

Abbâsîler Dönemi Sosyal Hayatın Bir Göstergesi Olarak Yiyecek ve İçecek Kültürü (132-218/750-833)

Murat BIYIKLI **

Atıf/Cite as: Biyıklı, Murat. “Abbâsîler Dönemi Sosyal Hayatın Bir Göstergesi Olarak Yiyecek ve İçecek Kültürü (132-218/750-833)”. *Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi* 22 (2022), 281-307.

Öz: Yeme içme kültürü salt açlığı giderme durumundan ibaret olmayıp aynı zamanda toplumların kimliği hakkında değerli bilgiler veren hazine konumunda olmuştur. Bu hazine ekonomiden, coğrafyaya ve insanî ilişkilerden gelenek göreneklere kadar birçok veri barındırmaktadır. Bütün imkânlarla sahip denebilecek bir coğrafyada kurulan Abbâsî devleti daha ilk andan itibaren topyekûn bir sosyokültürel değişikliğe gitmeye başlamıştır. Fetih sonrası vergilerin sağladığı maddî imkânlar bürokrasi sınıfından halka kadar tüm kesimin refah düzeyini etkilemiş bütün bunlar yaşam tarzında yeniliklere yol açmıştır. Hiç şüphe yok ki bu durumdan yiyecek içecek kültürü de hissesine düşen payı fazlasıyla almıştır. Bu araştırmada Abbâsîler devletinin 750-833 yılları arasındaki yiyecek içecek kültürü etkilendiği konular çerçevesinde ele alınacaktır. Çalışma, Abbâsîler devletinin yiyecek içecek kültürü ve sofrada adabı hakkındaki genel bilgilerden sonra öne çıkan yiyecek ve içecekler hakkındaki ayrıntılı bilgiler üzerinden devam edecektir. Abbâsîler’in bu döneminde yiyecek içecekler dair ulaşılan bulgular; yeme içme kültürü, ana yemekler, çorbalar, tatlılar, içecek ve benzerleri şeklinde sınıflandırılmıştır.

Anahtar Kelimeler: İslam Tarihi, Abbâsîler, Hârûnürreşîd, Kültür, Yiyecek içecek

Food and Beverage Culture as an Indicator of Social Life in the Abbasid Period

Abstract: The culture of eating and drinking has not only been a matter of satiating the stomach, but also a treasure trove of valuable information about the identity of societies. This treasury contains a lot of data from the economy, geography and human relations to traditions and customs. The Abbasid state,

** Dr. Öğr. Üyesi, Kayseri Üniversitesi, İslami İlimler Fakültesi, Siyer-i Nebî ve İslam Tarihi Anabilim Dalı, Kayseri, Türkiye, muratbiyikli@kayseri.edu.tr,
ORCID: www.orcid.org/0000-0002-3432-3727

founded in a geography that can be called extremely perfect, began to undergo an all-out socio-cultural change from the first moment. The financial opportunities provided by the taxes after the conquest affected the welfare level of the entire segment from the bureaucracy class to the public, all of which led to innovations in lifestyle. There is no doubt that food and beverage culture has taken more than its share of this situation. In this research, the food and beverage culture of the Abbasid state in the years 750-833 will be discussed within the framework of the affected issues. This study will continue after the general information about the food and beverage culture and table manners of the Abbasid state through detailed information about the food and beverage culture. The findings about food and beverages reached during this period of the Abbasid were classified as eating and drinking culture, main dishes, soups, desserts, drinks.

Keywords: Islamic History, Abbasid, Hārūn al-Rashīd, Culture, Food and Beverage.

ثقافة الأغذية والمشروبات كمؤشر للحياة الاجتماعية خلال العصر العباسي

الملخص: لقد كانت ثقافة الأكل والشرب كنزا لا يقتصر على الأكل فحسب، بل يوفر أيضا معلومات قيمة حول هوية المجتمعات. تحتوي هذه الخزانة على الكثير من البيانات التي تتراوح بين الاقتصاد والجغرافيا والعلاقات الإنسانية والعادات. بدأت الدولة العباسية التي تأسست في جغرافية يمكن تسميتها مليئة بالإمكانات، في الخضوع لتغيير اجتماعي وثقافي شامل منذ اللحظة الأولى. أثرت الفرص المالية التي وفرتها الفتوحات على مستوى الرفاهية لجميع شرائح المجتمع، من الطبقة البيروقراطية إلى الجمهور، وكل هذا أدى إلى اختلافات في نمط الحياة. ليس هناك شك في أن ثقافة الأغذية والمشروبات قد اتخذت أكثر من نصيبها من هذا الوضع. في هذا البحث، سيتم مناقشة ثقافة الأغذية والمشروبات للدولة العباسية في السنوات 750-833 في إطار القضايا المتأثرة. بعد المعلومات العامة عن ثقافة الطعام والشرب وآداب المائدة في الدولة العباسية، ستستمر الدراسة بمعلومات مفصلة عن ثقافة الطعام والشرب. تم تصنيف النتائج المتعلقة بالأطعمة والمشروبات التي تم التوصل إليها خلال هذه الفترة من العباسيين على أنها ثقافة الأكل والشرب والأطعمة والشوربات والحلويات والمشروبات.

كلمات مفتاحية: تاريخ الإسلام، العباسيين، هارون الرشيد، الثقافة، المأكولات والمشروبات

GİRİŞ

İnsan fıtrati gereği beslenmeye ihtiyaç duymaktadır. Yeme içme insanın varlığını devam ettirebilmesi için olmazsa olmazlardandır. Maslow'un ihtiyaçlar hiyerarşisinde zamanla yeni ihtiyaçların gelişebileceği zikredilmekle beraber insanların doğuştan gelen kaçınılmaz bazı gereksinimleri olduğu ifade edilmektedir. Bunların en temelinde de yeme içme ve barınma gibi insan vücudunun gerektirdiği fizyolojik istekler yer almaktadır.¹ Bu yüzden yeme-içme kültürü tarihin her döneminde önemli yer işgal etmiştir. Son zamanlarda "iyi yeme sanatı ve bilimi" olarak tanımlanan Gastronomi biliminin gelişmesi de bunun en güzel örneğidir.² Tarihi süreçte farklı bölgelerle yaşanan etkileşimler farklı yemeklerin keşfedilmesine imkân

¹ Ali Köse, Ayten Ali, *Din Psikolojisi* (İstanbul: Timaş Yayınları, 2013), 59.

² Mehmet Alper Nisari - Melike Yılmaz, "Ziyaretçi Motivasyonu ve Yerel Yemek", *International Journal of Contemporary Tourism Research*. Tarih: 2018-06-30 2/1 (Haziran 2018), 72.

sağlamış, zamanla gelişen mutfak kavramı her dönemde farklı evrelerden geçmiştir. Neticede bütün toplumların mutfak kültüründe çok renklilik ve zenginlik olmuştur.³ Bununla beraber her toplumun sahip olduğu bu yemek kültürüne daha önceden sürdürdükleri alışkanlıkları da yansıtmıştır. Bu bağlamda toplumların gelenek göreneklere, sosyokültürel durumları ve refah düzeyleri gibi etmenlere bağlı olarak gelişen yemek kültürünün birbirinden farklılık arz ettiği rahatlıkla söylenebilir. Çeşitli faktörlere göre kimisi bol baharatlı yemekler yerken kimisi baharatsız yemekler yemeyi tercih etmiştir. Buna bir de coğrafyanın ve sahip olunan imkânların katkısı eklenince her yörenin yemeği o bölgenin kimliği haline gelmiştir. “Yöresel yemek” ifadesi bunun göstergesidir ki bu bölge kültürü hakkında oldukça detay bilgiler sunmaktadır. Bu çalışmada yeme-içmenin etkilediği ve etkilendiği konular, kavramsal çerçeve altında değerlendirilmiştir. Abbâsiler’deki yeme içme kültürü hakkında genel bir bilgi verildikten sonra ilgili dönemdeki yiyecek ve içecek kültürü ele alınmıştır.

1. Kavramsal ve İlişkisel Çerçeve

1.1. Yemek ve Kültür İlişkisi

Kültür kavramının birçok tanımı olup, genel manada maddi ve manevi değerler bütünü olarak tanımlanmaktadır. Bir başka tanıma göre ise kültür, fertlerin üyesi oldukları toplum içinde öğrendikleri ve katkılarının olduğu ilgili toplumla paylaşılan davranış formları ve bu davranış formlarının içerdiği anlamlardır.⁴ Şu halde bir toplumun yemek kültürü o toplumun kendisi ve geçmişi demektir. Çünkü yemek sadece toplumsal hayatı, yaşam biçimini tasvir etmemekte aynı zamanda yemeğin arka planına ışık tutarak toplumsal ve medeni gelişim hakkında bilgi vermektedir. Örneğin yemeğe katılan malzemeler üretildiği yerdeki çiftçilerin toprağı ekme, sulama ve biçme şekli ile bölgenin iklim ve bitki örtüsü gibi birçok şey hakkında değerli bilgiler vermektedir.⁵ Bu yüzden toplumların sahip olduğu yeme içme alışkanlıkları, maddi ve manevi kültürel değerler bütünüdür bir parçasını teşkil etmektedir.⁶ Zamana, coğrafyaya, toprak ve iklim şartlarına göre gelişen yemek kültürü, her toplumun kendine özgü mutfak kültürünü oluşturmuştur. Buna binaen üretiminden tüketimine kadar süren bütün olaylar incelendiğinde yeme içme olgusunun kültürel kavram içinde incelenmesi gerektiği anlaşılabacaktır. Kültür neyi, nasıl ve ne şekilde yiyeceğimizin temel belirtisidir. Kültürden etkilenen ve beslenen

³ Ertuğrul Düzgün - Fügen Özkaya Durlu, “Mezopotamya’dan Günümüze Mutfak Kültürü”, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 3/1 (2015), 41.

⁴ Fuat Sezgin, “Kültürel Antropoloji”, İstanbul Üniversitesi Açık ve Uzaktan Eğitim Fakültesi, 18.

⁵ Ebû Muhammed el-Muzaffer b. Nasr İbn Seyyâr el-Verrâk, *Kitâbü't-Tabîh*, thk. İhsân Zennûn es-Sâmîrî - Muhammed Abdullah Kadhat (Beyrût: Dâru Sadr, 1433/2012), 6.

⁶ İsa Cihangir vd., “Gelenekselden Evrensel Kültürel Bir Olguya Yemek: Osbarda Mimbar Dolması”, *Social Sciences Studies Journal* 3/7 (Aralık 2017), 1375.

yeme içmeye dair alışkanlıklar, kültürün önemli bir parçası ve bütünleyicisidir.⁷ Bu yüzden yemek kültürü toplumu yansıtan bir ayna olarak karşımıza çıkmaktadır. Nitekim dünyanın her yerinde her tarihte hemen her mutfağın onu ötekilerden ayıracak, temel sayılacak kendine özgü bir kimliği vardır.⁸ Örneğin mantı denince akla Kayseri, baklava denince ise akla Gaziantep şehrinin gelmesi bunun en güzel göstergesi olup bu minvalde birçok misal saymak mümkündür. Abbâsîler de aynı şekilde incelediğimiz dönem itibarıyla kendine özgü yemekleriyle öne çıkmaktadır. Et ve murrî sosu ile pişirilen mutaccan ve herise Bağdat'ta en meşhur yiyecekler arasında olup halkın kültürüne ışık tutmaktadır.

1.2. Yemek ve İnanç İlişkisi

İnsanın inancı hayatının her anında ve aşamasında kendini göstermektedir. Bu bağlamda bir toplumun yeme ve içme şeklinin inançlarından etkilenmemesi düşünülemez. Yiyecek ve içecek kültürü ile inanç arasındaki ilişkiye dair muasır araştırmacı Belge, tarihi, bütün bir hayat anlayışını ve dünya görüşünü yansıtacak bir yapıya sahip diye özetlemektedir.⁹ Yine bu minvalde 18. yüzyıl yeme içme duayenlerinden olan Jean Anthelme Brillat-Savarin tarihe not düşen şu meşhur sözlerini söylemiştir: "Bana ne yediğini söyle; sana kim olduğunu söyleyeyim."¹⁰

Özellikle semavi dinler incelendiğinde yiyecek içecekleri kapsayan helal-haram benzeri kavramlar yemek inanç arasındaki ilişkinin en önemli delillerindedir. Nitekim insan inancı gereği kimi yiyecek ve içeceklerden uzak dururken yine inancının önerdiği yiyecek ve içecekleri rahatlıkla tüketebilmekte aynı zamanda belirlenmiş sınırlar içerisinde yeni tatlar arayışına gitmektedir. Yine inanç hangi yemeğin nasıl ve hangi zamanlarda yeneyeğini tayin etmektedir. Bu bağlamda Hıristiyanlık'ta özel bir anlam taşıyan ve dini ayin içerisinde yer alan Ekmek ve Şarap ritüeli; Yahudilik inancında, Hz. Musa öncülüğünde Mısır'dan çıkışın kutlandığı Hamursuz Bayramı'nda yapılan mayasız ekmek, inancın önerdiği yeme ve içme kültürüne zikredilmesi gereken kayda değer örneklerdir. Yine İslâm dininde Allah'ın (c.c.) adıyla boğazlanan hayvanların etinin yenmesinde bir mahzur olmamasına rağmen domuz ya da yırtıcı hayvanlarla ilgili var olan yasaklamalar bu meyanda ele

⁷ Adem Koç, "Yemek, Kültür ve Kimlik: Türk ve Macar Mutfağı Üzerine - Food, Culture and Identity: On Turkish and Hungarian Cuisine-2016", *Aynı Sofrada Buluşmak: Türkiye Macaristan Ortak Yemek Kültürü* (Ankara: Grafiker, 2016), 64.

⁸ Tuğrul Şavkay, *Osmanlı Mutfağı* (Şekerbank, 2000), 10.

⁹ Murat Belge - Latif Demirci, *Tarih Boyunca Yemek Kültürü* (İstanbul: İletişim Yayınları, 2001), 38.

¹⁰ Phyllis Pray Bober, *Sanat, Kültür ve Mutfak*, çev. Ülkün Tansel (İstanbul: Kitap Yayınevi, 2003), 12.

alınabilmektedir.¹¹ Tıbbü'n-Nebevî kitaplarındaki yiyecek içecek bahisleri bunlara özel yer vermektedir.

1.3. Yemek ve Coğrafya İlişkisi

İnsanın kök saldığı coğrafya, yaşadığı çevre ve bu çevrede bulunan doğal kaynaklar yeme içme kültürünü etkilemiştir. Bu çerçevede insan coğrafyanın kendine sunduğu imkânlardan istifade ederek yemeklerini şekillendirmiştir. Safran'ın bol olduğu Safranbolu'da birçok yemekte safran kullanılması bunun göstergesidir. Abbâsîler açısından bakıldığında hurma yetişen Bağdat'ta hurmanın tatlı ve şerbetinin yapılması da konumuz gereği kayda değerdir. Bu bağlamda gerek Bağdat ve Basra gibi Abbâsî şehirlerinde gerekse farklı ülke ve şehirlerde yaşayan insanlar bu yerlere özgü yemek kültürü geliştirmiş ve bunlar zamanla o toplumun kimliğine ait bir motif haline dönüşmüştür. Bundandır ki farklı coğrafyalarda farklı yemek kültürleri göze çarpmaktadır. Bu meyanda seyahatnameler yemek ve coğrafya ilişkisine yönelik bu farklılığa dair değerli bilgiler sunmaktadır. Mesela İbn Battûta, *Seyahatnâme*'sinde gezdiği ve gördüğü yerlerdeki izlenimleri aktarırken bunların bir kısmını yeme içme kültürüne ayırmıştır. Battûta Makdeşâv halkının yiyeceklerinin yağla pişmiş pirinçten ibaret olduğunu ve limon, sirke ve yeşil zencefil tükettiklerini rivayet etmektedir.¹² Eserin Türklerle ve Hintlilerle ilgili kısımları ele alındığında ise Türklerin genelde et ve bulgur, Hintlilerin ise genelde baharatlı yemekler tükettiği anlaşılmaktadır.

2. Abbâsîler'de Yeme İçme Kültürüne Genel Bir Bakış

Abbâsîler'de yeme içme kültürü, sofraya ve yeme adabı bu konuda yazılan kitaplarda ve sosyal alana dair yazılan kitaplarda genişçe ele alınmaktadır. Nitekim yemek yapmanın sanat addedildiği bu kültürde bu alana dair çalışmalar yapılmamış olması kabul edilemezdi. Bu bağlamda yeme içme sanatına dair birçok kitap yazılmış, aşçılar yetiştirilmiştir. Abbâsîler'in döneminde giderek artan teşrifat kuralları ve toplumsal değişim yeme içme kültürünü de etkilemiştir. Emevîlerden sonra kılık kıyafet, ilim, edebiyat ve sanat dâhil birçok alanda gerçekleşen hızlı değişim yiyecek içecek kültüründe de kendini göstermiştir. Özellikle Hz. Ömer (r.a.) döneminde başlayıp Abbâsîler'e kadar artarak devam eden fetihlerle beraber karşılaşılan yeni kültürler, Abbâsî mutfağına da yön vermiştir. Arap coğrafyasının Fars, Kuzey Afrika ve Bizans coğrafyasıyla etkileşim halinde olması hasebiyle onların kültürel izleri yemeklere yansımış ve zamanla zengin bir yemek kültürü ortaya çıkmıştır. Birçok

¹¹ Geniş bilgi için bkz. Heyet, *İlmihal, İslam ve Toplum* (Ankara: Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları, 2007), 2/34-66; Mümtaz Fırat, "Yemeğin İdeolojisi ya da İdeolojinin Yemeği: Kimlik Bağlamında Yemek Kültürü", *Folklor/Edebiyat* 20/80 (Aralık 2014), 131.

¹² Ebû Abdullah Şemseddin Muhammed b. Abdullah İbn Battûta, *İbn Battûta Seyahatnamesi*, çev. A. Sait Aykut (İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2017), 247.

bölgeden farklı dil, din ve ırka mensup insanların Bağdat şehrine gelip yerleşmesi, toplumsal hayatın her alanında olduğu gibi yemek kültüründe de bir mozaik oluşmasını sağlamıştır. Bu kişilerin ekonomik durumu sofradaki çeşit ve zenginliğe yön vermiştir. Kimisi en ucuz yemeği bile zor bulabilirken kimisi sofrada yiyeceği tavuğun ne yediğine kadar dikkat etmiş, onu ceviz, mısır ve nar suyu ile besletmiştir.¹³

Abbâsîler’de genellikle günde iki ana öğün yemek yendiği görülmektedir. Birincisi öğle vaktine yakın diğeri ise akşam yenen öğündü. Akşam yemeği önemliydi. Kahvaltı öğünü de vardı ama bu sağlık amacıyla tercih edilirdi. Rivayetlerden anlaşıldığı kadarıyla kahvaltıda yumurta, zeytin, peynir, kaymak, yoğurt ve süt tüketiliyordu.¹⁴

Havas zümresi için yemeği sıradan her aşçı yapmaz bu konuda mahir olan kişiler tespit edilirdi. Yemeği yapan aşçılar bedenî temizliklerine dikkat ederlerdi. Özellikle tırnakların uzun ve kirli olmamasına önem verilirdi. Yemeğin öncesinde ve sonrasında kapların temizlenmesi önemliydi. Kaplar önce turunç yaprakları, taze ağaçkavunu, gül yaprağı tozu, sakız ve havlıcan ile ovalanırdı, kokulandırılırdı sonrasında içine yemek ve içecek konurdu. Kaplar yemekten sonra tuğla çamuru ve kalya taşı ile temizlenir kekik ve turunç yaprağı ile kokulandırılırdı. Yemeklerin pişeceği kazan, tencere ve çömlekler, yemeğe giren malzemelerin türüne ve pişme süresine göre seçilirdi.¹⁵ Kaplar çeşitli boyutlarda demir, bakır, taş ve pişirilmiş topraktan imal edilirdi. Taştan yapılmış çanaklara *burme* deniyordu. Bunların yapımında insan sağlığına zararlı olmayan madde ve boyaların kullanılmasına özen gösterilirdi. Bakır ve tahta tepsiler, tabaklar, kâseler, küpler, kepçe, et maşası, bıçak, bardak; cam, porselen ya da kilden imal edilmiş *barâniyye* adındaki küçük tabaklar, hamur açmak için kullanılan *balâta*, et ya da yumurtalı balık köftelerini kızartmakta kullanılan demir veya bakırdan yapılmış ince tabanlı *mıklâl-l-maklûbe* ya da *maklûbe* adındaki tava, baharatları dövme için kullanılan havan ve taşlar, çeşitli çeşnileri baharat ve ezmeleri koymak için kullanılan şişeler, tahta kutular ve tulumlar mutfaktaki diğer araç gereçlerdi.¹⁶

¹³ Ahmed b. el-Kâsım b. Halife b. Yûnus Ebü'l-Abbas İbn Ebî Usaybia, *Uyûnü'l-enbâ' fi tabakâti'l-etibbâ'*, thk. Nizâr Rızâ (Beyrut: Dâru Mektebeti'l-Hayat, ts.), 204.

¹⁴ Geniş bilgi için bkz. Ebû Bekr Ahmed b. Ali b. Sâbit b. Ahmed b. Mehdi el-Hatîb el-Bağdâdî, *et-Tatfil ve Hikâyâtü'l-Tufeyliyyin* (Dimaşk: Matbaatü't-Tevfik, 1346), 91; Muhammed b. Ahmed el-Mutahhar el-Ezdî, *Abulkasim ein Bagdader Sittenbild = Hikâyetü Ebi'l-Kâsım el-Bağdâdî*, ed. Adam Mez (Heilderberg: Carl Winter's Universitätsbuch, 1902), 38-40.

¹⁵ Geniş bilgi için bkz. İbn Seyyâr el-Verrâk, *Kitâbü't-Tabîh*, 12.

¹⁶ Muhammed b. el-Hasan b. Muhammed b. el-Kerim el-Bağdâdî, *Kitâbü't-Tabîh Abbasi Bağdatından Yemekler, Tatlılar, Çeşniler*, çev. Nazlı Pişkin (İstanbul: Kitap Yayınevi, 2009), 14-15; Maklûbe ve balâta için aynı eser bkz. 35.

Yemeğin hazırlanması, pişirilme süresi ve şekli son derece önemliydi. Yemekler fırında, tandırda ve ateş üzerinde pişiriliyordu. Bazı yemekler hafif ve kısık ateş üzerinde demlenirken bazıları pişirildikten sonra dinlenmeye bırakılıyordu.¹⁷ Yemeğin öncesinde ve sonrasında yapılan kokulandırma işlemi yemek pişirilirken de uygulanıyordu. Bazı yemeklere dereotu saplarından demet şeklinde bağlanarak konuyor pişirildikten sonra da yemekten çıkarılıyordu. Kişniş tohumu, çubuk tarçın ve zencefil gibi baharatlar da aynı amaç için yemeklere katılıyordu.¹⁸ Bazı baharatlarda aranan özellikler vardı. Örneğin tarçın kabuğu sert ve kalın olmalı, kokusu keskin ve tadı dil yakmalıydı. Kimyon ve Kerâveyâ adındaki Frenk kimyonunda istenen ise tadının keskin olmasıydı. Benzer bir durum kişnişotu için geçerliydi ve bunun tercih edilen rengi yeşil olmalıydı.¹⁹ Yemeklerin tamamı pişirilirken dikkat edilmesi gereken en önemli kural, çömlekte kaynayan etin köpüğünü ve kirini, yüzeyde oluşan kabarcıklarla birlikte her ne varsa alıp atmaktır. Et yemeklerinde kan ve kirin temizlenmesi için et tuzlu sıcak suda yıkanmalı, etin sinirleri ve zarları çıkarılmalıydı.²⁰

Baharatların yemeğin öncesinde ve sonrasında kapların temizlenmesinde ve kokulandırılmasında, yemeklerin hemen hepsinde kullanıldığı bu zengin kültürde, baharatların özellikle taze olmasına dikkat edilirdi. Bunun yanı sıra zencefil gibi bazı baharatların yabani ortamda yetişeni değil özellikle ekilmiş olanı tercih edilirdi. Baharatların her türlü kir ve yabancı maddeden ayrıştırılarak temizlenmesi ve havan ya da taş da iyice öğütülmesi gerekiyordu.²¹

Yemeğin tuz, kimyon, biber gibi baharatlardan hangisi ile güzel olacağı ve bunların çeşitleri önemliydi. Kaya tuzu, deniz tuzuna nazaran daha çok tercih ediliyor ama her ikisinin toprak ve kirlere muhakkak arınmış ve son derece temiz olmasına dikkat ediliyordu.²² Koruk, koruk suyu, sirke çeşitleri, sumak suyu, sumak, nar suyu, limon suyu, turunc suyu, yemeklere ekşi tadı vermek için kullanılırken; bal, hurma, hurma pekmezi ve şeker de yemekleri tatlandırmak için kullanılırdı. Bazen de ayva, tatlı erik, kuru incir ve üzüm, hurma ve kayısı gibi tatlı meyve ve meyve kuruları ile ekşi elma ve nar taneleri aynı yemekte kullanılıyor bu şekilde ekşi ve tatlı karışımı yemekler yapılıyordu.²³

¹⁷ Bağdâdî, *Kitâbü't-Tabîh*, 30-31.

¹⁸ Bağdâdî, *Kitâbü't-Tabîh*, 32-33.

¹⁹ Muhammed b. Hasan b. Muhammed b. Ali b. İbrâhîm el-Kâtib el-Bağdâdî, *Kitâbü't-Tabîh ve mu'cemu'l-me'âkil* (Nedsûra (Kanada): Müessesetu Hindâvî, 2017), 13.

²⁰ Bağdâdî, *Kitâbü't-Tabîh ve mu'cemu'l-me'âkil*, 14.

²¹ Bağdâdî, *Kitâbü't-Tabîh ve mu'cemu'l-me'âkil*, 13.

²² Bağdâdî, *Kitâbü't-Tabîh ve mu'cemu'l-me'âkil*, 13.

²³ Bağdâdî, *Kitâbü't-Tabîh*, 19.

Mevsimine göre değişen şeftali, armut, ayva, elma, nar ve turunçgiller gibi birçok meyvenin yer aldığı zengin bir meyve kültürü vardı. Ancak burada dikkat edilmesi gereken asıl husus meyvelerin yemekten önce takdim edilmesiydi. Meyveler oldukça zerafet arz eden bir sunum içerisinde getirilirdi. Meyvelerin yanına konan bıçaklar, kabuk ve sapları için konan cam kâseler ve sonrasında el yıkamak için getirilen leğen ve ibrikler de yemenin adabına ve şekline işaret ediyordu.²⁴

Meyveyi müteakip gelen yemek son derece özenle getirilir, kimi zaman bambudan yapılmış kapaklar eşliğinde, deriden bir örtü üzerinde sunulurdu.²⁵ Kibarlar yemeğe küçük lokma ile başlar, yağlı ellerini ekmeğe silmez, başkasının önünden yemez, parmak yalamaz, küçük lokmalarla yavaş yavaş yerler, kırıntı bırakmaz, sofrada fazla gülmez, fazla konuşmazlardı. Yemeklere acı, baharatlı şeylerle başlanırdı; ancak teamül gereği bunların fazla tüketilmemesi adetti. Soğan, sarımsak, bayır turpu ve kereviz kötü kokması sebebiyle tercih edilmezken; üzüm, kayısı, zeytin, hurma ve şeftali gibi çekirdekli meyve ve gıdalardan da yenilme tarzı sebebiyle sarfınazar etmek gerekiyordu.²⁶ Tere, hindiba, turp, pırasa, taze soğan gibi yeşillikler, kötü kokmalarının haricinde dişlere ve dişetlerine yeşil renk verdiği gerekçesiyle kibar kişiler tarafından yememeye dikkat edilirdi. Nane gibi kokulu taze otlar ise kötü kokuyu engellemek amacıyla yemeğin yanında özellikle bulundurulurdu.²⁷ Çok ucuz olan nar, incir ve karpuzun yanı sıra ekşi buğday, siyah üzüm, susam, kestane ve palamut halk tarafından oldukça tüketilirdi. Diğer taraftan maliyetli ve pahalı olan gülsuyu ile yıkanmış şeker kamışı, Hint zeytini, fıstık, Horasan'a özgü yenilebilen toprak ve Şam elması gibi gıdalar zenginler tarafından tüketilmekteydi. Bir rivayete göre ilik, tavuk ciğeri, tavuk göğsü, beyin, böbrek ve göz gibi sakatat türü gıdalar tercih edilmez ve bunların yenmesi de hoş karşılanmazdı. Nebîz denen alkollü içecek hem ileri gelenler hem de halkın bir kısmı tarafından tüketilmekteydi. Öyle ki ileri gelenlerin ve zenginlerin evlerinde aşçılardan başka "Şarabî" adındaki şarapçılar da bulunuyordu. Bunlar aynı zamanda meyve ile güzel kokulardan da sorumluydu.²⁸ Örneğin bu dönemdeki halifelerden Ebü'l-Abbas es-Seffah (ö. 136/754) cumartesi gününün dışında içeceği zaman sadece salı akşamları nebîz içerdi. Mehdî (ö. 169/785) ve Hâdî (ö. 170/786) bir gün içer bir gün içmezlerdi. Hârûnürreşîd (ö. 193/809) her cuma iki kere içerdi. Bugünleri bazen ileri veya geriye

²⁴ Adam Mez, *Onuncu Yüzyılda İslam Medeniyeti : İslam'ın Rönesansı* (İstanbul: İnsanYayınları, 2000), 444; Ayrıca Abbâsî toplumundaki sofraya ait görgü kuralları hakkında geniş bilgi için bk. İbn Yahyâ el-Veşşâ, "Abbâsî Toplumunda Kibar İnsanlar Arasında Kabul Gören Sofra Görgü Kuralları", çev. Levent Öztürk, *İSTEM* 12 (01 Aralık 2008), 251-253.

²⁵ Mez, *Onuncu Yüzyılda İslam Medeniyeti*, 444; Veşşâ, "Abbâsî Toplumunda Kibar İnsanlar Arasında Kabul Gören Sofra Görgü Kuralları", 251-252.

²⁶ Mez, *Onuncu Yüzyılda İslam Medeniyeti*, 446-448.

²⁷ Bağdâdî, *Kitâbü't-Tabih*, 11.

²⁸ Mez, *Onuncu Yüzyılda İslam Medeniyeti*, 446-448.

alabiliyordu. Bununla beraber Câhız, hiçbir kimsenin içerken Hârûnürreşîd'i görmediğini kaydetmektedir. Diğer taraftan Halife Me'mûn (ö. 218/833) hilafetinin ilk günlerinde tertip ettiği meclislerde salı ve cuma günleri içerdi. Ancak 215/830 yılında Şam'a gittikten sonra ölene kadar her gün içmeye başladı.²⁹

Halife sofralarında yemekten sonra güzel yüzlü temiz elbiseler giymiş hizmetkârlar gelir, halifenin sofrasında bulunanlara verdiği ihsanları dağıtırlardı. Hemen akabinde sofrada yemek yiyen herkese beyaz çöven, sandal, misk, kâfur tozu ve cevri gülü taneleri ve sultânî sabunu, sarı bakırdan bir el yıkama kabı, bakırla süslenmiş gümüş bir ibrik getirilir misafirler meyvede olduğu gibi ellerini yıkardı. Sonrasında dabîkî ipeği diye maruf kumaştan yapılmış mendiller ile eller kurutulurdu.³⁰ Hizmetliler tarafından gül suyu ikram edilirdi. Diğer taraftan sofrada hem yemekten önce hem de yemekten sonra elleri yıkamak da yaygın bir adetti ve çoğunlukla aynı leğende eller yıkanyordu. Evde misafir varsa ev sahibinin sol hizasından başlanır en son ev sahibi elini yıkardı. Şayet evde bulunanlar arasında konum ve makam farkı varsa alt kademedekiler ellerini farklı bir odada yıkardı. Dişleri karıştırmak tek başına olunduğu zamanlarda yapılırdı.³¹

Yemek esnasında konuşmanın caiz olup olmaması konusunda farklı görüşler vardı. Şayet konuşulacaksa misafirin rahat yemek yemesi için sohbeti ev sahibi idare ederdi. Yemeğini daha bitirmeyenleri kalkmaya zorlamama adına yemekten sonra "elhamdülillah" bile demek adetlere aykırı kabul ediliyordu.³²

3. Yeme İçme Kültürü

Abbâsîler'de yemeye ve içmeye o kadar değer verilmiştir ki kimi zaman dünyadaki en önemli beş nimetten ikisi olarak görülmüştür. Bu yüzden olsa gerek Hârûnürreşîd'in saraydaki aşçılarının günde otuz çeşit yemek pişirdikleri ve sarayda yemeğe harcanan masrafın günde on bin dirhem iken Me'mûn döneminde bu miktarın kat be kat daha fazla olduğu anlatılmaktadır. Sonraki zamanlarda ise sarayda yemeğe harcanan bu miktar günlük bin dinara kadar ulaşmıştır.³³ Yemek yapmak sanat olarak addedilmiş; bu alanda aşçılar yetiştirilmiş, kitaplar yazılmıştır. Kitaplar, hangi yemeğin kalaylı bakır kapta, hangi yemeğin çömlekte iyi olacağına kadar yemekle alakalı en ince ayrıntıları ele almıştır. Nitekim ilgili eserlerin yemeğin

²⁹ Ebû Osmân Amr b. Bahr b. Mahbûb el-Câhiz, *Saray Âdâbı Kitâbü't-Tâc fi ahlâki'l-mülûk*, çev. Ali Benli (İstanbul: Klasik Yayınları, 2015), 83.

³⁰ İbn Seyyâr el-Verrâk, *Kitâbü't-Tabîh*, 21.

³¹ Mez, Onuncu Yüzyılda İslam Medeniyeti, 444-445.

³² Mez, Onuncu Yüzyılda İslam Medeniyeti, 445.

³³ Ebü'l-Kâsım Sikatüddîn Ali b. Hasan b. Hibetullâh İbn Asâkir, *Târîhu Dımaşk*, thk. Amr b. Garâme el-Amrî (Dımaşk: Dârü'l-Fıkr, 1995), 73/244; Ebü'l-Fazl Celalüddîn Abdurrahmân b. Ebî Bekr es-Suyûtî, *Târîhu'l-hulefâ*; thk. Hamdî ed-Demirdâş (Mektebetü Nezzâr Mustafa el-Bâz, 1425/2004), 246.

altına konulacak odunun kuru olmasına; zeytin ve meşe ağacı olursa onun dumanının olmayacağına; ama incir ağacı olursa dumanının çok fazla olup yemeğe sineceğine dair değerli bilgilere yer vermesi bunun açık bir göstergesidir. Bu kitaplar baharatların nasıl kullanılacağından, kapların, tencerelerin nasıl yıkanacağına kadar dönemin kültürel panoramasını gözler önüne serecek şekilde yazılmıştır.³⁴ Bunun yanı sıra bahsi geçen eserler, sofrada adabına, sofrada süslemeye, yiyecek ve içeceklerin öncelik ve sonralık sırasına, sofradaki uyum ve görseelliğe, yemeğe oturacak kişilerin yapması gerekenlere kadar birçok konuya yer vermiştir. Ancak bununla beraber bu kitaplardan üç tanesi günümüze ulaşmıştır. Bunlardan en kadîm olanı İbn Seyyâr el-Verrâk'ın (ö. ?, 10 y.y.) kaleme aldığı *Kitâbü't-Tabîh*³⁵ adlı eserdir. İkincisi Muhammed b. Hasan b. Muhammed el-Kerîm el-Bağdadî'nin (ö.?) 623/1226'da yazdığı *Kitâbü't-Tabîh*'dir.³⁶ Bu eser Chaales Pury tarafından giriş ve notlar eklenerek İngilizce'ye çevrilmiştir. Nazlı Pişkin tarafından da döneme ilişkin değerli bilgiler içeren geniş bir önsöz eklenerek İngilizce'den Türkçe'ye çevrilmiştir. Sonuncusu İbn Cezle'nin (ö. 493/1100) basit ilaçların yanı sıra yiyecek ve içeceklerin tanıtıldığı *Minhâcü'l-beyân fî mâ yesta milühü'l-insân* adlı eseridir. Eser tahkik edilmemiş olup kitabın British Museum, Vatikan Kütüphanesi ve Süleymaniye Kütüphanesi gibi birçok yerde farklı yazma nüshaları bulunmaktadır.³⁷

Abbâsî halifelerinin yeme ve içme sanatına verdikleri önem kitaplarla sınırlı kalmamış bu alanda yarışmalar bile düzenlenmiştir.³⁸ Yine bazı halifeler yemekli toplantılar düzenlemiş, bu şekilde mutfak kültürünün gelişmesine çok önem verilmiştir. Toplumsal hiyerarşinin en üst düzeyinde yer alan kişiler yeni tariflerin denenmesini ve oluşturulmasını teşvik etmiştir. Bazı yemek adlarının Abbâsî ileri gelenlerinin adlarıyla bilinmesi söz konusu kişilerin yemeğe olan ilgilerini göstermesi bakımından önemlidir. Örneğin *İbrahimiyye* yemeği adını Halife Muhammed el-Mehdî'nin (775-785) oğlu İbrahim b. el-Mehdî'den (ö. 224/839) almıştır. *Bûrân* yemeği de bu ismi devlet adamı Hasan b. Sehl'in kızı, Halife Me'mûn'un karısı Bûrân'dan (ö. 271/884) almıştır.³⁹ Bu dönem halifelerinin yaptıkları bunlarla sınırlı kalmamış, onlar yemeklerin insan sağlığı üzerindeki etkilerini bile öğrenmişlerdir. Örneğin Halife Me'mûn hangi yemeğin hangi hastalığa iyi geleceğini bilecek kadar sağlam bir yemek kültürüne sahipti. Bahsi geçen halife ile ilgili aktarılan bir rivayet hem zengin yemek kültürünü anlatması hem de sosyal hayat hakkında bilgi vermesi bakımından kayda değerdir. İbn Tayfûr'un Ca'fer b. Muhammed el-Enmâtî'den aktardığına göre: "*Ben*

³⁴ Geniş bilgi için bkz. Bağdâdî, *Kitâbü't-Tabîh ve mu'cemu'l-me'âkil*, 11-13.

³⁵ İbn Seyyâr el-Verrâk, *Kitâbü't-Tabîh*.

³⁶ Bağdâdî, *Kitâbü't-Tabîh ve mu'cemu'l-me'âkil*.

³⁷ Mohammad Manazir Ahsan, *Social Life Under the Abbasids* (London: Longman, 1979), 76.

³⁸ Bağdâdî, *Kitâbü't-Tabîh*, 11.

³⁹ Bağdâdî, *Kitâbü't-Tabîh*, 41.

(Ca'fer el-Enmâti) birgün Halife ile (Me'mûn) beraber öğle yemeğinde bulundum. Öyle tahmin ediyorum ki sofraya 300'den fazla yemek çeşidi konuldu. Bunlar sofraya sırayla getirildiğinde Me'mûn yemeğe bakıyor ve 'Bu, şu hastalığa, bu da falan hastalığa iyi geliyor. Kimde balgam varsa şunu yememeye dikkat etsin. Kim safra kesesinden rahatsızsa şu yemeği yesin. Kim zayıflamak istiyorsa bunu kim de kilo almak istiyorsa şu yemeği yesin' diyordu. Vallahi halife sofradaki bütün yiyecekler için ayrı ayrı bilgi verdi."⁴⁰ Halifelerin yediklerini tabipler kontrol ettiği gibi aynı zamanda onlar, tabiplerin hazırladıkları yemekleri de yemişlerdir.⁴¹ Yuhannâ b. Mâseveyh (ö. 243/857), dönemindeki Abbâsî halifelerinin sadece kendi hazırladığı yemekleri yediklerini söylemiştir. Halifeler yemek yerken onların başucunda bekleyip kışın bedeni ısıtacak ve hazmı kolaylaştıracak, yazın da serinletecek içecekler vermiştir.⁴² Halife ve devlet adamlarının yaşamına yakından şahit olan tabipler, hangi yiyecek ve içecek türünü beğendiklerini bildikleri için özellikle havas zümresinin yeme içme alışkanlıkları hakkında ayrıntılı bilgiler vermekte, yazdıkları kitaplarda bunları anlatmaktadırlar.⁴³ Yemek ve içecek olayına düşkünlük, saraydaki abartılı aşçı sayısına rağmen⁴⁴ halifeleri sevdikleri yemek olduğunda kendi yemeklerini bizatihi pişirmeye sevk etmiştir.⁴⁵ Bu yüzden kimi yemekler bazen çok sevdikleri bazen de kendileri yaptığı için ilgili halifenin adıyla anılmıştır.⁴⁶

Yemek ve coğrafya ilişkisi bağlamında bakıldığında, Abbâsîler'de özellikle Bağdat ve Basra'da hurma ve pek çok meyve cinsi vardı. Devlet Sevâd adıyla bilinen

⁴⁰ Geniş bilgi için bkz. Ebû'l-Fazl Ahmed b. Ebî Tâhir İbn Tayfûr, *Kitâbu Bağdâd: (Akdem mâ kütib fi târihi'l-halife el-Me'mun)*, thk. es-Seyyid İzzet el-Attâr el-Hüseynî (Kahire: Mektebetü'l-Hanci, 2002), 36; İbn Seyyâr el-Verrâk, *Kitâbü't-Tabîh*, 13-14; Suyûtî, *Târihu'l-hulefâ*, 231-232.

⁴¹ Ebû'l-Abbas Şehâbeddin Ahmed b. Yahyâ İbn Fazlullâh el-Ömerî, *Mesâlikü'l-ebâr fi memâlikü'l-emsâr: Memâlikü'ş-şarki'l-İslâmî ve't-Türk ve Mısır ve'ş-Şam ve'l-Hicaz* (Ebûzabî [Abudabi]: el-Mecmaü's-Sekafî, 1423/2002), 9/395.

⁴² İbn Ebî Usaybia, *Uyûnü'l-enbâ*, 346.

⁴³ Selahattin Polatoğlu, "Çağının Tanığı Olarak Abbâsî Saray Tabipleri", *Van İlahiyat Dergisi* 7/11 (Aralık 2019), 217.

⁴⁴ Aşçıların geçtiği rivayetler için bkz. Ebû Cafer Muhammed b. Cerir b. Yezid et-Taberî, *Târihu't-Taberî: Târihu'r-rusul ve'l-müluk*, thk. Arîb b. Sa'd el-Kurtubî (Beyrut: Dâru't-Türâs, 1387), 9/166; Ebû Ali Ahmed b. Muhammed İbn Misveveyh, *Tecâribü'l-ümem ve teâkibü'l-himem*, thk. Ebu'l-Kâsım İmâmî (Tahran: Seruş, 2000), 4/294; Muhammed b. Ali b. Muhammed b. İmrânî, *el-İnbâ' fi târihi'l-hulefâ*, thk. Kâsım es-Sâmerrâî (Kahire: Dâru'l-Âfâkî'l-Arabiyye, 1421/2001), 280; Ebû'l-Ferec Cemâlüddîn Abdurrahmân b. Alî b. Muhammed Bağdâdî İbnü'l-Cevzî, *el-Muntazam fi tarihi'l-müluk ve'l-ümem*, thk. Muhammed Abdulkâdir Atâ, Mustafa Abdulkâdir Atâ (Beyrut: Dâru'l-Kütübî'l-İlmiyye, 1992), 11/208; Ebû'l-Hasan İzzeddîn Ali b. Muhammed b. Abdülkerîm İbnü'l-Esir, *el-Kâmil fi't-târih*, thk. Ömer Abdüsselâm Tedmûrî (Beyrut: Dâru'l-Kitâbu'l-Arabiyye, 1417/1197), 6/118; Şemseddin Ebu'l-Muzaffer Yûsuf b. Kızıoğlu b. Abdillâh Sibt İbnü'l-Cevzî, *Mirâtü'z-zamân fi tevârihi'l-a'yân* (Dimeşk: Dâru'r-Risâleti'l-Âlemiyyeti, 1434/2013), 15/8.

⁴⁵ Ebû'l-Hasan Ali b. Muhammed eş-Şâbüştî, *ed-De'yârât*, thk. Korkîs Avvâd (Beyrut: Dâru'r-Raidî'l-Arabi, 1406/1986), 186.

⁴⁶ Ezdî, *Abulkasim ein Bagdader Sittenbild*, 39.

oldukça verimli araziler üzerine kurulmuştu. Bu yüzden tarım faaliyetleri büyük bir hızla gelişti. İklim bakımından çeşitlilik gösteren bu topraklarda olabildiğince geniş alanlara yayılan çöllerin yanı sıra hurma ağaçlarıyla dolu vadiler, bütün tahıl ve baklagillerin yetiştirilmesine imkân sağlayan alüvyonlu düz ovalar nüfus bakımından kalabalık şehirler vardı. Abbâsîler'in merkezi Bağdat'ın güneyinden denize kadar uzanan Dicle ve Fırat'ın sularının Nehr İsa, Duceyl, Nehru's-Sıla gibi birçok kanalla taşınması yoluyla sulanan bölgede buğday, arpa, hurma, pirinç, susam,⁴⁷ pamuk ve ketenden başka birçok meyve yetiştiriliyordu. Özellikle sulama imkânı olması sebebiyle Cezîre bölgesinde pamuk ve zeytin yetiştiriliyordu. Güney taraflara doğru Sevâd adını alan bölgeler alüvyonlu topraklar olup oldukça bereketliydi. Ceviz ve fındık gibi kabuklu yemişler, bakliyat çeşitleri, patlıcan, şeker kamışı, portakal, gül ve menekşe gibi çiçeklerin üretimi yapılıyordu. Diğer taraftan Sogdiana Vadisi, Bevvân Geçidi, Basra şehrinde güney doğuya doğru Übüle su yolu bahçeleri ve Dımaşk şehrinin Gûta diye bilinen meyve bahçeleri ifade yerindeyse büyüleyiciydi. Buralarda şeftali, elma, kayısı, hurma, portakal, limon, erik, üzüm, incir, badem, nar, zeytin, patlıcan, turp, hıyar, gül ve reyhan gibi birçok meyve, sebze ve çiçeğin her tür ve cinsten yetiştiriciliği ve tarımı yapılıyordu. Havârizm bölgesinden kurşun sandıklar içinde buz kalıplarıyla muhafaza edilen karpuz ve kavunlar Halife Me'mûn'un sarayına gönderiliyordu.⁴⁸ Çünkü özellikle bu bölgenin kavunları kokusu ve tadıyla meşhurdu. Diğer taraftan Bağdat halkı özellikle kavunu çok seviyordu hatta buradaki meyve pazarı "kavun-karpuz pazarı" adıyla biliniyordu.⁴⁹ Yemek coğrafya ilişkisi ekseninde ele alındığında, hemen hemen bütün tahılların, baklagillerin, sebze ve meyvelerin teminine imkân veren bölgenin bunların tamamının yiyecek ve içeceklerde kullanılmasına olanak sağladığı anlaşılacaktır.

Abbâsîler'in mutfağında bakla, patlıcan, havuç, pırasa, soğan, sarımsak, şalgam, asmakabağı, ıspanak, kuşkonmaz sıkça tüketilen sebzeler arasındaydı. Özellikle bazı halifeler tarafından gözlerinin kör olmasına bile tercih edilecek kadar çok sevilen patlıcanın birçok yemeği yapılıyordu.⁵⁰ Kuşkonmaz ise manzumelere konu olmuştu.

⁴⁷ Susam özellikle Tikrit'te yetiştiriliyordu. Bkz. Ebû Abdullah Muhammed b. Ahmed el-Makdisî, *Ahsenü't-tekâsım fi ma'rifeti'l-ekâlîm* (Beyrut: Dâru Sadr, 1411/1991), 123.

⁴⁸ Philip K. Hitti, *Siyasi ve Kültürel İslâm Tarihi*, çev. Salih Tuğ (İstanbul: M.Ü. İlahiyat Fakültesi Vakfı Yayınları, 2011), 477-479; Ayrıca bölgeden baklagillerin tamamının tarımının yapıldığına dair başka rivayetler için bkz. İbn Vâzih Ahmed b. İshâk b. Ca'fer el-Ya'kûbî, *el-Büldân* (Beyrut: Dâru'l-Kütübü'l-İlmiyye, 1422), 65; Ebû Abdillâh Muhammed b. Abdillâh b. Abdilmün'im es-Sanhâcî el-Himyârî, *er-Ravzû'l-mi'târ fi haberî'l-aktâr*, thk. İhsan Abbâs (Beyrut: Müessesetü Nâsir lissekâfe, 1980), 301.

⁴⁹ Bağdâdî, *Kitâbü't-Tabîh*, 12.

⁵⁰ İbn Vâzih Ahmed b. İshâk b. Ca'fer el-Ya'kûbî, *Müşâkeletü'n-nâs lizamânihim ve mâ yağlibu âleyhim fi külli 'asr*, thk. Vilyam Milverd (Beyrut: Dâru'l-Kitâbu'l-Cedîd, 1980), 32; Sibî İbnü'l-Cevzî, *Mirâtü'z-zamân*, 14/448; Ebü'l-Abbâs Şemseddîn Ahmed b. İbrahim b. Ebûbekir el-Bermekî el-İrbilî

Buğday ve arpadan üretilen ekmeğe, çörek⁵¹ ve yufka⁵² sofranın olmazsa olmazlarından. Bunun yanı sıra hurmadan ve pirinç unundan da ekmeğe yapılıyordu. Bağdat'ta halk özellikle pirinç unundan yapılan ekmeğe tercih ediyordu. Çünkü bu ekmeğe hem tadının güzel olması hem de fiyatının uygun olması hasebiyle düşük gelirli ailelere hitap ediyordu.⁵³ Bunların yanı sıra büyük ve küçükbaş hayvancılık yapılıyordu. Bu çerçevede deve ve inek gibi büyükbaşların yanı sıra keçi ve koyun gibi küçükbaşların hem etinden hem sütünden istifade ediliyordu. Sütten elden edilen yoğurt, birçok yemek, tatlı ve sosun yapımında kullanılıyordu. Yine diğer süt ürünleri olan tereyağı, peynir, ekşimik, şîrâz, süt kesîği hem tek başına hem de diğer yemek türlerinde ve tatlılarda tüketiliyordu. Özellikle tereyağı ve biberle pişirilmiş mantar oldukça seviliyordu.⁵⁴ Koyundan elde edilen kuyrukyağı yemekleri lezzetlendirmek için kullanılıyordu.⁵⁵ "Yemeğin tuzu biberi" deyiminin taşıdığı mana yükünün işaret ettiği gibi tuz yemekler için çok önemliydi. Yemeklerde Nişabur yakınlarındaki Andaran kayalıklarından elde edilen *Enderânî* (Dârânî)⁵⁶ adındaki tuzun kullanımına özen gösterilirdi.⁵⁷ Çünkü bu tuzun kristal bir yapısı vardı ve gümüş gibi parlıyordu. Bunun yanı sıra pek tercih edilmemesine rağmen deniz tuzu biliniyordu. Tuzun en kalitelisi önce suda eritilen ve kirlerden arıtılan sonra tekrar katılaştırılırdı. Tuzlar farklı renklerdeki gıda maddeleri ile renklendirilebiliyordu. Karabiber, kekik, kimyon, toz ve çubuk tarçın, zencefil, kişniş, karanfil, dereotu ve kekik gibi baharatlar ve safran, aspir, anber, gülsuyu ve misk gibi birçok madde yemeklere güzel tat ve koku vermek için kullanılıyordu.⁵⁸ Bunun yanı sıra zeytinyağı, bademyağı, ceviz, fıstık, badem, kuru üzüm, incir, hünnap, kenevir, susam, eğreltiotu, kurutulmuş toz haline getirilmiş soğan ve zaferân yemeklerde tat vermesi için kullanılırdı.⁵⁹ Ayrıca rivayetlerden anlaşıldığına göre hulfît yaprağı (zank) denen bir baharat ve zencefren (doğal civa sülfür) de zaman zaman tat ve renklendirme için kullanılırdı.⁶⁰

İbn Hallikân, *Vefeyâtü'l-a-yân ve enbâü ebnâ'î'z-zamân mimmâ sebete bi'n-naql evi's-semâ' ev esbetehü'l-ayân*, thk. İhsan Abbâs (Beirut: Dâru Sadr, 1900), 2/267.

⁵¹ Ebü'l-Hasan Ali b. Hüseyin b. Ali Mes'ûdî, *Mürüccü'z-zeheb ve me'âdinü'l-cevher (fi tühâfi'l-eşrâf mine'l-mülük ve ehli'd-dirâyât*, thk. Müfid Muhammed Kameyha (Beirut: Dâru'l-Kütübü'l-İlmiyye, 1390/1971), 4/113-114.

⁵² Ezdî, *Abulkasim ein Bagdader Sittenbild*, 39.

⁵³ Bağdâdî, *Kitâbü't-Tabîh*, 11.

⁵⁴ Ebû Osmân Amr b. Bahr b. Mahbûb el-Câhiz, *Cimriler Kitabı*, çev. Selahattin Hacıoğlu (İstanbul: Bordo Siyah Yayınları, 2004), 154.

⁵⁵ Bağdâdî, *Kitâbü't-Tabîh*, 35.

⁵⁶ Bu şekildeki kullanımı için bkz. İbn Seyyâr el-Verrâk, *Kitâbü't-Tabîh*, 20.

⁵⁷ Bağdâdî, *Kitâbü't-Tabîh ve mu'cemu'l-me'âkil*, 13.

⁵⁸ Geniş bilgi için bkz. Bağdâdî, *Kitâbü't-Tabîh*, 13-14.

⁵⁹ Bağdâdî, *et-Tatfil ve Hikâyâtü'l-Tufeyliyyîn*, 88; Ezdî, *Abulkasim ein Bagdader Sittenbild*, 38-42.

⁶⁰ Bağdâdî, *Kitâbü't-Tabîh ve mu'cemu'l-me'âkil*, 67.

3.1. Ana Yemekler

Abbâsîler'in ilgili döneminde ana yemeklerde et, tavuk ve balık ön plana çıkmaktadır. Et yemekleri sebze ile yapıldığı gibi yoğurt ile sebzenin bir arada kullanıldığı yemekler de vardı. Abbâsî mutfağında kırmızı et olarak oğlak, kuzu, koyun, deve ve dana eti kullanılıyordu. Bu etlerle yapılan yemeklerin bazılarının tavuk etiyle de yapılabileceği o döneme ait yemek kitaplarında geçen tariflerde zikredilmektedir. Etin pişirilmeden önce kandan ve pislikten arındırılması, pişirme yöntemleri açısından çok önemliydi. Balık, Abbâsî mutfağında çeşitli biçimlerde yararlanılan kıymetli bir malzemeydi. Abbâsîler, büyük balıklara rağbet ediyorlardı. Dicle ve Fırat'tan yakalanan balıklar taze, tuzlanmış veya kurutulmuş olarak tüketilirken küçük balıklar fakirlerin hakkı olarak görülürdü.⁶¹

Yemek kitaplarına göre bu dönemdeki ana yemekler, şeker, şurup, bal ve hurma pekmezi ile tatlandırılan yemekler ile hiç tatlı katılmamış yemekler -havâmiz (ekşi yemekler)- diye gruplardan oluşmaktadır. Ana yemeklerden en önemlisi ve meşhuru Sıkbâc'dı. Sıkbâc et, nohut, tarçın, üzüm sirkesi, tatlı badem, gülsuyu kişniş tohumu biber ve safran ile çömlekte pişirilen bir yemektir. Günümüzdeki güvecin pişirilme tarzına benzer pişirilmekteydi. İsteğe göre et üzerine tavuk ilave edilebileceği gibi patlıcan da konabilmekteydi. Sıkbâc, Câhiliye Araplarından beri bilinen ve çok sevilen bir yemektir.⁶² Halife Mansur⁶³ ve Bermekîlerden Hâlid b. Yahyâ bu yemeği çok severlerdi. İbn Yahyâ hapse atıldığı dönemde bu yemeği yiyebilmek için elinden geleni yapmıştı.⁶⁴ Et yemeği olması sebebiyle hacamattan sonra yenilmemesi gerekmekteydi. Hârûnürreşîd ve Esmâ'î arasında geçen konuşmadan Esmâ'î'nin çok sevdiği için dayanamayıp hacamattan hemen sonra tabbâheciyye (et ve baharatlarla yapılan bir yemek) ile sıkbâc yediği ve bu yüzden rahatsızlandığı anlaşılmaktadır.⁶⁵ Dönemin diğer bir et yemeği İbrâhimîyye idi. Bu yemekte bazı baharatlar bez ile konulup sonrasında yemekten çıkarılıyordu. Yemek koruk suyu ile ekşitilirdi. Bu yemeği Halife Mehdî'nin oğlu İbrâhim yaptığı için onun adıyla anılırdı.⁶⁶ Adını Cürcân şehrinde alan Cürcânîyye de bu dönemin ana yemeklerindendi. Kuşbaşı et, kuru soğan, kişniş tohumu, biber, zencefil, tarçın, isteğe bağlı havuç, nar tanesi, siyah üzüm, sirke, tuz, kararında şeker, hünnap ve gülsuyu ile çömlekte yapılan bir

⁶¹ Ahsan, *Social Life Under the Abbasids*, 144.

⁶² Geniş bilgi için bkz. Cevad Ali, *el-Mufasssal fî târihi'l-'Arab kable'l-İslâm* (b.y.: Dâru's-Sâkî, 1422/2001), 16/351.

⁶³ Ebû Abdullah Muhyiddîn Muhammed b. Ali İbnü'l-Arabî, *Muhâdaratü'l-ebrâr ve müşâmeretü'l-ahyâr* (İstanbul: Matba'â-i Osmâniye, 1305), 1/705.

⁶⁴ Ebü'l-Yümn Mücirüddin Abdurrahman b. Muhammed el-Uleymî, *et-Târîhu'l-mu'teber fî enbâi men gaber*, thk. Heyet (Suriye: Darü'n-Nevadir, 1431/2011), 3/341.

⁶⁵ Ebü' Amr Ahmed b. Muhammed İbn 'Abdirabbih, *el-İkdu'l-Ferîd* (Beirut: Dâru'l-Kütübî'l-İlmiyye, 1404/1983), 6/223.

⁶⁶ Bağdâdî, *Kitâbü't-Tabîh*, 41.

yemektir. Hummâziyye de Cürcâniyye yemeğine benzerdi. Farklı olarak yemeğin içine yağsız etten yapılan köfteler katılmaktaydı. Bu yemeğin ayrıntısı ağaçkavunu ve koruk suyu ile elde edilen sosun ilave edilmesiydi.⁶⁷ Diğer ana yemek Dikberîke et, nohut, kuru soğan, pırasa, kişniş otu, üzüm sirkesi, murrî (günümüzdeki soya sosuna benzer bir sos) ve şeker ile çömlekte dinlenerek pişirilirdi. Zirbâc yemeğindeki farklılık ise safran ile renklendirilmesiydi. İsteğe göre etin üzerine tavuk ilave edilebilmekteydi. Benzer bir yemek Nirbâc'daki fark, nane, nar tanesi, ceviz içi ve sinirsiz etin köfte yapılarak yemeğe katılmasıydı. Diğer bir yemek Tabâhece'de bazı baharat ve soslar farklıydı. Kereviz yaprağı, kimyon, şarap sirkesi, koruk suyu, limon suyu, isteğe bağlı sumak suyu ve yılanmış murrî eklenirdi.⁶⁸ Tüffâhiyye, adını taş havanda dövülüp içine katılan ekşi elma suyundan almaktaydı. İsteğe bağlı yemeğe tavuk eklenebilmekteydi.⁶⁹ Yine Hısrimiyye, adını hisrim denen koruk suyundan alıyordu. Bu et yemeğinin içinde farklı olarak patlıcan, asmakabağı, ekşimsi elma ve badem sütü vardı. Rummâniyye içerisindeki ekşi nardan Seferceliyye ise içerisindeki ayvadan bu ismi alan et yemekleriydi. İbn Sînâ bu yemekler hakkında değerli bilgiler vermekte, Tüffâhiyye, Hısrimiyye, Rummâniyye ve Seferceliyye yemeklerinin kabızlığa iyi geleceğini ifade etmektedir.⁷⁰ Aynı şekilde içerisindeki sumak suyundan dolayı Summâkiyye⁷¹ ve limon suyundan Lîmuniyye adını alan yemekler de bu dönemde bilinen et yemekleriydi. İçerisindeki kayısı sosundan adını alan Mışmişiyeye, malzemeleri arasında bulunan turunçlardan adını alan Narenciyye, yine nar ve sirkeden alını alan Narsûk ve Hulviyye, Rîbâsiyye, Magmûme, Memkûriyye, Hubeyşiyeye, Musûsiyye, Madîre bu dönemin diğer et yemekleriydi. Ebü'l-Abbâs es-Seffah ve Mansûr dönemi Mekke, Medine ve Taif valiliğini yapmış olan Ziyâd b. Ubeydullah el-Hârisî (ö. 141/758) Madîre'yi çok severlerdi. Ziyâd b. Ubeydullah her gün bu yemeği yer, başka da bir şey yemezdi.⁷² Bu yemeklere isteğe göre tavuk da eklenebilmekteydi. Diğer taraftan et yemeklerinden bazılarında süt, süt kesigi ve yoğurt katılmaktaydı. Bunlar Bukûliyye, Lebeniyye, Mücezz'e, Ukeyke ve Masliyye yemekleriydi. Masliyye, Hz. Peygamber (s.a.v.) zamanından beri bilinmekteydi. Hayber fethinden sonra bir Yahudi kadını olan Zeynep bnt. el-Hâris'in Hz. Peygamber'i zehirlemek istediği yemek koyun etinden yapılmış Masliyye'ydı. Bu

⁶⁷ Bağdâdî, *Kitâbü't-Tabîh ve mu'cemu'l-me'âkil*, 16-17.

⁶⁸ Bağdâdî, *Kitâbü't-Tabîh ve mu'cemu'l-me'âkil*, 17-18.

⁶⁹ Şihâbüddîn Ahmed b. Abdülvehhâb b. Muhammed en-Nüveyrî, *Nihâyetü'l-ereb fîfünnüni'l-edeb* (Kahire: Dâru'l-Kütübi ve'l-Vesâiki'l-Kavmiyyeti, 1423/2002), 12/102.

⁷⁰ Ebî Alî el-Huseyn b. 'Abdullâh İbn Sînâ, *el-Kânûn fi't-tıbb*, thk. Muhammed Emîn ed-Dannâvî (b.y.: y.y., ts.), 2/82.

⁷¹ Bu yemeğin diğer adı 'Abrebiyye'dir. Çünkü 'abreb sumak anlamına gelmektedir. Bkz. Ebü'l-Fazl Muhammed b. Mükerrrem b. Ali el-Ensârî İbn Manzûr, *Lisânü'l-Arab* (Beyrut: Dâru Sadır, 1414), 1/575.

⁷² Sibt İbnü'l-Cevzî, *Mirâtü'z-zamân*, 12/104.

yemekte sahâbî Bişr b. Berâ vefat etmişti.⁷³ Halife Emîn de süt kesniği ile yapılan Masliyye yemeğini çok severdi. Bir defasında eğlence meclisinde canı Masliyye çekmiş ve aşçısından hemen bu yemeği yapmasını istemişti.⁷⁴ Bu yemeklerde dikkat çeken, acem yoğurdu denen bir yoğurdun kullanılmasıydı.⁷⁵ Acem yoğurdu denen bu yoğurt, kuvvetle muhtemel süzme yoğurttu. Bunlardan başka ispanaklı et yemeği İsfânâhiyye, süt ve pirinç ile pürüzsüz kıvamda yapıldığı için mermere benzeyen et yemeği Ruhâmiyye, pirinçli et yemeği Ürmüfelfel, mercimekli et yemeği Müceddere, erişteli et yemeği Itriyye ve Rişte, mercimek ve pazılı et yemeği Adesiyye, buğdaylı et yemeği Hintiyye, olgunlaşmamış buğday olan ferikli et yemeği Ferikiyye, Behtâ denen ve adını Emevîler'in Horasan Valisi Mühelleb b. Ebû Sufre'den alan (ö. 82/702) safranlı ve pirinçli et yemeği Mühellebiyye, İsfizbâce, Sugdiyye, nohutlu et yemeği Mâ ve hummas, baklalı et yemeği Mâu'l-Bâkılâ, mâş cinsi fasulyeli et yemeği Mâş; mercimek, mâş ve nohutun birleşimiyle yapılan Mülekkabe bu dönemin ifade yerindeyse damak çatlatan diğer yemekleridir.⁷⁶ Hârûnürreşid dönemine ait bir rivayetten içindeki pazıdan olsa gerek bazılarının Adesiyye sevmediği anlaşılmaktadır.⁷⁷

Basit tarzda hazırlanan, sossuz sebze yemeğine benzeyen, içine et de girebilen ve kalye diye isimlendirilen yemekler de vardı. Bunlar Anberiyye, Fâhitiyye, Müdekkakât Hâmizâ, Bûrân (Borânî) ve Şîrâziyye yemekleriydi. Bûrân yemeği adını Halife Me'mûn'un karısı Bûrân'dan almaktaydı.⁷⁸ Bu yemeğin içine patlıcan konulmaktaydı. Bu yüzden patlıcan tava ile yapılan birçok yemek halifenin eşinden esinlenerek isimlendirilmiştir.⁷⁹ Şîrâziyye ise şirden mayasıyla mayalanmış ekşi süttten elde edilen Şîrâz adındaki süzme yoğurttan yapılmaktaydı.⁸⁰ Adını içine etin yarısı kadar katılan beyaz kuru soğandan alan Basaliyye,⁸¹ rengi reyhana benzeyen Reyhâniyye, üzerindeki yumurtaların görünümünün yıldıza benzediği Nücûmiyye,

⁷³ Geniş bilgi için bkz. Nüveyrî, *Nihâyetü'l-ereb*, 16/395; Ebû'l-Bekâ Muhammed b. Mûsâ ed-Demîrî, *Hayâtu'l-hayevân el-kubrâ* (Beirut: Dâru'l-Kütübî'l-İlmiyye, 1424), 2/60.

⁷⁴ İbn Fazlullâh el-Ömerî, *Mesâlikü'l-epsâr fî memâlikî'l-emsâr*, 10/359.

⁷⁵ Geniş bilgi için bkz. Bağdâdî, *Kitâbü't-Tabîh ve mu'cemu'l-me'âkil*, 21-26.

⁷⁶ Geniş bilgi için bkz. Bağdâdî, *Kitâbü't-Tabîh ve mu'cemu'l-me'âkil*, 27-33.

⁷⁷ Ebû Sa'd Mansûr b. el-Huseyn er-Râzî el-Âbî, *Nesru'd-Durri fi'l-Muhâdarât*, thk. Hâlid 'Abdulğani Mahfût (Beirut: Dâru'l-Kütübî'l-İlmiyye, 1424/2004), 3/179.

⁷⁸ Hayrüddîn b. Mahmûd b. Muhammed b. Ali b. Fâris ez-Zirikli, *el-A'lâm* (Beirut: Dâru'l-İlm li'l-Melâyîn, 2002), 2/77; Ebû 'Abdullâh Muhammed b. Ahmed b. Hişâm İbn Hişâm el-Lahmî, *el-Medhal ilâ takvîmi'l-lisân*, thk. Hâtim Sâlih ed-Dâmin (Beirut: y.y., 1424/2003), 428.

⁷⁹ Geniş bilgi için bkz. Ahmed b. İsmail b. Muhammed Teymur Paşa, *Mu'cemu Teymûr el-kebir fi'l-elfâzi'l-âmmiyye*, thk. Hüseyin Nassar (Kahire: Darü'l-Kütüb ve'l-Vesâiki'l-Kavmiyye, 1422/2002), 2/247.

⁸⁰ Bağdâdî, *Kitâbü't-Tabîh ve mu'cemu'l-me'âkil*, 38.

⁸¹ Reinhart Pieter Anne Dozy, *Tekmiletü'l-me'acimi'l-'Arabiyye*, çev. Muhammed Selim Nuaymi (Bağdad: Vizaretü's-Sekâfe ve'l-Fünun, 1979/2000), 1/361.

yemeğin şatafatlı görünümünün nergis çiçeğine benzetildiği Nercisiyye, et ve nohut karışımı harcının patlıcana gömüldüğü Medfûne, asmakabaklı Bûrâniyyetü'l-Kar', taze bakla ile yapılan Hudayriyye ve Rabîiyye, etin yumurtanın sarısına bulanarak yapıldığı Muhfiyye, dînâr boyutundaki yassı köftelerden yapılan Dînâriyye, olgunluk aşamasında taze hurmalardan (rutab) yapılan Rutaybe, nohut ve pirinç ile dövülmüş etten yapılan Müdekkakât Sâzice, öğütülmüş haşhaşlardan yapılan Haşhâşiyye, hünnap büyüklüğündeki köftelerden yapılan Unnâbiyye, içerisinde tatlı bademlerin olduğu Fâlûzeciyye, fındık büyüklüğündeki köftelerden yapılan Bundukiyye, yassı yuvarlak köftelerden yapılan Mukarrasa, içerisinde antepfıstıklarının olduğu Fustukiyye ve fırınlanmış etten yapılan Kaliyyetü's-Şevâ' da dönemin diğer ana yemekleri arasında yer almaktaydı.⁸² Yine tandırda pişirilen ve içine surda denen tiritin konduğu Tennûriyye ve kebîs, kuzu bağırsağının baharatlı et ve tavukla doldurulduğu Keybâ adındaki Suhtûr, tandırda pişirilen et yemeği tafşîl, Ekârî adındaki koyun ve oğlak paçası yemeği, tandırda pişirilen mercimekli et yemeği Ades Tennûrî, tandırda pişirilen Sikbâc Tennûriyye, murrî sosu ile oğlak kızartması olan Mutaccen, tokmakla dövülen etin iki tarafının kızartılarak yapıldığı Maklûbe ve fırınlanmış etin simit ekmeğine doldurularak yapıldığı Bezmâverd Abbâsiler'in ilgili döneminde farklı bölgelerde bilinen yemeklerdendi.⁸³

Dönemin ana yemeklerinin ağırlıklı kısmını et yemeklerinin oluşturduğu anlaşılmaktadır. Bu yemekler, rengine, içerisine giren malzemeye, baharata, yemeği yapana, et veya köftenin pişirilme şekli yeri ve kabına, doğranma veya şekline göre farklı isimler ile anılmaktadır. Yemeklerin çoğunluğunda sirke ve özellikle murrî sosu dikkat çekmektedir. Bununla beraber yemeklerde baharatların kullanılmasına önem verilmekte, safran ve aspir, pirincin girdiği yemeklerde olmazsa olmaz baharatlar arasında yer almaktadır. Ticaretin gelişmiş olması, iklim ve coğrafî şartların elverişliliği de göz önünde bulundurulduğunda yemeklerdeki zengin baharat kullanımının gerekçesi daha açık anlaşılmaktadır. Diğer taraftan bahsi geçen bazı et yemeklerine isteğe göre tavuk ilave edilmektedir. Tavuklar yemeklere genellikle haşlandıktan sonra eklemelerinden parçalara ayrılarak ilave edilmektedir. Öncelikle tavuğun susamyağında sakız ve tarçın ile mühürlenmesine dikkat edilmektedir. Bununla beraber bu yemeklerden bazıları et olmaksızın tavukla da yapılabilir. Bunun için de bazı işlemler gerekmektedir. Mesela ekşi yemeklerden Summâkiyye yapılacaksa tavuk yahni yapıldıktan sonra sumak suyu ile Rummâniyye yapılacaksa nar, limon veya koruk suyu ile karıştırılarak özel bir sos yapılmalıdır. Tavuklu Zirbâc'da muhakkak sirke kullanılmalıdır. Masûs, Memkûr, Mutaccen,⁸⁴ İsfidbâce,

⁸² Geniş bilgi için bkz. Bağdâdî, *Kitâbü't-Tabîh ve mu'cemu'l-me'âkil*, 38-47.

⁸³ Geniş bilgi için bkz. Bağdâdî, *Kitâbü't-Tabîh ve mu'cemu'l-me'âkil*, 50-55.

⁸⁴ Burada dikkat edilmesi gereken yemekteki kızartma işleminin demir ya da sabuntaşından yapılan ve miklâ' adı verilen tavada yapılmasıdır. Geniş bilgi için bkz. Bağdâdî, *Kitâbü't-Tabîh*, 34-35.

Haşhaşiyye, Fâlûzeciyye ve Hulviyye yemekleri de tavukla yapılan diğer yemeklerdir. Ayrıca Müferreke de tavuğun karaciğeri ve taşlığundan yapılmaktadır.⁸⁵ Tavuk yemeklerinin tamamında dikkat edilmesi gereken husus, kişniş tohumu, soğan ve sarımsağın kesinlikle kullanılmamasıdır.⁸⁶ İbnü'l-Kiftî, tavuk yemeklerinden kızarmış tavuğun ve haşlanmış hindinin dönemin ileri gelenlerince çok sevildiğini aktarmaktadır.⁸⁷

Abbâsîler'in bu döneminde Bağdat'ta yenen en önemli yemeklerden biri de Herîse'dir. Bu yemek de Hz. Peygamber zamanından beri bilinmektedir.⁸⁸ Bu yemek binlerce dirhem ihsanlara tercih edilecek kadar çok seviliyordu. Kendisi de şair olan, Hârûnürreşîd'in Cibâl bölgesi valisi Ebû Dülef el-İclî (ö. 225/839 [?]) kendisini metheden bir şaire on bin dirhem vermiş, şair bunun yerine kendisine Herîse yemeği verilmesini istemişti.⁸⁹ Herîse et ve tavuk karışımı bir yemektir. Adından da anlaşılacağı üzere yemeğe giren et, tavuk ve buğdayın uzun bir süre piştikten sonra melhem kıvamına gelinceye kadar dövülmesi gerekmektedir.⁹⁰ Uzun süre pişen yemek kıvamı itibarıyla da sıcak olduğu için özellikle bu yemeği yerken dikkat edilmesi gerektiği anlaşılmaktadır.⁹¹ Buna benzeyen diğer bir yemek Herîsetü'l-Ürz'dür. Bu yemekte buğday yerine pirinç kullanılmaktadır. Bu dönemin ana yemeklerini oluşturan diğer bir grup balık yemekleridir. Kaynaklarda adı geçen balık yemekleri Semek Meşvî, Semek Maklû, Semek Müsekbec, Semek Memkûr ve Mâlih Nâ'im'dir. Semek Meşvî tandırda yapılırdı. Diğer baharatların yanı sıra balığın içine doldurulacak harçta sumak, kekik ve sarımsağın olması önemliydi. Semek Maklû'nun Meşvî'den farkı tavada kızartılmasıydı. Semek Müsekbec'te balık şarap sirkesine yatırılıyordu. Semek Memkûr, balık sirke ve murrî sosuna yatırılarak yapılıyordu.

⁸⁵ Bağdâdî, *Kitâbü't-Tabîh ve mu'cemu'l-me'âkil*, 55.

⁸⁶ Geniş bilgi için bkz. Bağdâdî, *Kitâbü't-Tabîh ve mu'cemu'l-me'âkil*, 47-48.

⁸⁷ Ebü'l-Hasan Cemâleddîn Ali b. Yûsuf b. İbrâhim eş-Şeybânî İbnü'l-Kiftî, *İhbârü'l-ulemâ' bi-ahbârî'l-hükemâ' (Târîhu'l-kükemâ)*, thk. İbrâhîm Şemseddîn (Beyrut: Dâru'l-Kütübî'l-İlmiyye, 2005), 160.

⁸⁸ Ebû Bekr Ahmed b. Ali b. Sâbit b. Ahmed b. Mehdî el-Hatîb el-Bağdâdî, *Târîh-i Bağdat ve zuyûlehu*, thk. Mustafa Abdülkâdir Atâ (Beyrut: Dâru'l-Kütübî'l-İlmiyye, 1417/1997), 2/278; Ayrıca Hz. Peygamber (s.a.v.) Tebuk seferi dönüşünde Vâdi'l-Kura'ya uğradığında buradaki Benî Arîz Yahudileri Hz. Peygamber'e Herîse hediye etmişti. Geniş bilgi için bkz. Muḥammed b. Yûsuf es-Sâlihî eş-Şâmî eş-Şâmî, *Subulu'l-hudâ ve'r-reşâd fi Sireti hayri'l-ibâd*, thk. Âdil Ahmed - Âli Muhammed Muavvid (Beyrut: Dâru'l-Kütübî'l-İlmiyye, 1414/1993), 5/446.

⁸⁹ İbn 'Abdi Rabbih, *el-İkdu'l-Ferîd*, 7/188; Ebü'l-Abbâs Takıyyüddîn Ahmed b. Ali b. Abdülkâdir el-Makrîzî, *Kitâbü'l-Mukaffa'l-kebir*, thk. Muhammed el-Ya'lâvî (Beyrut: Dâru'l-Garbi'l-İslâmî, 1427/2006), 6/287.

⁹⁰ İbn Manzûr, *Lisânü'l-Arab*, 6/247; Nüveyrî, *Nihâyetü'l-ereb*, 12/145.

⁹¹ Dil, edebiyat, hadis ve İslâm tarihi alanlarından meşhur olan Ebû Muhammed Abdullâh b. Müslim b. Kuteybe ed-Dîneverî'nin (ö. 276/889) vefat etme sebebi olarak sıcak herîse yemesi gösterilmektedir. Geniş bilgi için bkz. Sibt İbnü'l-Cevzî, *Mirâtü'z-zamân*, 16/132; Ebü'l-Fida İmadüddîn İsmail b. Ömer İbn Kesîr, *el-Bidâye ve'n-nihâye*, thk. Abdullah b. Abdülmuhsin et-Türkî (Dâru'l-Fikr, 1407/1986), 11/57.

Mâlih Nâ'im, Irak bölgesine özgü sazan türü bir balık olan Şebbût'un tuzda yumuşatılarak kalaylı bakır veya sabuntaşında ve tandırda pişirilmesiyle yapılırdı. Bahsi geçen balık yemeklerinin tamamı taze balık ile yapılmaktaydı. Bir de tuzlu balıkla yapılan yemekler vardı. Bunlar da Semek Maklû bihall ve Rehşî, Mâlih bileben, Mâlih Maklû Sâzic, Mâlih Mükezbere ve Mâlih bihall ve Hardal yemekleriydi. Semek Maklû bihall ve Rehşî tavada kızartılan sirkeli ve tahinli bir balık yemeğiydi. Mâlih bileben balığın kızartıldıktan sonra özel baharatlarda yoğurda yatırılarak yapıldığı bir yemektir. Mâlih Maklû Sâzic, tuzlu balık sadece yağda kızartılır ve üzerine baharatlar atılırdı. Mâlih Mükezbere, balığın kişniş tohumu ile kızartılmasıyla yapılırdı. Mâlih bihall ve Hardal'da kızartılan balık, hardal ve kişniş tohumunun katıldığı sirkeye yatırılırdı. Bunun haricinde Tırrîh denen kurutulmuş İnci Kefali balığından Maklûbe Tırrîh, Müferreke ve Tırrîh Mahsî yemekleri yapılırdı.⁹²

3.2. Çorbalar

Kaynaklarda bu dönemdeki çorbalar için geniş bilgiler yer almamaktadır. Çorba Şûrbâ⁹³ ve Şûrbâ Hazrâ'⁹⁴ şeklinde geçmektedir. Şûrba et, nohut ve pirinçten yapılmaktadır. Bu yemekte de zengin bir baharat kullanımı öne çıkmakta, kimyon ve tarçın kullanımı dikkat çekmektedir. Çorbaya isteğe bağlı havanda dövülmüş etten yapılan köfte ilave edilebilmekteydi.⁹⁵ Şûrbâ Hazrâ'nın farkı adından da anlaşılacağı üzere içerisinde taze sebzenin olmasıydı. Taze pırasa, et ve baharatlarla dövülerek köfte yapılmakta ve suda pişirilmekteydi.⁹⁶

3.3. Tatlılar

Dönemin en dikkat çekici tatlıları Cuzâb diye ifade edilen tatlı çeşitleridir. Cuzâb çeşitleri tandırda pişmiş tavukla yapılmaktadır. Tavuk tandırda pişmeye başlayınca meyve veya sebze tatlısının tavuğun altına gelecek şekilde yerleştirilmesi ile yapılmaktadır. Abbâsîler'de oldukça meşhur bir yemektir.⁹⁷ Mayalı ekmek, süt, şeker, badem ve safran ile yapılan Cuzâbu'l-Hubz, benzer şekilde kadayıf ile yapılan Cuzâbu'l-kadayıf ve Cuzâbu hubzi'l-kadayıf, haşhaşla yapılan şerbetli Cuzâbu'l-haşhaş, yine bademli Cuzâbu habîsu'l-levz, kuru hurma ve bal ile yapılan Cuzâbu't-temr ve Sevad bölgesine özgü hâstüvî denen olgun hurma ile yapılan Cuzâbu'r-rutab bu tatlının çeşitleridir.⁹⁸ Bunların haricinde un, hurma ve yağ ile yapılan Habîs, Habîsu'l-levz, habîsu'l-kar' ve Habîsu'l-cezer tatlıları vardı. Bunların yanı sıra Kuru

⁹² Bağdâdî, *Kitâbü't-Tabîh ve mu'cemu'l-me'âkil*, 59-61.

⁹³ Bağdâdî, *Kitâbü't-Tabîh ve mu'cemu'l-me'âkil*, 28-29.

⁹⁴ Bağdâdî, *Kitâbü't-Tabîh ve mu'cemu'l-me'âkil*, 32.

⁹⁵ Şûrbâ'nın Farsça'daki Şor ve bâ(g) sözcüklerinden geçtiği tahmin edilmektedir. Şor tuzlu, bâ (g) yahni anlamına gelmektedir. Bkz. Bağdâdî, *Kitâbü't-Tabîh*, 70.

⁹⁶ Bağdâdî, *Kitâbü't-Tabîh ve mu'cemu'l-me'âkil*, 32.

⁹⁷ Geniş bilgi için bkz. İbn Seyyâr el-Verrâk, *Kitâbü't-Tabîh*, 366-375.

⁹⁸ Bağdâdî, *Kitâbü't-Tabîh ve mu'cemu'l-me'âkil*, 69-70.

tatlı, Sâbûniyye, Fustukiyye, Mekşûfe, Fâlûzec, Mükeffen, Berd, Semek ve ekrâs, Haşeknâ nec (Tahinli kurabiye), Mutabbak, Ernûn ve hubzu'l-ebâzir, Ekrâs mükellele (Fıstıklı kurabiye), Katâif, Ekrâs mükerrere, Fetâir, Mübahsere, Lokumu'l-kâdî, Rutab muassel (Ballı taze hurma), Hays, Şevâbir ve son olarak Kebûlâ' şekerli tatlı ve kurabiyeler olarak bilinmekteydi.⁹⁹ Bu tatlılarda Fâlûzec birçok rivayete konu olmuş, Abbâsîler döneminin oldukça sevilen bir tatlısıydı. Öyle ki bazıları ambarlar dolusu kadar olsa yiyebileceğini söyleyerek bu tatlıyı ne kadar çok sevdiğini ifade etmiştir.¹⁰⁰

3.4. İçecek ve Benzerleri

Nebîz içeceğinden daha önce bahsedilmişti. Son derece zengin bir mutfak kültürüne sahip olan Abbâsîler'in içeceklerinin bir taneden ibaret olması düşünülemez. Elbette ki yemeklerden önce ve sonra takdim edilen zengin bir içecek kültürü de olmalıydı. Bu dönemde gül, menekşe ve diğer birçok çiçeğin suda kaynatıldıktan sonra damıtılmaları yoluyla alkolsüz şerbetler elde ediliyor ve bunlar günün belirli vakitlerinde hem hane halkına hem de gelen misafirlere ikram ediliyordu.¹⁰¹ Bunun yanı sıra meyve özlerinden, süt, bal, şeker ve havuç gibi çeşitli sebzelerden lezzetli içecekler yapılıyordu. Toz buğdaydan yapılan Cevârşine içeceği Abbâsîler'de meşhurdur.¹⁰² İçeceklerin ikramı Şarâbîler tarafından yapılıyordu.¹⁰³ Bunlar kış mevsimlerinde sıcak, yaz mevsimlerinde soğuk içecekler takdim ediyordu.¹⁰⁴ Meyvelerden elde edilen her türlü içecek yalnız evlerde yapılmıyor, bunların dışarıdan temini de sağlanıyordu. Bu meyanda Bağdat'ta halka diğer metâ'nın yanı sıra meyve suları satan dükkânlar bulunuyordu. Bu meyve suları, nasıl ve kim tarafından yapıldığını içeren bilgileri havi bir künye ile sterilize bir şekilde ağız kapatılmış şişelerde arz ediliyordu.¹⁰⁵

Yemek ve meyve sularını tamamlayıcı öge olarak değerlendireceğimiz turşular da bu kültürün dikkat çeken diğer bir yönüdür. Turşular yemeklerin ağızdaki yağlı tadını gidermek, iştahı arttırmak, yemeğin hazmını kolaylaştırmak ve yemeğin damakta daha hoş bir tat ve lezzet bırakmasını sağlamak amacıyla yemeklerle birlikte sunulurdu. Abbâsî toplumunda birçok turşu çeşidi vardı. Nane muhallel, bâzincân muhallel, lift muhallel muhallâ (tatlı şalgam turşusu), bâzincân mahsî (patlıcan püresi) bunlardan bazılarıydı. Bunun yanı sıra salatalık, acur, soğan ve diğer bütün sebzelerin sirke ile turşusu yapılıyordu. Bu turşuların koku ve rengi çok önemliydi.

⁹⁹ Bağdâdî, *Kitâbü't-Tabîh ve mu'cemu'l-me'âkil*, 73-80.

¹⁰⁰ Bağdâdî, *et-Tatfîl ve Hikâyâtü'l-Tufeyliyyîn*, 88.

¹⁰¹ Hitti, *Siyasi ve Kültürel İslâm Tarihi*, 917.

¹⁰² İbn Ebî Usaybia, *Uyûnü'l-enbâ'*, 246.

¹⁰³ Mez, *Onuncu Yüzyılda İslam Medeniyeti*, 446-448.

¹⁰⁴ İbn Ebî Usaybia, *Uyûnü'l-enbâ'*, 346.

¹⁰⁵ Bağdâdî, *Kitâbü't-Tabîh*, 14.

Bu yüzden dereotu, maydanoz gibi birçok koku verici malzemelerin yanı sıra renk vermesi için özellikle safran kullanılırdı.¹⁰⁶

İçecek ve turşulardan başka ana yemeklerin yanında Esbâg (Mezeler) ikram edilirdi. Rivayetlerden anlaşıldığına göre Bâzincân bileben (yoğurtlu patlıcan), Kar' bileben (yoğurtlu asmakabağı), Silk bileben (yoğurtlu pazı), Şîrâz bibukûl (yeşil sebzeli şîrâz) ve Isfânâh mutaccen (ıspanak kavurma) mezeleri vardı.¹⁰⁷ Mezelerde ağırlıklı olarak acem yoğurdunun kullanıldığı görülmekte ve yemeklerde olduğu gibi bunlarda da baharat kültürünün zenginliği öne çıkmaktadır. Bu konu başlığı altında alabileceğimiz diğer bir grup Mutayyibâtır (Çeşniler). Çeşnilerin aynı uygulama ile pek çok çeşidi yapılabilmekte ve bunlar içerisine giren tat vericilere göre (havâyic) değişmekteydi. Sarımsak ve susamyağı hem mezelerde hem çeşnilerde önemli bir ayrıntıydı. Bunların en dikkat çekeni ekşi yoğurt, süt ve kabaktan yapılan ve yapım süreci beş ay süren Kâmih Ricâl'di. Bir diğeri Zeytûn Mübehhar'dı. Adından da anlaşılacağı üzere temel malzemesi zeytin olan bu çeşninin yapılmasında kullanılan tütüleme son derece önemliydi. Sirke ve hardal ile yapılan Hall ve hardal, baharatlarla tatlandırılan enderânî tuzu Milh Mutayyeb ve sirkeli bakla Bâkîlâ bihall dönemin diğer çeşnileri arasındaydı.¹⁰⁸

SONUÇ

İnsanın en temel ihtiyaçlarından olan yeme içme olgusu tarihin her döneminde öneme haiz olmuştur. Yeme içme kültürü her toplumun gelenek, göreneklerinden sosyokültürel ve ekonomik durumlarından etkilenmiş ve neticede toplumlara özgü mutfak kültürü oluşmuştur. Toplumların yemek kültürü sadece bir yaşam biçimi değil aynı zamanda o toplumun kimliğini yansıtan unsurlar arasında yer almaktadır. Bir yemeğe giren malzeme, üretiminden kullanım aşamasına kadar toplumsal kimliği yansıtan birçok bilgiler vermektedir. Bu yüzden yiyecek içecek kültürü, ait olduğu toplumun maddi ve manevi kültürel değerlerinin parçasını oluşturmuştur. Yiyecek içecek kültürü ile inanç ve coğrafya arasında kuvvetli bir ilişki bulunmaktadır. İnsan inancının emrettiği yiyecekleri ve içecekleri tüketebilirken yasakladıklarından uzak durmuştur. Yine insanın yaşadığı coğrafya gerek burada yetiştirilen ürünler gerekse bu coğrafyaya yakın bölgelerle yapılan ticaret ile temin edilen ürünler aracılığıyla yiyecek içecek kültürünü etkilemiştir. 132/750 yılında Sevâd bölgesini de içine alan oldukça verimli araziler üzerine kurulan Abbâsîler, Emevîler'den devraldıkları devleti idarî, askerî ve sosyokültürel birçok alanda geliştirmiştir. Abbâsîler'in kuruluş döneminde giderek artan teşrifat kuralları ve toplumsal değişim birçok alanda olduğu gibi yeme içme kültürünü de etkilemiştir. Etkileşim halinde olunan Fars, Kuzey

¹⁰⁶ Bağdâdî, *Kitâbü't-Tabîh ve mu'cemu'l-me'âkil*, 63.

¹⁰⁷ Bağdâdî, *Kitâbü't-Tabîh ve mu'cemu'l-me'âkil*, 65-66.

¹⁰⁸ Geniş bilgi için bkz. Bağdâdî, *Kitâbü't-Tabîh ve mu'cemu'l-me'âkil*, 66-68.

Afrika ve Bizans coğrafyasının kültürel izleri yemeklere yansımıştır. Buna bir de farklı inanç ve etniğe sahip insanların Bağdat'a yerleşmesi eklenince yemek kültürü bambaşka bir hal almıştır. Yeme içme sanatı addedilmiş, bu konuda kitaplar yazılmış, aşçılar yetiştirilmiş ve yarışmalar düzenlenmiştir. Bütün bunlar, yemeğin öncesinde ve sonrasında el yıkamadan yemekte nereye oturulacağına kadar geniş bir sofraya ve yeme adabını barındıran kültür oluşturmuştur.

Abbâsîler'de genellikle iki öğün yemek yendiği tespit edilmiştir. Yemeğin temiz yapılması gerektiği gibi yemeğin ve içeceklerin kaplarının son derece temiz olması gerekiyordu. Bunun için temizleyici ve kokulandırıcı malzemeler kullanılmıştır. Yemeklerin pişirilmesinde demir, bakır ve taşın yanı sıra ve pişirilmiş topraktan elde edilen kazan, tencere ve çömlek gibi kapların kullanıldığı bulgusuna ulaşılmıştır. Bunlardan hangisinin kullanılacağı yemeğin türü, pişirme süresi gibi durumlara göre değişiyordu. Mutfakta yemeklerin pişirildiği kaplardan başka tepsi, tabak, kâse, küp, kepçe, bıçak, bardak, hamur açma tahtaları, havanlar, şişeler ve tahta kutuların kullanıldığı görülmektedir. Yemeğin pişirilmesinde haşlama, kızartma, ızgara, tütsüleme, buharda pişirme, demleme (düşük ısıda pişirme) ve mühürleme gibi birçok yöntemin kullanıldığı anlaşılmaktadır. Yemekler fırında, tandırda ve ateş üzerinde pişiriliyordu. Bölgenin oldukça çok baharat, meyve ve sebze çeşitliliği sağladığı görülmektedir. Bunun yanı sıra bölgedeki büyük ve küçükbaş hayvan yetiştiriciliği de et ve süt ürünleri temini sağlıyordu. Bütün bu çeşitlilik beraberinde zengin bir ana yemek, çorba, içecek ve tatlı grubunu getirmiştir. Abbâsîler'deki ana yemeklerin temelinde et, tavuk, etli tavuk ve balık yemeklerinden oluştuğu anlaşılmaktadır. Et; deve, sığır ve küçükbaşlardan temin edilmiştir. Balık yemeklerinde bazen başka yerlerden temin edilen türler kullanılsa da çoğunlukla bölgeye özgü balıklar kullanılmıştır. Müstakil çorba çeşidinin azlığının yemeklerin bir kısmının çorba kıvamında olmasından kaynaklandığı düşünülmektedir. Diğer taraftan meyve ve sebzenin bolluğu birçok çeşit turşu, meze, çeşni ve meşrubat yapma imkânı sağlamıştır. Bölgeye özgü tatlıların çok sevildiği anlaşılmaktadır. Bunun yanı sıra farklı tatlı ve kurabiyelerin yapıldığı tespit edilmiştir. Bütün bu yemek ve içecekleri coğrafya ve inancın etkilediği anlaşılmaktadır.

KAYNAKÇA

- Âbî, Ebû Sa'd Mansûr b. el-Huseyn er-Râzî. *Nesru'd-Durri f'l-Muhâdarât*. thk. Hâlid 'Abdulğani Mahfût. Beyrut: Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, 1424/2004.
- Ahsan, Mohammad Manazir. *Social Life Under the Abbasids*. London: Longman, 1979.
- Ali, Cevad. *el-Mufasssal fî târîhi'l-'Arab kable'l-İslâm*. 20 Cilt. Dâru's-Sâkî, 4. Basım, 1422/2001.
- Bağdâdî, Ebû Bekr Ahmed b. Ali b. Sâbit el-Hatîb. *et-Tatfil ve Hikâyâtü'l-Tufeyliyyîn*. Dimaşk: Matbaatü't-Tevfik, 1346.
- Bağdâdî, Ebû Bekr Ahmed b. Ali b. Sâbit el-Hatîb. *Târih-i Bağdat ve zuyûlehû*. thk. Mustafa Abdülkâdir Atâ. 24 Cilt. Beyrut: Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, 1417/1997.
- Bağdâdî, Muhammed b. el-Hasan b. Muhammed b. el-Kerim. *Kitâbü't-Tabîh Abbasi Bağdatından Yemekler, Tatlılar, Çeşniler*. çev. Nazlı Pişkin. İstanbul: Kitap Yayınevi, 2009.
- Bağdâdî, Muhammed b. Hasan b. Muhammed el-Kâtib. *Kitâbü't-Tabîh ve mu'cemu'l-me'âkul*. Nedsûra (Kanada): Müessesetü Hindâvî, 2017.
- Belge, Murat - Demirci, Latif. *Tarih Boyunca Yemek Kültürü*. İstanbul: İletişim Yayınları, 2001.
- Bober, Phyllis Pray. *Sanat, Kültür ve Mutfak*. çev. Ülkün Tansel. İstanbul: Kitap Yayınevi, 2003.
- Câhiz, Ebû Osmân Amr b. Bahr b. Mahbûb. *Cimriler Kitabı*. çev. Selahattin Hacıoğlu. İstanbul: Bordo Siyah Yayınları, 2004.
- Câhiz, Ebû Osmân Amr b. Bahr b. Mahbûb. *Saray Âdâbı (Kitâbü't-Tâc fî ahlâki'l-mülûk)*. çev. Ali Benli. İstanbul: Klasik Yayınları, 2015.
- Cihangir, İsa vd. "Gelenekselden Evrensele Kültürel Bir Olgu Yemek: Osbarda Mimbar Dolması". *Social Sciences Studies Journal* 3/7 (Aralık 2017), 1373-1384.
- Demîrî, Ebû'l-Bekâ Muhammed b. Mûsâ. *Hayâtü'l-hayevân el-kubrâ*. 2 Cilt. Beyrut: Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, 1424.
- Dozy, Reinhart Pieter Anne. *Tekmiletü'l-me'acimi'l-'Arabiyye*. çev. Muhammed Selim Nuaymi. 11 Cilt. Bağdad: Vizaretü's-Sekâfe ve'l-Fünun, 1979/2000.
- Düzgün, Ertuğrul - Özkaya Durlu, Fügen. "Mezopotamya'dan Günümüze Mutfak Kültürü". *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 3/1 (2015), 41-47.

- Ezdî, Muhammed b. Ahmed el-Mutahhar. *Abulkasim ein Bagdader Sittenbild = Hikâyetü Ebi'l-Kâsım el-Bağdâdî*. ed. Adam Mez. Heilderberg: Carl Winter's Universitatsbuch, 1902.
- Fırat, Mümtaz. "Yemeğin İdeolojisi ya da İdeolojinin Yemeği: Kimlik Bağlamında Yemek Kültürü". *Folklor/Edebiyat* 20/80 (Aralık 2014), 129-140.
- Heyet. *İlmihal, İslam ve Toplum*. 2 Cilt. Ankara: Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları, 14. Basım, 2007.
- Himyerî, Ebû Abdillâh Muhammed b. Abdillâh b. Abdilmün'im es-Sanhâcî. *er-Ravzü'l-mi'târ fî haberi'l-aktâr*. thk. İhsan Abbâs. Beyrut: Müessesetü Nâsır lissekâfe, 2. Basım, 1980.
- Hitti, Philip K. *Siyasi ve Kültürel İslâm Tarihi*. çev. Salih Tuğ. İstanbul: M.Ü. İlahiyat Fakültesi Vakfı Yayınları, 2011.
- İbn Asâkir, Ebü'l-Kâsım Sikatüddîn Ali b. Hasan b. Hibetullâh. *Târîhu Dımaşk*. thk. Amr b. Garâme el-Amrî. 80 Cilt. Dımaşk: Dâru'l-Fıkr, 1995.
- İbn Battûta, Ebû Abdullah Şemseddin Muhammed b. Abdullah. *İbn Battûta Seyahatnamesi*. , çev. A. Sait Aykut. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 7. Basım, 2017.
- İbn Ebî Usaybia, Ebü'l-Abbas Ahmed b. el-Kâsım b. Halife b. Yûnus. *Uyûnü'l-enbâ' fî tabakâti'l-etibbâ'*. thk. Nizâr Rızâ. Beyrut: Dâru Mektebeti'l-Hayat, ts.
- İbn Fazlullâh el-Ömerî, Ebü'l-Abbas Şehâbeddin Ahmed b. Yahyâ. *Mesâlikü'l-epsâr fî memâlikü'l-emsâr: Memâlikü'l-şarki'l-İslâmî ve't-Türk ve Mısır ve'ş-Şam ve'l-Hicaz*. 27 Cilt. Ebûzabî [Abudabî]: el-Mecmaü's-Sekafî, 1423/2002.
- İbn Hallikân, Ebü'l-Abbâs Şemseddîn Ahmed b. İbrahim b. Ebûbekir el-Bermekî el-İrbilî. *Vefeyâtü'l-ayân ve enbâ'ü ebnâ'iz-zamân mimmâ sebete bi'n-naql evi's-semâ' ev esbetehü'l-ayân*. thk. İhsan Abbâs. 7 Cilt. Beyrut: Dâru Sadr, 1900.
- İbn Hişâm el-Lahmî, Ebû Abdullâh Muhammed b. Ahmed. *el-Medhal ilâ takvîmi'l-lisân*. thk. Hâtim Sâlih ed-Dâmin. Beyrut: y.y., 1424/2003.
- İbn Kesîr, Ebü'l-Fida İmadüddin İsmail b. Ömer. *el-Bidâye ve'n-nihâye*. thk. Abdullah b. Abdülmuhsin et-Türkî. 15 Cilt. Dâru'l-Fıkr, 1407/1986.
- İbn Manzûr, Ebü'l-Fazl Muhammed b. Mükerrerem b. Ali el-Ensârî. *Lisânü'l-Arab*. 15 Cilt. Beyrut: Dâru Sadır, 3. Basım, 1414.
- İbn Miskeveyh, Ebû Ali Ahmed b. Muhammed. *Tecâribü'l-ümem ve te'âkibü'l-himem*. thk. Ebu'l-Kâsım İmâmî. Tahran: Seruş, 2000.

- İbn Seyyâr el-Verrâk, Ebû Muhammed el-Muzaffer b. Nasr. *Kitâbü't-Tabîh*. thk. İhsân Zennûn es-Sâmîrî - Muhammed Abdullah Kadhat. Beyrût: Dâru Sadr, 1433/2012.
- İbn Sînâ, Ebî Alî el-Huseyn b. 'Abdullâh. *el-Kânûn fi't-tib*. thk. Muhammed Emîn ed-Dannâvî. 3 Cilt. b.y.: y.y., ts.
- İbn Tayfûr, Ebü'l-Fazl Ahmed b. Ebî Tâhir. *Kitâbu Bağdâd: (Akdem mâ kütib fi târihi'l-halife el-Me'mun)*. thk. es-Seyyid İzzet el-Attâr el-Hüseynî. 1 Cilt. Kahire: Mektebetü'l-Hanci, 3. Basım, 2002.
- İbn 'Abdirabbih, Ebû 'Amr Ahmed b. Muhammed. *el-İkdu'l-Ferîd*. 8 Cilt. Beyrut: Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, 1404/1983.
- İbnü'l-Arabî, Ebû Abdullah Muhyiddîn Muhammed b. Ali. *Muhâdaratü'l-ibrâr ve müsâmeretü'l-ahyâr*. İstanbul: Matba'â-i Osmâniye, 1305.
- İbnü'l-Cevzî, Ebü'l-Ferec Cemâlüddîn Abdurrahmân b. Alî b Muhammed Bağdâdî. *el-Muntazam fi tarihi'l-mülûk ve'l-ümem*. thk. Muhammed Abdulkâdir Atâ, Mustafa Abdülkâdir Atâ. 19 Cilt. Beyrut: Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, 1992.
- İbnü'l-Esîr, Ebü'l-Hasan İzzeddîn Ali b. Muhammed b. Abdülkerîm. *el-Kâmil fi't-târîh*. thk. Ömer Abdüsselâm Tedmûrî. 10 Cilt. Beyrut: Dâru'l-Kitâbi'l-Arabiyye, 1417/1997.
- İbnü'l-Kiftî, Ebü'l-Hasan Cemâleddîn Ali b. Yûsuf b. İbrâhim eş-Şeybânî. *İhbârü'l-ulemâ' bi-ahbâri'l-hükemâ' (Târîhu'l-kükemâ')*. thk. İbrâhîm Şemseddîn. Beyrut: Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, 1426/2005.
- İmrânî, Muhammed b. Ali b. Muhammed b. *el-İnbâ' fi târihi'l-hulefâ'*. thk. Kâsım es-Sâmerrâî. Kahire: Dâru'l-Âfâk'l-Arabiyye, 1421/2001.
- Koç, Adem. "Yemek, Kültür ve Kimlik: Türk ve Macar Mutfağı Üzerine - Food, Culture and Identity: On Turkish and Hungarian Cuisine-2016". *Aynı Sofrada Buluşmak: Türkiye Macaristan Ortak Yemek Kültürü*. 63-75. Ankara: Grafiker, 2016.
- Köse, Ayten, Ali, Ali. *Din Psikolojisi*. İstanbul: Timaş Yayınları, 3. Basım, 2013.
- Makdisî, Ebû Abdullah Muhammed b. Ahmed. *Ahsenü't-tekâsim fi ma'rifeti'l-ekâlîm*. Beyrut: Dâru Sadr, 1411/1991.
- Makrîzî, Ebü'l-Abbâs Takıyyüddîn Ahmed b. Ali b. Abdülkâdir. *Kitâbü'l-Mukaffa'l-kebîr*. thk. Muhammed el-Ya'lâvî. 8 Cilt. Beyrut: Dâru'l-Garbi'l-İslâmî, 2. Basım, 1427/2006.
- Mes'ûdî, Ebü'l-Hasan Ali b. Hüseyin b. Ali. *Mürûcü'z-zeheb ve me'âdinü'l-cevher (fi tühafi'l-eşrâf mine'l-mülûk ve ehli'd-dirâyât)*. thk. Müfid Muhammed Kameyha. 4 Cilt. Beyrut: Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, 1390/1971.

- Mez, Adam. *Onuncu Yüzyılda İslam Medeniyeti : İslam'ın Rönesansı*. İstanbul: İnsan Yayınları, 2000.
- Nisari, Mehmet Alper - Yılmaz, Melike. "Ziyaretçi Motivasyonu ve Yerel Yemek". *International Journal of Contemporary Tourism Research*. Tarih: 2018-06-30 2/1 (Haziran 2018), 68-77. <https://doi.org/10.30625/ijctr.435022>
- Nüveyri, Şihâbüddîn Ahmed b. Abdülvehhâb b. Muhammed. *Nihâyetü'l-ereb fi fünûni'l-edeb*. 33 Cilt. Kahire: Dâru'l-Kütübi ve'l-Vesâiki'l-Kavmiyyeti, 1423/2002.
- Polatoğlu, Selahattin. "Çağının Tanığı Olarak Abbâsî Saray Tabipleri". *Van İlahiyat Dergisi* 7/11 (Aralık 2019), 208-232.
- Sezgin, Fuat. "Kültürel Antropoloji". İstanbul Üniversitesi Açık ve Uzaktan Eğitim Fakültesi.
- Sibt İbnü'l-Cevzî, Şemseddin Ebu'l-Muzaffer Yûsuf b. Kızıoğlu b. Abdillâh. *Mirâtü'z-zamân fi tevârîhi'l-a'yân*. 23 Cilt. Dimeşk: Dâru'r-Risâleti'l-Âlemiyyeti, 1434/2013.
- Suyûtî, Ebü'l-Fazl Celalüddîn Abdurrahmân b. Ebî Bekr. *Târîhu'l-hulefâ*: thk. Hamdî ed-Demirdâş. Mektebetü Nezzâr Mustafa el-Bâz, 1425/2004.
- Şâbüştî, Ebü'l-Hasan Ali b. Muhammed. *ed-Deyârât*. thk. Korkîs Avvâd. Beyrut: Dâru'r-Raidi'l-Arabi, 1406/1986.
- Şâmî, Muhammed b. Yûsuf es-Sâlihî eş-Şâmî. *Subulu'l-hudâ ve'r-reşâd fi Sîreti hayri'l-ibâd*. thk. Âdil Ahmed - 'Alî Muhammed Mu'avvid. 12 Cilt. Beyrut: Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, 1414/1993.
- Şavkay, Tuğrul. *Osmanlı Mutfağı*. Şekerbank, 2000.
- Taberî, Ebû Cafer İbn Cerir Muhammed b. Cerir b. Yezid. *Târîhu't-Taberî: Târîhu'r-rusul ve'l-müluk*. thk. Arîb b. Sa'd el-Kurtubî. 11 Cilt. Beyrut: Dâru't-Türâs, 2. Basım, 1387.
- Teymur Paşa, Ahmed b. İsmail b. Muhammed. *Mu'cemu Teymûr el-kebîr fi'l-elfâzi'l-âmmiyye*. thk. Hüseyin Nassar. 6 Cilt. Kahire: Darü'l-Kütüb ve'l-Vesâiki'l-Kavmiyye, 2. Basım, 1422/2002.
- Uleymî, Ebü'l-Yümn Mücirüddin Abdurrahman b. Muhammed. *et-Târîhu'l-mu'teber fi enbâi men gaber*. thk. Heyet. 3 Cilt. Suriye: Darü'n-Nevadir, 1431/2011.
- Veşşâ, İbn Yahyâ. "Abbâsî Toplumunda Kibar İnsanlar Arasında Kabul Gören Sofra Görgü Kuralları". çev. Levent Öztürk. *İSTEM* 12 (01 Aralık 2008), 251-253.

Ya'kûbî, İbn Vâzih Ahmed b. İshâk b. Ca'fer. *el-Büldân*. Beyrut: Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, 1422.

Ya'kûbî, İbn Vâzih Ahmed b. İshâk b. Ca'fer. *Müşâkeletü'n-nâs lizamânihim ve mâ yağlibu âleyhim fi külli 'asr*. thk. Vilyam Milverd. Beyrut: Dâru'l-Kitâbu'l-Cedîd, 2. Basım, 1980.

Zirikli, Hayrüddîn b. Mahmûd b. Muhammed b. Ali b. Fâris. *el-A'lâm*. 8 Cilt. Beyrut: Dâru'l-İlm li'l-Melâyîn, 15. Basım, 2002.