

Yayın Değerlendirme / Book Reviews

Işın, Priscilla Mary (2014). *Osmanlı Mutfak İmparatorluğu*. İstanbul: Kitap Yayınevi.

Mehmet Aydın*

Priscilla Mary Işın'ın daha önce üç çalışmasını kitap olarak görmüş ve ilgimi çektikleri için alıp epey karıştırmıştım.¹ Ayrıca yazarla bir sempozyum dolayısıyla tanışmış ve bu vesileyle *Türkiye'nin Meyve Mirası* adlı bir projelerinin de bulunduğunu öğrenmiştim.

Öbürlerinden farklı olarak Işın'ın *Osmanlı Mutfak İmparatorluğu* adlı eseri, yazarın farklı toplantılarda sunduğu bildirimlerle değişik dergilerde yayımlanmış yazılarından oluşuyor. *Osmanlı Mutfak İmparatorluğu* içinde böyle 16 yazı, kitap açısından bakıldığında, bölüm yer alıyor. Kitabın sonunda *Kitapta Yer Alan Yazılar* başlığı altında bu yazıların daha önce nerede yayımlandığı anlatılıyor. Çok farklı dergilerde ve değişik yerlerde yayımlandıkları için bu yazıların ve bildirimlerin önemli bir kısmına ulaşmak hiç de kolay olmadığından bunların bir kitapta toplanması anlamlı. Bazen bir dergide veya bildiri kitabında yayımlanan yazı gerektiği şekilde yankı da bulamıyor. Kitaplar bir bakıma bu tür yazıları makus talihlerine boyun eğmekten de kurtarıyor. Osmanlı İmparatorluğu, bir mutfak imparatorluğudur. Osmanlı mutfak imparatorluğu, ilk olarak Osmanlı mutfağının etkisi altındaki geniş bölgeyi anlatmak üzere Avusturyalı İranolog Bert Fragner tarafından kullanılmıştır (s. 8). Bu kullanımı anlamlı bulan Işın, kitabını böyle adlandırmış ve Osmanlı'nın zengin mutfağını çeşitli yönleriyle ele alıp değerlendirmiş ve yeni bakış açıları sunmuştur.

Yazar, *Osmanlı Mutfak İmparatorluğu*'nda bir yandan da anlatılanlarla ilgili zengin görselleri kullanarak okuyucunun bunları iyice somutlaştırmasını sağlamaya çalışmıştır. Elbette bir kitapta görsel kullanıldığında bunların doğru seçilmesi ve metnin içine doğru yerleştirilmesi gerekir.

Karagöz, İkinci Meşrutiyet'in ilanından hemen sonra yayımlanmaya başlayan karikatür ve mizah dergilerinden biridir. Işın, bu dergideki dönemin mutfağı ve mutfak kültürüyle karikatürleri yorumluyor. Bunlar görsel okuma açısından da ilgici çekici örneklerdir. Bu karikatürlerde tarih de var. Aslında bu örnekler tarihin mizah dergilerinde nasıl yansıtıldığını

* Prof. Dr., Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Türkçe Eğitimi Bölümü – Samsun / Türkiye
mehmeta@omu.edu.tr

da anlamayı denemek gerektiğini de gösteriyor. Böyle yayınları tarihçilerin de süzgeçlerinden geçirmelerinin isabetli olacağını düşünüyorum. Işın'ın yazısında *Karagöz*'ün 1908-1914 yılları arasındaki sayılarından karikatürler ve bunların yorumları yer alıyor. Yazar bu karikatürleri yorumlarken çok farklı yayınlara başvuruyor. Bunlar arasında *Evlîya Çelebi Seyahatnamesi* de Sermet Muhtar Alus'un, Refik Halit Karay'ın, Halit Ziya Uşaklıgil'in vb. yazıları da var. Elbette *Karagöz* dergisinin meşhur gölge oyunu ile de bağlantısı var. Karikatürlerin çoğunda *Karagöz* var. Bazılarında hem *Karagöz* hem de *Hacivat* var.

Işın'ın kitap içindeki bütün yazıları ilgi çekici. Ama onun Osmanlı mutfağında tüketilen “kavata”yla ilgili yazısı bir dilci açısından aydınlatıcı. Önce Osmanlı mutfağında ne kadar kavata tüketildiğini anlatan Işın, ardından “kavata”nın ne menem bir bitki olduğuna odaklanıyor. Sözlüklere ve botanikle ilgili yayınlara bakıyor. Bunlarla yetinmeyip Bursa'ya kavata bitkisinin yetiştirildiği köye gidiyor ve bir kök kavatayı yanında İstanbul'a taşıyor.

Kavata dış görünüşü bakımından domates, içten biber. Dolayısıyla “kavata domatesi”, “kavata biberi”, hatta benim Bursa'da yaşayan bir yakınımından duyduğum “biber domates” gibi adlandırılmış. Ayrıca kavatanın yaprağının da yendiğini eklemek gerekir. Kavata dolması ile ilgili bir görsel bu bitkinin yaprağının nasıl tüketildiğini gösteriyor.

Eserin ilgi çekici bölümlerinden biri de *Osmanlıda Meyvecilik*. Bir kere şunu anlıyoruz. Osmanlıda çok eskilere dayanan bir meyvecilik ve meyvecilik kültürü var. Yazar, Orta Asya Türklerinin meyve yetiştirme geleneğinin Osmanlı'nın, dolayısıyla Türkiye'nin meyve zenginliğine önemli katkısı olduğunu düşünüyor. Orta Asya'da özellikle Fergana Vadisi meyvecilik açısından dünyanın en zengin yöreleri arasındadır. Tattığım için biliyorum, bu yörenin kavunlarına başka yörelerde rastlamak mümkün değil. Işın da değişik kaynaklara dayanarak özellikle kavun ile karpuzun gelişme sürecini Orta Asya'da tamamladığını, bu meyvelerin Orta Çağ'dan önce Anadolu ile Avrupa'da bilinmediğini kaydetmektedir. Yazar girişte de farklı kaynaklara dayanarak hem karpuzun hem de kavunun Osmanlı topraklarından Avrupa'ya geçtiğini, hatta bunun için karpuzla İngilizce Turkish gourd veya Türkîe Coocumber (Türk kabağı, Türk hıyarı) dendiğini ifade etmiştir.

Bir kitap farklı bağlamlarda yayımlanan yazılardan oluştuğunda tekrar kaçınılmazdır. Dolayısıyla çok fazla olmasa da *Osmanlı Mutfak İmparatorluğu* içinde böyle tekrarlar var. Belki böyle bir noktada editörün müdahalesi ve tekrarları azaltmak için çaba göstermesi gerekirdi.

Işın'ın kitabındaki yazıların sıralanışı da tartışılabilir. Özellikle *Evlîya Çelebi'nin Diliyle 17. Yüzyılda Yiyecek Manzaraları* ile *Osmanlıda Meyvecilik* te tekrarlar var, ortak noktalar var. Acaba bu yazıların arası açılarak okurun bu metinlerdeki ortaklıkları unutması mı sağlanmak istenmiştir?

Osmanlı'nın meyve zenginliğini en iyi yansıtan kaynaklardan biri, *Evlîya Çelebi Seyahatnamesi*'dir. Işın'ın da Osmanlı meyveciliği ve mutfağı konusunda kullandığı kaynakların başında *Seyahatname* gelmektedir.

Çelebi, Osmanlı'daki meyve çeşidinin zenginliğini vurgularken önce bu kadar çeşide ve sayıya inmadığını sonra bunların her birinden kendisine ikram edilince inandığını anlatır.

“Bursa’da kırk çeşit armut, Malatya’da yedi çeşit kayısı ve seksen çeşit armut, Bitlis’te 11 çeşit armut, Kütahya’da 24 çeşit armut, Urla’da 60 çeşit üzüm, Kilis’te 40 çeşit üzüm, Peçoy’da 170 çeşit armut sicillerde kayıtlıymış. Peçoy’da bu kadar armut yetiştiğini duyunca önce inanmak istememiş, fakat misafir kaldığı alaybeyinin dostları onu inandırmak için bir gece kendi bahçelerinden her biri farklı lezzette 47 armut tattırınca inanmak zorunda kalmış” (s. 33).

Yazar, Muğla ilinde yürüttükleri *Geleneksel Meyveleri Araştırma Projesi* sırasında ulaştıkları meyve çeşidi sayılarını Evliya Çelebi’nin elma, armut ve üzüm çeşitleri için verdiği yüksek rakamlarla karşılaştırmış ve Çelebi’nin verdiği sayıların abartılı olmadığı kanaatine varmıştı (s. 150). Gerçekte birçok konuda Evliya Çelebi’nin abarttığını düşünenler, *Seyahatnâme* üzerinde derinleştikçe fikir değiştirmişlerdir. Işın’ın projesinin ana vurgusuna dikkati çekmek gerekir. Çeşitli yörelerde yetiştirilen geleneksel meyveler, yerini hızla daha verimli ve bodur türlere bırakmaktadır. Bunun sonunda çeşitli yörelere özgü lezzetler, sökülen meyvelerle birlikte yok olmaktadır. Özellikle Orta Karadeniz (Sinop, Samsun Ordu, Giresun) de tıpkı Muğla ili gibi armut, elma türleri bakımından zengin bir yöredir.

Priscilla Mary Işın, Osmanlı mutfağında çok önemli bir yeri bulunan tatlılardan birden çok yazısında söz açıyor. Hatta *Seyahatname*’deki tatlılarla ilgili iki hadisi bu çerçevede öğreniyoruz: “Tatlı sevmek imandandır.”, “Mümin helva gibidir.”

Bu arada birçok tatlının ilk olarak nerede üretildiğini, kimden kime geçtiğini, nasıl yapıldığını ve çeşitlendiğini de Işın’ın kitabından takip edebilmek mümkün. Işın, sütlacın atasının *Divânü Lugâti’t-Türk*’teki *uwa* adlı pirinç tatlısı olabileceğini söylüyor (s. 18). Reçelin kökeninin Osmanlı öncesi İran mutfağı olduğunu söyleyen Işın, onun Osmanlı mutfağı içinde akıl almaz şekilde çeşitlendiğini ve Osmanlı mutfağından İtalyan mutfağına ve sonra Fransız mutfağına geçtiğini anlatıyor.

Baklava hem adı hem de kökeni açısından sorunlu bir tatlıdır. Baklavayla ilgili Işın’ın kaydı şöyle: “Baklava Macaristan üzerinden Avusturya mutfağını etkileyerek, elmalı içle yapılan ve yufkası çekilerek açılan strudel’e (?) yol açmıştır” (Larousse Gastronomique 1988: 1234; Wechsberg 1968: 105, 176). Hasan Eren de baklavanın kökeninden emin olmadığını vurgulamıştır: baklava ‘ince yufkadan yapılan tatlı’. Eski kaynaklarda *baklağu*, *baklağı* olarak geçer. Kökünü açık olarak bilmiyoruz. Ancak Türkçe bir türev olduğu anlaşılıyor. Yapı bakımından *oklava*’ya benzediği ve -lava ekiyle kurulduğu daha ilk bakışta göze çarpıyor. Kökünde *bakla* (< Arapça) sözünün saklandığı düşünülebilir. Sonundaki -a--u --ı değişmesi oklava’da de göze çarpar. Komşu dillerde baklava olarak kullanılır: Blg *baklavá*, Sırp *bakláva*, Rum *baclava*, Mak *baklava*, Arn *bakllvá*, R *μπακλαβάς*. Arapça *baqláwa* Türkçeden alınmıştır (Litmann: Tschudi Arm 113/50) Doerfer TMEN 708; Räsänen; V 59 a. (Türk Dilinin Etimolojik Sözlüğü, Bizim Büro Basımevi, Ankara 1999, s. 34).

İlk adının rahatü'l-hulkum olduğunu söylediği lokumun 18. yüzyılda pelte ve köfterden gelişerek ortaya çıktığını kaydeden Işın, İstanbul’un ziyaret eden yabancıların lokumu severek yurtdışında ünlenmesini sağladıklarını anlatır. Avrupalı şekerçiler lokumu nişasta yerine jelatinle yapmayı denemişler ama çok da başarılı olamamışlar ve Türkiye’den lokum

ihraç etmek zorunda kalmışlardır. Işın'ın kitabında demir tatlısı gibi benim adını ilk defa duyduğum tatlıların hikâyesi de vardır.

Osmanlıda Kadının Mutfaktaki Rolü başlıklı yazıda Ayşe Fahriye adlı bir hanımın 1882 tarihli *Ev Kadını* adlı kitabı tanıtılıyor. Işın, bunun bir kadınca yazılan ilk Türkçe yemek kitabı olduğunu iddia ediyor ve onunla ilgili şunları söylüyor: “İstanbul’da basılan bu kitapta 887 yemek tarifinden başka, farklı sofraların düzenlenmesi, aşçılar ve hizmetçilerin görevleri, kır ziyafetleri, kaba kiler ve ince kilerde bulundurulacak eşyalarla ilgili bölüm var” (s. 49).

Işın'ın eserindeki *Havyar Hikâyesi* de ilgi çekici. *Havyar* da kökeni açısından sorunlu bir kelime.

“*Havyar*” kelimesi, Yunanca *avyarion* dahil Batı dillerindeki bütün terimlere kaynak olmuştur ve sadece Rusçada farklı bir kelime (*ikra*) kullanılmaktadır. Birçok kaynakta “*havyar*”ın Türkçe olduğu kabul edilir ama etimolojisi hâlâ çözülmüş değildir. Farsça “yumurtaya sahip” anlamına gelen *hayedar* kelimesinden geldiği öne sürülmüş ise de bu tartışmalıdır. Bugün İran’da en çok *Acipenser stellatus* ile *Acipenser gueldenstaedti* türü mersin balıklarından *havyar* elde edilmektedir. Bu balıklara “uzunburun” ve “karaburun” diye ad konulmuş olması dikkat çekicidir (s. 168).

Elbette bir toplumun mutfağı tarihin her yönünü yansıtır. Çünkü toplumun kültürü, inançları, ekonomisi ve siyaseti mutfağında izler bırakır.

Aslında Osmanlı tarihi güya iyi araştırılmıştır. Klasik Osmanlı tarihi çalışanlar, daha büyük meseleler dolayısıyla henüz mutfak meselesine gelememişlerdir. Ama kimse tarih açısından mutfağın önemsiz olduğunu söyleyemez. Bir bakıma Işın, tarihçilere dikkatlerini yalnızca siyasi veya askerî tarihe yönelterek tarihi kavrayamayacaklarını göstermektedir. Osmanlıyı doğru olarak anlamak ve tanımak için onun mutfağını anlamaya çalışmak gerekir. Osmanlının kültürünü anlamak isteyenler de Osmanlının mutfağına bakmak zorundadır. Bunları yazdıktan sonra Kültür Bakanlığının Halil İncelik ile Günsel Renda’ya hazırlattığı iki ciltlik *Osmanlı Uygarlığı* (Ankara 2002) adlı esere baktım, Osmanlı mutfağı ile ilgili bir bölüm yoktu. Ama bu asla mutfaksız Osmanlı uygarlığı olabileceği anlamına gelmiyor.

Bu yazıda Priscilla Mary Işın'ın *Mutfak İmparatorluğu* adlı eserine dikkat çekilmek istenmiştir. Ancak bu yazının söz konusu kitabı kuşatıcı ve tüketici bir şekilde değerlendirmeyi hedeflediği söylenemez. Ben Italo Calvino’nun yalancısıyım. Zaten hiçbir yazı sözünü ettiği kitaptan daha değerli sayılamazmış. Esas olan bir kitaptan söz eden yazı veya kitap değil, söz konusu kitabın kendisidir. Okuyanlara...

Açıklamalar

¹ Yazarın üç çalışması şunlar: Merete Çakmak ile (2005). *Anadolu Kuş Adları Sözlüğü*, İstanbul: Kitap Yayınevi; hazırlayanlar: Seyit Ali Kahraman ile (2006). *Tercüme-i Kenzü'l-İştihâ 15. Yüzyıldan Bir Mutfak Sözlüğü*, İstanbul: Kitap Yayınevi ve (2010). *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*. İstanbul: Kitap Yayınevi. Bunlara Işın'ın 2008. *Gülbeşeker: Türk Tatlıları Tarihi*, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları adlı eserini de eklemek gerekir. Bu kitabın künyesine *Osmanlı Mutfak İmparatorluğu*’nda rastladım, nasılsa bu kitabı almamışım, atlamışım.