



*Araştırma Makalesi / Research Article*

## ABBASİLERDE MUTFAK SANATI, DAMAK TADI VE ZİYAFET GELENEĞİ

Yunus ARİFOĞLU<sup>1</sup>

### Öz

Mutfak sanatı bir medeniyetin iktisadi faaliyetlerinin sonucu olduğu gibi o medeniyetin mensuplarının hayat görüşünün ve biçiminin bir tezahürüdür. İslam mutfak tarihini inceleyen pek çok uzman, Müslüman mutfağı olarak bilinen şeyin, Abbasiler döneminde Bağdat'ta ortaya çıkan gastronomi, mutfak ve yemek kültürünün önemli ölçüde devamı niteliğinde olduğunu belirtmekte ve bu dönemdeki yemeklerin basitleştirilmiş ve değiştirilmiş versiyonlarının hala varlığını koruduğunun düşüncesindedir. Abbasilerde mutfağın bir sanat olduğuna dair bir farkındalığın olduğu görülmektedir. Bu dönemde mutfak sanatı vafına sahip ve künhüne vakıf olmanın bir şükür sebebi olduğu anlaşılmaktadır. Yemek yapma tutkusunu, mutfak sanatını doğuran geliştiren etkenlerin başında gelmektedir. Tabi bunu sağlayan şey, Abbasilerde sahip olunan refahtır. İyi, güzel ve nitelikli yemeğe ulaşmanın yolunun servetten geçtiği, dönem insanların da farkında olduğu bir şeydi. Çoğunlukla iyi bir yemeğin sebebi ihtişamlı bir ziyafet sofrası hazırlamaktı. Bu çalışmada Abbasî mutfak sanatının genel hususiyetine dair bir değerlendirme yapılacak ve bu dönemin damak tadı incelenecektir. Ayrıca bu dönemde toplumsal hayatın en önemli vechesini oluşturan ziyafete ve o çerçevede gelişen muhabbete temas edilecektir.

**Anahtar Kelimeler:** Abbasiler, Mutfak, Sanat, Damak, Ziyafet.

## CULINARY ART, PALATE AND BANQUET TRADITION IN ABBASIDS

### Abstract

Culinary art is not only the result of a civilization's economic activities but also a manifestation of that civilization's worldview and lifestyle. Many experts studying the history of Islamic cuisine argue that the cuisine known today as Muslim cuisine is an important continuation of the gastronomy, cuisine, and culinary culture that emerged in Baghdad during the Abbasid period. They believe that the dishes of this period continue to exist, despite changes. It is seen that there is an awareness among the Abbasids that cuisine is an art. It is understood that having the qualification of culinary art is a reason for gratitude in this period. The passion for cooking is one of the factors that gives birth to the culinary art. Of course, what enabled this was the prosperity of the Abbasids. It was something that the people of the period were also aware of, that the way to reach good, beautiful, and quality food was through wealth. Often the reason for a good meal was to prepare a magnificent banquet table. In this study, an evaluation will be made about the general characteristics of Abbasid culinary art and the taste of this period will be examined. In addition, the banquet, which constitutes the most important aspect of social life in this period, will be mentioned.

**Keywords:** Abbasids, Cuisine, Art, Palate, Banquet.

<sup>1</sup> Doç. Dr., Eskişehir Osmangazi Üniversitesi İnsan ve Toplum Bilimleri Tarih Bölümü, ynsarfglu@gmail.com, ORCID: 0000-0001-7931-8617.

**Başvuru Tarihi** (Received): 01.11.2023 **Kabul Tarihi** (Accepted): 25.04.2024

## Giriş

Geleneksel dünyada sahip olunan refah, şehirlerin işesi, yeterli miktarda beslenebilme, zaman zaman yaşanan krizler, kıtlık, iklime bağlı gelişen hasılat ve bunun yarattığı kırılmalılık dönemin mutfak sanatı ve çeşitliliği hakkında fikir vermektedir.

Mutfak sanatı bir medeniyetin iktisadi faaliyetlerinin sonucu olduğu gibi o medeniyetin mütensiplerinin hayat görüşünün ve ifade biçiminin bir tezahürüdür. Tercih edilen gıdalar ve pişirme yöntemleri mutfak sanatının bir ifadesi haline gelir.

İslam mutfak tarihini inceleyen pek çok uzman, Müslüman mutfağı olarak bilinen şeyin, Abbasîler döneminde Bağdat'ta ortaya çıkan gastronomi, mutfak ve yemek kültürünün önemli ölçüde devamı niteliğinde olduğunu belirtmekte ve bu dönemdeki yemeklerin basitleştirilmiş ve değiştirilmiş versiyonlarının hala varlığını koruduğunun düşüncesindedirler (Perry, 2013; Miller, 2008, s. 135-140; Zaouali, 2016, s. 7-12). Türk İslam mutfak kültürünün de bir ölçüde Doğu Akdeniz Havzası'nda kurulan medeniyetlerden esinler taşıdığı söylenebilir. Bu sebeple de bu havzada kurulan medeniyetlerin etkisi göz ardı edilerek Türk İslam mutfağının anlaşılması güçtür. İslam mutfak sanatı özellikle Abbasîler döneminden itibaren oluşmaya başlamıştır. Bu mutfak sanatının ve bu minvalde oluşan Arapça literatürün, Türk İslam mutfak sanatı ve kültürünün temelini oluşmasında bir etkiye sahip olduğunu söylemek mümkündür. Bundan neşet Abbasî mutfağının anlaşılması, Türk İslam mutfak kültürünün ve zemininin bilinmesinde yardımcı olabileceği ifade edilebilir.<sup>2</sup>

Ortaçağ'da genel hayat içerisinde beslenme gayesinin ön planda olduğu söylenebilir. Ancak et ve türevi yiyecekler varken, bakliyat ve sebze yemeklerinin arka planda kaldığı gerçeği de göz ardı edilemez. Buna mukabil ince damak tadına vakıf kimseler belli ürünleri kendi damak tatlarına uygun hâle getirdiklerinde ve onları incelikli zevkin bir parçası yaptıklarında onlara ilgi artmaktaydı. Yine sebze ve türevi ürünlere hasta veya sağlığına takıntılı aşırı titizler tarafından kıymet verilirdi.

Abbasî toplumunda damak tadının incelmesinde, bu medeniyetin geniş bir coğrafyaya yayılmasıyla birlikte diğer bölgelerle kurduğu yüksek etkileşimin payı büyüktü. Bu iki saik yoğun bir şekilde ürün dolaşımını sağlamış ve bu husus hem mutfağı zenginleştirmiş hem de damak tadını belirlemiştir (Yakûbî, 2002, s. 230-245; İbn Hurdazbîh, 1967; Lombart, 2002). Hanedan ve soylu kesimler damak tadının incelmesinde etkili oldukları gibi tufeyli olarak bilinen miskin kesimler de damak tadının gelişmesinde rol oynamışlardır (Câhiz, 2012, s. 163-164, 168-170 vd; Şihâbuddin, 2009, s. 167-174; Zaouali, 2016, s. 66).

Abbasî mutfak sanatı ve damak tadı beslenmenin ötesinde bir işleve sahipti. Bu bağlamda bu mutfağın sosyo-politik anlamıyla da güçlü bir konuma sahip olduğu, sarayda düzenlenen ziyafet sofralarından anlaşılabilir. Çünkü yiyecek-içecek ihtiyacın kaynağı olduğu gibi birlikte yapılan eylemlerden biri ve ortak hazzın ifadesiydi. Bu meyanda geniş bir ziyafet geleneğinin oluştuğu ve yemeğin; ziyafet, ziyaret ve muhabbet üçlüsünün yer aldığı girift bir fenomene dönüştüğü görülmektedir (Câhiz, 2012, s. 20, 134, 225, 227; Mesûdî, 2018, s. 149-156; Yiğit, 2012, s. 42).

### 1. Abbasî Mutfak Sanatı

Abbasî mutfak sanatının oluşumunda ve gelişmesinde diğer milletlerin önemli ölçüde payları vardır. Bağdat'ın beynelmilel bir merkez hâline gelmesiyle birlikte eski dünyanın mirasının bu şehirde buluşturulması ve yeni terkiplerin meydana gelmesiyle beraber mutfak sanatında da büyük

---

<sup>2</sup> 15. yüzyılda Osmanlı döneminde Muhammed b. Mahmûd Şirvanî'nin kaleme aldığı *Kitabü't-Tabîh* adlı eser, Abbasîler döneminde 13. yüzyılda Kâtib Bağdadî'nin *Kitabü't-Tabîh* kitabının bazı eklerle yapılmış Türkçe tercümesidir. Bkz. (Okumuş, 2010, s. 206-208).

bir ivme yaşanmıştır (Yakûbî, 2002, s. 230-245; Mesûdî, 2018, s. 46). Mutfak kültürü patlıcan, şeker, pirinç, hindistan cevizi ve pek çok yeni baharatlarla ve ürünlerle birlikte beslenmiş, gastronomide yeni yönelimler ortaya çıkmıştır. Yeni gıdalar ve baharatlarla mutfak, her anlamda zenginleşmiştir.<sup>3</sup>

Müslüman Arapların hayat tecrübesi, yaşama yükledikleri anlam Abbasî mutfak sanatının şekillenmesini sağlamada öne çıkmaktadır. Mutfak sanatının gelişmesinde zamanla gelişen gıdanın sağlıkla ilişkisi, sofrada adabı, zarifleşen yemek zevkinin şiiirlere konu olması gibi faktörler etkili oldu. Bu bağlamda mutfak sanatının ve kültürünün gelişmesinde diğer her şeyde olduğu gibi saray öncü oldu. Yeni, ince ve iyi şeylere olan iltifat öncelikle saray ve çevresinden gelmekteydi. Halifeler sürekli olarak sarayda yemekli toplantıları bir şölen havasında yaparlardı. Burada sürekli olarak yeni tarifler denendiği için yemek ve yöntem çeşitliliği arttı. Yeni pek çok yemek hanedana mensup kişilerin adıyla bilinmeye başladı. Bu da hanedan ailesinin yemeğe karşı ilgili olmalarının bir yansımasıydı. Saraydaki yeşeren mutfak kültürü ve ziyafet çeşitliliğinin topluma da sirayet ettiği görülmektedir (Câhiz, 2012; İbn Butlan, 2004; Kâtib Bağdadî, 2009; İbn Zühr, 1992).

Abbasîlerde soyluların ve orta sınıfın sahip olduğu zenginlik önemli bir potansiyeli meydana getirmekteydi. Soylu kesimin mutfağa olan iltifatı, görünüş ve tat olarak mest edici yiyecek ve içeceklerin ortaya çıkmasını sağladı. Bu minvalde, “Şayet şiiirlerini incelersen, zengin Arapların güzel yemekler yediklerini ve güzel yemekleri bildiklerini görürsün. Çünkü iyi yemek ancak servet sahibi olanların yanında olur.” (Câhiz, 2012, s. 142). İlgili ifade dönem insanların mutfak sanatının gelişmesinde refahın sahip olduğu pay hakkındaki farkındalıklarını yansıtmaktadır. Bu yemekler sahip oldukları kıymetten dolayı edip ve şairlerin temel konuları hâline geldiler. Mutfak sanatının gelişimine devam ettirmede de edip ve şairler bir paya sahip oldular.

Abbasîler döneminde mutfağın maharet gerektiren bir iş olduğuna ve bunun alelade bir zanaat olmadığına dair bir farkındalık kesb edilmişti. Bu meyanda, “Yemek yapma tutkusu bir büyüklük göstergesidir ve açgözlülük ruhunu dizginler, insan, mutfak sanatlarında yenilik ve uzmanlaşma yeteneği veren Allah’a şükretmelidir.” (İbn Rezin et-Tüci, 1984, s. 29-30). Bu minvalde sarf edilen sözler mutfak zanaatına yüklenen anlamın veciz bir ifadesidir.

Mezkûr ibareler Abbasî mutfak sanatının gelişiminin nedenini ifade etmektedir. Bunun neticesinde bu mutfağın incelikli bir zevk hâline geldiği görülmektedir. Bağdat ve etki alanında cihan şümul bir mutfağın meydana gelmesi, refahın bir sonucuydu. Farklı milletlerin kendilerine özgü yemek ve yöntemlerini mutfağa dâhil etmeleriyle farklı mutfaklar ortaya çıktı. Belli şehir, bölge, etnik ve dini grupları ifade eden yemek adları belirdi. Mutfak Bağdat’tan başlayarak diğer İslam coğrafyalarında da bir çeşitliliğe sahip olmaya başladı. Herhangi bir bölgede yöresel mutfağın yanı sıra çeşitli mutfaklar ile yabancı mutfaklar eş zamanlı yan yana yaşamaya başladılar. Misal; Horasan’a ait kisk ve Merv yahni tarifleri, Musul, Şam ve Bağdat’ın kenberis süzme yoğurdu, Türklere özgü peynir ve süt ürünleri, Rum tarzı şalgam gibi bazı içecekler, Habeşistan pişmiş sirkisi, Hint şarabı, Kuzey Afrika yemekleri, Basra ve belli bölgelerle özdeşleştirilmiş tarifler mutfakta kendisine yer bulmaya, yan yana olmaya başladılar. Böylece mutfak, İslam toplumunun farklılığının, çeşitliliğinin bir yansıması ve aynı zamanda farklı kültürlerin bütünleştiğinin ve bir arada yaşadığının göstergesi haline geldi (İbn Seyyar, 2007, s. 6-11; Kâtib Bağdadî, 2009, s. 60-88; Miller, 2008, s. 135-145; Laudan, 2013, s. 132-139).

Abbasîler döneminde telif edilen eserlerde betimlenen mutfağın oldukça zengin olduğu görülür. Abbasîler’de yemek yapma yöntemleri kadar bu yemeklerin hazırlanmasında sarf edilen emek, zengin bir mutfağın yansımasıdır. Yemeklerin hazırlanışında karmaşık ve kompleks bir sürecin olduğu, yemek tariflerinden anlaşılmaktadır. Misal, bir yemeğin yirmi ve üzerinde bir dizi aşamayı

<sup>3</sup> Watson, mezkûr ürünlerin Akdeniz Havzası’na İslamî dönemde özellikle Abbasîler devrinde getirildiği görüşündedir. Tarımsal gelişmeler ve bu anlamda gerçekleşen yenilikler hakkında (Watson, 1983, s. 31-32, 40, 78, 129-133).

kapsadığı görülür. Çeşitli malzemelerin farklı incelik düzeyinde öğütülmesi, sıvıların süzülmesi, farklı baharat türlerinin özenle karıştırılması, pişirme sürecinin belirli anlarında özel malzemelerin katılması gibi süreçler mutfak sanatının ve zenginliğinin bir göstergesidir (Katib Bağdadî, 2009, s. 41 vd.).

Abbasî mutfak sanatını belirleyen şey, aromalı malzemelerdi. Bunlar mutfağın esasını teşkil ederlerdi. Bir yemeğin güzel kokusu, onun tadını ve rengini belli ederdi. Bu, ekşi-tatlı dengesini ve sentezini sağlamaya yönelik olup yavanlığa kaçmayacak ölçüde hafif bir çeşni taşıma, yağ tadı vermekle birlikte ağızda yağlılık hissi bırakmama gibi koşullara bağlıydı. Ekşili yemeklerin çoğunda şeker ve sirke yer almaya başladı. Yemeğe ekşilik vermek için, sirke, koruk ve suyu, sumak ve suyu, turunç suyu, nar ve limon suyu, tatlılık için bal, hurma, pekmez ve şeker, renk için safran, eflatun, sumak, ıspanak ve fesleğen kullanılırdı. Sarı, açık sarı, sarımtırak, beyaz, mor, koyu mor renklerinde havuçlar, hint sümbülü yağı, hint karabiberi, adaçayı, süsen, kaya kekiği, yaba kerevizi, rezene, beyaz zambak, gül, fasulye, kekik, boyotu, biberiye ve nane bitkileri defneyaprağı, hindistan cevizi, muskat, karanfil, gül, biber, zencefil, kakule gibi baharatlar mutfağın temel malzemeleri oldular (Câhiz, 2001, s. 323; *Hudûdu'l-Âlem*, 2008, s. 56; İbşihi, 1983, s. 64-65; İstahrî, 2019, s. 262; Makdisî, 2015, s. 234-326; İbn Seyyar, 2007, s. 6-13; Katib Bağdadî, 2009, s. 45-60, 129-131; Bakır, 2000, s. 78).

Terbiye işlemi ekşimsi ürünlerle yapılırdı. 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. Küçükbaş 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 suda yıkanır (Câhiz, 2012, s. 242-244; İbn Sad, 2015; Mesudî, 2018, s. 45-46, 146-149; *Hudûdu'l-Âlem*, 2008, s. 56; Cehşiyârî, 1980, s. 283; İstahrî, 2019, 262; Kâtib Bağdadî, 2009, s. 39-41; İbşihi, 1983, II, s. 64-65; Bakır, 2000; Miller, 2007, s. 135-145).

İslam coğrafyasında benzerlerinin olduğu geniş tat yelpazesi, bunlarla birlikte bitkiler, baharatlar, fıstıklar, meyveler, gül suyu ve gibi başkaca tatlandırıcılarla yoğrulmuş karmaşık güveçler mutfağın başlıca yemekleri hâline geldiler. Yerel ve egzotik baharatlar, bitkiler, ağaç yaprakları, tohumlu bitkiler, tanecikli meyveler, kökler, sakızlar, kabuklar ve güllerin goncalarından elde edilen çeşit çeşit doğal tatlandırıcılar aşçıların vazgeçilmezi oldular. Aromalı sıvılar, soslar, tatlandırıcılar, salataları çeşni katmak için kokulu tuzlar, türlü türlü yağlar, beyaz ve işlenmemiş şekerler, bal, aromalı bitkiler, gül, misk, gül özü, nane, kişniş suyu, limon suyu, koruk suyu, gül ve diğer şıralar, badem sütü, üzüm, hurma, nar ve diğer reçeller malzemeler mutfağın temel malzemeleri hâline geldiler. Et, kuyrukyacağı, gülsuyu, safran, zencefil, kişniş tohumu ve otu, karabiber, tarçın, sumak, damlasakızı, badem, ceviz, nohut ve süt ürünleri bir mutfakta bulunması gereken asgari malzemelerdi (İbn Seyyar, 2007, s. 7-13; Kâtib Bağdadî, 2009, s. 45-60 vd.).

Kuru olarak addedilen yemekler, sıvı içinde pişirilerek sıvının buharlaşmaya bırakıldığı yemeklerdi. Bunlara narenciye ile aroma kazandırılırdı. Bunların içerisinde en önemlisi acı portakal idi. Yine bu tarz yemeklerde semiz koyun kuyruğundan elde edilen alya yağı kullanılırdı. Süzme tereyağı semn, ekşiliğinden dolayı çeşni olarak köftelere eklenirdi. Büyük ve yuvarlak yapılan kubablar/köfteler, biber, damlasakızı, tarçın, zencefil, havuç ve soğanla terbiye edilir, yumurta sarısı ve safranla karıştırılır, acı portakal, limon suyu, tatlı badem ve biraz nane serpilir. Yağ tava kızdırıldıktan sonra eklenir, eritilir, köfteler kızartılırdı (Katib Bağdadî, 2009, s. 45-60, 151-159 vd.).

Çeşniler, ekşi, tatlı, acı ve tuzlu arasında bir denge arayışı, sağlık kurallarına uyan mutfak teamüllerini de doğurdu. Tatlı, tuzlu, ekşi, acı ve kekremsi tatlar arasında ince sınırların çizildiği

bu dönemde mutfak sanatı bir ihtişama kavuştu (Fuzulî, 2017, s. 10-15; Zaouali, 2016, s. 140-145).

Bütün bu malzemelerin karışımından yapılan bir yemeğin sunulduğu mekânı ihtişamıyla büyülediğini söylemek mümkündür. Aromalı malzeme ve yoğun baharatın kullanıldığı bu yemekler şatafatlarıyla gözleri, kokularıyla damakları cezbederlerdi (Miller, 2008; Perry, 2013, Zaouali, 2016).

### 1.1.Abbasî Mutfakının Lezzet Göstergeleri; Görüntü, Koku ve Tat

Her milletin yemekte aradığı şeyler vardır. Kimi sadece koku ararken, kimisi görselliği önceller, kimisi için ise tadının hoş olması yeterlidir. Hintliler renkliliği ve ağır kokuyu önemserlerken Çinliler için görsel sunum daha mühimdir. Doğu Akdeniz dünyası bu ikisiyle birlikte sadeliği ve tadı eklemiştir. Böylece bu havzada yemek, koku, tat ve görselliğin bileşeni hâline gelmiştir. Bunlar Abbasî mutfak sanatında toplanmıştı. Bu sebeple bir yemek, koku ve görsel açıdan tatmin edici olmak zorunda idi. Yemeğin kokusu, rengi ve görünüşü şaşkınlık ve hayranlık uyandırmalıydı. Burada sesin de ayrı bir önemini olduğu görülmektedir. Yemeğin hem pişirilirken hem de yenilirken çıkardığı ses önemsenen durumlar arasındaydı. Bir yemek ses açısından da tadanı memnun etmeliydi. Bu koşulların sağlanması için bir yemek; malzeme, baharat, aromatik meyveler, koku bitkiler, pişirme usulü ve yemek sanat kurallarına göre yapılmak zorundaydı.

Koku, ses ve görsellik bir yemek sofraya konulmadan önce insanları mest eden şeyler arasında idi. Ses minvalinde, “Sazlar konuşur, kadehler döner/ kazanlar aşçısına anlaşılmaz şeyler söyler/ homurdanan ve kaynayan tencere, sanki/ karşısına anlamadığı dilden/ bir şeyler söyleyen yabancı gibidir.” İfadelerinin kullanıldığı görülmektedir. Bitmiş yemeğin üstüne kokuyu güçlendirmek adına gül suyu eklenirdi veya kuru meyve veya kuruyemiş parçaları ve hatta bazen safranla renklendirilmiş çilbir özenle konulurdu. Hatta atıştırma malzemeleri de bile görsel sunum önemsenirdi. Misal, göze hitap etmesi adına peynirin üzerine çörek otu atılır, beyaz zemin üzerinde siyah nokta izlenimi yaratılarak güzel bir görünüm kazandırılırdı (Şihâbuddin, 2009, s. 29-44; Miller, 2008, s. 135-145).

Görüntü, ses ve kokunun insanı mest ettiği gibi sofraya gelmeden yemeğin tadının bilinmeyeceği de anlatılmaktadır. “Tencelerin kokusu hoş olur, teri(buharı) uçar”, tencerenin kaynamasının yanı sıra kokusu da insanları heyecanlandıran en önemli hadiselerden birisiydi. Buna dair pek çok özdeyiş ve şiir ortaya çıkmıştır. Bir nüktedan, “burnuma komşunun evinden, âşık ve müştak kimsenin burnundaki güzel gelinin kokusu gibi geldi.” Kaynayan tencere ile taze gelin arasında kurulan bağ, yemeğin kokusunun yaydığı o güçlü arzunun neticesiydi (Câhiz, 2012, s. 29, 49 vd; Şihâbuddin, 2009, s. 29-44)

“Herise, üzerinde altın suyu gezdirilip, ovalanmış/ gümüş inciler üstündeki ipek çizgiler gibidir. / Üzerine serpilmiş iştah kabartıcı baharatları ile/ beraberindeki biber, ihtiyacın bir kısmını görüyor. / O, zaferanla yazılmış, noktalaması miskle yapılmış/ açlık anında gencin okuduğu kitap gibidir. / Mervezî bıçağının onun yüzünde ve etrafında/ hiç yorulmadan gezdiğini görürsün/ O, yere serpilmiş seçili gümüşlerin/ üzerine konmuş temiz misk suyu gibidir.”

Yukarıdaki şiir yemeğin görsel sunumunun ehemmiyet arz ettiği görülmektedir. Yine burada bir yemeğin görsel olarak iyi bir şekilde betimlendiğini görmek mümkündür.

Levzinec, hem görsel, hem yapım sıklığı hem tat hem de koku bakımından damağı fetheden bir özelliğe sahipti. “Levzinec, kabuğu ince, içi sıkı ve gürdür. Yağı helezonik görünümlü, rengi yıldız rengidir. Reçine, daha çiğnenmeden eriyiverir.” Öncelikle mezkûr tatlıda kullanılan malzemenin kaliteli olması ve ölçüsünün iyi ayarlanması gerekirdi. Aynı zamanda sunumu ve tercih edilen tabak da bu tatlıda önemsenen şeylerin başında gelirdi. Dışının inceliği saba rüzgârı gibi olmalıydı.

Bu tatlının görünüşünün parlak ve beyaz olması gerekirdi. Pişmiş haliyle rengi, kurşuni maviye benzeyen bir kırmızı olmalıydı. Ayrıca bahsi geçen tatlının kokusuyla cezbetmesi aranan hususiyetlerdendi. Mezkûr tatlının damağın, koku, görsel, tat özelliklerinin hepsini karşılaması gerekirdi. Nesâî, Levzinec tatlısı hakkında,

“Cilalı ve parlak, cam bir tabakta sunulur, içinde ceviz kabuğu, soyulmuş badem ve şekerle yapılmış, sunum esnasında tabakta etrafı bal ile çevrelenmiştir. Bir lokma aldığı anda sündüs ayakkabısının cızırtısı gibi hoş ve yumuşak bir ses işitir, ağzına koyduğunda demircinin körükten çıkardığı demirden çıkan ses gibi bir ses duyarsın” (Şihâbuddin, 2009, s. 42-45). İfadelerini kullanmaktadır.

Hülâsa, Abbasî döneminde yemek üzerine yazılan şiirler, yemeğin koku, ses, görünüm ve tat açısından nasıl olmaları gerektiğini iyi betimlerler. Çoğunlukla bir yemekte koku, görünüm ve tat aranırken, ancak bazen görsellik bazen uzaktan gelen bir koku ve bazen ise salt tat arandığı da görülmektedir.

## 2.Damak Tadı

Beslenmede tok kalma amacının güttüğü zaten bilinen bir şeydir. Ancak insanın altı hazzından (İbn Butlan, 2004) en önemlisinin beslenme olması bir damak tadının da ortaya çıkmasını sağlamış, bu dikkatle bir gıda tercihi bulunuşuyla birlikte oluşan damak, kültürel ve biyolojik kalıtımla tat hafızamızı belirlemeye başlamıştır. Böylece damak en küçük çevre olan aile kültürü içerisinde gelişmeye başlayan bir şey haline gelmiştir. Artık olağan hâle gelen bu durum fert için kendiliğinden vuku bulan şey olmaya başlamıştır. Bu minvalde fert, hayatın akışı içerisinde gayri ihtiyari aile ve toplumsal bilincin etkisiyle yemek zevkini inşa eder. Fert bir yandan duyuları ve bir yandan ise duygularıyla zihindeki lezzet haritasını vücuda getirirken, aynı zamanda yaşadığı çevreyle ilişkisi ve orada gördükleri imkân ve sınırlılıklar da damağını belirler. Dolayısıyla insanın kültürlenmesi bir zaman içerisinde adım adım meydana geldiği gibi zihindeki lezzet trafiği de bundan etkilenecek oluşur. İnsan ise bunu pek tabii bir şey olarak görerek, bunun üzerine bir damak hafızası inşa eder.

Ortaçağ'da da genel hayat içerisinde beslenme gayesinin daha ön planda olduğu söylenebilir. Ancak besleyiciliği olsa bile pek çok yiyeceğin tercih edilmek istenmediğini biliyoruz. Et ve türevi yiyecekler varken, bakliyat ve sebze yemeklerinin arka planda kaldığı bir gerçektir. Et dışındaki yiyecekler ancak yüksek damak zevkine sahip olanların onları kendi damak tatlarına uygun hâle getirdiklerinde veya sağlık-yemek ilişkisi çerçevesinde ele alındıklarında bir kıymete haiz olurlardı (Câhiz, 2012, s. 107).

Abbasî toplumunda damak tadının incelenmesinde bu medeniyetin geniş bir coğrafyaya yayılmasıyla birlikte diğer bölgelerle kurduğu yüksek etkileşimin payı büyüktü. Her iki saik yoğun bir şekilde ürün ve gıda dolaşımı sağlamış ve bu durum mutfak zenginleştirdiği gibi damak tadını da belirlemiştir (Yakûbî, 2002; İbn Hurdazbîh, 1967; İbn Havkal, 2014; Makdisî, 2015; İbn Rüste, 2017; Lombart, 2002).

Mutfak sanatını geliştiren etkenler damak tadının da gelişmesinde de etkili olmuştur. Diğer pek çok etkenle birlikte Ramazan ayı da bu alana katkı sağlamaktaydı. Ramazan bir arınma ve şükran ayı olmakla birlikte benzersiz bir ziyafet ayıydı. Çünkü sofralar güzel ve çok çeşitli yemeklerle hazırlanır, tabaklar özenle hazırlanmış yemeklerle doldurulurdu. Çarşı-pazar yerli ve yabancı en iyi ürünlerle donatılırdı. Pastaneler, kuruyemişçiler türlü türlü şekerleme, pasta ve atıştırmalıklar hazırlarlardı. Ziyafet ve davet yoğunluğunun yaşandığı bu ayda herkes birbiriyle yarıştı. Bu durum hem yeni tatların ortaya çıkmasını sağlamış hem de onları incelikli bir hâle getirmiştir (İbn Seyyar, 2007, s. 6-11; Kâtib Bağdadî, 2009, s. 60-88; Miller, 2008, s. 135-145).

Evlerde verilen ziyafetler ve damak tadı üzerine yapılan sohbetler onu geliştirmiştir. Yine yemek mekânları da bu anlamda damak tadını besleyici idi. Bu meyanda, “*En lezzetli mekânlar üçtür,*

*kelle dükkâni, kızartma dükkâni ve herise dükkâni,*” ifadeleri bu dönemdeki lezzetlerin nerede bulunduğunu göstermektedir. Bu mekânlara olan ilgi damağın gelişiminde önemli rol oynardı. Ortaçağ mutfağının önemli mekânlarından birisi fırınlardı. Fırınlar sadece ekmek yapılan yerler olmayıp, Ortaçağ gibi bir zamanda yemeklerin çoğunlukla yapıldığı mekânlardı. Hatta pek çok kimse ve şehzadeler dahi zamanlarının önemli bir kısmını fırınların önünde geçirirlerdi. Bütün bunlar yüksek damak zevkinin ortaya çıkışındaki sebeplerdi (Câhiz, 2012, s. 83, 103, 225 vd; Şihâbuddin, 2009, s. 73).

Damak tadı sağlık ile bağdaşır biçimde gelişmekte idi. Yüksek damak zevkine sahip olanların günde bir öğün yemek yemeleri, seçiciliği bu ise nefis terbiyesini ortaya çıkarırken, bu damağın inceliğini, ona yüklenen anlamı ve yemekle kurulan ilişkiye de yansiyarak damağı geliştirmekteydi (Câhiz, 1943, II, s. 357-358; Câhiz, 2012, s. 76; İbn Kuteybe ty.: III, s. 302; İbn Cezle, 2010, s. 95-97; İbn Zühr, 1992, s. 9-15, 31, 43).

### 3.Ziyafet ve Muhabbet

Ziyafet hemen her toplumda sosyal faaliyetin çok önemli bir vechesi olup yemek asıl anlamını ziyafet sofralarında bulmaktadır. Çünkü yiyecek ve içecek yalnızca bir ihtiyaç değil, haz ve zevkin kaynağı, birlikte yaşamın ve sosyalleşmenin gereğidir. Bu durum yemekte muhabbeti önemli bir şey haline getirmiştir. Bu minvalde “Arkadaşla yemek yemek iki dost arasında muhabbettir.” (Şihâbuddin, 2009, s. 169) ve “Birlikte yemek yemediğim insan benim için barbardır.” (Grimm, 2008, s. 87). İktibas yapılan söz konusu ifadeler birlikte yemek yemenin önemini izah etmektedir.

Ortaçağ metinlerinde yemek; ziyafet, ziyaret ve muhabbet üçlüsünün yer aldığı girift bir fenomen hâline gelmişti. Abbasî toplumunda dile getirilen, “Sofralar ancak kardeşler, dostlarla birlikte beraber oturulduğunda hoş olur. Hareketli, neşeli bir yaşam ve muhabbet sofrası hazmı kolaylaştırır. Yalnız gülmek, arkadaşlarla gülmenin yarısı bile değildir.” (Câhiz, 2012, s. 20). Bu meyanda sarf edilen sözler sofranın anlamını ve birlikte yemek yemenin değerini en güzel şekilde betimlemektedir. Bundan neşet ziyafet sofraları muhabbetin vazgeçilmezi hâline gelmiştir. Çünkü beraber yenilen yemek tek başına yenilenden daha lezzetlidir. İnsanlar birlikte yemek yediklerinde kendilerini iyi hissederler. Yemek hem eğlenen hem keyifli vakit geçirilen ve hem de damağı mutlu eden bir faaliyetler bütünüydü. Sosyalleşmenin, kültürleşmenin ve belki de varlığını ispat edebilmenin yolu yemek ve hâliyle ziyafet sofralarından geçirdi. Böylece yemek ihtiyacın ötesine geçerek bir sosyalleşme ortamı oluşturmuş, arkadaşlıkların kurulmasına veya onların güçlenmesine sebep olmuştur. Sahip olduğu bu önemden dolayı sürekli olarak ziyafet için çeşitli bahaneler üretilmiştir. Doğum yemeği, yeni ev yemeği, uğurlama yemeği, düğün, sünnet, akika ve kutlama yemekleri şeklinde bahaneli veya bahanesiz dur durak bilmeksizin ziyafet sofraları kurulmaya çalışılmıştır (Câhiz, 2012, s. 20, 134, 225, 227).

Abbasî toplumunda birlikte yemek, ziyafet sofrası hazırlamak ve dostlarını davet etmek kanıksanmış ve kültürün parçası hâline gelmişti. Bu sebeple olacak ki dostlarla birlikte yemek ve bir sofraya hazırlamak övgüye mazhar olurken, tek başına köşe bucak saklanarak yemek sert bir dille ayıplanmıştır. Bu anlamda,

“Eğer o ayıp, senin tarafından bilinen bir açık ve net bir ayıpsa, şöyle bakarsın, şayet vermen cimriliğinden fazlaysa, onları yedirmeye ve böylelikle onların muhabbetini kazanmaya devam edersin. Eğer vermek sana zor geliyorsa kendini gizler, lezzetli yiyeceklerinle baş başa kalır, insanların arasında saklanarak yaşarsın/ yaşamak zorunda kalırsın.” (Câhiz, 2012, s. 20).

Söz konusu ifadelerden de anlaşıldığı üzere yemek yemenin gerçek bir sosyal olgu olduğu ve bunun karşısında ferdin kayıtsız kalabilmesinin imkânının olmadığı anlaşılmaktadır. Böyle bir olgunun reddedilmesi durumunda kişinin toplumdan soyutlanması hatta bir nevi tecrit edilme durumu söz konusu olmaktadır (Câhiz, 2012, s. 20 vd.).

Birlikte yemek ve bir ziyafet sofrası hazırlamak elbette basit bir cömertlikten ibaret de değildi. Bu bir başka yönüyle statüyü sergilemenin yollarından birisiydi. Bu, insanlar arasında ikramda bir rekabet idi. Malları yarıştırmaları ve muarızını mahcup duruma düşürmenin bir yoluydu. İslamiyet öncesinde Hâşimîler ve Emevîler arasında böyle bir mücadele, bu rekabetten kaynaklanmış ve Muaviye'nin büyük dedesi Ümeyye b. Abdüşems bu sebeple on yıl Şam'da sürgünde kalmıştı. Bu cömertlik mücadelesiydi ve aynı zamanda siyasi bir rekabetti. Rakiplerini ödeyemeyecekleri bir cömertlikle yenerek ezmek, silahla ezmekten daha ağır bir toplumsal hadiseydi. Davet ve ona icabet etmenin zorunluluğu mezkûr üstünlük mücadelesinden kaynaklanıyordu. Bu bir teamül idi. Yok saymak, gitmemek kabul edilebilir değildi. Rakip üstünde üstünlük kurabilmenin en iyi yolu da daveti reddetmek değil, onu daha iyi ağırlamaktan geçirdi. Böylece yemek önemli bir toplumsal olgu olmasının yanı sıra politik bir yönüyle de öne çıkarak güçlü ve daimî bir şekilde ziyafetin sürekliliğini sağlıyordu (Mesudî, 218, s. 149-156; Yiğit, 2012, s. 42).

Abbâsî toplumuna tevarüs eden bu ziyafet geleneği ve buna bağlı olarak gelişen ince zevk siyaseti bu medeniyetin şekillenmesinde kendisine özgü bir role sahip olmaya başladı. Saray, bu hiyerarşinin tepesinde yer almaktaydı. Gıda böylece sosyo-politik bağlam içerisinde kendisine yer bulmaktaydı. Onu tüketmeye yön veren bu anlam, yemeğe ve onunla ilintili sofraya itibar kazandırdığı gibi bu idare için yararlı bir role sahip olmakta, devletin toplumsal düzeni sağlamasında, huzur ve asayişin temininde önemli bir işleve hizmet etmekteydi. Bayramlarda ve özel günlerde halifenin kesesinden binlerce kişiye yemek hazırlanması ve halifenin sarayda dostlarıyla birlikte yediği ziyafetlerde bazen tek bir oturuşta birkaç yüz çeşit farklı yemeğin yer alması da bunun neticesiydi. Davetlerde ikram edilen yemeklerin sayısının tüketim zevkinin ötesinde olması da bunun yansımasıydı. Bu bir yönüyle ihtişamı gözler önüne sermenin yolu, diğer anlamıyla yemeğin sosyo-politik alanda oynadığı rolle ilgili idi. Bu yukarıdan aşağıya hiyerarşik bir dizilimle kendisini göstermekteydi. Bu piramitte kanıksanan yarış her zaman olumlu olmayabilirdi. Bunun sonucunda servetini kaybetmek de vardı ki bu sebeple servetini kaybeden epeyi kişi de kaynaklarda zikredilmektedir (Câhiz, 2012, s. 32, 167-170, 183-184; Miller, 2008, s. 135-140).

Sosyo-politik anlamının yanı sıra dinin de yemek üzerinde bir nüfuzu vardır. İslam medeniyetinde misafire verilen ziyafetin Allah'a verilen bir ziyafet olarak görülmesi, bu kültürün en önemli veçhesini oluşturmaktadır. Bu husus aynı inanç kümesinde olanlar arasında zamanla bir yemek geleneğini meydana getirmiştir. Benzer değer ve duyguları paylaşanlar aynı yiyecekler etrafında toplaşır ve kendi adetlerini oluştururlardı. Sofra böylece aynı inancı paylaşanlar arasında bir paylaşma kültürünü doğuran bir aracı olurdu. Burada yardımlaşma ve dayanışma ruhu inşa edilirdi. Onun etrafında artık sadece yemek değil, onunla konuşulanlar, gülüşmeler, hatıralar da eşlik eder ve bununla sofraya yeni bir anlama sahip olurdu. Lezzetli yemekler oradaki sohbeti hep hatıra getirmekte, sohbet konularını biriktirmekte ve bir bellek oluşturmaktaydı. Sofra birlikteliği keyifli zamanlar geçirmeyi sağladığı gibi birlikte yemek yemek bir konuşma alanı yaratır, meseleler konuşabilir hale gelir, mevzular müzakere edilir, sorunlar çözüme kavuşturulmaya çalışılır, sosyalleşme imkânı sağlanırdı. Böylece sofralar anlaşmazlıkların çözümlendiği yegâne yerler hâline gelmeye başlamışlardır. Yine ziyafet sofralarında hisler, duygular ve düşünceler paylaşılır, fikir alışverişi yapılır. Bunlar yorumlanarak yeni fikirlerin ortaya çıkmasına zemin hazırlanırdı. Birlikte yenen velev ki sıradan bir yemek olsun, insanlar arasındaki paylaşım ve birlikte var olmaya sebep olduğundan dolayı diğerine karşı kinlenmeyi de engelliyordu. Bu toplumsallaşmayı sağlayarak sosyal hadiselerin meydana gelmemesinde de bir fren işlevi görüyordu. Çünkü aynı şehirde, mahallede yaşayanlar birlikte yemeyi paylaşıyor, ortak değerler vücuda getirerek bir arada yaşama kültürünü ve iradesini pekiştiriyordu. Sofra dayanışmayı ve yardımlaşmayı sağladığı için kardeşlik ruhunu da besliyordu. Zengin- fakir arasında eşitsizliğini ortadan kaldırmıyorduydu bile bir denge mekanizmasını oluşturuyor, onları minimize etmede büyük ölçüde katkı sağlıyordu. Aynı zamanda bu bir yarışa dönüşerek insanları daha ziyade çalışmaya teşvik ediyordu. Böylece



sofra mezkûr temel değerlerin meydana geldiği anlamıyla şenliğine dönüşmüş, ziyafet toplumu birbirine bağlayan en önemli bağlardan birisi olarak kökleşmiştir. İnsanların kendilerini rahat hissedebilecekleri bir sofraya ortamı oluşturmak bu açıdan önemli hale gelmiştir.

Bir ziyafet sofrası hazırlamanın yükümlülüğü vardı. Her ne kadar birlikte yemek yenilmesi, ikramda bulunulması öğütlenmekte ise bu anlamda bir dengenin sağlanması da tavsiye edilmektedir. Bu anlamda net bir ölçü söz konusu değildir.

“Şayet vermen cimriliğinden fazlaysa, onları yedirmeye ve böylelikle onların muhabbetini kazanmaya devam edersin. Eğer vermek sana zor geliyorsa kendini gizler, lezzetli yiyeceklerle baş başa kalır, insanların arasında saklanarak yaşarsın/ yaşamak zorunda kalırsın.” (Câhiz, 2012, s. 20, 32, 183-184). Bu ifadelerden de anlaşıldığı üzere tutumluluğu veya cimriliği belirleyen kişinin kendisiydi.

Câhiz'in yer verdiği mektuplardaki tartışmalar genel itibarıyla cömertlik-müsriflik arasındaki sınırlar ile cimrilik-tutumluluk arasındaki çizginin ne olabileceği üzerinedir. İki kişinin mektuplaşmasıyla yapılan bu tartışmada her bir taraf kendi savını hikâye ve örneklerle desteklemeye çalışmaktadır. Burada ev sahiplerinin bir gelenek hâline gelen cömert olmaları hususunda çeşitli menfi bakış açıları olduğu gibi onları kutsayan birtakım görüşler de vardır. Burada mutlak bir sonuca varılamadığı açıktır. Çünkü her dört durum da öznel olup, ferdin mali gücüyle doğrudan orantılıdır.

Ziyafet sofrası kadar orada muhabbete konu olan meseleler de önemli idi. Her türlü konunun konuşulduğu bu sofralarda, felsefi, teolojik konular, şiir dinletisi, şarkıların okunması ve öne çıkan yemekler üzerine yapılan konuşmalar başı çekerdi. Ziyafet sofralarında ve sair zamanlarda damak üzerine yapılan sohbetler ustalıklarla, sanki teolojinin önemli meselelerindenmiş gibi ciddiyetle ele alınırlardı. Besinler, onlardan yapılan yemekler, tatlılar ve sahipleri şiirlerle ya taltif edilirdi ya da yerilirdi. İştah türleri, malzemelerin nitelikleri ve etkileri, sosların ve çeşnilerin idareleri, mevsimsel farklılıkları, soğuk ve sıcak servisler, birbirleriyle uyumlu ve uyumsuz besin ve yemekler, görsel şölen ve servis incelikleri gibi konular ciddiyetle ele alınan konulardı.

Câhiz, katıldığı, duyduğu ziyafetler hakkında, sofrada geçen sohbetleri, orada okunan şiirleri, tarihi anekdotları, edebi yorumları, arada tıbbi metinleri, bazen yemek tariflerini, kaliteli malzemeleri, ürün yelpazesini ve coğrafyalarını, sofraya adabını ve bu anlamdaki öğütleri aktarmaktadır. Bir davetlinin orada bulunmayan bir dosta yazdığı bir mektup biçiminde bir şöleni ayrıntılı tasvirine dayanan özgün bir edebi tür dönemin entelektüel ortamı ve mutfağı hakkında fikir sunmaktadır. Câhiz bu anlamda yemeğe dair yazılan geniş mektuplara yer vermektedir (Câhiz, 2012, s. 182-186).

Yemek ve tatlı üzerine ve ziyafetlerde okunmak için yazılan sofraya şiirleri Abbasî dönemi yemek edebiyatının en önemli türünü teşkil ederler. Bizzat halifeler sofraya şiirlerinin yazılmaları ve okunmaları için ziyafet tertip etmişlerdir. Mustekfi, bir nevi gurme yarışmaları denecek ziyafet şölenleri tertip etmiştir. Bu davete katılacak her kişinin belirli bir yemeğe övgü mahiyetinde bir şiir okuması gerekmektedir. Her şiir okunduğunda anlatılan tarzda ilgili yemek-tatlı hemen hazırlanıp ikram edilmekteydi (Miller, 2008, s. 143)

#### 4.Sonuç

Abbasîlerde mutfağın bir sanat olduğuna dair bir farkındalığın olduğu görülmektedir. Bu vasfa sahip olmanın şükür sebebi olacağı da zikredilmektedir. Yemek yapma tutkusunu, mutfak sanatını doğuran geliştiren etkenlerin başında gelmektedir. Mutfak sanatının gelişmesindeki önemli bir unsurun Abbasîler döneminde sahip olunan refahın olduğunu söylemek mümkündür. İyi, güzel ve nitelikli yemeğe ulaşmanın yolunun servetten geçtiği, dönem insanların da farkında olduğu bir şeydi.

Abbasî mutfak sanatı, kendisinden önceki antik kültürlerin bu meyandaki tecrübelerinin bir terkihini oluşturduğu gibi, bu mutfağın kendisinden sonraki mutfaklara yön verdiği söylenebilir. Özellikle de Müslüman dünya için Abbasî mutfağı bir temel oluşturmuştur.

Abbasîlerde İslam mutfağının Bağdat'tan başlayarak İslam coğrafyasının diğer bölgelerinde de bir çeşitliliğe sahip olmaya başladığı söylenebilir. Mutfak sanatının İslam toplumunun farklılığının, çeşitliliğinin bir yansıması ve aynı zamanda farklı kültürlerin bütünleştiğinin ve bir arada yaşadığının göstergesi hâline geldiği görülür.

Abbasîlerde bir yemekte, koku ve görsellik öne çıkmaktadır. Yine bu meyanda sesin de ayrı bir öneme sahip olduğu görülmektedir. Abbasî döneminde yemek üzerine yazılan şiirler, yemeğin koku, ses, görünüm ve tat açısından nasıl olmalarını iyi betimlemektedirler.

Abbasî toplumunda damak tadının incelenmesi bu medeniyetin geniş bir coğrafyaya yayılmasıyla birlikte diğer bölgelerle kurduğu yüksek etkileşimin payının büyüklüğü göz önünde tutulması gereken önemli bir husustur. Damak tadını geliştiren pek çok etkenle birlikte özellikle de evlerde ziyafet verilmesi ve bu meyanda yapılan sohbetler damak tadının gelişmesini sağladığı görülür. Ramazan ayının hususiyetini de ayrıca damak tadının gelişmesinde zikredilen bir faktör olarak görmek gerekir.

Abbasîlerde damak tadının sağlık ile bağdaşır biçimde geliştiği görülür. Yüksek damak zevkine sahip olanların günde bir öğün yemek yemeleri, seçiciliği bu ise nefis terbiyesini ortaya çıkarırken, bu damağın inceliğini, ona yüklenen anlamı ve yemekle kurulan ilişkiyi de yansıtmaktadır.

Abbasî toplumunda yemeğin sembolik alanda oynadığı rol hayati önemi haizdi. Bu yüzden yemek yani sofraya önemli bir toplumsal bağ olarak görülürdü. Yemek hem sosyo-politik hem de dini anlamıyla yer edinmiş ve bu kültürün, geleneğin bir parçası hâline gelmiştir. Yemek beslenmenin ötesine geçerek farklı bir anlamı ihtiva etmeye başlamış ve muhabbetin bir parçası olmuştur. O, bir araya getirerek, konuşurarak Abbasîlerin siyasal, sosyal ve kültürel yaşamında fenomen hâle gelmiştir.

### **Kaynaklar**

- Bakır, A. (2000). *Ortaçağ İslam dünyasında itriyat, gıda, ilaç üretimi ve tağşişi*. Ankara: Bizimbüro.
- Câhiz. 2012. *Cimriler*. çev. Zehra Güney Gökdemir. İstanbul: Şule Yayınları.
- Câhiz. (1981). *Buhalâ*. thk. Taha el-Haciri, Kahire: Dârü'l-Ma'ârif.
- Câhiz. (2001). *et-Tebessur bi't-Ticare*. çev. Mahfuz Söylemez, Ankara: Ankara Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi.
- Câhiz. (1943). *Kitâbü'l-Hayevan*. thk. Abdüsselam Muhammed Harun. Kahire: Mektebetu Mustafa el-Babi el-Halebi ve Evladuhu.
- Cehşiyârî. 1980. *Kitabu'l-Vüzerâ*. thk. Mustafa es-Sekka, Kahire.
- Freedman, P. (2008). Yeni bir mutfak tarihi. P. Freedman (Ed), *Yemek damak tadının tarihi* içinde (ss. 7-31). İstanbul: Oğlak Güzel Kitaplar.
- Fuzulî, (2017). *Sıhhatu maraz*. çev. Kemal Küntaş. İstanbul: İbn-i Sina.
- Grimm, V. (2008). El altında duran güzel şeyler, Antik Yunan ve Roma dünyasının damak tatları. P. Freedman (Ed), *Yemek damak tadının tarihi* içinde (ss. 64-95). İstanbul: Oğlak Güzel Kitaplar.
- Hudûdu'l-Âlem*. (2008). thk. V. Minorsky. çev. Abdullah Duman-Murat Ağarı. İstanbul: Kitabevi.

- İbn Abdirabbih. (2012). *Şarlatanlar, deliler, cimriler ve asalaklar kitabı*. çev. Erkan Avşar. İstanbul: BS.
- İbn Butlan. (2004). *Da 'vetü'l-et-Tıbbı Safhat mine'l-Edebi't-Tıbbiyyi'l-Arabi*. thk. İzzet Ömer. Dimaşk: Dârü'l-Fıkr.
- İbn Cezle. (2010). *Minhâcü'l-Beyân fi mâ yesta 'Milühü'l-İnsan*. thk. Mahmud Mehdi Bedevi. Kahire: Camiatü'd-Devli'l-Arabiyye.
- İbn Havkal. (2014). *10. Asırda İslam coğrafyası*. çev. Ramazan Şeşen. İstanbul: Yeditepe Yayınları.
- İbn Havkal. 1939. *Suretu'l-Arz*, haz. E.J. Leiden: Brill.
- İbn Hurdazbih. (1967). *el-Mesalik ve'l-Memalik*, ed. M. J. de Goeje. Leiden: Brill.
- İbn Kuteybe. (ty). *Uyunü'l-Ahbar*. Beyrut: Dârü'l-Kitâbi'l-Arabî.
- İbn Rezin et-Tücibi (1984). *Fadaletü'l Huvan fi Tayyibati't-Taam ve'l-Elvan*. Beyrut: Darü'l-Garbi'l-İslâmî.
- İbn Rüste. (2017). *el-A'lâku'n-Nefise (Dünya coğrafyası)*. Ankara: Ankara Okulu Yayınları.
- İbn Sad. (2001). *Kitabu'l Tabakatu'l-Kübra*. thk. Ali Muhammed Ömer. Kahire: Mektebu'l-Hancı.
- İbn Sad. (2015). *Tabakat*. çev. Musa Kazım Yılmaz. İstanbul: Siyer.
- İbn Seyyar. (2011). *Kitabü't-Tabîh*. ed. Fuat Sezgin. Frankfurt: Institute for the History Arabic-Islamic Science.
- İbn Seyyar. (2007). *Annals of the Caliphs' kitchens (Ibn Sayyâr al-Warrâq's Tenth-Century Baghdadi Cookbook)*, nşr. Nasrallah, Nawal. E.J. Leiden: Brill.
- İbnü't-Tiktakâ. (2016). *el-Fahrî*. çev. Ramazan Şeşen. İstanbul: Bilge, Kültür Sanat Yayınları.
- İbn Zühr. (1992). *Kitâbü'l-Ağdiye*. thk. Garcia Sanchez. Madrid: Consejo Superior de Investigaciones Cientificas Instituto de Cooperacion Con el-Mundo Arabe.
- İbşihî. (1983). *el-Mustetref fi Külli Fennin Müstezraf*. thk. Müfid Muhammed Kumeyha. Beyrut: Dârü'l-Kutubi'l-İlmiyye.
- İstahrî. (2019). *Ülkelerin yolları*. çev. Murat Ağarı. İstanbul: Ayışığı Kitapları.
- İstahrî. (1967). *Mesalik ve memalik*. nşr. M. J. de Goeje, Leiden.
- Kâtib Bağdadî. (2014). *Kitabü't-Tabîh*. thk. Kasım Samirai. London: Dârü'l-Verrak.
- Kâtib Bağdadî. (2009). *Kitâbü'l-Tabîh*. çev. Nazlı Pişkin. İstanbul: Kitapyayınevi.
- Laudan, R. (2013). *İslam transforms the cuisines of central and West Asia, 800-1650 C.E. Cuisine and Empire Cooking in the World History*. California: University of California.
- Lombart, M. (2002). *İslam'ın altın çağı*. çev. Nezh Uzel. İstanbul: Pınar Yayınları.
- Makdisî. (1992). *Ahsenu't-Tekâsîm fi Marifeti'l-Ekalim*. ed. Fuat Sezgin. Frankfurt.
- Makdisî. (2015). *İslam coğrafyası (Ahsenu't-Takasim)*. çev. Ahsen Batur. İstanbul: Selenge Yayınları.
- Mesudî. (2018). *İtâbü't-Tenbih ve'l-İşraf*. çev. Ramazan Şeşen. İstanbul: Bilge Kültür-Sanat Yayınları.

- Miller, H. D. (2008). Tüketim zevkleri, Ortaçağ İslam mutfağının doğuşu. P. Freedman (Ed), *Yemek damak tadının tarihi* içinde (ss. 136-161). İstanbul: Oğlak Güzel Kitaplar.
- Okumuş, N. (2010). Şirvânî. *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* içinde (C. 39, ss. 206-208). İstanbul: TDV Yayınları.
- Perry, C. (2013). Middle Eastern food history. Paul Freedman (Ed), *Food in Time and Place*. California: University of California Press, <https://www.jstor.org/stable/10.1525/j.ctt7zw3tn.11>.
- Şihâbuddin el-Akfehî. (2009). *Oburlar ve asalaklar*. çev. Savaş Kocabaş. İstanbul: Şule.
- Yakûbî. (2002). *el-Buldan*. Beyrut: Darü'l-Kitabi'l-İlmiyye.
- Watson, A. M. (1983). *Agricultural Innovation the early Islamic World, 700-1100*. Cambridge: Cambridge Press.
- Yiğit, İ. (2012). Ümeyye b. Abdüşems. *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* içinde (C. 42, ss. 302-303). İstanbul: TDV Yayınları.
- Zaouali, L. (2016). *Ortaçağ'da İslam mutfağı*. çev. Barış Baysal. İstanbul: RGK.