



KORKUT ATA TÜRKİYAT ARAŞTIRMALARI DERGİSİ

Uluslararası Türk Dili ve Edebiyatı Araştırmaları Dergisi
The Journal of International Turkish Language & Literature Research

Sayı/ Issue 12 (Eylül/ September 2023), s. 381-392.
Geliş Tarihi-Received: 24.08.2023
Kabul Tarihi-Accepted: 17.09.2023
Araştırma Makalesi-Research Article
ISSN: 2687-5675
DOI: 10.51531/korkutataturkiyat.1349038

Arap Seyyahların Seyahatnamelerindeki Gastronomik Unsurlar

Gastronomic Elements in the Travel Books of Arab Travelers

İbrahim ÜNALAN*

Öz

Seyahatnameler, seyyahların gezip gördükleri yerler hakkında çeşitli bilgiler verdikleri edebî eserlerdir. Tarih, coğrafya ve edebiyat gibi alanlara kaynaklık eden seyahatnameler, gastronomik çalışmalar için de son derece önemlidir. Farklı yüzyıllarda aynı veya başka coğrafyalara seyahat eden seyyahlar; tattıkları lezzetleri, yemek ve yiyeceklerle ilgili şahit oldukları olayları ve ilginç buldukları durumları olumlu veya olumsuz şekilde seyahat kitaplarında dile getirmişlerdir. Ayrıca seyahatnamelerde pişirme usullerinden, yemek ve yiyecek yapımıyla ilgili yöntemlerden, saklamada ve serviste kullanılan malzemelerden, yemekle ilgili mesleklerden ve yemek yenilecek mekânlardan söz etmişlerdir. Bazı seyyahlar, alışlagelen yemekleri, pişirme tekniklerini ve sofraya alışkanlıklarını kendi kültürleriyle karşılaştırarak vermişlerdir. Seyahatnamelerde geçen bu tür gastronomik unsurlar, seyahatnamenin yazıldığı dönemin ve geçen coğrafyanın yemek ve mutfak anlayışını da yansıtmaktadır. Gastronomik unsurların yer aldığı seyahatnamelere İbn Fadlan'ın *er-Risâle*, İbn Battûta'nın *er-Rihle*, el-Gırnâti'nin *Tuhfetu'l-Elbâb ve Nuhbetu'l-A'câb*, Bedreddin el-Gazzî'nin *el-Metalî'u'l-Bedriyye fi'l-Menâzili'r-Rûmiyye*, Ahmed Fâris eş-Şidyâk'ın *el-Vâsita ilâ Ahvâli Malta*, Kutbeddin el-Mekkî'nin *el-Fevâ'idu's-Seniyye fi'r-Rihleti'l-Medeniyye*, İbrahim el-Hiyârî'nin *Tuhfetu'l-Udebâ' ve Selvetu'l-Gurabâ'*, el-Ayyâşî'nin *er-Rihletu'l-Ayyâşîyye* ve Abdulganî en-Nâblusî'nin *el-Hakika ve'l-Mecâz fi Rihle Bilâdi's-Şâm ve Mısr ve'l-Hicâz* isimli seyahatnameleri örnek olarak verilebilir. Bu seyyahlar seyahatnamelerinde seyahat ettikleri yerlerin yemek kültüründen, orada yetişen meyve ve sebzelerden, şehrin veya bölgenin geleneksel lezzetlerinden, yemek yeme usulü ve âdetlerinden söz etmişlerdir. Ayrıca yemek ve yiyeceklerle ilgili ilginç durumlara yer vermişlerdir.

Bu çalışmada bahsi geçen seyyahların seyahatnamelerinde geçen gastronomik unsurlara yer verilmiştir. Buna bağlı olarak seyyahların seyahat ettikleri yüzyılda ve yerde hangi tür yiyeceklerin tüketildiği, bunların hazırlama ve saklama teknikleri, seyyahların garip buldukları besinler ve âdetler bu çalışmada değerlendirilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, seyahatname, seyyah, yemek kültürü.

Abstract

Travel books are literary works in which travelers give various information about the places they have seen. Providing reference to areas like history, geography and literature, travel books are of vital importance for gastronomic studies as well. Travelers visiting the same or different geographies during different centuries mentioned in their travel books the flavors

* Dr. Öğr. Üyesi, Bayburt Üniversitesi, İlahiyat Fakültesi, Temel İslam Bilimleri Bölümü, Arap Dili ve Belagatı Anabilim Dalı, Bayburt/Türkiye, e-posta: iunalan@bayburt.edu.tr, ORCID: 0000-0002-3656-8832.

they had tasted, incidents they had witnessed concerning food and situations they had found interesting in a positive or negative way. In their travel books, they also mentioned cooking styles, methods of cooking and making food, materials used in storage and service, food-related professions and places to eat. Some travelers gave place to ordinary foods, cooking technics and table habits by comparing with their own culture. Such gastronomic elements mentioned in travel books also reflect the food and cuisine concept of the period and geography in which the travel book was written. Examples to travel books that include gastronomic elements are İbn Fadlan's *er-Risâle*, İbn Battûta's *er-Rihle*, el-Gırnâtî's *Tuhfetü'l Elbâb* and *Nuhbetü'l Acâb*, Bedreddin el-Gazzî's *el-Metali'ü'l-Bedriyye fi'l-Menâzili'r-Râmiyye*, Ahmed Fâris eş-Şidyâk's *el-Vâsıta ilâ Ahvâli Malta*, Kutbeddin el-Mekkî's *el-Fevâ'idü's-Seniyye fi'r-Rihleti'l-Medeniyye*, İbrahim el-Hıyârî's *Tuhfetü'l-Udebâ' and Selvetü'l-Gurabâ'*, el-Ayyâşî's *er-Rihletü'l-Ayyâşîyye* and Abdulganî en-Nâblusî's *el-Hakîka ve'l-Mecâz fi Rihle Bilâdi's-Şâm and Mısr ve'l-Hicâz*. The aforementioned travelers mentioned in their travel books the food culture of the places they had visited, fruits and vegetables growing there, traditional flavors of the city or the region, as well as eating styles and customs. In addition, they gave place to interesting situations about eating and foods.

In this study, gastronomic elements mentioned in the travels books of the aforementioned travelers were discussed. Accordingly, the study evaluated what kind of foods were consumed during the century and in the geography where the travelers had traveled to, as well as the preparation and storage technics of these foods, and the nutrients and customs the travelers had found odd.

Keywords: Gastronomy, travel book, traveler, food culture.

Giriş

Seyahat, kişilerin çeşitli amaçlar doğrultusunda bir yerden bir yere gidişini ifade eder. Hz. Âdem ve Hz. Havva'nın yasaklı meyveyi yedikten sonra cennetten yeryüzüne gönderilmesi insanlık tarihinin ilk seyahati olarak görülebilir (Varlık, 2010. s. 147). Seyahat ve yemek ilişkisi tarihin ilk dönemlerinden itibaren vardır. İnsanlar yeme-içme ihtiyacını karşılayabilmek için zaman zaman mekân değiştirerek yeni yerler keşfetme eğiliminde olmuştur. Avcı-toplayıcı toplumlarda hayatta kalabilmek için yeni av peşinde olma uğraşı, kişileri küçük geziler yapmaya zorunlu kılmıştır. Tarım ve hayvancılıkla uğraşan toplumlarda da bu çaba devam etmiştir. Hayvanlarını daha verimli topraklarda otlatmak isteyen konar-göçerler, verimli toprak arayışında olmuştur. İnsanlığın ilk dönemlerinden itibaren ortaya çıkan bu seyahat yemek ilişkisi tarihin her döneminde devam etmiştir. Beslenme ihtiyacını karşılamak isteyen insanoğlu bu uğurda okyanuslar aşır yeni kıtalar keşfetmiştir. Günümüzün modern dünyasında da yemek için yapılan seyahatler devam etmektedir. Herhangi bir yiyeceği arzu eden kişiler, o yiyeceğin merkezine seyahat ederek aradıkları lezzete ulaşmaktadırlar. Bu durum, dolayısıyla seyahat ve yemek arasındaki ilişki günümüzde *gastronomi turizmi* kavramının gelişmesini sağlamıştır. Hangi amaçla seyahat yapılırsa yapılsın ziyaretçiler beslenme ihtiyacını karşılayabilmek için gerek gittikleri yerlerde gerekse yolculuk esnasında beslenmekte, böylece yiyecek ve içecek faktörü seyahatin içerisine dâhil olmaktadır (Yıldız ve Yılmaz, 2019, s. 54).

Seyahat ve yemeğin bir başka ilişkisi de ne için seyahat yapıldığı fark etmeksizin seyahat eden kişinin gittiği yerde yeni yiyecekler görmesi veya yeni tatlar denemesi üzerinedir. Bu durum Arap seyyahlar için de böyledir. Hac farizasını, elçilik vb. görevleri yerine getirmek isteyen veya yeni yerler görüp keşfetmeyi arzulayan seyyahlar; gittikleri yerlerde çeşitli yemeklerle ve ikramlarla karşılaşmışlar ve daha önce görmedikleri meyve veya sebzeleri tatmışlardır. Bu bağlamda "yemeği iyi yeme merakı, sağlığa uygun, iyi düzenlenmiş hoş ve lezzetli mutfak, yeme düzeni ve sistemi olarak" (Türkçe Sözlük, 1998, s. 186) tanımlanan gastronomi bazı seyyahların eserlerinde geniş yer bulmuştur. Seyyahlar gezip gördükleri yerlerdeki halkın yeme içme alışkanlıklarını, kullandıkları yağ vb. ürünleri, tercih ettikleri etleri, sofranın kurallarını, yemekli merasimlerini, yemek

tariflerini, yemekle ilgili çeşitli inanış ve âdetleri seyahat kitaplarında dile getirmişlerdir. Gastronomiyle ilgili olarak gördükleri bazı âdetleri veya tattıkları yiyecekleri zaman zaman ilginç bulmuşlar, kimi zaman da yedikleri yemekten, kendilerine yapılan ziyafetlerden ve ikramlardan hoşnut olmuşlardır. Seyyahların gastronomiyle ilgili aldıkları notlar ve dolayısıyla seyahatnameler, yemek ve mutfak kültürü üzerine yapılan çalışmalara kaynaklık etmektedir. Bir başka ifadeyle yemek kültürü ve gastronomi tarihi üzerine hazırlanan çalışmalarda seyahatnamelerden yararlanılmaktadır.

Bu çalışmada Arap edebiyatının farklı dönemlerinde yazılmış, Arap seyyahlara ait seyahatnamelerdeki gastronomik unsurlara yer verilmiştir. Her bir seyahatnamenin genel özellikleri kısaca verildikten sonra seyahatnamelerde geçen yemek, meyve veya sebze isimlerine, mutfak araç ve gereçlerine, yemek tariflerine, yemek adabına, yemek yeme alışkanlıklarına ve geleneklerine dair çeşitli bilgiler aktarılmıştır. Seyahatnameler isimlerine göre ve yazıldıkları yüzyıla göre verilmiştir.

1. er-Risâle/Rihletu İbn Fadlân

İbn Fadlân'ın (ö. 310/912'den sonra) 921 yılında Türk ve Bulgar ülkelerine yaptığı seyahati konu edinen kitabı, X. yüzyılda Türklerin tarihî ve kültürü hakkında bilgi veren önemli bir kaynaktır. Eser Oğuzlar, Bulgarlar, Başkurtlar, Peçenekler, Hazarlar, Ruslar ve diğer milletlerin evlilik ve cenaze merasimlerini, yemek ve mutfak kültürlerini, dinî akidelerini, ahlak kurallarını, tarihî ve doğal güzelliklerini içerir. Bu seyahatin önemli yanlarından biri de İbn Fadlân'ın İdil Bulgar Hanlığı'na gönderilen Abbasi elçilik heyetinin kâtibi olarak görevlendirilmesidir (Aliev, 1999, s. 477). Seyyah yolculuğuna 21 Haziran 921'de Bağdat'tan başlamış 11 Mayıs 922'de Bulgar krallığı yanındaki Volga nehrine ulaşmıştır. İbn Fadlân'ın seyahatinin on bir ay sürdüğü bilinmektedir fakat dönüş yolu ve tarihi hakkında net bir bilgi yoktur (İbn Fadlân, t.y, s. 37). İbn Fadlân Türklerdeki yemek ve ziyafet kültürünü geniş bir açıdan ele almıştır. Ziyafet esnasında sofrada yemek için sadece kızarmış et olduğunu söylemiş, hükümdarın eti bıçakla keserek üç kez kendisinin yediğini daha sonra da misafirlere taktim ettiğini bildirmiştir. Ayrıca hükümdarın misafirlere yemek ikramında bulunarak yemeğe başladığını belirtmiştir. Seyyahın sözlerinden anlaşılacağı üzere ziyafetlerin sonrasında *sucû* adı verilen bal şerbeti ikram edilmiştir (İbn Fadlân, 2020, s. 52-53). İbn Fadlân'ın Rus halkının yemek adabıyla ilgili en önemli tespiti, Rusların yemekten sonra ellerini yıkama âdetlerinin olmamasıdır (İbn Fadlân, 2020, s. 76). İbn Fadlân, Bulgar ülkelerinde buğday ve arpanın bol olduğunu bildirmiş, Bulgar halkının da en çok karaca darı ve et yediğini söylemiştir. Ayrıca "arpadan yapılan çorbayı kızlar ve erkekler içerler. Bazen arpayı etle pişirirler. Erkekler bunun etini, kızlar ise arpasını yerler. Yalnız, çorba teke başıyla pişirilirse bunun etinden kızlar da yerler." (İbn Fadlân, 2020, s. 62). Yazarın bildirdiğine göre, Bulgarlar arasında balıkçılık gelişmiş buna bağlı olarak da çoğunlukla balık yağı tercih edilmiştir. Seyyah bu yağ ile yapılan yemeklerin değişik koktuğunu ifade etmiştir. Ayrıca burada ekşi elma ve fındık yetişir. Ekşi elmayı genellikle kızlar yer, bunu yiyen kızlar semiz olur (İbn Fadlân, 2020, s. 60). Seyyahın bu tespitlerinden anlaşılacağı üzere İbn Fadlân Bulgar halkının gastronomi kültürüne dair önemli verilerde bulunmuştur. Onların yeme zevklerinden ve tercihlerinden söz etmiştir.

2. Tuhfetu'l-Elbâb ve Nuhbetu'l-A'câb

Ebû Hâmid Muhammed el-Gırnâti (ö. 1169) tarafından kaleme alınan bu eser, seyyahın 1114 yılında İspanya'nın Gırnata şehrinde yola çıkarak elli beş yıl süren gezisindeki izlenimlerini içermektedir (Selek, 2016, s. 13). Kuzey Afrika'yı, Arap Yarımadası'nı, İran'ı, Kafkasları ve Doğu Avrupa'yı gezen seyyah; seksen yaşına ulaştığında buradaki şehir ve muhitlerin kendine has özelliklerinden söz eden seyahat

kitabını yazmıştır. Eser bir mukaddime ve dört bölümden oluşur. el-Gırnâtî bu bölümlerde ilginç bulduğu şehirlere ve onların iklim türlerine; şehirlerdeki meşhur iş sahalarına, yöresel kıyafetlere, yiyecek ve içecekler; insandan cine dünyanın özelliklerine ve yeryüzü şekillerine dair bilgiler vermiştir (Yüçetürk, 2014, s. 28). Ayrıca seyahatnamede gastronomik unsurlardan da sıkça bahsedilmiştir. Eserde, seyyahın gezip gördüğü bölge halkının yeme içme alışkanlıklarına, tercih ettikleri besin türlerine, eti tüketilen balık çeşitlerine, yetiştirilen ürünlere ve yiyeceklerin pişirme usullerine dair bilgiler yer alır.

Eserde gastronomik olarak çeşitli şehirlerde yetiştirilen, görünümü ve tatlarıyla meşhur olan meyvelere, halkın yemek kültürüne ve yemeklerde kullanılan et türlerine değinilmiştir. el-Gırnâtî dünyanın özellikleri ile dünyada yaşayan insî ve cinnî varlıkların söz edildiği birinci bölümde Çin halkının Hintliler gibi hayvansal ürünleri tüketmediğini dolayısıyla bal, süt vb. ürünleri yiyip içmediğini belirtmiştir (el-Gırnâtî, 2015, s. 177). Seyyah bu durumu Çin halkının Hintliler gibi putlara tapmasına bağlamıştır. Ayrıca Müslümanlar arasında inek kesmenin yasak olduğunu bildirmiştir. Bu yasak da yine bir inanışa bağlı olarak gelişmiştir ve ineğin Hintli Müslümanlar arasında kutsal bir hayvan olarak nitelendirilmesinden kaynaklanmaktadır. Seyyah gittiği şehirlerdeki halkın yemek kültüründen bahsederken onların tükettiği etlere de yer vermiştir. Bu bağlamda birinci bölümde Sudan bölgesinde yaşayan Zeyla halkının köpek ve fare yediğini, köpek etini de koyun etinden daha lezzetli bulduğunu gözlemlemiştir (el-Gırnâtî, 2015, s. 167).

el-Gırnâtî, seyahatnamenin üçüncü bölümünde denizler ve deniz içindeki ilginç hayvanlardan bahsederken eti son derece lezzetli olan bir balık türünden söz etmiştir. Bu balık etinin yağı ve kokusu yoktur. Dünyanın her yerinde tüketilir. Seyyahın verdiği bilgiye göre bu balığın içine pirinç doldurularak kızartılır. Bu şekilde kuzu ve tavuk etinden daha lezzetli hâle gelir. Ayrıca bu balığın eti tuzlanarak kurutulur. Bir müddet sonra etin rengi kehribar rengine döner, herhangi bir pişirme gerektirmez ve balığın eti çok lezzetli olur (Sabuncu, 2010, s. 136-137). el-Gırnâtî yiyeceklerden söz ederken o yiyeceklerin, şifa amacıyla tüketildiğini de belirtmiştir. Örneğin Mecma'ü'l-Bahreyn'de (iki denizin birleştiği yerde) *tenin* adı verilen bir balık türünün olduğunu söylemiş, bu balığın etinin felçli hastalara ve soğuk algınlığına iyi geldiğini, bu nedenle de felçli hastalara bu balık etinin yedirildiğini ifade etmiştir (el-Gırnâtî, 2015, s. 341).

Bir bölgenin iklimi ile o bölgede tüketilen besin türleri arasında yakın bir ilişki vardır. İklimle ilgili olarak üretilen belli başlı ürünler bölge halkının mutfak kültürünü belirler. Diğer taraftan bireylerin yazın sıcağında serinlemek, kış soğğundan da korunmak için tükettiği çeşitli yiyecekler vardır. Bu durumun bir örneğini el-Gırnâtî'nin seyahatnamesinde bulmak mümkündür. el-Gırnâtî, Bulgar şehriden söz ederken buradaki halkın soğğuşa karşı dayanıklılık sağlayan yiyecek ve içecekler tükettiğini, bu amaç doğrultusunda özellikle de balın çok kullanıldığını ve ucuz olduğunu söylemiştir. Ayrıca gezip gördüğü şehirlerin meşhur meyvelerini bildirmiştir. Hatta bu mevzuyu ayrı bir fasıl olarak ele almıştır. Buna göre "Irak üzümü, Kirman meyveleri, Cürcan üzümü, Sebt armudu, Nişâbur ayvası, Şam elması, Tus kaysısı, Nihavend armudu, Taberistan kavunu, Basra narenciyesi, Halvan inciri, Bağdâd üzümü, Hera kaysısı, Yemen muzunu, Hint cevizi, Hârezm karpuzu ile bilinir." Yazar meyvelerden söz ederken zaman zaman onlarla ilgili detaylı bilgiye de yer vermiştir. Örneğin Hârezm'de yetişen karpuzlar şekerden ve baldan tatlıdır. Bazı karpuzların içi akik gibi kırmızıdır. Bu tür karpuzlar kış boyu bozulmadan durur ve pazarlarda satılır. Ayrıca Hârezm'in kışın toplanan ve oldukça ucuz olan kırmızı ve beyaz üzümleri de meşhurdur (Sabuncu, 2010, s. 75, 153). el-Gırnâtî seyahatnamesinde gezip gördüğü şehirlerin yemek kültürüne dair oldukça ilginç bilgiler vermiştir. Müslümanlarca yenmesi sakıncalı görülen bazı hayvanların etleri başka

toplumlar tarafından sevilerek tüketilmiştir. Diğer taraftan seyyah, seyahat ettiği coğrafyanın koşullarına bağlı olarak en çok tüketilen besinleri ayrı fasıllar altında değerlendirmiştir.

3. Tuhfetü'n-Nuzzâr fi Garâibi'l-Emsâr/ Acâibi'l-Esfâr/ Rihle

Orta Çağ'ın ve İslam dünyasının en meşhur Müslüman seyyahlarından olan İbn Battûta (ö. 770/1368-69), seyahatnamesinde gezdiği coğrafyalardaki halkın sosyal ve kültürel yaşamına dair bilgiler verirken yemek kültürü üzerine de çeşitli bilgiler aktarmıştır. Eser, 14. yüzyıl yemek ve mutfak kültürüne dair ayrıntılı tespitler içerdiği için gastronomi tarihi çalışmalarına da kaynaklık etmektedir. Aysel Yılmaz ve Sibel Önçel, *İbn Battuta Seyahatnamesinde Yeme İçme Kültürünün Değerlendirilmesi* isimli çalışmalarında İbn Battûta'nın seyahatnamesinde geçen yemekle ilgili unsurları on üç başlık altında incelemişlerdir. Söz konusu başlıklar "Tahıllar", "Unlar ve Unlu Mamuller", "Baklagiller", "Etler", "Deniz Mahsulleri", "Süt ve Süt ürünleri", "Aromatik Otlar, Baharatlar ve Renk-Lezzet Vericiler", "Yağlı Yemişler ve Yağlar", "Meyve ve Sebzeler", "Tatlılar", "İçecekler", "Mutfak Araçları" ve "Diğerleridir." (Yılmaz ve Önçel, 2018, s. 698). İbn Battûta misafir oldukları yerlerde karşılaştıkları ilgiden bahsederken kendilerine sunulan yemekleri ve ikramlıkları da dile getirmiştir. Bu doğrultuda çeşitli yemek isimlerine hatta yemek tariflerine de yer vermiştir. Vâsıt şehrinden söz ederken akşam yemeği olarak pirinç ekmeği, balık, süt ve hurma getirildiğini bildirmiştir (İbn Battûta, 2004, s. 260). Makdeşav halkından söz ederken onların yemek yeme ve hazırlama tarzı hakkında şu bilgileri vermiştir: "Bunların yiyecekleri yağla pişmiş pirinçten ibaret. Ağaçtan yapılmış kocaman bir kaba bunu yayıyorlar. Üzerine *kûşân* denilen yemek konuluyor; tavuk, et, balık ve sebzeden oluşur bu. Muz henüz olgunlaşmadan taze süt ile pişirilip bir çanağa konuluyor. Başka bir tabağa yoğurt konularak üzerine tuza yatırılmış limon, sirke, salamura biber salkımları, yeşil zencefil ve anba (mango) denilen Hint meyvesi konuluyor. Anba biraz elmaya benzeyorsa da dairevî çekirdekleri var. Bu meyve olgunlaşınca gayet lezzetli olur. Ham iken limon gibi ekşidir, bu yüzden sirke içinde muhafaza edilir. Makdeşav halkı bir lokma pirinçten sonra bu salamuradan alıyor; birini diğerine katık ediyorlar yani..." demiştir (İbn Battûta, 2004, s. 363). *Türklerin Yemeği; Tatlıya Karşı Tutumları ve İçtikleri Şıra* başlığı altında Türklerin yemek kültürüne geniş bir yer ayırmıştır. Burada Türklerin ekme ve katı yiyecekler yemediğinden *dûkî* adı verilen ince bulgurla (düğür/düğ) yapılan yemeğinden söz etmiştir. Bu yemeğin tarifini ise şu şekilde vermiştir: "Önce suyu ateşin üzerine koyarlar. Kaynayınca dükiden bir parça içine atarlar. Yanlarında et varsa onu lime lime edip tencereye koyarlar ve beraber pişirirler. Yemek pişince herkesin payını tabaklara koyup servis yaparlar. Ve nihayet tabaklardaki yemeğin üzerine yoğurt dökerler." Ayrıca küçük küçük kesilmiş hamur parçalarından yapılan piştikten sonra üzerine yoğurt dökülerek servis edilen borani yemeğinin de tarifine yer vermiştir. Yazar Türklerin daha çok kısrak ve koyun eti yediğini belirtmiş tatlı yemenin ise ayıpla karşılandığını söylemiştir. İçecek olarak da boza ve kısrak sütünden yapılan kımız içildiğini söylemiştir (İbn Battûta, 2004, s. 467-469). Seyyah, Tüster'de Şeyh Şerefüddin Musa b. Şeyh Sadreddin Süleyman'ın medresesinde on altı gün konaklamış, bu esnada kendisine bol miktarda kızarmış tavuk, et yemekleri, yağda biberle pişirilmiş pirinç ve ekme ikram edilmiştir (İbn Battûta, 2004, s. 274). Masıra adasında ise "Uman tüccarlarından biri, un hâline getirilmemiş mısırı pişirip üzerine "seyelan" denilen hurma balından dökerek garip bir yemek" yapmıştır. Seyyah bu yemeğin ne daha önce ne de daha sonra yediği yemeklere benzemediğini dile getirmiştir. Ayrıca yazarın belirttiğine göre Umân halkı yemeklerini cami bahçesinde toplanarak bir arada yemektedir (İbn Battûta, 2004, s. 379, 382). Mısır gezisi esnasında karşılaştığı bir tekeden söz ederken "her tekkenin bir şeyhi ve muhafızı vardır. Gelenekleri çok ilginçtir. Mesela yemek konusunda

şöyle yaparlar: “Zaviyenin hizmetçisi sabahleyin gelir ve her derviş ona arzu ettiği yemeği açıklar. Yemek için toplanıldığı vakit herkesin önüne ekmekle, yalnız kendine ait ayrı bir kap içinde çorbası konulur. Dervişler günde iki öğün alır. Cuma gecesi tatlı verilir.” (İbn Battûta, 2004, s. 49). Seyyah tekke, zaviye ve türbelerde yolculara ve fakirlere ikram edilen yemeklere de değinmiştir. Örneğin Hz. Ebû Ubeyde b. Cerrah’ın kabrinin başında bulunan zaviyede gelip geçen herkese yemek dağıtıldığını bildirmiştir (İbn Battûta, 2004, s. 90). Ayrıca seyyah çeşitli merasimlerde verilen yiyeceklerden de söz etmiştir. Mekke seyahati esnasında bir Kur’an hatmine katılır, hatimden sonra hatmeden çocuğun babasının yemek ve tatlı ikramında bulunduğunu söyler (İbn Battûta, 2004, s. 231). Benzer şekilde katıldığı bir cenaze merasiminden sonra gelen giden herkese yemek verildiğini anlatır (İbn Battûta, 2004, s. 279). Mekke’den Medine’ye dönüşü esnasında *düsût* adı verilen büyük bakır kazanlarda yemek pişirildiğini ve yolculara bu yemekten pay edildiğini belirtmiştir (İbn Battûta, 2004, s. 244). Yazar yemekle ilgili olarak ilginç bulduğu âdetlere de yer vermiştir. İsfihan halkının ekmeğe *nân*, yoğurda da *mâs* adını verdiğini söylemiş, bu halkın yemek konusunda çok meziyetli olduğunu bildirmiştir. Şaşkınlık belirten bir ifadeyle yemekleri ipek veya mum ateşinde pişirenlerin olduğunu eklemiştir (İbn Battûta, 2004, s. 281). Ayzâb şehrinden söz ederken yemeklerinin deve sütünden ibaret olduğunu belirtmiştir (İbn Battûta, 2004, s. 72). İbn Battûta Anadolu’ya ulaştığında dünyanın en lezzetli yemeklerinin burada piştiğini söyler. Burada halkın ekmeği haftada bir ve topluca yaptığını, erkeklerin kendilerine sıcak ekmek ve yemek ikramında bulunarak kadınların hayır dua istediklerini ekler. Yemekle ilgili inanışlar seyyahın dikkatinden kaçmamıştır. Eğirdir’de halkın uğur olması için orucunu *tiritle* açtığını bildirir. Kendilerine de şeker ve yağ ile ezilerek, mercimekten yapılan ve küçük tabaklara konularak sunulan tirit ikram edilmiştir (İbn Battûta, 2004, s. 402, 407). Seyyah seyahat boyunca yemek ikramı yanında kendilerine sunulan içecek ve meyve ikramından da söz etmiştir. Bu ikramlardan bazen genel olarak söz etmiş bazen de bu ikramların ayrıntısına inmiştir. Huvârezm’de kendilerine verilen yemekleri anlatırken “sofrada kızartılmış tavuk, ruma, güvercin cücüğü, külıca adı verilen yağla pişirilmiş ekmek, kek ve helva” olduğunu söylemiştir. Ayrıca altın ve gümüş tabaklarda, altın kaşık eşliğinde tanelere ayrılmış nar, Irak yapımı porselen tabaklarda ve tatlı kaşık eşliğinde üzüm ve kavunlar ikram edildiğini ifade etmiştir (İbn Battûta, 2004, s. 522). İbn Battûta seyahatnamesinde genel olarak ekmekten ve tahıllardan, etlerden, süt ve süt ürünlerinden, meyve ve sebzelerden söz etmiştir. Meyve ve sebze başlığı içinde yetiştirilen meyve ve sebze çeşitlerinden, kurutulmuş meyvelerden ve meyveleri saklama yöntemlerinden bahsetmiştir. Cava adasında *anbâ* (mango), yeşil zencefil, biber, şekî, berkî, tatlı portakal, üzüm, nar, mehvâ, kesirâ, limon ve muz yettiğini, Maldivler’de ise *cammûn*, limon, kulkas, ve Hindistan cevizi olduğunu ifade etmiştir (İbn Battûta, 2004, s. 331-332, 565). Aromatik Otlar, Baharatlar ve Renk-Lezzet Vericiler başlığında ise çeşitli baharatlardan ve kokulu bitkilerden söz etmiştir. Özellikle Hint ülkesine yaptığı seyahatte baharatlardan çokça söz etmiştir (Yılmaz ve Öncel, 2018, s. 698). Arap edebiyatı seyahatnameleri içinde İbn Battûta’nın seyahatnamesi, gastronomik unsurlara en fazla yer veren seyahatnamelerden biridir. Seyyah bizzat verdiği başlıklarda gezdiği halkların yemek kültüründen, gittiği coğrafyalarda yetiştirilen ürünlerden, yemeklerin yapımında ve ikramında kullanılan araçlardan, bazı yemeklerin tariflerinden söz etmiştir. Bu manada İbn Battûta’nın seyahatnamesi gastronomi tarihi açısından son derece önemlidir.

4. el-Metalî’u’l-Bedriyye fi’l-Menâzili’r-Rûmiyye

Bedreddin el-Gazzî (ö. 1577) tarafından yazılan bu seyahatname, seyyahın 16 Mayıs 1530’da Şam’dan İstanbul’a yaptığı seyahate dair izlenimlerini içermektedir. Seyyah, İstanbul yönetiminden birtakım taleplerde bulunmak için bu seyahati

gerçekleştirmiştir (Elger, 2015, s. 296). Şam'dan yola çıkan el-Gazzî, Anadolu'nun bazı şehir ve muhitlerine uğrayarak İstanbul'a ulaşmıştır. Bu seyahatinden elde ettiği tecrübelerini *el-Metali' u'l-Bedriyye fi'l-Menâzili'r-Rûmiyye* adlı seyahat kitabında yazmıştır. Geçtiği, gördüğü yerlerin tarihine, tabiat güzelliklerine, sosyal ve kültürel özelliklerine dair bilgiler vermiştir. el-Gazzî, Fatih Camii ve külliyesinden söz ederken külliye'nin bilginlere, fakire ve yolculara sabah akşam yemek verilen bir imarethanesi olduğunu belirtmiştir. Seyyah, burada her çeşit koyun ve kuş etinin olduğunu söylemiş çeşit çeşit yemeklerin bol miktarda pişirildiğini bildirmiştir (Küçükbaşçı, 2013, s. 74). Bu bilgiler 1500'lü yıllarda Osmanlı Devleti'nin sosyal devlet anlayışını ve insan-mutfak ilişkisini ortaya koymaktadır. Bununla birlikte Anadolu'da bazı kişiler veya bir yöre halkı da aynı amaç doğrultusunda yemekler dağıtmaktadır. Bu bağlamda el-Gazzî, Kanuni Sultan Süleyman'ın sütkardeşi olarak tanıttığı Yahya Çelebi'den söz ederken onun Beşiktaş'taki evinde kimsesizlere sürekli yemek çıkardığını söylemiştir (Küçükbaşçı, 2013, s. 84). Ayrıca İzmit'teki izlenimlerine yer verirken buradaki hayırseverlerin, misafirlere ve yolculara ikram edilmesi için yemeklerin pişirildiği bir mutfak ve ziyaret evi açtığını belirtmiştir. el-Gazzî seyahatnamesinin bazı bölümlerinde mutfakta kullanılan araç ve gereçlerden söz etmiştir. Örneğin İzmit'teki kâse, fincan ve tabakların beyaz kilden yapıldığını, bunların çok ince ve güzel işlendiğini, Çin işlemelerine benzediğini bildirmiştir (Kâmil, 1937, s. 15). Diğer seyyahların seyahatnamelerinde karşılaşılan meyveyle ilgili izlenimler el-Gazzî'nin seyahatnamesinde de yer almaktadır. Buna göre el-Gazzî, İbn Said'in *Menaziru'l-Avalime* adlı eserine atıf yaparak Konya'nın meyvesi bol bir şehir olduğunu, özellikle de *kamerüddin* adını taşıyan zerdalisiyle ünlendiğini söylemiş başta üzüm olmak üzere Konya'nın diğer meyvelerini de güzel ve lezzetli bulmuştur (Kâmil, 1937, s. 29). Osmanlı dönemi seyahatnamelerinden olan bu eser, el-Gazzî'nin Anadolu'nun bazı beldelerinden geçerek İstanbul'a seyahatini ihtiva eder. Eserde o dönemin imarethanelerinden söz edilmesi Osmanlı'nın gastronomik anlayışını yansıtmaya açısından son derece önemlidir.

5. Sulvetu'l-Garîb ve Usvetu'l-Erîb

Arap edebiyatının önemli edip ve şairlerinden olan İbn Ma'sûm (ö. 1708) on dört yaşındayken, Hindistan'da resmî görevde bulunan babasını ziyaret etmek için bir seyahat gerçekleştirmiştir. Bu doğrultuda 1654 yılında Hicaz bölgesinden yolculuğa çıkmış ve bu yolculuğu on dokuz ay sürmüştür. Seyahati boyunca gördüğü yerleri, karşılaştığı ilginç olayları ve kişileri 1663-1664 yılları arasında kaleme aldığı ve *Sulvetu'l-Garîb ve Usvetu'l-Erîb* olarak adlandırdığı seyahat kitabında dile getirmiştir. Daha sonra eser, Şâkir Hâdî Şükr tarafından 1988 yılında *Rihletu İbn Ma'sûm el-Medenî ev Sulvetu'l-Garîb ve Usvetu'l-Erîb* adıyla yayımlanmıştır (Öz, 1999, s. 173). İbn Ma'sûm seyahatnamesinde kahvenin keşfedilmesi ve kullanımıyla ilgili olarak ayrıntılı bilgi vermiştir. Buna göre kahve Ali İbn Ömer eş-Şâzeli tarafından bir tesadüf sonucunda bulunmuştur. eş-Şâzeli, otlattığı devenin bir ağacın meyvelerini yedikten sonra sütünün daha güzel olduğunu fark etmiştir. Bunun üzerine eş-Şâzeli devenin yediği ağacı bulmuş, bu ağacın meyvelerinden kendisi de yemiş ve kahvenin kendisini iyi hissettirdiğini fark etmiştir. Kahveyi önce kızartarak sonra da pişirerek kullanmış bu şekilde kahve şimdiki şöhretine kavuşmuştur. İbn Ma'sûm Rîcâbûr limanına ulaştığında burada karşılaştığı çeşitli ağaçlardan ve bu ağaçların meyvelerinden de söz etmiştir. Örneğin üzüm ağacı meyvelerinin Hindistan'ın en iyi meyvelerinden olduğunu söylemiş, besleyici bir gıda olduğunu belirtmiş, reçelinin kalp atışını düzenlediğini çekirdeklerinin ise dişleri beyazlattığını bildirmiştir (Bağatur, 2019, s. 91, 103). İbn Ma'sûm'un seyahatnamesiyle ilgili en önemli husus, kahvenin kökeni ve geçirdiği aşamaları bildirmesidir.

6. Tuhfetu'l-Udebâ' ve Selvetu'l-Gurabâ'

Bu seyahatname 17. yüzyıl Arap seyyahlarından olan İbrahim el-Hıyârî'nin (ö. 1672) 1 yıl, 9 ay ve 17 gün süren İstanbul seyahatini içermektedir. 22 Haziran 1669'da Medine'den yola çıkan seyyah, bir hac kafilesi aracılığıyla önce Şam'a ulaşmış burada bir müddet kaldıktan sonra İstanbul'a gitmek üzere 11 Ağustos 1669 tarihinde tekrar yola çıkmıştır. Daha sonra el-Hıyârî Antakya, Adana, Ulukışla, Ereğli, Konya, Akşehir, Eskişehir, İznik, Gebze, Pendik, Kartal ve Üsküdar gibi yerleşim yerlerinden geçerek 20 Eylül 1669 tarihinde İstanbul'a ulaşmıştır (Türkhan, 2021, s. 54-55). Seyyah bu seyahatten elde ettiği izlenimlerini de *Tuhfetu'l-Udebâ' ve Selvetu'l-Gurabâ'* isimli seyahatnamesinde dile getirmiştir. *Tuhfetu'l-Udebâ' ve Selvetu'l-Gurabâ'*, el-Hıyârî'nin 17. yüzyıl Osmanlı İstanbul'unu anlatması ve Türklere dair görüşlerine yer vermesi bakımından son derece önemlidir. Yazar İstanbul'da karşılaştığı ilginç durumları zaman zaman alaycı bir dille ifade etmiştir. Örneğin Türklerin Ramazan Bayramı'nı iki gün önceden kutlamaya başlamasını veya bazı müneccimlerin depremle ilgili ön görüşlerde bulunmasını eleştirmiştir (Elger, 2015, s. 300). Diğer taraftan seyyah, Ramazan Bayramı'nın birinci günündeki izlenimlerinden söz ederken ev sahiplerinin kendilerine yiyecek ve içecek ikramında bulduklarını da belirtmiştir. Bu da Osmanlı dönemi İstanbul'unda bayram hazırlıklarının gün öncesinde yapılmaya başlandığını, bayram ziyaretlerinde yiyecek içecek ikramında bulunulduğunu ve Türklere bayram geleneğini göstermesi açısından son derece önemlidir. el-Hıyârî, bu görüşlerinin yanı sıra zaman zaman İstanbul'daki imarethaneler hakkında da bilgiler vermiştir. Sultan Selim Camii ve Külliyesi'nden söz ederken burasının çevresinde medreseler ve imarethaneler bulunduğunu, bu medreselerde eğitim görenler ve ihtiyacı olanlar için imarethanelerde yemekler hazırlandığını bildirmiştir (Türkhan, 2021, s. 20, 97). el-Hıyârî, 17. yüzyıl Osmanlı imarethaneleri hakkında verdiği bu bilgilerle Osmanlı'nın yemek ve mutfak algısını ortaya koymuştur. Bir aşevi özelliği taşıyan imarethanelerle yolcuların, yoksulların ve öğrencilerin doyurulması amaçlanmıştır. İmaret mutfağında pişirilen yemekler, bu yemeklerin yapımında kullanılan malzemeler; kandil, bayram, cuma ve ramazan günlerinde yapılan özel yiyecekler ve aşçısından ekmekçisine, kilercisinden buğday ve pirinç ayıklayıcısına imaret mutfağında görev yapan kişiler Osmanlı mutfak kültürünü yansıtmaktadır (Ertuğ, 2000, s. 219).

Yeme-içme kültüründe önemli bir yeri olan meyve, el-Hıyârî'nin seyahatnamesinde geniş bir yer bulmuştur. Seyyah, İstanbul'un meyveleriyle Şam'ın meyvelerini karşılaştırarak İstanbul'un meyve çeşidi açısından daha zengin olduğunu bildirmiştir. Bu meyveler içinde bilhassa kirazdan ayrıntılı bir biçimde söz etmiş; kirazın tadına, rengine, sunumuna, çeşitlerine ve sosyal hayattaki yerine dair bilgiler vermiştir. İstanbul kirazlarının mayhoş fakat lezzetli bir tada sahip olduğunu ve diğer meyvelerden daha önce olgunlaştığını bildiren yazar, kirazı renk bakımından hünnaba dayanıklılık açısından da nebi meyvesine (Arap kirazı) benzetmiştir. O dönem İstanbul'unda kirazın Hisarî (Hisar kirazı), Sultanî (Sultan kirazı) olmak üzere başlıca iki çeşidi vardır. Aynı zamanda kiraz bir hediyeleşme aracıdır. Tadı ve güzel görünümü sebebiyle birbirlerine kiraz hediye eden halk, bu şekilde küslüklerine son vermektedir. Kiraz devlet büyüklerine ikram edileceği zaman ise kiraz tabakları buzlarla süslenecek servis edilmektedir (Türkhan, 2021, s. 56-57). el-Hıyârî seyahatnamesinde el-Gazzî gibi imaretlere yer vermiş ve imarethanelerin yemek yenilen bir mekân olmasının yanı sıra sosyal bir işlevi olduğundan da söz etmiştir. Ayrıca meyveler içinde en çok kiraza yer vermiş ve kiraz çeşitlerini özellikleriyle anlatmıştır.

7. er-Rihletu'l-Ayyâşiyye

Asıl ismi *Mâ'u'l-Mevâ'id* olan bu seyahatname, 17. yüzyıl Osmanlı dönemi seyyahlarından Ebû Sâlim el-Ayyâşi (ö. 1679) tarafından yazılmıştır. el-Ayyâşi'nin seyahatnamesinde Medine halkının yemek kültürüyle ilgili çok fazla bilgi yer almaktadır. Seyyahın bu konuda öğrendiği bazı hususlar onda büyük şaşkınlık yaratmıştır. Örneğin, Medine'deki yerlilerin sürekli et yemesi ve Medineli kadınların etten başka bir şey pişirmediklerini söylemeleri seyyaha çok garip gelmiş ve bu durum seyyahın eleştirisine neden olmuştur (Ünalın, 2021, s. 134). Her ne kadar bu durum el-Ayyâşi için bir abartı ve israf olarak görülse de toplumların sıklıkla tükettikleri ve tercih ettikleri belli başlı yiyecekler olabilir. el-Ayyâşi, Medine'nin kenar mahallelerinde yaşayan ve Nahâvele olarak bilinen topluluktan bahsederken onların pilav ve etli yemekler dâhil olmak üzere yedikleri yiyecekleri zikretmiştir (Ünalın, 2021, s. 149). Bununla birlikte doğum, evlenme ve düğün merasimlerinde yapılan ve geleneksel olarak devam ettirilen törensel yemekler vardır. el-Ayyâşi seyahatnamesinde bu tür merasimlerden ve buralarda ikram edilen yemeklerden de söz etmiştir. Seyyahın verdiği bilgilere göre her perşembe günü Mescid-i Nebevi'de sünnet törenleri düzenlenir. Perşembe sabahları çocuklar sünnet merasimi için buraya getirilir, buradaki şehitlik civarında pilav ve *herse* gibi yemekler pişirilerek ziyaretçilere dağıtılır (Ersöz, 2019, s. 107). el-Ayyâşi'nin belirttiği üzere *herse*, Hicaz halkının en sevdiği yemeklerden biridir. Kişiyi güç verir, onun açlığını giderir ve onu uzun süre tok tutar. Seyyah hersenin hazırlanma aşamalarını ve pişirme usulünü şu şekilde anlatmıştır: "Et pişirme tenceresine konulur ve buğdayla karıştırılır. Kemikten ayrılıp buğday yumuşayana kadar pişirmeye devam edilir. Ardından et buğdaya karıştırılıp hamur hâline gelinceye kadar ezilir. Bu işlemlerin sonrasında üzerine yağ dökülerek servis edilir." (el-Ayyâşi, C.I, 2006, s. 456).

Sünnet merasimlerinde ve Medine halkının türbe ziyaretleri esnasında yemek pişirip dağıtma âdeti vardır. Örneğin İsmâ'il b. Cafer es-Sâdık'ın türbesi perşembe günleri ziyaretçi akınına uğrar, burada çeşitli yiyecekler pişirilir ve türbe ziyareti yapanlara bu yemeklerden ikram edilir (el-Ayyâşi, C.I, 2006, s. 423-425). el-Ayyâşi Medine'nin yemek kültürü hakkında bilgi verirken yabancıların Medine halkının yemeklerine ve bu yemeklerde kullanılan yağlara alışamayıp onların rahatsızlandığını bildirmiştir. Ayrıca kıyafette ve diğer hususlarda olduğu gibi yemek konusunda da Medine halkının yabancılardan etkilendiğini, yeme içmeyle ilgili yabancılardan geçen çeşitli âdetlerin Medine mutfağına yansıdığını ifade etmiştir (Ünalın, 2021, s. 150). el-Ayyâşi'nin verdiği bilgiye göre Hicaz mutfağında kahvenin önemli bir yeri vardır. Mısır halkı arasında kahve içme pek hoş görülmemesine rağmen seyyah, Hicaz halkının kahve içme kültürünü anlayışla karşılamış ve bu durumu halkın ekonomik durumuna bağlamıştır. Buna göre; "kahve, Allah'ın Hicaz halkına verdiği nimetlerden biridir. Zira Hicaz halkının çoğunun ekonomik durumu iyi değildir. Uzak ülkelerden insanlar onlara misafir gelir. Bir insanın misafirlerine sunabileceği bir ikramı olması gerekir. Onların misafirlere zengin sofraları hazırlamaya maddi imkânları yoktur. Bu manada kahve misafirlere ikram etmek için son derece ekonomiktir. İnsanlar da zengin olsun fakir olsun, yönetici olsun normal vatandaş olsun herkes kahveye razı olur. Kahve bir misafir geldiğinde fakirlerin yüzlerinin koruyucusudur. Hicaz halkı nezdinde kahve müstehap bir içecektir çünkü insanın kahveye sahip olması şer'an istenilen insan onurunu korur." (Ünalın, 2021, s. 150; el-Ayyâşi, C.I, 2006, s. 456). Ebû Sâlim el-Ayyâşi'nin seyahatnamesi Osmanlı dönemindeki Arapların yemek kültürünü tanıtmaktadır. Seyyah türbe ziyaretlerinde ikram edilen yemeklerden, bazı meşhur yemeklerin tarifinden ve Araplar arasında kahvenin tüketiminden söz etmiştir.

8. el-Hakîka ve'l-Mecâz fî Rihle Bilâdi's-Şâm ve Mısır ve'l-Hicâz

XVII. yüzyılın ikinci yarısı ve XVIII. yüzyılın ilk çeyreğinde yaşayan 'Abdulganî en-Nâblusî, *el-Hakîka ve'l-Mecâz fî Rihle Bilâdi's-Şâm ve Mısır ve'l-Hicâz* isimli seyahatnamesi ile kutsal topraklara yaptığı yolculuğu anlatmıştır. Dimaşk'tan yola çıkan seyyah; Kudüs, Kahire, Medine ve oradan da Mekke'ye ulaşmıştır. On üç ay süren seyahati doğrultusunda ziyaret ettiği mekânları, âlim ve salih kişileri eserinde ayrıntılı bir biçimde dile getirmiştir. Ziyaret ettiği şehirlerin yemeklerinden yiyen, sofralarında bulunan en-Nâblusî verilen ikramlardan da tatmıştır. Seyahatnamesinde de yediği yemeklerden ve gittiği şehirlerin sofrâ kültüründen bahsetmiştir. Seyahatinin on dokuzuncu gününde kılacakları öğlen namazını beklerken yediği yemeklerden ve yapılan ikramlardan şu şekilde söz etmiştir: "Genişliği beş zira uzunluğu yirmi zira ya da daha fazla olan nefis reçellerle ve çeşitli yiyeceklerle donatılmış geniş ve büyük bir sofrâ serildi. Ömrümüzde o sofrânın eşini benzerini görmedik. Bu sofrâya ilk olarak biz ve yanımızda olanlar çağırılmıştık bir kenarına oturup yemeğimizi yedik ve ihvanla beraber kahve içtik." demiştir (Uysal, 2019: 44). en-Nâblusî seyahati boyunca birçok yerde yemeğe davet edilmiş ve çok iyi ağırlanmıştır. Kendisine yapılan davetlerle ve ikramlarla ilişkili olarak gittiği yerlerdeki halkın yardımseverliği ve misafirperverliğinden söz etmiştir. Seyahatleri esnasında en-Nâblusî ve beraberindekilerin zaman zaman yiyecek ve içecekleri tükenir. Bundan dolayı zor durumda kalırlar. Bu esnada Nebah'da bir kadınla karşılaşılır. Çok sayıda çocuğu olan bu kadın, Nâblusî ve arkadaşlarına koyun kestirip etini pişirerek onlara yemek verir, meyve hazırlar ve çeşitli ikramlarda bulunur. Artan eti de yolda azık etmeleri için verir. Yebu' Şehri'ne ulaştıklarında da Hicâz emiri Sa'd b. Zeyd'in çadırına konuk olurlar. Sa'd b. Zeyd, Nâblusî ve beraberindekileri çok iyi karşılar, kendi çadırının yanında Nâblusî'ye de bir çadır verir. Orada buldukları süre zarfında Nâblusî ve oğlunu sabah kahvaltılarında kendi çadırında ağırlar. Ayrıca onların akşam yemeklerini de ikram eder (Ünalın, 2021, s. 142). Nâblusî yaşadığı bu tecrübe ile o dönem İslam coğrafyasının misafirperverliğini ve cömertliğini yansıtmıştır. en-Nâblusî seyahatnamesinde Ramazan Ayına ve buna bağlı olarak yemek kültürüne dair bilgiler de vermiştir. Akşam yemeğinden sonra hurmayı suda ıslatıp birkaç saat bekledikten sonra sahur yemeğiyle bunu içtiklerini ve bu suyun sağlık, bereket getirdiğini bildirmiştir. Seyyah hurma konusunu genişçe ele almış hurma çeşitlerinden de söz etmiştir. *Helva* isimli hurmanın küçük salatalıklara benzediğini, çok lezzetli ve bal gibi olduğunu ve hediye olarak tercih edilebileceğini söylemiştir. Ayrıca kitabında yüz on üç çeşit hurma ismine değinmiştir. Seyyahın sahurda tükettiği yiyeceklerden biri de *kuru muşmı*ş olarak bilinen kuru kayısıdır (Keskin, 2019, s. 167).

en-Nâblusî, İbn Ma'sûm ve el-Ayyâşî gibi kahve geleneği hakkında bilgi vermiştir. Mekke ve Medinelilerin kahveyi *cebâ* olarak isimlendirdiğini ve bu ismin de kahvenin çıktığı beldeden geldiğini bildirmiştir. Kahveyi ikram eden kişi kahveyi *cebâ huz* diyerek sunmuş ve kahve bu şekilde telaffuz edilmeye başlanmıştır. Ayrıca seyyah kahvenin ortaya çıkışıyla ilgili olarak Hz. Süleyman kıssasına yer vermiştir. en-Nâblusî'nin 17 Zilkade Pazar günü gerçekleşen kutlamalarla ilgili izlenimleri de gastronomik unsurlar içermektedir. Seyyahın verdiği bilgilere göre bu kutlamalarda Harem-i Şerif'in damına çıkılmış buradan toplanan çocuklara fındık, kek, çerez, badem, üzüm, hurma vb. yiyecekler saçılmıştır. Bir bayram havasında geçen bu özel günde herkes hazırladıkları yiyeceklerle hurma bahçelerinde piknikler yapmıştır (Ünalın, 2021, s. 202-203). en-Nâblusî seyahati boyunca birçok kişi tarafından yemeğe davet edilmiş ve çeşitli ikramlarla karşılaşmıştır. Bu doğrultuda Arap halkının misafirperverliğini, el açıklığını ve fedakârlığını ortaya koymuştur. Arap halkı arasında kahve çok tüketilen bir içecektir. Bu sebepten de birçok seyyah, Araplarda kahvenin kullanımına dair tespitlerini ortaya koymuştur.

9. el-Vasıta fî Ma'rifeti Ahvali Malta

Fâris eş-Şidyâk (ö. 1305/1887) tarafından yazılan bu seyahatname, seyyahın 1834 yılında Malta adasına yaptığı yolculuğu konu edinir. Modern dönem seyahatname örneklerinden olan eser, yedi bölümden oluşmaktadır (Savran, 1991, s. 60). Yazar on yıl Malta'da kalmış ve buradaki izlenimlerini kaleme almıştır. Seyyah, genel olarak Malta'nın dünya üzerindeki konumundan, ikliminden, bitki örtüsünden, halkın geçim kaynağından, gelenek ve göreneklerinden söz etmiştir. İkinci bölüm Malta'nın iklimine ve bahçelerine, Malta'da yetiştirilen meyve ve sebzelere, bunların fiyatlarına ayrılmıştır. Yazarın verdiği bilgilere göre baklagiller ve meyve yetiştiriciliğinin yapıldığı adada, üretilen ürünler halkın tüketim ihtiyacını karşılamamaktadır. Bu nedenle buğday, zeytin, meyve vb. ürünler Türk, Rum ve Mısır şehirlerinden temin edilir (eş-Şidyâk, 2004, s. 42). Malta halkı mesire yerlerine ve meşhur bahçelere ziyarete gittiklerinde yanlarında yiyecek, içecek götürme kültürü yoktur. Bu nedenle bu tür gezi yerlerinde yeme-içme için oturma yerleri yer almaz (eş-Şidyâk, 2004, s. 45). eş-Şidyâk, seyahatnamesinin dördüncü bölümünde Malta halkının yiyecek ve içecek kültürüne dair ayrıntılı bilgiler vermiştir. Yemeklerin yapılışından, ekmek çeşitlerine Malta mutfak kültürünü geniş bir perspektifte değerlendirmiştir. Bu konudaki bazı gelenekler eş-Şidyâk'a ilginç gelmiş ve seyyah Malta halkını eleştirmekten geri durmamıştır. Bu konuda Müslümanlara benzemediklerini ve temiz olmadıklarını söyleyerek Malta'yı sevmediğini belirtmiştir. Malta halkının denizden çıkan kaplumbağa vb. tiksiniyecek yiyecekleri yediklerini, korktukları zamanlar fare veya kurbağa yiyerek korkularını gidermeye çalıştıklarını ifade etmiştir. Seyyah için garip gelen bir başka alışkanlık da halkın eti kanlı yemesi ve bu konuda birbirleriyle yarış içinde olmasıdır. Seyyahın belirttiğine göre Malta halkı boğulmuş hayvan eti veya ölü tavuk vb. hayvan etlerini tercih ederler ve et pişirme konusunda oldukça iyidirler. Ayrıca soğan ve sarımsağı genellikle çiğ olarak tüketirler ve bu onlarda ağız kokusu yapar (eş-Şidyâk, 2004, s. 82-88). Yazarın objektif bir bakış açısıyla ortaya koyduğu bu veriler 19. yüzyılda Malta halkının yemek kültürünü yansıtmıştır.

Sonuç

Önceleri insanoğlunun isteğe bağlı olarak veya zaruretten yaptığı geziler zamanla yeni yerler görme ve yeni tatlar tatma isteğine dönüşmüş, bu merak ve istekle bireyler çeşitli yerlere seyahatlerde bulunmuştur. Seyahati birer yaşam tarzı hâline getiren ve bunu aldığı notlarla taçlandıran kişiler tuttukları notlar arasında gezip gördükleri yerlerin sosyal ve kültürel hayatlarına da yer vermişlerdir. Söz ettikleri yöre halklarının yemeğe karşı tutumları zaman zaman onların ilgisini çekmiş ve seyyahlar bunları yazmaktan kendilerini alamamışlardır. Bu durum farklı yüzyıllarda çeşitli yöre ve beldelere ziyarete bulunan Arap seyyahlar için de geçerli olmuştur. Hac ziyaretinde bulunmak, çeşitli sorunları dile getirmek veya görevleri icra etmek için seyahatler gerçekleştiren Arap seyyahlar gittikleri yörelerin çok sayıda gastronomik özelliklerinden söz etmişlerdir. Onların edindiği tecrübeler ve bu doğrultuda ele aldığı eserler, herhangi bir yemeğin tarihi ve geçmişi hakkında birer belge niteliği taşımaktadır. Bu çalışmada gastronomik unsurların yer aldığı, farklı zamanlarda yazılmış, benzer veya farklı bölgelere yapılmış seyahatleri içeren dokuz seyahatnameye yer verilmiştir. Birbirlerine yakın zamanlarda, benzer veya farklı coğrafyalara yapılan seyahatleri içeren eserler benzer tespitleri içermektedir. Seyyahlar genel olarak tüketilen yiyeceklerden, yetişen ürünlerden, kullanılan araç ve gereçlerden, yeme-içmeyle ilgili çeşitli âdet ve inanışlardan söz etmişlerdir.

Kaynakça

Aliev, S. M. (1999). İbn Fadlân. *İslam Ansiklopedisi*. (C. 19, s. 477-479). İstanbul: TDV Yay.

- el-Ayyâşî, Ebû Sâlim Abdillâh b. Muhammed. (2006). *er-Rihletu'l-Ayyâşîyye I-II*. Tah. Sa'îd el-Fâdilî, Süleyman el-Kuraşî, Ebu Dabi/BAE: Dâru's-Suveydî.
- Bağatur, G. (2019). *İbn Ma'sûm ve Sulvetu'l-Garîb ve Usvetu'l-Erîb Adlı Seyahatnâmesi*. Yüksek Lisans Tezi. Diyarbakır: Dicle Üniversitesi.
- Ersöz, Ş. N. (2019). 17. Yüzyılda Mağrib'den Bir Seyyah: *el-Ayyâşî'nin Seyahatnamesinde Haremeyn Yolculuğu*. Yüksek Lisans Tezi. İstanbul: İstanbul Üniversitesi.
- Ertuğ, Z. T. (2000). İmaret. *İslâm Ansiklopedisi* (C. 22, s. 219-220). İstanbul: TDV Yayınları.
- el-Gırnâtî, Ebû Hâmid Muhammed. (2015). *Tercüme-i Tuhfetu'l-Elbâb ve Nuhbetü'l-A'cab Gırnâtî Seyahatnamesi İnceleme-Metin-Sadeleştirme-Tıpkıbasım* (Haz. Sadık Yazar), İstanbul: Büyüyen Ay Yayınları.
- İbn Fadlân. (t.y). *Risâletü İbn Fadlân* (Thk. Sâmi Dehhân), Kahire.
- İbn Fadlân. (2020). *İbn Fazlân Seyahatnamesi*. (Çev. Ramazan Şeşen). İstanbul: Tarih Encümeni Yayınları.
- Keskin, Mustafa. (2019). *Abdulganî en-Nâblusî'nin Seyahatnamesi'nde Medine*. Yüksek Lisans Tezi. İstanbul: İstanbul Üniversitesi.
- Öz, M. (1999). İbn Ma'sûm. *İslâm Ansiklopedisi* (C. 20, s. 172-173). İstanbul: TDV Yayınları.
- Sabuncu, F. (2010). *Ebû Hâmid Muhammed el-Gırnâtî'nin Seyahatnamesi (Giriş-Tercüme-İndeks)*. Yüksek Lisans Tezi. İstanbul: Marmara Üniversitesi.
- Savran, A. (1991). 19. YY. Osmanlı Döneminde Yeni Arap Edebiyatı. Erzurum: Atatürk Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Yayınları.
- Selek, C. İ. (2016). *İbn Fadlan ve el-Gırnâtî Seyahatnamelerinde Türklük ile İlgili Kavramlar*. Yüksek Lisans Tezi. Ordu: Ordu Üniversitesi.
- eş-Şidyâk, Ahmed Faris. (2004). *el-Vasıta Fi Ma'rifeti Ahvali Malta*. Dımaşk.
- Türkhan, A. (2021). *Arap Seyahatnamelerinde Osmanlı İstanbul'u ve Türkler: İbrahim el-Hiyârî Seyahatnamesi*. Doktora Tezi. İstanbul: İstanbul Üniversitesi.
- Türkçe Sözlük*. (1998). Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Uysal, F. S. (2019). *Abdulganî en-Nablusî ve "el-Hakikatu ve'l-Mecâz fî Rihleti Bilâdi's-Şâm ve Mısr ve'l-Hicâz" Adlı Seyahatnâmesi*. Yüksek Lisans Tezi. Konya: Necmettin Erbakan Üniversitesi.
- Ünalın, İ. (2021). *Osmanlı Dönemi Arap Edebiyatında Seyahatname*. Doktora Tezi. Erzurum: Atatürk Üniversitesi.
- Varlık, M. B. (2010). İbn Battûta Anadolu Yollarında Neler Yedi? *Kebikeç İnsan Bilimleri İçin Kaynak Araştırmaları Dergisi*, 29, 147-152.
- Yıldız, M. ve Yılmaz, M. (2019). Türkiye'de Gastronomi Turizmi Üzerine Bir Literatür İncelemesi. *Sivas İnterdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4, 51-60.
- Yılmaz, A. ve Öncel, S. (2018). İbn Battuta Seyahatnamesinde Yeme İçme Kültürünün Değerlendirilmesi, *Geojournal of Tourism and Geosites*, 11(22), 470-479.
- Yüçetürk, G. (2014). Ebu Hâmid el-Gırnâtî'nin Seyahat-Nâmesi'nde Geçen Deniz Hayvanlarının Etimolojik ve Semantik Yönden İncelenmesi ve Türkçe Karşılıkları. *IX. Uluslararası Büyük Türk Dil Kurultayı Bildirileri 26-27 Eylül 2014*. (Red.: R. Özyürek), Ankara: Bilkent Üniversitesi Yayınları, 27-34.