

Osmanlı ve Irak Mutfak Kültürünün İncelenmesi

Büşra DEMİRER^{ID}*, Mehmet ÖZDEMİR^{ID}*

* Karabük Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi, Beslenme ve Diyetetik, Karabük, Türkiye

♦ Karabük Üniversitesi, Tıp Fakültesi, Tıbbi Farmakoloji, Karabük, Türkiye

Öz

Bu çalışmada Osmanlı dönemi beslenme alışkanlıkları ve mutfak kültürünün Irak mutfacı ile birlikte incelenmesi amaçlanmıştır. Beslenme; sağlığı korumak, geliştirmek ve yaşam kalitesini geliştirmek için gereksinim duyulan besin öğelerinin vücuda alınmasıdır. Beslenme, insanoğlunun binlerce yıllık serüveninin en temel fizyolojik gereksinimidir. Aynı zamanda kültürlerin sosyal, ekonomik, politik ve dilsel özelliklerini ortaya koyan önemli bir rol üstlenir. Yüzyıllardan beri süregelen, gelenekler sonucu oluşan beslenme alışkanlıkları; milletlerin, ülkelerin ve toplumların sosyokültürel ve ekonomik yapısına, tarımsal üretim yöntemlerine ve tarihsel kimliğine göre değişebilmektedir. Günümüz Türk mutfacının ve beslenme alışkanlıklarının şekillenmesinde etkili birçok faktör bulunmaktadır. Türklerin, kendilerinden önce buldukları topraklarda yaşamış olan uygarlıkların yeme-içme kültürünü, tüketilen besin çeşitlerini, pişirme yöntemlerini harmanlaması ile günümüz Türk mutfak kültürü oluşmuştur. Osmanlı Devleti'nin, günümüz Türk mutfak kültürünün ve beslenme alışkanlıklarının oluşmasında etkisi yadsınamaz derecede önemlidir. Bu dönemde imparatorluk mutfacı haline gelen Türk mutfacı, bünyesindeki tüm topluluklardan çeşitli yemekler almış; bu toplulukların yemek folkloru üzerinde de önemli bir etki bırakmıştır. Irak mutfacı göçebe boylarına dayanan köklü bir geçmişe sahiptir. Osmanlı ile benzer şekilde büyük bir imparatorluk mutfacıdır ve Osmanlı ile birbirlerinin mutfacını ve beslenme alışkanlıklarını etkilemişlerdir. Dolayısıyla Irak mutfak kültürünün Osmanlı dönemi beslenme alışkanlıklarının incelenmesinde etkisi büyüktür.

Anahtar Kelimeler: Osmanlı, Irak, beslenme, kültür, mutfak

* Corresponding Author: busrademirer1@gmail.com

♦ mehmetozdemir@karabuk.edu.tr

Gönderilme/Received: 30 Mayıs 2023

Kabul/Accepted: 21 Aralık 2023

Yayınlanma/Published: 31 Aralık 2023

Examination of Ottoman and Iraq Cuisine Culture

Abstract

This study aims to examine the nutritional habits and culinary culture of the Ottoman period together with Iraqi cuisine. Nutrition: It is the intake of nutrients the body needs to protect and improve health and the quality of life. Nutrition is humankind's most basic physiological need for thousands of years of adventure. At the same time, it plays an important role in revealing culture's social, economic, political, and linguistic characteristics. Eating habits formed due to traditions that have been going on for centuries may vary depending on the sociocultural and economic structure, agricultural production methods, and historical identity of nations, countries, and societies. Many factors are influential in shaping today's Turkish cuisine and eating habits. Today's Turkish culinary culture was formed by the Turks blending the eating and drinking culture, types of food consumed, and cooking methods of the civilizations in the lands they lived in before them. The influence of the Ottoman Empire on the formation of today's Turkish culinary culture and eating habits is undeniably essential. Turkish cuisine, which became the imperial cuisine during this period, borrowed various dishes from all communities. It has also significantly impacted the food folklore of these communities. Iraqi cuisine has a deep-rooted history dating back to nomadic tribes. It is an excellent empire cuisine, similar to the Ottoman Empire, and they influenced each other's cuisine and eating habits. Therefore, Iraqi culinary culture significantly impacted examining the eating habits of the Ottoman period.

Keywords: Ottoman, Iraq, nutrition, culture, cuisine

1. Giriş

Beslenme yaşamımızı devam ettirebilmemiz için gerekli olan fizyolojik bir ihtiyaç ve günlük bir aktivite iken aynı zamanda kişiliği, sosyal sınıfı, yaşam tarzlarını, cinsiyet rollerini ve ilişkileri, aileyi, toplumu, etnik grupları veya milleti tanımlayan önemli bir kültür unsurudur (Boutaud ve diğerleri, 2016). Bunun yanında toplumun kültürü, coğrafi özellikleri, yaşam tarzı ve geçmişi de beslenme alışkanlıklarını ve mutfak kültürünü etkilemektedir (Güler, 2007). Mutfak kültürü, beslenmeyi sağlayan yiyecek ve içecek çeşitleri, bunların hazırlanması, pişirilmesi, saklanması ve tüketilmesi sürecini; buna bağlı olarak yemek yapılan mekanı, araç gereçleri ve yemek geleneği ile toplumun sosyokültürel, ekonomik durumuna, tarihsel kimliğine, yeme içme alışkanlıklarına, tarım üretimine göre şekillenmiş mutfağını da içine alan kendine özgü kültürel bir yapıyı anlatmaktadır (Aşkın Uzel, 2018).

Türklerin göçebe bir hayattan gelmeleri ve tarih boyunca dünyanın birçok coğrafi bölgesinde yaşamış olmaları dolayısıyla/nedeniyle ile Türk mutfak kültürünün oluşmasında etkili birçok farklı millet/ülke vardır. Bu etkileşimler ise; Kutadgu Bilig, Orhun Yazıtları, İbn-i Batuta Seyahatnamesi, Evliya Çelebi Seyahatnamesi, Babürname ve Kanunnameler gibi Türk tarihi için oldukça önemli yazılı kaynaklardan anlaşılabilir (Akın ve diğerleri, 2015). İbn'i Batuta 14. yüzyıl döneminde Türklerin beslenme alışkanlıklarına ilişkin şunları söylemiştir: 'Türkler bulgur denilen darıdan yapılan bir yemek yerler. Kaynamış suya bir miktar bulgur atarlar, eğer varsa doğranmış et koyarlar. Yemeklerin yanına kırmızı denilen kısrak sütünden yapılan bir içki içerler' (Gürsoy, 2004).

Türkler İslamiyet'ten önce Ural-Altay dağları arasındaki bölgede yaşamışlardır. Dolayısı ile yalnızca Orta Asya kültüründen değil Kafkaslar, Kuzey Karadeniz ve Macaristan ovalarına kadar uzanan geniş bir alandan söz edilmektedir (Koşay, 1982). İslamiyet'in kabulü ile birlikte çok daha geniş alanlara uzanan Türk tarihi çok uluslu bir imparatorluk olan Osmanlı Devleti ve ardından Türkiye Cumhuriyeti halini almıştır. Tarihsel olarak bakıldığında M.Ö. 200'lü yıllardan bu yana birçok farklı coğrafi bölgede birçok devlet kuran Türkler çok fazla medeniyetle etkileşim kurmuştur. Bu etkileşimler beslenme alışkanlıklarına ve mutfak kültürünün oluşmasına etki etmiştir (Koşay, 1982; Sürücüoğlu & Özçelik, 2008). Türk mutfağının şekillenmesinde özellikle Orta Asya Türklerinin, Mezopotamya kültürünün, İslam kültürünün, Selçuklu ve Osmanlı İmparatorluklarının etkisi oldukça büyüktür (Samancı, 2008). Bu mutfak kültürleri aynı şekilde değil, kendi inanç ve yaşamlarına uygun olarak alınmıştır. Yapılan yemeklerde yapımın da aynı olmasa dahi şekil değiştirilmesi, malzemelerin farklı kullanımı vb. işlemler ile Türk mutfağında da yerini almıştır (Kasar, 2021).

2. Osmanlı Mutfak Kültürü

Osmanlı Devleti'nin geniş bir coğrafyaya yayılması ve bünyesinde birçok farklı milleti barındırması sonucu Türk mutfağı da ciddi bir gelişim göstermiş ve dünyanın sayılı mutfakları arasında yerini almıştır. Pek çok kaynak Çin, Fransız ve Osmanlı mutfaklarının dünyanın en iyi üç mutfağı olduğunu bildirmektedir (Başaran, 2016; Samancı, 2008; Sürücüoğlu & Özçelik, 2008). Aynı zamanda kaynaklara göre Osmanlı Devleti'ne ziyarete gelen yabancı devlet adamları Türk yemeklerini beğenip, kendi aşçılarının yetişmesi için Türk aşçılarından yanına göndermişlerdir (Başaran, 2016).

Osmanlı Devleti'nde mutfak saray yaşamının önemli bir parçası haline gelmiştir. Padişah ve davetlileri bir sofraya etrafında toplanmayı, yemek yemeyi bir sosyal aktivite olarak görmüşlerdir. Bu da yemekleri hazırlayan aşçıların rekabet içerisine girmelerine ve sürekli yeni lezzetler aramalarına sebep olmuştur (Başaran, 2016).

Osmanlı Devleti'nde mutfak, saray mutfağı ve halk mutfağı olarak ikiye ayrılmıştır. Saray mutfağı, padişah ve divan halkı için hazırlanan oldukça görkemli, çok çeşitli yemekleri barındıran 'Matbâh-ı Amire' denilen mutfaktır. Bu görkemin oluşması için aşçıların devamlı yeni lezzetler arayışında olması da saray mutfağının hızla gelişmesine sebep olmuştur (Güler, 2010). Saray mutfağı gerek mutfak kadrosunun fazlalığı gerek çeşitlilik ve zenginlik açısından Osmanlı mutfağının zirvesi haline gelmiştir. Fatih Sultan Mehmet'in 15.y.y.'in ikinci yarısında Topkapı Sarayı'na yeni mutfaklar yaptırmasıyla saray mutfak kültürü başlamıştır (Mussmann & Pahalı, 1994). İstanbul'un fethinin ardından saray mutfağında ciddi değişiklikler yaşanmıştır. Farklı bir kültürün etkisi ile daha önce fazla tüketilmeyen deniz ürünleri tüketilmeye başlanmıştır. Yine bu dönemde çıkarılan Fatih Kanunnamesi ile ilk kez yemek yeme kuralları oluşturulmuştur. Bu dönemde sarayda en fazla tüketilen besinler; bulgur, pirinç, ekmek, yoğurt, lahana, sakatat ürünleri ve baharatlar yer almaktadır. Bunların yanında kadayıf, baklava, zerde, muhallebi, zülbiye, lokma ve halkiçini gibi tatlı çeşitlerinin de saray mutfağında oldukça fazla tüketildiği bilinmektedir (Hatipoğlu & Batman, 2014). Osmanlı halk mutfağında ise saray mutfağından ciddi farklılıklar yoktur. Halk mutfaklarında pirinç yerine bulgur, şeker yerine bal ve pekmez, beyaz ekmek yerine esmer köy ekmeği ve yufka daha fazla kullanılmaktadır (Sürücüoğlu & Özçelik, 2008). Halk mutfağı çeşitlerinin saray mutfağı kadar zengin ve fazla olmadığı bilinmekle birlikte Batı ülkelerinin yemek çeşitleri ile kıyaslandığında Osmanlı halk mutfağı yemek çeşitliğinin çok daha fazla olduğu söylenebilir. Bu durum da esasında Türk mutfağının her dönem için zengin bir yapıda olduğunu göstermektedir (Kasar, 2021).

Osmanlı mutfağında 17. yüzyıldan itibaren sınırların genişlemesi ve Avrupa'nın etkisi ile daha önce tüketilmeyen besinlerin kullanılmaya başlandığı bildirilmektedir. Portakal, domates, muz, mandalina gibi besinler yavaş yavaş yaygınlaşmaya başlamıştır. 19. yüzyıla gelindiğinde ise Avrupa ile olan ticari ilişkilerin gelişmesi ve Batı Toplumları'nın etkisinin artması ile birlikte yemek yeme kültüründe de değişiklikler başlamıştır. Daha önce yerde oturarak yenilen yemeklerin yerini sandalye ve masalar almış, ortak kullanılan tencere yerine bireysel yemek tabakları kullanılmaya başlanmıştır (Ünsal, 1996).

3. Irak Mutfak Kültürü

Osmanlı mutfağı 17. yüzyıldan sonra hızla gelişmeye başlamış ve farklı kültürlerden, milletler de etkilenmeye başlamıştır. Osmanlı mutfağını etkileyen bu ülkelerden biri de Irak'tır. Irak, dünyanın en eski medeniyetlerine ev sahipliği yapmış olan Mezopotamya Bölgesi'nde kurulmuş bir devlettir. Bu sebeple birçok kaynak Irak mutfağını Mezopotamya mutfağı olarak da adlandırmaktadır (Tawfeq, 2022). Yarış (2014)'a göre dünyadaki bütün mutfakların temelinde Mezopotamya mutfağının doğrudan etkisi vardır. Çünkü ilk yerleşik hayatın başladığı ve tarımın ilk defa yapıldığı topraklar olan Mezopotamya, mutfak sanatları da dahil olmak üzere bilginin birçok alanında çeşitli medeniyetlere ev sahipliği yapmış; Türkiye, Irak, İran ve Suriye gastronomisinin bugünkü durumuna gelmesinde etkili olmuştur (Yarış, 2014).

Irak mutfağı göçebe boylarına dayanan köklü bir geçmişe sahiptir. Osmanlı Devleti gibi çok uluslu bir devlet olan Irak bünyesindeki uygarlıklardan etkilenmiş ve onları etkilemiştir. Kanuni Sultan Süleyman'ın Bağdat'ı fethinden

sonra Osmanlı ve Irak devletleri arasındaki etkileşim artmış ve mutfak kültürleri arasındaki ilişki gelişmiştir (Tawfeq, 2022).

Irak mutfağında genel olarak tüketilen besinler; pirinç, buğday, patlıcan, bamyaya, patates, domates, fasulye, et ürünleridir. Deniz ürünleri Osmanlı'da olduğu gibi nadir tüketilmektedir. Osmanlı ile benzer olarak et yemekleri oldukça sık kullanılmakta ve genelde pilav ile birlikte tüketilmektedir. Osmanlı beslenme alışkanlıklarından farklı olarak Irak; domates, patates, patlıcan ile daha erken tanışmış ve mutfağında sık sık kullanmaya başlamıştır. Bir diğer ortak nokta ise yemeklerde baharatın bolca kullanılmasıdır (Tawfeq, 2022).

Osmanlı ve Irak mutfağının benzer izler taşıması her iki devletinde İslam'ı seçmesi ile de ilgilidir. İslam kültürünün mutfak üzerindeki etkisi her iki ülkeyi de etkilemiştir. İslamiyet'in kabul edilmesiyle özellikle mutfakta kullanılan malzeme, sofrada adabı gibi birçok konuda sınırlamalara ve değişimlere gidilmiştir. İslamiyetin kabulüyle mutfaklarda domuz eti kullanılmamış, eşek, katır gibi tek tırnaklı hayvanların eti ve sütü tüketilmemiştir. Özellikle Bağdat'ın Abbasi Halifeliği'nin (750-1258) başkenti olduğu İslam'ın Altın Çağı'nda Irak mutfağı zirveye ulaşmıştır. Dolayısıyla şu anki Irak mutfağının oluşmasında İslam kültürü, Osmanlı Devleti, İran ve Suriye mutfak kültürleri oldukça etkilidir (Tawfeq, 2022).

4. Sonuç

Mutfaklar, geçmişten günümüze gelen en önemli kültür unsurlarındandır. Mutfak kültürü, en zor değişen ve toplumların kültürel değerlerini en uzun süre içerisinde barındıran önemli bir etken olma özelliğini taşımaktadır. Toplumların mutfak kültürleri, bölgenin coğrafi ve tarımsal özelliklerine, toplumların sosyoekonomik durumlarına, dini özelliklerine ve diğer toplumlarla ilişkilerine göre şekillenmektedir. Çin ve Fransız mutfaklarıyla birlikte dünyanın en büyük üç mutfağından biri olarak gösterilen Osmanlı mutfağının, dünya mutfakları içerisindeki yerini tespit edebilmek için diğer mutfak kültürlerine ve bu mutfak kültürlerinin geçmişine bakmak gerekmektedir. Mezopotamya bölgesi; ikliminin çeşitliliği, coğrafi konumu ve birçok medeniyeti bünyesinde barındırması gibi sebeplerle zengin bir mutfağa sahip olmuştur. Mezopotamya mutfağının günümüzdeki en önemli temsilcilerinden biri Irak mutfağıdır. Osmanlı Döneminde Bağdat'ın fethi ile başlayan Osmanlı-Irak kültür etkileşimi yıllarca devam etmiş ve birbirlerinin kültürlerinden etkilenmişlerdir. Mutfak kültürlerinin benzerliği, İslami inanca, benzer coğrafi koşullara ve ideolojiye sahip olan iki ülke olmalarından kaynaklanmaktadır. Çeşitli uygarlıklardan beslenerek oluşturulmuş olan Osmanlı mutfak kültürünün detaylı bir şekilde incelenmesi Osmanlı'nın etkileşim kurduğu kültürlerin de incelenmesi ile mümkündür. Ancak bu konuda literatürde kısıtlı kaynağa ulaşılmıştır, daha geniş kapsamlı, yazılı kaynakların da değerlendirildiği kapsamlı bir çalışmaya ihtiyaç vardır.

Kaynakça

- Akın, G., Özkoçak, V., ve Gültekin, T. (2015). Geçmişten günümüze geleneksel Anadolu mutfak kültürünün gelişimi. *Antropoloji*, 30, 33-52. https://doi.org/10.1501/antro_0000000319
- Aşkın Uzel, R. (2018). Geleneksel Mutfak Kültürü ve Tarımsal Ürün Çeşitliliğinin, Üniversite Öğrencileri Beslenme Durumu Üzerine Etkisi. *Ege Üniv. Ziraat Fak. Derg.*, 55(1), 37-44. <http://search/yayin/detay/281127>
- Başaran, V. (2016). Osmanlı Dönemi Türk Mutfak Kültürü. In A. Dünder Arıkan (Ed.), *Türk Mutfak Kültürü* (pp. 50-85). Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Boutaud, J., Becuț, A., & Marinescu, A. H. (2016). Food and culture. Cultural patterns and practices related to food in everyday life. Introduction. *Int. Rev. Soc. Res.*, 2016, 1-3.
- Güler, S. (2007). *Türk Mutfağının Değişim Nedenleri Üzerine Genel Bir Değerlendirme*. I. Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler, Antalya.
- Güler, S. (2010). Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 2(26), 24-30. <http://search/yayin/detay/106291>
- Gürsoy, D. (2004). *Tarih Süzgecinde Mutfak Kültürümüz*. Oğlak Yayınevi.
- Hatipoğlu, A., ve Batman, O. (2014). Osmanlı Saray Mutfağı'na Ait Gastronomik Unsurların Günümüz Türk Mutfağı İle Kıyaslanması. *SOİD*, 11(2), 62-74. <http://search/yayin/detay/240721>

- Kasar, H. (2021). Türk mutfak kültürü evreleri ve mutfak sentezinin incelenmesi. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 11(2), 347-358.
- Koşay, H. Z. (1982). Eski Türklerin Anayurdu ve Yemek Adları. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri* (pp. 47-56). MİFAD Yayınları.
- Mussmann, K. D., ve Pahalı, C. (1994). *Mutfak Hizmetleri*. Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi Yayınları.
- Samancı, Ö. (2008). İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü. A. Bilgin & Ö. Samancı (Eds.), *Türk Mutfağı* (pp. 199-217). Kültür ve Turizm Bakanlığı.
- Sürücüoğlu, M. S., ve Özçelik, A. Ö. (2008). *Türk Mutfak Ve Beslenme Kültürünün Tarihsel Gelişimi* İcanas Kongresi, Ankara.
- Tawfeq, N. (2022). Erbil Yöresi Mutfak Kültürü Üzerine Bir Araştırma. *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, 15(37), 91-113. <https://doi.org/10.12981/mahder.978097>
- Ünsal, A. (1996). Sofra Adabı. *Sanat Dünyamız*, 21(60), 113-118.
- Yarış, A. (2014). *Mardin'de Gastronomi Turizmi: Turist Görüşlerine İlişkin Bir Uygulama* [Mardin Artuklu Üniversitesi]. Mardin.