir hikâyenin Bedevî mevlidi sırasında da yaşandığını anlatmıştır. Yine bir yılan oynatıcısı sanatını icra ederken bu defa bir Bedevî dervişî raks eden yılanı sebepsiz yere tutup çiğ çiğ yemeye başlar, yılancı en yetenekli

yılanından olduğunu söyleyerek dervîşı kadîya şikâyet eder; kadî da dervîşin ceza olarak yılanıcıya bir altın ödemesine hükmeder (2011: 678).

Anlatılan iki hikâyede de yılan oynatıcılar tarafından dans ettirilen yılanların dervîşler tarafından yenilmesi ve durumun devlet görevlilerine şikâyet edilmesi söz konusudur. İlkinde dervîş ödüllendirilmişken ikincisinde cezalandırılmıştır.

Yılanlarla ilgili anlatılan bu hikâyelere de inanması güçtür ancak Sa'dî tarikatına mensup dervîşlerin yılan yediğine dair rivayetler Edward Lane'in anlattıklarında da mevcuttur. Lane, Sa'dî dervîşlerinin canlı yılan yemekle ün saldıklarını, Rifa'i tarikatının dervîşlerinin de akrep ve yılan gibi zehirli hayvanlarla gösteri yaptıklarını ve zaman zaman onları yediğini, hatta yılan yemenin Sa'dî ve Rifa'i tarikatı için ibadet sayıldığını ve dervîşlerin genellikle mevlidler sırasında yılan yediğini, bazı durumlarda evlerinde yılan bulunan kişilerin bu dervîşlerden yardım istediğini aktarmıştır (1860: xvii, 241, 383-384, 455).

Evliyâ Çelebi de Lane'in anlattığı yılan yeme gösterilerine değinmiştir. Mısır'ın "ibretlikleri" başlığı altında yılan yiyenlere dair daha ayrıntılı bilgiler vermiş ve Mısır'da belirli bir kavimin yılanı diri diri yediğini; yılan basan evleri yılanlardan kurtarmak üzere bu adamların yardımına başvurulduğu; hatta bu kavimden kimselerin göz aldatmacası gösterisi tarzında başkalarının cebinden, koynundan ya da sarığının altından yılan, akrep, çıyan, ateş, su ve mevsimi olmayan meyveler çıkardığını da aktarmıştır (2011: 539-540).

İki aktarım beraber değerlendirildiğinde, yılan yemenin yaygın bir davranış olmadığı ve yalnızca belirli bir kesim dervîşe özgü olduğu anlaşılır. Toplumun geri kalanı da bu durumun farkındadır ve dervîşlerin bu davranışları kimi zaman gösterilere konu olmakta, kimi zaman ise evleri yılanlardan arındırmak amaçlı işlevsel olarak kullanılmaktadır.

İslam Ansiklopedisi'nde "Rifâiyye" maddesini yazan Mustafa Tahralı, mezhebin kurucusu Ahmed er-Rifâî'nin "Rabbim bana dedi ki: Sen yırtıcı hayvanlar üzerinde büyük bir hükme sahipsin" dediğini naklederek halifelerinin de benzer kerametler gösterdiğinin aktarıldığını belirtmiştir (2008: 101). Dolayısıyla mezhebe mensup dervîşlerin de pîrlerinin izinden giderek yırtıcı hayvanlar üzerindeki hükümlerini Evliyâ Çelebi ve Lane'in tarif ettikleri şekilde sergilediği düşünülebilir.

Evliyâ Çelebi ayrıca İskenderiye'deki Kadırga Limanı'nda Mağribîlerin iri bir kaplumbağa türünü avlayıp yediğini de bildirmiştir (2011: 757). Sözünü ettiği diğer sürüngenler belirli hastalıklara iyi geldiği ya da vücudu güçlendirdiği düşünülen karışımlarda ilaç niyetine alınırdı. Örneğin, cüzzama yakalanan bir kimsenin timsah eti yiyerek iyileştiğini (2011: 387), bir kertenkele cinsi olan sakankurun cinsel gücü artırdığını (2011: 384), yılandan elde edilen macunların ve ilaçların türlü hastalıklara iyi geldiğini (2011: 289-304) anlatmıştır. Ayrıca akreplerden üretilen bir macunun da idrar söktürücü olarak kullanıldığını bildirmiştir (2011: 416). Bu kullanımlar “Şıfa Niyetine Tüketilen Besinler” bölümünde daha ayrıntılı olarak ele alınacaktır.

3.4. Diğer Acayip ve Garip Yiyecekler

Evliyâ Çelebi Mısır'ın yemek kültüründen bahsederken yemekleri pişirmek için yeterince odun olmadığını ve bu yüzden odunun çok kıymetli olduğunu yer yer zikretmiştir (2011: 787). Dönemin şartları göz önünde bulundurulduğunda yemek pişirim aracı olarak kuru yakacakların olmazsa olmaz niteliği vardır. Dolayısıyla yemek pişirmede odun yerine başka alternatifler bulmak şarttır. Evliyâ Çelebi bunun için çöpçülerin sokaklardan ve yollardan süpürdükleri çöpleri fırınlara yakılmak üzere götürdüklerinden bahsetmiştir (2011: 420). Ancak oduna alternatif bulmak dışında bu soruna farklı bir yaklaşımla sıra dışı bir çözüm de getirilmiştir. Yemeğe çabuk pişmesini sağlayan natrun madeni ekleyerek pişirme yöntemi, Mısırlıların yakacak ihtiyacını azaltarak onlara etkili bir çözüm sunmuştur.

Kahire ile İskenderiye şehirlerinin arasında denilebilecek bir bölge olan Natrun Vadisi'nden çıkarılan bu sodyum minerali, Evliyâ Çelebi'nin aktardığı kadarıyla dönemin Mısırında yaygın olarak kullanılmaktaydı. Evliyâ Çelebi o dönem için natrun madeninin Buhayre vilâyetinde Tarrane kâşifliği toprağında devasa büyüklükteki natrun yataklarından çıkarıldığını, Mısır diyarına özgü olduğunu ve bütün dünyaya Mısır'dan yayıldığını belirtmiştir (2011: 560, 787). Natrun minerali Osmanlıda barut yapımında kullanıldığından değerli görülmekte ve Mısır'dan büyük miktarlarda hem barut hem de natrun talebinde bulunulmaktaydı (aktaran Tok, 2002: 107).

Ancak natrunun yemeklerde kullanılması Mısır'a özgü sıra dışı bir durumdur. Evliyâ Çelebi Mısır'ın yemeklerinden bahsederken defalarca Mısır'da yeterince odun bulunmadığından dolayı, yemeklerin çabuk pişmesini sağlamak üzere, içine tuz görevi gören natrun madeni katıldığını, yemek pişirirken natrun madeni kullanılırsa yemeklerin çok daha çabuk pişeceğini anlatmıştır (2011: 417, 559, 787). Ancak yemeklerin çabuk pişmesi onların aynı zamanda lezzetsiz de olmasına yol açmakta idi. Bu yüzden Evliyâ Çelebi özellikle de natrundan söz ederken Mısır yemeklerinin lezzetsiz olduğundan dem vurmıştır: “Nimeti lezzetli değildir, daha çiğ iken natrun ile pişirmiştir ki nimet sanki pelte olmuştur. Onun için Mısır'ın yemeği tez pişip meydana gelir. Ama ağız tadı olan hanedan sahipleri odun ile yemek pişirirler, onların nimetleri lezzetlidir.” (2011: 787-788). Evliyâ Çelebi natrunun yemeklerin yalnızca lezzetini bozmasından değil, aynı zamanda sağlığa zararlı olmasından da söz etmiştir: “çok kullananın hayası debe olup sidiğini tutamayıp idrarı devamlı akar” (2011: 417). Evliyâ Çelebi bu durumu yeri gelince yinelemiş ve fazla natrun kullanmanın fitığa da yol açtığını belirtmiştir: “Onun için Mısır halkının çoğu debedir [fitıktır].” (2011: 559). Evliyâ Çelebi bu durumu farklı şekillerde yeniden dile getirmiştir: “Halkının çoğu natrunlu yemek yediklerinden fitık olurlar.” (2011: 565), “Bu nimeti yiyeenin gözleri cimroz olur, sesi çirkin, yüzü miskin, hayası şişkin, karnı gebe gibi olur. Gayet zararlı madendir” (2011: 787). Bazik bir mineral olan natrun daha çok temizleyici olarak kullanılmaya uygundur. Ancak Evliyâ Çelebi'nin belirttiği yiyeceklerin çabuk pişirilmesini de sağlayan tepkime hızlandırıcı kimyasal etkisi onun aynı zamanda cam yapımında kullanılmasına da yol açmıştır. Evliyâ Çelebi natrunun Anadolu'da şişhanelerde kullanıldığını ve şişeleri su gibi akıttığını aktarmıştır (2011: 560).

Tuz kullanımının tarihi ile ilgili yazdığı *Salt: A World History* başlıklı kitabında Mark Kurlansky ağırlıklı olarak sodyum karbonattan oluşan natrun mineralinin içinde sofraya tuzu olarak da bilinen sodyum klorür de bulunduğunu ve bu mineralin çok eski zamanlardan beri Mısır'da bilinip kullanıldığını, hatta mumyalamada reçine ile birlikte kilit rol oynadığını bildirmiştir (2002: 38). Ayrıca yüzyıllar sonra yiyeceklerde kullanımındaki sınıf ayrımının tam tersine, daha yüksek tabakadan kimselerin mumyalarında natrun kullanılırken, daha düşük kademedeki insanların mumyalanmasında tuz kullanıldığını da açıklamış ve Eski Mısırlıların natruna

“kutsal tuz” dediğini belirtmiştir (Kurlansky, 2002: 39). Benzer bir mantıkla, natrunun uzun süre saklanmak için tuzlanan yiyeceklerin hazırlamasında da kullanıldığını izah etmiştir (Kurlansky, 2002: 51). Yine de günümüzde çamaşır sodası olarak kullanım bulan sodyum karbonat ağırlıklı bu mineralin yiyeceklerde ve sürekli kullanılması Evliyâ Çelebi’nin belirttiği gibi sağlık sorunlarına yol açabilir. Yüksek oranda sodyum içeren besinleri tüketmenin kalp ve damar sağlığını olumsuz etkilediği, kronik böbrek hastalıklarına yol açtığı, kemik erimesini hızlandırdığı ve mide kanseri riskini yükselttiği bilimsel çalışmalarla da kanıtlanmıştır (Salt and Sodium).

Evliyâ Çelebi’nin Mısır’da bulunup da Anadolu’da olmayan yiyecekleri tanıttığı bölümde yer alan soğan turşusu ve cübn-i hâlûm (peynir) turşusunu da “Acayip ve Garip Yiyecekler” başlığı altında anmak gerekir. Evliyâ Çelebi, Anadolu insanının kokusundan dolayı asla yiyemeyeceği soğan turşusu ve cübn-i hâlûm turşusunu Mısır halkının severek yediğinden de bahsetmiştir. Soğan turşusu kötü kokusuna rağmen balgam giderici etkisiyle faydalı olarak tarif edilirken peynir turşusu ile ilgili aktardıkları son derece olumsuzdur: “Anadolu insanı kokusunu aldığı anda ölüm derecesine varıp kaçır. Ama Araplar küpler başında durup kurtlu peynir suyuna hoşaf gibi ekmek doğrar ve içinde kanatlanmış kurtlarını atarak yerler ve birbirlerine onunla ziyafet ederler” (2011: 552). Evliyâ Çelebi’nin bu sözleri peynir turşusunu kötülese de hoşafın suyuna ekmek doğranarak da tüketildiğini bildirdiği için dönemin yemek kültürü ile ilgili önemli bir detay sunmaktadır. Ayrıca yukarıda da sözü edilen fellah düğünü yemeğinde bamya, mülûhiyye ve kurkas yanında peynir de verildiği bilgisi ile de tutarlıdır (2011: 568).

Yemek kültüründe yiyeceklerle birlikte içecekler de önem arz eder. Osmanlı mutfağında sıkça tüketilen şerbetler, hoşaf, kahve ve boza gibi içecekler Mısır yemek kültürünün de olmazsa olmaz bileşenlerinden idi. Sonraki bölümde sofralarda yemeklere eşlik eden ve sıcak havada serinleme ihtiyacı duyan Mısır halkını ferahlatmaya yarayan içeceklerden söz edilmiştir.



4. İÇECEKLER

Evliyâ Çelebi Mısır gözlemlerini ve tecrübelerini anlatırken çok çeşitli içecekleri anlatmıştır. Bunlar arasında hem şifalı etkileri olanlar hem de sarhoşluk veren içecekler yer almaktadır. İçeceklerin bazıları yalnızca belirli günlere özgü iken bazılarının her gün içildiği aktarılmıştır. Bu bölümde *Seyahatnâme*'de yer verilen içecekler ve içecek esnafları üzerinde durulmuştur.

Mısır'da içecekler hem çeşitlilik hem de yaygın tüketimlerinden dolayı öne çıkmaktadır. Mısır'daki limanların Baharat Yolu'nun önemli duraklarından olması ve Evliyâ Çelebi'nin aktardığına göre Mısır'da yetişen çok sayıda ürün²⁴, bunların kullanılması ile elde edilen içeceklerin yelpazesinin de zengin olmasına yol açmıştır. Örneğin, Yemen'de yetiştirilen kahvenin hem Osmanlı'nın başkenti olan İstanbul'a hem de diğer ülkelere gönderilmesinde Mısır limanlarının kilit rol oynamasının Mısır'da kahve tüketiminin yaygınlaşmasında payı olmuştur.²⁵ Benzer şekilde, Mısır'da şeker üretiminin geniş ölçeklerde yapılması, Mısır'da şekerli içeceklerin yaygınlaşmasına zemin hazırlamıştır. Ayrıca Mısır'ın sıcak ve kurak iklimi de halkın serinlemek için ferahlatıcı içeceklere başvurmasına, sokaklarda çok sayıda sakanın ve içecek satıcısının bulunmasına yol açmıştır. Öte yandan, Evliyâ Çelebi'nin naklettiği üzere, Mısır halkının eğlenceye düşkün olması ve çok sayıda kutlama etkinliğinin düzenlenmesi²⁶ de içecek kültüründeki zenginliğin nedenlerinden sayılabilir.

Öncelikle “Ziyafet Yemekleri” ve “Mevlid Yemekleri” başlıklarında daha detaylı işleneceği üzere, Mısır'da ziyafet yemeklerinden sonra içecek ikramı yapılması söz konusudur. Bu ikramlarda özellikle şerbet ve kahve ikram edildiği görülmektedir.

²⁴ “Zira bu Mısır diyarında birinci iklimde Said, Elvahat, Habeş, Funcistan ve Cebelü'l-Kamer'de türlü türlü bitkiler, otlar ve hayvanlar var ki belki Hindistan'da olmaz.” (2011: 289). Mısır'da yetişen ürünlerin daha ayrıntılı dökümü için bu tezde ilgili bölüme bakınız.

²⁵ 1698'e ait muhasebe kayıtlarında şu bilgiler yer almaktadır: “Mısır-ı Kahire'ye her sene 32.000 ferdeden 40.000 ferdeye kadar Yemen'den kahve gelirdi. Bunun yarısı buralarda değerlendirilirken, her bir ferdesi 100'er vukiyye 15-20.000 ferde kahve ise İstanbul ve sair yerlere getirilip satılırdı.” (aktaran Tok, 2002: 113). Yemen'den getirilen kahvenin yarısının Mısır'a ayrılması Mısır'da kahvenin ne kadar yoğun tüketildiğini açık bir şekilde ortaya koymaktadır.

²⁶ Evliyâ Çelebi Mısır halkının eğlenceye düşkün olduğunu ve deyim yerindeyse kutlama yapmak ve eğlenmek için sebep aradığını söyler: “Mısır'ın yıldızı Zühre'ye mensuptur, halkı şenlik ve eğlenceye bahane isterler.” (2011: 436). Ayrıca bunda zengin olmalarının da etkisi olduğunu düşünür: “çok mala sahip olduklarından zevk ü safâya harcarlar” (2011: 496).

Evliyâ Çelebi çok sayıda şerbetin adını zikretmiş olsa da bunlar arasında çok azının içeriğine, çok daha azının da hazırlanış sürecine değinmiştir. Evliyâ Çelebi'nin sıklıkla sözünü ettiği kahve ve boza dışında bahsettiği içecekler şunlardır: şeker şerbeti²⁷ (2011: 345-346, 436), ırkasûs suyu (2011: 392, 560, 680), berberis şerbeti (2011: 560, 680), demirhindi şerbeti, fişfiş şerbeti, kocayemiş şerbeti (2011: 680), salep (2011: 393, 515), çay, mahlep, saf süt, mavza, badyan (2011: 515), palude (2011: 393, 515), subya (2011: 393, 430, 560), hurma arakı, mâu'l-asel ("bal suyu"), beng-i bâde ve mâî esrar (2011: 560); bunların dışında tam ismini vermeden baharatlı meşrubatlar (2011: 515) ve miskli/amberli içecekler (2011: 513, 515, 706) diye sözünü ettiği içecekler de bulunmaktadır. Evliyâ Çelebi bu içeceklerden yalnızca beş tanesinin sarhoş edici etkisi olduğunu belirtmiştir. Geriye kalanlar serinletici ve ferahlatıcı etkilerinin yanında kimi zaman şifa amaçlı da tüketilmektedir.

Öncelikle, Evliyâ Çelebi mavza denilen ve buğdaydan yapılan bir boza çeşidinden bahsetmiş ve bunun "gayet sarhoş edici melun şey" olduğunu belirtmiştir (2011: 560). Saydığı diğer alkollü içecekler arasında hurma arakı, mâu'l-asel ("bal suyu"), beng-i bâde ve mâî esrar bulunmaktadır. Hurma arakı yani rakısı hakkında hiçbir detay vermemiştir. Bal suyunun da sadece sarhoş edici etkisinin yüksek olduğunu tarif etmiştir: "adamı ayaktan alıp köşe başını bekletir, melun şeydir" (2011: 560). Ancak beng-i bade ve mâî esrarın hazırlanış süreçlerine dair bilgi vermiştir. Örneğin beng-i bâde için şöyle demiştir: "Rum balı ile esrarı ıslatıp bir gece mayalanıp sabah elekten süzüp yeşil renk bir bâde-i beng olur ki bir ayak içen ayağını nereye attığını bilmez" (2011: 560). Farsça kökenli beng sözcüğü afyon gibi uyuşturucu etkisi olan bitkiler için, bade de yine Farsça kökenli olup şarap gibi mayalanmış içecekler için kullanılırdı. Dolayısıyla bu içekte tarifte de anlatıldığı üzere esrarla mayalanma söz konusudur. Ayrıca bu içeceğin sarhoş edici etkisini tarif etmek için kullanılan "bir ayak içen ayağını nereye atacağını bilmez" tabiri Evliyâ Çelebi'nin kelime oyunlarına güzel bir örnektir. Kadeh anlamında kullanılan ayak²⁸ sözcüğü ile uzuvlardan biri olan ayağı aynı cümle içinde kullanarak söz sanatı yapmıştır. Benzer bir söz sanatını mâî esrarı tarif ederken de kullanmıştır: "bengilik ile Halilü'r-rahman

²⁷ Edward Lane şerbetler arasında en yaygınının yalnızca su ve şeker kullanılarak hazırlanan şeker şerbeti olduğunu, bu içeceğe aynı zamanda şerbet, şeker şerbeti ya da yalnızca şeker de denildiğini bildirmiştir (1860: 150).

²⁸ "Ayak: kadeh" (*Türkiye'de Halk Ağzından Derleme Sözlüğü*, 1963).

David Waines tarafından yeniden baskısı yapılan ve on dördüncü yüzyıl Mısırına tarihlenen *Kanz al-fawā'id fī tanwī' al-mawā'id* (kısaca *Kanz*) başlıklı ünlü yemek kitabında tarifi verilen subyaların çok azının pirinçten yapıldığı, geri kalanlarının ise buğday ve arpadan üretilen ekmek, peksimet ve unla yapıldığı, ayrıca Ürdün ve Arabistan'a özgü çeşitlerinin de mevcut olduğu anlatılmaktadır (1993: 152-162). Bununla birlikte, arada üç yüzyıllık zaman farkı olsa da Evliyâ Çelebi'nin anlattığı subya tarifine yakın bir tarif *Kanz* kitabında da mevcuttur (1993: 160). Burada anlatılan tarife göre pirinç parçaları dağılıncaya kadar haşlanıp elekten geçirilir ve posası alınarak dört katı kadar suyla karıştırılır. Bu defa hazırlanan karışım pirinçler içinde kayboluncaya kadar kaynatılır ve kıvam alması sağlanır. Sonrasında tatlandırmak için tarçın, zencefil, nane, kuru sedef otu, narenciye kabuğu ya da meyvesi eklenir ve mayalanması için bekletildikten sonra afiyetle içilir. Evliyâ Çelebi'den iki yüzyıl sonra Mısır gözlemlerini anlatan Edward Lane de subyadan bahsetmiştir. Onun subya tarifinde ise abdüllavi kavunu çekirdekleri ıslatılır, havanda dövülür ve sıcak suda demlenmeye bırakılır, süzildükten sonra da şekerle karıştırılarak içilirdi. Lane kavun çekirdeği yerine pirinç kullanılarak da subya hazırlandığını sözlerine eklemiştir (1860: 324). Görüldüğü üzere, subya on dördüncü yüzyıldan günümüze kadar Mısır'da rağbet görmeye devam etmiş bir içecektir.

Evliyâ Çelebi faydaları ile öne çıkan âb-ı ırkasus, yani “meyankökü suyu”nun iki farklı yerde iki ayrı tarifini vermiştir. İlk olarak meyan kökü suyunun kaynatılarak hazırlandığını anlatmıştır (2011: 392) Ancak dövülüp süzülerek hazırlanan farklı bir tariften de söz etmiştir: “Dibeklerde dövülüp bir gece su içinde yatar. Sonra yeni at torbaları içinde süzüp bir kırmızı temiz suyu damla damla akıp içerler.” (2011: 560). Bununla birlikte, Evliyâ Çelebi meyan kökünün Mısır'da yetişmediğini; Anadolu'da Menteşe, Aydın, Saruhan ve İstanköy Adası'nda üretilen bitkilerin Mısır'a getirilerek sıcaktan ve Nil Nehri'nin balgam yapıcı suyundan muzdarip Mısırlılara hem serinlik hem de şifa kaynağı olduğunu aktarmıştır (2011: 392-393, 560). Lane de benzer şekilde meyan kökü şerbetinin güçlü bir tadı olduğunu ve sokaklarda yaygın olarak satılan şerbetlerden biri olduğunu aktarmıştır (1860: 150).

Evliyâ Çelebi berberis denilen bir şerbetten de söz etmiştir, bunun kuru siyah üzüm kullanılarak yapılan bir içecek olduğunu, içine konulan çeşitli baharatlar ve şekerle

tatlandırıldığını ve soğuk olarak tüketildiğini bildirmiştir (2011: 393, 560). Salebin nasıl bir bitkiden elde edildiğini anlatmanın yanı sıra içeceğin nasıl hazırlandığını da anlatmıştır: “Sarmısak gibi diş diş bir beyaz ottur. Kurutup havanda ezip şeker ve balla şerbet edip zencefil ile içilir. Ama pişirmesinin şartı odur ki palude gibi karıştırılar, top top olmaya.” (2011: 393). Evliyâ Çelebi ayrıca salebin göğüs ağrısına iyi geldiğini ve görme yetisini de artırdığını bildirmiştir.

Bununla birlikte, Evliyâ Çelebi’nin esnaflar hakkında söylediklerinden yola çıkılarak da dönemin içecek kültürü ile ilgili fikir sahibi olmak mümkündür.³¹ Evliyâ Çelebi ilk olarak deve ve eşek kullanarak su satan seyyar sakalardan bahsetmiş, sonra dükkânı olan ve seçkinlere su satmak üzere parlak taslarıyla dolanan yaya esnafların da olduğunu belirtmiştir (2011: 393). Evliyâ Çelebi develi sakaların üç bin kişi, eşekli sakaların sekiz bin kişi, dükkânların 40 bin adet, yaya sakaların ise 100 kişi olduğunu bildirmiştir (2011: 393). Mısır’ın sıcak ve kurak iklimi düşünüldüğünde su satıcılarının sayısının bu kadar yüksek verilmesi anlamlıdır.

Evliyâ Çelebi sakalardan hemen sonra meyan kökü şerbeti satıcılarından söz etmiş ve 50 dükkânda iki bin kişinin bu işle meşgul olduğunu aktarmıştır (2011: 392-393). Şerbet gibi ferahlatıcı etkisi nedeniyle rağbet gören hoşaf çeşitlerini satan 40 dükkân olduğunu ve 70 kişinin bu dükkânlarda çalıştığını, hoşafçılarda satılan demirhindi şerbetini çok beğendiğini aktarmıştır (2011: 393). Buradan hareketle, o dönemde hoşaf ve şerbet arasında keskin bir ayrım olmadığı düşünülebilir.

Yukarıda sözü edilen subya adlı içeceği satan 40 dükkân bulunduğunu ve 70 kişinin bu işte çalıştığını bildirmiştir (2011: 393). Ayrıca sözü edilen berberis şerbeti ve salep satanların da olduğunu belirtmişse de bunların dükkân ve nefer sayılarını vermemiştir (2011: 393). Evliyâ Çelebi ayrıca dükkânsız şerbetçiler de olduğunu, bunların kalaylı bakraçlar ile çeşitli şerbetleri sattığını aktarmıştır (2011: 393). Çay ve bâdyâncılar ile buharlı şerbetçilerin de sıcak içeceklerini ellerinde ibriklerle gezdirip özellikle hamam ve hanlarda müşterilerine sunduklarını belirtmiştir (2011:

³¹ Burada verilen sayılarda yalnızca Kahire’nin kastedildiğini ve sayıların abartılı olabileceğini göz önünde bulundurmak gerekir.

393). Evliyâ Çelebi palude satan altı dükkânda yedi kişinin çalıştığını söylemiştir (2011: 393).

Ayrıca sıcak süt satan 70 dükkânda da 300 kişinin çalıştığını, aslında bu dükkânlarda yoğurt üretilip satıldığını ancak sabah saatlerinde kâhik denilen simit benzeri çöreği sıcak sütle birlikte yemeyi seven Araplar için bu dükkânlarda sıcak süt servisi yapıldığını aktarmıştır (2011: 393). Bu ayrıntı Mısır'da dönemin kahvaltı kültürü ile ilgili önemli bir detaydır. Diğer yandan, lebbân denilen yoğurtçular esnafının 80 dükkânda çalışan 200 kişi olduğunu da bildirmiştir (2011: 400). Bu da Evliyâ Çelebi'nin aktardığı sayıların güvenilir olmadığını ancak farklı esnaf grupları arasında karşılaştırma yapmak için referans alınabileceğini göstermektedir. Bununla birlikte, çarşıda keçi sürülerini gezdirerek süt satan 200 kişinin olduğunu aktarmış, bunların mahalle aralarında bağırarak “Yâ sabaha’-l-leben” dediklerini, yani sabah sütü sattıklarını bildirmiştir (2011: 400). Bu durum, sıcak süt satan esnafın gördüğü talep ile birlikte değerlendirildiğinde, Mısır'da sabah vakitlerinde süt içmenin yaygın olduğunu düşündürmektedir.

Evliyâ Çelebi Mısır'da sudan sonra belki de en fazla tüketilen içecek olan kahve satan 643 adet kahvehane olduğunu, bununla birlikte ibrikler ile çarşıda gezerek kahve satan yine çok sayıda kişi olduğunu belirtmiştir (2011: 394). Ayrıca 70 dükkânda 700 kişinin kahve dövücü olarak çalıştığını da aktarmıştır (2011: 394). Bununla birlikte, 600 kahve tüccarı olduğunu da bildirmiştir (2011: 410). Evliyâ Çelebi Müslümanların bozacı, gayrimüslimlerin ise meyhaneci olarak bilindiğini, 75 bozahanede 600 neferin, 200 meyhanede de 600 neferin çalıştığını aktarmıştır (2011: 395).

Evliyâ Çelebi'nin aktardığı kadarıyla en çok sayıda dükkânda satılan içecek kahvedir. Yalnızca bu bilgi bile kahvenin Mısır'da ne kadar yaygın olarak tüketildiğine işaret etmektedir. Ancak Evliyâ Çelebi kahvenin ne kadar yaygın olduğunu verdiği başka örneklerle de pekiştirmiştir. Örneğin gittiği neredeyse tüm yerleşim yerlerinde birer kahvehane olduğunu aktararak kahve tüketiminin yaygınlığına ışık tutmuştur. Ayrıca Bedevî mevlidi (2011: 671), Şeyh Muhammed ibn Zeyd mevlidi (2011: 698), Dessûkî mevlidi (2011: 704) gibi geniş katımlı

sosyal etkinliklerde geçici kahvehanelerin kurulduğunu ve kahvehanelerin çok sayıda kişi tarafından rağbet gördüğünü aktarmıştır. Bununla birlikte, Evliyâ Çelebi kahvenin ne kadar yaygın tüketildiği anlatmışsa da nasıl pişirildiği ya da tüketildiği ile ilgili bilgi vermemiştir. Ramazan Bayramı'nın ikinci günü Paşa konağında kahve ikramının düzenini hakkında detaylı betimlemeler yapmıştır (2011: 428). Ancak böylesi ikramlar sırasında sunulan, “mutantan ve miskli” diye tarif ettiği kahvelerin hazırlanma süreci ile herhangi bir bilgi vermemiştir (2011: 486).

“Osmanlı Döneminde Mısır Kahvehaneleri (16.–18. Yüzyıllar)” başlıklı çalışmasıyla dönemin kahve kültürü hakkında önemli bilgiler veren Michel Tuchscherer, bu konuda önemli bir tespitte bulunarak kahve pişirme ve içme usulleri konusunda tamamen Batılı gezginlerin gözlemlerine başvurulması gerektiğini belirtmiştir (1999: 106). Örneğin bu konuda fikirlerine başvurduğu Lane, Mısırlıların kahveyi sert sevdiğini ve kesinlikle süt ya da krema kullanmadıklarını bildirmiş, kimi zaman kendini rahatsız hissedenler kahvelerine şeker koysa da bunun yaygın bir alışkanlık olmadığını aktarmıştır (1860: 137). Bununla birlikte, kahvenin kakule, damla sakızı ya da akamber ile tatlandırıldığını da belirtmiştir (Lane, 1860: 138). Bu bilgilere dayanarak Evliyâ Çelebi'nin “mutantan ve miskli” diye tarif ettiği kahvenin içeriği ile ilgili fikir yürütmek mümkündür.

Son olarak, Evliyâ Çelebi özellikle Nil kıyısından Mısır'ın güneyine doğru yaptığı seyahat sırasında mısırdan üretilen bozanın tüketildiğini belirtmiştir. Özellikle Sudan sınırına yakın Der şehrinde üç kahvehanenin yanı sıra altı bozahane olduğunu, Sây Kalesi'nde ise üç kahvehane ile sekiz bozahane bulunduğunu aktarmıştır (2011: 904, 909). Bu durum, yani bozahane sayısının kahvehane sayısından fazla olması bu bölgeye özgüdür, Evliyâ Çelebi'nin aktardığına göre, Mısır'daki tüm diğer yerleşim yerlerinde kahvehanelerin sayısı daha fazladır. Evliyâ Çelebi bu durumu şöyle açıklamıştır: “Zira bu diyarların havasına bozası uygundur. Bu şiddetli sıcakta boza serinlik verip susuzluğu ve açlığı giderir. Beyaz darıdan cüllâb gibi hoş boza yaparlar. Bütün büyüğü küçüğü boza içerler.” (2011: 904). Burada içecek kültürünün malzemelerin erişilebilirliği kadar, kişilerin ihtiyacına da bağlı olarak şekillendiği yerinde bir örnekle açıklanmıştır.

Evliyâ Çelebi'nin Mısır'daki içeceklerle ilgili anlattıkları, hem Mısır coğrafyasında yetişen şeker, pirinç ve darı gibi ürünlerin hem de Mısır limanlarına getirilen kahve ve baharatlar gibi çeşitli ürünlerin içecek kültürünün şekillenmesinde rol oynadığını açıkça göstermektedir. Şekerle üretilen türlü şerbetler ile buğday, pirinç ve darı kullanılarak üretilen bozalar çeşitli baharatlarla tatlandırılarak yaygın olarak tüketilen içeceklerdendir. Ayrıca hurma ve karpuz gibi hemen her bölgede yetiştirilen meyvelerden de türlü içecekler elde edilmesi söz konusudur. Hâl böyle iken Mısır'da üretilen içeceklerin beslenme kültüründe son derece önemli oldukları anlaşılmaktadır.



5. ÖZEL DURUMLARDA TÜKETİLEN YİYECEKLER

Evliyâ Çelebi Mısır'daki yemek kültürünü betimlerken yalnızca hangi yiyecek ve içeceklerin tüketildiğini değil, hangi vesilelerle bu yiyeceklerin tüketildiğini de anlatmıştır. Dolayısıyla bu bölümde yemek kültürü bağlam yönü biraz daha ağır basacak şekilde işlenmiştir. Öncelikle toplu yemek etkinlikleri üzerinde durulmuş; Mısır kültüründe önemli bir yeri olan halka açık ziyafetlerden, mevlid yemeklerinden, tekke ve imaretlerde dağıtılan yemeklerden ve taziye yemeklerinden söz edilmiştir. Sonrasındadinî figürlerin uyguladığı özel perhizler hakkında Evliyâ Çelebi'nin aktardıkları bir araya getirilmiş, ardından ilaç niyetine tüketilen yiyecekler ele alınmıştır. Son olarak da yolculuk sırasında tüketilen yiyeceklerden bahsedilmiştir.

5.1. Toplu Yemek Etkinlikleri

Bu tezde özel durumlarda tüketilen yiyecekler arasında toplu yemek etkinliklerinin ilk sırayı almasının nedeni, Evliyâ Çelebi'nin Mısır kültüründe önemli bir yeri olan bu etkinlikler üzerinde bilhassa durmasıdır. Evliyâ Çelebi Mısır'ın 1517'de Memlûkler Devleti'nden alınmasından sonra Yavuz Sultan Selim'in divan sofralarının kurulmasını emrettiğini aktarmış ve bu ziyafetlerin masrafının padişah tarafından karşılanmasını ferman buyurduğunu belirtmiştir. Yöneticiler bakımından halka ziyafetler vermek son derece önemlidir. Örneğin, Hasan el-Vezzân da Mısır Sultanı'nın sırf halka açık ziyafetler düzenlemek için özel olarak kullandığı bir sarayı olduğunu belirtmiştir (1896: 882). Dolayısıyla Evliyâ Çelebi de Mısır'da Osmanlı Devleti'nin etkisiyle başlayan ve haftada birkaç defa düzenlenen halka açık bu ziyafetlere özellikle değinmiştir. Bununla birlikte, genel anlamda ziyafetler üzerinde durmuş ve yapılan ikramları ayrıntılarıyla betimlemiştir. Genellikle seçkinler tarafından düzenlenen bu etkinliklerden ayrı olarak çeşitlidinî grupların belirli günlerde mevlidler düzenlediğini de aktarmış, daha çok halka ve kalabalık gruplara hitap eden bu etkinlikler üzerinde de durmuştur. Mevlid kutlamaları kimi zaman Hazret-i Peygamber için onun doğum gününü kutlamak için kimi zaman da dervişlerin mensup olduğu tarikatın müşşidinin doğum gününü kutlamak için düzenlenirdi. Hatta mevlid sözcüğünün “doğum” anlamını yitirerek tarikatların

kendileri için önemli tarihleri kutladıkları gün anlamına geldiğini, kimi din büyüklerinin vefat yıl dönümünün kutlandığı günlere de bu adın verilmesinden çıkarmak mümkündür. Bununla birlikte, Mısır'daki toplumsal hayat bakımından önemli bir yeri olan tarikatların toplu yemek etkinlikleri mevlidlerle sınırlı değildir. Söz konusudî gruplar aynı zamanda bağlı oldukları tekkelerde belirli günlerde yemek dağıtımını gerçekleştirirlerdi. Hatta Mısır'daki yemek dağıtımları tekkelerle sınırlı değildi, zengin yoksul ayırt etmeden insanlara yemek dağıtan çeşitli imaretler ya da kişiler mevcuttu. Tüm bunlar sırayla ele alındıktan sonra, yemek dağıtılan bir diğer etkinlik olan taziyelere de değinilecektir.

5.1.1. Divan Sofrası

Divan, *İslam Ansiklopedisi*'nde "İslâm devletlerinde resmî işlerin görüşölüp karara bağlandığı meclis ve buna bağlı devlet daireleri" diye tanımlanmıştır (ed-Dûrî, 1994: 377). Evliyâ Çelebi Mısır'da toplu yemek yenilen ortamları sayarken divanlardan özellikle söz etmiş ve divanlarda yemek sunulmasının bir padişah emri olduğunu aktarmıştır. Masrafları padişah tarafından karşılanan divan yemekleri, bu özellikleriyle en sağlam "vakıflı" ziyafetler olarak değerlendirilebilir. Evliyâ Çelebi'nin tasvir ettiği divan yemeklerinin iki yönü bulunmaktadır. İlk olarak divanın düzenlendiği ortamda sofraların kurulup ziyafet tarzında misafirlerin sofraya buyur edildiği ikramlar, ikincil olarak da kazanlarda yemeklerin ve fırınlarda ekmeklerin pişirilip gelenlere dağıtıldığı ikramlar söz konusudur.

Evliyâ Çelebi'nin belirttiğine göre, Mısır'ı fetheden Yavuz Sultan Selim, masrafları padişah kesesinden olmak üzere, haftada dört gün divan kurulmasını ve her bir divanda üç bin sahan yemek sunulmasını emretmiştir: "4 gün divana kadiasker gelip padişah divanı olup her divanda her gün ikişer Mısırî kese verilip divana 3 bin sahan yemek çıkıp tüm divan ehli, hizmetkârları ve uzak yerlerden gelen şikâyetçi insanlar yesin diye kanun etti." (2011: 135). Osmanlı padişahının bilhassa üzerinde durarak verdiği bu emrin nasıl gerçekleştirildiğine dair uygulamaları Evliyâ Çelebi yeri geldikçe aktarmıştır. Örneğin bir yerde sofranın nasıl hazırlandığını ve hangi malzemelerin kullanıldığını anlatmıştır; buna göre, "Divan çavuşlarının hanesine her gün beşer koyun, birer erdeb pirinç, iki kile mercimek, nohut, on yük odun"

gönderilerek sofraya hazırlanırdı (2011: 135). Buradan divanda sunulan yemeklerin koyun eti, pirinç ve bakliyat ile hazırlandığı anlaşılmaktadır ancak bu malzemeler kullanılarak özellikle hangi yemeklerin yapıldığı belirtilmemiştir. Bununla birlikte, her gün sabah ve akşam sofraya kurulduğu, her yemek vaktinde köslere vurularak sofraların hazır olduğunun duyurulduğu da aktarılmıştır (2011: 135). Bu ifadelerden o dönemlerde günde iki öğün yemek yenildiği de anlaşılmaktadır. Ayrıca kanunda geçtiği üzere yalnızca divanda görevli olanların ve divana işi düşenlerin değil, köslere vurularak tüm açların sofralara davet edilmesi de önemlidir.

Diğer yandan, sözü edilen divan sofralarının bir adabı vardır. Öncelikle kimlerin sofraya oturacağı ve hangi sırayla yemek yenileceği belirli kurallara bağlıdır. Evliyâ Çelebi bunlara da değinmektedir:

Paşanın sağ tarafına defterdar paşa ve başka beyler perişani sarıklarıyla dururlar, sol tarafına önce sipahi, gönüllü, tüfenkçi, yeniçeri ağası ve azepler ağası oturup 3 bin sahan yemeği yerler. Çavuşlar kethüdası, müteferrikabaşı, cebecibaşı, mimarbaşı, subaşı, yeniçeri ve azeb baş çavuşları sofraya oturmayıp üst hil'atleriyle hizmet ederler. Bütün divan erbabı âdâb üzere yemek yedikten sonra tüm sahanlar kalkıp hizmetkârlar Gavri leğenlerini ve ibriklerini getirip eller yıkanır. Divanhane duacısı dua ederken Hazret-i Peygamber yâd edilince 2 kere tazim için ayağa kalkarlar, bir kere de Osmanlı padişahı anılınca ayak üzere kalkarlar. Bundan sonra halk dağılıp ihtiyaç sahipleri [kalır]. (2011: 143-144)

Evliyâ Çelebi Mısır divanlarında dağıtılan yemekleri birden fazla yerde anmıştır. Mısır vezirlerinin sarayını tasvir ederken sözü mutfağına getirmiş ve bu mutfaklarda çalışanlar için kalenin içinde 150 adet aşçı konağı ve mutfakta 200 adet ocak olduğunu belirtmiştir. Buradan dağıtılan yemekler arasında yukarıda da sözü edilen divanhane yemekleri vardır. Ancak Evliyâ Çelebi bunun yukarıda söylendiği gibi haftada dört kez değil, beş kez dağıtıldığını ifade etmiştir: “Haftada 5 kere üçer bin sahan yemek pişip bu büyük nimet Gavri Divanhanesi’nde bütün insanlara bolca dağıtılır. (...) Burası 100 adet aşçı ile dolu büyük bir işliktir ki insan seyrete hayran olur.” (2011: 193).

Divanhane herkese açık olan ve daha önce de söylendiği üzere günde iki defa servis edilen bu sofralardan başka gece gündüz pişirilen ve yalnızca fukaralara dağıtılan çorbalar da vardır: “Gelen gidenlere gece gündüz üç büyük kazan çorba pişirilir. Biri mercimek, biri buğday ve biri pirinç çorbasıdır.” (2011: 193). Evliyâ

Çelebi Mısır içinde nimeti devamlı olan imaretlerden biri olarak değerlendirdiği Paşa Sarayı'nı yeri geldikçe yeniden gündeme getirmiştir: “Paşa Sarayı'nda olan Keykavus mutfağında her gün 3 büyük kazan sabah ve 3 büyük kazan ikindiden sonra zengin, yoksul, yaşlı, genç herkese çorbası dağıtılır.” (2011: 281). Burada verilen bilgi, daha önce sözü edilen, günde iki defa dağıtılan üçer kazan çorba ifadesi ile de tutarlıdır, yalnızca çorbalar özellikle belirtilmemiştir. Diğer yandan, bu tasvir ile günde iki öğün yenilen yemeklerin vakti anlatılır: ilki sabah saatlerinde, ikincisi ise ikindiden sonra yenilmektedir. Evliyâ Çelebi, ayrıca vezir sarayının köşesinde bir de ekmek fırını olduğunu ve bu fırında çalışan 50 hizmetkar ile günlük 10 bin ekmeğin tayin verildiğini de aktarmıştır (2011: 193). Bu da Mısır'da yemek dağıtımını yapan yerler arasında paşa sarayının ayrıcalıklı bir yeri olduğunun göstergesidir. Paşa sarayında, farklı rivayetlere göre, haftada dört ya da beş gün, padişah kesesinden de olsa, et yemeği ve bakliyatla divan sofralarının kurulduğu; her gün de sabah ve ikindiden sonra olmak üzere üçer kazan farklı çeşitlerde çorbaların ve 10 bin ekmeğin dağıtılması, Paşa Sarayı'nı Mısır'ın en zengin yemek dağıtım noktası kılmaktadır. “Tekke Yemekleri” başlığında değinildiği üzere, en sağlam vakıflı imaretler bile her gün en fazla iki farklı çeşit çorba ile haftada bir gün (perşembe akşamı) et yemekli ürünleri gelenlere ikram ederdi.

5.1.2. Ziyafet Yemekleri

Toplu yemek yenilen etkinliklerden önemli bir kısmı da çeşitli kutlamalarda düzenlenen ziyafetlerdir. Bu ziyafetlerin bir kısmı tarımsal verimin bol olacağının anlaşılmasıyla yapılan kutlamalarda, bir kısmı Mısır'daki önemli devlet kademelerine yeni isimlerin atanması üzerine düzenlenen karşılama etkinliklerinde, bir kısmıysa hac kafilesinin dönüşünü kutlamak için verilen yemeklerdi; Evliyâ Çelebi ayrıca bir fellah düğününden de söz etmiştir. Sözü edilen ziyafetlerin çoğunda Mısır'da bulunan önemli kimseler, özellikle de Paşa bizzat hazır bulunurdu. Bu etkinliklere protokol katılımı söz konusu olduğundan belirli kurallar geçerlidir ve ziyafetin tasvir edilmesinin önemli bir kısmı bu protokol düzenini açıklamaya yöneliktir. Evliyâ Çelebi'nin anlattığı ziyafet etkinlikleri sayıca çok olsa da bu sırada yenilen yemeklerle ilgili fazla bilgi verilmemiştir. Genellikle yalnızca kullanılan malzemeler açıklanmış ancak belirli yemek isimleri zikredilmemiştir. Yine de

özellikle Paşa'nın bizzat katıldığı ziyafetlerin kahve, şerbet ve buhurlarla son bulması bu ikramların ziyafetlerde tamamlayıcı unsurlar olduğunun göstergesidir.

Ziyafetler hem sunulan yemeklerin çeşitliliği hem de katılanların sosyoekonomik durumu ve sayısı bakımından diğer toplu yemek etkinliklerinden ayrılır. Evliyâ Çelebi Mısır halkının eğlenceye düşkün olduğunu ve deyim yerindeyse kutlama yapmak ve eğlenmek için sebep aradığını öne sürmüştür: “Mısır'ın yıldızı Zühre'ye mensuptur, halkı şenlik ve eğlenceye bahane isterler” (2011: 436). Bu yüzden Mısır'da çok sayıda kutlama etkinliği düzenlenir. Evliyâ Çelebi Mısırlıların İstanbul'daki saraylarda gerçekleşen önemli olayları (şehzade doğumu ve sünneti, düğün, tahta çıkma vb.), uzak memleketlerdeki fetihleri ve devlet görevlilerinin Mısır'a atanmasını da ziyafetler ve şenliklerle kutladıklarını anlatmıştır (2011: 495). Bununla birlikte, olayın ne denli ehemmiyetli olduğuna göre kutlama yapılan günlerin sayısının da değiştiğini belirtmiştir: “veziriazam bir kale fethetse 12 gün 12 gece donanma olur (...) Ama sade serdar bir kale fethetse 10 gün 10 gece veya yedi gün yedi gece şenlik olur” (2011: 496). Evliyâ Çelebi'nin vurgulamak istediği nokta Mısır halkının eğlenceye düşkünlüğü ve dilediklerince eğlenecek kadar zengin olmalarıdır: “çok mala sahip olduklarından zevk ü safâya harcarlar” (2011: 496). Bu bağlamda kutlamaların Mısır'ın o dönemdeki merkezi olan Kahire ile liman kentlerinde yoğunlaştığı görülmektedir çünkü ekonomik olarak kalkınmış yerleşim birimleri bunlardır.

Evliyâ Çelebi yukarıda da belirtildiği üzere, Mısır halkının eğlenceye düşkün olduğunu ve kutlama yapmaya bahane aradığını düşünmektedir. Bir liman kenti olan Reşid'de yaşayanlar da onun bu düşüncesini yansıtacak şekilde, belki de bolluk içinde yaşadıklarından ötürü, sürekli toplu yemek yenilecek etkinlikler düzenleyerek şenlik ederler: “Gayet bolluk şehir olmakla her gece insanları birbirlerine ziyafetler edip ikram ederler. Ve her gece beşer onar yerde mevlid-i şerif ve haftada 4-5 kere düğünleri vardır.” (2011: 775). Evliyâ Çelebi benzer düşünceleri Dimyat halkı için de dile getirmiştir: “Bu şehir halkı gayet zevk ehlidir. 366 günde elbette birer düğün, her gece birer mevlit ve üç aylarda günlük birer büyük mevlid edip bir hay hû ederler. Elbette bu büyük toplantılar yapılır” (2011: 806). Dimyat kaymakamı bir Mısır kesesi harcayarak üç gün üç gece boyunca Dimyat'tan ve civar köylerden

gelen 40-50 bin konuk için ziyafetler düzenlerdi (2011: 810). Evliyâ Çelebi bu şehirlerde düzenlenen ziyafetlerle ilgili ancak bu kadar bilgi vermiştir, yenilen yemeklerden ya da kimler tarafından düzenlenip kimlerin çağrıldığından, yemek sırasında gözetilen kurallardan söz etmemiştir. Yalnızca bu örnekleri vererek maddi durumu yerinde olan halkın eğlenceye düşkün olduğunun altını çizmiştir.

Evliyâ Çelebi'nin aktardığına göre “Büyük Mısır şehrinin 12 bayram alayı vardır” (2011: 388). Burada “Büyük Mısır şehri” ile kastedilen, daha önce de belirtildiği üzere, günümüzdeki Kahire şehridir. Kahire'deki kutlanacak etkinlikler arasında hem Eski Mısır takvimi açısından önemli olan günler hem de İslamiyet'ten sonra kullanılmaya başlanan takvime göre önemli olan günler yer almaktadır.

Marshall Clagett, Eski Mısır'da bilimi anlattığı *Ancient Egyptian Science: A Source Book* başlıklı kitabında MÖ 3000 yılları civarından beri Nil taşkınlarının yılları belirlemede kilit rol oynadığını savunmuştur (1995: 32-33). Bu bağlamda Nil taşkınları çerçevesinde pek çok kutlama düzenlendiğini Evliyâ Çelebi de anlatmıştır. Örneğin, Nil Nehri'nin coşmaya başladığı güne “Nil noktası”, Nil'in yeniden durulmaya geçmesine ise “Nil kesimi” denildiğini, bununla birlikte Nil kesimi denilen gün Kıptîlerin “Tût” denilen yılbaşı günü olduğunu, dolayısıyla yalnızca tarımsal verimi imlemesi mahiyetinde değil, dinî ve kültürel bir bağlamla da kutlanacak bir gün olduğunu belirtmiştir.

Gawdat Gabra, Kıptî Hristyanları hakkındaki kitabında “Tût”un Kıptî takvimine göre yılın ilk ayı olduğunu ve Kıptî takviminin tamamen Nil deltasındaki tarımsal faaliyetlere göre düzenlendiğini, bunu belirleyen de Nil taşkını olduğunu belirtmiştir (2009: 71). Dolayısıyla, Evliyâ Çelebi'nin “Tût” ile ilgili aktardıklarında doğruluk payı vardır.

Diğer yandan, Evliyâ Çelebi Nil noktası ile Nil kesimi arasında yetmiş gün olduğunu ve bu yetmiş gün boyunca Nil kanallarının ve arkların temizlenmesi gibi farklı sebeplerle bu çerçevede başka kutlamalar da yapıldığını bildirmiştir. Ayrıca Nil noktası gelmeden önce ne kadar taşacağını sağlıklı bir şekilde tespit edilebilmesi için Ümmü'l-kıyas havuzu denilen bir yapının temizlendiğini ve temizleme çalışmalarının tamamlanmasının da ziyafetler verilerek kutlandığını aktarmıştır.

Dolayısıyla Nil'in taşması çerçevesinde çok sayıda kutlama düzenlenmesi söz konusudur. Bu durum Mısır'ın bir tarım ülkesi olması ve tarımdaki verimin Nil'in taşmasına bağlı olmasından kaynaklanmaktadır.

Mısır'ın diğer bayram alayları da ramazan ayının başlangıcının kutlanması ile Ramazan ve Kurban bayramlarının kutlanması olaylarıdır. Bu başlıkta söz konusu kutlamalar sırasıyla ele alınacaktır.

Öncelikle, Evliyâ Çelebi Nil noktası gerçekleşmeden önce Nil Nehri'nin ne kadar taşacağına anlaşılabilmesi için Ümmü'l-kıyas havuzunun törenlerle temizlendiğinden ve bu hazırlıklar sırasında emeği geçenlere özel ziyafetler düzenlendiğinden söz etmiştir: “7 gün 7 gece büyük sofralar kurulup yedinci günü Paşayı Ümmü'l-kıyas'a davet edip 40 yerde sofraya çekilip Paşaya büyük ziyafetler olur” (2011: 345). Nil noktası hazırlıkları sırasındaki ziyafetler bununla da sınırlı değildir:

Sonra yeniçeri ocağının bütün kethüdaları ve çavuşları gelir. Ümmü'l-kıyas'ta Paşanın büyük bir ziyafeti olup 40 yerde sofralar çekilir. Her sofraya ikişer yüz sahandır. Dua ve senâdan sonra buhur ve şerbet içip giderler. İkindiden sonra Mısır'ın bütün âlimleri, imamı, hatipleri ve şeyhleri gelip büyük bir has ziyafet olur ki anlatılmaz. (...) Mevlid-i şerif okunurken kalanlara yine başçavuş peştamal peştamalnebât-ı hamavî, nebât-ı akîde ve şeker şerbetleri dağıtır, üd-i maverdiler yakarak sabaha dek ihya ederler. Sabahleyin Cuma günü olup yine kahvaltı olarak bir Halil sofrası [kurulur]. (2011: 345-346)

Yukarıda da söz edildiği üzere, yemeklerin yenilmesinden sonra içilen şerbetler ve sunulan buhurlar bu ziyafetlerin tamamlayıcısıdır. Evliyâ Çelebi bu ziyafetin maliyeti ile ilgili de bilgi vermiştir:

Zira 8 gün 8 gecede bu ziyafette 200 aşçı hizmet edip tam 1000 adet koyun, 50 bin tavuk, 50 bin güvercin, 10 kere 100 bin ekmek, 100 bin yağlı çörek ve buna göre diğer yiyecek ve içeceklerin hesabını Mevlâ bilir. (...) Zira her gün Ravza bağlarında, Eski Mısır şehrinde ve Ümmü'l-kıyas Camii'nde odabaşılara 200 sahan yemek ikram edilir. (2011: 346)

Ziyafetlerin maliyet kalemleri arasında en önemlileri insan kaynağı ve et ürünleri olduğu için Evliyâ Çelebi özellikle onların üzerinde durmuştur. Bununla birlikte, burada sayılan ürünler ziyafet sofralarında koyun, tavuk ve güvercin eti kullanıldığına dair başka örneklerle de tutarlıdır. Ayrıca ekmek ve çörek gibi hamur

işleri de özellikle zikredilmiştir. Bunların haricinde ziyafetlerde tüketilen yemeklerin isimleri ya da bu ürünlerle nasıl yemeklerin yapıldığı üzerinde ise durulmamıştır.

Nil noktası gerçekleşince ise ziyafetleri Paşa düzenler ve “2 gün 2 gece yine Ümmü’l-kıyas’ta büyük ziyafetler olur.” (2011: 346). Bu ziyafette de Mısır’ın önemli devlet adamları hazır bulunduğu için yemeğe kimlerin katılacağı önceden belirlenmiş kurallar ile sabittir:

Bu ziyafetlere âlimler, seyyidler ve şeyhlerden başka askerî taifesinden bir fert gitmez, ancak Ümmü’l-kıyas nazırı, çavuşlar kethüdası, müteferrika başı, 7 bölük ağaları ve tercümanbaşı gelip yemeği yiyip giderler, Paşa ağaları ile tercümanbaşı kalır. Zira ziyafet Paşanıdır, ama Paşa gelmez. İkindiden sonra ve sabahleyin ziyafet tercümanındır. (2011: 346)

Paşa ziyafete ev sahipliği yapıp masraflarını üstlense de etkinliklere bizzat katılmazdı. O gece Nil’e nokta düşünce ise “Paşa vekilharcı 100 kurban edip bütün ulemaya dağıtırlar” (2011: 346). Burada kurban edilen hayvanların cinsi belirtilmemiştir. Ancak verilen bilgiden din büyüklerinin Nil noktası günü için yapılan kutlamalarda önemli bir yeri olduğu anlaşılmaktadır. Bu kimseler sarayda düzenlenen ziyafetlere davet edilmekle kalmaz, kurban etlerinden de paylarını alırlardı. Bu durum onların toplumsal hayatta gördüğü hürmetin tekil olaylar üzerinde yansımaları olarak da değerlendirilebilir.

Nil noktası günlerinde verilen tek ziyafet Paşa himayesinde gerçekleştirilen değildi. Evliyâ Çelebi bu günlerde Hazret-i Şeyh (---) Sâdât’ın da ziyafet verdiğinden bahsetmiştir (2011: 347). Nil Nehri’nin taşması belirli bir seviyenin altında kalırsa tarımsal verimin düşük olacağı ve ülkede kıtlık yaşanacağı bilinirdi. Bu yüzden Nil taşkını pek çok kimse tarafından coşkuyla kutlanacak bir olaydı.

Nil’in taşmaya başladığı Nil noktasından yetmiş gün sonra Nil kesimi günü gelir, Nil’in durulmaya başladığını imleyen bu gün de alaylar düzenlenerek kutlanırdı. Evliyâ Çelebi Nil kesimi alayı için hazırlanan yiyecekleri şöyle sıralamıştır: “Muhtesib ağası bu mahalde 2 bin kelle miad şekeri, 2 bin katr-ı nebât, nice bin batman meyve ve 70-80 deve yükü has ekmeği dağlar gibi yığar. Ve yiyecek ve içeceklerin çeşitlerini Allah bilir” (2011: 357). Daha sonra bunlara bir de kurban edilmek üzere getirilen 200 koyun ve 50 deveyi de eklemiştir (2011: 363).

Anlattığına göre bu törenler için hazırlanan yiyecekler o kadar fazladır ki “subaşı 600-700 adamıyla bu yiyecek ve içecekleri bekler” (2011: 357). Bu hazırlanan yiyecek ve içecekler Nil kesimi için hazırlanan kutlamalar sırasında, alayların geçişi tamamlandıktan, dualar edildikten ve top tüfek atışları bittikten sonra Nil nehrine atılırdı. Bunları yeniden karaya çıkarıp kendilerine almak isteyenler de yiyeceklerin peşi sıra Nil’e atlayıp onları kurtarmaya çalışırlardı:

Daha önce Nil kenarında muhtesibin hazır ettiği 200 koyun ve 50 deveyi kurban edip Araplar yağmalarlar. Muhtesib ve Paşa vekilharcı yukarıda yazılan 2 [bin] kelle şeker, 2 bin katr-ı nebât-ı hamevî, nice bin batman (---), 80 deve yükü ekmek ve 50 kantar peksimeti Nil’e atarlar. Bu da mahşerden bir belirtidir. Nice bin çıplak Urban bu yiyeceklerin ardı sıra Nil’e atarlar. (2011: 363)

Aslında Evliyâ Çelebi’nin tasvir ettiği bu sahne, bir bakıma yine onun aktardığı Mısır’ın Hz. Ömer devrinde fethedilmeden evvel Nil taşmadığı zamanlarda Mısırlıların gerçekleştirdiği ritüelle ortak unsurlar barındırmaktadır. Evliyâ Çelebi eskiden Nil Nehri taşmadığında halkın güzel bir bakireyi değerli taşlarla süsleyip şeker, tahıl, ekmek ve peksimet gibi yiyeceklerle Nil’e bıraktıklarını, bunun karşılığında aynı gün ya da ertesi gün Nil’e nokta düştüğünü aktarmıştır (2011: 350). Hikâyenin devamında, Mısır Amr ibnü’l-Âs tarafından fethedildiği sene de Nil taşmayınca halk bu durumu kendisine arz eder, Amr ibnü’l-Âs da yapılanları haksız yere kan akıtmak ve nimetleri israf etmek olarak değerlendirdiği için bu geleneğin İslam’a aykırı olduğunu düşünür ve anlatılanları İslam Devleti Halifesi Hazret-i Ömer’e bildirir. Bunun üzerine Hazret-i Ömer Nil Nehri’ne hitaben bir mektup yazarak bunun Nil’e atılmasını emreder, mektupta şunlar yazılıdır: “Ey Nil! Eğer senin taşıtığın kendi kuvvet ve kudretinle ise taşma, geçtik, bizim sana ihtiyacımız yoktur. Ve eğer taşıtığın Hak sübhanehu ve taâlânın kudretiyle ise tez taş” (2011: 351). Evliyâ Çelebi Nil’in o zamandan beri sürekli aynı tarihte taşıtığını belirtmiştir (2011: 351). İki ritüel arasında paralellik olsa da Evliyâ Çelebi’nin aktardığına göre, İslamiyet’ten sonra belirgin farklar da ortaya çıkmıştır. Eskiden bu ritüel Nil taşsın diye yapılırken, sonradan Nil’in taşmasını takiben Nil kesimi denilen kutlamalar çerçevesinde gerçekleştirilir olmuştur. Bunun yanında bakire kurban etme geleneğine son verilmiş, yiyeceklerin sudan çıkarılıp ihtiyaç sahipleri tarafından tüketilmesi de bunların israf olmasını söz konusu olmaktan çıkarmıştır.

Evliyâ Çelebi, Nil kesimi aynı zamanda sene başı olduğu için o gün ve sonrasında çok coşkulu kutlamalar yapıldığını aktarmıştır. Bu çerçevede Paşa tarafından bütün Mısır ayanına ziyafet verilirdi: “öyle bir sofraya kurulur ki anlatmakta dil kısa kalır” (2011: 364). Nil kesimi için düzenlenen bu ziyafet sırasında yeniçeri ağası da Paşa’yı ertesi gün sabahında Kademü’n-Nebî’de ziyafete davet eder, Paşa bu daveti kabul ederdi. (2011: 364). Divan erbabı bu şekilde kutlamalarını gerçekleştirirken halk da kutlamalardan geri kalmazdı: “Eski Mısır’ın bütün hanelerinde, tüm akabe ve gemilerde, iki tarafta olan otağ, çerge ve çadırlarda çeşit çeşit hanende, sazende, saz söz ile Hüseyin Baykara meclisleri olur ki her ne tarafa baksan bir eğlence olmada, içip eğlenip insanlar şaduman olmada” idi (2011: 364). Daha önce de sözü edildiği üzere, Nil Nehri’nin taşması ve istenilen düzeyde kalması Mısır’da toplumun her kesimini ilgilendiren ve onlara kutlanacak bir sebep veren son derece önemli bir olaydı. Dolayısıyla bu çerçevede yapılan kutlamalar günlerce sürerdi.

Paşa’nın davetli olduğu ziyafeti betimleyen Evliyâ Çelebi bu defa sunulan yemekleri değil, bunların hazineye maliyeti üzerinde durmuştur: “Öyle nefis nimetler sunulur ki halk arasında 100 kese masraf olmuştur derler. Tam 3 saat bu ziyafet yenilip yemekten sonra şerbet, gülsuyu ve buhurlar [verilir]” (2011: 366). Ziyafetler birbiri ardınca günlerce devam eder; defterdar Paşa Mısır vezirini sabah ziyafete davet eder, emirü’l-hac Paşa Mısır Paşası’nı öğleden sonra ziyafete davet eder, Paşa bu ziyafetten ayrılırken onu bu defa kaymakam akşam ziyafetine davet eder, gece boyunca eğlence devam eder ve ertesi sabah bu defa şehbender Paşa’yı ziyafete davet ederdi: “Kısacası bu 3 gün 3 gece bütün beyler ziyafet edip hediyeler verip birer samur kürk giyerler” (2011: 367). Ancak ziyafet davetleri yine son bulmaz ve Paşa sonraki günlerde de azebler ağası ve kethüdası, çavuşlar kethüdası, müteferrikabaşı, ruznamecinin ziyafetlerine konuk olur ve onlara da çeşitli hediyeler takdim ederdi (2011: 368). Paşa Nil kesimi kutlamalarından dönüp saraya ulaşınca bu defa bütün askerler için bir ziyafet sofrası kurulurdu: “kaleden 70-80 pare topar atılıp bütün askere Gavri Divanhanesi’nde 4 bin sahan sofraya kurulup 7 gün 7 gece Nil kesiminde bu ziyafet ile tam 70 ziyafet olup bunda tamam olur” idi (2011: 369).

Aslında anlatılan kutlamalar defaatle Nil Nehri’nin taşmasının Mısır için ne kadar önemli olduğunun altını çizmektedir. Hem yöneticiler hem de halk Nil’in taşmasına

muhtaçtır. Mısır'ın tarımı yalnızca kendisini değil, ürünlerinin gönderildiği pek çok yeri de etkilemektedir. Daha önce de belirtildiği üzere, hem kutsal toprakların hem de Âsitane'nin belirli ihtiyaçları Mısır tarafından sağlanmaktadır. Bu yüzden Mısır'da tarımsal verimin durumu yalnızca Mısır halkını ilgilendirmez, bu bakımdan Evliyâ Çelebi, Mısır için birden çok yerde “Ümmü Dünya” ifadesini kullanarak haklı bir noktaya işaret etmiştir (2011: 8, 150, 180, 184, 356 vd.).

Bununla birlikte, Nil Nehri'nin arklar kanalıyla Mısır topraklarına dağılması da son derece önemlidir, bu yüzden arklarda herhangi bir aksaklık olması hâlinde bunların tamirinden sonra da kutlamalar ve ziyafetler yapılırdı: “Tam bir hafta binlerce reaya, beraya, mültezim ve keşşafklar çalışıp büyük sıkıntılarla Nil arkını tamir edip İskenderiye'ye akmaya başladı. Kâşif 40 koyun ve 5 deve kurban edip büyük şenlikler ettiler.” (2011: 724). Burada Nasırıyye Arkı'ndan söz edilmiştir ancak bu olayın münferit olmadığı ve Nil suyunun hem tarımsal üretim hem de su ihtiyacını karşılamadaki ehemmiyetinden ötürü Mısır topraklarına erişiminin herhangi bir sebeple aksaması üretimi sekteye uğratacağı ve su ihtiyacının karşılanması problemini ortaya çıkaracağı için benzer başka durumlarda da kutlama yapıldığı ve kurbanlar kesildiği söylenebilir.

Şerefine ziyafetler verilen bir diğer etkinlik türü de esnaf alaylarıdır. Önemli günlerde düzenlenen geçit törenlerine katılan esnaflar büyüklüklerini ve becerilerini sergilerlerdi. Evliyâ Çelebi esnafların kendilerini gösterme imkânı bulduğu, Kahire'de düzenlenen ramazan karşılama alayını, Ramazan Bayramı alayını ve Kurban Bayramı alayını anlatmıştır. Esnaf alayları söz konusu dönemin toplumsal hayatı düşünüldüğünde insanların son derece ilgisini çeken önemli seyirlik olaylardı. Ancak bu sırada düzenlenen ziyafetlerde de daha önceki kutlamalardaki gibi tüketilen yiyeceklerden söz edilirken yemeklerin adı ya da nasıl pişirildikleri bildirilmemiş, yalnızca yer yer kullanılan malzemeler anılmıştır. Yine de kahve, şerbet ve buhurların ziyafetlerin tamamlayıcı unsurları olduğu burada bir kez daha görülmektedir.

Evliyâ Çelebi Kahire'de ramazan ayını karşılamak üzere düzenlenen esnaf alayından bahsetmiştir (2011: 390-414). Alayın düzenlendiği gün ramazan başlangıcı ise, yani

hilal görünmüşse, kaleden toplar atılıp 860 minarede kandiller yakılarak ramazanın geldiği duyurulur, teravîh kılınarak sabaha niyet edilirdi (2011: 414). Hilal görünmediyse tüm ağalar ve ileri gelenler kadıaskerin sofrasına davet edilip karınlarını doyururlar, bin kuruşluk bu ziyafetin karşılığında kadıaskere Paşa tarafından bir samur kürk hediye edilirdi (2011: 414). Alay bittikten sonra askerlere kahve ve şerbet ikram edilirdi. Evliyâ Çelebi'nin ziyafet tasvirlerinde ziyafeti kimin düzenlediğini özellikle belirtmesi ve gider kalemleri üzerinde durması dikkat çekicidir. Bu durum ziyafetlerin herhangi bir kimsenin düzenleyemeyeceği kadar yüklü bir maliyeti olması kadar, ev sahibinin saygınlığının ve maddi gücünün davetliler ve sunulan ikramlar konusunda belirleyici olmasından da kaynaklanmıştır.

Evliyâ Çelebi ramazan başlangıç alayından sonra kronolojik olarak sırası gelen Ramazan Bayramı alayından söz etmiştir. Bu alay sırasında “sanki Hüseyin Baykara faslı olup otağ içinde bütün ağalara mutantan ve mücevher kahve, şerbet ve buhur dağıtılır” (2011: 424). Hem ramazan başlangıcı alayında hem de Ramazan Bayramı alayında kahve ve şerbet ikramı yapılması bu iki ürünün ziyafet sofralarının tamamlayıcısı olduğunu vurgulamaktadır. Ramazan Bayramı'nda hem Paşa ve devlet büyükleri için hem de halk için hazırlanan ziyafetler bayram namazından hemen sonra başlardı. Paşa Gavri Divanhanesi'ne gelip sofraya otururdu. Bu sırada Paşa'nın yanına kimlerin oturacağı, kimlerin yemek sırasını bekleyeceği, kimlerin hizmet edeceği belirli kurallara bağlıydı:

Miskli ve amberli haslar hası nefis nimetlerden oluşan, kat kat 3 bin sahan üzerine adam boyu yığılmış Tanrı nimetleri bulunan sofraya başına oturan Paşanın sağında emirü'l-hac bey, kaymakam bey ve başka beyler, solunda defterdar bey, ebü'l-kelem bey ve bölük ağaları ta pabuçlukta azebler ağası oturur. Cebecibaşı, topçubaşı, top arabacıbaşı, muhtesib ağası, kafele başı, subaşı, çavuşlar kethüdası, müteferrikabaşı ve tercümanbaşı, bunlar padişah divanı hizmetkârlarıdır, hizmet edip Paşa ile aynı sofraya oturmazlar. Ama dağlar gibi yığılan sahanların öte tarafında yedi bölük ihtiyarların çavuşlar kethüdası ve müteferrikabaşı davet edip sofraya başına bölük bölük gelip otururlar. (2011: 425-426)

Evliyâ Çelebi kurallara bu kadar riayet edilen bir toplulukta Paşa'nın etrafındakilerle gönlünce şakalaştığını ve ayanın da bu şakaları gizli gülüşmeler ve tebessümlerle karşıladıklarını anlatmıştır:

Paşa bunlara tazimen önündeki kebaplardan, tavuk ve güvercinlerden her birine birer parça atarken kiminin başında mücevvezesine vurup mücevvezesi düşüp gizli bir gülüşme olur. Kiminin yüzüne vurur ve kiminin sakalına güvercin kebabı kanatlarından yapışıp tebessüm ederler. Bu hâl üzere Paşa her birine birer parça bölüştürüp bismillah deyip yemek yemeye başlarlar. (2011: 426)

Paşa'nın yemeğe başlamadan evvel çevresindekilerle bu şekilde şakalaşması ve yemekleri paylaşması dikkat çekicidir. Ayrıca o dönemde tavuk ve güvercin etinin de ziyafet sofralarında sunulacak kadar kıymetli ve talep gören ürünler olması da dikkate değerdir. Berksan'ın değindiği tayinat defterlerinde güvercin etinin yalnızca padişaha verildiği yazılıdır (2005: 10, 13). Bu da ne kadar kıymetli olduğunu ortaya koymaktadır.

Evliyâ Çelebi bu ziyafet sırasında divanhane içinde 12 bin sahan yemeğin halka açık sofralarda sunulduğunu “[o] yağma sırasında insanların bağırışlarından ve bakır kap kacak, sini, sahan seslerinden Mısır sarayının içi[nin] gök gürültüsü gibi gürle[diğini]” aktarmıştır (2011: 426). Bununla birlikte, bayram günü Paşa sarayında tek bir ziyafetin yapılmadığını, birbiri ardınca sofralar kurulduğunu da detaylarıyla anlatmıştır:

Paşa yine has sofra başında herkesi ağırlayarak sofraya davet eder. Bir bölük de Çerkez beyleri gelir. Onlar kalkıp yine 7 bölük ihtiyarlarından ve 77 kalem divan hocalarını davet edip Paşa onlara da birer parça atar, bazısının mücevvezesi başından düşer, bazısı utancından şaşar. Paşa eğer müteferrikabaşı ve çavuşlar kethüdası tercümana otur derse oturup hemen kalkıp yine hizmette olup sofraya ihtiyarları davet ederler. Ama Paşanın 12 divan hil’atlı ağaları ve hasılharc ağası, bunlar ayak üzere hizmettedir. (2011: 425-426)

Bayram kutlamalarında davetlilere sunulan yiyeceklerin hazırlanması o kadar zahmetlidir ki aşçıbaşının servis edilen 15 bin sahan yemeği hazırlaması beş gün beş gece sürer, sahanların taşınması için ise çâşnigirbaşı 200 kişiye ihtiyaç duyardı (2011: 428). Ramazan Bayramı kutlamaları sırasında verilen ziyafetlere ek olarak yemekler yendikten sonra davullar vurulur ve 40-50 pare top atılırdı. Bütün sahanlar kaldırıldıktan sonra Sultan Ferec, Sultan Kalavan ve Sultan Kayıtbay zamanından kalma pirinç leğenler, ibrikler ve çeşitli sabunluklar gelerek önce Paşa’ya sonra diğer ayana sunulurdu. Paşa ve beraberindekiler ellerini yıkadıktan sonra dua okunur, dua

ederken Hazret-i Peygamber'in ve padişahın adı geçince ayağa kalkılırdı (2011: 426-427).

Burada yemek tertiplerinde dikkat edilen kurallardan bahsedilirken Mısır'ın eski hükümdarları zamanından kalan malzemelerin hâlâ kullanıldığının söylenmesi önemlidir. Bu durum hem gelenekleri materyaller üzerinden de sürdürmenin önemini hem de israfın hoş görülmediğini ve eski eşyalara değer verildiğini anlatmaktadır. Ayrıca ziyafet sonrasında ellerin yıkanması ve duaların okunmasının, özellikle de Hazret-i Peygamber'in ve padişahın adı geçince ayağa kalkılıp tazim gösterisinde bulunulmasının betimlenmesi dönemin teşrifat kurallarının aktarılması bakımından değerlidir.

Bayramın ikinci günü hediyeleşmeler ve toplu yemekler devam ederdi. Evliyâ Çelebi bayramın ikinci gününden Paşa konağında öğleden sonra yapılan kahve ikramını nakletmiştir. Kahve ikramı sırasında önce kahve makraması denilen örtülerin, sonra ise fincanlar içinde kahvelerin verildiğinden söz etmiştir:

[İç] ağaları herkese birer kahve makramaları verip dönerler. Artları sıra yine bir bölük giyimli iç ağaları tavus gibi salınarak her biri başka bir eda ve hareketle her birinin elinde zeytunî, nefî, sarı, hıtâyî ve münebbed fincanlar ile kahve verip fincanları almaya hazır durup kahve içilince yine âdâb üzere fincanları ve makramalarını alıp giderler. (2011: 428)

Kahve ikramının hemen ardından ise şerbetler gelirdi:

Ondan sonra bir bölük iç ağaları da türlü türlü nakışlı yağlıklar getirip tüm konukların dizlerine koyup giderler. Artlarınca bir bölük iç ağalarının sağ ellerinde çeşitli mücevher fağfurî tabaklar içinde çok pahalı çârgül, armudî, zıhlı, şeşhane, dehen-i gül, hıtayî ve panî (?) kâseler içinde çeşit çeşit amberli, miskli, sandal, menekşe, reybas, amber-i bâris, gül-i limon, nilüfer, hummas, dut, demirhindi, koruk ve başka nice çeşit meşrubat cinsi içeceklerle dolu kâseler ile birer ellerinde nakışlı Kaya Sultan yağlıkları ile iç ağaları her ayanın önüne diz çöküp kâseler ile şerbetleri verip peşkir tutarlar. Onlar da ağızlarını silip iç ağaları dönerler. (2011: 429)

Bu oldukça törensel şerbet ikramından sonra ise iç ağalar ayanların eline gül suyu döker, sonra bir başka grup da gelip odayı buhurlarla ıtırlandırırdı (2011: 429).

Evliyâ Çelebi bu ikram fasıllarını anlattıktan sonra ayanların tüm bu aşamalarda dikkatli olup tedbiri elden bırakmadığını çünkü bazı kimselerin kahve ve şerbet ile zehirlendiğinden ya da başı örtülü bir şekilde buhurun kokusuna bakmaktayken

kafasına vurulup öldürüldüğünden, bu yüzden de bazı ayanların kahve ve şerbeti içeri gibi yaptığından ve buhur yakıldığı sırada kimsenin başının örtülü olmadığından söz etmiştir (2011: 429). Bu anlatılanlar toplu yemekler ve ziyafetlerde dikkat edilen unsurlar, dönemin teşrifat kuralları ve bunlardaki dönüşümü anlamak adına önemli detaylardır.

Evliyâ Çelebi Kurban Bayramı için düzenlenen şenliklerin Ramazan Bayramı'na kıyaslanamayacak kadar büyük olduğunu dile getirmiş ancak kutlamalar hakkında fazla malumat vermemiştir, yalnızca Kethüda İbrahim Paşa zamanında kesilen kurban sayısını bildirerek şehrin ne kadar kalabalık olduğunu vurgulamakla yetinmiştir: “5 kere 100 bin koyun, sığır, camız ve deve” (2011: 431). Bu açıklama o dönemde Kahire’de tercih edilen kurbanlık hayvanlar hakkında okuru bilgilendirmektedir.

Mısır’a yeni atanan Paşa’nın Gazze üzerinden Mısır’a, yani başkent Kahire’ye gelmesi de kutlanacak bir olay olarak uzun uzun anlatılmıştır (2011: 431-447). Paşa’nın yol üzerinde mola verdiği duraklarda Mısır ileri gelenleri Paşa’ya çeşitli hediyeler sunup ona ve kafilesine ziyafetler vererek Paşa’yı şanınca karşılamaya çalışırlardı. Öncelikle çavuşlar kethüdası Paşa ve maiyetindekiler için “50 deve Nil suyu, bin kutu nebat şekeri, 100 kavanoz çeşitli meşrubat, hesapsız meyve, 20 deve has ve beyaz ekmek ve çörek, türlü türlü yiyecek ve içecek” hazırlamış olarak onları Gazze’den sonraki duraklarında beklerdi (2011: 432). Sonra Şarkıyye kâşifi Paşa’ya bir ziyafet hazırlardı (2011: 433). Paşa oradan erkenden kahvaltı edip çıkar ve Sâlihiyye’de otağa varınca 200 koyun, 50 sığır ve 10 deve kurban edip halka dağıtırlar, Kureyn’e varıncaysa yeniden ziyafet verilirdi (2011: 433-434). Evliyâ Çelebi’nin aktardığına göre Paşa’nın bu dört günlük yolculuğu boyunca verilen tüm ziyafetlerin ve dağıtılan tüm yiyeceklerle içeceklerin sorumluluğu Şarkıyye kâşifindeydi ve 15 kese masraf olurdu (2011: 434). Bir sonraki menzil olan “Hanke yani Hankâh kasabası”nda ise Kâlyub kâşifi büyük ziyafetler verir, sonrasında kahve, şerbet ve buhur ikramları olurdu (2011: 434-435). Ertesi gün Paşa artık Mısır’dan önceki son durak olan Âdiliye Vadisi’ne varır ve burada üç gün üç gece süren kutlamalar gerçekleşirdi (2011: 435). Evliyâ Çelebi Paşa’nın ve maiyetindekilerin diğer menzillerdeki ziyafetlerde hangi erkan üzere sofrada oturduğu bilgisini

vermesi de Âdiliye'deki ziyafetteki oturuş düzenini şöyle açıklamıştır: “Paşa kalkıp sofra başında oturup sağ tarafına emirü'l-hac, sol tarafına defterdar, tertip üzere beyler, Çerkez beyleri, 7 bölük ağaları ve diğer ocak ihtiyarları oturup yemek yenildikten sonra alay çavuşları bütün ağaları divana davet eder.” (2011: 435).

Evliyâ ayrıca üç gün üç gece süren ziyafetlerin tamamının Sultan Selim zamanından beri padişah kesesinden harcandığını ve 40 keselik bu masrafın büyük bir israf olduğunu da belirtmiştir: “Bütün yemekler şekerlidir. 3 gün bu otağda bir adam su içemez, hep şeker şerbeti içerler.” (2011: 436). Paşa'nın şehre girmesi ise tantanalı bir geçit töreni ve kurban kesimi ile kutlanırdı. Paşa'nın Azep kapısından içeri girmesi ile 100, saraydan içeri girmesi ile de 200 koyun kurban edilirdi (2011: 443). Paşa yeni görev yerinde divana başkanlık etme yetkisine sahipti, dolayısıyla daha önce sözü edilen divan sofrasının da tertibi ve masrafından sorumluydu. Ancak Evliyâ Çelebi daha önce Selim Han kanunu üzere haftada dört gün (2011: 135) ve beş gün (2011: 193) kurulması gerektiğini söylediği divan sofrasının bu defa haftada iki kere kurulması gerektiğini belirtmiştir (2011: 444). Yine de yenilen yemeklerin üç bin sahan olduğu iddiası daha önce geçtiği yerlerle tutarlıdır.

Paşa'nın Mısır'a ulaşması kadar “mukarrer” denilen atamanın tamamlandığını gösteren fermanın ulaşması da önemliydi, bunun için de ayrı kutlamalar ve ziyafetler düzenlenirdi. Öncelikle habercilerin Mısır'a ulaşmasından bir gün önce Kahire'den önceki menzil olan Âdiliye'de bir ziyafet düzenlenirdi (2011: 450) ve herkes yedikten sonra önceki ziyafetler gibi kahve ve buhur ikramı da gerçekleştirilirdi (2011: 451). Gelen haber olumluysa ayanlar Paşa'yı tebrik eder, 70-80 pare top atılır, ertesi gün de sabah divan sofrası kurulur, sonrasında da ziyafetler verilip habercilere hediyeler takdim edilerek başkente uğurlanırlardı (2011: 452).

Paşa gibi Mısır'a yeni atanan mollayı, yani kadiaskeri karşılamak için de bir tören ve ziyafet düzenlenirdi. Mollayı karşılamak üzere Mısır'ın ileri gelen devlet erkânı ve din büyükleri Âdiliye denilen menzile giderdi, Paşa'nın vereceği ziyafet için mutfak malzemelerinin önceden Âdiliye'ye gönderilmesi Evliyâ'nın atlamadığı bir detaydır (2011: 492). Evliyâ Çelebi bu ziyafette ne yenilip içildiğini belirtmemiş ancak yemek

sonunda, Paşa kesesinden yapılan diğer ziyafetlerde de olduğu gibi, kahve ve buhur ikramı yapıldığını aktarmıştır (2011: 493).

Devlet büyüklerinin Mısır'a atanmasının tasvirlerinde, daha önce de belirtildiği üzere, belirli yemek isimleri üzerinde durulmamıştır. Yine de kurban edilen hayvanlar arasında koyunun öne çıkması onun ziyafetlerde en tercih edilen et kaynağı olduğunu göstermektedir. Bununla birlikte, şeker kıymetli olduğu için şekerle hazırlanmış şerbetlerin ve yine önemli ziyafetlerin tamamlayıcısı olan kahvenin de öne çıktığı görülmektedir. Bunlar dışında adı geçen yiyecekler beyaz ekmek, çörek ve meyvelerdir. Has undan yapılmış beyaz ekmek ve çörek gibi yiyecekler de esmer ekmeğe kıyasla daha kıymetli olduklarından ziyafet sofrasında tercih edilip sunulan ürünlerindendir. Öte yandan, Mısır'da çok çeşitli meyveler yetiştiğinden bunların beslenmede ve sofralarda önemli bir yeri vardır. Evliyâ Çelebi'nin ziyafet sofralarından bahsederken meyveleri özellikle zikretmesi de bunu göstermektedir.

Toplu yemek yenilen ve ziyafet verilen bir diğer büyük olay hac kafilesinin uğurlanmasıdır. Emirü'l-hac alayı denilen bu topluluk Şevval ayının 23. günü yola çıkar ve onların şehirden çıkışını izlemek için "Mısır halkı 5-10 gün öncesinden beşer onar gurya kira ile dükkânlar tutup aileleriyle, yiyecek ve içecekleriyle dükkânlarda ve yollar üzerinde sakin olurlar" idi (2011: 464). İnsanların yiyecek ve içeceklerini de yanlarına alıp yolculuğa çıkanları seyretmesi kabile üyelerinin ve mahmel-i şerifin, yani Hazret-i Peygamber'in kişisel eşyalarının bulunduğu üzeri siyah ipek ve altın süslemelerle örtülü sandığın sabah vakti Kara Meydan'dan çıkıp sürekli dualar okunarak ve ayanların bulunduğu dükkân önlerinde bekletilerek ilerlemesi sebebiyle ancak ikindi vakti Bâb-ı Nâsır'a varmasından dolayı idi (2011: 475). Yani halk uzunca bir süre bu törensel uğurlanışı izledi. Mahmel-i şerif yola çıkmadan bir gece önce şeyhler ve dervişler etrafında toplanarak sabaha kadar dua, mevlid-i nebi ve Kur'an-ı kerim okuyup zikir çekerler, Paşa da onlara 10 sofraya yemek gönderir, zira Paşa'nın misafiri sayılırlar, ziyafetten sonra da yarım okka buhur ve ıtırılı sularla bulundukları ortamın kokusu güzelleştirilirdi (2011: 464-465). Paşa'nın misafirlerini ağırlamak için yalnızca yemeklerle yetinmemesi ve sonunda buhurla gülsuyu ikramı yapması burada dikkat edilmesi gereken noktadır. Paşa

böylece hem mahmel-i şerife hem de onu layıkıyla uğurlamak için çaba gösteren şeyh ve dervişlere verdiği değeri gösterir, Paşa sofrasına yaraşır şekilde ikramlarını düzenler idi.

Hac kafilesinin kutsal topraklara varması ve oradan dönmesi hem lojistik açıdan hem de güvenlik açısından zorlayıcı unsurlar barındırırdı. Bu yüzden hacıların hem uğurlanmaları hem de karşılanmaları sırasında çeşitli kutlamalar yapılır ve ziyafetler verilirdi. Yanına tüm yiyecek ve içeceklerini alarak yola çıkan kafilenin dönüş yolunda erzak ve su tedariki azaldığı için çeşitli menzillerde onlara ikmal yapmak üzere çeşitli alaylar yola çıkardı. Bunlara işlevlerinden ötürü Ferahşâd alayı (2011: 480) ve Perakende alayı (2011: 484) gibi isimler verilirdi. Evliyâ Çelebi hacıları Bürke menziline karşılayan Perakende alayının diğerlerinden farklı olarak hacılara hazır ziyafet sofraları sunduğundan, yiyecek ve su dışında giysi yardımında da bulunduğu söz etmiştir: “100 deve yükü ekmek, bin don, bin gömlek, 100 koyun ve mükellef sofralarla gelen aç hacıları toplayıp ve rahmet suyuyla sulayıp bütün fakir Arap hacıları giydirip hayır dua ederler.” (2011: 484-485). Ayrıca bazı kul beyleri ve ocak ağaları hacıları çadırlarında hazırladıkları ziyafetlere davet ederlerdi (2011: 485). Bu ikramlar, üç gün üç gece devam ederdi: “hacı karşılamak sevaptır bahanesiyle öyle içip eğlenip zevk u safâ ederler ki bir diyara mahsus değildir” (2011: 485). Evliyâ’nın naklettiğine göre, emirü’l-hac sabaha doğru sancak-ı şerif ve mahmel-i şerif ile menzile varınca bu da ayrıca kutlanırdı: “kahvaltı yapılır, mutantan ve miskli kahveler içilir” sonra da “büyük bir ziyafet sofrası kurulur” idi (2011: 486). 110 gün süren ve temel ihtiyaçları bile karşılamanın yer yer imkânsız olduğu zorlu bir yolculuğun tamamlanması bu şekilde kutlanırdı (2011: 486). Ardı ardına birkaç gün süren diğer ziyafetlerde olduğu gibi, burada da hem yemeklerden hem de kahvaltıdan söz edilmiştir. Ayrıca kahve ikramlarının da yapılması bu sofralara özen gösterildiğini anlatan detaylardandır.

Evliyâ Çelebi’nin aktardığına göre ziyafet verilen diğer etkinlikler düğünlerdir. Evliyâ Çelebi sünnet düğünlerini anlatırken üç gün üç gece kutlamalar yapıldığını ve ziyafetler verildiğini söylemiş ancak bu ziyafetlerde sunulan yiyecek ya da içeceklerden bahsetmemiştir (2011: 572). Mısır Fellahlarının düğünlerini anlatırken de yemeklerden kısaca söz etmiş ve üzerinde fazlaca durmamıştır: “bir geniş yere

bin, 2 bin akraba ve yakınları ve başka haşarat takımı toplanıp mülûhiyye, bamya, kurkas ve peynirler yenilir” diye anlatmıştır (2011: 568). Fellah düğünleri ile ilgili üzerinde durduğu asıl durum gelin ve damadın sırayla kılık değiştirerek bir oyun oynaması ve katılımcıları eğlendirmeleridir (2011: 568-571). Bu geniş katılımlı ve protokolün mevcut bulunmadığı ziyafette ise öncekilerden farklı olarak et ürünlerinin sunulduğuna dair bilgi verilmemiştir; hazırlanan mülûhiyye, bamya ve kurkas sebze yemekleridir; bunlardan başka peynir de yenildiği belirtilmiştir. Ayrıca söz konusu fellah düğününde kahve, şerbet ya da buhur ikramından da bahsedilmemiştir. Tüm bunlar yemeklerin sosyoekonomik durumla ilişkisini vurgulayan detaylardır.

Genel olarak değerlendirildiğinde, Mısır halkının eğlenceye düşkün olduğu ve çeşitli vesilelerle büyük kutlamalar yapıp ziyafet yemekleri verdikleri görülmektedir. Evliyâ Çelebi bu etkinliklerden söz ederken yemek isimlerinden ziyade yemeklerde kullanılan temel malzemeleri saymıştır. Bu durum da dönemin yemek kültürü ile ilgili ancak kısıtlı bilgi sağlamaktadır. Evliyâ Çelebi’nin ziyafetleri tarif ederken çeşitli betimleme yöntemleri seçtiği görülmektedir. Bazen yemeklerin hazırlanma süresini, bazen ise tüketilme süresini belirtmiştir; bunları da kimi zaman saatlerle kimi zaman ise günlerle ifade etmiştir. Günlerce süren ziyafetlerde kahvaltılardan ve kahvaltı sonrası içilen kahvelerden de söz edilmiştir.

Ziyafetleri betimlerken Evliyâ Çelebi’nin başvurduğu bir diğer ölçüt ise yapılan masraflardır. Evliyâ Çelebi için kaç kese masraf yapıldığı ve bunu kimin üstlendiği önemli detaylardır. Tasvir ettiği ziyafetlerde içilen şerbet ve kahvelerle ziyafet sonrası yakılan buhurlar dikkat çekmektedir. Bunlar zengin davetlerin tamamlayıcı unsurları olarak öne çıkmaktadır. Ziyafetler için yapılan harcamaların önemli bir kısmı eti için kesilen hayvanların masrafıdır, bunlar içinde ise koyunun öne çıktığı görülmektedir. Özellikle kurban edilen hayvanlar sayıldığında koyun sayısının sığır ve deve sayısına oranlanması koyunun diğer et kaynakları arasında daha çok tercih edildiğini göstermektedir. Diğer yandan ziyafet sofralarında tavuk ve güvercin etinin bulunduğu birden fazla örneğe rastlanmaktadır. Ziyafet sofralarının olmazsa olmazları arasında hamur işi ürünler de sayılabilir. Bu noktada ekmekler ve çörekler öne çıkmaktadır. Özellikle beyaz undan yapılan has ekmek zengin sofralarının göstergesidir. Fellah düğünlerinde sunulan ikramların ise sebze yemeği ve peynirden

ibaret olduğu aktarılmıştır. Bu bağlamda söz konusu düğün ziyafetlerin maliyetinin diğerlerinden düşük olduğu da belirtilmiştir.

Evliyâ Çelebi ziyafet sofralarında tüketilen yiyeceklerin malzemesini saymış ancak bunların nasıl pişirildiğinden söz etmemiştir. Yalnızca Paşa'nın Ramazan Bayramı ziyafeti sırasında yenilen etlerin kebab olduğunu belirtmiştir. Bunun haricinde diğer ürünlerin ne şekilde piştiğine dair bilgi mevcut değildir. Tüm bunlar dikkate alındığında Evliyâ Çelebi'nin ziyafet sofralarını anlatırken asıl amacının Mısır halkının eğlenceye düşkünlüğünü ve bunun için masraftan çekinmediklerini göstermek olduğu düşünülebilir.

5.1.3. Mevlid Yemekleri

Toplu yemek etkinliklerinin en önemlilerinden biri mevlidlerdir. Evliyâ Çelebi Mısır içinde sene boyunca her gece bir mevlid-i nebi olmak üzere toplam 360 tane mevlid düzenlendiğini söylemiştir (2011: 512). Bu sayının çokluğu Mısırlıların hayatında mevlidlerin önemli bir yeri olduğunu göstergesidir. Nitekim *Seyahatnâme*'de Mısır anlatılırken öne çıkan mevlidlerin betimlenmesi önemli yer tutar. Örneğin, Evliyâ Çelebi imaretlerden söz ederken büyük mevlidi olan tekkeleri özellikle zikretmiştir; Sultan Kayıtbay Tekkesi'nde yılda bir kere büyük mevlit (2011: 276), Tophane Tekkesi'nde de yılda bir kere üç gün üç gece süren mevlid (2011: 277-278), vakıfları zayıf olduğu için ancak kendi kendine yeten Sultan Gavrî Tekkesi'nde bile yılda bir kez büyük mevlid olduğu yazılıdır (2011: 278). Mevlidler anlatılırken yemekler üzerinde özellikle durulmasa da genellikle büyük çaplı ziyafetler verildiği ve özel ikramlarda bulunulduğu söylenmiştir. Ayrıca süresi birkaç saat ile sınırlı olmayan ve kimisi on-on beş gün süren mevlidlerde katılımcıların günlük ihtiyaçlarını karşılamak üzere geçici olarak inşa edilen altyapılar tarif edilirken hem pazarların hem de kahvehaneler gibi yiyecek-içecek satılan mekânların kurulduğunun belirtilmesi mevlidlerin yemek kültürünü yansıtmaları bakımından öne çıkan etkinlikler olduğunu göstermektedir.

Evliyâ Çelebi Mısır'daki büyük mevlidleri şu şekilde sıralamıştır: Seyyid Ahmed el-Bedevî mevlidi, İbrahim-i Dessûkî mevlidi, Canpoladiyye mevlidi, Hazret-i Şeyh

Bekrîzâde mevlidi, Şeyh İbrahim Gülşenî Tekkesi mevlidi, Şeyh Ahmed er-Rufâî mevlidi, Şeyh Ömer ibnü'l-Fârız mevlidi, Ebussuud el-Cârihî mevlidi, Hazret-i İmam Şâfiî mevlidi, Hazret-i Şeyh Ebü'l-Leys Tekkesi mevlidi, Şeyh Ukbe-i Cüheynî mevlidi, Şeyh Şahin mevlidi, Şeyh Cûşî mevlidi, Kademü'n-Nebî mevlidi, Sâdât hazretleri mevlidi, Şeyh Bekrî hazretleri mevlidi, Ümmü'l-kıyas mevlidi, Ümmü'i-kıyas'taki ikinci mevlid, Mahmudiye mevlidi, Mirahur mevlidi, Sâdât mevlidi, Sultan Kayıtbay mevlidi, Bulak Tekkesi'nde İbrahim Gülşenî mevlidi, Şeyh Bekrî mevlidi, Şeyh Şarâvî mevlidi, Şeyh Hanefî mevlidi, Şeyh Halvetî mevlidi ve Hazret-i İmam Hüseyin Türbesi mevlidi (2011: 512-523).

Evliyâ Çelebi bunlardan Şeyh Ahmed er-Rufâî mevlidi, Şeyh Ömer ibnü'l-Fârız mevlidi, Ebussuud el-Cârihî mevlidi, Hazret-i Şeyh Ebü'l-Leys Tekkesi mevlidi, Şeyh Ukbe-i Cüheynî mevlidi, Şeyh Şahin mevlidi, Şeyh Cûşî mevlidi, Kademü'n-Nebî mevlidi, Sâdât hazretleri mevlidi, Şeyh Bekrî hazretleri mevlidi, Sultan Kayıtbay mevlidi ve Hazret-i İmam Hüseyin Türbesi mevlidi hakkında sadece nimetin bol olduğuna ya da ziyafet yapıldığına dair bilgi vermiş ancak kaç gün sürdüğü, ne türlü ikramların yapıldığı, mevlide kimlerin katılabildiği ve benzeri herhangi bir detay vermemiştir. Bununla birlikte, Canpoladiyye mevlidinin hacıların dönüşünü kutlamak için yapıldığını; Ümmü'l-kıyas mevlidinin Nil noktası günü, Ümmü'l-kıyas'taki ikinci mevlidin ise Nil kesimi günü yapılan kutlamalar olduğunu belirtmiştir (2011: 522). Söz konusu üç mevlid, tekkelerle ya da tarikatlarla doğrudan ilişkili olmadığı için “Ziyafet Yemekleri” bölümünde ele alınmıştır. Aşağıda ise hakkında detaylar verilen tarikat mevlidleri üzerinde durulacaktır.

Evliyâ Çelebi'nin aktardığına göre Mısır'daki en büyük mevlid Hazret-i Seyyid Ahmed el-Bedevî'nin tarikatının düzenlediği mevliddir (2011: 512). Nitekim Mustafa Kara'nın *İslam Ansiklopedisi*'nde Ahmed el-Bedevî hakkında yazdıkları da bunu doğrular niteliktedir. İlgili maddede el-Bedevî'nin tasavvuf erbabınca dört kutuptan biri kabul edildiği, Mısır'da kahraman ve kurtarıcı olarak görüldüğü, Memlûk hükümdarı Melik Baybars'ın ona derin bir muhabbet beslediği ve yine Memlûkler döneminde Sultan Kayıtbay başta olmak üzere çoğu hükümdar tarafından Bedevî tarikatı mensuplarına ayrıcalıklar tanındığı açıklanmıştır (Kara, 1989: 47-48). Bu etkinliklerle ilgili anlatılanlar bir organizasyonun düzenlenme aşamalarını, gemi

yolculuklarının nasıl yapıldığını, on gün sürecek bir mevlid için nasıl bir altyapı hazırlandığını ve on gün boyunca katılımcıların nasıl zaman geçirdiği ile ilgili detaylar hakkında bilgi vermektedir. Tüm aşamalarda o dönemin beslenme kültürüne dair önemli malumatlar yer alır. Örneğin, organizasyonun düzenlenmesi için paşadan maddi yardım talebi sırasında istenilen yiyeceklerin türü, paşanın talep karşısında ihsan ettiği erzaklar arasında yer alan yiyecekler, mevlide giden dervişlerin gemi yolculuğu sırasında nasıl beslendikleri, etkinlik yerine varanların 10 gün boyunca nasıl beslendiği bu bilgiler arasındadır.

Evliyâ Çelebi öncelikle dervişlerin bu mevlidin giderlerini karşılamak üzere paşaya başvurup “50 kantar peksimet, soğan ve peynir” istediklerini (2011: 511) ancak kendilerine bundan çok daha fazlasının ihsan edildiğini söyleyerek verilenleri şöyle sıralamıştır: “10 kantar peksimet, diğer içecek ve yiyeceklerden başka 100 okka kahve, üç kantar şeker ve 100 balmumu” (2011: 647). Dervişler tarafından talep edilen temel gıda ürünlerinin ekmek yerine geçen peksimet, peynir ve soğandan ibaret olması dikkat çekicidir. Diğer yandan kendilerine sunulan yiyecek ürünleri arasında peksimetten başka yalnızca kahve ve şekerin özellikle zikredilmesi de önemlidir. O dönemde her iki ürün de oldukça değerliydi. Özellikle işlenmiş şeker en değerli ürünler arasında yer alıyordu ve kahve ile birlikte Âsitâne’ye gönderilen ürünler arasındaydı. İstanbul’da sarayın ihtiyacı karşılanmadan belirli ürünlerin yurt dışına satılması yasaktı, kahve de bu ürünler arasındaydı.

Sözü edilen ihtiyaçlarını yüklenen dervişler Bulak’tan yola çıkıp Nil kıyısındaki yerleşim yerlerini de ziyaret ederek Seyyid Ahmet el-Bedevisi’nin türbesinin bulunduğu Tanta kasabasına varırlar ve on gün on gece sürecek etkinlikleri başlatırlardı. Bu yolculuk sırasında Evliyâ Çelebi seyahat edilen gemilerin dört katlı olduğunu ve en alt katının ambar olarak kullanıldığını belirtmiştir (2011: 647). Ancak gemide bir ambar bulunması yolculuk süresince geminin sürekli seyredip yolcuların geminin içinde yemek yediği anlamına gelmez. Evliyâ Çelebi’nin aktardığına göre yolculuk boyunca çeşitli duraklarda mola verilip ziyafetler düzenlenir ya da menzillerde bulunan konukevlerinin ikramlarından yenilip içilirdi. Evliyâ Çelebi, bu güzergâhta örneğin Bulak’ta üç gün üç gece süren eğlenceler düzenlendiğini (2011: 647), İfrit Köyü civarında verdikleri molada bütün

ziyaretçilerin gemilerden karaya çıkıp yemek pişirip keyifli zaman geçirdiğini, bu sırada Şeyh Mustafa Rumî hazretleri denilen bir zatın koyunlar kurban edip yemekler pişirdikten sonra sofrasını herkese açtığını (2011: 650), Zifte kasabasında da iki gün çadırlarda kaldıklarını ve şehirde bulunan konukevinin yolculara ikramının bol olduğunu (2011: 651-652), Şirsine Köyü’nde dinlenip yemek yediklerini (2011: 654) ve Menuf şehrini geçtikten sonra Seyyid Ahmet El-Bedevî’nin türbesinin bulunduğu Tanta kasabasına vardıklarını anlatmıştır (2011: 661). Bu süreçte yenilen yemeklerden yalnızca kurban edilen koyun özellikle belirtilmiştir. Bunun haricinde zikredilen herhangi bir yiyecek yoktur. Yine de nehir üzerinde yapılan bir gemi yolculuğunda hiç balık tutulup yenmesinden bahsedilmemesi de dikkate değer bir noktadır. Bu da “Av ve Av Hayvanları” bölümünde, balık yemenin genellikle tercih edilen bir seçenek değil ancak başka ürünlerin yokluğunda başvurulmuş bir çözüm olduğu görüşünü destekler niteliktedir.

Evliyâ Çelebi Bedevi mevlidi için büyük hazırlıklar yapıldığını, mevlidin de şaşaalı geçtiğini anlatmıştır, bunu betimlemek için o zamana dek bulunduğu kalabalık etkinlikleri sıraladıktan sonra şunları belirtmiştir: “bu zikrolunan büyük kalabalıkların hepsi bir olsa Bedevî mevlidi şenliğinden bir parça olmayıp bir gün veya bir gece şenliği kadar olmaya” (2011: 683). Mevlid 10 gün kadar süreceğinden hem ziyaretçilerin çadırları hem de onlara yiyecek ve içecek tedarikinde bulunmak için oraya giden tüccarın çadırları kurulurdu, hatta geçici kahvehaneler bile kurulurdu (2011: 671). Evliyâ Çelebi kurulan dükkânlar arasında en fazla leblebici dükkânı olduğunu bildirdikten sonra diğer dükkânların ve esnafların sayılarını vermiş: “600 kahvehane, 300 aşçı, 200 kasap, 50 aktar, 100 gözlemeci, 100 ekmekçi, 200 bozacı, 50 şerbetçi” ve eklemiştir: “Dükkânsız esnafın sayısını ancak Allah bilir” (2011: 674-675). Bununla birlikte, kurulan pazarlardan da bahsetmiştir: “pişmiş ekmek pazarı, yemiş pazarı, nice bin deve yükü kavun ve karpuz ve abdüllâvî pazarı, at pazarı, koyun pazarı, sığır pazarı, deve ve katır pazarı ve eşek pazarı” (2011: 675). Dolayısıyla pişirilen yemekler özellikle belirtilmese de büyük ölçüde et ve hamur işi tüketildiği ortadadır. Bununla birlikte meyvelerden kavun ve karpuz çeşitlerinin öne çıktığı söylenebilir. Dükkân sayılarına bakılarak en fazla tüketilen içeceğin kahve olduğu, sonrasında boza ve şerbetlerin geldiği görülmektedir. Evliyâ Çelebi tüketilen şerbet çeşitlerini şöyle sıralamıştır: fişfiş şerbeti, ırkasûs, berberis, demirhindi ve

kocayemiş ve eklemiştir: “Acayip hikmettir ki bu meydanda şarap sirke olur” (2011: 680). Bu durumu el-Bedevî’nin bir kerameti olarak yansıtmıştır.

Evliyâ Çelebi 10 gün süren bu mevlidin son iki gününün toparlanma, hediye alışverişi ve Garbiyye kâşifi ile Menufiyye kâşifinin ziyafetleri ile geçtiğini anlatmış ancak bu ziyafet sofralarında neler yenildiğine dair yine malumat vermemiştir (2011: 684). Yalnızca mevlide gelenlerin evlerine dönerken teberrüken, yani uğur ve bereket getirsin diye leblebi, helva ve lokum aldığından bahsetmiştir (2011: 684). Uzun mesafe katederek bir yere gidenlerin evlerine dönerken hediye, özellikle de ziyaret edilen yerin meşhur yiyeceklerinden götürmesi âdeti hâlen devam eden bir gelenektir. Evliyâ Çelebi kalabalık dağıldıktan sonra Bedevî dervişlerinin Tanta şehri içindeki Bedevî Tekkesi’ne giderek orada asıl mevlid törenini gerçekleştirdiğini ve bu etkinliğin bu şekilde sonlandığını bildirmiştir (2011: 685).

Evliyâ Çelebi bu sözleriyle on gün boyunca süren kalabalığa katılanların tamamının Bedevî dervişleri olmadığını, amaçlarının Bedevî için düzenlenen bir anmada hazır bulunmaktan ziyade, sosyal katılımı yüksek bir etkinliğin bir parçası olmak ve keyifli zaman geçirmek olduğunu ima etmiştir. Nitekim bu etkinlik için kurulan geçici kahvehanelerde Hüseyin Baykara meclisleri düzenlendiğini ve çok sayıda ahlâk dışı faaliyetin de gerçekleştiğini beyan etmiştir (2011: 675). Bununla birlikte, Bedevî mevlidinden çıkan pek çok kişinin Nehariye şehrinde Şeyh Muhammed ibn Zeyd hazretlerinin mevlidine gittiğini de belirtmiştir (2011: 684). Dolayısıyla sözü edilen kalabalığın belirli bir tarikata mensup dervişler olmadığını bir kez daha vurgulamıştır.

Nehariye şehrindeki mevlid de uzun sürdüğünden bunun için de çarşı pazar kurulurdu: “Nil kenarında yüksek ağaçlar gölgesinde nice yüz çadırlar dükkânlar ve kahvehaneler kurup 10 gün 10 gece alışveriş olup muhabbet pazarı olur.” (2011: 698). Burada da mevlid süresince ne yenildiğine ya da pazarda ne satıldığına dair bilgi verilmemiş, yalnızca geçici kahvehaneler kurulduğu belirtildiği için kahvenin vazgeçilmez bir içecek olduğu vurgusu yinelenmiştir.

Mısır’da öne çıkan bir diğer mevlid de Hazret-i İbrahim-i Dessûkî’nin tarikatına bağlı şeyh ve dervişlerin düzenlediği mevliddir. *İslam Ansiklopedisi*’ndeki ilgili

maddeye göre, Hazret-i İbrahim-i Dessûkî de tasavvuf erbabınca dört kutuptan biri olarak görülürdü (Demirci, 1994a: 212). Mısır'daki tarikatlarla ilgili *et-Turuku's-sûfiyye fi Mısır* kitabında Âmir en-Neccâr, İbrahim-i Dessûkî'nin halifelerinin mevlidleri Desûkîyye tarikatının olmazsa olmaz bir unsuru hâline getirdiklerini belirtmiştir (aktaran Demirci, 1994b: 212). Tarikat mensupları için bu mevlid en önemli etkinliklerden biri olduğundan dolayı hem uzun sürer hem de katılım fazla olurdu. Evliyâ Çelebi mevlidin on gün on gece sürdüğünü ve kasabanın Nil kıyısında bulunduğu için, ulaşım kolaylığı sayesinde, bu mevlide Bedevî mevlidinden daha fazla talep olduğunu da söylemiştir; kalabalığın ihtiyacını karşılamak üzere burada da çarşı pazar kurulurdu (2011: 704). Evliyâ Çelebi İskenderiye, Abâhûr, Reşid, Dimyat, Burlos, Said-i âlî ve Nil kıyısındaki diğer şehirlerden gelen gemilerle yiyecek ve içecek getirildiğini ve bolluğun bir nedeninin de bu olduğunu aktarmıştır (2011: 705). Bu detaylar lojistiğin etkinliklerin organizasyonunda ne kadar önemli olduğunun altını çizmektedir. Katılımın artması tüccarların ve satıcıların da etkinliğe olan talebini artırmış, dervişlerin ve sosyal imkânlarından faydalanmak için etkinliğe katılanların ihtiyaç duydukları ürünlere erişimini kolaylaştırmıştır.

Evliyâ Çelebi Desûkî mevlidi sırasında pişen yemekleri şöyle anlatmıştır: “Bu tekkenin imaretinde büyük kazanları var ki mevlidde içine üçer dörder camız eti, onar koyun eti koyup nice kazan buğday çorbası ve 20 bin küçük ekmek pişip bütün fukara ve miskinlere dağıtılır.” (2011: 703). Ayrıca gemilere derisi yüzülmüş koyunların asıldığını ve misafirlere bunlarla ziyafet verildiğini anlatmıştır (2011: 704). Bu mevlid sırasındaki bolluğu ve bereketi aktarmak için Evliyâ Çelebi hem kurulan mutfakları hem de düzenlenen eğlenceleri hükümdarlara yakışır olarak nitelemiştir: “Keykavus mutfaklarında nefis yemekler pişirilip gece gündüz içip eğlenip mutrip ve hanendelerle Hüseyin Baykara meclisi [olur]” (2011: 705). Anlatılanlardan anlaşıldığı kadarıyla, bu mevlidde de et ve hamur işi denilebilecek ekmek tüketiminin öne çıktığı görülmektedir. Yahni şeklinde pişirilen et yemekleri, buğday çorbası ve ekmek dışında herhangi bir ürünün ismi anılmamıştır. Bu eğlenceler sona erip kalabalık dağıldıktan sonra ise İbrahim-i Dessûkî Camii'nde ulemalarla dervişler toplanır ve mevlid okurlardı: “o mübarek gecede mevlid-i şerif okunur, ûd, amber ve buhurlar yanıp gül suları âşıkların üzerine saçılır, çeşit çeşit akideler ve şekerler yenilip nice bin miskli şerbetler içilir” (2011: 706). Bedevî

mevlidindeki gibi, bu mevlide katılanların da çoğu tarikat mensupları değil, etkinliğin sosyal imkânlarından yararlanmak isteyen kimselerdir. Bunun için asıl tarikat dervişleri kalabalığın dağılmasından sonra camilerinde bir araya gelerek mevlid okuyarak mürşidlerini yâd ederlerdi. Bu sırada da mevlid ziyafetlerini güzel kokular, şekerler ve şerbetler ile taçlandırırlardı. Evliyâ Çelebi'nin tasvir ettiği ziyafetler içinde yalnızca kısıtlı sayıda katılımcısı bulunanların ve bu türden seçkin ikramların masrafından kaçınmayacak durumda olanların sonunda ıtırli kokular, içecekler ve tatlılar ikram edildiği görülür. Dolayısıyla, İbrahim-i Dessûkî tarikatına ait vakıfların bu masraflardan kaçınmayacak kadar güçlü, vakfa yapılan bağışların da bol olduğu anlaşılmaktadır.

Hazret-i Şeyh Bekrîzâde mevlidi, Şeyh Bekrîzâde Aziz Mehmed Efendi'nin Özbekiyye Bürkesi kıyısındaki mülkünde Rebiyülevvel ayının on ikinci gecesinde düzenlenir. Hicri takvime göre Rebiyülevvel ayının on ikincisi gecesini Hazret-i Muhammed'in doğum günüdür, bu yüzden mevlid düzenlemek için bu tarihin seçilmesi anlamlıdır. Evliyâ Çelebi Şeyh Bekrîzâde Aziz Mehmed Efendi'nin 10 gün 10 gece boyunca “bütün Mısır ayanına bölük bölük, meslek meslek ziyafet [ettiğini]” söylemiş, sofralarda ne sunulduğunu açıkça belirtmese de yapılan ikramların sürekliliğini ve çeşitliliğini “Keykâvus dahi böyle bol nimet dağıtmaya kâdir değildir. Gece gündüz 100 yere Ebubekir sofrası kurulup ihsanlar ve nimetler bütün herkese sunulur” diyerek övmüş ve sultanlara yaraşır düzeyde olduğunu vurgulamıştır (2011: 512). Evliyâ Çelebi sunulan yemeklerin de mevlid gecesini sunulan içeceklerin de adını vermemiş, yalnızca değerli kaplarda “miskli ve amberli içecekler[in] çeşit çeşit mücevher fağfuri ve münebbet kâseler ile” servis edildiğini belirtmiştir (2011: 513). Bu durum da mevlidin düzenlenmesinde masraftan kaçınılmadığının göstergelerinden biridir. Bununla birlikte, bu mevlidde de diğer uzun süreli mevlidler gibi katılımcıların ihtiyaçları karşılanmak üzere düzenlendiği alanda pazar kurulması ve yiyecek içecek alışverişi yapılması söz konusudur (*Seyahatnâme*, 2011: 513).

Evliyâ Çelebi, Rebiyülevvel ayının on ikinci gecesinde düzenlenen bir diğer mevlidin Şeyh İbrahim-i Gülşenî Tekkesi mevlidi olduğunu belirtmiş, bu yüzden bazı insanların Hazret-i Şeyh Bekrîzâde mevlidine, bazılarının ise Gülşenî mevlidine

ve bazılarının her ikisine de geldiğini aktarmıştır; yalnız söylediklerine şunu da eklemiştir: “Gülşenî mevlidi yaygaracı Fellah ve sıradan halk için değildir, seçkinler içindir. Bütün Anadolu insanı, askerî taifesi, tarikat marifet erbabı, temiz, zarif şair ve eli kalem tutan insanlar gelirler. Başka yabancı, sokaktan geçen, derinti adamlar gelemmez” (2011: 513). Bu açıklamadan Gülşenî mevlidinin zengin fakir ayrımı gözetmeyen etkinliklerden sıyrıldığı, ayrıca Evliyâ Çelebi için “seçkinler” sınıfının kimlerden oluştuğu anlaşılabılır. Bu noktada Evliyâ Çelebi için Anadolu insanının seçkinler sınıfının en başında sayılması da dikkat çekicidir. Nihat Azamat, *İslam Ansiklopedisi*’nde “İbrâhim Gülşenî” maddesinde, Anadolu’da da pek çok dervişin tarikatına bağlı olduğu Şeyh İbrahim-i Gülşenî’nin Mısır’a geldikten sonra Kahire’de kısa zamanda ünlendiği, hatta Yavuz Sultan Selim’in Mısır’ı fethettikten sonra kendisini bizzat ziyaret ederek bir isteği olup olmadığını sorduğunu aktarmıştır (2000: 302-303). Bu istek sonucunda Kahire’de Osmanlılar’a ait ilk dinî eser olan İbrâhim Gülşenî Külliyesi inşa edilmiştir (Behrens-Abouseif, 2000: 304-305). Diğer bir deyişle, Gülşenî tarikatı devlet otoritesi tarafından da desteklenen ve dahası saygı duyulan bir geçmişe sahiptir. Dolayısıyla söz konusu tarikat tarafından düzenlenen etkinliğin yalnızca seçkin bir gruba mahsus olması ve toplumun bir kısmının bu etkinlikten dışlanması bu şekilde açıklanabilir. Bununla birlikte, diğer mevlidlerde de asıl kutlamanın yalnızca tarikat ehline açık olduğu ve kalabalık dağıldıktan sonra düzenlendiği göz önünde bulundurulduğunda, sadece mevlid, Kur’an ve dua okumanın gerçekleştirildiği Gülşenî mevlidinin -diğerleri gibi günler boyu sürmeyeceği için- tarikat mensuplarına özel düzenlendiği de düşünülebilir ve Gülşenîlerin diğerlerini asıl etkinlikten dışlayıcı görünen tavrı aslında diğer tarikatlarla benzer bir tutum olarak da değerlendirilebilir.

Gülşenî mevlidinde ziyafet verildiği söylenmemiş, hâliyle yenilen yemeklerden de bahsedilmemiştir; bunun yerine tatlı, çerez, meşrubat ve güzel kokulu buhur ile ıtır kokuların ikramından söz edilmiştir. Bunların arasında tatlılardan “şeker, nebat, tatlılar, helvalar ve çeşit çeşit hamavîkand-i nebatları”; çerezlerden “şeker ile badem, leblebi, Şam fıstığı, soyulmuş Rum fıncığı, çeşitli çerezler”; meşrubatlardan “rengarenk fağfurî kâse ile” dağıtılan “amberli ve miskli içecekler”, “mutantan ve mücevher kahveler, çay, badyan, salep, mahlep, palude, saf süt ve baharatlı meşrubatlar” sayılmıştır (2011: 515). Bu kadar çeşitli ikramlar ve kutlamaların buhur

ve hoş kokulu sular ile taçlandırılması Gülşenî mevlidinin seçkinler için olduğunu bir kez daha kanıtlar niteliktedir.

Daha önce de belirtildiği üzere, ziyafetleri güzel kokularla ve içecek ikramlarıyla taçlandırmak seçkinlere özgüdür. Bununla birlikte, mevlidi betimlerken yemekli ziyafetlerden değil; tatlı, çerez ve meşrubat ikramlarından söz edilmesi bu etkinliğin bir kez daha -deyim yerindeyse- açları doyurmak maksadı ile yapılmadığını göstermektedir.

Evliyâ Çelebi İmam-ı Şafîî mevlidinin üç gün üç gece sürdüğünü belirtmiş ancak katılımcıların etkinlikten birkaç gün önce İmam Şafii kasabasına gidip orada kalmaya başladığını da açıklamıştır: “Mısır’ın ayan ve eşrafı 5-10 gün önce İmam Şafîî kasabasında beşer onar gurişâ haneleri kira ile tutup çoluk çocukları ve yiyecek içecekleri ile gelip zevk ederler” idi (2011: 519). Burada belirli kişiler tarafından verilen büyük ziyafetlerden ya da ikramlardan söz edilmemiş, bunun yerine herkesin kendisi ile ailesinin yiyeceğini sağladığı ve etkinlik boyunca yiyecek ve içecek tedariki için ayrıca bir de pazarların kurulduğu anlatılmıştır. Katılımcılar kiraladıkları evlerde kaldıkları için Bedevî ya da Dessûkî mevlidlerinde olduğu gibi çadırların kurulması da söz konusu değildir.

Evliyâ Çelebi büyük mevlidler arasında saymadığı hâlde Hazret-i Ebu Hüreyre mevlidini de uzun uzun anlatmıştır. Cize Ovası’nda bulunan Ebu Hüreyre Türbesi’nde her sene temmuz ayında düzenlenen bu mevlid, üç gün üç gece sürdüğünden bu mevlid için de pazarlar kurulur ve bu pazarlarda Ebu Hüreyre’nin türbesinin yanından çıkan şifalı sudan içmek için su kapları (testi, bardak, çanak) ve yoğurt satılırdı: “Yine o gün o kadar çanak Cize yoğurdu ve kaymağı satılır ki bütün ziyaretçilerin içi dışı beyaz yoğurt olur” (2011: 630-631). Ebu Hüreyre mevlidi yoğurt ve kaymak satışının özellikle anlatıldığı tek mevliddir. Bununla birlikte, bu mevlid sırasında tüketildiğine dair -diğer mevlidlerde sözü edilenler de dâhil- yoğurttan başka hiçbir yiyecekten veya şifalı su haricinde başka bir içecekten söz edilmemiştir.

Evliyâ Çelebi büyük mevlidler arasında saymasa da Dimyat’ta da öne çıkan mevlidler olduğunu belirtmiştir: “Bu şehir halkı gayet zevk ehlidir. 366 günde elbette

birer düğün, her gece birer mevlit ve üç aylarda günlük birer büyük mevlid edip bir hay hû ederler. Elbette bu büyük toplantılar yapılır” (2011: 806). Bu büyük mevlitlerden biri, Şaban ayının on beşinde düzenlenen ve üç gün üç gece süren Şeyh Şata mevlididir. Bunun için Dimyat kaymakamı bir Mısır kesesi harcayarak üç gün üç gece boyunca Dimyat’tan ve civar köylerden gelen 40-50 bin konuğu ağırlamak üzere ziyafetler düzenlerdi (2011: 810). Evliyâ Çelebi bu toplu yemeklerde ne tüketildiği ya da yemek usulleri hakkında bilgi vermemiştir. Dimyat’taki bir başka mevlid de kabri bahçeler içinde olan Şeyh İbrahim-i Ekber-i Minyavî’nin Recep ayında düzenlenen mevlididir, bu mevlidde halk dervişlere meyve hediye ederdi (2011: 811). Bunun haricinde dervişlerin ne yediğine dair herhangi bir malumat verilmemiştir.

Sonuç olarak, mevlidlerdeki ziyafetlerde özellikle koyun etiyle pişirilmiş et yemekleri ile hamur işi (ekmek, peksimet, gözleme) ürünlerin öne çıktığı görülmektedir. Bunlardan başka, çorbalardan buğday çorbası; sebze ve meyvelerden soğan, yemiş, kavun, karpuz ve abdullâvî; şarküteri ürünlerinden peynir ve yoğurt; tatlılardan şeker, akide, nebat, lokum, tatlılar, helvalar ve çeşit çeşit hamavî kand-i nebatları; çerezlerden şeker ile badem, leblebi, Şam fıstığı ve soyulmuş Rum fıstığı; meşrubatlardan kahve, boza, çay, badyan, salep, mahlep, palude, saf süt ve şerbetler (fişfiş şerbeti, ırkasûs, berberis, demirhindi ve kocayemiş) özellikle zikredilmiştir. Tatlı, çerez ve meşrubatların önemli bir kısmı Gülşenî mevlidindeki ikramlar arasındadır. Genel olarak mevlidlerde tüketilen ürünlere bakıldığında ise en öne çıkan ve dikkat çeken ürünün kahve olduğu görülür. Bu durum tarikat mensupları arasında kahvenin popüler olduğunu ve toplumun çeşitli katmanlarından rağbet gördüğünü kanıtlar niteliktedir.

5.1.4. Tekke Yemekleri

Evliyâ Çelebi’nin çizdiği Mısır portresine göre, toplu yemek verilen en önemli yerler camiler ve tekkelerdir. Bu durumu tasvir etmek için Mısır’a gelen yoksul birinin her gün farklı bir imarette kalmak suretiyle tüm bir seneyi hiç masraf etmeden geçirebileceğini söylemiştir, Mısır’daki imaretlerin sayısı o kadar fazladır:

Mısır'a bir fukara misafir gelip konuk olmak isterse her gece bir tekkede konuk olup "İkram edin" fehvasınca o misafire ikram edip sabah olunca tekke şeyhi o misafire bir Mısır para hamam akçesi ihsan edermiş. Dilerse o misafir bir sene sakın olsun, günlük birer para vakıf tarafından verilirmiş. ve sene başında bulunan seyyahlara bir hırka da ihsan olunurmuş. Bazı fukara her gece bir tekkede konuk olup birer parayı alıp bir başka tekkeye gider, bu şekilde Mısır'ın Garâfe tekkelerinden 366 tanesini dolaşmış. (2011: 281)

Cami ya da tekkelerin vakıfları sağlamsa hem sürekli orada bulunan âlimler ve talebelerine hem de ihtiyaç sahiplerine nimetleri bol olur. Dolayısıyla vakfın işleyişi ve geliri imaretin kendi kendine yetmesini ve başkalarına yardım etmesini etkileyen en önemli etmenlerdir. Diğer yandan bir vakfın imaretinin sunduğu ikram ve yardımların boyutu ile ilişkili olarak imarete gösterilen rağbet de o vakfın gücünün göstergelerindendir. Hâliyle imaretler sundukları nimetlerle kalabalıkların ilgisini celp etmeye çalışır. Evliyâ Çelebi bu durumu betimlemek için Kahire'de Bâb-ı Nâsır'da Hâkim Bi-emrillah'ın kendi yaptırdığı Cami-i Kebir'e cemaat toplamak için Cami-i Ezher'i at pisliğiyle doldurduğunu ve caminin cemaatine birer ekmek ve birer sahan çorba vereceğini söyleyerek Cami-i Kebir'e davet ettiğini anlatmıştır. Ne var ki cemaat bu nimete rağmen Cami-i Kebir'e rağbet etmez ve mezbele hâlindeki Cami-i Ezher'de ibadet etmeye devam eder (2011: 619). Buradan ekmek ve çorbanın aslında o dönem için cezbedici bir ikram olduğunun yanı sıra imaretlere gösterilen ilginin üst düzeyde olmasının vakıf sahiplerince değerli bulunduğu ve bazı durumlarda bir rekabet unsuru olarak değerlendirildiği anlaşılmaktadır. Dolayısıyla Evliyâ Çelebi çeşitli imaretleri ve bunların yiyecek ikramlarını anlatarak bir bakıma bu vakıfların işleyişine ve gücüne ayna tutmaktadır. Kimi vakıflar et yemeği ve pilav, kimileri günde iki çeşit çorba ve ekmek sunacak kadar sağlam gelirli iken, bazıları tek çeşit çorba ile yetinirdi. Hatta bazı imaretlerin işleyen bir vakfı olmadığı için veya bazı durumlarda imaretle ilgilenen vakfın düzenli geliri olmadığı için söz konusu imaret başka bir imaretin vakfından faydalanır, içinde yaşayan insanlar da başka imaretlerden gelen yemeklerle ve desteklerle geçinirdi.

Evliyâ Çelebi vakıfların nasıl bozulduğunu gösterecek şekilde, en sağlam vakıflı olması beklenen sultan camilerinin bile kendilerine yaraşır ikramlarda bulunamadığını söylemiş; bir zamanlar eski sultanların yaptırdığı 700 kadar camide "nimet evi imaretleri" de bulunduğunu ancak zamanla gelirlerine, ekinliklerine ve arazilerine el konulması sonucunda yalnızca 156 cami in mutfağının işler durumda

olduğunu, onların da İstanbul imaretleri gibi her gün iki defa yemek vermeye değil, yalnızca Cuma günleri ve mübarek günlerde yemek dağıtmaya muktedir olduğunu aktarmıştır (2011: 281). Evliyâ Çelebi bu noktada Sultan Kalavan İmareti'nin diğer sultan vakıflarından ayrıldığını belirtmiştir çünkü Sultan Kalavan İmareti zengin fakir ayırt etmeksizin herkes için sabah akşam sofrasını açık tutmaktadır: “Bütün mürtezıkaya nice bin sahan yemek verildikten sonra nice bin tas, kâse, çanak, sahan mercimek ve buğday çorbası dağıtılır. Her cuma gecesi fakirlere de et ve pirinç verirler. Gerçi fukaranın yemeği imam, hatip ve şeyhlerin yemekleri gibi değildir, ama devamlıdır” (2011: 281). Burada yemeklerin verildiği kişilere göre ayrıldığı ve günlük dağıtılan yemekler ile özel günlerde dağıtılan yemeklerin de farklı olduğu görülmektedir. Her gün dağıtılan iki çeşit çorbaya karşılık, cuma geceleri, yani perşembe akşamları daha özel görülen et ve pirinç pilavı dağıtılırdı. Cuma günleri Müslümanların bayramı sayıldığından, özellikle haftalık olarak bu günlerde fazladan ikramların yapılması vakfın gelirinin yerinde olduğunu göstermektedir. Evliyâ Çelebi ayrıca bu imaretin büyüklüğünü anlatmak için mutfağında 40 aşçı ve 40 kilercinin çalıştığını da özellikle belirtmiştir (2011: 282).

Evliyâ Çelebi'nin sultan camileri arasında istisnai gördüğü bir diğer imaret de Cami-i Ezher'dir. Aktardığına göre, Fatımî hükümdarı Sultan Muizzüddin-i Mağribi Mısır'ı aldıktan sonra “Cami-i Ezher'i öyle mamur eyledi ki bütün dünya âlimlerini buraya toplayıp yiyecek ve içeceklerini verir, şîr-i hûrmâ ve katr-ı nebât verirdi. Hâlen Mısır içinde öyle sağlam bir vakıf yoktur.” (2011: 214). Burada vakfın sağlamlığı âlimlere verildiği söylenen şerbetler üzerinden tarif edilmiştir, yiyecek ve içeceklerin yanında hurma ve şeker şerbetlerinin de sunulması ihtiyaçların ötesinde bir ikram yapıldığının göstergesidir. Evliyâ Çelebi söz konusu cami imaretinin yaşadığı dönemdeki durumunu da şöyle anlatmıştır: “Sabah akşam mutfağından bütün fakirlere birer çanak pirinç ve mercimek çorbasıyla birer ekmek verilir. Her cuma gecesi de pilâv zerde ve yahni verirler” (2011: 216). Yoksullara günde iki öğün çorba ve ekmek verilmesi, ayrıca çorbaların iki çeşit çıkması Cami-i Ezher'in vakfının sağlamlığının göstergesidir. Ayrıca cuma geceleri, yani perşembe akşamları et yemeği ve tatlı verilmesi de bu görüşü destekler niteliktedir.

Benzer şekilde iki çeşit çorba ve ekmek dağıtılan camilerden biri de Bedevî Camii'dir. Evliyâ Çelebi camide “gelen geçene ve bütün dervişlere günde iki öğün buğday ve mercimek çorbası ve birer ekmek verilir” demiş ve eklemiştir, “İmaretinde günde 3 erdeb buğday, bir erdeb mercimek, bir sığır ve 5 koyun pişip mevlid günleri fukaraya dağıtılır. Ama diğer zamanda yetecek kadar pişirilip açık sofrası fukara, miskin ve zayıflara dağıtılır” (2011: 668-669). Bedevî Camii'nin imaretinin güçlü olmasının nedeni Seyyid Ahmed el-Bedevî'nin halk nazarında değerli ve kerametleri görülen bir zât olması, dolayısıyla imaretine yapılan bağışların ve adakların sayısının fazla olmasıdır; Evliyâ Çelebi bu durumu şöyle açıklamıştır: “Hâlâ bir kimse çocuksuz ölse, bütün mallarını Bedevî'ye vakfeder. Zira mutasarrıf ulu sultandır. Hâlâ nice keşif ve kerametleri görülmektedir.” (2011: 669). Seyyid Ahmed el-Bedevî tasavvuf erbabınca dört kutuptan biri sayılır, İbrahim Dessûkî de kutuplardan bir diğeridir. Evliyâ Çelebi İbrahim Dessûkî Tekkesi'nin imaretinde de günlük birer kazan buğday ve mercimek çorbası ile üç bin ekmeğin dağıtıldığını belirtmiştir (2011: 703). Bu da söz konusu tekkenin vakfının el-Bedevî'ninki gibi sağlam olduğunun göstergelerinden biridir.

Günde iki öğün yemek dağıtılan evkafın sayısı sınırlıdır. Bunlardan biri de Halvetî tarikatından Şeyh Nizameddin'in yaptırdığı Nizamiyye Tekkesi'dir, bu tekkede evli ve bekâr fukaralara 200 kadar odanın ayrıldığı belirtilmiştir (2011: 266). Diğer bir deyişle imaretin düzenli olarak en az 200 kişiye günde iki öğün yemek sunmaya ayıracak bütçesi olduğu anlaşılmaktadır. Evliyâ Çelebi, Kasr-ı Ayn Tekkesi, yani Hacı Bektaş-ı Velî Âsitanesi'nde de sürekli yemek dağıtıldığını ifade etmiş, tekke içinde sistemin işleyişinin düzenli olduğundan söz ederken birer aşçıbaşı ve ekmekçi başı bulunduğunu da belirtmiştir (2011: 271). Sözü edilen ekmekçi başı tekkede âşıklara dağıtılan has³² beyaz ekmeklerin pişirilmesinden sorumludur, aşçıbaşı sayesinde ise “Halilî mutfağında da minnetsiz sofrası sabah akşam gelen giden herkese ve bütün dervişlere herise³³ ve pilavı [dağıtılır]” idi (2011: 271). Dolayısıyla Kasr-ı Ayn Tekkesi de etli yemek ve pilavın yanı sıra kaliteli unla yapılan ekmek de dağıtmaya muktedir bir vakıfa sahipti.

³² Ar. hâss: has; iyi; lezzetli; un ve ekmek için birinci kalite; ekstra; en iyi; en güzel.

³³ TDK Derleme Sözlüğüne göre herise Çorum yöresi için “Az kavrulmuş un ve tavuk etiyle yapılan pelte şeklinde bir çeşit yemek.”; Erzurum yöresi için ise “Keşkek; yarma ve kuşbaşı etle yapılan yemek.” diye tanımlanmaktadır. (TDK Sözlükleri, erişim adresi: sozluk.gov.tr)

Evliyâ Çelebi Minye şehrindeki Hazret-i Ömer Camii'ni anlatırken onun da sağlam vakıflı olduğu için imaretinde âlimlere, fakirlere ve kimsesizlere iki vakit yemek ikram edildiğini anlatmıştır (2011: 845). Ancak yemekler hakkında malumat vermemiştir.

Daha öne de belirtildiği üzere şeker o dönemde kıymetli ürünlerden biridir. Hâliyle şekerli şerbetlerin dağıtıldığı vakıfların sayısı da sınırlıdır. Ancak Cami-i Ezher gibi güçlü evkafı olan imaretlerin bunu yapabilecek imkânı vardır. Hazret-i Şeyh İbrahim-i Gülşenî Tekkesi'nde de her cuma gecesı yatsı namazından sonra yapılan tevhid sırasında “tüm âşıklara şeker şerbeti” dağıtıldığı yazılıdır (2011: 268). Evliyâ Çelebi Gülşenî Tekkesi'nin gelirini ve keremini övmüştür: “ulu dergâhtır ki Rum, Arap, Acem'de ve Belh'te böyle sağlam vakıflı tekke yoktur. Gelen geçene herkese nimetleri boldur” (2011: 270). Gülşenî Tekkesi'nin vakfının sağlam olduğu ve ziyaretçilerine bolca nimet dağıttığı yeri geldikçe yeniden yinelenmiştir (2011: 276).

Evliyâ Çelebi bunlardan farklı bir ikramda bulunan Şeyh Ferecullah Tekkesi'ni de övmüştür: “Gelen gidenlere tantanalı fincanlarla Yemen kahvesi ikram edilir. Ama bu kahve sanki cüllâbdır, bir devlet ayarı hanedanında pişmek ihtimali yoktur ve bu kadar kahvenin bir devletli hanesinde dağıtılmak ihtimali yoktur, bir acayip Şâzeli bereketidir.” (2011: 276). Evliyâ Çelebi burada kahvecilerin pîri olan Şeyh Şâzeli'ye atıfta bulunmuş ve Şeyh Ferecullah Tekkesi'nde hem bol miktarda hem de lezzetli kahve dağıtıldığını belirtmiştir. Evliyâ Çelebi'nin anlattığı kadarıyla tarikat erbabının kahve ile birlikte anıldığı ve kahvenin tarikat çevrelerinde olmazsa olmaz bir unsur olduğu görülmektedir. Burada da bu durum yansıtılmıştır.

Evliyâ Çelebi'nin aktardığına göre, İmam Şafii vakfının da fukaralara nimeti boldur, ayrıca Şafii mevlidinde 10 bin adama yiyecek ve içecek sunacak imkânı da vardır. (2011: 261). Ömer ibnü'l-Fârız Tekkesi'nde de zengin ve fakir ayrımı olmadan cuma günleri hazır olan herkese mercimek çorbası dağıtıldığını, bununla birlikte düzenli olarak imareten yararlanan 600 kadar fukaranın olduğunu da aktarmıştır (2011: 262). Şeyh Halvetî Tekkesi'nde gece gündüz fukaraya nimet dağıtıldığını söylemiş ancak nimetten kastının ne olduğunu belirtmemiştir (2011: 263). Benzer şekilde Şeyh Hazret-i Şarâvî Tekkesi (2011: 264), Şemseddin el-Hanefî Tekkesi ve

Şeyhuniyye Tekkesi'nin de vakıflarının sağlam olduğunu ve gelene gidene nimetlerinin bol olduğunu söylemiştir (2011: 264). Özellikle meşhur din büyüklerinin tekkelerinin vakıfları sağlam olduğundan buralarda dağıtılan yemekler düzenli ve çeşitlidir.

Vakıfları sadece kendi bünyesindeki âlimlerin ve dervişlerin ihtiyacını karşılayacak tekkeler de vardı. 100'den fazla fukarası olan Sultan Eşref Tekkesi (2011: 276), 300'den fazla fukarası olan Tophane Tekkesi (2011: 277), Sultan Gavri Tekkesi (2011: 278) bunlardandı.

Diğer yandan, tekkelerin yoksullara dağıtmak ya da bünyelerinde barınan âlim ve talebelerin geçimini sağlamak üzere gıda ürünleri ve mal cinsinden bağış kabul ettiği de Evliyâ Çelebi'nin aktardıkları arasındadır. Örneğin, Cami-i Ezher'e Mısır halkının sadaka, adak ve zekât verdiğini (2011: 217), inzivaya çekilmiş olan Şeyh Abbâr'ın da tekkesi için para değilse de “pirinç, bal, yağ ve kamh [buğday] cinsi hediyeleri” kabul ettiğini belirtmiştir (2011: 265). Hâcegân Tekkesi'nin de vakıfları zayıf olduğu için adaklarla geçindiğini bildirmiştir (2011: 266). Benzer biçimde, İmam Hüseyin Tekkesi için de “dört taraftan adaklar, yiyecek ve içecekler” geldiği hâlde “nimetleri kendilerine ancak yeter” demiştir (2011: 267). Özbekler Tekkesi'ndeki dervişlerin ise vakıfları olmadığı için rıza lokması ile geçindiği söylemiştir (2011: 266). Hasan Baba Bektaşî Tekkesi'nin yemeklerinin Azebler Tekkesi mutfağından, Hazret-i Abdulkâdir Cîlânî Tekkesi'nin et ve ekmeklerinin paşa tarafından gönderildiğini, Karakaya Paşa Tekkesi'nin yiyeceklerininse Şeyhuniyye İmareti'nden geldiğini belirtmiştir (2011: 274). Evliyâ Çelebi Şeyh Muhammed el-Ensârî, Şeyh Ahmed el-Muttakî ve Şeyh Abdullah el-Yemenî ez-Zeylaî adında üç sahabenin kabrinin olduğu bir türbede birkaç Kâdirî dervişin yaşadığını ve vakıfları olmadığından Mısır valisinin onlara nafaka olarak iki okka et ve 10 ekmek gönderdiğini, ayrıca hizmetten ağaların da adaklar gönderdiğini aktarmıştır (2011: 632). Bununla birlikte, Evliyâ Çelebi Kaygısız Baba Bektaşî Tekkesi'nin de vakfı olmamasına ve içinde yaşayan dervişlerin parsa ile, yani toplanan paralarla geçinmesine rağmen Cuma namazından sonra gelen gidenlere koyun eti ve yoğurtlu pilav ikram edecek durumları olduğunu, hatta bu ikramları ile ünlendiklerini söylemiştir (2011: 274).

Diğer yandan hiç sadaka, adak veya maaş kabul etmediği hâlde bolluk içinde yaşadığı söylenen Şeyh Sinan Efendi gibidini figürler de vardır; hatta Evliyâ Çelebi senede bir defa gerçekleşen mevlidinin de büyük ve kalabalık olduğunu belirtmiştir (2011: 637-638). Evliyâ Çelebi bunu da şeyhin bir kerameti olarak yansıtmıştır.

Genel olarak değerlendirildiğinde Evliyâ Çelebi Mısır'ı ziyaretçilerinden nimetini esirgemeyen imaretleriyle meşhur bir fukara yurdu olarak yansıtmıştır. Tekke ve camilerde yaşayan tarikat ehli dervişlerin geçiminin bir şekilde ya kendi bulundukları imaretin vakfından ya da başka vakıflar ve bağışlar aracılığıyla sağlandığını belirtmiş ve herkesin rızkının Allah tarafından gönderildiği gerçeğini bu şekilde açıklamıştır.

Tekke ve camilerde dağıtılan yemekler arasında buğday ve mercimek çorbası öne çıkmaktadır. Vakfının geliri sağlam olan imaretler haftada bir et yemekleri (yahni, herise), pirinç ve ekmek de dağıtırlardı. Evliyâ Çelebi'nin aktardıklarına göre, et yemeklerinde genellikle koyun eti tercih edildiği görülmektedir. Bunun haricinde imaretlerde şerbet, kahve, pilâv, zerde, yağ, bal ve yoğurt gibi ürünlerin tüketildiği de özellikle belirtilmiştir.

5.1.5. Tekkeler Dışında Yemek Dağıtımı

Evliyâ Çelebi'nin tasvir ettiği Mısır'da yemek dağıtımı tekkelerle sınırlı değildi. Kimi zaman hayır sahipleri, kimi zaman da tekke dışındaki imaretler kişilere ya da imaretlere yiyecek bağışında bulunmaktaydı. Örneğin o dönem hizmet veren Makam-ı Musa Hastahanesinin evkafı olmadığı için hastaların yemeği düzenli olarak hayır sahipleri tarafından gönderilmekteydi (2011: 287). Cami-i Ezher Hastahanesi de evkafı olmamasına rağmen gelen adak ve bağışların miktarı fazla olduğu için kendi kendine yeter durumdaydı (2011: 287). Söz konusu iki örnekte de hayır sahibi kişilerin imaretlere yardım ettiği anlaşılmaktadır. Bunun tersi olan durumlar da geçerlidir, yani imaretlerin tekkeler gibi doğrudan kişilere yemek dağıtımı yapması da söz konusudur. Örneğin, Evliyâ Çelebi, Büyük Sanabû kasabasında bulunan misafirhanede konuklara günde iki öğün yemek verildiğini aktarmıştır (2011: 849). Bununla birlikte, herhangi bir imarete bağlı olmadan, kendi özel mülkünde insanlara yemek sunan hayır sahipleri de mevcuttur. Bunlardan biri Hazret-i Şeyh Bekrîzâde

Aziz Mehmed Efendi'dir. Evliyâ Çelebi, Hazret-i Şeyh Bekrîzâde Aziz Mehmed Efendi'nin Özbekiyye Bürkesi kıyısındaki mülkünde sabah akşam zengin yoksul bütün insanlara bol bol nimet dağıttığından söz etmiştir: “mutfaklarında ateşleri sönmeyip zengin yoksul bütün insanlara sabah akşam nimetleri boldur. Ocaklarının devamlı yandığıyla övünürler.” (2011: 316).

Görüldüğü üzere, Evliyâ Çelebi'nin tasvir ettiği kadarıyla, yemek dağıtımları çeşitli şekillerde gerçekleşmektedir. Yemekleri dağıtan kişiler ile yemekleri alan kişiler de çeşitlidir. Kimi zaman vakıflar kimi zaman da kişiler hayır için yemek dağıtırken onların sunduğu yemekleri de kişiler bazen doğrudan, bazen de imaretler aracılığıyla almaktadır. Ayrıca, Evliyâ Çelebi dağıtılan yemeklerin yalnızca yoksullara değil, zenginlere de ulaştığını özellikle belirtmiştir, bu da toplumun çeşitli katmanlarından insanların bazen yemek vesilesiyle bir araya geldiğini ve ortak bir paylaşımda bulunduğunu göstermektedir.

5.1.6. Taziye Yemekleri

Evliyâ Çelebi toplu yemek verilen etkinlikleri sayarken üzerinde fazla durmasa da ölünün ardından yemek dağıtma âdetinin de gerçekleştirildiği birkaç örneğe değinmiştir. Bunlardan en önemlisi sayılabilecek olan Kerbelâ şehitleri için dağıtılan şerbetlerdir. Bunun haricinde tekke çevrelerinde ölümlerin ardından helva ve çeşitli hamur işlerinin pişirilip dağıtılması söz konusudur.

İlk olarak Aşure günü âdetinin Dimyat'ta gerçekleştirildiğini belirtmiştir. Burada bulunan Rıdvan Çorbacı Sebili'nde “Aşura gününde Kerbelâ Çölü'nde şehit olanların ruhları için 3 gün bal ve 3 gün şeker şerbetleri bütün susayanlara dağıtılır, sağlam vakıftır” (2011: 804). Kербela şehitleri yapılan muhasara yüzünden açlık ve susuzluktan dolayı şehit düşmüşlerdi. Bu yüzden onların ruhu için tatlı şerbetlerin dağıtılması anlamlıdır.

Bununla birlikte, günümüzde hâlâ devam ettirilen ölünün ardından helva dağıtma âdetinin o dönemlerde de uygulandığı yazılıdır. Evliyâ Çelebi “şeyhler şeyhi” diye tanımladığı Şeyh Ali Şümürlisi'nin Şeyh Şarâvî'nin Abdülfettah adındaki akrabası

için Cami-i Ezher’de 40 tane hatim okunup sevabını Abdülfettah’ın ruhuna hibe edilmesini ve cuma gecesi helva pişirilip fukaraya dağıtılmasını vasiyet ettiğini aktarmıştır (2011: 642). Burada dağıtılması istenen yiyecek özellikle helva diye belirtilmiş ve başka bir yiyecekten söz edilmemiştir. Ancak bir başka örnekte helvaya ek olarak pişi ve katmer de dağıtıldığından bahsetmiştir. Evliyâ Çelebi Şeyh Demenhurî’nin ölümünden sonra helva ve hamur işi ürünlerin pişirilip dağıtıldığını şu sözlerle ifade etmiştir: “O gün bütün ziyaretçiler camide ve avluda bir yere gitmeyip 300’den fazla hatm-i şerif okunup hayır sahipleri helvalar, pişiler ve katmerler pişirip Şemseddin ruhu için mevliddekilere dağıttılar” (2011: 717). Bu yazılanlardan yola çıkılarak, o dönemde ve bölgede ölümlerin ardından özellikle tatlı yiyeceklerin dağıtılması âdeti olduğu anlaşılmaktadır.

Öte yandan Şeyh Demenhurî’nin ardından yapılan törenden “mevlid” diye bahsedilmesi diğer mevlidlerin de taziye yemeği olarak değerlendirilip değerlendirilemeyeceği sorununu akıllara getirebilir. Bu çalışmada yalnızca özellikle bir ölüm nedeniyle düzenlendiği belirtilen yemek dağıtma ritüelleri “Taziye Yemekleri” başlığında değerlendirilmiştir. Vefat etmiş din büyükleri için düzenlenen büyük törenler ise “Mevlid Yemekleri” başlığı altında değerlendirilmiştir. Bununla birlikte, yukarıda taziye yemeği olarak anılan etkinliklerin tamamında tatlı ürünlerin dağıtılması söz konusudur, “Mevlid Yemekleri” başlığında anlatılan etkinliklerde ise ziyafetler verilmesi ve genellikle bu ziyafetlerde et yemeklerinin dağıtılması söz konusudur. Dolayısıyla iki başlıkta değerlendirilen ritüeller bu çalışma kapsamında tutarlı bir şekilde ayrılmıştır.

5.2. Dinî Beslenme Pratikleri

Seyahatnâme’de tasvir edildinî figürler çoğunlukla diğer dünyevî zevklerle birlikte yeme ve içmeye de pek rağbet etmez, özel perhizler uygular ve genellikle oldukça zayıf bir yapıya sahiptirler. Yalnız özel perhiz uygulayandınî figürler sadece Müslümanlar değildir. Örneğin, Evliyâ Çelebi Roma Katolik Kilisesinin Başpiskoposu olan Papa’yı şöyle tarif etmiştir, “riyazet ve perhiz ile o kadar zayıf olur ki canları bedenlerinden çıkmaya bir nefes kaldı dersin. Böyle iken 200 sene yaşarlar” (2011: 86). Yine de bu konuda Hristiyanlar Müslümanlarla yarışacak

seviyede değildir ve Evliyâ Çelebi bunu somut bir örnekle anlatmaktadır: Az yeme konusunda meşhur olan Şeyh Receb Şah-ı Vanî uzun yıllar boyunca bir mağarada yaşayıp zamanını ibadet etmek ve Kur’ân okumakla geçirir. Bir gün bir rahip kırk gün boyunca yemek yememe üzerine kendisi ile iddiaya girer, on sekizinci günde açlıktan ölen rahibin ölüsünü mağaradan çıkarırlar, Receb Şah ise “40 gün 40 gece 1 tane buğday yiyip erbain çıkarır” (2011: 627). Evliyâ Çelebi Mısır’da yeme ve içmeden çeşitli düzeylerde uzak duran din büyüklerinden ve beslenme düzenlerinden söz etmiştir. Bunların bazıları uygulanabilir perhizler olarak görülebilir ancak bazıları Evliyâ’nın mübalağalı anlatımlarından örnekler olarak değerlendirilmelidir. Bu başlıkta söz konusu kişiler ve uyguladıkları perhizler yemekten uzaklaşma derecelerine göre sıralanmıştır.

Evliyâ Çelebi Mısır’daki pek çok din büyüğünü yeme içmeden uzak duran ve genellikle Davud orucu tutan kimseler olarak tarif etmiştir. Davud orucu gûnaşırı oruç tutmaya verilen addır. Dini figürlerin bu şekilde Davud orucu ile yaşaması ve yemekten uzak durması onların dünya hayatı ve zevklerinden uzak durmaya çalışmasının bir sonucudur. Böyle kimselerin halkın ve havasın gözünde değeri büyüktür. Çeşitli kerametleri bilinen Şeyh Abbâr’dan bu şekilde bahsetmiştir: “Hanesinden asla dışarı çıkmaz, inzivaya çekilmiş olup Davud orucu ile geçinir bir mübarek zattır. İftarda 20 dirhem arpa ekmeği yiyip bir kâse süt içer, gıdaları odur. Âlim, âmil, fâzıl, kâmil, duası kabul olunur, dünyadan el etek çekmiş, riyazet sahibi kimsedir.” (2011: 264-265). Evliyâ Çelebi, Mevlevîhane Tekkesi’nde bulunan Şeyh Aziz Nasrullah’ı da Davud orucu üzere yaşayan bir âlim ve duası kabul olunan bir kimse olarak anlatmıştır (2011: 277). Davud orucu ile yaşayan bir din büyüğü de Şeyh Masum-ı Belgradî’dir, Evliyâ Çelebi onun bir mağarada katiplikle geçinerek yaşadığını söylemiştir (2011: 627-628). Menfelut şehrindeki Osman Bey Camii’nde yaşayan Şeyh Cemaleddin adlı zatın da “70 senedir Davud orucu tutan salih bir kimse” olduğunu belirterek evliyâ olduğunun söylendiğini aktarmıştır (2011: 851). Evliyâ Çelebi Şeyh Seyyid Şemseddin-i Demenhurî’nin hayatı boyunca Davud orucunu âdet edindiğini ve ne yediği konusunda da seçici davrandığını belirtmiştir: “nazenin ömründe bıçakla boğazlanmış canlı kısmı yememiş ve bir buğday ekmeği yememiş. Bir dönüm yerde kendi çapalayıp arpa ekip kendi eliyle dövüp el değirmeninde un edip arpa ekmeği yer idi.” (2011: 715). Evliyâ Çelebi Şeyh

Demenhurî'nin bıçakla boğazlanmış hayvanlardan uzak durduğunu, bununla birlikte buğday ekmeğine göre daha mütevazı bir tercih olan arpa ekmeğine kanaat getirdiğini, hatta kendi ekmeğini kendisinin yaptığını, bunları da ziyaretine gelen herkesle paylaştığını aktarmıştır (2011: 715). Bu durum Şeyh Demenhurî'nin hem dünya nimetlerinden mümkün merteye elini ayağını çektiğini hem de elindeki azı bile paylaşacak kadar gönlü bol olduğunu anlatmaktadır.

Evliyâ Çelebi Davud orucu ile geçinen din büyüklerinden başka her gününü oruçlu geçirenlerin de olduğunu anlatmıştır ve bunları gündüzlerini oruçla, gecelerini ibadetle geçiren kimseler olarak tanımlamıştır. Örneğin, Gülşenî tekkesi şeyhi Çelebi Efendi'yi de “gece ibadette ve gündüz oruçludur, daima ibadet edip Kur’ân okur” diye tanıtmıştır, Evliyâ Çelebi'ye göre Çelebi Efendi kimse ile konuşmadan zamanının tamamını hanesinde geçirip ancak senede bir defa Gülşenî mevlidi okunduğu gece yaşadığı odadan dışarı çıkardı (2011: 514-515). Evliyâ Çelebi İbrahim Dessûkî hazretlerinden bahsederken de benzer tabirler kullanmıştır; gecelerini ibadetle, gündüzlerini oruçla geçirdiğini söylemiştir, hatta çocukluğuna da inerek akranlarıyla hiçbir zaman oyun oynamadığını da belirtmiştir (2011: 701). Böylelikle dünya zevklerinden çocukluğundan beri uzak durmayı seçtiğini ve kendisini tamamen ibadet ve kulluğa adanmış olduğunu vurgulamıştır.

Evliyâ Çelebi her gün iftar eden din büyüklerinden başka haftada bir gün iftar eden Şeyh Muhammed-i Gamrâvî'yi de anlatmıştır: “nefs mücahadesi ede ede Allah'ın emriyle haftada bir iftar eder, yalnızlık köşesinde bir padişah'tır. Yine böyle iken kırmızı yüzü vardır.” (2011: 627) Şeyh Muhammed-i Gamrâvî çok az yemesine rağmen Evliyâ Çelebi'nin sağlıklı kişileri betimlemek için kullandığı tabirle kırmızı yüzlü olması dikkat çekicidir. Nitekim Evliyâ bunu bir keramet olarak yazmıştır. Bir mağarada yaşayan Şeyh Ali Mağribî için ise durum çok farklıdır, bütün ziyaretçileri ona yemek hediye getirir, o da fazlasıyla yemek yer ancak buna rağmen hem çok zayıftır hem de hiç tuvalete gitmez (2011: 627). Evliyâ Çelebi bu sıra dışı ve mübalağalı durumları anlattığı kişilerin kerametleri olarak yansıtmaktadır.

Yemekle ilgili kerametlerden biri de insanlardan soyutlanmış olarak yaşayan dinî figürlerin yiyeceklerle hiçbir alakalarının olmamasıdır. Evliyâ Çelebi bu kimselerin mucize eseri olarak dünyevî nimetlere ihtiyaç duymaksızın hayatlarını devam

ettirebildiğini anlatmaktadır. Örneğin bu durumda olan Şeyh Muhammed-i Fereskurî ve Şeyh Merdemî Trabzonî bir mağarada birlikte yaşarlar ve nasıl beslendikleri ile ilgili kimse malumat sahibi değildir: “Lokmaları nereden gelir kimse öğrenememiştir” (2011: 628). Benzer şekilde Circe eyaletine bağlı Kınâ şehrinde yaşayan Şeyh Muhammed el-Esasî adında 40 yıldır bir köşede ibadet edip duran bir ârif de bulunmaktadır: “bir tek kimse bu azizin yiyip içtiğini, abdest bozduğunu, bir an için dinlenmek üzere uyuduğunu ve bu köşeden kalkıp hareket ettiğini asla görmemişlerdir. Bütün ömürleri müddetini suskun geçirip ibadetle meşgul olurlarmış.” (2011: 881). Şeyh Muhammed el-Esasî yaşayan bir veli olduğu için çevreden soruşturarak bu bilgilere eriştiğini ifade eden Evliyâ Çelebi, gönlü kırık olanların el-Esasî’yi ziyaret ederek şifa bulduklarını da iddia etmiştir (2011: 881). El-Esasî, kelimenin gerçek anlamıyla dünyadan elini eteğini çekmiş, zaruri ve temel ihtiyaçlarını bile giderdiği görülmeden, ibadet etmekten başka bir yaşamsal faaliyet göstermeden uzun yıllar boyunca yaşamış birisi olarak betimlenir ancak bu tasvir Evliyâ Çelebi’nin mübalağalı anlatımlarının bir eseridir.

Görüldüğü üzere, içinde bulundukları toplumun beslenme kültüründen ayrı olarak, dinî figürlerin ve grupların da kendine özgü perhizleri ve tükettikleri özel ürünler bulunmaktadır. Bu ürünlerin tüketilmesi ya da belirli ürünlerden özellikle uzak durulması dinî pratiklerin ve yapılan ibadetlerin bir parçası olarak yansıtılmıştır. Bu yüzden Evliyâ Çelebi’nin anlattıkları mübalağa ve kurgu olsa bile özel grupların beslenme kültürünün genelden ayrıştığını göstermesi açısından değerlidir.

5.3. İlaç Niyetine Tüketilen Yiyecek ve İçecekler

Beslenme kültürünün önemli bir boyutu ilaç niyetine tüketilen ve şifalı olduğuna inanılan besinlerdir. Dolayısıyla, bu bölümde Mısır’da yetişen ve/veya üretilen ve faydalı olduğu düşünülen yiyeceklerle içeceklere yer verilecektir.

Öncelikle Evliyâ Çelebi o dönemde tüketilen besinlerin doğrudan kişinin sağlığını etkilediğine inanıldığını ortaya koymuştur. Hatta bir bölgenin iklimi ve suyunun güzel olmasının halkının tabiatının ve fiziğinin güzel olmasını beraberinde getirdiğini ileri süren çok sayıda örnek *Seyahatnâme*’de mevcuttur. Yerleşim yerleri tanıtılırken, “[Mahalletü'l-Merhum’un] havasının ve suyunun güzelliğinden mahbub

ve mahbubesi övülür.” (2011: 687), “[Nehariyye] Nil kenarında olmakla suyu ve havasının hoşluğundan mahbub ve mahbubesi cihanda meşhurdur.” (2011: 694), “[Büyük Mît Gamr şehri] Halkı gayet zekidir. Zira suyu ve havası gayet hoştur. Mahbûb ve mahbûbesi meşhurdur.” (2011: 653) gibi tabirlere sıkça rastlanmaktadır. Hatta Evliyâ Çelebi, Sultan Kalavan Şifahanesini anlatırken hekimlerin hastalara tabiatlarına göre yemekler verilmesini düzenlediğinden de söz etmiştir (2011: 289). Ayrıca burada hekimlik yapan Seyyidinâ Hâkim Beylunîzâde’nin kendisini ziyaret edenlerin nabzına bakıp onlara uygun yiyecek ve içecekler verdiğini de aktarmıştır: “Hanesine varıp müşerref olan kimseye elbette boş gitmemek için o kimsenin nabzına el vurup tabiatına uygun yiyecek ve içecekten bir macun ilaç verirdi.” (2011: 582). Günümüzde “nabzına göre şerbet vermek” deyiimiyle hayatımızda yer alan bu uygulama, Hipokrat ile başlayıp yüzyılları aşarak dönemin tıp anlayışında da kabul gören etkili teşhis yöntemlerindendi (Lewis, 2015: 346). Bu yüzden bu bölümde belirli su kaynaklarının ve herhangi bir işleminden geçirilmemiş, özel tüketim şartı bulunmayan yiyeceklerin sağlığa etkileri üzerinde durulacağı gibi ilaç olarak üretilen ve yalnızca belirli şartlar altında faydasını gösteren ürünler ile özel karışımlardan da söz edilecektir. Ayrıca yenilmesi yasak olduğu hâlde ilaç olarak kullanılan ürünlerden de söz edilecektir. Çünkü yenilebilir ürünler kadar yenilmesi yasak ürünler de beslenme kültürünün bir parçasıdır.

Evliyâ Çelebi Mısır’daki belirli su birikintilerinin şifalı olduğunu aktarmıştır. Örneğin, cüzzamlı hastaların 40 gün boyunca Gassal Bürkesi’nin suyuna girip yıkanması ve suyundan içmeleri hâlinde vücutlarının inci gibi pürüzsüz olacağını söylemiştir (2011: 318). Benzer ifadeleri Tabbağın Bürkesi için de kullanmıştır ancak bu su birikintisinin suyu sarılık hastalığına iyi gelmektedir: “üç cumartesi sabahleyin karnını doyurmadan bu bürkeye girip üç kere dalıp çıksa ve üç kere berrak suyundan içse vücudu sarılıktan kurtulup saf gümüş gibi beyaz olur.” (2011: 318). Evliyâ Çelebi epilepsi hastaları için ise Şevârib Bürkesi’nin suyunun iyi geldiğine inanıldığını aktarmıştır: “Bir saralı adam 7 gün sıcak havada yani öğle vaktinde girip yıkanıp suyundan içse Allah’ın emriyle kurtulur, öyle tılsımlıdır ve denenmiştir.” (2011: 319). Evliyâ Çelebi bu su birikintileri haricinde Ebu Hüreyre Türbesi’nde “Ayn-ı Hirre” denilen ve yalnızca yaz günlerinde 40 gün akan su kaynağının da şifalı olduğundan bahsetmiştir:

Yaz günlerinde 40 gün akar. 40 gün tamam olunca beyaz ve koyu akar. Kızıl akınca hayızlı kadınlar içerlerse hayızdan kesilirler. Berrak su ise şifadır. İstanbul'a ve yöneticilere hediye olarak doldurulup gönderilir. Mevlidin üç gününde cüllâb gibi akar. Lezzeti Tanrı hakkı için sanki zemzem suyudur, tabiatı biraz müşhildir. 77 hastalığa devadır. Bu sudan bir kere içen gelecek seneye kadar asla bir hastalığa yakalanmayıp Hakîm-i Lem-yazel'den başka hakim ve hekime muhtaç olmaz. Ama tam inançla içmek gerekir. Hatta bozuk kanı, vücutta olan ahlatı, titreme, beras ve cüzamı def eder. (2011: 630-631)

40 gün boyunca çeşitli renklerde ve yoğunluklarda akan suyun çok sayıda hastalığın ilacı olduğuna inanılır idi. Suyun şifalı etkisi ve lezzeti, mübarek su olarak görülen zemzem suyuyla kıyaslanacak kadar öne çıkarılmış, suyun hastalıklardan koruyucu etkisinin bir sene boyunca devam ettiği iddia edilmiştir. Ancak tam da bu noktada suyun şifasına etki eden en önemli faktörden söz edilmiştir: “tam inançla içmek gerekir”. Bu şartla içilen suyun vücudun içinde ve dışında olan hastalıklara iyi geleceği öne sürülmüştür.

Bazı durumlarda şifa vermesi beklenen yiyeceğin ancak belirli koşullar altında tüketildiğinde etkisini göstereceğine inanılırdı. Bu koşullardan biri de din büyüklerinin kabirlerini ziyaret etmektir. Örneğin, Evliyâ Çelebi hafıza sorunu yaşayan birinin Fakih Mülî Ebi'l-meâlî kabirini ziyaret ederek yedi gün boyunca yedişer üzüm tanesi yemesi hâlinde bu hastalığından kurtulacağını belirtmiştir: “Bir adama unutma hastalığı gelse kabrine 7 gün varıp aç karnına yedişer siyah üzüm yese Aristo akıllı ebü'l-keâm olur” (2011: 610). Burada şifa unsuru olan üzüm ancak kabir ziyareti ile birlikte yenirse etkili olacaktır, hatta öyle ki asıl şifa etmeninin kabir ziyareti olduğu dahi düşünülebilir. İkisinin birlikte etki etmesi de hem inancın hem de besleyici öğelerin şifaya vesile olduğu mesajı olarak da değerlendirilebilir.

Evliyâ Çelebi belirli yerlerde bulunan sulardan başka çeşitli baharatlar, meyveler ve tatlandırıcılar ile hazırlanan şerbetler ve diğer içeceklerin de şifalı etkileri olduğunu anlatmıştır. Bunlardan en yaygın olanları arasında meyan kökü suyu bulunur. İrkaşûs da denilen meyan kökünden elde edilen suyun Dâvûd-i Ântâkî³⁴ (Antakyalı Dâvud) tarafından on altıncı yüzyılın sonlarında yazılmış ünlü tıp kitabı *Tezkire-i Dâvûd*'da balgam ve idrar yollarına sayısız faydasını anlattığını nakletmiştir (2011: 392).

³⁴ Dâvûd-i Ântâkî hakkında daha fazla bilgi için bakınız: Demirhan Erdemir, A., 1994: 26-27.

Evliyâ Çelebi Nil suyunun balgama sebep olduğu ve bu yüzden halkının meyan kökü suyu gibi balgam söktürücü etkiye sahip ürünlere ihtiyaç duyduğu üzerinde durmuştur. Evliyâ Çelebi meyan kökü suyunun sarhoşluk etkisi olmadan idrar söktürerek mesaneyi temizleyici etkisi üzerinde durmuş, dönemin ünlü hekimlerinden Dâvûd-i Ântâkî'nin kitabında meyan kökü suyunu içmeseler Mısır halkının şiddetli sıcağın ötürü cüzam olacaklarını yazdığını aktarmış ve şunu eklemiştir: “Gerçekten de yıl boyunca bütün Mısır halkı bu ırkasûs suyunu içerler, çok faydalıdır.” (2011: 560-561). Ünlü hekimin kitabında özellikle sıcak iklime karşı faydalarını anlattığı bir diğer bitki de mavi karpuzdur, Evliyâ Çelebi bu bitkinin faydalarının saymakla bitmeyeceğini söylemiştir (2011: 556). Bununla birlikte, meyan kökünün faydaları anlatılırken Mısır’da yaygın olan sağlık sorunlarına da ayna tutulmuştur. Buradan yola çıkılarak idrar yolları enfeksiyonlarının ve balgam sorununun hastalıklar arasında öne çıktığı anlaşılmaktadır.

Dönemin tıp anlayışında hâkim olan ahlât-ı erbaa kuramı³⁵ gereği vücuttaki dört sıvının (kan, balgam, kara safra ve sarı safra) belirli oranlarda olması gerekir, tedavi için bozulan dengenin yeniden sağlanması ve kirli sıvıların akıtılması esastır. Dolayısıyla idrar söktürücü, balgam sökücü ve müshil etkisi yaratan ilaçlar kullanılır, kirli kanın akıtılması esasına dayanan sülûk ve hacamat gibi uygulamalara başvurulurdu. Bu noktada Evliyâ Çelebi mesane söktüren bir diğer ürünün abdullâvî meyvesi olduğunu (2011: 556), soğan turşusunun balgamı giderdiğini (2011: 552), hıyarşenbe meyvesinin “işletici” ve müshil etkili olduğunu (2011: 553), çamur tiryakının içini temizlemek isteyenler için birebir olduğunu (2011: 303), akrebin vücudunun özel yöntemlerle macun hâline getirildiği bir ilacın da idrar söktürücü etkisinin son derece yüksek olduğunu (2011: 416) belirtmiştir. Benzer şekilde tüketilen içeceklerden birinin de demirhindi suyu olduğunu ileri sürmüştür: “Keyif vericiliği yoktur, ancak ciğer tazeler, safra ve sevda pareler için bir ekşice şerbetir.” (2011: 561). Burada safra ve sevda ile kastedilen ahlât-ı erbaadan sayılan sarı ve kara safralardır. Dolayısıyla demirhindi şerbetinin vücuttaki bu sıvıların düzenlenmesine yardımcı olduğunu iddia etmiştir.

³⁵ Ahlât-ı Erbaa kuramının tanımı için bakınız: Demirhan Erdemir, A., 1989: 24.

Evliyâ Çelebi'nin anlattıklarından yola çıkılarak, sindirim sorunlarının dönemin önemli hastalıklarından olduğu düşünülebilir çünkü gaz, basur ve ishal gibi sorunların ilaçları üzerinde de özellikle durmuştur. Yılan çorbasının basur yelini kestiğini (2011: 296), “faruk-ı erbaa” denilen bir karışımın midede ve bağırsaklarda olan yeli ve 40 çeşit hastalığı giderdiğini (2011: 303), cümmez ağacının yeşil yaprağının dövülmesiyle elde edilen suyu içmenin ishali keseceğini (2011: 540), santa ağacının da yaprağının havanda dövüldükten sonra bal ile karıştırılıp aç karnına az miktarda tüketilmesinin benzer şekilde ishale iyi geldiğini (2011: 554), muzun sindirimi kolaylaştırdığını (2011: 556) anlatmıştır.

Evliyâ Çelebi görme yetisini artıran karışımlardan da söz etmiştir. Henüz gözlük gibi görüşün iyileştirilmesine katkı sağlayan araçların icat edilmediği düşünüldüğünde, görüş gücünün artırılmasının önemi daha iyi anlaşılmaktadır. Örneğin, Evliyâ Çelebi basur yelini kestiğini söylediği yılan çorbasının aynı zamanda görme gücünü de artırdığını belirtmiştir (2011: 296). Benzer şekilde, yaprağı ishale iyi gelen cümmez ağacının meyvesinden 5-6 tane yedikten sonra su içilmesinin görme gücünü artıracağını öne sürmüştür (2011: 540). Muz da görme yetisini artıran meyvelerden biridir (2011: 556). Evliyâ Çelebi günümüzde genellikle kış aylarında tüketilen salep içeceğini de görmeye faydalı içecekler arasında saymıştır. Salebin sarımsak gibi beyaz ve dişli yapıda bir ot olduğunu, kurutulduktan sonra havanda ezilip şeker, bal ve zencefille karıştırılmasıyla elde edilen içeceğin göğüs ağrısını giderdiği, görme yetisini artırdığı ve vücuda kuvvet verdiğini anlatmıştır (2011: 393).

Evliyâ Çelebi'nin sağlık açısından üzerinde durduğu bir başka konu cinsel gücü artıran ilaçlardır. Öncelikle yılan çorbasının etkisini kendi üzerinde gördüğünü anlatmış ve bu karışımı övmüştür (2011: 299, 300). Ayrıca sakankur gövdesinin etini kurutup bire iki oranında kara üzüm ile karıştırdıktan sonra aç karna yemenin cinsel gücü artırmak için etkili olduğundan söz etmiştir (2011: 384). Mısır toprağında sudan yetiştiğini iddia ettiği ve bu yüzden yemenin helal olduğunu ileri sürdüğü “fare'l-gayb” diye bilinen bir çeşit sıçanı yemenin de besleyici ve cinsel gücü artırıcı olduğunu anlatmıştır (2011: 538). Ayrıca hurma beyni denilen “kalbü'l-belah”ın da besleyici olduğunu ve cinsel gücü artırdığını belirtmiştir (2011: 539). Muzun da böyle bir etkiye sahip olduğunu ileri sürmüştür (2011: 556).

Daha önce de belirtildiği üzere, cüzzam gibi cilt hastalıkları da dönemin dikkat çeken rahatsızlıklarındandı. Ayrıca kendini renk farklılığı ile belli eden sarılığın da ahlât-ı erbaadan biri olan sarı safradaki bir bozukluktan kaynaklandığı düşünüldüğünden, cüzzam gibi ciltte yaralara yol açan hastalıklardan başka renk tonundaki farklılıkları düzeltmek üzere de çeşitli ilaçlar uygulanırdı. Evliyâ Çelebi bizzat denediği yılan çorbasının cildine de iyi geldiğini ve yaralarını iyileştirerek “gümüş gibi” görünmesini sağladığını belirtmiştir (2011: 297). Emir Balyus tiryakının da insanı güzelleştirdiğini ve rengi saflaştırdığını öne sürmüştür (2011: 303). Benzer şekilde, Hekim Halyuş tiryakının da özellikle cüzzam ile beras denilen bir leke hastalığının ve benzeri cilt rahatsızlıklarının tedavisinde kullanıldığını ancak her ne hastalık için tüketilirse tüketilsin bu karışım sayesinde hastalığın vücuttan ter ile atılacağını ve hastanın sağlığına kavuşacağını söylemiştir: “Faydasına sınır yoktur, buna malik olmak dünyaya malik olmak gibidir.” (2011: 304). Evliyâ Çelebi söğüt ağacının yaprağının da ahşap havanda dövüldükten sonra suyunun sıkılıp bir gece ayazda bekletilmesinin ardından sabah vakti içilmesinin sarılığa faydalı olacağını ve kalpteki kurtları öldüreceğini belirtmiştir (2011: 554). Bununla birlikte pek çok derdin devası olarak görülen faruk-ı azam macununun Hindistan’a gönderildiğini ve yağ gibi cilde sürüldüğünde o bölgede çok görülen cüzzam, behak ve beras gibi cilt hastalıklarına iyi geldiğini, halbuki Mısır’ın ikliminden dolayı merhem gibi sürüldüğünde hiçbir etkisinin olmadığını ve ancak 40 gün boyunca günlük bir dirhem kadar ağızdan alınmasıyla etkisini gösterdiğini anlatmıştır (2011: 296). Evliyâ Çelebi’nin cilt hastalıklarının tedavisine dair aktardığı bir uç örnek de bizzat şahit olduğunu belirttiği bir vakadır: Cüzzama yakalanan bir kimsenin timsah eti yedikten sonra vücudunun yumurta gibi pürüzsüzleştiğini ve yiyen kişinin “timsah eti mis gibi kokar” dediğini nakletmiştir (2011: 387).

Timsah etinin tüketilmesi ilaç olarak yalnızca yukarıdaki vakada yer almış olsa da Evliyâ Çelebi sürüngenlerin, özellikle de çeşitli yılanların ilaç üretiminde yaygın olarak kullanıldığını aktarmıştır.³⁶ Hatta Evliyâ Çelebi’nin detaylarıyla yer verdiği

³⁶ Evliyâ Çelebi’nin aktardıklarına göre, timsahtan elde edilen ürünlerin farklı şekillerde ilaç olarak kullanılması söz konusu olsa da ilaç niyetine yenilmesi yaygın değildi. “Bir adamı sara, yani dutarik tutup Allah bizi korusun o derde yakalansa, bir timsahın ciğerini ateşe yakıp saralı olan adamı buhurlasalar, yani ciğerine tütsü verseler, Allah’ın emriyle o adam şifa bulur.” (2011: 386), “[Timsahın pisliğinden] bir mil ile ak düşen ve duman düşen göze çekseler, Allah’ın emriyle şifa

Kalavan Şifahanesinde yılanlardan elde edilen karışımların yapılması *Seyahatnâme*'deki en ilgi çekici anlatımlardan biridir (2011: 289-304). Evliyâ Çelebi yılanlarla hazırlanan bu ilaçları mümkün olduğunca detaylı anlatmaya çalışmıştır, hatta ilaçlar için yılanların toplanmasından hazırlanan karışımların şişelere kaldırılmasına, yılanların avlanmasında kullanılan yöntem ve aletlerden karışımları hazırlarken kullanılan mutfak gereçlerine kadar bu sürecin her anını ve detayını gözlemlediğini iddia etmiştir.

Evliyâ Çelebi'nin Mısır tasvirlerinin on yedinci yüzyıldaki tıp anlayışını kavramadaki önemini işleyen makalelerinde Gary Leiser ve Michael Dols, ilaç niyetine kullanılan yiyecek ve içeceklerden ziyade Batılı okurların ilgisini çekecek tılsımlar, dinî figürlerin etkisi, rüzgârlar, yılın özel zamanları ve belirli günler gibi doğal ve doğa üstü güçlerin üzerinde durmuş olsalar da Kalavan Şifahanesinde üretilen ilaçların tarihsel dökümünü vermeleri bakımından önemli bir çalışmaya imza atmışlardır. Bu çalışmada öncelikle Evliyâ Çelebi'nin kullandığı tiryak kelimesinin kökeninin Eski Yunancaya dayandığını ve özellikle Orta Çağ'da Yunanca-Arapça arasındaki çeviri faaliyetleri yoluyla Mısır'da da kullanılmaya başlanmış olabileceğini ileri sürmüşlerdir (1987: 209).³⁷ Bu tezleriyle bağlantılı olarak da ilk ve en önemli tiryakın İlk Çağ'ın en önemli bilginlerinden Galen³⁸ tarafından hazırlanan karışım olduğunu ve Galen'in tarifinin zaman içinde değişime uğradığını ifade etmişlerdir. Leiser ve Dols, Mısır'da tiryak yapımının tarihinin en azından 1308'e kadar geriye götürülebileceğini belirttikten sonra el-Nuveyrî tarafından hazırlanan tiryak tarifine de yer vermişlerdir. Nuveyrî de Mansurî Bimaristanında, yani gene Kalavan Şifahanesinde, tiryak-ı faruk yapıldığını anlatarak yılanların başının ve kuyruğunun kesilip atıldığını, yılanların derisinin yüzüldüğünü, karnının açılarak iç organlarının temizlendiğini ve yılanın bu hâlde hareket ettiğini, sonrasında eti kemiklerinden ayrılınca dek haşlandığını belirtmiştir (aktaran Leiser ve Dols, 1987: 211). Bu detaylar Evliyâ Çelebi'nin anlatımında da yer aldığı için dikkat

bulur." (2011: 386), "Timsah diri iken gözünü çıkarıp cüzama yakalanan kimse boynuna assa, Allah'ın emriyle şifa bulur." (2011: 386-387), "Timsah dişi, ak düşmüş göze külünü mil ile çekeler Allah'ın emriyle gözü parlayıp görme kuvveti o kadar artar ki öğle vakti gökteki 7 gezegeni göre." (2011: 498) benzeri örnekler mevcuttur ancak anlatılanların hiçbirinde timsah etinin doğrudan yenilmesi söz konusu değildir.

³⁷ Gary Leiser ve Michael Dols tiryak kelimesinin kaynağının Yunanca "Θηριακή αντίδοτος" yani kükürtlü panzehir olabileceğini iddia etmektedirler (1987: 209).

³⁸ Galen (Câlinûs) hakkında daha fazla bilgi için bakınız: Kutluer, İ., (1993): 32-34.

çekicidir. Evliyâ Çelebi de yılanın başının ve kuyruğunun üç parmak pay bırakıp kesildiğini, düzgün kesilmediği takdirde kesen kişiyi zehirlediğini, altın bir bıçak ile karnının yarıp bağırsakları ve yumurtalarının çıkarıldığını, derisinin soyulduğunu ve yılanın bu hâldeyken bile hareket ettiğini detaylarıyla anlatmıştır (2011: 294-295). Sonrasında ise uzun süre haşlanan yılanların omurga kemiğinden çıkan ipçiklerin faruk tiryakı kursu için kullanıldığını ve tiryak-ı azamın bu ipçiklerden üretildiğini belirtmiştir (2011: 299). Leiser ve Dols ayrıca 1581 ila 1584 yıllarında Mısır'ı ziyaret eden Venedikli hekim Prospero Alpini'nin gözlemlerine de yer vermişlerdir. Alpini, Galen'in formülüyle İtalya'da üretildiğine şahit olduğu tiryak ile Mısır'da üretilen tiryakı karşılaştırmış ve Mısır'da üretilenin eski çağlarda kullanılan malzemelere daha yakın ürünlerle ve özellikle bölgeye özgü yılan türleriyle hazırlandığı için daha etkili olduğunu düşündüğünü aktarmıştır (Leiser ve Dols, 1987: 213). Diğer yandan Alpini'nin yazdıklarının da Evliyâ Çelebi ile benzer noktaları bulunmaktadır.

Öncelikle hem Alpini hem de Evliyâ Çelebi tiryak-ı farukun gizli üretildiğini ancak bir şekilde kendilerinin üretim aşamalarını öğrenme fırsatı bulduklarını belirtmişlerdir. Alpini formülün içindekilerin ve tarifinin yazılı olduğu kitap sayfasını Mısırlı arkadaşının kendisine gösterdiğini ve hem İtalyanca hem de Arapça bilen Yahudi bir doktorun yardımıyla metni Latinceye çevirdiğini iddia etmiştir (aktaran Leiser ve Dols, 1987: 213). Evliyâ Çelebi'nin bu gizli formüle erişim hikâyesi ise daha ilgi çekicidir. “Meslekleri ve sırlarını başkalarının görmemesi için ve nice bin amansız yılanla dolu tehlikeli bir yer olduğu için” kimsenin girmesine izin verilmeyen farukhaneye Evliyâ Çelebi hekimbaşına yaptığı rica ile alınmış ve buradaki heyecan dolu tecrübesini okurlarına aktarmıştır (2011: 291). Kendisinin ne kadar eşsiz bir fırsata mazhar olduğunu tasvir etmek için de içeri girdikten sonra kapıyı çalıp içeri girmek isteyen birçok kişi olduğunu ancak kendisinden başkasının içeri alınmadığını belirtmiştir. Buna ek olarak, hem Alpini hem de Evliyâ Çelebi tiryakın pek çok hastalığın tedavisinde kullanıldığını ve imparatorluğun çeşitli bölgeleri ile Avrupa'ya da gönderildiğini belirtmişlerdir (aktaran Leiser ve Dols, 1987: 213; *Seyahatnâme*, 2011: 295, 300). Bu bakımdan Evliyâ Çelebi'nin anlattıklarının dönemin tıp anlayışı içinde yeri olduğu anlaşılr.

Evliyâ Çelebi'nin ilaçlar konusunda üzerine eğildiği bir alan da panzehirlerdir. Aktarımlarından yola çıkılarak o dönemde hem böcek ve sürüngen sokmalarının hem de zehirlenme vakalarının yaygın olduğu düşünülebilir. Çünkü bizzat Hazret-i İsa tarafından Matariyye Kuyusu mesiregâhına dikilen belsem ve belisan ağaçlarından elde edilen ve zehre karşı etki gösteren yağın padişahların hazinesinde saklandığını belirtmiştir (2011: 529). Doğruluğu sorgulanmaksızın bu bilgi, padişahların özellikle zehirlenme ihtimaline karşı her daim tetikte olduğunu yansıtmaları açısından dikkate değerdir. Evliyâ Çelebi'nin aktardığına göre bu ağaçlardan elde edilen yağ aynı zamanda böceklerin, eklem bacaklıların ve sürüngenlerin ısırıklarına karşı da etkiliydi. Ayrıca zehirlenme vakalarının fazlalığını imleyecek şekilde, bir limon türüne de “zehir kesen” adı verildiğini bildirmiştir: “1 paraya adama can otu alıp insana yeni hayat verdiği için kâtu's-semûm derler.” (2011: 552). Nitekim Evliyâ Çelebi'nin üzerinde durduğu tiryakların önemli bir kısmı da panzehir olarak kullanılmaktaydı. Örneğin, tîn-i mahtum tiryakının öldürücü bir zehre karşı ya da yılan ve böcek sokmalarına karşı çok az olsun tüketildiğinde etkili olduğunu, çamur tiryakının “Hekim Cürcanî'ye göre” yılan sokanlara karşı faydalı olduğunu, kuru tiryakın bütün haşerat sokmalarına karşı etkili olduğunu, Albanuş [İlyanuş?] tiryakının yılan ve çıyan sokmalarına karşı su ile karıştırılarak kullanıldığını, hürmüs-i kebir tiryakının bütün zehirlere karşı faydalı olduğunu aktarmıştır (2011: 303).

Evliyâ Çelebi'nin faydalı etkisi üzerinde durduğu ürünlerden biri de gâsûl otudur. Evliyâ Çelebi hem sabun yapımında hem de natrun ile karıştırılarak cam yapımında kullanıldığını belirttiği gâsûl otunun tereye benzer bir ot olduğunu ve gayet faydalı olup vücuda zindelik verdiğini ve ömrü uzattığını aktarmıştır (2011: 728).

Evliyâ Çelebi o dönemde uygulanan tıbbî pratiklerden yalnızca yukarıda da sözü edilen nabza göre yiyecek ve içecek belirlenmesi olayına değinmektedir. Bunun haricinde betimlediği hadım işlemi de bir tıbbî pratik olarak değerlendirilebilir. Evliyâ Çelebi hadım işlemi öncesinde toplanan esirlerin yemek yiyip safranlı şerbet içtiğini, işlem sonrasında da Sudan vilayetinde yetişen bir ot tozunu ekince akan kanın kesildiğini, kesinin üzerine santa ağacı yaprağı tozu ve yağlı meşin parçaları konularak sarıldığını anlatmaktadır (2011: 419).

Son olarak, yenilmesi yasak olduğu hâlde ilaç yapımında kullanılan ürünler de söz konusudur. Evliyâ Çelebi Nil’de yetişen ve riade balığı denilen bir balık türünü yemenin yasak olduğunu, balığı tutup yemek isteyen kişinin elinin hemen o an kuruyacağını ancak bırakınca eski hâline döneceğini aktarmaktadır; yine de sarılığa yakalananlar ya da ağrıdan muzdarip kimselerin bu balığın başını koklayarak şifa bulacağını bildirmektedir (2011: 385-386).³⁹ Bu balığa ortaya çıkış şekline dolaylı İdris balığı da denildiğini ve alabalığa benzediğini söyleyerek ilk defa nasıl var olduğunu şu hikâyeye ile anlatmaktadır: “Hazret-i İdris bu diyarların halkına gönderildiğinde Cenâb-ı Bârî İdris’e gökten mâide yani pişmiş balık ve tere gönderip yiyip açlığını giderip kemiklerin Nil’e atınca bu balık yaratılmış. Hazret-i İdris ümmetini bu balığı yemekten men edip özelliklerini ümmetlerine bildirdi.” (2011: 386). Evliyâ Çelebi halkın bu balığı ilaç olarak kullandığından ama yemekten çekindiğinden söz etmiştir. Balık, sıtmalılı kişilerin boynuna asılarak, baş ağrısı çekenin başının üstüne koyularak ve başka yollarla çeşitli dertlere derman sunar ancak yenilmesi kesinlikle yasaklanmıştır.

Sonuç olarak, Evliyâ Çelebi Mısır’a dair aktardıklarında dönemin tıp anlayışını yansıtacak betimlemeler yapmıştır. Öncelikle çevre ve iklim koşullarıyla birlikte tüketilen yiyecek ve içeceklerin kişinin huyunu da etkilediği, tabiat kelimesinin bu yüzden hem iklim hem de huy anlamlarında kullanılmasının o dönemlerdeki tıp anlayışının izi olarak günümüze aktarıldığı anlaşılır. Ayrıca yine dönemin tıp anlayışını yansıtan dört sıvı kuramının hastalıkların teşhis ve tedavisinde başvurulan yöntemleri belirlediği de görülmüştür. Evliyâ Çelebi’nin vücut sıvılarının düzenlenmesine yönelik tedavi yöntemlerini anlatması da bu nedenledir. *Seyahatnâme*’de üzerinde durulan hastalıkların dönemin yaygın rahatsızlıkları olduğu düşünüldüğünde cilt hastalıklarının, idrar yolları ve sindirim sistemi rahatsızlıklarının öne çıktığı anlaşılır. Bununla birlikte, görme yetisini ve cinsel gücü

³⁹ Benzer biçimde Şanlıurfa’da bulunan Balıklıgöl’deki balıkların da tüketilmesinin yasaklandığına inanılır. İnanişâ göre, Nemrut kendisine karşı çıkan Hz. İbrahim’in ateşe atılarak cezalandırılmasına karar verir. Ancak Hazreti İbrahim ateşe atılmasına rağmen Allah’ın izniyle yanmaz, ateş onun için suya, odunlar ise balığa dönüşür. Buradaki balıklar kutsal sayıldığından yenilmesi yasaktır. Yemeye teşebbüs edenlerin elinin kuruyacağına inanılır. Daha fazla bilgi için: Kürkçüoğlu, A. C., (2002).

artırıcı ürünlerin de rağbet gördüğü söylenebilir. Son olarak, hem zehirli hayvanların sokmalarına hem de zehirlenme vakalarına karşı üretilen panzehirlerin dönemin eczaları arasında önemli bir yeri olduğu açıktır. Evliyâ Çelebi'nin iddia ettiği üzere, Mısır'daki Kalavan Şifahanesinde üretilen ilaçlarla karışımların dönemin en etkili ilaçları olarak görüldüğü ve çeşitli yerlere gönderildiği farklı kaynaklar tarafından da ifade edilmektedir. Bu yüzden Evliyâ Çelebi'nin aktarımları Mısır'da on yedinci yüzyıldaki tıp ve eczacılık ile ilgili önemli bir kaynak olarak değerlendirilmeli ve alan uzmanları tarafından da incelenmelidir.

5.4. Yolculuk Sırasında Tüketilen Yiyecekler

Seyahatnâme başlı başına bir gezi kitabı olsa da Evliyâ Çelebi'nin Mısır'a dair anlattıkları arasında yolculuk yemekleri çok az yer tutmaktadır. Evliyâ Çelebi'nin Nil kıyısında Seyyid Ahmed el-Bedevî mevlidine giderken gördükleri, Sudan seyahati sırasındaki deneyimleri ve Mısır'dan yola çıkan hac kafilesinin hikâyesi çerçevesinde anlattıkları 10. ciltte yolcuların nasıl beslendiğine dair nadir malumattandır.

Evliyâ Çelebi'nin Seyyid Ahmet el-Bedevî'nin Tanta kasabasındaki mevlidine giderken yaşadıkları “Mevlid Yemekleri” bölümünde detaylarıyla anlatıldığı için burada yeniden üzerinde durulmayacaktır. Ancak kısaca belirtmek gerekirse: Gemilerde erzak olmasına rağmen tüm yemekler gemide yenmez, zaman zaman molalar verilerek kurban edilen koyunlar pişirilip ziyafetler düzenlenir, bazen de güzergâh üzerindeki misafirhanelerin ikramlarından faydalanılırdı. Evliyâ Çelebi yolculuk sırasında tüketilen yiyeceklerden yalnızca koyunu özellikle belirtmiş (2011: 650), diğer besinler üzerinde hiç durmamıştır.

Evliyâ Çelebi'nin Nil boyunca yaptığı ikinci seyahat ise birincinin aksi yönde, Sudan sınırına doğru gerçekleşmiştir. Bu yolculuğu ilginç kılan detaylar, şehir merkezlerinden uzaklaşıp taşraya doğru gidildikçe düzenli yerleşimlerin ve tarım arazilerinin azalmasıyla tüketilen yiyeceklerin de farklılaşmasıdır. Örneğin, Evliyâ Çelebi Circe eyaletine bağlı Şemmuneyn (Aksureyn) şehrinde Hüceyze kabilesi ile karşılaştıkları vakit geceyi onların çadırlarında geçirdiklerini; deve eti, deve sütü ve hurma helvası yediklerini; kabilenin de genel olarak darı ekmeği yediğini bildirmiştir

(2011: 887). Şehirlerde ise genellikle koyun eti, ekmek için ise genellikle buğday unu tercih edilmektedir. Ayrıca hurma helvasının bahsi de ilk defa burada geçmiştir. Sonrasında Redesî aşireti menzilinde, onların çadırında gecelediklerini ve gene deve eti yiyip deve sütü içtiklerini anlatmıştır (2011: 887). Müteakip durakları olan Şibeyke Urbanı menzilinde koyun eti ve darı ekmeğinin bol olduğundan söz etmiş ve bu bölgelerde arpa ya da buğday yerine darının tercih edilme nedenini şöyle açıklamıştır: “buğday arpa yoktur, zira bunlar asi kavimlerdir, mîrî mal menal bilmezler ki ziraat edip tahıl yetiştireler, o kayıttan uzak kavimlerdir” (2011: 888). Dolayısıyla yiyeceklerdeki genel değişimin nedenini de açıklamış olur. Tarım yapılmayan bu yerlerde yiyecekler kendi kendine yetişen doğal ürünlerden elde edilmektedir. Develer ise hem Evliyâ Çelebi’yi ve ekibini misafir eden göçebelerin yüklerini ve eşyalarını taşımaya yardımcı olur hem de onlara et ve süt sağlardı. Evliyâ Çelebi Mısır ile Sudan sınırında bulunan İbrim’e vardığında lubiye karpuzu yediğinden de söz etmiştir (2011: 902). Bu yolculuğu sırasında başka herhangi bir yiyeceğin adını anmamıştır. Dolayısıyla, Evliyâ Çelebi’nin kendi tecrübelerine dayanarak yer verdiği yolculuk yemekleri bu kadardır. Bunların haricinde hac kafilesinin ve onlara yiyecek ve içecek tedarikinde bulunmak için yola çıkan yardımcı kabilelerin yiyeceklerinden söz etmiştir.

Hac kafilesinin Mekke ve Medine’ye varması uzun ve yorucu bir yolculuktu. Dönemin şartları düşünüldüğünde hem yolculuk boyunca ihtiyaçların tedarik edilmesi hem de güvenliğin sağlanması en önemli zorlayıcı unsurlardandı. Evliyâ Çelebi, hac kafilesinin yolculuk sırasında ihtiyaç duyacakları her şeyi yanlarına alarak yolculuğa çıktığını belirtmiştir, buna yiyecekleri ve içecekleri de dâhildir (2011: 466). Aktardığına göre, eskiden çöldeki Urban kabileleri hac kafilesini bir menzilden ötekine güvenle ulaştırmak ve yolculuk sırasında ihtiyaçlarını karşılamak karşılığında surre ve atıyyelere, yani para ve hediyelere mazhar olurdu ancak “şimdiki hâlde hacılara hizmet etmeyip eksiksiz paralarını alırlar, bir mangır eksik verilse hacıların yolları üzerindeki suları kesip su kuyularına leşler bırakıp kuyuları taş toprakla doldururlar, (...) türlü pusu yerlerinden haramilerle çıkıp hacıları yağmalayıp geçirmezler” (2011: 476). Yani eskiden çölde yaşayan kabileler Hac’ca gidecekleri yiyecek ve içecek temini ile rehberlik gibi sundukları hizmetler karşılığında ödeme alırlarken, Evliyâ Çelebi’nin anlattığı dönemde hacılara hiçbir

hizmet sunmadıkları gibi zarar vermemeleri için ödeme alır hâle gelmişlerdir. Dolayısıyla hac kafilelerinin o zamanki yükleri arasında yiyecek ve içeceklerinin de taşınması ve kilit noktalarda tedariklerin yapılması son derece önemli idi.

Hacıların Mekke'den Mısır'a dönüş yolculuğu da en az gidiş yolculuğu kadar zorlayıcıydı. Öncelikle gidiş yolunda yiyecek ve içeceklerinin çoğunu tükettiklerinden güzergahları üzerinde onları karşılayıp kalan yolculukları boyunca hasıl olacak ihtiyaçlarını gidermek üzere zahire tedarikini sağlamak için Mısır'dan 2 100 kişilik asker grubu yola çıkarak hacıları tam Mekke ile Mısır'ın ortasındaki "Ezlem Kalesi" menziline karşılardı (2011: 479). Bu asker grubuna "Ferahşâd alayı" denirdi, Evliyâ Çelebi bu alaya ferahşâd (rahat ve mutlu) denilmesinin sebebini şöyle açıklamıştır: "bunlar hacılara ulaşınca ferahşâd olduklarından bu alaya Ferahşâd alayı diye isim verilmiştir" (2011: 480). Ferahşâd alayı uzun yolculukları boyunca kendi ihtiyaç duyacakları yiyecekleri de yanlarında taşırlardı. Evliyâ Çelebi Ferahşâd alayının yolluk nevalesinden bir kısmını açıkça belirtmiş ve "peksimet, peynir, bal, yağ, kahve, pirinç, bakla, arpa" gerisini de "ve başka zahiredir" diye saymıştır (2011: 479). Böylece o dönemlerde yolculuklarda taşınan yiyeceklerle ilgili de fikir vermiştir: uzun süre dayanan ve ekmek yerine geçen peksimet, enerji verici yağ ve bal, kahvaltılık peynir, pişmeden önce yükte hafif çeken ve doyurucu etkisi olan tahıllarla baklagiller ve toplumun her kesiminden insanın zevkine hitap eden, pek çokları için vazgeçilmez bir lezzet olan kahve. Hacı kafilisine gönderilen yiyecekler de Evliyâ Çelebi'ye göre aşağı yukarı bunlarla aynıydı: "bakla, arpa, pirinç, un, bal, yağ ve peksimet", yukarıdaki listeden peynir ve kahve çıkmış, yerine "kuş sütü, yumurta" eklenmiştir (2011: 480). Bununla birlikte hacılara Mısır'daki dostları tarafından "nice bin kutu nebat şekeri tatlılar, helva ve yoğurt" gibi yiyecekler ve yüzlerce deve yükü Nil suyu da gönderilirdi (2011: 480). Dolayısıyla Ezlem menziline yapılan yiyecek ve içecek tedariki hacıların dönüş yolunda son derece önemliydi. Evliyâ Çelebi, Ezlem'e yalnızca Kahire'den değil, Şarkıyye, Garbiyye, Kalyûbiye, Buhayre, Reşid ve Dimyat'tan da yiyecek ve içecek gittiğini söylemiş ancak bunların ne olduğunu açıkça belirtmemiştir (2011: 480).

Hacıların gönderilen yiyecekler Ezlem menzili ile sınırlı değildi, Akabe menzili için de iki bini aşkın asker ve binlerce silahlı tüccar yola çıkarak hacılara yiyecek ve içecek götürürdü (2011: 482). Evliyâ Çelebi taşınan gıda ürünlerinin "arpa, bakla,

şeker, bal ve yağ” olduğunu belirtmiştir (2011: 482). Mısır’ın girişinde bulunan Bürke menzili için de Perakende alayı hazırlıklar yapardı, yalnız bu alayın diğerlerinden farkı hazır ziyafet sofraları sunması ve hacılara yiyecek ve su dışında giysi yardımında da bulunmasıydı: “100 deve yükü ekmek, bin don, bin gömlek, 100 koyun ve mükellef sofralarla gelen aç hacıları toplayıp ve rahmet suyuyla sulayıp bütün fakir Arap hacıları giydirip hayır dua ederler.” (2011: 484-485). Ayrıca bazı kul beyleri ve ocak ağaları hacıları çadırlarında hazırladıkları ziyafetlere davet ederdi (2011: 485). Bu ikramlar, üç gün üç gece devam ederdi: “hacı karşılamak sevaptır bahanesiyle öyle içip eğlenip zevk u safâ ederler ki bir diyara mahsus değildir” (2011: 485). Özetle, hacıların karşılanması uzun ve zorlu yolculuklarının yorgunluğunu gidermek için özenle düşünülen ikramlarla öne çıkan şenlikli bir etkinlikti. Hacılara yolculukları boyunca eşlik eden peksimet, tahıl ve baklagillerin ardından Mısır’a yaklaştıkları zaman ikram edilen ekmek ve ziyafet sofralarının vazgeçilmez unsuru olan koyun eti artık yolculuğun sonlandığını ve şehir hayatına geri dönüldüğünü gösterirdi.

Evliyâ Çelebi’nin aktardığı kadarıyla, yolculuk yemeklerini etkileyen en önemli faktör yolculuğun geçtiği güzergahtır. Gemilerle Tanta kasabasına giderken yolda misafirhanelerde konaklandığını ve zaman zaman ziyafetler bile verildiğini aktaran Evliyâ Çelebi, Sudan sınırına doğru gittiği yolculuğunda tarım yapılmayan yerlerden geçtiği için çadırlarda konaklayarak deve ve darı temelli ürünlerle beslenmiştir. Diğer yandan, Hac kafilesinin güzergahı tehlikelerle dolu olduğu için su ihtiyaçlarını bile yanlarında taşıyarak karşılamak durumunda olduklarını, yol üzerinde kuyulara güvenemeyeceklerini, ekmek yerine peksimet tükettiklerini ve nevalelerinin geri kalanının da yolculuğa uygun şekilde hazırlandığını aktarmıştır.

Hac yolculuğunda Evliyâ Çelebi’nin tasvir ettiği lojistik hizmetler de son derece önemlidir. Hacılara belirli menzillerde yiyecek ve içecek tedarikinde bulunan bu alayların görevi hem kafilenin belirlenen menzillere güvenle vardığından emin olmak hem de onların ihtiyaçlarını karşılamaktır. Burada farklı alaylar vasıtasıyla hacılara gönderilen erzakın da benzer ürünlerden oluşması, yolculukta tüketilmek üzere işlevleri ve erişilebilirlikleri bakımından öne çıkan, alışlagelmiş belli başlı ürünler olduğunu ortaya koymaktadır. Bunlardan başlıcaları arpa, bakla, yağ ve baldır. Yolculuğun sonuna gelindiğindeyse hacılara son menzilleri üzerinde ekmek

ve koyun eti ile klasik ziyafet sofraları kurulurdu. Evliyâ Çelebi yine yalnızca yiyecek malzemelerini saymış ve bunlarla pişirilen yemekleri tam anlamıyla tarif etmemiştir. Diğer bir deyişle, koyun etinin yahni mi, kebab mı olduğu; arpanın ekmek yapımında mı, çorba yapımında mı kullanıldığını; pirinçten pilav mı, yoksa çorba mı yapıldığı konusu okur için bir soru işareti olarak kalmıştır.



6. YEMEK VE ADABIMUAŞERET

Bir önceki bölümde yemek yemenin sosyal bir etkinlik olduğu ve insanlar arasında etkileşimi pekiştirmek için çeşitli ortamlar oluşturduğu ele alınmıştır. Bu bölümde de önceki bölümden hareketle, Evliyâ Çelebi'nin aktardığı kadarıyla, sofrta kuralları ve yiyecek ürünlerin hediyeleşmede kullanılması konusunda Mısır yemek kültüründe dönemin âdetleri işlenecektir.

6.1. Sofra Kuralları

Evliyâ Çelebi'nin tasvir ettiğı kadarıyla sofrta kuralları yalnızca protokolün mevcut bulunduğı ziyafet sofralarında geçerli idi. Temelde kimin nereye oturacağı ve kimlerin aynı sofrada yemek yiyebileceğine dair bu kurallarda yemekten önce ve sonra ellerin yıkanması ile sofrta duası da önemli unsurlardandı. Diğer yandan, protokolün bulunmadığı ve zariflerin yer almadığı sofralarda ise herhangi bir sofrta kuralı bulunmamaktaydı. Bu başlıkta, bu bağlamda sofrta adabı üzerinde durulacaktır.

Evliyâ Çelebi'nin betimlediğı ziyafetlerde kimlerin sofraya oturacağı ve hangi sırayla yemek yenildiğı belirli kurallara bağılıydı. Bu durum ziyafet sofralarının tasvirinde ayrıntılı olarak tasvir edilmiştir:

Paşanın sağ tarafına defterdar paşa ve başka beyler perişani sarıklarıyla dururlar, sol tarafına önce sipahi, gönüllü, tüfenkçi, yeniçeri ağası ve azepler ağası oturup 3 bin sahan yemeğı yerler. Çavuşlar kethüdası, müteferrikabaşı, cebecibaşı, mimarbaşı, subaşı, yeniçeri ve azeb baş çavuşları sofraya oturmayıp üst hil'atleriyle hizmet ederler. (2011: 143-144)

Benzer bir tasvir Paşa'nın bulunduğı Ramazan Bayramı ziyafeti için de yapılmıştır. Ramazan Bayramı'nda hem paşa ve devlet büyükleri için hem de ayrıca halk için hazırlanan ziyafetler bayram namazından hemen sonra başlar. Paşa Gavrî Divanhanesi'ne gelip sofrta başına oturur. Bu sırada paşanın yanına kimlerin oturacağı, kimlerin yemek sırasını bekleyeceği, kimlerin hizmet edeceği bellidir:

Miskli ve amberli haslar hası nefis nimetlerden oluşan, kat kat 3 bin sahan üzerine adam boyu yığılmış Tanrı nimetleri bulunan sofrta başına oturan paşanın sağında emirü'l-hac bey, kaymakam bey ve başka beyler, solunda defterdar bey, ebü'l-keâm bey ve bölük ağaları ta pabuçlukta azebler ağası oturur. Cebecibaşı, topçubaşı, top arabacıbaşı, muhtesib ağası, kafele başı, subaşı, çavuşlar kethüdası, müteferrikabaşı ve tercümanbaşı, bunlar padişah

divanı hizmetkârlardır, hizmet edip paşa ile aynı sofraya oturmazlar. Ama dağlar gibi yığılan sahanların öte tarafında yedi bölük ihtiyarların çavuşlar kethüdası ve müteferrikabaşı davet edip sofra başına bölük bölük gelip otururlar. (2011: 425)

Yemek düzeninin katı kurallara bağlı olduğu bu ziyafetler sırasında herkes yetkisine göre konumlandırılmıştır. Bu açıklamalardan yola çıkılarak protokol kurallarının taraflarca ayrıntılı bir şekilde bilindiği ve sıkı sıkıya uygulandığı savunulabilir.

Ziyafet sofralarında yiyeceklerin yenilmeye başlanması da kurallara bağlıdır. Öncelikle Paşa'nın yemeye başlaması ve çevresindekilerin yemeye başlamasını da onaylaması gerekir. Evliyâ Çelebi Ramazan Bayramı ziyafetinde insanların yemek yemeye nasıl başladığını Paşa'nın en yakınından başlayıp odağını ziyafete davet edilen açlara doğru çevirerek tasvir etmiştir, bu anlatımda sofra adabının yalnızca protokole mahsus olduğu açıkça görülmektedir:

Paşa [çevresindekileri] tazimen önündeki kebaplardan, tavuk ve güvercinlerden her birine birer parça atarken kiminin başında mücevvezesine vurup mücevvezesi düşüp gizli bir gülüşme olur. Kiminin yüzüne vurur ve kiminin sakalına güvercin kebabı kanatlarından yapışıp tebessüm ederler. Bu hâl üzere paşa her birine birer parça bölüştürüp bismillah deyip yemek yemeye başlarlar. Geride büyük Gavrî Divanhanesi'nde sahra içinde 2 adam boyu kat kat 12 bin sahan nimet deryasına bu kadar aç insan dalgıç gibi dalarlar. Bütün yeniçeriler ve divan erbabı hizmetkârları göz açıp kapayıncaya kadar 12 bin sahan yemeği yağma edip tertemiz ederler. O yağma sırasında insanların bağırıışlarından ve bakır kap kakak, sini, sahan seslerinden Mısır sarayının içi gök gürültüsü gibi gürler. (2011: 425-426)

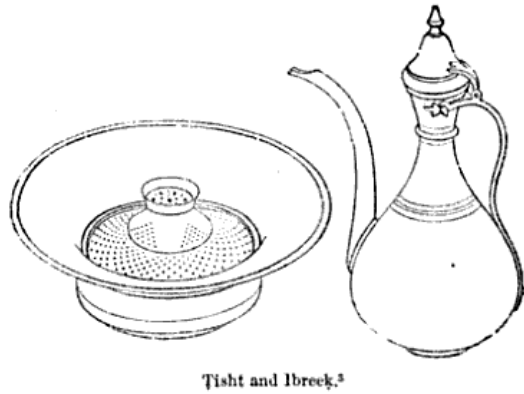
Paşa'nın çevresindekilerle bu şekilde şakalaşması ve yemek parçalarını çevresindekilerin sarığını düşürecek şekilde başlarına doğru atması sofra kurallarına aykırı gibi düşünülebilir ancak tüm protokol kurallarının Paşa'nın rahat edebilmesi için uygulandığı göz önünde bulundurulduğunda Paşa'nın davranışlarının da bu kuralların bir getirisi olduğu yorumu yapılabilir. Paşa otoritesi çerçevesinde hareketlerini şekillendirmektedir ve kendini herhangi bir konuda sınırlandırmamasının gereği de sofradaki sınırsız yetkileridir.

Öte yandan, Paşa'nın yakın çevresinden uzaklaştıkça usul-i erkânın ortadan kalktığı açıkça görülmektedir. Evliyâ Çelebi, Paşa sofrası dışında, sahanlarla kurulan sofralarda insanların yemeklere saldırdığını, tabakları yağmaladığını ve bağırıışlar

arasında yemek yediklerini belirtmiştir. Bu durum kuralsızlığın ve nizamsızlığın portresidir.

Nitekim Evliyâ Çelebi Fellah diye nitelendirdiği alt tabakadan insanların birlikte yemek yerken herhangi bir kural gözetmediğine dair bir başka örnek daha vermiştir. Mısır'daki fukaraların çoğunun “safra zahmeti” denilen bir hastalıktan muzdarip olduğunu, bu hastalığa Anadolu ve Rumeli’de Frenk uyuzundan hüsnütâbir ile Frenk hastalığı denildiğini aktarmış; Mısır Fellahlarının hastalığın bulaşmasından çekinmeden bu hastalarla bir arada yemek yediğini belirtmiştir (2011: 565).

Alt tabaka için hijyen kuralları bu denli göz ardı edilirken Evliyâ Çelebi zariflerin yemekten önce de sonra da el yıkamasının yaygın olduğunu ortaya koyan örnekler vermiştir. Yemekten önce ellerin yıkandığına dair örneğinde, Sultan Kalavan İmareti’ni ziyarete gelen ayandan bazı kimseler için sofranın kurulduğunu ve “[e]ski imalat Kalavan sahanları, nakışlı sini, leğen ve ibrikler” ile konuklara hizmet edildiğini belirtmiştir (2011: 282). Bu ürünler arasındaki leğen ve ibrikler el yıkamada kullanılan araçlardandır. Edward Lane de Mısırlıların yemeklerden önce ve sonra ellerini leğen ve ibrik kullanarak yıkadıklarını belirtmiş, bunların görsellerine de kitabında yer vermiştir (1860: 142).



Resim 6.1.1: Edward Lane’in *An Account of the Manners and Customs of the Modern Egyptians* kitabından leğen ve ibrik çizimleri. Lane, suyun alttaki bölmeye geçmesi için leğende delikli bir ara katman olduğunu ve ortadaki yüksek çıkıntının sabun koymak için kullanıldığını belirtmiştir (1860: 142).

Evliyâ Çelebi yemekler yenildikten sonra da ellerin yıkadığını örneklemiştir. Gavri Divanhanesi'nde kurulan divan sofralarında yemek yenildikten sonraki ritüeli aşağıdaki gibi nakletmiştir:

Bütün divan erbabı âdâb üzere yemek yedikten sonra tüm sahanlar kalkıp hizmetkârlar Gavri leğenlerini ve ibriklerini getirip eller yıkanır. Divanhane duacısı dua ederken Hazret-i Peygamber yâd edilince 2 kere tazim için ayağa kalkarlar, bir kere de Osmanlı padişahı anılınca ayak üzere kalkarlar. Bundan sonra halk dağılıp ihtiyaç sahipleri [kılır]. (2011: 144)

Bu ritüelde öncelikle sofranın tamamen kaldırıldığı, sonra orada bulunan herkesin sırayla ellerini yıkadığı ve son olarak dua edildiği aktarılmıştır. Duanın belirli bir kişi tarafından yapıldığı ve dua sırasında saygıdan dolayı üç kere ayağa kalkıldığı, bunlardan ikisinin Hazret-i Peygamber'in adı anılınca, birinin de Osmanlı padişahının adı anılınca olması da önemli detaylardandır.

Ramazan Bayramı ziyafetinden sonra gerçekleştirilen ritüel ise yukarıdakinden daha şaşıktır. Davulların vurulması ve 40-50 pare top atılması da bu debdebenin unsurlarındandır. Ancak ellerin yıkanması, dua edilmesi ve dua sırasında Hazret-i Peygamber'i ve Osmanlı padişahını tazim için ayağa kalkılması aynı şekilde yapılır. Bütün sahanlar kaldırıldıktan sonra Sultan Ferec, Sultan Kalavan ve Sultan Kayıtbay zamanından kalma pirinç leğenler, ibrikler ve çeşitli sabunluklar gelerek önce paşaya sonra diğer ayana sunulur; Paşa ve beraberindekiler ellerini miskli ve amberli sabunlarla yıkadıktan sonra duacı tarafından dualar okunur, bu sırada Hazret-i Peygamber'in ve padişahın adı geçince ayağa kalkılır (2011: 426-427). Bu defa padişahın adının dua sırasında iki kere geçtiği detayı da verilmiştir.

6.2. Yiyeceklerin Hediyeleşmede Kullanılması

Evliyâ Çelebi Mısır'da yiyecek ürünlerin hediye olarak kullanıldığından bahsetmiştir. Bu hediyeleşmelerden yöneticiler ve yüksek mevkîe sahip devlet görevlileri arasında olanlar protokol kuralları gereği önceden kararlaştırılmış sayıda ve çeşitte ürünün belirli günlerde karşı tarafa iletilmesi ile gerçekleşirdi. Evliyâ Çelebi'nin değindiği ve yiyecek ürünlerin hediye olarak kullanıldığı diğer örnekler ise tekke çevreleri ve onların etkinlikleri ile ilgilidir. Halk tarafından dervişlere yemek ve meyve hediye edilmesi Evliyâ Çelebi'nin sözünü ettiği örneklerdendir.

Diğer yandan, dervişlerin ve sair kalabalığın bir araya geldiği mevlid etkinliklerinde, katılımcılar evlerine dönmeden önce, mevlid kutlamalarının düzenlendiği alanlarda kurulan pazarlarda satılan ürünlerden hediyelik yiyecekler alarak yanlarında götürüyorlardı. Bu başlıkta yüksek kademelerdeki devlet görevlileri arasındaki hediyeleşmelerin yanı sıra dervişlere sunulan yiyecekler ve hediye olarak satın alınan bölgeye özgü meşhur yiyecekler sırasıyla ele alınacaktır.

Öncelikle devlet büyüklerine gönderilen hediye yiyecekler genellikle bir yöreye özgü meşhur ürünlerden seçilirdi. Örneğin, Evliyâ Çelebi Ebukir Limanı'nın nabıkasını övdükten sonra onu şöyle betimlemiştir: “Anadolu cevizi kadar vardır, gayet lezzetlidir, Mısır ayanına Ebukirliden daima hediye gelir.” (2011: 768). Diğer bir deyişle, onun yöneticiler tarafından tüketilecek kadar lezzetli ve tercih edilen bir ürün olduğunu ortaya koymuştur. Benzer şekilde, Ebu Hüreyre Türbesi'nde “Ayn-ı Hirre” denilen ve yalnızca yaz günlerinde 40 gün akan su kaynağının da şifalı olduğundan bahsettikten sonra bu suyun İstanbul'a ve yöneticilere hediye olarak gönderildiğinden söz etmiştir (2011: 630-631). Böylece kaynak suyunun şifalı etkisine yönetici sınıfın da inandığını ve suyun kıymetli olduğunu belirtmiştir.

Evliyâ Çelebi yöneticiler arasındaki hediyeleşmenin her kademedede gerçekleştiğini ortaya koyan çok çeşitli örneklerden söz etmiştir. Örneğin, kabile şeyhlerinin Circe hâkimine yıllık “11 bin koyun, 100 bin erdeb arpa, 50 bin erdeb buğday ve 40 bin erdeb bakla zahire için hediye” getirdiğini belirtmiştir (2011: 865). Circe hâkiminin de Kahire'ye gelirken Mısır paşasına “5 bin erdeb arpa, 3 bin erdeb buğday” hediye getirdiğini söylemiştir (2011: 495). Bir başka bağlamda ise Circe hâkiminin Mısır paşasına çeşitli zahire ürünleriyle büyük ve küçükbaş hayvanları hediye olarak gönderdiğini ileri sürmüştür: deve, koyun, kuzu, buğday, mercimek, arpa, firik, şeker, kahve ve mercimek (2011: 865-866). Mısır'ın atanmış en yüksek kademeli yöneticisi olan vezirin ise padişaha hediye gönderdiğinden söz etmiştir. Mısır Veziri Kethüda İbrahim Paşa'nın İstanbul hazinesine iletilmek üzere “80 bin İstanbul kilesi pirinç, 100 bin kile mercimek, 100 kile nohut ve bakla, 600 ferde kahve, bin kantar şeker, bin kavanoz amberli çeşitli meşrubat” ayırdığını ve bu ürünlerin Dimyat ve Reşid iskelelerinden gemilerle İstanbul'a gönderildiğini aktarmıştır (2011: 458). Öte yandan Evliyâ Çelebi yönetici kademeleri arasındaki bu türlü hediyeleşmelerin cins

ve miktar olarak önceden belirlenmiş olduğunu herhangi bir hediyein “fazla ve eksik” olmasının söz konusu olmadığını da açıklamıştır (2011: 495). Diğer bir deyişle, daha üst mevkideki yöneticilere sunulan hediyeler standart prosedürlerin bir parçasıydı ve gönderilen bu ürünler bir bakıma vergi gibi zorunlu olarak tahsil edilirdi.

Bununla birlikte, dervişlere ya da tekkelere sunulan yiyeceklerde gönüllülük esastı. Bunlara ilk olarak Evliyâ Çelebi’nin Şeyh İsmail-i Sanâfirî’yi ziyarete giderken dokuz adet Fûvve narı götürdüğünü söylemesi örnek verilebilir (2011: 576). Bu durum hem ziyarete giderken eli boş gitmeme gibi bir âdetin olduğunu hem de meyvelerin o dönem hediyeleşmede kullanıldığını göstermektedir.

Diğer yandan, Evliyâ Çelebi bir hekimin kendisini ziyarete gelen kişilere yiyecek hediye ettiğini de anlatmıştır: “Hanesine varıp müşerref olan kimseye elbette boş gitmemek için o kimsenin nabzına el vurup tabiatına uygun yiyecek ve içecekten bir macun ilaç verirdi” (2011: 582). Bu örnek de aslında yalnızca yiyeceğin hediye olarak verilmesini değil, ziyarete gelen kişiyi eli boş göndermemenin de kültürün bir parçası olduğunu göstermesi bakımından dikkate değerdir.

Evliyâ Çelebi ayrıca Dimyat’ta kabri bahçeler içinde olan Şeyh İbrahim-i Ekber-i Minyavî’nin Recep ayında düzenlenen mevlidinde de halkın dervişlere meyve hediye ettiğinden söz etmiştir (2011: 811). Bu da meyvenin hediyeleşmede kullanıldığını göstermesi açısından kayda değer bir örnektir.

Bu noktada dervişlere sunulan yiyeceklerin meyvelerle kısıtlı olmadığını da belirtmek gerekir. Evliyâ Çelebi, inzivaya çekilmiş bir din büyüğü olan Şeyh Abbâr’ın tekkesi için para istemese de “pirinç, bal, yağ ve kamh [buğday] cinsi hediyeleri” kabul ettiğini belirtmiştir (2011: 265). Burada yapılan yardımlara hediye denilerek güzel adlandırma yapılmıştır. Evliyâ Çelebi, benzer şekilde, bir mağarada inzivaya çekilmiş Şeyh Ali Mağribî’nin de bütün ziyaretçilerinin kendisine yemek hediye getirdiğinden söz etmiştir (2011: 627). Bu durum da yardım ya da sadaka yerine hediye sözcüğünün hüsnütabir olarak kullanıldığı örneklerdendir.

Mevlid etkinliklerine katılan kalabalığın evlerine dönmeden önce hediye olarak yöreye özgü ürünler satın alması günümüzde bile devam eden bir geleneğin o dönem de mevcut olduğunu göstermektedir. Nitekim uzak bir yerden gelenlerin ya da bir yolculuktan dönenlerin geldikleri yerin meşhur yiyeceklerini beraberlerinde getirmesi yaygın bir gelenektir.

Evliyâ Çelebi Mısır'ın en büyük mevlidlerinden biri olan Bedevî mevlidi sırasında kurulan dükkânlar arasında en fazla leblebici dükkânı olduğunu çünkü mevlid günlerinde satılan leblebinin bütün İslâm âleminde “Bedevî humusu⁴⁰” diye meşhur olduğunu ileri sürmüştür (2011: 674). Mevlid biterken de katılımcıların söz konusu leblebiden satın alarak dönerken yanlarında hediye diye götürdüklerinden söz etmiş, leblebinin yanı sıra helva ve lokumun da hediye olarak talep gördüğünden bahsetmiştir:

O günler Bedevî mevlidi pazarında bin deve yükü leblebi ve nice bin kantar helva satılır. Abartma değildir, zira bütün İslâm diyarından gelen ziyaretçiler vilâyetlerine giderken mutlaka leblebi götürürler. Zira gayet lezzetlidir. Nohut üzerine şırlugan [susam] yağı serpip kızgın kum içinde pişirirler. Bir diyara mahsus değildir, onun için lezzetli olur. Bu leblebi meşhurdur. Ve hacı lokumu gibi bir ufak yağlı lokumu vardır, onu da vilâyet vilâyet teberrüken götürüp hediye verirler. (2011: 684)

Evliyâ Çelebi'nin tarifinden de anlaşılacağı üzere, mevlidden sonra o bölgeye özgü leblebi, helva ve lokum gibi ürünlerin hediye olarak götürülmesi o dönemin yaygın âdetlerinden biriydi.

Sonuç olarak değerlendirildiğinde, yemek kültüründe bağlamın bir unsuru olarak adabımuaşeret kurallarının da toplumun farklı kesimleri tarafından farklı şekillerde uygulandığı görülmektedir. Evliyâ Çelebi'nin gözlemlerine dayanarak, seçkinlerin yemeklerde oturma düzeni, yemeğe başlama sırası, el yıkama ve benzeri hijyen sağlamaya yönelik davranışları mevcutken toplumun geri kalanının bunlara fazla dikkat etmediği görülmektedir. Diğer yandan hediyeleşmelerde seçkinlerin ve devlet görevlilerinin kurallar gereği belirli dönemlerde üstlerine belirli hediyeleri takdim ettiği ancak toplumun geri kalanının gönüllülük esasına göre gittikleri yerlerin meşhur yiyecek ürünlerini çevrelerindeki insanlara hediye ettiği; halkın dervişlere,

⁴⁰ Humus, Arapça nohut demektir.

din büyüklerinin de tarikat mensuplarına ve kendilerini ziyarete gelen kimselere yiyecekler, özellikle de meyveler hediye ettiği örneklerle gösterilmiştir. Bu da yemek kültürüne dair kuralların kişilerin sosyoekonomik durumuna bağlı olarak farklılaştığını ancak yine de her kesimin kendilerine özgü adabımuâşeret kurallarına uyduğunu göstermektedir.



7. YEMEK KÜLTÜRÜNDE YERİ OLAN MEKÂNLAR

Yemek kültürünün önemli bir unsuru da yiyeceklerin üretildiği, saklandığı, satıldığı, hazırlandığı ve tüketildiği mekânlardır. Tezde yeri geldikçe çiftlikler, “tavuk fabrikaları”, değirmenler, içecek dükkânları ve sair yemek mekânlarından söz edilmiş olsa da özellikle esnaf dükkânları ve benzeri satış yapılan yerler ile yiyeceklerin depolanmasında kullanılan yapıların, bilhassa Yusuf Ambarı’nın, ayrı bir başlıkta ele alınması gerektiği düşünülmüştür. Dolayısıyla, bu başlıkta ilk olarak Evliyâ Çelebi tarafından sözü edilen yiyecek satılan yerler sonrasında da yiyeceklerin saklandığı depolar işlenmiştir.

7.1. Yiyecek Satılan Mekânlar

Evliyâ Çelebi Mısır’da toptan ve perakende yiyecek satış yerlerini özellikle belirtmiştir. Toptan satış yerleri olan hanlarda genellikle hammadde hâlinde satılan ürünler, esnaf dükkânlarında perakende olarak satışa sunulurdu. Perakende satılan ürünler ise yine hammadde ya da işlenmiş ve/veya pişirilmiş olarak müşterilere pazarlanırdı. Bu başlıkta ilk olarak toptan satış yerleri olan hanlar tanıtılacak, sonrasında da perakende satış yapan yiyeceklerle ilgili esnaflar ve dükkânlarından söz edilecektir. Esnaflardan dükkânsız olanlar da Kahire sokaklarını mesken edindikleri için onların da bu bölümde ele alınmalarında bir mahzur görülmemiştir.

7.1.1. Hanlar

Besin maddelerinin yetiştikleri bölgelerden kara yoluyla başka bölgelere taşınması sırasında belirli güzergâhlar ve konaklar kullanılırdı. Bu sevkiyat sırasında hanlar önemli rol oynar, belirli hanlara belirli tüccarlar gelir ve ürünlerin dağıtımı bu hanlardan civardaki yerleşim yerlerine yapılırdı.

Evliyâ Çelebi’nin bu kapsamda sözünü ettiği belirli hanlar bulunmaktadır. Örneğin, Şam, Kudüs ve Gazze’den gelen bütün zeytin ve zeytinyağının Kahire’de Zeyt Vekâlesi denilen bir hana gönderildiğini açıklamıştır (2011: 286). Bahar Hanı denilen bir handa da Hindistan, Yemen, Habeş ve Aden’den gelen baharatın bir araya

getirildiğini, hanın adını da buradan aldığını bildirmiştir (2011: 287). Ayrıca yine Kahire’de Sultan Ferec Camii’ne bitişik bir baharat hanı daha bulunduğunu, Hindistan ve Yemen’den gelen baharatın gümrüğünün burada alındığını aktarmıştır (2011: 332).

Evliyâ Çelebi Garbiyye şehrinde 77 han olduğunu belirtmiş, “17’si buğday, arpa ve ful [bakla] satılır tahıl hanlarıdır ki bu şehrin bütün hububatı bu hanlarda satılır” diye açıklamıştır (2011: 828). Daha önce de belirtildiği üzere, hanlar belirli yiyeceklerin toptan satışa sunulduğu yerler olduğu için bir şehirdeki han sayısı o şehrin bir bakıma ekonomik potansiyelini de ortaya koymaktadır. Garbiyye şehrinde 77 adet han olması ticarî hacim olarak önemli bir merkez olduğunu göstermektedir. Evliyâ Çelebi, Circe eyaletine bağlı Kınâ şehrinde “7 adet mükellef ve mamur han” bulunduğunu da belirtmiştir (2011: 879). Bu, Kınâ şehrinin de ticaret bakımından nispeten gelişmiş olduğunu ortaya koymaktadır. Öte yandan, Evliyâ Çelebi Mellevî şehrinde yedi kahve erbabı han olduğunu söylemiştir (2011: 848). Hanlar genellikle belirli ürünlerin ve tüccar gruplarının toplandığı yerlerdir. Bu yüzden Mellevî şehrinde bu şekilde yedi adet han bulunması kahve ticaretinde önemli bir nokta olduğunu göstermektedir.

7.1.2. Esnaflar

Evliyâ Çelebi Mısır içinde bulunan esnaf dükkânlarını ve çalışanların sayısını *Seyahatnâme*’de belirtmiştir. Esnaf sınıflarının hem dükkân sayısını hem de mesleği yapan kişilerin sayısını vermiştir. Diğer yandan, bazı esnafların dükkânlarının olmadığını da bildirmiştir. Bu esnaflar seyyar hâlde sokaklarda satış yaptıkları için onlar da mekânsız sayılmaz. Dolayısıyla onlar da bu başlıkta değerlendirilen esnaflar arasında yerlerini almıştır. Esnaf sayılarına bakılırken bunların dönemin gerçek istatistiksel verilerini yansıttığını değil, esnafların sayıca birbirlerine kıyaslarını gösterdiğini düşünmek daha sağlıklı olacaktır. Aşağıda verilen Tablo 7.1.2.1’de Evliyâ Çelebi’nin Mısır’daki esnafları açıklarken yiyecek esnaflarına dair verdiği sayısal bilgiler işlenmiştir (2011: 391-411, 421-422). Tabloda “Esnaf Grubunun Adı” başlığı altındaki adlandırmalar Evliyâ Çelebi tarafından yapılmıştır. Diğer bir deyişle, “Ekmekçiler ve tahıl tüccarları esnafı” tabiri kitaptan alınmış, Evliyâ

Çelebi'nin müstakil olarak değerlendirdiği esnaf grupları da tabloya aynı şekilde işlenmiştir. Yalnız “Alanı” kısmı okura kolaylık sağlanması için bu tablo özelinde düzenlenmiştir. Öte yandan, Evliyâ Çelebi herhangi bir esnaf grubuna ait dükkân sayısını vermediyse ilgili kutucuk boş bırakılmıştır ancak sözü edilen esnaf sınıfının dükkânsız olduğu özellikle belirtilmişse ilgili kutucuğa çarpı işareti (x) konulmuştur. Evliyâ Çelebi bazı esnaf gruplarının yalnızca isimlerini anmış ancak ne dükkân sayılarını ne de çalışan kişi sayısını vermiştir. Böyle durumlarda her iki alan da boş bırakılmıştır. Ayrıca Evliyâ Çelebi söz konusu esnafların dükkândan farklı bir mekân kullandığını belirtmişse dükkân sayıları için ayrılan kutucuklarda bunların adı yazılmıştır (bağ, değirmen, mahzen vb.).

Alanı	Esnaf Grubunun Adı	Dükkân Sayısı	Kişi Sayısı
Üreticiler	Dihkân, yani çiftçiler esnafı		Çok kalabalık
	Bağcılar esnafı	2 060 (bağ)	9 300
Tahıl, bakliyat, un	At değirmencileri esnafı	2 160 (değirmen)	
	Tahıl tüccarı esnafı	2 000 (mahzen)	3 800
	Ekmekçiler ve tahıl tüccarları esnafı	70	600
	Keyyal, yani buğday ölçücüleri esnafı		2 000
	Kalburcular esnafı	x	1 000
	Elekçiler esnafı	170	300
	Un elekçileri esnafı		200
	Nişastacılar esnafı	11	150
	Çörekçiler, börekçiler, gevrekçiler, kâkçiler, kâhîciler, kurabiyeciler, simitçiler, kadayıfçılar, lokmacılar, şehriyeciler ve mutabbakçılar, gözlemeciler, peksimetçiler, temr-ayşçılar, hurmalı çörek ve çakıl ekmeği esnafı	250	2 000
Temel gıda	Kapancılar esnafı	300	500
	Bakkalcılar, pazarcılar, sabuncular ve leblebiciler esnafı	1 060	2 000
	Pirinççiler esnafı		1 500
	Sebzeciler esnafı	200	250
	Levzün'nebî satıcıları esnafı	x	300

Tablo 7.1.2.1 (devam)

Alanı	Esnaf Grubunun Adı	Dükkân Sayısı	Kişi Sayısı
Yağ	Zeyt-i hârî, yani bezirciler esnafı	170	1 800
	Şırlugancı esnafı	200	700
Et ve Pişirimi	Kasaplar esnafı	600	8 800
	Salhaneci esnafı		200
	Sığır kasabı esnafı	70	200
	Yahudi kasabı esnafı	20	30
	Başçı aşçıları esnafı	40	120
	Pişmiş deve eti ve deve ciğeri satıcı esnafı	10	10
	Pişmiş sığan eti satıcı esnafı	(kulübe ve çadırlarda)	20
	Koyun ciğercisi esnafı	x	200
	İşkembeciler esnafı	80	120
	Aşçılar esnafı	600	1 100
	Kebapçılar esnafı	100	206
Et ve Pişirimi	Yahnici esnafı	100	300
	Balık aşçıları esnafı	80	100
Avcılık	Avcılar esnafı		600
	Kuş avcıları		600
	Balık avcıları esnafı		600
	Balık ağı örücü esnafı	7	11
Süt ve Süt Ürünleri	Kışta lennân, yani yoğurtçular esnafı	80	200
	Keçi sütçüleri esnafı		200
	Cübn-i hâlûm yani peynirciler esnafı	280	300
	Yahudi peynirciler esnafı		
Tuz	Tuzcular esnafı	120 (mahzen)	
	Natruncular esnafı		400
Turşu	Sirkeci esnafı	300	100
	Turşucu esnafı	40	60
Tatlı	Şekerhane işlikleri	40	300
	Şekerciler esnafı	150	200
	Sütlü aşçı ve paludeciler esnafı	40	70
	Helvacılar esnafı	80	200
	Mirây helvası esnafı	x	40

Tablo 7.1.2.1 (devam)

Alanı	Esnaf Grubunun Adı	Dükkân Sayısı	Kişi Sayısı
İçecek	Iskasûs dükkânları esnafı	50	2 000
	Berberis şerbetçileri esnafı		
	Beng ü bâde şerbetçileri esnafı		
	Buharlı şerbetçiler esnafı	11	150
	Hoşafçılar esnafı	40	70
	Sıcak süt esnafı	70	300
	Salepçiler esnafı		
	Paluzeciler esnafı	6	7
	Subyacı esnafı	40	70
	Çay ve bâdyâncılar esnafı	x	20
	Dükkânsız şerbetçiler esnafı	x	
	Bozacılar esnafı	75	600
	Meyhaneciler esnafı	200	600
Kahve	Kahve tüccarı esnafı		
	Kahveciler esnafı	643	3 000
	Yaya kahveciler esnafı	x	
	Kahve dövücü esnafı	70	700
İlaç ve benzeri	Macuncular esnafı	200	220
	Deva sucuları esnafı	(kendi hanelerinde)	70
	Aktarlar esnafı	1 200	1 800
	Fahhamin esnafı	100	150
Kap ve Gereçler	Çömlekçi aktarlar esnafı	200	200
	Çömlekçiler esnafı	150	1 000
	Kazancıbaşı esnafı	65	600
	Tacirler esnafı	115	215
	Kalaycılar esnafı	150	300
	Fincancı esnafı	40	50

Tablo 7.1.2.1. Mısır'daki esnaf gruplarını, dükkânların ve esnafların sayısı ile birlikte gösteren tablo.

Görüldüğü üzere, Mısır'da çok sayıda esnaf grubu bulunmaktaydı. Evliyâ Çelebi üreticilerden özellikle çiftçiler grubunun çok kalabalık olduğunu söylemiş ve bu grubun pîrinin Hazret-i Âdem olduğunu da belirtmiştir (2011: 391). Daha önce de açıklandığı üzere, Evliyâ Çelebi Hazret-i Âdem'in Mekke'den Mısır'a gelerek tarım yapmaya başladığını aktarmıştı. Dolayısıyla Evliya Çelebi'ye göre ilk çiftçi de Hazret-i Âdem'dir. Diğer esnaf grupları arasında yalnızca ekmekçilerin pirine

değınmiş ve onun Ömer ibn İmrân-ı Berberî olduğunu belirtmiştir (2011: 398). Diğer yandan, unlu mamüller satan “çörekçiler, börekçiler, gevrekçiler, kâkçiler, kâhîciler, kurabiyeciler, simitçiler, kadayıfçılar, lokmacılar, şehriyeciler ve mutabbakçılar, gözlemeciler, peksimetçiler, temr-ayşçılar, hurmalı çörek ve çakıl ekmeği esnafı” gibi birtakım esnaf gruplarının birlikte değeriendirilmesine karşın “levzün’nebi satıcıları esnafı” ve içecek satan esnafların müstakil olarak değeriendirilmesi de dikkat çekicidir. Evliyâ Çelebi’nin özellikle vurgulamak istediği esnaf gruplarını bu şekilde müstakil olarak ele aldığı düşünülebilir.

Esnafların sayıca üstünlüğüne bakıldığında ise, sayıları tam olarak verilmediyse de çiftçiler sınıfının “çok kalabalık” nitelendirmesiyle ilk sırada olduğu ileri sürülebilir. Ardından 9 300 kişi ile bağcılar, 8 800 kişi ile kasaplar, 3 800 kişi ile tahıl tüccarları ve 3 000 kişi ile kahveciler esnafı gelmektedir. Bu sayılardan Mısır halkı tarafından en çok tüketilen ürünler hakkında fikir yürütmek mümkündür. Özellikle tahıl, meyve ve et gibi temel tüketim malzemeleri ile aynı listede kahvenin de yer alması Mısır’da kahve tüketiminin ne boyutta olduğu göstermesi bakımından anlamlıdır. Nitekim o dönemlerde Yemen’den getirilen kahvenin yarısının Mısır’a ayrıldıktan sonra kalanının Osmanlı’ya gönderilmesi Mısır’da kahve tüketiminin boyutunu ortaya koymaktadır (aktaran Tok, 2002: 113). Diğer yandan, Evliyâ Çelebi, “ekmekçiler ve tahıl tüccarları esnafı” sayısının az olmasını zenginlerin saraylarında fırın, fakirlerin de hanesinde tandır ya da fırın bulunmasından kaynaklandığını ileri sürmüştür (2011: 398). Ayrıca yoksul kadınlar ve çocukların evlerinde yapılan ekmekleri çarşıda tablalarda sattıklarını da belirtmiştir. Dolayısıyla, Evliyâ Çelebi ekmek fazlaca tüketilen bir yiyecek olduğu hâlde esnaf sayısının ekmek talebini doğrudan yansıtmadığını açıklama gereği görmüştür. Bu durum Evliyâ Çelebi’nin sayıları belirtirken dikkatli davrandığını düşündürmektedir.

Listede en kalabalık esnaf grupları arasında yukarıdakileri takiben 2 000 kişinin çalıştığı gruplar yer almaktadır: keyyal, yani buğday ölçücülerini esnafı; unlu mamüller satan esnaflar; bakkalcılar, pazarcılar, sabuncular ve leblebiciler esnafı; ırkasûs esnafları. Yine temel gıda maddelerinin satışı yapan esnaflar arasında yer alan bir içecek satışı grubu bulunmaktadır. Buradan meyan kökü şerbetinin de Mısır’da ayrı bir yeri olduğu düşünülebilir. Nitekim Evliyâ Çelebi meyan kökü

şerbetinin Nil Nehri'nin yol açtığı balgam sorununa çözüm sunduğunu ve Mısır'ın sıcak ikliminden muzdarip halkı için ferahlatıcı bir içecek olarak yardımcı olduğunu aktarmıştır. Ayrıca Kahire sokaklarında 2 000 kişilik esnaf grubuyla yaygın olarak, üstelik de uygun fiyata satıldığını belirtmiştir: “Carreler ile yani toprak destiler ile çarşı pazarda kâsesini 1 mangıra satarlar”. (2011: 392). On dokuzuncu yüzyılın ilk yarısında Mısır'ı ziyaret eden Edward Lane de benzer şekilde meyan kökü şerbetinin güçlü bir tadı olduğunu ve sokaklarda yaygın olarak satılan şerbetlerden biri olduğunu aktarmıştır (1860: 150). Tablodaki sayılara bakılıp esnaf gruplarının kıyaslanmasıyla benzer çıkarımlarda bulunulabilir. Örneğin, esnaf sayısının arz talep dengesi gözetilerek verildiği düşünüldüğünde, en az talep gören etin deve eti olduğu, koyun ciğerinin sığır eti kadar talep gördüğü, çayın o dönemlerde çok nadir tüketilen bir içecek olduğu ve benzeri sonuçlara ulaşılabilir.

Bununla birlikte, Evliyâ Çelebi belirli esnaf grupları ile ilgili tabloda yer etmeyen ayrıntılara da yer vermiştir. Örneğin, sebzeçiler esnafının salata, ıspanak, mülûhiyye, bamya, bâdyâm, kurkas, karnebit, zâter, turp, tere, acur, kıssa ve hıyar sattığını bildirmiştir (2011: 401). Şekerhanelerde işlenen miad şekerlerinin İstanbul'a gönderildiğini aktarmıştır (2011: 401). Bu bilgi Berksan'ın tezinde değindiği belgelerle de tutarlıdır. Berksan padişah tatlılarına özgü şeker çeşidinin miad olduğunu ve saraya alınan şekerin büyük bir kısmının Mısır'dan getirildiğini belirtmektedir (2005: 79).

Evliyâ Çelebi ayrıca deva suyu satıcılarının otların suyunun çıkarılması işlemlerini evlerinde yaptıklarını belirtmiş, bu esnafların zâter, nane, sığırdili ve hindiba gibi otların suyunu çıkardıklarını anlatmıştır (2011: 401). Fahhamin esnafının hekimlerden oluştuğunu ve şifalı otlarla ilaçlar sattıklarını; çömlekçi aktarlar esnafının çömlek, mecur, bardak ve çanak gibi mutfak eşyaları sattığını belirtmiştir (2011: 409).

Evliyâ Çelebi'nin sözünü ettiği Mısır esnafları arasında sattıkları açısından değil ama yöntem bakımından en ilginç olanı su birikintilerinde kayıklarla yiyecek satan esnaflardır. Evliyâ Çelebi'nin aktardığına göre, Özbekiyye Bürkesi'nde yüzen “Ebü'l-hayr” adındaki büyük kayıklar evler ve saraylar arasında hem seyyar pazarlar

gibi dolanarak yiyecek ve içecek taşır hem de bu sırada balık avlayıp bunları da satarlardı (2011: 315).

7.2. Yiyeceklerin Depolanması için Kullanılan Mekânlar

Evliyâ Çelebi Mısır'ın bir tarım ülkesini olduğunu anlatmış, bu özelliği üzerinde sık sık durmuştur. Pek çok yerde Mısır'a “Ümmü Dünya” diye hitap etmiş ve tüm dünyayı besleyecek kadar çok yiyecek, özellikle de tahıl yetiştiği için Mısır'ın bu adı aldığından söz etmiştir (2011: 8, 150, 156, 180, 182, 184, 356, 533-534). Dolayısıyla Mısır'da bu denli bol miktarda yetiştirilen ürünleri depolamak için çok sayıda ambar ve mahzene ihtiyaç duyulmaktaydı. Evliyâ Çelebi bu depolama mekânları arasında en önemlisinin Yusuf Ambarı olduğunu belirtmiş ve Yusuf Ambarı'nın ilk inşa edilme amacına uygun olarak halkın tamamına gerekli tahılın sağlanmasında ve kıtlık durumlarında karaborsacıların fiyat yükseltmesinin önüne geçmede kilit rol oynadığını anlatmıştır. Yusuf Ambarı haricinde, özellikle liman kentlerinde, çok sayıda ambar ve mahzen olduğunu da söylemiştir. Bu kentler gemi ticareti için kilit noktalar olduklarından dolayı, başka yerlere transfer edilecek ürünlerin bu kritik bölgelerde depolanması söz konusu idi.

7.2.1. Yusuf Ambarı

Yusuf Ambarı eski bir yapı olmasına rağmen Evliyâ Çelebi tarafından sözü edilen en büyük yiyecek saklama mekânlarından biridir. Hatta Evliyâ Çelebi Yusuf Ambarı'nı Osmanlı topraklarında naçizane aklının almadığı dört nesneden biri olarak saymıştır: “Hakir Osmanoğlu devletinde hayli gezmişliğim vardır, ama bu dört nesneye kısa aklım hayran olur. Biri İstanbul'da Tersane-i Âmire, biri Osmanoğlu Mutfığı, biri Mekke, Medine ve hacıların masrafları, biri de dersin Mısır'da Hazret-i Yusuf Ambarı'dır.” ve eklemiştir, “Bu dördünün gelir ve giderine bütün akıllılar hayran kalmışlardır.” (2011: 343-344). Evliyâ Çelebi son cümlesiyle bu dört unsurun başka özelliklerini değil, bütçe ve ekonomisinin nasıl yönetildiğinin akıl almaz olduğunu belirtmiştir. Bunların dördü de çok sayıda kişiye hizmet veren yerlerdir, dolayısıyla bunların iktisadını yönetmek büyük gayret, bilgi birikimi ve tecrübe istemektedir.

Ancak Evliyâ Çelebi en azından Yusuf Ambarı için geçerli durumu, pek çok başka unsurda olduğu gibi mucizevî etkilere bağlamıştır.

Öncelikle, Yusuf Ambarı, Hazret-i Yusuf zamanında onun emri ile inşa edilmiş bir yapıdır. Evliyâ Çelebi Yusuf Ambarı'nı peygamber feraseti ile yaptırıldığından dolayı övülmeye layık olarak anlatmıştır. Hazret-i Yusuf Mısır veziri iken yedi yıllık bolluk zamanında bu ambarları inşa ettirmiş ve yedi yıllık kıtlık zamanı için bu yapılarda tahıl saklanması sağlamıştır (2011: 504). Yusuf Ambarı'nın dolması Mısır'ın ekonomisi için son derece önemlidir. Evliyâ Çelebi ambarlar dolmazsa halkın aç kalacağını ve askerlerin ayaklanacağını söylemiş; böyle bir durumda halkı ve askerleri beslemek zorunda olan paşanın sekiz Mısır hazinesi bedeli⁴¹ tahıl temin etmesi gerektiğini, dolayısıyla bu durumun ülke ekonomisi bakımından külfetli olacağını da özellikle açıklamıştır (2011: 504-505).

Ancak Evliyâ Çelebi'nin aktardığına göre, Yusuf Ambarı'nın dolması ve bereketi mucizevî unsurlara bağlıdır. Örneğin, Evliyâ Çelebi Yusuf Ambarı'nın üstünün açık olduğunu belirtmiş ve her gün yüz binlerce kuşun tepedeki açıklıktan girerek ambardaki tanelerden yediğini ama bu yapılar bereketli olduğu için içindeki tahılın hiç eksilmiyormuş gibi halka yeterli geldiğini aktarmıştır (2011: 341).

Evliyâ Çelebi'nin anlattığı hikâyeye göre, günlerden bir gün kuşlar yemesin ve nimet eksilmesin diye ambarın üzerini örtmeye karar verirler ancak o sene ambara konulan yiyeceklerin tamamı ambarın içinde kararıp küle döner, ambarın üzerini örten damların üzeri ise yüz binlerce ölü kuşla örtülür. Mısırlılar o sene sert bir kıtlık yaşar ve bütün ulema bir araya gelip fikir birliği ile ambarın damını yıkarlar: “Hâlâ o asırdan beri açıktır.” (2011: 342). Burada Evliyâ Çelebi işleyişini aklının almadığı bu yapıyı mucizevî gizemlere sahip olarak yansıtmış, bereketinin somut durumlarla açıklanamayacağını ileri sürmüştür.

Bu tahıl ambarları dolunca hem devlet erkânı hem de halk kutlamalar yapar. Ambar emini paşaya büyük bir ziyafet verir, ambarların dolduğunu gösteren bayrakları

⁴¹ Evliyâ Çelebi Mısır'da bir sene boyunca tahsil edilen gelirin 30 Mısır hazinesi olduğunu belirtmiştir. Bu kıyasla, Yusuf Ambarı'nı dolduracak tahılın maliyetinin ülke gelirinin yaklaşık üçte biri kadar olduğu anlaşılmaktadır.

gören halk da kendi arasında şenlikler eder; Evliyâ Çelebi tahıl ambarlarının dolduğunu öğrenen karaborsacıların ve vurguncuların ise artık tahıllarını ucuza satmak zorunda kalacaklarını öğrendikleri için ağladıklarını anlatmıştır (2011: 504).⁴² Ayrıca bu ambarlarda toplanan tahılların yalnızca Mısır'ın ihtiyacını karşılamakla kalmayıp hacıları Cidde'ye ve Yenbu'ya götürmekle yükümlü olan gemilerin de tüm personelinin doyurduğunu belirtmiştir. Evliyâ Çelebi, 12 kadırgayla seyahat eden kafilenin Yusuf Ambarı'ndan aldıkları tahıllarla doldurdukları 200 parça tahıl gemisi ile yolculuk ettiklerini de aktarmıştır (2011: 139). Netice itibarıyla, Yusuf Ambarı'ndan temin edilen tahıllar hacıların kutsal topraklara yolculuğunda da kilit rol oynardı. Dolayısıyla, kutsal bir ödeve hizmet eden bu yapıların bereket ile dolması da beklendik bir durumdur.

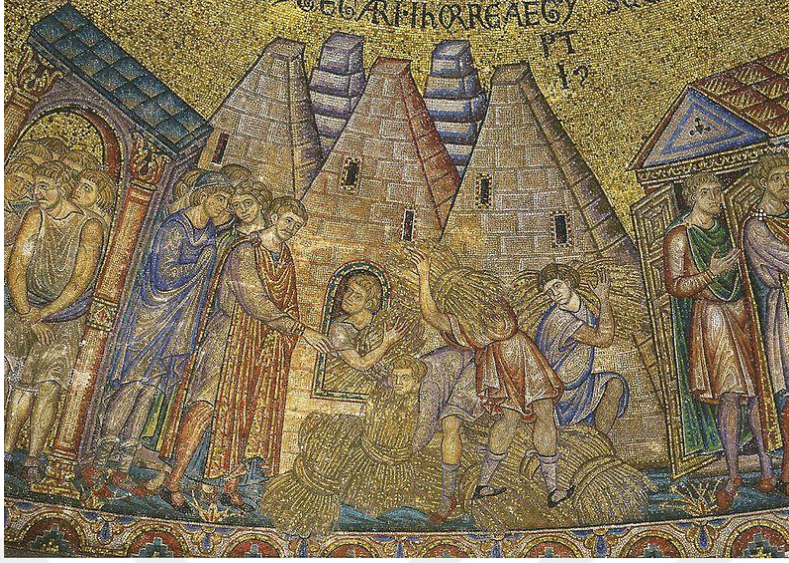
Bu noktada, Mısır'dan kutsal topraklara gönderilen yiyeceklerin Yusuf Ambarı'nda depolanmadığını da belirtmek gerekir. Evliyâ Çelebi'nin aktardığına göre, Memlûkler döneminde Mısır'da elde edilen tüm tahıl bir arada Yusuf Ambarı'nda tutulurdu ancak Yavuz Sultan Selim Mısır'ı fethedince Mısır halkı kendi yiyeceklerinin Mekke ve Medine halkınıninkilerle karışmasından dolayı vakfullahtan yediklerini ve durumun kendilerini rahatsız ettiğini Sultan'a bildirerek buna bir çözüm getirmesini istemişler. Selim Han da bu istek üzerine Mekke ve Medine'ye gönderilecek tahıllar için Bulak şehrinde ambarlar inşa ettirmiş ve bu ambarların da üzerlerinin açık tutulmasını emretmiştir (2011: 342-343). Evliyâ Çelebi, Eski Mısır, yani Kahire içerisinde yüzlerce üzeri kapalı ambar olduğunu fakat hiçbirinde bereket olmadığını aktarmıştır (2011: 343). Dolayısıyla, ambarlarda saklanan yiyeceklerin bereketli olup olmadığını ürünün miktarından çok kimlerle paylaşıldığı ve kimlerle paylaşılmadığının belirlediğini anlatmıştır. Toplumun her kesiminden insana açık olan Yusuf Ambarı, Evliyâ Çelebi'ye göre, bitmek bilmeyen bereketiyle, anlaşılması güç bir şekilde ihtiyacı olan herkese yetmeye devam etmiştir (2011: 343).

⁴² Evliyâ Çelebi Mısır'daki karaborsacıları yalnızca bu bağlamda değinmez, yöneticilerin sorunlu olduğu bir dönemde ürün bolluğu yaşanmasına rağmen karaborsacılar yüzünden kıtlık yaşandığını ve bu yüzden bazı yoksul kimselerin ölü yediğini öne sürmüştür (2011: 534). Ayrıca söz konusu dönemde yaşanan kıtlık sırasında bazı kimselerin günlük "20 bakla" yiyerek hayatta kaldığını da iddia etmiştir (2011: 534). Bu durum Mısır'daki bolluk ve kıtlık dönemlerinin ürünlere olduğu kadar yöneticilere de bağlı olduğunu göstermektedir.

Evliyâ Çelebi Yusuf Ambarı'nın dolmasını sağlayanın büyük ölçüde “Circe Eyaleti ve Said-i âlî Vilayeti [bereketi]” olduğunu da belirtmiştir (2011: 505). Circe topraklarında yetişen tahılların “şuneler” yani ambarlarda toplanıp gemilerle Yusuf Ambarı'na taşındığını, bu toprakların bereketiyle Mısır'da bollukların yaşandığını aktarmıştır (2011: 867). Nitekim Evliyâ Çelebi Circe eyaletinden şöyle söz etmiştir: “Böyle geniş bir memleket ve toprakları verimli, sınırsız arazileri, bereketli ekinlikleri, mahbûb ve güzel insanları, çok hayratları, bol nimetleri olan ve Nil Nehri akıp hayat sulu bir güzel ülkedir” (2011: 867). Bununla birlikte, Circe tahılının gemilerle Mekke ve Medine'ye de taşındığını anlatmıştır (2011: 868). Bir bakıma Circe'nin bereketli olmasını da bu manevi nedenlere bağlamıştır. Ayrıca Dimyat, Reşid, İsna ve Asvan'dan elde edilen tahılların da gemilerle taşınıp Yusuf Ambarı'na getirildiğini belirtmiştir (2011: 320). Böylelikle Mısır'ın en büyük tahıl deposu olan Yusuf Ambarı'nın ülkenin farklı bölgelerinden gelen ürünlerle doldurulduğunu ifade etmiştir.

Aslında Yusuf Ambarı'nın tarihi ve yapısı Mısır tarihi bakımından son derece önemli bir konudur. İlk Çağ'dan itibaren Kudüs'e giderken Mısır'ı da ziyaret eden bazı seyyahlar Mısır Piramitleri'nin Hazret-i Yusuf döneminde ambar olarak kullanıldığını belirtmişler, başka seyyahlar ise Piramitler'in içinde tabutlar bulunduğunu ve içlerinin boş olmadığını ileri sürerek bu iddianın doğru olmadığını yazmışlardır.⁴³ Venedik'teki St. Mark Bazilika'sında, kubbelerden birinde yer alan on ikinci yüzyıldan kalma bir mozaikte, piramitlerin Yusuf Ambarları olarak gösterilmiş olması da ilk defa beşinci yüzyıldaki Latin yazarların yansıttığı bu düşüncenin bir eseridir (Parramore, 2008: 7).

⁴³ Bu konuda daha fazla bilgi için Mısır Piramitleri hakkında çeşitli anlatıları derleyen ve değerlendiren James Bonwick'in *Pyramid Facts and Fancies* (1877) kitabında ilgili bölüme (s. 112) bakılabilir. Ayrıca bakınız: Thompson, J. (2010): 65-82.



Resim 7.2.1.1. Venedik'teki St. Mark Bazilika'sında, Hazret-i Yusuf'un Piramitler'i tahıl ambarı olarak kullandığını gösteren mozaik detayı. Kaynak: Büchsel, M., H. L. Kessler ve R. Müller (ed.) (2014). *The Atrium of San Marco in Venice: The Genesis and Medieval Reality of the Genesis Mosaics*. Berlin: Gebr. Mann Verlag.

Bu yüzden Evliyâ Çelebi'nin Piramitler ve Yusuf Ambarı'nı farklı yapılar olarak ele alması ve tanıtması bu karmaşaya ışık tutması bakımından dikkate değerdir. Evliyâ Çelebi söz konusu yapıları isim, konum ve işlev olarak birbirlerinden ayırmıştır. Piramitler için “Herem Dağları” tabirini kullanmış, bu dağları Nil'in batı tarafında, Cize kasabasından bir saat uzaklıkta üç dağ olarak tarif etmiş; bunların içinde hazineler, silahlar ve kitaplar konulup kapatıldığını belirtmiştir (2011: 542). Diğer yandan, Yusuf Ambarı'nın farklı dönemlerde mimarisinin değiştiğini söyledikten sonra esas yapının temeldeki zemin olduğunu ve karşılıklı duran, dört köşeli, üzeri hasırlarla örtülü, kırmızı tuğlalarla örülmüş iki yüksek kale olarak tarif etmiştir (2011: 341). Evliyâ Çelebi başka bir yerde binaların sayısının dört olduğunu belirtmiştir (2011: 504). Ayrıca mesire yerlerinden söz ederken de iki ortamı farklı olarak yansıtmıştır. İlk olarak Yusuf Nebî Ambarı mesire yerini “Acayip ve garip temaşagâh” olarak tanımlamış ancak nerede olduğuna dair bilgi vermemiştir; sonrasında ise Piramitleri bu defa “Heremeyn Dağları” olarak tanımlamış ve onların bulunduğu yeri de bir “avgâh” olarak tarif etmiştir (2011: 524, 525). Heremeyn Dağları'nı yine Herem Dağları gibi Nil'in batı tarafında iki büyük, bir küçük yapı

olarak betimlemiştir. Dolayısıyla Evliyâ Çelebi'nin Yusuf Ambarı ile Piramitleri birbiriyle kesinlikle bağdaştırmadığı açıktır.

7.2.2. Diğer Yiyecek Depoları

Evliyâ Çelebi yiyecek saklamak için kullanılan diğer yapıların bereketinin kaynağına ya da mucizevî unsurlarına ilişkin açıklama yapmamış, bunların yalnızca işlevsel önemi üzerinde durmuştur. Örneğin, Kahire'de Nil kıyısında yiyecek saklamak için inşa edilmiş çok sayıda yapıdan söz etmiş ve tam 200 mahzen olduğunu ileri sürmüştür: “On ikisi mîrî ambarlardır ki Mekke ve Medine tahılları saklanır. Evvelâ Büyük Şumna [ambar], Küçük Ambar, Deşîşe-i kübrâ ve Deşîşe-i suğrâ Ambarı, Muhammediye Ambarı, Muradiye Ambarı ve Hasekiye Ambarı” (2011: 322). Evliyâ Çelebi İskenderiye Limanı civarında da 300 mahzen olduğunu belirtmiştir: “Zira derbend iskele olmakla bütün ülkelerin gemileri geldiğinde tüccarlar mallarını mahzenlere korlar. Onun için mahzenler gayet çoktur.” (2011: 753). Akdeniz'e yakın başka bir kent olan Reşid'de de 6 060 mahzen olduğunu (2011: 775), pirinç üretimi ile meşhur Dimyat şehrinde üç bin mahzen olduğunu belirtmiştir (2011: 805). Circe eyaletine bağlı Kınâ şehrinde, Nil kenarında mahzenler bulunduğunu; buralarda toplanan tahılların Mekke, Medine, Habeş, Yemen ve Aden'e gittiğini aktarmıştır (2011: 878).

Evliyâ Çelebi yalnızca ticaret amaçlı kullanılan yiyecek depolarından değil, yiyecekleri uzun süre saklamak için kullanılan ambarlardan da söz etmiştir. Örneğin, Kadırga Limanı Kalesi'nde bir buğday ambarı (2011: 756), Reşid Kalesi'nde bir buğday ambarı (2011: 778), Kusayre Kalesi limanında bir buğday ambarı ve nice tahıl ambarları (2011: 882) olduğunu ileri sürmüştür. Ambarlar kimi zaman kuşatma altında aylar boyunca yiyecek temini olmayan kaleler için olmazsa olmaz unsurlardır. Bununla birlikte, bazı köşkerlerin de kendilerine has kilerlerinden söz edilmiş ve sahiplerinin zenginliği vurgulanmıştır (2011: 323, 351, 357). Bu örneklerden ve betimlemelerden yola çıkılarak Mısır'da tahıl ve bakliyatın saklanması için çok sayıda depo bulunduğu ve bunların çeşitli amaçlarla kullanıldığı anlaşılmaktadır.



8. SONUÇ

Osmanlı mutfuğı ve Osmanlı yemek kùltürü üzerine yapılan araştırmalar genellikle Osmanlı sarayını, Anadolu'yu ve Anadolu'ya coğrafı olarak yakın Orta Doğu ve Balkan mutfaklarını kapsayacak şekilde dñzenlenmektedir. Ancak kurulduğu gñnden sona erişine dek altı yñzyıldan fazla hñkñm sñrerek ùç kıtaya yayılan Osmanlı İmparatorluğu'nun kùltürel mirası, farklı coğrafyalara yayılmış ve çok çeşitli medeniyetlerden beslenmiştir. Bu durum yemek kùltürü için de geçerlidir. Bu tezde Osmanlı kùltür dñnyasında ayrıcalıklı bir yeri olan yeme içme kùltürü çerçevesinde Mısır yemek kùltürü ele alınmıştır. Bu sırada Mısır'ın yalnızca imparatorluğun sınırları içinde kalan bir toprak parçası değil, Osmanlı sarayına dahi doğrudan yiyecek ve içecek temin edilen bir merkez, baharat ve kahve ticaretinde önemli bir durak olduğunun altı çizilmiştir.

Öte yandan, bu tezde Mısır yemek kùltürü yalnızca *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi* çerçevesinde ele alınmıştır. Farklı kaynaklara ancak *Seyahatnâme*'de değinilen bilgileri karşılaştırmak üzere başvurulmuştur. Yine de tezin tamamı birlikte değerlendirildiğinde görñlecektir ki *Seyahatnâme* yazıldığı dñnemin Mısır yemek kùltürünü yansıtan geniş bir çerçeve çizmekle kalmayıp Mısır yemek kùltürüne dair Evliyâ Çelebi'nin gözlemlerini yansıtan dñnem için ilgi çekici ayrıntılar da barındırmaktadır.

Evliyâ Çelebi'nin tarifini verdiği yemeklerin sayısı az olsa da yemek kùltürünün geniş bir panoramasını sunmaktan geri kalmamış, özellikle Mısır'daki içecek kùltürüne dair önemli bilgiler aktarmış, yemek kùltürüne dair ayrıntılı bilgiler vermiştir. Aslında bu durum yemek kùltürünün gñndelik yaşam kùltürünün en önemli bileşenlerinden olduğunun da göstergesidir.

Öncelikle Evliyâ Çelebi'nin Mısır'ın iklimine dair paylaştıkları ve yerleşim yerlerine özgñ ürünler bu önemli bilgilerin başında gelmektedir. Yemek kùltürünün en önemli unsurları olan bir coğrafyada yetişen temin edilebilir ürünler konusunda *Seyahatnâme* yeterince bilgi vermektedir. Mısır'da yetişen bitkileri genel olarak saymanın yanı sıra Evliyâ Çelebi ziyaret ettiği yerleşim birimlerinde yetişen ve öne çıkan yiyecekleri de özellikle belirtmiştir. Bunun için önce Mısır'ın genel iklim

özellikleri ile birlikte, çölü bereketli kılan unsurları açıklamıştır. Hem Nil suyunun topraklara dağıtılması gibi somut nedenler hem de Hz. Âdem'in Mısır'ın bereketli olması yönünde ettiği dua gibi manevi nedenlerden kaynaklı olarak Mısır topraklarının verimli olduğunu işlemiş, Mısır'ı pek çok yerde “Ümmü Dünya” olarak zikretmiştir. Mısır'ın tahıl ve bakliyat tarımında öne çıktığı Evliyâ Çelebi'nin anlattıklarıyla da sabittir. Ayrıca pirinç ve şeker bakımından da Osmanlı sarayının en önemli tedarikçisi Mısır idi. Özellikle bamya ve mülûhiyye bitkilerinin Mısır mutfağından Osmanlı saray mutfağına taşındığı, bamyanın halk tarafından da beğenilip yüzyıllar sonra bile hâlâ sofralarımızda yer bulduğunu ancak mülûhiyyenin ise yıllar içinde bilinirliğini kaybettiğini söylemek mümkündür. Bunun haricinde başta hurma, nabika ve cümmeys olmak üzere çok çeşitli meyvelerin de Mısır'da yetiştirildiği aktarılmıştır.

Evliyâ Çelebi Mısır'da bereketin bol olduğu yerleri hem tarımsal üretimin bolluğu ile hem de hayvan yetiştiriciliğindeki başarı ile betimlemiştir. Ürün verimini anlatmak için bir birim tohumdan kaç birim hasılat elde edildiği üzerinde durmuş, hayvan yetiştiriciliğindeki verimi ise bir koyunun senede kaç defa kuzuladığı örneği ile açıklamıştır. Bu açıklamalarında mübalağa sanatına sıkça başvurmuş ve koyunun senede üç kez yavruladığını bile ileri sürmüştür.

Öte yandan, Evliyâ Çelebi'nin Anadolu'ya dair unsurları övdüğü de açıklamalarından anlaşılmaktadır. Örneğin, iklimini Anadolu'ya benzettiği İskenderiye ve Reşid şehirlerini diğer şehirlerden ayırarak methetmiştir.

Evliyâ Çelebi'nin Mısır yemek kültürüne dair aktardığı ilginç detaylar arasında tezde “Acayip ve Garip Yiyecekler” başlığında ele alınan maddeler bulunmaktadır. Bunlar arasında da özellikle etini yemenin helal olduğunu vurguladığı, toprak altında yaşayan küçük kemirgen hayvan öne çıkmıştır. Ayrıca yılan yiyen dervişler ile ilgili anlattıkları da yemek kültürüne dair ilgi çekici unsurlardandır. Yılanın ve sair başka sürüngenler ile akrep gibi hayvanların çeşitli ilaçlarda kullanılması da bugünün penceresinden bakıldığında inanması güç görünmektedir ancak benzer bilgilerin Mısır'ı çeşitli dönemlerde ziyaret eden farklı kimseler tarafından da aktarılması Evliyâ Çelebi'nin söylediklerini destekler niteliktedir.

Evliyâ Çelebi'nin içecek kültürü hakkında anlattıkları hem alkollü hem de alkolsüz içecek çeşitliliğinin zengin olduğunu, ayrıca Mısır'a özgü içecekler de bulunduğunu göstermiştir. Mısır'ın sıcak iklimi, şeker ve çeşitli bitkisel ürünlerin tarımına ev sahipliği yapması ve Baharat Yolu rotasında önemli bir durak olması çok sayıda ferahlatıcı ve tazeleyici şerbet türünün ortaya çıkmasına ve içecek kültürünün zenginleşmesine zemin hazırlamıştır. Evliyâ Çelebi Mısır'da su başta olmak üzere çeşitli içecekleri satan dkknlı ve seyyar esnaflara da değinmiş, hatta çoğunun sayısını dhi vermiştir.

Evliyâ Çelebi Mısır'ın yemek kültüründe önemli bir yeri olan toplu yemekleri düzenlendikleri çeşitli durumları baz alarak aktarmıştır. Örneğin, divan sofrasında zengin yoksul demeden herkese açık olan padişah sofrasını, genellikle Mısır Paşası himayesinde düzenlenen ziyafetleri, tekke çevrelerinin belirli günler vesilesiyle bir araya geldiği kiminin 10 günden fazla sürdüğü geniş katılımlı mevlid etkinliklerini, çeşitli imaretlerin vakıflarının gücü yettiğince ikramda bulunduğu çoğunlukla çorba ve ekmekten ibaret yiyecekleri, taziyeler için hazırlanıp dağıtılan hamur işi ve tatlıları anlatmıştır.

Evliyâ Çelebi dönemin tıp anlayışı olan dört sıvı kuramına göre vücut sıvılarının düzenlenmesini esas alan tedavi yöntemlerini yansıtacak ilaçlardan da söz etmiştir. Mısır'da şıfalı etkileri için gündelik hayatta tüketilen yiyecek ve içeceklerin yanı sıra belirli hastalıklara karşı ilaç diye kullanılan özel olarak hazırlanmış terkiplerden de bahsetmiştir. Bunlar arasında özellikle idrar ve balgam söktürücüler ile zehirlere karşı üretilen panzehirler ne çıkmaktadır. Bilhassa yılan ve çeşitli sürüngenlerden elde edilen macunlar ile tiryaklar ilgi çekicidir. Söz konusu tarifler dönemin tıp anlayışını yansıtmaları bakımından değerlidir.

Evliyâ Çelebi uzunca süre dayanacak yiyeceklerin yolculuklarda tercih edildiğinden, din figürlerinin dünya hayatının nimetlerinden uzaklaşmak için uzun süreli oruç tuttuklarından, kiminin yemek yediğinin hiç görülmediğinden de bahsetmiştir.

Bununla birlikte, yemek kültürünün önemli meknları olan satış ve depolama yerleri ile ilgili de faydalı bilgiler vermiştir. Sayısal verilerin güvenilirliği bir yana,

Mısır'daki esnaf gruplarını ve dükkân sayılarını belirtmiş, hangi yerleşim yerinde kaç tane han ya da yiyecek deposu olduğunu da kayıtlarına işlemiştir.

Evliyâ Çelebi yemek kültürü ilgili konuları aktarırken zaman zaman sosyoekonomik durumların yiyecek ve içecek tercihlerini nasıl etkilediğine de değinmiştir. Bunlar arasında en öne çıkan örnek Mısır'da yemek pişiriminde natrun madeninin kullanımıdır. Evliyâ Çelebi, Mısır'da yeterince yakacak bulunmadığından dolayı yemeklerin hızlı pişmesi için natrun madeninin yemeklerde tuz gibi kullanıldığını, yemeklerin çabucak pişmesini sağlamakla beraber tadının büyük oranda kaybolmasına yol açtığını bildirmiştir. Sodyum karbonat içerikli bu madenin olumsuz etkilerinin yemeğin tadını bozmakla sınırlı olmadığını, natrun tüketen kimselerin çeşitli sağlık sorunlarından muzdarip olduğunu da aktarmıştır. Ancak zariflerin yemeklerinde natrun kullanmadığını ve bu yüzden natrun tüketimine dair sorunların belirli bir kesime özgü olduğunu da vurgulamıştır.

Evliyâ Çelebi sosyoekonomik durumun yemek tercihlerini doğrudan etkilediği başka örnekler de vermiştir. Örneğin, mülûhiyye bitkisinin hem kara Araplar yemeği olduğunu hem de bazı zarifler tarafından tüketildiğini, kurkasın yoksullar tarafından tercih edildiğini, içkiye düşkün kimselerin daha ucuza mal edilebilen karpuz şarabı içtiklerini anlatmıştır. Paşa'nın bulunduğu ziyafetlerde koyun, güvercin ve tavuk eti sunulurken, fellahların düğününde mülûhiyye, bamya ve peynir ikram edildiğini belirtmiştir. Şekerli şerbetlerin genellikle zenginlikle bağdaştırıldığını, şekerin ancak belirli durumlarda tüketilebildiğini aktarmıştır. Kimi toplu yemek etkinliklerinin zengin fakir demeden herkese açık olduğunu, kimilerinin ise belirli gruplara özgü olduğunu anlatmıştır. Evliyâ Çelebi'nin sofrada adabına dair anlattıkları da bu kapsamda ele alınabilir çünkü kuralların yalnızca zariflerin bulunduğu ziyafet sofralarında geçerli olması ve devlet görevlileri arasındaki hiyerarşik düzeninin hâkim olmadığı sofralarda herhangi bir kuralın olmaması da sosyoekonomik durumun yiyecek kültürüne etkilerindendir. Yemeklerden önce ve sonra ellerin yıkanması ile sofrada duasının yapılması gibi pratiklere de yalnızca ziyafet sofraları bağlamında değinilmiştir. Fellahların ise hastalığı bulunan kimselerle bile bulaşma korkusu olmaksızın bir arada yemek yediği anlatılmıştır. Diğer bir deyişle, temizliğin

de zariflere mahsus olduğu aktarılmıştır. Tüm bunlar yemek kültürünün bağlamına dair önemli unsurlardır.

Evliyâ Çelebi'nin yemek kültürüne dair aktardığı önemli detaylar arasında, Dimyat'ta üretilen balık salamurası ve balmumu ile kaplanmış balık yumurtası olan bottarganın Anadolu ve Avrupa'ya gönderilmesi, meyan kökü şerbetinin yaygın olarak tüketilmesi, subya denilen içeceğin Ramazan Bayramı'na özgü hazırlanması, Berme kasabasına mahsus tavuk fabrikaları, patlayıcı maddelerle balık avlanması gibi örnekler de bulunmaktadır. Bununla birlikte, “nabza göre şerbet vermek” ve “Dimyat'a pirince giderken evdeki bulgurdan olmak” sözlerinin daha iyi anlaşılmasını sağlayan açıklamaları da son derece kıymetlidir.

Ne var ki Evliyâ Çelebi'nin yemek kültürüne dair verdiği bilgiler arasında eksikliği hissedilen önemli unsurlar da bulunmaktadır. Daha önce de belirtildiği üzere yemek tarifleri konusunda eksiklik vardır. Yalnızca birkaç içecek tarifi ile bamya ve hülbe gibi bilinmeyen sebzelerin nasıl tüketildiğine dair ipuçlarından oluşan yönergeler vardır. Bunların haricinde yemeklerin nasıl pişirildiğine dair herhangi bir kayıt yoktur. Sofralarda yer alan yemeklerin temel malzemesi belirtilmekle beraber başka herhangi bir detay yer almamaktadır. Örneğin, koyun kurban edilip yenildiği belirtilmiş ancak koyunun kebab olarak mı pişirildiği, yahni mi yapıldığı aktarılmamıştır. Bununla birlikte, Baharat Yolu'nda önemli bir durak olan Mısır'daki yemeklerde ya da içeceklerde hangi baharatların kullanıldığı da özellikle belirtilmemiştir. Yalnızca asfur otunun safran yerine pilavlarda kullanıldığına değinilmiş ancak Mısır'dan yolu geçen onlarca çeşit baharatın kullanım alanlarına dair bilgi verilmemiştir. Kahvenin ya da şerbetlerin baharatlı, miskli, kokulu olduğu aktarıldıysa da özel olarak hangi baharatların kullanıldığına değinilmemiştir. Bunlar *Seyahatnâme*'de Mısır yemek kültürüne dair önemli eksiklerdendir.

Diğer yandan tarihte ilk defa Mısır'da kullanıldığı kayıtlara geçen sıvı yağ ile sistematik bir biçimde ilk defa Mısır'da toplandığının kayıtları mevcut olan bal ile ilgili de Evliyâ Çelebi çok kısıtlı bilgiler sunmuştur. Mısır'da zeytinyağı üretimine hiç değinmemiş, beziryağı ve susam yağının da yoksullara mahsus olduğunu aktarmıştır. Bal söz konusu olduğunda ise yalnızca balı ile meşhur iki yerleşim

yerinin balının şifalı olduğuna değinmiştir. Hâlbuki bu konularda daha detaylı bilgiler sunmuş olsa *Seyahatnâme* şimdi görüldüğünden çok daha önemli bir kaynak olarak değerlendirilebilirdi.

Yine de *Seyahatnâme*'nin kültürel çalışmalar için engin bir kaynak olduğunun altının çizilmesi gerekmektedir. 10 ciltlik bu eser, Osmanlı devletinin yayıldığı coğrafyalarda ve komşu devletlerde seyahat etmiş Evliyâ Çelebi'nin hem kendi gözlemlerini hem de derlediği bilgileri içermektedir. Bu tezde ise *Seyahatnâme*'nin yalnızca 10. cildi baz alınarak dönemin Mısır yemek kültürü ele alınmıştır. Dolayısıyla bu tez Osmanlı yemek kültürü ile ilgili farklı coğrafyaları konu alacak farklı çalışmalara örnek olarak değerlendirilebilir.

Hem Mısır yemek kültürü hem de Osmanlı yemek kültürü gibi geniş kapsamlı iki konunun kesişim noktasının çok kısıtlı bir miktarını aydınlatmış olsa da bu çalışmanın önemli bilgilerin ortaya çıkmasına katkı sağlaması umulmaktadır. Öncelikle Evliyâ Çelebi'nin mübalağalı anlatımlarının bir parçası gibi görünen sürüngenlerle hazırlanan ilaç karışımlarının başka seyyahlar tarafından da benzer tariflerle aktarılmış olmasının tespit edilmesi değerlidir. Bununla birlikte, Cize bölgesinde ot yetişmemesinin nedenini açıklarken değindiği Ebülhevl tılsımının (Sfenks'in) burnunun kırık olduğu detayı da tarihî kayıtlar açısından önemlidir çünkü Sfenks'in burnunun on sekizinci yüzyılda Napolyon'un askerleri tarafından kırıldığına dair iddialar mevcuttur. Hâlbuki on yedinci yüzyılda yazılmış bu metinde bu bilginin yer alması iddiaların geçersiz olduğunu ispatlamaktadır. Ayrıca farklı kaynaklarda Mısır Piramitleri ile aynı olduğu ileri sürülen Yusuf Ambarı'nın piramitlerden tamamen farklı yapılar olduğunun aktarılması da *Seyahatnâme*'yi farklı disiplinler açısından önemli bir kaynak kılan detaylardandır.

Daha önce de belirtildiği üzere, tarih, siyaset bilimi ve iktisat üzerine yapılan çalışmalarda *Seyahatnâme*'nin kaynak olarak kullanılması yaygındır. Ancak *Seyahatnâme* ekseninde kurgulanan bu tez benzeri kültürel çalışmalar odaklı eserlerin sayısı azdır. Dolayısıyla bu çalışma, gelecekte *Seyahatnâme* çerçevesinde planlanacak benzer çalışmalara örnek olarak değerlendirilebilir. Ayrıca Osmanlı

yemek kültürünü ele alacak kapsamlı çalışmalarda da bu tezde derlenen bilgilerden faydalanılması mid edilmektedir.





KAYNAKLAR

Kitap ve Makaleler:

- Ahmed, L. A. (1978). *el-Idâre fî-Mısır fî'l-Asri'l-Osmanî*, Kahire.
- Algar, H. ve Alparslan, A. (1998). “Hüseyin Baykara”, içinde *TDV İslâm Ansiklopedisi*. 18. Cilt. İstanbul: Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları. 530-532.
- Aslan, E. (2017). “Mısır’dan Osmanlı Sarayı’na Zahirî Sevkiyatı (1650-1700)”. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Denizli.
- Azamat, N. (2000). “İbrâhim Gülşenî”, içinde *TDV İslâm Ansiklopedisi*. 21. Cilt. İstanbul: Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları. 301-304
- Barthes, R. (1997). “Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption”, içinde *Food and Culture: A Reader*, Ed. C. Counihan ve P. van Esterik. New York: Routledge, 20-27.
- Behrens-Abouseif, D. (2000). “İbrâhim Gülşenî Külliyesi”, içinde *TDV İslâm Ansiklopedisi*. 21. Cilt. İstanbul: Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları. 304-305
- Berkas, F. E. (2005). “Matbah-ı Amire (Saray Mutfağı) (1703-1730)”. (Yayımlanmamış Doktora Tezi). İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Bilgin, A. (2000). “Osmanlı Sarayının İaşesi (1489-1650)”. (Yayımlanmamış Doktora Tezi). Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Bonwick, J. (1877). *Pyramid Facts and Fancies*, Londra: C. Kegan Paul & Co.
- Büchsel, M., H. L. Kessler ve R. Müller (ed.). (2014). *The Atrium of San Marco in Venice: The Genesis and Medieval Reality of the Genesis Mosaics*, Berlin: Gebr. Mann Verlag.
- Campbell-Platt, G., (1987). *Fermented Foods of the World -A Dictionary and Guide*, Londra: Butterworths.
- Claget, M. (1995). *Ancient Egyptian Science*, Cilt 2, Philadelphia: American Philosophical Society.
- Crane, E. (1999). *The World History of Beekeeping and Honey Hunting*, New York: Routledge.
- Dankoff, R. vd. (2006). *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*, Cilt: 1, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Dankoff, R. ve Tezcan, S. (2004). *Evliya Çelebi Seyahatnâmesi Okuma Sözlüğü*, İstanbul: Kitap Matbaası.
- Demirci, M. (1994a). “Desûkî”, içinde *TDV İslâm Ansiklopedisi*. 9. Cilt. İstanbul: Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları. 212-213.
- Demirci, M. (1994b). “Desûkıyye”, içinde *TDV İslâm Ansiklopedisi*. 9. Cilt. İstanbul: Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları. 212.
- Demirhan Erdemir, A. (1989). “Ahlât-ı Erbaa”, içinde *TDV İslâm Ansiklopedisi*. 2. Cilt. İstanbul: Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları. 24.
- Demirhan Erdemir, A. (1994). “Dâvûd-i Antâkî”, içinde *TDV İslâm Ansiklopedisi*. 9. Cilt. İstanbul: Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları. 26-27.
- Devellioğlu, F. (2002). *Osmanlıca-Türkçe Ansiklopedik Lugat*, 19. Baskı. Ankara: Aydın Kitabevi.
- ed-Dûrî, A. (1994). “Divan”, içinde *TDV İslâm Ansiklopedisi*. 9. Cilt. İstanbul: Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları. 377-381.

- Erukainure, O.L. vd. (2010). "Improvement of the Biochemical Properties of Watermelon Rinds Subjected to *Saccharomyces cerevisiae* Solid Media Fermentation", *Pakistan Journal of Nutrition*. 9 (8), 806-809.
- Eruz Esen, S. (2008). "Diliçi Çeviri/Dillerarası Çeviri" içinde *Akademik Çeviri Eğitimi*, İstanbul, Multilingual, 24-31.
- Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi (Günümüz Türkçesiyle) (2011). Haz. S.A. Kahraman. 10. Kitap (2 cilt), İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Gabra, G. (2009). *The A to Z of the Coptic Church*, Plymouth: Scarecrow Press.
- Gall, K. vd. (2000). "Specialty Seafood Products", içinde *Marine and Freshwater Products Handbook*, Ed. Martin, R. vd., New Holland: Technomic Publication, 403-416.
- Gilbert, E. ve Reynolds, J.T. (2010). *Dünya Tarihinde Afrika*, İstanbul: Küre Yayınları.
- Gisquet, H. (1848). *L'Égypte, les Turcs et les Arabes*. Cilt 1 ve 2. Paris: Imprimerie Claye Et Taillefer.
- Greenfield, H. ve Bouchnick, R. (2011). "Kashrut and Shechita: The relationship between dietary practices and ritual slaughtering of animals on Jewish identity", içinde *Identity Crisis: Archaeological Perspectives on Social Identity*. 106-120.
- Harman, Ö. F. (2000). "İrem", içinde *TDV İslâm Ansiklopedisi*. 22. Cilt. İstanbul: Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları. 443.
- Hasan el-Vezzân (1896). *The History and Description of Africa of Leo Africanus*. Cilt 3. Çev.: John Pory. Ed.: Robert Brown. Londra: Hakluyt Society.
- Huss, D.L., vd.(1985). "Sheepbreeding, pregnancy and birth", *Self-Teaching Manual in Hair Sheep Production*, Santiago: Food and Agriculture Organization of the United Nations. (<http://www.fao.org/3/ah651e/ah651e08.htm>, Erişim tarihi: 8 Kasım 2020).
- Ibn Battûta (1929). *Travels in Asia and Africa, 1325-1354*. Çev.: H.A.R. Gibb. Londra: Routledge & Kegan.
- Işın, P. M. (2017). *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*, Çev.: N. Pirim, F. Kiper, İstanbul: Kitap Yayınları.
- Kalafat, Y. (2008). "Karaçi Halk İnançları", *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, 1 (1). 106-121. (<https://dergipark.org.tr/en/pub/mahder/issue/36127/405845>, Erişim tarihi: 2 Şubat 2021).
- Kara, M. (1989). "Ahmed el-Bedevî", içinde *TDV İslâm Ansiklopedisi*. 2. Cilt. İstanbul: Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları. 47-48.
- Kavas, A. (2015). *Osmanlı-Afrika İlişkileri*, İstanbul: Kitabevi.
- Kaya, M. (1988). "Abdullatif el-Bağdadî", içinde *TDV İslâm Ansiklopedisi*. 1. Cilt. İstanbul: Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları. 254-255.
- Kottek, M. vd. (2006). "World Map of the Köppen-Geiger climate classification updated", *Meteorol. Z.*, (15), 259-263. DOI: 10.1127/0941-2948/2006/0130.
- Köktürk, H. (2006). "Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi'ndeki Halk Bilimi Unsurları", (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Kritsky, G. (2015). *The Tears of Re: Beekeeping in Ancient Egypt*, New York: Oxford University Press.

- Kur'an-ı Kerîm*. “Bakara Suresi”, Diyanet İşleri Başkanlığı. (<https://kuran.diyanet.gov.tr/tefsir/Bakara-suresi/268/261-ayet-tefsiri>, Erişim tarihi: 05.04.2021).
- Kurlansky, M. (2002). *Salt: A World History*, New York: Walker and Company.
- Kurt, A. (2010). “Yahudilik'te Koşer ve Koşer Ekonomisi”, *Cumhuriyet Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 14 (2), 103-149. (<https://dergipark.org.tr/tr/pub/cuifd/issue/4287/255035>, Erişim tarihi: 20 Ocak 2021).
- Kutluer, İ. (1993). “Câlinûs”, içinde *TDV İslâm Ansiklopedisi*. 7. Cilt. İstanbul: Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları. 32-34.
- Landauer, W. (1961). *The Hatchability of Chicken Eggs as Influenced by Environment and Heredity*, Storrs: University of Connecticut. (<https://opencommons.uconn.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=1000&context=saes>, Erişim tarihi: 25 Aralık 2020).
- Lane, E. (1860). *An Account of the Manners and Customs of the Modern Egyptians*, 5. Baskı, Londra: John Murray. (<https://play.google.com/books/reader?id=tLUHAAAAIAAJ&hl=tr&pg=GBS.PP1>, Erişim tarihi: 5 Kasım 2020).
- Leiser, G. ve Dols, M. (1987). “Evliyâ Chelebi's Description of Medicine in Seventeenth Century Egypt”, *Sudhoffs Archiv*, 71(2), 197-216. (<http://www.jstor.org/stable/20777140>, Erişim tarihi: 24 Aralık 2020).
- Levi-Strauss, C. (1997). “The Culinary Triangle”. içinde *Food and Culture: A Reader*, Ed. C. Counihan ve P. van Esterik. New York: Routledge, 28-35.
- Lewis, O. (2015). “The Practical Application of Ancient Pulse-Lore and its Influence on the Patient-Doctor Interaction”, Petridou, G. ve Thumiger, C. (Ed.), *Homo Patiens –Approaches to the Patient in the Ancient World*, Leiden, Hollanda: Brill. DOI: <https://doi.org/10.1163/9789004305564>
- Malinowski, B. (1992). *Bilimsel Bir Kültür Çevirisi*. Çev.: Saadet Özkal. İstanbul: Kabalcı.
- Marin, M. ve Waines, D. (Ed.). (1993). *Kanz al-fawā'id fī tanwī' al-mawā'id*, Beyrut: Steiner. (<https://archive.org/details/do-kanz-alfawaid>, Erişim tarihi: 14 Kasım 2020).
- Morton, J. (1987). “Banana”. İçinde: *Fruits of warm climates*, Julia F. Morton, Miami, FL. (<https://hort.purdue.edu/newcrop/morton/banana.html>, Erişim tarihi: 30 Eylül 2020).
- Ogodo, A. C. vd. (2015). “Production of mixed fruit (pawpaw, banana and watermelon) wine using *Saccharomyces cerevisiae* isolated from palm wine”, *Springer Plus*, (4), 683. DOI: <https://doi.org/10.1186/s40064-015-1475-8>
- Özay, Y. (2012). “Evliyâ Çelebi'nin Acayip ve Garip Dünyası”. (Yayımlanmamış Doktora Tezi). Bilkent Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Parramore, L. (2008). *Reading the Sphinx: Ancient Egypt in Nineteenth-century Literary Culture*, New York: Palgrave Macmillan.
- Salt and Sodium. Harvard Üniversitesi Halk Sağlığı Fakültesi. (<https://www.hsph.harvard.edu/nutritionsource/salt-and-sodium/>, Erişim tarihi: 18 Aralık 2020).
- Sunar, M. (2018). “Hayvanlar”. içinde *Osmanlı İmparatorluğunda Çevre ve Şehir*, Ankara, T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı, 113-153.

- Sümer, F. (2002). "Keykavus I", içinde *TDV İslâm Ansiklopedisi*. 25. Cilt. İstanbul: Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları. 352-353.
- Şen, H. (2015). "Mısır'ın Tavuk Fabrikaları". *Yediküta*. Ağustos. 46-51.
- Şentürk, O. (1999). "Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi'nde Folklorik Unsurlar", (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Niğde Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Niğde.
- Tahralı, M. (2008). "Rifaiyye", içinde *TDV İslâm Ansiklopedisi*. 35. Cilt. İstanbul: Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları. 99-103.
- Tezcan, N. (2009). "Seyahatnâme", içinde *TDV İslâm Ansiklopedisi*. 37. Cilt. İstanbul: Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları. 16-19.
- Tezcan, N. (2011). "Evliya Çelebi Ne Zaman Doğdu, Ne Zaman Öldü?", içinde *Doğumunun 400. Yılında Evliya Çelebi*, Haz.: S. Tezcan ve N. Tezcan. Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, 37-42.
- Thompson, J. (2010) "The Mamluks". içinde *Writing Egypt: History, Literature, Culture*. Ed. Aleya Serour. Kahire: The American University of Cairo Press, 65-82.
- Timur Ağildere, S. (2018). "Türkiye-Afrika ilişkilerinde yükselen yıldız: Eğitim", *Anadolu Ajansı*. Yayın tarihi: 12.02.2018. Erişim tarihi: 04.04.2021. (<https://www.aa.com.tr/tr/analiz-haber/turkiye-afrika-iliskilerinde-yukselen-yildiz-egitim/1060756>, Erişim tarihi: 04.04.2021).
- Timur Ağildere, S. vd. (2019) *Afrika Yemek Kültürü*, Ed.: Suna TİMUR AĞILDERE, Türkiye Cumhuriyeti Cumhurbaşkanlığı, Afrika El Sanatları Pazarı ve Kültür Evi.
- Tok. Ö. (2002). "XVII. Yüzyılda Mısır Eyaleti". (Yayımlanmamış Doktora Tezi). Erciyes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Kayseri.
- Tosun, N. (2013) "Veysel Karanî", içinde *TDV İslâm Ansiklopedisi*. 43. Cilt. İstanbul: Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları. 74-75.
- Tuchscherer, M. (1999). "Osmanlı Döneminde Mısır Kahvehaneleri (16. – 18. Yüzyıllar)", içinde *Doğu'da Kahve ve Kahvehaneler*, ed. Hélène Desmet-Grégoir ve François Georgeon, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 101-123.
- Türkiye-Afrika İlişkileri. Türkiye Cumhuriyeti Dışişleri Bakanlığı. (<https://www.mfa.gov.tr/turkiye-afrika-iliskileri.tr.mfa>, Erişim tarihi: 24.04.2021)
- Villa-Serrano, A.M., vd. (2010). "Characterization and Agronomic Use of Pigeon Manure: A Case Study in the Northeast Transmontano Region (Portugal)", *Treatment and use of nonconventional organic residues in agriculture. 14th Ramiran International Conference*, Lizbon 12-15 Eylül 2010.
- Yeniçeri, C. (1991). "Bâc", içinde *TDV İslâm Ansiklopedisi*. 4. Cilt. İstanbul: Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları. 411-413.
- Yerasimos, M. (2019). *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi'nde Yemek Kültürü*, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Yılmaz, S. (2005). "Armin Vambery'nin Türkistan Seyahatnâmesi ve Karakalpak Türklerine Dair Kayıtlar", *BELLETEN*, (69), 599-628. (<https://dergipark.org.tr/en/pub/ttkbelleten/issue/55964/779877>, Erişim tarihi: 9 Aralık 2020).
- Zabıta-i Saydiye Nizamnamesi. *Düstur*, I. Tertip, Cilt 2, 122–130.

Zubaida, S. (1996). "Rice in the Culinary Cultures of the Middle East", içinde *Culinary Cultures of the Middle East*, Ed.: Zubaida S. ve Tapper, R. Londra: I.B. Tauris, 95-103.

Arşiv Belgeleri:

OA, Dahiliye Nezareti Hukuk Müşavirliği (DH.HMŞ), 14/1, 26 Cemaziyelevvel 1322/8 Ağustos 1904.

OA, Dahiliye Nezareti Mektubi Kalemi (DH.MKT), 1221/17, 24 Zilkade 1324/9 Ocak 1907.

OA, Babialı Evrak Odası Evrakı, 3666/274925, 8 Zilkade 1327/21 Kasım 1909.

İnternet Sözlükleri:

TDK Sözlükleri:

Ayak. (1963). *Türkiye’de Halk Ağzından Derleme Sözlüğü*. Ankara: TDK. Erişim tarihi: 20.05.2021. Erişim adresi: sozluk.tdk.gov.tr

Demirhindi. Erişim tarihi: 20.05.2021. Erişim adresi: sozluk.tdk.gov.tr

Has. Erişim tarihi: 20.05.2021. Erişim adresi: sozluk.tdk.gov.tr

Herise. *Türkiye’de Halk Ağzından Derleme Sözlüğü*. Ankara: TDK. Erişim tarihi: 20.05.2021. Erişim adresi: sozluk.tdk.gov.tr

Iğırp. Erişim tarihi: 20.05.2021. Erişim adresi: sozluk.tdk.gov.tr

Mahlep. Erişim tarihi: 20.05.2021. Erişim adresi: sozluk.tdk.gov.tr

Peksimet. Erişim tarihi: 20.05.2021. Erişim adresi: sozluk.tdk.gov.tr

Pişi. Erişim tarihi: 20.05.2021. Erişim adresi: sozluk.tdk.gov.tr

Sığırdili. Erişim tarihi: 20.05.2021. Erişim adresi: sozluk.tdk.gov.tr

Zahter. Erişim tarihi: 20.05.2021. Erişim adresi: sozluk.tdk.gov.tr

Diğer Sözlükler:

https://ar.wikipedia.org/wiki/البرلس_بحيرة

<https://tr.wikipedia.org/wiki/Puglia>

<https://www.britannica.com/biography/Frederick-II-Holy-Roman-emperor>

İnternet Haberi:

<https://web.archive.org/web/20191208091236/https://alarab.co.uk/العصائر-عمدة-المنورة-المدينة-في-الصائمين-ظماً-يطفي-الرمضانية>



EKLER

EK-1: TERİMCE

abdüllâvî	“Tombul bir acura benzeyen yabani bir kavun cinsi (<i>Cucumis chate</i>).” (aktaran Yerasimos, 2019: 229).
acur	Bir çeşit salatalık. “ <i>Cucumis melo L. var Chate</i> ” (aktaran Yerasimos, 2019: 230).
asfur otu	“Arapça <i>usfur</i> ’dan. Aspur ve yalancısafran adlarıyla da bilinen, tohumlarından yağ ve çiçeklerinden sarı boya elde edilen bitki, <i>Carthamus tinctorius</i> .” (Yerasimos, 2019: 390).
asi hurma	“Günümüzde dom ya da dum hurması olarak bilinen, Nil boyunca yetişen, yaprakları antik çağlardan beri sepetçilikte kullanılan <i>Hyphaene thebaica</i> palmyesinin meyvesi.” (aktaran Yerasimos, 2019: 233).
bâdyâm (badyan)	“Günümüzde Uzakdoğu mutfaklarında baharat olarak kullanılan ve Türkçede Çin anasonu ya da yıldız anason olarak bilinen <i>Illicium verum</i> bitkisinin yıldız biçimindeki tohumu.” (aktaran Yerasimos, 2019: 237).
baksumat	Peksimet. “Pişirildikten sonra dilimler hâlinde kesilerek ısı ile kurutulmuş, uzun süre dayanabilen ekmek.” (TDK, Güncel Türkçe Sözlük)
beng-i bâde	“Afyon gibi uyuşturucu ve keyif verici ‘ban’ denilen bir nebat ve bunun tohumu” kullanılarak elde edilen bir içecek (Devellioğlu, 2002: 84). “Farsça beng ya da ben’den. Yapraklarından uyuşturucu madde elde edilen siyah banotu (<i>Hyoscyamus niger</i>), beng bâdesi” (Yerasimos, 2019: 255).
berberis	<i>Berberis crataegina</i> . Amberbaris ile eşanlamlı. Farsçası “zirişk”tir. (Yerasimos, 2019: 232, 372).
berberis şerbeti	“Berberis çalısının, kadıntuzluğu, karamuk, dikenüzümü adlarıyla bilinen yaş ya da kurutulmuş küçük kırmızı meyvesinin şerbetidir.” (Yerasimos, 2019: 372).
borani (bûrânî)	“Pirinçli ve yoğurtlu ıspanak ve benzeri sebze yemeği.” (Devellioğlu, 2002: 114).
bottarga	Tuzlanıp kurutulduktan sonra balmumuyla kaplanmış havyar.

EK-1 (devam)

buğday firiği	“Arapça farîk’ten. Olgunlaşmadan tütsülenen buğday tanesi.” (Yerasimos, 2019: 289).
cübn-i hâlûm	Hellim peyniri. (Yerasimos, 2019: 263).
cüllâb	Farsça gülâb’ın (gülsuyu) Arapçalaştırılmış hâli. Ayrıca şekerli, baharatlı gül/gülsuyu şerbetine ve müşil ilacına da cüllâb denirdi (aktaran Yerasimos, 2019: 263).
cümmeiz	“Arapça <i>gummayz</i> ’dan. Günümüzde tropikal incir ve firavun inciri olarak da bilinen <i>Ficus sicomorus</i> .” (aktaran Yerasimos, 2019: 264).
demirhindi	“Baklagillerden, odunu oldukça sert olan, sıcak iklimlerde yetişen bir ağaç (<i>Tamarindus indica</i>).” (TDK, Güncel Türkçe Sözlük).
emlec	Emlec, amlac, meleçe: bir çeşit armut (Dankoff ve Tezcan, 2004: 200).
has	(Ar. Hâss): has; iyi; lezzetli; un ve ekmek için birinci kalite; ekstra; en iyi; en güzel.
herise	TDK derleme sözlüğüne göre herise Çorum yöresi için “Az kavrulmuş un ve tavuk etiyle yapılan pelte şeklinde bir çeşit yemek.”; Erzurum yöresi için ise “Keşkek; yarma ve kuşbaşı etle yapılan yemek.” diye tanımlanmaktadır. (TDK Sözlükleri)
hıyarşembe	“Arapça hiyâr şanbar’dan, <i>Cassia fistula</i> ağacı ve meyvesi. Sinameki ile (<i>Cassia acutifolia</i>) akraba olan hıyarşenberin yaş meyvesinden reçel ve murabba yapılır, meyvesinin siyah balı tıbbi amaçla kullanılırdı.” (aktaran Yerasimos, 2019: 300).
hummas	Kuzukulağı (aktaran Yerasimos, 2019: 176, 302).
hurma arakı	Hurma rakısı.
hülbe	“Arapça <i>hulbah</i> ’tan. Türkçede boyotu olarak da bilinen, tohumu çemen yapımında kullanılan bitki (<i>Trigonella foenum-graecum</i>).” (aktaran Yerasimos, 2019: 304).

EK-1 (devam)

ırkasûs	Arapça ırk (عرق) kök, sûs (السوس) da meyan bitkisi demektir. Irkasûs (السوس عرق) sözcüğü Arapça ırku's-sûs (meyanın kökü) diye okunan kelimedenden gelir.
kâbülf	“Hindistan kökenli bir bitkinin özellikle tıbbi amaçla kullanılan meyvesi, (<i>Embelia ribes</i> , eşanlamlısı <i>Embelia garciniifolia</i>)”. (Yerasimos, 2019: 308).
karnebit	Karnabahar.
kebbat	“İri limon türlerinden biri.” (Yerasimos, 2019: 321).
kıssa	Bir çeşit salatalık (aktaran Yerasimos, 2019: 315).
kışta	Kaymak.
kocayemiş	Maki bitki örtüsünden Arbutus unedo çalısı ve sonbaharda olgunlaşan kırmızı, pütürlü, “ayı yemişi” de denen lezzetli meyveler. (Yerasimos, 2019: 326).
kurkas	“Arapça <i>kulkas</i> 'tan. Kolokas ve gölevez olarak bilinen bitki ve yenilebilen yumrusu (<i>Colocasia enculenta</i> , eşanlamlısı <i>Arum esculentum</i> ya da <i>Arum colocasia</i>).” (aktaran Yerasimos, 2019: 328).
kurum	Tanımlanamamış bir sebze türü (Yerasimos, 2019: 328).
mahlep	“Gülgillerden, 6-10 metre yüksekliğinde bir ağaç, kokulu kiraz, İdris ağacı (<i>Prunus mahaleb</i>).” (TDK Sözlükleri).
mavza	“Buğday bozası” (Yerasimos, 2019: 257).
mutabbak	Katmerli, gözleme.
mülûhiyye	“ <i>Corchorus olitorius</i> bitkisi” (Yerasimos, 2019: 390).
nabıka	“Arapçada <i>nabk</i> ve <i>sidr</i> olarak bilinen, hünnap ailesinden <i>Zizyphus spina Christi</i> ağacı ve meyvesi.” (aktaran Yerasimos, 2019: 345).
natrun	Sodyum karbonat ağırlıklı bazik bir mineral.

EK-1 (devam)

palude (pelte)	“Farsça süzölmüş anlamındaki pâlûda sözcüğünden türetilen palûde (daha sonra palûze’ye dönüştü) bal ve nişastayla yapılan ve baharatlarla tatlandırılan bir tür ‘jöle’ydi.” (Yerasimos, 2019: 184-185).
pişi	“Mayalı hamurdan yapılan, yağda kızartılarak pişirilen bir yiyecek türü” (TDK Sözlükleri).
sığirdili	“Sığirdiligillerden, 30-60 santimetre yüksekliğinde, tüylü, çok yıllık ve otsu bir bitki, öküzdili (<i>Anchusa officinalis</i>).” (TDK Sözlükleri).
subya	“Pirinç bozası” (Yerasimos, 2019: 365).
şırlugan	Susam yağı. “Şırluğan/şırlağan, Farsça şır: susam ve rugan: yağ’dan türemiştir.” (Yerasimos, 2019: 374).
temr-ayşçılar	Hurmalı çörek satıcıları (Yerasimos, 2019: 285).
tiryak	“Tiryak sözcüğü, Yunanca <i>thérion</i> : canavar kökünden türemiş <i>thériakon</i> ’dan gelir. İlk anlamı zehirli hayvan ısırıklarına karşı panzehirdi, sonra en genel anlamda ilaç ve keyif verici madde anlamı kazandı.” (Yerasimos, 2019: 381).
turmus	“Acıbakla, Yahudi baklası, Mısır baklası, tirmis ve termiye olarak da bilinen <i>Lupinus albus</i> (eşanlamlısı <i>Lupinus termis</i>).” (Yerasimos, 2019: 382).
zâter	“Zahter (<i>Satureja hortensis</i>)” (Yerasimos, 2019: 393). “Bir çeşit kekik (<i>Thymus longicaulis</i>).” (TDK Sözlükleri).

ÖZGEÇMİŞ

Kişisel Bilgiler

Soyadı, adı : BAYKAL, Nurulhude

Uyruğu : T.C.

Eğitim

Derecesi	Okul	Mezuniyet Tarihi
Doktora	Ank. Hacı Bayram Veli Üniversitesi	Devam ediyor
Yüksek Lisans	Bilkent Üniversitesi	2014
Lisans	Bilkent Üniversitesi	2011

İş Deneyimi

Yıl	Yer	Görev
2013-devam ediyor	TUBİTAK	Uzman

Yabancı Dil

İngilizce, Arapça.



