

MEMLUK DEVLETİNDE YEMEK KÜLTÜRÜNE GENEL BİR BAKIŞ

A General View to Food Culture in the Mamluk State

Dr. Altan ÇETİN*

ÖZET

Bu makalede, Memluk Devletindeki yemek kültürü incelenmiştir. Memluk yemek kültürü, tarihi geçmişi ve bağlı olduğu medeniyet dünyasıyla yakından alakalıdır. Bu devlet kendine göre bir teşkilat ve teşrifatla yemek konusunu düzenlemiştir. Çalışmada bunu açıklayan teorik girişin ardından Memluk Devletinde yemek teşkilatı ve teşrifatı ele alınmıştır. Bu konuya tahsis edilen muayyen yerlerin, görevlilerin ve tahsisatın olduğu görülmektedir. Bundan sonra yiyecekler başlığı altında Arapça ve Türkçe kaynaklardan bulunan bilgiler değerlendirilmiştir. Mantu kelimesi Memluk devri yiyecek kültürüne dair ilginç tespitlerdendir.

Anahtar Kelimeler

Yemek Kültürü, Memluk Devleti, Mısır

ABSTRACT

In this article food culture in Mamluk State has been studied. This culture is in relation with state's historical past and civilization world. Mamluk State established a food organization and tradition. After theoretical introduction explaining that, food organization and tradition in Mamluk State will be evaluated. It is considered that there are determined places, officers and allotment related with food. After that under the subtitle of "Foods and Drinks" the knowledge which has been reached from Turkish and Arabic resources about foods is presented. The word "Manti" in Mamluk period is one of the significant findings.

Key Words

Food Culture, Mamluk State, Egypt

*Süsen ü nesrin ü lâleye benzer bir hân k'anun
Sahnı çinî câmu zerrîn kâsesi mercânidür*

Şeyhî

İnsanın yiyecek ve yemekle ilişkisi var oluşuyla yaşıt. Bir şeyler "yeme"yi öğrenmek tabii bir şey olduğu kadar bunu "yemek" düzeyine çıkarmak da insanın özel tecrübe ve gayretleriyle ulaştığı bir sonuç, bir gelişme, bir hayat tarzı, bir insan-coğrafya ilişkisi. (Yemek Kitabı 2002: IX). Şümul ve tazammun ettikleriyle yemek kavramı mücerret bir anlama sahipken, yazıya ve gündelik hayata yansımalarıyla müşahhas bir terimdir. 18. yüzyılın yeme içme ustalarından Jean Anthèlme Brillat-Savarin ünlü bir özdeyişinde şunu söylüyor: "Bana ne yediğini söyle; sana nasıl biri olduğunu söyleyeyim." Bu bilgece deyişe kelimesi

kelimesine uyan ünlü oyuncu Edmund Kean'ın, oynadığı rollere uyan yemekler yediği söylenir: Eğer âşık erkeği oynuyorsa koyun eti, bir katili oynuyorsa sığır eti, bir zorbayı oynuyorsa domuz eti yermiş. Gerçekten de yemek pişirmek ve yemek, yaşamının gereğinden çok öte bir şeydir. Yediklerimizi tanımlama, hazırlama ve yeme biçimimiz kendimizi içtimai olarak nasıl ifade ettiğimizi belirler. Barthes'in dediği gibi, "Nedir yiyecek dediğimiz şey? İstatistik açıdan ya da besin içeriği açısından çözümlemeye konu yapılan bir ürünler toplamı değil yalnızca. Aynı zamanda bir iletişim sistemi, bir imgeler bütünü, göreneklere, durumlara ve davranış biçimlerine ilişkin bir sözleşme. (Bober 2003).

Bir toplumun yemek kültürü, hayat tarzı ve umumi kültürüyle yakından ala-

* Gazi Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Tarih Bölümü Öğretim Görevlisi.

kalıdır. Yemek, ferdi ve içtimai yönleri olan ve pek çok sair etkileyicisi olan bir **kültür** unsurudur. İnsan fizyolojik yapısı itibariyle yemekle doğrudan alakalı olduğu gibi sosyal yönüyle de yaşadığı kültürün etkisi altında olarak bir yemek anlayışına sahiptir. Bunun yanında ferdin içinde şekillendiği toplum da yaşanan fiziki ve kültürel çevre muvacehesinde bir yemek kültürü geliştirmiştir. Hülasa yaşanan fiziki ve kültürel coğrafya yemek kültürünü de yakından etkilemektedir. Hayat şeklindeki değişme ve dönüşümler, yemek kültürünün de değişmesine sebep olur. Bu bakımdan yeme-içmede göçebe ve yerleşik hayat biçiminde farklılıklar görülmekte, bu farklılık yemek kültürüne de önemli ölçüde tesir etmektedir. Bunun yanında pek çok diğer unsur da yemek kültürü üzerinde etkili olabilir. Mesela din gibi farklı kültürel unsurlar da yemek kültürü üzerinde etkilidir; ne gibi yiyecekler yenilir ya da yenmez, yılın belli günlerinde ne yenilir, günün hangi zamanlarında yemek yenilir gibi. Yemek kültürü sadece yenilen şeylerle de sınırlı değildir. Çok farklı yan kültürler de beraberinde oluşmuştur. Bir devletin resmi yemek sofralarından en sade insanların yediklerine kadar yemek kültürü kendine has teşrifat ve âdetleriyle oluşmuştur. Yemekten sorumlu kişilerden, yemeğin pişirildiği yere, yenen yemeğe, yemekte oturlan yere, kullanılan yemek alet edevatına, yenilen yiyeceğin türüne kadar bu tedrici olarak kendi kültürünü oluşturmuştur. Böylece insanın biyolojik varlığının idamesini sağlaması yanında, yemek karmaşık ayrıntıları da sembolize ettiğinden, bir kültürel nüfuz bölgesidir. Claude Lévi Strauss'un söylediği gibi, yemek sadece karın doyurmaya değil, aynı zamanda düşünmeye de iyi gelir. Yemek bizi beslemekle birlikte varoluşun önemli yönlerinden bahsetmemiz için de kullanılır. Beslenmenin eşsiz doğası, yemeyi kutsal

ve önemli bir sembol haline getirir. Bu durum, grupla Tanrı arasındaki ilişki gibi rızık paylaşırma ve değişme halinde de açıkça görülmektedir. Yarışan ve sınıflı toplumlarda çatışan sınıf ve etnik gruplar arasındaki ilişki bazen yemek tercihi ve sakınmalarıyla sembolize edilir. Yemek malzemeleri, etnik veya sınıf grubunun sınırları gibi birey statüsünü gösterebilir. Yemek yeme olayı kendiliğinden sosyal roller ve ilişkilerle ilgili temel bir iletişim olayı olabilir. (Goode 2005: 172). Mesela yemek "patrimonyal" veya "baba devlet" yapısında bunun açık edildiği sembolik bir uygulamalar bütünüün parçası olabilir.¹ Yine tarihimizde ve kültürümüzde yedirme içirme Orhun kitabelerinden başlayarak Osmanlı vakıf imaret sistemine kadar farklı bir sosyal boyut ve sistemle varola gelmiştir.

Ferdin sofradaki yeri ve itibarı, hizmet seviyesi ile mütenasip bir itibar ve güç statüsü olarak da önemlidir. Bazen ikram edilen yemekler statüye özeldir. Yine yemekte kimlerin nerede oturacağı böyledir. Hayvan veya sebze yemeğinin en çok istenen parçası en güçlü ve saygıdeğer olma işareti olabildiği gibi daha önemsiz parçalar da tam tersi bir duruma da işaret edebilir. (Goode 2005: 176).

Tarihi kaynaklar arasında pek az kullanılan edebî metinlerde yemek kültürüyle alakalı pek çok bilgi bulunmaktadır. Türk yemek kültürünün sosyal alandaki muhtelif hususları bazen aynen bazen mecazlar şeklinde edebî metinlere yansımıştır. (Özkan 2005:472-493). Yemeğin bu geniş alana yayılan ilişkiler mecmuası etnografya, antropoloji, sosyoloji, tarih, edebiyat gibi pek çok bilim dalının bu konuya kendi nokta-i nazarlarından bakmasına sebep olmuştur. Hülasa; insana dair olanı inceleyen hangi ilim varsa o bir yönüyle yemek ve ona bağlı gelişen kültürle de ilgilenmek durumunda kalmıştır. Yemekle ilgili bu nazariyi gişte en son olarak İbn Haldun'un (1334-

1406) yemek-insan ilişkisine dair bilgilerine yer verilecektir: “İbn Haldun’a göre ahlak ve hava ile iklim arasındaki ilişkiyi tamamlayan diğer bir amil de yiyecektir. Bir muhitte gıdanın azlık ve çokluğu, nevi ve keyfiyeti, bedenî ve manevî neticeleri bakımından ihmal edilemeyecek bir unsurdur. Gıda miktarı ile, gerek bendenî, gerek fikrî tesirler makûs olarak mütenasiptir. Gerçekten de gıda vasıtaları az ve istihsal vasıtalarına malikiyet güç olan iklimlerin halklarının “renkleri saf, bedenleri temiz ve şekilleri eksiksiz ve güzel, ahlakları keza zihinleri inhiraftan uzaktır. Bilmukabele gıda vasıtaları çok ve istihsal faaliyetleri elverişli olan iklimlerin halkları ileri değildirler, çalışmaları gevşektir, bu hâlin, yani fazla tokluğun bedendeki eseri ve avakibi “din ve ibadet hâlinde hemen kendini göstermektedir. Fazla gıda vücutta fazla rutubete meydan verir. Hasıl olan buhar, dimağa gider, ihsas ve idrak hayatını bozar, gaflete yol açar, itidalden inhiraf ettirir. Neticeler ya bedendedir, bu takdirde “renkler bozulur ve şekiller çirkinleşir.” Yahut “zihinlerde gaflet ve itidalden inhiraf vuku bulur.” (Fındıkoğlu 1951:52-53)

Bu makalede bu genel girişin ardından, kaynakların imkân verdiği nispette, Memluk Devletinde cârî olan yemek kültürü ve teşkilatı, saray (**K’alat el-Cebel**) çevresi esas olmak üzere, ortaya konulmaya çalışılacaktır.² Çalışmanın kavram çerçevesini Memluk Devleti ve onun saray hayatında yemek ana başlığı oluşturacağına binaen buna dair teşkilat ve âdetler ile yenilen ve içilenler alt kavramlar olarak modeli oluşturacaklardır. Açık ve seçik konuyu ortaya koymak bakımından bu esas çerçeveye dayalı bir temellendirme yapılmaya çalışılacaktır. Kavramların terim ifadeleri ise Arapça ve Türkçe kaynaklara binaen Arapça ve Türkçe olmuştur.

I-Yemek Teşkilatı, Teşrifatı ve Âdetleri

Memluk Devleti’nde yemekle teşkilatı ve teşrifatı ile alakalı göze çarpan en önemli unsurların başında “ziyafet sofraları” gelmektedir. Yemek teşrifatı ve kültürüyle alakalı ulaşılan bilgiler genellikle bu sofralara dair verilen bilgiler meyanındadır. Bu sebeple burada konuya bu sofralar ve yemek teşrifatı ile alakalı kurum ve kişilerden bahsederek başlanacaktır. Bu çalışmada verilen bilgiler, kaynaklara bağlı olarak, bahsedildiği gibi daha çok devlet ve onun etrafında gelişen yemek kültürüyle alakalı olacaktır. Sade insanların gündelik yiyecekleri şüphesiz bunlardan çok farklı olmamakla birlikte bilgilerimiz daha çok saray ve çevresine münhasırdır.

Kaynaklarda bu ziyafet sofraları **simât es-sultân** (İbn Kadı Şuhbe 1994: c.2, 280, c.3, 512; el-Makrizî 1934-1958: c.1, K.2, 318-319, c.2, K.1, 232, 266; c.2, K.3, 718, c.3, K.1, 287, 381, c. 3, K.2, 439, 701, 800, c.4, K. 1, 164, 229, 313, 337, 422, 508; el-Makrizî 1977: 241-242: el-‘Aynî 1966-1967: 336; el-‘Aynî 1989: c.1, 24, 25, 26; c. 3, 126, 164, 171, 211, 439, 451, 484; İbn Tagrîbirdî 1963: c.3, 15, 57, c.4, 96, 97, 98, c.5, 154, c.7, 78, c.9, 83, 100, c. 10, 140, 152, c. 11, 243, 377, c.12, 73, c. 13, 90; İbn Tagrîbirdî 1986: c.3, 106; es-Sayrafi 1974: c.3, 448)/ **el-esmi-te es-sultâniyye** (el-Makrizî 1934-1958: c.3, K. 2, 911; el-Makrizî 1977: 241-242) olarak kaydedilmiştir. Ziyafet sofraları sultanın ve hatta emirlerin cömertliği ve zenginliğinin bir nişanesi olarak muhtelif vesilelerle kurulmakta ve bunlarda pek çok kimse yiyip içmekte idi. (İbn Tagrîbirdî 1986: c.3, 150). Memluklerde bu konunun önemine binaen bu husula alakalı ve bu sofralara dair işlerin yürütülmesinden mesul pek çok devlet kurumunun ve görevlisinin olduğu görülmektedir:

Memluk Devleti'nde yemek işle-
rinden ve teşrifatından sorumlu kısım
havâichâne idi. Buranın Kale'de bulu-
nan diğer kısımlar gibi (**el-buyût**) muay-
yen bir tahsisatı yoktu. Vezir'e bağlı bir
görevli tarafından idare olunan ve sultan-
nın mutfağı (**el-matbah es-sultânî**), has
daiireleri (**ed-dûr es-sultânî**), emirlerin,
el-memâlik es-sultâniyye'nin, diğer as-
kerlerin ve el-mutammimîn (devlet gö-
revlileri) için belirlenmiş muayyen mik-
tarlardaki yiyeceklerin (mesela et) sağ-
ladığı, aynı şekilde sultanın mutfağı ve
daiireleri ve kendilerine düzenli bir tah-
sisat ayrılan emirler için baharatın, ay-
dınlanmada kullanılan yağın, tahılların
ve diğer maddelerin sağlandığı pek çok
kalemi olan bir yerdi. **Havâichâne**'de
buradan istihkaka sahibi olanların isim-
leri ve istihkaklarını yazan **mübâşirler**
bulunurdu. Burası harcamaların çok ol-
duğu bir yerdi. Öyle ki her gün buradan
çıkan etin değeri, zamana ve devre bağlı
olarak değişmekle beraber, diğer çeşitler
dışında 30 bin dirhemi bulur ve belki de
geçerdi. (el-Kalkaşandî 1987: c.4, 12).
el-Matbah (mutfak) bu işlerle ilgili di-
ğer bir kısımdı. Halil b. Şahin'in ateşin
hiçbir zaman sönmediği yer olarak bilin-
diğini kaydettiği **matbah** düzenli olarak
sultanın öğlen ve akşam yemeklerini,
gece ve gündüz **et-târî** denen sofrayı,
eyvan hizmeti ve **mevhib** günleri **ey-
van el-kebir**'de **dâr el-adl**'de kurulan
sofraların (**esmite**) hazırlandığı yerdi.
Devletin ilk zamanlarında eski caminin
yanında ahşaptan bir yer olan matbah
1318'de en-Nâsir Muhammed b. Kala-
vun tarafından Kale'de yangınlara kar-
şı korunaklı olması için taştan yeniden
inşa olunmuş ve 1516 senesinde Sultan
Gavrî tarafından tamir ettirilmiştir.
(el-Makrizî 1977: c.2, 241-242; İbn İyâs
1982: c.5, 94; Abdulaziz 1989: 5) Bura-
ya et, baharat ve diğer malzemeler yu-
karıya geçen **el-havâichâne**'den geti-
riliyordu. el-Kalkaşandî'ye göre burada

her gün kilolarca et, tavuk, kaz ve çok
güzel yemekler pişirilip tüketiliyordu.
Burayı **üstâdâr es-sohbe** unvanlı bir
emir idare ediyordu. Onun hizmetinde
müşrif denilen görevli vardı. Burada
ayrıca **isbeselâr** denilen baş aşçı da bu-
lunurdu. (el-Kalkaşandî 1987: c.4, 12-13;
Halil b. Şahin 1894: 125). Bunların ya-
nında **el-çaşnigîriyye** vazifesini deru-
hte eden **çaşnigîr** unvanlı emir, **es-simât**
konusunda üstâdâr ile birlikte bu işleri
düzenlemekteydi. Bunlar yemeklerin
kontrolünü yapıp, bu konuyla ilgili işlere
mübaşeret ediyorlardı. Bunların rütbe
olarak en üstü mevkide olanı **el-ümerâ
el-mukaddim**'den olurdu. (el-Kal-
kaşandî 1987: c.4, 21). Kaynaklardaki
sigâr el-çaşnigîriyye tabiri bunların
sayılarının çok olduğuna delalet eder.
(el-Kalkaşandî 1987: c.4, 48). Sofralar-
nın (**esmite**, **velime**, **maide**, **me'debe**,
medde) hazırlanması (serilip-toparlan-
ması) işinden **firaşhâne** sorumlu idi.
(Halil b. Şahin 1894: 124-125; el-Kalka-
şandî 1987: c.4, 10). Yiyecekler dışında
içeceklerden sorumlu bölümler de vardı.
Şarabhâne'de sultan için hususi içe-
cekler, tatlılar, meyveler bulunuyordu.
Burada içeceklerin hazırlanmasında
kullanılan şeker gibi malzeme ve içki
kapları da muhafaza ediliyordu. Burayı
emir hâsekiyyeden mutemed bir emir
idare eder ve tercihen emir-i mi'e rütbe-
sinde olurdu. Ayrıca **mihtâr şarabhâne**
unvanlı bir görevli de burada vazifelidi.
Bunun idaresi altında **gulâm** (çoğulu:
gilmân)lar bulunurdu ki bunlara **şa-
rabdâr** denilirdi. (el-Kalkaşandî 1987:
c.4, 9; Halil b. Şahin 1894: 124). Mutfak-
ta kazan, tencere, havan, kepçe, kevgir,
kaşık tabak, bıçak, satır, sini v.b. pek
çok kap-kacak ve alet-edevat kullanil-
maktaydı. (Abdulaziz 1989: 79-84).

Memluklerde en büyük sofralar
(**simât**) Kale'de Büyük Eyvanda (**el-ey-
vân el-kebir**) resmi toplantı günlerinde
kurulurdu. Sarayda (Kale'de) kadılar

ve ehl-i kalemden ve toplantıya katılan bilimlülerin vazifelerini bitirip hizmetten çıktıktan sonra büyük eyvanda muhtelif leziz yiyeceklerin bulunduğu sofralarda yemek yerlerdi. Sofra da herkesin oturacağı yer belli olup, kişinin ifa ettiği görevi ve rütbesi ile birebir alakalı idi. Bu nizam, Türk devletlerinde, Karahanlılar ve Selçuklular örneklerinde görüleceği üzere, töresi olan tesadüfi olmayan bir durumdur.³ Oturulan yer kadar yenen yiyecek de statü belirtmekteydi. Eserlerde **simâta** yenilen etlerin bütün ve kemikli olarak belki de parçalanmadan (koyun vs.) konulduğu kısımların yiyeceklerin "imtiyazlı yerler"i olduğu da kaydedilmiştir. (el-'Aynî 1989: c.3, 470). Memluklerde sultan sofranın başında yerini alır⁴ ve emirler, ileri gelenler, kadılar gibi görevliler de sağlı sollu rütbelelerine göre onun yanında otururlardı. Sağ tarafın itibarlı bir yer olduğunu 1280 yılında Sultan Kalavun'un saltanatının ilk yıllarında Şam'da isyan ederek sultanlığını ilan eden Sungur el-Aşkar'ın huzuruna giren Arap emiri İsa b. Muhenna onunla **simâttayken** karşılaşp, Sungur tarafından sağ tarafına oturtulmasından anlamaktayız. (İbn Tagribirdî 1963: c.7, 251). Yine 1381'de Berkuk devrinde babasının Kahire'ye gelmesi münasebetiyle kurulan **simâta** Berkuk merkeze oturmuş, sağına Aydemir eş-Şemsî solu-na ise Aktemür Abd el-Gâni oturmuştu. (İbn Hacer 1986: 14). Oturulacak yer muayyen olduğu gibi yemek yeme sırasının da belirlenmiş olduğu görülmektedir. 1386 senesinde Berkuk devrinde el-Medrese ez-Zâhiriyye'de kurulan **simâta** önce kadılar ve ileri gelenler, akabinde emirler ve bunda sonra da sıradan memluklerin yemek yediği kaydedilmiştir. (el-Makrizî, 1934-1958: c.3, K. 2, 547; İbn Tagribirdî 1986, c.3, 289). 1388 senesinde Kale'nin altında büyük bir çadır ve onun yanında da **savâvin** adını alan emirlerin çadırları kurulmuştu. Sultan

bu çadıra gelmiş ve onu emirler ve memlukler takip etmişler, akabinde sofralar kurulmuş ve hâzîrûn burada yiyip içip dağılmışlardı. (el-Makrizî 1934-1958: c.3, K. 2, 592). Bu sofralara davet edilip burada oturmak bir itibar vesilesi olduğu gibi bu davete icabet etmemek de tam tersi bir hali bâis olabiliyordu. Osmanlılar devrinde yeniçerilerin ulufe divanı günü verilen çorbayı içmemeleri devlete isyan olarak addolunmaktaydı.⁵ 1322 yılında, en-Nâsır Muhammed b. Kalavun devrinde Emîr Salah ed-Dîn b. el-Beyserî sultanın **simâtında** yemekten sakındığı için hapse atılmış ve daha sonra serbest bırakılmış idi. Bu şahsın kız yerdedeşi onun kendi malını haksız yere yediğinden şikâyet edince Sultan '**simât**'ta yemekten kaçınıyor; ama yetim malı yiyor' diyerek tekrar tutuklanmasını emretmişti. (el-Makrizî 1934-1958: c.1, K. 2, 232). Diğer günlerde ise sofralar için sabahtan akşama kadar süren bir düzende kurulurdu. Muhtelif örnekler verdiğimiz sofraların kuruluş âdeti ise şöyleydi: Günün başında ilk sofralar kurulurdu. Bu ilk sofraya sultan oturmaz ve buradan bir şey yemezdi. Daha sonra günün ilerleyen vakitlerinde ikinci sofralar kurulurdu. Sultan bu ikinci sofrada bazen yer bazen yemezdi. Daha sonra **et-târî** denilen üçüncü sofralar kurulurdu. Sultan bu sofraya oturur ve bunda yemek yerdi. Kurulan bu ilk iki sofralar **el-hâs** adını alır, üçüncü sofraya ise yukarıda geçtiği üzere **et-târî** denilirdi.

Memluk Devletinde bu sofralar çeşitli vesileler ile kurulmaktaydı. Kaynaklar, **simâtın** kurulduğu muhtelif vesileler hakkında bilgiler vermektedirler: Dinî bayramlar ve diğer dinî vesileler **simât** kurulmasının vesilelerinden biri idi. Bu âdetten sayılıyordu. Ramazan ve Kurban Bayramları vesilesiyle **simât** kurulmaktaydı. (el-Makrizî 1934-1958: c.2, K. 3, 718, 807, 874, c.3, K.1, 4, 28). 1285 senesi Ramazan Bayramında

Kale'de **simât** kurulduğu görülmektedir. (İbn Tagribirdî 1963: c.7, 39). 1291 senesinde, el-Eşref Halil zamanında Ramazan Bayramında âdet olduğu üzere **simât** kurulmuştu. (İbn Tagribirdî 1963: c.8, 11). Yine 1294 yılı Ramazan Bayramında el-Melik en-Nâsır Muhammed'in ilk saltanı devrinde **simât** kurulduğu kaynaklarda görülmektedir. (İbn Tagribirdî 1963: c.8, 40). Kaynaklardaki bilgiye göre 1455 senesinde Sultan Aynal (İnal) devrinde emirler için Kurban Bayramında kurulan **simât** kurulmamış ve âdet olduğu üzere emirlere dağıtılan kurbanlık hayvanlar da dağıtılmamıştı. (İbn Kadî Şuhbe 1994: c.4, 364). 1502 senesi Ramazanında da emirlerin âdet olduğu üzere Kale'ye giderek orada Sultan Gavri ile iftar ettikleri kaynaklarda yer almaktadır. (İbn İyâs 1982: c.4, 26). el-Makrizî'nin kayıtlarına göre her sene Ramazan bayramında kurulan sofralara 50 bin dinar harcanmaktaydı. (el-Makrizî 1977: c.2, 241-242). Bunun yanında Mısır'da emirliği bulunan sultanın havasından herkese Ramazan Bayramlarında şeker ve muhtelif tatlılar ile Kurban bayramlarında rütbelerine göre kurbanlık hayvanlar verilirdi. (el-Kalkaşandî 1987: c.4, 58). 1410 senesinde mevlid-i nebevî münasebetiyle sofralar/**esmite** kurulmuş ve hil'atler dağıtılmıştı. (el-Makrizî 1934-1958: c.4, K. 1, 134). Yine 1438 senesinde mevlid-i nebevî münasebetiyle zengin sofralar kurulmuştu. (el-Makrizî 1934-1958: c.4, K. 1, 1090, 1221). 1422 senesinde sultan hacca giden heyet için el-meydan el-kebîrde büyük bir **simât** hazırlatmıştı. Bir sultanın tahta geçmesi **simât** kurulmasının vesilelerinden idi. Sultan el-Melik el-Mansûr Ali 1257 senesinde sultan olunca **dâr es-saltana**'da tahta oturmuş ve burada bir **simât** kurularak emirler bu sofrada yiyip içmişlerdi. (es-Sayrafi 1974: c.3, 28). Sultanın **simât** kurduğu münasebetlerden biri de av idi. Sultan av için Kahi-

re dışına çıktığında **simât** kuruluyor ve yenilip içiliyordu. (el-Makrizî 1934-1958: c.3, K. 1, 170). **Simât** kurulmasının diğer vesileleri nişan, düğün, doğum ölüm gibi sosyal olaylardır. 1275 senesinde Sultan Baybars'ın oğlu Said'in düğününde Sultan bir **simât** kurdurmuştu. (İbn Tagribirdî 1963: c.7, 148-149). el-Melik en-Nâsır Muhammed b. Kalavun kızının nişanladığı vakit Kale'nin altında bulunan meydan'da bu nişan münasebetiyle üç gün süreyle **simât** kurdurmuştu. (İbn Tagribirdî 1986: c.2, 344). **Simât** kurulması vesilelerinden birisi de ölüm idi. Emirlerden biri öldüğünde sofralar kurulduğu görülmektedir. 1397 senesinde **ümerâ-i ulûftan** Emîr Ahûr Beg el-Yahyavî öldüğünde sultan onun cenazesine katılmış ve onun ölümü sebebiyle **el-esmite es-sultâniyye** kurulmuştu. (el-Makrizî 1934-1958: c.3, K. 2, 911). Zaffer kazanılması (1276 senesinde Sultan Baybars Moğolları yenip Kayseri'ye muzaffer olarak girdiğinde burada kadılar, fakihler, mutasavvıflar ve kurra onun huzuruna girince bir **simât** kurdurmuştu. (İbn Tagribirdî 1963: c.7, 154), bir binanın veya medresenin açılışı (1293'te Kasr el-Eşrefiyye ve 1314'te el-Kasr el-Ablak'ın açılışı gibi (el-Makrizî 1977: c.1, 10, 209), el-medrese ez-Zâhiriyye tamamlanınca olduğu gibi (el-Makrizî 1934-1958: c.3, K. 2, 546-547), 1387'de Berkuk devrinde Beyn el-Kasreyn'de Yeni Medrese tamamlandığında (İbn Hacer 1986: c.2, 214), Buhari'nin okunması, hatim indirilmesi, Nil'in taşması (Sultan Gavri 1509'da Nil yükselince simât kurdurmuştu. (İbn İyâs 1982: c.4, 172), kuraklığın kalkması, ta'un'un durması, elçi kabulü (Kayıtbay devrinde Akkoyunlu Uzun Hasan'ın elçisi geldiğinde (İbn İyâs 1982: c.3, 53) ve Sultan Gavri devrinde, 1503 senesinde, gelen Osmanlı elçisine gösterişli **esmite** kurulduğu kaydedilmiştir (İbn İyâs 1982: c.4, 47), spor müsabakaları (1502 senesinde Sultan

Gavrî emîrlerle birlikte top oyunu için ed-Dehşiyeye çıktığında burada zengin sofralara (**esmite hâfile**) kurulmuştur (İbn İyâs 1982: c.4, 29), Yine Sultan Gavrî 1506'da Küre (top) oynanması bitince, emirleri için zengin bir sofraya (medde) kurdurmuş ve burada İkinci vaktine kadar oturulmuştu (İbn İyâs 1982: c.4, 95), sevinçli hallerin gelmesi, milli bayramlar (**simât kesr** Halic gibi (Abdulaziz 1989: 75) **simât** kurulmasının diğer vesilelerinden idi. Sultanın gezileri sırasında da bu sofralar kurulmaktaydı. 1470 senesinde Sultan Kayıtbay, piramitlere doğru bir gezintiye çıkmış ve burada çok zengin (**esmite hâfile**) sofralar kurulmuştu. (İbn İyâs 1982: c.3, 55). Yine aynı yıl içinde Sultan Kayıtbay, Matariyye tarafına geziye (tenezzüh) çıkmıştı. Bu gezide emirler de kendisiyle birlikteydiler. Burada çok zengin sofralar (**el-esmite el-hâfile**) kurulmuştu. Kaydedildiğine göre bu sofralardan sadece birine yapılan masraf bin dinardı. Bu gezintinde Akkoynlu Uzun Hasan'ın elçisi de Sultan'ın yanında bulunuyordu. (İbn İyâs 1982: c.3, 53). Sultanın bir hastalıktan iyileşmesi de sofraya kurulmasına sebep olan hallerdendi. (Abdulaziz 1989: 61). Bunlar dışında özel münasebetlerle de **simât** kurulduğu görülmektedir. 1381 senesinde Berkuk'un babası Enes b. Abdullah el-Osmânî Kahire'ye geldiğinde Berkuk ve maiyeti onu karşılamaya çıkmışlar ve onun gelmesi münasebetiyle büyük bir **simât** kurulmuştu. (İbn Hacer 1986: c.2, 13-14). Bu sofralar sadece yiyecek ve içecek in'am edilen ziyafetlerden ibaret olmuyordu. Bazen başka ihسانlar da yapılıyordu. 1443 yılında Sultan Çakmak büyük bir **simât** kurdurmuş ve burada emirlere teşrifler ve atlar in'am etmişti. (İbn Kadî Şuhbe 1994: c.2, 538).

II-Yiyecek ve İçecekler

Memlukler devri yemek kültürü, Karahanlılar dönemi ve sonrası Türk

yemek kültürüyle karşılaştırıldığında, gerek yaşanan hayatın medeni vechesi ve gerekse kültürel boyutu bakımından önemli benzerlikler olduğunu görülmektedir. Gerek yemeklerin tür olarak benzeşmesi gerekse de yemek kültüründeki kelimelere kadar olan bazı benzerlikler bu devamlılığı/benzeşmeyi teyit eden unsurlardır. Türkler önceki yüzyıllarda da, Memlukler devrinde de vaki olduğu üzere, besinlerini hayvanlar ve bitkiler olmak üzere esasta toprak menşeli iki ana kaynaktan sağlamaktaydılar. Et ve etten elde edilen besinler, süt ve süttten elde edilen besinler bu cümleden yağ, yoğurt, ayran, peynir ve kaymak, bal, yumurtadan müteşekkildi. Tarımsal besin maddeleri ise buğday, un, ekmek, yufka gibi çeşitlerden oluşuyordu. İçki çeşidi olarak şaraplar genel adı altındaki içecekler, boza, kırmızı, meyve suları, pekmez, sirke gibi içeceklerin adları Divan-ı Lügat it Türk'te kaydedildikleri şekillerinin aynı veya benzerleriyle Memlukler devrinde yazılan Türkçe eserlere de büyük bir benzerliklerle yansımıştır. (Genç 1997: 229-271; Genç 2002: 3-17). Memlukler devrinde yenilen içilen yiyecek kalemlerinden bahsederken öncelikle o devirde yazılan, Memluklerin konuştukları dil olan Türkçe'deki isimleri aynen yansıtan Türkçe eserlerdeki bilgileri ortaya koymak yerinde olacaktır. Bu eserlerde yiyecek ismi olarak meyve, sebze, tahıl ve tatlılara dair bilgiler verilmiştir. Yemek, içmek (içilecek şey), aş (yemek), aş bolsun (yarasın). Meyvelere bakacak olursak; yemiş (meyve), alma (elma), armut, nar, şeftelü (şeftali), kiraz, yuzüm (üzüm, kuru üzüm), koruk (olmamış üzüm), salkum (salkım), bayam (badem), çetlevük (fıstık), şetlegen (fıstık), funduk (fındık), kuru yuzüm (kuru üzüm), kuru hurma, koz işi (ceviz içi), koz (ceviz), hayva/heyve (ayva), incir, kurma (hurma), zerdeli/zerdalı (kayısı), erük (erik), sarı erük (kayısı), kızıl erük (kı-

zıl erik), leymu (limon), karbus (karpuz), yeşil karbus (yeşil karpuz), kavun, sarı kavun, karnı, keşi boynuzu (keçi boynuzu), kestene (kestane). Tahıllar; ekin, arfa (arpa), bakla, buğday, sorat (darı), basmur (çedene), nohut, çulban/kurtuman (bezelye), mercemek (mercimek), tuturgan (pirinç), şalkam (şalgam), turp/itirb (turp), kelem (lahana), kabak, keşür (havuç), soğan, saramsak/sarmusak (sarımsak), biber, burç(biber), kepek, un, etmek/ötmek (ekmek), çörek/tagram (bir lokma ekmek, sokum), tuz, yupka etmek (yufka ekmek). Etler ise: çiğ et, et, bişmiş et (pişmiş et), kesek et(parça et), sökleñci (kızarmış et/kebab), sökilmiş et (parçalanmış et), togram (et parçası), kavurma, suçuk (sucuk), kuru yet (kuru et). Hayvani ve bitkisel yiyecek ve içecekler; ürün (süt), ayran, peynir, çıgıt (peynir), yürümçik (peynir), yağ, kuyruk yağ (kuyruk yağı), sarıyağ (tereyağı), kereyağ (tereyağ), sa yağ (tereyağ)⁶, iş yağ (iç yağ), turak (yoğurttan yapılan bir yemek), bakmas/bekmeş (pekmez), kaymak, sirke, süt, yoğurt/yagurt, yamurda (yumurta), bal, akbal (arı balı), karnı bal (şeker karnı balı), karabal (siyah bal). Bazı yemekler, içecekler ve tatlılar; tarhana, şişlik (kebab), müyün (çorba), şorba (çorba), balık. İçecekler ise; içmek (eritilmiş şeker şerbeti), çağır (şarap), su, boza, şüşüş (kuru üzüm şarabı), bor (şarap), çakır (şarap)⁷, komlak (balın içine muhtelif maddeler konularak yapılır), kurut (Bir de bunun siyah olanı vardır ki buna karakurut denir), koz helvası (ceviz helvası), halva (helva). (el-Kavanin 1998: 73,78, 79; Kitab-ı Mecmû' 2000: 20-22; ed-Dürret 2003: 11-16).

Yemek konusunda, Memlukler devrinde yazılan Arapça kaynaklar incelendiğinde yemeklerle ilgili özellikle **simât** ile alakalı malumat meyanında yenilen yiyeceklerle ve içeceklerle ilgili bilgiler verilmektedir: 'Alem ed-Din Sencer el-Halebî'nin ölümü münasebetiyle

kurulan **simâtta** koyun kellesi yendiği kaydedilmiştir. (el-'Aynî 1989: c.3, 200). 1386 senesinde, Berkuk devrinde, el-Medrese ez-Zâhiriyye'de kurulan bir **simât**'ta yiyeceklerle ilgili bilgiler verilirken çok güzel yemekler bulunduğu bahsedilerek menüye temas edilmiş ve bu sofrada kızartılmış at eti, koyun, kaz, tavuk ve ceylan eti bulunduğu bahsedilmiştir. (el-Makrizî 1934-1958: c.3, K. 2, 547). 1397 senesinde top (küre;polo;çevgan) oyunundan sonra kurulan **simâtta** yenilen yiyecekler hakkında bilgi verilmiştir. Bu sofrada 20000 rıtl (1 Mısır rıtlı 449 gr.) et vardı. Ayrıca iki yüz kaz, bin tavuk ve kesilen yirmi atın eti bulunuyordu. (el-Makrizî 1934-1958: c.3, K. 2, 902). el-Makrizî'nin kayıtlarından öğrendiğimize göre Sultan Berkuk'un sofrasında her gün 5 bin rıtl et pişiyordu. Bunun dışında kaz ve tavuk eti de bulunmaktaydı. el-Müeyyed Şeyh'in sofrasında ise 800 rıtl et bulunuyordu. Sultan Barsbay'ın mutfağında ise 600 rıtl et pişmekteydi. (el-Makrizî 1977: c.2, 241-242). Halil b. Şahin matbahla ilgi verdiği bilgiler cümlesinde Memlûkler devri yemekleriyle ilgili kıymetli bilgiler vermiştir. Onun verdiği bazı yemek adları şunlardır: Memûniyye, haytiyye, seferceliyye, rummâniyye, zirbâc, miskiyye, ürz müfelfel, denârişte?, üç çeşit pişirilen kulkâs, iki çeşit hazırlanan habb rummân, iki çeşit yapılan şişne börek (muhtemelen puf böreği), aksimâiyye, rûmiyye, nercisiyye, muhammisa, sâdice, meskûbe, borâniyye, muarraka (muhtemelen akıtma), fukkâiyye (muhtemelen boza), kurtumiyye, hürmüze, nevferiyye, mekmur, murakkıde, hasremiyye, kibritiyye (muhtemelen islim kebabı, fûme), kenmuniyye, iki çeşit yapılan senbüsek⁸, helyoniyye, fuliyye, iki çeşit herisiyye (irmikle yapılan bir çeşit tatlı?)⁹, bustaniyye, lebeniyye (sütlaç?), sümakiyye, mülûhiyye, iki çeşidi yapılan kur'iyye, iki şekilde pişirilen bamya,

yedi ayrı çeşidi yapılan kurnub (lahana), köşk musabba, kalyubiyeye, mümezeze, karanfiliyye, mişmişiyeye, ribâsiyye, salma, maslûka, hindiyye, zerkuştî, mutaccan, meşva, basma, mukla, rişte. (Halil b. Şahin 1894: 125). Bunlar dışında İbn Tagribirdî'deki bir kayıt dikkat çekicidir. İbn Tagribirdî terâcim bilgileri verdiği kitabı el-Menhel'de, Akberdî b. Abdullah adlı emirin Akberdî **Mantu** olarak tanıdığını ve mantu'nun çok bilinen bir yemeğe nisbet olduğunu derkenar olarak açıklamıştır. Bu kayıttan mantının Memlûkler devrinde bilinip yenildiği anlaşılmaktadır. (İbn Tagribirdî 1984: c.2, 491). Bunun dışında kaynaklara yansıyan çeşitli ekmekek isimleri de vardır: Baksimat, el-cerdek, el-cermâzic, hubz efla'mûnî, hubz beytûnî, hubz tennûrî, hubz ed-duhan, hubz sultânî, el-hubz es-sûkî, hubz fırînî murakkad, hubz mâvî, hubz müselles ebyad, hubz marûk, hubz nakî, ed-dermek, er-rikâk, es-semîze, el-fetî, el-furunî, kâmih, el-ka'k, el-kimâc. (Abdulaziz 1989: 15-16). Kurulan sofralarda yemekten sonra tatlı ve meyve sofraları ile şekerli içecekler ikram edilmekteydi. (el-Makrizî 1934-1958: c.3, K. 2, 441, 445, 547; el-Kalkaşandî 1987: c.4, 58; İbn Tagribirdî 1986: c.3, 289). 1291 senesinde kurulan simâtta yemekten sonra limonata, kavut ve şekerle yapılan başka bir tür içecek ve kıymık ikram edilmişti. (el-'Aynî 1986: c.3, 112). 1397 senesindeki **simâtta** helva ve içecek yapılan 30 kantar (1 kantar 44. 93 kg) şeker, 30 kantar siyah üzüm, 60 irdeb un tatlı için kullanılmıştı. (el-Makrizî 1934-1958: c.3, K. 2, 902). Kaynaklarda Sultan Berkuk'un 1388 senesi Saferinden itibaren her Perşembe günü temr veya kıymık ve beser içtiği kaydedilmiştir. (İbn Hacer 1986: c.2, 285).

Hülâsa, insanın temel ihtiyaçlarından olan yemek diğer taraftan sosyal iletişim için de bir çok fırsatlar sağlamaktadır. İnsan grupları doğadan çiğ besini

seçer, mutfakta işler, yemekler yapar, sezonları ve ömrün evrelerini belirlemek için çeşitli yemekler geliştirirken bununla beraber yemek konusunda ahlak kurallarını da oluşturur. Yani maddi olanı insan, temyizî ve tecrübi akıl ile kültür haline getirerek basamak basamak geliştirmektedir. Bu basamakların her biriyle yemek temel ihtiyaç maddesi olmanın ötesinde sosyal statü, güç ilişkileri ve grup kimliğini belirtmek için de kullanılırlar. Yemek muamelesi ve paylaşımı, temel sosyal ilişkileri belirler. Daha temelde evden toplumun en geniş alanına kadar pozisyon ilişkileri ve statüleri belirler. İçtimai yemeklerin birlik ve bazen arkadaşlık ve yakın ilişki ağlarındaki ilişkileri bir çok toplumlarda geniş kamu ziyafetleri ve muameleleri beğenme ve sakınma modelleri, eşitsizlik ilişkileri ve belirli sınıf ve etnik gruplar arasındaki ilişkilerin durumlarını sembolize eder. (Goode 2005: 173). Bir varlık/hayat sebebi ve alanı olan yemek, epistemolojik olarak daha geniş bir bilgi alanı ve kaynağı oluşturur. Orta Çağların sembolize edici aklı yemek konusunda da devreye girmiş ve pek çok sembolik anlamı yemek konusuna da yüklemiştir. Temsil ettiği hakikatlerin soyut doğası sembolleştirmelerde farklı gerçekliklere bâis olmuştur. Dolayısıyla yemek konusunu ele almak sadece yenilen içilenlerin bir istatistiğini yapmanın ötesinde tazammun ettiği muhtelif alanları (sembolik anlamlarla beraber) ilgilendiren bilgi alanları oluşturması dolayısıyla başka konulara dair bir çok bilgiyi de öğrenmek anlamına gelmektedir. "Orun" meselesi yemeğe bağlı gelişen bilgi alanları cümlesinden olarak zikir edilebilir. Edebiyata yansımalar ise başka bir alanın konusu içine girmektedir.

Siyasi sınırlar devletler tarafından belirlenmiş olsa da kültürel sınırları genel ifadesiyle tarih ve coğrafya belirlemektedir. Siyasi sınırlardaki zaman

içinde görülen değişimler aynı hız ve oranda kültürel coğrafyalarda gerçekleşmez. Hatta sonradan belli bir yerde birkaç devlet kurulsun ve farklı diller konuşulsun bu kültür coğrafyasının belirli özelliklerini değiştirmez. Türk kültürü söz konusu olduğunda bu husus çok müşahhas örnekleriyle görülür. Bu dün olduğu gibi bugünde böyledir. Siyasi coğrafyamız ve sınırlarımız değişse de kültür coğrafyamız pek az devlete nasip olacak şekilde, pek çok menfi unsura rağmen vüsat ve derinliğini korumaktadır. Orta Çağlar boyunca en umumi şartlardan en hususi özelliklere kadar bir benzerlikler manzumesi müşahade olunmaktadır. Bu hususta, Orta Çağla alakalı olarak, Fuat Köprülü'nün şu tespiti yemek kültürü konusunda da geçerlidir: **“Ortaçağ'da, bütün Yakın şark İslâm-Türk Dünyası büyük bir kültür çevresi teşkil eder; bu çevre içindeki muhtelif sâhalar, bâzı mahallî ayrılıklara rağmen, içtimâî ve siyasî müesseselerde büyük benzeşimler gösterir.”** (Köprülü 1943: 458). Konuya daha vuzuh kazandıracak olan İbn Haldun'un şu tespitleri de önemlidir. İbn Haldun'un nazarında da tarihi hadiseler bir taraftan devamlılık arz ederler. Mesela her siyasi teşekkül, vücuda geldiği devirde evvelen orada mevcut olan âdetleri devam ettirir, yeni unsurlar eskilerle birleşip bir terkip vücuda gelir. Bir müddet sonra eskiler yenileri kaynaşır ve unutulurlar. Fakat bu devamlılık esnasında birtakım başkâlık da görülür. İnsanların küçüklük ve büyüklüğünde görülen “hal” ve “tavır” hususiyetleri, aynı ile kavimlerin hayatında da mevcuttur. (Fındıkoğlu 1951: 35). İbn Haldun'un bu tespitleri hem konumuz açısından, hem de genel olarak Memluk Devleti'nin anlaşılmasında eşaşı bir miyardır. Yakın-Şark'taki kültür çevresi, bölgedeki diğer kültür öğeleri (Arap/Fars) yanında ve onlarla beraber, Türk

kültürünün devam ederken dönüşen bir terkipten ibarettir.

Bugünkü Türk millî kültür varlığının sağlıklı bir şekilde belirlenebilmesi için, çeşitli kültür ve folklor konularının ayrıntılı olarak ele alınması ve bu konuların tarihî gelişmelerinin de ortaya konulmasında pek çok faydalar vardır. Çünkü, milletimiz tarafından tarihini her döneminde meydana getirilmiş olan yüksek kültür ve medeniyet varlığı, ancak bu yolla aydınlatılıp tanımlanabileceği gibi, günümüzle geçmişin mukayeseli olarak incelenmesi suretiyle, Türklerin millî kültürlerini koruyup devam ettirmede ne derece hassasiyet gösterdikleri de ortaya çıkacaktır. (Genç 2002: 3).

NOTLAR

¹ Bu konuda bkz. Altan Çetin, “Memlûk Sultanlarının İhsan ve İn'amlarına Dâir”, (Tebliğ), İstanbul Ün. Ed. Fak. Tarih Araştırmaları Merkezi, **Tarih Boyunca Saray, Hayatı ve Teşkilâtı Semineri**, İstanbul, 2005.

² Bu konuda yapılan diğer çalışmalar; Nebil Muhammed Abdulaziz, **el-Matbah es-Sultânî Zamân el-Eyyûbiyyin ve el-Memâlik**, Kahire, 1989; Amalia Levanoni, “Food and Cooking During the Mamluk Era: Social and Political Implications”, **Mamluk Studies Review**, No. 9, Sayı 2, Chigago, 2005, s. 210-222.

³ “Türklerin kabile teşkilatında en mühim rol oynayan esaslardan biri kabilelerin ve ona göre kabilelere mensup şahısların gerek büyük içtimalarda ve gerek alelade ziyafet meclislerinde işgal edebilecekleri “orun-mevki” meselesidir. Bunun içindir ki göçebe mparatorluk ananelerini muhafaza etmiş olan Türk hanlıklarında hann sarayında ve kurultaylarda kabilelerin işgal edebilecekleri yerlerin mevki-orunları kati surette muayyen kaidelere rappedilmişti.”, Abdulkadir İnan, “Orun” ve “Ülüş” Meselesi I- Mevki-Orun Hukuku”, **Makaleler ve İncelemeler**, c.I, Ankara, 1982, s. 241-254; Reşat Genç, “XI. Yüzyılda Türk Mutfağı”, **Yemek Kitabı**, s. 6; M. Zeki Oral, “Selçuklu Devri Yemekleri ve Ekmekleri”, **Yemek Kitabı**, İstanbul, 2002, s. 34.

⁴ “1291 tarihinde sultan kurulan sofrada başa oturmuştu.”, el-‘Aynî, **İkd el-Cumân**, c. 3, s. 111.

⁵ “Ulûfe tevziinden evvel Yeniçerilere saray matbahında pişen çorba ile pilav ve zerde verirdi: bunlar Babusaâde denilen iç kapı önüne konur: bu sırada duran Başçavuş elbisesinin eteğiyle işaret eder etmez orta kapıda duran Yeniçeriler hemen koşarak yemeklerini alıp saray avlusunda yerlerdi. Yeniçeriler küskün olup bir vaka çıkaracakları

zaman gerek ulûfe merasiminde ve gerek nöbetle geldikleri alelele divanlarda çorba içmezlerdi.”, I. Hakkı Uzunçarşılı, **Osmanlı Devlet Teşkilâtında Kapukulu Ocakları I**, Ankara, 1988, s. 421.

⁶ “Türkler süttten elde ettikleri sade yağa, günümüzde olduğu gibi sağ yağ adını veriyorlardı.”, Reşat Genç, “XI. Yüzyılda Türk Mutfağı”, **Yemek Kitabı**, İstanbul, 2002, s.10.

⁷ “Bu kelime Divan-ı Lügat it-Türk'te de geçmektedir. XI. yüzyılda Türkler, şaraba olduğu gibi şıra ve meyve sularına da çakır yahut sücik diyorlardı.”, Genç, **a.g.m.**, s.16. Bu bilgi bize kültürdeki devamlılığı göstermesi, özellikle Memlûklerdeki kültürel kökenler ve devamlılığı anlamak bakımından önemlidir.

⁸ Memlûkler devrinde adına rastlanan bu yiyecek 14-15. yüzyıl Türkiye'de yazılan edebî metinlerde de geçmektedir. Şiir metinlerinde değişik tasavvurlarla zaman zaman zikredilen senbuse(k), daima sevgilinin dudaklarıyla birlikte düşünülmüştür. Beyitlerin büyük çoğunluğunda sevgilinin dudakları, “şekkerin senbuse” ya da “şeker senbuse” şeklinde tavsif edilmiştir. Ayrıca şairler sık sık “sen büse” ifadesini cinaslı olarak kullanmışlardır. Sultan Cem'a ait şu mısralar bunun örneklerindedir. *Hân-ı hüsnünde atâ kıl bana senbuse müdâm Çünkü âm oldu kamu aleme in'âm-ı lebün*”, Özkan, **a.g.t.**, s. 487.

⁹ “15. yüzyıla ait bir Memlûk kaynağı olan Zübtet Keşf el-Memâlik'te geçen herisiyye'nin adı daha sonraları 1540 tarihli Ramazanoğlu Halil Bey oğlu Pirî Paşa vakfiyesinde Ramazan ceceleri, için etle birlikte temiz sade yağ, beyaz pirinç taa- mı (pilav), et, buğday ile pişirilen meşhur bir yemek olarak herise şeklinde geçmektedir.”, Ramazanoğlu Halil Bey oğlu Pirî Mehmet Paşa Vakfiyesi, **Vakıflar Gen. Müd. Arşivi**, 945/1539, nu: 946, s. 5; Tercüme Defteri, 1961, s.382; Ayrıca ayrıntılı bilgi için bakınız, Mustafa Alkan, **Adana'nın Bütüncül Tarihi Çerçevesinde Adana Sancağı Vakıflarının Analizi-Tüsoktar Veri Tabanına Dayalı Bir Araştırma**, (Basılmamış Doktora Tezi), Ankara, 2004, s. 244.

KAYNAKLAR

Abdulaziz, Nebil Muhammed, *el-Matbah es-Sultânî Zamân el-Eyyûbiyyîn ve el-Memâlik*, Kahire, 1989.

El-'aynî, Bedr ed-Dîn Mahmud b. Ahmed (1966-1967), *es-Seyf el-Muhammed fi Siret el-Melik el-Mueyyed Seyh el-Mahmûdi*, (Tah. Fahim Muhammed Şaltût-Muhammed Mustafa Ziyade), Kahire.

El-'aynî (1989), *İkd el-Cuman fi Tarihi Ehli'z-Zaman*, (Tah. Muhammed Muhammed Emin), Kahire.

Bober, Phyllis Pray (2003), *Sanat, Kültür ve Mutfak - Antik ve Ortaçağda Yemek Kültürü*, (Ter. Ülkün Tansel), İstanbul.

Fındıkoğlu, Z. Fahri (1951), *İbn Haldun'da Tarih Telakkisi ve Metod Nazariyesi*, İstanbul.

Genç, Reşat (1997), *Kaşgarlı Mahmud'a Göre XI. Yüzyılda Türk Dünyası*, Ankara.

_____ (2002), “XI. Yüzyılda Türk Mutfağı”, *Yemek Kitabı*, İstanbul.

Goode, Judith (2005), “Yemek”, (Ter. Fatih Mormenekşe), *Milli Folklor*, S.67.

Ibn hacir Askalanî (1986), *İnbâ el-Gumr bi-Ebnâ el-'Omri fi et-Tarih*, (Tah. Muhammed Abduld-muid Han), Beyrut.

Halil B. Şahin ez-Zâhirî (1894), *Zubdet Keşf el-Memâlik fi Beyân et-Turûk ve el-Mesâlik*, (Tah. Ravaisse), Paris.

Ibn İyâs, Zeyn ed-Dîn Muhammed b. Ahmed (1982), *Bedâi' ez-Zuhûr fi Vekâi' ed-Duhûr*, (Tah. Muhammed Mustafa), Kahire.

Ibn Kâdı Şuhbe, Takiyy ed-Dîn Ebi Bekr b. Ahmed el-Esedi ed-Dimaşkı (1994), *Tarih İbn Kâdı Şuhbe*, (Tah. Adnan Derviş), Dimaşk.

El-Kalkaşandî, Ebû el-'Abbâs Ahmed b. Ali (1987), *Subh el-'Aşâ fi Sinâ'at el-İnşâ*, (Tah. Muhammed Hüseyin Şemseddin), Beyrut.

El-Kavanin el-Külliyeye bi-el-Lügat et-Türkiyye (1998), (Haz. Recep Toparlı, M. Sadi Çöğenli, Nevzat H. Yanık), Ankara.

Kitab-ı Mecmû'-i Tercüman-i Türkî ve Acemî ve Mugalî (2002), (Haz. Recep Toparlı, M. Sadi Çöğenli, Nevzat H. Yanık), Ankara.

Köprülü, Fuat (1943), “Anadolu Selçuklu Tarihi'nin Yerli Kaynakları”, *Belleten*, c.7.

El-Makrizî, Takiyy ed-Dîn Ahmed b. Ali (1934-1958), *Kitâb es-Sulûk li Marifeti Duvel el-Mulûk*, (Tah. M. Mustafa Ziyade- Said Abdulfettah Aşûr), Kahire.

El-Makrizî, (1977), *Kitâb el-Mevâ'iz ve el-İtibâr fi Zikr el-Hitat ve el-Âsâr*, Kahire, Taşbaskı metin, Kahire.

Koz, M. Sabri (Haz.) (2002), *Yemek Kitabı*, İstanbul.

Özkan, Ömer (2005), *Divan Şiirinde Sosyal Hayat*, (Yayımlanmamış Doktora Tezi), Ankara.

Es-Sayrâfî, Hatib el-Cevherî Nûr ed-Dîn Ali b. Davud es-İsrâilî el-Hanefî (1974), *Nuzhet en-Nufûs ve el-Ebdân fi Tevârih ez-Zeman*, (Tah. Hasan Habeshî), Kahire.

Ibn Tağribirdî (1963), *Cemâl ed-Dîn Ebû el-Mehâsin Yûsuf*, en-Nucûm ez-Zâhire fi Mulûk Misr ve el-Kâhire, Kahire.

_____ (1984), *el-Menhel es-Sâfi ve el-Müstevfi ba'd el-Vâfi*, (Tah. Said Abdulfettah Aşûr-Muhammed Muhammed Emin), c.2, Kahire.

_____ (1986), *el-Menhel es-Sâfi ve el-Müstevfi ba'd el-Vâfi*, (Tah. Nebil Muhammed Abdulaziz), c.3, Kahire.

Toparlı, Recep (Haz.) *Ed-dürret el-Mudiyye fi el-Lugat et-Türkiyye* (2003), Ankara.