SAYI IV (2018)

L. ZAOUALI, *Ortaçağ'da İslam Mutfağı*. İstanbul 2016.
Ruhun Gıdası Kitaplar Yayınları, 192 sayfa.
Çev. B. Baysal. ISBN: 97860587379602

Durmuş YILDIZ

*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: D. Yıldız, *Ortaçağ'da İslam Mutfağı*. Yazar: L. Zaouali, *Libri* IV (2018) 103-105. DOI: 10.20480/lbr.2018020

Geliş Tarihi: 18.01.2018 | Kabul Tarihi: 23.01.2018
Elektronik Yayın Tarihi: 25.01.2018

Editörya: Phaselis Research Project
www.libridergi.org

**L. ZAOUALI, *Ortaçağ'da İslam Mutfağı*. İstanbul 2016. Ruhun
Gıdası Kitaplar Yayınları, 192 sayfa. Çev. B. Baysal.
ISBN: 97860587379602**

Durmuş YILDIZ*

Orjinalinde *L'islam a Tavola. Al Medioevo a Oggi* olarak İtalyanca yazılmış olan kitap *Medieval Cuisine of the Islamic World: A Concise History with 174 Recipes* olarak 2007'de İngilizce'ye çevrilmiş ve Barış Baysal tarafından da dilimize kazandırılmıştır. Charles Perry'nin *Önsöz*'ü (7-14) ile başlayan kitap, Ortaçağ Arap aşçılığı ve diğer çeşitli yazılarla derlenen yazmaları tercüme eden ve düzenleyen modern bilim adamlarının eserini de konu alıp Ortaçağ Arap aşçılığının kaynakları üzerine kurularak 3 ana bölümden oluşmaktadır.

Kültürel Geçmiş ve Mutfak Bağlamı (15-60) isimli ilk bölüm kendi içeriğinde iki alt başlık altında incelenmektedir. İlki, *Dünya Mutfaklarının Kesişme Noktaları*'nda (17-51) X. yüzyıldan kalma Abbasi Bağdatı'ndan XIII. yüzyıldaki Halep'e, Bağdat'a ve Cordoba'ya kadar tarih boyunca uzanan orijinal Arapça baskıları doğrudan çiziyor. Hepsi saraylı ve aristokratlar tarafından yazılmış, yemek tarifleri ve mutfak prosedürleri dışında edebi fıkralar, şiirler, önemli ziyafetlerin tasvirleri ve sağlık-hijyen üzerine söylemler içeren çevrelerinin zenginliğini yansıtıyorlardı. Bu ilgi çekici ve bilgilendirici kitapta Zaouali, mutfak yazıları için bir bağlantı sağlamak adına tarihsel anlatıları örgütleyerek tıp metinleri gibi tamamlayıcı materyal sunmaktadır. Yemek tarifelerinin tarihsel ve kültürel geçmişi, mutfak geçmişi kaynakları, yemek tarifleri ve çevrelerinin ana kitaplarının yazarları ve dini kaynaklardan alınan kurallar ve etkiler

* MA., Akdeniz Üniversitesi, Akdeniz Uygarlıkları Araştırma Enstitüsü, Akdeniz Ortaçağ Araştırmaları Anabilim Dalı, Antalya. durmusyildiz@akdeniz.edu.tr | 0000-0001-6632-5375

hakkında geniş kapsamlı bilgiler yer almaktadır. Ardından çeşitli tarihsel geçmişlerden gelen mutfak etkileri hakkında bilgi edinerek Antik Dönem, Arabistan çöl ve vahaları, İran saray mutfacı, Türk işgalleri ve İspanya da dâhil olmak üzere çeşitli fethedilen topraklardaki kültürel karakterlerin etkileşimleri sıralanır.

Bölümle ilgili can alıcı nokta sözcükler ile terimlerin sürekliliği ya da yok olmasıdır. Kitapta iki tür yemek olan *sikbaj* ve *tharid* ise Ortaçağ mutfağında ön plana çıkmaktadır. Bir Pers dilinde bir kelime olan *sikbaj*, sirke ve şekerde veya balda pişirilen etleri farklı versiyonlarda düzenlenirdi. Peygamber Efendimizin en sevdiği söylenen *tharid*, öğütülmüş ekmek üzerine dökülen bir et suyundan oluşan özünde Arap yemeğidir. Yine, bu yemekler, kaliteli etler, baharatlar, yağlar, fındıklar, peynirler ve benzerleri ile sarayda pişirme konularında çok gelişmiş varyasyonlara sahipti. *Sikbaj* terimi Arapça ve Farsça uzun süredir varlığını sürdürüyor ve belki geçmişin sert zevklerini bıraktığını gösteriyor. Yeni Dünya'daki gibi, İtalya ve İspanya'da *escabache* ve türevlerinin *sikbaj*'dan türemiş oldukları düşünülür ve tipik olarak (aynı zamanda zeytinlere ve nadiren de keklik gibi) soğuk yenilen salamura ya da marine edilen balık çeşitlerini gösterir. Basit ve genel olan *tharid*, pek çok biçimde ve farklı isimler altında devam ediyor. Anadolu'da lavaş üzerine suyunda haşlanmış kuzu eti olan tirit, Arap Dünyası'nda ise farklı isimler almaktadır: Mısır'da ve Levant Bölgesi'nde yaygın olan ise galeta unu içirir ve et suyu içinde yer alır, sıklıkla koyun ve kuzunun ayağı veya işkembesinden yapılır. Çoğunlukla ekmeğe yoğurt, pirinç ve bazen de sirke eklenir. Irak'ta pirinç ve yoğurt olan yapıları *tashrib* adı verilir; bir çeşit ekmek ıslatmadır. Kelimeler ve malzemeler çeşitli yollarla birbirini isimler değişse de sürekli takip eder.

İkinci ve son alt başlık olan *Malzemeler, Teknikler ve Terminoloji*'de (51-60) kap kaçak olarak altın ve gümüş malzemenin yer aldığı; ama İslam'da yasak olduğu için killi kaplar (1 kez) sırlı kaplar (5 kez) kullanılmış, metal/söğüt ağacı/hasır şiş, bakır kâse/huni, bileyici, kevgir ve balta gibi malzemeler de mevcut olmuştur. Ayrıca mayalı çeşniler ve baharat karışımlarından da sıkça bahsedilerek yemeklerin ahşap masa ya da yere serilmiş örtü üzerinde yendiğinin altı da çizilmiştir. Pişirme yöntemi olarak 'bir kaynatım', 'iki kaynatım' ya da 'gerekli miktarda' ifadeleri kullanılarak terimler ve ölçüler ifade edilmiştir.

Kitabın ana ve ikinci bölümü *Ortaçağ Geleneği* (61-128), soğuk mezeler (9 adet), ekmek ve et suyu (5 adet), tatlı ve ekşi yemekler (14 adet), rostolar,

köfteler ve sosisler (11 adet), kırmızı et-kümes hayvanları (9 adet), balıklar (23 adet), peynir ve diğer mandıra ürünleri (10 adet), çorbalar (7 adet), makarna (9 adet), kuskus (5 adet), pilav-omlet (11 adet), soslar (6 adet), hamur işleri (14 adet) ve fermente edilmiş çeşniler ile şarap (10 adet) türüne göre sınıflandırılan tariflerden oluşmaktadır.

Son bölüm ise, yazarın ortaçağ gelenekleriyle bir miktar sürekliliğe sahip olduğuna inandığı *Çağdaş Kuzey Afrika Mutfağı*'ndan (131-160) gelen tarifleri içermektedir. İçerikler, yöntemler, modern aşçılığında Yeni Dünya ürünlerinin yaygınlığı, ortaçağ mutfakının temelinde yer alan birçok malzemenin unutulması ve terk edilmesi (özellikle *murri*, çürümüş tanelerden yapılmış bir çeşnidir, görünüşe göre soya sosunu andırıyor) ve baharat, sirke ve şekerin güçlü lezzetlerinin azalması süreklilik sağlamadığı gerçeğini göstermektedir. Bölüm, Ortaçağ tarifleri kısa önsözlerle okuyucuya sunularak bunların modern mutfakta hazırlanmasının mümkün olduğunu ve modern bir lokanta için sevindirici olacağını önermektedir. Ayrıca baharatların sayısı ve çeşitliliği ile tavsiye edilen sirke miktarı açısından atalarının sınırlı türleri oldukları görülür.

Bu çalışmada antikçağdan günümüze kadar yapılan yiyeceklerin çeşitli isimler kullanılsa da aslında ufak değişikliklerle her bir kültürü etkileyerek kullanılması ve bunu antik kaynak, Arapça eserler de dahil olmak üzere çeşitli kaynaklar baz alınarak oluşturulduğu anlaşılmaktadır. Tarihsel anlatılar, anekdotlar, geçmiş inanç ve zihniyetlerin yeniden yaratılması ve açıklamalı tarifler, Ortaçağ İslam Dünyası mutfakında açık ve anlaşılır bir üslupla sunulmaktadır. Ortaçağ Arap mutfakıyla ilgili literatüre değerli bir katkısı olan eser, *Kitapta Geçen Terimler* (161-166), *Yemek Tarifleri Dizini* (167-172) ve *Genel Dizin* (173-192) bölümleri ile son bulmaktadır.