

ruhun gıdası kitaplar

DİZİ EDITÖRÜ
GÜZİN YALIN

Vathek kendini binlerce kaya kristalinden lambayla aydınlatılmış geniş bir kubbenin altında bulmuştu. Yine kaya kristalinden yapılmış leziz şerbetle dolu vazolar, üzerinde çeşit çeşit yemeğin serili olduğu büyük bir masada parlıyordu. Yemeklerin arasında badem sütünde pişirilmiş pirinç, safran çorbası, kremalı kuzu bulunuyordu. Hepsi de Vathek'in çok sevdiği yemeklerdi.

**William Beckford, *Vathek*, çev. Seçil Kıvrak,
İletişim Yayınları, 2012, s. 62-63.**

(...) bir gün önceden kalan yemeklerden yiyen annemin anlattığına göre şölen, ancak bir sultan sofrasına denk tutulabilirdi. Baş yemek yeni başlayan mevsime uygun olarak, bal, kişniş, nişasta, badem, armut ve cevizle pişirilmiş kuzu eti maruziya idi. Ayrıca oğlak eti ve yeşil kişniş otuyla pişirilen yeşil tafaya ile kişniş tohumları ve oğlak etiyle pişirilen beyaz tafaya vardı. Sarımsaklı ve peynirli salçalarda güvercin, tarla kuşu, safran ve sirkeyle terbiye edilip fırında pişirilmiş adatavşanı, ve daha en azından bir düzine yemek türü. (...) Çocukluğumda onun anlattıklarını dinlerken, yumuşak beyaz peynirle yapılıp üstüne tarçın serpidikten sonra balla tatlandırılan sıcak tatlı mücebbenat'a, badem ve hurma ezmesiyle yapılan kurabiyelere, gül suyuyla kokulandırılmış, çam fıstığı ve fındıkla doldurulmuş böreklerle sıra gelmesini sabırsızlıkla beklerdim.

**Amin Maalouf, *Afrikalı Leo*, çev. Sevim Raşa,
YKY, 62. baskı, 2021, s. 20.**

LILIA ZAOUALI Tunus'ta doğdu. Doktorasını Sorbonne Üniversitesi'nde "Osmanlı Egemenliği Boyunca Kuzey Afrika Kıyı Kentleri" konusunda tamamladı. Paris Jussieu Üniversitesi'nde ve Sarah Lawrence American Academy'de ders verdi. Çok sayıda bilimsel yayını olan Zaouali, *Slow Food* dergisine de katkı sundu.

RGK Yayınları, 2015 (1 baskı)

L'Islam a tavola. Dal Medioevo a oggi
© 2004 Gius. Laterza & Figli

Medieval Cuisine of the Islamic World. A Consice History with 174 Recipes
© 2007 The Regents of the University of California
Bu kitabın yayın hakları Ajans Letra aracılığıyla alınmıştır.

İletişim Yayınları 3055 • Ruhun Gıdası Kitaplar 10
ISBN-13: 978-975-05-3162-0
© 2021 İletişim Yayıncılık A.Ş. / 1. BASIM
1. Baskı 2021, İstanbul

DIZI EDITÖRÜ Güzin Yalın
EDITÖR Kıvanç Koçak
KAPAK VE GENEL TASARIM Suat Aysu
KAPAKTAKI RESİM Harîrî'nin *el-Makamat*'ından "Düğün Yemeği" minyatürü, tahmini 1230
UYGULAMA Hüsnü Abbas
DÜZELTİ ve DIZIN Oben Üçke
BASKI Ayhan Matbaası • SERTİFİKA NO. 44871
Mahmutbey Mahallesi, 2622. Sokak, No: 6/31 Bağcılar 34218 İstanbul
Tel: 212.445 32 38 • Faks: 212.445 05 63
CİLT Güven Mücellit • SERTİFİKA NO. 11935
Mahmutbey Mahallesi, Devekaldırım Caddesi, Gelincik Sokak,
Güven İş Merkezi, No: 6, Bağcılar, İstanbul, Tel: 212.445 00 04

İletişim Yayınları • SERTİFİKA NO. 40387
Cumhuriyet Caddesi, No. 36, Daire 3, Seyhan Apartmanı,
Harbiye Mahallesi, Elmadağ, Şişli 34367 İstanbul
Tel: 212.516 22 60-61-62 • Faks: 212.516 12 58
e-mail: iletisim@iletisim.com.tr • web: www.iletisim.com.tr

LILIA ZAOUALI

Ortaçağ'da İslâm Mutfağı

*Kısa Bir Tarihçe Eşliğinde
174 Yemek Tarifi*

*L'İslam a tavola
Dal Medioevo a oggi*

*Medieval Cuisine of the Islamic World
A Concise History with 174 Recipes*

**İngilizceden Çeviren: Barış Baysal
Önsöz: Charles Perry**





İçindekiler

ÖNSÖZ

CHARLES PERRY 11

BİRİNCİ BÖLÜM

Kültürel Arkaplan ve Mutfak Bağlamı 21

Dünya Mutfaklarının Kesişim Noktası 23

Malzemeler, Teknikler ve Terminoloji 61

İKİNCİ BÖLÜM

Ortaçağ Geleneği 71

Soğuk Mezeler 73

1. Baharatlı ve Otlu Soğuk Tavuk [S] 73

2. Cevizli ve Narlı Tavuk [S] 74

3. Kara Meze [S] 74

4. Üzüm Suyuna Batırılmış Balık [S] 74

5. Kekikle Marine Edilmiş Zeytin [S] 75

6. Tarçın ve Zencefilli Nohut Püresi [K] 75

7. Fındıklı Ekşi Sos İçinde Bakla [K] 75

8. Yoğurtlu Patlıcan Ezmesi [K] 76

9. Susam Ezmeli Havuç ve Pırasa 76

Ekmek ve Et Suyu 77

10. Suriye Tharid'i [S] 78

11. Mantarlı Tharid [R] 79

12. Tunus Tharid'i [R] 80

13. Nevruz Tharid'i [R] 82

14. Sebt Tharid'i [R] 83

Tatlı ve Ekşi Yemekler 85

15. Patlıcanlı Sıkbaj [K] 86

16. Rummaniyye: Nar Suyunda Köfte [K] 87

17. Vişneli Marwaziyya [K] 87

18. Tabahaja: Fıstıklı Dana Eti [K] 88

19. Ayvalı Zirbaj [V] 88

20. Bademli Zirbajıyya [R] 89

21. Karamelize Soğanlı Et Güveç [V] 89

22. Kayısı ve Tavuklu Judhaba [S] 90

23. Muz ve Tavuklu Judhaba [S] 90

24. Endülüüs Tartı [R] 90

25. Kızarmış Muzlu Et [V] 91

26. Rutabiyya: Hurmalı Et [V] 92

27. Kuru Meyveli ve Badem Sütlü Tavuk [K] 92

28. Pişmiş Kayısı Suyunda Et [K] 93

Rostolar, Köfteler ve Sosisler 95

29. Et Ezmesi [S] 95

30. Kızarmış Köfte [K] 96

31. Sirkeli Köfte [K] 96

32. Halife Mutemid Tarzı Ciğer Sosisi [S] 97

33. Mısır Tarzı Tütsülenmiş Fileto Et [V] 97

34. Mısır Tarzı Başka Bir Et Tarifi [V] 97

35. Frenklere Özgü Mangalda Kuzu Tarifi [V] 98

36. Arap Tarzı Mangalda Kuzu [V] 98

37. Yalancı İlik [V] 98

38. Rosto İçin Aromalı İç [V] 99

39. Labaniyya Rumiyya: Yunan (ya da Bizans) Yoğurtlu Güveci [V] 99

Kırmızı Et, Kümes Hayvanları ve Sebze Güveçleri 101

40. Sitt al-Shana: Kulkaslı Et [K] 102

41. Gül Goncalı Dana Eti [K] 102

42. Kibritiyya: Patlıcanlı Köfte [V] 102

43. Sevilla Portakallı Tavuk [V] 102

44. Patlıcan Dolması [V] 103

45. Tatlı-Ekşi Soslu Patlıcan [V] 103

46. *Hint Usulü Kızarmış Patlıcan* [V] 104
47. *Mulukhiyya: Hint Keneviri Yapraklı Köfte* [K] 104
48. *Vejetaryen Mulukhiyya* [K] 104

Balıklar 105

49. *Zabibiyya: Kuru Üzümlü Balık* [K] 105
50. *Limuniyye: Limonlu Balık* [K] 106
51. *Sir: Tuzlu ve Terbiyeli Balık* [K] 106
52. *Başka Bir Terbiyeli Sir Tarifi* [K] 106
53. *Balık Zirbaj* [K] 107
54. *Balık Sikbaj* [K] 107
55. *Fırında Büyük Balık* [R] 107
56. *Üzüm Suyunda Çipura* [R] 108
57. *Muruş: Her Tür Balık İçin Bir Tarif* [R] 108
58. *Zencefilli ve Peynirli Balık Köftesi* [R] 108
59. *Tarçımlı ve Zencefilli Balık Şiş* [R] 109
60. *Sardalya Izgara* [R] 109
61. *Tuzda Pişirilmiş Tirsi Balığı* [R] 109
62. *Taze Otlı Sardalya Timbale* [R] 110
63. *Sardalya Şeklinde Bademli ve Çam Fıstıklı Balık Köftesi* [R] 110
64. *Kimyonlu ve Safranlı Balık Fileto* [R] 111
65. *Basbasiyya: Rezeneli Balık* [R] 111
66. *Tavada Sardalya Köftesi* [R] 111
67. *Al-Jumli Usulü Balıklı Kek* [R] 111
68. *Kendi Derisine Doldurulan Balık* [R] 112
69. *Balıklı Calzone* [R] 112
70. *Karides* [R] 112
71. *Ufak Balık Köfteleri* [K] 113

Peynir ve Diğer Mandıra Ürünü Yemekleri 115

73. *Tavada Mujabbana* [R] 115
73. *Toledo Usulü Kızartılmış Mujabbana* [R] 116
74. *Katmanlı Kek* [R] 117
75. *Fıstıklı ve Çam Fıstıklı Gözleme* [R] 117
76. *Bir Başka Mujabbana* [R] 117
77. *Peynirli ve Yumurtalı Kek* [R] 117
78. *Şişe Geçirilmiş Kuru Peynir* [R] 118
79. *Kuru Peynirli Çeşni* [R] 118
80. *Ballı Kesik Süt* [R] 118
81. *Biraf* [K] 119

Çorbalar 121

82. *Etlü Buğday Çorbası* [V] 121
83. *Ekmek Kırıntılı Tavuk Suyu Çorbası* [R] 121

84. Kremalı Un Çorbası [R] 122
85. Ekşi Maya Çorbası [R] 122
86. Endülüs Usulü Çemenli Buğday Püresi [R] 123
87. Qamhiyya: Tam Buğday Püresi [V] 123
88. Kırık Pirinç Pilavı [R] 124

Makarnalar 125

89. İtriya: Erişte [R] 125
90. İtriya Pişirmek [K] 126
91. Fidawish: Trofie [R] 126
92. Sha'iriyya [Şehriye]: Taze Kısa Makarna [K] 127
93. Sha'iriyya: Kuru Kısa Makarna [V] 127
94. Tiltin: Ufak Kare Makarna [R] 127
95. Muhammas: Boncuk Makarna [R] 128
96. Hasu: Büyük Boncuk Makarna [R] 128
97. Nabatiyya: İtriyalı Tavuk Suyu [S] 129

Kuskus 131

98. Klasik Kuskus [R] 131
99. Cevizli Kuskus [R] 133
100. Et Suyunda Kuskus [R] 133
101. Kuskusla Doldurulmuş Koyun Eti [R] 133
102. Fas Kuskusu [V] 134

Pilav ve Omletler 135

103. Dakbaryan: Et Suyunda Buğulanmış Et ve Pirinç [S] 135
104. Hint Pilavı [V] 136
105. Mufalfal Pilavı (Etli ve Nohutlu) [V] 136
106. Rukhamiyya: Beyaz Pilav [V] 136
107. Sarı Beyaz Pilav [V] 137
108. Khatuni: Fıstıklı Pilav [V] 137
109. Yoğurtlu Pilav [V] 137
110. Aruzziyya [K] 137
111. Ispanaklı Pilav [V] 137
112. Beyaz Ujja (Omlet) [S] 138
113. Bir Başka Omlet [S] 138

Soslar 139

114. Nar Suyu Katılmış Tavuk Yağı Sosu [S] 139
115. Uzun Mesafe Yolculuğu İçin Sibagh [S] 140
116. Taze Balık Sosu [S] 140
117. İsfahan Sosu [S] 140
118. İskenderiye Sosu (Sahna) [K] 140
119. Bağdat ve Kuzey Irak'tan Bir Sahna [K] 140

- Pastalar ve Reçeller* 141
120. Zulabiyya Mushabbaka Vasikiye [S] 142
121. Ballı Hurma [K] 143
122. Kızarmış Muz [V] 143
123. Ayvalı Sikanjubin [K] 143
124. Ayva Şerbeti [K] 144
125. Ağaçkavunu Kabuğu Şekeri [K] 144
126. Havuç Reçeli [K] 144
127. Bir Başka Havuç Reçeli [K] 145
128. Kabak Reçeli [K] 145
129. Karamelize İrmik [V] 145
130. Isfunj Al-Qulla: Kavanozda Pişirilen Pandispanya [R] 145
131. Kunafa: Krep [R] 146
132. Kunafa: Sacda Kek [R] 146
133. Ruqaq Al-Khabis: Sacda Nişastalı Kek [R] 147
- Peynirler, Mayalı Çeşniler ve Şarap* 149
134. Peynir [S] 149
135. Shiraz: Taze Tuzlu Peynir [R] 149
136. Kavanozda Yıllandırılmış Kuru Peynir [R] 150
137. Çabuk Murri [R] 150
138. Balıklı Murri [R] 150
139. Tarhun Otlı Kamakh [K] 151
140. Çekirgeli Sahna [S] 151
141. Üzümlü Şarabı [S] 151
142. Kuru Üzümlü Bal Şarabı [S] 151
143. Kuru Üzümsüz Bal Şarabı [S] 152

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

Çağdaş Kuzey Afrika Mutfağı 153

Çağdaş Arap Mutfağına Özgü Çeşniler 155

Kırmızı Et ve Kümes Hayvanları 159

144. Limonlu Tavuk Güveç 159
145. Mdarbil: Patlıcanlı Dana Eti 160
146. Tunus Usulü Ayvalı Et Güveç 160
147. Taze Kayıslı Kuzu Güveç 161
148. Ma'asim El-Bey: Bey Bileği 161
149. Banadiq: Tunus Köftesi 162
150. Köfte 163

151. Merguez'li ve Turşulu Güveç 163
152. Brik Dannuni 164
153. Tunus Usulü Mulukhiyya 165
154. Bestilla: Fas Usulü Güvercin Turtası 165
155. Hurmalı Güvercin Yavrusu 166

Balıklar, Soslar ve Sebzeler 167

156. Ma'quda Bir-Ringa: Ringa ve Patates Püresi 167
157. Sardalyalı Shibtıyya 168
158. Ton Balıklı Brik 168
159. Sirkeli ve Frenk Kimyonlu Ton Balığı ve Patlıcan Püresi 169
160. Kuru Üzümlü Sosta Taze Balık (Şarmula) 169
161. Tuzlanmış Balık İçin Bir Başka Kuru Üzümlü Sos 170
162. Vejetaryen Muruzıyya 170

Çorbalar, Makarnalar ve Kuskuslar 173

163. Serçe Dilli ve Kuzu Etli Çorba 173
164. Duwida: Kuzu Etli ve Safranlı Çubuk Makarna 173
165. Nuwasir: Buharda Kare Makarna 174
166. Kuzu Etli Kuskus 175
167. Bazergan Kuskusu 177

Tatlılar ve Çeşniler 179

168. Armut Şekeri 179
169. Maqrud: Hurma Ezmeli Kek 179
170. Hurma Dolması 180
171. Zulabıyya 181
172. Qata'if 181
173. Susamlı ve Fındıklı Zrir 182
174. Ayva Jölesi 182

KİTAPTA GEÇEN TERİMLER 183

İSİM VE YER DİZİNİ 189

ÖNSÖZ

CHARLES PERRY

İslâm dünyası, dünyanın en zengin Ortaçağ yemek literatürüne sahiptir. 1400 öncesi Arapça yemek kitaplarının sayısı, bu ciltlerin geniş hacminden de anlaşılacağı üzere, dünyanın tüm diğer dillerindeki yemek kitaplarının toplamından fazladır. Tarih boyunca birçok kültürde aşçılık, ya ev yemekleri için anne yanında ya da şefler için profesyonel bir mutfakta çıraklık ederek öğrenilmiştir. Ortaçağ Arapları yemek tarifleri yazmaya, onları yemek kitaplarında derlemeye ve bunlara bakarak yemek pişirmeye alışıklardı.

Bu uygulamanın temelinin antik Pers uygarlığına dayandığı söylenebilir. Arap orduları 7. yüzyılda İran'ı fethettiklerinde, usta aşçılarla dolu Sasani sarayıyla karşılaştılar. Orada birileri, okur üst tabakaya karıştığına rezil olmasın diye karmaşık gurme fikirlerinin basitleştirilmiş bir listesini içeren bir mesel (*Hüsrev Kavâtân ve Ridak*) yazmıştı.

Mesel, elbette, Arapçaya da çevrildi. Bağdat halifeleri birçok alanda, en çok da yemek konusunda Pers saray pratiklerini takip ettiler. Pers kralları ahbaplar arasında yemek yarışmaları mı düzenlemişlerdi? Aynısını halifeler de yaptılar. Tavukları kesmeden önce kenevir tohumuyla besleyip semirtmişler miydi? Bağdat'ta da aynısı yapıldı.

Pers aristokratları en gözde tariflerini kişisel yemek kitaplarına not ederdilerdi (bu, pişirme işini illa kendilerinin yaptığı anlamına gelmiyor) ve Bağdat da bu geleneği izledi. Bilinen en eski Arapça yemek kitabı *Kitâbü't-Tabih* (*Kitab al-tabikh*), 10. yüzyılda İbn Seyyâr el-Verrâk adlı bir yazar tarafından 8. ve 9. yüzyıl halifelerinin ve saray mensuplarının tarif koleksiyonlarından derlendi.

İbn Seyyâr'ın hamisi, kitapta belirttiği üzere, onu kralların, halifelerin ve diğer önemli kişilerin yemek tariflerini derlemekle görevlendirmişti. Adı verilmeyen hamî muhtemelen Halep'teki yeni bölgesel sarayına kültürel bir

parlı kazandırmak isteyen Hamdani Prensi Seyfûddevlle idi. Bu bağlantının kanıtlarından biri, İbn Seyyâr'ın Seyfûddevlle çevresinden Kushaşım'e ait on şiiri kitabına eklemesi ve bunların bazılarını doğrudan şairden öğrendiğini kaydetmesidir. Bu da İbn Seyyâr'ın yavaş yavaş çöküş dönemine giren Bağdat'ı terk edip yükselişteki Halep'e yerleştiğini akla getirir.

Onun kitabı çeşitli yazarlar tarafından defalarca kullanılmıştır; İbn Seyyâr'ın tarifleri daha sonraki yemek kitaplarında da görülür. Arap dünyasını yemek kitapları yazmaya sevk eden şey büyük olasılıkla Bağdat'ın altın çağındaki halifelerin yazılı tariflerindeki bu büyüleyici çağrışımlar ve bu halifelerin hekimlerinin söz konusu yemeklerin sağlıklı yanlarını onaylamış olmalarıdır.

İbn Seyyâr'ın kitabında Farsça isme sahip bir dizi aristokratlara özgü güveçle yine Farsçadan (elbette epey kötü bir Arapçayla yazılmış) çevrildiği belli birkaç tarifi de barındırır. Araplar kendi yarımadalarının fazlasıyla mütevazı mutfağından da hurmayla tatlandırılmış yulaf lapası (*asida*) –çerkişle yoğrulmuş hurma (*ghathima*) gibi iyice basit olanlardan değil– gibi birkaç yemek de getirmişlerdi. Bağdat'ta profesyonel aşçılar tarafından bulunmuş, gelişmekte olan yeni bir yemekler kategorisi de vardı. Genelde Arapça -iyya sonekiyle biten isimler verilmiş bu tür yemekler daha sonraki kitaplarda öne çıkacaklardı.

Araplar, Irak ve Suriye'de Aramice konuşan Hıristiyanlara verdikleri adla Nabatilerden de çok şey öğrenmişlerdi. Peynir, şarap ve yağ için kullanılan Arapça kelimelerin yanı sıra birçok meyve ve sebze adı da Aramiceden gelmiştir. Nabatilerin sağlıklı yemeklerinden bazılarını sevmeyi de öğrenmişlerdi ve İbn Seyyâr *nabatiyyat* adını verdiği yahnilere bir bölüm ayırmıştı. *Harisa* gibi birtakım Nabati yemekleri hâlâ pişirilir: Tam tahılla et kısıp ateşte birlikte pişirilir ve yumuşak, kokulu bir lapa haline gelene dek dövülür.

Halifeler Yunan tıp okullarında eğitim görmüş Hıristiyan hekimler tutarlardı ve bu hekimler yatalak hastalara vejetaryen yemekler yedirme fikrini getirmişlerdi. İslâm'da, hiçbir zaman etten uzak durma gibi bir dinsel yükümlülük yoktur ve bu da etsiz yemeklerin neden *müzevver* ("sahte") olarak adlandırıldığını açıklayabilir. "Gerçek" yemeklerin etle yapıldığı fikri hâlâ geçerlidir. Et yerine pirinçle doldurulmuş sebzeler için kullanılan Türkçe kelimenin *yalancı* –"sahte" anlamına da gelen– oluşu da buna bir örnektir.

Bazı çeşniler Nabati bölgesinden –ya da en azından, isimlerine göre değerlendirilirse, hem Pers hem de Yunan etkisine maruz kalmış bir yerlerden– gelmiş olabilir. Bunların pek çoğunun temeli çiğ arpa hamurunun taze incir yapraklarıyla sarılması ve kırk gün kadar gevşekçe kapatılmış bir kapta bekletilmesiyle elde edilen *bunn*'du (Farsça *bun*, "temel"). Yaprakların üzerin-

deki küf sporları arpaya bulaşarak onu siyah, beyaz, kömür karası ve yeşilin tonlarıyla bezer ve ona çürümüş yaprak aroması kazandırır.

Arpa tamamen çürüyüp kurduğunda çıkarılır ve üç parça tahıl için bir parça tuzun yanı sıra yeterli miktarda su eklenerek yiyeceğe lapa kıvamı kazandırılır. Kırk gün daha bekletildikten ve gerektiği takdirde su eklendikten sonra *murri* (Yunanca *halmuris* “tuzlu şey”, Latince *muria* “tuzlu su” kelimelerinden gelerek muhtemelen Aramiceye geçen *murya* sözcüğünden) adlı tuzlu bir sıvı çıkarılır. Bunun tadı soya sosuna benzer.

Diğer taraftan, su yerine süt ilave edilecek olursa, *Penicillium* türünün küf-leri dış cepheye çıkar. Elde edilen çeşni, Farsça adıyla *kamakh ahmar* mavi peynir gibi kokar. Aslında tuzlu mavi peynir kıvamında, kırmızımsı kahverengi ve tahılsız bir yapıdadır. Daha çok at dışkısını andıran feci tiksindirici görüntüsü için yapacak bir şey yoktur fakat genelde bitkiler, baharatlar ve gül yaprakları gibi aromalarla süslenir.

Bir diğer çeşni, *kamakh rijal* çürümüş arpa kullanılmadan, sadece aşırı tuzlu yoğurdu birkaç hafta boyunca açık bir kaptan tutarak ve gerektiğinde üzerine taze süt ekleyerek yapılır. Bu çeşni, sütte doğal yollarla bulunan yavaş gelişen bakterilerle üretilen bildik peynir aromasına sahiptir. *Kamakh rijal* aslında bir miktar ekşiliğe sahip (zira tuz olduğunda yağ çok daha hızlı oksitlenir) keskin, tuzlu ve yarı sıvı bir peynirdir. Bu ekşilik yemek ustaları tarafından beğenilmiş bir şey olabilir zira aynısı modern Fas döneminin *smen* adlı artılmış tereyağında (sadeyağ) da bulunur. Peynir bakterilerinin işini yapmasından önce diğer mikropların sütü tüketmesini önlemek için peynirciler sütü pıhtılaştırır ve nemin büyük kısmını alırlar. *Kamakh rijal* peynir bakterilerini farklı bir teknikle, yoğurttaki yüksek asit seviyesi ve aşırı tuzla korur.

Bağdat halifeleri 747’de Şam’daki Emevileri indirerek iktidara gelmiş Abbasi hanedanındandı. Bir Emevi prensi İspanya’ya kaçmış, oradaki yarı Berberi akrabaları ona kendine ait bir iktidar alanı kurması için yardımcı olmuşlardı. Sonuçta Arap dünyası ikiye bölünmüştü. Sonraki sekiz yüzyıl boyunca, doğudaki ve batıdaki Araplar hiç kimseye ait olmayan Libya’nın ikiye ayırdığı düşman imparatorluklar tarafından yönetilecekti. Kaçınılmaz olarak, doğulular ve batılılar farklı şekillerde yemekler yapmaya başladılar. Magribi İspanyası’ndan ve Fas’tan iki yemek kitabı Berberi ve İspanyol yerel mutfaklarının izlerini taşımaktadır (İspanyol mutfağına bir örnek, ilkel bir tür puf böreği olan *fulyatil*’dir; *fulyatil* Ortaçağ İspanyolcasında “yapraklı” anlamına gelir).

Bağdat’ta olduğu gibi, İspanya ve Kuzey Afrika’nın sarayları ve büyük şehirlerinde de yeni yemekler geliştirilmiştir. Tunus ve İspanya’nın Akdeniz

kıyıları, doğudaki Arap ülkelerine kıyasla balık açısından oldukça zengindir ve bu yörelerde taze deniz ürünlerine dayalı geniş bir yemek yelpazesi oluşturulmuştur (doğuda, balık genelde tuzlanmış ve kurutulmuştur).

Doğulular ve batılılar diğer tarafın yemeklerinden bir nebze haberdardı. 9. yüzyılın başlarında, Ziriyab adlı bir Pers aşçı Abbasi sarayını terk etmiş ve en yeni Bağdat yemeklerini Cordoba'ya taşımıştı. Kuzey Afrika ve Mağribi İspanyası'nın 13. yüzyıl yemek kitaplarında bir dizi doğu yemeği görülebilir. Doğulular, Mağribi mutfağıyla pek ilgili değillerdi ama 13. yüzyıl yemek kitaplarında Kuzey Afrika'ya özgü *murri* tarifi genelde bulunurdu. Bütün *murri*ler baharatlıydı. Bağdatlılar soya soslarını daha çok rezene ve çörekotuyla tatlandırıyorlardı fakat Kuzey Afrikalılar daha fazla baharat ve keçiboynuzu, limon yaprakları, portakal ağacı ve çam kozalakları gibi başka tatlandırıcılar içeren “demlenmiş” soya soslarıyla (*murri naqi*) meşhurlardı.

Doğulu kitaplar da Kuzey Afrika kuskusu tarifleri veriyordu. 12. yüzyıldan önce Araplar tahılı (tatlılar ve fırın işleri haricinde) iki şekilde pişiriyorlardı: Lapa ve makarna olarak. İki tür makarna çeşidi vardı: Yunan kökenli *itriya* her zaman avuçla ölçülen kuru bir makarnaydı ve modern Mısır *treyya*'sı gibi arpa şehriye şeklinde kısa bir makarna olma ihtimali var. Pers *rish-ta*'sı (“tel”) şeritler şeklinde kesilmiş taze makarnaydı.

Taze makarna için kullanılan bir diğer tabir olan *lakhsha* da (“kaygan şey”) Pers kökenliydi. İbn Seyyâr'ın kitabında (bundan bahseden tek kitap) tariflerle birlikte Pers kralı I. Hüsrev'in bir av seferi esnasında onu bilmeden uydurduğu hakkında dikkat çekici ama ihtimal dışı bir anekdot verilmişti. Bu isim Ortadoğu'da kullanılmadı fakat Doğu Avrupa'da “noodle” için kullanılan isme dönüştü: Macaristan'da *laska*, Rusya'da *lapsha*, Ukrayna'da *lokshina* (Yiddişçede *lokshn*), Litvanya'da *lakstiniai*. Göçebe Türklerin Ortadoğu'nun yerleşik halklarının mutfağını etkilemeye başladığı 13. yüzyıl ve sonrasında, *rish-ta*'dan daha kalın sarılan *tutmaç* gibi geleneksel makarnaların izlerini görüyoruz, zira *tutmaç* hamuru sağlam olması gereken içi doldurulmuş makarnalar için kullanılıyordu. Hamur topaklarına parmakla “şekil vererek” yapılan yuvarlak makarna *salma* da aynı döneme özgüdür.

Ancak 12. yüzyılda lapa gibi olmayan sonuçlar veren tahıl pişirme yöntemleri hem Kuzey Afrika'da hem de İran'da eş zamanlı olarak gelişti. İran'ın keşfi pilavdı: Haşlamadan önce pirincin üzerindeki tüm nişasta titizlikle yıkanıyordu ve tüm tanelerin dolgunlaşması, ayrı pişebilmesi için son bir buğulama adımı kullanılıyordu. Kuzey Afrika'da aşçılar inanılmaz derecede hafif ve lezzetli bir şey elde etmek için buharda bekletilmiş lezzetli tanecikler elde etmek amacıyla üzerine su serpilmiş bir kase unu karıştırmak şeklindeki kuskus tekniğini buldular. Doğulu Araplar bugün hâlâ kuskus yapmak-

ta –gerçi hiçbir yerde Kuzey Afrika kadar iyi değildir– ve ona *moghrabiyyeh*, “Kuzey Afrika yemeği” adını vermektedirler.

Karmaşık pişirme teknikleri ve geniş yemek yelpazesıyla Ortaçağ Arap mutfağı dönemin Avrupa mutfağına göre katbekat gelişmişti. Araplar, Avrupa’dan ilginç yemeklere, özellikle de balık için (belli günlerde Hristiyanların etten uzak durması gerektiği için Avrupalıların ileride olduğu tek alan balık aşçılığı olabilir) baharatlarla hazırlanmış sos konsepti olan *salsaya* açıklardı. Ancak Mağribi İspanya ya da Sicilya’da ve Kutsal Topraklar’daki Haçlı krallıklarında, yani Müslümanlarla Hristiyanların temas halinde olduğu yerlerde yemekleri örnek alanlar büyük oranda Avrupalıydı. Örneğin, Arapların en sevdiği yemeklerden biri bolca sirkeyle pişirilmiş et ihtiva eden ve soğuk servis edilen *sikbaj* idi. İspanya’daki Arap diyalektinde bu isim *skibaj* şeklindeydi ve İspanyolcada sirkede bekletilerek (genelde balık ya da sebzelere) yapılan soğuk bir yemek olan *escabeche*’ye dönüştü.

Kültür aktarımı Arap yemeklerinin Avrupa’yı etkilemesinden ibaret değildi ama. 12. yüzyılda, Avrupalılar Latince olmayan kitapları, özellikle de felsefe ve tıp eserlerini okuyabilmek için Arapça öğrenmeye başladılar. Bu süreçte, Arap tıp yazarları kitaplarında sıkça yemek tariflerini tartışıyorlardı. İbn Cezle adlı meşhur bir Bağdatlı hekim tıbbi değeri olduğu düşünülen maddeler için bir ansiklopedi derledi ve birkaç düzine yemek tarifi verdi. Bunlar Arap dünyasında popülerdi çünkü titizlikle yazılmışlardı (özünde hepsi reçeteydi) ve güvenilir tıbbi bilgiler içeriyorlardı. Kısa süre içinde yazarlar, İbn Cezle’nin *Minhâcü’l-beyân* adlı kitabındaki yemek tariflerini bir tarif derlemesi yapmak için aldılar ve başka yazarlar da gayet pişkin bir şekilde onun tariflerini kendi yemek kitaplarına dahil ettiler. 14. yüzyılda, bu tarifler Latinceye, daha sonra Almancaya bile çevrildi.

Onun kitabı, tarif içeren bir dizi Arapça tıbbi metinden sadece biriydi. İtalyan akademisyen Anna Martelotti’ye göre, *sikbaj* yemeği Avrupa mutfağına iki kez girmiştir: İlk olarak İspanya’da kültür alışverişiyle, ikinci olarak bu Latince çevirilerden biri yoluyla. Yemeğin adı genellikle *al-sikbaj* şeklinde yazılmış ve çevirmenler Arapça kelimeleri Latinceye aktarmaya çalışırken *assicpicium* gibi kelimelere ulaşmışlardır. Martelotti, *assicpicium* kelimesinden *aspic* (etli jöle) sözcüğünün türetildiğini düşünüyor. Bu, gerçekten mümkün zira bir Ortaçağ kuzu *sikbaj*’ı yapıp onu soğumaya bırakacak olursanız, et suları aynen *aspic* gibi bir jöleye dönüşür. (Bu da, *escabeche* ve İtalyanca *scapece* ile Jamaika’daki *scoveitch* gibi türevlerinin neden soğuk yemekler olduğunu açıklar). Ortaçağ Avrupa yemek kitaplarında bir dizi başka Arap tarifi de görülse de, *aspic*’in aksine, bunların hiçbiri bugün yapılmamaktadır.

Ortaçağ kitaplarında tasvir edilen mutfak oldukça zengindi: Çok sayıda ekmek, konserve ve çeşni; Arap dünyasında büyük oranda benzerleri bulunan bir tatlı yelpazesi; hepsinden öte bitkiler, baharatlar, fıstıklar, meyveler ve gül suyu gibi başka tatlandırıcılarla yoğrulmuş karmaşık güveçler. Doğal olarak, modern Arap dünyası mutfaklarına buradan neler kaldığını merak ediyoruz.

Ancak temkinli olmamız gerekiyor. Ortaçağ mutfaklarıyla modern mutfaklar arasında kaçınılmaz bir benzerliğin olmasının tek sebebi, çok sayıda antik dönem temel gıda maddesinin hâlâ Arap beslenme biçiminin temel direği olmasıdır. Asıl soru, belli bir benzerlik sergileyen ne seviyede süreklilik olduğudur. Yeni bulunmuş yemekler, doğaldır ki, benzer muhteviyata sahip olacaktır. Kimi örneklerde, mesela eti haşlarken köpük tabakasını titizlikle çıkarma pratiğinde olduğu gibi, tekniğin devam ettiğini görebiliriz. Ne yazık ki, bu bazı yemeklerin varlığını sürdürdüğünü kanıtlamaz.

Asıl problem, yemek kitaplarının doğasındadır. Bunlar, nihai esin kaynaklarını Pers sarayının tarif derlemelerine borçlu olduklarından rafine, lüks ve özel gün yemeklerine odaklanırlar (neredeyse dünyadaki bütün yemek kitapları yakın zamanlara değin böyleydi). Diğer bir deyişle, çoğunlukla moda yemekleri kaydederler. Doğaları gereği, bu moda yemekler demode olmaya ve unutulmaya hayli müsaittir.

Aslında, insanların bu özel yemekleri ne sıklıkla yedikleri sorusu isabetli olacaktır. Bir gündelik yemekler kitabına benzer elimizde bulunan en yakın şey 15. yüzyıldan Şamlı hukukçu İbn Mibrad'ın yazdığı *Kitab al-tibakha* ("Aşçılık Kitabı" ya da *Kitab al-tabbakha* "Kadın Aşçının Kitabı") adlı yemek kitabıdır.

İçerdiği kırk dört yemek tarifi hayli kaba bir üslupla kaleme alınmıştır. Tipik bir tarifi şöyledir: "*Tuffahiyya*. Eti tencereye koyun. Elmaları soyun, doğrayın ve onları da tencereye koyun. Sonra tatlandırın." Bu kısa, özlü not kabilinden tarzın sebebi (birçok tarifte "su ekleyin" gibi bir söz şöyle dursun "ve pişirin" ifadesi bile yoktur) muhtemelen tariflerden sadece altısının baharat içeriyor olmasıdır. Baharatların aşçının tasarrufa kaçması sebebiyle çıkarılmış olma ihtimali yoktur, zira basit bir sucuk tarifi bile pahalı bir baharat olan safranı içermektedir. Yazar, aşçının kendi alıştığı baharat karışımını kullanacağını varsaymış olmalıdır. Ne olursa olsun, bu çok basit klasik yemek anlatımları birçok insanın Ortaçağ boyunca gerçekte nasıl yemek pişirdiğini göstermektedir.

10. ve 13. yüzyıldan bazı yemek tarifleri, özellikle şekeri aşırı kıvamlı şerbet haline gelinceye dek kaynatmaya dayalı şekerlemeler ve tatlılar gibi özel yemeklerdi. Bu tür tarifler bütün yemek kitaplarında kelimesi kelimesine tek-

rar edilirdi ki, bu da onların bugün bile tariflerini vermek konusunda ketum olmalarıyla meşhur Ortadoğulu şekerlemecilerin bir zamanlar inatla sakladıkları meslek sırları olduğunu göstermektedir. *Kitab al-tibakha*'da *helva* adlı tatlının tarifleri verilirken kıvamlandırılmış şeker şerbetinden –hurma pekmezi (*dibs*), bal şekeri veya kaynatılmış meyve suyu (*rubb*) daha çok ev yapımı ve iddiasız ürünler olarak şeker şerbeti olarak kabul edilebilir– bahsedilmemesi tuhaftır. Kitaptaki en gözde tatlandırıcı, aslında, ucuz hurma pekmezidir.

Birçok Ortaçağ yemeğinin adları bile modern çağa ulaşmamıştır. Adı ulaşan az sayıdakiler ise basit, gündelik yemeklerdir: *Arruz mufalfal* (pilav), *kuskusu* (kuskus), *rishta* (erişte), *hasu* (tahıl çorbası), *mujaddara* (mercimek ve pirinçle yapılan güveç), *marwaziyya* (Pers şehri Merv'e özgü ama bugün daha çok modern Fas'taki adıyla *muruziyya* olarak bilinen kuru erikle pişirilmiş kuzu eti) ve bir dizi tatlı: *Qata'if* (krep), *mamuniyye* (bir tür sütlac), *asabi* *Zeynep* (*cannoliye* benzer, içi fındıkla doldurulmuş bir tatlı).

İsimler günümüze ulaşsa da tarifler hayli değişmiş olabilir. Çorba için verilen Ortaçağ tarifleri, bugünkü çorbalara göre daha yoğun ve nişastalıdır. Modern *muhallebi* bir tür süslemeli tatlıyken, Ortaçağ'da içinde et vardır. Yoğurt, sumak taneleri ve yer fıstıklarıyla bezenmiş bir kuzu yahnisini olan *fakhitiyya* adını yemeğin renginden alır, zira bu renk yaban güvercininin (*fakhita*) morumsu boyun tüylerine benzer. Bugün Suriye'de *fakhitiyya*, susam yağı ve nar suyuyla tatlandırılmış bir yahni olan *arnabiyya*'nın diğer adıdır ama bunun rengi eskisine o kadar benzemez.

Tariflerin yemek tarihinde nasıl tutunduğu sorusu, günümüze ulaşma ya da ulaşmama meselesinden daha karmaşık ve cidden daha ilginçtir. 9. yüzyılda halife Memûn ile yaptığı evlilik Ortaçağ'ın en şaşaalı düğününe (nere-deyse bir ay sürmüştür) sahne olan Bûran'ın adını almış bir yemek olan *buraniyya* örneğine bakalım. Bûran'dan önce, Araplar patlıcanı acı olduğu için sevmeylerdi: Bir deyişe göre, “rengi akrebin beline, tadı akrebin iğnesine benzer.” (Doktorlar daha da ileri gitmiş ve patlıcanın çillere, boğaz hastalıklarına ve kansere yol açtığını söylemişlerdi.) İbn Seyyâr ise iki tane “Buran patlıcanı” (*badhinjan buran*) tarifi verir ve bunlarda acılık problemini çözen bir yenilik –patlıcan dilimleri kızartılmadan önce acı suyu gitsin diye tuzlanır– vardır. Araplar patlıcandan tat almayı öğrenmişlerdir fakat doktorlar iddialarından vazgeçmezler: “Doktor, patlıcanı sevdiğim için benimle alay etti” diye yazar şair Küşaşim, belki de patlıcan hakkında yazılmış tek müstehcen şiirde, “ama ben bırakmayacağım. Patlıcanın tadı sevgililerin öpüşürken cömertçe birbirlerine aktardıkları salyalara benziyor.”

13. yüzyıl itibarıyla, *badhinjan buran*, kızarmış patlıcanla pişirilen bir et yemeği olan *buraniyya*'ya dönüşmüştür. Kuzey Afrika'da, etle ve köfteyle

doldurulmuş ve ortasına patlıcan parçaları konmuş bütün patlıcanlar şeklinde yapılan çok daha karmaşık *buraniyya*'lar vardır. Kızarmış patlıcanla pişirilen güveç fikri bugün Fas'ta hâlâ sürmektedir.

Doğu'daki Araplar arasında ise bu gelişim biraz farklı olmuştur. 13. yüzyıl Suriye ve Irak kitaplarında patlıcan *buraniyya*'sı dışında, su kabağı dilimleriyle yapılan, mevcut patlıcan versiyonuyla aynı şekilde tatlandırılan, soğan, kişniş ve safran da katılan bir versiyon da bulunmaktadır. O dönemden itibaren, *borani* (bugünkü telaffuzuyla) adı etle pişirilen, kişniş ve sarımsakla tatlandırılan her tür sebze yemeği için kullanılagelmiştir.

Bu arada, Fas'ın doğusunda kalan bütün Arap ülkeleri, yeni bir mutfağın –Yunan ve diğer Balkan mutfaklarının yanı sıra Arap tebaasının mutfağını da etkileyen– geliştiği Osmanlı İmparatorluğu egemenliğine girmişlerdir. Bu yeni yemek yelpazesi zaman içinde Ortaçağ güveçlerini saf dışı bırakmış ve fırınlanmış et, sebze dolmaları ve patlıcan yemekleriyle zenginleşmiştir. Nihayetinde bugün patlıcan (Fas'ta hâlâ *braniya* için kullanılan) doğudaki Arap ülkelerinin en popüler sebzesi haline gelmiştir: Patlıcan dolmaları, patlıcanlı güveçler, *musakka* gibi patlıcan yemekleri ve patlıcan turşuları (hatta patlıcan turşusuyla karıştırılmış et yemekleri). Muhtemelen bütün bu rekabet sebebiyle, *borani*'nin patlıcanlı versiyonu yok olmuştur ve bugün *borani* patlıcan *haricindeki* sebzelerle yapılmaktadır.

Günümüz Suriyesi'nde de Bûran'ın ismi içinde sarımsak, kimyon ve soya sosuyla süslenmiş kızartılmış patlıcan dilimleri şeklindeki 9. yüzyıl tarifinden hiçbir şey barındırmayan bir yemekler kategorisine verilmiştir. Gerçi, 13. ve 15. yüzyıl tariflerinde sarımsağın adı geçiyor olsaydı, belki en azından onun günümüze ulaştığını söyleyebilirdik. (Yemek tarihinin, Ortaçağ Arap aşçılık literatürü tarafından sağlananlardan birinci elden faydalandığı örneklerden biri budur).

Ayrıca İran'da etin yerini yoğurt, Türkiye'deki *borani*'de ise tahıl alır. Bunlar hep birlikte, Bûran'ın yemeğini geniş kapsamlı bir yemekler yelpazesine yaymışlardır. Modern versiyonlarla *badhinjan buran* arasında aile ağacı üzerinden takip edebileceğiniz bir devamlılık vardır ama 9. yüzyıldan modern yemeklere ulaşmış bir benzerlikten söz edilemez.

Bu türden kesintisiz, sallantılı ve öngörülemez değişim, yemek tarihinin bir özelliğidir. Bunu *buraniyya* örneği üzerinden gözlemlene şansımız oldu, zira bu yemek spot ışıkları altında doğmuş ve sonraki versiyonları 13. ve 15. yüzyıllarda kayıt altına alınmıştı. Şayet bir 9. yüzyıl yemeği birkaç yüzyıl içerisinde tanınmaz hale geliyorsa, M.Ö. 1500'lü yıllarda Babil tabletlerinde yazılmış yemeklerin, üstelik hâlâ yaygın olan malzemelerle yapılmış yemeklerin bize tamamen yabancı gelmesi de şaşırtıcı olmamalıdır.

Yemek tariflerinin isim olmaksızın günümüze ulaşabileceği doğrudur. Ortaçağ İspanyası ve Kuzey Afrika'sında *tagine* adı verilen güveçler üzerine *takhmir adı verilen* bir yumurta karışımı eklenerek fırına verilir. Bu uygulama, adından bağımsız olarak sadece Tunus'ta hayatta kaldı. Diğer taraftan, bir adın günümüze ulaşması içeriğin aynı kaldığı anlamına gelmez. Mesela *kamakh* adı geçtiğimiz yüzyıllarda sirkeli turşular için kullanılırken, çok daha eski zamanlarda peynirimsi çeşniler için kullanıldığı bilinmiyordu.

Aslına bakılacak olursa, Ortaçağ mutfağının ayakta kalan başlıca ürünlerinden biri birçok araştırmacının dikkatinden kaçmıştır. Birçok Avrupalı ve Amerikalı, Arap güveçlerinde, ona hafif ekşi bir tat katan domates suyunun kullanımını şaşkınlıkla izler. Bu tür domates sosu, farklı bir makarna sosu değildir. Bunun kökeni Ortaçağ'da güveçlere ekşi meyve suyu katma uygulamasıdır. 13. yüzyıl güveçleri; ışık suyu, ekşi üzüm suyu, ekşi elma suyuyla tatlandırılırdı ve bunların çoğu tarihte kayboldu gitti ama izleri Yeni Dünya'dan ancak 16. yüzyılda gelebilmiş bir malzemenin biçimi üzerinde görülebilmektedir.

Yemek tarihi hayranlık vericidir. Dünya mutfakları buzdağının sadece görünen ucudur ve bunların birçoğu için görünenin ötesinde neyin olduğuna dair elimizden ikna edicilikten uzak spekülasyonlardan başka bir şey gelmez. Ortaçağ Araplarının, mutfakları hakkında bu kadar çok şeyi kaydetmiş olmalarından hepimiz mutluluk duymalıyız.