

YEMEK KÜLTÜRÜ VE SOFRANIN TARİHİ

AKŞAM NE YEMİŞTİK?

Yemek kültürü ve bu kültürün tarihi insanın karnını doyurmasından farklı bir şeyi içeriyor. İnsanlar açlıklarını bastırmaktan çok, yiyip içmeyi temel işlevinin ötesine taşıyarak, daha anlamlı bir hale getirmişlerdir. Yemek yemenin kutsallığı vardır sözgelimi. Zeytin, hurma, koyun eti, mayasız ekmeğ gibi kutsal yiyecekleri vardır kültürlerin. Ya da domuz, geyik, tavşan gibi yenmesi yasaklanmış olanlar vardır. İşin içine cinsellik girmiş ve afrodizyak yiyecekler ortaya çıkmıştır. Zenginle yoksul arasındaki farkı belirler yemekler. Yemek kültürü toplumsal tabakalaşmanın göstergelerinden biri. Havyar dendiğinde zengin, kurufasulye, bulgur pilavı dendiğinde ise daha yoksul sofralar akla gelir.

Doğadaki canlılar arasında yalnızca insan, yemek yemeyi bir ihtiyaç, bir güdü olmaktan çıkarmış, kültürel bir olguya dönüştürmüştür. Yemek yemenin bir zevk haline geldiğini çok eski çağlardan beri görüyoruz. Sözelimi, elimize aldığımız kırık bir seramik parçası bile ait olduğu dönemin yeme içme alışkanlıkları hakkında ipucu verebilir bize. Kenarları yukarı doğru yükseliyorsa ve kenarları çorba kaşığı gibi yukarı dönükse içine sıvı bir yiyecek konuyor demektir. Çevrede bu tip tabak formuna çokça rastlanması o çağda o bölgede yaşayan insanların sulu yemek alışkanlığı olduğunu gösterir. Tabak altına da bakabiliriz: Eğer yuvarlakçaysa, kül içine gömülebilir demektir, ya da sac ayağı üzerine konabilir. Dibinin kalınlığı ya da kararmış olmasından yola çıkarak hafif ateşte mi, yoksa güçlü bir ateşte mi kullanıldığı hakkında fikir sahibi olabiliriz. Antik bir tabağın formundaki kenarlar yayvan ve düzse, bize pişirildikten sonra soğutulmuş yenen bir yemeğin izini verir. Tabak dibini düzse, demek ki pişirildikten sonra bir yere konup, kolayca sallanmadan bir süre bekletilen bir yemek olabilir bu: sözelimi et, et sote... Genelde bulunan tabak çanakların boyunun günümüzdekinden pek farklı olmadığını görebiliriz. Bu da doyumluk bir porsiyonun geçmişten bugüne dek fazlaca değişmediğini gösterir.

Mutfak sözcüğü Arapça "matbah"tan gelir. Sözcüğün kökü "tabh", pişirme demektir, tabahat açıcılık, yemek pişirme sanatı anlamındadır. Türkler neredeyse 19. yüzyılın sonlarına dek günde yalnızca iki öğün yemek yerlerdi. Kuşluk ve akşam yemeği olarak adlandırılan öğünler, Tanzimat'tan Cumhuriyetin ilanına kadar olan batılılaşma sürecinde üç öğüne çıktı; sabah öğlen ve akşam yenmeye başlandı. Tüm ailenin sofrada olabileceği akşam yemeği günün en önemli öğünüdür halen. Sabahları çay, zeytin, peynir gibi yiyeceklerle kahvaltı edilir. Bunlar uykudan yeni kalkmış ve aç olan insanların hemen yiyebileceği, hazırlanması uzun sürmeyen ve çokça emek istemeyen yiyeceklerdir. Yine de sabah kahvaltısı önemlidir ve insanı uzun bir gün boyunca tok tutmaya yönelik hazırlanır.

Mutfak malzemeleri toplumların yaşam biçimlerini, teknolojik düzeylerini,



hatta ekonomik durumunu gösteren şeylerdir. Sözelimi, Türkler göçebe bir yaşam tarzına alışık olduklarından, mutfak araçlarıyla ilgili bir çeşitliğe uzun süre sahip olmamışlardır. Et yemeklerine düşkün olduklarından, kesici aletlere gereksinim duymuyorlardı. Böylece savaş aletlerini mutfakta da kullandılar. Savaş yerine mutfakta kullanılan pek az aletten biri kaşıktır. Türklerin kaşığa verdiği önemin bir göstergesi olarak kaşıkla ilgili deyimlerin ve atasözlerinin çokluğuna dikkat etmek gerek. "Kaşık düşmanı", "Pilavdan dönemin kaşığı kırılınsın", "Herkes kaşık yapar ama sapını ortaya takamaz" gibi örnekleri çoğaltmak mümkün.

Göçer olmayan ve kentleşmeye çabuk geçmiş toplumlarda mutfak aletlerinin çeşitliliğini görebiliriz. Çeşitli araç gereçler, bunları mutfak içinde koyabilecek bir yer, asılacak duvarlar ya da saklanacak çekmeceler ister. Sözelimi Fransız mutfağındaki araç gereç çeşitlenmesi oldukça kabarıktır.

Yemek yaparken yiyeceklerin pişirip, özel işlemlerden geçirilerek lezzet katılması da önemli bir olgudur. Bunun için coğrafyanın doğal zenginliği önemlidir. Sözelimi yemekleri lezzetli kılan baharatlar belli bir coğrafyada belli koşullarda yetişir. Türkler, Anadolu'ya geldiklerinde doğuda gördükleri baharatların yanı sıra, yalnızca Anadolu'da bulunan bazı otları da görüp tanımış ve yemek kültürlerine eklemişlerdi. Safran, sahlepe gibi bitkiler buna birer örnek. Uzun zaman tütsü ve güzel kokuların çok önemli bir yer tuttuğu şaman dinine bağlı yaşayan Türkler, katkı maddesi kullanmayı biliyor ve sevi-

yordu. Her şeyden önce çiğ etlerini saklama sorunları vardı. Bozulmadan yanlarında taşıyıp uzun göçlerinde yiyebilmeleri gerekiyordu. Pastırma böyle bir gereksinim sonunda doğdu. Çinlilerden kolayca elde ettikleri baharatlar ve sarmısakla geniş ve yassı kesilmiş etin üzerine sıvadılar. Ancak bu yeterli değildi; et sürekli bastırılmalı, yağları sızdırılmalı ve içine mikrop giremeyecek denli sıkışık, havasız bırakılmalıydı. Bir süre taş altında bekletilen bu "bastırma", uzun seferler sırasında atın eğiyle kaltağı arasında saklanır, ezilip sıkışması sağlanırdı.

Karıştırılma, başka pişmişlerle harman edilme evresi, bu aşama yemek kültürlerinde önemlidir. Baharat kullanımını salt lezzet için değildir, etin temizliğini ve bozulmadan kalmasını da sağlar. Baharatlar ayrıca yazın terlemenin azalmasını, kışınsa vücudun iç ısısının artmasını sağlar. Yiyeceklerin teker teker tüketilmelerinin yanı sıra karışımlarını yemeklerin çeşitliliğini ve damak zevkinin geliştiğini gösterir. Dünyanın en gelişmiş mutfaklarından biri olarak kabul edilen Fransız mutfağı, soslarıyla da ünlüdür. Sözelimi, mayonez Fransız buluşudur. Türk mutfağında ağırlıklı olarak kullanılan soğan, yemek olarak Fransız mutfağında çıkar karşımıza.

Türkler karışık yemeyi ve yemek karıştırmayı, yüzyıllar içinde yayıldıkları coğrafyalarda karşılaştıkları halklar sayesinde öğrendiler diyebiliriz. Türk mutfağı içinde yer alan Çerkez tavuğu Kafkaslar'dan geçerken öğrenilmişti. Aynı şekilde "tavuk göğsü" tatlısı da Balkanlar'dan gelmiştir.



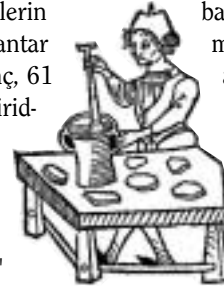
Yayıldıkları coğrafyada değişik yemekleri yemek kültürlerine ekleyen Türkler, her şeye karşın ete ve ekmeğe olan düşkünlüklerini korumuşlardır. Sözelimi, bu düşkünlük balığa karşı hiçbir zaman aynı ölçüde olmayacaktır. İnanışının yediği en eski yiyeceklerden birisi balık. Balığın avlanması, diğer av hayvanlarına göre daha kolay ve daha tehlikesiz. Balık ve diğer deniz ürünleri, denizden çıktıktan sonra kısa sürede tüketildiği için, diğer yiyeceklerden daha sağlıklı ve mikrop içermeyen besinlerdi. Avrupa'da veba, tifo, kolera, çiçek gibi hastalıkların salgın olarak yayıldığı dönemlerde beslenen ya da avlanan hayvanlar, mikrobiyolojiye alıp çok uzaklara taşıyabiliyordu. Sağlıklı ve temiz görünen hayvanlar, onları yiyen insanlara hastalık bulaştırıyordu; oysa balıklar hastalığa neden olan mikroplar taşıyorlardı. Türk mutfağında balık fazlaca yer bulamamıştır kendine. Bol, kanlı canlı, yağlı koyun eti dururken, "bir lokma" et içeren "ne idüğü belirsiz" balık ya da diğer deniz ürünlerine pek rağbet edilmiyordu. 16. yüzyılda Amasya'daki ordugahında Kanuni Sultan Süleyman'ı ziyarete gelen İtalyan elçi, yolculuğu sırasında bir gün, ırmakta oynaşan sazları görür ve hizmetine verilmiş askerlerden balıkları yakalamalarını ister. Sipahiler bu isteğe gülüp geçerler. Çoktandır canı balık yemek isteyen elçi, balıkları tutmaları için ısrar eder. Sipahilerden biri son derece ciddi bir tavırla yanıt verir: "Onlar tutulmaz, insanın elinden kayıp gider." Elçi anılarında, "Hayatlarında hiç balık



yememiş olmalarına inanmadım..." diye yazacaktır. "Sulu yoğurda doğradıkları ekmekleri yiyor ve bıkıyorlar da." Anlaşılan sipahiler balığa, elçi de cacığa oldukça yabancıymış. Bununla birlikte balık hiç bilinmeyen ve yenmeyen bir şey değildir elbette. Sözelimi, Fatih döneminde saraya alınan yiyeceklerin kaydının tutulduğu "matbah-ı âmire" defterlerinde balık ve deniz ürünleri vardı. Hicri 878 (1473) yılının kışa rastlayan Şaban ayında saraya alınan yiyeceklerin dökümüne bakalım: "64 kantar bal, 544 tavuk, 28 müd pirinç, 61 kaz, 19 kıyye safran, 116 istiridye, 87 karides, 400 balık, 12 miskal misk, 10 kıyye biber, 11 kıyye zeytinyağı, 3 şinik pekmez toprağı, 84 kıyye Eflak tuzu, 13 kıyye nişasta..." Bu kayıtlardan balığın ve deniz ürünlerinin tüketildiğini anlıyoruz.

İtalyan elçi, anılarında Türklerin yemek yemelerinden söz ederken, sofrada neredeyse hiç konuşmadıklarını belirtiyor. Bu anlamda "iş yemeği" kavramı eski Türk toplumlarında görülmez. Türk sofralarında oyalanılmaz, uzun oturulmaz. Yemek yerken konuşulması, belki de çevreye yemek kırıntıları saçılacağı düşüncesinden dolayı hoş karşılanmaz. Bu konuda bir söz bile söylenmiş: "Lafi lafa etme ilave; al kaşığı çal pilave."

Balığın Türk mutfağına girişi Bizans'la ilişkiler sırasında olmalıdır. Birçok yiyeceğin Türk mutfağına girmesinde Bizans'ın ve Anado-



lu'nun etkisi büyük olacaktır. Anadolu geniş kültür yelpazesi ve barındırdığı tarihsel ve kültürel çeşitlilikle Türkler üzerinde büyük değişiklikler yapacaktır. Bunun göstergelerinden biri de mutfaktır elbette.

Sofrada ne yendiği kadar, nasıl yendiği de önemli. Sözelimi bugün masa başında herkesin kendine özel tabağın yemesi yeni bir şey. Osmanlılarda yemek sofradaki ortak tabaklardan yendi. Bu adet yalnızca halk arasında değil, sarayda bile geçerliydi. Yemeklerin, padişah dışında, her dört kişi için bir tabakta ortaya konması, sadece Osmanlılarda değil, o dönemde bütün Avrupa'da kabul görmüş bir adetti. Bu servis anlayışına göre sofranın şeref konduğu dışında -ki ona tek kişilik servis hazırlanırdı- bazen iki kişiye ama genelde dört kişiye ortak bir tabak çıkarılırdı. Yemek ortadan ortaklaşa yenilirdi. Herkes sırayla yemekten alır, yalnızca kendi önünden yerdi.

Yemek yeme kuralları, genel görgü kuralları içinde yer aldı ve çağlar boyunca sofrada nasıl davranılması gerektiğini anlatır kitaplar yazıldı. Bunlardan küçük örnekler yeme adetlerinin nasıl olduğunu da anlatıyor bize: "13. yüzyılda: Kemirilen kemiği ortak tabağa koymak, avcılar gibi tükürmek, domuz gibi tabağa abanmak ayıptır; burun silinirken masaya arka dönülmelidir. 14. yüzyılda: Masa örtüsüne burun silinmemeli, eller yıkanmalıdır. 15. yüzyılda: Ağzınızdakini çıkarıp tabağa koymayın, yemeğinizi tuza banmayın. 16. yüzyılda: Sandalyenizde kıpırdayıp durmayın. Sizi gaz çıkarıyor ya da çıkarmaya çalışıyor sanırlar. Yutamadığınız parça olursa arkanızı dönüp yavaşça çıkarın; sofraya oturur oturmaz ellerinizi tabağa daldırmayın.

Sofranın bir de fiziksel gerçekliği vardır elbette: Masa, sandalye, tepsi, sini, tabak, kaşık... Türkçe masa sözcüğünün kökeni Latince *mensa*'dır. Türkler masada yemek yeme adetinden önce yerde, yuvarlak, üzeri düz yer sofrasında yemek yerdi. Got dilinde bir sözcük olan *mes*'in masa ve düz anlamlarına gelmesi ortak bir kökten geliyor olduklarına işaret eder. İtalyanca *tavola*, İngilizce *table* sözcükleri Latince *tabula* sözcüğünden gelir ki

anlamı yine düz tahta plaka demektir. Bu sözcüklerin kökleri masa sandalye ve tabağın bu işlevleri gören düz tahta parçasından evrimleştiğini gösteriyor bize. Neolitik çağda yaşanan çanak çömlek devriminden sonra, insanlar sulu yemek yemeye başladılar.

Çanak-çömleğin icadından önce insanlar yemeklerini çıplak ateş üzerinde kızartıp yiyorlardı. Ateşin üzerine kaplar konmasıyla yemeğin sulu, tat veren baharatlarla ya da başka bitkilerle zenginleştirilmesi de mümkün oldu. Avrupa'nın Germen ve Kelt kabilelerinde şölenlerde ortak kaplardan yemek yenir, ortak kepçe kullanılırdı. Masada bardak yoktu. Ortada bulunan kap ya da şişeden içilirdi. Bir süre sonra herkes kendi kaşık ve bıçağıyla şölenlere gitmeye başladı. Herkese ayrı tabak gereksinimiyle birlikte ilk tabaklar ortaya çıktığında bunlar daha çok üzerinde et kesmeye yarayan tahtalardı. Tabak sözcüğünün etimolojik olarak araştırılması sonunda İngilizce *dish* (tabak) örneğinde olduğu gibi, *disc* (disk), *desk* (sıra) gibi yakın anlamlı sözcükler karşımıza çıkıyor. Arapça'dan gelen Türkçe *tabak* sözcüğü, *tabaka* sözcüğünün de anlattığı gibi düz yüzey, ince kat, anlamına gelir. Elbette eskiden yemek denildiğinde, kadın ve erkekler için ayrı ayrı kurulan sofralar anlaşılıyordu. Önce erkeklerin sofrası kurulur, kalanları kadımlar ve çocuklar yerd. Aile birliğini simgeleyen "birlikte akşam yemeği" ve misafirliklerde kadın erkek karışık yemek yenmesi son dönemlerde ortaya çıkmış geleneklerdir. Elbette zamanla herkese ayrı tabak, kaşık, çatal, bardak gibi sofraya gereçleri de verilmeye başlanmıştır.

Sofra, Arapça *sufra*'dan geliyor. Masadan önce yer sofrasında kullanılan tepsi ve sini sözcükleri ise Çin kökenlidir. Tepsi (Kaşgarlı Mahmut'a göre tevsi) içine pişmiş et konan büyük ahşap kap, ağaçtan oyulmuş tekne anlamındaydı. Sini, sözlük anlamıyla Çinli demektir. Bu şekilde Türkçe'den Bulgarca'ya ve Sırpça'ya da geçmiştir. Anadolu'da günümüzde bile kullanılan yer sofraları ister ahşaptan olsun, is-



ter bakır sini kul-

lanılsın, sofraya kurulup kaldırılan bir şeydir. Altına serilen örtüyle yemek yiyenler, üstlerini yemek kırıntılarından korudukları gibi dökülen artıkların üzerine basarak günaha girme tehlikesinden de kurtulurlar. Sofranın üzerine tabaktan başka kaşık, çatal gibi gereçler de konur. Kaşık sözcüğü, Türkçe oymak anlamına gelen kaş/kaşa kökünden türetilmiştir. Kaşığı icat eden kişiler Türkler miydi tam bilemiyoruz ama en çok kullananlar olarak atalarımızı anabiliriz. Özellikle Anadolu'da kaşık tam bir kültür nesnesine dönüşmüştür. At üzerinde sürekli hareket halinde olan Türk ve Moğol atlıları kısa saplı kaşıklarını sürekli yanlarında, kuşaklarında taşırdı. Herkes kaşık yapmayı bilirdi. Kişilerin kendilerine ait kaşıkları olduğundan bulaşıcı hastalıklar kolayca yayılmaz, üstelik kişiler kendi ağızına ve kullanım şekline göre kaşık yaptığından yemek yeme daha da keyifli hale gelirdi. Kaşığın gerçekte tahtadan yapıldığını biliyoruz. Çorbanın sıcaklığından kolayca ısınmaması, metalin ağızda bıraktığı gibi, dilde yabancı bir tat bırakmamasıdır. Kültürel olarak kaşık bereketi simgeler ve kutsallık da taşır. Bundan dolayı ilkel ayinlerde kaşığa rastlanır. Anadolu halk oyunlarında bu ayinlerin halk kültürüne yansımış biçimleri olan kaşık oyunlarını görmek mümkün. Kaşık oyunu 7. yüzyılda Arap ordularında yer alan Türkler yoluyla Arap kültürüne tanıtılmıştı. Cebeli Tarık'ın ordusuyla birlikte İspanya'ya giden kaşık oyunu, kaşıkların sapları biraz kısaltılıp yerel danslara uydurulunca, ortaya kastanyet çıktı.

Sofralarda bıçak kullanımı, kolayca tahmin edileceği üzere savaşlarda ya da avda kullanılan bir kesici alet olan bıçağın yemek sırasında sert yiyecekleri kesmek için kullanılmasından başka bir şey değildir. Ne var ki sofrada kullanılan bıçak-

ların ucunun sivri değil de yuvarlak olması adeti Fransa Kralı 13. Louis'in başbakanı olan Kardinal Richelieu tarafından başlatıldı. Kardinal, 1630 yılında verdiği bir yemeğin sonunda misafirler bıçaklarını çıkarıp sivri uçlarıyla dişlerini karıştırmaya başladıklarında bu manzardan rahatsız olur ve bu hareketi yasaklar. Bıçakların ucunun da yuvarlatılmasını emreder.

Sofralarda kullanılan bir başka araç da çatal elbette. Bugün çatala yediğimiz birçok şey tarih boyunca elle yenmişti. Elbette halk bütün parmaklarını kullanırken, kibar sınıf yalnızca üç parmağını kullanmaya gayret gösteriyordu. Çatalın 1100'lü yıllarda Venedik doğu Domenico Silvio'nun eşi tarafından kullanıldığı biliniyor. Ne var ki 16. yüzyıla dek yaygınlaşıp ve benimsenmedi. Hatta ünlü yazar Montaigne, hızlı yemek yediği için sık sık parmaklarını ısırdığını anlatır. Çatal ilk çıktığında kilise tarafından lanetlenip şeytan işi olarak gösterilmişti. Tanrı bu iş için insanlara parmak vermişti, oysa çatal kullanmak Tanrı'nın iradesine karşı gelmek demektir. Türk sofralarında çatalın görülmeye başlamasıysa padişah 2. Mahmut döneminde olacaktır.

Elbette yemek kültürü üzerine söylenecek daha çok söz var. Konu "boğazlar" meselesi olduğunda dünyada hiçbir şey daha öncelikli bir konuma oturmaz ne de olsa; bütün kültürlerde de aynıdır bu. Bugün bütün Avrupa ve Türk mutfağının temel besinleri olan mısır, domates ve patatesin, en sevilen tatlı olan çikolatanın hammaddesi kakaonun, Amerika kıtası keşfedilmeden önce bilinmediğini, "Eski Dünya" denen üç kıtada 16. yüzyıla dek hiç kimsenin bunları yemediğini hatırlayalım. Yeni Dünya besinleri Avrupa'da savaşlara, anlaşmalara, ticari rekabete, hatta sanatsal üretime de konu olmuşlardı. Uzakdoğu'dan gelen baharatlar yüzünden hacli seferleri başlamıştı. Bütün kültürel, sosyo-ekonomik, politik vb. sorunların altında tek bir soru bize kendini gösteriyor gibi: "Akşama ne yiyeceğiz?"

Gökhan Tok

Kaynaklar
Anger, B., İnsanlığın İki Yüzyü, Kaynak Yayınları, 1994
Emiroğlu, K., Gündelik Hayatımızın Tarihi, Dost Kitabevi, 2001
<http://www.kultur.gov.tr/kultursanat/b-h-osmanli3.html>