

**T.C.
MARMARA ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
FELSEFE VE DİN BİLİMLERİ ANABİLİM DALI
DİN SOSYOLOJİSİ BİLİM DALI**

TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ VE DİN

Doktora Tezi

OLGUN KÖZLEME

İstanbul, 2012

**T.C.
MARMARA ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
FELSEFE VE DİN BİLİMLERİ ANABİLİM DALI
DİN SOSYOLOJİSİ BİLİM DALI**

TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ VE DİN

Doktora Tezi

Danışman: PROF.DR. ALİ COŞKUN

İstanbul, 2012

Marmara Üniversitesi
Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürlüğü

Tez Onay Belgesi

İLAHİYAT Anabilim Dalı DİN SOSYOLOJİSİ Bilim Dalı Doktora öğrencisi
OLGUN KÖZLEME'nin TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ VE DİN adlı tez çalışması
Enstitümüz Yönetim Kurulunun 30.05.2012 tarih ve 2012-15/12 sayılı kararıyla
oluşturulan jüri tarafından oybirliğiyle Doktora Tezi olarak kabul edilmiştir.

Öğretim Üyesi Adı Soyadı

İmzası

Tez Savunma Tarihi : 9.7.2012

1) Tez Danışmanı : PROF. DR. ALİ COŞKUN

2) Jüri Üyesi : PROF. DR. ZEKİ ARSLANTÜRK

3) Jüri Üyesi : PROF. DR. AHMET YÜCEL

4) Jüri Üyesi : DOÇ.DR.MUSTAFA TEKİN

5) Jüri Üyesi : DOÇ.DR.A.FARUK KILIÇ



İÇİNDEKİLER

İçindekiler.....	i
Özet.....	vi
Absract.....	vii
Önsöz.....	viii
Kısaltmalar.....	ix
GİRİŞ.....	1
A. Konu, Amaç ve Önem.....	1
B. İddia ve Varsayımlar/Sayıtlar.....	4
C. Sınırlar ve Sınırlılıklar.....	5
D. Yöntem.....	5
E. Teorik Çerçeve.....	5
F. Plan.....	7

I. BÖLÜM

DÜNYA MUTFAK KÜLTÜRÜNÜN KAREKTERİSTİK ÖZELLİKLERİ

A. Genel Olarak Dünya Mutfak Kültürü.....	8
B. Orta Doğu Mutfak Kültürü.....	11
1. İran Mutfak Kültürü.....	13
2. Mısır Mutfak Kültürü.....	18

3. Arap Mutfak Kültürü.....	21
C. Hint Mutfak kültürü.....	27
D. Çin Mutfak Kültürü.....	29
E. Japon Mutfak Kültürü.....	33
F. Avrupa Mutfak Kültürü.....	36
1. Kuzey Avrupa Mutfak kültürü.....	39
2. Güney Avrupa Mutfak Kültürü.....	40
a. Fransız Mutfağı.....	41
b. İtalyan Mutfağı.....	43
3. Orta Avrupa Mutfak Kültürü.....	44
a. İngiliz Mutfağı.....	46
b. Rus Mutfağı.....	47
G. Afrika Mutfak kültürü.....	49
H. Amerikan Mutfak Kültürü.....	51
1. Latin Amerika Mutfak Kültürü.....	54
2. Kuzey Amerika Mutfak Kültürü.....	55

II. BÖLÜM

DİNLER VE MUTFAK KÜLTÜRLERİ

A. İlkel Dinlerde Mutfak Kültürü.....	59
B. Hint Dinlerinde Mutfak Kültürü.....	61
1. Hinduizm.....	61
2. Budizm.....	64
C. Çin Dinlerinde Mutfak Kültürü.....	67
1. Taoizm.....	67
2. Konfüçyanizm.....	69

D. Japon Dininde/Şintoizm’de Mutfak Kültürü	72
E. İlahi Dinlerde Mutfak Kültürü.....	74
1. Musevîlikte/Yahudilikte Mutfak Kültürü.....	75
2. Hristiyanlıkta Mutfak Kültürü.....	80
3. İslam’da Mutfak Kültürü.....	84
a. Kur’an ve Sünnette Yiyecekler ve İçecekler.....	86
b. Haram Kılınan Yiyecekler ve İçecekler.....	87
ba. Leş.....	88
bb. Akan Kan.....	89
bc. Domuz Eti.....	90
bd. Allah’tan Başkası Adına Kesileneler.....	91
be. Alkollü İçkiler.....	91
c. Şüpheli Yiyecek ve İçecekler.....	92
d. Hadisler Işığında İslam Yemek Adabı.....	95
e. İbn Haldun’un Yemek Teorisi.....	97

III. BÖLÜM

TÜRK MUTFAĞININ TARİHİ

A. İslam Öncesi Orta Asya Türk Mutfağı.....	103
B. İslam Etkisinde Orta Asya Türk Mutfağı.....	109
C. Anadolu Selçukluları ve Beylikler Dönemi Mutfağı.....	114
1. Hayvani Ürünler.....	117
2. Tahıl Ürünleri.....	119
3. Sebze ve Meyveler.....	121
4. İçecekler ve Tatlılar.....	122
D. Osmanlı Mutfak Kültürü.....	125

1. Kuruluş Dönemi Osmanlı Mutfak Kültürü.....	127
2. Yükseliş Dönemi/Klasik Dönem Osmanlı Mutfak Kültürü.....	131
a. Saray Mutfağının Tarihi.....	132
b. Sarayın İaşesi.....	137
c. Saray Yemek Kültürü.....	141
d. Saray Şenliklerinde ve Ziyafetlerde Yemek	146
e. İmaret Mutfakları.....	149
f. Dini Gün ve Gecelerde Osmanlı Mutfağı.....	152
g. Saray Etkisindeki Halk Mutfağı.....	155
3. Değişimin Etkisinde Son Dönem Osmanlı Mutfağı.....	158
4. Cumhuriyet Dönemi Mutfak Kültürü.....	164

IV. BÖLÜM

DİN İLE İLİŞKİSİ ÇERÇEVESİNDE TÜRK MUTFAĞININ ANA KONULARI

A. Türklerde Yemek Yeme Alışkanlıkları ve Buna İlişkin Davranış Kalıpları	171
B. Yeni Bir Mutfak Kültürü Olarak McDanoldlaşma.....	174
C. Türk Mutfak Kültüründe Haremlik ve Selamlığın Dini Kültürel Boyutları.....	177
D. Türk Mutfak Kültüründe İçecekler ve İçki.....	181
E. Ramazan ve Dini Günlerde Mutfak Kültürümüz.....	185
F. Dini ve Kültürel Kimliğin Göstergesi Olarak Yemeğin Sembolizmi....	187
G. Türk Mutfağı Bütünü İçerisinde Yerel Mutfaklar.....	193
H. Bir Mekân Olarak Anadolu Türk Evinde Mutfak.....	195
İ. Türk Mutfağının Dünya Mutfaklarında İzleri.....	197

K. Yemek ve Kimlik: ‘Ne Yiyorsan Osundur’.....	203
L. Türk Mutfağında Helal Gıda Meselesi.....	204
Sonuç.....	208
Bibliyografya.....	213

Özet

İbn Haldun'un ve Mary Douglas'ın yemek teorileri çerçevesinde ele alınan bu çalışmada, tarihi seyir içerisinde dünyanın en büyük mutfaklarından biri haline gelmiş olan Anadolu Türk mutfak kültürünün din ile ilişkisi incelenmiştir.

İnsanların ne yedikleri, coğrafi ve iklim şartları ile birlikte, onların kültürü ve inancıyla şekillenmektedir. Din, mutfak kültürlerinin oluşmasında değişmeyen bir öz olarak çekirdek görevi yapmaktadır. Yaratılışı gereği yemeye mecbur olan insanı, beslenme konusunda en çok sınırlayan dini inancıdır. Dinlerin beslenmeye farklı yaklaşmasıyla da, değişik beslenme rejimleri ortaya çıkmıştır.

Çin ve Fransız mutfaklarıyla birlikte dünyanın üç büyük mutfağından biri olarak görülen Türk mutfağının, dünya mutfakları içerisindeki yerini tespit edebilmek için, genel geçer diğer mutfak kültürlerine ve bu mutfak kültürlerinin oluşmasında onların geçmişte veya şu anda sahip oldukları dinlerine de bakılmıştır.

Orta Asya'nın geniş bozkırlarında çeşitli dinlerin etkisinde büyük ölçüde göçebe bir hayat sürmüş olan eski Türklerin yemek kültürleri de buna göre oluşmuştur. Etin yanında çeşitli sebze, meyve ve tahılları da mutfaklarında kullanan Türklerin, yerleşik hayata geçmeleri ve İslam'ın kabulü ile birlikte beslenme alışkanlıklarında önemli değişiklikler meydana gelmiştir.

İslamlaşma süreci ile birlikte yeni özellikler kazanmış olan Türk mutfağı, Osmanlı döneminde bu coğrafyadaki pek çok mutfak kültürünün zenginliğini de bünyesine alarak dünyanın en büyük mutfaklarından biri haline gelmiştir. Çin, İran, Arap, Bizans, Avrupa ve Akdeniz mutfaklarından etkilenecek zenginleşen Türk mutfağının bu etkileşim sürecinde kırmızıçizgilerini belirleyen ise genellikle din olmuştur. Bu şekilde hiçbir mutfağın hâkimiyetine girmeyen Türk mutfağı, İslami anlayış çerçevesinde kendi özgünlüğünü koruyarak zenginleşmiştir. Etkilenilen pek çok iklim ve kültür olmasına rağmen, İslam'ın bazı besinlere getirdiği yasaklar, yemek yeme usul ve ölçüler, Türk mutfağına genel kimlik veren değişmeyen özünü oluşturmuştur.

Abstract

The relation between the Anatolian Turkish cuisine culture which has become one of the prominent cuisines of the world throughout the history and religion has been examined in this study dealt with respect to the food theories of Ibn Khaldun and Mary Douglas.

What people consume is determined on the basis of geographical and climate conditions besides their culture and belief. Religion serves as a core and has an unchanging principal role in the formation of cuisine cultures. Obligated to eat by its nature, humanity is most restricted by its belief in religion for the matter of nutrition. Accordingly, a great number of nutrition styles have been formed as a result of different stances of different religions.

Common cuisine cultures and religions that have had a significant impact in the formation of those cuisine practices both in the past and in present time have been studied in order to determine the place of Turkish cuisine among others, which is, along with Chinese and French, regarded as one of the three main cuisines of the world.

Cuisine cultures and practices of old Turks were formed largely due to their pursuit of a nomadic life under the effect of several religions and beliefs in the vast steppes of Central Asia. Turks, who used to consume different vegetable, fruit and grains along with meat as their meal, experienced considerable changes in their nutritional habits after the adoption of a sedentary life and conversion to Islam.

Turkish cuisine, which gained new features as a result of Islamization, has turned out to be one of the remarkable kitchens of the world after incorporating the richness of several other cuisines available in that geography into its own especially during the Ottoman era. Although Turkish cuisine has been influenced and enriched by Chinese, Iranian, Arabian, Byzantine, European and Mediterranean cuisines, its boundaries or redlines have been drawn mainly by the religion throughout this interaction process. Therefore, Turkish cuisine, which has not been dominated by any other one, has been enriched by preserving its genuineness within the Islamic framework. Although there are a number of climates and cultures being influenced, some bans imposed by Islam regarding the consumption of certain foods, some eating manners and rules, all form the basis identified with the general Turkish cuisine culture.

Önsöz

Dünyanın en büyük mutfaklarından biri olan Türk mutfağının şekillenmesinde dinin rolünü incelemek tezimizin ana konusunu oluşturmaktadır. Küresel mutfağın dünyayı sardığı ve çağa uygun doğru ölçü olarak Batı kültürünün dayatıldığı günümüzde, Türk mutfak kültürünün esas kimliğinin ortaya konulması daha da önemli olmaktadır.

Türk mutfak kültürünün din ile ilişkisini değerlendirebilmek için, dünyanın belli başlı mutfak kültürlerine ve bu mutfak kültürlerinin oluşmasında dinlerin etkisine bakılması bir gereklilik olarak görülmüştür.

Orta Asya'dan Anadolu'ya ulaşan büyük serüvende Çin, İran, Arap, Bizans, Avrupa ve Akdeniz mutfaklarından etkilenerek zenginleşen Türk mutfağının şekillenmesinde dinin rolünü ortaya koymak, bu çalışmanın asıl amacını oluşturmaktadır. Bu amaç doğrultusunda birçok etkilenmeye maruz kalan Türk mutfağının, hiçbir mutfağın hâkimiyetine girmeden kendi özgünlüğünü korumasında İslam'ın etkisinin ne kadar olduğu ortaya konulmaya çalışılmıştır.

Bugüne kadar pek çok yönü ile ele alınmış olan Türk mutfak kültürünün, din ile olan yoğun ilişkisinin ele alınmamış olması, büyük bir eksiklik olarak karşımızda durmaktadır. Çalışmamızda bu eksikliğe dikkat çekmek ve Türk mutfağına kimlik veren ana unsurun İslam olduğu söyleyerek bu alana adım atılmasını sağlamak, gelecek için bir hedef olarak görülmüştür.

Bu çalışmanın sonuca ulaşmasında yardımları geçen herkese, bilhassa danışman hocam Prof. Dr. Ali Coşkun Bey'e, fedakâr eşime ve arkadaşım Bülent Arpacıoğlu'na sonsuz teşekkürlerimi bir borç bilirim.

İstanbul, 2012

Olgun KÖZLEME

Kısaltmalar

A.g.e.	: Adı Geçen Eser
A.g.m.	: Adı Geçen Makale
AÜDTCF	: Ankara Üniversitesi Dil Tarih ve Coğrafya Fakültesi
B.k.z.	: Bakınız
c.	: Cilt
Çev:	: Çeviri
Haz:	: Hazırlayan
İFAV	: İlahiyat Fakültesi Vakfı
İSAM	: İslam Araştırmaları merkezi
İÜEF	: İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi
MÜİFV	: Marmara Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Vakfı
NKM	:Nüve Kültür Merkezi
s.	: Sayfa

GİRİŞ

Konu, Amaç ve Önem

İnsanların hayatta kalmaları için yemek yemeleri bir mecburiyettir. Bu yüzden beslenme biçimlerinin tarihi aynı zamanda insanın tarihinin başladığı noktadır. İnsanların ne yedikleri, coğrafi ve iklim koşullarına bağlı olmakla birlikte, onların kültürüne ve inancına da bağlıdır. İnsan yeryüzünde yaşadığı günden bugüne hep din gerçeği veya olgusu ile iç içe yaşamıştır. Hz. Âdem ile Hz. Havva'nın ilk imtihanlarının yiyeceklerle olması ve bu yüzden dünyaya gönderilmeleri de beslenme biçimlerinin tarihi bidayetinin oluşmasında dinin etkisini gösteren dikkat çekici bir örnektir. Bugün yeryüzünde, sosyal, kültürel, ekonomik ve inanç yönünden birbirinden farklı çeşitli coğrafi ve iklim özelliklerinde yaşayan çok sayıda topluluk yaşamaktadır. Her toplumun bu sayılan farklılıklardan dolayı çok değişik mutfak kültürleri bulunmaktadır. Değişik coğrafya ve iklimlerde yaşamış ve pek çok medeniyetle kültürel alış-verişte bulunmuş, ayrıca yüzlerce yıl İslâm'ın bayraktarlığını yapmış Anadolu Türk toplumunun da kendine özgü ve zengin bir mutfağı oluşmuştur.

Günümüz Türk mutfağı, 10. yüzyılda başlayan göçlerle daha da önemlisi İslamlaşma süreci ile birlikte yeni özellikler kazanmış ve Osmanlı döneminde ise, bu coğrafyadaki pek çok mutfak kültüründen de etkilenmiş zengin bir mutfak kültürüdür. Buradan hareketle, Türk mutfağından söz ederken Çin, İran, Arap, Bizans, Avrupa ve Akdeniz dünyasının bir şekilde etkisi olduğu bir mutfaktan bahsediliyor demektir. Diğer mutfak kültürleri ile etkileşim sürecinde Türk milletinin kırmızıçizgilerini genellikle din oluşturmuştur. İslam başta domuz ve şarap olmak üzere belli besinlere yasak getirmiş; ziyafette azla yetinmeyi övmüş ve sofrâ zevklerini ev ortamına mahsus görmüştür.

İslam'ın Türk milletinin hayatına girmesinden sonra, İslam'ın beslenme anlayışının izleri Türk mutfak kültüründe görülmeye başlanmıştır. İslam ile

bütünleşen Türk mutfak kültürü, pek çok medeniyetten de etkilenecek gelişmeye devam etmiştir. Osmanlılarla birlikte Türklerin mutfakları sade bir mutfak olan Orta Asya'daki geleneksel mutfakların birikimi ile sınırlı kalmadığı gibi tamamen göç ettiği yerlerdeki mutfak kültürlerinin hâkimiyetine de girmemiştir.

Ülkemizin Avrupa, Asya ve Afrika kıtalarının kavşak noktasında bulunması, yemek kültürümüze de yansımıştır. Orta Asya göçebe Türklerinin et ve mayalanmış süt ürünleri Mezopotamya'nın tahılları, Akdeniz çevresinin sebze ve meyveleri, Güney Asya'nın baharatı ile birleşerek zengin bir mutfak kültürü ortaya çıkmıştır. Bu zenginleşme sürecinde kendine özgülük daima korunarak bir kimlik göstergesi olarak davranış kalıpları ortaya çıkmıştır. Etkilenilen Coğrafya, iklim ve kültürler çeşitli olduğuna göre, değişmeyen özün oluşmasında dinin etkisinin önemi daha çok ortaya çıkmaktadır.

Çin ve Fransız mutfaklarıyla birlikte dünyanın üç ünlü mutfaklarından biri olarak kabul edilen Türk mutfaklarının, dünya mutfakları içerisindeki yerini tespit edebilmek için genel geçer diğer mutfak kültürlerine ve bu mutfak kültürlerinin oluşmasında onların geçmişte veya şu anda sahip oldukları dinlerine de bakmak gerekmektedir.

Mutfak kültürü, ülkemizde yakın zamanlara kadar görmezden gelinen bir alan olmuştur. Hâlbuki mutfak kültürü, kültür ve geleneğin her zaman en uzun süre ayakta kalan bölümüdür. Başka bir söylemle, kolektif kimliklerin en sert tabanını oluşturan mutfak dini inançların, milli gururların en çok görüldüğü alandır. Küreselleşme ile birlikte yaygınlaşan “fast food” kültürünün hem sağlığımızı hem de geleneksel mutfak kültürümüzü tehdit ettiği günümüzde Türk mutfaklarını bütün yönleriyle ele alıp işlemek biraz daha önem kazanmaktadır.

Dinin mutfak üzerindeki etkisi çoğunlukla coğrafyanın ve iklim şartlarının önüne geçer. Aynı coğrafyada yaşadığımız Arap mutfakları ile aynileşen taraflarımız dini iken, aynı coğrafyada yaşadığımız gayr-i müslimlerle (Rum, Ermeni, Yahudi...) mutfakta farklılaşan yönlerimiz yine dinidir. Selçuklular ve Osmanlılar, İslam inancı gereği akarsuyun pislik tutmayacağına inandıklarından, Bizanslılardan kalan sarnıç sistemlerini kullanmamışlardır. “Müslüman mahallesinde salyangoz satılmaz” deyiimi hala revaçtadır ve Müslümanların tiksindirici bulduğu salyangozun, beslenme

kültürünün farklılıklarının simgesi ve mutfak anlayışının oluşmasında dinin ne kadar önemli olduğunun bir göstergesidir.

Bir dine göre yasak olanları, bir başka dine göre yasak olmayan diğer din mensuplarından etkilenip değiştirmek kolay olmamıştır. Diğer taraftan kendi dininde yasak olmayan bir besini, aynı ortamı paylaşan ve o besini yasaklayan din mensuplarından etkilenerek yenmediği görülmektedir. Kendi dinlerinde yasak olmamasına rağmen, Anadolu Rumları'nın Müslüman Türklerden etkilenerek domuz eti yememesi gibi.

Mutfak kültürü üzerine pek çok araştırma olmasına karşılık, salt mutfağın din ile ilişkisi üzerine bir boşluk bulunduğu bir gerçektir. Dinimizce helal-haram olanlar pek çok araştırmaya konu olmakla birlikte, dinin mutfağı belirleyiciliği üzerine bir eksiklik bulunmaktadır. Bu çalışma da, en azından bu alanda bir boşluk olduğuna dikkat çekecek kadar belki bir öneme sahip olacaktır.

Dini kurallar, toplumsal ve ahlaki yaşamla birlikte beslenme alışkanlıklarını da düzenler. Kutsal kitaplar yiyecekler ve içecekler konusundaki yasaklara göndermelerle doludur ve her dinin kendine göre dayattığı beslenme kuralları vardır. Bu kurallar aynı dini inançları paylaşan toplumların -ki bunlar birbirlerinden uzak, farklı coğrafyalarda yaşıyor olsalar bile- ortak beslenme alışkanlıklarını oluşturan başlıca etkidir. Aynı şehirde yaşayan insanların eğer farklı bir beslenme kültürü varsa, bunu en çok belirleyen dindir.

Aydınlanma ile beraber başlayan bilimin yararına ilahi olanın öneminin azalması, Batı mutfağında bir sekülerleşmeyi başlatsa da, bu değişim Türk mutfağını sadece yöntem anlayışında etkilemiş ama dinin besinler üzerindeki belirleyiciliğini değiştirememiştir. Türk mutfak kültüründe şarap ve domuzun Batı'da olduğu şekilde bir yer edinmemesi bunu bir göstergesidir. Ayrıca şarap ve domuz eti Batı ve İslam uygarlıklarının toprak sınırlarını çizmektedir.

İnsan yaratılışı gereği ihtiyaçlarının değil, arzularının peşinden gitmeye meyillidir. Onu arzularından dengeli olmaya çeken ise, inançları ve içinde yaşadığı kültürel baskılardır. Din, yemek kültürü üzerinde her daim etkili olmuştur. Ne gibi yiyecekler yenilir ya da yenmez, yılın belli günlerinde ne yenilir; günün hangi zamanlarında yemek yenilir gibi kurallarıyla o toplumun mutfak kültürünün

çerçevesini oluşturmuştur. Beslenme tabiatı gereği yemeyi kutsal ve aynı zamanda önemli bir sembol haline getirir. Bu durumu toplumla yaratıcı arasında veya milletlerin birbirleriyle ilişkilerinde görebilmekteyiz.

Lezzet ve dinin ilişkisini gün ışığına çıkarmanın zevkli olduğu kadar meşakkatli bir iş olduğunu da çalışmamız sırasında fark ettik. Aynı din mensuplarını aynı coğrafyada farklı beslenme tavırları göstermeleri, dini olanla geleneğe ait olanın ayrımındaki zorluklar, salt Türk mutfağının din ile ola ilişkisini ele alan çalışmaların olmayışı gibi karşılaştığımız pek çok zorluktan akla gelen bir kaçını zikredebiliriz.

B. İddia ve Varsayımlar/Sayıtlar

Metodologlar arasında, hipotez ve varsayım kavramlarının neyi ifade ettiği hususunda farklılıklar vardır. Genelde hipotez karşılığı olarak faraziye (varsayım) kullanılmasına rağmen, bir kısım metodologlar varsayımaya sayıltı, hipoteze de denence demektedirler. Hipotez şeklindeki önermeler (hipotetik önerme) şartlı önermelerdir. Hipotetik önermeler ilk bakışta tek bir önerme gibi görünseler de şart ve cevap önermeleri olarak iki önermeyi içerirler. Şart cümlesi aksiyomatik bir yapıya sahiptir. Cevap cümlesi ise şartın gerçekleşmesi halinde doğrulanması mümkün olan önermelerdir. Diğer bir ifade ile hipotezin doğruluğu aksiyomun doğruluğuna bağlıdır. Aksiyom doğru ise hipotez doğrulanabilir.¹ İddia ve varsayım gelince onun test edilme zorunluluğu yoktur.

Araştırmamızın temel iddiasını ve varsayımını şu şekilde belirliyoruz:

İnsan ne yiyorsa odur. Beslenme, özelde kişilerin genelde ise, toplumların kimliğinin bir göstergesidir. Yediğimiz aynı zamanda bizim inanç yönümüzü de ortaya koymaktadır. Pek çok alanda olduğu gibi beslenme kültürlerinin şekillenmesini de sağlayan en önemli etmen dinlerdir. Türk mutfak kültürünün oluşmasında da eski Türk inançlarının katkısı olmakla birlikte, İslam dininin ana çerçeveyi oluşturduğu inkâr edilemez bir gerçektir.

¹ Arslantürk, Zeki, *Araştırma Metot ve Teknikleri*, İstanbul: MÜİFVYayınları, 1995, s. 47.

C. Sınırlar ve Sınırlılıklar

Bu çalışmayla, Orta Asya'dan günümüze kadar süreklilik ve değişim boyutlarını dikkate alarak Türk mutfagını, dinin etkisiyle gelişimini ve kimliğini ortaya koymaya çalıştık. Önemle belirtelim ki, buradaki Türk ifadesi dar anlamda, Anadolu'da yerleşen Türkleri içerecek şekilde kullanılmıştır. Anadolu dışındaki diğer Türklerin mutfak kültürleri bu çalışmanın kapsamı dışındadır.

Ülkemizde yemek yeme alışkanlıkları tarihi olarak, bölgesel ve yöresel olarak hatta köy-kent gibi yerleşme biçimlerine göre de değişiklik göstermektedir. Bununla birlikte, bu farklılıklara rağmen toplumumuzda yine de bu konuda ortak özellikler söz konusudur. Biz daha çok bu ortak özellikler ve bunların din ile ilişkisi üzerinde durmaya çalıştık. Çünkü bu ortak özellikler Türk toplumunun mutfak kültüründeki davranış kalıplarını ifade etmektedir.

D. Yöntem

Araştırmada başvurulana ana metot belge tarama metodudur. Araştırmanın teorik kısımları belgelerde var olan bilgilerin tekniğine uygun olarak toplanması ve metodik olarak düzenlenmesi ile gerçekleştirilmiştir. Sosyolojide ve Din Sosyolojisinde kullanılan genel metotlar olan vasıflama, karşılaştırma ve anlama ve/veya açıklama yöntemlerinin üçünden de yararlanılmıştır. Vasıflama yönteminin bir gereği olarak dolaylı gözlemler yapılmış ve dolaylı gözlem tekniklerinden bilgi ve belge toplama (dokümantasyon) ve bu bilgi ve belgeleri tartışma tekniklerinden yararlanılmıştır. Belgesel gözlem de denilen dokümantasyon metot ve teknikleri arasında belgelerin içerik analizlerine de sık sık başvurulmuştur.

Doğrudan gözlem olarak kendi şahsi gözlemlerimize başvurmuş bulunuyoruz.

E. Teorik Çerçeve

Araştırmamız, kültürün en zor değişen alanı olan mutfak, mutfakın şekillenmesinde dinin rolünü ele aldığı için antropolojik ve yemeğin din ile ilişkisinde

bir kimlik olarak toplum hayatındaki yerini ele aldığı için de sosyolojik bir inceleme olarak ele alınmıştır.

Türk mutfağının oluşmasında, Türk insanına ve toplumuna kimlik kazandırmada din kaynaklı mutfağın rolü, İbn Haldun'un ve Mary Douglas'ın yemek teorileri çerçevesinde ele alınmaya çalışılmıştır. İbni Haldun'un yemek teorisine göre, besinlerin insanın sağlığı ile birlikte karakteri üzerinde belirleyici bir etkisi bulunmaktadır. Dinler ise, mensuplarının neleri, ne kadar yemeleri ve neleri yememeleri gerektiğini belirlemektedir. Bu yüzden çerçevesini dinin belirlediği beslenme tarzı, hem vücudun (iklim ile birlikte), hem de kişiliğin şekillenmesinde önemli bir rol oynamaktadır. Bir insanın beslenme tarzından onun yetiştiği çevreyi, dünya görüşünü ve ahlakını çıkarmak mümkün olmaktadır.

Mary Douglas'a göre ise, ilkel kabilelerde tabu ve gelişmiş toplumlarda din insanların beslenme anlayışını şekillendirmektedir. İlkel dinlerin tabu anlayışı gelişmiş dinlerdeki dini inancın karmaşık olmayan halidir. Bütün dinlerde var olan bazı yiyecek ve hayvanların yasaklanması, tam olarak o yiyeceklerin iğrenç olması değildir. Mutlak kirlilik diye bir şey yoktur. Temiz ya da kirli, genellikle dini kaynaklı olarak toplumun kafasındadır. Dinlerin belirlediği kirli besinler her dinin mensuplarına göre geçişmektedir. Domuzun bütün dinlere göre iğreç olmaması bunu göstermektedir. Yasaklar, insan ile Allah arasında bir mukaveledir. Her dinin bir saflık ve düzen anlayışı vardır. Yasaklardaki amaç bu saflık ve düzenin korunmasıdır. Bu düzeni bozmanın dünyevi ve uhrevi tehlikeleri bulunmaktadır. Bu risk algısı da ferdin psikolojisinden ziyade, bağlı olduğu ve alt yapısını dinin oluşturduğu ortak kültüre dayanmaktadır. Sonuç olarak Douglas'a göre yemek ile ilgili yasak ve düzenlemeler, Allah'ı, O'nun koyduğu düzeni ve kudsiyeti hatırlamak için vardır.²

Çalışmanın çıkış noktasını bu iki teori oluşturmakla birlikte, yemek, din ve kimlik arasında ilişki kuran diğer teori ve görüşler de bu çalışmanın ele alınmasında ve şekillenmesinde önemli oranda kaynaklık etmişlerdir.

² Douglas, Mary, Saflık ve Tehlike, Çev: Emine Ayhan, İstanbul: Metis Yayınları, 2005, s. 23-81.

F. Plan

Araştırmamız giriş, dört bölüm, sonuç ve bibliyografyadan oluşmaktadır. Giriş kısmında araştırmanın konusu, amacı, önemi, iddia ve varsayımla/sayıtlılar, sınırları, yöntemi, ilgili literatür, temel kavramlar, teorik çerçeve ve plan ele alınmaktadır. Birinci bölümde dünya mutfak kültürünün karakteristik özellikleri ele alınmıştır. İkinci bölümde dünya üzerinde genel geçer dinler ve bu dinlerden etkilenen mutfak kültürleri incelenmiştir. Üçüncü bölümde ise, Orta Asya'dan Anadolu'ya Türk mutfak kültürünün tarihi serüveni ele alınmıştır. Din ile ilişkisi içerisinde Türk mutfak kültürünün ana sorunlarının ele alındığı dördüncü bölümde de, bu tarihi serüvende Türk mutfağının şekillenmesinde dinin etkisi ele alınmış ve bu çerçevede günümüz Türk mutfağının dinamikleri, değişenleri incelenmiştir. Araştırma Sonuç ve Bibliyografiyla son bulmaktadır.

I. BÖLÜM

DÜNYA MUTFAK KÜLTÜRÜNÜN KAREKTERİSTİK ÖZELLİKLERİ

A. Genel Olarak Dünya Mutfak Kültürü

Yeme içme, bir milletin kültürel kodlarını içinde barındırmaktadır. Bugün yeryüzünde, sosyal, kültürel, dini ve ekonomik yönden birbirinden farklı; çeşitli coğrafi ve iklim özelliklerinde yaşayan çok sayıda topluluk bulunmaktadır. Her toplumun sayılan bu farklılıklarından dolayı çok sayıda değişik beslenme alışkanlıkları görülmektedir. Beslenme alışkanlıklarındaki bu farklılıklar tarihi süreç içerisinde önemli değişimlere sahne olmuştur. Bu tarihi süreci izlemek için geçmişten bize kalan kaynaklar enderdir. En eski yemek kitapları Mezopotamya kökenlidir. Bunlar da 3800 yıllık tabletlerden ibarettir.³ Daha sonraki dönemlerde yemekle ilgili Çin yemek kitapları ve şiirleri, Yunan yemek kitapları ve Hintlilere ait büyük tıp kitapları görülmektedir. Zengin İran mutfağından ve Bizans mutfağından kalan kaynaklar ise, oldukça eksiktir. 8. yüzyıldan başlayarak, bozulmadan kalmış birkaç yemek kitabıyla Ortadoğu mutfak kültürünün en eski kaynağını Abbasi halifeleri sağlamıştır. Ortaçağ'da 14. yüzyılda yazılmaya başlayan ilk el yazmalarından önce Avrupa'da mutfakla ilgili neredeyse hiçbir şey bulunmamaktadır.⁴ Ancak, sonraki yüzyıllarda bu alanla ilgili eserler yine Avrupa'da çoğalmaya ve yavaş da olsa yazılan kitaplar halk kültüründen izlekler taşımaya başlamıştır.

Tarih boyuca insanlar, sağlıklarının yedikleri içtikleri ile bir şekilde ilgili olduğunu düşünmüşler, çeşitli tezler ileri sürmüşler ve çalışmalar yapmışlardır.¹⁹

³ Boudan, Cristian, *Mutfak Savaşı*, Çev: Yaşar Avunç, İstanbul: 2006, Ayrıntı Yayınları, s. 14.

⁴ A.g.e., s. 14.

yüzyıla kadar amprik seviyede kalan bu çalışmalar, daha sonra yapılan bilimsel çalışmalarla açığa kavuşturulmuştur.

Her ne kadar yeme içme insanoğlunun evrensel bir yönü olsa da, yukarıda sayılan sebeplerden dolayı toplumlar farklı mutfak kültürleri ile ortaya çıkmaktadırlar. Bir toplumun neyi yediği veya neyi yemediği o toplumun bütün kültürel şifrelerini içinde barındırmaktadır. 18. Yüzyılın yemek ustalarından Jean Anthelme Brillat-Savarin ünlü özdeyişi ile bu gerçeği şu şekilde ortaya koymaktadır: ‘*Bana ne yediğini söyle; sana kim olduğunu söyleyeyim.*’⁵ Her insan yer; ama neyi, neden ve nasıl yediği önemlidir. Oruç, perhiz, domuz eti, şarap, sürüngenler-böcekler gibi yiyecekler veya vejetaryenlik toplumların kültürel kümeleşmelerinin sınırlarını belirlemektedir. Öte yandan, aynı kültür coğrafyasında zenginleşerek diğer mutfakların önüne geçen Çin, Fransız, Türk ve İtalyan mutfakları gibi büyük mutfaklar da ortaya çıkabilmiştir.

Yapılan arkeolojik kazılardan insanoğlunun yemek pişirme yöntemlerinde de bir evrenselliğin olduğu anlaşılmaktadır. Önceleri fırınlarda yapılan pişirme işlemi, M. Ö. 6000- 5000 yıllarında kap içerisinde yapılmaya başlanmıştır. Geleneksel pişirme yöntemleri gerçekte dört temel teknikten oluşmaktadır. Bunlar ızgara veya şiş, kaynatma, fırınlama ve kızartmadan ibarettir. Modern teknoloji bunlara 100°C’nin altında ya da vakum altında pişirmeyi ve mikrodalga fırınların kullanımını eklemiştir.⁶ Pişirmede ortaya çıkan kültürel farklılıklar, pişirilen malzemelerin boyutunda ve pişirmenin süresinde ortaya çıkmaktadır.

Mutfakta büyük sıçrama insanoğlunun tarıma geçmesiyle başlamıştır. İlahi dinlere göre, insanın yeryüzünde görülmesiyle tarıma başlaması aynı anda olmuştur. Bugünkü bilim anlayışına göre ise, insanın tarımla tanışması daha sonra olmuştur ve M. Ö. 10.000 yılına kadar ancak gitmektedir. Yine bilimsel yaklaşıma göre, bütün toplumlar aynı anda olmamakla birlikte, bu tarihe kadar avcı ve toplayıcı olarak besin kaynaklarını elde etmekteydiler. Ekip dikmeye başlanmasıyla birlikte

⁵ Bober, Phyllis Pray, *Kültür, Sanat ve Mutfak*, Çev: Ülkün Tansel, İstanbul: 2003, Kitap Yayınevi, s. 12.

⁶ Boudan, *A.g.e.*, s. 60.

insanların et ağırlıklı olan beslenmeleri ot ağırlıklı olarak değişmeye başlamıştır.⁷ Ancak her kıta veya bölgenin tarım faaliyetleri, ekilenleri kendi coğrafi ve iklim şartlarına göre oluşmuştur. Buğday, arpa, çavdar ve yulafın ana vatanı Asya iken; pirincin Tayland, mısırın Amerika kıtası olduğu kabul edilmektedir. Sebzelerden domates ve patates de Amerika kökenlidir. Mısır, domates ve patatesi diğer kıtalar ancak Amerika'nın keşfinden sonra tanıyabilmişlerdir.⁸

Her toplumun mutfak kültürü, içinde yaşadığı yörenin dini inancı, coğrafi, tarımsal özellikleri, sosyo-ekonomik koşulları ve diğer toplumlarla olan etkileşim durumuna göre şekillenir. Bu sayılan faktörlerdeki her hangi bir değişim mutfak kültürüne de yansır. Bu şekilde mutfak kültürleri etkileşip değişerek zenginleşir; ya da başka bir mutfak kültürünün içerisinde yöreselleşir veya kaybolur.

Ticaret, işgaller ve göçlerin dünya mutfakları üzerinde daima bir değişim etkisi olmuştur. Ancak, Amerika'nın keşfi ile oradan gelen yeni ürünler, gelişen sanayi, Batı'nın kültür ihracı, küresel mutfak ve iletişim imkânlarının kolaylaşması ile bu değişim son 500 yılda çok daha hızlı olmuştur. Öyle ki, dünya mutfakları, geleneksel ulus mutfaklarının yok olduğu, tek tipleşen ve basitleşen bir mutfak anlayışına doğru sürüklenmektedir. Aynı şekilde bu sürüklenme bir karşı direnişi de beslemektedir. Bütün bu olanları ve dünya mutfaklarını hesaba katmaksızın herhangi bir ulusal mutfağın yerini belirlemek mümkün değildir.

Buradan hareketle ilmi bir zorunluluk olarak, Türk mutfak kültürünün dünya üzerindeki yerini, etkileme ve etkilenme durumunu daha kolay anlayabilmek için, dünya mutfaklarına bir bakmak gerekmektedir. Ancak, bu konu başlığı altında belirgin bir şekilde tipleşmiş ya da yüksek kültüre sahip ve dünya tarihinde önemli rol oynayan milletlerin mutfakları ele alınacaktır. Çünkü pek çok milletin mutfağı, onların jeopolitik rolleri gereği, tarihi olarak geldikleri güçlü bir yayılma kutbunun gölgesinde kalmıştır. Diğer bazı mutfaklar ise, iklimi ve coğrafyası gereği evrensel düzeyde söz edilebilecek gelişmiş bir mutfak kültüründen mahrum kalmışlardır.

⁷ Merdol, Türkan Kutluay, "Tarihten Günümüze Toplumlar ve Beslenme Alışkanlıkları", İçinde: *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, Kamil Toygar, Ankara: 1998, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, No:22, s. 136.

⁸ A.g.e., s. 136.

B. Ortadoğu Mutfak Kültürü

Ortadoğu olarak adlandırılan bölge, coğrafi bir bütün olarak kabul edildiğinde daha çok Asya Kıtası'nın güneybatısında bulunan ülkeleri kapsamaktadır. Ancak, coğrafi bir isim olarak değil de, siyasi ve kültürel değerlendirmeler de göz önüne alınarak tarif edildiğinde, pek çok ülkeyi içine alan geniş bir coğrafya söz konusu olmaktadır.⁹ O takdirde bu coğrafya, Libya'dan başlayarak Arap Yarımadası'ndan Afganistan'a uzanmaktadır. Diğer taraftan, Ortadoğu bir din ve kültür birliği olarak düşünüldüğünde, bölgenin sınırları daha da genişlemektedir. Bu dayanağa göre, “İslam dünyasının kalbi”ni oluşturan Ortadoğu, Afrika, Asya ve Türkiye'nin Avrupa kısmı ile birlikte üç kıtada topraklara sahip bir bölgedir.¹⁰ İlk tarife göre bakıldığında, bölgenin önde gelen ülkeleri Türkiye, Suriye, Lübnan, Ürdün, Mısır, Suudi Arabistan, Irak, İran ve İsrail olarak sıralanabilmektedir.

Değişik bölgelerinde farklı ırkların yaşamakta olduğu Ortadoğu'nun coğrafi ve iklim şartları bir kültürel çeşitlilik oluşturmuş görünse de, yine de Ortadoğu, genel özellikleri gereği, tek bir kültürel varlık olarak adlandırılabilir.¹¹ Bu birlikteliği sağlayan ana sebep ise, büyük çoğunluğunun Müslüman olduğu bölgede, İslam'ın birleştirici bir rol oynamasıdır.

İslam'ın sağladığı bu birliktelik, bir türdeşlik olarak değil, bir özde benzerlik olarak algılanmalıdır. Bu durum, bütün Ortadoğu'da pek çok sahada görüldüğü gibi, mutfakta da görülmektedir. Her bölgenin hatta yörenin kendine has bir mutfak anlayışları olmakla birlikte, yine aynı bölge ve yörelerde domuz eti yememek ve büyük çoğunlukla alkollü içki içmemek ya da içenlerin mahcup bir şekilde içmesi gibi bir hayli çok ortak tavırları görmek mümkün olmaktadır.

Günümüz Ortadoğu'sunun mutfak kültürlerini tarih, coğrafya ve dinlerden kaynaklanan bir dizi parametre şekillendirmiş ve aynı zamanda da şekillendirmeye devam etmektedir. Bölge, bir yanıyla Akdeniz'e komşu ve o havzada üretilmiş maddi

⁹ Ertam, Atilla, *Sosyo-Ekonomik Açından Ortadoğu Bölgesinde Gıda Güvenliği*, İstanbul: 1992, Aydınlar Ocağı Yayınları, s. 17.

¹⁰ Davudoğlu, Ahmet, “Jeopolitik Teoriler Çerçevesinde Dünya Kuvvet Dengesi ve Ortadoğu”, İçinde: “İlim ve Sanat Dergisi” Sayı 6, İstanbul: 1986, s. 13.

¹¹ Roger, Delpine, “The History and Culture of Food and Drink in Asia: The Middle East and South Asia”, İçinde: *The Cambridge World History of Food*, Kenneth F. Kiple ve Kriemhild Conee Ornelas, Cambridge: 2000, Cambridge University, c. II, s. 1140.

uygarlıkta pay sahibi iken; öte yandan yüzünü Orta Asya yaylasına dönmüş ve doğusundan gelen göçlere ev sahipliği yapmış, ayrıca çok sayıda hanedana da kucak açmıştır. Ortadoğu, en başından beri, peş peşe gelen yerleşik ve tarıma dayalı uygarlıkların mirasçısı olmuş; bir yandan da göçebe topluluklar ve kültürlerin derin etkisinde kalmış zengin mirasa sahip bir bölgedir.

Ortadoğu’da mutfak kültürlerinin şekillenmesinde İslam’ın tarihi sürekliliğinin, kadim Yakınoğu uygarlıklarının ve “Akdeniz”in kültürel özünün payı olmakla birlikte; bu tutarlı örüntülerin asıl oluşmasında, art arda gelen hanedan ve seçkinlerin kurduğu siyasal ve kültürel hegemonyaların birbirini izlemesi ve birbirine eklenmesinin payı bulunmaktadır.¹² Bu çeşitlilik içeren mirasın üstüne, 20. yüzyılda, dünya pazarlarında yaşanan küresel boyutlu süreçler ile taşımacılık ve haberleşmede yaşanan gelişmelerin de eklenmesi, Ortadoğu mutfak kültürlerini yeni bir dönüşümün içine sokmuş bulunmaktadır.¹³

Tarihte bilinen ilk tarımın yapıldığı ve aynı şekilde ilk hayvanların evcilleştirildiği, medeni toplumların gelişmesinin yolunun açıldığı ve geliştirilen tarım ekonomileri sayesinde üretim fazlasının elde edildiği yer olarak bilinen Ortadoğu;¹⁴ bugün geline nokta itibariyle gıda bakımından kendi kendine yetememektedir. Bunda, coğrafyanın, iklimin, sosyo-ekonomik hataların yanında; üretimden daha hızlı artan nüfusun da etkisi bulunmaktadır. Bölgede, Türkiye, Irak, Suriye, Lübnan ve Ürdün “*Mümbit Hilal*” (Fertile Crecent) olarak Ortadoğu’nun verimli tarım alanlarını temsil etmektedirler. Birkaç vadi ve nehir çevrelerinin dışında, diğer yerleri için aynı şeyin söylenemediği ve % 90’nının çöl olduğu bölgede, tarıma elverişli alanların oranı % 9’u geçmemektedir.¹⁵ Bölgeye, gıda üretimi ve tüketimi açısından bakıldığında, sadece Türkiye’nin kendi kendine yeten bir ülke olduğu görülmektedir. Diğer Ortadoğu ülkeleri ise, gıda rejiminde bir şekliyle dışa bağımlıdırlar. Ülke bütçelerinin önemli bir kısmını da boşaltan gıda

¹² Zubaide, Sami ve Tapper, Richard, *Ortadoğu Mutfak Kültürleri*, Çev: Ülkün Tansel, İstanbul: 2009, Tarih Vakfı Yurt yayınları, s. 1.

¹³ Zubaideve Tapper, *A.g.e.*, s 1.

¹⁴ Allan, Tony, “Ortadoğu’da Yiyecek Üretimi”, İçinde: Sami Zubaide ve Richard Tapper, s. 19.

¹⁵ Ertam, *A.g.e.*, s. 21.

ithalatı, aynı şekilde bölge mutfak kültürlerini etkileyerek bir yabacılaşmayı da başlatmıştır.

Küreselleşmeye karşı yeni boyutlar kazanan ulus devlet anlayışı, modern dünyanın devlet haritalarını oluşturmaya devam etmektedir.¹⁶ Çoğunluğu Araplardan oluşan Ortadoğu’da da, sunî biçimde birbirinden ayrılmış birçok ulus devlet bulunmaktadır. Bir yandan küresel dünya ile ilişkilerini devam ettiren bu devletler, diğer yandan da kendi ulusal kültürlerini inşa etmenin ve yaşatmanın gayretine girmişlerdir. Bu noktadan hareketle, kültürün diğer alanlarında olduğu gibi, bir mutfığa sahip olmanın zorunluluğunu da giderek daha çok hissetmektedirler.

Fas’tan İran’a, Yemen’den Orta Asya’ya kadar, yemeklerde ortak malzeme ve benzer pişirme yöntemini paylaşan Ortadoğu halkları, birbirinden etkilenmiş birkaç mutfak geleneği altında toplanabilir. Onlarca devletin bulunduğu bölgede tarihi birikimi, politik önemi ve zengin içeriğiyle Türk, İran ve Mısır mutfakları öne çıkmaktadır. Bölgenin diğer mutfakları ise, hatırı sayılır bir zenginliğe sahip olmalarına rağmen, taşıdıkları benzerliklerin çok olması ve özgün bir kimlik oluşturmamış olmalarından dolayı, Arap mutfağının bütünü içerisinde ele alınabilir. Ancak, bu ayrıma göre yapılacak olan değerlendirmede, Türk mutfak kültürü, çalışmamızın asıl konusu olduğundan, bu başlık altında ayrıca ele alınmayacaktır.

1. İran Mutfak Kültürü

İran yemek kültürü, oldukça uzun tarihi bir süreç içerisinde şekillenmiştir. Pers İmparatorluğu’nun erken zamanlarından beri var olan İran mutfığı (M.Ö. 5000 yılları) Orta Asya, Çin ve Hint mutfaklarından aldıklarıyla da zenginleşmiş; ama daima özgünlüğünü korumuş gelişmiş bir mutfaktır.

Pers ve Sasaniler dönemi boyunca saraylarda kalabalık davetlilerin katıldığı ve zengin menülerin sunulduğu yemekler, asalet göstergesi olarak altın ve gümüş kaplar içerisinde servis edilerek, halılar üzerine yere serilen pahalı örtüler üzerinde

¹⁶Zubaide, Sami, “Ortadoğu Yemek Kültürlerinin Ulusal, Yerel ve Küresel Boyutları”, İçinde: Zubaide ve Tapper, *A.g.e.*, s. 32.

yenmekteydi.¹⁷ Bu yemeklerin ayrılmaz tamamlayıcısı ise şaraptı. Dini bir yönü de olan şarap, İran yemek kültüründe oldukça önemliydi. Zerdüştlükte ayin sırasında kurban edilen hayvanın kanının ikamesi olarak değer verilir¹⁸ ve neredeyse bütün sofralarda bulunurdu. İslam'ın bu topraklara girmesiyle birlikte, şarabın önemi azalmışsa da, kullanımının yaygın olarak uzun süre daha devam ettiğini İran edebiyatından, şiirlerinde tasavvufi semboller aransa da özellikle Ömer Hayyam'ın *Rubâiler*'inden¹⁹ anlamak mümkün olmaktadır. Günümüzde ise, 1979 Devrimi'yle sert bir şekilde yasaklanan şarabın kullanımının asgari seviyeye indiği görülmektedir.

Büyük İskender'in bölgeyi fethi ve sonrasında Sasanilerin Ortadoğu'ya yayılması, İran geleneksel mutfağına hem bir şeyler katmış, hem de şaşalı İran kökenli yemeklerin bölgede, kısmen de olsa, yayılmasını sağlamıştır. Yemeklerde sadeliği arzu eden İslam'ın bölgeye girmesi ile birlikte, şaşalı İran mutfağı bu yönünü kaybetmişse de, ekşi ile tatlının birleşiminden meydana gelen eşsiz mutfak geleneğini muhafaza etmiştir.²⁰

13. ve 14. yüzyıla kadar İran mutfağında Orta Asya'nın güneyinin etkileri yoğun olarak görülmektedir. Bölgeye Akdeniz kültürünün etkileri neredeyse hiç değmemiştir. Çünkü Çin veya Hindistan'dan yola çıkan mutfak eğilimlerinin yönü daima doğudan batıya doğru olmuştur. Doğu kökenli patlıcan, karpuz, şeftali, ayva, buğday, pirinç ve başka birçok ürün İran üzerinden Akdeniz'e ulaşmaktaydı. Aksi yöndeki aktarımları gösteren kanıtlara pek rastlanılmamaktadır. Akdeniz Mutfaklarının kimlik göstergesi olan Zeytin ve zeytinyağı hiçbir zaman Osmanlı mutfağının doğu sınırlarını aşamamıştır. O kadar ki, 17. yüzyıldan itibaren Yeni Dünya'dan gelen ürünler bütün Akdeniz'de ve Osmanlı Devleti'nin her yanında çarçabuk bir şekilde yayıldıkları halde; İranlılar 19. yüzyıla gelinceye kadar bu ürünlere direnmişlerdir. İranlılar bugün bile, mutfaklarında sınırlı miktarda domates ve kırmızıbiber kullanmaktadırlar.²¹ Savunmaya geçmiş olan günümüz İran kültürü,

¹⁷ Roger, *A.g.m.*, s. 1145

¹⁸ Boudan, *A.g.e.*, s. 127.

¹⁹ Bkz. Ömer Hayyam, *Rubâiler*, Çev: Sabahattin Eyüboğlu, İstanbul: 2003, Kültür Yayınları.

²⁰ Roger, *A.g.m.*, s. 1145.

²¹ Fagner, Bert, "Kafkaslardan Dünyanın Damına: Bir Mutfak Serüveni", İçinde: Zubaide ve Tapper, *A.g.e.*, s.55.

batı uygarlığının karşı konulması zor dalgaları ile mücadele etmeye çalışmaktadır. Ancak görünen o ki, günlük kültürün giyim kuşam, ev eşyası ya da mimari gibi başka unsurlarıyla karşılaştırıldığında geleneksel mutfak bu mücadelede daha iyi direnmiş ve oldukça başarılı da olmuştur.

Kültürel bakımdan İran, *Reştî* ve *İrakî* bölgeleri olarak ikiye ayrılmaktadır.²² Başkent Tahran'ın kuzeyinde kalan kısma Reşt şehrinden dolayı *Reşt* bölgesi denilirken; başkentün güneyinde kalan kısma ise, Irak'a yakınlığı gereği ve uzun süre Müslüman Arapların elinde kaldığından, yabancı ellerdeki yer anlamında, *İrak* denilmiştir.²³ Bu iki bölge arasındaki kültürel farklılık mutfaklarına da yansımıştır. *Reşt* bölgesinde, pirincin yaygın olarak kullanımına karşın, *İrakîlerin* bölgesinde, buğday yaygındır. Diğer yandan geçtiğimiz yüzyılda, kuzeyde buğdayın, güneyde ise pirincin kullanımının yaygınlaştığı görülmektedir.

İran diyetetiğinde, sağlık ve besin arasında sıkı bir ilişki kurulmaktadır. Besinler ve hastalıklar, sıcak-soğuk ve bunların tamamlayıcı durumundaki ikincil nitelikler olan kuru ve yaş şeklinde dört temel ilkeyle sınıflandırılmaktadır. Her hastalık, sıcak ya da soğuk içeriklidir. Genel olarak tatlı ve mayhoş yiyecekler sıcak sayılırken, ekşi yiyecekler de soğuk sayılmaktadır.²⁴ Kızartı, kabartı gibi hastalıklar sıcak içeriklidir; bu durumda hastalığın tedavisi için soğuk ve yaş nitelikli besinler yenilmelidir. Üşütme, grip gibi hastalıklar ise soğuk içeriklidir; böyle bir durumda da, tam tersine sıcak besinler yenilmelidir.²⁵ Buna göre İran mutfağında iyi yemek, yukarıda bahsedilen dengenin gözetilerek yapıldığı yemektir. Sağlık ve diyetetik arasında kurulan ilişkiye, Çin ve Yunan mutfağı başta olmak üzere daha birçok ulusal mutfakta rastlanılabilmektedir.

İran, çeşitli iklimlerin bulunduğu geniş bir ülkedir. Tarıma elverişli alanlar, toplam alanların sadece % 8.6'sını oluşturmaktadır. Geçtiğimiz yüzyılda İran tarım üretimi, artan yurt içi tüketime paralel bir artış gösterememiş ve 1970'lerin başından itibaren temel tarım ürünlerinin ithalatçısı durumuna gelmiştir.²⁶ Geleneksel üretim

²²Bromberger, Cristian, "Kuzey İran'da Yemek Alışkanlıkları ve Kültürel Sınırlar", İçinde: Zubaide ve Tapper, *A.g.e.*, s. 187.

²³Bromberger, *A.g.m.*, s. 187.

²⁴*A.g.m.*, s. 196.

²⁵*A.g.m.*, s. 200.

²⁶Ertam, *A.g.e.*, s. 57.

metotlarının geliştirilememesi ve artan nüfus bu duruma gelinmesinde başat rol oynamıştır. İthal edilen ürünler ise, kültürün diğer alanlarında olduğu gibi, geleneksel İran mutfağında da belli değişikliklere sebep olmaktadır.

İç tüketim ihtiyacını karşılamada zorlansa da, İran, iklimin çeşitliği sebebiyle tür olarak zengin bir bitki örtüsüne sahiptir. Hazar Denizi kıyıları aldığı bol yağmurlar sebebiyle taze sebzeler diyarı olarak bilinmektedir. Basra körfezi boyunca ise, aşırı sıcaklar hurma ağacı yetiştirmeye müsaittir. Buğdaya gelince, Hazar kıyıları hariç, ülkenin her yerinde yetiştirilmektedir. Ülkenin tamamında, çay, zeytin, şeftali, kayısı, nar, kavun, üzüm, şamfıstığı ve ceviz yetiştirilmektedir. Ayrıca İran'ın dünyaca ünlü olan güllerinden çok miktarda gül suyu elde edilmektedir. Bu arada pek çok yemeğin yapımında kullanılan ıspanağın İran kökenli olduğunu da belirtmek gerekmektedir.

Yüzyıllar boyunca pek az değişikliğe uğrayan İran yemekleri, Ortadoğu'da pek yayılamamışlardır. Bunun sebebi, İran mutfağına özgünlük veren tatlı ve ekşi unsurların bir arada kullanılmasından kaynaklanmıştır. Perslilerden beri gelen bu anlayış bugün de devam etmektedir. Ispanaklı bir kuzu yahnisinin kuru erikle, koyunun nar suyu ve ballı pirinçle, sığır etinin ıspanak ve sirkeyle, ördeğin vişne ya da nar sosuyla pişirilerek yoğurt ve ceviz ezmesi eşliğinde servisi bu mutfığa kimlik veren en önemli yanlarından²⁷ Günümüzde tavuk parçaları, öğütülmüş ceviz, nar suyu şurubu kullanılarak yapılan *fesencan* isimli yemek, bu geleneğin kuvvetli bir sembolik taşıyıcısı olarak görülebilir.²⁸

İran yemeklerinin diğer bir özelliği de, taze bitkilerin bol miktarda kullanılmasıdır. Maydanoz, dereotu, nane ve tere bunlardan bazılarıdır. Bir kâsede bir araya gelen bu bitkiler, yeşil pirincin de karıştırılmasıyla, güzel bir salatanın ortaya çıkmasında rol oynayabilmektedirler. İran yemekleri, çok ince ve hafif baharatlı hazırlanmaktadır. Safran ve tarçın en çok kullanılan baharatlar arasında bulunmaktadır.

Pirinç, en uzunundan en lezzetlisine farklı pek çok türünün değişik şekillerde kullanımıyla bir İran damgası taşımaktadır. Ortaçağın sonlarına doğru ülkede

²⁷ Roger, *A.g.m.*, s. 1145.

²⁸ Fragner, *A.g.m.*, s.55.

buğdayın yerini alan pirinç, Doğu ve Güney Asya kökenli olsa da, onu bütün yönleri ile kullanıp geliştiren İranlılar olmuştur. İran'ın pirinç yeme geleneği diğer hiçbir medeniyetinkine benzememektedir. Ülkede büyük saygınlığı olan pirincin yerine, bulgur veya darı gibi, başka bir ürün kullanılmaz. Eğer pirinç yoksa başka bir yemek yapılmaktadır.²⁹

Doğu ve Güney Asya mutfaklarında sade bir şekilde hazırlanan pirinç, İran mutfağında zor ve karmaşık yollardan hazırlanır. Öyle ki, aşçılar bütün hünelerini pirincin hazırlanışında kullanırlar. Yemek yapmak için kullanılacak pirinç, önce yıkanarak birkaç saat suda bekletilir. Daha sonra dikkatlice durulanıp tana tane olana kadar bol suda haşlanır. İyice süzildükten sonra yağ eritilmiş büyük bir kaba konarak ve ağzı rafyadan yapılma bir kapakla kapatılır. Sonra pirinç demlenmeye bırakılır. Yarım saat daha bekletildikten sonra, nihayet o eşiz lezzete ulaşılmaktadır.³⁰ Bu şekilde pişirilen yemeklere *cilav* ve *pilav* denir. Demlenme aşamasında içerisine lezzet vericiler katıyorsa, bu *pilav* olur; ama haşlanıp demlendikten sonra diğer yemeklerin yanında servis edilenine de *cilav* denmektedir.³¹ Geçmişte olduğu gibi bugün de çağdaş İran mutfağı, pirinçle ince lezzetli birçok malzemenin karışımından oluşan nefis pilav türlerini sunmaya devam etmektedir.

İran kültüründe kutsal bir besin olarak görülen pirincin etlisini, baharatlısını, tatlısını, sebzeliğini ve daha başka hazırlanış şekillerini görmek mümkündür. İslam öncesi İran'da çok değerli olan pirincin bu itibarı artarak devam etmiş ve kutsal bir mahiyet kazanmıştır. Efsaneye göre, Hz. Muhammed'e cennet gösterilince hayretinden terlemiş ve yüzünde altı ter damlası ile birlikte uyanmıştır. Yere düşen bu damlalardan ikincisi ise pirinç tohumu olmuştur.³²

Koyun ve keçinin yaygın olarak yetiştirildiği geniş İran topraklarında, bu hayvanların eti ile birlikte çeşitli şekillerde sütlerinde de yararlanılmaktadır. Sütlerden bol miktarda yoğurt ve kurut yapılmaktadır. Orta Asya mutfak kültürlerinden etkilenecek süt ürünlerinin kullanımının geliştirildiği İran mutfağında taze yoğurt, beyaz peynir, yuvarlak hale getirilmiş yoğurt kuruları (*kurut*) ve

²⁹ A.g.m., s.56.

³⁰ A.g.m., s. 57.

³¹ A.g.m., s. 57.

³² Roger, A.g.m., s. 1144.

öğütülmüş kuru yoğurt (*keşk*) ilk akla gelenler olarak sıralanabilmektedir.³³ Yoğurt, genellikle yemeklerin kenarında çeşitli meyveler, bitkiler ve ceviz ile birlikte süslenerek servis edilmektedir.

İran geleneksel mutfağı, Batı tarzına ve küresel tüketim anlayışına karşı en iyi direnen mutfaklardan biri olsa da, o da tıpkı diğer mutfaklar gibi belli etkilenmelerden kurtulamamıştır. Ekmeğin tüketimindeki değişim bu durumu açıkça göstermektedir. Ekmek, geleneksel İran mutfağında yemeği tutan bir tabak olarak servis edilmekteyken, bugün, özellikle kıyı kesimlerde, Batı tarzı bir anlayışla tüketilmeye başlandığı görülmektedir.³⁴ Ürün ithalatına ve küresel tüketim baskılarına rağmen İran mutfağı, geleneksel köklerine bağlı bir mutfak olarak var olma mücadelesi vermeye devam etmektedir.

2. Mısır Mutfak Kültürü

İnsanın toplum içindeki yeri ve toplumsal konumu, onu sergilemenin farklı şekillerini gerekli kılar. Mısır'da başlayan şehir hayatı da, toplum hayatının yeni bir konumu olarak avcılık ve göçebelikten farklı bir beslenme anlayışını gerekli kılmıştır. Bir zaferi kutlama maksadıyla bu dünyanın keyfini çıkarırken öbür dünyadan da aynı şeyi beklemek üzere kurulan şölen sofraları Mısır geleneksel mutfağının temellerini atmıştır. Şölenlerde güzel kokular, arpin etkileyici nağmeleri, bir tanrı armağanı olarak kabul edilen şarap ve şiiir; şehirli yeni yaşam kültürünün nefse hitap eden yönleri olarak ortaya çıkmışlardır.³⁵

Mısırlıların Nil nehrinin bereketli kıyılarında M.Ö. üç bin yıllarından beri tarım yaptıkları bilinmektedir. Daha da ötesi, dünden bugüne Mısır, Nil demektir. Nil'in olduğu yerde tarım olur. Tarımın olduğu yerde de beslenmeyi ağırlıklı olarak tahıl belirler. Tarihte tarımla uğraşan bütün toplumlar gibi, Mısırlılar da enerji ve besini büyük ölçüde tahılların sağladığı bir beslenme düzeniyle ayakta duruyorlardı.³⁶ Nil'in bereket saçtığı topraklarda elde edilen tahıllardan, önceleri arpadan daha

³³ Fragner, *A.g.m.*, s. 56.

³⁴ Roger, *A.g.m.*, s. 1144.

³⁵ *A.g.e.*, s. 41.

³⁶ *A.g.e.*, s. 54.

sonraları buğdaydan, M.Ö. üç bin yılından beri ekmek yapılmaktaydı. Öyle ki, bugün sofraların vazgeçilmezi olan ekmeği de Mısırlılara borçluyuz. Mısırlılar Sümerlerden aldıkları bazlama biçimindeki mayasız ekmeği bira mayası kullanarak geliştirip dünya mutfağına armağan etmişlerdir. Ölümünden sonraki hayata inanan ve hayatın kaynağını yiyecekte gören Mısırlılar, ana besin olarak diğer yiyeceklerle birlikte mezarlarına ekmek koyuyorlardı. Tapınakların en gözde adağı sayılan ekmeği toplumun her kesimi yemekteydi. O kadar ki, işçilerin ücreti de ekmekle ödenmekteydi. Biranın her türlüünün yapımında kullanılan ekmek, herhangi bir buğday türünden daha ucuza geldiği için, alt tabaka arasında arpadan; zengin kesim arasında ise, buğdaydan yapılmaktaydı.³⁷ Mısır'ın, verimli buğday sahaları ile uzun bir dönem Roma İmparatorluğu'na buğday ambarlığı yaptığını da belirtmek gerekmektedir.

Nil Nehri merkezli siyasi birlik sağlayan Mısır'ın kültürel hayatı, coğrafyasının da etkisiyle tek parça bir uygarlık olarak uzun süre devam edebilmiştir. Aynı süreklilik Mısır mutfak kültüründe de görülmektedir. Sülaleler öncesi dönemden günümüze kadar yeme içme sanatına ilişkin eşsiz bir süreklilik sergileyen Mısır'a günümüzde uğrayanlar, bir zamanlar Mısır soylularının kır evlerinde oldukça gözde olan her yabancı veya evcil ızgara kuş etinin lezzetini yine tadacaklardır. Nil ya da Akdeniz'in bereketli sularından çıkarılan balıkların neredeyse birkaç bin yıl önceki geleneklerle aynı şekilde pişirildiğini görmenin şaşkınlığını yaşayacaklardır. Modern şehir hayatına taban tabana zıtlık içerisinde, üç bin yıllık bir maltız ya da tandır başında akşam yemeği hazırlayan kadınları ilgiyle izleyeceklerdir.³⁸

Mısır geleneğinin kaybolmadan sürüp gelen bir başka örneği de, bugün hemen her kahvaltıda yenilen *ful* isimli yemektir. *Ful*, Ağır ateşte pişmiş, küçük, kahverengi, kuru iç bakladan yapılan ve günümüzde içine pek çok şey katılarak da yenen bir yemektir.³⁹ Baklagiller eski Mısırlıların başlıca besin kaynakları arasında bulunmaktaydı. Bu bilgiden hareketle, bugün iç bakla ve nohut kullanılarak yapılan, Mısır'ın *felaful* (Yakındoğu'da ismi *taâmiyye*) isimli ünlü köfte yemeğinin firavunlar zamanından günümüze geldiği söylenebilir.

³⁷ Gürsoy, Deniz, *Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz*, İstanbul: Oğlak Yayıncılık, 2004, s. 27.

³⁸ Bober, *A.g.e.*, s. 43.

³⁹ *A.g.e.*, s. 68.

Sığır etinin daha çok tanrı sunaklarında ve cenaze sofralarında görülebildiği eski Mısır'da, genellikle kümes hayvanları ve daha ucuz olan koyun, keçi ve bıldırcın tüketilirdi. Domuz etinin nadir olarak yendiği görülüyorsa da, bu hayvanın eti daima yasaklı besinler kapsamında sayılmaktaydı.⁴⁰ Günlük yemeklerde Nil, Kızıldeniz ve Akdeniz sularında bol miktarda bulunan balık çeşitleri, et çeşitlerine tercih edilirdi.

Temel içeceklerin bira, süt ve şaraptan ibaret olduğu eski Mısır mutfağında aşağıda görüleceği üzere Çinlilerin *yin* ve *yang* ilkelerine benzeyen bir karşıtlar arası uyum bulunmaktaydı. Ekmek, bira ve şarap çeşitleri yanında yağda kızartmak ya da ateşte ızgara yapmak üzere özenle seçilmiş et parçalarının karşısında, yığınla serinletici, su yüklü meyve ve sebze bu karşıtların uyumunu sağlamaktaydı. İçki yapımında da kullanılan incir, hurma ve üzüm en çok tüketilen meyvelerdi.

Eski Mısır'da ziyafetler, aile arasında bile olsa Mısırlıların günlük hayatlarının en önemli olayıydı. Sofraların çiçekler, kokulu kozalaklarla süslendiğini, yemeklerin müzik eşliğinde yenildiğini arkeolojik veriler göstermektedir.⁴¹

İstilaların değiştiremediği, İslam'ın bazı yasaklarla sade bir hale büründürdüğü geleneksel Mısır mutfağında Osmanlı etkisi de sadece elit kesimle sınırlı kalmıştır. Binlerce yıllık bu mutfak, taşra ve yoksul şehirli tarafından günümüze kadar taşınabilmiştir.

Tarıma elverişli alanlarının Nil Vadisi ve Deltasıyla sınırlı kaldığı Ortadoğu'nun en kalabalık ve popüler ülkesi Mısır'ın yüzölçümünün bugün sadece % 4'ü ekilebilir alandır.⁴² 1960'ların başlarına kadar gıda ihracatı yapan ülke, artan nüfus ve buna karşılık ekilebilir alanların genişletilememesi gibi sebepler başta olmak üzere 20. yüzyılın son çeyreğinde gıda ithal etmeye başlamıştır. Bütün tarımının Nil'e ve sulamaya bağlı olduğu Mısır'ın yetiştirdiği ana ürünler pirinç, mısır ve buğdaydır. Ancak yukarıda bahsedilen sebeplerden dolayı, son yıllarda bu ürünler de ithal edilmeye başlanmıştır.

⁴⁰Gürsoy, *A.g.e.*, s. 28.

⁴¹*A.g.e.*, s. 29.

⁴²Başar, Haşmet, *Socio-Economic Analysis of The Agricultural Sector In Egypt, Saudi Arabia and Turkey*, Jeddah: 1989, IDB, s. 28.

Tarımda görülen sıkışıklığın ve bağımlılığın bir benzeri de canlı hayvan üretiminde görülmektedir. Her ne kadar, son yıllarda hayvancılık sektörüne önem verilmiş, bazı projeler geliştirilmiş ve hatta canlı hayvan ihracatı yasaklanmışsa da⁴³, yine de Mısır, artan nüfus karşısında et ihtiyacını karşılamada dışa bağımlı olmaktan kurtulamamıştır. Artan nüfus ile birlikte, 1960'lardan itibaren Mısır mutfak anlayışında başlayan değişimin de, et tüketimini artıran ve buna bağlı olarak dışa bağımlılığı oluşturan önemli sebeplerden birini oluşturduğunu belirtmek gerekmektedir.

Uzun süre Osmanlı Devleti idaresinde kalan Mısır'da, Osmanlı yeme içme tarzı sadece zengin şehirlilerde görülebilmekteydi. Ancak bu elit kesim, 20. yüzyılda Avrupa'dan gelen mutfak tarzlarını benimsemeye başlamıştır.⁴⁴ Tarımda dışa bağımlılığın artması, Batı patentli bir ithal mutfağın yayılmasını hızlandırdı. Taşra ve şehirdeki sıradan insanlar ise, temel gıda maddelerine dayalı, eskiden beri sürüp giden yeme içme geleneklerini yaşatmışlardır. Ancak milletlerarası turizm ve ulus devlet anlayışı son yıllarda Ortadoğu'nun diğer ülkelerinde olduğu gibi, Mısır'da da geleneksel mutfak kültürüne dönüşü başlatmıştır. Küresel mutfağa karşı bir reaksiyon, turizm ve ulus devlet anlayışının bir gereği olarak milli bir mutfağa sahip olma arzusunun; geleneksel Mısır mutfağını bir gerilik göstergesi olmaktan çıkararak, bir övünç vesilesi olarak sunulmaya başlandığı lüks oteller başta olmak üzere hemen her yerde görülmektedir.

3. Arap mutfak Kültürü

Büyük bölümünü çöllerin oluşturduğu Arap ülkelerinde, geçmişten günümüze tabîi olarak tipik bir çölbesin anlayışı hâkim olmuştur. Arap ülkelerinin % 90'ı çöllerden oluşmakla birlikte, her ülkede çok verimli bölgelerin de olduğunu belirtmek gerekmektedir. Belkide bu yüzden, nüfusun arttığı 20. yüzyıla kadar bu ülkeler, gelecekte yiyecek sıkıntısı yaşayabileceklerini düşünmemişlerdi.⁴⁵ Öte

⁴³ *Mısır Ülke Raporu*, HDTM, Ankara: 1988, s. 12.

⁴⁴ Zubaide, *A.g.m.* s. 33.

⁴⁵ Allan, *A.g.m.*, s. 19.

yandan uzun süre baharat yolu gibi dünya ticaretinin geçtiği yollar üzerinde oturan bölgenin mutfağında, önemli gelişmeler de olmuştur. Buna rağmen, geçmişte olduğu gibi bugün de, İran ve Türk mutfakları ölçüsünde dört başı mamur bir Arap mutfağı oluşamamıştır. Mısır medeniyetinin köklü mutfağı bir tarafa bırakılırsa, bunun tek istinası olarak son yıllarda gelişme gösteren Lübnan mutfağı görülebilir. Lübnan, küçük bir ülke olmasına rağmen, karışık nüfusunun ve tarihi birikiminin avantajlarını iyi kullanmış; buna kendi becerisini de katarak ince ve özgün bir mutfağın oluşmasını sağlamıştır.⁴⁶

İslam öncesi Arapların basit ve monoton beslenme anlayışının en önemli yanını süt ürünleri oluşturmaktaydı. Eski şiirlerden de anlaşıldığı kadarıyla süt, süt ürünleri ve hurma Arapların ana besin kaynakları arasında bulunuyordu. Yaygın olarak kullanılan deve sütünün yanında keçi ve koyun sütünden de yararlanılmaktaydı.⁴⁷

Bazı hallerde çöllerde tek besin maddesi hurmadan ibaret olabiliyordu. Hurma enerji sağlayan, kolay taşınan ve her zaman bulunabilen sembol bir besindi. İslam'dan önce festivallerin ana menüsünde bulunan hurma, İslam'dan sonra daha da önemli olmuş ve özellikle orucun açılmasında kullanılmak gibi kutsal bir yön de kazanmıştır. Hurma bölgede hem yerleşik hem de göçebe halkın hayatlarının ayrılmaz bir parçası olmaya bugün de devam etmektedir.⁴⁸

Festivallerde tüketilen özellikle yağlı kuyruklu koyunlar hariç, et nadiren yenirdi. Yine seyreklikle kesilen develerin etlerinin yanında, kanlarının pıhtılaştırılarak yemeklerde sos olarak kullanılması, İslam öncesi Arapların diğer bir hayvani protein kaynağını oluşturmaktaydı. Deve her yönüyle Arap halklarının merkezinde olmuştur. İnsanoğlu ile deve arasındaki ilişki de, günümüzden 4000-5000 yıl öncesinde Güney Arabistan'da başlamıştır. “Çöl Gemisi” olarak nitelenen bu hayvanın ağır yükleri taşımakta eşsiz görev üstlenmesi yanı sıra etinden de istifade edilmiştir. Ancak yukarıda da belirtildiği üzere, Arap ülkelerinde genellikle tüketilen koyun ve keçi etiydi.⁴⁹ Sığır, domuz ve kümes hayvanlarının etleri ise neredeyse hiç bilinmemekteydi. Tavşan, kertenkele ve çekirge gibi hayvanlar, sert

⁴⁶ Belge, Murat, *Tarih Boyunca Yemek Kültürü*, İstanbul: 2001, İletişim Yayınları, s. 264.

⁴⁷ Allan, A.g.m., s. 23.

⁴⁸ Roger, A.g.e., s. 1140.

⁴⁹ Yıldız, Azze, *Arap Mutfakları*, İstanbul: 2009, Ocak Yayıncılık, s. 162.

çevre şartlarının zorlamasıyla besin kaynağı olarak sofralardaki yerlerini alabilmekteydiler.⁵⁰

İklim şartları gereği tahıl ve hububat bol bulunmasa da, yine de bunlar süt ürünleri ve sebzelerle birlikte çöl şartlarında yaşayan eski Araplarının önemli besin kaynaklarını oluşturmaktaydı. Salatalık, pancar, hindiba, zeytin, pırasa, soğan ve sarımsak en çok tüketilen sebzeler arasındaydı. Herne kadar incir ve elmanın ismi bazı metinlerde geçiyorsa da limon, nar, üzüm, kuru üzüm başlıca tüketilen meyvelerdi. Bunların tamamının birleşmesiyle özenle hazırlanan bazı Arap yemekleri de bulunmaktaydı. Bunlardan biri ise *tirit* yemeğidir. *Tirit*, ekmek parçalarının et ve sebze suyuna katılmasıyla elde edilen yemeğin adıydı. Araplar arasında lüks bir içecek olarak görülen şarap arpa, hurma, kuru üzüm ve baldan mayalanarak elde edilmekteydi.⁵¹

İslam ile birlikte bazı besinlere sınırlamalar gelmişse de süt ve süt ürünlerine, sebze ve hurmaya dayalı mutfak anlayışı Araplar arasında devam etmiştir. Süt, tereyağı ve hurmanın karışımıyla hazırlanan ve Hz. Muhammed'in de çok sevdiği yemek, günümüzde de özellikle Arap Yarımadası'nda popülerliğini devam ettirmektedir.⁵² Yasaklanan besinler şarap, kan, leş, Allah adına kesilmeyen hayvanın eti, domuz eti ve leş yiyen hayvanların etinden ibaretti. Ayrıca İslam, eski Araplar arasında özellikle şölen ve panayırlarda görülen yeme içmedeki aşırılıkları da çirkin saymıştır.

İslam ile birlikte gerçekleşen fetihler sonucunda gelişen imkânlar ve pek çok kültürün etkisi, Arap mutfaklarında hissedilir bir gelişmeyi sağlamıştır. Ortaçağ'da İslam'ın etkisinde bu coğrafyada yazılan yemek kitaplarında, yemeklerde temizlik ve sadelik üzerinde durulmuşsa da, sadelik kuralına, en azından saraylarda, pek uyulmadığı anlaşılmaktadır. Özellikle Abbasî halifelerinin, kültürel yaşamın yükselişinin de etkisiyle, yemeklerle aralarının oldukça iyi olduğu bilinmektedir.⁵³ Bu ilginin sonucunda da yemek üzerine yazılan ve bugün bazıları elimizde olan yemek kitaplarının kaleme alınışı genelde bu döneme rastlamaktadır. 13. yüzyılda

⁵⁰ Roger, *A.g.m.* s. 1141.

⁵¹ *A.g.m.*, s. 1141.

⁵² *A.g.m.*, s. 1145.

⁵³ Boudan, *A.g.e.*, s. 133.

Muhammed b. Hasan el- Bağdâdî'nin yazmış olduğu *Kitâbü't-Tabîh* isimli yemek kitabından da bu durumu anlamak mümkün olmaktadır. Bağdadî kitabının giriş kısmında zevkleri, zekâ oyunları, yemek yeme, içki içme, iyi giyim, cinsellik, güzel koku ve ses olarak yedi sınıfa ayırmaktadır. Ona göre yemek, bu sayılanlar arasında en soylusu ve en önemlisidir.⁵⁴ Yine aynı isimle 10. yüzyılda İbni Seyyar el-Verrâk'ın kaleme aldığı eser ve aynı dönemde Basrî el- Câhiz'in toplumsal bir eleştiri için yazdığı *Kitâbü'l-Bühelâ* (Cimriler Kitabı) isimli kitap, *BinBir Gece Masalları* gibi başka metin ve şiirler de yemek zevki üzerine dönemin anlayışına uygun bilgiler vermektedirler.

Yemeğe ve yemek pişirmeye duyulan ilgi, şehir kökenli, keyif düşkün bir sınıfın Ortaçağ Müslüman Arap dünyasında olduğunu göstermektedir. Bu da, İslamlaşma sürecindeki Arap halkları arasında eski kültürlerinin devam ettiği anlamına gelmektedir. Ancak, 11. yüzyıldan itibaren İslam'a dayalı bir diyetetik anlayışın ağırlık kazanması, zevk ve sefahata dayalı halifelerin mutfaklarını ve halk mutfaklarını sadeleştirmeye başlamıştır. Başta Batılılar olmak üzere bir takım çevreler, temizliğin öne çıktığı, şarap ve israftan uzak İslam diyetetik anlayışının Arap mutfaklarını gerilettiği iddiasını bugün de savunmaktadırlar.⁵⁵

Müslüman olan Osmanlıların, Arapların yaşadıkları bölgelere hâkim olması, din birlikteliği sebebiyle Arap mutfak kültürlerine önemli etkileri olmuştur. Özellikle, Türk kültürünün yoğun hissedildiği Irak, Suriye, Lübnan ve bütün Filistin bölgelerinde (buna Mısır'ın elit kesimi de eklenebilir) Türk mutfağının etkisi daha fazla olmuştur. Türk mutfak izleklerine adı geçen bölgelerde günümüzde de rastlanılmaktadır. *Köfte*, *kebab* ve *dolma* gibi daha pek çok Türk yemek isimleri neredeyse aynı telaffuzla kullanılmaya devam etmektedir.⁵⁶ Öte yandan buna itiraz eden çevreler de vardır. Bunların iddiasına göre, pek çoğu ince ustalık gerektiren yemeklerin bozkırdan gelen Türklere ait olamayacağı, Türklerin fethettikleri bir önceki medeniyet Araplar olduğuna göre, zaten bu yemeklerin kendilerinin olduğunu söylemektedirler. Ancak bunu söylerken kendilerinin de göçebe bir geçmişten

⁵⁴Bkz, Muhammed b. El- Hasan b. Muhammed el- Kerim el-Bağdadi, *Kitâbü't-Tabîh*, Çev: Nazlı Pişkin, İstanbul: Kitap Yayınevi, 2009, s. 38.

⁵⁵Boudan, *A.g.e.*, s. 143.

⁵⁶Zubaida, *A.g.m.*, s. 33.

geldiklerini göz ardı etmektedirler. Bütün bunlarla birlikte, Türk mutfağının malzeme ve pişirme tekniklerinin de görüldüğü bu bölgelerde, geçmişten günümüze birçok medeniyetin mutfak kültürlerinin ortak mirasını da görebilmek mümkün olmaktadır.

Geleneksel Arap sofra gelenekleri kültürel bir devamlılık olarak günümüzde de görülmektedir. Bölgeden bölgeye bazı değişiklikler olsa da, genel bir sofra tarzı bütün Arap ülkelerinde uygulanmaktadır. Kadın ve erkeğin çoğunlukla ayrı oturduğu sofralar basit bir şekilde düzenlenir. Yere serilen örtünün üzerine alçak bir sehpa veya sofra ve onun üzerine de geniş bir tepsi konulmaktadır. Yemekler tepsi ve tabaklardan sağ elin üç parmakları (baş, orta ve işaret parmaklar) kullanılarak yenilmektedir. Yemek parçaları tabağın en yakın olan kenarından parmaklarla nazik biçimde alınmaktadır. Et ve sebze parçaları ekmek yardımıyla ağza götürüldükten sonra ise, lokmayı tutan parmaklar yalanmaktadır.⁵⁷ Ancak gıdada dışa bağımlılığın artması, küresel mutfak ve modernite gibi etkiler sebebiyle geleneksel Arap sofra adetlerinde, özellikle şehirli kesim arasında, hızlı bir değişim yaşanmaktadır.

Genellikle çatal kaşık yerine kullanılan ekmek, Arap topraklarında hayatla bağdaştırılmıştır. Öyle ki, Arapçada hayat anlamına gelen “ayış” sözcüğü Mısır başta olmak üzere bazı Arap ülkelerinde ekmeğe verilen isimdir. Bir Arap sofrası, ekmek yoksa eksik sayılmaktadır.⁵⁸ Aden bölgesinde buğday yerine darıdan yapılan buğday ekmeği, doğudan batıya hem bedevi hem de şehirli bütün Araplar arsında temel bir besin olma özelliğini devam ettirmektedir.

Değişime direnen Arap yemek adetlerinden biri de, yemeklerden sonra ihmal edilmeyen sıcak kahve ve çay içme geleneğidir. Bu geleneğin oluşmasında İslam’da alkollü içkilerin yasak olmasının önemli bir payı bulunmaktadır. Aden bölgesinde üretilen kahve, şeker katılmadan hazırlanır; ama şeker yerine zencefille lezzetlendirilmektedir. Ayrıca, Suudi Arabistan’da kaynatılan kuru üzüm suyuna tarçın katılarak içilen çay da, bölgede değişime yenilmemiş Arap geleneklerinden biri olarak varlığını devam ettirmektedir.⁵⁹

⁵⁷ Roger, *A.g.m.* s. 1142.

⁵⁸ Yıldız, *A.g.e.*, s. 86.

⁵⁹ Roger, *A.g.m.* s. 1145.

Arap mutfağında kullanılan baharatın her yemeğe özgü belli bir kullanım şekli yoktur. Baharatın Hint mutfağındaki kullanım inceliğinin bulunmadığı bu mutfakta, yemeklerle kullanılan baharat arasında uyumsuzluk kolayca fark edilebilmektedir.⁶⁰

Araplarla Berberilerin birbirlerine karışmış oldukları batı Kuzey Afrika mutfaklarına bakıldığında hemen akla gelen *kuskus*'tur. Yüzyıllar önce Avrupa'ya da taşınmış olan *kuskus* bölge mutfaklarının kimliği gibidir.⁶¹ Aynı şekilde hurma da, bölgedeki mutfakların ana besin kaynağıdır. Bölgede her zaman kıtlıkların aşılmasında başrol oynamış olan hurma, geleneksel pek çok yemeği zenginleştirerek kalıcı olmasını da sağlamıştır. Ayrıca zeytin ve bademin de, bölge mutfaklarını zenginleştiren ve milletlerarası ticarete ekonomilerine katkı sağlayan önemli ürünler olduklarını belirtmek gerekmektedir.⁶² Osmanlının bu coğrafyadan çekilmesinden sonra, buralara gelen sömürgeci Batılı devletler, diğer alanlarda yaptıkları yozlaşmayı mutfakta pek gerçekleştirememişlerdir. İslam dinindeki yiyecek yasakları, Fransızların ve İtalyanların gelişmiş mutfaklarının kuzey Afrika mutfak kültürlerindeki etkisini sınırlamıştır.⁶³ Öte yandan, 20. yüzyılın sonlarında bastıran küresel mutfağın etkilerinin, bölge tüketim anlayışlarında pek de sınırlı kalmadığı izlenmektedir.

Son zamanlarda geleneğe bir dönüş çabası varmış gibi görünse de, gerçekte olan, küresel baskılar karşısında suni sınırlarla oluşturulmuş topraklarda ulusal bir mutfak yaratama arzusudur. Ulus devlet anlayışından hareketle başlatılan ulusal mutfak oluşturma çabalarının, daha çok Batı'dan gelen ürünlerle yapıyor olması, amaçlanan hedefe ulaşılmasını zorlaştırmaktadır. Ayrıca, her Arap ülkesinin kendi geleneksel mutfağının ve o ülke içinde var olan diğer geleneksel mutfakların görmezden gelinemeyeceği görüşü de son zamanlarda yazılan yemek kitaplarında sık sık vurgulanmaktadır. Kitap yazarları, Arap kimliği arayışları yanında bir Suriyeli, Suudi ya da Cezayirli kimliği arayışına katkıda bulunmaya çalışmaktadırlar.

⁶⁰Belge, *A.g.e.*, 264.

⁶¹*A.g.e.*, s. 265.

⁶²Tony Allan, *A.g.m.*, s. 24.

⁶³Peter Heine, "Modern Arap Yemek Kitaplarında Geleneksel Mutfığa Dönüş", İçinde: Zubaide ve Tapper, *A.g.e.*, s. 146.

Gerçekte olup biten, Arap toplumunun her yanında var olan ideolojik gelişmeler, yemek kitaplarına ve dolayısıyla mutfaklarına da yansımaktadır.

C. Hint Mutfak kültürü

Hint kültürünün yaşadığı yerler, Bangladeş, Hindistan, Pakistan, Sri Lanka ve diğer Himalaya devletlerini içine alan geniş bir toprak parçasıdır. Hem coğrafyanın çeşitliliği hem de farklı dinlerin hüküm sürdüğü bölgede değişik yemek geleneklerinin izleri görülmektedir. Hint kültürünün hâkim olduğu bölgede tarihi süreç ve iklimle açıklanabilecek bir kuzey güney farkı görülmektedir. Bölgenin kuzeyinde buğday ağırlıklı bir mutfak gözlenirken; güneyinde ve Bengal bölgesinde ise, pirinç ağırlıklı bir mutfak görülmektedir. Diğer taraftan Türk ve Moğolların gitmediği güneydeki Hindular arasında vejetaryenlik daha yaygın iken, Müslümanlar et yemeyi sevmektedirler. Kuzeydeki bu et tüketiminin yanında yemeklerin pişiriliş biçimi Ortadoğu ve Orta Asya izleri taşımaktadır. Kuzeyde bol baharatlı ve acı biberin az olduğu bir mutfak gözlenirken, güneyde yemekler daha acıdır. Esasında baharat, Hint mutfağının genel özelliğidir; ama kuzeyde her baharatın bütününün içinde varlığının hissedilmesine önem verilirken, güneye doğru inildikçe artan acı biberin etkisi bütün tatları kendi belirleyiciliği altında yok etmektedir.

Güney Hint mutfağında tabak, kaşık, çatal gibi mutfak aletleri de kullanılmamaktadır. Yemekler hemen her yerde elle yenilmektedir. Diğer taraftan bu yemekler çatal ve kaşık kullanmaya elverişli de değildir. Yemek doğrudan hissedilmek için bu şekilde yenilmektedir. Hint mutfağında sofralar, Uzakdoğu kültürünün bir özelliği olarak senkronik bir biçimde düzenlenir. Yemeklerin hemen hemen aynı anda sofraya gelmesi olan bu durum, diyakronik olan batı mutfağının tam tersidir.⁶⁴

⁶⁴ <http://www.sosyalalem.net/yemek-kulturu-ve-ideoloji>, Mayıs, 04, 2011.

Bengal olarak adlandırılan Doğu Hindistan'da ise kuzey ve güney mutfaklarının bir karışımı görülmektedir. Bengal bölgesi mutfağı sert aromalı baharatlarıyla ünlüdür. Kırmızı et yerine deniz ürünleri tercih edilmektedir.⁶⁵

Hint mutfağı denilince, baharatın çok ve kırmızı etin ise çok az tüketildiği bir yemek kültürü akla gelmektedir. Aslında Hint yemeği “*köri*” demektir. Köri, Hint yemeklerinin vazgeçilmez bir baharatıdır. Her ne kadar “*köri*” adında bir yaprak bulunmaktaysa da, Hint mutfağında pek çok baharatın bir araya getirilmiş karma haline “*köri*” denilmektedir.⁶⁶ Sadece belli baharatların bir araya getirilmesiyle oluşturulmuş tek “*köri*” şeklinden bahsedilemez. Hint mutfağında farklı baharatların terkihiyle oluşmuş neredeyse her yemeğin kendine has bir “*köri*”si bulunmaktadır.

Bazı yemekler toz baharatla, bazıları ise öğütülmemiş baharatlarla pişirilir. Toz baharatlar, genellikle, yemeğe katmadan önce ateşte kavrularak tat ve kokularının iyice çıkması sağlanır. “*Köri*”ye bezeyen diğer bir karışım da “*garam masala*”dır.⁶⁷ Beş veya on baharatın karışımından elde edilir. Her şey olup bittikten sonra, yemeğin pişmesine beş dakika kala yemeğe eklenir.

Hint mutfağındaki et tüketiminin azlığı ekonomik sebeplerden değil, dini sebeplerden kaynaklanmaktadır. Milyonlarca insan vejetaryen ya da yarı vejetaryendir. En eski Hint kitaplarından biri olan *Manu* (Manavad Harma Sastra) kanunlarında şöyle denmektedir: “*Kanunlara uyan ve kana susamış şeytan gibi et tüketmeyen kişi bu dünyada olgunluğa erişip, hiç de hoş olmayan işkencelerden uzak kalacaktır.*”⁶⁸

Yine aynı şekilde ilk Buda yasasında şöyle denmektedir: “*Öldürmeyin, sevgi dolu olun. Canlıların gelişim dairesini bozmayın.*”⁶⁹ Bu yüzden, dünya nüfusunun önemli bir bölümünü barındıran ve Budizm’in etkili olduğu Japonya, Çin ve özellikle de Hindistan’da vejetaryenliğin oldukça yaygın olduğu görülmektedir.

Baharatın ve kümes hayvan tüketiminin ağırlıklı olduğu ve domuz eti tüketiminin neredeyse hiç olmadığı Hint mutfağı, küresel etkilere rağmen, keskin

⁶⁵ Roger, *A.g.m.*, s. 1153.

⁶⁶ Roger, *A.g.m.*, s. 1149.

⁶⁷ Belge, *A.g.e.*, s. 261

⁶⁸ Sadık Hidayet, *Vejetaryenliğin Yararları*, Çev: Mehmet Kanar, İstanbul: YKY,1997, s. 32.

⁶⁹ *A.g.e.*, s. 32.

kokularıyla ve tatlarıyla kendine özgülüğünü geçmişte olduğu gibi bugün de dünya mutfakları arasında devam ettirmektedir.

D. Çin Mutfak kültürü

Geniş topraklar üzerine kök salmış olan Çin mutfağı, olağanüstü çeşitliliği ve diyetetik özellikleriyle dünyanın en önde gelen mutfaklarından biridir. Ancak, Çin mutfağı bütün coğrafyada tek bir kültürel tarzdan ibaret değildir. Pekin, Kanton ve Secuan şeklinde Çin mutfağı başlıca üç bölgeye ayrılmaktadır. Güneydeki Kanton bölgesinde deniz ürünleri ağırlıklı iken, Secuan bölgesindeki yemeklerin özelliği acılı olmasıdır. Pekin'in ise, başkent olması sebebiyle daha ince bir mutfığa sahip olduğu görülmektedir.⁷⁰

Geçmişte olduğu gibi bugünde Çin mutfağı dünyanın en görkemli mutfaklarından biri olarak kabul edilmektedir. Başka hiçbir mutfığa böyle bir ün ve dünya çapında böyle bir yayılma nasip olmamıştır. Sadece Amerikan *fast-food* sanayi bugün, Çin mutfağı ile kıyaslanabilir boyutta dünya çapında bir başarı kazanmıştır. Günde bir milyardan fazla insana üç öğün yemek veren bir mutfak olması bakımından da ayrıca önemlidir.

Çin medeniyetinde yemek, günlük hayatın en merkezi ve en önemli olaylarından biridir. Eşsiz bir malzeme çeşitliliğinin kullanıldığı Çin mutfağı, kuzeyden güneye bütün imkânların araştırıldığı, dünyanın başka yerlerinde rastlanması güç yenilebilir sebzelerin kullanıldığı oldukça zengin bir mutfaktır. Besinlerin olduğu gibi saklanması konusunda dünyanın en mahir mutfağı olan Çin mutfağının bilmediği bir yöntem yok gibidir. Ürün ve yöntem bolluğu bu mutfağı diğer mutfaklardan farklı kılmaktadır. Ayrıca, zencefil, susam yağı, Sichuan karabiberi, yıldız anasonu, sarı şarap, pirinç sirkesi ve özellikle soyanın mayalanmasından türetilen bütün ürünler (soslar, fasulyeler, süt, peynir...) Çin mutfağının karakteristik tatlarını oluşturmaktadır.⁷¹ Hayvani süt ürünleri bu mutfakta

⁷⁰Belge, *A.g.e.*, s. 125.

⁷¹Saban, Françoise, "The History and Culture of Food and Drink in Asia: China", İçinde: Kenneth F. Kiple ve Kriemhild Conee Ornelas, *A.g.e.*, s. 1170.

genelde az kullanılmıştır. Bugün Batı etkisinde kalan elit kesim tarafından süt beğenilmekteyse de, hayvan sütünden elde edilen peynir hala bir tuhaf besin olarak görülmektedir.

Çin mutfak tekniği, ancak beslenme ile sağlık ilişkilerini belirleyen genel bir bilginin daha geniş bir çerçevesi içine yerleştirildiğinde anlaşılmaktadır. Çin tıbbına göre hastalıkların sebebi dengesizliktir. Çünkü hayat *yin* ve *yang* kavramlarının somut kategorileri arasında gider gelir. Sıcak, olumlu, sert, aktif ve erkek olan *yang*'ın alanına; soğuk, olumsuz, yumuşak, pasif ve dişi ise *yin*'in alanına girmektedir. Öte yandan *yin yang* anlayışında hiçbir şey bütünüyle ne *yin*'in ne de *yang*'ın alanına girmektedir. Çünkü her şey her an değişmektedir ve birinde diğeri az olarak bulunmaktadır. Çin tıbbının sıklıkla kullandığı bu kavramlara göre, bir hastalık *yin* ya da *yang* özelliği taşıyabilir.⁷² Hastalıklar da karşıt özellik taşıyan ilaç ve besinlerle tedavi olabilir. Buradan hareketle Çin diyetetiği, besinlerin *yin* ve *yang* özelliğini göz önünde tutarak, besinleri de dört kategoriye ayırmaktadır. Sıcak ve ılık özellik taşıyan besinler (zencefil, karabiber, taze sarımsak, sarımsak, köpek, kuzu, piliç...) *yin* olarak kabul edilirken; soğuk ve serin özellik taşıyan besinler (domuz, ördek, tuz, fermante siyah soya, taze meyveler, yeşil sebzeler, mantarlar, çay...) ise *yang* olarak görülmektedir. Dolayısıyla, sağlığı daima göz önüne olan Çin mutfağı bu malzeme kategorilerinin bir araya getirilmesiyle hazırlanmaktadır.

Bu büyük mutfakta hayat ile besin arasında doğrudan bir ilişki bulunmaktadır. Sağlıklı yaşamak için hayat veren besinleri yemek gerekmektedir. Bu yüzden canlı hayvan tüketimi Çin mutfağının en önemli tarafını oluşturmaktadır. Besinler yaşama yakın oldukları ölçüde insan yaşamını beslerler. Yenilen besinle adeta bir bütün olma anlayışı vardır. Bir Çinlinin sevgi ile baktığı maymunun kendisi değildir. O maymunun beyniyle meşguldür. Maymunun beyni canlılığa en yakın ne zaman elde edilir ve tüketilirse, o kadar kıymetlidir.⁷³ Bu yüzden, Çin lokantalarının hemen hepsinde müşteriye geniş bir canlı hayvan seçeneği sunulmaktadır. O kadarki, çok çeşitli hayvanlarla dolup taşan pazarlarda, satıcı alıcının gözü önünde hayvanı öldürerek hazırlamaktadır.

⁷² Boudan, *A.g.e.*, s. 267.

⁷³ *A.g.e.*, s. 268.

Çin tıbbının özünde yer alan ve tamamen beslenme ile alakalı olan *qi* kavramı bulunmaktadır. *Qi* öz, enerji, canlı varlığı harekete geçiren hayati bir ögedir. Hayati bir akışkan olan *qi*'nin beslenmesi gerekmektedir. Çünkü her türlü zihni ve bedeni hareket onun gücünü azaltmaktadır. Tam da buradan hareketle, hayat kaynağı olan besinin son derece önemli bir yeri ortaya çıkmaktadır.⁷⁴ O halde bu besinler de yaşama en yakın noktada olmalıdırlar. Sadece etlerde değil, bütün besinlerde tazelik veya yaşama en yakınlık esas olmaktadır.

Qi'nin hayatiyet verdiği beden her varlığı oluşturan beş ögenin depolama yerlerini içerir. Bu beş öge odun, ateş, toprak, metal ve sudur. Bunlar bedenin karaciğer, kalp, dalak, akciğerler ve böbreklerinde depolanmaktadır. Bu beş organ güçlü olursa, beden sağlıklı olur. Bunlardan birinin zayıflığı hastalık göstergesi olarak kabul edilmektedir. Adı geçen beş organın doğru beslenmesi dengeyi sağlar ve *qi*'yi güçlendirir. Buna bağlı olarak beş tahıl (glütenli olmayan pirinç, glutenli darı, buğday, soya, kırmızı fasulye), beş sebze (otlu bitkiler, buğdaygillerin yeşil yaprakları, Çin yaban sarımsağı, soğan, bücür sarımsak), beş et (domuz, sığır, koyun, piliç, köpek), ve beş meyve (erik, şeftali, kayısı, hurma, kestane) bol bol tüketilirse doğru ve dengeli beslenme elde edilebilmektedir.⁷⁵

Çin mutfak geleneğinde beş tadın oranları ayarlanarak ve besinlerin özellikleri hesaba katılarak yemeği uyumla pişirmek gerekmektedir. M. Ö. III. yüzyıla ait bir derlemeye göre bu durum şöyle anlatılmaktadır:

“Üç hayvan sınıfı vardır: çok pis kokan, suda yaşayanlar; çiğ et kokan etoburlar ve teke gibi kokan etoburlar. Kötü bir kokunun hoş bir tada dönüşmesi bütünüyle yemeği hazırlamaya bağlıdır. Tadın kökeninde önce su vardır. Beş tada, üç maddeye (su, ateş, odun) dokuz bulyona, dokuz değişime gelince, bunların ayarlayıcısı ateştir. Hızlı, kimi zamanda yavaş bir biçimde o çok pis kokuyu gideririz. Çiğ etin kokusunun üstesinden geliriz; teke kokusundan da kurtuluruz. Şeylerin derin anlamlarını yitirmelerine meydan vermeden onları alt etmeliyiz. Karıştırıp uyum sağlarken, tatlıyı, ekşiyi, acıyı, yakıcıyı, tuzluyu ne zaman ve nasıl kullanacağımızı bilmeliyiz. Bunların dengesi son derece önemlidir ve öncesinde, sonrasında ne

⁷⁴ A.g.e., s. 267.

⁷⁵ A.g.e., s. 269.

konulduğuna ve ne miktarda konulduğuna dikkat etmek gerekir. Pişirme kabında meydana gelen değişimler etkili, incelikli, özenli, hassastır...’’⁷⁶

Çin mutfağını diğer mutfaklardan en çok farklı kılan yanı, besinlerin pişmeden önce ince ince doğranmasıdır. Öte yandan, Çin mutfağında büyük büyük etler ve kümes hayvanları da bulyonlar ya da aromalı harçlar içinde pişirilebilir. Ancak bu mutfağın en belirgin özelliği, besinlerin çok küçük parçacıklar halinde doğranması ve *wok* tavada hızlı bir şekilde pişirilme usulüdür.⁷⁷

Her türden deniz hayvanının ve domuzun bol bol tüketildiği Çin mutfağında, kanatlı hayvanlardan en çok tüketilen ise tavuk ve ördektir. Çin halkının temel besini ise pirinçtir. Oldukca fazla miktarda sebze çeşidi kullanılır ve bu sebzelerden diğer mutfaklardan farklı şekilde yararlanılır. Türk mutfağında çiğ salata olarak yaptığımız salatalık ve rokayı onlar pişirerek tüketmektedirler.⁷⁸

Çin sofrası kültüründe yemekler, Batı kültüründe olduğu gibi diyakronik biçimde peş peşe sofraya gelmezler. Yemeğe başlamadan önce bütün yemekler sofradadır. Çay hatta çorba, farklı yemekler arasında damağı yıkayıp onu başka bir yemeğin dadına hazırlama görevi görmektedir. Yemeğe saygılarından dolayı çatal, bıçak yerine çubuk kullanılmaktadır.⁷⁹ Bu şekilde davranmalarının sebebi, çatal, bıçakla besini parçalamayı bir çeşit saldırganlık olarak görmelerinden kaynaklanmaktadır. Bu yüzden her şey pişirilmeden önce doğranarak çubukla tutulacak hale getirilmektedir.

Çin mutfaklarının bir başka yönü de, diğer mutfaklardan pek fazla etkilenmemesidir. Yakın komşusu Hindistan’ın baharatı bu ülkeye nüfuz edememiştir. Ancak Hint dinlerinin aynı ülkede tutunabildiği görülmektedir. Yine kuzey komşuları Türklerin, süt ürünleri ve tahılı Çin mutfağında yer bulamamıştır. Amerika’nın keşfi ile bu yenedünyadan gelen besinler, Ortadoğu ve Avrupa mutfaklarına kıyasla Çin mutfaklarına daha az girebilmiştir. Ancak, 18. yüzyıldan sonra, ülke nüfusu 400 milyonu aşınca bir mecburiyet olarak mısır, patates ve domates gibi

⁷⁶ Boudan, *A.g.e.*, s. 272.

⁷⁷ Saban, *A.g.m.*, s. 1169

⁷⁸ Toygar, Kamil, “Çin ve Türk Mutfaklarının Karşılaştırılması”, İçinde: *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 2011, No: 28, s.29.

⁷⁹ Saban, *A.g. m.*, s. 1169

yenidünya kökenli ürünler Çin mutfağına girebilmiştir. Fakat Amerika kıtasından gelen bu ürünler, diğer mutfaklarda yaptıkları büyük değişimi Çin mutfağında gerçekleştirememiştir. Bu ürünlerin tamamı Çin mutfağının geleneksel diyetetik modeli içinde bütünleştirilmiştir. Öte yandan dünyaca ünlü Çin mutfağı, komşu ve diğer dünya mutfaklarını pek çok yönüyle etkilemiştir.

Binlerce yıl bütün istila ve işgallere karşı kendi geleneksel kimliğini korumuş olan Çin mutfağı, küreselleşme ile beraber, özellikle şehirli elitist çevrelerde biraz ötelenmiş gibi görülmektedir. Bu kesimler arasında yapılan eğlence veya çocuk doğum günü kutlamalarında mumlar, kremalı pastalar, gazozlar, kolalar ve diğer şekerli yiyecekler gibi küresel dünyanın beslenme alışkanlıkları görülmektedir. Amerika'nın simgelediği Batı tipi beslenme tarzı, şehirlerde geleneksel mutfakla yan yana gitmektedir. Öyle ki, Çin'de yaşayan varlıklı kesim küresel dünyanın *fast-food* beslenme tarzının sağlığa faydası olmadığını bildiği halde, sadece statü için Batı tipi beslenmeye başlamıştır.⁸⁰ Ancak, nüfusunun %70'inin köylerde yaşadığı Çin'de, Batı tipi tüketime henüz ulaşma imkânı zor olduğu için, bir milyar civarında insan hala geleneksel mutfak anlayışına göre beslenmektedir. Görünen o ki, birçok ülkede olduğu gibi Çin'de de küresel beslenme anlayışı, geleneksel beslenmenin yanında sadece bir diğer beslenme seçeneği olarak kalacakmış gibi görünmektedir.

E. Japon Mutfak Kültürü

Pek çok kültürel konuda olduğu gibi, mutfak konusunda da Çin'den etkilenmiş olan Japon mutfağı, kendine mahsus bir mutfak yaratmayı da başarmıştır. Bunda, hem ülkenin coğrafi konumunun, hem de kendi kültürel gücünün etkisi bulunmaktadır.

Japonya bir ada, ya da takımadalardan oluşan oldukça kıraç bir coğrafyadır. Çin gibi geniş ve bereketli topraklara sahip değildir. Aynı zamanda akarsular bakımında da pek zengin olmayan bir ülkedir. Çin, iklimi ve toprakları müsait olmasına rağmen besi hayvancılığının gelişmediği bir memlekettir. Beslenme

⁸⁰ Saban, *A.g.m.*, s. 1171.

konusunda Çin'den etkilenmiş olan Japonya, coğrafi şartlarının da olumsuz etkisiyle besi hayvancılığı bakımından daha da fakir bir ülkedir. Bu durum, mutfağa girecek ham maddenin çeşidini ve miktarını sınırlamaktadır. Bütün bu etkenler, Japonya'nın kendini beslemekte, özellikle nüfus artışıyla orantılı olarak bir besin artışı sağlamakta güçlük çekmesi anlamına gelmektedir. Bu durumun zorunlu bir sonucu olarak, Çin'den gelen pirinç ve soya fasulyesi bu adalarda temel besinler haline gelmiştir. Öyle ki, içki yapımında da kullanılan pirinç, Japon diyetetiğinin ana unsuru olmayı bugün de sürdürmektedir.⁸¹

Ülkenin coğrafi şartları, besin konusunda Japonları daha çok denize yöneltmiştir. Japonya, bir ada ülkesi olmasının da avantajı ile geçmişte olduğu gibi bugün de dünyanın balıkçı ülkeleri sıralamasının başlarında yer almaktadır. Japonlar sadece balıktan yararlanmakla kalmadılar, aynı zamanda, çeşitli yosunları, deniz bitkilerini yenir hale getirmek için de uğraşmışlardır.⁸² Bu konuda Japonların edindiği deneyim ve birikim, ileride daha çok yiyecek sıkıntısı çekmesi beklenen bütün dünyanın geleceği için de ayrıca yararlı olabilir.

Japonya'nın II. Dünya Savaşı'nda başka ülke topraklarını ele geçirme anlayışının altında, kendi topraklarındaki bu yoksulluğun payının da olduğu söylenebilir. Japonya, Asya kıtasında her zaman Kore ile görece daha yakın ilişki içinde bulunmuştur. Hatta aynı devletin parçası olarak yaşadıkları zamanlar da bulunmaktadır. Bu çerçevede Kore, ana medeniyet merkezi Çin ile Japonya arasında daima köprü işlevi görmüştür.

Bahsedilen bu özellikler, Japon mutfağında deniz ürünleri hegemonyasının fiziksel sebeplerini oluşturmaktadır. Öte yandan, Japon kültüründe görselliğinin ayrı bir yeri bulunmaktadır. Japon evlerinin veya Japon bahçelerinin sade güzelliği bütün dünya tarafından kabul edilmektedir. Uzun bir estetik birikimin sonucunda, fazlalıkların atılmasıyla ortaya çıkan bir kültür olarak da görülebilir. Dünyanın belli başlı resim geleneklerinden birini de yaratan Japonların bu özelliğinin, mutfak anlayışlarına da yansımış olduğu görülmektedir. Tam da buradan hareketle, yemeğin sunuluşu ve sofraya gelmesindeki görsellik, adeta bir tablo yapmayı andırmaktadır.

⁸¹İşbige, Naomichi, "The History and Culture of Food and Drink in Asia: Japan", İçinde: Kenneth F. Kiple ve Kriemhild Conee Ornelas, *A.g.e.*, s. 1175.

⁸²Belge, *A.g.e.*, s. 257.

Herşeyi bir sanat haline getiren Japonların, yemek konusunda aynı anlayışı gösterdikleri görülmektedir. Aslında Japon Mutfağını, fiziksel koşulların zorladığı sadelik ile Japon kültürünün getirdiği estetik yerleştirme olarak özetlemek mümkün gibi görünmektedir.⁸³ Japon sofrası da, Hint ve Çin mutfakları gibi senkroniktir; ama düzenlenmesi yemekte normal olarak bekleneyeceği gibi lezzetlerin örgüsüne göre değil, renk ve biçim kombinezonlarına göre düzenlenmektedir.

Dile ve damağa hitap eden Ortadoğu mutfağı karşısında, göze ve kulağa önem ve öncelik veren bir Japon mutfağından söz etmek mümkündür.

Japonlar yemeklerini çoğu kez az pişmiş veya doğrudan doğruya çiğ yemektirler. Bununla birlikte, aralarında uzun emeklerle pişmiş, karmaşık ve ayrıntılı olarak hazırlanmış yemeklere de rastlanmaktadır. Japon mutfağının besini haşlanmış pirinç, içkisi yeşil çay, protein kaynağı balık, midye ve deniz böcekleri; yeşil vitaminleri de sebze, kök ve meyve turşuları ile çeşitli deniz yosunlarıdır. Bütün yemeklere tat ve koku veren “şoyu” yani soya sosudur. Şoyu, Japon mutfak kültürünün kendine has aromasıdır.⁸⁴

Çin mutfağında olduğu gibi, süt ve süt ürünlerinin pek bir yer bulamadığı Japon yemek anlayışında, buğday, pirinç ve fasulyeden yapılan makarnalar çeşidi önemli bir yere sahiptir. Japonlar, kâseyi ağza yaklaştırarak yemeklerini yemektirler. Höpürdetmek bir muaşeret bozukluğu değil, tersine, bir meziyet olarak görülmektedir.⁸⁵ Marifet, Çin’de olduğu gibi çubukların yardımıyla, makarnayı dişlerinize değdirmeden ağzınıza çekmek ve yutmaktır.

Batı etkisinden uzak geleneksel bir Japon kahvaltısı genellikle pirinç, fasulye, balık ve sebze ile pişirilmiş bir çorbadan ibarettir. Öğle yemeklerinde ise, çoğunlukla etli sebzeler yemektirler. Yağın kullanılmadığı bu yemekler, etin sebzeye karıştırılıp kaynar suda haşlanmasıyla hazırlanmaktadır.⁸⁶ Az yemekle yetinen Japonların en çok önem verdikleri yemek ise, akşam yemeğidir. Eğer evde misafir varsa, akşam yemeği adeta bir tören havası içerisinde hazırlanmaktadır.

⁸³Isbige, *A.g.m.*, s. 1179.

⁸⁴Güvenç, Bozkurt, *Japon Kültürü*, Ankara: İş Bankası Yayınları, 1980, s. 62.

⁸⁵Belge, *A.g.e.*, s. 258.

⁸⁶Erdoğan, Samizade Süreyya, *Büyük Japonya*, Der: Ali Ergun Çınar, İstanbul: Kitabevî Yayınları, 2001, s. 90.

Japonlar sabah, öğle ve akşam yemeklerinden başka öğleden sonra saat üç sularında “oyatsu” adı ile bir yemek daha yerler. Aslında bir atıştırma ibaret olan *oyatsu*, kışın yer elmasından ve yazın da meyve türlerinden ibarettir. Çay içmek için ise, belli bir zaman yoktur; günün her saatinde çay içilebilmektedir.⁸⁷

Batı dışında en Batılı ülke olarak gösterilebilecek olan Japonya’nın geleneksel yemek biçimleri bu değişimden ciddi bir şekilde etkilenmektedir. Bu bağlamda, pirinç üretimi ve tüketiminin bir hayli azaldığı görülmektedir. Zenginleşen Japonya, her türlü besini ithal edebilmekte ve bu da geleneksel mutfağı derinden etkilemektedir. Japon mutfağında bunlar olurken, öte yandan Japon lokantaları da Batı’da popülerleşmektedirler. Teriyaki, suşiyaki derken bir tür Japon “*fast food*”unu da yakın gelecekte Batı beslenme alışkanlıkları arasında daha yaygın olarak görmek kuvvetle muhtemeldir.

F. Avrupa Mutfak Kültürü

Homojen bir Avrupa mutfak kültüründen bahsetmek mümkün değildir. Ancak Avrupa mutfağı denilince akla gelen genel birlikteliklerin de olduğu bir gerçektir. Her ne kadar genel özellikleri ile bir Avrupa mutfağı ele alınsa da, dünya mutfaklarındaki önemine binaen Fransız ve İtalyan mutfaklarından ayrıca bahsetmek daha doğru bir yaklaşım olacaktır. Fransa ve İtalya özelleri haricinde kıta Avrupa’sını batı, doğu, kuzey ve güney mutfakları olarak dörde ayırmak mümkündür. Bu arada, Avrupa’ya yakınlığı, iklimi ve dini özellikleri bakımından Rus mutfağını da Avrupa mutfağı içerisinde ele almak yanlış bir yaklaşım olmayacaktır.

Avrupa hakkında her hangi bir alanda araştırma yapılırken antik Yunan’dan başlanmaktadır. Bu gelenekten hareketle Antik Yunan mutfağına baktığımızda, tıp ve beslenme arasında doğrudan bir ilişki kurulduğunu görmekteyiz. Mikroorganizmalardan habersiz dönemin Yunan tıbbı için hastalıkların ana sebebi

⁸⁷ A.g.e., s. 89-90.

kötü beslenmedir. Yunanlılar diyetetiği tıbbi bilginin merkezine yerleştirmişlerdir.⁸⁸ Hastalıkların sebebi kötü beslenme olduğu gibi tedavisinin çaresi de dengeli beslenmedir. Organizmaya hayat veren sıvıların (vücut sıvıları) kaynağı besinler bu denge gözetilerek alınmalıdır. Hastalığa sebep olan bir besinin karşıtı olan bir diğer besinle tedavisi mümkündür. Hint felsefesinin etkisinin de görüldüğü bu yaklaşım, Yunan mutfağında bir tedavi yöntemi olarak baharat kullanımının mantığını da açıklamaktadır.

Tanrıları doyurmak için insanların da kurban edildiği eski Yunan mitolojilerinden anlaşıldığına göre, savaşta veya avda ilk vurulan kurbanın kanını içmek⁸⁹, Yunan beslenmesinin tarihi bidayetinin de diğer pek çok medeniyetlerden farklı olmadığını göstermektedir. Öte yandan Ege ve Akdeniz kıyılarında yaşayan insanların beslenmelerinin ağırlık noktasını kuru veya tazesıyla deniz ürünleri oluşturmuştur. Sade fakat lezzetli yemeklerin görüldüğü Antik Yunan’da, deniz ürünlerinin dışında halkın günlük yiyeceği “maza” denilen tahıl lapasından ibaretti. Balık ağırlıklı Yunan mutfağının bugün de değişmediği görülmektedir.

Et olarak koyun, keçi ve domuzun çok tüketildiği Antik Yunan mutfağında ekmek için arpa, şarap için üzüm, yağ için zeytin ve susam kullanılmıştır.⁹⁰ Bir yemeğin hazırlanmasında üç-dört baharatın ve otun kullanıldığı klasik Yunan mutfağının izlerine bugün de rastlamak mümkündür.

Antik Yunan Atina’sında, zengin evleri haremlik ve selamlık olarak ikiye ayrılmaktaydılar. Eğer evde aile dışından misafir varsa, erkekler ve kadınlar ayrı odalarda yemek yerlerdi. Evde örtünmüş olarak dolaşan kadınların yedikleri de erkeklerden farklıydı. Erkekler daha çok etle beslenirken, kadınların yiyecekleri tahıllardan ibaretti. Ancak şarap kadın ve erkeğin tükettiği ortak bir içecekti.⁹¹

Bugünkü Avrupa mutfağının atası olan Antik Yunan ve Roma mutfağının baskın tatları bal, sirke, mayalandırılmış balık sosu, bol miktarda taze, kuru ot ve

⁸⁸Boudan, *A.g.e.*, s. 45.

⁸⁹Bober, Phyllis Pray, *Antik ve Ortaçağ Yemek Kültürü: Sanat, Kültür ve Mutfak (Eski Çağlardan 70 Yemek Tarifi)*, Çev: Ülkün Tansel, İstanbul: Kitap Yayınevi,2003, s. 101.

⁹⁰Dalby, Andrew ve Grainger, Sally, *Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü*, Çev: Betül Avunç, İstanbul: Homer Kitabevi,2001, s. 2.

⁹¹Gürsoy, *A.g.e.*, s. 39.

baharattı. Bu iki mutfağın ana özelliği, tatlılık, acılık ve ekşiliğin zıt tatlarla dengelenmiş olmasıdır.

Roma İmparatorluğu'nda pek çok şeyde olduğu gibi mutfakta da bir sanat anlayışı görülmektedir. Bu aslında müsrif bir mutfaktır. Diğer taraftan Roma mutfağındaki israf anlayışı yemek yapmayı bir sanat haline getirmiş ve ileride doğacak olan ince Batı mutfağına gidiş sürecini başlatmıştır. Klasik bir Akdeniz mutfağı olarak da görülebilecek olan Roma mutfağının sembol besinlerinden zeytinyağı, defne yaprağı ve şarap türleri bugünkü İtalyan mutfağının da ana özellikleri arasında sayılmaktadır.⁹² Ancak ekmek, Roma döneminde bütün yiyeceklerden daha yaygındır ve imparatorluğun bir yiyecek sembolü haline gelmiştir. Zenginler domuz yağı, süt veya başka maddelerle tatlandırılmış beyaz ekmek yerken, yoksul halk rafine edilmemiş esmer ekmek yemekteydiler.⁹³ Aynı dönemde bütün Avrupa'da yemekler, genellikle ateşte ağır ağır kaynayan yağsız et suyu ile pişirilmekteydi. Aynı şekilde çorbalar da içerisine şarap, ufalanmış ekmek, yumurta ve baharat katılarak pişirilirdi. En çok kullanılan baharat ise, karabiberdi.⁹⁴ Avrupa'da karabiber baharatların en önemlisi olarak –elbette ki zengin sofralarında- Ortaçağın sonlarına kadar önemini korumuştur.⁹⁵

Antik Yunan ve Roma döneminde mutfağın vazgeçilmezi olan zeytinyağı Hristiyanlıkta da kutsaldı. Kuzeyde zeytinyağının yerini alan domuz yağı ve nadir olarak tereyağının hâkimiyeti bugün de devam etmektedir.⁹⁶

15. yüzyılda Araplar sayesinde pirinçle tanışan Avrupalılar, çok geçmeden kendileri de üretmeye başlayınca pirinç Avrupa mutfağının vazgeçilmezleri arasında yerini almıştır.⁹⁷ Ortaçağda Avrupa'nın her yerinde varlıklı sınıfların sofralarında içki şaraptı. Yoksullar ise, topraklarında üretilen içki ne ise onu içerlerdi. Yeniçağ'da çay, kahve ve çikolata gibi içkiler de yaygınlık kazandı. Yine de şarap sofraların vazgeçilmezi olarak devam etti. Çay İslam dünyasında dini kaygıdan, Batı'da ise

⁹²Bober, *A.g.e.*, s. 223.

⁹³Rebora, Giovanni, *Çatal Kültürü: Avrupa Mutfağının Kısa Tarihi*, Çev: Çağla Şeker, İstanbul: Kitap Yayınevi, 2003, s. 15.

⁹⁴Bober, *A.g.e.*, s. 296.

⁹⁵Rebora, *A.g.e.*, s. 99.

⁹⁶*A.g.e.*, s. 96.

⁹⁷*A.g.e.*, s. 33.

ekonomik kaygıdan yaygınlaşmıştır. Küresel etki ile bunlara kola gibi gazlı içecekler de eklenmiştir.⁹⁸

Kuzey Avrupalılar, Akdenizlilerden farklı olarak, güneşi pek göremedikleri için kalsiyum ihtiyaçlarını süt ve süt ürünlerinden karşılayabiliyorlardı.

Avrupa'da - özellikle Fransa'da – görgü kurallarının incelikleri 14. yüzyıl boyunca gelişerek ve buna uluslararası üslubun da katılmasıyla en üst seviyeye ulaşmıştır. Sulu yemeklerde kaşık kullanımının yaygınlaşması, şarap kadehi, bir başkasıyla ortaklaşa kullanılabilecek olan bir çorba tasına dudağın nasıl yanaştırılacağı gibi yemek yeme incelikleri medeni davranışın bir göstergesi sayılmaya başlamıştı. Çatal ise, yemek pişirme ve et kesmede kullanılan iki uçlu tür dışında, 16. yüzyıla, hatta kimi görüşlere göre 17. yüzyıla kadar genel bir kullanım alanı bulamamıştır.⁹⁹

Hristiyan kural ve yasaklamaları ile şekillenen geleneksel Avrupa mutfak kültürü, aydınlanma ile birlikte Batı'nın dinden kopuşuyla sekülerleşmeye başlamış ve Batı'da ortaya çıkan bu durum zamanla diğer mutfakları da etkilemeye başlamıştır.

1. Kuzey Avrupa Mutfak Kültürü

İskandinav mutfacı olarak da adlandırılan bu mutfak Norveç, İsveç ve Danimarka yemek kültürünün bir birleşiminden ibarettir. İkliminin sertliği ve kışların uzunluğu bitkisel çeşitliliği azalttığından dolayı, deniz ürünleri, kümes hayvanları ve domuz eti ağırlıklı bir mutfak olarak gelişmiştir. Av hayvanlarının bol tüketildiği İskandinav mutfacında özellikle geyik, balina, kaz ve ayı gibi hayvanların etlerinin çok sevildiğini debelirtmek gerekmektedir. Zengin bir yerli geleneğin olmadığı İskandinav mutfacının diyetetiğinde, tütsülenmiş ve füme edilmiş etler ile tuzlanmış balık yaygın olarak tüketilmektedir.

Üç öğün yemeğin yendiği İskandinav mutfacında sabah ve akşam yemeklerine önem verilmektedir. Öğle yemekleri ise, genellikle bir sandviç ile geçiştirilmektedir.

⁹⁸ A.g.e., s. 139.

⁹⁹ Bober, A.g.e., s. 298.

Akşam yemeklerinde ailenin bir arada bulunması yaygın bir gelenektir. Soğuk yemeklerinin ağırlıklı olarak tüketildiği bu mutfakta, sıcak servisin günde bir tabağı geçmediği görülmektedir. Ayrıca, Vikingler zamanından kalma ve domuz kanından yapılan *svaitsoppa* adı verilen çorba da bölgenin geçmiş diyetetiğinin pek de parlak olmadığını göstermektedir.¹⁰⁰ Günümüzde bölgenin zenginliği pek çok şeyi ithal etme imkânını sağlamakta ise de, bu durum aynı zamanda İskandinav mutfağını küresel etkilere daha açık hale getirmekte ve bir kimlik sorununu ortaya çıkarmaktadır.

2. Güney Avrupa Mutfak Kültürü

Akdeniz mutfak kültürü bir uzun yaşam diyetetiği olarak görülmektedir. Bu mutfağın en belirgin özelliği olan zeytinyağı ve deniz ürünleri tüketiminin yine bir Akdeniz bölgesi olan Güney Avrupa mutfağında da kullanıldığı görülmektedir. Ayrıca, ekmek, şarap ile çok çeşitli meyve ve sebze geçmişte olduğu gibi bugünde bölge beslenmesinin temel ürünlerindendir. Bu mutfak bütün Akdeniz bölgesinde olduğu gibi yarı vejetaryen bir mutfak olarak kabul edilmektedir. Ancak son yıllarda küresel etkiler sebebiyle et tüketimi artarken, zeytinyağı kullanımı azalmaktadır. Bir takım araştırmalara göre geleneksel mutfaktaki bu değişim bazı hastalıkların artmasına sebep olmaktadır.¹⁰¹

Din, tıp ve gastronomi ile beraber pek çok kültür ve medeniyetin oluşmasında rol oynadığı Güney Avrupa mutfağı tek bir mutfaktan ibaret değildir. Yemekle ilgili Avrupa'nın ilk yazılı kaynaklarına sahip ve tipik bir Akdeniz mutfağı olan Yunan mutfağı huzurlu hayat için beden ve ruh dengesine Doğu mutfaklarında olduğu gibi çok önem vermiştir. Eğer beden bozulursa, onun içinde hapiste olan ruh ve buna bağlı olarak ahlak da bozulmaktadır. Güzel ahlak için aşırı iştahı, iştaha bağlı olarak abartılı seks ve uykudan bedeni uzak tutmak gerekmektedir.¹⁰²

¹⁰⁰ Belge, *A.g.e.*, s. 250.

¹⁰¹ Nestle, Marion, "The History and Culture of Food and Drink in Europe: The Mediterranean", İçinde: Kenneth F. Kiple ve Kriemhild Conee Ornelas, *A.g.e.*, s. 1199.

¹⁰² Albala, Kenneth, "The History and Culture of Food and Drink in Europa: Southern Europa", İçinde: Kenneth F. Kiple ve Kriemhild Conee Ornelas, *A.g.e.*, s. 1204.

Yunan mutfacı bugün adeta bir Osmanlı mutfacı görünümündedir. Burada Osmanlı mutfacı ile Yunan mutfacı arasında karşılıklı bir etkileşimden bahsetmek gerekmektedir. Bu yüzden hangi yemeğin kime ait olduğu bugün bile bir tartışma konusudur. Deniz ürünleri ile zeytinyağının daha yoğun tüketilmesi ve domuz etinin yenmesi Yunan mutfacını Osmanlı mutfacından farklı kılan belirgin tarafları olarak görülebilir.

İspanyol mutfacı ise, ülkede uzun süre merkezi otorite bulunmasına rağmen saraydan mutfak zevkinin yayılmadığı bir halk mutfacıdır. Deniz ürünlerinin, zeytinyağının ve domuz etinin yoğun olarak tüketildiği bir mutfaktır. Portekiz mutfacı da, tabii olarak kendine özgü yemek stilleri varsa da, genel karakteri olarak İspanyol mutfacından çok farklı olmayan bir mutfaktır.

Dünya mutfaklarındaki önemi ve kendine has bir mutfak kimliğine sahip olmaları sebebiyle, özellikle Fransız ve İtalyan mutfaklarından ayrıca bahsetmek gerekmektedir.

a. Fransız Mutfak Kültürü

Fransız mutfacı, Çin mutfacından sonra dünyanın en büyük mutfaklarından biri olarak görülmektedir. Zengin çeşitli yöresel mutfakların saraya alınıp yeniden değerlendirilmesi, inceltilmesi ve geliştirilmesi sonucu öne çıkan Fransız mutfacını tam anlayabilmek için tarihi ve siyasi sürece de bakmak gerekmektedir. Aydınlanma döneminde, özellikle XIV. Louis'in saltanat yıllarında, taşra baronlarının isyan etmesinden korkan saray, onları Paris'e çağırarak debdebeli hayat içerisinde sersemletmek istiyordu. Paris'e gelen aristokratlar bu lüks hayatı devam ettirebilmek için köylüleri daha fazla ezdiler. Çalışanların sırtından yene-içme, eğlence ve gösteriş bir marifet sayıldı. Bu arada Kral'a da itaat ettiler. Ancak bu adaletsiz durum *Fransız İhtilali*'ni doğurdu. İhtilal ile birlikte kral ve aristokratlar yok oldular; ama bu arada şöhretli Fransız mutfacı ortaya çıkmış oldu.¹⁰³

¹⁰³ Belge, *A.g.e.*, s. 135.

Geleneksel Avrupa mutfuğı ortak bir kültürel tarz olarak 17. yüzyıla kadar devam etti. Bu yüzyılda ulusal yemek tarzları gelişmeye başladı. Ancak bunlar arasından sadece Fransız mutfuğı bütün Avrupa'daki aristokrat kesim arasında bir marka ve model olabildi.¹⁰⁴

Gösterişli ve zengin Fransız mutfuğı, et ve soslar mutfuğı olarak bilinmektedir. Baharatın yerini sosların aldığı Fransız mutfuğı, aynı zamanda bugünkü anlamda çorbanın da mucididir.¹⁰⁵ Bundan önce dünya genelinde çorba, çorba olarak değil, içinde yüzen şeyler için yapılmaktaydı. Ama Fransızlar, sıvının kendisini çorbaya dönüştürmüşlerdir.

Fransız mutfuğında, soslarından başka diğer bir önemli özelliği de yemeklerin şarap ile olan ilişkisidir. şarap ile yemek ayrılmaz bir bütünlük olarak görülmektedir.¹⁰⁶ şarap hakkında adeta bir kültür gelişmiştir. şarabın kalitesi ve hangi yemeğe ne tür şarabın eşlik edeceğini bilmek bir marifet olarak görülmektedir.

Bütün Avrupa mutfaklarında olduğu gibi Fransız mutfuğında da, yeme tarzı, diyakroni ilkesine göre yapılmaktadır. Yemek servisine çorba ile başlanır ve sonra ana yemekler; et, balık ve tatlı gibi yemekler yanlarına uygun şaraplar seçilerek devam etmektedir. Nezaketin oldukça önemli olduğu bu mutfakta, her bir yemeğin ayrı atal bıçak takımı tabağın her iki yanında medeniyet sırası içinde itina ile dizilmektedir. Bu kültüre yabancı olup da, İlk kez Fransa'da yemek yiyeceklerin çok şaşıracakları bir incelikle karşılaşacakları kesin gibi gözükmektedir.

Bütün dünyayı etkisi altına alan sağlıklı beslenme anlayışının Fransız mutfuğını da etkilediği söylenebilir. Geleneksel ve besleyici Fransız yemek anlayışının yanında yeni üsluplar da görülmeye başlanmıştır. Bu bağlamda Fransız mutfuğının daha çok Japon mutfuğının etkisinde kaldığı görülmektedir. Japon yemekleri gibi sade unsurların yanında renklerin ve tabakların bir sanat eseri görünümünde duruşu değişen Fransız yemek tarzını göstermektedir. Yine de Akdeniz'e kıyısı olmasına rağmen zeytinyağı yerine domuz yağı kullanımı yaygın olarak devam etmektedir. Ancak bu nazik ve şöhretli mutfak için en büyük tehlikenin

¹⁰⁴ Barlsius, Eva, "The History and Culture of Food and Drink in Europe: France", içinde: Kenneth F. Kiple ve Kriemhild Conee Ornelas, *A.g.e.*, s. 1211.

¹⁰⁵ Belge, *A.g.e.*, s. 137.

¹⁰⁶ Belge, *A.g.e.*, 138.

bütün dünyayı saran “*fast food*” tarzı küresel mutfak olduğunu belirtmek gerekmektedir.

b. İtalyan Mutfak Kültürü

Roma İmparatorluğu’nun mirasçısı olarak görülen İtalyan mutfağında temel yemekler hamur işinden oluşmaktadır. İtalyan mutfağının gelişmesi için Fransa’da olduğu gibi halkı umursamayan safahat düşkünü bir aristokrasisi, bir merkezi sarayı olmamıştır; ama yaşama sevinçleri ve yeme içme keyifleri olan bir halkı bulunmaktadır. Bu zevk ve ziyafet anlayışı zaman içerisinde özgün bir İtalyan mutfağının doğmasına yol açmıştır.

Temeli hamur olan bu mutfakta, hamurun her türlü veya çeşitli soslar kullanılarak büyük bir yemek zenginliği elde edilmektedir. Makarnanın incisini, kalınını; *cannelloni*, *lasagna* gibi fırınlama sürecinden geçenlerini, her türlüşünü görmenin mümkün olduğu bir mutfaktır.¹⁰⁷ Az çeşitle büyük zenginliğin elde edildiği İtalyan mutfağının bir başka tarafı da, zeytinyağının kullanılmasıdır. Girdiği her yemeği abat eden sağlık dolu bu yağın değeri diğer Avrupa mutfaklarında da yavaşta olsa anlaşılmaktadır.

Bütün hamur yemeklerinin genel adı pastadır. Dünyanın pek çok yerinde İtalyan mutfağı denilince akla gelenler pasta ve pizza olmaktadır. Ancak pizza İtalya’dan çok dünyanın geri kalan kısımlarında tutunarak evrensel bir yemek haline gelmiştir. İtalyan pastasının doğuşu ile ilgili en çok kabul edilen teoriye göre, pastayı ya da makarnayı İtalya’ya 1292 yılında Çin’den Marko Polo getirmiştir.¹⁰⁸ Sonraki yüzyıllarda İtalya’da makarna tüketimi bütün mutfaklarda yerini alınca, bunun kaçınılmaz şartı olarak çatal kullanımı da yaygınlaşmaya başlamıştır.¹⁰⁹ Gerçekte çatal, ilk olarak Bizans’ta keşfedilmiştir. Ancak Bizanslılar bu iki uçlu aleti sofradan ziyade yemek yaparken kullanmışlardır. 14. ve 15. yüzyıllarda İtalyan sofralarında

¹⁰⁷ A.g.e., s. 149.

¹⁰⁸ Bober, A.g.e., s. 303.

¹⁰⁹ Rebora, A.g.e., s. 24.

yerini almış olan çatal, bu ülkeden, 16. ve 17. yüzyıllar boyunca komşu ülkelere taşınmıştır.¹¹⁰

Hamur yemekleri İtalya'ya Çin'den veya Doğu Akdeniz ülkelerinden gelmiş olsa bile, 17. yüzyıla gelindiğinde kendi kimliğini kazanan İtalyan mutfağı ortaya çıkmıştır. Pasta da o zamandan beri bu mutfağın merkezindeki yerini devam ettirmektedir.

Baharat yolunun değişerek ticaretinin İtalyanların ellerinden çıkıp İspanyollar ve Portekizlerin eline geçmesinden sonra; İtalyanlar, Doğu'nun baharatını neredeyse tamamen bırakıp yerli imkânlara yöneldiler. Yemeklerinde lezzet verici sos olarak genellikle zeytinyağı, fesleğen, tarhun ve sarımsağı kullanmaya başladılar. Bu yeni durum hem özgün İtalyan mutfağının oluşmasında hem de Avrupa'da başka ulusal mutfakların ortaya çıkışında ilham kaynağı oluşturdu.

Özellikle İtalyan göçmenler tarafından Amerika kıtasına taşınan İtalyan pastaları oldukça yaygınlaşmışlardı. Ancak bugün durumun oldukça değişmiş olduğu görülmektedir. Küresel etkinin en çok görüldüğü mutfaklardan biri olan İtalyan diyetetiği değişerek Amerikanlılaşmaya doğru hızla yol almaktadır. Geleneksel İtalyan mutfağına bir tehdit olarak yüksek enerjili, yağlı, kolesterolü *fast food* besinleri İtalya'nın en ücra köşelerinde dahi yaygın olarak görülmektedir.¹¹¹

3. Orta Avrupa Mutfak Kültürü

Almanya ve çevresi olarak ele alınacak bu bölümde, ayrıca, İngiltere ve Rusya da bir alt başlık altında incelenecektir. Orta Avrupa mutfakları altında ele alınacak olan bu ülkelerin, Akdeniz mutfakları gibi özgün ve gelişmiş mutfaklara sahip olmadıkları bir gerçektir. Bunda da, en büyük etkenin iklim olduğu belirtilmelidir. Burası, tıpkı kültürleri gibi mutfaklarının da iç içe geçtiği bir bölgedir. Öte yandan her ülke mutfağının tabii olarak kendine has özellikleri olduğunu da belirtmek gerekmektedir.

¹¹⁰ A.g.e., s. 26.

¹¹¹ Nestle, A.g.m., s. 1211.

Bölgenin önemli ülkesi Almanya’da yerel mutfakların zamanla etkileşimiyle ulusal bir mutfak ortaya çıkmıştır. Yerel mutfaklar arasında özellikle Bavyera ve Swabia bölgeleri öne çıkmaktadır. Ulusal Alman mutfağında domuz eti, balık, sığır eti ve kümes hayvanları ile yapılan yemek çeşitleri Alman mutfağının şekillenmesinde önemli rol oynamaktadır. Özellikle domuz etinin Alman ve bölge mutfağında önemli bir yeri bulunmaktadır. Yuvarlak ekmeği ve bunun türevleri ile ünlü Alman mutfağında şarap yaygın olarak tüketilse de, milli içki biradır. Pek çok sosis çeşidinin bulunduğu bu mutfağın diğer bir özelliği de bütün yemeklerin sosisle yenilmesidir.

Baharata ve acıya pek yer verilmeyen Alman mutfağında, sabah kahvaltısı ve öğle yemeği önemli öğünlerdir. Sabah kahvaltısında et ve tahıllı yiyecekler de tüketilmektedir. Akşam yemeği ise, önemsenen bir öğün olarak görülmez.

II. Dünya Savaşı’ndan sonra dışarıdan gelen işçilerle yabancı mutfakların etkisi altına giren Alman yemek kültürü, son yıllarda kürselleşmenin de baskısıyla her geçen gün daha fazla yabancı etkilere açık hale gelmektedir. Diğer bir deyişle içe dönüklükten kurtulmaktadır. Daha da ötesi bu değişimin, mutfak bakımından ciddi ve olumlu bir etkileri de olmuştur. Günümüzde sadece göçmenler değil, Almanlar da dünyanın her yerinden gelen yiyecekleri ve dışarıdan gelen yemek çeşitlerini kullanmaktadırlar.¹¹² Öte yandan küresel etkiye karşı reflekslerinde gelişmeye başladığı Alman mutfağında, organik gıdaya dönüşle yeni bir mutfak anlayışı ortaya konmaya çalışılmaktadır.

Orta Avrupa’da pek çok bakımdan olduğu gibi, mutfakta da kültürel bir iç içelik bulunmaktadır. Almanya için denilenler, diğer bölge ülkeleri için de genelde geçerlidir. Domuz ve kümes hayvanları tüketimi Orta Avrupa mutfağında yaygın olarak görülmektedir. Bölgenin belki de en önemli özelliği, gelişmiş ince bir mutfak anlayışının olmamasıdır. Yemeklerinin diğer bölge ülkelerine göre daha lezzetli olduğu ve ‘Orta Avrupa’nın Akdeniz’i’ olarak tanınan Macar mutfağı;¹¹³ güzel porselen tabaklarının sofraları süslemesi kadar lezzetten yoksun Çek mutfağı, iklimi sebebiyle pek zengin olmayan Polonya mutfağı, Almanya’nın Bavyera ve Swabia

¹¹² Belge, *A.g.e.*, s. 252.

¹¹³ *A.g.e.*, s. 252.

bölgeleri ile neredeyse özdeş olan Avusturya ve İsviçre mutfakları Alman mutfağı ile birlikte bölgenin mutfak kültürünü oluşturmaktadırlar. Öte yandan, Orta Avrupa'nın dışında kalmakla birlikte önemi sebebiyle İngiliz ve Rus mutfaklarından ayrıca bahsetmek gerekmektedir.

a. İngiliz Mutfak Kültürü

İngiltere'nin dünya siyasi tarihinde önemli bir yeri olmakla birlikte aynı başarıyı mutfakta gösterdikleri söylenemez. İngiltere'de veya İngiliz adalarında mutfağın gelişmemiş olmasında ikliminin önemli bir rolü bulunmaktadır. Diğer taraftan bunu sadece iklime bağlamak da doğru değildir. Fransızlarla alışverişi bulunan İngiliz mutfağının geçmişte daha iyi bir yemek kültürüne sahip olduğunu belirtmek gerekmektedir. XVIII. yüzyılda gerçekleşen sanayi devriminden sonra kır bölgelerinden genç kadınlar akın halinde fabrikalarda çalışmak için şehirlere geldiler. Kadına karşı bakışın değişmeye başlaması en çok mutfağı etkiledi. Öyle ki, bu yeni durum kadınlara usta aşçı olma fırsatı vermemekteydi. İhtiyacı gidermek için hazır ve hızlı endüstriyel yiyecekler üretilmeye başlandı.¹¹⁴ Giderek İngiliz mutfağında zerafet kaybolurken, ihtiyaç ve oburluk öne çıkmaya başladı. Zengin bir saray yemek kültürüne desahip olmayan İngiliz mutfağının, giderek halk mutfağının katkısını da yitirmesiyle fakirleştiği görülmektedir.

Yerli pişirme yöntemlerindeki zafiyetin baş göstermesiyle İngiliz mutfağı küresel etkilere en açık mutfaklardan biri haline geldi. Özellikle II. Dünya Savaşı'ndan sonra, İmparatorluk ve “*commonwealth*” çökerken, eski kolonilerden insanların akın akın İngiltere'ye göç ettiği görülmektedir. Geldikleri yeni ülkede genelde lokantacılık alanına atılan bu insanlar, kendi yemek kültürlerini İngiltere'ye taşıdılar. Batı'nın birçok sömürgecisi gibi, İngilizler de mutfaklarında sömürgelerinden etkilendiler. Bugün İngiltere'nin bütün şehirlerinde, eski sömürgesi olan Hindistan/Pakistan ve Ortadoğu lokantaları ile İtalyan, Çin, Yunan ve Türk

¹¹⁴ Spencer, Colin, “The History and Culture of Food and Drink in Europe: The British Isles”, İçinde: Kenneth F. Kiple ve Kriemhild Conee Ornelas, *A.g.e.*, s. 1225

lokantaları yaygın olarak görülmektedir.¹¹⁵ Öyle ki, İngiltere’de yerli İngiliz yemeğini bulmak gittikçe zorlaşmaktadır.

Neredeyse “*fish and chips*” seviyesine düşen İngiliz mutfağının bu süreçte başaramadığını Amerikan mutfağı başarmıştır. Amerikalılar bütün dünyadan aldıkları her yemeğin önüne “Amerikan” sıfatını getirecek biçimde onu dönüştürmeyi başarmışlardır. Bir yandan da, “*McDonalds*” ve “*Steak House*” zincirleriyle yemek anlayışlarını bütün dünyaya yaymaktadırlar. Ancak zarafetten ve yerlilikten kopmakta olan İngiliz mutfağının, gelecekte nasıl bir karakterle kendini göstereceği bilinmemektedir.

b. Rus Mutfak Kültürü

Kuzey ve Orta Avrupa iklimlerinin imkân vermediği bitki çeşitliliğindeki kıtlık Rusya için de geçerlidir. Öte yandan dünyanın en geniş ülkesi olan Rusya’nın uzun süre bir imparatorluk olarak kalması, ülkenin Kırım ve Kafkas gibi iklimi daha elverişli bölgelerin ürünlerinden yararlanabilmesini sağlamışve elde edilen ürünler de çok iyi rafine edilebilmiştir. Bunun sonucunda da, özellikle elit kesimin 18. yüzyılda, I. Petro ve Katerina dönemlerinde başlayan Batı özentisiyle, Rus yemek anlayışı söz konusu olan kesim arasında incelemiştir.¹¹⁶ Yine de bu gelişme, bir Çin ya da Osmanlı gibi yüksek bir mutfak kültürünün oluşmasına yetmemiştir.¹¹⁷ Bulabildiklerini yiyebilen halk veya mujikler arasında ise, tabii olarak bahsetmeye değer bir mutfak oluşmamıştır.

Bugünkü Rus mutfak kültürünün oluşmasında başta iklim olmak üzere, perhiz günleriyle Hristiyanlığın, yenedünyadan gelen ürünlerin, I. Petro ve Katerina’nın Batı açılımlarıyla başlayan Fransız etkisinin, komşu ülkelerinin mutfaklarının ve son olarak da küresel etkilerin rolü bulunmaktadır.

Avrupa’dan Orta Asya’ya, Karadeniz kıyılarından Baltık denizi kıyılarına kadar oldukça geniş bir ülke olan Rusya için sadece bir mutfak kültüründen

¹¹⁵ *A.g.m.*, s. 1226.

¹¹⁶ Patterson, K. David, “The History and Culture of Food and Drink in Europe: Russia”, İçinde: Kenneth F. Kiple ve Kriemhild Conee Ornelas, *A.g.e.*, s. 1242.

¹¹⁷ Belge, *A.g.e.*, s. 253.

bahsedebilmek mümkün olmamaktadır. Bu sebepten Rus mutfağı denilince akla dört bölge gelmelidir. Sert ikliminden dolayı arpa, çavdar ve lahananın çok tüketildiği Kuzey Rusya, balık çorbalarıyla ünlü Don bölgesi, diğer bölgelere oranla bitki çeşitliği daha iyi olan ve dünyaca ünlü “*borse*” çorbasına sahip olan Güney Rusya¹¹⁸ ve av etleri, kurutulmuş balık, mantar gibi besinlerin tüketildiği ormanlık bölgeler şeklinde ayrılmaktadır.

Bölgeler arası farklılığa rağmen, Rus mutfağının ortak özelliklerinin de bulunduğunu belirtmek gerekmektedir. Rus mutfağını diğer mutfaklardan farklı kılan İlk özelliği deniz ürünleri tüketimidir. Proteine dayalı bir diyetetik anlayışına sahip olan mutfakta, diğer öğünlerde olduğu gibi kahvaltıda dahi deniz ürünlerinin tüketildiği görülmektedir. Rus mutfağının başka bir ortak özelliği de, ülkenin hemen her yerinde yetişen aromatik otların (dereotu, nane, anason...) ve baharatların (tarçın, tarhun, karabiber) tüketimidir. Ayrıca, neredeyse bütün yemeklerde kullanılan ekşi krema ve tereyağıyla hazırlanan soslar bu mutfakın başka bir ortak özelliğidir. Çarlık döneminden kalma ihtişamlı yemek sunumunun yapıldığı Rus mutfağında, başta votka olmak üzere alkollü içkiler, domuz eti, balık süt ürünleri ve içeriğinde neredeyse her şey bulunabilen çorbalar yoğun bir şekilde tüketilmektedir.¹¹⁹

Geçmişte pek çok defa kıtlıklar yaşayan, 18. yüzyılda Yeni Dünya’dan gelen ürünlerle, özellikle patatesle, bunu aşmaya çalışan, 20. yüzyılın sonlarından itibaren de küresel etkilere maruz kaldığı görülen Rus mutfağının en önemli sorunlarından biri de alkoldür. Özellikle votka tüketimindeki aşırılık pek çok yönetimin dikkatini çekmiş olmasına rağmen çözüm bulunamamıştır. Rus mutfağında sosyal bir yara haline gelen alkol sorununun çözümü için, Çarlık döneminde başlayan ve Sovyet rejimi döneminde de devam eden arayışlar bugün de devam etmektedir.¹²⁰

¹¹⁸ Patterson, *A.g.m.*, s. 1241.

¹¹⁹ *A.g.m.*, s. 1241.

¹²⁰ *A.g.m.*, s. 1245.

G. Afrika Mutfak Kültürü

Afrika, geçmişten beri bütün kıtaların her zaman en yoksulu olarak kalmıştır. Tabii olarak Afrika'nın bu genel karakteri mutfaklarında da görülmektedir. 7000 yıl önce toplayıcılık, avcılık ve balıkçılıktan, tarım faaliyetlerine geçen ve vahşi hayvanları evcilleştirmeye başlayan Kara Afrika'nın bu durumda olmasının bazı sebepleri bulunmaktadır. Ayrıca tartışma konusu olmakla birlikte, İlk insanın ortaya çıktığı yer olarak kabul edilen Afrika'nın,¹²¹ bu özelliği de göz önüne alındığında, kıtadaki geriliğin sebeplerini ortaya koymak daha da anlamlı hale gelmektedir. Öyle ki, her 10 kişiden 7 sinin tarımla uğraştığı Afrika'da, avcılık, toplayıcılık ve göçebelik hala görülmektedir.¹²²

Nüfusunun yarıya yakınının günlük bir doların altında bir gelirle yaşadığı ve her 10 saniyede bir kişinin açlıktan öldüğü Afrika'da, gelişmiş bir mutfaktan bahsetmek mümkün olmamaktadır. Birkaç yıla bir tekrar eden açlığın, kronikleşen kıtlıkların kıtası Afrika'da, radikal çözümler geliştirilemediği takdirde; yakın ve orta gelecekte milyonlarca insanın açlıkla karşı karşıya kalacağından söz edilmektedir.¹²³

Afrika'daki yiyecek kıtlığı ile ilgili iklim şartları, hızla artan nüfus ve politik sorunlar olmak üzere genelde üç sebep sıralanmaktadır.¹²⁴ Coğrafya geniş olsa da, toprağın fakirliği artan nüfusu besleyemez hale gelmiştir. Öte yandan sömürgeler ve bağımlı yönetimler, kıtada sürüp giden karışıklıkların çıkmasında ve yoksulluğun oluşmasında oldukça olumsuz bir rol oynamaktadır. Kuraklık, seller ve mevsimsiz hava şartları yiyecek kıtlığını oluşturan sebeplerin başında gelmektedir. Bir bölgenin mutfağı ise, en çok bitki çeşidinin bolluğuna göre şekillenmektedir. Bir başka söyleyişle, dünyanın en büyük mutfak gelenekleri tarım tarzlarına göre oluşmuştur. Bitki bolluğuna ve verimli tarıma ikliminin el vermediği Kara Kıta'da da, bu duruma bağlı olarak mutfak gelişmemiştir.

Afrika mutfak kültürü Batı Afrika, Etiyopya ve Boynuz bölgesi, Ekvatorial Afrika, Doğu Afrika ve Güney Afrika bölgeleri şeklinde genellikle beşe

¹²¹ Güvenç, Selami, *Afrika Ülkeleri Coğrafyası I*, İstanbul: İÜEF Yayınları, 1995, s. 57.

¹²² *A.g.e.*, s. 82.

¹²³ Özey, Ramazan, *Afrika Coğrafyası*, İstanbul: Aktif Yayınları, 2009, s. 83.

¹²⁴ Reid, Richard J., *A History of Modern Africa 1800 to the Present*, Wiley- Blackwell, London: 2009, s. 334.

ayrılmaktadır. Kuzey Afrika mutfuğı ise, Akdeniz ve Arap mutfuğı özelliğı taşıdığından Afrika mutfakları arasında pek gösterilmemektedir. Burada da Afrika kıtası derken sahra altı ülkeler kast edilmektedir. Bölgeler arasındaki mutfaklarda iklim, coğrafi konum ve sömürgelerden kaynaklanan birtakım farklılıklar varsa da, Kara Kıta'nın her yerinde bir Afrikalılık görmek mümkün olabilmektedir.

Besin ürünlerinde dışa bağımlı olan Afrika'nın temel tarım ürünleri, tropik bölgenin doğu kesiminde muz, Afrika'nın güneyinde ise mısır ve pirinçtir. Ayrıca dışarıdan gelen mısır, Hindistan cevizi, manyok, patates, domates, biber, fıstık, hint yerelması ve portakal gibi ürünler de yetiştirilmektedir. Kahve ise Kara Afrika'nın ihraç ettiği tek yerli bitkisidir. Ancak güney Etiyopya kökenli olan kahvenin üretim ve ihracı Latin Amerika ülkelerine kaptırılmıştır.¹²⁵

Güney Afrika kökenli olduğuna inanılan diğer bir bitki türü de karpuzdur. Botanik tarihçilerine göre karpuzun anavatanı Güney Afrika'dır. Oradan kuzeye gelmiş ve Mısır üstünden bütün dünyaya yayılmıştır.¹²⁶

Etin daima arzu edildiğı ancak nadiren tüketilebildiğı Afrika'da, ürünler günlük olarak hazırlanır ve tüketilir. Sığırdan çok keçi ve koyunun tüketildiğı kıtada birkaç bölge hariç vejetaryenlik bulunmamaktadır. Ayrıca beyaz karınca, kurt, tırtıl ve başka yumuşakçalar Kara Afrika'nın damak zevkleri arasındadır.¹²⁷ İç kesimlerde kırmızı ve beyaz etin tüketimine karşılık, kıyı sahillerde balık yahnisi ve çorbası tüketilmektedir. Ancak, malzemesi değışse de yahni, kıtanın her yerinde görülebilen Afrika mutfuğının karakteristik bir yemeğidir.

Mantar, muz kızartması, pirinç çorbası, manyok, mısır ve buğday unu ekmeğı neredeyse bütün kıtada tüketilmektedir. Aslında Afrika'nın çok yerinde, zengin ile fakirlerin aynı besinleri yedikleri görülmektedir. Sadece zenginler aynı besinlerden biraz daha fazla yiyebilmektedirler.

Yemekler oturarak yerde yenilmektedir. Sabah ve akşam öğünleri artık yemeklerle geçiştirilirken, öğle yemeğı asıl yemek olarak görülmektedir. Çatal ve

¹²⁵ Köksal, Aydoğan, *Afrika Coğrafiyası*, Ankara: AÜDTCTF Yayınları, 1976, I. Cilt, s. 86.

¹²⁶ Gürsoy, *A.g.e.*, s. 77.

¹²⁷ Newman, James L., "The History and Culture of Food and Drink in Sub-Saharan Africa and Oceania: Africa South from the Sahara", İçinde: *Food*, Kenneth F. Kiple ve Kriemhild Conee Ornelas, *A.g.e.*, s. 1337.

kaşığın pek kullanılmadığı, yemeklerin elle yenildiği Afrika mutfak kültüründe, sofralarda bireysel tabaklar da kullanılmamaktadır. Bunun yerine sofradaki herkes, kâse ve çömleklerdeki yemekleri ortak olarak yemektedirler. Nerdeyse kıtanın her yerinde sofra önceliğinin erkeklerde olduğu, sonra kadın ve çocukların geldiği yaygın olarak görülmektedir.¹²⁸

Yemeklerde nadiren alkollü içecekler kullanılır. Daha çok tören ve festivallerde Müslümanların yoğun olarak yaşamadıkları bölgelerde tüketilen alkol, Doğu ve Orta Afrika’da darıdan elde edilirken; ekvatorial bölge ve sahillerde muz, bal ve hurmadan, Güney Afrika’da ise mısırdan elde edilmektedir.¹²⁹ Ayrıca tahıl, manyok, şeker gibi ürünlerden de alkollü içecek yapılmaktadır. Son yıllarda ticaretin artmasıyla alkollü içecek tüketimi kontrolsüz biçimde artmış bulunmaktadır. Öyle ki, hızla büyümekte olan şehirlerde alkollü içecek kaynaklı sağlık problemlerinin hat safhaya ulaştığı izlenmektedir.

H. Amerikan Mutfak Kültürü

Afrika’dan daha çok Amerika kıtası binlerce yıl gelişmiş mutfak merkezlerinin dışında kalmıştır. Amerika, topraklarının verimli olmasına rağmen, kıtanın coğrafi durumundan kaynaklanan engeller ile tarım tekniklerinin gelişmemiş olmasından dolayı, kendi kendine zenginlik sağlayamamış bir mutfağa sahiptir. Orta Amerika bölgesi kuzeyde çölle ve güneyde aşılabilir ormanlarla çevrilidir. Vadilerde tarımın taraçalar halinde uygulandığı Andlar bölgesi, güneyde soğuğa doğru kaymaktadır; batıda ise, Büyük Okyanus kıyısının çölüne, doğuda da Amazon’a dayanmaktadır.¹³⁰ Bu durum, gelişmiş bir mutfak kültürünü engellemiş olsa da, yapıları karmaşık toplumların ve onların özel ve orijinal mutfak kültürlerinin oluşmasını engellemedi.

Amerika yerlilerinin teknolojik düzeyinin düşük oluşu onların İspanyollar karşısında çökmelerinin nedenlerinden biri olmuştur. Bu yetersizlik, sömürgeleşmeye karşı koymalarına, hatta daha sonra tarımsal ya da mutfak ile ilgili becerilerini ihraç

¹²⁸ Newman, *A.g.m.*, s. 1337.

¹²⁹ *A.g.m.*, s. 1337.

¹³⁰ Boudan, *A.g.e.*, s. 112.

etmelerine de imkân vermedi. Bugün dünyada besin olarak kullanılan bitki türlerinin % 40'ı Amerika kökenlidir; ama topraklarından hiç çıkmamış olan bu yenik insanların yemekleri, Eski Dünya'da yine de yenilmemektedir. Dünyadaki bitki sayısının 250.000 olduğu tahmin edilmektedir; öyle ki bunların 100.000'inin Amerika'da olduğu düşünülmektedir. Avrupa'da yetişen bütün bitkiler içinde 12.000 tür ile karşılaştırıldığında, 500 yıl önce başlamış olan değiş tokuşun eşitsizliği daha iyi anlaşılabilir. ¹³¹

Amerika türlerinin Eski Dünya'ya yayılmasının hikâyesi, Yeni Dünya için kültürel bir yayılma sağlayamamıştır. Çoğunluğu Amerika'da büyük bir besin değeri taşıyan ürünler, XVI. ve XVII. yüzyıllar boyunca ıspanya'ya gelmiş ve oradan da dünyaya yayılmıştır. Bu türler, ıspanyaya geldiler; ama yolculuk sırasında genetik mirasları kadar önemli özellikler olan işletme, seçme, saklama, pişirme ve tüketme biçimlerinin kültürünü de kaybettiler. Bu yüzden ve de iklimle bağlı nedenlerle birçoğunun dâhil olma girişimi başarısızlığa uğramıştır.

Yeni Dünya'dan gelen tatlı patates, mısır, biber, patates, fasulye, asma kabağı gibi bazı ürünler Endülüs tarımı ve beslenmesi içinde yerlerini hızlıca alırken; domates, ayçiçeği, avokado, yerkıstığı gibi bazı ürünler de süs bitkisi olarak girmiş ve mevsimlik tarım nedenleriyle de dâhil olmaları gecikmiştir. Manyoka, frenkinciri, latinceği gibi başka birçoğu da hala girme yolunda ya da hiç o yola girmemiş gibi görünüyor. Bugün dünya, Amerika'nın yüksek yerlerinde yetişen çok sayıda yumru, kazayağı ve horozibiği gibi türlerini hala tanımamaktadır. ¹³² Amerika'dan tüketim için getirilen hayvanlar içerisinde sadece hindi, hayvani protein kaynağı olarak Avrupa mutfağında yerini alabilmiştir. ¹³³

Eski dünya mutfağına kakao, mısır, kırmızıbiber, patates, domates, fasulye ayçiçeği ve hindi gibi pek çok besini kazandıran Amerika kıtası, buna karşılık, oradan daha fazla besini almıştır. Öyle ki, eski dünyadan gelen birçok ürün, kıtanın verimli ovalarında yetiştirilerek, bu ürünlerin en büyük yetiştiricisi haline gelmiştir. Ancak, mutfak açısından bakıldığında, bütün bu zenginliklerin aynı şekilde zengin bir yemek kültürü oluşturamadığı anlaşılmaktadır. Avrupalılar, Yeni Dünya'da, hem

¹³¹ *A.g.e.*, s. 112.

¹³² *A.g.e.*, s. 112.

¹³³ *Rebora, A.g.e.*, s. 113.

kendi vatanlarının geleneksel beslenme biçimini, hem de kendi yeme tarzlarını yeniden üretme çabasına girmişlerdir. Bunun yanı sıra domuz, sığır, koyun, keçi, at, eşek, tavuk ve Eski Dünya’da yetişen ve türeyen hemen her şeyi buraya getirmişlerdir. Buğday, asma ve zeytinin başta Peru olmak üzere yerel koşullara uyum sağlaması, eski Akdeniz yemek adetlerinin, Amerika’da yerel yemek kültürü ve geleneklerini kolayca alt ederek kökleşmesine yol açmıştır.¹³⁴ Sadece buğday ekmeği konusunda Amerikan yerlilerinin dirençleri sert olmuştur. Avrupa’dan gelen daha gelişmiş üretim tekniklerinin de bu bereketli topraklarda uygulanması, Yeni Dünya’da üretimin daha da artmasını sağladı. Ancak, Avrupalı adamın Yeni Dünya’ya gelişiyle birlikte, diğer alanlarla birlikte, mutfakta da bir bütünleşme olmadı. Gerçekte olan, Avrupalının (İlk başta İspanyol ve Portekizlilerin) yerlilerin canları dâhil pek çok özelliğini yok ederek kıtaya yerleşmesinden ibaretti.

Avrupalılar kıtaya gelmeden önce, Amerikan yerli toplumlarının diyetetik anlayışını büyük ölçüde dini inançlar ve sağlık anlayışları belirlemekteydi. Aztekler, tutsağı kurban etmeyi Tanrıların istediğine inanıyorlardı. Tabii olmayan bu ölünün eti insan bedenine çok faydalı olduğu gibi, aynı zamanda da açığa çıkan enerji de güneşin simgeleyip topladığı yedek güçleri beslemeye yardım ediyordu.¹³⁵ Ayrıca Aztekler, bayramlar için çeşitli besinlerden yaptıkları tanrı heykellerini bayram sonrasında yiyorlardı. Ancak İspanyol papazların bunu yasaklaması, onları zorunlu bir din ve mutfak değişikliğine zorladı.¹³⁶ Öte yandan İnkalardan gelen bir tıp anlayışıyla yerli halk, insan bedeninin sağlığını devam edebilmesini suda ve diğer akışkan maddelerin sürekli damıtılmasında görüyorlardı. Vücuttaki akışkan maddeler yoğunlaşma ve dağılma ile birlikte kaybedilirse hastalık başlayacaktır. Bu sebepten dolayı akışkan maddelerin damıtılmasını sürekli kılacak bir beslenmeye ihtiyaç bulunmaktadır.¹³⁷ Bugün Meksikalıların atalarından gelen besin ve ilaçların soğuk ve sıcak olarak ayırma geleneği hala devam etmektedir. Bu inanca göre, hastalıkları gönderen yağmur tanrısı Tlaloc’tur. Tlaloc’un bazı (sedefotu, mercanköşk, *yauhtli*

¹³⁴ A.g.e., s. 124.

¹³⁵ Boudan., A.g.e., s. 287.

¹³⁶ A.g.e., s. 287.

¹³⁷ A.g.e., s. 252.

gibi) bitkilerle bağı bulunmaktadır. Bu yüzden pek çok hastalığın tedavisi için bu bitkiler kullanılmaktadır.¹³⁸

Avrupalının kıtaya ayak basmasının üzerinden henüz yüzyıl geçmeden, topraklarından ve onurlarında mahrum edilen yüz binlerce yerli hastalık, kötü muamele, buffalo sürülerinin yok edilmesi, dini inançları yüzünden engizisyon cezaları sonucu hayatlarını kaybettiler. Hayatta kalanlar ormanlara kaçarak direnmeye çalışsalar da başarılı olamadılar. Böyle bir güç dengesizliği ve sömürüyle karşılaşan yerli halkın, zaten gelişmiş de olmayan mutfağı daha da geriledi. 17. yüzyıldan itibaren, artık bir Amerikan yerli mutfağından öte, Avrupalılaştırılmış melez bir Amerikan mutfağı görülmeye başlandı.¹³⁹

1. Lâtin Amerika Mutfak Kültürü

Hem Kuzey hem de Güney Amerikan mutfakları etin ağırlıkta oldukları mutfaklardır. Amerikan mutfağını et bakımından zengin kılan, Eski Dünya'dan gelen kıtanın yeni sakinleri olmuştur. Avrupalıların getirdiği domuz ve sığır gibi hayvanlar kısa sürede bütün kıtaya yayılmıştır. Amerikan mutfağının temeli haline gelen bu hayvanlar günümüzde kıtanın önemli ihraç ürünleri arasında bulunmaktadır. Öyle ki, en büyük sığır ihracatçısı Arjantin'in kendi mutfağında da etin dışında pek fazla bir şey görülmemektedir.

İspanyolların Orta Amerika'ya varmasından sonra başlayan beslenme ve bütün kültür alanlarındaki değişim süreci gelenekten izler taşıyarak bugün de devam etmektedir.¹⁴⁰ Ancak, bugünkü Meksika mutfağı, temelde hamur işlerine dayanan özelliği ile İtalyan mutfağını da andırmaktadır. İtalyan mutfağında başrolü oynayan domates, çıkış yeri olan Meksika'da da kullanılmaktadır. Ancak, Meksika mutfağında başrolü domates değil, acı biber oynamaktadır.

¹³⁸ A.g.e.,s. 258.

¹³⁹ Rebora, A.g.e., s. 128.

¹⁴⁰ Super, John C. and Vargas, Luis Alberto, "The History and Culture of Food and Drink in the Americas: Mexico and Highland Central America", İçinde: Kenneth F. Kiple ve Kriemhild Conee Ornelas,. A.g.e., s. 1250.

Ayrıca, İspanyolların öğrettiği yağlı besinler ve kızartma Meksika’da çok geçmeden yayılmıştır. Diğer taraftan, çok çeşitli soslar ve haşlanmış ya da hafif ateşte pişirilmiş yemeklerde bir araya gelmiş olan domates, dolmalık biber, kırmızıbiber, yeşilbiber, mısır, fasulye ve avokado gibi dünyayı fethetmiş olan bitkilere dayalı Aztek mutfağı hayli direnmiş ve bu sosları günümüze kadar da taşıyabilmiştir.¹⁴¹

Peru’ya bakıldığında, İspanyol ve İnka mutfak geleneklerinin kök, sebze, ot ve tahıllarla yapılan yemeklerin kaynatılarak pişirilmesinde kesiştiği görülmektedir. İspanyolların yaptığı biber, tohum, tahıl gibi kızartılan yerel öğeleri; soğan, sarımsak gibi kavrulmuş öğelerle değiştirerek, bunlara domuz yağı ilave etmek olmuştur.¹⁴²

Orta Amerika ülkesi Meksika ile birlikte Brezilya, Arjantin, Şili ve Uruguay gibi bütün Lâtin Amerika ülkelerinde beyaz, siyah ve Kızılderili ırklarının karışımlarından ortaya çıkan melezlik mutfaklarında da görülmektedir. Öte yandan, herhangi bir ırkın baskın olduğu bölgelerde kendi geleneksel beslenme anlayışlarının hâkimiyeti devam etmektedir. Yine de Güney Amerikan mutfağı, bu karışımdan elde edilen zenginliğin tam olarak sağlanamadığı ve deneyimlerin devam ettiği bir mutfaktır.¹⁴³ Hem orta hem de Latin Amerika mutfakları, kırsal alanlardan şehre göç ve nüfus artışının tarım üretiminde daha hızlı artması gibi sebeplerden dolayı, her geçen gün biraz daha küresel mutfağın etki alanına girmektedir.

Sonuç olarak, 500 yıl önce İspanyolların sömürgesiyle başlayan melezleşmeden zayıf olarak çıkan Lâtin Amerika mutfağını, şimdi de, Kuzey Amerika’dan gelen küresel tüketim alışkanlıkları sarmış bulunmaktadır.

2. Kuzey Amerika Mutfak Kültürü

Kuzey Amerika yerlilerinin kaderi de Lâtin Amerika’dakilerden farklı olmamıştır. Önce İspanyollar sonra da Fransızlar ve İngilizler, yerlileri periyodik bir soykırıma tabi tuttular. Güneylilerden tek şanslı tarafları, soykırıma onlardan iki yüz

¹⁴¹ Christian Boudan, *A.g.e.*, s. 95.

¹⁴² *A.g.e.*, s. 90.

¹⁴³ Belge. *A.g.e.*, s. 268.

yıl sonra maruz kalmaları oldu. Avrupalılarla eşit şartlarda olmayan bu karşılaşmadan yenik düşen ve onurlarıyla oynanan yerlilerin, geleneksel mutfaklarını korumaları hiç de kolay olmayacaktı. Yüksek ve تنها yerlere saklanarak soykırımdan kurtulabilen az sayıdaki bu insanların, kıtanın yeni sakinleri ile bütünleşmeleri ve saygınlıklarını tekrar kazanabilmeleri için daha uzun yıllar beklemeleri gerekecekti. Artık her alanda olduğu gibi, mutfakta da belirleyici olan kıtanın kuzeyindeki yeni efendilerdi. 1492 öncesi Kuzey Amerika’da yaşayan ve doğal yöntemlerle beslenen 20 milyon yerlinin¹⁴⁴ soylarıyla birlikte, mutfak anlayışları da yok alacaktı.

17. yüzyıl başlarında Kuzey Amerika’ya gelen ilk İngiliz kolonilerin¹⁴⁵ kısa sürede sayılarının artmasıyla, bölgede bir Anglo- Sakson kültürü hakim olmaya başlayacaktı.¹⁴⁶ Eski Dünyanın çok farklı yerinden göçmenler gelseler de, artık bu topraklar, hâkim olan kültür sebebiyle yeni İngiltere olarak görülecekti. Buradaki ekonomik ve kültürel gelişmeler yerliler olmaksızın, Eski Dünyadan gelen yeni halklarla hızla devam etti.

Yukarıda da belirtildiği üzere, XVIII. Yüzyılda İngiltere’de taşradan genç kadınların akın halinde yeni fabrikalara gelmesi ile mutfakta bir sanayileşme başlamıştı. Kadının erkekle eşitliğinden hareketle ortaya çıkan bu yeni durum, kadınlara usta aşçı olma zamanı bırakmıyordu. Zaten kadınlarda özgürlük adına bunu istemiyorlardı. İngiltere’de mutfak işlerinin angarya olarak görülüp değersizleşmesi, Avrupa ülkelerinden daha hızlı olarak ABD’yi etkiliyordu. Her ne kadar İngilizlere karşı özgürlük mücadelesi verilmiş olsa da, Büyük Britanya’dan gelen kolonilerin etkisiyle pek çok alanda bir model olarak İngiliz izlekleri devam ede gelmiştir. ABD mutfağında da tam bir İngiliz etkisi görülüyordu. Öyle ki, Eliza Leslie’nin XIX. yüzyılın başlarında yazdığı *Miss Leslie’s Directions for Cookery* isimli eser, yüzyılın sonuna kadar Amerikan mutfağının tek temel yemek kitabı olacaktır.¹⁴⁷ Kadının mutfaktan çıkışıyla ortaya çıkan yemek ihtiyacını gidermek için sanayi işin içine

¹⁴⁴ Comer, James, “The History and Culture of Food and Drink in the Americas: North America from 1492 to the Present”, İçinde: Kenneth F. Kiple ve Kriemhild Conee Ornelas, *A.g.e.*, s. 1322.

¹⁴⁵ *A.g.m.*, s. 1307.

¹⁴⁶ *A.g.m.*, s. 1313.

¹⁴⁷ Boudan, *A.g.e.*, s. 329.

girerek konserveleşmiş hazır yiyecekleri üretmeye başladı. Tıpkı İngiltere’de olduğu şekliyle ABD mutfağı, zevk ve nezaketten kopuk, nitelikten çok niceliğin öne çıktığı bir beslenme mutfağı haline geldi. Hem fabrikalar, hem de evler için çabuk ve basit hazırlanan besinlerin üretilmesi, ABD halkının zaten çok da gelişmemiş olan diyetetik anlayışını daha da kökleştirmeye başladı. Aradan geçen bir yüzyıldan sonra ABD mutfağı, pasta, şeker, ızgara et ve beyaz sosun egemen olduğu dar bir sanayi mutfağı haline geldi.¹⁴⁸ Bilimsel beslenme ve kadının özgürlüğü adına güdülen bu anlayış, ahlaki ve siyasi değerler adına bir politik tavır olarak eğitimle de işlendi.

1950’li yılların sonunda, sofrada sunulmak üzere fabrikada üretilen yemeklerin daha az maliyetle daha çok kazandırması, dondurulmuş gıdaların yaygınlaşmasını sağladı. Bu gelişme, ABD’de ev mutfaklarının bitişinden sonra, cılız olarak varlığını sürdüren geleneksel veya geçerli olan zanaat lokantacılığın da sonunu hazırladı.

Amerikan mutfağı ülkenin gelişme biçimine uygun olarak, dünyanın her yerinden gelen insanların yanı sıra, dünyanın her yerinden gelen yemeklerin de bulunduğu bir mutfaktır. Ancak dünya mutfaklarından alınan yemekler, “Amerikanize” edilerek alınmaktadır. Amerika’da yenilen hiçbir yemek, Eski Dünya’daki halinin eşi değildir.¹⁴⁹ ABD mutfağı, kâr ve pazar uğruna moda ile dünya geleneksel mutfaklarını birleştirerek Amerikanvari sunumları ve basitliğiyle sürekli değişen bir mutfaktır.

20. yüzyılın sonlarından itibaren ABD’de evde kalıp yemek yapan kadın artık yok gibidir. Çalışan ve ekonomik gücü olan kadınlar yemek yapmayı beceremedikleri gibi, bu işe zaman da ayırmak istememektedirler. ABD’de bugün yemeklerin yarısından fazlası ev dışında yenmekte ve bunların da büyük kısmını önemli ölçüde *fast food* ürünleri oluşturmaktadır. Giderek tam bir *fast food* diyetetiğine dönüşen ABD mutfağı, ekonomik gücü ve oluşturduğu tüketim kültüründen kâr etme arzusuyla küresel bir özellik kazandı.

Kolası, hamburgeri ve McDanolds’u başta olmak üzere küresel bir medeniyet haline gelen bu teknolojik tüketim kültürünün bir dayanağı ve bir değerler anlayışı da

¹⁴⁸ A.g.e., s. 302.

¹⁴⁹ Belge, A.g.e., s. 267.

bulunmamaktadır. Bu kültürün, belli bir medeniyet ve mekâna dayalı olmaması, onun yaygınlaşmasını sağlayan en önemli etken olmaktadır.¹⁵⁰

Bu medeniyetin kola ve hamburger gibi tek tipleşen basit ürünleri, bütün dünya mutfakları ve insanlar üzerinde bir sıradanlaşma ve mekanikleşmeyi de başlatmış bulunmaktadır. Bu ürünleri yemenin belli bir tarzı yoktur. Yatarken, yürürken, direksiyon başında, kamuda, evde, işte ama büyük ihtimalle tek başına ve belli bir öğüne bağlı olmaksızın tüketilmektedirler. Bu yüzden aile bağlarının da gevşemesine yol açan küresel mutfak, dünyanın her tarafında aynı renk mekânlarda, aynı tat ve şekillerde sunumuyla yeni nesilleri de ülkesinin kültürel mirasından koparmaktadır.

Yapılan araştırmalarda, dünya üzerindeki sayıları kiliselerdeki haçlarla yarışan McDanolds restoranlarının¹⁵¹ başını çektiği küresel mutfak, ulusal mutfaklar üzerinde bir tehdit olma özelliğini devam ettirmektedir. Her ne kadar küresel mutfanın kökleri ABD'ye dayansa da Amerikalı da değildir. Bu atomize edici, değerlerden, zamandan, mekândan ve tarihten bağımsız mutfak, sadece Doğu mutfakları için tehlike olmayıp; aynı zamanda Batı ve ABD mutfakları için de kimliksizleştirici bir tehlike olarak dünya insanlığının karşısında durmaktadır.

Ancak, 21. yüzyıla gelindiğinde, beslenmeye bağlı pek çok hastalığın da ortaya çıkmasıyla, sanayi üretimine dayalı *fast food* özellikli küresel tüketim, derinden sorgulanmaya başlanırken, aynı zamanda da geleneksel mutfakçı içine alan daha organik yeni diyetetik usulleri oluşturma çabasına girildiği görülmektedir.

¹⁵⁰ El-Messiri, Abdulvahab, *Hamburger Medeniyeti*, İstanbul: Mana Yayınları, 2010, s. 183.

¹⁵¹ *A.g.e.*, s. 186.

II. BÖLÜM

DİNLER VE MUTFAK KÜLTÜRLERİ

A. İlkel Dinlerde Mutfak Kültürü

İlkel kabile, günümüzde yaşamakta olan veya yakın zamanlara kadar yaşamış bulunan; gelişmiş bir hayat tarzına ulaşamamış, geçimlerini avcılık, balıkçılık ve toplayıcılıkla sağlayan, yazısız ve tabii yaşayan küçük topluluklara denilmektedir.¹⁵² Günümüzde Afrika, Avustralya, Pasifik Okyanusu, Cava, Brezilya gibi yerlerde yaşamaktadırlar.

Bugün dünya nüfusunun % 5'ini ilkel kabile dinlerine mensup insanlar oluşturmaktadır.¹⁵³ İlkel kabile dinleri bir kabileye mahsustur. Her kabilenin dini kendine mahsus olsa da, yine de bütün ilkel dinlerin ortak özelliklerinden bahsetmek mümkündür. Genellikle kabilenin ismiyle anılan ilkel dinlerin kutsal kitapları ve yazılı kaynakları yoktur. Yüce bir tanrı anlayışının bulunduğu bu dinlerde, kabile fertleri dinin tabii üyesidir. Ahret inancının net olmadığı ilkel dinlerde büyü ve büyücüye oldukça önem verilmektedir.

Gelişmiş toplumlarda olduğu gibi ilkel topluluklar arasında da nelerin yenilip nelerin yenilmeyeceğini değişik ölçülerde dinler belirlemiştir. Ayrıca, ilkel din mensuplarına göre, tabiattaki her şey bilinçli ve ruhludur. İnsan da totem ve tabu kapsamında olmayan yiyeceklerle beslenirken bu ruhlara sahip olmaktadır.¹⁵⁴ Bu şekilde besinler de, onlarla beslenen insanlar da belli ölçülerde kutsiyet kazanmaktadırlar. İlkel dinlerde, besin ile inanç arasında kurulan bir başka ilişki de

¹⁵² Tümer ve Küçük, *A.g.e.*, s. 47.

¹⁵³ Kaan, Enver Osman, *Geçmişten Günümüze Dinler ve Mezhepler*, İstanbul: Rağbet Yayınları, 2010, s. 20.

¹⁵⁴ Günbulut, Şükrü, *Ortadoğu Din Kültürü*, Kaynak Yayınları, İstanbul: 1996, s. 36.

fetiş olarak kabul edilen yiyeceklerde gör÷lmektedir. İlkel din mensupları bu yiyecekleri zihni açmak ve besini yiyenin içindeki kötü ruhu kovmak gibi amaçlarla tüketmektedirler.¹⁵⁵

İlkel toplumlarda, yiyecekler her zaman tanrılara sunulan adaklar arasında olmuşlardır. Bu yiyecekler hayvan olabildiğı gibi her türlü meyve, içki ve çeşitli yiyecekler de olabilmektedirler. Sunular bazen bir isteğın gerçekleşmesi karşısında şükür ifadesi olarak, bazen de bir isteğın iletilmesi sürecinde taşıyıcı olarak gerçekleştirilmektedir. Her iki durumda da, tanrıların gücü karşısında acziyetin gösterilmesi söz konusu olmaktadır. Böyle bir durumda, kişiler veya kabile, kendileri için en değerli olanı sunmaları gerekmektedir. Gerçekte yiyecekler hayatta kalmanın olmazsa olmazı olarak kabilenin en değerli mallarıdır.¹⁵⁶

İlkel din mensuplarının sunuları ve buna bağı beslenmeleri arasında insan kurbanı da gör÷lmekteydi. Dış baskılarla yasaklanan insan kurbanlarına daha çok sel, kıtlık, savaş gibi önemli olaylar karşısında başvurulurdu. İnsan kurbanı özellikle İspanyollar öncesi Aztek toplumu arasında yaygındı. Çünkü Ateş Tanrısı onlardan kendisine insan kurban etmelerini isterdi. Aztekler bu inançtan hareketle insan kurban edilen mabedin “*tlacatecco*” adı verilen mihrabında un, bal ve insan kanından büyük bir put yapar ve sonra da kurban olarak sunulan putun ortası oyularak hazır bulunanlar tarafından yenilirdi. Kurbanlar daha çok esirler arasından seçilirdi.¹⁵⁷ Bazen törenle piramitler üzerinden atılan esirlerin eti efendisi tarafından dağıtılır ve etlerden yemek yapılırdı. İnsan eti yemeğı çok beğenilirdi; çünkü bu yemekle tanrıların istediğı düşün÷len besin ikram ediliyordu. Tanrılar bu besini istiyorlardı, çünkü doğal olmayan bir öl÷mün bir enerji fazlasını serbest bıraktığı kabul ediliyordu. Kurban etme, bu enerjiyi yeniden ortaya çıkarmaya imkân sağlıyor ve güneşin simgeleyip topladığı yedek güçleri beslemeye yardım ediyordu.¹⁵⁸

İlkel dinlerde yemek meselesi çoğunlukla totem, tabu ve fetiş gibi ortak kavramların içerisinde bulunmaktadır. İlkel dinlerde tabu bir anlamda haramı ifa

¹⁵⁵ Doğrul, Ömer Rıza, *Yeryüzündeki Dinler Tarihi*, İstanbul: 1947, İnkılap ve Aka Kitabevleri, s. 15.

¹⁵⁶ Beşirli, Hayati, “Yemek, Kültür ve Verimlilik”, İçinde: *Milli Folklor*, Ankara: 2010, Sayı 87, s. 165.

¹⁵⁷ Sarıkçioğlu, Ekrem, *Başlangıçtan Günümüze Dinler Tarihi*, Isparta: Fakülte Kitabevi, 2002, s. 104.

¹⁵⁸ Boudan, A.g.e., s. 287.

etmektedir. Bu yüzden, tabu olarak kabul edilen besin yenilemez. Mesela Malgoches’lerde savaşta askerlerin ölü horoz eti yemesi haramdır.¹⁵⁹ Yenildiğinde kötülük getireceğine inanılan bu inanışların benzerlerine diğer ilkel dinlerde de rastlanılmaktadır.

Alâmet, işaret anlamına gelen totem, tabu ile birlikte ilkel dinlerin beslenme özelliklerini içinde barındıran önemli bir kavramdır. Totem, ilkel kabile dinlerinde kendilerine akraba saydıkları hayvan, bitki veya cansız şeylere verilen isimdir. Totem, kabilenin soyu ve büyük atası sayılmaktadır. O, tabu olarak kabul edilir. Eti, meyvesi yenilemez ve ona dokunulamaz. Ancak yıllık merasimler sırasında yenilebilir ve dokunulabilir. Kutsal olarak görülen toteme yıllık ibadetler sırasında dokunma ve yeme izni verilmesinin arkasında ise, kutsalla bütünleşme arzusu yatmaktadır.¹⁶⁰

İlkel dinlerde tanrı ya da ilahi güçlerle temas kurmanın en tercih edilen yolu yiyecekleri vasıta kılmaktır. Dua esnasında dua edilen yerin önüne içki veya çeşitli yiyecekler konularak dua edilen varlığa sunulur. Bu sayede sunu yapılan tanrı veya ilahi güçlerin gönlü alınmaya çalışılır.¹⁶¹ Yiyecekler var oluşun kaynağı olarak kutsaldırlar. Ayrıca yiyecekler sadece yaşayan insanlar için değil, ölümler içinde gerekli görülmektedir. Bazı kabilelerde ölünün gideceği yere, ruhlar âlemine, sağ salim gitmesini temin için yolculuk sırasında lazım olabilecek birtakım eşyaların yanında, çeşitli yiyeceklerle birlikte ölüyü gömmektedirler. Bütün bunlardan, ilkel dinlere mensup toplumların mutfak anlayışlarının şekillenmesinde dinin önemli bir rol oynadığı anlaşılmaktadır.

B. Hint Dinlerinde Mutfak Kültürü

1. Hinduizm

Hinduizm, M. Ö. 1500’lü yıllarda Baltık kıyılarından göç eden *Arya*’ların Anadolu ve İran üzerinden Hindistan’a gelerek ülkeye hâkim olmaları sonucunda,

¹⁵⁹ Aydın, Mehmet, *Dinler Tarihine Giriş*, Konya: NKM Yayınları, 2008, s. 45.

¹⁶⁰ *A.g.e.*, s.45.

¹⁶¹ Aydın, Mahmut, *Ana Hatlarıyla Dinler Tarihi*, İstanbul: Ensar Yayınları, 2010, s. 52.

kendilerinin Veda inançlarıyla yerli halkın totem inancının birleşmesinden ortaya çıkmış bir dindir.¹⁶² Ancak kendilerini güzel ve üstün ırk olarak gören Aryalar, zamanla imtiyaz ve ırkî bütünlüklerini koruyabilmek için bazı tedbirlere başvurmuşlardır. Bu tedbirler zamanla gelişip sistemleşerek kast adı verilen ve bugün de uygulanan toplumsal sınıfların ortaya çıkmasına yol açmıştır. Zamanla dinî bir akide haline gelen kast sistemi dört hiyerarşik gruptan oluşmaktadır. Bunlar üstünlük sırasına göre şöyle sıralanmaktadır: Brahmanlar (din adamları-bilginler), Kisatriyalar (prensler-askerler), Vaisyaslar (çiftçiler) ve Çudralar (işçiler-köylüler) şeklindedir. Bunlardan başka, herhangi bir kasta dâhil edilmeyen Paryalar vardır ki, tam olarak insan sayılmayan bu insanlardan mikroplardan kaçır gibi kaçılır.¹⁶³ Kastlar doğuştandır ve kastlar arasında geçişgenlik yoktur.

M. S. I. yüzyılda derlendiği sanılan *Manu Kanunnamesi*, pek çok konu ile birlikte Hinduizm'in yemek hukukunu da belirlemiştir.¹⁶⁴ *Vedalar*'ın temel taşı oluşturduğu Hinduizm'in yemek anlayışı, toplumsal kast sistemine göre şekillenmiştir. O kadar ki, besin kast sistemini belirtmede başlıca rol oynar. Kastlarda yemek yeme ve birbirinden yemek alma ilişkilerini, bu hiyerarşide örfi saflık anlayışı belirlemektedir. Üst kastlar alt kaslardan sadece ham (tabii kirlenmemiş) besin alabilir. Alt kast grupları herhangi bir gruptan istedikleri herhangi bir pişmiş yemeği alabilirler. Hinduizm'in yemek anlayışında pişen yemekler *paka* ve *kacha* isimleriyle ikiye ayrılmaktadır. Paka yemeği ev ehli yemeğidir. Haşlanır ve kirlenmeye karşı çok hassas kabul edilir. Bu yüzden, yüksek kastan Hindu evlerinde bazı yemeklere hizmetçiler dokunamazlar. *Kacha* yemeğinde ise, genellikle birbirinden farklı gıda maddeleri kullanılır ve gruplar arasında rahatça takas edilebilir.¹⁶⁵

Bir Hindu'nun doğumdan ölümüne kadarki hayatı belirli merasimleri yerine getirmeye çalışmakla geçmektedir. Bunlardan biri de mabetlerde tanrılara yiyecek ve içecek sunulmasıdır. Hiyerarşi tanrılar arasında da bulunmaktadır. Yüksek düzeyde

¹⁶² Kanatlı, Hasan, *Dünya Dinleri ve İnanç Mezhepleri Tarihi*, İstanbul: Evrensel Değerler Yayıncılık, 2011, s. 41.

¹⁶³ Kahraman, Ahmet, *Dinler Tarihi*, İstanbul: Sümer Matbaası, 1965, s. 78.

¹⁶⁴ Aydın, A.g.e., s. 68.

¹⁶⁵ Goode, Judith, "Yemek", Çev: Fatih Mormenekşe, İçinde: "Milli Folklor", Geleneksel Yayıncılık, Yıl: 17, sayı 67, s. 172-173.

Hint tanrıları için yemekler daha uzağa konulur. Yemek adakları titiz bir şekilde pişirilir ve yüksek kast rahiplerince özel törenlerde kutsanır. Diğer taraftan, bir kimliğe atfedilen yemekten açıkça sakınılır. Sığır eti yiyen yüksek kasttan bir Hintli, diğer et yiyicilere nazaran daha aşağı görülmektedir. Genel olarak ise, vejetaryen olmayan bir Hintli, saflığı bozulacağı için vejetaryen olan Hintliden aşağı sayılmaktadır. Sığır eti yiyenler, vejetaryen ve diğer et yiyiciler tarafından aşağılayıcı kelimelerle kınanmaktadırlar.¹⁶⁶

Hinduların hayatlarının her alanında olduğu gibi, beslenmeleri de tamamen dinidir. Genel hatlarıyla Hinduizm’de, fiziki ve ruhi gelişimi engelleyecek her türlü gıda yasaklanmıştır. Kötü beslenmenin mental sağlığı bozarak, Tanrı ile iletişimin kopacağına inanılmaktadır.¹⁶⁷ Hinduizm’in kutsal kitapları sayılan *Vedalar* ve *Upanişadlar*’da et yemek net olarak yasaklanmamış olmasına rağmen, *Ahimsa*’ya (şiddete başvurmayı yasaklayan ve tamamen barışçıl bir bakış açısı içeren yaklaşım) göre canlıların zarar görmesini engellenmesi amacına uyarak, Hindulardan bir kısmı et yememektedirler. Yenilebilir et anlayışlarında ise, tavşan, köpek, balık, koyun, at, domuz, yılan, kuşlar, kümes hayvanları, fil, deve ve böceklerin yenmesi yasaklanmıştır. Öte yandan, ruhi bütünlük arayan kişilerin alkollü içecek içmemeleri, duyguları uyuşturan, duyuları uyaran ve kötü kokan maddeleri (sarımsak ve soğan) tüketmemeleri istenmiştir.¹⁶⁸

Hinduizm’de, yiyeceklerin pişmiş ve saf halleri arasındaki ayırım adeta tabu derecesindedir. Hinduizm’e göre bazı gıdalar ruhu, mantığı ve bedeni saflığa yaklaştırır. Bunlar arasında özellikle sığırdan elde edilen gıdalardan süt, yoğurt ve işlenmemiş tereyağı yer alır. Ruhu saflığa kavuşturmasından şüphe edilen besinlerin, süt veya tereyağıyla muamele edilerek, bir miktar da olsa, saflaştırılabileceği düşünülmektedir. Öte yandan, bu işlemle sığır eti ve alkolün asla saflaştırılamadığı,

¹⁶⁶ A.g.m., s. 174-175.

¹⁶⁷ Günebak, Çiğdem Tuğba ve Merdol Kutluay, Türkân, “Dinler ve Beslenme”, İçinde: *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, Haz: Kamil Toygar ve N. Berkok Toygar, Ankara: THKAT Vakfı Yayınları, 2005, c. 12, s. 273.

¹⁶⁸ Michaels, Axel, *Hinduism: Past and Present*, Translated by Barbara Harshav, New Jersey: Princeton University Press, 2004, s. 183.

tam aksine alkolün sütü bozduğu, ete değen sütün kan kokması sebebiyle asla saflaştırmanın yapılamayacağına inancın daha ağır bastığı görülmektedir.¹⁶⁹

Aralarında *Holi*, *Dusshera*, *Pongal*, *Divali*'nin de yer aldığı, ay takvimine göre ayarlanan 18 büyük bayramda Hindular oruç tutmaktadırlar.¹⁷⁰ Hindu oruçları ferdi olarak doğum günlerinde, evlilik ve ölüm yıldönümlerinde tutulmakla birlikte, yaş, sosyal sınıf, cinsiyet ve dini anlayışa göre değişkenlik göstermektedir. Oruçlar saf gıda tüketiminden, sadece vejetaryen gıda alımına ya da sevilen gıdaların tüketilmesine kadar değişir. Hindu oruçlarında mutlak bir açlık yoktur. Genellikle Pazar günleri oruç tutulmakla birlikte, gecesinde yeni ay ve dolunay yükselecek olan günler, her ayın 10. ve 11. günleri, ay ve güneş tutulması olan günler, dönenceler ve gezegenlerin kesişmesinde de oruç tutulduğu bilinmektedir.

Hinduizm'e göre yemeğin yapıldığı ve yenildiği kaplar saf olmalıdır. Bu yüzden daha saf olarak görülen metal kapların kullanımı, saf olarak görülmeyen ağaç ve kil kaplardan daha yaygındır. Bu düşüncenin arkasında ağaç ve kil kapların kolay temizlenememesi ve besin kokuların onlara sinmesi yatmaktadır.¹⁷¹ Beslenmede saf (temiz) olanı aramak, ham maddeyi elde etmekten yemeğin pişmesine ve oradan da yeme şekline kadar uzanmaktadır. Bu inançtan hareketle bedenin sol tarafı, özellikle sol el, saf görülmediği için, İslam'da olduğu gibi sol ele tuvalet temizliği görevi verildiği için yemekler sağ elle yenilmektedir. Hindular, ne çok erken, ne çok geç, ne de çok fazla yemek yerler. Her şeyin miktarını ayarlamayı bilirler. Hinduizm'de yemeklerle birlikte içilebilecek en iyi içecek sudur. Su ayakta içilmelidir. Çünkü bu şekilde düşük sınıftan birinin elleyerek suyu kirletmiş olma ihtimaline karşılık, ayakta içilerek kirli suyun daha kolay vücuttan atılacağına inanılmaktadır.¹⁷²

2. Budizm

Budizm, M. Ö. VI. yüzyılda Hindistan'da Hinduizm'in politeist anlayışına, din adamlarının (Brahmanlar) otoritesine ve kast sistemine tepki olarak doğmuş protest

¹⁶⁹ Michaels, *A.g.e.*, s. 181-182.

¹⁷⁰ Yitik, Ali İhsan, *Hint Dinleri*, İzmir: İzmir İlahiyat Vakfı Yayınları, 2005, s. 34-45.

¹⁷¹ Michaels, *A.g.e.*, s. 181.

¹⁷² Günebak ve Kutluay Merdol, *A.g.m.*, s. 273.

bir dindir. Budizm'in kurucusu, Siddhartha Gautama'dır. M. Ö. 563-483 yılları arasındabugünkü Hindistan'ın Nepal sınırları içerisinde kalan bölgede yaşamış aristokrat bir Hindu kabile reisinin oğludur. Diğer bir söylemle kast sistemi içerisinde ikinci sırada yer alan Kşatriya (prensler ve savaşçılar) sınıfına mensuptur.¹⁷³

Falında görülenin aksine “*buda*” olması istenilmeyen Siddhartha'dan uzun yıllar hayatın bütün olumsuzlukları saklanmış ve kendisi sarayın dışına çıkarılmamıştır. Dışardaki gerçek hayatı fark edince, sarayda kendisine sunulan safahat dolu hayatı bırakıp kaçarak gerçeğin bilgisinin peşine düşen Siddhartha, bu amacına ulaşmak için Hindu rahibi olarak dünya zevklerine nefsinin kapatmıştır. Altı yıl süren ve kendisini oldukça yıpratın yeni sefalet hayatı ile saray yıllarını karşılaştıran Siddhartha, bu iki aşırı hayat arasında orta bir yol aramaya karar vermiştir. Ona göre sonsuz mutluluğa giden yol ancak orta yol ile mümkün olabilecektir. Bu yolda insan dünyanın zevk ve acılarına nötr kalmalıdır.¹⁷⁴ Yeni kararının bir sonucu olarak, incir ağacının altında acı ve ızdırabın sırrını düşünüp meditasyon yaparken zihni aydınlandı ve “*Buda*” olmuştur. ızdırapların sebeplerinin ihtiraslar olduğunu fark edenBuda, bulmuş olduğu hakikati yaymaya başlamıştır. Ömrünün yaklaşık son elli yılını vaazlarla geçiren Buda, vaazlarında keder denizi olan ve tenasühün bulunduğu bu dünyadan kurtularak sonsuz mutluluk olan Nirvana'ya ulaştıracak olan “*orta yolu*”nu telkin etti.¹⁷⁵ Tanrı ile ilgili görüşleri belirgin olmayanBuda'nın ölümünden sonra, Budistlerin ilgilerini kâinatı kimin yarattığından çok ızdıraplardan ve tenasüh (ruh göçü) çemberinden kurtulmak için ahlaki değerler çekmiştir. Bu ahlaki değerler ya da prensipler aynı zamanda Budizm'in beslenme anlayışını da belirlemiştir.

Budizm'in beslenme anlayışı, her Budist'in uymak zorunda olduğu “*beş emir*” içerisinde bulunmaktadır. Güzel ahlaklı olabilmenin olmazsa olmazlarından olan beş ilkeden ikisi beslenme ile ilgilidir. Bu “*beş emir*” içerisinde olanların ilki, Hint geleneğinin önemli bir yanını oluşturan, öldürmemek ve zarar vermemek ilkesi olan,

¹⁷³ Kaan, *A.g.e.*, s. 43.

¹⁷⁴ Laumakis, Stephen J., *An Introduction to Buddhist Philosophy*, Cambridge University Press, 2008, s. 45.

¹⁷⁵ Tümer ve Küçük, *A.g.e.*, s. 131-132.

“*ahimsa*”dır.¹⁷⁶ Budizm’de canlılar birbirinin akrabası sayılır ve hiçbir canlıyı incitmemek esastır. Çünkü tenasüh inancına göre bugün hayvan olanın sonraki hayatta insan, insan olanın da hayvan olarak gelebileceği kabul edildiğinden hayvanlara zarar vermekten çekinilmektedir. Hayvana zarar verenin sonraki hayatta dünyaya hayvan olarak geleceğine ve aynı muameleyle karşılaşacağına inanılmaktadır. O halde, hayvan kanı dökmemeli ve onlara zarar verilmemelidir.¹⁷⁷ Bu anlayıştan hareketle bazı Budistler lakto-ovo vejetaryendirler,¹⁷⁸ vejetaryen olmayanlar da, hayvanları Budist olmayanların boğazlaması şartıyla etlerinin yenilebileceklerini kabul etmektedirler. Vejetaryenliğin sıkı kurallara bağlı olmadığı Budizm’in manastır kurallarına göre insan, fil, at, köpek, yılan, aslan, kaplan, leopar, ayı ve sırtlan eti yenmemelidir.

Beş ahlaki emirden bir diğeri olan ‘sarhoşluk veren içkilerin içilmemesi’ ilkesi de, Budizm’in yeme içme ile ahlak arasında kurduğu doğrudan ilişkiyi göstermektedir. Her şeyde olduğu gibi beslenmede de insan kendisini zaafa uğratan veya zevk veren yiyecek ve içeceklerden uzak durmalıdır. Bunun sebebi, zaaf ve zevkler ızdırabın kaynağı oldukları için, boğazdan aşağıya inen her lezzet lokması ızdırapların artmasına sebep olacaktır. Hiçbir zaman zevkten zevk alınamaz. Çünkü zevk tohumunun meyvesi ızdıraptır.¹⁷⁹ O halde zevk için yenen yemek ızdırap vereceğinden, yemek sadece hayatiyeti devam ettirmek için yenmelidir. Eğer insan, yemek ve cinsellik başta olmak üzere zevk veren bütün arzularından kurtulabilirse, dünyaya duyduğu susuzluğu da dinecektir. Bu da *Nirvana*’ya giden sonsuz huzur yolunu açacaktır.¹⁸⁰ Budistler, yeme içme ile ilgili bu iki ilkeden hareketle kasaplık, balıkçılık ve içki üretilip satmak gibi meslekleri gayri ahlaki görmüşlerdir.

Yeme ve içmenin de içinde bulunduğu ahlaki yasaklara daha sonra rahipler sadece kendilerini bağlayan yeni kurallar ilave etmişlerdir. Bunların içersinde yemekle ilgili olanlar, ölçsüz yemekten uzak durmak ve öğle yemeğinden sonra

¹⁷⁶ Cilacı, Osman, *Günümüz Dünya Dinleri*, Ankara: Diyanet İşleri Başkanlığı Yayınları, 1995, s. 138.

¹⁷⁷ Tümer ve Küçük, *A.g.e.*, s. 166.

¹⁷⁸ Günebak ve Kutluay Merdol, *A.g.m.*, s. 271.

¹⁷⁹ Dhammapada, *Mükemmelliğe Giden Yol: Buda’nın Öğretileri*, Çev: Cengiz Durkan, İstanbul: Dergâh Yayınları, 2005, s. 56.

¹⁸⁰ Hosein, Imran N., *İslam and Buddism in the Modern World*, Centre for Research and Training in Da’wah Methodology, World Federation of İslamic Missions, Karachi, Pakistan: 1976, s. 19.

ertesı güne kadar ağza başka bir şey koymamaktır. Az bir besinle yaşayan rahipler yiyecek için çalışmazlar. Diğer insanların kendilerine verdikleri sadakalarla hayatlarını sürdürürler. Öte yandan kendileri dilencilik yaparken, ikramı da en yüksek fazilet olarak görmektedirler.¹⁸¹ Ayrıca rahip ve rahibelerin uyması gereken kurallar arasında, günahların oruçlu iken itiraf etme zorunluluğu bulunmaktadır. Bunun sebebi ise, aç olan insanın hakikate daha yakın olacağı anlayışından kaynaklanmaktadır. Buna karşılık mücahede ve riyazeti de doğru bulmayan Budizm; besinlere iyi-kötü değer biçmeyen, bollukta sevinmeyi ve kıtlıkta üzülmeyi ızdırabın kaynağı olarak gören bir orta yol mutfak kültürüne sahip bir dindir.

C. Çin Dinlerinde Mutfak Kültürü

1. Taoizm

Mistik bir anlayıştan hareketle basit bir hayat biçimini ve olayların tabii akışını önlemeye çalışmama ilkesini düstur edinen Taoizm, Çin'in milli dinlerinden biridir. Taoizm, M.Ö. VI. yüzyılda yaşadığı sanılan, hayatına dair pek bilgi bulunmayan Lao-Tzu (Lao-Tse) tarafından kurulmuştur.¹⁸² Asıl adı Li-Tan'dır. Lao-Tzu ismi ona sonradan verilmiştir. Lao-Tzu 'yaşlı veya eski üstat' anlamına gelmektedir. Efsanevi bir hayatı olan Lao-Tzu, Çin'in Çu eyaletinde doğmuştur. Gençlik yıllarında bir süre saray arşivciliği yaptıktan sonra kendisini tarih araştırmalarına vermiştir. Daha sonra dünyayı boşlayarak züht hayatına dönen Lao-Tzu, Han Kvan Bölgesi'nde bir dağ yamacına bir kulübe inşa ederek burada yaşamaya başlamıştır. Uzun yıllar burada kalan ve Tao-Te-King isminde bir de kitap yazan düşünür, yaşı sekseni aştıktan sonra Batı'ya doğru yolculuğa çıkmış ve bir daha da geri dönmemiştir.¹⁸³

Taoizm, 'Tao' kavramı üzerine kurulmuştur. Yol (evrenin yolu, özü, yasası) anlamına gelen *Tao*, tam olarak açıklamayan bir kavramdır. *Tao*, gizlidir ve isimlidir; ama o, âlemin nizamıdır ve bütün olayların kendisinden çıktığı ve her

¹⁸¹ Sarıkçıoğlu, A.g.e., s. 211.

¹⁸² Hançerlioğlu, Orhan, *Dünya İnançları Sözlüğü*, İstanbul: Remzi Kitabevi, 1993 s. 492.

¹⁸³ Sarıkçıoğlu, A.g.e., s. 225.

şeyin yine kendisine döneceği ebedi özdür. Lao-Tzu pek çok defa onun ismini bilmediğini ama kendisinin onu *Tao* olarak çağırdığını söylemiştir.¹⁸⁴ *Tao*, *yin* ve *yang* denen pasif dişi ve aktif erkek elementlerinin uyumlu birliğidir. Bunlar dairevi şekilde birbirine girmiş, kâinatın ezeli kuvvetleridir. Aralarında zıtlık yoktur.¹⁸⁵

Her şey *Tao*'dan çıktığı için, dünya ve üzerindeki her şey de *Tao* gibi *yin* ve *yang* elementlerinin birleşmesinden meydana gelmiş olan *Tao*'nun yansımalarıdır. Ancak, dünyada asıl gerçek *Tao*'dur. Gerçekliği olmayan dünyaya bağlanmamak gerekir. Bu da, *yin yang* prensiplerinin hayata dengeli uygulanmasıyla gerçekleştirilebilir. Amaç *Tao*'ya ulaşmaktır. İnsan dünyaya tepkisiz kalarak ve uzun yaşayarak bu amaca ulaşabilir. Tabiatçı bir anlayışa sahip olan Taoizm'in beslenme anlayışı da bu felsefeye dayanmaktadır. Ruhu dingin kılmak ve uzun yaşamak için yiyeceğe, beslenmeye, soluk olmaya ve cinsel işlere bağlı belirli sayıda bir takım usûlleri içine alan sağlığı koruma metotlarını uygulamaya ihtiyaç bulunmaktadır. Bular arasında bazen oruç tutmak, bazen de bol bol yiyip içmek, bütün vücudu ile soluk almak, kızığankızlar arasında ya da bunlardan birinin üzerinde rengi değişmeksizin yatmak sayılabilir.¹⁸⁶

Mutlak sükûnet ve rahatlık içinde arzu ve istekleri terk ederek dünyaya sırt çeviren bir hayat tarzını *Tao* ile birleşebilmek ve uzun yaşamak için elzem gören Taoist ahlak, beslenme meselesini de aynı ahlaki çerçeveden ele almaktadır. Hububatın ateşe atılmaması, sığira ve domuza sahip olunmaması, kanat ve çok baharat yemenin yasak olması, çok değerli kaplarda ve yalnız başına yemek yenilmemesi gibi yasakları da bu amaca yöneliktir.¹⁸⁷ İnsan damak zevki için yememelidir; çünkü zevk zaafıdır, dünyaya bağlanmaktır. İnsan, sadece kendisine uzun ömür sağlayacak beslenmeyi takip etmelidir.

Et, alkol, kafein, beyaz un ve şeker gibi besinlerin belli miktarlarda tüketilmesinin bir sakıncası yoktur. Burada göz önüne alınması gereken anahtar kelime “ölçülülük” olmalıdır. Ekşi, acı, tatlı, baharatlı ve tuzlu tatları içeren gıdalar

¹⁸⁴ Störig, H. J., *İlkçağ Felsefesi: Hint, Çin ve Yunan*, Çev: Ömer Cemal Güngören, İstanbul: Yol Yayınları, 1994, s. 144.

¹⁸⁵ Sarıkçıoğlu, A.g.e., s. 224.

¹⁸⁶ Challaya, Felicien, *Dinler Tarihi*, Çev: Semih Tiryakioğlu, İstanbul: Varlık Yayınları, 1960, s. 88.

¹⁸⁷ Aydın, A.g.e., s. 69.

bir ölçülülük içerisinde alınmalıdır. Hangi tadın ne oranda alınacağı mevsime ve kişinin metabolizmasına bağlı olarak değişmektedir.

Haddinden fazla yeme veya ihtiyacın altında yeme zihni yavaşlatır ve bedeni zorlar. Bu yüzden beslenirken, o an itibariyle sağlık ve uzun yaşam için gerekli olan besin, ihtiyaç duyulduğu kadar yenmelidir. Ayrıca, sağlığa zararlı ve zaaf olarak görüldüğü için herhangi bir besine bağımlılık da hoş karşılanmaz. Öte yandan, soğan ve sarımsak gibi nefesi kötü kokutan besinlerin canlıyı harekete geçiren ve hayati bir öz olan *qi* üzerinde kirletici etkisi olduğundan tüketimi hoş karşılanmaz.¹⁸⁸

Sonuç itibariyle, uzun ömürlülük ve ölümsüzlük arayışının bir sonucu olarak ortaya çıkan Taoizm'in diyetetik anlayışı, canlılığın kaynağı olan *qi*'nin beslenmesi üzerine kuruludur. Hayati bir unsur olan *qi*'yi besleyen ve onun için kullanılan her şey yemektir. Havaya, toprağa veya denize yemek denildiğinde *qi*'nin beslenmesi için onlardan yararlanmak, onları kullanmak anlaşılmalıdır.¹⁸⁹ Her tat *qi*'nin bir yanını beslemektedir. İnsan da bu ölçüye göre beslenmelidir.

2. Konfüçyanizm

Bir dinden ziyade ahlaki bir sistem olan Konfüçyanizm, Çin dinlerinin en eskisi ve en büyüğüdür.¹⁹⁰ Konfüçyanizm'in kurucusu, Çin tarihinin en önemli ve etkili düşünürlerinden biri olan Konfüçyüs'tür. Buna rağmen Konfüçyüs'ün hayatı ile ilgili bilgiler genel olarak mitolojik ve efsanevi bir karakter arz etmektedir. Bunun sebebi ise, düşünürün hayatının ölümünden sonra kendisinin yarı ilahi bir konuma yükseltildiği dönemlerde kaleme alınmış olmasıdır. Bu mitolojik bilgilerden Konfüçyüs'ün yaklaşık M.Ö. 551 yılında Çin'nin Lu eyaletinde soylu bir ailede dünyaya geldiği ve kendisine K'ung Ch'iu adının verildiği anlaşılmaktadır. Sonradan K'ung Fu Tzu (Üstad K'ung) lakabı ile anılan düşünürün, *Konfüçyüs* Latince söyleniş şeklidir.¹⁹¹

¹⁸⁸ Boudan, *A.g.e.*, s. 268.

¹⁸⁹ Neel, Alexandra David, *Çin, Tibet ve Hint Öğretilerine Göre Ölümsüzlük ve Tekrar Doğuş*, Çev: Mehmet Kundakçıoğlu, İstanbul: Ruh ve Madde Yayınları, 1987, s. 20.

¹⁹⁰ Cılalci, *A.g.e.*, s. 157.

¹⁹¹ Tümer ve Küçük, *A.g.e.*, s. 59.

Üç yaşında babasını kaybeden Konfüçyüs, hayatının ilk yıllarında yoksulluk içinde yaşamıştır; ancak o zor şartlara rağmen öğrenmeye olan merakından hiçbir zaman vazgeçmemiştir. 19 yaşında evlenen ve iki çocuğu olan Üstad K'ung, 20 yaşında öğrenci yetiştirmeye başlamıştır.¹⁹² Eskilerin hikmetini kendisine metot olarak seçen düşünürün şöhreti kısa sürede yayılmıştır. Çin'in kurtuluşu için, semavi iradeye uygun, eskilerin faziletleriyle barış ve refah getirecek siyasi-ahlaki bir sistem üzerinde yoğunlaştı. Nasihatlerini dinleyecek ve sistemini uygulayacak hükümdarlar bulmak için Çin devletinin dört bir yanını dolaştı. Ancak yıllar sonra amacına ulaşmadan geri döndüğünde artık ihtiyarlamıştı. Hayatının son beş yılını öğrencilerine ve doktrini öğretmeye veren Konfüçyüs, M.Ö. 479 yılında 72 yaşında öldü.¹⁹³ Ölümünden sonra şöhreti her tarafa yayılan filozofun mezarı bir hac yeri haline geldi. Bir din kurmayı hedeflemediği halde adına tapınaklar yapılan Üstad K'ung'un öğretileri, Konfüçyanizm dini olarak gelişti ve 1912 yılına kadar da Çin'in tek resmi dini oldu.¹⁹⁴

Hayatını Çin klasiklerini öğrenmeye ve geliştirdiği sosyal öğreti ışığında Çin toplumunda baş gösteren huzursuzluğu sona erdirerek tekrar huzuru sağlayacak bir yönetim tesis etmeye adanmış Konfüçyüs, insanların ahlaki karakterlerini üst seviyeye çıkarmaları gerektiği üzerinde ısrar etmiştir. Onun öğretisi orta yolu takip ederek kültürlü ve nazik üstün insanı ortaya çıkaracak bir ahlaki sistemdi. Sevgi, empati, barış, bilgi ve saygı üzerine kurulan Konfüçyanizm'in beslenme anlayışı da aynı felsefi temeller üzerinde oluşmuştur.¹⁹⁵

Konfüçyüs'e göre, bidayette kaos halinde olan evren, yaratıcı prensip olan Tanrı Tien'den çıkan *yin* ve *yang* sayesinde düzene girmiştir. Bunlar birbirlerine karşılıklı tesir ederek elementleri meydana getirmiş, elementlerin birleşmesinden de evren meydana gelmiştir. Biri diğerini dengeleyen *yin* ve *yang* düalizmi evrende her şeyde bulunmaktadır.¹⁹⁶ Her şeyin oluşum ve bozulma sebebi bu ikisidir. Taoizm'de

¹⁹² A.g.e., s. 60.

¹⁹³ Aydın, A.g.e., s. 201.

¹⁹⁴ Hançerlioğlu, A.g.e., s. 266.

¹⁹⁵ Güç, Ahmet, "Konfüçyanizm", İçinde: *Yaşayan Dünya Dinleri*, Edi: Şinasi Gündüz, Ankara: Diyanet İşleri Başkanlığı Yayınları, 2007, s. 395.

¹⁹⁶ A.g.e., s. 397-98.

¹⁹⁶ A.g.e., s. 397-98.

olduğu gibi, Konfüçyanizm’de de besinlerin bir kısmı *yin* içerikli iken bir kısmı da *yang* içeriklidir. Sağlıklı bir beslenme için bu ikisinin dengelenmesi gerekmektedir. İki inanç arasındaki fark, Taoizm ihtiyaca göre çok veya az yemeyi gerekli görürken, Konfüçyanizm her durumda olduğu gibi beslenmede de ‘*orta yolu*’ erdem olarak görmektedir.

Konfüçyüs’ün beslenme alışkanlığının ve bu konudaki görüşlerinin ne olduğu, onun ölümünden sonra müritlerinin kaleme aldığı konuşmalarından anlaşılmaktadır. Bu konuşmalarda şöyle denilmektedir: ‘*Üstad pirincin çok temiz ve etin ince kıyılmış olmasını isterdi. Sıcak ve rutubetli havalarda bozulmuş ve ekşimiş pirinç, balık ve eti asla yemezdi. Rengi bozuk ya da kötü undan yapılmış, iyi pişmemiş yemeklere el sürmezdi. İyi doğranmamış et ile ona uymayan sosu istemezdi. Eti çok olunca pirinçten fazlasını bırakırdı. Yalnız şarabı canı çektiği kadar içerdi; yine de aşırıya kaçmazdı. Pazardan alınan şarabı içmez, kurutulmuş eti yemezdi. Yemek yerken zencefil otu kullanırdı. Yemeği çok yemezdi. Hükümdarla kurban ayininde birlikte olacağı zaman, bir gece önce alınmış eti kullanılmazdı. Üç günlük eti ev halkı da yemezdi. Yemekte ve yatakta hiç konuşmazdı. Yemeği pirinç ile sebze çorbasından ibaret ise de, bunlardan bir kısmını ikram ederdi. Bir şölende, önüne çok yemek geldiği zaman suratını asar ve ayağa kalkardı. Bilmediği bir şeyi içmezdi. Az yerdi*’.¹⁹⁷ Yine aynı eserde onun yemek anlayışı ilgili olarak, ‘*Oruçlu iken temiz giyinirdi. Yine oruçlu iken yemeğini ve evde oturduğu minderini sürekli olarak değiştirirdi,*’¹⁹⁸ denilmektedir.

Eski Çin geleneklerinin kaideleşmiş şekli olarak da görülen Konfüçyanizm, ataların ruhlarına saygı kültürünü beslenme anlayışını da içinde barındıran önemli bir ibadet şekli olarak devam ettirmiştir. Geçmişte olduğu gibi günümüzde de Çin evlerinde atalara ait bir köşe bulunmaktadır. “*Ecdad levhaları*” adı verilen tabletler bu köşede saklanır. Levhalarda ölmüş ataların isimleri yazılır. Çinliler bu levhaların önünde kurban takdim eder, adaklarda bulunurlar, düğün merasimleri burada yapılır. Kurban, Konfüçyanizm’de ibadetlerin en önemlisi sayılmaktadır.¹⁹⁹ Meyveler, pişirilen yemekler bu levhaların önüne konur. Bu saygı gösterilerinin nedeni ev ve

¹⁹⁷ Konfüçyüs, *Seçme Konuşmalar*, Çev: Hakan Arslanbenzer, İstanbul: Şule Yayınları, 1997, s. 88.

¹⁹⁸ *A.g.e.*, s. 89.

¹⁹⁹ Güç, *A.g.m.*, s. 390.

mezar etrafında dolaşan ölmüş ata ruhlarının ancak bu şekilde mutlu olacaklarına, huzur bulabileceklerine olan inançlarıdır.

Öğretisinde dürüstlük, sağlığa ve ölçülülüğe özel önem atfeden Konfüçyüs, bu anlayışı ile ilgili şöyle demektedir: *‘eğer yiyecek iri taneli pirincin ve içecek temiz suyum, bir de yastık olarak kıvrılmış kolum varsa, memnun ve mutluyum. Ama yoksullukla kazanılmış zenginlik ve itibar bana göre gezici bulut gibidir.’*²⁰⁰ Ona göre büyük ya da erdemli insan yemeklerde karnının doyup doymayacağı ile ilgilenmemelidir. Yemeğin amaç edinilmesi ve ölçünün aşılması ahlaki bir zafiyettir. Besinlere dair belli bir yasağı olmayan Konfüçyanizm’in, temizlik, tazelik ve ölçülülük üzerinde ısrar etmektedir.

D. Japon Dininde/Şintoizm’de Mutfak Kültürü

Şintoizm, Japonların yerli dini inançları olan *“kami”* (kutsal ruhlar) fikrinden çıkmıştır.²⁰¹ *‘Şinto’* kelimesi *“Tanrıların veya Kamilerin Yolu”* anlamına gelir. Şinto, *“Shin, Shen”* (tabiat ruhu) ve *“To, tao”* (yol) manasına gelen iki kelimenin birleşmiş halidir. Japon dilinde uzun süre *“Kami no miçi”* şeklinde ifade edilmiş olan bu tabir yerine, M.S. VI. yüzyıldan itibaren Japonya’yı etkisi altına almaya başlayan Budizm’den, eski dini inançlarını ayırabilmek için Japonlar tarafından *“Şinto”* tabiri kullanılmaya başlanmıştır.²⁰²

İnançları ve uygulamaları bakımından bir hayli karmaşık olan Şintoizm, Japonya’nın antik dönemlerinden beri milli bir din olarak varlığını devam ettirmiştir. Herhangi bir kurucusu bulunmayan Şintoizm, diğer bütün dinlere tepki göstermeyen Budizm ve Konfüçyanizm’den bir hayli etkilenmiş olan politeist bir dindir.

Tanrılarına yüce, üstün anlamına gelen *“kami”* adını vermektedirler. Ruh, ölümden sonra varlığını devam ettirmektedir. Ölen herkes *“kami”* olur; ancak her *“kami”* tanrı olamayabilir. Sekiz milyon tanrı bulunduğu inanılmaktadır. Bu

²⁰⁰ Hammerton, John Alexander ve Mee, Arthur, *Geçmişten Günümüze Çığır Açan Felsefeciler*, Çev: Arıcan Uysal, İstanbul: Nokta Kitap Yayınları, 2008, s. 129.

²⁰¹ Wolféren, Karel Van, *Japon Gücünün Sırrı*, Çev: İnci Kurmuş, Ankara: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, 1992, s. 316.

²⁰² Tümer ve Küçük, *A.g.e.*, s. 74.

tanrıların en büyüğü ise, sekiz köşeli ayna ile sembolize edilen Güneş Tanrıçası *Amaterasu*'dur. Ancak dünyayı, Gök ülkesini temsil eden *Amaterasu*'nun değil, bir tanrılar meclisinin yönettiğine inanılmaktadır.²⁰³ Neredeyse her şeyin özel bir tanrısı olan Şintoizm'de, konumuzla doğrudan ilgisi açısından bir de gıda tanrısı olan *Inari* bulunmaktadır. Günümüzde "Pirinç Adam" olarak inanılan, pirinç başakları ve dişi tilki ile tasvir edilen *Inari*'nin, tarımın koruyucusu olduğuna inanılmaktadır.²⁰⁴

Kutsal kitapları, M.S. 8. yüzyıldan itibaren kaleme alınan ve yaratılıştan M.S. 628'e kadarki Japon tarihini anlatan *Kojiki* ve *Nihongi* denilen vakayinâmelerdir.²⁰⁵ Bu metinlerde Şintoizm'in devlet kültürünü içinde taşıyan milli bir din olması ve tabiata tapınmanın önemi gibi iki özelliği ortaya çıkmaktadır. Bahsi geçen ikinci özellik, aynı zamanda Şintoizm'in beslenme anlayışını da ortaya koymaktadır. İlkbaharda toprağın bereketi ve evin mutluluğu için ilkbahar bayramı (Haru Masturi) yapılmaktadır. İlkbaharda dağ tanrılarının pirinç tarlalarına indiğine inanılmaktadır. Kutsal kabul edilen tabiatla yoğun birliktelik, sağlık ve huzur için de, tabii beslenilmesi kültürünün oluşmasını sağlamıştır.²⁰⁶

Yüzbin tapınağın bulunduğu, ailenin bir din ve aile ocağının da bir mabet olarak görüldüğü²⁰⁷ Japonya'da, en önemli ibadet evlerde ve tapınaklarda *Amaterasu* adına yapılandır. Bu ibadetler, dua ve kurbanlardan (özellikle yemek kurbanlarından) ibarettir. Eskiden hayvan kurbanı hatta kendi rızalarıyla insan kurbanı da görülürken, günümüzde bunların yerini daha çok çeşitli eşya ve yiyecek takdimeleri almış bulunmaktadır.²⁰⁸ Bu yiyecek takdimelerinden bazıları tuz, balık, sebzeler, pirinç, pirinç rakısı, beygir, horoz, domuz şeklinde sıralanabilir. Harakiri (karnına bıçak saplayarak kendini öldürmek) yapmak hariç insan kurbanı artık yapılmamaktadır. Yılbaşı, evlilik, düğün, cenaze gibi bütün törenlerde yiyecek takdimeleri başta pirinç ve balık olmak üzere ibadetin ana temasını oluşturmaktadır.

²⁰³ Aydın, A.g.e., s. 72.

²⁰⁴ Tokarev, Sergei Aleksandrovich, *Dünya Halklarının Dinler Tarihi*, Çev: Rauf Aksungur, İstanbul: Ozan Yayınları, 2006, s. 304.

²⁰⁵ A.g.e., s. 305.

²⁰⁶ Aydın, A.g.e., s. 70.

²⁰⁷ Kuzgun, Şaban, *Dinler Tarihi dersleri*, Kayseri: Erciyes Üniversitesi Yayınları, 1993, s. 138.

²⁰⁸ Tümer ve Küçük, A.g.e., s. 76.

Japon halkı, belli bir dinden ziyade, geleneksel halk inançlarının etkisi altındadır. Ata'ya (*kami*) veya ata ruhlarına tapınmadaki amaç, çile birliğini devam ettirmektir. Bu yüzden, Japon gelenekleri aynı zamanda kutsal değerler veya Şinto dininin kendisidir. Buradan hareketle, Japon halkının geleneksel beslenme tarzı da, Şintoizm'in beslenme anlayışını oluşturmaktadır, denilebilir.

En uzun yaşayan ırklar arasında bulunan Japonların, bu özelliğinin sebebi olarak beslenmeleri görülmüştür. Beslenmeleri de inançları gereği tabii olan Japonlar, tabiata olan bağlılıklarından dolayı mümkün olduğunca yemeklerinin tabii özelliğini bozmamaya dikkat etmektedirler. Fazla baharatlı, çok tuzlu ve tatlı yemeklere inançlarının bir sonucu olarak Japon mutfağında rastlamak pek mümkün olmamaktadır.

Son olarak, Şinto beslenmesi içerisinde bizdeki ekmeğin karşılığı olan pirincin kutsal bir besin olarak görülmesinin yanında, çay ve çay merasimlerin kutsal değerinden de bahsetmek gerekmektedir. Çayın hazırlanışı ve sunulduğu dini bir merasim gibidir.²⁰⁹ Çay törenine katılan insanların beden ve ruhları ile birlikte her şey bir uyum içerisinde olmalıdır. Çay törenleri, sükûnu ve barışı sağlayan sığınma yerleridir. Japon kültürü içerisinde ruhu arındırmak için içilmesiyle dini bir anlam yüklenen çay törenleri, hazırlanışı ve sunumu ile birlikte adeta dini içerikli bir sanat faaliyeti olarak da görülebilir.²¹⁰

E. İlahi Dinlerde Mutfak Kültürü

İlahi olmayan dinlerde olduğu gibi, ilahi dinlerin (Yahudilik, Hristiyanlık ve İslam) besin anlayışında da önemli farklılıklar bulunmaktadır. Daha da ötesi ilahi olan aynı dinden ortaya çıkan mezhepler arasında da besin rejimlerine ait büyük farklar bulunmaktadır. Ayrıca aynı ilahi dine mensup bir milletin bile mezhep, iklim ve coğrafya gibi sebeplerden dolayı bir takım farklı besin anlayışları görülmektedir. Bütün bunlara rağmen, herhangi bir ilahi dinin temel olarak pek çok coğrafya ve

²⁰⁹ Günay, Reha, *Tarihsel Gelişimi İçinde Japon Kültür ve Sanatı*, İstanbul: Yıldız Üniversitesi Yayınları, 1986, s. 70.

²¹⁰ *A.g.e.*, s. 38.

millet arasında ortak bir beslenme anlayışından söz edilebilir. Aşağıda da, üç ilahi dinden her birinin genel geçer beslenme anlayışlarından bahsedilecektir.

1. Musevîlikte/Yahudilikte Mutfak Kültürü

Kutsal kitap verilen ilahi dinlerin ilki Yahudiliktir. Hz. Musa peygamberin tebliğ ettiği bu din, bir takım değişikliklere ve kutsal kitabı Tevrat üzerindeki tahriflere rağmen günümüze kadar varlığını devam ettirmiş olan az sayıdaki milli dinlerden biridir.²¹¹ Bugün dünyanın farklı yerlerinde yaşayan Yahudiler, Harran bölgesinde doğduğuna inandıkları Hz. İbrahim peygamberi, Kenan (Filistin) bölgesinde yaşamış olan onun oğlu Hz. İshak ve torunu Hz. Yakup peygamberleri kendilerinin ataları olarak kabul etmektedirler.²¹²

Hz. Yakub'un oğullarının kıskandıkları kardeşi Hz. Yusuf'u bir kuyuya atmaları ve buradan geçen kervan sahiplerinin kuyudaki Hz. Yusuf'u bularak Mısır'a götürüp köle olarak satmaları ile başlayan olaylar,²¹³ çeşitli badireler atlatan Yusuf'a peygamberliğin verilmesi ve kendisinin Mısır ekonomisinin başına geçmesiyle başka bir veçhe kazanır. Hz. Yusuf, daha sonra bütün ailesini de Kenan (Filistin) bölgesinden buraya getirmiştir. Yıllar içerisinde burada çoğalan ve Mısırlıların baskılarına maruz kalan Yahudileri, Hz. Musa peygamber ikna ederek atalarının geldiği yer olan Kenan bölgesine geri götürür.²¹⁴ Bu sırada Yüce Allah Tûr-u Sina'da Hz. Musa peygambere vahy ederek Tevrat'ı verir. Tevrat, zaman içerisinde muharref bir kitap haline gelse de, Yahudilerin pek çok hususta olduğu gibi, beslenme anlayışlarının oluşmasını da sağlayan bir kutsal kitap olarak belirleyici rolünü devam ettirmektedir. Yahudilerin bütün hayatları emir, ayin ve yasaklara tabidir. Bunların en önde geleni de şüphesiz yiyeceklerle ilgili olanlardır.

Yahudilikte eti yenen ve yenmeyen hayvanlarla, bunların pişirilme usulüyle ilgili oldukça detaylandırılmış ve adına *kaşrut* denen kurallar söz konusudur. Yahudi hukukunda büyük yer kaplayan ve mahiyeti gereği Yahudilerle Yahudi olmayanlar

²¹¹ Tokarev, *A.g.e.*, s. 393.

²¹² Cilacı, *A.g.e.*, s. 104.

²¹³ Aydın, *A.g.e.*, s. 165.

²¹⁴ Tümer ve Küçük, *A.g.e.*, s. 186-187.

arasındaki sosyal ilişkileri kısıtlayan yeme ve içmeye yönelik bu kurallar, İbranice’de meşru ya da uygun manasına gelen *koşer* kelimesi ile ifade edilmektedir.²¹⁵ Tevrat tarafından emredilen ve Tevrat’ın yorumu olan *Talmud*’da incelenerek düzenlenen *kaşrut* kanunları, Yahudilerin hangi yiyecekleri yiyebileceğini ve hangilerini yiyemeyeceğini belirlemektedir. Bir besinin Yahudiler için *koşer* sayılabilmesi büyük ölçüde *Talmud*’un ilke ve ayrıntılarının büyütecinden geçmesine bağlıdır.²¹⁶

Tevrat, *Levililer* ve *Tesniye* bölümlerinde hayvanların yenmesi ile ilgili pek çok sınırlama getirmektedir. Kara hayvanlarından memeliler ile ilgili çift (yarık) toynaklı ve geviş getiren memelilerin yenilebileceği, bu özelliklerden biri eksik olan memeli hayvanların ise yenilemeyeceği belirtilmektedir. Bunlarla ilgili özellikle deve, domuz ve tavşanın ismi zikredilerek, sayılan özelliklerden birini taşımadıkları için etlerinin yenmesi yasaklanmaktadır.²¹⁷

Tevrat’ta *koşer* kabul edilmeyen 20 kuş türünün ismi sayılmasına mukabil, bütün yırtıcı kuşlar kesinlikle yasaktır. Kuşların yenilmesi ile ilgili ayetlerde şöyle denilmektedir: “*Temiz sayılan bütün kuşları yiyebilirsiniz. Etini yiyemeyeceğiniz kuşlar şunlardır: Kartal, kuzu kartalı, kara akbaba, çaylak, doğan türleri, bütün karga türleri, baykuş, puhu, martı, atmaca türleri, kukumav, büyük baykuş, peçeli baykuş, ishakkuşu, akbaba, karabatak, leylek, balıkçıl türleri, ibibik, yarasa. Bütün kanatlı böcekler sizin için kirli sayılır. Hiçbirini yiyemezsiniz. Ama temiz sayılan kanatlı yaratıkların tümünü yiyebilirsiniz*”²¹⁸ Ancak, dört ayaklı ve kanatlı böceklerle ilgili olarak, bütün çekirge türleri, cırcırböceği, ağustosböceğinin yenebileceği de yine Tevrat’ta belirtilmektedir.²¹⁹ *Koşer* kabul edilen kuşların tanımı nesilden nesile aktarıla gelmiştir. *Koşer* olmayan bazı kuşların tam kimlikleri zamanla açıklığını kaybetmiş olduğundan, Yahudi kuralları sadece iyi bilinen bir geleneğe sahip kuşların yenmesine izin vermiştir. Bu yüzden bazı *Sefardi* (İspanyol kökenli Yahudiler) Yahudiler, gelenekleri bunu yasakladığından, Kuzey Amerika Kökenli olan hindiye yemezler.

²¹⁵ Parry, Rabbi Aaron, *Talmud Nedir?*, Çev: Estreya Seval Vali, İstanbul: Gözlem Yayınları, 2005, s. 94.

²¹⁶ A.g.e., s. 94.

²¹⁷ *Eski Ahit, Levililer*11: 1-8.

²¹⁸ *Eski Ahit, Tesniye*14: 11-20.

²¹⁹ *Eski Ahit, Levililer*, 11:20-23.

Etinin yenilmesine izin verilen geviş getiren bir hayvan veya kuşun koşer olabilmesi için, kesim sırasında bazı kurallara kesinlikle uyulması gerekmektedir. Kesilecek olan hayvanın kesinlikle sağlıklı olması gerekmektedir. Öyle ki, Yahudilik'te dini bir işlem olmaksızın sığır ve koyun eti yenilemez.²²⁰ Eğer bıçak geviş getiren hayvanın can damarlarından geçmemiş, yemek ve nefes boruları kesilmemiş ayrıca ileri-geri hareketlerde herhangi bir sapma olmuşsa, bu hayvanın *koşer* olma durumunu bozar ve onu *nevela* (mundar) haline getirir. Kuşların ise, nefes veya yemek borularından herhangi birinin kesilmiş olması onların *koşer* hale gelmesi için yeterli görülmektedir.²²¹ Ayrıca geviş getiren hayvanların siyatik siniri ve bazı yağları da çıkarılmalıdır.

Suda yaşayan hayvanlardan yalnızca yüzgeci ve pulları olan deniz hayvanlarının etlerinin yenilebileceğini belirtilen Tevrat'ta, bazı sürüngenlerin yenmesine usule uygun olarak kesilip kanının iyice akıtılması şartıyla izin verildiği ifade edilmektedir.²²² Koşer kabul edilen deniz hayvanları sığır ve kuşlardan farklı ele alınır, dolayısıyla kesim kanunları balıklara uygulanmaz. Ancak balığın kanının içilmesi ve balık ile kırmızı etin bir arada yenmesi yasaktır.

Sayılan bu hayvanların dışındaki bütün hayvan türleriyle kendiliğinde ölen her türlü hayvanın yağı, kan ve uyluk etinin yenmesi kesin olarak yasaklanmıştır.²²³ Kanın yenmesi tamamen yasak olduğundan²²⁴ etleri helal kabul edilen hayvanlar kesildikten sonra, kanlarının tamamen boşaltılması emredilmektedir. Kesilen hayvanda kan tamamen boşaltılmış olsa da, ete kan karışmış olabileceği endişesiyle Yahudiler tuzlu suda bekletmek veya ateşte alazlamak suretiyle kandan tamamen arındırarak eti tüketmektedirler.²²⁵ Kan, vücudun ruhu olarak görülür ve onu yiyenin yok olacağına inanılmaktadır.²²⁶

²²⁰ Sezen, Yumni, *Antropolojiden Psikanalize Kurban ve Din*, İstanbul: İz Yayıncılık, 2004, s. 158.

²²¹ Rabbi Aaron Parry, *A.g.e.*, s. 95.

²²² *Eski Ahit, Levililer*11: 29-30; *Tensiye* 14: 9-11.

²²³ *Eski Ahit, Levililer*7:25, 26; *Tekvin* 32:32.

²²⁴ *Eski Ahit, Levililer*17:10.

²²⁵ Mahmut Aydın. *A.g.e.*, s. 310.

²²⁶ *Eski Ahit, Levililer*17:14.

Yahudilikteki yeme içme kuralları ile ilgili bir başka önemli husus da, etli ve sütü ürünlerin birlikte tüketilmemesi yasağıdır.²²⁷ Etli ve sütü ürünler birlikte tüketilemediği için bunların aynı kapta pişirilmesi de yasaktır. Bundan dolayı dindar Yahudilerin mutfaklarında genellikle birisi sütü, diğeri etli ürünler için kullanılmak üzere iki takım buzdolabı, ocak, fırın, lavabo ile pişirme ve yeme- içme gereçleri bulunmaktadır. Bu yasaktan dolayı günümüzde *koşer* lokantalarda sadece etli veya sadece sütü ürünler servis edilmekte ya da birbirinden ayrılmış etli veya sadece sütü yiyecek bölümleri yer almaktadır. Ayrıca, aynı yasak kapsamında olmak üzere, sütü ürün tüketildikten bir saat sonra etli ürün tüketmek mümkün olmakla birlikte, et ihtiva eden bir yiyeceğin yenmesi durumunda ancak belli bir süre (en az 6 saat) bekledikten sonra sütü ürün tüketilebilmektedir.²²⁸ İşlemden geçmemiş bütün sebze, meyve, tahıl ve mineraller tabii olarak *koşer* ve *parve* (et ve süt içermeyen besin) olarak görülür ve bunlar etli veya sütü yiyeceklerle aynı anda yenilebilirler. Yahudi anlayışına göre, süt hayatı sürdürmek için yaratılmıştır; et ise hayatın sonunu temsil etmektedir. Bu sebepten et ile süt belli aralıklarla yenmelidir.

Günümüz Yahudi grupları yiyecek-içecek ile ilgili kurallara uyma konusunda birbirinden farklılık göstermektedirler. Mesela, *koşer* uygulamasına harfiyen bağlı olan Ortodoks Yahudiler, hem evlerinde hem de dışarıda *koşer* yiyecek tüketmeye büyük özen göstermektedirler. Reformcu Yahudiler *koşer* kurallarına ne evde ne de dışarıda uyarken, muhafazakâr Yahudiler evlerinde *koşer* uygulamasına bağlılık gösterirken dışarıda tükettikleri yiyeceklerin *koşer* olup olmasına dikkat etmemektedirler. Günümüzde İsrail dışında yaşayan Yahudilerden *koşer* özelliği taşıyan yiyecek isteyenlere yardımcı olmak için yiyecek paketlerinin üzerinde *koşer* olduğunu gösteren *parve* (nötr) anlamında P harfi gibi semboller yer almaktadır.²²⁹

Yahudilerin Mısır'dan çıkışlarının hatırasına kutlanan *Fısıh* bayramında, buğday dâhil herhangi bir tahılın mayalanıp pişirilmesi yasaklanmıştır. Çünkü Mısır'dan çıkış sırasında yol telaşı ile mayalı tahılların pişirilip hazırlanmasına zaman olmamıştır. Bu sebepten günümüzde de, mayalanmadan pişirilen tuzsuz ekmek yarı çiğ olarak yenmektedir. Mayalanan tahılların yerine öğütölmüş badem,

²²⁷ *Eski Ahit, Çıkış*23:19; *Tesniye*14:21.

²²⁸ Aydın, *A.g.e.*, s. 310.

²²⁹ Aydın, *A.g.e.*, s. 311.

patates unu, pirinç unu, hamursuz ve tuzsuz ekmek unu, hamursuz ekmek levhalarından yararlanarak türlü türlü kekler, bazlamalar, tartlar, lokmalar ve gözleme türü börekler yapılmaya başlanmıştır. *Fısıh*'ın tören yemekleri arasında hurma ile kuru üzümünden yapılan *harrosset* dedikleri bir ezme bulunmaktadır. Sadece Yahudilere özgü bu ezme, Yahudilerin piramitleri inşa ederken kullandıkları söylenen Nil çamurunu simgelemektedir.²³⁰

Gittikçe genişlemeye başlayan Yahudi törenleri, Hz. Davud ve Süleyman peygamber dönemlerinde daha da zenginleşmiştir. Kanlı ve kansız kurbanlar dini törenlere bir yenilik olarak girmiştir. Böylece koyun, keçi, güvercin sığır, dana gibi hayvanlar kesilip yakılarak kurban edilmeye başlandı. Süleyman mabedinin yıkılmasından sonra ise, canlı hayvan kurbanlarının yerini bugün de devam eden “hamursuz” denilen tuzsuz ekmekten kek ve çöreklerle kadar çeşitli yiyecekler yaparak dağıtmak almıştır.²³¹

Yahudilerin dinlenme günü olarak kabul ettikleri *Sebt* (Cumartesi) gününe yönelik beslenme kuralları bulunmaktadır. Bugünü pişirdikleri özel ve tören yiyecekleriyle yüceltirler. Cuma günü, gün batımından 18 dakika önce başlayan ve ertesi gün ortalık üç yıldız görülebilecek kadar karardığında sona eren *Sebt* boyunca, yemek pişirme, ekmek yapma dâhil her türlü çalışma yasaklanmıştır. Bu sebeple, biri cuma akşamı, diğeri cumartesi öğle üzeri verilen iki büyük şölen ile cumartesi gün batımından önce yenen daha sade bir yemeğin bütün hazırlıkları *Sebt* başlamadan önce tamamlanmış olmalıdır.²³² *Sebt* akşamı başlamadan önce soğan, yumurta ve et kızartma işlemlerinin bitirilmesi gerekmektedir. *Sebt* başlamadan önce, dışı kabuk bağlayacak kadar pişmesine zaman bulunmayan ekmek ve kekler fırına konmamalıdır.²³³ Cumadan yarım pişirilen bir yemek, cumartesi günü öğlende sıcak yenilebilmesi için gece boyu en kısık ateşte bekletilmektedir.²³⁴

²³⁰ Roden, Claudia, “Ortadoğu’da Musevi Yemekleri”, İçinde: Sami Zubaide ve Richard Tapper, *A.g.e.*, s. 154 -155.

²³¹ Munisoğlu, İbrahim Urfi, *Son Söz Yahudilik, Hristiyanlık ve İslam*, İstanbul: Yalın Yayıncılık, 2009, s. 34.

²³² Roden, *A.g.m.*, s. 155.

²³³ Hammerton ve Mee, *A.g.e.*, s. 333.

²³⁴ Roden, *A.g.m.*, s. 155.

Besinlerin hazır ve paket halinde sunulduğu günümüzde Yahudiler, krema, dolgu süs malzemeleri ile paketleme işleminin *koşere* uygun olmasına özen gösterirler. Süt ve et ürünlerinin *koşer* bir hayvandan elde edilmiş olmasına dikkat etmektedirler. Yumuşak peynirler ve kültür ile aroma maddeleri içeren peynirler *koşer* olarak kabul edilmez. Bunlarda ancak pişirme işlemi uygulanırsa *koşer* sayılırlar. Ayrıca bütün ürünlerde kullanılan kaplar da *koşere* uygun olmalıdır.

2. Hristiyanlıkta Mutfak Kültürü

Doğu gizemciliğinin, Yahudi Mesihçiliğinin, Helen düşüncesinin ve Roma evrenselciliğinin kavşak yerinde ortaya çıkmış olan Hristiyanlığın²³⁵ peygamberi Hz. İsa, Hz. Musa'dan sonra kendisine kitap verilen büyük peygamberlerden biridir. Gerek yeni Ahit'te belirtilen Hz. İsa'ya ait ifade, gerekse Kur'an'da yer alan bilgilerden, onun Tevrat'ta belirtilen hükümlerin uygulayıcısı ve eksik kalan kısımların tamamlayıcısı olarak gönderildiği anlaşılmaktadır.²³⁶ Buna göre Hristiyanların Tevrat hükümlerinden sorumlu olmaları gerekmektedir. Nitekim Hz. İsa ve onun havarileri de vaftiz dışında Yahudi şeriatını yaşamışlardır.²³⁷ Daha da ötesi St. Pavlus, şeriat (Tevrat) vasıta olmadan günahın mahiyetinin ve onunla ilgili hükümlerin doğru olarak bilinemeyeceğini belirterek, Tevrat'ın Hristiyanlar için önemine dikkat çekmiştir.²³⁸ Her ne kadar St. Pavlus bunları söylemiş olsa da, aşağıda belirtilecek olan görüşlerinden dolayı, Hristiyan ilahiyatının Yahudi şeriatından uzaklaşmasından da sorumlu kişi olarak da görülmektedir.

Tevrat geleneğinin bir ürünü olarak, Hristiyanlıkta, putlara kurban edilen şeyler, kan ve boğulmuş olan hayvanlar haram kabul edilmiştir.²³⁹ Ancak kanonik (kanun koyan) kabul edilen dört İncil'den biri olan Markos'un, haram yiyeceklere ilişkin şu ifadeleriyle konuya değişik bir mahiyet kazandırdığı görülmektedir: '*İsa, halkı yine yanına çağırıp onlara, 'hepiniz beni dinleyin ve şunu belleyin' dedi.*

²³⁵ Kaya, Yalçın, *Hristiyanlık 2000 Yaşında*, İstanbul: Tıglat Matbaacılık, 2000, s. 11.

²³⁶ *Yeni Ahit, Matta5:17; Kur'an-ı Kerim, Âl-i İmran Süresi* 50.

²³⁷ Yıldırım, Suat, *Mevcut Kaynaklara Göre Hristiyanlık*, İzmir: Işık Yayınları, 1996, s. 76.

²³⁸ *Yeni Ahit, Romalılara Mektup* 7: 7.

²³⁹ *Yeni Ahit, Resullerin İşleri* 15: 20-29.

*İnsanın dışında olup içine giren hiçbir şey onu kirletemez. İnsanı kirleten, insanın içinden çıkandır. İsa kalabalığı bırakıp eve girince, öğrencileri ona bu benzetmenin anlamını sordular. O da onlara, 'demek siz de anlamıyorsunuz, öyle mi?' dedi. 'Dışarıdan insanın içine giren hiçbir şeyin onu kirletemeyeceğini bilmiyor musunuz? Dıştan giren, insanın yüreğine değil, midesine gider, oradan da helâya atılır.' İsa bu sözlerle, bütün yiyeceklerin temiz olduğunu bildirmiş oluyordu.'*²⁴⁰ Hz. İsa'nın bu uyarıları ile dışarıdan giren bütün yiyeceklerin temiz (helal) sayıldığı ve böylece Tevrat'ın bu konuda koyduğu bütün yasaklarında toptan ortadan kaldırılmış olduğu anlaşılmaktadır.

Hristiyanlığın haramanlayışına farklı bakışı, haram işleyerek günahkâr olan birinin günahı ve bağışlanması konularına da değişik yaklaşımda bulunulmasına sebep olmuştur. Hz. İsa'nın Hristiyanlık içindeki özel konumu ile yakından ilgili olan bu yaklaşım ve değerlendirmelerde, Hz. İsa Allah'ın oğlu olarak tavsif edilmektedir. Bununla ilgili olarak Yani Ahit'te (İncil'de) geçen: *'İsa onlara, 'Siz ne dersiniz' dedi, 'Sizce ben kimim? Simun Petrus (12 havariden biri), 'Sen, yaşayan Tanrı'nın Oğlu Mesih'sin' cevabını verdi'*²⁴¹ sözlerinden de bu anlaşılmaktadır. İncil'de bahsi geçen bu özelliğinden dolayı Hz. İsa, St. Petrus'a: *'Göklerin Egemenliği'nin anahtarlarını sana vereceğim. Yeryüzünde bağlayacağın her şey, göklerde de bağlanmış olacak; yeryüzünde çözeceğin her şey, göklerde de çözülmüş olacak.'*²⁴² Şeklinde seslenerek ona bir takım yetkiler vermiş ve St. Petrus da bu yetkilere dayanarak insanlar üzerinde tasarruf hakkına sahip olmuştur. Bu yetkiler daha sonra Hristiyan din adamlarına da teşmil edilerek²⁴³ darda kalan, günaha düşen insanların kurtarılmasını sağlayacak özel bir mevkiye sahip olmuşlardır. Bunun en açık örneği domuz eti ve kan hususunda görülmektedir. Bir Yahudi olan Hz. İsa gibi Hristiyanlarda uzun süre domuz eti ve kan yemekten kendilerini uzak tutmuşlardır. Beşinci yüzyılda Avrupa'yı etkisine alıp bir süre devam eden kıtlık üzerine din adamlarının bu özel yetkilerinin kullanılması istenilmiştir. Ancak bu yetkiyi sadece bir papaz kullanmış ve domuz eti ile kanın kıtlık geçinceye kadar yenilebileceği

²⁴⁰ Yeni Ahit, Markos 7: 14-19.

²⁴¹ Yeni Ahit, Matta 16: 15-16.

²⁴² Yeni Ahit, Matta 16: 19.

²⁴³ Yeni Ahit, Matta 18: 15-20.

fetvasını vermiştir.²⁴⁴ Kıtlıktan sonra da yenilmeye devam eden domuz eti ve kan zamanla yasak olmaktan tamamen çıkmıştır.²⁴⁵

Diğer taraftan Hristiyanlığı Yahudi şeriatından gerçek anlamıyla uzaklaştıran St. Pavlus olmuştur. Hz. İsa hayatta iken ona cephe almış bir Yahudi olan St. Pavlus, Hz. İsa'nın bu dünyadan ayrılmasından sonra, Hristiyanlığı kabul ederek bu dinin ateşli bir savunucusu ve tebliğcisi olmuştur.²⁴⁶ Hz. İsa, asli günah ile ilgili bir imada dahi bulunmadığı halde,²⁴⁷ St. Pavlus'un geliştirdiği asli günah anlayışı, Yahudilikten farklı bir Hristiyan ilahiyatının oluşmasında oldukça merkezi bir rol oynamıştır.²⁴⁸ Bu anlayışa göre, Âdem ile Havva cennete yasak meyveden yiyerek bütün insanlığı günaha sokmuşlardır. İsa Mesih'in çarmıhta bu günahın kefareti için kendini feda edip can vermesi ve sonra tekrar dirilmesiyle insanlık için yeni bir dönem başlamıştır.²⁴⁹ Bu yeni dönemde ilahi yasanın tamamlanmış olduğu ve ilahi yasaya (Yahudiliğe) ve onun geleneklerine bağlanmak yoluyla kurtuluş anlayışının geçerliliğini yitirdiği düşünülmüş, dolayısıyla insanın bireysel sosyal yaşantısını baştan aşağı düzenleyen ilahi yasa, başta yeme-içme kuralları olmak üzere bütün emir ve yasaklamalar Mesih İsa ile birlikte hükmünü tamamladığı sonucuna varılmıştır. Besinlerin temiz olma anlayışının reddedilmesi Hristiyanlığı Roma-Yunan medeniyeti içerisinde yayılmasını da kolaylaştırmıştır. Bununla birlikte, Roma Medeniyetinin en simge besinlerinden olan ekmek ve kan, Hz. İsa'nın eti ve kanı yerine konulmuştur. Böylece Yahudilikte yalıtkan olan kan Hristiyanlıkta iletken hale gelmiştir.²⁵⁰

Bu anlayış, Hristiyanlıkta seküler bir alanın oluşmasına zemin hazırlamış ve Hz. İsa'nın İncil'deki: *‘‘Sezar’ın hakkını Sezar’a, Tanrı’nın hakkını Tanrı’ya verin,’’*²⁵¹ sözünün de bu doğrultuda yorumlanmasıyla, insan hayatını ve davranışlarını bir bütün olarak ibadet kapsamında görülmesine ve dini, emir ve yasaklarla düzenlemeye çalışan Yahudilikten farklı bir anlayışın oluşmasına yol

²⁴⁴ Gürsoy, A.g.e., s. 25, 57.

²⁴⁵ Şevkay, Tuğrul, *Osmanlı Mutfağı*, İstanbul: Şekerbank Yayınları, 2000, s. 11.

²⁴⁶ Aydın, Fuat, *Pavlus Hristiyanlığına Giriş*, Ankara: Eskiye Yayınları, 2011, s. 79.

²⁴⁷ Challaye, A.g.e., 191.

²⁴⁸ Aydın, Mahmut, A.g.e., s. 333.

²⁴⁹ Gündüz, Şinasi, *Hristiyanlık*, İstanbul: İSAM Yayınları, 2006, s. 138.

²⁵⁰ Boudan, A.g.e., s. 292.

²⁵¹ *Yeni Ahit, Luka*, 20: 25.

açmıştır. Kurtuluş için hayatı baştan sona kuşatan dini kuralların yerine iman ve sevgiyi koyan Hristiyanlık, insanın hayatında uygulaması gereken dini davranışları belirli alanlarla sınırlamıştır. Bunun sonucunda özellikle mutfak alanında belirli günlerde tutulan oruç zorunluluklarının dışında bir tür laikleşme başlamıştır.²⁵² Öyle ki bugün varılan noktada, Hristiyanlıkta yiyecek türü olarak hiçbir yeme-içme yasağı yok gibidir.

Her ne kadar Yahudilikte olduğu gibi, insanın bütün tutum ve davranışlarını içine alacak ölçüde kuşatıcı bir ibadet anlayışına sahip olmasa da Hristiyanlık, günlük, haftalık ve yıllık olarak bazı temel ibadetlere yer vermektedir. İsa Mesih'in sırrına ve kurtuluşa yönelik kutlanan bu ibadetler, aynı zamanda belli sınırlamalarla Hristiyan beslenme anlayışının da görüldüğü özel günlerdir.

Hristiyan geleneğinde beslenme ile ilgili sınırlamalar sadece oruç-perhiz ibadetlerinde görülmektedir. Evrensel dinler arasında en fazla mezhepleşme hareketlerine maruz kalmış olan Hristiyanlıkta,²⁵³ mezhepler arasında bir takım farklılıklar olsa da, genel olarak oruç, günahlardan uzak durmak, yılın belirli zamanlarında ya tamamen yiyip içmekten ya da belirli yiyeceklerden uzak durmak suretiyle gerçekleştirilen bir ibadettir. XIII. yüzyıla kadar günde bir kere öğle ya da gece yemek yeme geleneği varken, günümüzde, hayvani gıdalar gibi yalnızca belirli gıdalardan uzak durmak veya günde birkaç saat bir şey yememek suretiyle yapılmaktadır.²⁵⁴

Hristiyanlığın üç büyük mezhebinden en radikali olanı Katolikler, günahlardan arınmak için yılbaşı ve paskalya yortusu günlerinde oruç tutmaktadırlar. Bu oruçlar gıdanın bütün gün boyunca alınmamasından belli gıdaların alınmasına kadar değişkenlik göstermektedir. Paskalya'dan 40 gün önce tutulan komünyon (toplu takdime) orucu, Hz. İsa'nın etini ve kanını sembolize eden mayasız ekmek ve şaraptan yenilmesinden ibarettir. Mayasız ekmek ve şarabın alımından bir saat önce ise, su ve gıda alımının tamamen durdurulması gerekmektedir. İncili revize ederek uygulayan Ortodokslar ise, komünyon törenlerinde mayasız ekmek yerine mayalı ekmek tüketmektedirler. Yılbaşı ve paskalya gibi oruç tutulan günlerde etsiz ve

²⁵² Boudan, *A.g.e.*, s.292.

²⁵³ Gündüz, *A.g.e.*, s. 105.

²⁵⁴ *A.g.e.*, s. 151.

sütsüz yortuları bulunmaktadır. Oruçlarında hayvani ürünlerin ve suyun yasaklandığı Ortodokslukta Hz. İsa'nın çarmıha gerildiği günde gıda alımı bütünüyle yasaklanmıştır. Diğer bir büyük mezhep olan Protestanlıkta ise oruç, sadece yılbaşı günü kısmi bir açlık hali ile tutulan ve zorunlu olmayan bir ibadettir. Bütün mezheplerde var olan Paskalya öncesi büyük perhizde kara hayvanlarının etinin yenmesinin yasaklanması Hristiyan dünyasında zengin bir balık mutfağının doğmasına da zemin hazırlamıştır.²⁵⁵

Hristiyan besin anlayışının öne çıktığı temel ibadetlerden bir diğeri de Hz. İsa'nın Havarileriyle yediği kabul edilen Son Akşam Yemeği anısına kutlanan *Evharistiya* (Ekmek-Şarap) Ayinidir. *Evharistiya*, Hristiyan anlayışında İsa Mesih'e katılmayı ya da onunla gizemli bir şekilde birleşmeyi ifade eden, bu dinin inancının ve ibadetinin temelini teşkil eden en önemli sakramenttir.²⁵⁶ Pavlus'a göre, bu sakramentte bulunup yenilen ekmek ve şarapla Mesih'in kanına ve bedenine katılım sağlanmaktadır.²⁵⁷ İnsanlık için kendini feda eden İsa Mesih'in çarmıha gerilmesiyle artık kanlı kurbanlara gerek kalmamıştır. Bunun yerini *Evharistiya* sakramentinde yenen Birlik (komünyon) Yemeği almıştır.²⁵⁸ Hz. İsa'nın etini ve kanını sembolize eden ekmek ve şaraptan mürekkep olan yemek bir kurbandır ve günahlara kefarettir. Bu da ancak yiyeceklerle sağlanabilmektedir.

Sonuç itibarıyla varılan noktada Hristiyan beslenme anlayışı, özellikle Batı Hristiyanlığı için, Yahudilikten koparak, pagan Roma-Yunan beslenme anlayışını benimsemiş, geniş ölçüde yasak ve sınırlamalardan kurtulmuş laik bir mutfaktır.

3. İslam'da Mutfak Kültürü

İlahi hükümler İslam ile en son ve mütekâmil şekline ulaşmıştır. Bu sebeple İslam'da haram olan şeylerin daha önce Yahudilere de haram kılındığı, ancak onların bu yasakları daha da ileri götürdükleri Kur'an-ı Kerim'de şöyle belirtilmektedir:

²⁵⁵ Boudan, A.g.e., s. 293.

²⁵⁶ *Yeni Ahit, Matta*, 26: 26-28.

²⁵⁷ *Yeni Ahit, Pavlus'tan Korintliler'e Birinci Mektup* 10: 16, 11: 23-25.

²⁵⁸ Aydın, Mehmet, *Hristiyan Kaynaklarına Göre Hristiyanlık*, Ankara: Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları, 1995, s. 77.

“Sana anlattıklarımızı, daha önce Yahudi olanlara da haram kılmıştık. Biz onlara zulmetmedik, fakat onlar kendilerine haksızlık ediyorlardı.”²⁵⁹ İlahi dinler arasında itikâdi konularda bulunan benzerlik ve birliktelik, muamelat ile ilgili hususlarda da önemli ölçüde kendini göstermektedir. Bu benzerlik, başlangıçtan günümüze, insanlığın aynı kaynağın emir ve yasaklarına muhatap olduğuna işaret etmektedir.

İslam, yasaklarla çevrili Yahudi beslenme anlayışı ile bu konuda nerdeyse bütün yasakları kaldıran Hristiyanlık arasında mutedil yolu getirmiş olan son ilahi dindir. Kur'an-ı Kerim'de Hz. Muhammed kastedilerek: “onlara temiz şeyleri helal kılar, pis şeyleri de haram kılar”²⁶⁰ buyrularak sınırlar belirlenmiştir. Beslenmeye bir nizam getiren İslam, meseleyi sadece bir yeme-içme konusu olarak değerlendirmemektedir. Beslenmenin aynı zamanda bir ahlak konusu olarak da görüldüğü İslam dininde, nimetlerden istifade etmenin bir ilahi yasası bir nebevi modeli ve bir ahlakı kuralı bulunmaktadır. Meşru yoldan elde edilen temiz ve faydalı yiyecek-içeceklerin sağlıklı kalınması için tüketilmesini isteyen İslam, aynı zamanda beslenmeyi Allah'a karşı kalplerde oluşan takva duygusuna sahip olmanın bir göstergesi olarak da öne çıkarmaktadır. Nitekim Hz Muhammed: “Gümüş bardaktan içen kimse karnına cehennem ateşini doldurmuş olur”²⁶¹ ve “mü'min bir mide için yer, kâfir ise yedi mide için yer”²⁶² şeklindeki benzer birçok hadisleri ile bu duruma dikkat çekmiştir.

Besin anlayışı, “helal” kavramı üzerine kurulan İslam'da, bununla izin verilen yiyecekler açıklanmaktadır. Kur'an-ı Kerim'de yasaklanmış besinler ise “haram” olarak tanımlanmıştır. Helal ya da haram olduğu bildirilmemiş ve tüketimi de sorunlu görülen şüpheli besinler ise “mekruh” olarak tanımlanmıştır.

²⁵⁹ Kur'an-ı Kerim, Nahl Süresi 118.

²⁶⁰ Kur'an-ı Kerim, A'raf Süresi 157.

²⁶¹ Tertibi, Muhammed Fuâd Abdülbâki, Müttefekun Aleyh Hadisler: İslam'ın İki Büyük Bilgesi Buhari ve Müslim'in İttifak Ettikleri Hadisler, Çev: Abdullah Feyzi Kocaer, Konya: Hüner Yayınları, 2004, s. 555.

²⁶² A.g.e., s. 554.

a. Kur'an ve Sünnette Yiyecek ve içecekler

Kur'an-ı Kerim ve onu en iyi biçimde anlayıp yaşayan Hz. Peygamber'in sünneti bir bütünlük içerisinde incelendiğinde, iyi ve güzel olan yiyecek ve içeceklerin insanlığa helal kılındığı anlaşılmaktadır. Böylece helal konusuna bir muhteva kazandırılmış ve helalin insanların bütünü tarafından iyi olarak nitelendirilebilecek ve insanlığa zararı dokunmayacak şeyler olması istenmiştir. Kur'an-ı Kerim, *“Ey iman edenler! Allah'ın size helal kıldığı iyi ve temiz şeyleri (siz kendinize) haram kılmayın ve sınırı aşmayın. Allah sınırı aşanları sevmez.”*²⁶³ şeklindeki pek çok ayetiyle, tabiatları itibariyle helal olan şeyleri, helal oluş hikmet ve sebeplerini bozmadan, meşru yollardan kazanıp yemeyi insanlara tavsiye etmektedir. Ayrıca, *“Ey Ademoğulları! Her secde ettiğinizde güzel elbiselerinizi giyiniz; yiyiniz, içiniz fakat israf etmeyiniz; çünkü Allah israf edenleri sevmez.”*²⁶⁴ meâlindeki ayette de helal yiyecek ve içeceklerin tüketiminde ölçülü olunması, cimrilikten ve israftan kaçınılması istenmektedir.

Kur'an-ı Kerim'de helal olan şeylerin tasnifi yapılmamış ve birer birer belirtilmemiştir. Bir şeyin helal olması iyi, güzel ve sağlığa uygun olma genel şartına bağlanmıştır. Kur'an-ı Kerim'den helal ve haramları, ancak, Allah ve Resülü'nün belirleyebileceği anlaşılmaktadır. Nitekim, *“Peygamber size ne veriyse onu alın, size ne yasakladıysa ondan da sakının”*²⁶⁵ ayeti de buna işaret etmektedir.

İslam, süt (sığır, koyun, deve, keçi kökenli olmak şartıyla), bal, balık, zehirli olmayan bitkileri, taze veya kurutulmuş meyve ve sebzeleri, bakliyat, kabuklu tohumları (fındık, fıstık, ceviz gibi), et ve ürünlerini (sığır, koyun, keçi, deve, avcı olmayan kuşlar ve balık) helal kabul etmiştir.

Haram konusunun *habis (pis)* kelimesi ile umumi bir mahiyet kazandığı Kur'an-ı Kerim'de şöyle belirtilmektedir: *“Peygamber onlara iyiliği emreder, onları kötülükten men eder, onlara temiz şeyleri helal, pis şeyleri haram kılar.”*²⁶⁶

Helalden farklı olarak haramlar Kur'an'da isimlendirilmiştir: *‘Leş, kan, domuz eti, Allah'tan başkası adına boğazlanan, boğulmuş, (taş, ağaç vb ile) vurulup*

²⁶³ Bkz. Maide, 88.

²⁶⁴ Bkz. En'am, 141; Araf, 31; Tevbe, 29.

²⁶⁵ Kur'an-ı Kerim, Haşr 7; Ayrıca bkz. Araf, 157; Ahzab, 36.

²⁶⁶ Bkz. Kur'an-ı Kerim, Araf Suresi 157.

öldürülmüş, yukarıdan yuvarlanıp ölmüş, boynuzlanıp ölmüş (hayvanlar ile) canavarların yediği hayvanlar –ölmeden önce yetişip kestikleriniz müstesna- dikili taşalar (putlar) üzerine boğazlanmış hayvanlar ve fal okları ile kısmet aramanız size haram kılındı. Bunlar yoldan çıkmaktır. Bugün kâfirler, sizin dininizden (onu yok etmekten) ümit kesmişlerdir. Artık onlardan korkmayın, benden korkun. Bugün size dininizi ikmal ettim, üzerinize nimetimi tamamladım ve sizin için din olarak İslam'ı beğendim. Kim, gönülden günaha yönelmiş olmamak üzere açlık halinde dara düşerse (haram etlerden yiyebilir). Çünkü Allah çok bağışlayıcı ve esirgeyicidir.”²⁶⁷

Kur'an-ı Kerim'de yiyeceklerle ilgili başka bir tasnifin bulunmaması, bu konudaki haramların hayvani maddelerden oluşması, dikkatlerden uzak tutulmamalıdır. Nebati yiyecek ve içeceklerle ilgili, içkinin dışında, ismi geçen açık bir yasak bulunmamaktadır.²⁶⁸ Haramların bir kısmının –domuz eti gibi- kendi özelliklerinden ötürü haram olması yanında, bozulma ve mikrop taşıma ihtimalinin bulunmasına da bağlanmaktadır. Bütün bunlardan Kur'an-ı Kerim'de haram kılınan şeylerin insanların ruh, beden ve inanç sağlığını koruma amaçlı olduğu anlaşılmaktadır.

İstisnai haller veya mecburiyet dışında, insanların haram şeylerden yararlanmaya çalışmasının ilahi emri çiğnemek olduğu yine Kur'an- Kerim'in şu ayetinden anlaşılmaktadır: “(Allah) size, sadece ölü hayvanı, kanı, domuz etini Allah'tan başkası adına kesilen hayvanı haram kıldı. Ancak kim mecbur kalırsa (başkalarının haklarına) saldırmaksızın, sınırı da aşmadan (bunlardan yiyebilir). Çünkü Allah çok bağışlayan, pek esirgeyendir.”²⁶⁹

b. Haram Kılınan Yiyecekler ve İçecekler

Esas itibariyle Kur'an-ı Kerim'de haram kılınan yiyeceklerin sayısı beş olarak verilmektedir: “De ki: Bana vahyolunanda, leş veya akıtılmış kan yahut domuz eti –ki

²⁶⁷ Kur'an-ı Kerim, Maide Suresi 3.

²⁶⁸ El-Kardavi, Yusuf, *İslamda Helâl ve Haram*, Çev: Mustafa Varlı, İstanbul: Kültür Basın Yayın Birliği, 1990, s. 68.

²⁶⁹ Kur'an-ı Kerim, Nahl 115.

pisliğin kendisidir- ya da günah işlenerek Allah'tan başkası adına kesilmiş bir hayvandan başka, yiyecek kimseye haram kılınmış bir şey bulamıyorum. Başkasına zarar vermemek ve sınırı aşmamak üzere kim (bunlardan) yemek zorunda kalırsa bilsin ki rabbin bağışlayan ve esirgeyendir."²⁷⁰ Haram yiyeceklerin sayısının on olarak emredildiği yukarıda meali verilen Maide Suresi'nin 3. Ayeti, haram yiyecek sayısının dört olarak verildiği bu ve buna benzer diğer ayetlerin tefsiri mahiyetindedir. Zira boğulmuş, bir yerine vurularak öldürülmüş, düşüp yuvarlanmış, başka bir hayvan tarafından süsülmüş ve yırtıcı hayvan tarafından yenmiş olanların hepsi leş anlamındadır. Bu bölümlerin, leş bölümünün açıklaması olduğu, yasaklanan yiyeceklerin özetle dört, tefsilâtla on kısım olduğu anlaşılmaktadır.²⁷¹ Bu dört yasak yiyeceğe bir beşincisi olarak aşağıda nassları ile birlikte açıklanacağı üzere alkollü içecekler de eklenmiştir.

Bu besinlerin yasak olmasında dikkatlerden uzak tutulmaması gereken esas nokta (illet) Allah'ın onları yasak kılmasıdır. Allah bu besinleri yemeyin ve içmeyin dediği için haramdır. Haram olan besinin içindeki bakteri, mineral vs..nin bedene olan zararı esas yasaklanma ileti değildir. Haram olan besinlerin yasaklanmasındaki hikmetler; insan için sağladığı faydalar veya onu hangi tür zararlardan koruduğu şeklinde olacaktır.²⁷² Esas illet Allah'ın sonsuz bilgisine ait olmakla birlikte, haram kılınan beş besinin hikmetleri şu şekilde açıklanabilir:

ba. Leş

Haram yiyeceklerden ayetlerin zikrettiği ilk besin "leş"tir. Leşten maksat, insanlar tarafından yenilmek üzere kesilmiş ve öldürülmüş olmayıp müdahalesiz ölen kara hayvanıdır.²⁷³ Leşin haram kılınış hikmetleri arasında günümüz akli ve bilgisiyle birçok şey söylenebilir. Tarih boyunca insanların bundan tiksiniş olması ve bütün semavi din mensuplarının böyle hayvanları yememiş olmaları başlıca bir sebep olarak söylenebilir. Ayrıca müdahalesiz ölen hayvanlar genellikle şiddetli

²⁷⁰ *Kur'an-ı Kerim, En'âm*; Ayrıca bkz., *Bakara Suresi* 72-73.

²⁷¹ El-Kardavî, *A.g.e.*, s. 73.

²⁷² Haylamaz, Reşit, *Türkiye'de Domuz Gerçeği*, İzmir: Çağlayan Yayınları, 1996, s. 7.

²⁷³ El-Kardavî, *A.g.e.*, s. 73.

zayıflık, zehirlenme ve mikrobik hastalıklar sebebiyle ölmektedirler. Bu durundaki hayvanların yenilmesi tehlikeli sonuçlar doğurabilir.²⁷⁴ Ekosistemin düzeni gereği yenmeyen bu hayvanlarla, yaşayan diğer hayvanlar hayatîyetlerini devam ettirme imkânına kavuşmaktadırlar. Murdar olan hayvanı yiyemeyeceğini bilen sahibi onun bakım ve tedavisine daha çok dikkat etmektedir.²⁷⁵

Öte yandan bu kural, balık ve benzeri deniz hayvanları ile kara hayvanlarından çekirgenin boğazlanmalarında güçlük bulunduğu için gerekli görülmemiştir. Bunların boğazlanmadan ölenlerini yemek helaldir. Hz. Peygamber (sav)'den deniz suyu sorulunca: '*onun suyu temiz, ölüsü helaldir,*' buyurmuşlardır.²⁷⁶

bb. Akan Kan

Bu haramların ikincisi de akmış kandır. İslami usullere göre kesilen hayvanın kanının büyük bir kısmı dışarıya akarken, sadece az bir miktar da ince damarlarında kalmaktadır. İşte bu dışarıya akan kanı yemek ve içmek haramdır. İnce damarların içinde, dalak, ciğer gibi organlarda kalan kan ise akmış sayılmadığından haram kapsamına girmemektedir.²⁷⁷ Akan kanın haram oluş hikmetleri arasında onun pis oluşu ve temiz yaratılışlı insan tabiatının onu kabul etmeyişiştir.²⁷⁸ Aynı zamanda leş gibi zararlı olma ihtimali de bulunan akan kan, insan sağlığını tehdit eden pek çok zehirli maddeyi de içinde barındırmaktadır.²⁷⁹ Ayrıca canlı hayvandan akıtılarak alınan kan hayvana eziyet verdiğiinden ve onu zayıflattığından Allah akan kanın her türlüşünü haram kılmıştır.²⁸⁰

²⁷⁴ Karaman, Hayrettin, *Günlük Hayatımızda Helaller ve Haramlar*, İstanbul: İz Yayıncılık, 2010, s. 35.

²⁷⁵ A.g.e., s.35.

²⁷⁶ Ebu Davud, *Tahareh* 41; Nesâî, *Tahareh* 46; Tirmizi, *Taharah* 52.

²⁷⁷ Karaman, A.g.e., s. 35.

²⁷⁸ El-Kardavi, A.g.e., s. 77.

²⁷⁹ Ayduz, Davud, *Kur'an-ı Kerim Besinler ve Şifa*, İstanbul: Timaş Yayınları, 1997, s. 153.

²⁸⁰ El-Kardavi, A.g.e., s. 77.

bc. Domuz Eti

Allah tarafından etinin yenilmesi haram kılınmış olan domuz, tabiatı gereği pislik, ekşimiş, kokuşmuş nesneler yiyen, pislik içinde yüzen bir hayvandır. Kan ve leşte olduğu gibi temiz insan tabiatı onu çirkin görür ve ondan nefret eder. Çünkü onun en çok sevdiği gıda dışkı ve pisliklerdir.²⁸¹ Yukarıda da belirtildiği üzere Allah pis olan bütün şeyleri insanlara haram kılmaktadır. Bu sebeple de eti trişin ve tenya olmak üzere birçok mikroba yuvalık eden ve pislikle beslenen domuzun eti de haram kılınmıştır.²⁸²

Bu hayvanı özel bakıma tabi tutmak ve etini de tıbbi kontrolden geçirmek suretiyle muhtemel zararlarının önlenebileceği düşüncesinin uygulanabilirliği olmadığı görülmektedir. Bu tedbirlerin her zaman her yerde ve her yiyen tarafından alınamadığı ve alınsa dahi yine belli sıkıntıların devam ettiği bilinmektedir. İslam dünyasında yaşayan insanlarda trişinli hastalık hiç bulunmazken, bilimin bütün imkânlarıyla domuz etinden insanlara zararlı mikropların geçmesini önlemeye çalışan ABD gibi Batı ülkelerinde, insan ölümlerinde % 4-10 oranında bu parazitlere rastlanmaktadır.²⁸³

Öte yandan domuzun haram kılınmasının hikmetini insanların bugüne kadar bildiklerinden ibaret olduğu söylenemez. Geçmişteki pek çok bilinmeyeni bugün bilinen haline getirmiş olan bilimin, gelecekte de günümüz insanına meçhul pek çok sırrı açıklığa kavuşturma ihtimali mevcuttur. Ayrıca domuz eti bu söylenenlerden önce, Allah yasakladığı için haramdır. Onun sebep olduğu hastalıklar, insanın ruh yapısına tesirleri ve mikroplara yuvalık yapması gibi hususlar ise, insanlar adına haram oluşundaki hikmetler olarak görülmelidir. Domuz etine yapılacak belli müdahalelerle zararsız hale getirmek onu helâl kılmamaktadır. Hikmetler değişse de esas illet olan Allah'ın yasaklaması baki olduğundan, domuz eti her daim haram kalacaktır.²⁸⁴

²⁸¹ *A.g.e.*, s. 77.

²⁸² Karaman, *A.g.e.*, s. 36.

²⁸³ Aydüz, *A.g.e.*, s. 155.

²⁸⁴ Haylamaz, *A.g.e.*, s. 8.

bd. Allah'tan Başkası Adına Kesilenler

İnsanı yaratan, yeryüzünün bütün varlıklarını kendisine âmâde kılan ve hayvanları onun hizmetine tahsis eden Allah, kendi ismini anmak şartıyla insanın hayvanı kesip ondan faydalanmasına müsaade etmiştir. Allah'ın ismini o esnada zikretmenin manası; canlı varlıklarda bu işlemin ancak Allah'ın izni ve rızası ile yapıldığını ve ölümün ancak O'nun kudret ve iradesiyle olduğunu hatırlatmaktır. Hayvan kesimi esnasında Allah'tan başkasının ismi zikredilince, Allah'ın bu izni ve rızası iptal edildiğinden kesilen hayvandan yararlanma hakkı da ortadan kalkmış olur.²⁸⁵ Hayvanı yaratan, insanın emrine veren ve insana onu kesme hak ve kudretini lütfeden Allah olduğu halde, o hayvanı Allah'tan başkasının adına kesmek aynı zamanda büyük bir zulüm ve bir şirktir. Bu şekilde kesilen hayvan, manevi ve hukuki durumuyla murdar ve haramdır.²⁸⁶ Bu hayvanların yenilmesinin haram olmasının bir diğer hikmeti de, dinin temeli olan tevhîd inancını korumak²⁸⁷ ve putperestliğin kökünü kazımasıdır.

be. Alkollü İçkiler

İslam peygamberinin bütün kötülüklerin anası olarak gördüğü içkinin haram olduğu, Kur'an-ı Kerim'de açık bir dille anlatılmaktadır: *“Ey iman edenler! İçki, kumar, putlar ve fal okları şüphesiz şeytan işi pisliklerdir; bunlardan kaçının ki saadete eresiniz. Şeytan şüphesiz içki ve kumar yüzünden aranızda düşmanlık ve kin sokmak ve sizi Allah'ı anmaktan, namazdan alıkoymak ister. Artık bunlardan vazgeçtiniz değil mi?”*²⁸⁸ Ayetler içki yasağının hikmetini de özlü bir şekilde ifade etmektedir. Görünüşte bazı faydaları olduğu var sayılan içkinin, insanın ruhu ve aklı kadar vücudunu da etkilediğini, bunlarla birlikte toplumun ahlakını da çökerttiğini günümüz tıp dünyası ittifak halinde kabul etmektedir. İstatistikler ile bazı devletlerin

²⁸⁵ El-Kardavi, *A.g.e.*, s. 80.

²⁸⁶ Elmalılı Hamdi Yazır, *A.g.e.*, s. 150.

²⁸⁷ Aydın, *A.g.e.*, s. 157.

²⁸⁸ *Kur'an-ı Kerim, Maide Suresi* 90-91.

zaman zaman teşebbüs ettiği içki yasağı bunun, iktisadi, sosyal ve ahlaki zararlarının en açık delili olarak ortada durmaktadır.²⁸⁹

Yukarıdaki ayetlerde haram içecek olarak sadece şarabın ismi zikredilmiş olmakla birlikte, şarabın yasaklanış hikmetlerinden hareketle İslâm âlimlerinin büyük çoğunluğuna göre sarhoş eden bütün içki türleri, hangi maddeden yapıldığına ve ismine bakılmaksızın *hamr* (şarap) mefhumuna dâhildir ve haramdır.²⁹⁰ Aynı konu ile ilgili bir سوال üzerine Hz. Peygamber'in, her sarhoşluk veren içkiyi hamr kapsamında görmesi de bu hükmün sağlam delili olarak görülmektedir.²⁹¹

Sarhoşluk veren içkiler zamanla alışkanlık ve bağımlılık yaptığı için az içenin giderek çoğa kaçtığı, önceleri azı tesir ederken alışkanlık arttıkça aynı miktarın tesir etmediği görülmektedir. Bu sebeple içkiyi önlemenin en kesin yolu azını da çoğunu da yasaklamaktır. İslam aynı yolda yürüyerek Hz. Muhammed'in, "*çoğu sarhoş eden şeyin azı da haramdır*,"²⁹² hadisi ile miktarına bakmaksızın içkinin her türlüşünü yasaklamıştır. İslam müctehidlerinin büyük çoğunluğu bu hükümde birleşmişlerdir.

c. Şüpheli Yiyecekler ve İçecekler

İslam'a göre bütün yeryüzü insanın istifadesine sunulmuştur. Bu sebepten temiz olan akla ve sağlığa zararlı olmayan bir kısım hayvan, buğday, arpa, pirinç gibi tahıllar, meyveler ve sıvıları yeme içme helâldir. Fakat pis şeyleri yiyip içmek, insanlara zararlı, hikmet ve maslahata da karşı olduğu için haram kılınmıştır. Kur'an-ı Kerim'de ismi geçen ve haram olduklarına dair ittifak bulunan yukarıda sayılan beş besinin dışındakilerde her daim bir ihtilaf söz konusu olmuştur. Bu durumun temel sebebi ise, Kur'an-ı Kerim'de "pis şeyler" anlamına gelen "*habis*" kelimesinin tefsirinde müctehidlerin ihtilaf etmiş olmaları ile besinler hakkında konan "temiz ve helal" genel ilkesini müctehidlerin kendi kültür ve algılarına göre yorumlamalarından kaynaklanmaktadır.

²⁸⁹ Karaman, *A.g.e.*, s. 48.

²⁹⁰ *A.g.e.*, s. 49.

²⁹¹ El-Kardavî, *A.g.e.*, s. 119.

²⁹² Canan, İbrahim, *Kütüb-i Sitte Muhtasarı Tercüme ve Şerhi*, Ankara: Akçağ Yayınları, 1989, c. 6, s. 280.

Müctehidlerin bir kısmına göre *habis*, Allah ve Resulü'nün haram kıldığı şeylerdir. Bu sebeple haşarat, kurbağa, keler (büyük kertenkele) yengeç, kaplumbağa gibi hayvanlar haram değildir.²⁹³ Ebu Hanife, İmam Şafi gibi müctehidlere göre ise “*habis*” genellikle insanların tiksindiği şeylerdir; dolayısıyla yukarıda sayılan canlılar ve benzerleri haramdır. Pislik ve leş yiyen hayvanları da “*habisler*” içinde ele almışlardır.²⁹⁴ Bu yüzden, özellikle eti yenecek hayvanlar konusu başta olmak üzere, yenilmesi caiz olup olmayan besinler hakkında ihtilaf etmişlerdir.²⁹⁵ İhtilaflar daha çok hayvani besinler konusundadır. Temiz, alkolsüz ve sağlığa zararı olmayan bütün içeceklerin helâllığı konusunda neredeyse ittifak var gibidir.

İnsan hayatına pek yakın olmaları sebebiyle tartışmalı yiyeceklerin başında binek hayvanlarının eti gelmektedir. Hz. Peygamber Hayber Savaşı sırasında evcil eşek etinin yenilmesini yasaklamıştır.²⁹⁶ Bu nass sebebiyle cumhura göre ehli eşek ve katır haramdır. Sadece Malikiler evcil eşek ve katır etinin haramlığı ve kehâreti konusunda net değillerdir. At etini ise Ebu Hanife helâl olarak görmezken, İmameyn (İmam Ebu Yusuf ve İmam Muhammed) ve İmam Şâfiî helal olduğu görüşündedirler.²⁹⁷

Hz. Peygamber'in bütün köpek dişli yırtıcılar ile yırtıcı pençesi olan kuşları yemeyi yasakladığı rivayet edilmiştir.²⁹⁸ Ancak Malikiler, yarasa hariç diğer tırnaklı ve yırtıcı kuşları (doğan, kerkes ve kartal gibi) helal görmektedirler. Kırlangıç ve baykuşun yenilmesini helal sayan Hanefiler ise, saksığanın etini mekruh yiyecekler kapsamında saymışlardır. Helal yiyecekler konusunda en esnek olan Malikiler, diğer mezheplerin kargayı haram görmesine (ziraat kargası hariç) karşılık, onlar bütün nevileriyle kargaları helal hükmüne almışlardır.²⁹⁹

Hanefiler, yukarıda bahsi geçen hadisin Arapçasındaki “*siba*” kelimesini “et yiyenler” şeklinde anlamışlar ve bu nevi hayvanları haram saymışlardır. Buna karşılık İmam Şâfi, “insanlara saldıran ve parçalayan”, şeklinde anladığı için tilki ve

²⁹³ Karaman, *A.g.e.*, 34.

²⁹⁴ *A.g.e.*, s. 35.

²⁹⁵ El-Kardavi, *A.g.e.*, s. 67.

²⁹⁶ Bkz., *Buhari*, *Meğâzi* 38, *Zebâih* 27, 28; *Müslim*, *Nikâh* 30.

²⁹⁷ El-Ceziri, Abdurrahman, *Dört Mezhebin Fıkıh Kitabı*, Çev: Hasan Ege, İstanbul: Bahar Yayınları, 1986, c. III, s. 12.

²⁹⁸ Bkz., *Müslim*, *Sayd* 15,16; *Ebu Davud*, *Et'ime* 32; *Tirmizi*, *Sayd* 9-11.

²⁹⁹ El-Ceziri, c. III, *A.g.e.*, s. 11.

çakalı istisna etmiştir.³⁰⁰ İmam Mâlik ise, yırtıcılar için haram yerine “mekruh” tabirini kullanmıştır. Bu yüzden Malikilik aslan ve kaplan nevinden hayvanları mekruh olarak görmüştür. Yine aynı mezhep yarı yırtıcı sayılan maymunun etinin yenilmesini haram olama durumundan ziyade, daha çok mekruh olduğu görüşüne yakındır.³⁰¹

Şafilere ve Malikiler kirpi, tilki, sincap ve samur etinin helal olduğuna hükmederken, Hanefiler ve Hanbeliler bunların yenilmesinin haram olduğu görüşünü ileri sürmüşlerdir. Akrep, yılan, fare, kurbağa ve karınca gibi yer hayvanlarını yemek, eğer bir toplumun geleneklerinde bulunuyorsa, bunları yemek onların sağlık ve iğrenmelerinde bir sıkıntı oluşturmuyorsa, bu durumda diğer mezheplerin aksine Malikiler bu hayvanların yenilmesini helal olarak görmektedirler. Yine deniz kaplumbağasının yenilmesini, kesilmesi şartı ile Hanbeliler ve Malikiler helal olarak kabul etmişlerdir.³⁰²

Âlimlerin çoğunluğu deniz hayvanlarının helal olduğu görüşünde birleşmektedirler. Ancak karada yaşayan ve yenmesi haram olan insan, domuz, köpek, ayı gibi canlıların ismini taşıyan deniz hayvanların durumunda ihtilaf etmişlerdir. Çoğunluk bunların haram olduğunu ifade ettikleri halde, farklı olarak İmam Mâlik, sadece deniz domuzunun mekruh olduğunu beyan etmiştir.³⁰³ Deniz hayvanları için helal sınırının çok geniş tutulmasının delili Kur'an-ı Kerim'de geçen şu ayettir: ‘*Hem size hem de yolculara fayda olmak üzere (faydalanmanız için) deniz avı yapmak ve onu yemek helal kılındı.*’³⁰⁴ Bununla birlikte bütün deniz hayvanlarının helalliği konusunda bir ittifak bulunmamaktadır. Hanefilere göre deniz hayvanlarından yalnızca –bütün nevileriyle- balık helâldir. Balıkların boğazlanması gerekmez; ancak kendiliğinden ölenler haramdır. Dalga, taş, havasızlık, avlanma gibi sebeplerle ölenlerin yenilmesinde bir sakınca yoktur. Diğer deniz hayvanları ya iğrençtir yahut da –boğazlanmadığı için- leş hükmündedir.³⁰⁵

³⁰⁰ Karaman, *A.g.e.*, s.38.

³⁰¹ El-Ceziri, c. III, *A.g.e.*, s. 11.

³⁰² El-Ceziri, *A.g.e.*, c. III, s. 14-15.

³⁰³ Karaman, *A.g.e.*, s. 38.

³⁰⁴ *Kur'an-ı Kerim, Maide* 96.

³⁰⁵ El-Ceziri, *A.g.e.*, s. 17.

Hayvanların etinin yenmesi hükmü ile ilgili söylenmesi gereken bir diğer konu da pislik (necaset) yiyen hayvanların durumu ile ilgilidir. Hanbeliler dışındaki mezhepler necasetle beslenen hayvanın etini helal olarak kabul ederler. Buna karşılık Hanbeliler bu hayvanların üç tam gün boyunca hapsedilip ve bu müddet zarfında da temiz şeyler yemeleri şartıyla helal olacağına hükmetmişlerdir.³⁰⁶

Öte yandan bütün müctehidler Hz. Peygamberin şüpheli şeylerle ilgili şu hadisini de hep hatırlatmışlardır: “*Şurası muhakkak ki, haramlar apaçık bellidir, helaller de apaçık bellidir. Bu ikisi arasında (haram veya helal olduğu) şüpheli olanlar vardır. İnsanlardan çoğu bunları bilmez. Bu durumda, kim şüpheli şeylerden kaçınırsa, dinini de, ırzını da korumuş olur. Kim de şüpheli şeyleri yaparsa harama düşmüş olur.*”³⁰⁷

d. Hadisler Işığında İslam Yemek Adabı

Bir medeniyet dini olan İslam, hayatın hiçbir sahasında boşluk bırakmamış, kendi ölçü ve kurallarını hayatın tamamına yaymıştır. Bunu genel kurallar getiren Kur'an-ı Kerim'i pratikte en güzel şekilde yaşayan Hz. Muhammed (sav) gerçekleştirmiştir. Nitekim Kur'an-ı Kerim'de Hz. Muhammed (sav) için: “*Andolsun ki, Resûlullah, sizin için, Allah'a ve ahret gününe kavuşmayı umanlar ve Allah'ı çok zikredenler için güzel bir örnektir.*” ve “*Peygamber size ne veriyse onu alın, size ne yasakladıysa ondan da sakının*”³⁰⁸ buyrularak, O'nun yaptıklarının vahiy kaynaklı olduğu ve Müslümanların da O'na uyma zorunluluğu olduğu bildirilmiştir. Medeniyet veya ümmetlerin kimliğinde önemli bir yeri olan yemek adabı ile ilgilide Hz. Muhammed (sav), İslam anlayışını bizzat yaşayarak ortaya koymuştur.

Zamanının ölçülerine göre hiçbir zaman lüks sofralarda yemek yemeyen Resûlullah (sav)'in yemek adabı ile ilgili önemli tavsiye ve uygulamalarından birisi, yemekten önce ve sonra ellerin yıkanmasıdır. Bu konuda: “*Yemeğin bereketi*

³⁰⁶ A.g.e., s. 17.

³⁰⁷ Buhari, İman 39, Büyü 2; Müslim, Mûsâkât 107, (1599).

³⁰⁸ Kur'an-ı Kerim, Ahzab Sresi 21; Haşr Suresi 7.

yemekten önce ve sonraki (el ve ağız) yıkamalarıdır,”³⁰⁹ hadisinde ve benzer manadaki diğer hadislerinde, yemek öncesi ve sonrası el ağız temizliğini bir hayır ve bereket kaynağı, şeytan ve fenalıkları def eden bir sağlık meselesi olarak bildirmektedir.

“Sizden kim bir şey yerse ‘bismillah’ desin. Eğer yemeğin başında söylemeyi unutmussa sonunda şöyle söylesin: Başında da sonunda da bismillah.”³¹⁰ Buyurarak besmelesiz bir şey yenilmemesi konusunda ümmetini uyarmıştır. Ayrıca yemeğin besmele ile bereketleneceği, aksi durumda kişinin ölçüsünden daha fazlası ile ancak doyacağı konusundaki öğütlerini Müslümanlara başka vesilelerle sık sık bildirmiştir.

Hız. Muhammed (sav)’in yemek adabı ile ilgili bir başka emrini de yıllarca Hız. Peygamberin terbiyesinde kalmış olan Ömer İbnü Ebî Seleme’ye yemek yerken yaptığı şu ikazdan öğreniyoruz: “Evlat! Allah’ın ismini an, sağınla ye, önünden ye!”³¹¹ Ayrıca, ‘Ben dayanarak yemem’,³¹² “sizden biriniz bir şey içtiğinde kaba solumasın.”³¹³ Bunlarla birlikte kendisinin suyu nefes alarak yudum yudum içmesi, hurmayı ikişer ikişer yemeyi ashaba yasaklaması,³¹⁴ geçirmeyi bir kabalık ve gereğinden fazla yemenin göstergesi olarak görerek bu gibi insanların meclisinden uzak olmasını istemesi,³¹⁵ İslami yemek adabının letafetini göstermektedir.

Yemeğe bereket kazandırmak, birlik ve muhabbeti artırmak için Hız. Peygamber (sav) toplu halde yemek yemeyi tavsiye etmiştir: “iki kişiyi yiyeceği üç kişiye yeter, üç kişinin yiyeceği de dört kişiye yeter,”³¹⁶ buyurarak aynı zamanda çok yiyerek oluşabilecek sağlık sorunlarının da önüne geçmek istemiştir. Bununla birlikte midenin fazla doldurulması, dünyaya gösterilen tamah ve hırsın kaynaklanmaktadır. Tembelliğe sürüklenme ve ibadetten alıkoyma gibi daha pek çok zararları olan çok yeme meselesi ile ilgili Hız. Muhammed (sav) ölçüyü de koymuştur: “Ademoğlu, mideden daha şerli bir kap dolduramaz. Ademoğluna belini doğrultacak birkaç lokmacık yeterlidir. Ancak (nefsinin galebesiyle) illa da (mideyi doldurma işini)

³⁰⁹ Ebu Davud, Et’ime 12 (3761); Tirmizi, Et’ime 39 (1847).

³¹⁰ Tertibi, A.g.e., s. 548.

³¹¹ Tertibi, A.g.e., s. 544.

³¹² Buhari, Et’ime 13.

³¹³ Tertibi, A.g.e., s. 545.

³¹⁴ A.g.e., s. 549.

³¹⁵ Tirmizi, Kıyamet 38 (2480); İbnu Mace, Et’ime 50 (3350).

³¹⁶ Buhari, Et’ime 11; Müslim, Eşribe 178 (2058).

yapacaksa bari onu üçe ayırsın: Üçte birini yemeğe, üçte birini suya, üçte birini de nefesine ayırsın.’’³¹⁷ Bu ölçüye uyulduğunda ruhta berraklığın, kalpte ise inceliğin hâsıl olacağı günümüz bilim imkânlarıyla daha iyi anlaşılmaktadır.

Ağızdan ortaya çıkabilecek olumsuzluklar sebebiyle yemek sırasında konuşmayan Hz. Muhammed (sav), önüne gelen yemeği yemek istemese dahi asla ona kusur koşmayarak nezaketini hiç eksik etmemiştir.³¹⁸ Bu konuda benzer pek çok hadislerde İslami yemek adabında letafete verilen önem vurgulanmaktadır.

Peygamberimiz (sav)’in elleri ile yemek yediğine dair bazı rivayetlerden hareketle sünnet olan yeme şeklinin bu şekilde olduğu fikri yukarıda anlatılanlarla çelişmektedir. Çatal ve kaşığın bulunmadığı o dönemde zaten elle yemek bir mecburiyettir. Ancak Hz. Muhammed (sav) buna da bir ölçü getirmiş ve kendisi yemek yerken en fazla üç parmağını kullanarak ümmetine gerekli olan mesajını vermiştir. Bizzat Yüce Allah’ın terbiyesinden geçmiş olan Hz. Muhammed (sav)’in latif bir yemek anlayışı olduğu muhakkaktır.

e. İbn Haldun’un Yemek Teorisi

İbn Haldun, bağımsız bir filozof olarak İslam düşünce dünyasında en çok dikkat çeken düşünürdür. 16. yüzyılda yaşamış olan İbn Haldun (1332-1406) Doğu’da ve Batı’da ilk tarih felsefecisi olmasının yanında, kendisinden beş asır sonra kurulacak olan sosyolojinin de temellerini atmış olan bir fikir adamı olarak da öne çıkmaktadır. İslam dünyasının durgunluk devrinde ortaya çıkmış olmasına rağmen ulaşmış olduğu ilmi seviye dikkat çekmekte ve onun önemini bir kat daha artırmaktadır.³¹⁹

Tunus doğumlu olan İbn Haldun, hem şer’i hem de akli ilimler alanında iyi bir eğitim görmüştür. Doğu’nun (İslam’ın) en orijinal mütefekkeri olarak öne çıkan İbn Haldun,³²⁰ uzun süre devlet işlerinde çalıştığı için nitelikli bir devlet adamı ve medreselerdeki ilmi faaliyetlerini de aksatmamış olan büyük bir âlimdir. Dolayısıyla

³¹⁷ Tirmizi, Zühd 47 (2381); İbnu Mace, Et’ime 50 (3349).

³¹⁸ Bkz., Buhari, Et’ime 21, Menakıb 23; Müslim, Eşribe 187 (2064).

³¹⁹ Taylan, Necipn, *Anahatlarıyla İslam Felsefesi*, İstanbul: Ensar Yayınları, 1991, S. 291.

³²⁰ Meriç, Cemil, *Sosyoloji Notları ve Konferanslar*, İstanbul: İletişim Yayınları, 1997, s. 68.

o iyi bir teorisyen olarak fikirlerini uygulamaya çalışan bir eylem adamı olmuştur. El-İber (Cihan Tarihi) isimli kitabına yazdığı Mukaddime, bir giriş olmayıp onun yazmış olduğu büyük tarihinin (Cihan Tarihi) birinci kitabını teşkil etmektedir.³²¹ Mukaddime, aklî ve naklî (şer'î) ilimlerin büyük çoğunluğunu bünyesine almış olan nadir bir eserdir. Batı'da ve Doğu'da en çok okunan, takip ve taklit edilen ve faydalanılan kitaplardan biri olan bu eserin en tipik özelliği, çağımızın ilmi yöntem ve usulleriyle kaleme alınmış olmasıdır. Pek çok konuyu ele alan tükenmeyen ve tüketilemeyen içeriği ile günümüze kadar gelmiş olan Mukaddime'nin ele aldığı konulardan biri de, insanlar ve toplumlar için hayati öneme sahip olan beslenmenin iklim, ahlak (din) ve sağlıkla olan ilişkisidir.

İbn Haldun'un beslenme, sağlık ve ahlak ilişkisine bakışı, yenilip içilenlerin insanın karakterini oluşturmada büyük rol oynadığı şeklindedir. Bu görüş aynı zamanda bu çalışmanın da çıkış noktasıdır. İbn Haldun, her türlü olumsuzluk ve mahrumiyete rağmen, hububat ve katıktan yoksun olan çölün göçebe insanların vücut ve ahlâklarını, bolluk ve genişlik içindeki verimli ve bereketli bölgelerin halkının vücut ve ahlâklarından daha güzel ve estetik olduğunu söylemektedir. Onun gözünde ihtiyaç içindeki insanların renkleri saf, tenleri temiz, görünüşleri mükemmel ve ahlâkları ise mutedildir. Bütün bunlarla birlikte, onların akıl ve zihinlerinin ilim ve hakikatleri daha çabuk kavrayacağını da eklemektedir.³²²

Görüşlerini, gözlemlediği milletlerin durumuyla ispatlamaya çalışan İbn Haldun, oldukça etkileyici karşılaştırmalar yapmaktadır. Ona göre kıtlık ve zorluk içinde bulunan Arapların yaratılış ve meziyetleri, refah ve bolluk içindeki Berberîlerden daha güzel ve hoştur. Yine çöllerde darlık ve sıkıntıyla karşı karşıya kalan Müslüman topluluklar, verimli topraklarda bolluk içindeki halklardan daha güzel ve ahlâkî yapıları da daha güçlüdür.³²³ İbn Haldun'un Mukaddime'sinin geneline bakıldığında, çok yemeyi hoş karşılamayan İslam dininin doğru yaşandığı yerlerdeki insanların beden ve ahlâklarının, bu dinin yaşanmadığı diğer bölgelerdekilere göre daha iyi olduğu izlenimi göze çarpmaktadır. Büyük mütefekkir İbn Haldun, beslenmenin vücut ve karakter arasındaki ilişkisini kurarken zamanının

³²¹ Taylan, *A.g.e.*, s. 293-294.

³²² İbn Haldun, *Mukaddime*, Çev: Zakir Kadiri Ugan, İstanbul: MEB Yayınları, 1991, c. 1, s. 204-205.

³²³ *A.g.e.*, c. I, s. 208.

tıp bilgilerini dikkate alarak bir değerlendirme yapmaktadır. Ona göre, çok ve karışık besin tüketmek, vücutta kötü kokulara ve artıklara neden olmaktadır. Bunun sonucunda vücut dengesiz olarak gelişir, şişmanlıktan dolayı renk perişan ve şekil çirkin görünmeye başlar. Aynı şekilde bu besinlerden oluşan bozulmuş ve kötü sıvıların beyne gitmesiyle aklın ve düşüncenin üzeri örtülür; bunun sonucunda da anlayışsızlık, gaflet ve genel olarak bütün iyi hallerden saparak ahlâki zafiyetler görülmeye başlar.³²⁴

İbn Haldun, tespitini yaptığı düşüncelerini, ilk olarak hayvanlar üzerinde örneklendirmelerle delillendirmektedir. Çöllerde ve kurak yerlerde yaşayan hayvanlar, derilerinin parlaklığı, şekillerinin güzelliği, uzuvlarının orantılılığı ve anlayışlarının keskinliği ile diğerlerinden çok farklı oldukları görülmektedir. Oysa ceylan keçinin, zürafa devenin, yaban eşiği ve yaban sığırı evcil eşek ve evcil sığırın kardeşidir. Ancak görüntü bakımından aralarında büyük farklar bulunmaktadır. Ona göre bunun sebebi, verimli topraklardaki bolluğun bu hayvanların bedenlerinde kötü artıklara ve bozuk karışımlara yol açmasından kaynaklanmaktadır. Çöldeki hayvanların aç kalması ise onların bedenlerini ve şekillerini güzelleştirmektedir.³²⁵

İbn Haldun'a göre aynı şey insanlar için de geçerlidir. Her türlü meyve, sebze ve ürünün bulunduğu verimli yerlerde bolluk içinde yaşayan insanların anlayışları kıt ve vücutları da kabadır. Berberiler bu duruma iyi bir örnektir. Öte yandan Gımâre ve Sûs gibi yerlerde yaşayan ve sadece arpa ve darıyla beslenen toplumların akıl ve vücutlarının Berberiler'den daha iyi olduğu görülmektedir. Aynı şekilde yaşayan Mağrib (Fas) halkıyla, toprakları verimsiz ve yiyecekleri çoğunlukla darı olan ve sade yağ bile bulamayan Endülüs (İspanya) halkının durumu da böyledir. Endülüs halkı başkalarıyla karşılaştırılmayacak kadar zeki, bedenleri hafif ve öğrenme kabiliyetleri çok ileri olan insanlardır.³²⁶

İbn Haldun aynı durumu Mağrib'in ziraata elverişli kırsal kesimlerinde yaşayanlar ile şehirlerinde yaşayanlarında da görmektedir. Her ne kadar şehirdekiler, kırsal kesimdekiler gibi bolluk içinde yaşıyorlarsa da, yiyeceklerini, ona kattıkları şeylerle iyice terbiye edip hafifleterek tam kıvamına getirdiklerinden latif hale

³²⁴ İbn Haldun, *A.g.e.*, c.I, s. 209-210.

³²⁵ *A.g.e.*, c. I, s. 209.

³²⁶ İbn Haldun, *A.g.e.*, c. I, s. 209-210.

gelmektedir. Lezzetli olsun diye yiyeceklerine çok fazla yağ da katmazlar. Böylece hafif olan yemekleri vücutta kötü artıklara sebep olmamaktadır. Bu sebeple şehirde yaşayanların bedenleri, verimli kırsal kesimde ölçüsüz yemek yiyenlerinkinden daha zarif olmaktadır. Aynı şekilde badiyelerde kıt kanaat yaşayanların bedenlerinde de hiçbir fazlalık bulunmamaktadır.³²⁷

İbn Haldun'un yemek teorisinde, beslenmenin din ve ibadet ile doğrudan bir ilişkisinden bahsetmesi, bu çalışmamızın tezini desteklemektedir. Dinler, özellikle İslam dini sağlık ve ahlak için nelerin yenileceği ve ne kadar yenileceği konusunda bir ölçü koymaktadır. Ölçünün aşılması bir takım dini ve ahlaki zafiyetlere yol açmaktadır. Badiyelerde ve şehirlerde, lüks içinde yaşamayıp, kendilerini zevklerden ve lezzetli şeylerden uzak tutanların; bolluk ve lüks içinde yaşayanlara göre daha dindar ve ibadetlere daha düşkün oldukları görülmektedir. Hatta ona göre, çok fazla et, birbirinden farklı ve abartılı gıdalar ile saf (kepeksiz) buğday ekmeği yemeleriyle bağlantılı olarak kalplerinin katı ve gafil olmasından dolayı, şehirliiler arasında ibadetlere düşkün dindarlar azdır. Şehirlerde var olan dindarlar da nefisini ve bedenini açlığa alıştıran ve kendilerini dünya lezzetlerinden mümkün merteye uzaklaştıran insanlardır. Âbidlerin daha çok darlık içinde yaşayan bedeviler arasından çıkması bunu göstermektedir.³²⁸ Ramazanda oruç tutan insanların daha huşu ile ibadet ettiklerini söylemeleri de İbn Haldun'un teorisini desteklemektedir.

Şehirliilerin dünya nimetlerine aşırı meylettikleri, zevk ve eğlencelerle çok meşgul olup şehvetlerinin tatmini peşinden koştukları için, zamanla nefisleri kirlenmektedir. Bu kirlilik oranına bağlı olarak ise, iyi ve hayırlı şeylerden uzaklaşmaktadırlar. Giderek utanma duygularının zayıflamasıyla da, sözlü ve fiili olarak yaptıkları kötülükler bir alışkanlık haline gelmektedir.³²⁹

Lüks ve bolluk içinde yaşamının insanlar için bir tehlike olduğunu söyleyen İbn Haldun, böyle yaşayan insanların darlıkla karşı karşıya kaldıklarında diğerlerine oranla daha çabuk öleceklerini söylemektedir. Bunun sebebi bolluk ve refah içinde yaşayanlar, çeşitli ve yağlı yemeye alışkın olduklarından, bağırsakları tabii rutubetinden daha fazla rutubet elde ederek bu duruma alışır. Kıtlığa mecbur kalıp

³²⁷ *A.g.e.*, c. I, s. 210.

³²⁸ *A.g.e.*, c. I, s. 211.

³²⁹ *A.g.e.*, c. I, s. 309-310.

sert ve kuru şeyler yenilince, hassas olan bağırsak kuruyup büzülerek sahibini ölüme götürmektedir. Dolayısıyla açlıktan ölenleri, açlık değil, daha önce alışkın oldukları tokluk öldürmektedir.³³⁰

İbn Haldun'un beslenme ve riyazet ilişkisini tasavvuf ehlinin anlattıklarından hareketle, insanın açlığa sabretmeye ve az yemeye alışabileceğine dikkat çekmektedir. Açlığa dayanıklılıkla ilgili şaşırtıcı hikâyelerin bulunduğu tasavvuf âlemindeki bu durumun sebebi alışkanlıktır. Nefis bir şeyi alışkanlık haline getirince, artık o şey onun tabiatından olur. Nefis, tedricen ve alıştırmakla açlığı da alışkanlık haline getirebilir.³³¹ Bununla ilgili yaşanmış pek çok örnekler de veren İbn Haldun, ortaya koyduğu iddiasının başarılı olabilmesinde tedriciliğe özellikle vurgu yapmaktadır.

Az yemenin vücut için daha sağlıklı olduğunu savunmakla birlikte, alınan besinlerin karakteri de şekillendireceği görüşündedir. Bununla ilgili bazı ilginç gözlemlere dikkat çekmektedir. Ona göre, iri cüsseli ve kuvvetli hayvanların etlerini yiyenlerin vücutları ile onların çocuklarının vücutları daha büyük olmaktadır.³³² Aynı şekilde deve sütü ve eti ile beslenenlerin, zorluklar ve ağır yükler karşısında sabır tahammül gösterdiklerine şahit olduğunu söyleyen İbn Haldun, bununla devenin karakterinin eti ve sütü yoluyla insana geçtiğini iddia etmektedir. Deveden beslenen insanların tıpkı develer gibi pek çok zorluğa ve zehirlere de dayanıklılık gösterdikleri, diğer insanların ise böyle durumlara tahammül edemeyip hayatlarını kaybedeceği izlenimindedir. Hatta develerin dışkılarındaki hububat taneleriyle beslenen tavukların kuluçkalarından çıkan civcivlerin, diğerlerine göre daha büyük olduklarını çiftçi müşahedeleriyle anlatarak iddiasını genişletmektedir.³³³ Buradan hareketle, birçok kötü özelliği karakterinde barındıran domuzun etinin ilahi dinler tarafında neden yasaklanmış olabileceğinin cevabı daha iyi anlaşılmaktadır.

Bütün bu anlatılanlardan besinlerin insan karakteri üzerinde bir etkisinin olduğu anlaşılmaktadır. Dinler de nelerin yenilip nelerin yenilmeyeceğini

³³⁰ *A.g.e.*, c. I, s. 212.

³³¹ *A.g.e.*, c. I, s. 213.

³³² *A.g.e.*, c. I, s. 214.

³³³ *A.g.e.*, c. I, s. 214.

belirlemektedir. O halde mutfağın vücudun (iklim ile birlikte) ve dolayısıyla kişiliğin şekillenmesinde önemli bir rolü bulunmaktadır.

İbn Haldun'un beslenme ile ilgili teorisi, yaşadığımız çağın fizyolojik ve ahlaki marazlarını, kaynak ve kökenlerini daha açık bir şekilde ortaya koymaktadır. Modern çağın insanı, kapitalist ekonominin ve sınır tanımayan edep ve hayâdan mahrum reklâm çılgınlığının etkisiyle, tüketmek ve sürekli tüketmek, her ne pahasına ve ne olursa olsun tüketmek girdabında boğulmaktadır. Ölçüsüz tüketim ve beslenmeyle birlikte, bunu hayat tarzı ve amacı haline getiren günümüz insanları, değer ve erdemlerden uzaklaşıp, tatmin olmayan zevk ve hazların kölesi haline düşmüş olmakla İbn Haldun'un teorisinin haklılığını da göstermiş olmaktadır.

III. BÖLÜM

TÜRK MUTFAĞININ TARİHİ

A. İslam Öncesi Orta Asya Türk Mutfağı

Türkler, ana yurdu olarak kabul ettikleri Orta Asya'nın geniş bozkırlarında uzun bir tarih diliminde büyük ölçüde göçebe bir hayat sürmüşlerdir. Bölgede karasal iklimin hüküm sürmesinden dolayı bu geniş topraklar bozkırlar ve çöllerle kaplıdır. Tabiat ve iklim özellikleri bölgenin aynı zamanda ekonomik durumunu da belirlemiştir. Günümüzde önemli tarım faaliyetlerinin ve hayvancılığın yapıldığı geniş bozkırlarda, şartlarının elverişli olmasından dolayı geçmişte daha çok hayvancılık yapılmaktaydı.³³⁴ Bu durum, belli bir bölge içinde, çadırı, hayvanları ve diğer araçlarıyla yer değiştiren sabit bir yerde daimi olarak mukim kalamayan suyun ve otun peşinden giden göçebe kültürünün doğmasına sebep olmuştur.³³⁵ Her ne kadar bölgenin elverişli yerlerinde tarım faaliyetleri yapılmışsa da, bozkır kültürün en önemli besin kaynağını hayvanlardan elde edilen besinler oluşturmaktaydı.

Yaşadıkları bölgenin şartları gereği beslenmelerini ağırlıklı olarak hayvani ürünlerden sağlayan eski Türkler, önem sırasına göre at, koyun, keçi ve diğer büyükbaş hayvan etlerini mutfaklarında kullanmaktaydılar. Bunlarla birlikte av hayvanlarının etlerinden oluşan bir çeşitliliğin de söz konusu olduğu bir mutfaktı. Bu mutfağın içerisinde önemli bir besin kaynağı olarak isimleri yukarıda sayılan, etleri yenilen evcil hayvanların sütü ve sakatatları da önemli bir yer tutmaktaydı.³³⁶

³³⁴ Vasary, Istvan, *Erken İç Asya'nın Tarihi*, Çev: İsmail Doğan, İstanbul: Ötüken Neşriyat, 2007, s. 24-29.

³³⁵ Chailland, Gerard, *Göçebe imparatorluklar: Moğolistan'dan Tuna'ya*, Çev: Engin Sunar, İstanbul: Doğan Kitapçılık, 2001, s. 25.

³³⁶ Alpargu, Mehmet, "12. Yüzyıla Kadar İç Asya'da Türk Mutfak Kültürü", İçinde: Arif Bilgin ve Özge Samancı, *Türk Mutfağı*, Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 2008, s. 24.

Hunlardan itibaren Türklerin yetiştirdikleri ve yedikleri hayvanlar arasında en öne çıkanların at ve koyun olduğunu Türklerle ilgili bilgi veren Çin kaynaklarından da anlamak mümkün olmaktadır. Çin kaynaklarında, Türklerin sefere giderken besin maddesi olarak yanlarında et götürdüklerini, atların ve koyunların bir savaş erzakı olarak kullanıldığının söylenmesi de bu gerçekliği göstermektedir.³³⁷ Uygurlarla ilgili bilgi veren Çin elçisi Wang Yen-Te de zengin insanların at etini yediklerini, geriye kalanların ise sığır ve yaban kazlarının etini tükettiklerini yazmaktadır.³³⁸ Aynı şekilde Kaşgarlı Mahmud'un, at etinin mis gibi koktuğunu söylemesi de,³³⁹ eski Türk toplumunun at etine karşı olan ilgisini göstermektedir.

Pastırma ve sucuk göçebe hayatın bir ihtiyacı olarak üretilmiş Türk besinlerinden biridir. Çünkü bu yiyeceklerin uzun süre dayanıklı oluşları göçebelik hayatına çok uygundur. Ayrıca kurutulmuş et ve et tozu da pastırma ile birlikte savaş sırasında büyük önem taşımıştır. Sürekli hareket halinde oldukları için karınlarını genellikle hazır yiyeceklerle doyuran Avrupa Hun Türkleri de at ve koyundan oluşan konserve etlerini daima yanlarında taşımaktaydılar. Eti uzun süre korumanın yolunu keşfeden Türkler, pastırma ve sucuk gibi bugünün neredeyse aynısı olan besinleri göç ve sefer sırasında genellikle at sırtında tüketmekteydiler.³⁴⁰

Eski Türkler, bakımının zor olması ve göç şartlarına dayanıklılık gösterememesi gibi sebeplerle büyükbaş hayvan yetiştiriciliğine pek sıcak bakmamışlardır. Bununla birlikte büyükbaş hayvan yetiştiriciliği yoğun olmamakla birlikte eski Türkler arasında varlığını her zaman devam ettirmiştir.

Türkler arasında süt ve süt ürünlerinin önemli bir yeri bulunmaktaydı. Özellikle hayvancılıkla uğraşan Türkler için yağ temel besin maddesi olarak görülmekteydi. Tereyağı süttan ziyade yoğurttan elde edilirdi. Tereyağından başka iç ve don yağı da kullanılmaktaydı. Don yağı için Türkler arasında en eski terim Uygur

³³⁷ Tsai, Liu Mau, *Çin Kaynaklarına Göre Doğu Türkleri*, Çev: Ersel Kayaoğlu ve Deniz Banoğlu, İstanbul: Selenge Yayınları, 2006, s. 174.

³³⁸ İzgi, Özkan, *Kutluk Bilge Kül Kağan, Böğü Kağan ve Uygurlar*, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 1986, s. 68.

³³⁹ Kaşgarlı Mahmud, *Divânü Lûgati't-Türk*, Çev: Seçkin Erdi ve Serap Tuğba yurtsever, İstanbul: Kabalcı Yayınevi, 2005, s. 600.

³⁴⁰ Alpargu, *A.g.m.*, s. 18.

Türkçesindeki *yağrı* sözü olduğu sanılmaktadır.³⁴¹ Türklerin en temel besin kaynakları arasında bulunan tereyağının önemi, Türklerin zihniyetinin ve Türkçenin inceliklerinin anlatıldığı *Divânü Lûgati't-Türk*'te de geçmektedir: “*Tereyağı hazımsızlığa sebep olsa da (yavan ve tuzlu yiyecekten) yeğdir; güneş yaksa da (bulutlu ve puslu havadan) yeğdir.*”³⁴²

Etin temel besin maddesi olarak bol tüketildiği eski Türk sofralarında, buna karşılık ekmek pek yer bulamamaktaydı. 8. yüzyıl ortalarında Türk hükümdarını İslam’a davet etmeye giden Emevi elçisinin ‘eti çok, fakat ekmeği az olan’ bir evin sofrasına misafir edilmesi, Çin kaynaklarının Türklerden söz ederken herkesin gıdasının et olduğunu, sadece hükümdarların sofrasında yeterince ekmek bulunduğunu belirtmeleri,³⁴³ bu durumu açıkça göstermektedir.

Hayvancılığa elverişli olduğu kadar, tarıma elverişli olmayan Orta Asya bozkırlarında tarım faaliyetleri sadece belli alanlarda yapılmaktaydı. Türklerin bölgede 5. yüzyıldan başlayarak cılız da olsa bir tarım kültürüne sahip oldukları ve tarım ürünlerini bir destek besin maddesi olarak kullandıkları anlaşılmaktadır.³⁴⁴ Ancak yerleşik hayata geçilmesiyle birlikte, tarım oldukça hızlı bir gelişme göstermiştir. Türklerin yetiştirdiği ürünlerin başında buğday, çavdar, arpa ve darı görülmektedir. İlk önceleri önem verilen ürün darı iken daha sonra onun yerini buğday almıştır. 11. yüzyıla gelindiği zaman buğdaydan yapılmış olan ekmek türünden yiyecekler daha çok görülmeye başlanmıştır. Bu durum tarihi süreç içerisinde buğdaya karşı ilginin ve ekmeğe verilen kutsiyetin ancak yerleşik hayata geçiş ve İslam’a giriş ile birlikte başladığını göstermektedir.

Eski Türkler, Çin’de son derece önemli bir besin kaynağı olarak görülen pirincin ekimine onların tesiriyle erken çağlardan itibaren başlamışlardı. Özellikle Uygurlar ve Göktürkler mutfaklarında pirinci kullanıyorlardı. Uygur kaynaklarında pirinçten yapılan *tuturkan aşı* isimli bir yemekten söz edilmektedir.³⁴⁵

³⁴¹ Ögel, Bahaeddin, *Türk Kültür Tarihine Giriş*, c. IV, Ankara: TTK Yayınları, 2000, s. 14.

³⁴² Kaşgarlı mahmud, *A.g.e.*, s. 655.

³⁴³ Baykara, Tuncer, *Türk Kültürü*, İstanbul: Kültür Sanat Yayıncılık, 2003, s. 243.

³⁴⁴ Gürsoy, *A.g.e.*, s. 76.

³⁴⁵ Gürsoy, *A.g.e.*, s. 77.

Orta Asya’da yarı göçebe yarı yerleşik bir hayat süren Türklerin, Sebzelerden kabak, pancar, pırasa, havuç, soğan, sarımsak, şalgam, turp, patlıcan, dağ ıspanağı, salatalık gibi bitkileri bildikleri; ancak genel olarak bakıldığında, o devirdeki Türk mutfağında sebze ile yapılan yemeklere ilginin çok az olduğu anlaşılmaktadır.³⁴⁶ Sebze türünden yemeklere fazla ilginin gösterilmediği kaynaklarda sebzelerden yapılan yemek türlerinden bahsedilmemesinden anlaşılmaktadır. 11. yüzyılda kaleme alınmış olmasına rağmen zaman içerisinde gelişen Türk kültürünün birçok özelliğini günümüze yansıtan Kaşgarlı Mahmud’un eserinde de bu durum açıkça kendini göstermektedir. Tahıl ürünlerinden yapılan yemeklerin dışında, bitki kökenli özellikle tam bir sebze yemeğine neredeyse hiç rastlanılmamaktadır.³⁴⁷ Bunun asıl sebepleri arasında sebzeye dayalı yemek alışkanlığının zirai üretimle direk bir alakası olması gösterilebilir. Sebze yemeklerinin az olmasına rağmen yukarıda sayılan sebzelerden soğan, sarımsak ve pırasanın Orta Asya kökenli olduğunu da belirtmek gerekmektedir.³⁴⁸

Yemek kültürünün bir parçası olarak meyve üretimine önem veren eski Türklerin yetiştirdiği meyve çeşitliliği dikkat çekici ölçüdedir. Hem tazesı hem de kurusu olmak üzere meyvelerin değerlendirildiği bilinmektedir. Günümüzde Anadolu’da yetiştirilen birçok meyve türü ile o devrede Türklerin yaşadığı topraklarda yetiştirilen ürünler benzerlik göstermektedir.³⁴⁹ Erik (erük) kelimesi, erik, kayısı ve şeftali gibi meyvelerin hepsini karşılayan bir sözcüktü. Kayısı ve zerdali bölgenin yerli meyvelerindendi. Elma, kavun, karpuz, şeftali, iğde, dut, fıstık, armut, üzüm, fındık ve ceviz gibi ürünlere Kaşgarlı Mahmud’un eserinde yer verilmektedir. Ayrıca üzümünden pekmez, sirke, şarap yapıldığı o zamanki Türkler arasında, bazı meyvelerde hem yaş olarak, hem de kurutularak tüketilirdi. Sirke bu çerçevede gerçekten önem taşıyan ürünler arasındaydı.³⁵⁰

Türklerin ilk önce bütün türlerini ‘‘burçak’’ diye adlandırdıkları ve batıya göçleri sırasında ‘‘börölce’’ dedikleri baklagiller arasında bakla, fasulye, bezelye,

³⁴⁶ Alpargu, *A.g.m.*, s. 21.

³⁴⁷ *A.g.m.*, s. 22.

³⁴⁸ Gürsoy, *A.g.e.*, s. 79.

³⁴⁹ Alpargu, *A.g.m.*, s. 25.

³⁵⁰ *A.g.m.*, s. 22.

mercimek ve adı hiç değişmeden günümüze kadar gelen nohut bulunmaktaydı. Bu bitkilerden pek çoğunun Çin'e de Orta Asya'dan geçtiği bilinmektedir.³⁵¹

İçecek türü olarak kımızın önemi, belirgin bir şekilde kaynaklarda görülmektedir. Çin kaynaklarından hareketle eski Türk kabilelerinden söz eden Eberhard, onların et yiyip kımız içtiklerini ifade etmektedir.³⁵² Orta Asya Türkleri arasında oldukça yaygın olan kımız deri torbalar içinde hazırlanırdı. Taze kısrak sütü ve bu sütün üçte biri oranında önceden hazırlanmış mayalıklı kımız deri torbaya doldurulurdu. Deri torba içinde ılık bir yerde saklanan bu kımız, torbanın ağzından bir sopa ile sıkı sık dövülür, 12 veya 24 saat sonra kımız içilecek hale gelirdi. Bundan sonra kısrakın her sağılışında kımızın bir bölümü deri torba içinde maya olarak bırakılır ve üzerine taze süt eklenirdi. Tamamen bir Türk buluşu olan kımız ile diğer içkiler su içer gibi içilmezdi. Bunun da bir töresi bulunmaktaydı. İçki önce kutsal yere, yurtta bulunan tös ve heykelciklere serpildikten sonra içilmekteydi.³⁵³

Ayranın bozkırda kadim bir içecek olduğu da buna eklenmelidir. Hububat türlerinden yararlanılarak bozkırda içkiler imal edildiği ve bunların toplumun çeşitli tabakaları tarafından tüketildiği anlaşılmaktadır. İçki olarak üzümünden yapılan ürünler de o devredeki insanlar açısından önem taşımıştır.³⁵⁴

İslam öncesi eski Türklerin içecek menüleri arasında kanın da bulunduğu İtalyan asıllı seyyah Marko Polo'nun izlenimlerinden anlaşılmaktadır. 13. yüzyılın sonlarında uzun süre dünya seyahatinde bulunan Marko Polo, Orta Asya'nın Moğolistan'a yakın bölgelerinde savaşa giden Tatar askerlerinin, yanlarında erzak taşımadıklarını, yalnızca her binici için 18 at hesabıyla at sürülerinin orduya eşlik ettiğini yazmaktadır. Yolda, her öğünde ayrı attan olmak üzere, atın damarında yaklaşık çeyrek litre kan çektiklerini, bu kanı çiğ olarak ya olduğu gibi ya da süte katarak içtiklerini yahut da pıhtılaşmasını bekleyip ateşte ızgara yaptıklarını anlatmaktadır. Yine Marko Polo'nun aynı konu ile ilgili bildirdiğine göre kan alınan attan bunu telafi edebilmesi için en az 10 gün müddetince kan çekilmemekteydi.³⁵⁵

³⁵¹ Gürsoy, *A.g.e.*, s. 78.

³⁵² Eberhard, Wolfram, *Çin'in Şimal Komşuları*, Çev: Nimet Uluğtuğ, Ankara: TTK Yayınları, 1986, s. 94.

³⁵³ Ögel, *A.g.e.*, c. IV, s.173.

³⁵⁴ Alpargu, *A.g.m.*, s. 25..

³⁵⁵ Gürsoy, *A.g.e.*, s.83.

Kanın İslam dininde yenilmesi ve içilmesi kesin haramlar arasında bulunmasından dolayı, burada Marko Polo ya duyumlarından hareket etmekte, ya da o bölgenin henüz İslamlaşmadığı anlamına gelmektedir.

Eski Türklerin mutfaklarında bir diğer besin maddesi de yoğurttu. Yoğurt tamamen Türklerin buluşudur. Kelime olarak da aynen bütün dünyaya yayılmıştır. Yoğurt göçebe hayatın ortaya çıkardığı bir kültür ögesidir. Yoğurt ile terbiye edilmiş yemekler Türk mutfağının en özgün özelliğini meydana getirmekteydiler. Kurut sözü ile bozulmayacak bir şekilde kurutulmuş bütün süt çeşitlerinden söz edilmektedir. Kurut aynı zamanda bir savaş azığı olarak da görülmekteydi. Bir nevi peynir olan ve koyun sütünden yapılan kurut büyük önem taşımaktaydı. Kurutu olan kimse açlık çekmeyeceği gibi, kimseye de yiyecek bakımından ihtiyacı olmazdı.³⁵⁶

Bozkır ikliminde çadırda yaşayan eski Türkler, bu çadırın bir bölümünü mutfak haline getirmişlerdi. Sıradan bir Türk ailesinin mutfak gereçlerinin nelerden oluştuğunu yine en açık biçimde Kaşgarlı Mahmud'dan öğreniyoruz. *Divanü Lügat'it Türk*'te ismi geçen metal eşyalar bardak, selçi bıçak (aşçı bıçağı), etlik (et çengeli), ıvrık (ibrik), tewsî (tepsi), kova, saç, şiş, soku (havan) ve susgak (susak) bulunurken; küp, çanak, çömçe, kaşuk, tekne, tuzluk, yasgaç (yasdıgaç) gibi toprak ve ahşap eşyalar bulunmaktadır. Ayrıca yine aynı eserde geçen sanaç (dağarcık), sarnıç (su tulumu), tagar (dağarcık), tulkuk (tuluk) gibi deriden yapılan mutfak eşyalarının günümüz Anadolu'sunun dört bir yanındaki köylerinde neredeyse aynı isimlerle kullanılıyor olması, eski bozkır mutfak kültürün Türk toplumunda hatırı sayılır biçimde devam ettiğini göstermektedir.³⁵⁷

Bütün dünya mutfaklarında olduğu gibi, Türk mutfağının şekillenmesinde de çevre ve iklim şartları ile birlikte dini inançların da önemli bir rol oynadığının dikkat çekici örneğini, Uygurların Mani dinine girdikten sonra beslenme anlayışlarında ortaya çıkan değişim oluşturmaktadır. Yerleşik hayata geçen Uygurların tarımla daha çok ilgilendikleri ve tarım ürünlerine beslenmelerinde daha çok yer vermeye başladıkları bir gerçektir. Ancak Uygur mutfağındaki asıl değişimin 763'te Bögü Kağan'ın et yerine bitki ve sebzelerin yenilmesi ile ilgili emirnamesinden sonra

³⁵⁶ A.g.m., s. 20.

³⁵⁷ Genç, Reşat, "XI. Yüzyılda Türk Mutfağı", İçinde: *Yemek Kitabı; Tarih-Halkbilimi-Edebiyat*, Sabri Koz, İstanbul: Kitabevi Yayınları, 2008, c. I, s. 4.

başladığı görülmektedir. Mani dininin beslenme anlayışından kaynaklanan bu gelişmeden sonra tarım faaliyetlerinin arttığı ve bu ürünlerin yeni Uygur inancının gereği olarak mutfaklarında daha çok kullanıldığı anlaşılmaktadır.³⁵⁸

İpek ve Baharat Yolları gibi milletlerarası ticaret ağları münasebetiyle ulaşma imkânının kolay olduğu bölgeye gelen tacirler vasıtasıyla Türkler, çeşitli bölgelerden gelen ürünleri tanıma ve kendi ürünlerini de tanıtmaya imkânına ulaşmışlardır. Türklerin Orta Asya’da oluşturup, daha sonraki nesillere intikal ettirdikleri yemek kültüründen mantı, yoğurt, ayran, kımız gibi birçok unsuru günümüze miras bıraktıkları ve dünya yemek kültürüne de bu çerçevede önemli katkılarda bulunduklarını da belirtmek gerekmektedir.³⁵⁹

B. İslam Etkisinde Orta Asya Türk Mutfağı

Geçmişten günümüze çeşitli süreçlerden geçen Türk mutfak kültürü, İslami etki ile Orta Asya eski Türk geleneklerinin birleştiği beslenme tarzı, ana bir çizgi olarak günümüze kadar varlığını sürdürmüştür. Orta Asya’da buluşan bu iki değerın oluşturduğu mutfak anlayışını bugün de Anadolu’da görmek mümkün olmaktadır.

XI. yüzyılda Türkler arasında sofraya *tergi*³⁶⁰ ve ya *tewsi* (tepsi)³⁶¹ denilirdi. Türkler, bugün olduğu gibi, ekmek ve yemek kırıntılarının yere dökülmemesi için sofraya altı yaygısı da kullanmaktaydılar.³⁶² Türkler arasında ekmeğin yerleşik hayata geçtikten sonra, özellikle İslam dininin bölgede yayılmasıyla birlikte önem kazanarak kutsal bir mahiyete büründüğünü, bu yüzden israfının ve yerlere atılmasının günah sayıldığını da belirtmek gerekmektedir.

İslam etkisindeki Orta Asya Türk mutfağındaki yemek adabı ile ilgili Yusuf Has Hacib şunları söylemektedir: “*Senden büyükler başlamadan yemeğe başlama. Yemeğe besmele ile başla ve sağ elin ile ye. Başkasının önündeki lokmalara dokunma, kendi önünden ye. Sofrada bıçak çıkarma ve kemik sıyırma. Çok obur olma*

³⁵⁸ Sinor, Denis, *Erken İç Asya Tarihi, İstanbul: İletişim Yayınları*, 2002, s. 449-450.

³⁵⁹ Mark, Gelell R. ve Surina, Asele, *Food Culture in Russia and Central Asia*, London: Greenwood Press, 2005, s. 97.

³⁶⁰ Kaşgarlı Mahmud, *A.g.e.*, c. I, s. 194.

³⁶¹ *A.g.e.*, c. I, s. 423.

³⁶² *A.g.e.*, c. I, s. 322.

ve pek de sünepe oturma. Fakat, ne kadar tok olursan ol, ikram olunan yemeğe haz ve arzu ile elini uzatıp ye ki, o yemekleri hazırlayan evin hanımı memnun olsun. Böylece, zahmet edip sana ziyafet hazırlayanların bu zahmetini de boşa çıkarma. Ağzına aldığını ısır ve ufak ufak çiğne. Sıcak yemeği ağzınla üfleme. Yemek yerken sofraya üzerine sürünme ve etrafındaki insanların huzurunu kaçıрма. Yemeği ölçü ile ye, zira insan her vakit az yiyip az içmelidir.’³⁶³

Ziyafet sofraları için *yegü içkü* ifadesini kullanan eski Türkler, Kutadgu Bilig’den anlaşıldığı üzere ziyafet sofralarına büyük önem vermekteydiler. Düzen ve temizliğin öne çıktığı bu ziyafetler, o zamanki şartların gereği gündüz saatlerinde yapılmaktaydı. Özellikle elçi kabulleri sırasında daha da önem verilen ziyafet sofraları bir hiyerarşiye ve belli usullere göre düzenlenirdi. Ziyafet sofralarının düzeni ve inceliği ile ilgili Yusuf Has Hacib şunları belirtmektedir: “*evin barkın, sofran ve tabakların temiz olsun. Odan minderle döşenmiş, yiyecek ve içeceklerin de seçkin olsun. Gelen misafirlerin arzu ile yiyebilmeleri için, yiyecek ve içecekler temiz ve lezzetli olsun. Yemekte, yenilecek ve içilecek şeyler birbirine denk ve bol olsun. Misafirin içeceği asla eksik tutulmasın ve biri biter bitmez diğeri hemen hazır bulunsun. Çeşitli içeceklerden ister fuka (soğuk su), ister mizâb (oluk suyu), istersen cülengbin (gül balı, reçel) ve cûlab (gül şerbeti) ikram et. Yemek ve içecek faslı bittikten sonra ise, çerez ve meyve ver. Kuru ve yaş meyvenin yanında çerez olarak simiş de bulunmalıdır. Ayrıca, halin vaktin yerinde ise, ziyafete gelenlere hediyeler ver. Gücün yeterse ipekli kumaşlar armağan et. Mümkün ise dış kirası da ver ki gelenlerin ağzı kapansın.*”³⁶⁴

Yine aynı şekilde 14. yüzyılın macerayı, öğrenmeyi çok seven ünlü seyyahlarından İbn Battuta da, gezmiş olduğu Orta Asya topraklarındaki Türklerin yemek kültürleri ile ilgili şunları anlatmaktadır: “*Bu Türkler ekmek ve buna benzer katı yiyecekler yemezler. Duki (düğü=bulgur) denilen anlı’ye benzer bir darıdan yapılan yemeği pişirirler. Önce suyu ateşin üzerine koyarlar, kaynayınca dukiden bir parça içine atarlar, evde et varsa lime lime edip onu da tencereye koyarlar ve birlikte pişirirler. Yemek olunca herkesin payını bir tabağa koyup verirler ve*

³⁶³ Yusuf Has Hacib, *Kutadgu Bilig*, Haz: Reşit Rahmeti Arat, Ankara: TTK Yayınları, 1947, LXVI. Fasil.

³⁶⁴ Yusuf Has Hacib, *A.g.e.*, LXVI. Fasil.

tabaktaki yemeğin üzerine yoğurt döküp içerler. Yemek üstüne ise kısarak sütününden yapılma kımız adındaki içkiyi içerler.”³⁶⁵ Yine İbn Battuta, Orta Asya Türk sofralarında tatlı yemenin bir nevi ayıp sayıldığını, at etinin sofralardan pek eksik olmadığını ve davet yemeklerinden sonra Kur’an-ı Kerim ve ilahiler okunduğunu da eklemektedir.³⁶⁶

İslam’a giren Türklerin her alanda olduğu gibi mutfakları da İslamlaşarak bu büyük değişimden payını almıştır. Ancak Türkler etkileşim sürecinde İslam’ın genel anlayışına ters düşmeyen eski geleneklerini de mutfakta ve diğer alanlarda muhafaza etmişlerdir.

Karahanlılar döneminde mutfak kültürü sonraki devirlerde de olacağı üzere iki ana besine dayanmaktaydı. Bunlar hayvani ve bitki kaynaklı yiyeceklerdi. İnsanlığın en temel beslenme maddelerinden olan hayvani gıdalar bozkır kültürünün etkilerini sürdürdüğü bu devirde kendisini göstermektedir. Buna ek olarak gerek geçmişten getirilen gerekse yeni öğrenilen tarım ürünleri de Türk mutfağında yerini almaya başlamışlardır. Bu bilgiden hareketle Karahanlı mutfağındaki yiyecekler et ve etten elde edilen yiyecekler, süt ve süttten elde edilen yiyecekler, tarımdan elde edilen besin maddeleri şeklinde gruplandırılabilir.³⁶⁷

Etli yemekler, balık yemekleri, süt ürünlerinin kullanıldığı yemekler, buğday ve buğday unundan yapılan yemekler, hamur işleri (erişte ve şehriye), tutmaç, pirinç yemekleri, sebze yemekleri, darı yemekleri Karahanlılar devrinde pişirilen belli başlı yemeklerdi. Üzüm, elma, armut, şeftali, kayısı, erik, ayva, dut, iğde, fıstık ve ceviz Karahanlılar döneminde yendiği bilinen meyvelerdendir. Şaraplar (içki), boza, kımız ve kumlak veya bal şarabı bu dönemin kaynaklarına yansıyan içecekleri arasında bulunmaktadır. Ancak İslam’ın kanı yasaklamasından dolayı at eti yenilmeye devam etmekle birlikte, at kanı içiminin Karahanlı Türk toplumunun beslenmesinden

³⁶⁵ İbn Battuta, İbn Battuta (Ebu Abdullah Muhammed İbn Battuta Tanci), *Seyahatname*, c. I, Haz: A. Sait Aykut, İstanbul: YKY Yayınları, 2004, s. 466.

³⁶⁶ İbn Battuta, *A.g.e.*, s. 67-68-69.

³⁶⁷ Genç, Reşat, ‘*XI. Yüzyılda Türk Mutfağı*’, İçinde: *Yemek Kitab: Tarih-Halkbilim-Edebiyat*, Haz: Sabri Koz, A.g.e.,s. 3-17.

çıkıldığı anlaşılmaktadır. Meyve suları, pekmez, sirke, meyve kuruları, bal, yumurta, tuz, biber Karahanlılar dönemi mutfağına dair bilinenlerdir.³⁶⁸

Karahanlılar dönemindeki Türk gıda anlayışı genel olarak Selçuklular zamanında da devam etmiştir. Karahanlılar gibi hayvanlardan ve bitkilerden oluşan Selçuklu beslenme anlayışının Karahanlı mutfağından farkı, at eti tüketiminin giderek daha da azalması ve Ortadoğu İslam ülkeleri mutfaklarının etkilerinin Türk yemek kültüründe daha çok görülmesi olmuştur. Bu etki karşılıklı olmuştur. Türk devlet teşkilatının İslam dünyasında büyük tesirler yaratması gibi, Türk mutfak anlayışı da İslam coğrafyasında etkisini göstermiştir. Selçuklular döneminde buğdaydan yapılan içkilerin, şarap ve kırmızın Türk mutfağında devam ediyor olması da, İslami etkinin tam olarak Türk mutfağına nüfuz edemediğini göstermektedir. XI. yüzyılda, özellikle Karahanlı ve Selçuklu sarayları olmak üzere, çeşitli Türk hükümdar ve beylerinin aşçıbaşlarının ve içkicibaşlarının denetiminde mutfaklarda şaraphanelerin varlığı bilinmektedir.³⁶⁹ Bununla birlikte *Kutadgu Bilig*'den anlaşıldığı üzere, yemek yeme bu dönemde açlığı gideren bir ihtiyaç olmaktan öte bir takım usul ve kaidelere kavuşarak belli sembolik manalar da kazanmıştır. Davete icabet adabından, sofraya düzenine ve hatta sağlıklı beslenme tavsiyelerine kadar zengin bir anlayışın yerleştiği *Kutadgu Bilig*'de açıkça görülmektedir.³⁷⁰

Ayrıca bir Türk evinin odalarından birinin veya çadırın bir kısmının günümüzde olduğu gibi mutfak olarak tanzim edildiğini ve evin bu kısmına, yemek pişirilen yer anlamında *aşlık* denildiğini görüyoruz. İslam etkisindeki Türk mutfağında da uzun süre kullanılan bu Türkçe ad zamanla terk edilmiştir. Bugün kullanılan *mutfak* sözünün değişimin etkisinin ve yönünün bilinmesi açısından Arapça *matbah*'dan alınma olduğunu da belirtmek gerekmektedir.³⁷¹

Selçuklular devri, bitkilerin Türk mutfağında kısmen daha çok görülmeye başlandığı bir dönemdir. Kökleriyle birlikte geniş yaprakları taze olarak tüketilen ıspanak, hindiba, marul ve pazı gibi sebzeler Selçuklular devrinde Türk mutfağında

³⁶⁸ Çetin, Altan, ‘‘Karahanlı-Selçuklu-Memlik Çizgisinde Türk Mutfağı’’, İçinde: *Türk Mutfağı*, Arif Bilgin ve Özge Samancı, A.g.e., s. 31.

³⁶⁹ Genç, A.g.m., s. 4.

³⁷⁰ Yusuf Has Hacıp, A.g.e., s. 331-338.

³⁷¹ Genç, A.g.m., s. 4.

hatırı sayılır biçimde yerlerini almışlardır. Kökenleri ve yayılış yönleri tartışmalı olan bu bitkilere 10. yüzyılda Orta Asya'nın birçok yöresinde rastlanmakla birlikte, Selçuklular döneminde (11-13. yüzyıllar) başlayan İran coğrafyasındaki egemenlik sırasında Türkler arasında yaygınlaşmıştır.³⁷²

Çok önemli siyasi gelişmelerin ve derin yapısal dönüşümlerin yaşanmasıyla şekillenen Selçuklu teşkilat ve kültür anlayışının etkileri, kendilerinden sonra kurulan pek çok Türk devletine de modellik etmiştir. Bu etkilerin en çok görüldüğü devletlerden biri de Memlûklerdir. Buradan hareketle Memlûklu mutfağının birçok yönüyle Selçuklu mutfağının bir devamı olduğu söylenebilir. Esasında bu, İslam etkisiyle başlayan Karahanlı, Selçuklu, Memlûklu ile Osmanlı asırlarına kadar devam eden bir İslamlaşma sürecidir. Ayrıca bu dönemde İslam'ın genel ilkelerine ters olmayan törelerin varlığının pek çok alanda olduğu gibi mutfakta da güçlü bir şekilde devam ettirildiği görülmektedir. Eski Türk devletlerinde, Karahanlılar ve Selçuklularda görülen herkesin rütbesine göre nereye oturacağı önceden belli olan hiyerarşik sofraya yapısı Memlûklar döneminde de devam etmiştir.³⁷³

Sofraya (simât) oturulacak yer kadar yenilen yiyecek de statü belirlemekteydi. Çeşitli vesilelerle kurulan, özellikler Ramazan ve Kurban Bayramlarının sembolü haline gelen simâtlar, Memlûklu mutfağı içerisinde Türk-İslam kültürünün ortak izleklerinin görüldüğü önemli sembollerden biriydi.³⁷⁴

Karahanlı ve Selçuklu mutfaklarında olduğu gibi Memlûki mutfağı da hayvani ve nebati ürünlerinin ana belirleyici olduğu bir mutfaktı. Yemek ve ürün isimlerinin benzeşmesi, kırmızı ve sulu yemeklerin varlığını devam ettirmesi gibi pek çok özelliği ile adı geçen iki mutfağın devamı olan Memlûki mutfağı diğerlerinden biraz daha çok İslamlaşmış bir Türk mutfağıydı.

Mili kültürlerini koruyup devam ettirmede son derece hassas olan Türkler, aynı zamanda İslam'ı da kendi özlerinin bir parçası olarak görmüşlerdir. Milli kimliklerinin İslam ile asıl benliğine kavuştuğunu gören Türkler, İslam'ı sahiplenerek yüz yıllarca da bayraktarlığını yapmışlardır. Karahanlı ve Selçuklular döneminde başlayan bu mükemmel terkinin etkileri, sonraki dönemlerde daha da

³⁷² Gürsoy, *A.g.e.*, s. 79.

³⁷³ Çetin, *A.g.m.*, s. 33.

³⁷⁴ *A.g.m.*, s. 34.

belirginleşmiş ve pek çok alanda olduğu gibi mutfak alanında da zengin bir kültürün ortaya çıkmasına yol açmıştır. Osmanlılar devri de, ortaya çıkan bu kültürün billurlaşıp rafine hale geldiği, eşiz tatların ortaya çıktığı, seçkin bir mutfağın damak zevkinin yaşandığı altı asırlık bir devri temsil etmiştir.

C. Anadolu Selçukluları ve Beylikler Dönemi Mutfacı

Büyük zorluklarla Anadolu'yu fetheden Selçuklular, bu topraklarda milli ve İslamî damgalı binlerce eser meydana getirdiler. Anavatan haline getirdikleri Anadolu'da pek çok kültürel etki ile birlikte geleneklerine bağlı, İslam'ın öne çıktığı zengin bir kültürün oluşmasını sağladılar. Bu kültürün en uzun devam eden ve en önemli kollarından birini de mutfak kültürü oluşturmaktadır. Geleneksel Türk mutfağının bir devamı olan Anadolu Selçukluları ve Beylikleri dönemi mutfak kültürü ile ilgili günümüze kalan yazılı kaynaklardan belli bir fotoğraf çizmek mümkün olmaktadır. Bu kaynaklar arasından vakayinâmeler, seyahatnâmeler, Anadolu Selçuklularının ana kaynaklarından Selçuknâmeler, sûfi menâkıbnâmeleri, Mevlâna ve Eflâki gibi dönemin mutasavvıflarının günümüze ulaşan eserlerinden hareketle Anadolu Selçuklu ve Beylikleri mutfağının ana çizgilerini ortaya koymak mümkün olmaktadır.

Dünyanın en güzel toprak parçalarından birisi olan ve pek çok bereketi bağrında saklayan Anadolu, Türk milletinin karar kıldığı son vatanları olmuştur. Anadolu'nun bereket ve güzellikleri ile ilgili ünlü Faslı seyyah İbn Battuta da hayranlığını saklayamamıştır. Antalya'dan Anadolu'ya giriş yapıp pek çok şehri gezdikten sonra Sinop'tan Kırımı doğru seyahatine devam eden seyyah Anadolu ile ilgili şunları söylemektedir: “Allah güzellikleri öbür ülkelere ayrı ayrı dağıtırken, burada hepsini bir arada toplamıştır. Dünyanın en güzel insanları, en temiz kıyafetli halkı burada yaşar ve en leziz yemekler de burada pişer.”³⁷⁵

Anadolu Selçukluları üzerinde yaşadıkları toprağın bereketine rağmen her konuda olduğu gibi mutfakta da aşırı şatafattan uzak, yerleşik hayata henüz geçmiş

³⁷⁵ İbn Battuta A.g.e., c. I, s. 400.

göçebe milletlere has sadelikte bir yeme içme kültürüne sahiptiler. Ancak saray çevrelerinde ve zenginler arasında daha gösterişli bir mutfağın tabii bir sosyolojik durum olduğunu da belirtmek gerekmektedir. Bununla birlikte saltanat töresi gereğince Cuma sabahları, ramazanlarda ve bayramlarda halk için verilen ziyafet soflarının çeşitli ve lezzetli zengin yemeklerden oluştuğunu dini günlere ait bir ayrıcalık olarak zikretmek gerekmektedir.³⁷⁶

Anadolu Selçukluları biri kuşluk vakti, diğeri akşam güneş batmadan önce olmak üzere iki öğün yemek yerlerdi. Kuşluk vakti yemeği uyanma ve işe çıkma saatine göre değişirdi. Kuşluk öğününde özellikle yağlı ve hamur işi gibi tok tutacak kuvvetli yemekler tercih edilirdi. Öğle vakti meyve ve içeceklerle geçirilirdi. Akşam yemekleri ise, mum ışığından başka bir aydınlık olmadığından güneş batmadan önce yenilirdi.³⁷⁷ Günde iki öğün yemeğin Anadolu Selçuklularının hayatına İslam kaynaklı bir sûfi hassasiyet olarak girmiş olması, İslam dininin Türk kültür hayatında yoğun bir şekilde yaşanmaya başladığını göstermektedir. Sade bir sofrayı tercih eden Mevlâna, çoğunlukla yoğurda sarımsak ezerek bazlamaç ile yemiş ve çile günlerini arpa ekmeği ve su ile geçirmiştir. İslam sûfi anlayışında nefis terbiyesinde beslenmenin nezaketine verilen önemin, Mevlâna ve bu istikamette yaşayan dönemin tasavvuf ehli arasında da yoğun biçimde yaşandığı görülmektedir.³⁷⁸

Anadolu Selçuklu mutfağında her yemeğin yanında ekmeğin ana besin kaynağı olarak tüketilmesi, eski Orta Asya Türk mutfağından temel bir farkı olarak ortaya çıkmaktadır. Çorbalar, et yemekleri, hamur işleri, sebzeler ve tatlılar Selçuklu sofralarında yenen yemeklerdi.

İslamlaşarak eski adetlerin devam ettiği bu dönemin mutfağında, kırıntıların yere dökülmemesi için yere bir örtü yayılırdı. Onunda üzerine 40 cm yükseklikte bir altlık yerleştirilir ve üzerine de sini konurdu. Daha çok tahta kaşıklar kullanılır ve sulu yemekler bunlarla yenilirdi. Tam olarak elle yemek yemenin olmadığı dönemin mutfağında yufka ekmeği de bazen kaşık yerine kullanılırdı. Selçuklu mutfağı görgü

³⁷⁶ Şahin, Haşim, “Türkiye Selçuklu ve Beylikler Dönemi Mutfak”, İçinde: Arif Bilgin ve Özge Samancı, *A.g.e.*, s. 39.

³⁷⁷ Gürsoy, *A.g.e.*, s. 89.

³⁷⁸ Sürücüoğlu, Metin Saip, “Selçuklularda Beslenme ve Mutfak Kültürü”, İçinde: *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, Haz: Kamil Toygar ve Nimet Berkok Toygar, Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 2008, s. 69.

kuralları arasında, önce yemeğe büyüklerin başlaması, herkesin kendi önünden yemesi, elin yemeğin içine girmesinin hoş karşılanmaması, yemekten önce ve sonra ellerin yıkanması, yemeğin sağ el ile yenilmesi ve sofrada artık bırakılmaması, besmele ile başlanıp hamd ile bitirilmesi İslami bir gelenek olarak yerini almış bulunuyordu.³⁷⁹

Yemeğin genellikle tek kaptan ve kaşıkla yendiği dönemin temel sofrta malzemeleri arasında sahan, tabak, kâse, tepsi, sini, maşrapa ve testiler bulunmaktaydı. Yemek pişirme malzemeleri arasında yemeğin az veya çok oluşuna göre tencere, tava veya kazan kullanılırdı. İçeceklerin ve bazı gıdaların saklanması topraktan yapılmış olan küpler bulunurdu ki, bu küpler Anadolu'nun köy ve kasabalarında son zamanlara kadar kullanılmaktaydı.³⁸⁰

Misafir ağırlamayı ve ona ikram etmeyi dini bir vecibe olarak gören Selçuklular, birçok konuda olduğu gibi bu konuda da pek çok övgüye mazhar olmuşlardır. Tekkelerde her gelene yemek ikram edilmekteydi. Başta iktisadi hayat olmak üzere toplum hayatının bütününe yönelik ahlaki değerlerin idamesini sağlayan sūfi ahilik teşkilatı, misafir ağırlamada da dünyada eşine az rastlanır bir duyarlılığa sahipti. Ahilerin misafirperverliğini öven İbn Battuta, her zaviyede ikram gördüklerini ve kendilerini misafir etmek için iki âhi teşkilatının kavga ettiklerini söylemektedir.³⁸¹

Mevlâna Mesnevi'de dönemin mutfağına dair pek çok ipucu ve besin adı vermektedir. Yufka, etli ekmek, tandır ekmeği, çörek, börek, tutmaç, tirit, pişmiş baş, bulgur aşı, kalye (etsiz sebze yemeği), borani, herise, patlıcan turşusu, helva, kadayıf, gülbeşeker, zerde, şerbet, şarap gibi yiyecek ve içecekler; mercimek, pırasa, kereviz, fasulye, börülce, şalgam, nane, soğan, sarımsak, üzüm, elma, armut, nar gibi sebze ve meyveler çeşitli benzetmeler ve öğütler için kullanılır.³⁸² Mesela üzüm ile ilgili: *‘‘Hastalıktan donmuş kalmış bir koruksun sen, halbu ki, koruklar şimdi kuru üzüm haline geldi, sen hala hamsın.’’*³⁸³ Yine bazı yemeklerle ilgili: *‘Ben sana sabahleyin*

³⁷⁹ Sürücüoğlu, *A.g.m.*, s. 69.

³⁸⁰ Taneri, Aydın, *Türkiye Selçukluları Kültür Hayatı*, Konya: Bilge Yayınları, 1978, s. 75.

³⁸¹ İbn Battuta, *A.g.e.*, c. I, s. 404-405, 409.

³⁸² Gürsoy, *A.g.e.*, s. 90-91.

³⁸³ Mevlana (Mevlana Celaleddin Rumi), *Mesnevi*, Haz: Adnan Karaismailoğlu, İstanbul: Yeni Şafak Kültür Armağanı, 2004, c. II, s. 27.

ne yediğini soruyorum, sen ise ne şarap, ne kebab, ne kurutulmuş et, ne tirit, ne de mercimek yemediğini söylüyorsun. Sadece bana ne yediğini söyle, yeter.''³⁸⁴

Anlatımı kuvvetlendirmek için kullanılan bu ve bezeri beyitlerde geçen bitki ve yemeklerin hem halk tarafından bilindiğini göstermekte, hem de dönemin beslenme kültürü konusunda önemli ipuçları vermektedir.

Resmi davet ve törenlerde Oğuz adetlerine uygun olarak sofraya karşılıklı iki sıra halinde oturulurdu. Eğer sultan Kayı boyundan ise, sağ kol beyleri Kayı'dan olurdu. Sonra sıra ile sağa doğru kayı, bayat, Halkaevli, Yazır, Döver, Dodurga, Yaparlı, Afşar, Kızık, Beydili, Kargın Karaevli boyları sıralanırdı. Solda ise Bayındır, Peçenek, Çavundur, Çepni, Salır, Eymir, Alayutlu, Üreyir, Iğdır, Beğdüz, Yıva ve Kınık şeklinde bir hiyerarşi uygulanırdı.³⁸⁵

1. Hayvani Ürünler

Türklerin Anadolu'ya geldiği XI. yüzyılın sonlarına kadar uzanan bu mutfak, göçebe geleneğinin bir sonucu olarak et ve süt gibi hayvani ürünler ile yerleşik hayatın temel geçim kaynağını teşkil eden tarım ürünlerinden mürekkep iki ana kaynaktan oluşmaktaydı.³⁸⁶

Orta Asya'da şartlarının da zorlamasıyla göçebeliği bir hayat tarzı olarak benimseyen Türkler, bu geleneklerini göç ettikleri yerlere de götürmüşlerdir. XI. yüzyılın sonlarında Anadolu'ya gelen Türkmenler de göçebeliği ve bunun vazgeçilmez unsuru olan hayvancılığı sürdürdüler. Ancak Orta Asya'da üretim ve tüketimin at ve koyun üzerine kurulmasına karşılık, Anadolu'da at tüketimde azalarak bunun yerini keçi ve sığır almıştır.³⁸⁷ Atın tüketimden daha çok binek olarak kullanılmaya başlanması, İslam'ın at etini yemeyi mekruh olarak görmesiyle açıklanabilir. Buna ek olarak Türkler Anadolu'ya geldiğinde burada bulunan yerli halkın yoğun biçimde domuz eti tüketmesine karşılık, Türklerin bunu yememesi,

³⁸⁴ A.g.e., c. II, s. 318.

³⁸⁵ Kaşgarlı Mahmud, A.g.e., c. I, s. 55, 58.

³⁸⁶ Şahin, A.g.m., s. 39.

³⁸⁷ A.g.m., s. 40.

İslam temelli bir mutfak anlayışının bu topraklarda oluşmaya başladığını göstermektedir.

Hayvancılığın bu kadar önde olmasından ötürü sözü edilen hayvanlardan elde edilen et, süt ve süt ürünleri Anadolu Selçukluları ve Beylikler dönemi mutfağının önemli bir yanını oluşturmaktaydı. Et Anadolu Selçuklu mutfağında hemen her sofrada bulunurdu. Koyun ve keçinin bu coğrafyada oldukça verimli olması et ve süt fiyatlarının da ucuz olmasını sağlamıştır.³⁸⁸ Büyükbaş ve küçükbaş hayvanların yanı sıra tavuk, horoz, ördek ve kaz gibi kümes hayvanlarının etleri ve yumurtaları da tüketilirdi. Ayrıca bu dönem mutfağında av hayvanları ve balıklar da önemli bir besin kaynağı olarak mutfaklardaki yerini almaktaydı.³⁸⁹ Avlanan hayvanlar İslam dininin etinin yenilmesine izin verdiği keklik, bıldırcın, geyik ve ceylan gibi hayvanlardan oluşmaktaydı.

Mutfakta etten yapılan yemekler arasında *biryen* adı verilen kebablar çoğu kez ana menüyü oluşturmaktaydı.³⁹⁰ Biryen türleri saray mutfağında oldukça itibar gören yemeklerdi. Mesela Erdoğan Merçil, İbn Bibi'ye dayanarak, I. Alâeddin Keykûbâd'ın bir ziyafette yediği tavuk kebabından zehirlenerek öldüğünü söylemektedir.³⁹¹ Ancak kebabın (biryen), saray mutfağında oldukça itibar gören bir yemek olmasına rağmen, sûfiler tarafından nefse hoş geldiği için tercih edilen bir yemek olmadığı da söylenmelidir.³⁹² Yine kümes hayvanlarının baharatla tavada kızartılması olan söğürme, köfte, yahni bu mutfakta tüketilen önemli et yemekleri arasında bulunmaktaydı. Ayrıca Orta Asya göçebe geleneğinin bir devamı olarak pastırma, kavurma ve sucuk da etten üretilen besinler arasındaydı. Et kullanılarak yapılan yemekler arasında bazı çorbalar da bulunuyordu. Özellikle kelle paça çorbası çok tüketilmekteydi. Paça ve et suyuna eklemek doğramak suretiyle yapılan *tirit*, bu dönemde en çok beğenilen yemekler arasındaydı.³⁹³

³⁸⁸ Yücel, Yaşar, *Anadolu Beylikleri Hakkında Araştırmalar*, Ankara: c. I, TTK Yayınları, 1991, s. 183.

³⁸⁹ Şahin, *A.g.m.*, s. 42.

³⁹⁰ Oral, M. Zeki, *A.g.m.*, s. 19-20.

³⁹¹ Merçil, Erdoğan, *Türkiye Selçukluları'nda Meslekler*, Ankara: TTK Yayınları, 2000, s. 66.

³⁹² Mevlana, *Divanı Kebir*, Haz: Abdülbaki Gölpınarlı, İstanbul: İş Bankası Yayınları, 1960, c. V, s. 233.

³⁹³ Taneri, *A.g.e.*, s. 75.

Orta Asya geleneğinin bir devamı olarak süt ve süt ürünleri de dönemin temel besin maddeleri olarak mutfaklardaki yerini almaktaydı. Peyniri, yoğurdu ve yağı yapılan ve Türk mutfak geleneğinde önemli bir yeri olan süt, İslam sonrası Türk mutfağında Hz. Peygamber'in en sevdiği besinlerden birisi olduğu için de ayrıca önem kazanmıştır.³⁹⁴

2. Tahıl Ürünleri

Yarı göçebe olarak Anadolu'ya gelen Selçuklular, zamanla yerleşik hayata geçerek ziraata oldukça elverişli bu topraklarda geçmiş milletlerin de birikimlerinden yararlanarak tarımla daha çok uğraşmaya başladılar. Böylece Akdeniz halklarının geleneğinde olan tarım ve tarım ürünleri Selçuklu ve Beylikler dönemi ekonomisini ve mutfağını yeniden şekillendirmeye başladı. Temel geçim kaynağı olan buğday başta olmak üzere arpa, yulaf, çavdar, pirinç ve darı gibi hububat ürünlerinin yanında hatırı sayılır miktarda sebze ve meyve de üretilmekteydi. Pek çok şehirdeki buğday pazarları ile önemli bir meslek haline gelen değirmencilik de tarım ürünlerinin dönemin mutfak anlayışında önemli bir yer edindiğini göstermektedir.³⁹⁵

Anadolu Selçukluları devri ekmeğin pek çok çeşidiyle Türk toplumu arasında daha çok yaygınlaştığı bir dönem olmuştur. Bazlaması tandırı yapılan sade ekmeklerin yanında, etli ekmek ve açılmış hamurun içine kıyma ve ceviz konularak yapılan *nukûl* da tercih edilen ekmek türlerindendi. Ancak *nukûl*un bazı lügat kitaplarında işret meclislerinde yenilen bir işret mezesi ve şekerlemesi olarak da geçtiğini belirtmek gerekmektedir.³⁹⁶ Ekmeğin dönemin Türk mutfağında temel bir besin haline geldiği Mesnevi'den de anlaşılmaktadır. Temel besin kaynağı olarak ekmeğin geçtiği birçok beyitten birinde şöyle denilmektedir: “Çalgıcı ihtiyarlayıp güçsüzleşince, kazancı olmadığından bir somun ekmeğe mahkûm oldu.”³⁹⁷ Hali vakti yerinde olanlar buğday ekmeği yerken, yoksullar ve dervişler arasında arpa ekmeği

³⁹⁴ Ahmet Eflaki, *Ariflerin Menkıbeleri*, Haz: Tahsin Yazıcı, İstanbul: Kabalcı Yayınları, 1995, c. I, s. 562.

³⁹⁵ Şahin, *A.g.m.*, s. 45.

³⁹⁶ Ahmet Vefik Paşa, *Lehce-i Osmani*, Haz: Recep Toparlı, Ankara: TDK Yayınları, 2000, c. II, s. 1432.

³⁹⁷ Mevlana, *Mesnevi*, c. I, s. 103.

tercih edilmekteydi. Dervişler açısından arpa ekmeğinin tercih sebebi bir tevazu ve riyazet göstergesi olarak kabul ediliyordu. Dini bir gösterge olarak sûfiler arasında yaygın olan bu adet Hz. Peygambere ve ashaba dayandırılıyordu.³⁹⁸ Hatta Mevlana bu durumu bir adım daha ileriye taşıyarak, nefisini gerçekten yenmek isteyen birinin arpa ekmeğinden ziyade çavdar ekmeği yemesi gerektiğini söylemiştir.³⁹⁹ Yukarıda da belirtildiği gibi bu dönemde özellikle tasavvuf ehli arasında mutfak anlayışı tamamen sûfi İslam hassasiyetine göre belirlenmekteydi. Ekmeğin haftada bir kez pişirildiğini söyleyen İbn Battuta, ekmeğin pişirildiği gün sıcak ekme ve nefis yemeklerin kendilerine sunulduğunu ve karşılık olarak da kendilerinden kadınların sadece hayır dua beklediklerini söylemektedir. Hanefî ve temiz itikatlı olan bu insanların haşhaş (esrar) çekmelerine ise anlam veremediğini de aynı yerde anlattıklarına eklemektedir.⁴⁰⁰

Selçuklu beslenmesinde diğer tahıllı yiyecekler arasında yufka, tarhana, yağla unun iyice karıştırılarak yapıldığı bulamaç, aş olarak isimlendirilen bulgur pilavı, temel bir ihtiyaç maddesi olarak görülen sadesi ve etlisi yapılan pirinç pilavı, *tutmaç* ve *herîse* sayılabilir. Kaşgarlı Mahmud'un Türklerin meşhur yemeği olarak nitelendirdiği ve kökeni Zülkarneyn'e dayandırılan tutmaç, hamurun yufka şeklinde kare kare kesilerek kaynar suda haşlanması ve sonrasında pişen hamurun yoğurt ile karıştırılarak üzerine yağ dökülmesiyle yapılan bir yemektir.⁴⁰¹ Aynı şekilde *herîse* de tutmaç gibi o dönemde yaygın olarak yenen bir yemektir. Dövmüş ve kurutulmuş beyaz buğdayın, tuz ve biber katılarak su içinde kaynatılması, daha sonra da ayrı bir tabakta haşlanıp, yarı pişirilerek hazırlanmış tavuk etinin bu yemeğin içerisine katılması suretiyle yapılmaktaydı. Keşkek adı ile de bilinen bu yemek, Emeviler'den günümüze İslam mutfağının vazgeçilmez yemekleri arasındaki yerini her zaman korumuştur.⁴⁰²

³⁹⁸ Ahmet Eflakî, *A.g.e.*, c. I, s. 506 ve c. II, s. 69.

³⁹⁹ Mevlana, *A.g.e.*, c. V, s. 284.

⁴⁰⁰ İbn Battuta, *A.g.e.*, c. I, s. 401.

⁴⁰¹ Kaşgarlı Mahmud, *A.g.e.*, c. I, s. 452-453.

⁴⁰² Şahin, *A.g.m.*, s. 47.

3. Sebze ve Meyveler

Orta Asya'daki Türklerin aksine Anadolu Selçuklu mutfağında sebze tüketimi oldukça yaygın olduğu görülmektedir. Bu dönemde mercimek, kabak, patlıcan, biber, havuç, kereviz, pırasa, nane, susam, marul, tere, patlıcan, haşhaş, hıyar gibi sebzeler yetiştirilmekte, ihraç edilmekte ve bu sebzelerle çeşitli yemekler yapılmaktaydı. Susam, Menteşeoğulları Beyliği'nin ihraç kalemleri arasında bulunuyordu.⁴⁰³ Yemeklerde zeytinyağının da kullanılmaya başlandığı bu dönemde yemekleri renklendirmek için ise safran kullanılmaktaydı. Şeker ve yağla ezilmiş mercimekten yapılan *tirit*, Hz. Peygamber tarafından sevilen bir yemek olduğu için Ramazanda oruçların bu yemekle açılması bir gelenek haline gelmişti.⁴⁰⁴ Bu dönemin önde gelen yemeklerinden bir diğer sebze yemeği de boranidir. Pirinç veya bulgur, ıspanak, soğan, sarımsak ve yoğurttan oluşan borani, Abbasi Halifesi Me'mun'un karısı Bûran Hatun'la ilişkilendirilen bir yemektir.⁴⁰⁵ Yoğurtlu yemeklere ve sade yoğurda bol miktarda sarımsak katılırdı. Özellikle Mevlana, Hz. Peygamber övdüğü için sarmısağı çok sever ve onu her türlü şifanın anahtarı olarak görürdü.⁴⁰⁶

Anadolu Selçuklu ve Beylikler döneminden günümüze ulaşan kaynaklardan anlaşıldığına göre, o zamanın Anadolu'sunda hemen her türlü meyve yetişmektedir. İç bölgelerde kaysı ile nerdeyse her bölgede yetiştirilen üzüm başta olmak üzere elma, armut, incir, nar, erik, şeftali, ayva, kavun, karpuz oldukça yaygındır.⁴⁰⁷ Nar ve üzümünden başta şerbet olmak üzere pekmez ve şarap yapılmaktaydı. Ayrıca diğer meyveler yarılıp kurutularak kak haline getirilir, daha sonra yemeklerde veya hoşaf olarak kullanılırdı. Bu dönemde bilhassa kurutulmak suretiyle tüketilen badem ve ceviz sade olarak tüketilen yahut helva ve çöreklerle tat veren meyve türleri olarak Selçuklu mutfağında önemli bir yer teşkil ediyorlardı. Badem, ceviz, fındık ve şamfıstığı eğlence meclislerinin önemli mezeleri arasındaydı.⁴⁰⁸ Ceviz, kestane ve

⁴⁰³ Uzunçarşılı, İsmail Hakkı, *Anadolu Beylikleri ve Akkoyunlu, Karakoyunlu Devletleri*, Ankara: TTK Yayınları, 1984, s. 249.

⁴⁰⁴ İbn Battuta, *A.g.e.*, c. I, s. 407.

⁴⁰⁵ Şahin, *A.g.m.*, s. 48.

⁴⁰⁶ Ahmet Eflaki, *A.g.e.*, c. I, s. 537.

⁴⁰⁷ Mevlana, *Divan-ı Kebir*, c. V, s. 207.

⁴⁰⁸ İbn Bibi, *el-Evamrü'l-Ala'ıye fi'l-Umuri'l-Ala'ıye (Selçukname)*, c. I, Çev: Mürsel Öztürk, Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları, 1996, s. 283.

nar İznik ve Kastamonu havalisinde çok üretilen meyvelerin başında geliyordu. Bu bölgede başta meyveler olmak üzere her şey gayet bol ve ucuzdu. Yine İbn Battuta bu civarda yetiştirilen tek çekirdekli ve kabuğu ince üzümü başka yerde yemediğini söylemektedir.⁴⁰⁹ Bu sayılanlardan başka Akdeniz kıyılarında önemli ölçüde narenciye yetiştirilmekteydi.⁴¹⁰ İslam'ın besinlerle ilgili yasaklarının sadece bazı hayvanların etleri ile sınırlı kalması, sarhoş edici kıvama getirmemek kaydı ile sağlığa zararı olmayan ve temiz olan her türlü nebati yiyeceği helal kılması, iklim ile birlikte Anadolu coğrafyasında meyve ve sebze zenginliğinin oluşmasını sağlayan diğer bir önemli sebep olmuştur.

Eflâki'de yer alan bazı bilgiler sayesinde, dönemin mutfağında turşuların da önemli bir yere sahip olduğu anlaşılmaktadır. Dönemin turşuları arasında en yaygın olanı ise şalgam turşusuydu. Günümüzde yapılan turşuların temel malzemelerinden birisi olan sirke, aynı işlevini o zaman da yapmaktaydı. Ayrıca sirke, çorbalara katılarak ve içilerek de tüketilmekteydi.⁴¹¹

4. İçecekler ve Tatlılar

Anadolu Selçuklu ve Beylikler döneminde İslami etkiyle alkollü içeceklerin azalmasından dolayı yaygın bir içecek türü olarak çeşitli meyvelerden, bal yahut şekerden elde edilen şerbetler onların yerini almıştır. Şerbetler halkın her kesiminin tükettiği, değişik baharatlarla daha da lezzetli hale getirdiği vazgeçilmez tatlılardı. Şerbetlerin yanında boza, sirkenin bal ile karıştırılmasından elde edilen *sirkencubin* ve ayran yaygın olarak tüketilen içecekler arasındaydı.⁴¹² Mevlana, kendindeki cevheri bulamamış ve ham kalmış insanı ekşi ayrana benzettiği Mesnevi'de şöyle demektedir: “*Sen kaptaki ekşi ayransın; ondan bir yağ çıkarmadın. Bir ömür boyunca ateş tandırında olsan yine hamursun, pişmedin.*”⁴¹³

⁴⁰⁹ İbn Battuta, *A.g.e.*, c. I, s. 431.

⁴¹⁰ İbn Bibi, *A.g.e.*, c. II, s. 86.

⁴¹¹ Ahmet Eflaki, *A.g.e.*, c. I, s. 229; *A.g.e.*, c. II, s. 335.

⁴¹² Şahin, *A.g.m.*, s. 54.

⁴¹³ Mevlana, *Mesnevi*, c. II, s. 353.

İslam'ın etkisiyle kullanımı giderek azalan kımız, şarap ve rakı da dönemin içecekleri arasında bulunuyordu. Kımız Selçuklu dönemi boyunca Anadolu'da içilmiş, ancak Osmanlı dönemine varmadan yerini İslam'ın etkisiyle şerbetlere bırakmıştır.⁴¹⁴ Genellikle üzümünden, bazen de hurma (nebiz) ve nardan yapılan şarap yaygın olmamakla birlikte dönemin tüketilen içecek çeşitleri arasında bulunmaktaydı. Mevlana başta olmak üzere sûfî çevreler, İslam dini yasakladığı için şarabı içmemişler ve içilmesine de şiddetle karşı çıkmışlardır. Ancak devlet erkânı ve bazı kimseler zaman zaman şarap içmişlerdir. Resmi bir içecek olarak görülen şarap eğlence, ziyafet veya zaferlerden sonra saray çevrelerinde oldukça çok tüketilmekteydi.⁴¹⁵ I. Gıyaseddin Keyhüsrev, I. İzzeddin Keykavus ve I. Alaaddin Keykubad gibi hükümdarlar ve dönemin önde gelen devlet adamları bu tarz meclislere çok rağbet etmişlerdir, bilhassa erguvan renkli şarabı bir büyük zevkle içmişlerdi. Bir hafta boyu süren düğün ve eğlencelerde şarap içilirdi. I. İzzeddin Keykavus'un düğününde bir hafta boyunca şarap içilmişti.⁴¹⁶ I. Gıyaseddin Keyhüsrev'in tahta oturması sebebiyle on gün süreyle devam eden kutlamalarda bol miktarda şarap içilmiştir. Aynı törenlerde giyinip kuşanarak eğlencelere katılan sultanın da kırmızı şarap içtiği belirtilmektedir.⁴¹⁷ Saray mutfağında şarapların depolandığı şaraphane adı verilen bir bölüm bulunmaktaydı. Şaraphane ile ilgili görevlilere *şarapsalar* veya *şarabdar* denilmekteydi. Sultanlar içtikleri şarabın meydana getirdiği başağrısını sarımsaklı tutmaç yiyerek gidermeye çalışıyorlardı. Karamanoğullarının kurucusu Karaman Bey de, her gün bir şişe rakı içtiği bu işret meclislerinden birinde zehirlenerek öldürülmüştü. Osmanlı Beyliği'nin ikinci hükümdarı olan Orhan Bey, Bursa'nın fethi sırasında yardımlarını gördüğü Vefâî dervişi Geyikli Baba'ya, "*meyhordur deyu, iki yük araki ve iki yük şarap*" göndermişti.⁴¹⁸

Anadolu Selçuklularında daha sonra Osmanlılarda da olacağı gibi su temel ve kutsal bir içecekti. O zamanki Anadolu'da var olan yerli halkın aksine, İslami bir

⁴¹⁴ Gürsoy, *A.g.e.*, s. 92.

⁴¹⁵ Şahin, *A.g.m.*, s. 54.

⁴¹⁶ İbn Bibi, *A.g.e.*, c. I, s. 66, 86, 200-201, 256, 380.

⁴¹⁷ Sürücüoğlu, *A.g.m.*, s.72.

⁴¹⁸ Şahin, *A.g.m.*, s. 55.

anlayışla ancak akan suyun temiz olacağına inanılmaktaydı. Bu yüzden Selçuklular ve Osmanlılar, Bizanslıların su ihtiyaçlarını karşıladıkları sarnıç sistemlerini kullanmamışlardır.⁴¹⁹

Anadolu Selçukluları tatlı ve şerbetler bakımında da zengin mutfağa sahiptiler. Bilhassa misafirlere verilen ziyafetlerde nefis yemeklerden sonra mutlaka tatlı yenirdi. Mesela, İbn Battuta'ya, Antalya'dan Mudurnu'ya kadar misafir olduğu hemen her ahi zaviyesinde güzel yemek ve meyvelerden sonra tatlı ikram edilmişti.⁴²⁰ Tatlı yapımında un, pirinç, süt gibi değişik malzemeler kullanılırdı. Malzemesi hamur olan tatlılar arasında baklava bu dönemde de biliniyordu. Helva çeşitleri saray mutfağından tekke mutfağına kadar hemen her sofrada bulunurdu. Helva yapımında şeker, yağ, fıstık, ceviz veya badem; tatlandırmak için ise bal, şeker veya pekmez kullanılıyordu. Helvalar bilhassa mübarek gün ve gecelerde ya da ölen kimselerin ruhları için dağıtılırdı.⁴²¹ İşlenmiş olarak ithal edilen şekerden yapılan türlü türlü şerbetler saray çevrelerinde, şenlik ve toplantılarda vazgeçilmez ikramlar arasındaydı. Şeker helva yapımında, gül ile karıştırılıp *gülbeşeker* isimli tatlının yapımında, akide ve *teberzed* gibi şekerlerin üretimi başta olmak üzere daha pek besin üretiminde kullanılmaktaydı.⁴²²

Halk ise bu ihtiyacı bal, pekmez ve meyvelerden karşılamaktaydı. Mevlana'nın ve Yunus Emre'nin şiirlerinde oldukça sık rastlanılan bal, o dönemin Anadolu'sunda oldukça kolay ve ucuza temin edilen bir besindi.⁴²³ Mevlevi çevrelerinde bal hususi bir yiyecek olarak görülür ve misafire özellikle şerbeti ikram edilirdi. Mevleviler bu geleneği Hz. Ali'den kalan bir adet olarak görür ve önemserlerdi.⁴²⁴ Bal şerbeti dışında gülsuyu, nar ve üzümünden de şerbetler yapılırdı. Her zaman evlerde bulunabilen şerbeti, dükkânlardan ve sokak satıcılarından bardakla satın almak da dönemin yaygın gelenekleri arasında bulunuyordu.

Su, un, bal veya rendelenmiş elmaların şeker ve baharatla karıştırılmasıyla yapılan *Palûze* (pelte) dönemin damak zevkini süsleyen ve Mevlana'nın da övgüsüne

⁴¹⁹ Gürsoy, *Ag.e.*, s. 92.

⁴²⁰ İbn Battuta *A.g.e.*, c. I, s. 400.

⁴²¹ Şahin, *A.g.m.*, s. 50.

⁴²² Şahin, *A.g.m.*, s. 50.

⁴²³ İbn Battuta, *A.g.e.*, c. I, s. 439.

⁴²⁴ Ahmet Eflaki, *A.g.e.*, c. I, s. 443.

mazhar olan bir diğ er tatlı t r y d .⁴²⁵ Mesnevi’de *pal zenin* aklı baştan alacak nitelikte bir tatlı olmasından hareketle, onu dünyanın  ekiciliğ ine benzeterek ölüm anı gelmeden dünyaya karşı dikkatli olunmasını istemiştir.⁴²⁶ Yine un, bal ve badem ile yapılan *t rkmek*, unun ekşi süt ile yoğrulup kuru veya yaş  z mle pişirilmesi olan ve bugünde çok beğenilen *höşmerim*, pirince şeker veya bal katılarak yapılan zaferanla sarı renge büründürülen *zerde* ve kadayıf⁴²⁷ Anadolu Selçuklu ve Beylikler döneminin sofralarında sıklıkla görülen tatlıları arasındaydı.

Anadolu Selçuklu ve onun devamı olan beylikler dönemi mutfakğı, gerek sahip olduğı gelenek, gerekse g   ettiğı coğrafiyanın kendilerine kazandırmış olduğı avantajları İşlam dininin seçici imbiğinden geçirerek oldukça zengin ve ince bir içerik kazanmıştır. Göçebe geleneğinin devamı olarak eskiden beri Türkler arasında yaygın olarak tüketilen et, süt ve süt ürünleri, bunların yanı sıra tahıllı ve unlu mamuller, değişik türde sebzelerden elde edilen yemekler, oldukça zengin meyve kültürü, tatlılar, şerbetler, turşular ve nihayet İşlam’ın etkisiyle azalsa da içki  eşitleri dönemin mutfakğının ana malzemelerini oluşturmuştur.

D. Osmanlı Mutfak Kültürü

Dünya çapındaki genel kabule göre Osmanlı mutfakğı, Çin ve Fransız mutfakları ile birlikte dünyanın    büyük mutfakğından birini oluşturmaktadır.⁴²⁸ Osmanlı mutfakğı, gerek damak zevkindeki incelik ve gerekse beslenme kültürü açısından döneminin zirvesinde olan ve bugünlere iz bırakan bir mutfaktır. Osmanlı mutfakğı denilince oldukça geniş bir havzadaki mutfakların birleşiminin İşlami bir hassasiyetle yeniden yorumlanması anlaşılmalıdır. Osmanlının hâkimiyeti altında bulunan Arap dünyası, Kuzey Afrika, Balkanlar, Kuzey Karadeniz, Anadolu, Ege Adaları ile Kafkasya ve Acem coğrafiyasının hatırı sayılır bir kısmı bu çerçeveye dâhildir. Osmanlı mutfakğı, işte bu geniş coğrafiyadaki kültürlerin bir kısmından

⁴²⁵ Mevlana, *Divan-ı Kebir*, c. III, s. 168.

⁴²⁶ Mevlana, *Mesnevi*, c. II, s. 213.

⁴²⁷ şahin, *A.g.m.*, s. 52.

⁴²⁸ Belge, *A.g.e.*, s. 141.

etkilenerek ortaya çıkan, fakat büyük oranda Türk unsurunun birikim ve alışkanlıkları ile İslam'a göre şekillenen bir yapıyı ifade etmektedir.

Pek çok etki ile birlikte Osmanlı mutfağını oluşturan dört temel unsurdan bahsedilebilir. Bunlardan birincisi, Türklerin Orta Asya'daki beslenme tarzıdır. Hayat biçimleri ve coğrafyanın özelliğinden kaynaklanan et ve süt ürünlerine dayalı beslenme alışkanlıkları, bir kısım değişikliklere rağmen Osmanlı döneminde de devam etmiştir.⁴²⁹ İkinci temel unsur olarak Arap ve İran kültürlerinin etkisidir. Genelde göçler sırasında ve kısmen sonraki dönemlerde İran ve Arap kültürüne ait öğeler, Osmanlı mutfağına girmiş ve yıkılışa kadar da etkisini sürdürmüştür. Osmanlı mutfağındaki pek çok yemek ve ürün isimlerinin Arapça ve Farsça olması da bunu göstermektedir. Bununla birlikte, bu iki kültürden devşirilen yemeklerin içeriğinin büyük ölçüde değişerek Türklerin damak zevkine uygun hale getirildiğini de belirtmek gerekmektedir.⁴³⁰ Osmanlı mutfağını etkileyen üçüncü temel unsur ise, Anadolu'da yetişen ürünler ve bu topraklarda bulunan yerli kültürlerin etkisi söylenebilir. Ancak yerli kültürlerin etkisinin ne oranda olduğunu somut verilerin eksikliği yüzünden tam bir tespiti yapmak zor görünmektedir.⁴³¹ Dördüncü ve en önemli temel unsur olarak da İslam'ın etkisini zikretmek gerekmektedir. Hayatlarını İslam'a göre dizayn eden Osmanlılar, mutfaklarında bu konuda daha da hassas olmuşlardır. İslam'ın helal anlayışı ile örtüşmeyen Anadolu yerli kültürlerinin beslenme kültürlerinin pek çok kısmını mutfaklarına sokmamışlardır. Bu sebepten yerli kültürlerde bulunan midye, ıstakoz, karides, domuz eti ve büyük ölçüde şarabı sofralarından uzak tutmuşlardır.⁴³² Diğer pek çok yan etki ile birlikte bir medeniyet mutfağı haline gelmiş olan 600 yıllık Osmanlı mutfağını tek bir başlık altında toplamak mümkün olmamaktadır. Bu sebepten konunun anlaşılır olabilmesi için Osmanlı mutfağı kuruluş, yükseliş ve sonraki dönem olmak üzere üç ana başlık altında ele alınacaktır.

⁴²⁹ Bilgin, Arif, "*Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfağı*," İçinde: Arif Bilgin ve Özge Samancı, *A.g.e.*, s.71.

⁴³⁰ *A.g.m.*, 71.

⁴³¹ *A.g.m.*, 71.

⁴³² D'Ohsson, De Mouradgea M., *18. Yüzyıl Türkiye'sinde Örf ve Adetler*, Çev. Zerhan Yüksel, İstanbul: Kervan Kitapçılık, 1977, s. 27.

1. Kuruluş Dönemi Osmanlı Mutfak Kültürü

Anadolu topraklarında yaklaşık iki asır kadar devam eden Selçuklu yönetimi Moğol istilası ile sona ermiştir. Kısa bir süre devam eden bu istiladan sonra Anadolu’da Beylikler dönemi hâkimiyet mücadelesi başlamıştır. 13. yüzyılın sonlarında kurulan ve 14. yüzyılın sonuna doğru bu mücadeleden mutlak galip olarak çıkan Oğuzların Kayı boyuna ait bir aşiret olmuştur.⁴³³ Kayı aşiretinin bu dönemde bir cihan devleti haline gelecek olan Osmanlının temellerini atmasından dolayı, 14. yüzyıl genellikle kuruluş dönemi olarak isimlendirilmektedir. Moğol baskısı yüzünden Anadolu’ya Türk göçlerinin hızlanmasıyla Anadolu’nun tomografisi hızla değişmiştir. 14. yüzyıla gelindiğinde Rumca konuşan Hristiyan hâkimiyetinin yerini çoktan Türkçe konuşan Müslümanlar almıştı. Bu dini ve sosyolojik değişim tabii olarak mutfak kültürüne de yansımıştır.

Yerel geleneksel besin maddelerinin kullanımı, israftan kaçınma ve sadelik gibi özellikleri ile kuruluş dönemi mutfağı, Anadolu Selçukluları ve Beylikler dönemi mutfaklarının devamı görünümündedir. Kuruluş dönemi Osmanlı saray mutfağı hakkında pek bilgi bulunamadığından, bu dönem mutfağı ile ilgili söylenenler daha çok halk mutfağı ile sınırlı kalmaktadır. Öte yandan kuruluş döneminin sonuna doğru elde bulunan sınırlı bilgilerden hareketle İslami hassasiyetin daha yoğun olarak görüldüğü, zirveden tabana, padişahıtan imaretlerde beslenen halka kadar bütün düzenlemenin ve hatta yemek alışkanlıklarının devlet tarafından belirlendiği, öncekilerden farklı bir mutfak anlayışının ortaya çıktığı anlaşılmaktadır.

Kuruluş dönemi olarak kabul edilen Bursa ve Edirne’deki saraylarda bulunan mutfak teşkilatlarına dair bir tespit yapacak kadar henüz yeterli bilgi bulunmamaktadır. Bununla birlikte Selçuklu saray mutfağının bir devamı olarak yemek işlerinden sorumlu *Çaşnigirlik* kurumunun aynı isim ve görevle kuruluş dönemi saray mutfağında da bulunduğunu belirtmek gerekir. Osmanlı saraylarında *çaşnigirbaşılarla* ilgili bilgiler Edirne’yi merkez haline getirerek sarayını buraya kuran I. Murad (1361-1389) dönemine kadar uzanmaktadır. I. Murad’ın oğlu Bayezid’in düğünü sırasında, gelinle birlikte gelen Germiyanoglu Süleyman Bey’in

⁴³³Ünlü, Nuri, *İslam Tarihi: Osmanlı Cihan Devleti*, İstanbul: İFAV Yayınları, 1994, c. II, s. 3.

çaşnigirbaşı Paşacık Ağa, Osmanlı sarayında tutulmuş ve aynı görevi sürdürmüştür. Paşacık Ağa'nın kendisinden sonra oğulları bu görevi sürdürmüşlerdir.⁴³⁴ II. Murad devrine kadar padişahların yemek hizmetini Selçuklu sarayında olduğu gibi *çaşnigirler* yürütürken, II. Murad zamanında ise bu görevi *kilercibaşılar* üstlenmiş ve *çaşnigirlerin* görev alanı ise Divan üyelerine yemek sunumu gibi dış hizmetlerle sınırlandırılmıştır.⁴³⁵ Kuruluş döneminde mutfaklarda *çaşnigirler* ve *kilercibaşılar* görev yaptığına göre, bu kimselerin altında çalışan bir teşkilatın da olması gerekmektedir. Ancak dönemin kaynaklarında böyle bir teşkilata dair pek bir bilgi bulunmamaktadır. Osmanlı sarayının beslenme teşkilatı ile ilgili bulunabilen en erken tarihli kaynaklar, 15. yüzyılın ikinci yarısında kurulan Matbah-ı Âmire Emaneti'ne ait mutfak defterleridir.⁴³⁶ Selçuklu sarayında varlığı bilinen *şaraptarlığın* ise, Osmanlı kuruluş dönemi saraylarında var olduğuna dair her hangi bir delil bulunmamaktadır.

Osmanlılarda, Selçuklulardan farklı bir beslenme anlayışı olarak gelişen bir diğer önemli kurum da imaretlerdir. İmaret, Selçuklularda ve önceki dönemlerde şehirleşme için kullanılan bir kavram olmuştur.⁴³⁷ Ancak Osmanlılar, Selçuklu ve daha önceki dönemlerin anlayışından farklı olarak; fiziki mekânların imarı yerine soyut anlamda yolcuların, hastaların, dul ve kimsesizlerin gönüllerinin imar edildiği yer olan; yemeklerin pişirilip ikram edildiği, günümüz lokantalarına benzer şekilde mutfak, fırın ve yemek salonlarından meydana gelen aş evlerine imaret demişlerdir.⁴³⁸ Yemek dağıtım hizmeti verdiği için imarethaneler, hastaneler gibi topluma hizmet veren kamu kurumu olarak görülmüşlerdir. İmaret kelimesi, Osmanlı döneminde yemek pişirilip parasız dağıtılan aşevi manasında ilk kez, Orhan Gazi (1324-1362)'nin İznik'te 1336 tarihinde inşa ettirdiği ve açılışını bizzat yaptığı vakıf

⁴³⁴ Âşıkpaşazade, (Âşıkpaşaoğlu Ahmed Âşikî), *Tevârih-i Âl-i Osman*, Düzenleyen: Nihal Atsız, İstanbul: Türkiye Yayınevi, 1947, s. 131.

⁴³⁵ Tayyazade Ahmet Ata, *Tarih-i Ata*, İstanbul: Şeyh Yahya Efendi Matbaası, Tarihsiz, s. 34.

⁴³⁶ Bilgin, Arif "Seçkin Mekanda Seçkin Damaklar: Osmanlı Sarayında Beslenme Alışkanlıkları (14.-17. Yüzyıl)", İçinde: M. Sabri Koz, *A.g.e.*, c. I, s. 79.

⁴³⁷ Ergin, Osman Nuri, *Türkiye'de Şehirciliğin Tarihi İnkişafı*, İstanbul: İstanbul Üniversitesi Yayınları, 1936, s. 35.

⁴³⁸ Öztürk, Nazif, "Osmanlı Dönemi Yemek ve İkram Kültürü", İçinde: *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, Haz: Kamil Toygar, Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 1999, s. 34.

hayratında kullanılmıştır.⁴³⁹ Bu tarihten sonra, Osmanlılar döneminde halkın hizmetine açılan aş evlerine imaret adı verilmiştir.⁴⁴⁰ Dini bir hassasiyetin sonucu olarak ortaya çıkan imarethaneler, Hz. İbrahim'in âdeti ve sünneti örnek alınarak Allah rızası için kurulmuştur. Buralarda çalışanların dindar ve güzel ahlak sahibi olmaları ve Cuma, Ramazan, Bayram gibi dini günlerde bütün gün boyunca güler yüzle misafirleri karşılamaları istenmekteydi.

Daha sonraki dönemlerde sayıları hızla artan imarethaneler, her gün binlerce kişiye yemek dağıtımını yapan dini hayır kurumları haline gelmişlerdir. 1472 tarihli Fatih vakfiyesi, İmarethanesinde her gün 100 dirhem (320 gr.) ağırlığında 3300 pidenin (fodula) ve 320 okka koyun etinin dağıtımını istemektedir. 16. yüzyılın sonunda sadece İstanbul'da 15 büyük imarethanenin varlığı⁴⁴¹ düşünüldüğünde Osmanlı döneminde halka hizmetin hakka hizmet olarak ne kadar önemli bir noktaya geldiği anlaşılmaktadır.

Selçukluların devamı olan kuruluş dönemi Anadolu halk mutfak kültürünü incelemek için günümüzde de olduğu gibi yemeklerde ana unsur olarak kullanılan eti ele alarak başlamak gerekmektedir. Bu yüzyılda koyun bölge için adeta bir amblem haline gelmişti. Yukarıda da belirtildiği üzere bazı devletlerin isimlerinin bu hayvanla anılması da bunu göstermektedir. O kadar ki, herkesin koyunu bulunduğu bahar aylarında Anadolu'da süt alım satımı yok denecek kadar azalırdı.⁴⁴² En yaygın olarak koyun etinin tüketilmesi ile Orta Asya'da bir gelenek olan at eti tüketiminden vazgeçilmesi ve domuz etinin mutfaklara sokulmaması, bu dönemde daha da artan bir İslami duyarlık olarak karşımıza çıkmaktadır.

Sütün kendisinden ziyade süt ürünlerinin tüketimi bir Orta Asya Türk geleneği olarak, 14. ve 15. yüzyıllarda da varlığını sürdürerek sonraki dönemlere de aktarılmıştır.

⁴³⁹ Kazıcı, Ziya ve Şeker, Mehmet, *İslam Türk Medeniyeti Tarihi*, İstanbul: Çağrı Yayınları, 1981, s. 256.

⁴⁴⁰ Demir, Mustafa, "Türkiye Selçuklu Şehirlerinde İmaret Kurulması ve Vakıflar", İçinde: Vakıflar Dergisi, Ankara: 1998, S. XXVII, s. 41.

⁴⁴¹ Yerasimos, Stefanus, *Sultan Sofraları: 15. Ve 16. Yüzyılda Osmanlı Saray Sofraları*, İstanbul: YKY Yayınları, 20002, s. 42.

⁴⁴² Trepanier, Nikolas, "14. Yüzyıl Anadolu'sunda Yemek Kültürü", İçinde: Arif Bilgin ve Özge Samancı, *A.g.e.*, s.59.

Mümbit bir arazi olması sebebiyle tahıl ve sebze bakımından Anadolu Türk mutfağının zenginleştiği bu dönem, örfleri ve sadeliği ile Selçuklu mutfağının bir devamı niteliğindedir. Dini anlayıştan dolayı şarabın yerini şerbet ve *cūlab* (ishal eden gül suyu, şurup) gibi içeceklerin kökleşerek aldığı bu dönemde Bizans mutfağında olan sıcak içeceklere de rastlanılmamaktadır.⁴⁴³

Dönemin mutfağı ile alakalı söylenmesi gereken bir başka husus da helvanın yeri ile ilgilidir. Tasavvufi açıdan bir takım sembollerin yüklendiği helva, aynı zamanda yasla alakalı olarak da zamanın mutfak kültürü içerisinde yer almaktaydı. Helvadan bahseden olaylar incelendiğinde, bu tatlının oldukça olumlu anlamda bir dini çağrışım yaptığı hemen anlaşılmaktadır. Resmi ve dini toplantılarda mekâna manevi bir hava katmak için tüketilmekteydi. Tekke ve zaviyelerde yapılan helva ikramı, mürşidin müridine ilhamını sembolize etmektedir.⁴⁴⁴ Helva dağıtımları, insanların önüne konan sıradan bir tatlıdan ziyade dini bilgilerin paylaşıldığı bir an olarak görülmüştür. Ayrıca helvanın bedeni ısıttığı, kanı, spermi, safrayı artırdığı; bal katılarak yapılan helvanın boğaza, ciğere iyi geldiği ve hazma yardım ettiği gibi düşüncelerin de dönemin beslenme sağlık anlayışında yer aldığı belirtilmelidir.⁴⁴⁵

Selçuklularda ve kuruluş döneminde pirincin çok da olumlu tasvir edilmediği görülmektedir. O dönemde Anadolu'da üretimi pek yapılmayan, zor şartlarla uzaklardan geldiği için çok pahalı olan ve ancak elit bir kesim arasında tüketilebilen pirinç, tasavvufi hassasiyetlerden dolayı lüks bir ürün olarak ötelenmekteydi. Ancak yükseliş döneminde hem devletin zenginleşmesi hem bu ürünün daha bol bulunmasından dolayı pirince karşı bu bakış açısının değişmiş olduğu anlaşılmaktadır.

Daha sonraki yüzyıllarda Osmanlıyı gezen seyyahların da belirttiği gibi, bu dönemde de insanlar yemeklerini konuşmadan ve hızlıca yemektirler. Döneme ait kaynaklardan sohbetlerin herkes yemeğini yedikten sonra yapıldığı anlaşılmaktadır. Bunda hem göçebe hayat tarzının etkisi hem de yemek yerken İslam'ın konuşmayı hoş görmemesi rol oynamış olmalıdır. Ayrıca ekmeğin temel unsur olduğu, çatal ve

⁴⁴³ Trepanier, *A.g.m.*, s. 62.

⁴⁴⁴ *A.g.m.*, s. 66.

⁴⁴⁵ Yıldırım, Nuran, "14. ve 15. Yüzyılda Türkçe Tıp Yazmalarında Hastalıklara Tavsiye Edilen Çorbalar, Aşlar ve Tatlılar", içinde: Arif Bilgin ve Özge Samancı, *A.g.e.*, s.162.

bıçağın yemek yerken kullanılmadığı, Selçuklularda olduğu gibi yemeğin günde iki öğün yendiği gibi bu döneme ait adetleri de belirtmek gerekmektedir.⁴⁴⁶ Orhan Gazi zamanından kalma iki öğün yemek yeme âdeti 16. yüzyılda terk edilerek günde üç öğün yemek yenmeye başlanmıştır.⁴⁴⁷

Selçuklularda ve Osmanlının kuruluş döneminde erkeklerle kadınlar birbirleriyle rahat bir şekilde iletişim kurabilmekteydiler. Ancak kadınların eve gelen misafirleri karşılayıp hatır sormakla birlikte, çoğunlukla yabancı erkeklerle kadınların yemeklerde ayrı oturdukları bilinmektedir. Sonraki dönemlerde İslam'ın kökleşmesiyle kadın erkek ilişkilerinde daha sıkı kuralların uygulanmasıyla birlikte yemeklerde haremlik ve selamlık uygulaması başlayacaktır.⁴⁴⁸

2. Yükseliş Dönemi/Klasik Dönem Osmanlı Mutfak Kültürü

Osmanlı mutfağı denilince, Fatih'in İstanbul'u fethinden sonra sarayda gelişmeye başlayan ve Fransız mutfağı gibi alıntılar halktan olsa da, gelişmenin sağlandığı yer olan saraydan halka doğru bir etkilemenin söz konusu olduğu bir mutfak akla gelmelidir. Orta Asya bozkırlarında göçebe Türklerinin temelini attığı bu mutfak, göç esnasında ve Anadolu'ya yerleşerek yayılma sürecinde göçebe hayatın izlerini hep taşıyarak Çin, İran, Arap, Bizans, Avrupa ve Akdeniz bölgesi mutfaklarından kısmi etkilenmeler sonucunda gelişip zenginleşmiş; ama İslam ile birlikte asıl kimliğine kavuşmuş bir Türk-İslam mutfağıdır. Saray mutfağı örgütlenme, damak zevkindeki incelik, çeşitlilik ve beslenme kültürü açısından Osmanlı mutfağının zirvesi olmuştur. Bu yüzden, özellikle klasik dönem Osmanlı mutfağından bahsedilirken öncelikle ele alınması gerekenin bütün yönleriyle saray mutfağı olduğu ilgili bütün çevreler tarafından kabul görmektedir.

⁴⁴⁶ Trepanier, *A.g.m.*, s. 65.

⁴⁴⁷ Sürücüoğlu, Metin Saip, "Osmanlı İmparatorluğu'nda Mutfak Teşkilatı, Protokol, Tören ve Şenlik Yemekleri", İçinde: *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, A.g.e.*, s. 54.

⁴⁴⁸ Trepanier, *A.g.m.*, s. 65.

a. Saray Mutfağının Tarihi

Bugün müze olarak kullanılan Topkapı Sarayı (Yenisaray), Fatih'in İstanbul'u alıp ve burayı başkent yapmasından sonra 1475-1478 yılları arasında inşa edilmiştir. Boğaza hâkim bir noktaya inşa edilen saray, 700.000 m2 lik bir alanı kapsayan ve peş peşe sıralanan üç ana bölümden oluşmaktadır.⁴⁴⁹ Bâb-ı Hümâyün denilen kuleli giriş kapısından Birinci Avlu'ya girilen kısım sarayın dış bölümünü oluşturmaktadır. Bâbü's-selâm denilen orta kapıdan geçerek sarayın bahçeleri ve hizmet binalarının bulunduğu İkinci Avlu'ya girilir. Sarayın üçüncü kapısı olan Bâbü's-sâde'den geçince de padişaha ait özel bölümlerin bulunduğu ve çok az kişinin görebildiği Üçüncü Avlu'ya gelinirdi. Enderun olarak bilinen bu bölüm padişahların özel harem dairesi olarak kullanılmaktaydı.⁴⁵⁰

Osmanlı saray mutfağı denildiğinde, Topkapı Sarayı'ndaki Matbah-ı Amire'nin akla geldiği muhteşem bina, saray kompleksinin en çarpıcı bölümlerinden biridir. Matbâh-ı Hümâyün ya da Matbâh-ı Âmire denilen saray mutfağı, İkinci Avlu'nun sağ tarafına inşa edilmiştir. Asırlarca bir medeniyeti besleyen bu mutfak, günün her saatinde tüten İkişer ikişer sıralanmış yirmi adet bacası ve birbiri ardına sıralanmış on büyük kubbesiyle sarayın en göz alıcı yapısı olma özelliğine sahip olmuştur. Büyük bölümünün bugün de ayakta olduğu Matbah-ı Amire, sarayın kapalı alanlarının yaklaşık dörtte birini oluşturan 5.250 m2 lik bir alanı kaplamaktaydı. Yemeklerin pişirildiği on büyük mutfağın dışında helvahane, Kilâr-ı Âmire, yağhane, kalayhane, aşçıların, yamakların ve diğer mutfak görevlilerinin koğuşları, bir çeşme, bir cami ve bir hamamın bulunduğu dev bir komplekstir. Bu büyük komplekse İkinci Avlu'ya açılan üç kapıdan girilirdi. Aşağı Mutfak kapısı, Has Mutfak Kapısı ve Helvahane kapısı şeklinde sıralan bu kapılar avlu boyunca sıralanan revaklarla gizlenmiştir.⁴⁵¹

Matbâh-ı Âmire Emaneti Fatih devrinde inşa edilmişse de, daha sonraki dönemlerde çeşitli tamir ve genişletme aşamalarından geçmiştir. Özellikle 16. yüzyılda mutfak kompleksine kayda değer ilaveler yapılmıştır. 1509 depreminden

⁴⁴⁹ Yerasimos, Marina, *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*, İstanbul: Boyut Yayınları, 2002, s. 27.

⁴⁵⁰ A.g.e., s. 27-28.

⁴⁵¹ Oberling, Gerry ve Smith, Grace Martin, *Osmanlı Sarayında Yemek Kültürü*, İstanbul: Kültür Bakanlığı Yayınları, 2001, s. 19.

sonra Matbâh-ı Âmire'nin genişletildiği bilinmektedir.⁴⁵² 1574 yangınından sonra mutfak kompleksi Mimar Sinan tarafından adeta yeniden inşa edilerek bugünkü şeklini almıştır. Yeniden imar ve genişletme çalışmalarından dolayı Fatih devrinde yapılan binanın kaç mutfaktan mürekkep olduğu kesin olarak bilinmemektedir. Mutfak sayısı tartışmalı olan ilk Matbâh-ı Âmire'nin mutfaklar, kiler ve bir fırından ibaret olduğu sanılmaktadır.⁴⁵³

Matbah-ı Amire, ikinci avlunun güney kanadını boydan boya kaplayan gösterişli mimari özelliği ile sarayda görev yapan binlerce insanı, sarayın gözüne girmek için maiyetiyle birlikte sürekli ziyarete gelen çok sayıda önemli kişi ve elçiyi besleyebileceğini dünyaya göstermekteydi. Ayrıca, Divan'ın tam karşısında yer alan mutfaklar, hem sultanın halkına, hem de yabancılara karşı gösterilen konukseverliğinin bir simgesi görünümündeydi.⁴⁵⁴

İkisi helvahane olmak üzere on bölümden oluşan mutfakların her birinin ayrı ocağı, ayrı fırını ve ayrı uzmanlık alanları olan aşçıları ve yamakları bulunuyordu. 16. yüzyılda saray mutfağında, hamurculardan, simitçilerden, pilavcılardan, kebabçılardan, kuşhanecilerden, sebzecilerden ve tatlıcılardan oluşan 60 kişilik bir usta aşçılar grubu ve 200 yamak çalışırdı. Başlarında da üst rütbeli bir görevli olan Aşçıbaşı bulunurdu.

Bir eminin yönetiminde olan Matbâh-ı Âmire, Osmanlı Devleti'nin askeri birliklerinde görülen bölüklere ayrılmış hiyerarşik bir teşkilat sistemine sahipti. Divân-ı Hümayun hocaları rütbesine haiz bu eminler, padişahın saray işlerinden sorumlu üç önemli yardımcısından biri olan *kilercibaşı* denilen ve padişaha arz verme yetkisine sahip olan ağaya bağlı bulunuyordu. Enderun'daki Kiler Odası'nın amiri olan *kilercibaşı*, aynı zamanda mutfak personelinin tamamının nâzırı konumundaydı. Personel alımı, maaş, izin ve terfi gibi işler onun arzı ile yapılırdı.⁴⁵⁵ *Kilercibaşı*, gerekli bütün malzemenin sağlanmasından, yemeklerin hazırlanması ve saray içinde dağıtılmasına kadar geniş sorumluluklara sahip bir konumdaydı.

⁴⁵² Necipoğlu, Gülrü, *The Topkapı Palace in the Fifteenth and Sixteenth Centuries: Architecture, Ceremonial and Power*, New York: 1991, s. 70.

⁴⁵³ Bilgin, Arif, *Osmanlı Mutfağı*, İstanbul: Kitabevi Yayınları, 2004, s. 27.

⁴⁵⁴ Oberling ve Smith, *A.g.e.*, s. 19.

⁴⁵⁵ Altınay, Ahmet Refik, *Onuncu Asr-ı Hicri'de İstanbul Hayatı (1455-1591)*, İstanbul: Enderun Kitabevi, 2000, s. 10-25.

Personelin bütün masraflarından, hem malzemenin, hem de yemek takımlarının kullanımlarından sorumlu olduğundan, *kilercibaşının* yanında çalışanların sayısı da bir hayli fazla olurdu.

Matbâh-ı Âmire’de, personelin disiplininin sağlanması ve cezai müeyyidelerin uygulanması emin ve yardımcılarının görev dâhilinde bulunuyordu. Mutfak emininin diğer görevleri arasında her yıl defterdarlığa hesap vermek, saray mutfaklarının iâşesini düzenli olarak sağlamak ve tedarik edilen erzakın dağıtımını organize etmek gibi başka görevleri de vardı.⁴⁵⁶ Eminlere idari işlerinde en fazla katkı sağlayan ve onun yardımcıları olan bütün mutfağın zabiti aşçıbaşı ve kurumun bütün muhasebesini tutan kâtiplerdi. Bunlar aynı zamanda mutfağın üst düzey yöneticileri arasında yer almaktaydılar.⁴⁵⁷ Mutfaklarda çalışan bütün personele aşçıbaşı, helvahanede çalışanlara ise helvacıbaşı nezaret etmekteydi. Matbâh-ı Âmire, çalışan herkesin ne iş yapacağının belli olduğu net bir çalışma sistemine sahipti. Denetçilerin, kâtiplerin, aşçıların ve hizmetlilerin her birinin 50 ila 500 arasında personeli bulunuyordu.

Matbah-ı Âmire, çeşitli birim ve hizmet dallarından teşekkül eden bir örgütlenmeye sahipti. Mutfağın en önemli iki birimi ise saray halkının yiyeceklerinin hazırlandığı mutfaklar ile Helvahane’ydi. Bunlardan başka Mutfakta çok sayıda hizmet grupları da bulunmaktaydı. Zamanla sayıları değişen bu hizmet grupları 17. Yüzyılda *aşçılar, kilerciler, helvacılar, ekmekçiler, kasaplar, yoğurtçular, tavukçular, sebzeciler, simitçiler, mumcular, kalaycılar, sakalar, buzcular, buğday dövücüler, müteferrikalar* ve *eytam* şeklinde sıralanmaktaydı.⁴⁵⁸

Matbah-ı Âmire’de bulunan her bir mutfak, sarayda yaşayan özel bir kişiye ya da bir gruba hizmet vermekteydi. Padişahın, validesultanın, şehzadelerin, Divan mensuplarının, iç oğlanların, kapıcıların, Divan, saray ve harem alt kademe görevlilerinin yemekleri ayrı mutfaklarda pişerdi.⁴⁵⁹ Ana büyük mutfakların yanı sıra, padişah ve Enderun’a yemek hazırlayan kuşhane adı verilen bir mutfak daha

⁴⁵⁶ Bilgin, Bilgin, “Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfacı”, İçinde: Arif Bilgin ve Özge Samancı, *A.g.e.*, s. 73.

⁴⁵⁷ Bilgin, *A.g.m.*, s.74-75.

⁴⁵⁸ Bilgin, *A.g.e.*, s. 30.

⁴⁵⁹ Oberling ve Smith, *A.g.e.*, s. 20.

bulunuyordu. Enderun'daki saray kuşhanesinin arkasında Altın Yol üzerinde bulunan bu mutfakta akşamları iki zülüflü baltacı görev yapıyordu. Kuşhanede yemek hazırlayan aşçıbaşı *serçini* olarak anılmaktaydı.⁴⁶⁰ Padişahın yemeği burada son derece dikkatli hazırlanmakta ve padişah yemeğini yerken, *çaşnigirbaşı* da dâhil olmak üzere, kiler görevlileri hazır bulunmaktaydı. Sultanı hoşnut etme çabaları, aynı zamanda seçkinlerin mutfaklarının niteliğini oluşturmada da bir ölçüttü.

Her mutfağın aşçıbaşısının emrinde özel yemekleri hazırlayan ya da kasaplık, unculuk, ocakçılık ve baharatçılık gibi özel işleri yüklenen ayrı aşçılar bulunurdu. Tabiî olarak mutfaklarda çalışan aşçıların sayısı, o sıralarda sarayda bulunan saraylıların sayısına göre değişmekteydi. 1499'da sarayı ziyaret eden bir soylunun anlattığına göre sarayda 60.000 kişi bulunduğu belirtilirse de, bu sayı son derece mübalağalı görünmektedir. Sultan III. Murad'ın (1574-95) hükümdarlığı sırasında saray mutfaklarında 1117 aşçı ve yamak çalışmaktaydı. Dönemin yazarları da saray mutfağındaki kalabalık çalışan sayısında şikâyet etmişlerdir. Bu şikâyetler bazen dikkate de alınmış ve 1594 yılında 286 kilerciden 136'sı tımara çıkarılarak personel sayısı düşürülmüştür.⁴⁶¹ Fatih döneminde 100 civarında olan mutfak çalışanı sayısı, Kanuni Sultan Süleyman'ın saltanatında 500'e yaklaşmış, III. Murad'ın son yıllarında 1000'i geçmiş ve 17. yüzyıl ortalarına gelindiğinde 1300'lere ulaşmış olan bu sayı, mali imkânların el vermediği 19. Yüzyılda ise giderek azaltılmıştır.⁴⁶² Kadrolu olmadığı için bu sayılara dâhil edilmeyen 100'lerce acemi oğlanı da eklendiğinde sayı daha da kabarmaktadır.

Aşçılar saray halkı için günde iki kez, Divan üyeleri, saray personeli, hizmetkârlar ve resmi ziyaretçiler için de bir kez öğlen yemeği pişirirlerdi. Rütbelerine göre aylık alırlar, pişirdikleri yemekler padişahı memnun ederse ödüllendirilirlerdi. Bunlardan bazıları kendi isimlerine vakıf kuracak kadar zenginleşmişlerdi.

⁴⁶⁰ Uzunçarşılı, İsmail Hakkı, *Osmanlı Devletini Saray Teşkilatı*, Ankara: TTK Yayınları, 1945, s. 35.

⁴⁶¹ Selanikli Mustafa Efendi, *Tarih-i Selaniki*, Haz: Mehmet İpşirli, İstanbul: TTK Yayınları, 1989, c. I, s. 387.

⁴⁶² Orgun, Zarif, "Osmanlı Sarayında Yemek Yeme Adabı", İçinde: *Türk Mutfacı Sempozyumu Bildirileri*, Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi, 1998, s. 140-142.

Saray mutfağı personeli, genellikle keten bezinden yapılma iç çamaşırı ve entari giyer, bellerine kuşak ve başlarına da beyaz külah takardı. Kış aylarında ise, yönetici kısım yeşil, diğerleri de lacivert çukadan yapılma kışlıklar giyerlerdi. Selanik'te üretilen bu giyeceklerin alımı ve dağıtımı aşçıbaşı tarafından yapılmaktaydı.⁴⁶³

Günlük yemeklerin dışında aşçılar, törenlerde ve bayramlarda ikram edilmek üzere ya da padişahın lütfunun bir göstergesi olarak bazı kişilere sunulmak üzere özel yemekler pişiriyorlardı. Sultanların kızlarının düğünleri ve şehzadelerin sünnetleri gibi ailesini ilgilendiren olaylarda At Meydanı'nda yapılan ve 20 ila 50 gün devam eden kutlamalarda saray halkı da ağırlanıyordu. Bu şenliklerin en incelikli tarafı, eğlencelere katkıda bulunamayan ya da armağan verme imkânı olmayan yoksuların da şenliğe katılmaları ve karınlarını bol bol doyurabilmeleriydi.

Bu kadar çok yemeğin hazırlanabilmesi için çok büyük kazanlara ve tencerelere, büyük mutfak aletlerine (kepçe, şiş, kaşık), çeşitli kaplara (sürahi, kavanoz, maşrapa) ve ölçek, maşa, kürek ile ocağın içine tencere asmak için kanca gibi araç-gereçlere ihtiyaç vardı. Metalden yapılan kaplar ağır ve hantaldı; içindekileri pişirmek, kızartmak ya da fırına koymak için bunları mutfakta bir yerden bir yere taşımak için kalabalık bir hizmetli ordusu gerekiyordu.⁴⁶⁴ Birinci avluda çalışan bıçakçılar ve bakırcılar araç-gerecin bakımını yapıyor, mutfak kompleksinde atölyeleri olan kalaycılar da kapları kalaylıyordu. Tencereler, kazanlar ve diğer aletler çok büyüktü ve nerdeyse hepsi bakırdan yapılmıştı. Venedik elçisi Ottaviano Bon'un da hayran kaldığı bu malzemeler temiz ve parlak kullanılırdı. Ayrıca yemek yiyen önemli kişilerin değerini takdir içinde altın, gümüş, mücevher kakmalı kaplar, turkuaz ve neceften oyulmuş bardaklar, Çin porselenleri kâse ve servis tabakları da kullanılıyordu. Porselen sultanlara, krallara ve imparatorlara verilebilecek son derece değerli armağanlar olması sebebiyle Çin'den bol miktarda getirtiliyor ve sarayda kullanılıyordu. On bin parçanın üzerinde porselenin günümüze ulaşmış olması, sarayın bunlara verdiği değerin bir göstergesidir.⁴⁶⁵

⁴⁶³ Bilgin, *A.g.m.*, s. 78.

⁴⁶⁴ Oberling ve Smith, *A.g.e.*, s. 28-29.

⁴⁶⁵ *A.g.e.*, s. 29-30.

Saray mutfağında çalışanların tamamı önceleri kul kökenli olan devşirilmiş gayrimüslim acemi oğlanları arasından seçilmekteydi. Ancak kul kökenli personel yapısı 16. yüzyıldan itibaren değişmeye başlayarak bir Müslümanlaştırma yoluna gidilmiştir. Damat İbrahim Paşa ile başlayan bir Nevşehirli dönemi olmuştur. Nevşehirli aşçıların Yeniçerilerle fazla yakınlaşmasından dolayı, ocağın kaldırılmasıyla birlikte onların da görevine son verilmiştir. Bu dönemden sonra da sarayda Bolulular dönemi başlamış ve hem sarayda hem de İstanbul'da şöhreti bulmuşlardır.⁴⁶⁶

Mutfağın yapısında giderek bir genişleme ve kullanılan malzemenin çeşitliliğinde bir zenginleşme olmuşsa da, dini kural ve ölçülerin dışına pek çıkılmamıştır. Özellikle 15. ve 16. yüzyıl saray mutfak, sadelik, öğün, yenilen besinler ve ritüeller açısından İslam'ın şekil verdiği bir Türk mutfakıydı.

b. Sarayın İaşesi

İstanbul'un içerisinde minyatür bir şehri andıran Topkapı Sarayı, asırlarca bir medeniyeti bağrında beslemiştir. 16. yüzyılın başlarında 4 ila 5 bin civarında bir nüfusa sahip olan bu saray, 17. yüzyılın başlarına gelindiğinde 10 bini aşkın insanı barındırmakta veya istihdam imkânı sağlamaktaydı. İçinde devletin elit kesiminin de yer aldığı bu kalabalık nüfusun doyurulması, son derece sağlam bir örgütlenmeye bağlıydı. Bu bağlamda merkezi yönetim, sarayın besin ihtiyacını karşılayacak mükemmel bir iye ağı kurarak çağının en modern mutfak organizasyonunu oluşturmuştu.⁴⁶⁷ O zamana ait mutfak defterlerinden ve bugün müze olarak kullanılan mutfak ihtiyamından da bu kolayca anlaşılmaktadır.

Hem yönetimin merkezi ve hem de hanedanın haremi olması hasebiyle, sarayın iyesine her zaman özel bir önem verilmiştir. Bu yüzden mal alımlarında saray memurlarına, kaliteli malların seçilip alınmasında öncelik hakkı tanınmıştır. Sarayın ihtiyacı karşılanmadan başkalarının mal alımı yasaklanmıştır. Bunda amaç kıtlıktan ziyade kaliteli malların saray için seçilmesiydi.

⁴⁶⁶ Bilgin, *A.g.m.*, s. 77.

⁴⁶⁷ Bilgin, *A.g.m.*, s. 78.

Sarayın iaşesi denildiğinde merkezde Topkapı Sarayı olmak üzere, sarayın çevresindeki birûn halkı (bostancı, çavuşlar, ahır personeli vb.) ve onların da dışında eski padişahların haremlerinin yerleştirildiği Beyazıt'taki Eskisaray, Acemi Oğlan Kışlası olarak kullanılan At Meydanı'ndaki İbrahim Paşa Sarayı, Galatasaray ve kadın sultanların sarayı akla gelmelidir.⁴⁶⁸ Bütün bunların masraf ve iaşeleri aynı kaynaktan karşılanmaktadır.

İslam'ın helal gördüğü yiyeceklerden mürekkep olan sarayın iaşesi, İstanbul piyasasından ve taşradan karşılamaktaydı. Özellikle dayanıksız maddeler İstanbul piyasasından ve yakın çevreden karşılanmaktaydı. Şeker ve pirinç gibi temel besin maddeleri taşradan sağlanıyordu. Mutfak muhasebelerinde İstanbul piyasasından doğrudan yapılan alımlar için *mübâyaa*, taşradan yapılan mal alımları için ise *havale* deyimleri kullanılmıştır. Havale sistemi çerçevesinde geliştirilen *irsaliye* yöntemi ile yerel yöneticiler tarafından malların temin edilerek İstanbul bölgesindeki herhangi bir gelir kaynağından masraflar karşılanmıştır. 17. yüzyılda *irsaliye*nin yerine tedarik birimlerini ve masrafları karşılamaya yönelik gelir kaynaklarının değişmemesi sistemi olan *ocaklık* devreye sokulmuştur.⁴⁶⁹

Nadir olarak ortaya çıkan aksaklıklara rağmen iâşe süreci, iki aşamalı olarak gerçekleştirilmekteydi. İlk aşamada erzakın tedariki için alınacak mal miktarları ve tedarik alanları belirlenir, yerel yöneticilere hükümler yazılır ve alım memurları görevlendirilirdi. Memurun, alımı gerçekleştireceği bölgeye varmasından itibaren ikinci aşama başlardı. Elinde fermanla belirli hak ve imtiyazlara sahip olan memur, yerel yöneticinin de yardımıyla, gerekli malları satın alır; bir depoda toplar ve ardından da İstanbul'a naklederdi. Birinci aşamadaki işlerden mutfak emini, ikinci aşamadan ise iâşe memuru ve yerel yöneticiler sorumluydu. Ancak her iki aşamada da merkezi yönetim her türlü takip, denetim ve yönlendirme görevini sürdürmekteydi.⁴⁷⁰

Sarayın taşradan erzak tedarik ettiği alanlar oldukça geniş bir coğrafyaya yayılmıştır. Ancak, sarayın ana besinleri bazı bölgelerden sağlanıyordu. Bursa başta olmak üzere Güney Marmara ve bugünkü Yunanistan'ın sınırları içinde yer alan

⁴⁶⁸ Yerasimos, *A.g.e.*, s. 18-19.

⁴⁶⁹ Bilgin, *A.g.m.*, s. 79.

⁴⁷⁰ *A.g.m.*, s. 79.

ovalarlarda yetiştirilen buğday, Eflak ve Boğdan ile Balkanlar'da üretilen koyun, Mısır ve Felibe'den pirinç, Kefe'den sadeyağ⁴⁷¹, Karadeniz'in kuzey kesimlerinde üretimi yapılan bal⁴⁷², saray tüketiminin büyük bir kısmını teşkil ediyordu.

1490 yılı için saray mutfağına, 16356 koyun, 410 ton un ve 200 tona yakın pirinç alınmıştır. Günde kişi başına 3000 kalori hesabıyla, başlıca yiyeceklerin kalorileri hesaplanarak saray mutfaklarının o tarihte 3000 kişiyi beslediği anlaşılmaktadır.⁴⁷³ Bir sonraki yüzyılda, 1573 tarihli muhasebe defterinden hareketle yine kişi başına 3000 kalori hesabıyla yapılan değerlendirmeye göre, saray halkının 8000'e ulaştığı sonucuna ulaşılmaktadır. O yıl saray 34.887 koyun, 1074 ton un ve 730 ton pirinç almıştır. Aradan bir yüzyıl daha geçtiğinde, 1660'da sarayda iâşesi karşılanan kişiler 11.000'i bulmuştur. Bunların bir gün içerisinde tükettikleri toplam pirinç 1 ton, et ise 3.5 ton civarındadır. Aynı tarihte saray yılda 199.000 tavuk satın almaktadır. Bunun anlamı her gün sarayda 560 adet tavuk pişirilmektedir.⁴⁷⁴

15. ve 17. yüzyıllar arasında tüketim miktarlarında değişimler olduğu görülmektedir. 15. yüzyılın sonundan 17. yüzyılın ortalarına kadar yıllık un tüketimi yaklaşık olarak 380 tondan 1.500 tona, koyun tüketimi 15.000 âdetten 90.000 âdete, pirinç tüketimi 190 tondan 1.200 tona, sadeyağ tüketimi 44 tondan 200 tona ve nihayet şeker tüketimi 5 tondan 67 tona yükselmiştir. Şeker bu kadar artmasına rağmen bu yüzyılda tatlandırıcı olarak daha çok bal kullanılmaktaydı.⁴⁷⁵ Saraydaki üst kesimin tüketebildiği şekere halkın ulaşabilmesi için bir asırdan daha fazla beklenmesi gerekecekti. Yine benzer bir artış saray sofralarının temel besin maddesi olan ekmek tüketiminde de görülmektedir. 15. yüzyılın sonlarında has ve harcî olarak yapılan ekmek türlerinin yıllık toplam tüketimi 550 bin civarında iken, 17. yüzyılın başlarına gelindiğinde bu rakam 2.5 milyona kadar çıkmıştır.⁴⁷⁶

Sarayın yiyecek çeşitlerine kalem olarak da bakıldığında da bir artışın görülmesi, sadece saray nüfusunun artışıyla ilgili bir mesele değildir. Bunun asıl

⁴⁷¹ A.g.m., s. 80.

⁴⁷² Ekin, Ümit, '*Bal: Eski Bir Tadın Osmanlı İmparatorluğu'nda Üretim ve Tüketimi*', İçinde: Arif Bilgin ve Özge Samancı, A.g.e., s. 165.

⁴⁷³ Yerasimos, A.g.e., s. 19.

⁴⁷⁴ A.g.e., s. 19.

⁴⁷⁵ Bilgin, A.g.m., s. 80.

⁴⁷⁶ A.g.m., s. 85.

sebebi, sonraki yüzyıllarda daha lüks bir tüketime doğru bir eğilimin başlamasıdır. Fatih dönemine ait muhasebe defterlerinde 102 çeşit kalem yenilebilir besinin ismi geçerken, Kanuni Sultan Süleyman döneminde bu sayı 181'e, II. Selim döneminde ise 342'ye yükselmiştir. Öte yandan ilk başta saray mutfağında çok tüketilen bazı ürünlerin tüketiminde ise azalmalar olmuştur.⁴⁷⁷ Saray tüketiminde bazı ürünlerde azalmaların en belirgin sebebi, yaygın hale gelmelerinden dolayı halkın da bunları kullanmasıyla ürünlerin saraylıların güzünden düşmeleridir. Bu durum safranın kullanımında açıkça görülmüştür.

1489 yılında saray mutfağında 18 çeşit baharat tüketilirken, bu sayı 1573'te 200'ün üzerine çıkmıştır. Bu artış saray mutfağının giderek daha da incelmesine işaret etmektedir. Ancak 17. yüzyılda baharat tüketimi tekrar azalmaya başlamıştır.⁴⁷⁸ Bunda da safran örneğinde görüldüğü gibi baharatın yaygınlaşarak daha ucuza elde edilmesinin etkisi rol oynamış olabilir.

Temel besin maddelerinin dışında kalan bazı mallar yalnızca hanedan mensupları ve üst seviyeli yöneticilerin tüketimine tahsis edilmişti. Kuzu, ördek, güvercin ve kaz gibi canlı hayvanların etleri, bazı taze meyveler, süt ürünlerinden kaymak ve başkaval peynir, deniz ürünlerinden havyar ile meyve veya şifalı bitkilerden çeşitli içecek ve macunlar yalnızca sözü edilen seçkin zümrenin sofralarında yer almıştır. Bu arada saray halkının sığır ve keçi eti tüketmediği de belirtilmelidir.⁴⁷⁹ Bir Orta Asya Türk geleneği olarak koyun etinin değeri sarayda devam etmiştir.

Saray mutfağı için alınan malların İstanbul'a nakliyesi mevsim şartlarına göre değişse de, daha çok deniz taşımacılığından yararlanılmıştır. Bunda kara taşımacılığındaki eşkıyalık ve talan gibi bazı riskler hesaba katılarak böyle davranılmış olabilir.

⁴⁷⁷ Yerasimos, *A.g.e.*, s. 30.

⁴⁷⁸ Eksen, İhsan, *İstanbul'un Tadı Tuzu*, İstanbul: Everest Yayınları, 2008, s. 43.

⁴⁷⁹ Bilgin, *A.g.m.*, s. 80.

c. Saray Yemek Kültürü

Bu başlık altında saray mutfağında meydana gelen değişimler ele alınacak olsa da, aynı değişimlerin halk mutfağı için de geçerli olduğunu belirtmek gerekmektedir. Türk milletinin Orta Asya bozkır göçebe hayatında edinerek Anadolu'ya taşıdığı et ve süt ürünlerine dayalı beslenme alışkanlıkları, Osmanlının yükseliş dönemi ile birlikte belirgin değişikliklere uğramıştır. Osmanlı sarayında, Selçuklu ve eski Türklerde olduğu gibi bir veya birkaç temel gıdaya dayalı bir beslenme kültürü yoktu. Bunun yerine zamanın mevcut besinlerinin tamamının dengeli biçimde tüketilmesinin amaçlandığı bir diyetetik besin anlayışı takip edilmiştir. Bu anlayışın oluşmasında İslam ile örtüşen pek çok kültürün alışkanlıklarının alınarak dengeli biçimde birleştirilmesi büyük rol oynamıştır.

Saray yemek kültüründe, beslenmeyle sağlık arasında yakın bir ilişki olduğuna inanılmış ve saray mutfağı da buna göre gelişmiştir. Osmanlı mutfağında bu anlayışın oluşmasında İslam kültürünün derin izleri olduğu görülmektedir. Sağlık ve beslenme arasındaki kurulan ilişki, olduğu gibi geleneksel İslami tıp anlayışından alınmıştır. Bu anlayışa göre, insan vücudunda *kan*, *balgam*, *safra* ve *sevda* olmak üzere dört hılt (humor) bulunmaktadır. Eğer hıltlar dengede ise bu durum sağlığa işarettir. Vücutta hıltların dengesinin bozulmuş olması da hastalığın olduğunu göstermektedir. Hıltların miktar ve seviyesini belirleyen en önemli etken ise yiyecek ve içeceklerdir. Bu yüzden yıl boyunca hıltların dengede kalmasını sağlayacak beslenme rejimine ihtiyaç vardır. Dengenin bozulması halinde de, perhiz yapılmalı ve ilaç takviyesinde bulunulmalıdır.⁴⁸⁰ Bu anlamda helvahane bir nevi saray eczanesi olarak kullanılmıştır. Sağlıklı kalmayı esas alan Mataha-ı Amire'nin dev mutfaklarında, mevsimlere göre saray halkının hılt dengesini koruyacak yemekler hazırlanmaktaydı.

Sofraya oturma şeklinin kanunlarla belirlendiği Osmanlı sarayında, hiyerarşik bir anlayış takip edilmiştir. Fatih'in teşkilat kanunnamesi yürürlüğe girdikten sonra padişahlar yalnız başına veya aileleriyle birlikte yemek yemeye başlamışlardır. Bu

⁴⁸⁰ Sarı, Nil, "Osmanlı Sarayında Yemeklerin Mevsimlere Göre Düzenlenmesi ve Devrin Tababetiyle İlişkisi", İçinde: *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri (31 Ekim- 1 Kasım)*, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 1982, s. 245-257.

kanunnamede Fatih, “*Cenab-ı şerifim ile kimseyle taam yemek kanunum değildir. Meğer ehl-i iyalden ola. Ecdad-ı izamım vüzerasıyla yerlermiş, ben ref etmişimdir*” diyerek kendisinden sonra Sultan Abdülaziz’e kadar devam edecek olan yeni bir geleneği başlatmıştır.⁴⁸¹ Bu yeni durumla sık sık ortaya çıkan dargınlıkların da önüne geçilmiş oldu.

Divan-ı Hümayun’da sadrazam ile başdefterdar bir sofrayı; vezirler, nişancı ve diğer defterdarlar ise diğer bir başka sofrayı paylaşmaktaydılar. Kazaskerler için de ayrı bir sofraya kurulurdu. Protokol icabı üst seviyeli görevliler sofradan kalktıktan sonra, alt rütbeliler oturur ve kalan yemeği yerlerdi. İlk oturanlar da buna dikkat ederek bazı yemeklere hiç dokunmazlardı. Padişahın cömertliğinin sergilendiği bu sofralar, aynı zamanda alt seviyedeki memurdan sadrazama kadar padişaha bir bağlılık silsilesini sürekli canlı tutmak gibi sembolik bir anlam da taşımaktaydı.

Bir İslami duyarlılık olarak saray halkı günde iki öğün yemek yerdi. Selçuklularda olduğu gibi, sabah kahvaltısı kuşluk vaktinde, akşam yemeği ise ikindi namazından sonra yenilirdi.⁴⁸² Yemekler *bulgari* denilen deriden mamul serginin üzerine kurulmuş alçak sofralarda, yere genellikle bağdaş kurularak yenirdi. Yabancı devlet temsilcilerine verilen ziyafetler hariç tutulursa, sofralarda gösteriş ve israftan⁴⁸³ İslami anlayışın bir gereği olarak özenle kaçınılırdı. Yemekler konuşulmadan hızlıca yenilirdi. Sofrada herkese ayrı tabak verilmez, her yemek bir tabağa konulur ve herkes aynı tabaktan yerdi. Çorba, hoşaf ve bazen de pilav kaşıkla yenilirdi. El yıkamak için ibrik ve leğenleriyle hizmetkârlar sofraya etrafından eksik olmazlardı. Ana yemekler sofraya bir bir konmadan önce küçük tabaklarla salata, turşu, zeytin gibi besinler iştah açıcı olarak önceden getirilirdi.⁴⁸⁴

Sofrada sulu yemekler içilirken ses çıkarmak, yemek yerken şapırdatmak, dişleri karıştırmak, elini sofraya silmek, ekmek kırıntılarını çevreye saçmak, sofrada durmadan insanların yüzüne bakmak, kaşığı sonuna kadar ağza sokmak, herkes bıraktığı halde yemeğe devam etmek, yemeği hırsıyla yemek saray yemek adabında

⁴⁸¹ Özcan, Abdülkadir, “Fatih’in Teşkilat Kanunnamesi ve Nizam-ı Alem İçin Kardeş Katli Meselesi”, içinde: *Tarih Dergisi*, İstanbul: 1982, XXXIII, s. 45.

⁴⁸² Tayyazade Ahmet Ata, *A.g.e.*, s. 159.

⁴⁸³ And, Metin, *16. Yüzyılda İstanbul: Kent, Saray, Günlük Yaşam*, İstanbul: Akbank Yayınları, 1993, s. 180.

⁴⁸⁴ Yerasimos, *A.g.e.*, s. 39.

çok ayıp sayılan hallerdi. Ayrıca, ortaya konan yemeğe ulu orta dalınması, kendi önünden yenilmemesi, siniye yemek dökülmesi de saray yemek adabında kabul edilmeyen davranışlar arasındaydı.⁴⁸⁵

Yemekler genellikle kalaylanmış bakır sahanlarda yenilirdi. Altın, gümüş ve porselen gibi kaplar devletin gücünü göstermek için elçi ziyaretlerinde, saraya gelen misafire verilen değeri göstermede ve üst seviyeli yöneticilerin sofralarında görülebilirdi. Çatal ve bıçağın kullanılmadığı saray sofralarında abanoz, sedef, şimşir gibi kıymetli maddelerden yapılan kaşıklar ile üst seviyeli yöneticiler için değerli taş ve madenlerden yapılan pahalı kaşıklar kullanılırdı. Kaşık Osmanlı yemek kültüründe önemli bir yere sahipti.⁴⁸⁶

Batı saraylarıyla karşılaştırıldığında, ziyafet ve şenlik sofralarının dışında, sofralar devletin gücüyle ters orantılı olarak oldukça sadeydi. Yukarıda da belirtildiği üzere bu durum Hz. Peygamberin sünneti istikametinde kalma arzusundan kaynaklanıyordu.

Etli yemek, çorba ve pilav üçlüsünün hem saray hem de halk tarafında rağbet gördüğü Osmanlı mutfağında, önemli miktarda sebze yemekleri de yapılmış ama balığa, özellikle deniz balığına menüler arasına pek yer verilmemiştir. Osmanlı mutfağının ayırt edici özelliklerinden biri de, bir Orta Asya Türk geleneği olarak kelle, paça, ciğer ve işkembe gibi sakatatların tercih edilen yemekler olarak hep var olmasıdır.⁴⁸⁷ Zeytin ve bitki yağlarının kullanılmadığı klasik dönem mutfağında en çok koyun eti tüketilirdi. Baharatlardan elde edilen soslarla ve meyvelerle tatlandırılan bu dönemin mutfağının bir özelliği de sirke ve balın yemeklerde çok kullanılmasıdır.

Hamur işi olanların dışında tatlıların hemen tamamı ile turşu ve şerbetler helvahanede yapılmaktaydı. En fazla rağbet gören tatlı ise baklava ve onun türleriydi. İftar ve bayram sofralarının vazgeçilmezi olan baklava, ulufe ödemelerinin yapıldığı günde ve özellikle Ramazan ayının on beşinde Hırka-i Şerif ziyaretinin ardından yeniçerilere dağıtılarak, bu tatlıya dini bir mahiyet de yüklenmişti.⁴⁸⁸ Valide sultan

⁴⁸⁵ Sürücüoğlu, *A.g.m.*, s. 55.

⁴⁸⁶ Yerasimos, *A.g.e.*, s. 36.

⁴⁸⁷ Bilgin, *A.g.m.*, s. 86.

⁴⁸⁸ Gürsoy, *A.g.e.*, s. 100.

ve padişah için yapılan *kadayıf-ı hassa*, *zerde*, *muhallebi*, *zülbiye*, *lokma* ve *halkaçini* gibi tatlılara da sık rastlanırdı. Yine helvahane içerisinde o zaman bilinen bütün meyvelerin reçelleri yapılırdı. Bunların yanında kızılcık, ayva, mesir, deva-i misk ve cevâriş gibi onlarca tür macunda sarayın diğer tatlıları arsında bulunuyordu. Eğlenceler eşliğinde ilaç için yapılan macunlar ile her yıl ilkbahar başında Nevruz içinde yapılan macunlar ilk önce lala tarafından padişaha sunulur ve arkasından da bütün saray sakinlerine dağıtıldı.⁴⁸⁹ Padişah için yapılan macunların içine 61 çeşit baharatın katıldığı kayıtlardan anlaşılmaktadır.⁴⁹⁰

Zıt bir dadın temsilcisi olmasına rağmen turşular da, tatlılar gibi helvahanede yapılmaktaydı. En çok kurulan ve yenilen turşular arasında lahana önde geliyordu. Mutfak defterlerinden limon, turunç, hıyar, kabak, enginar, patlıcan ve şalgam gibi meyve ve sebzelerin turşularının da sık tüketilenler arasında olduğu anlaşılmaktadır.⁴⁹¹

Osmanlı sarayı içecek kültürü eski Türkler ve Selçuklulardan farklıydı. Bu fark kitabi olarak İslam'ın Türk milletinin hayatına tam anlamıyla girmiş olmasından kaynaklanıyordu. İslam'a giriş ile birlikte Türkler, at kanı içmeyi bıraksalar da kımız ve diğer alkollü içecekleri içmeye devam etmişlerdir. Anadolu Selçukluları döneminde kımız Türk toplumunun hayatından çıkmaya başlamışsa da, diğer alkollü içecekler için aynı şeyi söylemek zordur. *Şaraptarlık* biriminin bulunduğu Anadolu Selçuklu sarayında, içkiyi sultanların resmi bir hak olarak gördüğü yukarıda da belirtilmişti.

Osmanlı sarayında durum oldukça farklıdır. Saray sakinlerinin alkollü içki tükettiklerine dair mutfak defterlerinde her hangi bir kayda rastlanılmamaktadır. Ayrıca Selçuklu sarayında bulunan içki ile meşgul mutfak birimleri de bulunmamaktadır. Saraya gelen yerli ve yabancı misafirlerin de sarayda içki içildiğine dair her hangi bir gözlemleri de mevcut değildir. İslam'a göre alkollü içkiler haram olduğundan, hazineden dinen meşru olmayan bu tüketimlere harcama yapılmamıştır. O kadar ki, saraya gelen gayrimüslim elçilere de içki servisi

⁴⁸⁹ Gürsoy, *A.g.e.*, s. 98-100.

⁴⁹⁰ Bilgin, *A.g.m.*, s. 87-88.

⁴⁹¹ *A.g.m.*, s. 89.

yapılmamıştır.⁴⁹² Gördüğü ayrıntıları dahi kaleme alan ünlü ve meraklı seyyah Evliya Çelebi de IV. Murad'ın sohbetlerine katılmış, onun alışkanlıklarından söz etmiş; ancak padişahın içki içtiğine dair her hangi bir kayıt düşmemiştir.⁴⁹³ Halka yasaklamakla birlikte alkollü içkilerle arasının iyi olduğu söylenen IV. Murad eğer İçki içiyor olsaydı, en azından onun ölümünden sonra bu tezat durumdan Evliya Çelebi'nin bahsetmesinde hiç bir engel yoktu. Yine aynı eserinde Evliya Çelebi, kahvehane ve meyhaneleri kapattığı, tütünü yasakladığı için IV. Murad'ı övmez ve bu yasağa uymadıkları için her gün idam edildiğini söylediği 120 kişi için de bunu hak ettiklerini söylemezdi.⁴⁹⁴

Saraydaki içecekler sadece su, limon suyu (ab-ı Limon), boza, kahve, hoşaf ve şerbetlerden ibaretti. Alkollü içkilerin bulunmadığından bir hayli zengin hoşaf ve şerbet kültürü oluşmuştu. Hoşaf için aynı şey söylenemese de, helvahanede imal edilen şerbetlerin tamamını mutfak defterlerinden tespit etmek mümkün olmaktadır. Bunlardan bazıları *menekşe, gül maa gülşeker, gül ile limon, kırmızı gül, nilüfer, dut, hünnap, ayva, demihindi, nergis, dinari, usul* şeklinde sıralanabilir. Bunların arasında çeşitli bitkilerden elde edilen *ecza şerbeti* ile taşradan getirilen Mısır'ın *humması*, Şam'ın *ribası*, Bursa'nın *narı* gibi daha pek çok şerbet türü alkolsüz saray sofralarını süslemekteydi.⁴⁹⁵

Saray halkının çok sevdiği içecekler arasında bulunan boza ve kahve hazırlanışı, içilişi, sohbetleri ile o dönemin saray ve İstanbul kültürüne farklı bir zenginlik katmıştı. 16. yüzyılın ilk yarısında İstanbul hayatına giren ve hızla yaygınlaşan kahvenin, sarayda tam olarak ne zaman tüketilmeye başlandığı ise tespit edilememektedir. O dönemde lüks olan bu ürüne ancak 17. yüzyılın ilk yarsına ait saray mutfak defterlerinde rastlanılmaktadır.⁴⁹⁶

Dini bir temel üzerine kurulduğundan dolayı oldukça sade olan Osmanlı saray mutfağı bu özelliği yabancı Batılı seyyah ve elçilerin beğenisini pek kazanmamışsa da, her hangi bir Osmanlının oturmaya can attığı ince ve cazip bir mutfaktı.

⁴⁹² A.g.m., s. 89-90.

⁴⁹³ Evliya Çelebi, *Evliya Çelebi Seyahatnamesi*, Sadeleştirenler: Tevfik Temelkuran ve Necati Aktaş, İstanbul: Üçdal Neşriyat, 1993, c. I, s. 191-192.

⁴⁹⁴ Evliya Çelebi, A.g.e., c. I, s. 168.

⁴⁹⁵ Bilgin, A.g.m., s. 90.

⁴⁹⁶ A.g.m., s. 90.

Yemeklerin bileşimindeki ürün bolluğuna rağmen bu zengin mutfak, çoğu Amerika kökenli olan bamya ve domates (*kavata*-yeşil domates) için 17. yüzyılı; fasulye, yeşilbiber, karnabahar için 18. yüzyılı; patates için ise, Osmanlının kendi topraklarında üretilmeye başlandığı 19. yüzyılı bekleyecektir.⁴⁹⁷

d. Saray Şenliklerinde ve Ziyafetlerde Yemek

Dünyanın bütün saraylarında olduğu gibi Osmanlı sarayında da günlük yemeklerin dışında şenlik, düğün ve ziyafetlerde diğer zamanlardan farklı, sultanın bir lütfü olarak özel yemekler verilmekteydi. Ancak, Osmanlı sarayının yeme alışkanlıklarıyla ilgili özellikle belirtilmesi gereken nokta, ziyafet ve törenlerde verilen yemeklere bakarak gündelik yemeklerin de aynı zenginlikte olduğunun düşünülmemesi gerektiğidir. Zira sarayda çıkan günlük yemekler yeterince sade ve az çeşitliydi.

Osmanlı sarayında bir şehzadenin doğumu, sünneti, evlenmeler, barış anlaşmaları, dini günler, padişahların sefere çıkışları gibi durumlarda şenlikler düzenlenirdi. Bu şenlikler, dönemin Avrupa'sında görülen surlar içerisinde saraylılara mahsus olmayıp, halka açık meydanlarda (genelde At Meydanı'nda) saray ile halkın kaynaştığı zamanlar olurdu. Şenlik ve ziyafetlerin oldukça eskilere dayandığı bu eski Türk geleneğini, Osmanlılar İslamlaştırarak devam ettirmişlerdir. Dönemin mutfak kültürünü belirleme açısından bu şölenlerin ortaya konulması önemli bir gösterge olmaktadır.

Şölen yemeklerindeki dini yaklaşımlar Fatih Sultan Mehmet'in, 1457 yılı baharında oğulları Bayezid ve Mustafa'nın sünnet düğünlerinde açıkça görülmektedir. Bu sünnet düğünlerinde ilk ziyafetler, din büyüklerine ve tarikat şeyhlerine verilerek İslami motif ön plana çıkarılmıştır. Padişahın gelip saltanat tahtına oturmasıyla da dualar ve övgüler yükselmiş, arkasında da Kur'an-ı Kerim okunmuş ve tefsiri yapılmıştır. Daha sonra ise, dini sınırlar çerçevesinde kalan şarkı, şiir, müzik, seyirlik oyunlar ile devam eden düğünde yemek ziyafetine geçilmiştir.

⁴⁹⁷ Eksen, *A.g.e.*, s. 42.

Yemek menüsünde yahnilerden şekerli aşlara; güllaç, reşîdiye (helva türü) memûniye gibi türlü türlü tatlılardan çevirme kuzu, kızarmış tavuk, kaz ve ördeklere kadar normal zamanda yenmeyen pek çok yemek bulunmaktaydı. Gülâb, müşk ve amberle yapılan şeker şerbetlerinin sunumundan sonra bademli, fıstıklı, kişnişli çeşit çeşit çerezler ve hazmettiricilerle birlikte cami, kale, köşk, çiçek görünümlü şekerlemeler tüketmek üzere göz önüne serilmiştir.⁴⁹⁸

Eski bir Türk geleneğinin İslamlaştırılarak devam ettirilmesi olan şenlikler padişah çocuklarının doğumlarında, sünnetlerinde, padişah kızlarının ve kız kardeşlerinin evlenmelerinde oldukça geniş katılımlı olarak yapılırdı. Osmanlının her yerinden üst seviyeli devlet ricali ve yabancı devlet yöneticileri bu şenliklere davet edilirdi.⁴⁹⁹ Saraya ait şölen ve ziyafetler İstanbul ve Edirne ile sınırlı kalmaz Osmanlının her tarafında kutlanırdı. Bu görkemli ziyafetlerin sarayla sınırlı kalmayıp, zengin aileler tarafından da yapıldığını da belirtmek gerekmektedir.

1539 yılında ait ziyafet defterinde Kanuni'nin oğulları Sultan Bayezid ve Sultan Cihangir'in sünnet düğünlerinde verilen yemeklerin dökümü belirtilmektedir. On üç gün süren bu sünnet düğününde çeşitli çorbalardan yemeklere, içeceklerden tatlılara kadar normal zamanda halkın ve saraylıların göremeyeceği zenginlikte ziyafet sofraları verilmekteydi.⁵⁰⁰ Nadiren yapılan ve sayıları ancak bir elin parmakları kadar olan bu şölenler, devletin gücünün ve cömertliğinin sergilendiği ve sarayın halkla bütünleştiği özel günler olarak düzenlenmekteydi.

Şehzade Bayezid ve Cihangir'in sünnet düğününde verilen yemeklere bakıldığında et, tavuk, av hayvanlarından kebab, yahni ve söğüşlerin ön planda olduğu görülmektedir. Sebze olarak sadece zeytinyağlı kabak ve patlıcan dolmasının ismi ziyafet defterinde geçmektedir. Kına gecesi yemeğinden sonra ise, tatlı, reçel, helva cevârişlerden oluşan elliden fazla tatlı türünün ikram edildiği anlaşılmaktadır.⁵⁰¹ Sünnet ve evlenme düğünlerinin en görkemlisi 1582 yılında III. Murad'ın Şehzade Mehmet için yaptırdığı şenlik olmuştur.⁵⁰² Sadece belli bir alanda

⁴⁹⁸ Kut, Günay, ‘‘Şenliklerde Ziyafet Sofraları’’, İçinde: Arif Bilgin ve Özge Samancı , *A.g.e.*, s. 93.

⁴⁹⁹ Arslan, Mehmet, *Türk Edebiyatında Manzum Surnameler*, İstanbul: Atatürk Kültür Merkezi Yayınları, 2000, s. 148-155.

⁵⁰⁰ Tezcan, Semih, *Bir Ziyafet Defteri*, İstanbul: Simurg Yayınları, 1998, s. 35-60.

⁵⁰¹ *A.g.e.*, s. 9.

⁵⁰² Gürsoy, *A.g.e.*, s. 129.

değil, pek çok yerde ve imaretlerde binlerce sofraya kurulur ve tekkelere yiyecekler gönderilirdi.

Sarayın verdiği şölenlerden bir diğer yemek ziyafeti de çanak yağmasıdır. Bütün surnâmelerde bahsi geçen çanak yağması, eski bir Türk geleneği olarak varlığını Osmanlılarda da devam ettirmiştir. Çanak yağması halka ve Yeniçerilere verilirdi. 1539 şenliğinin ziyafet defterinde çanak yağması için beş bin kâse kullanıldığı pilav, zerde, altı yüz koyun söğüşü, kırk sığır kebabı ve bin çörek ikram edildiği kayıtlıdır.⁵⁰³ At Meydanı'nda İbrahim Paşa Kasrı önünde yapılan yağmalar bazen sürprizler de içermekteydi. Kızartılıp bütün olarak ortaya konan hayvanların içine gizlenmiş güvercin, tilki gibi canlı hayvanlar yağmanın başlamasıyla ortaya çıkar ve meydan bir anda karmaşık seslerle dolup taşardı.⁵⁰⁴ Çanak yağmaları tıpkı diğer eğlenceler gibi halkın ve askerin psikolojik olarak rahatlatılmasını amaçlamaktaydı. Daha sonraki yüzyıllarda devam eden çanak yağmalarında verilen çanak sayıları artarak devam etmiş; ancak bu gelenek Yeniçeri ocağının kaldırılmasıyla son bulmuştur.

Halka açık yapılan bu ziyafetlerde, kadınlarla erkeklerin bir arada olmaması, kadınların şöleni kendilerine ayrılan yerlerdeki belli mesafelerden izlemesi ve yemeklerini ayrı olarak tekkelerde yemesi, İslam'ın yasakladığı domuz eti ve alkol gibi besinlerin menüler arasında asla bulunmaması dini bir duyarlılık göstergesi olarak belirtilmelidir.

Saray ziyafetleri arasında belirtilmesi gereken bir diğeri de yabancı elçi ağırlamalarıdır. Topraklarına ayak bastıktan sonra elçileri kendi misafiri gören ve her türlü ikamet ve iâşesini üstlenen Osmanlı, sarayda onları ağırlarken oldukça cömert davranmış; onlara misafirperverliğini ve gücünü göstermek istemiştir. Macar Kralı I. Ferdinand, 1530 yılında Josefh Von Lamberg ile Niclas Jurischitz'i elçi olarak Kanuni'ye gönderdiğinde, sarayda paşalarla birlikte elçilere 72 türlü yemek sunulmuştur.⁵⁰⁵ Yine aynı şekilde, 1595 yılında İngiltere Kraliçesi Elizabet'in tam yetkiyle gönderdiği ilk büyük elçi Edward Berton da sarayda kendisine sunulan

⁵⁰³ Tezcan, *A.g.e.*, s. 17.

⁵⁰⁴ Kut, *A.g.m.*, s. 105.

⁵⁰⁵ Sürücüoğlu, *A.g.m.*, s. 63.

yemeğin yüzçeşit ve içeceğinde gül şerbeti olduğunu belirtmiştir.⁵⁰⁶ Mukaddes Roma-Germen İmparatorluğu'nun II. Selim'e gönderdiği elçi David, gümüş takımlarla yemek yediğini; 1741'de Fransa'dan gelen elçi Comte de Castellane'nin ise yemeğin zehirli olmasına karşın, içinde zehir olduğunda renk değiştiren Çin porselenlerinden seladon takımlarla servis yapıldığını yazmaktadır.⁵⁰⁷ Ancak bazı elçiler kendi ülkelerindeki saraylarda yapılan aşırı israfla bir karşılaştırma yaparak ve birazda Osmanlının ihtişamını gölgelendirmek için saraydaki sofraları oldukça sade bulduklarını yazmışlardır.

e. İmaret Mutfakları

Yukarıda da bahsedildiği üzere Osmanlı'da imaretler dini insiyaklarla halkın gönlünü kazanmak için kurulmuş çok amaçlı hayır kuruluşlarıdır. İmaretlerin ortaya çıkışları kuruluş döneminde olsa da, bir kurum olarak kimliklerini yükseliş döneminde tamamlamışlardır. Saray ile halk arasında yakınlaşmayı sağlayan bu hayır müesseselerinde işlerin oldukça düzenli yürütüldüğü mevcut belgelerden anlaşılmaktadır. İmaret muhasebe defterlerinden bu müesseselerin ihtiyacı olan gıda maddelerinin nereden ve ne miktarda alınacağı, bunların değeri, verilecek yemeğin özellikleri, Cuma, Ramazan, Bayram günleri ile diğer mübarek gecelerde verilecek ziyafetlerin masrafı kalem kalem önceden planlanmaktaydı.⁵⁰⁸ İmaretlerde dağıtılan yemeklerin, cinsi, sayısı ve bileşimi külliyelerin kurucu metni olan vakfiyelerde ayrıntılı bir biçimde yer almaktaydı. Bu sayede de, vakfiyeler ve imaretlerin işleri ve mutfakları hakkında pek çok bilgi de elde edilmektedir.

İmaretlerde yemeklerin nasıl yapıldığı ile ilgili bilgilere o dönemde yemek kitabı yazma geleneği olmadığından, imaretlerin mutfak bilgisine saray mutfaklarında olduğu gibi, ancak bu kurumların işleri ile ilgili muhasebe defterlerindeki bilgilerden hareketle ulaşılmaktadır. Osmanlı mutfağı hakkında

⁵⁰⁶Sürücüoğlu, *A.g.m.*, s. 64.

⁵⁰⁷Orgun, *A.g.m.*, s. 145.

⁵⁰⁸Barkan, Ömer Lütfi, “Şehirlerin Teşekkül ve İnkişafı Tarihi Bakımından Osmanlı İmparatorluğu'nda İmaret Sitelerinin Kuruluş ve İşleyişi Tarzına Ait Araştırmalar”, İçinde: *İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi Mecmuası*, İstanbul: 1993, C. XXIII, s. 239-296.

önemli bilgiler veren imaret mutfaklarının pek çoğu cami, medrese ve darüşşifadan oluşan külliye içinde yer alan ve yemek yaparak bunun çoğunu dağıtan kuruluşlardı. Resmi özelliğe sahip imaretler çeşitli gruplara ve daha büyük saltanat vakıfları ise esas olarak fakirlere yönelik hizmet verirlerdi.⁵⁰⁹ Ayrıca resmi olmayan ama resmi olarak uyulması gereken bir vakfiyeye göre hizmet veren imaretler de bulunuyordu.

Çoğunlukla bir cami çevresinde inşa edilen binalardan oluşan külliyelerin bünyesinde kurulmuş olan imaretlerin mutfaklarında yapılan yemek, seçkinlere, külliye imamı ile müezzinlerine, medrese öğrencilerine ve çalışanlarına, misafirlere verilir; ancak aslan payı her zaman fakir fukaraya dağıtılırdı. Biri kuşluk diğeri akşama doğru olmak üzere günde iki öğün yemek çıkardı.

İmaret veya kervansarayın bağlı bulunduğu vakfın zenginliğine göre oranları değişmekle birlikte, ziyafetlerde ortalama kişi başına her gün 150-300 gr. kuzu eti, bir tas çorba, bir sahan pılav, 300 gr. ekmek, tatlı ve meşrubat verilmekteydi. Tatlılara ve şerbetlere ilaveten, özellikle yaz aylarında çeşitli meyveler, soğuk su ve buzlu ayran ikram ediliyordu.⁵¹⁰ Mesela Kanuni'nin vakfiyesinde her gün verilen ortalama et miktarı 240 gr. iken, bu oran II. Bayezid'in vakfiyesinde 150 gr. ve Mihrişah Sultan vakfiyesinde ise 230 gr. olarak gösterilmektedir.⁵¹¹

Yemek, barınma, sağlık, eğitim gibi çok yönlü çalışan külliye klasik Osmanlı döneminin hiçbir şeyi eksik etmediği yerlerdi. Evliya Çelebi, Fatih Sultan Mehmet imarethanesin İstanbul'a ilk inşa edilen binalardan biri olduğunu; 70 odası, 80 kubbesi ve 200 hizmetçisi bulunan bu hayır mekânında hastalara her gün iki defa bol nefis yemekler verildiğini söyler. Eğer mutfakta keklik ve sülün eti yoksa bülbül, serçe ve güvercin pişirilerek hastalara verildiğini de ekleyen Evliya Çelebi; bu şekilde yapılmasının vakfın şartnamesinin bir gereği olduğunu belirtir.⁵¹²

Yemek aralarında gelen misafirlere, bir sonraki yemek vaktine kadar açlıklarını bastırmak için yeteri kadar ekmek, bal, reçel, turşu, pekmez, peynir, yoğurt gibi hazırda ne varsa ikram edilmekteydi. Böyle durumlar göz önüne alınarak akşam

⁵⁰⁹ Barkan, *A.g.m.*, s. 239-296.

⁵¹⁰ Öztürk, Nazif, "Osmanlı Dönemi Yemek ve İkram Kültürü", İçinde: Kamil Toygar, *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı, 1999, s. 43.

⁵¹¹ *A.g.m.*, s.43.

⁵¹² Evliya Çelebi, *A.g.e.*, c. I, s. 244.

yemekleri biraz fazla pişirilmekteydi. Yemekler aynı odada kalan misafirlerin sayısına göre, dört veya beş kişiye bir sofraya halinde ve siniler üzerinde sunulmaktaydı.

İmaretler dini günler ve gecelerde ayrıcalıklı hizmet verirlerdi. Bu zamanlarda verilecek ziyafetlerin iâşesi önceden özenle belirlenir ve kayıt altına alınır. 1479 yılında II. Bayezid imarethanesinde, 11581 akçe karşılığında Ramazana rastlamayan 47 Cuma gecesi için 1608 okka bal, ramazan geceleri, bayram günleri ve kandil geceleri için ise toplam 2963 okka bal alınması ve yine aynı gün ve geceler için toplam 4350 okka tereyağı alınması kararlaştırılmıştır.⁵¹³ Bu miktarlar günümüz ölçülerıyla 3 ton 555 kilo 600 gr. bala ve 5 ton 220 kilo tereyağına tekabül etmektedir. Bu örnek imaretlerdeki dini hassasiyetin boyutlarını da göstermektedir.

Misafirlere verilen ikramlarda uyulması gereken kurallar ve hizmet personelinin özellikleri daima öne çıkarılmıştır. Bundaki amaç imaretlerden yararlanan kimselerin şahsiyetlerinin korunmasıdır. Yardıma ihtiyaç duyan insanlara yönelik sosyal hizmet faaliyetlerin, daha işin başından itibaren şahıstan şahsa yapılan bir yardım olmaktan çıkılarak “vakıf” kavramı altında müesseseleştirilmiş olması, İslam Medeniyeti’nin Osmanlı toplumundaki bir yansıması olarak görülmelidir. İnsan şahsiyetini yaralayan sosyal hizmetlerin bir işe yaramadığını gören duyarlı hayırsever Osmanlılar, bir takım genel prensiplerle ve vakfiyelere koydukları özel hükümlerle tarihte eşi ve bezeri olmayan imaretlerde bu işi yürütmüşlerdir.

Osmanlıdaki bu sosyal hizmet anlayışını Evliya Çelebi şu yorumuyla en güzel biçimde ortaya koymuştur: “*Ben elli senede on sekiz padişahlık ve krallık gezdim. Hiç birinde bu kadar fazla hayır müesseseleri görmedim. Al-i Osman’ın nimeti kıyamete kadar bol ve devamlı ola.*”⁵¹⁴

17. yüzyılda Osmanlıyı gezen Fransız seyyah Do Loir, “*Les Voyages du sieur Do Lour*” isimli eserinde, bütün Osmanlı topraklarında bulunan imaretlerden bahseder ve buralarda hangi dine mensup olursa olsun bütün fakir ve ihtiyaç sahiplerine yardım edildiğini yazar. Hiçbir para ödmeden üç gün boyunca kalınabilen imaretlerde, misafirlerin atlarına da bakıldığını kaydeder. Seyyah, şehir

⁵¹³ Berkan, *A.g.m.*, s. 239-296.

⁵¹⁴ Evliya Çelebi, *A.g.e.*, c. I, s. 244.

yol boylarında imaretlerin dışında herkese kapıları daima açık olan ve yolcuları her türlü ihtiyaçlarının karşılandığı kervansaraylardan da övgüyle bahseder. Türklerin bütün bu yerleri gösteriştten uzak sadece hayır amacıyla yaptığını da gözlemleri sonucundaki yorumlarına eklemektedir.⁵¹⁵

İmarethaneler, siyasi güç, itaat ve cömert görünme gibi dünyevi amaçlara dönük Orta Asya Türk misafirperverlik anlayışının İslam'ın kabulü ile birlikte uhrevi beklentilerin de işin içine girmesiyle Osmanlı döneminde zirve yapmış halidir. İmaretlerin dışında Türk misafirperverliği kırsalda ve şehirlerde de her evde dinin ve geleneğin önemli bir vecibesi olarak görülmüştür. Türk toplumunda misafire karşı var olan bu güzel haslet, yabancı seyyahların nazarından da kaçmamış ve anılarında bununla ilgili izlenimlerini yazmışlardır. 19. yüzyılın ilk yarısında Osmanlıyı gezen bir başka Fransız seyyah A. Brayer, *“Neuf Annes a Constantinople”* isimli eserinde, Türklerin misafirperverliğini Kur'an-ı Kerim'e bağlayarak şöyle demektedir: *“Bir Allah misafirine mukaddes bir mahluk nazarıyla baktırarak ev sahibi olan aile ile evin en güzel dairesini emrine amade kılan, her hizmetini canla başla yaptıran ve hastalandığı zaman hekim parasını bile kendisinin vermesini ayıp saydıran ve evden giderken de misafir kalmak suretiyle gösterdiği lütfkarlığın minnet ve şükran hatırası olarak birkaç hediye almasını temin eden hep Kur'an ruhudur.”*⁵¹⁶

f. Dini Gün ve Gecelerde Osmanlı Mutfağı

Türk milletin hayat tarzında İslam'a girdikten sonra giyim, eğlence, sanat, mutfak gibi kültürün her alanında bir İslamlaşma başlamıştır. Bunlar arasında Ramazan ayının son derece üstün bir yeri bulunmaktadır. Ramazan ayının dini ve sosyal hayatımızda yoğun yaşanmasından dolayı, kültürel hayatımızın şekillenmesinde de büyük rol oynamıştır. Ramazanı her yönüyle resmi bir yapıya büründüren ise Osmanlı olmuştur. İftar sofraları, ziyaretler, sahura kadar geçen zaman ve diğer bütün faaliyetler Osmanlı tarafından kurallarla belirlenmiş ve hiçbir

⁵¹⁵ Şenler, R., *Osmanlı Sofrası*, İstanbul: Seher Yayınları, 1992, s. 17.

⁵¹⁶ Danişmend, İsmail Hami, *Garp Menbalarına Göre Eski Türk Seciye ve Ahlakı*, İstanbul: İstanbul Kitabevi Yayınları, 1982, s. 15.

şey keyfiliğe bırakılmamıştır. Orucun nasıl açılacağı ve sofrada neler olacağı hep özel kurallara bağlıydı. Ramazan gelince Osmanlı sarayında diğer günlere oranla daha hareketli günler yaşanırdı. Oruçlar tutulur, hatimler indirilir ve davetler sıklaşırdı.

Sarayda ve bütün şehirde ramazanlardaki beslenme alışkanlıkları diğer aylardan farklı olurdu. Sarayda, özellikle son dönemlerde Ramazan mutfağının en önemli başlama yemeği soğanlı yumurtaydı. Sarayda yemeklerden sonra protokol sırasına uygun buhur suyu ve şerbet ikram etmek bir gelenektir. Buhur suyu; *sarı sandal, buhr-u meryem, ham öd ağacı, kalebenk, aselbent, kırmızı, lotur, çögen tohumu, susam kökü, misk, çiçek suyu, gül suyunun* belirli bir zaman kaynatılmasıyla elde edilmekteydi. Suyun süzölmüş beyaz kısmı padişaha, geriye kalan diğer devlet adamlarına süslü kâselerle sunulurdu. Ramazan ayında saraydan devlet bürokrasinden birine buhur suyu gönderilmesi, her Ramazanın on beşinde yapılması gelenek haline gelen Hırka-i Saadet töreni için davetiye yerine geçerdi.⁵¹⁷

İftar davetleri bir Osmanlı geleneği olarak Ramazan ayının on beşinden itibaren başlardı. İftar tarzı günümüz anlayışından farklıydı. İftardan önce hurma, zeytin, peynir çeşitleri, reçeller ve turşu gibi iftariyelikler sunulurdu. Ramazan topu atılınca önce kısa dua ve besmele ile Mekke'den gelen zemzem suyu ile oruç açılır, daha sonra ağza bir hurma alınır ve bunu ramazan pidesi ile iftariyelikler izlerdi. Bu atıştırmalardan sonra esas yemeğe geçmek için akşam namazının kılınması gerekiyordu. Bu şekilde dinin emirleri daha güzel yerine getirilmiş olurken, öte yandan da aşırı yemekten oluşacak sağlık sorunlarının da önüne geçilmiş oluyordu. Namazdan sonra yemek ziyafeti çorbayla başlar, çeşitli yemeklerle devam eder, tatlı ve şerbetlerle de sona ererdi.⁵¹⁸

Ramazanda yemekler sofrada bir bakır sini etrafında oturularak yenilirdi. Padişahlar, saraya iftara gelen davetlilere rütbelerine göre kırmızı atlas kâselerle hediyeler verirlerdi. Dini açıdan büyük bir incelik taşıyan bu geleneğe dış kirası denirdi. Aynı geleneğin daha sonra konaklara ve halka da yansıdığı anlaşılmaktadır. İhtiyaç sahiplerine verilen dış kirası daha çok para iken, zenginlere kıymetli bir

⁵¹⁷ Sürücüoğlu, *A.g.m.*, s. 74.

⁵¹⁸ *A.g.m.*, s. 75.

hediye verilmesi tercih edilirdi. Kahve ve şerbet ikramı sırasında gümüş tepsi üzerinde davetlilerin isimleri yazılmış bir kâğıtla hediyeler getirilir ve bunlar dağıtıldıktan sonra da davetliler saraydan ayrılırdı. Fatih Sultan Mehmet'in İstanbul'da bir semte adını veren sadrazamı Mahmut Paşa, misafirlerine daima içinde altından yapılmış nohutlar bulunan, "*nohutlu pilav*" hazırlatır ve sofraya getirtirdi. Pilav yerken ağzına altın nohut gelen kimse için, o altın onun dış kirası sayılırdı.⁵¹⁹

Her yıl Ramazan ayının 15. günü resmi olarak Hırka-i Şerif ziyareti yapılırdı. Padişah, harem halkı, Divan üyeleri ve bütün üst seviyeli yöneticiler belirli bir protokole göre yerlerini aldıktan sonra önce Kur'an-ı Kerim okunur ve daha sonra da padişah tarafından hırkanın bulunduğu sandık açılır ve ona yüz sürülmesine izin verilirdi. Bu tören sonrasında Yeniçeri ve diğer ocak erlerine baklava vermek bir gelenektir. Mutfak emini, aşçıbaşı ve diğer mutfak görevlileri yeniçeri, sipahi, topçu ve cebeci gibi kapıkulu askerlerine saray mutfaklarında hazırlanan baklavaları törenle dağıtırlardı. Her on askere bir tepsi baklava ayrılır ve şehirde dolaştırılan baklavalara kışlalara götürülürdü. Ertesi gün baklavalara yenmiş olarak tepsiler saraya iade edilirse bu durum işlerin yolunda olduğuna, aksi durum var ise yönetime karşı askerlerde bir memnuniyetsizlik olduğuna işaret etmekteydi.⁵²⁰

Ramazan ayının 26. günü sadrazam, bayramını kutlamak için şeyhülislam efendiye giderdi. Bu olayla birlikte bayramlaşmalar başlar ve bütün devlet adamları protokol sırasına göre birbirlerine bayram tebriğine giderlerdi. Bayramlaşmalar 3-4 gün sürerdi. Osmanlı devletinde Ramazan bayramı resmi olarak ilk defa Fatih Sultan Mehmet zamanında kutlanmıştır.⁵²¹ Bayram günü namazdan sonra Yeniçeri Ocağı padişahı önce saraya gelir, Orta Kapı'ya yakın bir yerde selam dururdu. Padişah, vezirler ve diğer devlet adamları ile birlikte Orta Kapı'dan girip yerine gittiği zaman yeniçeri erleri çorba içmeye giderlerdi. Bayramlaşmalarda tatlı yenilir şerbet ve kahveler içilirdi.⁵²²

Ziyafet yemeklerinin yendiği dini içerikli günlerden biri de Mekke ve Medine'ye para ve armağanlar göndermek için yapılan Sürre-i Hümayun töreniydi.

⁵¹⁹ A.g.m., s. 76.

⁵²⁰ Eksen, A.g.e., s. 45.

⁵²¹ Toygar Kamil, "Ramazan Yemekleri ve Mutfak Kültürü", içinde: M. Sabri Koz, A.g.e., s.182.

⁵²² Sürücüoğlu, A.g.m., s.77.

Tören günü protokole göre herkes yerini alır; tatlılar yenir ve kahveler içilirdi. Sürre-i hümayun defteri tuğra ve mühür vurulduktan sonra da, şerbetler, buhurlar içilir ve topluca yemek yenirdi.⁵²³

Diğer dini günler gibi kandiller de resmi olarak kutlanan ve çok önem verilen gecelerdi. Pek çok şenliğin yapıldığı kandiller öncesi padişah davetiyeler göndererek üst seviyeli devlet ricalini, din görevlilerini saraya çağırarak kutlamalar yapılırdı. Kutlamaların en önemli yanını oluşturan mevlid-i şerif okunması esnasında dinleyicilere gül suyu dökülür ve zarif kaplara konmuş şekerler dağıtıldı. Tören sonunda ise şerbetler içilerek herkes dağılırdı.⁵²⁴

Her yıl Muharrem ayının onuncu günü sarayda aşure pişirilmesi Osmanlının dini içerikli güzel gelenekleri arasında bulunuyordu. Sarayda pişirilen aşure başta hanedan üyeleri olmak üzere bütün saray halkına testiler içinde sunulurdu. Ayrıca sarayda pişen aşureler fakirlere ve bütün kışlalara da dağıtıldı. Tekkelere de saraydan aşure gittiği gibi, tekkelerden de saraya gelirdi. Paşalardan ve büyük ailelerden kıymetli testiler içinde tüllerle bağlanmış aşureler saraya gönderilir, testiler boşaltılır, içine sarayda pişen aşure konup testi tekrar iade edilirdi. Bu sarayın geleneklerindendi.⁵²⁵

g. Saray Etkisindeki Halk Mutfağı

Osmanlı, padişahıktan imaretlerde beslenen halka kadar bütün düzenin ve hatta yemek alışkanlıklarının devlet tarafından düzenlendiği güçlü merkezi bir otoriteye sahipti. Bunun bir sonucu olarak sarayda olduğu gibi İstanbul ve taşarda da günde iki öğün yemek yenilirdi. İki öğün arası bazen içecek ve meyve gibi hafif yiyeceklerle geçirilirdi. Merkezi etkisinden dolayı alışkanlıkların ve modanın saraydan halka doğru olduğu bu dönemde, saraydan farklı olarak halkın sofrası daha sadeydi. İstanbul'dan taşraya doğru bu sadelik ekonomik şartlara bağlı olarak daha da belirginleşirdi.

⁵²³ A.g.m., s.78.

⁵²⁴ Sürücüoğlu, A.g.m., s. 79.

⁵²⁵ A.g.m., s. 80.

Evlerdeki yemek, günlük iki öğünle bitmezdi. Doğum, sünnet, nişan, düğün ve ölüm yemekleri verilirdi. Bayram, sahur, iftar, adak, mevlid, yağmur duası ve Zekeriya sofrası gibi dini kökenli öğünler, davetler düzenlenirdi. Hacca uğurlama, hacı karşılama, askere uğurlama, asker karşılama gibi bazı önemli günleri kutlamak ve kutsamak amacıyla da yemek verilirdi. Bütün bu faaliyetler Osmanlı halk mutfağının dini esaslara göre şekillenmesini de sağlamıştı.

Geniş aile yapısına sahip olan Osmanlı toplumunda kadınlardan biri evin günlük yemeğini hazırlamakla meşgul olurdu. Hane halkı kalabalık olmasına rağmen yemekler, özellikle akşam yemeği, hep birlikte yenilirdi.

Diğer yüzyıllarda da olduğu üzere, 16. yüzyılda da nüfusu iki yüz bine yaklaşan İstanbul'un iâşesi büyük özenle devlet tarafından belirlenmekteydi.⁵²⁶ Ancak malların seçimi ve öncelikli alım hakkı saraya aitti. Ürünün kalitelisi saraya gitse de, bu durum, saray mutfağını izleyen ve oldukça da başarılı olan bir İstanbul mutfağının ortaya çıkmasına engel olmadı. Saray mutfağında olduğu gibi, İstanbul mutfağında da her gün et tüketilmekteydi. İki mutfak arasındaki fark, sarayda hiç tüketilmemesine karşın halkın sığır eti de tüketmesi gibi ayrıntılarda mevcuttu.

Esas olarak belirtilmesi gereken şu ki, İstanbul mutfağı ve Anadolu mutfağı diye bir ayrım yapaydır. Saraydan şehre ve oradan da taşraya doğru giderek daha özensiz ve çeşidi az olan bir Osmanlı mutfağından bahsetmek gerekmektedir.⁵²⁷ Ancak her türlü zenginliğin ve kültürün toplanıp Müslüman Türk kültürü potasında eritildiği bir yer olan saray ve İstanbul, pek çok mutfaktan aldığı zengin birikimleri kendi görgü, becerisi ve hayal gücüyle birleştirerek dünyanın en büyük mutfaklarından birini ortaya çıkarmıştır. Tereyağı ile zeytinyağını, et ile balığı, tatlı ile ekşiyi, hamurla sebzeyi uyumlu ve dengeli biçimde birleştiren bu mutfak, merkezi ve etkin gücüyle de taşrayı ve komşularını da etkilemiştir. Bu özelliğinden dolayı saray ve İstanbul mutfağı denilince genel olarak bütün Osmanlı mutfağı anlaşılmalıdır. Devletin dört bir yanından hem ürünlerin hem de yemek kültürlerinin toplandığı yer olduğundan, saray mutfağı, halk mutfaklarının uyumlu ve zenginleştirilmiş bir halinden başka bir şey değildir.

⁵²⁶ Yerasimos, *A.g.e.*, s. 45.

⁵²⁷ Ünsal, Artun, "Osmanlı Mutfakları", içinde: M. Sabri Koz, *A.g.e.*, c. I, s. 129.

Bu dönemin halk mutfağını sarayın etkisindeki İstanbul mutfağından hareketle anlayabilmek mümkündür. Ayrıca mutfak ile ilgili o döneme ait belgeler de araştırmacıları buna sürüklemektedir. 1554 -1562 yılları arasında Avusturya elçisi olarak İstanbul'da kalan Ogier Ghiseli de Busbecq, sonradan kitap haline getirilen mektuplarında İstanbul halk mutfağından da bir hayli bahsetmektedir. Busbecq gözlemlerinde İstanbul halkının yoğurdu çok sevdiğini, bunu ekmek, soğan ve tuz ile bir öğün olarak yiyebildiğini, ayrıca yoğurdun içerisine su ile tuz ilave ederek ayran yapıp içine ekmek doğrayarak da bir öğün geçirmenin mümkün olduğunu söylemektedir. Etli pilav ile birlikte bol hoşaf içtiklerini, hamur işi börek ve tatlıların sürekli yenildiğini, bal ya da şeker şerbetinin çok sevildiğini belirtmektedir.⁵²⁸

Osmanlı klasik dönemi İstanbul'unun sosyal ve kültürel hayatı ile ilgili en derli toplu bilgileri on ciltlik eserinin ilk cildinin büyük kısmını bu şehre ayıran Evliya Çelebi vermektedir. Gördüğü, duyduğu ve okuduğu şeyleri yazmayı seven ünlü seyyah, sur dışındaki semtlerin sosyal ve kültürel hayatından söz ederken buraların yeme içme alışkanlıklarını da Seyahatnamesinde belirtmektedir. Eyüp semti ile ilgili gözlemlerini yine o kendine has sürükleyici üslubu ile açıklarken, buranın suyu ve havası gibi kadın ve erkeğinin de güzel olduğunu söyler. Eşrafının çok olduğunu ve halkının çoğunun âlimlerden oluştuğunu söyleyen seyyah, Eyüp'ün has ekmeğinin, kaymağının, yoğurdunun, şeftalisinin ve kayısısının meşhur olduğunu vurgulamaktadır.⁵²⁹

Her ne kadar seyyah, Eyüp'ün yemek yeme alışkanlıkları ile ilgili ayrıntılar vermemişse de, yukarıdaki bilgilerden saray mutfağının takip edildiği Türk-İslam etkisindeki bir mutfağın ana bilgilerine ulaşmak mümkün görünmektedir. Çünkü Seyyah, Hasköy'ü anlatırken buradaki gayrimüslim halkı ele alır ve bu semtte yüz meyhane bulunduğundan bahseder. Özellikle burada gayrimüslimlerin yaptığı bazı şarapların erenler arasında oldukça meşhur olduğunu da eklemektedir.⁵³⁰ Müslüman halkın yoğun biçimde yaşadığı Eyüp semti izlenimlerinde böyle bir durumdan söz etmemiş olması, saray etkisinde olan her iki semtte de yeme içme alışkanlıklarının inançlar doğrultusunda farklılaşmalar gösterdiği anlaşılmaktadır.

⁵²⁸ Gürsoy, *Ag.e.*, s. 140.

⁵²⁹ Evliya Çelebi, *A.g.e.*, c. I, s. 307.

⁵³⁰ *A.g.e.*, c. I, s. 318.

Sur dışındaki semtlerden bir diğeri olan Kasımpaşa mutfağına övgü ile dolu özel bir yer ayırmaktadır. Seyyah bu semtin has ve beyaz kurabiye gevreğinin, beyaz simidinin, yağlı çöreğinin, sulu ve lâl renkli papaz şeftalisinin, şirin kameri kayısısının, üzümünün, Boşnak dere gülünün, kaymaklı yoğurdunun ve semiz koyun etinin meşhur olduğunu belirterek, bu bereketli durumu semtin çayırılıklarının çok olmasına bağlamaktadır.⁵³¹ Tahıl, hayvani ürünler ve meyvelerden mürekkep bu beslenme tarzı, İslam etkisinde şekillenen bir mutfak anlayışıdır.

Gayrimüslimlerin yoğun olarak yaşadığı semtlerden bir diğeri olan Galata ile ilgili gözlemlerinden de anlaşıldığı üzere, sarayın gayrimüslim halkın yeme alışkanlıklarını da etkilediği; ama inanç farklılığının da belirleyici bir rol oynadığıdır. Seyyahın Galata ile ilgili tespitleri şöyledir: “*Galata’nın has ve beyaz Francala ekmeği, renkli şekerleri, nakışlı varaklı bahar helvası, baharlı simidi, şarapları, Saranda ve Kostantin isimli meşhur meyhaneleri vardır. O kadar ki, yoldan geçerken yol üzerinde başı, ayağı çıplak yüzlerce sarhoşun yattığını görürsünüz.*”⁵³² İçkisi dışında şekeri, helvası ve ekmeğiyle özelde saray, ama genelde Türk mutfağının etkisi gayrimüslim semtlerde de görülmektedir.

3. Değişimin Etkisinde Son Dönem Osmanlı Mutfacı

Uzun bir tarihi süreç içerisinde pek çok kültürel unsurlarla gelişen ve zenginleşen Türk mutfacı Osmanlının yükselişi ile birlikte dünyanın seçkin birkaç mutfacıdan biri haline gelmişti. Ancak 18. ve 19. yüzyıllarda mutfakta kullanılan malzemeden yeni tekniklere, oradan da sofrada adabı ve düzenine kadar hızlı bir değişim görüldü. Bu değişimin pek çok sebebi olmakla birlikte, aralarından dördünün etkisi belirgin bir şekilde öne çıkmaktadır. Bunlardan birincisi, 17. yüzyıldan itibaren devletin gücünü kaybetmeye başlamasıyla, sarayın tarz belirleyen merkezi gücünün zayıflamasıdır. İkincisi, 18. yüzyıl sonlarından itibaren İstanbul mutfacına girmeye başlayan domates, fasulye, patates gibi Amerikan menşeli ürünlerin Türk damak zevkine uyarlanmaya başlanmasıdır. Üçüncü olarak da, aynı

⁵³¹ Evliya Çelebi, *A.g.e.*, c. I, s. 325.

⁵³² *A.g.e.*, c. I, s. 333-334.

yüzyılın ikinci yarısında Avrupa ile artan ticari ve ekonomik bağlardır. Bu durum İstanbul'a gelen besin ürünlerinin niteliğinin çeşitlenmesinde önemli rol oynamıştır. Ancak değişimi doğuran en önemli ve dördüncü sebep ise, Tanzimat döneminden itibaren Avrupa'ya ait pek çok kültürel hayat tarzının Osmanlı seçkin çevrelerinde tanınmaya ve yaşanılmaya başlanmasıdır.⁵³³ Tali derecedeki diğer başka sebeplerle birlikte Osmanlı devletinin hızla dağılma sürecine girdiği bu dönem, tarihin ters bir tezahürü olarak, bugün bilinen dillere destan zengin Osmanlı damak zevkinin ortaya çıkmasını sağladı. Gerçekte bugün Osmanlı mutfakları olarak bilinen mutfak, klasik dönem mutfakları değildir; birçok etkenin bir araya gelmesiyle oluşmuş olan dağılma sürecindeki eğlence ve taklidin doğurduğu son dönem Osmanlı mutfaklarıdır.

Esasında, 19. yüzyılda Osmanlı hanedanlığına ev sahipliği yapmış olan Çırağan, Dolmabahçe ve Yıldız saraylarının mutfak yapıları, örgütlenmeleri ve işleyişleri Topkapı sarayı ile bezeli özellikler göstermektedir. Ancak süreç içerisinde benzerliklerin yanında birtakım değişimlerin olduğu da muhakkaktır. Daha önce saray mutfaklarında olmayan, ama II. Mahmud döneminden (1808-1839) itibaren Matbah-ı Amire'de bir balık mutfaklarının ve balık yemeklerinden sorumlu bir aşçının bulunması önceki yüzyıllara göre bir yenilik olarak göze çarpmaktadır. II. Mahmut dönemine ait bir yenilik de, saray yemeklerinde masa ve sandalyenin ilk kez kullanılmasıdır.⁵³⁴ Bu arada Osmanlı sarayında ilk çatal-bıçak kullanan padişahın II. Mahmut olduğunu da belirtmek gerekmektedir.

19. yüzyılda saray mutfaklarında çalışan aşçıların uzmanlıklarına göre ayrı ocaklarda çalışması, klasik dönem mutfaklarından farklılaşan bir başka değişim göstergesiydi. Ayrıca 19. yüzyılın sonlarında saraya gelen yabancı ziyaretçilere Fransız usulü yemek hazırlanması için mutfakta tercüman bulundurulması da, diğer bir başka yenilikti.⁵³⁵ Tablakâr adı verilen hizmetlilerle yemeklerin taşındığı son dönem mutfak kültüründe, 1908 yılında II. Meşrutiyet'in ilanından sonra saray görevlileri ve kâtipler için yemeklerin yemekhanede yenilmesi uygulamasına

⁵³³ Samancı, Özge, "İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü", İçinde: Arif Bilgin ve Özge Samancı, *A.g.e.*, s. 199.

⁵³⁴ Yerasimos, *A.g.e.*, s. 42.

⁵³⁵ Samancı, *A.g.m.*, s. 202.

geçilmesiyle⁵³⁶ saray mutfağındaki değişim son ana kadar hızlı biçimde devam etmiştir.

Benzer bir değişim süreci, önceleri saray mutfağını, 19. yüzyılın sonlarına doğru ise Batı mutfağını taklit eden, devlet ricali ve seçkinlerin mutfaklarında görülmektedir. İstanbul'da seçkinlerin ve devlet ricalinin oturduğu konaklarda bulunan mutfaklar, saray mutfağının küçük bir modeli şeklindeydi. Mutfaklar konağın karşısında ayrı bir yerde bulunurdu. Yemeklerin pişirilmesi ve sunumu saray örnek alınarak yapılmaktaydı. Sarayda olduğu gibi küçük bir mutfak da harem içerisinde yer almaktaydı. Ancak 19. yüzyılın sonlarına doğru Avrupa usulü mutfaklar ve Frenk aşçılar konaklarda görülmeye başlandı. Ancak bu değişim hiçbir zaman kökten bir değişim olmadı. Mutfakta ya da diğer alanlarda olan değişimlerin çoğu özden ziyade şekle dönük olarak kaldı. Evlerde ve konaklarda Batılaşmanın etkisiyle atmosfer değişti; ama ailenin temeli değişmedi. Arkasından Batılaşma yavaş yavaş toplumun diğer katmanlarına da yansımaya başladı. Evlerde koltuk - kanepe kullanıldı, masa ve sandalyede yemekler yenilmeye başlandı; fakat bağdaş kurarak oturmaya elverişli minderler de muhafaza edildi. Çatal, bıçak sofraya kabul edildi, redingot kıyafetler giyilmeye başlandı; ancak redingot altında entari de muhafaza edildi.⁵³⁷

Son dönem saray mutfağında görülen değişimlerden biri de, yabancı misafirlere sunulmak üzere 1880'li yıllardan itibaren mutfağa sığır etinin sokulmasıdır. Ancak, saraylılar hiçbir zaman çok sevdikleri koyun etinden vazgeçmemişlerdir. Klasik dönemden farklı olarak güvercin tüketiminin azaldığı son dönem saray mutfağında, 18. yüzyıldan itibaren Osmanlı topraklarında görülmeye başlayan Amerikan kökenli hindi eti yenilmeye başlanmıştır. Saray mutfağına klasik dönemden farklı olarak, yine yabancı davetliler için ziyafetlerde kullanılmak üzere istiridye ve midye gibi genel olarak tüketilmeyen kabuklu deniz hayvanları da girmeye başlamıştır.⁵³⁸ Klasik dönemde verilmeyen bu tavizin dini

⁵³⁶ Simavi, Lütfü, (Başmabeynci Lütfi Bey), *Osmanlı Sarayının Son Günleri*, İstanbul: Hürriyet Yayınları, 2006, s. 42-43.

⁵³⁷ Yerasimos, *A.g.e.*, s. 42.

⁵³⁸ Samancı, Özge, "Sultan II. Abdülhamit'in Sofrasında Balıklar", İçinde: *Yemek ve Kültür*, İstanbul: Sayı 11, Çiya Yayınları, 2008, s. 150 -154.

hassasiyetsizlikten ziyade, devletin ekonomik ve siyasi gücü ile alakalı olduğunu de belirtmek gerekmektedir.

O dönemdeki mutfak için farklı bir hamur işi olan makarna ile Amerikan kökenli kırmızıbiber, vanilya ve yenibahar gibi baharatlar 19. Yüzyıl Osmanlı mutfağında görülen yeniliklerdi.⁵³⁹ Ancak 18. ve 19. yüzyıllarda saray mutfağında kullanılan baharat çeşitlerinin sayısında bir azalma olduğu görülmektedir. Bunda Yeni Dünya'dan gelen ürünlerin bir etkisinden söz edilebilir.

Osmanlı sarayında ve İstanbul mutfaklarında 18. yüzyıldan itibaren portakal, 19. yüzyılın sonuna doğru ise mandalina görülmektedir. Muz ve ananas gibi sıcak iklim meyveleri saraya ait mutfak listelerinde görülmüyorsa da, bu döneme ait yemek kitaplarında isimlerinin geçiyor olması seçkin İstanbul mutfağında bu meyvelerin tüketildiğini göstermektedir.⁵⁴⁰

19. yüzyıl, bütün alanlarda olduğu gibi mutfak alanında da pek çok değişimin hızlı yaşandığı bir asır olmuştur. Bu asır, Osmanlı mutfağında domates, patates, taze biber, fasulye, yerelması, sakız kabağı, bal kabağı ve mısır gibi Amerikan menşeli yeni sebzelerin yaygın bir şekilde kullanılmaya başlandığı bir dönemdir. Saray mutfak defterlerinden, Amerikan menşeli yeşil domatesin (kavata) Osmanlı sarayına 1690'lı yıllarda girdiği görülüyorsa da, Osmanlı mutfağında kırmızı domates kullanımı ancak 19. yüzyılda yaygınlaşmıştır. Aynı yüzyılın sonlarına doğru Osmanlı mutfağında Batı etkisinde olan değişimin bir göstergesi de, teneke kutular içerisinde mantar, bezelye, kuşkonmaz ve enginar gibi ürünlerin konservelelerinin saray mutfağında görülmeye başlamasıdır.⁵⁴¹

Bu dönemin bir başka özelliği de mutfağa dair ilk telif eserlerin neşredilmeye başlanmış olmasıdır. 1844'te neşredilmiş olan Mehmet Kamil Efendi'nin kaleme aldığı "*Melceü't- Tabbahin* (Aşçıların Sığınağı)", 1880-81 yılında neşredilen ve yazarı belli olmayan "*Yeni Yemek Kitabı*", 1882-83 yılında neşredilen Ayşe Fahriye Hanım'a ait "*Ev Kadını*" ve 1900 yılında neşredilen Mahmut Nedim Bey'in yazdığı "*Aşçı Başı*" gibi yemek kitapları hızlı değişim sürecinin farklı bir özelliği olarak görülmektedir.

⁵³⁹ Samancı, *A.g.m.*, s. 206- 207.

⁵⁴⁰ *A.g.m.*, s. 207.

⁵⁴¹ *A.g.m.*, s. 208.

18. yüzyıla kadar müzik ve danstan uzak bir şekilde, eğlenmek için değil, karın doyurmak ve Allah'a şükretmek için sofraya oturan Osmanlılar; bu yüzyıldan itibaren batı tarzı beslenmenin etkisine girmeye başlamışlardır.⁵⁴² 19. yüzyılın ikinci yarısından itibaren, özellikle Islahat Fermanı ile birlikte Osmanlı sarayında, yabancı konuklar ağırlandırken hem sofra düzeni olarak hem de sunulan yemekler açısından *alafranga* usulü ziyafetler düzenlenmeye başlanmıştır. Masa ve sandalye, çatal, bıçak ve kişiye özel servis takımları ile düzenlenen Avrupa usulü hazırlanmış bu ziyafetlerdeki yemekler alaturka ve alafranga örneklerden oluşmaya başlamıştı.

Aynı değişimin çok geçmeden konak ve evlerde de başladığı görülmektedir. Sultan Abdülaziz döneminde bir desteğin üzerine konulan sini etrafında oturularak aynı kaptan kaşık ve parmaklarla ve konuşulmadan yenilen yemekler, Sultan Abdülhamit döneminde masada ayrı tabak ve çatal da kullanarak Frenklerde olduğu gibi sohbet eşliğinde yenilmeye başlanmıştır.⁵⁴³

Saray mutfağı son anına kadar Osmanlı ve Fransız mutfağının sentezini yansıtan ziyafetleri vermeye devam etmiştir. Kırım Savaşı'ndan sonra (1853-1856) hızlanan Batı özentisi ile birlikte, başta devlet ricali olmak üzere elit kesim arasında Batı kültürü ve hayatı bir entelektüel gösterge olarak algılanmaya başlandı. Rusya'ya karşı Avrupa devletlerinin bu savaşta Osmanlı'nın yanında yer alması ve yabancı askerlerin uzun süre İstanbul'da ikamet etmesi, başta elit kesim olmak üzere halkın Frenk usulü hayat tarzına daha sıcak bakmasına sebep olmuştur. Bu hızlı değişim sürecinde devlet ricali ve elit kesim arasında minder, sedir gibi geleneksel eşya bir nostalji olarak saklanarak, yerine koltuk, kanepeler alınmaya başlandı. Sininin yerini masalar, parmakların yerinide çatal ve bıçak aldı.⁵⁴⁴ Ancak mutfaktaki bütün bu değişimler, medeniyetlerin kırmızıçizgilerini aşmamıştır. Batı mutfağının sembolü olan domuz eti hiçbir zaman Osmanlı münüleri arasına girememiştir. Diğer değişimlerin kabul edilmesinin sebebi ise, dinen yasak kapsamında olmamalarındandır. Değişim sürecinde değişmeyecek olanı, dinin belirlediği burada açıkça görülmektedir.

⁵⁴² Yerasimos, *A.g.e.*, s. 42.

⁵⁴³ Karay, Refik Halit, *Üç Nesil Üç Hayat*, yy, Semih Lütü Kitabevi, ty, s. 53-54.

⁵⁴⁴ Gürsoy, *A.g.e.*, s. 137.

20. yüzyıla ait sarayda verilen ziyafet menülerine bakıldığında yemeklerin çoğunluğunu pilav ve börek hariç Fransız mutfağının yemekleri oluşturmaktadır. Bunlar arasında çeşitli konsomeler, sıcak ordövr olarak sunulan *bouchee* adı verilen minik börekler, trüf mantarı ve kaz ciğerli av etleri, havyar soslu balıklar, jöleli av eti, garnitür ile servis edilen dana filetolar, kremalı, holandez soslu kuşkonmaz, pasta ve tartlar örnek olarak sayılabilir.⁵⁴⁵ Bu dönemde Fransız mutfağına özentisi olmasının sebebi, bu mutfağın Avrupa’da mutfak hiyerarşisinin en tepesinde olmasından kaynaklanmaktadır. Seçkin görünmenin o zamanki bir göstergesi olan Fransız mutfağı, Tanzimat ile yapılan ‘reformlardan’ sonra sarayda ve seçkinler arasında farklı ve Batılı görünmenin bir aracı olarak ortaya çıkmaya başladı. Bunda Batı karşısında ortaya çıkan siyasi ve iktisadi çöküşü farklı gösterme gayretlerinin de etkisi bulunmaktadır.

Osmanlı saray ve çevresinde en başta resmi ziyaretler aracılığıyla tanınmaya başlayan Fransız mutfağı, zaman içinde seçkin İstanbul mutfağında hem yeni yemeklerin kabul edilmesine hem de yeni lezzet kalıplarının oluşmasına yol açmıştır. Yeni yemeklerin tanınmasında 1850 yıllarından itibaren İstanbul’un Pera ve Galata çevresinde açılan Avrupa sitilini yansıtan restoran, kafe ve pastaneler de etkili rol oynamıştır.⁵⁴⁶

Dönemin yemek kitaplarına da yansımaya başlayan Fransız yemeklerinden bazıları, ismi ve özelliği ile varlığını devam ettirmişken, bazıları da Osmanlı mutfağındaki yemeklerle birleşerek yeni yemeklerin oluşmasına yol açmıştır. Alaturka ve alafranga yemek tekniklerinin birlikteliği ile oluşan bu sentez mutfağın en iyi örneklerinden birini hünkârbeğendi yemeği oluşturmaktadır. Sadece közlenmiş patlıcan ezmesi ile servis edilen tas kebabı, zaman içinde değişerek Fransız beşamel sos ve rende peynir ile bütünleşmiş ve tamamen melez ve lezzetli bir kimliğe bürünmüştür.⁵⁴⁷

⁵⁴⁵ Samancı, Özge, ‘‘Fransız Üslubunda Osmanlı Ziyafetleri: 1914 -1918 Yılları Arasında Düzenlenen On Dört Ziyafet Mönüsünün Gastronomik Dili Üzerine İnceleme’’, İçinde: *Yemek ve Kültür*, İstanbul: Çiya Yayınları, 2007, Sayı 8, s. 48-62.

⁵⁴⁶ Samancı, *A.g.m.*, s.216.

⁵⁴⁷ *A.g.m.*, s.217.

Sonuç olarak 17. yüzyılın sonlarından itibaren yeni bir mutfak, özellikle bugün Osmanlı mutfağı olarak tanıdığımız mutfak ortaya çıkmaya başlamıştır. Bu mutfak, yeni kültürel katkılarının ve yeni ekonomik şartların sentezi olarak, 18. yüzyıl boyunca gelişmiştir. Bu yüzyılın ikinci yarısından itibaren ise Yeni Dünya'dan gelen ürünlerin etkisinde kalmıştır. Bunların bir bölümünü, özellikle domates ve yeşilbiberi tümüyle, patates ya da mısır gibi ürünleri ise ilk başta kısmen benimsemiştir. Değişim ve gelişim sürecindeki Osmanlı mutfağı 19. yüzyıldan başlayarak da Batı etkilerine açılmıştır. 18. yüzyılda nüfusu yedi yüz bine varan bir metropolün yaratıcılığı, iktisadi zorunluluklardan ve okkltrllkten yola çıkarak, yeni senteze varmak üzere, Antik, İran ve Arap etkilerini (İslam hariç) taşıyan eski alışkanlıklarından pek çoğunu geride bırakmıştır.⁵⁴⁸ Yeni kurulacak Türkiye Cumhuriyetine bu atmosfer ve anlayış içerisinde oluşmuş olan Osmanlı mutfak kültürü miras olarak kalacaktır.

4. Cumhuriyetten Günümüze Modern Mutfak Kültürü

Türk mutfağını, saray ve konaklardan oluşan İstanbul mutfağı ile halk mutfağı olarak iki ana başlık altında incelemek yerinde bir yaklaşım olmaktadır. Bu çalışmada, saray ve saraydan etkilenererek gelişen konaklar mutfağı, Osmanlı mutfağı başlığı altında ortaya konulmaya çalışılmıştı. Dolayısıyla Cumhuriyet dönemi Türk mutfağı başlığı altında sadece Türk halk mutfağı ele alınacaktır.

Osmanlının mirası üzerine kurulmuş olan Türkiye Cumhuriyeti'nde Osmanlının yemek kültürü, büyük şehir merkezlerinde ve özellikle Türkiye'nin kültür aynası olan İstanbul'da varlığını kısmen de olsa devam ettirmiştir. Mutfak, kültürün en zor ve en uzun değişen yanı olduğundan, Cumhuriyet ile birlikte Türk mutfak kültürünün hemen değişmemiş olması tabii bir durumdur. Günümüzde Osmanlının mirasından ve glerle birlikte Anadolu'nun dört bir yanından izler taşıyan İstanbul mutfağı, mükemmel bir şehir modeli olarak bütün ülkeyi ve hatta komşu ülkeleri etkilemeye devam etmektedir.

⁵⁴⁸ Yerasimos, *A.g.e.*, s. 51.

Türk mutfağı, Osmanlıdan kalan mirasa ve ikliminin çeşitliliğine bağlı olarak sahip olduğu zengin bitki çeşidi ile seçkin bir mutfak olma karakterini bugün de taşımaktadır. Ancak ülkenin bütün kültürel motiflerinin toplanıp geliştirilerek moda haline getirildiği saray olmadığı için, Osmanlı mutfağında var olan yaratıcılığın Türkiye Cumhuriyeti mutfağında olmadığı da bir gerçektir. Lokanta, restoran, meyhane gibi ticarethanelerle ev mutfaklarının yaratıcılığı her zaman sınırlı ve yöresel kalmıştır. Yeni bir anlayışla kurulan Türkiye Cumhuriyeti'nin, Osmanlı kültür ve medeniyet anlayışından hızla uzaklaşmaya çalışması ve ortaya çıkan bu boşluğu doldurma görevinin halk kültürüne ve yabancı etkilere bırakılmasıyla, Türk mutfağı eski gücünü ve yaratıcılığını kaybetmiştir.

Bugün geline nokta da homojen bir Türk mutfağından söz etmek kolay olmamaktadır. Diğer taraftan bölge ya da yöre farklılıklarının ötesinde ana bir yaklaşımı da görmek mümkün görünmektedir. Bu ana yaklaşımların toplanarak genel bir tavır halinde sergilendiği yer olarak yine İstanbul öne çıkmaktadır.⁵⁴⁹ Yeni Türkiye'nin başkenti değişse de, pek çok kültürel alanda olduğu gibi, mutfakta da İstanbul ülkenin başkenti olmaya devam etmiştir. Osmanlı mutfağından izler taşıyan İstanbul'da, elli altmış yıl öncesine kadar yemek yemek için gidilen yerler oldukça belirgindi. Buralar, eski İstanbul mutfağından tencere yemekleri, zeytinyağlılar ve tatlılar sunan lokantalar ile meze eşliğinde rakı ve şarap içilip balık yenen meyhanelerden oluşmaktaydı. İsmi sayılan bu yerler, aynı zamanda mutfak kültürünün geliştirildiği yeni mekânlar olmuştur. Meyhaneler daha çok erkeklerin gittiği yerler olarak azınlıkların yaşadığı mahallelerde bulunmaktaydı. İşyerlerinin yoğun bulunduğu semtlerde küçük lokantalar, döner veya tavuk da yenilebilen muhallebiciler ve ayaküstü atıştırılabilecek tarzda el arabasında nohutlu pilav ve fasulye gibi yiyecekler satan sokak satıcıları da Osmanlı sonrası yemek kültürünün taşıyıcı diğer unsurlarıydı.⁵⁵⁰

İstanbul'da mevsimin meyve ve sebzeleri kullanılarak evlerde pişirilen yemekler çok çeşitliydi. Kasap, bakkal, manav, turşucu, börekçi, sakatatçı gibi özel dükkânlar vardı. Yoğurtçu, yağcı, balıkçı, manav, bozacı, salepçi, midye dolması ve

⁵⁴⁹ Halıcı, Nevin, "Türk Halk Mutfacı", İçinde: M. Sabri Koz, *A.g.e.*, c. I, s. 285.

⁵⁵⁰ Sennur, Sezer, "İstanbul'un Unutulan Lezzetleri", İçinde: *Yemek ve Kültür*, İstanbul: Çiya Yayınları, 2006, Sayı 4, s. 14 -21.

kokoreç satan seyyar satıcılar Cumhuriyetle birlikte eski İstanbul mutfak kültürünün güzel motifleriydi. Et çeşidi ve hayvani yağ sınırlı olarak mutfaklarda yer bulabiliyordu. Fakat bostan ve bahçelerin varlığı farklı sebze ve ebegümeci gibi yabani otların mutfakta kullanımına imkân sağlıyordu. Ayrıca bu mutfakta silkme, zeytinyağlı, bastı gibi yemeklerin hazırlanmasında zaman ve dikkat gerektiren pişirme teknikleri de kullanılıyordu.⁵⁵¹

Son dönemlere kadar bütün Türkiye’de olduğu gibi İstanbul’da da akşam yemekleri genellikle evde yenilmekteydi. Restoranlara gitme alışkanlığı pek görülen bir durum değildi. Bugün ‘‘sosyalleşme’’ mekânları olarak görülen restoranların profili kozmopolit bir karakter kazanarak son 20 -25 yılda değişmiştir. Günümüzde İstanbul’da muhallebiciler, bazı mahallelerde bulunan seyyar satıcılar, esnaf odaları gibi geçmişten günümüze kalan bazı yemek yerleri var olmaya devam ettiği gibi, aynı zamanda *fast food* ve ‘‘Osmanlı’’ veya Anadolu mutfağından yemekler sunan lokantalar da ortaya çıkmıştır. Bunlarla birlikte İstanbul’da Japon, İtalyan, Fransız gibi birçok yabancı mutfaklar, vejetaryen ve hatta ‘‘fusion’’ adı altında yeni mutfaklar sunan restoranlar da bulunmaktadır.⁵⁵² Bu küresel fırtınaya karşı milli mutfağı korumak için, yabancı enstrümanlarla da olsa, çeşitli faaliyetler yürütülmektedir.

Bir kültür başkenti olan İstanbul’da yeni açılan büyük alışveriş merkezlerinde hem yerel hem de dünya çapında markalaşmış olan pek çok lokanta, halkın yemek alışkanlıklarında yeni değişiklikler yaratmaya başlamıştır. Bir diğer değişim de, eskiden sadece erkeklere ait olan sosyalleşme mekânlarının günümüzde yavaş yavaş yok olmaya başlaması ve bar, kafe, restoran, birahane, meyhane, pastane ve *fast food* gibi yerlere kadın erkek karışık gidilmesinin yaygınlaşmasıdır.⁵⁵³ Lokantaların yerini almaya başlayan ve pizza, hamburger, tost yapan küçük dükkânların çoğalması *fast food* ve ayakta yeme alışkanlıklarının yeni bir kültürel tavır olarak ortaya çıkmasına sebep olmaktadır. Daha da ilerisi, kadın ve erkeğin birlikte gittiği kafe ve birahane

⁵⁵¹ Sennur, *A.g.m.*, s. 14-21.

⁵⁵² Sauner, Marie-Helene, ‘‘Günümüz Türkiye’si’nin Beslenme Alışkanlıkları’’, İçinde: Arif Bilgin ve Özge Samancı, *A.g.e.*, s. 263.

⁵⁵³ Sauner, *A.g.m.*, s. 263.

gibi yerlere neredeyse her köşe başında rastlanılması bir değişimden ziyade, kültürel bir erozyonu beraberinde getirmektedir.⁵⁵⁴

Yavaş yavaş evlerde yemek yapmaya ayrılan zaman azalırken, dışarıda yemek yeme alışkanlığı artmış ve ayakta atıştırılan *fast food* tarzı, şehirde veya kırdan genç yeni neslin yemek alışkanlıkları arasında yer almaya başlamıştır. Öte yandan daha çok turizm amaçlı sebeplerle geleneksel mutfağa dönüş ve sağlıklı kalmak, ince olmak gibi amaçlarla da organik mutfağa kaçış çabaları da hız kazanmıştır. Ülkenin bütün sosyal ve kültürel eğilimlerini en iyi ölçen bir barometre olarak İstanbul için burada söylenenlerin, Türkiye'nin bütünü için de geçerli olduğunu bir kez daha belirtmek gerekmektedir.

Osmanlı'da olduğu gibi Türkiye Cumhuriyeti'nin de beslenme kültürünün temelinde tahıllar, süt, nebati ve hayvani ürünler bulunmaktadır. Özellikle bulgur ve hamur işleri ile tahıllar Türk mutfak alışkanlıklarının temelidir. Hamur işleri cenneti olan Türk mutfağında aynı zamanda gündelik hayatta her zaman tamamlayıcı bir besin olarak süt ürünleri ile sebze ve meyveler bütün ülke çapında kullanılmaktadır. İtibarlı ve pahalı bir tüketim maddesi olan etin Anadolu'daki tüketim oranı Avrupa ülkelerinin oldukça gerisinde bulunmaktadır. Ancak yılda bir kez de olsa Kurban Bayramlarında eti herkes tüketebilmektedir. Düğün ve sünnet törenlerinde de ikram edilen et, İslam'ın helal gördüğü hayvanlardan sağlanmaktadır. Midye, karides ve ahtapot gibi deniz hayvanları da dini sebeplerden dolayı yaygınlaşmamıştır.⁵⁵⁵ İştah açıcı bir unsur olarak Türk yemeklerinde genellikle bol baharat ve bol salça bulunmaktadır.

Kırsal kesimde yemek, genellikle yer minderlerine oturularak ve sini denen yuvarlak bir tepsi etrafında diz çökerek ya da bağdaş kurularak yenilmektedir. Yer sofrası ve aynı kabdan yeme alışkanlığının 1980'li yıllarda % 60'larda olduğu ülkemizde, pek çok sebeple şehirleşmenin köyleri de etkisi altına aldığı günümüzde her geçen gün daha da azalmaktadır. Ancak kolay kurulup kaldırılması, aile fertleri arasındaki kaynaşmayı daha çok sağlaması gibi sebeplerle yer sofrası kırsal kesimde

⁵⁵⁴ Tecan, Mahmut, A.g.m., s.129.

⁵⁵⁵ A.g.m., s. 272.

hala tercih edilmektedir. Buna karşılık aynı kabdan yeme alışkanlığı yer sofrası kadar direnç gösterememiştir.⁵⁵⁶

Anadolu’da şehir kültürünün yol açtığı değişimlerle daha önce kasabalarda pek bulunmayan lokantalar, elektrikli fırınlar ve buzdolapları 1960’lı yıllardan itibaren yaygınlaşmaya başlamıştır. Böylelikle pişirme teknikleri de, düdüklü tencere, çelik tencere ve fırınların kullanılmasıyla değişime uğramıştır. Anadolu’da görülen bütün bu değişimlere rağmen, şehir ve köy arasındaki yemek alışkanlıklarının farkı, önemli bir sosyal sorun olarak var olmaya devam ettiğini de belirtmek gerekmektedir.⁵⁵⁷

Öte yandan yemek alışkanlıklarındaki gelişme ve değişimler birçok yönüyle Türkiye’nin dışa açıklığını ve endüstrileşmede önemli bir seviyeye ulaştığını da göstermektedir. 1960’lı yıllardan itibaren ulaşım sektöründeki gelişmeler ve şehir kültürü modeline atfedilen önemin etkisiyle eskiden tüketilmeyen yeni sebze ve meyveler ülkenin her bölgesine ulaştırılmaya başlanmıştır. Önceleri sadece yerel ürünler ve ailelerin bizzat ürettikleri besinler yenilirken; sıvı yağlar, margarinler geleneksel yağlar olan tereyağı ve kuyruk yağının yerini almaya başlamıştır.

Yemek kültüründe değişiklikler her dönemde yaşanmış olmakla birlikte, diğer konularda olduğu gibi yemek konusundaki değişmelere damgasını vuran 1980’ler olmuştur. Türkiye’nin 1980’lerde dışa açılması, pazar ekonomisinin genişlemesi, şehirlere yoğun göç akımı, kadınların iş hayatına yoğun katılımı ve medyanın gelişmesi gibi sebepler bu durumu belirlemiştir. Günümüzde % 70’ten fazlasının şehirlerde yaşadığı Türk halkı, birçok temel malzemeyi üretmek yerine satın almaya başlamıştır. Bununla birlikte yöre mutfakları da yavaş yavaş şehirlerin sunduğu yemek kültürünün zenginliğine dâhil olmaya başlamıştır. Eskiden Anadolu’da yenen ve İstanbul’da pek bilinmeyen birçok yemek ve ürün, şehirlere olan yoğun göçlerin bir sonucu olarak, kadınların kabul günlerinde, sokak satıcıları ve lokanta zincirleri aracılığıyla artık İstanbul mönülerinde yer almaya başlamışlardır. İstanbul, Ankara ve İzmir, önce Karadeniz’in hamsili yemek çeşitleri ve pidesiyle daha sonra Güneydoğu’nun lahmacun ve kebab çeşitleriyle, Anadolu’nun otlu peynirleri ve

⁵⁵⁶ Tecan, Mahmut, *A.g.m.*, s.124.

⁵⁵⁷ *A.g.m.*, s. 267.

lokanta müşterilerinin gözleri önünde hazırlanan gözlemeleri ve dürümleriyle tanışmıştır.⁵⁵⁸

Türk mutfağında salata, otlar ve meyveler dışında hiçbir şey çiğ tüketilmemektedir. Osmanlının iki öğün yemeğine karşın, günümüz Türkiye'sinde günde üç öğün yemek yenilmektedir. Bütün aile fertlerinin bulunduğu öğün olduğundan akşam yemeği daha ayrıntılı ve zengindir. Köylerde hatta bir alışkanlık eseri olarak pek çok şehirli ailelerde bir *alaturka* gelenek olarak yer sofrası hala kullanılmaktadır.⁵⁵⁹

Türk mutfakının tat anlayışında son zamanlarda nötre doğru bir değişim söz konusudur. Özellikle şehirlerde sığır eti, daha ağır bir tadı ola koyun etine tercih edilmektedir. Şehirlerde sakatat ve hayvani yağların tüketimi ince görünme ve sağlık endişesinden dolayı günden güne azalmaktadır. Artık daha fazla nebati yağlar kullanılmakta, kaymaksız endüstri yoğurdu tercih edilmekte; et ve hamur işleri tüketimi ise azalmaktadır.⁵⁶⁰

Pazar ekonomisinin yaygınlaşmasıyla gıda seçiminde sunulan çok çeşitlilik ve birçok ürününün mevsim dışında da büyük marketlerde ve pazarlarda bulunması, Türk mutfağında mevsimine göre sebze ve meyve tüketme alışkanlığını azaltsa da, yine de kültürel olarak mevsime göre oluşmuş olan bir beslenme takvimine uyulmaktadır. Kışın daha çok baklagiller yazın ise taze sebze ve meyveler yenilir. Kırsal bölgelerde yapılan kış hazırlıkları devam ediyor olsa da, günümüzde bunlara hazır olarak ulaşıldığı için eskiye nazaran bu adetler azalmaktadır.⁵⁶¹

Tanzimatla başlayan, Cumhuriyetle hızlanan ve küresel etkiyle tavan yapan Türk mutfağındaki değişim, bu mutfaka asıl kimliğini veren İslam'ın kırmızıçizgilerini pek aşamamıştır. İslam'ın yasakladığı alkollü içeceklerin üretimi, satışı ve tüketimi serbest olmasına rağmen, içki hiçbir zaman yaygınlaşarak Türkiye Cumhuriyeti sofralarında ana bir tüketim maddesi olarak yerini alamamıştır. Çoğunlukla mahcup bir şekilde içilen içki⁵⁶² meyhane ve restoran gibi yerlerden

⁵⁵⁸ Sauner, *A.g.m.*, s. 266.

⁵⁵⁹ Sauner, *A.g.m.*, s. 276.

⁵⁶⁰ Sauner, *A.g.m.*, s. 277.

⁵⁶¹ *A.g.m.*, 277.

⁵⁶² Tapper, Richard, ‘‘Kan, Şarap, Su: Ortadoğulu Müslümanlarda İçkinin Toplumsal ve Simgesel Yanları’’, içinde: Sami Zubaide ve Richard Tapper’’, *A.g.e.*, s. 215.

ıkarak Türk halkının çoğunluğunun mutfağına dini hassasiyetten dolayı girememiştir.

Türk mutfağında yemeklerin hazırlanmasında İşlam dininin yoğun bir etkisi bulunmaktadır. Kur'an'da yiyecekler haram ve helal olarak ayrılmıştır. Domuz eti, yırtıcı ve etobur hayvanlar, Allah adına ve gerektiği gibi kesilmemmiş bütün hayvanlar, leş, kan, alkol ve vücut için zehirli besinler yasaktır. Domuz eti ve kan akıtma yasağına sıkı bir şekilde uyulmaktadır. Dolayısıyla, lke genelinde, et iyice kandan arındırılıp ve iyice pişirilerek kansız olarak tüketilmektedir. Döner kebabının hazırlanma tekniğinde bütün kan izini yok etmeye dönük dini hassasiyetin daha pek çok yemeğin hazırlanmasında görülmesi bu durumu ispatlamaktadır.

IV. BÖLÜM

DİN İLE İLİŞKİSİ EKSENİNDE TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜNÜN ANA SORUNLARI

A. Türk Yemek Yeme Alışkanlıkları ve Buna İlişkin Davranış Kalıpları

Farklı toplumların farklı kültürlere sahip oldukları bir gerçektir. Yemek yeme alışkanlıkları da kültürün bir ögesi olmaları sebebiyle çeşitli toplumlara göre farklılıklar göstermektedir. Toplumların beslenme alışkanlıkları birçok yan sebeplerle birlikte en çok coğrafi koşullar ve onların kültürlerinin en önemli şekillendiricisi olan dinlerine göre oluşmaktadır. Bir toplumda var olan davranış kalıpları o toplumun fertlerinin neyi, nasıl sağladığını, nasıl pişirdiğini, ne zaman, nerede yediğini ve ne şekilde yediğini belirlemektedir. Türk toplumunun yemek alışkanlıklarının da diğer kültürlerden oldukça farklı yanları bulunmaktadır. Hatta bu farklılık sadece diğer milletlerle sınırlı kalmayıp, Anadolu Türk toplumunun içerisinde de tarih, bölge, şehir köy gibi etmenlerden dolayı bazı farklılıklar görülmektedir. Diğer taraftan bu farklılıklara rağmen, Anadolu Türk toplumunda mutfak konusunda ortak özellikler de söz konusudur. Bu başlık altında da, genel davranış kalıplarını ifade eden bu ortak özellikler üzerinde durulacaktır.

Türk geleneğinde aile ve toplu olmak üzere iki türlü sofraya bulunmaktadır.⁵⁶³ Aile sofraları, Hz. Peygamber'in bereketi gereği yemeklerin ailecek yenilmesini tavsiye etmesinden dolayı toplu halde yenilmektedir.⁵⁶⁴ Saygının bir ifadesi olarak yemeğe önce büyükler başlar. Bu anlayışın bir yansıması olarak, 'su küçüğün, sofraya büyüğün' sözünün kalıplaşarak örf haline geldiği anlaşılmaktadır.

⁵⁶³ Araz, Nezihe, "Türk Yemek Geleneği" İçinde: *Birinci Milletlerarası Yemek Kongresi (Türkiye 25-30 Eylül)*, Derleyen: Fevzi Halıcı, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 1986, s. 31.

⁵⁶⁴ Ebû Dâvud, *Et'ime* 15, (3764); İbni Mâce, *Et'ime* 17, (3286).

Üç öğün olarak yenilen yemeklerden sonra, özellikle öğle ve akşam yemeklerinden sonra çay içilmektedir. Düğün ve benzeri tören yemekleri dışındaki toplu yemek davetleri genellikle Ramazan aylarında verilmektedir. Gayet zengin olan bu sofralarda, alışılmışın dışında, şakaya ve zarif fıkralara hoş bakılmaktadır. Aile veya toplu yemek davetlerindeki sofralarda, bir Allah nimeti olarak görülen ekmeğin israf edilmesi veya çöpe atılması günah sayılmaktadır. Ekmek ile birlikte Türk sofra alışkanlığının bir diğer vazgeçilmezi çorbadır. O kadar ki, Türk kültüründe mutluluğun tarifi, ‘‘sıcak çorba, sıcak ev ve ağrısız vücut’’ şeklinde yapılmaktadır.⁵⁶⁵

Türklerin geleneksel yemek davranışların en belirgin olanı yemeğin hızlıca yenmesidir. Yemek bir an önce yenilip sofradan kalkılmalıdır. Bu davranış kalıbının oluşmasında göçebe hayat şartlarının çabuk yemeye zorlaması, bir an önce işe yetişme isteği, tek kaptan yenilmesinden dolayı aç kalma endişesi ve İslam ile birlikte yemek sırasında konuşulmaması gibi durumlar rol oynamış olmalıdır. Yemeğin bir zevkten öte bir ihtiyaç olarak görüldüğü bu anlayış kırsal kesimde hala devam etmektedir. Oysa şehirlerde yemek karın doyurma dışında bir zevk olarak estetik öğeler de dikkate alınarak yavaş yavaş yenilmektedir.⁵⁶⁶

Kırsal kesimde yemek, genellikle yer minderlerine oturularak ve sini denen yuvarlak bir tepsi etrafında diz çökülerek ya da bağdaş kurularak yenilmektedir. Yemeklerin evde pişirilip yendiği Türk yemek alışkanlıklarında, bu konu hakkında etrafa, konu komşuya bir şey söylenmez. Eğer söylenmek zorunda kalınmışsa, ‘‘söylemesi ayıp...’’ şeklinde başlayacak ince bir özürle durum idare edilmeye çalışılır. Yediği şeyleri övünerek anlatanlar kınanır.

Komşudan alınıp kullanılan bir mutfak eşyasının geri verilirken içine pişirilen yemekten veya başka yiyeceklerden bir şeyler konulması, Türk yemek alışkanlıklarının sosyal bağları kuvvetlendiren birçok yönünden biri olarak zikredilmelidir.

⁵⁶⁵ Araz, A.g.m., s. 33.

⁵⁶⁶ Tezcan, Mahmut, ‘‘Türklerde Yemek Yeme Alışkanlıkları ve Buna İlişkin Davranış Kalıpları’’, İçinde: *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri (31 Ekim - 1 Kasım 1981)*, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 1982, s. 123.

Anadolu Türk yemek geleneğinde tabakta yemek bırakılması hoş karşılanmaz. Yemeğin bu şekilde israf edilmesi günah olarak kabul edilmektedir. Tam tersine Avrupa’da yemeği sonuna kadar yemek görgüsüzlük olarak kabul edilmektedir.⁵⁶⁷ ‘‘İşten artmaz, dışten artar’’ sözü de ihtiyaçtan fazlasının israf kabul edildiğini göstermektedir. Artan yemeğin dökülmesi, günah sayılan bir diğer israf türü olarak Türk yemek kalıpları arasında yerini almıştır.

İslam’ın bir yansıması olarak yemeklerin sessiz yenildiği Anadolu mutfak kültüründe, yemek servisi yaş, mevki, cinsiyet gibi statüyü gösteren kriterlere göre yapılmaktadır. Anadolu yemek anlayışında dini etkinin görüldüğü bir diğer adet de, eve birinci dereceden olmayan misafirin gelmesi halinde, kadın ve erkeklerin yemekleri ayrı mekânlarda yemeleridir. Ayrıca misafirden önce yemeğe başlanılmaz ve misafir elini yemekten çekmeden de ev sahibi yemekten ayrılamaz. Misafirin hoşnutluğu dini bir vecibedir.

Yemek sırasında başkalarını tiksindirecek hareketlerin ayıp karşılandığı Türk yemek alışkanlıkları arasında dinin yansıması olarak yemeklerden önce eller ve yemekten sonra da eller ve ağız yıkanmaktadır. Yine İslam’ın bir gereği olarak yemeklere besmele ile başlanır ve yemekler sağ elle yenilir. Dini etkilerden biri de sofraya duasıdır. Nimetlerin asıl sahibi görülen Yüce Allah’a şükürün ifadesi olan dua özellikle toplu yemeklerin vazgeçilmezidir. Ayrıca fakir doyurma, iftar sofraları, kurban ve adak gibi Türk toplumunda bulunan dayanışma örnekleri de dini anlayışın bir gereği olarak kalıplaşmışlardır. Buğday, ekmek, hurma, zeytin, su gibi besinlere kutsal bir mahiyet atfedilmektedir. Yine dini yaklaşımın bir gereği olarak yemeklerde kusur aranmamalıdır. Yemeğe başlarken veya başkaları için ‘‘afiyet olsun’’ sözü ve yemekten sonra ‘‘Allah bereket versin’’, ‘‘ziyade olsun’’ gibi dua içeren sözler Türk yemek alışkanlıklarında kalıplaşmış dini yönlerdir.⁵⁶⁸ Az yemenin övüldüğü ve çok yemenin zem edildiği Türk mutfak geleneğinde, abur cubur yemeye de pek hoş bakılmaması ve pişirilen yemeklerden konu komşuya ve ihtiyaç sahiplerine verilmesi de yine dini içerikli davranış kalıplarıdır. Fazla olan veya güzel kokan yemeklerden başkalarına verilmesi bir göz hakkı olarak düşünülmektedir.

⁵⁶⁷ Tezcan, *A.g.m.*, s. 125.

⁵⁶⁸ Araz, *A.g.m.*, s. 32.

B. Yeni Bir Mutfak Kültürü Olarak McDonaldslaşma

McDonald's, 20. yüzyıl Amerika'sının en etkili gelişmelerinden biri olarak yankıları ABD sınırlarının ve *fast food* beslenme tarzının ötesine geçmiştir. Dünyanın pek çok yerinde geniş bir yelpazede günlük işleri ve hatta bütün hayatı etkisi altına almış bulunan bu zorlayıcı yeni hayat tarzı McDonaldslaştırma olarak adlandırılmaktadır.⁵⁶⁹ Akılcılaştırmanın kutsandığı ve insani değerlerin her geçengün daha çok yok edildiği bugünün dünyasında McDonaldslaştırılmış sistemler küresel hayatın taşıyıcıları olmuşlardır. McDonaldslaştırma aynı zamanda, ışıltılı, hazır ve hızlı bir hayat tarzının arkasında yıkıcı, yok edici, kazanmak için aile ve bütün toplumsal değerlerden yoksun olarak insana sadece tüketici gözüyle bakan akılcı bir sistemin adıdır. Akılcı sistemler kaçınılmaz olarak akıldışı sonuçlar üretmişlerdir. Daha çok kazanmak için insani değerleri ortadan kaldıran akılcı sistemler insana, çevreye ve topluma verdiği zararları ile çoğunlukla da mantıksızdırlar.⁵⁷⁰ Akılcılığın bir gereği olarak bu sistem verimlilik, hesaplanabilirlik, öngörülebilirlik ve denetim gibi temeller üzerine kurulduğu için de yaygınlaşmada oldukça başarılı olmuştur.⁵⁷¹ Dünyanın neredeyse bütünü üzerinde eğitimden sağlığa, ekonomiden politikaya, eğlenceden giyime kadar hayatın her alanında görülmeye başlayan McDonaldslaştırılmış kültürden Türk toplumu da nasibini almış bulunmaktadır. Bu başlık altında ise daha ziyade McDonaldslaştırmanın Türk mutfağı üzerindeki etkisi ele alınacaktır.

ABD'de kadının iş hayatına girmesiyle bir ihtiyaç olarak beslenme sanayinin gelişmesi bu işten para kazananların iştahını kabartmıştır. Görünüşte çekici ama gerçekte oldukça tekdüze ve maliyetsiz olan bu yeni beslenme sanayi, bütün dünyayı hedef bir pazar olarak görmüş ve köyden şehre göçlerin hızlandığı 1960'lardan sonra Türkiye'de de kendini göstermeye başlamıştır. Değişmeye başlayan toplum hayatının hızlı beslenme ihtiyacına karşılık vermesi ve *fast food* tüketiminin modernitenin bir parçası olarak görülmesi gibi sebeplerle bu yeni beslenme kültürü Türk toplumunda yayılmaya başlamıştır. İlk önce etkisini hazır ve paket besinler üzerinden

⁵⁶⁹ Ritzer, George, *Toplunun McDonaldslaştırılması*, Çev: Şen Süer Kaya, İstanbul: Ayrıntı Yayınları, 2011, s. 22.

⁵⁷⁰ A.g.e., s. 40.

⁵⁷¹ A.g.e., s. 34.

göstermiştir. Kısasüre sonra kese kâğıtlarının yerini paketler, pet şişeler ve plastik kaplar almaya başlamıştır.

Öte yandan McDonaldslaşmanın en önemli ve en güçlü sembolü *burgerlerdir*.⁵⁷² Aynı tarihlerde Türk şehirlerinin en işlek yerlerinde görülmeye başlayan ışıltılı *burger* restoranları yeni kültürün en önemli taşıyıcı kuvveti rolünü üstlenmişlerdir.

İlk taklit döneminde, bu restoranlarda yemek yemenin ayrıcalıklı olmanın yolu olarak görülmesi, restoranların hızla lokantaların yerini alması ve hazır yemek kültürünün evlere kadar girmesi ile geleneksel Türk mutfağının yok olacağı düşünülmüştür.⁵⁷³ Ancak özelde İstanbul'un genelde Türkiye'nin birçok ülkeden farklı bir özelliği ortaya çıkmıştır. Taklitle gelen bu ürünler geleneksel Türk damak lezzetini yok edememiştir. Hangi *burger* olursa olsun hep bir yönüyle Türkleşmeye başlamıştır. Dünyanın hiçbir yerinde ürünlerinden ve sembollerinden ödün vermeyen McDonald's da, tutunabilmek için Türkiye'de ayrıntı ürünleri arasına katmak zorunda kalmıştır.⁵⁷⁴ Ayrıca McDonald's'dın alâmet-i farikası olan altın kemerlerinin dikilmesine resmi makamlarının izin vermemesi de sadece Türkiye'de görülen özel bir durum olmuştur.⁵⁷⁵

Türkiye'nin her yanında büyük şehirlerde McDonald's, Burger King gibi restoranların yanlarında nerdeyse onların aynıları ve pek çoğu yabancı isimlerle açılmış olan kafe ve restoranlarda lahmacun, pide ve kebab gibi yerel besinler *fast food* olarak daha ucuz ve daha lezzetli olarak *burgerlerin* yerine konulmuştur. Bu durum McDonaldslaşmayı önlemiştir; ama zengin Türk mutfağını koruyamamıştır.⁵⁷⁶ Yeni sosyal hayatın zorlamasından kaynaklanan hızlı tüketim alışkanlığı, bin bir meşakkatle hazırlanan geleneksel yemeklerin pek çoğunun unutulmasına yol açmıştır. Bazı geleneksel yemekler de hazırlanma aşamasındaki bütün sosyal işlevlerinden ve eski lezzetinden mahrumhalde hazır olarak marketlerde satılmaya başlanmıştır. Soğuk kış gecelerinde derinden gelen sesiyle havayı ısıtan bozacının

⁵⁷² El- Messiri, *A.g.e.*, s. 185.

⁵⁷³ Chase, Holly, "Meyhane Mi? McDonald's Mı?: İstanbul'da Ayak Üstü Yemeğin Evrimi", İçinde: Zübaide ve Tapper, *A.g.e.*, s. 72.

⁵⁷⁴ Chase, *A.g.m.*, s.73-74.

⁵⁷⁵ *A.g.m.*, s.73.

⁵⁷⁶ Chase, *A.g.m.*, s.74.

güğümünden akan nefis bozası, özellikle İstanbul’da vapurlarda ikinci harfinin uzatılarak musikili bir sesle satılan salep, rengârenk görüntüleriyle insanı tekrar tekrar kendilerine baktırmak zorunda bırakan turşucu dükkânları, kadınların iş hayatına girinceye kadar evlerde büyük bir özenle yaptıkları mantı ve Türk anneleriyle özdeşleşen çorbalar yenmeye hazır paketler halinde marketlerde müşterilerini beklemektedirler. Özellikle büyük şehirlerde insanların neyi nasıl yiyeceğinin kararını çoğunlukla beslenme sanayi belirlemeye başlamıştır.

Amerikan kitle kültürünün kaba olan her şeyinin cisimleşmiş hali McDonald’s restoranlarını⁵⁷⁷ ve bezerlerini içlerinde barındıran büyük alışveriş merkezleri, insanların modern “tüketim dinler”nin ibadetini yerine getirmek için gittikleri modern “tüketim katedralleri” olarak toplumların beslenme alışkanlıklarını McDonaldslaştırma işini üstlenen yeni küresel mekânlar olmuşlardır.⁵⁷⁸ Yemek servisinin müşteriye yaptırıldığı ve değerli olanın onun parasının olduğu bu mekânlara giderek beslenmek, bir ihtiyaçtan öte bir eğlence, bir gereklilik gibi algılanmaktadır. O kadar ki, dünyanın her hangi bir köşesinde olduğu gibi Türkiye’de de kendilerini özgür zanneden insanların, büyük alışveriş merkezlerinde veya şehrin işlek yerlerinde bulunan ısıltılı bir *fast food* restoranında *burger* için kuyruğa girerek beklemeleri ile yiyecekleri hazırlayan işçilerin halleri, bir montaj bandının insani olmayan parçalarına benzemektedirler.

Bütün mutfak kültürlerinde bir yemek yeme usulü bulunmaktadır. Hâlbu ki, McDonaldslaştırılan yeni beslenme anlayışının belli bir yeme tarzı yoktur. Yatarken, yürürken, direksiyon başında, dışarıda, evde, işte, belli bir öğüne ve her hangi bir inceliğe bağlı olmaksızın çoğunlukla tek başına tüketilmektedirler. Bu özelliğinden dolayı Türk aile bağlarını bir hayli zorlasa da, her şeye rağmen Türkiye’de akşam yemeklerinin mümkün mertebe birlikte yenilmeye çalışılması bu çözülmeyi büyük ölçüde engellemektedir. Dünyanın her tarafında aynı renk mekânlarda, aynı tat ve şekillerde sunumuyla yeni nesilleri ülkesinin kültürel mirasından büyük ölçüde koparan McDonald’s mutfak kültürü, hızlı hazırlanabilen yerel tatların (lahmacun, dönerler, kebaplar gibi) yaygınlaşması ve aile bağlarının sağlam olması gibi

⁵⁷⁷ Samuelson, J. Robert, “In Praise of McDonald’s”, İçinde: Washington Post, 1 Kasım 1989, s. 25.

⁵⁷⁸ Kowinski, William Severini, *The Mall of America: An Inside Look at the Great Consumer Paradise*, New York: William Morrow, 1985. s. 218.

sebeplerden dolayı aynı etkiyi Türkiye’de yapamamıştır. Türk mutfağında bir *fast foodlaşmanın* olduğu muhakkaktır; ama bu Türkleşen bir *fast foodlaşma*dır. Türkiye’de uzun süre kalarak bu süreci gözlemleyen bir yabancıнын sözüyle bu konuyu özetlemek gerekirse: “*Türkiye’de McDonald’s kültürü geleneği canlandırmaya başlamıştır.*”⁵⁷⁹ Bu kapsamda simit sarayları geleneksel ve yerelin bir ifade biçimi olarak ortaya çıkmıştır.

C. Türk Mutfağında Haremlık-Selamlık Dini ve Kültürel Boyutları

İslam öncesi Türk kültür ve sosyal hayatında haremlık ve selamlık bulunmamaktadır. Bunun sebeplerinden biri göçebe ve çadır hayatının böyle bir yaşam tarzına müsait olmamasıydı. Diğer ve en önemli sebep de İslam öncesi eski Türk inançlarında kadının mahremiyetine dönük dini her hangi bir kuralın bulunmamasıydı. Dolayısıyla eski Türklerin misafiri olsa da yemekler birlikte yenebilmekteydi. Şenliklerde Türk hakanları eşlerini yanlarından ayırmazlardı. Ancak Türklerin İslam’a girmesiyle bu anlayış zaman içerisinde değişmeye başlamıştır. Bununla birlikte değişimin tamamlanması bir süreç içerisinde olabilmıştır.

14. yüzyıl Anadolu Türk yemek geleneğinde kadın ve erkeğin beslenme esnasında birbirlerinden kopuk olmadıkları bilinmektedir. Akraba olsun veya olmasın bu yüzyıla kadar kadın ve erkekler birbirleriyle hür bir şekilde iletişim kurabilmekteydiler. Misafirlerin karşılanması ve ağırlanması kadınlar faal olarak görev almaktaydılar. Ancak kadın ve yabancı misafir erkeklerin 14. yüzyılda aynı sofrada yan yana oturmaları da bilinmektedir.⁵⁸⁰

Kitabi İslam’ın yayılmasıyla haremlık-selamlık anlayışı Anadolu Türk geleneğinde yoğun bir şekilde yerini almaya başlamıştır. Saraydan başlayıp şehre ve oradan da kırsala doğru yerleşme gösteren bu yeni İslam kaynaklı gelenek, kırsal kesimde daha gevşek olarak yaşanmaktaydı.

⁵⁷⁹ Chase, *A.g.m.*, s.72.

⁵⁸⁰ Trepanier, *A.g.m.*, s. 65.

Saray halkının ve Osmanlı zenginlerinin haremlık-selamlık dışında yemek yeme alışkanlıkları arasında büyük farklılıklar bulunmamaktaydı. Hatta bir farktan bile söz edilemezdi. Ancak, erkekler kendi aralarında “selamlık”ta, kadınlar da kadın kadına ve çocuklarla birlikte “harem”de yemeklerini yerlerdi. Sonra kadınlar da tıpkı erkekler gibi yemeklerden sonra kahve ve çubuk içerlerdi.⁵⁸¹ Valide Sultan, şehzadeler ve harem halkından ileri gelenlerin yemekleri Has Mutfakta hazırlanırdı. Burada yemek hizmetlerini yapanlar kadınlar veya hadımlardı.⁵⁸²

Benzer bir durum konaklarda da görülmekteydi. Saray gibi konaklara yemekleri mutfaktan sofraya taşıyan yüzlerce içöğlanı yoktu; ama yemekte hizmet eden “ayvazlar” ve yemekleri özel tablalar içinde başları üstünde taşıyan “tablakârlar” vardı. Harem ve selamlığın bulunmadığı mütevazı evlerde ise kadın erkek çoluk çocuk herkes aynı yer sofrasında yedi.⁵⁸³ Ancak bu durum yabancı misafir geldiğinde değişir ve kadınlarla erkekler ayrı mekânlarda ayrı sofralarda yemeklerini yerlerdi.

Batı’da sanıldığıının aksine, haremdeki hanımlar, sultan ya da öbürleri, hiçbir zaman sigara, pipo ya da nargile içmemişlerdir. Osmanlı Devleti’nin son dönemlerinde bazı yaşlı kalfalar sigara içmişlerse de bunu ölçülü bir biçimde ve kendi özel yaşamları içinde yapmaya özen göstermişlerdir. Kahveyi ise yalnızca baş kalfalar içer, cariyeler içmezlerdi.⁵⁸⁴

Yabancı elçilik heyetleri sarayı ziyaret ettiklerinde Divan üyeleri ile birlikte yemek yerlerdi. Divan üyeleri arasında kadın olmadığı gibi, yabancı elçilerle yenilen yemeklerin protokolünde de kadınlar bulunmazdı.⁵⁸⁵ Yabancı elçilerin Osmanlı kadınıni sokakta dahi görebilme ihtimali oldukça zayıftı. Mahrem olarak kabul edilen kadın, ailesinin dışındaki bütün erkeklerden kendisini saklardı.

Osmanlı dönemindeki toplantı ve eğlencelerin kadın erkek ilişkilerini tamamen din belirlemekteydi. Bu yüzden haremlık-selamlık kuralından asla taviz verilmezdi. Helva sohbetlerinde, düğün ve diğer bütün eğlencelerde ergin erkeklerle kadınlar ayrı

⁵⁸¹ Yerasimos, Marianna, *A.g.e.*, s. 40.

⁵⁸² Gürsoy, *A.g.e.*, s. 108.

⁵⁸³ Yerasimos, *A.g.e.*, s. 40.

⁵⁸⁴ Saz, Leyla, “Harem’de Yemekler”, İçinde: M. Sabri Koz, *A.g.e.*, s. 220.

⁵⁸⁵ Yerasimos, Stefanus, *A.g.e.*, s. 21.

odalarda eğlenirlerdi.⁵⁸⁶ 1720 yılında yapılan şehzade sünnet düğünü eğlencelerinde verilen ziyafetlere kadınların katılmadığı, sadece yemeğe erkeklerin katıldığı, kadınların düğünü uzaktan ayrı bir yerden seyrettikleri, daha sonra ise kadınlara mahsus olmak üzere Kemankeşân Tekkesi'nde bir ziyafet verildiği bildirilmektedir.⁵⁸⁷

Batılaşma ile birlikte 19. yüzyılda artık padişah sofralarında eşle yemek yeme âdeti başlamaktadır. II. Abdülhamit yemeklerini yalnız başına yememiştir. Geleneğin dışına çıkarak sofrasını hep gözde eşi Müşfika Kadınefendi ile paylaşmıştır.⁵⁸⁸

Batı etkisinin görüldüğü son dönem Osmanlı toplumunda harem anlayışında bazı değişimler görülmeye başlanmıştır. Harem anlayışının değişmesinde ve kadının sosyal meselelere ilgi duymasında yeni ortaya çıkan çay kültürünün etkisi büyük olmuştur. Osmanlı toplumu Batı kültürünün İslam'a aykırı olmayan yanlarını kolayca kabul etmiştir. Bunun sembol göstergelerinden biri de çay partileridir. Batı'nın müttefikimiz olarak yanımızda yer aldığı Kırım Savaşı'ndan sonra çay kültürü Osmanlı toplumunda yaygınlaşmaya başlamıştır. Araç ve gereçler Türk-İslam bezeme sanatının motifleriyle bezenerek millileştirilmeye çalışılmıştır ve bardak Türk mutfağındaki yerini almıştır.⁵⁸⁹ İlk önceleri dini ve geleneksel değer yargıları kadının kahvehane ve çayhane gibi yerlere girmesine izin vermediği için, kadınlar çay sohbetlerini evlerinde yapmak durumunda kalmışlardır. Bunun yanında 20. yüzyıla gelirken, ailelerin devam edebileceği çay bahçesi tarzındaki mekânlar ortaya çıkmaya başlamıştır. Halen güncelliğini ve popülaritesini koruyan Emirgân çay bahçelerinin 20. yüzyılın başında hizmete girmiş olduklarını da belirtmek gerekmektedir. Çayın Osmanlı kadınının hayatına getirmiş olduğu en büyük yenilik çay partileri olmuştur. Konaklarda verilen partiler, eşlerin birlikte katılımının kural olarak benimsendiği aileler arası davetler şeklinde düzenlendiği gibi, yalnızca kadınlar arasında da düzenlenmekteydi. Ancak ikincisi daha yaygındı. Kahvehane ve çayhane gibi yerlerin onlara kapalı olması ve modernitenin Türk kadının hayatına

⁵⁸⁶ Gürsoy, *A.g.e.*, s. 143.

⁵⁸⁷ Kut, Günay, *A.g.m.*, s. 109.

⁵⁸⁸ Eksen, *A.g.e.*, s. 51.

⁵⁸⁹ Findley, Carter V., *Kalemiyyeden Mülkiyeye Osmanlı Memurlarının Toplumsal Tarihi*, Çev: G. Ç. Güven, İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 1996, s. 61.

girmiş olması ile bu durum açıklanabilir. Yeni tip Osmanlı kadını, kendini ifade etmek için çay partisi gibi Batı'nın ya da modern hayatın sunduğu araçları kullanmaktan çekinmemiştir. Genellikle ikindi vakti evlerde verilen çay partileri yeni sosyalleşme mekânları olmuştur.⁵⁹⁰ Cumhuriyet'in ilk yıllarından itibaren haremlik - selamlık anlayışında ortaya çıkan yeni anlayışların izleri, Osmanlının son dönem Batılılaşma ilişkilerinde aranmalıdır.

Uzun yıllar boyunca kadınların yemeği kocalarından sonra yemeleri eski Türklerden kalma örfi bir uygulamadır. Yabancı bir yazar, varlıklı ailelerdeki evlerde erkeklerin kadınlardan ve çocuklardan ayrı olarak yalnız başına yemek yediklerini ve bunun babaya karşı bir saygı göstergesi olduğunu belirtmektedir.⁵⁹¹ Anadolu'nun bazı kırsal bölgelerinde hala bu gelenek sürmektedir. Erkekler yedikten sonra kalan yemeği kız ve kadınlar yemektedirler. Ancak, tarlada çalışılırken birlikte yenilir. Birlikte yenildiği zamanlarda da kadın, yemeği kaplara dağıtırken yemeğin en iyi taraflarını kocasına ve erkek çocuklara vermektedir. Bu âdetin, erkeğin gücüne olan ihtiyaçtan dolayı ortaya çıkmış olabileceği düşünülmektedir.⁵⁹²

Cumhuriyetin ilanından sonra Batı tarzı hayatın resmileştirilmesi ve övülmesi, Türk kültür hayatının diğer alanlarında olduğu gibi mutfakta da haremlik - selamlık anlayışının zayıflamasına sebep olmuştur. Ancak, hem şehir hem de köylerde özellikle dindar kesim arasında kadın erkek ayrı mekânlarda yemek yeme geleneği devam ettirilmektedir. Şehirlerde lokanta, restoran gibi yerlerde bu kurala pek uyulmamaktadır. Kırsal bölgelerde ise yemekler, köy cemaatinin dışından gelen misafirler olduğu zamanlar hariç kadın erkek karışık yenmektedir. Yemek servisinin önce aile reisinden, eğer varsa misafirden başladığını, servisi ise kadınların yaptığını da eklemek gerekmektedir.⁵⁹³

⁵⁹⁰ Kuzucu, Kemalettin, "Osmanlı Yemek Kültüründe Yeni Bir Tat Olarak Çay", İçinde: Bilgin ve Samancı, *A.g.e.*, s. 251.

⁵⁹¹ D'Ohsson, *A.g.e.*, s. 29.

⁵⁹² Tezcan, *A.g.m.*, s. 126.

⁵⁹³ Sauner, *A.g.m.*, s. 276.

D. Türk Mutfak Kültüründe İçecekler ve İçki

EskiTürklerde sarhoş edici şeylerin tamamına günümüzde de olduğu gibi *içgü* (içki) denilmekteydi.⁵⁹⁴ Şarap, kımızdan sonra en çok tüketilen içkiydi. Eski Türkler şaraba *süçik* ve *çakır* gibi isimler vermişlerdir. Kırmızı şaraba ise *kızıl süçik* denilmekteydi. Bugün Türkçede hafif içkili hal için kullanılan *çakır keyf* deyimi de, şarap demek olan çakırdan gelmektedir. Çakır sadece alkollü içkilere değil, bazı dönemlerde bütün meyve suyu ve şıralara da verilen genel bir ismin adı olmuştur. Moğolistan’a yakın Türk illerinde şaraba *bor* denilmekteydi. Bunlarla birlikte, hamurdan yapılan *ugut*, buğdaydan *agartu*, buğday, darı, arpa gibi yiyeceklerden yapılan ve Türk toplumları arasında önemli bir yer tutan *begni* (boza), baldan yapılan *umlak* eski Türklerin yaygın olarak kullandıkları içkiler arasındaydı.⁵⁹⁵ Bütün bunlara rağmen Türklerin gerçek içkisi, kısrak sütünden yapılan ve tarifi yukarıda belirtilen kımızdı. Türklerin alkolsüz içeceklerinin başında ise bugün de olduğu gibi ayran gelmekteydi.

Türklerin İslam’a girmesiyle birlikte yeme-içme alışkanlıklarında da büyük değişimler olmuştur. Ancak bu değişimler sosyolojinin kanunlarına uygun olarak zaman içerisinde gerçekleşmiştir. İçenlerin sayısı azalarak da olsa, Türkler İslam’a girdikten sonra uzun bir süre daha, kımız ve alkollü içkiler tüketmeye devam etmişlerdir; ancak alkollü içkiler meşruiyetini kaybederek belli alan ve günlerle sınırlı kalmıştır. İslam ile birlikte bu dönemde alkollü içeceklere karşı oluşan genel tavır Yusuf Has Hâcib’in yöneticilere yaptığı şu uyarılarında da görülmektedir: “*Bey içki içmemeli ve fesatlık yapmamalıdır; bu iki hareket yüzünden, sonunda ikbal elden gider. Dünya beyleri şarabın tadına ulaşırlarsa, memleketin ve halkın bundan çekeceği zahmet çok acı olur. Bey içki içir ve oyunla vakit geçirirse, memleket işini düşünmeye ne zaman fırsat kalır.*”⁵⁹⁶

Anadolu Selçukluları döneminde, kitabi İslam’ın Türk toplumları arasında daha çok yayılmasıyla alkollü içeceklerin yerini gülsuyu, nar, incir ve üzüm gibi meyvelerden yapılan şerbetler almaya başlamıştır. Kar ve buzdan yararlanarak

⁵⁹⁴ Genç, *A.g.m.*, s. 14.

⁵⁹⁵ Eren, Hasan, “Eski Türk İçkileri”, İçinde: Halıcı, *A.g.e.*, s. 30.

⁵⁹⁶ Yusuf Has Hâcib, *A.g.e.*, s. 157-158.

soğutulması sağlanan, yemeklerin ve günlük hayatın ayrılmaz parçası haline gelen şerbetler,⁵⁹⁷ içkinin yerini alsa da, sıra dışı olarak alkollü içeceklerin tüketimi devam etmiştir.

Dini değerlerin toplum hayatını yoğun olarak belirlediği Osmanlılarda, saray başta olmak üzere alkollü içki kullanımı asgariye inmiştir. Eski Türklerden tevarüs eden ve İslam'a göre yasak olmayan boza, şerbet, ayran ve süt gibi içecekler ise varlığını devam ettirmişlerdir. İçkinin haram olarak görülmesiyle İslam'a göre yasak olmayan yukarıda sayılan içecekler keyif verici olarak kullanılmaya başlanmışlardır. Osmanlılarda en eski keyif vericiler olarak, Orta Asya kökenli şerbet, ekşi sebze suları, çoğu zaman ilaç olarak kullanılan kaynamış bitki suları ve süttan elde edilen içecekler tüketilmekteydi. Ana malzemesi meyve ile suyun oluşturduğu ve zevke göre şeker, gülsuyu, baharat ve diğer birçok kokulu maddeyle desteklenen şerbet, yemeklerin yanında ve diğer zamanlarda en fazla tüketilen sıvıydı. Şerbetler bazen serinlemek, bazen keyiflenmek, bazen de baş ağrısı ve yorgunluk gibi günlük hayatın her durumunda başvurulana temel içecekti.⁵⁹⁸

Alkollü içeceklerin yasak olmasından dolayı alternatif olarak kullanılan diğer bir içecek de Orta Asya kökenli bozaydı. Değirmende çekilen ekşitilmiş darının üzüm pekmeziyle karıştırılmasından elde edilen boza, kış mevsimine özgü hatırlı bir içecekti. Günümüze kadar geleneksel kullanımıyla gelmeyi başaran boza, besleyici özelliğinden dolayı varlıklı kesim arasında oldukça çok tercih edilen bir içecekti.⁵⁹⁹ Osmanlı içecek kültüründe, salep, rezene çayı, sade süt gibi dinen sakıncalı olmayan diğer içeceklerde önemli bir yere sahiptiler.⁶⁰⁰

Osmanlı toplumunda keyif verici madde olarak en çok tüketilen ve Osmanlı kültürü ile özdeşleşmiş olan içecek şüphesiz kahvedir. Etiyopya'da keşfedildikten sonra Arabistan Yarımadası'na, oradan da Mısır'a taşınan kahve, bölgenin Osmanlılar tarafından fethedildiği 16. yüzyılın ilk çeyreğinde Türk toplumunun

⁵⁹⁷ Konyalı, İbrahim Hakkı, *Abideleri ve Kitabeleri ile Konya Tarihi*, Konya: Enes Kitap Sarayı Yayınları, 1997, s. 267.

⁵⁹⁸ Mansel, Philip, *Dünyanın Arzuladığı Şehir: Konstantinopolis (1453-1924)*, Çev: Şerif Erol, İstanbul: Sabah Kitapları, 1996, s. 156.

⁵⁹⁹ Kuzucu, A.g.m., s. 244.

⁶⁰⁰ Faroqhi, Suraiya, *Osmanlı Kültürü ve Gündelik Yaşam Ortaçağdan Yirminci Yüzyıla*, Çev: Elif Kılıç, İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 1997, s. 233-234.

hayatına girmiştir. Kanuni döneminde bu içeceğin satıldığı kahvehanelerin açılmasıyla, kahve modası günden güne değişerek gelişmiştir. Kısa sürede her kesimin kullandığı kahve, 16. yüzyıl sonu itibariyle Anadolu'nun en ücra köylerine kadar yayılmayı başarmıştır. Kahvenin kısa sürede anavatanı dışında bu kadar hızlı yaygınlaşmasının sebebi, Osmanlıda keyif verici alkollü içeceklerin yasak olmasıyla alakalı bir durumdur. Kahve, şeker ile birlikte 19. yüzyılın sonlarına kadar Osmanlının en çok ithal ettiği ürün olmuştur. Kahvenin yaygınlığının bir sonucu olarak bu içeceğe özgü birçok araç ve gereç de geliştirilmiştir. Türk edebiyatı ve folkloruna da konu olmuş olan kahve, o dönemde moda olarak İstanbul'u takip eden Batı'da Türk kültürünün ayrılmaz bir parçası olarak tanınmış ve içilmiştir.⁶⁰¹

19. yüzyılın ikinci yarısından itibaren Osmanlı toplumunda kahvenin yerini çay almaya başlamıştır. Anavatanı Çin'den çıkarak dünyaya yayılan çayın, bugünkü anlamıyla Türk toplumundaki tüketimi Tanzimat'tan sonra olmuştur. Çay, bundan önceki dönemde vücudu hastalıklara karşı korumak ya da hastalıkları tedavi etme maksatlı bir ilaç olarak kullanılmaktaydı. Üçüncü Bölümde Osmanlı toplumunda yayılma süreci anlatılmış olan çayın, alışkanlık olarak Türk toplum hayatına girmesini sağlayan etkenlerden biri de, Batılaşma sürecinin Türk toplumuna hediye ettiği düzenli kahvaltı âdeti olmuştur. Bir asır öncesine kadar kahve tüketimi ve kahvehane işletmeciliğinde dünya birincisi olan Türkiye, bugünün verilerine göre de çay tüketimi ve çay ocağı işletmeciliğinde dünyada birinci sırada bulunmaktadır.⁶⁰² Kahve ve çayın Türk toplumunda bu kadar yaygınlaşmasının en önemli sebeplerinden biri, bu içeceklerin haram olarak görülen alkollü içeceklerin yerine, keyif verici helal içecekler olarak görülmelerinden kaynaklanmıştır.

Osmanlı sarayında tüketilen su haricindeki içecekler; hoşaf, şerbet, limon suyu, boza ve kahveden ibaret bulunuyordu. Saray sakinlerinin alkollü içki tüketimine dair mutfak defterlerinde mevcut araştırmalardan hareketle her hangi bir kayda rastlanılmamaktadır. Çünkü alkollü içecekler, Osmanlıların dünya görüşünü şekillendiren İslam dinine göre meşru olmayan maddelerdi. Dolayısıyla bunlara hazineden para ödenmesi de düşünülmemiştir. Bununla birlikte, içki içme arzusunda

⁶⁰¹ Kuzucu, A.g.m., s. 244.

⁶⁰² Kuzucu, A.g.m., s. 243.

olanlar, bunu kendi mali imkânlarıyla gerçekleştirmek zorundaydılar. Öte yandan İstanbul'a gelen yabancı devlet temsilcilerinden gayri Müslim olanlara içki tahsisi yapılmaktaydı. Ancak bunlar, içkilerini sadece ikamet ettikleri mekânlarda tüketebilirlerdi. Yabancı gayri Müslim elçilerin devlet erkânıyla yedikleri yemeklerde ise, asla alkollü içki sunumu yapılmazdı.⁶⁰³

Müslüman halkın içki hususunda dini yasaklara bağlı olduğu Osmanlıda, gayri müslim halka bazı düzenlemeler haricinde karışılmamıştır. Galata başta olmak üzere gayri müslimlerin yoğun olduğu mahallelerde birçok meyhane her zaman varlığını korumuştur. Müslüman halktan da insanların gittiği bu meyhaneler lonca sistemine bağlı bulunmaktaydı. Müslüman halkın da gitmesinden dolayı, ilki Kanuni döneminde olmak üzere zaman zaman bu meyhanelerin işletilmesi yasaklanarak kısa süreli kesintilere uğramışsa da, varlıklarını Cumhuriyet'e kadar devam ettirmişlerdir. Osmanlı döneminde bu işletmelerle ilgili oluşmuş olan bir gelenek de, bütün meyhanelerin her hangi bir emir olmaksızın Ramazana saygı çerçevesinde her yıl bir ay boyunca kapalı kalmasıydı.⁶⁰⁴

Cumhuriyet döneminde alkollü içeceklerle ilgili yasaklar kaldırılmışsa da, içki tüketiminde aşırı bir artış görülmemiştir. Son yıllarda içki tüketiminde görülen kısmi artışın, ülkemize yoğun olarak gelmeye başlayan turistlerle ilgili bir durum olduğu bilinmektedir. Zira bugün Türk evlerinin çoğunluğunda yemeklerde içki dini hassasiyetlerden ötürü hala kullanılmamaktadır.

Son zamanlarda dinen haram olarak görülmediği için ABD kökenli kolalar, bütün dünyada olduğu gibi Türk mutfağında da yaygın biçimde tüketilmeye başlanmıştır. Ayran ve şalgam gibi geleneksel Türk içecekleriyle mutfakta yer bulma rekabetine giren kolaların, Türk mutfak kültürünün bir parçası olup olamayacağı zamanla ortaya çıkacaktır. Ayrıca, eskiden evlerin en serin kısımlarında, günümüzde ise buzdolaplarında saklanan nar, demirhindi, meyan, turunç, vişne, çilek, kıızılcık, limon, gül, bal, koruk gibi şerbetler Türk sofralarında varlık mücadelesi

⁶⁰³ Bilgin, *A.g.m.*, s.109.

⁶⁰⁴ Gürsoy, *A.g.e.*, s. 180-181.

vermektedirler.⁶⁰⁵ Varlık mücadelesinde daha başarılı olmuş üzüm, erik, vişne, ayva ve benzeri taze ya da kurutulmuş meyvelerden bol suda şeker katılarak pişirilen hoşaf lar günümüzde çoğunlukla pilav ve börek gibi katı yemeklerin yanında tüketilmeye devam edilmektedirler.

E. Ramazan ve Dini Günlerde Mutfak Kültürümüz

Türk mutfak kültürünün şekillenmesinde önemli rol oynayan dini günler ve geceler, Türk mutfağının asıl kimliğinin ortaya çıktığı günlerdir. Ramazan hazırlıkları, iftar davetleri ve sahur yemekleri bütün yıla yayılan genel tavrın şekillenmesinde oldukça önemli rol oynamaktadırlar. Ayrıca kandiller, bayramlar, aşure ve mevlit gibi dini tören ve kutlamalarda yapılan yemekler ve davetler de Türk mutfağının kimliğini oluşturmada önemli bir yere sahiptirler.

Türkiye’de Ramazanın ön hazırlıkları temizlikten düzenlemeye kadar geniş bir yer tutmaktadır. Ancak bu hazırlıklar arasından yiyecek-içecek alışverişi ve bunların hazırlıkları meselenin en önemli tarafını oluşturmaktadır. Mutfak ve kilerdeki bütün malzemeler gözden geçirilerek eksikler tamamlanır. Erişte, yufka, reçel, şurup gibi yiyecek maddeleri hazırlanır. Uhrevi beklentilerle imkânı bulunmayan akraba, komşu ve diğer yoksulların da eksiklikleri giderilmeye çalışılarak, hem ibadet daha anlamlı hale getirilir, hem de sosyal dayanışma sağlanır.⁶⁰⁶ Yemekler her zamankinden daha özenle hazırlanır ve bütün bir ay içerisinde bayram havasında yenilir. Her ailenin bütçesine göre iftar sofraları bir ziyafet sofrası havasını taşımaktadır. Sıklıkla akraba ve dostların davet edildiği iftar sofraları bütünleşmeye sağladığı sosyal işlevinin yanında, geleneksel yemekleri de içinde barındırmasıyla özgün Türk mutfağının korunmasında önemli bir görev icra etmektedir.⁶⁰⁷ Dinin teşviki ve aç kalmanın insan yapısındaki etkisinden dolayı cömertliğin öne çıktığı

⁶⁰⁵ Doğanbey, Nurettin, “Türk Mutfak Kültürü”, İçinde: *Üçüncü Milletlerarası Yemek Kongresi (Türkiye 7-12 Eylül 1990)*, Düzenleyen: Feyzi Halıcı, Ankara: Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayınları, 1991, s. 131.

⁶⁰⁶ Doğanbey, Nurettin, “İftariyelikler”, İçinde: Feyzi Halıcı, *A.g.e.*, s. 177-179.

⁶⁰⁷ Doğanbey, *A.g.m.*, s. 178.

Ramazan yemekleri, Türk mutfağının zenginleşmesinde ve korunmasında eşsiz bir rol oynamaktadır.

Bayram yemekleri diğer normal zamanlardan daha fazla et ve tatlının tüketildiği günlerdir. Böyle zamanlarda davet sahibi için yemeğin çeşitliliği ve bolluğu ile birlikte davetlilerin sayısı da bir itibar göstergesidir. Ramazan bayramlarında misafire mutlaka şeker ve tatlı ikram edilmektedir. Sevgi, merhamet ve barış günleri olan bu zamanlarda tatlı sembolik bir anlam da taşımaktadır. İslami literatürde tatlı, sevgiyi ve hoşgörüyü sembolize etmektedir. Bu anlayış Türk halk diline, “tatlı yiyelim, tatlı konuşalım” söylemiyle de yansımış bulunmaktadır. Ramazan bayramlarında Türkiye’nin her bölgesinin kendine özgü büyük bir özenle yaptığı tatlı ve yemekler, dini ve kültürel geleneklerin devamını da sağlamaktadırlar.⁶⁰⁸ Benzer bir işlevi tatlılardan ziyade etin öne çıktığı Kurban bayramları yapmaktadır. Bağışın, diğergamlığın ve paylaşmanın üst seviyeye çıktığı bu günlerde başta et olmak üzere yapılan ikramlar, hem mutfak gelişmesinde hem de toplumun kenetlenmesinde önemli bir yere sahiptirler.

Türk mutfaklarının zenginliğinde mümtaz bir yeri olan inanç kaynaklı bir diğer yemek de Muharrem ayında pişirilen aşuredir. Adını Muharrem ayının onuncu (Arapça ‘aşrun’ on demektir) gününden alan bu yemeğin kökeni Nuh Peygamber’e kadar dayandırılmaktadır.⁶⁰⁹ Yöreden yöreye değişse de, pek çok ürünün birlikte pişirilmesiyle elde edilen bu özel tatlı, Türk ikram kültürünün güzel bir örneğidir. Türk mutfak geleneğinin en güzel yemeklerinden olan aşurenin pişirilmesi ve dağıtımı daha çok bir ibadet gayesiyle yapılmaktadır.

Kandillerde lokma, helva, gibi tatlıların yapılarak dağıtılmasının arkasında hem uhrevi beklentiler hem de komşuluk ilişkilerini pekiştirme maksadı bulunmaktadır.⁶¹⁰ Türk mutfak kültüründe bütünüyle ahrete dönük olan diğer bir ikram türü de mevlit yemekleridir. Birlikteliği sağlama gibi sosyolojik fonksiyonları da olan mevlit yemekleri, yakınlarının ölen kişiye yapacağı en önemli dini görevler arasında görülmektedir.

⁶⁰⁸ Yücecan, Sevinç, “Ramazan Günleri ve Beslenme”, İçinde: Halıcı, A.g.e., s. 181-184.

⁶⁰⁹ Nahya, Zümrüt, “Özel Gün Yemekleri”, İçinde: *Türk Mutfak Sempozyumu Bildirileri (31 Ekim-1 Kasım 1981)*, s. 10.

⁶¹⁰ Halıcı, A.g.m., s. 293-294.

Anadolu Türk mutfak kültüründe yaygın olan diğer bir ikram yemeği de Zekeriya sofrasıdır. Şaban ayının Cuma akşamları verilen Zekeriya sofraları, dileği gerçekleşen kişinin buna karşılık bir şükür borcu olarak görülmektedir. Dileği gerçekleşmiş olan kişi o gün oruç tutar ve akşamda davetlilerle birlikte bu sofrada orucunu açmaktadır. Akşam namazından sonra Kur'an okunup dil orucu tutulmaktadır. Sonra da hayvani olmayan kırk çeşit besinin bulunduğu sofraya oturularak yeni dilekler dilenmektedir.⁶¹¹

Sünnet, cenaze, hac gibi vesilelerle yemek verilmesi; güzel kokan bir yemek pişirildiğinde göz hakkı olarak konu komşuya dağıtılması, belaların ikramla defedilmeye çalışılması, nimet üzerine yapılan yeminlerin büyük sayılması, haramla beslenenlerin karakterinin bozulacağına inanılması gibi daha pek çok kültürel tavır Türk mutfağının din ile olan iç içeliğini göstermektedir.

F. Dini ve kültürel Kimliğin Göstergesi Olarak Yemeğin Sembolizmi

Yemeği sembolizmini Michael Dietler şu isabetli yorumuyla oldukça özlü bir biçimde ortaya koymaktadır: *“Yemek önemli bir siyasi araçtır; güç ilişkisiyle alakalı topluma yönelik etkinlikte önemli bir role sahiptir.”*⁶¹² Yemek, sadece biyolojik ve fizyolojik bir işleminden ibaret değildir. Dietler'in de yukarıda özetlemiş olduğu üzere yemek siyasi, sosyal ve ekonomik anlamlarla da yüklü bir semboller yumağıdır. Misafiri karşılama, sofraya oturturma şekli, yemeğin kalitesi, yemeğin takdimi, yemeğin kabul edilmesi ve misafiri uğurlama hep sembolik değerlerle yüklüdür. Bir yemek eşitliği, eşitsizliği, meşruiyeti, rütbeyi, cömertliği, memnuniyet ve memnuniyetsizliği sembollerle içinde barındırmaktadır. Yeniçerilerin bazen yemeği boykot etmeleri de yönetime karşı isyanın veya memnuniyetsizliğin sembolik bir göstergesiydi.

Türk mutfağındaki sembollerle ilgili ilk yazılı bilgilere Orhun Abideleri'nde rastlanılmaktadır. Bu kitabelerde Kül Tigin millete şöyle seslenmektedir: *“Türk*

⁶¹¹ A.g.m., s. 296.

⁶¹² Dietler, Michael, “Feast and Commensal Politics in the Political Economy: Food, Power and Status in Prehistoric Europe.” İçinde: Wiessner and Schiefenhövel, *Food and the Status Quest*, 1998, s. 87.

milleti, tokluğun kıymetini bilmezsin. Açlık, tokluk düşünmezsin. Bir doysan açlığı düşünmezsin. Öyle olduğu için, (seni) beslemiş olan kağanının sözünü almadan her yere gittin. Hep orada mahvoldun, yok edildin. Orada, geri kalanınla her yere hep zayıflayarak, ölerek yürüdün. Tanrı buyurduğu için, kendim devletli olduğum için, kağan oturdum. Kağan oturup aç, fakir milleti hep toplattım. Fakir milleti zengin kıldım. Az milleti çok kıldım.'⁶¹³ Bilge Kağan'ın da benzer ifadeler kullanarak anlattığı bu sözlerden, kağanın halkının beslenmesini, barınmasını ve rahatını sağlamak zorunda olduğu anlaşılmaktadır. Kağan da bunun karşılığında, milletinden itaat ve sadakat beklemektedir. Yedirmek ve giydirmek sembolik açıdan kağanın gücünü ve meşruiyetini sağlamaktadır. Yemeğin siyasi bir araç olarak, güç ilişkisi ile alakalı toplumsal etkinliklerde önemli bir role sahip olduğu anlaşılmaktadır.

Benzer ifadeler *Kutadgu Bilig*'de de bulunmaktadır. Yusuf Has Hacib bu eserinde, hükümdarın tuz ve ekmeğinin çok olmasını, halkının karnının doymuş olmasını, eğer böyle olmazsa siyasi huzursuzluk baş göstereceğini belirtmektedir.⁶¹⁴ Eski Türklerde toy ve aş olarak adlandırılan halk ziyafeti bir güç gösterisinden ziyade, bir hükümdar için hem bir ayrıcalıktır, hem de bir zorunluluktur.⁶¹⁵ Bu yüzden, ülkenin meselelerini konuşmak için kağanın belli aralıklarla verdiği toyların sembolik anlamları da bulunmaktaydı. Bu ziyafetler davetliler için aynı zamanda derece ve statülerin karşılıklı olarak tanınmasının veya yeniden onaylanmasının sembolik bir unsuruydu. Davetlilerin hangi çadırda ağırlandığı, kağanın hangi tarafına oturtulduğu (sağ taraf sola galebe çalmaktaydı) ve oturmada kağana göre kaçınıcı sırada bulunduğu ve yemeğin hangi tarafının kendisine sunulduğu belli semboller içermektedir.⁶¹⁶ Öte yandan, davetlilerin yemeği yemeleri, kağanın otoritesinin kabul edildiği ve ona itaat edileceği anlamını taşımaktaydı. Yemek aynı zamanda birlik ve beraberliğin de bir göstergesiydi. Önemli meselelerden önce bir

⁶¹³ Ergin, Muharrem, *Orhun Abideleri*, İstanbul: Boğaziçi Yayınları, 2000, s. 18 - 19.

⁶¹⁴ Yusuf Has Hacib, *A.g.e.*, c. II, XXII, s. 105.

⁶¹⁵ Ünsal, Artun, "Siyasi Güç, Statü, Meşruiyet, İtaat ve Otorite Mücadelesinin Göstergesi Olarak Yemeğin Sembolizmi: Orta Asya'dan Osmanlı'ya Yemeğin Sembolik Anlamları", İçinde: Bilgin ve Samancı, *A.g.e.*, s. 182.

⁶¹⁶ Geniş bilgi için bkz: İnan, Abdülkadir, "Kazak-Kırgızlar'da Yeğenlik Hakkı ve Konuk Aşı Meseleleri", *Makaleler ve İncelemeler*, Ankara: TTK Yayınları, 1987, s. 24 - 42.

araya gelinmesi ve birlikte yemek yenilmesi, yemek sembolizmi üzerinden verilen birlikteliğin ve gücün dosta düşmana ilan edilmesi olarak görülüyordu.⁶¹⁷

Türklerin Orta Asya'daki hayatlarından gelen yemek ve güç arasındaki sembolizm, Büyük Selçuklulardan Anadolu Selçuklularına, onlardan da Osmanlıya ve hatta günümüze tevarüs etmiştir. 1470'lerde yürürlüğe konulan Fatih'in ünlü kanunnamesinin 35. maddesinde sultanların yemeklerini artık yalnız yiyecekleri fermanı, bölüşülemeyen siyasi gücün bundan böyle bir kişi için hazırlanmış olan Sultan sofrasında sembolik bir göstergesi olarak ifade edilmektedir.

Fatih kanunnamesinde divan üyelerinin rütbe sırası ve sofraya kiminle oturacağı da belirlenmişti. *Vezir-i azam Başdefterdar*'la, geriye kalan kubbe vezirleri diğer defterdarlar ve *nişancı* ile birlikte yemek yerlerdi. Anadolu ve Rumeli *kazaskerleri*, iki adalet bakanı/baş askeri kadı ile birlikte otururlardı. Yemekler önce vezir-i azamın sofrasına sunulur, daha sonra *Çavuşbaşı* (sultan muhafız bölüğünün başı) ve yoldaşlarına sunulurdu. Vezirlere sunulan sofraya *reisülküttab* ve maiyeti otururdu. Kazaskerlerin kalktığı sofraya da *kapıcılar kedhüdası* (saray kapılarını koruyan muhafız bölüğünün yöneticisi) otururdu.⁶¹⁸ En sonunda artan yemekler Divan odasının dışında, hizmetkârlar tarafından yenilirdi. Bu protokolde görülen hiyerarşi, sembolik olarak eşit olmayan sosyal gücün kurumsal hale gelmiş ilişkilerini ortaya koymaktadır.

Eski Türklerde olduğu gibi Osmanlılarda da padişahın takdim ettiği şölen ziyafetleri, devletin (padişahın) gücünü dosta ve düşmana göstermek için bir fırsat olarak düşünülürdü. Normalde sade yemekleri ile bilinen Osmanlı sarayı, nadiren yapılan bu ziyafetlerde, sarayın gücünün ve padişahın cömertliğinin ortaya konulduğu fırsat yemekleriydi. Eski Türklerden miras kalan bu ziyafetler, aynı zamanda ekmeği veren padişahın velinimet olarak tescillendiği zamanlardı. Aslında bu ziyafetler eşit olmayan siyasi ve sosyal güç temelli mevcut kurumsal ilişkilerin en sembolik bir biçimde altını çizen ve meşrulaştıran toplantılardı.⁶¹⁹

⁶¹⁷ Ögel, Bahattin, "Türk Mutfağının Gelişmesi ve Türk Tarihi Gelenekleri", İçinde: Bilgin ve Samancı, *A.g.e.*, s. 10.

⁶¹⁸ Akgündüz, Ahmet, *Osmanlı Kanunnameleri ve Hukuki Tahlilleri*, İstanbul: Fey Vakfı Yayınları, 1990, c. I, s. 321.

⁶¹⁹ Ünsal, *A.g.m.*, s. 187.

Eski Türklerde olduğu gibi Osmanlıda da yemek siyasi bir güç olarak görülmüştür; ancak yedirmek veya cömertlik aynı zamanda dini gayelerle de yapıldığı için İslam'ın kabulünden sonra mesele iki boyutlu bir hal almıştır. Orta Asya'daki misafirperverlik ananesinin yerini vakıflar almıştır. Ancak vakıflar, siyasi ve iktisadi bir gücün ötesinde elitlerin zenginliğini dinin gereği olarak muhtaçlarla paylaşılmasını sağlayan bir sistem olarak Allah rızasına dönük kurumlardır.

Yabancı elçilerin de katıldığı her türlü ziyafet yemeklerinde görülen hiyerarşik sembolizm, ikram edilen yemeklerde ve hatta yemek takdim edilen tabakların kalitesinde de kendini göstermekteydi. Kendisine şerbet sunulan kişinin değerli ve üst rütbeli olduğu vurgulanmaktaydı. Daha düşük rütbede olanlara ise şerbet yerine su ikram edilmekteydi. Eğer herkese şerbet dağıtılacaksa, pekmez ya da baldan yapılan şerbetler sıradan insanlara dağıtılırken; üst rütbelilere o zamanlar için pahalı bir ürün olan şekerden yapılan şerbetler takdim edilmekteydi. İslami yasaktan dolayı alkollü içeceklerin verilmediği ziyafetlerde, şeker ve diğer tatlılar yine sembolik anlam ifade etmekteydiler. İslam dünyasında ve Osmanlı'da şeker ve tatlı, şefkat ve hayatın hoş ve güzel yönünü sembolize etmektedir. Ziyafetlerde mümkün mertebe her yemeğe şeker katılarak padişahın bütün halkına hoşgörüsünün bir sembolü olarak takdim edilmekteydi.⁶²⁰

Osmanlı'da ziyafetlerin bir başka sembol yiyeceği de kuşlardı. Gökyüzünde uçan bu hayvanlar bir yükseklik sembolü olarak görülürdü. Dolayısıyla üst kesim için her zaman münasip bir yemek olarak görülmüşlerdir. Normal etten daima pahalı olan kuşlar ve özellikle bunlar arasında yabani kuşlar bir zenginlik ve saygınlık göstergesiydi. Tavus kuşu yemeğinin simge olarak anlamı İslam sanatında daima cenneti sembolize etmesinde aranmalıdır. Bu durum, aynı zamanda halife de olan padişahların manevi halleriyle de durum ilişkili olmalıdır.

Türk mutfağında sembol yönü olan yiyeceklerden biri de helvadır. Türklerin tatlı veya helva ile tanışmaları İslam'ın kabulü ile başlamıştır. Selçuklu ve Osmanlılar zamanında helvanın sıradan bir besin olmaktan çıkarak sosyolojik bir değer kazanmasıyla helva etrafında zengin, güçlü ve etkileyici bir kültür oluştuğu görülmektedir. Anadolu Selçukluları zamanında helva yas, sevinç ve manevi bir

⁶²⁰ Ünsal, *A.g.m.*, s. 188.

bereketi paylaşmanın sembolüydü. Selçuklu resimlerinde mürşidin elinden helva alan mürid tasvirleri, esasında dini ve manevi bilgilerin paylaşımını sembolize etmektedir.⁶²¹

Osmanlı'da da helva pek çok sebeple yapılıp yenilmekteydi. Bir insanın doğumundan başlayıp ölümünden sonra bile onun adına yenmeye devam edilen tek şeyin helva olduğu kültürel anlayış bugün de kısmen devam ettirilmektedir. Her türlü acı ve sevinçli olaylar tatlı ile paylaşılır. Acılar paylaşılıp azaltılır ve sevinçler paylaşılıp çoğaltılır. Kısaca helva dağıtımı, bütün yönleriyle kaderin eş, dost, akrabayla ve komşuyla paylaşımını sembolize etmektedir.⁶²²

Osmanlı sarayında bir başka sembolik yemek de her üç ayda bir Yeniçerilere ulufe (maaş) ödemelerinin yapıldığı günde verilen *taam-ı yağma* adındaki yemekte görülmektedir. Maaş ödemelerinin ardından avluda sessizce bekleyen binlerce askerin, tepsiler veya çanaklarla yere dizilmiş çorba, zerde ve etten oluşan yemekleri yemeleri için padişahın işaretiyle *vezir-i azam* tarafından izin verilirdi. Az sonra büyük bir uğultuyla çanak kapma yarışı başlardı. Bu yemeğin birkaç sembolik anlamı mevcuttu. Hükümdar onlara maaş verir ve beslerdi. Onlar da hak ettiklerini alır ve sadık hizmetkârlar olarak padişahın otoritesini de kabul ederlerdi. Bu yemeğin diğer bir anlamı da yabancı elçilik temsilcilerine padişahın askerlerinin ne kadar disiplinli ve saldırgan olduğunu göstermekti.⁶²³ Her zaman sadık olmayan yeniçerilerin yemeği reddetmesi, yemek kazanlarını ters çevirmeleri “*kazan kaldırmak*” deyimiyse meşhur olmuş ve yönetime karşı memnuniyetsizliğin ve isyanın sembolü olmuştur.⁶²⁴ Yeniçerilerin kazan kaldırma hareketi sıklaştıkça devleti zaafa uğrattığı için bu ocak II. Mahmut tarafından 1826'da kaldırılmıştır. Ancak “*kazan kaldırma*” ifadesi bir başkaldırı, ayaklanma, protesto ve karşı gelmek olarak varlığını Türk siyasetinde ve sosyal hayatında devam ettirmiştir. Bu ifade günümüzde de siyasi veya sosyal güç ile yemek arasındaki ilişkiyi sembolize etmeye devam etmektedir.

⁶²¹ Trepanier, *A.g.m.*, s. 66.

⁶²² Tufan, Ömür, “Helvahane ve Osmanlı'da Helva Kültürü”, İçinde: Bilgin ve Samancı, *A.g.e.*, s. 125.

⁶²³ Yerasimos, *A.g.e.*, s. 24-25.

⁶²⁴ Koçu, Reşat Ekrem, *Yeniçeriler*, İstanbul: Doğan Yayınları, 2004, s. 111.

Her toplumda olduğu gibi Türk toplumunda da müreffeh kesim herkesin ulaşamayacağı sembol besinleri tercih etmektedirler. 1980'lere kadar Türk zenginlerinin gözde yiyeceği tavuk etiydi. O zamanlar bir kilosu birkaç kilo kuzu etine tekabül eden tavuk eti, zenginlerin mangal partilerinin vazgeçilmeziydi. Ancak tavuk yetiştirmedeki gelişmelerden dolayı, bu besini herkesin alabilecek duruma gelmesi, tavuk etinin zengin kesimin gözünden düşmesine sebep olmuştur. Şimdilerde bunun yerini kuzu eti almış gibi görünmektedir.⁶²⁵ Dünyanın her yerinde olan yemeğin sembolik göstergesiyle toplum hiyerarşisinin belirlenmesi Türk toplumunda da görülmektedir.

Dini etkinin yoğun olduğu Türk mutfağında su, ekmek, tuz, zeytin ve hurma gibi yiyecekler bereket ve sağlığın bir göstergesi olarak dini-kültürel kaynaklı sembolik besinler olarak ayrıcalıklı bir yere sahiptirler. Bunlar arasında su ve ekmeğin ayrı bir yeri bulunmaktadır. Ekmek Türklerin tarımla uğraşmaya başladığı ve hemen arkasından İslam'a girdikleri dönemlerde değer kazanmaya başlamıştır. Uzun olmayan bir zaman içerisinde ekmek Türk toplumunda bütün besinlerin, emeğin ve yemeğin yerine kullanılan kutsal bir mahiyet kazanmıştır. "*Ekmek parası*", "*ekmeğimin tuzu yokmuş*", "*ekmeğimizi yiyelim*", "*ekmek çarpsın*", "*ekmek teknesi*" gibi halk arasında yaygın olan sözler de bu durumu göstermektedir. Ekmek yerlere atılmaması, çiğnenmemesi gereken ve üzerine yemin edilen tek nimet olarak görülmektedir.

Anadolu Türk toplumunda ekmek gibi sembolik bir değer yüklenen diğer besin de sudur. Suyun sembol bir nimet olarak öne çıkması bütün İslam ülkelerinde de görülmektedir. Bu durum, kanın ve şarabın yasak olmasından ve suyun tek temizleyici olarak görülmesinden kaynaklanmaktadır. Saflığın, gücün ve berraklığın sembolü olarak görülen suyun, tabiatı ve hayatı güzelleştirdiği kabul edilmektedir.⁶²⁶ İnsanlar birbirlerine dua ederken de "*su gibi aziz olasın*" demektedirler. Yolcuların arkasında serpilene suya kadar o pek çok iyiliğin kaynağıdır. Anadolu'da susuz bir cennet tasavvur edilemez. Kutsal kabul edilen zemzem suyunun da bu anlayışın oluşmasında etkisi olmalıdır.

⁶²⁵ Chase, *A.g.m.*, s. 81-82.

⁶²⁶ Tapper, *A.g.m.*, s.221, 225.

G. Türk Mutfağı Bütünü İçerisinde Yerel Mutfaklar

Anadolu Türk mutfağı denilince belli başlı bir takım özellikler akla gelmektedir. Bunlar arasında ekmeğin ana yiyecek olması, çorba ve bulgurun çok tüketilmesi, tatlandırıcı olarak yemeklerde meyve ve kuru meyvelerin kullanılması, hamur işleri, ana yemek olarak kebablar ve sulu yahnilerin öne çıkması, neredeyse bütün yemeklerde soğanın kullanılması, domuz etinin yenmemesi ve alkollü içkilerin yaygın tüketilmemesi sayılabilir. Türk kültürü ve İslam'ın ana çerçevesini oluşturduğu Anadolu Türk mutfağı coğrafi farklılıklardan dolayı bölgeler hatta yöreler arasında bazı farklılıklar göstermektedir. Ancak bu farklılıklar genel yemek adabı, usulü ve yukarıda sayılan ana çizgiler içerisinde çeşitli sebeplerle tali farklılıklar olarak ortaya çıkmaktadırlar.

Güney Doğu bölgesinde hamur tatlıları yaygın olarak tüketilmektedir. Ancak bölge mutfağının en bilinen özelliği baharatlı kebablardır. Bölge mutfağında mercimek ve bulgurun da özel bir yeri bulunmaktadır. Etin genellikle kıyma olarak tüketildiği bölgede, çiğ köfte, içli köfte ve mercimek köfte gibi yemekler yaygındır. Özel günlerde çiğ köfte, içli köfte, yuvarlama, yoğurtlu ufak köfte ve baklava vazgeçilmeyen yemekler arasında bulunmaktadır. İçli ve çiğ köfteler kebablar ve lahmacunla birlikte Türkiye geneline yayılmayı başarmış bölgenin karakteristik yemekleri arasında bulunmaktadır.⁶²⁷ Her bölgede görüldüğü üzere bazı yemekler sadece yerel olarak bilinmektedir. Diyarbakır'da yapılan *meftune* isimli yemek de, diğer bölge ve yörelerde bilinmeyen bu şehre özgü bir yemektir.⁶²⁸

Akdeniz illerinde ise bulgur, nohut, susam ve sebzeli yemekler öne çıkmaktadır. Daha çok zeytinyağının kullanıldığı bölgede mutfaklarında özel günlerde Arap aşısı, sütlü çorba, kısır, analı-kızlı, keşkek, künefe çok yapılan yemekler arasındadır.⁶²⁹ Bölgeye özgü bir yemek olan kısır, son yıllarda Türkiye geneline yayılmış bulunmaktadır. Ayrıca Adana'nın acılı kebabı, Hatay'ın künefesi ve Maraş'ın dondurması da bölgeden ülke geneline yayılmayı başaran yiyecekleri arasındadır. Bölgede yöreler arasında da farklılıklar görülmektedir. Diğer yörelerde

⁶²⁷ Baysal, Ayşe, *Beslenme Kültürümüz*, Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları, 2002, s. 89.

⁶²⁸ Tezcan, A.g.m., s. 123.

⁶²⁹ Baysal, A.g.e., s. 88.

bilinmeyen Çukurova civarına ait çok sevilerek yenilen *humus* yemeği bunun güzel bir örneğidir.⁶³⁰

Doğu Anadolu’da tahıl ve hamur işleri yaygın olarak tüketilmektedir. Zeytinyağı Doğu Anadolu mutfağında pek bir yer bulamıştır. Son yıllarda ise tereyağı ve iç yağının yanında margarinler de bölge mutfağında yerini almış bulunmaktadır. Doğu Anadolu’da yarma ve bulgur, yoğurt ve peynir oldukça çok tüketilmektedir. Bölgede çok sevilmesine rağmen ekonomik sebeplerden dolayı et az tüketilmektedir. Özel günlerde etli yemekler, kuru baklagilli yahniler, yoğurtlu çorbalar, kete, pişi ve kadayıf tercih edilen yemekler arasındadır.⁶³¹ Malatya’da asma, dut, fasulye gibi pek çok yaprak çeşidinden yapılan sarmalar, yöreye özgü bir damak tadı olarak tüketilmektedir. Ayrıca su böreği ile Erzurum’un cağ kebabı bölgeden bütün ülkeye yayılmayı başarmış pek çok yemekten ikisi olarak zikredilebilir.

Tahıl ve hamur işlerinin yaygın olarak tüketildiği bir diğer bölge de İç Anadolu’dur. Özellikle buğday ununun ve bulgurun bölge mutfağında özel bir yeri bulunmaktadır. Bunlardan başka bölgede koyun eti, yoğurt, patates ve diğer sebzeler de çok tüketilmektedir. Özel günlerde bölge mutfaklarında kuzu tandırını, bulgur pilavını, nohutlu yahniyi, su böreğini, mantıyı, un helvasını ve sütlacı daima görebilmek mümkün olmaktadır.⁶³² Başta Yozgat olmak üzere Orta Anadolu’da kışın en gözde yemek arabaşıdır. Kayseri’de mantı, Konya’da etli ekmek veya pide öne çıkmaktadır.

Ege bölgesi mutfağının diğer bölge mutfaklarından farkı, sebzelerin daha çok kullanılmasıdır. Bitkiler mutfağı Ege bölgesinde böğrülce, enginar, pırasa, patlıcan başta olmak üzere pek çok sebze yoğun olarak tüketilmektedir. Zeytinyağı en çok kullanılan yağdır. Keşkek, patlıcan böreği, mercimekli bükme, çeşitli yahniler özel günler yemekleri olarak da yapılmaktadırlar.⁶³³ Bölgenin Afyon yöresi, haşhaşlı çörekleri ile oldukça meşhurdur.

⁶³⁰ Tezcan, *A.g.m.*, s. 123.

⁶³¹ Baysal, *A.g.e.*, s. 89.

⁶³² *A.g.e.*, s. 89.

⁶³³ *A.g.e.*, s. 88.

Bütün bölge mutfaklarından izler taşıyan Marmara bölgesi mutfağı, başta İstanbul olmak zengin bir yemek kültürüne sahiptir. Bölgede buğday ürünleri, pirinç, koyun eti, yoğurt ve peynirler en çok tüketilenler arasında bulunmaktadır. Trakya yöresinde özel günlerde koyun etinden yapılan elbasan tava ünlüdür. Ayrıca gaziler helvası ve peynir helvası da Trakya’da sıklıkla yapılan yemekler arasındadır. Silivri’nin yoğurdu, Edirne’nin peyniri, İstanbul’un kazandibi ve tavukgöğsü gibi sütlü tatlıları bölgenin diğer ünlü yiyecekleri arasında sayılabilir.⁶³⁴

Karadeniz bölgesi mutfağına bakıldığında hamsi ve hamsili yemekler, mısır ekmeği ve yemekleri, karalahana, patates ve fasulye gibi yemekler öne çıkmaktadır. Bölgede özel günlerde içli tavuk, hamsili pilav, ovmaç çorbası, sütlaç, Çerkez tavuğu, un ve ırmik helvası çok tüketilmektedir.⁶³⁵ Karadeniz, Marmara ve Ege bölgelerinin ortak bir özelliği su ürünleri tüketimidir.

İklimin, coğrafyanın ve bölgelerde yaşamış eski ve yaşayan yakın milletlerin etkileriyle oluşmuş olan yemek yapımında kullanılan malzeme ve yemek tekniklerindeki bazı farklılıklar, esasında ana gövdeye bağlı bir ağacın dalları gibidirler. Son yıllarda medya, göç ve iletişim gibi gelişmelerin etkisiyle yerel mutfaklar, genel mutfağın içerisinde daha çok görülmeye başlamışlardır.

H. Bir Mekân Olarak Anadolu Türk Evinde Mutfak

Türkler, ana yurtları Orta Asya’dan getirdikleri kültür ve mimari anlayışlarını, Anadolu’nun birikimiyle birleştirerek zenginleştirmişlerdir. Anadolu’nun değişik bölgelerinde farklı mutfak mekânları ortaya çıkarmışlarsa da, ana çizgileri itibarıyla Anadolu Türk evindeki mutfak, Türk kültürünün ve İslam’ın ana çizgilerini taşımıştır ve taşımaya da devam etmektedir.

Eski Türklerde oturan mekân aynı zamanda mutfak olarak da kullanılmaktaydı. Zamanla konut mimarlığı geliştikçe, mutfak da ayrı bir mekân olarak tasarlanmaya başlandı. Mutfağa yardımcı bir mekân olarak yiyeceklerin depolandığı kiler de, genellikle mutfakların hemen yanına inşa edilmeye başlandı.

⁶³⁴ Baysal, *A.g.e.*, s. 89.

⁶³⁵ *A.g.e.*, s. 88.

Eski Türk mutfağı sadece yemek pişirilen bir mekân değil; oturulan, dinlenen ve sohbet edilen sedirlerle kaplı bir kültür ünitesiydi.⁶³⁶

Orta Asya'da Türklerin kullandıkları yaygın mesken türü *topakev*'dir. Topakevin ortasında ısınmak ve pişirmek için bir ocak bulunmaktaydı. Kışın ve soğuk havalarda pişirme burada yapılmaktaydı. Havanın uygun olduğu zamanlarda ise, çadırın önündeki avluda yemek pişirilirdi. Topakevin bir köşesinde çitle ayrılmış mutfak ve su kapları bulunmaktaydı. Sayıları oldukça azalmakla birlikte bugün bazı göçer Türkmen topluluklarında bu uygulama hala görülmektedir.⁶³⁷

Hun ve Göktürk dönemiyle ilgili çadır veya konutların mutfak bölümleri hakkında yeterince bilgi mevcut değildir. Uygur evlerinde ise bir mutfak bölümü bulunmaktaydı. Ayrıca evin avlusunun bir kenarında da, pişirme işlemi yapılmaktaydı.⁶³⁸

Selçuklu dönemi evlerinde *aşlık*, *aşocağı* ve *aşdamı* isimleriyle mutfak bölümü bulunmaktaydı. Mutfağın içerisindeki pişirme ocak ya da tandır yardımıyla yapılmaktaydı. Kadınlar burada sedire oturup yemek hazırlamaktaydılar. Kaplar *görünçlük* veya *sergen* denen raflara dizilmekteydi. Bu, yukarıda da belirtildiği üzere Kaşgarlı Mahmud'un *Dîvânü Lügâti't-Türk* isimli eserinden de anlaşılmaktadır.⁶³⁹

Anadolu Türk-İslam mutfağının şekillenmesinde tasavvuf mekânları olan tekke ve zaviyelerin büyük katkısı olmuştur. Eskiden köyde hatta bazen şehirlerde evlerde yemeklerin pişirildiği ayrı bir mekân bulunmuyordu. Yemek evin yaşanıldığı odadaki ocakta pişirilmekteydi. Yaz günlerinde ise, evin dışında ayrı bir ocak veya sobada yemekler pişirilmekteydi. Modernleşme ile birlikte yaygınlaşan mutfak aletleri ile evlerde yemek pişirmek için ayrı alanlar ayrılmaya başlandı. Eskiden pişmiş topraktan yapılan bir takım mutfak aletlerinin yerini cam, plastik ve çelikten yapılan aletler almaya başlamıştır.⁶⁴⁰

Anadolu'nun kır bölgelerinde mutfak düzeni standart bir özellik göstermektedir. Mutfakta üst üste beş veya altı kat terek bulunmaktadır. Tereğin en

⁶³⁶ Ögel, *A.g.e.*, c. III, s. 41.

⁶³⁷ Karpuz, Haşim ve Karpuz, Emine, "Anadolu Türk Evinde Mutfak", İçinde: M. Sabri Koz, *A.g.e.*, c. I, s. 390.

⁶³⁸ *A.g.m.*, s. 390.

⁶³⁹ *A.g.m.*, s. 390.

⁶⁴⁰ Sauner, *A.g.m.*, s. 274.

alt rafında testi, ibrik, el leğeni gibi eşyalar dizilmektedir. Onun üstünde ise tencereler, daha üstünde kaplar, sahanlar, daha da üstünde kuşane, çorba tasları, en üste tepsiler, çini tabaklar konulmaktadır. Kapların altına ise dantelalı bezler serilmekteydi. Türklerde oldukça zengin mutfak araç ve gereçleri bulunmaktadır. Kazanlar, büyük tencereler, siniler, tepsiler, bakır sahanlar, tavalar, güğümler, çömlekler, bakraçlar, kepçeler, sefer tasları, kâseler mutfakların belli başlı araçlarıdır. Bu araçların bu kadar çeşitli oluşu Türk mutfağının zenginliğini göstermektedir. O kadar ki, Türk kültüründe önem verilen evin bu köşesi, eskiden kız istemeye gelenlerin de kararlarını etkileyecek bir yere sahipti.⁶⁴¹ Anadolu Türk evinde mutfak, evin en önemli bölümü olarak varlığını devam ettirmektedir.

Batı kültürünün etkisi ve mimaride meydana gelen gelişmeler, Türk evlerinde mutfağın mimarisini değiştirmiştir; ancak bu değişim mekân, eşya ve dekorasyondan ileri gidememiştir. Amerikan tarzı oturlan oda ile bitişik mutfaklar denenmişse de, dini duyarlılıktan dolayı bu girişimler dindar Türk halkının çoğunluğu tarafından benimsenmemiştir. Gününün büyük kısmını mutfakta geçiren ev hanımları, televizyonunu da buraya almıştır; ama mutfağından çıkmamıştır. Bu durum, hem hazır yiyeceklere karşı belli bir direnci sağlamış, hem de akşam yemeklerinde aileyi bir araya toplama geleneğini devam ettirerek aile bağlarının gevşemesini engellemiştir.

İ. Türk Mutfağının Dünya Mutfaklarındaki İzleri

Fransız ve Çin mutfakları gibi dünyanın büyük mutfaklarından biri olarak görülen Türk mutfağı, uzun süren ve etkili olan bir imparatorluk mutfağı olması sebebiyle de pek çok milletin mutfağında izler bırakmıştır. Bugün bütün dünyada üretilen ve sofraların vazgeçilmez yiyeceği haline gelmiş olan yoğurt ve ayran, Türkçe ismiyle diğer millet mutfaklarına Türklerin armağanıdır. Daha sert olan bu yüzden küçük fincanlarla içilen kahve de, “*Türk Kahvesi*” olarak dünya mutfaklarına yine Türk damak zevkinin bir hediyesidir. Bu usulle kahve yapmayı Avrupa’ya

⁶⁴¹ Koşay, Hamit Z. ve Ülkücan, Akile, *Anadolu Yemekleri ve Mutfağı*, Ankara: MEB Yayınları, 1961, s. 12.

Türkler götürmüş ve oradan da bütün dünyaya yayılmıştır. Araplardan *araki* ismiyle alıp diğer ülke mutfaklarına götürdüğümüz bir içecek türü de rakıdır. Rakı, her ne kadar dini yasaktan dolayı Türk halkının çoğunluğunda yaygın olmamışsa da, bir Türk içkisi olarak Balkanlar'da ve dünyanın pek çok ülkesinde bu isimle yayılmıştır.⁶⁴²

Orta Asya Türk cumhuriyetlerinde adı *şaşlık* olan *şişkebab*, birçok ülkenin mutfağında görülmektedir. Rusya, Çin ve Balkan ülkeleri başta olmak üzere şiş kebab, Türk mutfağının özgün bir yemeği olarak pek çok dünya mutfağında yerini almıştır. Bu etki sadece şiş kebabla sınırlı kalmamış, özellikle son elli yıl içerisinde *döner kebab* da diğer millet mutfaklarındaki yerini almaya başlamıştır. Günümüzde Balkan ülkeleri başta olmak üzere, Avrupa'nın hemen her yerinde, Amerika'da, Kafkas ülkelerinde, Arap dünyasında ve Orta Asya'da döner kebabı yapılmaktadır.⁶⁴³

Türk mutfağının Arap ve Balkan ülkeleri (özellikle Yunanistan) mutfaklarına soktuğu ve kökeni konusunda tartışmaların günümüzde de sürdüğü bir diğer yiyecek de baklavadır. Bu ince, karmaşık ve estetik açıdan oldukça gelişmiş olan tatlı türünün göçebe Türkler tarafından geliştirilemeyeceği düşünülmektedir. Halbu ki, meselenin çözümü de Türklerin göçebe hayatında saklı bulunmaktadır. Yaşadıkları hayat şartları gereği yemek yapamaya pek zaman bulamayan göçebe Türkler, yiyeceklerini önceden hazırladıkları kurutulmuş veya yarı pişirilmiş olarak yanlarında taşımak zorundaydılar. Önceden yapıp kurutarak yanlarında taşıdıkları yufkaları da kısa sürede yağ, süt veya su ile yumuşatıp veya kızartıp yemektedirler. Bazen bu işlem sırasında üst üste konarak hazırlanan yufkalar arasına besin değerini artırmak için peynir, kuru yemiş gibi besinler de koymaktaydılar. Kırdan çabucak ve kaba bir şekilde hazırlanan bu yiyecek; daha sonra Topkapı Sarayı'nın olağanüstü yaratıcılığında geliştirilerek fırında pişirilen, yufkaları ince ince açılan çok katlı bir tatlı haline getirilmiştir.⁶⁴⁴

⁶⁴² Nasrattinoğlu, İrfan Ünver, "Türk Mutfağının Başka Ülkelerin Mutfaklarına Etkileri", İçinde: M. Sabri Koz, *A.g.e.*, s. 275.

⁶⁴³ Nasrattinoğlu, *A.g.m.*, s. 275.

⁶⁴⁴ Perry, Charles, "Göçebe Türkler, Katmerli Ekmek ve Baklavanın Orta Asya'daki Kökleri", İçinde: Zubaide ve Tapper, *A.g.e.*, s. 85 – 89.

Uzun yıllar Osmanlı devletinin yönetiminde kalmış milletlerin mutfaklarında Türk yemeklerinin isimlerine bugün de rastlanılmaktadır. Osmanlı yemek geleneği hala geniş bir coğrafyanın mutfağını biçimlendirmeye devam etmektedir.⁶⁴⁵ Türk kökenli oldukları kabul edilen ve 150 yıl Osmanlının yönetiminde kalan Macar mutfağında Türkçe yemek isimleri oldukça fazladır. Dünyaca ünlü Macar yemeği olan *gulaş*, Türklerin de yaptığı *kul-aşı*’dır. Ayrıca *tarhonya* (tarhana), *tyük* (tavuk), *padlizsan* (patlıcan), *bamya* (bamya), *spenot* (ıspanak), *güvecs* (güveç), *gesztenye püre* (kestane püre), *pide* (pide), *alma* (elma), *cseressznye* (kiraz) gibi isimler de, Macar mutfağında Türk mutfağının izlerini gösteren pek çok yiyecek isminden bazılarıdır.⁶⁴⁶

Osmanlı devletinin çok önem verdiği ve bugün de Türkiye Cumhuriyeti’nin iyi ilişkiler kurduğu Polonya (Lehistan), bir dost ülke olarak Türk mutfağından oldukça çok etkilenmiştir. *Şiş kebab*, *şaşlık*, *baklava*, *arpuz* (karpuz), *havla* (*helva*) gibi yiyecekler bugün bu isimlerle varlığını korumaya devam etmektedirler.⁶⁴⁷ Son yıllarda iki ülke arasında artan ilişkilerin etkisi ve bu ülkede açılan Türk lokantalarının artması gibi sebeplerle, Türk mutfağı Polonya’da her geçen gün daha da görünür olmaya başlamıştır.

Tarih içerisinde dostça yaşadığımız diğer bir ülke de Romanya’dır. Osmanlının ve devamı olan Türkiye Cumhuriyeti’nin bu ülkeye her zaman ayrıcalıklı davranması, Türk kültürünün, Romen kültürünü pek çok alanda olduğu gibi mutfağında da oldukça çok etkilemiştir. Günümüz Romen mutfağında pastırma, ıspanak, fasulye, kiraz, kayısı, baklava gibi ürün isimleri, telaffuzları da aynı olarak kullanılmaktadır. Son yıllarda Türk iş adamlarının bu ülkede yoğun olarak bulunmasından dolayı döner kebab, Türk ekmeği gibi ürünlerde Romen mutfağının vazgeçilmezleri arasına girmiş bulunmaktadır.⁶⁴⁸

Beş yüz yıldan fazla Türk egemenliğinde kalmış olan Bulgaristan, tarihten gelen yakınlık, hatta akrabalık ve bu ülkede hatırı sayılır miktarda Türk nüfusunun

⁶⁴⁵ Fragner, *A.g.m.*, s. 52.

⁶⁴⁶ Nasrattınoğlu, *A.g.m.*, s. 276.

⁶⁴⁷ Bauer, Lucyna Antonowich ve Dubinski, Aleksander, *Türkçe-Lehçe, Lehçe-Türkçe Sözlük*, Varşova: 1983.

⁶⁴⁸ Nasrattınoğlu, *A.g.m.*, s. 277.

bulunması gibi sebeplerden dolayı Türk kültürünün yaygın olarak görüldüğü bir ülke olmuştur. Bu ülkede Türk mutfağının etkisi de yoğun olarak görülmektedir. Sofya’da her hangi bir lokantada bulunan yemeklerin yarıdan fazlasının isimleri ile birlikte Türk yemekleri olduğu görülmektedir. Bu yemeklerden bazıları şunlardır: *Kurban Csorba* (kurban çorbası), *musaka kartofi* (patates musakkası), *zarzavat* (zerzevat), *kavarma Sofia* (Sofya kavurması), *kebabçete* (kebab), *küfteta* (köfte), *şişçeta* (şiş kebab), *pirzola* (pirzola), *skara* (ızgara), *baklava* (baklava).⁶⁴⁹ Daha çok uzatılabilecek bu liste Bulgar mutfağında Türk mutfağının etkisinin oldukça derin olduğunu göstermektedir.

Türk mutfağının etkilediği diğer bir Balkan ülkesi de, din birlikteliğimizin de olduğu Arnavutluk’tur. Pek çok yemek ve ürün Türkçe isimleriyle Arnavutluk mutfağında asırlarca devam eden birlikteliğin derin izlerini ortaya koymaktadır. Arnavutluk’ta her hangi bir şehrin lokantasında girildiğinde, yemek isimleri ve adabıyla bir Türk lokantasından farklı yanlar çok az bulunacaktır. *Pilaf* (pilav), *Qofte İzmiri* (İzmir Köte), *tasqebape* (tas kebab), *tasqebape sade* (sade taskebab), *tasqebape me patate* (patatesli tas kebab), *shish qebape* (şiş kebab), *patlixhane* (pathican), *panxhari* (pancar), *sheqerpare* (şekerpare), *kompostu* (kompostu), *tava Elbasani* (Elbasantava), *pilaf* (pilav), *salce* (salça), *turli* (türlü), *bamje* (bamya), *barbunja* (barbunya), *zarzavate* (zerzevat) gibi bir Türkün kulağına yabancı gelmeyecek yemek ve ürün isimleri ona kendi ülkesinde olduğu hissini verecektir.⁶⁵⁰

Makedonlar, Türkler ve Arnavutların yaşadığı Makedonya, 600 yıl Osmanlı yönetiminde yaşamışlığın bütün kültürel izlerini taşımaktadır. Yukarıdan beri sayılan ülkelerin Türk sosyal ve kültürel hayatına katkıları olduğu muhakkaktır. Ancak asıl etkinin zamanın süper gücü olan Türkler tarafından yapıldığı da bir gerçektir. Mutfığa dair Makedonya için burada söylenecek olanlar Kosova, Bosna-Hersek, Hırvatistan, Sırbistan, Karadağ ve Slovenya için de geçerlidir.⁶⁵¹ Yemek isimlerinden ürün isimlerine, yemek araç-gereç isimlerinden mutfakla ilgili bütün meslek

⁶⁴⁹ Nasrattınoğlu, A.g.m., s. 277.

⁶⁵⁰ A.g.m., s. 277-79.

⁶⁵¹ Ago, Arif, ‘‘Makedon Mutfığında Türk Yemekleri ve Türkçe’nin Etkisi’’ İçinde: *Birinci Milletlerarası Yemek Kongresi (Türkiye 25-30 Eylül 1986 Ankara)*, Haz: Feyzi Halıcı, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 1988, s. 21-30.

dallarının isimlerine kadar Türk mutfağının etkisi yoğun biçimde görülmektedir. Bunlar arasında *keşkek*, *kuskus*, *musaka* (musakka), *dolma türli* (türülü), *guveç* (güveç), *sucuk*, *sultanski biftek* (sultan bifteği), *paşin kufte* (paşa köfte) *baklava*, *şekerpare*, *havla* (helva), *sutliyaş* (sütlaç), *kadayıf*, *tulumba*, *çorba*, *şeriye* (şehriye), *paça çobanska salata* (çoban salata), *limonata*, *şira*, *salep*, *boza*, *şerbet*, *kafe-Turke* (Türk Kahvesi), *rakı* gibi yemek ve içecekler daha pek çokları arasından akla ilk gelenler olarak sayılabilir.⁶⁵²

Türk mutfağının etkisi altında olan bir diğer batı komşumuz da Yunanistan'dır. Zeytinyağlılar ve deniz ürünleri konusunda Türk mutfağına katkıları bulunan Yunan mutfağı, baskın bir güç olan Osmanlı Türk mutfağının yoğun bir etkisi altında kalmıştır. Yunan mutfağı üzerinde bitmiş olmayan Türk mutfağının etkisi günümüzde de artarak devam etmektedir. Kuru fasulye, güveç, yemeklerden sonra içilen Türk kahvesi, börek, dolma, baklava, kebab ve köfte gibi yemeklerin bazılarının isimleri değişmiş olsa da, yapıları ve kullanılan malzeme olarak tam olarak Türk mutfağından alınmışlardır.⁶⁵³

Türk mutfağının bu coğrafyadaki derin etkisinin anlaşılabilmesi için yukarıdakilere ek olarak tava, cezva (cezve), tepsiya (tepsi), tencere, kaşika (kaşık), çatal, sini, sofras, avan (havan), maşkrapa (maşraba) yemek araçlarına; akçıya (aşçı), burekçıya (börekçi), kasapın (kasap), furunciya (fırıncı) meslek isimlerine yine onlarcası arasından örnek olarak verilebilir.⁶⁵⁴

Türk mutfağının etkisinin görüldüğü bir başka coğrafya da Ortadoğu'dur. Osmanlı Devleti'nin dağılmasından sonra ortaya çıkan yeni Arap ülkelerinde, özellikle Türk kültürünün yoğun hissedildiği Irak, Suriye, Lübnan, bütün Filistin bölgelerinde ve Mısır'ın elit kesimi arasında Türk mutfağının etkisi daha fazla olmuştur. Bunlar arasında isimleri de Türkçe olan ve neredeyse Türkçe telaffuz edilen kebab, köfte, dolma, pek çok hamur işi çeşidi, yoğurt, baklava, helva gibi

⁶⁵² Sazdov, Tome, "Makedon Halk Yaratıcılığında Türkçe Yemek Terimleri", İçinde: *İkinci Milletlerarası Yemek Kongresi Türkiye 3-10 Eylül 1988*, Hazırlayan: Feyzi Halıcı, Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayınları, Ankara: 1989. s. 403-405.

⁶⁵³ Tayfur, Muhittin ve Nezir, Selma, "Batı Trakya ve Yunanistan Mutfağı Beslenme Alışkanlıkları", İçinde: Toygar, A.g.e., s. 127-134.

⁶⁵⁴ Ago, A.g.m., s. 21-30.

yemekler örnek olarak gösterilebilir. Buradaki benzerlik bir türdeşlikten ziyade dinin de sağladığı özde bir benzerliği göstermektedir.⁶⁵⁵

Batısındaki kültürlerin mutfağına tarih boyunca genelde kapalı kalmış olan İran, daha çok doğusundaki ülkelerden etkilenmiştir. Dolayısıyla İran mutfağını Osmanlı'dan ziyade, Orta Asya'daki eski Türkler etkilemişlerdir. İran mutfağında kullanılan yoğurt, beyaz peynir, yoğurt kurusu (kurut), öğütülmüş kuru yoğurt olan kaşk (keş) gibi süt ürünleri ve yahni Orta Asya Türklerinin İran mutfağına kazandırdıklarıdır.⁶⁵⁶

Türk mutfak kültürünün etkileri bu sayılan mutfaklarla sınırlı kalmamıştır. Henüz tam olarak bir araştırılması yapılmamış olan Türk mutfağının diğer millet mutfaklarına etkileri, bu anlatılanlardan yola çıkarak bir imparatorluk mutfağı olarak daha pek çok milletin mutfağını etkilemiş olması kuvvetle muhtemel gibi görünmektedir. Bir örnek olması açısından Osmanlı Devleti'ne ve Türkiye Cumhuriyetine sınır olmayan dost ülke Pakistan mutfağı örnek olarak verilebilir. Türk mutfağından büyük ölçüde etkilenen Pakistan mutfağında kebab, köfte, helva, yoğurt, cacık, turşu gibi daha pek çok yemek Türkçe isimlerle bilinmekte ve yapılmaktadır. Tandır usulü et pişirme, eti pilav ile birlikte hazırlamak gibi Türk yeme pişirme usulleri Pakistan mutfağında yoğun olarak görülmektedir.⁶⁵⁷

Bütün bunlar göstermektedir ki, siyasi olarak Osmanlı İmparatorluğu dağılmasına rağmen, Osmanlı (Türk) mutfağı imparatorluğu büyük ölçüde ayakta kalmıştır. Bugün birbiriyle ve Türkiye ile bazen sorun yaşayan Ortadoğu ve Balkanlar'daki pek çok ülke, Osmanlı hayat tarzının ortak varisleridirler. Bu durumu ele veren en önemli kültürel gösterge ise, kendilerinin de katkıları olduğu mutfaklarında bulunan Osmanlı Türk mutfağı izlekleridir.

⁶⁵⁵ Zubaida, *A.g.m.*, s. 34.

⁶⁵⁶ Fragner, *A.g.m.*, s. 56.

⁶⁵⁷ Puri, Shama Tariq, "Pakistan ve Türk Yemekleri Arasındaki Benzerlik" İçinde: *İkinci Milletlerarası Yemek Kongresi (Türkiye 3-10 Eylül 1988 Konya)*, Haz: Feyzi Halıcı, Ankara: Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayınları, 1989, s. 368-370.

J. Yemek ve Kimlik: ‘Ne Yiyorsan Osundur’

İnsanın hayatiyetini devam ettirebilmesi için beslenmesi olmazsa olmaz tabii bir zorunluluktur. Ancak yemek sadece bir ihtiyaç giderici olarak biyolojik faaliyetten ibaret değildir. Yiyeceklerin elde edilmesi, işlenmesi, tüketimi her toplumda farklı birliktelikler ve ritüeller ortaya koymaktadır. Bu yüzden yemek, toplulukları birbirinden ayırıştıran içtimai bir simge olarak insanlığın hayatında var olmaktadır. Yemek, bir toplumun bütün şifrelerini içinde taşıyan kültürel bir olgudur. Bir toplumda yaşayan insanların ne ile nasıl beslendiğine bakarak o toplumunun dünya görüşü ve kültürel kodları hakkında bir kanaate varılabilmektedir. Fransız gastronom Jean Anthelme Brillat-Savarin’nin de (1755 -1826) söylediği: “*Bana ne yediğini söyle, sana kim olduğunu söyleyeyim*” ünlü sözü de yemeğin, insanın ve toplumun kimliğini tayin etmede önemini göstermektedir.⁶⁵⁸ Bütün insanlar yerler ve içerler; ama neyi, neden ve nasıl yedikleri onları diğerlerinden farklı kılmaktadır. Oruç, perhiz, domuz, şarap, böcekler, vejetaryenlik ve yeme-içme kalıpları kültürel kümeleşmelerin sınırlarını belirlemektedir. Anadolu Türk toplumu da bu kümeleşmede, pek çok tarihi ve kültürel mirası da içinde barındırmakla birlikte, Müslüman yakın doğu ve Müslüman Akdeniz kültür sınırları içerisinde yer almaktadır.

Batı’da yaygın olan “Türk su içer” sözü veya Türkiye’de Batılı deyince akla domuz ve şarabın gelmesi, yemek sembolizmi üzerinden kültürel kimlikleri ortaya koymaktadır. Bu durum bazen aynı şehri paylaşan farklı din mensupları için de geçerlidir. Türklerle gayri müslimlerin yüzyıllarca bir arada yaşamalarına rağmen, “Müslüman mahallesinde salyangoz satılmaz” gibi sert çizgilerle birbirinden ayrılmaları kültürel kimliğin oluşmasında yemek ve din birliği içerisinde mutfağın önemini göstermektedir. “*İnsanın kim olduğu ne yediğinden anlaşılır,*” diyen Alman atasözü de bu gerçeğin altını bir kez daha çizmektedir.⁶⁵⁹

Bir insanın doğduğunda içinde yaşadığı toplumun seslerini duyarak alışıp kullanması ve anadili haline getirmesi gibi, yemek ve tatlar için de aynı durum

⁶⁵⁸ Bober, A.g.e., s. 12.

⁶⁵⁹ Gürsoy, Deniz, “Yemek Üzerine Denemeler”, İçinde: Kamil Toygar ve Berkok Toygar, A.g.e., s. 389.

geçerlidir. İnsan kendinden önce belirlenmiş toplumsal yapıları tabii bir durum olarak kabul ederek onlara uymaktadır. İçinde yaşadığı ve alıştığı yapıların dışındakilerle karşılaştığında ise, sadece kendisinininkine benzemediği için garipsemektedir. Bu durum özellikle lezzet anlayışında görülmektedir. Çıtır çıtır çekirge yiyen Arapların; Batılıların sümüklü böceği, salyangozu, domuzu veya kaplumbağayı nasıl yiyebildiklerini anlayamaması; bir Müslüman veya Avrupalının denizanası, denizkırılancığı yuvası veya canlı maymun beyni gibi özel yemek yiyen Çinlileri tuhaf karşılamaları bunu göstermektedir.⁶⁶⁰ Bir Türkü iğrendiren domuzun veya salyangozun tadı değildir; salyangoz ve domuz yeme kavramıdır. Burada insanın yetiştiği toplum içerisinde oluşan duyguları öne çıkmaktadır. Belki de bu yüzden, kalp ile mide arasında bir bağ kurulmaktadır.⁶⁶¹ Ancak mideye giden yol kalpten geçse de, mideye gideceklerin ana çerçevesini dinler belirlemektedir. Domuz yiyen bir toplum Müslüman ve Yahudi değildir. İnsan neyi yerse o anda o olarak görülmektedir. Buradan hareketle Anadolu Türk toplumunun yedikleri ve yemedikleri ile beslenme tarzının ana hatları din tarafından oluşturulmuş bir İslam kimliğini yansıttığını söylemek mümkün olmaktadır.

K. Türk Mutfağında Helal Gıda Sorunu

Helal gıda sorunu, ilk önce Batı ülkelerinde yaşayan Müslümanların helal gıda ile beslenebilme ihtiyacının bir sonucu olarak ortaya çıkmıştır. Ancak daha sonra Batı kaynaklı veya Batı tarzı gıda endüstrisinin bütün dünyayı ele geçirmesiyle de, helal gıda arayışı halkı Müslüman her ülkenin bir sorunu haline gelmiştir. Son yıllarda gıda teknolojisinde meydana gelen gelişmeler, milletlerarası yoğunlaşan işlenmiş gıda ticareti, GDO'lu (Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar) ürünlerin insan sağlığını tehdit etmesi, daha çok kazanma ve koruma amaçlı ürünlere bilinmeyen maddelerin katılması, hangi hayvandan elde edildiği bilinmeyen jelâtinin pek çok üründe kullanılması, gıda endüstrisinde söz sahibi büyük kuruluşların hassasiyetleri dikkate almaksızın bütün inanç grupları için standart ürünler imal etmeleri, hayvan

⁶⁶⁰ Bober, *A.g.e.*, s. 20.

⁶⁶¹ Sauner, *A.g.m.*, s. 279.

kesim metotları ve gıda ticareti pastasından pay kapma gibi sebepler Türkiye’de ve diğer İslam ülkelerinde helal gıda tartışmalarını daha da alevlendirmiş bulunmaktadır. Tüketim ihtiyacını karşılamak için gelişen gıda endüstrisi, her gün yeni ürünler ve teknolojiler geliştirmekte ve bu yüzden de tüketici her gün yeni ve içeriği bilinmeyen bir gıda ürünüyle karşılaşmaktadır. Ticari maksatlı girişimler bir yana bırakılırsa, helal gıda konusu, yukarıda sıralanan sorunlar sebebiyle nüfusunun % 90’ından fazlasının Müslüman olduğu Türkiye’de, çözüm arayışlarını da içinde barındıran önemli bir mutfak sorunu olarak tartışılmaya devam edilmektedir.

Gıda üretimi yapan yerli ve yabancı firmaların, Müslüman tüketicilerin hassasiyetlerini dikkate almadıkları kanaati; kullandıkları hammaddelerin kaynağını, üretim şeklini ve katkı maddelerinin içeriğini yeterli bir biçimde açıklamamaları helal gıda konusunda insanları bir takım örgütlenmelere sevk etmiş bulunmaktadır. GİMDES (Gıda ve İhtiyaç Maddeleri Denetleme ve Sertifikalama Araştırmaları Derneği) bünyesinde kurulan Helal Ürünleri Araştırma Enstitüsü ve Dünya Helal Gıda Birliği Derneği (WHC) gibi sivil toplum kuruluşları TSE ve Diyanet İşleri Başkanlığı’nı da işin içine çekerek konuya tüketicinin dikkatini çekmek, bilinçlendirmek ve dinen sakıncası olmayan ürünlere sertifika vermek gibi faaliyetler yürütmektedirler.

Bugünün gıda endüstrisinde 3500’den fazla katkı maddesinin sanayi ürünlerine katılmak üzere pazarlanıyor olması,⁶⁶² insanları, yediklerinin ne olduğu ve dinen sakıncalı olup olmadığı konusunda daha duyarlı olmaya sevk etmektedir. İnsanlar hem satın aldıkları bir ürünün içeriğini bilmek, hem de o ürünün dini vecibelerine uygun olup olmadığı konusunda da bilgilenmek istemektedirler.

En çok tartışma konusu olan gıdalar, menşei bakımından içine haram olan maddelerin karıştığı düşünülen gıdalardır. Pek çok maddede kullanılan jelatin, peynir mayaları, koruyucu maddeler ilk akla gelenler olarak sıralanabilir. Bunlarla birlikte çikolatadan pastaya, bisküviden margarine kadar yüzlerce gıdada kullanılan katkı maddeleri bu listeyi daha da uzatmaktadır. Bunlar yapılırken kullanılan maddeler içinde domuz unsuru, murdar hayvanın eti, kemiği, derisi veya başka bir parçası

⁶⁶² Büyüközer, Hüseyin Kâmi, Gıda Raporu (Yediklerimiz Helal Mi? Haram Mı?), İstanbul: Nizam Yayınevi, 1994, s. 48.

kullanılmış ise; asıl madde değiştirilerek peynir, jelatin, ekmek, şeker, kapsül gibi ürünler haline getirilmiş ise; ya da az alkolün çok helal sıvıya katılarak rengi, tadı, kokusu, sarhoş etme niteliği kaybedilerek başka bir hale sokulmuş ise bu durumdaki ürünlerin helallliği veya haramlığı Müslüman tüketicilerin kafasını meşgul etmektedir. Bu ürünlerin helal veya haramlığı konusunda gıdacıların ve kimyagerlerin değişimin ölçüsünü söylemelerine göre de İslam fıkıhçıları bir hüküm vermektedirler.⁶⁶³

Jelatin ve koruyucu maddelerin, yapımında ne kullanılırsa kullanılsın kimyevi olarak değiştiği, adları ve mahiyetleri bakımından artık başka maddeler olduğu konunun uzmanları tarafından açıkça ifade edildikten sonra, bu maddelerin haram olmaktan çıktığı düşünülmektedir. Ancak, bu maddelerin pis veya sağlığa zararlı olma ölçülerine göre mekruh veya haram olabilecekleri de eklenmektedir. Bu yaklaşıma göre yukarıda isimleri geçen maddeler bazı fıkıhçılara göre haram kapsamında görülmemektedirler.⁶⁶⁴ Buna karşılık diğer bazı fıkıhçılar ise, şüpheli şeylerden kaçınmanın dini bir gereklilik olduğundan hareketle, bu konudaki tereddütlerini devam ettirmektedirler.

Katkı maddelerinin dışında kalan hormonlu (GDO’lu), korumalı, suni gübreli yiyecek ve içeceklerin helallliği konusunda ise, sahanın uzmanlarının bu tür yiyeceklerin durumu veya sağlığa zararları ile ilgili bir kanaatleri oluşmadığı için, fıkıhçılar da bu tür yiyeceklerin helal ve haram boyutunu henüz ele alamamışlardır.⁶⁶⁵

Meselenin bu kadar karmaşık olmasından dolayı, helal gıda konusunda, gıdanın üstüne yalnızca “içinde domuz ürünleri ve alkol yoktur” yazmak, dindar açısından yeterli görülmemektedir. Çünkü haram olan yiyecek yalnızca domuz eti ve şaraptan ibaret değildir. Dinî bakımdan usulüne uygun olarak boğazlanmamış hayvanların eti ile köpek, kedi, eşek, kurt, fare gibi birçok hayvanın eti ve içeceklerin sağlığa zararlı olmaması ile rengi, tadı ve kokusu belli olacak ölçüde haram bir şeyin ürünün içine katılmamış olmasında gerekmektedir.⁶⁶⁶

⁶⁶³ <http://www.hayrettinkaraman.net/makale/0437.htm>, 12.05.2012.

⁶⁶⁴ <http://www.hayrettinkaraman.net/makale/0590.htm>, 13.05.2012.

⁶⁶⁵ <http://www.hayrettinkaraman.net/makale/0590.htm>, 11.05.2012.

⁶⁶⁶ <http://yenisafak.com.tr/Yazarlar/?i=31551&y=HayrettinKaraman>, 15.05.2012.

İnsanları helal gıda konusunda teyakkuza sevk eden sebeplerin başında, Türkiye’de onlarca domuz yetiştirme çiftliğinin faaliyet göstermesi bulunmaktadır. Bu çiftliklerde takriben yılda 700.000’den fazla domuz yetiştirildiği ve bu hayvanlardan elde edilen yaklaşık üç milyon kg etin bir kısmının da iç piyasada eritildiği⁶⁶⁷ iddiaları bu hassasiyetleri daha da tetiklemektedir. Türkiye’de bir yılda tüketilen toplam kırmızı et miktarının altı milyon kg civarında olduğu⁶⁶⁸ düşünüldüğünde, üretimdeki şeffaflık oluşturuluncaya kadar helal gıda konusunun Türk mutfağının önemli bir sorunu olarak tartışılmaya devam edeceği anlaşılmaktadır.

Bugün Türk gıda sanayinin helal gıda konusundaki en büyük sorunlarında biri de, etiketleme ve ambalajlamada katkı maddelerinin menşeinin açık olarak verilmemesidir.⁶⁶⁹ Dünyada olduğu gibi Türkiye’de de rakamların önlerine ‘E’ harfi getirilerek rumuzlandırılan katkı maddelerinin pek çoğunun insan sağlığına zararları tartışılmaktadır. Ancak bu maddelerin sağlık yönü ile birlikte, helal ve haramlığı da Müslümanı ilgilendirmektedir. Türk gıda ve ilaç sanayinde kullanılan ve dışarıdan ithal edilen jelatin de bu neviden bir katkı maddesidir. Avrupa ülkelerinde seküler bir gıda anlayışı olduğundan meseleye sadece sağlık açısından bakılmaktadır. Bu yüzden tüzüklerinde herhangi bir sınırlama olmadığı için mezbahalardan karışık olarak alınan domuz, sığır, koyun deri parçaları ve kemikleri fabrikalarda işlenerek jelatin elde edilmektedir. Ayrıca, tıpta ve gıda endüstrisinde bit, yengeç, kan ve domuzun pankreasından kursağına varıncaya kadar her organından elde edilen katkı maddeleri üretilmektedir;⁶⁷⁰ ama bunlar etiket ve ambalajlarda açık olarak verilmemektedir.

Bu ve benzeri sebepler Türk mutfağında bir helal gıda sorununu ortaya çıkarmış; ama aynı zamanda meselenin çözümü için de ürünlerde helal gıda damgasına yönelik yoğun çalışmaları da başlatmıştır. Bütün bunlar, Türk mutfağının şekillenmesinde ve kimlik kazanmasında dinin belirleyici etkisinin oldukça güçlü olduğunu göstermektedir.

⁶⁶⁷ http://www.gidaraporu.com/yeniden-gida-raporu_g.htm, 15.05.2012.

⁶⁶⁸ Karaman, Hayrettin, Hayatımızdaki İslam, İstanbul: İz Yayıncılık, 2006, s. 176.

⁶⁶⁹ http://www.gidaraporu.com/yeniden-gida-raporu_g.htm, 15.05.2012.

⁶⁷⁰ Büyüközer, A.g.e., s. 19.

Sonuç

İbn Haldun'un ve Mary Douglas'ın yemek teorileri çerçevesinde ele alınan bu çalışmada, tarihi seyir içerisinde dünyanın en büyük mutfaklarından biri haline gelmiş olan Anadolu Türk mutfak kültürünün din ile ilişkisi incelenmiştir.

Yaratılışı gereği hayatiyetini devam ettirebilmesi için beslenmeye mecbur olan insanın tarihi, aynı zamanda beslenmenin de tarihidir. Besini elde etme, işleme ve saklama gibi yöntemleriyle bir kültür meydana getiren insanoğlu diğer canlılardan ayrılmaktadır. İnsanların ne yedikleri, coğrafi ve iklim koşulları ile birlikte, onların kültürü ve inancıyla şekillenmektedir. İnsan, yeryüzünde yaşadığı günden bugüne hep din gerçeği veya olgusu ile iç içe yaşamıştır. Din, mutfak kültürlerinin oluşmasında değişmeyen bir öz olarak çekirdek görevi yapmaktadır. Yaratılışı gereği yemeye mecbur olan insanı, beslenme konusunda en çok sınırlayan dini inancıdır. Dinlerin beslenmeye farklı yaklaşmasıyla da, değişik beslenme rejimleri ortaya çıkmıştır. Oruç, perhiz, domuz eti, şarap, sürüngenler-böcekler gibi yiyecekler veya vejetaryenliğe karşı dinlerin tavrı, aynı coğrafyada yaşasalar bile, toplumların kültürel kümeleşmelerinin sınırlarını belirlemiştir.

Her toplumun mutfak kültürü, içinde yaşadığı yörenin dini inancı, coğrafi şartları, tarım özellikleri, sosyo-ekonomik şartları ve diğer toplumlarla olan etkileşim durumuna göre şekillenir. Bu sayılan faktörlerdeki her hangi bir değişim mutfak kültürüne de yansımaktadır. Mutfak kültürleri bu şekilde etkileşip değişerek zenginleşmekte; ya da başka bir mutfak kültürünün içerisinde yöreselleşmekte veya kaybolmaktadır.

Bir toplumun neyi nasıl yediği veya neyi neden yemediği o toplumun bütün kültürel şifrelerini içinde barındırmaktadır. Bu yüzden mutfak, kültürün en zor değişen alanı olarak da, toplumların kültürel kodlarını en uzun süre içinde taşıyan bir unsur olma özelliğine sahip olmaktadır.

Çin ve Fransız mutfaklarıyla birlikte dünyanın üç büyük mutfağından biri olarak görülen Türk mutfağının, dünya mutfakları içerisindeki yerini tespit

edebilmek için, genel geçer diğer mutfak kültürlerine ve bu mutfak kültürlerinin oluşmasında onların geçmişte veya şu anda sahip oldukları dinlerine de bakmak gerekmektedir. Dünya mutfakları belli kıta ve bölgelere göre birbirinden farklı bir takım özellikler göstermektedirler. Uzakdoğu ve Güney Asya mutfaklarına pirinç ve deniz ürünleri damgasını vurmuştur. Andolu Türk mutfağının da temellerinin oluştuğu Orta Asya mutfakları ise, kırmızı et, süt ve tahıl ürünleri üzerine kurulmuştur. Medeniyetler beşiği ve aynı zamanda tarımın ilk yapıldığı yer olarak bilinen Ortadoğu bölgesi, ikliminin çeşitliliği ve onlarca medeniyetin mirasına sahip olması gibi sebeplerle zengin bir mutfığa sahip olmuştur. Kuzey Afrika dışarıda tutulursa, ilkel tarıma ve avcılığa dayanan çöl altı olarak bilinen kara Afrika mutfakları geçmişte olduğu gibi mütevazı özelliklerini bugün de devam ettirmektedirler. Antik Yunan'ın, Roma'nın ve Hristiyanlığın ana çizgilerini oluşturduğu Avrupa mutfakları, et ve hamur işleri başta olmak üzere sebzelerin de tüketildiği domuzla sembolize edilen bir mutfak olma özelliğini devam ettirmektedir. 16. yüzyıldan itibaren Yeni Dünya olarak bilinmeye başlanan ve Eski Dünya mutfaklarına soktuğu patates, domates, fasulye ve mısır gibi ürünlerle büyük değişiklikler yaratan Amerika kıtası, tarımın geç gelişmesi ve uzun süre dünyanın büyük bölümüyle ilişkilerinin olmamamsı gibi sebeplerle gelişmiş bir mutfak kültürüne sahip olamamıştır. Kıta ve bölgeler dışında Çin, Fransız, Türk ve İtalyan mutfakları gibi aynı kültür coğrafyasını paylaştıkları kültürler arasından sivrilerek büyük zenginlikler yaratan mutfaklar da ortaya çıkabilmiştir. Bunlardan başka Amerika'dan dünyaya yayılan ve kazanmanın dışında belli bir felsefe ve ideolojiye dayanmayan bütün geleneksel mutfaklar için bir tehdit oluşturan *fast food* tüketime dayalı küresel mutfak, sanayileşmenin getirmiş olduğu farklı bir mutfak olarak dünya mutfaklarını her geçen gün biraz daha ele geçirmektedir.

Dinlerin beslenme anlayışlarının ele alındığı II. Bölüm'de, bütün mutfakların şekillenmesinde veya felsefesinin oluşmasında dinlerin belirleyici rol oynadığı anlaşılmaktadır. Tabiatdaki her şeyi bilinçli ve ruhlu gören ilkel dinler, totem ve tabu kapsamında olmayan yiyeceklerle beslenmektedirler. Hinduizm, Budizm Toizm, Konfüçyanizm ve Şintoizm gibi dinler bütün besinleri kutsal görmüşler ve Tanrı'nın gönlünü almanın, ayrıca ahlaklı olmanın belli beslenme kuralları ile olabileceğine

inanmışlardır. Yüksek veya ilahi olarak kabul edilen semavi dinlerin de beslenme anlayışı kutsal kitaplar tarafından şekillendirilmiştir. Üç ilahi dine göre de Allah'ın insanlara koyduğu ilk yasak veya kural beslenme ile ilgilidir. Yahudilik ve İslam, besinlerin haram ve helalliği, ayrıca beslemenin ahlak ile olan ilişkisi konusunda oldukça benzeşmektedirler. Mensuplarının kendilerini Yahudiliğin bir devamı olarak görmelerine rağmen Hristiyanlık, putperest Roma inaçlarının da etkisiyle yine dini olan daha seküler bir beslenme anlayışı geliştirmiştir. Sonuç olarak bütün dinlerde beslenme şeklini veya besinlerin haram ve helalliğini genellikle dinlerin belirlediği anlaşılmaktadır.

III. Bölüm'de ise, geçmişten günümüze Türk mutfağının tarihi seyri ele alınmıştır. Orta Asya'nın geniş bokırlarında çeşitli dinlerin etkisinde büyük ölçüde göçebe bir hayat sürmüş olan eski Türkler, yaşadıkları şartların zorunlu bir sonucu olarak hayvani ürünler ağırlıklı bir besleme rejimi geliştirmişlerdir. Etin yanında çeşitli sebze, meyve ve tahılları da mutfaklarında kullanan Türklerin, yerleşik hayata geçmeleri ve İslam'ın kabulü ile birlikte beslenme alışkanlıklarında önemli değişiklikler meydana gelmiştir. Ekmek ve sebzeler Türk mutfağında daha çok görülmeye başlanmışken, at eti, kırmızı ve diğer alkollü içecekler azalmaya başlamıştır.

10. yüzyılda başlayan göçlerle daha da önemlisi İslamlaşma süreci ile birlikte yeni özellikler kazanmış olan Türk mutfacı, Osmanlı döneminde bu coğrafyadaki pek çok mutfak kültürünün zenginliğini de bünyesine alarak dünyanın en büyük mutfaklarından biri haline gelmiştir. Orta Asya göçebe Türklerinin et ve mayalanmış süt ürünleri Mezopotamya'nın tahılları, Akdeniz çevresinin sebze ve meyveleri, Güney Asya'nın baharatı ile birleşerek zengin bir mutfak kültürünün ortaya çıkmasına sebep olmuştur. Türk mutfacığının Osmanlı döneminde zirve yapmasında, pek çok sebebin yanında, Osmanlı saray mutfacığının eşiz bir rolü olduğu anlaşılmaktadır. 17. yüzyıldan itibaren Amerika'dan gelen ürünler, sonraki yüzyıllarda Avrupa, özellikle Fransız mutfacığının öne çıkması, Türk mutfacığının etkilene yönünü daha çok Batı'ya doğru çevirmiştir.

Çin, İran, Arap, Bizans, Avrupa ve Akdeniz mutfaklarından etkilenecek zenginleşen Türk mutfacığının bu etkileşim sürecinde kırmızıçizgilerini belirleyen ise

genellikle din oluşturmuştur. Bu şekilde hiçbir mutfağın hâkimiyetine girmeyen Türk mutfağı, İşlami anlayış eevesinde kendi özgünlüğünü koruyarak zenginleşmiştir. İşlam'ın getirdiğı domuz, kan, leş ve şarap gibi bazı besinlerle ilgili yasaklar; ziyafette azla yetinmeyi övmesi ve sofra zevklerini ev ortamına mahsus görmesi gibi temel unsurlar Türk mutfağının genel kimliğı haline gelmiştir. Bu zenginleşme sürecinde kendine özgünlük daima korunarak bir kimlik göstergesi olarak belli davranış kalıpları ortaya çıkmıştır. Etkilenilen Coğrafiya, iklim ve kültürler çeşitli olduğuna göre, değışmeyen zn oluşmasında dinin etkisinin önemi daha çok ortaya çıkmaktadır.

Din ile içkisi içerisinde Türk mutfak kültürünün ana sorunlarının ele alındığı IV. Bölüm'de, Türk mutfağının kimlik göstergeleri, gelişen yemek sanayi ve küresel mutfak karşısındaki durumu, Anadolu yerel mutfakları ve Türk mutfağının dünya mutfaklarındaki izleri konu edilmiştir. Eski Türk adetlerinin ve pek çok kültürün etkileri görülmekle birlikte, Türk mutfağına kimlik veren ana unsurun İşlan dini olduğı görülmüştür. Dünyanın bütün mutfakları gibi küresel mutfağın etkisinde kalan Türk mutfağının bu istilaya karşı en büyük direnci dinden gelmiş ve küresel mutfağın etki sınırlarını da yine din belirlemiştir. Dini günlerden yemek mekânlarına, haremlilik ve selamlık anlayışından belli yasaklara kadar bu durum açıkça görülebilmektedir. Dini, siyasi ve kültürel pek çok sembolizmi bünyesinde barındıran Türk mutfağı, bir İmparatorluk mutfağı olarak birçok millet mutfağında izler de bırakmıştır. Hem küresel istila, hem de gıda sanayi kaynaklı bir helal gıda sorunu yaşayamaya başlayan Türk mutfağı, zengin geleneksel ve yöresel mutfaklarının keşfi, ayrıca İşlam dininin belirleyici gücü sayesinde bu güçlükleri de aşma çabasındadır.

İbn Haldun'un ve Mary Douglas'ın yemek teorilerindeki dinin mutfak kültürü üzerindeki belirleyici rolü, Türk mutfağının oluşmasında da büyük ölçüde doğrulanmış bulunmaktadır. Her iki teoriye göre de din, toplumların beslenme anlayışlarının şekillenmesinde ana etkidir. Toplumlar yaşadıkları çevrelerdeki yiyecek imkânlarını dinlerine göre ervelendirmektedirler. İbn Haldun'un söylediğı, ana hatlarını dinin izdiğı besleme biçimi, iklim ile birlikte insanın ve dolayısıyla toplumun da karakterini belirlemektedir. Bir insanın beslenme tarzından

onun yetiştiği çevreyi, dünya görüşünü ve ahlakını çıkarmak mümkün olmaktadır. Bu çalışmada dinin bütün diğer mutfaklarda olduğu gibi, Türk mutfak kültürünün oluşmasında da en önemli etken olduğu anlaşılmıştır. Ancak yemeğin insan karakterini şekillendirmesindeki iddia, farklı bilim dalları tarafından da araştırılmaya muhtaç bir konu olarak ortada durmaktadır.

Besinlerde mutlak kirliliğin olmadığını söyleyen, temiz ya da kirliliğin, inanç kaynaklı olarak toplumunların kafasında olduğunu ifade eden Mary Douglas'ın görüşleri de bu araştırmada önemli ölçüde doğrulanmış olmaktadır. Ancak mutlak anlamda besinlerde iğrençlik görmemesi ve bunu inanca bağlaması, dini bir yasak olmamasına rağmen eski Türklerin iğrenç görerek domuzu yememelerini açıklamamaktadır. Dinin meşrulaştırıcı bir özelliği olmakla birlikte, bozulmamış insan tabiatına iğrenç gelen besinlerin olması, Mary Douglas'ın yaklaşımıyla bu çalışmada elde edilen bulgular örtüşmemiştir. Dinler tarafından besinlerle ilgili konan bütün yasakların sadece Allah'ı hatırlamak için değil, insan sağlığını ve tabiatını da korumak için konulduğuna ulaşmamız da, Douglas'ın teorisinin tam olarak bu çalışmada doğrulanmadığını göstermektedir. Öte yandan her iki teorisinin de beslenme kültürünü büyük ölçüde dinle ilişkilendirmeleri, yemek kültürünün ve Türk mutfak kültürünün oluşmasında dinin ana etken olduğu hipotezimizle örtüşmektedir.

Türk mutfak kültürünün oluşmasında dinin etkisini ele alan bu çalışmada, Türk mutfağının oluşmasında dinin rolü, mutfağın dinin en zor değişen alanı olması ve Türk mutfağının dünyanın en büyük mutfaklarından biri olması gibi bulgulara ulaşılmıştır. Öte yandan Türk mutfağında müzik, spor ve sağlığın mutfakla ilişkisi, Anadolu'da bulunan ecnebi mutfaklar, Türk mutfağında kadının rolü, balık kültürünün gelişmemesi, Türk edebiyatında mutfağın işlenişi gibi birçok konu ise çalışmanın hacmi ve amacı açısından ele alınamamıştır. Her ne kadar bu konular bazı çalışmalarda ele alınmışsa da, salt din ile ilişkileri açısından incelenmeleri bir ihtiyaç olarak ortada durmaktadır.

BİBLİYOGRAFYA

- Ago, Arif, ‘‘Makedon Mutfağında Türk Yemekleri ve Türkçe’nin Etkisi’’ İçinde: *Birinci Milletlerarası Yemek Kongresi (Türkiye 25-30 Eylül 1986 Ankara)*, Haz: Feyzi Halıcı, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 1988.
- Ahmet Eflaki, *Ariflerin Menkıbeleri*, Haz: Tahsin Yazıcı, İstanbul: Kabalcı Yayınları, 1995, c. I.
- Ahmet Davutoğlu, ‘‘Jeopolitik Teoriler Çerçevesinde Dünya Kuvvet Dengesi ve Ortadoğu’’, İçinde: ‘‘İlim ve Sanat Dergisi’’ Sayı 6, İstanbul: Mart 1986.
- Ahmet Vefik Paşa, *Lehce-i Osmani*, Haz: Recep Toparlı, Ankara: TDK Yayınları, 2000, c. II.
- Akgündüz, Ahmet, *Osmanlı Kanunnameleri ve Hukuki Tahlilleri*, İstanbul: Fey Vakfı Yayınları, 1990, c. I.
- Albala, Kenneth, ‘‘The History and Culture of Food and Drink in Europa: Southern Europa’’, İçinde: Kiple, Kenneth F. ve Ornelas, Kriemhild Conee, *The Cambridge World History of Food*, Cambridge: Cambridge University, 2000.
- Allan, Tony, ‘‘Ortadoğu’da Yiyecek Üretimi’’, İçinde: Zubaide, Sami ve Tapper, Richard, *Ortadoğu Mutfak Kültürleri*, Çev: Ülkün Tansel, İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 2009.
- Alpargu, Mehmet, ‘‘12. Yüzyıla Kadar İç Asya’da Türk Mutfak Kültürü’’, İçinde: Arif Bilgin ve Özge Samancı, *Türk Mutfağı*, Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 2008.
- Altınay, Ahmet Refik, *Onuncu Asr-ı Hicri’de İstanbul Hayatı (1455-1591)*, İstanbul: Enderun Kitabevi, 2000.
- And, Metin, *16. Yüzyılda İstanbul: Kent, Saray, Günlük Yaşam*, İstanbul: Akbank Yayınları, 1993.

- Araz, Nezihe, “Türk Yemek Geleneği” İçinde: *Birinci Milletlerarası Yemek Kongresi (Türkiye 25-30 Eylül)*, Derleyen: Fevzi Halıcı, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 1986.
- Arslan, Mehmet, *Türk Edebiyatında Manzum Surnameler*, İstanbul: Atatürk Kültür Merkezi Yayınları, 2000.
- Arslantürk, Zeki, *Araştırma Metot ve Teknikleri*, İstanbul: MÜİFV Yayınları, 1995.
- Âşıkpaşazade, (Âşıkpaşaoğlu Ahmed Âşikî), *Tevârih-i Âl-i Osman*, Düzenleyen: Nihal Atsız, İstanbul: Türkiye Yayınevi, 1947.
- Aydın, Fuat, *Pavlus Hristiyanlığına Giriş*, Ankara: Eskiyei Yayınları, 2011.
- Aydın, Mahmut, *Ana Hatlarıyla Dinler Tarihi*, İstanbul: Ensar Yayınları, 2010.
- Aydın, Mehmet, *Dinler Tarihine Giriş*, Konya: NKM Yayınları, 2008.
- Aydın, Mehmet, *Hristiyan Kaynaklarına Göre Hristiyanlık*, Ankara: Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları, 1995.
- Aydüz, Davud, *Kur'an-ı Kerim Besinler ve şifa*, İstanbul: Timaş Yayınları, 1997.
- Barkan, Ömer Lütfi, “Şehirlerin Teşekkül ve İnkişafı Tarihi Bakımından Osmanlı İmparatorluğu’nda İmaret Sitelerinin Kuruluş ve İşleyişi Tarzına Ait Araştırmalar”, İçinde: *İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi Mecmuası*, İstanbul: 1993, C. XXIII.
- Barlösius, Eva, “The History and Culture of Food and Drink in Europe: France”, İçinde: Kiple, Kenneth F. ve Ornelas, Kriemhild Conee, *The Cambridge World History of Food*, Cambridge: Cambridge University, 2000.
- Başar, Haşmet, *Socio-Economic Analysis of The Agricultural Sector In Egypt, Saudi Arabia and Turkey*, Jeddah: IDB, 1989.
- Bauer, Lucyna Antonowich ve Dubinski, Aleksander, *Türkçe-Lehçe, Lehçe-Türkçe Sözlük*, Varşova: 1983.
- Baykara, Tuncer, *Türk Kültürü*, İstanbul: Kültür Sanat Yayıncılık, 2003.
- Baysal, Ayşe, *Beslenme Kültürümüz*, Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları, 2002.
- Belge, Murat, *Tarih Boyunca Yemek Kültürü*, İstanbul: İletişim Yayınları, 2001.
- Beşirli, Hayati, “Yemek, Kültür ve Verimlilik”, İçinde: *Milli Folklor*, Ankara: 2010, Sayı 87.

- Bilgin, Aif ve Samancı, Özge, *Türk Mutfağı*, Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 2008.
- Bilgin, Arif, “Seçkin Mekânda Seçkin Damaklar: Osmanlı Sarayında Beslenme Alışkanlıkları (14.-17. Yüzyıl)”, İçinde: *Yemek Kitabı: Tarih, Halkbilimi, Edebiyat*, Haz: M. Sabri Koz, İstanbul: Kitabevi Yayınları, 2008, c. I.
- Bilgin, Arif, “Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfağı”, İçinde: Arif Bilgin ve Özge Samancı, *Türk Mutfağı*, Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 2008.
- Bilgin, Arif, *Osmanlı Mutfağı*, İstanbul: Kitabevi Yayınları, 2004.
- Birinci Milletlerarası Yemek Kongresi (Türkiye 25-30 Eylül)*, Derleyen: Fevzi Halıcı, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 1986.
- Bober, Phyllis Pray, *Kültür, Sanat ve Mutfak*, Çev: Ülkün Tansel, İstanbul: Kitap Yayınevi, 2003.
- Bober, Phyllis Pray, *Antik ve Ortaçağ Yemek Kültürü: Sanat, Kültür ve Mutfak (Eski Çağlardan 70 Yemek Tarifi)*, Çev: Ülkün Tansel, İstanbul: Kitap Yayınevi, 2003.
- Boudan, Christian, *Mutfak Savaşı*, Çev: Yaşar Avunç, Ayrıntı Yayınları, İstanbul, 2006.
- Bromberger, Cristian, “Kuzey İran’da Yemek Alışkanlıkları ve Kültürel Sınırlar”, İçinde: Zubaide, Sami ve Tapper, Richard, *Ortadoğu Mutfak Kültürleri*, Çev: Ülkün Tansel, İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 2009.
- Büyüközer, Hüseyin Kâmi, Gıda Raporu (Yediklerimiz Helal Mi? Haram Mı?), İstanbul: Nizam Yayınevi, 1994.
- Canan, İbrahim, *Kütüb-i Sitte Muhtasarı Tercüme ve Şerhi*, Ankara: 1989, Akçağ Yayınları, 1989, c. VI.
- Chailland, Gerard *Göçebe imparatorluklar: Moğolistan’dan Tuna’ya*, Çev: Engin Sunar, İstanbul: Doğan Kitapçılık, 2001.
- Challaya, Felicien, *Dinler Tarihi*, Çev: Semih Tiryakioğlu, İstanbul: Varlık Yayınları, 1960.

- Chase, Holly, ‘‘Meyhane Mi? McDonald’s Mı?: İstanbul’da Ayak Üstü Yemeğin Evrimi’’, İçinde: Zubaide, Sami ve Tapper, Richard, *Ortadoğu Mutfak Kültürleri*, Çev: Ülkün Tansel, İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 2009.
- Cilacı, Osman, *Günümüz Dünya Dinleri*, Ankara: Diyanet İşleri Başkanlığı Yayınları, 1995.
- Comer, James, ‘‘The History and Culture of Food and Drink in the Americas: North America from 1492 to the Present’’, İçinde: Kiple, Kenneth F. ve Ornelas, Kriemhild Conee, *The Cambridge World History of Food*, Cambridge: Cambridge University, 2000.
- Çetin, Altan, ‘‘Karahanlı-Selçuklu-Memlûk Çizgisinde Türk Mutfağı’’, İçinde: Arif Bilgin ve Özge Samancı, *Türk Mutfağı*, Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 2008.
- D’Ohsson, De Mouradgea M., *18. Yüzyıl Türkiye’sinde Örf ve Adetler*, Çev. Zerhan Yüksel, İstanbul: Kervan Kitapçılık, 1977.
- Dalby, Andrew ve Grainger, Sally, *Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü*, Çev: Betül Avunç, İstanbul: Homer Kitabevi, 2001.
- Danişmend, İsmail Hami, *Garp Menbalarına Göre Eski Türk Seciye ve Ahlakı*, İstanbul: İstanbul Kitabevi Yayınları, 1982.
- Demir, Mustafa, ‘‘Türkiye Selçuklu Şehirlerinde İmaret Kurulması ve Vakıflar’’, İçinde: *Vakıflar Dergisi*, Ankara: 1998, S. XXVII.
- Dhammapada, *Mükemmelliğe Giden Yol: Buda’nın Öğretileri*, Çev: Cengiz Durkan, İstanbul: Dergâh Yayınları, 2005.
- Dietler, Michael, ‘‘Feast and Commensal Politics in the Political Economy: Food, Power and Status in Prehistoric Europe.’’ İçinde: Wiessner and Schiefenhövel, Haz: *Food and the Status Quest*, 1998.
- Doğanbey, Nurettin, ‘‘İftariyelikler’’, İçinde: *Üçüncü Milletlerarası Yemek Kongresi (Türkiye 7-12 Eylül 1990)*, Düzenleyen: Feyzi Halıcı, Ankara: Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayınları, 1991.
- Doğanbey, Nurettin, ‘‘Türk Mutfak Kültürü’’, İçinde: *Üçüncü Milletlerarası Yemek Kongresi (Türkiye 7-12 Eylül 1990)*, Düzenleyen: Feyzi Halıcı, Ankara: Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayınları, 1991.

- Doğrul, Ömer Rıza, *Yeryüzündeki Dinler Tarihi*, İstanbul: İnkılap ve Aka Kitabevleri, 1947.
- Douglas, Mary, Saflık ve Tehlike, Çev: Emine Ayhan, İstanbul: Metis Yayınları, 2005.
- Eberhard, Wolfram, *Çin'in Şimal Komşuları*, Çev: Nimet Uluğtuğ, Ankara: TTK Yayınları, 1986.
- Ebu Davud, es-Sicistanî, Sünenü Ebi Davud, İstanbul: 1960.
- Ekin, Ümit, "Bal: Eski Bir Tadın Osmanlı İmparatorluğu'nda Üretim ve Tüketimi", İçinde: Arif Bilgin ve Özge Samancı, *Türk Mutfağı*, Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 2008.
- Eksen, İhsan, *İstanbul'un Tadı Tuzu*, İstanbul: Everest Yayınları, 2008.
- El-Buhari, Muhammed b. İsmail (v. 256 / 870), *Sahihu'l-Buhari*, İstanbul: 1981.
- El-Ceziri, Abdurrahman, *Dört Mezhebin Fıkıh Kitabı*, Çev: Hasan Ege, İstanbul: Bahar Yayınları, 1986, c. III.
- El-Kardavi, Yusuf, *İslamda Helâl ve Haram*, Çev: Mustafa Varlı, İstanbul: Kültür Basın Yayın Birliği, 1990.
- El-Messiri, Abdulvahab, *Hamburger Medeniyeti*, İstanbul: Mana Yayınları, 2010.
- En-Nesâî, Ebu Abdurrahman b.Şuayb (v. 279 / 892), *Sünenü'n-Nesâî*, İstanbul: 1981.
- Erdoğan, Samizade Süreyya, *Büyük Japonya*, Der: Ali Ergun Çınar, İstanbul: Kitabevî Yayınları, 2001.
- Eren, Hasan, "Eski Türk İçkileri", İçinde: *Üçüncü Milletlerarası Yemek Kongresi (Türkiye 7-12 Eylül 1990)*, Düzenleyen: Feyzi Halıcı, Ankara: Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayınları, 1991.
- Ergin, Muharrem, *Orhun Abideleri*, İstanbul: Boğaziçi Yayınları, 2000.
- Ergin, Osman Nuri, *Türkiye'de Şehirciliğin Tarihi İnkişafı*, İstanbul: İstanbul Üniversitesi Yayınları, 1936.
- Ertam, Atilla, *Sosyo-Ekonomik Açından Ortadoğu Bölgesinde Gıda Güvenliği*, İstanbul: Aydınlar Ocağı Yayınları, 1992.
- Et-Tirmizi, Ebu İsa Muhammed (v. 279 / 892), *Sünenü't-Tirmizi*, İstanbul:1981.
- Evliya Çelebi, *Evliya Çelebi Seyahatnamesi*, Sadeleştirenler: Tevfik Temelkuran ve Necati Aktaş, İstanbul: Üçdal Neşriyat, 1993, c. I.

- Faroghi, Suraiya, *Osmanlı Kültürü ve Gündelik Yaşam Ortaçağdan Yirminci Yüzyıla*, Çev: Elif Kılıç, İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 1997.
- Findley, Carter V., *Kalemiyyeden Mülkiyeye Osmanlı Memurlarının Toplumsal Tarihi*, Çev: G. Ç. Güven, İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 1996.
- Fragner, Bert, “Kafkaslardan Dünyanın Damına: Bir Mutfak Serüveni”, İçinde: Zubaide, Sami ve Tapper, Richard, *Ortadoğu Mutfak Kültürleri*, Çev: Ülkün Tansel, İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 2009.
- Genç, Reşat, “XI. Yüzyılda Türk Mutfağı”, İçinde: *Yemek Kitab: Tarih-Halkbilim-Edebiyat*, Haz: Sabri Koz, İstanbul, Kitabevi Yayınları, 2008.
- Goode, Judith, “Yemek”, Çev: Fatih Mormenekşe, İçinde: ‘*Milli Folklor*’, Geleneksel Yayıncılık, Yıl: 17, sayı 67.
- Güç, Ahmet, “Konfüçyanizm”, İçinde: *Yaşayan Dünya Dinleri*, Edi: Şinasi Gündüz, Ankara: 2007, Diyanet İşleri Başkanlığı Yayınları, 2007.
- Günay, Reha, *Tarihsel Gelişimi İçinde Japon Kültür ve Sanatı*, İstanbul: Yıldız Üniversitesi Yayınları, 1986.
- Günbulut, Şükrü, *Ortadoğu Din Kültürü*, Kaynak Yayınları, İstanbul: 1996.
- Gündüz, Şinasi, *Hristiyanlık*, İstanbul: İSAM Yayınları, 2006.
- Günebak, Çiğdem Tuğba ve Merdol Kutluay, Türkân, “Dinler ve Beslenme”, İçinde: *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, Haz: Kamil Toygar ve N. Berkok Toygar, Ankara: THKATV Yayınları. 2005, c. XII.
- Gürsoy, Deniz, “Yemek Üzerine Denemeler”, İçinde: *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, Haz: Kamil Toygar ve N. Berkok Toygar, Ankara: THKATV Yayınları. 2005, c. 12.
- Gürsoy, Deniz, *Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz*, İstanbul: Oğlak Yayıncılık, 2004.
- Güvenç, Bozkurt, *Japon Kültürü*, Ankara: 1980, İş Bankası Yayınları, 1980.
- Güvenç, Selami, *Afrika Ülkeleri Coğrafyası I*, İstanbul: İÜEF Yayınları, 1995.
- Halıcı, Nevin, “Türk Halk Mutfağı”, İçinde: *Yemek Kitabı: Tarih-Halkbilim-Edebiyat*, Haz: Sabri Koz, İstanbul, Kitabevi Yayınları, 2008.
- Hammerton, John Alexander ve Mee, Arthur, *Geçmişten Günümüze Çığır Açan Felsefeciler*, Çev: Arıcan Uysal, İstanbul: Nokta Kitap Yayınları, 2008.

- Hançerlioğlu, Orhan, *Dünya İnançları Sözlüğü*, İstanbul: Remzi Kitabevi, 1993.
- Haylamaz, Reşit, *Türkiye 'de Domuz Gerçeği*, İzmir: Çağlayan Yayınları, 1996.
- Hosein, Imran N., *İslam and Buddishim in the Modern World*, Centre for Research and Training in Da'wah Methodology, Karachi, Pakistan: World Federation of İslamic Missions, 1976.
- İbn Battuta, (Ebu Abdullah Muhammed İbn Battuta Tanci), *Seyahatname*, Haz: A. Sait Aykut, İstanbul: YKY Yayınları, c. I, 2004,
- İbn Bibi, *el-Evamrü'l-Ala'ie fi'l-Umuri'l-Ala'ie (Selçukname)*, Çev: Mürsel Öztürk, Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları, c. I, 1996.
- İbn Haldun, *Mukaddime*, Çev: Zakir Kadiri Ugan, İstanbul: MEB Yayınları, c. I, 1991.
- İbn Mâcê, Muhammed b. Yezid el-Kazvinî (v. 275 / 888), *Sünenülbn Mâcê*, Beyrut: 1975.
- İkinci Milletlerarası Yemek Kogresi Türkiye (3-10 Eylül 1988)*, Hazırlayan: Feyzi Halıcı, Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayınları, Ankara: 1989.
- İnan, Abdülkadir, *Kazak-Kırgızlar'da Yeğenlik Hakkı ve Konuk Aşı Meseleleri: Makaleler ve İncelemeler*, Ankara: TTK Yayınları, 1987.
- İzgi, Özkan, *Kutluk Bilge Kül Kağan, Böğü Kağan ve Uygurlar*, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 1986.
- Kaan, Enver Osman, *Geçmişten Günümüze Dinler ve Mezhepler*, İstanbul: Rağbet Yayınları, 2010.
- Kahraman, Ahmet, *Dinler Tarihi*, İstanbul: Sümer Matbaası, 1965.
- Kanatlı, Hasan, *Dünya Dinleri ve İnanç Mezhepleri Tarihi*, İstanbul: Evrensel Değerler Yayıncılık, 2011.
- Karaman, Hayrettin, *Günlük Hayatımızda Helaller ve Haramlar*, İstanbul: İz Yayıncılık, 2010.
- Karaman, Hayrettin, *Hayatımızdaki İslam*, İstanbul: İz Yayıncılık, 2006.
- Karay, Refik Halit, *Üç Nesil Üç Hayat*, yy, Semih Lütfi Kitabevi, ty.
- Karpuz, Haşim ve Karpuz, Emine, "Anadolu Türk Evinde Mutfak", İçinde: *Yemek Kitabı: Tarih-Halkbilim-Edebiyat*, Haz: Sabri Koz, İstanbul, Kitabevi Yayınları, 2008.

- Kaşgarlı Mahmud, *Divânü Lûgati't-Türk*, Çev: Seçkin Erdi ve Serap Tuğba Yurtsever, İstanbul: Kabalcı Yayınevi, 2005.
- Kaya, Yalçın, *Hristiyanlık 2000 Yaşında*, İstanbul: Tıglat Matbaacılık, 2000.
- Kazıcı, Ziya ve Şeker, Mehmet, *İslam Türk Medeniyeti Tarihi*, İstanbul: Çağrı Yayınları, 1981.
- Kiple, Kenneth F. ve Ornelas, Kriemhild Conee, *The Cambridge World History of Food*, Cambridge: Cambridge University, 2000.
- Koçu, Reşat Ekrem, *Yeniçeriler*, İstanbul: Doğan Yayınları, 2004.
- Konfüçyüs, *Seçme Konuşmalar*, Çev: Hakan Arslanbenzer, İstanbul: Şule Yayınları, 1997.
- Konyalı, İbrahim Hakkı, *Abideleri ve Kitabeleri ile Konya Tarihi*, Konya: Enes Kitap Sarayı Yayınları, 1997.
- Koşay, Hamit Z. ve Ülkücan, Akile, *Anadolu Yemekleri ve Mutfağı*, Ankara: MEB Yayınları, 1961.
- Kowinski, William Severini, *The Mallng of America: An Inside Look at the Great Consumer Paradisr*, New York: William Morrow, 1985.
- Köksal, Aydoğan, *Afrika Coğrafyası*, Ankara: AÜDTCF Yayınları, 1976, c. I.
- Kut, Günay, ‘‘Şenliklerde Ziyafet Sofraları’’, İçinde: Arif Bilgin ve Özge Samancı, *Türk Mutfağı*, Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 2008.
- Kuzgun, Şaban, *Dinler Tarihi dersleri*, Kayseri: Erciyes Üniversitesi Yayınları, 1993.
- Kuzucu, Kemalettin, ‘‘Osmanlı Yemek Kültürnde Yeni Bir Tat Olarak Çay’’, İçinde: Arif Bilgin ve Özge Samancı, *Türk Mutfağı*, Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 2008.
- Laumakis, Stephen J., *An Introduction to Buddhist Philosophy*, Cambridge University Press, 2008.
- Mansel, Philip, *Dünyanın Arzuladığı Şehir: Konstantinopolis (1453-1924)*, Çev: Şerif Erol, İstanbul: Sabah Kitapları, 1996.
- Mark, Gelelln R. ve Surina, Asele, *Food Culture in Russia and Central Asia*, London: Greenwood Press, 2005.
- Merçil, Erdoğan, *Türkiye Selçukluları ’nda Meslekler*, Ankara: TTK Yayınları, 2000.

- Merdol, Türkan Kutluay, “Tarihten Günümüze Toplumlar ve Beslenme Alışkanlıkları”, İçinde: *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, Kamil Toygar, Ankara: 1998, THKATV Yayınları, No:22, s. 136.
- Meriç, Cemil, *Sosyoloji Notları ve Konferanslar*, İstanbul: İletişim Yayınları, 1997.
- Mevlana (Mevlana Celaleddin Rumi), *Mesnevi*, Haz: Adnan Karaismailoğlu, İstanbul: Yeni Şafak Kültür Armağanı, 2004, c. II.
- Mevlana, *Divanı Kebir*, Haz: Abdülbaki Gölpınarlı, İstanbul: İş Bankası Yayınları, 1960, c. V.
- Mısır Ülke Raporu*, Ankara: HDTM, 1988.
- Michaels, Axel, *Hinduism: Past and Present*, Translated by Barbara Harshav, New Jersey: Princeton University Press, 2004.
- Muhammed b. El- Hasan b. Muhammed el- Kerim el-Bağdadi, *Kitâbü't-Tabîh*, Çev: Nazlı Pişkin, İstanbul: Kitap Yayınevi, 2009.
- Munisoğlu, İbrahim Urfi, *Son Söz Yahudilik, Hristiyanlık ve İslam*, İstanbul: Yalın Yayıncılık, 2009.
- Müslim, Ebu Hüseyin Müslim İbnu'l-Haccâc (v. 216 / 831), *Sahîhu Müslim*, İstanbul: 1995.
- Nahya, Zümrüt, “Özel Gün Yemekleri”, İçinde: *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri (31 Ekim- 1 Kasım 1981)*, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 1982.
- Nasrattınoğlu, İrfan Ünver, “Türk Mutfağının Başka Ülkelerin Mutfaklarına Etkileri”, İçinde: *Yemek Kitab: Tarih-Halkbilim-Edebiyat*, Haz: Sabri Koz, İstanbul, Kitabevi Yayınları, 2008.
- Necipoğlu, Gülrü, *The Topkapı Palace in the Fifteenth and Sixteenth Centuries: Architecture, Ceremonial and Power*, New York: 1991.
- Neel, Alexandra David, *Çin, Tibet ve Hint Öğretilerine Göre Ölümsüzlük ve Tekrar Doğuş*, Çev: Mehmet Kundakçıoğlu, İstanbul: Ruh ve Madde Yayınları, 1987.
- Nestle, Marion, “The History and Culture of Food and Drink in Europe: The Mediterranean”, İçinde: Kiple, Kenneth F. ve Ornelas, Kriemhild Conee,

- The Cambridge World History of Food*, Cambridge: Cambridge University, 2000.
- Newman, James L., “The History and Culture of Food and Drink in Sub-Saharan Africa and Oceania: Africa South from the Sahara”, İçinde: Kiple, Kenneth F. ve Ornelas, Kriemhild Conee, *The Cambridge World History of Food*, Cambridge: Cambridge University, 2000.
- Oberling, Gerry ve Smith, Grace Martin, *Osmanlı Sarayında Yemek Kültürü*, İstanbul: Kültür Bakanlığı Yayınları, 2001.
- Orgun, Zarif, “Osmanlı Sarayında Yemek Yeme Adabı”, İçinde: *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri (31 Ekim- 1 Kasım 1981)*, Ankara: Ankara: Ankara Üniversitesi, 1982.
- Ögel, Bahaeddin, *Türk Kültür Tarihine Giriş*, Ankara: TTK Yayınları, 2000, c. IV.
- Ögel, Bahattin, “Türk Mutfağının Gelişmesi ve Türk Tarihi Gelenekleri”, İçinde: Arif Bilgin ve Özge Samancı, *Türk Mutfağı*, Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 2008.
- Ömer Hayyam, *Rubâiler*, Çev: Sabahattin Eyüboğlu, İstanbul: Kültür Yayınları, 2003.
- Özcan, Abdülkadir, ‘Fatih’in Teşkilat Kanunnamesi ve Nizam-ı Âlem İçin Kardeş Katli Meselesi’, İçinde: *Tarih Dergisi*, İstanbul: 1982, XXXIII.
- Özey, Ramazan, *Afrika Coğrafyası*, İstanbul: Aktif Yayınları, 2009.
- Öztürk, Nazif, “Osmanlı Dönemi Yemek ve İkram Kültürü”, İçinde: *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, Haz: Kamil Toygar, Ankara: THKATV Yayınları, 1999.
- Parry, Rabbi Aaron, *Talmud Nedir?*, Çev: Estreya Seval Vali, İstanbul: Gözlem Yayınları, 2005.
- Patterson, K. David, “The History and Culture of Food and Drink in Europe: Russia”, İçinde: Kiple, Kenneth F. ve Ornelas, Kriemhild Conee, *The Cambridge World History of Food*, Cambridge: Cambridge University, 2000.

- Perry, Charles, ‘‘Göçebe Türkler, Katmerli Ekmek ve Baklavanın Orta Asya’daki Kökleri’’, İçinde: Zubaide, Sami ve Tapper, Richard, *Ortadoğu Mutfak Kültürleri*, Çev: Ülkün Tansel, İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 2009.
- Peter Heine, ‘‘Modern Arap Yemek Kitaplarında Geleneksel Mutfığa Dönüş’’, İçinde: Zubaide, Sami ve Tapper, Richard, *Ortadoğu Mutfak Kültürleri*, Çev: Ülkün Tansel, İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 2009.
- Puri, Shama Tariq, ‘‘Pakistan ve Türk Yemekleri Arasındaki Benzerlik’’ İçinde: *İkinci Milletlerarası Yemek Kongresi (Türkiye 3-10 Eylül 1988 Konya)*, Haz: Feyzi Halıcı, Ankara: Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayınları, 1989.
- Rebora, Giovanni, *Çatal kültürü: Avrupa Mutfığının Kısa Tarihi*, Çev: Çağla Şeker, İstanbul: Kitap Yayınevi, 2003.
- Reid, Richard J., *A History of Modern Africa 1800 to the Present*, London: Wiley-Blackwell, 2009.
- Ritzer, George, *Toplumun McDonaldlaştırılması*, Çev: Şen Süer Kaya, İstanbul: Ayrıntı Yayınları, 2011.
- Roden, Claudia, ‘‘Ortadoğu’da Musevi Yemekleri’’, İçinde: Zubaide, Sami ve Tapper, Richard, *Ortadoğu Mutfak Kültürleri*, Çev: Ülkün Tansel, İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 2009.
- Roger, Delpine, ‘‘The History and Culture of Food and Drink in Asia: The Middle East and South Asia’’, İçinde: Kiple, Kenneth F. ve Ornelas, Kriemhild Conee, *The Cambridge World History of Food*, Cambridge: Cambridge University, 2000.
- Saban, Françoise, ‘‘The History and Culture of Food and Drink in Asia: China’’, İçinde: Kiple, Kenneth F. ve Ornelas, Kriemhild Conee, *The Cambridge World History of Food*, Cambridge: Cambridge University, 2000.
- Sadık Hidayet, *Vejetaryenliğin Yararları*, Çev: Mehmet Kanar, İstanbul: YKY, 1997.
- Samancı, Özge, ‘‘Fransız Üslubunda Osmanlı Ziyafetleri: 1914-1918 Yılları Arasında Düzenlenen On Dört Ziyafet Mönüsünün Gastronomik Dili Üzerine İnceleme’’, İçinde: *Yemek ve Kültür*, İstanbul: Çiya Yayınları, 2007, Sayı 8.

- Samancı, Özge, “İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü”, İçinde: Arif Bilgin ve Özge Samancı, *Türk Mutfağı*, Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 2008.
- Samancı, Özge, “Sultan II. Abdülhamit’in Sofrasında Balıklar”, İçinde: *Yemek ve Kültür*, İstanbul: Sayı 11, Çiya Yayınları, 2008.
- Samuelson, J. Robert, *In Praise of McDonald's*”, İçinde: Washington Post, 1 Kasım 1989.
- Sarı, Nil, “Osmanlı Sarayında Yemeklerin Mevsimlere Göre Düzenlenmesi ve Devrin Tababetiyle İlişkisi”, İçinde: *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri (31 Ekim- 1 Kasım)*, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 1982.
- Sarıkcıoğlu, Ekrem, *Başlangıçtan Günümüze Dinler Tarihi*, Isparta: Fakülte Kitabevi, 2002.
- Sauner, Marie-Helene, “Günümüz Türkiye’si’nin Beslenme Alışkanlıkları”, İçinde: Arif Bilgin ve Özge Samancı, *Türk Mutfağı*, Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 2008.
- Saz, Leyla, “*Harem’de Yemekler*”, İçinde: *Yemek Kitabı: Tarih-Halkbilim-Edebiyat*, Haz: Sabri Koz, İstanbul: Kitabevi Yayınları, 2008.
- Sazdov, Tome, “Makedon Halk Yaratıcılığında Türkçe Yemek Terimleri”, İçinde: *İkinci Milletlerarası Yemek Kongresi Türkiye (3-10 Eylül 1988)*, Hazırlayan: Feyzi Halıcı, Ankara: Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayınları, 1989.
- Selanikli Mustafa Efendi, *Tarih-i Selaniki*, Haz: Mehmet İpşirli, İstanbul: TTK Yayınları, 1989, c. I.
- Sennur, Sezer, “İstanbul’un Unutulan Lezzetleri”, İçinde: *Yemek ve Kültür*, İstanbul: Çiya Yayınları, 2006, Sayı 4.
- Sezen, Yumni, *Antropolojiden Psikanalize Kurban ve Din*, İstanbul: İz Yayıncılık, 2004.
- Simavi, Lütfü, (Başmabeynci Lütfi Bey), *Osmanlı Sarayının Son Günleri*, İstanbul: Hürriyet Yayınları, 2006.
- Sinor, Denis, *Erken İç Asya Tarihi*, İstanbul: İletişim Yayınları, 2002.
- Spencer, Colin, “The History and Culture of Food and Drink in Europe: The British Isles”, İçinde: Kiple, Kenneth F. ve Ornelas, Kriemhild Conee, *The*

- Cambridge World History of Food*, Cambridge: Cambridge University, 2000.
- Störig, H. J., *İlkçağ Felsefesi: Hint, Çin ve Yunan*, Çev: Ömer Cemal Güngören, İstanbul: Yol Yayınları, 1994.
- Super, John C. and Vargas, Luis Alberto, “The History and Culture of Food and Drink in the Americas: Mexico and Highland Central America”, İçinde: Kiple, Kenneth F. ve Ornelas, Kriemhild Conee, *The Cambridge World History of Food*, Cambridge: Cambridge University, 2000.
- Sürücüoğlu, Metin Saip, “Osmanlı İmparatorluğu’nda Mutfak Teşkilatı, Protokol, Tören ve Şenlik Yemekleri”, İçinde: *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, Haz: Kamil Toygar, Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 1999.
- Sürücüoğlu, Metin Saip, “Selçuklularda Beslenme ve Mutfak Kültürü”, İçinde: *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, Haz: Kamil Toygar ve Nimet Berkok Toygar, Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 2008.
- Şahin, Haşim, “Türkiye Selçuklu ve Beylikler Dönemi Mutfağı”, İçinde: Arif Bilgin ve Özge Samancı, *Türk Mutfağı*, Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 2008.
- Şenler, R., *Osmanlı Sofrası*, İstanbul: Seher Yayınları, 1992.
- Şevkay, Tuğrul, *Osmanlı Mutfağı*, İstanbul: Şekerbank Yayınları, 2000.
- Taneri, Aydın, *Türkiye Selçukluları Kültür Hayatı*, Konya: Bilge Yayınları, 1978.
- Tapper, Richard, “Kan, Şarap, Su: Ortadoğulu Müslümanlarda İçkinin Toplumsal ve Simgesel Yanları”, İçinde: Zubaide, Sami ve Tapper, Richard, *Ortadoğu Mutfak Kültürleri*, Çev: Ülkün Tansel, İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 2009.
- Tayfur, Muhittin ve Nezir, Selma, “Batı Trakya ve Yunanistan Mutfağı Beslenme Alışkanlıkları”, İçinde: *Türk Halk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, Haz: Kamil Toygar, Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 1999.
- Taylan, Necip, *Anahatlarıyla İslam Felsefesi*, İstanbul: Ensar Yayınları. 1991.

- Tayyarzade Ahmet Ata, *Tarih-i Ata*, İstanbul: Şeyh Yahya Efendi Matbaası, ty.
- Tertibi, Muhammed Fuâd Abdülbâki, *Müttefekun Aleyh Hadisler: İslam'ın İki Büyük Bilgesi Buhari ve Müslim'in İttifak Ettikleri Hadisler*, Çev: Abdullah Feyzi Kocaer, Konya: Hüner Yayınları, 2004.
- Tertibi, Muhammed Fuâd Abdülbâki, *Müttefekun Aleyh Hadisler: İslam'ın İki Büyük Bilgesi Buhari ve Müslim'in İttifak Ettikleri Hadisler*, Çev: Abdullah Feyzi Kocaer, Konya: Hüner Yayınları, 2004.
- Tezcan, Mahmut, ‘‘Türklerde Yemek Yeme Alışkanlıkları ve Buna İlişkin Davranış Kalıpları’’, İçinde: *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri (31 Ekim - 1 Kasım 1981)*, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara: 1982.
- Tezcan, Semih, *Bir Ziyafet Defteri*, İstanbul: Simurg Yayınları, 1998.
- Tokarev, Sergei Aleksandrovich, *Dünya Halklarının Dinler Tarihi*, Çev: Rauf Aksungur, İstanbul: Ozan Yayınları, 2006.
- Toygar Kamil, ‘‘Ramazan Yemekleri ve Mutfak Kültürü’’, İçinde: Zubaide, Sami ve Tapper, Richard, *Ortadoğu Mutfak Kültürleri*, Çev: Ülkün Tansel, İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 2009.
- Toygar, Kamil, *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 2011.
- Toygar, Kamil, *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, Çin ve Türk Mutfağının Karşılaştırılması, Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 2011, No: 28.
- Trepanier, Nikolas, ‘‘14. Yüzyıl Anadolu’sunda Yemek Kültürü’’, İçinde: Arif Bilgin ve Özge Samancı, *Türk Mutfağı*, Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 2008.
- Tsai, Liu Mau, *Çin Kaynaklarına Göre Doğu Türkleri*, Çev: Ersel Kayaoğlu ve Deniz Banoğlu, İstanbul: Selenge Yayınları, 2006.
- Tufan, Ömür, ‘‘Helvahane ve Osmanlı’da Helva Kültürü’’, İçinde: Arif Bilgin ve Özge Samancı, *Türk Mutfağı*, Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 2008.
- Tümer, Günay ve Küçük, Abdurrahman, *Dinler Tarihi*, Ankara: Ocak Yayınları, 1993.

- Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri (31 Ekim- 1 Kasım)*, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 1982.
- Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi, 1998.
- Türk Mutfağı*, Haz: Arif Bilgin ve Özge Samancı, Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 2008.
- Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, Haz: Kamil Toygar ve Nimet Berkok Toygar, Ankara: THKAT Vakfı Yayınları, 2005, No: 12.
- Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, Haz: Kamil Toygar ve Nimet Berkok Toygar, Ankara: THKATV Yayınları, 2008.
- Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, Haz: Kamil Toygar, Ankara: THKATV Yayınları, 1998, No:22.
- Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, Haz: Kamil Toygar, Ankara: THKATV Yayınları, 2011, No: 28.
- Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, Haz: Kamil Toygar, Ankara: THKATV Yayınları, 1999.
- Uzunçarşılı, İsmail Hakkı, *Anadolu Beylikleri ve Akkoyunlu, Karakoyunlu Devletleri*, Ankara: TTK Yayınları, 1984.
- Uzunçarşılı, İsmail Hakkı, *Osmanlı Devletini Saray Teşkilatı*, Ankara: TTK Yayınları, 1945.
- Üçüncü Milletlerarası Yemek Kongresi (Türkiye 7-12 Eylül 1990)*, Düzenleyen: Feyzi Halıcı, Ankara: Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayınları, 1991.
- Ünlü, Nuri, *İslam Tarihi: Osmanlı Cihan Devleti*, İstanbul: İFAV Yayınları, 1994, c. II.
- Ünsal, Artun, “Siyasi Güç, Statü, Meşruiyet, İtaat ve Otorite Mücadelesinin Göstergesi Olarak Yemeğin Sembolizmi: Orta Asya’dan Osmanlı’ya Yemeğin Sembolik Anlamları”, İçinde: Arif Bilgin ve Özge Samancı, *Türk Mutfağı*, Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 2008.
- Ünsal, Artun, “Osmanlı Mutfağı”, İçinde: *Yemek Kitabı: Tarih-Halkbilim-Edebiyat*, Haz: Sabri Koz, İstanbul: Kitabevi Yayınları, 2008.
- Vasary, Istvan, *Erken İç Asya’nın Tarihi*, Çev: İsmail Doğan, İstanbul: Ötüken Neşriyat, 2007.

- Wolferen, Karel Van, *Japon Gücünün Sırrı*, Çev: İnci Kurmuş, Ankara: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, 1992.
- Yazır, Elmalılı Hamdi, *Hak Dini Kur'an Dili*, İstanbul: Feza Gazetecilik, 1996, c. I.
- Yemek Kitabı: Tarih, Halkbilimi, Edebiyat*, Haz: M. Sabri Koz, İstanbul: Kitabevi Yayınları, 2008, c. I.
- Yerasimos, Marina, *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*, İstanbul: Boyut Yayınları, 2002.
- Yerasimos, Stefanus, *Sultan Sofraları: 15. Ve 16. Yüzyılda Osmanlı Saray Sofraları*, İstanbul: YKY Yayınları, 2002.
- Yıldırım, Nuran, "14. ve 15. Yüzyılda Türkçe Tıp Yazmalarında Hastalıklara Tavsiye Edilen Çorbalar, Aşlar ve Tatlılar", İçinde: Arif Bilgin ve Özge Samancı, *Türk Mutfağı*, Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 2008.
- Yıldırım, Suat, *Mevcut Kaynaklara Göre Hristiyanlık*, İzmir: Işık Yayınları, 1996.
- Yıldız, Azze, *Arap Mutfağı*, İstanbul: Ocak Yayıncılık, 2009.
- Yitik, Ali İhsan, *Hint Dinleri*, İzmir: İzmir İlahiyat Vakfı Yayınları, 2005.
- Yusuf Has Hacib, *Kutadgu Bilig*, Haz: Reşit Rahmeti Arat, Ankara: TTK Yayınları, 1947, LXVI. fasıl.
- Yücecan, Sevinç, "Ramazan Günleri ve Beslenme", İçinde: *Üçüncü Milletlerarası Yemek Kongresi (Türkiye 7-12 Eylül 1990)*, Düzenleyen: Feyzi Halıcı, Ankara: Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayınları, 1991.
- Yücel, Yaşar, *Anadolu Beylikleri Hakkında Araştırmalar*, Ankara: TTK Yayınları, 1991, c. I.
- Zubaide, Sami ve Tapper, Richard, *Ortadoğu Mutfak Kültürleri*, Çev: Ülkün Tansel, İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 2009.
- Zubaide, Sami, "Ortadoğu Yemek Kültürlerinin Ulusal, Yerel ve Küresel Boyutları", İçinde: Zubaide, Sami ve Tapper, Richard, *Ortadoğu Mutfak Kültürleri*, Çev: Ülkün Tansel, İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 2009.