

PAPER DETAILS

TITLE: ABBASILER DÖNEMİNDE MAHIR BİR ASÇI YETİSTİRMEK, İYİ BİR YEMEK YAPMAK VE
BİR SOFRA KURMAK

AUTHORS: Yunus Arifoglu

PAGES: 289-301

ORIGINAL PDF URL: <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/3392103>

Yunus ARİFOĞLU* 

ABBASÎLER DÖNEMİNDE MAHİR BİR AŞÇI YETİŞTİRMEK, İYİ BİR YEMEK YAPMAK VE BİR SOFRA KURMAK

ÖZET

Abbasîlerde ziyafet gündelik hayatın merkezinde yer alan mühim bir meseleydi. Ziyafet verebilmenin yolu, iyi bir sofrayı kurmaktan geçirdi. İyi bir sofraya eşsiz lezzetler ve iyi yemeklerle süslenmeliydi. Bunun yolu ise mahir bir aşçıdan geçirdi. İyi bir aşçıya sahip olabilmek övünülür şeylerdendi. İşinde mahir bir aşçıya her zaman büyük kıymet verilir, bunun için zaman zaman paha biçilmez bedeller ödenirdi. Çünkü iyi, sağlıklı ve lezzetli bir yemeğin ortaya çıkmasında aşçının niteliği belirleyiciydi. İyi yemek insanı motive eder, neşelendirir ve hayata dinamizm getirirdi. İyi bir yemek, dört aşamasının da başarılı bir şekilde geçmesiyle ortaya çıkardı. Ortaçağ'da bir ziyafet sofrası, maddi güç, zaman ve elbette yoğun emek sonucunun bir mahsulüydü. Bu, itina ile yapılan kompleks bir iş gücünün sonucuydu. İslam medeniyetinde sofraya adabı başta İslam ve onun yorumu olmak üzere pek çok topluluğun etkisiyle meydana gelmiş olup geniş bir çeşitliliğe sahiptir. Bu çalışmada Abbasîlerde mahir bir aşçının vasıfları üzerinde durulmakta, bu dönemde iyi bir yemeğin özelliklerine temas edilmekte ve kayda değer bir sofranın hazırlanışı irdelenmektedir. Gene bu bağlamda Abbasi dönemi ve sonrasına da sirayet eden sofraya adabına temas edilmektedir.

Anahtar kelimeler: Ortaçağ, Abbasîler, Aşçı, Yemek, Sofra.

RAISING A SKILLED COOK, COOKING A GOOD MEAL AND SETTING A TABLE IN THE ABBASID PERIOD

ABSTRACT

The banquet was an important and central subject in the daily life of the Abbasids. The way to organize a banquet was to set a good table. A good table should be decorated with unique tastes and good food. The way to do this was to hire a qualified cook. Having a good cook was something to be proud of. A talented cook was rewarded, and sometimes high sums were paid for it. Because the quality of the cook was critical to the creation of a decent, healthy, and tasty meal. Good food motivates, cheers, and adds dynamism to life. A good meal occurs when all four stages are completed correctly. In the Medieval Era, the banquet table was the result of a meticulously executed and complex workforce. Table etiquette in the Abbasids was formed with the contribution of many societies, especially Islam and its interpretation, and has a wide variety. In this study, the characteristics of a skillful cook in the Abbasids are described, the characteristics of a good meal at that time are discussed, and the preparation of a remarkable table is examined. In this context, table manners, which spread during and after the Abbasid period, are touched upon.

Keywords: Medieval, Abbasids, Cook, Food, Table.

* Doç. Dr., Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, İnsan ve Toplum Bilimleri Fakültesi, Tarih Bölümü, Eskişehir / Türkiye. E-posta: ynsarfglu@gmail.com

Giriş

Abbasi toplumunda ziyafetin günlük hayatın merkezini işgal etmesi neticesinde sofrta hazırlamak o nispette önemli bir yere konumlandırılmıştı. Çünkü yemek salt bir beslenme vazifesi görmüyor, o bir araya getiren ve konuşturan olguya dönüşüyordu. Bu nispette yemeğe önem verilir ve iyi bir sofranın ortaya çıkması için çaba sarf edilirdi.

Sofranın donatılması ve muhabbet konusu haline gelebilmesi, mahir bir aşçıdan geçirdi. İyi bir aşçıya sahip olabilmek övünülür şeylerdendi. İşinde mahir bir aşçıya her zaman büyük kıymet verilir, bunun için zaman zaman paha biçilmez bedeller ödenirdi. Bazen hüner sahibi bir aşçı verilebilecek en iyi hediyelerdendi. Örneğin Bid'a, İbrahim b. Mehdî'ye (ö. 839) verilmiş en iyi hediye idi. Çünkü Bid'a, İbrahim b. Mehdî'nin mutfak becerisinin gelişmesinde önemli bir rol oynamıştır (Zaouali, 2016, s. 22, 24).

İnsanların yetiştikleri kültürde doğal hayatın bir parçası olarak normal bir şey gibi gördükleri sofrta adabının ve alışkanlığının uzun bir tarihi süreç içerisinde meydana geldiği görülmektedir. Yapay bir inşa olan sofrta adabı, zamanla hayatın doğal bir parçası haline gelmiştir. Böylece insan doğal bir ihtiyacını giderirken zaman içerisinde bu kültürel bir eylem olarak sofrta adabı haline gelmiştir. Söz konusu bu abanın yerleşmesiyle insan, ikram etmeyi öğrenmiş, kibarlaşmış, hal ve tavırlarıyla örnek olmuştur.

Bu çalışmada, Abbasîlerde sosyal bir olguya dönüşen yemeğin üç aşaması üzerinde durulmaktadır. Bunun birinci aşaması hüner sahibi bir aşçıdan geçmekteydi. İkincisi ortaya çıkan yemeğin kendisi idi. Son aşama bu ikisinin neticesinde ortaya çıkan harikulade bir sofraydı. Ayrıca bu çalışmada sofrta adabına da temas edilmektedir.

Mahir Bir Aşçı Yetiştirmek

Hemen her şeyin emek üzerine bina edildiği Ortaçağ'da; iyi, sağlıklı ve lezzetli bir yemeğin ortaya çıkmasında aşçının niteliği belirleyiciydi. Bir yemeğin kalitesi her şeyden önce onun maharetine bağlı idi. Dikkatli, uyanık ve emeğini esirgemeyen bir aşçının hazırladığı yemek, elbette farklılığını da ortaya koymakta idi. Aşçının kişisel temizliği, yemek yapacağı alet edevatın temizliğine dikkat etmesi, seçeceği malzeme kalitesini gözönünden bulundurması, malzemeleri doğrama, terbiye etme biçimi, ölçüyü ve pişirme yöntemini iyi belirlemesi, sırasını, süresini bilmesi, koku, tat ve son olarak görselliğini iyi yansıtması açısından doğru bir tabaklama ile sunum yapması yemeğin niteliğini bir bütün olarak belirlemektedir.

Abbasîlerde bir aşçı, yemek pişirmenin tekniklerini, usullerini, pişirme sürelerini, malzemeyi, yemeğin kıvamını, kokusunu ve dokusunu bilmeliydi. Ortaçağ yemek kitaplarının tarifleri net olmadığı için aşçı, el, göz kararını, süre ve kıvam duygusunu iyi öğrenmeliydi, yemeğin piştiğini kokusundan veya dokusundan anlamalıydı. Aşçının esas işi ve ustalığı bunları anlayabilecek maharete sahip olmasıydı (Kâtib Bağdadî, 2009, s. 39-42; İbn Seyyâr, 2007, s. 3).

Ortaçağ'ın aşçısı hem bir nevi hekim hem beslenme uzmanı hem de gurme idi. Bu anlamda aşçı Ortaçağ'ın tıbbi bir kuramı olan Anâsır-ı erbaa¹'yı en az bir hekim kadar bilmek zorunda idi.

¹ Anâsır-ı erbaa kuramına göre kanın özelliği sıcak ve nemli olmasıdır. Neşeli ve sıcakkanlı mizacı yaratır. Sarı safra sıcak ve kurudur. Öfkeli mizacı yaratır. Kara safra soğuk ve kuru, melankolik bir mizaca yol açar. Balgam soğuk ve nemlidir. Soğukkanlı ve uyusuk bir mizaca yol açar. Pişirmenin bir gıdanın niteliğini değiştirdiği düşüncesiyle her gıdanın uygun şekilde hazırlanması salık verilmekteydi. Misal kavurma veya kızartma gıdayı kuruturken, haşlama ise nemlenmesine yol açardı. Bu anlayış çerçevesinde kuru gıdaların haşlanması, nemlilerin ise kızartılmaları veya

Dört mizaç kuramına göre ideal insan vücudu, insandan insana, yaşa, cinsiyete ve yaşanılan coğrafyaya göre değişmekle birlikte sıcak ve nemli tutulması gerekirdi. Beslenme biçimlerinin bu kurama göre düzenlenmesi sağlıklı beslenebilmek için zorunluluk idi (İbn Seyyâr, 2007, s. 3; İbn Cezle, 2010, s. 95-97; Fuzulî, 2017, s. 10-15; İbn Miskeveyh, 1983, s. 40, 148).

Aşçı dört mizacın özellikleri olan sıcak, soğuk, nemli ve kuru özellikleri anlayışı çerçevesinde bireysel beslenmeyi dikkate alarak bir takvim çıkarmakla, yemekleri mevsimine uygun şekilde hazırlamakla yükümlüydü. Yaz mevsiminin doğası sıcak ve kuru olduğundan bu mevsimde sarı safra artar ve bu nedenle yazın safra yapıcı sıcak ve kuru yiyecekler yenmemeli, soğuk ve nemli gıdalar tercih edilmelidir. Yaşla birlikte soğuktan sığa doğru sıcaklığı giderek artan şiddette yiyeceklerle beslenilmesi, orta yaştan yaşlılık dönemine doğru ilerledikçe de sıcaktan soğuk yiyeceklerle adım adım aşamalı bir şekilde geçilmesi bu tıp kuramının bir gereği idi. Aşçının bu anlamda da belli bilgilere sahip olması beklenirdi (İbn Seyyâr, 2007, s. 3, 8-12; Kâtib Bağdadî, 2009, s. 45-60 vd.).

Aşçı, dönemin tıp bilgisi kadar, baharatların fayda ve zararlarını öğrenmeli, kaliteli gıdalar kadar, onların yararlarını göz önünde tutmalı, ekşi-tatlı sentezini iyi dengelemeliydi. Dört mizaç kuramının en önemli yanı denge olup yemekte bunlar ekşiler, çeşniler ve soslarla sağlanırdı. Nar, koruk, limon, sirke ve ekşilerle yemek dengelenmelidir. Bir aşçının, bunların yemeğe ve dolayısıyla insana olan etkisi noktasında en az bir hekim kadar bilgi sahibi olması, olağan bir beklentiydi. Aşçı, tuzu ve sair baharatları doğru zamanda ve ölçülü bir şekilde kullanma bilgisine de sahip olmalıydı. Çünkü tuz ve baharat tat kavramını bir bütün olarak etkileme özelliklerine sahiptilerdi (Kâtib Bağdadî, 2009, s. 39-42 vd.).

Aşçı hangi kabı niçin ve hangi yemek için kullanması gerektiğini bilmeliydi. Misal, çömlek yerine sabuntaşından imal tencereler kullanmalı, kapların kalaylı olmalarına dikkat etmeliydi. Kap-kacağın temizliğine dikkat ettiği gibi kişisel hijyenine de azami ölçüde riayet etmeliydi. Aşçı yemeği pişireceği yakıtı iyi seçmeli, dönem itibarıyla yakıt için kullanılan odun tercihinin doğru bir şekilde yapmalıydı. Örneğin zeytin, meşe, defne ve benzeri ağaçların odunlarını kullanmalı, is, duman çıkaran ağaç odununu kullanmamalıdır (Kâtib Bağdadî, 2009, s. 39-42).

Bir aşçının neyi, nasıl ve ne kadar pişireceğini bilmesi gerekirdi. Çünkü pişirme bir gıdanın niteliğini değiştirerek kurutabilir veya nemlendirebilirdi. Sindirim bir tür pişirme işlemi olduğundan gıdanın pişirilme yöntemi ölçülü bir tarzda yürütülmeliydi.² Örneğin balık nemli nemli ve ıslak özelliğinden dolayı, bir aşçı dengeyi sağlamak için onu kurutma yoluna gidebilirdi. Gene kök sebzeler doğaları gereği soğuk ve kuru olduklarından ısıtılarak hazırlanmalı, pazı gibi yeşil yapraklı sebzeler özellikle de soğan çok nemli olduğu için kızartılmalıydı. Bu şekilde bir pişirme yöntemiyle hem bedensel sıvı dengesi korunmuş oluyor hem de sindirim kolaylaşıyordu. Aşçı doğru kategoriye saptadıktan sonra kokuyu giderecek ve lezzetli yemekleri ortaya çıkaracak en uygun pişirme yöntemini seçebilir, dengeli bir tadı sağlayacak sosu ekleyebilirdi. Çünkü aşçı Ortaçağ'da, yemekten öte bir nevi ilaç hazırlamaktaydı. İbn Seyyâr (2007) kitabı için, (وقد سميت هذا الكتاب الوصلة الى الحبيب ليستغنى به عن علاج الطبيب) bir dosta ulaştığında o kişinin tabibin ilacına ihtiyaç

fırınlanmaları tavsiye edilmekteydi. Bu yöntem bedensel sıvı dengesinin korunmasını sağladığı gibi hazmı da kolaylaştırıyordu. Ayrıca bkz. (Fuzulî, 2017, s. 10-15; İbn Miskeveyh, 1983, s. 40, 148; Nasîrüddîn Tûsî, 1981; s. 145; Kâtib Bağdadî, 2009; Şihâbüddin el-Akfehî, 2009, s. 170-173; Koyuncu, 2019, s. 75-97).

² Sindirim ve pişirme hususunda ayrıntılı olarak bkz. (Saban Güler & Bilici, 2017, s. 1-12).

duymayacağını beyan etmesi bunu teyit etmektedir (İbn Seyyâr, 2007, s. 18-21; Nasrallah, 2007, s. 3).

Abbasîlerde mahir bir aşçı, yapılacak yemeği betimleme yoluyla tarif ederek iyi bir yemeğin ortaya çıkmasını sağlardı. Bir örnek olarak Bağdat'ta geçen bir hikâyede, sultanın aşçısının satranç oynayan arkadaşlarına katıldığı esnada hem oyun oynayıp hem de verdiği yemek tarifiyle enfes bir yemeğin ortaya çıkmasını sağlamış, bu durum arkadaşları tarafından takdir edilmiştir (Zaouali, 2016, s. 17).

Ortaçağ'da aşçılık sıradan bir mevki veya makam değil hem maharet isteyen hem de zahmetli ve masraflı bir meslekti. Aşçılar mesleklerini usta-çırak ilişkisi içerisinde öğrenirlerdi. Yetkin ve yetişmiş uzman sınıfa, iyi bir aşçıya, cariyeye yüksek bedeller ödenirdi. Yetişmiş bir cariyeye ve aşçının değerinin yüksek olması bunların bir şekilde belli yerlerde yetiştirildiğini de düşündürmektedir (Ahsen, 2019, s. 182-183).

Abbasîlerde aşçılık mutfağın bütününe hâkim olmayı gerektirirdi. Özellikle de erzak seçimi ve düzeni de bunun içerisinde idi. Bu bakımından bir aşçının uğraş alanının çok geniş olduğu görülmektedir. Elbette bütün bunların tek bir kişiyle yapılmasının imkânı yoktu. Bu, örgütlü zanaat gerektiren ihtisaslaşmış iş gücüne ihtiyaç olduğunu gösterdiği gibi, ciddi bir tedarik zinciri ve geniş profesyonel bir organizasyonun varlığına da bir işarettir. Câhiz'in (2012) hikayelerinden mutfak iş gücünde kadınlardan çokça istifade edildiği anlaşılmaktadır. Erkeklerin yanı sıra kadınların da aşçılara yardımcı oldukları görülmektedir. Çeşnilerin, sosların, mezelerin ve bilumum hazırlıkların onlar tarafından yapıldığı söylenebilir.

İyi Bir Yemek Yapmak

İyi yemek insanı motive eder, neşelendirir ve hayata dinamizm getirir. İyi bir yemek, dört aşamasının da başarılı bir şekilde geçmesiyle ortaya çıkar. Malzemenin niteliği, hazırlanması, pişirme yöntemi ve sonrasındaki işlemler ile süslemeden oluşmaktadır. Ortaçağ'ın aşçısı, “*Yemeğin gerektiği gibi olması için malzemelerin ve tencerenin temiz (kaliteli) olması*”, görüşündedir. İyi bir yemek malzeme seçiminden başlar. Ardından ölçü gelir. Ölçü iyi bir yemeğin olmazsa olmazlarından. Malzeme, pişirme baharat ve tuzun ölçüsü yemeğin niteliğini belirleyen hususların başında gelir. Neyi ne kadar koyduğunu bilmek, neyi neyle pişirdiğini bilmek kadar önemlidir. Aynı zamanda her ürünün bir pişme zamanı vardır. Bütün ürünleri bir anda koymak yerine, zamanına göre koymak da önem arz eder. Yine pişirme zamanını iyi ayarlamak, ağır veya kısıp ateşte pişirilse bile bir yemeği fazla pişirmek tadının ve özelliğinin bozulmasına sebep olabilir. Yemeğe konulan baharat ve tuz da iyi bir yemeğin kalitesini belirler. Her ne kadar sulu yemeklerde tuz telafisi olabilse de zamanında atılan bir tuz kadar yemeği lezzetlendiren bir şey yoktur. Çünkü tuz sadece tat vermekle kalmaz, yemeğin suyunu çeker, dengeye oturtur, gıdadaki zehri alarak hem yemeği lezzetlendirir hem de ondan alınan faydayı artırır (Câhiz, 2012, s. 20, 35 vd.; Kâtib Bağdâdî, 2009, s. 39-42 vd.).

Abbasî dönemi yemek ve tariflerine dair seçkin eserlerin varlığı kaynaklara sirayet etmektedir. İbn Rezin et-Tücibi, “*Binlerce insanda mutfağa dair meşhur olan kitaplarla sınırlandırılmış eser gördüm*”, ifadesiyle yazılanların çokluğu hakkında bir fikir vermektedir (İbn Rezin, 1984, s. 34; Zaouali, 2016, 7; Perry, 2014). Ancak Abbasîler döneminde telif edilen eserlerin verdikleri yemek tariflerinin net olmadığı görülmektedir. Bu eserlerde yer alan tarifler; pişirmenin tekniklerini, usullerini, pişirme süreleri hakkında aşçılık bilgisine sahip olan,

malzemeyi tanıyan, yemeğin kıvamını, kokusunu ve dokusunu değerlendirebilecek olan kişilere yönelik ele alınmışlardır. Söz konusu tariflerde yemeklerin hazırlanma süreçleri, sıralama ve pişirme aşamaları çoğunlukla atlanmakta ve bunların bilindiği varsayılmaktadır. Tarifler, keskin sınırlarla kısıtlanmak yerine kişinin özgürlüğüne ve tercihlerinin sınırsızlığına bırakılmaktadır. Bunlar her şeyi en ince ayrıntısına kadar tasvir etmekten ziyade bir nevi fehmedebilenlere yazılan tariflerdir (Miller, 2007, s. 135).

Tarifler dönemin aşçıların anladığı şekilde basit şekilde verilmişlerdir. Sadece önemli noktalara değinilen bu tariflerde gerisi aşçının tasarrufuna bırakılmıştır. Pek çok tarifte ne kadar su konacağı veya ne kadar pişirileceği dahi belirtilmemiştir. Belli başlı yemeklerde ne konulacağı, nasıl yapılacağı ve hangi baharatın ne kadar konulacağı, tariflerde bir istisna teşkil ederken, pek çok yemekte baharat kullanımı da aşçının tasarrufuna bırakılmıştır. Abbasî gastronomisindeki yemek anlatımlarının en önemli hususu bütün tariflerin tıbbi bir yorumla sonuçlanmış olmasıdır (İbn Seyyâr, 2007, s. 3).

Abbasî mutfağında yemeklerin hazırlanışında karmaşık ve kompleks bir süreç vardır. Bir yemek yirmi ve üzerinde bir dizi aşamayı kapsayabilirdi. Çeşitli malzemelerin farklı incelik düzeyinde öğütülmesi, sıvıların süzülmesi, farklı baharat türlerinin özenle karıştırılması, pişirme sürecinin belli anlarında özel malzemelerin katılması gibi süreçler vardır (Kâtib Bağdadî, 2009, s. 41 vd.). Bu dönemde iyi bir yemek, aşçının maharetine bağlıydı. Ölçünün net olmadığı ve tariflerin kabaca verildiği bu dönemde, aşçının yemeği tanıma mahareti öne çıkardı.

Abbasî mutfağında bir yemeğin hazırlanması marine, yani terbiye işlemi en önemli aşamalardan birisiydi. Bu, ekşimsi ürünlerle yapılır, koruk suyu, limon, sumak, sirke çeşit çeşit, ekşi tat, tatlı ile tuzlular terbiye işlemlerinde kullanılırlardı. Soğuk, sıcak, tatlı, acı ve ekşi etin hazırlanma yöntemleri arasında yer alırdı. Özellikle keçi, kuzu, koyun, deve ve inek soğuk, sıcak, tatlı ve ekşi olarak hazırlanırdı. Küçük baş hayvanlarının etlerinin hazırlanmasında çeşitlilik daha fazlaydı. Et, temiz ve soğuk suyla yıkanmalı, asla kaynar suya doğrudan maruz bırakılmamalı, sıcak su kanın akmasını engeller ve kiri etin içinde tutar bu ise eti leş gibi kokutur düşüncesinden hareketle et öncelikle kandan, kirden, sinirden, damarlarından arındırılarak soğuk suyla yıkanır (İbn Seyyâr, 2007, s. 6-9; Kâtib Bağdadî, 2009, s. 45-60).

Bir aşçı yapacağı yemek için, malzeme seçimini ve doğru kategoriye saptadıktan sonra kokuyu giderecek ve lezzetli yemekleri ortaya çıkaracak en uygun pişirme yöntemlerini seçer, dengeli bir tadı sağlayacak sosu eklerdi. Bu, ekşi-tatlı dengesini ve sentezini sağlayan, yavanlığa kaçmayacak ölçüde hafif bir çeşni taşıyan, yağ tadı vermekle birlikte ağızda yağlılık hissi bırakmayan bir yemektir. Ekşilik için ise koruk ve suyu, sumak ve suyu, turunc suları, nar ve limon suyu, tatlı için bal, şeker ve meyve pekmezleri, her ikisi için; yine ekşi elma, nar tanesi, ekşi meyveler, kuru üzüm, kuru incir, tatlı erik, ayva, hurma, hünnap, siyah üzüm, kızıl üzüm, kayısı ve benzeri meyvelerle lezzetlendirilirdi (İbn Seyyâr, 2007, s. 3-12; Miller, 2007, s. 135-140; Perry, 2014).

Bir mutfağın en önemli öğelerinden birisi pişirmede görülmektedir. Çünkü pişirme yöntemi bir toplumu tasvir eden ve onu okumayı sağlayan bir ifade biçimidir. Pişirme aynı zamanda Ortaçağ'da -az, çok veya orta derecede pişirme- ekonomik gücün de göstergesiydi. Yakıt imkânının zor ve zahmetli olması bunu belirleyen temel sebeplerden birisiydi. Yine çok pişirilen yemeklerin azalması ve daha fazla malzemeye ihtiyaç duyması da bir etkendi. Kavrulmuş yemekleri yapmak ve yemek bir merteye işaretliydi. Kavurma işlemi için yalnızca kaliteli ve bol

ete değil bol miktarda yakıta ihtiyaç vardı. Çoğunlukla iktisadi imkânların genişliğinin ve darlığının pişirme kültürünü meydana getirdiği görülmektedir.

Abbasî toplumunda özellikle saray ve soylu mutfağı, karmaşık pişirme yöntemleri bakımından geniş bir çeşitliliğe sahipti. Toplumun diğer fertleri güçleri nispetinde bir yöntem tercih ederlerdi. Yemek pişirmede; nar-ı hafife/hafif ateş, nar-ı mutedil/orta derece, nar-ı abeste/yavaş ateş ve nar-ı leyyine/kısık ateş yöntemleri vardı. Pişirmede ateşin ölçüsü bu ince ayrımlarla izah edilmeye çalışılmıştır. Kızartma, buğulama, tandırda pişirme, kavurma ve haşlama öne çıkan pişirme yöntemleriydi. Bunlar büyük uğraş gerektiren işlerdi. Bazen bu işlemlerin hepsi bir yemek için kullanılırdı.

Bazı yemekler çok çeşitli tekniklerle yapılırlardı. Özellikle et yemeklerinin birkaç farklı teknikle birlikte pişirildiği görülmektedir. Et, hafifçe kızartılır yani mühürlenir, sonra haşlanırdı. Etin mühürlenerek hoş olmayan kokularının giderilmesi sağlanırdı. Etin; boraks, bal mumu veya kavun gibi malzemelerle bir arada kaynatılması pişirilmesini hızlandırabilirdi. Çömlekte yapılan et yemekleri için, “*çömlek ateşte sessizleşinceye değin*” pişirilmesi gerektiği belirtilmekte ve bazen ise ateşten alınan yemeğin korun üzerinde dinlendirilmeye bırakılması tavsiye edilmektedir. Bazen ise yemeğin tamamı korun üzerinde ağır ağır demlendirilerek pişirilirdi (Kâtib Bağdadî, 2009, s. 41).

Ortaçağ yemeklerinin pişirme süreleri hakkında ayrıntılar verilmemektedir. Bu husus da dönemin aşçıların maharetine bırakılmıştı. Genelde et yemeklerinin pişirme süreleri uzundu. Etli yemekler birkaç saatte ancak hazırlanabilirlerdi. Bu tarz yemeklerin tandırda, çömlekte bazen korun üzerinde ağır ağır ve nar-ı hafife ile kısık ateşte pişirilmeleri dikkat edilen bir husustu.

Her bitkinin özelliğine göre pişirilmesi benimsenmişti. Genel olarak, kuru gıdalar haşlanır, nemli gıdalar kızartılır veya fırınlanırdı. Bu şekilde bir pişirme yöntemiyle hem bedensel sıvı dengesi korunmuş oluyor hem de sindirim kolaylaşıyordu. Bazı bitkiler sahip oldukları özel durumlarına göre pişirilmelilerdi. Misal pazı gibi yeşil yapraklı sebzeler özellikle de soğan çok nemli olduğu için kızartılırdı. Üzüm, ayva ve gibi meyveler soğuk ve nemli özelliklerinden dolayı pişirildikten sonra üzerine şeker eklenmesi gerekirdi.

Dikkat çeken renklere olan talep dolayısıyla yemekler pişirilirken koku ve renklendirmeye önem verilirdi. Koku ve renk verici gıdalardan sebze ve baharatlardan taze ve kuru bitkilerden istifade edilirdi. Genelde yeşil renk için kişniş suyu, sarı renk için zerdeçal ve safran, kırmızı için nar taneleri, kullanılırdı. Yine kuru ve taze dereotu, kereviz yaprağı, kuru ve taze nane, kekik, otu ve reyhan, kafur, sakız, safran, misk, gül yaprağı ve suyu, tarçın, esmeramber, zencefil, kişniş tohumu ve şeytantesi gibi bitkiler de renklendirmede kullanılırdı.

Yemek pişirildikten sonra; sirkeye yatırma, sirke-murri karışımında bekletme, şerbete koyma, yoğurtla karıştırma, tahinli sosa yatırma, pişmiş eti murriye yatırma ve baharatlı şekere bulama gibi aşamalar gelirdi (Kâtib Bağdadî, 2009, s. 39-42, 45-60, 90 vd.).

Yemek servis edilmeden sebze veya baharatla renklendirilir ve taze, kuru veya gül suyu gibi kokularla hoş bir rayiha katılır, çılıbırla süslenirdi. Yemeğin görsel açıdan zevk vermesi önemsenen bir durumdu. Kap seçimi ve kapta güzel sunulması olması gereken bir hassasiyet göstergesi idi (Câhiz, 2012, s. 120-128; İbn Seyyâr, 2007, s. 3-12; Kâtib Bağdadî, 2009, s. 45-60).

“Beyaz buğday ekmeğinden sofraya/ her bir tane atıldığında/ sanki onları bir daire şeklinde/ gözlerinin kenarında bir fazlalık oluşmuş/ yüz gibi algılarım.” (Şihâbuddin, 2009, s. 27).

Bir Sofra Kurmak

Ortaçağ’da bir ziyafet sofrası, maddi güç, zaman ve elbette yoğun emek sonucunda ortaya çıkardı. Gıdayı seçmek, ne yapılacağına karar vermek, taze ve lezzetli malzemeyi seçmek, onları hazır hale getirmek için yıkamak, kesmek ve pişirmek itina ile yapılan kompleks bir iş gücünün sonucuydu. Hazırlanan sofraya ve burada yer alan yiyecekler, önce göze hitap etmeli, kokusuyla mest etmeli ve tadıyla hatıra kalarak yıllar sonrasında bile “ve biz hala o tat üzere yaşarız” dedirtmelidir. Bir sofraya, hem hitap ettiği misafirlere tatlı anlar yaşatmalı hem de başka sofralarda muhabbetin mevzuu olarak mikyas haline gelmeli, hakkında dilden dile aktarılan konuşmalarla, sohbetlerle o, artık gastronominin konusu olmalıdır. Bu minvalde hazırlanan bir Ortaçağ sofrası, ihtişamıyla bir nevi gösteriye dönüşürdü, ziyafet bu sofraya sahnesinde yer alan tiyatral bir fûğür haline gelirdi (Câhiz, 2012, s. 71, 159; Şihâbuddin, 2009, s. 91).

Abbasî sofralarının hazırlanışı olağandışı idi ancak hilafet sarayı için bunlar gayet olağan idi. Hanedan ailesi ve soyluların sofralarında ikram edilen yemeklerin sayısı, tüketim zevkinin ötesinde idi, bazen halifenin sarayda dostlarına hazırladığı sofralarda tek bir oturuşta birkaç yüz çeşit yemek yer alırdı. Bu bir yönüyle ihtişamı gözler önüne sermenin yolu idi.

Abbasî toplumunda özellikle hanedan ve soyluların sofraları, “uyumlu bir şekilde hazırlanmış çeşnilerle ve soslarla, çiçekli bahçe, gelin ve bezemeli kılıç gibi harikalar yaratacak,” düzeyde hazırlanırlardı. Bir sofraya, dikkat çekici renklerle, nadir bulunan egzotik baharatlarla yapılan yemeklerle fark yaratırdı. Bu dönemin yemek zevki baharata olan tutkuyla belirlenirken, renkler ruhi ve semavi sembollerin değerini yansıtmaktaydı (Câhiz, 2012, İbnü’t-Tiktakâ, 2016; Kâtib Bağdadî, s. 39-60; Miller, 2008, s. 135-150; Laudan, 2013, s. 132-139).

Ziyafet sofralarında inanılmaz derecede çeşit çeşit yemek ve tatlı yer alırdı. Abbasîler zamanında sofrada en yüksek sosyal itibar derecesini simgeleyen ve kazandıran genelde sunulan şeyin miktarı, çeşidi ve nadirliği belirlerdi. Damak sahiplerinin genel olarak bir sofrada aradıkları gıdalardan birisi ekmek olup özellikle de beyaz ekmek bu hususta damağı feth eden yiyeceklerdendi. Ekmeğin yer almadığı bir sofrada, tavuk veya balık yer almış olsun kabüle şayan görülmezdi. Bunun içindir ki, “Sofranın yüzü, en çok ekmeğin bıyıkları bulunduğu zaman güzel olur,” sözlerinin yaygın bir kabul haline geldiği görülmektedir. Yeterince ekmek bulundurmayan sofraya sahipleri ayıplanmışlardır. Hatta kişi başına bir ekmek koymak yeterli görülmez, fazlaca ekmeğin bulundurulması gerekirdi. İyi bir sofrada aranan ikinci şey oğlak veya kuzuydu. Soyluların sofralarında oğlağın bulundurulması bir gelenek haline gelmişti. Seçilen hayvanın etli butlu olması gerekirdi. Zayıf ve çelimsiz hayvanlar sofraya konulduğunda bu, eleştiri konusu olurdu. Özellikle dönemin lezzet avcısı şairleri bu durumu dillerine dolarlardı. O yemekte yazılan şiir, dönemin sosyal hayatında epeyi bir ses getirirdi. Çünkü bu dönemin şairleri toplumun medyası gibi olup entelektüel ve sosyal statüye yön vererek, dönemde konuşulan mevzuları belirleyen bir nüfuza sahiplerdi (Câhiz, 2012, s. 70-71).

İbn Tabâtabâ davet edildiği bir ziyafet sofrasında önüne zayıf ve çelimsiz bir koç getirildiği için bunun üzerine şu şiiri yazmıştır.

“Ey beni yemeğe davet eden zat-ı mühterem!/ Allah ömrünü benim için uzatsın/ Davetçi ve ümit kaynağı biri olarak/ Seni benden mahrum etmesin/ En meşgul vaktimde bana gönderdiğin o sofrayı, hani bir oğlak, üstü açık halde getirilmişti./ Tembelin uzanıp gerinmiş hali görünümündedir/ Elleri bana, belki de en güzel/ Darb-ı mesel olan o beyiti hatırlatıyordu:/ Sanki o yolculuk günü yolcuyu uğurlamak için/ Yüzünü uzatmış bir aşık gibi zayıf ve solgun/ Sanki incecik ve yıpranmış elbiseler giyinmiş/ Sarhoşluk içinde bitkin ve boynu bükük giden bir fakir gibiydi./ Acaba onu ne zayıflatmış böyle,/ Oysa imanı, amelsiz bir sözden ibaretti/ Elimi uzattım ama bir fayda görmedim./ Çünkü elim, terkedilmiş bir beldedeki/ Kemik kalıntılarına dokunmuş gibi oldu” (Şihâbuddin, 2009, s. 32).

Bu şiir, sofraya konulacak bir oğlağın nasıl olması gerektiğini tarif etmemekte ise bile nasıl olmaması gerektiğini çok iyi betimlemektedir. Sosyal konumunu dikkate alanlar şairlerin diline düşmemek adına buna azami ölçüde dikkat etmeleri gerektiğini bilirlerdi.

Bir sofrada mutlaka bulunması gereken şeylerden birisi soğuk su idi. Öyle ki soğuk su, sofraya konulacak fazladan iki çeşit yemeğe eş değerde görülmekteydi. Sofrada meyveden, gülden ve baldan imal her türlü şerbet bulundurulurdu. Ancak yemekle birlikte içkinin alındığı pek görülen bir şey değildir. İçki genellikle meze ile alınan bir şeydi. Zarif ve soylu beyler sofralarında daima naneye yer vermişlerdir. Sirke, sebze, meyve ve kuruyemişler de sofraların sabit yiyecekleriydi. İsfahan’ın kuru ekmeği, taze üzüm suyu, Basra yağı, Nişabur’un andarani tuzu ve Serahs’ın unzucan otu sofrada en arzu edilen şeylerdi (Câhiz, 2012, 108; Kâtib Bağdadî, 2009, s. 39-42 vd.).

Sofrada yer alan yemekler kadar, konulan eşya da hayli önem verilen hususlardan birisiydi. Yemekler; cam, değerli taş, porselen, ahşap ve metal tabak, kâse veya çeşitli ebatlardaki tepsilere konurdu. Soyluların davetlerinde Çin porselenleriyle birlikte Türkistan işi ahşap tabak ve kâseler ile kristal kadehler sofrayı süslerlerdi.

Bir grup âlim ve şairin konuk oldukları bir ziyafet sofrası; Sofra siyah-beyaz mermerdendi. Tabaklar porselen ve Çin Kaymak bölgesindeki değerli bir ağaçtan, bunlar nakış nakış işlenmişlerdi. Hem tabakların hem de yemeklerin renkleri güzel ve iştah açıcıydı. Yiyecekler mest ediciydi. Çörekler gümüş beyazı, dolunay veya cılalı ayna gibi parlaktı. Kişi başına bir tane verilmişti. Bu çörekler o kadar lezzetliydi ki kırıntısına kadar yenmişlerdi (Câhiz, 2012, s. 69).

Sofra Adabı

Her kültürde, toplumda bir sofrada adabı olup bunlar az çok farklılık göstermektedir. Bunların nasıl, nerede ve ne zaman oluştuğunu tespit edebilmek de kolay değildir. Gene sofraya dair adabı mantığın kuralları çerçevesinde ele almak ve onu açıklamak çok da mümkün değildir. Belki de bunlar rastgele oluşmuş ve zaman içinde kültürde yer edinmiş alışkanlıklardır. İnsanlaşmak bir yanı sıra kültürleşmektir. Bu tedrici bir süreç içerisinde gelişen ve bir çocukta da ancak kültür ortamı içinde olabilecek bir şeydir. İnsan terbiye ettiği iradesiyle dürtülerini kontrol edebilir hale gelmiş, bunları zaman içerisinde adap kuralları haline getirmiş ve hatta pek çoğu zaman bunları bir ritüele dönüştürmüş ve bunlar; etnik, dini veya bir toplumsal grubun bağlılık endeksi haline gelmiştir.

İslam medeniyetinde sofrada adabı başta İslam ve onun yorumu olmak üzere pek çok topluluğun etkisiyle meydana gelmiş olup geniş bir çeşitliliğe sahiptir. Bu medeniyet içerisinde yemeğe Allah’ın adıyla başlanır, ona şükürle sona ererdi. Besmele, bütün Müslümanlar için

sofranın birleştirici gücü ve değeri haline gelerek yemeğin ilk hasletlerinden birisi olmuştur. Gene bu medeniyet içerisinde yaygın sofrada adaplarından yemeğe oturmadan önce ellerin yıkanmasıydı. Sofraya bağdaş kurmak, iki dizi kırmak veya sol dizi kırıp sağ dizi karna yaslamak şeklinde oturulurdu. Şehirli toplumlar özellikle kibar kesim dabiki mendillerini göğüslerinin üzerine koyarlardı (İbn Kuteybe, ty. III-IV, s. 219-222).

Yemeğin önemli veçhesinden biri muhabbet olduğu için yavaş yavaş yemek bir sofrada adabıydı. Yemek genelde elle yenilirdi, bütün bir elle değil, üç parmakla yemek gerekirdi. Ancak kibar kesimin yaygın olarak kaşık ve bıçak kullandıkları da görülmektedir. Orta sınıfta da kaşık kullanımının, Tufeyl b. Zelal el-Kûfi'nin oğluna, "*Elinde demir kaşıkla gir içeri, çok yemeğin üzerine*", tavsiyesinde görülmektedir. Parmakları yalamak, iyice çiğnemek ve sofrada arkadaşlarının yüzüne az bakmak ve sofraya yakın oturmak da sofrada adaplarından (Şihâbuddin, 2009, s. 105).

Yemeği tencereden yememek, sofraya konulmadan dokunmamak, ekmeği ortak kaba bandırarak yağın emmemek, -ortak tabakta yemek bir adetti- bir lokmayı bitirmeden diğerini ağzına koymamak, bir anda yutmamak, ellerini silkelememek, ekmeğe çöreklenmemek, tuzu ve baharatı kendisini düşünerek kullanmamak, lokma boğazdayken konuşmamak, büyük lokma almamak, ekmeği kaşık gibi kullanmamak, parmaklarını yalayıp ortak tabağa koymamak, önünden yememek, tabağı döndürüp eti önüne çekmemek, önündeki çöpü arkadaşının önüne koymamak sofrada adaplarından (Câhiz, 2012, s. 89-91; Şihâbuddin, 2009, s. 21-25).

Yemeklerin sırasıyla getirilmesi sofrada adabı içerisinde adet haline gelmiş ve bir alışkanlığa dönüşmüştü. Bunun bir sebebi Ortaçağ beslenme biçimiyle (dört mizaç teorisiyle) yakından alakalı iken diğer nedeni ise insanlara ana yemeği, yani en lezzetlisini sunarak diğerlerinin heba olmasını sağlamaktı. Bundan dolayı öncelikle daha az tercih edilen yemekler, çorba, ara sıcaklar veya soğuklar getirilir, ardından ana yemek olarak oğlak sofraya konurdu. Soyluların sofralarında oğlağın bulunması bir gelenek olduğundan zamanla oğlak, artık yemeğin sonu anlamına gelmeye başlamış, sofradan kalkmanın alametifarikası olmuştur (Câhiz, 2012, s. 107, Ahsen, 2019, s. 95).

Yemeğin ardından hoşnut olmak, nimetin kadrini bilmek ve şükretmek de sofrada adabı içerisinde yer edinmişti. Yemeğin niteliği ve hazırlanışına harcanan emek konusunda minnet dolu bir duyarlılık gösterilmesi irfani bir tutuma dönüşmüştü. Yemeğin ardından dikenli çöven, öğütülmüş pirinç kabında, Nişabur toprağı, misk, kâfur ve gül suyunun konulduğu çeşitli temizleyicilerle eller yıkanır, ipek mendil veya havlu ile kurutulurdu. Dış çubuğuyla dişlerin temizlenmesi uygun şekilde yapılırdı. Topluluğun içinde böyle davranıştan hoşlanılmazdı (İbn Kuteybe, III-IV, s. 219-222; Makdisî, 2015, s. 132-133).

Sofra adabına aykırı davranışlar hayvanların beslenme biçimleriyle mukayese edilmiştir. Her toplum sofrada adabına aykırı düşen davranış biçimlerini kültüründe var olan kavram ve temasta bulunduğu hayvanlarla izah etmektedir. Bu anlamda Abbasî toplumunda, "*Yemeği yılanların dişlemesi gibi dişleme, beygirler gibi ağzını doldurarak yeme, koyunlar gibi geviş getirme, develer gibi çabucak yutma, köpeklerin ve vahşi hayvanların yiyeceği hızlıca ezerek yemeleri gibi yeme, katırlar gibi şapur şupur yeme, koyunlar gibi yeme müptelası olma, develer gibi çabucak yiyip mideye indirme, kendini büyükbaş ve vahşi hayvan konumuna düşürme*" gibi ifadeler öne çıkmaktadır. "*Sen insansın insan gibi ye*" ifadeleriyle kabul edilmiş adab içerisinde yenilmesi öğütlenmekteydi. Sokak yemeklerinin yenmesi bir alışkanlık haline getirilmişse bu ayıplanan bir şey haline gelmiştir (Câhiz, 2012, s. 28, 37, 49 vd; Şihâbuddin, 2009, s. 21-25).

Sofra adaplarından birisi de yemeğin kiminle yenilmesi meselesiydi. Ziyafetin en önemli sebeplerinden birisi muhabbet olduğu için muhabbeti çekilemeyenlerle sofraya oturmak eziyet olurdu. Çünkü arzu edilen birisiyle yenen basit bir yemek tat verirken, arzu edilmeyen biriyle yemek ise bir eziyete dönüşürdü. Sofra kültürünü bilmeyen bayağı insanlarla arkadaşlık yapılmasından sakınılması öğütlenmiştir. Genelde kaba mesleklerle uğraşanlarla; elbise satıcısıyla, hacamatçıyla, terziyle, hayvan kiracısıyla, tellalla sofra ve içki arkadaşlığından sakınılmaktadır. Çünkü bu kesimlerin muhabbeti çekilmez bulunurdu ve onlar ziyafet esnasında sürekli olarak hesap kitap, yaptıkları işten kazandıklarından bahsederek sofra adabına aykırı hareket ederlerdi. Buna karşın, aktar, esans, sarraf, yün satıcısı, uncu, eczacı ve halıcıyla sofra arkadaşlığı yapılması tavsiye edilmektedir. Her meslek bir karakteri meydana getirdiğinden kaba meslekleri icra edenlerin kişilikleri buna göre kaba olurken, ince meslekleri yapanların karakteri bu ölçüde inceldi (Câhiz, 2012, s. 89-91).

İçki âleminin yapılacağı insanların doğru seçilmesi de sofra adabındandı. Eğer bu mümkün değilse tek başına içilmesi tavsiye edilmektedir. İçkinin sağladığı rahatlama ve gevşeklikten dolayı insan, konuşmaya daha yatkın hale gelir. Belki de normal zamanlarda söyleyemeyeceği şeyleri içkinin verdiği cesaretle söyleme imkânı bulur. Ancak yemek gibi içki içmenin amaçlarından birisi başkalarıyla yapmaktır, bu sebeple de içki arkadaşlarının doğru seçilmesi öğütlenmektedir (Câhiz, 2012, s. 28, 37, 49 vd; Şihâbuddin, 2009, s. 21-25).

Sonuç

Dilden dile dolaşan ve insanları tatmin eden bir sofranın ortaya çıkışı hüner sahibi bir aşçının mahsulüdür. Çünkü iyi, sağlıklı ve lezzetli bir yemeğin ortaya çıkmasında aşçının hüneri belirleyici olmaktadır. Bir yemeğin kalitesi her şeyden önce onun maharetine bağlıdır. Dikkatli, uyanık, emeğini esirgemeyen ve yemeği aşkla yapan bir aşçının hazırladığı yemek elbette farkını da hissettirmektedir.

Ortaçağ'da aşçının işi zordu, çünkü tarifler net değildi. Bunlar her şeyi en ince ayrıntısına kadar tasvir etmekten ziyade bir nevi fehmedebilenlere yazılan eserlerdir. Şarkın bu müphemliği her alanda kendisini göstermektedir. Müphemlik ve fehm, şark toplumlarının karakteristik iki mizacı olup hala varlığını korumaktadır. Bu yüzden aşçı, el, göz kararını, süre ve kıvamı iyi öğrenmeli, yemeğin piştiğini kokusundan veya dokusundan anlamalıydı. Ortaçağ'ın aşçısının esas işinin ve ustalığının bunları anlayabilecek maharete sahip olmasıydı.

Bu dönemde aşçının sadece yemek yapmadığı, hazırladığı yemeğin aynı zamanda ilaç niteliğine sahip olduğu görülür. Ortaçağ'ın aşçısının işinin zorluğu tariflerin net olmayışıyla da bitmiyordu. Aşçının dört mizacın özellikleri olan sıcak, soğuk, nemli ve kuru özellikleri anlayışı çerçevesinde bireysel beslenmeyi dikkate alarak bir takvim çıkarmakla yemekleri mevsimine uygun şekilde hazırlamakla yükümlü olduğu anlaşılar.

İyi bir yemek dört aşamasının da başarılı bir şekilde geçmesiyle ortaya çıktığı görülmektedir. Bu malzemenin niteliği, hazırlanması, pişirme yöntemi ve sonrasındaki işlemler ile süslemeden oluşmaktadır. Böyle bir yemek insanı motive eder, neşelendirir ve hayata dinamizm getirir.

Bir ziyafet sofrasının maddi güç, zaman ve yoğun emek sonucunun bir mahsulü olduğu söylenebilir. Bir sofra, hem hitap ettiği misafirlere tatlı anlar yaşatmalı hem de başka sofralarda muhabbetin mevzuu olarak mikyas haline gelmeli, hakkında dilden dile aktarılan konuşmalarla, sohbetlerle o, artık gastronominin konusu olmalıdır. Bu minvalde hazırlanan bir Ortaçağ sofrası,

ihtişamıyla bir nevi gösteriye dönüşür, ziyafet bu sofraya sahnesinde yer alan tiyatral bir figür haline gelirdi.

Extended Abstract

In Abbasid society, banquets occupied the centre of daily life. Therefore, preparing the table was also important. Because food wasn't just for nutrition. Food was something that brought people together. For this reason, food is given importance, and efforts are made to create a beautiful table.

A skilled cook was required to set the table and make it a topic of conversation. In the mediaeval period, when almost everything was built on labour, the quality of the cook was decisive in preparing a good, healthy, and delicious meal. A careful, attentive, and diligent cook will make a difference in the meal.

In the Abbasid era, the cook had to know the techniques, methods, cooking times, ingredients, consistency, smell, and texture of the food. Recipes in mediaeval cookbooks were not clear. The cook had to understand that the food was cooked based on its smell and texture. The main job and mastery of the cook was to have the skill to understand these.

The cook had to know the elements of enâsır-ı erbaa, the medical theory of the Middle Ages, at least as much as a doctor. For all these reasons, having a good cook was something to be proud of.

Good food motivates, lifts morale, and adds dynamism to life. A great meal is created by successfully completing all four steps. It is linked to the quality of the ingredients, the preparation, the cooking method, and the subsequent processes and decorations.

Recipes from the Abbasid period are aimed at people who have culinary knowledge of cooking techniques, methods, and times, know the ingredients, and can assess the consistency, smell, and texture of foods. These are works written for those who can understand things in a certain way, rather than explaining everything in detail. Uncertainty and ambiguity are two characteristic temperaments of Eastern societies.

Once the cook has determined the choice of ingredients and the right category for the dish he will prepare, he will choose the most appropriate cooking methods to create delicious dishes and add the sauce that will give them a balanced taste. This was a dish that provided the balance and synthesis of sweet and sour, was light, not soft, tasted like oil, but did not leave a greasy feeling in the mouth.

The creation of a dinner table throughout the mediaeval period was a manifestation of both economic prowess and arduous labour. The process of preparation encompasses various duties, such as the careful selection of food items, meticulous planning of meals, acquisition of ingredients, and subsequent activities of washing, cutting, and cooking. This diverse undertaking demands significant labour and effort.

The banquet tables of the Abbasid era were characterised by a remarkable assortment of culinary offerings, encompassing a diverse range of foods and desserts. The symbolism of the utmost level of social prestige at the dining table was ascertained based on the abundance, diversity, and scarcity of the offerings presented. Bread is an often-desired food item among individuals due to its palatability. White bread, specifically, emerged as a culinary delight that captivated the taste buds.

A banquet table to which a group of scholars and poets are invited is described as follows: The table was black and white marble. The porcelain plates came from the Kaymak region of China and were embroidered. The colours of the plates and dishes were beautiful and ppetizing. The food was intoxicating. The buns were silvery white, shining like a full moon or a polished mirror. One per person was given. These buns were so delicious that they were eaten down to the crumbs.

The development of table manners throughout Islamic civilization can be attributed to numerous social influences encompassing Islam and its various interpretations, giving rise to a wide variety of practices and traditions. In the context of this civilization, it was customary for meals to begin with the mention of God's name and end with expressions of appreciation towards Him. The expression "Bismillah" became the first characteristic of the meal as a unifying force and an important element within the Muslim community. A common practice in this society was to clean hands before starting to eat. At the table, one would sit either cross-legged, with both knees bent, or with the left knee bent and the right knee leaning on the stomach. City people, especially noble ones, ate with their dabiki handkerchiefs on their chests.

Expressing satisfaction after the meal, appreciating the blessings given, and showing gratitude are other elements that contribute to the development of correct manners at the table. The expression of appreciative thought towards the perfection of the food and the effort put into its creation turned into a sensible attitude. After the meal, hands were washed with various cleansers in a brass bowl containing Nishapur soil, musk, camphor, and rose water and dried with a silk handkerchief or towel. Teeth were cleaned as they should be with a dental swab. This kind of behaviour was not tolerated publicly.

One of the table manners was knowing who to eat with. Since one of the most important reasons for a banquet is conversation, it would be tortured to sit at the table with people who don't like conversation. Because while a simple meal with a desirable person would be delicious, eating with an undesirable person would turn into torture.

Kaynaklar

- Ahsen, M. M. (2019). *Abbasiler Döneminde Sosyal Hayat*. Çev. M. E. Şen. Ankara Okulu Yayınları.
- Câhiz (2012). *Cimriler*. Çev. Z. G. Gökdemir. Şule Yayınları.
- Fuzulî (2017). *Sıhhatu Maraz*. Çev. K. Küntaş. İbn-i Sina Yayınları.
- Güler, S. M. & Bilici, S. (2017). Besinin İçeriği, İşleme ve Pişirme Yöntemlerinin Glisemik İndeks Üzerine Etkisi. *Gazi Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 2 (3), 1-12.
- İbn Cezle (2010). *Minhâcü'l-Beyân fi mâ yesta 'Milühü'l-İnsan*. (Thk. M. M. Bedevi). Camiatü'd-Devli'l-Arabiyye.
- İbn Kuteybe (ty). *Uyunü'l-Ahbar*. Dârü'l-Kitâbi'l-Arabî.
- İbn Miskeveyh (1983). *Tehzibu'l-Ahlak/Ahlakı Olgunlaştırma*. Çev. A. Şener-İ. Kayaoğlu-Cihad Tunç. Kültür ve Turizm Bakanlığı.

- İbn Rezin et-Tücibi (1984). *Fadaletü'l Huvan fi Tayyibati 'l-Taam ve 'l-Elvan*. (Thk. M. B. Şakrun). Darü'l-Garbi'l-İslâmî.
- İbn Seyyâr (2007). *Annals of the Caliphs' Kitchens (Ibn Sayyâr al-Warrâq's Tenth-Century Baghdadi Cookbook)*. (Thk ve haz. N. Nawal). Brill Press.
- İbnü't-Tiktakâ (2016). *el-Fahrî*. Çev. R. Şeşen. Bilge, Kültür Sanat Yayınları.
- Kâtib Bağdadî (2009). *Kitâbü'-Tabîh*. Çev. N. Pişkin. Kitap yayınevi.
- Koyuncu, Z. (2019). Ahlât-ı Erbaa/Humoral Patoloji Teorisi ve Divan Şiirinde Hakkânî Örneğinde İşleniş. *HİKMET-Akademik Edebiyat Dergisi*, 10, 75-97.
- Laudan, R. (2013). *İslam Transforms the Cuisines of Central and West Asia, 800-1650 C.E. Cuisine and Empire Cooking in the World History*. University of California Press.
- Makdisî (2015). *Ahsenu 'l-Tekâsîm fi Marifeti 'l-Ekalim (İslam Coğrafyası)*. Çev. Ahsen Batur. Selenge Yayınları.
- Miller, H. D. (2008). Tüketim Zevkleri, Ortaçağ İslam Mutfağının Doğuşu. *Yemek Damak Tadının Tarihi*. P. Freedman (Haz). Oğlak Güzel Kitaplar, 135-161.
- Nasrallah, N. (2007). *Annals of the Caliphs' Kitchens (Ibn Sayyâr al-Warrâq's Tenth-Century Baghdadi Cookbook)*. Brill.
- Nasîrüddîn Tûsî (1981). *Ahlâk-ı Nâsirî*. Dârü'l-Alemiyye.
- Perry, C. (2014). Middle Eastern Food History. *Food in Time and Place*. P. Freedman (Ed). California.
- Şihâbüddîn el-Akfehî (2009). *Oburlar ve Asalaklar*. Çev. S. Kocabaş. Şule Yayınları.
- Zaouali, L. (2016). *Ortaçağ'da İslam Mutfağı*. Çev. B. Baysal. RGK Yayınları.

Ethical Statement/Etik Beyan: Bu çalışmanın hazırlanma sürecinde bilimsel ve etik ilkelere uyulduğu ve yararlanılan tüm çalışmaların kaynakçada belirtildiği beyan olunur. / It is declared that scientific and ethical principles have been followed while carrying out and writing this study and that all the sources used have been properly cited.

Çatışma beyanı/Declaration of Conflict: Çalışmada kişi ya da kurumlar arası çıkar çatışmasının olmadığı beyan olunur. / It is declared that there is no conflict of interest between individuals or institutions in the study.

Telif Hakkı&Lisans/Copyright&License: Yazarlar dergide yayınlanan çalışmalarının telif hakkına sahiptirler ve çalışmaları CC BY-NC 4.0 lisansı altında yayımlanmaktadır. / Authors publishing with the journal retain the copyright to their work licensed under the CC BY-NC 4.0