

Fatih ne yerdi?

HASAN BÜLENT KAHRAMAN



İşi o olanların dışında köşelerinde, yiyip içtiklerinden söz açarlardan nefret ederim. O tavırda pornografik bir yan bulurum. Fakat bu yemek içmek işinin öteki yanlarıyla uğraşmadığım anlamına gelmeyeceği gibi işin o tarafına kapalı

kalanları da kendimce hafife alırım. Çünkü, yemek içmek, Norberto Eliás'ın çığır açan kitabından ve bu konuyla uğraşmamış olsa da mikro tarihçiliğin bana göre babası olan Foucault'dan beri biliriz ki, yaşama biçimimizi oluşturan ve kendimizi içinde bulduğumuz ideolojik oluşumun bir parçasıdır. O yanıyla farkında olmadan tükettiğimiz kültürün en önemli değişkenlerinden birisidir.

Şimdi itirafımı yapayım. Çoğu geceler sabaha yakın saatlerde yatağa girdiğimde elime yemek kitapları alır; onlarla oyalanırken uykuya dalarım. Benim için önemli olan yemek tanımlarının anlatılış üslubu, değişik yaklaşımlar arasındaki üslup farklarıdır. Çünkü her yemek tarifi bir senaryodur ve o kişinin önerdiği mutfağın ne kadar bir sentez yaptığıdır. Bir de mutfakların nasıl

değiştiğini izlemeye çalışırım.

Bunlarla oyalanırken aklıma gelen bir soru vardır: İmparatorlar ne yer içerdi? Yakın zamanda bir kazıda ele geçen kap kacak üstünde yapılan kimyasal çözümlenmeler Midas'ın şöleninde neler yediğini şeker şüpheye mahal bırakmayacak bir açıklıkla ortaya koydu. Roma İmparatorluğu döneminin genel çizgileriyle dünyanın ilk yemek kitabı olan, Guillermus Le Signere'nin yazdığı Apicus de re Quoquinaria'dan iyi kötü öğreniliyor. Daha eskisi için başka kaynaklar var. Arapların-Müslümanların tutumunu da Maxime Rodinson'dan okumak mümkün.

Fakat gene de işin içinden çıkamadığım bir soru vardı: Acaba, İstanbul'u fethedip cihan padişahı olduğunda Fatih'in sofrasında ne bulunurdu, o ne 'taam' ederdi? Öyle ya, domatesi, patatesi Anadolu yüzyıllar sonra öğrendi. Kristalize şeker yoktu. Tütün bulunmazdı; acaba 'mükeyyifat' olarak ne kullanırdı?

Bu soruların ardından gidip bazı şeyler okudum değil. Mesela, Süheyl Ünver'in, Fatih Devri Yemekleri' kitabı küçük bir mücevherdir. Ünver'in kaynağı, daha önce yayınlanmış Fatih'in mutfak defterleriydi. Nihayet Ömer Lütfü Barkan, o defterleri 1979'da yeni harflerle yayınladı. Hürriyet'in (22.7.2000) verdiği bilgiye göre

ötesini ise bu işin bizdeki en önemli ustalarından Turgut Kut'tan öğreneceğiz.

1469, 1471, 1473 defterlerinden Kut'un çıkardığı malzeme listesi şu: istiridyeye, çiroz, kelle, paça, bumber, şirden, ördek, kaz, keklik, güvercin, mercimek, bakla, nohut, bulgur, havuç, pırasa, hindiba, hıyar, ıspanak, kabak, kapari(?), kereviz, lahana, marul, maydanoz, patlıcan(?), pazı, rezene, sarmısak, semizotu, soğan, şalgam, enginar, turp, kimyon, hardal, nane, kekik, tarçın, karabiber, kişniş kullanılıyor. Bunlar önemli fakat ne yemek yapıldığıysa yanıtını hâlâ daha sonra öğreneceğimiz ilginç bir soru. Çünkü, mesela padişahın kestane katılan pilavında sade yağ, macununda susamyağı kullanılıyor ama Valde Sultan'ın pilavı içyağıyla yapılıyormuş.

Bundan ötesi muhayyilenize kalmış bir şey. Fakat, ben, gene de bütün tanıdığım lokantacı arkadaşlarıma önerdiğim halde kimseye yaptıramadığım yemeklerin kayıtlı bulunduğu daha sonraki yüzyıllara ait üç kitap adı vereyim: Et - Terkibat fi Tabhil Hulviyyat (Tatlı ve Helva Kitabı), Türk Yemekleri: 13. Yüzyıla Ait Yazma Bir Yemek Risalesi (ikisi de Kültür Bakanlığı Yayınları) ve Mahmut Nedim bin Tosun Aşçıbaşı (Yapı Kredi Yayınları).

Afiyet olsun değil iyi okumalar diyorum.