



Urfa Mutfağı: Lezzet Sanatı

Prof. Dr. Abdullah EKİNCİ

“

Özgünlüğünü tarihi ve coğrafi zenginliğine borçlu olan Urfa mutfağını, tarih ve coğrafyadan kaynaklanan parametreler biçimlendirir.

”

Prof. Dr. Abdullah EKİNCİ

Urfa dünyanın en eski şehirlerinden biridir. Daracık sokakları, kapalı çarşıları, hanları ve tarihi evlerin yer aldığı tarihi kent, toplumun sahip olduğu sosyo-kültürel değerler ile geçmişin kültürel kalınlarını içerirler. Urfa gibi zengin tarih ve kültürel mirasa sahip şehirlerde, her unsurun bir arka planının bulunması kaçınılmazdır. Urfa mutfağı hem tarihsel, kültür ve coğrafik özelliklerin hem de insanların yaşam tarzları ve geleneklerinin izlerini taşımaktadır. Modern yaşamın bütün olumsuzluklarına rağmen, bu izler değişime direnmektedir. Özgünlüğünü tarihi ve coğrafi zenginliğine borçlu olan Urfa mutfağını, tarih ve coğrafyadan kaynaklanan parametreler biçimlendirir.

Urfa'nın tarihsel birikimi; Nevali Çori, Karahan Tepe, Hamzan Tepe, Yeni Mahalle-Balıkli Göl ve Göbekli Tepe gibi Neolitik yerleşimleriyle uygarlığa beşiklik etmiştir. Uygarlık birimimiz 2,5 milyon yıl öncesinden M.Ö.12000 yıl öncesine kadar uzanır. İnsanoğlu bu uzun süreçte doğanın güç koşulları içinde gelişimini sürdürürken önce etobur bir yaşam sürdü. Avcılık konusunda çaresiz kaldığı dönemlerde ise besin kaynakları meyveler ve bitki kökleri oldu. M.Ö. 9000-5500 yıllarını kapsayan Neolitik Çağ adını da verdiğimiz Cilalı Taş Devri, tarımın ilk adımlarının atıldığı dönemdir. Yabani buğday M.Ö. 9000 yılları öncesinde küçük kıvılcık buğday ve gemik (bir çeşit buğday), bir biçimde ehlileştirildi. Buğdayın ehlileştiril-

mesi, insanlığın gündelik hayatının değişiminde önemli bir dönemeçtir. Hiç şüphesiz buğday, bölgemizin de iktisadi ve sosyokültürel hayatında önemli bir yer tutar. Urfa Mutfak kültürünün sacayaklarını oluşturan tarım ve hayvancılığın tarihi Urfa tarihiyle paraleldir. Mutfak geleneğinin o yörenin toprağı ve yörede yetişen bitki ve hayvanlarla bağlantısı açıktır. Urfa mutfağı, çağlar boyu çeşitli uygarlık birikimlerini alıp tenceresinde kaynatmıştır. Urfa Hurri-Mitanni, Babil, Asur, Pers, Roma, Emevi, Abbasi, Haçlı Kont-luğu, Zengi, Eyyübi, Memluklu, Akkoyunlu ve Osmanlı İmparatorluğuna ev sahipliği yapmış, kadim ticaret yolları üzerinde yer alan bir mutfaktır. Malzeme ve teknik olarak hepsinden bir şeyler almıştır. Urfa mutfağı, kendisini denemeyenlerle zirveye oturmuş bir damak lezzetidir.



Bölgede oluşan mutfak kültüründe, Fırat ve Mümbit Hilal'in de büyük bir etkisi vardır. Bu bölge Yukarı Mezopotamya'nın kalbi hükmündedir. 12 binlik bir tarihi geçmişi olan Urfa, birçok millete ve devlete ev sahipliği yapmıştır. Bu süreçte kadim uygarlıkları, Hristiyanlık, İslam ve farklı etnik gruplar ve devletlerle tanışmıştır. Ardi ardına gelen hanedan ve seçkinlerin kurduğu siyasi ve kültürel hegemonyalar, bu mirasın şekillenmesine katkı sağlamıştır. Bu eşsiz tarihi birikim, Urfa mutfağının özgünlüğünü ve estetiğini belirleyen en önemli **parametrelerin ilkinin** oluşturmaktadır.

Urfa mutfağının özgünlüğünü belirleyen **ikinci parametre**, coğrafyasının zenginliği ve Urfalıların damak zevkidir. Bölgedeki kimi isimlerde, coğrafi konumun izlerini görmek mümkündür. Nitekim Harran ismi, uygarlığın kavşağında yer almasına borçludur. Medeniyetler bu kavşakta mola vermiştir. Bu kavşakta kendini yenilemiş, gücüne güç katmıştır. Aynı durum Urfa için de geçerlidir. Urfa, tarih boyunca doğunun batıya açılan kapısıdır. Doğunun zengin kültürünün batıya taşınmasında istasyon görevi görmüştür. Urfa hanlarında bu zengin kültür, yeni bir hale, yeni bir lezzete dönüşmüştür.

Üçüncü parametre antik dönemden itibaren önemli bir ticaret kenti olan Urfa'nın batı ve doğu dünyasının damak zevkinin buluşma noktası olmasıdır. Bölgemizin doğu-batı arasında, kavşak noktasında istasyon olması, farklı damak zevklerin tanınmasına neden olmuştur. Bu nedenle Urfa'da, küresel bir mutfak kültüründen söz edebilir. Küreselleşen mutfak kültüründe havzalar yer almaktadır. Ortadoğu'da Mısır, İran ve Türkiye önemli mutfak kültür havzalarıdır. Türkiye'de ise İstanbul, İzmir ve Bursa saray mutfağını temsil eden havzadır. Balık ağırlıklı Karadeniz mutfağında Balkan ve Slav etkisi görülmektedir. Urfa ise Osrohene krallığı ile yerel hanedan ve temsilcilerinin mutfak izlerini taşımakla birlikte, Pers-

Roma etkilerini de taşımaktadır. Urfa aynı zamanda, el-Cezire/Diyarı Mudar/Kuzey Suriye havzasında yer almakta ve bu coğrafyanın izleri de yemek alışkanlıklarında etkili olmuştur. Bu anlamda Urfa mutfağı kuzey etkilemesine kapalı; doğu, batı ve güney etkilerine açıktır. Bu havzada Urfa, Mardin, Antep, Adana, Halep ve Musul yer almaktadır. Bu havzanın mutfak kültüründe kırmızı pul biber, köfte/kebe türleri, kebablar, yaygın salata, meze ve tatlılar ön planda yer almaktadır. Bu havzada Halep-Urfa-Antep Güney Anadolu'nun hem ticaret, hem de kültür merkezidir. Bölge et ve bulgurun macununda oluşan köfte türleriyle ön plana çıkmaktadır. Bu havzada yer alan Musul, tarihsel olarak Halep ve Güney Anadolu'nun ticaret ve kültür akımının bir parçasıdır. Ortaçağ kaynakları Musul'un bölgeye etkisini gösteren ipuçları vermektedir. Bunun en önemli göstergesi Bağdatlıların, her şeye sarımsak kattıkları saviyla, Musullularla dalga geçmeleridir. Bu havzada kördüğüm olmuş bir mutfak kültürü de yer almaktadır. Etkileşim ve değişikliklere güzel örneklerden biri **"tevilhev"/"malhuta"** yemeğidir. Urfa'da bulgur ve mercimekten yapılmakta olup, kavrulmuş soğan ve baharatlı soslarla sunulur. Mısır'da pirinç ve mercimekten yapılan **"kuşuri"** ve Hintlilerin **"kiçri"**si de aynı şekilde pişirilmekte ve servis edilmektedir.

Dördüncü parametre dinî ve etnik toplulukların yiyecek içeceklerle ilgili kültürleridir.

Hristiyan, Musevi ve Müslüman toplulukların mutfak alışkanlıklarında ortak izlere rastlamak mümkündür. Urfa'da ortak lezzete güzel bir **"Yahudi Köftesi"** yemeğidir. Masluka da denilen bu yemeğin adı, Arapça suda kaynamış et anlamına gelen **Meslûke**'den gelmektedir.*

Ortak lezzetin paydaşları, bazı değişiklikler yaparak kendi mutfak alışkanlıklarını zenginleştirmişlerdir. Bu nedenle bölgenin mutfak kültürünün oluşmasında; Sür-



Yahudi Köftesi

Yahudi Köftesi:

"Çiriş, tuz, karabiber, pul biber karıştırılıp köfte gibi suyla yoğrulduktan sonra kıyma ete rendelenmiş soğan ve diğer malzemeler katılarak bir iç hazırlanır. Köfteler yuvarlanıp yassılaştırılarak oyulur ve içlerine bir tatlı kaşığı harç konulup ağızları kapatılır. Tencereye konulacak yağda bir yemek kaşığı salça kavrulup üzerine su çekilir, kaynayınca içine köfteler atılır. Ağız kapatılan tencerede pişen yemek tabaklara alınarak servis yapılır."



yani, Ermeni, Sefarad toplulukları, Kürt, Türkmen ve Arap mutfakları ile coğrafi etkiler, dinsel, milli yeme içme zorunlulukları etkili olmuştur.

Urfa mutfağının benzersizliğini sağlayan dinamiklerden biri de, Urfa mutfak sanatının belirleyicisi olan ekme, fırınlar ve fırıncılık mesleğidir.

Kentlerle meslekler arasında nasıl bir ilişki var? Kentleri tanımlayan meslekler var mı? Nesilden nesile devam eden mesleklerin sırları nasıl çözülür? Unutulmaya yüz tutmuş lezzetlerin kaynakları nasıl öğrenilir? Her lezzetin arka planında meslek gruplarının bir tarihi arka planı var mıdır? Şehirlerle özdeşleşen mesleklerin tarihini kayda geçirmek mümkün mü? Bu sorulara cevaplar bulmak çok zor. Mesleklerin popüleritesi arz talep ilişkisine bağlıdır. Lezzet kavramı ise görecelidir. Bu yüzden bu soruların cevaplarını tam olarak vermek mümkün görünmemektedir. Sosyal tarih anlamında mesleklerin kentlerin sosyal tarihindeki yeri tartışılmazdır. Urfa sosyal hayatına canlılık getiren ve mutfağına eşsiz lezzet katan fırınlar ve fırıncılık mesleğidir.

Fırın yemeklerinin gelişimine en büyük katkıyı, Urfalı fırıncılar ile Urfalı kadınlar yapmıştır. Gezmeden dönmede geç kalmış bir ev hanımının, fırın yemeklerinin çeşitliğindeki payı, araştırılmaya değer bir konudur. Urfa yemek sanatının gerçek mimarları, kadınlar, aşçılar ve fırıncılardır. Bunlardan fırıncıların, savaşlarda karaborsaya düştüğüne dair çok örnek vardır. Bir anlamda savaşlar, fırıncıların kıymet kazandıkları dönemler olmuştur. Fırıncıların Urfa'da yaşadıkları en büyük sıkıntı, savaş veya tabii afet dönemleridir. Özellikle 500 yılındaki kıtlık döneminde taşradan birçok topluluk şehre göç etmiştir. Bu göç şehirde kıtlık etkilerini daha da artırmış ve ekme bulamayan insan sayısını artırmıştır. Bu kadar insana ekme yapmak fırıncıların iş hacmini de aşmıştır.

Dönemin valisi halktan da yardım isteyerek herkesin ekme yapabileceğini tellalları vasıtasıyla şehir halkına duyurmuş. Yaptıkları ekmeleleri pazarda satmaları için izin vermiştir. Hatta Urfa valisi halkı teşvik amacıyla un

“

Sosyal tarih anlamında mesleklerin kentlerin sosyal tarihindeki yeri tartışılmazdır. İlgi çeken bir başka husus da bugün Urfa mutfağına eşsiz lezzet katan fırınlar ve fırıncılık mesleğidir.

”

ve buğdayı olmayan Yahudi kadınlarına devletin ambardan buğday vermiştir. Bir başka olay da Perslerin 503 yılındaki bölgeye yaptığı seferdir. Bu seferde Urfa, Viranşehir ve Harran ciddi sıkıntılar yaşamıştır. Perslilerin Urfa üzerine yaptıkları sefer sırasında Bizans ordusu da Urfa'ya gelir. Bizans ordusunun yiyecek ihtiyacını karşılamaktan sorumlu askeri yetkili General Appion'dur. General Urfa'ya gelerek fırıncılardan ordusuna ekme yapması için yardım ister. Fırıncıların orduya ekme yetiştirmesinde yetersiz kalmaları, generalin halktan da yardım istemesine neden olmuştur. Bunun üzerine Urfalıları Bizans ordusuna peksimet (külünçe) yapmaya başlamış. Mar Yeşua bu hadise için Urfalıların Bizans ordusu için 630.000 modius (ölçek) ekme yaptığını kaydeder. Urfa Külünçe'sinin tadına varan Bizans ordusu 504'ün mayısında masrafları kendilerine ait olmak üzere tekrar Külünçe yapmaları için Urfalıları buğday dağıtmıştır. Bu kez yapılan miktar 850,000 ölçektir. 505 yılında ise Urfalıları 630,000 ölçek ekme yapmışlardır. Daha sonraki dönemlerde de ordu her zaman fırıncılara ve ekme yapanlara müracaat etmiştir.

Bu nedenle Urfa'daki fırıncıların dün olduğu gibi bugün de hem şehrin hem de şehirdeki kurumların ekme ihtiyacını karşılamış olduğu görülmektedir. Şehrin ihtiyacı fırıncıları daha işlevsel konumlara getirdiği de bir gerçektir.





Her şehir için işlevsel bir konuma sahip olan fırıncılık mesleği, Ortaçağ Urfa'lıları için sevimsiz görülen bir meslektir. Hatta Urfa'da ekmek yapıp satma köleliğe yakın addedilmiştir. Bu birazda Urfa'lıların yemek ve ekmeğin satılmasını hoş görmemeleri ile ilgilidir. Daha çok Urfa'nın Hz. İbrahim misafirperverliğini kendileri için düstur edinmiş bir şehir oluşundandır. Ekmeği satma yerine ihtiyacı olana ikram etmek, öteden beri Urfa ve Urfalılar için önemli bir konukseverlik göstergesi olarak görülmüştür.

Tarihin her döneminde ekmek kıymetli olmuştur. Ekmeğin tarihi yabani buğday ve arpanın tarihi ile başlar. Nitekim Mezopotamya'da 18 tanesiyle bir ev satın alınacak kadar değerli bir üründü. Tarih boyunca mayalı ekmek sıradan halkın satın almada zorlandığı görülmektedir. Urfa'da fırıncıların yaptığı ekmek, çarşı ekmeği olarak da anılır. Halkın çarşı ekmeğini tüketmesi aynı zamanda ekonomik bir külfetti. Bu nedenle zenginlerin çarşı ekmeğini beze sarıp, gizleyerek evine götürmeleri, alamayanların hukukunu korumaya yöneliktir. Bugün Cuma geceleri çarşı esnafının ekmek dağıtması, hayır duygusu kadar ekmeğin geçmişteki ulaşılmazlığının da izlerini taşır.

Sümerlerin beslenmesinde arpa ekmeğinin önemli bir yer tuttuğu bilinmektedir. Mısırlılardan ve Yahudilerden fırıncılık sanatını öğrenen Yunanlılar, doğuluların ekmeklerine benzer ekmekler yapmaya başlamışlardır. Romalılar "**pişmiş buğday**" sistemini uzun süre koruduktan sonra M.Ö. 600 yılında Yunanlılardan ekmek yapmayı öğrendiler.

Yunanlılar ve Romalılar tarafından çok önceden beri bilinmekte olan bira mayasının geleneksel ekmek mayasına katılması ile daha yumuşak ekmek elde edilmiştir. Mısır'dan Roma'ya ve ardından Batı Avrupa'ya yayılmıştır.

Ekmeğin maya ve pişmiş tuğlalardan yapılmış taş ocaklarda pişirilmiş olması hem yumuşaklık hem de lezzet açısından önemli bir gelişmedir. Bu anlamda Urfalı fırıncılarının ekmekleri ve pişirdikleri yemeklerin lezzetinin kaynağında da, uzun yıllar Harran harabelerinden getirilen tuğlalarla döşenen ocaklar ve odun ateşinde pişirilmesinde aramak gerekir.

Urfa mutfağının özgünlüğünü belirleyen parametrelere altıncısı da hiç şüphesiz Urfa evlerindeki tandırlar ile mutfak araç ve gereçleridir.

Geleneksel Urfa evleri avlusu, eyvanı, odaları, tandırlığı, kilerleri, develiği, havuzları, hamamları, damları, kapıları, pencereleri (takalar), çörtlenleri, bacaları (piğirik), kemerleri, merdivenleri, korkulukları, kuyuları, karlıkları ve dönme dolaplarıyla söz konusu kültürel birikimin en can alıcı alanlarıdır. Urfa evlerinin mutfak kültürü açısından gözden kaçan en önemli ayrıntılardan biri de karlık, tandırlık ve kilerleridir. Özellikle kileri doldurmak için, yazın kışlık; kışında yaz hazırlık yapılır. Ortaçağ evlerinde önemli mekânlardan biri de "tandırlık"/mutfaktır. Ortaçağ kadınının zamanını en çok geçirdiği mekân, hiç şüphesiz ki mutfak idi. Sarnıçtan uzak olmayan bir yerde bulunan mutfakta bir kaç ocak yer alırdı. Ocaklar damdaki tek "piğiriğe"/bacaya bağlıydı. Urfa'da bacanın adı "piğirik"tir. Urfa'da en güzel piğirik örneği, Mahmutoğlu kulesinin piğiriğidir. Bugün hala ayaktadır. Ocağın yanında büyük bir küllük de bulunurdu. Her gün bir önceki günün külleri küllüğe dökülürdü. Küller sokak sokak dolaşan bostancılara verilir. Bazı evlerde sarnıçtan alınan su, kolayca musluğu olan tuğladan bir kurnaya (mermerden tekne) gelir. Bu kurnanın yerde kirli suların akmasına yarayan bir borusu vardı. Bu sular dışarıdaki bir çukura akardı. Her sabah sakaya ihtiyaç duyulan ve suları oldukça taze tutan tulumlar doldurulurdu.

Bakırdan kulplu, kapaklı boy boy tencereler, tabaklar, sahanlar, havanlar ve başka gerekli şeyler, telli dolaplar, camhanelerde saklanırdı. Telli dolap, camhaneler ile tahtadan tabureler mutfağın mobilyasını meydana getirirdi. Bunların bir kısmı bakırdan, bir kısmı topraktandı.



“

Borani, ilginç bir tarihi arka plana sahiptir. İran menşeli bir kategori için genel bir terim olan Bûrânî (nadiren bûlânî), şimdi genellikle yoğurt ve pişmiş sebzelerle hazırlanır ve ana yemek olarak yenildiği gibi salata olarak sıcak veya soğuk olarak da servis edilmekte idi.

”

Mutfak estetiğini göstermesi açısından Urfa mutfağındaki havanlar güzel bir örnektir. Cevizleri, bademleri, safranı dövme için bir küçük bronz havan ile etleri, kurutulmuş otları, nohutları döğmek için büyük granit havan (dibek) mutfağın olmazsa olmazları idiler. Bir de püreler için tahta havan (cavan) kullanılmakta idi.

Mutfak çalışanı sadece evin hanımından ibaret olmadığını, ortaçağ kaynaklarında belirtilir. Bu anlamda X. Yüzyılda evin kadınının en büyük yardımcısı olan cariyeler gündüz iki dinar, gece üç dinarla evin hanımına yardım ediyorlardı. Ziyafet öncesi hazırlıkları arasında havanda dövülenlerle, tencerelerde Urfa yağı ve bitkisel yağların cızırdaması, pişirilen etler ve şişlere saplanan tavuklar yer almaktaydı. Ziyafet için içecek olarak hazırlanan koruk ve gül şerbetleri hazırlanırdı. Şerbetler, “karlık”tan çıkartılan karla soğutulur servis edilirdi. Ziyafetlerin baş köşesinde oğlak, piliç kızartması, tavuk şiş, bal ve nişastadan yapılmış faludec (Paluze) bulunurdu.

Urfa mutfak kültürünün özgünlüğünün bir dinamiği de, geçmişte dünya mutfağınca tanınır olması ve klasik



yemek tarihi kitaplarında yer almasıdır. Buna en güzel örnek bir saray yemeği olan Borani'dir.

Borani, ilginç bir tarihi arka plana sahiptir. İran menşeli bir kategori için genel bir terim olan Bûrânî (nadiren bûlânî), şimdi genellikle yoğurt ve pişmiş sebzelerle hazırlanır ve ana yemek olarak yenildiği gibi salata olarak sıcak veya soğuk olarak da servis edilmekte idi. Bu terim en erken dönemde XI. Yüzyılda Abbâs Mervezî ve Nasır-ı Husrev şiirinde yer almaktadır. XIV. Yüzyılın hicivcisi Ubeyd Zâkânî'nin eserlerinde ve Bosaak At'ema'nın divanında yer alır. Borani isminin menşesine dair farklı kayıtlar söz konusudur. Nakjavânî'ye göre Bûrânî terimi, Hasan b. Sehl'in kızı, Bûrân'ın isminden türemiştir. Bu yemeğin mucidi olarak Sahl ve karısı olduğu ifade edilir. Hasan b. Sehl, Abbâsî Halifesi Me'mûn'un valilerindendir. İran asıllı bir aileden gelir; vezir Fazl b. Sehl'in kardeşidir. Babası ve kardeşi Fazl ile birlikte Hârûnürreşid zamanında (786-809) Müslüman oldu ve Bermekiler'den Fazl b. Yahyâ'nın hizmetine girdi. Halife Me'mûn, (811) Fazl b. Sehl'i çok geniş yetkilerle doğu eyaletleri valiliğine tayin ederken Hasan'ı da henüz hâkimiyeti altına aldığı yerlerin haracına bakmakla görevlendirdi. Sehl ailesi ile Abbasi hanedanının yakınlaşması bu suretle başlamış olur. Ardından Hasan b. Sehl'in kızı Bûrân (Hatice) ile Me'mûn evlenir (Ramazan 210/Aralık 825). Borani yemeğinin hikâyesi, Me'mun ve Bûrân'ın düğünü ile başlar. Borani, Halife Me'mun'un düğün yemeğidir ve Sehl'in kızının ismi ile adlandırılmıştır. Bir başka rivayet de Farhang-e Nafisî'nin yazarına aittir. Ona göre, Borani ismi Sasani kraliçesi Bûrândokt'un adından almıştır.

Hacı Muhammad Ali Bavaçci, (927/1521) Kârname adlı eserinde, bûrânî'yi yoğurt ve sarımsak içeren herhangi bir qalya (güveç) olarak tanımlamıştır. Ana maddesi pişmiş sebze olan modern bûrâninin aksine tarifi, badem ve soğan halkalarının büyüklüğünde kahveren-



Paliza



gileşmiş kuzu eti içerir. Az miktarda tuzlanmış suda pişirilir; pancar, kabak, patlıcan, lahana, ıspanak ve hatta salatalık veya kavun gibi kabuklu sebzeler ilave edilir ve düşük ısıda kaynatılarak hazırlanırdı. Bûrânî sarımsak, boşa süzölmüş yoğurt ve kurutulmuş nane yatağında, üzerine su ve koyulaştırılmış yoğurt dökölüp yağda eritilmiş safranla ıslatılır. Bavaçci ayrıca, çorba kategorisinde bulunan bûlânî/pûlânî varyantını da açıklamaktadır. Safevî döneminde başka bir eserde, Şah Bey'e (r. 996-1038/1588-1629) Őef olan Nûrallâh tarafından Mâddat el-Hayât (Yaşamın özü) başlığı altında bütün bir bölüm Bûrânî'ye ayrılmıştır. Yazd ve Şiraz'a atfedilen bazı varyasyonlarda, yoğurt için peynir suyunun yerine, yoğurt yerine yumurta da içerdiği için Bûrânî mârçûba'da (kuşkonmaz) olarak ifade edilmiştir.

XIX. yüzyılda et, artık pişmiş bir sebze ve yoğurttan oluşan bir yemek haline gelen normal Bûrânî'ye dahil edilmedi. Mîrzâ Alî-Akbar Khan Âspazbâsî, Őef Nâ'erial-Dîn Şâh'a (1264-1313/1848-96), bûrânî kategorisinde yedi yemek türünü sayar. Bunlar; bûrânî-esfenâj, bûrânî - kadû, bûrânî - Coğondar, bûrânî - bâdenjân, bûrânî-lûbîa-yesabz, bûrânîkan gar ve bûrânî-e qârç.

Bûrânî - esfenâj, pişirme yöntemi, Safevî Őeflerinin kilerden çok daha ayrıntılıdır. Sebzeler sadece kaynatılıp sotelenir, daha sonra yoğurt ve tuz ve biber ile karıştırılarak yemek hazırlanır. Bu tarif çağdaş İran yemek kitaplarında da yer almaktadır. Bu kategorideki en popüler modern yemek, doğranmış ıspanakla hazırlanmış bûrânî-esfenâj'dir. Yoğurtla karıştırılarak tuz ve biber ile servis edilir. Bazı bölgelerde maydanoz eklenmiş şekli ile soğan sote edilerek servis edildiği belirtilmektedir. İran'ın bazı yerlerinde bu yemekler bûrânî olarak değil, daha ziyade mast (yoğurt): mastostes (yoğurt ve ıspanak), manastır (yoğurt ve pancar) gibi isimlerle anılmaktadır. Borani'nin farklı coğrafyalarda malzeme, sunum ve lezzet sırlarını barındıran bir yemektir.

Borani ile ilgili ortaçağ yemek tarihi kaynaklarında gözde ve elit bir yemek olarak tarif edilmiş olması, malzeme, yapımı ve sunumuna dair detay bilgi verilmesi, yemek sanatları literatürü açısından kayda değerdir. Söz konusu çalışmalarda, Borani'nin farklı coğrafyalardaki

“

Dar gelirli aile yemekleri arasında, günümüzün gözde kebablarından sayılan Patlıcanlı kebab da vardır. Patlıcanlı kebab, Ortaçağ dar gelirli ailelerin vazgeçilmez yemeği idi.

”

yapım ve kullanılan malzeme açısından nüanslarının verilmiş olması ayrıca önem arzeder. Borani yemeğine dair her coğrafyanın kendisine ait bir estetiği söz konusudur. Bu anlamda Urfa borani'sinin de özgünlük ve hazırlanışta emek ve hüner istediği şüphe götürmez. Her yemeğin bir püf noktası vardır. Urfa Baroni'sinin püf noktalarından biri, borani'ye konan yuvarlak köftesinin yuvarlanırken son işlem olarak yuvarlağa bir parmak basılarak az miktar yassılaştırılıp, hem estetik bir görünüm, hem de kaşığa alınca yuvarlanıp düşmemesini sağlamayı amaçlayan bir özelliktir.

Yemeği sanata dönüştüren bir hususta, sunum ve hazırlanıştaki inceliklerdir.

Amerikalı yemek tarihçisi Charles Perry'nin derlediği “Scent and Flavours; A Syrian Cookbook (Kokular ve Tatlar)” kitabı, 13. Yüzyıla kadar uzanan Suriye ve Anadolu'nun güney mutfağının zengin geçmişini anlatan, dolaylı bir anlatan, Urfa ve çevresinin yemek kültürü ve sunum pratikleri hakkında kıymetli bilgiler veren çalışmadır.

Ali Mazaheri, XIII. Yüzyılın başında yazılmış iki kiptan bahsetmektedir. Bunlardan biri Muhammed el-Bağdadî'nin “kitap ül-tabh”; diğeri ise Selahaddin Eyyubî'nin yeğeni olan bir prensin yazmış olduğu “Vusla İla'l-habib” adlı eserdir.



Bu kitaplarda birçok yemek tarifi yer almaktadır. Vusla'ya göre koyun yağı mutfaklarda çok kullanılırdı. Bu önce eritilir sonra içine kokusunu alsın diye, kişniş, derotu, tarçın, sakız, bir tür üzüm, ayva ve elma parçaları katılırdı. Mutfaklarda baharat çok kullanılırdı. Biber, tarçın, Hindistan'dan, Sunda adalarından ve Çin'den getirilmiş karanfil, maydanoz, nane, üzerlik otu, yabanî kekik, lavanta çiçeği, dereotu, ebegümece, semizotu, tarhun, defneyaprağı, halebe, marul, karaman kimyonu, haşhaş, gül yaprakları ve tohumları, fıstık, soğan, sarımsak ve hardal mutfakların vazgeçilmezleri arasındaydı. Mutfaklarda kullanılan sebzelere gelince en çok patlıcan kullanıldığını görmekteyiz. Ali Mazaheri X. Yüzyılda bir tarım kitabı yazan İbni Vahşiye'ye atfen patlıcan sebzisinin İran'da çıktığını ve Ortaçağ'da batıya doğru genişlediğini belirtmektedir. Modern araştırmacılar ise patlıcanın anavatanının Hindistan olduğunu ifade etmektedirler. Daha çok tropik bölgelerde çok yıllık bitki özelliği gösterirken bu kuşağın dışındaki iklim kuşaklarında ise tek yıllık olduğunu belirtmektedirler. Bu sebzinin yayılışı ise Hindistan'dan Afrika'ya, 16. yüzyılda ise Avrupa'ya ise İspanyollar tarafından getirilmiştir.

Toplumsal tabakalar ile yemekler arasında da bir ilişki vardır. Ortaçağ kaynaklarında zengin ve dar gelirli ailelerin yedikleri yemeklerin tarifleri ve isimleri yer almaktadır. Örneğin varlıklı bir aile için etin en iyisi: iki koyunun sütü ile beslenmiş ve ancak iki ay otlanmış olan bir kuzunun fırında kızartılmış olanı yahut kendi suyunda kızartılmış oğlak eti veya yağlı bir düvenin sirke, ilik ve yumurta sarılarıyla da pişmiş göğüs eti; sülün ve kış keklığı eti ve kenevir tohumu ve zeytin küsbesi ile beslenmiş güvercin eti idi.

Dar gelirli ailelerin ise sofrasında etli ekşili çorba, salçalı sakatat, sebze çorbası, sütlü çorba, yâni isfidbâc, nohut, patlıcanlı kebab, un ve sütle pişmiş aside idi. Dar gelirli aile yemekleri arasında günümüzün gözde kebablarından sayılan Patlıcanlı kebab da vardır. Patlıcan kebab, Ortaçağ dar gelirli ailelerin vazgeçilmez yemeği idi.

“

Birçok dilin konuşulduğu bu bölgede, çakma mutfak kültürleri inşa etmek isteyen kentler olduğu gibi; etkileşimle birlikte özgünlüğünü koruyan kentler de bulunmaktadır. Bu havzada yer alan Urfa, uzun bir süre hem özgünlüğünü korumak, hem de “sokak yemekleri”ni sergilememesi açısından kayda değer bir konumdadır.

”



Varlıklı yemeği ya da dar gelirli yemeği olsun, ocaklarda pişen yemekler, her ocağın ve her pişiricinin yemek lezzeti, neredeyse pişirilen ocaklar ve yapanların sayısınca tatlara sahiptir. Yemeğin hazırlanışı, sunumu ve uyumu lezzetin sanata dönüşmesine katkı sunar. Urfa'da patlıcan kebabında lezzetin doruk noktasına taşınmasını sağlayan etken; patlıcanlı kebabın 4 patlıcan 3 et şeklindeki dizimi ile patlıcanın 4 parmak kalınlığında olması estetik görünümüne katkı sağladığı kabul edilir. Lezzet ile ilgili olarak da, söz konusu dizim, etin yağ ve kokusunun patlıcana sinerek tat verdiği düşünülür. Patlıcan kebabının lezzetinin belirleyici dinamiği ise Fırat (Birecik) patlıcanı ve yayılım hayvanının etinden yapılmış olmasıdır.

Doğu dünyasının vazgeçilmez yemeği olan buharda pişmiş, safranla renklendirilmiş pirinç pilavı ise ortaçağın sonlarına doğru bilinir oldu. Pirinç'in Timur (1335-1404) döneminde ortaya çıktığı kabul edilmektedir. Safranlı pirincin asıl ana yurdu Çin'dir. Herat'tan bütün doğu ülkelerine yayılmadan önce pilavın Türkistan'da mükemmelleştiği kabul edilir. Günümüzde de “**Safranlı pirinç pilavı**” ile “**Zerde**” Urfa mutfağının da vazgeçilmezleri arasındadır.

Birçok dilin konuşulduğu bu bölgede, çakma mutfak kültürleri inşa etmek isteyen kentler olduğu gibi; etkileşimle birlikte özgünlüğünü koruyan kentler de bulunmaktadır. Bu havzada yer alan Urfa, uzun bir süre hem özgünlüğünü korumak, hem de “**sokak yemekleri**”ni sergilememesi açısından kayda değer bir konumdadır.

Son yıllara kadar çiğköfte ve lahmacunun sokakta satılmaması bunun önemli bir delilidir. Son dönemlerde yaşanan değişim ise tarihsel hafızanın kaybolmaya başladığının bir işaretidir. Yemeğe dair bazı gelenekler, belirli bir bölgede, belirli bir toplum tabakası için geçerli olabilir. Her milletin milli yemeği olduğu gibi her ailenin de özel yemeği olabilir. Özel bir yemeğe sahip olmak aynı zamanda sosyal bir statünün de göstergesidir. Yemeğin sosyal statü göstergesi oluşunun bir

sebebi de köklü bir tarihinin oluşudur. Bölgemizin yemek tarihini anlatan üç Babil tableti ve 2. Yüzyılda yazılmış tek bir Roma yemek kitabından sonra 800 yıl süren sessizliği, birbiri ardına birçok yemek kitabı Araplar tarafından yazılmıştır. İslam öncesi İran sarayında soylu erkeklerin kişisel tarif koleksiyonları yapması modasını benimsedikleri gibi bu durumu daha ileri götürüp Abbasi halifelerinin kendi çevrelerinde yemek yarışmaları düzenlemişlerdir. İbn Sıyyar'ın krallar, halifeler, efendi ve liderlerin hangi yemekleri yediklerini merak edenler için hazırladığı Bağdat sarayının tariflerini toplayıp kitap yaptığı çalışma, mutfak sanatlarının tarihçesinin önemli kaynakları arasında sayılır.

Yemek kitaplarının altın çağı, 13. yüzyıldır. 13. Yüzyıldan bize beş büyük kitap ulaşmıştır. Bunlardan biri, 635 tarif ile zamanının **“bestseller”** niteliğindeki **“Misafirlerin Sevdiği Kokular ve Tatlar”** isimli, Charles Perry'nin çevirip derlediği kitaptır. Kitabın beğenilmiş olma nedenlerinin başında parfümler ve tütsülerle başlayıp; ana yemek için ön hazırlıklarla ilgili bilgiler verip; atıştırmalarla devam eden modern bir anlayış ile sergilenmiş olmasıdır. Bu anlamda Urfa evlerinde ziyafetler öncesi, yemekler için ön hazırlık anlamında törensel bir çaba söz konusudur. Urfa'da yemek yapma ve yemek, sosyal bir sanat gibi görülmüştür. Yemeğin yapımı, sunumu ve ikramı ciddi bir sosyal etkinliktir. Zira misafirlerin de, yemeğe davet edildikleri yere gelmeden hamama gidip, güzel kokular içinde yemeğe teşrif etmeleri beklenirmiş. El, yüz, saçlar ve giysiler için ayrı ayrı parfümler kullanılmış. Bu yüzden giysileri sürekli güzel kokutacak bir cep tütsüsünden, ağız ve ter kokusuna karşı tariflere kadar birçok aktarım vardır. Ortaçağ mutfağında yiyecekler salt yemişler, otlar ve baharat ile değil gülsuyu, misk, amber ve tütsü malzemeleri ile tatlandırılmaktaydı. Yemek yeme deneyiminin kompleks bir yapı sergilediği ifade edilmektedir. Yemeğin özgünlüğü, eğlenceli, çekici ve hatırlanabilir olması sanatsal bir değerini ifade eder. Urfa mutfağının katma değerleri arasında yer alan sosyal karşılaşma, yemeğin yapılışını görme, güven duygusunu güçlendirmiştir. **“Mutfağa girebilmek”**, ciğer kebabında olduğu gibi **“yemeğin üretimine dahil olmak”**, tarifsiz bir keyiftir. Yemeğin mutluluk verdiği, Urfa'da çok büyük oranda paylaşılan bir duygudur. Urfa'da yemek yapmak ve yemenin anlamını keşfetmek kadar sevinç veren bir keyif yoktur. Yemeğin bir felsefesi ve ruhu vardır. Damak zevki, bu ruhu ve felsefeyi bilmektir. Urfa'da yemek yapmak ve yemek, önemli bir sosyal etkinliktir. Yatı ve sıra geleneği hem saz hem de söz ve yemekten oluşan önemli bir sosyal aktivitedir.

Yemek tarihi ve kültüründe öğün sayısı da önemli bir ayrıntıdır. Üç öğüne geçiş, XIX. Yüzyılda gerçekleşmiştir. İlk öğüne **“kuşluk taamı”** denilmekteydi. Mevsime

göre saat 10 ile 12 arasında, öteki öğün gün batmadan yeniyordu. **“Kahve-altı”** kelimesi, kahve geldikten sonra ortaya çıkmış bir terimdir. Bu da 1554'ten sonradır. Kahve-altı terimi, kahveden önce açlığı bastırmak için yenilen yemek, atıştırmak gibi bir parça peynir, zeytin ve ekme alınarak yapılırdı. Bu pratik, daha sonra öğüne dönüşmüştür.

Sonuç olarak **“iyi bir aşçı yarım bir hekimdir”**, kötü bir yemek yapan ise ölüm meleğinin yardımcısıdır. Yemek estetiği; denge, uyum, lezzet ve mutluluğun sanata dönüşmesidir. Yemek, aynı zamanda estetik yönünden önemli bir haz kaynağıdır. Bu anlamda Urfa, lezzetin uyumla sanata dönüştüğü şehirdir.

KAYNAKÇA:

- A. C. Kürkçüoğlu, “Suyla Yeniden Doğan Kent Şanlıurfa” Bizim İller II, Garanti Bankası Yayınları, İstanbul.
- A. Mirzäyef, Abü Eshâq wa farâfiyat-e adabî-e ü, Dushanbe, 1971, pp. 82, 110, 113, 124.
- A.-A. Nafisî (Nâ'em-al-A'ebbâ), Farhang-e Nafisî yâ Farnüdsâr, ed. S. Nafisî, 2nd printing, Tehran, 1343 Ş./1964.
- Abdullah Ekinci, Ortaçağ'da Urfa Efsane, Tarih, İnanç, İlim, ve Felsefe Kenti, Ankara 2006.
- Abdullah Ekinci-İsmail Asoğlu, Daily Life and Culture, Şanlıurfa The City of Civilizations Where Prophets Met, ed. Alpaslan Açıkgeçen-Abdullah Ekinci, İstanbul 2017.
- Abdullah Ekinci-İsmail Asoğlu, Kadı Sicillerine Göre XIX. Yüzyılın İkinci Yarısında Urfa'da Gündelik hayat, ed. Osmanlı Urfası, İstanbul 2018.
- Ahmet Refik (Altınay), Eski İstanbul, İstanbul 1931.
- Ali Mazaheri, Ortaçağ'da Müslümanların Yaşayışları, İstanbul 1972.
- Andre Raymond, Osmanlı Döneminde Arap Kentleri, İstanbul 1995.
- D. Sourdel, “al-Hasan b. Sahl”, EF (Ing.), III, 243-244;
- D. Sourdel, Le vizirat 'abbaside de 749 a 936, Damas 1959-60
- F. Hekmat, The Art of Persian Cooking, Garden City, N.Y., 1961, pp. 133-34.
- G. E. Van Grunebaum, Islam:Essays in the Nature and Gravth of a Culturel Tradition, London 1961.
- H. Kennedy, The Early Abbasid Caliphate, London 1981, s. 151-156, 159, 165, 167, 208;
- hâjî Mo'ammad-Alî Bâva'etî Bağdâdî, Kâr-nâma dar bâb-e ttabbâkî wa şar'at-e ân (Manual on cooking and its techniques), in İ. Afşâr, ed., Âşpazî-e dawra-ye şafawî. Matn-e do resâla az ân dawra, Tehran, 1360 Ş./1981, pp. 34-184.
- Halîfe b. Hayyât, et-Târîh (Ömerî), s. 468, 469, 470;
- Hendüşâh Nakjavânî, Tajâreb al-salaf, facs. ed. A. S. H. Rawzâtî, Isfahan, 1361 Ş./1982.
- Ira Marvin Lapidus, Muslim Cities in Later Middle Ages, Cambridge, 1967.
- İbn A' sem el-Küfî, el-Fütûh, Beyrut 1406/1986, VIII, 455;
- İbn Ebü Usaybia, Uyûnü'l-enbâ, s. 189;
- İbn Hallikân, Vefeyât, II, 120-123;
- İbnü't-Tiktakâ, el-Fahrî, Kahire 1962, s. 180, 181;
- K. V. Zetterstéen, “Hasan”, İA, V/1, s. 312.
- Lütfiye Akalın, Tandırlıktan Gelen Lezzet, (altan Matbaacılık) 2016.
- M. Mazda, In a Persian Kitchen. Favorite Recipes from the Near East, Rut-land, Vt., 1980, pp. 28-30.
- M. R. Ghanoonparvar, Persian Cuisine, 2 vols., Lexington, Ky., 1982-84, s.v.
- M. Tehrânî, Tabbâkî-e kadbânü, Tehran, 1346 Ş./1967, pp. 68-70.
- Maurice Lombard, İlk Zafer Yıllarında İslâm, terc. Nezih Uzel, İstanbul 1988.
- Mehmet Ali Kılıçbay, Şehirler ve Kentler, Ankara 1993.
- Mes' üdî, Mürüci'ü'z-Zehab (Abdülhamîd), IV, 27, 30;
- Mirzâ 'Alî-Akbar Khan Âşpaz-bâşî, Sofra-ye a'ema, Tehran, 1353 Ş./1974.
- Mohammad R. Ghanoonparvar, “bourani” Vol. IV, Iranica, December 15, 1989Fasc. 5, pp. 554-555
- Mustafa Uyar, Geleneksel Urfa Evlerinde İç Mekan Analizi, Y.Y.L. Gazi Ün. Fen Bil. Enst., Ankara 2002.
- N. Ramazani, Persian Cooking. A Table of Exotic Delights, Charlottesville, Va., 1982.
- Nahide Bozkurt, “Hasan b. Sehl” DİA;
- Nahide Bozkurt, Halife Me'mun Dönemi ve İslâm Kültür Tarihindeki Yeri, AÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara 1991, s. 60, 61, 63, 66, 74, 75, 77;
- Nejat Göyünç, XVI. Yüzyılda Güneydoğu Anadolu'nun Ekonomik Durumu (Kanuni ve II. Selim Dönemleri), Türkiye İktisat Tarihi Semineri Metinleri/Tartışmalar, ed. Osman Okyar, 8-10 Haziran 1973.
- Nür-Allah, Mâddat al-hayât. Resâla dar 'elm-e ttabbâkî, in İ. Afşâr, ed., Âşpazî-e dawra-ye şafawî. Matn-e do resâla az ân dawra, Tehran, 1360 Ş./1981, pp. 181-253.
- R. B. Serjeant, İslam Şehri, İstanbul 1992.
- R. Montazamî, Majmû'a-ye Geğâhâ-ye İrânî wa farangî, Tehran, 1347 Ş./1968.
- Recep Yurt, “Geleneksel Urfa Ev Mimarisinde İklim Özelliklerinin Tesiri” Harran Dergisi, 56, Şanlıurfa 1999.
- Suraiya Faroqhi, Osmanlı Kültürü ve Gündelik Hayat, İstanbul 1988.
- Suraiya Faroqhi, Osmanlı'da Kentler ve Kentliler, İstanbul 1981.
- Tuncer Baykara, Türkiye'nin Sosyal ve İktisadi Tarihi, Ankara 2000.
- Turgut Cansever, İslam'da Şehir ve Mimari, İstanbul 2006.
- Zahide Akkoyunlu Geleneksel Urfa Evlerinin Mimari Özellikleri, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara 1989.

