SAYI IV (2018)

Ö. UZUNAĞAÇ, *Selçuklu Anadolu'sunda Beslenme ve Yemek Kültürü*. İstanbul 2015. Kitapevi Yayınları, 178 sayfa: ISBN: 9786054907519

Ömer SÖYLEMEZ

*Libri: Kitap Tanıtımı, Eleştiri ve Çeviri Dergisi'*nde bulunan içeriklerin tümü kullanıcılara açık, serbestçe/ücretsiz "açık erişimli" bir dergidir. Kullanıcılar, yayıncıdan ve yazar(lar)dan izin almaksızın, dergideki kitap tanıtımlarını, eleştirileri ve çevirileri tam metin olarak okuyabilir, indirebilir, dağıtabilir, çıktısını alabilir ve kaynak göstererek bağlantı verebilir.

Libri, uluslararası hakemli elektronik (online) bir dergi olup değerlendirme süreci biten kitap tanıtımları, eleştiriler ve çeviriler derginin web sitesinde (libridergi.org) yıl boyunca ilgili sayının içinde (Sayı III: Ocak-Aralık 2018) yayımlanır. Aralık ayı sonunda ilgili yıla ait sayı tamamlanır. Dergide yayımlanan eserlerin sorumluluğu yazarlarına aittir.

Atıf Düzeni: Ö. Söylemez, *Selçuklu Anadolu'sunda Beslenme ve Yemek Kültürü*. Yazar: Ö. Uzunağaç, *Libri* IV (2018) 19-23. DOI: 10.20480/lbr.2018005

Geliş Tarihi: 06.01.2018 | Kabul Tarihi: 16.01.2018
Elektronik Yayın Tarihi: 25.01.2018

Editörya: Phaselis Research Project
www.libridergi.org

Ö. UZUNAĞAÇ, *Selçuklu Anadolu'sunda Beslenme ve Yemek Kültürü*. İstanbul 2015. Kitapevi Yayınları, 178 sayfa: ISBN: 9786054907519

Ömer SÖYLEMEZ*

Selçuklu Anadolu'sunda Beslenme ve Yemek Kültürü adlı eser Ömer Uzunağaç tarafından kaleme alınmış olup *İçindekiler* (IX), *Kısaltmalar* (XI), *Önsöz* (XIII-XIV), *Özet* (XV-XVI), *Kaynaklar* (XVII-XXII) ve *Giriş* (1-4) kısımlarıyla başlamaktadır. Ardından, *Mutfak ve Sofra Gereçleri* (5-21), *Selçuklu Döneminde Anadolu'da Kullanılan Besin Maddeleri* (23-94), *Yemek ve Yemek Çeşitleri* (95-119), *İçecekler* (121-133), *Tatlılar* (135-150) ve *Selçuklu Anadolu'sunda Beslenme ve Beslenme Kültürü* (151-157) isimli altı bölüm ile devam etmektedir. Çalışma, *Sonuç* (159-160), *Bibliyografya* (161-171) ve de *Dizin* (173-178) kısımlarıyla sonlanmaktadır.

Önsöz'de (XIII-XIV) yazar, Anadolu yemek kültürünün Selçuklu Anadolu'su'na olan etkilerini ele almıştır. *Özet*'te (XIII-XIV) konuya kısaca değinildikten sonra *Kaynaklar* (XVII-XXII) kısmında, yazım aşamasında faydalandığı *Vekayinameler*, edebi kaynaklar, *Menakıb-nameler*, *Seyahatnameler*, *Vakfiyeler* ve *Araştırma* literatürü hakkında bilgilere değinmiştir. *Giriş*'te (1-4) Selçuklu mutfağının şekillenmesinde Orta Asya ve komşu kültürlerin yanı sıra, Türklerin Anadolu'ya Müslüman olarak gelmesinin de etkili olduğuna değinilmiştir. Türklerin sözlü kültüre sahip olmasından dolayı diğer kültürlerden ne denli etkilendiğini tam olarak belirlemenin mümkün olmadığı ifade edilmiştir.

Mutfak ve Sofra Gereçleri (5-21) adlı birinci bölümde, kullanılan araç ve gereçlerin hammaddelerine değinilmiş, ardından Selçukluların Orta Asya'ya

* MA., Akdeniz Üniversitesi, Akdeniz Uygarlıkları Araştırma Enstitüsü, Akdeniz Ortaçağ Araştırmaları Anabilim Dalı, Antalya. sylmz.omer@hotmail.com | 0000-0002-8820-1514

dayanan birikimlerini ve tecrübelerini Anadolu kültürüyle sentezleyerek daha ileri düzeye ulaştıkları vurgulanmıştır. Selçuklu Anadolu'sunda bu araç ve gereçlerin üretim merkezi olarak Artuklu Bölgesi'ndeki Musul Okulu'nun yanı sıra Konya, Muş, Murgul ve de Erzincan gibi merkezlerde de üretimin olduğu belirtilmiştir. Altın, gümüş ve bakır dışında toprak ve camdan üretilen araç gereçlerin varlığına da değinilerek bunlara örnekler aracılığıyla açıklama yapılmıştır. Dövme, ufalama ve eleme işlemlerinde kullanılan havan, kalbur, elek, kazan ve tencere gibi araçların kullanım alanları ve işlevleri açıklandıktan sonra, sofrta düzenine, kullanılan ahşap kaide, sini ve farklı maddelerden yapılmış kâselerin yanı sıra küp, ibrik, maşrapa, sürahi, sağrak, kadeh ve su-sakların kullanımından da bahsedilmiştir. Saklama kaplarından en ilginç olanı ise kış aylarında içecekleri saklamak için yapılan kardan testilerdir. Bütün bu araç ve gereçleri imal eden zanaatkârlar ve bunların uğraştığı zanaatlar hakkında bilgilere de yer verilmiştir. Selçuklu Anadolu'sunda kullanılan bu araç-gereç çokluğu ve bunların farklı tezyini yöntemlerle süslenmesinden yola çıkarak dönemin Selçuklu mutfağına verilen önemi ve çeşitliliği kavrayabiliriz.

Selçuklu Döneminde Anadolu'da Kullanılan Besin Maddeleri (23-94) adlı ikinci bölüm, *Tahıllar ve Unlu Mamuller, Baklagiller, Kabakgiller, Meyveler, Sebzeler, Hayvansal Besinler, Yağ Bitkileri ve Yağ Çeşitleri, Tuz* ve son olarak *Baharatlar* şeklinde dokuz alt başlık halinde ele alınmıştır. *Tahıllar ve Unlu Mamüller* (23-44) adlı birinci alt başlıkta, Orta Asya kültürünün Anadolu'ya taşınmasıyla zirai faaliyetlerin geliştiğı belirtilmiş, ardından asıl besin kaynağı olan buğdayın yanı sıra arpa, çavdar, yulaf, pirinç, mısır ve darı gibi mahsullerin başlıca merkezlerine, bunlarla yapılan besinlere ve hava şartlarına göre değışen fiyatlarına değinilmiştir. Bu alt başlık, *EkmeK ve EkmeK Çeşitleri, Diğer Unlu Mamuller ve Yemekler* olarak iki yan başlığa ayrılır. *EkmeK ve EkmeK Çeşitleri* (31-41) yan başlığında, ekmeğin hammaddesinin yanı sıra, en çok kullanılan çeşidine ve Selçuklu Anadolu'sundaki tüketimine değinilmiştir. *Diğer Unlu Mamuller ve Yemekler* (41-44) adlı yan başlıkta ise, simit, börek, çörek, çukmin, nükul, bazlama, bulamaç ve tirid gibi unlu mamul ve yemek türleri anlatılmıştır. *Baklagiller* (44-46) adlı ikinci alt başlıkta, Selçuklu Anadolu'sunda yetişen bakla, fasulye, börölce, nohut ve özellikle ahi sofralarında yer alan mercimek gibi çeşitlerden bahsedilmiştir. *Kabakgiller* (46-51) alt başlığında kabak, kavun, karpuzun yanı sıra, tadının zehir gibi olduğu benzetmesi yapılan ebucehil karpuzu ve Selçuklu'nun ilk defa Anadolu'da ekimine

başladığı hıyar da ayrıntılı şekilde açıklanmıştır. *Meyveler* (51-69) adlı alt başlıkta, meyvelerin ticaretle en çok rol oynayan mahsullerden olduğu dile getirilmiştir. Kaynaklara göre Selçuklu Anadolu'sundaki meyveler alıç, armut, ayva, badem, ceviz, dut, elma, erik, fındık, fıstık, hurma, incir, kayısı, keçiboy-nuzu, kestane, nar, sumak, şeftali, portakal, limon ve üzumdür. Bu meyveler kurutulmasının yanı sıra şarap, helva, pekmez, yağ, şerbet, sirke ve şıra yapı-mında da kullanılmıştır. *Sebzeler* (69-76) başlığında, sebzelerin taze tüketil-mesi gerektiğinden Selçuklu Anadolu'sunda birçok yerde yetiştirilmiş olduğu vurgulanmıştır. Havuç başta olmak üzere ıspanak, kereviz, lahana, marul, patlıcan pırasa, sarımsak, soğan, tere ve turp ekimi yapıldığı belirtilmiştir. *Hayvansal Besinler* (76-84) alt başlığı, *Et ve Et Ürünleri* ile *Süt ve Süt Ürünleri* şeklinde iki yan başlığa ayrılmıştır. *Et ve Et Ürünleri* (76-81) adlı birinci yan başlıkta, büyük ve küçükbaş hayvanın yanı sıra kaz, ördek gibi etlerin tüke-tildiğine ve etin çok uzun ömürlü olmamasından dolayı sucuk, kavurma ve (Türklerin Anadolu'ya gelmeden önce *yazok et* dedikleri) pastırma haline getirildiğine değinilmiştir. *Süt ve Süt Ürünleri* (81-84) yan başlığında süt, yoğurt ve peynir hakkında başlıca bilgiler ve örnekler yer alır. *Yağ Bitkileri ve Yağ Çeşitleri* (85-88) adı yedinci alt başlıkta zeytinyağı, badem yağı, ceviz yağı ve susam yağının yanı sıra özellikle yemeklerde kullanılan tereyağı ve iç ya-ğından bahsedilmiştir. *Tuz* (88-91) alt başlığında, tuzun tatlandırmanın yanın-da ürünlerin bozulmasını geciktirmek için de kullanıldığı anlatılmıştır. Son olarak *Baharatlar* (91-94) adlı dokuzuncu alt başlıkta, bitkilerin kurutulma-sıyla elde edilen baharatlara, Selçuklu Anadolu'sundaki baharat türlerine, özellikle de çörekotu, kebre (gebre) otu, kekik, kimyon, nane ve safran gibi çeşitlere değinilmiştir.

Yemekler ve Yemek Çeşitleri (95-119) adlı üçüncü bölümde Orta Asya, Fars ve Anadolu kültürlerin senteziyle oluşan Selçuklu mutfağının zenginliğine altı alt başlık halinde değinilmiştir. *Çorbalar* (99-104) alt başlığında *Tut-maç* (99-101), *Kelle Paça* (101-102) ve *Diğer Çorbalar* (103-104) şeklinde yan başlıklarla bu türlere değinilmiştir. *Et Yemekleri* (104-109) adlı alt başlıkta, *Herise (Keşkek)* (104-105), *Ciğer* (105-106), *Yahni* (106), *Kebaplar* (107-108) ve *Diğer Et Yemekleri* (108-109) yan başlıklarında bu yemeklerin malzemeleri ve kendi içindeki çeşitlerine değinilmiştir. Üçüncü alt başlıkta *Sebze Yemek-leri* (109-111) olan *Borani* (109-110), *Kalye* (110-111) ve *Diğer Sebze Yemekleri* (111) yan başlıklar halinde anlatılmıştır. *Pilav* (111-113) adlı dör-

düncü alt başlıkta, çeşitlerinin yanı sıra tekkeler için olan önemi vurgulanmıştır. Daha sonra *Balık* (113-115) alt başlığında, balığın mutfak kültüründe yer almasının Türklerin Anadolu'ya gelmesinden sonra gerçekleştiği belirtilerek, pişirme yöntemlerine değinilmiştir. *Ziyafetler ve Av Yemekleri* (115-119) adlı altıncı ve son alt başlıkta, Türklerin av etine olan düşkünlüğünün yanı sıra sadece av işleri için görevli olan (emir-i şikar) kişilerin varlığından bahsedilmiş, ardından ceylan, geyik, kaz, ördek, keklik ve tavşan avına değinilerek bu av geleneğinin Selçuklu ve Osmanlı'da da devam ettiği ifade edilerek bölüm sonlandırılmıştır.

İçecekler (121-133) isimli dördüncü bölümde, içki denilen ve farklı yiyeceklerden elde edilerek çeşitli maddelerin ilavesiyle oluşan içecekler beş alt başlık halinde açıklanmıştır. *Şarap* (122-126) adlı birinci alt başlıkta, Selçukluların Müslümanlığı benimsemelerinden dolayı Orta Asya dönemlerine nazaran daha az tüketilen ve kıvılcık, kırmızı, yakut ve erguvani gibi renklerine göre ayırt edilen ve de kuru üzümünden çekilme şarapların yanı sıra hurma ve nar şarabının kullanımına da değinilmiştir. *Şerbet* (126-129) alt başlığında, şerbetin şenlik ve toplantıların vazgeçilmez içeceği olmasının yanı sıra Sirke-cibun denilen bir türünden bahsedilmiştir. *Boza ve Şıra* (129-131) adlı üçüncü başlıkta, Türklerin daha önceden *bekni* ve *buxsum* dediği boza ve mayalanmamış üzüm suyundan elde edilen şıra anlatılmıştır. *Hoşaf* (131-132) adlı alt başlıkta, hoşafın erik ve kayısı gibi çeşitleri ve şerbet gibi bir şenlik içeceği olduğu belirtilmiştir. *Ayran* (132-133) adı beşinci alt başlıkta, alkolsüz olması bakımından şarabın alternatifi olarak benimsendiğine değinilmiştir.

Beşinci bölüm olan *Tatlılar* (135-150) başlığı altında, tatlılarımız helva, gülbeşeker, paluze (pelte), baklava, kadayıf ve zerde gibi çeşitleri olduğu belirtilmiştir. *Tatlı Yapımında Kullanılan Tatlandırıcılar* (135-144) alt başlığında, yan başlıklar halinde *Şeker* (135-141), *Bal ve Pekmez* (141-144) gibi tatlandırıcılar anlatılmıştır. Daha sonra *Tatlılar* (144-150) alt başlığında *Helva* (144-147) yan başlığıyla bu tatlı türünün yapımı ve çeşitlerine değinilmiştir. Gülbeşeker (148) yan başlığında, kokusu ve lezzeti ile en çok tüketilen tatlılardan biri olduğu belirtilmiştir. Paluze (Pelte) (149) adlı üçüncü yan başlıkta, nişasta ve şekerden yapılan soğuk tüketilen bir tatlı çeşidi olduğu belirtilmiştir. Diğer Tatlılar (149-150) adlı son yan başlıkta da zerde, baklava ve kadayıfa değinilerek bölüm sonlandırılmıştır.

Altıncı ve son bölüm olan *Selçuklu Anadolu'sunda Beslenme ve Beslenme*

Kültürü (151-157) bölümünde genel olarak, canlının yaşam kaynağı olan beslenmenin tarım, ekonomi, coğrafya ve iklime göre şekillendiği ifade edilmiştir. Dört ana unsur olan ateş, hava, su ve toprağın sıcak, soğuk, yaş ve kuru şeklinde nitelendiği ve insan dâhil canlı-cansız her cisimde bunların var olduğunun yanı sıra bu elementlerin tüketim miktarı ve dozuna göre insan bedeninde belli başlı sorunları çıkardığına değinilmiştir. Farklı sağlık konularına değindikten sonra bu konularla Ahmet Eflaki'nin *Menakibu'l-arifin*, Mevlana'nın *Mesnevi* ve Sultan Veled'in *Maarif* adlı eserlerinden örnekler verilmiştir.

Sonuç (159-160), *Bibliyografya* (161-172) ve *Dizin* (173-178) kısımlarıyla son bulan eser, alışa gelmiş konular olan siyasi tarih ve genel tarih dışında farklı bir konuya değinmekle beraber, esasen İslam ve genel tanımıyla Anadolu kültürlerinin Selçuklu mutfağına olan etkilerini görmek açısından önemlidir. Selçuklu Devleti'nin Anadolu topraklarına intikali ile zenginleşen mutfağı aynı zamanda İslam kurallarına göre şekillenmiştir. Selçuklu mutfağında bulunan çeşitlerin birçoğu hala günümüzde de üretilmekte ve tüketilmektedir.