YEMEKTE TARİH VAR
YEMEK KÜLTÜRÜ VE TARİHÇİLİĞİ

Hazırlayanlar
AYŞEGÜL AVCI
SEDA ERKOÇ
ELVİN OTMAN



TARİH VAKFI YURT YAYINLARI

TARİH VAKFI

Zindankapı, Değirmen Sokak, No:15, 34134 Eminönü/İstanbul
Tel: (0212) 522 02 02 - Faks: (0212) 513 54 00
www.tarihvakfi.org.tr - tarihvakfi@tarihvakfi.org.tr

© Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 2012

Yayına Hazırlayan
Berkay Küçükbaşlar

Kapak Resmi
26-28 Nisan 2010 tarihli
"Yemekte Tarih Var!" sempozyumu afiş görseli.

Kitap Uygulama
Özlem Kelebek

Baskı
G.M. Matbaacılık ve Tic. A.Ş.
100 Yıl Mah. MAS-SİT 1.Cad. No: 88 Bağcılar-İstanbul
Tel: (0212) 629 00 24-25 Faks: (0212) 629 20 13

Yayıncı Sertifika Numarası: 12102
Matbaacı Sertifika Numarası: 12358

Birinci Basım: Nisan 2013
İkinci Basım: Ocak 2014

ISBN 978-975-333-288-0

YEMEKTE TARİH VAR
YEMEK KÜLTÜRÜ VE TARİHÇİLİĞİ

DERLEYENLER:
AYŞEGÜL AVCI, SEDA ERKOÇ, ELVİN OTMAN

TARİH VAKFI YURT YAYINLARI

DERLEYENLERİN NOTU

AYŞEGÜL AVCI,
SEDA ERKOÇ,
ELVİN OTMAN

"Yemek", "yiyecek"... Zaman, mekân ve koşullar ne denli değişirse değişsin, değişmeyen, bitmeyen, sürekli gelişen, çeşitlenen bir gereksinim; tarih sahnesinde bir başrol oyuncusu. Savaşlara, barışlara, devletlerarası ticarete hatta kültürel ilişkilere sebep olan, onların seyrini değiştiren, insan hayatını biçimlendiren yemek kültürü ve yiyecekler tarih içinde gelişip değişerek kendi tarihlerini yazdı, ama bunun yanında, insan yaşamının olmazsa olmazı olarak gerek siyasal ve ekonomik, gerekse sosyal ve kültürel tarihin biçimlendirilmesinde belki de en büyük rollerden birini oynadı. "Yiyecek" kimi zaman devletler arasında bir pazarlık konusu oldu, savaş çıkardı, onun yokluğu ya da bolluğu yaşam biçimlerini değiştirdi, kimi zamansa ticareti geliştirerek uzak coğrafyaları yakınlaştırmaya aracılık etti. Hem propaganda malzemesi olarak kullanıldı, hem de insanları, ülkeleri, kültürleri tanımak için bir araç olarak incelendi. Şiirlere konu oldu, resimlerde yansıtıldı. Her ne şekilde olursa olsun tarihte yerini ve önemini hep korudu; insan yaşamı var oldukça da korumaya devam edecek...

Bu düşünceler ışığında, 2009 yılının Eylül ayında İhsan Doğramacı Bilkent Üniversitesi Tarih Bölümü Asistanlar Odası'nda içilen sayısız fincan kahvenin ardından, aklımızdaki "tarihi yemek üzerinden okuyabilir miyiz?" sorusu, "Yemekte Tarih Var!" sloganıyla bir sempozyum hazırlığına dönüştüğünde çok renkli bir dünyanın kapılarını araladığımızı biliyorduk; ama hiçbirimiz bu kadar zengin malzemeyle kucaklaşacağımızı düşünmemiştik. Kısa zamanda ekonomiden uluslararası ilişkilere, edebiyattan antropolojiye, istatistikten tıbba pek çok alanda oldukça geniş bir literatürle karşı karşıya kaldık. Uzun araştırmalar, yazışmalar ve planlamalar sonunda, bu geniş lite-

ratürden seçkin örnekleri 26-28 Nisan 2010 tarihleri arasında İhsan Doğramacı Bilkent Üniversitesi'nde, Tarih Bölümü ve Tarih Topluluğu'nun ortaklaşa düzenlediği "Yemekte Tarih Var!: Ekonomi, Politika ve Kültür" isimli sempozyumda araştırmacı, öğrenci ve tarih meraklılarının dikkatine sunmayı başardık. Elinizde tuttuğunuz bu kitap, sempozyumda sunulan bildirilerin bir seçkisi niteliğindedir.

İnceleme alanı olarak Osmanlı, Avrupa ve Amerika coğrafyası olmak üzere üç ana bölgeye odaklanan sempozyum, yine bu coğrafyaları yiyecek ve beslenme kültürleri ile şekillendiren Hindistan alt kıta kültürünü de masaya yatırdı. Yedi oturum ve yemek kültürünün dünü, bugünü ve yarınının tartışıldığı yuvarlak masa toplantısında toplam otuz konuşmacı bilgi ve araştırmalarını dinleyicilerle paylaştılar. "Yemek" gibi insan yaşamının en önemli öğelerinden birinin, tarihi yeniden yorumlamak için bir araç olarak kullanılabileceğini gündeme getiren ve yeme-içme kültürünün farklı coğrafyalardaki yansımalarını tartışan sempozyum kültür tarihi çalışmalarına yaptığı katkılarla alanında bir ilk olma özelliğini gösterdi. "Yemekte Tarih Var!" ardından, Bilecik Üniversitesi tarafından düzenlenen Uluslararası Mutfak Kültürü Sempozyumu'nun yanında, "tarihte yemek" gerek akademik ve popüler tarih dergilerinde, gerekse televizyonlardaki "tarih sohbetleri"nde sık sık yer bulmaya başladı. Bu sebeple, uzun zaman ikinci planda tutulmuş bu temel araştırma alanının yeniden gündeme taşınmasında sempozyumun önemli bir katkısının olduğunu söylemek, kanaatimizce abartılı olmayacaktır.

Bu sebeple, hem sempozyum bildirilerinin daha geniş bir kitle ile buluşması, hem de "yemek kültürü" çalışmalarına nitelikli bir katkı yapıp teşvik edici bir rol oynaması düşüncesiyle "Yemekte Tarih Var!" projesini kitaplaştırmaya karar verdik. Katılımcılarımızdan bazılarının katkılarıyla okuyucunun beğenisine sunduğumuz kitabın birinci bölümü yemek kültürü ve yemek tarihçiliğini tartışırken; ikinci bölüm Osmanlı coğrafyasında üretimden tüketime yemek ve yemek kültürünü incelemektedir. Yemeğin kimlik üzerindeki yapıcı ve dönüştürücü etkisini inceleyen üçüncü bölümün ardından, dördüncü bölüm modern dünyada yemek, siyaset ve yeni yaklaşımlar üzerinden saptamalarda bulunarak okuyucuya binlerce yıllık renkli bir tarihten oldukça ilgi çekici bir resim sunmaktadır. Ortak amaç ve dileğimiz siyasi ve iktisadi tarih çalışmalarının yanında, hem devlet ve toplum hem de birey düzeyinde sosyo-kültürel tarihe ışık tutan böylesi çalışmaların yaygınlaştırılması ve yeni araştırmacıların teşvik edilmesinden ibarettir.

"Yemekte Tarih Var!: Ekonomi, Politika ve Kültür" sempozyumu ve sempozyum bildirileri derlemesi, pek çok kişinin iyi niyetli katkısı ve yardımıyla gerçekleşti. Bu vesile ile hem sempozyumun düzenleme komitesi üyeleri, hem de kitap editörleri olarak, başta bu projenin gerçekleşmesi için desteğini bizlerden esirgemeyen İhsan Doğramacı Bilkent Üniversitesi Rektörlüğü'ne ve Tarih Bölümü bölüm başkanı Mehmet Kalpaklı'ya, Bilkent Tarih Topluluğu'nun tüm üyelerine, başta onur konuğumuz Halil İnalcık olmak üzere sempozyuma katılımlarıyla katkıda bulunan tüm konuşmacı ve konuklarımıza, bildirileri kitaplaştırma önerisi sunarak bizlere cesaret veren değerli hocamız Oktay Özel'e, çalışmalarını hazırladığımız kitaba dahil etmemize izin veren tüm yazarlarımıza ve de sunuş yazısıyla bizleri onurlandıran Gül İrepoğlu'na en içten teşekkürlerimizi sunuyoruz. Kitaptaki tüm çeviri ve düzenlemeler biz editörler tarafından yapılmıştır; bu nedenle altını çizmek isteriz ki üslup, ifade biçimi veya standardizasyon sorunları gibi okuyucunun karşılaşması muhtemel eksiklik ve hataların tümü yazarlarımıza değil bizlere aittir.

Lezzetli okumalar...

İÇİNDEKİLER

Derleyenlerin Notu **v**

Katılımcı Gözünden: Tarih Üstü Yemek **1**
Gül İrepoğlu

Başlarken: Sempozyum Açılış Konuşması **13**
Halil İnalcık

1. Bölüm: Yemekte Tarih Var!: Algılar, Yaklaşımlar **19**

Besin Zincirinin Halkaları: Tıynet Tarihi **21**
Kudret Emiroğlu

Avrupa'da ve Türkiye'de Yemek Tarihçiliğine Kısa Bir Bakış **27**
Özge Samancı

2. Bölüm: Üretimden Tüketime Osmanlı'da Yemek ve Kültür **41**

Onsekizinci Yüzyıl Başlarına Kadar Seferlerde Osmanlı Ordusunun Beslenmesi **43**
Hakan Yıldız

Evliyâ Çelebi *Seyahatnâme*'sinde Yemek Kültürü: Sistematik Dizin ve İlk Yorumlar **59**
Marianna Yerasimos

Lezzetli Yiyecekler ve Onları Elde Etme Yolu: Osmanlı Toplumunda Özel -Ama Saraya Ait Olmayan- Yiyecek ve İçecekler **77**
Suraiya Faroqhi

Fincanınızda Ne Var?: Osmanlı Döneminde Günlük Yaşam, Sosyal Değişimler ve Fincan Tipleri **91**
Filiz Yenişehirlioğlu

3. Bölüm: Ne Yersen Osun!: Yemek ve Kimlik **125**

Ortaçağ İngiliz Edebiyatında Yemek ve Kimlik **127**
Huriye Reis

Ortaçağ Soyluları ve Yemek: Lezzetli Bir Konu **141**
Paul Latimer

Ortaçağ İngilteresi'nde Manastırlarda Yemek Kültürü **149**
Burçin Erol
Yemeğin Değişken Anlamları ve Göç: İstanbul'daki Fransızların Yemek Alışkanlıkları Üzerine Bir Değerlendirme **161**
Marie Hélène Sauner-Leroy
Hint Mutfağında Baharatlar ve Mizaçlar **181**
Mustafa Soykut
4. Bölüm: Yemek, Politika ve Yeni Yaklaşımlar **189**
"Beleş Öğle Yemeği Diye Bir Şey Yoktur!": Theodore Roosevelt'in New York'ta Salon Karşıtı Kampanyası (1895-96) **191**
Edward P. Kohn
Kavata'nın Peşinde **197**
Priscilla Mary Işın
İmgesel Yemekler ve Uygulamalı Halk Bilimi **215**
Öcal Oğuz, Sercan Gürçayır
Amerika'daki Yeni Gıda Kooperatifi Üzerine Bir Değerlendirme **223**
Lawrence Goodheart
Dizin **231**

KATILIMCI GÖZÜNDEN: TARİH ÜZERİ YEMEK

*GÜL İREPOĞLU**

Yemekte tarih vardır, evet, elbette! Hem de ne renkli, ne canlı bir tarih! Yemeğin insanın varoluşunda tuttuğu yer, yalnızca hayatı sürdürme işlevinden ibaret kalmayıp sosyal yaşantının da önemli bir alanını kaplamaya başladığından beri yemek üzerinde konuşup duruyoruz, zevkle. Yemek, yaşamın vazgeçilmezlerinden olmanın çok ötesindedir. Nasıl ki tarih bir sanat dalı üzerinden okunabilir, o sanat dalında yaşanan türlü yeniliklere, zaman içinde ortaya konan yapıtlara bakarak dönemlerin bir panoraması olarak görülebilirse, yeme içme kültüründe yaşanan gelişmeler de benzer anlayışta bir yol gösterici olabilir; göstergeler değerlendirildiğinde tarihin en lezzetli yüzü çıkar karşımıza.

Bundan yaklaşık üç yüz elli yıl öncesinin müthiş gezgini ve yazarı Evliyâ Çelebi gezdiği gördüğü yerlerin yemeklerini de o kendine özgü üslubuyla ballandırarak anlatır ve iyi ki anlatır, bizler de okudukça o sofralarda oturup o yiyecekleri tadarmışçasına canlandırırız gözümüzün önünde o sahneleri. Evliyâ Çelebi'nin Avrupa yollarına düştüğü, Uyvar Seferi'ne katıldığı zamanki anlatımı da bunlardan biridir. Menzillerdeki Osmanlı'ya bağlı Hristiyan kentlerinden Beç'te, seferin komutanı Rumeli Beylerbeyi'nin birliğiyle birlikte konaklar Çelebi. Kendince uygun yiyeceklerle ağırlanmadığını düşünen Rumeli Beylerbeyi, ev sahibi *çasır*a bu duruma karşılık olarak onların elçilerinin de *Şehr-i İstanbul*'da denk muameleyle karşılaşacakları ve onlara da ancak en yenilesi olmayan yiyeceklerin sunulacağı tehdidinde bulunur. Şöyle der:

* Profesör, İstanbul Üniversitesi Sanat Tarihi Bölümü (Emekli Öğretim Üyesi).

Eğer kanunumuz üzre beş yüz altmış adet adamlarıma birer kıyye ekmek, birer okka et, beş yüz baş atıma birer yem ve diğer gereksinimlerimizi verirseniz kabulümdür. Yoksa kanunumuza uymayıp bize hakaret ederseniz ben de sizin elçinizi İstanbul'da köpek yerine komayıp, rağbet ve iltifat etmeyip... O da Galata'da meyhaneler içinde pağurya, yengeç, kerevit, midye ve istiridye adlı süprüntüleri, sümüklü böcekleri, kaplumbağa ve ahtapot balıkları yesin.[1]

Bu hiddetli çıkışma yeterince etkili olur ve Osmanlı askerine istenen et ve ekmek verilir. İstanbul'un tüm o ağız sulandıran deniz ürünleri ise... Kime kalmıştır acaba? Birilerinin onların tadını çıkarmış olduğu muhakkak! Yiyeceklerin kaderi değişiyor zamanla, bir zamanlar "süprüntü" olarak nitelendirilebilen kimi ürünler, zamanımızda neredeyse birer "arzu nesnesi" olup çıkıveriyor işte!

Tarih çerçevesi içinde yeme içmenin kurgusunu yapmak da çok keyifli; pek dikkatlice araştırmak, onsekizinci yüzyılda geçen bir romandaki meyhane sinisini doğru yiyeceklerle donatmak ve sahiden padişahı konuk edecek zenginliğe taşımak koşuluyla:

Yaşlı Yorgakis'in meyhanesi, Galata'da, kulenin meydanına açılan sokaklardan birinde, bir taş binanın giriş katındaydı. Duvardaki yuvalarına yerleştirilmiş renkli kandillerden yayılan yumuşak ışık, duvarın basit nakışlarını olduğundan daha etkileyici gösteriyordu. Yüksek tavanlı, havadar, ama aydınlatmada bilhassa cömert davranılmamış geniş mekânı lâyıkıyla tanımlayan, duvar dibine dizilmiş kocaman, ahşap şarap fıçılarıydı, irilikleriyle içki düşkünlerinin gözünü doyuran demir çemberli fıçılar. Diğer duvar boyunca uzanan ensiz tezgâhın üzerindeki rengârenk boyalı, ince oymalı ahşap rafta ise küçük şişeler diziliydi, çeşit çeşit zeytinyağı, sirke, nar suyu, limon suyu... Kocaman bir satranç tahtası gibi döşenmiş, yıllar yılı üzerlerine dökülüp saçılan türlü içkiye, çiğneyen türlü ayağa sabırla dayanmış renkli taşlar, örtüsüz zeminin yegâne hareketiydi. Ahşap ayaklar üzerine yerleştirilmiş, mekâna seyrekçe serpiştirilmiş geniş sinilerin çevresindeki alçak tabureler, gecenin müşterilerini bekliyordu.

-Şeref bahşettiniz beyzadem, sefalar getirdiniz! Erkencisiniz maaşallah, size ve kıymetdâr misafirinize en mutena yerimiz bile azdır, şöyle buyurunuz!

---

1 Evliyâ Çelebi, *Günümüz Türkçesiyle Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*, c. I, k. 7, der. Seyit Ali Kahraman, İstanbul, Yapı Kredi Yayınları, 2011, s. 207.

Nakkaş ile sıradan giyimli, orta boylu, koyu sakallı arkadaşı, gösterilen yere, çoktan donatılmış sofraya oturdular. Dövme bakır sini süssüz, billûr kadehlerle sürahiler sadeydi, mezelerin sunulduğu tabaklar da öyle. Burada gösterişli olan, içkilerle yiyeceklerin kendileriydi yalnızca. Hem renklerin, hem de kokuların şöleni vardı sofrada. Sonbahara dönen mevsimin tüm nimetleri, bitmekte olan yazınkilerle birlikte sofrada yerini almıştı.

Ege adalarından gelen şarabın rengi, hatırlı müşterinin serçe parmağında ışıldayan lâlin rengiyle yarışıyordu. Ya kokusu? Üzümlerin toplandığı bağların gölgesiyle üzerlerine vuran güneşin parıltısı, toprağın içindeki binbir kokuyla birleşmiş, fıçılarda beklemekten sıkılmış da tekrar gün yüzü görünce ferahlayıp, açılıp saçılmıştı. Sanki içinde bir dünya gizliydi bu berrak sıvının, içildikçe belirginleşen. Yorgakis, Tekirdağ'dan gelen beyaz şarabı da tatmalarında ısrar edecekti beyzadelerin, ki onun mayhoş kokusu da bambaşka âlemlere götürüyordu içeni, damakta uzun süre kalarak.

Müşteriler yerlerini aldıktan sonra getirilen üzümler serinliklerini koruyordu, sarkıtıldıkları derin kuyudaki sepetten henüz çıkarılmışlardı. Tombul taneleri birbirini sıkıştıran kara üzüm salkımları, üzerlerindeki incecik buğuyla bu serinliği en çok yansıtandı aralarında.

Mevsimin son kavunlarının, yazın güneşli günlerinin rengini yansıtan o ağdalı sarısı, rezeneli beyaz peynirin yanıbaşında, daha da koyulmuştu sanki. Ortasından kırılarak tabağın içine açılmış olan nar ise, -o da mevsimin ilki-, her biri birer yüzük taşı misali parlayan tanelerinin heyecan veren rengiyle, yaklaşan soğukların hüznüne karşı duracağını belli ediyordu, en azından bu loş meyhanenin kaygısızlığında.

Yeşil soğanlar, yuvarlak siniye dizilmiş küçük meze tabaklarının aralarına, sedefli beyazdan koyu yeşile dönen parlaklıklarıyla iştah açıcı birer süs olarak serpiştirilmişti, sanki yuvarlak bir çerçeve tezhibine dikine saplanan ince hançer yaprakları gibi görünüyorlardı. Bakla favası ise, mat, uçuk yeşiliyle yayıldığı oval tabakta iştah kabartıyordu. Midye kabuklarının morumsu kayganlığı mıydı içindeki lezzet vaadini artıran bilinmez, ama Levnî özellikle midye dolmasını eksik etmemesini tembihlemişti Yorgakis Usta'ya, böylesine lezizinin sarayda bile yenmediğinden emindi çünkü.

Uskumru çirozunun üzerine bolca konmuş taze dere otunun baharlı kokusu, içinde yattığı üzüm sirkesinin keskin kokusunu neredeyse bastıracaktı. Yaşlı meyhanecinin özenerek masaya koyduğu sardalyalar ise, küçücük arka bahçeden toplanan asma yapraklarına sarılıp ızgaraya verilmişti, şimdi ayrılacak yaprakla birlikte derilerini de bırakmaya, çıplaklıklarıyla ağız sulandırmaya hazırlanıyorlardı. Başka balık vermeyecekti Yorgakis, abartıdan hoşlanmazdı,

hele birbirini kıyasıya bastıran tatlardan hiç. Ancak Arnavut ciğerini unutmayacaktı, şöyle küçük küçük doğranmış, bolca biberli ince kıyılmış beyaz soğana bulanmışını. Sininin ortasına yerleştirilen küçük ekmekler de nar gibi kızarmıştı.

Tuzsuz bademle ceviz içi, birbiri içine geçen renkleriyle küçük tabaklarda sunulmuştu, üzerlerine ise kışın biriktirilip karlıklarda saklanan ve bu mevsimde pek güç sağlanan kar serpilmişti. Bu geceki sofranın en nadide ikramıydı kar, öyle her müşteriye nasip olmazdı.

Rum meyhaneci, hatırlı müşterileri geldiğinde keyiflenip, cevabı getirdiği yemeğin kendisi olan tekerlemelerinden söyleyerek çıkagelmişti arada, "Alçacık boylu, kadife donlu?", hem de "Önü önlüklü, başı keçikli, mor fistanlı, yeşil kaftanlı?". Kendisinin sıkça kullandığı bu bilmeceler karşısında taşralı konuğun gözlerinin parladığını görmek çok memnun etmişti kendisini, herkes değerini bilmezdi çünkü bu inceliklerin. Bu konuda deneyimli olduğu anlaşılıyordu, hemen cevabı yapıştırmıştı: "Patlıcan!" Yorgakis, yanında az sarmısaklı süzme yoğurtla sunduğu patlıcan tavadan para almayacağını gururla bildirerek bırakmıştı tabağı sininin üzerine.

Taşralı konuğun yemeğin bilmeceyle sunuluşundan pek hoşlandığını farkeden meyhaneci, iyi bir bahşişin de kokusunu almıştı. Derken ince saz heyeti çıkageldi...[2]

Bana bu meyhanenin adresini soran okuyucular oldu desem! Aynı romandaki helva tarifini de deneyen çok oldu; lezzetli bir yemeğin hazırlanmasını anlatmak, yemek pişerken çıkan ağız sulandıran kokuları okuyucuya duyumsatabilmek, çekici görüntüsünü, türlü renklerini iletebilmek... Gözünde canlandırıp, neredeyse tadını okuyucunun damağına ulaştırmak için uğraşmanın, o yemeği yemekten daha büyük keyif verdiğini belirtmeye gerek yok sanırım. Bilgi ve deneyim yetmez burada, sevgi de ister. Romanlarda İstanbul yemeklerini anlatmaya doymamışım bir türlü, bu da padişahın ağzından bir saray tatlısı, saray çekişmelerini de içeren bir alıntı:

Bir hazan mevsimiydi, ayvaların ağaçlarda sapsarı ışıldadığı, bulutların arasından nadiren çıkan güneşin solgun ışıklarını usulca toplayıp sonra koyuveren meyvelerin mevsimi. Ve içime hep hüzünler salan, mazideki bütün hazan mevsimlerini, yaşamakta olduğum kendi hazan mevsimime aksettiren... Bu minval üzre düşüncelere dalıp gitmek zaman zaman önünü alamadığım bir

2 Gül İrepoğlu, *Gölgemi Bıraktım Lale Bahçelerinde*, İstanbul, Doğan Kitap, 2003.

rüzgâr misali içimi kaplarsa da, zihnimi karanlıklardan koparıp aydınlığın istikametini bulmak senelerden beri beni ayakta tutmuştur...

Her ne hal ise, kuyumcubaşının pek azim emek vererek o ramazan bayramına hazırlayıp takdim ettiği tatlı takımını ilk kez Selim Şehzade ile kullanmaya niyetlenmiştim. Selim'in ayva murabbâını pek sevdiği malumumdu. Onun hakkında tahminlerin üzerinde malumat sahibi idim ya... Mevsim de münasip. İşin doğrusu, ben de pek severdim bu tatlıyı. Hatta merak edip helvacıbaşına sordurtmuş, nasıl hazırlandığını öğrenmiş idim zamanında. Meğer ne uzun bir ameliye imiş, benim bir çırpıda yediğim.... Evvela yumurtanın akını el ile çırpıp üzerine şekerle su koyar imiş ateşteki tencereye, kaynamaya başlayınca da köpüğünü alıp ayıklanmış ayvaları katarmış içine, hal oluncaya kadar kaynatmak üzere. Ateşten alıp içine az bir miktar şap ilave edip bir taşım daha kaynatırmış, tülbentten süzüp tekrar kaynatırmış. Ardından içine yarım dirhem kırmızı levnin ilave edermiş, sıcak suda beklettikten sonra. Savrulunca kepçede bir iplik hasıl olacak derecede kıvama gelince indiririm kabı ateşten, demiş nihayetinde helvacıbaşı. Nicedir Selim ile münasebetimiz bu misal iplik kıvamında sürer gider diye düşündüm ben de... Kopmaz da, incelir, ha bire incelir... Hem de ateş üzerinde, saltanat ateşi... Amma ben devlete kıymam, kargaşaya mahal vermem.

Bu enfes taâmı bir gün önceden ısmarlamış idim çeşnicibaşıma, helvahaneye acele ulaştırsın bu talebimi diye. Ve de tatlıyı kuyumcubaşının nevzuhur zevk ile imal ettiği o murassa altın takıma konmasını buyurdum işte. Ayva peltesi bir de soğutulmak için boşaltıldığı kabın; o emsalsiz sanat eserinin kenarları altın yaldızlı kırmızı cam kâseleri içine dökülüp de rengini alınca... Kızıl bir parlaklık, hırsların rengi misali.[3]

Mutfak kültüründen uzak bir tarih de, edebiyat da düşünülemez; yemek-içmek insana dair olanın başında gelenlerdendir çünkü. İşte "Yemekte Tarih Var!" sempozyumunun kitabında da bir yandan yeni bilgilerle donanırken, bir yandan merakımız artıyor. Ve zihnimiz şenlenip ağzımız sulanıyor yemek tarihinin zenginliğine dalarken...

Tarihe bakışı hep taze açılar getiren, tarihi herkese yakınlaştıran değerli hocamız Prof. Dr. Halil İnalcık açılış konuşmasında yemeğin iklim ve coğrafya koşullarına bağımlılığını vurguluyor: Orta Asya steplerinde yaşayan insanların besininin oradaki bitki örtüsüne, orada yetişen hayvanlara göre buğday ve et ağırlıklı biçimlenişine, Akdeniz çevresinde yaşayanların besini-

3 Gül İrepoğlu, *Cariye: Haremde Yaşanan İmkansız Bir Aşkın Hikayesi*, İstanbul, Doğan Kitap, 2007.

nin balıkçılık, zeytinyağı ve üzüm üzerine kurulu olmasının ve Anadolu içlerinde mantı türü yemeklerin revaçta oluşunun doğallığına... Ancak yüksek sınıf için durumun değiştiği, özellikle Osmanlı Sarayı, Fransız Sarayı, İngiliz Sarayı, Çin Sarayı gibi "emperyal" saray kültürünün egemen olduğu yerlerde yemeğin sofistike şekilde çeşitlendiği gerçeğini de göz ardı etmemek gerektiğini belirtirken imambayıldıları, vezir parmaklarını anıyor. Osmanlı Sarayı'nda tüketilen et miktarını, İstanbul'da tüketilen gıda maddelerini örnekleyerek, imaret sistemine değinerek genel bir bakış sunuyor konuya.

Kitabın ilk bölümü olan "Yemekte Tarih Var!: Algılar, Yaklaşımlar", Kudret Emiroğlu'nun "Besin Zincirinin Halkaları: Tıynet Tarihi" makalesiyle başlıyor. Emiroğlu pek çok disiplini bir araya getirerek tarım tarihiyle girişiyor insanın beslenişini anlatmaya; Mezopotamya, Çin, Hindistan, Orta Amerika'nın çekirdek bölgeler olduğunu belirterek, dünya nüfusunu göz önüne alarak. Geniş bir tablo beliriyor karşımızda, insanlığın geçtiği çemberler, yaşadığı savaşlar, kıtlıklar, sanayi devrimleri, göçler, farklı sofralar... Hepsi bu tabloda yerini alıyor, gözlemler yemekte *âdâb-ı muâşeret*e kadar uzanıyor, yeme biçimleri insanın yaradılışına, tıynetine bağlanıyor ve esas mesele olan açlığın giderilmesi konusunda düğümleniyor. Sonuçta bizlere beslenme tarihi hakkında derinlere inmek, konunun kapsadığı alanın genişliği karşısında duraksamamak kalıyor.

Aynı bölümde Özge Samancı'nın "Avrupa'da ve Türkiye'de Yemek Tarihçiliğine Kısa Bir Bakış" makalesi konuya yaklaşımın geçmişini irdeliyor; yemek kültürü çalışmalarının sosyoloji, tarih, antropoloji gibi dallarla ilişki kurmasının, toplumların sosyal, ekonomik ve politik yapılarına olduğu kadar alışkanlıklarına da gönderme yapmasının önemini açıklıyor. Yemek kültürü denen başlığın uzun süre ihmal edilişini sorgularken yemeğin geçici oluşunun, tüketilip yok edilmesinin, sıradan bir olgu olarak kabul edilmesinin nedenlerine eğilirken düşünme sürecine çekiyor bizleri. Yemek tarihine yönelik ilginin 1920'li yıllarda başlamış olduğu Fransa örneği üzerinden, bu örnekteki çeşitli yaklaşımları ele alarak Türkiye'deki çalışmaları da gözden geçiriyor. Osmanlı İmparatorluğu'nda gıda sağlanması işinden ve saray mutfaklarının muhasebe defterlerinden yola çıkarak, ülkemizdeki giderek hız kazanan yemek tarihi araştırmalarından topluca söz ediyor.

Kitabın ikinci bölümünün başlığı "Üretimden Tüketime Osmanlı'da Yemek ve Kültür". Bu geniş başlığın çatısı altında Hakan Yıldız alışılmış tarih kitaplarında pek de yer almayan, ama düşününce önemini daha çok fark

ettiğimiz bir konuya değiniyor: "Onsekizinci Yüzyıl Başlarına Kadar Seferlerde Osmanlı Ordusunun Beslenmesi". Bu makalede, lojistik desteğin büyük önem kazandığı sefer durumunda vazgeçilmezlerden olan ordunun iyi beslenmesi gereksiniminin nasıl karşılandığını ilgiyle okurken, *nüzül*, *sürsat* ve *mübayaa* adlı yöntemlerle güzergâh üzerindeki ambarlardaki gıdalardan, orducu esnaftan, Macar beylerinden, Eflâk ve Boğdan beyliklerinden, Türkmen ve Arap aşiretlerinden ve kısmen orduyla taşınan yiyeceklerden beslenen o koca orduyu gözümüzde canlandırıyoruz sanki. Kapıkulu askerlerinin temel yiyeceklerinin ekmek ya da peksimet, çorba, haşlanmış et ve bazen de pilav olduğunu, bu askerler diğer birliklerden daha itibarlı konumda olduğundan onlara sığır eti yerine koyun eti verildiğini, yöneticilereyse bunlara ilaveten kümes hayvanı etleri, pastırma, sucuk, sebzeler, börekler, tatlılar ve meyveler sunulduğunu görüyoruz. Yeniçerilerin düşman topraklarına ayak basana kadar her gün taze ekmek istediklerini ve bir gün önce ya da iki kez pişen ekmeklere ellerini bile sürmediklerini öğrenmek, bunu izleyen bilgilere daha merakla yönelmemize yol açıyor belki, zaferlerin; hedefine odaklanmış "karnı tok, sırtı pek" ordularla kazanılmış olduğu düşüncesine katılarak.

Marianna Yerasimos "Evliyâ Çelebi *Seyahatnâme*'sinde Yemek Kültürü: Sistematik Dizin ve İlk Yorumlar" yazısıyla sonsuz bir tarih kaynağı sunan Evliyâ Çelebi'nin o zengin anlatımına dalıyor ve oradan cevherler çıkarıyor bize... Örneğin Yerasimos'un incelediği besinlerin yaklaşık yüzde yirmi ikisinin yaş meyve oluşu, meyve zenginliği konusunda bizlere ciddi bir fikir veriyor. Meyvelerin o zamanlar söylenen isimleriyle şimdiki isimlerinin aynı anlamda olup olmadığı sorunu üzerinde durduktan, örneğin Evliyâ Çelebi'nin çilek dediğinin belki yabani dağ çileği ya da böğürtlen olabileceği olasılığını göz önüne aldıktan sonra, sözü edilen elli dört tür yaş meyve ile yaklaşık dört yüz otuz yedi alt cins olduğunu iletiyor bize, hayal gücümüzü harekete geçirerek. Hele bunların kiminin ayrıntıya girilmeden yazarın üslubundaki sıfatlarıyla, yani *âbdâr* (sulu), *hoş-hor* (yemesi hoş) olarak betimlenmeleri, onları hayalimizde daha bir lezzetli kılıyor belki de... Evliyâ Çelebi'nin, kimi zaman abartıya kaçsa da o eşsiz anlatımının tadını çıkarmak muhteşem bir sofrada oturmak gibidir.

Suraiya Faroqhi "Lezzetli Yiyecekler ve Onları Elde Etme Yolu: Osmanlı Toplumunda Özel -Ama Saraya Ait Olmayan- Yiyecek ve İçecekler" makalesinde Osmanlı elitinin, saray dışındaki varlıklı kesimin ne gibi lezzetlere ulaşabilmiş, neler yemiş olabileceğini araştırıyor. Bir lokanta kültürü bulun-

mamasına rağmen Osmanlı pazarındaki hazır yiyecek bulma olanağının üzerinde durarak onaltıncı yüzyıl görsel belgelerindeki kebapçılara işaret ediyor. Onsekizinci yüzyılda çarşıda yemek satan kadınlarınsa esnaf loncası tarafından haksız rekabet olarak görülmesi, konunun ilginç bir boyutu olarak karşımıza çıkıyor. Ve Kanlıca yoğurdunun yüzyıllar ötesine uzanışı... Helvacılar da ihmal edilmiyor kuşkusuz, en pahalı olanı ballı bademlisi... İmarethanelerde dağıtılan yemeğe ve özel günlerde çıkan yiyecek içeceklerin farklılığına da değiniliyor. Bu konu da Evliyâ Çelebi'siz olur mu? Olmuyor tabii. Onun diyar diyar gezip, yiyip içip anlattıkları tek tek önümüze geliyor.

"Fincanınızda Ne Var?: Osmanlı Döneminde Günlük Yaşam Sosyal Değişimler ve Fincan Tipleri" makalesinde fincanı her şeyden önce bir maddi kültür verisi olarak tanımlayan Filiz Yenişehirlioğlu, bunun yalnızca etnografya ve folklor araştırmaları içinde kalmamasının, kültür tarihinin, kültür antropolojisi ve kültür sosyolojisi gibi alanlarda da değerlendirilmesinin gereğini ortaya koyarken, bu alanlardaki sorunsallara da değiniyor. *Fincân* veya *filcan* sözcüğünden başlayarak kahve ve beraberindeki görsel ve yazılı belgeler ile kazı bilgileriyle desteklenen kahvehane olgusu tarihine, fincan kullanımı ve biçimlerine, fincanda içilenlere uzanıyor. Evliyâ Çelebi de yine yüzyılların ötesinden elinde fincanla meclise geliyor. Yazıyı okurken zihnimizde oluşup burnumuzda tüten kahve kokusunu izliyoruz sanki, yazıyı bitirince de tıpkı *Surname-i Hümayun*'da görüldüğü gibi taze taze kavrulup önümüze konacak ve keyifle yudumlayacağımız kahvenin fincanının da özel olmasını dilememizden doğal ne olabilir?

"Ne Yersen Osun!: Yemek ve Kimlik" başlıklı üçüncü bölümde farklı zamanlarla farklı dünyalar ele alınıyor. Huriye Reis "Ortaçağ İngiliz Edebiyatında Yemek ve Kimlik" yazısıyla Ortaçağ İngiliz edebiyatının doğrudan doğruya ortaçağ toplumuyla ve yaşam tarzıyla ilintili oluşuna ve bu konularda önemli bir kaynak sağlamasına dayanarak zamanın yemek anlayışına eğiliyor. Ortaçağ metinlerindeki yemek sahnelerinden alıntılarla okuyucuyu o zamanların ortamlarına götürürken, ortaya neler yenilip içildiği de çıkıyor. Geoffrey Chaucer'ın ünlü eseri *Canterbury Tales*'de yemeği, hacıların kişiliklerinin ve kimliklerinin destekleyici bir göstergesi olarak sunduğunu belirttiği örneklemeyle başlayarak, edebi metinlerden seçtiği çok sayıda örnekle yemeğin İngiliz edebiyatındaki yerini, hangi anlamları yansıttığını anlatıyor ve bizi yüzyıllar öncesinin İngilteresi'ndeki çeşitli sofralarla, varlık ve yoklukla ve edebiyatın tadıyla baş başa bırakıyor.

Paul Latimer "Ortaçağ Soyluları ve Yemek: Lezzetli Bir Konu" başlıklı makalesiyle Ortaçağ Avrupası'ndaki soyluluk kavramının alışılmış tariflerini, koşullarını, sözcük kökenleriyle birlikte gözden geçiriyor önce. Sonra bu koşulların birinden, *âlicenaplık*tan yola çıkarak, yemekle ilişkilendirilen farklı bir boyutun arayışına geliyor sıra. Eli açıklık ve yemek... Eski İngiliz evlerindeki harcama listeleriyle depolardaki gıdanın tüketim listelerinin bu konuda değerli belgeler olduğu, ancak bunların çoğunun saklanmaya değer bulunmadığı için sayıca az kaldıkları anlaşılıyor. Latimer, *diet* denen ve bugünkü sözcük anlamından farklı olarak günlük hesaplar anlamında kullanılan belgelerde görülen ekmek, tereyağı, süt, et, bira ve şarap ile tuz, sirke, hardal, soğan ve sarımsağın yanı sıra şeker, biber, zencefil, kimyon, karanfil ve hindistancevizi tozu, ender olarak da safran ile o günlerin yaşantısını canlandırıyor.

Burçin Erol da "Ortaçağ İngilteresi'nde Manastırlarda Yemek Kültürü" makalesinde ortaçağı İngiltere örneğinde gözden geçirirken, feodal toplumun önemli unsurlarından olan manastırları ele alıyor ve önce onların yaşamının pek sıkı kurallarını ortaya koyuyor. Yemek bağlamında bu kuralların, "perhiz"in nasıl uygulandığını okumak ilginç. Bir günde genellikle yalnızca tek öğün yenmesine karşın rahiplerin hafif bira veya şarap ve ekmekten oluşan bir kahvaltı verilmesi için diretmeleri, dünyevi zevkleri reddetmek için kırmızı etin ancak hastalık durumunda yenilebilmesi, rahip ve rahibelerin sofrasında ekmek, peynir, yumurta yemekleri, fasulye, sebzeler, tahıllar ve balığa yer verilmesi, toprağa yakınlıklarından dolayı turp, soğan ve pırasa gibi kök bitkilerle soğanlı bitkilerin tercih edilmesi, buna karşılık meyve ağaçlarının meyveleri göğe yakın olduğundan onların soylu kabul edilmesi, bu mantıkla uçan kuşların değil, kümes hayvanlarının tüketilmesine izin verilmesi ve her şeyin paylaşılması, önümüzde farklı bir dönem tablosu çiziyor.

Marie Hélène Sauner-Leroy ise "Yemeğin Değişken Anlamları ve Göç" makalesinde yemeğin çelişkili yönlerine değiniyor ve hem yeniliğe yönelme arzusu, hem de bilinmeyenden kaçınma eğiliminin karşı karşıya gelerek yemekte tercihleri ve kuralları oluşturmasını ele alıyor. İnsanların farklı bir yere göç ettiklerinde, bildik sosyal kuralların geçerli olmadığı bu ortamda yemek alışkanlıklarını kolay değiştirmeyip tutucu taraflarının bu değişime karşı çıktığını ve yeni topluma uymak isterken içinde kaldıkları ikilemi inceliyor. Yemeklere "etnik" anlam yüklenmesi ve göçmenlerin kendilerini simgeleyen bir yemeği benimseyişleri anlatılırken, İstanbul'a ya da bir başka yere, belki

bir başka ülkeye göç etmiş Karadenizlilerin karalahanayla ilgili tutumları örnek veriliyor. Türkiye'ye yerleşen Fransızların tutumları da inceleniyor burada, onların nelere alışıp nelere alışamadığını ilgiyle okuyoruz.

Mustafa Soykut "Hint Mutfağında Baharatlar ve Mizaçlar" makalesine baharat sözcüğünün kökenine giderek, bunun Hindistan'ın ta kendisi olduğunu ortaya koyarak başlıyor. Roma döneminden başlayarak baharatın Batı dünyasındaki değeri, örneğin hem afrodizyak, hem de bakterisit ve antioksidan etkisiyle karabiber kullanımının sıklığı, günlük yaşamın bir parçası oluşu, bu yaklaşımın vergilerin giderek artmasına yol açışı, sonunda Hindistan'a giden deniz yolunun keşfi, ticaret, altın verip karşılığında karabiber almak... Ve baharatın başka türlü serüveni... Sonunda da baharatlı Hint Mutfakları'yla tatların prensipleri... Farklı kurallar ve yiyeceklere, yeme içmeye farklı bakış açıları geliyor karşımıza.

Kitabın "Yemek, Politika ve Yeni Yaklaşımlar" başlıklı son bölümünde dünyaya yine yemek penceresinden bakıyoruz. Edward P. Kohn "'Beleş Öğle Yemeği Diye Bir Şey Yoktur!': Theodore Roosevelt'in New York'ta Salon Karşıtı Kampanyası (1895-96)" diyerek merak uyandıran bu başlığın altında Theodore Roosevelt'in Amerika Birleşik Devletleri başkanı olmadan önce, New York Şehri Polis Komiserleri Heyeti'nin başkanı olduğu zamanlardaki çabalarından söz ediyor. Bir reform yanlısı olarak rüşvetle mücadele ederken yasadışı salonlarda dönen dolaplarla da uğraşan Roosevelt'in, işçilerin devam ettiği bu salonların verdiği bedava öğlen yemeklerinin yanı sıra içki içilmesini önlemeye çalışan ve bu yüzden kentte hiç sevilmeyen bir adam oluşunu anlatıyor ve ondokuzuncu yüzyıl sonu New Yorku'ndan canlı manzaralar sunuyor bize.

Priscilla Mary Işın, kavatanın peşinden gidiyor makalesiyle. Onyedinci yüzyılın sonuna ait belgelerde beliren kavata neydi? Örneğin 1692-93 tarihli saray mutfağına ait bir muhasebe defterinde bir yıl içinde saraya otuz dört bin iki yüz kavata, iki yıl sonraki defterdeyse padişah için on üç bin üç yüz elli adet kavata alındığının kaydedildiğini, onsekizinci yüzyıl başındaysa mülhiye ve bamya ile birlikte padişah, *Harem-i Hümayun*, şehzadeler ve hanım sultanlar için kavata alındığını belirtiyor Işın. Kavata bitkisinin meyvesinden başka yaprağının da yendiği anlaşılıyor. 1844 tarihli bir yemek kitabında nihayet iki kavatalı yemek tarifi bulunuyor, etli bir yemekte ve türlüde kullanılıyor, kavata musakkası ve turşusu da oluyor. Kavatanın ne olduğunu öğrenmek için makale keyifle okunmalı...

Öcal Oğuz ile Sercan Gürçayır "İmgesel Yemekler ve Uygulamalı Halk Bilimi" adlı makalede "Bilim bilim için midir, toplum için midir?" sorusunun cevabını arıyorlar. Uygulamalı halk biliminin, halkın yüzyıllar boyunca, deneyimleri ve yaşanmışlıkları sonucunda oluşturduğu hikmetli bilgiden günümüzde nasıl yararlanılabileceğine odaklandığını aktarıyorlar. Geleneksel ya da yerel lezzetler üzerinde dururken, eski zamanlarda pek çok sofraya konuk olan âşıkların sözlerine kulak veriyor, onların dizelerinden yansıyan yemekleri, sofra görgüsünü, sofraya dair inanışları anlatıyorlar. Halkın mutfak kültürü hakkında ayrıntılı bilgi edinmek için destanlara yönlendiriyorlar okuyucuyu. Ayrıca günümüzde bunlardan nasıl yararlanılacağı konusundaki önerilerini sıralıyorlar.

Kitabın son makalesi Lawrence B. Goodheart'ın "Amerika'daki Yeni Gıda Kooperatifi Üzerine Bir Değerlendirme" adlı makalesi. Goodheart, Amerika'daki Yeni Gıda Kooperatifi'nin kökünü 1960'lar ve 1970'lerdeki "tezgâh kültürü"ne bağlıyor. O yıllarda; Vietnam Savaşı'na karşı çıkışlarla, devrimci düşüncelerle, özgürlük arayışında türlü denemelerle, elde edilen yeni haklarla örülü ortamdaki genç insanların yemekte de farklı yönlenişlerine, süpermarketlere ve *fast food* endüstrisine değindikten sonra kendi deneyimlerini paylaşıyor, kurumun ilkelerini aktararak kooperatif sayesinde yiyecek sağlama sorununun üstesinden nasıl gelindiğinin öyküsünü anlatıyor.

Keyifle dinlediğimiz konuşmaların yazıya dökülüşlerinden oluşan kitabın son sayfalarını çevirirken bunun bir sonlanma değil, aksine yeni ufuklara açılma olduğunu fark ediyoruz.

Yemek kültürünün benzersiz renkliliği araştırıldıkça, düşünüldükçe, hatırlandıkça ve yazıldıkça yeni kapılar açacak, yeni esinler getirecektir meraklılara; tıpkı bu kitapta olduğu gibi...

İstanbul, Mayıs 2012

BAŞLARKEN: SEMPOZYUM AÇILIŞ KONUŞMASI

*HALİL İNALCIK**

Evvela sayın başkana bir teşekkür borcum var, ilk konuşma imtiyazını bahşettiler. Hepinize bu konuşmayı dinlemeye geldiğiniz için şükranlarımı arz ederim. Efendim ben doğrudan doğruya yemeklere intikal etmeyeceğim fakat yemek kültürü dediğimiz, insan yaşamının çok önemli bir bölümünü işgal eden bu faaliyetin kültür özelliklerini belirtmeye çalışacağım.

Evvela şunu müşahede etmek lazım: insanın kaçınılmaz yaşam koşulu olarak yemek ihtiyacını tayin eden esaslar, iklim ve coğrafya şartlarına bağlıdır. Şimdi düşünelim, Orta Asya steplerinde nebat bitkilerine bağlı olan insan buğdaya ve, koyun sürüleri, at sürüleri sahibi olduğu için de ete bağlıdır. Fakat sahillerde yaşayan halklar tabii olarak balıkçılığı öne alırlar. Mesela Yunan Medeniyeti üzerine bir kitap okumuştum, Yunan Medeniyeti'nin zeytinyağı, üzüm bağı ve balıkçılığa bağlı olduğundan bahsediyordu. Bütün o yiyecek kültürü, bu üç şarta bağlıdır: Üzüm, şarap, balıkçılık. Hatta insan meyve ve böcek yediği ormanlardan kurutulup kurak steplere geçtiği zaman, artık koşmaya başlamış ve stepteki tohumları, buğdayı, arpayı, yulafi ve bunların vahşi şekillerini yemeye başlamıştır. Bu bölgede yaşayan kavimler arasında müşterek bir yemek şekli olduğunu gördüm. Hamur içine konulmuş et, yani bizim bugün mantı diye bildiğimiz yiyecek, Çin'den Ukrayna'ya kadar step bölgelerinde yaşayan halkların lüks yemeği olmuştur. Bunun sebebi gayet açıktır: Buğday ve et. Bir step nebatı olarak buğday, arpa ve bu gibi un mamülü ürünler, etin yanında step kültürünün temelini oluşturur.

* İ. D. Bilkent Üniversitesi Tarih Bölümü Kurucusu.

Bu kültür, bu step kültürü, Anadolu'ya da gelmiş. Bir televizyon programında Kırım'da Kırımçak diye bir Yahudi cemaati hakkında bilgi verildi. Kırımçak Yahudileri, Kırım'a sığınmış bir gruptur. Orada bu mantı daha büyük, börek türündedir; özünde hamura sarılmış et diyebiliriz mantının bu şekline. Ukrayna'da, Kiev'de bulunduğum zaman ben de bu yemeği yedim. Moğolistan'da ve Çin'de de aynı yemek var. Eğer Çin lokantasına gittiyseniz hatırlayacaksınız: *mantı* kelimesi dilimize Çinceden geçmiştir. Yani step bölgesinde belli bir yemek şekli vardır ve elbette ki o iklimin, coğrafyanın verdiği imkânlara bağlı bir yemek şeklidir bu. Bu kadar lezzetle yediğimiz mantı, Orta Anadolu'da hâkimdir; Kayseri mantısı meşhurdur örneğin. Orta Anadolu halkı zeytinyağı yemez; Sivaslıya sorsanız zeytinyağlıdan nefret eder. Ama sahillerimizde, Karadeniz sahillerinde, Ege'de, güneyde temel yemek zeytinyağlı yemeklerdir. Orta Anadolu'daki halk bu yemeklere başını çevirir. Demek ki yemek kültürü dediğimiz zaman coğrafyaya bağlı, coğrafi şartlara bağlı bir kültür çeşidi öne çıkar. Yemek kültüründen bahsederken coğrafyayı, iklim şartlarını nazar-ı itibara almak lazımdır.

Anadolu'ya gelelim. Anadolu'da çeşitli yemek kültürlerini temsil eden öğeler vardır. Hiç şüphesiz Anadolu seyahatlerinizde bu durumu fark etmişsinizdir. Orta Anadolu'da, bu hamura sarılmış mantı çeşidi, et yemekleri, kebaplar tercih edilir. O kültürün temel yiyecek şekli bunlardır. Fakat sahil bölgelerinde, ana maddeleri çeşitli sebze, balık, zeytinyağı olan yemekleri bulursunuz. Bunun kültür tarihi bakımından önemi şurada: Anadolu'yu ele alırsak; Anadolu'nun kültür bölgelerini, yemek çeşitlerini, yemekte kullanılan temel maddeleri ve onun yapılış şeklini tayin etmek suretiyle -bu da bir folklor mevzuudur- Anadolu'nun kültür bölgelerini tayin etmek, bir kültür haritası meydana çıkarmak mümkündür. Tabii kültür haritası derken giyim tarzı, düğünlerin yapılış şekli gibi pek çok öğeyi de göz önünde tutmak lazım. Yiyecek maddeleri ve yiyeceği şekillendiren kültür tarzları çok önemlidir.

Üzerinde durmamız gereken bir diğer nokta da şudur: Halkın seçtiği yemek şekilleriyle yüksek kültür tabakaları ve sarayı temsil eden yemek kültürünü ayırmamız gerekir. Halkın yiyecek tercihlerini, yani yiyecek kültürünü, halk seviyesinde bir folklor konusu olarak ele alıyoruz. Ama yüksek sınıflar çok daha farklı, çok daha zengin. Bu sebeple birçok yiyecek maddesini bir araya getiren, daha bol çeşitle hazırlanan bir yemekle yemek çeşitliliğini ayırmak lazım. Yüksek sınıfın mönüsünü, çok daha çeşitli kaynakları olan

yemekleri bilhassa saraylarda görmekteyiz. Fransız, İngiliz ve Çin saraylarında olduğu gibi Osmanlı sarayında da yemeğin, yemek şekillerinin çok daha sofistike bir şekilde sultanın, devletlinin damağını çeşitlendirdiğini görüyoruz. Bu bizi aldatmamalı. Sarayın yemek kültürü deyince akla ilk imambayıldılar, vezirparmakları geliyor. Halbuki saray kültünün temsil ettiği mutfak tamamen ayrı bir konudur. Yemek kültürü dediğimiz saray kültüründen çok daha geniş bir konudur; yemek kültürü bir kültür tarihi, kültür coğrafyası konusudur.

Osmanlı sarayında yemek çok önemli bir konu idi. Bir kere önce saray halkını -bu binleri, on binleri bulan bir kitledir- doyurmak gerek! Çok çeşitli arşiv vesikalarımız var bu sahada. *Matbah-i Âmire* ve *Kiler-i Âmire* isimli iki teşkilat var Osmanlı sarayında. *Kiler-i Âmire* malzemeyi toplayan teşkilat, malzemeyi toplayan insan da *matbah emini*'dir. O et, ekmek, baharat, saray mutfağına gereken her şeyi, gider piyasadan toplar, *Kiler-i Âmire*ye getirir ve bu malzeme *Kiler-i Âmire*'den *Matbah*'a ve aşçılara nakledilir. Mutfakta çalışanlar saray için şiir yazan yahut minyatür yapan teşkilatlar gibi yaratıcı bir gruptur. Sultanın, devletlinin damağına uygun gelecek, onda heyecan uyandıracak yiyecekleri hazırlamak ve ondan "aferin" almak için, mutfakta çeşitli denemeler yapıldığını biliyoruz. Yani "emperyal" mutfak dediğimiz mutfak, Çin'de olsun, Fransa'da olsun, dünyanın en çeşitli yemeklerini temsil eden mutfaktır ve saray mutfakları emperyaldir. Bu sebeple yemek kültürü dediğimiz zaman bunlara öncelik vermeyelim. Evvela halkların kültürünü, yemek kültürünü tespite çalışalım; zira diğeri sunidir. Divan şiiri gibi, giyim tarzı gibi saray kültürü bambaşka ve yaratıcı bir kültürdür. Bugün dünyanın en ünlü mutfaklarını sorsanız Çin, Osmanlı ve Fransız mutfaklarıdır. Çünkü bu yerlerde emperyal bir saray kültürü vardı.

Sadece sarayda tüketilen et miktarı ne kadardır biliyor musunuz? *Telhisü'l Beyân*'da, dokuz yüz doksan bin okka olarak gösterilmiştir. İstanbul'un nüfusu ise en çok dört-beş yüz bin kişiye erişmiştir. Bu kişiler ise çeşitli menşelerden. Rumlar tabii çok önemlidir. Fatih'ten sonra İstanbul'daki en kalabalık etnik nüfus Türklerdi ama ikinci sırada Türklerin en az yarısı kadar olan Rumlar vardı. Üçüncü sırada Yahudiler, dördüncü sırada ise Ermeniler geliyordu. İstanbul böyle çeşitli kültürlerin toplandığı, damak tercihleri de farklı olan cemaatlerden oluşmuştur. Beş yüz bin kişiyi doyurmak için, en önemli besin maddesi olan buğday şehre Karadeniz şimalindeki steplerden gelirdi. Kefe'den muazzam miktarda tuz ve buğday gönderilirdi. Bunu

Rum gemiciler, Boğaziçi'nde Yeniköy'de odaklanmış olan Rum *navluncu*lar taşırdı. Bugün de o bölgenin aristokratların mekânı olma sebebi budur. Zengin Rumlar oradaydı, yüzlerce gemi çalışırdı. Peki İstanbul'un bilhassa yüksek sınıfı için baharat nereden gelirdi? Hindistan'dan Mısır'a gelen baharat Mısır'dan da payitahta gelirdi. Et meselesi de çok önemliydi. Bunun için *celepkeşan* denilen özel bir teşkilat kurulmuştu. İstanbul'a koyun getirme sorumluluğunu üzerine alan zengin tüccarlar *celep* adıyla anılırdı. Bunlar özellikle Akkerman step bölgesindeki sürülerden yahut Bulgaristan'dan ve Orta Anadolu'dan koyun alırdı. Orta Anadolu'da Konya Ovası'nda büyük sürüler vardı. O zamanlar ziraat yapılmazdı orada. Mesela Cihanbeyli Kürt aşireti Konya ovasından İstanbul'a her sene üç yüz bin koyun göndermek için devletle bir sözleşme yapmıştır. Her sene bu üç yüz bin koyunu toplayıp getirmek onların mesuliyeti altındaydı. Akkerman civarında, Bulgaristan'da bunlar gibi başka *celepkeşan*lar da vardı tabi. İstanbul halkının ihtiyaçlarından birisi de zeytinyağıdır. Özellikle Rum halkı, Hıristiyan halkı çok miktarda zeytinyağı tüketiyordu. Girit zeytinyağı çok önemliydi; fakat daha yakın olan, önemli başka bir zeytinyağı bölgesi de Midilli Adası'ydı. İstanbul'un sebzevatı Güney Marmara bölgesinden, Mudanya, Karabiga limanlarından gelirdi. Bölge İstanbul'u beslemek için bir bahçe halini almıştı. Bursa ovası da İstanbul'un bahçesi durumundaydı.

Size nakletmek istediğim başka bir konu da imaretlerdir. İstanbul şehrinin bir İslam şehri olarak kuruluşunda imaretler çok önemlidir. Fatih İstanbul'u aldığı zaman bütün ordu en aşağı yetmiş-seksen bin kişilikti. Ancak fetih sonrasında yüz bin kişi şehre, var olan serveti yağma için gelmişti. Fatih'i zorladılar çünkü yağma ilan edilinceye kadar İstanbul'un fethi şüpheliydi. Fakat 21 Nisan'da yapılan bir toplantıda, ulema ve kumandanlar arasında: "Bu İstanbul fethi imkânsız, görüyorsunuz, alamadık. 20 Nisan'da dört gemi yardıma geldi, zinciri indirdiler ve Haliç'e girdi bu dört gemi. Buğday, erzak getirdi İstanbul'a. Türk donanması dışarıda kaldı. Bundan dönelim" diyenler vardı. O zaman iki insan Fatih'i cesaretlendirdi, onun arkasında durdu. Bunlardan birisi Şeyh Akşemseddin idi. Tanrı'dan haber aldı, Kuran'ı açtı ve "İstanbul mutlaka fetih olunacaktır" dedi. İkincisi ise Arnavut dönmesi vezirlerden Zağaros'tu. Fatih, bu son taarruz kararı alındığı zaman yağma ilan etti. Fetih ve yağmadan sonra yeniden şehri nüfuslandırmak, imar etmek gerekti. İmar ise, Türk-İslam şehrinin ortaya çıkmasında en önemli müessese olan imaretlerdir. İmaret nedir? Bir şehri inşa etmekte imaret esastır.

İmaret -külliye tabirini de kullanıyorlar- bir sitedir. İstanbul birçok siteden kurulmuştur. İmaret şudur: bir dinî merkez... Klasik Yunan-Roma devrine giderseniz şehir inşasında yine aynı şeyi bulursunuz; tapınak şehrin temelidir. İmarette de merkez bir cami olacaktır. Caminin etrafında dinî ilimleri öğreten bir medrese vardır. Fakat bunun yanında bir mektep ve kütüphane de olacaktır. Şehrin imarında en önemli unsur imarettir. Aslında imaret, halkın gelip yemek yediği, bilhassa personelin yemeğini temin eden, fakat aynı zamanda yolcuları ve mahalle fakirlerini doyuran bir aşevidir. Burada her şey var; hem dinî ibadet yapıyorsunuz, hem de karnınızı doyuruyorsunuz. Üstelik burası emin bir yer. Türk-İslam şehri imaretlerle ortaya çıktı. Fatih, 1463'te vezirlerini çağırdı, her birine "imaret kuracaksınız İstanbul'da" dedi. "Bir yerini seçin, orada bir site kurun." Gedik Ahmet Paşa, Mahmutpaşa, Davutpaşa mahalleleri hep böyle imaretlerle ortaya çıktı. İmaret sistemi vakfa dayalıdır. Zengin toprak, ticaret kaynakları ve dükkânlar vakfedilir. İmaret iki kısımdır. İlki gelir getiren teşekküllerden oluşur; dükkân, hamam gibi. Oralardan alınan gelirle imaretin harcamaları karşılanırdı. Fatih İmareti'nde günde üç bin ekmek pişirilir, fakirlere dağıtılır, etraftan gelen yolculara verilirdi. Siteyi beslemek için de ticari kaynaklar gerekiyordu; hamam, dükkân, çarşı gibi şeyler. Yani Türk-İslam İstanbulu bu suretle ortaya çıktı. Her şeyden önce imaretler İstanbul'da halkın, yolcuların yemek yediği merkezlerdi ve bu merkezler bugün hala mevcut. Eyüp'e giderseniz, Fatih'in kurduğu imaretin bugün hayırseverlerin getirdiği koyunları kesip fukaraya dağıtan bir imaret olduğunu görebilirsiniz.

Son olarak yüksek çevrelere gelince, onların yemek listelerini, mesela Topkapı sarayında bir *Sohbetnâme*'de buluruz. Ramazan'da muhtelif konakları ziyaret ederek neler yendiğini söylüyor bu *Sohbetnâme*. Ziyafetler hususunda önemli kaynaklardan biri de işret meclisleridir. Sarayda zaman zaman işret meclisleri tertip edilirdi. Fevkalade lüks bir bahçe, o kadar lüks ki havanın kokulandırılması, yani parfüm kokusunu yaymak için bahçenin çeşitli yerlerine buhurdanlar konmuş, *nahl*lerin gezdirdiği suni ağaçlar... Burası *hasbahçe*dir. Fatih'ten sonra Haliç'e ve Marmara'ya inen saray yamaçlarında hep bahçeler vardı ve bu yamaçlar *bostancıbaşı*nın idaresinde binden fazla bahçıvanın hazırladığı mükellef bahçelerle donanmıştı. Bunlardan hiçbiri kalmadı bugün. Sultan kendi *nedim*leriyle gelir, musiki heyetleri, devrin en ileri musiki üstatları sazlarıyla gelir, şairler karşılıklı şiirler okur, *sultanu'ş-şuara* ile en büyük divan şairi orada seçilir ve bu mecliste sarayın en mutena,

en seçkin yemekleri sunulurdu. *Hasbahçe*deki yemek listeleri *sâkinâme* denilen literatürde yer alır. Burada, yenen yemeklerin mönüsü vardır. Böyle bir *sâkinâme*yi Mustafa Ali yazmış, adı *Mecalisü'n-Nefais* yani Ziyafetlerin Meclisi. Orada mönüyü veriyor. Neler yeniyor? Meselâ, en başta *istakoç* (ıstakoz). Istakoz çok makbul bir yemekmiş, ama halk tabii *istakoç*u nerede bulacak? *Hasbahçe*de *istakoç*la başlıyorlar. Şarapların en iyisi de yine orada sunuluyor. *Sâkinâme*ler ondördüncü asırda Ahmed Hüdâî ile başlıyor. Onun bir *sâkinâme*si var. Revani'nin meşhur *sâkinâme*si de yine bu türe örnektir.

Kısacası mesele sadece yiyeceğin mutfakta nasıl pişirildiği, hangi çeşit yemek ve tatlının var olduğuyla sınırlı değil. Yemek kültürü bütün ekonominin ve üretim kaynaklarının iyi araştırılmasıyla aydınlatılabilecek, çok geniş bir konudur. Bu yüzden yemek kültürü çalışanlara, konuya bu perspektif içinde yaklaşmalarını öneririm.

1. BÖLÜM

YEMEKTE TARİH VAR!: ALGILAR, YAKLAŞIMLAR

BESİN ZİNCİRİNİN HALKALARI: TIYNET TARİHİ

*KUDRET EMİROĞLU**

Bu bildiride biraz çevrecilikten, biyolojiden, antropolojiden, demografiden, biraz da iktisattan bahsedeceğim. Becerebilirsem yazımı biraz tarihten bahsederek bitirmeye çalışacağım. Konumuz beslenme olduğu zaman biyoloji şurada devreye giriyor: Fotosentez olmadan hiçbirimiz besin zincirinin tepesinde oturup, hem etobur hem otobur olarak yaşamımızı sürdüremeyiz. Yani besin zincirinde hiyerarşi olarak (insanlar her şeye hiyerarşi olarak bakmaya alışmışlardır) en alta bitkileri yerleştiriyoruz; bunlar fotosentez yaparak güneş ışığından faydalanan, yaşamın devamını sağlayan ve üzerinde yaşadığımız toprağın bakterilerle, mantarlarla yani çürüme olgusunu sağlayan öğeleriyle toprağın oluşumuna en önemli katkıda bulunan canlılardır. Sadece otoburlar bu bitkileri tüketiyor. Bitkileri yiyen otoburlar, onların üstünde yer alıyor. Onların üstüne her şeyi yiyen tavuk, domuz ve insan gibi...

Bunlar genel bilgi ama hatırlatmakta fayda var. Kısaca zikrederek geçelim: Bu besin zincirinin önemli yönü, ekosistem adını verdiğimiz; coğrafyayla, toprakla ve üstünde yaşayan tüm canlı nüfusuyla birleşen bir yapı olarak tanımlanabilecek olmasıdır. Bu yapılanmanın tarihini buzul çağına kadar götürebilmemiz mümkün. Çeşitli ekosistemleri tanımladığımız zaman, o toprağın nasıl oluştuğu bizim "tıynet"imizle bağıntılı; yani toprak eşittir karakter... Bunları da belirleyen bir tarih ortaya çıkıyor. Temel iddia bu. Bir tropik sistem, bir ılıman sistem ayrı ekosistemler oluşturuyor ve bitki ve canlı çeşitliliği anlamında da birbirinden oldukça farklılaşabiliyor. Mesela Avrupa'da buzul dönemin çok daha geç sona erdiğini biliyoruz. Ama şu çok

* İ. D. Bilkent Üniversitesi Türk Edebiyatı Bölümü, Öğretim Görevlisi.

yaygın bir bilgi değildir: Anadolu'nun bitki çeşitliliği, çiçek çeşitliliği bütün Avrupa kıtasının üç katıdır.

Tropik bölgeye geçtiğimiz zaman en büyük çeşitliliği görürüz. Ama güneş ışığını yeterince alamayışı ve yağmurun çok fazla oluşu nedeniyle tropik sistemlerde toprak genellikle zayıftır. "En verimli toprak" dediğimiz topraklar ılıman kuşaklarda oluşur. Ilıman kuşaklar için şöyle bir bilgi verebilirim: Otuz gramında bir milyon bakteri, otuz bin maya hücresi, elli bin mantar hücresi bulunur. Tabii biz kendi boyutumuz içinde dünyayı algılamak gibi bir şansa sahibiz. Eğer mikroskop gibi gözlerimiz olsaydı hiçbir şey yiyip içemezdik. Ama bütün o bakteriler olmasaydı çürüme de olmazdı. Çürüme hayatın kendisini üreten şeydir; toprak hayatın kendisini üreten şeydir. Dolayısıyla şimdi biraz antropolojiye geçip, avcı-toplayıcı toplumların bu ekosistemle ne kadar bütünleşmiş olduğunu, bu bütünleşmenin tarımdan itibaren yıkıldığını göreceğiz ve buradan da çevrecilik yapmaya başlayacağız.

Avcı-toplayıcı toplumlar, bize modernist-pozitivist çizginin sunduğu gibi hiç de yoksul insanlar değiller. Yirmi kilometre kadar azami bir mesafe içinde, günde üç saat çalışmayla yeterli kaloriyi edinebildikleri, hatta onun üstüne geçebildikleri antropologların son yirmi yıldır yaptıkları çalışmalarla ortaya konulmuş bir durum. Bugünkü avcı-toplayıcılar genellikle avcı-toplayıcıların en yoksullarıdır, çünkü genellikle verimli topraklardan itilmişlerdir. Yani bugünküler geçmiştekilere göre iyi bir örnek oluşturmamasına rağmen, bugün avcı-toplayıcı toplumlar üzerine yapılan araştırmalarda onların gerekli kaloriyi sağlayabildiklerini ve hatta mesai yapan insan için en önemli konu haline gelen boş zamandan fazlasıyla yararlanabildiklerini görebiliyoruz.

Tarım, şu veya bu sebeple başladıktan sonra, yerleşik, belli bir coğrafyada en fazla ürünü elde etme çabasıdır. "Ekosisteme müdahale" dediğimiz, "ekosistemin bozulması" dediğimiz süreç de buradan başlar. Tarım deyince elbette toprağın niteliği birinci plandadır. Sümer uygarlığı hakkında şöyle ya da böyle birçok şey okumuş ya da duymuşuzdur. Sümer uygarlığının bir buğday uygarlığıyken bir arpa uygarlığına dönüştüğünü ve Mezopotamya'nın bugün çölleşmesinin ta o dönemlere kadar gitmeye başladığını hocalarımız bize pek vurgulamamışlardır. Çünkü tarım toprağın verimliliğini öldüren, toprakta tuzlanmaya sebep olan ve giderek çölleşmeye sebep olan bir süreçtir. Tarım aynı zamanda birçok toplum için orman düşmanıdır. Bitki örtüsünün yok edilmesinin ve dolayısıyla ormanla birlikte hayvan ve bitki çeşitliliğinin azalmasının en önemli sebeplerinden bir tanesidir.

Demek ki milattan önce 5000'lerden başlayıp 1800'lere kadar gelen tarım dönemini tanımlıyorsak, bütün bu süreç içinde çevre yok edilmiştir. Son dönemde sanayinin çevreyi ne kadar çok yok ettiği söyleniyor ama bu sürecin aslında tarımla başladığını vurgulamak istiyorum. Bir ikinci vurgulamak istediğim konu da antropolojik açıdan ve dinler, inançlar tarihi açısından bakıldığında insanın dünyalı olmaktan çıkması… Avcı-toplayıcı insan dünyalıdır. Çünkü onun yaşadığı dünyada her şeyin kendisi gibi ruhu vardır. Artık dünya giderek ruhsuz bir dünya haline gelecek. Ruhsuz, taştan topraktan oluşan bir dünyayı da hor kullanmak gayet meşru olacak. İşte akıl çağıyla inanç çağı arasında, insanın dünyalılığı veya dünyaya başka bir yerden düştüğü, *eşref-i mahlûkat* olduğu yaklaşımı arasında böyle bir farklılık var. Diğer canlılara ve hatta cansızlara gösterilen saygının yok olması… İnsanın hayvan olduğunu unutmaya başlaması, sürü toplumu olmakla birlikte, sürü toplumu olduğunu unutmaya başlaması…

Tarımı Mezopotamya'dan başlatırsak -çekirdek bölgeler biliyorsunuz Mezopotamya, Çin, Hindistan ve Orta Amerika'dır- ve tarımın paleolitik dönemden itibaren başladığını düşünürsek tarım, verimli toprakların bitmesi, ekonominin en önemli konularından birini oluşturan "rant kavgası"nın, yani "daha az verimli topraklarda tarım yapma"nın veya başkasının elinde olan verimli toprakları ele geçirmenin başlaması, bunun için toplumsal örgütlenmenin düzenlenmesi anlamına gelmektedir. Zaten tarımla birlikte mülkiyet ve iş bölümü başlıyor. Yani sömürü başlıyor. Uygarlığın temelinde bunlar vardır.

Buradan nüfusa geçelim. On bin yıl önce dünyada dört milyon insan vardı. Beş bin yıl sonra bu sayı beş milyona çıkıyor. Beş bin yılda bir milyon insan artmış. 1000'li yıllara geldiğimizde elli milyonluk bir artış söz konusu. Beş yüz yıl daha gittiğimizde yüz milyon, yani iki katına çıkıyor. Ancak milattan sonra 200'lerde dünya nüfusu iki yüz milyona çıkıyor. Bundan sonra dünya nüfus artışında belirli bir durağanlaşma görüyoruz. Milattan sonra 200'den 1200'lere kadar geçen dönemde, yani Roma İmparatorluğu'nun batıda, Han İmparatorluğu'nun doğuda yıkılması, merkezi iktidarların yıkılıp istikrarsız bir dönemin başlaması ile, insan nüfusunun iki yüz milyondan ancak üç yüz elli milyona çıkmasını, toplumsal örgütlenmenin insan beslenmesi ve üretimiyle ne kadar doğrudan ilişkili olduğunun önemli bir örneği olarak gösterebiliriz.

1200'lü yıllar Avrupa'da, zamanın teknolojisiyle tarıma açılan toprakların sınırına gelindiği dönemi oluşturuyor. Bundan sonra dünya nüfusu 1700'lerde altı yüz milyona, 1800'lerde dokuz yüz milyona çıkacak. 1820'lerden itibaren milyarla konuşmaya başlayacağız. Tabii insanlık tarihine böyle beslenme tarihi açısından bakıldığı zaman, her zaman kıtlığın gündemde olduğu, 1950'lerdeki "Dünya Savaşı bitti, kıtlık bitti" gibi sadece üç kuşağın görgü bilgisiyle hareket etmememiz gerektiği ortaya çıkıyor. Kıtlık günlük yaşamımızdan çıkmış bir kavram değil.

Bütün insanlık kıtlık tehdidiyle yaşamıştır. Sadece Avrupa için söylersek, 1816-17 bütün Avrupa'yı kapsayan son kıtlık olarak tarihe geçmiştir. Bu da yine gündemdeki bir konuyu bize hatırlatacak; Endonezya'da patlayan bir yanardağın 1816-17'de bütün Avrupa'yı küllerle kaplaması çok önemli bir kıtlık yaratmıştır. Tabii kıtlık dediğimiz zaman -Kara Veba genellikle işlenmiş bir konudur, hepimizin hafızasında yer alır- milyonlarca insanın öldüğünü düşüneceğiz, öyle beş on bin değil. Tek bir örnek verirsek, Kuzey Fransa'da 1693-94 yıllarında yaşanan kıtlıkta iki milyon insan ölmüştür. Onaltıncı ve onyedinci yüzyıllardan sonra, kapitalizmin gelişimiyle birlikte kıtlık da şöyle bir değişime uğrar: Bundan sonra kötü hasat ve ürün alamamak değil, ürünü bölüşme ve dağıtım sorunlarından kaynaklanan kıtlıklar gündeme gelmeye başlar. Bunların bilinen toplumsal örgütlenme açısından en meşhur örneği İrlanda'da yaşanan patates kıtlığıdır. Nüfusun yarı yarıya azaldığı, kalanların yarısının göç ettiği, yarısının açlıktan öldüğü bir kıtlık... Sonuçta dört milyon kayıp vardır. 1840'larda yaşanan İrlanda Kıtlığı'ndan belki daha acısı, 1940'larda yaşanan Bengal Kıtlığı'dır. Bu kıtlık, Bengal'de kötü hasat yapılmasından kaynaklanmaz, II. Dünya Savaşı nedeniyle İngilizlerin Bengal'de yapılan üretimi İngiltere'ye taşımasından kaynaklanır. Dört milyon insan da Bengal'de ölmüştür ve bunun nedeni üretim eksikliği değildir.

Toplumsal örgütlenmenin yarattığı kıtlıklardan söz ettiğimiz zaman devreye ister istemez kapitalistleşme ve sanayileşme girecek. Burada emperyalizmin dünya demografisini, dünya üretimini ne biçimlerde etkilediğine ilişkin sadece birkaç örnek vermekle yetinelim. Kenya'da 1902 ile 1921 yılları arasında nüfus dört milyondan iki buçuk milyona inmiştir. Bu nüfus düşüşü, tamamen Kenya ekonomisinin, Kenya'ya yerleşmiş İngilizlerin -o zamanlar, 1900'lerin başında, sayıları sekiz bin civarındadır- üreticiler adına düzenlenmeler, buna bağlı hukuki düzenlemeler ve vergi düzenlemeleri getirmesinden kaynaklanır. Çünkü bütün Kenyalılara nakit vergi konur: Kafa vergisi

ve kulübe vergisi... Tabii parasal ekonominin geçerli olmadığı, kapalı ve geçimlik bir ekonominin geçerli olduğu Kenya'da, yerlileri beyaz adam için çalışmaya mecbur etmek üzere düzenlenen bu hukuki ve ekonomik program nüfusun yarı yarıya açlıktan ölmesiyle sonuçlanmıştır.

Başka bir demografik hikâye, bugün gündemden bir türlü düşmeyen Tamil gerillalarıyla, onların kökenleriyle ilgilidir. Seylan çayı, yani meşhur İngiliz çayı, Çin'den Seylan'a getirilmiştir. Yerli bir bitki değildir. Biliyorsunuz çay, Çin çıkışlı bir bitkidir. Seylan'da çay yetiştirilmesine karar verdiklerinde, İngilizler Seylan adasına Hindistan kıtasının karşı ucundan bir halkı taşıyıp getirdiler. Seylan, yani bugünkü adıyla Sri Lanka'da yerli halk ve adaya getirilmiş olan Tamiller (Dravitler) arasındaki savaşın başlangıcı, bu halkın kıtadan adaya getirilmesiyle ve yerli toplumla bütünleşecek biçimde değil, fakat ayrı bir ekonomik örgütlenme içinde, İngiliz çay plantasyonlarında çalıştırılan, ayrı statüde bir toplum olarak oraya yerleştirilmesiyle başlar.

Belki doğrudan doğruya beslenmeyle ilgili değil ama kölelikle, geniş nüfusların plantasyonlarda pamuk üretimi ve tekstil sanayi gibi belli üretim ve sanayi kollarında çalıştırılmasıyla demografinin ve dolayısıyla kültürün nasıl etkilendiğine dair çok fazla örnek verebiliriz. Buradan toprak mülkiyetinin oluşumu tarihsel sosyolojik bir süreç olarak gündeme geldiğinde Halil İnalcık hocamızın Tanzimat'ın ilanıyla Bulgar İsyanı arasında yaşanan bağlantıyı aktarmasını örnek olarak zikredebiliriz. Belki Osmanlı artığı birçok coğrafyada toprak mülkiyetinin Müslümanların elinde birikip birikmediği, oranın yerli nüfusunun onların işçileri, marabaları olup olmadığı şeklinde bir soruyu kavram olarak ortaya koyup, bir de bu gözle bakmak faydalı olabilir.

Toplumsal örgütlenmeden bahsettiğimizde mutfak kavramı sarayı, merkezi idarelerin bulunduğu Fransa, Çin, Osmanlı gibi örgütlenmeleri akla getiriyor. Ama bununla birlikte büyük şehirlerden, şehir hayatıyla birlikte kozmopolit bir yaşamdan söz ediyoruz. Yani lokanta kültürünün ve mutfak kültürünün olabilmesi, sarayla lokanta, lokantayla saray arasında bir ilişkinin kurulabilmesi, piyasanın saray için örgütlenmesi, yine piyasanın lokanta için de örgütlenebilmesi anlamına geldiğine göre bir kozmopolitlikten, çeşitli kültürlerden, çeşitli coğrafyalardan, çeşitli üretimlerden derlenebilme ve ortaya bir sofra düzebilmeyi anlamamız gerekiyor. Bunun hemen peşinden de anlamamız gereken nedir? *Âdâb-ı muâşeret*tir... Kısaca etimolojik olarak baktığımızda, yemeyi içmeyi bilmektir. Yani yabancılar arasında yemeyi içmeyi bilmektir. *Âdâb-ı muâşeret*ten, tekrar tıynet kavramına ve oradan da tarih yazıcılığımız üstüne birkaç cümleye gelelim.

Bugün tarihçiliğin, veya genel olarak sosyal bilimlerin, iki önemli sorunu görünüyor. İlk olarak toplumsal ilişkilerin ekonomi tarafından belirlendiği ön kabulü bizlere neredeyse sorgulanmadan dayatılan bir boyuta geldi. Yani bu ekonomik kalkınmacı yaklaşımın sonucu, günlük dile çevirirsek, siyaseten hangi iktidar gelirse gelsin "Bir şey değişmez, ekonomimiz belli" cümlesiyle ifade edilebilir. Ve elbette bu tavrın getirdiği ön kabuller de sonucun önemli bir parçasıdır. Sosyal bilimlerde diğer genel problem de gündelik hayatın, bireysel yaşamın pratiklerini sosyal teorilerle bağdaştırma sorunudur. İnsan neden ve nasıl eyler, bunun sosyal teorilerde karşılığı nasıldır, nasıl olacaktır? Tabii "günlük yaşam bilime sığar mı?", "insan gerçekliği bilime sığar mı?" sorularını sormak her zaman mümkün ama ben şöyle düşünüyorum: Yazılan tarihlere baktığımızda; mesela ekonomi tarihleri yazılıyor ama üretim tarihi yazılmıyor. Ekonomi tarihi ile üretim tarihi arasındaki fark nerede? Ekonomi tarihi; bir merkezi iktidar sanki ekonomik program, kalkınma programı geliştirmiş gibi girdiler çıktılar arasındaki denge esaslı bir genel ekonomik panorama ortaya konması çalışmasıdır. Oysa bununla doğrudan doğruya üretim tarihi yazılması, yani insanın nasıl beslendiğinin tarihinin yazılması arasında çok büyük bir yaklaşım farkı olduğunu düşünüyorum. Eğer üretim tarihi bizim genel bilgimiz haline gelebilseydi, her birimiz tarihin kendi seçtiğimiz, uzmanlaşmayı istediğimiz dallarında daha rahat hareket edebilir, bağlamı oluşturan altyapı ve genel çerçeveyi verili olarak bilir duruma gelirdik.

Üretim tarihini beslenme tarihiyle özdeş bir kavram olarak ortaya koyup şöyle bitirmek istiyorum: Anadolu'nun en kuvvetli duası "Allah'ım açlıkla terbiye etme" duasıdır. İnsan yaradılışına, tıynetine ilişkin bildiğimiz bir veri de Pavlov'un köpeklerinden itibaren şartlı refleksin yemekle sağlandığıdır. Yani terbiyenin esası açlığın giderilme biçimidir. "İnsan tıyneti, soyut bir insan yaradılışı, insan kavramı var mı yok mu? Bunun içini nasıl dolduracağız?" sorusuna benim cevabım, hocamızın da açılışta dediği gibi, "tarihçilerin, sosyal bilimcilerin, yemek tarihiyle ve beslenme tarihiyle ilgilenmeye başlamasından sonra doldurabileceğiz" olacaktır.

AVRUPA'DA VE TÜRKİYE'DE YEMEK TARİHÇİLİĞİNE KISA BİR BAKIŞ

*ÖZGE SAMANCI**

Beslenme eylemi göz ardı edilemeyecek fiziksel bir ihtiyaçtır. Yiyecek sağlama, hazırlama ve tüketme eylemleri tarih öncesi çağlardan beri insanoğlunun hayatının çok önemli bir bölümünü kapsamıştır. İnsanoğlu zaman içinde bu fiziksel gereksinimleri kültürel olarak farklı şekillerde biçimlendirmiştir. İnsanın bu biyolojik ihtiyaçlarını kültürel olarak nasıl şekillendirdiğini ele alan "yemek kültürü" çalışmaları günümüzde sosyoloji, tarih, antropoloji gibi sosyal bilimlerin ilgilendiği önemli bir alanı oluşturmaktadır. Yemek kültürü alanında yapılan çalışmalar bir toplumdaki beslenme davranış ve alışkanlıklarını ve de bunların şekillenmesinde etken olan normları incelerken; toplumların sosyal, ekonomik ve politik yapılarına da gönderme yaparak geniş açılımlar sağlar. Gıdayla ilgili üretimler, gıdaların dolaşımı, dağılımı, gıda üretimi ile ilgili meslekler, tüketim alışkanlıkları, ürünler, yemek pişirme teknikleri, mutfak, sofra adabı, gelenekler, tat algısı, inanışlar, tıp ve beslenme ilişkisi gibi alanlar yemek kültürü çalışmalarının içinde yer alır.

Avrupa'da öncelikle etnoloji ve daha sonra antropoloji ve sosyoloji gibi dalların ele aldığı yemek kültürü aslında uzun süre tarih disiplini tarafından ihmal edilmiş bir alan olmuştur. Günümüzde dahi dünyada oldukça yaygınlaşmış olmasına karşın yemek kültürü alanındaki tarih çalışmaları birbirinden kopuk ve dağınıktır. Bu kadar farklı açılımlara sahip olan ve gündelik hayatta çok önemli bir yer tutan yemek olgusu neden uzun süre tarih alanında ihmal edilmiş ve yeterli bir öneme sahip olmamıştır? Tarih disiplininin yemekle

* Yeditepe Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Öğretim Üyesi.

ilgili çalışmalara uzun süre sessiz kalmasındaki bir neden, yemeğin geçici olması, tüketilip yok edilmesi ve bir anlamda sıradan bir olgu olarak kabul edilmesi olabilir mi? Ondokuzuncu yüzyılda şekillenmiş olan tarih anlayışı, önemli olaylar ve kişilerin tarihini anlatan siyasi tarihe odaklanır. Klasik tarih çalışmalarında gündelik hayatın tarihi ve bu kapsamda yemeğin tarihinin ele alınmaması da aslında bu yüzden şaşırtıcı değildir.

Bu çalışmanın amacı 1920'li yıllardan itibaren Fransa'da ortaya çıkan yeni tarih anlayışı çerçevesi içinde, sonraki yıllarda gerçekleştirilen yemek tarihi çalışmalarını ve burada izlenen farklı yöntem ve yaklaşımları ele alarak özetlemek ve daha sonra da Fransa örneği ışığında Türkiye'de yemek tarihi alanında yapılan çalışmaları incelemektir.

Fransa'da Yemek Tarihi Çalışmaları

Fransa'da yemek tarihi alanına eğilen ilk çalışma aslında oldukça erken bir tarihte, onsekizinci yüzyıl sonlarında Le Grand d'Aussy'nin *Histoire de la Vie Privée des Français* (Fransa'da Özel Hayatın Tarihi)[1] adlı eseri kapsamında yer almaktadır. Tarih içinde Fransız yemek kültürünün gelişimine yer veren bu eserin birinci cildinde bitkisel ve hayvansal gıdaların niteliği, yiyecek hazırlama teknikleri ve yemek alışkanlıkları gibi konular da ele alınmıştır. D'Aussy'nin 1782 yılında yayınlanan bu çalışması tarihsel olma kaygısında, fakat oldukça tasvire yönelik edebi bir nitelik taşımaktadır. Bu bakımdan günümüz tarih çalışmalarının dayandığı bilimsellikten uzaktır.[2] Avrupa'da ondokuzuncu yüzyılda ortaya çıkan ve siyaset, diplomasi ve savaş konuları üzerine yoğunlaşan bilimsel tarih anlayışı içinde yemek tarihi kendine bir yer bulamamıştır. Daha önce de belirttiğimiz gibi sosyal tarih anlayışının henüz oluşmadığı bu dönemde yemek kültürü üzerine tarihsel çalışmaların yapılmaması normaldir. Yemeğin tarihi ondokuzuncu yüzyılda gazete yazarları ve gastronomi meraklıları tarafından ele alınmıştır. Bu yüzyıl aynı zamanda merak alanı olarak gastronominin ve Fransız gastronomisinin dünyada yükseldiği bir zamandır.

Yemeğin tarih disiplini tarafından bilimsel olarak çalışılmaya başlanmasına zemin hazırlayan oluşum, 1929 yılında Fransa'da Marc Bloch ve Lu-

1 Le Grand d'Aussy, *Histoire de la Vie Privée des Français de l'Origine de la Nation Jusqu'à Nos Jours,* c. I, Paris, 1999.

2 Jean-Louis Flandrin, Jane Cobbi der., *Tables d'Hier, Tables d'Ailleurs, Histoire et Ethnologie du Repas,* Paris, 1999, s. 17.

cien Febvre tarafından kurulan *Annales* okuludur. Sadece önemli politik ve kurumsal olaylara yer veren geleneksel tarih yazımına karşı çıkan *Annales* okulu tarih disiplinini sorgular. Böylelikle "medeniyetler" ve "zihniyetler" kavramları çerçevesinde, toplumların sosyal ve ekonomik yapılarını inceleyen bir tarih yaklaşımı ortaya çıkar. Bu yeni tarih anlayışı sosyoloji, ekonomi, sosyal psikoloji ve antropoloji gibi çeşitli toplum bilimleri ile işbirliği yapan bir tarih yaklaşımı içerir. *Annales* okulu temsilcilerinin "zihniyet tarihi" olarak adlandıracakları bu yaklaşım kültürel kavramları, dolayısıyla toplum psikolojisini kapsar. Hedefi, resmi arşiv kayıtlarının ötesine geçerek gündelik hayatı, zihinsel ve fiziksel alışkanlıkları, toplumların sosyal ve ekonomik yapılarını, bireyleri dışlamadan uzun bir zaman diliminde incelemek, anlamak ve geçmiş ve bugün arasındaki bağlantıyı kurmaktır.[3] Böylelikle *Annales* okulunun ilk kuşağı, yemek tarihi alanında beslenme modellerini zihniyet tarihi çerçevesi içinde, uzun dönemde şekillenen kültürel alışkanlıklar olarak ele almayı hedeflemiştir. Resmi olarak tutulan yiyecek-içecek fiyat listeleri, ücretler, kilise gider kayıtları gibi belgelerden istatistiksel çalışmalar hazırlanmış, bu verilerle fiyat artışları, açlık, hastalık ve ölüm gibi olgular değerlendirilmiş ve yemek tarihinde somut ve objektif bir tarih anlayışı sergilenmiştir.

1975 yılına kadar yemek kültürü alanında *Annales* okulunun yaptığı çalışmalar, kurucuları Marc Bloch ve Lucien Febvre ve ikinci kuşak temsilcisi Fernand Braudel'in öncülüklerinde, 1975 yılında *Annales* dergisinde yayınlanan "Tüketim Tarihi" başlıklı dosyada yayınlanır. Bu çalışmalar Maurice Aymard'ın "*Pour l'Histoire de l'Alimentation Quelques Remarques de Méthode*" (Yemek Tarihi İçin Metotlar Üzerine Birkaç Not) adlı makalesinde aktardığı gibi üç farklı yaklaşım sergiler: Yemeğin makroekonomideki yeri, eski beslenme alışkanlıklarının beslenme bilimi açısından incelenmesi ve yemeğin psikolojik ve sosyolojik açıdan incelenmesi.[4]

Bu yaklaşımlardan birincisi olan makroekonomik açıdan yemeğin incelenmesi, ekonomi tarihi için önemlidir. Temelde beslenme ile ilgili sorular nüfus ve üretim açısından ele alınır. İaşe, üretim, üretim teknikleri ve tüketim gibi konuları, sanayi öncesi toplumların temel sorunu olan fiyat dalgalanma-

---

3 Julia Csergo, "Introduction à l'Histoire de l'Alimentation", *Histoire de l'Alimentation Quels Enjeux pour la Formation,* Séminaire de Tours IEHA 11-12 Aralık 2002, Dijon, 2004, s. 14, 15.

4 Maurice Aymard, "Pour l'Histoire de l'Alimentation Quelques Remarques de Méthode", *Annales ESC,* no. 3, Mart-Haziran 1975.

ları gibi sorunları açıklamayı amaçlar. Eski beslenme alışkanlıklarını beslenme bilimi açısından inceleyen ikinci yaklaşım (1950'li yıllardan itibaren yapılan tüketim tarihi çalışmaları) buğday, et, şarap gibi temel tüketim maddeleri aracılığıyla geçmişteki beslenme sistemleri, besin değerleri ve kalori bilançolarını hesaplayarak bunların nüfus üzerindeki etkisini incelemiştir. Yemek kültürünü psikolojik ve sosyolojik açıdan inceleyen üçüncü yaklaşım tarihi kültürel ve sosyal açıdan inceler. Bu çalışmalarda beslenme alışkanlıklarındaki değişimler sadece ekonomik ve sosyal sebeplerle değil, kültürel etkenler de gözetilerek açıklanır. Yiyecek seçimleri, tat olgusu, yemekle ilgili kurallar ve simgeler, yemeğin sosyo-kültürel anlamları araştırılır.[5] Bu yaklaşımla gerçekleştirilen çalışmaların olgunlaşması 1980'ler sonrasındadır. Çünkü 1960 ve 1970 yılları arasında *Annales* okulunun öncülüğünde daha çok ekonomi ve tüketim tarihi açısından önem taşıyan, istatistiksel verilere dayanan niceliksel (*quantitatif*), iaşe veya beslenme bilimi için önemli tarih çalışmaları gerçekleştirilir.[6] Buna örnek olarak 1961 yılında *Annales* dergisinde yayımlanan "*Vie Matérielle et Comportements Biologiques*" (Maddi Hayat ve Biyolojik Davranışlar) adlı anket çalışmalarını[7] ve yemek tarihini uzun zaman diliminde (*longue durée*) ele alan makaleleri gösterebiliriz.[8]

1970'li yıllarda da tüketim tarihi açısından niceliksel çalışmalar üretilmeye devam edilir. 1970 yılında Jean-Jacques Hérmandinquer tarafından yönetilen *Annales* dergisindeki "Yiyecek Tarihi İçin" başlıklı dosya ile 1975 yılında yayınlanan "Tüketim Tarihi" dosyası, niceliksel açıdan gerçekleştirilen yemek tarihi çalışmalarının sonuçlarını bir araya getirir.[9] Kısaca bu çalışmalarda yiyeceklerin kalori hesapları, vitamin ve lipit oranları hesaplanarak beslenme uzmanı gibi çalışılmıştır. Böylelikle aslında Bloch ve Febvre'in desteklediği çalışmalar, yani yemeğin zihniyet tarihi açısından kültürel boyutunun ele alınması geri planda kalmıştır.

---

5 Csergo, *a.g.e.*, s. 16.

6 Bkz. Louis Stouff, *Ravitaillement et Alimentation en Provence aux XIV$_e$ et XV$_e$ Siecles*, Paris, 1970.

7 "Histoire de la Vie Matérielle et des Comportements Biologiques", *Annales ESC*, no. 3, Mayıs-Haziran 1961.

8 "Alimentation et Catégories de l'Histoire", *Annales ESC*, no. 4, Temmuz-Eylül 1961.

9 Jean-Jacques Hémardinquer, "Pour une Histoire de l'Alimentation", *Cahier des Annales*, no. 28, 1970; *Annales ESC: Histoire de la Consommation*, Mart-Haziran 1975.

1960'lı ve 1970'li yıllarda Avrupa'da sosyolog ve etnologlar yiyecek seçimlerini, pişirme tekniklerini ve sofra adabını sosyo-kültürel bir açıdan incelerken, tarihçiler bu yaklaşıma uzak kalmıştır.[10] Bu dönemde *Annales* okulunun öne sürdüğü yeni tarih anlayışı, içerdiği metot ve konular itibariyle diğer disiplinlere açık olduğu için Levi-Strauss, Marcel Mauss ve Norbert Elias gibi antropolog ve sosyologların çalışmaları ile beslenmiş, kendini "tarihsel antropoloji" etrafında şekillendirmiştir. Örneğin bedenle ilişkili ölüm, hastalık, cinsellik gibi konularda çalışmalar yapılmıştır. İşte bu noktada yemek tarihi alanındaki çalışmalar yeni bir ivme kazanır ve ekonomi tarihi ve nüfus tarihi açısından yapılan niceliksel çalışmalardan farklı olarak "duyarlılık/duygusallık"lara yönelen niteliksel (*qualitatif*) çalışmalar üretilmeye başlanır.[11] Bu alanda iki önemli isimden bahsetmek yerinde olacaktır: bunlardan ilki *Annales* dergisinde yayınlanan "19. yüzyıl Paris'inde Beslenme Duyarlılığı Üzerine bir Deneme" adlı makalesi ve *Le Mangeur du XIX*$_e$ *Siecle* (19. Yüzyıl Tüketicisi)[12] başlıklı kitabı ile Jean-Paul Aron, ikincisi de Jean-Louis Flandrin'dir. Aron'un çalışması fiziksel, sosyolojik ve ekonomik perspektifleri içeren önemli bir tarihsel antropoloji çalışmasıdır. Makalesinde Aron, gıda tüketiminin yalnızca bir toplumun ekonomik yapısı, pazar örüntüsü, gıda fiyatları, üretim ve gelirlerine değil, kültürel ve duygusal olgulara da bağlı olduğunu belirtir. Ayrıca, yenmesine izin verilenin, tercih veya reddedilenin, yiyeceklerin simgesel olarak ifade ettiği anlamlarla ilgili olduğunun altını çizer.[13]

Jean-Louis Flandrin önceleri aile, cinsellik ve aşk konularında çalışmalar yaparken zamanla arzu, tat, zevk ve duyarlılık gibi sorulara yönelir ve daha sonra da yemek hakkında düşünmeye ve çalışmaya başlar. Ortaçağ ve modern çağ arasında Fransa'da yayınlanmış yemek kitaplarında yer alan yemek tariflerini istatistiksel olarak inceler; malzeme, baharat ve tatlandırıcı seçimi, pişirme teknikleri ve mutfak araç-gereçleri gibi konularda çalışır. Flandrin'in çalışmaları özellikle tatlı, tuzlu ya da baharatlı tat tercihlerinin zaman içinde değişimine, bir anlamda tat olgusunun evrimine ışık tutar. Flandrin yemek ve lezzet tercihlerinin değişimini saptamak için yemek tarihi çalışmalarının

---

10 Flandrin, *a.g.e.*, s. 18.

11 Csergo, *a.g.e.*, s. 18-19.

12 Jean-Paul Aron, *Le Mangeur du XIX*$_e$ *Siècle*, Paris, 1973.

13 Aron, "Essai sur la Sensibilité Alimentaire à Paris au 19$_e$ Siècle", *Cahier des Annales*, no. 25, Paris, 1967.

uzun bir zaman diliminde incelenmesi gerektiğini ifade eder[14] ve yemek tarihine diğer sosyal bilim dallarının da yeni bir açılım getireceğine inanır. Massimo Montanari ile birlikte derlediği *Histoire de l'Alimentation* (Yemek Tarihi) adlı kitabı farklı tarihsel dönem ve coğrafyalardaki yemek kültürü çalışmalarını karşılaştırarak okuyucuya değişik kültürlerin kıyaslamalı bir incelemesini sunar.[15] Flandrin'in izinde giden Bruno Laurioux ve Allen Grieco gibi tarihçiler, arşiv belgelerini (resmi yiyecek alım listeleri) artık beslenme uzmanı gözüyle, sadece yiyeceklerin kalori değerlerini görmek için değil, aynı zamanda gıdaların sosyo-gastronomik statülerini sorgulamak için de kullanmaya başlarlar. Böylelikle tüketilen gıdaların seçim nedenlerini, dönemin din ve tıp anlayışlarıyla ilgili çeşitli kaynaklar kullanarak anlamlandırırlar.[16]

Avrupa'da 1960'lardan itibaren yiyecek tarihinde niceliksel (*quantitatif*), yani iaşe ve beslenme değerlerini bulmaya yönelik çalışmalar yapılırken, 1980'lerden itibaren niteliksel (*qualitatif*), yani yiyeceklerin hazırlanış ve tüketim şekillerine, dolayısıyla da mutfak kültürüne duyarlı bir tarih anlayışı ortaya çıkar.[17] Diğer sosyal bilimlerin ilgilendiği gibi tarih bilimi de artık beslenme davranışlarının simgesel anlamlarına, yemek pişirme tekniklerine, yemek kültüründe gizlenmiş felsefe ve ideolojiye, kısacası tam anlamıyla yemek kültürüne ilgi göstermeye başlar.

---

14 Csergo, *a.g.e.,* s. 20; Flandrin, "Différences et Différenciation des Goûts: Réflexion sur Quelques Exemples Européens entre les 14_{e} et le 18_{e} Siècle", *National & Regional Styles of Cookery,* Oxford Symposium 1981 Proceedings, Londra, 1981; "Pour une Histoire du Goût", *L'Histoire,* no. 85, 1986, s. 12-19.

15 Flandrin, Massimo Montanari der., *Histoire de l'Alimentation,* Paris, 1996. Ayrıca Flandrin'in Jane Cobbi ile birlikte yönettiği diğer bir çalışma da farklı zaman ve kültürlerde sofra ve beslenme alışkanlıkları üzerine antropolog, tarihçi ve arkeologların yazdığı makaleleri içerir: Flandrin, Jane Cobbi der., *Tables d'Hier, Tables d'Ailleurs.*

16 Örn. Bruno Laurioux, *Le Moyen Age à Table*, Paris, 1989; Allen J. Grieco, *Classes Sociales, Nourritures et Imaginaires Alimentaire en Italie XIV_{e}-XV_{e} Siècles*, Yayımlanmamış Doktora Tezi, L'Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales, 1987.

17 Bruno Laurioux, "L'histoire de la Cuisine: Problèmes, Sources et Méthodes l'Exemple du Moyen Age" *Alimentazione e Nutrizione Secc. XIII-XVIII, Atti della Ventottesima di Studi*, Prato Istituto Datini, 1997, s. 463-464.

Türkiye'de Yemek Tarihi Çalışmaları

Türkiye'de yemek tarihi çalışmalarının gelişimi Fransa'da yaşananlarla bir bakıma paralellik sergiler. Ancak toplamda yapılan çalışmalar kıyaslandığında, Türkiye'de yemeğin konu olarak tarih çalışmalarında hak ettiği yere sahip olmadığı görülmektedir. Yemek kültürü, Türkiye'de yapılan tarih çalışmalarında uzun süre ilgi duyulan bir alan olmamıştır. 1950'li yıllardan itibaren *Annales* okulunun etkisi altında yapılan gıdayla ilgili çalışmalar, ekonomi ve fiyat tarihinin bir parçası olarak ele alınsa da bu araştırmalarda asıl amaç ekonomi tarihine bir katkı sağlamaktır. Fransa örneğinin aksine Türkiye'de yemek kültürü antropoloji ve sosyoloji çalışmalarında da yer almamış, buna karşın kısıtlı olarak folklor araştırmalarında ve konuya ilgi duyan gazeteci kökenli araştırmacılar tarafından yapılan popüler çalışmalarda yer almıştır. Türkiye'nin 1975 yılından itibaren turizme açılması, yemek kültürü konusuna ilgi duyulmasını sağlayan sebepler arasındadır. 1980'lerden itibaren Türkoloji alanında, Türk mutfak kültürü ile ilgili kaynak oluşturmaya yönelik önemli çalışmalar yapılmıştır. Geçtiğimiz son on-on beş yılda yemek kültürünün tarih alanında da gündelik hayatın bir parçası olarak niteliksel (*qualitatif*) çalışmalarda yer almaya başladığını görüyoruz.

Ekonomi ve Fiyat Tarihi Alanında Yapılan Çalışmalar

Osmanlı İmparatorluğu'nun başkenti İstanbul'un iaşe sistemi, Osmanlı tarihçileri için önemli bir konu olmuştur. Bu alanda, temel gıda maddelerinin temini üzerine 1950'li yıllardan itibaren pek çok çalışma yapılmıştır. Bunların arasında Lütfü Güçer ve Alexandrescu-Dersca Bulgaru tarafından onsekizinci yüzyıl İstanbulu'na hububat temini konusunda yapılan çalışmaları anmak gerekir.[18] Robert Mantran da *XVII. Yüzyılın İkinci Yarısında İstanbul* adlı kitabında başkentin iaşe sorununu ele alarak kentteki gıda çeşitliliği hakkında önemli bilgiler vermiştir.[19] İstanbul'un iaşe meselesi tarih-

---

18 Lütfü Güçer, "XVIII. Yüzyıl Ortalarında İstanbul'un İaşesi İçin Lüzumlu Hububatın Temini Meselesi", *İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi Mecmuası,* no. XI, 1949-50; *Osmanlı İmparatorluğu'nda Hububat Meselesi ve Hububattan Alınan Vergiler,* İstanbul, 1964; Alexandrescu-Dersca Bulgaru, Maria Matilda, "Contribution à l'Etude de l'Approvisionnement en blé de Constantinople au XVIII$_e$ Siècle", *Studia et Acta Orientalia,* no. I, 1957.

19 Robert Mantran, *XVII. Yüzyıl'ın İkinci Yarısında İstanbul*, çev. M. Ali Kılıçbay, E. Özcan, c. I, Ankara, 1990, s. 20-21.

çiler için uzun süre önemli bir konu olmaya devam etmiştir ve günümüzde de önemini korumaktadır. Rhoads Murphey'nin erken modern dönem İstanbulu'nun iaşesi üzerine yazdığı makale, 1988 yılında yemek kültürü çalışmaları alanında *Annales* okulu geleneğini yansıtan önemli yayınlardan biri olan *Food* & *Foodways*'de yayınlanmıştır.[20] Buğday kadar önemli bir mesele olan İstanbul'un et iaşesi meselesi de 1988 yılında Anthony Greenwood, yakın zamanda ise Ahmet Uzun tarafından çalışılmıştır.[21]

Osmanlı saray mutfakları ile ilgili ilk çalışmayı 1960'lı yıllarda Ömer Lütfü Barkan gerçekleştirmiştir. Onbeşinci ve onaltıncı yüzyıllara ait saray mutfakları muhasebe defterlerinden (*Matbah-ı Amire* defterleri) örnekler yayınlayan Barkan[22] yemek tarihi çalışmalarına çok önemli bir katkı sağlamıştır. Aslında Barkan'ın çalışmalarının odak noktası yiyecek tarihi değil fiyat tarihi çalışmalarıdır. Barkan aynı amaçla onaltıncı yüzyılda İstanbul ve Edirne'deki vakıf idarelerince tutulan defterleri de incelemiştir.[23] Suraiya Faroqhi'nin de belirttiği gibi, Barkan'ın çalışmaları Osmanlı arşiv kaynaklarının yiyecek ve içecekle ilgili verdiği zengin bilgileri yansıtmasının yanında, kendisinden sonra gelen tarihçilerin dikkatlerini bu konuya çekmesi açısından da çok önemlidir.[24]

Osmanlı saray mutfaklarının klasik döneme ait iaşe sistemi, saray için gerekli gıda maddesi temini ve sarayın önemli teşkilatlarından olan *matbah-ı*

---

20 Rhoads Murphey, "Provisioning Istanbul: The State and Subsistence in the Early Modern Middle East", *Food and Foodways,* no. 2, 1988. Ayrıca İstanbul'un iaşe meselesi için bkz. Tevfik Güran, "The State Role in the Grain Supply of Istanbul: The Grain Administration, 1793-1839", *International Journal of Turkish Studies,* no. 3, 1984-85; Feridun Emecen, "XVI. Asrın ikinci yarısında İstanbul ve Sarayın İaşesi İçin Batı Anadolu'dan Yapılan Sevkiyat", *Tarih Boyunca İstanbul Semineri Bildirileri,* İstanbul, 1989.

21 Anthony Greenwood, *Istanbul's Meat Provisioning: A study of the Celebkeşan System,* Yayımlanmamış Doktora Tezi, Chicago University, 1988; Ahmet Uzun, *İstanbul'un İaşesinde Devletin Rolü: Ondalık Ağnam Uygulaması, 1783-1857,* Ankara, 2006.

22 Ömer Lütfü Barkan, "Saray Mutfağının 894-895/1489-1490 Yılına Ait Muhasebe Bilançosu", *İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi Mecmuası,* no. 23, 1962-1963; "İstanbul Saraylarına Ait Muhasebe Defterleri", *Belgeler,* c. IX, no. 13, 1979.

23 Barkan, "Edirne ve Civarındaki Bazı İmaret Tesislerinin Yıllık Muhasebe Bilançoları", *Belgeler,* c. I, 1964; "Süleymaniye Cami ve İmareti Tesislerine Ait Yıllık Bir Muhasebe Bilançosu 993/994 1585/1586, *Vakıflar Dergisi,* no. IX, 1971.

24 Suraiya Faroqhi, Christoph Neumann der., *Sofranız Nur Hanemiz Mamur Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak*, çev. Zeynep Yelçe, İstanbul, 2006, s. 9.

amire sistemi ilk olarak detaylı bir şekilde iktisat tarihçisi Arif Bilgin tarafından ele alınmıştır.[25] Bilgin'in yaklaşımı ve hedefi klasik dönem *matbah-ı amire* sistemini iktisat tarihi açısından incelemek olsa da, çalışmasının kapsamı ve içeriği Osmanlı sarayı yemek kültürü tarihi alanında yapılan niteliksel çalışmalara bir örnek oluşturmuştur. Bilgin'in çalışması, sarayda tüketilen gıda maddelerinin ve saray mutfak teşkilatının ayrıntılı anlatımını içerdiğinden Osmanlı mutfak kültürü alanında, günümüzde yeni yeni ortaya çıkan niteliksel çalışmalar içinde yer almaktadır.

Folklor Çalışmaları

1980'li yıllara kadar Türkiye'de folklor alanında Hamit Zübeyir Koşay'ın[26] çalışmaları dışında yemek kültürü ile ilgili yapılan çalışmalar, şaşırtıcı bir şekilde oldukça kısıtlıdır. Bir halk bilimi araştırmacısı olmasa da, Osmanlı mutfak kültürü alanında Süheyl Ünver'in çalışmalarını da burada anmak gerekir. İstanbul Üniversitesi Tıp Fakültesi Deontoloji ve Tıp Tarihi bölümü kurucusu olan Süheyl Ünver, 1948 yılında yayınladığı *Tarihte 50 Türk Yemeği*[27] adlı kitabında bugün kaybolmuş olan ve onsekizinci yüzyıla ait *Ağdiye Risalesi* adlı bir yemek yazmasından alınan yemek tariflerini, popüler bir yaklaşımla ele almıştır. Ünver'in 1952'de yayınladığı *Türkiye Gıda Hijyeni Tarihinde Fatih Devri Yemekleri*[28] kitabı, Barkan'ın saray mutfakları çalışmasından edindiği bilgiler ışığında onbeşinci yüzyıl Osmanlı saray mutfağında nelerin tüketildiğine dair bilgiler verir. Burhan Oğuz'un 1976 yılında yayınlanan *Türkiye Halkının Kültür Kökenleri*[29] adlı çalışmasının birinci cildi, Anadolu halkının beslenme alışkanlıklarını bir derleme şeklinde ele alan öncü bir araştırmadır. Aynı şekilde Bahaettin Ögel'in 1978 yılında yayımlanan *Türk Kültür Tarihine Giriş*[30] adlı dokuz ciltlik çalışmasının dördüncü cildi, Türklerin yemek kültürünü Orta Asya kökenlerinden itibaren

---

25 Arif Bilgin, *Osmanlı Saray Mutfağı,* İstanbul, 2004.

26 Hamit Z. Koşay, "Yiyinti İşleri, Yemek Adları, Hazırlama Yolları ve Mutfak", *Ankara Budun Bilgisi*, Ankara, 1935; Hamit Z. Koşay, Ülkücan Akile, *Anadolu Yemekleri ve Türk Mutfağı*, Ankara, 1961.

27 Süheyl Ünver, *Tarihte 50 Türk Yemeği,* İstanbul, 1948.

28 Ünver, *Türkiye Gıda Hijyeni Tarihinde Fatih Devri Yemekleri,* İstanbul, 1952.

29 Burhan Oğuz, *Türkiye Halkının Kültür Kökenleri Giriş Beslenme Teknikleri,* c. I, İstanbul, 1976.

30 Bahaettin Ögel, *Türk Kültür Tarihine Giriş: Türklerde yemek Kültürü*, c. IV, Ankara, 1978.

inceleyen bir eserdir. Her iki çalışma da yemeği maddi kültürün bir parçası olarak ele alan çalışmalara örnek teşkil eder.

1980'lerden sonra Türk mutfak kültürünü ele alan folklorik araştırmalar yapılmaya başlanır. Bu çalışmalara başlanmasının sebepleri arasında Türkiye'nin turizme açılması ve milliyetçi söylem çerçevesinde "milli bir mutfak" inşa etme kaygısı önemli bir yer tutar.[31] 1981 ve 1984 yıllarında MIFAD tarafından düzenlenen "Türk Mutfağı" ve "Geleneksel Türk Tatlıları" sempozyumları[32], Orta Asya Türk mutfak kültürü ve Anadolu Selçuklular döneminde beslenme sistemi[33] ile ilgili çalışmalar, Türk mutfağının geçmişini aramaya yönelik çabalardır. Kültür ve Turizm Bakanlığı'nın desteği ile Feyzi Halıcı tarafından 1986'dan 1994 yılına kadar düzenlenen beş uluslararası yemek kongresi;[34] halk bilimi araştırmacıları, tarihçiler, yemek yazarları ve gazeteci kökenli araştırmacıları bir araya getirir. Bu kongreler özellikle Türkologların yemek kültürü konusuna ilgi duymalarını sağlamıştır.

Türkoloji Alanında Kaynak Oluşturma Çalışmaları

Türkologlar 1980'lerden itibaren Osmanlı yemek kültürü alanında kaynak oluşturmaya yönelik çalışmalar gerçekleştirir. Yemek yazmaları, basılı yemek kitapları ve yemek kültürü açısından önemli diğer birincil kaynakların günümüz Türkçesine kazandırılması veya sahaya tanıtılması yolunda gerçekleştirilen bu çalışmalara Günay Kut ve Turgut Kut'un katkıları oldukça

---

31 Marie-Hélène Sauner-Nebioğlu, *Evolution des Pratiques Alimentaires en Turquie: Analyse Comparative,* Berlin, 1995, s. 67.

32 *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri 31 Ekim-1 Kasım 1981 Ankara,* Ankara, 1982; *Geleneksel Türk Tatlıları Sempozyumu Bildirileri 17-18 Aralık 1983 Ankara,* Ankara, 1984.

33 Örn. Süheyl Ünver, "Selçuklular, Beylikler ve Osmanlılarda Yemek Usulleri ve Vakitleri", *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri,* Ankara, 1982; Mehmet Ali Köymen, "Selçuklular Zamanında Beslenme Sistemi", *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, Ankara, 1982; Reşad Genç, "XI. Yüzyılda Türk Mutfağı", *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, Ankara, 1982.

34 *Birinci Milletlerarası Yemek Kongresi / First International Food Congress Turkey,* 25-30 Eylül 1986, Ankara, 1988; *İkinci Milletler Arası Yemek Kongresi / Second International Food Congress Turkey,* 3-10 Eylül 1988, Ankara, 1989; *Üçüncü Milletlerarası Yemek Kongresi / Third International Food Congress Turkey,* 7-12 Eylül 1990, Ankara, 1991; *Dördüncü Milletlerarası Yemek Kongresi / Fourth International Food Congress Turkey,* 3-6 Eylül 1992, Ankara, 1993; *Beşinci Milletlerarası Yemek Kongresi / Fifth International Food Congress Turkey,* 1-3 Eylül 1994, Ankara, 1999.

önemlidir. Günay Kut'un *Et-Terkibat Fi Tabhi'l Hulviyyat* adlı ondokuzuncu yüzyıl tatlılarıyla ilgili yazma hakkındaki çalışması; 1988 yılında Birinci Milletler Arası Yemek Kongresi'nde yer alan, Şirvani'nin onbeşinci yüzyıla ait yemek kitabı hakkındaki makalesi; surnâme literatürünün yemekle ilgili zengin içeriğini araştırmacılara tanıtması açısından 1987 yılında *III. Milletlerarası Türk Folklor Kongresi Bildirileri* kitapçığında yayınlanan "Şehzade Cihangir ve Beyazıd'ın Sünnet Düğünlerindeki Yemekler Üzerine" makalesi belirtilmesi gereken önemli çalışmalardır.[35] Osmanlı yemek kültürü ile ilgili önemli kaynak çalışmaları arasında Orhan Şaik Gökyay'ın çalışmaları da anılmalıdır. *Tarih ve Toplum* dergisinde yayınlanan "Sohbetnâme" adlı makalesi[36] onyedinci yüzyıl İstanbulu'nda ziyafetlerde sunulan yemekleri anlatan bir günlükten yola çıkılarak hazırlanmıştır. Nejat Sefercioğlu'nun *18. Yüzyıla Ait Bir Yemek Risalesi* adlı çalışması ise günümüz Türkçesine aktarılan ilk Osmanlı yemek yazmasıdır.[37]

Turgut Kut tarafından yazılan *Açıklamalı Yemek Kitapları Bibliyografyası* (*Eski Harfli Yazma ve Basma Eserler*) 1844-1927 yılları arası Osmanlı Türkçesiyle basılmış yemek kitaplarının basım tarihlerini, baskı adetlerini ve indekslerini veren alanındaki tek bibliyografya çalışmasıdır.[38] 2005 yılına kadar iki yemek kitabı ve bir yemek yazması daha günümüz Türkçesine aktarılmıştır.[39] Bunlara ek olarak 1864'te Londra'da Türabi Efendi tarafın-

---

35 Günay Kut der., *Et-Terkibat Fi Tabhi'l- Hulviyyat,* Ankara, 1986; "Şirvani'nin Yemek Kitabı Çevirisine Eklediği Yemekler Üzerine", *I. Milletlerarası Yemek Kongresi,* Ankara, 1988; "Şehzade Cihangir ve Beyazıd'ın Sünnet Düğünlerindeki Yemekler Üzerine", *III. Milletlerarası Türk Folklor Kongresi Bildirileri,* Ankara, 1987. Aynı şenlikle ilgili ziyafet defterinin transkripsiyonu Semih Tezcan tarafından 1997 yılında literatüre kazandırılmıştır: Semih Tezcan, "Bir Ziyafet Defteri", *Das Osmannische Reich in seinen Archivalien und Chroniken,* Klaus Kreiser, Christoph Neumann der., Leipzig, 1997; Semih Tezcan der., *Bir Ziyafet Defteri,* İstanbul, 1998.

36 Orhan Şaik Gökyay, "Sohbetnâme", *Tarih ve Toplum*, c. II, no. 14, 1985.

37 Nejat Sefercioğlu, *Türk Yemekleri XVIII. Yüzyıla Ait Bir Yemek Risalesi,* Ankara, 1985.

38 Turgut Kut, *Açıklamalı Yemek Kitapları Bibliyografyası Eski Harfli Yazma ve Basma Eserler,* Ankara, 1985; "A Bibliography of Turkish Cook Books up to 1927", *Petits Propos Culinaires,* no. 17, 1990.

39 Cüneyt Kut der., *Mehmet Kamil 1844 Melceü't Tabbahin Aşçıların Sığınağı,* İstanbul, 1997; Mary Priscilla Işın der. *Mahmud Nedim Bin Tosun Aşçıbaşı*, İstanbul, 1998; Mustafa Argunşah, Müjgan Çakır, *15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı Muhammed bin Mahmud Şirvani,* İstanbul, 2005.

dan İngilizce basılan *Mecmua-i Etime-i Osmaniye* adlı yemek kitabı da *Aşçıların Sığınağı* kitabı içinde, tıpkı baskısı yapılarak okuyucuya kazandırılmıştır. Günay Kut'un *Eskimeyen Tatlar* adlı kitabında yer alan "Türk Mutfağı" makalesi, yine yemek tarihi çalışmalarında kullanılabilecek kaynakları araştırmacılara tanıtması açısından önemlidir.[40]

Bahsedilen tüm bu kaynak çalışmaları 1990'lı yıllardan itibaren, esas olarak da son on yılda Osmanlı-Türk yemek tarihi araştırmaları alanında yapılmış akademik ve popüler çalışmalara rehber olmuş ve önemli katkılar sağlamışlardır. Henüz yeni yeni önem kazanmaya başlayan Osmanlı-Türk mutfak tarihi alanında yapılacak çalışmalar için kaynak çalışmaları hâlâ devam etmektedir.

Yemek Tarihi Alanında Niteliksel Çalışmalar

Türkiye'de yemek tarihçiliği alanında yapılan niteliksel çalışmalara Halil İnalcık'ın İslam Ansiklopedisi için yazdığı "*matbah*" maddesi öncü olmuştur.[41] İnalcık bu makale ile Osmanlı saray mutfak kültürüne dair ilk kapsamlı çalışmayı sunmuştur. İnalcık'ın, saray mutfaklarının iktidarı yansıtan simgesel anlamına yaptığı vurgu oldukça önemli bir saptamadır.

Tarih alanında doğrudan yemekle ilgili düzenlenen ilk bilimsel sempozyum "Osmanlı İmparatorluğunda Yemek, İçecekler ve Sosyalleşme" başlığı ile gerçekleştirilmiştir. Sempozyum bildirilerinin bir kısmı 2003 yılında, Suraiya Faroqhi ve Christoph Neumann'ın editörlüğünü yaptığı *Soframız Nur Hanemiz Mamur* adlı kitapta yayınlanmıştır.[42] Bu kitapta yer alan Osmanlı saray mutfak kültürü ile ilgili makaleler; tadın zaman içinde değişimine değinen,[43] tüketilen yemeklerin statü açısından anlamını sorgulayan,[44]

---

40 Günay Kut, "Turkish Culinary Culture", *Timeless Tastes, Turkish Culinary Culture,* Ersu Pekin, Ayşe Sümer, der., İstanbul, 2008.

41 Halil İnalcık, "Matbakh Cuisine", *l'Encylopédie de l'Islam,* Leiden, 1991, s. 807-815.

42 Suraiya Faroqhi, Christoph Neumann der., *The Illuminated Table, the Prosperous House Food and Shelter in Ottoman Material Culture*, Würzburg, 2003; Suraiya Faroqhi, Christoph Neumann der., *Soframız Nur Hanemiz Mamur Ola, Osmanlı Maddi Kültüründe Yiyecek ve Barınak,* çev. Zeynep Yelçe, İstanbul, 2006.

43 Christoph Neumann, "Spices in the Ottoman Palace: Courtly Cookery in the Eighteenth Century", *The Illuminated Table, the Prosperous House Food*... Neumann onsekizinci yüzyılda Osmanlı saray mutfağında baharat tüketimindeki değişimleri ele alır.

44 Hedda Reindl-Kiel, "The Chickens of Paradise Official meals in the mid-Seventeenth

beslenme ve sofra alışkanlıklarındaki yenilikleri ele alan[45] ve Osmanlı yemek tarihine niteliksel açıdan bakan çalışmaları kapsar. Belirtilen bu çalışmalarda beslenme ve yemek konuları Osmanlı kültür tarihinin bir parçası olarak ele alınmıştır.

Osmanlı yemek tarihi alanında niteliksel yaklaşımda öncü çalışmalardan biri de Tülay Artan'ın onsekizinci yüzyıl Osmanlı saray elitinin tüketim alışkanlıklarına değinen makalesidir. Bu makalede Osmanlı saray elitinin tüketim alışkanlıkları lüks yiyecekler, temel gıda maddeleri, zeytinyağı tüketiminin artışı ve saray mutfağının onsekizinci yüzyılda nicelik olarak değil nitelik olarak halk mutfağından ayrılması gibi temalar ele alınmıştır.[46] Diğer öncü çalışmalar arasında Stefanos Yerasimos'un 2001 yılında ilk olarak Fransa'da yayınladığı, onbeşinci ve onaltıncı yüzyıllarda Osmanlı saray mutfağı ile ilgili çalışmasını[47] ve Arif Bilgin'in, daha önce sözü edilen, 2004 yılında yayınlanan *Osmanlı Saray Mutfağı* adlı kitabını sayabiliriz. Marianna Yerasimos'un 2002 yılında yayınlanan *500 Yıllık Osmanlı Yemek Kültürü* ve Sula Bozis'in *İstanbullu Rumların Mutfak Kültürü* adlı kitapları da Osmanlı mutfak kültürü araştırmalarına önemli katkılar sağlamıştır.[48]

Century Ottoman Palace", *The Illuminated Table, the Prosperous House Food...* Bu makalede Reindl-Kiel onyedinci yüzyıl Osmanlı sarayında divan toplantılarında sunulan yemeklerin içeriğini anlatırken yemeklerin sofraya geliş sıralarını ve yiyeceklerin statülerini sorgular.

45 Özge Samancı, "Culinary Consumption Patterns of the Ottoman Elite during the First Half of the 19th Century", *The Illuminated Table, the Prosperous House Food...* Samancı, ondokuzuncu yüzyılın ilk yarısında Osmanlı saray mutfaklarında tüketilen gıda maddelerini anlatırken Amerika kökenli domates, biber, patates gibi yeni yiyecek malzemelerinin mutfağa girişini ve aynı zamanda Osmanlı sarayında yer sofrasından masaya geçiş sürecinin başlangıcını tespit eder.

46 Tülay Artan, "Aspects of the Ottoman Elite's Food Consumption: Looking for "Staples", "Luxuries" and "Delicacies" in a Changing Century", Donald Quataert der., *Consumption Studies and the History of the Ottoman Empire 1550-1922,* New York, 2000.

47 Stefanos Yerasimos, *Sultan Sofraları 15. ve 16. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı,* İstanbul, 2002. Yerasimos kitabın girişinde detaylı bir şekilde halk mutfağı, saray mutfağı, imaret yemekleri, gıdaların toplumsal statüleri konularını ele almıştır.

48 Marianna Yerasimos, *500 Yıllık Osmanlı Yemek Kültürü Günümüze Uyarlanmış 99 Osmanlı Yemeği,* İstanbul, 2002. Sula Bozis, *İstanbul Lezzeti: İstanbullu Rumların Mutfak Kültürü,* İstanbul, 2000.

Bunlara ek olarak bu makalenin yazarının gerçekleştirdiği doktora tezi yemek tarihi konulu niteliksel çalışmalar arasındadır. Bu çalışma, ondokuzuncu yüzyıl boyunca saray ve saray mutfak kültürünün bir uzantısı olan seçkin İstanbul mutfağında önceki yüzyıllara göre değişen ve devam eden alışkanlıkları, tüketilen gıda ve içecek maddeleri, pişirme teknikleri, yemekler, mutfak ve sofra araç-gereçleri, aşçılar, sofra adabı ve alışkanlıkları çerçevesinde incelemektedir.[49]

Yemek tarihi alanında yapılacak niteliksel çalışmalar, tarih alanındaki diğer konulara göre çok daha uzun dönemleri inceleyen araştırmalardır; çünkü yiyecek tercihleri ve değişen tat olgusu gibi yemek kültüründeki değişim ve devamlılıklar ancak bu şekilde tespit edilebilir. Aynı zamanda yemek tarihi alanındaki çalışmalarda, disiplinlerarası (antropoloji, sosyoloji, etnobotanik, vb.) bir yaklaşım izlenirse daha ayrıntılı ve kapsamlı sonuçlar elde edilebilir. Bu alandaki çalışmalarda aynı anda birden fazla ve farklı kaynağın kullanılması, bilgilerin kıyaslanması, tamamlanması ve bazen de doğrulanması faydalı bir yöntem olacaktır.[50]

Yemek tarihi çalışmaları; gastronomi, ziraat tarihi, gıda mühendisliği gibi pek çok alana katkı sağlamasının yanında, yemek kültür mirasının bir parçası olduğu için de bu çalışmalar önemlidir. Ayrıca yemek tarihi araştırmaları, bir tarihçi için toplumların ekonomik, sosyal ve kültürel yapılarını, bu yapılardaki değişimleri ortaya çıkarmak adına önemli bir araçtır. Günümüzde yemek tarihi bir disiplin olarak dünyada önem kazanmaktadır; antropoloji, sosyoloji gibi bilim dallarının da büyük ölçüde katkı sağladığı Amerika'da yemek tarihi, *food studies* olarak adlandırılan yemek çalışmalarının bir parçası olmuştur. Fransa'da François Rabelais Üniversitesi'nde "Yemek Kültürü ve Tarihi" adıyla açılan yüksek lisans programları ve benzerleri yemek tarihinin kazandığı önemin göstergesidir. Ayrıca başka alanlardaki (tarih, gastronomi, vb.) lisans ve yüksek lisans programlarında da "Yemek Tarihi" bir ders olarak müfredatlarda yer almaktadır.

---

49 Özge Samancı, *La Culture Culinaire d'Istanbul au XIX^e Siècle: l'Alimentation, les Techniques Culinaires et les Manières de Table*, Yayımlanmamış Doktora Tezi, L'Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales, 2009.

50 Kaynak olarak *matbah-ı amire* defterleri kullanılırken, aynı döneme ait seyahatnâmelerin, gazetelerin veya yemek kitaplarının ve hatta görsel malzemelerin tamamlayıcı kaynak olarak kullanılması gibi.

2. BÖLÜM

ÜRETİMDEN TÜKETİME OSMANLI'DA YEMEK VE KÜLTÜR

ONSEKİZİNCİ YÜZYIL BAŞLARINA KADAR SEFERLERDE OSMANLI ORDUSUNUN BESLENMESİ

*HAKAN YILDIZ**

Ortaçağ ve yeniçağda Avrupa, Asya ve Afrika'ya düzenlenen birçok Osmanlı seferi, rakiplerine göre daha zengin beslenip donatılan ve çok daha iyi ikmal yapılan Osmanlı ordularının yüzlerce, binlerce kilometre uzaklığa sevk olma ve hedeflerini fethederek başarıyla geri dönebilmesi açısından dikkat çekicidir. Bu maceralı süreçte ordunun savaşla ilgili tüm ihtiyaçları, ayrıntılı planlanan ve özgün bir klasik sistemle koordineli olarak uygulanan tedarik, depolama ve nakliyat esaslı irili ufaklı çok sayıda lojistik organizasyonla karşılanmaktaydı. Söz konusu sefer organizasyonlarının en önemlisi ise gıda maddelerinin sağlanması ve ordunun beslenmesi ile ilgili faaliyetlerdi.[1]

Sefer zamanlarında Osmanlı yönetimi, erken modern dönemin düşük verimliliği, pahalı ulaşımı ve teknolojik imkânsızlıkları nedeniyle sıkça yaşanan lojistik sorunların üstesinden gelebilmek için gıda organizasyonlarında daima ihtiyacın üzerinde, bol miktarda erzak stoklanmasına azami gayret göstermekte ve her türlü olumsuzluğa karşı alternatif planlar hazırlamaktaydı.[2] Ordunun beslenme ihtiyacı genellikle *nüzül, sürsat* ve *mübayaa* adlı yöntemlerle,[3] yürüyüş güzergâhı üzerinde ya da yakın çevrede belli yerlerde-

---

* Araştırmacı-Yazar.

1 "[...] *Zahire hususı guzât-ı muvahhidinin me'kûlâtı olup, cümleden elzem ve ehemm-i mühimmâtdan olmağla* [...]". BOA, D. *MKF*, 27983/4-5, 23 Z 1122/12 Şubat 1711.

2 Hakan Yıldız, "Osmanlı Seferlerinde Gıda Tedarik Organizasyonu ve Ordunun Beslenmesi", *Yemek ve Kültür*, no. 9, 2007, s. 92-98, 110.

3 Lütfi Güçer, *XVI-XVII. Asırlarda Osmanlı İmparatorluğunda Hububat Meselesi ve Hububattan Alınan Vergiler*, İstanbul, 1964, s. 69, 93, 95, 115-128.

ki ambarlarda depolanmış gıda maddelerinden, orducu esnaftan, Macar beylerinden, Eflâk ve Boğdan beyliklerinden, Türkmen ve Arap aşiretlerinden, kısmen de beraberlerinde götürülen yiyeceklerden karşılanmaktaydı. Ayrıca tımarlı sipahiler ve Kırım Tatarlarının yaptıkları baskınlarla, düşmanın erzak kaynaklarından da yararlanılabiliyordu.

Seferde tüketilen gıda maddeleri, ordudaki hiyerarşik yapıya ve savaşın gidişatına göre farklılık gösterebiliyordu. Örneğin kapıkulu ordusu ile eyaletlerden gelen askerlerin temel yiyecekleri ekmek ya da peksimet, çorba, haşlanmış et ve bazen de pilav olmakla birlikte kapıkulu askerlerine, diğer askeri birliklere göre itibarlı konumları nedeniyle sığır eti (*gušt-ı bakar*) yerine daha lezzetli ve pahalı olan koyun eti (*gušt-ı ganem*) veriliyordu. Yönetici eliti oluşturan çeşitli rütbelerdeki komutanlar ile ulema ve memurlar, bu gıdalara ek olarak tavuk (*mâkiyân*), kaz (*bât*), ördek gibi kümes hayvanı etleri, pastırma, sucuk gibi baharatlarla tatlandırılarak kurutulmuş etler, türlü sebzeler, börek, hoşaf, tatlı, meyve gibi az bulunan pahalı yiyeceklerle beslenme imkânına sahipti.[4] Ayrıca vezirlerin ve paşaların özel mutfakları vardı. Bu mutfaklarda çorbacı, hamurcu, kebapçı, köfte kebapçı, yahnici, dolmacı, kıymacı, tatlıcı gibi her biri kendi alanında uzmanlaşmış aşçılar çalışırdı.[5] Sa-

4 Evliyâ Çelebi'den aktaran Derviş Muhammed Zıllî, *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*, 1. Kitap, der. Robert Dankoff, Seyit Ali Kahraman, Yücel Dağlı, İstanbul, 2006, s. 281, 295, 299; A. de la Motraye, *Voyages du Sr. A. de la Motraye en Europe, Asie & Afrique*, c. II, Lahey,1727, s. 8; Caroline Finkel, "The Provisioning of the Ottoman Army During the Campaigns of 1593-1606", *Habsburgish-Osmanische Beziehungen, CIEPO Colloque*, Viyana, 1983, s. 112; Mehmet İnbaşı, *Ukrayna'da Osmanlılar-Kamaniçe Seferi ve Organizasyonu 1672*, İstanbul, 2004, s. 273-274; Mehmet Yaşar Ertaş, *Sultanın Ordusu: Mora Fethi Örneği 1714-1716*, İstanbul, 2007, s. 170.

5 Priscilla Mary Işın, "Evliyâ Çelebi'nin Diliyle 17. Yüzyıl Yiyecek Manzaraları", der. Nuran Tezcan, *Çağının Sıradışı Yazarı Evliyâ Çelebi*, İstanbul, 2009, s. 194. Örneğin on yedinci yüzyıl ortalarında Erzurum beylerbeyliği yapan ve gerçek bir gurme olan Defterdarzâde Mehmed Paşa'nın mutfağında, her biri kendi alanında usta kırk aşçı hizmet vermekteydi. Bu aşçılardan bir kısmı, sefer yürüyüşü sırasında konaklanan menzillerde avlanan keklik, turaç, sülün, çil gibi kuşların, balıkların ve geyik gibi diğer hayvanların etinden çeşitli yemekler ve kebaplar yapardı. Aşçı ekibindeki dolmacı, kıymacı ve köfte kebapçıların hazırladıkları kıyma ve etler, sinek konmaması için sık balık ağından yapılmış özel çadırlarda muhafaza edilmekteydi. İki üç günde bir kontrol edilen aşçıların üstü başı, eli, yüzü tertemiz ve tırnakları kesilmiş olup, hemen hepsi eldiven takıyordu. Ani teftişlerde, kıyafeti uygun ve görünen uzuvları temiz olan aşçılar ödüllendirilmekte, elbisesi, eli, yüzü ya da tırnakları kirli olarak yakalanan aşçılar hemen falakaya yatırılmakta ve ayak tabanlarına

vaş öncesindeki kritik anlarda moral yükseltmek, devlete bağlılık ve güveni pekiştirmek ya da savaş sonrasında kazanılan zaferi ödüllendirmek için ise askerlere, mönüde kimi zaman tereyağlı, ballı çöreklerin bulunduğu mükellef ziyafetler verilmekteydi.[6] Yine ordunun manevi konsantrasyonunu artırmak amacıyla savaş öncesinde zafer niyetiyle, savaş sonrasında da galibiyetin şükran ifadesi olarak kurbanlar (koyun ve sığır) kesilirdi.[7] Savaşta ölen askerleri anmak için ise kazanlarda *gaziler helvası* pişirilip dağıtılıyordu.[8]

Buna göre seferlerde askerler, komutanlar, idari memurlar ve yöneticilerin yer aldığı Osmanlı ordusunda tüketilen yiyecekler; ekmek (buğday, arpa, darı), yağlı ve sütlü ekmek, uzun çakıl pidesi, peksimet, poğaça, börek, çö-

---

iki yüz değnek vurularak cezalandırılmaktaydı. Bkz. Evliyâ Çelebi'den aktaran Derviş Muhammed Zıllî, *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*, 2. Kitap, der. Zekeriya Kurşun, Seyit Ali Kahraman, Yücel Dağlı, İstanbul, 2006, s. 190-191. Evliyâ Çelebi, Mehmed Paşa'nın sofrasındaki yemeklerin lezzetini ve sadece Şam'da yetişen bitkilerden elde edilen doğal şekerle yapılmış tatlıların nefasetini ise kendi cümleleriyle şöyle ifade eder: *"[...] Ta'âmlar gelüp, râyiha-i tayyibesinden âdemin demâğı mu'attar olurdu...Anın matbahında tabh olunan ta'âm-ı ni'met-i nefise-i sükkeriyi, bir vüzerâ sofrasında görmedim[...]"*.

6 Rhoads Murphey, *Osmanlı'da Ordu ve Savaş 1500-1700*, çev. M. Tanju Akad, İstanbul, 2007, s. 114; Evliyâ Çelebi b. Derviş Muhammed Zıllî, *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*, 4. Kitap, der. Yücel Dağlı, Seyit Ali Kahraman, İstanbul, 2001, s. 126. Keza, Evliyâ Çelebi, İstanbul'un fethi sonrası askerlere verilen ziyafet sırasında Fatih Sultan Mehmed'in *çaşnigirbaşı* gibi beline peştamal bağlayarak üç gün üç gece yemek ve beyaz ekmek dağıttığını, hatta yemekten sonra âlimlere ellerini yıkamaları için ibrikle su döktüğünü anlatır Bkz. *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*, 1. Kitap, s. 44. Kanuni Sultan Süleyman'ın Macaristan Seferi'nde 1526 ise Dobroçin (Debrecen) halkı ve ekmekçileri, seferi kutlamak ve padişah ile orduyu uğurlamak için devasa ekmekler pişirmişlerdi. Dobroçinlilerin, padişaha "Gazân mübârek ola!" diyerek törenle teslim ettikleri dört adet meşhur Sipov ekmeği o kadar büyüktü ki, Evliyâ Çelebi'ye göre her bir ekmeğin yüklendiği kızakları 200 camus çekmişti. Bkz. Evliyâ Çelebi b. Derviş Muhammed Zıllî, *Evliyâ Çelebi* Seyahatnâmesi, 7. Kitap, der. Robert Dankoff, Seyit Ali Kahraman, Yücel Dağlı, İstanbul, 2006, s. 160.

7 Mesela bkz. *Topçular Kâtibi Abdülkâdir Kadrî Efendi Tarihi Metin ve Tahlil*, c. I, der. Ziya Yılmazer, Ankara, 2003, s. 20; c. II, s. 1011; *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*, 4. Kitap, s. 141.

8 Evliyâ Çelebi b. Derviş Muhammed Zıllî, *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*, 9. Kitap, der. Yücel Dağlı, Seyit Ali Kahraman, Robert Dankoff, İstanbul, 2005, s. 121. İmparatorluğun yıkılışına kadar Osmanlı ordusunda pişirilmiş olan *"gaziler helvası"*nın tarifi için bkz. Mahmud Nedim bin Tosun, *Aşçıbaşı*, der. Priscilla Mary Işın, İstanbul, 1998, s.130-131.

rek, çorba (peynirli tarhana çorbası, pirinç çorbası, un çorbası, paça çorbası, koruklu ekşili çorba), *herîse,* pilav (bulgur, pirinç), et yemekleri (koyun, kuzu, sığır, tavşan, tavuk etlerinden haşlama ve söğüş ile bu etlerin çeşitli baharat ve sebzelerle pişirilmesiyle yapılan yahni, dolma, *maslûka*), kebap çeşitleri (koyun, kuzu, sığır, tavşan, balık, tavuk, kaz, ördek, güvercin, bıldırcın etleri ile yapılan çevirme, şiş ve büryan), kurutulmuş ve tuzlanmış et (manda, sığır, koyun, keçi, balık), sucuk (koyun, sığır), pastırma, çeşitli sebzeler (lahana, şalgam vb.), turşu (salatalık, şalgam, turp, soğan ve sarımsakla yapılmış), bakliyat (mercimek, bakla, nohut, börülce, darı), zeytin, yumurta, bal, peynir (kaşkaval, tulum peyniri vs.), yağ (tereyağı, sadeyağ, zeytinyağı, susam yağı), süt, yoğurt, hoşaf, tatlı (ballı çörek, zerde [karanfilli-ballı], lokma, baklava, helva, reçel [gül, menekşe, zambak, *ıtrıfil, şakakul, kebbâd, emlec...*], murabbâ, amberli gülbeşeker, zülbiye...) ve meyveydi (kavun, armut, elma, zerdali, şeftali, ayva, incir, üzüm, erik, kiraz, vişne).[9]

---

9 Osmanlı ordusunun seferlerde tükettiği gıda maddeleri, yemekler ve bazı içecekler için bkz. *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi,* 1. Kitap, s. 263-267, 276-278, 281-289, 292, 299-301, 327; *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi,* 2. Kitap, s. 190-191; *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi,* 4. Kitap, s. 76, 112, 126; Evliyâ Çelebi'den aktaran Derviş Muhammed Zıllî, *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi,* 5. Kitap, der. Yücel Dağlı, Seyit Ali Kahraman, İ. Sezgin, İstanbul, 2001, s. 87-88; *Topçular Kâtibi*, c. I, s. 13, 15, 17, 22, 50, 76, 78, 94, 118, 128, 171, 131, 207, 251, 341, 375, 411-412, 440, 443, 560, 573, 578-579; c. II, s. 920, 938-939, 992-993, 1164; Defterdar Sarı Mehmed Paşa, *Zübde-i Vekayiât Tahlil ve Metin [1066-1116/1656-1704]*, der. Abdülkadir Özcan, Ankara, 1995, s. 149-150, 177, 236; Giovanni Maria Angiolello, *Venedikli Bir Tüccar ve Vincenzo D'Alessandri'nin Seyahatnâmeleri-Seyyahların Gözüyle Sultanlar ve Savaşlar*, çev. Tufan Gündüz, İstanbul, 2007, s. 41, 44-45; Melek N. Aksulu, *Mohaç Esiri Bartholomeus Georgievič 1505-1566 ve Türklerle İlgili Yazıları*, Ankara, 1998, s. 60; Ogier Ghislain de Busbecq, *Türk Mektupları*, çev. Derin Türkömer, İstanbul, 2005, s. 80-82, 105; Jean Thévenot, *1655-1656'da Türkiye*, çev. Nuray Yıldız, İstanbul, 1978, s. 171; Ali Ufkî, *Albertus Bobovius ya da Santuri Ali Ufki Bey'in Anıları-Topkapı Sarayı'nda Yaşam*, çev. Ali Berktay, İstanbul, 2002, s. 43; Ahmet Ağa, *Ahmet Ağa'nın Viyana Kuşatması Günlüğü*, der. Richard F. Kreutel, çev. Esat Nermi Erendor, İstanbul, 2005, s. 37, 58, 67, 86, 103, 108; Graf Marsilli, *Osmanlı İmparatorluğunun Zuhur ve Terakkisinden İnhitatına Kadar Askeri Vaziyeti*, çev. M. Kaymakam Nazmi, Ankara, 1934, s. 188-189; Caroline Finkel, *The Administration of Warfare: The Ottoman Military Campaigns in Hungary 1593-1606*, Viyana, 1988, s. 158, 162-178, 190; Rhoads Murphey, *The Functioning of the Ottoman Army under Murad IV 1623-1639/1032-1049: Key to the Understanding of the Relationship between Center and Periphery in Seventeenth-*

İçecek olarak ordudaki insanlar ve hayvanlar için şüphesiz en hayati sıvı besin suydu. Bu nedenle suyun temin edilmesi işi asla şansa bırakılmaz ve sıkıntı çekilmemesi için seferden birkaç ay önce, ordunun geçeceği yollar üzerindeki su kaynaklarının kapasitesi araştırılıp ayrıntılı bir analizi yapılarak merkeze rapor edilirdi.[10] Söz konusu raporlar doğrultusunda, sefer yürüyüşü sırasında mutlaka dere, nehir gibi akarsular ya da göl, çeşme yakınında konaklanır, mümkün olmazsa, mola verilen yerde pek çok kuyu açılarak su ihtiyacı karşılanırdı.[11] Su, *saka* denilen özel hizmetliler tarafından dağıtılırdı. Kapıkulu ordusundaki her birliğin yeterli sayıda *saka*sı vardı. Yürüyüş sırasında ya da savaşta cephede görevli yüzlerce *saka*, deve ve katırlara bağlanmış *kırba* denilen meşin tulumlara doldurdukları suyu, gece gündüz demeden devamlı gezerek askerlere dağıtırdı.[12] Suyun yanı sıra bal ve pekmezin su-

---

Century Turkey, Chicago, 1979, s. 87, 123-133, 245; Ömer İşbilir, *XVII. Yüzyıl Başlarında Şark Seferlerinin İâşe, İkmâl ve Lojistik Meseleleri*, Yayımlanmamış Doktora Tezi, İstanbul Üniversitesi, 1997, s. 9-10, 23-25, 31-34, 39-54; İnbaşı, *a.g.e.*, s. 221, 235, 239-240, 243, 260-277; Halime Doğru, *Lehistan'da Bir Osmanlı Sultanı - IV. Mehmed'in Kamaniçe-Hotin Seferleri ve Bir Masraf Defteri*, İstanbul, 2006, s. 96-100; Bülent Çelik, *Osmanlı Seferlerinin Lojistik Sorunlarına Kentli Esnafın Getirdiği Çözümler: Orducu Esnafı*, Yayımlanmamış Doktora Tezi, Ankara Üniversitesi, 2002, s. 102, 109, 117, 139-140, 168-171, 179, 199-200, 203, 205, 208; Hakan Yıldız, *1711 Prut Seferi'nin Lojistik Faaliyetleri*, Yayımlanmamış Doktora Tezi, Marmara Üniversitesi, 2000, s. 109-139; Ertaş, *a.g.e.*, s. 149, 152-170; Murphey, *Osmanlı'da Ordu ve Savaş*, s. 108-109, 112-114; A. Süheyl Ünver, *İstanbul Risaleleri*, c. III, İstanbul, 1995, s. 166.

10 Ertaş, *a.g.e.*, s. 50-54.

11 *Topçular Kâtibi*, c. I, s. 259; Marsilli, *a.g.e.*, s. 190, 192; Yıldız, *Prut Seferi'nin Lojistik Faaliyetleri*, s. 64-65; Vernon J. Parry, "Harb Ottoman Empire", *Encyclopedia of Islam*, London, 1960, c. III, s. 192.

12 Onyedinci yüzyıl sonlarında yapılan bazı savaşlarda Osmanlı ordugâhlarını gözlemleyen Kont Marsilli, çok yoğun bir tempoda çalışan sakaların hiçbir zaman dinlenemediklerini ve sürekli güneşte dolaşmaktan tenlerinin tamamen karardığını belirtmektedir. Marsilli, *a.g.e.*, s. 89. Öte yandan, harekât halinde olan ya da cephede çarpışan herhangi bir askeri kuvvetin, en hayati gıda olan suyu düzenli şekilde temin edip dağıtmakta uzmanlaşmış bu gibi destek kıtalarına sahip olup olmaması savaşın kaderini etkileyebiliyordu. Örneğin 1711 Osmanlı-Rus savaşında Prut Seferi çeşitli Avrupalı subayların katkılarıyla modernleşme yolunda olan Rus ordusunda, Osmanlı ordusundaki *saka*lar gibi düzenli olarak su bulup dağıtan yardımcı bir sınıfın olmaması, yaz sıcağında yiyecek ve su kaynaklarından uzakta olan askeri birliklerin bitkin düşmesine ve salgın hastalık dizanteriye yakalanan binlerce askerin ölmesine

landırılması ya da şeker ve meyve sularıyla hazırlanan çeşitli şerbetler ile çay, *bâdyân* ve boza tüketilirdi.[13] Ayrıca günlük sohbetlerde, toplantılarda ya da yemeklerden sonra içilen kahve, ordudaki komutanların, askerlerin ve memurların önemli zevklerinden biriydi.[14]

Kapıkulu ve eyalet askerlerinden oluşan ana orduya destek veren en büyük askeri kuvvet olan Kırım-Tatar ordusunda tüketilen temel gıda maddeleri; Tatarlara seferlerde âdet olduğu üzere verilen bulgur,[15] at eti, eyer yanındaki torbalarda taşınan 4-5 kg'lık topak halinde *talkan* (kavrulmuş darı), *kurut* (kurutulmuş süzme yoğurt) ve içecek olarak kımızdı.[16] Tatarlar ayrıca, yolda ölen atlarını parçalara ayırıp bir kısmını pişirerek tüketir, kalan etleri de keçeden yapılmış eyer örtülerinin altına koyup, suyu çekilince pişirmeden yerdi (*kakaç*).[17]

Orduda her türlü yük taşınmasında kullanılan ya da askerlerin günlük kumanyalarında tüketilmek üzere canlı olarak götürülen büyük ve küçükbaş hayvanlara ise arpa, yulaf, saman, kuru ot (*giyâh-ı huşk*), taze ot (*giyâh-ı tâze*) verilmekte, develere yaprak, sulu ekmek ve hamur yedirilmekte, kümes hayvanları için darı ve mısır satın alınmaktaydı.[18]

---

yol açarak Rus ordusunun Prut bataklığında kuşatılmasında önemli rol oynamıştı. Akdes Nimet Kurat, *Prut Seferi ve Barışı*, c. I, II, Ankara, 1951-1953, s. 387-474.

13 *Topçular Kâtibi*, c. I, s. 406, 415, 600, 609, 622, 651, 688; *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*, 1. Kitap, s. 220, 251, 353; *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*, 2. Kitap, s. 190; *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*, 5. Kitap, s. 87.

14 Mesela bkz. *Topçular Kâtibi*, c. II, s. 939; Ahmed b. Mahmûd Göynüklü, *Tarih*, v. 219b, 220a.

15 D. MKF, 695/93, 98; Finkel, "The Provisioning of the Ottoman Army", s. 113.

16 *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*, 7. Kitap, s. 196; François de Tott, *Türkler ve Tatarlar Arasında–Onsekizinci Yüzyılda Osmanlı Türkleri*, çev. Reşat Uzmen, İstanbul, 1996, s. 139; D. *MKF*, 695/93, 98.

17 *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*, 7. Kitap, s. 196.

18 Örneğin ortalama büyüklükte bir at, günde 2 kg. arpa ya da yulaf, 5 kg. kuru ot ve 3 kg. saman tüketmekteydi. Bogdan Murgescu, "The Ottoman Military Demand and The Romanian Market. A Case Study: 1672", *Revue des Etudes Sud-Est Europeennes*, no. XXV/4, 1987, s. 309. Seferlerde ordudaki hayvanların tükettiği yemler için ise bkz. *Topçular Kâtibi*, c. I, s. 170, 341, 574, 579, 646; c. II, 829, 834, 902, 931, 946, 1058; Marsilli, *a.g.e.*, s. 171, 173, 184; *Ahmet Ağa'nın Viyana Kuşatması Günlüğü*, s. 86; Finkel, *The Administration of Warfare*, s. 194-197; İşbilir, *a.g.e.*, s. 36-38; Çelik, *a.g.e.*, s. 44; İnbaşı, *a.g.e.*, s. 274, 277-283; Doğru, *a.g.e.*, s. 101-102; Yıldız, *Prut Seferi'nin Lojistik Faaliyetleri*, s. 34, 65, 68, 113-118; Ertaş, *a.g.e.*, s. 171-180.

Bununla birlikte tüm ordu için hayati önem taşıyan ana besin maddeleri tahıl unu esaslı hazır gıdalar olan ekmek ve peksimet ile et ve hayvanlar için arpaydı (*şa'îr*). Askerlere verilen günlük hazır yiyeceklerden ekmek (*nân*), çabuk küflendiği için pişirildikten sonra taze olarak tüketilmesi gereken bir gıda maddesiydi. Kapıkulu ordusu için hazırlanan ekmekler, ordudaki fırıncılar tarafından sefer yürüyüşü sırasında konaklanan menzillerin fırınlarında pişirilmekteydi. Bu menzillerde ekmek pişirmek için çok sayıda fırın vardı.

Fırınlar, sefer yürüyüşünden aylar önce verilen emirler doğrultusunda belli standartlara göre yeraltına kazdırılmak suretiyle yaptırılıyordu.[19] Pişirilecek ekmekler için gereken un ve odun ise menzillere erzak getirmekle yükümlü kaza halkı ya da *mübayaacılar* tarafından temin edilmekte ve fırınların yanında stoklanmaktaydı. Sefer yürüyüşü sırasında fırıncı ve ekmekçiler kullanıma hazır durumdaki bu fırınları kullanarak mükemmel bir zamanlamayla ekmek çıkarırlardı. Örneğin Fransız gezgin De La Motraye'ın gözlemlerine göre Prut Seferi'nde ordudaki fırıncı ve ekmekçiler belli bir mesafe ile ordunun önünden giderek, sonraki menzillerde hazır olan malzemeyle hamur yoğurup ekmek pişirmişler ve askeri birlikler konak yerine ulaştıklarında sıcak yemeklerin yanında fırından yeni çıkmış bu taze ekmekleri yemişlerdi.[20]

---

19 İnbaşı, *a.g.e.*, s. 259-260; Doğru, *a.g.e.*, s. 98; Ertaş, *a.g.e.*, s. 154-155; Yıldız, *Prut Seferi'nin Lojistik Faaliyetleri*, s. 135-136.

20 Motraye, *a.g.e.*, s. 8. Avrupa ordularında ise onyedinci-onsekizici yüzyıllarda unun büyük miktarlarda temin edilmesi, orduya nakliyesi, özellikle de fırınlarda pişirilmesi ile ilgili ciddi lojistik yetersizlikler vardı. Örneğin otuz bin kişilik bir kara ordusuna her gün, Avrupa'nın en büyük şehirlerinde tüketilenden daha fazla ekmek gerekiyordu. Geoffrey Parker, onyedinci yüzyılda bu ekmeklerin pişirilmesi için gereken tüm unsurları biraraya getirebilecek organizasyonu yapabilme becerisi hakkında, "[...] İstenilen her şeyi aynı anda, tek bir mekânda bulmak hemen hemen imkansızdı [...]" demektedir. Bkz. Geoffrey Parker, *Askeri Devrim-Batı'nın Yükselişinde Askeri Yenilikler 1500-1800*, çev. Tuncay Zorlu, İstanbul, 2006, s. 120. Nitekim Sir John Guise Davies'in, "Autobiography of Thomas Raymond, and Memoirs of the Family of Guise of Elmore" Thomas Raymond'un Otobiyografisi ve Elmore'lu Guise Ailesinin Anıları adlı çalışmasına göre zamanın en iyi organize olabilen ordularından Hollanda ordusunun 1633'de Brabant'taki Brüksel yürüyüşü sırasında arabalara yüklenerek taşınan seyyar fırınlar, bir haftalık pişirme süresi boyunca ordunun bir günlük ekmek ihtiyacını bile karşılayamamıştı. Onsekizinci yüzyılda, elli-altmış bin kişilik bir Avrupa ordusunun, çok sayıda fırıncı ve işçinin hizmet verdiği en az altmış ekmek fırınına ihtiyacı vardı. Fırının yapımı için tuğla, yakılması için odun ve buğdayın öğütülmesi için değirmen gibi çeşitli malzemenin tedariki ve özellikle unun nakliyatı, hâlâ ciddi bir sorundu. O nedenle intikal sırasında

Kapıkulu askerleri, özellikle de yeniçeriler için ekmeğin "taze" olması çok önemli olmalıydı. Nitekim onsekizinci yüzyıl başlarında Boğdan Beyi Dimitri Kantemir, yeniçerilerin düşman topraklarına ayak basana kadar her gün taze ekmek istediklerini ve bir gün önce ya da iki kez pişen ekmeklere ellerini bile sürmediklerini belirtir.[21] Seferde kapıkulu askerlerine verilen bir ekmeğin ağırlığı 320 ile 493 gr. arasında değişmekteydi.[22] Buna göre, günde iki ekmek verilen her bir kapıkulu askerinin toplam ekmek hakkı ortalama 813 gramdı. Bu, günümüz ölçülerinde yaklaşık iki buçuk-üç adet ekmek demektir (bir ekmek: 200-300 gr.).

Osmanlı askerinin en çok tükettiği bir diğer hazır gıda, peksimetti (*beksemâd*). Pişirildikten sonra dilimler halinde kesilen ve uzun süre dayanması için ısıyla kurutulan bir tür galeta olan peksimet, genellikle buğday ununda yapılmaktaydı. Peksimet günlerce karaya çıkamayan donanmadaki gemi mürettebatının temel besinlerinden biri olmakla birlikte, karadaki askeri kuvvetlerin taze ekmek bulunamayan yerlerde ve savaş sahasında tükettiği hayati önemi olan bir gıda maddesiydi.[23] Kullanılan unun kalitesine göre bir kaç çeşit peksimet vardı. Bunların içinde en iyisi, has undan yapılan ve kaptan paşa gemisindeki askerlere verilen peksimetti (*beksemâd-i hâs-ı beyâz*). Diğer gemilerdeki kapıkulu askerleri beyaz unla yapılan peksimet (*beksemâd-i beyâz*), kürek çeken esir ve forsalar ise düşük kalite undan yapı-

---

askerlere dört günlük ekmekleri toptan veriliyordu. Ancak bu uygulama da her dört günde bir ekmek pişirmek için mola verilmesine yol açtığı için orduların hızını ve hareket kabiliyetini azaltmaktaydı. Christon I. Archer, John R. Ferris, Holger H. Herwig, Timothy H. Travers, *Dünya Savaş Tarihi*, çev. Cem Demirkan, İstanbul, 2006, s. 292.

21 Dimitri Kantemir, *Osmanlı İmparatorluğu'nun Yükseliş ve Çöküş Tarihi*, çev. Özdemir Çobanoğlu, c. II, İstanbul, 1998, s. 913-914.

22 Kamaniçe Seferi'nde kapıkulu askerlerine verilen her bir ekmek 413 gr., İnbaşı, *a.g.e.*, s. 260, Mora Seferi'nde 493 gr., Ertaş, *a.g.e.*, s. 156, 1711 yılı sonlarındaki Rusya'ya bir sefer girişimine ait belgeye göre de 320 gramdı. D. *MKF*, 765/5, 13; 24 N 1123/5 Kasım 1711. Avrupa'nın pek çok ordusundaki askerlerin günlük ekmek hakkı ise yaklaşık 681 gramdı. Parker, *a.g.e.*, s. 119.

23 *Topçular Kâtibi*, c. I, s. 10, 27, 137, 207, 212, 227, 341, 570; c. II, s. 821, 823, 864, 887, 920, 1060; Finkel, *The Administration of Warfare*, s. 170-171; Murphey, *The Functioning of the Ottoman Army*, s. 124-125; İşbilir, *a.g.e.*, s. 49-53; Çelik, *a.g.e.*, s. 208-209; İdris Bostan, *Osmanlı Bahriye Teşkilatı: XVII. Yüzyılda Tersâne-i Âmire*, Ankara, 1992, s. 244-250.

lan peksimet (*beksemâd-i harcî*) alırlardı.[24] Ayrıca sütlü ve yağlı peksimetler de pişirilmekteydi.[25] Kamaniçe Seferi'ne (1672) ait belgelere göre dilimlenmemiş bütün halinde bir peksimet 1,2 kg. ağırlığındaydı.[26] Askerlere dağıtılan günlük peksimet miktarı ise muhtemelen ekmek tedarikine bağlı olarak 155 gr. ile 700 gr. arasında değişmekteydi.[27]

Ordunun ana protein kaynağı etti. Günlük kumanyada en çok kuzu, koyun ve sığır eti kullanılıyordu. Her bir kapıkulu askerine verilen günlük koyun eti miktarı yaklaşık olarak 185-260 gramdı.[28] Taşra ordusuna mensup eyalet askerleri, tedarik ile ilgili olumsuzluklar ya da kıtlık gibi olağanüstü durumlar dışında tükettikleri sığır etini kendi imkânlarıyla temin ediyordu.[29] Sefer yürüyüşü sırasında ordu ile birlikte götürülen tüm bu canlı hayvanlar, yemek molalarına denk gelecek şekilde belli bir düzene göre kesiliyor ve etleri taze olarak dağıtılıyordu. Buna göre ordunun önünden giden sığır, koyun ve kümes hayvanı sürüleri, çobanlar ve kasaplar tarafından mükemmel bir zamanlamayla bir sonraki menzile götürülerek kesilmekte ve menzile gelen askeri

---

24 Ertaş, *a.g.e.*, s. 160; Bostan, *a.g.e.*, s. 246.

25 *Topçular Kâtibi*, c. I, s. 440.

26 İnbaşı, *a.g.e.*, s. 265.

27 Örneğin her bir askere dağıtılan günlük peksimet miktarı onyedinci yüzyıl sonlarında 155 gr., Marsilli, *a.g.e.*, s. 188, Bağdad Seferi'nde (1637) 700 gr., Murphey, *The Functioning of the Ottoman Army*, s. 125, Mora Seferi'nde (1714-1716) Preveze kalesindeki leventler için 250 gramdı Ertaş, *a.g.e.*, s. 160.

28 Marsilli, *a.g.e.*, s. 188; Ertaş, *a.g.e.*, s. 167-168; İnbaşı, *a.g.e.*, s. 266; Murgescu, *a.g.e.*, s. 308. Avrupa ordularında ise her askerin günlük kırmızı et tüketimi için belirlenen miktar 454 gramdı. Parker, *a.g.e.*, s. 119 ve Finkel, *The Administration of Warfare*, s. 173. Ancak ekmek temininde olduğu gibi etin de tedarik edilmesinde ve orduya sevkiyatında pek çok sorun yaşanmaktaydı. Örneğin Parker'a göre erken modern dönem Avrupası'ndaki hayvan çiftliklerinin, otuz bin kişilik bir ordunun günlük ihtiyacı olan bin beş yüz koyun ve yüz elli öküzün kesilmesiyle elde edilecek yaklaşık on üç buçuk ton eti karşılayabilmesi adeta imkânsızdı. Parker, *a.g.e.*, s. 119. Nitekim Batı Avrupa ordularının 1573-1596 yılları arasında "İspanyol Yolu" güzergâhında yaptıkları beş seferde sağladıkları toplam et miktarı sadece yirmi dört tondu. Parker, *a.g.e.*, s. 148. Dolayısıyla Osmanlı askerine göre kâğıt üzerinde iki kat daha fazla et hakkı olan Avrupalı askerin pratikte bu miktarı tüketebilmesi genellikle mümkün olmuyordu.

29 Finkel, *The Administration of Warfare*, s. 176-178; Ertaş, *a.g.e.*, s. 165-166. Örneğin Prut Seferi'nde Rumeli'den tahrir edilen mîrî piyade leventlere dağıtılan günlük sığır eti miktarı, 641 gr. ile 5 kg. arasında değişmekteydi. Yıldız, *Prut Seferi'nin Lojistik Faaliyetleri*, s. 133.

birlikler, tüketime hazır haldeki bu taze etlerle karınlarını doyurmaktaydı.[30] Hazırlanan etlerin bir kısmı resmi kumanyadaki yemeklere konulan etlerdi ve menzillere önceden ya da orduyla birlikte gelen aşçılar tarafından pişiriliyordu. Diğer etler ise muhtemelen *orducu kebapçılar* tarafından çeşitli usullerde kebap yapılarak ücret karşılığında isteyenlere satılıyordu.[31]

Menzillerde yeterli miktarda *zahire* olup olmadığı *nüzül emini* tarafından denetlenmekteydi. Bu gıda maddeleri, *nüzül emini*nin yönetiminde mübaşirler tarafından menzile gelen askerler ile binek ve yük hayvanlarının istihkakı ölçüsünde düzenli olarak dağıtılıyordu.[32] Eğer menziller birer günlük mesafede oluşturulmuş ise her menzilde görevli mübaşir, birliklere bir günlük yiyecek veriyordu.[33] Ancak sınırlara yaklaşıldığında ya da rakip ülke topraklarına girildikten sonra *nüzül emini* gıda sıkıntısı ihtimaline karşı uygun bir menzilde duruma göre üç günlük ya da yirmi-yirmi beş günlük erzak dağıtmaktaydı.[34]

Askerlerin günlük kumanyalarını oluşturan yiyeceklerin hazırlanması için gerekli olan tahıl ve et, önce ordugâhtaki belli alanlarda toplanmakta ve *nüzül emini* ile tüccar kasaplar tarafından bir askerin günlük gıda ihtiyacı baz alınarak birliklere dağıtılmaktaydı.[35] Kont Marsigli'nin onyedinci yüzyıl sonlarında Osmanlı ordugâhlarındaki gözlemlerine göre, kapıkulu ordusundan her bir askerin günlük gıda ihtiyacını karşılamak üzere belirlenen bu resmi kumanya yaklaşık 309 gr. ekmek, 155 gr. peksimet, 185 gr. koyun eti, 155 gr. pirinç ve 78 gr. tereyağı ya da sadeyağdan oluşmaktaydı.[36] Söz konusu rakamların her bölükteki asker sayısıyla çarpılması suretiyle belirlenen erzak miktarı, bölüklerin sorumlu subaylarınca yük arabalarına yükletilerek bölük mutfaklarına götürülmekte ve aşçılara teslim edilmekteydi.[37] Her bölük mutfağında aşçılar ve yardımcılarından oluşan altı kişilik bir ekip hizmet vermekteydi. Bu mutfak ekibi gelen erzağı ikiye ayırır ve ilk kısmını sabah saat

---

30 Motraye, *a.g.e.*, s. 8; Çelik, *a.g.e.*, s. 199.

31 *Topçular Kâtibi*, c. I, *a.g.e.*, s. 16-17.

32 *A.g.e.*, s. 13, 21, 114, 137, 186, 194, 243; c. II, 707, 1054; Ertaş, *a.g.e.*, s. 149-151.

33 Ertaş, *a.g.e.*, s. 148.

34 Ahmed b. Mahmûd, *Tarih*, v. 218a; Râşid Mehmed Efendi, *Târîh*, c. IV, İstanbul 1282 h., s. 69.

35 Marsilli, *a.g.e.*, s. 188-189.

36 *A.g.e.*, s. 188.

37 *A.g.e.*, s. 189.

on birde (kuşluk vakti), diğer kısmını ise akşam saat sekizde pişirip yemek yaparak askerlere servis ederdi.[38] Kapıkulu ordusunun yemek mönüsü genellikle biberli pirinç çorbası ve bir et yemeğinden ibaretti. Haftada iki kez de bulgur pilavı yapılırdı.[39]

Murphey'ye göre hem çeşit hem de protein açısından zengin olan, ortalama üç bin kalorilik bu mönü, on yedi-yirmi iki yaşları arası, sağlıklı, genç bir askerin düzenli askeri yürüyüşler ve savaş zamanlarında ihtiyaç duyduğu günlük üç bin-dört bin kaloriyi karşılamak için yeterliydi.[40] Ancak Osmanlı askerinin bir günde tükettiği tüm gıda maddelerinden aldığı kalori, bu değerlerden daha yüksek olmalıydı. Nitekim söz konusu üç bin-dört bin kalori, sadece resmi kumanyaya ait bir değerdi. Resmi kumanyanın yanında alım gücü olan askerler, menzillerde kurulan ordu pazarlarında bakkal, kebapçı, tatlıcı gibi orducu esnaftan ve çevre kazalardan gelen yerel esnaftan gün içinde çeşitli gıda maddeleri, örneğin çeşitli kebaplar, kuruyemiş (100 gr. ceviz: 549 kalori), bal (100 gr.: 315 kalori), kaymak, pekmez (100 gr. üzüm pekmezi: 293 kalori), tatlı gibi ürünleri satın alabilmekteydiler.[41] Dolayısıyla kalori açısından zengin sayılabilen bu gıdalardan bir ya da birkaçının ara öğünlerde tüketildiği düşünülecek olursa, en azından düşmanın nüfuz bölgesine kadar yapılan sefer yürüyüşleri sırasında günde dört bin kalorinin rahatlıkla aşılmış olduğu söylenebilir.

Bununla birlikte askerlerin düzenli olarak, en azından yürüyüşler ve savaş için ihtiyaç duyduğu asgari kaloriyi alabileceği gıdalarla beslenmesine çok önem verilmekte, hatta bunun için dini yükümlülükler bile ertelenebilmekteydi. Nitekim Alman elçisi Busbecq'in gözlemlerine göre onaltıncı yüzyıl

---

38 *A.g.e.*

39 *A.g.e.*

40 Araştırmalara göre, Marsigli'nin listesindeki yaklaşık 900 gr. yiyecekte ortalama üç bin kalori vardı yaklaşık olarak; tahıl bin yedi yüz elli kalori, et yedi yüz kalori ve yağ beş yüz elli kalori. Dolayısıyla Osmanlı askeri, tahıllarla yapılan gıdalarla ekmek, pilav yeterince vitamin; koyun eti ve yağ ile yapılan yemeklerle de yeterince protein alabiliyordu. Bkz. Murphey, *Osmanlı'da Ordu ve Savaş*, s. 111-112.

41 Konu hakkında bir fikir verebilmek amacıyla burada, adı geçen besinlerin günümüzde tüketilen örneklerine ait kalori değerleri zikredilmiştir. Kalori tabloları için bkz. www.kaloricetveli.net/kalori-hesabi.html, www.diyetlistem.com/kalori-cetveli.htm, erişim tarihi Mart 2010. Orducu esnafın sattığı bazı yiyecekler için bkz. *Topçular Kâtibi*, c. I, s. 440; c. II, s. 920; Çelik, *a.g.e.*, s. 179; M. Münir Aktepe, "Ahmed III. Devrinde Şark Seferine İştirak Edecek Ordu Esnafı Hakkında Vesikalar", *Tarih Dergisi*, no. VII, 1954, s. 17-30; Finkel, *The Administration of Warfare*, s. 111-114.

ortalarında, kutsal Ramazan ayının sefere rastlayan günlerinde "Gazaya çıkmış İslam askerlerinin düşman karşısında güçten düşmemesi gerekir" gibi bir gerekçeyle fetva alınarak oruç tutma yükümlülüğünün kaldırıldığı ilan edilir ve padişah, alınan kararın etkileyici ve inandırıcı olması için askerlerin karşısında çeşit çeşit yemek yerdi.[42]

Orduda bulunan yabancı devlet temsilcileri, elçiler, elçilerin hizmetkârları ve esirlere statülerine göre, içinde mutlaka et ve ekmeği olan bir yemek ya da kumanya verilmekteydi.[43] Düşman saldırısına uğrayarak orduya sığınmış yaralı, yoksul ve kimsesizler için de her gün pirinç çorbası, pilav ve ekmekten oluşan bir kumanya hazırlanır ve bu kumanya karavanalarla ihtiyaç sahiplerinin bulunduğu yere götürülüp dağıtılırdı.[44]

Ordugâhta padişah, sadrazam ve paşalar için kurulan çadır mutfaklar, yapılan yiyecek ve içeceklerin çeşidine göre bazı bölümlere ayrılmıştı. Bunlardan bazıları yemeklerin pişirildiği *matbah* (mutfak), fırın, turşu ambarı, helvahane ile şıra ve hoşaf imalathaneleriydi.[45] Mutfaklarda fırıncı, hamurcu, tavukçu, dolmacı, köfteci, kebapçı, şıracı, tatlıcı gibi çeşitli aşçılar hizmet veriyordu.[46] Yemekler ve kebaplar, odun ve odun kömürü ile pişirilmekteydi.[47]

Sefer yürüyüşlerinin yaz aylarına rastlayan ve otuz-kırk derece arasında seyreden sıcak günlerinde, mola verilen yerlerde kurulan seyyar mutfaklarındaki taze gıdaların bozulmadan belli bir süre saklanabilmesi için ise kar ve buz kullanılıyordu. Ordudaki geri hizmet gruplarından karcılar (*karcıyân*) ve buzcular (*buzcıyân*), şehirlerdeki gibi çevredeki kar kuyuları, karlıklar ve dağların zirvelerinden topladıkları buzları keçelere sararak, karları da kıl heybelere doldurup hayvanlara yükleyerek çadır mutfaklara getiriyor olmalılardı.[48] Şişe, tas, bakraç, tencere gibi kaplardaki çiğ et ve süt ürünleri

---

42 Busbecq, *a.g.e.*, s. 107.

43 Örneğin Prut Seferi'nde orduda bulunan İsveç elçisine her gün 6,4 kg., hizmetindeki görevlilere 3,8 kg., Lehlilere 1,2 kg. ve Rus esirlerin her birine 641 gr. et verilmişti. *MAD*, 4165, s. 27.

44 *MAD*, 1979, s. 41.

45 İnbaşı, *a.g.e.*, s. 284; Doğru, *a.g.e.*, s. 96-97.

46 *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*, 2. Kitap, s. 190; İnbaşı, *a.g.e.*, s. 285; Doğru, *a.g.e.*, s. 96; *Topçular Kâtibi*, c. II, s. 711.

47 Doğru, *a.g.e.*, s. 103; İnbaşı, *a.g.e.*, s. 286-289.

48 *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*, 1. Kitap, s. 287-288; Salomon Schweigger, *Sultanlar Kentine Yolculuk 1578-1581*, der. Heidi Stein, çev. S. Türkis Noyan, İstanbul, 2004, s. 141-142.

ile sebze ve meyveler, büyük buz kalıplarının altına konulup keçelerle sarılarak muhafaza ediliyordu.[49] Su, şerbet, meyve suyu gibi temel içecekler ise, içlerine küçük buz parçaları ve kar eklenerek ya da bir haznesine kar, diğer haznesine su doldurulmuş karlıklara konularak, servis edilmeden önce soğutulmaktaydı.[50]

Yemek vakitlerinde kapıkulu ordusundaki komutanlar halı ya da kilimler üzerinde yemek yiyordu. Askerlerin yemekleri ise kendi çadırlarının ortasındaki ana direğin dibine serilen daire şeklindeki kırmızı meşin örtülere konulmaktaydı.[51] Kolay silinip temizlenebildikleri için tercih edilen bu deri örtüler, bugün masaların üzerine serilen muşamba örtülerle aynı görevi yapıyordu. Daha sonra bakır kaplara konan yemekler, hizmetliler tarafından elden ele aktarılarak sıcak sıcak sofralara servis edilmekteydi. Bu sofraların her birinde yedi-sekiz asker yemek yiyebiliyordu.[52]

Osmanlı ordusu, düşman nüfuzu altındaki bölgelerde yapılan sefer yürüyüşlerinde yaşanabilecek kötü ihtimallere karşı yanında yedek erzak da götürmekteydi. Bu gıda maddelerinin miktarı, düşman topraklarındaki yiyecek imkân ve kaynaklarının bol ya da kıt olmasına göre ayarlanıyordu. Özellikle eski seferlerden edinilen tecrübelerle gıda imkânlarının çok sınırlı olduğu bilinen doğudaki çetin rakip İran'a karşı düzenlenen seferlerde, diğer seferlere kıyasla çok daha fazla yük hayvanı temin ediliyor ve bunlara taşıyabildikleri kadar tahıl ve çeşitli kuru gıda yükleniyordu. Çünkü savaş zamanlarında Safevi Devleti, Osmanlı ordularının yürüyüş güzergâhı çevresindeki yiyecek ve içecek kaynaklarını neredeyse yok etmekteydi.[53]

Yedekte taşınan gıda maddeleri, dönüşte yaşanabilecek bir yiyecek sıkıntısında da kullanılmak amacıyla çok iyi saklanıyor ve mecbur kalınmadıkça

---

49 Schweigger, *a.g.e.*, s. 142.

50 Özge Samancı, "Kar, Şerbet ve Dondurma", *Yemek ve Kültür*, no. 9, 2007, s.148.

51 Marsilli, *a.g.e.*, s. 189.

52 *A.g.e.*. Her türlü teknolojik gelişmeye rağmen, günümüz modern orduları için bile savaşta sürekli sıcak yemek bulabilmek her zaman mümkün olmamaktadır. Halbuki aşçı elinden çıkmış taze ve sıcak bir yemeğin damakta bıraktığı tat ve tatmin duygusunun herhangi bir hazır gıda ile kıyaslanamayacağı da gerçektir. Dolayısıyla Osmanlıların, dört-beş yüzyıl önce her türlü teknolojik ve lojistik imkânsızlıklara rağmen, en azından düşmanın nüfuz bölgesine kadar yapılan sefer yürüyüşlerinde askerlerini maharetli aşçıların hazırladığı taze ve sıcak yemeklerle, düzenli bir şekilde besleyebilmesi takdire şayandır.

53 Busbecq, *a.g.e.*, s. 81; Aksulu, *a.g.e.*, s. 20; *Topçular Kâtibi*, c. I, s. 574; Çelik, *a.g.e.*, s. 78, 82.

bunlara el sürülmüyordu. Erzak denkleri, ancak yiyecek kaynaklarının ve imkânlarının tamamen tükendiği olağanüstü durumlarda açılmakta ve yiyecekler tartılarak yeniçeriler ile diğer kapıkulu askerlerine, ölmeyecekleri kadar dağıtılmaktaydı.[54] Ancak askerler açlığın dayanılmaz hale geldiği durumlarda yük, hatta binek hayvanlarını keserek yemek zorunda kalıyordu.[55]

Yine düzenli yemek yapılmasının mümkün olmadığı ve gıda sıkıntısı çekildiği zamanlarda askerler, yanlarında taşıdıkları dayanıklı kuru gıdalardan ya da kurutularak öğütülmüş et ve tahıllardan yaptıkları basit, pratik yemeklerle besleniyorlardı. Örneğin Leh asıllı Santuri Ali Ufkî Bey, seferdeki askerlerin, tuzlanıp ocakta tütsülendikten sonra kurutularak öğütülmüş öküz etini kurutulmuş soğan, sarımsak ve çeşitli baharatlarla çeşnilendirerek deri keselerde yanlarında taşıdıklarını ve yemek yapılamayan kritik anlarda bu baharatlı et tozunu sulandırıp bir tür "hazır çorba" yaparak yediklerini belirtmektedir.[56] Elçi Busbecq ise İran seferlerinde Osmanlı süvarilerinin hazırladığı un çorbasını şöyle tarif eder:

> [...] Süvariler, yedeklerine ihtiyaçları olan malzemeyle yüklü bir at alırlar. Bu malzemeler... içinde un, küçük bir kutu tereyağı, baharat ve tuz olan iki deri torbadır. Çok aç kaldıklarında bunlarla idare ederler. Birkaç kaşık unu suya karıştırıp, içine biraz tereyağı ile tat versin diye tuz ve baharat katarlar. Bu yemek, ateşte kaynayınca büyük bir tencereyi dolduracak kadar kabarır. Sonra da miktarına göre günde bir veya iki öğün, eğer peksimetleri varsa ekmeksiz

---

54 Busbecq, *a.g.e.*, s. 81.

55 *A.g.e.*, s. 82; *Topçular Kâtibi*, c. I, s. 341.

56 *Santuri Ali Ufki Bey'in Anıları*, s. 43; Busbecq, *a.g.e.*, s. 82. Seferde Osmanlı askerinin, sıcak yemek bulma imkânı bulunmayan kritik zamanlarda tükettiği bu prototip "hazır çorba"lar, birkaç dakikada hazırlanması, katkısız olması ve besin değerini koruması nedeniyle günümüzde de yoğunlaşan ve hızlanan yaşam temposunun vazgeçilmez yiyeceklerden biri olma özelliğini korumaktadır. Yine günümüzde, savaş için değil ama macera amacıyla uzun yolculuklara çıkan bazı kişiler, modern teknoloji ürünü hazır gıdalar bulunmasına rağmen, az yer tutan, taşıması kolay, besleyici ve pratik olan kurutulmuş et ve sebze karışımlarıyla beslenmeyi tercih etmektedir. Örneğin, 9 Ocak 2007 tarihinde CNBC-e adlı televizyon kanalında yayınlanan bir habere göre, yelkenli teknesiyle akıntıya karşı dünyayı deniz yoluyla dolaşmayı başaran Dee Cafferi, denizde kaldığı altı ay boyunca, hem en pratik şekilde hem de protein ve vitamin olarak yeterli, dengeli beslenebilmek için kurutulmuş et ve sebzelere sıcak su ekleyerek hazırladığı basit yemekler yediğini belirtmiştir.

yerler. Böylece bir ay, hatta daha uzun süre karınlarını bununla doyurmaya çalışırlar [...][57]

Sonuç olarak sefere çıkan Osmanlı ordusu, savaşın en hayati sorunu olan beslenme ile ilgili sıkıntılarını, bol erzak ve düzenli ikmalin yanı sıra olumsuz koşullarda bile bir şekilde yiyecek bularak giderebilecek donanıma ve deneyime sahipti. Keza devletin, gıda teminini her şeyden önemli ve öncelikli görmesinin verdiği güven ve taze ekmek, sıcak yemek gibi lüks sayılabilecek uygulamalarla yaratılan konfor büyük teşvik sağlamakta ve ordunun konsantrasyonunu üst seviyelere çıkarmaktaydı. Osmanlıların "*sefer-i nusret-eser*" ya da "*sefer-i zafer-rehber*" nitelemeleriyle adını daima zaferle birlikte andıkları birçok sefer, bu hedefine odaklanmış, karnı tok, sırtı pek ordularla kazanılmıştı.

57 Busbecq, *a.g.e.*, s. 82.

EVLİYÂ ÇELEBİ *SEYAHATNÂME*'SİNDE YEMEK KÜLTÜRÜ: SİSTEMATİK DİZİN VE İLK YORUMLAR

*MARİANNA YERASİMOS**

"Cenâb-ı Bârî, bir şehri ve bir orduyu ekmeksiz ve susuz ve ta'âmsız etmesin. Zîrâ atalar 'cân boğazdan girir' demişler, Türkmânîce kelâmdır."
(*Seyahatnâme*, c. I, s. 284)

Evliyâ Çelebi'nin on ciltlik *Seyahatnâme*'sinde onyedinci yüzyıl Osmanlı dünyasının ve komşularının siyasi, toplumsal, ekonomik ve zihinsel yapısına dair bilgilerin yanı sıra gündelik yaşama dair geniş tasvirler de yer alır. Halkın giyim kuşamı, meslekler, konuşulan dil ya da lehçeler ve tabii ki beslenme alışkanlıkları Evliyâ'nın ilgi alanına giren konulardır. Seyyah, ziyaret ettiği kent ve yörelerin yemek kültürü hakkında bilgi vermeyi hiçbir zaman ihmal etmez. Bir kentin cami, imaret, okul, ev ve dükkânlarını sıralayıp ayrıntılarıyla anlattığı gibi; ünlenmiş gıda maddelerini, özel yiyecek ve içeceklerini, varsa tatlılarını ayrı başlıklar altında titizlikle kaydeder. Bu bölümde, başlıktan da anlaşıldığı gibi, Evliyâ'nın kaydettiği bu yiyeceklere, hakkında anlattıklarına ya da daha kapsamlı bir ifadeyle, *Seyahatnâme*'nin yemek kültürüne odaklanmış bir çalışmaya ve bu çalışmadan elde edilen ilk sonuçlara değineceğim.

Seyahatnâme'nin yiyecek-içecek odaklı, karşılaştırmalı bir okuması sonucunda, bu on ciltlik eserin onyedinci yüzyıl Osmanlı yemek kültürüne dair değerli bilgiler içerdiğini ve bu konuda benzersiz bir "veri tabanı"

* Araştırmacı yazar.

sunduğunu rahatlıkla söyleyebilirim.[1] Burada veri tabanının altını çizmek isterim. Çünkü Evliyâ'nın beslenme alışkanlıklarıyla ilgili anlattıklarını, yolculuklarında afiyetle yiyip içtikleriyle ya da sadece gördüğü, sicillerde okuduğu veya adını duyduğu yiyecek ve içeceklerle ilgili naklettiklerini sistemli bir biçimde, alfabetik olarak alt alta sıraladıktan sonra ortaya çıkan dizin tam anlamıyla ham bir veri koleksiyonudur. Bu dizinde yer alan binlerce verinin tanımlanması, Evliyâ'nın verdiği ipucu ve bilgilerin eldeki diğer kaynaklarla karşılaştırılıp değerlendirilmesi yemek kültürümüzün tarihine yeni boyutlar kazandıracak, şu ana kadar bildiklerimizin bir kısmını destekleyerek zenginleştirecek, bir kısmını da yeniden gözden geçirmemize yardımcı olacak ve onyedinci yüzyıl Osmanlı mutfağını daha iyi tanımamızı sağlayacaktır.

Seyahatnâme'de Yiyecek, İçecek ve Mutfak-Sofra Gereçleri Dizini

Evliyâ Çelebi yiyecek ve içecekle ilgili bilgileri, çoğunlukla ziyaret ettiği yerlerin tarihini, mimari eserlerini, idari ve nüfus yapısını, ekonomisini, halkın giyim kuşamını ve konuşulan dilleri neredeyse kalıplaşmış bir şema kullanarak anlattıktan sonra, *memdûh me'kûlât [ü] meşrûbât*ı [övülmeye değer yiyecek ve içecekler] ve *memdûhât-ı müsmirât* [övülmeye değer meyveler] başlıkları altında toplar. Bu başlıkları bazen farklı biçimde ifade etse de içerikleri hep aynı kalır.[2] *Seyahatnâme*'nin bu bölümlerinde Evliyâ, yolculuklarında afiyetle yediği ya da adını duyduğu yiyecek ve içecekleri ya da sicillerde kayıtlı gördüğü meyveleri/ürünleri anlatır. Bu bölümlerde her türlü gıda maddesi; ekmek, et, balık, sebze, hububat, meyve, tatlı, içecek ve pişmiş yemek çeşitleri peş peşe sıralanır. Yazar bazı gıdaları över; hububatlar genellikle *dânedâr* ve *şâhdâne*dir, meyveler *âbdâr* ve *hoş-hor*dur; bazılarını -özellikle meyveleri ve balıkları- hem anlatıma renk katmak hem de bilgisini

---

1 Araştırmada, S. A. Kahraman, Y. Dağlı, R. Dankoff ve daha pek çok kişinin katkılarıyla *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*'nin yazma nüshalarından yapılan ve Yapı Kredi Yayınları tarafından yayımlanan on ciltlik çevriyazı metin kullanılmıştır bundan böyle *Seyahatnâme*. Yapılan göndermelerde ve alıntılarda verilen cilt ve sayfa numaraları birinci cildin ikinci baskısına İstanbul, 2006, diğer ciltlerin ise birinci baskılarına aittir İstanbul, 1999-2007. Alıntılarda *Seyahatnâme*'nin imlası korunmuş, açıklamalar köşeli ayraç içinde verilmiştir.

2 Evliyâ'nın kullandığı diğer bazı başlıklar şöyle: *Evsâf-ı mahsulât-ı müsmirât, der-medh-i me'kûlât-ı müsmirât, sitâyiş-i me'kûlât-ı müsmirât, tavsîf-i me'kûlât-ı müsmirât, der-sın'ı Hudâ-yı güzîde-i müsmirât* ve *er-medh-i et'âm-ı me'kûlât*.

göstermek için sıkça başvurduğu kıyaslama yöntemine tabii tutar. Örneğin, Malatya'nın Aspuzu bağının "Kirazı ve vişnesi vardır, ammâ İslâmbol kirazı gibi ve Tekirdağı vişnesi gibi danedâr ve âbdâr değildir."[3] Ya da Yenişehir'in (günümüzde Larissa-Yunanistan)

> Alî Fakılar eriği [...] hoş-hor âlûdur [eriktir] kim âlû-yı Buharâ'dan ve Mardin icâsından [eriğinden] ve Birgili eriğinden latîf ve serî'u'l-hazmdır [hazmı kolaydır] kim gâyet meşhur-ı âfak olup pâdişâhlara hedâyâ gider. Ve Karaferye'nin nârı gibi latîf ve âbdâr rümmânı [sulu narı] olur.[4]

Evliyâ yemek tarifi vermez (tek istisna ileride sözünü edeceğim Trabzon'un hamsi pilakisidir), yemek pişirme yöntemlerinden ya da sağlıklı beslenmeden de pek söz etmez. Yemek çeşitlerini ve adlarını genellikle ziyafet sofralarını tasvir ederken sıralar, çoğu zaman içerdikleri malzeme konusunda da bilgi vermez. Ancak bazı yiyecekleri okuyucuya "yani" bağlacıyla açıklama ihtiyacı duyar ve örneğin *kaputsa ya'nî lahana turşusu*; *mâr-i mâhî ya'nî yılan balığı* ya da *zerâfet ü kabâhat çorbası ya'nî işkembe aşı* der. Bu açıklamaları genellikle İstanbul'da pek yaygın olmayan, okurun tanımadığı ürünler, ayrıca yemeklerle ilgili kendisinin ürettiği deyim ve sözcükler için yaptığını varsayabiliriz.

Seyahatnâme'nin yukarıda belirtilen, yiyeceklere ayrılmış belli başlı bölümleri dışında, Evliyâ on cildin bazı yerlerinde çeşitli vesilelerle, özellikle menzil ve imaretlerde yediklerini, yollarda avladıklarını, ziyafetleri ya da İstanbul ve Mısır'daki esnaf alaylarını anlatırken yiyecek ve içeceklerden söz eder. O nedenle *Seyahatnâme*'nin yiyecek, içecek ve mutfak-sofra gereçleri dizinini olabildiğince eksiksiz oluşturmak için on cildi baştan sona okumak gerekti ve ilk etapta dört bin yüz maddelik bir dizin ortaya çıktı. Ancak Evliyâ'nın kullanmaktan hoşlandığı Türkçe, Arapça, Farsça eşanlamlı sözcükler, örneğin erik/*alû*/*iccâs*, elma/*tüffâh*/*sib* ya da üzüm/*engür*/*ineb* gibi, birleştirilince madde sayısı üç bin dokuz yüz seksen üçe indi.

Dizinde yer alan bu maddelerin ağırlıklı bölümü (iki bin iki yüz kırk altı tanesi) elbette yiyecek ve içeceklerle ilgilidir. Ardından bozahane, kahvehane, helvahane, aşçı dükkânı, başçı, balık pazarı, balıkhane, değirmen, fırın, mandıra gibi gıda maddelerinin üretildiği, satıldığı ve tüketildiği mekânlar, hatta *ayş u işret*in yapıldığı mesireler ve bağ-bahçeler (altı yüz seksen beş adet) yer

---

3 *Seyahatnâme*, c. IV, s. 17.

4 *Seyahatnâme*, c. VIII, s. 89. Karaferye: Günümüzde Veria, Yunanistan.

alır. Hoş bir ayrıntı olarak gıda tüketimiyle doğrudan ilintili mekânlar arasında birinci sırayı yazarın tam kırk altı değişik adla tanımladığı "meyhane"nin işgal ettiğini belirtelim.[5]

Dizinin bu iki ana grubundan sonra aşçı, kasap, pastırmacı, şerbetçi, meyhaneci, yağ tüccarı, kahve tüccarı gibi gıda maddesini ve bununla beraber kazancı, kaşıkçı, çinici gibi yemekle ilgili araç gereçleri üreten ve satan esnafla (dört yüz yirmi bir esnaf)[6] mutfakta, sofrada kullanılan çanak, çömlek, kazan, fincan, kâse, sofra, sahan kategorisinden eşyalar (dört yüz on altı adet) yer alır. Geri kalan bölümünü ise, dar anlamıyla gıda olmasa bile "yenen" deva otları, macunlar, tiryaklar (yüz on adet); "içilen" tütün, *beng*, afyon, *hab* gibi keyif verici maddeler (yirmi dört adet); çeşitli *tiryâkî*ler (yirmi üç adet) ve yemek kültürüne dair Evliyâ'nın kullandığı, çoğu kalıplaşmış *summât-ı Halîlür-rahmân*, *matbah-ı Keykâvûs*, *ziyâfet-i azîm*, *ziyâfet-i yağma* türü ifadeler (elli sekiz adet) oluşturur. Sözü edilen bu sekiz grup dizinin ana başlıklarıdır ve toplam üç bin dokuz yüz seksen üç madde içindeki yüzde olarak ifadeleri aşağıdaki tabloda görüldüğü gibidir:

Dizinin ana başlıkları

Tüm başlıklar	Adet	%
Gıda maddeleri	2246	56,39
Yiyeceklerin üretim ve tüketim mekânları	685	17,20
Yiyeceklerle ilgili meslekler/esnaflar	421	10,57

5 *Ankâhâne, ârâmhâne, ayakhâne, ayşhâne-i mün'im, bâdehâne, bî-kaydhâne, câmhâne, çakırhâne, devâhâne, eğlencehâne, fesâdhâne, fıskhâne, hamrhâne hekîmhâne-i kibrit suyu, humhâne, işrethâne, keyfhâne, kıltıhâne, koltuk meyhânesi, mekân-ı bekriyân, meyhâne-i bekriyân, meyhorhâne, meykede, meykedehâne, mezehâne, müdminhâne, müskirhâne, nedîmhâne, nekbethâne, nuklhâne, nûşhâne, piyâlehâne, rüsvâhâne, sâğarhâne, sâkîhâne, sohbethân, şarâbhâne, şirhâne, tarabhâne, tembelhâne, tüvânhâne.* Kanımca çoğunu yazarın ürettiği bu adlara ayrıca Galata ve Hasköy meyhanelerini de eklersek sayı kırk sekize çıkar ve bu kabarık sayı, içmediğini sıkça tekrarlayan Evliyâ'nın içki olayına mizahi yaklaşımının hoş bir örneğini yansıtır.

6 Bu sayıya çeşitli *balık emini, hıyârşenbe emini, çeşnicibaşı, kilarağası, sebzehâne ağası, gılâl* [tahıl] *ağası* gibi sarayın ve halkın beslenmesiyle ilgili resmi görevliler de dahildir.

Mutfak-sofra gereçleri	416	10,44
Deva otları, macunlar vb.	110	2,76
Yemek kültürüne dair ifadeler/deyimler	58	1,46
Keyif verici maddeler	24	0,60
Tiryâkiler	23	0,58
Toplam	**3.983**	**100.00**

Dizin'in % 56,39'unu oluşturan iki bin iki yüz kırk altı adet gıda maddesi ayrıca, baharatlar, yağlar, etler, balıklar, ekmekler, meyveler, tatlılar, içecekler vb. olarak yirmi başlık altında gruplandırıldı. Böylece *Seyahatnâme*'deki konuyla ilgili dağınık veriler sınıflandırılıp sistematik hale getirildi ve Evliyâ'nın sunduğu uçsuz bucaksız malzemeyi belli başlıklar altında inceleme olanağı sağlandı.

Dizindeki yiyecek-içeceklerden bazılarını irdelemeye geçmeden önce dökümün nasıl oluşturulduğunu "boza" maddesiyle örnekleyelim:

boza: 1/60, 1/220, 1/291, 1/353, 1/354, 2/15, 2/18, 2/19, 2/23, 2/60, 2/93, 2/108, 2/129, 2/190, 2/227, 3/192, 3/205, 3/262, 3/272, 4/211, 4/274, 4/294, 5/63, 5/99, 5/116, 6/44, 7/195, 7/197, 7/200, 7/213, 7/243, 7/214, 7/215, 7/234, 7/235, 7/246, 7/262, 7/271, 7/277, 7/284, 7/285, 7/286, 7/288, 7/304, 7/311, 7/315, 7/323, 7/332, 7/341, 8/5, 8/21, 8/301, 8/310, 8/322, 9/53, 10/52, 10/193, 10/205, 10/206, 10/210, 10/271, 10/430, 10/435, 10/436, 10/438, 10/449, 10/450, 10/462, 10/463, 10/480, 10/484, 10/489, 10/493, 10/496

boza çeşitleri
darı bozası: 1/220, 2/129, 3/192, 8/310, {10/436}, 10/462
datlı boza: bkz. tatlı boza
dolu [boza türü]: 7/341
ekşi boza: 1/353
hümüllü [şerbetçiotlu] boza: 1/354
İslâmbol bozası: 1/354
kaymaklı boza:1/354
keskin boza: 1/354, 7/197, 7/271, 7/277, 7/285, 8/5
Kırım bozası: 10/462

kutu bozası: 1/354, 2/90, 2/93

maksima bozası [tatlı boza türü]: 1/354, 7/214, 7/234, 7/271, 7/277, 7/284, 7/285, 7/304

mavza [buğday bozası]: 10/271

pirinc bozası: 2/129, 3/152, 4/211, {4/294}, 10/210, 10/271

subya ya'nî pirinc bozası: 1/354, 8/310, 10/193, 10/210, 10/271

süzme boza: 2/23

tatar bozası: 5/116, 7/197, 7/200, 7/234, 7/262

tatlı/datlı boza: 1/353, 1/354, 3/205, 7/197, 7/304, ayrıca bkz. maksima bozası

Boza örneği tamamen pratik nedenlerden, çok uzun olmadığı ve yeterince alt başlığı içerdiği için seçildi. Örnekte -ve dizinde- belirtilen birinci sayı cildi, ikinci sayı sayfayı belirtir. Çalışmada *Seyahatnâme*'nin imlası korundu, açıklamalar köşeli ayraç ([]), dolaylı atıflar ise süslü ayraç ({}) içinde verildi.

Evliyâ'nın Bazı Gıda Maddeleri Hakkında Verdiği Bilgiler

Her ne kadar Evliyâ'nın etler, balıklar, ekmekler, tatlılar, sıcak-soğuk, alkolsüz-alkollü içecekler hakkında anlattıklarının ve İstanbul merkezli Osmanlı yemek kültürü dışında Boşnak, Arnavut, Tatar, Arap, Kürt, Yahudi, Ermeni, Rum, Doğu'da İran, Batı'da Eflak ve Boğdan halklarının beslenme alışkanlıklarıyla ilgili kaydettiklerinin tümünü bu çalışmada ele almak mümkün değilse de, bazı gıdalar hakkında yazdıklarına kısaca değineceğiz. Önce -baharatla birlikte- yemeğin tadını büyük ölçüde belirleyen, o nedenle de yemek kültürlerinin temel unsurlarından biri olan yağ ile başlayalım.

Seyahatnâme'de Hayvansal ve Bitkisel Yağlar

Seyahatnâme'de on dört çeşit yenilebilir yağın adı geçer.[7] Bunlardan dokuzu hayvansal yağ (böbrek yağı, *şerviş*, ilik yağı, kuyruk yağı, say yağı ya da sarı yağ, *şahm*, teleme yağı, tereyağı, zifir), beşi de bitkisel yağdır (*asfûr* yağı, bezir yağı, ceviz yağı, susam yağı, zeytinyağı).[8] Evliyâ bu yağların na-

7 Evliyâ, don yağının kadırgaların yağlanmasında kullanıldığını belirttiği için listeye dahil edilmedi. Bkz. *Seyahatnâme*, c. V, s. 181 ve c. VII, s. 183.

8 Metinde bu yağlar çeşitli ad ve imla ile geçer: *asfûr* yağı ya da *zeyt-i asfûr*, beziryağı ya da *zeytü'l-hâr*, *zeyt* ya da *zeytûnyağı* ve Farsça *şir*-susam ve rugan-yağ'dan türeyen *şîr-ı revgan*, *sırluğan*, *şırlagan*, *şırılğan*, *simsim* ya da *susam yağı* olarak geçer.

sıl kullanıldığına dair ayrıntılı bilgi vermez, ancak yeri geldikçe bazı ilginç tespitler yapar. Örneğin IV. Murad'ın Bağdat Seferi öncesi, 1638'de tertiplenen Esnaf Alayı'na katılan ve halka lokma dağıtarak geçen lokmacı ile gözlemecileri anlatırken şöyle der: "Ammâ bu lokmacı dükkânları ve gözlemeci dükkânlarında birer Yahûdî dîdebân [bekçi] mukarrerdir. Zîrâ Yahûdîler şîr-i revgan yağı yerler, müselmânlar say yağı yerler."[9] Evliyâ'nın kesin bir dille Yahudiler susam yağı, Müslümanlar sadeyağı yani katı hayvansal yağ yerler demesi ve bu tespiti, önceden bildiğimiz olgularla, yani Yahudilerin pek çok yörede yemeklerini susamyağıyla pişirdiği bilgisiyle örtüşüyor.[10] Öte yandan Müslüman Osmanlıların da yemeklerde bol miktarda sadeyağı tükettikleri, saray ve imaretlerin mutfak kayıtlarında, ziyafetlerle ilgili belgelerde ve yemek tariflerinde açıkça görülüyor.

Evliyâ *safi tereyağlı mutabbak börekler*den, tereyağıyla pişen pilavlardan, hatta tereyağıyla kızartılan tatlı su balıklarından söz eder. Susam ve keten tohumundan çıkarılan bezir yağının ise İstanbul'un gayri Müslim mutfağında yer alan bazı kızartmalarda kullanıldığını belirttir.[11] Ayrıca "Mısır'ın cemî'i fukaraları zeyt-i hâr [beziryağı] ve zeyt-i simsim ve tahîne yerler"[12] açıklamasını yapar. Bu açıklamanın fukara İstanbullular ile maddi olanakları sınırlı diğer tüm Osmanlılar için geçerli olduğunu söylemek yanlış olmaz.[13]

Seyahatnâme'de zeytinyağıyla pişen yemekler de yer alıyor. Hem de üç tane. Birincisi *meyhor* [şarap içen] *kimesnelerin zeytinyağıyla pişirdikleri is-*

---

9 *Seyahatnâme,* c. I, s. 265.

10 Bkz. Sami Zubaida, "Ortadoğu Yemek Kültürlerinin Ulusal, Yerel ve Kültürel Boyutları", der. Sami Zubaida, Richard Tapper, *Ortadoğu Mutfak Kültürleri*, İstanbul, 2000, s. 32-45.

11 "*Esnâf-ı âşcıyân-ı balıkbâzârı: 500, neferât 900, cümle Rûm kefereleridir. Gûnâgûn balıkları pâk kalaylı tavalar içre balıkların tabi'atına göre kimisin tereyağıyla, kimisin say yağıyla kimin şîr-i revgan yağıyla ve kimin Mısır yağı ve Tekirdağı yağı beziryağıyla pâk pişirüp...*" Bkz. *Seyahatnâme*, c. I, s. 291.

12 *Seyahatnâme*, c. X, s. 194.

13 1640 yılında İstanbul'da 1 okka *âlâ* tereyağının fiyatı 24 akçeyken, bezir yağının fiyatı 14 akçeydi. Bkz. Mübahat Kütükoğlu, *Osmanlılarda Narh Müessesesi ve 1640 Tarihli Narh Defteri*, İstanbul, 1983, s. 91.
Bezir yağı -ve *Seyahatnâme*'de adı geçmeyen haşhaş yağı- yirminci yüzyıl ortalarına kadar özellikle zeytin yoksunu orta Anadolu'da en çok tüketilen bitkisel yağlardı. Evliyâ da zaten *bezirciyân taifesinin ekseriya Niğde ve Kayseriyye halkı* olduğunu yazar. *Seyahatnâme*, c. I, s. 299. Kapadokya'daki susam yağı üretimi için bkz. Arif Bilgin, *Osmanlı Saray Mutfağı*, İstanbul, 2004, s. 203.

tiridyeler[14], diğeri *fâsık* [günahkâr] *cânların* mezeleri çerçevesinde anlatılan midye pilavı[15], üçüncüsü de Trabzon'un meşhur hamsi pilakisidir[16]. Bu zeytinyağlı yemeklerin deniz mahsulleri olması ve ikisinin toplumda pek muteber sayılmayan kişilerle bağlantılı olması dikkat çekicidir. *Seyahatnâme*'de zeytinyağı adı sıkça anılsa da gıda maddesi olarak değil, ilaç, macun ve sabun imalatında kullanılan bir madde olarak geçer.

Osmanlıların beslenme alışkanlıklarında zeytinyağının ondokuz–yirminci yüzyıldan önce de yer aldığı konusunda ısrar edenlerin, konuya bir de Evliyâ'nın verdiği bu bilgilerin ışığında bakmaları yararlı olabilir.

Seyahatnâme'de Ekmekler

Evliyâ Çelebi, İstanbul'daki esnaf alayına katılan ekmekçileri anlatırken öncelikle has ekmeklerden, beyaz Ramazan pidelerinden, somun ve *lavaş*tan söz eder. Metnin derkenarında ise yeniçeri ekmekçi esnafının yeniçeri ocağı için *siyâh fotula*[17] pişirdiğini ekler. Evliyâ burada, İstanbul'un ve bazı önemli kentlerin iaşesinde ve imaretlerinde önemli yeri olan *fotula*dan ilk ve son kez söz eder. Pide sözcüğünü de sadece ramazan pidesi bağlamında ve sadece İstanbul için kullanır. Buna karşın hem İstanbul'da hem de imparatorluğun çeşitli bölgelerinde, hatta sınırları dışında[18] gördüğü/yediği kırka yakın ekmek çeşidini kaydeder ve bize İstanbul, Bursa, Edirne gibi belli başlı merkezler dışındaki ekmek üretimi ve tüketimi hakkında başka kaynaklarda bulamayacağımız bilgiler sunar.

Mutfak muhasebe kayıtlarından, saray fırınlarında pişen has ekmeklerin üstüne çörek otu ve susam serpildiğini, bazen hamurun anason, sakız ve rezene ile yoğrulduğunu, hatta Fatih döneminde hamura kuyruk yağı katıldığını biliyoruz.[19] Çörek otlu ve susamlı İstanbul ekmeklerinden Evliyâ

---

14 *Seyahatnâme*, c. I, s. 204.

15 *A.g.e.*, c. I, s. 291.

16 *A.g.e.*, c. II, s. 54.

17 *Fodula* ya da *fotula*, Yunanca "pidecik" anlamındaki *pitula* kelimesinden türemiş zamanla *fodla* oldu ağırlığı 90 ile 100 dirhem 320 gr. arasında, yuvarlak bir ekmek ya da pideydi.

18 Örneğin Erdel'in *sipov* ekmeği Macarca küçük somun anlamındaki *çipo*'dan. *Sipov ta'bîr etdikleri Halep kalkanı kadar hâssu'l-hâs ve beyâz ekmek*[dir]. *Seyahatnâme*, c. VI, s. 31.

19 "*Bahâ-i revgan-ı dünbe be-cihet-i nân-ı Hassa*", "*Bahâ-i tohm-ı râziyâne, be-cihet-i nân-ı Hassa*" Bkz. Ömer Lûtfi Barkan, "İstanbul Saraylarına Ait Muhasebe

da söz eder.[20] Fakat *Seyahatnâme*'yi okurken, bu özenli ve çeşnili ekmeklerin sadece imparatorluğun payitahtına özgü olmadığını, İstanbul dışında da üretildiğini görürüz. Örneğin Manisa'nın *hâs ve beyâz anasonlu ve çörek otlu ekmeği*[21], Van'ın *çörek otlu ve râziyâne sulu ve anisonlu hâs ve beyâz somunu*[22] ve Mısır'ın *hâs anison ve çörek otlu çakıl etmeği*[23], hatta Erdel diyarı'nın (Transilvanya) karanfil ve tarçınla yoğrulmuş beyaz sipov ekmeği[24] Evliyâ'nın övgüyle söz ettiği ekmeklerdir. Ayrıca *Sapanca somunu* ve isimlerini şekillerinden alan Akhisar'ın *mekik ekmeği*, Ladik'in *memecik ekmeği*[25] adı geçen diğer övülmeye değer leziz yöresel ekmeklerdir, ama hepsinden lezizi galiba İstanbul'un *Tophâne somunu*ydu. O somun ki *Rûm'dan Isfehân'a üç ayda varup aslâ müteğayyir olmamışdır* [bozulmamıştır].[26]

Seyahatnâme'de Adı Geçen Belli Başlı Ekmek/_Nân_ Çeşitleri

Arpa ekmeği	Kalımbok ekmeği [mısır ekmeği?]
Bazlama	Kirde/girde
Çakıl ekmeği	Lavaşa/levaşe yufka ekmeği
Çavdar ekmeği	Pirinç ekmeği [Umman'da]
Darı ekmeği	Pişi
Esmerü'l-levn nân/siyah ekmek	Ramazan pidesi
Fahfara nân [kepekli ekmek]	Sipov ekmeği [çipo, Macar ekmeği]
Fodula	Somun
Françile	Tennûr ekmeği [tandır ekmeği]

Defterleri", *Belgeler, Türk Tarih Belgeleri Dergisi*, c. IX, no. 13, 1979, s. 190, 254. Ayrıca bkz. Bilgin, *a.g.e.*, s. 221.

20 *Seyahatnâme*, c. I, s. 264.

21 *A.g.e.*, c. IX, s. 44.

22 *A.g.e.*, c. IV, s. 124.

23 *A.g.e.*, c. X, s. 411.

24 *A.g.e.*, c. VI, s. 30, 46; ayrıca bkz. dipnot 18.

25 Evliyâ'nın "*Ve memecik ekmeği [...] Sabanca somunundan sonra Lâdik şehrinin memecik ekmeği rub'-ı meskûnda pembe misâl ve beyâz ve hâs olması sebebiyle meşhur-ı âfâkdır*" dediği memecik ekmeği, adının da imâ ettiği gibi küçük bir somun ekmeği olmalıydı. *Seyahatnâme*, c. II, s. 204.

26 *Seyahatnâme*, c. I, s. 220.

Hâs ve beyâz ekmek/nân/lavaş vb.	Yufka ekmeği
Heldine ekmeği [Rumeli'de]	Yulaf ekmeği [Batı'da zindan ekmeği]

Seyahatnâme'de yukarıda sözü edilenlerin dışında adı sıkça geçen diğer iki çeşit ekmek *çakıl ekmeği* ile muhtemelen İran kökenli *lavaş*tır. Evliyâ, kuşkusuz çok eskilere dayanan[27] ilginç ve zahmetli pişirme yönteminden adını alan (zemini çakıl taşlarıyla döşenmiş fırında pişirilirdi) Amasya[28], Diyarbakır[29], Bitlis[30], Tebriz[31] ve Bursa'nın *beyâz katmer gül gibi çakıl ekmeği*ni de över.[32] İstanbul'dan Siirt'e kadar çok geniş bir alanda tüketilen *lavaşa*, *levaşe yufka ekmeği* ya da *nân-ı lavaş* olarak kaydettiği bu mayalı tandır ekmeğine ise bir kutsallık atfeder ve Cebrail'in, buğdayla birlikte, Âdem'e bir hediyesi olduğunu yazar.[33]

Seyahatnâme'de Balıklar ve Diğer Deniz Ürünleri

Seyahatnâme Osmanlı dünyasında balık, balıkçılık ve balık yan ürünleri konusunda bulabileceğimiz en zengin kaynaktır. *Seyahatnâme*'den sonra ilk baskısı 1915'te yapılan Karekin Deveciyan'ın *Türkiye'de Balık ve Balıkçılık* adlı kitabı gelir.[34]

Evliyâ Çelebi toplam yüz dokuz adet balık ve deniz ürününden söz eder. Bunlardan doksan dördü yenilebilir balık[35], on beşi de deniz kabuklusu ve yumuşakçadır. Bu doksan dört balıktan ellisi, yöresel adlarıyla kayda geçmiş,

---

27 Bkz. Phyllis-Pray Bober, *Antik ve Ortaçağda Yemek Kültürü, Sanat, Kültür ve Mutfak*, İstanbul, 2003, s. 34, 38.

28 *Seyahatnâme*, c. II, s. 98.

29 *A.g.e.*, c. IV, s. 37.

30 *A.g.e.*, s. 82.

31 *A.g.e.*, c. II, s. 128.

32 *A.g.e.*, s. 22. Onyedinci yüzyılda çakıl ekmeğini pişirme yönteminin ayrıntılı bir tasviri için bkz. Jean-Baptiste Tavernier, *Tavernier Seyahatnâmesi* [1675], İstanbul, 2009, s. 182.

33 *Seyahatnâme*, c. I, s. 243.

34 Kitabın yeni baskısı Aras Yayıncılık tarafından yapıldı. Bkz. Karekin Deveciyan, *Türkiye'de Balık ve Balıkçılık*, İstanbul, 2006.

35 Yazıda sadece yenilebilir balıklar ve kabuklular yer alıyor. Padişah için hazırlanan macunlarda kullanılan foklar, yağı için avlanan yunuslar ya da Evliyâ'nın anlattığı envai çeşit deniz ve nehir "canavarları" konumuz dışında kalıyor.

o nedenle bir bölümü tanımlanamamış tatlı su balığı, kırkı da deniz balığıdır. Ayrıca balık salamurası, tuzlanmış, kurutulmuş balıklar ve havyar ile balık yumurtası gibi balık yan ürünlerinin üretimi ve ticaretiyle, balık çorbası, pilavı, pilakisi gibi balık yemekleri konusunda da ayrıntılı bilgi verir. Özetleyecek olursak *Seyahatnâme*'de saptanan iki bin iki yüz kırk altı adet gıda maddesinin yüz kırkını, yüzde ile ifade edecek olursak % 6,23'ünü çiğ ve pişmiş deniz mahsulleri oluşturuyor.

Evliyâ'nın kaydettiği bu bilgiler Osmanlı dünyasında balık tüketimi ve Osmanlı mutfağında balığın yeri hakkında bildiklerimize yeni boyutlar kazandırıyor ve artık "Türkler balık yemez" tezini *Seyahatnâme*'nin içeriği çerçevesinde yeniden gözden geçirmemiz gerektiğini düşündürüyor.

Seyyah, *Seyahatnâme*'nin İstanbul'a ayırdığı birinci cildinin ilk sayfalarından itibaren İstanbul'un balıklarından övgüyle bahseder, hatta "İslâmbol boğazlarında olan lezîz mâhîleṛ [balıklar] gûya mâ'ide-i Mûsâ'dır"[36] diyerek balıkları Musa'ya gökten inen yemeğin lezzet ve kutsallığının mertebesine yükseltir. Balıkçı esnafını, balık avlama yöntemlerini, balık ağlarını ve sepet, çömlek, olta gibi çeşitli geleneksel balıkçılık araçlarını ayrıntılarıyla anlatır, bundan başka Boğaz'ın iki yakasında kurulu dalyanlarda mevsiminde avlanan balıkları sıralar:

> Uskumru balığı ve palamide ve alakerde ve fiçıda ve kefal ve paçoz ve yılarya ve ista[v]rid ve istaride [izmarid?] ve kolyoz ve atrina [gümüşbalığı] ve hapsi [hamsi] ve tekir ve çuçurya ve iskorbid ve gelincik ve kaya ve çiroz ve gümüş ve horosya ve tirkis ve lüfer balıkları gibi niçe yüz bin isimleri ma'lûmumuz olan balıklar.[37]

---

36 *Seyahatnâme*, c. I, s. 17. Evliyâ Çelebi balık için beş ayrı eşanlamlı sözcük kullanır: 1. *balık;* 2. *semek* Ar. balık; 3. *mâhî* Fars. balık; 4. *hût* Ar. büyük balık ve 5. *mâ'ide*. Arapça bir sözcük olan *mâ'ide*, sofra, yemek anlamını taşır, fakat Evliyâ pek sevdiği kelime oyunlarından birini yaparak bu kelimeyi balık, hatta çoğu kez makbul, lezzetli, tanrı vergisi balık anlamında kullanır. *Mâ'ide-i Mûsâ*, Musa'ya gökten inen pişmiş balık olarak yorumlanabilir. Bkz. *Seyahatnâme*, c. X, s. 190.

37 *Seyahatnâme*, c. I, s. 290.

Seyahatnâme'de İstanbul ve Çevresinde Avlanan Balıklar

Alakerde [orta boy torik?]	Kaya [deniz ve dere kayası]
Atrina	Kefal
Çiroz [yağsız uskumru]	Kılıç
Çuçurya	Kolyoz
Fıçıda [piçota, büyük torik]	Lüfer
Gelincik	Nilüfer [tanımlanamadı]
Gümüş	Paçoz [çok küçük kefal]
Hapsi [hamsi]	Palamide
Horosya	Pisi [deniz ve dere pisisi]
İskorbid	Tekir
İsta[v]rid	Tirkis [tirsi balığı]
İstaride [?]	Uskumru
Kalkan	Yılarya [ilarya, küçük kefal]

Seyahatnâme'de yer alan balıkların bir bölümü seyyahımızın ayrıntılarıyla tarif edecek kadar iyi tanıdığı, severek yediği, dahası sadece meyveleri ve helvaları anlatırken kullandığı cömert ifadelerle övdüğü balıklardır. Örneğin tekir balığı için _mâhîlerin şahı, nûr-ı ilâhî_; alabalık için _mâ'ide-i cennet_; turnabalığı için _mâ'ide-i Mûsâ'dan leziz_; alabalık, yılanbalığı, sazan ve kayabalığı için _leziz ve mukavvî_; yılanbalığı için _leziz ve ilik misâl_ ifadelerini kullanır ve Trabzon'un "mâhîlerinin memdûhâtların beyân eder" ve "âh cânım kalkan balığı gayet lezizdir"[38], "cânım hapsi [hamsi] balığı"[39] der.

Bütün bu ipuçları Evliyâ'nın balık yemekten hoşlandığını, balığın yararlı bir besin olduğuna inandığını, yani balık tüketimine olumlu yaklaştığını gösterir. Fakat istiridye, yengeç, ahtapot ve benzeri "yaratıklar" söz konusu olduğunda seyyahın yaklaşımı değişir. Bu _deryâ haşerelerini fâsik_ [günahkâr] yiyecekler olarak tanımlar _meyhor_ [şarap içen] _bürâderler_ ve _fâsik cânlar_ için keyif verici mezeler[40] olduğunu tekrarlar. Hatta Selanik'in batısındaki bir

38 _A.g.e._, c. II, s. 53.
39 _A.g.e._, c. II, s. 53.
40 _A.g.e._, c. I, s. 290-291.

gölden avlanan *midye, istiridye misilli deryâ böcekleri* [...] *kefereler yerleri*[41] diyerek bu deniz ürünlerinin mümin bir Müslüman'ın yiyeceği türden gıdalar olmadığının altını çizer. Yazarın bu olumsuz tavrını, damak tadının ötesinde, dini buyruklara göre pis (*mekruh*) sayılan her çeşit deniz böceğinin yenmesinin caiz olmadığı inancının da belirlediği muhakkaktır.

Seyahatnâme'nin ikinci cildinde, Trabzon'un balıkları ve Trabzonluların hamsi aşkı hakkında renkli bir dille yazılmış çok hoş bir bölüm yer alır. Evliyâ'nın deniz balıkları hakkında yazdığı bu en uzun bölüm bir hamsi balığı tarifiyle noktalanır.[42] Bu kerevizli, pırasalı, soğanlı, toz tarçınlı ve de zeytinyağlı hamsi pilakisi on ciltlik eserin tek tarifidir ve bence bu leziz tarif (deneyle sabittir ve önerilir) Evliyâ'nın hamsiden çok etkilendiğinin kanıtıdır.

Evliyâ Ege ve Akdeniz balıklarını, İstanbul ve Trabzon'da olduğu gibi keyif ve ayrıntılarla ele almaz, ama *aslâ balık râyihası yoktur* ya da *misk gibi kokar* dediği her çeşit tatlı su balığını, özellikle alabalık, sazan, yılan ve turnabalığını kaydetmeyi ihmal etmez; neredeyse gördüğü her gölün, her nehrin balıklarını sitayişle anlatır ve afiyetle yer. Örneğin Bolu, Yeniçağa Gölü'nün "Yedi gûne mâhîleri olur kim her biri beşer onar vakıyye turna ve sazan ve yılan ve alabalığının envâ'ları olur kim aslâ balık râyihası yokdur"[43] ve Ohri Gölü'nde avlanan "gûnâ-gûn mâ'ideler [balıklar] bir diyâr buhayresinde olmazdır. Bâhusûs [özellikle] yılan balığı misk [ü] amber-i hâm gibi râyiha-i tayyibesi vardır" der.[44]

Bu methiyeler ve hamsi pilakisi tarifinin dışında Evliyâ başka balık pişirme yöntemlerini de nakleder. *Seyahatnâme*'yi okurken onyedinci yüzyılda pisi balığı ve alabalık gibi tatlı su balıklarının tereyağıyla kızartıldığını, balık çorbaları, balık kapamaları, kebap ve pilavların pişirildiğini, ayrıca kılıç balığının sirkeli taratorla yendiğini ve Ohri Gölü'nde avlanan yılanbalığının defneyaprağıyla kebabının yapıldığını öğreniriz.[45] Yazar bu dolaylı tariflerin yanı sıra balığın faydalarını da bildirmekten geri kalmaz. Yılanbalığının tifoya, hummaya, sıtmaya ve *Frenk zahmı*na, yani frengiye karşı etkili ilaç olduğunu yeri geldikçe tekrarlar ve pek çok balığın -hatta *fâsik* yiyeceklerden ıstakozun- afrodizyak özelliklerini "Allah'ın affına sığınarak" tek tek anlatır.

---

41 *A.g.e.*, c. VIII, s. 63.
42 *A.g.e.*, c. II, s. 54.
43 *A.g.e.*, c. III, s. 152.
44 *A.g.e.*, c. VIII, s. 325.
45 *A.g.e.*, c. I, s. 229 ve c. VIII, s. 325.

Seyahatnâme'deki bu bilgiler, balığın onyedinci yüzyılda Osmanlı dünyasında hiç de küçümsenmeyecek bir gıda maddesi ve ticari meta olduğunu; hazineye büyük gelir sağladığını; balığın hem taze, hem de kurutularak/tuzlanarak tüketildiğini; taze balık, balık yumurtası türü ürünlerin tüketiminde Türklerin de önemli payı olduğunu ve ayânlara, sultanlara hediye gidecek kadar önemsendiğini açıkça gösteriyor.

Evliyâ'nın balıklara olumlu yaklaşımının, kendi öznel bakışından öte çağdaşlarından bir kısmının tercihlerini de yansıttığını belirtmekte fayda vardır. Dönemin *narh* defterleri ve Evliyâ'nın çağdaşı Seyyid Hasan Efendi'nin arkadaşlarıyla yediği balıklardan söz eden günlüğü[46] onyedinci yüzyılda, en azından İstanbul'da yaşayan Müslüman Osmanlıların balık tükettiğini gösteren diğer önemli belgelerdir.

Seyahatnâme'de Pilavlar, Etler ve Tavuklar

Osmanlı yemek kültürüne yeni boyutlar getiren balık bölümü kadar etraflı olmasa da, Evliyâ'nın pirinç pilavlarına ve çeşitli etlere ilişkin anlattıkları da dönemin beslenme alışkanlıklarına ışık tutar ve bunlara da değinmek gerekir.

Yemekle ilgilenen herkes pirincin Osmanlı üst sınıflarının beslenme alışkanlıklarında önemli bir yeri olduğunu bilir. Sarayda ve ziyafetlerde büyük miktarlarda, özellikle pilav olarak tüketilen pirinç, İstanbul'a Mısır'dan ve bir ölçüde Filibe'den ithal edilirdi. İstanbul ve saray iaşesiyle ilgili tüm resmi belgelerde yer alan bu ithalattan Evliyâ da bahseder; Mısır'ın Dimyât, Birimbâl, Fereskûr ve Menzile pirinçlerini över; hatta bazen İran pirincinden üstün olduğunu bile iddia eder. Ancak seyyahımız mis kokulu ve safranlı pilavlardan ancak imparatorluğun doğu vilayetlerine ve "Acem diyarı"na yolu düştüğü zaman söz eder. Mısır'da yaygın pirinç üretimine rağmen pilav kültüründen bahis yoktur. Orada pirinç ya çorbalarda ya da *subya* denen pirinç bozasında kullanılırdı.

---

46 Sünbüliyye tarikatına bağlı Seyyid Hasan Efendi'nin 1660-1664 yılları arasında kaleme aldığı ve *Sohbetnâme* adını taşıyan günlük. Günlükte, pek çok konunun yanı sıra dost toplantılarında yenilen yemeklerin listeleri de kaydedilmiş olup, listelerde yer alan balık yemekleri şunlardır: Kefal çorbası, uskumru dolması, tekir tavası, tekir dolması, gümüş balığı, lüfer balığı. Bkz. Orhan Şaik Gökyay, "Sohbetnâme", *Tarih ve Toplum*, no. 14, 1985, s. 128-136. Balık, havyar ve diğer deniz ürünlerinin makbul birer içki mezesi olarak tüketimiyle ilgili bkz. Gelibolulu Mustafa Âli, *Görgü ve Toplum kuralları üzerinde Ziyâfet Sofraları* [*Mevâidü'n-nefâis fi Kavâidi'l mecâlis*], c. I, der. Orhan Şaik Gökyay, İstanbul, 1978, s. 159.

Seyahatnâme'nin dördüncü cildinde yer alan ve eserin en ayrıntılı ziyafet anlatılarından biri olan Bitlis Hanı'nın Vezîr Melek Ahmed Paşa'ya verdiği görkemli ziyafet, neredeyse bir pilavlar bildirgesidir. Pilavların dökümü şöyle: *Amber pilav, avşula pilav* [meyveli pilav], *çilâv pilav* [sade pilav], *dûd pilav, düzdeh büryân pilav* [muhtemelen etli pilav], *fısdık pilav, keklik pilav, kırma bâdem pilav, kişmiş pilav* [kuş üzümlü], *köfte pilav, kükü pilav* [yumurtalı pilav], *muza'fer pilav* [safranlı], *nâr / rummân pilav, şulle pilav, ûd pilav.*[47]

Evliyâ'nın Kariş'te, Tebriz'de, Revan'da yediği pilavlar hakkında yazdıkları, bize Safevi/İran yemek kültüründe pilavın önemini ve bu kültürün Osmanlı mutfağına etkilerini hatırlatır, ayrıca yazarın ilk bakışta bir eleştiri gibi algılanan "*Hulâsa-i kelâm Acem'in pilavından gayrı ni'metleri memdûh değildir*"[48] ifadesi İran pilavlarına bir övgü olarak da yorumlanabilir.

Evliyâ'nın et tüketimiyle ilgili anlattıklarına gelince; *Seyahatnâme* Osmanlı beslenmesindeki etin önemi konusunda neredeyse bütün bildiklerimizi tazeler, öte yandan bazı ilginç ayrıntılar ve yeni bilgiler ekler. Yazarın naklettiklerinden, döneminde mutat koyun, kuzu ve az da olsa sığır gibi besi hayvanlarının yanı sıra çok çeşitli av hayvanlarının (av kuşları haricinde tavşan, geyik, tablalı, sığın vb.) ayrıca çeşitli bölgelerde at ve devenin, hatta sıçan etinin yaygın olarak tüketildiği anlaşılıyor. Bu etleri sadece Kırım'ın ya da Mısır'ın yerlileri değil, seyyahın kendisi de afiyetle tüketiyor:

> Esnâf-ı pişmiş deve eti satıcı ve deve ciğeri satıcı [Mısır]: Dükkân ve nefer on. Rûmeli meydânında fukarâlar ta'âmıdır, ammâ gâyet lezîzdir, hakîr çok yedim.
>
> Esnâf-ı pişmiş sıçan satıcı [Mısır]: Dükkân değildir, Rûmeli meydânında külbe ve çadırlar içinde satarlar. Nefer yigirmi. Ama bu sıçan [...] Bir zincâbî tüğlü latîf-sûret hayvâncıkdır. Lahm-ı şahmı hafifdir ve mukavvîdir [eti hafif ve güçlendiricidir] ve gâyet serî'u'l-hazmdır [hazmi kolaydır]. Hakîr Elvâhât'a giderken çok yedim.[49]

Seyyah'ın sözünü ettiği yaklaşık otuz adet kebap arasında, tabii ki uzak durduğu *hınzîr kebabı* ile tadına bakmadığı *timsâh* ve "*tenavül etdik, inşallâh helâldır*" dediği zürafa yavrusu kebabı gibi "egzotik" kebaplar arasında bu-

---

47 *Seyahatnâme*, c. IV, s. 76.

48 *A.g.e.*, s. 178.

49 *A.g.e.*, c. X, s. 206. Elvâhât, Mısır'da Asyut'un kuzeyinde vaha.

gün bizim için en ilginç olanı Mısır tavuğu kebabıdır. Yazar, Esnaf Alayı'na katılan İstanbul'un tavukçularını anlatırken herhangi bir açıklama yapmadan Mısır tavuğundan söz eder,[50] daha sonra Belgrad'ın meşhur yiyeceklerini sıralarken Mısır tavuğu kebabını da sayar ama bu kez şu kısa açıklamayı da yapar: "Ve Mısır tavuğu add etdikleri kırmızı hortum burunlu tavuk kebâbı".[51] Evliyâ'nın bu açıklaması Osmanlı mutfağı tarihiyle ilgilenenlere bir armağanıdır. Amerikan kökenli ve muhtemelen Mısır üzerinden İstanbul'a gelen hindinin 1650'lerde ve 1660'larda Belgrad'da kebabının yeniliyor olması nedeniyle İstanbul mönülerine de aşağı yukarı o tarihlerde girdiği varsayılabilir.

Seyahatnâme'de Meyveler ve Tatlılar

Seyahatnâme'nin yiyeceklere ilişkin en zengin ve keyifli bölümlerinden biri de meyvelerle ilgili olanıdır. On cilt boyunca en sık adı geçen gıda maddesi meyvedir ve Evliyâ'nın adını kaydettiği dört yüz seksen adet meyve, *Seyahatnâme*'deki toplam gıda maddelerinin % 21,37'sini oluşturarak gıda türleri arasında birinci sırayı işgal eder. Seyyahın, ziyaret ettiği neredeyse her şehrin ve yörenin envaî çeşit *müsmirrât-ı nefise*leri hakkında ayrıntılı bilgiler vermesi; iri ve leziz meyveleri sürekli karşılaştırarak en makbulünü kaydetmesi; meyvelerin müstesna hediyelerden sayıldığını bildirmesi, Osmanlıların bilinen meyve düşkünlüğünü bir kez daha doğruladığı gibi, onyedinci yüzyıl meyve üretiminin zenginliğine de işaret eder.

Seyahatnâme'nin meyve dökümünde kabuklu-kabuksuz, yaş ve kurutulmuş toplam elli dört cins meyve ile dört yüz otuz yedi çeşit yer alır. Bir örnek vermek gerekirse metinde seksen altı çeşit üzüm, otuz sekiz çeşit hurma ve otuz altı çeşit incirin adı geçer. Bu meyvelerden bazıları seyyahın Mısır'da ya da Avrupa yolculuklarında gördüğü/yediği egzotik meyvelerdir. Evliyâ İstanbullu okurun yabancısı olduğu bu meyvelerin hoş ve ayrıntılı tasvirlerini yapar. Bunların dışında adı geçen meyvelerin çoğu aslında Anadolu'da ve Suriye ile Azerbaycan gibi yakın coğrafyalarda yetişmekteydi. Fakat bunların arasında misket üzümü, ekmek ayvası, ferik elması gibi günümüze kadar ulaşabilmiş olanlar varsa da çoğu artık tümüyle kaybolmuş türlerdir: *Papa ayvası, durrâki şeftali, kamereddîn kayısı, yere basmaz armudu, İstanbul kirazı, Tekirdağ vişnesi* gibi. Bu açıdan ele alındığında *Seyahatnâme* bu coğrafyanın meyve mirası araştırmaları için de eşsiz bir kaynak niteliğini taşır.

---

50 *A.g.e.*, c. I, s. 318.
51 *A.g.e.*, c. V, s. 199.

Yazar meyvelerden yapılan pek çok şerbet (altmış altı çeşit), hoşaf, ayrıca *perverde* (Far. marmelat), *murabba* (Ar. marmelat) ve reçelden de sıkça söz eder. Çoklukla *tahtel'kahve ta'âmı* ya da diğer adıyla *kahvealtı ta'âmı* olarak tüketilen (bu arada Evliyâ'dan, kahvaltının öğün olarak Osmanlı yemek kültürüne onyedinci yüzyılda girmiş olduğunu da öğreniyoruz) bu reçellerin yanı sıra çoğu *mümessek ve mu'amber* olan onlarca tatlı / helva ve *şükkeri işler* hakkında da bilgi verir.

***Seyahatnâme*'nin Tatlı Bilançosu**

Tatlı cinsi	**Çeşit/Adet**	%
Bal	48	15,84
Hamur tatları ve helvalar	58	19,14
Hoşaf	27	8,91
Köfter	13	4,29
Palûde	11	3,63
Pekmez	15	4,95
Pestil	4	1,32
Reçel, perverde, murabba	45	14,85
Şekerleme	27	8,91
Zerde	6	1,98
Aşure	3	1,00
Baklava	7	2,31
Şeker türleri	26	8,58
Diğer	13	4,29
Toplam	**303**	**100,00**

Tabloda yer alan üç yüz üç çeşit tatlı, *Seyahatnâme*'deki toplam (iki bin iki yüz kırk altı) gıda maddesinin % 13,49'unu oluşturuyor. Meyvelerden sonra (bunlar da bir bakıma tatlıdır) ikinci sırada yer alan bu oran Osmanlı yemek kültüründe tatlının önemini tartışmasız kanıtlıyor, ayrıca Evliyâ'nın *tatlı sevmek imandandır* ve *mü'min tatlıcıdır* hadislerini neden tekrarladığını açıklıyor.[52]

52 *A.g.e.*, c. I, s. 288.

Bu helva, reçel ve şerbetlerin çoğunun Saray'ın helvahanesinde de pişirildiğini ve sünnet düğünü ziyafetlerinde ikram edildiğini eldeki belgelerden anlıyoruz. Ancak bu belgelerden hiçbiri bize bu helvaların, reçellerin saray dışında nerede, nasıl üretildiğini, herhangi bir kasabada, sıradan bir günde nasıl tüketildiğini anlatmaz. Evliyâ'nın keyifle tasvir ettiği Aydın Güzelhisar'daki helvacı dükkânlarının canlı ortamı hiçbir saray muhasebe defterinde, hiçbir resmi belgede yer almaz. Yazarımız kuyrukyağıyla pişmiş çeşit çeşit *nûr-ı îmân* helvaları sıraladıktan sonra şöyle devam eder:

> Ve'l-hâsıl yetmiş elvân helvâsı olur kim bir diyâra mahsûs değildir, zîrâ cemî'i ahâlîsi hadîsine[53] imtisâlen [uygun davranarak] helvâ delisi olmuşlardır. Hemân bir nân pâre ile bir pârelik helvâ alup tatlı ve ballı yeyüp helvâcı cüvânları yüzüne acı acı bakup tebessüm ederek helvâ tenâvül ederler. Bâhusûs cum'a günleri ba'de salâti'l-cum'a cemî'i a'yân-ı vilâyet ahbâb [u] yârân-ı safâları ile helvâcı dükkânlarına gürûh gürûh gidüp soffalarında oturup gûnâ-gûn helvâlar getirdüp birbirlerine ziyâfet ederler. Bu diyârda helvâcı dükkânlarında helvâ yemek ayb değildir, zîrâ gayri diyâr gibi helvâcıları pis değildir.[54]

Bu kısa bildirinin *Seyahatnâme*'nin yemek kültürü alanındaki zenginliği hakkında bir fikir verdiğini umuyorum. Eserin on cildine dağılmış, en geniş anlamda beslenmeyle ilgili verilerin sistematik dizini, konularına göre sınıflandırılması ve yazarın verdiği bilgilerle birlikte karşılaştırmalı değerlendirilmesi de araştırmacılar için derli toplu bir kaynak niteliğindedir.[55] Ancak eserde yer alan tüm gıda maddelerinin eksiksiz tanımlanması, açıklayıcı notların bile aydınlatmaya yeterli olmadığı bazı bölümlerin yorumlanması tek bir araştırmacının yapabileceği bir iş değildir. O nedenle *Seyahatnâme*'nin "Osmanlı yemek tarihi"nin temel taşlarından biri olması için zaman içinde daha pek çok tarihçinin, araştırmacının, balıkçılık, botanik alanlarında uzmanların katkıları ve çalışmaları gerekecektir.

---

53 Muhtemelen "*Mü'min tatlıcıdır*" hadisinden söz ediliyor.

54 *Seyahatnâme*, c. IX, s. 83.

55 Söz konusu çalışma 2011'de "Evliyâ Çelebi Yılı"nda yayınlandı, bkz. Marianna Yerasimos, *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi'nde Yemek Kültürü; Yorumlar ve Sistematik Dizin*, İstanbul, 2011.

LEZZETLİ YİYECEKLER VE ONLARI ELDE ETME YOLU: OSMANLI TOPLUMUNDA ÖZEL -AMA SARAYA AİT OLMAYAN- YİYECEK VE İÇECEKLER

*SURAIYA FAROQHI**

Osmanlı toplumunda zenginlerin, hatta orta halli şehir halkının neleri yemekten hoşlandığını nasıl öğrenebiliriz? Yoksul halkın ne yiyip içtiğini öğrenme ihtimalimiz yok denecek kadar az olduğundan, bu orta halli şehir halkı "mutlu azınlık" olarak önümüze çıkmaktadır ve bizim kendisine odaklanmaktan başka çaremiz yoktur. Aslında şansımız yaver giderse sadece bu grubun fiiliyatta neler yediğini öğrenebiliriz, ama "mutlu azınlığın" bile aslında başka şeyler yemeyi tercih edip etmeyeceğini de kim bilebilir?!

İstanbul Pazarında Mevcut Yiyecekler

Şu an bize çok tanıdık olan "restoran kültürü" Osmanlı İmparatorluğu'nda var olmasa da, mahalle pazarlarında hazır halde satılan belirli yiyecekleri bulmak mümkündü. İşlikleri evlerinden uzakta olan zanaatkârlar veya hanlarda kaldıkları için yemek pişirmekte güçlük çeken pek çok tüccar zaman zaman hazır yemek alırdı. Dışarıdan alınan bu hazır yemeklerin bir kısmı bizim için oldukça tanıdık. Şehzade Mehmed'in 1582'deki sünnet düğünü şenliklerini resmeden *Surnâme*'de kebapçı tezgâhında şişlere takılmış, müşterilere dağıtılmaya hazır "şiş kebap" benzeri yiyecekler görüyoruz.[1] Yine o dönem-

* İstanbul Bilgi Üniversitesi Tarih Bölümü, Öğretim Üyesi. Çev. Seda Erkoç.

1 Nurhan Atasoy, *1582 Surname-i Hümayun, An Imperial Celebration*, İstanbul, 1997, s. 118.

lerde paça da hazır alınan bir yemekti. 1700'lerde kadınları haksız rekabetle suçlayan paçacı tayfasını kızdırmak pahasına, paça yapıp satarak azıcık para arttıran ev hanımları vardı.[2] Onaltıncı ve onyedinci yüzyıllarda da nohutlu-limonlu pirinç çorbası gibi yemekler devletin belirlediği fiyat listelerinde yer almaktaydı. Fiyat listelerini hazırlayan devlet görevlileri, bu yemeğin içine konacak malzemeleri ayrıntılı olarak kaydetmek zorunluluğu hissederdi; çünkü büyük ihtimalle fazla sulu ya da eksik malzemelerle hazırlanmış çorbalar hakkında şikâyetler alıyorlardı.

Pek çoğumuzun düşündüğünün aksine, yiyecek-içecek sektöründe hile yapılması ondokuzuncu, yirminci ya da yirmibirinci yüzyıllara ait bir olgu değildir. Tam tersine, gıda sektöründe yapılan hileler erken modern dönemde de oldukça sık karşımıza çıkar.[3]

Biliyorsunuz, yoğurt evde hazırlanabilir. Fakat onsekizinci yüzyıl İstanbulu'nda bir kısım tüketici yoğurdunu yoğurtçudan alırdı. Kanlıca'nın meşhur yoğurdu da 1600'lerin ortalarından itibaren satılmaya başlanmış ve muhtemelen daha o zamanlarda özel bir lezzet olarak tanınmıştı.[4] Dışarıdan yoğurt satın alanların, İstanbul'un inişli çıkışlı yolları boyunca süt taşımak zahmetinden kurtulmak için bu yola başvurduğu düşünülebilir. İnsanları evde yoğurt yapmaktan alıkoyan diğer bir faktör de yine yoğurt yapımı için gerekli olan yakıtın masraflı oluşudur. Yoğurtçu esnafının bu tür problemlerle müşterilerinden daha iyi başa çıkabileceği açıktır. Öte yandan şehrin yeni gelişen bölgelerini de kapsayan geniş, merkezden uzak alanlarına baktığımızda insanların yoğurtlarını evde hazırlamayı tercih ettiklerini görürüz. Bu sebeple, onyedinci yüzyılda büyük kısmı hala tarla ve bahçelerle kaplı olan Üsküdar'da süt kaymağı üreticilerine rastlasak da yoğurtçuları göremeyiz.[5]

Evde hazırlanmayıp dışarıdan alınan diğer bir lezzet de helvaydı. Helvacılar genellikle dükkânlarını şehir kapılarının yakınına açarlardı. Muhtemelen,

---

2 Suraiya Faroqhi, "Women's work, Poverty and the Privileges of Guildsmen", *Archiv Orientalni*, c. 69/2, Zdenka Veselà anısına özel sayı, Mayıs 2001, s. 155-164.

3 Mübahat Kütükoğlu, *Osmanlılarda Narh Müessesesi ve 1640 Tarihli Narh Defteri*, İstanbul, 1983, s. 93.

4 Evliyâ Çelebi'den aktaran Derviş Muhammed Zıllî, *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*, c. I, der. Robert Dankoff, Seyit Ali Kahraman, Yücel Dağlı, İstanbul, 2006, s. 230, 278.

5 Suraiya Faroqhi, "Subject to the Sultan's Approval: Seventeenth and Eighteenth-century Artisans Negotiating Guild Agreements in Istanbul", der. Christine Woodhead, *The Ottoman World*, Londra, 2012, s. 307-318; bkz. *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*, c. I, s. 278.

pazar kapandıktan sonra şehirden çıkıp evlerine dönen satıcıların, işler iyi gitmişse, eve giderken çocukları için tatlı bir şeyler alacaklarını düşünüyorlardı. Helvacı dükkânlarının toplandığı diğer bir bölge de imparatorluğun en ünlü medreselerinin bulunduğu Fatih'ti. Herhalde burada konumlanan helvacılar bu okullara kaydolmuş gençlerden ilgi görmeyi beklerdi.[6]

Ne yazık ki elimizde İstanbul'da helvacı dükkânlarının dağılımından bahseden tek bir belge var ve bu belgede helvacıların müşterilerine sundukları helva çeşitlerinden bahsedilmiyor. Bu nedenle helva çeşitleri konusunda net bir bilgi vermek zor olsa da oldukça fazla helva türü olduğunu tahmin etmek mümkündür. Balıkesir gibi çok da merkezi sayılamayacak bir şehirde dahi 1632-1634 yıllarına ait kadı sicillerinde, üç çeşit helvanın varlığından bahsedilmektedir: Okkası (1,283 kg.) on altı akçeden satılan en ucuz helva üzüm şurubuyla tatlandırılmış susamdan yapılırken, içeriğini bilmediğimiz bir başka helva çeşidinin okkası on sekiz akçeden satılmıştır. Okkası yirmi dört akçeye satılan en pahalı helvanın ise ballı ve bademli olduğu anlaşılmaktadır.[7] 1640'larda İstanbul'da beyaz, "*sabunvarî*" diye tarif edilen ya da "*Frenk usûlü*" diye adlandırılan helva çeşidini de bulmak mümkün olmaktadır.[8] Oysa "irmik helvası" gibi bazı helva çeşitlerinin sadece evlerde hazırlandığını varsaymalıyız.

Çorum ve Kayseri gibi merkeze uzak şehirlerde bile helva genellikle helvacılar tarafından yapılıp satılan bir tatlıydı. Bu şehirlerle birlikte onyedinci yüzyılda Konya'da da bir helvacılar çarşısı bulunmaktaydı.[9] Yani İstanbul'dakinin aksine bu küçük şehirlerde, Osmanlı çarşılarında genellikle görüldüğü gibi, aynı ürünlerin bulunduğu dükkânlar belli bir bölgede toplanmıştı. İstanbul'da helvacı dükkânlarının tüm şehre dağılmış bulunmasını helvanın Anadolu şehirlerine oranla İstanbul'da daha yaygın tüketiliyor olmasına bağlamak mümkündür. Fakat ne yazık ki elimizde bu hipotezi kanıtlayacak net veriler yoktur.

---

6 Suraiya Faroqhi, "Selling Sweetmeats and Traversing the Capital: Istanbul Halva Manufacturers in the mid-Eighteenth Century", der. Matthias Kappler ve Vera Costantini, *Sûzişât-i Mü'ellefe. Contaminazioni e Spigolature Turcologiche*, Crocetta del Montello, 2010, s. 165-176.

7 Kütükoğlu, s. 27.

8 *A.g.e.*, s. 92.

9 Suraiya Faroqhi, *Towns and Townsmen of Ottoman Anatolia, Trade, Crafts, and Food Production in an Urban Setting 1520-1650*, Cambridge, 1984, s. 306.

Önemli Konuklara Sunulan Yiyecek ve İçecekler

Tüm kaliteli gıdalar ya evlerde üretiliyor ya da dışarıdan hazır olarak satın alınıyordu demek yanlış olur. Bir de dağıtımı bizzat Sultan ya da diğer itibarlı kimseler tarafından gerçekleştirilen gıdalar vardı. Padişah, hanedanın kadın üyeleri ya da vezirlerin kurmuş oldukları pek çok itibarlı vakfin imaretleri düzenli olarak yiyecek sunmaktaydı. Güneş batarken artan yiyeceklerin büyük ölçüde fakirlere dağıtılıyor olmasına karşın, bu kurumların temel işlevi birer "devlet konukevi" hizmeti sunmaktı. Örneğin, Fatih'in kurmuş olduğu imaret pek çok medrese öğrencisine, hocalara ve cami ile medreselere hizmet eden diğer pek çok personele yemek veriyordu. Ömer Lütfi Barkan'ın gösterdiği gibi, iş için başkenti ziyaret eden devlet görevlileri bu konukevlerinde konaklayabiliyor veya eski devlet görevlilerinin dul eşleri her gün bir uşak göndererek buralardan yemeklerini alabiliyordu.[10] Benzer bir şekilde Kanuni Sultan Süleyman'ın eşi Hürrem Sultan (Roxelana) tarafından kurulan Kudüs'teki aş evi de resmî görev üstlenmiş çeşitli kimselere yemek dağıtırdı.[11] Sonuç olarak, Barkan'ın bundan yaklaşık elli yıl önce belirtmiş olduğu gibi, bu tür imaretlerin aşçılarının hazırladıkları yemekler de fakirlerin damak tadını ya da yeme alışkanlıklarını yansıtmazdı. Tam tersine, bu mutfaklarda hazırlanan gıdalar, modern bir tanımla orta sınıf, hatta üst-orta sınıf mensuplarına sunuluyordu.

İmaretlerde neden ve hangi zamanlarda yemek dağıtılıyordu? Onaltıncı ve onyedinci yüzyıllar için genellikle geçerli olduğu üzere fakirler çok, kaynaklar ise kısıtlıyken imaretler sadece ramazan gecelerinde, insanların tüm gün oruç tutup akşamları mükellef sofraların tadını çıkartmak istediği zamanlarda açık olurdu. Bazı imaretlerin ise, kuruluşundan itibaren sadece iki büyük bayram zamanı ve ramazan ayı boyunca çalışacağı kurucusu tarafından belirtilirdi. Bayramlarda tatlı ikramları âdettendi; fakat şeker az ve pahalı olduğundan, tatlılar genellikle bal veya pekmezle hazırlanırdı. Ya da aşçılar şeker yerine bol bol kuru üzüm kullanırdı. Örneğin safranla tatlandırılmış ve gerektiğinde kuru meyveler eklenerek tatlıya dönüştürülebilen bir pirinç pilavı vardı.[12]

---

10 Ömer Lütfi Barkan, "Şehirlerin Teşekkül ve İnkişafi Tarihi Bakımından: Osmanlı İmparatorluğunda İmaret Sitelerinin Kuruluş ve İşleyiş Tarzına ait Araştırmalar", *İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi Mecmuası*, c. 23/ 1-2, 1963, s. 239-96.

11 Amy Singer, *Constructing Ottoman Beneficence: An Imperial Soup Kitchen in Jerusalem*, Albany, 2002, s. 113.

12 Suraiya Faroqhi, "Food for Feasts: Cooking Recipes in Sixteenth- and Seventeenth

Evliyâ'da Meyve ve Meyveye Dayalı Gıdalar

Yazımın bu bölümüne kadar bambaşka niyetlerle yazılmış, dolayısıyla da yiyeceklerin tadından pek de bahsetmeyen, arşiv kaynaklarından toparlanan bilgileri özetledim. Öte yandan elimizde iyi bir aileye mensup bir Osmanlı seçkini tarafından yazılmış ve yeme zevkleri konusunda görece ayrıntılı bilgiler içeren bir ana metin var: Hali vakti yerinde bir İstanbullu olan Evliyâ Çelebi'nin, 1600'lerde imparatorluğu baştanbaşa gezdiği bilinmektedir. Ömrünün sonunda da Budapeşte'den Van'a, Mekke'den Kırım'a kadar pek çok farklı şehir ve bölge üzerine izlenimlerini anlattığı büyük bir eser kaleme aldı.

Yolculukları boyunca aldığı notları kitap haline getirme sürecinde Evliyâ'nın kafasında bir çeşit soru listesi vardı ve kitabında nelere yer verileceğini belirleyen bu uzun liste yiyecek-içecekleri de içeriyordu. Bu listeye kahve ve hatta bazı durumlarda çay dahi eklendiyse de şarap her zaman liste dışı kaldı. Evliyâ ziyaret ettiği her şehrin yeme-içme adetleri üzerine yazmadıysa da -belki de belli yiyecekleri tatsız bulduğundan- *Seyahatnâme* bize bir Osmanlı seçkininin seyahatlerinde ziyaret ettiği şehirlerin ileri gelenleri tarafından kendisine ikram edilen yiyecek içeceklerden, ya da uğradığı pazarlarda gördüğü gıda maddelerinden hangilerini kayda değer bulduğu üzerine bir fikir vermektedir.

Osmanlı'da üst sınıf mensupları, genellikle yemeklerini hazırlayacak yardımcıları olduğu için hazır gıdalar almazlardı. Fakat Evliyâ Çelebi umduğunu değil, bulduğunu yemek durumundaydı; seyahat halindeyken pek çok kez uğradığı çarşı pazarda bulduğu hazır gıdaların tadına bakmak zorunda kalmıştı.

Evliyâ bir şehri ziyaret ettiğinde genellikle o şehirde bulunabilen meyveleri not eder, belki bu tür özel lezzetleri zaman zaman kendisi satın alırdı. Örneğin onyedinci yüzyılda şimdikinden çok daha önemli bir ticaret merkezi olan batı Anadolu kasabası Tire'deki meyveleri özellikle beğendiğini belirtir; yörenin üzümlerini, beyaz kirazlarını ve ekşi kiraz kompostosunu överdi. Ne yazık ki kompostoyu hazır alıp almadığı konusuna açıklık getirmedi. Şehrin etrafındaki ağaçlardan bahsederken de kestane, limon, turunç, nar, incir ve daha pek çok meyve ağacı sayardı. Yakınlardaki Manisa'da soğuk kiraz

---

Century Anatolian Hostelries *İmaret*", der. Amy Singer, Christoph Neumann, Nina Ergin, *Feeding People, Feeding Power, Imarets in the Ottoman Empire*, İstanbul, 2007, s. 197-208.

kompostosu içmenin mümkün olduğunu anlatır; muhtemelen yöredekiler, yakındaki Bozdağ'dan kar getirebilmekteydi.[13] Bundan daha dikkat çekici bir örnek ise Divriği'ydi. Şimdilerde daha ziyade gösterişli ortaçağ camisiyle tanınan bu orta Anadolu kasabası, Evliyâ'nın metninde farklı türlerde dutlarıyla anılmış, Evliyâ yöredeki insanların bu dutlardan komposto ve tatlılar hazırladığını anlatmıştı.[14] Bu detay modern tarihçi için bir uyarı da barındırmaktadır: Demek ki her dut bahçesi ipek üretimiyle ilişkilendirilmemeli!

Ekmeğe övgü

İstanbul gibi büyük bir şehirde yöneticilerin en büyük kaygısı tahılsız kalmaktı; bu sebeple de fırıncılar ciddiyetle gözetilip denetlenirdi.[15] Anlaşılan o ki onsekizinci yüzyıl yöneticileri başkent halkının çoğunun ekmeğini fırından alacağını varsayıyordu; çünkü her değirmen resmi olarak bir fırına bağlanmıştı ve her değirmenci bağlı olduğu fırına un sağlamakla görevliydi. Değirmenlerin fırınlardan başka yerlere un satmaları ikincil önem taşımaktaydı.

Bir seçim yapabilecek konumdaki Osmanlı aileleri, beyaz ekmek tercih ederlerdi. Evliyâ da ekmeklerini sevdiği herhangi bir şehirdeki ekmekleri anlatırken beyazlıklarına vurgu yapardı.[16] *Nan-ı aziz* olarak bilinen sıradan ekmek dışında, fırınlarda bir de *francala* denen sade beyaz ekmek üretilirdi. Üretiminde kullanılan un için tahılın tümü kullanılmadığından, bu ekmeğin üretimi kıtlık zamanlarında kısıtlanırdı. Bazı ekmekler baharatlıydı: Örneğin orta Anadolu şehri Kayseri'de hazırlanan lezzetli yemekleri sayarken, Evliyâ milföy tipi baharatlı bir börekten ve katları arasına yağ sürülerek böreğe benzer şekilde hazırlanan bir ekmek türünden bahsetmektedir. Manisa'da da baharatlı ekmek ve milföy türü börekler, içlerine baharatlar ve nohut konularak tatlandırılırdı.[17]

---

13 Evliyâ Çelebi'den aktaran Derviş Mehemmed Zıllı, *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*, c. X, der. Yücel Dağlı, Seyit Ali Kahraman, Robert Dankoff, İstanbul, 2005, s. 44.; Xavier de Planhol, *L'eau de neige:Le Tiède et le Frais*, Paris, 1995, İstanbul'a atıflar karşılaştırılabilir.

14 Evliyâ Çelebi'den aktaran Derviş Mehemmed Zilli, *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*, c. III, der. Yücel Dağlı, Seyit Ali Kahraman, İstanbul, 1999, s. 132.

15 Salih Aynural, "The Millers and Bakers of Istanbul", der. Suraiya Faroqhi, Randi Deguilhem, *Crafts and Craftsmen of the Middle East, Fashioning the Individual in the Muslim Mediterranean*, Londra, 2005, s. 153-194.

16 *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*, c. III, s. 20.

17 *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*, c. IX, s. 44.

Ekmek her ne kadar gündelik bir temel tüketim maddesi olsa da, hamam ziyaretleri gibi zevkli ritüellerin de bir parçasıydı. Onsekizinci yüzyılda hamamların yakınlarında fırınlar olması doğaldır. Muhtemelen sıcak-soğuk banyolar arasında yorgun düşen müşteriler bir parça ekmek ve belki de biraz şerbetle güç topluyorlardı. Diğer bir ihtimal de kimi zanaatkârın kendi dükkânlarını açmadan önce hamama gidip, çıkışta da fırından aldıkları ekmeklerle basit bir kahvaltı yapmalarıdır.

Misafirperverlik

Evliyâ, sıklıkla ziyaret ettiği bölgelerin ileri gelenleri tarafından bahçelerini görmeye ve bu bahçelerdeki ziyafetlere katılmaya davet edilirdi. Örneğin, İstanköy adasında nar ve incir ağaçlarıyla örülü üzüm bağında bir hafta konaklamaya davet edilmişti. Daha hüzünlü bir notta da Evliyâ, Güzelce Ali isimli bir paşanın üç bin köle tarafından düzenlenen gösterişli bahçesinden bahsetmekten kendini alamamıştır.[18]

Fakat Evliyâ sadece kır ziyafetleriyle yetinmemiş, bir Osmanlı beyefendisine çekici gelebilecek başka yiyeceklerden de bahsetmiştir. Doğu Anadolu'da Bitlis Hanı'nın sarayında misafir edildiğinde ışgın (ravent), limon, armut ve yaban havucundan yapılan tatlılar ve baharatlı kahve, Osmanlı topraklarında halen az tüketilmekte olan çay ve tabii ki tatlı şerbetler dahil pek çok farklı yiyecek-içecek tatmıştır.[19] Evliyâ, hanın sarayında rehin olarak tutulmuştur; ancak belli ki Evliyâ'nın akrabalarıyla arasını açmak istemeyen han, ona rehin olduğu sürede oldukça iyi bakmıştır.

Yabancıların Yiyecekleri ya da Mısır'daki Meyve Sebzeler

Uzak diyarlara seyahat eden Evliyâ, sık sık bilmediği yiyecekler tatmak; ya da bizzat tatmaktan kaçındığı durumlarda, insanların bu yiyecekler hakkındaki düşüncelerini not etmek durumunda kalmıştır. Bu açıdan *Seyahatnâme*'nin, Evliyâ'nın Mısır seyahati sırasında karşılaştığı bitki ve yiyecekleri tasvir ettiği bölümleri, özellikle de Evliyâ bir bölgeye özgü noktaları açıklamayı ve o bölgeyi imparatorluğun farklı bölgeleriyle kıyaslamayı seven bir yazar olduğu için, oldukça ilginçtir.[20] Evliyâ'nın kıyas noktası genellikle İstanbul'dur; fakat

18 *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*, c. IX, s. 116.

19 Evliyâ Çelebi, *Evliyâ Çelebi in Bitlis, the Relevant Sections of the Seyahatname*, der. Robert Dankoff, Leiden, 2000, s. 118-119.

20 Evliyâ Çelebi'den aktaran Derviş Muhammed Zıllî, *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*, c.

zaman zaman, geçmişte olduğu gibi bugün de, herkes için farklı bir anlamı olan ama Evliyâ için genel olarak Balkanlar ile birlikte orta ve batı Anadolu'yu da içeren "Rum" bölgesiyle kıyaslama yapar. Evliyâ bazen Mısır'ı, Bağdat ve Basra gibi imparatorluğun farklı bölgeleriyle de kıyaslamıştır.

Anadolu'daki hurma ağaçlarının hiç hurma vermediğini ya da ancak bir kaç hurma verdiğini bildiği için, Evliyâ'nın Mısır'da karşılaştığı farklı bitkileri sıralarken en başta hurma çeşitlerinden bahsetmiş olması anlaşılabilir bir durumdur. En başta oldukça lezzetli, içlerinden birini özellikle tatlı kokusuyla övdüğü üç çeşit beyaz hurmadan bahseder. Fakat bu hurmalar kurutulmaya müsait değildir, bu sebeple olduğu yerde tüketilmeleri gerekmektedir. Evliyâ miktarının azlığından da bahsettiği için, beyaz hurmaların bir lüks tüketim maddesi olduğunu düşünebiliriz. Bunun yanında Evliyâ "asi hurma" adı verilen, çok da lezzetli olmayan ve köylülerin yediğini söylediği bir başka tür hurmayı da kaydeder. Bu hurmaların boş çekirdekleri biberle doldurularak farklı, özel bir karışım ortaya çıkarılıyordu. Belli tür hurmalar kurutulabildiği için farklı bölgelere gönderilmeleri mümkündür. Evliyâ'nın İstanbul ve Selanik'e gönderilen türlerden biri olan ***kaderi*** hakkında yorumları gayet pozitiftir. Öte yandan kuruduğunda taş kadar sert olan ve bu yüzden yenmeden önce nemlendirilmesi gereken bir tür olan *elvahi*'yi pek de beğenmez ve kurulukları dolayısıyla on yıl bile bekletilebileceklerini, ama farelerin bile bu türle pek de ilgilenmediğini ekler.

Limon ağaçlarına Anadolu'nun güneyinde sıkça rastlansa da Mısır'da Evliyâ'nın ilgisini çeken diğer bir ürün de limondur. Evliyâ, ***hummas*** diye bilinen özel bir limon türü için saray görevlilerinin "Sultanın ağzına layık" dediklerini ve her yıl Osmanlı sarayından bir görevlinin bu tür limondan padişah için hazırlanan şerbetin yapımını denetlemek için Mısır'a gittiğini anlatmıştır.[21] Bununla birlikte, Evliyâ Mısır veya Kahire'de gördüğü dut çeşitlerinden de etkilenmiştir.[22] Fakat onu esas etkileyen dutlar değil Evliyâ'yı misafir etmiş olan *emîrülhacc*, başka bir deyişle hacı kervanının komutanı Zülfikar Bey'in bahçesinde gördüğü yaşlı, oldukça büyük dut ağacıdır.

X, der. Seyit Ali Kahraman, Yücel Dağlı, Robert Dankoff, İstanbul, 2007, s. 267-272.

21 Evliyâ, Sina dağından gelen elmaların gemilerle Süveyş'ten taşındığını ve oradan Kahire'ye getirildiğini de anlatır: *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*, c. 10, s. 268. Burada bahsedilen bahçelerin nerede olabileceği hakkında bir fikrim yok.

22 "Mısır" adı hem şehri, hem ülkeyi karşılamakta.

Bunlardan başka, seyyahımız Rum'da gördüğü alıça benzerliğiyle kendisine tanıdık gelen firavun incirinden bahseder. Evliyâ, toplama işleminin zaman aldığını ama yine de doğru zamanda toplanmış firavun incirinin oldukça lezzetli olduğunu vurgular ve meyveleri kuşlardan korumak için ağaçların ağlarla örtülmesi gerektiğini, sonra doğru zaman geldiğinde üreticilerin merdivenlerle ağaca çıkıp meyveleri özel bir bıçakla kestiklerini anlatır. Eğer bu zor işlem zamanında yapılmazsa meyveler lezzetli olmaz. Tüm bunların yanında, Evliyâ'ya göre esas lüks meyve *hıyarşembe*dir. Güney Asya'da yetişen ve kurak iklime uyum sağlayamayan bu meyve ağacının Mısır'da neden ve nasıl yetiştiğini ne yazık ki bilemiyoruz.[23]

Evliyâ'nın *hıyarşembe* yapraklarını, özellikle de meyvesini tarifi oldukça tutarlıdır. Çiçekler sarı, ağaç daha çiçekliyken olgunlaşan meyveler ise bir-iki arşın uzunluğunda, başta yeşil daha sonra iyice olgunlaştıklarında siyahtır. Bu meyve Hindistan'da sadece ilaç yapımında kullanılsa da Evliyâ bu meyvelerden yine ilaç niyetine kullanılan fakat lezzetli de olan bir tür macun yapıldığından ve bu ağacın çiçeklerinin de kaynatılarak yine ilaç ya da tatlı olarak kullanıldığından bahseder.

Muhtemelen bu ağacın Mısır'ın kuru ikliminde yetişmesinin zorluğu yüzünden, elde edilen tüm ürün Osmanlı maliyesinin kontrolündeydi. Meyveler daha yeşilken tek tek kaydediliyor, bahçe sahipleri meyvelerin eksik çıkması durumunda ciddi cezalar ödüyorlardı. Ağaç sahiplerine on yedi yük akçe ödeniyor, satın alınan meyveler de İstanbul ve diğer şehirlerde satılıyordu.[24]

Her ne kadar tek tek muz salkımlarının kaydı tutulmamış olsa da seyyah, devlet görevlilerinin muz alım-satımında da görevli olduklarını belirtmiştir. Muhtemelen Rum'da hiç bir yerde yetiştirilmediği için, Evliyâ muzu da uzun uzun anlatır *Seyahatnâme*'de. Evliyâ, muz çıkaran bitkiyi ağaç boyunda ama bitki yumuşaklığında diye anlatır. Öylesine suludur ki, yaprakları

---

23 *Hıyar-ı şembe* için bkz. Arslan Terzioğlu, *Helvahane Defteri ve Topkapı Sarayında Eczacılık: Eine Bisher Unbekannte Handschrift Über die Herstellung der Arzneien im Topkapı-Schloß in İstanbul und Ihre Bedeutung für die Geschichte der Pharmazie*, İstanbul, 1992. Yazar bu bitkiye "Hindistan hıyarı" der. Ayrıca bkz. Christoph K. Neumann, "Spices in the Ottoman Palace: Courtly Cookery in the Eighteenth Century", der. Suraiya Faroqhi ve Christoph Neumann, *The Illuminated Table, the Prosperous House, Food and Shelter in Ottoman Material Culture*, İstanbul, 2003, s. 127-160, 169.

24 *Yük* yüz bin *akçe*'dir. Mehmet Zeki Pakalın, *Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü*, c. III, İstanbul, 1971, s. 639.

sıkıldığında sebzeymiş gibi sulanır. Meyveleri toplanır toplanmaz bitki sökülür, daha sonra yenisi çıkar. Evliyâ muz yapraklarını kilime, battaniyeye ya da gemi direklerinden uzanan *flandra*ya benzetir. Başta yeşil olan patlıcan şeklindeki meyveler daha sonra kehribar rengine döner. Kabuğu yenmeyen bu çekirdeksiz meyve, Evliyâ'ya göre, şeker eklenerek yendiğinde lezzetinin doruğuna ulaşır. Mısır'da Evliyâ'ya bu meyvenin Hicaz'dan geldiği anlatılır, yani muzun Arap yarımadası boyunca yayılmış olması ihtimali yüksektir.

Mısır'da karpuzun pek çok farklı cinsi bol olarak bulunmaktadır fakat Evliyâ'nın *mavi karpuz* diye bahsettiği cins özellikle dikkat çekicidir. Evliyâ bir yandan Mısır'daki karpuzlarının içinin geçmiş olduğundan ve muhtemelen Rum'da bu kadar olgunlaşmış karpuzların yenmeyip atılacağından bahseder. Öte yandan da, Davud isimli bir hekimin yazdıklarından okuduğu kadarıyla (muhtemelen burada Davud al-Antaki'den bahsetmektedir) bu tür karpuzun suyunun ateşi düşürdüğünü ve aslında bu türün sadece Mısır'da yetiştiğini anlatır.[25]

Bunlara ek olarak, Evliyâ doğu Akdeniz'de Frenk incirinin varlığından bahseden ilk kaynağımızdır. Bir kaktüs türü olan Frenk inciri Amerika merkezlidir ve genellikle bitki ve meyvelerin isimleri bize nerede yetiştikleri ya da oraya nasıl geldikleri hakkında bilgi vermezken, Frenk inciri gerçekten Mısır'a Avrupalı tüccar ve seyyahlar tarafından taşındığı için bu ismi almıştır. Evliyâ'nın tasviri yine oldukça canlıdır: "Kalın, terliğe benzeyen parçaların birbirine yapıştırılmasıyla oluşmuş gibi duran yeşil bir ağaç" diye anlatır Frenk inciri bitkisini. Meyvesi için de, "yaprakların uçlarında, beşli-onlu sıralar halinde yetişir" der. Burada dikkate değer bir nokta Evliyâ'nın bu benzetmelerinin Korfu ve Kıbrıs'ta konuşulan Yunan lehçelerinde iz bırakmış olmasıdır. Korfu'da bu meyveye *frangosyka* ya da Frenk inciri denirken, Kıbrıs Yunancasında meyvenin adı Evliyâ'nın da benzettiği terlik ya da pabuç anlamına gelen *papoutsosyka* ya da *babutsa*'dır.[26]

Meyvelerin aksine Mısır'daki sebzeler daha az dikkat çekicidir; fakat yine de Evliyâ sebzelerin hem yaz hem kış aylarında bulunabildiğini kaydeder. Te-

25 Davud al-Antakî hakkında bkz. Housni Alkhateeb Shehada, "Arab Veterinary Medicine and the 'Golden Rules' for Veterinarians, According to a Sixteenth-Century Medical Treatise", der. Suraiya Faroqhi, *Animals and People in the Ottoman Empire*, İstanbul, 2010, s. 315-331.

26 Bkz. "Feigenkaktus", *Der große Herder: Nachschlagewerk für Wissen und Leben*, c. IV, Freiburg/Breisgau, 1932, s. 751 ve http://en.wikipedia.org/wiki/Opuntia, erişim tarihi 26 Nisan 2012.

melde bir Mısır bitkisi olarak bilinen *mülûhiyye*'den kısaca bahseden Evliyâ bu bitkiye Mısır'ın ileri gelenlerince *mülûkiyye*, yani "yiyeceklerin kralı" dendiğini anlatır. Fakat aslında, ya da Evliyâ'nın yorumuna göre, bu bitkinin öncelikle zenciler ya da hadımlar tarafından yendiği görünmektedir. Açıkça görülüyor ki Evliyâ bu bitkiyle zengin sofraları arasındaki bağı koparmaya çalışmıştır. Evliyâ bundan başka karnabahar, salatalık, sakız kabağı ve bamyayı bahse değer bulur ve Kahire'de ölmeye başladıklarında *Birketü'l-Habeş*'in sularıyla ıslatılarak manav tezgâhlarında yerlerini alan ıspanak, bamya ve salatalığın bolca tüketildiğini anlatır.[27] Evliyâ'nın özellikle bamyadan detaylı olarak bahsetmesi, 1600'lerde bu sebzenin Rum'da yaşayanlar için görece yeni bir yiyecek olmasındandır.

Mısır gibi sıcak havanın hüküm sürdüğü bir bölgede Evliyâ'nın içeceklerden ayrıntılı olarak bahsetmesi şaşırtıcı değildir. Bunun ötesinde, biraz da önyargılarının etkisinde olduğundan, Evliyâ Kahire'den bir takım haram eğlenceliklerin bulunabileceği bir şehir olarak bahseder. Bozaya benzer bir içecek Evliyâ'nın beklediğinden çok daha ağırdır. Benzer şekilde bal ve su karışımından oluşan bir içecek de alkol oranı Rum'dan gelen masum seyyahı şaşırtacak kadar artıncaya dek mayalanmaya bırakılmaktadır. Halbuki aslında Rum'da da bal, esrar ya da başka bir sarhoş edici madde ile karıştırılarak, içenin ayaklarını yerden kesecek kadar ağır bir içeceğe dönüştürülmektedir. Evliyâ'nın Memluklu yarışçıların atlarını çalıştırdıkları ve onyedinci yüzyılda insanların eğlenmek maksadıyla gittikleri Kahire'nin Rumayla semtiyle ilişkilendirdiği bir başka içecek de yine sarhoş edici bir maddedir; Filistin'den gelen üzüm şurubu ve nane likörüyle (*julep*) karıştırılmasıyla elde edilmiştir.[28]

Diğer bir eğlence mekânı da, Evliyâ'nın kaynaklarına güvenecek olursak, sayısı altı yüz kırk üçü bulan kahvehanelerdi.[29] Seyyahı özellikle etkileyen, Nil kıyısı boyunca sıralanmış, yazları açık olan, şarkıcıların, müzisyenlerin, meddahların ve şairlerin hünerlerini sergiledikleri açık hava kahveleriydi.

Bu hususta Evliyâ'nın aktardıkları, gençlik yıllarında kahvehanelerinin müdavimi olduğu Bursa şehri hakkındaki yorumlarıyla benzerlik gösterir. Evliyâ, tüketilen kahvenin kalitesinden bahsetmese de, Kahire'deki büyük

---

27 *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*, c. X, s. 158.

28 "Rumayla" adı, Evliyâ tarafından "Rumeli" diye okunmuştur: *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*, c. X, s. 106. Halbuki Evliyâ'nın aslında Kahire'nin bir semtinden sözettiğini meslektaşım Nicolas Michel'den öğrendim; kendisine teşekkür ederim.

29 *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*, c. X, s. 193.

kahvehanelerde gün boyu tüketilen muazzam kahve miktarını uzun uzun anlatır. Üstelik diğer Osmanlı topraklarından gelip zaman geçiren bir gezgin için bu kahvehanelerin mutlak suretle hem bilgi hem de ilham kaynağı olacağını da vurgular.

İçecekler üzerine uzun uzun yazmasının aksine, Evliyâ'nın yukarıda bahsettiğimiz sebze-meyvelerin toplanışı ve yemeğe hazırlanışı dışında yemek yapımı üzerine söyleyecek çok şeyi yoktur. Ancak bir Bektaşi zaviyesi olan *Kaygusuz Baba*'nın misafirlere ikram edilen yoğurtlu pilav yemeği ve koyun etiyle ünlendiğini anlatır.[30] Bunların dışında *Seyahatnâme*'nin Kahire yemeklerine ayrılmış olan bölümü, Kahire'de hazırlanan ve kesinlikle Rum'dakilerden çok daha farklı çeşitleri olan pilavdan pek fazla bahsetmez.

Evliyâ'nın Kahire'de bulunan lezzetli yiyecekler listesinde peynirin yokluğu da dikkat çekicidir. Peynirlerin tadından çok bahsetmese de Evliyâ şehirde bulunan iki yüz seksen peynir dükkânında çalışan üç yüz peynirciden bahsederek, bölgede peynir üreticilerinin çokluğuna dikkat çeker.[31] Bulak'tan bir bedevinin peynirlerinin özellikle değerli olduğundan bahseden seyyah, Yahudi peynir üreticilerinin varlığını da kaydeder. Bununla birlikte, her ne kadar helva üreticilerinin varlığından bahsedilse ve özellikle bir tür helvanın dervişler arasında pek beğenildiği ve sıkça tüketildiği vurgulansa da, bu tatlı türü Evliyâ'nın Kahire ve Mısır'daki dikkat çekici yiyecekler listesinde yer almaz.[32]

Ete Dayalı Gıdalar ve Bunların Üreticileri

Hem Mısır'ı hem de Rum'u anlatırken Evliyâ et yemeklerinden neredeyse hiç bahsetmemiştir. Tabii ki bu durum Osmanlı şehirlerindeki insanların vejetaryen olduğu anlamına gelmemekteydi. Tam tersine hali vakti yerinde olanların sofralarından et yemekleri eksik olmazdı. Yukarıda da gördüğümüz gibi Bektaşi dervişlerinin konukları için hazırladıkları yemeklerde et bulunurdu. Dahası, seyyahımız Kahire'deki dükkânları sayarken yüzlerce kebapçıdan, tas kebabı veya gulaş benzeri yemekler yapan yerlerden, koyun kellepaçası hazırlayan dükkânlardan bahseder.

Düşük gelirli ailelerin dahi arada bir et tükettiği varsayılabilir. Fakat bu insanların yediği et mikdarı şüphesiz ki çok sınırlıdır. Evliyâ'nın kaynakları

---

30 *A.g.e.*, s. 136-137.
31 *A.g.e.*, s. 196.
32 *A.g.e.*, s. 196, 206.

güvenilirse, Kahire'de günde bin iki yüz koyun kesildiği anlaşılmaktadır. Bu rakama göre, yönetici ve askeri kesimin tüketim oranı hesaplanınca, geriye kalan şehir nüfusunun çok da fazla koyun eti tüketemediği ortaya çıkar.

Kahire'de yerel mezbahada, Evliyâ'nın istenmeyen adamlar olarak nitelendirdiği iki yüz kişi çalışmaktaydı. Her ne kadar adları kötüye çıkmışsa da Kahireli kasaplar işlerinden utanmıyordu. Tam tersine, kasaplar resmi geçitlerde en pahalı kıyafetlerini giyiyor, keçilerinin boynuzlarını yaldızlayıp hayvanlarını gümüş zincirlerle süslüyordu. Bu sebeple et yemeklerinin bahse değmeyecek kadar az olduğunu ya da Evliyâ'nın kasapları, ürünlerinden bahsetmeyecek kadar küçük gördüğünü söylemek pek de doğru olmaz.

Nihai Olmayan Çıkarımlar

Gördüğümüz gibi Evliyâ eserinde Mısır-Rum kıyaslamasına çok yer veriyor ve aslında seçtiği yiyecek-içeceklerin ortak özelliği belki de Mısır'a özgü olmaları. Alkollü içeceklere ve esrar eklenmiş olanlara yaptığı vurgu da dikkat çekicidir. Muhtemelen Galata'da da esrar almış tedbirsiz biri soyulma tehlikesiyle karşı karşıya gelmiştir. Fakat Evliyâ belki, padişahların paytahtı olan İstanbul şehrinin tehlikelerini çok da vurgulamaması gerektiğini düşünmüştür; sonuçta bu tür yorumların hem Sultan hem de vezirler için kırıcı olacağını varsaymıştır. Evliyâ'nın onyedinci yüzyıl ortalarında vezir-i azamla bağlantısı olduğu da düşünülürse, bu durumu anlamlandırmak çok da zor değildir.

Öte yandan, Osmanlı topraklarının bir parçası olsa da Kahire uzak ve egzotik bir mekândı; bu sebeple Rumayla'daki şüpheli eğlence hayatından bahsetmek Galata'dakinden bahsetmekten daha kabul edilebilir bir durumdu. Kahire gibi pek çok yabancı meyvenin bulunduğu bir yerdeki yiyecek-içeceklerden bahsederken, meyveler haliyle ilk sırayı alıyordu. Muhtemelen Evliyâ için meyveler bir çeşit ziyafet yiyeceğiyken, sebzeler ve diğer gıdalar sıradan şeylerdi. Kayda değer diğer bir nokta da Rum'da oldukça önemli bir yeri olmasına rağmen seyyahın pirinç yemekleriyle hiç ilgilenmemesidir. Muhtemelen etli yemekler ve ekmekler İstanbul'dakilere çok benzediği için detaylı olarak anlatılmaya değer görülmemiş ve bu nedenle Mısır ve Kahire'ye özgü lezzetler listesinin dışında kalmıştır. Fakat tüm bu sonuçlar bu aşamada sadece birer hipotez niteliğindedir ve Evliyâ'nın *Seyahatnâme*'si üzerine yapılacak çalışmalar bizleri bambaşka ve şimdiye dek pek de beklemediğimiz sonuçlara götürebilir.

FİNCANINIZDA NE VAR?: OSMANLI DÖNEMİNDE GÜNLÜK YAŞAM, SOSYAL DEĞİŞİMLER VE FİNCAN TİPLERİ

*FİLİZ YENİŞEHİRLİOĞLU**

Tarih, tarihsellik ve tarihselcilik, bilginin doğru veya yanlış, renkli veya kuru, sıkıcı veya canlı bir biçimde öğrenilmesinde, algılanmasında, tekrarlanmasında, dağılmasında, yaygınlaşmasında ve konuların devamlılığının sağlanmasında önemli rol oynayan kavramlardır.[1] Tarihselcilik, tarihsel olanın içindeki tarihi, bireyin içinde bulunduğu koşullar veya imgelem dünyası içerisinde yorumlayarak tekrar ve tekrar gündeme getirebildiği ve de günün koşullarına adapte edebildiği için organiktir, değişkendir ve sürdürebilirliği sağlayan etkenlerden birisidir. Bu bakış açısıyla değerlendirildiğinde Osmanlı kahve kültürünün de benzeri bir olgu olduğunu saptarız. Onyedinci yüzyıldan itibaren, yabancı seyyahların gravürlerinde sıkça rastlanan kahvehane betimlemeleri, anılarında söz ettikleri kahve servisleri, Osmanlı coğrafyası tarihinin bütününde geçerli bir "eğlence ve rahatlama" biçiminin unutulmaz sahneleri olmuştur. Bu sahneler, aynı coğrafyada yaşayan kişiler olarak bizlerin de görsel kültürünü oluşturmuş ve geçmişe dayalı kimi bilgilerin günümüze aktarılmasını sağlamıştır. Öyle ki, kahvenin sadece fincanla içildiği, cezve ile pişirildiği, kahve ortaya çıktığı zamandan beri fincanların tabaklarına kapatılarak herkesin fal baktığı gibi kimi bilgileri, tartışmasız tüm dönemlere ait uygulamalar olarak düşünürüz. Tıpkı Diyarbakır'da Kervansaray

* Başkent Üniversitesi Sanat Tarihi ve Müzecilik Bölümü, Öğretim Üyesi.

1 Filiz Yenişehirlioğlu, "Tarih, Tarihsellik, Tarihselcilik ve Kültürel Tüketim", der. Zeynep Rona, *Bilanço: 1923-1998*, İstanbul, 1998, s. 169-181.



Duvar Halısı, Diyarbakır Kervansaray Oteli, 2010.

Oteli'nin duvarında asılı duran (belki de Suriye'den gelme) bir duvar halısında görülebileceği gibi, bize öğretilmiş olan "gizemli doğu" halen içimizde yaşamakta ve naif hislerle gülümsememize neden olmaktadır. [Resim1]

Fincan her şeyden önce bir maddi kültür verisidir. Türkiye'de Osmanlı maddi kültürü ile ilgili araştırmalar genellikle etnografya ve folklor araştırmaları içerisinde yer almıştır. Kültür Bakanlığı tarafından desteklenen *Türk Etnografya Dergisi* ve *Milli Folklor Dergisi* uzun yıllar bu tür araştırmaların yayımlandığı süreli yayınlar arasındadır. Ancak Folklor Dairesi'nin kaldırılmasıyla bakanlığın bu konudaki araştırmalara ve belgelemelere verdiği önem azalmış, bünyesinde saklanan zengin arşiv malzemesinin geleceği ise kuşkulu bir hal almıştır. Oysa maddi kültür artık yukarıda ele alınan alanların dışına çıkıp kültür tarihi, kültür antropolojisi ve kültür sosyolojisi gibi alanların da ana araştırma nesnesini oluşturmaya başlamıştır.

Maddi kültür araştırmaları kapsamında müzelerde yer alan nesnelere giderek daha az bakılır olmuştur. Antika piyasalarında ve müzayelerde giderek artan değer kazanan nesnelere "bilgi kaynağı" olarak değil, sadece geleneksel

bakış açısıyla "güzel nesne" veya "para getirebilecek değerli nesne" olarak bakılmaya başlanmıştır. Maddi kültür sadece halk kültürü ve halk bilimini ilgilendiren bir konu olarak algılanmaktadır.

Maddi kültür araştırmaları kapsamında arkeolojik buluntular başka sorunsalları beraberinde getirmektedir. Osmanlı tarihî coğrafyası içerisinde sadece Osmanlı dönemine ait kazıların az olması, yapılan kazılar hakkında yeterli yayın olmaması (1981'den beri devam eden İznik kazıları bile doğru dürüst yayınlanmamaktadır), rastlantısal buluntuların belgelenmemesi, arkeologlar tarafından ortaçağ ve sonrası dönemlere değer verilmemesi gibi etkenler, maddi kültür verilerinin kaybına yol açmaktadır.

Oysa tüm Osmanlı tarihî coğrafyası kapsamında ele alınabilecek maddi kültür, Uzi Baram'ın da *Osmanlı Arkeolojisi*[2] kitabında değindiği gibi, malların küresel hareketi, dolaşık nesneler, maddi değişikliklerin örüntüleri gibi günlük yaşamın açıklamalarında gerekli olan bilgileri ve modernizimin alışkanlıklarını belirlemede kullanılacak verileri oluşturmaktadır. İşte fincan da bunlardan biridir.

Osmanlı döneminde fincan hakkında ne biliyoruz? Bilgilerimizin kaynağı nedir? İlk fincan hangi tarihte ortaya çıkar? Fincan ile ne içilir? Fincan kelimesi nerden gelmektedir? Tüm bu sorulara ayrıntılı bir biçimde yanıt verebilmek amacıyla, oldukça karmaşık olsa da dört kaynaktan gelen verileri bir araya getirmeye çalışarak kimi tarihsel süreçleri seçilmiş örnekler üzerinden ortaya çıkarmaya çalışalım. Bu bilgileri a) Yazılı kaynaklar (tarihi ve edebi); b) Görsel betimlemeler; c) Arkeolojik buluntular ve d) Koleksiyonlar yoluyla elde edebiliriz. Ayrıca bu kaynakların tümü aynı tarihleri de kapsamayabilir. Maddi kültür çalışmaları, kuşkusuz ki sosyal ve ekonomik yaşamın alışkanlıklarını göstermesi bakımından önemlidir. Bu nedenle de nesneleri yorumlarken onları günümüzde müzelerde gördüğümüz gibi yalnız ve tekil düşünmeden, üretildikleri ortamdan soyutlamadan, özellikle de sınıfsal tüketimleri karşılaştırmalı olarak ele almak gerekir.

Onaltıncı Yüzyıl

Fincan veya kimi metinlerde görüldüğü gibi *fîlcan* sözcüğü Arapça kökenlidir.[3] Osmanlıcaya ne zaman ve hangi anlamda girdiği kesin değildir.

---

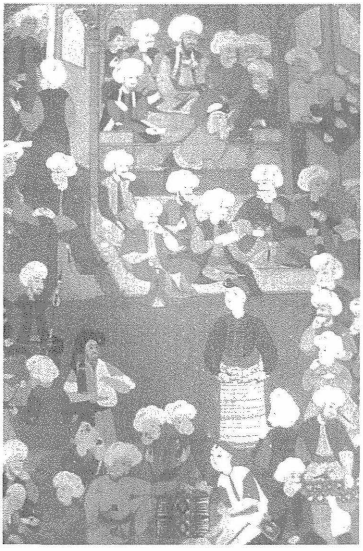
2 Der. Lynda Caroll, Uzi Baram, *Osmanlı Arkeolojisi*, İstanbul, 2010.

3 http://tdkterim.gov.tr/bts/ erişim tarihi 10 Ağustos 2011.

Ama zaman içerisinde, daha çok kahve içmek için kullanıldığı anlaşılmaktadır. Bu nedenle de fincan ile ilgili bilgiler yoğunlukla kahve ve kahvehane bilgileri ile beraber elde edilmektedir.

Onaltıncı yüzyıl başlarında Orta Doğu'da tüketildiğini bildiğimiz kahvenin, bu bölgelerin 1516'dan sonra Osmanlı'ya geçmesiyle İstanbul'a da geldiği düşünülmektedir. Yemen'den gelen kahvenin İstanbul'a geldiğini ve açılan kahvehanelerde tüketildiğini biliyoruz. *Peçevi Tarihi*'nde, 1554 senesinde Halep'ten gelen Hakem ve Şam'dan gelen Şems namında iki kişinin Tahtakale'de dükkân açıp kahve satmaya başladığından söz edilir.[4] Kahvehanelere gelenlerin ayak takımı değil, "şair, edip, ilimden ve marifetten anlayan rical" olduğunu yazar Peçevi. Benzer bir durum Avrupa'da ondokuzuncu yüzyılda açılan kahvehanelerde de görülür. Aristokratik salonlara benzetilmeye çalışılan Avrupa kahvehanelerinde de dönemin entelektüelleri toplanırdı.

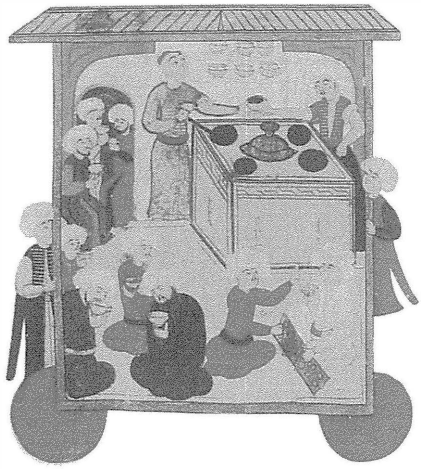
Chester Beatty Kütüphanesi'nde bulunan ve onaltıncı yüzyıl sonlarına tarihlenen bir minyatürde İstanbul'daki bir kahvehane betimlenmiştir (Resim 2a-b). Bu minyatürde iyi giyimli erkeklerin ellerindeki küçük kaplardan





Resim 2a: Onaltıncı yüzyıl sonunda İstanbul'da bir kahvehane. Albüm 439, Chester Beatty Kütüphanesi, Dublin, (Metin And, *Osmanlı Tasvir Sanatları / 1 Minyatür*, [İstanbul, 2002], s. 383).
Resim 2b: Ayrıntı.

4 Ekrem Işın , "Kahvehaneler", *Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi*, c. IV, İstanbul, 1994, s. 386-392; Ayrıca kahvehaneler için bkz. Ralp S. Hattox, *Kahve ve Kahvehaneler*, İstanbul, 1998.



Resim 3: "Kahvecilerin Geçişi", Nurhan Atasoy, *Surnâme-i Hümayun* (İstanbul, 2002).

kahve içtikleri görülür. Kapların gövdelerinde beyaz üstüne mavi renkle yapılmış çizgileri veya ağız kenarında mavi noktaları vardır. Bu küçük kapların kulpları olmadığı gibi tabağı da yoktur, ayrıca kaplar zarf içerisinde de değildir.

Onaltıncı yüzyılın son çeyreğine ait bir diğer kahvehane betimlemesi de *Surnâme-i Hümayun* el yazmasında yer alır (Resim 3). Esnafların geçidi sırasında görülen bir kahvehanede bir tarafta ocak üzerinde kahve kavrulurken, kavrulan kahveyi bir kişi kâse içerisinde kahveciye uzatmaktadır. Kahvehanede oturan kişiler ise ellerindeki küçük kaplardan kahvelerini yudumlamaktadırlar. Çok net olmasa da bu kâseler de beyazdır ve ağız kısımlarında düz mavi çizgiler görülmektedir. Her iki minyatürde de kahvelerin küçük kaplara nasıl konduğunu net bir biçimde anlamak olası değildir. Hatta her ikisinde de sadece büyük kuzine gibi bir ocağın var olduğu görülmektedir. Öte yandan bu tasvirle onaltıncı yüzyıl ortasından itibaren yaygınlaşan kahvehanelerin esnaf örgütlenmesi içerisinde yer aldığı ve betimlenecek konular arasına girdiği anlaşılmaktadır. Kahvenin konduğu kaplar ise küçük kâseleri andırmaktadır.

Arkeolojik buluntular veya koleksiyonlardaki tarihli fincan parçaları bu dönem için yok denecek kadar azdır. 1981-1988 yılları arasında İstanbul Üniversitesi tarafından yürütülen ikinci dönem İznik çini fırınları kazıları



Resim 4: Onsekizinci yüzyıl Kütahya fincanı ve tabağı. Envanter no. 291. *Suna ve İnan Kıraç Vakfı Koleksiyonu Kütahya Çinileri*, der. Hülya İnal (İstanbul, 2006), s. 29, no. 6

hakkında hazırlanan kitaptaki etütlük parçaların listesine bakıldığında, yüzlerce parça arasında en fazla on adet fincan parçası bulunduğu görülecektir. Bu parçaların çoğu da onsekizinci yüzyıl Kütahya fincan örnekleridir (Resim 4). Benzer biçimde İznik Roma Tiyatrosu kazılarında da fincan parçaları yok denecek kadar azdır. Genel olarak İznik kazılarında en az ele geçen buluntu fincan parçalarıdır.[5] Kütahya'da onaltıncı yüzyılda fincan üretiminin olup olmadığı, üretiliyorsa ne tip fincanların var olduğu hakkında da arkeolojik veriler bulunmamaktadır.

Ancak, onaltıncı yüzyılda İznik'te az da olsa fincan üretiminin olduğunu varsayabiliriz. Üzerindeki renkli desenleri ve temiz beyaz dokusu ile sır altı tekniğinde üretilmiş ve onaltıncı yüzyıla tarihlenen bir kap formu[6] İznik Arkeoloji Müzesi'nde bulunmaktadır (Resim 5). Bu form beyaz zemini ve ağız kısmındaki ince mavi çizgisi nedeniyle birinci minyatürdeki küçük kaplarla benzerlik göstermektedir.

Diğer bir kayıt ise Lajos Fekete'nin yayınladığı Ali Çelebi'nin terekesinde bulunmaktadır. Macaristan'da, Buda'da tımarı olan Ali Çelebi 1588'de orada ölmüştür ve terekesinde büyük bir tabaklı kâse, tabaklı porselen bir kâse, yedi tane İznik fincanı ve dokuz porselen fincan bulunmaktadır.[7] Bu

5 O. Aslanapa, Ş. Yetkin, A. Altun, *İznik Çini Fırınları Kazısı*, II. Dönem, İstanbul, 1989. Nurşen Özkul, *İznik Roma Tiyatrosu Kazı Buluntuları. 1980-1995 Arasındaki Osmanlı Seramikleri*, Ankara, 2001.

6 Der. N. Atasoy, J. Raby, *İznik Seramikleri*, Londra, 1989, s. 36.

7 *A.g.e.*



Resim 5: İznik kazılarında çıkan on altıncı yüzyıl fincanı (?) Nurhan Atasoy, J. Raby, *İznik* (Singapour, 1987), fig.19.

da bize hem İznik'te bir üretimin olduğunu hem de Çin porselen fincanlarının Osmanlı pazarında satıldığını göstermektedir. Fincan biçimleri hakkında bir bilgi vermemesine rağmen, fincan kelimesinin metinlerde kullanıldığı da anlaşılmaktadır.

Kimi onaltıncı yüzyıl minyatürlerinde de benzer kaplar görülmektedir ancak bunların içinde ne sunulduğu pek belli değildir. *Süleymannâme*'de hizmetkârlar iki küçük kap içerisinde bir içecek getirmektedirler (Resim 6). Kapların üstü de farklı malzemeden bir kapakla örtülmüştür. Eğer içerisinde kahve varsa, soğumasın veya toz olmasın diye üstü kapatılarak getirilmiştir, kahvenin servis edildiği kap ise henüz bu betimlemelerde yer almamaktadır. Sınırlı da olsa bu bilgiler bize onaltıncı yüzyıl ortasından itibaren kahve içmek için özel bir kap formunun henüz geliştirilmediğini ve belki de özel bazı denemelerin olduğunu göstermektedir. İstanbul'a yeni gelen kahvenin yaygınlaşması için kuşkusuz zamana ihtiyaç vardır ve bunun için gerekli yeni bir üretimin çoğalması da kahve alışkanlığının yaygınlaşması ile orantılıdır.

İlk zamanlarda fincan yerine büyük olasılıkla zaten piyasada olan ve farklı şeyler içmek için kullanılan küçük çaplı kâseler kullanılmıştır. (Resim 2a-b) Kâse ile şerbet ve boza içildiği bilinmektedir. Bu küçük kâselerin çapları dokuz ile on santimetre arasında değişmektedir. Onaltıncı yüzyıl ortasında görülen sır altı tekniğiyle üretilmiş çok renkli bu tür küçük kâseler İznik Roma Tiyatrosu kazılarında ele geçmiştir. Onsekizinci yüzyıl Kütahya fincanlarının çaplarının altı-sekiz santimetre arası olduğu düşünülecek olursa küçük kâselerin fincan olarak kullanılması, kahve tüketiminin yeni başladığı dönemlerde normal kabul edilmelidir.



Resim 6: *Süleymannâme*, TSM H1517 (Metin And, *Osmanlı Tasvir Sanatları I: Minyatür*, s. 203'den alınmıştır).

Çin porselenleri ve formları Orta Doğu ülkelerinde seramik sanatının ve üretiminin ortaya çıkmasında etkin olmuş, dokuzuncu yüzyıldan itibaren de bu ülkelere ihraç edilmiştir. İhraç edilen porselenler arasında tek renkli seladonlar ile mavi-beyaz porselen tabaklar ve kâseler önemli bir yer tutmaktadır. Ayrıca küçük kâseler de onuncu yüzyılda Çin'de çay içmek için kullanılmaktaydı. İznik mavi-beyaz çini üretimini on beşinci yüzyıldan beri etkileyen Çin porselen ithalatının, İznik'te, minyatürlerde gördüğümüz bu küçük kâselerin de yapılmasında etkin olduğu anlaşılmaktadır. Yukarıda sözü edilen 1588 tarihli terekede görüldüğü gibi İznik fincanı ile Çin porselen fincanlarının bir arada bulunması bu yakınlığa dikkat çekmektedir. Ayrıca özellikle saray ve saray çevresi için üretimde bulunan İznik atölyelerinde üretilmeye başlandığı anlaşılan bu kaplar belli ki yüksek sınıftan kişiler arasında (sayısal olarak buluntuları az bile olsa) tercih edilmekteydi. Ayrıca İznik'teki üretim onyedinci yüzyıl ortalarından itibaren gerilemeye başlamıştır ve bu kentteki atölye sayısı azaldığından ekonomik olarak yeni bir imalat türüne girecek zaman da belki olmamıştır.

Onyedinci Yüzyıl

Her ne kadar arkeolojik veriler bu yüzyılda yine sınırlı ise de aynı dönemde fincanlarla ilgili bilgilerin ve görsel betimlemelerin göreceli olarak arttığı söylenebilir. Arkeolojik verilerin azlığını sadece yapılan kazı sayısına veya bu

kazılardan çıkmayan buluntulara bağlayamayız. Genel olarak Osmanlı coğrafyasına baktığımız zaman değişik bölgelerde yapılan rastlantısal (kale, sokak, bölge) veya düzenli kazılarda fincan olarak tanımlanabilecek buluntular azdır. Onsekizinci yüzyılda ise göreceli bir artış gözlenir. Oysa kahve ile hemen hemen aynı tarihlerde kullanılmaya başlanan tütün ve bunu içmek için kullanılan lüleler Osmanlı coğrafyası içinde hemen her tür kazıda ilk çıkan buluntulardandır ve bu bölgelerde Osmanlı varlığını kanıtlar niteliktedir.

Arkeolojik verilerin azlığını, yaşama biçimi ile ilişkilendirmek olasıdır. Eğer fincan kahve ile bağlantılı bir kap ise o zaman kahve büyük olasılıkla kahvehanelerde içiliyordu; evlere, hele normal halkın evlerine, belki de hiç girmemişti. Belki de başlarda daha çok erkekler tarafından içiliyordu. Kahvehaneler dışında kahvenin özellikle şehir içi hanlarında da bulunan kahve ocaklarında tüketildiği de bilinmektedir. Ayrıca külliyelerin içinde de kahvehane yapılarının bulunduğu, vakfiyelerden anlaşılmaktadır. 1595'te, III. Mehmed döneminde Akhisar yakınlarındaki Gölmarmara'da bulunan Halime Hatun Külliyesi içerisindeki kahvehane, külliyenin iyi bir gelir kaynağı olduğunu da göstermektedir.[8] Kahve ticaretini ellerinde bulundurmaya başlayan Yeniçeri kahvehaneleri de unutulmamalıdır. Ancak bu tür yapıların kent merkezlerinde olması nedeniyle günümüze kadar bozulmadan kalması pek olası görülmemektedir. O nedenle bilimsel bir kazı yaparak buralarda fincan bulmaya çalışmak pek olası değildir. Eğer yapılabilseydi bu konudaki bilgilerimiz de çok fazla olurdu. Ancak, seramiğin bir diğer özelliği de bunu engellemiş olabilir. Kırılan seramik parçalar toplanarak tekrar öğütülebilir ve seramik hamurunun içine karıştırılabilir. Bu yapım tekniği de örneklerin kaybolmasında rol oynamış olabilir.

Onyedinci yüzyılda fincan ve fincan kullanımı ile ilgili yazılı bilgiler oldukça fazladır. Artık fincanın sarayda ve zenginlerin evlerinde bulunduğu bilinmektedir. Edirne'de zengin bir kişi olan Bostancıbaşı Süleyman Ağa'nın 1605 tarihli terekesinde kürk, ipekli elbise, at, koyun ve mülklerinin yanı sıra kırk üç tane İznik kâsesi, tabağı ve fincanı bulunmaktaydı.[9] Onyedinci yüzyılda moda olmaya başlayan albüm resimlerinde, ellerinde fincan tutan genç erkek betimlemeleri dikkat çeker (Resim 7). Aslında elinde fincan tutan

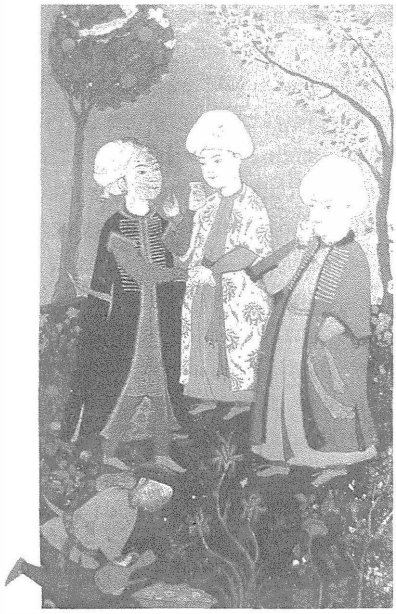
---

8 Nurşen Özkul, *Gölmarmara Halime Hatun Külliyesi*, Yayımlanmamış Lisans tezi, Hacettepe Üniversitesi, 1988, s. 134, 140-141.

9 Atasoy, Raby, *a.g.e.*, s. 25, 27.



Resim 7: Onyedinci yüzyılda genç erkek, elinde fincan; Albüm resmi, TSM EH2836 (Metin And, *Osmanlı Tasvir Sanatları / 1 Minyatür*, s.427).



Resim 8: Üç Genç, Albüm Resmi, TSM H 2133-34 (Metin And, *Osmanlı Tasvir Sanatları 1: Minyatür*, s.441).

sevgilidir. "Nakkaş Sâi ay tutulduğunda halkın teneke çalıp gürültü çıkarması geleneğini elinde kahve fincanı tutan sevgilinin ortalıkta görünmesine bağlar."[10] Demek ki kahve ve fincan, şairlerin imgelem dünyasında da yerini çoktan almıştır (Resim 8).

Fincanın kullanım alanları ise giderek artmaktadır. 1617-1618 tarihlerinde saray mutfaklarına altı bin üç yüz otuz bir adet seramik alındığı bilinir. Ancak bunların içerisinde sadece kırk tane fincan bulunması fincan kullanımının sarayda sadece ayrıcalıklı kişilerin tekelinde olduğunu göstermektedir. Oysa 1631 tarihli kayıtlarda bu sayı iki yüz otuz adede çıkmıştır. Demek ki kahve sarayda artık çoğunluk tarafından tüketiliyordu. Büyük olasılıkla onyedinci yüzyılda Harem'in büyümesi ve kadınların yönetimi, sarayda kahve

10 Namık Açıkgöz, *Kahvename*, Ankara, 1999, s. 25.



Resim 9: Cornelius de Bruyn, *Travels in the Principal Parts of Asia Minor*, (N. Arslan Sevin, *Gravürlerde Yaşayan Osmanlı* [Ankara, 2006], s. 334'den alınmıştır).

geleneğini sadece bir erkek lüksü olmaktan çıkarmıştır. Hollandalı ressam ve gezgin Cornelius de Bruyn'un 1698 tarihli Harem konulu gravürü, kahve içen harem kadınlarını hayalî olarak betimlemektedir (Resim 9-10). Bu resimde ilginç olan, hem içilen kahve kapların küçük kâse boyutunda olması, hem de kahvenin tıpkı *Süleymannâme* minyatüründe görüldüğü gibi iki fincanlık küçük tepside getirilmesidir. Ayrıca bu küçük kâselerin altında tabakları da vardır.

Onyedinci yüzyılda fincanla ilgili birçok bilgiyi kuşkusuz Evliyâ Çelebi vermektedir.[11] Evliyâ Çelebi *Seyahatnâme*'sinde fincan, *fîlcan* ve *fenacin* sözcüklerini kullanır. Evliyâ İznik ve Kütahya'ya gidene dek fincan üretiminden söz etmez, fakat İstanbul'daki fincancılar ve fincanları tamir eden ayrı bir esnaf grubundan söz eder. Demek ki fincan halen oldukça pahalı ve çok yaygın olmayan bir türdür. Özellikle Çin porselenlerinin fiyatının İznik imalatından on misli fazla olması bu esnafın değerini gösterir. Evliyâ metninde *Ehl-i sanayi fincancıyan* başlığı altında altı dükkân ve on beş çalışandan

11 Evliyâ Çelebi'den aktaran Derviş Muhammed Zıllî, *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*, İstanbul, 1999-2003, c. X, s. 327.



Resim 10: "Harem", Moltraye, 1723 (N. Arslan Sevin, *Gravürlerde Yaşayan Osmanlı*, s. 338'den alınmıştır).

bahseder. Evliyâ'ya göre "Bunlar dükkânlarını *kâse-i faǧfuri* ve *mertebani* ve *münebbid çargül filcanlar* ile zeyn edüp ubur ederler." Burada Evliyâ fincanları imal eden dükkânlardan söz eder ve esnafın dükkânlarını porselen (*faǧfur*) ve seladon (*mertabani*) kâseler ile dört güllü fincanlarla süslediğini söyler. İstanbul'da o tarihte porselen ve seladon üretimi olduğu hakkında bilgiye sahip değiliz. İznik'te seladon taklidi olduğu, Evliyâ'nın ise kaliteli çini imalatını porselen ile karşılaştırdığı bilinmektedir. Belki bu tanımlamayı o nedenle kullanmıştır ve fincancılar da İznik taklidi fincanlar yapmaktadırlar. Ayrıca fincancı esnafının üretiminden kâse olarak bahsetmesi de yukarıda açıklamaya çalıştığımız gibi küçük kâselerin fincan gibi kullanıldığını ve fincanların daha sonra ortaya çıktığını gösterir. Fincancı esnafının sayısının az olması da ilginçtir. Aynı dönemde İstanbul'da Eyüp çömlekçiler mahallesinde kapsamlı bir üretim vardır ve Evliyâ bize bu atölyelerin bulunduğu yerler, sayıları ve tüccarları hakkında bilgi verir. Fakat Eyüp üretimi kapsamında fincandan söz etmez. 1993-2001 yılları arasında bölgede yapılan sondajlar ve yüzey araştırmalarında da fincan buluntusu çıkmamıştır.[12]

12 Filiz Yenişehirlioğlu, "Eyüp Çömlekçiler Mahallesi Çalışmaları", Eyüp Sempozyumu III, İstanbul, 2000.

Evliyâ'nın bahsettiği diğer bir grup da *Esnaf-ı Ehl-i kana'at, fîlcan kinedcisi*'dir. Evliyâ'nın "seyishaneler üzre dükkânlarında kırılmış kâse fîlcanları kinedleyüp kan'at ederek geçünüp giderler" diye açıkladığı bu grup, on dükkân ve yirmi çalışandan oluşur. Görülen o ki, seramik tamiri kendi içerisinde bir iş kolu oluşturmuştur. Kırılan parçalar yan yana getirilir ve her iki parçaya da küçük birer delik açılır. Bu deliklerden bazen hasır bazen küçük madeni kenetler geçirilerek iki parça birbirine tutturulur. Bu, Osmanlı öncesi dönemlerde de kullanılan bir yöntemdir ve örnekleri kazı buluntuları arasından veya çini depolarından çıkmaktadır. Bu tamirhanelerde fincancı dükkânından daha fazla dükkân ve çalışanı bulunması fincanların kıymetli olduğunu gösterir.

Evliyâ son olarak *Esnaf-ı eyvaycı ya'ni çiniciyan* grubundan bahseder. "Bunlar dahi tahtırevanlar üzre dükkânların kâse-i İznik ve tabak ve kuze ve Kütahiyye fincanları ve meşrebeler ile zeyn edüp...". Burada İstanbul'da fincancılar grubunun yanı sıra çinicilerin de fincan yaptıklarını belirten Evliyâ'nın bu gözlemi ilginçtir. Çinicilerin Kütahya tipi fincan ürettiğini söyleyen Evliyâ, Kütahya'yı anlattığı bölümde (c. IX) Kütahya fincanlarına değinmez; "Kâse ve filcanı ve gun a gun maşraba ve kuzeleri (testi) ve çanak ve tabakları..." diyerek genel bir üretimi tanımlamasına rağmen İstanbul'daki üretimde Kütahya fincanlarını özellikle belirtmesi, muhtemelen her iki kenti ziyaretindeki zaman farkından kaynaklanmaktadır. Bu durumda Kütahya'daki fincan üretiminin ön plana çıkışının onyedinci yüzyıl ortalarına rastladığını varsayabiliriz.

Evliyâ ve Mısır

Seyahatnâme'de fincanlarla ilgili farklı bilgileri Evliyâ'nın Mısır'ı anlattığı ciltte bulmaktayız. İstanbul'u anlattığı tarihe oranla daha geç bir dönemde Mısır'ı anlattığından, verdiği bilgilerin tarihini 1680'ler gibi düşünmeliyiz. Evliyâ bu ciltte fincanla sadece kahve içilmediğini açıkca göstermektedir:

Fincan ile içilenler

İlaç niteliğinde sıvılar:

Yılan çorbası

Kalavun Maristan'ında hekimbaşı ve diğer hekimler yılan suyu ve yılandan çıkan yağ ile yılan macunu hazırlarlar. Hazırladıkları yağı *sırça şişelere* doldurup yorlar ayrıca kendilerinden bu yağı isteyen "ayan-ı Mısır"lıların *kase, ibrik* ve *bakra*larına da doldurup bu kişilere gönderiyorlar."Hüddamlar yılan çor-

basını *sahan*lara doldurup ekmek doğrayıp yemeğe başaladılar. Hekimbaşı, huddamlar fincan fincan yılan maslukasından nuş etmeğe başladılar. Hakire de bir fincan getirdiler... filcan dan nuşettim. Bir fincan daha getirüp mezkur zeyt yağıyla yılan yağından bıçak ucuyla alıp filcana nuş ettim.
[...]vücudunda bir hareket olmuş. Bu yılan maslukasından iki fincan nuş edip bir haftada iyileşmiş.[13]

Mavi Karpuz Suyu:
Bir hasta şiddet-i hardan helak mertebine varsa, bu mavi karpuzun suyundan bir iki fincan nuş etse vücudu buz paresi olup hareli def'olur, acep hikmettir.[14]
Burlos karpuzu (mavi karpuz) anın bir fincan suyundan hasta nuş etse şifa bulur.[15]

Salep:
İki fincan nuş eden Vecd-i sadırdan halas olup kuvvet-i başarı ziyade edup bedene takviyet verir.[16]

Bunlarla birlikte Evliyâ sıcak sütün "fincan ile nuş edildiğinden"[17] *Şerbet-i çayve badya*nın ibrik ile gezdirildiğinden ve fincan ile içildiğinden[18], Kahire'de 40 dükkân ve 50 neferden oluşan *Esnaf-ı fincanciyan*'dan[19] (İstanbul'daki sayıdan fazladır) ve kahve ve diğer metalarla yüklü "Menzil-i liman-ı Sala[?]da Cidde gemisi [...] Yemen'den gelme Fincancı kalyonu"nundan bahseder.[20] Kimi gemilerin ise Çin'den Osmanlı İmparatorluğu'na porselen getirdiği bilinmektedir. Bu gemiler de benzer bir yol izlemekteydi. "[...] eğer mısır paşası bir apordos mekeros ise bir kaç filcan ve kase ve Hind serirleri ve [...] gözün boyuyup aldarlar" diyen Evliyâ argo bir deyimle rüşvet olarak fincan verilebildiğini söyler.[21] Evliyâ'nın kahve ve fincandan bahsettiği diğer bir kaç nokta da şunlardır:

---

13 *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*, c. X, s. 147-148.
14 *A.g.e.*, s. 269.
15 *A.g.e.*, s. 383.
16 *A.g.e.*, s. 193. Şerbet ve bozanın tersine salep imparatorlukta fincanla içilmektedir. 1640 İstanbul *Es'ar defteri*nde salep fincanı ayrıca belirtilmiştir.
17 *A.g.e.*, s.193.
18 *A.g.e.*, s. 444.
19 *A.g.e.*, s. 201.
20 *A.g.e.*, s. 497.
21 *A.g.e.*, s. 238.

Tekye-i eş-Şeyh Ferecultah: Ayende vu revendeye bir mutantan fincan-ı kahve-i Yemenisi mebzuldur. (Müsil etkisi yaptığı için develet ricaline gönderilmez. Bir aceb berekat-ı Şazilidir).[22]

Esnaf-ı içağaları: Ardardasıra içağaları [...] her birinin elinde *zeytuni* ve *nefti* ve *sarı* ve *hıtayi* ve münebbed fenacinler ile kahve verüp fincanları almağa muntazır durıp kahve nuş olunca adab üzere fincanları ve kahve makromaların alıp giderler[23]

Burada Evliyâ Kahire'deki önemli kişilerin evlerinden söz etmektedir ve kahvenin misafirlere kimler tarafından nasıl dağıtıldığını ve içildikten sonra nasıl toplandığını anlatır. Metindeki *fenacin* ve *makroma* kelimelerinin anlamları bulunamamıştır. Yine Kahire'de Nil kenarındaki *fevkani* ve *tahtani* kahvehanelerden söz ederken "bazı kişilerin elinde fincanları nehre bırakıp fincan cereyan ederek [...] kahve içen diğer birinin yanına gelir" diye anlatır.[24] Ayrıca Evliyâ kahvecileri ve kahvehaneleri de gruplandırır.

Esnafi Kahveciyan (643 kahvehane), Esnafi Kahveciyan piyade (buharlı şerbetçiyan)[25], Muazzam kahvehane: 4 maksure, hanende ve sazende, 1 kasırda meddah,1 kasırda cuvanan, 1 kasırda mahbub cünanan, 1 kasırda şu'ara-yı üstadan, 1 bedayül beyan; Nil kenarında soffa maksureleri ile yaz kahveleri, Fıskiyeli ve havuzlu ve selsebilli kahvehane.[26]

Bu tür farklı kahveler İstanbul'da da bulunmaktadır ve seyyahların gravürlerinde resmedilmişlerdir.

Fincanlarla içilecek şeyler ile kâse ile içilenlerin ayrımını onyedinci yüzyılda yapabilmekteyiz. Evliyâ Çelebi'ye göre damla suyu (bardak ve tas ile de veriliyor), *biyen kökü*, hoşaf ve her türlü şerbet kâse ile satılmakta ve/veya içilmekteydi. Bunun dışında Evliyâ kâse cinslerini işlevine ve yapıldığı malzemeye göre şöyle ayırıyor:

Kâse cinsleri:

a) guna gun mücevher fağfuri münebbet kâseler

b) sırçalı kâse

---

22 *A.g.e.*, s. 138.

23 *A.g.e.*, s. 210.

24 *A.g.e.*, s. 513.

25 Büyük olasılıkla dolaşarak sokakta kahve dağıtanlar.

26 *A.g.e.*, s. 193.

c) Kâse- i münevverd kâse (hediye olarak veriliyor)
e) zümürrüdden kâse
f) ağaç kâse (hurma pekmezi için kullanılıyor)
g) şerbet kâsesi
h) paktaş guna gün kâse.[27]

Kâse tipleri:

Giran- baha çargül, armudi, zırhlı, şeşhane, dehengül, hitayi, pani. (Kâseler fağfuri tabakların veya kahve tepsilerinin içine konulabiliyor. Kâse tiplerinin ayrımı bezerliğe veya biçimine göre yapılıyor.)

Fincan Tipleri ve Cinsleri

Evliyâ Çelebi kâseler için yaptığı bu ayrıntılı tanımlamaları fincanlar için yapmıyor. Fincanlar için yapılan bu tür bir gruplama ise onyedinci yüzyıl İstanbulu için 1640 tarihli *Es'ar Defteri*'nde bulunur.[28] 1640 tarihli deftere göre fiyatlarda düşüş olmuştur; büyük bir olasılıkla bu düşüş kaliteye de yansımıştır:

Kahve Fincanı (altınlı): 14 akçeden 5 akçeye indirilmiş
Kahve Fincanı (sade): 14 akçeden 2 akçeye indirilmiş
Kase fiatları boylarına göre: Boy 1 çapı (tulu) 19.6cm, derinlik 6.4 cm

Fincan tipleri: Çok renkli, yeşil, salep fincanı, İran fincanı, Armudi, Bülbül, Güllü paşa, İbrikli mavi su fincanları.[29]

Bu tiplerin ne tür bir biçim ve görünüşe sahip olduğu arkeolojik veri veya koleksiyon örneklerinden şimdilik tanımlanamamaktadır.

Kahve Nasıl Pişer ve Dağıtılır

Onyedinci yüzyılda fincanlar ile ilgili bilgi Osmanlı kaynaklarından elde edilmektedir. Ancak fincanların kahvehanelerdeki kullanımı ve kahvenin pişmesiyle ilgili bilgiyi yabancı seyyahlar vermektedir. Fransız Jean Thévenot 1638'de İstanbul'dan dönmüştür ve incelenen seyahatnamesi 1664 tarihlidir. İstanbul'da nasıl kahve pişirildiği üzerine ve kahve ve kahve takımları ile ilgili ilk bilgileri ondan alırız:

---

27 *A.g.e.*
28 Mübahat S. Kütükoğlu, *Osmanlılarda Narh Müessesesi ve 1640 Tarihli Narh Defteri*, İstanbul, 1983.
29 *A.g.e.*

[...]çok daha sık içtikleri bir içecek vardır o da kahve. Taneden yapılır, bir tavaya veya başka bir kaba koyup kavururlar, sonra çekerler ve çok ince bir toz haline getiriler ve içmek istedikleri zaman bu iş için özel olarak yapılmış, İBRİK'i (*cezve adı verilen kulplu ve kapaklı bir su kaynatacağı*) alır onu suyla doldurup kaynatırlar, su kaynayınca içine bu tozdan atarlar, üç tas suya bir kaşık dolusu bu tozdan atarlar ve su kaynayınca hızla ateşten çekilir veya karıştırılır, yoksa üstten taşar, çünkü kaynama anında hızla yükselir, böyle on, on iki taşımlık kaynattıktan sonra boyalı ahşap bir tepsi üzerine dizdikleri porselen fincanlara dökerler ve size kaynar bir vaziyette ikram ederler. Bu içecek siyah renkli ve acıdır, biraz da yanık kokar. Ağzı yakabilir korkusuyla küçük yudumlarla içilir; öyle ki bir kahvehaneye girdiğinizde çok hoş bir köpürtme musikisi kulağınıza çalınır. Bu içecek midedeki sarhoşluğun başa doğru yükselmesi engellemek, dolayısıyla bunun yarattığı rahatsızlığı geçirmek için iyidir, yine aynı nedenle uyumayı engeller.[30]

Bu anlatıda devreye ilk kez kahve değirmeni ve kahve ibriği girmektedir. Bir onaltıncı yüzyıl eseri olan *Surnâme-i Hümayun*'da kahvenin kavrulduğunu görmüştük. Bu anlatımda da kahvenin çekildiği bilgisi verilmektedir. Kahve cezvede değil daha büyük bir kap olan ibrikte, sıcak suya eklenerek yapılmakta ve böylece çok kişiye dağıtılabilmektedir. Yani onyedinci yüzyılda kahveyi pişirme biçimi günümüzden tamamen farklıdır. Cezve, daha sonra da değineceğimiz gibi, büyük bir olasılıkla ondokuzuncu yüzyıla kadar Osmanlı dünyasında görülmemektedir.

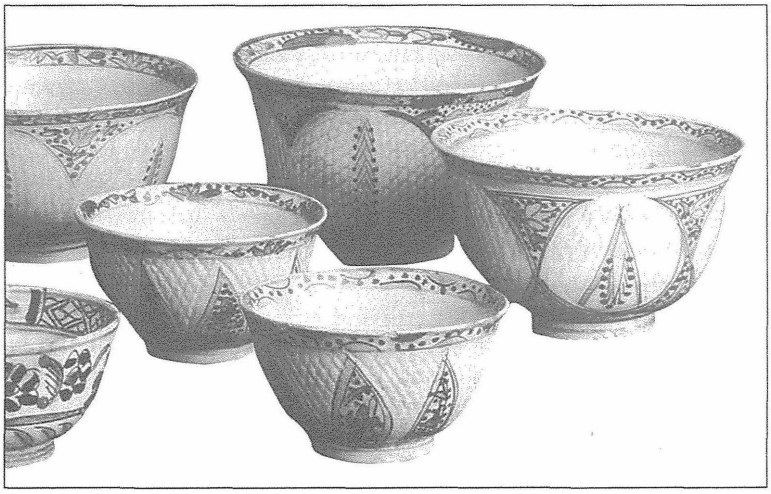
Onsekizinci Yüzyıl

Onsekizinci yüzyıla gelindiğinde gravürlerde fincanların yanı sıra kahve takımları da görülmeye başlanır; yani tepsi, ibrik ve fincanlar. Tarihçiler tereke defterlerinde kahve takımlarının onyedinci yüzyıldan sonra daha çok görülmeye başlandığını söyler (Resim 9-10). Bu, kahve servisinde taşınabilirliğin ön plana çıktığı anlamına geliyor. Kahve tepsileri başlı başına bir üretim olmaya başlamıştır. Ancak kahve ibrikleri hakkında günümüze gelebilen örnekler çok daha azdır.

Onsekizinci yüzyıl fincan üretimi Kütahya atölyelerinin tekelindedir ve bu üretilen fincanlar, arkeolojik buluntular arasında en çok karşılaşılan örneklerdir (Resim 11). Bu fincanlar altı ila sekiz santimetre çapında, ince bir dip kısım ile dört santimetre yüksekliğinde ve üç santimetre derinliğindedir.

---

30 Jean Thévenot, *Thévenot Seyahatnâmesi,* çev. Stefan Yerasimos, İstanbul, 2009, s. 98.



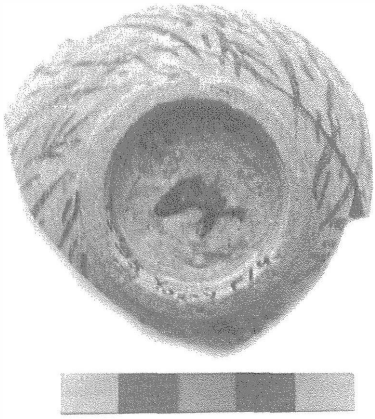
Resim 11: Onsekizinci yüzyıl Kütahya fincanları.

Küçüklerin çapı ise üç santimetredir. Ancak üretilen fincanlar arasında kalite farkı ve bezemelerde üslup farkı vardır. Büyük çoğunluğu, kullanılan renkler ve desen bakımından Çin'den gelen üslup özelliklerini yansıtır. Kimileri kaliteli olduğu gibi kimileri de Çin örneklerinin çok kötü kopyalarıdır. İstanbul yakınlarında, Tuzla'da batan bir gemiden çıkarılan Kütahya fincanları Türk-İslam Eserleri Müzesinde sergilenmektedir. Suda çok fazla kaldıkları için sırları gitmiştir. Ayrıca, Marsilya yakınlarında batan bir İtalyan gemisinin içinde de İtalyan seramikleri ile beraber bulunmuştur.[31] Kütahya fincanlarının gemilere nereden yüklendiği hakkında şimdilik bir bilgi yoktur. Ancak, İstanbul'da bu işi yapan toptancıların olduğunu varsayabiliriz. Böylece kahve içme geleneğinin, Tuzla'daki buluntuda olduğu gibi, Osmanlı gemilerinde de artık yaygın olduğunu görmekteyiz. Marsilya yakınında çıkan örnekler ise hem gemide kullanılmış olabilir hem de değişik bir üretim olarak satış için Marsilya'ya gitmiş olabilir. Aslında 1660 yılında Marsilya'da gemiden indi-

31 H. Amouric, F. Richez, L. Vallauri, *Vingt Mille Pots sous les Mers; le Commerce de la Céramique en Provence et Languedoc, X_e-XIX_e*, Catalogue de l'Exposition, Edisud, Haziran 1999. H. Amouric, F. Richez, L. Vallauri, "Vingt Mille Pots sous les Mers. Mille ans de Commerce en Méditerranée", *Archeologia*, no. 360, 1999, s. 32-39.



Resim 12



Resim 13

rilen on dokuz bin kantar ham kahvenin Marsilya'da sayıları bin yedi yüzü bulan Osmanlı forsa mahkûmları tarafından tüketildiği bilindiğine göre, fincanların Akdeniz limanlarındaki dağılımı da yadırganmamalıdır.[32]

Kütahya fincanları, 1995, 1999 ve 2001 yıllarında yapılan İstanbul Tekfur Sarayı çini fırınları kazıları sırasında bulunmuştur. Çini fırınlarının bulunduğu yerden ters yönde, çöplük olarak kullanılmış bir alanda yaklaşık elli tane kırık fincan bulunmuştur[33] (Resim 12-16). Bu örneklerin kalitesi vasattır. Hamur sarımtraktır. Üzerlerindeki bezemeler çok özenli değildir. Çin porselen kâselerinde görülen koyu mavi desenli örnekler taklit edilmiştir.[34] Bu örnekler doğrudan doğruya Çin kâselerinden alındığı gibi Avrupa lüks porselen üretiminden de etkilenildiği belli olmaktadır. Onsekizinci yüzyıl, Avrupa'da ilk kez Çin porselenlerini taklit eden porselenlerin yapılmaya başlandığı dönemdir ve özellikle Almanya'da Meisen fabrikaları bu işin öncüsüdür. Çin'den gelen porselenleri taklit eden Avrupa örnekleri, kâselerin altın-

32 Ulla Heise, *Kahve ve Kahvehane*, Ankara, 2001, s. 32.

33 Filiz Yenişehirlioğlu, *Tekfur Sarayı Çinileri ve Eyüp Çömlekçiliği, Anadolu'da Türk Devri Çini ve Seramik Sanatı*, İstanbul, 2007, s. 349-365; *Tekfur Sarayı Çini Fırınları Kazısı 1995-2002, 24. Kazı Sonuçları Toplantısı*, c. I, Ankara, 2003, s. 329-344.

34 John Carswell, *Kütahya Tiles and Pottery from the Armenian Cathedral of St. James, Jerusalem*, c. II, Oxford, 1972.



Resim 14



Resim 15

da bulunan Çin harfleriyle yapılmış işaretleri de taklit eder ve Meisen bunu birbiri içine geçmiş iki kılıç gibi gösterir. İşte, onsekizinci yüzyıl Kütahya fincanlarının ayak kısımlarında da bir yandan Çin porselenleri taklit eden işaretler görülürken bir yandan da Çin porselenlerini taklit eden Meisen imalatının taklit edildiği görülmektedir (Resim 17). Dolayısıyla, Avrupa üretiminin etkisi özellikle Kütahya üretiminde bu tarihten sonra çokca görülmeye başlanır. Demek ki Avrupa'nın lüks üretimi (Meisen ve Sèvres porselenleri) İstanbul'un lüks semtlerinde ve saraylarında görülmeye başlanırken, sıradan halk bunların Kütahya taklitlerini kullanır (Resim 18).

Onsekizinci yüzyılda Çin'den İstanbul'a porselen gelmeye devam ettiği, Mısır açıklarında 1764'te batan Sadana adası batığı buluntularında görülmektedir:

> En az 15 değişik tür 210'dan fazla fincan grubu, seladon ve tek renkli, kahverengi sırlı örnekler, kobalt mavisi gövdeleri bir kez yaldızla kaplanmış olanlar, sıraltı mavi erik çiçeğiyle bezenmiş dört yapraklı madalyonulu kahverengi sırlı bir tür ve Çin İmari grubu. Mineli renkler ve sır üstü boyamaları deniz tuzundan yok olmuş.[35]

35 Chery Ward, "Osmanlı Arkeolojisi", der. Lynda Caroll, Uzi Baram, *Osmanlı Arkeolojisi*, İstanbul, 2010, s.188-205.



Resim 16



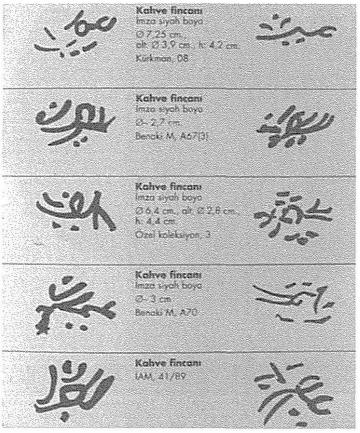
Resim 17



Resim 18

Resim 12-18: Filiz Yenişehirlioğlu, *Tekfur Sarayı Çini Fırınları Kazısı*, onsekizinci yüzyıl Kütahya fincan parçaları.

Çin üretimi özellikleri sarı rengin kullanıldığı örneklerde çok belirgindir (Resim 11). Kütahya'daki yoğun fincan üretimi karşısında 1764 tarihinde Kütahyalı fincancılar ile dönemin kadısı Şerif Abdullah arasında bir sözleşme yapılır. Bu sözleşme günümüzde Kütahya Müzesinde sergilenmektedir ve Osmanlı döneminde bilinen ilk toplu sözleşme örneği olarak tanıtılır. Buna göre fincancıların kaç saat çalışacakları, ne kadar iş çıkaracakları belirtilmiştir. Daha önce 1762 tarihinde de Kütahya'daki fincancılar şeyhine III.



Resim 21: Kütahya fincanları üzerinde farklı ayvaz yazıları (Garo Kürkman, *Toprak, Ateş, Su: Kütahya Çini ve Seramikleri*, s. 236).

Mustafa tarafından bir berat verilmiştir.[36] Fincanlardaki imzalara bakılarak Kütahya'da farklı ustaların çalıştığı anlaşılmaktadır[37] (Resim 21). Belki de fincan başına para aldıkları için ürettikleri fincanların sayıları belli olsun diye bu kadar çok işaretli Kütahya fincanı bulunmaktadır.

Onsekizinci yüzyılda albüm resimlerinde ve Kütahya fincan örneklerinde görüldüğü gibi fincana iki şey eklenir: Tabak ve zarf. İkisi aynı anda kullanılmaz (Resim 19, 20). Tabak büyük olasılıkla Avrupa etkisi olarak gelmiştir. Kahve falının da tabak kullanımından sonra ortaya çıktığını düşünmek çok yanlış olur mu? Zarf Osmanlı kültürüne aittir. Zarf şiirlere de konu olmuştur. Genellikle üst sınıf için gümüş gibi kıymetli madenler veya kıymetli taşlardan yapılan zarflar günümüzde müzayedelerde çokça bulunmaktadır.

İlhami:

Yine Azm-i zevk idüp bir kahve nuş itdüm hele
Bir güzel fincanı sundum ben de benzerdi güle
Kıldum elmas zarfına dikkatle sunarken nazar
Gözüm ilişdi kalem parmaklı ol simin ele[38]

36 Garo Kürkman, *Toprak, Ateş, Su, Tarihsel Gelişimi, Atölyeleri ve Ustalarıyla Kütaya Çini ve Seramikleri*, İstanbul, 2005, s. 80-81.

37 *A.g.e.*

38 Özge Öztekin, *Divanlardan Yansıyan Görüntüler–XVIII. yüyılda Divan Şiirinde Toplumsal Hayatın İzleri*, Ankara, 2006, s. 204-205.



Resim 19: Albüm Resmi, TSM H. 2164 (Nurhan Atasoy, J. Raby, *İznik Seramikleri*).

Şair burada sevgilinin düzgün ellerine dikkat çekmek isterken; fincan ve zarfı imge olarak kullanmaktadır. Hevayî de şiirinde kahveye yer verir:

İki fincan kahve bir lüle tütün virsen bana
Serseri boş gezmedem çamurda oldum yoş meded[39]

Onsekizinci yüzyılda fincanın ve kahvenin şiir yanında popüler kültürdeki yayılma alanı da genişlemiştir. Hatta kahvehanelerin sayısal çokluğundan bu alanda işsizlik bile ortaya çıkmaktadır. Kamilî'nin "Esnaf Destanı"ndan şu dizeler bu durumu anlatır:

Meyzin oldum, ezan vakti olmadı
Bağıra bağıra sesim kalmadı
Kahveci oldum, hiç müşteri gelmedi
Şerbetim ekşidi, döktüm kokarken[40]

Fincan ve kahve bir halk bilmecesine de konu olmuştur. "Bir küçücük fil taşı, içinde beyler aşı" diye soran bilmecenin cevabı fincan ve kahvedir.[41] Ankara Etnografya Müzesinde bulunan dövme pirinçten yapılan bir kahve tepsinin içinde ise Osmanlıca talik hatla aşağıdaki satırlar yazılmıştır:

39 *A.g.e.*

40 Açıkgöz, *a.g.e.*, s. 71.

41 Açıkgöz, *a.g.e.*, s. 144; alıntılayan İlhan Başgöz, *Türk Bilmeceleri*, c.II, Ankara, 1993, s. 627.



Resim 20: Onsekizinci yüzyıl tabaklı Kütahya fincanları, (Garo Kürkman, *Toprak, Ateş ,Su: Kütahya Çini ve Seramikleri* [İstanbul, 2005], s. 131).

Ele fincanı alıp, naz ile canan yürüsün.
Bezm-i erbab dile kahve ile canan yürüsün.
Lebinin lâl gevher-i bağrına diller teşne
Durmasın vakittir ol gamze-i fettan yürüsün[42]

Arkeolojik buluntular arasında kahve fincanları ile beraber zarf veya fincan tabağı çıkmamıştır. Ondokuzuncu yüzyıl başı gravürlerinde kahvehanelerde kahve dağıtılırken zarflar fincanın üstünde gösterilir. Belki de kahveci fincanla kahveyi verirken zarfi kaldırıp fincanı içine koyup veriyordu ve servis yapana kadar da zarf kahvenin üstünde bir nevi koruma oluşturuyordu, tıpkı günümüzde çay veya kahve verirken dökülmesin diye tabağı fincanın üstüne koydukları gibi... Ancak, evlerde bu zarf biçimine dönüşmüş olmalı. Zarf içine konan fincanlar daha küçüktür; yaklaşık üç santimetre çapları vardır; daha zariftir. Elle tutulup içilmesi şıktır. O nedenle zarf âdeti evlerden kahvehanelere geçmiş olmalıdır. İlk zarflar seramikten de yapılmış olabilir. Fincanın üstüne yapışmış gibi duran Kütahya fincanları da bulunmaktadır (Resim 22).

Benzer bir biçimde kulplu kahve fincanı da yoktur. Bu tür fincanlar seyyahların gravürlerinde de yer almaz. Ancak, Sadberk Hanım Müzesi'nde bu-

42 Ankara Etnografya Müzesi Env. No. 14989; Ayşegül Karaküçük, *Ankara Etnografya Müzesinde Bulunan Sini ve Tepsiler*, Lisans bitirme tezi, Hacettepe Üniversitesi, 1983, s. 40.



Resim 22: Seramik zarfları ile Kütahya fincanları. (Garo Kürkman, Garo Kürkman, *Toprak, Ateş, Su: Kütahya Çini ve Seramikleri*, s.135, fig.140).

lunan bir onsekizinci yüzyıl Kütahya fincanı hem tabaklı hem de kulpludur ve bilinen ender örneklerden bir tanesidir (Resim 23). Kulp ve tabak Avrupa kahve fincanlarında onyedinci yüzyıl sonundan itibaren görülür. Kütahya fincancıları da Avrupa üretiminden etkilenmiştir. Ancak kulp bu üretimde yaygınlaşmamış ve belki de sadece deneme düzeyinde kalmış, geleneksel zarf kullanımı ise hem üst sınıflarda hem de basit karışımlardan yapılan madeni örneklerle halk işi üretimlerde kullanılmaya devam etmiştir.



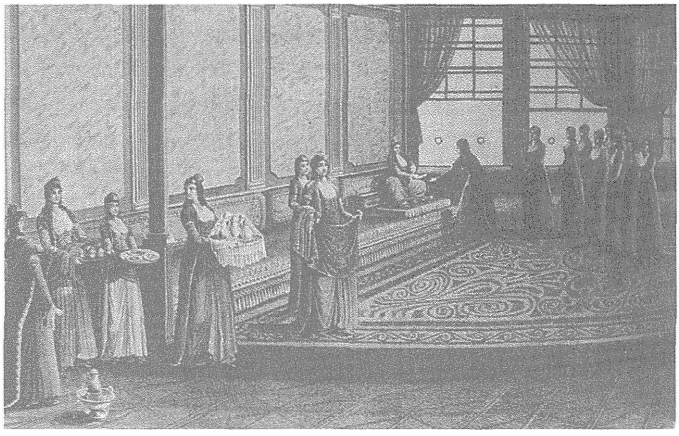
Resim 23: Sadberk Hanım Müzesinde on sekizinci yüzyıl Kütahya kahve fincanı. Bu tarih için kulplu ender örneklerden biri.

Ondokuzuncu Yüzyıl

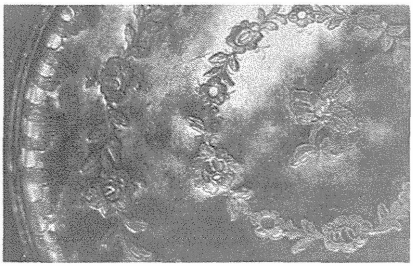
Ondokuzuncu yüzyılda hem İstanbul'a gelen seyyahlarda hem de gravürlü kitaplarda bir artış görülür. Bu dönemde Avrupa'da sanatta Romantik akım ve ona bağlı gelişen oryantalizm, Osmanlı topraklarına yapılan seyahatleri artırırken sanayileşme ve kapitalizme bağlı üretim de kendine yeni pazarlar aramaktadır. Osmanlı başkenti İstanbul'da Avrupalıların ve Levantenlerin sayıları oldukça artmış ve yapılan yeni ticaret anlaşmaları ile Avrupa malları pazarlarda yerini almıştır.

İstanbul'a çalışmaya gelen mimar ve ressamlar, bir yandan kendi bilgi ve usluplarını başkente taşırken diğer taraftan da buradaki yaşama biçimine uyum sağlamış, ayrıntılı gözlemlerini kitaplaştırmışlardır. Bunlardan bir tanesi ondokuzuncu yüzyıl başında İstanbul'a gelip, Sultan III. Selim ile kardeşi Hatice Sultan için boğazda Beşiktaş sarayını inşa eden Melling olmuştur. İstanbul ile ilgili anılarını kitap haline getiren Melling aynı zamanda İstanbul manzaralarını da kitabına gravür olarak eklemiştir. Günümüze kadar gelmeyen birçok yapıyı onun gravürlerinden öğreniriz.

Hatice Sultan'ın salonunu anlatması ve resmetmesi konumuz bakımından önemlidir (Resim 24). Burada hizmetkârlar, sekinin altında kahve, dondurma (*sorbet*) ve diğer meşrubatları servis etmek için bekler. Hatice



Resim 24: "Hatice Sultan Sarayı", Melling, *Voyage Pittoraque de Constantinople et des Rives du Bosphore* (tıpkı basım), (İstanbul).



Resim 25: Kahve Tepsisi, Etnografya Müzesi, Ankara.

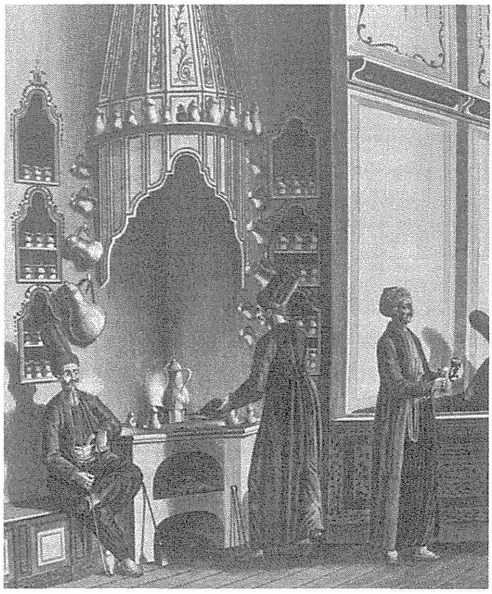
Sultan'ın kız kardeşi salona yaklaşırken halayıklardan biri tütsü kokusu, diğeri gül suyu serper. Kahve fincanları bir tepside durmaktadır. Kahve ibriği ise kahvenin soğumaması için mangalın üzerinde ateştedir. Burada gravürde resmedilen kahve tepsisi bir diğer tepsiyle büyük benzerlik göstermektedir. Ondokuzuncu yüzyıl sonunda Aya İrini'de toplanmaya başlayan İslam eserleri arasında tepsiler de vardır ve bu nesneler daha sonra Çinili Köşk'e gönderilmiştir. Çinili Köşk'ten, Milli Eğitim Bakanlığı'nın 22 Ağustos 1941 tarihli 4022/1697 sayılı tezkeresi ile 1942 yılında Ankara Etnografya Müzesi'ne getirilen dövme bakırdan, çapı otuz altı buçuk santimetre olan kahve tepsisinin[43] içerisindeki yazıttan, bu tepsinin "Saadetlu Saliha Sultanzade Emine Hanım Hazretleri"ne ait olduğu anlaşılmaktadır (Resim 25). Boyutları ve yapısına göre bu tepsi Melling'in gravüründekine benzerlik göstermektedir.[44]

Ondokuzuncu yüzyılda fincanlar artık hep tepsi içinde ve yanında ibrik ile beraber betimlenmektedir. Melling'in "Tophane kahvehanesi" gravüründe kahve ocağını, fincanları, tepsi ve ibriği net bir biçimde görmekteyiz (Resim 26). Benzer görüntüler diğer kahvehanelerde de vardır. Kahve ocağı artık onaltıncı yüzyılda görüldüğü gibi kuzine biçiminde değil, salonun bir köşesine çekilmiş, büyük davlumbazı olan niş biçimindedir.

Bu dönemde kulpsuz, zarf içine konulan fincanlar üretildiği gibi, özellikle vasat Avrupa üretimleri de pazarı kaplar. Bunların örnekleri yine Tekfur Sarayı kazısında çıkmıştır (Resim 27). Fabrikasyon üretime geçen İngiliz Stadforshire üretimi, Fransız, Alman, Çek ikinci sınıf üretimler tüm Orta

43 Ankara Etnografya Müzesi Env. No. 12431.

44 Karaküçük, *a.g.e.*



Resim 26: "Kahvehane", Melling, *Voyage Pittoraque de Constantinople et des Rives du Bosphore.*

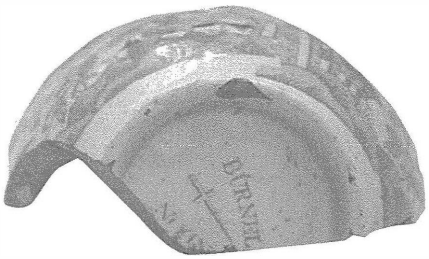
Doğu'ya yayılır. Fabrikasyon üretim fincanlarda kulplar daha çabuk çıkmakta veya kırılmaktadır. Avrupa etkisindeki kulplu fincanları İstanbul'da Eser-i İstanbul (Resim 28) veya Tophane üretiminde de görürüz.

Avrupa ithal tabakları ve fincanları köylerde kızların çeyizlerine girer. Yunanistan'da bunlar raflara dizildiği gibi, duvarlara da asılır. Fincanlar da tabaklarla beraber sergilenir (Resim 29). Öte yandan lüks Avrupa üretimi de zengin konaklarında görülür:

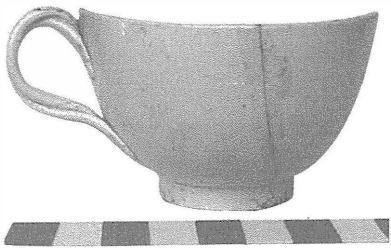
> Önce mangalda kahve pişirildi.[45]
>
> Reçel ikramından sonra: ikinci bir hizmetçi farklı desenlerde küçük porselen fincanlarda ikram edilen kahve ile içeri girdi.[46]
>
> Mısır Maslahatgüzarı Mustafa Efendinin Konağı (Sarayın kapısına yakın): ●danın ortasında tepeleme dolu muhteşem bir mangal. Yatak kakma kutular, süs eşyaları kitaplar, kâğıtlarla neredeyse tamamen kaplanmış, sehpa üzerinde duran büyük bir gümüş tepside nefis kış meyveleri piramit biçiminde

45 Miss Julia Pardoe, *Sultan Şehri İstanbul 1836*, çizimler W. H. Barlett, İstanbul, 2010, s. 22.

46 *A.g.e.*, s. 54.



Resim 27: Tekfur Sarayı Çini Fırınları kazısında ele geçen on dokuzuncu yüzyıl Avrupa fincan parçası (F. Yenişehirlioğlu, *Tekfur Sarayı Çini Fırınları Kazısı*)



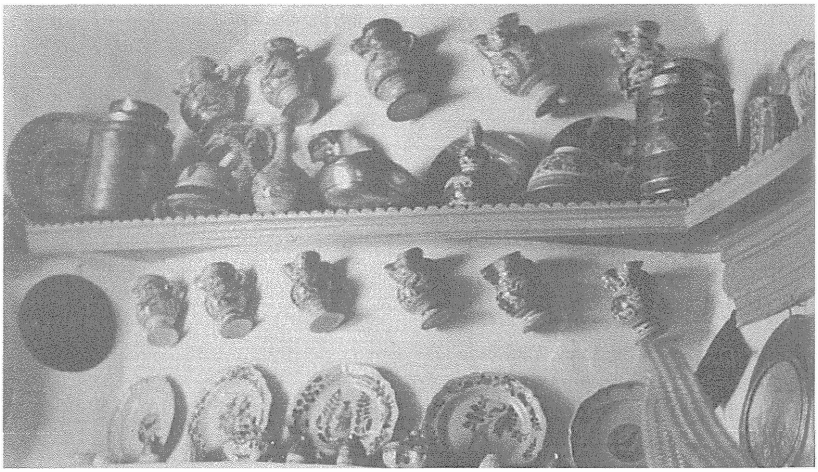
Resim 28: Tekfur Sarayı Çini Fırınları kazısında ele geçen kulplu eser-i İstanbul üretimi fincan. (F. Yenişehirlioğlu, *Tekfur Sarayı Çini Fırınları Kazısı*)

dizilmiş, odanın bir duvarındaki girintiye Fransız porseleninden harika bir kahve takımı, telkari gümüşten bir çift uzun ve çok iyi işlenmiş esans şişesi yerleştirilmişti.[47]

Esma Sultanın Sahilsarayı: Halayıklardan biri, içinde kahve bulunan, üçgümüş zincirle asılmış ağır bir cezve(?) tutuyordu, bir diğeri pahalı mine tutamakları olan fincanların durduğu ve kenarından incilerle süslenmiş, saçaklı ibrişimden yapılma göz alıcı bir örtünün sarktığı büyük bir tepsi taşıyordu, üçüncüsü değerli taşlarla kaplı altın kapakları olan, içlerinde çeşit çeşit şekerlemenin bulunduğu billur tabaklarla dolu yaldızlı bir tepsi getirmişti. Bir dördüncüsünün elindeki tepside, şekilleri ve işçiliği çok güzel, içleri su dolu boy boy cam bardaklar vardı.[48]

Ondokuzuncu yüzyıl Osmanlı pazarlarını beslemek için sadece Avrupa ve Çin ürünleri değil, diğer ülkelerin porselenleri de İstanbul'da gelmiştir. Özel bir koleksiyonda bulunan Rus gümüşü zarfların içinde kraliyet porselen fabrikası Kuznetzova üretimi fincanlar, zengin evlerinde kullanılan fincan ve

47 *A.g.e.*, s. 89.
48 *A.g.e.*, s. 211.



Resim 29: Yunanistan'da bir köy evinde tabak ve fincanlar (Katerina Koppe-Zografoi, *Ta Keramika to Tsanakkale*, 1670-1922, [Atina, 2000], s. 52).

zarflara iyi bir örnek oluşturur (Resim 30). İstanbul'da ve imparatorluğun diğer büyük kentlerinde benzer örnekler çoğaltılabilir.[49]

Ondokuzuncu yüzyılda İstanbul'da bir fincancılar yokuşu ve bir fincancılar hanı bulunmaktadır.[50] Görüldüğü gibi betimlemelerde ve anlatılarda, günümüzde bildiğimiz türden cezve ile karşılaşmayız. Kahvenin başından beri ibrikte piştiği ve dağıtıldığı görülmektedir. İbrikte hazırlanan bu kahve acaba ne zaman cezvede pişmeye başlamıştır? İbriğe oranla daha tekil ve daha bireysel olan cezvenin önce evlerde kullanılmaya başlanmış olduğu düşünülebilir. Zaten Balkanlar'da korunmuş olan ondokuz ve yirminci yüzyıl cezve örnekleri, ibrikten cezveye dönüşüm biçimlerini vermektedir (Resim 31b). İlk cezvelerin büyük ve kapaklı olması gibi. Göreme'de sarayda çalışan *tablakçıbaşı*nın ondokuzuncu yüzyılın ilk yarısına tarihlenen evinin duvarında ise, içerisinde kaşığıyla beraber bir cevze motifi bulunur[51] (Resim 31a).

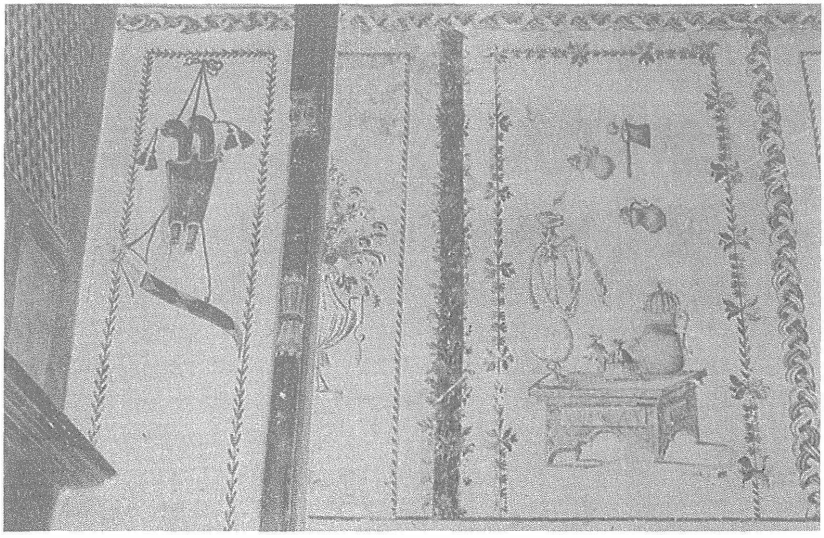
49 V. François, "Tabak, ibrik, fincan et autres pots d'époque ottomane au Bilâd al-Châm", *Turcica*, no. 37, 2005, s. 281-308.

50 Kevork Pamukciyan, *İstanbul Yazıları*, İstanbul, 2002, s. 128.

51 G. Renda, "Göreme'de Korunması Gereken Bir Ev", *III. Araştırma Sonuçları Toplantısı, 20-24 Mayıs, 1985*, Ankara, 1986, s.103-132.



Resim 30: Rus gümüşü zarf ve kraliyet porselen fabrikası fincanları (Özel Koleksiyon, F. Yenişehirlioğlu).



Resim 31a: Göreme'de bir ev ve duvar resminde yer alan cezve (G. Renda, "Göreme'de Korunması Gereken Bir Ev", *III. Araştırma Sonuçları Toplantısı, 20-24 Mayıs, 1985*, [Ankara, 1986]).



Resim 31b: Cezve örnekleri .

Cezve motifini ise yabancıların gravürlerinde veya Osmanlı minyatürlerinde değil, Anadolu'da bir grup mezartaşlarının üzerinde görmekteyiz. Bunlar kahve takımlarını bize tanıtırcasına kahve ile ilgili her kullanım aletini taş kabartma olarak betimler. Sivas, Kayseri, Erzincan hattının kimi köylerinde görülen lahit mezarların yan yüzlerinde "kahve ibriği, tepsi, terek, fincan, kahve kavurma tavası ve ilk kez cezve motifleriyle" karşılaşırız[52] (Resim 32). Bu mezarların üzerinde isim yoktur. Kayseri bölgesinde tarihli olanlar 1772 yılında başlar, 1877 yılına kadar devam eder. 1933 tarihli bir geç örnek de bulunmaktadır. 1772 tarihli mezartaşını ilk cezve örneğinin bulunduğu bir belge olarak kabul edecek olursak, o zaman kent betimlemelerinde karşılaşmadığımız bu formun kırsal kesimde mi çıktığını kabul etmemiz gerekir? Ancak kırsal kesimde, yani köylerde, yol üzerinde olmayan yerleşimlerde bulunan bu mezartaşlarının kime ait olduğu bilinmediği gibi hangi amaçla

52 Aslı Sağıroğlu Arslan, *Kayseri Zamantı Irmağı Çevresindeki Bezemeli Mezar Taşları*, Kayseri, 2005.



Resim 32: Beğendik Köyü, Sivas (Fotoğraf: Turgay Yazar).



Resim 33: Kayseri Güzelce Köyü Mezarlığı, Aslı Sarıoğlu Arslan, *Kayseri Zamantı Irmağı Çevresindeki Bezemeli Mezar Taşları* (Kayseri, 2005).



Resim 34: Kahve fincanı, tabak, zarf ve kapak ile. Mardin 2010 (Özel Koleksiyon, F. Yenişehirlioğlu) .

hepsinin üzerinde bu tür kabartmaların yer aldığı da henüz çözülememiş bir durumdur (Resim 33). Bu tür lahit mezar taşları üzerinde yer alan betimlemeler Anadolu Beylikleri döneminde görüldüğü gibi, Afyonkarahisar yöresi Türkmen mezartaşlarında da bulunur.[53] Yazı kullanmasını bilmeyen bir topluluğun kendini görsel olarak ifade etmesi olarak kabul edilebilecek olan bu mezar taşlarının Türkmenlere ait olduğu kabul edilse de neden hepsinde kahve takımı kabartmaları bulunduğu sorusu şimdilik yanıtsız kalmıştır.

Tabii tüm bu değerlendirmeleri yaparken rastlantı etkeni ile insanın taklitçiliği ve sürekli değişebilen tasarım ve üretimlerini de unutmamak lazım. Tıpkı Mardin ve Gaziantep'te günümüzde üretilen fincanların melez yapısında görüldüğü gibi (Resim 34)...

53 Musa Seyirci, Ahmet Topbaş, *Afyonkarahisar Yöresi Türkmen Mezar Taşları*, İstanbul, 1983.

3. BÖLÜM

NE YERSEN OSUN!: YEMEK VE KİMLİK

ORTAÇAĞ İNGİLİZ EDEBİYATINDA YEMEK VE KİMLİK

*HURİYE REİS**

Edebiyat, kendini üreten kültür hakkında sağlam bilgiler veren ve aynı zamanda kültür ve yaşamın oluşmasına katkıda bulunan güvenilir bir araç olarak görülebilir. Toplum ve yaşamla doğrudan bağlantılı olan edebiyat güvenilir ve zengin bir bilgi kaynağıdır. Bu bağlamda, ortaçağ İngiliz edebiyatı, ortaçağ toplumunda sosyal sınıflara göre yemek, yiyecek tüketimi ve sosyal kimlik arasında kurulan ilişki konusunda bilgi alabileceğimiz bir kaynaktır. Ortaçağ İngiliz edebiyatında tüketilen yiyecekler veya yiyeceklerin tüketilme tarzı, mevcut statünün korunmasında veya mevcut sosyal statünün değiştirilmesi ve yeni bir kimlik oluşturulması gibi konularda önemli bir yer tutmaktadır. Anderson'ın belirttiği gibi, "yiyeceği bir metin olarak okumak ve insanların yemeği yönetirken ne dediğini veya ne demeye çalıştığını anlamak mümkündür".[1] Langland'ın *Piers Plowman* adlı eserinde yemek ve yiyecek topluma ayna tutan, toplumun değerlerini ve insanların toplumda nasıl konumlandığını gösteren önemli söylem belirleyiciler arasında yer alır. Toplumdaki dinî ve siyasi yozlaşmayı alegorik bir anlatımla sunan *Piers Plowman*'in Prolog'unda önemli bir tema, yiyecek ve toplumsal yapı ilişkisidir. Langland'ın sunduğu ortaçağ toplumu, artan lüks düşkünlüğü ve yiyecek içecek tüketiminde aşırılıklar sonucu düzeni bozulmuş bir toplumdur. Bu yüzden Langland'ın ağır eleştirilerine maruz kalan bu toplumun gerçek benliğini bulması, yine yiyeceklerini düzenlemesi ve toplumsal bütünlük ve sağlık için yemekle ilgili kurallara uymasıyla mümkün görünmek-

* Hacettepe Üniversitesi İngiliz Dili ve Edebiyatı Bölümü, Öğretim Üyesi.

1 Eugıene Newton Anderson, *Everyone Eats: Understanding Food and Culture*, New York, 2005, s. 109.

tedir. Prologun sonunda aşçılar ve yamakları "Sıcak börekler! Sıcak börekler! Yağlı domuz eti ve kazlar!" diye reklam yaparak insanları "gelin, yiyin" diye davet ederler. Aynı zamanda hancılar da Fransız ve İspanyol beyaz şarabının, kırmızı şarabın ve Ren şarabının reklamını yaparlar ve insanlara yemeklerini "en kalite Ren şarabıyla" sindirmelerini önerirler.[2] Aynı eserde kimliği tamamen yemek yemek üzerine kurulu olan Açgözlü (Glutton) yemek konusunda sayısız suistimalde bulunduğunu kabul eder ve daha düzgün bir hayat yaşamaya başlamaya karar verir. Açgözlü'nün itirafında ortaya çıkan durum, onun yemek konusundaki yanlış davranışlarının ve kural ve kanun ihlallerinin doğrudan toplum düzenini tehdit eder boyutta olduğudur. Açgözlü gereğinden fazla yemek yemeyi öylesine abartır ki fazla gelen yemeği yedikten hemen sonra çıkardığını ve böylece aslında fakirlere gidebilecek yemekleri nasıl ziyan ettiğini itiraf eder. Tükettiği "en lezzetli yiyecekler" ve oruç günlerinde içtiği şaraplar Açgözlü'nün sadece oburluk yapan, yemeğe düşkün biri olduğunu göstermekle kalmaz, aynı zamanda onu toplumdaki yerini ve görevini ihlal eden biri olarak sunar.[3]

Chaucer'ın *Canterbury Hikâyeleri* (*Canterbury Tales*) adlı eseri de yemek ve yiyecek üzerine kurulu bir eserdir. Genel Prolog'da belirtildiği üzere, bu eserin temelini oluşturan hikâye anlatma yarışması, hacıların geceledikleri ve en iyi yemekler ve şaraplarla ağırlandıkları Tabard Hanı'nda ortaya çıkan bir fikirdir. Han sahibi hacılara, hikâye yarışmasını kazanan kişinin aynı handa hac dönüşü, parasını diğer hacıların ödeyeceği bir yemek kazanacağını bildirir. Yemeğin nasıl bir yemek olacağı konusunda açıklayıcı bilgi yoktur ancak bu tür yerlerde yenebilen bir yemek olacağı açıktır.[4] *Canterbury Hikâyeleri*'nde, gördüğü ve duyduğu her şeyi olduğu gibi aktarma çabasında olan anlatıcının hacıları tanıtımında izlediği yol, hacıları ait oldukları sosyal sınıf ve buna bağlı olarak kıyafet ve kişiliklerine göre sınıflandırmaktır. Anlatıcı bu belirlemeyi yaparken Canterbury hacılarının nasıl insanlar olmak

---

2 Aslında yemek endüstrisinin önemli bir parçasını oluşturan aşçılar ve hazır yemekler her zaman zenginlik göstergesi değildi. Bkz. Martha Carlin, "Fast Food and Urban Living Standards in Medieval England", der. Martha Carlin, Joel Thomas Rosenthal, *Food and Eating in Medieval Europe*, Londra, 1998, s. 49-51.

3 William Langland, *Piers the Plougman*, der. Betty Radice, Robert Baldick, çev. J. F. Goodridge, Harmondsworth, 1971, s.72.

4 Bu tür ticari kurumlarda yenebilecek yemekler ve ayrıntıları için bkz. Carlin, *a.g.e.*, s. 28-29.

istedikleri ve ne tür bir hayat sürmek istedikleriyle ilgili önemli ipuçlarını, onların yemek tercihlerini belirterek verir. Bu bağlamda yazar, yemek tercihlerinin hacılar için önemli bir kimlik ve statü sembolü olduğuna işaret eder. Bir başka deyişle, Chaucer da *Canterbury Hikâyeleri'nde* yemek ve yiyeceği hacıların kimlik ve kişiliklerini tanımlayan önemli semboller olarak kullanır.[5] Bu makale, Chaucer'ın *Canterbury Hikâyeleri* ve Langland'ın *Piers Plowman* adlı eserlerinde yemek ve yiyeceğin, ortaçağ toplumunda sürekli değişim içinde olan ve insanların sorgulayıp değiştirmeye çalıştıkları sosyal sınıf ve buna bağlı toplumsal kimlik konusunda onlara yol gösterecek bir kimlik belirleyici olarak sunulduğunu savunmaktadır.

Ortaçağ İngiliz edebiyatı, ortaçağ insanının "ne yersen osun" düşüncesini kimlik oluşturma açısından geçerli bir görüş olarak görüp takip ettiğini göstermektedir. Ortaçağda kanunlar "aristokrasi, din adamları ve 'diğerleri'nden oluşan her bir sosyal sınıfa özgü mönü ve yemekleri" düzenlemektedir.[6] Sistemin düzenli işlemesi için herkesin yerinin belli olması, herkesin belli olan yerinin muhafaza edilmesi ve bu sosyal hiyerarşinin sarsılmaması gerekir.[7] Diğer bir deyişle, feodal sistemin kendini devam ettirmesi için oluşturulmuş otoriter ve sarsılmaz bir kurallar bütünü vardır. Bober'ın belirttiği gibi, ortaçağ yazarları sadece kişinin yemek alışkanlıklarına değinerek o kişinin sosyal hiyerarşideki yerini saptamamızı sağlayabilirler.[8] Yine de, ortaçağ İngiliz edebiyatı bir yandan yemek ve yiyecek yoluyla sistemin devam etmesine katkıda bulunurken diğer yandan insanların yiyecek ve yemeği kullanarak nasıl sosyal statülerini iyileştirmeye çalıştıklarını da göstermektedir. Chaucer'ın *Canterbury Hikâyeleri* ve Langland'ın *Piers Plowman* adlı eserleri, yemek ve yiyeceğin geleneksel kollektif kimlik kurallarını ve yemek yoluyla oluşturulup devam ettirilen sosyal farklılıkları sorgulama ve değiştirme çabasının gösterildiği eserlerdir. Bu eserlerde görüldüğü üzere yemek alışkanlığı, insanların sistemi sorgulamalarına ve yiyeceklerinde yaptıkları değişiklikler yoluyla daha tercih edilen kimlikler edinmelerine yardım eden önemli bir olgudur.

---

5 Bu fikir James L. Matterer tarafından dile getirilmiş ancak geliştirilmemiştir. Bkz. James L. Matterer, *A Chaucerian Cookery*, http://www.godecookery.com/chaucer/ccookery.htm erişim tarihi 04 Ekim 2010.

6 Phyllis Pray Bober, *Art, Culture, and Cuisine: Ancient and Medieval Gastronomy*, Chicago, 1999 s. 239.

7 *A.g.e.*, s. 116.

8 *A.g.e.*, s. 239.

Aslında yiyecek oldukça güçlü ve önemli bir anlam oluşturma aracıdır. Barthes yemeğin önemli bir iletişim sistemi olduğunu vurgular: "Yemekte koca bir 'dünya' (sosyal çevre) yer alır ve koca bir dünya (sosyal çevre) yemekle temsil edilir".[9] Montanari'ye göre:

> Konuşulan dil gibi, yemek sistemi de yiyecekleri kullananların kültürünü içerir ve bu kültürü aktarır. Yemek sistemi geleneklerin ve kolektif kimliğin saklı tutulduğu yerdir. Dolayısıyla, yemek sistemi olağanüstü bir öz temsil ve kültürel değişim aracı, bir kimlik oluşturma vasıtasıdır.[10]

Önemli bir statü ve zenginlik göstergesi olan yemek, ortaçağ İngiliz edebiyatında, ortaçağın hiyerarşik sosyal düzenine bağlı olarak oldukça hiyerarşiktir. Bu doğrultuda ortaçağda yemek, ortaçağ insanının üç ana sosyal sınıfa ayrılmasını yansıtır şekilde her bir sınıfın neler yiyebileceğini düzenleyen kanunlar ve yönetmeliklerle sıkı kontrol altında tutulan bir sosyal pratiktir. Elizabeth Baldwin'in tespit ettiği üzere, ortaçağda:

> Herkesin yeri ortak bir plan çerçevesinde tayin edilmişti. Herkesin doğduğunda Tanrının kendisi için uygun gördüğü bu konumu sorgulamadan kabul etmesi gerekiyordu... Herkesin hayattaki yeri toplumsal kurallarla belirlendiğinden insanın yaşam tarzı veya giyimiyle bu konumun üstünde yaşamaya çalışması büyük bir başkaldırı olarak görülüyordu.[11]

Mevcut sistemi korumak ve "mevcut sosyal farklılıkları muhafaza etmek ve vurgulamak [...] ve bu şekilde sosyal farklılıkları güçlendirmek"[12] amacıyla II. Richard ve diğer İngiltere kralları, "Harcamaları Düzenleyen Kanunlar" (*Sumptuary Laws*) yürürlüğe koymuşlardır. Bu kanunlar bir yandan insanların sosyal sınıflarına göre neyi giyip neyi giyemeyeceklerini karara bağayan öte yandan da yemek ve ziyafetleri düzenleyen kanunlardır.[13] Harcamaları düzenleme amacıyla çıkarılan kanunlar dönemin lüks düşkünlüğü ve aşırı harcamalarının gerektirdiği bir durumdu, ancak daha iyi sosyal statü edinme

---

9 Roland Barthes, "Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption", Penny Van Esterik der., *Food and Culture: A Reader*, Londra, 1997, s. 21, 23.

10 Massimo Montanari, *Food Is Culture*, çev. Albert Sonnenfeld, New York, 2006, s. 133.

11 Elizabeth Frances Baldwin, *Sumptuary Legislation and Personal Regulation in England*, Maryland, 1923, s. 13.

12 *A.g.e.*, s. 45.

13 Terence Scully, *The Art of Cookery in the Middle Ages*, Woodbridge, 2005, s.117.

isteği tarım sistemindeki değişikliklerin de desteklediği bir gelişmeydi. Ciddi iş gücü kaybına yol açan Kara Ölüm sonrası "ürün ve toprak kiralama" olarak bilinen yeni bir tarım yöntemi uygulanmaya başlanmıştı.[14] Nüfusu azaltarak, "iş gücü, toprak ve para arasında daha etkili bir denge kuran". Kara Ölüm'den sonra yaşam standartları hızla yükselmişti.[15] Öte yandan, ticaret ve sanayi de toplumun alt kesimlerinin refah düzeyini artıran faktörler olmuştur. III. Edward'ın kanunları, aşırı harcamaların toplumsal düzeni bozacağını ve insanların gerçek toplumsal ve politik kimlikleri konusunda karışıklığa yol açacağını öngören kanunlardır. Scully'nin belirttiği gibi, "Harcamayla ilgili kanunların değişmez bir amacı vardı: Kişinin sosyal sistemdeki statüsünü yükseltmesini engellemek."[16] Dolayısıyla, zenginlere ayrılmış yiyeceklerin tüketimi Tanrı'nın belirlediği sosyal hiyerarşinin ihlali anlamına geliyor ve halkın yemek ve kıyafet yönünden zenginler gibi davranmaya çalıştığını düşündüren bir politik endişe halini alıyordu. *Statutum de Cibariis Utendis* adlı kanun bu endişelerin sonucu olarak yürürlüğe girmiş bir kanundur. Uygulaması tam anlamıyla gerçekleştirilmemiş olsa da bu kanuna göre "statüsü ve konumu ne olursa olsun hiç kimse evinde veya başka herhangi bir yerde, akşam yemeği veya diğer herhangi bir yemekte balık veya et türünden iki yemekten fazlasını yiyemeyecek ve bilinen sossuz veya benzeri türden lezzetlerden en fazla iki tür yiyebilecektir."[17]

Aslında, zengin ve fakirler için ayrı ayrı düzenlenen yemek listeleri yiyecek yoluyla yapılan açık farklılaştırmalara örnektir. Köylünün yiyeceği "kabuklu kara ekmek, iri tuz, taze peynir ve benzeri süt ürünleri, sarımsak, soğan, yeşil soğan, meyve ve yemişlerden" oluşmaktaydı.[18] Fakir fukaranın ne yediği çok iyi belgelenebilen bir alan değildir. Ancak çiftlik kayıtlarına göre fakirlerin yediği daha çok bitkisel yiyeceklerdi: Arpa veya çavdardan yapılan ekmek, sebze ve meyveler, az miktarda et ve yumurta desteğiyle tereyağ ve peynir.[19] 1363 tarihli "Hizmetçilerin Kıyafet ve Yemeklerini Düzenleyen Kanun", asillerin hizmetçilerinin, esnafın ve tücccarların neler yiyebileceklerini belir-

---

14 Balwin, *a.g.e.*, s.15.

15 J. Hatcher, *Plague, Population and the English Economy: 1348-1530,* Londra, 1977, s. 33.

16 Scully, *a.g.e.*, s. 117.

17 Alıntılayan Baldwin, *a.g.e.,* s.17-18.

18 Bober, *a.g.e.,* s. 229.

19 Melitta Weiss Adamson, *Food in Medieval Times*, Westport, 2004 s. 93.

ler. Bu kanuna göre, hizmet ettikleri soylunun statüsüne göre hizmetçiler, "günde bir kez balık veya et, diğer yemeklerden kalanları, süt, peynir ve benzeri yiyecekleri" yiyebilirler.[20]

Geleneksel sosyal farklılıkları doğrulamaları bakımından edebiyattaki fakir karakterlerin yemekleri önemlidir. Chaucer'ın *Canterbury Hikâyeleri'nde*, "*Nun's Priest's Tale*"deki yaşlı dul kadın, zengin sınıfın yemeklerine ve giyimine özenerek onları taklit etme yarışında olan Canterbury hacılarının aksine, sosyal konumunun gereği "Tanrının ona verdiği" yiyecekleri tüketmekten memnundur.[21] Yaşlı köylü kadının yiyecekleri zenginlerinkinden çok farklıdır: "Pek çok kez fakir bir yemek yemiştir."[22] Baharatlı sosu hayatında tatmamış olan bu kadının, lezzetli zengin bir yemeğin tadına bakmışlığı yoktur.[23] Bu fakir ve yalın diyet, yaşlı kadının sosyal statüsüne uygundur: "Diyeti gelir ve konumuna" [24] uygundur; başka bir deyişle, dönemin insanlarında yaygın olan zengin diyeti veya zenginlerde görülen aşırı yeme gibi sorunları olmayan bir kadındır. Langland'ın fakirlere uygun olduğunu vurguladığı diyet örneğinde[25] olduğu gibi, yaşlı dul kadın yemeğini alın teriyle kazanan biridir. Sosyal konumuna uygun görülen kıyafetleri seçme ve yiyecekleri tüketme konusunda dikkatlidir. Dolayısıyla yemekte kırmızı veya beyaz şarap içmez. Çoğunlukla "siyah ve beyaz" yani süt ve kara ekmek tüketir. Bazen düzenli yediklerine ek olarak domuz pastırması veya bir iki yumurta yiyebilir.

Fakirlerin bitkisel gıdalar ve süt ürünlerini daha çok tükettiği ortaçağ İngiliz toplumunda fakirin diyetinin tamamını teşkil eden bu gıdalar, diyetinin neredeyse tamamında et bulunan zengin sofrasındaki yiyeceklerin sadece bir kısmını oluşturmaktadır. Kızarmış et önemli bir statü göstergesi olan yiyeceklerden biridir; özellikle bu tür gıdalar çok pahalı olduğu ve hazırlanmasında da fazla yakıt kullanıldığı için fakir sofralarında bulunması imkânsızdı.[26] Benzer şekilde, avlanma ve keklik yakalama da köylülerin ya-

---

20 *A.g.e.*

21 Geoffrey Chaucer, *The Riverside Chaucer*, VII. Kısım, der. Larry D. Benson, Oxford, 1987, mısra no. 2828.

22 *A.g.e.*, mısra no. 2833.

23 *A.g.e.*, mısra no. 2834-2835.

24 *A.g.e.*, mısra no. 2836.

25 Lagland, *a.g.e.*, s. 88-89.

26 Chris M. Woolgar, "Food and Taste in Europe in the Middle Ages", der. Paul H. Friedman, *Food: The History of Taste*, Berkeley, 2007, s. 184.

pamayacağı kadar karmaşık ve pahalı uğraşlardı. Aslında avlanmak fakirlere yasaktı; dolayısıyle av eti tamamen zenginlerin tükettiği bir yiyecekti. Balık tüm sosyal sınıfların tüketebileceği bir gıdaydı, ancak sadece zenginlerin havuzları olduğu için taze balık zenginin diyetinin bir parçasıydı.[27] Woolgar'ın belirttiği gibi, "taze yiyecek bir statü göstergesiydi".[28] Dolayısıyla, taze deniz balığı veya taze tatlı su balığı yüksek sosyal statü gösteren yiyeceklerdi.[29]

Ekmek tüm sosyal sınıfların tükettiği bir yiyecekti, ancak beyaz ekmeği sadece zenginler yiyebilirdi. Fakirler ise, "*Nun's Priest's Tale*"deki yaşlı dul kadın gibi arpa ve benzeri tahıllardan yapılan kara ekmek yemek durumundaydı. Aynı şekilde baharat tüketimi de kişinin sosyal statüsünün bir göstergesiydi. Sadece zengin ve soylular, çok çeşitli türleri satılan baharatları alabiliyordu.[30] Bu bağlamda, *Piers Plowman*'da halktan biri olarak temsil edilen Açgözlü'nün yemeklerine tat katmak için baharat istemesi anlamlıdır.[31] Kararlı bir şekilde günah çıkarmak için kiliseye giden Açgözlü, Biracı Kadın'ın "iyi bira" önerisine karşı koyamaz. İçkisinin yanında ayrıca "acı baharat" da var mı öğrenmek ister ve zengin bir listeyle karşılaşır: "Biber ve karabiber, şakayık tohumu, yarım kilo sarımsak ve rezene" mevcut baharatlar arasındadır.[32]

Benzer şekilde, *Canterbury Hikâyeleri*'nde Chaucer, yiyecek tercihleri yoluyla harcamaları düzenleyen kanunlara muhalefet halinde olan ve kanunların korumaya çalıştığı sosyal hiyerarşiyi bozan değişik sosyal sınıflardan insanları sunar bize. Chaucer Keşiş, Rahibe, Affedici ve Toprak Ağası gibi karakterlerin tanıtımında söz konusu hacıların toplumdaki yerlerini ve kimliklerini tercih ettikleri yiyecekler yoluyla ortaya koyar. Ayrıca karakterlerin yiyecek tercihlerine atıf yoluyla hikâye, kişilerin sosyal konumlarını belirleme ve sorgulamayı sağlayan ipuçları verir. Chaucer, hacıların tercihlerinde, Anderson'ın deyimiyle "yiyecek yollarının bireysel ve grup kimlikleriyle ilgili nedenlerle yapılandırıldığını"[33] gösterir. Aslında bir ortaçağ bireyi olarak Chaucer'ın kendi kimliği de yiyecek yoluyla "oluşturulup, tanıtılan" bir

---

27 Peter Hammond, *Food and Feast in Medieval England,* Gloucestershire, 2005, s. 16-18.

28 Woolgar, *a.g.e.*, s.163.

29 *A.g.e.,* s. 170-171.

30 Hammond, *a.g.e.*, s. 150.

31 Lagland, *a.g.e.*, s. 70.

32 *A.g.e.*

33 Anderson, *a.g.e.*, s. 129.

kimliktir. Chaucer'ın hayatıyla ilgili bir ayrıntı yiyeceğin statü göstergesi olarak kullanıldığının belgesidir: Chaucer'a krala hizmetlerinden dolayı hayat boyu günlük bir testi şarap bağışlanmıştır. Bir şarap tüccarının oğlu olan Chaucer önce sarayda şövalye eğitimi almış, sonra da "bey" ünvanı almıştır. John of Gaunt'un geliniyle evlenmiş ve John of Gaunt tarafından hayat boyu maaşa bağlanmıştır. Ayrıca Londra Belediyesi Chaucer'a 1385 yılına kadar içinde oturduğu Algate kapısındaki evini vermiştir. Bu bakımdan *Canterbury Hikâyeleri* Prolog'unun önceledi̇ği sosyal tırmanma ve sınıf atlama, kendi hayatı buna örnek teşkil eden bir yazar tarafından kaleme alınmıştır. Chaucer'ın eseri bize daha iyi, daha zengin bir hayat arayışında olan ondördüncü yüzyıl İngiliz halkının bu hayallerini sadece kıyafetleri ve davranışları yoluyla değil, aynı zamanda tükettikleri yiyeceklerle de gerçekleştirmeye çalıştıklarını gösterir. Canterbury hacılarının sosyal konumlarını aşan yiyecek tüketimleri, ondördüncü yüzyıl İngilteresi'nde yiyeceğin yeni kimlikler oluşturma ve sosyal sınırları yeniden tanımlamada etkin olduğunun bir göstergesidir. Aslında, Chaucer *Canterbury Hikâyeleri*'nde yiyeceği sosyal konumuna uygun yaşayan hacıların tanıtımında hemen hemen hiç kullanmaz. Aksine, yiyeceğin, harcamaları düzenleyen kanunlara aykırı kullanımı ve sosyal sınırları ihlal etme aracı olarak kullanıldığı durumları vurgular. Biebel'e göre, Chaucer Genel Prolog'da yiyeceğin kullanımında belirli bir yol izler, öyle ki "saf, dengeli ve vejeteryan diyet" iyi karakterlerin, et yemekleri ise pek de iyi olmayan karakterlerin yiyeceğidir.[34] Benzer bir ilişki sosyal cinsiyet ile yemek arasında da kurulabilir.[35]

Genel Prolog'da yiyeceğin en önemli rolü yiyecek yoluyla daha iyi bir sosyal konum edinme çabasında görünmektedir. Genel Prolog'da Haberci'nin (*Summoner*) pek sevilmemesinin nedenlerinden biri de pek sosyal olmayan yiyecekler tüketmesidir. Bolca yediği, yüzündeki geçmeyen sivilcelerden ve kokan nefesinden anlaşılan sarımsak, pırasa ve soğan gibi yiyecekler, Haberci'nin sevilmeyen bir karakter olarak tanımlanmasına destek verir.[36] Haberci aynı zamanda sert şarap seven biridir ve içtiği şarapların verdiği sar-

---

34 Elizabeth M. Biebel, "Pilgrims to Table: Food Consumption in Chaucer's *Canterbury Tales*", Martha Carlin, Joel Thomas Rosenthal der., *Food and Eating in Medieval Europe*, Londra, 1998, s. 22.

35 Biebel, *a.g.e.*, s. 22-27.

36 Chaucer, *a.g.e.*, I A Kısım, mısra no. 627-635.

hoşlukla "çok iyi hatırlayabildiği"[37] bir kaç Latince kelimeyi tekrar ederek eğitimli biri gibi görünmeye çalışır. "*Summoner's Tale*"de, Papaz "besili horoz değil ciğer, sonra da fırında domuz kelle"[38] ister yemek için ve kendini pek fazla yemeyen biri olarak tanımlar.[39] Aslında kapısını çaldığı evdeki mevcut yemeklerle yetinebileceğini de ifade eder.[40] "Yemek ve peynir, olmazsa mısır [...] / biraz buğday, arpa veya çavdar, [...] veya biraz peynir" gezgin papazın insanlardan yemek için istediği temel yiyeceklerdir.[41] Eğer durumu daha iyi görünüyorsa, insanların yemek konusunda pek sorun çıkarmadığını ifade etmesine rağmen[42] biraz daha pahalı yemekler ister: "Varsa etinizden verin bana, salam veya dana eti olsun."[43]

Genel Prolog'da Başrahibe'nin bir saraylı gibi yemek yemesi ve köpeklerine yedirdiği pahalı yemeklerle ilgili ayrıntılar, yemek ve kimlik bağlantısına vurgu yapar. Biebel'in de belirttiği gibi, Başrahibe'nin kendisi değil beslediği köpekleri onun ne tür yemekler yediğinin göstergesidir.[44] Ayrıca Başrahibe'nin mükemmel sofra terbiyesi ve sosyal etiket bilgisi onun soylu kökenli olduğunu ve aristokrat ziyafetler konusunda bilgili olduğunu düşündürür. Yemek yerken görgü kurallarına uyması ve gösterdiği özen Başrahibe'yi daha çok asil bir hanımefendi olarak konumlandırır; oysa o bir manastırda başrahibedir.[45] Başrahibe'nin bu beslenme tarzı ve görgü kurallarına uyumuyla tanımlanması geleneksel Hıristiyan hayırseverliği ve fukaralığıyla ilgili değerlerdeki değişim ve yozlaşmaya işaret etmektedir. Bu bakımdan, Başrahibe'nin dinî kimliği, manastır kurallarına göre beslemesi yasak olan köpeklerine yedirdiği "kızarmış et veya süt ve beyaz ekmek"[46] gibi yemek tercihlerinin tezatında oluşmuş bir kimliktir.

Yiyecekler, Genel Prolog'da önemli bir yer tutan Keşiş'in tanımında da benzer bir rol üstlenirler. Keşiş'i yedi ölümcül günahı işleyen yozlaşmış bir

---

37 *A.g.e.*, mısra no. 637.
38 *A.g.e.*, III D Kısım, mısra no. 1839-1841.
39 *A.g.e.*, mısra no. 1844.
40 *A.g.e.*, mısra no. 1842-1843.
41 *A.g.e.*, mısra no. 1739, 1746-1747.
42 *A.g.e.*, mısra no. 1750.
43 *A.g.e.*, mısra no. 1753.
44 Biebel, *a.g.e.*, s. 17.
45 Chaucer, *a.g.e.*, I A. Kısım, mısra no. 127-140.
46 *A.g.e.*, mısra no. 146-47.

din görevlisi[47] yapan faktörler arasında yemek tercihi önemli bir yer tutar. Anlatıcının, Keşiş'in çok değerli bir din adamı olduğunu[48] vurgulamasına rağmen, Prolog'daki Keşiş'in en önemli özellikleri dine aykırı yaşam tarzı ve yemek tercihleridir. İronik bir şekilde Keşiş, avlanmadığı veya at sürmediği zaman kendini sudan çıkmış balık gibi hisseden ve bu aktiviteleri manastırın bahçesinde çalışmaya veya hücresinde inzivaya çekilmeye tercih eden bir din adamıdır.[49] Zengin diyetinin en önemli yiyeceği fırında pişmiş etlerdir. Bunlar arasında "en çok fırında pişmiş besili kuğu" sever;[50] bu yüzden "şişman ve iyi görünümlü bir beydir."[51] Keşiş'in bu şekilde tanımı onun manastır hayatının gerektirdiği kuralları ihlal etmek yoluyla toplumda kendine daha iyi bir yer edinme arzusunu gösterir ve daha lüks ve rahat bir hayat yaşama çabasında olanlara dahil edilmesini gerektirir. Langland'ın keşişlerin yemekleri yoluyla sunduğu din adamı kimliği ise bu durumun tam tersidir. Langland'ın sunumuna göre, keşişler sürdükleri basit ve fakir hayatı temsil eden fakir diyetleriyle doğru insan için doğru diyet paradigmasının bir örneğidirler denilebilir. *Piers Plowman*'in "V. Passus"unda Öfke (*Anger*) keşişlerle birlikte yaşamak istemez çünkü keşişlerin evinde yiyecek olarak "kokmuş balık ve su gibi siyah biradan başka bir şey yoktur."[52]

Bu kurgusal kişilerin eğilimleri ve yemek tercihleri ortaçağda insanlar arasında mevcut olan, ait olduğu sınıftan daha üst bir sınıfa geçmek ve daha iyi bir hayat yaşama eğilimini gösterir. Amaçları sosyal hiyerarşide bulundukları yeri lehlerine değiştirmektir. Bunun yanında yedikleri ve sosyal statüsü uyumlu olan karakterler de vardır. Chaucer'ın Genel Prologunda ayrıntılı bir şekilde anlatılan yaşam tarzıyla Toprak Ağası (Fraklin)[53] buna bir örnektir. Edindiği topraklarla zenginler sınıfına giren bir halk adamı olarak Toprak Ağası, statüsüne uygun bir yaşam sürmek için büyük gayret gösterir.[54]

---

47 Biebel, *a.g.e.*, s. 17.

48 Chaucer, *a.g.e.*, I A. Kısım, mısra no. 204.

49 *A.g.e.*, mısra no. 168-182.

50 *A.g.e.*, mısra no.206.

51 *A.g.e.*, mısra no. 200.

52 Lagland, *a.g.e.*, s. 66.

53 Chaucer., *a.g.e.*, s. 339-354.

54 Jill Mann, Franklin'in bir açgözlü olduğunu düşünür, bkz. Jill Mann, *Chaucer and the Medieval Estates Satire*, Cambridge, 1973, s. 153-156. Bryant'a göre ise Toprak Ağası'nın diyeti uygun bir diyettir ve bu yüzden de Franklin sağlıklı bir adamdır; bkz. Joseph Bryant, "The Diet of Chaucer's Franklin", *Modern Language Notes*, 1948, no. 63, s. 312, 319.

Toprak Ağası'nın zengin yaşama uyum çabaları ve zengin cömertliği, *Boke of Nurture*'da toprak ağaları için uygun görülen tüm yiyecekleri her zaman hazır bulundurduğu "açık sofra"sıyla sembolize edilmiştir.[55] Toprak Ağası'nın "görünüş dışında hiç bir şeyden anlamadığı" ve bilgisinin sadece "orta sınıftan zengin birinin yapay soyluluğu" ile sınırlı olduğu[56] ihtimali de vardır ancak Toprak Ağası'nın sofrasında bulunan yiyecekler aynı zamanda ait olduğu sınıfın yemek zevki ve tüketimi konusunda yol gösterici bilgiler sunar.[57] Hammond'ın belirttiğine göre, üst tabakanın temel diyeti bu sınıf içinde çok fazla değişkenlik göstermez. Bu diyet her zaman en iyi "beyaz ekmek, et veya balık ve kara bira"dan oluşur.[58] *Canterbury Tales*'de Toprak Ağası iyi bir ev sahibi ve iyi bir aile babasıdır. Özel tercihi olan sabah kahvaltısında *sop* (şaraba batırılmış ekmek) yemek onu sosyal hiyerarşide iyi bir yere oturtur. Ekmeği de şarabı da her zaman en iyi türdendir ve şarap mahzeni her zaman doludur. Zengin sınıfın bir üyesi olarak her zaman balık, et ve mevcut tüm yiyeceklerden bol miktarda bulundurur. Bu bağlamda mevsimsel değişikliğin gerektirdiği diyet değişikliklerine de uyduğunu gözlemleriz. Besili keklikleri, tuna balığı ve izmarit balığı beslediği balık havuzları vardır. Yemeklerde hangi sosun yeneceğine özen gösterir ve aşçısına sos konusunda ve kullanılacak mutfak aletleri konusunda gerekli talimatları verir.[59]

Yemek ve değişen kimlikler ilişkisi konusunda daha açıklayıcı bilgiler vermesi açısından Canterbury hacılarından olan beş loca mensubu esnafa ve onların hacda yemeklerini pişirsin diye kiraladıkları aşçıya bakmak yararlı olacaktır. Esnafın çok iyi yemekler pişirebilen bir aşçı tutması tabii ki önemli bir zenginlik göstergesi ve zenginliğin yemek yoluyla duyurulmasının önemli bir yöntemidir. Bu bağlamda kiralanan aşçı, pişirebildiği yemekler de göz önüne alındığında daha da önem kazanmaktadır. Söz konusu aşçı, mesleğiyle ilgili oldukça bilgili ve tüm ortaçağ yemeklerini ve içkilerini bilen bir aşçıdır.[60] Dört pişirme türü olan haşlama, fırında pişirme, kızartma ve

---

55 Helen Cooper, *Oxford Guides to Chaucer: The Canterbury Tales*, Oxford, 1996, s. 46.

56 Durant White Robertson, *A Preface to Chaucer: Studies in Medieval Perpectives,* Princeton, 1962 s. 276.

57 Adamson, *a.g.e.*, s. 94.

58 Hammond, *a.g.e.*, s. 70.

59 Chaucer, *a.g.e.*, I A. Kısım, mısra no. 341-352.

60 *A.g.e.*, mısra no. 380-384.

kavurma yapmayı çok iyi bilir.[61] Böylece sadece kendisi değil, pişirebildiği yemekler de lonca mensubu esnafın daha yüksek sosyal statü taleplerini destekler niteliktedir.

Uygun yiyeceğin uygun kişi ve sosyal gruplarca tüketilmesini teşvik eden William Langland, *Piers Plowman*'da yiyecek ve kimlik ilişkisinin farkında bir tutum sergiler. Langland için fakirin zenginlik ve yiyecek yoluyla statüsünü değiştirmeye çalışmayıp kendi sosyal konumunun sınırları içinde yaşaması önemlidir. Bu yüzden *Piers Plowman*'da fakir yemek ve fakirlik, önemli disiplin mekanizmaları olarak öne çıkar. "VI. Passus"ta, insanları Açlık'la kontrol altına aldıktan sonra, insanların para bulunca nasıl davrandıklarını anlatan Langland, bugünlerde "işçi yüksek maaş almazsa kızıyor ve işçi olarak doğduğu güne lanet ediyor [...] oysa açlık hüküm sürdüğünde hiç biri şikâyet etmemişti" diye yorumda bulunur.[62] Anna Baldwin'in belirttiği gibi, Langland işçileri daha fazla sosyal kontrolle tehdit etmez, fakat fakirlerin belirlenen görevlerini parasız yerine getirmemeleri durumunda mevcut düzenin tehdit altında kaldığının farkındadır.[63] "VI. Passus"taki bu bölüm köylülere model olabilecek yemek tarzının, paraları olduğunda tüketmeye eğilimli oldukları yiyecek türleriyle kıyasla sunulmasına da imkân sağlar. Langland çok çalışmayı Açlık'a karşı bir çare olarak sunar ama aynı zamanda köylünün neler yemesi gerektiğini de belirler. Açlık gitmeden önce yemek yemek isteyince (bunun için fakirlerin sahip olduğu tüm yemekleri tüketir) fakir bir çiftçi olan Piers'ın ona verecek çok az ve belli başlı bir iki yiyeceği vardır. Piers et veya tavuk alacak parası kalmadığını anlatır. Ancak "bir kaç kalıp taze peynir, biraz lor peyniri ve kaymak, bir yulaf pastası" ve çocukları için pişirdiği "iki fasulye ve kepek ekmeği" vardır.[64] Piers'ın yiyecekleri arasında "salam" da yoktur. Ona "et ve soğan kavurma" yapacak bir aşçısı olmadığını da vurgular. Açıktığında yiyebileceği şeyler topraktan üretilen, mevcut hiyerarşideki konumuna uygun yiyeceklerdir. Dolayısıyla yemek listesinde "biraz maydanoz, arpacık soğanı ve bol miktarda lahana" vardır. Sahibi olduğu inek, buzağı ve atı ise kuraklık "bitene kadar gübresini taşımak için kullanmak ve [h]asat zamanına kadar elindeki yiyeceklerle idare etmek"

---

61 *A.g.e.*, mısra no. 383.

62 Lagland, *a.g.e.*, s. 90.

63 Anna B. Baldwin, "The Historical Context", der. John A. Alford, *A Companion to Piers Plowman*, Berkeley, 1988, s. 71-72.

64 Lagland, "Passus VI", *a.g.e.*, s. 89.

durumundadır.[65] Diğer köylülerin yiyecekleri de benzer türdendir. Onlar da bezelye kabuğu, fasulye, soğan, kiraz ve pişmiş elma gibi yiyeceklere sahiptir. Piers Açlık'tan köylülerin hayatını bağışlamasını isteyince Açlık'ın tavsiyesi köylülerin sosyal statülerinin üstünde heveslerle yemeklerinde değişikliğe gitmemeleri yönündedir. Köylüler paraları olduğunda da zengin yemekler değil, fasulye ve kepekten yapılma ekmek veya süt ve adi bira gibi yemekleri tercih etmelidirler.

Langland'ın eserinde fakir yiyeceğine olan tutumlarda daha çok paranın ve varlığın insanların yemek anlayışını nasıl etkilediğini ve yemeğin sosyal kimlik değişiminde nasıl kullanıldığını açıkça görebiliriz. Yiyecek yoluyla kimlik onarımı özellikle "insanların Açgözlü'ye en iyi yemekleri ve en iyi içecekleri sundukları" hasat zamanı gözlenir.[66] Hasat zamanı alınan para daha iyi ve daha çok yiyecek anlamına gelir; aynı zamanda fakir köylülere sosyal konumlarını değiştirme fırsatı da verir. Ancak Langland'a göre fakir köylülerin para bulunca fazla yemeyi ve zengin yiyeceklerini tercih etmeleri açgözlülüktür. Ayrıca bolluk zamanında dilenciler ve işçiler, paralarını normal zamanlarda alamayacakları yemeklere harcayarak israf ederler. Sonuç olarak pek onaylanmayan fazla harcama ve fazla yeme gibi uygulamalara eğilim vardır. Eserde belirtildiğine göre, hasat zamanı dilenciler, içinde fasulye olan ekmeği yemek istemeyip, onun yerine sütle yapılmış iyi cins buğday ekmeği talep ediyorlardı. Ve asla ucuz bira içmiyor, şehirlerde satılan iyi cins siyah bira istiyorlardı.[67] Gündelikçi olarak çalışan işçilerde de benzer bir eğilim gözlenmekteydi. Onlar da "dünden kalan sebzeleri yemekte nazlanıyor [...] fıçı bira veya domuz pastırma damak zevklerini tatmin etmiyor, mutlaka kızartma veya fırında taze et veya balık istiyorlardı, hem de sıcak, çok sıcak olmalıydı." Langland'a göre bu durum oldukça yaygındır: "Bugünlerde böyle işte" diye hayıflanır. Langland yemekle ilgili kuralları bu şekilde ihlal etmeyi "akla aykırı" bir durum olarak sunar ve işçilerin durumlarından şikâyet edip değiştirmeye çalışmak yerine kendi paylarına düşenle mutlu olmaları gerektiğini belirtir.[68] Langland'ın köylü ve işçilerde eleştirdiği durum insanların daha iyi bir yaşam edinme çabalarının yiyecek seçimleriyle ifade edilmesidir. Neticede kuru ekmek ve soğana kanaat getirmeyen insanlar paraları oldu-

---

65 *A.g.e.*
66 *A.g.e.*
67 *A.g.e.*
68 *A.g.e.*

ğunda aldıkları yiyeceklerle yeni bir sosyal konum, yeni bir kimlik edinmeye çalışmaktadır.

Sonuç olarak, edebiyattaki temsilinden anlaşıldığına göre ortaçağ İngiliz toplumu için yemek ve yiyecek sadece besin sağlayıcı olmaktan öte bir anlam taşıyordu. Hem egemen kültür ve kabul gören sosyal yapıyı destekleyen yetkililerin hem de maddi durumu ve sosyal konumu çok iyi olmayan grupların yiyecek ve sosyal statü arasındaki ilişkiye önem verdikleri ve yemek tercihleriyle ilgili sınırlama ve ihlallerin bu doğrultudaki seçimler olduğunu görmekteyiz. Genel olarak ortaçağ İngiliz edebiyatı kendileri için belirlenen sosyal sınıf içinde kalmamak için yemek tercihlerini değiştiren ve bu yolla sosyal yükselme sağlamaya çalışanlara karşı eleştirel bir tutum sergiler. Ancak Chaucer ve Langland'ın eserlerinde mevcut düzeni tehdit eden yemek kültürünün eleştirilmesi, aynı zamanda yiyecek tercihleri yoluyla oluşan yeni sosyal ve kültürel kimlik gruplarının tanınmasını da sağlar. Böylece yemek ve yiyeceğin ortaçağ İngiliz edebiyatında önemli bir anlam oluşturma ve söylem doğrulama aracı olarak kullanıldığını ve yemek yoluyla geliştirilen yeni kimlik gruplarını ve bu yeni oluşumların sosyo-kültürel sonuçlarını görmek mümkündür.

ORTAÇAĞ SOYLULARI VE YEMEK: LEZZETLİ BİR KONU

PAUL LATIMER *

Tarihçiler soyluluğu tanımlarken farklı kavramlara vurgu yaparlar. Örneğin doğum, bir bireyin ebeveynlerinin -genellikle de baba tarafından soyunun- toplumsal statüsü, her ne kadar soyluluğu tanımlama sorumluluğunu atalara yüklese de, bunlardan biridir. Sıkça tartışılan başka bir kavram da yasal statüdür; yani soylular, ellerindeki bir belgeye dayansın veya dayanmasın, ya yasal süreçlerde kendilerine özel bir şekilde davranılan ya da devlet veya diğer bireyler karşısında özel hak ve ayrıcalıklara sahip olan kişilerdir. Bu kişilerin sahip oldukları bu hak ve ayrıcalıklar sıradan insanlara verilmez; bu yüzden de en azından bazı ortaçağ Avrupa toplumlarında "soyluluk" ve "özgürlük" kavramları birbirleriyle çok yakın ilişkilendirilmiştir. Ortaçağ Avrupası'nda soyluluk uzun süre şovalyelikle de bağdaştırılmıştır. Soylular, elbette kendilerini yapılı savaş atları üzerinde silahlarını kuşanmış zırhlı adamlar olarak tasvir etmek, hatta belki de öyle görmek istemişlerdir. Soyluluk çoğu zaman el emeğine dayanmayan bir hayat tarzı, saray terbiyesi ve nezaketi, bahşiş dağıtma, kibarlık ve cömertlik gibi belli hal ve tavırlarla da ilişkilendirilmiştir. Hatta kibarlık (*gentle*) ve cömertlik (*generosity*) sıfatları etimolojik olarak da asil soy kavramıyla ilişkilidir.

Tüm bu kavramlar şüphesiz ciddiyetle değerlendirilmeyi hak eden ve ortaçağ boyunca ve sonrasında, farklı zaman dilimlerinde ve coğrafyalarda, farklı derecelerde geçerliliği olan kavramlardır. Benim üzerinde durmak istediğim husus, soyluluğun cömertlik kavramıyla ilişkisidir. Bu kavram bir soylu için oldukça masraflı olmakla birlikte, özel bir sosyal öneme sahiptir.

* İ. D. Bilkent Üniversitesi Tarih Bölümü, Öğretim Üyesi. Çev. Seda Erkoç.

Bu çalışmanın konusu temel olarak yiyecek-içecektir; fakat bu bildiri sadece "ortaçağ soyluları ne yer-içerler?" sorusunu değil, soyluların kimleri beslediği ve ortaçağ toplumu için soylu ziyafetlerinin ne anlama geldiği sorularını da yanıtlamayı amaçlamaktadır. Çalışmamın kapsamını her ne kadar İngiliz soylularıyla sınırlayacak olsam da -zira bu üzerinde daha çok bilgim olan bir alan- bu grup üzerine söyleyeceklerimin pek çok noktada diğer toplumlardaki soyluların hayatlarıyla da örtüşeceğini düşünüyorum.

Öncelikle soyluların evlerinde tüketilen gıdalar hakkında nerelerden bilgi edinebildiğimize değinmeliyim. Bu konuda kaynaklar açısından çok şanslı olduğumuzu söylemek mümkün. Onikinci yüzyıldan itibaren soylular, gittikçe artan bir oranla üretim kayıtları tutmuştur. Bu kayıtlar önceleri yiyecek ve tüm diğer ihtiyaçlar için yapılan harcamaların miktarını, daha sonra da, özellikle onüçüncü ve ondördüncü yüzyıllara gelindiğinde, depolardaki gıdaların tüketim miktarlarını içermektedir. Tabii ki bu ikinci tipteki kayıtlar bize alınan gıdalardan ziyade tüketilen gıda miktarı hakkında daha net bir tablo çizer. Fakat bu noktadaki asıl sorun bu kayıtların kullanım sürelerinin oldukça kısa olmasıdır. Bu kayıtların çoğu günlük, haftalık ya da bazı durumlarda aylık olarak kontrol edilip denetlenmiş, hesaplanan toplam miktar bizim için daha az aydınlatıcı olan yıllık hesap defterlerine aktarılmış ve bu aktarımın hemen ardından da hesaplamalarda kullanılan ana kayıtlar ev sahipleri için önemini yitirmiştir. Bu yüzden bu kısa ömürlü günlük kayıtlar çoğu zaman ya mum tabletler ya da düşük kalitede kâğıtlar üzerine yazılmıştır. Bu materyallerin kısa ömürlü olması, tarihçilerin bahsedilen kayıtları kullanmalarını imkânsızlaştırır. Kayıtlar parşömen üzerine yazılmış olsaydı tabii ki daha uzun ömürlü olabilirlerdi ama soylu aileler için yıllık hesaplamalar yapıldıktan sonra bu kayıtları saklamanın ya da korumaya çalışmanın hiç bir anlamı yoktu.

Sonuçta bugün elimizde olan, sayılarla dolu bu kayıtların çok küçük bir kısmıdır. Var olanlar da bazı soylu ailelere dair belgeler aile topraklarıyla birlikte kralın eline geçtiği için, şans eseri günümüze kadar gelebilmiş olanlardır. Tahmin edilebileceği gibi, o günlerde kimse bu aile belgelerini düzenleme zahmetine girip gereksiz görülenleri çıkarmamıştır. Dolayısıyla bu kayıtlar büyük dosyaların ya da sandıkların içinde onyedinci, onsekizinci hatta ondokuzuncu yüzyıllara kadar, antika merakı kralın belgeleriyle ilgilenen bir grup insanı etkileyip, onlara bu belgelerin bir önemi olabileceğini fark ettirene dek beklemiştir. Elimizdeki kayıtlar bir zamanlar var olan kayıtlara

göre oldukça küçük bir grup olsa da, soylu ailelerin mutfaklarına dair kayıtların sayısı oldukça fazladır. Fakat rastgele seçilmiş bu kayıtlar bize uzun süreler boyunca tüketim miktarlarını karşılaştırma şansı vermez. Görebildiğimiz sadece soylu mutfaklarından enstantanelerdir. Buraya kadar söylediklerimin çoğu için bu tür kaynaklardan geniş bir seçme yayınlamış olan Chris M. Woolgar'a ve bu kaynakları kendi çalışmalarında çokça kullanmış olan Chris Dyer'a teşekkür borçlu olduğumu belirtmeliyim.[1]

Günümüze kadar gelmiş en temel ve en sık karşılaşılan kaynak "hane tüketim kayıtları"dır (*household diet account*). Kayıtların çoğu gıda bilgisi içerse de burada *diet* beslenmeden ziyade, günlük kayıt anlamına gelmektedir; yani bu kayıtlar günlük olarak yapılan tüm harcamaları ve tüketimi içermektedir. Diyet "bir günde yenen yemek" anlamını modern çağlarda üstlenir. Bazı durumlarda bu tüketim kayıtları, bize gıda tüketimi ve haneyle ilgili diğer meseleler üzerine daha ayrıntılı bilgi verebilecek olan haftalık, aylık ve yıllık özetler, gardırop kayıtları, kıyafet listeleri (*livery rolls*), depo kayıtları, eve gelen ziyaretçilerle ilgili kayıtlar ve eve dair diğer alanlarla ilgili kayıtlar gibi bir grup başka belgeyle desteklenmektedir.

Aslında dörde ayrılmış olan ev yapısının bölümlerinden üçü yiyecek-içecekle ilgilidir: ekmekden sorumlu *pantry* (bir tür kiler), içeceklerle, temel olarak şarap ve birayla (*ale*) ilgili *buttery* (yine bir tür kiler) ve tüm diğer yiyeceklerden sorumlu *kitchen* (mutfak). Aslında evin dördüncü bölümü kabul edilen ahır da (*marshalsea*) yiyecekle, ama atların yiyeceğiyle ilgilidir.

Biz, her ne kadar "Engel Yasası" diye bilinen, insanların gelirlerinin artışıyla ters orantılı olarak mutfak harcamalarının azalması fikrine alışkın olsak da ortaçağ malikânelerinde yiyecek ve içeceklerin ev düzeninde bu kadar büyük bir yere sahip olması bizi şaşırtmamalı. Engel Yasası ortaçağ soylularının sadece en üst kısmını oluşturan ufak bir grup için geçerliydi. Genele bakıldığında görüldüğü kadarıyla toplumun en zengin kısmını oluşturan soylular gelirlerinin oldukça büyük bir bölümünü yiyecek-içeceğe harcamaktaydı. Gıda harcamaları soylu hanelerin genel masraflarının genellikle en büyük kısmını oluşturuyordu ve soylular arasında üst grup olarak kabul edilebilecek

---

1 *Household Accounts from Medieval England*, der. C. M. Woolgar, Oxford, 1993; Christopher Dyer, *Standards of Living in the Later Middle Ages*, Cambridge, 1989; özellikle bkz. s. 55-70. Ortaçağ kayıtlarını daha sonraki dönemlerle karşılaştırmak için bkz. *Household Accounts and Disbursement Books of Robert Dudley, Earl of Leicester, 1558-1561, 1584-1586*, der. Simon Adama, Cambridge, 1995.

olan kontlar bile yıllık gelirlerinin çeyreğini hatta bazen daha da fazlasını mutfak için harcıyorlardı. Her ne kadar sıradışı bir durum olsa da, kayıtlara göre onbeşinci yüzyılda yaşamış olan Sir Hugh Luttrell yıllık gelirinin çeyreğini sadece şarap alımı için harcamaktaydı.[2]

Bu zengin soyluların gelirlerinin bu kadar büyük bir kısmını gıda harcamalarına ayırmalarının nedenini araştırırken hatırlamamız gereken nokta, sadece bir bireyin ya da bir ailenin gıda tüketiminden bahsetmediğimizdir. Buradaki durum daha ziyade ortaçağ mantığında bir *familia*dır. Yani aile, memurlar, yöneticiler, uşaklar ve hizmetçilerden oluşan geniş bir grup. Bu grubun içinde soylu ya da yarı-soylu ailelere mensup insanlar olabildiği gibi, uşakların bir kısmı da ekonomik durumu gayet iyi diğer soylu ailelerin, soylu nezaketini öğrenmek için farklı ailelerin yanına gönderilmiş olan genç erkek çocukları olabilir. Bu gruba bazı durumlarda arkadaşlar, ortak kiracılar ve pek çok farklı ziyaretçiyle birlikte, eğer soylu aile herhangi bir hayırseverlik işine giriştiyse fakirler de dahildir. Ortaçağ boyunca ve sonrasında sadaka olarak yiyecek dağıtmak manastırların en bilinen faaliyetlerinden biri olsa da bu, kralların, piskoposların ve soylu ailelerin de sıklıkla yaptıkları bir hayırseverlik işiydi. Yani kısaca burada üzerinde durduğumuz tek başına bir bireyin ya da bir ailenin gıda tüketimi değil, yerel ve bölgesel düzeyde toplum için önemli bir rol oynayan sosyal ve politik bir kurum olan soylu hanesinin gıda tedarikidir.

Böylesi büyük bir hane düzenine sahip olmak ve bunca insana yiyecek-içecek sağlamak pek çok açıdan soyluluğun bir göstergesi olarak kabul edilebilir ve bu düşüncenin kökleri Beowulf'a ve hatta ondan daha da öncesine dayanmaktadır. Bunu anlamak için Romalıların arkadaşlarını, alış-veriş yaptıkları insanları ve politik çevrelerini ağırladıkları büyük ziyafetleri hatırlamak yeterli olur sanırım. Bu tür ziyafetlerde köleler bile doyurulmuştur. Ancak şu noktayı vurgulamakta fayda var: Ortaçağ İngilteresi'nde aile dışında bir takım insanlara yiyecek-içecek sağlama âdeti, soylularla başlayıp küçük yerel toprak sahibi ailelere kadar inen ve kesinlikle geç ortaçağlarda yasal olarak ortaya çıkacak dar anlamdaki soylular grubunun sınırlarını aşan bir âdettir. Aslında, herhangi bir Avrupa ülkesinde yaşayan soylular düşünüldüğünde soylu da denilebilecek ama dar anlamdaki soylu grubundan daha geniş ve yasal olarak soylu kabul edilen gruba göre sınırları daha silik olan *gentle*

2 Dyer, *a.g.e.*, s. 56.

grubunu da aklımızda tutmalıyız. Bu grup için soylu terimini her zaman sorunsuz olarak kullanmamız mümkün olmasa da *gentle*, Avrupa toplumlarında var olan, ayrışmış ve kendi içinde derecelendirilmiş sosyal bir grup olarak bilinmektedir.

Bu noktada, piskoposların ve başkeşişlerin bir takım farklılıklarla birlikte, aynı soylu gruba dahil edildiklerini söylemeliyim. Piskoposların sıradan soylulara göre çok daha fazla ruhban sınıfı mensubu misafir kabul etmeleri ve beslemeleri doğaldır. Bu yüzden de manastır gıda tüketiminin herhangi bir evdekine göre, temel olarak daha az et ve daha çok peynir olarak açıklanabilecek bir takım farklılıkları vardır. Yine de üst düzey din adamlarını sosyal anlamda soylularla aynı konuma taşıyan şey, onların da yüksek rütbeli meslektaşları için düzenledikleri ziyafetler ve genel olarak misafirlerine sağladıkları yiyeceklerdir. Bu yüksek rütbeli din adamları, çoğu zaman soylu ailelerle akrabalık bağları olan insanlardır. Fakat daha sıradan ailelerde büyümüş ve kilisedeki kariyeri sayesinde önemli rütbelere ulaşmış pek çok birey için de aynı durum geçerlidir.

Soyluların yedikleri ve uşakları ve misafirlerine ikram ettikleri gıda maddelerinin ayırt edici özellikleri nelerdir? Bu sorunun yanıtı üç temel başlıkla açıklanabilir: Miktar, kalite ve egzotiklik.

Miktar elbette önemli ve anlamlıydı. Kaynaklardan anlaşılan o ki bir soylunun evinde hiç kimse, en düşük seviyedeki hizmetçiler dahi, açlık çekmemekteydi. En mütevazı sayılabilecek evlerde, çok fazla ziyaretçinin olmadığı zamanlarda dahi sıklıkla, genellikle de bir kaç günde bir fırınlarda yüzlerce somun ekmek pişirilirdi. Ekmek genellikle buğday unundan yapılırdı ama bazı durumlarda hizmetçiler için daha ucuz -ama büyük ihtimalle daha basleyici olan- diğer unlardan da ekmek hazırlanırdı. Ekmek bazı durumlarda kalın dilimler halinde (*trenchers*) kesilerek bir çeşit yenebilen tabak olarak da kullanılır, yemekler ekmek dilimleri üzerinde servis edilirdi.

Sadece onlar için olmasa da çoğu zaman düşük seviyede hizmetçiler için *pottage* denilen güveçte, genellikle sebze ve bakliyatla hazırlanan ama bazen et de ilave edilen bir çeşit türlü yemeği büyük miktarlarda pişirilirdi. Paskalya öncesi oruç zamanalarında rağbet görmesine karşın, üst seviyedeki insanların beslenmelerinde sebze önemli bir yer tutmazdı. Genellikle yerel ürünlerden oluşan taze meyveler ise ekonomik açıdan daha iyi olan grubun diyetinde karşılaşılan bir gıda grubuydu. Gerek ev içinde üretilen, gerekse dışarıdan çok büyük miktarlarda alınan en temel içecek *ale* adı verilen bir bira çeşidiy-

di. Ortaçağ boyunca İngiltere'de bira, şerbetçiotu kullanılmadan üretilirdi. Birayı bizim bildiğimiz tadına daha yaklaştıran şerbetçiotu ancak onbeşinci yüzyılda Almanya'dan İngilteye'ye geldi.

Yemeklerdeki kalite, sadece ailenin soylu üyelerine ve soylu konuklarına servis edilse de öncelikle, sunulan balık ve etin çeşitliliğiyle gösterilirdi. En çok tüketilen et çeşitleri sığır ve koyun eti olmakla birlikte, domuz ve *capon* denilen kısırlaştırılıp semirtilmiş horoz eti de tercih edilen başlıca et çeşitleriydi. Kasım ayı, kış için mevsimlik hayvan kesimi zamanı olsa da kış boyunca depolanmış et ve balıkla birlikte taze et kesimi ve balık alımı devam ederdi. Soylu malikânelerinde tüketilen tatlı su ve deniz balıklarının miktarı oldukça dikkat çekicidir. Günümüzde Katoliklerin cuma günleri balık yemeleri fikri tanıdık olsa da ortaçağ evlerinde çarşamba, cuma ve cumartesi günleri olağan balık günleriydi. Tatlı su balığı genellikle lordun kendi kaynaklarından -kendi kontrolünde olan balık havuzları ve nehirlerden- sağlanırdı. Öte yandan deniz balıklarının çok etkili bir dağıtım ağıyla satışa sunulduğu da göze çarpmaktadır. Balina ve domuz balığı da bilinmekle birlikte egzotik kabul edilebilecek kadar az tüketilen etlerdendi. Öte yandan, yeterli sıklıkla tüketilen etler arasında, daha düşük miktarlarda ve ailenin önde gelenleri için ayrılmış olsa da, geyik eti ve farklı türlerdeki av kuşlarının etleri de vardı. Onüçüncü ve ondördüncü yüzyıllarda kuğu da sık tüketilen enfes tatlardandı.

Soylu sofralarda kalitenin bir başka göstergesi ise yine ailenin ileri gelenlerince içilen ve ikram edilen şarabın bolluk ve çeşitliliğiydi. Onüçüncü yüzyılda tüketilen şarabın büyük miktarı Fransa'dan, bir kısmı da Almanya'dan getirtilmekteydi. Bunun yanında bir zamanlar yüksek miktarlarda tüketilen İngiliz şarabı da az miktarda da olsa tüketilmeye devam edildi. Onbeşinci yüzyılda Akdeniz'den gelen tatlı şarap modası ise sofralara egzotik bir tat ekledi.

Soylu sofralarındaki egzotik yiyeceklerin daha geniş bir lezzet yelpazesi sunmanın yanında temel işlevi konukları etkilemekti. Her ne kadar yerel tatlandırıcılar -tuz, sirke, hardal, soğan, sarımsak ve bazı diğer bitkiler- kullanılsa da esas değer verilen, gerçek egzotik tatlandırıcılardı. Bu tür baharatlar yine ailenin ileri gelenleri tarafından, ama oldukça fazla miktarlarda tüketilmekteydi. Baharatlar içinde biber, zencefil, tarçın, kimyon, karanfil ve hindistan cevizi oldukça yagın olanlar arasındayken, safran, özellikle az kullanılan ve oldukça pahalı bir tatlandırıcıydı. Bu tür baharatların çürümekte olan eti daha yenebilir kıldığı efsanesi gerçekten sadece rivayet olmalı çünkü

baharatlar daha önceden kesilip saklanmış etlerle kullanıldıkları sıklıkla taze etlerle de kullanılmaktaydı. Birinci Haçlı Seferi'nden sonra, kutsal topraklardan getirilerek batılı damakları etkilemeye başlayan şeker de ortaçağda sıkça kullanılan tatlardandı. Hurma, kuş üzümü, erik kurusu ve incir de soylu sofralarda yerini alan egzotik gıdalar arasında sayılmalıdır. Ne şekilde olduğu tam bilinmese de bir kaç çeşit portakal da soylu mutfaklarında kullanılmıştır. Tabii ki badem ve pirinç de yine önemli egzotik gıdalar arasında sayılmalıdır.

Bu tür pahalı yiyecekleri sevgili misafirlerinize sunabilmek, en düşük kademelerdeki çalışanlarınıza dahi bol yiyecek-içecek sağlayabilmek, himayenizdeki fakirleri doyurabilmek, aslında, üstünlüğünüzü kabul ettirebilmek, karşı tarafı size itaat etmeye ve saygı görstermeye ikna edebilmek ve "önemlilerden", "en iyilerden" veya "liderlerden" biri olarak sizden beklenen görevi yerine getirebilmek anlamlarına gelmekteydi. Bunun yanısıra böylesi önemli bir evin sahibi ya da misafiri olarak size sunulan yiyecek-içecekler, tıpkı o evde oturduğunuz masa ve masadaki yeriniz gibi, size o evdeki öneminizi net bir şekilde hatırlatmaktaydı. Bu sebeple, ortaçağda bir soylunun evinde yenilen yemekler bize ortaçağ toplumuna dair bir şeyler söylediği gibi, o toplumda yaşanan ilişkiler ağına dair de ipuçları vermektedir.

ORTAÇAĞ İNGİLTERESİ'NDE MANASTIRLARDA YEMEK KÜLTÜRÜ

*BURÇİN EROL**

Ortaçağ Avrupası'nda feodal toplum, görevleri, sorumlulukları ve imtiyazları açısından kesin çizgilerle ayrılmış sınıflardan oluşmaktaydı. Ana hatları ile bu sınıflar yönetenler, kendisini dine ve dinî görevlere adamışlar ve emekçiler olarak üç grupta tanımlanmaktaydı. Cardini'nin deyimi ile *bellatores* ilk ve en üst sınıfı oluşturmaktaydı; bu grup asiller, yöneticiler ve savaşçıları (şövalyeleri) kapsamaktaydı ve bu grubun görevi toprakları dış tehditlerden ve saldırılardan korumaktı.[1] En alt sınıf olan *laboratores* feodal sistemin insan gücünü oluşturan serfler ve köleler idi; onların görevi tarlaları işlemek ve yaşamın sürebilmesi için gerekli olan diğer işleri yürütmekti. Cardini'nin deyimi ile *oratores* ise kendini dine ve öbür dünyaya adamış olan üçüncü gruptu.[2] Özellikle İngiltere'de onikinci yüzyıldan itibaren ticaretin canlanması ve şehirlerin, kasabaların gelişmesi ile tüccarlar ve burjuvaziden oluşan dördüncü bir ana grup oluştu. Bu sınıf ortaçağ insanları tarafından hep şüphe ile karşılandı ve kendini kabul ettirmesi çok uzun zaman aldı.

Ortaçağdaki kendini Tanrı'ya ve duaya adamış olan dindarlar ve ruhban sınıfı, kendi içinde amaçları, görevleri, yaşam felsefeleri ve yaşayış biçimleri açısından farklılıklar gösteren mezhepler ve kurumlara ayrılmaktaydı. Keşişler (*friar*) toplum içinde yaşamak ve halka vaaz vererek onları iyi Hıristiyan-

* Hacettepe Üniversitesi İngiliz Dili ve Edebiyatı Bölümü, Öğretim Üyesi.

1 Franco Cardini, "The Warrior and the Knight", der. Jacques Le Goff, *Medieval Callings*, Chicago, 1990, s. 75. Alıntılanan İngilizce metinlerin tamamı makale yazarı tarafından Türkçeye çevrilmiştir.

2 *A.g.e.*

lar olmaları için eğitmek, hastalara ve fakirlere yardım etmekle görevliydiler.[3] Dünyevi herşeye kapalı olmaları gerekiyordu, malları ve mülkleri olmamalıydı. Diyar diyar gezip dilenerek buldukları yiyeceklerle doymak zorundaydılar. Rahipler (*priest*) ise dinî eğitimlerini aldıktan sonra bir bölgeye atanır ve o bölgede halkın dinî eğitimini yürütmekle ve onlara yardımcı olmakla görevli olurlardı. Zahitler ise toplumdan uzakta münzevi bir hayat sürmeyi seçen, kendini dine adamış kişilerdi. Manastırlar, kendilerini duaya, Hıristiyanlığa ve öbür dünyaya adamış dindar kadın ve erkeklerin toplumdan uzak ve gönüllü tecrit içinde yaşadıkları dinî kurumlardı. Ortaçağda din görevlileri ve ruhban sınıfının yaşamlarının her yönü çok sıkı kurallar ve yasaklarla tanımlanmış ve sınırlandırılmıştı. Her tarikatın kendine has bir düzeni ve kuralları vardı. Bu tarikatlar içerisinde en yaygın olanları *Benedictine*, *Augustinian*, *Dominican* ve *Cistercian*lardı. *Carthusian*lar haricindeki bütün tarikatlarda rahibeler için de manastırlar vardı.[4] Her ne kadar manastır yaşamı ve felsefesi Hıristiyanlığın erken dönemlerinden beri Anglo-Saxon İngiltere'de var olagelmişse de manastırların altın çağı on-onikinci yüzyıllar arasında idi ve "onikinci yüzyılın sonunda Ortaçağ manastırlarının büyük gelişimi sona erdi. Bazı manastırlar ve hatta manastır tarikatları yüksek standartlarını korudularsa da bu kurumların ortaya çıkmasını sağlayan ruh kaybolmuştu."[5] Kendini toplumdan tamamen tecrit etme felsefesi ve kuralına bağlı olan münzevi yaşam biçiminden farklı olarak Aziz Benedikt, Doğu manastır felsefesinden etkilenmiş ve "bir manastıra tahsis edilmiş alanda, bir başrahibin idaresinde toplu bir yaşam biçimi önermişti."[6] Manastır hayatı dua zamanı, okuma ve iş faaliyetleri ile şekillenmişti. Coulton manastır hayatının dört temel taşını şöyle sıralar: "Mülksüzlük, el emeği, tecrit ve perhiz."[7] Buna karşın, manastır hayatının tahihçesi incelendiğinde sürekli olarak kuralların tekrar tekrar hatırlatıldığı, bu kurallardan uzaklaşıldığı, kuralların çiğnenmesi ve kuralların daha yumuşatılarak gözden geçirilişi ve papanın bu yeni düzenlemeleri kabullenişi görülür.

---

3 Dorothy M. Meade, *The Medieval Church in England*, Worthing, 1988, s. 135 ve devamı.

4 *A.g.e.*, s. 121.

5 George Zarnecki, "The Contribution of the Orders", der. Jacques Le Goff, *The Flowering of the Middle Ages*, Londra, 1996, s. 63.

6 *A.g.e.*, s. 49.

7 George Gordon Coulton, *Medieval Panorama*, New York, 1955, s. 269.

Meade, İngiltere'de ondördüncü yüzyıla kadar yeni manastırların kurulduğu ve neredeyse sekiz yüz manastırın var olduğunu belirtir.[8] Ondördüncü yüzyılın ortalarında İngiltere ve Gallerin toplam nüfusu üç milyon yedi yüz bin iken, on bin rahip ve üç bin rahibe bulunmaktaydı.[9] Rahibeler için olan manastırlar daha küçük ve önemsizdi. Rahibeler genellikle üst sınıfların, kırsal kesimdeki ileri gelen ailelerin veya tüccarların kızlarıydı. Bu kesimdeki kız çocukları uygun bir evlilik yapamadıklarında belli bir miktar drahoma karşılığında manastırlara kabul edilmekteydi. Emekçi sınıfının kız çocuklarının böyle maddi imkânları olmadığından onlar manastırlara kabul edilmemekteydi.[10]

Hıristiyanlık, halkın ve ruhban sınıfının yemek kültürü ve ritüellerini de belirleyen bir sistemdi. Kilise tarafından mukaddes kabul edilen günlerde oruç ve ziyafet gibi ritüeller yerine getirilirdi. "Pazar günlerinin yanısıra mukaddes sayılan bu günlerin sayısı ellinin üzerindeydi ve ideal olarak herkesin bu günlerde işini bırakması ve dua ayinine katılması gerekmekteydi". Tamamiyle pratik nedenlerden dolayı halk bu önemli günlerin ancak on beşyirmisine katılabiliyordu. Oruç "kişiyi dünyevi zevklerden uzaklaştırarak, onun ruhanî yönünü kuvvetlendirmeyi amaçlıyordu". Oruç tutulan günlerde, günde sadece bir öğün yenirdi ve bunda da çeşitli kısıtlamalara uyulurdu: "Et ve hayvan ürünleri yani süt, yumurta, tereyağı ve peynir yenmezdi." Bu günlere "balık günleri" diğer günlere de "et günleri" denirdi. "Yılın neredeyse üçte biri balık günüydü: Cumaları, Lent'in kırk günü, üç günlük dört mevsim orucu günleri, miraç öncesi yakarış günleri, önemli festivallerden önceki günler."[11] Bütün bu günler bir arada düşünüldüğünde, Montanari'nin belirttiği gibi senenin neredeyse yüz elli günü oruç günü idi.[12] Kesin oruç kuralları yirmi dört saatte sadece bir öğünün yenmesi demekti, bu öğün akşam duasından (*Vesper*) sonra yenir ve mümkün olduğunca ekmek ve su ile sınırlı olurdu.[13]

---

8 Meade, *a.g.e.*, s. 121.
9 *A.g.e.*, s. 123.
10 *A.g.e.*, s. 128.
11 *A.g.e.*, s. 97.
12 Massimo Montanari, *Avrupa'da Yemeğin Tarihi*, çev. Mesut Önen, Biranda Hinginar, İstanbul, 1995, s. 45, 97.
13 Stephen Mennel, *All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*, Urbana, 1996, s. 27-28.

Hıristiyanlık, uyulması gereken mukaddes günler ve kutlamaların yanısıra hem sivillerin hem de ruhban sınıfının hayatını ve davranışlarını da şekillendirmekteydi. Katolik inanışına göre günahlar, affedilebilir ve ölümcül günahlar olarak iki ana guruba ayrılmaktaydı. Birinci guruptaki günahlar tövbe ile affolunabilirdi, fakat ölümcül günahlar insanı cehenneme götüren lanetti. Bu felsefenin bir ifadesi olarak "Yedi Ölümcül Günah" alegorisi ortaya çıktı; bunlar insan şeklinde vücut bulan Öfke, Açgözlülük, Miskinlik, Gurur, Kıskançlık, Şehvet ve Oburluk'tu. Oburluk herhangi bir şeyin sınırsız tüketimi demekti. İlk başlarda bu tüketim sadece yiyeceği kapsamaktaydı, fakat daha sonraları içki ve sarhoşluk da bu tanıma dahil edilerek bu tehlike de vurgulandı. Thomas Aquinas *Summa Theologica* adlı eserinde bu alegorik tanımı daha da geliştirerek Oburluk'un altı çeşidini tanımladı: Vaktinden önce yemek, çok pahalı şeyleri yemek, çok fazla yemek, aşırı iştahla yemek, aşırı lezzetli şeyleri yemek ve kurt gibi yemek. "Yedi Ölümcül Günah" kavramı ortaçağda ve de özellikle ondördüncü yüzyılda çok popüler oldu; edebî eserlerde, dinî rehberlerde, eğitici metinlerde ve çeşitli görsel sanatlarda sıklıkla kullanıldı.[14] Onüçüncü yüzyılda rahibeler için dinî bir eğitim kitabı olarak kaleme alınmış olan *Acrene Wisse*'nin "Günaha Teşvik Edici Şeyler" bölümünde Oburluk ölümcül günahı, alegorilerde sıklıkla kullanılan ögelerden faydalanılarak şöyle tanımlanmıştır:

> Adı Oburluk olan bu dişi domuzun adları Çok Erken, Çok Leziz, Çok Oburca, Çok Fazla ve Çok Sık olan beş yavrusu vardır. Bu domuz yavruları yemekten daha çok içmeye kendilerini vermişlerdir. Sevgili din hemşirelerim, bu günahlara sadece değiniyorum ve uzun uzun anlatmıyorum çünkü sizin onları asla beslemeyeceğinizi biliyorum.[15]

Pek çok ortaçağ elyazması eserin minyatürlerindeki betimlemelerde domuz ve dişi domuzun Oburluk ölümcül günahı ile ilişkilendirildiği görülmektedir. Beryl Rowland bu konuya ilişkin olarak şöyle demektedir: "Ortaçağdaki Yedi Ölümcül Günah'ın resmigeçidinde, günahlar çeşitli hayvanlara binmiş insanlar olarak tasvir edilmektedir; Oburluk bir domuzun üstüne binmiş olarak resmedilmiştir."[16]

---

14 Bkz. William A. Pantin, *The English Church in the Fourteenth Century*, Londra, 1980, s. 189 ve devamı.

15 *The Acrene Riwle*, çev. Mary B. Salu, Londra, 1995, s. 91.

16 Beryl Rowland, *Animals with Human Faces: A Guide to Animal Symbolism*, Knoxville, 1973, s. 38.

Buna benzer bir şekilde ondördüncü yüzyıl İngiliz şairi William Langland *The Vision of Piers Plowman* (*Rençber Piers'in Rüyası*) eserinde uzunca bir bölümü "Yedi Ölümcül Günah"ın ayrıntılı tasvirine ayırmıştır.[17] Bu "Yedi Ölümcül Günah" tasviri içinde en uzun bölüm de Oburluk'u anlatır. Oburluk sarhoş olur, sarhoşluk onun diğer günahları işlemesine yol açar ve selamete ermesini engeller. Oburluk içkinin çekiçiliğine kapılır ve kiliseye gitmek üzere yola çıktığı halde bu amacını unutur. Oruç tutması gerektiğini unutur, sarhoş olur, kumar oynar, tıka basa yemek yer, küfürler savurur. Langland ustaca fazla yemenin vücutta yol açtığı iğrenç sonuçları da ayrıntılı ve canlı bir şekilde tasvir eder.[18]

Ortaçağdaki "Yedi Ölümcül Günah" betimlemesindeki dünyevi zaaf ve zevklere karşı yapılan uyarıların ve öğütlerin bir uzantısı ortaçağ manastırlarındaki beslenme ve yemek kurallarındaki çok katı kısıtlamalarda da hissedilir. Nelerin yenebileceği, nerede yeneceği ve ne zaman yeneceğinin açıkça ve ayrıntılı olarak belirtilmiş olmasına rağmen bu kurallara tamamen bağlı kalınmıyordu. Bu kurallar ve kısıtlamalar çiğnenmekle kalmıyordu, ayrıca bu kuralları belirleyen felsefe de erozyona uğratılıyordu. Manastır belgelerinde bu kuralların nasıl çiğnendiğinin yazılı kanıtları bulunmaktadır.[19]

Aziz Benedikt'in oluşturduğu ve manastırların benimsediği kurallara ve kaidelere göre rahip ve rahibelerin günlük yaşamları belli bir sisteme göre düzenlenmişti: Sabah altıda kalkar ve dua için kiliseye giderlerdi; ilk önce *Matin* sonra *Laud* duaları için. Bu dualardan sonra şafak sökmeden bir iki saat uyuyabilirlerdi. Şafak vakti *Prime* dua vakti idi. Ardından manastırın bazı işleri görülür ve kişisel dualar edilirdi; sonra da *Tierce* ve ekmek ve şarabın takdis ayini (*Aşai Rabbani*) yapılırdı. Ancak *Sextes* duasından sonra yemek vakti gelirdi, bu da yaklaşık öğlenden sonra saat üç civarını bulurdu. Yemekten sonra dinlenme ve bazı diğer faaliyetler için biraz vakit olurdu. Kısa *Nones* duasını iş takip eder, bunun ardından *Vespers* ve *Compline* duaları tamamlanır, rahip ve rahibeler yatmaya giderlerdi.[20] İngiltere'de rahipler

---

17 William Langland, *The Vision of Piers Plowman*, der. A. V. Schmidt, Londra, 1978, "Passus V".

18 *A.g.e.*, "Passus V", s. 297-384.

19 Coulton, *a.g.e.*, s. 269.

20 Meade, *a.g.e.*, s. 124; Morris Bishop, *The Penguin Book of the Middle Ages*, Harmondsworth, 1968, s. 185-86; Eileen Power, *Medieval People*, New York, 1956, s. 80.

sadece bir öğün yerdi; yazları günler uzun olduğundan hafif bir akşam yemeğine izin verilmekteydi. Fakat rahipler, hafif bira veya şarap ve ekmekten oluşan bir kahvaltı verilmesi için diretmekteydiler. Bu uygulamalar rahibeler için de geçerli idi.[21]

Manastır yemekleri kesinlikle vejeteryan bir diyetten oluşmaktaydı ve kasaptan gelen et yasaklanmıştı. Ancak hastalık halinde et yenmesine, onun da revirde veya manastır yemekhanesinde yenmesine izin veriliyordu.[22] Katolik Kilisesinin felsefesine göre kırmızı et yeme yasağının pek çok gerekçesi vardı. Oburluğun, leziz ve pahalı yemeklerin ve kırmızı etin reddedilmesi günahkâr insan bedeninin dize getirilmesi ve yüksek bir ruhanî boyuta ulaşılması anlamına geliyordu. Aynı zamanda et, toplumda ancak güçlülerin ve varsılların tüketebildiği bir yiyecek olduğundan et yememek dünyevi değerlerin ve zevklerin reddedilerek tamamen ruhanî ve öbür dünyaya ait değerlerin benimsenmesi demekti.[23] Montanari, Hıristiyanlıktaki "balık günleri" ve vejeteryan diyet için başka sebepler de olduğunu belirtmektedir. Öncelikle bu beslenme tarzının daha önce işlenen günahların bir kefareti olduğunu söyler. İkinci bir sebep olarak ise kırmızı etin pagan toplumlardaki kurban törenleri ile ilişkilendirilmesi dolayısı ile bu yiyeceğin reddedilmesinin paganizme karşı da bir duruşun sergilenmesi olduğunu ifade eder. Üçüncü sebep ise ortaçağ "bilimsel" metinlerinde de belirtildiği üzere, kırmızı etin şehveti körüklemesidir; kırmızı et yemeyerek şehvet günahından korunulabilirdi. Montanari son bir sebep olarak da vejeteryan beslenme tarzının klasik çağ Akdeniz beslenme tarzı doğrultusunda barışçıl bir beslenme tarzı olduğunu belirtir.[24]

Manastırlarda et tüketimi ile ilgili kurallar "dört ayaklı"ları reddetse de "iki ayaklı"ları yasaklamıyordu. Böylece manastır sakinleri kümes hayvanlarını, küçük kuşları, su kuşlarını ve avlanan kuşları tüketmekte serbestlerdi.[25] Rahip ve rahibelerin yemek listesinde ekmek, peynir, çeşitli yumurta yemekleri, fasulye, sebzeler, tahıllar ve balık yer almaktaydı.[26] Kuşların tüketimi

---

21 Power, *a.g.e.*, s. 80.

22 Coulton, *a.g.e.*, s. 270.

23 Montanari, *a.g.e.*, s. 39, 63.

24 *A.g.e.*, s. 87-89.

25 Peter Brears, M. Black, G. Corbishley, J. Renfrew, J. Stead, *A Taste of History: 10,000 Years of Food in Britain*, Londra, 1993, s. 102.

26 Bishop, *a.g.e.*, s. 189.

konusundaysa yine bir Hıristiyan felsefesinin uygulaması görülmekteydi. Bir ortaçağ felsefi kavramı olan "Varlıklar Zinciri"ne göre, evrende Tanrıdan başlayıp cansız madde ile sonlanan bir yaratıklar hiyerarşisi vardır. Bu evren düzeni içinde toprağa yakınlıkları dolayısı ile turp, soğan ve pırasa gibi kök bitkiler ve soğanlı bitkiler en mütevazı sebzelerdi. Buna karşın meyve ağaçlarının meyveleri göğe daha yakın olduğundan daha soylu kabul edilirdi. Aynı felsefe yapısı içinde hayvanlar arasında en yüksek değere ve soylu yere sahip olanlar uçan kuşlardı. Bu mantığın ürünü olarak manastırlarda su kuşları ve kümes hayvanlarının tüketilmesine izin verilmekteydi ama diğerleri yasaktı.[27]

Manastırlarda yemekler ve beslenme ile ilgili pek çok yasak bulunsa da manastır sakinleri bu kuralları altetmenin pek çok yolunu buluyordu. Kırmızı eti yasaklayan kurallar ele alındığında, kuralların gerçek anlam ve ruhu değil de bunların kâğıt üstündeki ifadeleri temel alınıp uygulanmaktaydı; papalık et yemeklerini yasakladığında, bu yemeklerin manastır yemekhanesini ve reviri varlıkları ile kirletmesini engellemek için yeni bir yöntem geliştirildi ve bu yerlerin dışında yeni bir mekân tanımlanarak et yemeklerinin buralarda tüketilmesi sağlandı.[28] Bu ara mekâna çatı arası (*loft*) veya Merhamet Odası (*misericorde*) denmekteydi.

Manastırda tüketilen yiyeceklerin çeşitleri kadar miktarı ve kalitesi de önemli idi. Manastır kuralları, yani teori ve günlük uygulamalar birbiri ile çelişiyordu. Cambrensisli Giraldus, Canterbury'de ziyaret ettiği rahipleri bu açıdan eleştirmekteydi. Manastırlarda devamlı olarak öğütlenen, yemekte sadelik ve ölçülü olma prensiplerine tamamen aykırı bir biçimde, onlara birbiri ardınca değişik soslarla pişirilmiş on altı çeşit yemek ve çeşit çeşit içki ikram edilmişti.[29] Ondördüncü yüzyılın tanınmış İngiliz şairi Geoffrey Chaucer da *Canterbury Tales* (*Canterbury Hikâyeleri*) eserinin Genel Prolog bölümünde bir Rahip portresi çizer ve manastırlardaki rahiplerin yemek düşkünlüğünü ince ince hicveder. Genel Prolog'da Rahip'in portresi çizilirken kırk yedi mısrada mutfak veya yiyecek ile ilgili dokuz gönderme veya benzetme kullanılmıştır. Midyeler, yolunmuş tavuk ve kızartılmış semiz bir kuğudan açık bir şekilde bahsedilir. Aslında bu bahsedilen yiyecek türleri, manastırlarda tüketilmesi kurallara uygun olan yiyeceklerdir. Fakat kuşku yaratan yön-

---

27 Montanari, *a.g.e.*, s. 110-111.

28 Coulton, *a.g.e.*, s. 269-270.

29 alıntılayan Bishop, *a.g.e.*, s. 189.

lerden biri gününü dualar ve kapalı alanda geçiren ve çok ölçülü miktarda ve türde yiyecekle beslenmesi şart koşulan Rahip'in hiç de öyle "Bitkin, bir hortlak gibi solgun" olmamasıdır.[30] Ayrıca bu rahip bir avcı olarak takdim edilmektedir, bu da onun manastır sınırları içinde bir inziva hayatı sürmediği, kuralları çiğneyerek dışarı çıkıp avlandığı ve bu av hayvanlarını da yiyecek olarak tükettiğini ima etmektedir.

Chaucer'in yine Genel Prolog'da tasvir ettiği Başrahibe'nin karakteri çizilirken de manastırlarda uygulanması şart koşulan yemek kültüründen yararlanılmaktadır. Her ne kadar Başrahibe'nin kendisinin tükettiği yemekler ve içecekler açıkça isimlendirilmemiş, sadece üst sınıflar için çok önemli olan ve zamanın âdâb-ı muâşeret kitaplarında belirtilen sofra adabına uyduğu belirtilmişse de manastır yemek kurallarının ihlal edildiği ima edilmektedir.[31] Manastırdaki yemeğe ilşkin kuralların çiğnendiğinin dolaylı örneği, Başrahibe'nin köpeklerini beslediği yiyeceklerle vurgulanmaktadır. Power'in belirttiği üzere ortaçağ manastırlarındaki en büyük problemlerden biri de rahibelerin hayvan besleme merakı idi.[32] Chaucer'in çizdiği Başrahibe hem bu yasağı çiğnemekte, hem de köpeklerini kızarmış et, süt ve en iyi kalite beyaz ekmekle beslemektedir.[33]

Ortaçağ yemek listesindeki diğer iki önemli unsur içecekler ve ekmekti. Ekmek bütün sınıfların temel yiyeceğini oluşturuyordu; içine konulan malzemenin türü ve saflığına göre rengi çok esmerden beyaza kadar değişebiliyordu. Buğday, çavdar, arpa, yulaf ekmek yapımında kullanılan tahıllardan bazılarıydı. Buğdaydan üretilen beyaz ekmek daha ziyade üst sınıflar tarafından tüketilmekteydi.[34] Alt sınıflar daha kaba öğütülmüş ve değişik tahılların karışımından yapılmış kara ekmek tüketmekteydi. Manastır kuralları, sade ve esmer ekmek tüketilmesini şart koşuyordu. Bu da yine manastırlarda gözardı edilen kurallardan biriydi. Chaucer'in tasvir ettiği Başrahibe köpeklerini bu en iyi kalite beyaz ekmekle beslemektedir. Bowden, Başrahibe'nin köpeklerini beyaz ekmekle beslemesinin, manastırda tüketilen ekmeğin de kurallara aykırı olmasına rağmen üst kalite beyaz ekmek olduğu anlamına geldiğini

---

30 Geoffrey Chaucer, *Canterbury Hikâyeleri: Genel Prolog*, çev. Burçin Erol, Ankara, 1993, s. 205.

31 *A.g.e.*, s. 127-136.

32 Power, *a.g.e.*, s. 89.

33 Chaucer, *a.g.e.*, s. 146-147.

34 Montanari, *a.g.e.*, s. 46-47.

belirtir.[35] Montanari bir *Cistercian* olan Romanslı Humbert'in anlattığı bir olaya değinerek manastırdaki yemeklerin, soyluların yemeklerine çok benzediğini gösterir; Romanslı Humbert olayı şöyle nakleder:

> Mümin kardeşlerimizin pek çoğu manastırlara yaşadıkları fakir koşullardan daha iyi yaşam standardına kavuşma hayali ile gelir. Bir zamanlar sadece kara ekmek yiyebilen adamın biri rahip olmayı sırf beyaz ekmek yiyebilmek için istedi. Bu kişinin manastıra kabul edildiği seremonide psikoposun önünde yere yattığında ona 'Ne istiyorsun?' diye sorulduğunda, 'Beyaz ekmek hem de bol bol!' demişti.[36]

Bira ve şarap manastırlarda tüketilen içecekleri oluşturuyordu. Bira daha çok tüketilmekteydi; tüm manastır sakinlerine günlük tüketim için belli bir miktar dağıtılmaktaydı.[37] Bira gibi şarap da İngiltere'deki manastırlarda sıradan bir içecek haline gelmişti. Erken ortaçağda iklim daha ılıman iken İngiltere'de bağlar vardı, şarap yerli üretimdi; daha sonra iklim değişince bağlar yok oldu ve şarap Fransa'dan ithal edilmeye başlandı.[38] Zamanla bu içkilerin tüketiminin artması, mayalanmış başka içecek arayışı ve bu içkilerin baharatla tatlandırılması, Papa III. Innocent'in böyle arzuları *De Cotemptus Mundi* adlı eserinde oburluk olarak yermesine yol açtı.[39]

Manastırlardaki yemeğin servis ediliş şekli ve bununla ilgili ritüellerin sade, mütevazı ve ruhanî olması gerekmekteydi. Ortaçağda âdet olduğu üzere *trencher* denilen kesilmiş sert ekmek dilimleri tabak yerine geçmekteydi ve bir dilim masadaki iki kişi tarafından paylaşılmaktaydı.[40] Eğer açgözlü ve obur rahipler bu dilimleri yiyip bitirmezse dilimler kapıda beklemekte olan fakirlere dağıtılırdı. Tıpkı bu ekmek dilimleri gibi, içine içkilerin konduğu bardak veya maşrapalar da iki kişi tarafından paylaşılırdı. Masada kullanılan çatal-bıçağa gelince, yemeğe her rahip ve rahibe kendi bıçağını getirirdi; gerekli hallerde müessese tarafından kaşık sağlanırdı. Bizans'ta onuncu yüzyılda kullanıldığı bilinen çatallar ise İngiltere'de onsekizinci yüzyıla kadar

---

35 Muriel Bowden, *A Commentary on the General Prologue to the Canterbury Tales*, Londra, 1967, s. 99.

36 Montanari, *a.g.e.*, s. 69.

37 *A.g.e.*, s. 34-35.

38 Jack C. Drummond, Anne Wilbraham, *The Englishman's Food*, Londra, 1991, s. 32.

39 Montanari, *a.g.e.*, s. 78.

40 Brears ve diğerleri, *a.g.e.*, s. 99.

kullanılmadı.[41] Yiyecek ve içeceklerin bu şekilde paylaşılarak tüketilmesi söz konusu olduğundan hem din görevlileri hem de siviller için yazılmış âdâb-ı muâşeret kitabında yemek adabı sıklıkla vurgulanmaktaydı. Bu bağlamda Chaucer'ın çizdiği Başrahibe'nin yemek yiyişi, ayrıntılı olarak verilmiştir.[42] Fakat pek çok eleştirmen gibi Jill Mann da Başrahibe'nin bu aşırı titizliğinin bir rahibe için çok uygun olmadığını ve daha ziyade bir ortaçağ Romans leydisine yakışır olduğunu belirterek eleştirmektedir.[43]

Manastırlarda rahiplerin ve rahibelerin yemekhanede yemek yerken konuşmaları yasaktı. Bir okuyucu kendine ayrılmış yerden yemek süresince yemekhanedekilere "aziz ve azizelerin hayatlarından eğitici bölümler ve dinî kitaplardan bölümler okurdu."[44] Eğer mutlaka bir iletişim kurmak gerekirse işaret dili kullanılırdı ama bu kısıtlamalar bile yemekhanedekilerin birbirleri ile iletişimini engelleyemiyordu. Yemekhanedekilerin iletişimini sağlamaya yönelik yaklaşık yüz işaret kayda geçmiştir.[45] Giraldus Cambrensis Canterbury'i ziyaret ettiğinde rahiplerle yemek yerken ortaya çıkan garip manzarayı şöyle anlatmaktadır:

> Manastırın Başrahibi ve ilerigelen rahiplerle yüksek masada ağırlandığımda herkesin ne kadar çok işaretleştiğine şaşmıştım. Başrahip ona hizmet eden rahiplere pek çok yiyecek hediyesi gönderiyordu. Bunlar da kendilerinden daha aşağıdaki masalarda oturan diğer rahiplere hediye gönderiyorlardı. Bu yemekleri alanlar konuşmuyordu, onun yerine teşekkürlerini el kol hareketleri ve fısıltılarla ifade ediyorlardı. Neredeyse tiyatroda bir oyun izlediğim ya da bir gurup aktör veya şaklabanın arasında olduğum hissine kapılmıştım. Eğer böyle abuk sabuk hareketler yapıp fısıldaşmasalar ve normal bir şekilde alçak sesle konuşsalar bulundukları manastır ortamına daha çok yakışırdı.[46]

Manastırlardaki yemek kültürüne bu kısa bakıştan anlaşılan rahip ve rahibelere salık verilen, yemeklerde sadelik, alçak gönüllülük ve azla yetinme, aşırılık ve lüksten kaçınma idi ama bu kurallar ortaçağ manastırlarında tam

---

41 Giovanni Rebona, *Çatal Kültürü: Avrupa Mutfağının Kısa Tarihi*, çev. Çağla Şeker, İstanbul, 2003, s. 26.

42 Chaucer, *a.g.e.*, s. 127-131.

43 Jill Mann, *Chaucer and Medieval Estates Satire*, Cambridge, 1973, s. 130-131.

44 Power, *a.g.e.*, s. 81; Bishop, *a.g.e.*, s. 189.

45 Bishop, *a.g.e.*, s. 189-190.

46 Peter Speed, Mary Speed, *The Elizabetan Age: The Poor and the Wicked*, Oxford, 1987, s. 46.

anlamıyla uygulanamıyordu. Buna rağmen Montanari, Hıristiyanlığın, kendisinin "iki Avrupa" diye nitelediği, Avrupa'daki iki temel yemek kültürünün biraraya gelmesine yardımcı olduğunu belirtir. Bu iki kültür Cermen, Sakson ve Kelt dünyasının etobur bira tüketicileri ile Akdenizin daha ölçülü otobur şarap tüteticilerine aittir.[47] Bu arada dinin etkisi ile şarap ve ekmek mukaddes bir anlam kazandı ve ritüellerde önemli bir yer aldı. Her ne kadar din otoriteleri devamlı olarak oburluğu dizginlemeye çalışmış ve Hıristiyanları dünyevî değil de ruhanî besinlerle beslenmeye çağırmışlarsa da çok başarılı olamamışlardır. VIII. Henry 1536 ve 1539'da manastırları feshedip mallarına el koyduğunda İngiltere'de manastır yaşamı sona erdi. Reformasyon/Protestanlık Kıta Avrupası'na yeni yorumlar ve yaklaşımlar getirdi. Bu anlayış Roma Katolik Kilisesi'nin beslenme felsefesi ve kurallarını reddetti; Luther bu konudaki yaklaşımı şöyle ifade eder: "Nasıl bir baba ailesine 'Bana itaat ediniz, bunun dışında istediğiniz gibi dinlenin, yiyin, için ve giyinin' derse Tanrı da bizim nasıl giyinip ne yediğimize hiç aldırmaz."[48] Bu yaklaşımla artık herşey bireyin vicdanına bırakılıyor ve azla kanaat etmek, et yememek ve oruçtan tamamen vazgeçiliyordu.

---

47 Montanari, *a.g.e.*, s. 130 ve devamı.

48 Alıntılayan Montanari, *a.g.e.*, s. 133.

YEMEĞİN DEĞİŞKEN ANLAMLARI VE GÖÇ

*MARIE HÉLÈNE SAUNER-LEROY**

Yemeğin Çelişkili Yönleri: Kimlik, Tutuculuk ve Yeniliğe Duyulan İlgi

Yemek konusunda genellikle çok titiz davranırız... Bilindiği gibi her şeyi yiyen (*omnivore*) insanın, hem değişik besinler yemesi hem de yediği besinlere güvenmesi gerekir. İnsan değişik ve çeşitli olduğu kadar sağlıklı ve güvenilir bir şekilde de beslenmeli. Bu, insanoğlu için çelişkili bir durum yaratır; yani insan hem yeniliğe yönelme güdüsü taşır, hem de yemek konusunda tutucu bir tavır geliştirir.[1] Bu yüzden, değişikliklere açık olsak bile bilmediğimiz besinlere kolay kolay el sürmeyiz, bildiklerimizden de kolay kolay vazgeçmeyiz. Ayrıca bu gereksinim yüzünden her kültürde, yiyecek ile ilgili kaygıları azaltmak için yemek ayrımı yapılır; yasaklar, seçenekler ve kurallar konur. Bu da bir sınıflandırmaya yol açar. Bütün bu sınıflandırmalar insan için kendi kültüründe genelleştirilmiş olduğundan "normal"dir ve sorgulanmaz. Ne var ki sınıflandırmaların işlevi yemek konusunu aşıp daha toplumsal ve psikolojik bir boyuta yöneldiği için çok önemlidir. İnsan için bu sınıflandırmalar hem kabul etmenin bir işaretidir hem de kendini ayırt etme olanağı sağlar ("onlar benim gibi beslenmiyorlar, ait olduğum gruptan değiller").

* Galatasaray Üniversitesi Karşılaştırmalı Dilbilim ve Uygulamalı Yabancı Diller Bölümü, Öğretim Üyesi.

1 C. Fischler, *L'homnivore*, Paris, 1991, s. 62-66.

Sosyal antropolojik araştırmalarda bu mekanizmadan sık sık bahsedilir. İnsan hem kendi grubunun içinde bir benzerlik, bir bağ arar, hem de diğer gruplardan uzak durmaya, kendini onlardan ayırt etmeye çalışır. Genelde bu tür kimlik arayışında "biz" ve "onlar" terimleri sık kullanılır, en küçük bir fark üzerinde bile durulur. Bu görüş çok yaygın bir şekilde tekrarlanmakla beraber, Brillat Savarin'in "Bana neler yediğini söyle, sana kim olduğunu söyleyeyim" cümlesinde de açıkça ifade edilmiştir.[2]

Fakat bu görüş aslında yemeğin önemli bir unsuru değil, değişken yönüdür. Hayatta her şey her an değiştiği gibi yemekler de aynı kalamaz. Yemek hem değişkendir, hem de kimlik taşıyıcısıdır. Bu çelişkili durumdan dolayı tutucu tavır daha da sertleşebilir, yemek ile ilgili söylem de daha hayalî bir yön alabilir: "Eski yemekler", "göç etmeden önceki yemekler" çok daha cazip gelebilir. Halbuki çoğu zaman eskiden yapılan yemekler sonradan, vakit geçtikçe yenmez, çünkü durum aynı değildir; tatlar[3], imkânlar değişir.

Ayrıca yemek ve gıdaların önemli bir sosyal yönü de vardır. Hem diyakronik hem senkronik bir bakış açısından incelendiğinde, sınıfsal ayrım kişilerin yediklerinden anlaşılır ve genellikle üst sınıfın yediği yemekler zamanla daha geniş bir çapta tüketilmeye başlanır. Tarihi süreç şöyle bir olgu gösterir: Elit sınıfın yediği yemekler saygın olup diğer sosyal sınıfların da hedefi haline gelir. Bu durumda elit sınıf başka gıdalara yönelir, çünkü kendi yemeklerini mutlaka alt sınıfın yediklerinden ayırt etmeye dikkat eder.[4]

İnsanlar yaşadıkları çevrede yemek konusunda her zaman seçim yapmak, karar vermek zorundadır ve bu seçimler daha çok şehir yaşamında (doğadan uzak) ya da alışılmış ortamdan uzak olunca kaygı duygusu uyandırabilir. Bu yüzden yemek kültürleri, koydukları kurallarla ve sundukları sınıflandırmalarla insana bir belirginlik kazandırır ve huzur veren bir yol sunar.[5] Örneğin göçmenler, geldikleri yeni ülkenin kurallarıyla karşı karşıya kalır ve bu durumdan ister istemez etkilenir. Yukarıda bahsettiğimiz yemeğin çelişkili yönleri (kimlik, tutuculuk ve yeniliğe karşı ilgi), göç sırasında kesinlikle daha belirgin olur. Bu bakımdan göçmenlerin yemek alışkanlıkları, eski-yeni her

---

2 Jean Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie du Gout*, Paris, 1982, s. 19.

3 Jean-Louis Flandrin, "Tadın da Bir Tarihi Var", *Yemek ve Kültür*, no. 11, 2008, s. 92-101.

4 Bu konuda bkz. Faustine Regnier, Anne Lhuissier, Severine Gojard, *Sociologie de l'Alimentation*, Paris, 2006, s. 47-50.

5 Jean-Pierre Poulain, *Sociologies de l'Alimentation*, Paris, 2002, s. 86.

iki yemek sistemine de değdiği için, hem duruma uyma hem de değişim açısından yemeğin sosyal işlevini anlamak adına bize çok değerli veriler sunar. Burada, yemeğin bu sosyal işlevini ve insanların yemeğe nasıl ve hangi işlevleri yüklediklerini incelemek istedik. Bunu gerçekleştirmek için yukarıda bahsettiğimiz yemek sosyolojisi ve antropolojisi ile ilgili araştırmaların sonuçlarını hafizamızda tutarak genel olarak göçmenlerin yemekleriyle ilgili araştırmaların sonuçlarına değineceğiz; sonra da bu konuya daha farklı bir açıdan bakmak için Türkiye'de yaşayan Fransızlarla ilgili sınırlı bir antropolojik alan çalışmasının verilerini inceleyeceğiz.

Göç ve Yemek

Göç sebepleri ne olursa olsun, aslında göç etmiş insanlar kendilerini hep aynı durumun içinde bulurlar. Alışmış oldukları sosyal kuralların geçerli olmadığı yeni bir ortama uymak zorunda kalırlar. Tabii ki göçün sebeplerine göre göçmenlerin kişisel durumları değişkenlik gösterir; ama yemek konusunda durum aynıdır. Uyum sağlamak için bir sürü değişiklik, değiştirme ya da yerine koyma gibi olgular ortaya çıkar. Ayrıca yukarıda söz ettiğimiz gibi yemek, kişinin kimliğiyle ilgili olduğu için de göç edenin yeni ülkesindeki yemek alışkanlıkları, onun bu yeni ortamda bulunmayı hayal ettiği ve o anda içinde bulunduğu konumu simgeler. Göçmenlerin yemek kültürü hakkında yapılmış araştırmalar daha çok beslenme alışkanlıklarındaki değişimle ilgilidir. Bu yemek pratiklerinin değişimiyle ilgili üç kategori görülür: Gıdaların seçimi ve sağlanması, hazırlanmasında ve yenmesindeki değişiklik ve pratiklere eşlik eden simgesel sistem.[6] Bu durumlarda, çoğu zaman insanın yemek ile ilgili tutucu tarafı değişime karşı çıkar. Göç etmiş insan hem yeni topluma uymak ister, hem de ait olduğu toplumun (en iyi bildiği) yemeklerinden vazgeçmek istemez. Bu yüzden genellikle bu durumda iki genel olguya şahit oluruz: Devam etme ve değişim, etnik kimlik ve asimilasyon. Bunlar aslında söz ettiğimiz çelişkiyi hatırlatır: Tutuculuk ve yeniliğe açılım.

Yemek ve Etnik kimlik: Yerine Koyma, Değişim ve Süreklilik

İlk olguya göre, bazı gıdalara ya da yemeklere "etnik" bir anlam yüklenir. Yemek aynı kalır ya da yemeğin aynı şekilde yapılmasına gayret edilir.

---

6 Manuel Calvo, "Les Styles Alimentaires dans les Dynamiques d'Insertion", *Hommes et Migrations*, no. 105, 1987, s. 7-15.

Aslına bakarak ona benzer bir yemek yapmaya çabalanır, grup içinde eskiden beri bilinen bu yemeklerin değeri yükseltilir. Yani göçmenler, genellikle ait oldukları grubun sınırları içinde kendilerine ait bir yemek seçerler ve bu, kimliklerini yansıtan, sembolize eden bir yemeğe dönüşür. Böylelikle o kimlikten vazgeçmek istemediklerini ispatlarlar.

Bu duruma, İstanbul'a, hatta Fransa'ya göç etmiş Karadenizlilerin karalahana ile ilgili tutumlarını örnek verebiliriz. Ayrıca İsrail'e göç etmiş Falaşalara ait *Indjera* ekmeği ile ilgili araştırmadan[7] bahsedebiliriz. Etiyopya'da herkesin yediği yaygın bir yemekken, *Indjera* ekmeğinin temel malzemesi olan tef unu İsrail'de bulunmadığından, göç sonrası bu ekmek Falaşalar'ın kimliğini gösteren bir gıda haline gelmiştir. Göçten sonra pozitif bir kültürel değişime uğrayan bu tür yemekler, "totem yemek" (*plat totem*) olarak adlandırılmıştır.[8] Aynı zamanda yeni ortama yabancı bir yemek olmasına karşın Falaşalara ait olduğu da bilinir. Yani bazı yemekler ya da gıdalar yeni toplumda hem göçmenin kimliğini ispatlar, hem de "öteki"lerle arasına bir sınır çizmesine yardım eder. Bu da yukarıda sözünü ettiğimiz, insanların alışık olduğu sınıflandırmaları hatırlatır (insan hem kendi grubuyla bir benzerlik, bir bağ arar hem de diğer gruplardan uzak durmaya, kendini ayırt etmeye çalışır). Böylece yenen şey, bir gruba ait olan bireyin sembolü haline gelebilir ve bu sembol aracılığıyla kendini ve ötekini düşünmek için bir araç olur.

Bu durum bazen daha da açık bir biçimde ortaya çıkar. Mesela örnek aldığımız Musevi Falaşalar'ın yerleşik oldukları ülkedeyken bir hayvan kesme ritüelleri vardı ve bu ritüel Hıristiyan komşularının yanında dinî ve etnik kimliklerini simgelerdi. Fakat İsrail'e gittikten sonra hayvan kesme ritüelini ayrı bir yerde uygulamaya devam ettiler. Halbuki İsrail halkı da, onlar gibi Musevidir. Bu örnekler (hayvan kesimi ve *indjera* ekmeği), İsrail'e göç etmiş Musevi Falaşaların kendi kimliklerini ayırt etme stratejilerini göstermektedir.[9]

Bu kimlikle ilgili olguya bağlı olarak, ayrıca şehirlerde yaşayan ve çoğu zaman ekonomik gücü çok yüksek olmayan göçmenlerin, bildikleri gıdaları bulmakta zorluk çektiği de görülmektedir. Fakat göç akımı yeterince es-

---

7 Lisa Anteby, "Manger Éthiopien en Terre Promise? Les Immigrants d'Ethiopie en Israël", Sophie C. Bouffier, Marie. H. Sauner der., *Nourritures de Substitution, Substitution de Nourritures*, Aix en Provences, 2006, s.167-181.

8 Manuel Calvo, "Migration et Alimentation", *Social Science Information,* no. 21/3, 1982, s. 420.

9 Anteby, *a.g.e.,* s. 175-179.

kiyse, yeni gelen göçmenlerin yeni ülkede aynı bölgeden gelen vatandaşları tarafından açılmış mağazalara ya da lokantalara gitme imkânları vardır. Bu tür yerler "etnik" (Türk, Yunan, Hint vb.) bir ünvanla nitelendirilir ve göçmenler arasındaki bağlar güçlendirilir; zira onlara sosyalleşme ve kimliklerini yaşatma olanağı sağlar[10] ve mekânsal bir simge oluşturur.[11] Avrupa'da yaşayan Türklerin bakkalları ve kebapçıları bu duruma örnek verilebilir. Fakat "kimlik oyunu" bir ayna oyunu gibi işler ve hem göçmenlerin etnik kimliğini vurgular, hem de onların yeni geldikleri yerde yer edinmek için o yerin kuralları hakkında bilgi edindiğini gösterir.[12]

İnternette yayımlanan bir şarkı bu konuda bizi net bir biçimde bilgilendirmektedir: Bu şarkının sözleri Türklerin hem etnik özelliklerinin farkında olup bunları üstlendiklerini, hem de Fransızların Türklerin yemek alışkanlıkları hakında ne düşündüklerini çok iyi bildiklerini gösterir. Şarkının sözleri bunu ispatlar:

> Burada Türk spesiyaliteleri bulunur, kebap bulunur! Tüm gün kebap pişiriyorum... Şiş yapmak, koyun eti pişirmek bir sanattır! Yalnız domuz eti yok! Bizde tüm elbiselerinize sinecek doğulu kokular mevcut! Tatlılar sıvıyağ dolu, hazmetmesi daha kolay diye! Her gün kebap partisi, müzik var, eğlence var![13]

---

10 Joelle Bahloul, *Le Culte de la Table Dressee: Rites et Traditions de la Table Juive Algerienne*, Paris, 1983, s. 201-259; Calvo, "Migration et Alimentation", s. 398; Anne Raulin, *L'Ethnique est Quotidien. Diasporas, Marchés et Cultures Métropolitaines*, Paris, 2000, s. 161-186.

11 Sophie Bouly de Lesdain, "Alimentation et Migration, Une Définition Spatiale", Isabelle Garabuau-Moussaoui, Elise Palomares, Domonique Desjeux der., *Alimentations Contemporaines*, Paris, 2002, s. 173-189.

12 Ayşe Çağlar, "Mc Döner: Döner Kebap and the Social Positioning Struggle of German Turks", J. Arnold Costa, Gary J. Bamossy der., *Marketing in a Multicultural World*, London, 1995, s. 226-227; Marie H. Sauner-Leroy, "Döner Kebabın Bereketi- Küreselleşmiş Bir Dünyada Fransa'da Dönerin Değişen Yüzü", *Yemek ve Kültür*, no. 22, 2010, s. 66-79.

13 Bkz. http://www.dailymotion.com/video/x2b21h_lil-maaz-mange-du-kebab_news. "Ici, c'est les spécialités turques, il y a du kebap ici! Toute la journée, je fais du kebap. C'est tout un art de cuire le mouton, de faire des brochettes mais pas de cochon!, Chez nous il y a des odeurs d'Orient qui resteront sur tous tes vêtements! Des petits gâteaux. bien remplis d'huile! Pour digérer, c'est plus facile! Tous les jours, c'est kebap party! Il y a de l'ambiance, et de la musique!"

Bu olguya göre başkalarının göçmenler hakkındaki yargıları çok net bir şekilde kabul edilir (yağlı, tatlı yemek), bir yerde bundan gurur duyulur, zaman zaman da bununla dalga geçilir. O "kimlik" hem savunulur, hem de ondan uzaklaşılabilir. Böylece gelinen toplumla ortak bir nokta bulunur, ortak bir anlayış şekli olduğu savunulur. Belki de bu tanımlama ile oynamak aynı zamanda toplumla ne kadar bütünleşildiğini ortaya koyar.

Uyum Sağlama ya da Asimilasyon?

İkinci olguya göre göç etmiş insanların, bulundukları yeni toplumun yemek alışkanlıklarına uyma gayreti ortaya çıkar. Bu da yeni kültürün benimsenmesidir. Çoğu zaman yalnız gelen şahıslarda sürecin daha hızlı gerçekleştiği görülür hatta daha çabuk sosyalleşen çocuklar kanalıyla bu süreç daha hızlı gerçekleşir. Bunun yanı sıra, göçmenler bulundukları toplumun ölçütlerine göre, bazı yemekleriyle kötü bir imaj yaratmış oldukları bilincine varır ve "beğenilmeyen" yemek-gıdadan vazgeçerler ya da yerel yemeklere uyum sağlarlar. Mesela Kafkas grupların çoğu ondokuzuncu yüzyılda kendi ülkelerinde daha çok mısır kullanırken Türkiye'ye göç ettikten sonra yavaş yavaş buğdaydan yapılan yemekleri benimsemiştir.[14] Başka bir örnek olarak Fransa'ya göç etmiş Cezayirli Musevilerin yağlı yemeklerden vazgeçmek için çabalamaları gösterilebilir.[15] Bugün İsrail'de yaşayan Musevi Falaşaların, kızarmış patates, makarna ve *schnitzel* pişirmeleri ve çay, çikolata, gazoz ve dondurma gibi yeni gıdaları tüketmeleri de diğer bir örnektir.[16] Çoğu zaman bu derin değişim çocuklardan kaynaklanır, hatta genelde çocuklar bir değişim aracı haline gelir.[17] Ama asıl sebep, bulundukları toplumun yemek alışkanlıklarının daha saygın olması ve göçmenlerin ya da göçmen çocuklarının bu toplumda iyi bir yer edinme isteğidir.

Tabi göçmenlerin yemekleri ile ilgili bütün bu araştırmalar aslında hızlı değişen, dinamik bir yemek sistemi olduğunu öne sürer. Kuşaklar geçtikçe yemeklere daha çok uyum sağlanır ama genel olarak şunu söyleyebiliriz: Yemek, hem kimlik belirten ve ayırt eden bir öge olarak kullanılır, hem de göçmenlerin yaşadıkları toplumdaki yerlerini ve karşılaştıkları sorunları yan-

---

14 Marie H. Sauner-Nebioğlu, *Evolution des Pratiques Alimentaires en Anatolie: Analyse Comparative*, Berlin, 1995, s. 174.

15 Bahloul, *a.g.e.*, s. 147.

16 Anteby, *a.g.e.*, s. 171-172.

17 Calvo, "Migration et Alimentation", s. 413.

sıtır. Göç etmek yeni bir yere yerleşmek anlamına gelir ve evrensel olarak bir sosyal katılım sürecinin ortaya çıkmasına neden olur. Gördüğümüz gibi bu süreç yemek konusunda hem (yerine koyma, yeniden yaratma ya da değerini yükseltme tekniğiyle olsa bile) eski alışkanlıkları devam ettirme çabasını hem de alıntı yapma da vazgeçme stratejilerini gösterir.[18]

Aslında bu uyum süreci uzun sürer; her zaman mutlak değildir ve yaşa göre değişir. Örneğin çocuklar yeniliğe daha açık olur. İlk aşamada ve belli bir süreliğine iki değişik mönü oluşabilir.[19] Belli bir zaman geçtikten sonra, ilk senelerden gelen "ötekilik" kalıntıları pozitif bir veriye dönüşebilir. Yerleştikleri topluma bir anlamda değişiklik sunan yemek alışkanlıkları, sınırlı bir zaman için ilgi çekici olabilir.[20] Ayrıca Avrupa'da kebabın yaygınlaşmasının gösterdiği gibi bazen bu "etnik yemekler" etnik olarak kalmaz ve genel toplumun günlük yemek alışkanlıklarına sızabilir. Göçmenler ile ilgili incelemelerde çoğu zaman homojen bir gruptan bahsedilir. Oysa göç ettikleri ülkede göçmenler arasındaki sosyal farklar yok olmamıştır. Yemeklerinde de aralarındaki statü, cinsiyet, kök farkları ortaya çıkar.[21] Biz şimdi tüm bu olguları, yüksek ve orta statüye sahip, kendi isteğiyle göç etmiş, İstanbul'da yaşayan Fransızların beslenme alışkanlıklarını inceleyerek tekrar tartışmak istedik.

Türkiye'de Yaşayan Fransızların Yemek Alışkanlıkları

Göçmenlerin yemekleriyle ilgili sayısız araştırma yapıldı, halen de yapılmakta. Ama çoğu araştırmada incelenen göçmenlerin ekonomik durumu çok iyi değildir ve göçün asıl sebebi ekonomiktir. Yukarıda bahsettiğimiz olgular, ekonomik ya da siyasi bir nedenden dolayı göç etmiş insanları temel alan araştırmalarda yer alan olgulardır. Belki de en önemlisi göç ettikleri ülkede, en azından ilk zamanlarda ilk kuşak göçmenlerin sosyal statüsünün yüksek olmamasıdır. Ele aldığımız konunun bir farkı var: Çoğu zaman Fransızların Türkiye'ye gelişi iş amacıyla olsa bile bir seçim sonucudur. Göç eden Fransızların ekonomik seviyeleri de genellikle iyidir.

Buna rağmen yine de yabancı bir ülkeye yerleşmişlerdir ve bu, ister istemez yemek alışkanlıkları üzerinde etkili olur. Dolayısıyla göçmenlerin yemek

---

18 Bouffier, Sauner, *a.g.e.*, s. 7-14.

19 Anteby, *a.g.e.*, s. 174

20 de Lesdain, *a.g.e.*, 180.

21 A. Mannur, "Culinary Nostalgia: Authenticity, Nationalism, and Diaspora", c. 32/4, *MELUS*, 2007, s. 28.

alışkanlıklarıyla ilgili yapılan araştırmaların Fransız göçmenler için de geçerli olup olmadığını sorgulayabiliriz. Neler değişir, neler aynı kalır, neler terk edilir? Kimliklerinin göstergesi olan yemekler-gıdalar hangileridir? Seçtikleri ayırt edici araç nedir? Bu aracı nasıl seçmişlerdir; böyle bir araç var mıdır?

Önce, konuştuğum insanların özellikleri hakkında bilgi vermek istiyorum. 2009 yılında Türkiye'de yaşayan Fransızların sayısı beş bin sekiz yüz civarındaydı ve çoğu İstanbul'da yaşıyordu (dört bin üç yüz otuz yedi). Bu göçmenlerin belli başlı vasıfları var: Çoğu ya öğretmen ya da uluslararası bir şirkette yüksek mevkiide çalışıyor. Bazıları bir Türk ile evli. Ticaretle uğraşanların Fransız eşleri genellikle çalışmıyor. Son senelerde daha alt sınıflardan da gelenler oldu. Öğrenci olarak (daha çok Erasmus programının kapsamında) gelenler Türkiye'de kalmayı deniyor. Ama genel olarak, bu göçmenlerin de gelirleri iyi. Bu sebeple, kültürel sermayeleri değişik boyutlarda olsa da sosyal statülerinin yüksek olduğu söylenebilir. En azından hepsi eğitimli kişiler ve gelirleri iyi sayılabilecek durumda. Sosyal statüleri yüksek fakat bir Türk ile evli olsalar dahi Türkiye'de "yabancı"lar.

Saha çalışmasında insanların yaşamına "katılımla gözlem" (*observation participante*) tekniğini tercih ettim ve on sekiz kişiyle görüştüm. Görüştüğüm insanlar yaş, göç nedeni, göç süresi, cinsiyet, evlilik gibi değişkenlere göre seçildi.[22] Toplamda on bir kadın ve yedi erkekle konuştum. Bu on sekiz kişinin altısı bir Fransız ile evli, bir tanesi dul ve çalışmıyor, diğer altı kişi içinde üçü çalışmıyor, biri okuyor, ikisi çalışıyor. On bir kişi Türk eşiyle beraber yaşıyor. Bir kişinin bir Türk kızla ilişkisi var (aynı evde oturmuyorlar). Bu on bir kişi içinde sekizi çalışıyor, biri okuyor, biri ev hanımı, biri emekli. Türkiye'de kalma süreleri altı aydan yirmi üç yıla kadar değişiyor. Ankete katılanlarla hem kendi aileleri ve Türkiye'ye gelmeden önceki beslenme alışkanlıkları, hem de Türk mutfağı ile ilgili düşünceleri ve günlük yaşamlarında yedikleri yemekler hakkında konuştuk. Bu on sekiz görüşmeden çıkan altmış sayfalık metni bir tabloda[23] özetlemek istediysek de elbette bu tablo tüm ayrıntıları içermemektedir.

Buluştukları Ortak Tatlar

Genel bir tavırdan bahsetmek gerekirse, önce herkesin bazı konular hakkında hemfikir olduğunu belirtmeliyiz. Ankete katılanların hepsi Türkiye'ye

22 Bkz. Tablo 1.
23 Bkz. Tablo 2.

geldiklerinde Türk mutfağını çok beğendiklerini söylüyor. Hatta çoğu, Türk mutfağının Fransız mutfağına yakın olduğunu ekliyor. Fransızlar için Türk mutfağı alışılmamış, beğenilmeyen bir tat sergilemez. Çoğu katılımcının bütün gıdalar hakkındaki görüşü olumlu. En çok "balık", "sebze" ve "meyve"lerin tazeliğini, tadını övüyorlar. Özellikle balık herkes tarafından sevilen ve çok tüketilen bir gıda. Genellikle ev dışında tüketilse de, çoğunluk çayı ve simidi seviyor. Ayrıca, Türk mutfağının çeşit bakımından zengin bir mutfak olduğu da vurgulanıyor ve bu çeşitlilik çok olumlu bir özellik olarak algılanıyor. Çeşitlilik en çok "mezeler" ve "çorbalar"da bulunuyor. Kadınlar özellikle çorbalara bayılıyor! Yine herkesin vurguladığı bir başka yeme alışkanlığı da yoğurt tüketimiyle ilgili. Herkes, et veya salatayla beraber, tuzlu bir gıda olarak yoğurt yediğini vurguluyor çünkü bu olgu Fransız beslenme alışkanlıklarına aykırıdır: Fransızlar yoğurdu mutlaka tatlı olarak (şeker, bal veya reçel ile beraber) tüketir. Çoğu yoğurdu tuzlu yeme alışkanlığını benimsemişken, bazı katılımcılar buna alışamamış (K1, K8).

Sevmedikleri gıdalara gelince çoğunluk, özellikle tatlıların çok yağlı ve şekerli olduğundan yakınıyor. Bu yaygın görüş çoğunlukla kadınlar tarafından paylaşılıyor ama bütün erkekler buna katılmıyor. Herkes aslında "fazlalık"tan yakınıyor. ("fazla miktarda yemek yenilir/sunulur" (K2; K3; E6); "genellikle çok fazla yemek yapıyorlar" (E7)). Bütün katılımcılar bazı gıdaları özlüyor; en çok da Fransız peynirini. Adı geçen belli başlı gıdalar arasında en başta Fransız peyniri, şarküteri, şarap ve çikolata geliyor. Kimileri bunları Fransa'dan getirtiyor ama hepsi bu gıdaların eksikliğinden mutlaka söz ediyor. Bunlar Fransız kimliğine sinmiş olan yiyecek-içecekler. ("Şarküteriyi aramayan Fransız yoktur ya da yalan söylüyordur!" (E2)).

Yani, durum ne olursa olsun benzer eksiklikler, benzer olumlu düşünceler ve benzer olumsuz fikirler söz konusu. Katılımcıların çorbaları, balıkları, sebzeleri, çayı ve mezeleri sevmeleri, Türk mutfağı hakkında hemfikir olmaları, çeşit bakımından çok zengin bir mutfak olduğunu fakat yağ ve şekerin çok fazla olduğunu düşünmeleri... Herkes benzer bir cevap verdiği için bunu kültürel bir olgu olarak algılayabiliriz. Çikolata, şarap, şarküteri ya da peynir eksikliğinin hissedilmesi de aynı kültürel kimliğin göstergesi olabilir. Yani burada insanın kendi kimliğini vurgulaması söz konusudur. İnsanlar bu noktada kendi yemek alışkanlıklarının özelliklerini savunmaktadırlar.

Bu olguya ayrıca şunu da eklemek gerekir: Belli bir bölgeden gelenlerde bir "alt kimlik" göstergesi olarak bazen o bölgeye ait bir gıda ya da spesi-

yalitenin eksik olduğu fark edilir ya da bu yiyecek ortaya çıkarılır. Bunlar alt kimlik olarak başvurulan bir yakınlık arayışıdır ve tamamen kaybolmama isteğine dair bir gösterge gibi işler. Mesela Brötanya bölgesinden gelenler "tuzlu tereyağı"nı aradıklarını söyler. Hepsi de bunun için bir çözüm bulmuştur (kimi tuzlu tereyağı satan bir yer bulmuş, kimi tereyağı üstüne tuz ekliyor: E3, K3, E2). Konuşma sırasında katılımcıların alt kimlikleri ortaya çıkıyor. Kuzey Afrika asıllı olanlar genellikle Türkiye'ye gelmeden önce bazı ortak beslenme alışkanlıkları olduğunu özellikle belirtir. Örneğin mezeler ve salatalar: "Biz ailece zaten Akdenizli olduğumuz için mezeleri, salataları bilirdik, çabuk alıştım; bir Akdenizli olarak zor olmadı" (K6).

Daha ayrıntılı bakıldığında bu kimlik arayışı ya da kimliği koruma çabası aile içindeki *habitus*a kadar iner. Anketlerde bir ailedeki alışkanlıklar ve tabii ki annelerin yaptığı yemekler, hatta yemeklerden öte annelerin yemek alışkanlıkları çoğu zaman arka planda kalıyor. Aslında bunun aile içi beslenme alışkanlıkları nedeniyle ortaya çıktığı söylenebilir. Ailedeki alışkanlıkların, çoğu zaman yeni yemeklere uyum sağlamada çok büyük bir rol oynadığı söylenir. Özellikle küçükken yabancı bir -ya da birkaç- ülkede ailece yaşamış olanlarda (E7, E3), ya da ailede ebeveynlerden birinin başka bir ülkeden geldiği durumlarda (K2, K6, K4) bu daha da belirginleşir. Ayrıca bu ankette göç etmiş insanların beslenme alışkanlıklarındaki değişimleri de görebiliyoruz: Yerine koyma, uzlaşma, kaynaşma, ekleme (yoğurt gibi) ve aşağıda değineceğimiz sosyal tutum.

Statü Belirten Yemek Alışkanlıkları

Dünya'nın diğer yerlerinde olduğu gibi, Fransa'da da insan vücuduyla ilgili genel ve yaygın bir norm yayılmış durumda. Buna göre insanın sağlığı bireylere kalmıştır, herkes kendi bedenini kontrol edebilir. Bu norm kişilerin hem ince hem de sağlıklı olmalarını ister. Buna göre "iyi beslenmek" bireylere kalmış bir şeydir. "İyi beslenme" söylemi hem tıbbi çevreler tarafından hem de internet ortamında yayılmaktadır. Fransa'da yaygın olan model, sebzelerle Akdeniz usulü "sağlıklı" beslenme, ince olma, yağdan ve şekerden kaçınmadır. Bu model ahlaki değerlerle de yakından ilgilidir.[24] Normlara uymak bir statü belirtisidir. Hatta normu en çok içselleştirmiş olanlar bunu doğal bir olgu olarak kabul ederler, neredeyse doğuştan böyle bir fikir sa-

24 Poulain, *a.g.e.*, s. 120-128.

hibi olduklarını savunurlar. Ayrıca, bu normlara uyma çabası ve bunun savunulması daha çok yükselen orta sınıflarda görülür.[25] Anketler esnasında çok doğal olarak bu model karşımıza çıktı. Böylece yukarıda bahsettiğimiz yağlı ve şekerli tatlardan yakınma durumunu bu modele bağlayabiliriz. Aslında bu "yağ" ve "şeker" ve "fazlalık" söylemi çok net bir şekilde sağlıkla bağlantılıdır. Fransa'da diyetetik kaygısı ve sağlıklı beslenme (yoğurt, organik gıdalar) daha çok kadınlar, şehirli, zengin ve eğitimli insanlar tarafından sahiplenilir.[26]

Fakat bu savunma aşama aşama ortaya çıkıyor gibi görünüyor. Bazıları bunun sadece sözünü ederken diğerleri üstünde duruyor ve buna neredeyse hayatî bir önem veriyor. Örneğin K8, Türk mutfağını çok beğendiğini söylüyor ama aynı zamanda "bunları yesek buradan diyabet ve yüksek kolesterolle ayrılırız" diye ekliyor. Ayrıca çoğu kişi "meyve, sebze, balık"tan hoşlandığını belirtirken aynı zamanda ve net bir şekilde "sağlıklı" yediklerini söylemiş oluyorlar. Bu da bir statü belirtisidir. Yukarıda belirttiğimiz gibi daha hafif, hazmetmesi kolay olan bu tür yemekler üst ve orta sınıf olmanın bir göstergesidir. Buna ayrıca başka bir öğe daha eklememiz gerekir. Aslında balık Fransa'da pahalı bir yemektir ve Türkiye'ye geldiklerinde balığa kolayca erişmeleri ve sık yemeleri statülerinin göstergesidir, hatta bazıları bu statüye yeni geçmiştir.

Buradan şunu çıkartabiliriz: Sağlıklı beslenme söylemi herkes tarafından içselleştirilmiştir çünkü ankete katılanların sosyal statüsü tam da bu normu savunanların statüsüdür. Fakat bazıları için bu olgu çok daha değişik bir önem taşıyor ve buna fazladan ya da takıntılı bir şekilde vurgu yapıyorlar. Bulamadıkları gıdalar (organik) üstüne vurgu yapmak daha çok ayırt etme (*distinction*) olgusuna bağlanabilir. Bunu açıklamak için iki unsurdan bahsedebiliriz: İlki, bu savunmalar uzun süreden beri Türkiye'de yaşayanlar tarafından yapılmamıştır. Bu vurgu K1, K10, K11 tarafından daha çok yapılmıştır. Üçünün de geliri yüksek ve belli bir süre için Türkiye'ye gelmişler. Bu yüzden bunu vurguladıkları zaman, Türkiye ile bağlarını da açıklamış oluyorlar, burada oldukları sürece uyum gösterme eğilimindeler fakat bu dönemin az süreceğinin de farkındalar. İkincisi, sosyal statülerini vurgulamak gibi bir eğilimleri de olabilir. Çünkü Türkiye'deki Fransız toplumuna kıyasla bile gelirleri fazla yüksek. Bu olgu sadece bir sınıfın paylaştığı ortamın

---

25 Regnier, Lhuissier, Gojard, *a.g.e.*, s. 59.

26 *A.g.e.*, s. 58. Bu yüzden bu olgu erkeklerde bu kadar net bir şekilde ortaya çıkmaz.

sunduğu sosyal, kültürel ve estetik eğilimden[27] ortaya çıkmış olabilir ya da çok daha basit bir sebepten, yani Fransa ile bağlarını sürdürüyor olmalarından kaynaklanabilir.

Türkiye'de Bulunma Sebebinin Önemi

Tablolardaki verilere bakarsak, özellikle ilk tabloda, şunu gözlemliyoruz: Katılımcıların durumlarında hem Türkiye'ye geliş sebebi, hem de göçle ilgili proje önem taşıyor. Önceden kesin olarak belirlenmiş bir zaman için gelenler ve bir Türk ile evli olmayanların daha yüzeysel bir bilgisi var. Türk mutfağı evlerin içine pek girmemiş, ya da yaptıkları yemeklerde Türk mutfağından hafif bir esinti var (K9, K10, K11), ama çoğunlukla "Fransız kaldıklarını" söyleyebiliriz. Ya hiç ilgilenmiyorlar, ya da sadece kendilerine egzotik gelen tadı merak ediyorlar. Yani hep yaşadıkları yere ya da ait oldukları gruba göre Türkiye'nin yemeklerini öğreniyorlar. Çünkü döndükleri zaman "İstanbul'da da yaşadık" diyebilme arzusundalar. Türk mutfağındaki birkaç yemeği öğrenmeye çalışmalarının sebebi bu.

İkinci tablodaki ilk unsura bakarsak, Türk mutfağını öğreten kişinin aile içindeki önem derecesinin değişken olduğunu söyleyebiliriz. Kayınvalidelerin ve gündelikçinin etkisi mesela... Temizlikçi kadınların çok büyük bir önemi var. İlk geldikleri dönemde çoğu Fransız'ın evine Türk mutfağını getiren kişiler arasında kayınvalideler ve gündelikçiler bulunmaktadır. Fakat bu öğrenim koşulları hem durumlara, hem de büyük olasılıkla gelinlerin huylarına göre değişiyor. Mesela birinin kayınvalidesinin yemekleri çok iyi olduğu için "mecburen" başka yemekleri yapmayı seçmiş (K4), öbürü Türk mutfağı ile ilgili olan yemekleri kayınvalidesine ve gündelikçiye bırakmış (K3), bir diğerinin kayınvalidesinin yemekleri kötü olduğu için ondan öğrenmeye çalışmamış (K6). Eşleri de bazen iyi bir öğretici olmuş (K5). Kitap ve internet herkesin çok sık başvurduğu kaynaklar arasındadır.

İkinci tablo içindeki yaygın söylem, çeşitlilikle ilgilidir. Ya çeşitlilik arıyor (K7, E1, K8) ya da bu çeşitliliği sevdiklerini özellikle söylüyorlar (K1, K11, K9, K10). Bu kelimelerin ("çeşitlilik, değişik olan her şeyi severim") arkasında aslında bir başka olgu yatar. Son senelerde yaygın olan "egzotizm" modası. Yine üst düzeyden kişiler ve aydınlar tarafından savunulan bir olgu.

---

27 Lizé Wenceslas, Olivier Roueff, "La Fabrique des Goûts", *Actes De La Recherche En Sciences Sociales*, no. 1-2, 2010, , s. 4-11.

Ötekine açık olmakla kendi değerlerini daha da arttırmış oluyorlar.[28] Ya da, Bourdieu'nün[29] bilinen araştırmalarına göre bunlar, birer ayırt etme (*distinction*) ve burjuvaziyi belirtme aracıdır. Aslında bu "egzotizm" modası Türk toplumunun üst sınıfları arasında da yaygındır, ancak egzotizm kategorisine giren unsurlar değişiktir. Bu konuda E1'in keskin bir söylemi var: "zamanla yine Fransız gibi davranmaya başladık, ya da Türk gibi. Yeniliğe yöneliyoruz, yerel tatlardan başka, yeni bir tat arayışındayız".

Ankete katılanlarda göç etmiş insanların yemek alışkanlıklarıyla ilgili belirgin olgulara da rastlayabiliyoruz. Mesela belli bir süreden sonra, özellikle beş seneden fazla kalanların çoğu "karışım"dan bahsediyor. Ne Türk ne Fransız olan bir mutfak, bir karışım. Halbuki daha kısa süre kalanlar kendi yaptıkları yemekleri, diğer mutfaklardan daha net bir şekilde ayırt edebiliyor. Çoğu örnekte yukarıda anlattıklarımıza rastlayabiliriz: Hem eski alışkanlıkları devam ettirme çabası (Fransa'dan gıda getirme, yağsız yemeklerin daha değerli olduğunu savunma) hem de alıntı yapma ya da vazgeçme (örneğin domuz) görülür. Yani bu uyum sağlama aşaması bir süreçtir. Tabii tüm bunları derinlemesine inceleyebilmek için kişinin geldiği bölgeye, yaşadığı ortama, sosyal statüsüne ve cinsiyetine bakmak gerekir. Değişimi iyice tespit etmek için söz konusu insanların çocuklarının yediği yemekleri de bu araştırmaya katmak gerekir. Her Türk-Fransız ailesinde aynı olgu ortaya çıkmaz. Mesela K2 ve K6'nın çocukları daha çok "Türk mutfağı"nı yer ve severken", K3 çocuklarının daha çok "Türkiye etkisindeki Fransız mutfağını" yediklerini söyler. Bu değişimin farklı özellikleri olduğunu gördük. Bunun da insanların özel hayatlarıyla ilgili tutumlarından kaynaklandığını öne sürebiliriz.

Genel olarak ankette elde edilen belirli unsurlara bakıldığında, bu unsurların bir önemi olduğunu fark ediyoruz. Örneğin kadınlar, beslenme ile ilgili normlara daha çok bağlı. Ayrıca anlaşılan hem Türkiye'de kalma nedeni (eşlerin Türk olup olmadığı) hem de kalma süresi ve planları belirgin olarak önemli bir fark yaratıyor. Sanki Türk mutfağına, göç projelerine göre (bu ailedeki ilişkileri de içerir) değer biçiyorlar. Ne kadar uzun kalıyorlarsa bu mutfağı o kadar iyi biliyorlar, fakat yemekle ilgili söylem aynı zamanda kaldıkları ülkeyle ilişkilerine dayalı bir söylemdir. Ne kadar olumlu söz kullanıyorlarsa, o kadar çok Türk mutfağı yiyecekler demektir ve bu aynı zamanda, ülkede uzun süre kalmak istedikleri anlamına da gelir. Ters orantılı olarak

---

28 de Lesdain, *a.g.e.*, s. 12.

29 Pierre Bourdieu, *La Distinction: Critique Sociale du Jugement*, Paris, 1979.

kısa süre kalmak isteyenler daha uzman gibi, daha mesafeli ve sonuçta daha tutkusuz konuşurlar. Bu yüzden tıpkı W. Labov'un araştırmasında toplum ve dilbilim sahaları için savunulduğu gibi[30], buradaki yemek ile ilgili söylem daha çok kaldıkları ülke ile ilgili bir söylem haline geliyor. Ne kadar uzun kalmak istediklerine bağlı olarak Türk yemeklerini hem iyice öğrenecek, hem de pişirecek ve yiyeceklerdir. Bunlar aslında göç projeleriyle doğrudan olarak bağlantılıdır.

Sonuç

Bu araştırmanın sonuna vardığımızda şunu söyleyebiliriz: Genel olarak bakarsak, yemek konusunda yine aynı tutuma şahit oluyoruz: "Tutuculuk / yeniliğe yönelme eğilimi." Bu da en başta, insanoğluyla ilişkili olarak bahsettiğimiz çelişkili durumu hatırlatır bize: Yeniliğe yönelme güdüsü ve yemek konusunda tutucu tavır sergileme.[31] Aslında göç etmiş insanlar için göç mutlaka bir değişiklik yaratır. Bazen daha kolay bazen de daha zor şartlarda yaşanır fakat göç mutlaka yemek alışkanlıklarının değişmesine neden olur. Aynı zamanda bu çerçeve içerisinde yemeğin insanların kimliği, sosyal statüsü, toplumun (her iki toplumun) dinamikleri, hatta hayata bakışıyla çok yakından ilgili olduğunu da gözlemledik. Böylece, yemek kültürünün kesinlikle önemsiz bir konu olmadığını, hatta yaşamın ne kadar merkezinde olduğunu da göstermiş oluyoruz.

Tablo 1: Görüştüğüm İnsanların Değişkenliklerini Gösteren Tablo

	Yaş	Medeni Hâl	İş	Çocuk	Göç Süresi	Aslen Nereli
Kadın 1	37	Bir Türk'le nişanlı	Çalışmıyor	0	1,5 yıl	Paris-Kuzey Afrika
Kadın 2	51	Bir Türk'le evli	Uluslararası bir şirkette çalışıyor	2 (15-19 yaş)	21 yıl	Savoy bölgesi-Kuzey Afrika
Kadın 3	47	Bir Türk'le evli	Bir Fransız kurumunda çalışıyor	2 (14-17 yaş)	16 yıl	Brötanya

30 William Labov, *Sociolinguistique*, Paris, 1976, s. 90-91.

31 Fischler, *a.g.e.*, s. 63-4.

Kadın 4	48	Bir Türk'le evli	Öğretmen	0	11 yıl	Bask bölgesi-Kreyol
Kadın 5	31	Bir Türk'le evli	Öğrenci	0	4	Güney Fransa
Kadın 6	52	Bir Türk'le evli	Çalışmıyor	2 (16-21 yaş)	23	Güney Fransa-Tunus
Kadın 7	65	Dul	Çalışmıyor	2	9 ay	Güney Fransa-Kuzey Afrika
Kadın 8	49	Bir Fransız'la evli	Öğrenci	0	3,5 yıl	Doğu Fransa
Kadın 9	55	Bir Fransız'la evli	Çalışmıyor	2 (20-22 yaş)	3,5 yıl	Paris
Kadın 10	54	Bir Fransız'la evli	Çalışmıyor	?	2 yıl	Paris
Kadın 11	44	Bir Fransız'la evli	Çalışmıyor	0	2,4 yıl	Güney Fransa
Erkek 1	39	Bir Fransız'la evli	Öğretmen	3 (10-8-5 yaş)	8 yıl	Brötanya-Grenoble
Erkek 2	40	Bir Türk'le yaşıyor	Öğretmen	0	13 yıl	Normandiya
Erkek 3	25	Bir Türk kızla ilişkisi var	Kendi işi var	0	1,5 yıl	Birçok ülkede yaşamış, Brötanya
Erkek 4	48	Bir Türk'le evli	Kendi işi var	2 (9-18 yaş)	7 yıl	Güneybatı Fransa
Erkek 5	33	Bir Türk'le evli	Bir Fransız kurumunda çalışıyor	0	7 yıl	Brötanya-Antiller
Erkek 6	42	Bir Fransız'la evli	Kendi işi var	1	8 yıl	Güneybatı Fransa
Erkek 7	64	Bir Türk'le evli	Emekli	2	6 yıl, çok önceden de Türkiye'ye gelmiş	Birçok ülkede yaşamış, Fransa-İsviçre

Tablo 2: Söylenenlerinin Birkaç Unsura Göre Özetlenmesi

	Öğreten	**Beğenmedikleri**	**Beğendikleri**	**Ona göre eksik olanlar**	**Yaptığı yemeklerin nitelemesi**
K1	Kayınvalidesi (yemek yolluyor), komşusu	Ayran, her yemekte yoğurt	Nar ekşisi, lokum, çay, Ortadoğu mutfağı	Organik gıdalar, gerçek keçi peyniri	Çin, Fransız, Türk, Berberi
K2	Yemek yapmasını fazla bilmiyor, gündelikçisi Safranbolulu, kayınvalidesi ona yakın oturuyor	Ham olarak yenen meyve, sebze, öğleden sonra çay, fazla miktarda yemek	Meze, sebze yemeği, her tür yemek	Çikolata (bitter), hazır bisküviler, peynir	Kolay meze, çabuk pişen yemek (makarna), Türk mutfağı yeniyor
K3	Gündelikçisi Karadenizli (pilav, dolma, çorba), kayınvalidesi (daha zarif yemek yapıyor)	Malzeme fazlalığı (yağ kullanımı, fazla pişirme ve fazla salça kullanımı) fazla hamur, pilav her yerde, gıdaların tadı gidiyor	Çorbalar, balık, meze, balık lokantaları, meyhane, yemeklerde yoğurt, alıç marmelatı, sumak, (ilk senelerde) ayva tatlısı, katı pekmez	Peynir, et, hazır tatlı (meyveli yoğurt)	Türkiye etkisiyle Fransız mutfağı (sebze yemeği, zeytinyağı)

K4	Kayınvalidesi çok iyi yemek yapıyor, eşi de biraz göstermiş	Kokoreç, yağ biraz fazla	Tuzlu yoğurt, meze, balık lokantaları (Samatya: Daha ucuz)	Köri, peynir, domuz eti içermeyen acılı sosis (*mergez*), deniztarağı (*coquilli saint-jacques*), kaz ciğeri, ördek göğüsü (*magret*)	Bir karışım, ne Türk ne Fransız, mesela beyaz şaraplı yahni
K5	Kayınvalidesi (hem Kayseri'den posta ile yolluyor, hem gösteriyor), eşi.	Çok yağlı, her gün yenmez. Balık kuru kuru yeniyor burada.	Bol sebze, çorba çeşitleri. Meze, Kayseri'de et, balık (evimizde pişiriyoruz), kahvaltı, hünkârbeğendi. İzmir yakınlarında çok güzel bir keçi peyniri keşfetmişler.	Bir tür hindiba (*Endive*), soya, orgsik gıdalar (Fransa'da olduğu zaman pekrzi ve tahini özlüyor)	Karışım; Çin, Fransız, Türk (dolma, bezelyeli börek ayva, kabak tatlısı, pilav, kinoalı bulgur
K6	Kitaplar, kayınvalidesi, görümcesi	Fazla yağlı, özellikle pilav ve döner çok yağlı	Çocukları Türk mutfağını seviyor. Pazar günleri: Balık lokantaları	En çok peynir fakat şimdi diğerlerini unutmuş (23 seneo beri Türkiye'de)	Bir karışım: Birçok şey yoğurtlu, salçasız kısır (*tabule*), köfte (çocuklar için), zeytinyağlı türlü
K7	Oğlunun Muğlalı asistanı göstermiş (börek, dolma, mercimek köftesi)	Balığı pişirmesini bilmiyor, çok tatlı; çok değişik yemeklerle karşılaşmadım	Çeşitli çorbalar, her yemekte salata olması, balık, (Karaköy'de), karnıyarık, iskender, Çiya lokantası (Kadıköy ve Taksim'de)	Kısa ve sınırlı bir si için gelmiş.	Fransız, Akdeniz (yemeğe meraklı)

K8	İnternet, kitap, televizyondaki yemek programları, aşçılar, Anadolu'yu gezmişler	Yağ ve şeker bakımından zengin, zarif değil (diyabet ve kolesterol açısından tehlikeli), pilav yağlı, çok tatlı	Balık lokantaları, balık, sebze, sade ve sağlıklı, fasulyeli pilav, kuruyemiş, çay (dışarda içiyoruz), bira, çorba, künefe, baklava	Yenilik istiyoruz, iyi çikolata, ekmek şarküteri, peynir, hardal, çeşitlilik, mutfak aletlerim, iyi tavuk, iyi domates	Fransız, Koreli, karışık (yemeğe meraklı)
K9	Kızlarından biraz öğrenmiş (hellim, kaymaklı yoğurt, simit)	Tatlılar fazla şekerli	Meze, nar ekşisi, çay, kahve (burada tekrar içmeye başlamış), balık lokantaları, kahvaltı, dürüm	Fransa'ya sık sık kızlarını görmeye gidiyor, şarküteri, yağsız krema, özel bir hazır yoğurt (*gervia*)	Fransız
K10	Hiçkimse (hiç Türk yemeği yapmıyor, gündelikçisi Filipinli)	Tatlılar fazla şekerli	Balık lokantaları, lokum, nar suyu, kebap	Domuz eti, peynir	Fransız
K11	Türk mutfağını dışarıda yiyoruz	Çok fazla yağ ve sıvıyağ	Çorbalar, sebzeler (salatalık ve fesleğen tohumu getirdim), mercimek, çay, simit, nar ekşisi ve suyu, *brunch*	Tüm organik gıdalr, tofu	Fransız, Akdeniz mutfağı
E1	Eşi kitaplardan öğrenmiş, çocuklara bakan kadın (Laz): Sebze yemeği, mantının sosunu eşine öğretmiş	Aslında iki tür yemek bulunuyor burada: balık, meze, sebze: onu seviyor, öbüründen (kebap–ekmek) daha çabuk sıkılıyor	Meze, balık, sebze, bira, çay, salep, modern Türk lokantaları: daha hafif yemekler ve nişastalılar daha az miktarda	Yeniliğe yöneliyorlr, artık yabancı lokantalarda yemek yiyorlar, Fransa'dan şarap, bazen de şarküteri getiriyorlr.	Türk, Fransız

E2	Arkadaşı yapıyor, kendi yapmıyor	Çiğköfte, tatlılar çok şekerli (*trop sucré*)	Çok çeşit var, çeşitlilik, zenginlik. Nar ekşisi, et ve salata ile yoğurt (iskender), mezeler	Az pişmiş et, şarküteri (arkadaşı da yiyor) ve şarabı Fransa'ya gittiğinde tüketiyor, Türkiye'ye peynir getiriyor	Uluslararası, Hatay
E3	Fransız mutfağı yapıyor, salata, kızın annesi yemek yolluyor, bazen lokantaya gidiyor, Fransız derneğinin çıkardığı bir yemek kitabından faydalanıyor	Tuzlu, yağlı (5 kilo aldı) Türkler'in tutucu olduğunu düşünüyor (İngiltere'deyken Türk restoranlarında yiyorlar)	Çok çeşit var, çeşitlilik, ev yemekleri çok güzel, ayran, kazandibi, zeytinyağlı (patlıcan), sütlaç (annemin yaptığı tatlı), kırmızıbiber	Şarküteri (*saucisson*) (arkadaşı da yiyor), tuzlu tereyağı (Türkiye'de bir arkadaşının annesi yapıyor), peynir, şarap	Fransız (soslu), uluslararası, kolay (makarna)
E4	Şimdiki eşi Türk ve yemek yapmaya meraklı (kendisi gastronomi bölümünden mezun)	Et güzel pişiriliyor ama farklı (çok pişmiş), yeniliği, değişikliği sevmez	Her şey, yemekler sağlıklı, hamur işleri, simit, sütlü tatlılar, beyaz peynir, balık türleri.	Hiçbir şey (sık sık Fransa'ya gider); hazır dondurulmuş yemekler	Uluslararası, Türklere uygun karışık, icat ediyorum, mesela "sucuklu pilav"
E5	Eşi de kendisi de yemek yapmaya meraklı	Beraber yenen ve uzun süren yemek yeme alışkanlığı yok	Et ve salata ya da yoğurt (iskender), kısır, çiğköfte, taze sebzeler, mevsimlere göre değişir	Şarküteri (eşi değer), peynir, şarap	Fransız, Türk, uluslararası

E6	Eşi, kendisi fazla ilgilenmiyor	Rakı, çay, biraz ağır, hep aynı tür yemek, değişik olan yani alışık olmadığı yemekleri merak etmez (gerçek yabancı lokanta yok gibi), tatlılar fazla şekerli	Her şey güzel, çok seviyor, fakat sağlıklı, organik olması gerekiyor, ayran	Organik şarap, peynir, çikolata (özel)	Fransız, vejetaryen, sağlıklı
E7	Kendisi öğrenmiş (Fransız mutfağı), eşi Türk yemekleri yapar, Fransız mutfağını öğrenmiş	Çok güzel fakat lokantalarda hep aynı şey (meze) sunuluyor, yeniliğe açık değiller (gerçek yabancı lokanta yok gibi), genellikle çok fazla yemek yapıyorlar	Balık, hamsi, her şey. Ev yapımı mezeler, karnıyarık, taze sebzeler, çöp şiş, buğulama	Özel soslu yemekler, hiçbir şeyi aramıyor (sık sık Fransa'ya gidiyor); işkembe (Fransız usulü), alkollü içkiler, kaz ciğeri	Fransız, eşi Türk yemekleri de pişiriyor

HİNT MUTFAĞINDA BAHARATLAR VE MİZAÇLAR

*MUSTAFA SOYKUT**

Köken olarak, dilimizde kullandığımız "baharat" kelimesi Hintçede *bharat*, yani Hindistan'ın adıdır. Roma döneminden ortaçağa kadar Batı dünyası Asya'ya baharat almak için gitmiş ve bu baharatlar eski çağlardan beri hem zengin mutfaklarının çeşnisi olarak, hem de tıbbi amaçla kullanılmışlardır. Üçüncü yüzyılda yaşayan Apicius isimli Romalı bir yazara ait olan *Apici Caeli de Re Coquinaria* adlı yemek kitabı dört yüz yetmiş sekiz yemek tarifi ihtiva ederken, bunların üç yüz ellisinin terkibinde karabiber bulunmaktadır.[1] Eski Romalılar karabiberi hemen hemen her yemekte bolca kullanırlardı. Hem afrodizyak, hem bakterisit, hem de antioksidan etkisi olan karabiber, Roma döneminde o kadar sık kullanılırdı ki Asya'dan gelen ipek ve diğer baharatlar vergiye tâbi iken, karabiber bundan muaftı ve günlük hayatın bir parçası kabul edilmişti. Romalılar karabiber haricinde zencefil, zerdeçal, tarçın, karanfil gibi diğer baharatları da güneydoğu Asya, Seylan ve Hindistan'dan getirilerdi. Milattan sonra 65 yılında İmparator Nero, eşinin cenazesi için şehrin bir yıllık tüketim miktarına yakın tarçını cenaze ateşinde yaktırmıştır.

Talep bu kadar yoğun olunca ve harcamalar astronomik düzeylere erişince, Roma imparatorları zaman zaman Asya'dan gelen baharat ve lüks tüketim malzemelerine sınırlamalar getirmekle kalmamış, vergileri arttırma yoluna da gitmişlerdir. İzlenilen bir başka yol ise, o zamana kadar Mısır ve Suriyeli aracılar eliyle Roma'ya gelen baharatların Romalılar tarafından, aracı kullanılmadan Asya'dan getirilmesiydi. Ancak buradaki temel engel, Asya ve

* Orta Doğu Teknik Üniversitesi Tarih Bölümü, Öğretim Üyesi.

1 Apicus, *Apici Caeli De Re Coquinaria Libri Decem*, Londra, 1874.

doğu Roma vilayetleri arasındaki Partlar ve Romalılar arasındaki sürekli çatışma idi. Bu çatışmayı bertaraf etmek amacıyla, muhtemelen milattan sonra birinci yüzyılda yaşayan Hippalos isimli bir denizci ve tacir, Hindistan'a giden deniz yolunu keşfetmiştir. Arap yarımadasının doğusu ve doğu Afrika ile Hindistan'ın güneybatı sahilleri arasındaki bu deniz rotası, zaten yüzyıllardan beri Hintli ve Arap denizciler tarafından biliniyor ve kullanılıyordu. İşin sırrı rotanın kendisi değil, erken Muson rüzgârlarının keşfi idi. Yaz başındaki güneybatı Muson rüzgârları, Arabistan-Hindistan yolculuğunu kısa zamanda mümkün kılıyordu. Sonbaharda da ters yönden esen kış Muson rüzgârları denizcilerin eve dönmesini sağlıyordu. Bu yolla hem Partlarla yapılan gereksiz mücadele önlenmiş, hem de aracılara verilen para ortadan kalkmış oluyordu.

Romalılar Hindistan'dan muhtelif baharatları ithal ederken, hem Kerala sahilindeki hem de Tamil Nadu eyaletlerindeki krallıklarla ticaret yapıyorlardı. Güney Hindistan'ın Kerala ve Tamil Nadu eyaletlerinin önemli şehirlerinde Romalılara ait yüzlerce sikke, hatta heykeller bulunmuştur. Öyleyse, Hintliler Roma'dan ne talep ediyordu? Temel olarak altın ve gümüş para... Romalılar kimi zaman Hindistan'a, yerlilerin yabancı oldukları şarap ve zeytinyağı getirmişlerse de bunların ticari dengeyi sağlayan temel tüketim maddeleri olduğu söylenemez. Hindistan'da bulunmayan altın, Hintlilerin esas ithalat maddesi olmuştur. Bunun haricinde teneke ve antimon metali de Roma'dan ithal edilen maddelerdi. Hindistan'ın alâmet-i farikası olan tavus kuşu da Roma aristokrasisinin talep ettiği egzotik hayvanlardandı. Fakat ilginç olan, Roma'dan gelen altının Hintliler tarafından, ödeme dengesini sağlamak yerine süs ve takı amaçlı kullanılmış olmasıdır.

Eski çağlardan beri yenilebilir bir diğer lüks tüketim maddesi de şekerdir. Latincedeki *saccharum*, Sanskritçedeki *şarkara*'dan gelir. Romalıların şekeri de Hintli ve Arap tüccarlar vasıtasıyla tanımış olmaları muhtemeldir. Lingüistik veriler de bu savı doğrulamaktadır. Şeker kamışının ana vatanı güneydoğu Asya'da Yeni Gine'dir ve bu bitki sekiz bin yıldan beri yetiştirilmektedir. Buradan öğrenilen şeker kamışı daha sonra Çin'in güneyinde yetiştirilmeye başlanmıştır. Fakat eski çağda güney Çin'in otokton halkı, bugünkü kuzeyden gelen Çinliler değil, Polinezyalılardı ve şeker de Çin'e Polinezyalılar zamanında gelmiştir. *Şarkara* kelimesi Hintli tüccarların yerel Polinezya lisanındaki şeker kelimesini sanskritçeye uyarlanmasının bir ürünüdür.

Günümüzde birçok dile giren başka bir kelime de biberdir. Tabii ki *piper longum* ve *piper nigrum*'dan bahsediyoruz. Arapça'da "p" sesinin olmayışı kelimenin nasıl bibere dönüştüğünü açıklar. Burada hikâye biraz karmaşıklaşır, zira bugün biber ismi altında onlarca değişik bitki tanımaktayız. Amerika'nın keşfine kadar yeşil ve kırmızıbiberin muhtelif çeşitleri eski dünyada bilinmemekteydi ve kırmızıbiberi Hindistan ve Asya'nın diğer yerlerine getirenler İspanyol ve Portekizli tacirlerdi. Onaltıncı yüzyıl başlarına kadar bilinen, uzun biber (*piper longum*) ve karabiberdi (*piper nigrum*). Avrupa'da uzun süre boyunca kara altın olarak adlandırılan karabiberin değeri, ağırlığınca altına eşitti ve para birimi olarak da kullanılıyordu. Bitkinin ismi Tamil dilinden Sanskritçeye girmiş olan *pippali* (*piper longum*) ve *mariça* (*piper nigrum*) idi. Fakat lengüistik bir karmaşadan dolayı Batılılar tarafından uzun biberin ismi karabibere verilmiştir. Amerika kökenli kırmızıbiber Hindistan'a geldiğinde karabibere oranla çok daha ucuz olması sebebiyle "fakirlerin karabiberi" olarak adlandırılmıştır. Tarihsel kökeni göz önüne alındığında, İspanyol hâkimiyetindeki güney İtalya mutfağında kırmızıbiber bolca kullanılırken, Amerika'yla tarihsel ilişkileri bulunmayan Venedik mutfağında sadece karabiber kullanılması şaşırtıcı değildir. Temel baharatlardan biri olan zencefilin de anavatanı güney Hindistan'dır. Tamil dilinde *incivar* olan zencefil Latince'ye *zingiber*, Almanca'ya *ingwer*, İngilizceye *ginger* olarak geçmiştir. Arap tacirler tarafından Hindistan'dan getirilip doğu Afrika'nın benzer iklime sahip tropik sahillerinde yetiştirilen zencefil aynı zamanda Zanzibar adasına da adını vermiştir.

Bugün Hindistan sınırları içinde kalan et ve arpa ağırlıklı ve baharatsız Tibet mutfağını saymazsak, Hindistan'da üç ana mutfak vardır. Bunlar kuzeyin Hindu ve Müslüman mutfakları ile güney Hindistan mutfaklarıdır. Genel kanının aksine Hintlilerin çoğu vejetaryen değildir ve et *Brahman* kastı dışında tüm kastlarca yenir. Bengal Brahmanları balık ve Keşmir Brahmanları da inek eti dışındaki etleri yerler. Et yememek, milattan önce altıncı yüzyılda çıkan Caynizm ve Budizm dinlerinin etkisiyle zamanla üst kastın elit sembolü haline gelmiştir. Kuzeyin Hindu mutfağı otokton özellikler gösterirken, gene onikinci yüzyıldan sonra ülkeye Müslüman hükümdarlar yoluyla giren Muglai mutfağı ise İran ve Orta Asya etkileri gösterir. Güneyin mutfağı ise binlerce yıldan beri bağımsız olarak gelişmiştir. Bu üç mutfağın ortak özelliği ise tıbbi prensiplerin mutfak kültürünün ayrılmaz bir parçası olmasıdır. Hindistan'da temel olarak üç çeşit yerel tıp binlerce yıldan beri uygulanmak-

tadır. Bunlar *Ayurveda*, *Yunanî* ve *Siddha* tıbbi ekolleridir.[2] *Ayurveda*'nın kökeni binlerce yıl öncesine giden İndus Vadisi Medeniyetine dayanmakla beraber, temel olarak milattan önce ikinci-üçüncü yüzyıllarda kaleme alınan dâhiliye kitabı *Çaraka Samhita*'ya ve cerrahi kitabı *Suşruta Samhita*'ya dayanır. *Yunanî* tıbbı ise Hipokrates ve Galen'e kadar uzanan eski Yunan tıbbının temel olarak ortaçağ İslam dünyasında yeniden yorumlanmış halidir. *Siddha* tıbbı ise güney Hindistan'ın otokton tıp ekolüdür. Bu üç tıp ekolü de halen icra edilmekte olup, sıradan halk tarafından temel prensipleri gelenceksel olarak bilinir ve aktarımsal olarak uygulanır. Mutfak ve yemek kültürü de bu tıbbi prensiplerden etkilenmiştir.

Batıdaki modern mutfaklarda yemek tasarımı genelde duyulara ve zevklere hitap ederken, Hint Mutfağı hem duyulara hem de tıp ilkeleriyle sağlık prensiplerine göre yemek pişirir. Fakat bu durum, modern Batı tıbbının "sağlıklı besin" kavramından çok farklıdır. Sağlıklı besin yağsız, lezzetsiz, tekdüze besin değildir. Hatta aynı yemek ve besin öğesi birisi için ömür uzatırken, diğeri için kısaltabilir. Burada herkes için sabit kurallar geçerli değildir.

Bu noktada Hint tıp ekollerinin hepsinde bulunan "mizaç" kavramını gündeme taşımak gerekir. Tıbbi mizaç kavramı en uzun süreden beri kodifiye edilmiş haliyle *Ayurveda*'da yer alır. Bunlar temel olarak *vata*, *pitta* ve *kafa*'dır. *Vata* mizacı eter ve havadan, *pitta* ateşten ve *kafa* da su ve topraktan oluşur. *Vata* uçucu ve hareketli, *pitta* sıcak ve ıslak, *kafa* ise soğuk ve ağırdır. *Yunanî*, Galen tıbbı ve İslami tıpta da vücut ve psikolojik tiplere göre mizaçlar dörde ayrılır. Bunlar kan, balgam, sarı safra ve kara safra mizaçlardır. Her tipin de kendine göre olumlu ve olumsuz halleri vardır. Besinler bu halleri dengelemek için kullanılır. Temel prensip mizacın tamamlayıcısı ve tersi olan özellikteki besini insana verip onun *doşa*'sı yani mizacını dengelemektir. Örneğin, soğuk, hafif ve uçucu olan *vata doşa*'daki birine ağır, yağlı, ekşi, tuzlu yemekler verilir. *Kafa doşa*'dan birinin hafif, sıcak ve baharatlı yemekler yemesi gerekirken; *Pitta doşa* ise soğuk, baharatsız, tuzsuz ve tatlı yiyecekler tercih etmelidir.

---

2 Hint tıbbı ve ekolleri hakkındaki bilgiler 2005 Şubat ayında Türkiye Bilimler Akademisi GEBİP desteğiyle Hindistan'ın Pune şehrinde ve 2010 yazında Nepal'de Kathmandu Orta Doğu Teknik Üniversitesi BAP projesi desteğiyle gerçekleştirdiğim *Ayurveda* projelerinden elde ettiğim verilerdir. Kendisiyle Kathmandu'da araştırma imkânı veren Vaidya Madhu Bajra Bajracharya'ya özellikle müteşekkirim.

Buradan tatların prensibine geliyoruz: Altı çeşit tat vardır. Her yemeğin bu altı tadın hepsine değişik miktarda sahip olması gerekir. Kişinin mizacına göre miktar ayarlanır. Bu tatlar ekşi tat (*amla rasa*), büzücü tat (*kashaya rasa*), acı tat (*katu rasa*), tuzlu tat (*lavana rasa*), tatlı tat (*madhura rasa*) ve acı, yani *bitter* tat (*tıkta rasa*)'dır. Ayrıca her besin maddesinin vücutta yarattığı dört etki vardır. Bunlar *rasa*, yani tat; *virya*, yani Almanca'da *nachgeschmack* denilen ikincil tat; *vipaka*, yani hazımdan sonraki etki ve *prabhavha*, yani verdiği enerjidir. Örneğin karabiberin *rasa*'sı acı; *virya*'sı sıcak; *vipaka*sı tatlıdır. Kırmızıbiberin *rasa*'sı acı; *virya*'sı sıcak, *vipaka*'sı acıdır. Zencefilin *rasa*, *virya* ve *vipaka*'sı da karabiberinkiyle aynıdır. Bu yüzden karabiber ve zencefil tatlı *vipaka*'ları sayesinde *vrişya*, yani afrodizyak iken, kırmızıbiber *avrişya* yani cinselliği körelticidir. Gene ekşi ve büzücü *rasa*'ya sahip olan limonun *vipaka*'sı tatlı iken, diğer narenciyeninki ekşidir. Limon ve karabiber gastrit ve mide asidini düşürürken, benzer besinler olan kırmızıbiber ve portakal yükseltir. Ayrıca portakal ve limon soğuk özellikte, mandalina ise sıcak özelliktedir.

Besinlerin ne zaman ve günün hangi saatinde yenileceği de bilinen şeylerdir. Limon ve yoğurt güneş battıktan sonra yenmez, kavun gündüz yenmez. Besinler verdikleri enerji bakımından ayrıca *sattvik*, *racasik* ve *tamasik* olarak üçe ayrılırlar. *Sattvik*, *sattva* yani sağlık veren besinlerdir. Bu besinler insana ne fazla enerji verir, ne de insanın enerjisini eksiltir; fakat ona bir çeşit sükûnet verir. Meyve, sebze, pirinç, bakliyat ve organik, pastörize edilmemiş süt ürünleri *sattvik*tir. *Racasik* besinler enerji ve irade verir. Et, balık, tavuk, acı baharatlar bunlara örnektir. *Racasik* besinler fazla yendiğinde gerginlik, nefret, merhametsizlik ve ego verir. *Tamasik* besinler ise atalet ve uyku verir. Avokado, kayısı, kavun, karpuz, bal kabağı, buğday, mantar bunlara örnektir.

Hangi besinin ne ile yenmeyeceği de önemlidir. Ekşi ve tatlı şeyler kombine edilmez çünkü *ama* yani toksin ve hazımsızlık yaratır. Tipik örnek süt ve limon ya da turşudur. Limon yoğurt ile yenilir ama süt ile yenilmez. Süt başka hiçbir besinle beraber içilmez (*ghee* yani saflaştırılmış tereyağı hariç). Et, balık, tavuk ile süt ürünü yenilmez. Bal son derece önemli *sattvik* bir besin iken ısıtılırsa zehir haline gelir. Eşit miktarda bal ve tereyağı da yenilmez. Birinin her zaman daha az ya da çok olması gerekir. *Çaraka Samhita* ve Hintli bilgeler olan *rşi*'lere göre normal bir insan hayatı yüz yirmi yıldır. Bir insan daha kısa yaşıyorsa *doşa*'larına uygun beslenmiyor ya da *ayurvedik* kuralları uygulamıyor demektir.

Ayurveda'nın temel sekiz kolundan biri de *rasayana tantra*, yani uzun ömür ve sağlık veren besinleri inceleyen bilim dalıdır. Nepal'ın Kathmandu şehrinde Mahaboudha mahallesinde yedi yüz yıldan beri tababet icra eden Bajracharya ailesinin meşhur *vaidya*, yani *ayurvedik* doktoru Mana Bajra Bajracharya'ya göre, bir *vata* için ideal yemek şöyle olmalıdır: % 93 tatlı yiyecekler (bunlardan kasıt sadece şekerli değil, karbonhidratlı yiyeceklerdir), % 5 ekşi, % 0,5 tuzlu, % 0,25 *bitter* ve % 0,25 ve % 1 acı yiyecekler. *Pitta* için ideali % 90 tatlı, % 7 büzücü, % 2 *bitter* yiyecek ve baharatlar, % 0,25 tuzlu, % 0,25 acı ve % 0,5 ekşi yiyeceklerden oluşmalıdır. *Kafa* için ise % 80 tatlı, % 15 büzücü, % 2,5 *bitter* sebzeler ve baharatlar, % 0,5 acı baharatlar, % 0,75 ekşi ve % 0,25 tuzlu yiyecekler olmalıdır.[3] Tabii ki her insan *vata*, *pitta* ve *kafa doşa*'nın her birine tamamen uymayabilir ve bazen iki *doşa*'nın etkisine sahip olabilir. Nadiren de, kişide üç *doşa* birden eşit seviyede bulunabilir. O zaman uygulaması gereken diyet de buna adapte edilmelidir. İnsanın *doşa*'sı doğumda belirlendiği gibi, zaman içinde yaş ilerledikçe de değişebilir, sabit değildir. Genelde bebeklerde *kafa* ağırlıktadır, otuz yaşından sonra *pitta* ve yaşlılarda da *vata* baskın olur. Bebeklerin daha yağlı ve yaşlıların kuru bir vücuda sahip olmalarının nedeni de budur. Her organ da ayrıca beş element olan eter, hava, ateş, toprak ve suya tekabül eder. *Ayurveda* bununla beraber mevsimlere göre, yiyeceklerin soğuk, sıcak, hafif, ağır gibi özelliklerinin dikkate alınarak yenmesini önerir. Herhangi bir hastalığa reçete yazmadan önce hastanın *doşa*sı nabız yoluyla belirlenir. Burada kastedilen nabız, kalbin dakikada kaç kez attığı değil, nabzın işaret, orta ve yüzük parmağında ne ölçüde ve kuvvette hissedildiğidir. İşaret parmağı *vata*'yı, orta parmak *pitta*'yı ve yüzük parmağı da *kafa*'yı ölçer. Hayvanî ve nebatî yiyecekler, mineraller ve bitkilerden yapılan ilaçlar hastanın *doşa*sına göre verilir. İlaç hazırlanırken genelde tek bir bitki ya da mineral kullanılmaz, çünkü farklı malzemeler birbirlerini dengeler ya da birbirlerinin negatif etkilerini giderir. Mineral ve metaller kullanılırken ham halleriyle değil, genellikle oksitlenmiş ve saflaştırılmış halleriyle ilaç yapılır. Örneğin bir *rasayana* (sağlık ve uzun ömür verici) olan cıva sülfürle beraber pişirilerek (oksitlenerek) kullanılır. Arsenik gibi minerallere de aynı işlem yapılarak zehir nektar haline gelir.

Nasıl bir ortamda, ne zaman, kiminle yemek yendiği de *Ayurveda*'nın bir parçasıdır. Geleneksel olarak kadınlar erkeklerinin yemeklerini hazırlar ve evin

3 Mana Bajra Bajracharya, *The Eastern Theory of Diet,* Kathmandu, 2003, s. 6-8.

erkeği tek başına sessiz bir ortamda yemek yer. Kadın, daha sonra çocuklarla yemek yer. Yemek yerken konuşulmaz, başka işle uğraşılmaz. Günün en ağır yemeği öğle yemeğidir, çünkü mide ateşinin en çok yandığı zaman güneşin en tepede olduğu vakittir. Sabah erken yenir ve akşam yemekleri hafif olur. Çoğunlukla Hindistan Alt Kıtası'nda iki öğün yemek yenir. Kahvaltı genelde bir çay ya da sütten ibarettir. Esas öğün öğle yemeğidir. Akşam da normal bir yemek yenir. Büyük şehirlerde bu âdetler değişmeye başlamışsa da kırsal kesimde bu gelenek hâlâ korunmaktadır. Zannedildiğinin aksine, Hint Mutfağı yalnızca acı tatlara değil, her altı tada da yer verir. Zaten, Hindistan'a ait olmayan kırmızıbiber haricinde yemekte fazla kullanılmadıkça acılık veren pek baharat yoktur, ama yoğun tatlar vardır. Mercimek gibi hemen hemen her gün yenen yemeklerdeki şeytantersi ve limon bunlara örnektir. Batıda ve yurdumuzda da Amerikan telaffuzuyla yerleşen "köri" esasında kari ağacının (*Murraya koenigii*) yaprağıdır. *Curry* ise hazır bir baharat karışımıdır. Hindistan'da iyi aşçılar ve ev kadınları bu karışıma *masala* derler ve karışımı kendileri hazırlarlar, bu karışım çarşıdan alınmaz. Baharatların bazıları önce kurutulur ya da yağda kavrulur, bazıları da çiğden konarak yemeğe katılır.

Belli günler oruca ayrılır. Geleneksel aileler haftada ya da ayda bir gün, sadece su içerek oruç tutar. Susuz oruç olmaz. Bazı dinî bayramlarda et yenmez, bazılarında ise belirli yemekler yenmez. Bunların hepsi Hindu ve Budist ay takvimine göre belirlenir. Nepal'de ana tanrıçaya adak edilen *prasad*, yani tanrıların yemeğinin, iğdiş edilmemiş erkek keçi, horoz ya da camız olması gerekirken, Hindistan'da *prasad* tahıl ve meyvelerden oluşur. İki durumda da adak edilen *prasad* daha sonra eve götürülüp yenir.

Sonuç itibariyle, doğuda yemek tıbbın ve insan mizacının destekleyici bir parçasıdır. İlaç ve yemek ayrı şeyler değildir. Lokanta kültürü ve ev dışında yemek yeme alışkanlığının binlerce yıldan beri yaygın olduğu Çin'de, geleneksel Çin tıbbı hekimleri de hastalarını özel lokantalara reçete vererek yollarlar ve hasta burada kendisi için özel olarak hazırlanmış ilaç niteliğindeki yemekleri yer. Yemek ve yemek pişirmenin, saflığı ve kast kurallarını temsil ettiği ve evde uygulanan Hint yemek kültüründe ise ilaç niteliğindeki bu yemekler Çin'deki gibi özel aşçılar tarafından değil, ev halkı tarafından pişirilir. Bu da Hint kültüründe yemeğe ait tıbbi bilgilerin, özelleşmiş aşçılar dışında daha geniş bir kitle tarafından bilinmesini gerektirir ve sağlar.

4. BÖLÜM

YEMEK, POLİTİKA VE YENİ YAKLAŞIMLAR

"BELEŞ ÖĞLE YEMEĞİ DİYE BİR ŞEY YOKTUR": THEODORE ROOSEVELT'İN NEW YORK'TA SALON KARŞITI KAMPANYASI (1895-96)

*EDWARD P. KOHN**

1901'de, William McKinley'nin suikasta kurban gitmesi ile Theodore Roosevelt Amerikan Başkanı oldu. Ancak bundan sadece beş yıl önce Roosevelt bir başka kurumun başkanlığını yapmaktaydı: New York Şehri Polis Komiserleri Heyeti (*Board of Police Commissioners of New York City*). Bu, gelecekte başkan olacak biri için oldukça zararsız bir görevdi. Roosevelt emniyet müdürü değildi. Aslında, yozlaşmayı engellemek ve siyasetin, polis memurlarının işe alım ve işten çıkartılmaları, cezalandırılma ya da terfi alma kararları gibi konular üzerindeki etkisini engellemek amacıyla çalışan, dört kişiden oluşmuş, polis departmanına bağlı gözetim komitesinin bir parçasıydı. Bu görev, hem Roosevelt'in federal eyalet ve şehir hükümetlerindeki reform çalışmalarına olan ilgisinin bir yansıması, hem de daha sonra, başkanlık döneminde Adil Düzen (*Square Deal*) olarak anılacak olan, kanun ve kurallara belirli bir kitlenin değil herkesin uyması ve bunların herkese uygulanması gerektiği inancının bir göstergesi olmuştur.

Bir reformist için, ondokuzuncu yüzyıl sonunda bir Amerikan şehrinde polis departmanını denetlemek, bu departmanın şehrin genelindeki yozlaşmanın temel göstergesi olmasından ötürü, belki de mükemmel bir başlangıç noktasıydı. Roosevelt polis komiseri olarak göreve başlamadan önce bir inceleme komitesi raporunda, New York Şehri polis kuvvetinin son derecede yozlaşmış olduğunu ve tek mantıklı çözümün herkesi kovmak oldu-

* İ. D. Bilkent Üniversitesi Tarih Bölümü, Öğretim Üyesi. Çev. Ayşegül Avcı.

ğunu yazmıştır. Kendi ifadesiyle, New York Emniyet Müdürünün değeri üç yüz elli bin Amerikan Doları, yani bugünün parasıyla yedi milyon Amerikan Dolarıydı. Rüşvet zincirleme halde en üstten aşağıya doğru dağıtılıyordu. Roosevelt bu rakamın bir milyon dolara, yani bugünün parasıyla yirmi milyon dolara yakın olduğundan şüpheleniyordu. Polis genelevlerin çalışmasına izin vermek için yüksek miktarlarda para alırken, ürünlerini kaldırım üstünde tezgâh kurarak sergilemelerine izin vermek için manavlardan da günde belki de bir dolar alıyordu.

Polisin en kârlı para kaynaklarından bir tanesi de Pazar Günü Vergi Kanunu'nu (*Sunday Excise Law*) sömürmesi ya da uygulamada seçici davranabilmesiydi. Bu, bir anlamda "içki yasağı kanunu"ydu. Kanuna göre pazar günleri içki satışı yasaklanmıştı. Bu kanun eyaletin başkenti Albany'deki New York Meclisi'nde kabul edilmişti çünkü o dönemlerde New York Şehri idari bağımsızlığa sahip olmadığından çoğu kanun Albany'de oylanıyordu. Kanun, New York işçileri ve New York'un geniş göçmen toplulukları, özellikle İrlanda ve Alman asıllı Amerikalılar arasında hiç popüler değildi. Aslına bakılacak olursa bu kanun New Yorklular tarafından en basit tabiriyle, yok sayılmaktaydı.

Bu kanun yozlaşmaya bir çeşit davet niteliği taşıyordu. Polis bir salonu kapatmak istiyorsa kanunu uygulamakta olduğunu beyan etmesi yeterliydi ve sadece rüşvet salonun açık kalmasını sağlayabiliyordu. Dahası, salon sahibi olan bazı yerel siyasetçiler de vardı. Hatta genel merkezlerini dahi salonlarında kurabiliyorlardı; dolayısıyla bazı salonları açık tutarken bazılarını kapatmanın arkasında çok açık siyasi tercihler de rol oynamaktaydı. Komiser Roosevelt'in düzeltmek istediği tam olarak bu durumdu. Hem polis, hem de siyasi yozlaşma ile alakalı salonlar şehrin en kârlı yasa dışı müesseseleri idi. Roosevelt alkol karşıtı akımın bir savunucusu değildi, yani amacı alkole karşı ahlaki bir savaş vermek değildi. Bu, yozlaşmaya karşı iyi bir hükümet ve adil haklar için girişilen bir savaştı.

Üst sınıftan, varlıklı bir aileden gelen Roosevelt, salonların New York Şehri işçi sınıfı için oynadığı rolden bihaberdir. Salonlar sadece bira içmek için gidilen yerler değildi. Daha çok etnik köken ya da iş merkezli bir araya gelen topluluklara farklı bir toplumsal ortam sunmakta olan salonlar, sadece öğle yemeklerini değil, başka şeyleri de bedava veriyordu. Gazete, çek bozdurma imkânı ve iş ilanlarını da salonlarda bulmak mümkündü. İşçilerin haftanın altı günü çalıştığı bir dönemde salonların pazar günleri kapatılmaya zorlanması işçileri toplumdan uzaklaştırırken onları salonların sağladığı

rahatlıktan da mahrum etmekteydi. Bu ve benzeri durumlar Roosevelt gibi elitler tarafından savunulan, göçler ve şehirleşme tarafından tehdit edilmekte olan Amerikan toplumunun imajını korumayı amaçlayan reformların olumsuz yönlerini de göstermektedir.

Roosevelt 1895'te göreve başladığında New York şehrinde on iki ila on beş bin arasında salon çalışmaktaydı. Bir kaç ay içinde Roosevelt bu salonların % 97'sini pazar günleri kapatmayı başarırken üç milyon bardak biranın da satılmasını engellemişti. Bunun sonucunda Roosevelt 1895 yazında New York'un en sevilmeyen adamı olmuştu. Kaçınılmaz olarak Demokrat Parti'deki muhalefet siyasetçilerinin hedefi haline geldi. Ancak Roosevelt'e saldıranlar arasında genellikle Roosevelt'in kendi partisi olan Cumhuriyetçi Parti'ye oy veren Alman asıllı Amerikalılar da vardı. 1895 yılı eyalet meclisi seçimlerinde Alman asıllı Amerikalılar Demokrat Parti'ye oy vermiş ve Cumhuriyetçi liderler o seneki seçimlerde elde ettikleri talihsiz sonuçlardan Roosevelt'i sorumlu tutmuşlardı. Hatta birisi Roosevelt'e bombalı mektup göndermişti ancak bu mektup postane memurlarından biri tarafından açıldığında içinden sadece talaş çıkmıştı. New York Senatörü Demokrat David Hill, Roosevelt'i polisin sahip olduğu kaynakları suçla mücadelede kullanmak yerine böyle bir kampanyada kullandığı için eleştirdiğinde Roosevelt, Hill'e cevabını Alman asıllı Amerikalıların önünde yaptığı bir konuşmada vermiştir. Roosevelt, bu kanunun kabul edilmesinde dürüst uygulama amacı güdülmediğini söylemiştir. Kanunun:

> *Tammany Hall*'un kölelerinden olmayan salon sahiplerine şantaj yapmak ve gözdağı vermek için kullanılması amaçlanmıştır; diğer yandan salon sahibi olan *Tammany Hall* patronları cezaya maruz kalmadan kanunu ihlal ederken polis gücünü de isteyerek kötüye kullanmaktadırlar. Bunun gibi sadece fakir ve dürüst insanlara uygulanan ve her bir şerefsiz zengin ile yozlaşmış siyasetçi tarafından, hiç bir cezaya maruz kalmaksızın ihlal edilen bir yasa ile bu sistem gerçekten de özgür insanları boyunduruğu altına almış gibi görünüyor. Biz bu boyunduruğu yıkacağız.[1]

Her zaman medyanın ve kamuoyunun gücünün bilincinde olan Roosevelt, eylemlerini ve gerekçelerini gazetecilere açıklamak için büyük çaba sarf etmiştir. Pazar Vergisi savaşının başlarında *New York Sun* gazetesi Roosevelt'e neden halkın arzularının aksine hareket ettiğini sorduğunda Ro-

---

1 *New York Herald* ve diğer New York gazetelerinde yer almıştır, 17 Temmuz 1895.

osevelt "Ben halkın arzularıyla ilgilenmiyorum. Ben yasa ile ilgileniyorum"[2] cevabını vermiştir.

Roosevelt bu gevşek uygulama ile salon sahiplerinin polislere rüşvet verdiğini ya da siyasi gücü olan tanıdıkların arkasına sığındığını da vurgulamıştır. Roosevelt'e göre asıl sorun "katı bir şekilde uygulanmayan, bazı kişilerin kokuşmuş sebepler uğruna hiç bir cezaya maruz kalmaksızın ihlal edebildiği ama siyasi gücü olmayan bazı kimselerin acımasızca mağdur edildiği" bir yasanın var olmasıdır. "Elimizdeki tüm kaynaklar böyle bir ayrımcılığı engellemek ve her suçlunun eşit şekilde cezalandırılmasını mümkün kılmak için kullanılacaktır."[3] Kanunların adil şekilde uygulanması ve hükümetin herkese eşit davranması Roosevelt'in fikirlerinin temelini oluşturmaktaydı. Bunlar Roosevelt'in iyi yönetim, getiri sisteminin zararları ve siyasete değil meziyete dayalı Amerikan devlet hizmeti reformuna duyulan ihtiyaç ve New York polis terfilerinin siyasi güce değil etkili hizmete bağlı olması gerektiği gibi inançlarının çoğunun altında yatan prensiplerdir.

1896 yılı, salon karşıtı savaşa *Raines* Yasası adı altında, yeni bir boyutun kazandırıldığı bir dönem olmuştu. Yasa, genellikle fakir işçilerden oluşan gün ortası içicilerini çekebilmek için verilen bedava yemek hizmetini yasaklamaktaydı. Yani bir noktada "beleş yemek diye bir şey yok"tu.** Bu yasa aynı zamanda pazar günü sadece otellerde içki satılmasına izin vermekteydi. Yasanın çıkmasıyla her salon sahibi salonlarının bulunduğu binanın üst katlarını kiraya vermeye başlamıştı. 1896 yazına gelindiğinde "*Raines* Yasası Otelleri" diye anılan yeni otellerin sayısı her gün artmaktaydı. Bu gelişme ise hastalık olarak tabir edilmiş ve desteklenmemişti. Barların üst katlarındaki odaların kiraya verilmesi, insanların akıllarına fahişelerin salondan sadece bir kat yukarıda iş yaptıkları günleri getirmiş, bazıları ise bu odaları kumar ve alkol ile tetiklenen diğer kötü alışkanlıkları serbest bırakan bir durum olarak algılamıştı. 6 Ağustos'ta, *New York Times* gazetesinin yayınladığı bir haberde, *Raines* Yasası geçmeden önce iki otelin bulunduğu bir bölgede, artık pazar günleri ve "gecenin her saati hiç bir cezaya çarptırılmadan" içki

---

2 "*New York Sun* röportajı", *The Works of Theodore Roosevelt*, c. XIV, New York: 1923, s. 181.

3 *A.g.e.*

** Çeviren Notu: Bu, Amerikan dilinde yaygın olarak, "her şeyin bir bedeli vardır" anlamında kullanılan bir deyimdir. *There is no such thing as free lunch*- Beleş öğle yemeği diye bir şey yoktur. Makale yazarı burada deyimi, birebir kelime anlamlarına atıfta bulunarak, hatırlatmaktadır.

satan, "sarhoşluğu ve düzensizliği ciddi bir düzeyde artıran"[4] elli bir tane "otel" bulunduğundan şikâyet edilmişti. Diğer bir gazete ise "*Raines* Yasası düzmecesi"nden şikâyet etmekteydi.[5]

Bütün bunlar Roosevelt için bir darbe olmuştu. İyi niyetlerle, destek göremeyen bir yasayı uygulamıştı. Bunun sonucunda da hem Cumhuriyetçiler ile Demokratlar, hem Alman asıllı Amerikalılar, hem de basın tarafından saldırıya uğramıştı. Son olaylardan birinde, Aşağı Doğu Yakası'ndaki terziler greve gitmiş, onların yerine işçi alarak dükkânlarını açık tutmaya çalışan işverenler ile grev yapan terziler arasında sıklıkla şiddetli çarpışmalar yaşanır olmuştu. New York'ta bazı insanlar, polis kuvvetlerinin kanun ve düzeni uygulamak dururken içki karşıtı savaşa tıkılıp kaldığını ileri sürerek Roosevelt'i suçluyorlardı. Neticede salonları kapatma mücadelesi başarısızlıkla sonuçlanmış ve Roosevelt'in elinden New York Şehri'nde bir kariyer sahibi olma imkânını alınmıştı. Manhattan'da doğup büyüyen Roosevelt için bu biraz üzücü bir durumdu, zira Roosevelt kariyerinin temelini New York'ta atmış, 1886'da başarısızlıkla sonuçlanan bir belediye seçimine bile katılmıştı.

Pazar günü salon kapatma savaşının yenilgiyle sonuçlanması ise Roosevelt'in gelecekteki siyasi zaferinin ve bir İlerici Dönem reformisti olarak sürdüreceği kariyerinin tohumlarını atmıştır. Şehirde 1895 yılında Cumhuriyetçiler'in yaşadığı yenilgiden sonra (parti liderleri bu yenilgiden Roosevelt'i sorumlu tutmaktaydılar) Roosevelt, arkadaşı Massachusetts Senatörü Henry Cabot Lodge'a yazdığı bir mektupta parti liderlerinin kendinden uzaklaşmakta olduğundan söz etmişti. Roosevelt'e göre, kendisinin Cumhuriyetçi adaylar için konuşma yapmasına, hatta kampanyaya destek vermesine dahi izin verilmiyordu. Genç Roosevelt'in en yakın arkadaşı, siyasi müttefiki ve bir anlamda öğretmeni olan Lodge arkadaşına şöyle tavsiyede bulundu:

> Kendine, seni mutlaka daha iyi şeylere götürecek çok iyi bir yer ve ün yapıyorsun. Bütün kanunları uygulamak gibi yüce bir prensibin yanı sıra sadece söz konusu olan o yasayı uyguladığın için bile senin yanında durup seni destekleyecek çok geniş ve güçlü bir Cumhuriyetçi grup olduğunu unutma. Bu dar bir bakış olabilir ama siyasi anlamda önemi muazzamdır.[6]

---

4 *New York Times*, 6 Ağustos 1896.

5 *New York Evening Post*, 8 Ağustos 1896.

6 "Henry Cabot Lodge'un T. Roosevelt'e yazdığı mektup, 3 Ağustos 1895", *Selections from the Correspondence of Theodore Roosevelt and Henry Cabot Lodge, 1884-1918*, c. I, der. Henry Cabot Lodge, New York: 1925, s. 157-158.

Diğer bir deyişle, Roosevelt şehirdeki desteğini kaybediyor olabilirdi ama eyalet bazında desteği artıyordu ve bu, belki de sırada bekleyen siyasi makam için işine yarayacaktı. Hatta Lodge, Roosevelt'in yolunun Amerikan Senatosu'nda kendi yanına kadar uzanacağından bahsediyordu. Lodge'un tahminleri neredeyse doğru çıktı. Salonlara karşı açtığı savaşın üzerinden sadece iki yıl geçmişken Roosevelt gerçekten de eyalet bazında bir makama geldi: Senatör Lodge'un tahmin ettiği yönde değil ama New York Valisi olarak görevlendirildi.

Eğer salon karşıtı savaş, Roosevelt'in sonraki siyasi kariyerini ilerletmesinde etkili olduysa, daha önce de belirtildiği gibi, adil haklar ve yasanın eşit uygulanması hakkındaki ilerici fikirlerini geliştirmesine de yardımcı olmuştur. Başkan olduktan sonra, 1903 yılında Syracuse'daki New York Eyalet Fuarı'nda yaptığı bir konuşmada Roosevelt daha sonra Adil Düzen diye anılacak olan fikirlerinin bir özetini sunmuştur:

> Bizimki gibi bir cumhuriyette tek güvenli yol insanları maddi durumlarına, çalıştığı işe ve işin niteliğine göre desteklememiz ya da onlara karşı çıkmamızın doğru olmayacağını her zaman aklımızda bulundurmamızdır. Herkese bir insan olarak hak ettiği şekilde ve değerince davranmalıyız. Herkese adil düzen içerisinde yer alma hakkı vermeliyiz çünkü kimse hak ettiğinden daha fazlasını alamaz ve daha azına razı gelmemelidir. Son olarak şunu asla unutmamalıyız ki bizim sahip olduğumuz gibi bir demokrasi, ancak *kanunların herkes üzerinde eşit derecede egemenlik kurduğu sistemli serbestiyet fazileti* sayesinde ve kimsenin bunun üzerinde ya da altında yer alamayacağını savunan azimli ve korkusuz bir tavır ile yönetimi sonucunda var olabilir.[7]

"Herkes üzerinde kanunların eşit derecede egemenlik kurduğu sistemli serbestiyet fazileti" Roosevelt'in polis komisyonunda geçirdiği zaman içerisinde ve pazar günü içki satışına karşı açtığı savaşta kullandığı bir parola olabilir. Bu, Roosevelt'in başkanlığını, Amerikan tarihinde gelmiş geçmiş en yüce dönemlerden biri olan İlerici Dönem'e yönlendirecek olan görüştü.

---

7 Theodore Roosevelt'in Syracuse, New York'da New York Eyalet Fuarı'nda yaptığı 3 Eylül 1903 tarihli konuşmadan alınmıştır. Bkz. *The Works of Theodore Roosevelt*, 18. Cilt, s. 169.

KAVATA'NIN PEŞİNDE

*PRISCILLA MARY IŞIN**

On yedinci yüzyılın sonunda, kavata adlı yeni bir sebze Osmanlı saray sofralarında yer almaya başladı. Kavata ile ilgili ilk kayıt 1692-1693 tarihli saray mutfağına ait bir muhasebe defterinde yer alır.[1] Deftere göre, bir yılda saraya otuz dört bin iki yüz adet kavata alınmıştır. 1694 tarihli bir diğer kiler ve mutfak muhasebe defterinde ise padişah için on üç bin üç yüz elli adet kavatanın alındığı kaydı bulunmaktadır.[2] 1701 yılına ait bir başka belgede de kavatanın, mühliye ve bamya ile beraber padişah, Harem-i Hümâyun, şehzadeler ve hanım sultanlar için alındığı belirtiliyor.[3] Onyedinci ve onsekizinci yüzyıllara ait arşiv belgelerinde çok büyük miktarlarda kavatanın alındığı göze çarpmakta. Bu durum, o dönem için kavatanın İstanbul içinde ya da civarında yetiştirildiği ihtimalini güçlendiriyor. Belgelerde padişah, şehzadeler ve hanım sultanlar için alındığı belirtildiğinden, Osmanlı mutfağının damak tadını yönlendiren saray çevresinde bu sebzenin beğeni kazandığı anlaşılıyor. Yeni bir tadın tanınması ve kabul görmesinin zaman alacağını düşünürsek, kavatanın en erken 1680'lerde İstanbul'a gelmiş olduğunu tahmin edebiliriz. Kavata bitkisinin meyvesi gibi yaprağı da yenirdi. Nitekim 1708 yılına ait bir belgede padişaha her gün dört yüz ve valide sultana üç yüz kavata yaprağı

---

* Araştırmacı, Yazar

1 Arif Bilgin, "Seçkin Mekânda Seçkin Damaklar: Osmanlı Sarayında Beslenme Alışkınlıkları 15.-17. yüzyıl", der. M. Sabri Koz, *Yemek Kitabı: Tarih, Halk Bilimi, Edebiyat*, İstanbul, 2002, s. 72-73.

2 Tülay Artan, "Aspects of the Ottoman Elite's Food Consumption: Looking for 'Staples,' 'Luxuries,' 'Delicacies' in a Changing Century", der. Donald Quataert, *Consumption Studies and the History of the Ottoman Empire, 1550-1922, an Introduction*, New York, 2000, s. 183 n. 30.

3 BCA-OA, İbnülemin Saray Mesalihi İE. SM 20/2026 1113 C 25.

alındığı kaydedilmiştir.[4] 1778 yılında İstanbul'a varan bitki ve bahçe meraklısı İtalyan papaz Domenico Sestini, "*kavatta*" olarak yazdığı kavatanın Türk yemeklerinin sevilen bir malzemesi olduğunu, çok acı olduğunu, bol miktarda yetiştirildiğini, ve sonbaharın sonuna doğru meyve verdiğini anlatır.[5]

Ne var ki, kavatayla yapılan yemekleri öğrenmek için ondokuzuncu yüzyıl ortasına ait kaynakları beklememiz gerekmektedir. Mehmed Kâmil'in 1844 tarihli *Melceü't-Tabbâhîn* adlı yemek kitabında kavata ihtiva eden iki yemek tarifi bulunuyor, ortak özellikleri ise her ikisine de domates konulması:

Domatesli Kızartma Yahni

Tavr-ı tariki: Üç kıyye temizce lâhm tedarik edip büyücek kat' edip bade't-tathir yağda kızardıkta çıkarıp kızartılan yağda birkaç baş doğranmış soğanı dahi kavurup bir tencereye lâhm parelerini ve mezkûr kavrulmuş soğanı vaz' eyledikten sonra bir kıyye mikdarı kırmızı domatesi sıkıp lu'abını astar veya elekten süzeler ve beş on kavata tabir olunan tanelerden alıp beşer altışar pare doğrayıp mezkûr süzülmüş usâreyi ve bu kavata parelerini dahi lâhmın üzerine ve üzerine çıkınca su ve tuz ve biber koyup pişireler tamam kararınca suyunu çekip piştikde sahanlara tevzi ve üzerine tarçın ekip tenavül buyuralar pek lâtif bir taâm olur.

Türlü

Usul-i tabhı: Mesela bir kıyye âlâ lâhm tedarik olunup ufarak doğrayıp bade't-tathir bir kapağı uygun toprak tencere içine konuldukta bir iki patlıcanı doğrayıp ve tuz serpip acı suyu çıktıkda üzerine vaz' ve elli dirhem mikdarı ayıklanmış taze fasulye ve altmış kadar bamya ve biraz kazınmış asmakabağı ve beş on kadar doğranmış yeşil kavata ve yarım kıyye mikdarı soyulup dörder dörder pare kesilmiş soğan ve mikdarı kifaye tuz ve biber ve bir salkım koruğun sıkılmış suyu ve yarım kıyye domatesin süzülmüş luâbı eğer et pek semiz değil ise yüz dirhem eritilmiş rugan-ı sade eğer semizce ise elli dirhem kifayet eder. İşbu cümleyi tencereye doldurup ve kapağının etrafını rabıtalıca hamurlayıp harareti mutedil fırında üç saat mikdarı terk olunup bade'l-ihraç kapağını açıp sahanlara tevzi'den sonra tarçın ekip tenavül buyurula pek lâtif olur. Yahut mutedilce kor üstünde pişmesi mümkündür. Evlerde âdeta bamya gibi pişirirler bu dahi lâtif olur.[6]

---

4 BCA-OA, İbnülemin Saray Mesalihi İE. SM 24/2562 1119 L 07.

5 Domenico Sestini, Opuscoli, Firenze 1785, s. 79. Bilimsel adını, Amerika'ya özgü ve herhangi bir meyve vermeyen *Trillium erectum* olarak verir.

6 Mehmed Kâmil, *Melceü't-Tabbâhîn,* İstanbul, 1844 s. 32, 93-94.

Ayşe Fahriye'nin 1882-1883 tarihli *Ev Kadını* adlı kitabında da kavatanın kuşhane musakkası, dolması ve turşusuna rastlanır.

Kavata'nın Kuşhane Musakkası

Kavatayı haşlayub ve baskıda acı suyu çıkarılub ya iki parça veyahud kalın turp rendesi gibi doğradıktan sonra çentilmiş soğan ve domatez hülasası ile rugan-ı sadede nar gibi kavrulmuş kıymayı kuşhanenin altına serpub kavataları dizmeli yine kıyma eküb kavataları dize dize kuşhane doldukta tuzu serpub et suyu ilavesiyle usulen pişirmeli ve tabak veyahut sahana çevirmeli.

Kavata Turşusu

Kavataları yıkayub üçer parça edüb haşlayub tekrar soğuk suda yıkamalı ve yirmi dört saat baskıda durdukdan sonra kavanosa istif edüb cüz'i tuz ile karışık sirkeyi üzerine çıkıncaya kadar doldurmalı.[7]

Mehmed Reşad'ın 1921-22 tarihli *Fenn-i Tabâhat* adlı kitabında ise kavata musakkası, oturtması, dolması ve turşusu tarifleri bulunuyor.[8]

Kavata'nın Yeşil Domates Olarak Tanınması

Günümüzde bazı kaynaklara dayanarak kavatanın yeşil bir domates çeşidi olduğu kabul ediliyor. Bugün lokantalarda kavata yemekleri turşuluk domates ile yapılır oldu. Bu doğruysa Amerika kökenli domatesin "eski dünya" mutfaklarına girmesinde, İspanyollardan sonra Osmanlıların öncü bir rol oynadıklarını kabul etmek gerekir. Avrupa'da domatesten ilk kez bir İtalyan hekim olan Pierandrea Mattioli 1544 tarihinde bahsetmiştir. Ancak ilk domatesli yemek tarifi bundan yüz elli yıl sonra, 1692 tarihli İtalyanca bir kaynakta yayınlanan "İspanya Usulü Domates Sosu"dur. İlk İspanyolca tarifi 1745, ilk İngilizce tarifi ise 1758 yılında yayınlanmıştır.[9] Domates yaprağından bahseden hiçkimse yok. Kavatanın yeşil domates olduğu kanısı ise çeşitli kaynaklara dayanır. Türabî Efendi 1864 yılında İngilizce olarak yayınladığı *Turkish Cookery Book* adlı eserinde, Mehmet Kâmil'in Domatesli Kızartma Yahni tarifini İngilizceye çevirirken kavata için yeşil domates (*green tomatoes*), domates için ise olgun domates (*ripe tomatoes*) ifadelerini kulla-

7 Ayşe Fahriye, *Ev Kadını*, İstanbul, 1882-1883, s. 126-127, 133, 313.

8 Mehmed Reşad, *Fenn-i Tabâhat*, c. 1-IV, İstanbul, 1921-1922, 3. Kısım, s. 313; 4. Kısım, s. 49.

9 Alan Davidson, *The Oxford Companion to Food*, Oxford, 1999, s. 800.

nır. Şemseddin Sâmî, 1901 tarihli *Kamus-ı Türkî*'sinde kavatayı "acımsı ve sertce bir cins domata ki başlıca turşusu yapılır"[10] diyerek tarif eder. İşte bu ve benzeri kaynaklara dayandırılarak, kavatanın "bir çeşit olmamış yeşil domates" olduğu kabul edilmiştir.

Kavata ve Domates Ayrımı

Ancak kaynaklarda, kavatanın domates olduğu konusunda şüphe uyandıran bilgilere de rastlıyoruz. Bazı kaynaklara göre acı olması, Osmanlı yemek yazarlarının kavatanın bir domates çeşidi olduğunu söylememeleri ve kavatanın yazın değil, sonbaharda yetiştiriliyor olması bu sebzenin bir domates çeşidi olmayabileceği ihtimalini güçlendirmektedir.[11] Domenico Sestini, Şemseddin Sâmî ve Ayşe Fahriye, kavatanın acı bir sebze olduğunu yazar. Ayşe Fahriye, yemeğe konulmadan önce ilk olarak kavatayı haşlamak, sonra bastırarak acı suyunu çıkartmak gerektiğini, hatta turşusu yapılırken yirmi dört saat süreyle bastırılmasının iyi olacağını yazar. Mehmet Kâmil bu işlemden bahsetmez; dahası domates tarihi ile ilgili kaynakların hiç birinde, böylesine acı bir domates çeşidinden bahsedilmez.[12] Zaten domates haşlandıktan ve bastırıldıktan sonra şeklini koruyamayacak kadar yumuşak bir meyvedir. Belki bu itiraz ham yeşil domates için geçerli olmayabilir fakat bu sefer eski kaynaklarda hem kırmızı hem de yeşil kavatadan bahsedilmesi sorunu ile karşılaşırız.

Osmanlılar, bahçeciliğe meraklı ve bu konuda bilgiliydi. Bahçesinde yedi çeşit kıvırcık salata yetiştiren tarihçi Ahmed Cavid gibi pek çok Osmanlı ileri geleni de sebze-meyve yetiştirmeyle uğraşıyordu.[13] Bitkiler konusunda bilgili olan Domenico Sestini de kavatadan bahsettikten sonra, İstanbul'da ayrıca domatesin de bol yetiştirildiğini anlatır. Yani bu ikisinin aynı şey olmadıkları-

---

10 Şemseddin Sâmî, *Kâmûs-ı Türkî*, İstanbul, 1989, s. 1086.

11 Hamit Koşay ve Akile Ülkücan, *Anadolu Yemekleri ve Türk Mutfağı*, Ankara, 1961, s. 61. "Bursalıların çok sevdikleri bir yemektir. Yeşil domatese benzer ve sonbaharda olan bir sebzedir. Gavata doğranır haşlanır ve gevgirden geçirilir. Böylece acısı giderilir. Ayrıca bir yerde bol yağlı koyun eti pişirilir. Yağ ve soğanla da kavrularak gavatalar içine atılır. Pişirilir, ineceğine yakın tuz ve az su konarak indirilir."

12 Örn. bkz. Edward Lewis Sturtevant, *Edible Plants of the World*, der. U. P. Hedrick, New York, 1919, s. 390-395.

13 Ahmed Cavid, *Tercüme-i Kenzü'l-İştiha*, der. Seyit Ali Kahraman, Priscilla Mary Işın, İstanbul, 2006, s. 48. Bkz. "Tarhaşkun" maddesi.

nı biliyordu.[14] 1878 yılında yayınlanan *Ameli-i Bağçıvanlık* adlı kitap, Mayıs ayında ekilecek sebzeler arasında domatesi ve kavatayı ayrı sayar:

> Şehr-i Mayıs'da ekilecek envai' sebze tohumları: Bazı mevki'in arzına göre kemer ve bostan patlıcanı ve bamya ve domates ve çalı fasulyesi ve semiz otu ve sakız kabağı ve sair kabaklar ve hıyar ve karpuz ve kavun ve mısır buğdayı ve darı ve nohut ve böğrülce ve mercimek ve kenevir ve son turfandalık bezelye ve bakla ve susam ve kırmızı ve sarı fındık turplar ve kavata ve saire.[15]

Bunun için Osmanlı yemek yazarlarının kavatayı domatesten ısrarla ayırmaları yabana atacak bir nokta değildir. Mehmed Kâmil, hem domates hem de kavata konulan domatesli kızartma yahni ve türlü tariflerinde bunlardan ayrı şeylermiş gibi bahseder. Ayşe Fahriye'nin kavata ve domates dolmaları tariflerinde ise bu ayrım daha da belirgindir. Kavata yeşil domates olsaydı bu tariflerin ayrı ayrı verilmesi gerekmezdi:

> **Etli Kavata Dolması**
>
> Kavatayı sıcak suda haşlamalı; muahharen baş tarafından bir kapak açmalı ve içini oymalı; 269 numaradaki sarma içini; fındık kadar rugan-ı sade ile öldürüp ve pek az pirinç koyup doldurmalı ve kuşhaneye istif edüp, et suyu ile pişirmeli.
>
> **Etli Kırmızı ve Yeşil Domates Dolmaları**
>
> Bunlar dahi (272)'deki kavata dolmasının aynı ise de, domateslerin haşlanmaması iktiza eder.[16]

Mehmed Reşad'ın kitabında ise diğer sebzeler gibi kavata ve domates ayrı bölümlerde anlatılıyor ve tarifleri de ayrı ayrı veriliyor. Hatta iki sebze arka arkaya dahi anlatılmıyor.[17]

Kavatanın yetiştiği mevsime gelince, yukarıda bahsedilen Osmanlı arşiv belgelerinin 29 Ekim (1701) ve 2 Ocak (1708) tarihli olmaları dikkate değer. Osmanlı bahçıvanları turfanda konusunda ustaydı; yine de binlerce domatesi ekim ve ocak aylarında yetiştirebildiklerine inanmak zor. Hâmit Koşay ve Akile Ülkücan'ın 1961 yılında yayınlanan *Anadolu Yemekleri ve*

---

14 Sestini, *a.g.e.*, s. 79.

15 *Ameli-i Bağçıvanlık*, Maarif Nezaret-i Celilesinin ruhsatıyla Ceride-i Askeriye Matbaasında tabh olunmuştur, İstanbul, 1295/1878, 1. kısım, s. 32.

16 Ayşe Fahriye, *a.g.e.*

17 Mehmed Reşad, *a.g.e.*, s. 99-100 domates ve domates tarifleri, s. 133 kavata ve kavata tarifleri.

Türk Mutfağı'na göre kavata sonbaharda olgunlaşan bir sebzeydi.[18] Yukarıda gördüğümüz gibi, Sestini de kavatanın sonbaharın sonuna doğru yetiştiğini söyler. Artık, "Kavata gerçekten yeşil bir domates olabilir mi?" sorusunu sorma sırası geldi.

Kavata Tanımları

Onsekizinci yüzyıldan itibaren yapılan tanımlarda kavatanın domatese benzediği belirtilmektedir ama Şemseddin Samî'den başka hiç kimse kavatanın bir domates çeşidi olduğunu söylememiştir. "Nevi", "cins", "çeşit" ve "tür" kelimelerinin bu kaynaklarda bugünkü bilimsel anlamlarıyla kullanılmadığını unutmamak gerekir. Ahmed Vefik Paşa ise kavatanın patlıcanla bir ilişkisi olduğunu öne sürmektedir. Kavata'nın ne olduğuna ilişkin tanımlamalar aşağıdaki gibi çeşitlilik göstermektedir:

Mütercim Âsım, *Burhan-ı Katı* (1797): "Firenk badincanına [domates] hedek derler. Kavata dahi bu nevidendir."

Ahmed Cavid, *Tercüme-i Kenzü'l-İstihâ* (1800 civarı) "Frenk badencanına [domates] ve kavataya dahi Arabça hadak derler."

Ahmed Vefik Paşa, *Lehce-i Osmani* (1889) "kavata: Patlıcan, acı domates gibi maruf kırmızı meyve."

James Redhouse, *A Turkish and English Lexicon* (1890) "kavata: A green and very bitter variety of *solanum pseudo lycopersicon*."

Şemseddin Sâmî, *Kamus-ı Türkî* (1901) "kavata: Acımsı ve sertce bir cins domata ki başlıca turşusu yapılır."

Mehmed Reşad, *Fenn-i Tabâhat* (1921-1922) "kavata: Domatese müşabih koyu yeşil renkli sert bir sebzedir. Biraz lezzetsiz acı olduğundan pek az kimseler rağbet eder. Durursa kızarır. Yeşili daha çok sarf edilir. Yemeği, turşusu yapılır."

Hâmit Koşay ve Akile Ülkücan, *Anadolu Yemekleri ve Türk Mutfağı* (1961): "Bursalıların çok sevdikleri bir yemektir. Yeşil domatese benzer ve sonbaharda olan bir sebzedir. Gavata doğranır haşlanır ve gevgirden geçirilir. Böylece acısı giderilir."

Türk Dil Kurumu *Türkçe Sözlük* (1998) "kavata: Sert ve fazla kızarmayan bir domates türü (*Solanum capsicum grossum*)."

---

18 Koşay, Ülkücan, *a.g.e.*, s. 61.

Fenn-i Tabâhat yazarı kavatayı ve domatesi ayrı bölümlerde anlatırken, ikisinin hem yeşil hem de kırmızı cinslerinden bahseder.[19] Domates bölümünde saydığı çeşitler arasında ise kavata yoktur:

> Domates: Domatesin nevi çoktur. Sırık domatesi denilen Amerika cinsi iri ve yuvarlak olup kıvrıntısı olmadığından dolma ve yemek için pek münasibtir. Kır domatesi salçalar için istimal edilmelidir. Bunlardan başka armud, kızılcık, fistık, frenk üzümü şeklinde olanları da vardır. Domatesin yeşili dahi ekl edilirse de kırmızısı daha leziz olur. Koruk, limon bulunmadığı zaman yeşil domates bamya gibi yemeklere ekşi yerine konur.

Kavatanın Bilimsel Adları

Bu tanımlar, domates ve kavatanın ayrı şeyler olduklarını düşündürse de, kavatanın domates ve patlıcana benzer bir sebze olmasından başka elle tutulur bir bilgi sağlamadığı için kavatanın bu kaynaklardan ikisinde belirtilen Latince bilimsel adlarını da araştırmak gerekmektedir. Kavata 1890 tarihli *Redhouse Sözlüğü*'nde *Solanum pseudo lycopersicon*, 1998 tarihli *Türk Dil Kurumu Türkçe Sözlüğü*'nde ise *Solanum capsicum grossum* olarak geçer. 1890 *Redhouse Sözlüğü*'nde verilen *Solanum pseudo lycopersicon*, 1770'lerde kiraz domatesine verilen addır.[20] Bugün ise kiraz domatesinin ayrı bir tür değil, bir domates çeşidi olduğu biliniyor. Ne tarihte ne de günümüzde Türk Dil Kurumu'nun verdiği *Solanum capsicum grossum* adından bahseden bir kaynağa rastlanamadı. Bazı Türkçe internet sitelerinde çıkan bu adın kaynağı yine Türk Dil Kurumu'nun sözlüğüdür. *Solanum capsicum* ise taze biberin (*Capsicum annuum*) eski adı[21] ve *Capsicum annuum* var. *grossum*, dolmalık biberin bir adı olduğuna göre,[22] *Solanum capsicum* var. *grossum*'un da bir çeşit dolmalık biber olduğu tahmin edilebilir.

Bu çelişkili sonuçlar sonraki aşamada beni, kavatanın domatese ve patlıcana benzediği şeklindeki açıklamalardan yola çıkarak "domatese benzeyen ama domates olmayan" bir sebzenin var olup olmadığını araştırmaya yöneltti. İlk adım olarak, *Redhouse*'daki *pseudo* (yalancı) sözüne dayanarak

---

19 Mehmed Reşad, *a.g.e.*, s. 99, 133.

20 Nikolaus Joseph von Jacquin, *Hortus Botanicus Vindobonensis*, Viyana, 1770, lev. 12.

21 H. C. Irish, "A Revision of the Genus Capsicum with Especial Reference to Garden Varieties", *Missouri Botanical Garden Annual Report*, Missouri, 1898, s. 80.

22 www.plantnames.unimelb.edu.au/Sorting/Capsicum_annuum.html, erişim tarihi 26 Nisan 2012.

internette yalancı domates (*mock tomato*) terimini aradım ve bunun Afrika kökenli *Solanum aethiopicum* bitkisi ve bu bitkinin meyvesinin adı olduğunu öğrendim.

Solanum aethiopicum'un bazı kültür çeşitlerinin meyveleri görünüş olarak domatese çok benziyor ve farklı çeşitleri birçok Afrika ülkesinde, İtalya ve Brezilya'da yetişiyor. Süs bitkisi olarak da Avrupa'da yaygın olarak yetiştiriliyor. İngilizcede bu bitkinin birden çok adı var: *mock tomato*, *African eggplant*, *scarlet eggplant*, *bitter tomato* ve *bitter berries*. İtalyanca adı ise *melanzana rossa*, yani kırmızı patlıcandır. Kavatanın İngilizce ve İtalyanca adları, *Solanum aethiopicum* meyvesinin özellikleri, bazı çeşitlerinin acı olması, patlıcan ve domatese benzemesi ve de hem kırmızı hem de yeşil olabilmesi eski Türkçe kaynaklardaki bilgilere uymaktadır. Bu noktada şu soruyu sormamız gerekiyor: "Acaba Osmanlıların yedikleri kavata, Amerika kökenli dolmalık biber veya kiraz domatesi değil de, Afrika kökenli *Solanum aethiopicum* olabilir mi?"

Kavatanın Peşinde

Bunu öğrenebilmek için artık yaşayan bir kavata örneğini bulmaktan başka çare kalmamıştı. Kavatanın kimliğini tespit etmek ancak botanikçilere başvurarak mümkün olabilirdi. Bulunamazsa kavatanın kimliği ebediyen bir sır olarak kalacaktı. Ağustos 2009'da, Anadolu'nun yenen bitkilerini çok iyi bilen Tijen İnaltong'u arayıp çalışmaları sırasında kavataya rastlayıp rastlamadığını sordum. Rastlamadığını, fakat geleneksel Bursa yemeklerini araştıran Ömür Akkor'a danışacağını söyledi. Ömür sorumuzu "Bursa'da artık yetişmiyor ama pazarda ben bir sorayım. Bursa'da hem kavata biberi hem de kavata domatesi diye adlandırılıyor; ancak yeşil domates olmadığını biliyorum" diye cevapladı. Aslında, kavatanın Bursa'da yaşıyor olması sürpriz değildi çünkü yukarıda gördüğümüz gibi kavata, Bursalılar tarafından çok seviliyordu. 22 Ağustos 2009 tarihinde, Ömür Akkor, Bursa köylü pazarında ürünlerini satan Alaadin Bey köyünden Zeyni Hanım'la konuşmuş; o da kavataya pek alıcı çıkmadığı için tarladan toplamadığını söylemiş. Bir hafta sonra Bursa'ya gittim ve Ömür beni Zeyni Hanım'la tanıştırdı. Öğleden sonra Zeyni Hanım'ı pazardan aldım ve köye gittik. Orada tarlasındaki renk renk kavataları gördüm, bir kavata bitkisini de köküyle beraber söküp bana verdi. Kavatalar dış görünüş olarak domatese çok benzese de tat ve iç yapısı açısından tatlı bibere çok benziyordu.



Resim 1: Zeyni Buer ve verdiği kavata bitkisi.
Resim 2: Bursa'nın Alaaddin Bey köyünde yetiştirilen kavata.

Kavata *Solanum Aethiopicum* mudur?

Bursa'dan aldığım kavata bitkisini, 2 Eylül 2009 tarihinde, Nezahat Gökyiğit Botanik Bahçesi müdürü Adil Güner'e gösterdim; o da *Solanum aethiopicum*'a benzediğini ancak tam tespit için yurtdışında bir uzmana başvurmak gerektiğini söyledi. Bunun üzerine 3 Eylül 2009 tarihinde, İtalya'da *Solanum aethiopicum*'un yetiştiği bölgenin üniversitesinde çalışan Carmine Colacino'ya bitkinin fotoğrafını yolladım. Dr. Colacino fotoğraftaki bitkinin *Solanum aethiopicum* olabileceğini söyleyip *herbaryum* örneği istedi. Ancak ülkeden ülkeye canlı bitki yollama izni almak neredeyse imkânsız olduğu için başka bir çare aramak zorunda kaldım.

11 Eylül 2009 tarihinde, İngiltere'deki Oxford Botanik Bahçesi'ne meyve, sap ve yaprak örneğini bizzat götürdüm ve orada çalışan bir uzman Alaaddin Bey köyünde yetişen kavata bitkisinin *Solanum aethiopicum* olduğunu

tespit etti. Böylece kavatanın kimliği kesinleşmiş oldu. Daha önce bitki adları için önemli bir kaynak olan Armenag K. Bedevian'ın Kahire'de yayınlanan 1936 tarihli kitabında aradığım halde kavatayı bulamamıştım.[23] Ancak kavatanın *Solanum aethiopicum* olduğu tespit edilince, Arapça adı olan *qîtah*'ın (kavata) transkripsiyonuyla bu kitapta yer aldığını gördüm. Dr. Ahmed İsa Bey'in yine Kahire'de yayınlanan, 1930 tarihli bitki adı sözlüğünde de kavata, *Solanum aethiopicum*'un Arapça adı olarak geçmekteydi.[24]

Konuya ilginç başka bir boyut veren nokta ise Mısır Arapçasında kavata ve *badıncan-ı kavata* isimlerinin hem *Solanum aethiopicum* hem de domates için kullanılmasıdır. Tahminimce sonradan tanışılan domates Afrika kökenli kavataya benzetilmiştir. Kavatanın domatese ne kadar çok benzediği geleneksel domates çeşidiyle yan yana konulduğu resimden de belli oluyor. Resimde görülen domatesler, Muğla'da yetişen pembe domates gibi eski bir domates çeşididir.

Kavatanın iç yapısının görüldüğü resimde, sebzenin tatlı kırmızıbiber ve dolmalık biberle çarpıcı şekilde benzediği görülüyor. Kavatanın tadı tatlı kırmızıbibere benzese de daha farklıdır (yiyenlere göre daha lezzetlidir), eti ise daha kalındır. Bursa Alaaeddin Bey köyünden aldığım kavatalardan bir kısmının içi ise patlıcan gibi beyaz bir etle dolu.

Kavata, domates, *Capsicum* biberleri ve patlıcanın aynı patlıcangiller (*Solanaceae*) ailesine ait olması bazı benzerlikleri de beraberinde getirmekte. Kavatanın Arapça adlarından birinin *badıncan-ı kavata* olması ve Ahmet Vefik Paşa'nın sebzeyi hem domatese hem de patlıcana benzetmesi aslında yakın bir botanik ilişkiye dayanıyor. Bitkinin İtalyanca adının *melanzana rossa* (kırmızı patlıcan) olması, İngilizce adları arasında *African eggplant* (Afrika patlıcanı) ve *scarlet eggplant* (kırmızı patlıcan) bulunması da yine bu yakınlığa işaret ediyor.

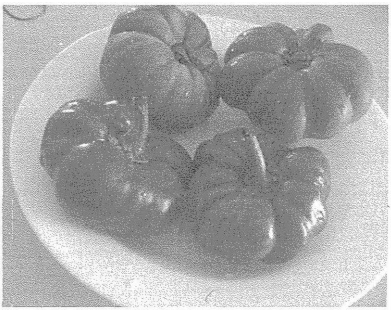
Kavata'nın Kökeni ve Dünyada Dağılımı

Solanum aethiopicum'un yabani atası, anavatanı Afrika olan *Solanum anguivi* bitkisidir. Çok eskiden kültüre alınan bir bitki olduğundan *Solanum anguivi*'nin çok sayıda yenilebilir çeşidi bulunmaktadır. Kavatanın Türkiye

---

23 Tülay Artan da aynı şeyi söyler bkz. Artan, *a.g.e.*, s. 183-184, dipnot 31.

24 Dr. Ahmed Issa Bey, *Dictionnaire des Noms des Plantes en Latin, Français, Anglais et Arabe*, Cairo, 1930, s. 171. Bu sözlüğü bana gösteren Nazlı Pişkin'e teşekkür borçluyum.



Resim 3: Yanyana kavata ve Muğla'da yetişen eski tip domatesler.



Resim 4: Kavataların içyapısı.

ve diğer ülkelerde yetiştirildiğine dair ilk kayıtlara bakılırsa lezzetli bir *Solanum aethiopicum* çeşidinin on yedinci yüzyıldan itibaren Afrika'dan dağıldığı düşünülebilir. Yukarıda bahsedilen 1701 tarihli belgede kavatanın mühliye ve bamya ile beraber alınmış olması da ilginçtir çünkü bamya da kavata gibi Afrika kökenlidir ve mühliye özellikle Mısır ve Orta Doğu'da sevilen bir sebzedir.[25]

Kavatanın Türkiye'de ilk kayda geçtiği 1690'ları takiben önce 1712'da Japonya'da,[26] sonra onsekizinci yüzyılın ortasında Çin'de yetiştirildiğine dair kayıtlar bulunuyor.[27] 1807-1808 tarihlerinde yazan Joachim Sprengel, kavatanın Arapça adını *mebes* veya *merbes* olarak veriyor.[28] 1830'larda Türkiye'de görev yapan Fransız diplomat ve botanikçi Jean-Louis Castagne (1785-1858) kavatayı "İstanbul Yahudilerinin domatesi" (*pomme d'amour des juifs Constantinople*) olarak tarif eder.[29] Burada kaldığı sırada bölgede

25 Ayşe Fahriye, *a.g.e.*, s. 121.

26 Michel Félix Dunal, *Histoire Naturelle, Medicale et Économique des Solanum et des Genres qui ont été Confondus avec Eux*, Paris, 1813, s. 148.

27 Jean Baptiste Lamarck, *Encyclopédie Méthodique*, c. III, Paris, 1828, s. 739-740.

28 Joachim Sprengel, *Historia rei Herbariae*, Amsterdam, 1808, s. 250.

29 İstanbul'da kaldığı sırada 1837 öncesi Louis Castagne'in (1785-1858) bölgede yetişen bitki örneklerini botanikçi Seringe'e yolladığı biliniyor, bkz. *Journal of Botany, British and Foreign*, c. 36, Ekim 1898, s. 383 ve *Journal of Botany*, c. 37, 1899, s. 212. 1898 yılında bu örnekler Nancy Müzesi'nde bulunan *herbaryum*da korunuyordu. Castagne'in *herbaryum*u, 1945 yılında yokedilmiştir, bkz http://

yetişen bitki örneklerini botanikçi Seringe'e yolladığı ve bu örnekler arasında *Solanum aethiopicum*'un bulunduğunu Alphonse de Candolle'dan öğreniyoruz. 1862 tarihli bir İngilizce kaynakta kavatanın anavatanı Türkiye ve Habeşistan olarak geçmektedir.[30] Kavata 1889 yılında Midilli'de yetişiyordu.[31] Ondokuzuncu yüzyılda İtalya'ya götürülen kavata, bugün elle tutulur miktarlarda sadece ülkenin güney ucunda bulunan Basilicata ilinin Rotonda ilçesinde yetişiyor.[32] Amerika'da yetiştirilen *Turkish orange* adlı kavata çeşidinin de Türkiye kökenli olduğu ve Türkiye'den İtalya'ya götürüldüğü düşünülüyor.[33] Ayrıca kavatanın 1887 yılında Mısır'da yetiştiğine dair kayıt var.[34]

Afrikalı kölelerle birlikte Brezilya'ya götürülen bir başka *Solanum aethiopicum* çeşidi olan *jilo*, orada yaygın olarak yetiştirilen ve kızıllaştıkça acılaşan bir çeşittir. Bugün Uganda, Fildişi Sahili, Senegal, Nijerya, Kongo, Angola, Kamerun gibi birçok Afrika ülkesinde acı-tatlı, şekil ve büyüklükleri birbirinden farklı pek çok *Solanum aethiopicum* çeşidi yetiştiriliyor. Bu sebzeler, domates ve soğandan sonra tropik Afrika'nın en çok tüketilen sebzeleridir.[35]

Türkiye'de Kavata Dağılımı

Türkiye'nin farklı yerlerinde çalışmalar yapan Tijen İnaltong, Füsun Ertuğ ve Nihat Fıratlı'dan alınan bilgilere dayanarak kavata adlı *Solanum aethiopicum* çeşidinin "kavata domatesi" ve "kavata biberi" adlarıyla Bursa-Nilüfer ilçesinden başka, "kambe biber" veya "kamber biberi" adlarıyla Bursa-İnegöl, Balıkesir-Ayvalık, Eskişehir, Bilecik ve İzmir-Kuşadası'nda ye-

---

www.richardiana.com/trinfo3.htm, erişim tarihi 26 Nisan 2012. Bu örneklerin arasında *Solanum aethiopicum*'un bulunduğunu, Alphonse de Candolle'dan öğreniyoruz, bkz. Alphonse de Candolle, *Prodromus Systematis Naturalis Regni Vegetabilis*, c. XIII, Paris, 1852, s. 351.

30 *The Gardeners' Monthly and Horticulturist*, c. IV, Ocak 1862, s. 53.

31 C. A. Candargy, *Flore del' ile de Lesbos, Plantes Sauvages et Cultivées*, Zürih, 1889, s. 33.

32 Basilicata Üniversitesi öğretim üyesi Dr. Carmine Colacino'dan 3 Eylül 2009 tarihli e-posta.

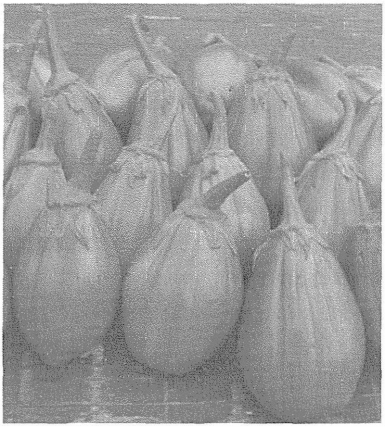
33 Stephen Facciola, *Cornucopia II: A Source Book of Edible Plants*, Vista, 1998, s. 207.

34 Sturtevant , *a.g.e.*, s. 613.

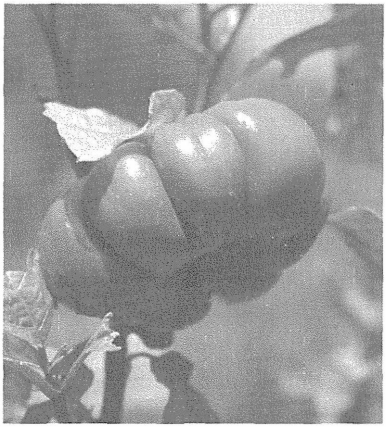
35 R. N. Lester, A. Seck, "Solanum aethiopicum L.", PROTA Plant Resources of Tropical Africa / Ressources Végétales de l'Afrique Tropicale, Wageningen, http://database.prota.org, 2004, erişim tarihi 26 Nisan 2012.



Resim 5: *Solanum aethiopicum.* Nikolaus Joseph von Jacquin'in 1770'lere ait *Hortus botanicus Vindobonensis* adlı kitabından.



Resim 6: Brezilya'daki kavata çeşidi *jilo*, İtalya'dan Amerika'ya götürülen "Turkish orange" kavata çeşidi, ve Burkina Faso'da yetişen kavata (UMass Research Station internet sitesi.



Resim 7: Kavata, Solanum aethiopicum, Burkina Faso (Wikipedia).

tiştirildiğini söyleyebilirim. Sonbaharda olgunlaştıkları için "domates biberi" adıyla yetiştirilen ürünlerin yine *Solanum aethiopicum* olabileceği düşünülebilir. Ancak kesin sonuç için örnek alınıp botanik incelemesi yapılması gerekiyor. Çanakkale'de "tarhana biberi" ve Edirne gibi bir kaç ilde de "domates biberi" adıyla anılan sebzelerin *Solanum aethiopicum* olup olmadıklarını anlamak için yine bu inceleme gerekli.

Bursa'nın Nilüfer ilçesine bağlı Alaaddin Bey köyünde yetiştirilen kavata acı değil. Öğrenebildiğim kadarıyla yukarıda saydığım illerde yetişenlerin çoğu tatlı. Ancak Ayşe Fahriye'nin 1882-1883 tarihli kitabı ile Koşay ve Ülkücan'ın kitabı gibi kaynaklarda kavatanın acılığından bahsedilmesi, bazı çeşitlerinin acı olduğunu gösteriyor.

Üstünde durulması gereken bir başka husus Amerika kökenli *Capsicum* biberinin Türkiye'ye geldiği zaman, kavataya benzemesinden dolayı bazen "kavata" olarak isimlendirilmiş olmasıdır. Tülay Artan'ın aktardığına göre bir dostunun yaşlı annesi dolmalık bibere "kavata" diyormuş.[36] İstanbullu yemek yazarı Ahmet Örs ise 1950'lerde babasının kırmızı kavatayı pişirmeden, üzerine zeytinyağı gezdirerek hazırladığını, bazen de maydanozlu beyaz peynirli içle doldurduğunu hatırlıyor. Ahmet Bey kavatanın tatlı biberden daha lezzetli olduğunu ve kavatayı hep severek yediğini söylüyor.[37]

Kavata Yaprağı

Yukarıda adı geçen 1708 yılın Ocak ayına ait saray belgesine göre padişah ve valide sultana her gün üç yüz dört yüz kavata yaprağı veriliyordu. Özge Samancı da ondokuzuncu yüzyılın ilk yarısında kavata yaprağı ile ilgili belgelerden bahsediyor.[38] Osmanlı yemek kitaplarında kavata yaprağı tarifi bulunmuyor. Fakat bu boşluğu doldurmak üzere Alexis Soyer yardımımıza koşuyor. Kırım Savaşı sırasında, 1856 yılında Türkiye'ye gelen ünlü Fransız aşçısı Alexis Soyer Küçük Çamlıca'da Selim Paşa'nın verdiği bir ziyafete çağrılınca sofraya gelen her yemeğin ne olduğunu sorarak verilen bilgileri fonetik şekilde defterine yazmış. Bu yemekler arasında "*Cavarta yah prai il ha dolma*" (Kavata Yaprağı ile Dolma) ve "*Cavvat alle sis ka-babby*" (Kavatalı

---

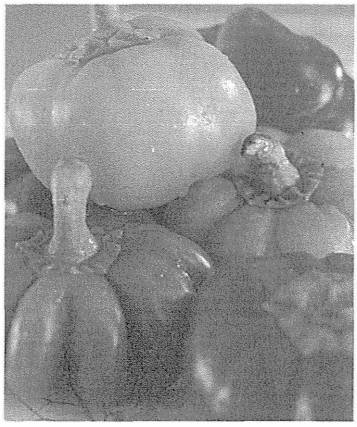
36 29 Haziran 2010 Tülay Artan ile sohbet sırasında verilen bilgi.

37 Yine Tülay Artan'la 23 Nisan 2010 tarihli konuşmamız sırasında.

38 Özge Samancı, "19. Yüzyılın İkinci Yarısında Osmanlı Elitinin Yeme-İçme Alışkanlıkları", Suraiya Faroqhi ve Christoph K. Neumann der., *Soframız Nur Hanemiz Mamur*, İstabul, 2006, s. 196.



Resim 8: İnegol ve Ayvalık'ta "kambe biberi" veya "kamber biberi" adıyla yetişen kavatalar (Fotoğraf Dr. Füsun Ertuğ'a ait).



Resim 9: Kavata, "kambe biberi", Ayvalık (Fotograf Tijen İnaltong'a ait).

Şiş Kebabı) var.[39] Günümüzde Uganda, Nijerya gibi bazı Afrika ülkelerinin mutfaklarında *Solanum aethiopicum* yapraklarının meyvesinden daha önemli olması bu açıdan dikkate değerdir. Kavatanın Afrika'dan Türkiye'ye yaptığı yolculuğu sırasında mutfak kültürü ile birlikte geldiği düşünülebilir. Bu noktada, Osmanlıların birçok yaprak türünden sarma yapma geleneğiyle kavata yaprağı birleşmiş olabilir.

Sonuç

Dünyada *Solanum aethiopicum*'un kültür çeşitlerine karşı gösterilen ilgiye bakılırsa kavata, Türkiye için önemli bir ihraç ürünü potansiyeli-

39 Alexis Soyer, *A Culinary Campaign*, Brighton, 1995, s. 195.



Resim 10: Kavata turşusu. Bursa'da yapılan kavata turşusu, İstanbul'da "biber turşusu" adıyla satılıyor (Kavata Turşusu, Tadal, Kadıköy).



Resim 11: Kırmızı ve yeşil kavatadan yapılan zeytinyağlı dolma. Dolmalık biberinden yapılan dolmadan daha lezzetli ve daha gösterişli.





Resim 12: Kavata yaprağı dolması.
Resim 13: Kavata yaprağı dolması.

ne sahiptir. İtalya *Solanum aethiopicum*'un tanınması ve yaygınlaştırılması için çaba harcarken, bitki Avustralya'da da yeni bir tarım ürünü olarak ilgi görmektedir.[40] Osmanlı dönemi yemek kitapları ve başka kaynaklarda yer alan kavata yemekleri olan yahni, türlü, dolma, sarma, musakka, kavatalı şiş kebabı ve turşuya, Anadolu'nun yöresel mutfaklarında yapılan kavatalı ye-

40 http://www.newcrops.uq.edu.au/listing/species_pages_S/Solanum_aethiopicum.htm, erişim tarihi 26 Nisan 2012.

mekler eklenirse Türkiye'de varolan zengin kavata kültürü gün ışığına çıkar. Böylece nefis lezzeti, etkileyici görünümü, tarihten gelen zengin yemek çeşidi ve biberden farklı olarak ağustos-aralık döneminde olgunlaşmasıyla kavata Osmanlı döneminde olduğu gibi Türkiye mutfağında yeniden hak ettiği yere kavuşabilir.

İMGESEL YEMEKLER VE UYGULAMALI HALK BİLİMİ

*M. ÖCAL ÖĞUZ**
*SELCAN GÜRÇAYIR***

Bilimsel bilgi ve bu bilgiden gündelik yaşamda yararlanılması, yani "bilimin işe yararlılığı" sorunu, hemen hemen bütün bilim dallarının üzerinde düşündüğü ve tartıştığı konular arasında yer almaktadır. Özellikle uzun süre edebiyatçıların zihinlerini meşgul eden "Sanat sanat için midir, toplum için midir?" sorusu kolaylıkla "Bilim bilim için midir, toplum için midir?" biçimine dönüştürülebilir. Bu, insanla ve onun yaptıklarıyla ilgilenen sosyal bilimlerde daha da çetrefilli bir hal alır. Bir sosyal bilim olan halk bilimi de Türkiye'de ve dünyada uzun süre kaybolduğu düşünülen ürünleri derleme ve derlenenleri analiz etme çizgisinde ilerlemiştir. Halkın "köylü", "cahil", "okuma yazması olmayan", "kitle iletişim araçlarından uzak olan" gibi pek çok sıfatı da içinde barındırdığı düşüncesi, değişen yaşam koşullarıyla birlikte halkın otantikliğinin ve saflığının bozulduğu fikrini de beraberinde getirmiştir. Buradan hareketle, yapılacak en akılcı şey, deneyimin ve halk bilgisi ürünlerinin derlenmesi ve tozlu arşivlerdeki yerlerini almasını sağlamak olarak görülmüştür. Oysaki halk ürünlerinin derlenmesi ve analizlerinin kitap haline getirilmesi, bu ürünlerin zamanın bir kesitinde dondurulmasına ve sadece kitaplarda yaşamasına neden olmuştur.

Uygulamalı halk bilimi, halkın yüzyıllar boyunca deneyimleri ve yaşanmışlıkları sonucunda oluşturduğu hikmetli bilgiden günümüzde nasıl ve ne biçimde yararlanılabileceğine odaklanır. Aslında bu bilginin kendini çağa na-

* Gazi Üniversitesi Türk Halk Bilimi Bölümü, Öğretim Üyesi.
** Gazi Üniversitesi Türk Halk Bilimi Bölümü, Araştırma Görevlisi.

sıl uyduracağı ve bu çağda nasıl yaşama imkânı bulacağı sorularına da yanıt verir. Terimin ilk olarak ne zaman kullanıldığı konusunda çeşitli görüşler olsa da 1950'li yıllardan sonra yoğun bir biçimde tartışılmaya başlandığı bilinmektedir. 1971 yılında uygulamalı folklor üzerine bir konferansa davet için gönderilen mektupta, Richard Bauman, Robert H. Byington, Henry Glassie, Rayna Green ve Harry Oster'ın oluşturduğu komitenin üzerinde uzlaştığı aşağıdaki tanım yer almaktadır: "Biz uygulamalı folkloru, çağdaş, sosyal, ekonomik ve teknolojik sorunları iyileştirmeyi amaçlayan aktivitelerde ve programlarda folklorcuların teorik kavramlar, hakiki bilgi ve araştırma metodolojilerinin kullanımı olarak tanımlıyoruz."[1]

Richard M. Dorson, akademik anlamda folkloru çalışanların sorunları iyileştirmeyi amaçlayan bir eylem adamına dönmelerinin gereksiz olduğunu, hatta onların bu konuda yetersiz olduklarını ifade ederek uygulamalı folklor çalışmalarına karşı çıkmıştır. Ancak uygulamalı folklorun gündelik yaşamda çok sıklıkla karşılaştığımız sorunları çözmede önemli bir rol oynayacağı açıktır. Erzaklarını toplu alma kültürüyle ve bahçeli/kilerli evlerde yetişmiş insanların apartman dairelerinde balkonlarını pimapenle kapatarak kiler yaratma çabaları, evlerinde kışa girmeden aldıkları patates ve soğan çuvallarını koyacak yer bulamamaları, balkonlarda biber, patlıcan kurutarak kışa hazırlanmaları gibi sorunlar, bir halkbilimcinin halkı gözlemleyerek elde ettiği bilgileri bir mimarla paylaşmasıyla rahatlıkla giderilebilecek sorunlardır; yani teorik bilginin uygulamalı alana dönüştürülmesidir. Bilimsel bilginin uygulamalı alana dönüştürülmesi, yalnızca bu bilginin sorunlara çözüm getirmesini değil, aynı zamanda halk bilimi ürünlerinin çağa uyum sağlayarak yaşam imkânı bulmasını da beraberinde getirir. Kilerden, çok arkaik dönemlerde kalmış bir şeymiş gibi kitaplarda bahsetmektense "annelerimizin zamanında kiler şöyleydi ama bizim zamanımızda buna dönüştü" demek, geleneğin sürdürülmesini de sağlar.

Küresel güçlerle rekabet edemediği için her geçen gün unutulan ve yaşam imkânı bulamayan yöresel lezzetler de uygulamalı halk bilimi aracılığıyla bugünün insanlarının beğenisine sunularak yeni yaşam alanlarına kavuşabilir. Yerel ya da geleneksel lezzetlerin uygulamalı alana çıkarılmasında, kentler arasında tanınanlara ve şöhretleri ile ön plana çıkmış olanlara öncelik verilebilir. Her yörenin yerel, ulusal, bölgesel veya uluslararası hale gelmiş, yani

1 Michael Owen Jones, *Putting Folklore to Use*, Lexington, 1994, s. 11.

"meşhur" halkbilimsel ürünleri vardır. Bu ürünler, yerelden uluslararasına doğru giden süreçte diğer ürün ve gösterimlerden denenmiş, benimsenmiş, yaygınlaşmış olmaları ve dolayısıyla belli bir estetik düzeyi temsil etmeleri nedeniyle ayrıcalıklıdır.

Günümüzde gezi rehberleri ve iletişim araçlarıyla geleneksel ya da yerel lezzetleri rahatlıkla öğrenebileceğimiz bir çağda yaşıyoruz. Ancak iletişim araçlarının bu kadar yaygın olmadığı ve etkili bir biçimde kullanılmadığı bir dünyada, bize diğer diyarlardan haber getiren âşıklar vardı. Âşıklar, *Dede Korkut Kitabı*'nda "er cömerdin er nakesin ozan bilir" deyişinde somutlaştığı gibi sofralara konuk olurlardı; cömertliği, cimriliği ölçerek, bilinmeyen diyarlardan bilinmeyen lezzet kapılarını dinleyicilerine açar, günümüzden hareketle söylersek bir anlamda bu yiyeceklerin reklamını yaparlardı. Pek çok sofraya konuk olan âşıkların zamanla adeta bir gurme gibi hareket ettikleri söylenebilir. Zaman zaman kendisine sunulan yemekleri öven âşık, bir başka destanda aşçıbaşı olduğunda yemeklerin yapılışını anlatır. Örneğin Süleyman Bey'in sofrasına konuk olan Âşık Mehmet Yakıcı sofrayı şu dizelerle över:

Süleyman Bey bizi eylemiş davet
Davetine biz de ettik icabet
Böyleymiş âdeti ila nihayet
Yaşasın dünyada selamet olsun
[...]
Cevizlik kadayıf canıma değer
Arkasına bamya hazırmış meğer
Pilav ve yaprak gelmeseydi eğer
Arkasından hoşaf mahzun mu olsun[2]

Âşık Ruhsati, "Aşçıbaşı Destanı" adını verdiği şiirinde, sarayda aşçıbaşı olsaydı sevdiği yemekleri pişireceğini mizahi bir dille şöyle anlatır:

Padişahım beni aşçıbaşı etse
Bulgur pilavını her gün ederdim
Çatal ferman getirttirip katlime
Bostan pancarını sürgün ederdim
[...]

2 Ali Abbas Çınar, *Halil İbrahim Sofrası*, İstanbul, 2005, s. 123.

Kabak şöyle dursun Cennet'te yerim
Soğan, sarımsağı perhizde derim
Marul pırasayı almaz defterim
Patates ekmeği her gün ederdim[3]

Ali Abbas Çınar, *Halil İbrahim Sofrası* adlı kitabında âşıkların kaleme aldığı yemek destanlarını ayrıntılı bir biçimde ele alır. Çınar kitabında, yalnızca bir şehirle özdeşleşen yemek destanlarına değil, yemek üzerine yazılmış diğer destanlara da yer verir ve yemek destanlarını "Birçok varyantı bulunan veya şehri tespit edilemeyen şairlere ait yemek ya da yiyecek destanları", "Belirli bir şehrin şairlerine ait olan ve şehir adına bağlı yemek ve yiyecek destanları", "Belirli bir yemek ve yiyeceği konu edinen destanlar", "Ramazannameler'de yemek ve yiyecek", "Tatlı destanları", "Meyve destanları" ve "İçecek destanları" olarak sınıflandırır.[4]

Yemek destanlarında sofrada nasıl davranılacağı, yemeğe nasıl başlanacağı ve yemeğin nasıl bitirileceği, yemekle ilgili inanışlar, yemeklerin sofraya getiriliş sırası, kış için hazırlanan yiyecekler, bu yiyecekleri koruma, saklama, kurutma yöntemleri, mutfakta yaşanan değişimlerden duyulan rahatsızlık, kadınların çalışma yaşamına adapte olmasıyla gittikçe sıradanlaşan mutfak kültürü ve bundan duyulan rahatsızlık, sağlıklı beslenme, aşırı yemek yemenin zararları, özellikle kadın âşıkların şiirlerinde yemek yapımının ayrıntılarıyla anlatımı (Konyalı Şerife Soykan) ve yemeklerin yapımında kullanılan araç gereçler gibi çok değişik konulara değinilmektedir.[5] Halkın mutfak kültürü hakkında ayrıntılı bilgiler edinilebileceği bu destanlar, "Soframızın Yemekleri" (Feymanî), "Çukurova Mutfağı" (Âşık Halil Karabulut), "Erzurum Yemekleri" (Âşık Reyhani), "Antep Sofrası" (Rakkuş Bacı), "Kars Mutfağı" (Âşık Murat Çobanoğlu) şiirlerinde görülebileceği gibi kentlerin yemekleri hakkında, yani yöresel lezzetler hakkında bilgi sahibi olunmasını da sağlarlar.

Rakkuş Bacı "Antep Sofrası" başlıklı şiirinde Gaziantep'e gelecek olanlara kentin ünlü yemekleri hakkında açıklamalar yaptıktan sonra Gaziantep'le özdeşleşmiş baklavaya ilişkin şunları söyler:

---

3 *A.g.e.*, s. 124-125.
4 *A.g.e.*, s. vii.
5 *A.g.e.*

Ye sana neşe verir hayat verir
Diş damak uğraşmadan ağızda kendi erir
Cevizlisi fıstıklısı kaymaklısından beğen
Yanına getirseler ölü insan dirilir[6]

"Yurdu Gezelim" (Âşık Halil Karabulut), "Memleket Yemekleri" (Tanırlı Âşık Yener), "Yesem Amma" (Âşık Veysel) şiirlerinde de yerelden ulusala taşınan yani ülke genelinde meşhurlaşan yemek örnekleri görülür. Âşık Veysel "Yesem Amma"da Türkiye'de hayali bir yolculuğa çıkar ve kentlerin imgeleşmiş yemeklerinden şöyle bahseder:

Amasya'nın almasını
Zile Pekmez çalmasını
Sivas'ın da kıymasını
Yesem amma yesem amma
[...]
Gezsem Tokat'ın bağını
Emlek'in taze yağını
Erzurum'un kaymağını
Yesem amma yesem amma[7]

Yemek destanları, tarihten günümüze doğru hangi yörelerde hangi yemeklerin yapıldığını, hangi yiyeceklerin üretildiğini, bu yemeklerin ne kadar şöhret kazandığını ve ne derece benimsendiğini öğrenmemize olanak sağlar. Ülkemizin yerel mutfak renklerini günümüze taşıyan bu destanların izinden gidilerek o dönem hayatında bu yiyeceklerin/yemeklerin ne gibi bir işlev üstlendiği araştırılabilir ve bunun kent yaşamına katkısı değerlendirilebilir.

Yemek yeme, biyolojik bir ihtiyacı gidermek için verilen basit bir yanıt gibi görünmekle birlikte, Clifford Geertz'in "insan kendi ördüğü anlam ağına yakalanmış bir hayvandır" cümlesinde de özetlediği gibi ardında pek çok kültürel anlamlar barındıran bir eylemdir aynı zamanda. Yemek yeme eylemi neyin yenilebilir neyin yenilemez, neyin nasıl, ne şekilde, kimlerle yenileceğine, yenilirken neler yapılması, nasıl davranılması gerektiğine dair bir dizi kuralı da beraberinde getiren bir anlamlar manzumesidir. Yemek yeme, yalnızca kültürel anlamları, simgesel iletişimi, statüyü ve sınıfsal ilişkileri, coğrafi ve

6 *A.g.e.*, s. 83.
7 *A.g.e.*, s. 28.

tarihsel farklılıkları yansıtan bir eylem biçimi değil aynı zamanda ülkelerin/şehirlerin kültürünü yansıtan ve ekonomik yönü olan bir eylemdir.

Zaman zaman mutfak ve kültür öylesine özdeşleşir ki bir başka kültürü tanımakla oranın yemeklerini yemek arasında doğrudan bir ilişki kurulur. Bu merak ya da ilişki, insanları başka bir tadı tatmak için farklı ülkelere hatta farklı kıtalara gitmeye kadar sürükler. Daha önce gitmediği bir şehre ya da ülkeye gidecek olanlar gitmeden önce mutlaka görülmesi gereken mekânların yanı sıra yenilmesi ya da içilmesi gerekenlerin de bir listesini hazırlar. Döndükten sonra da keşfedilen yeni lezzetlerin hikâyesi uzun uzun anlatılır. Gulaşın Macaristan'ı, suşinin Japonya'yı, pizza ve makarnanın İtalya'yı, peynirin ve şarabın Fransa'yı, fasulyenin Meksika'yı, votkanın Rusya'yı, hamburgerin Amerika'yı, biranın Almanya'yı, kebabın ve lokumun Türkiye'yi çağrıştırması ve onlarla özdeşleşmesi, bu ülkelere gidildiğinde bu yiyeceklerden mutlaka yenmesi de bu durumu kanıtlar niteliktedir. *Culinary tourism* olarak adlandırılan, yemek turizmi olarak da ifade edebileceğimiz bir çalışma alanı da buradan doğmuştur. Yani:

> Yemek turizmi, onlar için yeni olan yemekleri keşfeden bireylerle ilgilidir, yemeği kullanarak yeni kültürleri ve yaşam biçimlerini keşfetmektir. Sıradanın dışındakini, farklı olanı sunmak ve tartışmak için yemeğin gücünün ve farklılığın farkına varmak için normal rutinin dışına çıkma koşuluyla yemeğin deneyimlenmesiyle ilgilidir.[8]

Farklı yörelerden bir yemeğin tadılması yoluyla farklı bir kültürün keşfedildiği ve değişik tatlara açık olmanın değişik kültürleri tanımaya ve anlamaya açık olmakla eş değer olduğu düşünülür. Bunun yanında ziyaret edilecek mekânların belirlenmesinde de yemeklerin önemli ve zaman zaman da belirleyici olduğu bir gerçektir. Boyne ve William ve Hall'un çalışmalarının da gösterdiği gibi yakın zamanda yapılan bir araştırmaya göre turistler, yolculukları boyunca bütçelerinin % 40'ını yiyecek için harcar ve yemek, gidilecek mekânın belirlenmesi için iyi bir çekim gücüdür.[9]

Yalnızca dış turizm değil iç turizm için de yöresel yemeklerin, özellikle de bir kentin imgesi haline gelmiş yemeklerin kırsal alanlara turistlerin çekil-

---

8 Jennie Germann Molz, "The Cosmopolitan Mobilities of Culinary Tourism", *Space and Culture*, no. 10/1, 2007, s. 77-93.

9 Shahrim Ab Karim, *Culinary Tourism As A Destination Attraction: An Empirical Examination of The Destination's Food Image and Information Sources*, Yayımlanmamış Doktora Tezi, Oklohama State University, 2006, s. 2.

mesini sağlamada önemli bir rol oynayacağı düşünülebilir. Türkiye'de "sizin oralar nesi ile ünlüdür?" sorusuna yanıt olarak verilebilecek pek çok yemek vardır. Mantının Kayseri'yi, testi kebabının Yozgat'ı, çiğböreğin Eskişehir'i, cağ kebabının Erzurum'u, etli ekmeğin Konya'yı, kumrunun İzmir'i, baklavanın Gaziantep'i, kebabın Adana'yı, höşmerimin Balıkesir'i çağrıştırması bu yemeklerin en otantiğinin yalnızca o yere gidilerek yenileceği iddiasını da beraberinde taşır. Akçaabat köftesi, İnegöl Köftesi, Beypazarı Kurusu, Beypazarı'nın seksen katlı baklavası, Susurluk ayranı gibi yiyecek ve içeceklerde de görülebileceği gibi ilçelerle özdeşleşen yemekler vardır. Öylesine özdeşleşmişlerdir ki zamanla birlikte anılır hale gelirler.

Kentler, tarihi zenginliklerinin yanı sıra yerel lezzetlerini de ön plana çıkararak kendilerine bir marka yaratabilir ve pek çok turistin kentlerine gelmelerini sağlayabilir. Çok ünlü bir tarihi mekânı ziyaret etme amacı yanında yerel, otantik, farklı bir kültürün lezzetlerinin tadılmasının da kişiyi yola çıkmaya ikna edebileceği gözden kaçırılmaması gereken bir noktadır. Zaman zaman basına da yansıyan, kentler arasında yemeklere ilişkin patent kavgaları da yemek turizminin yansımaları olarak değerlendirilebilir. Siirtliler ve Bitlislilerin Büryan Kebabı'nı, Urfalıların, Adıyamanlıların, Batmanlıların, Mardinlilerin ve Osmaniyelilerin çiğ köfteyi, Hataylıların ve Elazığlıların ise künefeyi paylaşamamaları ülkemizden verilebilecek örnekler arasında yer alır.

Kentler, imgesel yemeklerinin ya da şöhret kazanmış yiyeceklerinin adına festival, şenlik ya da panayırlar düzenleyerek yılın belli dönemlerinde turistleri çekmeyi hedefleyebilir. Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından her yıl kutlanan Çelikhan Bal Kültür ve Turizm Festivali (Adıyaman/Çelikhan, ağustosun son haftası), Yöresel Çömevliya Pilav Şenlikleri (Amasya/Merzifon, 24 Mayıs), Beypazarı Geleneksel Tarihi Evler, El Sanatları, Havuç ve Güveç Festivali (Ankara/Beypazarı, haziranın ilk haftası), Kültür Sanat ve Höşmerim Festivali (Ankara/Elmadağ, temmuz), Uluslararası Çubuk Turşu ve Kültür Festivali (Ankara/Çubuk, ağustos), Keşkek Şöleni (Çankırı/Atkaracalar, 17-18 Temmuz), Manisa Mesir Festivali (Manisa/Merkez, 21-29 Mart) bu anlamda düşünülebilecek festival ve şenliklerdendir. Bunun yanı sıra Adana Karpuz Festivali (Ceyhan, 30 Temmuz), Göynücek Bamya ve Kültür Festivali (Amasya, 30-31 Temmuz), Şereflikoçhisar Tuz Festivali (Ankara/Şereflikoçhisar, ağustos), Kepsut Süt Festivali (Balıkesir, temmuzun son haftası), Alaca Karpuz Festivali (Bilecik/Osmaneli, ağustos), Kiraz Festivali (Çanakkale/Lapseki, 15-21 Haziran), Kayısı Şenliği (Çanakkale/

Merkez, temmuzun ilk haftası) ve Uluslararası Taşköprü Kültür ve Sarımsak Festivali (Kastamonu/Taşköprü, 5-8 Ağustos) gibi festivaller de kırsal alanlarda doğal ve sağlıklı ortamlarda yetişmiş ürünlerle başka kentlerde yaşayanların ilgisini çekmeye çalışır. Bu festivaller, büyük kentlerde artık görmeye pek de alışık olmadığımız doğal, hormonsuz ve sağlıklı gıdaların çekim gücünü ekonomik kazanca dönüştürmeye çalışan küçük kentlerin sesi olarak da okunabilir.

Âşık destanları aracılığıyla öğrenebileceğimiz, yerel mutfakların şöhret kazanan yiyeceklerinin turizm mekânlarına yayılmasının, bundan ekonomik anlamda gelir kazanmaya başlayan yatırımcılar aracılığıyla yerel mutfakların yaşatılmasına katkı sağlayacağı açıktır. Bu küresel ekonomiler karşısında gittikçe silikleşen yerel ekonomilerin ve yine küresel mutfaklar karşısında her geçen gün unutulan yerel mutfakların çıkış kapısı olarak da görülebilir. Halk mutfağının imgeleşmiş yemeklerinin turizm alanlarına kaydırılmasıyla dünyada küresel mutfaklara karşı yürütülen hareketlere de destek sağlanmış olacaktır.

1986 yılında İtalya'da Carlo Petrini tarafından *fast food*'a karşı geleneksel/yerel mutfakları ve tatları öne çıkaran *Slow Food* hareketi de bu çerçevede düşünülebilir. İyi ve lezzetli yemek, temiz ve doğaya zarar vermeyen ürünler ile mutfakların temsil edilmesinde doğru ve adil bir biçimde davranmak prensibiyle yola çıkan bu hareket, Türkiye'de "Sefertası Hareketi" olarak karşımıza çıkar. Sefertasının "korumayı, taşımayı aynı zamanda hareketliliği" sembolize etmesinden dolayı bu ismi kendisine seçen hareket, "*fast food* endüstrisinin desteklediği genetiği değiştirilmiş her türlü tarım ve hayvancılık ürününe, israfa" karşı çıkmaktadır. "Geleneksel mutfağı, evde yemek pişirmeyi, aile sofralarını kısaca sağlıklı beslenmeyi" ise desteklemektedir.[10] Türkiye'de 1999 yılında gazeteci Sinan Topçuoğlu ve M. Nadir Güllü tarafından başlatılan ve "hızlı değil hazlı ye" sloganını benimseyen hareketin, yemek destanlarında imgeleşen yemeklerden ve bu yemeklerin turizm alanlarına taşınmasını sağlayacak uygulamalı halk biliminden rahatlıkla beslenileceği söylenebilir.

---

10 http://www.bodytr.com/2009/04/sefertasi-hareketi.html, erişim tarihi 25 Nisan 2010.

AMERİKA'DAKİ YENİ GIDA KOOPERATİFİ ÜZERİNE BİR DEĞERLENDİRME

*LAWRENCE B. GOODHEART**

Amerika'daki yeni gıda kooperatifinin kökeni, 1960'lar ve 1970'lerin karşıt kültür akımına uzanmaktadır. Irklar arası eşitlik söylemi ve Vietnam Şavaşı'na verilen tepki, Friedrich Nietzsche'nin "değerlerin yeniden değerlendirilmesi" olarak adlandırdığı duruma kapsamlı bir temel oluşturmuştur.[1] Amerikan değerleri ve Soğuk Savaş ile iç içe büyüyen genç kuşağın bir kısmı için esasında bu terimler inandırıcılığını kaybetmişti. Martin Luther King Jr.'ın 1968'deki konuşmasında "Birleşik Devletler bugün dünyada yaşanan şiddetin en büyük sebebidir" diye ifade ettiği bu sözler gerçeği tamamen yansıtıyordu.[2] Nükleer çekişme, arka arkaya gelen suikastlar ve *Watergate* skandalı bu durumu daha da kötüleştirdi. Seks, uyuşturucu ve *rock'n roll* söz konusu neslin başkaldırı hareketinin bir parçasıydı. Bununla birlikte, Barış için Kadın Eylemi (*Women Strike for Peace*), Demoktarik Toplum için Öğrenciler (*Students for a Democratic Society*), Savaş Karşıtı Vietnam Gazileri (*Vietnam Veterans againinst the War*), Kara Panterler (*Black Panthers*) ve Amerikan Yerlileri Hareketi (*American Indian Movement*) de başkaldırının parçasıydılar. Önemli gündem maddeleriyle, yeni dalga feminizm, gey ve lezbiyen hakları ile çevrecilik hareketi ortaya çıktı.[3] Bu reform kardeşliğinin

* Connecticut University Tarih Bölümü, Öğretim Görevlisi. Çev. Ayşegül Avcı.

1 Bkz. Walter Kaufmann, *Nietzsche: Philosopher, Psychologist, Antichrist,* New Jersey, 1974, 3. Bölüm.

2 http://www.americanrhetoric.com/speeches/, erişim tarihi 1 Ağustos 2011.

3 Bkz. Scott Nearing, *The Making of a Radical: A Political Biography*, New York, 1972; Neil A. Hamilton, *The ABC-CLIO Companion to the 1960s Counterculture in*

bir parçası olarak gıda kooperatifi, endüstriyel tarım, süpermarketlerin egemenliği ve hazır yemek endüstrisine bir alternatif sunabilecek bir toplum oluşturmak amacıyla kurulmuş ilerici bir çaba olarak değerlendirilmektedir.

Bu makalede bu konuyu kişiselleştirerek ele almak istiyorum. Başta Willimantic, Connecticut olmak üzere, kırk yıldır gıda kooperatifleriyle çalışıyorum. Willimantic Gıda Kooperatifi (*Willimantic Food Co-op.-WFC*) bu eyaletteki ilk perakende satış mağazasıdır. Farklı etnik kökenlerden oluşan on altı bin nüfusluk bir şehrin merkezinde bulunan tek gıda satış mağazası olma özelliğine de sahiptir. Nüfusun üçte birini Latin kökenli insanlar oluşturmaktadır ve bunlar da çoğunlukla Porto Riko, Meksika ve Orta Amerika'dan fırsat yakalamak için gelen fakir göçmenlerdir. Şehrin temel iş kaynağı *American Thread* 1985'te Kuzey Carolina'ya taşındığında, kuzeydoğu ve orta batıda eskiden tekstil merkezi olan birçok şehir gibi, Willimantic de zor günlere merhaba dedi. Resmi işsizlik oranı % 10'larda gezinirken, eroin bağımlılığı da kronik bir sorun haline geldi. Ünlü 4 Temmuz geçit töreni, yaz mevsiminde yapılan sokak fuarları, yenilenmiş değirmenleri ve zarif Viktoryen evleriyle *WFC*, bu yeniden canlandırılmış toplumun önemli bir parçasını oluşturmaktadır.[4] 2010 yılında *WFC* mağaza açılışının otuzuncu yıl dönümünü kutladı. Şu anda altı binden fazla üyesi, yıllık altı milyon dolar değerinde gayri safi satış oranı ve gönüllülük ilkesine dayalı yirmi çalışanı bulunmakta.

1970'lerin ilk yıllarında, önceden gıda siparişi almak için biri Willimantic'de diğeri yaklaşık on üç kilometre uzaktaki Storrs'da, Connecticut Üniversitesi'nde (*UConn*) olmak üzere iki tane müşteri kulübü açıldı. Her ikisi de kiliselerde toplanıyordu; bunun bir sebebi de kiliselerin sosyal yardım alanında önemli bir yere sahip olma arzusudur. Kooperatiflerin tek şartı kaliteli gıdayı düşük fiyatla elde etmekti. Her iki grup da kendini kooperatif olarak adlandırıyordu. Üyeler bir havuzda para topluyor, toplu sipariş veriyor ve alınanları dağıtmak için düzenli aralıklarla bir araya geliyordu. Bu, sermayesini üyelerinden elde eden, topluma ait bir iş modeliydi ve başarısı da üyelerin işbirliğiyle katılımına dayanmaktaydı. Giriş ücreti bir dolardı, aylık bir dolar da geri ödemeli depozito olarak alınmaktaydı.

America, Santa Barbara, 1997; Maurice Isserman, Michael Kazin, *America Divided: The Civil War of the 1960s*, New York, 2000.

4 http://en.wikipedia.org/wiki/Willimantic_Connecticut, erişim tarihi 1 Ağustos 2011.

1978'de UConn Kooperatifi Müşteri Kulübü'nün (*UConn Cooperative Buyer's Club*) dağılmasıyla Willimantic Müşteri Klübü (*Willimantic Buyer's Club*) yüzden fazla eve ulaşmaya başladı.[5] 1979 yılının Mart ayında düşük gelirli insanlara, özellikle yaşlılara ve Latin kökenlilere ulaşmak amacıyla *WBC*'ye bir *VISTA* (Amerika'ya hizmet eden gönüllü) çalışanı atandı. 1979 yılı Aralık ayı tüzüğüne göre organizasyon, daha geniş gruplara ulaşmak için çalışacak başka kooperatiflerin açılması çalışmalarının başlatılabileceği bir merkez görevini üstlenmiştir. Kooperatif, tüketicilere kooperatif prensiplerinin, teorilerinin ve pratiklerinin yanı sıra ilgili diğer bilgilerin verilmesi amacıyla eğitici ve bilgilendirici eylemlerde bulunmakla yükümlüdür. Diğer kooperatifleri ve kâr amacı gütmeyen organizasyonları desteklemek de kooperatifin görev tanımı içerisinde yer almaktadır.

Kilisedeki alan sınırlıydı ve bir mağaza açmaya ve topluma gıda sağlamaya yönelik istek artıyordu. Bu mağaza yürüyerek ulaşılabilecek uzaklıkta, şehrin merkezi bir noktasında açılmalıydı. Büyük süpermarketler otoban üzerindeki şehirlerin çevresindeki alışveriş merkezlerinde bulunuyordu ve arabası olmayanlar buralara gitmekte zorluk çekiyordu. 1980 yılının Şubat ayında Willimantic şehri *861 Main Street*'de küçük bir mağaza açıldı ve kooperatifin ismi *Willimantic Gıda Kooperatifi* olarak değiştirildi. Bu mağaza Connecticut Kooperatifleri'nin bir üyesi, eyalet bazında bir federasyon ve toplu gıda deposuydu.

İnsanlar *WBC* ve *WFC*'ye para biriktirmek ve piyasada bulunan gıdalar üzerinde kontrol sahibi olmak için katılıyordu. Yerel ve ambalajsız ürünler, doğal gıdalar ve vejetaryen seçeneklere büyük ilgi vardı. Tofu ve soya ürünleri o zamanlarda başka yerde bulunması zor ürünler arasındaydı. Kooperatif bir müdür işe almış olsa da gıda ürünlerinde indirim karşılığında çalışacak

---

5 Konuya açıklık getirmek için belirtmek gerekirse Willimantic Gıda Kooperatifi'nin kurucu üyelerinden biri olduğumu ve yönetim kurulunda iki dönem hizmet ettiğimi söylemem gerekir. Ayrıca UConn Kooperatif Müşteri Kulübü ve Willimantic Müşteri Kulübü'nün de üyesiydim. Dahası Rochester, New York ve Nashville, Tenesse'deki gıda kooperatiflerinde görev aldım. Burada anlattığım olaylara kendi tanıklığıma ek olarak bkz. http://willimanticfood.coop, erişim tarihi 1 Ağustos 2011; ve Storrs, Connecticut'daki Connecticut Üniversitesi, Thomas J. Dodd Araştırma Kütüphanesi'nde yer alan *Willimantic Gıda Kooperatifi Kayıtları.* Kullanılan iki belge benim sahip olduğum kaynaklar arasındadır. Ellen Embardo'nun yayımlanmamış haber duyurusu, 16 Ocak 2005, "30 Yıl, 1980-2010, Willimantic Gıda Kooperatifi" hatıra broşürü.

gönüllülerin bulunması her geçen gün zorlaşıyordu. 1982 yılına gelindiğinde *WFC* daha çok gönüllü çekebilmek amacıyla mağazada zorunlu çalışma şartını kaldırmak zorunda kaldı. Daha çok müşteri çekmek amacıyla da ürün yelpazesini genişletti. Bu değişikliklere rağmen mağaza çeşitli sorunlarla karşı karşıya kalmaktan kaçınamadı. Sermayesi yetersizdi, harcamalar gelirin üzerindeydi ve çalışan sayısı azdı. Haftada yetmiş sekiz dolar kazanan bir çalışan ve birkaç gönüllü mağazanın yönetilmesi için yeterli değildi. Yaklaşık dört yıl boyunca kooperatif hiç kâr yapamadı. Acil durum kredileri ve faturaların geciktirilerek ödenmesi organizasyonun batmasını ancak engelleyebiliyordu.

İflasın eşiğinden dönüldükten sonra, 1980'lerin ortalarında kooperatifin mali durumunda ve diğer organizasyon ayaklarında yeniden yapılandırmaya gidildi. New England Kooperatif Fonu'ndan (*Cooperative Fund of New England*) alınan kredi, borcun ödenebilir miktarlarda yeniden düzenlenmesi sağladı.[6] Mağazada üyelerin hakları artırıldı. Daha etkili yönetim ve çalışma sistemleri oluşturuldu. Bu dönemde kooperatif, Kuzeydoğu Kooperatifleri'nin bir üyesi oldu ve gerek duyduğu uzmanlığı bu yolla elde ederek bölgenin tamamına gıda dağıtımı yapmaya başladı. New Haven Kooperatifi hızla ve aşırı genişleyerek iflas ettikten sonra kooperatif, ihtiyacı olan donanımı da elde etti. Bu yeniden düzenleme işe yaradı. 1984 yılı Temmuz ayında, kooperatif aynı yılın ilk çeyreğinde yüz yirmi iki dolar kâr ettiğini açıklayarak kendi tarihinde önemli bir başarıya imza atmış oldu.

Mali yönden yaşadığı bu canlanmayla kooperatifin ürün yelpazesi genişledi ve üyeleri arttı. *Main Street*'deki mağaza talebi karşılayamaz hale gelince 1991'de *Meadow Street*'de daha geniş bir alana taşındı. Burada sonbahar şenliği, Downtown İlçe Fuarı'nı (*Downtown County Fair*) başlatarak canlı müzik ve gösteriler eşliğinde kendi gıdalarını satmanın yanı sıra yerli satıcılara da ev sahipliği yaptı. İhtiyaç sahiplerinin bedava sağlıklı yemek alabildikleri St. Paul Kilisesi Covenant Aşevi'ne (*Covenant Soup Kitchen at St. Paul's Church*) desteğini de sürdürdü. Haber bülteni, web sitesi, perşembe günleri yemek tatma toplantıları ve diğer aktivitelerle kooperatif, beslenme, doğal gıdalar, yerel çiftlikler ve genel gıda politikası hakkında insanların bilinçlenmesine yardım etti. Irkçı, cinsiyet ayrımcılığı yapan, şiddet yanlısı ya da kooperatifin barış, adalet, çevreye karşı duyarlılık ve başkalarına saygı duyma prensiplerine karşı olmadıkları sürece başka grupların kooperatif mağazasına reklam, broşür, haber bülteni ve benzeri materyaller bırakmaları da desteklendi.

---

6 Bkz. http://cooperativefund.org, erişim tarihi 1 Ağustos 2011.

Toplumdan gelen büyük destek sayesinde kooperatif mağazası, 2006 yılında ipek fabrikası ve *Valley Street*'in yakınında, eskiden *A&P* mağazasının bulunduğu alana taşındı. Yüzlerce insan eski mağaza ile yenisi arasında bir zincir oluşturarak malzemeleri elden ele birkaç saatte taşıdılar. Genişleyen yeni mağazada artık bakkaliye ürünleri, sebze, peynir, meyve suyu, hububat, baharat, vitamin, süt ürünleri, *homeopatik* ürünler ve kâğıt ürünleri satılmaktadır. Yerel ürünler de mümkün olduğunca tezgâhlarda yerini alıyor. İhtiyacınız olan tüm ürünleri tek bir mağazadan karşılayabilirsiniz. Bulundurulan ürünler talepler doğrultusunda, üreticinin tutumu ve ürün kalitesi göz önünde bulundurularak seçilmiştir. Kooperatif, ürünleri gıdaya, o gıdayı üreten çalışanlara ve tüketicilere saygılı yerel şirketlerden almayı tercih ediyor. Organik gıdaların depolanmasına özen gösteriliyor. Bu yazının yazıldığı 2010 yılında *WFC* ilk defa kiracı konumundan çıkarak bulunduğu tesisi satın almayı düşünüyor.

İlk açıldığı günden beri *WFC*'nin, Birleşik Devletler'de ondokuzuncu yüzyıla uzanan gıda kooperatifi hareketinin bir parçası olan diğer organizasyonlarla birçok ortak yönü bulunmaktadır. Yirminci yüzyıla gelindiğinde gıda kooperatifleri 1930'ların buhran günlerinde popülerlik kazanmış ve 1960'ların ve 1970'lerin karşıt kültür hareketi döneminde yeniden canlanmıştır. Gıda kooperatifi hareketi, besin ürünlerini tedarik edenler üzerinde kontrol sahibi olmak isteyen tüketicilerin talepleri doğrultusunda gelişmiştir. Kontrolün yanı sıra kâr etme kaygısının sağlığı koruma ve tam beslenme amacını geride bıraktığı merkezileştirilmiş gıda endüstrisine siyasi bir alternatif getirmektedir. *WFC* dünya barışı, dünyaya ve bütün canlılara saygı duyma, toplumsal sorumluluk, ekonomik demokrasi ve insan haklarını benimseyen bir geleneğin doğurduğu alternatif hareketlerin bir uzantısı olarak kurulmuştur.

İlk açıldığı günden itibaren *WFC*, Rochdale Öncüleri Prensipleri'ne (*Rochdale Principles*) uymuştur.[7] Rochedale Eşitlikçi Öncüler Derneği (*Rochdale Equitable Pioneer Society*) Rochdale dokumacıları tarafından 1844 yılında İngiltere'de kuruldu. Endüstriyel kapitalizm altında zorlu çalışma şartlarıyla karşılaşan Rochdale öncüleri alternatif bir bakış ortaya çıkardılar. Kendi toplumlarında adil idare ve iş pratikleri için kabul ettikleri ilkeler kooperatif hareketinin de belkemiği haline gelmiştir. *WFC* "bir üye bir oy"

7 *Uluslararası Kooperatif Birliği*'nin resmi açıklaması için, bkz. http://www.ica.coop/coop/principles.html, erişim tarihi 1 Ağustos 2011.

prensibi ile yönetilmektedir. Üyeler yıllık üyelik toplantıları arasında kooperatif hedeflerini idame ettirmesi için bir yönetim kurulu seçerler. Mağaza, maaşlı personelin yanı sıra gönüllü çalışanlarla işletilir ve yönetilir. Kooperatifler kendi kendine yeterlik, sorumluluk sahibi olma, demokrasi, eşitlik, adalet ve dayanışma değerleri üzerine kurulmuştur. Kurucularının izinden giden kooperatif üyeleri dürüstlük, şeffaflık, sosyal sorumluluk ve başkalarına değer verme gibi ahlaki değerlere inanırlar.

Yedi adet resmi kooperatif prensibi vardır. Bu prensiplerin *WFC*'de nasıl uygulandığını aşağıda açıklayacağım:

1. Gönüllü ve Açık Üyelik: Kooperatifler cinsiyet, sosyal, ırk, siyasi veya dinî ayrım yapmadan hizmet sunabilecek ve üyelik sorumluluklarını yerine getirmeye istekli herkese açık olan, gönüllülük esasına dayalı organizasyonlardır. *WFC* üyeleri bir parçası oldukları toplum gibi farklı kökenlerden bir araya gelmektedir. Mağaza üyelere ve üye olmayanlara açıktır. Üyeler diğer herkes gibi ürünlerin etiket fiyatını ödeyebildikleri gibi mağazada çalışarak fiyat indiriminden faydalanma seçeneğine de sahiptirler. Üye olmayanlar ise etiket fiyatının % 10 fazlasını öderler.

2. Demokratik Üye Kontrolü: Kooperatifler demokratik organizasyonlardır ve üyeleri karar verme ve kooperatif politikalarını belirleme aşamasına aktif olarak katılır. Temsilciliğe seçilen kadın ve erkekler üyelere karşı sorumludur. Organizasyondaki her bir üyenin hissesi kadar oy hakkına sahip olduğu (hisse senedi miktarı) kapitalist şirketlerin aksine kooperatiflerde üyelerin eşit oy hakkı vardır (bir üye-bir oy). Özel veya hissedarlı şirketlerde bireyler mali kazanç için yatırım yaparlar. Kooperatifte ise, bireyler belli ürünler ya da belli hizmetlere duyulan ortak ihtiyaç ile hareket ederler. Kooperatif plütokrasi değildir.

3. Üyelerin Ekonomik Katılımı: Üyeler kooperatif sermayesine eşit derecede katkıda bulunur ve sermayeyi demokratik yollarla kontrol eder. Her yetişkin (on sekiz yaş ve üzeri) tek sefer olmak üzere bir dolarlık giriş ücretini ödeyerek Kooperatife katılır. Sonra bir evde yaşayan her bir yetişkin Kooperatife yüz yirmi dolar değerinde bir ücret yatırır; bu ücret tek bir seferde toplu yatırılabileceği gibi yılda yirmi dolarlık taksitler halinde de yatırılabilir. Kooperatiften çıkanlara bu ücret geri ödenmektedir. Üyeler Kooperatifte alışveriş yaptığı zaman indirimlerden faydalanmanın yanı sıra, uygun fiyatlar, iyi gıda, tanıdık çalışanlar ve arkadaşça bir çevre gibi diğer avantajlardan da yararlanabilmektedirler. Daha geniş bir toplumun bir parçası olmakta, tüketici ve

beslenme eğitimi programlarına katılabilmektedirler. En önemlisi de yaklaşık iki asırdır bu hareketin asıl amacı olan iş birliği ruhunu yaşatmaktadırlar.

4. Otonomi ve Bağımsızlık: Kooperatifler otonom, üyeleri tarafından yönetilen ve kontrol edilen bağımsız organizasyonlardır. Hükümetler dahil diğer organizasyonlarla anlaşma yapılması ya da dış kaynaklardan sermaye tedarik edilmesi halinde dahi, kooperatifin otonom kalması ve üyeleri tarafından demokratik yollarla kontrol edilmesi ilkesinden vazgeçilemez. 2001 yılının Mayıs ayında *WFC*, denetim politikasını benimsemiştir ve şu an kendi ihtiyaçlarına uyarlanmış dinamik bir politika rehberi ile yönetilmektedir. Bu rehber kooperatifin değişen ihtiyaçlarına uyarlanacak şekilde hazırlanmıştır. Yazılı olarak belirlenmiş politika ilkeleri, yönetim kurulunu ve müdürü herkesin üstlenmesi gereken görevler hakkında bilgilendirir ve yönetim kurulu ve müdürün görevlerini de kesin hatlarıyla birbirinden ayırır. Bu politikalar yönetim kurulu ve müdüre birbirlerini destekleme yöntemleri hakkında yol gösterirken kooperatif üyeleri ile olan ilişkilerini de belirler.

5. Eğitim ve Bilgilendirme: Kooperatifler, üyelerine, seçimle göreve gelen temsilcilerine, müdür ve çalışanlarına eğitim verir; böylece kooperatifin gelişmesine etkili bir şekilde katkıda bulunabilir. Halkı, özellikle gençleri ve toplum liderlerini, doğa ve kooperatifin faydaları hakkında bilgilendirir. *WFC* web sitesi, broşürleri, yazın yürüttüğü sokak fuarları, Downtown İlçe Fuarı, basın bildirileri ve sözcüleri ile geniş kitlelere ulaşmaktadır. Müdür, yönetim kurulu ve personel kooperatifler üzerine hazırlanan eğitim çalıştaylarına katılmaları için teşvik edilir.

6. Kooperatifler Arasında İşbirliği: Kooperatifler yerel, ulusal, bölgesel ve uluslararası yapılarda beraber çalışarak kooperatif hareketini güçlendirir ve üyelerine hizmet eder. *WFC* çeşitli kooperatif kuruluşlarına katılmaktadır. *WFC* üyeleri de topluma yatırım yapan yerel kredi birliklerine katılabilirler. Üçüncü Dünya'daki kooperatiflere destek veren eşit mübadele ve adil ticaret ürünleri mağazada bulunmaktadır.

7. Toplumsal Sorumluluk: Kooperatifler üyelerinin ihtiyaçlarına odaklanır ama üyeleri tarafından belirlenen politikalar sayesinde toplumun devamlı gelişimi için çalışır. *WFC*, Covenant Aşevi'ne katkıda bulunur, Downtown İlçe Fuarı'na sponsor olur, her yıl düzenlenen 4 Temmuz geçit törenine, ve başka birçok yardım ve iyi niyet kuruluşlarına katılır. Bütün bunların ötesinde *WFC*'nin hedefi, Rochedale Öncüleri Prensipleri'ne bağlı kalarak yüksek kalite gıda ve ürünleri mümkün olan en düşük fiyatla sunmaktır. *WFC* ye-

rel ürünler almanın faydalarını her zaman vurgular. Yiyecek maddeleri daha taze, daha lezzetli ve daha besleyicidir. Bunların yanında yerel ekonomiyi canlandırır, iyi iş imkânı yaratır, topluma yatırım yapar, çevreyi korur ve enerji harcamasını azaltır.

Uzun yıllar önce karşıt kültürden doğan yeni gıda kooperatifi halen canlı ve iyi durumda yoluna devam etmektedir. Gıda kooperatifleri birim fiyatlama, tüketiciyi koruma, organik ve ambalajsız gıdalar ve beslenme etiketlemesi alanlarında yeniliklere imza atmıştır. Birleşik Devletler'deki tarım endüstrisi ve kapitalist hırslara alternatif bir model sunmaktadır. Toplumun geneline hakim olan besin değeri düşük, abur cubur olarak nitelenen yiyecekler yüksek miktarlarda yağ, tuz ve şeker içerdiği için obezite, şeker hastalığı ve yüksek tansiyon gibi hastalıkların yaygınlaşmasına sebep olmaktadır.[8] Politika sahasında ise gıda kooperatifleri, *Wal-Mart* gibi yerel toplumları sömürgeleştiren, küçük işyerlerini yok eden ve piyasadaki parayı şirket genel merkezinde toplayan büyük mağazaların yanında insanlara başka bir seçenek daha sunmaktadır.[9] Bu, sözde ucuz gıdanın yüksek masrafıdır. Elli yıl önce olduğu gibi gıda kooperatiflerinin üyeleri savaş karşıtı protestonun ve insan hakları savunucularının destekçileridir. Orta Doğu ve diğer bölgelerdeki saldırgan yeni muhafazakâr gündem ve askeri-endüstriyel-kongre üçlü sistemi *WFC*'nin kabul edemeyeceği durumlar içerisindedir. Cumhuriyetçiler ve demokratların sahiplendiği yeni liberal ekonomi politikaları demokratik sosyalizmin kooperatif modeli ile tamamen ters düşmektedir. 1890'ların popülistleri gibi gıda kooperatifleri de adalet ve eşitliğin birkaç kişiye değil herkese ulaştığı farklı bir Amerika için çalışmaktadır.[10] Bu noktada, Türkiye'deki dostlarımı, içtenlikle Willimantic Gıda Kooperatifi'ni ziyaret etmeye davet ediyorum!

---

8 Geleneksel tıbba karşı çıkan bir hekimin, karşıt kültür gurusunun görüşleri için bkz. Andrew Weil, *Spontaneous Healing: How to Discover and Enhance Your Body's Natural Ability to Maintain Itself*, New York, 1995.

9 Bkz. Stacy Mitchell, *Big-Box Swindle: The True Cost of Mega-Retailers and the Fight for America's Independent Businesses*, Boston, 2006.

10 Bkz. Lawrence Goodwyn, *Democratic Promise: The Populist Movement in America*, New York, 1976). Bugünün İlerici Amerika'nın sesi için bkz. Amy Goodman'in haber programı "Democracy Now", http://www.democracynow.org, erişim tarihi 1 Ağustos 2011.

DİZİN

Acem diyarı 72
açgözlülük 152
acı baharatlar 185
âdâb-ı muâşeret 25, 156, 158
Adana 221
Âdem 68
Afrika 43; patlıcanı 206
afrodizyak 10, 71, 181
afyon 62
Afyonkarahisar 124
Ağdiye Risalesi 35
Ahmed Cavid 200, 202
Ahmed Hüdâî 18
Ahmed Vefik Paşa 202, 206
ahtapot 70; balıkları 2
Akçaabat köftesi 221
Akdeniz 5; balıkları 71; beslenme tarzı 154; mutfağı 178
Akhisar 67, 99
Akkerman step bölgesi 16
Akkor, Ömür 204
akşam yemeği 154
Akşemseddin (Şeyh) 16
Aquinas, Thomas 152
alabalık 70, 71
alakerde (orta boy torik) 69, 70
Ali Çelebi 96
Alî Fakılar eriği 61
Ali Ufkî Bey 56
alıç 85; marmelatı 176
alkol 192, 194
alkollü içkiler 64, 180
alkolsüz içecekler 64
Almanya 109, 220
Amasya 68
amberli gülbeşeker 46
Amber pilav 73
Ameli-i bağçıvanlık 201
Amerika Birleşik Devletleri 10, 220
Anadolu 14, 35, 74; Beylikleri dönemi 124; Selçuklular 36; Yemekleri 201
anason 66
Anderson 127, 133
Ankara Etnografya Müzesi 113
Annales dergisi 29-31; okulu 29-31, 33, 34
Antep Sofrası 218
antioksidan 10, 181
Apicius 181
Arap 64; aşiretleri 44; yarımadası 86
aristokrasi 129
Armudi 106
armut 46, 83
Arnavut 64; ciğeri 4
Aron, Jean-Paul 31
arpa 13, 48, 49, 131, 135, 156, 183; ekmeği 67

arpacık soğanı 138
Artan, Tülay 39, 210
aşçı 52, 62, 137; dükkânı 61
Aşçıbaşı Destanı 217
Aşçıların Sığınağı 38
aş evi 80
asfûr yağı 64
asi hurma 84
aşık 11
Âşık Reyhani 218
Âşık Ruhsati 217
Âşık Veysel 219
Aspuzu bağı 61
aşure 75
Asya 43
at 13; eti 48
atrina (gümüşbalığı) 69, 70
avcı-toplayıcı toplumlar 22
av eti 133; hayvanları 156
Avokado 185
Avrupa 21, 32, 43, 74
avşıla pilav (meyveli pilav), 73
Aya İrini 117
Aydın 76
Aymard, Maurice 29
ayran 176, 179, 180
Ayşe Fahriye 199-201, 210
Ayurveda 184
ayva 46, 177; murabbâı 5; peltesi 5; tatlısı 176
Azerbaycan 74
Aziz Benedikt 150, 153

babutsa 86
badem 147
badıncan-ı kavata 206
badya 104
bâdyân 48
Bağdat 84; Seferi 65
baharat 15, 56, 63, 133, 181-183, 187, 227
baharatlı ekmek 82
baharatlı kahve 83
bakkal 53, 165
bakla 46, 201; favası 3
baklava 46, 75, 178, 218, 221
bakliyat 46, 185
bakraç 54
bakteri 21
bakterisit 10, 181
bal 46, 47, 53, 75, 80, 87, 169, 185; kabağı 185
Baldwin, Elizabeth 130
balina 146
balık 14, 46, 60, 63, 64, 68, 72, 131, 132, 133, 137, 139, 146, 154, 169, 171, 176-180, 183, 185; ağları 69; çorbası 69, 71; günleri 151, 154; kapamaları 71; lokantaları 176, 177, 178; pazarı 61; salamurası 69; yumurtası 69, 72
balıkçı esnafı 69
balıkçılık 6, 13, 68, 76
Balıkesir 79, 221
balıkhane 61
Balkanlar 120
ballı çörek 45, 46
bamya 10, 87, 197, 201, 207, 217
Baram, Uzi 93
bardak 157
Barkan, Ömer Lütfi 34, 35, 80
Barthes 130
başçı 61
Basra 84
Bauman, Richard 216
bazlama 67
beç 1
Bedevian, Armenag K. 206

Bektaşi dervişleri 88
Belgrad 74
Bengal Kıtlığı 24
Beowulf 144
berş 62
Beşiktaş sarayı 116
besin zinciri 21
beslenme 27, 32; alışkanlıkları 163
beyaz ekmek 82, 133, 135, 137, 156, 157
beyaz hurma 84
beyaz kiraz 81
beyaz peynir 179
beyaz şarap 3, 132
beyaz şaraplı yahni 177
beyaz sipov ekmeği 67
beyaz un 50
Beypazarı Kurusu 221
bezelye 201; kabuğu 139
bezelyeli börek 177
bezir yağı 64, 65
biber 9, 133, 146, 183
biberli pirinç çorbası 53
Biebel 134, 135
Bilgin, Arif 35, 39
bira (ale) 9, 133, 139, 143, 145, 146, 154, 157, 178, 193, 220
Birgili eriği 61
Birimbâl 72
Birinci Haçlı Seferi 147
Birketü'l-Habeş 87
bisküvi 176
bitkisel yağ 64
Bitlis 68; Hanı 73, 83
biyen kökü 105
bıçak 157
bıldırcın 46
Bloch, Marc 28, 29, 30
Bober 129
böbrek yağı 64
Boğdan 44, 64; Beyi Dimitri Kantemir 50
Boke of Nurture 137
Bolu 71
börek 7, 14, 44, 45, 177
bostancıbaşı 17
Bostancıbaşı Süleyman Ağa 99
bostan pancarı 217
bostan patlıcanı 201
Boşnak 64
Bourdieu 173
Bowden 156
Boyne 220
boza 48, 63, 64, 87, 97
bozahane 61
Bozdağ 82
Bozis, Sula 39
börülce (böğrülce) 46, 201
böğürtlen 7
Brahman kastı 183
Braudel, Fernand 29
Brillat Savarin 162
Brötanya bölgesi 170
Bruyn, Cornelius de 101
Buda 96
Budapeşte 81
buğday 5, 13, 15, 30, 34, 68, 135, 156, 166, 185; ekmeği 139; unu 50, 145; bozası (mavza) 64
buğulama 180
Buharâ 61
buhurdan 17
Busbecq (Alman elçisi) 53, 56
Bulgaristan 16
Bulgar İsyanı 25
bulgur 48; pilavı 53, 217
Bulgaru, Alexandrescu-Dersca 33
Burhan-ı Katı 202

Bursa 66, 68
Bursa ovası 16
Bursa yemekleri 204
Byington, Robert H. 216
buz 54
buzağı 138
buzcular (buzcıyân) 54
buzul çağı 21
bülbül 106
büryan 46; kebabı 221

cağ kebabı 221
cam bardak 119
Cambrensis, Giraldus 155, 158
cami 17
camız 187
Candolle, Alphonse de 208
Canterbury 155, 158; Hikâyeleri (Canterbury Tales) 8, 128, 129, 132-134, 137, 155
Capsicum biberleri 206
Cardini 149
Castagne, Jean-Louis 207
Cebrail 68
celepkeşan 16
ceviz 53; yağı 64
cezve 91, 107, 120, 122
Chaucer, Geoffrey 8, 128, 129, 132, 133, 134, 136, 140, 155, 156, 158
Chester Beatty Kütüphanesi 94
ciğer 135
Cihanbeyli Kürt aşireti 16
cömertlik (generosity) 141
Colacino, Carmine 205
Coquinaria, Apici Caeli de Re 181
Connecticut Üniversitesi 224
Coulton 150
Covenant Aşevi 229

çadır mutfak 54
çakıl ekmeği 67, 68
çalı fasulyesi 201
çanak 62

Çaraka Samhita 184, 185
çatal 157
çavdar 131, 135, 156; ekmeği 67
çay 48, 81, 83, 114, 166, 169, 176, 178, 180, 187
çerviş 64
Çınar, Ali Abbas 218
çiğbörek 221
çiğ et 54
çiğ köfte 173, 221
çikolata 166, 169, 176, 178, 180
çilâv pilav [sade pilav] 73
çilek 7
Çin 13, 14, 23, 25, 98, 104, 108, 207; lokantası 14; porselen fincanları 97, 98, 101, 109, 110
çinici 62
Çinili Köşk 117
çiroz (yağsız uskumru) 69, 70
Çiya lokantası 177
çoban 51
Çobanoğlu, Murat (Âşık) 218
çorba 44, 46, 78, 169, 176, 177, 178
çorbacı 44
Çorum 79
çömlek 62, 69
çöp şiş 180
çörek 45; otu 66
çuçurya 69, 70
Çukurova Mutfağı 218

dalyanlar 69
damla suyu 105

darı 46, 48, 201; bozası 63; ekmeği 67
Davud 86
Davud al-Antaki 86
Davutpaşa 17
De Cotemptus Mundi 157
Dede Korkut Kitabı 217
defneyaprağı 71
değirmen 61, 82
değirmenci 82
deniz balığı 69, 71, 133, 146
deniz böceği (derya böceği) 71
deniz mahsulleri 66, 69
deniztarağı (coquilles saint-jacques) 177
deniz ürünleri 2, 68
destan 11
deva otları 62
deve ciğeri 73
diet 9
Dimyât 72
Divriği 82
Diyarbakır 68, 91
dolma 46, 176, 177, 199, 203, 213
dolmacı 44, 54
dolmalık biber 203, 204, 206, 210
dolu (boza türü) 63
domates 178, 199,-204, 206; biberi 210; dolmaları 201
Domatesli Kızartma Yahni 198, 199
domuz (hınzîr) 21, 146; balığı 146; eti 165, 178; eti içermeyen acılı sosis (mergez) 177; kebabı 73; pastırması 132, 139
dondurma (sorbet) 116, 166
Dorson, Richard M. 216
döner 177
dûd pilav 73
durrâki şeftali 74
dut 82, 84
Dünya Savaşı, II 24
dürüm 178
düzdeh büryân pilav (muhtemelen etli pilav) 73
Dyer, Chris 143

Edirne 34, 66
Edward, III 131
Eflak 44, 64
Ege 14
egzotik yiyecekler 146
ekmek 2, 9, 15, 44, 49, 52, 54, 60, 63, 64, 66, 83, 131, 133, 145, 151, 153, 154, 156, 178; ayvası 74
ekmekçi 49, 66
ekosistem 21
ekşi boza 63
ekşi kiraz kompostosu 81
elma (tüffâh, sib) 46, 61
elvahi 84
elvân helvâsı 76
emîrülhacc 84
emlec 46
emperyal mutfak 15
Endonezya 24
Engel Yasası 143
Erdel 67
erik (alû, iccâs) 46, 61; kurusu 147
erkek keçi 187
Ermeni 15, 64
Ertuğ, Füsun 208

erzak 43, 52, 55-57
Erzincan 122
Erzurum 221; yemekleri 218
Es'ar Defteri 106
Eser-i İstanbul 118

esir 50
Eskişehir 221
esmer ekmek (esmerü'l-levn nân/siyah ekmek) 67, 156
Esnaf Alayı 61, 65, 74
Esnaf Destanı 113
Esnaf-ı Ehl-i kana'at 103
Esnaf-ı eyvaycı (çiniciyan) 103
esnaf loncası 8
esrar 89
et 2, 5, 9, 13-16, 30, 49, 51, 52, 54, 60, 63, 64, 72, 73, 131, 132, 137-139, 145, 146, 151, 154, 169, 176, 177, 179, 183, 185; günleri 151; yemekleri 14, 46, 53, 88, 134, 155

Etiyopya 164
etli ekmek 221
etli kavata dolması 201
etnik yemekler 167
etobur 21; bira tüketicileri 159
Et-Terkibat Fi Tabhi'l Hulviyyat 37
Ev Kadını 199
Evliyâ Çelebi 1, 8, 59, 60, 61, 63-66, 68-76, 81-89, 101, 103-106
ev yemekleri 179
Eyüp 17; çömlekçiler mahallesi 102

fal 91
Faroqhi, Suraiya 34, 38
fast food 11
fasulye 9, 138, 139, 154, 220
fasulyeli pilav 178
Fatih 15, 17, 79; İmareti 17
Febvre, Lucien 28, 29, 30
Fekete, Lajos 96
Fenn-i Tabâhat 199, 202
feodal 9; sistem 129; toplum 9, 149
Fereskûr 72
ferik elması 74
fetva 54
fevkani 105
Feymanî 218
Filibe 72
fincan (filcan, fenacin) 8, 62, 91-102, 104-109, 111-113, 117-119, 122, 124; kinedcisi 103; tabağı 114
fincancı 103; dükkânı 103; esnafi 102
fincancılar 101; hanı 120; şeyhi 111; yokuşu 120
firavun inciri 85
fiçıda (piçota, büyük torik) 70
Fıratlı, Nihat 208
fırın 54, 61, 83
fırıncı 49, 54, 82
fırında domuz kelle 135
fırında pişirme 137
fısdık pilav 73
flandra 86
Flandrin, Jean-Louis 31, 32
fodula (fotula) 66, 67
folklor 35
forsa 50
francala 82
Françile 67
frangosyka 86
Fransa 25, 31, 33, 157, 164, 169-171, 220
Fransız mutfağı 169, 173, 176, 180
Fransız peyniri 169
Fransız porseleni 119
Frenk inciri 86
Frenk usûlü 79
Frenk zahmı (frengi) 71

Galata 89
Galen 184
Galler 151
gastronomi 28, 40, 179
Gaunt, John of 134
gayri Müslim 65
Gaziantep 124, 218, 221
gaziler helvası 45
gazoz 166
Gedik Ahmet Paşa 17
Geertz, Clifford 219
gelincik 69, 70
geyik 73
Gıda Kooperatifi 223
Girit zeytinyağı 16
Gıda 163; mühendisliği 40
Glassie, Henry 216
göç 162-164, 166, 167
göçmen 9, 163, 165-167
Gökyay, Orhan Şaik 37
Gölmarmara 99
Göreme 120
gözlemeci 65
Gren, Rayna 216
Greenwood, Anthony 34
Grieco, Allen 32
gulaş 88, 220
Güçer, Lütfü 33
gül 46; suyu 117
Güllü, M. Nadir 222
Güllü paşa 106
gümüş 69, 70
Güner, Adil 205
güney Hindistan mutfakları 183
güney İtalya mutfağı 183
Güney Marmara 16
gurme 217
Gurur 152
güvercin 46
Güzelce Ali 83
Güzelhisar 76

hab 62
Habeşistan 208
Hakem 94
Halep 94
Halıcı, Feyzi 36
Haliç 16, 17
Halil İbrahim Sofrası 218
Halime Hatun Külliyesi 99
halk bilimi 11, 35
Hall 220
hamburger 220
hamsi (hapsi) 69-71, 180; pilakisi 61, 66
hamur 176
hamurcu 44, 54
hane tüketim kayıtları (household diet account) 143
Han İmparatorluğu 23
hanım sultan 10
Harcamaları Düzenleyen Kanunlar (Sumptuary Laws) 130
hardal 9, 146, 178
Harem-i Hümayun 10
hasbahçe 17, 18
has ekmek (beyaz, nân, lavaş) 66-68
haşlama 46, 137; et 44
has un 50
Hatice Sultan 116
havyar 69
hayırseverlik 144
hayvansal yağ 64, 65
hazır yoğurt (gervita) 178
heldine ekmeği (Rumeli) 68
hellim 178
helva 4, 46, 75, 76, 78, 79
helvacı 8, 78, 79; dükkânları 76, 79; çarşısı 79

helvahane 54, 61
helva üreticileri 88
herîse 46
Hérmandinquer, Jean-Jacques 30
Hevayî 113
Hicaz 86
hindi 74
hindiba (endive) 177
Hindistan 16, 23, 25, 85, 182, 183; cevizi 146;
Hindu mutfağı 10, 181, 183, 184, 187
Hipokrates 184
Hippalos 182
Hizmetçilerin Kıyafet ve Yemeklerini Düzenleyen Kanun 131
hıyar 201
hıyarşembe 85
homeopatik 227
horosya 69, 70
horoz 135, 187; eti 146.
hoşaf 44, 46, 75, 105, 217; imalathaneleri 54
höşmerim 221
hububat 60, 227
humma 71
hummas 84
hümüllü [şerbetçiotlu] boza 63
hünkârbeğendi 177
hurma 74, 84, 147; ağaçları 84; pekmezi 106
Hürrem Sultan (Roxelana) 80

Indjera ekmeği 164
Innocent (Papa), III 157
Isfehân 67
ıstakoz 18, 71
Işgın (ravent) 83
ıspanak 87
ıtrıfil 46

iaşe 32
ibrik 104, 107, 117, 120
İbrikli mavi su fincanları 106
içecek 63; destanları 218
içki 196; yasağı kanunu 192
İlhami 112
ilik yağı 64
imambayıldı 6, 15
imaret 16, 17, 65, 80
imgesel yemekler 215
İnalcık, Halil 5, 25, 38
İnaltong, Tijen 204, 208
incir 46, 74, 81, 83, 147
İndus Vadisi Medeniyeti 184
İnegöl Köftesi 221
inek 138; eti 183
İngiliz çayı 25
İngiliz çay plantasyonları 25
İngiliz edebiyatı 140
Ingiliz şarabı 146
İngiltere 146, 149, 151, 153, 157
ipek 99
İran 55, 64; fincanı 106; pilavları 73; pirinci 72
iri tuz 131
İrlanda 24; Kıtlığı 24
irmik helvası 79
işkembe 180; aşı 61
iskender 177
iskorbid 69, 70
İslâmbol bozası 63
İslâmbol kirazı 61
İspanya usulü domates sosu 199
İsrail 164, 166
işret meclisleri 17
İstanbul 15, 33, 66, 67, 70, 72, 79, 89, 103, 106, 109, 116, 118, 120, 161, 164, 168; kirazı 74; pazarı 77; Yahudilerinin domatesi 207

İstanköy 83
istaride (izmarid?) 69, 70
ista[v]rid 69, 70
istiridye 2, 65, 70, 71
İtalya 220
izmarit balığı 137
İzmir 221
İznik 96, 97, 98, 101, 102; Arkeoloji Müzesi 96; atölyeleri 98; çini fırınları 95; fincanı 96, 98; kâsesi 99; Roma Tiyatrosu 96, 97

Japonya 207, 220

kabak 218; tatlısı 177
kabuklu kara ekmek 131
kaderi 84
kadı sicilleri 79
Kafa vergisi 24
Kafkas 166
Kahire 87, 89, 104, 105; yemekleri 88
kahvaltı 9, 154, 177, 178, 187
kahve 8, 48, 81, 87, 88, 91, 94, 95, 97, 99-101, 103-107, 113, 114, 116, 117, 120, 122, 178; değirmeni 107; falı 112; fincanı 100, 106, 114, 117; ibriği 107, 117, 122; kavurma tavası 122; ocağı 99, 117; takımı 106, 107, 119; tepsisi 107, 117; tüccarı 62
kahveci 105, 114;
kahvehane 61, 91, 94, 95, 99, 105, 106, 113, 114, 117
kakaç 48
kalımbok ekmeği (mısır ekmeği?) 67
kalkan balığı 70
Kamaniçe Seferi 51
kambe biber (kamber biberi) 208
kamereddîn kayısı 74
Kamilî 113
Kamus-ı Türkî 202
Kanlıca 78; yoğurdu 8
Kanuni Sultan Süleyman 80
Kapıkulu ordusu 44, 47
kaplumbağa 2
kar 54, 82
karabiber (piper nigrum) 10, 133, 181, 183, 185
Karabiga 16
kara bira 137
Karabulut, Halil (Âşık) 218, 219
Karadeniz 14, 15
kara ekmek 132, 133, 156, 157
karalahana 10, 164
karanfil 9, 146, 181
Kara Ölüm 131
karavana 54
Kara Veba 24
karcılar (karcıyân) 54
Karekin Deveciyan 68
Kariş 73
karnabahar 87
karnıyarık 177, 180
karpuz 86, 185, 201
Kars Mutfağı 218
kasap (celep) 16, 51, 62, 89
kâse 62, 95, 97, 98, 101, 105, 106
kase-i İznik 103
kaşık 157
kaşıkçı 62
kaşkaval 46
katı pekmez 176
kavata (solanum aethiopicum) 10, 197, 198, 200-202, 204-206, 208; biberi 204, 208; domatesi 204, 208; musakkası 10; turşusu 199; yaprağı 197, 210, 211; yemekleri 213

kavatalı şiş kebabı 210, 213
kavatanın kuşhane musakkası 199
kavun 46, 185, 201
kavurma 138
kaya 69
kayabalığı 70
Kaygusuz Baba 88
kaymak 53, 138
kaymaklı boza 63
kaymaklı yoğurt 178
Kayseri 79, 82, 122, 221; mantısı 14
kaysı 185
kaz (bât) 44, 46; ciğeri 177, 180
kazan 62
kazancı 62
kazandibi 179
kebap 14, 46, 52, 53, 71, 73, 165, 178, 220, 221
kebapçı 44, 53, 54, 77, 88, 165
kebbâd 46
keçi 46; peyniri 176, 177
kefal 69, 70
Kefe 15
keklik 132, 137; pilav 73
kenevir 201
Kenya 24
kepek ekmeği (fahfara nân) 67, 138
Kerala 182
kerevit 2
kereviz 71
Kervansaray Oteli 91
keskin boza 63
kestane 81
keten 65
keyif verici maddeler 62
kibarlık (gentle) 141
Kiev 14
kiler 216
Kiler-i Âmire 15
kimyon 9, 146
kinoalı bulgur 177
kiraz 46, 61, 139; domatesi 203, 204
kirde/girde 67
kişmiş pilav (kuş üzümlü) 73
Kıbrıs 86
kılıç 70, 71
kımız 48
kırba 47
kır domatesi 203
Kırım 14, 81; bozası 63
Kırımçak Yahudileri 14
Kırım Tatarları 44
kırma bâdem pilav 73
kırmızıbiber 179, 183, 185, 187
kırmızı et 155
kırmızı kavata 210
kırmızı patlıcan 204, 206
kısır (tabule) 177, 179
kıskançlık 152
kıtlık 24
kıyma 199
kıymacı 44
kızarmış et 132, 135, 156
kızarmış patates 166
kızartma 137
Koşay, Hâmit Zübeyir 35, 201, 202
kokmuş balık 136
kokoreç 177
kolyoz 69, 70
Konya 79, 221; Ovası 16
Korfu 86
koruklu ekşili çorba 46
koyun 13, 16, 45, 46, 73, 89; eti (guşt-ı ganem) 44, 51, 52, 88, 89, 146, 165; kelle-paçası 88
köri 177, 187

köfte 73, 177
köfteci 44, 54
köfter 75
kök bitkiler 9, 155
Kudüs 80
kuğu 136, 146, 155
kulplu kahve fincanı 114
kulübe vergisi 25
kumanya 52, 54
Kut, Günay 36-38
Kut, Turgut 36, 37
külliye 17
kültür haritası 14
kümes hayvanı 44, 154, 155; etleri 7
kumru 221
künefe 178, 221
kurban 45
küresel mutfaklar 222
kürk 99
Kürt 64
kuru ekmek 139
kuru gıdalar 56
kuru ot (giyâh-ı huşk) 48
kurut (kurutulmuş süzme yoğurt) 48
kurutulmuş soğan 56
kuru üzüm 80
kuruyemiş 53, 178
kuş 154; üzümü 147
Kütahya 96, 101, 107, 111; fincanı 97, 103, 108-110, 112, 114, 115; Müzesi 111
kutu bozası 64
kütüphane 17
kuyruk yağı 64, 66, 76
kuze 103
Kuzey Fransa 24
kuzine 95, 117
Kuznetzova 119
kuzu 46, 51, 73
Labov, W. 174
Ladik 67
lahana 46, 138
Langland, William 129, 132, 136, 138-140, 153
Larissa 61
Laurioux, Bruno 32
lavaş (lavaşa, levaşe yufka ekmeği) 67, 68
lavaştan 66
Lehce-i Osmani 202
Lent 151
Levanten 116
limon 81, 83, 185, 187; ağaçları 84; suyu 2
lipit 30
Lodge, Henry Cabot 195, 196
lokanta kültürü 7, 25
lokma 46, 65
lokmacı 65
lokum 176, 178, 220
Londra Belediyesi 134
lor peyniri 138
lu'ab 198
Luther 159
Luttrell, Hugh (Sir) 144
lüfer 69
lüle 99

Macar beyleri 44
Macaristan 96, 220
macunlar 62
mâhîler (balıklar) 69
Mahmutpaşa 17
makarna 166, 176, 179, 220
maksima bozası (tatlı boza türü) 64
Malatya 61
manastırlar 9
manastırlarda yemek kültürü 149, 158

manda 46
mandalina 185
mandıra 61
mangal 118
Manisa 67, 81, 82
Mann, Jill 158
mantar 21, 22, 185
mantı 6, 13, 14, 221
Mantran, Robert 33
Mardin 124; icâsı 61
Marmara 17
Marsigli (Kont) 52
Marsilya 108
marul 218
masala 187
maslûka 46
maşrapa 157
matbah (mutfak) 15, 38, 54; ėmini 15; -ı Âmire 15; -ı Amire defterleri 34; -ı amire sistemi 35; kültürü 25, 218; muhasebe kayıtları 6, 66
Mattioli, Pierandrea 199
Mauss, Marcel 31
mavi karpuz 86; suyu 104
maya hücresi 22
maydanoz 138
McKinley, William 191
Meade 151
Mecalisü'n-Nefais 18
Mecmua-i Etime-i Osmaniye 38
medrese 17
Mehmed, III 99
Mehmed Kâmil 198-201
Mehmed Reşad 199, 201, 202
Meisen fabrikaları 109
Meisen ve Sèvres porselenleri 110
mekik ekmeği 67
Mekke 81
Meksika 220
mektep 17
Melceü't-Tabbâhîn 198
Melling 116, 117
memecik ekmeği 67
Memleket Yemekleri 219
menekşe 46
Menzile 72
mercimek 46, 187, 201; köftesi 177
mesire 61
meşrebe 103
meyhane 2, 62, 176
meyhaneci 62
meyve 44, 55, 60, 63, 74, 81, 169, 171, 176, 185; destanları 218; suyu 55, 227
meyveli yoğurt 176
mezbaha 89
meze 169, 170, 176-179
Mezopotamya 22, 23
mısır 48, 135, 166; buğdayı 201
Mısır 16, 67, 72, 74, 83, 84, 85, 86, 87, 103; Maslahatgüzarı Mustafa Efendi 118; tavuğu kebabı 74
Midilli Adası 16
midye 2, 71, 155; pilavı 66
misket üzümü 74
miskinlik 152
Moğolistan 14
Montanari, Massimo 32, 130, 151, 154, 157, 159
Motraye, De La 49
mönü 14, 18, 167
Mudanya 16
Muglai mutfağı 183
murabbâ (marmelat, perverde) 46, 75
Murad, IV 65
Murphey, Rhoads 34, 53
musakka 213

Musevi Falaşalar 164, 166
Mustafa, III 111
Mustafa Ali 18
muz 85, 86
muza'fer pilav (safranlı) 73
mübaşir 52
mübayaa 7, 43, 49
mühliye 197, 207
mülhiye 10
mülûhiyye 87
münebbid çargül filcan 102
Müslüman 25; mutfağı 183
Mütercim Âsım 202

nahi 17
Nakkaş Sâi 100
nane likörü (julep) 87
Nan-ı aziz 82
nân-ı lavaş 68
nar 81, 83; ekşisi 176, 178, 179; suyu 2, 178
narenciye 185
narh defterleri 72
nâr / rummân pilav 73
nebat bitkileri 13
Nepal 187
Nero (İmparator) 181
Neumann, Christoph 38
New England Kooperatif Fonu (Cooperative Fund of New England) 226
New Haven Kooperatifi 226
New York 10, 191; şehri Polis Komiserleri Heyeti 10
Nezahat Gökyiğit Botanik Bahçesi 205
nilüfer (tanımlanamadı) 70
nohut 46, 82, 201
nohutlu-limonlu pirinç çorbası 78
Norbert Elias 31
Nun's Priest's Tale 132, 133
nüzül 7, 43; emini 52

oburluk 152-154, 157
odun kömürü 54
Oğuz, Burhan 35
Ohri Gölü 71
olta 69
omnivore 161
orducu esnaf 44
orducu kebapçılar 52
organik gıdalar 171, 176-178
organik şarap 180
Orta Amerika 23
Orta Anadolu 14, 16
Orta Asya 5; stepleri 5, 13; Türk mutfak kültürü 36
Ortaçağ 8; Avrupası 149; İngiliz edebiyatı 127, 129, 130, 140
Ortadoğu mutfağı 176
oruç 54, 151, 153
oryantalizm 116
Osmanlı 25; İmparatorluğu 6, 33, 77; kahve kültürü 91; mutfağı 60, 69, 73, 74, 197; mutfak kültürü 35-39, 59, 64, 72, 75; sarayı yemek kültürü 35; saray mutfağı 34, 35, 39; saray sofraları 197
Oster, Harry 216
otobur 21; şarap tüketicileri 159
Oxford Botanik Balıçesi 205

öfke 152
Ögel, Bahaettin 35
öğle yemeği 187
öğün 154
öğütülmüş et 56
öküz eti 56

ördek 44, 46; göğüs eti (magret) 177
Örs, Ahmet 210

paça 78; çorbası 46;
paçacı tayfası 78
paçoz (çok küçük kefal) 69, 70
pağurya 2
palamid (palamide) 69, 70
palûde 75
papa ayvası 74
papalık 155
papaz 135
papoutsosyka 86
Paskalya 145
Passus, VI 138
pastırma 7, 44, 46
pastırmacı 62
patates 24; ekmeği 218
patlıcan 86, 203, 204, 206
payitaht 16
Pazar Günü Vergi Kanunu (Sunday Excise Law) 192
Peçevi Tarihi 94
pekmez 47, 53, 75, 80, 177
peksimet (beksemâd, beksemâd-i beyâz, beksemâd-i hâs-ı beyâz, beksemâd-i hacrî) 44, 45, 49-52, 56
pembe domates 206
perhiz 9, 150
pestil 75
Petrini, Carlo 222
peynir 9, 46, 131, 132, 135, 145, 151, 154, 169, 176-180, 220, 227
peynirci 88
peynirli tarhana çorbası 46
pilav 44, 46, 54, 65, 71-73, 88, 176-178, 218
piper longum 183
piper nigrum 183
pirinç 52, 72, 147, 185; bozası 64, 72; çorbası 46, 54; ekmeği 67; pilavı 72, 80; yemekleri 89
pişi 67
pisi balığı 70, 71
pişmiş elma 139
pizza 220
pırasa 9, 71, 134, 155, 218
Plowman, Piers 127, 129, 133, 136, 138, 139
poğaça 45
porselen (fağfur) 102
portakal 147, 185
Power 156
prasad 187
Prut Seferi 49

qûtah 206

racasik 185
Raines Yasası Otelleri 194
rakı 180
Rakkuş Bacı 218
Ramazan 17; pidesi 66, 67
rasa 185
rasayana tantra 186
reçel (perverde, murabba) 46, 75, 76, 118, 169
Redhouse, James 202
Ren şarabı 128
restoran kültürü 77
Revan 73
revani 18
rezene 66, 133
Richard, II 130
Rochdale Öncüleri Prensipleri (Rochdale Principles) 227

Rochedale Eşitlikçi Öncüler Derneği (Rochdale Equitable Pioneer Society) 227
Roma İmparatorluğu 23
Romanslı Humbert 157
Roosevelt, Theodore 10, 191-196
Rowland, Beryl 152
Rum 15, 64, 84
Rumayla 89
Rumeli Beylerbeyi 1
Rusya 220

sabunvarî 79
saccharum 182
Sadana adası 110
Sadberk Hanım Müzesi 114
sadeyağ 46, 52, 65
Safevi Devleti 55
Safevi/İran yemek kültürü 73
safi tereyağlı mutabbak börek 65
safran 9, 146
safranlı pilav 72
sağlıklı besin 184
sahan 62
saka 47
sâkinâme 18
sakız 66; kabağı 87, 201
salam 138
salata 169, 170, 177, 179
salatalık 46, 87
salça 176
salep 104; fincanı 106
Samancı, Özge 210
salon karşıtı savaş 196
saman 48
saray 65; helvahanesi 76; mutfağı 6, 15, 100, 197
sardalya 3
sarımsak 46, 56, 131, 133, 134, 146, 218
sarı yağ 64
sarma 213
sattvik 185
say yağı 64, 65
sazan 70, 71
schnitzel 166
Scully 131
sebze 7, 9, 14, 55, 60, 154, 169, 171, 176, 178, 185, 227
sefer-i nusret-eser 57
sefer-i zafer-rehber 57
Sefertası Hareketi 222
Sefercioğlu, Nejat 37
seker 178
seladon (mertabani) 102
Selim, III 116
Selim Paşa 210
semiz otu 201
sepet 69
Seringe 208
Setsini, Domenico 198, 200, 202
Seyahatnâme 59-61, 63-76, 81, 83, 85, 88, 89, 101, 103
seyishane 103
Seylan 25; çayı 25
seyyah 59
seyyar mutfak 54
Seyyid Hasan Efendi 72
Siddha 184
simit 169, 178, 179
Sipov ekmeği (çipo, Macar ekmeği) 67
sirke 2, 9, 146, 199
sirkeli tarator 71
Sivas 122
siyah bira 136, 139
siyâh fotula 66
sıçan eti 73
sığın 73

sığır 45, 46, 73, 146; eti (guşt-ı bakar) 44, 51
sıtma 71
sıvıyağ 178
sofra 62
Soframızın Yemekleri 218
soğan 9, 46, 71, 131, 134, 139, 146, 155, 199, 218; kavurma 138
soğanlı bitkiler 9, 155
soğuk kiraz kompostosu 81
Sohbetnâme 17
somun 66, 67
sop (şaraba batırılmış ekmek) 137
sos 155
soya 177, 225
Soyer, Alexis 210
soyluluk 9, 141
söğüş 46
Sprengel, Joachim 207
Sri Lanka 25
Stadforshire 117
Statutum de Cibariis Utendis 131
step kültürü 14
St. Paul Kilisesi Covenant Aşevi (Covenant Soup Kitchen at St. Paul's Church) 226
Strauss, Levi 31
su 47, 55, 87, 136, 151
subya (pirinç bozası) 64, 72
sucuk 7, 44, 46
sucuklu pilav 179
su kuşları 155
sulu ekmek 48
sumak 176
Summa Theologica 152
Summoner's Tale 135
Suriye 74
Surname-i Hümayun 8, 37, 77, 95, 107
susam 65, 66, 79, 201; yağı 46, 64, 65
suşi 220
Suşruta Samhita 184
Susurluk ayranı 221
Süleyman Bey 217
Süleymannâme 97, 101
Sümer uygarlığı 22
sümüklü böcek 2
sünnet düğünü 76
süpermarket 11
sürsat 7, 43
süt 9, 46, 78, 132, 135, 151, 156, 185, 187; kaymağı 78; ürünleri 54, 185, 227
sütlaç 179
sütlü tatlılar 179
süzme boza 64

Şahın 64
şakakul 46
şakayık tohumu 133
şalgam 46
Şam 94
şarap 9, 13, 30, 81, 128, 134, 143, 144, 153, 154, 157, 169, 178, 179, 182, 220
şarkara 182
şarküteri 169, 178, 179
şeftali 46
Şehr-i İstanbul 1
şehvet 152
şehzade 10;
Şehzade Mehmed 77
şeker 9, 80, 169, 170, 171; kamışı 182; türleri 75
şekerleme 75
Şems 94
Şemseddin Sâmî 200, 202

şenlik 77
şerbet 55, 75, 76, 83, 97, 105
şerbetçi 62
şerbetçiotu 146
şerbet-i çay 104
Şerif Abdullah 111
şeytantersi 187
şılle pilav 73
şıra 54
şıracı 54
Şîr-i revgan yağı 65
Şirvani 37
şiş 46, 54, 165; kebap 77

tabak 103, 112, 115, 118
tablakçıbaşı 120
tablalı 73
tahin 177
tahîne 65
tahıl 9, 52, 56, 154, 187
Tahtakale 94
tahtani 105
talkan (kavrulmuş darı) 48
tamasik 185
Tamil gerillaları 25
Tamiller (Dravitler) 25
Tamil Nadu 182
tandır ekmeği 68
Tanırlı Âşık Yener 219
tarçın 146, 181
tarhana biberi 210
tarım 22, 23
tas 54; kebabı 88
Tatar 64; bozası 64
tatlı 44, 46, 60, 63, 64, 74; biber 204; boza (datlı boza) 63, 64; destanları 218; kırmızı biber 206, şarap 146; şerbet 83; su balığı 65, 69, 71, 133, 146
tatlıcı 44, 53, 54
Tavr-ı tariki 198
tavşan 46, 73
tavuk (mâkiyân) 21, 44, 46, 72, 138, 155, 178, 185
tavukçu 54, 74
tavus kuşu 182
taze ekmek 50, 57
taze ot (giyâh-ı tâze) 48
taze peynir 131
Tebriz 68, 73
tef unu 164
Tekfur Sarayı 109
tekir 69, 70
Tekirdağ vişnesi 61, 74
teleme yağı 64
Telhisü'l Beyân 15
tencere 54
tennûr ekmeği (tandır ekmeği) 67
tepsi 107, 117, 122
Tercüme-i Kenzü'l-İştihâ 202
terek 122
tereke defterleri 107
tereyağı 9, 46, 52, 56, 64, 65, 71, 131, 151, 185
testi kebabı 221
tezgâh kültürü 11
Thévenot, Jean 106
The Vision of Piers Plowman (Rençber Piers'in Rüyası) 153
Tibet mutfağı 183
tifo 71
timsâh 73
Tire 81
tirkis (tirsi balığı) 69, 70
tiryak 62
tiryâki 62
tımarlı sipahiler 44
tofu 178, 225

tohum 13
Topçuoğlu, Sinan 222
Tophane kahvehanesi 117
Tophâne somunu 67
Topkapı sarayı 17
totem yemek (plat totem) 164
toz tarçın 71
Trabzon 61, 66, 70, 71
Transilvanya 67
trencher (kesilmiş sert ekmek dilimleri) 157
tropik bölge 22
tüccar 16; kasaplar 52
tulum peyniri 46
tuna balığı 137
Türabî Efendi 37, 199
Turkish Cookery Book 199
Turkish orange 208
Türkiye 33, 168, 171, 220; mutfağı 201, 214
Türkmen 44
Türk mutfağı 36, 168, 169, 171-173, 176
Türk mutfak kültürü 33, 36
Türk yemekleri 174, 180, 198
türlü, 198, 145, 213
turnabalığı 70, 71
turp 9, 46, 155
turşu 46, 185, 213; ambarı 54
turşuluk domates 199
turunç 81
tütün 62, 99
tuz 9, 15, 56, 146
tuzla 108
tuzlu tereyağı 170, 179
tuzlu yoğurt 177

UConn Kooperatifi Müşteri Kulübü (UConn Cooperative Buyer's Club) 225
ûd pilav 73
Ukrayna 13, 14
un 13, 50, 56, 82; çorbası 46, 56
usâre 198
uskumru balığı 69, 70
Uyvar Seferi 1
Uzun, Ahmet 34
uzun biber (piper longum) 183
uzun çakıl pidesi 45

ükü pilav (yumurtalı pilav) 73
Ülkücan, Akile 201, 202, 210
Ünver, Süheyl 35
Üsküdar 78
üzüm (engür, ineb) 6, 13, 46, 61, 74, 81; bağı 13, 83; pekmezi 53; şurubu 79, 87

Van 67, 81
Varlıklar Zinciri 155
vejetaryan 88, 180, 154; diyet 134
Venedik mutfağı 183
Vezîr Melek Ahmed Paşa 73
vezir parmakları 6, 15
Vietnam Savaşı 11
vipaka 185
virya 185
vişne 46, 61
vitamin 30, 227
votka 220

Wal-Mart 230
Willimantic Gıda Kooperatifi (Willimantic Food Co-op.-WFC) 224, 226-230
Wisse Acrene 152
Woolgar, Chris M. 133, 143

yaban havucu 83

yabani dağ çileği 7
yağ 46, 63, 169-171, 176, 178; tüccarı 62
yağlı ve sütlü ekmek 45
yağsız krema 178
yahni 46, 213
yahnici 44
Yahudi 14, 64; cemaati 14; peynir üreticileri 88
Yakıcı, Mehmet (Âşık) 217
yedi ölümcül günah 152, 153
yemek destanları 218, 219
yemek kültürü 11, 14, 15, 18, 35, 76, 159, 174, 184
yemek sosyolojisi ve antropolojisi 163
yemek turizmi 220
Yemen 94, 104
yengeç 2, 70
Yeniçağa Gölü 71
yeniçeri kahvehaneleri 99
Yeni Gine 182; Kooperatifi 11
Yenişehir 61
Yerasimos, Marianna 39
Yerasimos, Stefanos 39
yere basmaz armudu 74
yerel mutfaklar 222
yerel yemekler 166
Yesem Amma 219
yeşil domates 199-201, 204
yeşil soğan 3, 131
yılan 71; balığı 61, 70; çorbası 103
yılarya (ilarya, küçük kefal) 60, 70
yoğurt 46, 78, 169, 170, 171, 176, 185
yoğurtçu 78
yoğurtlu pilav yemeği 88
Yozgat 221
yufka ekmeği 68
yulaf 13, 48, 156; ekmeği (zindan ekmeği) 68; pastası 138
yumurta 9, 46, 131, 132, 151; yemekleri 9, 154
Yunanî 184
Yunanistan 61
Yunan Medeniyeti 13
Yurdu Gezelim 219

zahire 52
zambak 46
zarf 112, 114
zencefil 9, 146, 181, 183, 185
zerâfet ü kabâhat çorbası 61
zerdali 46
zerde 46, 75
zerdeçal 181
zeyt-i hâr (beziryağı) 65
zeytin 46; yağı 2, 6, 13, 14, 16, 46, 64-66, 176, 182
zeytinyağlı hamsi pilakisi 71
zeytinyağlı patlıcan 179
zeytinyağlı türlü 177
zeytinyağlı yemekler 14, 66
zeyt-i simsim 65
zifir 64
ziraat tarihi 40
ziyafet 45, 151
zülbiye 46
Zülfikar Bey 84
zürafa yavrusu kebabı 73

Tarihte yemek var; biliyoruz. Peki, yemekte tarih var mı? Günümüz tarihçiliğinde öne çıkan kültür tarihi çalışmaları ve yeni yaklaşımlar tarihi savaş meydanları, saraylar ve diplomatik görüşmeler arasında sıkışıp kaldığı kafesten çıkarıp gündelik hayatın tam da içine taşırken insan yaşamının olmazsa olmazı "yemek" ve "yemek kültürü"nü de incelenmesi gereken önemli bir alan olarak araştırmacıların dikkatine sundu. Tarihin, gelişen ve değişen yemek ve yiyecek kültürü üzerinden okunabileceği iddiasını ortaya atan bu çalışma, alanında önde gelen araştırmacıların Osmanlı, Avrupa ve Amerika bölgeleri üzerinden farklı dönemlere ilişkin yaptıkları çalışmalarla okuyucuya hem yemekteki tarihi anlatıyor hem de tarihin temel metodolojik sorularına farklı ve yeni cevaplar bulmayı hedefliyor.



TARİH VAKFI

www.tarihvakfi.org.tr

9 789753 332880