DİJİTAL KÜTÜPHANE KANALI

Keyifli Okumalar Dileriz

Binlerce kategoride milyonlarca PDF e-kitap, ders kitapları, dergiler ve romanlara platformumuz üzerinden ücretsiz ulaşabilirsiniz.

RESMİ WEB SİTEMİZ

https://rantey.org

Yedek ve Duyuru Kanallarımız
Sitemize erişim engeli gelmesi veya adres değişikliği durumunda aşağıdaki kanallardan güncel giriş adresine erişebilirsiniz:

• Telegram: https://t.me/birkitapbir

• WhatsApp Kanalımız : https://whatsapp.com/channel/0029VbDHv8uE50Us4IvMoc0Y

ARTUN ÜNSAL

iktidar-ların sofrası

YEMEK, SİYASET VE SİMGESELLİK

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

§

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

ARTUN ÜNSAL

1942'de İstanbul'da doğdu. Ankara Koleji'nden (1961) sonra Paris Üniversitesi Hukuk Fakültesi'ni 1966'da, Siyasal İncelemeler Enstitüsü'nü (Sciences-Po) 1967'de bitirdi. Paris Hukuk Fakültesi'nde 1970'te siyasal bilim doktorasını tamamladı. 1970-1982 yılları arasında Ankara Üniversitesi SBF'de çalıştı. 1982 sonunda akademik kariyerinden istifa edip *Hürriyet* gazetesine girdi, 1986-1992 yılları arasında bu gazetenin Paris temsilciliğini yürüttü. Bir dönem de (1972-1986) *Le Monde* ve *Journal de Genève* gazetelerinin Türkiye temsilciliklerini yaptı. 1994'te Galatasaray Üniversitesi'nde öğretim üyeliğine atanan ve Boğaziçi Üniversitesi'nde de dersler veren Prof. Dr. Artun Ünsal 2009'da emekli oldu.

1992'den başlayarak, *Hürriyet* ve daha sonra *Posta* gazetelerinde haftalık lokanta elçştirileri yazan Artun Ünsal'ın, Osmanlı mutfak kültürü üzerine yaptığı incelemeler çeşitli dergilerde yayınlandı. Geleneksel Türk mutfağı konusunda yurtiçi ve yurtdışında çeşitli toplantılara konuşmacı olarak katılan Ünsal, TRT 1'de "Damak Tadı"ndan sonra NTV'de "Life Style" programında danışman-sunuculuk yaptı. NTV'de yayınlanan "Altın Sıvının Öyküsü", "Süt Uyanınca" ve "Artun Ünsal'la İftar Sofraları" programlarını hazırlayan ve sunan Ünsal, Türkiye'nin yerel, kültürel değerlerinin ve ürünlerinin bilinmesi ve korunmasının günümüzün küreselleşen dünyasında giderek daha da önem kazandığı inancıyla, Anadolu yolculuklarını heyecanla sürdürüyor.

Kitapları: *Siyaset ve Anayasa Mahkemesi* (1980), *Kent ve Siyasal Şiddet* (1982; Ruşen Keleş ile birlikte), *Benim Lokantalarım* (YKY, 1996), *Süt Uyanınca* (YKY, 1997), *Ölmez Ağacın Peşinde* (YKY, 2000), *Nimet Geldi Ekine* (YKY, 2001), *Tribün Cemaatinin Öfkesi* (İletişim Yayınları, 2005), *Silivrim Kaymak* (YKY, 2007), *Bezgin Martı ve Çılgın Kelebek* (YKY, 2009), *Susamlı Halkanın Tılsımı* (YKY, 2010), *Boğaz'ın Baş Efendisi* (YKY, 2011), *İstanbul'un Lezzet Tarihi* (NTV Yayınları, 2010) ve *Tel Dolaptaki Karpuz* (YKY, 2014). Fransa'da yayınlanan çalışmaları: *İstanbul la Magnifique* (Beyhan Ünsal ile birlikte), *Chronique d'une Famille Anatolienne* (1989; Türkçesi: *Kâmil İle Meryem'e Dair*, Afa, 1991; YKY, 1997), *La Vendetta* (1990; Türkçesi: *Anadolu'da Kan Davası*, YKY, 1995).

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

ARTUN ÜNSAL

İKTİDARLARIN SOFRASI

YEMEK, SİYASET VE SİMGESELLİK
—
ORTA ASYA'DAN PAYİTAHT İSTANBUL'A
TOYLAR VE SARAY ZİYAFETLERİ

§

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Yayın No 1921
İnceleme 82

İktidarların Sofrası
Yemek, Siyaset ve Simgesellik
Orta Asya'dan Payitaht İstanbul'a Toylar ve Saray Ziyafetleri
Artun Ünsal

Editör: Murat Çelik
Kapak tasarımı: Adnan Elmasoğlu
Sayfa tasarımı: Muzaffer Aysu

© 2020, Artun Ünsal
© 2020, bu kitabın tüm yayın hakları
Everest Yayınları'na aittir.

1. Basım: Nisan 2020

ISBN: 978 - 605 - 185 - 232 - 0
Sertifika No: 43949

Baskı ve Cilt: Melisa Matbaacılık
Matbaa Sertifika No: 45099
Çiftehavuzlar Yolu Acar Sanayi Sitesi No: 8
Bayrampaşa/İstanbul
Tel: (0212) 674 97 23 Faks: (0212) 674 97 29

EVEREST YAYINLARI
Alemdar Mahallesi Ticarethane Sokak No: 15 34110 Fatih-İstanbul
Tel: (212) 513 34 20-21 Faks: (212) 512 33 76
e-posta: info@everestyayinlari. com
www. everestyayinlari. com
www. twitter. com/everestkitap
facebook.com/everestyayinlari

Everest, Alfa Yayınları'nın tescilli markasıdır.

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

İÇİNDEKİLER

ÖNSÖZ 9

I- YEMEK, ZİYAFET, RİTÜEL VE SİYASET 13

Bölüm 1: Yemek Sadece Yemek Değildir 16

Bölüm 2: Ziyafet, Tarımla Başlar 83

II- TANRILARA KURBAN: RİTÜEL VE SİMGESELLİK 120

Bölüm 3: Yeryüzünün İlk Ziyafetleri: Kurban 124

Bölüm 4: Tapınak Sitelerden İmparatorluklara, Mezopotamya ve Komşu Ülkelerde Kutsal Gastronomi 152

Bölüm 5: İnsan Suretli Yunan Tanrılarına Ziyafet 220

Bölüm 6: Roma Devlet Tanrıları da Hiç Aç Kalmazdı 269

Bölüm 7: Orta Asya'da Gök Tanrı, Kutsal Yer-Su Ruhları, Atalar ve Ölülere Kurban 300

III- ORTA ASYA'DAN PAYİTAHT İSTANBUL'A İKTİDARLARIN SOFRASI 361

A– **"AĞALIK VERMEKLE, YİĞİTLİK ÖLMEKLE": YEMEKLE SİYASET** 371

Bölüm 8: Eski Orta Asya Türkleri ve Moğollarda "Toy" 374

Bölüm 9: Yemeğine Cömert Osmanlı 404

Bölüm 10: "Taâm-ı Hâkânî": Osmanlı Şenlik Ziyafetleri 437

Bölüm 11: "Velinimet Padişahım Bin Yaşa"dan "Kazan Kaldırma"ya: Yemek ve Siyasal Meşruiyetin Onay ya da Ret Simgeselleri 496

Bölüm 12: Bağışçı ve Denetleyici Padişahlar: İmaretler, İaşe ve Narh Sistemleri 523

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

B- "YE KÜRKÜM YE!": YEMEĞİN SİYASETİ 570

Bölüm 13: Hanlar, Beyler "Toya Oturur": "Orun"a göre "Ülüşürler" 588

Bölüm 14: Padişahın Hiyerarşik Sofraları: Osmanlı'da Yiyecek, İçecek ve Sosyal Statü 634

Bölüm 15: Çöküş-Diplomasi ve "Perde!": Osmanlı İmparatorluğu'nun Son Yüzyılında Şenlik ve Ziyafetlerin Değişen Simgeselleri 700

SONSÖZYERİNE 777

KAYNAKÇA 783

DİZİN 823

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Bu çalışmamı, 1915'te Çanakkale'de vatan savunmasında kanlarıyla eşsiz bir kahramanlık destanı yazanlar arasında yer alan 57. Alay'ın tüm erleri ve subaylarının son toplu yemek anısına ithaf ederken, Mart 1915'te düşman donanmasına geçit vermeyip kara harekâtını engelleyen ve Ağustos 1922'de de Afyon'da Kurtuluş Savaşı'nı zaferle taçlandıran Başkomutan Mustafa Kemal (Atatürk), ordu komutanları, subay ve askerlerinin anıları önünde bir kez daha saygıyla eğiliyorum.

Artun Ünsal

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

ÖNSÖZ

Bu çalışmada, çok geniş bir alana yayılan yemek ve siyaset ilişkileri, siyasal iktidarların kamusal alanda düzenledikleri yemek paylaşımları ve yiyecek bağışları faaliyetleri üzerinden ele alınmaktadır. Yemeğe dair söz konusu sosyal, kültürel ve politik faaliyetler, toplumsal ve siyasal hiyerarşilerin oluşumuna, iktidarların kurumsal yapıları ve işleyişlerine, yöneticilerin ideolojik kurgularına, daha genel bir ifadeyle toplumsal ilişkilerin ekonomik, siyasal, kültürel ve simgesel boyutlarına ışık tutmaktadır. Yemek ve siyasetin ilişkiselliği, tüm insanlık tarihine içkin bir mesele olmakla birlikte, elinizdeki çalışma yönetenlerin kendi aralarında veya yönetilenlerle kurdukları bağların vazgeçilmez nesnesi yemeği Antik Yunan medeniyetlerinden Roma Uygarlığına, Orta Asya Türkleri ve Moğollardan Osmanlı Devleti'ne uzanan bir tarihsel dizge içerisinde, çoğunlukla yöneticilerin ama zaman zaman da yönetilenlerin yemeğe dair geliştirdikleri sosyo-kültürel ve politik fiil ve stratejilerini göz önüne alarak irdelemeye çalışmaktadır.

Ne var ki, burada din-tarım devletleri bağlamında dönemsel bir sınırlama yapılmış olsa bile, seçtiğim konunun çok geniş kapsamlı ve aslında disiplinlerarası incelemeler gerektiren mayınlı bir alan olduğunun bilincindeyim. Kaldı ki, çalışma alanımı daha da daraltıp, kültürel bakımdan kendimi yakın hissettiğim ve üzerinde daha çok bilgi sahibi olduğum Orta Asya ve Anadolu'nun geleneksel toplumları ve ülkeleriyle sınırlasam bile, genelde modern devlet ve toplumlar konularında uzmanlaşmış bir siyasal bilimci ve hukukçu olarak, belki yeterince donanımlı değildim. Bu handikapı da aşmam gerekiyordu.

Orta Asya'da Türk-Moğol, Anadolu'da Selçuklu ve özellikle Osmanlı gibi din-tarım devletleri ve imparatorluklarında, iktidarların saray mutfakları ve şenlik ziyafetlerinin yanı sıra, kurdukları imaretler aracılığıyla kamuya düzenli yemek ikramlarının sosyo-ekonomik, kültürel ve siyasal simgeselliği üzerine yoğunlaşmayı amaçlayan görece daha dar kapsamlı bir çalışma bile, zorunlu olarak birçok sosyal bilim disiplininin de bu araştırmaya dahil edilmesini gerektiriyordu. "İkinci elden" olsa da, özellikle uzman tarihçiler, ayrıca arkeolog, etnolog ve antropologlardan öğrenebileceğim çok şey vardı. Öte yandan, farklı ekollerden (Marksist, Bourdieu'cü, Yapısalcı, İşlevci, Postmodern) ve farklı dallardan sosyolog ve antropologların yanı

Ücretsiz PDF Kitap Arşivi - https://rantey.org

sıra, siyasi tarihçiler gibi ekonomi, sosyal ve kültür tarihçileri ve elbette yemek tarihçilerinin değerli eserlerinden de yararlanabilirdim. Böylelikle, hem zamanda ve uzamda ufkumu genişletebilir hem de toplumlar ve disiplinlerarası karşılaştırmalı bir bakış açısına sahip olabilirdim.

Akademik yaşamı ve yayınları dışında, uzun yıllar lokanta eleştirileri yazmış, ayrıca Anadolu'nun kutsal dörtlüsü zeytin, ekmek, peynir ve yoğurt üzerine kitapları yayınlanmış, "her şeye meraklı" ve marazi olarak "ayrıntıya düşkün" bir amatör için, "politik-simgesel bir faaliyet olarak yemek ve siyaset" elbette zorlu ve uzun soluklu, ama keyifli bir çalışmanın ürünü olacaktı. 2000'li yılların başında giriştiğim bu yeni serüvende, hem öğrenme hem de karşılaştırma yapmak için malzeme bulma amacıyla, kamusal alanda tanrılara ve atalara adanan kurbanlar, toplumsal şenlik ya da ölüleri defin ritüelleri, geleneksel yiyecek ve yemek bağışları ve ziyafetlerin peşinde, Antik Ortadoğu, Mezopotamya, Mısır, Anadolu Hitit, Yunan ve Roma toplumları, tarihöncesi, İlk, Orta ve Yeni Çağ Avrupa'sı, Afrika, Okyanusya ve Güney Amerika'nın yabanıl toplumları, Aztekler, İnkalar, Çin ve Hindistan gibi köklü uygarlıkları kapsayan uzun okuma yolculuklarına çıkacaktım. Bu okumalar, bana ilham vermenin dışında, çok değerli referans kaynakları olarak da bilgi dağarcığımı zenginleştirecekti.

Bu arada, yemek sosyolojisi, yemek kültürü tarihi ve yemek ve siyaset ilişkileri üzerine çalışan Batılı araştırmacılar tarafından nedense genelde ihmal edilen Orta Asya Hun, Moğol, Türk devletleri gibi, Selçuklu ve Osmanlı İmparatorluğu'ndaki yemek ve siyaset ilişkileri konusunda önemli ipuçları içeren çeşitli tarihsel, kültürel ve/veya arkeolojik incelemeler, lügatler, seyahatnameler, edebi eserler, destanlar, iktidar sahiplerine siyasal öğütler sunan "nasihatnameler" gibi, değişik, üstelik çalışmamız açısından vazgeçilmez kaynaklardan yararlanmaya da özel önem verecektim.

Yemek-siyaset gibi son derecede açık uçlu ve geniş bir alanda bu görece geniş kapsamlı ve uzun soluklu ilk çalışmamın, aslında her biri ayrı bir kitap konusu olabilecek ilk iki ayrımında, öncelikle yemek, ziyafet, ritüel ve siyaset ilişkilerine kuramsal genel bir bakışa ve antik devletlerdeki benzer ya da farklı anlayış, inanç ve pratiklere yer vermemin nedeni, üçüncü ayrımda yer alan *Orta Asya'dan Payitaht İstanbul'a İktidarların Sofrası* başlıklı ana konuya karşılaştırmalı yönden ışık tutacak benzer özellikler barındırmasından kaynaklanmaktadır: Tarihsel bir bakış açısıyla, İslam öncesi ve sonrası Orta Asya Türk-Moğol hanlıkları, özellikle de Osmanlı İmparatorluğu bağlamında, iktidar sahipleri tarafından dağıtılan ve paylaşılan yemeklerin sosyo-kültürel, dinsel ve siyasal işlevleri, nicelik ve niteliklerinin yanı sıra, yönetenler ve yönetilenler indindeki farklı simgesel anlamlarını bir araya getirmeye çalışarak, en azından, sosyal bilimler "mutfağı"nda sayıları giderek çoğalan yemek tarihi ve kültürü odaklı incelemelere

Ücretsiz PDF Kitap Arşivi - https://rantey.org

mütevazı bir katkıda bulunabileceğimi umuyorum. Tabii, bu uzun soluklu çalışmamın okurlarımla buluşmasını kolaylaştıran değerli yayıncım M. Faruk Bayrak, Vedat Bayrak ile Everest ekibine, Cem İlcri, Eyüp Tosun, çok sabırlı Aslı Özçelik, Muzaffer Aysu ve Murat Çelik'in yanı sıra, kritik editörlüğünü üstlenen meslektaşım Birol Caymaz'a içten teşekkürlerimi burada bir kez daha yinelemek isterim.

Artun ÜNSAL

Ücretsiz PDF Kitap Arşivi - https://rantey.org

Hamur Açan Kadın, (Turgut Zaim, 1906-1974), Ankara, Devlet Resim Heykel Müzesi.

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

I-YEMEK, ZİYAFET, RİTÜEL VE SİYASET

> "Yemek, nefes alma ile birlikte, belki de tüm insani faaliyetlerin en elzemi ve sosyal yaşamı en çok sarmalayanlardan biridir." (Mintz, Du Bois: 102)

> "Gastronomik sanatlar [...] dünyanın dört köşesini, tüm ahlaki düşünceleri ve tüm toplumsal ilişkileri kapsar. Her şey, doğrudan ya da dolaylı olarak onların alanının içine girer, eğer onlar yüzeysel görülebiliyorsa, bu, bir mutfakta sadece uzun saplı sos tencereleri ve bir ziyafette de yemekler dışında daha başka bir şey görmeyenler için söz konusudur." (Grimod de La Reynière)[1]

Canlıların en temel gereksinimi onlara yaşam enerjisi veren gıdadır. Hayvan, böcek ya da insan fark etmez, tüm canlılar yaşamak için besine gereksinim duyar. Tüm canlılar doğaya adım attıkları andan başlayarak yaşamları sona erene dek bir yiyecek savaşımına girmek zorundadır. Ne var ki, bu temel güdü en gelişmiş canlı türü olan insanlarda, salt biyolojik ve fizyolojik gereksinimin boyutlarını aşar. Yiyecek ulaşım ve tüketim savaşımı, onu aynı zamanda kendiliğinden oluşan ya da kurgulanan sosyal, ekonomik, kültürel ve siyasal bir evrenin içine çeker. Biyokültürel bir varlık olan insanoğlu için yemek, -gıda, yiyecek ve pişmiş yiyecek tanımlarının tümünü kapsayan genel bir anlamda- sadece yemek değildir; gıda ve beslenme değeri dışında, bireyler, toplum ve toplumlar arasında farklı alanlar oluşturan, farklı anlamlar, pratikler, ekonomik, sosyal ve kültürel yapılar ve ilişkiler üreten özelliklere sahiptir. Yemek ve siyaset ilişkisi de, örneğin, bunlardan biridir[2].

Tarihöncesi dünyayı dönem dönem buzulların kapladığı Paleolitik ve Neolitik çağlardan, yazılı tarihin başladığı ilk uygarlıklara ve günümüze, değişen bir şey yoktur. Avcı-toplayıcı topluluklardan tutun, yerleşik tarıma geçiş ve ardından kentleşmeye, kabile toplumlarından dev imparatorluklara, modern devletlere uzanan

1 Türkçeye henüz çevrilmemiş ya da Türkçeye çevrilmiş olsalar da, kullandığım İngilizce ve Fransızca orijinal kaynaklardan yapılan alıntı çevirilerinin tümü benimdir, olası çeviri yanlışlıkları da.

2 Yemek pratiğine farklı alanlar, yaklaşımlar ve geniş bir bibliyografya için, bkz. Mennel, Murcott, van Otterloo: 2-18; 28-34; Régnier, Lhuissier ve Gojard: 99-116; Mintz ve Du Bois: 112-119; Wiessner ve Schiefenhövel, özellikle, Wiessner: 1-18; Dietler ve Hayden: 18-20; De Vooght ve diğerleri 2011: 201-226; Atkins ve Bowler: 4-17; Lewellen: 235-253; Toussaint-Samat: 723-732; Albala 2014: 471-489.

Ücretsiz PDF Kitap Arşivi - https://rantey.org

sosyal tabakalaşma, işbölümü ve siyasal örgütlenme biçimlerine, sanayi ve ticarete, fetih savaşlarının ya da yeni dünyalar keşiflerinin yol açtığı talanlara bir göz atmak yeter: Tüm bu gelişmelerin arka planında özellikle, yiyecek bulma, üretme, bölüşümünü denetleme, gıda kaynaklarını elinde tutma ve hasım toplumlardan koruma, gerekirse uğruna savaşma itkisinin büyük bir rol oynadığı görülür. (Diamond: 38-40; Outram: 40-51) Yemek, yaşamı idame ettirici bir nesne olmanın ötesinde, tarih boyunca sosyal dönüşümler ve örgütlenmelerde, jeopolitik rekabette, endüstriyel gelişmede, ülkeler arası anlaşmazlıklar ve askeri çatışmalar gibi, ekonomik büyümede de bir "katalizör" işlevi görmüş ve görmektedir.[3] (Standage 2010: ix)

Beslenerek hayatta kalmak, üremek ve neslini sürdürmek için içgüdüsel ve zorunlu olarak yiyecek arayışı, farklı zamanlar ve coğrafyalarda, avcı-toplayıcı toplumlardan başlayarak ilk uygarlıkların filizlenip gelişmesine önayak olmuştur. İnsanların doğada bulup evcilleştirdiği ve çevrelerine yaydıkları, buğday (Ortadoğu), pirinç (Çin) ve mısır (Orta ve Güney Amerika) gibi çeşitli tahıl ürünleri de temel gıdalar olarak, insanlık tarihini etkilemiş, hatta ona yön vermiştir. "Yiyecek olmadan ne insan ırkı ne de tarih olurdu" gözlemi (Tannahil: xv), bu gerçeği en özlü biçimiyle ortaya koyuyor.

Uygarlık tarihinin bir parçası olan yemeğin tarihinin de, *aynı zamanda bir sosyal ilişkiler tarihi olduğu açıktır*. Çünkü yemek, salt beslenmenin dışına taşan, aynı zamanda sosyo-kültürel nitelikler içeren bir faaliyettir. Yiyecek üretim ve paylaşma süreçleri, birey ve grupların aidiyet, birlik ve dayanışmasını güçlendirdiği kadar, hemen her toplumda, sosyal tabakalaşma, farklılık ve ayrıcalıkların oluşma ve yerleşmesinde önemli bir rol oynamıştır. Özellikle, yerleşik tarım toplumlarında, yiyeceğin "bir süreç, bir ilişkiler ağı" bağlamında, "bireysel bir nesne ya da emtia" olmaktan çıktığı ortadadır. (Barber: 175) Sosyal grup yapısının temel bir öğesi olan yemek bir statü, güç ve kimlik işaretine dönüşürken, insan düşüncesinin simgesel ifade araçlarından biri olarak da ön plana çıkmıştır. Öncelikle biyolojik ve fizyolojik açıdan bireylerin bedensel gereksinimini karşılamaya yönelik olan yemek, ayrıca psikolojik doyum sağlaması nedeniyle, sadece birey indinde değil, sosyal yaşamda

---

3 Sanayi Devrimi'ne dek ülkelerin ekonomisinde tarımsal faaliyetler temeldi. Nitekim tahıl üretim fazlası en çok olan ülkeler, üretimi halkını beslemeye yetmeyen ülkeler üzerinde daima siyasal baskı kurabilmişlerdir. (Pollan: 201) Gıda olarak tahıl sadece jeopolitik değil, aynı zamanda jeostratejik bir önem kazanmış, ürettiği buğday askerlerini ve halkını doyuramayan ya da tüm zenginlikleri kendilerinde toplamak veya denetlemek isteyen kimi ülkeler de, antik çağdan modern çağa, eğer güçlü bir ordu ve donanmaya sahipseler askeri fetihlere, hatta emperyalist ve sömürgeci tarım politikalarına yönelmişlerdir. (Braudel 1995, Cilt I: 231-642; Crosby 2004)

Ücretsiz PDF Kitap Arşivi - https://rantey.org

da, gastronomik incelikle oburluk arasında gidip gelen bir zevk, haz, ödüllendirme veya tatmin aracı olmuştur. (Ferguson: 628-629)[4]

Yeterli yiyeceğe sahip olmak ve tüketmek her toplumun üyelerini doğal olarak ilgilendirir. İçinde yaşadıkları toplumların ekolojik, ekonomik, sosyal ve kültürel koşulları, onların yiyecek arama, üretim, dağılım ve tüketim sürçlerini etkiler. Bir toplumda maddi zenginlik çok mala ve eşyaya ve bu arada çok miktarda yiyeceğe sahip olmakla ölçülebilir. Yoksulluğun ise, başta yiyecek erişimi olmak üzere, çeşitli kısıtlar içerdiği ortadadır. Zenginlik servet kadar toklukla, yoksulluk ise maddi mahrumiyet ve görece açlıkla ifade edilebilir. Bu nedenle, gıda ve beslenmenin fen bilimleri kadar sosyal bilimlerin de konusu olması şaşırtıcı değildir. Zira yemek üzerine araştırmalar, Peter Atkins ve Ian Bowler'ın nefis benzetmesiyle, "toplumsal, siyasal, ekonomik ve kültürel konuların röntgenini" çekerek, "genel yapıları ve süreçleri" ortaya çıkarmada bir çeşit belirleyici boya "baryum yemeği" işlevini görür. "Yemek, bu yönüyle, maddi bir tüketim nesnesi olduğu kadar bir anlam taşıyıcıdır." (Atkins, Bowler: Önsöz: vii)

Sonuçta, yiyecekler ve içeccklerin, açlığı ve susuzluğu gidermenin dışında, çok başka anlamları da vardır. Sosyal aidiyeti ve ilişkileri yansıttıkları gibi, sosyalleşmenin ve sosyal iletişimin aracı olarak da önem taşırlar. "Sofra", ünlü bir yemek tarihçisinin deyişiyle; "açlığı ve insanın onu bir zevk ortamına dönüştürmesini ifade eder; ekonomiden, politikadan, toplumsal ilişkilerden söz eder. Aydın paradigmasına, toplumların felsefi ve dinsel yönlerine de değinir. Sofra, dünyayı anlatır." (Montanari 2018: 13)

4 Nitekim El Bagdadî'nin (Muhammed bin el-Hasan bin el-Kerîm el Kâtib) 1226 yılında yazdığı *Kitabü't-Tâbih* adlı Arapça yemek kitabını yaklaşık iki yüz yıl sonra çevirirken, sadece yemek tarifleriyle yetinmeyip kendinden eklemelerle genişleterek adeta yeniden yazan Osmanlı dönemi tıp bilginlerinden Mahmûd Şirvanî de, "[...] insanoğlunun hayatta sekiz lezzete muhtaç olduğunu gördüm. Bunlar yemek, içmek, giymek, evlenmek, koklamak, dokunmak, konuşmak ve işitmektir. Bunların en önemlileri ise yemek ve içmektir. Çünkü bu ikisinin bedenin kıvamı ve hayatın maddesi olduğunu söylerler, bunlar olmadan bedenin değeri ve tazeliği yoktur," diyordu. (Argun ve Çakır: 53). El Bagdadî de, kitabının önsözünde yemeğin, insanlar için içki, giysi, cinsel ilişki, koku ve ses gibi öteki zevk vericilere göre, en önemlisi olduğunu vurgulamıştı. (Laudan: 136)

Ücretsiz PDF Kitap Arşivi - https://rantey.org

BÖLÜM 1

YEMEK SADECE YEMEK DEĞİLDİR...

İftar Sofrası (Hoca Ali Rıza 1919). Yapı Kredi Bankası Koleksiyonu.

Yemek de, tıpkı siyaset, ekonomi ve kültür gibi, hem nesnel hem de simgesel anlamlarıyla, gerek bireylerce gerekse toplulukça "paylaşılan" bir faaliyettir. Son kalıntıları günümüzde Amazon yağmur ormanlarında, Afrika cangıllarında ya bir Pasifik Okyanusu adasının ıssız bir köşesinde keşfedilen, modern dünyadan kopuk yaşamayı sürdüren avcı-toplayıcı ve ilkel tarımcı yabanıl "yerli" (otokton) kabileler gibi; antik köleci, feodal din-tarım ya da kapitalist sanayi toplumlarında değişik kültürler, gelenekler, farklı sosyal ve siyasal örgütlenmeler ve yapılar söz konusudur. Ancak, ister sosyal tabakalaşmanın henüz belirginleşmediği ve merkezi bir yönetimin oluşmadığı insan toplulukları, ister günümüz modern sanayi hatta sanayi-sonrası toplumlarında olsun, yemek ve siyaset ilişkileri sürekliliğini korumaktadır. Yemek de, tıpkı siyaset, ekonomi, din ve kültür gibi, hem nesnel hem de simgesel işlev ve anlamlarıyla, gerek bireylerce gerekse toplulukça "paylaşılan" bir faaliyettir. Zira insan dünyasında, yiyecek üretim ve tüketimi, yani beslenmeye yönelik eylemler sadece coğrafya, iklim ve doğal kaynaklara bağlı değildir. Öteki

Ücretsiz PDF Kitap Arşivi - https://rantey.org

canlılardan farklı olarak, bu faaliyetler, insanları kültürel, dinsel, siyasal, ekonomik ve teknolojik boyutlarıyla yükselen uygarlıklara taşımıştır.

Temel Güdüden Kültür ve Uygarlığa Yemek

"Yeryüzünde var olan tüm varlıklar, yiyecekten doğarlar; sonra yiyecekle yaşarlar ve yine, yiyeceğe dönüşürler en sonunda. Gerçekten, yiyecek tüm yaratıkların en eskisidir. Bu yüzden, herkesin ilacı olarak tanımlanır. [...] Yiyecekler varlıklar tarafından yenir ve o da onları yer..."MÖ 6.-5. yüzyıllara ait *Taittiriya* ("Ben, yiyeceğim") başlıklı bir kutsal Hindu metninde (*upanişad*) yer alan bu felsefi sözler (Albala 2014: 160), yemeğin insan düşüncesinde önemli bir yer kapladığını kanıtlayan pek çok örnekten yalnız bir tanesidir.

Kasabın Tezgâhı, Mısır'a Kaçış (Pieter Aertsen, 1551), Uppsala, Universitets Konstsamling Koleksiyonu.

Yemek nedir? Yiyecek, gıda ya da beslenmeye ilişkin olarak, biyoloji ve fizyoloji gibi müspet bilimlere dayalı birçok açıklama yapılabileceği gibi, sosyal bilimlerin kuram ve kavramlarıyla verilebilecek hatta ampirik bulgularla da desteklenebilecek onlarca yanıt olabilir. Ancak, tümünün ortak paydası, yemek tüketmenin temel ve evrensel bir güdü olma özelliğidir: Ünlü bir yemek tarihçisinin, kitabının önsözünde, "En kötü düzendeki toplumlarda bile, suç sadece bir azınlığı ilgilendirir. Parasız bir ekonomi ve sevgisiz bir üremeyi hayal etmek olasıdır, ama yiyeceksiz bir yaşamı asla," görüşüne yer vermesi şaşırtıcı değildir. (Fernández-Armesto: xi) Gerçekten de, kimsenin cinsel ilişkide bulunmama nedeniyle öldüğü görülmez, ama beslenemezse aç kalır, ölür. Bu yüzden, beslenme güdüsü başattır. Biyolojik bir süreç olarak

Ücretsiz PDF Kitap Arşivi - https://rantey.org

beslenmenin seks ve üremeden daha temel bir güdü olduğu konusunda antropolog Audrey Richards da hemfikirdir. Bireysel organizmanın yaşamında, beslenme vazgeçilmez bir fiziksel gereksinimdir. Richards'a göre, "[...] insanın öteki canlılara göre daha geniş dünyasında, başka herhangi bir fizyolojik fonksiyondan çok daha fazla, sosyal gruplaşmaların niteliğini ve faaliyetlerinin aldığı biçimleri belirler." (Aktaran, Mintz: 3-4) Bir arada yaşamaya gereksinimi ve eğilimi olan insan; doğada kendi yiyeceğini bilinçli olarak üreten (örneğin, arı çiçeklerden balı içgüdüsüyle üretir), hazırlayan, aynı zamanda yemek pişirmeyi icat eden tek canlıdır. Bu yüzden, insanı "siyasal bir hayvan" olarak tanımlayan Aristo'dan yüzyıllar sonra, bu kez de İngiliz yazar, James Boswell (1773), insanı "yemek yapan hayvan" olarak tanımlarken, onu doğanın geri kalanından ayıran asıl özelliğin "alet yapıcı" olmasından çok, yemek pişirmesi olduğunu öne sürecekti. (Atıfta bulunan, Symons: xii)

Tüm canlılar doğayı paylaşsa da, uygarlık ve/veya kültür[1] sadece insana özgü bir faaliyetler dizgesidir. 19. yüzyılın ünlü bir Fransız gastronomu, bugün bile hayranlıkla okunan eserinin başlangıcına, "Evren, yaşam olmazsa hiçtir, yaşayan her varlık beslenmelidir", "Hayvanlar beslenir, insan yer; nasıl yiyeceğini akıl sahibi insan bilir sadece" gibi aforizmaları boş yere yerleştirmemiştir. (Brillat-Savarin: ix) Etobur ve otobur insanlar yemek "yerken", hayvanlar "otlanma, avlanma ve yemlenme" aşamasında kalmışlardı. Gerçi, iki buçuk-bir buçuk milyon yıl önce yaşadıkları düşünülen ilk "hominid"ler (insansılar) avlarını uzaktan vurabilecek silahlara sahip olmamaları nedeniyle, daha çok yırtıcı hayvanların bıraktığı av kalıntıları ya da hayvan leşleriyle beslenmek zorundaydılar. Sadece, icat ettikleri çeşitli tuzaklarla düzenledikleri ortak avlar sayesinde, taş baltalarla parçalara ayırdıkları avlarını taze çiğ et olarak

1 Kimileri uygarlık ve kültürü farklı tanımlar, kimileri ise eş tutar. Sosyolog Norbert Elias, uygarlık kavramının teknik gelişmişlik ve bilimsel bilgi düzeyi, dinsel düşünceler, davranış biçimleri, yasal cezalandırma sistemi, erkek ve kadının birlikte yaşama ve barınma türünü, hatta "yemek hazırlama biçimleri" gibi birbirinde farklı şeyleri ifade ettiğine dikkat çeker. Ancak, uygarlık kavramının "tanımı" değil, "işlevi" söz konusu olunca, Elias'a göre, "Batılı özbilinci" ve Batı'nın kendinden önceki "ilkel" toplumlara karşı sahip olduğu özellik ve şeyleriyle övünmesi için kullanıldığına işaret eder. Ayrıca, Batılılar arasında bile uygarlık kavramının Fransa'da "*civilization*", İngiltere'de ise "*culture*" sözcükleri ile karşılanmasına karşın, ekonomik, siyasal, dinsel, teknik ahlaki veya toplumsal olgular için kullandıklarını; oysa Almanların kültür kavramının, "özünde düşünsel, sanatsal ve dinsel olguları ifade ettiğini" ekler. Uygarlık Fransız ve İngilizler için dinamik bir süreci, bir ya da birçok toplumda genel bir ilerleme ve gelişmeyi ifade eder. Almanlar'ın kültür sözcüğü ise, genel değil, sınırlayıcı bir anlamda "bir halkın özellikleri"ni vurgular. (Elias, Cilt II, ss. 73-75 vd.) Uygarlık kavramını tarımsal üretim, toplumsal örgütlenme ve iletişim düzeyleri, teknolojik icat ve keşiflerle dolu doğrusal bir gelişme-ilerleme süreçleriyle sınırlamayan siyasal bilimci ve felsefeci Leslie Lipson da, *Uygarlığın Ahlaki Bunalımları* konulu önemli incelemesinde, Batı Avrupa, Hint, Ortadoğu, Japon, Çin, Eski Yunan ve Roma uygarlıklarının mirasının günümüzde özellikle manevi alanda uğradığı yıpranmaya dikkat çeker. (Lipson 2000)

Ücretsiz PDF Kitap Arşivi - https://rantey.org

yiyebiliyorlardı. Çok büyük bir olasılıkla, doğal orman yangınlarında ölmüş hayvanların etinin daha da lezzetli olduğunun o dönemde farkına varmışlardı. Ancak, yiyecekleri genellikle bitkilerden oluşuyordu. (Perlès: 23-24)

Ateş, yemek ve uygarlık

Bundan yaklaşık bir milyon yıl önce, yiyeceklerin ateşte pişirilmeye başlanması, yaşam alışkanlıklarında çok önemli bir aşamaydı: Ateşin, insanları çevresine bir mıknatıs gibi toplayan sosyal çekiciliğinin yanı sıra, ateşte pişen yiyecekler hem daha lezzetli hale geliyor, hem de ister bir mağara ister bir kulübe, belli bir yerde ve belli zamanlarda bir arada yemek yemelerine olanak sağlıyordu. Dahası, ateş sadece yemek pişirme değil, aydınlatma ve ısınma aracı olarak da önem kazanıyor, üstelik böcek ve yırtıcı hayvanları çevreden uzaklaştırıyordu. MÖ 200 binlerde *homo sapiens* (akıllı insan) ve nihayet yaklaşık elli-altmış bin yıl önce çağdaş insanın atası *Cro-magnon* bu evrimin son halkası olurken, artık kadınlı erkekli toplumsal bir işbölümü içinde, topladıkları, buldukları veya avla elde ettikleri yiyecekleri genelde pişirerek paylaşma ve tüketmeye başlamışlardı.

Pişirme, yemek hazırlamanın ötesinde, toplumu örgütlemede de itici güç olmuştur. Pişirme, yiyecekleri dönüştürdüğü için değil -zira bunu sağlayacak başka yöntemler de vardır-, ama toplumu dönüştüren bu özelliği nedeniyle, "tarihin en büyük devrimci icatlarından biri"dir. (Fernández-Armesto: 4) Ateşin çevresinde toplanıp yemek paylaşılması, aile, grup ve klanların oluşumunu ve aidiyet duygusunu destekleyerek, sosyal bağların kurulması ve güçlendirilmesine yol açmıştır. (Kaufmann: 50-72) Özellikle, yerleşik tarıma geçilmesiyle birlikte, aile üyelerinin düzenli yemek paylaşımı sonucu, "ocak"[2] grup yaşamı ve sosyalleşmenin de odak noktasına dönüşmüştür. Ateş, birçok toplumda sadece bir ısınma aracı değil, ilahî bir varlığın da somutlaşmış görüntüsü sayılır. Ocak da, "ateşin beslendiği" kutsal bir imgedir. Mağara yaşamından günümüze, ocak ateşinin, yemek pişirme işlevinden önce, ev kültünde de izlendiği gibi, hem kutsal hem de dünyevi bir kurum olarak her toplumda karşımıza çıkması boşuna değildir. (Campbell 2016a: 387) Tanrılara sunulan kurban hayvanlarının mutlaka ateşte pişirilmesi ya da örneğin, Atina sitesinin kutsal ocak ateşi (*hestia*) gibi, konar-göçer Orta Asya Türklerinin çadırlarında da ocak ateşinin hiç söndürülmemesi, ailenin ve toplumun birliktelik ve sürekliliğinin simgesiydi.

2 Günümüzde bile, örneğin Türkçede "ocak", ateş yakmaya yarayan, pişirme, ısıtma, ısınma amaçlarıyla kullanılan bir yeri tanımlamanın dışında "ev, aile, soy, ait olunan yer"i simgelerken; İngilizcede *hearth* sözcüğü "ocak, yurt, aile ocağı", İtalyanca *focolare*, "ateş ocağı"nın yanı sıra, "ev, yuva, aile"yi, Fransızcada "oturma yeri" anlamına da gelen *foyer* sözcüğü, "ev, aile, doğum yeri"ni ve aynı zamanda, hem maddi hem de mecazi anlamda "ocağı" tanımlamaktadır.

Ücretsiz PDF Kitap Arşivi - https://rantey.org

İster ateş aracılığıyla ister güneşte, rüzgârda kurutma veya salamura gibi değişik yöntemlerle olsun, insan kültürünün çiğ yiyeceklerin pişirilmesi ile başladığı söylenebilir. Örneğin, Deborah Lupton'a göre, "Yemek pişirme, 'doğa'dan alınan bir çiğ maddeyi 'kültür' konumuna taşıyan ve bu yolla onu ehlileştirip evcilleştiren törel (*moral*) bir süreçtir. Bu nedenle, yiyecek pişirilerek, sadece uygulama düzeyinde değil, aynı zamanda imgelem düzeyinde de 'uygarlaşır'" (Atıfta bulunan Atkins ve Bowler: 3) Pişirme faaliyetinde "doğa", "yemek", "kültür" ve "imgelem" kavramlarını harmanlayan bu yaklaşımın öncüsü yapısalcı-işlevci antropolog Claude Lévi-Strauss[3], ateşin yiyeceği çiğ halinden pişmiş hale getirmesini insanlığın doğuşunun belirleyici bir işareti olarak tanımlar: "Pişmiş", "çiğ"in kültürel dönüşümünü yansıtır. Oysa, çiğin bozulması ya da çürümesi "doğal" bir dönüşümdür. Lévi-Strauss, doğa ve kültür arasındaki karşıtlığı ünlü "Mutfak Üçgeni"inde de ortaya koymaya çalışır. Bu üçgende yiyecekler çiğ-pişmiş ve çürümüş olarak üçe ayrılırken, pişirme de, yine üçlü bir ayrımla, "hava" yardımıyla isleme, "su" aracılığıyla ateşte kaynatma ya da "ateşle" temas yöntemleriyle sınıflandırılıyordu Yiyeceklerin çürümesi "doğal" olarak gerçekleşirken; yiyecekleri kaynatarak pişirme için suyun dışında ocak ve kap kacak kullanımı gerekiyor, buna karşın kızartmada ise yiyecekler doğrudan ateş üzerinde pişiriliyordu. Lévi- Strauss'a göre, yiyecekleri pişirme biçimleri de toplumsal ilişkiler açısından farklı anlamlar taşır: Yabanıl topluluklarda örneğin, aile içinde yenilen yemeklerin hazırlanmasında (*endocuisine*-iç mutfak) genelde, "kaynatma" (haşlama) yöntemi uygulanır. Oysa aile ya da topluluk dışındaki konuklara yemek ikramında (*exocuisine*-dış mutfak) "kızartma" tercih edilir. Çoğu toplumda, haşlama kadınların, kızartma ise erkeklerin işidir.[4] (Lévi-Strauss 1965: 19-29)

Ev halkı genelde bir kap içinde pişirilmiş haşlama ya da yahni gibi sulu yemekleri paylaşırken, aile üyeleri dışındaki konuklara açık sofrada ise yiyeceklerin,

---

3 Lévi-Strauss'un yiyeceklere ilişkin olarak dilbilimden de esinlenen yapısalcı yaklaşımın bir özeti ve değerlendirmesi için, bkz. Goody: 17-29. Lévi-Strauss'un yiyecek kategorileri ve sofra adabı konusundaki yapısalcı genellemelerini eleştiren kültürcü görüş için, örneğin bkz. Douglas 1972: 62

4 Lévi-Strauss'un "gastronomi etimolojisine" ilişkin görüşlerine özellikle girmek istemediğini belirtse de, bir Fransız yemek tarihçisinin 17. yüzyıl Fransa'sına ilişkin yemek pişirme tekniklerinde kadın-erkek işbölümü konusundaki gözlemleri kanımızca benzer özellikleri yansıtıyor: Bu yazara göre de, yiyecekleri kaynatmak kadın işidir; çorba, yahni pişirmek sabır ister. Kızartma ise erkek işidir; illa başında durmak gerekmez. Konuklarına ziyafet çeken erkeğin üstlendiği kızartma, ateşle doğrudan temasla gerçekleştiği için, bir bakıma "şiddet mutfağıdır"; ev ahalisine yönelik yemekte, kaynatma ise dolaylı ve daha yavaş, sabır isteyen bir işlem olduğundan daha "müşfik" bir mutfaktır. (Ferrières: 157-158) Günümüzde de, örneğin Amerikalıların bahçelerinde komşu ve dostlarıyla birlikte "barbekü" ve Türklerin de bahçe, çayır, park nerede olursa olsun "mangal yapma" geleneğinde de, erkeklerin başrolde olduğunu ekleyelim.

Ücretsiz PDF Kitap Arşivi - https://rantey.org

özellikle etlerin, ateş üzerinde kızartılarak pişirilmesi (*exocuisine*), sosyal birliktelik duygusunu yansıtır. (Ayrıca, bkz. Jones: 111)

İnsanların uygarlaşmasında ateşin katalizör rolü oynadığı kesindir. Ancak, bölük pörçük kültürlerden çok, gerçek uygarlıklardan söz edilebilmesi için, neolitik çağdan başlayarak insanların tarımsal yiyecek üretimi için giderek zorunlu hale gelen yerleşik düzene geçiş süreçlerinin hızlanmasını beklemek gerekecekti. Dünyanın çeşitli bölgelerinde (Mezopotamya, Kuzey Çin, Nil ve İndüs vadileri, Orta ve Güney Amerika ve Batı Afrika) birbirinden bağımsız olarak ve farklı zamanlarda ortaya çıkan ilk yerleşik uygarlıklar ve din-tarım devletlerinin ortak paydası, gıda maddelerinin üretim, muhafaza ve dağıtımının merkezi bir siyasal yönetimin denetimi altında yürütülmesiydi. Bu uygarlıkların gelişmesinde, nüfusla birlikte artan toplumsal işbölümünün teknoloji ve sanatlardaki ilerlemelere neden olmasının yanı sıra, başta tarımsal üretimi daha da yoğunlaştıran sulama kanalları olmak üzere, bayındırlık faaliyetleri ve uzun mesafeli ticaretin de önemli bir payı olacaktı. İnsanların aralarında sözlü iletişim aracı olarak diller geliştirmelerinin ardından, ilkel yazı sistemleri icat etmelerinin de uygarlaşma süreçlerini hızlandıran ve daha da yaygınlaştıran tarihsel bir etkisi olmuştur. Ne var ki, yazının, o dönemde bir iletişim aracı olarak, halktan çok, yönetici seçkinlerin tarım ve gıda kaynakları üzerindeki denetimini pekiştirmeye ve bölgesel ticareti geliştirmeye hizmet ettiği de unutulmamalıdır.

Yemek, sözlü ve yazılı iletişim

Günümüzden elli-altmış bin yıl önce, Paleolitik çağda, artık konuşabilen insanın ortaya çıkışında da yiyecek güdüsü rol oynarken, yine doğadan kültüre bir evrilme söz konusudur. Yiyecek arayışı ve paylaşımı ile avcı-toplayıcı insanın hemcinsleriyle arasında iletişimi kolaylaştıran ilk konuşma dillerinin icadı arasında büyük olasılıkla belli bir ilinti vardır. Nitekim günümüz dünyasında insanların konuştukları dillerin yüzde 90'nın, iki büyük tarım havzası Verimli Hilal ve Çin kökenli yedi dil ailesinden birine ait olmaları rastlantı değildir. (Standage 2010: 23-24) Aynı şekilde, MÖ 8000'lerde Neolitik tarım toplumuna geçildiğinde de, yiyecek ve içecekler ile simgeler ya da piktogram gibi resimlerle ifade edilen bir çeşit yazılı iletişimi de sağlayan ilkel alfabelerin ortaya çıkmaları arasında doğrusal bir ilişkiden söz edilmelidir. Yazı sistemleri, ilk kez Güney Mezopotamya'da Sümer ve Kuzey Afrika'da Mısır (MÖ 3000), Asya'da Çin (MÖ 1300) ve Orta Amerika'da Aztek (MÖ 600) gibi, farklı kıtalar ve coğrafyalar ve zamanlarda yaşayan toplumlarda çok büyük bir olasılıkla birbirinden bağımsız olarak icat edilmiştir. (Diamond: 218-224) Ancak, her biri *sui generis*, kendine özgü bir kültüre sahip bu uygarlık merkezlerinin ortak bir özelliği de unutulmamalı: Hepsi de karmaşık ve merkezi siyasal kurumla-

Ücretsiz PDF Kitap Arşivi - https://rantey.org

ra sahip tabakalaşmış ve yiyecek üretimi ile doğrudan ilişkili hiyerarşik toplumlar, ilk erken devletlerdi. (Lewellen: 43-46) Ayrı kıtalardaki bu bölgeler, aynı zamanda yiyecek üretiminin de ilk başladığı yerlerdi. Yazı bu toplumlarda icat edildikten sonra, ticaret, fetih ve din yoluyla, benzer ekonomiler ve siyasal örgütlere sahip öteki toplumlara yayılacaktı. (Tüm zamanların yazı göstergeleri ve alfabeler konusunda kapsamlı bilgiler için, bkz. Faulmann 2001 [1878])

Arkaik çivi yazılı bir Uruk kil tableti (MÖ 3200'ler)

Günümüzden beş bin beş yüz yıl önce, Sümer tapınak kâtiplerinin hububat miktarları, dağıtımı, vergileri ve stok durumunu ifade etmek için kullandıkları resimli simgeler, giderek şekilsel soyutlamalara, ardından belirli sesleri ifade eden fonetik harfler ile gerçek bir alfabeye dönüşüyordu. (Diamond: 235) Güney Mezopotamya'daki ilk kent-devletlerde, MÖ 3100-2800 döneminde tarihlenen ilkel çivi yazısı ile yazılmış arkaik metinlerde, örneğin geç Uruk döneminde, yönetsel belgelerin hemen hemen tümünün, insan emeği-işgücü ve yiyecek dağıtımına, yani temel üretim ve beslenme süreçlerine ilişkin olmaları şaşırtıcı değildir. (Damerow: 151) Zira görece çeşitlikçi avcı-toplayıcı ve ilkel tarımcı toplumlara göre, daha sürdürülebilir ve bol gıda kaynakları bulunmasına karşın, bu erken devletlerde gıda kaynaklarının üretim ve dağılımını köylüden, kölelden kral, firavun ya da impa-

Ücretsiz PDF Kitap Arşivi - https://rantey.org

ratora uzanan eşitsiz ve hiyerarşik bir toplumsal yapıda, seçkinlerden oluşan bir avuç azınlık ve onların emrinde bu süreçleri denetimle görevli giderek güçlenen bir bürokrasinin varlığı, yazılı iletişimi gerekli kılıyordu.

Tüm kaynaklara ve özellikle, gıda kaynaklarına erişim ve tüketimin büyük ölçüde, kişilerin sosyal olarak belirlenmiş hiyerarşi içindeki konumlarına dayandığı din-tarım devletlerinde ortaya çıkan arkaik yazı sistemlerinin, yönetici seçkinlerin işini kolaylaştırdığı açıktır. Örneğin, Sümer kralları ve rahipleri, halklarından vergi olarak ne kadar koyun alınacağı bilinsin diye çivi yazısında uzmanlaşmış kâtiplerine buyurular yazdırıyorlardı. Bu kişilerin dışında çok az insan okuma yazma biliyordu. Nitekim Güney Mezopotamya'da gün ışığına çıkarılan en eski kil tablet metinlerin aslında bürokratlar tarafından geliştirilmiş bir çeşit muhasebe defterleri olduğu görülüyor. Bunlar, kentleşme, toplumsal işbölümü ve sınıfsal ayrışmaya dayalı eşitsiz dinsel-siyasal sistemin yanı sıra, "tepeden" denetlenen yeniden-bölüştürücü bir ekonomik sistemin işlediğini ortaya koyan somut kanıtlardır.[5]

Yazının icadının insanlığın yaşam koşullarında köklü değişmelere yol açtığını vurgulayan Lévi-Strauss'a göre, "Yazılı iletişimin temel işlevi kölcleştirmeyi kolaylaştırmaktır." (Lévi-Strauss 1955: 317-318) Gerçekten de, Sümer arkaik yazılarının temel işlevi, öteki insanların kölcleştirilmesini kolaylaştırmaktı; halk şiir yazsın ya da olası bir başkaldırı için aralarında iletişim sağlansın diye ortaya çıkmamışlardı. (Aktaran, Diamond: 235) Nitekim Eski Mısır'da da, kralları adına tarımsal faaliyetleri yöneten ve ağırlıkla rahip sınıfından gelen seçkinler, tarımsal üretim kayıtlarını tutuyor, kraliyet ve tapınak ambarlarına ürün giriş ve çıkışlarını belgeye döküyorlardı. Bu kişiler, tapınak gelir-giderlerini hesaplarken kullandıkları somut ölçüler ve daha sonra simgesel işaretlerden yola çıkarak, ideografik soyutlamalar ve ardından fonetik karakterli çivi ve hiyeroglif yazılarını icat edeceklerdi. Hiyeroglif sözcüğü bile başlı başına simgesel bir anlam taşıyordu: "Kutsal-kalemle oyma.".. Okuma yazma, Sümer gibi bu toplumda da herkesin harcı değildi. Her halükârda, bu hiyerarşik toplumlarda, insanların temel güdüsünü karşılamaya yönelik gıda üretim ve tüketiminin, eşitsizlik üzerine kurulu toplumsal yapı, ekonomi ve siyasetin yanı sıra dinsel inançlarla, birbiriyle iç içe, denetlendiği ve ayrıştığı açıktır.

---

5 Ur Kralı Susin (MÖ 2039-2030) dönemine ait ve yaklaşık on iki aylık süreyi kapsayan bir metin, bir tarım işletme biriminde görevli otuz yedi kadın işçinin başında bulunan bir kâhyanın tuttuğu üretim kayıtlarını içeriyordu (Damerow: 153) MÖ 2250'lere tarihlenen bir Akad metninde ise, tahıl ve bira dağıtımı çizelgeleri yer alıyordu. Her halükârda, ekmek ve bira gibi temel gıda ürünlerinin merkezi ve hiyerarşik kurumlar tarafından depolandıkları ve dağıtımının denetlendiği açıktı. Sözgelimi, kimi görevliler ötekilerden göre iki ila beş kat daha fazla arpa ve malt alırken, üretici işçi ve kölelerin payına günde yarım kilodan az arpa düşüyordu. (Damerow: 161)

Ücretsiz PDF Kitap Arşivi - https://rantey.org

Yemek, kültür ve simgeler

Yemek, içmek biyolojik edimlerdir. Ancak, aile içi yemeklerden debdebeli ziyafetlere yemek ve içmek sadece protein, karbonhidrat vs. tüketiminin ötesinde sosyo-kültürel özellikler taşır. Yemek ve içki, bir "maddi kültür" formu olarak, "malzemeler, hazırlama teknikleri, birleştirme ve dışlama kalıpları, servis ve tüketim biçimleri, estetik değerlendirmeleri vs. açısından, neredeyse sonsuz değişme olanakları"na dayalıdır. Örneğin, yemek paylaşılırken, sadece sevgi, birlik ve dayanışma ortaya konmaz, aynı zamanda, "öğrenilmiş beden teknikleri" (Mauss) olarak, sosyal kimlik ve sosyal roller de açığa çıkarılır. (Dietler 2011: 181) Yiyecek ve içecek sunum ve tüketimi, Dietler'in deyişiyle, "temsili maddi kültür" (Dietler 2011: 179) öğeleri olarak da, yeme içme gelenek lerinin anlamlandırılmasında çok güçlü simgesel bir potansiyele sahiptir. Özellikle, sosyal, dinsel ve siyasal ritüellerde yiyecek ve içecekler önemli simgesellikler taşır.[6]

Kısacası, her insan grubu, aile, topluluk ya da toplum, "kendi yemeğini" yer. Sosyal yönden "bizleştirici" ya da "dışlayıcı" veya "ötekileştirici" özellikleriyle, yenilen ya da yenilmeyen yiyecekler aynı veya değişik olsa bile, bunların nasıl tüketildiği ve sosyo-kültürel yönden nasıl anlamlandırıldığı farklıdır. Zira, her topluluk ya da toplumun sosyo-ekonomik, teknolojik ve ekolojik koşullarının zaman ya da uzamda farklılığı veya evrilmesi nedeniyle değişse de, belirli bir yemek kültürü vardır. Bu bağlamda, önce kısaca kültür kavramı üzerinde duralım.

Kültür, insanın belleği ve imzasıdır

Yemek pişirme gibi, doğadaki öteki canlı türleriyle değil, sadece insanla ilgili bir kavram olan "kültür", kısaca "insan türüne özgü bilgi, inanç ve davranışlar bütünü ile bu bütünün parçası olan maddi nesneleri" tanımlar.[7]

---

6 Antropologlar tarafından ön plana çıkarılan simgelerin başlıca üç özelliği vardır: Anlamların "yoğunlaştırılması"(sentez), aynı simgenin farklı anlamlara yol açabilmesi ve "muğlak", yani belli belirsiz olmaları ve çok yönc çekilebilmeleri. (Bkz. Turner: 2008: 52) Turner, örneğin ritüel simgelerinin özelliklerini yoğunlaştırma, farklı bir söz ya da simge ile ima edilen şeylerin birleştirilmesi ve anlamın "kutuplaştırılması" yani özel bir yön verilmesi olarak sıralıyor. "Yoğunlaştırılma", bir simgenin birçok farklı anlamları temsil etmesi ve birleştirmesidir. Örneğin, nesnel olarak *Tevrat*, *İncil* veya *Kur'an* ya da ulusal bayrak farklı fikirleri içerir ve birleştirir. Bu çeşitli fikirler aynı zamanda, çok daha güçlü bir biçimde, insanların bilinçaltında açıklığa kavuştukları gibi, aralarında etkileşerek, bireyin zihninde birbirleriyle ilişkilendirilirler. Bu farklı anlamlardan oluşan "sentez" de, birey için yeni bir anlama dönüşür. (Kertzer: 11)

7 Kültüre ilişkin olarak uzmanların ürettiği sayısız tanımlamaları birbiri ardına sıralamak yerine, kişisel tanımımı öncrmek isterim: Kültür ya da uygarlık; birey ve grupların birbiriyle ve yaşamlarını çevreleyen maddi ve manevi koşullarla diyalektik etkileşim süreçleri içinde, gereksinim-

Ücretsiz PDF Kitap Arşivi - https://rantey.org

Az önce değinilen uygarlık ve kültür kavramlarına yeniden dönersek, geniş ve genel anlamıyla ele alındığında, kültür, "gerçek ilişkiler ve ilişki biçimlerinden ayrı olarak, sosyal yaşamın hayali yani temsili" durumlarını tanımlar. Oysa dar anlamıyla "bir kültür"den söz edildiğinde ise, "belli bir toplumun hayali durumları" anlaşılmalıdır. (Bottomore: 130) Başka bir deyişle, tarihçiler ve antropologların farklı bakış açılarına göre geliştirdikleri uygarlık ve kültür kavramları arasında kopukluk değil, tersine, geçişler olduğu söylenebilir. Sosyolog gözüyle, "maddi ve maddi olmayan kültür" ayrımı da aynı farkları ortaya koyar. Uygarlık dendiğinde de, bu kez belirli sayıda yerel toplumların birbiriyle aynı temel kültürel özelliklerinin oluşturduğu bir kültürel bileşke söz konusudur. (Bottomore: a.k.)

Maddi olmayan, yani hayali özelliğiyle kültür, toplumların genelinde ya da belli bir topluma özgü nesnel öğelerinin (maddi kültür) yanı sıra, paylaşılan bir dünya görüşüdür.[8]

---

lerini karşılamak için ürettikleri veya tasarladıkları nesneleri, alışkanlıkları, inançları, değerleri, sanatları, gelenekleri ve kurumları içeren bir toplumsal olgudur. Böylesi geniş bir tarifte; taş baltadan plastik paraya, ateşten mikrodalga fırına, tekerlekten uzay aracına, totem ve tabudan tektanrılı dinlere, çiftleşmeden evliliğe, avcı toplayıcı topluluktan devletlere ve devletler üstü örgütlenmelere, söylence ve destandan şiir ve romana, mağara resminden cami, kilise ya da havra süslemelerine, türküden operaya, çivi yazısından ulak güvercinlere, elektronik iletişime, tam tam davulundan saza, ayaklı piyanoya, saldan dev konteyner gemilerine, kültür buğdayından yapay protein gıdalara, tanrılara kurban ritüelinden görkemli hükümdar ziyafetlerinin teşrifatına, hayvan postundan hazırgiyime, en basit tahıl bulamacından, çorbadan "yüksek mutfağa", kısacası insanın belleğini ve imzasını taşıyan her şey, birey ve grupların gereksinimini karşıladıkları için kültürel bir özellik taşıyabilir. (Özbaran: 112)

8 Örneğin, Amerika'da Montana Karaayak Kızılderililerinin yaşamı büyük buffalo sürülerinin mevsimsel hareketlerine bağlıydı. Böyle zamanlarda çok sayıda hayvan öldürmenin en etkin yöntemlerinden biri, bu sürüleri bir uçurumdan aşağıya gütmek, düşüp ölen hayvanları da keserek geçimlerini sağlamaktı. Kızılderililer, buffalo katliamını mazur gösteren söylenceler ve çeşitli ritüeller üretmekte de geri kalmamışlardı. Buffaloları öldürmenin doğaya aykırı olmadığını, tersine, doğaya uygun olarak yaşayanların öteki yaşayanları yemelerinin de doğal olduğunu, zaten hayvanların da kurban olmaya istekli oldukları için etlerini insana yiyecek olarak verdikleri görüşünü dillendiren bu Şamanist toplumun "Buffalo dansı" söylencesi de maddi ve manevi kültürün birbirini nasıl sarmaladığını gösteriyor: Bir saksağanın büyüsüyle, ölü bir adamın bir kemik parçasından yeniden yaşama döndürüldüğüne tanık olan "Büyük Boğa", [...] insanların büyüsünün görünüşte ölmüş olanı diriltecek kadar güçlü olduğunu gördü, onlara buffaloların büyüsel dans ve şarkısını öğretti, böylece öldürülen buffalolar yaşama döndürülecekti. Çünkü büyü olan yerde ölüm yoktur. İnsanlar tarafından hayvan ritleri [kabile büyücüsü tarafından] doğru biçimde yerine getirildiğinde, hayvanlar ile onları avlayan insanlar arasında büyüsel, muhteşem bir uyum vardır. Buffalo dansı, doğru biçimde yapıldığında, kesilen hayvanların yalnızca etlerini vermelerini, özlerini, canlarını vermemelerini sağlar. Böylece tekrar yaşayacaklar, daha doğrusu yaşamlarını devam ettirebileceklerdir ve gelecek mevsim oraya dönüp gelebileceklerdir." Bu durumda, avın kendisi bir kurban ritüeline dönüşmekte, kaba, dünyevi bir iş olmaktan çıkıp kutsallaşmaktadır. Buffalolardan esinlenerek dans

Ücretsiz PDF Kitap Arşivi - https://rantey.org

Buffalo Dansı (Smithsonian American Art Museum).

Bir toplumun geçmişinden kaynaklanan maddi ve manevi değerler ve faaliyetlerin evrilme süreçleriyle oluşturduğu, başka bir deyişle, o toplumun sosyo-kültürel yapısının ürettiği dünya görüşünü toplumun üyeleri tarafından "paylaşılan ve anlamlandırılan" simgeler yansıtır. "Yorumcu" antropolojik ekolden (Lewellen: 183, Tablo 10.1) Geertz, simgeleri "kültür taşıtları" olarak tanımlar. Kültür, tarihsel bir biçimde taşınan simgelerle somutlaşan (*embodied*) bir "anlamlar örgüsü"dür. İnsanlar, kuşaktan kuşağa aktarılan bu kavramlar sayesinde, hayata ilişkin bilgileri ve tutumlarını paylaşırlar, süreklileştirir ve geliştirirler. Kültür, bir simgeler ve/veya anlamlar sistemidir. (Geertz: 89)

Max Weber'in, insanın aslında "kendi ördüğü anlam ağlarına takılıp kalan bir hayvan" olduğu görüşünü benimseyen Geertz'e göre, toplumlar da insanların hayatında olduğu gibi, kendilerine özgü anlamlar taşır. Bu anlamlara nasıl ulaşılacağını da öğrenmek gerekir. (Geertz: 5; 453)

Bio-kültürel değer olarak yiyecek

Kültürel simgeler, sosyal iletişim ve etki aracı olarak, toplumun istikrar ve devamlılığını sağlar ve bir bakıma yeniden üretirler. Yiyecek de, salt maddi açıdan, biyolojik insan için elzem, tüketilebilir veya mübadele edilebilir bir nesne, fizyolojik ve ekonomik bir değer olmakla kalmaz; aynı zamanda, bir toplumda bireylere kimlik kazandıran, hem iletişim hem de etkileme aracı olarak, önemli bir sosyo-kültürel simgesel değerdir. Kültürel bağlamda, yiyecek "paylaşılan" bir nesnedir.

ve şarkıların icra edilmesi de bu hayvanları sürüp öldürmek kadar, av tekniğinin bir parçası olmaktadır. (Campbell 2016a: 291)

Ücretsiz PDF Kitap Arşivi - https://rantey.org

Bu nedenle, yiyecekleri bio-kültürel nesneler olarak değerlendirmek yanlış olmasa gerek. Sosyal bilimcilerin sıklıkla değindiği gibi, yemek, insanları yakınlaştırır, aralarında bağ kurulmasına yardımcı olur veya ayrıştırır. Yemek yerel, bölgesel, ulusal veya uluslararası ölçekte, kültürel kimlikleri ve aidiyet duygusunu pekiştirir, aynı zamanda ötekileştirir. Kimi zaman, yemek toplumsal gücü ortaya koyabilir, kimi zaman cinselliği, sevgi ya da nefreti veya sosyal mevkiyi yansıtır. (Fernandez- Armesto: 29) Ancak, her tür durumda, insana yararlı bir nesne ya da ekonomik dille bir emtia olarak yiyecek ya da yemek ile onu tüketenler arasındaki psikolojik, sosyo-kültürel ve bir çeşit siyasal ilişkinin var olduğu yadsınamaz.[9]

Yemek hem simge hem de metafordur

Yemek, insanın doğumundan ölümüne sürekli gidermek zorunda kaldığı temel bir fizyolojik gereksinim olmakla kalmaz, insan düşüncesinin ürünü simgesel bir araca da dönüşür. Başka bir anlatımla, yiyecek üretimi ve mübadele ilişkileri, teknolojik düzen, çalışma ve pazar koşulları, bolluk ya da kıtlığın gözle görülür elle tutulur maddi biçimlerinin "şeyleşmesi" nedeniyle, yemek, "yüksek yoğunluklu bir sosyal olgu" biçimi olduğu gibi, aynı zamanda, hemen her toplumda "plastik gibi istenilen biçimi alan" bir "kolektif temsildir." (Appadurai 1981: 494) Örneğin, yırtıcı bir kuş için, avı tarla faresi, tavşan, serçe, sülün ya da keklik olsun fark etmez, hepsi birer besin kaynağıdır. Oysa sülün, keklik bir hükümdarın ya da zenginin sofrasında, besleyici ve üstelik lezzetli av kuşları olmaktan çıkarak, bir statü simgesine, sosyal bir mesaj taşıyan değerli bir kültür nesnesine dönüşür. Bir süs kuşu olarak beslenen tavus da böyle bir sofraya gelebilir. Nitekim yemek kültürü üzerinde çalışan bir sosyal

Yaz (Giuseppe Arcimboldo, 1573), Paris Louvre Müzesi.

9 Sözgelimi, yeni doğan bebekler yaşama anne sütünü emerek başlarlar. İlk besin, tatmin ve haz kaynakları annelerinin göğsüdür. Sütten kesilince de onları çeşitli yiyeceklerden yapılan mamalar, ardından yemekler bekler. Bebeklik yaşamının en önemli psikolojik sarsıntısına yol açan anne göğsünden uzaklaştırılmanın yerine, bu kez annenin mutfağı sahneye çıkar. Çocuğun sosyalleşme sürecinde, hem damak tadı gelişir hem de sofradan başlayarak, ailesinin ve evi dışında da toplumun, değer ve kurallarını öğrenmeye başlar ve sosyal kimliğini edinir. Bebeklikten çocukluğa, ergenlikten erişkinliğe, evlilikten çocuk sahibi olmaya uzanan yıllarda, hatta ölümünde; tüm biyolojik, sosyal ve kültürel "geçiş dönemlerinde", evde veya dışarıda yemek, bireysel ve sosyal yaşamının vazgeçilmez bir öğesi olarak ona eşlik edecektir.

Ücretsiz PDF Kitap Arşivi - https://rantey.org

bilimcinin değerlendirmesiyle, "İnsanların toplumsal konumlarını sadece tabaklarında ne olduğuna bakarak çabucak ve genelde doğru olarak tahmin edebiliriz. [...]" Çünkü "İnsanlar yağlar, proteinler ve karbonhidratlar kadar, simgeler ve mitlerle beslenirler. Yemek, hem bir beslenme hem de bir düşünce biçimidir." (MacClancy: 2)

Bu bağlamda, yemeğin anlamlı bir metafora (mecaz) dönüşmesi şaşırtıcı değildir. Örneğin, Eski Çin'de, MÖ 4. yüzyıla tarihlenen ve ünlü düşünür Lazi (Lao Tse) tarafından yazıldığı sanılan bir metinde geçen şu cümledeki gibi: "Büyük bir ülkeyi yönetmek, ilke olarak, küçük bir balığı pişirmek gibidir." (Waley-Cohen: 101) Her ikisinde de, dikkat ve özen gereklidir. Simgesel açıdan, iyi yemek pişirme ile iyi hükümet etme arasında mecazi bir ilişkilendirme söz konusudur: Dikkatsiz davranmak, gereğinden fazla elinde tutmak bu küçük balık gibi koca devleti mahvedebilir. [10]

10 Yemek, Çin'in siyasal, sosyal ve kültürel yaşamında daima önemli bir simgesel işleve sahip olmuştur. Erken Çin metinleri yemek pişirmeyi mecazi anlamda uygarlıkla bir tutarken, *ding* adlı üç ayaklı ritüel kazanı ise devleti simgeliyordu. Uygar insanlar "pişmiş" olarak tanımlanırken, uygar olmayanlar ise "çiğ" sayılıyordu. Yemek yeme pratikleri, kültürel kimlik farklılığını yansıtıyordu. (Waley-Cohen: 100) Dahası, Eski Çin edebiyatında hükümet etme sanatı, değişik malzemelerden mükemmel biçimde harmanlanmış bir yahni yapan aşçının becerisiyle de kıyaslanmıştır: Shang sülalesinden kral Thang (MÖ 1766-1760) döneminin ünlü aşçısı Yi Yin'i mutfak becerisi ve bilgisinden dolayı başbakan olarak atamıştı. Yi Yin, tüm dünyayı içinde insanların yemek hazırladığı bir mutfağa benzetiyordu. Akıllı bir yönetim de, iyi bir aşçı gibi davranmalıydı. Nasıl yemek pişirirken malzemeleri dengeli bir biçimde harmanlamak için değişik lezzetlerin bilinmesi gerekiyorsa, yönetenlerin de halkın halinden, çektiklerinden haberdar olması ve arzularını iyi anlaması gerekiyordu ki, ihtiyaçları karşılanabilsin. (Waley-Cohen: 101; Laudan: 124) Mutfakta olduğu kadar ülke yönetiminde de bir yahnideki malzemeler arasındaki gibi bir uyum gerekliydi. Hükümdar, halkın içinden çıkmış yetenekli aşçı başbakanının köylü geçmişi ve deneyimi aracılığıyla, köylüler ve toprakla bağlarını koruyacak ve yine aşçısı sayesinde, kent esnafı ve pazarıyla ilişki içinde olacaktı. (Symons: 277) Bir sonraki hanedan Chou (Çu) döneminde de (MÖ 1027-256), iktidar sahibinin halkını korumak ve adil bir biçimde yönetmekle yükümlü olduğu ilkesi geçerlidir. Öte yandan, MÖ 722-468 yılları arasında bir araya getirildiği düşünülen Tso Chuan metinleri Çin tarihinin en eski yazılı öyküleridir. Bu metinlerde Chou hanedanın değişik vassal devletlerinin tarihine de yer verilir. O dönemin devlet adamlarından Yen Tzu'ya göre, örneğin, balık filetosunu pişirirken nasıl aşçı malzemeleri karıştırır ve onları eşitleyerek lezzetlendirir, yani ne eksikse katıp fazla olanı da azaltırsa, efendi ile vassalları arasındaki uyumlu ilişki de böyledir: "Yönetim ahenkli olursa, aşırı müdahaleci değilse, halkın içinde de ihtilaflı yürekler bulunmaz." (Aktaran, Symons: 277) Ne kadarı gerçek ne kadarı söylenti bilinmez, ancak bu anekdot da, hiyerarşik feodal bir toplumda beslenme gücünün simgesel önemini (Boudan: 261) açık bir biçimde ortaya koyuyor.

Ücretsiz PDF Kitap Arşivi - https://rantey.org

"Ding" Eski Çin'de Üç Ayaklı ritüel kazanı.

Mutfak, Anadolu İslam tasavvufunda da önemli bir metafor olarak kullanılır. Örneğin Mevlevî tarikatında, Matbah-ı Şerif kutsal bir mekândır. Bu yüzden, Hz. Mevlâna'nın başaşçısı Şemseddin Yusuf Ateşbaz'dan (Ateşbaz-ı Veli) bu yana Mevlevi tekkelerinde şeyhten sonra gelen ikinci en önemli kişi "Aşçı Dede" olmuştur. Mevlâna Celaleddin Rumî, kendi yaşamını, nefsini yenerek Allah aşkıyla kademe kademe olgunlaşmasını ve sonunda O'na ulaşmasını "Ömrümün özeti şu üç sözden ibarettir: Hamdım, piştim, yandım"la belirtiyordu. (Mesnevî) Aynı şekilde, Anadolu'nun büyük sufilerinden ozan Yunus Emre (1238?- 1320?) de Allah aşkında kaydettiği ilerlemeyi benzer bir biçimde ifade eder: "Haktan inen şerbeti içtik elhamdülillah/ Şu kudret denizini geçtik elhamdülillah [...] Taptuğun [Yunus Emre'nin şeyhi Tapduk Emre] tapusunda [hizmetinde] kul olduk kapusunda/ Yunus miskin çiğ idik piştik elhamdülillah." (Yunus Divanı: 146-147)[11]

11 Mevlâna'nın soyundan gelen Celaleddin Çelebi'nin ifadesiyle, bu mutfaklar "Ahiliğin birer akademisidir." (Çelebi: 67) Tarikata katılma isteğinde bulunan "nevniyaz" dervişler (canları) önce birkaç hafta uzaktan sınanır, edepte ve itaatte başarılı bulunanlar ise Kazancı Dede'nin önerisi ve Aşçı Dede'nin onayıyla, "çileye soyundurulurdu." Üyeliğe kabul (inisiyasyon) süreci başlayan mutfak canlarını burada bin bir gün boyunca, ayakçı, süpürgeci, ocakçı, oduncu, pazarcı, bahçıvan-bostancı, kalaycı, sofracı (somatçı), şadırvan, musluk ve abdesthane temizliği vb., gibi, toplamda on sekiz çeşit hizmette çalıştırırlardı. Yönetene sadakati simgeleyen kutsal kazanlarda pişen yemeklerin sorumlusu Aşçı ve Kazancı dedeler, canlara bu süreç içinde nefis terbiyesi vermenin yanı sıra, onları manevi ve fikri yönden eğitirler, yeteneklerine göre sanata ya da ilme yöneltirlerdi. Tıpkı çiğ yiyecekler gibi, canları da Allah sevgisinin ateşinde pişirerek dönüştürür, onları "yemek" yaparlardı. Matbah kapısının önünden geçerken, onun manevi varlığına saygı ifadesi olarak "başkesilir" selam verilir. Mutfağın içinde de, yine saygıdan, alçak sesle, adeta

Ücretsiz PDF Kitap Arşivi - https://rantey.org

Yemek ve kültürel kimlik

Yemek, bir "kültürel kod" (Douglas) olarak sınıfsal, dinsel ya da etnik "kimliklerin" bir simgesidir. Bir toplumda hangi yiyecek ve içkilerin tüketilip tüketilmediği elbette o toplumun coğrafi konumu, iklimi, ekonomik kaynakları ve üretim teknolojisi ile de yakından ilişkilidir. Ancak, beslenme alışkanlıklarının aynı zamanda bir toplumun sosyal, siyasal ve kültürel yapısı, değerleri, gelenek ve alışkanlıkları, dinsel inançları ve kurallarından kaynaklandığı da bir gerçektir. Lévi-Strauss'un artık klasikleşen "Yemesi güzel, düşünmesi güzel" (*bon à manger, bon à penser*) tümcesi, bu gerçeği özetleyen bir formül sayılabilir. (Krş. Harris 1985) Düşünsel boyutuyla yemek, örneğin, kimlerin belirli bir kültürel topluluğun içinde ya da dışında yer aldığını ortaya koyan, bir çeşit "Biz" ve "Ötekiler" göstergesine dönüşür.

Farklı yiyecekler ve tüketme tarzlarının başka kültürlere karşı bir küçümsemeye neden olmasının, yemeğin, birbirine zıt kültürel kimliklerin açığa vurulmasında simgesel bir rol oynamasından kaynaklandığı açıktır. Örneğin, Ortaçağ'da, Mukaddes Roma imparatorunun Bizans'a elçi gönderdiği Cremona piskoposu Liutprand, sarayda kendisine ikram edilen yağlı kuzu eti gibi, aşırı zeytinyağı içinde yüzen öteki yemeklerden ve balıkların iç organlarından yapılan *garum* sosunun "leş gibi kokmasından" tiksinti duyduğunu elçi raporunda yazacaktı. (Montanari 1999b: 192) Bu küçümsemenin arkasında ise, Katolik Batı ile Ortodoks Bizans imparatorlukları arasındaki siyasal ve kültürel çekişmelerin yattığı ve burada yiyeceklerin simgesel bir rol oynadığı açıktı: Bizans'ın kuzu etini, balık kalıntılarından yapılan ünlü sosunu, zeytinyağlı yemeklerini beğenmediğini belirten Katolik piskopos elçinin, aslında kendilerine rakip Ortodoks dünyasından "hiç hazzetmediği" belliydi.

Yiyecek yasakları

Beslenme alışkanlıkları, yiyecek tercihleri gibi yiyecek yasakları da, belli bir toplumda yaşayan insanların dünya görüşünü ve kültürel aidiyetlerini yansıtan kültürel simgelerdir. (Douglas 1972: 71-80; 206-218) Kimi yiyecekler besinsel değerine karşın, kimi insan grupları tarafından tüketilmez. Sözgelimi, yabanıl bir kabilede "totem" sayılan bir hayvan ya da bitki, o kabilenin üyeleri tarafından yenilmemesine karşın, bir başka kabilede rahatlıkla tüketilebilir, çünkü farklı aidiyetler söz konusudur.

---

fısıldaşarak konuşulur, madeni tencere ve kaplar sessizce kullanılır. Mutfaktaki Küçük Meydan Odası'nda ders de görülür, hatta sema töreni bile yapıldığı olurdu. Ama bu kez musiki sesleri her yeri kaplardı. Mutfakta başlayan bu zorlu eğitim, ardından dedelerin hücresinde, Büyük Meydan Odası'nda devam ederdi. (Çelebi: 67-71)

Ücretsiz PDF Kitap Arşivi - https://rantey.org

Doğada nefis kokular saçan bir yabani meyve ile ilk kez karşılaşan avcı-toplayıcı yerli adam yine de düşünür, kendine sorar: Acaba zehirli mi, yesem öldürür mü? Günümüzde modern bir toplumun üyesi bir kişinin önüne diyelim, bir tabak nar gibi pişmiş pirzola konsa, onun da kendi kendine yönelteceği kimi sorular olabilir.[12]

Örneğin, lezzet ya da besleyici değerini ya da bunu tüketmesinin sakıncalarını düşünebilir. Açlığını daha da tetikleyen pişmiş et kokusu ve pirzolanın nefis görünümü karşısında Hıristiyan bir kişi, eğer bir sağlık sorunu varsa, belki biraz tereddüt edebilir, ama büyük bir olasılıkla, bu güzel yemeği kaçırmamaya çalışacaktır. Oysa bu kişi inançlı bir Yahudi ya da Müslüman ise lezzetten ya da kolesterol riskinden önce, aklına ilk gelen şey bu pirzolanın domuz etinden olup olmadığını sorgulamaktır. Çünkü sosyo-kültürel kimliklerinin en önemli öğelerinden biri olan dinsel aidiyet duyguları onların domuz eti tüketmelerini engellemektedir.[13]

12 Yemeği, belirli bir sosyal çevre ve koşullarda, işaret ve simgeleri anlamlandıran "semiyotik sistem"in bir parçası olarak değerlendiren Appadurai'nin vurguladığı gibi, böyle bir yaklaşımda insanların "yemeğe (ve belli yiyeceklere) ilişkin belirli davranışları, "Ne 'diyor'? [ne anlama geliyor?] Kime? Hangi koşullar ve çevrede? Hangi tepkisel sosyal sonuçlarıyla? Hangi yapısal amaç için?", gibi sorular ön plana çıkar. (Appadurai 1981: 495)

13 *Tevrat*'ta "Eti yenmeyen hayvanlar" arasında gösterilen domuzun yasaklanma nedeni, kısaca, "Domuz çatal ve yarık tırnaklıdır, ama geviş getirmez. Sizin için kirli sayılır," şeklinde açıklanmaktadır. (*Tevrat*, Levililer 11:7) Domuz eti yasağının o dönemde konar-göçer kabileler halinde yaşayan ve hayvancılıkla uğraşan İsrailoğulları'nın koyun ve keçiyi yeğlemeleri, domuzların ise çok üremeleri ve hantal olmaları nedeniyle, sürekli hareket gerektiren hayvancılığa elverişli olmamasından kaynaklandığı da ileri sürülebilir. Kimine göre, domuz eti yasağı, çiğ ya da az pişmiş domuz etinde görülen ve insanlar tarafından tüketildiğinde ishale, hatta ölüme yol açabilen bir parazit olan trişin kurtçukları nedeniyle getirilmişti. (Laudan: 60) Bir başka teze göre de, *Tevrat*'ın sadece hayvanlarla sınırlı kalmayan "yenilebilir-yenilemez" yiyecek kuralları, kendi ırklarını en temiz ve saf, dinlerini ise tek din sayan İsrailoğulları'nın, özellikle ötekı halklardan farklı olduğunu vurgulamak amacıyla da domuz eti yasağı getirilmiş olabilir. (Soler: 46-54) Yahudilerin dünya görüşüne göre, kestikleri yenilebilir tüm hayvanların da saf, temiz ve bozulmamış türlerden olmaları gerekiyordu: Pulsuz ve yüzgeçsiz, yılana benzer balıklar gibi, geviş getirmeyen domuzlar da "anormal" yaratıklar sayıldığından, ne dinsel ayinlerde sunulabilir, ne de Yahudi halkının yiyeceği olabilirdi. (Douglas 1972: 74-77) Ne var ki, kendileriyle aynı iklim ve doğal beslenme kaynaklarını paylaşan ve benzer ekonomik faaliyetleri olan komşu halklarda domuz eti yasağı olmadığı gibi, postu kılsız bu hayvanlar bol bol tüketiliyordu. Her halükârda, domuz eti yasağının, bu kurala uyanları bir "totem" gibi birleştirirken, "tabuya" uymayanları ise damgalayarak, ötekileştireceği açıktır. Başka bir deyişle, domuz tüketmeme, Yahudi kimliğini tanımlıyordu. (Fernández-Armesto: 32) Eski Mısır'da örneğin, günlük yaşamda domuz eti yasağı yoktu, rahatça tüketilebiliyordu. Buna karşın, dinsel ritüellerde tanrılara kurban olarak sunulamıyordu. Bunda büyük olasılıkla, Mısır mitolojisinde domuzların, erkek kardeşi iyilik tanrısı Osiris'i öldüren kötülük tanrısı Seth'le özdeşleştirilmesinin payı büyüktü. (Bresciani: 42) Oysa Sümerlerde, Eski Yunan'da ya da Romalılarda tanrılara kurban edilen hayvanlar arasında domuz da vardı. Bu da yiyeceklere verilen değerin, toplumdan topluma değiştiğini, bu değerin

Ücretsiz PDF Kitap Arşivi - https://rantey.org

Pirzola bu kez üst kasttan bir Hintliye[14] veya tanrıtanımaz olsa da, sadece etik nedenle kesilmiş hayvan etini yemeyen herhangi bir kişiye ikram edilseydi, her ikisi de vejetaryen olduklarından, ne yaparlardı diye sormak zaten abes kaçacaktır.[15]

Beslenme tercihleri ve yasaklarının sadece birkaç toplumla sınırlı kalmadığı ve evrensel bir nitelik taşıdıkları gözden kaçırılmamalıdır. Neleri yediğimiz, nasıl yediğimiz ve bunun hakkında ne düşündüğümüz, yediklerimiz ve zevk aldıklarımız birer ayrıntı gibi görünse de aslında birbiriyle ilintilidir. Sonuçta, kendimizi başkalarına karşı nasıl gördüğümüzü gösterir. (Mintz: 4) Öte yandan, yiyeceklerin biyolojik ve fizyolojik bir gereksinmeyi karşılarken, aynı zamanda, bireyler ve gruplar arası ekonomik, siyasal, sosyal ve kültürel etkileşimde, tüketim alışkanlık ve tarzlarının taşıdığı hem maddi hem de simgesel özelliklerle, kimi bireyleri ötekilerinden ayıran önemli bir "kültürel sermaye" (Bourdieu 1984) göstergesine dönüştüğü de yadsınamaz.[16]

---

yiyeceklerin nesnel özellikleri kadar onlara atfedilen simgesel temsillere dayalı olduğunu kanıtlayan örneklerden biridir. *Kur'an* domuz etini yasaklamıştır. (Bkz. *Kur'an*, Maide, En'âm, Bakara ve Nahl sureleri). Domuzlar pislik dahil her türlü maddeyle beslenebildiği için, İslam şeriatına göre "mekruh" (tiksinti verici) sayılır. Üstelik sıcak iklimlerde bekleyince trişin gibi zararlı parazitler üretmesiyle, etini insan sağlığı açısından sakıncalı kıldığı da doğrudur. Öte yandan, domuzun simgesel açıdan Hıristiyan Batı'yı temsil etmesi, Müslümanlarca "haram" sayılması ve yasaklanmasında önemli bir rol oynamış da olabilir. Domuz etinin genel İslami inanca göre yenilmemesine karşın, çeşitli İslami mezhepler arasında kimi yabani hayvan ve kuşların ya da köpek, eşek hatta katır gibi evcilleştirilmiş hayvan etlerinin, deniz ürünlerinin tüketimi konusunda da olumlayan ya da olumlamayan görüş ayrılıkları vardır. (Bkz.Gezgin 2016: 107-108; Beşirli 2012b: 64-68)

14 Hindu dinine göre, sığır kutsal ve simgesel güce sahip bir hayvan olduğundan, eti yenmez. Hindistan'daki üst kastlar için et yememek ve vejetaryen olmak zorunluluktur, buna karşın, daha alt kasttakiler tüketebilirler. En üst kastın üyeleri Brahmanlar'a göre, sığır eti yiyenler öteki et yiyenlerden "daha kirlidir" ve bu yüzden onları "pis" sayarlar. Kısacası, bu ülkede etyemezlik, aynı zamanda toplumsal seçkinlik işaretidir. (Appadurai 1981: 496; Goody: 114-127; Harris 1985, Harris 1994: 211-228; Zins: 411-417) Douglas da, bir toplum simgesi olarak, "insan bedeni" imgesi üzerine kurulu "simgesel bir sistem" şeklinde tanımladığı kast sisteminin asıl kaygısının sosyal hiyerarşinin düzenlenmesi olduğu kanısındadır. (Douglas 1970: 149)

15 Birey ve grupların sadece dinsel inançları değil, ait oldukları toplumun sağlığını koruma amacı ya da etyemezlik gibi bireysel etik üzerine kurgulanmış sosyal tasarımları, kısacası maddi dünya görüşleri de onları, belli bir yiyeceği tüketmeye ya da reddetmeye itecektir. Örneğin, günümüzde dünya genelinde kamusal alanda tütün mamüllerinin tüketiminin giderek yasaklanması gibi, genetiği değiştirilmiş organizmaların (GDO) tüketimine ilişkin tartışmalar da yaygınlaşmaktadır. GDO'lu mısır ve ürünlerini kendileri yemedikleri gibi, yem olarak hayvanlarına bile vermeyen genelde orta sınıflardan ve eğitimli kişilerin çoğalması, toplumsal kimlik ve toplumsal sağlık endişelerinin bir başka boyutunu ortaya koymaktadır.

16 Sözgelimi, günümüz Türkiye'sinde "yaşam stiliniz"; sofranızda "dürüm" veya "kebap" ya da "sushi" veya İtalyan usulü makarna olması ve yemeğinizin yanında ayran, rakı, su, şarap ya da bira içme-

Ücretsiz PDF Kitap Arşivi - https://rantey.org

Farklı anlamlar, farklı içerikler

Çocukluğumun geçtiği 1950'ler Türkiye'sinde, günlük içecekler belli sosyal grupları tanımlıyordu: "Memur kahvesi", "esnaf çayı" ve "köylü ayranı" deyimleri, sırasıyla, "bol köpüklü", "demli" ve "kreması alınmamış sütten yapılan yağlı yoğurtla çalkalanmış" anlamlarında kullanıldığı gibi, söz konusu içeceklerin ağırlıkla belirli kesimlerle özdeşleştirilmesi nedeniyle, toplumsal farklılıkları vurgulayan simgesel değerler de taşıdığını çok sonra fark edecektim. "Çocuklar" mı? Onların içeceği de "gazoz"du; zira "*Coca Cola*" henüz ülkemize gelmemişti. Alkollü içecekler babında; şarap daha çok alt takımı, rakı ve bira orta sınıfları, şampanya ise varlıklı kesimleri işaret ediyordu.[17]

Doğada hiçbir şey aynı kalmadığı gibi, insanların neler yediklerinin, yediklerinin ne anlama geldiğinin de, elbette zamanda ve uzamda, maddi ve sosyal dönüşümlere ve toplumsal değerlere göre değişmesi veya farklılaşması doğaldır. Kaldı ki, yiyecek ya da yemek, Roland Barthes'ın da vurguladığı gibi, birden fazla anlam ve değer içeren, dilbilimcilerin jargonuyla "polisemik" bir sözcüktür. Yemeği bir "işaretler sistemi" olarak düşünen yapısalcı Barthes'a göre, yemek (*nourriture*), sadece özneleri veya fikirleri değil, durumları da işaret eder: Yemek, "tanımlamaktan daha çok, sergileyen" bir yaşam tarzıdır. Asli beslenme amacının ötesinde gelişen, başka davranışların yerini alan, özetleyen ve işaret eden, anlamlandıran bir davranıştır; bu özelliği nedeniyle, dışarıya verilen bir "işarettir."

Yemeğin psiko-sosyolojik özellikleri üzerinde duran Barthes, modernite ile birlikte yemekle ilintili alanların olağanüstü genişlediğini ve artık yemeğin maddi içeriğinden ve anlamlarından çok, onun nerede veya hangi durumda "kullanıldığını" işaret eden işlevlerinin önem kazandığını ileri sürer. Modern yaşamda insanların, örneğin, ayakta hafif yiyecekler atıştırmaları, iş yemeklerine katılmaları ya da spor yaparken özel vitamin, gıda ve içecekler tüketmeleri farklı ortamlarda gerçekleşirken, yemek, insanların hangi tür faaliyetlerde bulunduğuna da işaret etmektedir.[18]

---

niz, başka bir deyişle tüketim tercihleriniz, kişisel kimliğinizi, kısacası farklı "sınıfınızı" ortaya koyan ve "yeniden üreten" birer kültürel mesaj sayılmalıdır.

17 2000'ler Türkiye'sinde rakı egemenliğini korurken, şarap da sınıf atlayarak, eğitimli ve gelir düzeyi yüksek kesimlerin içkisine dönüşecekti. Daha düşük gelirli esnaf ve gençlerin, doğal olarak "varoş çocukları"nın birası ise, görece ucuzluğu ve tüketim pratikliği nedeniyle, zaten en popüler içkidir.

18 Yemeğin birden fazla değer ve anlam içermesini (polisemizmi), modernitenin bir sonucu olarak gören Barthes'a göre, geçmişte "örgütlü ve pozitif biçimde yemek", sadece şenlik ve eğlence vesilelerini işaret ediyordu. Konuklardan beklenen davranışlar, ziyafet masasındaki yerleri ve tükettikleri yiyeceklerin kalitesiyle "işaret edilir", yani ortaya konurdu. Oysa günümüzde çalışma, spor, fiziksel güç isteyen etkinlikler, eğlence, kutlama gibi çeşitli "durumlar" ve onların da

Ücretsiz PDF Kitap Arşivi - https://rantey.org

Barthes bu gözlemlerini 1960'ların başında kaleme almıştı. Sosyolog David Riesman ise daha 1950'lerde, "buğday kâsesinden salata kâsesine", yemeğin simgesel anlamlarındaki değişime parmak basıyordu. (Riesman: 142-145) Özellikle büyük kentlerde hijyen ve sağlıklı beslenme "bilincinin" giderek arttığı günümüz yaşamında; "organik" sebze, katkısız ekmek, "*light*" kola ya da "probiyotik" gıdalar, "enerji içecekleri" vs., yiyecek ve içeceklerin içerik, işlev ve simgesel anlamlarındaki yeni gelişme ve çeşitlenmelerden sadece birkaç örnek olarak sayılabilir. Uzay yolcusu astronotlar için hazırlanan yiyeceklerin farklı amaç, içerik ve sunuş biçimleri de unutulmamalı.

Yemek ve Ritüel

İngiltere Kralı IV. Edward'ın oğullarından Lancaster Dükü John of Gaunt Portekiz kralı ile ziyafette
15. yy. sonu. (Freedman, *The History of Taste*: 190-193)

---

kendilerine özgü yiyeceksel temsilleri var. Yemek artık genelde hijyen ve daha iyi yaşam adına tüketiliyor. Örneğin, çalışma ve iş yaşamında, enerji veren ancak hafif bir yemek, modern yaşama etkin katılımın bir işareti olarak yaşanıyor: Atıştırmalık ("snack"), sandviç gibi "hızlı yiyecekler" elbette yeni bir gereksinimi karşılarken, aynı zamanda tüketenlerin çağdaş yaşamın aşırı hızlılığını yönetme becerisinin bir çeşit teatral ifadesi oluyor. Farklı bir pratik olan "iş yemekleri" ise belli bir rahatlığı, görüşmelerin keyifli ortamını, uzunluğunu işaret ediyor. Birlikte yemek ve gastronomik zevk, pazarlıkları ve uzlaşmayı kolaylaştırıyor. Ne var ki, toplumsal gerçekte yiyecek de, kullanıldığı durumu işaret etmekle görevli. Bu yüzden, hem bir gıda hem de protokol olarak çifte değeri var: Temel ihtiyaçlar giderilince, yemeğin protokol (yaşam biçimleri) değeri giderek daha da önem kazanıyor. (Barthes: 985-986)

Ücretsiz PDF Kitap Arşivi - https://rantey.org

Lala Mustafa Paşa'nın Üsküdar'dan Doğu Seferi'ne giderken İznikmid (İzmit) denen kasabada beylerbeylerine ziyafet vermesi. *Nusretname*, TSM H1365, y. 34b. Yalova

İnsan bedeni tarafından tüketilen ve hazmedilen yemek, ister bir dilim ekmek ister bir kaşık havyar olsun bir nesne olarak belki "uçucudur" ama sosyo-kültürel anlam ve etkileriyle, düşünsel düzeyde "kalıcıdır." Örneğin, yemek, yemekle bellek arasında kurulan güçlü halkalar aracılığıyla, insanları inançlarına bağlar. Dinsel ritüeller bağlamında yemek tüketimi, tanrılara kurban edilen hayvanların etlerinin daha sonra paylaşıldığı toplu ziyafetler, insanları sadece "görülmeyen" kutsal varlıklarla, tanrılarla birleştirmekle kalmaz, "görülebilir" ötekiler, yani katılanlarla olan ilişkilerini de teyit eder ya da dönüştürür. (Mintz, Du Bois: 107) Bio-kültürel bir pratik olarak yemek paylaşımı, ister dinsel veya seküler, ister özel ya da kamusal alanda gerçekleşsin, bütün toplumlarda görüldüğü gibi, belirli işlevleri, kuralları ve simgesel anlamları olan ve yiyecek tüketenler arasında kaçınılmaz bir biçimde iktidar ilişkilerini sergileyen ritüelsel bir faaliyettir.

Modern çekirdek ailelerde "pro-sosyalliği", aile birliği, sevgi ve dayanışmayı simgeleyen gündelik bir akşam yemeği örneğin, sadece sofraya gelenlerle sınırlı değildir. Yemek saatinden kimin masada nereye oturacağına, yemeklerin hangi sırayla ve masa adabına göre tüketileceğinden sofrada nelerin konuşulabileceği ve kimlerin daha çok konuşacağına ilişkin belli kurallar, yükümlülükler, hatta "cezalar" söz konusudur. Yemek öncesi ya da sonrasında, belki bir aile büyüğü tarafından yapılan

Ücretsiz PDF Kitap Arşivi - https://rantey.org

tanrıya hamd duası da bu ritüelin bir parçası olacaktır. Modern dünyanın insanları ve teknolojileriyle tanışmadan önce, avcı-toplayıcı toplulukların genel özelliklerini taşıyan Eskimo aileleri için de, toplu yemek tüketimi her şeyden önce ritüelsel bir faaliyet olma özelliğini koruyordu: Buzlarla kaplı, pek cömert olmayan bir ekolojik çevrede konumlanan bir Eskimo köyünde bir balina avlandığında, kilometrelerce uzayan bir alana yayılmış aileler avın bulunduğu yerde bir araya geliyor ve denize şükran duaları yapılıyor, ardından herkese, avlanan balinadan birer parça paylaştırılarak ziyafet çekiliyordu. (Abensour: 4) Paylaşılan bir lokma balina eti, yiyeceği kutsallaştırdığı gibi, av mevsiminde her biri bir yana dağılan Eskimo ailelerini zaman zaman bir araya getirerek, aralarındaki aidiyet duygusu ve dayanışmayı pekiştiriyordu. Balina etinin paylaşımında görüldüğü gibi, yiyecek, simgesel açıdan grup kimliğinin bir öğesi olmanın dışında, bir grubun öteki gruplar ve "Yüce Sağlayıcı", "Kutsal Hami" ya da "Velinimet"leri olarak gördükleri tanrılarıyla olan ilişkilerini açığa vurmanın bir aracı olarak da önem taşıyordu.

Aynı şekilde, antik toplumlarda günlük dinsel ritüellerde ya da belirli aralıklarla düzenlenen dinsel şenliklerde tanrılara ve atalara sunulan yiyecekler, "kanlı" kurbanlar ve kutsal içki saçıları (libasyon), özgül işlevleri kadar simgesel anlamlarıyla da dikkati çeker. (Mennel ve diğerleri: 33) Her halükârda, ritüel ile yemek ilişkisi insanlık tarihinde yer alan çeşitli toplumların dinsel inançlarını yansıtan totemler, kurgulanmış sanal tanrılar ve atalardan tek tanrıya gelinen süreçlerde hep karşımıza çıkar. İnsanların kendileri için yaşamsal bir değer taşıyan yiyecekleri, dinsel, sosyal veya siyasal ritüellerde onlara "yaşam veren" tanrılara sunarak başköşeye oturtmaları çok doğaldır.[19]

Tarihöncesi çağlardan başlayarak; avcı-toplayıcı, ardından ilkel tarımcı ve antik dönemin tarım toplumlarındaki dinsel ayin ve geniş katılımlı şenlik, tören ve ziyafet ritüellerinde yemek ve tapınma arasında çarpıcı bir birliktelik görülür. Bu birliktelik,

19 Batı Afrika ülkesi Gabon'u 1860'larda Fransa'nın bir sömürgesi iken ziyaret eden Fransız asıllı Amerikalı antropolog ve gezgin Paul Belloni du Chaillu, bir Gabon kralının ölümünden sonra yerine seçilen yeni kralın verdiği ziyafete tanık olur. Ölü kralın yası gibi, verilen ziyafet de altı gün sürecektir. Ziyafet ritüeli iktidarı yüceleştiren simgeselliklerle yüklüdür: Herkese yiyecek ikramı ve bu ziyafete katılanların keyiflerince sınırsız yiyecek ve içecek tüketimi, simgesel olarak halkının yeni kraldan refahlarını, özellikle yiyecek ve içecek ürünlerini daha da "çoğaltma" beklentisini yansıtıyordu. Eğer şimdi, yöneticiliğinin başlangıcında onun topraklarında rom ve palmiye şarabı seller gibi akıyorsa, kuşkusuz ileride de bu böyle olacaktı. Yine ileride, şimdiki ziyafette olduğu gibi, herkes ihtiyacından çok daha fazlasını yiyecekti. Yeni kral, böyle bir artışı sağlamak için tahta oturtulmuştu. Ziyafete katılanlar, yani potansiyel işgücü ise, yeni saltanatın başlangıcı gibi, gelecekteki bolluğun da güvencesi oluyorlardı. (Atıfta bulunan Canetti: 479)

Ücretsiz PDF Kitap Arşivi - https://rantey.org

insanların beslenmesini sağlayan gıdaların, insanüstü güçler, ruhlar ya da tanrılar tarafından "bağışlandığı" inancına dayalı bir dünya görüşünden kaynaklanır.[20]

Antik din-tarım toplumlarında tanrılar doyurulmalı, memnun edilmelidir. Kendilerine bereket ve bolluk ihsan eden tanrı, tanrıça ya da tanrılara karşı şükran ve minnet duygularıyla dolu olan insanlar kurbanlar, ekmekler, içkiler, yağlar sunarak onları onurlandırıyorlardı. Tanrılarını kendi biyolojik güdü ve gereksinimlerini model alarak yaratan insanlar, doğal olarak, onları da kendileri gibi "besleyeceklerdi." Kuraklık, sel, hastalık gibi doğal felaketler sonucu yeterince mahsul alamadıklarında, bu kez de kendilerini ilahlara affettirmek, öfkelerini yatıştırmak için yine onlara kurban sunuyorlardı. Yemek ve tapınma ritüelleri arasındaki bağ, Latince aynı kökten gelen *cultura* (tarım, ürün almak için toprağı işleme, bitki yetiştirme) ve *cultus* (kült- tanrılara tapınma, onurlandırma, ritüel) sözcüklerinde de gizlidir. İnsan eylemleri ve etkileşiminden kaynaklanan kültür kavramı da zaten her iki anlamı da içinde barındırıyor. Türkçedeki "ekin", Farsça "hars" sözcüğünün de hem tarla sürme, bitki yetiştirme hem de sosyo-antropolojik anlamda bir toplumun kültürü, bireylerin yetişme özelliklerini betimlediği gibi.

Tarım toplumlarında, üretim ve bereket kutsanırken, tanrılara, ruhlara ya da atalara sunulan yiyecekler, ekmekler, kurbanlar, içkiler ve yağlar da kutsallaşır. (Abacı: 66; Mennel ve diğerleri: 3) Ne var ki, bu durum sadece tanrı, yarı tanrı ya da tanrının oğlu sayılan

20 20. yüzyılın başlarına dek avcı-toplayıcılığın yanı sıra, ilkel hayvancılık ve tarım yapılan Doğu Afrika krallıklarında, kralların ritüel yükümlülükleri arasında, halklarının refahını sağlama yolunda kutsal ruhlara kurban sunma da yer alıyordu. Örneğin, Güney Sudan'da Beyaz Nil Irmağı'nın kıyılarında yaşayan Shilluk kabilesinin "*Reth*"i ya da ilahî kralı yedi yıllık dönemin sonunda ya da hasat ve sürü zenginliğinde bir düşüş ortaya çıkarsa daha da önce tanrının (*Nyikang* ya da *Nyakang*) isteğini bilen tek grup olan rahipler tarafından alınan bir kararla öldürülüyordu. Kralın ölüm zamanı geldiğinde başrahip soyluların en üstündekilerine onlar da öteki soylulara bu kararı anlatır, ayın son çeyreğinin karanlığında, ilk yağmurdan önceki dönemde ve ilk tohumlar toprağa atılmadan önce, soyluların başı bu görevi yerine getirir, kutsal kral boğulur ve canlı bir bakireyle birlikte gömülürdü. Bu gövdeler çürüyünce, kemikler bir boğanın derisinde toplanırdı. Bir yıl sonra da yeni kral seçilir, o da selefinin mezarında yüzlerce sığırı kurban ederdi. (Campbell 2016a: 168-169) Shilluklarda (Sulıklar) kutsal krala duyulan saygının dışında, onun fiziksel sağlığı ve gücünün de, halkının hayvan sürülerinin ve ekinlerinin üretkenliği ve sağlığı ile ilintili olduğuna inanılıyordu. Kocayınca ya da ağır bir hastalığa tutulunca, gizlice öldürülüp yerine yeni ve genç bir kral getirilmesi bu yüzdendi. Ayrıca kral, yağmurların yağması ve savaşta zafer kazanmak için tanrıların beklediği gerekli kurban ritüellerinin yerine getirilmesinden ve ruhunu taşıdığı büyük ataları *Nyikang*'a adanmış tapınağın bakımından sorumluydu (Mair: 69, 221) Ulusal birliğin simgesi olsa da, Reth saltanat sürmezdi; saltanat yüzlerce yıl öncesi bu krallığı kurduğuna inanılan Shillukların ölümsüz kralı Nykiang'a aitti. Geleneğe göre, "tanrı gibi ölümsüz" Nykiang halefleri aracılığıyla saltanatını sürdürmektedir; baştaki kral ise onun sadece bir "kalıbı"dır. "Fani" kralın yerini yenisi alıyordu, ama Nykiang, Shilluk krallığının geçmiş, şimdiki ve gelecek kuşakları birleştiren kurumsal simgesi olarak, ölümsüzdü. Tıpkı Avrupa'da Rönesans dönemi modern krallıklarında haykırıldığı gibi: "Kral öldü, yaşasın kral!" (Metcalf ve Huntington: 165-167)

Ücretsiz PDF Kitap Arşivi - https://rantey.org

egemenlerin yönettiği çoktanrılı toplumların bir özelliği değildir. Hıristiyanların kutsal kitabı *İncil*'de, "Göklerdeki Babamız [...] Bugün bize gündelik ekmeğimizi ver" (*İncil*, Matta 6.11) yakarışı, kilise ayinlerinde insanları kurtarmak için kendini kurban eden Hz. İsa'nın bedeni ve kanını simgeleyen "ekmek ve şarap" ritüeline katılmaları, Müslümanların ise verdiği nimetler için "Yüce Allah"a şükranlarını sunmaları, her yemekten sonra "Elhamdülillah yarabbi şükür" duasıyla sofradan kalkmaları ve Kurban Bayramı'nda koç, koyun ya da sığır kurban kesmeleri, tektanrılı dünya görüşlerinin somut bir ifadesidir. Yahudilere gelince, antik dönemde, ilk ürünlerin alındığı mayıs-haziran aylarında kutlanan Hasat Bayramı'nda Rab'be yeni ürün tahıldan yapılmış on iki mayalı ekmekle birlikte "yakmalık sunu" olarak yedi kuzu, bir boğa ve iki koç kurban eden İsrailoğulları'nın (*Tevrat* Levililer 23: 16-18) günümüzdeki torunları da Fısıh bayramında (Mısır'dan Çıkış) kızarmış et ve mayasız ekmek yerler, "Hamursuz Bayramı"nda bir hafta yine mayasız ekmek tüketirler.

Ritüeller, toplumun üyelerini birbirine yapıştırır. Toplumsal psikoloji açısından, dinsel ve kültürel aidiyet duygularını pekiştirip korur. Yiyecek de yemek de, dinsel ritüel boyutuyla, bir toplumun üyelerinin tanrılarıyla aralarında bağlantı kurma ve onlarla bütünleşme aracı olur. Bir yandan da aynı tanrıya tapınan grubun üyeleri arasındaki kimlik, aidiyet, birlik ve dayanışma duygusunu güçlendirir, yeniden üretir ve doğal olarak kendi gruplarını öteki gruplardan ayrıştırır. Böylelikle, yemeğin içgüdüsel fizyolojik boyutu, psikolojik ve sosyo-kültürel boyutlarıyla iç içe geçer. Kurban ritüeli, eyleyicilerinin indinde, yiyeceğin hem bir besin olarak bir "iç güce" hem de taşıdığı simgesel anlamlarıyla bir "dış güce" sahip olduğunu yansıtır. Örneğin birçok kültürde döllenme, doğum ve yaşamı simgeleyen yumurta, Hıristiyan öğretisinde İsa'nın öldürülüşü ve yeniden dirilişini temsil eden Paskalya yortusunda kabuğu kırmızıya boyanmış ya da çeşitli resimlerle bezenmiş yumurtalar veya yumurta kalıbına dökülmüş çikolatalarla yeniden karşımıza çıkar.

Simgesel yiyecekler

İnsanların sosyal ve psikolojik dünyalarında simgesel davranışlar "simgesel eylemler" olarak nitelendirilebileceği gibi, her nesnenin de, özel anlamlar yüklü simgesellik taşıyabileceği ve "simgesel araçlara" dönüşeceği açıktır. (Halas: 13) Örneğin, görünür bir simge olarak, bir ülkenin "bayrağı", hem ulusal kimliğini hem de bağımsızlığını, soyut bir kavram olarak "Kara Kaplı Kitap" ise adaleti, kadıyı ya da yasaları simgeler. Aynı şekilde, geçmişten günümüze, hemen her toplumda, başta zeytin, ekmek, tuz ve et olmak üzere, belirli bitki ve yiyecek türlerine de besin değerleri dışında simgesel bir "dış değer" atfedilmiştir. Sözgelimi, birçok toplumda "nar" meyve olmaktan öte, bolluk, bereket veya doğurganlığı da temsil eder. Ekmekten tuza, etten tahıla, buğdaydan

Ücretsiz PDF Kitap Arşivi - https://rantey.org

pirinç veya mısıra, şaraptan kımıza, sütten zeytinyağına, geyik etinden domuza, temel gıda maddelerinin aynı zamanda farklı zaman, coğrafya ve toplumlarda kutsal, yasak, mekruh veya sağlığa aykırı gibi, farklı sosyal, kültürel, dinsel, siyasal anlamlar taşıyan simgelere dönüşmesi şaşırtıcı değildir. Örneğin, Sümerler ve Persler saray ziyafetlerinde çeşitli hoş kokulu aromalar eklenmiş, parfüme dönüşmüş sıvı yağlar kral ve soylu konukların saçlarına sürülürdü. Eski Hindistan'da ise, *ghee* yani eritilmiş ve arıtılmış tereyağına, doğadaki en kutsal hayvandan sağlanan en değerli madde gözüyle bakılırdı. Tereyağı "ölümsüzlüğün nektarı"ydı. (Laudan: 110, figure 3.1) Hint mitolojisine göre, "Tüm Yaratıkların Tanrısı" Prajapati, ellerini yayık gibi kullanıp, sütü çalkalayıp sonra da soyunu idame ettirmek için ateşe atarak tereyağını icat etmişti. Bu nedenle, Hinduizm'in en eski kutsal kitaplarına (*Veda*) göre, dinsel ritüelde kutsal ineğin sütünden yapılmış *ghee*'nin ateşe serpilmesi, yaradılışı simgeliyordu. (Visser 2008b: 93)

Güngörmüş ve üretken zeytin ağacı (Fotoğraf: A. Ü.)

Zeytin ve zeytinyağı

Emek, barış, güç, zafer, doğurganlık, arınma ve kutsallığı betimleyen zeytin ağacı eski çağlardan beri özellikle Akdeniz coğrafyasında, çok önemli bir simgesel güce sahip olmuştur.[21] İslamın kutsal kitabı *Kur'an* da zeytini unutmaz. Örneğin Nûr

21 Mısır mitolojisine göre, zeytin ağacı ve zeytin meyvesi tanrıça Osiris'in halkına bir armağanıydı. Yunanlar da zeytin kültürünün başlangıcını Tanrıça Athena'ya borçlu olduklarına inanıyorlardı. Tektanrılı dinlerde de benzer söylenceler vardır: Örneğin, *Tevrat*'ta tanrının emirlerine karşı gelen insanları cezalandırmak için dünyaya Tufan felaketini getirdiği yazar. Ortalık yatışıp sular azalmaya başlayınca gemisi Ararat (Ağrı) Dağı'nda karaya oturan Nuh Peygamber'in suların yeryüzünden tümüyle çekilip çekilmediğini anlamak için gönderdiği güvercinin (genelde güvercin dense de, bir kumru olmalı) gagasında bir zeytin dalıyla dönmesi (*Tevrat*, Yaratılış, 8: 10-12)

Ücretsiz PDF Kitap Arşivi - https://rantey.org

suresi, göğü ve yeri aydınlatan Allah'ın "nûr"unu, kristal bir fanus içindeki kandilde yanan zeytinyağının saçtığı ışık metaforuyla eşsiz bir biçimde açıklar: "[...] O çerağın yağı mübarek bir ağaçtan çıkar. O mübarek ağaç, öyle bir zeytin ağacıdır ki; ne doğuda ve ne de batıda bulunur. O çerağın yanına ateş dokunmasa bile, kendi kendine uyanıp nûr saçar. Çünkü O, nûrların üstünde bir nûrdur..." (*Kur'an*, 24: 35; Ünsal 2016: 33-34)

Siyasal simgesellik açısından da zeytinyağının özel bir yeri vardır. Yeni hükümdarın tahta çıkış ritüelinde saçlarına zeytinyağı sürülmesi, tanrılar onuruna yapılan adak ve kurban törenlerinde onlara yiyecek ve yağlar sunulması gibi, örnekler zeytinyağının simgesel bir meşruiyet işareti olarak önemini yansıtır. Örneğin, İsrail kralı Süleyman Peygamber'in tahta çıkış töreninde yağlanma ritüeli *Tevrat*'ta şöyle anlatılır: "Kâhin Zadok, Kutsal Çadır'dan yağ dolu boynuz kabı alıp Süleyman'ı meshetti. Boru çalınınca bütün halk 'Yaşasın Kral Süleyman!' diye bağırdı." (*Tevrat*, 1. Krallar 1:39) Yahudi hükümdarların bir peygamber, üst düzey bir din adamı, kâhin ya da başrahip tarafından yağlanması, simgesel olarak tahta çıkışlarını onaylatıyor, meşrulaştırıyordu.

Eski Yunan'da, *symposion* denilen ziyafet ve izleyen içki paylaşımı ve sohbetlerin katılan konukları olan soylu aydınların başını ateş, müzik, sanat ve şiirin tanrısı Apollon'un onuruna, zeytin ya da defne dallarından yapılmış taçlar süslerdi. Ayrıca minik şişelerde parfümler ikram edilir, onur konuğunun da alnına zeytinyağı sürülürdü. "Eşitler arasında" yemek ve içmek barış, güven ve uygarca birliktelik kadar, katılan kişilerin kibirden uzak ve karşısındakinin onuruna saygılı kalacağını simgelerdi. (Visser 2008a: 132-133)

Hıristiyan sözcüğü Hristos yani İsa'nın yandaşı olmaktan türetilmiştir. Ne var ki, Hristos'un asıl anlamı, Yahudilikteki "Mesih" gibi, "yağlanmış", "meshedilmiş" demektir. Bu bağlamda Hıristiyan kralları da tahta çıkış ritüelinde meshedileceklerdi. [22]

Yağ, egemenlik, meşruiyet ve sürekliliği simgelediği için, bu ritüelin anlamı kralın artık ebediyen kutsal ve kişisel dokunulmazlığa sahip bir varlığa dönüşmesiydi.

Yaradan'dan simgesel bir mesaj içeriyordu: Nuh ve beraberindekiler için bu güvercin tanrının insanları affettiğini ve dünya ile barış yapmaya hazır olduğunu müjdeliyordu. Geçmişten gelen bu köklü zeytin ağacının dalı, tufanın ardından uygarlığın yeniden doğacağı anlamını taşıyordu. (Toussaint-Samat: 191-193)

22 Örneğin, Frank ve Lombardiya Kralı Şarlman (Carolus Magnus) MS 800 yılında Mukaddes Roma imparatoru olarak taç giydiğinde başı papa tarafından yağlanmıştır. Fransa krallarının tahta çıkış töreninde de, ülkenin en yüksek din adamı egemenliğin kutsal simgesi zeytinyağı ile önce kralın alnı, daha sonra karnı, omuzlarının arası, sağ ve sol omzu, kollarının altı, kol ve dizkapakları ve avuçlarının içini yağlardı. Bu ritüel Kilise'nin kralın arkasında olduğu ve onu kutsal yağla meshederek meşruluğunu onayladığı anlamını da taşıyordu. Aynı ritüel, İngiliz kralları için de geçerliydi. (Visser 2008b: 252-254)

Ücretsiz PDF Kitap Arşivi - https://rantey.org

Tanrıların ve iktidarların ekmeği

Mezopotamya ve Anadolu uygarlıklarında olduğu gibi, Eski Mısır, Yunan ve Roma'da da ekmek, tanrılara sunulmaya layık bir yiyecekti. (Ünsal 2003: 47-48, 87-98) Ekmek, aynı zamanda bir dünyevi iktidar ve bolluk simgesiydi. MÖ 1660-1630'larda hüküm süren Hitit Kralı I. Hattuşili'nin vasiyetinde veliahtı Mursil'e ve yüksek yöneticilere krallığını miras bırakırken söyledikleri bir kil tablete kazınmıştı: "Benim, kralın, sözlerini koruyun! Böyle olursa, ekmek yiyeceksiniz, su da içeceksiniz... Eğer kralın sözünü korumazsanız gelecekte yaşamayacaksınız ve yok olacaksınız!"... (Alp 2000: 70-71) Halkının karnını doyurmak, beslenmesini sağlamak kralın göreviydi; ancak, bunun karşılığında onun sözü dinlenmeli, itaat edilmeliydi. Antik Mısır ve Mezopotamya'da çalışanlara hizmetleri karşılığı ücret olarak ekmek, bira ya da şarap veriliyordu. Henüz parayı bilmeyen toplumlarda ekmekle ödeme biçimi, para gibi maddeci bir uygulamaya göre, ekmeği daha da kutsallaştırıyordu. (Toussaint-Samat: 208)

Ekmek, simgesel açıdan tektanrılı dinlerin de baş tacıdır. Yahudilerde mayasız ekmek (*matzoh*, hamursuz) Mısır sürgününden kurtuluş ve yeniden anayurtlarına dönüşün simgesidir. Tanrıya şükran için sunulan kutsal ekmek de mayasız, yani "saf" olmalıdır. Bu yüzden, Yahudiler, tanrıyla baş başa kaldıkları dinsel bayramlarında sadece mayasız, başka bir deyişle "hamursuz" ekmek tüketebilirler. Hıristiyanlık daha da ileri giderek, ekmeğin asıl özünü İsa metaforu ile açıklar: "İsa Mesih, Bakire Meryem'in rahminde ekilmiş, onun etinde mayalanmış, çektiği eziyetlerle yoğrulmuş, mezarını oluşturan fırında pişmiş ve Kutsal Ev Sahibi'nin inananlara her gün sunulduğu kiliselerde olgunlaşmıştır." (Montanari, 1995: 32) Başka bir anlatımla, Hıristiyanlar için, buğday taneleri nasıl un olup ekmekte birleşiyorsa, İsa'nın bedeninde de birlik oluyordu. (Laudan: 168) Zeytinyağı ile kutsanmış İsa Peygamber'in "ekmek ve şarap mucizesi" (*Evkaristiya)*, zeytinyağı ile birlikte ekmek ve şarabı da Hıristiyanlığın kutsal yağı, yiyeceği ve içeceğine dönüştürür. Kudüs'ün Bethlehem (Ekmeğin Evi) adı verilen semtinin İsa'nın doğduğu yer olması da anlamlıdır. (Toussaint-Samat: 208) İslamın Peygamberi Hz. Muhammed de "Yerin ve göğün bereket işareti olan ekmeğe hürmet ediniz," diye buyuruyordu. Ekmek, Allah'ın kullarına bahşettiği bir "nimet"tir.[23]

Türklerde aynı zamanda yemeği tanımlayan ekmek, bugün de süren gelençğe göre, Allah'ın verdiği bir yiyecek, bir nimet olarak değerlendirilir. "Nân-ı aziz",

23 Ünlü İslam din bilgini ve filozof İmam Gazali (1058-1111), *İhyâ-yı Ulûmi'd Din* adlı eserinde sofra adabına değinirken "Ekmeğe saygı gösterin, her şeye kadir Allah, onu size cennetten bir lûtuf olarak gönderdi. Elinizi ekmekle silmeyin. Ağzınızdaki ekmek lokmasını düşürecek olursanız, alın, üstündeki pisliği temizleyin ve onu şeytana bırakmayın," diyordu. (Atıfta bulunan Lewis: 59)

Ücretsiz PDF Kitap Arşivi - https://rantey.org

kutsal ekmek çöpe atılmaz; yerde bulunursa hemen kaldırılır, öpülür, alına konur sonra bir köşeye bırakılır. İslam tasavvufunda da, ekmek yaşam ve ruhu simgeler. (Ünsal 2003: 92-94)

Ortaçağ İngiltere'sinde, "God" (Tanrı) anlamında da kullanılan, ayrıca büyük toprak sahibi soylu ve savaşçı kişileri tanımlayan "lord" sözcüğü, eski İngilizcede *hlaford*, "ekmek veren veya "ekmeği elinde tutan kişi "anlamına geliyordu. Lord'dan sonra gelen ikinci önemli kişi, eşinin unvanı "lady" ise, yine eski bir İngilizce sözcükten, *halefdigge*'den türetilmiştir: "Hamur yoğuran." (Jacob: 114; Tannahill: 97) Ekmeğin aynı zamanda yemeği de tanımladığı düşünülürse, lord sözcüğünün ekonomik, sosyal ve siyasal gücü işaret eden birçok simgesel anlam içerdiği açıktır.[24]

Kutsal ve koruyucu tuz

İnsan bünyesi için yaşamsal bir madde olan tuz, ayrıca yiyecekleri çürümeye, bozulmaya karşı koruyucu özellikleri, hatta ilaç olarak kullanılması nedeniyle de önemlidir. Süreklilik, ahlaki bozulmazlık yani dürüstlük simgesi olarak tuz, antlaşmaları "mühürler", sadakati güvence altına alırdı. (Laudan: 144) Tuz, aynı zamanda yaşamsal bir önemi olan değerli bir emtia niteliğiyle, dönem dönem devlet tekeline alınmış, vergi nesnesi, kimi zaman da ödeme aracı olmuştur.[25]

Bu nedenle, simgesel anlamlar taşıması da doğaldır. (Bkz. Visser 2008b: 75-77) Tuz, dinsel simge olarak örneğin, kan veya demir gibi "güçlü" maddelerle ilişkilendirilmiştir. Değişik coğrafyalarda ve farklı inançları olan birçok toplumda, tuza kötü ruhları savuşturan, kara büyüleri çözen, kem gözleri etkisiz kılan, insanları şeytandan ya da kötülükten koruyan özellikler atfedilmesi, tuza sihirsel anlamlar kazandırmıştır. (Toussaint-Samat: 429) Tuz, geçmişte olduğu gibi günümüzde de Yahudiler için, tanrının İsrailoğulları ile yaptığı "Antlaşma"nın ebedi niteliğinin simgesidir, örneğin: Rabb'ın hediyesi bir yiyecek olan ekmek hamurunun tuzla karıştırılması onu koruduğu gibi, tanrı ve halkı arasındaki

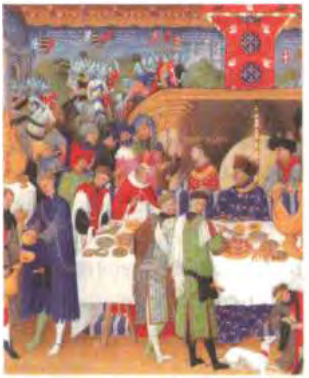
24 En ince öğütülmüş ve elenmiş buğdaydan yapılmış ekmeğin en beyazı ve en tazesinin en lezzetli yeri olan üst kabuk bir statü simgesi olarak en yüksek soylu lorda, bir günlük ekmek konuklara sunulurken, ev ahalisi de üç günlük bayat ekmekleri yerdi. (Erol: 90-93) Yoksul köylüler ise kaba undan yapılmış esmer ya da kara ekmeğe mahkûmdu. Günümüz İngilizcesinde, metaforik anlamda kullanılan ve toplumun kaymak tabakasını tanımlayan "*upper crust*" (üst kabuk) nitelendirmesi de o günlerden kaynaklanıyor olmalı. Ortaçağ İngiliz soyluları ve yemek konusunda, bkz. Latimer: 144-147. O dönem İngiliz edebiyatında yemek ve sosyal kimlik ilişkileri üzerine bir inceleme için, bkz. Reis: 127-140.

25 Örneğin, Roma askerlerine verilen maaşın bir bölümü tuzla ödeniyordu. Kimi Avrupa dillerindeki ücret sözcüğünün de Latince tuzdan kaynaklandığı açıktır: İngilizcede ücreti tanımlayan "*salary*" ve Fransızcada "*salaire*" sözcüklerinin kökeninde Yunanca tuz anlamına gelen "*hals*" (alati) sözcüğü vardır. Bu sözcüğün türevlerinde genellikle "*s*" harfi "*h*"nin yerini aldığından, Romalılar da tuza "*sal*" diyorlardı. (Visser 2008b: 69)

Ücretsiz PDF Kitap Arşivi - https://rantey.org

bu antlaşmanın simgesel koruyucusu da tuzdur. (Kurlansky: 7) Tuz böylece, doğal kimyasal özellikleri dışında, kutsal bir maddeye dönüşür.[26]

Tuz sadece kutsallığı değil, iktidar sahiplerinin gücünü, yükümlülüklerini ve yüksek statüsünü de simgeleyebilir. Örneğin, 11. yüzyılda Yusuf Has Hacib, Karahanlı Kaşgar hükümdarına sunduğu ünlü siyasetnâmesi *Kutadgu Bilig*'de "Adının namlı ve şöhretli olmasını dilersen başkalarına tuz ekmek yedir; yaşamak dilersen de yine aynı şeyi yap" diyordu (Kutadgu Bilig: 2320, Arat çevirisi: 778) Orta ve Erken Modern Çağ Avrupa'sında hükümdarların ve zenginlerin "yüksek masa"sının (*high table*) üstüne veya çok yakınına sabit bir biçimde duran, her biri ince sanatkârlık ürünü, "tuz ambarı" denilen gösterişli kaplar konulması da anlamlıdır. Fransa'da örneğin, bu altın ya da gümüşten, heykelli ya da süslemeli, mücevherler kakılı görkemli tuz kapları genelde yelkenli gemi (*Nef*) biçiminde olurdu. "Tuz ambarları", elden ele dolaşan yine değerli madenlerden yapılmış tuzluklardan farklıydı. Çünkü bu gümüşten yelkenli, "devlet gemisi"ni simgeliyordu. Yelkenli gemi içindeki tuz, aynı zamanda uzak yerlerden gelen değerli bir ürünü de simgeliyor olabilirdi. Ayrıca, sağlık ve korumayı da çağrıştırdığı için, "Hükümdarın sağlığı ülkenin, halkının sağlamlığı, istikrarıdır" anlamında bir mesajı da içerebilirdi. (Kurlansky: 145-146) Bolluğu temsil etmesinin yanı sıra, tuzun bir sosyal statü simgesi olduğu, İngilizlerin kullandıkları "tuzun altında" (*below the salt*) deyiminde açıkça görülür: Daha düşük mevkide olanlar, ancak tuz ambarının altındaki masalarda oturabilir ve daha düşük değerdeki yiyecekleri yiyebilirlerdi. Değerli mineral ve metal özellikleri bir yana, kültürel simgelere dönüşmüş olan tuz ve görkemli tuz kaplarının iktidar ilişkilerini anlamlandıran etkisi ortadadır.[27]



Berry Dükü'nün Çok Zengin Saatleri adlı kitaptan (Limbourg Kardeşler, 14. yy. sonu - 15. yy.) Chantilly, Condé Müzesi.

26 "Tuz Antlaşması", aynı zamanda Yahudilerin "Vaat Edilmiş Ülke"ye yerleştiklerini ve hayvancılıkla uğraşan göçebelik dönemini arkada bıraktıklarını ve bundan böyle hasat ettikleri ürünleri pişirip, üzerine tuz ekip yiyeceklerini de simgeliyordu. (Visser 2008b: 67)

27 Kral, prens, dük ya da kont, başka bir tanımla "senyör", eşi ve hatırlı konukları yemeklerini şatonun büyük salonunda zeminden daha yüksekte yanlamasına kurulmuş "yüksek masa"da yerlerken, platformunun altında ise "tuzluk ambarı" bulunurdu. Salonda dikey olarak sıralanmış ve "tuzun altında" diye nitelendirilen "alçak masalarda" ise, senyörün vasalları, yani ona bağımlı soylular, daha gerilerinde ise düşük mevkide olanlar otururlardı. Masaların "tuzun üstünde" ve "tuzun altında" olarak dizilişi, hükümdar ve konukları arasındaki statü farklılığını işaret ediyordu. (Fletcher: 27-28, 134; Visser, 2008b: 76-77) 1750'lerde Rus sarayındaki ziyafetlerde de aynı

Ücretsiz PDF Kitap Arşivi - https://rantey.org

Tuz, birçok toplumda ekmekle birlikte, bağlılık, şükran ve konukseverlik duygularını da simgeler. Örneğin "tuzu paylaşmak", Mezopotamya'da bireyler arasındaki bağı simgelerdi. Yeni-Asur döneminde, "*amelu satabtiya*" (tuzumun adamı) deyimi, simgesel değeri yüksek bir nesneyi birlikte paylaştığınız bir kişiyi tanımlardı. (Joannes: 33) Eski Mısır, Yunan ve Roma'da tanrılar tuz ve suyla çağrılıyor, onlara tuzla adaklarda bulunuluyor, kurban ritüellerinde hayvanların başına tuzla karışık tahıllar saçılıyordu. Hıristiyan ritüelinde kutsal su gibi, kutsal tuzun da yer alması ve bunun uzantısı olarak tuzun "gerçeği ve aklı" temsil etmesi de, tuzun sosyal, kültürel ve siyasal önemini yansıtan örneklerdir. (Kurlansky: 7-8) Türkiye'nin de yer aldığı İslam coğrafyasında hâlâ sık kullanılan "Nân ü nemek" deyimi, ekmek ve tuzun simgesel paylaşımı, arkadaşlık ve sadakat bağı anlamına gelir.[28]

Rusya gibi birçok Slav kökenli ülkede, "tuz-ekmek" konukseverlik sözcüğüyle adeta özdeşleşmiştir, konuklara geleneksel olarak önce bir tepsi üzerine konmuş tuz ve ekmek ikram edilir. (Visser 2008b: 67)

Tanrının nimeti bitkiler

Büyük coğrafi keşifler ve Sanayi Devrimi öncesinde, Batı coğrafyasındaki ülkelerde az bulunur ve pahalı maddeler olan hatta "cennette yetiştikleri"ne bile inanılan baharatların aynı zamanda bir zenginlik ve toplumsal statü nesneleri olarak simgesel bir özellik taşımaları ve emperyalist girişimleri tetiklemesi bir rastlantı değildir. (Bkz. Dalby; Toussaint-Samat: 433-490) Şeker de antik çağlardan beri "güç" ve statü ile ilişkilendirililiyor, tatlandırıcı bir nesne olarak tüketilmesinin dışında, "ilaç" olarak da kullanılıyordu. Yine Batı kaynaklı emperyal sömürgeci savaşlar ve ekonomik girişimler sonucu, şeker üretimi yaygınlaşır ve tüketimi demokratikleşirken bu simgeselliklerin yerini yenilerin aldığı da bilinen bir gerçektir. (Mintz 1985)

Ortadoğu ve Akdeniz antik devletlerinde buğday kutsanırken, Orta ve Güney Amerika'da temel gıda kaynağı olan mısır, Azteklerde tanrılaştırılıyor, İnkalarda da kutsal sayılıyordu. Asya'da ise pirinç, "Cennetten bir hediye", tanrıların insanlığa lütfuydu. (Toussaint-Samat: 149)[29]

---

görüntü egemendi: Çar'ın masasında altından yapılmış görkemli "tuz ambarı", yine altından ama daha küçük tuzluk ve biberlikler bulunurdu. (Goldstein: 83)

28 Birisi tarafından beslenen ya da iyilik yapılan bir kişinin bunları göz ardı etmesi, dostluk ve bağlılık yerine ihaneti yeğlemesi ise kınanır: "Nankör" ekmeği görmeyen, sadakatsiz, vefasız kişileri simgeler. Orta Asya'dan Anadolu'ya, Türklerde tuzun etimolojisi, tarihi ve dünya görüşlerinde tuzun yeri ve halk kültüründe tuza ilişkin inançları konusunda, bkz. Gürsoy-Naskali ve diğerleri.

29 Pirinç, Hindistan'da doğurganlık ve bereketin simgesidir. Tayland'da ise, doğuran annenin verdiği süt gibi "beyaz ve saf" gıdadır: Her bir pirinç tanesi, pirinç tanrıçası Macae Posop'un vücudunun bir parçası ve onun *khwan*'ının (ruhunun) bir enkarnasyonu, yani onun bedeninden bir başkasına

Ücretsiz PDF Kitap Arşivi - https://rantey.org

Üzüm, incir gibi, nar da bolluk, bereket ve birliği temsil eden simgesel meyvelerdir. İncir yaprakları ve meyvesi kesildiğinde akan beyaz sıvı hem süt hem de sperma ile özdeşleştirilir; hem dişilik hem erkeklik simgesi olarak "evrensel enerji"yi çağrıştırır. (Toussaint-Samat: 607) İncir ağacı aynı zamanda Ana Tanrıça'nın simgesi olan Kozmik Ağaç'ı da temsil edebilir. (Oğuz 1980: 659-660) Nar, bereket ve bolluk, dişilik, doğurganlık, doğum, hayat ve ölüm simgesi olarak Antik İran, Anadolu, Doğu Akdeniz, Mezopotamya, Mısır ve Ege kültürlerinde karşımıza çıkar.[30]

Ana Tanrıça Kubaba, Geç Hitit dönemi,
Anadolu Medeniyetleri Müzesi, Ankara.

Orta Asya Türklerinde ölümsüzlük simgesi olan nar (Esin 2006: 202), İslam inancında da kutsaldır. Rahman suresinde, hurma gibi, "cennet meyveleri" arasında yer

geçmesidir. Japonya'da *shinto* dininde pirinç ritüel bir yiyecektir. Düzenlenen büyük törenlerde Japon imparatoru Güneş tanrıçası ile pirinç paylaşırdı. Bu nedenle, "Güneşin oğlu" imparatordan sonra dünyada en kutsal ikinci şey pirinçti. Budist inancına göre, Buda'nın babası kabul edilen Suddhodana'nın adı "saf pirinç" anlamına gelir. Çin'de *Tou*, yani pirinç ölçeği, her insanın, hangi mevkide olursa olsun, karşısındakinden bekleyeceği adalet, merhamet ve erdemin "tam ölçüsü"nü simgelerdi. Çin alfabesinde eskiden bulunan ve dört köşe küp biçimindeki pirinç ölçeği *tou*'ya benzer dört köşeli *tou* ideogramı da, Çin imparatorunu temsil ediyordu. (Visser 2008 b: 167-170)

30 Mısır'da öteki dünyada yeniden canlandıklarına inanılan ölüler, tabii bu arada firavunlar da, mezarlarına narlarla birlikte gömülüyorlardı. Yunan mitolojisinde nar, savaş kanını simgelerdi. Heredotos, Yunan-Pers savaşlarında İranlı askerlerin mızraklarının uçlarında gümüş ya da altın narlar taşıdıklarını yazar. (*Tarihler*, 7. Kitap: 41) Nar, Tanrıça Demeter'in elinde bereket simgesine dönüşüyordu. Doğu Hitit döneminde, MÖ 9. yüzyıla ait bir Karkamış taş kabartmasında, Ana Tanrıça Kubaba bir aslanın sırtına dayalı koltuğunda oturmuş elinde bir nar tutarken canlandırılmıştı. Bir yüzünde nar kabartması olan ve MÖ 3. yüzyıla tarihlenen Antalya Side sikkelerii de, kentin simgesi olmanın dışında, narın aynı zamanda hükümranlık simgesi olduğunu da düşündürüyor. (Oğuz 1980: 849. Ayrıca, bkz. resim: 186-187 ve 188).

Ücretsiz PDF Kitap Arşivi - https://rantey.org

alır. (*Kur'an*, 55: 68) Anadolu'da da birçok tarihi mezar taşında sıklıkla nar motifi işlenmiş olduğu ve bunun ölünün mekânının cennet olmasının temenni edildiği anlamını taşıdığı görülür. (Oğuz 1980: 671-675)

Et "güç" verir

Simgesel yiyecekler toplumdan topluma değişir, ancak etin hemen hepsinde gücü, enerjiyi ve iktidarı simgelediği açıktır. Tanrılara kurban edilen hayvan etleri ateş üzerinde pişerken yükselen duman ve kokuları yukarıdaki tanrılara ulaşıp onları memnun eder, pişen etlerden sızan yağlar, hoş kokulu otlarla karışarak sunakları meshederdi. Eski Yunan'da et, tanrılar ve kahramanlara layık bir yiyecekti.[31]

Roma'da, arada bir sebze düşkünü imparatorlar çıksa da, et, güçlünün ve yönetici sınıfların başyemeğiydi.[32]

Germenler, Keltler ve Franklar için de benzer kültürel değerler söz konusuydu. Et, "bir güç simgesi, canlılık, fiziksel enerji ve savaşma yeteneği gibi, gücün gerekçesini oluşturan unsurları sağlamada bir araç niteliğindeydi." (Montanari 1995: 29; 37-38) Hindistan'daki sosyal ayrımcı *Varna* (kast) sistemine göre, et tüketimini "kirli" sayan vejetaryen Brahmanlar (rahip ve düşünürler) ve Vaisyaların (tüccarlar) etyemezlikleri sınıfsal üstünlüklerinin simgesiydi. Daha alt kastlardan Kshatriyaların (savaşçılar) ve Sudraların (çiftçiler) et tüketmeleri ise yasak değildi. Söz konusu olgular, bedenlerini çalıştıran insanlar için etin önemli bir güç ve enerji kaynağı gıda olduğunun dolaylı yoldan kabulü sayılmalıdır. Sonuçta, et de, öteki simgesel yiyecekler gibi, insan yaşamında doğa-kültür olgusunun bir parçasıdır.

Mitik kutsal hayvanlar, kuşlar

Sosyal üstünlük, kimi yiyecekleri tüketmeme, bazı yiyeceklerin ise sadece güçlülerin sofralarına layık görülmesiyle ortaya konabilir. Örneğin, Uganda'da Nyoro

---

31 Yunan mitolojisine göre, Olimpos Dağı'nda yaşayan tanrılar ölümsüzlük kaynağı yiyecek ve iksiri (*ambrosia* ve *nektar)* tüketir, tahıl ya da et yemez, şarap içmezlerdi. Ancak, kendilerine "evcil hayvanların" kurban edilmesine, ekmek, tahıl ve şarap saçıları sunulmasına izin verirlerdi. Homeros'un yeryüzündeki kahraman savaşçıları, etobur egemenler ise, "et-ekmek-şarap" üçgeninde beslenirlerdi. (Grimm: 63- 67) Yıllarca süren Troya savaşları sırasında Yunanlara meydan okuyan Troya prensi Hector'la ilk düellosunda onu mızrağıyla boynundan yaralayan ancak tanrıların araya girmesiyle onunla yenişemeyen Ajax'a, ödül olarak bütün bir sığır çevirmesi sunulmuş, o da bunu silah arkadaşlarıyla paylaşmıştı. (*İlyada*, Kitap 7: 260-274; Chapman: 118-119. Ayrıca, bkz. Reinsch: 83-84)

32 Köylü kökenli sıradan bir askerken savaşta gösterdiği başarılarla yükselen ve sonunda Roma imparatoru olan dev yapılı Trakyalı Maximinus (MS 235-238), fiziksel gücünü korumak için, rivayete göre, günde yaklaşık on sekiz-yirmi kilo hatta daha fazla et tüketiyordu. (Montanari 1995: 26-29; Toussaint-Samat: 92)

Ücretsiz PDF Kitap Arşivi - https://rantey.org

kabilesinde, kral ve onun maiyetindeki büyük şefler tatlı patates, kimi sebzeler ve otlar gibi sıradan yiyecekleri yiyemezdi. Buna karşın, Kamerun'daki Metá kabilesinde, etlerinden şefin güç elde edeceği inancıyla, leopar ve piton yılanı gibi değerli avlar sadece şefin mutfağına girerdi. (Dietler 2001: 87) İslam öncesi Orta Asya Türk ve Moğol konar-göçer hayvancı toplumlarında ise, özellikle av etleri tanrılara, hükümdarlara ve onların itibarlı konuklarına mahsus yiyeceklerdi. Geyik mitik bir hayvan olduğu gibi[33], avı da, "hükümdara mahsus" bir ayrıcalık olarak ayrı bir simgesel değere sahipti. Örneğin Göktürkler'de sadece kağan tarafından avlanabilen "sigun keyik" ölümsüzlüğün simgesiydi. (Esin 2006: 209-212, 218)[34]

Japonya'da da, halkın çoğu vejetaryen ya da vegan iken, soylu savaşçı samuraylar geyik, yaban domuzu ve yabani kuşları avlayıp etini yerlerdi. (Fletcher: 109, n.10) Türkler ve Moğollardan yüzyıllar önce yerleşik düzene geçmiş olan Çin devletinde, MÖ 1300'lerde imparatorun çok geniş bir alana yayılan ve içi yırtıcı veya değil, her türlü yabani hayvanlar ve kuşlarla dolu özel "av parkı"nda av düzenlenmesi savaş bakanlığının göreviydi[35].

---

33 *Moğolların Gizli Tarihçesi*, Cengiz Han'ın atalarının "Yüce Tanrı'dan yazgılı doğmuş" bir bozkurt Börte-Çino ve eşi beyaz bir dişi geyik, Gua-Maral'ın birlikte denizi [büyük ırmaklar ya da göller] aşıp Onan Irmağı'nın kaynağı ile Burhan Haldun Dağı'na yerleştikten sonra Bataçihan adlı bir oğullarının olduğu söylencesiyle başlar. (Kaya: 13) Bu söylence, Yer-Gök arasındaki kutsal birleşmenin bir simgesidir. (Oğuz 1980: 849) Kuzey Batı Sibirya'daki Fin-Ugor halklarının mitik ataları bir geyikti. (Ögel 1993: 577-578) Macarların yaradılış söylencesinde de, atalarının kutsal bir geyiğin peşine takılarak, bir "denizi" [göl ya da ırmak] geçerek yeni yurtlarına geldikleri ve burada çoğaldıkları anlatılır. (Ögel 1993: 467) Eski Asya'da, Sibirya kabilelerinde geyiğe tapına (kültü) söz konusuydu. MÖ 7.-5. yüzyıllara tarihlenen İskit ve öteki halklara ait soylu kişilerin kurganlarında (mezarlar) bulunan geyik maskeleri, boynuzları ya da süslemeleri, o dönemde geyiklerin ölülerin ruhlarını öteki dünyaya taşıdıklarına inanıldığını ortaya koymaktadır. Bu inanç milattan sonraki yüzyıllarda da sürecekti.

34 Geyik avının siyasal açıdan simgesellik yüklü olduğu açıktır: Her yıl boynuzları büyüyen ve kırık parçaları yenilenen, doğa gibi yeniden canlanan erkek geyiklerin güçlü bedeni ve cinsel iştihası, yani iktidarı; iktidar gibi avlanma tekelini de ellerinde tutan soyluların, sıradan halka olan üstünlüklerini doğallaştırıyor, siyasal meşruiyetlerini tazeliyordu.

35 İmparator ve üst düzey devlet yöneticilerinin katıldığı ve neredeyse dinsel bir ritüel havasında düzenlenen bu avlar savaş oyunu niteliğini de taşıyorlardı. Avlanma faaliyeti iktidarı simgelediğinden, sıradan halk için bu alanda kaçak avlanmak ölümle cezalandıran bir suçtu. (Toussaint-Samat: 71) Sürek avı, konar-göçer Orta Asya halkları için daha da vazgeçilmez bir etkinlikti: Bozkır ekonomisinde önemli bir değer taşıyan hayvan eti ve derisi gereksinimini karşılamaya yönelik, ancak kabilelerin erkeklerini savaş dışında da askeri manevra havasında formda tutan kolektif bir örgütlenmeydi. Örneğin 13. yüzyılda Cengiz Han'ın kurduğu Moğol İmparatorluğu'nda askeri seferlere ara verilen kış sonu ve ilkbahar aylarında büyük sürek avları yapılması, et temininin yanı sıra, hanın askerleri için de sürekli hareket eden hedeflere yönelik atış talimi yerine geçerdi. Bu avlarda hanın kumandası altında onlar, yüzler ve binler düzeninde

Ücretsiz PDF Kitap Arşivi - https://rantey.org

Çorum yakınlarındaki Alacahöyük'te bulunan boğa gibi geyik heykelleri de Anadolu'nun yerli halklarından Hattilerin (MÖ 2500-1700) tanrılarını temsil ediyordu. MÖ 1750-MÖ 700 arasında bölgeyi egemenlikleri altına alan Kafkasya kökenli ancak Hattilerle de karışan Hititlerin tanrıları da çoğu zaman kutsal sayılan geyiğin sırtında ve ayakta canlandırılıyordu. (Oğuz 1980: 852-853) Ortaçağ Avrupa'sında da soyluların sofrasını süsleyen geyik simgesel bir öneme sahipti. Kızıl geyik ve yaban domuzu "kralların ve savaşçıların yiyeceği" idi. (Fletcher: 109) Avlak ormanlar soylulara ait olduğu gibi, avlanma da sadece soylulara tanınan bir ayrıcalıktı. Geyiğin evcilleştirilmesi görece kolay bir hayvan olmasına karşın, yakalanan yabani geyikleri daha önce geyik yaşamayan bir adaya ya da ormana taşımak, başka bir anlatımla, evcilleştirme seçeneğini dışlayıp onları "vahşi" halde bırakmak da sosyal ve kültürel bir tercihti. (Perlès: 29, 31 n. 15) Sonuçta, avlanma, soylular için bir kimlik göstergesiydi. Bu nedenle, av eti de en değerli etti.[36]

Tavus ya da sülün gibi feodal beylerin, kralların, sultanların sofralarını süsleyen sosyal statü göstergesi güvercinin bir de uzun bir simgesel geçmişi vardır. (Toussaint-Samat: 308)[37]

örgütlenmiş süvari birlikleri tarafından çok geniş bir alanda başlatılan ve kimi zaman av peşinde aylar süren "kuşatma" yöntemi uyguluyordu. Ürken ve paniğe kapılan hayvanların sıkıştırıldığı çember iyice daraldığında, önce han ve yakınları kuşatılan hayvanları seçerek vurmaya başlar, onlardan sonra rütbelerine göre askeri şefler, ardından askerler avlanmaya girişirlerdi. Sürek avı vurulan hayvanların sayılması ve katılanların mevkilerine göre paylaşılmasıyla sona ererdi. (Oğuz 1976: 551-554) "Aslan payı"nın kimlere gittiğini tahminde elbette zorlanmayacaksınız.

36 Haraç ve vergi almanın dışında av, seniyörlerin başlıca tutkusuydu. Zira avlanma, Asya ve Ortadoğu kültürlerinde de görüldüğü gibi, gerek stratejisi, gerekse avı takip ve kıstırma taktikleriyle, savaşa en çok benzeyen uğraştı. Avlanma pratiği de savaşı simgeliyor, güç ve şiddet kültürünü yansıtıyordu. Kökenleri Orta Asya'ya giden Osmanlı sultanlarının da barış zamanlarında başlıca spor ve eğlence faaliyetlerinden biri avlanmak olmuştur. Öyle ki, IV. Mehmed tarihe "Avcı Sultan Mehmed" diye geçmiştir.

37 Daha önce de değinildiği gibi, Büyük Tufan'da gemisini Ağrı Dağı civarında yanaştıracak bir yer arayan Nuh Peygamber'e, gagasında bir zeytin dalı tutarak dönen bir güvercin suların çekildiğini müjdelemişti. Güvercin, tanrının üzerine tufan gönderdiği günahkâr insanları affettiğini bildiriyordu. Hıristiyan inancında, tanrının ruhu (Ruh-ül Kudüs) ile Bakire Meryemi ilkah eden beyaz bir güvercindir. İslam dininde de güvercin kutsaldır. Zira Allah, peygamberinin gizlendiği mağaraya iki güvercin göndererek ilahî mesajlarını iletmişti. Çok daha eskilerde, antik dönemde Sümer Ana Tanrıçası İştar'ın kuşu olan güvercin, Eski Yunan'da da Tanrıça Afrodit'in kutsal kuşu olarak yeniden sahneye çıkar. MS 11. yüzyıldan itibaren Anadolu'ya göç eden Türk Alevilerinin, aslında Orta Asya'da Şamanların kuş ve hayvan kılıklı elbiseler giyerek, istedikleri zaman bunların biçimine bürünebilecekleri gösterisiyle halkı etkilemeye çalışmalarından kaynaklanan tasavvufi söylencelerine göre, Hacı Bektaş, Orta Asya'dan Anadolu'ya "güvercin donunda", yani bir güvercine dönüşerek (mitolojik metamorfoz) gelmiştir. (Oğuz 1980: 840-845; Ögel 1993: 29-31)

Ücretsiz PDF Kitap Arşivi - https://rantey.org

Ortaçağ'da tavus kuşunun servis edildiği bir soylu ziyafeti, 1517.

Balık çok şey anlatır...

Balık da su gibi simgesel yüklemler taşır; saflığı, bereketi, refahı ve üremeyi temsil eder. (Toussaint-Samat: 281-284) Tasavvufi boyutuyla, yine doğurganlık, yenilenme, bolluk anlamına gelir. (Toussaint-Samat: 281-284) Balığın dölleme ve yumurtlama gücü, yani doğurganlığı, sadece bereketi, bolluğu ve refahı temsil etmez; daha da önemlisi, simgesel olarak, ölümü izleyen "yeniden doğum"u ve "doğanın yenilenmesini", başka bir deyişle, "sürekliliğini" yansıtır. Balığın bolluk getirmesi ve ölürken kendi doğurganlığını türüne taşımasının, "ölüm ve yaşamın karşılıklılığı" kavramıyla insan imgelemine yansıması doğaldır. (Campbelll 2016a: 202)[38]

Nitekim insanın kurguladığı Zodyak âleminin derinliğinde, balık burcu çifte balıkla karşımıza çıkar. Balığın biri dişiyi, öteki erili canlandırır ve bu özelliğiyle üremeyi simgeler. Burçlar takviminde 20 Şubat-20 Mart dönemini dolduran balık burcu, kıştan sonra yeniden canlanan doğanın, baharın simgesel müjdecisidir.

Antik çağlarda, örneğin Akatlarda Ea, Sümerlerdeki adıyla Enki [Anki: An (Cennet), Ki (Dünya); Erkek-Dişi], Mezopotamya'nın Su ve Balık tanrısıdır. Babil'de doğuşun ve uygarlığın kaynağı, akılla donatılmış, bilge, "ilk okyanustan çıkan birinci varlık", olan Tanrı Oannes de balık-insan kimi zaman balık-koç ya da balık- keçi biçiminde canlandırılırdı. (Oğuz 1980: 828) Balık, arkeolojik buluntularda iki elinde üçer balık tutan ya da başının iki yanı birer balıkla çevrili olarak betimlenen Hititlerin aşk tanrıçası İştar'ın "hem yetisini simgeliyor hem de onun süsü" oluyordu. (Toussaint-Samat: 281) Yarı kadın-yarı balık biçiminde temsil edilen tarım tanrıçası Suriye Ana Tanrıçası Atargatis (Astarte) ise tarihin ilk denizkızıdır.

38 Bu yüzden balık, kimi zaman "fallik" bir simge olur. Örneğin, Batı Afrika'daki Dogon yerli halkı arasında sünnet işlemi "balığı kesmek" olarak tanımlanır. (Toussaint-Samat: 281)

Ücretsiz PDF Kitap Arşivi - https://rantey.org

Filistin ve Fenikelilerde sabanı ve buğday ekimini icat ettiğine inanılan bereket tanrısı Dagon (Dagan) da, belden aşağısı balık ya da başı ve sırtı balık derisinden bir pelerine bürünmüş olarak canlandırılırdı. Yaşam kaynağı su, toprağa bereket verirken, içinde yaşayan balık da bereket simgesiydi. Buğday başağı gibi, suya binlerce yumurta bırakan balık, yaşam ve doğurganlığı simgeliyordu Bu yüzden, söz konusu tanrılara adanan tapınakların yakınında daima içi balık dolu havuzlar bulunurdu. Kutsal balıkların tutulup yenmesi yasaktı.[39]

Hindu inancında, yüce Tanrı Vişnu, halkın dini inançları zayıfladığında, iyilik yok olup kötülük arttığında yeryüzüne hayvan ya da insan biçiminde değişik bedenlere bürünerek (*avatar*) iner. Her yerde "hazır ve nâzır", kurtarıcı ve koruyucu tanrı Vişnu, evrendeki düzeni (*dharma*) yeniden sağlayınca, iyiliği koruyup kötülüğü yok edince, bu bedenler geldikleri kaynak olan Vişnu'ya geri dönerler. Vişnu, örneğin, önce balık biçimine girer ve insanlığı tufanın sularından kurtarır. (Oğuz 1980: 823; Toussaint-Samat: 281) Eski Türk mitolojisinde de balık simgesel doğaüstü güçler arasında yer alır. Altay yaradılış söylencesine göre, dünya üç büyük balığın üstünde duruyordu.[40]

İncil'de, İsa Peygamber'in mucizeleri arasında, suyu şaraba dönüştürmesinin yanı sıra, beş ekmek ve iki balıkla beş bin kişiyi doyurduğu anlatılır. (*İncil*, Matta 14:18-

---

39 Ne var ki, kimi zaman mistik ritüel ziyafetlerde tapınak rahipleri ve müritlerin tanrıça Atargatis'in etini yedikleri inancıyla bu kutsal balıkları yedikleri olurdu. (Oğuz 1980: 820) Atargatis'in kutsal balıklarla dolu tapınak havuzunu başka inançlar da devralacaktı. Örneğin, Hz. İbrahim zalim hükümdar Nemrut tarafından Urfa kalesinin burçlarındaki bir mancınıktan aşağı fırlatılıp düzde hazırlanmış odun ateşi üzerinde yakılmak istenirken, tanrının onun atıldığı ateşi göle ve odunları da balıklara dönüştürerek onu kurtardığı söylencesi, günümüzde Urfa Balıklıgöl'de hâlâ canlılığını koruyor. Halk tarafından sürekli beslenen bu balıklar da kutsal ve yenilmez sayılıyor. (Oğuz 1980: 202-203)

40 Dünya bir deniz iken, ne gök vardı ne de yer. Tanrı Ülgen ise habire uçuyordu. Derken, "Göklerden gelen bir ses" ona suyun içinden çıkacak bir şeyi hemen yakalamasını söyler. Bu bir taştır, Ülgen üstüne yerleşir, rahatlar: "[...] Ülgen yere bakarak: 'Yaratılsın yer!' demiş./ Bu buyruk üzerine, üstünü gök bezemiş! Tanrı Ülgen durmamış, ayrıca vermiş salık,/ Bu dünyanın yanına, yaratılmış üç balık./ Bu büyük balıkların, üstüne dünya konmuş,/ Balıklar çok büyükmüş, dünyaya destek olmuş./ Dünyanın yanlarına da iki de balık konmuş,/ Dünya gezer olmamış, bir yerde kalıp donmuş./ Bir başka balık ise, yere gerilmiş imiş./ Kapkaranlık kuzeye, başı çevrilmiş imiş./ Ortadaki balığın başı tam kuzeydeymiş, Tufan hemen başlarmış, yönü az değişseymiş. |...] (Ögel 1993: 433-434) Eski İran inanışlarına göre de, dünya bir boğanın boynuzlarından biri üzerinde, boğa ise bir balığın üzerinde duruyordu. Dünya kötülük ya da haksızlıkla sarıldığında veya boğa yorulduğunda, boğa huzursuzlanır, dünyayı öteki boynuzuna aktarırken, dünya sallanır, zelzele olurdu. Japonya'nın kuzey adalarında yaşayan Aynu halkı da, yer sarsıntılarının "zelzele balığı" adını verdikleri büyük bir balık yüzünden meydana geldiğine inanıyorlardı. (Oğuz 1980: 825, 439-444)

21; Yuhanna 6: 1-14) Çarmıha gerilen İsa yeniden dirilip havarilerine gözüktüğünde, "Sizde yiyecek bir şey var mı?" diye sorması üzerine, kendisine bir parça kızartma balık vermişler, o da alıp "gözlerinin önünde" yemişti. (*İncil*, Luka 24: 42)

Haç ve balıklı bir rölyef (MS 4. yy.)

Hıristiyanlığın ilk döneminde, İsa'nın peşinden gidenlerin Roma yönetimi altında büyük zulüm gördükleri için kendilerini gizlemek zorunda kaldıkları ve bu arada birbirlerini tanımak için İsa'nın "Son Yemeği"nde yediği balığı çağrıştıran balık işareti yaptıkları da unutulmamalıdır. (Oğuz 1980: 830) İleride, balık ideogramı kilisenin amblemi olacaktı. Yunanca balık anlamına gelen *iktus* yine Yunanca "İsa", "Khristos (Meshedilmiş)", "Allah'ın Oğlu", "Kurtarıcı" sözcüklerinin inisiyalleri ile tanımlanırken, vaftiz havuzundaki balığı da çağrıştırıyordu. (Ünsal 2011b: 32)

Anadolu İslam tasavvufunun önde gelen isimlerinden Mevlâna Celaleddin Rumî de (1207-1273) balık metaforunu sıklıkla kullanır: "Bu dünya da denizdir. Beden de o denizin balığıdır. Ruh ise ilâhi nuru görememiş, perde arkasında kalmış Yunus gibidir." (*Mesnevi*, Cilt II, 3140: 493)[41]

Büyük ozan Yunus Emre ise, "Benim ol aşk bahrîsi denizler hayrân bana/Derya benüm katremdir aşk dolu seyrân bana," der. (*Yunus Emre Divanı*, Şiir 14'ten)[42]

Evrenin insanda bir araya gelişini canlandıran bir Anadolu Bektaşi yazı-resminde, dünyanın balık üstünde durduğu görülürken, şu Anadolu halk deyişi de aynı görüşü yansıtmaktadır: "Dünyanın altı semek (balık) üstü semadır." (Oğuz 1980: 836)

İçki kaynaştırır

Simgesel içkilere gelince; içince esriklik veren şarap da tanrıların iksiridir, çünkü metaforik olarak üzümün kanı olan şarap, simgeselliğiyle de yaşam veren kanla eş tutulabilir. Kan gibi, şarap da yaşamın bir simgesidir. Sonsuz yaşam tanrıların ayrıcalığı olsa da şarap, ölümlü insanları geçici olarak onlara eşit kılar. (Oğuz 1976: 464-470, 716-717; Toussaint-Samat: 233-234)

41 "[...] Ey benim canım, sen bazen uçsuz bucaksız denizde balık bulamazsın ama Hakk'ın sonsuz mânâ denizinde pek çok balık vardır." (*Dîvân-ı Kebir*, Cilt II, 354: 366)

42 Günümüz diline çevirirsek, denizlerin hayran olduğu o aşk balığı benim; deniz benim bir damlam iken, bir damla su da bana deniz gibi gelir, anlamını çıkarırız. Yunus, Allah aşkının ne boyutta olduğunu, onsuz yapamayacağını, yine deniz ve balık alegorisiyle ortaya koyar: "Senin aşkın deniz, ben bir balıkçık/ Balık sudan çıka hemen ölüdür." (*Yunus Emre Divanı*, Şiir 248'den)

Kan, kurban ve adak ritüellerinin merkezindedir. Eski İran'da örneğin, günümüzden üç bin yıl önce, tanrıların kurban edilen hayvanların kanıyla beslendiğine inanılırdı. Sıvı kan, hayvanın ruhunu taşıdığı için, yere kazılan bir çukura dökülüyordu. Ritüele katılanlar da aynı sıvıyı içerek tanrılarıyla buluşuyorlar, onunla ilişki kuruyorlardı. Yeterince kan olmadığında da, şarap aynı simgesel işlevi görüyordu: "Ruh ya da hayat kandadır; şarapsa asmanın kanıdır." (Frazer: 118) İnsanda esriklik yaratan şarap aracılığıyla "tanrının sizin içinize girdiği" coşkusu yayılır. Tanrı Dionysos'a tapan Eski Yunanların ritüel içki tüketimini *enthousiasmos* (ilahî cinnet) olarak nitelemeleri boşuna değildi. (Toussaint-Samat: 229)[43]

Hıristiyan inancında da şarap önemli bir simgesellik içerir. "Ben gerçek asmayım ve Babam bağcıdır," diyen Hz. İsa (*İncil*, Yuhanna, 15:1), annesi Meryem'in de konukları arasında olduğu Kana köyündeki bir düğünde taş küplere doldurttuğu suyu şaraba çevirir. (Yuhanna, 2:1-10) Bu, İsa'nın ilk mucizesidir. İsa, havarileri ile paylaştığı "Son Yemek"te ise "Şarap benim kanımdır," diyecekti. (Matta, 26:27-29) Hıristiyan ritüelinde şarap, kendisini insanlar için feda eden ve çarmıha gerilen İsa'nın kanını simgeler.

Şarap aşk, antlaşma ve barış simgeleri olarak da, gerek dinsel gerekse seküler ritüellerde kutlamanın bir parçası, bilgi ve bir gruba kabul edilmenin ifadesiydi.[44]

---

43 Bir istisna olarak, Eski Mısır krallarının şarap içmemeleri ve tanrıların payı olarak yere şarap saçısında bulunmamalarının nedeni, Yunan tarihçisi Plutarkhos'a (MS 46-120) göre, "şarabın, bir zamanlar tanrılara karşı dövüşmüş varlıkların kanı olduğuna inanılmasından" kaynaklanıyordu. Asma, yani üzüm bitkisi ise onların çürüyen bedeninden fışkırmıştı. (Frazer: 117)

44 Heredotos, İskit İmparatorluğu'nda eyalet valilerinin yılda bir kez ortaya bir çanak şarap koyduklarını ve bundan savaşta en az bir düşman öldürmüş olma koşuluyla, her İskitlinin içme hakkına sahip olduğunu belirtir. Yunan tarihçi, İskitlerin yeminleşme ya da ant verme ritüelinde, ahşap bir büyük kap içerisine şarap doldurduklarını, yemine taraf olan kişilerin etini bir çuvaldız ya da bıçakla hafif çizerek çıkan kanlarından birkaç damlayı da şarabın üzerine serptiklerini, sonra da bu kaba, enli bir kılıç, birkaç ok, bir savaş baltası ve bir mızrak koyarak dua ettiklerini, ardından antlaşan tarafların bu şarap ve kan karışımının içtiklerini anlatır. (*Tarihler*, Kitap 4: 66 ve 70) Ne var ki, sofrasında yemek yediği, içki kadehini paylaştığı efendisi kralının arkasından kötü konuşan ya da ona ihanet eden kişiler, tanrılar tarafından lanetlense de, her toplumda bulunabilir. Örneğin MÖ 18. yüzyılda, Hamurabi'nin Babil'de egemen olduğu dönemde Suriye'de Mari kralı olan Zimri-Lim'e bağlı bir yerel derebeyi (vassal) Akin-Amar'ın sadakatsizliği simgeleyen bir davranışı hakkında bu krala gönderilmiş bir kil tablet şikâyetnâme bunu gösteriyor: "Akin-Amar sadece benim düşmanım değil, efendimin de düşmanı olmasın? En azından bir kere, bu adam efendimin yanına oturdu ve bir kadehten (dostluğun) içti. Onu yükselten efendim, onu değerli adamlar arasında saydı, ona bir giysi giydirdi, ona bir peruka (süs takma saç) verdi. Oysa o (Akin-Amar) tam tersini yaptı, kullandığı içki kupasının içine dışkı attı, efendime düşman olarak." (Sasson: 204) Az önce kralla içki paylaşıp karşılıklı dayanışma sergileme sonrasında bu çirkin davranışta bulunması, vassal Akin-Amar'ın kral Zimri-Lim'in dostluğunu ve üstünlüğünü artık kabul etmediğini simgeliyordu. Nitekim, Türkçede "Yediği içtiği kaba "i...k ya da pislemek" deyimi de, nankörlük ve ihaneti simgelemez mi?

MÖ 8. yüzyıldan başlayarak, Atinalı seçkinlerin evlerinde sırayla düzenledikleri ve yalnız erkeklerin katılabildiği ziyafeti izleyen içki ritüelinde (*symposion*), önce şarap büyük krater (şarap vazosu) içinde suyla karıştırıldıktan sonra, ilk üç kadeh adak olarak yere dökülürdü. Bunlardan birincisi tanrıları, ikincisi ölmüş kahramanları ve konukların atalarını, üçüncüsü ise tanrıların kralı Zeus'u onurlandırırdı. *Symposion* yemek, içki, müzik, edebi ve felsefi tartışmalar ve şiirin paylaşıldığı bir konukseverlik aynı zamanda aristokratik bir sosyal ve ortak kültürel bütünleşme simgesiydi. Şarabı suyla karıştırdıktan sonra içmek Atinalılar için, ayrıştırıcı bir kimlik, bir uygarlık göstergesiydi. Şarabına su katmadan içen halklar ise "barbar" sayılır, dışlanırdı. Şaraba su katılması, insan doğasında iyi ile kötünün karışımını, dozunun ayarlanmasını ve tüketimin belli kurallarla sınırlanması da eşit ve dengeli insanları ve dolayısıyla toplumu simgelerdi. (Grimm: 75-76; Vetta: 97-102; Standage 2005: 55-59)

Orta Asya steplerinde hayvancılık ve bir ölçüde tarım yapan toplumlarda ise, at sütünden özel olarak ekşitilip üretilen kımız, ayrıca yine ekşitilmiş darıdan boza gibi süt veya tahıldan yapılan içkiler kutsal sayılırdı.[15] İskit soylularının mezarlarında ölülere öteki dünyada eşlik etsin diye kımız küpleri bırakılıyordu. Orta Asya Türk ve Moğolların şölenlerinde kımız içilmesi birlik ve beraberliği simgeliyordu. İçkiye başlamadan önce "Yer ve Su tanrıları için içki serpme" geleneği titizlikle uygulanırdı. (Ögel 1985, Cilt IV: 160) Eski Türk mezarlarında bulunan taş stellerde canlandırılan alp (savaşçı) ölülerin bir ellerinde içki kadehi ("ayak") öteki ellerinde kemer ve kılıçlarını tutmaları, kahramanın kağanına karşı bağlılık sözünün simgesel olarak "içilen yeminiydi." (Esin 2006: 275-276) Savaşa çıkan alpler ve belki de onlardan önce analarının, Türk mitolojisinde başında üç dilimli tacı, elinde ant kadehi ile canlandırılan analığın ve ailenin koruyucusu ana tanrıça Umay Ana'nın heykeli önünde içki saçarlar, ona dualar eder, yardımını dilerlerdi. Ünlü kişilerin ölümlerinin ardından yapılan yuğların (yas törenleri) kutsal içkisi yine kımızdır.[16]

Bu arada, "sağrak" (içki sürahisi), ayak veya "idiş" gibi adlar verilen eski Türk kadehlerinin devlet ve ikbal (talih) anlamını taşıdıkları da unutulmamalı. Örneğin, "Altun ayak", yani altından yapılmış kadeh, hakanlık ve egemenlik simgesi olduğu kadar, mutlu yaşam ve yaşamanın simgesiydi. (Ögel 1985, Cilt IV: 165, 175-177) "Ayakçı" ise içki sunan hizmetkârları tanımlardı. Günümüz Türkçesinde kullanılan, genelde

15 Tahıldan elde edilen bir içki olan, üstelik tarihi şaraptan da eskilere giden bira ve simgeselliği konusunda, bkz. Toussaint-Samat: 161-169; Bresciani: 39-40. Mezopotamya ve Mısır'da biranın keşfi ve tüketimi ile ilgili olarak, bkz. Standage 2005: 17-42. Afrika kabile ritüellerinde bira tüketimi için, bkz. Goody: 73-76; Dietler 2001: 78-79.

16 And ve yemin, dua ve alkış, düğün ve yoğ aşı (cenaze aşı) kadehleri için, bkz. Ögel 1985, Cilt IV: 172-173).

güçlü ya da varsıl birisinin hizmetine koşup ondan menfaat bekleyen kişilere "ayakçı" denmesi de bir olasılıkla bu sözcükten kaynaklanmıştır.

İslamda yasak olmasına karşın, başta kimi hükümdarlar olmak üzere, şarap, yüksek alkollü "tatar bozası"ve sirkeyle sulandırılmış, fermante edilmiş bal tüketimi (sirkencübîn) de eksik değildi. Şarap "kibar", ötekiler ise "ayak" takımının içkisiydi. (Gelibolulu Mustafa Âlî 1978) İslam tasavvufunda ise, özellikle şarap (mey) ve sarhoşluk çeşitli simgesel anlamlar taşır.[47]

Sosyal Bir Faaliyet Olarak Yemek

Yemek sadece beslenmeye yönelik olmayan sosyo-kültürel bir pratiktir. İnsanların yiyecek ve içecek tüketiminin biyolojik ve aynı zamanda sosyal olgularla ilintilisi her daim karşımızdadır: Aile üyeleri arasında yenen yemekler, sofrada adabımuaşeret kuralları, yemeklerin servis edilme biçimi ve sunulma tarzları, dinsel perhizler, oruç, yiyecek yasakları ya da en sevilen, hata "milli yemek" olarak nitelendirilen yemekler gibi, kamusal alanda toplu yemek paylaşımları da sosyal, kültürel ve siyasal özellikler ve anlamlar taşır. Yemek, sadece bedensel bir gereksinimi karşılamaz, yemek tüketimini sosyal ve iletişimsel bir olaya dönüştürür. (Montari 1999a: 69)

Yemek sosyal iletişim aracıdır

Tek başına yenilen değil, başkalarıyla paylaşılan yemeğin daha lezzetli ve bereketli olduğu söylenir. Ancak, yiyecek paylaşımının, gerek bireyler gerekse toplumsal gruplar açısından, toplumdan topluma amaç, işlev ve anlam değiştirdiği de gözden kaçırılmamalıdır. Sözgelimi, nelerin yenildiği, nelerin yemekten kaçınıldığı, kimin kimle yediği, yemek ikram edenlerle sofraya konuk olanlar, yani veren-alan arasındaki statü ve güç ilişkileri farklılıklar içerebilir. Zira ekonomik gelişme, toplumsal tabakalaşma, sınıfsal ayrışma ve otoriteye dayalı dinsel ve siyasal yapılaşmanın varlığı veya düzeyi, yemek paylaşımı süreçlerini doğrudan etkiler: Yabanıl avcı-toplayıcı ve

47 *Kur'an* ilk başlarda hoşgörüyle karşılamasına karşın (Muhammed suresi: 15), sarhoşluğun insanları kötü edimlere yöneltmesini engelleme amacıyla, şarabı (hamr) "haram" sayacak ve yasaklayacaktı. (*Kur'an*, Maide suresi: 90-91) Ancak, bir kesim Müslümanlar indinde, örneğin Şii mezhebinde ve kimi tasavvuf çevrelerinde, "şarap", "nefes" ve "zaman"ı tanımlayan maddi ve manevi anlamlarıyla, "dem" kültürü süreçkti. Örneğin, tasavvufta, "Ehl-i harabat", meyhane sakinleri, irfan ilimin süzülmüş şarabından içen kişileri tanımlar. Şarap, kulun Allah'a olan sevgisini, "ilahi aşk"ı simgeler. "Dilhûş" (gönlü hoş) Yunus Emre örneğin, "Esir-i aşk oldum yine sâki getir peymâneyi/ Doldur kadehi sun beri âşık nider efsaneyi/ [...] Gâh tutarım Kâ'be yolun gâh varırım meyhâneye/ Dün ü gün istersen yürürem şâyet bulam cânâneyi/ [...] (*Yunus Emre Divanı*, Şiir 105'ten: 179-180)

yerleşik köylü tarımcıların devlet-öncesi toplumlarından ilkel devlet yapılanmalarına ya da uygarlığın giderek geliştiği antik toplumlardan modern çağlara, görünürde benzeşse de, yemek pratikleri farklı sosyal dinamikler ve stratejiler içerir. Her halükârda, yemek gibi bio-sosyal yaşam pratiklerinden doğan simgeler, bir toplumun kültürünün bileşenleri olarak toplumsal sistemde yer alırlar ve sosyal ilişkilerde önemli bir rol oynarlar. Örneğin, sıradan bir ev yemeği ile parlak bir kral ya da bey ziyafetinin farklı işlevleri, amaçları, ritüelleri ve simgesel anlamları vardır. Bu yüzden, küçük bir aile sofrası, kamusal alanda yenilen basit bir yemek veya bir hükümdar ya da zengin birinin görkemli ziyafeti olsun, insanların bir sofranın çevresinde yemek yemeleri zamanda ve uzamda ve yerine göre, farklı toplumsal gerçeklere işaret edecektir. Tüm bu özellikleri, yemeğin önemli bir sosyal iletişim aracı olduğunu kanıtlıyor.

Yapısalcı antropolog Mary Douglas'a göre, yemek, özel mesajlar ileten bir "kod"-dur. İçerdiği şifrelenmiş mesajlar ise ortaya konan sosyal ilişki modelleri içinde yer alır. Söz konusu toplumsal ilişki biçimleri içinde saklı bu mesajları görmek ve çözmek gereklidir. (Douglas 1972: 61-69) Başka bir deyişle, bir sosyal ileti aracı olarak yiyecek ya da yemek, "sosyal ilişkinin simgeselidir." Çünkü belli bir toplumsal yapı ile ortaya koyduğu simgelerin yapısı arasında bir bağ vardır. Bu "kod" veya simge, var olan sosyal yapıyı veya sosyal ilişkileri yansıtan bir anlam taşır. Örneğin, birlikte içki içmekle yemek yemek aynı şey değildir; birlikte yemek yemek, insanlar arasında mahrem, en azından daha yakın ilişkilerin varlığını ortaya koyar.[48] Kısacası, her yemek içerdiği farklı anlamlarla, "yapılanmış (*structured*) bir sosyal olaydır." (Douglas 1972: 69) Sosyal boyutlarıyla, belli bir hiyerarşiyi, kişileri gruba dahil etme ya da dışlama, sınırlama veya pazarlıkları yansıtmaktadır. (Douglas 1972: 66) Bir başka anlatımla, yemek, "sosyal kimlikler ve ilişkilerin yaratılması ve pazarlık konusu olmasında güçlü bir sosyal ilişkiler aracıdır." (Katheryn C. Twiss'den aktaran, Kassabaum: 1)

Gerçekten de, sosyal bir pratik olarak yemek tüketiminin birleştirici, ayrıştırıcı veya dışlayıcı bir iletişim mecrası oluşturma özelliği hemen göze çarpar: Yemek paylaşımının, insanları bir araya getirme, birlik, dostluk ve dayanışma, başka bir deyişle "cem olma"sını; önlerine gelen yiyecekler veya tükettiklerinden tutun, sofradaki yerlerine, kültürel aidiyet, bütünleşme veya dışlamayı, eşitliği, yakınlığı ya da mesafeyi veya toplumsal statü farklarını sergilediği görülür.[49]

---

18 Douglas, örneğin kendi ailesinde yabancılar, tanıdıklar ve işçilerle içki paylaşıldığını, yemeklerin ise sadece aile üyeleri, yakın arkadaşlar ve onurlandırılmak istenen özel konuklarla sınırlı olduğuna dikkat çekiyordu: Yemek paylaşım ve ikramı bu özelliğiyle, ailenin ötekilere, yani dışa karşı sınırlarını ortaya koyarken, "dışarıdan" bir kişinin yemeğe davet edilmesi, sosyal bir eşiğin aşılması anlamına geliyordu.

19 Günümüzün endüstriyel gıda ve küresel üretimi çerçevesinde, yemeğin popüler kültürde iletişim aracı olarak işlev ve anlamları üzerine kısa ancak özlü bir bakış için, bkz. Kanık 2018.

Yemek, insanları birleştirir

Sorun-Sorum XI, (Neşet Günal), 1996.

Claude Monet, 1866. Musée d'Orsay, Paris.

İnsanlar arasında ilk yakınlaşma ve ittifakların yiyecek paylaşımı sayesinde oluştuğu; birlikte yemenin akrabalık, aynı kandan gelme anlamına geldiği, çünkü yemek paylaşımıyla doğan aile duygusundan beslendiğini öne süren sosyolojik ve antropolojik görüşlerin geçmişi 19. yüzyılın sonlarına dek uzanır. (Mennel, Murcott, Van Otterloo: 115; Kaufmann: 51) Özellikle, kendi yiyeceklerini üretemeyen ve yiyecek bir şeyler bulma uğruna durmadan dolanan ve çoğu zaman açlık korkusu yaşayan avcı-toplayıcı toplumlarda, yiyeceğe erişme ve paylaşma doğal olarak bireysel ya da grup içi gerilimleri hafiflettiği gibi, toplumsal dayanışma duygusunu da pekiştirir.[50]

50 Antropolog Lorna Marshall'ın Güney Afrika'nın çöllük Kalahari bölgesinde yaşayan !Kung Buşman yerlileri arasında gerçekleştirdiği bir alan araştırmasında, modern dünyanın nimetlerinden uzak yaşayan bu avcı-toplayıcı küçük toplulukların av sayesinde taze ete kavuştuklarında hemen paylaştıklarını, böylece aç kalma korkusunun hafiflediğini gözlemliyordu. Eti olan başkalarıyla paylaşıyor, onlar da etleri olunca ona ikram ediyordu. Karşılıklı bir yükümlülük ağı söz konusuydu: Yoksul-varlıklı ayrımı yoktu. Kimse yalnız değildi, tek başına yemek ve paylaşmamak düşünülemezdi. Öyle ki, dört Kung avcısı günlerce peşinde dolandıktan sonra avlarnayı başardıkları iri bir geyiğin etini başkalarına dağıtırken, alanlar da paylarının bir bölümünü bir başkasına dağıtıyorlardı. Sonuçta bu avın eti altmış üçe bölünmüş ve küçük küçük "porsiyonlarla", cinsiyete yaşa ve sosyal konumuna göre, topluluğun tüm üyeleri arasında ülçtirilmişti. Geyik

Birlikte yemek paylaşımı psikolojik rahatlamaya yol açar: Ortaya gelen yiyecek o sofrada bulunan herkese aittir. Ancak, yemeğe katılanlar da sosyal konumlarına göre, birbirlerinin hakkına riayet etmeye dikkat eder. Zira bu yabanıl topluluklarda bile, birlikte yemek yiyenlerin birbirlerine saygı duydukları açıktır.[51] Aile üyeleri dışındaki kişilerle yiyecek paylaşımı, grup aidiyet ve dayanışmasını güçlendirerek, toplumsal barışa katkı sağlar. Av paylaşmalarının doğurduğu karşılıklı yükümlülük (borçlanma), dayanışma ve güven duyguları, işbirliği içindeki bu grupların kavga veya çatışmadan özellikle kaçınmalarını sağlayan caydırıcı bir rol oynar.[52]

Avcı-toplayıcı toplumlarda yaşamsal olan yiyecek paylaşımının, antik tarım devletlerinden modern sanayi ülkelerine, her toplumda genelde sosyal bağları güçlendirdiği, dostluk, dayanışma ve barışa damgasını vurduğu yadsınamaz. Bir antik dönem tarihçisinin de vurguladığı gibi, aynı sofrayı paylaşmak, "hemen hemen daima" bir topluluk oluşturmanın temelidir. Aynı şeyleri tüketmek, toplu yemeğe

---

etinin parçalanması, yeniden parçalara ayrılması ve herkese pay düşmesi, aynı zamanda onları birbirlerine bağlayan grup bilincinin toplumsal değerini teyit anlamına geliyordu. (Atıfta bulunan Mintz 1986: 4-7) Avcı toplayıcı toplumlarda av eti hemen oburca tüketilmelidir, beklerse bozulur çünkü. Bu gibi toplumlarda ortak yemekler düzenlemensinin nedenlerinden biri belki de en gerçekçisi bu olsa gerek. (Fletcher: 110)

51 "Yiyecek ve içecekleri paylaşanların bu karşılıklı saygıları aynı zamanda birbirlerini yemeyeceklerı anlamını da taşır": Yemeğe katılanların sadece dişleri vardır ve önündekileri yerler, birbirlerini yeme arzusu duymazlar. Kendilerine bunun için saygı duydukları gibi, yemeği paylaştıkları kişilere de aynı şekilde davrandıkları için saygı duyarlar. (Canetti: 258)

52 Tanzanya'da yaşayan bir avcı-toplayıcı kabile olan Hadza'larda, tüm yaşamları boyunca büyük bir av vurmayı becerememiş kabile erkekleri bile, büyük bir avın paylaşımına ortak ediliyordu. Bu örnek de, karşılıklılık (mütekabiliyet) ilkesinin her zaman söz konusu olmadığını, en başta grup dayanışmasına önem verildiğini yansıtıyor. (Roberts: 86-87) Avcı-toplayıcı topluluklarda, tüm üyelerin büyük avın tüketimine ortak olması, bireysel eşitsiz ilişkilerine yol açan mülkiyet kavramının henüz gelişmemiş olmasına da bağlanabilir. Hiç kimse herhangi bir toprak parçasına sahip olmadığı gibi, bıçak, mızrak, yay ve oklar bile kimi zaman kabilenin ortak malları sayılıyordu. (Standage 2010: 33-37) Böyle toplumlarda, kendisi ve ailesinin ihtiyacı olandan daha fazla et sağlayacak büyük bir yabani hayvan vuran başarılı bir avcı, bunu çevresindeki kişilere dağıtarak, gelecekte mukabil hediyeler ve yardımlar için onları "borçlandırmış", yani bir çeşit yatırımda bulunmuş oluyordu. Başka bir anlatımla, avcı-toplayıcı toplumlarda etin besleyici gücü, bir tür "sosyal para–*social currency*" işlevini yerine getiriyordu. (Pollan: 348) Yiyecek ikramı yoluyla, topluluğun görece başarısız avcılarına nazaran başarılı bir avcı toplum içinde saygınlığını, emretmeye değil, ikna edici bir etkiye sahip manevi otoritesini pekiştirme olanağına da sahip olabiliyordu. (Dietler 2001: 78) Avcı-toplayıcıların oluşturduğu bu sosyo-ekolojik yapıda, paylaşılacak yiyecekleri artıranların "sosyal para"ya da Bourdieun'ün tanımıyla, "simgesel sermaye" birikiminin enformel (gayriresmî) liderlik vasıflarını öne çıkarması kaçınılmazdı. Oysa antik tarım toplumlarında çeşitli yiyecekler ve içecekler çalışanlara ücret olarak dağıtılıyor, gıda para yerine geçiyordu. (Standage 2010: 50-53)

katılanlar için "ritüel bir değer"dir, sanki aralarında bir kan bağı kurar, ortak bir kimlik duygusu yayar. "Birlikte yemek, bir topluluğu ortaya koymanın en iyi aracıdır." (Pantel-Schmitt 1992: 10) Bununla birlikte, arada bir, dostluk ve barış gösterisi kisvesi altında, ama aslında düşmanların ortadan kaldırılması amacıyla, "tuzak ziyafetler"in düzenlendiği de olur.

Ne var ki, karşılıklı yükümlülük ilişkileri yoluyla belli bir toplumsal uyum ve dayanışma söz konusu olsa bile, yiyecek paylaşımının işlev ve anlamları, kabileler arası şefliklerden ilkel ve modern devletlere, merkezi siyasal otoritenin kurumsallaştığı toplumlarda farklılaşır. Bireysel mülkiyet anlayışının bilinmediği ya da kolektif mülkiyetin söz konusu olduğu ve otoriteye dayalı bir siyasal örgütlenmenin bulunmadığı avcı-toplayıcı toplumlarda, görece eşitlikçi ilişkilerin[53] ağır basmasına karşın, bu kez toplumsal yaşamda, ekonomi ve siyasette eşitsiz ilişkiler ön plana çıkar. Nitekim hiyerarşik bir toplumda birlikte yemek yemek, o an için belli bir sosyal eşitlenmeye işaret etse de, bu, aynı sofrayı paylaşan herkesin eşit olduğu anlamına gelmez: Egemen, kendine bağlı kişiler ve müttefikleri ve farklı mekânlarda bulunan halkı ile "birlikte" yemek yese de, katılanların sosyal kimliği değişmez. Ziyafetin keyifli ortamının paylaşılması, konukların grup içinde eridiği, eşitleştiği anlamını taşımaz. Ziyafet birlikteliği simgelese de, katılımcılar farklı sosyal konumlarının bilincindedir. Sofraya ortak olanlar arasında bir devamlılık ve dayanışma söz konusu olabilir. Ancak, bir kişinin böyle bir sofrada yer alması, "ev sahibi" ve öteki konuklar tarafından kabul gördüğünü ifade eder; onlarla "eşit" olduğunu değil. (Kaufmann: 110)

Yine de, on binlerce yıl önce olduğu gibi,[54] birlikte yemek tüketiminin temel işlevleri ve simgeselliklerinin genelde sürdürülmekte olduğunun[55] önemli kanıtları

53 Etnografya jargonunda merkezi bir düzen altında yaşamayan göçebe onlarca akraba grubundan oluşan topluluklar "takım, zümre" (*band*) olarak tanımlanırken, klanlar halinde ilkel köylerde daha kalabalık bir yaşam sürdüren, bir ölçüde bahçe tarımı yapılan "büyük-adam" gibi kalıcı olmasa da belli bir zaman diliminde etkili olan kişilerin bulunduğu "kabile"(*tribe*) genelde "eşitlikçi" toplumlar olarak nitelendirilir. (Lewellen: 22-31; Diamond: 265-292) Diamond'ın çeşitli toplum tiplerindeki ilişkileri şematize eden tablosu için, a.k.: 268-269.

54 Çekoslovakya'da Dolni Vestonice köyü yakınlarındaki bir çukur alanda arkeologlarca gün ışığına çıkarılan ve günümüzden yirmi beş-otuz bin yıl öncesine tarihlenen ocaklar, hayvan kemikleri ve mikroskobik yiyecek kalıntıları, yabanıl hayvan sürülerinin peşinde sürekli hareket halindeki avcı-toplayıcı göçebe bir toplumun üyelerinin söz konusu alanı belirli aralıklarla düzenledikleri toplu yemekler için kullanmış olduklarını düşündürüyordu. Bu tür toplu yemeklere "sosyo-kültürel bir barometre" olarak bakıldığında, söz konusu insan grupları arasında en azından görece eşitlikçi, sosyal aidiyet ve dayanışma duygularını "besledikleri" kuşkusuzdu. (Jones: 1-21)

55 Bu gözlemler elbette modern sanayi ve bilişim toplumları bağlamında kimi zaman geçerli olmayabilir: Yemeğin, "sosyalleştirme" aracı olarak günümüzde etkisini giderek yitirdiği ve yerini "bireyselleşme"ye bıraktığı söylenebilir. (Mennel, Murcott, Van Otterloo: 116) Aynı zamanda, günümüzde yemek, Barthes'ın deyişiyle, birden fazla anlam ve değer içermekte, ama genelde,

ise, antik dönemden günümüze, birçok dilde hâlâ kullanılan çeşitli sözcüklerde ve kavramlarda kolaylıkla izlenebilir.

Geçmişten günümüze miras sözcükler

Eski Yunan ve Roma kentli değer sistemlerinde, birlikte yemek, onları hayvanlardan ve uygarlıktan uzak yaşayan göçebe ve kuralsız "barbarlardan" ayırıyordu. Yunanca *sumposion* ya da *symposion*'un (şölen, birlikte içmek) türetildiği *sun*, "ile birlikte" anlamına gelen bir sözcüktür. Latincede bir "paylaşma yeri" olarak adlandırılan *cena*, genelde, başta et olmak üzere güzel yemeklerin sunulduğu varlıklı sınıfların mükellef akşam sofralarını tanımlardı.[56]

Bir bakıma, arkaik dönem kurban ziyafetlerinin kentli bir alternatifi de sayılabilecek (Laudan: 68) bu tür akşam yemeklerine katılanlar genelde soylu ailelerin üyeleri, kimi zaman ev sahibi "patron"un "müşterileri", yani himayesi altındaki kişiler, çoğunlukla aynı yaş grubundan arkadaşları, meslektaşları ya da komşuları olurdu. (Dupont: 123-127) *Cena* Yunancada "birlikte" ya da "ortak" anlamını taşıyan *koinon*'dan türetilmiştir. Ziyafet anlamına gelen *convivium* ile birlikte yaşam *cum vivere* sözcüklerinden kaynaklanmıştır. *Mensa* (masa) kökünden türetilen *commensalis* ise günümüz Fransızcasında *commensal* sözcüğüyle, genellikle aynı masada başkalarıyla yiyip içen kişileri tanımlar. Yine Latince kökenli ve sözcük anlamlarıyla "ekmekle beraber" diye çevirebileceğimiz *cum* (ile) *panis* (ekmek), mecazi anlamda ise birlikte ekmek (yemek) paylaşan bir topluluk ya da grup ve bu yemeğe katılan bireyleri (*compagnio*) betimler. Bu Latince sözcük ve deyim İngilizcede de, *company* refakatçi, konuk, eşlik eden, grup oluşturan, *companion* ise özellikle aynı fikir ve zevkleri paylaştığınız ve birlikte olmayı sevdiğiniz kişiler gibi, silah arkadaşı, yol arkadaşı, iş arkadaşı veya yoldaş anlamlarını içerir.[57] Bu tanımlama da, birlikte yenilen yemekler gibi, ortak yapılan işlerin de arkadaşlık bağlarını ve dayanışmayı güçlendirdiğinin

modern yaşamda, anlamdan çok insanların hangi faaliyetlere katıldığının göstergesi olmaktadır. Dahası, günümüzün bilişim toplumlarında "sosyal medya" araçlarının hem bireyselleştirici hem de sosyalleştirici işlevlerinin, yemeğin bu yöndeki işlevlerinin çok önüne geçtiği de bir gerçek. Ancak, bu durum başka bir incelemenin konusu olabilir. Çalışmamızı avcı-toplayıcı toplumlardan başlayarak, ağırlıkla din-tarım devletlerindeki yemek-siyaset ilişkileriyle sınırladığımız için, burada sadece değinmekle yetinelim.

56 Buna karşın, bir yoksul ailenin *cena*'sında sadece ekmek, şarap ve biraz turp olabilirdi: "*Pauperis cena: pane tunu radic.*" (Corbier: 128)

57 Silah arkadaşlığı, yoldaşlık ve sadakat bağlamında "sofra arkadaşlığı" konusunda, çok eskilerden, Yunanlı yazar, asker ve tarihçi Ksenefon'un MÖ 370'lerde yazdığı *Anabasis*'inden (*On Binlerin Dönüşü*) rastgele iki örnek verelim: "Düşmanda bozgun başlayınca Kyros'un altıyüz kişilik birliği, kovalamacanın hararetiyle oraya buraya dağıldı. Etrafında yalnız *'sofra arkadaşları'* denilen pek az adamı kalmıştı. (Ksenefon, *Anabasis*, 1.8. 25-26)." "[...] Lakedaimonia'dan korkan biri orduyu terk edip yanına sığınırsa onu kendi

bir başka kanıtıdır. Aynı masayı ve ekmeği/yemeği paylaşım deyimlerinin, bir masa gibi dikdörtgen ya da yuvarlak, ayaklı ahşap eşya ve ekmek gibi maddi bir besin kaynağı olmalarının ötesinde, birliktelik yoluyla, simgesel olarak arkadaşlık, sevgi ve dayanışma içinde olan bir topluluk oluşturma anlamına gelir.[58] (Symons: 177-178)

Nitekim Türkçe deyimlerimizde de, sevdiklerimiz, yakınlarımız, dostlarımız hatta "tanrı misafiri" kişilerle "aynı sofra" da buluşur, "ekmeğimizi paylaşırız." Başka bir deyişle, evimiz, kapımız, gönlümüz gibi, "soframızı açık tutar", sevgi ve dostluk gereği, ahlaki ve dinsel görev olarak mal ya da yiyecek bağışlayarak hayır işler, sevap kazanırız. Dahası, başkalarıyla paylaşılan yemeklerin hem daha "bereketli" hem de lezzetli olduğu açıktır: Hz. Muhammed'in bir hadisine göre, "İki kişinin yiyeceği üç kişiye, üç kişinin yiyeceği de dört kişiye yeter." (Buhari, *Etime*, 11; Miller: 137)

Konuklara yemek ikram edilir

Konukseverlik insanlar için her zaman önem taşımıştır. Homeros'un Troya savaşlarını (MÖ 1194-1184) öykülendirdiği *İlyada* destanında, Troya'nın son kralı yaşlı Priam, ikili dövüşte oğlu Hektor'u öldüren Akhilleus'dan onun cesedini kendisine vermesi için yalvarmaya geldiğinde, Akhilleus öfkesini yenip düşmanın babasına kendi elleriyle ateşte bir et çevirme ziyafeti hazırlamayı ve sunmayı ihmal etmez. (*İlyada*, Kitap 24: 554-568, Chapman: 405-406) Kim olursa olsun, çağrılı veya habersiz, dost veya düşmana konukseverlik göstermek, ikramda bulunmak bir toplumsal yasaydı çünkü. (Grimm: 63-64)

---

yurduna kabul eder misin?' O da 'Evet' dedi. 'Hatta onları kardeşim, *sofra arkadaşım* sayacak, ele geçirebildiğimiz her şeye ortak edeceğim." (*Anabasis*, 7.2.37-38) (İtalikler benim.)

58 Eski Yunancada ziyafet sözcüğünün bir başka karşılığının, "aşk" anlamına gelen *agape*'den türetilmiş *agapes* olması, kuşkusuz aynı masayı paylaşanların birbirlerini sevdiklerini, yakınlık duyduklarını simgeliyordu. İlk Hıristiyanların toplu yemeklerine de *agapes* denmesi bir rastlantı değildir: Birbirlerine karşı kardeşlik duygusu besleyen kişilerin aynı inancın yanı sıra, aynı sofrayı da paylaşmalarını ifade ediyordu. Örneğin, Roma'da erken Hıristiyanlık dönemine ait bir katakomb freskinde bir ailenin üyeleri yemek yerken İsa'yı simgeleyen bir balığı ve şarap kadehini paylaşmaları canlandırılmıştı. Arka planda ise Latince "Irene da calda, Agape misce mi" (Barış ısıtır, Sevgi kaynaştırır) yazısı dikkati çekiyordu. (Laudan: 168, figure 5.1) Günümüzde ise, "agapes" sadece ziyafet anlamına geliyor. Latince, İngilizce ya da Fransızca gibi Batı dillerinde ise bayram, şölen ve ziyafet anlamlarında "festa", "festum", "festus", "feast", "festin", "fête" ya da "banquet" sözcükleri kullanılır. Yemek yerken üzerine oturulan bank ya da taburcyi tanımlayan İtalyanca "küçük bank" (banchetto) sözcüğünden türetilen banquet, bir kişiyi onurlandırmak amacıyla düzenlenen, çok kişinin davetli olduğu resmî ziyafet, yani oturmalı büyük yemeği tanımlar. Orta Asya'da da ziyafet anlamına gelen "toy" ya da "şölen" sözcükleri vardır. Öte yandan, Latince *hospitium* (konukseverlik), *hospes* (konuk) ile zıddı *hostis* (düşman) anlamlarına gelen sözcükler de insanların aralarındaki mevcut ilişkilerinin niteliği ne olursa olsun, aynı masada buluştuklarında barış ve dostluk duygularının ağır bastığını ima eder.

Troya'dan başka bir coğrafyaya ve zamana, öyküsel ve soyut söylencelerden[59] somut tarihsel gerçeklere, örneğin Orta Asya bozkırlarında yaşayan toplumlara bir yolculuk yapılsa da durum değişmiyor. 13. yüzyılda Moğolların büyük yasası *Yasak*'ın 13. maddesinde konukseverlik de zorunlu tutuluyordu: "Seyyahlar yemek yemekte olan kimseleri görünce attan inmeli ve izin istemeden onlarla birlikte yemelidirler. Bunu onlara kimse yasaklamamalıdır."[60] (Alinge: 144)

Kazaklar ve Kırgızlar gibi Orta Asya Türk halklarında "konuk aşı" diye bilinen ve bunu vermeyen "yurt" (çadır ev) sahibine yaptırımlar öngören köklü bir gelenek vardır. Hayvancı konar-göçer kabile ve boylar arası ittifaklara dayalı bu esnek siyasal düzende, gelen konuklara "aş" ve "yatak" verilmesi, konuksever bir davranış olmanın yanı sıra, bu toplumların üyeleri arasında aidiyet, dostluk, dayanışma ve yükümlülük duygularını güçlendiren simgesel bir anlam taşır.[61]

---

59 Söylence (mit), bir halkın en eski tarihini ya da doğal olayları açıklamak için kullanılan eski zamanlardan bir öyküdür; bir halkın, toplumun yaratılış mitleri gibi. Destan da doğru ya da yanlış, eski zamanlarla ilgili masalsı bir öyküdür. Ezop'un ya da La Fontaine'in masalsı öyküleri, ahlaki yönden öğretici öğeleriyle "fabl" olarak örneğin, Homeros'un ya da Dede Korkut'un kahramanlık destanlarından ayrılır. Mitoloji (söylencebilim) ise, çeşitli toplumların veya kültürlerin mitlerini inceyen bilimsel daldır.

60 *Yasak*'tan çok sonraları, 16. yüzyılın başlarında oluşturulan bir başka Moğol büyük yasası *Eski Tsaayin Biçik*'de de örneğin, "Susamış olan bir kimseye bir yudum süt vermeyen bir koyun öder"; "Bir kimsenin bitkin atını değiştirmeyi veya bir kimseye gece yatacak yer göstermeyi reddeden kimse üç yaşında bir kısrak öder" gibi yaptırımlar öngörülecekti. (Alinge: 166)

61 Kabile üyelerinin birbirlerine ve kabilelerine, kabilelerin de birbirlerine karşı ahlaksal ve hukuksal yükümlülüklerini belirleyen ve kuşaktan kuşağa aktarılan töre, örf, âdet ve geleneklerden kaynaklanan ve 16. ve 18. yüzyıllarda baştaki hanları tarafından resmen benimsenen âdet hukuku "Yol" a göre, "[...] Konuk aşı ve konuk yatağı bütün Kırgızların ve Kazakların müşterek malıdır. Vermeyenden zorla alınır." (İnan 1987c: 290) Konuklara yemek, dilerse yatak ve binek hayvanlarına yem ve ot verilmesi bir ikram değil, konuğun "ata miras" hakkıdır. Konuk aşı, konuğun sosyal konumuna da uygun düşmelidir. Örneğin, onun için toklu koyun kesmek gerekirken yerine oğlak kesilmişse, konuk çadırı bırakır gider. Konuk aşı verilmeyen ya da hak ettiğinden daha azı verilen kişilerin, kendilerinin ve dolayısıyla kabilelerinin böyle bir hakarete uğramalarıyla doğan "barımta hakkı" nedeniyle, tazminat talep edebilirler: Konuk aşını esirgeyen ya da konuğunun statüsüne göre eksik tutan kişi, konuk tarafından kabile ya da il (devlet) büyükleri önünde dava edilir. Bu köklü geleneğe uymayanlar cezalandırılır, konuğa tazminat olarak at, ton (don- giyecek) vermeğe mahkûm olur. Ancak, at konuğun kendisine değil, mensup olduğu kabilenin başına verilir. (İnan 1987c: 290) Orta Asya tarihçisi merhum Abdülkadir İnan, 1914 yılında Kırım'ın Akmola ilindeki Teke Yaylası'nda barımta uygulamasına tanık olduğunu belirtiyordu. (İnan 1987c: 290, dipnot 28) Bir başka Türk kökenli Orta Asya toplumu olan Kuzey Yakutları'nda da yolculuğa çıkan bir kimsenin yanına bir şeyler alması gerekmez, zira konuk aşı geleneği onun için bir tür sigortadır: Gittiği her yerde, ona yemek vereceklerdir. Konuğun ev sahibine yatak ve yemek karşılığında para teklif etmesi, bu kez ev sahibine karşı bir hakaret olarak görülür. Dahası

Yemek, insanları birleştirdiği gibi, ayrıştırır da

Sosyal ilişkileri kurma ve koruma bağlamında "kültürel bakımdan tanımlanan tüm maddi değerler gibi"(Mintz, Du Bois: 109), yemek de, hem grup üyeliğini güçlendirir hem de grupları ayrıştırır. Birlikte yemek tüketimi, bir grubun bünyesinde sosyal ve dinsel aidiyet, kültürel kimlik, birlik ve dayanışmayı pekiştirmesinin yanı sıra, kaçınılmaz olarak, kendi içinde ve öteki topluluklara karşı da din, kültür, kimlik, cinsiyet ve sınıfsal yönden insanları ve toplumları farklılaştırır ve aralarında belli bir mesafe oluşturur.[62]

Sofra sosyal sınırları çizer

Bir toplumda, yiyeceklerin kimlerle ve nasıl paylaşıldığı önemlidir. Fransız gastronom Brillat-Savarin'in ünlü aforizmasını biraz çarpıtırsak, "Kimle aynı masada, nereye oturduğunu ve ne yediğini söyle, sana kim olduğunu söyleyeyim", diyebiliriz. Çünkü paylaşılan yiyecekler, yemekler, içecek ve içkiler gibi sofra düzeni ve ritüelleri aracılığıyla, bir toplumun sosyo-ekonomik ve siyasal toplumsal yapısını, içerdiği hiyerarşik değer ve ilişkilerini de okumak ve anlamak kolaylaşır. Sosyal bir işaretleyici veya gösterge olarak yemek, aynı zamanda ayrıştırıcı bir öğe olarak, bir toplumdaki birey, grup ve katmanların gıda kaynaklarına erişim olanakları kadar, o toplumda oynadıkları roller ve sahip oldukları mevkileri, başka bir deyişle sosyal yapı içindeki "yerlerini", yani farklı statülerini, kimlerin "dışlandığını"ve toplumsal konumlarına ilişkin temsil-

yolcu, sahibi kim olursa olsun, yolda gördüğü ot yığınlarından da hayvanı için serbestçe yararlanabilir. Ama o anlık; ihtiyacından fazla otu da alıp beraberinde götüremez. (İnan 1987c: 291)

62 Domuz eti yemeyen Müslümanları, domuz eti tüketen Hıristiyanları ya da özel yiyecek yasakları olan Yahudileri, "ötekilerden" ayrıştıran yemek alışkanlıklarına daha önce de değinildiğinden, burada anımsatmakla yetinelim. Irak ve Suriye'den Gürcistan'a uzanan bir çizgide dağınık bir biçimde yaşayan ve komşuları tarafından "Şeytana tapınakla" suçlanan Yezidilerde ise örneğin, göbekli yeşil salata, yeşil fasulye, balık ve karaca eti yasak yiyeceklerdir. Bunların dışında, Yezidi şeyhleri, müritleri ve din adamlarının horoz ve balkabağı tüketmeleri de yasaktır. (Hakem: 57-58) Öte yandan, İtalyanları "makarna", Fransızları "kurbağa", Almanları "ekşitilmiş lahana (*kraut*) ve sosis" diye ötekileştiren ve bir ölçüde aşağılayan şoven etiketlemeleri de unutmayalım. Aynı şekilde, Rusları "votka", Japonları "suşi", Çinlileri de "köpek yiyen" diye tanımlayan, hatta aşağılayan kültürel ayrımcılık söz konusu olabilir. 19. yüzyılda Afrika'ya giden gezginler de yabanıl kabilelerinde sofra ayrımcılığı konusunda ilginç örneklerle karşılaşıyorlardı. Örneğin, Orta Afrika Waruala yerli halkının üyeleri yerken ve içerken kimsenin kendilerini görmesine izin vermiyorlardı. Özellikle, karşı cinsten hiç kimse birbirini yemek yerken göremezdi. Ayrıca, her erkek ve kadın kendi yemeğini kendisi pişirmek ve bu yüzden kendi ateşini kullanmak zorundaydı. (Frazer: 104) Frazer'a göre, bu yasaklar büyük bir olasılıkla yabanıl düşüncede yeme içmenin özel bir tehlike anı olduğu, zira bireyin ruhunun ağzından kaçabileceğine ya da yemek sırasında orada bulunan bir kişinin yapacağı bir büyüyle bedenden çıkarılabileceği inancına dayalıydı. Bu yüzden böyle bir önlem alınıyordu.

leri açığa vuran simgesel kurguları yansıtır. Örneğin, Eski Yunan seçkinlerinin birlikte yiyip içtikleri ve müzik, şiir, sanat ve siyaset konularında sohbet ettikleri, ancak kadın "yurttaşların" katılamadığı geleneksel toplantılarda (symposion) ya da Orta Asya Göktürk şölenlerinde (toy), şarap ya da kımız tasının elden ele dolaştırılma ritüeli de seçkin bireyler ve dahil oldukları grup açısından sosyal olduğu kadar siyasal anlam da taşır: İnsanların aynı kaptan içki içmesi, bu seçkin kişilerin aralarındaki eşitliği, karşılıklı güveni (içkide zehir şüphesi yok), dostluk ve birliği ve elbette sınıfsal, cinsel üstünlük ve ayrıcalıkları simgeliyordu.[63]

Sadece insan ilişkileri değil, insanların tanrılarıyla ilişkileri de bu yemek düzeni ve simgeselliğine dahildir. Sofradan dışlanma ve farklı yemekler tüketme bağlamında, örneğin Yunan mitolojisi bize ipuçları verir: İlk zamanlarda, insanlar ölümsüz tanrılarıyla birlikte oturuyor, yiyip içiyorlardı. "Adil ve dindar insanlar, tanrıların konukları ve masa arkadaşlarıydı."(Schmitt-Pantel 1999: 91) Ta ki, Prometheus tanrılardan ateşi çalana ve Zeus'un büyük öfkesini çekene dek.[64]

İnsanlar, bundan böyle ölümlü (fani) yaşamlarında, gündelik ekmeklerini kazanmak için çalışmak zorunda kalacaklardı. Eğer nesillerini sürdürmek isterlerse bir kadını eş yapmak zorundaydılar. Artık tanrılarla birlikte yemek yemek durumu yoktu. Sofralar ayrılmıştı; yemeklerini "ayrı ayrı" yiyorlardı. Tanrılar kimi zaman ölümlülerin ziyafetlerine "katılsalar" da, hiçbir ölümlü tanrıların sofrasında oturamazdı. Tanrılar dünyası ile insanları ayıştıran ölümsüz veya ölümlü olmaları değildi; bundan böyle yiyecek ve içecekleri de kesinlikle farklıydı. Tanrıların yiyecek ve içecekleri yaşam

63 Günümüzde bir özel akşam yemeğine katılanların birlikte kadeh tokuşturmaları da, kaldırılan kadehlerin tek bir ortak içki kupası biçiminde yeniden birleşmesini, aralarındaki dostluk ve birliği simgeliyor. (Beşirli 2011: 145)

64 Tanrılar tanrısı Zeus, insanları yaratma görevini, Prometheus'a verir. Söylenceye göre, Prometheus'un kilden yarattığı insanlar şanslıydı acıktıkları zaman sofraları hazırdı, onlar da tanrılarla birlikte keyifle yer içerlerdi. Lakin Prometheus, Zeus'dan pek hazzetmemektedir. Ona sık sık oyun oynayacaktır, kurban sunarken bile: Bir boğayı keser, midesini kendisi ve halkı için etle doldurur. Kemikleri ve yağları ise aldatıcı bir biçimde sarıp sarmalar. Sonra bu iki kısmı Zeus'a götürür ve birini seçmesini ister. Zeus hangi kısmı seçerse, insanlar bundan sonra ona bu kısmı sunaklarında yakarak adayacaklardı. Zeus, üstü güzel deriyle kaplanmış kısmı seçer, oysa altında yalnızca kemik ve yağ vardır. Zeus, Prometheus'a çok öfkelenir; ceza olarak insanlardan ateşi alır ve artık kendisiyle aynı sofraya oturmalarını yasaklar. Bunun üzerine kurnaz Prometheus, Olimpos'tan ateşi çalar ve insanlara teslim eder. Ateş, yiyeceklerı pişirmenin dışında, ısınma, aydınlanma ve madenleri eritme aracı olarak zanaatçılar için de çok önemlidir. Zeus, yine çok kızar; intikamı için oğlu, ateş tanrısı ve metal işçilerinin tanrısı, ünlü demir ustası topal Hephaistos'u görevlendirerek Prometheus'u Kafkas Dağları'nın zirvesine çivilettirir ve kazıklatır. Ardından karaciğerini yesin diye bir kartal gönderir. Gündüz kartalın yediği ciğer geceleyin yeniden büyür ve her gün bu işkence yeniden başlar, ta ki Prometheus bir gün Herakles tarafından serbest bırakılarak yeniden Olimpos Dağı'na dönünceye dek. Prometheus'a ilişkin farklı mitik öyküler için, bkz. Campbell 2016a: 277-278; Martin: 129.

veren, ilahî ölümsüzlüğü yenileyen şeylerdi: "Nektar" ani ölümü engelliyor, "ambrosia" ise kaderini savuşturuyor, reddediyor, onları ölümsüzleştiriyordu. İnsan dünyasına saldıkları üzüntü ve belaları hiç umursamayan tanrıların Olimpos Dağı'nda bitmeyen ziyafetleri, "ölümsüzlerin dertsiz kaygısız yaşamını", ölümlü insanların ise bundan böyle yemek için çalışmak zorunda olduklarını simgeliyordu. (Schmitt-Pantel 1999: 91)

Doğada bulduklarıyla yetinmek zorundaki insanlarla, gününü gün eden tanrılar arasındaki statü farkı açıkça görülüyor. İnsan dünyasının gerçek yaşamında, bu kez doğanın nimetlerini elde etme ve paylaşma savaşımları toplumsal yapıyı biçimlendirirken, statü farkının asıl dünyevi sofralarda belirginleştiği açıktır. Kaldı ki, bu sofralarda yiyen içenler de bolca mitoloji, din ve ideolojiden besleniyorlardı.

Yiyecek ve yemekler insanlar arasındaki statü farklarını işaret eden "mesajlar" taşır. Örneğin, Ortaçağ Avrupa'sında tatlı su balıkları da bir statü göstergesiydi. 11. yüzyılda İngiltere ve Fransa'da soylular arazilerinde balık havuzları yaptırır, özellikle dinsel perhiz günlerinde tüketme amacıyla, burada turna, sazan, tatlı su levreği gibi lüks sayılan balıklar üretilirdi. Akarsularda avlanan somon, alabalığı, yılanbalığı, mersinbalığı ve özellikle vantuzlu yılanbalığı gibi tatlı su balık çeşitleri de seçkinlerin sofrasını süslerdi. (Montanari 1999b: 171-172) 1789 Fransız Devrimi sonrası, soyluların ayrıcalığı olan bu özel balık yetiştirme faaliyetine son verildi ve havuzlar, göletler ve yapay gölcükler kurutuldu. (Ferrières: 72-73) Et de her halükârda bir mevki işaretiydi: Güzel bir kızartma yüksek kalitede et, ayrıca bol yakacak gerektirirdi. Bütün bunlar maddi olanağa bağlıydı. İngiltere'de II. Edward döneminde (1307-1327) kızartılmış yiyecekler *esquire*[65] ve daha üst mevkideki kişilerin ayrıcalığıydı; ötekilere, yani sosyal hiyerarşide daha düşük statüdekilere yasaktı.[66] (Woolgar: 184)

Baharat tüketimine gelince, burada da sosyal bir ayrışma vardı. Zira Avrupalıların Doğu seferleri ve ticareti henüz başlamamıştı. Gizemli ve egzotik baharatların

---

65 Şövalyeden bir derece aşağı olan ve büyük bir kişinin hizmetindeki soylu kişi.

66 Gerçek bir merkeziyetçi devlet sisteminden yoksun Ortaçağ Avrupa'sının (987-1515) feodal düzeni; kâğıt üzerinde kralın vasalları olan soyluların, ona askeri hizmet karşılığı egemenlikleri altına verilen geniş toprakları yönettikleri, sadece savaş zamanı terk ettikleri şatoları (kale-malikâneleri) ve çevredeki kilise-manastırları dolu bir dünyaydı. (Lepointe: 144-477) Kraldan aşağıda yer alan, senyörler arasında da benzer süzeren-vassal ilişkileri dükten markiye, konttan barona ve şövalyeye inen hiyerarşik bir dizilim söz konusuydu. Hem bir senyöre hem de üzerinde çalıştıkları toprağa bağımlı olan köylülerin (serfler), efendilerinin tarlalarında kıt kanaat geçinirken elde ettikleri ürün fazlası da onların ambarlarına gidiyordu. Değirmen ve fırınlar da senyörlerin kişisel mülkiyetindeydi. Bu da serflerin daha da etkin bir denetim altında tutulmasını sağlıyordu. Yiyecek maddelerinin üretim, muhafaza ve dağıtım süreçleri iktidar sahiplerinin elindeydi. Av alanları ve ağaçlarıyla odun, kereste sağlayan ormanlar da senyörlere aitti. Av ürünleri tüketimi soyluların indinde pek makbul olduğu gibi, ormanlarında avlanma hakkı da sadece soylularındı. Bu yasağı çiğnemeyi göze alan halktan kişiler yakalanırsa ağır cezalara çarptırılırlardı. (Riera-Melis: 254-258)

cennet bahçesinin bulunduğu bir bölgeden geldiğine inanan çoktu. (Dalby: 20-48; Toussaint-Samat: 437-464) Baharatların kendine özgü aromaları cenneti anlatan *Kudüs Öyküleri*'nde yer alırken, baharatlara "Cennet daneleri" denilmesi yadırganmamalı. Bu durumda, soylu mutfağı da cennetten yani yukarıdan nasibini alıyor, toplumsal fark yaratıyordu. 17. yüzyıldan başlayarak Avrupa ülkeleri, Doğu ülkelerine üstünlüklerini kabul ettirirken, güçlü deniz ticaret filolarıyla baharatların kaynağına ulaşacaklardı. Artık cennetlik olmaktan çıkan bu maddelerin hem maddi hem de simgesel değerlerinin düşmesi kaçınılmazdı.[67] (Woolgar: 180; Régnier ve diğerleri: 46-47).

Yiyecek ve insan "zincirleri"

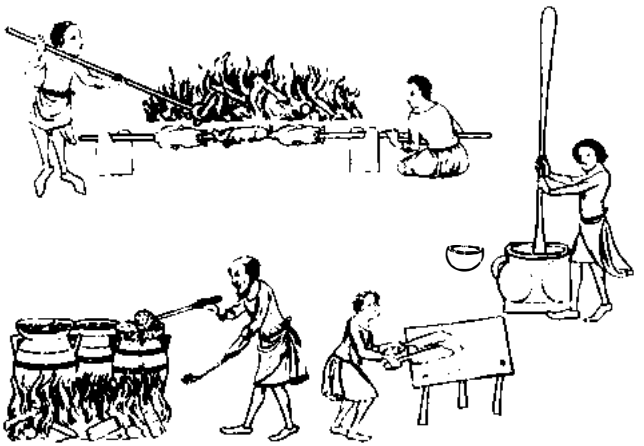
Kabaca 11. yüzyılda başlayan Ortaçağ Avrupa dünyasında, toplumsal katmanlar arasında katı bir hiyerarşi sürüp giderken, yiyecekler aracılığıyla egemenlerin dünya görüşünü yansıtan "Varlıkların Zinciri"(*The Great Chain of Being, La Chaine des Êtres*) kavramının revaçta oluşu rastlantısal değildir: Bu kavram çerçevesinde, hayvanlar, yiyecekler ve insanlar arasındaki ilişkiler, yukarıdan aşağıya zincirleme inen ve değişen değerler skalasına göre açıklanıyordu.[68] (Gricco: 307-312; Ferrières: 85-86) Tanrı tarafından yaratılan doğal dünya ile insanların dünyası arasında paralellik kuran bu kavramsallaştırma, nasıl doğada hayvanlar ve yiyecekler arasında bir hiyerarşi söz konusuysa, insanlar arasındaki hiyerarşi de "doğaldır" anlayışını yansıtıyordu. Ama aslında, mevcut eşitsizlik düzenini meşrulaştırmaya, simgesel açıdan onaylattırmaya yönelikti. Nitekim Ortaçağ'ın sonları ve Rönesans döneminde hem mükellef soylu sofralarını[69]

67 Tıpkı, o dönemde dek Avrupa'da baharatlar kategorisinde yer alan şekerin bollaşınca, Avrupa soylularının indinde değerini yitirdiği gibi. (Mintz 1986)

68 En tepede, 7. katta Tanrı yer alırken; kutsal melekler 6. katta, insanlık 4. ve 5. hayvan dünyası 3., bitki dünyası 2., madenler ise 1. kattaydı. Ortaçağ feodal-monarşik toplumundaysa tepede kral, altında senyörler, en altta ise köylüler sıralanıyordu. Tanrıdan gelen ilahi hakka sahip kral, insanlığın sosyal düzeninin en tepesindeki kişiydi. Hayvanlar da, tepeden aşağıya yabani hayvanlar, ehlileştirilmeyenler ve ehlileştirilmiş hayvanlar olarak üç kümeye ayrılıyordu. Ancak, atlar ve köpekler gibi yararlı ehlileştirilmiş hayvanlar uslu koyunlardan üstün sayılıyordu. Aynı şekilde, kuşlar arasında da örneğin, yırtıcı kartallar güvercinlerden üstte bulunuyordu. Balıklar, sonra böcekler, örümcekler geliyordu. Böcekler zincirinde ise arılar, yararlı yaratıklar olarak üstte yer alırken, sinekler bu hiyerarşinin en alt katmanını oluşturuyordu. Bitkilere gelince, ağaçlar başta gelirken, örneğin meşe ağacı çok yararlı olması nedeniyle, ağaç hiyerarşisinde en üstte yer alıyordu. Yenilebilen bitkiler arasında, tahıllar ve sebzeler, yosun ve mantarlar değersiz addediliyordu. Yerin hemen üstünde yetişen sebzeler, hem besin hem ilaç olsalar da pek değerli değildi. Kökleri yiyecek olan turp ya da şalgam ise en aşağıdakilerdi. Madenlerde ise, başta altın gibi metaller sonra granit ve mermer gibi kayalar sıralanıyordu. Topraklar verimli ya da kıraç olarak ayırt edilirken, ardından kum geliyor, toz ve çöplere de en değersizler kategorisinde yer veriliyordu.

69 Örneğin, 1662'de Rus Çarı Büyük Petro'nun bir davetinde mersinbalığı ve kuğu kuşu ikram ediliyordu. Tavuskuşu, turna, balıkçıl, orman tavuğu, fındık tavuğu, keklik, tarlakuşu, kaz, ördek,

hem de onların siyasal iktidarını olumlayan ve haklı gösteren bu kavramın etkisi Avrupa'yı altüst eden Fransız Devrimi'ne dek sürüp gidecekti.[70]



Efendileri için yemek hazırlayan serfler, 14. yy. (Kaynak: *BBC History Magazine*, 15 Kasım 2018.)

Her halükârda, "Varlıkların Zinciri" kavramı, egemen sınıfların dünya görüşünü yansıtıyordu: "Herkes yerini bilmeliydi." Öyle ki, o dönemin tıp adamları bile verdikleri sözde bilimsel fetvalarla, kaba yiyeceklere alışkın köylülerin midelerinin, örneğin keklik eti gibi "ince" yiyecekleri hazmedemeyeceğini, onları hasta edeceğini belirterek, soyluların egemen ideolojisine destek oluyorlardı. Beyaz buğday ekmeği, av etleri, büyük balıklar, egzotik baharatlar soylulara "uyardı." Köylüler ise "doğal" yiyecekleriy-

tavuk gibi kanatlılar arasında gösterişli kuğu, o dönemin lezzeti tartışılabilir, ancak en değerli ziyafet kuşuydu. (Goldstein: 59, 61)

70 17. yüzyılda Japonya'da, kutsal imparator (Mikado), tüm evreni yöneten güneş tanrıçasının bedenleşmiş hali olarak görülürdü. Mutfağına gelince: Mikado'nun yemeklerinin her gün yeni kaplarda hazırlanması, sofrasına da yeni tabaklarla sunulması gerekiyordu. Genelde sade ve kilden yapılma kaplar ve tabaklar bir daha kullanılmazlar, çoğu zaman kırılırlardı. Çünkü Japonların dinsel inançlarına göre, "sıradan bir insan" yiyeceğini bu kutsal tabaklardan yiyecek olursa, "şişer ve ağzını boğazını yakardı." Kapların imha edilmesi, onların sıradan insanların ellerine geçmesini önleyen bir pratikti. Kutsal kişi, sıradan insanlar için bir kutsama kaynağı olduğu gibi, aynı zamanda bir tehlike kaynağı olarak görülüyordu. (Frazer: 77; 107) İmparatorun sahip olduğu güçler kendinden alt mevkideki kişiler için tehlikeliydi. Kapların tuzla buz edilmesi, daha sonra yemek yiyecek sıradan kişilerin bilmeden imparatorun yemeklerinden kalanları tadıp ölmelerini engellemek içindi. (Kertzer: 47)

le kalmalı, süt ürünleri, yumru sebzeler, soğan, sarımsak ve kara ekmeklerini yemeyi sürdürmeli, arada bir salamura domuz ve yaşlı sığır, koyun ya da keçi etleri ile iktifa etmeliydiler. (Grieco: 311-312) Alt sınıflara önerilen, günümüz deyimiyle, "karavanaya talim" görüşü, bir başka yönüyle de, egemen sınıfların toplumsal sınırların aşınması ve yeni zenginlerin ortaya çıkmasından duydukları tedirginliği de yansıyordu. Zira soyluların sofralarını süsleyen değerli yiyecekler onların sınıf ve statü farklılıklarını simgesel olarak güçlendiriyor, onları başkalarından ayırt ediyordu.[71] (Freedman: 15-17)

Üstünlük ve rekabet

Debdebeli bir ortamda nadide, tuhaf yiyeceklerle süslü sofralar, gösterişli ziyafetler simgesel gücü nedeniyle, Arjun Appadurai'nin deyişiyle, "turnike etkisi" (*turnstile effect*) yaratarak sınıf atlama, daha yüksek bir toplumsal konuma ulaşma arzu ve çabası içinde olan daha alt mevkilerdeki kişiler tarafından taklit edilerek tüm topluma yayılır. (Appadurai 1986) Her ne kadar egemen konumda olanların kaşları çatılsa da.[72]

Doğal olarak, iktidar seçkinleri kendilerine özgü bir ayrıcalık olarak gördükleri yiyecek tüketimleri ve ayırt edici görkemli ziyafetleri aracılığıyla topluma simgesel mesaj verme tekelinin daha alttaki kesimler tarafından delinmesine pek sıcak bakmazlar.[73]

71 Seçkin soyluların bu tutumu sadece Ortaçağ'a özgü bir durum değildir. Örneğin, Roma'da Cumhuriyet döneminde bazı yemek çeşitlerinin yenmesi yasaklanmıştı. (Corbier: 137) Soylu bir Romalı için "onurlu" olmak, kişisel olarak oburcasına değil ölçülü yemek, ama konuklarına cömertçe ikramdan kaçınmamaktı. Ancak, gösterişli ziyafetlerde de aşırıya gidilmemesi gerekiyordu. Bu yüzden de, Romalı yöneticiler çıkardıkları kararnameler ya da aşırı tüketimi sınırlayan yasalar yoluyla, yurttaşlarını lüks ziyafetlerden kaçınmaya davet ediyorlardı; bu kuralları çiğneyenler sosyal ve siyasal itibarlarını yitirme tehlikesiyle karşı karşıya kalacaklardı. Ne var ki, siyasal iktidar sahiplerinin iştahlarına gem vurmak olanaksızdı. (Dupont: 114)

72 Bu bağlamda, MS 1. yüzyılda İmparator Neron'un "stil danışmanı" (*arbiter elegantiae*) Titus Petronius Niger'in kaleme aldığı hiciv kitabı *Satirikon*'un bir bölümünde, hayali kahramanı Trimalchio'nun ünlü ziyafeti ilginç, üstelik simgesel bir örnektir: Köleyken, azad edilen Trimalchio'nun çok varlıklı bir toprak sahibi olduktan sonra, kendi için en büyük anıt-mezarı yaptırmak istemesinden, görgüsüzlük, kaba sabalık ve aşırılık dolu bu hayali ziyafetine kadar "sonradan görmelik" akan davranışlarının hicvedilmesi bir raslantı değildi: Toplumsal eşitsizliklerin ülkesi Roma'da da "Ne ve nasıl yiyorsun, kiminle yiyorsun? Kim olduğunu söyleyeyim" formülü geçerliydi: Trimalchio da "öteki" Germenler, Numidyalılar ya da gladyatörler gibi "barbar"lardan biriydi. (Spencer, Clifton: 331-332; Symons: 264-65; Grimm: 83-86).

73 Antik dönemde örneğin, Suriye'deki Mari Kralı Zimri Lim, mevsiminde trüf mantarıyla deve kuşu yumurtası yiyordu. Kral dışında kimse deve kuşu eti de yiyemezdi, yasaktı çünkü. (Sasson: 188, dipnot 19 ve 20) Kral kurutulmuş etc, ritüel ziyafetlerinde ise muhakkak taze et, balık, yılanbalığı, kanatlı hayvanlar ve yaban tavşanı, karaca, yaban koyunu etinin yanı sıra göçmen çekirgelere düşkündü. (Sasson: 193; 207, dipnot 76)

Zira her ziyafet, özellikle rekabetçi ziyafetler, aynı zamanda bir siyasal meydan okumadır. Bu yüzden, din ve ahlak bahanesi veya ekonomik kriz ve daha başka gerekçelerle, kendilerinden başkalarının masraflı harcamalara girişmelerini engelleyici "Gösterişli tüketim" yasaklarını İngiltere'de *sumptuary laws*, Osmanlı'da "men-i israf" gibi gündeme getirirler.[74] (Freedman: 15; Fletcher: 39)

"Saf", "kirli", "helal" yemek anlayışları

Yiyecek yasaklarında "saf" ve "kirli" ölçütü (Douglas 1970: 196; Douglas 1972: 70-79) sadece Yahudilere ya da daha sınırlı ölçekte, Müslümanlara özgü değildir. Üstelik bu yasaklar farklı nedenlere dayalı da olabilir. İsrailoğulları örneğin, totemci yabanıl kabilelerde yiyecek tabuları gibi, yiyecek yasaklarına uyarken, tanrı tarafından "seçilmiş" bir halk olarak, aynı zamanda kendilerini başka topluluklardan ayırt ediyor, onları ötekileştiriyorlardı. "Kirlilik" sadece yiyecekleri değil, kimi zaman insanları da ilgilendirebilir. Birinin size sunduğu yiyecekleri tüketmenizde hiçbir engel yoktur, yeter ki bu yiyecekleri size veren kişiler yakınlarınızdan, en azından sizin grubunuzdan ya da

74 Rekabetçi ziyafetleri yasaklama girişimlerinin kimi zaman ters yönden geliştiği de olmuştur. Örneğin, zenginlerle yoksullar arasında uçurumun derinleştiği ve sosyal huzursuzlukların yaşandığı MÖ 5. yüzyıl Atina site-devletinde reformcu Solon'un, büyük aristokrat ailelerin tanrılara ve atalarına çok sayıda (*hecatomb*) sığır kurban edip ziyafetler vermeleri ve halka et dağıtarak zenginliklerini sergileyip siyasal "müşterileri"ni artırma yarışına karşı çıkması, kurban sayısına sınırlama getirmesi gibi. Bu önlemler, aristokratların ayrıcalıklı konumlarını korumaktan çok, tersine, yurttaşlar arasında uyumdan çok eşitsizliği ortaya koyan debdebe ve kibiri önlemeye yönelikti. Her halükârda, gösterişli tüketimi engelleyen yasaların, bir Antik Yunan tarihçisinin yerinde gözlemiyle, "sosyal ve siyasal bir evrimin işaretleri" olduğu gerçeği (Schmitt-Pantel 1992: 58-59), birçok toplum için geçerlidir. Yarışmacı konukseverliğin, gerek davet sahipleri gerekse destekçilerinin elinde siyasal bir silaha dönüşme riski karşısında, örneğin İngiltere Kralı II. Edward 1283'te bir emirname yayınlayarak, gösterişli ziyafetler düzenleyen baronlarının etler ve nadide yiyeceklere aşırı harcamalarda bulunmalarını ve daha alttaki soyluların da onları taklit etmesini yasaklayacaktı. 1356'da Floransa'da ziyafetler ve düğünlerde aşırılıkların önlenmesi amacıyla, bir düğünde her biri zaten çeşitli yemekler içeren üç ayrı takımdan (corso) fazla yemek sunanlara para cezası getiriliyordu. (Fletcher: 39) Yine İngiltere'de 1363'te çıkarılan bir yasayla, alt sınıfların tüketebileceği yiyeceklerin çeşit ve miktarları sınırlanıyordu. (Woolgar: 195) O dönemlerde çok değerli sayılan kimi yiyeceklerin sadece kendi sofralarında yer almasını arzulayan soyluların başvurduğu bir başka, belki de daha etkin yol ise, bu ürünlerin piyasaya arzını denetlemekti. Örneğin, 12. yüzyılın başında, İngiltere kralı John ülkesinin topraklarında bulunan ve etinin yumuşaklığı ve lezzetiyle ünlü beyaz tüylü kuğuların tümünün bundan böyle sadece kraliyete ait olduğunu bildiren bir emirname çıkarmıştı. Ülkedeki yerel yönetim görevlileri krala, o ne zaman diler ve hangi miktarda isterse, kuğu temin etmek zorundaydılar. Kral III. Henry de 1251'de York kentinde verdiği Noel ziyafeti için sarayına yüz yirmi beş adet beyaz kuğu istetmişti. Ancak, kral dilerse başkalarına da bu hayvanları satış izni veriyordu. Yine de, 13. yüzyılın sonundan 17. yüzyılın ortalarına, beyaz kuğular bu ülkede satılan en pahalı kanatlı hayvanlar olacaklardı. (MacClancy: 121)

dininizden biri olsun. Ama birileri gelip sizden farklı dinden bir kişinin elinden ya da elinin değmiş olabileceği herhangi bir şeyi kesinlikle tüketmemenizi isteyebilir. Burada da bir ötekileştirme söz konusudur. Burada söz konusu olan size yiyecek sunan farklı bir dinden kişiyi ve dolayısıyla sizden önce onun eline değmiş ve "kirlenmiş" yiyeceklerin de reddedilmesidir. Normal zamanda özgürce tüketebileceğiniz ekmek bir anda, "bozulur", bir "düşman lokma"ya dönüşür.[75]

Saf ve kirli yiyecekler ayrımı, kimi zaman bir toplum içindeki hiyerarşik farklılıkları kalıcı kılmaya yönelik amaçlar da taşıyabilir. Hindistan'da son yıllara dek gücünü koruyan toplumsal kast sisteminde, farklı kastların üyelerinin kendi kastları dışında evlenmeleri yasaklandığı gibi, üst kasttaki bir kişinin alt kastlardan biriyle birlikte yemek yemesi de düşünülemezdi. Hindu inancına göre, evlenmek de, birlikte yemek yemek de "grup içi" olmak zorundaydı. Çünkü her iki durumda da toplumsal konum ayrılığına dayalı bir "saflık", yani üstünlük anlayışı söz konusuydu.[76] (Goody: 206)

---

75 Azerbaycan'da doğan Genceli David adlı bir Ermeni, *Kanokan Xratx* (*Kanonik* [kilise yasalarına uygun] *Nasihatler*) adlı dinsel öğütler kitabında, Ermenilere Müslüman komşularıyla olan ilişkilerinde gıda tüketimine ilişkin şu uyarılarda bulunuyordu: "Bir kimse bir kâfir (*aylazg*) tarafından işlenmiş, ellenmiş ekmeği yememeli, onların tattığı şarap ya da suyu içmemelidir. Rahipler onların bıraktığı ya da ellerinin dokunduğu hiçbir şeyi içmeyeceklerdir ve bu şey, mukaddes bir hizmet için de kullanılamaz. Eğer büyük bir miktar ise dışarıda kullanılır, az ise hemen dökülür. Aynı şekilde, süt ve peynir altı suyu (*t'an*) [ayran anlamına da gelir] da dökülmelidir. Onlardan et, peynir veya yağ alınaları gerekiyorsa, işlenmiş, ellenmiş kısımlar kesilip atılacak, geri kalan kısımlar yıkanıp yenilecektir. Onların verdiği -ekmek, peynir, et, sebze, üzüm ve şarap gibi - hiçbir şey yenmez; ceviz, nar ve kavun gibi kabuklu [meyveler] vs. ile vücudu iyileştirmek için kullanılan ilaçlar hariç..." (Goshgarian: 199) 11. yüzyılın sonu ya da 12. yüzyılın başlarına ait bu ilginç metni yorumlayan Ermeni tarihçi Rachel Goshgarian'a göre, David'den sonraki yüzyılda da başka Ermeni "kanunnâme" yazarları tarafından benimsenen bu görüşler, "Müslümanlarla olan temas neticesinde, hem kurumsal hem de kişisel düzeyde bir bozulma ve tefessüh korkusunu" yansıtmaktaydı. (Goshgarian: 199-200) Öte yandan, bu Ortaçağ Ermeni yazarlarının öğütlerinin Anadolu Selçuklu ve Osmanlı Ermenileri için pek bir şey ifade etmediği, gerek Hıristiyan Ermeni ve Rumların ya da Yahudilerin gerekse Müslümanların birbirlerinin yiyecek ikramını reddetmedikleri, aynı fırından, bakkaldan ve manavdan alışveriş ettikleri, öte yandan sadece Yahudilerin ve Müslümanların domuz etinden uzak durmayı sürdürdükleri de bir gerçektir.

76 Saflık ve kirlilik kavramları çevresinde Hindular arasında sosyal yapılanmayı, en azından toplumsal değerler temelinde, günümüzde hâlâ sürdüren kast sistemine göre, toplumsal hiyerarşi tepeden aşağıya dört ana kast arasında paylaşılıyordu: *Brahman*lar (din adamları), *Vaisya*lar (tüccarlar), *Kshatriya*lar (savaşçılar) ve *Shudra*'lar (çiftçiler ve hizmetkârlar) olarak üstten alta sıralanıyordu. Kastlar dışı sayılan ve toplumun en altında yer alan kesime ise "kirli"liği nedeniyle, "Dokunulmazlar" deniyordu. (Zins: 412) Hindular için, yiyecek ve yemeklerin hazırlanması, sunuşu ve tüketimi ahlaki ve kozmolojik anlamlar taşır. (Appadurai 1981: 496; Appadurai 1988: 11; Visser 2008b: 93-94) Bu düşüncede yiyecekler, fiziksel ve ahlaksal biçimleriyle evreni (kozmos) simgeler. İnsanlar ve tanrılar arasında temel bağı yemeğin oluşturduğuna inanılır. İnsanlar ve tanrılar, ilki teknolojisi ve çalışmasıyla, ikincisi ise yağmur ve yeterli himaye koşullarını sağlayarak,

Hindular yiyecekleri çok pişmiş, az pişmiş, çiğ, artık ya da çöp gibi, yukarıdan aşağı hiyerarşik bir ayrıma tabi tutuyorlardı. "Saflık" tutkusunun, yiyecek paylaşımını etkilemesi kaçınılmazdı. Hint diline Farsçadan geçen "pak" (temiz, saf) sözcüğü ile nitelenen bu mutfak anlayışında, yiyeceklerin saflaştırıcı kutsal ateşte pişirilmiş olmaları gerekiyordu. Çiğ yiyeceklerin tüm kastlar arasında serbestçe dolaşımına karşın, pişmiş yiyeceklerde böyle bir serbestlik söz konusu değildi. Çünkü pişmiş, ama "kirli" yiyecekler üst kastların saflık statüsünü etkileyebilirdi. Bu nedenle, üst kast mensupları alt kastlardan sadece çiğ, doğal ve temiz yiyecekler alabilirdi. Oysa alt kasttakiler herhangi bir kasttan diledikleri "pişmiş" yemekleri alabilirlerdi[77]. (Goody: 124; Visser 2008b: 94)

Kastlar arasında yiyecek alışveriş ve tüketim ilişkisi geleneksel toplumsal eşitsizliklerin bir yansımasıdır. Yiyeceklerin saflığı ya da "temiz"liği, simgesel olarak toplumsal düzeni açıklar. (Goody: 115-116) Örneğin, inek eti tüketiminin hoş görülmediği Hindular arasında vejetaryenlik en yüksek ve "en saf" kastlara özgüydü; et yemek insanı "kirletir"di. Bu yüzden, Brahmanlar (din adamları) ve Vaisyalar (tüccarlar) et yemiyorlar, et tüketimini Kshatriyalar (savaşçılar) ve Shudralara (çiftçiler, hizmetkârlar) bırakıyorlardı. Et yiyen, alkollü içkiler tüketenler ise daha az saf sayılırlardı. Ne var ki, günümüz Hindistan'ında kastlar arası yemek engellerinin evlilik engellerine göre artık daha kolay aşıldığı gözleniyor. (Appadurai, 1988: 9)

Hindistan'da yaşayan Müslümanların mutfağı bambaşka bir kültürel kimlik taşır. 16. yüzyılda Hindistan'a egemen olan ve doğal olarak saraylarında her tür

---

birlikte yiyecek üretirler. İnsanlar da bunun karşılığında tanrıları kurbanla beslerler. Yemek pişirme ritüeli tanrılara bir sungudur. Eski Hindu (Vedik) Brahmanlarının geleneğinden kaynaklanan bu anlayışa göre, bir "aşçı" günlük yemeğini ateş üzerinde hazırlarken aslında, kurban sungusunu, dünyanın içinde piştiği evrensel-kozmik kurban ritüelini yineler ve "dünyayı pişirir." İnsanların ateşi tanrıların ateşini çağrıştırırken, ateşin simgeselci, kutsal kurban ile yemek pişirme arasında bir çeşit bağ kurar. Yemek dinsel "saflığı" temsil ettiği için, yemek pratiği Hindular için titizlikle uymaları gereken günlük bir ayin niteliğini taşır. (Zins: 411)

77 Yemeklerin suyla pişirilmesi ile eritilmiş yağda kızartılmış olmasının bile, farklı toplumsal sonuçları vardı: *Pakka* yemeği (örneğin suda haşlanmış baklagiller, mercimek veya pirinç) aile ve efradı gibi çok daha sınırlı gruplar arasında paylaşılabilirdi. *Kacha* ise sade yani eritilmiş tereyağında (*ghee*) kızartılmış ya da örneğin çiğ süt (Hindu inancına göre çiğ süt pişmiş sayılır) veya ekşitilmiş sütle pişirilmiş ritüel yemekleridir. Bunlar, pakkanın tersine, kastlar arasında serbestçe karşılıklı ikram edilebilirdi. (Zins: 415; Fernández-Armesto: 5-6) Örneğin, "aşağı yiyecekler" kategorisine giren pirinç ve mercimek gibi ürünler, *ghee* (sade tereyağı) ile pişirildiklerinde anında *pakka*, üstün yiyeceğe dönüşür ve en üst kasttaki brahmanlar bile yiyebilirdi. Satıcılar kaplarındaki yiyeceklerin *ghee* ile pişirilmiş olduklarını kanıtlayamadıkları sürece, gezgin bir brahmana bu yiyecekler ancak çiğ ve soyulmamış olarak sunulabilirdi. (Visser 2008b: 94) Bugün dahi, Hindistan'daki kast sisteminde, *ghee* ile pişirilmiş yemekler "saf" ya da "pak", dolayısıyla toplumsal üstünlük simgesidir. (Appadurai 1988: 10-11)

et kebapları ve İran mutfağı etkisinde çeşit çeşit pilavların da bol bol tüketildiği görkemli Türk-Moğol hanedanın 18. yüzyılın ortalarında çökmesine karşın, artık kalabalık bir Müslüman halka sahip olan bu büyük coğrafyada domuz eti, hayvan leşi yememek, yiyebileceği öteki hayvanların kesilirken muhakkak kanının akıtılması gibi temel kuralların dışında, (*Kur'an*, Maide 5: 3; Nahl 16: 115; En'âm 6: 145) genelde "helal" yiyecek anlayışı egemendir. Çok daha önemlisi, Müslümanlar, Hindular gibi yemeğe kozmojenik bir anlam vermezler.[78] Müslüman kişi her yiyeceği istediği gibi pişirir, istediği yerde, dilediği ile paylaşabilir. Başka bir anlatımla, bir Hindu kendi için "dünyayı pişirirken", Müslüman ise, herkes için "dünyadakini" pişirir. (Zins 420) Sadece, verdiği nimetler için Allah'a hamdedecek, ramazanda orucunu tutacak, elinden geldiğince yoksulları da doyurmaya çalışacaktır.

Yemek pratiği, helal ve yasak yiyeceklerin dinsel, kültürel ve sosyal boyutlarında da görüldüğü gibi, sadece farklı aidiyetler ve statüler arasında yiyecek tüketiminin toplumsal hiyerarşiye göre değişmesi ya da belirli yiyeceklerin tüketiminin toplumsal hiyerarşi ile özdeşleşmesi gibi, ayrışma ve dışlamayı açığa vurmaz. Aynı zamanda, tümüyle belirleyici olmasa da, cinsiyet ve yaş gibi temelinde biyolojik toplumsal özellikleri eşitsiz bir konuma itebilir. İster özel alanda ister kamusal alanda, çoğu zaman, yemek tüketiminde de erkeklerin üstünlüğünü öne çıkaran, cinsiyetler arasında eşitsiz bir konumlanma söz konusu olabilir. (Mintz, Du Bois: 110)

Yemek ve cinsel, yaşsal ayrımcılık

Tarih boyunca hemen hemen her toplumda ve daha çok kırsal alanlarda, geleneksel ev sofralarında günlük yiyecek bölüşümü aile içi statülere bağlı kalmıştır: Genelde en güzel lokmalar aile büyüğü ve öteki erkeklere giderken, çoğu zaman daha sonra ve ayrı yiyen kadınlar ve çocuklar kalanlarla idare ederler. Çocuklar arasında bile, ilk doğanlar sonra doğanlara oranla daha iyi beslenir. Kimi zaman, yemek servisinde kadınlar da erkeklerle birlikte öncelik alırlar, ancak daha azla yetinmek zorundadırlar; zira boşalan tabaklarına "takviye" gelmez. (Garine: 198-199; Pinter-Brick: 256-257; Bataille- Benguigui: 265) Öncelikle aile reisi ve büyük oğulları konumundaki erkeklerin hem nitelik hem de nicelik açısından daha özenle beslendikleri, kadınlar ve çocukların ise ayrı yerde ve görece daha az yedikleri bu

78 Hinduların yemeğe kozmojenik bakışı, sadece "sosyal ilişkileri" yansıtmıyordu. "Saflık" ve "kirlilik" sorunları, Hinduların "felsefi, sosyal, ahlaksal ve siyasal temsiller (tasarımlar) evreninde" öncelikli bir yere sahiptir. Örneğin, siyasal bir faktör olarak Hindu-Müslüman çatışması doruğa çıkarken, 2000'li yıllarda laikleşme ve kast sistemine son verme amaçlı siyasal hareketlere karşı da, "temizlik" ve "saflık" savunucusu direnişler sürüp gidecekti. (Zins: 429-431, 433). İlginçtir ki, 1947'de Hindistan iki ayrı bağımsız devlet olarak ayrıştığında, Müslüman önderler yeni devletlerine Pakistan, yani "saf ve pakların ülkesi" adını vermişlerdir.

ortamlarda, fiziksel, ama daha çok simgesel yönden, çeşitsiz bir sosyal konumlanma söz konusudur. "Erkek iktidarı", kamusal alandaki geleneksel ziyafetlerde de kendini gösterir. (Dietler 2011: 184)

Bugün bile, Orta Asya Türkleri arasında, örneğin Kırgızlarda aş ve toy gibi büyük ziyafetlerin ritüeline göre, "tör", yani başköşede oturanların sağında önem sırasına göre sıralanan erkekler yemeklerini yerken, başköşenin solunda ise yine yaş ve saygınlıklarına göre kadınlar yer alır. (Beşirli 2012a: 350) Her ailenin çadır evi "yurt"ta tüketilen yemeklerde ise, yine erkekler ve konukları başköşede yemek yerlerken, eşleri, kızları ve çocukları çadırın daha iç taraflarında ve ancak erkeklere yemek hizmeti sona erdikten sonra, karınlarını doyururlar. Geleneklerini koruyan günümüz Anadolu kırsalında da, gerek evlerde gerekse düzenlenen toplu yemeklerde, çoğu zaman erkeklerin yemeklerini birlikte ve öncelikle yediklerine tanık oluruz.[79]

Hindistan gibi, kast sisteminin büyük ölçüde sürdürüldüğü Nepal'in yoğun nüfusa sahip köylerinde de, aile içi yiyecek dağılım ve bölüşümünün, tüketenler arasındaki düzeni, üstünlüğü ve sosyal değerleri açığa vurduğu benzer bir tablo ile karşılaşılır: Hane halkını oluşturan bireylerin statüsü, yemek tüketimi ve karın doyurma öncelikleri üzerinde etkilidir.[80]

79 Hawaii Adaları'nda yaşayan yerli kabilelerinde de benzer durumlar söz konusuydu. Günlük aile yemeklerinde olsun, kralın düzenlediği kabile şölenlerinde olsun, yemekleri kadınların hazırlamalarına karşın, erkeklerin ayrı yerde ve kendi aralarında yemeler, birçok toplumda olduğu gibi bu coğrafyada da, erkeklerin sosyal ve siyasal açıdan daha önemli bir konumda yer aldıklarını gösteriyordu. Bir bakıma, çokeşlilik ve erkek egemenliği sofraya da yansımaktaydı. (Dietler ve Hayden: 11)

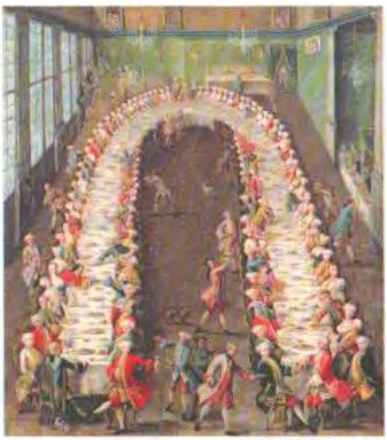
80 Erkekler kadınlara, erişkinler erginler veya çocuklara, bir işte çalışanlar ev kadınlarına, en büyük çocuk en son doğana, güçlü olan zayıf kardeşine göre daha avantajlı bir konumdadır. Hane halkı reisi ile konukları daha üstün sayıldıkları için, onlara sadeyağda (*ghee*) pişirilmiş yemekler sunulur. Yemek servisinde kız ve erkek çocuklara öncelik tanınmasına karşın, onlara yeterli yemek düşmemektedir. Gelinler ise en talihsiz konumdadırlar. Yemek sırası en son onlara gelir; alt-düzey yiyecekler, üstelik öteki kişilere oranla daha az miktarlarda verilir. Kimse onlara daha yemek isteyip istemediklerini de sormaz. (Panter-Brick: 257-259) Gelinlerin toplumsal merdivende en alt basamakta yer alma durumu, günümüzde Orta Asya Kırgız ailelerinde de izlenmektedir: Düzenlenen ziyafetlerde, köklü gelenekleri uyarınca koyun parçaları konukların saygınlık derecesine göre pay edilir. Koyunun arka ayağından kesilen (*san cilik*) ve *coto*, *cambaş* ve *kaşka cilik* olarak üç kategoriye ayrılan parçalar en saygın kişilere ancak statülerine göre paylaştırılır. Koyunun ön ayağından kesilen parçalar (*kol cilik*) ise daha az saygınlığa sahip kişilere ikram edilir. Dahası, *kol cilik* parçalarının tüketiminde de yine üçlü ayrım gözetilir: *Kar cilik* denilen kısım, orta düzeyde konuklara, *dal cilik* (kürek kemiği) erkek kadın ayrımı olmaksızın orta düzey konuklara, ama yine saygınlık düzeylerine göre sunulur. Ne var ki, üçüncü parça olan *kün cilik* sadece kadınlara düşer, ancak kadın konuklara ikram edilmez. Çünkü bu parça yalnız gelinler içindir. (Beşirli 2012a: 348-349 vd.)

Bir sosyal pratik olarak yemeğin insanları birleştiren veya ayıran özelliklerini ortaya koyan avcı-toplayıcı ve onlardan daha ileri bir uygarlık aşamasına erişmiş toplumlardan, düzenli tarıma dayalı yerleşik antik devletler ya da Ortaçağ'ın feodal, Yeniçağ'ın merkeziyetçi monarşilerine uzanan hiyerarşik devletlere, ilişkin sayısız örnekler verilebilir. Elbette, sosyal yönden eşitsiz, ancak siyasal yönden -bir ölçüde teorik kalsa da- "eşit" insanların yaşadığı demokratik modern sanayi toplumlarında da, yemek pratiği birleştirici ve ayırıcı özellikler taşımaktadır. (Bourdieu, Barthes) Kaldı ki, yemek paylaşımları, sosyo-kültürel ve siyasal boyutlarıyla, insanları beslenme ötesine taşır. Zira yemek pratiği, insanların hem birey hem de kendi sosyal grupları içinde, ele güne karşı kimlik, mevki, rol ve ayrıcalıklarını, belki de özlemlerini belirtme işlevlerini yerine getiren ve simgesel anlamlar içeren, evrensel, ancak zamanda ve uzamda değişen özellikler taşıyan "dinamik" bir olgudur. Bu bağlamda, her tür topluluk ve toplumda, özel ya da kamusal alanda yemek paylaşımının, "kaçınılmaz olarak iktidar, otonomi ve kontrol sorunlarını" da içerdiği unutulmamalıdır. (Mennel ve diğerleri: 118)

Ekonomik ve siyasal güç aracı olarak, birçok maddi kültürel değerler gibi, yiyecek ve yemeğin de, özellikle din-tarım devletleri ölçeğinde, antik çağlardan 19. yüzyılın sonlarına dek, iktidar ilişkileri, toplumların yönetimi ve egemen ideolojinin teyidi ve yeniden üretiminde önemli bir paya sahip olduğu izlenebilir.[81]

81 Yemek dışında bir başka örnek de, bir kişinin bindiği atla toplumsal statüsünün belli edilmesidir. 1082'de, İran'da Ziyaroğullarından Emîr Unsurü'l-Maâlî Keykâvus'un, oğlu Giylanşah'a yazdığı "nasihat kitabı" *Kabusnâme*'sinde onu bu konuda uyarıyordu: "Şöyle bilmiş ol ey oğul ki, ata atlanmak ve av avlamak ve top oynatmak [günümüzdeki polo gibi] ulular ve beyler işidir, hâssa ki [özellikle], yiğitlik çağında." Ava çıkan soyluların bindikleri atlar da "yüksek "olmalıdır: "İmdi geldik ava atlansan, kiçirek [küçükçe] ata atlanma. Zira kişi ne denli görkem olursa, çünki küçücük ata bine, hor görünür. Ve ne denli horca âdem olursa, çünki yüksek ata bine, muhteşem ve görkem görünür." (Keykâvus: 103) Osmanlı İmparatorluğu'nda da, önemli kişilere tanınan istisnalar dışında, varlıklı ya da sıradan Hıristiyanların at üstünde gezmeleri yasaktı. Dahası, saltanat alaylarında, sadece padişah at üstünde giderken, sadrazam dahil tüm vezirler ve devlet ileri gelenleri bile, ona yürüyerek eşlik ederlerdi. Günümüzde birçok ülkede görüldüğü gibi, Anadolu'da da çeşitli yörelerde düzenlenen geleneksel deve (Aydın) ya da boğa güreşleri (Artvin) veya horoz dövüşü (Mersin) ritüellerinin de, rakiplerini yenen hayvan sahiplerinin çevredeki ünlerini pekiştirmenin yanı sıra, en değerli ot ve yemlerle besledikleri bu hayvanlar aracılığıyla, aslında kendi yiğitlik ve erkekliklerini kanıtlamaya yönelik, simgesel performans örnekleri olduğunu söyleyebiliriz.

Kutsal Ruh Şövalyeleri'nin Fransa Kralı 13. Louis ile Ziyafeti. Gravür, Abraham Bosse, 1634.



Köln Başpiskoposu Clemente Augusto onuruna İtalya'da verilen yemek. (Pietro Longhi, 1755)

Modern siyasal bilimin ustalarından Harold Lasswell'in 1936'da yayımlanan klasikleşmiş yapıtının başlığı, geniş bir siyaset[82] tanımını yansıtır: *Siyaset: Kim, Neyi, Ne Zaman, Nasıl Alır?* Siyaseti sadece devlet, hükümet ya da kamusal alana hapsetmeyen bu tanıma göre, insanların yaşadığı her yerde ve her sosyal faaliyette kaçınılmaz olarak siyaset de vardır. Zira insanların tükenmez ihtiyaç ve arzuları olmasına karşın, mevcut kaynaklar bunların tümünü karşılamada yetersiz kalmaktadır; kaynak kıtlığı söz konusu olduğu için, toplumun üyeleri arasında mutlaka bir çatışma ve eşitsiz bir paylaşım düzeyi ortaya çıkar. Siyaset olgusuna daha dar bir açıdan yaklaşan ve ağırlıkla, bir ülkede yönetim mekanizmaları, yani iktidar aygıtları ile sınırlı tutan siyasal bilimci David Easton da siyaseti, bir yönetim sanatı toplumdaki

82 Siyaset konusunda felsefeden sosyal bilimlere önerilen tanımlamalar kaba çizgileriyle genelde dört kümede toplanabilir: Siyaset yönetim sanatıdır; siyaset kamusal faaliyetlerin bir bileşkesidir; siyaset bir uzlaşı ve ortak rıza (konsensüs) arayışıdır; siyaset, iktidar ve kaynakların dağıtımı ya da bölüştürülmesidir. (Heywood: 5-12) Krş. Duverger: 24; Cohen 1970: 31; Cohen 1979: 88; Lewellen: 90-91; Foucault 1995 ve Keskin: 121-122. Özellikle, iktidar olgusuna nesnel baskı ve şiddetten çok, ağırlıkla maddi ve simgesel bağlardan yaklaşarak farklı bir bakış getiren Bourdieu'nün geliştirdiği habitus ve "simgesel şiddet" kavramları için, bkz. Bourdieu 1990: 52-65; Bourdieu 2013a: 78-87; Etil ve Demir: 339; Bourdieu 2006: 198; Bourdieu 2013a: 190-197; Özsöz: 291-294. Ayrıca, Bourdieu, Chartrier: 55, Bourdieu ve Wacquant: 17; Ökten: 79-88.

maddi ve manevi tüm değerlerin otoriteye dayalı dağıtımı olarak tanımlayacaktı. (Easton 1979) Bu tanımda, "otorite" sözcüğünün "siyasal iktidar", "maddi ve manevi değerler"in ise "kaynaklar" anlamında kullanıldığı açıktır.

İktidar ve yemek arasındaki paralellikler

Siyasal yaşamda nesnel ya da simgesel, başka bir deyişle maddi ve manevi değerleri paylaşım, benimseme veya reddetme süreçleri yiyecek/yemek için de geçerlidir. Goody'nin vurguladığı gibi, yiyecek üretimi ağırlıkla ekonomik bir uğraşken, yiyecek dağıtımları ve toplu yemekler gibi yeniden dağıtım süreçleri açıkça siyasal faaliyetlerdir. (Goody: 37) Her şeyden önce, "(...) yiyeceğin bir azınlık için çoğu zaman bir zenginlik ve güç kaynağı aynı zamanda çoğunluk için bir beslenme kaynağı olduğu unutulmamalıdır." (Harris 1985: 17) Siyasetin özünde sosyallik ve toplumsallık yattığı gibi, yemeğe ilişkin faaliyetlerin özünde de biyolojik ve fiziksel ihtiyacı aşkın bir sosyallik söz konusudur. Avcı-toplayıcı, tarımcı, köleci, antik, feodal, merkezi ve mutlakiyetçi ya da modern demokratik, hangi tür toplumda yaşanırsa yaşansın, insan davranışları dayatılan ve/veya benimsenen hatta özümsenen kurallarla çevrilidir. Bu bağlamda; tek başına ekonomik bir "kaynak", bir "değer" olan herhangi bir gıda maddesinin, üretimi, sınırlandırılması, düzenlenmesi, sağlık koşullarına uygunluğunun denetimi, muhafazası ve dağıtımı (ikram, bağış ya da satış yoluyla) ve tüketiminin de gerek "otorite" gerekse "iktidar" olgusundan soyutlanamayacağı açıktır. Gıda kaynaklarının denetimi iktidarı işaret eder. (Kiple: 88) Çünkü Lasswell'den esinlenirsek, yiyecek kaynaklarına erişimden paylaşımına ve tüketimine, kimin, hangi yiyecekleri, nerede, ne zaman ve nasıl alıp dağıttığının belirlenmesi söz konusudur. Başka bir deyişle, *siyasetin gıdası* ile *gıdanın siyaseti* iç içedir.

İnsan dünyası kıt kaynaklarla çevrilidir. Toplumdaki çeşitliliğin ve çıkar çatışmalarının yanı sıra, bölüşülebilecek kaynakların sınırlılığı, siyaseti insan yaşamının temel özellikleri ve uğraşlarından biri yapar. Toplumları karmaşadan kurtaracak, toplum adına kararlar alma yetkisine sahip kişi veya kişilerin de varlığı bu nedenle kaçınılmazdır. Siyaset, toplumsal yaşamda kaynakların üretimi, dağıtımı ve kullanımıyla ilgili bir faaliyet, iktidar da bu kaynakların paylaşımı üzerinde çekişen karşıt güçlerin odağı, rekabetçi bir savaşım, kendini koruma, sürdürme ve yeniden üretme aracıdır. Beslenmeleri ve ayakta kalmaları, üreyerek nesillerini sürdürmeleri için yaşamsal önemi olan gıdaların özellikle yeniden bölüştürme, paylaşma ve tüketim süreçleri, ekonomik, sosyal, kültürel ve siyasal nitelik taşırken, yiyecek ile iktidar ilişkileri arasındaki paralellik hemen göze çarpar. Henüz paranın icat edilmediği çağlardan bu yana her toplumda, yiyeceğin zenginlik, yiyeceği denetlemenin bir iktidar göstergesi olduğu gerçektir. (Standage 2010: xi) Yiyeceğe sahip olan ve bölüştü-

ren kişi "güçlüdür" ve bu niteliğiyle de, siyasal iktidar sahibi ya da potansiyel adaydır. Her zaman bol olmayan, "kıt" bir kaynak, dolayısıyla bir "değer" niteliğini taşıyan yiyecek, aynı zamanda saygınlık, statü ve güç göstergesine (De Vooght, Scholliers: 1-3) ya da ifade aracına (Albala 2011: 14) dönüşür.

Geçmişten günümüze her toplumda izlenen yemek ve siyaset ilişkilerinin özünde siyasal, ekonomik ve kültürel iktidar mücadelesi ve paylaşımını yansıtan zorlama/çatışma, rekabet/pazarlık ilişkilerinin yattığı yadsınamaz. Siyasal ve sosyal tarihe bakıldığında, yiyeceğin haraç, zoralım, vergi gibi, siyasal ve sosyal bağımlılık ilişkilerinin temelini oluşturduğu, yiyecek üretimi, dağıtımı ve yönetiminin iktidar merkezli olduğu görülecektir. (Fernández-Armesto: xi) Başka bir deyişle, gıda tüketimi ile sosyo-ekonomik statü ve iktidar ilişkileri arasında genelde doğrusal bir bağ söz konusudur.[83] İktidar ilişkileriyle, yiyecek üretimi ve paylaşımı arasındaki paralellik, siyasal iktidarın henüz kurumsallaşmadığı avcı-toplayıcı ve ilkel tarımcı toplumlardan tarımcı ve hayvancı toplumlara geçiş sürecinde ve sonrasında ortaya çıkan din-tarım devletlerinde açık bir biçimde izlenebilir: Giderek artan nüfusla birlikte, insanların güvenli yiyecek kaynakları bulma, üretme ve muhafaza zorunluluğu, belli bir örgütlenme, yani toplumsal işbölümü gerektiriyordu. Bir kesim üretim faaliyetlerinden çekilerek, sadece topluluğun zenginliklerini korumak ve yenilerini katmaya yönelecekti: Şefler, krallar, rahipler ve savaşçılar. "Son avcıların" ilk çiftçilere dönüşmeye başladığı (Kiple: 25) dönemden itibaren, hayvancı, tarımcı üreticilere düşen ise onları beslemek olacaktı. Güç, zenginlik, toplumsal saygınlık ve hepsinden önemlisi Max Weber'in devleti tanımlarken özellikle vurguladığı "şiddet kullanma tekeli", toplumsal tabakalaşmayı hızlandırıyordu. Kendi üretmeyen ama koyduğu vergiler, topladığı haraçlarla üretilenden aslan payını alan, saray ve tapınak

83 Yemek ve iktidar ilişkileri Afrika yerli kabilelerinde de çok net olarak görülür. Örneğin, antropolog Audrey Richards, 1930'ların sonunda Zambia'da Bemba halkını incelerken, kabile reislerinin yiyecek kaynakları ile özleştirildiğine tanık oluyordu. Bembaların büyük şefleri ("big chiefs") kendilerine gelen hediye yiyecekleri ve kadınların yemek pişirme emeğini kullanarak, çok sayıda görevliyi, işçiyi ve ziyaretçileri besliyordu. Her sabah, ambar sorumlusu, şefin kıdemli eşlerine tahıl sepetleri veriyordu. Bu eşler yemek pişirme ve bira üretiminden sorumluydu. *Kamitembo* (kutsal mutfak) kurumu, topluluğa yiyecek dağıtımının önemini simgeliyordu: Bir şefin yeni yerleşim birimi önce bu mutfağın yapımı ve kutsanması ile başlardı. Mutfakta ve ayrıca iki kutsal klübede şefin ateşi sürekli yanardı. Şefin başkentinin ritüel merkezi olan *kamitembo*, iktidar ile yiyecek dağıtımı arasındaki yakın ilişkiyi yansıtıyordu. "Saygı" adı altında haraç ya da vergi "hediyesini" alan Büyük Şef bu kutsal mutfağa giren yiyeceklerin ve aradan çıkan yemeklerin "sahibiydi." Ama şef halkını düşünüyor, onlar için kadınlarına yemek pişirtip dağıtıyordu. (Aktaran, Symons: 247-248) Bembaların büyük şefleri bir yandan halkının ürün fazlasını elde ediyor, öte yandan, halkının "kutsal hamisi" kimliğiyle, bu yiyeceklerin bir bölümünü dağıtıp yeniden bölüştürüyordu.

ambarlarını dolduran, sürülerine sürü katan iktidar seçkinleri, yiyecek kaynakları ve üretimini denetleme ve dağıtma mekanizmaları oluşturarak, feodal din-tarım devletinin tohumunu atacaklardı. Toplumsal hiyerarşinin doğuşu, beslenme ile siyaset arasındaki bağı açığa çıkarır. Özellikle, yerleşik tarıma geçişin toplumu yönetenlerin gıda kaynakları üzerindeki denetimlerini artırması ve dolayısıyla zenginleşme ve kişisel iktidarlarının güçlenmesinde önemli bir payı olduğu tartışılamaz.

İster özel ister kamusal alanda, eğer bir kişi birine bağımlıysa, yiyecek karşılığı ona itaat eder. Atalarımız boşuna demeyişler, "Besle, askerin olur." Yiyecek, bu durumda davranışları belirler. Elias Canetti de, kimi zaman kırbaç ya da hapis veya ölüm tehdidinin yol açtığı "korku ve itaat"in yerini daha farklı bir emretme gücünün alabildiğine, emir verenin "yiyecek vaadi" ile emirlerine itaatin sağlandığına dikkat çeker ve bu durumu "emretmenin ehlileştirilmesi" (Canetti: 356) (*domestication of the command*) olarak nitelendirir.[84]

Siyasal iktidar simgesi olarak yemek

İnsanların biyolojik ve fiziksel gereksinimini karşılayan yemek, aynı zamanda sosyal bir pratik olma özelliğiyle, dinsel, ekonomik ve siyasal amaçlar için de kullanılır ve bu durumlarda, simgesel süreçler doğal olarak öne çıkar. Tarihöncesinden günümüze, tüm toplumlarda yiyecek üretimi, tüketimi, sunumu ve yemek tarzının, özel ya da kamusal hangi ölçekte olursa olsun, sosyal, dinsel, kültürel ve siyasal simgesellikler taşıdığı görülür. Zira, Kertzer'in yerinde saptamasıyla, "tüm insan davranışları ve tüm kurumsal davranışlar simgeseldir."(Kertzer: 3)[85] Bereketli hasat,

84 Sopa yerine havuç; köle ya da köpek için yiyecek karşılığı gönüllü bir tutsaklık söz konusudur. Efendi, kölesine emreder, ama onu besler de. Aynı şekilde, bir köpek de sahibinin istediğini yapınca bir kemikle ödüllendirilir. Tıpkı sirklerdeki gösteri hayvanları, onlardan beklenen öğretilmiş davranışlar sergilediklerinde, hayvanın türüne göre bir şeker ya da balıkla ödüllendirildiği gibi, şartlı refleks insanlar için de geçerlidir: Emir verme ve yiyecek verme arasında sıkı bir ilinti vardır. "Üretim tarihini beslenme tarihiyle özdeş bir kavram olarak" gören Kudret Emiroğlu'nun yerinde saptamasıyla, "Anadolu'nun en kuvvetli duası 'Allah'ım [beni] açlıkla terbiye etme' duasıdır. İnsan yaradılışına, tıynetine ilişkin bildiğimiz bir veri de Pavlov'un köpeklerinden itibaren şartlı refleksin yemekle sağlandığıdır. Yani terbiyenin esası açlığın giderilme biçimidir." (Emiroğlu: 26)

85 Simge, en basit anlatımla, herhangi bir toplumda yaşayanların zihinlerinde bir anlam ya da değerin somutlaşmasıdır. Abner Cohen'in tanımıyla, simgeler, "muğlak olarak pek çok farklı anlamı temsil eden, duygular ve heyecanlar yaratan ve insanları eyleme iten nesneler, faaliyetler, kavramlar ya da dilsel düzenlerdir. (Cohen 1976: 23-24; Cohen 1969: 217) Toplumsal yaşamda simgeler, tümüyle anlaşılmayan, oldukça karmaşık sosyo-kültürel fenomenlerdir. (Cohen 1969: 218) Simgenin insan imgeleminde tek (univocal) değil, birçok anlamları (multivocality) söz konusudur. Açık ve resmen siyasal olan "tek anlamlı" formlar simge değil, işaret olarak tanım-

yağmur ya da savaşta zafer umuduyla tanrılara kurban sunumu ritüelleri, debdebeli saray veya şenlik ziyafetlerinden günümüz toplumunun yeni yemek alışkanlıklarına, insanlar, "bio-kültürel" varlıklar olarak, kendi ürettikleri simgeler aracılığıyla dünyayı tanımlar, yorumlar ve davranışlarını ona göre ayarlar.

İktidar ve yemek ilişkileri bağlamında, simgesel yönden paralellikler hatta iç içelikler söz konusudur. Dinsel ya da seküler, toplu yemek paylaşımı ritüellerine eşlik eden simgelerin, aynı zamanda bir toplumun ekonomik, sosyo-kültürel ve siyasal yapısını ve ortak değerlerini de gizleyen birer "toplumsal şifre" (Douglas 1972) oldukları açıktır. Örneğin, bir taş kabartmada, bir tabloda veya bir minyatürde de izlenebileceği gibi, kral ya da padişah, tahtında oturur ya da yemek yerken, daima merkezde canlandırılır. Egemenin merkez planda oluşu ve yemeğe katılan konukların ona göre konumlandırılması, dahası gerek çağrılı kişilerin gerekse hizmetkârların hükümdara göre daha küçük cüssede resmedilmesi, toplumsal pratik ve eylemleri sarmalayan iktidar ilişkilerini düşünce ve davranışlarla ifade eden simgesel bir anlam taşır.

Siyasal iktidarın sadece baskı ve şiddete dayanmadan, toplumsal rıza (konsensüs) ile daha kolay sürdürülebilir bir niteliğe kavuştuğu ve siyasal simgelerin işe bu ortak rızanın oluşmasında önemli bir rol oynadığı açıktır. Zira "Siyaset özgül olarak meşruiyet meselesidir; yani inançların ve onaylanmış anıların, başka bir deyişle simgelerin meselesi." (Sfez: 3) Siyasal iktidarın şiddeti dışlamayan ama şiddete yaslanma olasılığını en düşük düzeyde tutan asıl gücü, yetki ve meşruiyetinden kaynaklanır. İktidar ilişkilerinde toplumsal konsensüsü, ortak rıza ya da genel kabulü sağlayan, aslında insanların belleğine kazınmış siyasal simgeselliktir. Simgeleri algılama önemlidir, zira insanların duygu ve eylemlerini etkilerler. (Bourdieu 1971: 295)[86]

Yemek paylaşımı, insanların yiyecek ve içecekler ile sosyal pratikler, ritüeller, simgeler ve inanç sistemleri arasında nasıl bir bağ kurduklarını ortaya koyar. Kimi zaman, yiyecek ve içecekler, ritüeller yoluyla doğaüstü varlıklar ve süreçlerle ilişkilendirilerek "kutsallaştırılır."[87] Kimi zaman da, katılanları "görünmeyen varlıklarla" ilişki kurmala-

---

lanmalıdır. (Cohen 1979: 87; Halas: 2-5) Krş. Turner 1975: 151-152; Hoskins 2015. Gelenekse ve modern toplumlarda simgesellik örnekleri için, Turner 2008; Kertzer 1988.

86 "İnsanlar sadece maddi yaratıklar değil, aynı zamanda simge üreticisi ve kullanıcısıdır. (Kertzer: 8) İçinde yaşadıkları karmaşık dünyayı çözebilmek, basitleştirmek, yaşamlarına bir anlam verebilmek için simgelere sarılırlar; başka bir deyişle, dünyayı "simgesel mercekler aracılığıyla algılarlar. [...] ve yaşamlarına anlam katarlar." (Kertzer: 7-8)

87 Antik dönemde, örneğin, Mezopotamya ve Ortadoğu'daki krallıklar arasında çıkan savaşların ardından barış antlaşmaları bir ziyafetle "imzalanırdı." Hasımla aynı masaya oturulur, tanrılara kurban için yaktıkları ateşe şarap, yağ, zeytinyağı, su serpilirdi. Yenilen etler de tanrılara kurban edilen hayvanların etiydi. Bu ziyafet, savaşan tarafların birbirine verdiği barış sözü ve vardıkları anlaşmanın, kutsal tanrıları önünde aynı masaya oturup aynı kupadan içerek, simgesel olarak

rını sağlamanın dışında, katılan "görünür" kişiler arasındaki hiyerarşiyi onaylayan ya da dönüştüren önemli sosyal ve siyasal simgesel işlevleri de yerine getirir. (Mintz, Du Bois: 107; Dietler 2011: 179) Büyük bir aile davetinden devlet şöleninc fark etmez; yemek tabaklarını kazıyın, altından muhakkak bir kişinin, grubun ya da topluluğun sosyal, ekonomik veya siyasal statüsü ve gücünü ortaya koyan ve bunu herkese kabul ettirmeye yönelik simgeler ve anlamlar çıkacaktır. Yemek ritüelleri ve simgesellikleri, kaçınılmaz olarak her tür iktidar ritüelleri ve simgesellikleriyle iç içedir.[88] Simgeler, iktidarın dağılımı, korunması, yürütülmesi ve yeniden üretilmesinde "araçsal bir değer" taşırlar. (Cohen1974: ix) Yemek paylaşımlarının içerdiği simgelerin de siyasal iktidarın oluşturulması, korunması ve yeniden üretilmesine aracılık ettikleri açıktır.[89] İktidar

teyidi ve kanıtıydı. (Schemeil: 359) Birlikte tüketilen yemek ve içki aracılığıyla, kesilen hayvan tarafından simgelenen "yemin" ve "lanet", anlaşmaya taraf olanların "beden ve benliği"ne girmiş oluyordu. Fiziksel olarak yenilmiş içilmiş bu "yemin"in simgesel anlam ve önemi ortadaydı: Barış anlaşması, aynı sofrayı paylaşan ve birlikte yiyip içenlerin indinde resmileşiyor, hukuksal bağlayıcılık taşıyordu. (Wright, Chan: 441) Moğollarda isc barış anlaşmaları yazıyla değil, simgesel önemi büyük olan kan içerek "imzalanırdı." (Devlet: 42) Aynı şekilde, Orta Asya bozkırlarının yavuz savaşçıları "alp"lerin taş mezar stellerinde genellikle sağ elinde kılıç tutarak sol elinde içki kupası (tolu) ile canlandırılması, hakanına bağlılık yemini "içtiğini" ifade ediyordu. (Esin 2006: 252-53. Ayrıca, görsel ekte, 280, 281 ve 331 nolu resimler) Bu bağlamda, günümüz Anadolu'sunda kullanılan "yemin içmek" deyiminin yanı sıra, kan davalarına son veren bir anlaşmanın ardından, artık barışan hasım ailelerin birlikte yedikleri "barış yemeği"nin de (Ünsal 2013: 201, 218) binlerce yıl öncesine benzer bir simgesellik içerdiği söylenebilir. Modern çağda da örneğin, uluslararası ilişkilerde, çok taraflı ya da iki devlet arasında imzalan antlaşmalar sonrasında taraf ülkelerin temsilcilerinin katıldığı bir ziyafet düzenlenmesi, "şampanya", dini inancı nedeniyle içki içmeyenlere içecek ikramı da, aynı simgelerin, en azından biçimsel olarak, zamanda ve uzamda kalıcılığını gösteriyor.

88 Sosyal bilimciler genelde rit ve ritüel arasındaki farklılığa işaret ederler, örneğin "geçiş ritleri" (*rites de passage*) ve "dinsel ritüel" ayrımında olduğu gibi. Rit, genelde dinsel amaçla olsa da, belli bir grup tarafından, o grubun üyelerinin yaşamlarının önemli bir aşamasını simgeleyen bir törendir. Sünnet töreni, dinsel amaçla olsun olmasın, bireyin yaşamında sadece bir kez karşılaşacağı bir sosyal eşik geçişini simgeleyen bir rittir. Oysa, sıklıkla ve her zaman aynı biçimde tekrarlanan, Cuma namazı veya kiliselerdeki pazar ayini bir ritüeldir. Bir ailenin üyelerinin sürekli olarak haftanın bir gününde birlikte yemek yeme âdeti de onlar için bir ritüel sayılabilir. Kanımızca, simgesel özellikler taşıyan her türlü sosyal ve kültürel törensel faaliyeti, ister dinsel ister seküler nitelik taşısın, ritüel olarak değerlendirmek mümkündür. Nitekim, dinsel ya da seküler, ritüeller arasında ayrım yapmayan antropolog David Kertzer de, ritüeli "Sosyal bakımdan standardize ve tekrarlanan simgesel davranış" olarak tanımlıyor. Kaldı ki, Kertzer'e göre, her ritüel, "eylem" olarak da belli bir "simgesellik ağına sarılıdır." Hangi toplumda yaşanırsa yaşansın, "ne simgesiz siyaset ne de bunlara eşlik eden ritüelsiz siyaset olabilir; ne de, simgesel çağrışımlardan bağımsız ve sadece rasyonel ilkeler üzerine kurulu bir siyasal sistem." (Kertzer: 181-182; Kertzer: 9)

89 Turner'a göre simgelerin "sosyal ilişkilerin ayrıştırılabilir, değişken alanlarında etkili olan çeşitli güçler –fiziksel, ahlaki, ekonomik, siyasal, vs.- açısından, önemli bir "kullanışsal" rol oynarlar.

peşinde olanlar ya da iktidar sahiplerinin kamusal alanda yiyecek ikramı ve dağıtımlarının "kullanışlılığı" konusunda, farklı toplumlardan benzer simgesel biçim ve işlev örnekleri verilebilir. Her halükârda, birlikte yemek gibi bir sosyal pratiğin doğrudan siyasal bir nitelik taşımasa da, siyasal iktidarla ilintili simgeler içerdiği açıktır. Başka bir deyişle, siyasal olmayan kurumlarda da iktidar simgesellikleri söz konusudur. Zira insanlar her alanda sürekli simgeler yaratan ve tüketen varlıklardır. Siyasal olmayan sosyal kurumların iktidar simgesellikleri üretmeleri doğaldır. Bu konuda antropolog Abner Cohen'in görüşleri bize yardımcı olabilir.

Yemek ve siyasal olmayan sosyal kurumlarda iktidar simgesellikleri

Cohen'e göre, tüm toplumsal ilişkilerin parçası olan insanın sürekli ve birbirinden ayrılmaz iki boyutu vardır: "Simge yaratan" ve sürekli etkileşim içinde "siyasal varlık" insan. Dolayısıyla, her tür simgeselliğin mutlaka bir siyasal amacı da vardır. Cohen, simgesel eylemle güç ilişkisi arasındaki ilişkilerin "diyalektik ilişkiler" olarak ele alınması gerektiğini savunur. (Cohen 1976: 13; Cohen 1979: 89) Güç, herhangi bir buyurma ve itaat ilişkisinde ortaya çıkması nedeniyle, tüm sosyal ilişkilerin bir özelliğidir. İktidarı sadece zorlama ve fiziksel güçle açıklamak yetersizdir. İktidar günlük yaşamda simgesellik aracılığıyla "nesnelleştirilen, geliştirilen, korunan, açığa vurulan veya kamufle edilen" bir olgudur. (Cohen 1976: 81; Cohen 1979: 89) Üstelik, tüm sosyal ilişkilerde var olan iktidar ilişkileri ve simgesellik (Cohen 1979: 91), toplumdaki görünür siyasal kurumların zorlayıcı niteliğinden çok daha somut bir biçimde; "siyasal olmayan", örneğin, akrabalık ya da din (ritüel) gibi kültürel kurumlar ve simgesellikleri aracılığıyla kendini açığa vurur ve etkili olur. (Cohen 1979: 87) Simgeler genellikle, tören, dinsel ritüel, hediye değişimi, belirli şaka biçimleri, yemin etme, birlikte yeme ve içme, protokol (teşrifat) uygulamaları ve bir grubun yaşam tarzını oluşturan çeşitli kültürel özellikler gibi, "gelenek haline gelmiş faaliyet biçimlerinde" ortaya çıkarlar. (Cohen 1969: 217; Cohen 1976: 23-24)

Cohen'in ağırlıkla Afrika kabile toplumları üzerine araştırmalarına dayandırdığı ve özellikle, bir "ritüel" olarak, toplu yemeğin içerdiği kültürel ve siyasal simgeselliğe ilişkin gözlemleri, başka toplumlar için de büyük ölçüde geçerlidir. Zira biçimleri ya da işlevleri değişse veya biçimleri aynı kalıp işlevleri farklılaşsa da, benzer simgeler kültürel yaşamda varlıklarını sürdürürler. (Cohen 1969: 219)[90] Başka

(Turner 1975: 145)

90 Verili siyasal koşullar altında, aynı simgesel işlev, çeşitli simgesel biçimler tarafından yerine getirilebilir: Bir siyasal grubun kendini ötekilerden ayıran simgelere sahip olma gerekliliği, amblemle, yüze yapılan işaretler, inanç ve eylemler, özgül dinsel ritüeller ya da seküler tören-

bir anlatımla, toplumdan topluma iktidar ilişkilerinde çok önemli değişiklikler yaşanmasına ve kültürel gelenceklerin neredeyse sonsuz çeşitliliğine karşın, farklı sosyo-kültürel sistemlerde yeniden ortaya çıkan ya da aynı sosyo-kültürel sistemin farklı tarihsel dönemlerinde kendilerini açığa vuran temel simgesel formlar (biçimler) olabilir. (Cohen 1979: 102) Sonuçta, yemek ikram ve bağışlarının simgesel "anlam"larının toplumdan topluma değişebileceği gözden kaçırılmamalıdır. Çünkü "insanlar toplumsal yapılar yaratırlar ve olaylara anlam kazandırırlar; ama bu yapılar ve anlamların, bunları biçimlendiren, sınırlayan ve böyle bir yaratıcılığı açıklamaya yardımcı olan, tarihten gelen kaynakları vardır." (Mintz 1986: Önsöz, xxx) Gerçekten de, her toplumun tarihsel süreçlerinde ortaya çıkan, yoğrulan ve evrilen dinsel, sosyal, ekonomik, kültürel, siyasal koşulları ve sahip olduğu teknolojisi kadar; coğrafi konumu, doğal kaynakları, iklim, flora ve faunası gibi ekolojik etmenlerin de, yiyecek üretim, bölüşüm ve tüketim süreçlerini etkilediği, gerek toplum içinde gerekse toplumlar arasında farklılıklara yol açtığı ortadadır. (Diamond 1999) İktidar ve yemek ilişkilerinde simgesel yapı, biçim, işlev ve anlamların da toplumdan topluma zamanda ve uzamda değişken özellikler taşımaları bu nedenle çok doğaldır.[91] Zaman durmaz, toplumlar da evrilir: Çoktanrılı toplumlardaki kurban ritüellerinde tanrılara adanan hayvanların daha sonra pişirilip toplumun yöneticileri ve üyeleri

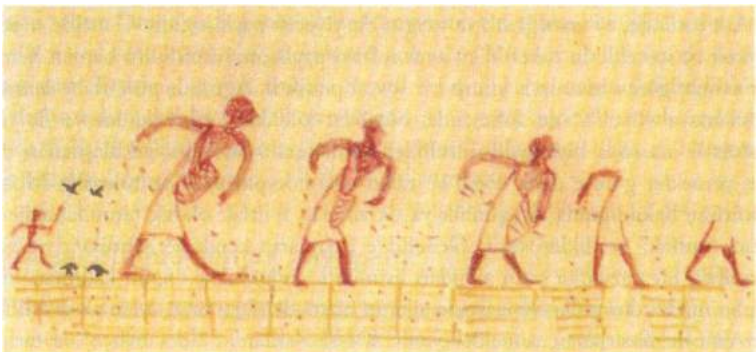
ler, dinsel mabetlerinin mimarisi ya da saflık-kirlilik fikriyle vs. temsil edilebilir. Simgesel bir formun değişmesi de, zorunlu olarak simgenin işlevinin değişmesi demek değildir; zira aynı işlev yeni biçimlerle de gerçekleştirilebilir. (Cohen1969: 219, Cohen1979: 102-104) Örneğin, İslamiyette inanç, kaligrafi sanatı ve cami mimarisiyle simgeselleştirilmiştir. Allah'ın rızasını elde etme arzusu, kimi zaman yoksulları doyurma ile ifade edilecceği gibi, kimi zaman da, ibadet, çile ve sadece ölmemeye yetecek ölçüde yiyecek tüketimiyle de ortaya konabilir. (Sosyal eylemlerde simgelerin farklı biçimleri ve işlevleri konusunda, bkz. Halas: 14-18)

91 "Yemek, Mutfak, Sınıf"ın yazarı sosyolog Goody de, yemeğe ilişkin faaliyetler değerlendirilirken "simgesel yapılar"ın ihmal edilmemesi görüşünü paylaşmasına karşın, yiyecek üretim ve tüketim süreçleri ile sosyo-ekonomik düzen arasındaki ilişkilere önceliк verir. Örneğin, sanayi-öncesi Avrasya gibi, alt kültürleri gelişmiş ve toplumsal açıdan tabakalaşmış "hiyerarşik" toplumlar ile sömürgeleşme öncesi böyle bir gelişme ve tabakalaşmanın yaşanmadığı geleneksel Afrika toplumları arasındaki farklara işaret eder: Kendi grupları içinde evlenen, davranış ve yemek tarzları birbirine benzeyen "hiyeratik" Afrika toplumlarında, yemeğin anlamının "sosyolojik analizinin, ilgili aktörlerin sosyal boyutlarının da hesaba katılmasını zorunlu kıldığını" belirtir. Söz konusu aktörlerin rolleri ve ilişkileri, hiyerarşideki konumları, bir başka topluma karşı belli bir toplumun üyesi olmaları ve dünya sistemi içindeki konumlarının da kaçınılmaz olarak ele alınması gereklidir. Örneğin, "yemek pişirme" faaliyeti bir yönüyle üretim, öteki yönüyle de toplumsal sınıflarla yakından ilişkilidir: Avrasya gibi, yiyecek kaynaklarına erişimin eşit olmadığı farklılaşmış bir toplumsal sistemde, Afrika'ya göre çok daha zengin ve incelmiş "yüksek" bir mutfakla (*high cuisine*) karşılaşılır. (Goody: vii, 213-215) Ayrıca, çeşitli biyolojik, iklimsel ve öteki dışsal faktörlerin de, sosyal eylem üzerinde (*social action*) belli sınırlamalar yaratabilecekleri de unutulmamalıdır. (Goody: 29)

tarafından paylaşılma ve tüketilme süreçleri simgesel anlamlarla çevrilidir. Aynı şekilde, bir Ortaçağ saray ziyafeti gibi, günümüzde bir cumhurbaşkanının verdiği diplomatik bir resepsiyonun da farklı ritüelleri, simgeselllikleri ve siyasal işlevleri söz konusudur. Bu bağlamda, yemek-siyaset ilişkileri açısından, günlük/evsel yemekler ile ziyafetler arasındaki temel farklara da değinmemiz gerekiyor. Zira kamusal alanda yemek paylaşımının daha görünür ve anlatılır özellikleri kadar, içerdiği dinsel, sosyal, ekonomik ve siyasal simgesel anlamları, yemek pratikleri ile siyasal iktidar olgusu arasındaki yakın ilintiyi daha da netleştirecektir.

BÖLÜM 2

ZİYAFET, TARIMLA BAŞLAR



Çatalhöyük (Konya), 3. katman, duvar resminde (tahmini MÖ 6330'lar)
tarlaya tohum atan büyükler ve kuşları kovalayan bir çocuk (Kaynak: *Cornucopia* dergisi, sayı 19, cilt 4, 1999, s. 90)

Bireyler için başta biyolojik ve fizyolojik bir gereksinim olan yemeğin doğasında paylaşılmak yatar. Bu sadece maddi değil, aynı zamanda sosyal ve etik bir zorunluluktur. MÖ 2. yüzyıla tarihlenen ve Hinduların ödevleri, hakları, yasaları, davranışları ve erdemlerini sıralayan *Manu Smriti* metinlerinde geçen, "Yalnız kendisi için yemek hazırlayan kişi günahkârdır," sözleri (Goody: 116) günümüz dünyası için de geçerliğini korumaktadır. Bununla birlikte, bio-sosyal, kültürel ve siyasal bir pratiği ifade eden yemek paylaşımı, yiyecek tüketim mekânları, süre, sıklık, büyüklük ve yenilenlerin kalitesi, amaç ve dinamiklere göre değişen, günlük yemek ya da günlük rutinden ayrı ziyafet gibi farklı biçim, kapsam, işlev ve simgesel anlamlar içerir.

Ziyafet, Yemekten Farklıdır

Yemek, genelde aile gibi sınırlı bir insan grubunun kendi içlerinde beslenmesini kuşatan "özel alan"dan çıkıp, "kamusal alanda" toplu bir yemek paylaşımına dönüştüğünde, yenilenlerden içilenlere, sofra adabından davranışlara, farklı ritüelleriyle, "veren" ve "alan" ilişkileri daha da belirginleşir. Hemen hemen her toplumda, birlikte yemek tüketiminin, beslenmenin ötesinde, kişilere güç ve saygınlık kazandırıcı

sosyal ve siyasal bir araç olarak kullanıldığı görülür. Çünkü iktidar ve otoritenin yaratılması, onaylanması, özümsenmesi ve korunması yönünden kamusal ziyafet pratiklerinin simgesel getirisi büyük önem taşır.[1]

Özel alanda gündelik yemekler

Adı üstünde, ev yemeği sık ve yaygın bir yiyecek paylaşımıdır. Genelde sıradan yiyecek ve içeceklerin tüketildiği, aynı sofrayı paylaşan, birbirlerini hemen hemen her zaman gören insanlarla sınırlı bir sosyal pratiktir. Ağırlıkla günlük beslenmeyi karşılamaya yönelik aile sofrasında, büyükler-küçükler, erkek-kadın ve de hizmetkârlar arasında hiyerarşik öncelikler hatta yemek mekânı farklılaşmaları olsa bile, yemekler görece daha doğal ve rahat ortamda paylaşılır ve tüketilir. Mutfak kültürüne bakıldığında da, günlük ya da sıradan mutfak olarak tanımlanabilecek "evsel mutfak" özellikleri taşır: Genellikle insanların kendi yetiştirdikleri ve/veya yakındaki bir pazardan satın aldıkları ürünlerle, çoğunlukla ailenin kadınları-kimi zaman maddi durumları elveriyorsa ailenin hizmetkârları- tarafından az çeşitlilikte malzemeyle hazırlanan yemekler yenir. Kırsal alanlarda, "arka bahçe" ve tarlada yetişen sınırlı ürünlerle yetinilir. Kentsel alanlarda, çarşı, pazar malzeme yelpazesi daha geniş olsa da, aile yemekleri gösterişli olmaktan çok, doyurucu niteliğini korur.

Ailenin üyeleri ve yakın akrabaları arasında yenen gündelik yemeklerin, başta ana, baba ve çocuklar arasında olmak üzere, başlıca özelliği "pro-sosyalliğidir." Ev yemeği, onları bir araya getiren ortak kan bağı gibi, aile üyeleri arasındaki beraberlik, sevgi, birlik ve dayanışmayı güçlendiren bir çeşit törendir. Aile üyelerini bir masanın çevresinde bir araya getiren ve yiyecekleri paylaştıran, "hem kaynayan hem de kaynaştırıcı" diyebileceğimiz ev yemeği, hem gerçek hem de edebi bir dille, o ailenin "günlük ayini" olarak kabul edilebilir. Zira sıradan ev yemeklerinin de kendilerine göre bir ritüeli ve simgesel önemi vardır: Bireylerin önce aile yapıları içinde başlayan sosyalleşme sürecinde, yemek saatlerinden tutun sofra adabına belli bir disiplin getiren aile yemeklerinin her gün yinelenen ritüeli önemli bir paya sahiptir. Yemek paylaşımı aracılığıyla, çocukluktan başlayarak aile üyelerine aşılanan, sosyal ve kültürel değerler ve düzen anlayışının benimsenme ve bilinçaltında içselleştirmesi, ileride onlara yol gösterecek kalıcı yatkınlıklar, alışkanlıklar

1 Siyasal sınıflara henüz ayrışmamış, merkezî siyasal örgütlenmelerin bulunmadığı avcı-toplayıcı ve ilkel tarımcı toplumlarda, örneğin yabanıl Afrika kabilelerinde, ziyafetler önemli bir siyasal eylem aracıdır. Ziyafet veren kişi çevresindekilerin emek gücünü seferber etme yetisi, ekonomik ve sosyal sermayesini ortaya koyan bu tür ziyafetlerin simgesel getirisiyle (simgesel sermaye) kabile üyeleri indinde kaçınılmaz olarak "mikro-siyasal" bir önderlik statüsüne sahip olabilir. (Dietler 2011: 183)

ve beceriler, Bourdieu'nün deyişiyle *habitus* kazandırarak, toplumla bütünleşmeleri ve sosyal düzenin "özümsenmesi" ve "doğallaştırmasını" sağlayacaktır.[2] Başka bir anlatımla, günlük aile yemeği ritüeli, küçüklerin büyüklerine bağımlılığını yansıttığı gibi, yemek disiplini aracılığıyla da, toplumsal düzeni simgeleştirecek ve meşrulaştıracaktır. (Kauffman: 66-72)

Aile yemeğinin sadece bireyleri beslemekle kalmadığı, sosyal yapının da "gıdası" olduğu açıktır. Özel alanda günlük yemek paylaşımı ritüelinin, biyolojik, sosyo-psikolojik, sosyal ve kültürel işlev ve simgesel anlamları bireylerin bilinçaltında dolaylı olarak nesnelleşirken, yemek, özünde siyasal bir nitelik taşımakta, iktidar ilişkilerini de barındırmaktadır. Günlük yemeklerin daha şeklî (formel) ritüel olaylardan başlıca farkı, insanların bunların "kamusal gösteri" olduğunun daha az bilincinde olmalarından kaynaklanmaktadır.[3] (Dietler 1998: 117, n.5)

Kamusal alanda yemek paylaşımı

Bir başka yemek tüketim biçimi olan ziyafet ise, ev ahalisi ile paylaşılan gündelik bir yemek olmaktan çok, zamansal aralıklarla ve çeşitli amaç ya da vesilelerle düzenlenen, hazırlığı gibi tüketimi de daha uzun süren, ayrıca görece daha değerli ve bol yiyecek ve içkilerin sunulduğu, zengin ve eğlenceli bir yemek paylaşımını betimler.[4]

Genellikle günlük yemeklerde sofraya gelmeyen özel yiyeceklerin en az iki ve daha fazla kişi tarafından tüketildiği ziyafet, özel alanda yemek paylaşımlarından, aile içinde ne denli kaliteli ya da sıradan olursa olsun günlük yemek tüketiminden ayrışır. (Hayden 2001: 28) "İçe" değil, "dışa" dönük bir nitelik taşıyan ziyafetlerin ortak paydası, yiyecek ve içeceklerin bir toplulukça kamusal alanda paylaşılmasıdır. Birlikte tüketim temeldir; ancak ender olsa da, Pers ya da Osmanlı imparatorluklarında görüldüğü gibi, bir kamusal şenlik ziyafetinde payına düşen yiyecekleri alan

---

2 Bourdieu 1977; Bourdieu 1990. Habitus ve örneğin, Fransa'da işçi sınıfı ve burjuvazinin günlük yemek alışkanlıkları ve sofra adabı farklılıkları konusunda, bkz. Bourdieu 1984: 170, 196.

3 Örneğin, Hindistan'daki kast sisteminde, günlük yemeklerin içerdiği malzemeler ve paylaşım belli belirsiz siyasal ifadelerdir. (Appadurai 1981)

4 Dietler ziyafeti, "Birlikte yemek ve içki tüketimi üzerine kurulu bir ritüel faaliyet biçimi" olarak tanımlarken, ritüllerin ille de kutsal olması gerekmediğini ekliyor. Ancak, ziyafetin eylem veya amacıyla, simgesel olarak gündelik yemeklerden farklı olduğuna işaret ediyor. (Dietler 2011: 180) Bir başka antropolog Kertzer ise ziyafeti, "Bir simgesellik ağına sarmalanmış eylem" olarak tanımlıyor. Ziyafetlerin üst düzeyde yapılandırılmış, standardize edilmiş yemek sıralamaları olmaları ve çoğu zaman belirli yerlerde ve zamanlarda gerçekleştirilmesi nedeniyle, özel simgesel anlamlar taşıdıkları ve günlük yemek tüketimi faaliyetlerinden ayrıştığını vurguluyor. (Kertzer: 9)

kimi konukların bunları evlerine götürüp aile üyeleri ile birlikte tükettikleri de görülür.[5]

Nasıl tango dansı için iki kişi gerekiyorsa, tek kişilik bir ziyafetten de söz edilemez. Sözgelimi, bir kişi evinde, Eski Roma'nın en ünlü *gourmet*'lerinden soylu Lucullus gibi, konukları olmadığı bir akşam "tek başına" ama yine de "toplumsal konumun gerektirdiği" teşrifat içinde, değerli tabaklar, kâseler, kadehlerle en nadide ve güzel yiyecekler ve bunlara eşlik eden içkilerle kendine mükellef bir "ziyafet çekse" de (Corbier: 121), kimse ile paylaşılmayan bu yalnız sofra bir ziyafet olarak nitelendirilemez.[6]

Öte yandan, "aile, akraba ziyafeti" gibi tanımlamalarla, gündelik sofralara oranla çok daha nefis yiyecekler ve içkiler sunulan yemekler de kamusal ziyafet tanımı dışında tutulmalıdır. Çekirdek ailenin üyeleri dışında, akrabaların, çok yakın dostların da yer aldığı bu tür yemekler gerçekte ailenin özel alanı ile sınırlı kalmakta, kamusal alanda, "başka" kişi veya gruplarla yiyecek paylaşımını içermemektedir. Bu yüzden, yemek ikramında "veren" ve "alan"lar arasındaki ilişkilerin kamusal alandaki sosyal, siyasal, ekonomik işlev ve simgesel anlamlarını içermezler. Bir aile yemeğindeki pro-sosyallik, aile ilişkilerini güçlendiren mahremiyet ve dayanışma duyguları, kamusal ziyafette çok daha güçlü simgesel çağrışımlar yaratır: Ziyafete katılanlar indinde, ziyafeti düzenleyenin kişisel çıkarlarını gizleyen ya da üzerini örten, bir bakıma yanlış yorumlayan, konukların, yemeklerden aldığı kişisel zevk ve doyum kadar, kolektif birlik ve dayanışma duygusunu ön plana çıkaran bir simgesellik söz konusudur.[7]

---

5 Endonezya'nın Java adasındaki köylerde dinsel inançları farklı Müslüman, Hindu ve Animist (tüm varlıkların ve evrenin bir ruh taşıdığına inanan) komşu aileler arasında doğum, evlilik, ölüm ya da bayram vesilesiyle düzenlenen geleneksel ortak ziyafetlere (*slametan*) davetli aile reislerinin hazırlanan yemeklerden kendilerine düşen paylar dağıtılınca, önce birkaç lokma tadıp ardından bir sepet içinde evlerine götürerek aileleriyle birlikte paylaşmaları gibi. (Geertz: 147) Bu tür yiyecek ve tahıl dağıtımlarını kamusal ziyafetlerin dışında tutanlar da vardır elbet: Örneğin, Yves Schmeil, Eski Roma'da halka dağıtılan ekmek, şarap sepetleri gibi, soylu ve varlıklı kişilerin himayeleri altına aldıkları kişilere (*clientes*-yanaşma) ikram ettikleri yemekleri ya da Osmanlı imaretlerinde halka dağıtılan yemekleri de, ziyafet kavramı dışında düşünüyor. (Schmeil: 350)

6 Yine de, örneğin bir Osmanlı padişahının özel yemeğinin gerek kendisine sunulan yemeklerin ve içeceklerin gerekse bunların servis edildiği yiyecek ve içecek kapları, bardakları ve kaşıkların kalitesi, ayrıca sunum teşrifatı da bir tür ziyafet sayılabilir. Osmanlı padişahlarının 19.yüzyılın ortalarına dek yemeklerini yalnız yedikleri düşünülürse, tek kişilik bir ziyafetten söz edilebilir. Kaldı ki, padişahlar kamusal düğün şenlik ziyafetlerine bile katılmıyorlar, yemeklerini yine kendi çadırlarında yalnız yiyorlardı. Kamusal ziyafetlerin hiyerarşik özellikleri padişahın başkalarıyla birlikte değil, yalnız yemesiyle belki de daha öne çıkıyor, onun üstün statüsünü ortaya koyuyordu.

7 Bir din-tarım devleti hükümdarının verdiği büyük şenlik ziyafetine konuk olan halk, egemenin cömertliğini genelde bir lütuf olarak algılar ve onun iktidarını içselleştirir. Hükümdarın bu denli iyiliksever olabilmesinin nedeninin kendi ürettiği tarımsal zenginliklerden aslan payını almasın-

Ziyafet, "İki veya daha fazla kişi tarafından tüketilen herhangi bir ritüelleştirilmiş yemek" (Clarke: 163) olarak da tanımlanabilir. Genellikle ev yemeğine göre çok daha kalabalık sayıda insanın bir araya geldiği bir ziyafette, konuk sayısının oldukça sınırlı tutulduğu da olabilir. Kimi ziyafetler saray ya da benzeri konaklarda, soylu otağlarında düzenlenir. Doğal olarak, sınırlı sayıdaki seçkin konuk toplumsal saygınlıklarına, mevkilerine göre sofrada yerlerini alır. Kimi ziyafetler ise çayırlarda, meydanlarda, tüm halka açık olarak düzenlenir. Geçmişten günümüze bakıldığında, ziyafetlerin özellikle kutlama, anma veya onurlandırma amacıyla düzenlendiği görülür: Örneğin doğum, evlenme, sünnet, tahta çıkma, siyasal ya da askeri bir zafer, düşmanlar arasında barış, yeni bir tapınağın açılışı, yeni bir kentin kurulması, tanrıların onuruna kurban sunumu, dinsel veya ulusal bir bayram kutlaması, ataları ya da ölüleri anma, sosyal ve siyasal rakiplere iktidarın zenginlik ve gücünü gösterme, toplumdaki öteki güç sahipleri ile ittifakları taçlandırma, belli kişileri onurlandırma veya en azından, davetliler gibi halkı, kısacası dostu düşmanı etkileme arzusu gibi, çeşitli vesilelerle ziyafetler verilir.

Ziyafet yemeklerinin hazırlanış, sunuluş ve tüketim tarzı, başka bir deyişle, "adabı-muaşereti" ve "tarzı" da, evsel mutfağa göre farklıdır. Aile üyeleri gibi aynı çatı altında yaşamayan, çok sayıda konuğun, genelde daha özenli giysilerle katıldığı, gerek kalite gerekse miktar açısından çok daha zengin yemek ve içki çeşitleriyle, ev yemeklerine göre çok daha şaşaalı ve belirgin bir teşrifata göre ağırlandığı ve onurlandırıldığı bir toplu yemek biçimidir. (Fletcher: 1-8) Konuklara her şeyin en iyisinden, hatta ifrata ve israfa varacak derecede bol yemek ve içki sunulur. Yemeklerin ve içkilerin niteliği, niceliği ve lezzeti kadar, kullanılan sofra takımları, tabaklar ve kadehler de konukları etkileyecek düzeydedir. Ev yemeklerinin tersine, ziyafetlerin özel salonlarda, alanlarda, hatta mimari görünürlükleri ile dikkat çeken saray ya da tapınaklarda belli bir ritüele göre düzenlenmesidir.[8] (Hayden 1998: 130, 137-138; Dietler 2011: 184; Kassabaum: 2) Çok miktarda özel yiyeceğin özel yerlerde büyük gruplar

dan kaynaklandığını düşünmez, sorgulamaz; çünkü ileride Marx'ın endüstri toplumu işçilerinin sosyal tutum ve davranışları konusunda vurgulayacağı gibi, kendi yaşamlarına, emeklerine "yabancılaştırılmışlardır."

8 Megan Kassabaum örneğin, az sayıda insanın önemli vesilelerle yiyecek paylaşırken, davet sahibini onurlandırdığı durumlar olduğu gibi, kimi zaman çok sayıda insanın kamusal bir yemeği paylaşma amacıyla bir araya geldiğine, ancak katılanlar arasında statü farkı gözetilmediğine dikkat çekiyor. Kassabaum, arkeolojik ve etnografik literatürde ziyafet konusunda genelde iki ana özelliğin, "katılan grupların sayısı" (arkeolojik buluntulara göre: yiyecek artıkları, kapların ebadı ve sayısı, yemek mekânlarının büyüklüğü vs.) ile "siyasal rekabetin düzeyi"nin (zenginlik ve sosyo-politik statü farklarından kaynaklanan) vurgulandığına dikkati çekiyor. Kassabaum, buluntulara göre, gündelik yiyecekler ve kaplarla büyük ziyafetler de yapıldığının ortaya çıktığını, kavramlaştırmada önemli olanın rekabet değil, grup dayanışması olduğuna inandığını

arasında paylaşıldığı, özel araç gereç ve malzemelerin özel biçimlerde kullanıldığı kimi gösterişli etkinlikler elbette ziyafet olarak nitelendirilebilir. Makul çeşitte ve miktarda yiyecekler, sınırlı insan sayısı, yemeklerin hazırlanışı, tüketimi ve sofra düzeni itibarıyla, gündelik yemek olarak tanımlanabilir. Bu özellikleri nedeniyle, gündelik yemeklerin belirli sosyal sonuçları ve etkileri, ziyafetlerin de başka sonuç ve etkileri vardır. Yemek ve ziyafet arasında bu denli net bir ayrım yapılmasına karşı olan sosyal bilimciler de var. Gündelik ev yemekleri ve ziyafetleri karşılıklı zıtlık şemaları içine yerleştirmek yerine, her ikisinin de "diyalektik açıdan ilintili", sıradan atıştırmalıklardan en büyük ziyafetlere uzanan bir "devamlılık, kesintisizlik, bölünmezlik" (*continuum*) içinde şematize edilebileceğini savunuyorlar.

Eski çağlardan günümüze, değişik coğrafyalarda boy göstermiş farklı toplumlarda, sosyal, dinsel, ekonomik, kültürel, siyasal, askeri ve diplomatik faaliyetlerin vazgeçilmezi ziyafet pratiğinin, insanlar arasında "ilişkisel bağların kurulması ve pekiştirilmesinde" en çok tercih edilen araçlardan biri olduğu rahatlıkla öne sürülebilir. (Wright, Chan: 433) Aile üyeleri ve akrabalar dışında konukların ağırlandığı ev veya kırsal alan ziyafetlerinde, saraylarda ya da tören alanlarında verilen resmî protokol ziyafetlerinde veya büyük bir kentin en pahalı restoranlarında düzenlenen ziyafetlerde somutlaşan kamusal alanda yemek paylaşımları, kimi zaman "özel" bir nitelik taşısalar bile, dışarıya yönelik sosyal ve siyasal mesajlar da vermeleri nedeniyle, kaçınılmaz olarak "kamusal" niteliğe bürünürler.[9]

Kamusal ziyafetler de, kimi zaman siyasal iktidar sahiplerinin sadece kendi aralarında yiyip içtikleri çok dar kapsamlı ya da toplumun her kesimine açık şenlik ziyafetleri gibi aristokratik ya da görece demokratik biçimler alabilir.[10]

---

belirtiyor. Her ziyafetin birbiriyle aynı özellikleri taşımadığını, yemek türlerinin ziyafet olmayan (*non-feast*) – ziyafet gibi kesin bir ayrıma tabi tutulamayacağını düşünüyor. (Kassabaum: 2-10)

9 Kamusal alanda olsa da, bir restoranda verilen ziyafetin kamusal bir ziyafet değil, özel nitelikte bir "burjuva ritüeli" olarak değerlendirilmesi gerekir. Ancak, kimi durumlarda, örneğin 1848 Devrimi öncesi Fransa'da siyasal partileşmenin yasak olduğu dönemde, muhalefetteki cumhuriyetçi ve laik grupların, özel nitelikte toplu yemek geleneği kisvesi altında bu yasağı delerek meydanlarda, bahçede kurulan çadırlarda, belediye ya da okul salonlarında düzenledikleri "yurttaş ziyafeti" (*banquet républicain*) ritüelinin, aslında tüm ülkeye yönelik siyasal simgesel mesajlar içerdiği de bir gerçekti. (Bkz. Ihl 1998: 388-391 vd.) Bu Cumhuriyetçi yemek ritüellerinin de, "bir toplumda çatışan farklı görüşteki grupların kendi içlerindeki dayanışmayı artıran ve böylelikle sosyal mücadeleyi gayretlendiren" (Kertzer: 75-76) simgesel bir işlevi yerine getirdikleri düşünülmelidir.

10 Bununla birlikte, kamusal alanda ziyafeti sadece bir devlet politikası ya da seçkin sınıflar veya statü grupların bir faaliyeti olarak tanımlamak yanlış olur; toplumun her kesimi için geçerli bir kavramdır. Özel nitelikte olsa da, örneğin bir köyde imece sayesinde bir bina yapımını ya da bir ürün hasadını gerçekleştiren kişi ve ailesinin kendilerine yardımcı olan ailelere köy meydanında sundukları imece yemeği de bir ziyafettir.

Yine de, özellikle kentsel alanda, "ince mutfak" sunumu, aynı zamanda bir "gösteri"ye dönüşebilir. Gösterişli tüketim aracılığıyla, davet sahiplerinin zenginlik ve güçlerinin sergilenmesi amaçlanır. (Symons: 100-101) Konuklara sunulan yemeklerin de toplumsal statüleriyle uyumlu olmasına önem verilir ve görece değerli, dolayısıyla daha pahalı malzemelerden yapılmasına özen gösterirler. Ziyafet burada, davet sahibi ve konuklarının sosyal statü ve ayrıcalıklarını belirleyen ve onaylattıran bir toplumsal iletişim aracına dönüşür.

Tarımsal ürün fazlası ve ziyafet

Ziyafet, hayatta kalmak için yenilen günlük yemekten farklıdır. Çünkü cömertlik ve bolluk sergilenebilmesi ürün fazlası gerektirir. Gerçi, avcı-toplayıcı bir toplumun zor yaşam koşullarında her zaman kolaylıkla bulunmayan büyük bir avın ortaklaşa tüketimi de bir bakıma ziyafet sayılabilir. Yabani otlar, meyveler ya da yumrular tüketerek, beslenme gereksinimini bir ölçüde karşılamanın ötesinde bol et kaynağı sağlayan verimli bir avlanma gününün ardından topluluğun üyeleri kendilerini bir anda obur bir ziyafet ortamında bulabilirler. (Fletcher: 110). Ne var ki, avcı-toplayıcı toplumlarda arada bir avlanabilen büyük hayvanların etlerinin paylaşımı, kurumsallaşmış bir sosyal pratik değildir. Çünkü bu konar-göçer insanlar yerleşik yaşama geçiş öncesinde, sınırlı doğal kaynaklara dayalı bir darlık ekonomisinde güçlükle yaşıyorlardı. Yaşamlarını sürdürebilmek ve ancak geçinebilmek için temel gereksinimlerini en düşük düzeyde, avlanma, yiyecek toplama ve ilkel tarımdan karşılamak zorundaydılar. Oysa bu "şansa bağlı" büyük avı göçebe avcı-toplayıcı toplulukların aralarında paylaştıkları hayvansal proteinli beslenme (Kiple: 25-32) kaçamaklarının dışında, yabani bitki ve meyvelerden oluşan günlük yemeklerinden daha çeşitli ve zengin bir "mönü"sü olan gerçek anlamda bir ziyafet düzenlenebilmesi için belirli bir ürün güvenliği sağlanması ve ürün fazlası elde ediliyor olması gerekir.[11]

Nitekim kamusal ziyafet pratiğinin yiyecek üretme, saklama ve doğallıkla yiyecek fazlasını tüketme olanak ve fırsatlarının çok daha fazla olduğu tarım toplumlarında gelişmesi bir rastlantı değildir. Avcı-toplayıcı toplumlarda olsa olsa, normal zamanlarda yenilen yemeklerden farklı yiyeceklerin sunulmadığı aileler arası "dayanışma ziyafetleri" söz konusu olabilir. (Hayden 2001: 50)

Öte yandan, yiyecek aramadan çiftçiliğe, avcı-toplayıcı toplumlardan kendi yiyeceklerini kendileri üreten tarım toplumlarına geçişin, evrimsel bir biçimde dün-

11 Yiyecek bolluğu yoksa ziyafet vermek için yiyecek üretimi gerekir. Avcı-toplayıcılıkla birlikte ilkel bahçe tarımcılığı yapan ve domuz yetiştiren bir Papua Yeni Gine kabilesinde kamusal alanda özel veya kutsal ziyafetler için yiyecek üretimi faaliyetleri konusunda, bkz. Wiessner 2001: 116-118.

yanın her yerinde ve aynı zamanda gerçekleşmediği de bir gerçektir. Kentleşme ile birlikte uygarlık, sanayileşme ve işbölümü yayılırken, kimi toplumlar zamanla daha ileri ekonomik sistemler oluşturabildi. Buna karşın, dağlık, ormanlık, sapa kırsal alanlarda uygarlıktan uzak ve habersiz ya da yoksulluk içinde yaşam kavgası veren avcı-toplayıcı topluluklar geleneksel darlık ve değiş-tokuş ekonomilerine tutsak kaldı. Bu yüzden, yaşam koşullarında pek değişiklik olmadı, adeta zaman onlar için durdu. (Diamond: 86-89)

İnsanların kalabalık gruplar halinde ve görece daha ileri bir teknolojiyle yerleşik düzene geçişiyle birlikte, artan tarımsal üretim ve toplumsal işbölümü, sosyal ve siyasal katmanlaşma, başka bir deyişle sınıfsal ayrışmalar sonucu oluşan devlet-öncesi yapıların ortaya çıkışıyla, köylü halktan elde edilen ürün fazlasının paylaşılması çok daha kolaylaşır: Devletin aldığı vergiler, haraçlar, büyük toprak sahiplerine ödenen kiralar kadar, dinsel adak ve kurbanlar aracılığıyla elde edilen tarımsal ürün fazlası da yönetici seçkinlerin ellerinde toplanır. (Laudan: 41) Para ekonomisi olsa da olmasa da, durum değişmez; zira tarım ürünlerinin belli bir ekonomik değeri vardır. Tarımsal üretimin siyasal otoritenin denetimi altına girmesiyle sosyal, kültürel, dinsel ve siyasal bir pratik olarak ziyafet, aynı zamanda ürün fazlasının yeniden-bölüştürme biçimlerinden de biri olacaktı. Ancak, ziyafet yoluyla yeniden-bölüştürmenin adil ve eşit olduğu söylenemez; kendilerine ancak ölmeyecek kadar ürün bırakılan üretici haktan kepçe ile alınan kaşıkla geriye dağıtılıyordu. Tanrılara adanan tapınakların sunak alanlarından, yarı-tanrı veya tanrı-hükümdarların dinsel şenlik ya da askeri zafer ziyafetlerine, ürün fazlasının, senede bir iki kez et yemek fırsatı bulabilen gerçek üreticilerden çok, yönetici seçkinlerin yararına paylaşıldığı bir gerçekti. Irak'ın Antik Ur kentindeki kral mezarlarında yapılan arkeolojik kazılar sırasında bulunan ve dış yüzeyleri değerli taşlar ve deniz kabukları mozaiği ile bezenmiş kakmalı bir ahşap kutunun bir yüzünde bir Sümer kralının büyük bir savaş zaferini kutladığı ziyafetin görüntüleri, örneğin, hiyerarşik yemek ve içki paylaşımlarını ve ekonomik ürün fazlasının siyasal iktidar tarafından yeniden bölüştürme sürecini simgesel olarak yansıtıyor.[12]

12 Bu canlandırmada, "hami" ve "muzaffer" kralın, ordusunu ikrama boğduğunu, kral ve askerlerinin koruması altında yaşayan üretici halkının ise onu ürünleriyle, askerlerinin de ganimetleriyle hediye yağmuruna tuttuğunu izliyoruz. MÖ 2600'lere tarihlenen ve "Ur Standardı" (Standard of Ur) olarak anılan ve halen British Museum'da sergilen bu ahşap kutunun bir yüzeyini kaplayan üç sıra resimli panonun en üst sırasında, sol başta kral en büyük kişi olarak görüntülenmişti. Tahtında oturan, üstü çıplak ve kat kat çok kıvrımlı bir etek giyen kralın karşısında yer alan daha küçük cüsseli altı konuğun hepsi tek tip kıvrımlı etekleriyle, yine benzer ama daha alçak ahşap sandalyelere oturuyorlardı. Bu kişiler büyük olasılıkla askeri komutanlardı. Kral gibi, onların da sağ elinde bir kadeh vardı. Arp çalan bir müzisyen ve bir kadın şarkıcı gibi hizmetkârlar ise daha küçük cüsseli resmedilmişti. Levhanın orta ve alt bölümlerinde ise saray teşrifatçılarının

Ur Standardı, MÖ 2600'ler. (British Museum, Londra.)

Kamusal ziyafetler Asya'dan Avrupa'ya, Afrika'dan Amerikalara, hiyerarşik toplumlardan günümüz demokrasilerine, sosyal, ekonomik ve siyasal özelliklerini genelde korumuşlardır. Tarihsel süreçte amaç, işlev ve simgesel anlamları farklılaşsa, değişime uğrasa da, ziyafet pratiğinin, paylaşılabilecek ürün fazlasına, başka bir deyişle, hem ekonomik hem de mecazi anlamlarıyla, siyasal iktidarın "alım gücü"ne, daha doğrusu "el koyma gücüne" dayandığını söyleyebiliriz.[13]

önderliğinde birbirinin peşi sıra krala hediye olarak hayvan (öküz, inek, keçiler, koçlar, bir kişinin kollarında tuttuğu bir oğlak, bir başkasının ellerinde taşıdığı ipe dizili balıklar) getirenler, sırt veya omuzlarında çuvallar taşıyan, eşekleri güden, beş ayrı heyet betimlenmişti. Bu kişiler arasında başları kazılı, kıvrım etekliler Sümerlileri, kısa yırtmaçlı etekli ve görece uzun saçlılar ise yabancıları tanımlıyordu. Hediye alayı yemek salonuna kralın önünden geçerek görecek ve ona getirdiklerini sunacaklardı. Kutunun öteki yüzlerinden birinde yer alan kralın savaş arabası, askerler ve savaşta alınan tutsakların betimlenmesi de ziyafetin hangi nedenle yapıldığını ortaya koyuyordu. (Schmandt-Besserat: 392-394; Bottéro, 2001: 69)

13 Bu bağlamda; Jack Goody'nin önerdiği "alt mutfak" ve "yüksek mutfak" ayrımı da dikkat çekicidir: Goody, geleneksel Afrika toplumlarının "hiyeratik", Mezopotamya, Mısır, Roma, Çin, Arap-Müslüman Ortadoğu ve Ortaçağ Avrupa toplumlarının ise "hiyerarşik" sosyal yapılara sahip olmaları nedeniyle, farklı özellikler taşıdıklarını vurgular. Bu yüzden beslenme ve yiyecek paylaşma tarzları da ayrışıyordu: Afrika tarımı, toprak ağalığına, kiracılığa, yarıcılığa ya da serfliğe yol açmamıştır. Çünkü sadece çapalama ile sulamasız ilkel tarım yapıldığından, saban ve pulluk gibi aletlerin kullanıldığı daha ileri toplumların tersine, ürün fazlası (*surplus*) oluşmuyordu. Ürün fazlası olmayınca, örneğin Eski Mısır'da olduğu gibi kültürel bir hiyerarşi ortaya çıkamadı ve herhangi bir vergi sistemi de kurulamadı. Afrika toplumlarında, Avrupa feodalitesindeki siyasal senyörün aynı zamanda ekonomik senyör olma durumu da görülmedi. Hiyerarşik ya da emperyal toplumlardaki gibi keskin bir toplumsal tabakalaşma yaşanmadığı için de, zengin bir "yüksek mutfak" ve bir "düşük mutfak" ayrımı olmadı. Sonuçta, Afrika seçkinlerinin yemekleri ve yemek tarzı ile halkın yediği içtiği arasında farklılaşma gerçekleşmediğinden, Afrika mutfağı genelinde "düşük mutfak"

Çatalhöyük 4. katmanda bir duvar resminde (tahmini MÖ 6370'ler), başında boynuz takılı bir bereket tanrıçası bir boğanın yakalanmasını yönetiyor. (Kaynak: *Cornucopia* dergisi, sayı 19, cilt 4, 1999, s. 90)

Yemeğin siyasal niteliği, kamusal alandaki toplu yemek paylaşım ritüelinde daha da belirginleşir: "Sıradışı bir yemeği paylaşmak için insanları bir araya toplamak, siyasal örgütlenmelerin ilkidir, hem de en çok gönüllü olanı (*consensuel)*. (Schemeil: 349) Sözgelimi, diplomatik bir ziyafette, hasımlarla savaşarak değil, yiyip içerek keyifli bir atmosferde barış antlaşmaları imzalanır. Ama aynı zamanda, dost olsun hasım olsun, davetliler arasında en yüksek konumdaki kişiler ziyafet teşrifatına göre masanın onur köşesinde oturtularak, ötekilerden ayırt edilir. Ziyafetler, doğal olarak gündelik yemek alışkanlıklarına göre farklı nitelik ve simgesel anlamlar da taşır.

özellikleri taşımaktan kurtulamadı. (Goody: 208-210) Oysa kadınların yöresel ürünlerle hazırladığı tekdüze yemekleri olan Afrika toplumlarının tersine, Avrasya toplumlarında bir "yüksek mutfak" gelişmiştir. Ekonomik ve siyasal iktidar sahipleri seçkinler için pahalı malzemelerden hatta ithal ürünlerle, erkek aşçıların hazırladığı ve yine erkek hizmetkârların sofraya getirdiği özenli yemekler çok daha karmaşık, kaliteli ve lezzetliydi. Üstelik çok gösterişli bir biçimde, belirli bir sofra ritüeline göre tüketiliyordu. Ne var ki, köylüler ve kent halkının çoğu, ekonomik olanaklarının sınırlı olması nedeniyle, "düşük mutfak"tan öteye gidemiyorlar, et gibi değerli besinleri ancak kamusal şenlikleri izleyen ziyafetler sayesinde tadabiliyorlardı. (Goody: 37-38) Yves Schemeil de Goody'nin teziyle ilgili olarak, Doğu Akdeniz ülkelerindeki ziyafetlerin, toplumun aile ya da kabile gibi antropolojik yapılara veya sosyal sınıflara bölünmesinden çok, "Bir kimliği tanımak, bir statü vermek, bir yükümlüğü yerine getirmek ya da bir anlaşmayı bağlamak" gibi, "siyasal ve hukuksal" amaçlarla koşullandırıldığına dikkat çekiyor. (Schemeil: 373-374)

Geç Hitit dönemine, MÖ 700'lere tarihlenen Karatepe rölyeflerinde, Kral Asitivata'ya içki, yemek ve müzik sunulurken küçük ve büyükbaş hayvanların da kesilip sofrasına gideceği görülüyor. (Karatepe Aslantaş Açık Hava Müzesi, Osmaniye)

Dietler'e göre, "Ziyafet, topluca yemek ve içki tüketimi içeren ritüel faaliyet biçimlerinden biridir. Bu tür ritüeller, dünyanın her yerinde insanların yaşamında birçok önemli sosyal, ekonomik ve siyasal roller oynarlar." (Dietler 2001: 65) Katolik Kilisesi ayininde Hz. İsa'nın bedeni ve kanını simgeleyen ekmek ve şarap paylaşım ritüeli örneğin, simgesel yönüyle yoğunlaştırılmış bir tür kurban ziyafetidir. Ne var ki, bir sosyal ritüelin ille de kutsal bir nitelik taşıması gerekmez; bir meyhanede dostlarla birlikte meze, balık ve rakı ziyafeti de sosyo-kültürel bir ritüel biçimidir.

Ziyafetin de bir örneğini oluşturduğu sosyal ritüeller, yemek gibi günlük faaliyetlerden eylem biçimleri ve amaçları itibarıyla simgesel olarak ayrılırlar. Nitekim, Müslümanlıkta, ziyafet gibi toplu yemek tüketimini ilgilendiren oruç, iftar, kurban ve hayır ritüelleri de, bir kişinin yemek gereksinimini asgariye indirmesi veya dilediği zaman evinde tek başına oburca tıkınmasından ya da yakınlarıyla bahçesinde bir koç kesip, kebap edip paylaşmasından çok farklı amaç ve simgeler içerir. Hıristiyan veya Müslüman bir ailenin evinde, yemek öncesi ya da sonrası genelde tanrıya hamd duası oldukça basit, ama anlamlı bir dinsel ritüeldir. Buna karşın, görkemli bir kamusal ziyafet veren seçkin kişinin konuklarının ona karşı beslediği minnet ve borçlanma duyguları, göğe değil yeryüzüne dönük ve siyasal boyutu çok daha belirgin farklı bir simgesellik taşır. Örneğin, kamusal bir ziyafette sunulan yiyecek ve içecekler, o toplumun maddi ekonomik koşulları ve sosyal üretim, değişim ve dağıtım (bölüşüm) ilişkilerini de ortaya koyar. (Dietler 2011: 181) Sofraya oturan konukların ekonomik ve sosyal konumuyla, sofraya çağrılmayan üreticilerin ve hizmetkârların ekonomik ve

sosyal konumları arasındaki eşitsizliği simgeselleştirir. Sonuçta, aile yemeğinde evsel ekonomi, kamusal ziyafette ise siyasal ekonomi ön plandadır.

Nasıl kültürel ritüeller bir insan topluluğu (cemaat-*communitas*) yaratmada bütünleştirici bir rol oynuyorsa (Turner 2008: 96-97), bu bağlamda, dinsel ritüeller gibi ritüelleştirilmiş sosyal pratiklerin somut bir örneği olan ziyafet de, "simgesel mantığı ve oynadığı sosyal rol", koşullar ve ortamlara bağlı olarak değişse bile, özü itibarıyla aynı işlevi görür. Toplu yemek paylaşımı, amaçları, ritüelleri ve simgeselliklerinde farklılığa karşın, önemli ve görünürlüğe sahip bir kamusal gösteri (performans) biçimidir. (Dietler 2011: 180) Abner Cohen'in, meslektaşı antropologların sözünü ettiği "büyük simgesel dramalar"dan esinlenerek, "siyasal-simgesel drama" olarak tanımladığı kamusal gösterinin[14] (Cohen 1969: 227; Lewellen: 97-99) icrasında bu kez ortaya sunulan yiyecek ve içecekler aracılık ettiği için, bunların toplu paylaşımı da bir kamusal ritüeldir. (Dietler 1998: 89)

---

14 Kavramın esin babası ünlü İngiliz antropolog Victor Turner'dır (1920-1983). Turner, Afrika'daki Ndembu kabilesini incelerken, kabilenin üyeleri arasında herhangi bir sosyal üstünlük çatışması ya da ergenlikten erginliğe geçiş (inisiyasyon) ritüellerine eşlik eden teatral gösteriler (maskeler, danslar, şarkılar, davullar) gibi geleneksel kültürel pratiklerin, görünürde siyaset dışı olsalar da, zaman zaman içerdikleri saldırgan hatta başkaldıran nitelikte eylemlerle, o toplumun üyeleri indinde kurulu düzeni sorgulayan, ayrıştıran sonra da birleştiren, yeniden bütünleştiren büyük bir "simgesel drama" anlamı ve dolayısıyla, siyasal özellikler taşıdığını öne süren "performans kuramı"nı geliştirmiştir. (Turner 1957: 288-317; Turner 2008: 166-203) Güney Amerika'da böyle bir dramatik gösteri örneğin, Yanomamo kabile halklarının dostluk ziyafetlerinde izlenebilir: Venezuela ve Brezilya'da yaşayan ve dünyanın en saldırgan toplumlarından biri sayılan, komşu köylere yağma akınları düzenlemeleri ve kadın kaçırmalarıyla ünlü Yanomamo yerli kabileleri, bu riskli ortamda kendilerini korumak için sürekli köyler arasında ittifaklar kurma arayışındadırlar. Bu yüzden, ziyafet düzenleyecek seçtikleri birkaç köyün üyelerini köylerine davet ederler. Daveti kabul eden köyler de, karşılıklılık ilkesine göre, sonrasında benzer bir ziyafet düzenlerler. Antropolog Napoleon Chagnon da böyle bir ziyafete tanık olmuştu: Konuklar ev sahibi köyde birkaç gün kalırlar ve çeşitli ritüellere katılarak, aralarında dostluk ve ittifak bağları kurulmaya çalışılır. Ama temelde güvensizliğin egemen olduğu bu yörede, huylu huyundan kolay vazgeçemez. Erkek, kadın, çocuk çok sayıda konuğu günlerce ağırlayan köyün ahalisi, ziyaretçileri oburluk ve yiyecek çalmakla suçlamaya başlar, ötekiler de davet sahiplerinin cimriliğini alaya alan davranışlarla karşılık verirler. Yüzleri boyalı konuklar davet sahiplerinin önünde, ellerinde mızrak ya da palaları, zaman zaman sert bakışlarını onlara doğru yönelterek dans ederler. İttifak kurmaya yönelik bu dostluk ziyafetleri, genelde ev sahipleri ve konukları arasında karşılıklı hakaretlere ve kavgalara yol açar. Bu gerçek bir çatışmadır. Derken, her iki taraftan araya girenler olur ve ortalığı yatıştırırlar. Ardından, her iki taraftan birer kişi aralarında ritüel bir savaş yaparlar, ama bunda da kan dökülür. Birbirlerinin göğsüne sırayla şiddetli darbeler vururlar. Sonunda biri yere yığılır. Bu arada konuklar ellerindeki baltaları sallamaya, ev sahipleri ise yaylarını çıkarmaya, oklarını zehirlemeye başlarlar. İşler çığrından çıkacak hale geldiğinde, konukların şefi sırtını dönerek kendi insanlarıyla birlikte davetli oldukları köyü terk eder. Böylece, ziyafetin siyasal amacı gerçekleşmese bile, en azından bir kan banyosu önlenmiş olur. (Aktaran, Kertzer: 125-127)

Öteki ritüel çeşitleri gibi, ziyafetler de, "doğasında" siyasal bir boyut taşır. (Dietler 2011: 180) Siyasal oluşumlar ile kültürel biçimler arasındaki iç içelik bağlamında, ziyafet de sosyo-kültürel bir pratik olarak, siyasal yapıdan soyutlanamaz. Abner Cohen'e göre, iktidar ilişkileri ile toplumdaki simgesel eylemler arasında karşılıklı bir bağımlılık söz konusudur. Örneğin, yemek, içki, dans ve sarhoşluğun ön planda olduğu geleneksel şenlikler, günlük faaliyete zıt bir biçimde, toplumsal ilişkilerin ziyadesiyle yoğunlaştırıldığı bir anlam yaratarak, siyasal simgesel dışavurumlar için uygun bir mücadele alanı (arena) oluşturur. Her toplumsal ritüelde olduğu gibi, ziyafet de, idealize edilmiş kavramları, yani, insanların günlük faaliyette ilişkilerin nasıl zorunlu olarak kendini belli ettiklerinden çok, ilişkilerin nasıl işlediği veya olması gerektiğine dair inanç biçimlerini ortaya koyar. Görünürde keyif ve haz verici bir kültürel faaliyet olan ziyafet de, bariz biçimde siyasal olmayan belli belirsiz, muğlak ancak duygusal yönden en zorlayıcı ve etkin siyasal simgeleri içerir. (Cohen 1979: 87-88; 106-107)

Sözgelimi, bir ziyafette oturma düzenini ele alalım. Avcı-toplayıcılıktan ilkel tarıma geçmiş bir yerli topluluğunda verilen ziyafette, konukların yerde daire biçimde oturması ve ortalarına gelen yiyecek ve içecekleri paylaşmaları aynı zamanda eşitlikçi ideallerini de ortaya koyan bir mesajdır. (Wright, Chan 2011: 433) Oysa Ortaçağ Avrupa'sında bir şatonun yemek salonunda, "ev sahibi" senyörün, tüm konuklarını bir yükselti sayesinde tepeden ve cepheden göreceği ve görülebileceği bir "yüksek masa"nın merkezinde oturması, sağına ve soluna önem sırasına göre eşi ve en hatırlı konuklarını oturtturması, "aşağıda" ve dikine kurulmuş masalarda ise daha alt mevki ve statüdeki konukların yer alması, sosyal ve siyasal hiyerarşinin simgesel bir biçimde sahneye konmasıdır: "Yukarıdakiler" ve "aşağıdakiler."[15]

Öteki ritüellerde olduğu gibi ziyafetler de, gündelik faaliyetlerde insanlar arasındaki ilişkilerin nasıl gerçekleştiğini kaale almazlar, idealize edilmiş kavramları, yani insanlar arasında var olduğuna inanılan veya olması gerektiği düşünülen ilişkileri açığa vururlar. Bu temsiller iktidarın asimetrilerini (bakışımsızlıklarını), yani hiyerarşik dolayısıyla eşitsiz dağılımını kamufle ederler, mevcut sosyal düzeni

15 Salonda bulunan ve "tuzun altında" diye nitelendirilen "alçak masalarda" ise, senyörün öteki soylu konukları, malikâne görevlileri, daha düşük mevkidekiler ise geride ve yüksek masaya göre daha uzak mesafede otururlardı. "Yukarıdakiler"e, "aşağıdakiler"e göre, hem daha kaliteli yiyecekler hem de daha bol miktarda verilir, artan yiyecekler ise yoksullara yardım olarak dağıtılırdı. (Fletcher: 27-28, 134; Visser, 2008b: 76-77) Monarşik yönetimin merkezileştiği dönemde, örneğin, Abraham Bosse'un ünlü bir gravüründe canlandırdığı Kutsal Ruh Şövalyelerinin Fransa Kralı 13. Louis'le (1633-1634) paylaştıkları bir ziyafette, yemek salonunun başı ve merkezi konumundaki kral yemeğini "yüksek masa"da yiyor, soylu konukları ise daha alçakta hazırlanmış iki uzun masada kralın sağına ve soluna sıralanıyor, elinde asası mabeyinci ve servis görevlileri ordusu da işlerini yapıyordu. (Cowan: 206)

yeniden ürctir ve "doğallaştırırlar" veya tersine, yabanıl halkların ritüel ziyafetlerinde danslı-dövüşlü "simgesel-siyasal drama" gösterilerinde olduğu gibi, kişisel veya kesimsel ihtirasları da ortaya koyan farklı bir sosyal düzen anlayışını sergilerler. (Dietler 2011: 183-184; Cohen 1976: 81; Cohen 1979: 89) Toplu yemek ritücli, Osmanlı döneminde yeniçerilerin, "yağmaya seğirtme" ya da "kazan kaldırma" ritüellerinde de olduğu gibi, amacına göre, sosyal ve siyasal uyumu ya da uyumsuzluğu simgeleyebilir.

Sosyal bir pratik olmanın yanı sıra, kültürel bir ritüel olarak ziyafetler, hem sosyal ilişkilerin "yoğunlaştırılmış simgesel temsilleri" hem de bu ilişkilerin kişisel ya da ideolojik amaçlarla aktif manipülasyonu için uygun bir mecra ve alan sağlar. (Appadurai 1981: 494; Dietler 2001: 67-72) Başka bir deyişle, ziyafet, gerek sosyal ilişkileri tanımlamada, gerekse bu ilişkilerin bireysel, grupsal (kesimsel) ve/veya ideolojik bir manipülasyon aracı olarak kullanımında, önemli bir rol oynar.[16] (Dietler 1998: 89)

Ziyafet iktidar yarışıdır

Her ritüelin içinde siyaset olduğu gibi, her siyaset de ritüelsel bir özellik taşır. Ritüel, "tüm otorite biçimleri için bir vasıta olarak" pratik içinde çok önemli bir rol oynar. (Kelly ve Kaplan: 141) Gerçekten de, sosyal bir pratik olan ziyafet bir ritüel ve ritüel de siyasal bir pratik olarak ele alındığında, günlük ev yemekleri ile ziyafetlerde yemek yemenin amaç ve kuralları, hatta biyolojik işlevi aynı değildir. Örneğin, aile içinde ebeveynler tarafından küçük çocukların açlığının giderilmesi ile saygın konukların doyurulması, salt biyolojik açıdan bile farklı özellikler taşır. Oysa, bir ritüel olarak ziyafetin manipülatif özelliğiyle, belirli bir niyeti ve amacı, belli kural ve formalitelere uyulan ya da zekice savuşturulan teatral bir adabımuaşereti, karşılıklılık ilkesine dayalı sosyal ve siyasal simgesel değerliliği vardır. (Wright, Chan: 433) Ev yemeğinin paylaşımı ne denli "pro-sosyal" ise, ziyafet de o denli "rekabetçi"dir.

16 Ziyafet vermek, örneğin, formel bir siyasal otoritenin bulunmadığı görece eşitlikçi toplumlarda kimi kişileri öne çıkararak, onları fiiliyatta lider konumuna sokabilir. Peş peşe gelen askeri yenilgilerin ardından, bir kral da hem halkına moral aşılamak hem de devletinin hâlâ güçlü olduğunu göstermek amacıyla debdebeli saltanat düğünleri ve kamusal şenlik ziyafetleri düzenleterek iktidarının meşruiyetini kanıtlamaya yönelik kişisel ve ideolojik manipülasyonlara girişebilir. Osmanlı sarayında üç ayda bir yapılan ulûfe (maaş dağıtımı) töreninde, yeniçerilerin padişahın geleneksel toplu yemek ikramı olan "çanak yağması"na kimi zaman "seğirtmeme" yani reddetme ritüeli de, belli talepleri olan askerlerin iktidara karşı memnuniyetsizliğini simgeleyen tipik bir siyasal manipülasyon örneğidir. (Bkz. ileride Bölüm 11.)

Hatta günlük ev yemeklerinin tersine, "anti-sosyaldir" çünkü mevki, farklılık ve statüdeki rekabetçi değişimi ifade eder.[17] (Jones: 149-150; Standage 2010: 38-41)

Gerek saygınlık gerekse ortada sallanan güç de rekabetseldir. Her ne kadar salt rekabetçi yarışmacı ziyafetlere göre, süreç tümüyle farklı gösterilmiş olsa da, daha genel bir anlam içeren sofra ya da toplu yemek siyaseti de (*commensal politics*) özünde her zaman rekabetçidir.[18] (Dietler 1998: 99; 116-117 n.4)

Normandiya Dükü ve İngiltere Kralı Fatih William'ın Hastings Savaşı'ndaki zaferini kutlama ziyafetini betimleyen Bayeux duvar halısı [Ayrıntı], 11-12. yüzyıl, Bayeux Katedrali Hazinesi.

Gerçekten de, her ziyafette, beklenen dostluk ve konukseverliğin yanı sıra, katılanların göreceli statüsü ve nüfuzları ve aralarındaki ilişkilerin niteliğini etkileyici özellikleri nedeniyle, siyasallığı çok ince, belli belirsiz olsa da, sosyal rekabetin söz

17 Ancak, her ziyafet ille de yarışmacı olmayabilir. Örneğin, avcı-toplayıcı gibi, aşırı tüketimden zarar görebilen değişken kaynaklarla sınırlı toplumlarda, paylaşma ve eşitlikçi etik ağır basar. (Jones: 150) Ne var ki, ziyafet sahiplerinin amacı bu olmasa da, sonuçları itibarıyla her ziyafetin doğasında "yarışmacılık" vardır. Çünkü insanlar arasında üstünlük ve boyun eğme ilişkilerini ister istemez yansıtır. Yeni Gine'de kabilelerin "büyük adam"ları arasında rekabeti yansıtan yarışmacı ziyafetler buna bir örnektir. (Lemonnier 1990)

18 Bununla birlikte, Dietler, örneğin Kuzeydoğu Amerika yerli kabile reislerini aralarında düzenledikleri ancak aslında çok yaygın olmayan bir pratik olarak değerlendirdiği rekabetçi "potlaç" ziyafetlerini, her defasında daha da yükselen hasmane niteliği nedeniyle, genel ziyafet kavramı dışında tutuyor. (Dietler 2011: 180)

konusu olduğu açıktır. Zira yarışmacı özelliği ile ziyafet, düzenleyen ve katılanlar arasında güç ve statü göstergesi ve paylaşımıdır.[19]

Kaldı ki, bir ziyafet davetine katılan konukların sayısı ve toplumsal konumlarının yükselmesi, davet sahibinin ne denli saygın ve güçlü olduğunu kanıtlamakla kalmaz, o kişinin "toplumsal sermaye"sini de artırır. (Bourdieu 1990: 112-121) Bu yüzden ziyafetler, olağan "pro-sosyal" ev yemeklerin aksine, her nekadar görünürde lezzetli ve bol arada yiyeceklerin keyifli bir ortamda topluca paylaşımına sahne olsa da, büyük ölçüde stratejik, siyasal veya bencil ya da grupsal çıkarlara yönelik öncelikler taşıyan pratikler ve eylemlerdir: Ziyafet, gayet esnek bir ritüel pratik olarak, ekonomik ve simgesel sermayenin stratejik mütekabil dönüşümlerle, kültürel değerlere uygun belirli siyasal hedeflere ulaşmasına olanak tanır.[20] (Dietler and Hayden 2001: 13-17)

Bu da, kurumsallaşmış bir kültürel âdet ya da sosyal pratik özellikleriyle ziyafetin neden ve ne denli yaygın olduğunu açıklar. Başka bir deyişle, dünyanın her yerinde, zamanda ve uzamda farklılıklara karşın, ziyafetlerin insan yaşamının sosyal, siyasal ve ekonomik alanlarında oynadığı rolün önemi ortadadır.

Görüldüğü gibi, ziyafet, sosyal olmaktan öte, doğası gereği, siyasal roller de içeren önemli bir kültürel pratiktir. Özellikle, kamusal ziyafeti, aynı zamanda rekabetçi bir siyasal eylem olarak tanımlamak da yanlış olmayacaktır.[21]

---

19 Ziyafete katılma ve toplulukla bütünleşme ilişkisi özellikle Ortaçağ'da, Batı dünyasında çok önemliydi: Nasıl kiliseden aforoz ediliyordunuz, manastırdan atılıyordunuz, ziyafet masasından da dışlanırdınız. (Montanari, 1999a: 70) Günümüzde tıpkı bir aile yemeğinde sofrada yaramazlık yapan bir çocuğun odasına gönderildiği gibi.

20 1970'lerin başında bir Tunus köyünde yapılan etnolojik bir araştırmada, ziyafet geleneğinin hasım iki büyük aile arasında üstünlük mücadelesinde önemli bir rol oynadığı görülüyordu: Bir İslam evliyasının soyundan gelen Zaviye ailesinin üyeleri öteden beri köyün ileri gelenlerini oluşturuyordu. Evliyanın türbesinin bekçisi olan bu aile köyün dinsel ritüellerine de ev sahipliği yapıyor, evlilik, sünnet törenlerinde, bayramlarda Zaviye ziyaretçilerle doluyordu. Rakip Ramadalar ise aslında belli bir soydan değil, evliyanın soyundan gelmeyen tüm köylülerden oluşuyordu. Köyün ritüel yaşamında rol oynamayan bu grup, doğal olarak daha alt bir sosyal konumdaydı. Ne var ki, zamanla Ramada erkekleri daha iyi bir eğitim alıp biraz da zenginleşince, Zaviye ailesinin dinsel ve siyasal egemenliğini, dolayısıyla soyluluğunu sorgulamaya yöneleceklerdi. Yerel düzeyde, siyasal açıdan öne çıkmak isteyen kimi Ramadalılar, sünnet ve evlenme törenlerinde, başkent Tunus'tan getirttikleri dansçı ve müzisyenler ve kestikleri kurbanlarla öne çıkmakta gecikmediler. Köyün tüm ahalisinin yanı sıra, komşu köylerin ileri gelenlerini ağırladıkları cömert ziyafetler düzenlediler. Böylece, geleneksel olarak bu tür ziyafetleri düzenleyen, ancak artık eski ekonomik güçleri kalmayan Zaviye ailesinin dinsel ve siyasal gücünü kırmayı başardılar. Ramadalıların ekonomik düzeylerinin yükselmesi, düğün ziyafetleri geleneği aracılığıyla, yerel sosyal ve siyasal hiyerarşinin yeniden tanımlanmasını sağlamanın anahtarı oluyordu. (Kertzer: 110-111)

21 Patron-rol tipi etkileyici ziyafetler, sadece ele güne karşı güç gösterisi olmaktan çıkıp, eşit seçkin güçler arasında bir üstünlük yarışmasına, kimi zaman da açık bir siyasal tehdide dönüşebilir. Ortaçağ İngiltere'sinden bir örnek verelim: İngiltere'de hüküm süren Plantagenet hanedanının

Kamusal alanda yemek paylaşımı, siyasal ilişkiler kurulması, sürdürülmesi ya da siyasal mücadeleler için temel bir mecra ve uygun bir alan[22] yaratır. Ama bu, kamusal ziyafetin siyasal eylemin tek alanı olması demek değildir; yemek ikramı, siyasal eylem alanlarından biridir sadece. Yine de, daha önce belirtildiği gibi, ağırlıkla geleneksel toplumlarda, gerek kişiler gerekse gruplar bazında, siyasal ilişkilerin temsilleri ve rekabetsel simgesel sermaye oluşturmaya yönelik siyasal manipülasyonlar için önemli bir araçtır. (Dietler 2001: 66; 75; 183; Dietler 1998: 103) Sosyal yönüyle, kamusal ziyafet aynı sofraya oturanlar arasında aidiyet duygusunu güçlendirir, onları birleştirir ve bir ölçüde ayrıştırır. Ziyafet sofrası bir anlamda, "Toplumun küçültülmüş bir maketidir." (Schemeil: 372) Ne var ki, aynı zamanda siyasal yönüyle ziyafet, davet sahipleri ile davetliler hatta sofrada yer almayanlar arasında çekişmeli bir iktidar yarışıdır.[23]

---

taht üzerinde hak iddia eden iki rakip kolu Lancaster ve York arasında çıkan ve Lancasterlerin aile armasının Kırmızı Gül, Yorkların ise Beyaz Gül olması nedeniyle, "Güllerin Savaşı" (War of the Roses) olarak adlandırılan iç savaş döneminde (1455-1485), Kral IV. Edward'ın 1466'da verdiği ziyafette elli çeşit yemek sunulması, konuk Bohemyalı senyörleri çok etkilemişti. Ne var ki, bu gösterişli ziyafetten kısa bir süre sonra, iç savaşta tarafların başarısını etkileyen, arada bir taraf da değiştirmesi nedeniyle Kralyapan (*Kingmaker*) lakabı takılan, dönemin en varlıklı ve güçlü kişisi Warwick kontu (*Earl of Warwick*) ise verdiği ziyafette altmış çeşit yemek sunarak, kralının ziyafetini gölgede bırakacaktı. Bu ise IV. Edward'a yönelik tehdidin simgesel bir ifadesiydi. Warwick Kontu'nun sofrası zaten Londra'da öteden beri cömertliğiyle ünlüydü. Malikânesinde her sabah kahvaltıda altı sığır yenirdi. Malikânede herhangi bir tanışı olanlar, uzun bir hançerin taşıyacağı kadar et yahnisi veya kızartması alabilirlerdi. (Fletcher: 29) Kentin her meyhanesi onun etleriyle doluydu. 1467'de de Warwick'in kardeşi George Neville'in York Başpiskoposu olarak atanması vesilesiyle bu ülkede o güne dek görülmüş en büyük ziyafeti (ziyafette üç yüz ton bira, yüz ton şarap içilmiş, ateşte pişen yüz sığır, altı yabani boğa, üç yüz domuz, üç yüz dana, beş yüz geyik, dört yüz kuğu kuşu, iki yüz turna, dört yüz yağmur kuşu, dört yüz tavus kuşu, dört bin yaban ördeği ve çamurcun, beş yüz keklik, bin iki yüz bıldırcın, dört yüz balıkçıl, bin küçük beyaz balıkçıl, üç bin piliç, dört bin güvercin, beş bin kaz, yedi bin erkek piliç, dört bin tavşan, iki yüz oğlak, bin koyun da konuklara ikram edilmişti. Ziyafette altmış iki aşçı ve onların emri altında beş yüz on beş yamak ve bulaşıkçı görevliydi. (Fletcher: 21; Elkort: 138) düzenlemeleri de rastlantı değildi. Krallarıyla yarışmanın da ötesinde, ona karşı simgesel birer tehdit işareti oluşturulması (Fletcher: 29), ilerideki siyasal hesaplaşmanın habercisiydi: 1471'de IV. Edward'ın ordusuna karşı savaştan yenik çıkan Warwick bunu hayatıyla öderken, aristokrat feodal dönem sona eriyor, kraliyet ön plana çıkıyordu.

22 Bourdieu'nün tanımlamasıyla alan, öznel *habitus*'un nesnel pratiğe döküldüğü yerdir. (Bourdieu 1990: 66-68; Bourdieu, Chartier: 51-66)

23 Örneğin, Orta Asya Oğuz beylerinin, birkaç yıll aralıkla öteki beylere verdiği "yağma" ziyafetlerinde, eşleri ve çocukları hariç, tüm yemekler gibi, çadırları, değerli atları, silahları ve eşyaları konuklar tarafından yağma ediliyordu. Konar-göçer boyların soylu beyleri arasında birbirlerine siyasal üstünlük sağlamaya yönelik bu tür rekabetçi ziyafetlerin benzerleri, Kuzeydoğu Amerika' yerli kabile şeflerinin geleneksel "potlaç"larında (Mauss 1925) ya da Solomon Adaları'nda *mumi* denilen ve formel bir siyasal otoritesi bulunmayan bir büyük-adamın hem kabile halkının desteğini sağlama hem de konukları arasında bulunan öteki mumilere ve potansiyel mumi aday-

Ziyafet vermek aynı zamanda iktidar işaretidir. Eski Çin'de Shang hanedanı döneminde (MÖ 1570-1045), "Cennetin oğlu" Çin imparatorunun verdiği ziyafetler bir bakıma, "otorite sergilemeye yönelik dinsel ritüellerin" bir parçasıydı. Saray ziyafetleri için aşçısı, servis görevlileri, yaklaşık iki bin kişi seferber edilirdi. Bir ziyafet sonrası mutfakta hizmet veren usta aşçılardan birinin başbakan statüsüne yükseltilmesi de güç gösterisi olarak ziyafetin taşıdığı önemi gösteriyordu. (Fletcher: 57) Dahası, Shang döneminde ziyafet düzenlemek sadece imparator, prensler ve saray mensuplarına özgü bir hakkı (*droit de regalia*). Ziyafet, örneğin adına sikke basmak gibi bir hükümdarlık simgesi olarak, onların tekelindeydi. Halktan biri, varlıklı olsa bile, asla böyle bir işe kalkışamazdı.[24]

Primat sofrasına gelince...

Sosyal ve siyasal iktidara yönelik temsiller ve manipülasyonlar sadece insan ziyafetlerinde mi söz konusudur? Afrika'da örneğin, Tanzanya'da bir şempanze topluluğu üzerinde ünlü primatolog ve antropolog Jane Goodall başkanlığındaki bir ekip tarafından 1970'lerde gerçekleştirilen bilimsel gözlemler bize hayvanlar arasındaki pazarlıklar konusunda önemli ipuçları sunar: Uzmanlar tarafından sürekli izlenen bir şempanze ailesinin şefi, baskın erkek (alfa) Mike'ın avladığı bir başka cinsten küçük bir maymunu sunduğu "ziyafet" sofrasının çevresinde 17 şempanze toplanmıştı. En üst konumdaki, alfa erkeğin topluluk üyeleriyle sırayla paylaştığı bu değerli yiyecek, her defasında, aralarındaki hiyerarşik ilişkiyi tek tek ortaya koyan ve güçlendiren bir çeşit "dilenme" ya da "yalvarma" gösterisi karşılığında, önce üst konumdaki erkek şempanzelere, ardından daha alt konumdakilere; yine benzer yalvarış yakarışlar sonrası, hiyerarşik sıraya göre, erkeklerden dişilere ve nihayet çocuklara uzanan bir dağıtım zinciriyle ikram ediliyordu. Bu arada, kimi erkek şempanzelerin onlardan yiyecek isteyen dişilerle önce kısa süren cinsel ilişkide bulunmadan bir lokma et paylaşmadığı gözlemleniyordu.[25] (Jones: 23-31).

Bu örnekte de, toplu yiyecek paylaşımının sosyal ve siyasal boyutu açığa çıkıyor: Maymun da olsa, daha üst konumdaki bir birey, elindeki yiyecekten kopardığı bir

---

larına da meydan okuduğu, onunki kadar zengin bir şölenle karşılık vermeye zorladığı kamusal ziyafetlerde de (Harris 1994) görülebilir.

24 Yüz yıllar süren bu yasak, ancak Song hanedanı (MS 907-1279) döneminde sona erecekti. Bunda, toplumsal refahın artması ve uluslararası ticaretin gelişmesi sonucu artık iyice palazlanmış olan Çinli tüccarların kendi aralarında ziyafetler düzenleyerek bu tekeli kırmayı başarmalarının rolü büyüktü. (Fletcher: 59-60). Portekizli rahip Gaspar da Cruz'un 16. yüzyılın ortalarında Kanton kentinde varlıklı bir Çin tüccarın ziyafetinden gözlemleri için, bkz. Albala 2014: 361-362.

25 Ayrıca Zaire'deki bonobo maymunları arasında yapılmış ve benzer sonuçlar veren bir başka araştırma için, bkz. Hohmann, Fruth: 47-67.

parçayı ona yalvaran ya da dilenen daha düşük konumdaki bir maymuna bireye iletiyor. Bu yakarma, aralarındaki ilişkiyi anlamlandırıyor ve pekiştiriyor. Yiyecek, erkeklerden dişilere geçiyor, kimi zaman cinsel birleşme karşılığı. Aynı yiyecekten bir lokma da, bu kez anneden yavrusuna, yani erişkinden küçüğe aktarılıyor. Şempanze ailesinin ziyafetinde av etinin paylaşımı, primatlar arasındaki hiyerarşik yapıyı somut bir biçimde ortaya koyan faaliyetler, tutum ve davranışlardan sadece biri olmakla beraber, belki de en önemlisidir. Etobur aslanlardan sırtlanlara, çakallar, kurtlar ve sonunda akbabalara, avladıkları hayvanı ilk yiyenlerle, onlardan sonra geride kalanlarla iktifa etmek zorunda olan yırtıcı hayvan çeteleri de, beslenmede toplumsal hiyerarşinin sadece insanlara özgü bir özellik olmadığını gösteriyor. Aynen insan topluluklarında görüldüğü gibi, hayvan topluluklarında da, iki birey arasındaki sosyal statü farkından kaynaklanan asimetrik iktidar ilişkilerinin aynı zamanda kıt kaynaklara erişimde de eşitsizliklere neden olduğu gözleniyor.[26]

Yeniden insanlar âlemine dönersek, siyasal kurumlaşmanın öncesi ve sonrasından günümüze, değişen bir şey yoktur: Ziyafet, grup-içi ve gruplar arası sosyal ve siyasal ilişki ağları kuran, sürdüren ya da koruyan, dönüştüren maddi ve simgesel işlevleriyle, çok değerli stratejik bir araçtır. Ancak, ziyafetlerin avcı-toplayıcı, ilkel tarımcı, yerleşik tarım toplumları ve sanayi toplumlarının farklı sosyo-ekonomik ve siyasal yapılarında farklı işlevler gördüğü ve değişik simgesel anlamlar taşıdığı ve taşıyacağı da açıktır.[27]

Ziyafet: Karşılıklılık (mütekabiliyet) ve Simgesel Sermaye

Farklı toplumlarda ve coğrafyalarda değişebilir işlev ve anlamlarına karşın, yemek paylaşımı, doğurduğu sonuçlar itibarıyla, hemen hemen her toplumda benzer özellikler taşıyabilir. Karşılıklılık ilkesi örneğin, bu ortak özelliklerden belki de en önemlisidir.[28]

---

26 Oysa otoburlar arasında böyle hiyerarşik ve saldırgan yiyecek paylaşımlarına genelde rastlanmıyor. (Flandrin: 20) Etoburların avlayabileceği hayvanların, doğadaki otlara ve yeşil yapraklı bitki ve meyvelere göre sınırlılığı, bunda en büyük etken olsa gerek.

27 Her toplumun zorunlu olarak band (takım, çete ya da zümre anlamında), kabile, şeflik ve devlet aşamalarından geçtiği ya da geçeceğini öngören doğrusal determinist yaklaşım ve "evrimci" sıralamalardan kaçınılması gerekliliktir. Dünya genelinde elbette giderek artan bir toplumsal tabakalaşma ve karmaşıklaşan siyasal iktidar yapıları söz konusu olsa da, günümüzde bile, modern uygarlık ve para ekonomisi ile yeni yeni tanışan ya da yeryüzünün ücra bir köşesinde henüz keşfedilmeyen ve geleneksel yaşamlarını sürdüren yabanıl topluluklar bulunmaktadır.

28 Mütekabiliyet her toplumda rastlanan temel ilkelerden biridir. (Lowie: 210) Yapılan iyilikler, sunulan hizmetler, alınan hediyelere karşılık verilmesi, taraflar arasındaki ilişkileri simgesel yönden güçlendirir. Adına her ne kadar "hediye" ya da "bağış" dense de, aslında serbestçe kararlaştırılan bir şey değil bir

Birine yemek ikramı örneğin, genelde bir "hediye" olarak algılanır ve duruma göre, belli belirsiz ya da yoğun bir borçlanma duygusuna yol açar. Bu hediyeye şu veya bu şekilde, ama mutlaka karşılık verilmesi, yani borcun geri ödenmesi beklenir. Hediyeyi kabul eden için, bu bir sosyal yükümlülüktür. Hediyeyi verenin maddi bir karşılık beklentisi olmadığı durumlarda bile, sergilediği cömertliklerin bir mukabil "getirisi" olacak, ona bir şekilde, sosyal, ekonomik ve siyasal "simgesel sermaye" olarak geri dönecektir. Sonuçta, "vermek" önemlidir; çünkü bir Hint atasözünün uyardığı gibi, "Verilmemiş her şey, yitirilir." (Hayden 2001: 23)

Mütekabiliyet ilkesi

Görece eşitlikçi avcı-toplayıcı topluluklarda bir av ziyafetine ortak olmak, karşılıklılık (mütekabiliyet) ilkesine dayalıdır. Av etinin paylaşımı, aslında davet sahibi ile konukları arasında gıda temelli bir tür hediye alışverişidir. Bu alışverişte, hemen bir geri ödeme beklenmez, ama avdan kendine düşen payı, yani "hediyesini"alarak borçlanan kişi veya kişiler, kendileri de bir büyük av vurduğunda mukabil ikramda bulunacaklardır. Verenin amacı ya da beklentisi ne olursa olsun, av etini alan için, bu hediye, bir şekilde geri ödenmesi gereken bir borçtur. Özel mülkiyet kavramının bulunmadığı bu topluluklarda, av ziyafetleri sadece cömertlik gösterileri ve bunların doğurduğu karşılıklı yükümlülükler değildir. Eti paylaşanlar kabaca eşit düzeyde olsa da, kimi "bol verenler"in elde ettikleri "simgesel sermaye" (Bourdieu) sayesinde, sınırlı bir sosyal hiyerarşi de söz konusudur.

Ziyafet, avcı-toplayıcı ve ilkel tarım toplumu gibi "geçiş aşamasında" merkezi bir siyasal örgütlenme biçiminde, artık salt bir değiş-tokuştan çok, üretim fazlasını yeniden-bölüştürmeye yönelse de, mütekabiliyetçi niteliğini yitirmez. Nitekim Yeni Zelanda'nın görece eşitlikçi yerli toplumu Maorilerin bir atasözü de bu ilkeyi doğruluyor: "Aldığın kadar ver, her şey çok iyi olur." (Mauss 1923-1924: 95) Daha gelişmiş, sosyal işbölümü artmış, nüfusun büyük bölümü kentlerde yoğunlaşırken, tarımsal üretimin kırsalda yaşayanlar tarafından gerçekleştirildiği eşitsiz hiyerarşik antik toplumlarda da, Romalıların dediği gibi, "*Do ut des*" (Sana veriyorum ki, bana veresin) formülü geçerliliğini koruyacaktır.

Simgesel sermaye

Ziyafet, eşit ya da asimetrik mütekabiliyet ilişkileri bağlamında, bireyleri ya da grupları birbirine karşı simgesel yönden "borçlandırarak", iktidar ilişkilerinin

yükümlülüktür. Aynı şekilde, sunulan hediyeyi kabul etmekte bir zorunluluktur. Zira hediye alışverişi, basit bir ürün değiş-tokuşu ya da mal mübadelesi değildir. (Mauss 1967: 129; Lowie: 195)

kurulmasına veya pekiştirilmesine yardımcı olur. Para ekonomisinin henüz geçerlik kazanmadığı ya da "resmî siyasal rollerin" olmadığı toplumlarda, toplu ziyafet pratiğinin genellikle lider konumuna yükselmeyi kolaylaştıran sosyal saygınlığın elde edilmesinde önemli bir rol oynadığı görülüyordu, örneğin.[29]

Kamusal tüketimin "performatif bir drama"ya, başka bir deyişle teatral bir gösteriye dönüştüğü ziyafetin siyasallığı kadar simgeselliği de ön plandadır. (Dietler 2011: 181) Ziyafet sofrası aracılığıyla elde edilen "simgesel sermaye" ile davet sahibinin "ekonomik sermayesi" karşılıklı olarak birbirilerini dönüştürürler. Ziyafetlerin toplumsal getirisi, hiyerarşik din-tarım devletleri için de geçerlidir, çünkü davet sahiplerine simgesel sermaye sağlama özelliklerini korurlar.[30]

Ancak, asimetrik konumu itibarıyla, hükümdarın verdiği görkemli bir ziyafet, eşitler arası basit bir mütekabiliyet ilişkisine indirgenemez. Nasıl kimse hükümdarın verdiği hediyelerle yarışacak olanaklara sahip değilse, herkese göre yüksek statüsü nedeniyle hükümdarın da en çok hediye alan kişi olması doğaldır. En değerli hediyeleri vermesi gibi, görkemli ziyafetler "vermek" de onun ayrıcalığı ve yükümlülüğüdür. (Wright, Hollman: 2-6)

---

29) Etno-arkeolog Michael Clarke'a göre, ziyafet Kuzey Tayland'da yaşayan yerli kabilesi Akhalar gibi para kullanılmayan bir ekonomide büyük önem taşıyordu: 1- Ziyafetler, yaşam güçlüklerine karşı toplumdaki dayanışmayı güçlendiren destek ağının kurulması ve muhafazasını kolaylaştıran sosyal bir mekanizma işlevini görüyordu. 2- Ziyafetler, temel sosyo-ekonomik kaynakların (toprak, işgücü ve siyasal etki gibi) denetimi üzerinde güç yarışındaki büyük ailelere karşılıklı meydan okuma fırsatı sağlıyordu. 3- Ziyafet, potansiyel müttefiklerin ittifak kurma arzusunu bir araya gelip yiyecek, içki ve uyuşturucu gibi değerli maddeleri paylaşarak kanıtlamalarına olanak veriyor, bir kişi ya da grubun, bir başka grubu arkalarına almalarına yardımcı oluyordu. Kısacası, ziyafet bir ailenin ekonomik başarısını ve değerini artırıcı emek, işgücü ve evlenecek kadın elde etmeye yarıyor, ticari ilişkiler kurma ve sürdürme olanağı tanıyordu. Simgesel anlamda da kendi toplumu içinde sosyo-politik saygınlık kazanıyorlar ve düzenli aralıklarla ziyafetler vererek toplumsal konumlarını yeniden onaylattırabiliyorlardı. (Clarke: 144-151; 163)

30) Bourdieu'nün işaret ettiği gibi, yiyecek ikramı ve kabulünün içerdiği "karşılıklılık" (mütekabiliyet) ilişkileri çerçevesinde, siyasal-simgesel potansiyel harekete geçer. Mevki ya da saygınlık peşindeki bir ziyafet sahibinin yaptığı bunca masrafa (ekonomik sermaye) karşın, elde edeceği toplumsal kazanımlar ona "simgesel sermaye" (Bourdieu 2013: 171-183) olarak geri dönecektir: Para, mal, işgücü, asker vb. gibi geniş bir kaynak yelpazesine erişimi daha da artıracak simgesel sermaye -geniş anlamda bir "kredi" olduğu için- somut kazanımlar yoluyla yeniden ekonomik sermayeye çevrilebilecektir. (A.k.: 181) Bununla birlikte, simgesel sermayenin, ziyafet dışında da kişilere saygınlık ve etkileme gücü sağlayabilen, örneğin, yerli toplumlarında izlendiği gibi, aile kökeni, hediyeler verme, savaşta ustalık ve kahramanlık, teknik beceri, hitabet gücü, büyüsel ya da dinsel konularda uzmanlık gibi, başka kaynakları da olabilir. (Dietler 2001: 103)

Ziyafet ve hediye

Din-tarım devletlerinde, üreticilerden aldığı haraç ve vergiler dışında savaş ganimetleri ile de "beslenen" siyasal iktidar sahipleri, ellerinde biriken zenginliklerin bir bölümünü kıtlık olunca tahıl ambarlarını açarak halka dağıtmanın dışında, başta saray ziyafetleri, dinsel şenlikler, askeri zafer kutlamaları, tahta çıkış ya da düğün şenlik ziyafetleri vesilesiyle yeniden-bölüştürürdü. Bu tür ziyafetler ayrıca "hediye" değişimine de sahne olurdu. Hükümdarın zenginliğinin asıl kaynağı olan üreticilerden siyasal ve dinsel seçkinlere zaten kimse bu davetlere "eli boş" gelmez, sosyal konumuna göre hediyesini sunardı. Egemen de kendisine hediye sunan herkese olmasa da, en çok önem verdiği konuklarına değerli silahlar, atlar, giysiler, mücevherler, hatta yeni topraklar ve görevler hediye ederek, kendine bağlı müttefiklerinin sayısını artırmayı amaçlardı.[31]

Değerli bir hediye vermek ve/veya görkemli bir ziyafet sunmakla eşdeğerdedir. Her iki pratik de, sıradan olmayan, prestiji yüksek nesneler ve maddi ürün fazlasını "verenler ve alanlar arasında dayanışmacı sosyal bağlara ve siyasal güce" dönüştürür. (Wright, Hollman: 1) Bununla birlikte, hediye teatisinde hediyelerin maddi değerinden çok, simgesel değerinin önemli olduğu gözden kaçırılmamalıdır. Zira insanları birbirlerine bağlayan bir pratik ve bir iletişim sistemi olarak, hediye alışverişinin kendi başına sosyal bir değeri vardır.

Yiyecek ikramları da, hediye verilmesinde olduğu gibi daha geniş sosyal ilişkiler kurmaya veya yeniden üreterek kalıcı kılmaya yarar: Yiyecek ve içeceklerin kısa bir sürede tüketilip bünyede "yok olması" ile değerli bir hediyenin "kalıcılığı", dahası başkalarına devredilebilme olanağı gibi nesnel farklılıklara karşın; ziyafet, davet sahibi

31 Antik dünyanın ünlü hükümdarlarından Pers İmparatoru Büyük Kyros görkemli ziyafetleri ve elinin açıklığı ile bilinir. Ne var ki, hükümdarın bu cömertlikleri iktidarını güçlendirme ve genişletme stratejisine yönelikti. Kişisel servetinden dostlarına ve halkına dağıttığı birbirinden değerli hediyeler aslında siyasal bir yatırımdı. Kyros, askeri güç ve mükemmel idari örgütlenme yoluyla imparatorluğunun başarılarını ve devamlılığını sağlarken, ziyafet ve hediye aracılığıyla hem "siyasal sermaye"sini artırıyor hem de çok geniş bir alana yayılan egemenliğini güçlendiriyordu. İranlı seçkinler arasındaki "yarışmacı" ziyafetler ve hediye alışverişleri, örneğin, İsrailoğulları, Asurlular ve Hititlerde toplumun tüm kesimlerinin katıldığı, birlik ve beraberliğin simgelendiği şenlik ziyafetlerinden çok farklıydı. (Wright, Chan: 437-441) Yunanlı asker ve tarihçi Ksenofon da bunun farkındadır: Büyük Kyros örneğin, bir savaşta büyük yararlıklar gösteren bir askeri komutanına saray ahırlarından çok değerli bir at hediye etmesinin yanı sıra, teşrifatçılarından birine direktif vererek bu komutanı dilediği yere oturtmasını söylemişti. Bu anlamlı bir davranıştı: Kyros, cömert ve aynı zamanda kişiyi onurlandırıcı ritüel bir gösteriyle, bu kişiye ne denli itibar ettiğini başkalarına da gösterme fırsatını buluyor, hükümdarına canla başla hizmet edecek kişilerin de başarılarının karşılıksız kalmayacağı mesajını veriyordu. (Ksenophon, *Cyropaedia*, 8.3.23) Halkın içinden çıkan herhangi biri de genel valilik, ordu komutanlığı gibi en yüksek mevkilere gelebilir, mal, mülk ve unvan sahibi olabilir, hediyelere boğulabilirdi. Öte yandan, hükümdarın gözüne girme yarışında olan yönetici seçkinler indinde de "rol modeli"ne dönüşen söz konusu kişinin itibarının artması doğaldı.

ve konukları arasında, hediye verenlerle alanlar arasında kurulan aynı sosyal mütekabiliyet ilişkisini yaratır. (Mauss 1950: 151-153) Hediye verme gibi ziyafet de, doğurdukları sosyal borçlanma duygusu nedeniyle güçlü bir simgesel boyutu olan pratiklerdir. Ziyafetteki ev sahibi ve konukları arasındaki ilişkiler, davet veren istese de istemese de, kaçınılmaz olarak sosyal üstünlük ve astlık ilişkilerine dönüşeceklerdir. En azından, bu ziyafete eşdeğerde bir "iade" ziyafetiyle karşılık verilemediği sürece. Davet sahibi ile konukları arasında hiyerarşik yani eşitsiz ilişkilerin söz konusu olduğunda, sözgelimi kamusal alanda bir padişah ziyafeti de, konukları indinde bir borçlanma duygusu yaratacaktır. Ne var ki, "alicenap" hükümdara borç, genelde karşı bir ziyafetle değil, duyulan minnet, itaat ve bağlılıkla simgesel bir biçimde geri ödenir.

Özel bir hediye biçimi sayılabilecek ziyafetin (Dietler 2011: 183), sosyal bir ritüel olarak simgesel gücü, verenlerin kişisel çıkarının doğasını ustalıkla hafifleten, inceden gizleyen bir "samimi uydurmaca" (*fiction*) (Bourdieu 1990: 112) yaratmada, belki de tüm hediye verip alma biçimleri içinde, en etkili olanıdır: Görünürde ziyafet, sevgi dolu, gönülden sunulan, çıkar gütmeyen bir konukseverliktir. Ama bu masaldır; zira amaçsız ya da kişisel çıkarı olmayan masraflı bir cömertlik olamaz. En azından, tanrıların teveccühünü kazanma ya da ataların ruhunu rahat ettirme, kısacası onlarla ilişki kurma gibi, psiko-sosyal, kültürel ve dinsel bir rahatlama sağlama ya da toplumsal saygınlığını kanıtlama gibi görünür bir nedeni vardır. Yine de, ziyafet en inandırıcı olanıdır. (Dietler 2001: 73-78) Zira kişisel çıkar boyutunu, "öldü" yerine göğe "uçtu" der gibi, daha kabul edilebilir hale getirme ya da perdeleme olanağı, en çok ziyafet pratiğinde bulunabilir.

Hediye ile ziyafet arasındaki fark ise, verilen hediyeler saklanabilir veya bir başkasına hediye edilebilir ya da satılabilir özellikleriyle elden ele geçebilirken; ziyafette yenilenler midede hazmedilir, başka bir deyişle imha olur. Mütekabiliyet ilkesini harekete geçiren sosyal borçlanma duygusunu yaratabilme açısından, her defasında yeniden üretilmek zorunda olan yiyecek ve yemekler, dayanıklı bir tüketim nesnesi olmadığından, "yeni bir yatırıma" konu olamaz. Ne var ki, yenilenler ve içilenler maddi anlamda insan vücuduna girerken, karşılıklılık ilkesine göre "hediye"nin içerdiği sosyal borcu, yani bir biçimde karşılık verme yükümlülüğünü de simgesel olarak "içselleştirmektedir."[32] (Dietler 2001: 73-74)

---

32 Antik dönem Mezopotamya'sında örneğin Mari krallığında, aralarında toprak anlaşmazlığı olan kral vassalı iki kabile reisinin, Andarig beyi Atamrum ile Karana beyi Askur-Addu'nun bir araya gelerek bir antlaşmaya vardıkları ve bir eşek sıpasını kurban ettikleri belirtilen bir kil tablet belgede, tarafların birbirlerini tanrılar üzerinde yemin ettirdikleri, ardından masaya oturup karşılıklı kadeh kaldırarak içtikten sonra, hediye alışverişinde bulundukları belirtiliyordu. Beyler bu ritüelin ardından kendi topraklarına dönmüşlerdi. (Sasson: 205) Sasson, metinde geçen "bir eşek sıpası kurban edildi" sözcüklerinin, öteki Mari kabilelerinde bir antlaşma yapılması anlamına gelen mecazi bir deyim olduğunu ekliyor. Çünkü Mari halkı eşek eti yemiyordu. (Sasson: 206, dipnot 75)

Her halükârda, bunca masraf gerektiren ziyafet ve hediyeler, hükümdar için ekonomik açıdan kârlı bir operasyondur; sarayın hazinesi ve tapınakların ambarları aldığı hediyelerle daha da dolacaktır. Üstelik zamanlama, planlama, örgütleme, üretim ve mutfak düzeniyle büyük bir eşgüdüm becerisi gerektiren bu görkemli ziyafetler aracılığıyla, yemek bir nesne olmaktan çıkıyor, o toplum ölçeğinde üzerinde konuşulan bir olay olarak zihinselleştiriliyordu. Göz alıcı ziyafetler ve verdiği değerli hediyeler, büyük koruyucu ve nimet dağıtıcı egemenin yakın çevresi ve tebaası indindeki şan ve saygınlığını artırdığı gibi, iktidarını daha da pekiştirip meşrulaştıran ve yeniden üreten simgesel bir sermaye sağlıyordu.

Ziyafet, antik devletlerden Ortaçağ feodal düzeni ve Yeniçağ'ın mutlak monarşileri ve imparatorluklarına, hükümdarın hamisi olduğu halkına karşı görünürde asimetrik bir cömertlik gösterisi olsa bile, yöneticilerinden, askerlerine, kent halkından köylü üreticilerine, tüm taraflar için belli bir getirisi olan mütekabiliyetçi özelliğini modern demokratik sanayi devletlerinin kuruluşuna dek koruyacaktır. "Beyaz Adam"la ilk temas öncesi, avcı-toplayıcı aynı zamanda ilkel tarımcı, ancak kurumlaşmış hiyerarşik ilişkilerin bulunmadığı Afrika ya da Okyanusya'daki yerli kabilelerinde saygın ve sözüne değer verilen, başka bir deyişle, başkalarına emretme gücünden çok, ikna edici manevi bir otoriteye sahip "Büyük-adam" olmak için yarışan kişilerin[33] kabile halkına verdiği ziyafetlerden, Sümer, Mısır, Hitit, Yunan veya Roma hükümdar ve soylularının tanrılara kurban ziyafetlerine, Asya'da Çin, Türk-Moğol hanedanlarının şölenlerine, Avrupa soylularının görkemli sofralarına, Osmanlı imparatorlarının saltanat düğün şenliklerine, hatta günümüzde yerel yönetimlerin düzenlediği iftar yemeklerine,[34] kanımızca değişen bir şey yoktur: İster saraylarda ister mütevazı mekânlarda, bir ağaç altında ya da su kenarında, kamusal alanda her tür yemek paylaşımının arka

33 Yarışmacı ziyafetlerin darlık ekonomisi içinde geçinmeye çalışan avcı-toplayıcı ve ilkel tarımcı toplumların kültürel evriminde merkezi (*pivotal)* bir rol oynamış olabileceği görüşünü savunan Brian Hayden, bu tür ziyafetlerin kimi bölgelerde "kritik bir mekanizma" oluşturduğuna inanıyor: Yiyecek kaynaklarının görece bollaştığı dönemlerde, kimi hırslı bireyler, zenginlik, nüfuz ya da üstte kalma şanslarını artırma olasılığı nedeniyle, kişisel çıkarları doğrultusunda, yarışmacı ziyafetlere önem vermişlerdir. Bu yüzden de, borçlanma, hiyerarşik ve merkeziyetçi denetim ve üretim artışını tetiklemişlerdir. (Hayden,1998: 127) Hayden, bu tip ziyafetlerin devlet tipi örgütlenmenin doğuşuna bağlı olarak, askeri güç, vergi ve mutlak otoritenin yerleşmesine dek, çeşitli biçimlerde sürdüğünü düşünüyor. (Hayden: 144. "Büyük Adam" için, ayrıca bkz. Jones: 148-150; Standage 2009: 38-39; Lewellen: 18, 27-28; Harris 1994: 109-113)

34 Belki günümüz Türkiye'sinde beş yıldızlı otellerde düzenlenen iftar yemekleri, olanca zengin sofralarıyla ziyafet tanımına uyabilir. Bunlar, kimi zaman siyasal parti örgütleri, ama çoğunlukla zengin işadamlarının sıradan halka değil, genelde kendi çevrelerinden akraba ve dostlarına verdikleri iftar yemekleridir. İftar çadırlarında dar gelirli halka topluca ikram edilen mütevazı iftar sofraları ise belediye yönetimlerinin kamusal ziyafeti olarak değerlendirilemez. Çünkü temelinde oruç gibi İslami bir vecibe olduğu için, "hayır yemeği" veya "sosyal yardım" olarak nitelendirilmesi gerekir. Ne var ki, ister

planında, yemek ritüeli yoluyla verilen siyasal bir mesaj ve yine siyasal niteliği ağır basan bir stratejik amaç, rekabet ya da çıkar mücadelesi ve her halükârda sosyal, siyasal, ekonomik, dinsel ya da kültürel simgesel sermayeye dönüşebilen gönüllü ya da hesaplı bir "vericilik" söz konusudur.

Kamusal alanda cömert yemek ikramı olarak tanımlanabilecek ziyafetler ve yiyecek bağışlarının, aynı zamanda hem düzenleyenler hem de katılanlar açısından, somut sosyal amaçları, beklentileri ve davranışları ve bunları perdeleyen gizli bir dili, yani simgeselliği olan bir "siyasal yemek" olarak algılanması gerekir. Bu bağlamda, özellikle hiyerarşik toplumlarda, siyasal iktidar sahiplerinin, toplumlarının hamisi olarak düzenledikleri ziyafetler gibi, yeniden-bölüştürücü özellikler de taşıyan ritüel yemek paylaşımlarında, "verenler", "alanlar", "dışlananlar" veya "reddedenler" arasındaki görünür ve/veya simgesel ilişki ve davranışları şematize eden bir tablo önerebilirim:

Tablo: 1 Hiyerarşik toplumlarda iktidar ziyafetlerinde simgesel amaç, beklenti ve davranışlar

----------HAMİ–EGEMEN----------

Yemeği Veren

(Amaçlar-Beklentiler-Davranışlar)

Simgesel İlişkiler

İtaat (Onama) Başkaldırı

İktidar

Meşruluk

Otorite

Rıza (Konsensüs)

Mevki ve Sosyal Statü Ayrımı

Alanlar (Kabul edenler) Dışlananlar (Bekleyenler)

Reddedenler (Sorgulayanlar)

(Amaçlar-Beklentiler-Davranışlar)

----------YÖNETİLENLER ----------

lüks otellerde ister çadırlarda düzenlensin, bu gibi cömert iftar sofralarının kaçınılmaz olarak sosyal ve özellikle siyasal bir getirisi, en azından, böyle bir beklentisi olduğu da söylenebilir.

Kamusal Alanda Ziyafet Stratejileri

Tarihten günümüze her toplumda izlenen kamusal ziyafetlerde somutlaşan ve belirli bir ritüeli olan toplu yemek pratiklerinin, sosyal ve toplumsal dayanışmayı, kültürel aidiyeti, iktidar ilişkilerini, siyasal-ekonomik ve sosyal gücü, özel alandaki yemek tüketiminden çok daha yoğun bir biçimde yansıttıkları açıktır. Yemek ve siyaset ilişkileri bağlamında, kurumsallaşmış bir pratik olarak ziyafet doğal olarak öne çıkarken, yine de, her biri belirli amaç, strateji ve simgesellik taşıyan sosyal ve siyasal eylem biçimlerinden *sadece biri* olduğu da unutulmamalıdır. Daha somut bir ifadeyle, ziyafet dışında da, belirli amaçlara ulaşmak için başvurulan daha birçok sosyal strateji bulunmaktadır. (Ilayden 2001: 45) Üstelik farklı amaç, biçim ve stratejilere dayalı kamusal ziyafetlerin, araçsal ve pratik yararları dışında simgesel işlev ve anlamlarının, toplumların yapısına, dönemin koşullarına ve olaylarına göre değişebileceği de bir gerçektir. Bu nedenle, ziyafetlere ilişkin sosyo-kültürel, ekonomik ve siyasal somut veriler ve simgesel anlamların olabildiğince kapsayıcı ancak dinamik bir kavramsal bütünlük içinde ele alınması ve süzülmesi gerektir.[35]

Siyasal iktidarın henüz kurumsallaşmamış olduğu bir toplumda örneğin, iktidar ilişkilerini belirgin kılan etkileme gücü ve bunun görünür ya da anlamlı kılınması simgeler aracılığıyla gerçekleşir. Bu bağlamda, kamusal alanda yemek bağışlarının simgeselliği de, rakip ya da hasımların önderlik yarışını bir ölçüde etkiler: Papua Yeni Gine'de yaşayan Enga yerli kabilelerinde, dinsel bir ritüelde onlara görkemli domuz ziyafeti sunan ve çeşitli hediyeler dağıtan, kabilenin "Büyük-adam"ı (*Big-man*) olmaya layık bir kişi sayılırdı.[36] (Wiessner: 125-128; Harris 1994: 109-111)

35 Simgelerin "kurucu", "koruyucu" veya "dönüştürücü" işlevleri gibi, siyasal iktidarı "meşrulaştırıcı" veya "meşruiyetini sorgulayan" (karşı çıkan) stratejileri olabilir. (Halas: 17-18) Duruma göre, örneğin, gelenekseI bir toplumun atası onuruna verilen bir ziyafetin ortak toplumsal kimliğin kutsanması, yani o topluma ait olma duygusu açısından pekiştirici, "koruyucu" bir simgesel işlevi vardır. Saygın bir ölünün ruhuna düzenlenen cenaze ziyafeti de paylaşılan bir ortak kimlik yemeği niteliğinin dışında, bir "geçiş ritüeli" olarak da "dönüştürücü" bir simgesel işleve sahiptir.

36 Söz konusu yerli kabilelerindeki enformel iktidar ilişkileri, bu hırslı ve enerjik büyük-adamların aile ve klan üretimlerini ve komşu kabilelerle yiyecek değiş-tokuşunu örgütleme becerisinden kaynaklanıyordu. Çevresine bol yiyecek dağıtabilen kişilerin "sosyal ve ekonomik yatırım" amaçlı cömert konukseverlikleri onlara belli bir "simgesel sermaye" (Bourdieu 1990: 112-121; Bourdieu 2013a: 171-183) sağlıyor, bu da siyasal güce ve somut ekonomik avantajlara dönüşüyordu. Güney Pasifik'te Polinezya takımadalarının batısındaki Wallis Adası'nda, güçlü bir yerli liderin sahip olduğu domuzların sayısı onun şef statüsünün bir parçasıydı. 19. yüzyılın başlarında

Ne var ki, tek bir ziyafetten genellemelere gidilmesi olanaksızdır. Kamusal alanda siyasal nitelikleri ön plana çıkan ziyafet örnekleri üzerinde daha sağlıklı gözlemlerde bulunabilmek için, referans sayılabilecek, göndermelerde bulunabilecek ziyafet kategorileri ve bunların başlıca özelliklerinin de saptanması gerekiyor. Çok seyrek olsa da günümüzde bile ortaya çıkan avcı-toplayıcı yabanıl toplumlardan, yine sayıları azalan konar-göçer toplumlara, Antikçağ devletlerinden Modernçağ'a, hatta günümüze, tüm toplumlar için geçerli olabilecek genel bir ziyafet tipolojisi gerçekleştirilebilir mi? Başka bir sorgulama ile, tarım ve endüstri öncesinden, endüstriyel ve endüstri sonrası olarak nitelendirilen toplumları da kapsayan bir ziyafet sınıflandırması olabilir mi? Literatüre bakıldığında, ziyafetlerin biçim, amaç ve stratejilerine göre. gelmiş geçmiş ve yaşayan tüm toplumları da kapsayabilecek ölçekte bir ziyafetler tipolojisi geliştirme yönünde önemli bir teorik ve ampirik çabanın sergilendiği ortak çalışmaların ancak son 10-20 yıl içinde başladığı gözleniyor. Bir grup antropolog, arkeo-antropolog ve etnolog arasında, inceledikleri toplumlarda ve tarihi dönemlerdeki ziyafet çeşitlerine ilişkin kavramlaştırma ve sınıflandırma çabalarının giderek arttığı, bu arada sosyologların, özellikle, Pierre Bourdieu'nün, ürettikleri ufuk açıcı kavramlardan beslenmeyi de ihmal etmedikleri gözleniyor. (Goody 1982; Wiessner and Schiefenhövel (eds.) 1998; Dietler and Hayden (eds.) 2001; Jones 2007, Dietler 2011; Kassabaum 2013)

Ziyafetle ilgili tipoloji geliştirme çabalarının önemi, elbette sosyolog, psikolog ya da tarihçi, ekonomist veya siyasal bilimci gibi, sosyal bilimlerin farklı alanlarında çalışan kişilerin kuramsal ya da kavramsal önceliklerine ve yöntemsel tercihlerine göre değişebilir. Üstelik Max Weber'in yıllar önce altını çizdiği gibi, "ideal tiplerin" de, özünde, birer basit analiz araçları oldukları gerçeği unutulmamalıdır. Yine de, ziyafet tipolojisine ilişkin bu öncü önermelerin, sosyal bilimlerin öteki alanlarında çalışan araştırmacılar için değerli bir esin kaynağı olduğu açıktır.

Farklı yaklaşımlar, az çok farklı tipolojiler

Başta tarihçiler olmak üzere, sosyal bilimcilerin yemek tarihi ve yemekle ilgili sosyo-kültürel pratiklere özel ilgi duymaları ve kendi alanlarında araştırma konusu yapmalarının geçmişi çok eskilere gitmez. Fransız *Annales* ekolünden tarihçi Fernand Braudel'in 1960'lı yıllardan itibaren yayımlanan, özellikle 16. yüzyılda

bile, kabile şefleri herkesin katıldığı geleneksel şenliklerde en besili domuzlarını ikram etmeye önem veriyorlardı, çünkü domuz bir iktidar simgesiydi. Yerli halkın gözünde, domuz eti önemli günlerin ve büyük ziyafetlerin yemeğiydi. Zira normal günlerde domuz tüketimi çok enderdi. (Bonnemère: 437)

Akdeniz havzasını mercek altına aldığı başyapıtının (Braudel,1979, 1995), bu konuda öncü bir rol oynadığı söylenebilir. İzleyen yıllarda, yemek ya da beslenme tarihi ve kültürü üzerine incelemeler, ortak eserler çığ gibi çoğalmıştır. Bunda elbette, okurların gastronomiye daha çok ilgi duymalarının da payı olsa gerek. (Bkz. Atkins, Bowler: 3-17; Fernández-Armesto, Önsöz: xi-xii) Ziyafet tipolojileri oluşturma çabaları da ancak geçen yüzyılın sonunda filizlenecekti. Ne var ki, o günden bu güne, yemek-ziyafet ayrımı konusundaki tartışmalar gibi, ziyafet tipolojileri konusunda da görüş birliğinin bulunduğunu ileri sürmek çok zor.

Antropolog Michael Dietler, aralarında kendi önerilerinin de yer aldığı mevcut tipoloji örneklerinin kabaca dört farklı ölçeğe göre geliştirildiğine dikkat çekiyor:

1- "Dahil etme skalası"na (büyüklük veya küçüklük ve kapsamlarına) göre, hane halkıyla sınırlı, komşuların da katıldığı ve tüm topluluk üyelerinin davetli olduğu ziyafetler olarak üçe ayırılıyor.

2- "Spesifik (özgül) kültürel ortamlara" ilişkin ziyafet çeşitleri ise, ölü ziyafetleri, evlilik, erginlik, yeniden sağlığa kavuşma, savaş veya hasat kutlama ziyafetleri olarak sınıflandırılıyor.

3- "Sosyal ve ekonomik işlevlerine" göre, dinsel ziyafetler, emek (imece) ziyafetleri, toplumsal şenlik ziyafetleri, dayanışma ziyafetleri ve ekonomik ziyafetler olarak tanımlanıyor.

4- Ziyafetler "simgesel mantıksal modeller arasındaki farklılıklara" göre de sınıflandırılıyor: Örneğin, "güç sağlayan" (*empowering feasts*), "hami-rol" (*patron-role feasts*) ve "ayırt (tefrik) edici" (*diacritical feasts*) gibi üç ana grupta toplanıyor. (Dietler 2011: 184)

Genç kuşak arkeolog Megan Kassabaum ise, düşükten yükseğe "sosyo-politik rekabet" ve küçükten büyüğe "katılımcı grup ebadı" çerçevesinde dört aksh a) küçük aile yemekleri, b) sınırlı sayıda katılımcılı rekabetçi etkinlikler, c) geniş katılımcılı eşitlikçi kamusal etkinlikler, d) geniş katılımlı rekabetçi etkinliklere yer veren- bir yemek ve ziyafet yelpazesi öneriyor. (Kassabaum: 11-14)

Bilmem bu tip sınıflandırmaların tümünün "açık uçlu" ve birbirleriyle geçirgen olduklarını eklememe gerek var mı? Ziyafetler de öteki sosyo-kültürel ve siyasal ritüeller gibi, "çok anlamlı" pratiklerdir: Bir sosyal simgenin birden fazla anlamı olabileceği, aynı şekilde birden fazla simgenin ortak bir anlam taşıyabileceği gerçeğinden hareket edildiğinde, ziyafet ritüelinin içerdiği simgesellikler de kaçınılmaz olarak çeşitlenecek, başka bir deyişle tipolojilerin ölçütleri de birbirlerine karışacaklardır. Nitekim saltanat ailesinden bir prensesin düğünü vesilesiyle yapılan şenliklerin bir parçası olan saray ziyafetlerinine, "dahil etme skalası"nın yanı sıra, evlenmenin de bir örneğini oluşturduğu "özgül kültürel ortamlar" ölçütü gibi, şenlikler ziyafetlerinin aynı zamanda "sosyal ve ekonomik işlevler" kategorisinde de

yer alabileceği açıktır. Ve nihayet, "simgesel mantıksal modeller" çerçevesinde, bu ziyafetler, örneğin bir kralın statüsü gereği verdiği "hami-rol ziyafetleri" olarak da nitelendirilebilir. Ama aynı zamanda, gerek hiyeronik sofra düzeni, gerek ikram edilen yiyecek ve içeceklerin konukların mevki ve sosyal statülerine göre değişmesi, dahası farklı mekânlarda düzenlenmesi nedeniyle, "ayırt edici ziyafetler" olarak da tanımlanabilir.

Simgesel mantıksal modeller

Çalışmamızın iktidar sofralarının siyasal simgeselliği üzerine odaklanması nedeniyle, doğal olarak "simgesel mantıksal modeller"e dayalı tipolojiler üzerinde biraz daha ayrıntılı bir biçimde durmamız gerekiyor. Daha çok tarihöncesi veya yabanıl yerli toplumların ziyafetleri üzerine kurulu olsa da, bu ufuk açıcı tipolojinin mimarlarından Hayden'in önerileriyle başlayalım.

Siyasal ilişkilerin kurumsallaşmadığı tarihöncesi ve geleneksel toplumlarda, sosyal ve kültürel bir pratik olarak "ziyafetler" üzerine odaklanan arkeolog Hayden, doğal olarak, kültürel ve ekolojik yaklaşımı yeğliyor. (Hayden 1998: 87-18; Dietler ve Hayden: 2) Hayden, geleneksel etnografik (emik) bakış çerçevesinde, yerli toplulukların belirli vesilelerle örneğin, hasat, ataları anma, barış, ergenlik, evlenme gibi şenlik ve kutlama ziyafetleri ya da ölü yası ve cenaze ritüelleri çerçevesinde düzenledikleri ve "simgesel anlamlarla" yüklü ziyafetlere değinirken, bunların "sosyal işlevleri" ve "pratik yararları" üzerinde duruyor. Hayden, ziyafetleri temel özellikleriyle; a) "işbirliği ve ittifak" ziyafetleri, b) "ekonomik çıkar" sağlamaya yönelik ziyafetler, c) gösterişli tüketim yoluyla statü sergilenen yani sosyal farklılaşma yaratmaya yönelik "diyakritik" (ayırt edici, tefrik edici) ziyafetler olmak üzere, üç ana grupta topluyor.

Bu sıralamada, örneğin "ittifak ve işbirliği ziyafetleri" de kendi içlerinde, "grup-içi dayanışma", "gruplar arası mütekabiliyet", "siyasal destek" ya da başarı sergileyerek işgücü veya ekonomik destek sağlama amaçlı "promosyonel ziyafetler" olarak tanımlanıyor. Ayrıca, kazanç elde etmeye yönelik ekonomik ziyafetlerin alt-tipleri arasına örneğin, "yarışmacı ziyafeti" de dahil ediliyor. (Hayden 2001: 27-47, özellikle, Tablo 2.1: 38, 57-58)

Ziyafetleri irdelerken, "kültür" kavramına hem bir "tarihsel belirleyici" hem de "tarihsel bir ürün" olarak yaklaşmaya öncelik veren antropolog Michael Dietler ise, kültür ve iktidar ilişkilerinin yanı sıra ekonomik ilişkileri de ihmal etmeyen bir sınıflandırma öneriyor. Dietler, birlikte yemek yemenin siyasetine (*commensal politics*) ilişkin gözlemlerinde, özellikle "yiyecek, güç ve statü" arasındaki ilişkilerin altını çizerken (Dietler 1988: 88), toplumsal bir kurum olarak ele aldığı ziyafetin ekonomik ve siyasal boyutları konusunda üçlü bir ayrım öneriyor:

a) Sosyal ve ekonomik gücün peşinde, simgesel sermaye ve kimi zaman ekonomik sermayenin elde edilmesi ve korunmasına yönelik, "girişimci-yatırımcı" kişilerin düzenledikleri kişisel çıkar ve hesaplar güden bir konukseverliği tanımlayan "yetki verici" (*empowering*) ziyafetler;[37]

b) etkili ya da egemen konumdaki kişilerin yeniden-bölüştürücü hami (*patron-role*) ziyafetleri;[38]

37 Dietler, Afrika'da Nijerya yerli kabilelerinde izlenen ve sosyal rakiplere karşı bir meydan okuma olarak "açıkça saldırgan" hatta, Kuzeydoğu Amerika yerli kabileleri şefleri arasında "potlaç" gibi, mütekabiliyet esaslı ikram düzeyini kendi ekonomik gücünü yok etme pahasına sürekli artıran ya da bu denli ileriye gitmeyen daha usturuplu "yarışmacı ziyafetleri" de yetki verici ziyafetler arasında gösteriyor. (Dietler: 79) Elias Canetti ise, potlaçı "israf kapasite ve tutkusu"nun, "ritüel olarak düzenlenmiş yok etme çılgınlıklarına kadar ileriye" gidişi olarak tanımlıyordu. (Canetti: 257) Kamusal bir ziyafet olmadığı gibi, o andaki toplumsal statüsü açısından alt düzeyde bulunan bir kişinin düzenlediği çok masraflı bir özel bir ziyafet, ziyafet verenin tüm maddi varlığını imhaya kadar gidebildiği yarışmacı ziyafetle eş tutulabilir mi? Üstelik bu kişi sadece *Kaderin Anekdotları* adıyla Danimarkalı Karen Blixen'in 1958'de yazdığı bir eserde yer alan öykülerden birinde yaşatılmışsa: Yirmi yıl sonra *Le Festin de Babette* (Babette'in Ziyafeti) adıyla beyazperdeye de aktarılan bu nefis öykünün kahramanı Babette, Paris'te ünlü bir lokantanın şef aşçısı iken, yoksul halkın örgütlediği 1871 Paris Komünü direnişine katıldıktan sonra, yenilginin ardından kaçıp sığındığı ıssız bir Danimarka köyünde evde kalmış iki yaşlı kız ve papaz erkek kardeşlerden oluşan muhafazakâr bir ailenin yanında çok küçük bir maaş karşılığı yıllarca hizmetçilik yapar. Tam on beş yıl boyunca, her yıl bir piyango bileti aldıktan sonra, nihayet on bin franklık büyük ikramiyeyi kazanır. Babette, piyangodan kazandığı ikramiyeyi kendine ayırmak yerine, tümünü harcayarak onu o güne dek hep horlamış olan aileye ve köyün ileri gelenlerine kendi pişirdiği ve sofraya servis ettiği Fransız yemeklerinden oluşan on iki kişilik bir mükemmel bir ziyafet düzenler. Babette, kaplumbağa çorbası, havyar, blini, trüf soslu kaz ciğeri, bıldırcın gibi nadide yiyeceklerin, Fransız peynirleri ve ardından tatlılarının yanı sıra en pahalı şampanya ve şaraplar eşliğinde Fransız tarzı sunduğu bu ziyafetin simgesel aracılığıyla, aslında bu bağnaz Danimarkalılara ne denli derin ve büyük bir mutfak kültürü olan bir ülkeden geldiğini, intikam alırcasına kanıtlamak istiyordu. Elinde avcunda ne varsa onu saçmak; işte size bir başka potlaç örneği. Komün direnişinden yenilgiyle çıksa da, bu kez en azından çalıştığı evin ve köyün iktidarına karşı, simgesel ama soylu direniş ve manevi bir zafer.

38 Siyasal otoritenin kurumsallaştığı bir toplumda, birlikte yemek paylaşımının resmi (formel) bir biçimde uygulanması olan "patron ziyafeti"nin simgesel çağrışımı da bir önceki "yetki verici" ziyafet ile aynıdır: Konukseverlik yoluyla, karşılıklı yükümlülük ilişkisine yol açılması. Ancak, burada karşılıklı yükümlülüğün eşit olması gerekmiyor. Tersine, sürekli olarak eşitsiz bir konukseverlik söz konusudur. Yukarıdan aşağıya ikram biçimi, simgesel olarak eşit olmayan (asimetrik) statü ve güç ilişkilerini ortaya koyarken, ideolojik olarak onu doğallaştırır. Zira yinelene yinelene, bu olay sosyal borç duygusu yaratma özelliğini yitirir, doğallaştığı için sorgulanmaz. Her defasında konuk konumunda olanlar simgesel olarak, onları her zaman davet edene karşı daha düşük konumlarını kabul etmekte ve kurumsallaşmış asimetrik sosyal güç ilişkilerini simgesel açıdan onaylamakta ve meşrulaştırmaktadır. Öte yandan, toplum genelinde de, sürekli cömert ev sahipliği rolünün özellikle, yüksek statüye sahip ya da resmi bir siyasal konumda olan kişi

c) İktidar seçkinlerinin güç ve ayrıcalığını ya da sınıf farklılıklarını işaret eden ve sergileyen ayırt edici (*diacritical*) ziyafetler.[39] (Dietler 2001: 77-90)

Dietler'e göre, "yetki verici" ziyafetler "sosyal ve ekonomik güç elde etmeye" yönelik iken; yukarıdan aşağıya yani "asimetrik" hami (*patron-role*) ziyafetleri gibi, "ayırt edici" ziyafetler de ağırlıkla "eşit olmayan iktidar ilişkilerinin" korunması ve sürdürülmesini amaçlar. Öte yandan, yetki verici ve patron ziyafetlerinin ortak noktası ise "veren/alıcı, üstünlük/bağımlılık ilişkileri çerçevesinde" sürdürülmesidir. Oysa ayırt edici ziyafetler, asimetrik patron ziyafetindeki gibi güç ve statüye dayalı iktidar ilişkisini simgelemekten çok, genelde kendi aralarında görece eşit, "grup-içi" bir paylaşım özelliğini taşır; "biz"in "ötekilere" karşı üstünlüğünü farklı sofra tarzları ve yemek zevkleriyle vurgulamaya yönelik bir "toplumsal dışlama" simgeselliğini sergiler.[40] (Dietler 2001: 75-76; Dietler 1998: 92)

Ziyafet stratejileri örtüşebilir

Her halükârda, Dietler'in öne çıkardığı bu üç ayrı ziyafet tipi, avcı- toplayıcı klanlar, hayvancı ve çiftçi imparatorluklardan sanayi devletlerine, eskiden yeniye doğrusal bir evrimle gelişmemiştir. Saf bir ziyafet tipi bulunmadığı, değişik ziyafet stratejileri birbiriyle örtüşebildiği için, aynı toplumda ikisi hatta üçü bir arada olabilir. Örneğin, "girişimci ziyafetlerin" genelde avcı-toplayıcı ve ilkel tarımcı yerli topluluklarda ağırlık taşıdığı ortadaysa; "ayırt edici" nitelikteki ziyafetlerin izlendiği, siyasal iktidarın kurumsallaştığı görece daha kalabalık, zengin ve uygar toplumlarda, "patron-rol" gibi, "yarışmacı" ziyafetler de bir arada bulunabilir. (Dietler 1998: 99; Dietler 2001: 93-94))

---

veya kişilere düşen bir yükümlülük olduğu fikrini benimsetir. Otoritenin kurumsallaşması, eşit konumda bulunmayan verici patron (hami) ve alıcı konukları arasındaki bu asimetrik yemek paylaşımı halkasına bağlıdır. Hemen her toplumda, şeflerden, krallardan, düzenli ve göz alıcı ziyafetler beklentisi, işte bu ilkenin gerisinde yatar. (Dietler 2001: 82-83)

39 Ancak Dietler, bu sınıflandırmasında ihtiyatlıdır. Zira bütün ziyafet ritüelleri sınır belirleyen pratikler de içerir: "[...] hemen hemen tüm ziyafetlerin, bir topluluk duygusu yaratırken, aynı zamanda bir biçimde sosyal sınırları tanımlamaya hizmet ettikleri de bir gerçektir." Başka bir deyişle, neredeyse tüm ziyafetler, "sosyal gruplar, kategoriler ve toplumsal statüler arasındaki ayırt edici farklılıkları işaret etme, somutlaştırma ve benimsetme işlevini yerine getirirler ve aynı zamanda, tanımladıkları sınırlar içinde ilişkiler kurarlar." (Dietler 2001: 88)

40 Seçkinlerin kendi aralarındaki ayırt edici ziyafetler, mevcut eşitsiz güç ilişkilerinin muhafazasına yönelik "dışlayıcı" mutfak ve tüketim tarzlarıyla sosyal statüdeki mevki farklarını cisimlendirirken, toplumsal rekabeti de açıkça belli edilmiş sınırlar içine çeker. (Dietler 2001: 86) Bu tür ziyafetler Bourdieu'nün geliştirdiği *"distinction"* (ayrım, fark, farklılaşma ya da üstünlük anlamında) kavramının ana parametreleri olan ekonomik ve kültürel sermayelerin farklılaşmasının somut örnekleridir. (Bourdieu 1984; Bourdieu 2006: 18-19. Ayrıca, bkz. Elias 2000)

Hayden da bu ziyafet tiplerinin saf biçimlerinin çok ender olabileceğine, çoğu durumda, alt-tiplerin (*sub-types*) özelliklerinin birkaçını ya da tümünü içerebileceğine dikkat çekiyor. (Hayden 1998: 129) Sonuçta, Dietler ve Hayden, tarihöncesi (prehistorya) ve sonrası dönemlere ilişkin çeşitli arkeolojik yiyecek ve ziyafet bulgularının yanı sıra, Afrika'dan Okyanusya ve Güney Amerika'daki geleneksel yerli toplumlarda yürütülen araştırmalara dayalı olarak, yıldan yıla geliştirdikleri, eklemeler ya da çıkarmalar yaptıkları (Karşılaştırınız, Dietler 1998, 2001; Hayden 1998, 2001), zaman zaman birbiriyle örtüşen ziyafet tipolojileri önermektedirler. (Dietler and Hayden 2001) Söz konusu toplumların sosyal dinamiği ve görece düşük siyasal örgütlenme düzeyi gibi, hem kültür, hem ekoloji, hem de yiyecek üretimi ve teknoloji açısından sınırlılığı nedeniyle, günümüzün sosyo-ekonomik, kültürel ve siyasal kavramlarıyla irdelenip genelleştirilmesinin güçlüğü ortadadır. Yine de, geliştirdikleri bu tipolojilerin, antik toplumlardan günümüze ziyafetlerin, sosyo-kültürel ve ekonomik amaçları, işlevleri, stratejileri, simgeselliği ve siyasal önemi evrilse bile,[41] siyaset ve yemek ilişkilerinin tanımlanması ve irdelenmesi açısından değerli analiz araçları oldukları açıktır.

Bir başka tipoloji örneği olarak Nichola Fletcher'ın ziyafetlerin tarihine ilişkin ilginç çalışması *Charlemagne's Table Cloth*'a da (Şarlman'ın Sofra Örtüsü) değinilmelidir. (Fletcher: 2005) Ünlü bir İngiliz yemek yazarı olan Fletcher'ın antik dönemden günümüze sıraladığı ve oldukça kapsamlı emperyal, aristokratik, burjuva, dinsel ya da kültürel geleneksel ve modern ziyafet çeşitleri içinde yer alan a) "dayanışma ve kültürel kimliği pekiştirici", b) "otorite veya toplumsal itibarı artırmaya yönelik", c) "etkileyici ve toplumsal farkındalık yaratıcı" ya da "yarışmacı ziyafet" (Fletcher: 4, 37, 57, 83) gibi sınıflandırmaların da, onlarınki kadar akademik

41 Örneğin, Yunan ziyafetlerinin simgeselliğinin nitelik değiştirmesine bakalım: Önceleri tanrıların bir araya gelmesi, daha sonraları savaşçıların kahramanlık ve erkekliklerini kutlanması olarak tanımlanan mitolojik Yunan ziyafeti, gerçek yaşamda da, bir insanın "masasını açık tutmak" zorunda olduğu karmaşık bir mübadele sisteminc göre sosyal konumunu koruduğu aristokratik yaşamın bir işaretine dönüşecekti. Arkaik dönem sonrası oluşan site-devletler döneminde ise, ziyafet pratiği bu kez sosyal koşulları eşitlemekte kullanıldı: "Yurttaşların" sosyal kökenlerinden çok, liyakatleri dikkate alınırken, savaşta kahramanlık gösteren ya da akilliği ile sivrilen kişilerin önüne en güzel yemekler kondu. Bir sonraki aşamada, Yunanların kamusal ziyafeti demokraside yaşam ifadesine dönüşecek, örneğin tanrıların onuruna kent dışı tapınaklarda düzenlenen kurban ziyafetleri eşitçe paylaşılacak, kendi girişimleriyle halka ziyafet vermek isteyen toplumsal saygınlık peşindeki varlıklı kişilere de ancak herkese eşit yiyecek ve şarap ikramında bulunmak koşuluyla izin verilecekti. Her defasında kurayla belirlenen bu kişilere ziyafet düzenleme onuru ise sadece kentin merkezindeki kutsal ocak (*hestia*) alanında tanınıyordu. (Schemeil: 361-374 Ayrıntılar için, bkz. ileride Bölüm 5)

bir derinliğe sahip olmamakla birlikte, Dietler ve Hayden'in tipoloji önermelerini desteklediği görülüyor.[42]

Tuzak ziyafetler

Elbette, ziyafet tipolojisi örnekleri bunlarla sınırlı kalmayacaktır. Zira her araştırmacı kendi alanına göre bir tipolojik ayrıma gidebilir ya da mevcutlara eklemede bulunmaya çalışabilir. Örneğin, tarihin çeşitli dönemlerinde, kimi ziyafetlerin dostluk, birlik ya da barışı kurma veya pekiştirmeye ya da iktidar sahiplerinin güçleri, servetleri ve meşruiyetlerini koruma ve teyit ettirmeye yönelik amaçlarından çok, aslında siyasal hasımları doğrudan ortadan kaldırmaya yönelik bir "tuzak" uygulamasına dönüşebildiği görülür. Yemek sırasında ya da ardından kanlı bir biçimde sonuçlanan bu tür aldatma davetlerinin bir tür rekabetçi ziyafet sayılması yerine, "tuzak ziyafetler" olarak kategorize edilebileceğini düşünüyorum.[43]

---

42 Bu bağlamda, Gerald Mars ve Valerie Mars'ın ziyafetleri "İçe dönük grup şölenleri"; "Dışa dönük temsili grup şölenleri"; "Rekabetçi birleycilerin şölenlerinin ve "Karşı şölenler" (*anti feasts*), başka bir deyişle "Şölen gibi olmayan şölenler" ayrımına da değinilebilir. Yazarlar, grup üyeleri arasındaki sosyal dayanışmayı pekiştiren "içe dönük" şölen örneği olarak, askeri birliklerin geleneksel şölenlerine işaret ediyorlar. Benzer grupların temsil edildiği "dışa dönük" şölenlerin ise daha çok grupların çıkarlarını açığa vurduğuna dikkat çekiyorlar. Bu ziyafetlerin, "güç, otorite, saygınlık ve ve zenginlik simgelerinin grup çıkarlarını daha da artıracak bir biçimde manipüle edilmesi" nedeniyle, "aslında siyasal edimler" olduğunu vurguluyorlar. "Güçlü siyasal mesajlar taşıyan" bu tür ziyafetlere bir örnek olarak da, 17. yüzyıl Avrupa'sında bir elçi ziyafetinin protokolünü ve ikram edilen yemeklerin konuklara göre değişen çeşit ve simgesel anlamlarını veriyor. Grup çıkarlarından çok, bireyin ön plana çıktığı ziyafetlerin ise, davet sahibini "yüceltmeye" yönelik olduğuna değinen Mars'lar, Romalı yazar Petronius'un ünlü eseri *Satirikon*'da hicvettiği görgüsüz hayali kahraman Trimalchio'nun ziyafetini örnek gösteriyorlar. Pek yaygın olmayan, kurumsallaşmamış "karşı şölenler"de ise grup, alışılmışın dışında çok sıradan yemekleri paylaşırken, kendini dış dünyadan soyutlayarak, kolektif varlığını vurgular. Örneğin vegan, yani hiçbir hayvansal ürün tüketmeyen İngiliz ailelerin Noel yemeği yememeleri ya da dininden dönen (*renegade*) Musevilerin, Yahudilerin Kefaret Bayramı'nda özellikle tabu sayılan domuz etinden yapılmış sandviçler yemesi gibi. (Mars, Mars: 259-270)

43 Ziyafetlerin sosyal veya siyasal stratejiler için uygun bir mücadele alanı oluşturdukları açıktır. Ne var ki, görünürde cömert bir ziyafet sofrası, hükümdarın doğrudan kimi siyasal hasımlarını yok etmeye yönelik bir imha operasyonuna giriştiği bir savaş alanına da dönüşebilir. Antik devlet krallarından, Abbasi halifelerine (Scherneil: 354-355), Selçuklulardan Osmanlı sultanlarına (Bkz. ileride, Bölüm 9 ve Bölüm 10), başkaldıran ya da başkaldırma potansiyeli olan soylu kişileri, isyancı aşiret reisleri ya da kendisine karşı komployа girişen veya davranışlarıyla onunla yarışan üst düzey devlet yöneticilerini bertaraf etme amacıyla, bu kişileri bir barış ya da tanışma ziyafetine veya olağan bir ziyafete davet edip, yemek öncesi ya da sonrası ortadan kaldırttıkları ya da hapiste çürümeye bıraktıklarına ilişkin birçok tarihi bilgi vardır. "Tuzak ziyafet" burada hem taktik hem de stratejik bir rol oynarken, bu kez iktidarın kurbanları "ana yemek" oluyordu.

Ancak, buraya kadar aktardığımız sınıflandırma önermelerinin inceleme alanımız olan konar-göçer ağırlıklı Orta Asya Türk/Moğol devletleri ve Batı'daki yerleşik Anadolu Selçuklu ve Osmanlı imparatorlukları gibi, iki farklı coğrafyada ve sosyal, ekonomik, kültürel ve siyasal yapıların zaman içinde evrildiği hiyerarşik toplumlarda, kamusal alandaki ziyafetlerin amaçları, stratejileri ve simgeselliklerini irdeleme açısından yeterli referanslar sağladığı kanısındayım. Bundan ötesi, ayrı bir çalışmanın konusu olmalıdır.

Toplumlar gibi, ziyafet stratejileri de değişir

Ziyafet stratejilerinin toplumların evrilmesine paralel olarak değişmeleri kaçınılmazdır. Din-tarım devletleri gibi hiyerarşik toplumlarda ziyafetlerin kültürel, sosyal ve siyasal işlev, simge ve anlamlarının, günümüzün demokratik modern sanayi/bilişim toplumlarında da aynı ölçüde etkili olmaları düşünülemez. Bu bağlamda, bir siyasal iktidar ritüeli olarak ziyafetin eski önemini yitirdiği açıktır. Her halükârda, dünya geneline, yani büyük resme bakıldığında, özellikle monarşi ile yönetilen hiyerarşik toplumlarda, kamusal alanda düzenlenen ziyafetlerin, 17. yüzyıldan başlayarak; dinden, ahlaktan, saraydan ve iktidar siyasetlerinden yavaş yavaş kopmakla birlikte, sosyo-ekonomik ve siyasal/diplomatik amaçları, işlevleri ve simgesel anlamlarının tarihe damgasını vurmuş büyük Avrupa ve Asya imparatorluklarının fiilen ya da resmen sona erdiği 19. yüzyıldan 20. yüzyılın başına dek, bir biçimde işlerliğini sürdürdükleri görülür. (Bkz. De Vooght (ed.) 2011)

Yine de, örneğin Fransa gibi 1789 ile 1870 yılları arasında monarşi ve cumhuriyet rejimleri arasında gidip gelmelerin yaşandığı ve 1871'de Üçüncü Cumhuriyet'in kurulması sonrasında da, kralcılar ile cumhuriyetçiler arasındaki ideolojik çatışmanın daha yıllarca sürdüğü bir ülkede, kamusal/siyasal ziyafet pratiğinin simgesel anlamlarındaki değişim dikkat çekicidir: Cumhuriyet yanlılarının aralıklarla düzenlediği ve Eylül 1900'de Cumhurbaşkanı Emile Loubet'nin Fransa'nın dört bir yanından gelen binlerce belediye başkanını ağırladığı dev ziyafetin en ünlüsü olduğu "Cumhuriyet Ziyafetleri"nin (*Banquets républicains*) taşıdığı siyasal simgesellik, bu süreç içinde monarşinin "kişi kültü"ne karşı çatışmacı bir meydan okumadan çıkarak, cumhuriyet rejimi ve ülke halkının birliğini kutsayan bütünleştirici bir siyasal ritüele dönüştüğü izlenecekti[44]. (Ihl 1994; Ihl 1998)

44 1789 Fransız Devrimi'nin başlangıcı sayılan Bastilles hapisanesinin halk tarafından zapt edildiği günün yıldönümü olan 14 Temmuz 1790'daki şenliklerde (*Festival de Fédération*), General Lafayette tarafından düzenlenen büyük kamusal ziyafete Fransa'nın her ilinden gelen temsilcilerin katılması, bir anlamda burjuvazinin soylulara karşı zaferini simgeliyordu. (Fletcher: 6) 1792'de cumhuriyet ilan edildi, lakin General Napoléon Bonaparte'ın koruyucu şemsiyesi altına sığınma gereğini duyan burjuvazi, I. Napoléon'un kendini imparator ilan etmesine

Kamusal ziyafetlerin sönen güneşi

Çağdaş demokratik sanayi toplumlarında ziyafet, avcı-toplayıcı ya da hiyerarşik din-tarım toplumlarında olduğu gibi, sosyal saygınlık ve siyasal etkinlik kazanmaya veya egemenin siyasal iktidarını yeniden üretmeye yönelik bir siyasal stratejiyi uygulamada önemli yollardan birisi olma özelliğini büyük ölçüde yitirmiştir. Günümüzün demokratik sanayi toplumlarında kamusal alanda ziyafetler artık "verici" siyasal "patron"ların kişisel arzusuna göre değil, örneğin, resmî bir ziyaret için gelen yabancı bir devlet adamının onuruna diplomatik protokol gereği veya ulusal bir bayramın kutlanması vesilesiyle düzenlenmektedir. Parlamento üyeleri, siyasal parti yöneticileri, ordu komutanlarına verilen ziyafetler gibi, uluslararası bir konferansa katılan bilim insanlarına ya da önde gelen ulusal sanatçılar, yazarlar, sporcular onuruna devlet büyüklerinin verdikleri ziyafetler için de aynı durum söz konusudur: Ziyafet, geçmiş yüzyıllarda olduğu gibi, "davet sahibi" egemen kişi ile "konukları" arasında herhangi bir ritüelsel sosyal ya da siyasal borç veya yükümlülük ilişkisi doğurmayan ve meşrulaştırıcı simgeselliğini olduça yitirmiş, rutin bir kamusal pratiğe dönüşmüş durumdadır.

---

karşı çıkmayacaktı. (1804-1814) Gerek yeniden monarşiye dönülen Restorasyon döneminde (1814-1848) gerekse 1848'de II. Cumhuriyet'in Cumhurbaşkanı seçilen Bonaparte'ın yeğeni Charles Louis'nin de düzenlediği başarılı bir plebisit (siyasal darbe gibi referandum) sonucu III. Napoléon olarak sürdürdüğü II. İmparatorluk döneminde (1852-1870), başkent Paris dışında özellikle, ülkenin dindar ve tutucu özellikleri ağır basan kırsal yörelerinde muhalefette olan cumhuriyetçilerin önce kendi aralarında paylaştıkları yarı- gizli ziyafetler, ayrıca 1789 Fransız Devrimi'nin kutlandığı 14 Temmuz'da, kamusal alanda kardeşlik, özgürlük ve eşitlik sloganlarıyla düzenledikleri ziyafetler de (*banquets républicains*) aslında özel alanda kültürel bir ritüel kisvesi altında, kurulu düzene karşı siyasal bir gösteri niteliği taşıyordu: 1789'un "özgürlük, eşitlik ve kardeşlik"çi yurttaşlık ilkelerini savunan cumhuriyetçi muhalifler, ziyafet masasını farklı bir siyasal mücadele alanına dönüştürüyorlardı. Oysa Cumhurbaşkanı Emile Loubet'nin 22 Eylül 1900'de Tuileries Sarayı'nın bahçesinde düzenlediği ve Fransa'nın çeşitli bölgelerinden toplam yirmi iki bin belediye başkanının katıldığı ve arka arkaya dizilmiş masaların uzunluğunun 7 km'yi bulduğu bu dev kamusal ziyafetin mönüsünde yer alan Paris usulü somon balığından Bresse tavuğuna, dört bir yörenin spesiyaliteleri de, bir bakıma belediye başkanları gibi Fransa'nın ulusal birlikteliğini simgeleyecekti. Ne var ki "ev sahibi" Cumhurbaşkanı Loubet, artık geçmiş dönemlerin kralları gibi bir "patron" rolünde değildi. Düzenlediği bu ziyafet sadece, "yeni düzen"i simgeliyor, iç politikaya yönelik bir birlikteliği, cumhuriyet rejiminin çevrelediği ülke birliğini yansıtıyordu. Bu ziyafet de, elbette meşrulaştırıcı niteliği olan ideolojik bir önem taşıyordu. Ne var ki, meşrulaştırıcı etkisi soylu bir seçkinin kişisel iktidarını değil, cumhuriyet rejiminin korunmasına yönelikti. "cumhuriyetçi ziyafet" geçmiş yıllarda iktidara meydan okuyan çatışmacı simgeselliğinden sıyrılıp, bütünleştirici bir anlam kazanmıştı çünkü. (Ihl 1998: 388-396; Ihl 1994: 138-139)

Artık resmi ziyafetlerin de sıradanlaştığını, neredeyse basit bir açılış töreni ritüeli havasına büründüğünü ileri sürmek pek yanlış olmayabilir. Kaldı ki, kamusal alanda düzenlenen ve siyasal mevkileri ya da toplumsal saygınlığı yüksek kişilerin katıldığı gösterişli bir özel ziyafet bile, sonuçta, medyada magazin haberleri bölümünün konuğu olmaktan öteye pek gitmemektedir. Örneğin, eğitim, sağlık, kadın hakları, doğal hayatı koruma ya da göçmenlere yardım çalışmalarına destek amacıyla, "Majesteleri" kraliçe, kral ya da prens, prenses veya "Sayın" cumhurbaşkanı ya da başbakanın "himayelerinde", yardımseverler galası olarak görkemli bir mekânda düzenlenen ve katılım için oldukça yüksek bir bağış öngörülen bir kamusal ziyafeti ele alalım: Genelde, uluslararası ya da ulusal "yüksek sosyete" veya toplumun "kremasının kreması" (*crème de la crème*) bir araya getiren, sözgelimi, Monako Prensi ya da İngiltere Kraliçesi'nin "himayesi" altında böyle bir ziyafete katılan sınırlı sayıda seçkin davetliler gibi, sıradan magazin okurlarının da bu modern "hükümdarların" meşruiyetini teyit edici bir simgesel anlamı paylaşmaları söz konusu değildir. Çünkü modern monarklar, siyasal meşruiyetlerini tanrıdan ve gelenekten değil, ülke anayasasından almaktalar ve bu anayasalarının çizdiği sınırlar içinde davranmaktadırlar.[45]

Aynı şekilde, günümüzde örneğin, demokratik ve laik bir Müslüman ülke olan Türkiye'de de, meşruluğunu anayasadan alan seçilmiş bir cumhurbaşkanının verdiği, ancak harcamanın kendi cebinden değil, devletin verdiği bütçeden karşılandığı bir resmî iftar ziyafeti, olanca teşrifatına karşın, klasik dönemde bir Osmanlı padişahının devletin ileri gelenlerine lütfettiği bir "taam-ı iftar"ın ya da yeniçeri kışlasına gönderdiği "iftariyelik" besili koyunların içerdiği dinsel, sosyal, ekonomik ve siyasal simgesel anlamları taşımayacaktır.

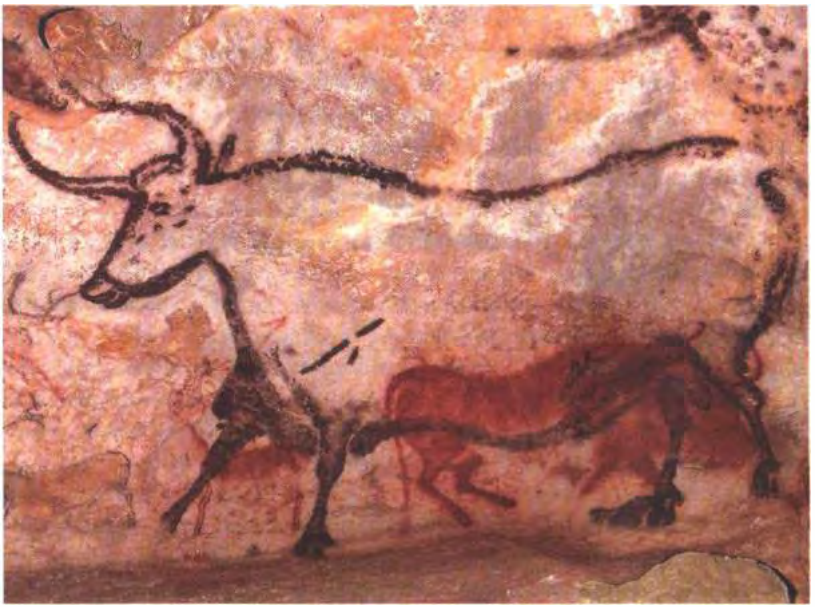
Hepsinden önemlisi, günümüzde, "vermekten" çok "tüketmenin" daha etkili bir sosyal belirleyici olduğu görülüyor. Hediye ve ziyafet vermek geçmiş yüzyıllardaki gibi saygınlık ve mevki açısından pek önem taşımıyor. Eskinin görkemli hükümdar, bey ziyafetlerinin yerini, bu kez aileler düzeyinde paylaşılan başka gösterişli harcamalar almış durumda: Satın alınan lüks arabalar, konutlar, kullanılan elektronik

45 Ne var ki, genellikle seçkinlerin katıldığı bu ziyafetlerin de, iktidar, servet ve mevki sahiplerinin sosyal konumlarını ayırt edici simgeselliğini, farklı bir bağlamda olsa bile, günümüzde de sürdürdüğü söylenebilir. Ortaçağ kralı prens, dük veya kontları ve eşlerinin "yüksek masa"larında, daha düşük mevkideki soyluların ise "tuzluğun altında"ki masalarda ağırlandığı görkemli "ziyafet gösteri"leri, artık bir zamanların "tüketenleri ve izleyicileriyle mutfak tiyatrosu" gibi (Jones: 151), *egemenin ideolojisini* yeniden üretme işlevini yerine getirmeseler bile, günümüzdeki "jet sosyete" mensuplarının ve "yeni ikonların" doluştuğu "gala ziyafetleri"nin de, basın ve TV aracılığıyla geniş kitleler tarafından tiyatro gibi izlendikleri ve dolaylı yoldan, ayrıcalıklı zengin ve/veya ünlü "modern popüler seçkinleri", dahası, geri planda küresel-kapitalist ilişkileri de kutsadıkları öne sürülebilir.

aletler, kalınan otellerin yıldız sayısı, egzotik ülkelere pahalı yolculuklar, prestiji yüksek markalı giysiler ve aksesuarlar, şık lokantalarda cep yakan gastronomik yemeklere yönelme ve eşe dosta davetler verme, müzayedelerde nadir sanat eserleri edinme vs. tüketim listesi uzayıp gidiyor. Özellikle, kamusal alanda yemek paylaşımının siyasal simgeselliği de eski önemini yitirmiş durumda. Zira her gün daha da küreselleşen dünyamızda, toplumların çok büyüdüğü, karmaşıklaştığı, ailede, işte, ya da boş zamanı değerlendirmede (eğlencede mi desek?) yaşam temposunun hızlandığı da bir gerçek. Sosyal yapılardaki hızlı dönüşümler, iç içe geçmeler gibi, yeni sosyal pratikler de işlev ve simgesel anlam değişikliklerine yol açıyor. Bu bağlamda, kolektif yiyecek tüketiminin, iktidar sahiplerinin gücünü yansıtma, sosyal sınırları tanımlama, seçkin gruba dahil etme ya da dışlama işlevi ikinci planda kalmış gözüküyor. Modern yaşamda, birlikte yemek tüketiminin hâlâ duygusal -ailesel, sınıfsal, kültürel- yakınlık anlamını korumakla bile, mevcut toplumsal ilişkileri teyit edici bir mecra olarak, önem ve tarzında büyük değişikliklerin yaşandığı da bir gerçektir. (Mintz 1986: 5) Artık, insanların "bireysel" tercihleri, "yaşam stilleri" ön plana çıkarken, neler yiyip içtikleri ve nasıl tükettikleri, onları öteki kişi ve gruplardan farklılaştıran bir işlev ve simgesel anlamlar taşıyor. Bu nedenle, yiyecek tüketimin ayırt edici (diyakritik) işlevini hâlâ koruduğu, ancak sosyo-politik olmaktan çok, sosyo- kültürel içerik ve anlamlar taşıdığı söylenebilir. (Mintz 1986: 207; 210; Riesman: 142; Barthes 1961; Bourdieu 1984)

Yemek-ziyafet ayrımından sonra, ziyafet tipleri, stratejileri, amaç, işlev ve anlamlarını ana çizgileriyle özetlemeye çalıştık. Sıra, tarihteki ilk kamusal sofralara, tanrılar ve ataların onuruna sunulan ziyafetlere geldi. Çünkü kamusal alanda yiyecek paylaşımının ritüeli ve içerdiği simgesel anlamlar hiçbir zaman, siyasal iktidarların mit ve dinlerle ayrılmaz bağlarını koruduğu antik çağlardaki kadar etkin bir kültürel rol oynamamış, sosyal ve siyasal iktidar "meşruiyet aracı" olarak vazgeçilmez olmamıştır.

II- TANRILARA KURBAN: RİTÜEL VE SİMGESELLİK



Tarihöncesi avcı-toplayıcı dönemden günümüze miras. Fransa'da Lascaux Mağarası'nda bir duvar resminde yer alan hayvanlar arasında kutsal bir boğa betimleniyor.

İnsanoğlunu doğada yaşayan öteki canlılardan ayıran özelliklerinden biri de "uhrevi" duygulara sahip olmasıdır. Alet kullanan, eşya ve sanat eserleri üreten *Homo sapiens* aynı zamanda *Homo religiosus*'dur. (Armstrong: xix) Doğaüstü bir güç ya da güçlere inanan, hem çekinen hem de güven duyan insanlar, önce kendiliğinden, sonraları ise güçlü aile, klan, aşiret ve hanedanlar tarafından denetlenen, kurumsallaştırılıp resmileştirilen, inanışlar, sihir ve büyüler, tabular, mitler, tanrılar ve dinler kurgulamayı sürdürecekti. Çünkü: "[...] insan zihni erkek ve kadın deneyim kiplerinin çokluğunda, bebeklikten yetişkinliğe ve yaşlılığa geçişte, kabalık ve sevecenliğinde ve dünyayla sürdürdüğü diyaloğunda nihai mitoloji doğuran bölgedir; bütün tanrıların yaratıcısı ve yok edicisi, kölesi ve yine efendisidir." (Campbell 2016: 461)

Avcı-toplayıcılıktan yerleşik tarım yaşamına geçiş, başta sosyal tabakalaşmayı belli belirsiz ortaya çıkarırken, merkezî bir yönetim altında tarım teknolojisinde

ilerleme ve tarımsal üretim fazlasındaki artışla birlikte[1] toplumsal eşitsizlikler somutlaşıp olağanlaşacak, insanlar zengin-fakir, yöneten-yönetilenler olarak keskin bir ayrıma, yani sosyal ve siyasal hiyerarşiye tabi olacaklardı. Yiyecek üretimini, dağıtımını ve tüketimini elleri altında bulunduran ve düzenleyen kişiler, başkalarını besleme ve koruma adına, onların davranışlarını denetleyebilir ve yönetebilirlerdi. Mezopotamya'da saraylar, tapınaklar, günümüzde bile ayakta kalan kalan Mısır'daki Firavun mezarları piramitler ya da Meksika'daki Aztek, Peru'daki İnka imparatorluk saray ve tapınakları gibi, toplumsal hiyerarşi her daim görünür bir keskinliğe bürünecekti. (Standage 2010: 41-47; Kiple: 87-96; Diamond: 86-87; Harari: 108-119)

Her halükârda yerleşik tarım düzenine,[2] dönem dönem doğa koşullarından kaynaklanan belirsizliklere karşın, genelde tarımsal ürün fazlası sağlayacaktı. Yine de, yetiştirdikleri ekinler olsun, sürüleri olsun, doğa hâlâ onların yaşam temposunu belirliyordu. Çünkü bu yiyeceklerin üretilmesi mevsimlere bağlıydı. Neyi ne zaman yapmaları gerektiğini insan değil, doğa kararlaştırıyordu. "Yiyecek, zorlayıcıdır. Onun ritmini izlememiz gerekir, tersi olmaz. Bizler üzerinde gücü vardır." (MacClancy: 5) Çünkü düzenli tarıma geçildiğinde de, zaman zaman doğa koşulların-

1 Genel kabul gören bu görüşe karşı olanlar da vardır. Jack Goody, ilk devletler modelini genelde Ortadoğu'dan alan bilim adamlarının siyasal merkezleşme ile tarımsal üretimde ürün fazlası ve buna paralel nüfus artışıyla ilintisini öne çıkarmalarına karşın, Afrika'da bunun böyle olmadığını, örneğin Kuzey Gana'da yaşayan Gonja kabile halklarının farklı özellikleriyle göstermeye çalışır: Gonjalılar kasaba pazarları ve daha ileri bir zanaat uzmanlıklarıyla bir devlet sistemi içinde yer almalarına karşın, tarımdan çok yabani hayvanlar ve öteki doğal kaynaklardan yararlanıyorlar, bu arada merkezi bir örgütlenmeden yoksun olan komşularına saldırıp onların hayvanlarını, bulabildikleri ürünlerini talan ediyorlar, aldıkları tutsakları köle gibi kullanıyorlardı. Zira ekolojik olarak arazileri, hem sınırlıydı hem de kurak mevsimde yeterince su almadığından verimsizdi. Üstelik, nüfusları da kuzeydeki komşularına göre çok daha azdı. (Goody: 95)

2 Dünyada, birbirlerinden bağımsız ve habersiz olarak, zamanda ve coğrafyada ayrışan, ancak günümüzün tarım devrimi kökenli modern uygarlıklarına beşiklik eden beş ana bölgeden söz edilebilir. Nasıl ki ilk *Homo sapiens*'lerin nerede yaşadıkları, nerelere yayıldıkları konusundaki yerler ve tarihlere ilişkin veriler yeni arkeolojik verilerle tartışmalı hale geliyorsa, tarım devriminin gerçekleştiği bölgeler konusunda da yer yer görüş ayrılıkları yaşanıyor. Mevcut veriler, tarım devriminin ilk gerçekleştiği bölgeler olarak "Verimli Hilal" olarak tanımlanan Güneydoğu Türkiye- Batı İran ve Filistin'in dağlık kırsalında (MÖ 9500-8500), Mezopotamya (MÖ9000) ve Çin'de (MÖ 7000), Yeni Gine'nin küçük bir alanında (MÖ 6000), Orta Amerika (MÖ 4500), Hindistan İndus Vadisi (MÖ 4000), Güney Amerika (MÖ 3500), Batı Afrika (3000), Kuzey Orta Amerika'da (MÖ 2000) öne çıktıklarını, ardından ya Avrasya hattında olduğu gibi, çevrelerine yayıldığını ya da dış dünyaya uzun süre kapalı kaldıklarını gösteriyor. (Harari: 91; Trager: 3-9; Diamond: 135-155, 176-191; Tannahill: 19-41; Boudan: 104-111; Lewellen: 44, Figure 3.1) Gelişen bu yüksek uygarlıkların temel kültürel özellikleri, yazı, tekerlek, takvim, matematik, soyluluk, rahiplik, vergi sistemi ve muhasebe teknikleridir. (Campbell 2016a: 395)

dan ve don, hastalık, kuraklık veya sel gibi felaketlerden etkileniyor, ürün ekmekte veya biçmekte zorlanılıyor, ürün yetişmiyor ya da beklenen miktarda alınamıyordu.

Homo religiosus'un sezgileri açısından değişen bir şey yoktur: Günlük yaşamında karşılaştığı dayanılmaz sıkıntılara yol açabilecek olayları, "simgesel, mitik ya da ritüelsel tasarımlar yoluyla", bedelini ödeyerek engelleyebilir, üstelik onları "saf hatta hoşluk yaratan, zevkli bir şeye dönüştürebilirdi." (Armstrong: 37) Her halükârda, manevi bir sığınma aracı olarak tanrılara kurban sunumu, bu dünyada bereket, sağlık, askeri zafer veya ölümden sonra öteki dünyada huzur bulmak gibi insani beklentiler kadar; bir felaketi, şiddeti ya da üzüntü verici olayları psikolojik olarak "bastırma içgüdüsü"nü de yansıtıyordu.

Yabanıl ya da ilkel[3] kültürlerde, insanların ilgisi doğal olarak çevrelerindeki hayvan ve bitkilerin saltanatına odaklanmıştı. Bozkır avcılarının ürettiği mitlerde örneğin, kimi büyük ya da küçük hayvanlar doğanın güçleri ve gizemlerinin dışavurumu olarak canlandırılıyor, insanlar ve hayvanlar arasında bir sözleşmenin var olduğuna inanılıyordu: İnsanlara besin olacak hayvanlar, bedenlerini onlara isteyerek teslim ediyorlar ve bunun karşılığında, yeniden canlanıp geriye dönmelerini sağlayacak belirli ritüellerin yerine getirilmesini istiyorlardı. Bitkilerin gerek yiyecek kaynağı gerekse yaşamın gizemlerinin simgesi olarak öne çıktığı ormanlık, ağaçlık bölgelerde ise egemen mitler, Campbell'ın vurguladığı gibi, bitki ve insanların var oluş süreçlerindeki benzerliklerden esinlenceklerdi: Ölümden ve çürümeden, yeniden doğum ve büyüme.ye Yaşam güçlerinin ölümden geldiği inancıyla, insan kurban edilmesi ya da ölen yakınlarının beyin ve bedenlerinin yenildiği ritüel yamyamlık böyle bir anlayışın ürünüdür. İlkel mitlerde bir ilahın ritüel olarak kurban edilmesi yoluyla bir köyün, kabile ya da evrenin bolluğa ve refaha kavuşması inancı bir rastlantı değildir.

Neolitik dönem Ortadoğu tarımcı yerleşimlerinde de benzer mitolojiler üretilecekti. Ne var ki, aynı bölgelerde MÖ 4000'lerden başlayarak gelişen site-devletlerde oluşan, rahip-krallardan "tam zamanlı profesyonel rahiplere" dönüşen bu kast, dinsel ritüelleri yerine getirirken, gözlerini göklere dikecek, güneş, ay ve yıldızlı cennet, kısacası kozmik düzen üzerinde odaklanacak, gökteki düzenle yerdeki düzen

3 "İlkel" sözcüğü kanımızca çok da doğru olmayan "etnosantrik" bir nitelemedir. Campbell'ın da işaret ettiği gibi, "eskiden ilkel oldukları düşünülen birçok kültürel biçim, artık öğrendiğimiz gibi, gerçekte *geriletilmiş* biçimleridir: *Geriletilmiş Neolitik, geriletilmiş Tunç ve hatta geriletilmiş Demir Çağ* görüntüleri. (Campbell 2016a: 347) (İtalikler bizim) Kısacası, ekolojik ve ekonomik koşullar değişmedikçe, aynı ya da benzer düşünce sistemleri ve dünya görüşleri farklı coğrafyalarda ve zaman dilimlerinde etkilerini sürdürürler; bu bağlamda, Mezopotamya veya Batı Avrupa toplumları ile Afrika ya da Okyanusya kabilerinin inançları ve ritüelleri arasında uygar-yabanıl (ilkel) ayrımına gidilmesi etnosantrizm olarak değerlendirilmelidir. (Bkz. Örnek 1971: 7)

arasında uyumu korumaya çalışacak ve bu amaçla kurbanlar sunulmasını teşvik edeceklerdi. (Örnek 1971: Tunç Çağı Avrupa'sı halklarının mitolojileri için de aynı gözlemler geçerlidir. (Campbell 1984: 505-506)

Mitik ilahî ve dünyevi düzen ve istikrar kurgusu, tarım devletlerinde egemen ideolojinin temel özelliğine dönüşürken, seçkinlerin sosyal, kültürel ve siyasal konumu da doğal olarak güçleniyordu. Konar-göçer avcı-toplayıcı ve ilkel tarımcı (bahçe, bostan kültürü) geçmişlerinin animist kurgularından beslenen insanların inançları,[4] bu kez din ve dünya işlerinin rahipler sınıfı tarafından yönetildiği "hiyeratik" kent devletlerinin imgelemleri ile yoğrulacaktı. Bir "Yüce Varlığa" ve onun çevresinde yüce varlıklara dayalı (Örnek 1971: 70-77) yeni ilahî kurgu, sadece doğaüstü güçlerin öfkesini yatıştırmaya değil, aynı zamanda kendi yaşamlarına bir anlam ve değer katmaya yönelikti.[5]

Ve elbette, toplumdaki egemen güçlerin çıkarlarının kollanmasına: Tanrılar, krallar, başrahipler ve seçkin ailelerin, gerek tanrı gerekse ata kültleri aracılığıyla halkların manevi (tinsel) ve maddi dünyalarını egemenlik ve nüfuzları altında tutan kutsal ittifakını özellikle, Mezopotamya, Mısır, Ortadoğu ve Akdeniz havzası antik devletlerinin yanı sıra, eski Asya ve Amerika uygarlıklarının tapınaklarında ve bol kurbanlı dinsel şenliklerinde somut olarak görebiliriz.

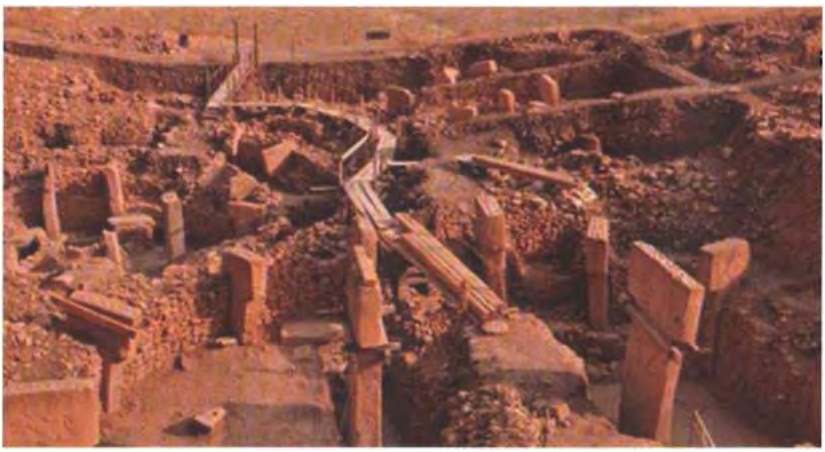
---

4 İlkellerin inanç dünyasında animizm, dinamizm ve totemizm konusunda, bkz. Örnek 1971: 24-45.

5 Dini, bir "kültürel sistem" olarak inceleyen, "anlayışçı ve yorumcu" ekolden Geertz'in de belirttiği gibi, "insanın çözümleme yetisinin ve dayanma gücünün sınırları içinde" duyduğu acizlik, acı ve töresel aykırılıkların varlığı, yaşamlarına "anlam" arayışıyla, insanları tanrılara, şeytanlara, büyük ruhlara, totemik ilkelere veya yamyamlığın tinsel etkinliğine inanmaya yönelten nedenlerden biridir. Dinsel kavramlar, bir genel fikirler çerçevesi sağlamak için, "kendilerine özgü fizik-ötesi ortamların dışına" yayılırlar. Bu çerçeve sayesinde, zihinsel, duygusal ve törel geniş bir deneyim alanına, dinsel simgesellikle "anlamlı bir biçim" verilebilir. (Geertz 2000: 100-125; Morris: 312-319)

BÖLÜM 3

YERYÜZÜNÜN İLK ZİYAFETLERİ: KURBAN



Göbeklitepe Tapınağı (Urfa), MÖ 10000'ler civarı.

Avcı-toplayıcı topluluklarda arada bir gerçekleşen görece büyük bir avın topluluk üyelerince paylaşılıp birlikte yenmesi ritüel bir ziyafet sayılabilir mi? Gerçek anlamda ilk ziyafetlerin, ürün fazlasının elde edildiği avcı-toplayıcı, aynı zamanda yarı yerleşik ilkel tarım toplumları ve onları izleyen nüfusça daha kalabalık ve daha ileri teknolojiye sahip yerleşik tarım toplumlarının dinsel kurban ritüellerinden doğduğu görüşü akla daha yakın geliyor. Doğaüstü veya tanrısal bir gücün varlığına inanan ve onun koruyucu kanatları altına sığınan insanlar, bunun karşılığını ödemek zorundaydılar. Ruhları, tanrı ya da tanrıları yatıştırma, hoş tutma ve onları arkalarına alarak sel, kuraklık gibi felaketleri önleme, yağmur yağdırma, kısacası, "doğanın akışını değiştirme" umuduyla, kimi zaman da düşmanlarıyla yapacakları bir savaşı kazanma veya kutlama amacıyla, onların onuruna dinsel ritüeller aracılığıyla kurbanlar sunmalı ve tapınmanın ardından bu kutsanmış kansız ya da kanlı kurbanları aralarında paylaşmalıydılar.

Tanrılara ve Tanrılarla Ziyafet

Kurban,[1] "kutsal ritüel yemeği aracılığıyla", insanla tanrı arasında, onunla paylaşma ve ona ait olmayı simgeleyen "bir düşünce ve duygu birliğinin" gerçekleşmesidir. (Pope: 174) Ritüelin en önemli işlevi de, "Tanrıdan İnsana, İnsandan Tanrıya" bir ilişki kurulmasında aracı olmaktır. (Campbell 1984: 4) Kurban ritüelleri, insanların tanrılarıyla ilişki kurma ve bütünleşme aracı olarak simgesel bir güce sahiptir. Tanrılara kurban pratiği, tarihöncesi insanların mağara duvarlarına ve kayalara çizdiği ilkel resimler ve kayalardan oyduğu sunaklar gibi, tarım toplumlarının görkemli taş tapınaklarında somutlaşacaktı. İnsanlar evrilecek, doğa gibi toplumlar da değişecek, ama *Homo religiosus*, onu öteki canlılardan ayıran bu özelliğini, Asya'da Budizm ve Ortadoğu'da tektanrılı dinlerin ortaya çıkışı ve güçlenişine dek, hatta sonrasında bile, Tanrı'ya kanlı kurban sunma alışkanlığını bir ölçüde koruyacaktı.[2]

Kurban pratiği, örneğin, Hindu ve Budist evleri ve tapınaklarında, Yahudilerin Fısıh bayramında, Hıristiyanların komünyon (Evharisti-Aşai Rabbani) ayininde simgesel olarak sürdürülür: Çarmıha gerilen "Son kurban", "Tanrı'nın kuzusu" İsa Peygamber'in bedeni ve kanını simgeleyen galeta parçacıkları, bir yudum şarapı ve

1 Kurban, genelde bir canlı hayvanın ritüel bir biçimde öldürülerek tanrıya adanmasını (kanlı kurban), sungu ise buğday, arpa, pirinç veya mısır dancleri, ekmekler, meyveler, hatta değerli eşyaların tanrıya sunulmasını (kansız kurban) tanımlar. Su, içki gibi sıvı maddelerin içilmeden önce bir bölümünün Tanrıların onuruna yere dökülerek saçılmasına da libasyon (saçı) denir. Kurban sözcüğünün etimolojisine gelince: Günümüz Batı dillerinde genellikle kullanılan "sacrifice" sözcüğünün kökeni Latince *sacrum*'dur (kutsal). Bu sözcüğün türevlerinden "*sacrificare*" kutsamak, "*sacrum facere*" ise kutsal bir edimde bulunmak anlamına geliyordu. Orta Asya Türklerinde "yağış" sözcüğü kurban anlamına gelirdi. "Yağış", Kaşgarlı Mahmud'un *Divanü Lügat-it-Türk*'ünde "İslamdan evvel Türklerin adak için yahut tanrılara yakınlık elde etmek için putlara kestikleri kurban" olarak tanımlanıyordu. (Atalay çevirisi, Cilt III: 10) Günümüz Türkçesindeki kurban sözcüğünün kökenini ise daha gerilerde aramak gerekir: Eski Yahudilerde "*Korban todah*" sözcükleri örneğin, bir başarının ardından tanrıya şükran borcu için onuruna koyun ya da kuzu kesip paylaşılmasını tanımlıyordu. İbranice *korban*, "tanrıyla yakınlaşma" anlamına geliyordu. Arapça'ya da "yakın olma, yakınlık" anlamıyla geçen *kurb* sözcüğünün türevleri ise Allah'a yakınlığı ifade eden *kurbet* ve dilimize de geçen "*kurbân*" dır. Kurban, Allah'ın rızasını kazanma (onu memnun etme) adına, büyük ve küçükbaş evcil hayvanların kesilmesini tanımlar. Arapçada "boğazlama veya kesme" anlamında *zebh* sözcüğü kullanılır.

2 Örneğin, Hindistan'ın kuzeyinde M.Ö 320'lerde kurulan Hindu Maurya İmparatorluğu'nun en güçlü krallarından Büyük Aşoka, tahta ilk çıktığı yıllarda, tanrılara kurban ve ziyafet ritüellerini yönetirken, Budizme yönelmesi sonucu, MÖ 264'te, kurban ritüelinden nemalanan rahipleri ve askerleri doğal olarak üzmesine karşın, "hiçbir canlının kurban edilmeyeceğini" buyuran kararını ülkesinin her yerine duyuracaktı. Ancak, Saray yine de günde birkaç hayvan kurban etmeyi sürdürüyordu. MÖ 180'de son Maurya kralının öldürülmesiyle imparatorluk sona erecek ve kurban pratiği yeniden canlanacak, ancak etkisi giderek azalacaktı. (Laudan: 106-107)

tütsü dumanını tanrıya kurban olarak dua etmeye gelen inançdaşlarına yedirilir, içirilir ve koklatılır. Hıristiyanlıkta tanrıya canlı kurban yasak olsa da, örneğin Kuzey Avrupa'da 10. yüzyıla dek gizli gizli sürdürüldüğü, günümüzde bile Yunanistan'ın kimi köylerinde Ortodoks azizlerine hayvan kurban edildiği biliniyor. Hıristiyanlık öncesi dönemden kalan ve Yunan dilinde "kurbanya" denilen ve son dönemde iyice zayıflayan bu geleneğe, popüler dinin ya da halk inanışlarının bir parçası olarak göz yumulduğu anlaşılıyor. (Georgoudi: 271-307) Bu arada, Amerikalıların "Şükran Günü", öbür adıyla Hindi Bayramı'nın da simgesel yönüyle tanrıya şükran yemeği, bir bakıma simgesel bir kurban ritüeli olduğu da düşünülebilir. İslama gelince: *Kur'an* kurban kesmeyi sadece Kurban Bayramı'na özgü bir ritüel olarak tanımlar: "Kuşkusuz biz sana Kevser'i verdik. Şimdi sen Rabbine kulluk et ve kurban kes." (*Kur'an*, Kevser suresi, 108. 2) Kurban kesmenin ne kan ne de etle bir ilişkisi vardır. Sadece, bu ibadetle Allah'ın rızasıyla ona yakınlık kazanmaktır: "Onların ne etleri ne de kanları Allah'a ulaşır; fakat O'na sadece sizin takvanız ulaşır. [...] O, bu hayvanları böylece sizin istifadenize verdi." (*Kur'an*, Hac suresi, 22.37) Durumu iyi olan Müslümanların kurban keserek etini yoksullara dağıtma pratiği, aynı zamanda ekonomik açıdan bir yeniden, bölüştürme olgusunu da içerir. Ne var ki, Müslüman ülkelerde Kurban Bayramı dışında da, İslam öncesi geçmişlerinin kurban pratiğinin, kişilerin özel kurban adaklarında, ölü ve "hayır aşları"nda simgesel olarak sürdürüldüğü ortadadır. Türkiye'de örneğin, hâlâ yaygın bir geleneğe göre, yeni bir binanın temel atma töreninde dualarla bir koyun, tercihen bir koç kurban edildiğini görürüz. Bu yolla, Allah'tan binaya sağlamlık ve kalıcılık vermesi dilenir. Yeni bir iş yerinin açılışında da kurban kesilir, Allah'ın rızası alınarak hayırlı kazançlar dilenir. (Ayrıca, bkz. Örnek 1979) Frazer de Yunanistan'da bina temel atma töreninde bir horoz, koç veya koyun kesildiğini ve kanının temel taşına akıtıldığını belirtiyordu. (Frazer: 94)

İnsan imgeleminde tanrılar

İnsanlar tanrılarını her ne kadar yüceltip eşsiz ve en üstün varlıklar saymış olsalar da, onları kesinlikle kendi kişilikleri ve içinde yaşadıkları toplum modelinden esinlenerek kurgulamışlardır. Başka bir deyişle, tanrılarını kendi toplumsal yaşamlarından hareketle, manevi dünyalarına taşıyarak "yaratmışlardır."[3]

3 Frazer'a göre, yabanıl halklar, daha gelişmiş halkların "doğa ile doğaüstü" arasında çizdikleri kavrama yetisine sahip değillerdi. Yabanıl düşüncesi, dünyanın "çoğunlukla doğaüstü güçlerce, yeni dürtülere ve itici güçlere kendi malıymış gibi hükmedebilen ve kendisi gibi, acımalarına, korkularına ve umutlarına başvurulardan etkilenebilen kişisel varlıklarca" yönetildiğine inanır. "Böyle kavranılan bir dünyada doğanın gidişini kendi yararına etkileme gücü sınır tanımaz, söz vermeler ya da korkutmalarla, kendisine tanrılardan iyi hava ve bol ürün sağlayabilir." (Frazer:

Karl Marx'ın, insanların yaşam tarzının düşünme tarzlarını koşullandırdığı tezi, avcı-toplayıcı toplumlar gibi, tarım toplumları için de geçerlidir. Bir ideoloji biçimi olarak din ile sosyo-ekonomik yaşam arasında bağlantı vardır (Morris: 42): Tarım toplumu insanları da, kendileri hakkında bildiklerini tanrılara yansıtıyor, onları büyütüp göklere çıkarıyor, ama aslında "aynada kendilerini görüyorlardı." Bu yüzden de mitler, kutsal ilahiler ve tapınma ritüelleri; "eğer bunları nasıl okuyacağımızı biliyorsak", genelde "öznelcri"nden (tanrılar) çok, "failleri"nin yani bunları kurgulayan insanların yaşamları hakkında bize bir şeyler anlatır. (Bottero 2001: 65-66) "Cennet dünyanın bir kopyasıdır, dünya cennetin değil." diyen Frazer'ın yıllar önce vurguladığı gibi, "İnsanlar yalnızca kendilerine benzer tanrılar icat etmekle kalmamış [...] onları kendileri gibi düşündürmüş ve davrandırmıştır." (Frazer: 377, dipnot 50) Nitekim tanrıların aralarında kavgaları, çapkınlıkları, tanrıların aşk ve birleşme ritüelleri gibi, tanrılara yemek ve kurban sunuları gibi, dinsel şenliklerde kurban ziyafetleri ve halka toplu yemek ikramları da insan yaşamından esinlenerek tasarlanmıştır. Ancak, ilk tarım toplumlarında yaşayanların, et tüketmedikleri ve evcil hayvanlarını tanrılarına kurban etmekte genelde isteksiz davrandıkları ortadayken, onları yönetenlerin kamusal alanda tanrılara sundukları kurban ziyafetlerine konuk olmaları, paylarına düşen et, ekmek ve içkileri birlikte neşeyle tüketmeleri ve bu durum içerdiği sosyal, ekonomik ve siyasal simgesellikleriyle, kanımızca yeryüzünün ilk gerçek ziyafetlerini göstermektedir.

19-20) Max Weber de doğaüstüne inanışın evrensel olduğuna ve ilk toplum biçimlerinin hepsinde bulunduğuna işaret eder. Bununla birlikte, kabile dininin de, "görece rasyonel" olmasına karşın, temelde "büyüsel ve ritüelsel ve bu dünyaya yönelik" olduğunu öne sürer. Dinin ilk biçimlerinin sağlık, uzun ömür, yağmur yağdırma, bolluk, zenginlik, gibi dünyevi pratik endişelere odaklandığını belirterek, dinsel, büyüsel davranış veya düşüncenin, gündelik amaçlara yönelik davranış alanlarından ayrı tutulamayacağını, zira dinsel ve büyüsel edimlerin bile amaçlarının ağırlıkla ekonomik olduğunu savunur. Weber, doğaya bağımlı köylü toplumların "halk dinleri"nin de benzer özellikler taşıdığına, dinin rasyonel sistemleştirmesinden çok, sihir ve büyüye yöneldiklerine işaret eder. Buna karşın, Eski Mısır, Babil, Çin veya Hindistan gibi din-tarım devletlerinde "profesyonel rahip sınıfların" oluşması, dinsel rasyonelleşmeyi ve bunun sonucunda, evrensel tanrıların ortaya çıkışını beslemiştir. Weber, gökte yıldızların ilahî uyum içinde düzenli hareketleri gibi, dünyevi sosyal düzenin uyumunu da bu evrensel tanrıların denetiminde birleştiren rasyonel kozmolojik sistemlerin ise, "bürokratik devletler ve sosyal düzenlerin istikrarıyla" doğal olarak bağlantılı olduğununun altını çizer. Bu tür rasyonel dinsel inançların, insan zihninde dünyayı "anlamlı bir kozmos" olarak yorumlanmasını sağladığı gibi, gerçek yaşamın koşulları ile çelişkilere ve çatışmalara yol açtığı da görülür. (Morris: 69-74)

Ana Tanrıça heykelciği (Catalhöyük, MÖ 5750)
Anadolu Medeniyetleri Müzesi, Ankara.

Tanrılarla yakınlaşmanın aracı olarak kurban ziyafetleri

Yiyecek sıkıntısı içinde yaşayan avcı-toplayıcı topluluklarda kurgulanan ve inanılan "hayali düzen"de (Harari: 112), daha çok av ve yiyecek bulma umuduyla, büyü, sihir, ataların ruhu ya da kabile totemleri gibi ortak mitik doğaüstü güçlerden medet umulurdu. Kendi besinlerini üretemeyen ve sadece doğadaki yabani bitkiler,[4] meyveler ve buldukları ölmüş ya da avlayabildikleri canlı kuş ve hayvanları yiyerek yaşamlarını sürdürmek zorunda olan avcı-toplayıcı, ilkel tarımcı insanlar, doğa karşısındaki güçsüzlüklerini, kendi imgelemlerinde oluşturdukları gök, güneş, hava, yağmur, yıldırım, yer, avcı, çoban, deniz, su, tarım, bolluk ve bereket gibi çeşitli ruhlara, tanrılara sığınarak, büyü ya da sihir yoluyla onlarla pazarlıklar yapıp, kurbanlar ya da adaklar sunarak, korumalarını dilemeye veya öfkelerini yatıştırmaya çalışacak-

4 Bunlar arasında, elbette sert daneli yabani tahıllar da vardı. İsrail'de Taberiye Gölü (Celile) kıyılarındaki küçük bir köy kalıntısında bulunan ve günümüzden yaklaşık 21 bin yıla (MÖ 19400), başka bir deyişle, çiftçiliğin başlamasından neredeyse 10 bin yıl öncesine tarihlenen yemek ocaklarının yakınında kuş, balık kalıntılarının yanı sıra, pelitler ve yabani buğday ve arpa gibi otsul bitki daneleri dikkati çekiyordu. Bir evde ortaya çıkan öğütme taşı da bu insanların daneleri öğütüp bir biçimde yediklerinin kanıtıydı. (Jones: 105; Laudan: 12)

lardı. Binlerce yıldır yabani tahıllar da tüketen bu topluluklar, zamanla ilkel tarıma yönelseler de, yiyecek arzı yine sınırlı kalıyordu.

Yerleşik düzene geçişle birlikte, daha bol ve düzenli mahsul veren kültür bitkilerine dayalı tarımsal üretim gelişti. Ne var ki, doğa zaman zaman acımasız gücünü gösteriyor, tarlalar don, kuraklık, sel veya bitki hastalıkları gibi felaketlerden etkilenmiyor ekilseler bile yeterli ürün vermiyorlardı. Onlar da kaçınılmaz olarak tanrılara sığındı. Kendi ilahlarını yaratan, ama ilahların onları yarattığı fikrini geliştiren ve yeryüzündeki her şeyin "ilahî dünyadaki şeylerin bir replikası olduğuna inanan" (Armstrong: 6) tarımcı insanların gözünde, doğanın gücünü temsil eden tanrı ve tanrıçalara tapınmak ve onlara sunulan kurbanlar sayesinde aralarında diyalog kurulması gerekliydi. İnsanların tarımsal faaliyetin içerdiği belirsizlikleri dinsel ritüellerle göğüsleme umudu, örneğin tanrıya yağmur duaları kurban sunuları ve yapılan toplu ziyafetlerle günümüzde bile sürdürülüyor.

Gerçek anlamda ilk ziyafetlerin ancak düzenli ürün fazlasının elde edildiği ve yeniden-bölüştürüldüğü tarım toplumlarında başladığı ön kabulünden hareketle, bu toplumlarda tanrılara sunulan kurban etlerinin toplu paylaşımlarını da ilk ziyafetler olarak nitelendirebiliriz. Nitekim Sümer site-devletlerinden Roma site-devleti ve onu izleyen Roma İmparatorluğu'nu kapsayan tarihsel süreçlerde de, kurban ritüellerinin ağırlıkla toplu ziyafet anlamı içerdiği görülecektir. Ünlü bir Roma tarihçisinin de vurguladığı gibi, gerek kurban ritüellerinde kullanılan "sözcükler" (lügatçe), gerekse dönemin "yazılı kaynakları", o çağ insanlarının gözünde kurbanın, "her şeyden önce ve ve başta, bir ziyafet niteliği" taşıdığını ortaya koyuyor. (Scheid: 270) Gerçekten de, tanrılarla adanan ve sunulan canlı kurbanlar ve değerli gıda ürünleri, sadece birey ve grupların tanrılarıyla bir araya gelmelerini, yakınlaşma ve "birleşmelerini" sağlamakla kalmaz; aynı zamanda, normal günlerde bu tür yiyeceklere erişimleri kısıtlı olan sıradan insanlar için de bunları tüketebilme fırsatı yaratır: Kurban ziyafetleri sadece "dua" için değil, "yemek" için de iyidir. (Kaufmann: 56)

Zamanda ve mekânda farklı uygarlık, kültür ve toplumlarda, tanrılara sığınma ve onları onurlandırmada belli bir mantık egemendir: Kutsal ruhlara, atalara, tanrılara ve krallara edilen bunca dua ve bunca kurbanın görünürde "karşılıklılık ilkesi"ne dayalı olduğu açıktır. Ama kurban ritüellerinin, bir yandan insanlara özgü maddi, manevi, psikolojik ve sosyo-kültürel gereksinimlerini, özellikle birlik, beraberlik ve dayanışma duygularını pekiştirirken, aynı zamanda, baştaki seçkinlerin güç ve çıkarlarını besleyen bir gösteri ve "yenilenme" aracına dönüştüğü de bir gerçektir.[5]

[5] Tanrılara kanlı kurban sunma pratiği öncesinde, doğaüstü güçlerle, "sihirsel bir pazarlık" biçimi olarak, "kansız" yiyecek sunguları oldukça yaygındı. Kurban pratiğinin yaygınlaştığı erken dinlerde, insanlar ve tanrıları arasında aynı düz ve maddiyatçı ilişki sürecekti. Kurban, tanrılardan özel bir himaye ya da kayırma sağlamanın bir yoluydu. Aralarında tek fark, insanla doğaüstü güçler

Ruhları ve tanrıları onurlandırmak, onların şefaatini ve himaycsini sağlamak ve gazabından korunmak, doğanın yeniden canlanışını, bereketli mahsulleri, savaşta kazanılan zaferleri kanlı kurbanlarla kutlamak kadar; doğum, erginlik ve evlilikleri kutsamak, ölüleri onurlandırmak, yasların sona erdiğini ilan etmek için sergilenen "sosyal geçiş ritleri" (Van Gennep) ve şölenleri de aynı mantıksal bütünlük içinde değerlendirilmelidir.[6]

Her halükârda, tanrılara ziyafet, yemeği kutsal ve önemli bir simge haline getirir. Belli bir toplumsal grup ile tanrıları arasındaki ilişki, o topluluğun üyeleri arasındaki ilişki gibi "rızkı paylaşma" ve "değiş-tokuş " halinde görülür. (Goode: 233-248) Kurban, insanlarla tanrılar arasında hem bir aracı hem de bir pazarlık öğesidir. Kurban sunarak, tanrılarla yakınlaşılırken, insanlarla tanrılar arasında "karşılıklılığa" dayalı bir ilişki kurulur. Başka bir anlatımla, bir hayvanı kurban etmek, yaşamdan ölüme ve yeniden yaşama evrilen "kozmik harekete" bilinçli bir katılım anlamına gelir. (Visser 2008a: 40) Tanrılara kurban sunma pratiğinin simgeselliği, onlara sunulan yiyecekler için de söz konusudur.

Tanrıların Mönüsü

Tanrılarına ziyafetler kurgulayan insanoğlu, onlara kendi topraklarının ürünlerini layık görmüştür: Kimi toplumlarda buğday, kiminde mısır, kiminde patates, kiminde pirinç, kiminde zeytinyağı, kiminde tereyağı ve kaymak. Tanrılara sunulan içkiler de kendi bildikleri ve ürettikleridir; arpadan bira, üzümden şarap, pirinçten pirinç rakısı, palmiyeden palmiye şarabı, kakao çekirdeğinden kakao içkisi gibi. Orta Asya göçebelerinin atlarının sütünü ekşiterek elde ettiği kımız, darı ya da buğday danelerini ekşiterek yaptıkları boza da onlara göre, tanrılara layıktı. Mezopotamyadan Çin'e, Mısır'dan Meksika'ya, Akdeniz Antik site-devletlerinden Okyanus adaları ve Afrika'nın yerli kabilelerine, her toplumun tanrılarına sundukları aslında kendi bulduğu, avladığı ya da ürettiği, yani bildiği ve tükettiği üstelik kendilerince en değerli saydığı gıdalardır. Kurbanlık hayvanlar, sunuluk yiyecekler

---

arasında kutsal yiyeceklerleyapılan "yatay" alış-verişin, din kurumsallaşınca, cennetten yeryüzüne "dikeyleşmesi" ve bunun da bir biçimde "sosyal hiyerarşiyi" işaret etmesidir. (Kaufmann: 55)

6 De Coulanges'e göre, en eski kült ata kültü olsa gerek: "Ölüler dini"nin, "tanrılar dini"nden önce çıktığını ileri süren De Coulanges, ölünün ruhundan duyulan ve korkunun, onlara dua etme ve kurbanlar sunmalarına yol açtığını, dinsel duyguların buradan filizlendiğini öne sürüyordu. İnsanlarda "doğaüstü" kavramının ölüm karşısında doğup geliştiğini, "ilk gizem" olan ölümün ardından öteki gizemlere ilgi duymaya başladıkları, savunan de Coulanges'a göre, insanlar düşüncelerini "görünür"den "görünmez"e çevirerek, "geçici"den, "sonsuz"a, böylelikle "insandan" "tanrısal"a yönelmişlerdir. (De Coulanges: 20-21)

ve içkiler, günümüzün deyişiyle "yöresel ürünler"dir. Sümerlerde, örneğin "*gri.lam*" sıklıkla tanrılara kimi zaman da krallara sunulan meyveli bir tatlıydı. Balla tatlandırılıyor, az miktar unla bağlanıyor, içine genelde hurma, arada bir de incir katılıyordu.

Tanrılar et sever

İnsanlar gibi tanrılar da, tütsü ve müzik eşliğinde kendilerine değerli yiyecekler sunulmasından elbette hazzederlerdi. Sıradan çiftçilerin tüketemediği, hatta tüketmekten kaçındığı hayvan etleri, tanrıların ve kralların yiyeceğiydi çünkü. Günlük sunularda has ekmekler, içkiler, tahıl yemekleri, tatlılar, çörekler sunulurdu onlara. Ancak, dinsel şenlikler ya da önemli kutlamalarda, kanlı kurbanlar tanrıların vazgeçilmeziydi.[7]

Farklı toplumlarda farklı tanrıların kurban mönüleri karşılaştırıldığında, onlara genelde sığır, koyun, domuz, geyik, at ya da deve gibi, insana yakın ya da mitolojik ve kurban olarak insanın yerine geçebilecek hayvanlar kurban edildiği görülür.[8] (Campbell 2016: 438)

---

7 "Tarımsal gelişme, içinde dinin önemli rol oynadığı karmaşık bir olaydır." (Flandrin, Montanari 1999: 3) Dünyaca ünlü iki yemek kültürü tarihçisinin bu görüşü tanrıların mönüsü için de geçerlidir. İnsanların yerleşik tarıma geçişi, çeşitli hayvanları evcilleştirmeleri, yaşam kültürlerini de doğal olarak etkileyecekti. Bu bağlamda, hayvanların evcilleştirilmesinin gerisinde yatan ilk saikin, bir olasılıkla kurbanlık hayvan gereksiniminden kaynaklandığı düşünülebilir: Tanrılara, ancak tanrılara layık en değerli av hayvanları kurban edilebilirdi. Ama doğada onları bulmak, hele vurmak fırsatı her zaman çıkmıyordu. İlk aşamada sığır, koyun, keçi, domuz ya da at gibi hayvanların ehlileştirilmesi gıda potansiyellerini artırmaktan çok, tanrılara kurbanlık hayvan stoku oluşturdukları için önemliydi. Sözgelimi, Arkaik Yunan'da savaşçı-çiftçiler, kışın kürkleri için av avlarlar, ilkbaharda ise tanrılara kuzular kurban ederek yabani hayvanları öldürmenin kefaretini öderlerdi. (Tannahill: 128) Tarihöncesi, Paleolitik Çağ avcı toplumlarının av gelenekleri ile Eski Yunan'ın av-kurban, kutsal inanç ve ritüelleri arasındaki benzerlikler için, bkz. Burkert, *Homo Necans* (Avlanan İnsan): 12-22. Ayrıca, Campbell 2016a: 297-375.

8 Hintlilerin mitik kutsal metinlerinde sözü edilen ve eski çağın bitki verimliliği ve kültleriyle ilgili boğa ritüelinden uyarlanarak uygulandığı sanılan At Kurbanı, kralın maiyet rahibi tarafından yönetilirdi. Büyük bölümüyle kaba cinsellik içeren At Kurbanı, açık fallik özelliklerine karşın, sadece verimlilikle değil, özellikle, "en üstün kraliyet iktidarı ve yetkesiyle" ilişkilendiriliyordu. Kurban edilecek at özel olarak seçilmiş ve yetiştirilmiş bir safkan aygırdı. Aylarca süren çeşitli ritüellerin ardından, at, ülke kraliçesi ile simgesel olarak çiftleştiriliyor, ardından kesiliyordu. Brahmanlar atın kemik iliklerini çıkarıp usulüne göre pişirdikten sonra, kral kutsal metinleri izleyerek pişirilen parçanın dumanını içine çekiyordu, zira dumanın "günahları temizleme gücü" vardı. Hayvanın kalan parçaları ise rahipler tarafından ateşe atılıyor ve "Dünya Kralı"nın At Kurbanı sona eriyordu. (Campbell 2016b: 202-209) Hinduların kutsal ateş tanrısı Agni'ye eritilmiş tereyağı (*ghee*) dışında, az bulunur dağ bitkilerinden yapılan kutsal içki, "*soma*" da sunuluyordu. Kanlı kurban olarak Agni'nin tercihi ise boğa ya da iğdiş edilmiş öküzdü. Koruyucu tanrı, aslan görünümlü Vişnu ise cüce öküzü yeğliyordu; tanrıların kralı İndira'nın favori yemeği ise sarkık boynuzlu bir boğaydı. (Laudan: 73) 11-14. yüzyıllarda Amerika'nın

Kimi zaman, tanrılara bu hayvanların etlerinin tamamı ya da bir bölümü, kimi zaman da sadece dumanı ve kokusu sunulurken, kutsal kurban etleri hem toplumun öteki üyeleriyle hem de göremedikleri, ama yanlarında hissettikleri doğaüstü güçlerle, yani tanrılarıyla paylaşılırdı. Tanrılara genellikle hayvan kurban edilirdi. Zira ataları ve ölülerinin ruhu için tanrılara kurban sunarken, hemcinsleri yerine başka canlıların öldürülmesi, toplumda daha az üzüntüye neden olurdu. Ne var ki, kimi toplumlarda tanrıların mönüsü için hayvan yerine insan kurban edildiği de bir gerçektir.

İnsan kurbanlar

Tanrıları onurlandırmak, hoşnut etmek ya da onların öfkesini dindirme, savuşturmak ya da evren düzeniyle yeryüzü düzeni arasındaki uyumu sağlamak amacıyla, insanların kurban edilmesi geleneği değişik coğrafya ve zamanlarda birçok toplumda görülmüştür.[9]

Örneğin, kuraklık, deprem veya volkanik patlamalar gibi doğal felaketlerin, tanrılar tarafından toplumu cezalandırmak için gönderildiği algısıyla, onlara insan kurbanlar sunarak "yatıştırma" ve "affedilme" beklenirdi. Kimi zaman, bir kralın tahta çıkışı ya da yeni bir tapınağın açılışı gibi kamusal kutlamalarda da, tanrılara insan kurban edilirdi. Ayrıca, görev süresi dolan bir kral ve maiyetinin de birlikte öldürüldüğü oluyordu.[10]

---

orta Mississippi havzasında yaşayan Cahokia halkının genellikle yaban geyiği kurban edilen ve tüketilen ritüel ziyafetleri için, bkz. Kelly: 350-357.

9 Antik devletlerden yabanıl kabilelere, çeşitli toplumlarda insan ya da insan yerine hayvanların kurban edilerek kötülüklerden arınma ritüelleri örneklerinin yanı sıra, Kuzey Amerika'da Pawnee, Ekvador'da Guayaquil Kızılderilileri, Afrika'da Gine Lagos yerlilerinin, Hindistan'da Gondlar ve Hlandlar'ın bereket tanrılarına insan kurbanlar sunma gelenekleri için, bkz. Frazer: 342-361; 226-230. Putperest toplumlarda insan kurban etme pratiği zalim olsa da, belli bir mantığa ve rasyonele sahip olduğuna dikkat çeken Karen Armstrong, bu anlayışın gerisinde ilk çocuğun tanrı tarafından peydahlandığı inancının yattığını belirtir: Tanrı, "efendilik hakkı" olarak anneyi hamile bırakmıştır. Ancak, bebeği doğurturken "tanrının enerjisi" tükendiğinden, ona enerjisini yeniden kazandırmak ve mevcut ilahî gücün (*mana*) dolaşımını sağlamak için, ilk doğan bebek tanrı babasına geri gönderilmelidir. (Armstrong: 18)

10 Sümerlerin Ay Tanrısı kenti Ur'daki kraliyet mezarları (MÖ 3500- MÖ 2500) kazılarında, hiyeratik kent devletlerinin en eski döneminde, kral ve maiyetinin ritüel olarak "Ay'ın yıldızlarla ilişkisine göre belirlenen bir zaman içinde" öldürüldüğü anlaşılıyor. (Campbell 2016a: 168; 396-401) Çok sonraki yüzyıllarda bile, Batılı seyyahlar ve etnologlar bu gelenekle Afrika'da Sudan, Mozambik, Angola ve Zimbabve'de, ayrıca Hindistan ve Endonezya'da da karşılaşacaklardı. Örneğin, MS 16. yüzyılın başında, Hindistan'ın Malabar bölgesinde Quilacare'nin tanrı kralı, on iki yıllık saltanatı sonunda kendini kurban etmek zorundaydı. Saltanat dönemi, kralın fiziksel bakımdan çöküş olasılığını orta-

Eski Mısır'da bulunan ve MÖ 2000-1500'lere tarihlenen bir Nubia nekropolisindeki soylu mezarlarında, çok sayıda koç kalıntısı vardı. Ama gerek küçük gerekse büyük mezarlarda bulunan insanların çoğunluğunun kadın ve çocuk olması, yüksek statüdeki kişilerin aile üyelerinin, köle ve hizmetkârlarının da, ölen efendileriyle birlikte canlı canlı gömüldüğünü düşündürüyor. Önemli kişilere ait mezarların duvarlarındaki fresklerde de nefis yiyeceklerin yanı sıra hizmetkârların da canlandırılmış olması böyle bir pratiğin varlığını doğruluyor. Cenaze törenine katılanlar, daha sonra ölen Mısırlı büyüğün ruhuyla birlikte öteki dünyaya gitsin diye kurban edilmiş hayvanların etini yiyorlardı. Mezara gömülenlerin yanlarına da zaten çeşit çeşit yiyecek ve içkiler konulmuştu. Onlar da öteki dünyada aç kalmayacaklardı. (Campbell 2016b: 68-77) Hindu söylencelerinde de örneğin, tanrıların insan etinden hoşlandıkları görülüyor.[11] (Gordaz: 85-86)

Eski Çin'de de, insan kanının dökülmesinin tarlaların bereketini artıracağı inancıyla, tanrılara insan kurban ediliyordu. Kurbanlar savaş tutsakları ya da kölelerden seçiliyordu. Ancak daha sonraları, hayvan kanının da aynı işi göreceği düşüncesi, üstelik bulunmasının daha kolay olması nedeniyle, insanlardan vazgeçilecekti. Sözgelimi, bedeni insan gibi tüysüz ve kıvrımlı olduğu için, domuzların da insan yerine kurban edilmesi pratik bir çözüm olmuştu. (Visser 2008b: 144) İlk dönem Çin imparatorları ve devlet yöne-

---

dan kaldıracak kadar kısa tutuluyordu. On iki yıl tamamlanıp ölen günü gelince kral ağaçtan bir iskele yaptırır, büyük törenler ve müzik eşliğinde gölde yıkanmaya gider, arındıktan sonra tapınaktaki putun yanına giderek ona yalvarır, ardından iskeleye çıkarak tüm halkının önünde çok keskin bıçaklarla önce burnunu, sonra kulak ve dudaklarını, sonra da öteki organlarını kesmeye ve etrafa saçmaya çalışır, her yanından kan fışkıran kutsal kral kendini kaybetmeden önce gırtlağını keserek yaşamına son verirdi. Kalikut kralı da, yine "tanrıyı öldürme" ritüeli bağlamında, on iki yıllık saltanatı sonunda halkının önünde gırtlağını kesmek zorundaydı. Yerini alan genç kral ise ölen kral tanrının yeniden dirilmesini simgeliyordu. (Frazer: 139-140) On iki yıl, astrolojik simgeselliğe göre, Yay ve Balık burçlarının yöneticisi ve bolluk, bereket, maddi ve manevi zenginlik simgesi Tanrı Jüpiter'in Zodyak'ta (Güneşin ve gezegenlerin döndüğü gökkubbe kuşağı ya da çemberi) bir dönüşünü tamamlayıp Yengeç burcundaki geri dönme hareketine başladığı zamanın sonuna denk geliyordu. (Campbell 2016a: 169) Keltlerde olduğu gibi, Etrüsk kralları da sekiz-on iki yıl süren görevleri sonunda büyük bir olasılıkla tanrılara kurban edilir, höyük mezarlarına gömüldükten sonra bu kez ölü kral olarak ona tapılırdı. (Campbell 1984: 312-313)

11 Hindistan'da ana tanrıça Durga'ya (Devi) "güzel havalar, ürün ve sağlık" vermesi dileğiyle insan kurbanlar verme geleneği, 19. yüzyılın başlarında İngiliz sömürge yönetimi tarafından resmen yasaklanıncaya dek, gerek köylerde gerekse devlet takviminde yer alan dinsel ritüellerde sürmüştür. Bengal ve Bihar'da yaşayan Khond ve komşuları Pan halkları *meriah* adını verdikleri çocuk kurbanları (kendi çocukları, ama çoğunlukla dışarıdan satın alınan çocuklar) kutsal varlıklar olarak sayarlar, iyi hasat sağlamak için, tohum atımından önce yer tanrıçasına kurban ederlerdi. (Campbell 2016b: 171-175) Öte yandan, Hindistan'da son yıllara kadar süregelen sati (*suttee*) geleneğine göre dul eşlerinin ölen kocalarıyla birlikte yakılması da simgesel olarak bir çeşit canlı insan kurban ritüelidir.

ticilerinin mezarlarında birçok insan iskeletine rastlanması da öteki dünyada sürecek bir sonraki yaşamında ona hizmet etmeyi sürdürmesi için asker, uşak, köle ya da eşlerinin diri diri veya önceden yakılarak onlarla birlikte aynı mezar odasına konulduğunu gösteriyor. Ama bu geleneğe de, ileride Çin'in birliğini sağlayacak imparatoru Qin Shuang'ın anıt-mezarında (MÖ 210) görüleceği gibi, canlı gömülen hizmetkârların, askerlerin ve atların yerini onları temsilen pişmiş topraktan ya da bronzdan heykelleri konularak, son verilecekti. Bir Çin kroniğinden (vakayiname) Japonya'da MS 3. yüzyılda bir Japon kraliçesi öldüğünde, bir höyük mezar yapıldığı ve "Güneş'in kızı" ile birlikte "yüzden fazla erkek ve kadının mezara gittiğini" öğreniyoruz. Japonya'daki arkeolojik kazılarda ortaya çıkarılan ve silahlı savaşçıları, eyerli atları canlandıran çamurdan ya da pişmiş topraktan heykeller ve heykelcikler bu ülkede de geleneğin değiştiğini ortaya koyuyor. (Campbell 2016b: 472) Eski Çin'e komşu Hunlarda da kimi zaman ölen hükümdarların atları, eşleri, hizmetkârları da "efendilerinin" öteki dünya yolculuğunda onlara eşlik ederlerdi. (Ligeti: 29) Erken Kök (Gök) Türklerde de, tutsaklar ruhlara kurban ediliyordu. Uygurlarda ise Hindistan'da olduğu gibi, ölen kocalarına öteki dünyada eşlik etmesi için eşlerinin de onlarla birlikte yakılması geleneği bulunduğuna ilişkin veriler bulunuyor. (Divitçioğlu 1987: 82-83)

Sami kökenli İsrailoğulları'nın komşuları ve etnik akrabaları Filistinlilerin (Fenikeliler) de çocukları kızları putlara kurban etmek geleneği vardı. Fenike kralları, örneğin ulusal bir tehlike durumunda kendi oğullarını halkı adına, "öç alıcı meleklere bir fidye olarak", bir sunak üzerinde kurban ederlerdi[12]. (Frazer: 145) Her ne kadar *Tevrat*'ta "Tek doğan oğullarınızı bana vereceksiniz" dese de (Mısır'dan Çıkış, 22:29) Musa Peygamber'in bunu kendi halkına yasakladığı görülecektir. (Yasanın Tekrarı, 12:31) İlahi bereketin kaynağı tanrı.

"Günah keçileri"

Hititlerde de, nadiren olsa bile, tanrılara insan kurban edildiği, kimi durumda halktan bir kişinin mevcut kralın yerine geçirildikten sonra tanrılara kurban edildiği,

12 Fenikelilerin kurduğu Kartaca'da da MÖ 8. yüzyıl ile MÖ 146 arasında Ana Tanrıça Tanit ve eşi Ba'al Hamon'a çoğu bebeklik çağında, çocukların kurban edildiğine ilişkin arkeolojik veriler bulunuyor. (White 2012) Bu gelenek de giderek yumuşatılacak, masum çocuklar yerine yargılanmış suçlular kurban edilecekti. Girit'te Knossos Kalesi'ndeki bir evde bulunan parçalanmış çocuk kemikleri Minos toplumunda da (MÖ 3000-1100) insan kurban edildiğinin somut kanıtları sayılıyor. Knossos'taki labirentte karşılaşan Theseus ve Minotaur söylencesi de böyle bir geleneğin var olduğuna işaret ediyor. Tanrıça Athena, yedi genç erkek ve yedi genç kızı boğa başlı insan vücutlu dev Minotaur'a kurban olarak göndermişti. Ancak, bu kurban adaylarından biri, Theseus, Minotaur'u öldürmeyi başaracaktı. (Martin: 148)

tanrıların öfkesi yatışınca, gerçek kralın da yeniden tahtına döndüğü biliniyor.[13] (Bkz. Sevinç: 59-70) Günümüzde başkasının yaptığı bir şey yüzünden haksız yere suçlanan bir kişiyi, bir grubu ya da bir ülkeyi tanımlayan "günah keçisi" deyiminin *Tevrat*'taki kökenine bakılırsa, bir keçinin insan yerine kurban edildiği, başka bir anlatımla, keçiden önce insanların da kurban edildiğini kanıtlamıyor mu? "Harun kurada Rab'be düşen tekeyi getirip günah sunusu olarak sunacak." (*Tevrat*, Levililer 16: 9) Eski Roma'ya gelince, M.Ö 1. yüzyılda çıkarılan bir yasada insan kurbanı yasaklandığına göre, Romalılar çok ender olsa da, böyle bir uygulamaya hiç yabancı değillerdi. Nitekim Romalı yetkililerin yeraltı dünyası tanrıların, düşmanlarını temsil eden ikişer Yunan ve Galyalı kurban ettiklerine ilişkin kaynak bilgiler de var.[14] (Scheid: 269)

Tanrılar ve "yamyamlar"

Canlı insan kurban eden toplumlarda bile, genelde kurbanlık kişilerin özellikle savaş tutsakları, köleler ya da yabancılar arasından seçilerek, kendi toplumlarının üyelerinin korunduğu görülüyor. Örneğin İnkalarda, savaş tutsaklarının kurban edildikten sonra, tanrılara adanmış yürekleri çıkarılmış olarak piramit tapınakların üstünden aşağı atılıyordu. Aşağıda bulunan yardımcı rahipler ise, tapınağa komşu mezbahalarda bu kurban cesetlerini parçalara ayırıyorlardı. Kurban edilen ve etleri parçalanan tutsakların

13 Tahta geçirildikten kısa bir süre sonra kurban edilen bu "yalancı" ya da "geçici" kral ritüelinin uygulandığı çeşitli eski toplumlardan örnekler için, bkz. Frazer: 139-144. Frazer, ayrıca 16. yüzyılda İspanyol fatihlerin anlattıklarına dayanarak, Azteklerde, tanrının insan temsilcisi -genellikle savaş tutsağı- olarak seçtikleri bir kişiyi putlarına kurban etmeden önce ona kurban edileceği tanrının adını verdiklerini ve bu kişiye aylarca ya da bir yıl kadar ona taptıklarına değiniyor. Bu süre içerisinde tutsak kurban adayı en güzel giysilere büründürülüyor, bol bol yiyip içip eğleniyordu. Sokaktan geçtiği zaman tanrı muamelesi görüyor, halk ona kutsaması için hastalarını getiriyordu. Dinsel şenlik sona erdiğinde ise "yalancı tanrı" öldürülüyor, kurbanın cesedi ise parçalara ayrılıp yeniliyordu. (Frazer: 361-362)

14 Seutonius, on iki Roma imparatorunun öyküsünü anlattığı ünlü eserinde, Jules Caesar'ın ölümünü izleyen yıllarda, oğlu Octavianus'un MÖ 40 yılında hasmı Antonius'un sığındığı Perusiya (Perugia) kentini kuşatıp aldıktan sonra teslim olanlar arasından 300 kişiyi, Tanrı Julius'un (*Divus Julius*) onuruna kurulan bir sunakta mart ayının on beşinci gününde kurban ettiğini yazar. (Suetonius, *Augustus*, XV, 2. Varınlıoğlu çevirisi: 67) Galyalıların da ağır hastalıklara yakalananlar ya da savaşa gidenlerin tanrılara insan kurban ettikleri ya da adakta bulundukları biliniyor. İnançlarına göre, bir insanın canına karşı bir başka insanın canı ödenmedikçe, ölümsüz tanrıları yatıştırmak olanaksızdı. Bu kurbanlar genellikle hırsızlık, gasp ya da cinayet suçu işlemiş kişiler arasından seçilir, ancak kurban verilecek suçlu bulunamazsa, masum kişilerin de tanrılara kurban olarak yakıldığı olurdu. Galyalıların bitki tanrısı Esus'a verilen kurbanlar ağaç dallarına asılırdı. Önemli bir savaş öncesi Tanrı Mars'a adakta bulunulur, savaş lehlerine sonuçlanırsa elde ettikleri tüm ganimetler bir köşeye yığılarak ona adanır, tutsaklar ise kurban edilirdi. (Campbell 1984: 295-296, 306)

sahipleri de bunları pişirmek için evlerine götürüyor, yakınları ve komşuları ile paylaşıyorlardı. Ne var ki, kurban sahibi aylar boyu kurban töreni için özel olarak beslediği, hatta oğlu gibi davrandığı tutsağının etini yemiyordu. Savaşta tutsak almak için savaşçı olmak gerektiğinden, köylüler ya da yoksulların doğal olarak, en azından para karşılığı bir tutsak edinmek şansı pek yoktu. Başka bir deyişle, insan eti yeme hakkına herkes sahip değildi; bunun için soylu biri, asker ya da varlıklı bir tüccar olmak gerekiyordu. Sonuçta, eşitsiz Aztek ve İnka toplumlarında yamyamlık "sınıfsal" bir dinsel ritüel ayrıcalığa dönüşüyordu. (Boudan: 286; krş. Tannahill: 213-214)

Meksika'nın eski halkı Mayalar, nasıl tanrıları onları sularıyla, hasatlarıyla besliyorlar ve hastalıktan koruyorlarsa, arada bir de tanrıları insan kanı ve yürekleriyle beslemeleri gerektiğine inanıyorlardı. Kimi zaman kendilerinden birini, genelde ise savaş tutsaklarını tanrılarına kurban ediyorlardı. (Laudan: 97) Mayalardan sonra Aztekler de aynı geleneği sürdürceklerdi. (Campbell 2016a: 225) 1487'de, Kristof Kolomb'un Amerika'yı keşfinden sadece beş yıl önce, Meksika'da Mayaların yerini MÖ 900'lerde almış olan Aztek İmparatorluğu'nun Altıncı Büyük Tapınağı'nın açılışında, bu tapınağın rahipleri tarafından dört bin savaş tutsağı Aztek tanrılarına kurban ediliyordu.[15]

Azteklerde tanrılara canlı insan kurban ritüeli. (Kaynak: Fray Diego Durán 1579, *The History of The Indies of New Spain*. University of Oklahoma Press, 1994)

15 (Harris 1994: 150-153; 16. yüzyılın başında Aztekleri Hıristiyan inancına geçmeleri için gönderilen İspanyol rahip Bernardino de Sahagún'un ünlü *Eski Meksika Tarihi* kitabından, Aztek dinsel şenlikleri ve kurban törenlerini betimleyen bölümler için, bkz. Albala 2014: 321-325. (Dönemin öteki Avrupalı tanıklarının gözlemleri için, bkz. Perret: 11)

İnsan eti, tanrılar indinde pek makbuldü; zira "doğal olmayan bir ölümün bir enerji fazlasını serbest bıraktığı kabul ediliyordu." (Boudan: 287) Başka bir anlatımla, kurbanların yüreği bir kartalın enerjisine ve bir parsın yırtıcılığına sahip olarak tanımlanan güneş tanrısını besliyor, ona ek enerji sağlıyordu. Kurbanların kanları ise toprağın susuzluğunu gideriyor ve onu verimli hale getiriyordu. (Visser 2008a: 15)

Aztekler bu tür yeni tapınak açılışlarına komşu ülke ve toplumların krallarını ve ileri gelenlerini de özel olarak davet ediyorlardı. Canlı kurbanların çoğunun savaş tutsakları olması nedeniyle, yabancı konukların kimi zaman kendi insanlarının canlı canlı kurbanına tanık olmaları kaçınılmazdı. Aztek kurban ritüeli, böylece potansiyel düşmanlara gözdağı verme fırsatı da yaratıyordu. (Kertzer: 33) İnsan kurbanlar sadece köle ya da tutsaklarla (*egzo-kannibalizm*) sınırlı değildi. İspanyollar tarafından 1532'de fethedilmeden önce, tanrılarına insanlar kurban etme geleneği sürdürülen Peru merkezli İnka uygarlığında da örneğin, kurbanlar kimi zaman kendi toplumun üyeleri arasından (*endo-kannibalizm*) seçiliyordu.[16]

16 Arjantin'in Salta bölgesinde And Dağları'nın dondurucu iklimi ve kuru rüzgârlarının etkisiyle mumyalaşarak günümüze dek korunan ve arkeolojik buluntularla da sık sık gündeme gelen genç kurbanlar, İnka ülkesinin halklarını bütünleştirmeye ve denetlemeye yönelik yönetim stratejisinin bir parçası olarak, ritüelde "mükemmel insan"ı simgeleyen, altı-on beş yaşlarında sağlıklı ve güzel kız çocukları arasından seçiliyordu. Bu insan kurban törenleri İnka kralı öldüğünde ya da erkek veliahtın doğumunda halkın otoriteye olan inancını yenilemek veya büyük bir askeri zaferi kutlamanın dışında, salgın hastalık, kuraklık, yanardağ patlaması ya da depremlere karşı korunma amacıyla düzenlenirdi. (Faux 2012) Ayrıca, her yıl mısır ekimini başlatan dinsel ritüellerde de çocukların kurban edildiği olurdu. Yine Peru'da, ama bu kez Kuzey Pasifik kıyılarında, İnkalar tarafından 15. yüzyılın sonlarında fethedilmeden önce hüküm süren Chimu İmparatorluğu döneminden kalma, Trujillo kenti yakınlarındaki Las Llamas mezarlık alanında bulunan, yaşları beş ile on dört arasında değişen yüz kırk çocuk iskeleti de yaklaşık beş yüz elli yıl öncesi, 1460'larda, bu çocukların topluca aynı günde tanrılara kurban edilmiş olduklarını ortaya koyuyor. Bilinen en eski çocuk kurban sitesi olarak tanımlanan bu alanda ayrıca bulunan ve başları Ant Dağları'na doğru yerleştirilmiş yavru lama iskeletleri de bu hayvanların, başları denize dönük gömülmüş bu çocuklarla birlikte kurban edildiklerini gösteriyor. Arkeologlar, Chimuların ülkelerinin büyük bir sel felaketine uğramasının ardından, kendileri için en değerli varlıklar olan çocukları ve ve ekonomileri için çok önemli olan yavru lamalarını tanrılarına kurban ettiklerini düşünüyorlar. ("Largest Known Child Sacrifice Site Discovered in Peru", *The Guardian*, 28 Nisan 2018. (theguardian.com) Erişim tarihi 27.06.2018.

Dinsel ritüellerin ekonomik refah ve toplumsal uyum getirmesi beklenir. Oysa burada sadece tutsak düşmanları değil, kimi zaman kendi öz çocuklarını bile doğanın görünmez güçlerine kurban eden, onların yüreklerini deşen bir gelenekle karşı karşıyayız. Fenike, Aztek ve İnka toplumlarında yaşayanlar, tanrılarını hoşnut etmek ya da öfkelerini dindirmek ve böylece toplumlarının refahını, dengesini, uyumunu yeniden sağlamak umuduyla, kendi hemcinslerine bu denli zalimce davranmadan, onlara hayvanlar kurban etmekle yetinemezler miydi? Campbell'ın da değindiği gibi, "Yüzlerce insandan oluşan gruplar uyum sağlamak için en güzel kız ve erkek çocuklarını öldürmek zorunda değildir." Peki, neden? Bu sorumuzun yanıtını da Campbell veriyor: "Ritlerin bu biçimi alışı kozmik bir anlayıştan türemiştir ve bu, öyle güçlüdür ki bütün anlamı evrenin şeklî yapıcı ilkesidir. İnsan tarihinin belirli bir dönemi bununla anlamlandırılabilir." (Campbell 2016a: 181)

Ata ruhlarını beslemek, ata ruhlarından beslenmek

Öte yandan, bambaşka bir coğrafyada ve hatta çok da eski olmayan tarihlerde, Batılı gezginler ve misyonerlerin karşılaştıkları kimi yerli toplumlarında görülen ve ancak sömürge yönetimi sırasında engellenebilen insan kurban geleneklerinin varlığı da bir gerçektir. Ne var ki, söz konusu kurban ve yamyamlık örnekleri de, kimi yerlerde nadiren görülen ve sadece ölmemek için zorunlu beslenmeye yönelik insan eti tüketimi olaylarıyla ilintilendirilmemelidir. Dinsel bir ritüel olarak yamyamlık, günümüzde, okyanusta aç susuz bir tekneye doluşmuş kazazede örneklerinde görülebildiği gibi, sadece açlığı giderme ve hayatta kalma güdüsüyle açıklanamaz. Bir ritüel olarak insan etinin yenmesi, çevrede yiyecek bir başka şey bulunmamasından veya bir canavarlık arzusundan kaynaklanmayan, hatta bir bakıma "rasyonelleştirilmiş" sosyal bir pratik (Perret: 11) olarak nitelendirilebilir: Örneğin, tutsak savaşçıların etini yiyerek hem onların cesaretini ve gücünü almaya, ya da savaşta yitirdikleri yakınlarının acısını düşmanların "ruhunu çalarak", kendi grubunun öfkesini yatıştırmaya, rahatlatmaya yönelik olabilir. Polinezya'da yaşayan ve atalarının ruhlarına tapan Fiji adaları yerlileri için de insan kurban etmek çok önemliydi; zira inanışlarına göre ata tanrıları, yaşayan bir canlı aracılığıyla, yani insan etiyle beslenirdi. Ancak, bu kurbanların kendi kabileleri dışında kişiler olması (egzo-kannibalizm) gerekiyordu.[17]

17 İnsan kurban gerektiren birçok Fiji ritüeli vardı. Düşman kabilelere karşı bir zaferin kutlanması veya bir savaş kanosunun tanrıya adanması, bir tapınağın inşası ya da yeni bir kabile şefinin işbaşına gelmesi gibi önemli olaylarda kurban için insan bulmak gerekiyordu. Örneğin savaş tutsakları, işgal altında tuttukları bölge halkından biri veya aniden karşılarına çıkan bir yabancı, tanrıya *bokola* (sunu) için uygundu. Şef, komşu bir kabile şefi tarafından yenilgiye uğratılmadıkça, potansiyel tanrı konumunu sürdürürdü: Düşmanının bedenini yiyince, ruhsal dünyaya girip bir *kalou*'ya, yani

17. yüzyılda Kanada'nın güneyinde yaşayan Huron Kızılderili kabilesi üyeleri de, bedenlerini güçlendirmek, barış yapmak ya da kabilelerinin gücünü herkese göstermek gibi çeşitli amaçlarla, savaşta tutsak ettikleri düşmanlarını tanrılarına kurban ettikten sonra yiyorlardı. Huronlar, düşmanları tarafından öldürülerek "bedenleri çalınmış" akrabalarının simgesel cenaze törenini yapıyorlardı. Tutsak kurbana işkence ederek içlerinde birikmiş olan kızgınlığı uzaklaştırıyorlar, üstelik ölüm karşısında bu denli dik durmayı başarmış bu saygı değer tutsağın etinini yiyerek daha da güçlendiklerine inanıyorlardı. Güneş ve savaş tanrılarının da tanığı oldukları ritüelin sonunda, korkunç işkencelere dayanmış bu cesur kurban da artık onlardan biri oluyor ve "iyi ölmesini bilen" bir kişi olarak, hem düşmanları Huronların hem de kendi kabilesinin indinde, "Kızılderili kahramanlar" arasındaki yerini alıyordu. (MacClancy: 171-173)

Kimi yabanıl toplumlarda da benzer inançlar olduğu, yaslı aile üyelerininin ölen büyüklerinin uzuvlarını tükettiklerinde onların ruh, erdem, yetenek ve deneyimlerinin "korunacağını" düşündükleri ve bu geleneğini kendilerini daha iyi hissetmelerine yol açtığı biliniyor. Örneğin, Yeni Gine'deki Fore kabilesinde, ölen yakın akrabaların beyinlerinin yenmesinin, simgesel olarak tanrılara değilse bile, atalara ya da cesur ve kahraman kişilere bağlılık ve saygıyı ortaya koyduğu açıktı.[18] (Jones: 163-164)

Gerek "yabancıların" gerekse kendi toplumlarının üyelerin cesetlerinin yenilmesi olsun, her iki durumda da, o toplumların üyelerinin paylaştıkları belli bir kültürel inanç söz konusudur. Düşmanın ya da aile büyüklerinin etinin tüketilmesi, beslenmenin ötesinde, toplumsal bir anlam içermektedir. Yamyamlık burada simgeseldir. İnsan eti yiyen yamyam mantığına göre, gıda sadece bünyeyi güçlendirmiyordu. Böylelikle, burada beslenmenin yerini simgesel bir değer veya sihirli bir güç almakta ve bu da insan eti ziyafetini kendilerince haklı kılmaktaydı. Tanrılara insan kurban edilmesi ya da ölmüş yakınlarının cesetlerinin yenmesi bu bağlamda, her şeyden önce bir ritüeldir: İnsan eti

atasının ruhuna dönüşüyordu. Bu simgesel yemekle şefe geçen ata ruhu, onun kabilesini savaşta yönetme gücü ve yetkisinin, yani meşruiyetinin kaynağı oluyordu. Ata ruhundan önceki ruhlar da yeryüzünde *bete* denilen rahip tarafından temsil edilmekteydi. Bu yüzden, hem rahibin hem de şeflerin ritüel olarak "beslenmeleri" gerekliydi. (Fletcher: 199-200)

18 Yine bu ülkede yaşayan Hua yerlilerinin inancına göre, yaşarnları bereket ve büyümenin kaynağı "*nu*" yani "yaşamsal öz"e bağlıydı. İnsanların da *nu*'ları vardı. Ama bu öz kendini yenilemediği, üstelik sınırlı olduğu için, ölülerini yemek zorundaydılar. Dinsel ritüel olarak, erişkin erkekler babalarının, kadınlar ise annelerinin vücudunu yemeliydiler. Ebeveynlerinin etini yemedikleri takdirde, sadece onlar değil, çocukları, hayvanları ve tarım ürünlerinin tümü bodur ve güçsüz kalırdı. Oysa yine bir Pasifik Okyanusu adası olan Vanuatu'daki Namba kabilesinde insan eti tüketimi grup dışı olma özelliği taşıyordu: Nambalar sadece başka kabilelere karşı düzenledikleri savaşlarda öldürdükleri hasımlarının ya da onlarla barış yapmak arzusunda olan kabilelerin kurbanlık olarak gönderdikleri insanların etini yiyorlardı. (MacClancy: 169-170)

"tanrıların gıdasıdır" ve burada görülen yamyamlık da bir çeşit "ilahî komünyon" olarak tanrı ve toplumla bütünleşme duygusunu besler. Kısacası, bu toplumların kültüründe insan eti yenmesinin amacı, yenilebilecek bir yiyecek olmasından çok, "toplumu beslemesi, tanrıları çağırması ya da büyüyü harekete geçirmesidir."(Fernández-Armesto: 26-28)

Tanrıların bereketini üzerlerine çekmek ya da onların gazabından kurtulmak güdüsüyle, tanrılarına karşı "korunma" sağladığı inancıyla, insanların kurban edildiği, kimi zaman etlerinin yenildiği kimi zaman yenmediği, kurban olarak sadece hayvan kesildiği ya da "kansız" saçıların yapıldığı bu ritüellerin, gerek avcı-toplayıcı yabanıl topluluklarda gerekse antik tarım toplumlarında büyük bir önem taşıdığı açıktır. Dinsel şenliklerde özellikle, tanrılara yiyecekler ve içecekler sunulması, bunların hep birlikte paylaşılması, toplumsal birlik ve dayanışma duygusunu da artıran ritüellerdir. Kurban, insanları birbirine bağlayan ve bir gruba dönüştüren ya da grubu güçlendiren simgesel bir bağ oluşturur. "Birlikte yemeyenler ise din arkadaşlığı ve karşılıklı sosyal yükümlülükleri olmayan, birbirlerine yabancı kişilerdir." (Mintz: 4)

Tanrılara Ziyafetin Zihinsel, Ekonomik, Sosyal ve Siyasal Arka Planı

Tapınaklar, kentler, hanedanlar, devletler ve orduların tahıl dancleriyle kurulduğu, bir bakıma klişe, ama doğru bir gözlemdir. Dinsel örgütlenmenin ve site-devlet krallarının ortaya çıkışında yerleşik tarım ve ürün fazlasının elde edilmesinin rolü büyüktür. Din-tarım devletlerinde, tapınak ya da sarayların besin ağlarını denetlemesi ve yönetmesi; çiftçi köylülerin kendilerini hem doğa koşullarına hem de talancı düşmana karşı güvensiz hissettikleri ve korunma arayışında oldukları bu eski çağlarda, din, siyaset ve ekonomik ilişkilerin birbiriyle ne denli örtüştüğünü de ortaya koyuyor: Tanrılara tapınmak, onlara kurbanlar sunmak, tanrıların temsil ettiğine inanılan doğa güçlerini memnun etmektir. Evrenle ilişkilerde uyum ve istikrar sağlanırsa, yeryüzünde de kaos olmaz; tarımsal döngünün işleyişi gibi, merkezî siyasal yönetim de süreklilik kazanır.

Tapınaklar, her şeyden önce, insanların tanrıları beslemeleri için yaratıldığı fikrini görünür ve sürekli kılarlar. Üreticilerin kendi ihtiyaçlarından çok daha fazlasını üretmesi, fazla ürünü ise tanrılara "hediye" olarak sunması beklenirdi. Aksi durumda, tanrılar insanlara iyilik yapmasını bildikleri gibi kötülük de yapabilirlerdi. İnsanlar onlara iyi baktığı sürece, sevecen tanrılardı. Dilediklerinde, yararlı yağmurlar indirir, bol harmanlar verir, sürülerin hayvanlarını artırır ve ailelere refah getirirlerdi. Ama bir öfkelenirlerse insanları kıtlık beklerdi. Tarla ve bahçeleri kuruturlar insanlar ve hayvanları salgın hastalıklarla baş başa bırakırlar, ya da fırtınalar ve sellerle cezalandırırlardı. Bu yüzden, her aile bu güçlü tanrıların beklentilerini

karşılamanın sorumluluğu altındaydı. Tanrılarla insanlar arasında karşılıklı bağımlılık ve kollama, üretici halkla yönetici seçkinler arasında geçerliydi. Köylüler ürün fazlasını vergi yoluyla yönetici seçkinlere devrederken, dünyevi düzen ve istikrara kavuşuyorlardı. Seçkinler de su kanalları ve yollar açarak, ülke savunması için ordular kurarak, kurban ritüelleri düzenleyerek tanrıların evrenin istikrarını ve toprağın bereketini korumasını sağlıyorlardı.

Avcı-toplayıcı ve ilkel tarımcı toplumlarda da kutsal ruhlara, kabile tanrılarına kurbanlar sunuluyor, kurban etleri topluca tüketiliyordu. Ancak, yerleşik din-tarım toplumlarının koşulları daha farklıdır: Nüfusça daha kalabalık, görece ileri bir teknolojiyle daha bol ürün fazlasının elde edildiği bu toplumların hiyerarşik sosyal ve siyasal düzeninde, vergi, kira, haraç ve savaş ganimetleri yoluyla merkezî siyasal iktidarın elinde toplanan zenginliklerin bir bölümünün, özellikle dinsel bayramlardaki kurban ziyafetleri ve şenlikler aracılığıyla, cömert krallar tarafından dağıtılıp yeniden-bölüştürülmesi, bir biçimde üretici halka geri dönmesi, eşitsiz din-tarım devletinin belirgin bir özelliğidir. Ne var ki, Yukarı Mezopotamya havzasında Neolitik döneme ait kimi arkeolojik buluntular, klasik yerleşik toplum-tapınak-saray genellemesini sorgulatmaktan da geri kalmıyor.

Yerleşik toplum-tapınak ilişkisinde Göbeklitepe sürprizi

Diyarbakır Ergani ilçesi yakınında ortaya çıkarılan ve çeşitli katmanlarıyla yaklaşık MÖ 10000-5000'lere tarihlenen bir gelişkin Neolitik dönem köyü olarak nitelendirilen Çayönü yerleşmesinde, 1963-1991 yıllarında ortaya çıkarılan yapı kalıntıları, çakmaktaşları, oraklar, kazıyıcı-delici aletlerin ve süs eşyalarının yanı sıra geniş bir avlunun ortasındaki bir sunağın üzerinde bulunan insan ve hayvan kan pıhtıları kalıntıları, tanrılara ve atalara kurban kesildiğini gösteriyor. (Özdemir: 254-257) İnsanların yerleşik düzende tarımsal faaliyetlere girişmesi sonucunda, önce köylerin, ardından kentlerin kurulduğu, bunu tapınak ve sarayların izlediği görüşü genel kabul görüyor. Ne var ki, insanlık tarihinde ilk buğday ekiminin ve çiftçiliğin başladığı bölgelerden biri ve belki de en eskisi sayılan Verimli Hilal'e komşu Şanlıurfa'ya 20 kilometre uzaklıktaki Göbeklitepe'de 1986 yılında Erken dönem Neolitik çağa, MÖ 10000'lere tarihle-

Göbeklitepe'de üzeri hayvan kabartmalı dikili taşlardan biri.

nen buluntuların ortaya çıkarılması, bu genel kabulün ciddi ölçüde sorgulanmasına yol açıyor. O dönemde henüz yerleşik yaşama geçmedikleri düşünülen avcı-toplayıcı toplulukların, tanrılarına ya da atalarına adadıkları, günlük yaşamlarına yönelik değil, sadece belirli aralıklarla bir ritüel buluşma merkezi olarak kullanma amacıyla, anıtsal yapılar inşa ettiklerini kanıtlayan bir örnek olarak Göbeklitepe, sabit tapınma mekânlarının kentleşmeyi önceleyebildiğini düşündürmektedir.[19] Çapı otuz metreye ulaşan oval bir yapının merkezinde, her birinin üzerinde hayvan kabartmaları ve soyut simgeler, kenarlarında insan el ve kol tasvirleri bulunan yaklaşık dört-beş metre yüksekliğinde "T" biçimli kireçtaşından karşılıklı iki dikilitaş ve aynı yapının duvarlarının iç çeperlerine merkezdeki dikili taşlara yönelik olarak yerleştirilmiş,

19 Bugüne dek altı benzer yapının gün ışığına çıkarıldığı Göbeklitepe'de jeo-radar ölçümleriyle toplam sayıların yirmi kadar olduğu saptanan taş dikitli oval yapıların günümüze dek tahribe uğramadan ayakta kalmaları, bunları yapan Neolitik çağ insanları tarafından bilinçli olarak üzerlerinin toprakla doldurulmasından kaynaklanıyor. Bu insanlar bilinmeyen bir nedenle tapınaklarını "gömmüşler", bölgeyi terk etmişler, ancak düşünsel dünyalarının simgelerini bize miras bırakmışlardı. Göbeklitepe yapılarının Kırgızistan'da MÖ 13 binlere tarihlenen Saymalıtaş Vadisi'nde kayaya işlenmiş ana girişi çevreleyen iç içe dairesel duvarları olan bir yerleşim planıyla benzerlik gösterdiğini de ekleyelim. (Bkz. Somuncuoğlu 2011) Urfa'nın güney komşusu, Kuzey Suriye'de ortaya çıkarılan, hem avcı-toplayıcılık yapan hem de taş havanlarda çeşitli yabani tahılları öğütüp ekmek yapmayı bilen yerleşik toplulukların oluşturduğu Doğu Akdeniz "Natufian Kültürü"nün (MÖ 15000-MÖ 11500'lere) ileri bir aşamasını sergileyen Abu Hureyra yerleşiminin de Göbeklitepe'ye ilişkin görüşleri doğruladığı söylenebilir: Abu Hureyra'da MÖ 10700'lerde yaşayanların çavdar bitkisini ehlileştirmeye başlamış oldukları görülüyordu. (Standage 2010: 20) 2008'de İsrail'de Batı Galile'de Hilazon Irmağı kıyısında Tachtit Mağarası'nda yapılan kazılarda bulunan 80 küsur kaplumbağa kabuğu ile birlikte gömülmüş avcı-toplayıcı bir kadın Şamana ait olduğu düşünülen ve karbon testleriyle MÖ 10700 ila 10500'lere tarihlenen mezar da Natufian kültürü dönemine ait bir başka kanıttır. Başka mezarların da yer aldığı bu küçük mağaranın bir tapınak görevi gördüğü, kurban ritüellerinde tanrılara ve ölülere sunularak daha sonra paylaşılan ziyafetlerden kalma yaklaşık 30 bin hayvan kemiğiyle de doğrulanıyor. (Grosman, Munro, Belfer-Cohen 2008) Aniden geri dönen buzul ikliminin tarımsal faaliyetleri, dolayısıyla yeni yerleşimlerin çoğalmasını engellediği düşünülüyor. Ancak, bölge ikliminin MÖ 9500'lerde yeniden ve istikrarlı bir biçimde ısınmasının ardından ortam yerleşik tarıma uygun bir duruma gelecekti. (Standage 2010: 20-21) Şanlıurfa Hilvan'da kazılan ve MÖ 8500-8000'lere tarihlenen erken Neolitik dönem höyüğü Nevali Çori ise avcı-toplayıcı toplulukların artık yerleşik yaşama geçmeye başladıklarını gösteriyordu. (Tobolczyk: 1402-1404) Bin yıl öncesi inşa edilmiş Göbeklitepe anıtsal yapılarından farklı olarak, burada hem tapınak hem de konut kalıntıları vardı. Konut alanının uzağında yer alan ve dörtgenimsi bir yapı olan bu tapınağın ortasına iki dikilitaş ve duvarları boyunca belirli aralıklarla sıralanmış on iki dikilitaş yerleştirilmişti. Merkezdeki yaklaşık iki buçuk metre yüksekliğindeki bir dikilitaşın geniş yüzeyinden gelerek kenarında birleşen iki kol kabartması, Göbeklitepe dikilitaşlarını andırıyordu. Baraj yapımı nedeniyle Urfa Müzesi'ne taşınan ve yeniden "kurulan" bu tapınağın kalıntıları arasında bulunan, örneğin, bir hayvanla dans eden çıplak insan kabartmalarıyla kireçtaşından bir kâse, kuş başlı insan heykelcikleri, başının üzerinde bir yılan kabartması olan gerçek boyutta bir insan heykeli parçası da sergileniyor.

aynı biçimde ancak daha küçük boyutta dikili taşlar bulunması, bizlere belki de Neolitik dönemin en eski tapınağının, yani en eski kült merkezinin kalıntılarını sunarken, kurban ritüelleri alanlarının tarihinin daha da geriye çekilebileceğini gösteriyor. Ritüel ziyafetinde tüketilen çeşitli kurban hayvanlarının kemikleri ve yabani tahıl danelerinin de bulunduğu Göbeklitepe kazılarının başkanlığını 2014'te ölene dek sürdüren arkeolog Klaus Schmidt'e göre, avcı-toplayıcılıktan ve kabilesel dinden bölgesel dine geçiş aşamasında, "Önce tapınak geldi, kent sonradan geldi." Bu yüzden, Göbeklitepe kentleşme yani uygarlık tarihinde devrim niteliğinde bir buluş sayılabilir. (Scham 2008: 1; Harari: 101-102)

Göbeklitepe'de ortaya çıkarılan ve her biri 10-50 ton arası ağırlıktaki taş sütunların üretimi ve nakliyatı belli bir örgütleme gücü gerektirdiği için, bu anıtsal yapıların yapımının seçkin din adamlarından oluşan lider bir kesimin denetiminde gerçekleşmesi ve bu kişilerin ayrıca dinsel ritüelleri yönetmeleri büyük bir olasılıktı. Bu durum en azından, avcı-toplayıcı ve ilkel tarımcı bir toplulukta Göbeklitepe'de olduğu gibi bir rahip kastının iktidar sahipleri olarak öne çıkmasının, Mezopotamya kent-devletlerindeki toplumsal eşitsizliklerden çok daha önce söz konusu olabileceğine işaret ediyor. Göbeklitepe kazı alanında bulunan çok sayıda hayvan kemikleri ve tahıl kalıntıları da burada ritüel ziyafetler verildiğini kanıtlar nitelikte. Bu da avcı toplayıcı ve ilkel tarımcı bu toplukların, doğayı ehlileştirme ve yiyecek üretiminde, gerek kimi hayvanları evcilleştirmeyi gerekse başta buğday olmak üzere çeşitli bitkileri düzenli olarak yetiştirmeyi öğrendiklerini, taş oymacılığı gibi sanatsal beceriler geliştirmiş olduklarını ortaya koyuyor. Dahası ve belki de daha önemlisi, dinin, özellikle kurban adakları ve ziyafet ritüelleri için daimi "ürün" gerektirmesi nedeniyle, insanları avcılık dışında tarımsal faaliyetlere itmesinde kataliktik bir işlev gördüğünü düşündürerek, tapınakların köyler, kentler ve saraylardan önce ortaya çıktığı savını güçlendiriyor. En azından,ezber bozuyor.

Ancak, büyük evrensel dinlerin ortaya çıkması ve gelişmesinin daha çok kentlerin ortaya çıkması ve gelişmesiyle ilişkili olduğu da bir gerçektir. Doğaya bağımlı olduğu için onu putlaştıran "tarımcı ve kaderci" *kırsal* ile ticaret ve zanaatla doğaya karşı görece daha bağımsız ve rasyonelliğe yatkın *kent* arasındaki zıtlık, dinler tarihinde önemli bir kopuşa yol açarken, kentli din aktörleri "dinsel inanç ve pratiklerin ahlaki yönden değerlendirilmesi ve sistemleştirilmesi" yönündeki gereksinimi karşılamada büyük rol oynayacaklardır. Kırsalın mitler, tabular, büyüler ve hurafelerle sarılmış, cezalandırıcı, keyfi ve ne yapacağı öngörülemeyen tanrılarının yerini alan ve giderek rasyonelleşen site-devlet dinlerinde, tanrılar, iyiyi ödüllendiren kötüyü cezalandıran etik güçlere dönüşürken, "doğanın ve toplumun düzeninin kefili ve koruyucusu" oluyorlardı. (Bourdieu 1971: 301-303)

Tanrılara ziyafet ritüeli, yerleşik tarım toplumlarında ürün fazlasının yeniden üleştirilmesi bağlamında ele alındığında, ilk gerçek ziyafetlerin zihinsel, ekonomik, sosyal

ve siyasal arka planının daha da netleşeceğini düşünmeliyiz. Tanrılara tapınmak, dinsel ödev gerekçesiyle halktan ürün fazlasını toplamak için bir çeşit vergilendirme bahanesiydi. Dinsel ritüeller, tanrılarla çiftçi halkları arasında aracılık gibi çok önemli bir görevi yerine getiren seçkinlerin halktan vergi toplama yetkisine kozmik bir onama sağlıyordu. Halkın yönetici seçkinlerine ürün fazlalarıyla verdiği vergiler, seçkinlerin tanrılara kurban ve adaklarla yaptıkları "ödeme" ile dengeleniyordu. Bu alışveriş, tanrılarla insanlar arasındaki karşılıklı bağımlılık inancına dayanıyordu: İnsanlar tanrılarını kurbanlar ve dualarla "uhrevi beslenme" amacı için yaratmışlardı. Bunun karşılığında, tanrılar bitkileri ve hayvanları büyüterek insanlara "maddi beslenme" olanağı sağlıyordu. Beslenme çift yönlüydü: Örneğin, MÖ 2070'lere tarihlenen bir Mısır hiyeroglif metninde insanlar, "yaratıcı tanrının sığırları" olarak nitelendiriliyordu. (Standage 2010: 53-54)

Din-tarım devletlerinin siyasal iktidar ve meşruiyet kaynakları, Campbell'ın deyişiyle, "Standart Doğu tipi Tiran Devleti" anlayışını özetler: İnsan olanaklarıyla elde edilen krallıkta, kralın rolü, evreni yaratan ve koruyan kutsal tanrıların iradesinin ve lütfunun bir dışavurumu sayılır. (Campbell 1984: 75) Resmî dinin bulunmadığı, ancak sihir, büyü, mit ve tabular aracılığıyla insanların dinsel inançlarının ortaya konduğu yabanıl yerli toplumlarında da, benzer bir kozmik sistem kurgusuyla karşılaşılır. Yabanıl toplumların da bereket saçan kutsal kralları vardır.[20]

Afrika'da Yukarı Nil bölgesi, Sudan'da yaşayan Şilluk kabilesinde ilahî krallık inancına göre, rahip-kralın şahsı bütün ülkenin bereket ve refahını temsil ediyordu. Bu nedenle, bedeninin çürümesine izin verilemezdi. Toprağın verimsizleşmesi gibi, kralın da genel sağlık durumu ve halkının sağlığı birbirine bağlıydı. Bu nedenle, kralın ilerleyen yaşı, hastalığı ve hatta azalan cinsel iktidarı da önemli bir sorundu.[21] Kral

20 Afrika'dan Okyanusya'ya, sömürge dönemi öncesi ilahi kralların tanrılara ve halklarına ziyafet ritüelleri konusunda, bkz. Kelly, Kaplan: 122-129.

21 Pasifik Okyanusu'nda Hawaii adalarında yerli kabile şefleri ya da kralları da -kimi ilah olduğunu, kimi ilahî soydan geldiğini, kimi de en azından tanrılarla temasları olduğunu iddia ederken- halk ile tanrıları arasında aracılık yapıyorlar; bol yağmur, iyi mahsuller ve bereketli balık avları elde etmek için gereken ritüelsel duaları seslendirerek onlar adına tanrılarla temas kuruyordu. (Diamond: 278) Yerliler, kutsal kabile krallarının, tanrıların soyundan geldikleri için görünmez bir doğaüstü güç (*mana*) saçtıklarına inanıyorlardı. Kral ve soyluların sahip olduklarına inanılan kutsal güç o denli büyüktü ki, dinsel ritüelleri sadece onlar yapabilirlerdi: Kral, özel gücünün sağladığı masuniyetle (dokunulmazlık) tapınağa girebilen ve tanrılara yaklaşabilen tek kişiydi. Tapınakta halk adına tanrılara kurbanlar sunarken, ritüeller aracılığıyla hem ülkesini yönetme hak ve ayrıcalığını ortaya koyuyor hem de kutsal güçlerini yeniliyor, iktidarını pekiştiriyordu. Kraliyet simgeleri tanrıların simgeleriyle aynıydı. Giysileri de benzerdi. Tanrıların tasvirleri önünde yere kapanarak ibadet eden halk, kralının önünde de yere kapanıyordu. (Kertzer: 52) İlahi sayılsalar da, bu güçlü "dünyevi" kişilerin tebaalarıyla içinde bulundukları her tür ilişki dinsel bir ritüel ağıyla düzenlenmişti. Tehlikeli kutsal bir güce sahip olduğu için, örneğin, Hawai krallarının yemek artıklarının yenmesi tabuydu, çünkü kralın gücü elinin değdiği yiyecekleri başkaları için zehirli hale getiriyordu.

için, fiziki zayıflıkların hiçbiri geçerli olamazdı. Normal insanlarda bu tür yaşlılık ve ölüm öncesi durumları anlayışla karşılanabilir, ama kral için asla! Çünkü temsil ettiği Şillukların refahı, birlik ve sürekliliği zayıflayamazdı: Fiziksel gücü düşen bir rahip-kral infaz ritüeline göre gizlice boğulur ve cesedi toprak bir kulübenin duvarına asılırdı. (Metcalf, Huntington: 163-168.) Uganda'da yaşayan Alur kabilesinin şefleri, doğaüstü güçler ile halkları arasında aracı, "imtiyazlı şefaatçiler" konumundaydılar. Kendi ataları kadar, o toplumun gelmiş geçmiş atalarıyla da bağlantı içinde olduklarına inanılan bu şefler, halkını yönetme yeteneklerini doğa üzerindeki dinsel edimleriyle gösterirler, örneğin "yağmur yağdıranlar" olarak bilinirlerdi. Şeflerin halkı üzerindeki egemenliklerini "meşrulaştıran" şey, bir yönüyle, "dirimsel güçler ve nesneler" üzerindeki egemenlikleridir. İktidar, kaynağını kutsaldan alırken, toplumsal sürekliliğin güvencesi olarak ortaya çıkar. (Balandier 2007: 104)

Yeniden-bölüştürme aracı olarak kurban

Bozkır tipi ekilebilir alanlarda çiftçilerin genelde tek ürüne (arpa, buğday) bağımlı kalmaları, onlara koruma ve destek sağlayan merkezî bir sistemi davet eder. Mezopotamya, Eski Mısır ya da Hitit Anadolu'sunun hiyerarşik düzenlerinde, tarımsal ürün fazlası devlete vergi ya da tanrılara bağış yoluyla merkeze nakledilir ve toplumun odak noktası "tanrıların evi" tapınaklarda ve saraylarda depolanır. Başka bir deyişle yiyecek ağı tepede toplanırken, krallar, rahipler ve askeri komutanlar yeniden-bölüştürme faaliyetlerinin de denetleyicileridir. (Jones: 194-196; 216) Yönetici seçkinlerin, rahiplerin, ordu askerlerinin ve halkın doyurulması bağlamında, temel gıda ürünlerinin otoriteye dayalı olarak üretim, muhafaza ve yeniden-bölüştürülmesi de "kurban ekonomisinin" hem somut hem de simgesel önemini açıklar.[22]

Kramer'in ünlü "Tarih Sümer'de Başlar" saptaması çok yerinde olsa da, dinsel ritüeller aracılığıyla yeniden-bölüştürme pratiğinin (Bkz. Mintz, Du Bois: 108) ilk kez Mezopotamya'da ortaya çıktığını ileri sürmek yanlış olur. Arkeolojik bulguların da ortaya koyduğu gibi, tarımsal devrimin gerçekleştiği Neolitik dönemin başlarında yani yazılı tarihöncesinde, örneğin Güneydoğu Anadolu'da görüldüğü gibi, henüz yerleşik olmayan halkların da doğaüstü ruhlara, ölümsüz tanrılarına kurbanlar sundukları ve aralarında paylaştıkları bilinen bir gerçektir. (Jones: 127-151) Harris de, sıra ile dikilmiş taşlardan oluşan ilkel açık hava tapınaklarında düzenlenen şölenlerinin "devlet-öncesi dağıtım",

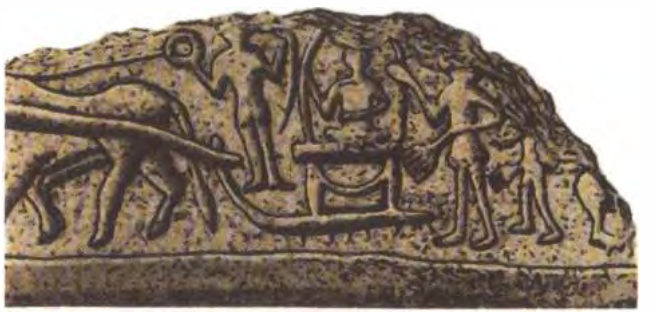
22 Örneğin, MÖ 625-520 yılları arasında Uruk'taki İnanna tapınağında, yılda üç-dört bin koyun tanrıçaya kurban edilirken, tapınak yönetcileri, kurbanlık on binlerce koyun ve keçiden oluşan dev sürüleri sözleşmeli çobanlar aracılığıyla denetliyorlar, belirli aralıklarla onlardan tapınak payı talep ediyorlardı. (Kozuh: 240-262) Uruk site-devleti ve kırsalının, günümüzde büyük bir kasaba kadar nüfusu olduğu düşünülürse, kurban ekonomisinin ne denli önem taşıdığı görülür.

yani "yeniden-bölüştürme sistemlerinin bir parçası" olduğu görüşündedir.[23] Harris, Kuzey Amerika yerlilerinin dairesel şölen merkezi toplantı evleriyle, Büyük Britanya ve Kuzey Avrupa'da neolitik dönemdeki (Cilalı Taş Devri) törensel kapalı yerleri çevreleyen alanlar, gömü odaları, höyükler (dolmenler) ve sıralı biçimde dizilmiş büyük taşlar (menhirler) gibi güncş tapınakları ve kurban sunaklarında, örneğin Kuzey yarımkürede en kısa gün olan 21 Aralık'taki kış gündönümünde ruhların göçünü simgeleyen özel ritüeller ve şenliklerle kutlandığı, dairesel biçimde dikine sıralanmış taşlar (*stonehenges*) ile günümüzde Polinezya'da bulunan gömü platformları, tek parça taş heykeller ile Borneo'daki tek parça taştan gömütler ve anıtlar arasındaki benzerliğe işaret ediyor. Harris'e göre, bu görünürde tuhaf yapıların ortak bir işlevi olmalıydı: "[...] hepsi, dağıtım şölenleri için, doğa güçlerini denetlemeye adanmış toplum ayinleri için ve ölmüş bulunan 'büyük adam' denilen kahraman başkanların cömertliği ve yiğitliği adına dikilmiş anıtlar için gerekli mekân hizmetini görerek, devlet-öncesi dağıtım [yeniden-bölüştürme] dizgelerinin [sistemlerinin] yumuşakça işlemesinde rol oynamıştır. Bunlar dağıtım dizgelerinin asılları değil yalnızca iskeletleri olduğu için gizemli görünürler." (Harris 1994: 118-120)

Stonehenges - Dairesel dik taşlar, Menhirler, İngiltere.
(MÖ 2600-MÖ 1500'ler).

23 İngiltere'deki bu menhirlerin geçmişi MÖ 2600'lerden MÖ 1500'lere uzanıyor. (Outram: 60; Campbell 1984: 65-68) Ancak, Fransa'da ortaya çıkarılanlar daha da eski; Bretagne bölgesinde Carnac kasabası yakınlarında MÖ 4500-3300'e tarihlenen sırayla dizili taşlardan oluşan Neolitik menhir kümelerin de aslında bir tapınak olduğu düşünülüyor. Türkiye'de, Edirne'ye 30 km uzaklıktaki Lalapaşa kırsalında yer alan tümülüslerin altındaki mezar odalarının duvarları ve çatısı blok taşlardan oluşan Trak dolmenlerinin, yine aynı bölgede yer alan ve dikili tek blok uzun taşlardan (menhir) oluşan güneş sunaklarının da MÖ 1500'lerden bu yana yaklaşık 3 bin 600 yıllık bir geçmişi olduğu biliniyor. (Beksaç 2012) Trakların Anadolu'ya giriş kapısı olan doğu kenti Kars bölgesinde de çeşitli höyüklerde bu tür taş mezarlar, dolmenler bulunmuştur. (Günaşdı ve diğerleri 2010)

İster sihir ve büyüye, ister geliştirilmiş bir dünya görüşüne dayansın, tüm dinlerin, "her simgesel sistem gibi, birleştirici ve ayırt edici bir işlevi vardır."(Bourdieu 1971: 308) Sosyal ve siyasal bir ritüel olarak ziyafet simgeselinin de benzer bir işlevi yerine getirdiği açıktır. Bu bağlamda, kutsal alanlarda düzenlenen kurban ziyafetleri de doğal olarak bir toplumun temel dinsel değerlerine bağlılığı güçlendirecektir. Kaldı ki, kurban sunma sadece dinsel bir ritüel değildir. Bu pratik, insanları belli bir aidiyet duygusuyla bütünleştirdiği gibi, aralarında kurban etlerini bölüştürerek sosyal ve ekonomik bir işlevi de yerine getirir. Ne var ki, kurban yoluyla tanrılar veya atalarla bağlantı kurulmasının daha çok, bir bölge ya da topluluk içinde sosyal grup ve kategoriler arasındaki ilişkileri tanımlamak ve korumak, hatta ritüel şenlik ziyafetlerinin zenginlikleri yeniden-bölüştürücü yapısıyla daha da güçlendirmek için kullanıldığı da bir gerçektir.[24] (Bkz. Dietler 2011: 182)



Malatya'da Aslantepe Höyüğü'nde bulunan bir silindir mühürde simgesel olarak merkezde bir kerevette oturan bir tanrının onuruna icra edilen dinsel ritüel canlandırılıyor.
(MÖ 3350-MÖ 3000) Büyütülmüş çizim. Malatya Müzesi.

24 Örneğin, antik dönemde Babil'in gölgesi altındaki görece küçük Mari devleti pek huzurlu bir ülke değildi. Kral Zimri-Lim bu yüzden sürekli olarak topraklarını geziyor, düzenlenen ziyafetlerde yerel yöneticileriyle bir araya geliyordu. Anlaşılan, bu ziyaretler yetmiyor, yerel yöneticilerin gönderdikleri mesajlarla kralın acilen böğelerini ziyarete gelmesi, belirli tapınaklarda tanrılardan ya da atalardan birinin onuruna kurban sunması isteniyordu. Siyasal istikrarsızlık yaşanırken, kurban ziyafetlerinin ritüeline göre, yemek yenip şarap içilerek bağlılık yemini ile sıkılaştırılan ittifak, dostluk ve dayanışma ilişkileri ve karşılıklı yükümlülükler ancak böyle canlı tutulabilirdi. Birlikte aynı sofraya oturmanın bir bağlılık simgesi olarak siyasal önemi büyüktü. Mari'de de, kutsal törenler ve ritüellerin merkezi kral sofrasıydı. Kralın ev sahibi olduğu kurban ziyafetleri çerçevesinde özenle uygulanan "davranış kodlarının" amacı, kralın çevresinde bulunmaya layık olanları dahil etmek, bu onura layık olmayanları ise dışlamaktı. Nitekim Zimri-Lim'den önceki Mari Kralı Yasmah-Addu'nun sarayından dışarı çıkmaktaki isteksizliği, sofra dostluklarından uzak kalan vasalları ve müttefiklerinin sadakatsizliğine ve otoritesinin altını oymalarına yol açmıştı. (Sasson: 210; 213-214)

Din-tarım devletinde dünyevi iktidar aracı olarak kurban ve ziyafet

Kurban, yerleşik toplumların ana özelliği olan din-tarım-siyaset üçgeninin merkezinde yer alan ve tanrılardan çok "hiyerarşik sosyal yapıyı" besleyen ve güçlendiren bir pratiktir. Kurban ritüelleri aracılığıyla tanrılara ziyafet, görünürde sadece tanrıları değil, halkı da besler. Ama ölümsüz tanrılara kurban ziyafetinin, katılanların mideleri kadar zihinlerini de doyurduğu ve simgesel sermaye açısından, halktan çok toplumun, toplumdan da çok egemenlerin çıkarlarına hizmet ettiği açıktır. Gerçekten de, hiyerarşik "tarımcı toplumların toplumsal örgütlerinin, ahlak düzenlerinin, törenlerinin ve mitolojilerinin en büyük endişesi bireyciliğin görünümlerini bastırmak olmuştur. Bu, genellikle insanları kendi çıkarları, istekleri ve deneyim kipleriyle değil, toplum egemenliğinde geliştirilip yaşatılan duygusal düzen ve davranış kalıplarıyla hareket etmeye ikna ederek veya zorlayarak yapılmıştır." (Campbell 2016a: 239) Campbell'ın bu saptaması, Mezopotamya uygarlıklarından yüz yıllar sonra bambaşka bir coğrafyada dünya sahnesine çıkan din-tarım devletleri için de geçerlidir.

İnka'nın rasathanesi ve mısır daneleri

Geç antik dönem Peru İnka İmparatorluğu'nda (MS 1400-MS 1500) örneğin, her yıl yapılan mısır ekim ve hasadı törenlerini, İnka soylularının ilahî statülerini, mitik varlıklarla ilişkileri aracılığıyla sürdürmeye yönelik bir "geçiş ritüeli" olarak kullandıkları görülecekti.

Güneş Tanrısı İnti'nin yaşayan ahfadından biri kabul edildiği için tanrılaştırılan İnka'nın (İnka hükümdarı) başkent Cuzco'daki sarayı ve İnti tapınağının karşısındaki Pichu Dağı'na yaslanmış güneş rasathanesi, dinsel ve siyasal iktidarın odak noktalarıydı. İnka toplumunun beslenmesi için yaşamsal önem taşıyan mısır ekim mevsimi, her yıl, güneş bu tapınağın iki sütunu arasında battığı dönemde başlardı. İnka tanrılarının yücelendiği mısır ekimi ritüelinde, kral, sadece soylu ailelerin üyelerinin sürüp ekebileceği kutsal tarlalardan birine gider ve toprağın küçük bir bölümünü sürdükten ya da kazdıktan sonra içine bir tohum atardı. Bu kutsal tarlada tanrılara gümüş ve altın sunulur, çocuklar kurban edilirdi. Kral töreni başlattıktan sonra geri çekilir yerini İnka soyluları alır ve aynı ritüeli tekrarlardı. Kral ekmeden hiçbir İnka köylüsü "toprağı kırmaya", mısır ekimine başlamayı göze alamazdı. Eğer ondan önce toprağa tohum ekerlerse ürün vermeyeceğine inanırlardı. Mısır ekimine geçildiğinde de bu kez ilahlara lamalar ve iri tarla sıçanları kurban edilirdi. Tarlanın ortasında yer alan rahibeler, mısırları dona, rüzgâra ve kuraklığa karşı koruması dileğiyle Güneş Tanrısı İnti'ye adanan bir beyaz lamanın çevresindeki

toprağa *chica* (mısır birası) dökerdi; kalan bira isc katılanlara dağıtılırdı. Mısır hasadı da yine özel bir rütüelle başlardı. (Standage 2010: 48-49)

Bir İnka rasathanesi kalıntıları.

İnka mitolojisine göre, ilk İnkalar olan Manco Capac ve Mama Hueco toprakla savaşıp onu yenilgiye uğrattıktan sonra ilk mısır tohumunu ekmişlerdi. İnka hükümdarı ve seçkinleri de, mısır tarımını başlatarak doğayı yenilgiye uğratan bu mitolojik ilk savaşı kazanan İnka atalarının soyundan geldikleri iddiasını mısır ekimi ritüelinde simgesel olarak canlandırıyorlar, dinsel-sosyal ve siyasal meşruiyetlerini tazeliyorlardı: Onlar olmazsa, hiç kimse mısır fidelerini büyütemez, ürün alamazdı. İnka düşüncesinde tarımsal faaliyetlerle savaş arasında yakın bir ilinti vardı; savaşlar silahla kazanılır, toprak da sabanla yenilgiye uğratılırdı.[25] (Bauer: 327; Standage 2010: 49)

Her yıl mayıs ayında mısır hasadına başlanmasının arifesinde İnkalı soyluların oğullarının şafaktan günbatımına dek topluca zafer şarkıları söylemesi geleneği, onların erginliğe, savaşçılığa geçiş ritüelinin bir parçasıydı. Ertesi sabah, şafakla birlikte mısır hasadına başlarlardı. Hasat sırasında da yine zafer şarkıları söyleyerek, toprağa karşı kazandıkları simgesel zaferi kutlarlardı. Bir sonraki mısır ekim mevsiminde, sadece İnka kralı toprağı yenilgiye uğratacak ve toprağın üreyici enerjisini esir alarak tarımsal döngünün başarısını sağlayacaktı. Bu yüzden de mısır ekimini başlatacak ilk kişi o olmalıydı. Mısır ekim ve hasat ritüelleri simgesel olarak kralın halkı üzerindeki gücünü ortaya koyuyordu; o olmazsa halkı aç kalırdı. Böylece, ilahî soydan gelen İnka

25 MÖ 4-2. yüzyıllara tarihlenen bir Eski Çin yazılı kaynağında "savaş ve kurban" devletin en önemli görevleri arasında gösteriliyordu. İmparator kurban ritüellerinde kutsal kazanda "pişmiş eti" dağıtırken, savaşta ise "çiğ eti" alıyordu. Bunlar ruhların büyük törenleriydi. (Laudan: 46) Söz konusu Çin metni, o dönemde savaş tutsaklarının bir bölümünün ruhlara kurban edildiğini doğrular gibidir.

kralı ve seçkinlerin halkı yönetmesinin haklılığı vurgulanıyor, toplumun hiyerarşik yapısı, geçmişi çok eskiye dayanan doğal düzenin bir parçası olarak onaylatılıyordu.[26]

Sonuçta, Güneş Tanrısı İnka'ya adanan kurban ritüellerinin, hem tarımsal üretimi örgütleyen hem de iktidarı kutsal kral ve soyluların tekelinde tutan, bir yönüyle ekonomik altyapı ve diğer yönüyle siyasal üstyapı işlevlerini yerine getirdiği söylenebilir. Hiyerarşik bir din-tarım devleti olan antik İnka toplumunda, mısır ekim ve hasat dönemi dinsel şenlikleri ve kurban ziyafetlerinin, ekonomik zenginliklerin üretilmesi ve yeniden bölüşümü gibi,[27] iktidarın ideolojisini yeniden üreten, sosyal eşitsizlikleri ve toplumsal düzeni olumlayan boyutlarıyla, tanrılara kurban ritüelinin simgesel manipülasyon gücünü sergiledikleri açıktır.

Tapınak ve saraylar eşitsiz tarım toplumun aynasıdır. Zira farklı zaman ve coğrafya dilimlerinde avcı-toplayıcılık ve ilkel tarımdan kent uygarlığına geçen toplumlarda, yiyecek üretiminin artışıyla insanların geçmişe oranla beslenme potansiyeli ve güvencesinin yükselmesine karşın, yiyeceğe erişim ve dolayısıyla tüketim fırsatlarında belirgin bir ayrışma söz konusudur. Yiyeceğe erişim, büyük ölçüde kişilerin toplumsal hiyerarşi içindeki konumlarına bağımlı hale geliyor, kısacası yabani arpa-buğday bulamaçlarının simgelediği görece *eşitler sofrasından*, buğday unundan beyaz ekmekli *ayrıcalıklar sofrasına* geçiliyordu. Antik tarım devletlerinde, aynı zamanda en büyük tarım işletmecileri olan hükümdarların dünyevi güçlerini koruma ve iktidarlarını istikrarlı bir biçimde sürdürme arzusu söz konusudur. Zira tanrılara bağlılık krallara bağlılığı ve itaati de beraberinde getirecektir: Tapınakların inşası, tanrılara kurbanlar sunulması ritüellerinin tanrılara tapınma, yakarma, af dileme ya da şükran sunmayla sınırlı kalmaması, aynı zamanda, "devleti kutsallaştırarak" iktidar sahiplerinin kişisel ve sınıfsal çıkarlarını koruyan, ideolojilerini halkları indinde olumlayan ve onaylatan, meşrulaştırıcı siyasal gösterilere dönüşmesi de bu yüzdendir.[28]

---

26 Aynı şekilde, MÖ 2. yüzyılda Konfüçyüsçü Çin düşüncesine göre, "Evren'in ekseni" kabul edilen Çin imparatoru, kozmosun, *"ying"* (yaşamın aslını oluşturan dişil eleman) ve *"yang"* (yaşamın aslını oluşturan eril eleman) ayrışan temel enerjisini ("*qi*") denge içinde tutan tanrılara kurban pratiğinden sorumluydu. İyi devlet yönetiminin bir parçası olan kurban pratiğinin simgesel işlevi toplumu ve kozmosu bir arada tutmaktı. (Laudan: 87-88) Çin'de güneş, ışık, ısı ve kuruluk kaynağı olarak evrenin "erkek, olumlu gücünü", *yang*'ı temsil eder. Ay ise nem, gölge ve soğuğun efendisi, "olumsuz, dişi güç" *yin*'dir. (Campbell 2016a: 441)

27 Mısır yerine buğday, arpa, darı, yulafın başat ürün olduğu toplumlarda da "danelerin" simgesel hemen hemen aynıdır. Örneğin Taoizm öncesi klasik Çin düşüncesinde, tahıl taneleri toplumun üyelerini birbirine -köylüyü ailesine, aileyi köye, aileyi hükümdara ve aileyi atalarına- kenetleyen bağı simgeliyordu. (Laudan: 94)

28 Kurumsallaşmış din, Jared Diamond'a göre, "kleptokratlara", yani üreticilerin emeğinin üzerine konanlara zenginlik aktarılmasını mazur gösterirken, merkeziyetçi toplumlarda iki yarar daha sağlar: Paylaşılan ideoloji ya da din, birbiriyle akraba olmayan insanların bir arada barış içinde

Sosyal antropolog Atay'ın, Foucault'nun "iktidar her yerdedir: İnsanı 'yapar' ve gerçeği 'üretir," tezine gönderme yaparak, "tanrının iktidarından değil, iktidarın tanrısallığı"ndan söz edilmesi gerektiği görüşü (Atay 2018), tanrıya kurban ziyafetleri için de geçerlidir. Bölümün başında da vurgulandığı gibi, tanrıları kurgulayan "insan" olduğuna göre, asıl tanrı iktidardır. Tanrılara kurban pratiği ve ritüelinin, iktidar ideolojisinin ve çıkarlarının vazgeçilmez sosyo-kültürel dayanaklarından birini oluşturduğu gerçeği yadsınamaz. Bu kutsal kurban törenlerinin büyük resmine bakıldığında, manevi alandan çok dünyevi alanla ilişkilerin öne çıktığı görülür. Tanrılar, rahip krallar veya tanrı krallar ya da tanrılaştırılan krallar, yönetici ve asker seçkinler ile halk boyutlarında gelişen dinsel ve ekonomik ilişkiler, hiyerarşik sosyal ve siyasal yapılar, dinsel ritüellerin gökteki tanrıların isteklerini yerine getirmekten çok, yeryüzü iktidarlarının çıkarına işlediğinin somut kanıtlarıdır: Eski Orta Asya'da Türk-Moğol toplumlarının kutsal bir mağaranın ya da bir dağın eteğinde, Anadolu'da Hititlerin Yazılı Kaya açık hava tapınağında, Mezopotamya'da bir tapınakta ya da kent surları yakınında bir alanda, Mısır'da Krallar Vadisi'nde, Eski Yunan veya Aztek tapınaklarında tanrıları onurlandırmak için kesilen ve ateşte pişirilen kurban etlerinin duman ve kokuları simgesel olarak "göğe", "cennete" yükselirken, aslında yeryüzü iktidarlarının gücüne güç katıyordu. *Ritüel ve İktidar*'ın (*Rituals and Power*) yazarı Simon Price'ın din ve siyaseti "aynı iktidar ağının parçaları" olarak nitelendirmesi (Price: 11), tüm antik toplumlar gibi, Afrika'dan Okyanusya'ya çeşitli yabanıl yerli toplumlarda sömürge öncesi dönemler için de geçerlidir. Kurbanlar, adaklar ve ziyafetlerle tanrılara, atalar ve ölülerin ruhlarına tapınma ritüellerinin, merkezileşen iktidarların ellerinde topladıkları zenginliklerin bir bölümünü yeniden bölüştürme aracı olarak kullanma stratejilerinin, onları güçlendirdiği ve dinsel-kültürel, siyasal ve ekonomik "simgesel sermaye" getirisiyle, din-tarım devletlerinin kurulu düzeninin meşruluğunu yeniden ürettiği yadsınamaz.

Başta Sümerler olmak üzere, proto-devlet tipi yerleşimlerden imparatorluklara uzanan antik çağ devletlerinin kurban ritüelleri konusunda, arkeolojik buluntular, yazılı belgeler ve uzman tarihçiler sayesinde elde edilen veriler de kurban ziyafetlerinin dünyevi iktidarlar açısından vazgeçilmezliğini ortaya koymaktadır. "Halkının hamisi" konumundaki krallar, firavunlar ya da imparatorlar yiyecek üretim ve dağıtımını, zenginliklerin yeniden-bölüşümünü denetlerken aynı zamanda, kendilerine ilahî ya da tanrısal bir kimlik kazandırmaları, çeşitli dinsel şenlikler aracılığıyla dinsel inançların bekçiliğini yapmaları da, kurumsal iktidarlarını meşrulaştırma ve güçlendirme sürecinin bir parçasıdır.

---

nasıl yaşayacağı sorununa çözüm getirir ve onlara akrabalığa dayanmayan ortak bir bağ tesis eder. Ayrıca, kabile düzeninde mevcut olmayan yeni tanrılar ya da ülkesi için savaşmak, kendini feda etmek duygusunu verir. (Diamond: 278)

BÖLÜM 4

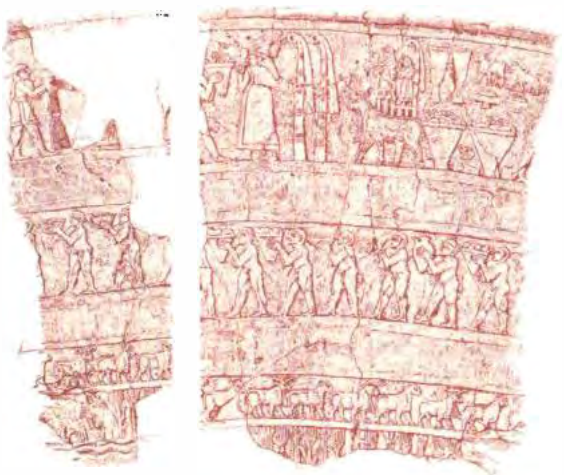
TAPINAK SİTELERDEN İMPARATORLUKLARA, MEZOPOTAMYA VE KOMŞU ÜLKELERDE KUTSAL GASTRONOMİ

Eski Mezopotamya'da bir Ur Zigguratı (Tanrının evi, tanrı dağı. Temsili resim.)

Noah Kramer'in ünlü çalışması *Tarih Sümer'de Başlar*, antik dönemde tanrılara sunulan kurban ziyafetleri yolculuğunun ilk durağının Mezopotamya olduğuna işaret eder.[1] Uygarlıklar beşiği Mezopotamya'da kurban şenlik ve ziyafetleri, dinsel oldukları kadar, belki daha çok sosyal ve siyasal etkinliklerdi. Bu şenliklere herkes katıldığı için, insanlar uzaktan yakından gelirler, tapınak önlerinde ya da kutsal alanlarda düzenlenen törenleri izlerler, bu vesile ile tanrılarını, daha doğrusunu onların putlarını, ayrıca kral ve kraliçelerini, saray efradını daha yakından görme

1 Gerçekten de, "Tarihin şafağı, şimdiki bilgimizle, Yakındoğu'nun ilk hiyeratik şehir devletlerinde belirir. Ve bu ilk merkezlerden dünyanın her yerine yayılıp yüksek uygarlıklar doğuran güçlü etkiler, artık açıkça izleyebildiğiniz kanıtlarla ortaya çıkarılmıştır. Frazer'ın sözleriyle 'değişik ülkelerde ve farklı gökler altında aynı şekilde biçimlenmiş insan zihnine etki eden aynı koşullar' gerçekte daha çok yayılmış olmasının kanıtlarıdır."(Campbell 2016a: 347)

fırsatını bulurlardı. İçlerine giremedikleri tapınakların başrahiplerinin kurban ritüellerini yerine getirirken söyledikleri kutsal ilahileri dinlerlerdi. Çeşitli gösterileri izlerler, bol bol eğlenirlerdi. Tanrıların da "katıldığı" kurban ziyafeti ise, tüm ülke halkı arasındaki inanç birliği, sevgi ve dayanışmayı simgelerdi. Toplumu bir araya getiren bu dinsel şölenler, halk indinde grup kimliğini ifade ve sosyal uyumu pekiştirme işlevini yerine getirmenin ötesinde, aynı zamanda günlük yaşam rutininden çıkma, birkaç günlüğüne soluklanma, bir tatil yapma vesilesiydi. (Symons: 162) Dahası, yoksul halk özellikle, bu ritüel ziyafetler sayesinde karınlarını da bir güzel doyurma olanağına kavuşurdu. (Bottéro 2001: 69)



Uruk kenti kazılarında bulunan kaymaktaşından bir vazo üzerinde Tanrıça Janna'ya ya da tapınak rahibesine kurban olarak çeşitli yiyeceklerin sunulduğu görülüyor.
(Çizim: Elisabeth Andrae. (Kaynak: *Biblical Archeologist*, Eylül 1987)

Tarımsal gelişme ile birlikte, toplumsal tabakalaşma, siyasal merkeziyetçilik, kentleşme ve uygarlaşmanın el ele gittiği bu coğrafyada, ilk yerleşimler olan köylerin ardından MÖ 3500'lerde kentler oluşmaya başladı. Önce, güneyde Uruk ve Girsu ortaya çıktı. Kentleşme süreci daha sonra Dicle Irmağı çevresinde kuzeye doğru yayılırken, Nippur, Kiş, Şuruppak kuruldu. Kentler, köylerle çevriliydi. Geniş bataklık alanlar ve çöller de kentleri birbirinden ayırıyor, her yerleşim bölgesi görece izole, ötekisiyle bağlantısız bir biçimde yaşamını sürdürüyordu. Bu durum, beş-on bin nüfuslu küçük siyasal birimler olarak site-devletlerin kurulmasını kolaylaştırdı. Sümer site-devletlerinin ardından Akad, Babil ve Asur imparatorluklarına

da beşiklik yapacak Mezopotamya ve komşu ülkelerin binlerce yıllık evriminin belgeleri ve yorumlarını tarihçilere bırakarak, sadece kurban pratikleri, ritüelleri ve bunların sosyal, ekonomik ve siyasal simgesellikleri üzerinde durmaya çalışalım.[2]

Sümer, Babil, Asur: Tanrıların Hizmetkârı Krallardan, Kralların Hizmetkârı Tanrılara

İlk Sümer siteleri MÖ 3250'lerde insan ve tanrının ayrıştırıldığı yeni bir mitoloji ve ritüel anlayışını sergileyeceklerdi. Kral, tanrının hizmetkârı oluyordu: O, artık "tanrılara sonsuza dek hizmet etmek üzere yaratılan köle insan ırkının yöneticisi, Kiracı Tarımcıdır." (Campbell 2016 b: 15, 117) Kral, gökteki yüce tanrıya kurban sunulmasını denetleyen bir başrahibe dönüşmüştür.[3]

Büyük tanrılara adanan tapınaklarda, kralın (*lugal*), başrahip (*sungu mah*) ve site-devlet valisinin (*ensi*) hem dinsel hem de siyasal yönetimi ellerinde bulundurduğu bir sosyo-dinsel bir örgütlenme söz konusuydu. İktidar, tanrıların egemen iradesine bağlıydı. Tanrılar toprakların sahibiydi. Başrahip tapınak cemaatinin işlerini yürütürdü. Site-kent valisi ise sulama işleri ve ticaretten sorumluydu. Daha sonraları büyük site-devletlerin kralları ile valileri aynı kişi olacaklar, vali ise küçük bir site-devletin kralını tanımlayacaktı. (Frankfort: 221-226)

Güney Mezopotamya'da tarım ve ticarete dayalı "hiyeratik" bir kent-devleti düzeni söz konusuydu. MÖ 3.000'lerde örneğin, Akadların Uruk kentinde, her birinde birkaç önemli tanrının "tapılıp ağırlandığı" ve tam zamanlı, sadece bu işle uğraşan uzman bir rahipler kastının (Campbell 2016b: 45; Bourdieu 1971) hizmet verdiği yaklaşık 10 kadar tapınağın faal olması şaşırtıcı değildir. MÖ 2900'larda ise, sahnede artık bir kral görüyoruz. Kutsal tapınak alanının bitişiğine yaptırdığı sarayından ülkesini yönetiyordu. Kralın başlıca görevi tanrılar için tapınaklar yapmak ve onların tamir ve bakımını üstlenmek, sulama sistemini ve kenti çevreleyen savunma surlarını güçlendirmek ve korumaktı. Ayrıca, ordu kurmak, beslemek ve donatmakla da yükümlüydü. Kral ve kraliçesinin, özellikle aylık şenliklerde önemli bir törensel rolleri de vardı. (Schmandt-Besserat: 391)

2 Çoktanrılı Ortadoğu tarım toplumlarında ilerideki yüzyıllarda ortaya çıkacak tektanrılı büyük dinlerin dünya görüş ve pratiklerinde Mezopotamya kültüründen etkilenmeleri kaçınılmazdı. Örneğin, Müslümanların Kurban Bayramı pratiğinin de Musevilerle ortak peygamberleri Hz. İbrahim'den kaynaklanması rastlantı değildir.

3 Oysa daha önceki ilkel mitolojilerde doğaüstü tanrının bedenine geçtiği fani kral, dünyadaki en kutsal varlık, "kendisine kurban edilerek kendine dönen tanrı" sayılıyordu. Bkz. Frazer, "Tanrıyı öldürme": 133-240. Frazer'in Mısır ve Sümer tanrılarını da aynı kategoriye dahil ettiği tezlerine eleştirel bakış için, bkz. Frankfort: 287-294.

Sümerlerden Akkadlara, Babil'den Asur'a, Mezopotamya kralları ilk dönemlerdeki bir iki istisnaya karşın, genelde kendilerini tanrı olarak görmezlerdi. Krallık kurumu, "Tufandan Sonra", gökten, yani cennetten inmişti. Kral, sadece tanrıların seçtiği kişiydi. Dünyevi işleri cennetteki baş tanrı Anu ve onun yeryüzündeki sağ kolu, fırtına tanrısı Enlil yönetirken, kral ise tanrıların hizmetkârı olarak başlıca üç görevi yerine getirmekle yükümlüydü: Tanrıların iradesini yorumlamak, halkını tanrılar önünde temsil etmek ve krallığı yönetmek. (Frankfort: 231-277)

Tapınakların ihtiyaçları tüm ülkeye salınan aynı hayvan ve tahıl vergileriyle karşılanırdı. Tarlaların, bostanların, bahçelerin en güzel ürünleri, sığır, koyun ve keçilerin en besilileri tapınağa gönderilirdi. "Tanrıların hizmetkârları"nın en önemli görevlerinden biri onları beslemekti, tıpkı insanlar gibi, her gün.[4]

Tapınakların günlük ritüelinin gerektirdiği gibi, bol miktarda bira, ekmek, etler ve tatlılar "tanrının masası"na sunuluyordu.

Irak, Ninova'daki Asurbanipal Sarayı'ndaki kireç taşı bir rölyefte Asur Kralı ve Kraliçesi, Elam Kralına karşı kazanılan askeri zafer sonrasında bahçede bir kutlama yemeği yiyorlar. (MÖ 650 civarı) Asurbanipal'in göz hizasında yenik kralın kafasının bir ağaç dalına asılmış olduğu görülüyor (solda). (Çizim: Saint-Elme. (Kaynak) *Biblical Archeologist*, Mart 1985)

4 Asur İmparatorluğu'nda da örneğin, tanrılar için günlük ve dinsel bayram vesilesiyle yiyecek bağışında bulunanlar listesinin en başında kral, kraliçe, prensler, baş harem görevlisi, başkomutan, saray vekilharcı, dinsel ritüellerde ön plana çıkan ve kralın en güvendiği hizmetkârlarından biri olan baş içki sunucusu ve eyalet valileri yer alıyordu. (Joannes: 35-36, 37 dipnot 7)

Tapınak-Mutfak

Her tapınağın, fırıncısı, kasabı, sütçüsü, bira üreticisi vardı. Bunların görevi tapınaktaki tanrıyı, eşi tanrıçayı ve onun ilahi yönetimini temsil eden "vezir" ve öteki yönetim görevlilerini temsil eden putlara "mevkilerine uygun" miktarda sunulan yiyecek ve içecekleri hazırlamaktı. Tapınak yöneticisi rahipler "efendileri" tanrının iyi yemesi ve içmesi için gerekli malzemelerin listesini önceden çıkarırlar, hazırlanmasına nezaret ederlerdi. (Joannes: 36) Elbette, tanrılara hazırlanan yemeklerden onlara da birer pay düşerdi. Tüm bu ritüel yiyecek ve içecekler aslında tapınak yöneticileri ve çalışanları arasında pay ediliyor, belki dışarıda satılıyor, kısacası onlar için bir çeşit gelir kaynağına dönüşüyordu.[5]

Artan yiyecekler ise yoksullara dağıtılıyor veya gelecekte ticaret için kullanılmak üzere stoklanıyordu.[6]

---

5 Sadece Mezopotamya da mı? Örneğin, Antik Yunan'da da, tapınakların hem ortak kurbanların sunulduğu yer (sunak) ve aynı zamanda bir kültün ve bir mutfağın çevresinde toplanmış bir insan topluluğunun evi olmak gibi çifte işlevi vardı. (Schmitt-Pantel: 327). Aynı şekilde, MS 14.-16. yüzyıllarda Güney Hindistan Vijayanagara Hindu Krallığı'nın favorisi bolluk tanrısı Tirupati'ye adanmış tapınaklarda, tanrı günde bir ila altı kez, haşlanmış pirinç, *ghee*, *gram* (bir çeşit yeşil nohut), yoğurt ve sebze gibi basit yiyeceklerle doyuruluyordu. Rahipler ve kraliyet arasındaki ittifak güçlenince, bağışla sağlanan malzemelerden hazırlanan tanrı yemeklerinin kalitesi yükselecekti. Rahip yemeği tanrıya sunduktan sonra kendi ağzı hizasına getiriyor ve "tanrı adına" tüketiyordu. Tanrının yemeğinin yaklaşık dörtte üçü tapınak çalışanlarına ayrılıyordu. Geri kalanı ise, ailesi ile paylaşması ya da başka bir aile veya tapınağa sunması için bağışta bulunan kişiye gidiyordu. Bağışçı, isterse ona düşen yemek payını tapınağa gelen ziyaretçilere satması için aracılara da devredebilirdi. (Laudan: 114-115)

6 Her ne kadar tapınak yemekleri tanrılar için pişirilse de, ilk başlarda bu yemeklerin daha çok halk için pişirildiği de söylenebilir. Nitekim Ur tapınağının kökeni halka açık aşevleridir. (Symons: 242) MÖ 3000'lerde, yaklaşık iki yüz bin civarında bir nüfus barındıran Ur, kutsal meydanı ve elli metre yüksekliğindeki zigguratı ile ritüel bir başkentti. (Campbell 201a: 151) "Evrenin direğini temsil eden ve yer ve gök güçlerinin yaşam üreten kutsal evlilik (hiyerogami) ritüellerinin gerçekleştirildiği ziggurat, kentin yönetsel merkezi ve aynı zamanda baş tanrı Enlil'in (hava tanrısı) oğlu ve Ur kentinin koruyucu tanrısı Nanna (ay tanrısı) tapınağıydı. Bir heykelle ya da putla temsil edilen tanrı, zigguratın en tepesinde "yaşıyordu." Nanna'nın karısı Nin-gal ve birkaç ufak tanrıya adanmış tapınakların da yer aldığı bu tapınak külliyesi hem mutfak hem de devletti. (Symons: 240-247) Zemin katta ambarlar, kiler ve ocaklar, ayrıca hizmet odalarından oluşan mutfak, tapınağın önemli bir bölümünü oluşturuyordu. Kurbanlık hayvanların eti ateşte kızartılıyor ya da bir kap içinde haşlanıyor, çörekler, ekmekler pişiriliyordu. Yemek burada hazırlandıktan sonra, zigguratın tepesindeki tanrı tasvirine (put) sunuluyordu. Kral muamelesi gören bu put her gün birkaç öğün yemek, ekmek ve içkiyle besleniyor, yıkanıyor, bakılıyordu. Buna karşın, MÖ 1000'de, örneğin, Asur Krallığı'nda, tanrıların "yemek artıkları" yemesi için krala gönderiliyordu; bu kraliyetin bir ayrıcalığı ve gururuydu. (Joannes: 36; Symons: 243)

Asur Kralı Asurbanipal'in Ninova Sarayı'nı süsleyen bu friz fragmanında (MÖ 7. yy), bir kalenin zemin katı kesitinde saray mutfaklarının dört bölümünde yürütülen faaliyetler kuşbakışı canlandırılıyor: Sol üstte şarap çanaklarının ağzını açıp havalandıran bir kişi; sol altta kasap tezgâhında bir kuzunun etlerini parçalayan iki kişi; sağ altta fırın ve fırıncı; sağ üstte, çeşitli yiyecekler hazırlayan iki kadın betimleniyor. (Kaynak: Near Eastern Collection, Middle Eastern & Islamic Cuisine Exhibition, Yale University Library 2007; *Biblical Archeology*, Mart 1985)

İnsan model alınarak dizayn edilen Mezopotamya tapınaklarında, beslenme hiyerarşisi de dünyevi toplumun aynasıydı: Tanrı tasvirlerine, heykellerine kutsal yiyecek ve içkilerin sunuşunda bile belli bir eşitsizlik, adaletsizlik söz konusuydu. Her putun önüne, hiyerarşideki mevkiine göre (tanrı, tanrıça, emrindeki yöneticiler ve yardımcıları, hizmetkârlar v.b.) değişen payları konuyordu. Örneğin, günlük ekmeklerinin dağılımında kimine otuz, kimine on altı, on iki ya da yedi adet düşüyordu. (Bottéro 2002: 174-175) Sunakta sergilenen simgesel "tanrı yemekleri" yeniden bölüşüldüğünde, bu kez, tapınakta görevli rahipler -yine mevkilerine göre- paylarını alıp ya oracıkta yer ya da evlerine götürür, hatta tapınağa (veya kendilerine) gelir olsun diye satarken, tapınağın önünde bekleşen yoksullar ise sadece artık yemekler için mücadele vermek zorundaydılar. (Joannes: 36; Bottero 2002: 182)

"Tanrıların bürokratları" rahipler, yıldızları gözlemek de dahil, tapınak görevlerinin yanı sıra aynı zamanda ekonomiden sorumlu kimlikleri ile ülke düzeyinde tarım işçilerinin ücret ödemelerini üstleniyor, tayinatları belirliyorlardı.[7]

[7] Dicle-Fırat vadisindeki site-devletlerin kimi tapınak müştemilatı olarak, kimi su kanallarının çevresinde veya başka yerlerde bulunan çok büyük ambarları vardı. MÖ 2130-2000'e tarihlenen

Tapınak ve saray işbirliğiyle köylülerden vergi, harç, kira yoluyla tarım ürünlerinin fazlasını toplamak, depolamak ve gerektiğinde yeniden dağıtmak, koyun, keçi, sığır sürülerini çoğaltmak, kent halkını ve ordusunu beslemek ve elbette bol hasat elde edilmesi için tanrılara kurbanlar sunmak, hiyerarşik merkezî yönetimlerin, Symons'un deyişiyle, "Mutfak-Devletler"in (Symons: 250) becerisiydi. Bu yüzden, site-devletlerin oluşum ve gelişiminde rahip-krallar, tapınaklar ve mutfakları büyük bir rol oynamışlardır.

Astrolog rahipler ve krallar ittifakı

Hiyeratik kent devletleri çağında (MÖ 3500-2500) gelişen yüksek kültürel uygarlıklarda yazılı dönemin başlamasıyla birlikte, sadece kutsal tapınak külliyesi ve alanı değil, aynı zamanda tüm kent "kozmik düzenin bu dünyadaki replikası"na dönüşüyordu: "Toplumsal orta kozmos" (mezokozmos) ile bireyin "mikrokozmos"u arasında kurgulanmış bu modelde, Güneş ve Ay ile simgelenen göksel gücün (makrokozmos) insan temsilcisi kral ise ziggurat ya da sarayın merkezinde oturuyordu. Başka bir anlatımla, site-devlet, evrenin bir yansımasıydı. Toplum din işlerinde olduğu gibi dünyevi işlerde de, evren, toplum ve bireyin eşgüdümlü olarak mükemmel bir uyum içinde birleştiği, "astronomik esintili matematiksel bir kavrayış"a göre yönetiliyordu. (Campbell 2016a: 151-152; 395-396)

Ne var ki, hiyeratik site-devletlerin, hanedan devletlerine hatta ileride imparatorluklara dönüştüğü süreçlerde, tanrılarla birlikte krallara da tapınma başlayacak ve astrolog rahiplerin siyasal gücü ikinci plana düşecekti. Rahip devletinden hanedan devletine evrilme gerçekleşirken, siyasal gücün paylaşılmaya başlandığı yeni sosyal işbölümünde rekabet kaçınılmazdı; egemen soylunun da malı mülkü, dahası, birçok silahlı askeri vardı. Nitekim Sümer dönemi sonrasında, tapınak örgütlenmesi giderek zayıfladı. Saray örgütlenmesi, artık çok daha geniş bir alana yayılan devleti yönetirken, özellikle savaş sonucu elde edilen ganimetlerle giderek zenginleşmiş ve karmaşıklaşmıştı. Ancak, birbirlerini besleyen, tamamlayan ve güçlerini karşılıklı meşrulaştıran saray ve tapınak arasında, genelde gerginlik ya da çatışma yoktu zira üretici köylüleri denetimleri altında tutarken, herkesin sosyal ve ekonomik ortak çıkarları söz konusuydu.[8]

---

bir Ur tablet metninde, ambar yöneticisinin kâtiplerden, yöneticilere, çobanlara ve sulama işçilerine kadar, toplam 10.930 kişinin yevmiyelerinin (arpa olmalı) ödenmesinden sorumlu olduğu anlaşılıyordu. (Symons: 250)

8 Yine de, örneğin, Babil'deki Marduk tapınağı rahiplerinin, Babil kralının kentin tanrıların yanına birçoğu eski dönemlerden kalma yöresel tanrıları da katmasına tepki duyarak, Pers hükümdarı Büyük Kyros'un MÖ 539'da Babil'i fethine davetnâme çıkardıkları unutulmamalıdır. (Boyce 2014)

Saray görevlileri ve tapınak rahiplerinden oluşan merkezî yönetim, her zaman olduğu gibi, yöneticileri, kâtipleri ve askerleri aracılığıyla tarımsal ürün fazlasını teslim alıyor ve aslan payını kendilerine ayırarak ambarlara dolduruyor, artanları ise halka yeniden-bölüştürüyordu. (Symons: 243) Bunların yanı sıra, halkın tapınaklara yaptıkları kurban bağışları, krala duyulan saygı ya da korkunun nişanesi olarak sunulan hediyeler gibi, savaş ganimetleri de, saray ve tapınakların, başka bir deyişle, siyasal/dinsel seçkinlerin maddi gücünü artırıyordu.[9]

Yoksul halka kapalı tapınaklar

Tanrıların ve tanrıçaların "oturduklarına" inanılan ve dinen kutsal sayılan eşyaların muhafaza edildiği gizemli tapınaklar sıradan halka kapalıydı. İlkbahar (nisan) ve sonbaharda (teşrin/ekim), mevsimsel aralıklarla düzenlenen dinsel bayramlarda tanrıları temsil eden putlar tapınak binasından çıkarılıyor, böylece kutsal meydanda ya da düzenlenen törensel yürüyüşlerde tanrılar halka "görünüyor", kurban kesiminin ardından genelde kent duvarları yakınındaki bir alanda düzenlenen ve "koyun parçalama" denilen halka açık kamusal ziyafette de herkese -sosyal konumuna göre- bir pay düşüyordu. (Frankfort: 317-330) Kurban payı dağıtımı önemlidir. Zira antik din-tarım devletlerinde egemen sınıfların olanca bolluk içinde yaşamalarına karşın, sıradan halk sürekli yoksulluk çekerdi. Tanrılara günlük kurban ritüelinin artıklarına ortak olmanın ya da belli bir takvime göre düzenlenen kamusal dinsel şenliklerin halka da açık kurban ziyafetlerinden pay kapmanın dışında, normal zamanlarda sofralarında pek bir şey bulamazlardı. Bir Sümer şiiri onların durumunu şöyle özetliyordu: "Yoksul için, ölmek yaşamaya yeğdir/ Ekmeği varsa, tuzu yoktur/ Tuzu varsa ekmeği yoktur/ Eti varsa kuzusu yoktur/ Kuzusu varsa eti yoktur..."[10] (Kramer 1999a: 152-153)

---

9 Gerek tapınaklar gerekse saraylar, toplumların tüm zenginliklerini içine çeken birer hazinceydiler. Asur Kralı II. Sargon MÖ 714 yılında Urartu ordusunu yendiğinde, bu krallığın en kutsal tapınağı Muşaşir (Ardini) tapınağı ve sarayını yağmalamış ve savaş ganimeti olarak Asur'a bir ton altın, on ton gümüş ve yüz dokuz ton tunçtan yapılmış metal eşya, heykel ve silah götürmüştü. (Belli: 39)

10 Örneğin Babil'de, kral, tapınaklar ve zenginler tüm toprakları paylaşıyorlardı. Hamurabi'nin ünlü yasasını (MÖ 1776) oluşturan iki yüz seksen bölümden altmışı toprak sahiplerin hakları üzerineydi. Borçlarını ödeyememe nedeniyle hapse atılan çiftçilerin sayısı çoktu. Yasa'nın girişinde yer alan ve Hamurabi'nin güçlülerin güçsüzleri ezmelerini önlediğini belirten popülist ifadeler bir süslemeden başka bir şey değildi. (Jacob: 45) "Ben soylu kral Hamurabi, Tanrı Enlil tarafından benim korumama bırakılmış, Tanrı Marduk tarafından rehberliğiyle görevlendirildiğim insanlığa karşı umursamaz veya ihmalkâr olmadım," desc de, yasanın "üst insanlar, sıradan insanlar ve köleler" diye üç ayrı sınıfta tanımladığı toplumsal hiyerarşinin korunması her şeyden önce geliyordu. (Harari: 116-121)

Tapınak ve Saray: Dinsel ritüellerden dünyevi iktidarın ideolojisine

Doğada ayakta kalma, gerekli besinlerini sağlama ve neslini sürdürme çabası içindeki insan topluluklarının, yaşamlarında belirleyici olduklarına inandıkları doğaüstü güçlerini tasavvurları da, insan-doğa-toplum ve kültür diyalektiğinin somut ürünleridir. MÖ 3000'lere tarihlenen Sümer mitolojisinde örneğin, "Tanrıların babası" Enlil, "evrenin kralı" hava tanrısı olarak insan ve hayvanlar için gerekli üretim ortamını sağlıyordu: "Koca dağ, Enlil olmaksızın/ Hiçbir kent kurulmaz, hiçbir ev yapılmazdı/ Hiçbir ahır kurulmaz, hiçbir ağıl çatılmazdı/ Hiçbir kral başa geçmez, hiçbir *en*-rahip doğmazdı/ [...] İşçilerin ne idarecisi, ne denetçisi olmaz/ Irmakların coşkun suları dolup taşmazdı/ [...] İnek ahırda buzağısını 'yavrulamaz'/ Koyun ağılında memedeki kuzusunu doğurmazdı."

Enlil'in en büyük yardımcısı ise su tanrısı Enki'ydi. "Kazma ve sabana biçim veren" Enlil, "koca dağlarla" çiftleşir ve onları, insanın gereksindiği her şeyi -gerek yiyecek gerekse barınak olsun- sağlayan iki erkek kardeş Emeş (paz) ve Enten'in (kış) tohumlarıyla onları döllerdi. (*Enlil'e İlahi*, Kramer 1999b: 14-15; Kramer 1999a: 122-125): "Enten dişi koyunlara kuzular, dişi keçilere oğlaklar doğurttu/ İnek ve buzağıyı çoğalttı, kaymağı ve sütü bollaştırdı/ Ovada yaban keçisini, koyunu ve eşeği sevindirdi/ Gökyüzünün kuşlarına engin yeryüzünde yuva kurdurdu/ Denizin balıklarına, bataklıklara yumurtalarını koydurdu/ Hurma bahçelerinde ve bağlarda balı ve şerbeti bolarttı/ Yetiştikleri her yerde ağaçlara meyve verdirtti [...] Tahıl ve ürünleri çoğalttı [...] Emeş ağaçları ve tarlaları var etti, ahırları ve ağılları genişletti / Çiftliklerde ürünleri çoğalttı [...] Evlere bol ürün girmesini, ambarlara tepeleme yığılmasını sağladı." (Kramer, 1999b: 98-99)

Güneş tanrısı Şamaş, Hamurabi'ye yasalarını yazdırıyor. MÖ 1700 civarı. Esagila Marduk tapınağına dikilen bir stel. Louvre Müzesi, Paris.

Nasıl tanrılar "Büyük Sağlayıcılar" olarak yüceltiliyorsa, tam altmış beş yıl hüküm süren Akad Kralı Büyük Sargon (MÖ 2350-2215?) da kendini gök ve cennet tanrısı ve tanrıların tanrısı "Anu'nun kutsal yağ sürdüğü rahibi" ve Tanrıların babası Enlil'in "büyük yasa koyucusu ve hâkimi (*ensi*)" ilan ediyordu. *Ensi*, Sümercede "saban sürenlerin efendisi" demekti ve bir site-devletin kral ya da prensi anlamına geliyordu. Sargon da kendini koruyucu tanrının valisi olarak tanıtıyordu. Asur

kralı I. Şelmaneser'in (MÖ 1274-1245) *Şulmanu-aşheredu* "Şulmanu en üstündür", olarak da bilinen unvanı tanrı anlamına geliyordu. Babil Kralı Hamurabi ise (MÖ 1.793-1.750) kendini 'çoban', 'bol zenginlikler veren', 'çok bol gönenç getiren', 'halkı için bol sular sağlayan', 'çok bereket veren'... 'tarımı genişleten'... 'ambarları tahılla dolduran'... 'cömertçe kutsal şölenler sağlayan'...'bereket suları veren'... 'konutlara sağlam temeller atan ve onları bollukla ve iyi şeylerle donatan' bir kral olarak tanımlarken, tanrı olduğunu da iddia edecekti: "Ülke üzerinde aydınlığı artıran Babil'in güneş tanrısı." Dahası, halkının en büyük koruyucusuydu: "Güçlüler güçsüzleri engelleyemesinler diye kötülüğü ve kötülük edenleri yok eden" de oydu.[11] (Harris 1994: 186-187)

Tanrıların ziyafetlerinden tanrılara ziyafetlere

Birçok toplum ve ülkenin mitolojik geçmişinde, tanrıların göklerdeki saraylarında kendi aralarındaki ziyafetleri de anlatılır. Sümer mitolojisinde "gökleri ve yeri doğuran anne" tanrıça Nammu (İlksel deniz), en akıllı oğlu olan Su ve bilgelik tanrısı Enki'den "tanrılara işlerini görecek hizmetçiler yaratmasını" ister. Enki, eşi Toprak Ana (Ninmah) ve Nammu ile birlikte "insan"ı yaratır. Enki bunu kutlamak için annesine ve eşine verdiği ziyafete bütün tanrıları da davet eder. Bu parlak ziyafete katılan tanrılar bir ırk yarattığı için Enki'yi kutlarlar. İnsanlar tanrılara köle olarak hizmet edecekler, onlara sonsuza dek bol yağ ve kurban sağlayacaklar, tarlalarında sürekli onlar için çalışacaklardı.

11 Hammurabi, "meleklerin kralı ve göğün tanrısı Anu ile dünya dağının tanrısı Bel'in, inançlı ve tanrılara saygılı bir prens olarak, "ismen çağırarak", ona yeryüzünde doğruluğun yönetimini kurmasını ve kötü kişileri ve şeytanı ortadan kaldırmasını, güçlülerin güçsüzleri ezmesini önlemesini, "insan ırkı üzerine güneş gibi gitmesini, toprağı aydınlatarak insanların refahını çoğaltmasını" buyurduklarını belirtiyordu. (Campbell 1984: 75) Mısırlıların firavunlarına saygılı hitap tarzı da farklı değildir: "Göklerin sahibi, yeryüzünün, güneşin ve tüm dünyadaki yaşamın sahibi, zamanın sahibi güneşin seyrinin ölçücüsü, insanlar için tüm refah tanrısı, hasadın yaratıcısı ve yapıcısı, bütün insanlara ruh veren, bütün tanrılara hayat veren, göklerin tutucusu, yeryüzünün eşiği, her iki dünyanın dengesini tutucu, zengin hediyelerin sahibi, ürünün büyütücüsü..." (Frazer: 43) Campbell ise, "arkaik dünyanın temel görüşü" olarak nitelendirdiği bu tür kral tanımlamalarıyla ilgili olarak, söylencelerdeki kralın gerçek varlığının birey karakterinde olmadığını, sadece "arketip niteliği" taşıdığına dikkat çeker: İyi çoban, ineklerin koruyucusu, insanların onun sürüsünü oluşturduğudur. Bahçıvan, tarlalara yaşam veren, tanrıların çiftçisi kral, aynı zamanda kentin inşaatçısı, kültür getireni ve sanat öğretenidir. "Gök çayırlarının efendisi, ay ve güneştir." Kral "Damu"dur [Damuzi], hep ölen ve dirilen tanrı. Kraliçe İnanna, çıplak tanrıça da, "zamanın başlangıcından beri bildiğimiz [ana] tanrıçadır." (Campbell 2016a: 403) Frankfort da, kendilerini belli bir ülkenin kralı olarak tanımlayan, örneğin Akadlı Sargon gibi, ilk Mezopotamya hükümdarlarının, ülke kralı unvanlarına "Dört Yönün Kralı" ünvanı eklediklerine dikkati çeker. Oysa önceleri "Dört Yönün Kralı" cennetteki baş tanrı Anu, yeryüzüne gönderdiği fırtına tanrısı Enlil ve Şamaş'ın (güneş tanrısı) ünvanlarıydı. Frankfort yine de, Mezopotamya krallarının bu tanrısal unvanı kullansalar bile tanrılık taslamadıkları görüşünü savunuyor. (Frankfort: 226)

Her tanrının kendi mülkü olacak, başında da "kiracı çiftçi"si duracaktı. Dünya düzeninde de her şey gökteki gibi olacak, Sümer kralı da Enlil'in tanrılar arasındaki rolünü oynayacaktı. (Kramer 1999a: 140-141; Kramer 1999b: 132-141; Campbell 2016a: 119-120)

Eski Sümer ve Akad mitolojilerinin daha ileri bir yazılımı olan Babillilerin yaradılış destanı *Enuma Eliş*'de örneğin, tanrılar kendilerini ölümle tehdit eden canavar ve güçlü ataları "Deniz" ejderi (Tiamat) ile nasıl başa çıkabileceklerini görüşmek için bir ziyafet masasında buluşurlar: "Ekmek yediler, *kurunnu*-birası içtiler! Tatlı *sirisu*- birası içtiler, *sikru*-birası ile göbeklerini şişirdiler. Çakırkeyif olup çok neşelendiler." Tanrılar iyice rahatladıktan sonra, "intikamlarını alacak olan" genç ve güçlü tanrı Marduk'un "kaderini tayin ederek", tam yetkiyle düşmana karşı savaşması kararını oybirliğiyle alırlar, onu tahta geçirirler ve "Büyük tanrılar arasında en yüce olan sensin!" derler. (*Enuma Eliş*, Adalı, Görgülü çevirisi: 28, 31) Marduk, "Denize" karşı zafer kazanır ve onun artıklarından "Dünya"yı, ayrıca "tanrılar dinlensin diye tanrıların işleri onlar üzerine kalacak" insanları yaratır. (*Enuma Eliş*, Adalı, Görgülü çevirisi: 47). Bundan böyle hiç yorulmadan, tüm ihtiyaçlarını insanların emeğinden sağlayabilecek tanrılar da Marduk'a minnettarlık nişanesi olarak Babil kentini muhteşem binalarla donatırlar ve Marduk'un onuruna bir tapınak yaptırırlar. Marduk da onlara bir ziyafet verir. Bu ziyafet sırasında da tanrılar Marduk'u "bütün zamanlar için en yüce egemen ve dünyanın hâkimi" olarak tahta çıkarırlar. (*Enuma Eliş*, Adalı, Görgülü çevirisi: 49) Tanrıların en kahramanı ve kralı, "tahılın ve sürülerin yaratıcısı", "bolluk, bereket ve büyük ambarların efendisi o, [...] Buğdayı veren ve tahılı getiren o..." (*Enuma Eliş*, Adalı, Görgülü çevirisi: 59) ve böylece Marduk dünyanın da ebedi kralı oluyordu: "Nerede su içilirse onun adı anılsın." (*Enuma Eliş*, Adalı, Görgülü çevirisi: 63; Bottéro 2001: 74-75; Campbell 1984: 75-92)

Bir Akad mührü üzerinde, (sağdan ikinci) akan ırmaklar ve yüzen balıklarla Su Tanrısı Enki, testeresi ve ateş saçan ışınlarıyla Güneş Tanrısı Utu. Ağacın yanında tanrıça İnanna. Solda elinde yay olan Gılgamış. (Kaynak: Samuel Noah, Kramer, *Sümer Mitolojisi*, s. 71.)

Ur-Nammu ve Ninsun Kralı Ningal, Ur'un koruyucu tanrısı Nannar'a içki sunuyor ve ona bir tapınak adayacağını ilan ediyor. (Kaynak: Henri Frankfort, *Kingship and the Gods*, s.12.)

İster gökte ister yeryüzünde olsun, tanrılar ve insanların birlikte yemek paylaşmalarının eski çağlarda mistik ve kutsal, özellikle de siyasal iktidarlar açısından pratik bir değeri vardı. Mevsimsel dinsel bayramlar, askeri zaferler, yeni bir kentin ve elbette yeni bir tapınağın inşasının tamamlanması tüm halkın katılımıyla kutlanırken, gökteki tanrılar da putlar aracılığıyla temsil ediliyor, simgesel olarak onlara tapınanlarla birlikte aynı ziyafet sofrasına oturuyorlardı. Böylelikle, kralları gibi halklar da simgesel olarak tanrılarıyla aynı kutsal yemeği paylaşıyordu.

Tanrılara hep ve de bol vermek gerekir

Ziyafetler tanrıları onurlandırıyordu, bu nedenle vermek zorunluydu. İnsanların dinsel ritüellere katılma görevini yerine getirmedikleri, onlar için yeterince tarımsal ürün ve mal sağlamadıkları zamanlarda tanrılar çok kızardı. Başka bir deyişle, kentin refahı ya da çöküşü bireylere bağlıydı. Şenliklerin dinsel olması, kurban bağışlarını bir zorunluluk haline getiriyordu. Cömertçe vermek bir tercih sorunu değil, bir yükümlülüktü. (Schmandt-Besserat: 399-400) Sunguların herkesin önünde sergilenmesi de insanların tanrılara hediye verme zorunluluğu üzerindeki sosyal baskıyı daha da artıyordu. Zira tanrılara en değerli sunguları getirenler övülür ve hayranlıkla izlenirdi. Az getirenler ise alaya alınır, cezalandırılırdı.[12]

12. Vermek konusundaki yarışma, Sümer mitolojisinde kış tanrısı Enten ve yaz tanrısı Emeş arasında "hangisinin getirdiği ziyafet hediyelerinin daha değerli olduğu" tartışmasında görülür. Enten getirdiği kuzular, oğlaklar, sığır, bal ve şarabın Emeş'in sunduğu bol tahıl hasatlarından daha üstün olduğunu iddia eder. Aşk ve bereket tanrıçası İnanna ile evlenmeye talip çoban ile çiftçinin rekabeti, Sümer kralı ile bu bereket tanrıçası arasındaki ayinsel evlilikte karşımıza çıkar: Sümer inancına göre, bu ritüel evlilik, toprağın verimliliği ve döl yatağının doğurganlığı için gerekliydi. Bu ritüel evliliği ilk gerçekleştiren ise Uruk'un çoban kralı Damuzi olmuştur. Onu seçen tanrıça ile simgesel bir biçimde "evlenen" kralın kendisi de tanrılaşır. Çoban kocasından süt isteyen tanrıça, yaşam evi olan sarayı sonsuza kadar koruyacağına söz verir. (Kramer 1999a: 366-374)

Uluburun gemi batığında bulunan altın bir broş üzerinde Filistin Bereket ve Cinsellik Tanrıçası Astarte. Sualtı Arkeoloji Müzesi Bodrum.

Tanrılara kurbanlar sunulan dinsel şenlikler gerek hükümdarlara gerekse seçkinlere ve halka ün veya utanç getirildi. Sümer yurttaşları bu ziyafetlerde tanrıların onayını almak kadar, topluluk içinde de saygınlıklarını artırmanın peşindeydiler. (Schmandt-Bessarat: 400-401)

Mezopotamya kralları, sadece geleneksel ilkbahar ya da sonbahar dinsel şenliklerini yönetmiyorlardı. Yeni kentlerin kurulmasını kutlamak için ya da isimleri ülkeden ülkeye değişse de en büyük tanrılarına, örneğin, Sümerlerin yer ile göğü ayıran tanrısı Enlil, Lagaşlıların yağmur, sulama, bereket ve savaş tanrısı Ningirsu, Babillilerin "Büyük efendi, dünyanın ve cennetin efendisi" Marduk veya Asurluların "Güneş

Çoban- çiftçi rekabetinin izleri *Tevrat*'ta da Çiftçi Kayin (Kabil) ve Çoban Habil kardeşlerin öyküsünde de değişik bir biçimde anlatılır: Tanrı (Rab) Habil'in sunusunu kabul edince, Kayin onu kıskanır ve öldürür. (*Tevrat*,Yaratılış 4: 2-8)

Tanrısı" Baal, öteki adıyla Nemrut'a adadıkları tapınakların açılışında da onların onuruna büyük ziyafetler veriyorlardı. Tanrılar da bu ziyafete "katılarak" kralı kutsuyordu. Bu arada, zaten vergiler ve haraçlarla beli bükülen üretici halkın ilave gönüllü aynı katkılarıyla ve hükümdarın gözüne girme çabası içindeki devlet ileri gelenlerinin ve yabancı devletlerin temsilcilerinin sundukları hediyelerle, tapınakların ve sarayın ambarları kadar kralın hazinesi de doluyordu.

Dinsel şenlik ziyafetlerinin özünde yatan ekonomik zenginlikleri yeniden-bölüştürme işlevi, tanrıları ve halkını besleme yolunda bunca harcamaya girmiş olan "hami" ve "cömert" egemenler ve seçkinler açısından, günün sonunda oldukça kârlı bir ekonomik operasyondur. Her yıl belli bir takvime göre dev tapınaklar civarında ya da büyük alanlarda düzenlenen ve halkın her kesimine açık olan dinsel şenlikler sırasında tanrıları onurlandıran ve özellikle yoksul kesimlerin ağızlarına çalınan bir parmak bal hesabı, onları en azından birkaç günlüğüne hoş tutan eğlenceler ve ziyafetlerin, bir biçimde halkın elinden alınan ürün fazlasını tanrılar aşkına daha da artırmaya yaradığı ve *zenginlik dağıtmaktan çok, toplamaya yönelik* olduğu bir gerçekti. Zira, uhrevi ve dünyevi bir birlik ve dayanışma duygusuyla tanrılara sunulmak üzere tapınaklara getirilen "hediye" hayvanlar, tarım ürünleri ve malların hepsi ziyafette tüketilmiyor, artanlar sarayın sürülerini çoğaltıyor, ambarlarını dolduruyor, sonuçta dinsel ve siyasal iktidar sahiplerini daha da zenginleştiriyordu. Şenlikler kraliyet girişimleri ve çabaları için gerekli sermayeyi sağlıyordu. (Schmandt-Besserat: 391) Sümer dönemi gibi Asur dönemi arkeolojik buluntuları da bu ziyafetlerin temel özelliğinin mal toplama olduğu gerçeğini somut bir biçimde ortaya koyuyor: Kil tabletlerde, örneğin, tanrıların onlara tapınılması için hangi günlerde (şenlik tarihleri) cennetten yeryüzüne indikleri belirtiliyordu. Böyle günlerde tanrılar, tapınaktaki günlük ritüellerde sunulan sade yiyeceklerle yetinmiyorlar, daha kaliteli yiyeceklerin sunulduğu büyük bir ziyafet istiyorlardı. Örneğin, bereket tanrıçası Nanşe'nin başına gümüş taçlar takılmalı, yemekleri ona değerli metaller ve taşlardan yapılmış kaplarda sunulmalıydı. Nanşe'ye yiyecek ikramları arasında toynaklı hayvanlar mutlaka bulunmalıydı. Öteki tanrılara ise, mevkilerine göre, et, balık, bira, un, yağ, özel süt mamulleri ve hurma veriliyordu. Dinsel bayramların en önemli ritüelsel etkinliği ise tanrıların, kraliyet ailesinin, rahiplerin ve yurttaşların paylaştığı kurban ziyafetiydi. Sümerli sanatçıların işlediği oyma levhalarda, mühürlerde, kurban ziyafetlerinin bol içkili, eğlenceli ve neşeli geçtiği görülüyor. Taş üzerine oymalar ya da taş kabartmalarda canlandırılan sahnelerde, tapınaklara sunmak için küçükbaş hayvanları sırtlarında ya da ellerinde taşıyan, büyükbaş hayvanları sürükleyen ya da iten, küpler, tepsiler ve sepetlerle bira, ekmek gibi ürünler, çeşitli mallar getiren insanlar canlandırılmıştı. Buluntu kil tabletlerden de, örneğin gelen kurbanlıkların saray kâtiplerince ayrıntılı listelerinin çıkarıldığı anlaşılıyor. Kurban ziyafeti için, halkın yanı sıra, üst düzey rahipler, kamu görevlileri ve saray çalışanları tarafından tanrılara sunulan balık, su kaplumbağası,

balık yağı, et, sütlü mamul, peynir, özel ekmek çeşitleri ve bira gibi "hediyeler" de bu tür kil tabletlerde kayıtlıydı. Ziyafet için meslek grupları (loncalar diyebiliriz) önemli bir katkıda bulunuyordu. Örneğin, her balıkçı on kilo balık getirmekle yükümlüydü. Ziyafet için bireysel katkılar da vardı: Prenslerin hizmetkârları, üst kademe yöneticiler ve ustabaşıları örneğin, birer hayvan getiriyordu. Yüksek rahipler ve karıları, her biri üçer hayvan; rahip bir koyun ve iki kuzu, karısı ise bir koyun, bir oğlak ve bir kuzu sağlıyordu. Taş kabartmalarda özellikle kraliçenin insanlar ve tanrılar arasında aracılık eden bir konumda canlandırılması da ürün fazlalarının sarayda toplandığını açıkça gösteriyor. Saray hizmetkârları, saray çiftçileri ve çobanları tarafından kraliçenin tanrılara kurban etmesi için saraya bolca hayvan, ekmek ve bira getirildiğine ilişkin kayıtlar da var. Kurban sunuları sadece yiyecek içeceklerle sınırlı değildi. Kil tabletler, tapınak ocakları için kamış balyaları ve ateşlik odun da getirildiğini ortaya koyuyor. Sümerolog Denise Schmandt-Besserat'ya göre, söz konusu tanrılara sunulan ziyafet hediyelerinden, saraya ne kadar kaldığını saptamak zor. Kaldı ki, bunların bir bölümü halktan değil, saraya ait topraklardan geliyordu. Ancak, tanrılara her ay yinelenen kurban ritüellerinde kimin ne çeşit ve miktarda sunuda bulunacağının, belli bir zaman aralığında hemen hemen aynı kalması, bunların zorunlu katkılar, yazarın nitelendirmesi ile "aylık vergiler" olduğunu gösteriyor. Her halükârda, MÖ 3000'lerde Mezopotamya'da tanrılara ziyafetlerin devletin yeniden bölüştürme, dağıtma ekonomisinin dayanak noktası olduğu açıktı. (Schmandt-Besserat: 392-399; 402) Ziyafetlerin ekonomik işlevi, şenlikler dinsel ve sosyo-politik olaylar olduğu için daha da ön plana çıkıyordu.

Dinsel, sosyal ve siyasal bir pratik olarak kurban şenlikleri

Dinsel şenlikler ve ritüel ziyafetler, halka her gün tatmadığı keyif ve zevkleri geçici bir süre için de olsa ulaşılır, en azından görünür kılardı. Ritüeller tamamlandıktan ve herkes kurban ziyafetinden bir pay kaptıktan sonra sıra eğlenceye gelirdi. Müzik, dans, yarışmalı oyunlar sırasında, dileyen herkes gücünü, güzelliğini, zarafetini, ustalığını gösterebilirdi. Buna karşın, egemen sınıflar açısından, kutsal ziyafet alanı bir bakıma görülmek ve ayırt edilmek için ideal bir yerdi. Örneğin, adalet ve bereket tanrıçası Nanşe ve koruyucu tanrı Ningirsu'ya tapınan Ur site-devletinde, tören kıyafetleri içindeki kraliyet ailesi, ilkbahar dinsel şenlik ziyafetinin odak noktasıydı. "Ev sahipleri" kral ve kraliçe bu ritüelde kilit bir rol üstleniyorlardı: Kral, ellerinde sepetlerde, tepsilerde ya da sırtlarında taşıdıkları ya da sürüklediği canlı hayvanlarla, ekmekler ve bira küpleriyle tanrılara hediyeler sunmaya gelen tapınmacıların oluşturduğu geçit alayına başkanlık ederken, kraliçe ise saraya getirilen sunuları toplamakta ve onlar adına tanrılara kurban etmekte aktif bir rol oynuyordu. Bu ritüel, kral ve kraliçenin saygınlığı ve otoritesini güçlendirirken, kraliyet ailesini toplumun

öteki üyelerinden ayırıyor, önc çıkarıyor, dolayısıyla krallığın önemini vurguluyordu. (Schmandt-Besserat: 400-401)

Assurnasirpal'in yeni başkenti ve tapınağı kutlanıyor

Tarih, antik din-tarım toplumlarında iktidar sahiplerinin verdiği dev şenlik ziyafetlerinin destansı öyküleri ile doludur. Bu öyküler, yemeğin üretilmesinden çok, tüketilmesine, bir bakıma sosyal paylaşımına odaklanır. Ortalama insanların, hele hele yoksulların eğer varsa ziyafetlerinden(!) söz eden tarihsel belgeler ise ya çok nadirdir ya da hiç yoktur. Tanrıların himayesinde bulunan hatta tanrılaştırılan kahraman ve güçlü krallar üzerine kurulu resmî tarihlerin sosyal tarihe ayıracak sayfalarının olmaması doğaldır; zira bu hiyerarşik toplumlar büyük sosyal eşitsizlikler üzerine kuruludur. Bu bağlamda, bir Asur yazıtında dillendirilen kral ziyafetinin oldukça etkileyici olduğunu söyleyebiliriz.

Assurnasirpal'in ünlü ziyafeti anısına diktirdiği stel. (MÖ 9. yy. British Museum, Londra)

Hem tanrılara kurban hem de halkına ziyafet veren kral, yaptıklarıyla övünüyordu: Terk edilmiş kasabaları ihya ettiğini, buralara yeniden insan yerleştirdiğini, ülkedeki sarayları layık oldukları ihtişamla yeniden inşa ettirdiğini ve içlerini arpa ve saman stoklarıyla tıka basa doldurduğunu, ayrıca sulama kanalları ve meyve bahçeleri kurdurduğunu, tanrılara yeni tapınaklar yaptırdığını söyleyerek, ne denli güçlü, cömert ve tanrılara saygılı olduğunu herkese ilan etmek ve kanıtlamak istiyordu.

Asur Kralı II. Assurnasirpal'ın başkent yapmak istediği Ninova yakınındaki eski Kalah (Nemrut) kentinin baştan başa yenilenmesini ve saray yapımı çalışmaların sona ermesini kutlama amacıyla, MÖ 879'da verdiği ve Asur tanrılarının da "davetli" olduğu söz konusu ziyafet, tarihe kaydı düşülenlerin belki de en muazzamıdır: "Kral, on gün boyunca, üst düzey memurları ve Kalah halkı, çok sayıda komş, müttefik ve kentin restorasyonunda çalışan işçiler de dahil olmak üzere, toplam 69 bin 574 konuğuna yiyecek içecek sağladı." (Bottéro 2002: 159-162; Boudan: 123-124; Symons: 268) Söz konusu kutlamaların anısına dikilen ve yüzyıllar sonra Irak'ta kazı yapan Alman arkeologlar tarafından yeniden gün ışığına

çıkarılan bu taş dikitte konuklar için kesilmiş hayvanlardan yumurtaya, ekmeğe, bira, şarap ve süte, değişik yiyeceklerin çeşit, sayı ya da miktarları da belirtilmişti.[13]

"Tanrıların Seçtiği" kral Assurnasirpal (Frankfort: 296), on gün süren kutlamaların sonunda, bu dev ziyafete katılan, yiyip içen herkesin evine "memnun ve mutlu" olarak döndüklerini belirterek şişinmeyi de ihmal etmemişti. (Bottéro 2001: 70) Günlerce süren ve Asur imparatorluğunun en uzak köşelerinde yaşayan halkından tanrıya kurban adına büyük ölçüde zorunlu yiyecek ve içecek sağlamadaki büyük organizasyon gücünü de ortaya koyan bu dev kutlama ziyafeti, ilk bakışta, sunulan her şeyin "hami" kralın ikramı olduğu, yatılı bir gıda kermesi olarak değerlendirilebilir. Oysa bir hükümdarın kamusal alanda ortak bir sofranın çevresinde halkını, en azından onların temsili bir seçkisini, oturtup yemek paylaşması, "tek bir 'bedende', tek bir devlette herkesin birliğini hem sergileme hem de yaratma ya da güçlendirme" amacına yöneliktir. Bu, aynı zamanda tebaasına onlar üzerindeki gücünü gösterme ve imajını parlatmanın da bir yoludur. Katılanların birliktelikleri, paylaştıkları güzel şeyler ve ortak mutlulukları, onlara bu iyilikleri yapan kralı "zımnen" onayladıklarını da ortaya koyar. Hükümdar ise bu yolla, onların ve temsil etikleri tüm halkın üzerindeki otoritesini teyit ettirir. Başka bir deyişle, tahta çıkışını, yani "iktidarını yeniler." (Bottéro 2001: 75-77)

Halkının koruyucusu Assurnasirpal'in iktidarını yüceltmeye yönelik bu büyük ziyafet, dinsel, ekonomik, sosyal ve siyasal işlevleriyle, hiyerarşik din-tarım devletinin tüm simgesel özelliklerini sergiliyordu. Tapınak açılışı ve büyük ziyafet dinsel bir etkinlik olmaktan öte, krallık ve ruhani bürokrasi işbirliğiyle[14] kralın, ulusal tanrının ve onun başkentinin üstünlüğünü sergileyen siyasal bir araca dönüşüyordu. Ziyafetlerde, tanrılara ritüel bir kurban (et ve kavrulmuş tahıl) sunularak dinsel bir borç ödenmiş oluyor, öte yandan çağrılı tüm konuklara ve halka bir "ulusal" kimlik veriliyordu: "Babite Dağı

13 Etler örneğin, bin semiz sığır bin dana ve koyun, on dört bin oğlak, farklı yetiştiricilerden iki yüz sığır ve bin özel besleme koyunun yanısıra bin kuzu, beş yüz geyik, beş yüz antilop kesilmiş, pişirilip. İkram yiyecek kervanına bin ördek, beş yüz kaz, beş yüz yabani kaz, bin çulluk, bin bıldırcın, on bin güvercin, on bin kumru; on bin "küçük kuş", on bin çeşitli balık; on bin kır sıçanı (çöl faresi) da dahil olmuştu. .. Bu arada, on bin ekmek, on bin yumurta, on bin testi şarap ve on bin kırba da şarap tüketilmişti. Liste sebzeler, meyveler, çerezler... uzayıp gidiyor. (Bottéro 2002: 160-161) İkram gerçekten krallara layık bir zenginliktedir. Ama doğaldır ki, bu ziyafette de herkes aynı şeyleri yiyemiyordu. Katılanların sosyal mevkileri ve siyasal önemlerine göre, farklı menüler oluşturulduğu, farklı şeyler ikram edildiği varsayılabilir.

14 Gerek Karl Marx gerekse Max Weber, dinin tahakküm edenlerin gücünü meşrulaştırarak ve tahakküm edilenleri ehlileştirerek, sosyal düzeni koruyucu siyasal bir işlev gördüğü konusunda hemfikirdir. Ancak, Bourdieu'nün de özellikle dikkati çektiği gibi, kurumsal bir yetki ile donatılmış ya da donatılmamış olsun, "üreticileri ve uzmanlaşmış sözcüleri" (peygamberler, rahipler, din bilginleri) gerçekleştirdikleri "dinsel çalışmalarla" sosyal ilişkileri doğaüstü ilişkilere dönüştürerek, eşitsizliklerin "şeylerin doğasında mündemiç olduğunu ve bu nedenle de haklılığını gösteren" dinsel ideolojiyi yaratmada büyük bir rol oynamışlardır. (Bourdieu 1971: 300)

geçidi ile Haşmar ülkesinde yaşayanların hepsini kendi ülkemin halkı gibi saydım."(Schemeil: 360) Ekonomik üretimi denetleyen, ürün fazlasını elinde tutan, zenginlikleri kendi belirlediği ayrıcalıklı seçkinlerle ve halkıyla paylaşan kral, düzenlediği bu ritüel şölende cömertçe sunulan tüm bu yiyecek ve içecekleri "veren" kişi olarak, yönetiminin ne denli hayırlı ve yararlı olduğunu göstermekle kalmıyordu; aynı zamanda, "alanlar" indinde de, onun buyruğu altında yaşamanın refah getirdiği algısını yeşertiyor ya da da pekiştiriyordu. Henüz pazar ekonomisine geçmemiş bu antik dünyada, hükümdarın âlicenaplığının hükümdarı ve halkını birleştirici bir rol oynadığı, ziyafet artıklarının bile insanların ona duyduğu bağlılığı artırdığı (Laudan: 45) açıktır.

Assurnasirpal'ın bu görkemli şöleninin de, en azından bir süre için, hükümdar ile saray çevresi ve halkı arasındaki birlik ve dayanışma duygusunu artıran bir etki yarattığı söylenebilir. Nitekim bu devasa dinsel, sosyal ve siyasal paylaşım ritüeli, mitolog Campbell'ın "Dinsel öğreti ve törenlerin ana amaçlarından biri [...] benlik duygusunun olabildiği kadar bastırılması ve katılım duygusunun geliştirilmesidir" savını (Campbell 2016a: 92) kanıtlar niteliktedir. Görünürde dinsel bir amaca yönelik, aslında siyasal bir strateji güden bu şölenin simgeselliği; mitik tanrıları ve gerçek krallarıyla buluşan Asur halkına benimsetilmiş dinsel ideolojinin, bu halkın birbirleriye yarışan veya hasım gruplar/sınıflar olarak sosyal bölünmüşlüklerinin üzerini örtüğü, başka bir deyişle, sosyal ve ekonomik eşitsizlikleri ya da farklılıkları meşrulaştırıcı bir işlevi yerine getirdiğini ortaya koymaktadır.

Bu tür yazıtlarda, genelde kralın kendini ne denli yüksek gördüğü belirtilirdi. Tarihçi Bernard Lewis'in deyişiyle, hükümdarın amacı "Bakın ben ne kadar büyüğüm, bakın ne de güçlüyüm, bakın neler başardım!" demekti. Dolayısıyla, "Çok topraklar fethettim, çok halklar köle ettim" ifadesiyle sınırlı kalabilirdi. Oysa Assurnasirpal, daha da ileri gidiyor, bu özel yazıtla, ilk kez tanrılara ve halkına verdiği ziyafeti tüm ayrıntılarına varıncaya dek, eşsiz bir belge olarak tarihe emanet ediyordu. (Lewis: 56-57) Assurnasirpal'in, bu ziyafet aracılığıyla, hem dinsel inançlarını hem de midelerini okşadığı halkı indinde saygınlığını artırmayı ve bu yolla iktidarına hem siyasal hem de ekonomik yönde getirisi olabilecek simgesel bir sermaye sağlamayı hedeflediği açıktı. Kralın bu şölenin anısına bir yazıt diktirmiş olması da zaten amacını kanıtlıyor. Dahası, antik site-devlet krallıklarının giderek imparatorluklara dönüştüğü bu süreçte, Assurnasirpal'ın büyük ziyafeti, tanrı kültlerinin giderek ikinci planda kalmaya başladığını, tanrı olmasa da adeta "tanrılaşan" kralın (Frankfort: 295-312) ise ön plana çıktığını gösteriyordu.[15]

15 Sümer, Akad, Babil ve Asur krallıklarında etnik ve siyasal gelişme farklarına karşın, krallık kavramı hep aynı kalmıştır: Kral görevine ilahi yöntemle seçiliyordu. Başıca görevleri, tanrıların iradesini yorumlamak, halkını tanrılar önünde temsil etmek ve kraliyet topraklarını yönetmek olarak üçe ayrılıyordu. (Frankfort: 252) Ne var ki, kral da, kraliyet görevlerini nasıl yerine getireceğini

Akitu şenliği

Dinsel kurum ve ritüeller ile sosyal ve siyasal ideolojilerin birbiriyle örtüşmelerinin, özellikle ülke yöneticilerinin öncülüğünde düzenlenen resmî dinsel bayram şenliklerinde somutlaştığı görülür. Dinle siyasetin birbirinden ayrılmaz olduğu Mezopotamya'da egemenler, her fırsatta hem tanrılarına adadıkları hem de halklarına verdikleri görkemli ziyafetlerle, güçlerini sergilemek ve iktidarlarının meşruluğunu teyit ettirmek amacını güdüyorlardı. Rahip astrologların güneşin yıllık hareketleri, ayın ölümü ve yeniden dirilişini izleyerek kozmik düzenle özdeşleştirdikleri (Campbell 2016b: 50) dünyevi toplumsal düzen arasındaki uyumu yansıtmaya yönelik bu şenlikler, simgesel olarak tanrıların gökten inip insanlar arasına karıştığı günleri kapsıyordu.

Eski Mezopotamya'da binlerce yıllık geçmişi olan Akitu (Arpa) şenliği bunlardan biridir. İlkbaharda, nisan ayında arpa ekme döneminde kutlanan bu "yeni yıl" bayramı devlet öncülüğünde düzenleniyor ve günlerce sürüyordu. (Frankfort: 313-333) Babil dinsel inanışlarının dışavurumunda önemli bir rol oynayan Akitu bereket şenlik ritüelleri tanrı ve tanrıçanın kutsal birleşmesini ve yaşamın yenilenmesini simgeliyordu. Ne var ki, görünürde tanrıların başat konumda olduğu ve kralın ikinci planda kaldığı Akitu, görülür ve görülmez dünyalar arasında uyum sağlayan, dinsel bir şükran ve umut ritüeli olduğu kadar, kralların yüksek rahiplerle ele ele verip krallığın, ülke tanrısının ve başkentinin gücünün ululama ideolojisini yeniden üreterek halkın indinde daha da meşrulaştırılmasını sağlayan siyasal bir simgesellik de yüklüydü. (Bidmead 2002) MÖ 2000'lerde Batı Samileri tarafından kurulan, Sümer ve Akad topraklarını kapsayan geniş bir alanda bir imparatorluğa dönüşen ve görkemli başkentinin adıyla anılan Babil Krallığında da, önce Tanrı Marduk'a adanan tapınakta gerçekleşen sonra da sur dışındaki Babil Bahçeleri'ndeki tanrılara "Sunular Evi"nde (Bit Akitu) halkın da katıldığı yemek ve eğlencelerle sonuçlanan Akitu şenliğinde her yıl ölümden sonra doğanın yeniden canlanışı ile siyasal iktidarın yenilenişi çifte "diriliş"le simgeleştiriliyordu.[16] Kral, bereket tanrıçasıyla "kutsal evliliği"ni yaptığı andan itibaren "gerçek-

öğrenmek için ritüellere, rüyalara, kehanetlere muhtaçtı. Kral, tanrıların hizmetinde olmanın, tanrılar önünde halkın saygısını, onların refahı ve iyiliğini sağlama amacıyla yerine getirmeliydi. Tapınakları yapmak, yenilemek ve devlet şenliklerine başkanlık yapmak da görevinin bir parçasıydı.

16 On bir gün süren bu şenlikte, Babil halkı ritüel jestler aracılığıyla tanrıların kutsal ve ebedi dünyasına götürülüyordu. Önce bir keçi kurban edilerek, eski ve ölmekte olan yıla son veriliyordu. (Armstrong: 7)("Günah keçisi" deyimi buradan çıkmış olmalı). Tanrıya sunuların yapıldığı, efsunlu şarkıların ve Babil mitolojisine göre, tanrıların kaosa karşı zaferinin anlatıldığı epik şiir *Enuma Eliş*'in söylendiği, Marduk tapınağında başrahibin her sabah şafakta Marduk ve öteki tanrılara dualar ettiği bu dört günlük hazırlık ve arınma ritüellerinin ardından 5 Nisan günü, kralın tek başına Tanrı Marduk'a itaat ve bağlılığı ritüeli gerçekleşiyordu: Kral tapınağa geldiğinde rahipler tarafından tek başına sunağın önüne götürülüp bırakılıyordu. Ardından, Tanrı Marduk'u temsil eden başrahip kutsal Marduk hey-

ten kral olmuş oluyor", kendi soyunu ve ülke üzerinde ulu otoritesinin hanedansal devamını güvence altına alıyor, ülke tanrısını ve başkenti birlikte meşrulaştırıyordu. Düğün gecesini, zorunlu olarak, sözde, kutsal kraliyet çiftine, gerçekte ise halka verilen büyük bir ziyafet izliyordu. Halkın büyük bir coşkuyla katıldığı bu ziyafet, tahta çıkan ya da tahta çıkışı yenilenen hükümdarlarının çevresinde birleştiklerini simgeliyordu. (Bottéro, 2001: 76-79) Mezopotamya'nın Bottéro'nun tanımlamasıyla, "bir ayağı gerçeğe öteki ayağı imgeleme dayalı bir sistem" içinde yaşadığı dönemde (Bottéro 2002: 182) her yıl yapılan Akitu şenlikleri siyaset, din ve mitolojinin iç içeliğini somut bir biçimde yansıtmaktaydı. Babil kralı ve yüksek rahip, üst düzey yöneticiler gibi seçkin kesim kendi ideolojilerini ve çıkarlarını, mitik "imgelem"i, yani insan kaderinin tanrılar tarafından çizildiği inancını (Frankfort: 277) besleyip ondan yararlanarak koruyor, halka da kolaylıkla benimsetebiliyordu.

Din-tarım devletlerinde, dinsel ve sosyal ritüeller siyasal iktidarın meşrulaştırılıp güçlenmesinde katalizatör işlevini yerine getirirler: Toplumdaki inanç birliğini ve

---

kelinin arkasından ortaya çıkıyordu. Başrahip önce, kralın başındaki tacı, elindeki asası ve boynundaki mücevher kolyesi ve öteki takıları gibi kraliyet simgelerini alıyor, tanrının heykelinin önündeki bir "sandalyeye" üzerine koyuyordu. Başrahip, kraliyet simgelerinden arındırılmış olarak ayakta bekleyen kralın yanına yeniden yaklaşıp onu "tokatlıyor" ve eğilip Marduk'a yalvarmasını ve yanlış hiçbir şey yapmadığını söylemesini istiyordu. Daha sonra başrahip Marduk'un adına krala, "Korkma, o duanı duyacak, egemenliğini ve krallığını yükseltecek," diyordu. Başrahip, Marduk'a tapınan ve geçmiş günahlarından arınan kralı bir süre sonra ayağa kaldırarak tanrının dualarını kabul ettiğini söyleyip krallık simgelerini ona iade ediyor ve gözünden yaş getirecek biçimde bir kez daha tokatlıyordu. Böylece, kralın iktidarı simgesel olarak yenileniyordu. (Frankfort: 318-320) Nisan ayında doğa canlandığı gibi, simgesel olarak, tanrı da ritüele göre önce aşağıladığı krala yeniden taç giydiriyor, tanrılar ile onunla temsil ettiği halkı arasındaki bağı temsil eden krallığın ve siyasal iktidarın meşruiyetini "diriltiliyordu." Şenliklerin Babil Bahçeleri'ndeki bölümünde ise kralların tanrısal konumunu bereket tanrıçası ile birleşmesine dayandıran mit uyarınca, Babil kralı bu kez tapınağın başrahibesi ile kraliyet tahtı üzerinde yan yana oturtularak "evlendirilerek" tanrıların kutsal birleşmesine simgesel bir göndermede bulunuluyor, tarlaların, sürülerin ve insanların "yeniden verimlilik" kazanmasıyla ülkeye refah ve bolluk vaat ediliyordu. Bit Akitu'da "düğün ziyafetine" katılan kral, Tanrı Marduk'a kurbanlar ve değerli savaş ganimetleri sunarken, Babil halkı da ellerinde yiyecek dolu kâselerle tanrılarını "besliyor", kurban sunma görevini yerine getiriyordu. Kralın rahipler tarafından önce aşağılanıp, tanrıya tapınmasının ardından krallık alametlerinin yeniden verilmesi, bunu izleyen ritüel evlenme ve ardından şenlik ziyafetlerinin, simgesel yönden mevcut sosyo-politik ve ekonomik düzenin önce yıkılıp sonra yeniden kurulmasını, kozmik savaşta Marduk'un Tiamat'ı yenerek kaosa son verdiği gibi, dünyevi yaşamın da kaostan kurtarılarak yeniden normal düzene dönüşünü temsil ediyordu. Kralın önce aşağılanıp ardından bağışlanarak yeniden otoritesine kavuştuğu, başka bir deyişle, statü değiştirdiği tipik bir "geçiş ritüeli" (Van Gennep) söz konusudur: Kralın maruz kaldığı bu teatral "tersine çevirme ritüeli"nin ardından yeniden eski konumuna dönüşü, aslında, kendisi ve toplumunun "kırılma-bunalım- doğruluş-yeniden bütünleşme"sini simgesel olarak canlandıran bir "drama" niteliği taşıyordu. ("İsyan ritüelleri", "Tersine çevirme ritüelleri" konusunda, bkz. Kelly, Kaplan: 137-139)

dayanışmayı simgeleyen Akitu şenliğinin, aynı zamanda önemli bir iktidar aracı olduğu açıktır. Babil kralı da (*Enuma Eliş*) yaratılış efsanesindeki Marduk'un tanrıların kralı seçildiği mitik ziyafetini, Marduk'a adanmış bir ziyafetle dünyevi yaşama uyduruyor, tahta geçişinde olduğu gibi, tahtının yenilemesinde, yani korunmasında bir meşruiyet aracı olarak kullanıyordu. Nitekim MÖ 681'de Babil krallığı ve başkentini ellerine geçiren ve yakıp yıkan Akad kökenli Asurlular da Akitu şenliklerini kendi başkentlerine taşıyacaklardı. Bundan böyle, şenlik sonbaharda yapılacak ve bu kez başrolde Tanrı Marduk değil, kendini Sümerlerin ölüm ve yeniden doğuş tanrısı Damuz'a (Tammuz) daha yakın bulan Asur kralı olacaktı. Akitu şenliklerinin merkezinde rol alırken, varlığını "merkezcil hareketin" (tanrıların Babil'e gelişi miti) tersine, "merkezkaç bir harekete" dönüştürerek Asur topraklarının çevresine yayacak, duyumsatacaktı.[17] (Wright, Chan: 437)

Kutsal ölülere ziyafet: Kispu

Dinsel ritüeller olarak Mezopotamya ziyafetlerinin simgeselliğini, Eski Mısır'da da görüldüğü gibi, sosyal dayanışma ve hiyerarşilerin kurulmasında başat saikler (motivasyonlar) arasına yerleştirmek gerekir. Dinsel ritüellerin nasıl dinsel-sosyal ritüellere dönüştüğünü, birlikte yiyip içmenin sosyal amacının ön plana çıktığını (Green: 208), ölüm, defin ritüelleri ve tanrı kültlerinin öncülü ata kültü ritüellerini birleştiren, *kispu* gibi *marzihu* ya da *marzeah* da denilen ölü ziyafetlerinde de izlemek mümkündür.

Arap Yarımadası'ndan göç ederek Dicle ve Fırat ırmaklarının suladığı Mezopotamya bölgesine yerleşen Semit (Sami) kökenli ilk kavim olan Akadların (MÖ 4000-2000) *kispu* denilen ve ataları krallara tapınılan kültünde, soylu ölülerin ruhuna su ve ekmek sunulurdu.[18] Eski Mezopotamyalıların "gölge", "görüntü", "hayalet" ya da "hortlak" anlamında kullandıkları *Et immu*, onların tasavvurunda kuşaktan

17 Bu durum, Campbell'ın yerinde gözlemiyle, krallığın rahipler ve yıldızların etkisinden çıkarılarak, devletin dinsel (hiyeratik) düzenden siyasal (hanedan) düzene evrilmesi ve kralların başlıca ilgisinin artık kendi kendilerinin fethi değil, dünyanın fethine yöneliş çağının açıldığını, başka bir deyişle, kralın, artık yeryüzünün kralı olarak, bir bakıma kendisini de tanrılaştırılarak, "mitsel kozmolojik düzeyden kişisel düzeye" geçişini gösteriyor. (Campbell 1984: 74; Campbell 2016b: 58-83)

18 Ölülerin "beslenme" görevi dinsel bir ritüele uyularak yerine getirilirdi. Ölü, kefene sarılıp mezara konduğunda hemen yanına, ona güç versin diye simgesel olarak su ve yiyecek bırakılır ve bu işlem zaman zaman yinelenirdi. Eğer ölüye bu azıcık yiyecek ve su takviyesi düzenli olmaz, hele kesilirse, "hayalet" öfkelenir, onu terk eden yakınlarından intikam almaya kalkardı. Zira ölü, daima ailesi ile dayanışma içinde olurdu. Yerin altına göçmüş olsa bile, ailesi ile kan bağları sürüyor ve ortak yaşamı paylaşıyordu. Ölenlere saygı gerekiyordu. Çünkü tanrılar ölülerine saygı gösterenleri de, onların ölülerini koruduğu gibi koruyacaktı. (Lipiński: 639)

kuşağa giderek ölüyü sanki hâlâ canlı bir aile büyüğü konumuna sokuyordu. Evde putların bulunduğu kutsal bölümün tabanının altında ailenin ölüleri gömülüydü. Bu hayali varlıklar yeraltında, "cehennem" denilen karanlık ve sessiz mağarada, kendinden önce ölen öteki akraba ve dostlarıyla, yeryüzündeki gibi, birlikte yaşamayı sürdürüyordu. Yaşarken gökteki cennet tanrıları tarafından yönetilen bu ölüler, yerin altında artık cehennem tanrılarının egemenliğindeydi. Hayalet veya ruhun da karnı acıkabiliyor, susayabiliyordu. Ancak, çok az, simgesel miktarda yiyecek içecekle yetinebilirdi. Ölünün yerin altında bir ataya dönüşerek yaşamayı sürdürdüğü imgelemi üzerine kurulu bir kült oluşurken, ailelere ve başta ailenin reisine, ölülerin bakımı yükümlülüğü düşüyordu. (Bottéro 2002: 183-184; Bottéro 2001: 80)

"Aynı yemeği paylaşma" anlamına gelen *kispu*, Akad dilinde "dağıtmak için parçalara ayırma" işlemini tanımlayan *kasapu* sözcüğünden türetilmişti.[19] Genelde seçkin ve varlıklı ailelerin tüm üyelerinin, ölüleri ve yakınları birlikte yemek paylaştıkları dinsel-sosyal bir pratik olan *kispu*, Mezopotamyalıların ay takvimine (kamerî) göre, her ayın son günü, ayın kayboluşunun insanlara ölüm ve ölüleri çağrıştırdığı bir ortamda kutlanırdı. Ailenin ölü gömme ritüelinden farklı olan aylık "ölü yemeği" ritüeline, yaşayanlar fiziksel varlıkları, ölüleri ise gözle görülemeyen mistik varlıklarıyla birlikte katılıyordu. Simgesel olarak, ölülerle yeniden buluşuluyor, anılar tazeleniyor ve aile dayanışması teyit ediliyordu. Kısacası, yaşayanlar ve ölüler "aynı yemeği paylaşarak" bütünleşiyor, tanrılar, atalar ve ahfadı arasında bir düşünce ve duygu birliği (komünyon) sağlanıyordu.[20] (Bottéro 2002: 184, 188)

Babil'de kraliyet ailesi de *kispu*'yu ihmal etmeyecek, üstelik kamusal alana taşıyacaktı. Babil'in son krallarından biri olan Ammi-şaduka (MÖ 1646-1626) döneminden kalma bir kil tablette, hükümdar, kendi soyundan önce gelen soylar dahil, hanedanın, halkının tüm ölülerini, özellikle, kralına hizmet ederken ölen ancak ahfadları tarafından kültlerinin gerektirdiği cömert ikramlardan mahrum edilmişleri ve yaşayan tüm halkını *kispu*'ya davet ediyordu:

---

19 Türkçedeki "kasap" da aynı kökten gelmiş olsa gerek.

20 MÖ 1000'lerde Kuzey Mezopotamya ve Suriye'ye gelen bir başka Sami kökenli halk olan Aramilerde ise *kispu* önce sadece ölü krallara ve kraliçelere yapılırdı. Ancak, daha sonraları toplumun her katmanında uygulandığı görülecekti. (Lipiński: 639) Örneğin İsrail'in kuzeyinde Aşziv'de, arkeologlarca MÖ 950-900'e tarihlenen Fenikeli soylu bir ailenin görkemli mezar odasının zemininde, eskiden yeniye doğru oluşmuş farklı tabakalar içinde açığa çıkarılan buluntulardan, söz konusu mezarın yüzyıllardır her kuşaktan ölüleri barındırdığı gibi, ata kültü için de kullanıldığı anlaşılıyordu: Değerli içki kâseleri, tabaklar, ataların ruhuna libasyon için özel kaplar, üzeri süslü şarabı suyla karıştırma küpleri (krater), kadehlere içki doldurmak için sürahiler, küçük küpler, kâseler, sürünme yağı kavanozları ve yanmış kurbanlık hayvan eti artıklarının yanı sıra mızrak başları, ok, yay, kılıç ve bıçak gibi savaş silahlarına da rastlanması, yüksek mevkideki kişilerin ve savaşçıların onuruna yemek paylaşıldığını gösteriyordu. (Nijboer: 95,101)

"Ey Amurrit, Haneen ve Kutyen hanedanlarının hayalet üyeleri; burada adı geçmeyenler de: Sizler, ayrıca, hükümdarlarının hizmetinde korkunç savaşlarda ölen tüm askerlerin hayaletleri ve doğudan batıya hepiniz [tebaası], artık sizle ilgilenecek [ve Kültününüzü yerine getirecek] kimsesi kalmayanlar: Gelin yiyin için ve yemeği size ikram eden Ammişaduka'yı kutsayın!" (Bottéro 2002: 186)

Tanrılar ve ölümlüler, herkes davetli, herkes eşitti. Aynı şeyleri yiyecek ve içecekler, bunları paylaşarak açlık ve susuzluklarını giderecekledi. *Kispu*'ya katılanlar da, "[...]ölümün bile dağıtamayacağı" birleşik, uyumlu, dev bir "ulusal aile"ye aidiyet ve bağlılıklarını "teyit, beyan ve muhafaza" edeceklerdi.[21]

Kispu'da, bir masanın etrafında tanrılarla birlikte fiziksel varlık olarak yer almaktan çok, aynı yiyecekten pay almak önemliydi. Birlikte yemek, tüm katılanları birbirine çözülmez biçimde bağlayan tek ve aynı kaynaktan gelen yaşamı simgeliyordu.[22] (Bottéro 2002: 188; Bottéro 2001: 82)

Görüldüğü gibi, tanrılara ve atalara ziyafetler çifte bir siyasallık taşır: Davetlilere ve davetli olmayanların hangi sosyal gruba dahil olduklarını (insan-tanrı; soylu-işçi; yurttaş-yabancı vs.) belli eder. Ayrıca, önemli bir toplumsal örgütlenme gerektiren şenlikler ve ziyafetler düzenleme becerisi, ev sahiplerine de toplumu yönetme yetisini kanıtlama veya başkalarını yönetme meşruluğuna sahip olduklarını, halkından zorunlu katkı, bir çeşit vergi olarak hediye alma hakkı olduğunu gösterme fırsatı verir. (Schemeil: 357) Kralların, iktidarlar ideolojisinin temeli olan tanrılarla olan yakınlık ilişkilerinin, onların onuruna verdiği düzenli ziyafetlerle korunduğu, din ve siyasetin iç içe olduğu Mezopotamya'da, halkların mitik inanışları, tanrıları ve ritüelleri devlet dinine dönüşürken, mevcut toplumsal kurumlarını ve onları yöneten krallarını destekliyor, onlara ideolojik meşruiyet, siyasal ve ekonomik güç sağlıyordu.

---

21 Asur egemenliği altındaki küçük bir krallık olan Mari'de, kralın bir *kispu* kutlamasına ilişkin bir kil tablet belgede, ziyafetin saray tarafından düzenleneceği, taht alanında Sargon ve oğlu Naram Sin'in tasvirlerine bir koyun sunulması, bir başka koyunun da sunakta kurban edilmesi gerektiği belirtiliyordu. Kurban etinin en değerli parçası Tanrı Şamaş'a ayrılmalıydı. *Kispu*, Şamaş'ın önüne kurban eti sunulmadıkça gerçekleştirilemezdi. (Sasson: 212)

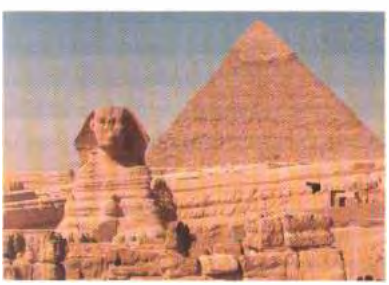
22 Mezopotamya inançlarına göre, gökteki tanrılar da aynı amaç ve anlamla *kispu*'yu kutlardı. Ölümsüz oldukları için, cehennemdeki (yerin altındaki) kardeşleri "ölüleri" temsil ediyordu. Ancak, yeraltı tanrıları göğe gelemiyor, cennetteki ziyafetten payların alıp onlara getirmesi için aralarından bir temsilci seçiyorlardı. Sonsuz zaman fikrinden yoksun olan kimi yabanıl toplum insanları doğal bir inançla tanrılarının da kendileri gibi ölümlü olduklarını varsaydıkları unutulmamalı. Grönland yerlileri kutup rüzgârının en güçlü tanrılarını bile öldürebileceğine inanıyorlardı. Örneğin dünyayı yaratmış olan "Büyük Ruh" bile çoktan ölmüştü. (Frazer: 133)

Yaşayan Tanrı, Firavunlar Ülkesi Mısır

Mezopotamya krallıklarında görülen kralların ve seçkinlerin tanrılar ve rahiplerle işbirliğinin, gökteki hiyerarşik düzenle yeryüzündeki hiyerarşik düzeni özdeşleştiren simgeselliğiyle, evreni yaratan tanrı tarafından belirlenen mitik "kozmik düzen"in ebedi ve değişmezlik ilkesi dünyaya taşınmış ve iki ayrı evren simgesel açıdan birleştirilmiştir. (Bourdieu 1971: 329) Siyasal iktidarı bireylerin indinde "doğallaştırarak" meşrulaştırma işlevi, bir başka antik din-tarım devleti Mısır'da da karşımıza çıkıyor. Dinsel ritüeller ile sosyal ve siyasal ideolojinin birbiriyle örtüşerek, gerçekle imgelemin birbirine karıştığı ve kimi dinsel ve simgesel farklılıklara karşın, iktidar sahipleri ve seçkinlerin tanrı ve ata kültlerini sürdürerek meşruiyetlerini kurup yeniden üretmeleri, çevresi çöllerle kaplı bu eski uygarlık için de geçerliydi.

Sırtında şahin başıyla temsil edilen gök tanrısı Horus duran Firavun Kefren'in mezar heykeli. Eski krallık dönemi, (MÖ 2500 civarı) Kahire Müzesi.

"İyiliksever" tanrı-firavun



Kahire yakınında Gize'deki firavun Kefren'in piramidi ve ön planda koruyucusu Büyük Gize Sfenksi. (MÖ 2500'ler)

MÖ 3150-MÖ 332 arasında onlarca hanedanın birbiri ardına hüküm sürdüğü Eski Mısır devletinin (Hornung: 207-214; Brewer, Teeter: xiii-xvi; Wilkinson: 66) yaklaşık 3 bin yıllık tarihi boyunca, tapınak-saray ilişkileri siyasal ve ekonomik sistemin merkezini oluşturmuştur. Tanrının çocuğu, her şeye kadir kralın giderek iyiliksever tanrı firavuna dönüştüğü Mısır'da, ister eski, orta ya da yeni krallık dönemlerinde olsun, o çağlardaki devlet düşüncesinin odak noktası firavunun "yaratıcı tanrının güç ve özelliklerine sahip olduğu" (Hornung: 98-100) inancı egemendi.[23]

23 Oysa Mezopotamya'da ünvanı "Büyük adam" anlamı taşıyan *lugal* (kral) fani biriydi. Tahta çıkışındaki taç giyme töreni dinsel bir takdis (*consecratio*) olarak onu yüceleştiriyor, ancak onu bir tanrıya dönüştürmüyordu. "Tanrıların seçilmiş hizmetkârı" kral halkının önderiydi sadece. Mezopotamya kralı, firavun gibi, insan toplumu ile doğaüstü güçler arasında uyumlu ilişkileri korumakla görevli olsa da, bu güçlerden biri değil, toplumun bir üyesiydi. (Frankfort: 6) Buna karşın, Mısır'da firavun,

Aynı zamanda ordunun başı, başyargıç ve başrahip olan ilahî kral, ona bağlı kurumlar ve rahiplerin yanı sıra, yönetici ve asker bürokratlardan oluşan toplumsal seçkinler aracılığıyla dinsel, siyasal meşruiyet ve otoritesini korumakta güçlük çekmemiştir. (Brewer, Teeter: 51) Sadece bir yüzyıl içinde, birkaç firavunun son uykusu için devasa piramitlerin yapımı bile, inşaat işçisi on binlerce yoksul köylülere merkezî otorite tarafından ücret yerine sağlanan yiyecek ve içecekler sıradan halka belli bir güvenlik duygusu aşılıyordu. Piramitten çok, piramidin yapılması önemliydi. Ayrıca, devletin büyük tahıl ambarları da Nil taşkınları sırasında halkın beslenebilmesi açısından belli bir "sigorta" oluşturuyordu. Her iki durumda da, merkezî otorite kamusal alanda Mısır köylülerine yiyecek sağlıyordu. Mısır devletinde, teorik olarak ekilebilir tüm toprakların ve ürünlerin sahibi tanrı firavunun, halkına cömert bağışları, "hediyesi" ydi bunlar. (Brewer, Teeter: 44)

Bu cömert bağışların arka planında, Mısır ekonomik yapısının yeniden-bölüştürme ilkesi üzerine kurulu olduğu gerçeği yatıyordu: Köylü ailelerin üretim fazlası, kamu görevlileri, rahipler, askerler ve tapınak işçileri gibi, toplumun belirli katmanları arasında yeniden paylaştırılmak amacıyla devlet ve tapınak yetkilileri tarafından toplanıyordu. Janssen'in de işaret ettiği gibi, özellikle kent ve kasabalarda yoğunlaşan bu yeniden-bölüştürme sistemi "köylü toplumun üst yapısı üzerine" kuruluydu.[24] (Janssen: 253) Yiyecek dağıtımı, halkını sömüren firavunun ilahî ideolojisi kadar siyasal meşruiyetini, iktidar ve otoritesini pekiştirmeye yarıyordu sonuçta.

Eski Mısır tapınakları yerel ya da ülke ölçeğinde tanınan devlet tanrılarına tapınılan dinsel merkezlerdi. Ancak, Mezopotamya'da olduğu gibi, tapınakların içine girmek, dinsel ibadetlerde bulunmak halka yasaktı. Sadece başrahipler, tapınağın rahipleri, saray görevlileri, kimi zaman da firavun tapınaktan içeri adım atabilir ve dinsel ritüelleri gerçekleştirebilirlerdi. Mısır tapınaklarında da hayvanlar kesilir

---

tanrılar tarafından seçilmiş ve insanlar arasına inmiş tanrılardan biriydi. Egemenin taç giymesi, ilahî bir epifani, bir tanrının onda tecelli etmesi, bedenleşmesiydi. Firavun, hem tanrılar dünyasının *(pantheon)* bir parçası hem de tüm Mısır halkının simgesel temsilcisi olarak toplumun merkezinde yer alıyordu. (Frankfort: 218) Piramitler, devasa firavun mezarları da onları ebedi kılıyordu. Rahiplere dayanan V. Hanedan ile (MÖ 2480-2350) birlikte, firavunlar hâlâ tanrı sayılsalar da, ikinci derecede tanrı olmakla yetineceklerdi. Zira yeni çıkan mite göre, muhteşem güneş-tanrı Ra, Horus gibi firavunun oğlu değil, "onun ve onunla birlikte her şeyin babasıydı." Yeni mitte firavunlar Ra'nın oğlu sayılıyordu. Üstelik firavunlar herhangi bir iş yapmadan önce rahiplere danışmak ve kehanetlerine başvurmak zorundaydı. (Campbell 2016b: 106-108)

24 Kendi kendilerine yeten köylüler, tuz, bakır, süs eşyası gibi kimi gereksinimlerini komşularıyla takasla, birazını da çevre pazarlarından karşılarlardı. Köylüler, dinsel şenliklerde tanrılara hediye için zorunlu katkılarda bulunmak zorundaydı. Bu mütevazi cömertlikleri dışında, köylü ev sahiplerinin çok sayıda kişiyi ağırlayamayacağı da açıktı. Bağış ya da hediye diye adlandırılırsa da, bu pratik Mısır toplumunun hem ekonomik hem de sosyal bir özelliğidir. (Janssen: 257-258)

ve etleri tanrıların imgelerine (putları, heykelleri, tasvirleri) sunulurdu. Tanrıların evreni sürekli kılmak için harcadıkları enerjiyi yeniden toplaması gerekiyordu: Kendilerine yapılan sunulardan "yaşam gücü" almak için, günde üç kez bu imgelerde "oturduğuna" inanılırdı. Yiyecek sunuları, firavunlar gibi tanrılaştırılmış ölü ataların yaşam gücünü tazelemek için de yapılırdı. (Standage 2010: 55) Mısır'da MÖ 3000'lerden başlayarak, her tanrının kendisine sunulmasını istediği yiyecekleri ve miktarlarını belirten tapınak duvarlarına yazılı metinler bulunmuştur. Teb kentinde, Yeni Krallık döneminin firavunlarından III. Ramses'in (MÖ 1197-1165) Medinet Habu adıyla anılan mezar-tapınağının güney duvar ve sütunlarını çevreleyen hiyeroglifler ve resimlerde, "sungu takvimi" de yer alıyordu: Günlük sungu ritüelinin dışında, farklı tanrıların onuruna düzenlenen aylık, yıllık dinsel şenliklerin her birinde o tanrıya sunulması gereken ekmek, çörek, küp bira, kanatlı hayvan, sığır sayısının yanı sıra, tütsü ve bunları yakmak için gereken kömür miktarının bile yer aldığı görülüyor. Listeler öylesine ayrıntılıdır ki, verilen toplam miktarlardan hangi ekmek ya da bira çeşidini pişirmek veya yapmak için ne kadar buğday ve arpa gerektiği bile anlaşılabiliyordu. Yeni Krallık döneminde (MÖ 1570-1293) tanrılara günlük sungu ların altı-sekiz erişkinden oluşan altı yüz aileyi, yaklaşık üç bin altı yüz ila dört bin sekiz yüz kişiyi besleme yeterliğinde olduğu hesaplanmıştır. Bu yiyecek ve içeceklerin küçük bir kısmı tanrılara ibadet yerinin önündeki sunak masaları üzerine konur sonra da rahipler tarafından tüketilirdi. Geri kalan önemli kısmı ise doğrudan halka dağıtılırdı. Ne var ki, simgesel olarak her gün tanrılara sunulan, ama gerçekte önce rahiplerin tükettikleri yiyeceklerden, örneğin ekmek ve biradan artanlar halka dağıtılsa da, bu paylaşım hiç de eşit değildi. Sonuçta, bu dinsel ritüeller daha çok üst düzey rahipler ve yöneticilere yarardı. Dinsel festivaller sırasında da, rahipler ve tapınak çalışanlarına ayrılan payların yanı sıra "dışarıdan" çok kişiye de tapınaklardan yiyecek dağıtıldığını ekleyelim. (Symons: 260-261)

Sıradan halkın dinsel inançlarını ustaca manipüle eden Mısır kralları ve tapınak rahipleri, temelde birbirlerinin çıkarlarını kollarken, aynı zamanda yoksul halkın hamisi rolünü oynuyorlardı. Mısır egemenleri ve iktidar ortakları özellikle, ülkenin geleneksel mevsimsel ve yıllık dinsel şenliklerini, siyasal bir güç gösterisi ve meşruiyetlerini tazeletme fırsatına dönüştürmeyi de ihmal etmiyorlardı. Firavun ve rahiplerin yönetiminde düzenlenen ve Mısır halkının tanrılarına duydukları şükran hissi ve bağlılıklarını kurban sunularıyla ortaya koydukları Opet ve Sed şenlikleri ve bunların bir parçası olan ata kültü ritüellerinde, yürütülen etkin propaganda yöntemleriyle, Yeni Krallık döneminde (MÖ 1550-1070) artık ünvanı "Büyük Ev" anlamına gelen *per-aa* olan firavun, halkının gözünde tanrının çocuğu kral olmaktan çıkıp tanrıya eş, dinsel-kültürel bir kimlik kazanırken, daha da önemlisi, siyasal açıdan Mısır'ın tek sahibi ve hâkimi konumunu perçinleyecekti.

Dinden çok, siyaset: Sed Şenlikleri

Mısır mitleri ve ritüellerinin "en önemli işlevlerinden birisi, kralın bedeni ve konumunun korunması ve gücünün artırılmasıydı." (Brewer, Teeter: 111) Bu yüzden, birçok ritüel hayattaki kralın "ebedi yenilenmesi"ne adanıyordu.[25]

Geçmişi Mısır'da en görkemli piramitlerin yani kral anıt-mezarlarının inşa edildiği Eski Krallık dönemine (MÖ 2575-2125) uzanan ve Ptolemi dönemine (MÖ 300) dek süren Sed şenlikleri, firavunların saltanatlarının otuzuncu yıldönümünde ve ölene dek, izleyen her üç yılda bir, hâlâ güçleri ve enerjilerinin yerinde olduğunu kanıtlama ve kutlama amacıyla yapılırdı. (Frankfort: 79-88) Sed veya "Yıldönümü Festivali" olarak da adlandırılan bu şenlik sırasında, kral, kraliçe onların çocukları ve rahipler, ölüler kralı tanrı Osiris'in belkemiğini, aslında firavunun gücünü, simgeleyen bir sütunu (*adjed*) dikine kaldırarak tanrıyı yeniden canlandırırlardı. Osiris, sadece öteki dünyaya göçenlerin tanrısı değil, aynı zamanda yerin altından dünyaya hayat veren, bitkileri filizlendiren ve Nil'de bereketli taşkınları sağlayan bir tanrıydı. "Her daim merhametli ve dinç" olarak betimlenen Osiris, simgesel olarak firavunun ataları, ondan önceki krallar ve daha da önemlisi, tanrıların "meşru varisi" (Frankfort: 86) olarak, Mısır'ı bereketli kıldığını, Nil Irmağı gibi hanedanının da, Mısır'ın belkemiği olduğunu simgelerdi. Kraliyetin denetimi altındaki yeryüzü ile cennet arasındaki yararlı ilişkileri yenileyen (Frankfort: 79) ve mevsim dönüşlerine, özellikle Nil'in yıllık taşkınlarından sonra tepeler ve tarlaların yeşillendiği "yeniden diriliş" dönemine göre takvimlenen bu debdebeli şenlikler, başka bir deyişle, "Kraliyet Balosu" (Campbell 2016b: 83-92) sırasında, firavun, tapınakları ziyaret ederek tanrılara sığır ve koyun gibi "nimetler" (kurban değil, çünkü kendi de ölü babası Osiris'in oğlu olarak, tanrıydı) sunardı. Rahipler de tahta olan bağlılıklarını sunmak için firavuna geldiklerinde bu kez ellerinde tanrılarının imajlarını (tasvirlerini) taşırlardı. Bu karşılıklı ziyaretler, ülkeyi ve yönetenini, yöneteni ve tanrıları birleştiren çeşitli "sadakat ağları"nı ortaya koyarken, ritüelde baş-

Yıldönümü Festivali'nde (Sed) Aşağı Mısır'ın tacı ve her iki elinde tuttuğu ritüel vazolarıyla kutsal alanın çevresinde koşan III. Ramses (Ölümü MÖ 1155). Firavunun mezarının da yer aldığı Luksor Medinet Habu tapınağındaki duvar resminden kopya çizim. (Kaynak: Brewer, Teeter, *Mısır ve Mısırlılar*, s.112.)

25 Bu tür "yenilenme" şenliklerinin dinsel, kültürel ve siyasal ideolojik geri planında, Mısırlıların ölüme ilişkin inanışları yatıyordu: Ölüm, var oluşun koşullarından biriydi. Bu yüzden, tanrılar da ölümlü sayılırdı. Ölüm, sadece "lanetliler" için bir sondu. Buna karşın, öteki tüm varlıklar için, "yaşamın iki bölümü arasında bir eşik, bir gençleşme, yaşamın yenilenmesi" söz konusuydu. (Hornung: 81)

rolde olan firavun, sanki "büyük bir dokuma tezgâhının mekiği gibi" halkı, ülkesi ve doğayı değişmez bir biçimde kapsayan "kumaşı" yeniden dokumak için hareket ediyordu: Sırayla giydiği kırmızı tacı ile Aşağı Mısır'ın, beyaz tacıyla Yukarı Mısır'ın koruyucusu oluyordu. (Frankfort: 84-85) Başka bir anlatımla, firavun, "ülkenin halkı kadar tanrıların da kozmik güçleriyle temsil edildikleri *egemenliğinin düğümlerini sıkılamak için* çalışıyordu." (Campbell 2016a: 84. İtalikler benim)

İleride, otuz yıl yerine daha kısa aralıklarla, hatta tahta geçişten sadece üç dört yıl sonra yapılan Sed şenliğinin asıl amacı, firavunun ilahî güçlerini ve dinsel önderliğini simgesel olarak "yenileyerek" daha da güçlendirmekti. Amon-Ra tapınağının rahiplerinin yönettiği Sed şenliklerinin en görkemlisi MÖ 14. yüzyılda, 18. Hanedan dönemi firavunlarından III. Amenhotep'in (MÖ 1390-1352) otuzuncu, otuz dördüncü ve otuz yedinci saltanat yıldönümlerinde düzenlenmişti. Atalarından farklı olarak, bu firavun, "tanrının seçtiği" bir kral olmaktan çıkıyor, dinsel, siyasal kimlik ve gücünü bundan böyle "Yaratıcı Tanrı" olarak sürdüreceğini ilan ediyordu. Bir gün ölecek, ama sonsuza dek yaşayacak firavun, dünyanın kralıydı, başka bir deyişle "evrensel monark".[26] (Wilkinson: 340-344. Karş.,Hornung: 98-101; Campbell 2016b: 65, 69)

Hem Horus hem de Seth'le özdeşleştirilen çifte tanrı firavunların, Aşağı ve Yukarı Mısır'ın kralı olarak yeniden çifte taç giydiği ve çok kısıtlı bir grubun katılabildiği ritüellerde, firavun önce İsis ve Osiris'in oğlu, şahin başıyla temsil edilen gök tanrısı Horus'u (Kral Amon) ölümsüzlük iksiri olan kutsal sütüyle beslemiş olan, tanrıça Sekhat-Hor'a (davarların koruyucusu inek başlı tanrıça), bereket simgesine, nimetler sunuyordu. Sonra başrahip ona çoban değneğini, kamçılı asayı ve "refah asası"nı veriyor, ardından, soylu kişiler firavunun önünde diz çöküp hizmetinde olduklarını belirterek ona bağlılıklarını yineliyorlardı. Firavun, Yukarı Mısır kralı olarak da İsis

26 Firavunlar arasında sadece IV. Amenhotep -sonra Akhenaton olarak anıldı- (MÖ 1352-1334), kendinden önce Teb'i denetimleri altına almayı başaran ve fiiliyatta siyasal iktidarın gerçek sahiplerine dönüşen Amon-Ra rahiplerini etkisizleştirme amacıyla, Karnak tapınaklarını kapattıracaktı. Kendisine yeni başkent olarak kurduğu Akhenaten'e (Amarna) taşınan bu firavun, Mısır'daki çoktanrılı düzen yerine getirdiği tektanrılı düzende, kendisini Aton, güneş tanrısının oğlu ilan ederek babasının ne düşündüğünü öğrenmek için artık rahiplerin aracılığına gerek kalmadığını ilan ediyordu. Ne var ki, ölümünden sonra yerine geçen Tutankamon, Karnak tapınaklarını yeniden açtırarak Amon-Ra rahipleri ile uzlaşma yolunu, başka bir deyişle, çoktanrılı düzene geri dönüşü yeğleyeceekti. Eski güçlerine kavuşan rahiplerin ilk işi de Amon-Ra tapınağının duvarları dışında, Amarna'da Akhenaton'un kurmuş olduğu tapınağı yerle bir etmek oluyordu. (Wilkinson: 345- 371. Farklı yorumlar için, karş. Hornung: 76) Akhenaton, Mısır'da halkın güçlü bir merkezi hükümetin altında toplanmasını sağlamak için yerel farklılık ve dinlerin etkisini kırıp, onları bir tek ulusal din altında birleştirmek istemişti. Güneş tanrısı Ra, örneğin Teb'de Amon, Edfu'da Horus, Asvan'da Khnum, Heliopolis'te Atum, hatta timsah biçimli su tanrısı Sobek bile, onunla özdeşleştiriliyordu. Akhenaton bütün bu yerel tanrıların yerine, bir tek tanrı "güneşin büyük canlı tekeri"ni getirerek ilerici bir hamlede bulunmuş, ancak sonunda "tutucular" kazanmışlardı. (Frazer: 187-188)

ve Osiris'in kardeşi çöl, fırtına, şiddet ve düzensizlik tanrısı, çakala benzer hayali bir hayvanla temsil edilen Seth'in (Sed) tapınağına gidiyor ve buranın başrahibinden de egemenliğin yayını ve oklarını alıyordu. Firavun, dört bir yana birer ok atarak simgesel olarak tahta çıkma ve dünyaya hükmetme hakkını elde ediyor, ardından çelişkili ancak sürekli çatışmalarına karşı birlikte olan iki tanrının, Horus ve Seth'in, himayesinde kendisine taç giydiriliyordu. Göğün dengesinin iki ucu olan bu iki tanrı gibi, firavun da Aşağı ve Yukarı Mısır'ı dengede tutuyordu.[27] (Campbell 2016b: 87-92)

Kurulan çifte şölen yapılarında, kral ona saygılarını sunmak için gelen Yukarı ve Aşağı Mısır sarayları ve halklarının temsilcilerini kabul eder, ardından Mısır'a bağımlı yabancı ülkelerin elçileri de onu sırayla kutlar ve genellikle hayvan sürülerinden oluşan haraçlarını sunarlardı.

Hem siyasal hem de dinsel mesajlar taşıyan şenlik ritüellerinde ziyafet bölümü de unutulmuyordu: Firavun mezarlarının üzerindeki tapınakların duvarlarını süsleyen fresklerde canlandırılan ziyafet yemekleri, içki, müzik ve dans sahneleri tanrılar adına ülkeyi yöneten seçkinler (firavun, rahipler ve asker-sivil bürokratlar) arasındaki ittifak üzerine kurulu sosyal, ekonomik, siyasal güç ve ayrıcalıklarının sofraya yansıyan somut kanıtlarıdır. Örneğin, Eski Krallık döneminin krallarından Nyuser'in (MÖ 2455-2420) Abu Gurab'da yaptırdığı güneş tapınağının kalıntıları arasında büyük bir olasılıkla onun Sed şenliğinde verdiği ziyafetten görüntülerin yer aldığı kabartmalar bulunmuştur. Unvanı "Tanrı Ra'ın gücüne sahip" anlamına gelen bu firavun, ülkesinin her yanından gelen konuklarına iki milyon dört yüz bin altı yüz pay aş dağıttığını, bu vesileyle binlerce hayvanın kesildiğini belirterek şişiniyordu. (Schemeil: 358) Ancak firavunların kurban sofrasını ailesi ve az sayıda üst düzey yönetici dışında, başkalarıyla paylaşmadığı da bir gerçekti. Kral ve kraliçenin masaları da zaten ayrıydı.

27 Seth (Sed), iyi tanrı Horus'un kötü kardeşiydi; ama birlikte gök düzeninin dengesini sağlıyorlardı. Mısır dininin ve düşünce sisteminin merkezinde "gerçeğin ve evrensel dengenin somutlaştığı" *maat* kavramı yer alır. *Maat* adıyla anılan bir tanrıçaya atfedilen bu düzen anlayışına göre, Mısırlıların günlük tüm doğru davranış ve düşünceleri kozmik uyum ve düzen ile iç içedir. Bireylerinin tümü bu evrensel düzenin sürdürülmesinden sorumludur. Düzenin güçlerine karşı çıkıldığında, kaos meydana gelir, "Nil akmaz, ekinler yetişmez ve çocuklar da yaşlı annelerini terk ederlerdi." Kralın başlıca görevlerinden biri, tanrılara yalvarmak, tapınaklarda her gün adına yapılan dinsel ayinlerin sürekliliğini sağlayarak *maat*'ı, evrensel düzeni korumaktı. Ancak tebaası da doğru davranışlarla kralın bu sorumluğunu paylaşmakla yükümlüydüler. "Ölüler Kitabı" gibi ölen bir kişinin öteki dünyada yeniden doğduktan sonra ruhunu korumasına yardımcı olacak dua metinlerinde, ölen insanların tanrıların huzurunda yargılanırken, dünyadaki iyi kötü davranışlarından sorumlu tutulacakları vurgulanıyordu. Yanlış bir şey yapmamak, insanları öldürmemek, asık suratlı olmamak, kimseyi ağlatmamak, evli bir kadınla ilişkiye girmemek gibi, krala da karşı gelmemek gerekiyordu. Bu da, Mısır'da dinin devletle olan bağının ne denli güçlü olduğunu ve "siyasal itaatin bireyin dini görevlerinin önemli bir parçası olduğunu" ortaya koyuyor. (Brewer, Teeter: 111)

Firavun, ailesi ve üst düzey yöneticilerin anıt-mezarlarının duvar resimlerinin, kimi Sed festivallerine eşlik eden ziyafetleri canlandırdıkları düşünülen, ayırt edici, başka bir deyişle, "diyakritik" yemek paylaşımlarını yansıttığı görülür. Örneğin Karnak tapınağındaki kral ya da kraliçe veya her ikisi birlikte duvar resimlerindeki bir masanın çevresine oturur durumdadırlar. Çevrelerinde müzisyenler ve hizmetkârlar bulunmaktadır. Yakınlarında, önlerine yiyecekler, genelde ekmek ve şarap konmuş, konuk ya da kralın ayrıcalıklı hizmetkârları oldukları sanılan sıra sıra kişiler yere ya da bir hasır üzerine çömelmiş şekilde görülmektedir. Kimi zaman da, ziyafet öncesi hazırlıklarını canlandıran, tahta benzer iki boş koltuk ve önlerinde yiyecek içecek yığılı masalar resimlenmişti. (Green. 210, 210 dipnotu 34; 211, 211 dipnot 42)

Kralların yemeklerini koltukta oturarak, konukların ise yerde yedikleri eşitsiz sosyal konumun tersi de sofraya davet edilmeyenler için geçerlidir: Kral III. Amenhotep, Sed şenliğine müttefiki Babil Kralı Kadaşman'ı çağırmamıştı, zira Kadaşman, hem bir kral hem de müttefiki olarak firavunla eşit konumdaydı. Oysa Sed ziyafeti, firavunun daha düşük statüdeki ve az sayıdaki konuklarına dolaylı olarak halkına, onun altında olduklarını hissettirmek için düzenleniyordu. Amenhotep'le eşit sosyal statüye sahip olan Kadaşman, firavuna tabi, ona boyun eğmeyi simgeleyen bir konuk rolü için asla uygun düşmezdi. (Green: 213) III. Amenhotep'in eşi, kraliçe Tiye'nin özel uşağı Huye'nin mezarında da, kraliçenin oğlu Akhenaton ve gelini Nefertiti ile bir ziyafette yemek yerken canlandırılmıştı. Birkaç prenses daha bu yemeğe katılmıştı. Müzisyenler ve hizmetkârlar da resmedilmişti, ancak, hiçbir konuk yoktu. Benzer sahneler, III. Amenhotep'ten otuz dört yıl sonra Mısır tahtına çıkan kral Horemheb'in (MÖ 1319-1292) Memfis'teki mezar duvarlarına da çizilmişti: Horemhep, tepelenme dolu bir masanın önünde otururken, konukları yere çömelmişlerdi. Önlerinde et parçaları ve daha çok miktarda yiyecek olanlar, öteki konuklardan giysileri, mücevherleri, perukları ve parfüm şişeleriyle de ayırt ediliyordu. (Green: 213)

Opet Şenliği

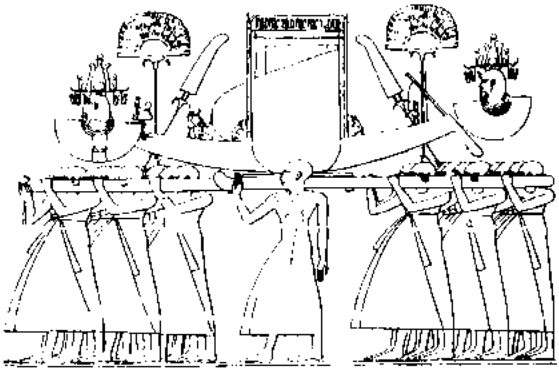
Yeni Krallık döneminden (MÖ 1570-1069) başlayarak başkent Teb'de, örneğin her yıl tanrıların tanrısı Amon (Amon-Ra) onuruna düzenlenen Opet şenliği de[28] krallığın gücünü göstermeye yönelik bir başka "yenilenme" ritüeli olarak hem dinsel hem de siyasal bir önem taşırdı. Nil sularının yükselip taşmaya başladığı, geçtiği

28 Opet şenliği adını çeşitli tapınakları bir dinsel külliye içinde bir araya getiren Luksor tapınağına Eski Mısır dilinde "İpet resyt/ İpetsut" denilmesinden (güney tapınağı) alırdı. Luksor tapınak külliyesi kendini güneş tanrısı "Ra'nın varisi ve Ra'nın seçtiği kişi" ilan eden Firavun I. Amenhotep (1514-1493) tarafından büyük harcamalarla yaptırılmıştı.

yerlerdeki tarım arazilerinin canlandığı dönemde düzenlenen Opet şenliği, "doğayı yenileyen" tanrılara saygı adına düzenlense de, aynı zamanda firavun ve rahipler arasındaki derin ve sarsılmaz ittifakı yansıtan bir güç gösterisine sahne olurdu. Firavun, Mısır'ın en güçlü insanıydı; sadece manevi anlamda değil, dünyevi anlamda da rakipsiz konumdaydı. Güç gösterisinin ötesinde, Opet ritüellerinin bir amacı da firavunun hem ölümlü hem de kutsal olduğunu yansıtmaktı: Mısır inancına göre, *ka*, krallık kurumunun gözle görülemeyen, ancak her ölümlü kraldan ötekinin bedenine geçen ve onu tanrısal kılan kutsal ruhu, özüydü. (Wilkinson: 338) Opet, bu yönüyle de aynı zamanda tipik bir ata kültü şenliği olma özelliğini taşıyordu. Kralın *ka*'sı Luksor tapınağında Tanrı Amon'la birleşerek kutsanır ve bir yıllık süre için yenilenirdi.

Tanrıları ve firavunu buluşturan ve Nil'in yeniden doğuşu gibi hem yaratıcı tanrının hem de firavunun ruhunun gençleştiğini simgeleyen Opet şenliklerinde (Wilkinson: 327-329), dinsel ritüeli firavun gerçekleştiriyordu. Ancak, kült işlerini onun adına rahipler yükleniyordu. (Hornung: 86) Bu şenliklerde tanrılara kurbanlar belli ritüellere göre sunulurdu; sıradan bir dinsel şenlikte sungu için seksen civarında ekmek gerekirken, bu kez dört bin ekmek gerekliydi. Şenlik, tapınak rahiplerinin tanrı ve ailesinin heykellerini, iyi insanları salimen öteki dünyaya ulaştıran kutsal yelkenli kayığı simgeleyen minyatür kayık mihraplarına koyduktan sonra omuzlarında tapınak dışına çıkarmalarının ardından, tüm Teb halkının Karnak ve Luksor tapınakları arasındaki kuş uçuşu yaklaşık üç kilometre boyunca katıldığı şenlik yürüyüşü başlardı. Bu putlar Nil kıyısında saltanat kayığını simgeleyen mavnaya yerleştirildikten sonra firavunun teknesi tarafından çekilerek firavun mezarlarının bulunduğu tapınaklar ve öteki tanrılara adanmış tapınaklar sırayla ziyaret edilirdi. Kralın ve maiyetinin dışında halk da bu tapınaklara kendi adak veya kurbanlarını sunarlardı.

Yiyecek, şarap ya da bira ve öteki tarımsal ürünler Mısır'ın en değerli varlıklarıydı. Gıda kaynaklarının, özellikle tapınakların elindeki tarımsal zenginliklerin yeniden dağıtımının siyasal iktidarın doğrudan yetkisi altında olması nedeniyle, hemen tüketilmeseler bile, bunların depolanarak ileride veya daha uzaktaki bir başka bölgede "yeniden dağıtımı" mümkündü. (Green: 220) Ne var ki, halkın tanrılara ve rahiplere sunduğu sunu ve kurbanlar tapınakların önüne dağ gibi yığılırken, bu ürün fazlası yiyeceklerin yeniden bölüşümünde aslan payını kralın, rahiplerin, devlet yöneticilerinin, bürokratların ve ordu mensuplarının aldığını, yalnız küçük bir bölümünün yeniden üretici köylülere döndüğünü tahmin etmek zor değildir.



Tapınak rahipleri omuzları üzerinde taşıdıkları kutsal kayığı yerleştirdikleri Tanrı Amon-Ra'nın bir sandık içindeki heykeliyle ritüel alayında yürüyorlar. (Kaynak: Brewer, Teeter, *Mısır ve Mısırlılar*, s.110.)

Tören alayına katılan halkın, Amon-Ra'nın gemi ve heykeli önüne çiçekler ve sunularla giderek onları kutsattırdıkları bu toplu yürüyüş, ölmüş yakınlarını ritüelsel bir biçimde andıkları, onlara saygılarını sundukları özel ibadet yeri olan mezar-tapınakların bulunduğu nekropoliste sona ererdi. Çünkü halk, Luksor tapınağının bulunduğu kutsal batı yakasına geçemezdi. Bu nedenle, özel ibadet yeri yaptıracak kadar varlıklı kişilerin aile üyeleri kendi aile mezarlarına giderler ve ölülerine sunak masaları üzerine koydukları yemeklerle kâse içinde içki sunarlardı. Mezarlıkta, "ecdatlarıyla" uzun zaman geçiren aile üyeleri, hem inançları gereği öteki dünyada aç bırakılmamaları, en azından "ekmek, bira, kuş ve sığır eti" sunulması gereken (Bresciani: 38) ölülerini hem de kendilerini, toplumdaki mevki ve maddi güçlerine göre güzelce doyurur ve bu arada ölülerine saygıda bulunmak için gelen dostlarına da ikramlarda bulunurlardı. Mezar başında libasyon ritüeli olarak bol bol içki tüketilirdi. Çünkü sarhoşluğun yarattığı bilinç yitirmenin, onları tanrılara ve geride bırakmış ölülerine daha yakınlaştıracağına inanıyorlardı.[29]

Nil'in batı yakasına geçildikçe artık sadece firavun, maiyeti ve rahiplerle sınırlı olarak devam eden ritüel yürüyüş, seyyar mihraptaki tanrı putlarının batı yakasında geceyi çölde geçirecekleri Deyr-el- bahri'ye (Kuzey tapınağı) dek sürerdi. Çöldeki bu dinlenme noktasında, Amon-Ra ile eşi tanrıça Mut'un heykellerinin Mısır'a bereket getireceği kutsal birleşme (hiyerogami) ritüeli gerçekleştiriliyordu. Ertesi sabah yürüyüşüne devam

29 Günümüzde örneğin, Meksika'da kutlanan *Dia de los Muertes* (Ölüler Günü) bayramında mezarlıklarda yemek yenip içki içilmesinin de aynı inançtan kaynaklandığı söylenebilir.

eden seçkin heyet yeniden Nil'in karşı kıyısına geçer ve Luksor tapınağına ulaşırdı. Tapınakta Tanrı Amon'un sunak odasında düzenlenen dinsel merasimde firavunun taç giyme ritüeli yinelenerek, krallık kurumu teyit edilirdi. Böylelikle, her yıl gelen bereketli Nil taşkınları gibi, "tanrıların tanrısı" Amon-Ra ile "halkın kralı" firavun arasındaki bağ simgesel olarak yenilenirdi. Luksor'daki ritüel sona erdikten sonra, Amon-Ra'nın kayığı ve putlar yine rahiplerinin omuzlarında veya Nil üzerinde mavnayla taşınarak Karnak tapınağındaki yerlerine geri konurdu. (Wilkinson: 329)

Şenlik paylarının simgeseli

Tanrılara kurbanlardan tapınak rahipleri ve personeli dışında, çok sayıda insana da paylar verilirdi. Mısır'da, en azından tapınak görevlileri, tanrılara kurban olarak sunulan yiyeceklerden, "ters yöne kurban" niteliğinde mutlaka nemalanırdı. Başka bir deyişle, başta rahipler, tanrıların "kurban fazlası iadesi"nden paylarını alırdı. (Green: 220) Belki kraliyet hizmetkârları gibi ötekiler de daha düşük değerdeki et parçaları, büyük olasılıkla ekmeklerle "sebeplenirler", hatta bunları satarlardı. Doğal olarak, sıradan halka da kurulan şenlik sofralarında bir pay düşüyordu. Zira festival artıkları da tapınağa gönderilir veya başka tapınaklara "kurban fazlası iadesi" olarak dağıtılırdı. Kraliyet kültü ve tanrılara tapınmanın iç içeliğinde, "tanrılar ve atalar" kendilerine sunulan adak ve kurban fazlasını tapınaklarından dışarıya çıkarıyor, simgesel olarak "halklarına iade ediyor"du. Örneğin, Kral Ahmose'nin (MÖ 1539-1514) anıt –mezarının duvar fresklerinde tapınağın kapılarından içeriye ve dışarıya mal taşıyan adam figürleri bu yönüyle anlamlıdır. Aynı şekilde, Mısır nekropolislerindeki, piramit veya mastaba tipi mezar yapılarındaki inanışa göre ruhların açığa çıktığı delikler, "Zuhuret Pencereleri" de, yeniden-bölüştürme mekânlarıydı. (Green: 221)

Dinsel festivaller aracılığıyla toplanan ekonomik zenginlikleri yeniden bölüştürme uygulamaları simgeselliğinin, iktidar ilişkilerini kurumsallaştırdığı, koruduğu ve yeniden ürettiği gerçeği, tanrı firavunlar ülkesi Mısır için de geçerlidir. Zira, hem simgesel olarak hem de pratikte, Mısır ülkesinin zenginliği yeniden-bölüştürücü kralın denetimi altındaydı. Örneğin, uzun saltanatında tam on dört kez Sed şenliği düzenlemiş olan II. Ramses'in (MÖ 1279-1213) Teb'deki mezar-tapınağının çevresini saran silolar ve tahıl ambarları Mısır'ın zenginliğinin önemli bir bölümünü depoluyordu. Tahıl ambarları Teb gibi orta büyüklükte bir kent nüfusunu (yaklaşık yirmi bin kişi) bir yıl doyurmaya yetecek, "üç yüz elli gemi yükü", yaklaşık iki yüz elli bin çuval tahılla dolardı. Bu mezar-tapınak, Wilkinson'a göre, "Yukarı Mısır'da merkez bankası işlevi görmekteydi." (Wilkinson: 411; Fernández-Armesto: 103)

Yeniden-bölüştürme bağlamında; Akhenaton'un (IV. Amonhotep) MÖ 1349'da Amarna bölgesinde kurduğu örnek kent Akhetaten'deki tanrı Aten'in tapınağının

duvarlarında canlandırılan kral ziyafetleri sahnelerinde müzisyenlerin de yer alması simgesel anlamlıdır: Müzik, sunguların ruhlarının tanrının ülkesine ulaştırılmasına aracılık ederken, kralın bu sunguları tüketmesi sadece tanrıların sunağından da ona bir pay düşmesi (yeniden-bölüşüm), aynı zamanda kendi de Akhetaten'de tapılan bir tanrı olan kralın sofrasından da tebaasına pay düşmesini (bu da yeniden-bölüşüm) simgelediği düşünülebilir. Lynn Green'in önermesiyle, nasıl tanrıya "onu [tanrıyı] bilen tek kişi" olan kralın aracılığıyla ulaşılıyorsa, tanrı da inananlarını (kuramda Mısır halkını, ama gerçekte kralın seçkin ve sadık hizmetkârlarını), "oğlu"nun (kral) tapınak cömertlikleri aracılığıyla ödüllendiriyordu. (Green: 221-222) Kısacası, Mısır'da, kral, tanrılar, rahipler, sivil ve askeri devlet seçkinleri arasında ittifakı gözeten tinsel ve dünyevi sistem, kült işleviyle birlikte siyasal hamiliği bir araya getirir: Tanrıların, dolayısıyla firavunun sadık bendeleri ödüllendirilir öncelikle: Sadece yiyeceklerle değil elbette, üzerlerine mevkiler, mallar, altınlar da "yağdırarak." Bu da bir "kurban fazlası iadesi"dir. Ancak, gökte değil, yeryüzünde yapılan siyasal bir yatırım, başka bir deyişle, simgesel sermaye getirisi de olan ekonomik ve siyasal sermaye bölüşümüdür.

Kralın, tanrılar ve tebaası ile arasındaki bağların güçlendirilmesi amacıyla düzenlenen bu dinsel şenlikler, halkın tekdüze yaşamına huşunun yanı sıra, renk ve eğlence katmanın dışında, tüm Mısırlıların resmî devlet ideolojisini daha fazla benimsemesini sağlıyordu elbette.[30] (Wilkinson: 306-307; Breewer, Teter: 51-52)

Mısır dinsel şenliklerinde tanrılara kurban ve ziyafet ritüellerinin aynı zamanda bir ata kültü özelliğine bürünmesiyle, dolaylı yoldan iktidar sahibi ailelerin gücünün meşruluğunu halkın indinde onaylatma stratejisi de söz konusudur.

Ata kültleri ve ziyafetler

Eski Mısır'da, Orta Krallık ve özellikle, Yeni Krallık döneminde (MÖ 1570-MÖ 1069), ölülerin kutsandığı, öbür dünyadaki yakınlarının ruhlarıyla buluşma ve onlarla yeniden birlik içinde olma inancını paylaşanların bir araya gelme amacıyla da dinsel şenlikler düzenlenirdi. *Hab Nefer en Painet* (Krallar Vadisi'nin Güzel Festivali) denilen bu şenlik başkent Teb'de her yıl mayıs ayının ortasında yapılır ve birkaç gün sürerdi.[31]

---

30 III. Ramses de, Mısır'ı işgal etmeye yeltenen Libyalıları ve kuzeyden gelen "Deniz Halkları"nı geri püskürttüğü askeri zaferininin (yaklaşık MÖ 1180) ardından, mezar-tapınağının kuzey duvarını baştan başa kaplayan büyük taş oymalarla, kazanılan kara ve deniz savaşlarını betimleyen bir anıt-mezara dönüştürdükten sonra Mısırlılara büyük bir şenlik düzenlemişti. (Wilkinson: 435) Her zaman olduğu gibi, şenlik demek, bol yiyecekli bir kutlama demekti. Nitekim halka on bir binden fazla ekmek, üç yüz seksen beş küp bira dağıtılmıştı.

31 MÖ 2046-1995 arası hüküm süren ve kendini ölülerin tanrısı Osiris'le özdeştiren Firavun II. Amenhotep'in Teb'de bir mezar-tapınak yaptırmasının ardından, yakınındaki alanlara başta

Karnak tapınağında başlayan ve ölüleri ziyaret de dahil, benzer rütüeller içeren bu şenliğe Teb halkı da coşkuyla katılırdı.

Ölülerin ruhlarına kurban ve onlarla birlikte ziyafet geleneği, Mısırlıların ölüme ilişkin inanışlarından kaynaklanıyordu: Yaşam gibi, ölüm de var oluşun koşullarından biriydi. İnsanlar gibi tanrılar da ölürler, ancak ruhları "öteki dünya"da yaşamlarını sürdürürdü. Bu nedenle, gerek bu dünyadan öteki dünyaya yolculuklarında gerekse yerin altındaki yaşamlarında, onların beslenmesi gerekiyordu. Hemen hemen her toplumda kaba hatlarıyla görüldüğü gibi, Eski Mısırlıların da "ölümün ürkütücü yüzüne buldukları çare, yaşamın sonunu anlaşılabilir bir şeye dönüştürmek olmuştu. Ölüm basitçe, bildikleri yaşamdan, yaşamın aynada yansıyan görüntüsü olan sonsuz var oluş dünyasına geçiş haline getirilmişti."[32] (Brewer, Teeter: 178)

Ölüm bilinci ve yaşam sonrası için yapılan hazırlıklar, Eski Mısır kültürünün başlıca özelliklerinden biridir.[33] Bu yüzden, Mısırlılar daha yaşarken kendilerine uygun bir mezar yaptırmaya girişirlerdi. Ama bu çok kolay bir şey değildi; zira, büyük harcama gerektiriyordu. Bu konuda, başta firavunlar olmak üzere, soylu ve güçlü Mısırlı seçkinler elbette daha şanslıydı. Her Mısır kralı daha sağ iken kendine iki büyük mezar yaptırır, içlerini değerli yiyecekler ve eşyalarla doldururdu. (Metcalf, Huntington: 154) Bu mezarların biri Yukarı Mısır'da öteki ise Aşağı Mısır'daydı. Çifte mezarın dinsel olmaktan öte, siyasal anlamı ise firavunun iki bölgeyi birleştiren kişi olarak simgelenmesiydi. Önemli olan, bu mezarların varlığıydı, içinde gömülü bir kral olup olmaması fark etmezdi. Eski belirsizlik ve karışıklık dönemlerinde krallar için yapılmış görece mütevazi mezarlara (*mastaba*), krallığın güçlendiği dönemde ve sadece bir yüzyıl içinde, Mısır'ın en büyük beş piramidi eklenecekti. Ne var ki, dördüncü sülale zamanında yeni piramitler yapıl-

---

kadın firavun Haçepsut'unki olmak üzere, yeni firavun mezar-tapınaklarının eklenmesiyle kutsallık kazanacak ve bu bölge giderek "Krallar Vadisi" olarak anılacaktı.

32 Öteki dünyaya ulaşan her ölü de zaten bir "tanrı" olurdu. Ama her ölü bu daha yüce var oluşa sahip olamazdı. Bunun koşulları vardı ve bunları yerine getiremeyenler ise "yok" olurlardı. Öteki dünyada ölümsüzlüğe ulaşabilmenin koşulları da dünyevi yaşamda yaptıklarının hesabını ölüler mahkemesinde verebilmekten geçiyordu. Bu sınavı başarıyla geçenler mutlular, sınıfta kalanlar ise lanetlilerdir. Ölüm, yalnızca lanetliler için "nihai son"dur. (Hornung: 79-81) Bu tasarımlar, elbette insanların daha ilk çağlardan beri zihinlerinde canlandırdıkları ölümsüzlük kavramından türetilmişti. Mısır'ın mitik "Ölüler Kitabı" ölünün mahkemesini canlandıran resimler de içeriyordu: Ölünün kalbi, doğruluğu simgeleyen Tanrı *Maat*'a göre kartal başlı bir terazide tartılırken, canavar Ammet de kötü kalpleri yutmak için bir köşede bekliyordu. (Brewer, Teeter: 183)

33 Ölümden sonra yaşayabilmek için fiziki varlığın da korunması gerekliydi. Ölü bu yüzden mumyalanır, böylelikle ruhsal özünün, *ka*'sının bir sığınağı olmayı sürdürürdü. Mumyanın tanınabilir olması da önemliydi; ölünün yaşam ülkesi ile ölümden sonra gittiği ülke arasında haberleşmesini sağlayan *ka*'sı her gece geri geldiğinde onu öteki ölülerden ayırt edebilmeliydi. Bu yüzden, mumyanın özellikleri bir kalıba alınır, çıkan modele uygun bir tabut (sarkofaj) yapılırdı. (Brewer, Teeter: 178-182)

mıyordu. İnşasında büyük bir örgütlenme becerisi gerektiren ilk firavunların mezarları kraliyet otoritesinin simgeleri ve kanıtıydı. Devlet güçlendikçe, bu kez firavun kültü başlayacaktı. Başka bir deyişle, firavunlar piramitleri yaparken, piramitler de firavunsal uygarlığı yaratarak egemen ideolojiyi yeniden üretiyordu. (Metcalf, Huntington: 160-161)

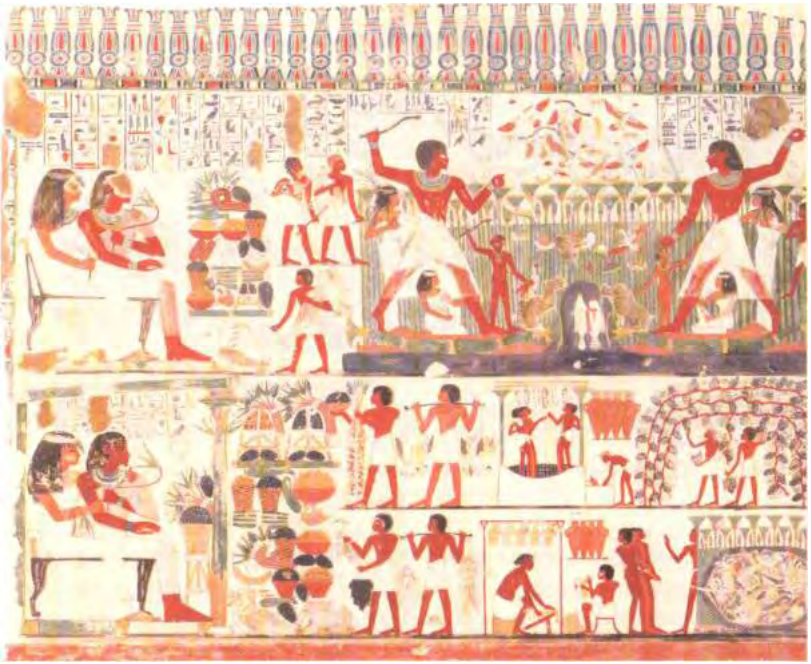
Medine Habu tapınağındaki duvar resminden kopya çizim. III. Ramses yaratıcı tanrı Ptah'a tütsü ve içecek sunuyor. (Kaynak: Brewer, Teeter, *Mısır ve Mısırlılar*, s.109.)

Firavun mezarlarının çevresinde, kraliyet ailesinden olmayan, ancak ülkenin üst düzey görevlileri, asker, bürokratlar (kâtipler) ve rahipler olarak toplumsal ayrıcalıklara dolayısıyla büyük zenginliklere sahip seçkin kişiler için de anıt-mezarlar yapılırdı. Toprak altına gömülen ölülerin anısına, mezarın hemen üstüne kurulan tepesi düz odacık mezara *mastaba* denirdi. "Kürsü" ya da "peyke" anlamına gelen mastaba iki bölümden oluşuyordu: Ölünün konduğu ve erişilemez hale getirilmiş kapalı bir yeraltı gömme odası ve üzerinde ölüye sunak odası olarak kullanılan dikdörtgen biçiminde taş ya da kerpiçten bir üstyapı. Krallarınkine göre elbette çok daha mütevazı ölçekteki bu özel mezarın ata tapınağı işlevi gören üst bölümünde, ölümden sonra da yaşamın yeniden devam ettiği inanışına göre, korunmuş gömü odasından beslenmek için yukarıya çıkan ruhun özü (*ka*) için ölüye yiyecek ve içecek sunulurdu. (Brewer, Teeter: 184-186)

Yaklaşık MÖ 2500-2450'lere tarihlenen ve Sakkara arkeolojik kazılarında gün yüzüne çıkan "Rahip Ti'nin mastabası"ndaki duvar resimleri de, yönetici sınıfların mutfağının -gerek miktar gerekse kalite- hazırlanışında karmaşıklık ve kullanılan malzeme yönlerinden, sıradan halkın genelde yiyip içtiklerinden (ekmek ve soğan, biraz peynir, hurma, sebze, az balık ve içecek olarak su) çok farklı yiyecekler tükettiklerini ortaya koyuyor. Seçkinlerin sofrasına on beş çeşit ekmek ve çörek, yirmi üç çeşit bira, bir öküzden çıkarılan otuza yakın değişik et parçaları ve bunları lezzetlendirmek için kullanılan baharatlar geliyordu. Daha sonraki yüzyıllarda ballı ve yağlı ekmekler, çöreklerin sayısı daha da artacaktı. Tıpkı Mezopotamya'da olduğu gibi, et, zenginlerin yiyeceği iken, Mısırlı yoksul kesimler balık turşusu ve tuzlamasıyla yetinmek zorundaydı. (Goody: 99-100. Ayrıca, bkz. Green: 211-217) Mısır kuramsal olarak firavunun mülkü sayılsa da, bu binlerce yıllık süreçte özel mülkiyet oluşmuş,

dahası, tapınakların arazi ve hayvan varlıkları da servet boyutuna ulaşmış, dolayısıyla ruhban sınıfın ekonomik gücü iyice artmıştı. (Hornung: 124-125) Örneğin, Teb kentinde çölün kumlarının altından gün ışığına çıkarılan "Nebamun'un mezarı" da bu gibi seçkin kişilerden birine aitti. Firavunun hizmetinde ve Amon tapınağının buğday ambarlarından sorumlu bir kişi olan Nebamun'un daha hayattayken yaptırdığı anlaşılan *mastaba*'sının duvarlarını süsleyen ve günümüzden 2400 yıl öncesine tarihlenen fresklerde, tarımsal faaliyetler, hayvancılık ve avcılık gibi günlük yaşam sahneleri canlandırılmıştı. Duvar resimlerinin birinde de bir ziyafet sahnesi betimlenmişti. Bu sahne, Nebamun'un kendi ölümünü simgelerken, Mısır'ın seçkin ölülerine sunulan geleneksel ziyafet ritüelini de yansıtıyordu.[34]

34 Günümüzde Londra'da British Museum'da sergilenen bu mezar-tapınaktaki fresk fragmanları arasında Nebamun ve karısının önünde içki ve parfüm kavanozları ile çevrili değerli yiyeceklerden oluşan bir yığın görülmektedir. Oğulları Netjermes ise onlara, yakınların ölülerini ziyaret ettikleri Tanrı Amon festivali sırasında koca bir buket çiçek sunarken resmedilmişti. Büyük şarap küplerinin üzerine üzüm salkımları ve asma yapraklarından çelenkler konmuştu. Duvar resminde yiyecek sunuları olarak incirler, üzümler, değişik biçimde ekmekler ve ancak varlıklı kişilerin yiyebildiği et parçaları ve kızarmış ördek görülüyordu Ölümden sonra yeniden yaşayacak Nebamun'un *ka*'sının beslenmesi için mevkiine uygun yiyecekler gerekiyordu. Ama bir sonraki yaşamında da, tıpkı dünyada yaşadığı günlerde olduğu gibi, dostlarını gene mevkiine yaraşır bir tarzda ve zenginlikte ziyafetlerle ağırlamak zorundaydı. Duvardaki ziyafet resimleri, en azından Nebamun'un yaşarken dostlarına verdiği ziyafetlere ilişkin değerli ipuçları veriyordu: Müzisyenler, dansçılar konukları eğlendiriyor, köleler konukların başları üzerindeki kaplara parfümler sürüyordu. Kadın ve erkeklerin ayrı ayrı yedikleri de dikkatlerden kaçmıyor. (Bkz. Richard Parkinson, *The Painted Tomb-Chapel of Nebamun*. London: British Museum Press, 2008)



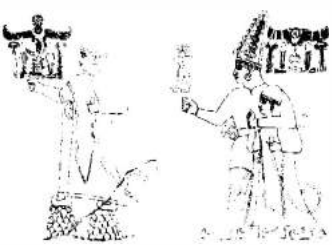
Nebamun'un ziyafeti. Teb'deki Nebamun mezar-tapınağından duvar resimleri. (MÖ 1350 civarı)

Özellikle, MÖ 1000'lere tarihlenen mezar kazılarında, irili ufaklı tabaklar, yemek pişirmede kullanılan kaplar, kâseler, kepçe gibi kullanılan küçük testiler, depolama küpleri, şarap sürahileri, amforalar bulunurken, bunların içinde yiyecek ve içecek artıklarına rastlanması da, yemeğin öteki dünyada dirileceklerine inanılan ölülerin defin geleneğinde oynadığı simgesel rolün somut bir örneğidir. Bu yiyecekler seçkin ölünün toprağa veriliş töreninde ona sunulduğu gibi, ataların ruhlarını anmaya yönelik geleneksel dinsel şenliklerde de, kendi aile mezarlıklarını ziyaret edenler ölü akrabalarına ritüel yiyecek ve içecekleri sunarlar, sonra kendileri için de bir ziyafet sofrası kurarlardı.

Mezopotamya ve Mısır'da tanrılara ve atalara ziyafetin içerdiği dinsel/siyasal simgeselliğin hem kamusal hem de özel alandaki önemi Hitit ülkesinde de söz konusudur.

Hattuşaş (günümüz Boğazköy) yakınındaki Yazılıkaya açık hava kaya tapınağına kazılmış Hitit tanrı figürleri. (III. Hattuşili dönemi, MÖ 1275-1250)

Antik çağda Doğu Akdeniz'de Hint-Avrupa kökenli toplumların inancına göre tanrılar efendi, insanlarsa onların hizmetkârıydılar. Tanrılarına kurbanlar sunarak onları beslemekle yükümlüydüler. İnsanlar olmasaydı tanrılar hâlâ saban sürecek, tarla ekecek, hasat yapacak, bağ bozacaktı (Boudan: 289) Ama insanlı dünya düzeninde, sosyal işbölümü artınca, bu kez krallar üretim zahmetinden kurtulacaklardı. Zira insan emeği sömürüsüne dayalı ilk hiyerarşik tarım devletlerinde, çiftçilerin, onları korumaları altına almaları karşılığı, ürün fazlasını vergi ve haraçlarla ellerinden alan siyasal egemenlerin sırtlarını gökteki ve yeraltındaki tanrılara dayayarak tapınak ve saray ambarlarını doldurmaları çok kolaydı.



Tanrılaştırılmış Hitit Kralı IV. Tuthaliya (MÖ 1250-1220). (Solda) Fırtına Tanrısı Şarruma Kral Tuthaliya'yı kucaklıyor. (Sağda) Yazılıkaya tapınağının galerisindeki kabartmalardan kopya çizimler. (Kaynak: Ekrem Akurgal, *Anadolu Kültür Tarihi*, s.161.)

Hitit ülkesinde de tüm tapınaklar doğrudan krala bağlıydı. Vergiden muaf tutulan rahip sınıfının yönetimindeki her tapınağın bağları, bahçeleri ve hayvan sürüleri vardı. Tapınağın kurban gereksinimleri dışında, rahipler ve tapınak görevlilerinin beslenmesini, yoksul halka yiyecek yardımlarını karşılayan bu tarımsal varlıklar kadar halktan "kurban bağışı" olarak alınan, ama aslında ek vergi olarak toplanan buğday, kuru yemiş, baklagiller, koyun ve sığırlar da tapınağa büyük bir ekonomik birikim sağlıyordu. Rahipler ve tapınak görevlilerinin

gerek tanrılar gerekse kendilcri açısından yiyecck sıkıntısı çekmedikleri apaçıktı. Nc var ki, tanrılara sunulması gereken taze yiyecekleri yiycrek, satarak ya da daha değersiz bir kurbanla değiştirerek dokunanın cezası ölümdü.[35] (Gavaz: 42-60)

"Tanrıların emanetçisi" krallar

Kendilerini tanrıların rahibi, ülkc toprakları ve halkının "emanetçi hamisi" olarak tanımlayan Hitit kralları güçlerini en büyük tanrıları, göklerin iktidarını temsil eden, Hitit topraklarının asıl sahibi, elinde şimşek demeti tutan ya da bir boğa olarak temsil edilen Tarhu/Tcşup ve baş tanrıça Arinna'nın güneş tanrıçasından[36] alıyordu: "Gök, yer ve askerler fırtına tanrısına aittir. O, kral Labarna'yı idareci yaptı. Ve ona Hatti Ülkesi'nin tümünü verdi. Vc işte Labarna ülke topraklarının tümünü yönetsin." (Gavaz: 3) Bu nedenlc, Anadolu'da hüküm süren Hitit kralları da tanrılarına kurbanlar sunulmasına ve dinsel bayramların kutlanmasına büyük önem vereceklerdi.[37]

MÖ 1700'lerde Nesa kralını yenen ve kentini yakıp yıkan Kuşşara Kralı Anitta'nın yaşamında kazandığı zaferleri sıraladığı ve Hitit dilinin ilk örneği sayılan kil yazıtta, kral "göğün fırtına tanrısı"na sunduğu adaklardan söz ediyor, fırtına tanrısı ile vc "bizim tanrı" (ışık) tanrısı(?) için tapınaklar yaptırdığını belirtiyordu. (Alp 2001: 53; 55) Başrahip kimliğiyle, tapınak ritüellerinin en önemli aktörü olan kral, aynı zamanda ülkesinin başyargıcı ve ordusunun başkomutanıydı. "göğün güneş tanrıçası" nın koruması altındaki Hitit kralları ölünce de tanrı kimliğine kavuşuyorlardı.[38]

---

35 Hititlerin başkenti Hattuşa'daki Büyük Tapınak'ın kalıntıları arasında yapılan arkeolojik çalışmalarda, tapınağı çevreleyen yaklaşık yüz elli depo odasının zemin katlarında çok sayıda toprak erzak küpleriyle karşılaşılması, halktan tahıl, kuru meyve, baklagil, şarap vc yağ gibi yiyeceklerle alınan tapınak bağışlarının, aslında zorunlu vergilendirmelerin, büyük bir zenginlik oluşturduğunu gözler önüne seriyor. Yine Hattuşa'da, Aşağı Kent kazılarında içinde kömürleşmiş arpa vc buğday taneleri bulunan on altışarlı iki sıra odadan oluşan tahıl depoları, Yakındoğu'da bugüne dek ortaya çıkarılan en büyük depolama alanlarıdır. Depoların her biri yaklaşık yedi-on bin metreküp tahıl alma kapasitesine sahipti. Bu miktar ise yirmi beş-otuz bin kişinin bir yıllık gereksinimini karşılayabilirdi. Öteki Hitit kentlerinde de bulunduğu varsayılan bu tür depolarda biriken tahıl stoku sayesinde, Hitit kralları ülkelerinin herhangi bir köşesinde kuraklık ve kıtlık tehlikesi olduğunda "hamiliklerini" gösterip yoksullara yiyecek dağıtımıyla açlığın yol açabileceği olumsuz siyasal gelişmeleri de rahatlıkla göğüsleyebiliyordu. (Uhri 2008b: 72-73)

36 Sümerlerde boğa, yeryüzünü döllendiren simgesel güce sahip ay tanrısıydı. Arinna da, Sümerlerin cennet tanrıçası İnanna'nın bir başka versiyonudur. Aynı ana tanrıça Eski Yunan'da da Demeter olacaktı. (Campbell 1984: 49-50)

37 Hitit tanrılarına kurban ritüeli vc çeşitleri konusunda kapsamlı bir bakış için, bkz. Erbaşı: 7-80.

38 Ne var ki, yüzlerce Hitit tanrı ve tanrıçaları arasında altmış üçünün yer aldığı Yazılıkaya tapınağındaki kimi kabartmalar, bu tapınağı adayan Kral IV. Tuthaliya'nın (MÖ 1250-1220) hayatta iken de kendini, komşu Ortadoğu kültürlerinin etkisiyle, bizzat bir tanrı olarak gördüğünü düşündürüyor. (Akurgal: 123; 134; 161; Alp 2003: 16-20).

Hititlerde tanrılara ziyafet ve hediyeler

Boğazköy'de Hitit kil tabletleri arşivindeki metinlerin yaklaşık beşte birinin yılın çeşitli dönemlerinde kutlanan dinsel bayramlar, kurban sunuları ve törenlere ilişkin olmaları, dinsel ritüellerle iktidar kurumu arasındaki sıkı ilişkinin somut kanıtlarıdır. (Gavaz: 17) Örneğin, Hititlerin ilk krallarından I. Hattusili (MÖ 1650-MÖ 1620), "Vasiyetnamesi"nde çocuklarına ve ülke yöneticilerine tanrılara saygıda kusur etmemelerini de öğütlüyordu: "Sizler [tanrılar ko]nusuna (da) saygılı olsun! Onların kurban ekmekleri, kurban içkileri, yağlı (ekmek) kırığı(?) yemekleri (paparaları ?) da (ve) buğday kırması (kurban masasının üstünde) hazır dursun!" (Alp 2001: 71)

Genç Hitit dönemi İvriz (Konya) kaya kabartmasında Kral Varpalavas ellerinde başaklar ve üzüm salkımları tutan bereket tanrısı Tarhundas'a tapınıyor. (MÖ 730 civarı)

Tanrılara neler sunulurdu? Örneğin, "buğday kırması" nasıl bir şeydi? Hititologlar, mayalanmış hamurdan yapılan bu ekmeğin, tanrılara sunu olarak kullanıldığında, bal, çorba, incir, kuru üzüm, zeytin ve yağlı çörek parçalarıyla harmanlanıp sıkıştı-

rıldığı görüşündeler. Eğer tanrılara sunular arasında sıvı (şarap, bira gibi) maddeler varsa, ilk kez bunlar sunuluyor (libasyon), ancak ocaktaki ateşi söndürmesin diye kenarına dökülüyordu. Hayvan kurbanında ise önce ciğer, yürek gibi iç organları, ardından etler geliyordu. "Kanlı" kurbanların et ve iç organlarından da bir tür şiş kebap yapıldığı ve ayine katılanlar tarafından ekmek arasında yenildiği anlaşılıyor. (Uhri 2008a: 16)

Tanrıların önüne konulan etler (*suppa*) kutsaldı. Fırtına tanrısına kurban edilen hayvanın (öküz veya inek ya da koyun) karaciğeri ve yürceği sunulurdu. Ancak kurban sunağa getirilmeden önce arındırılma ritüeli yerine getiriliyordu. Tanrıya adanan hayvan daha sonra kesiliyor ve tanrının yemeği olacak parçalar ayrılıyordu. Kimi zaman, bu parçalar çiğ olarak tanrı imgesinin önüne getiriliyor, ardından pişirilerek yine aynı yere konuyordu.[39] Ritüele katılanların kurban etinden yemelerine gelince: Bazı Hitit belgelerine göre, tapınak personeline kutsal etleri yemek yasaklansa da, bu tabu insanlar için her zaman geçerli değildi. Hitit ülkesinin çeşitli kentlerindeki tapınakların geleneklerine göre, kesinlikle yasaklanmadığı durumlarda, gerek tanrıya ayrılan parçaların (yürek de dahil), gerekse geri kalanların da yenildiği anlaşılıyor. Ne var ki, bu, kurban etlerinin tüm faniler tarafından tüketildiği anlamına gelmiyordu. Ritüele katılanların ancak küçük bir bölümü, bu onurdan yararlanıyordu. Kült ziyafetleri genelde herkese açık değildi. (Mouton: 81- 90)

Etleri yakarak kurban sunmak (duman kurbanı)[40] için kimi zaman kuşlar da kullanılıyordu. (Uhri, 2008b: 69) Tanrılara kurban ritüeli içinde çeşit çeşit ekmek ve

---

39 Hayvanın öldürülmesi de belli bir ritüele tabiydi. Kurbanın canı, kutsal bir yerde, örneğin bir hayvan öldürme dikiti (*hurwasi*) önünde ya da rahibin duasıyla kutsallaştırılan bir mekânda, kimi zaman da aşçının evinde alınırdı. Kurbanı rahip öldürmezdi; bir aşçı ya da kurbanlık koyunu sağlayan çobanların başı veya tapınak bekçisi bu görevi üstlenebilirdi. Eti tanrıların önüne konmadan önce kurbanın kanının akıtılmış olması gerekiyordu. Ama bu kan atılmıyor, bir kaba dökülüyor, kimi zaman kurban ekmeği hazırlanırken hamura katılıyordu. Boğulup öldürülen kurbanın kanı atardamarları kesilerek çıkarılıyor, bir çukura yerleştirilmiş ekmekler üzerine akıtılarak emilmesi sağlanıyordu. Tanrıya adandığı için kutsallaşmış bu hayvanın iç organlarının tanrıdan bir mesaj taşıdığına inanılıyordu. Bunlar incelenerek, kurban sahibinin, çoğu zaman kral, kafasında dolaşan bir soruna ilişkin tanrının ne düşündüğü öğrenilebilirdi. Bu nedenle, özellikle dinsel bayramlarda kâhinlere başvurulurdu. Kurban eti, tanrıya canlı olarak ya da pişmiş olarak sunulurdu. Pişirme işlemi kazan ya da tencerede yahni olarak veya odun ateşinde çevirme şeklinde yapılırdı. Yürek ve karaciğer gibi simgesel parçalar sadece doğrudan ateş üzerinde pişirilirdi. Kurban tanrıya, tasviri önüne konan bir masanın üstüne ya da karşısına yerleştirilerek sunulurdu. Bununla birlikte, tanrının tahtı önüne ya da önündeki zemine veya yere döşenmiş yapraklar üzerinde, kimi zaman tahıl ve ekmeklerde olduğu gibi, bir sepet ya da kutu içinde sunulduğu da olurdu.

40 Hurriler tarafından Anadolu'ya yayılan inanca göre, yanık etlerin çıkardığı dumanın kokusunu alan gökteki tanrılar yeryüzüne inerlermiş. (Sandıkçıoğlu: 58) Malatya Aslantepe kazılarında

çörekler sunulması da yer alıyordu. Kısacası, Hitit tanrılarına kurban sunguları birçok toplumda görüldüğü gibi, "kanlı" ya da "kansız" veya her ikisi, olabiliyordu. Örneğin, Malatya Aslantepe kazılarında bulunan blok taş kabartmada (MÖ 1050-MÖ 1850) görüldüğü gibi.

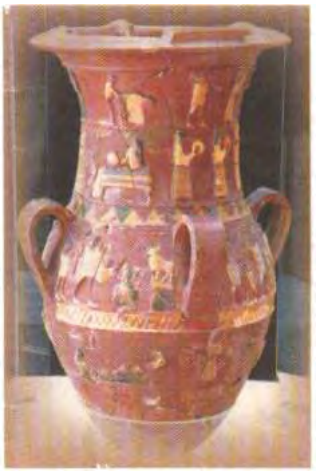
Kutsal boğalarının çektiği arabasından (Solda) inen Hitit gök tanrısına, Kral Sulumeli içki sunusunda bulunuyor (Ortada). Belki sonra da onun onuruna bir boğa kurban edecek. (Sağda) (MÖ1050-850) Anadolu Medeniyetleri Müzesi, Ankara. (Çizim-Kaynak: *Ekrem Akurgal Anadolu Kültür Tarihi*, s.212.)

Hitit kurban ritüellerinin bir vazgeçilmezi de müzikti. MÖ 13. yüzyılda savaş tanrısını onurlandırmak için kral ve kraliçenin katılımıyla sarayda verilen bir ziyafetin ritüelini betimleyen bir Hitit metnine göre, bu kutsal yemeğe flüt, davul, lir, lavta gibi çeşitli enstrümanlar çalan bir grup müzisyenden oluşan orkestra eşlik ediyor, zaman zaman da kimi sanatçılar şarkılar, ilahiler söylüyordu. Gelenceksel libasyon ritüeli ile başlayıp güncş tanrısına saygıyla sonuçlanana dek, müzisyenler durmamıştı. Zira müzik, Hitit kurban ziyafetinde, Mısır'da olduğu gibi, yenilen yemeğin özünü tanrıya ulaştırma aracı olarak simgesel bir rol oynamaktaydı. (Green: 219)

Çankırı yakınlarında İnandık köyünde bir höyükte bulunduğu için İnandıktepe Kült Vazosu olarak anılan çok değerli bir Hitit eseri de Hitit soylularının tanrılarına kurban verme geleneğini somut bir biçimde yansıtıyor. MÖ 1600'lere tarihlenen ve tanrıları temsil eden bir kral ve kraliçenin kutsal evlilik (*hieros gamos*) töreninden çarpıcı sahneler içeren bu kült vazo üzerindeki renkli kabartmalarla oluşturulan

bulunduktan sonra Ankara Anadolu Medeniyetleri Müzesi'nde sergilenen bir kurban sahnesinde Kral Sulumeli, hava tanrısına kutsal sıvı ve bir boğa sunuyordu. (Akurgal: 212) Kutsal sıvı boğa kanı olabileceği gibi, kimi zaman şarap ya da bira sunulabiliyordu. Anadolu'nun üzümleri ve buğdayı ile ünlü olduğu unutulmamalı.

frizlerde yer alan sahnelerden birinde, vazonun alt bölümünde, altar (sunak) önünde bir boğanın kurban edilmesi canlandırılırken üst bölümde yer alan bir başka sahnede de müzisyenler göze çarpıyor.[41]



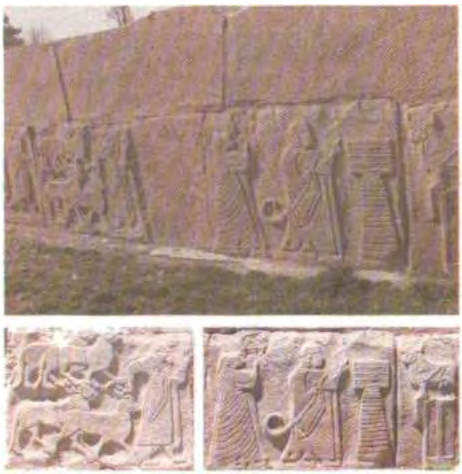
İnandık Vazosu (MÖ 1600 civarı) Anadolu Medeniyetleri Müzesi, Ankara.

Tanrılarla pazarlık

Halkları gibi dinsel inançları güçlü oldukları görünen Hitit hükümdarlarının yine de tanrılarıyla bir karşılıklılık, al-ver ilişkisi güttükleri söylenebilir: Orta Hitit döneminde Kral I. Arnuwanda (1420-1400) tanrılara duasında, Nerik'teki kutsal fırtına tanrısı tapınağına gönderdikleri ekmek, içki ve kurban hayvanlarına, bu kenti o sıralarda işgal etmiş ve tanrı tapınaklarını yakıp yıkmış olan Kaskalıların el koymasından yakınıyor ve tanrıların yardımını diliyordu. Her defasında söz vermelerine karşın, aralarındaki antlaşmayı bozup bu kurban sunularının üzerine konan Kaskalılar yüzünden, artık tanrılara gümüşten, altından, bronzdan ve bakırdan güneş ve ay sembolleri, değerli giysiler, bayram elbiseleri, kurban ekmekleri, içkiler, besili boğalar,

41 Çorum Müzesi'nde sergilenen bu kült vazosunda, güneş tanrıçası ile kocası fırtına tanrısının kutsal evlilik töreni canlandırılsa da, aslında soylu bir Hitit çiftinin dinsel bir ritüelle nasıl evlendiklerini betimleyen çeşitli kurban ve saçılar da yer alıyor. Sunağı temsil eden masaya oturan tanrıya çeşitli yiyecekler ve boğa kanından içki sunuluyor. Müzisyenler ve akrobatların eşlik ettiği tanrı ve tanrıçanın kutsal birleşme sahnesi de üreme ve bereketi simgeliyor. (Alp 2002: 13, 70; Akurgal: 134; Uhri 2008b: 64-67; Uhri 2009: 39)

inekler, koyunlar, keçiler gönderemediklerini belirten kral, bu sorun çözülünce, eskisi gibi hediye ve kurbanları tanrılara sunma sözünü veriyordu.[42] (Alp 2001: 72-74)



Çorum Alacahöyük açık hava müzesinde, kentin güney kapısının solundaki blok taş kabartmaları, kral ve kraliçenin Gök Tanrısı'nın simgesi olan boğa tasvirine saygı duruşunda bulunduğu bir kurban ritüelini betimliyor. Kurbanlıklar, rahipler, müzisyenler dinsel bir bayram kutlamasına işaret ediyor. (Rölyeflerin çoğunun asılları, Ankara Medeniyetleri Müzesi'ndedir.)

MÖ 1345-1295 arası Hitit tahtında oturan II. Mursili de, her yıl askeri sefere çıkmadan önce güneş tanrıçasına kurbanlar sunup ondan ülkesine refah ve askeri başarılar vermesini dilemeyi ihmal etmeyecekti:

> "Ben, ma jeste, babamın tahtına oturduğumda çevremdeki bütün düşmanlar benimle savaşa giriştiler. Ancak ben her zaman düşman ülkesine karşı sefere çıkmadan önce, Arinna kentinin güneş tanrıçası ile ilgili bayram törenleri düzenledim ...ve ona seslendim: 'Arinna'nın Güneş Tanrıçası! Benim sahibem (efendim), benim yanıma aşağıya gel ve beni tahkir eden ve beni küçük gören ve senin topraklarını her fırsatta almak isteyen çevredeki düşman ülkeleri yok et.' Ve Arinna'nın güneş tanrıçası sözümü duydu ve bana geldi. O zaman babamın tahtına oturur oturmaz çevredeki bu düşman ülkeleri 10 yılda yendim ve onları yere vurdum." (Akurgal: 84)

42 "[... siz tanrılara] ben Büyük Kral Arnuwanda ve Büyük Kraliçe Asmunikal her bakımdan [saygı göster]dik. [...] verilen kurban ekmeklerini, kurban içkilerini siz tanrısal duygunuzla biliyorsunuz. [...] tekrar semiz ve iyi (kaliteli) sığır ve koyunlar, iyi (kaliteli) kurban ekmeği ve kurban içkisi [tekra]r vereceğiz. [...] [... bizim yanımıza] geçin!" (Alp 2001: 72-73)

Kendini tanrıların yeryüzündeki bir "rahibi" olarak tanımlayan II. Mursili'nin ülkesini yıllardır saran veba salgınına karşı aman ve yardım dilemek için Hatti'nin tüm tanrıları ve Hatti'nin fırtına tanrısına ayrı ayrı ettiği dualarında da içtenlik ve pazarlık iç içedir:

> "(Tanrılar, efendim, salgına karşı size) sunduğum kurban ekmeğini ve kurban içkisini kabul edin! Size görüneyim! (Hatti ülkesinden) salgını kovun! Zaten az (kalmış olan) bu kurban ekmeği ve kurban içkisi sunucularınızı baskı altında tutmasınlar! Onlar artık devamlı surette ölmesinler! Size (her zaman) kurban ekmeği ve kurban içkisi sunsunlar! [...] Ben rahibiniz (ve) kulunuz olarak tekrar size görünmek istediğimden bana acıyın! Yüreğimden sıkıntıyı kovun! İçimden korkuyu alın! [...] İşte sana efendim, Hatti'nin fırtına tanrısına devamlı surette dua ediyorum: Beni yaşat! Eğer bu nedenle ölümler olursa, onu ben (tekrar) düzeltinceye kadar tanrıların (arta) kalan kurban ekmeği ve kurban içki sunucuları artık ölmesinler! [...] Efendim Hatti'nin fırtına tanrısı beni yaşat!" (Alp 2001: 132-133)

Hitit dinsel şenlikleri

Çoktanrılı teokratik, otoriter ve hiyerarşik bir devlet modeli olan Hitit Krallığı'nda mevsimsel bayramlardan geçilmezdi. Sonbaharda *ki-lam* (hasat), ilkbaharda *hewas* (yağmur bayramı-kuraklık tehlikesine karşı yağmur duası), *tethesnas* (gök gürlemesi), *purulliyas* (yeni yıl), genç ilkbaharda kutlanan *antahsum* (bolluk ve bereketi simgeleyen zambakgillerden bir bitki; geyik körmeni? ya da çiğdem?), sonbaharda kralın askeri seferden dönüşünü kutlayan *nuntarriyashas* ve kış başında kutlanan *mu-ti* (yıl bayramı) gibi dinsel bayramlar aksatılmadan kutlanmalıydı. (Bkz. Gavaz: 66-153)

Her biri günlerce süren bayram kutlamalarının, tanrılara dua ve kurban sunarak onlara saygılarını kanıtlama ve memnun etme, onlara verdikleri nimetler, kazandırdıkları askeri başarılar için şükretme amacının yanı sıra, kralın ve sefer öncesi ya da sonrası ordusunun gücünü, ülke halkının birlik ve dayanışmasını sergileyen bir işlevi de vardı. (Gavaz: 54-60) Dinsel bayramlar, tanrıların ve kralın huzurunda gerçekleşen simgesel ve gerçek kurban ziyafetleri de, her iki yönüyle, krallığın dayandığı teokratik resmî ideolojiyi yeniden üretmeye yönelik kamusal gösterilerin odak noktasıydı. Babil ve Mısır'da görüldüğü gibi, Hititlerin de ilkbaharda, yeni zenginlikler ve refah dilekleriyle kutladıkları *purulliyas* bayramında da, sadece doğa değil, aynı zamanda Hitit kralı da, Mısır firavunu gibi, simgesel anlamda "yeniden doğuyor", meşruluğu tazeleniyordu.[43]

43 Otuz sekiz gün süren Purilliyas şenliğiyle ilgili bir Hitit tablet belgesinde, savaş tanrısına kurban ritüeli ayrıntılı bir biçimde yer alıyordu: Boğa, inek, koyun ve keçi kutsal sunağın önüne, yani

Eflatunpınar kabartması, (Konya, Beyşehir) Hitit tanrıları ile birlikte su kültünü de yansıtıyor. (MÖ 13. yüzyıl)

Hititlerde de din ve siyaset el eleydi. Hitit tarihi, onları düşman etmedikçe tanrılar tarafından korunan, ama yanlış bir şey yaptıklarında onların gazabını üzerlerine çeken krallarla doludur. (Bkz. Alp 2001: 59-60) Bu yüzden, tanrılara karşı görevlerini titizlikle yerine getirmeleri gereken Hitit kralları, çeşitli kentlerin dinsel merkezlerindeki tapınakları ziyaret etmeye, tanrılar ve tanrıçalara yiyecek ve içecek sunarak "ziyafetler" vermeye, törene katılanlara da yine yiyecek ve içki ikramına özel bir önem veriyorlardı. Olağanüstü bir durum olmadıkça mutlaka kral, kral hazır bulunamazsa kraliyet ailesi üyeleri ya da o kentin başrahibi bayram kutlamalarını yönetirdi. Kral, ailesi ve asker, sivil ve dinsel yöneticileri, kısacası tüm devlet erkânı, yılın belirli dönemlerinde başkent Hattuşa'da ve çevresindeki kentlere düzenlenen bu kült gezileriyle, toplamda sayıları yüz yetmişe ulaşan kutlanması zorunlu dinsel bayram etkinliklerine katılmaktaydı. (Gavaz: 26) Gezi sırasında uğranılan kentlerdeki öteki tanrılar da ziyaret ediliyordu. Her bir tanrıya kurban sunmanın bir gün sürdüğü ve kralın iki tekerlekli kağnıdan "makam arabasıyla" gidiş-dönüşüyle, kült gezilerin de hayli zaman aldığı düşünülürse, krallar için yılın önemli bir bölümü tapınma ve kurban sunma, geri kalanı ise ülkeyi yönetme ile düşmanlara karşı savaş arasında geçiyordu. Bayram kutlamalarının, baharda ordunun sefere çıkma öncesi ya da sonbaharda dönüşüne denk düşmesi de bunun bir kanıtıdır. Önlerinde ve arkalarında koşan saray görevlileri ve askerlerle birlikte kral, kraliçe ve maiyeti, devlet yöneticileri ile özel konukları tapınağa doğru yollanırken, müzisyenler, dansçılar ve hokkabazlar onlara eşlik ederler halkı da eğlendirirlerdi. Kral dışında sadece kraliyet ailesi, devlet erkânını oluşturan yöneticiler, rahipler ve kent halkını temsilen bazı önde gelen kişiler ve çeşitli meslek mensuplarının katılabildiği kurban ritüelleri, tapınaklar da ya da açık hava tapınağı işlevi gören yazıtlı kayalık alanlarda (örneğin, Yazılıkaya, Taşpınar gibi) düzenleniyordu. Bu yolculuklar aslında dinsel olmaktan çok siyasal bir ritüel olarak görülmelidir: Başkenti dışına çıkan Hitit kralı başka bölgelerde dağınık

tanrının huzuruna konur. Tanrıya içki sunguşu olarak etlerin sağına ve soluna içi şarapla dolu iki kap yerleştirilir. Rahipler ilahi okur. Aşçılar sungu ekmeğin üzerinde eritilmiş kuyruk yağı gezdirir. Kral, kraliçe ve saray beyleri muhafız askerleri eşliğinde saraydan tapınağa doğru yola çıkar. Cambazlar, dansçılar ve müzisyenler de kralın yanında ve arkasında yer alırlar. (Ünal: 22-23)

yaşayan halkıyla daha sıkı temas kurabiliyor, hem yerel yöneticiler hem de halkı, bu dinsel ritüeller aracılığıyla merkezî iktidarın gücünü daha etkin bir biçimde algılayabiliyor, böylece, "merkez" ve "çevre" arasındaki bağ güçleniyordu.[44]

Tapınak turlarında, önce kralın tek başına tanrıya duası ve kurban ritüeli uygulanıyor, daha sonra tapınağın[45], *halentuwa* evi denilen özel bir bölümünde kral ve kraliçe seçkin grubun karşısında bulunan tahta oturuyorlar, tanrıya kurban sunularda kullanılan kutsal masa da önlerine getirilerek "büyük oturum"u (*salli asessar*, tahta oturma töreni) gerçekleştiriyorlardı. Kral ve kraliçe, tanrıları "yediriyor, içiriyor", krala da şaraplı ekmek yediriliyordu. Kral, daha sonra "büyük oturum"da bulunan konuklarına haşlanmış etler, çeşit çeşit ekmeklerle mükellef bir ziyafet veriyordu. Ziyafette krala çeşitli hediyeler sunulurken, o da önemli konuklara hediyeler veriyordu. Tanrılara kurban ritüeli çerçevesinde düzenlenen "taht töreni ", olanca siyasallığı dışında, sosyal açıdan da, konuk ağırlama ve hediye alışveriş ritüeline dönüşüyordu. (Gavaz: 27- 41; 57)

"Birileri yer, ötekileri bakar"

Tanrılara kurban sunulması, ritüele katılan devlet yöneticileri ve kamu görevlileri, tapınak rahipleri gibi üst düzey kişiler için de keyifli bir ziyafet fırsatıydı. Bu kişiler, "Büyük Öğün"de tanrılara kurban edilen etlerin çoğunu ve daha başka lezzetli ürünleri afiyetle tüketirken, ritüele katılma hakkı olmayan halk ise seçkinlerin yemek paylaşımından uzak tutuluyordu. Büyük oturuma sadece önemli kişiler aracılığıyla simgesel olarak katılabilen kent halkı için de bayram vesilesiyle çeşitli eğlenceler düzenlenirken, kraliyet askerleri ve saray oğlanlarının katıldıkları koşu yarışmaları yapılır, kazananlar ödüllendirilirdi.

Tapınaklarda tanrılara kurbanlar sunma, ardından ritüele katılanlara ziyafet verme, bu arada halkına da hoş vakit geçirtme ve dinsel-sosyal birlik ve dayanışma duygularını köpürtmenin Hitit krallarının meşruiyetini pekiştirici bir işlevi olduğu açıktır. Yeter ki, halkı güvenlik içinde yaşasın ve kıtlık, açlık çekmesin. Hititlere göre, ancak iyi bir kral, halkını besleyebilir, doyurabilir ve koruyabilirdi. Tapınak ziyaretleri kadar, siyasal ve ekonomik istikrar da gerekliydi. MÖ 1620'lerde, günümüzden

44 Hitit kralları bu ritüel ülke turlarında tek değillerdir elbet. Örneğin, yüzyıllar sonra, MS 14. yüzyılda, Endonezya'da Java kralı her yıl iki buçuk ay boyunca ülkesindeki iki yüz on yerleşim birimini ziyaret ediyordu. Kraliyet kervanı öküzlerin çektiği yüzlerce araba, bunlara eşlik eden filler, atlar hatta ithal develerle düzülüyordu. Kral ve maiyeti, kraliyet alametlerini taşıyan görevliler ve kralın vahşi hayvanlarının görkemli geçişi yolların kenarına dizilmiş köylüler tarafından şaşkınlıkla izleniyordu. (Kertzer: 22)

45 Kayalık ya da ormanlık bir bölgedeki kutsal alanda bulunan bir açık hava tapınağı söz konusu ise, bir çadırda gerçekleşiyordu.

3600 yıl önce, ölümün eşiğindeki Hitit Kralı I. Hattuşili, bir kil tablete kazınmış vasiyetinde, veliahtı oğluna ve yöneticilerine "Sözümü koruyun! Korursanız ekmek yiyeceksiniz, su da içeceksiniz!" uyarısı ve vaadinde bulunuyordu:

> "İşte Mursili benim oğlumdur. Onu tanıyın! Onu (tahta) oturtun! [...] Sen oğlum Mursili babanın sözlerini koru. Babanın sözlerini korursan, ekmek de yiyeceksin su da içeceksin! [...] Sizler benim önde gelen hizmetkârlarımsınız! Benim, kralın, sözlerini koruyun! (Böyle olursa) ekmek yiyeceksiniz, su da içeceksiniz. Böylece Hattuşa yücelecek, ülkem de huzur içinde (olacak)! Eğer kralın sözünü korumazsanız, gelecekte de yaşamayacaksınız ve yok olacaksınız! Kim kralın sözüne karşı çıkarsa, o şimdi ölsün! Öyle biri benim memurum olmasın! [Sizler benim, Büyük Kral Labarna'nın sözlerini koruyun! Eğer onları korursanız, Hattuşa yücelecek. Ülkemi de huzura kavuşturacaksınız! Ekmek yiyeceksiniz, su da içeceksiniz. Eğer korumazsanız, ülkemiz başka birinin olacak! (Düşman yönetimine girecek!)"(Alp 2001: 68-71)

Eğer yeni kral ve onun yönetici kadrosu, temel ilkelere uymayıp ülkeyi kötü yönetirlerse, ne kendileri ne de halkları "ekmek yiyebilir ve su içebilir", dahası, halkın indinde meşruiyetlerini yitirmekle kalmazlar, ülke de ellerinden alınırdı. Yeme ve içmeyi tanımlayan "ekmek ve su" deyimi, burada itaatin getirisi olarak simgesel bir siyasal anlam taşıyordu. (Krş. Bottéro 2001: 67) Tanrılarına, atalarına, krallarına saygıda ve itaatte kusur etmedikçe, hangi sosyal kesimden olurlarsa olsunlar, tüm Hititlere ülkelerinin ekmek ve suyundan bir pay düşecekti. Elbette, bu düşünce sadece din-tarım devleti Hitit Krallığı'nın insanlarıyla sınırlı değildir.[46]

---

46 Bambaşka bir coğrafyada ve zamanda, Pasifik Okyanusu'ndaki Tongo Adaları'nda 19. yüzyılda kutlanan *İnachi*, öteki adıyla "İlk ürün şenliği" de benzer özellikler sergiler. *İnachi* yerel dilde dağıtılmış ya da dağıtılmakta olan herhangi bir şeyden düşen bir pay ya da parça alma anlamına geliyordu. *İnachi* "yeryüzü meyvelerinin ya da diğer yenilecek şeylerin kutsal kral Tooitonga'nın kişiliğinde tanrılara sunulması" demekti. Bir tür tatlı patates olan yam, adanın başlıca besin kaynağıydı. Yamlar olgunlaşınca Tooitonga'ya haberci gönderilir, o da yaklaşık on gün sonrasını tören günü ilan ederdi. O gün gelince, şafakla birlikte Tongo Adaları'nın her birinden kadınlı erkekli gruplar yeni elbiseler giymiş ve bir sepet içinde kendi yamlarını taşıyarak başkent Moa'ya akın ederlerdi. Şenlik alayı, önce kralın babası son Tooitong'nın mezarına doğru yol alır, başkanlar ve soylular mezarın çevresinde dizili olarak onları beklerdi. Yam sepetleri mezarın önüne bırakıldıktan sonra, yöneticilerden biri tanrılara seslenir, ardından son Tooitonga'nın ve ondan önce hüküm sürenlerin adlarını anarak, toprağa böyle güzel bir hasat verdikleri için ilahî cömertliklerine dualar eder ve iyiliklerini ilerde de sürdürmesini dilerdi. Yamlar tekrar sırtlanır, kortej büyük bir eve ya da alana doğru borular çalarak ve şarkılar söyleyerek gider ve yamlar oraya bırakılırdı. Başkanlar ve soylular korteji izler, varışlarında büyük bir çember halinde yere otururlar, Tooitonga da onlara başkanlık ederdi. Artık ziyafet zamanıdır: *İnachi*'nin yam dışındaki bölümünü oluşturan öteki çeşitli ürün ve mallar, kurutulmuş balık, hasırlar ortaya getirilir ve bölüştürülürdü. Bunların yaklaşık dörtte biri tanrılar içindi. Ama bunları rahipler alırdı. Yaklaşık yarısı ise Tooitonga'nın payı olurdu. Sonra, *cava* içkisi içilir ve bir soylu, katılanlara seslenerek "dinsel

Atalar da tanrılar gibi beslenir

Hitit inancına göre, "kara toprak", yeraltı tanrılarının krallığı ve her çeşit kötülüğün büyü yolu ile sürgün edildiği karanlık ve kasvetli bir ülkeydi. Kral ve ailesi hariç, sıradan ölümlülerin yaşadığı yerdi aynı zamanda. Bu yüzden, yeraltı tanrılarına ve ölülerine yakınlık kurmak ve dua etmek amacıyla kurbanlar sunarlardı. (Erbaşı: 83, 90)

Hitit soyluları öldüklerinde cesetleriyle birlikte şahsi eşyaları ve ruhlarına adanan armağanlarının mezara konmasından sonra, gömülü oldukları toprak çukurunun dört bir yanı taşlarla çevriliyor ve üzeri enlemesine odun kütükleri ile kaplandıktan sonra, üstü de toprakla örtülüyordu. Ardından ölü yemeği yeniyor, kurban edilmiş hayvanların kemikleri de bu tümseğin üzerine sırayla yerleştiriliyordu. Çorum Alacahöyük'te bulunan ve MÖ 2100-MÖ 1900'lere tarihlenen, Anadolu Hatti Krallığı döneminde Kafkaslardan Anadolu'ya göç eden ilk Hitit boylarının kurdukları küçük beyliklerin kralları ve kraliyet aile üyelerine ait on üç mezarı barındıran gömü odaları dört ayrı toprak katmanında yer alıyordu. Kabaca dört kuşağı kapsayan bu Hitit soylu mezarları, ölülerin giysileri ve altın, gümüş veya beyaz altından (altın ile gümüş ya da bir başka maden karışımı) ve bronzdan eşyalar gibi çok değerli armağanlarla birlikte gömüldüklerini gösteriyordu. (Akurgal: 22-29) Gümüş kakmalı bronz boğa heykelciği, altından içki kapları ve sunu testileri, toprak kapların dışında, ölünün özel mücevher ve takıları da yakınına konmuşlardı. Tanrıları simgeleyen boğa ve geyik heykelciklerin süslediği güneş kursları ise mezarın ortasına yerleştirilmişti.[47]

Alacahöyük soylu mezarlarında bulunan altın sürahi, altın boyunlu kap ve altın kulplu tas.
(MÖ 2100-MÖ 1900 civarı) Anadolu Medeniyetleri Müzesi, Ankara.

törenler yapmayı ve başkanlarına saygı duymayı sürdürürlerse tanrıların kendilerini koruyacağını ve uzun ömür vereceğini" söylerdi. (Frazer: 451-452) Şenlik ritüelinin en çok Tongalıların kutsal kralı Tooitonga'nın meşruluğunun pekiştirilmesi ve yeniden üretilmesine yaradığı açıktı.

47 MÖ 3. binde insanlar hayvan biçimli (zoomorf) tanrılara da tapıyorlardı. Hitit çağında ise boğa ve geyik, bu kez insan suretli (anthropomorf) tanrıların kutsal hayvanlarına dönüşmüşlerdi. (Alp 2002: 7-15)

Alacahöyük'te bulunan Eski Tunç Çağı'na ait bir oda-mezarı aslına uygun bir biçimde sergilenişi: Ölünün iskelet, dinsel simgeler, geyik ve boğa heykelcikleri, güneş kursları, süs eşyaları. Sol üstte ölü yemeği için kurban edilmiş boğaların kafaları da mezarın üstüne yerleştirilmiştir. (Çorum Müzesi)

MÖ 1680'den MÖ 1200'lere uzanan asıl Hitit Krallığı dönemine ilişkin bir kral mezarına ise henüz rastlanılmadı. Ne var ki, kralların yaşarken tanrı potansiyeli taşıdıkları, öldüklerinde tanrılaştığı Hitit ülkesinde, kraliyet kültünün (Erbaşı: 135-136) Mısır'daki gibi kral anıt-mezarları olmasa da, dinsel bayramların kutsanmasında, kralın başrahip konumuyla, tanrıların yanı sıra, ölmüş kral ataların da yardımını dilemek ve anılarını canlı tutmak için kurban sunma pratiği ile kendiliğinden oluştuğu söylenebilir: Öldükten sonra da güç ve yetkilerini yitirmeyen Hitit krallarının heykelleri, yaşayan aile fertlerine yardımcı olmayı ve dinsel şenliklerde onların sungu ve kurbanlarını kabul etmeyi sürdürüyordu. (Erbaşı: 214)

Kral mezarı bulunmasa da, kazılarda ortaya çıkarılan kil tabletlerde, öldükten sonra tanrı konumuna gelen kralların cenaze ritüelleri hakkında ayrıntılı bilgiler var. Kimi zaman yakılan, kimi zaman toprağa verilen ve bundan böyle her tanrı gibi, bir heykelle temsil edilen ölü kralın cenaze ritüeli iki hafta boyunca sürerdi. Her gün tanrı ve tanrıça heykellerine içki ve ekmek sunmanın ("tanrıları içme" ve "ekmek kırma" ritüeli) dışında, birçok koyun ve sığır, kimi zaman domuz ve kuşlar da tanrılar ve ölü kralın ruhu için kurban ediliyordu. Cenaze ritüeli sona erdikten sonra da, bu kez ölünün (kral ya da kraliçe veya çocukları) kemiklerinin konduğu "taş ev"inde bundan böyle her zaman onu

temsil edecek heykelinin dizlerine ekmek konacak, içkiler sunulacak, ayrıca hayvan kurbanlar sunulacaktı. Eğer kurban sunumunda herhangi bir aksama olursa, yeraltındaki ölü geri döner ve yaşayanların dünyasını karışıklığa boğardı. (Erbaşı: 159-209)

Kral dışındaki önemli kişilerin cenaze törenlerinin tanrılara ve atalara kurban ritüelleri konusunda da, birçok Hitit mezarını çevreleyen dikili blok taşlar (stel), rölyefli kayalar, mezarın dış duvarının en alt bölümünü oluşturan taş bloklar veya levhalar (ortostat) değerli bilgiler sunuyor. Söz konusu mezarların yanına, ölünün ruhunu temsil eden kaya bloklar ya da taş levhalara kazınmış yeme ve içme sahneleri, Hititlere komşu ülkelerde de izlenildiği gibi, yaşamdan sonra yerin altına göçen aile büyüklerinin keyifle yemek yemelerini simgelemenin dışında, yaşayan aile üyeleri ve akrabalarına, onlara sungular ve yemekler sunarak anılarını ve dayanışmalarını canlı tutmaları gerektiği mesajını veriyordu.

Zincirli Yazıtı

Güneydoğu Anadolu'da günümüz Gaziantep İslahiye yakınındaki Zincirli'de bir geç Hitit/Arami kent-devleti olan Sam'al döneminden kalma höyüklerde 19. yüzyılın sonundan bu yana çeşitli aralıklarla sürdürülen kazılarda ortaya çıkarılan birçok mezar steli arasında özellikle, 2008'de bulunan bir stel dikkat çekmektedir: MÖ 8. yüzyılda Sam'al Kralı II. Panamuwal'ın (MÖ 740-733) hizmetinde olduğu anlaşılan Kuttamuwa adlı bir üst düzey devlet görevlisinin evinin yıkıntılarının yanındaki bir bölümde, oldukça iyi korunmuş bir özel tapınak ya da defin odasında bulunan üzeri resimli ve yazılı kaya stel Hititlerdeki ata kültüne ilişkin çok önemli özellikler barındırıyordu. (Schloen, Fink 2009a: 215; Wright, Chan: 435) Stelin bir yüzünde, Kuttamuwa, üzerinde yiyecekler (bir ördek, iki ekmek bir de et köftesi) yerleştirilmiş bir masanın önündeki sandalyeye oturmuş, bir elinde bir çam kozalağını (sonsuzluk veya yeniden canlanma simgesi) öteki elinde bir içki kabı tutar durumda betimleniyordu. Masanın sunağı simgelediği açıktı. Zira her yıl çeşitli tanrılar ve kendisi için yerine getirilmesi gereken kurban ritüelleri üzerine verdiği ayrıntılı talimatlar da aynı steldeki yazıtta belirtiliyordu:

> "Ben, Kuttamuwa, Panamuwa'nın hizmetkârı, halen yaşarken, kendim, bu stelin üretimini yöneten eden [steli yaptırtan] kişiyim. Onu (bu steli) ebedi bir odaya yerleştirdim ve bu odada bir ziyafet düzenledim. Hadad [fırtına tanrısı] için bir boğa, ... Şamaş [güneş tanrısı] için bir koç, ... ve bu stelde yaşayan ruhum için bir koç (adadım?)." (Schloen, Fink 2009b: 11-13; Özgen 2009)

Kuttamuwa'nın yaşarken yaptırdığı bu stel, tanrılara ve ona da kurban sunmalarını, yaşamını ve ölümünü kutlamalarını istediği çocuk ve torunlarına nelerden memnun olacağını, ruhunun nasıl rahatlayacağını gösteriyordu. Stelin önünde bulunan yiyecek kalıntıları, hayvan kemikleri ve stele kazılmış yemek masasının

üzerine konmuş kapların benzeri cilalanmış taş çanak parçaları bunun kanıtlarıydı. Ama daha da önemlisi, bu stel, Demir Çağı olarak adlandırılan bu dönemde yaşayan seçkin bir kişinin taşa oyulan kimliğinin yanı sıra, ruhunun da bu mezar anıtında "oturduğunu" yani bedenden ayrılmış ruhun bu stelde yaşadığının, başka bir deyişle, "ruhun bedenden ayrı olarak düşünüldüğünü" ortaya koyan ilk buluntu örneği olarak kabul edilmesidir. (Bonn-Muller 2008)

İsrailoğulları ve Kurban Ziyafetleri

Mezopotamya ve Mısır gibi iki büyük uygarlık merkezlerinin çevresinde yaşayan, Sami kökenli İbranilerin peygamberi Yakub'un soyundan gelen İsrailoğulları'nda krallık kurumu akrabalık ve kan bağına dayanıyordu; tanrısal ya da ilahî bir kaynağı yoktu. İlk başlarda yerleşik düzene tam anlamıyla geçmemiş, temelde göçebe geçmişleriyle yoğrulmuş büyük bir kabileler topluluğu oluşturmalarına karşın, zaten tektanrılı bir dinsel anlayışa sahiptiler. Tanrının (Yahve) Musa Peygamber aracılığıyla gönderdiği yasaya, "On Emir"e uymak zorundaydılar. Bunun karşılığında, Yahve onları koruyacak, uymadıkları takdirde cezalandıracaktı. Tanrılarla sürekli pazarlık içinde bulunan çoktanrılı toplumlardan farklı olarak, Yahve ile "ilk oğlu" olarak gördüğü, "seçilmiş halkı" İsrailoğulları arasındaki ilişkiyi bu özel "anlaşma" belirliyordu. (*Tevrat*, Yasanın Tekrarı, 5: 2-32; 14: 1-2; Mısır'dan Çıkış, 4: 22-23) Yahudilerin kutsal kitabı *Tevrat*'taki mitik peygamber öykülerinde, tanrının Zion'da kozmik savaşı kazanmasını kutlama amacıyla, "Bütün uluslara yağlı yemeklerin ve dinlendirilmiş şarapların sunulduğu" ziyafetine tüm İsrailoğulları katılırken, kurban yoluyla aralarında komünyon sağlanmıştı.[48] (*Tevrat*, Yeşaya 25: 6-10)

Birbirleriyle sürekli rekabet ve çatışma içindeki İsrailoğulları kabilelerinin "kralsız" geçirdikleri dönemlerin ardından Yahve'nin de onayıyla ortaya çıkan krallık kurumu "cennetten inmediği" gibi, kral da halkı ile ilahî güçler arasında zorunlu bir aracı değildi. Bu nedenle, İbrani kralları meşruiyetlerini Yahve'den (Rab) almalarına karşın, genelde kutsal alanda değil, dünyevi yani cismani alanda hüküm sürmüşler ve yaptıkları işlerde İsrail kabilelerinin onayını almayı ihmal etmemişlerdir. (Frankfort: 339-341) Kral, komşu imparatorluklara ya da krallıklara göre zaten ölçek olarak da pek büyük olmayan bir ülkenin ne sahibi ne de hamisiydi. Mal varlıklarının bir bölümünü, yeniden-bölüştürerek siyasal meşruluğunu pekiştirme amacıyla, kendisi ve halkı adına tanrıya kurban ziyafetleri çekmesi de kolay değildi. Musevilerin kutsal kitabı *Tevrat*'ın da sıklıkla vurguladığı gibi, İsrail halkının en büyük hamisi ve aynı

48 Yahve'nin insan ordularına karşı kazanılan ilahi zaferler sonrasında benzer kurban ziyafeti çağrıları için, bkz. *Tevrat*, Ezekiel 39: 17-20; Zekeriya 14: 20. Ayrıca, bkz. Wright, Chan: 437)

zamanda onları yöneten kralların denetleyicisi tanrıydı. Yahve, İsrail'deki toprakların tek sahibi, güçsüzlerin koruyucusu, dürüst insanlara baskı yapan, rüşvet alan, mahkemede mazlumun hakkını yiyen zorbaların düşmanıydı: "Yoksulu ezdiğiniz, ondan zorla buğday kopardığınız için yaptığınız yontma taş evlerde oturmayacak, diktiğiniz güzel bağların şarabını içmeyeceksiniz. (*Tevrat*, Amos: 5: 11-12) Tanrı tüm toprakların sahibiydi. Toprakları işleyenler, asıl malikleri değil, sadece kullanım hakkına sahipti; yani onun kiracılarıydılar: "Tarlanız temelli olarak satılamaz çünkü bana aittir. Sizse yabancısınız, konuğumsunuz." (*Tevrat*, Levililer: 25: 23) tanrının, her elli yılda bir toprakla ilgili tüm borçların silinmesini buyurması da bu yüzdendi: "Ellinci yılı kutsal sayacak, bütün ülke halkı için özgürlük ilan edeceksiniz. O yıl sizin için özgürlük yılı olacak. Herkes kendi toprağına, ailesine dönecek." (Levililer, 25: 10) Borazan anlamına gelen "Yobel" (Jübile) yılında, İsrail ülkesinin her yerinde borazanlar çalınırken, borçlular ve tarlaları işleyenler tüm borçlarından arındırılırdı. (Jacob, 45-46)

Ne var ki, tutsaklıklar ve sürgünler sonucu, İsrailoğulları da giderek az biraz Mısırlılaştılar, Asurlulaştılar. Örneğin Kral Davut şöyle diyordu: "Rab'ın ruhu benim aracılığımla konuşuyor. Sözü dilimin ucundadır. İsrail'in tanrısı konuştu. İsrail'in kayası bana dedi ki, insanları doğrulukla ve tanrı korkusuyla yöneten kişi, bulutsuz bir sabah, şafakta görünen gün ışığı gibidir, Parlaklığı yağmurdan sonra topraktan ot bitirir. Soyum da tanrıyla böyle değil mi? O benimle sonsuza dek kalıcı, her yönüyle düzenli ve güvenilir bir antlaşma yaptı." (*Tevrat*, II. Samuel 23: 3-4)

Yine de, çoktanrılı toplumlarda tanrılara adanan dinsel ritüel ziyafetler, tek tanrıya inanan Yahudilerde de sürdürülüyordu. Kurbanlar, birçok toplumda olduğu gibi, "kanlı" (hayvan) ve "kansız" (örneğin tahıl ve şarap gibi) olarak ikiye ayrılıyordu. Musevi dinine göre, sunağa işlem görmüş hiçbir yiyecek konamazdı. Örneğin, bal tanrıya sunulamaz, zira tanrı balı tüketilen biçimiyle yaratmamış, arılar üretmiştir. Tanrıya sadece mayasız ekmek sunulur. Mayalı ekmek olmaz, çünkü maya doğal tahılı (un) dönüştürür. Kanlı sunular da kurban hayvanlarının tümünün yakıldığı "yakmalık sunu"lar, hayvanın sadece bir bölümünün yakılıp geri kalanının kurban ritüelini yürüten din adamına (kâhin) verildiği "suç sunuları" olarak tanımlanıyordu. Her halükârda, hayvanların kanı, tanrının payı olarak sunakta Yahve'ye sunulmalıdır. Çünkü "kan canı içerir", yaşamın simgesidir, onu veren tanrıya geri dönmelidir. (*Tevrat*, Yaratılış 9: 4) Önce, rabi (rahip) kurbanın kanını sunağın üzerine akıtıyor ve tanrının payı kan, insanın payından ayrılıyordu. Bu ritüelin yerine getirilmesi koşuluyla, insanlar kendi paylarına düşen kurban etlerini yiyebiliyordu.

Sunakta yakılan kurbanlık hayvan etleri bu dünyadan tanrının dünyasına geçerek kutsallaşıyordu. "Yakmalık Sunu"nun sumaktan yükselen dumanları "Rab'bi hoşnut eden kokudur" (*Tevrat*, Levililer, 1: 13) Tanrı, böylece dünyadaki mekânı tapınakta fanilerle keyifli bir yemeği paylaşır. Tanrıya sunulan bu hediye fanilerin onunla ilişkisini daha

da perçinleyecek, aralarındaki dostluk artacaktır. Sumaktaki kurban, insanların ömrünü koruyacak ve artıracaktır. (Gilders, 2018)

Musevilerde, Fenikelilerde, Filistinlilerde olduğu gibi tanrıya insan kurban edilmesi geleneği yoktu.[49] Hz. İbrahim'den tek oğlu İshak'ı ona kurban etmesini isteyerek, kendine bağlılığını sınamak isteyen Yahve, İbrahim'in eline bıçağı aldığını görünce bir meleği aracılığıyla çocuğa dokunmamasını istemiş ve yerine kurbanlık bir koç göndermişti. (Yaratılış, 22: 2-19) Yahve, bana tapınmak için çocuklarınızı kurban etmeniz gerekmiyor diyordu. (Yeremya: 7: 30-31)

İsrailoğulları Rab'be günlük, haftalık (Şabat) ve aylık, ayrıca çeşitli dinsel bayramlarda da kurbanlar sunmak zorundaydılar. Esenlik (Tanrıya şükür) sunusu gibi, suç sunusu, günahları bağışlatma sunuları da vardı.[50]

İsrailoğulları'nın dinsel şenlikleri

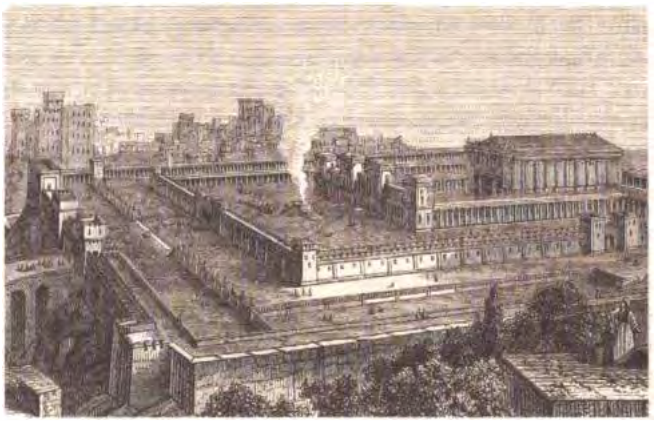
İsrail Krallığı'nın kurucularından Saul ve Davut'u tahta çıkış töreninde kutsal zeytinyağı sürüp takdis edecek olan Musevilerin ilk peygamberlerinden Samuel'in, daha önce yargıç olarak saygı gördüğü dönemde de, İsrail klanları ve kasabaların düzenledikleri dinsel şenliklerde cömertlik esastı: Konuksuz kurban sunumu olmazdı. Kurban parçaları zengin, fakir herkese dağıtılırdı. (Harris 1994: 178; *Tevrat*, I.

---

49 Kimi putperest toplumlarda, bir tanrıdan döllendiğine inanılan ilk bebeğin yeniden ilahî kaynağına geri dönüşünü simgeleyen insan kurban etmeyi reddetmek, tek tanrıya inanan İsrailoğulları'nın farklılığını yansıtıyordu. (Armstrong: 18-19)

50 Rab'bin Musa'ya ve onun aracılığıyla İsrâillilere buyurduğu gibi, her yeni ay doğuşunda sunu ritüeli şöyle olacaktı: "Her ayın ilk günü, Rab'be yakmalık sunu olarak iki boğa, bir koç ve bir yaşında kusursuz yedi erkek kuzu sunacaksınız. Her boğayla birlikte tahıl sunusu olarak zeytinyağıyla yoğrulmuş onda üç efa [yaklaşık 3.9 kg.] ince un; koçla birlikte tahıl sunusu olarak zeytinyağıyla yoğrulmuş onda iki efa ince un; her kuzuyla da tahıl sunusu olarak zeytinyağıyla yoğrulmuş onda bir efa ince un sunacaksınız. Bu, yakmalık sunu, Rab'bi hoşnut eden koku, yakılan sunu olacaktır. Her boğayla dökmelik sunu olarak yarım hin [yaklaşık 1.8 lt.], koça üçte bir hin, her kuzuyla dörtte bir hin şarap sunacaksınız. Yıl boyunca her Yeni Ay'da yapılacak yakmalık sunu budur. Günlük yakmalık sunuyla dökmelik sunusu dışında, Rab'be günah sunusu olarak bir teke sunulacak." (*Tevrat*, Çölde Sayım 28: 11-15) "Kral ailesi, tapınak ve Yahudi halkı için günah sunusu olarak yedi boğa, yedi koç, yedi kuzu, yedi teke getirdiler..." (II. Tarihler 29: 21-24; 31-34) Yahudi halkının Yahve'ye adadığı kurbanların ve sunuların bir bölümünün de tapınak kâhinlerine düştüğü dikkatten kaçmıyor: Örneğin, "Rab'be sunulacak esenlik sunusunun yasası şudur: Eğer adam sunusunu Rab'be şükretmek için sunuyorsa, sunusunun yanı sıra zeytinyağıyla yoğrulmuş mayasız pideler, üzerine zeytinyağı sürülmüş mayasız yufkalar ve iyice karıştırılmış ince undan yağla yoğrulmuş mayasız pideler de sunacak. Rab'be şükretmek için, esenlik sunusunu mayalı ekmek pideleriyle birlikte sunacak. Her sunudan birini Rab'be bağış sunusu olarak sunacak ve o sunu esenlik sunusunun kanını sunağa döken kâhinin olacak..." (*Tevrat*, Levililer: 7, 11-14)

Samuel 1: 19-20) Musa Peygamber'in Yahve'ye adadığı ilk tapınağın kutsanması için, İsrailoğulları önderlerinin on iki gün boyunca Rab'be sunduğu çeşitli "hediyeler"in yanı sıra, otuz altı öküz, yüz kırk dört koyun ve kuzu, yetmiş iki keçi ve oğlak da kurban edilmişti. (*Tevrat*, Çölde Sayım: 7: 2-88)



Jerusalem'de (Kudüs) Hz. Süleyman'ın yaptırdığı büyük tapınağın hayali çizimi.
(Kaynak: www.myjewishlearning.com)

Bir başka birlik ve dayanışma ortamında, örneğin, Kral Saul ve oğullarının Filistinlilere (Antik Filistinliler) yenilmesinin ardından, İsrail savaşçıları ve halkının, İşay oğlu Davut'un yeni kral olması üzerinde birleştiklerinde, düzenlenen cülus töreni için bu kez İsrail'in dört bir yanından halk kendi yiyecekleriyle gelecek, herkes bu taht şölenine ortak olacaktı.[51]

Toplumsal ve siyasal birlik ve dayanışma havası içindeki bu kutlama şölenlerinde İsrailliler hem verici hem de alıcı konumundaydılar. Oysa sadece iktidar sahiplerinin tanrılara ve halkına karşı verici konumunda olduğu kurban ritüelleri de vardır. Örneğin, İsrail'in ikinci kralı Davut, önceki kral Saul'ün yapamadığını, İsrail kavimlerini birleştirip krallığı merkezîleştirmeyi başardığında, Davut'un savaşçıları

51 "Bunların hepsi savaşa hazır yiğit askerlerdi. Büyük bir kararlılıkla Davut'u bütün İsrail'in kralı yapmak için Hevron'a geldiler. Geri kalan İsrailliler de Davut'u kral yapma konusunda aynı düşüncedeydiler. Adamlar Davut'un yanında üç gün kaldılar. Orada yiyip içtiler. Gereksinimlerini yakınları sağlamıştı. İssakafr, Zevulun ve Naftali'ye kadar yayılmış olan yakınları da yiyecek yüklü eşeklerle, develerle, katırlarla, öküzlerle geldiler. Bol miktarda un, incir pestili, kuru üzüm salkımları, şarap, zeytinyağı, çok sayıda sığır ve davar getirdiler. Çünkü İsrail'de sevinç vardı." (*Tevrat*, I. Tarihler, 12: 39-41)

hemen Kiryat-Yearim'e giderek, Kral Saul'un döneminde gereken önem verilmeyen "Anlaşma Sandığı"nı alıp yeni bir arabaya koyarlar ve Kudüs'e getirirler. Halkın coşkun kutlamaları sürerken, Davut Yahve'ye kurban sunar, halka da yiyecek dağıtır.[52]

İsrail kralları giderek, Yahve'ye çok daha göz alıcı miktarlarda kurban sunacaklardı. Bu da krallığın yerleşik düzende merkezîleştiği, tarımsal ve ekonomik yönden serpilip güçlendiğini ortaya koyuyordu. Halkını barış ve güvenlik içinde yaşatmanın karşılığı da elbet egemenin elinde ürün fazlasının birikmesiydi. Örneğin, "Bütün İsrail'in kralı" Hz. Süleyman'ın (MÖ 961-922 civarı) sarayında günlük mutfak gereksinimi yabana atılamazdı: Yaklaşık dört ton ince, yaklaşık sekiz ton kepekli un, ahırda beslenmiş on, çayırda otlamış yirmi sığır, yüz koyun dışında, geyik, ceylan, erkek karaca, besili av kuşları. On iki İsrail kabilesinin yöneticileri (ya da bölge valileri) sırayla her ay saraya kral ve sofrasına oturan herkes için yeterli miktarda yiyecek, ayrıca savaş arabalarının atlarıyla ötekı atları için arpa ve saman sağlardı. (*Tevrat*, I. Krallar 4: 22-27) Musa'nın yaptırdığı ilk tapınağın açılışında kurban edilen hayvan sayısı birkaç yüzü geçmezken, Davut'un oğlu Kral Süleyman'ın Kudüs'te yaptırdığı ve Yahve'ye adadığı tapınağın açılışında da yirmi bini aşkın sığır, yüz binden fazla küçükbaş hayvan kurban edilecekti.[53]

Her ne kadar kralın ikramı gibi gözüksc dc, kurban sunuların sadece kral değil, halkın doğrudan katkısıyla da sağlandığı ve bir bakıma dinsel şenlik ziyafetlerinin ortaklaşa düzenlendiği bir gerçekti. Mezopotamya, Mısır ya da Hitit devletlerinde, dinsel şenlik gerekçesiyle, halktan alınan vergiler dışında, kurban gerekçesiyle ek tarımsal ürün fazlası sağlama yükümlülüğünün, görece küçük ölçekli bir devlet olan İsrail'de ise çok daha gönüllü bir katkıya dönüştüğü söylenebilir.[54]

---

52 "Davut bir boğayla besili bir dana kurban etti. [...] Rab'bin Sandığı'nı getirip Davut'un bu amaçla kurduğu çadırın içindeki yerine koydular. Davut Rab'be yakmalık sunular ve esenlik sunuları sundu. Yakmalık ve esenlik sunularını sunmayı bitirince, Her Şeye Egemen Rab'bin adıyla halkı kutsadı. Ardından kadın erkek, bütün İsrail topluluğuna birer somun ekmekle birer hurma ve üzüm pestili dağıttı. Sonra herkes evine döndü." (*Tevrat*, II. Samuel 6: 13, 17-19)

53 "Kral ve bütün İsrail halkı Rab'bin önünde" kurban kestiler. Süleyman, esenlik kurbanı olarak Rab'be yirmi iki bin sığır ve yüz yirmi bin davar kurban etti." "[...] Süleyman Rab'bin tapınağının önündeki avlunun orta kısmını kutsadı. Yakmalık sunularla esenlik sunularının yağlı parçalarını orada sundu. [...] Sunağı adamaya yedi gün, bayramı kutlamaya da yedi gün ayırdılar." (*Tevrat*, I. Krallar 8: 62-65; II. Tarihler 7: 4-10; Symons: 144)

54 "Hepsi yedinci aydaki bayramda kralın önünde toplandı. [...] Kral Süleyman ve bütün İsrail topluluğu Antlaşma Sandığı'nın önünde sayısız davar ve sığır kurban etti." (*Tevrat*, II. Tarihler: 5: 3-6) Bir başka İsrail Kralı Yoşiya da, İsrailoğulları'nın Mısır'da kölelikten kurtulmaları, yurtlarına dönerken ekmeklerini maya bulamadıkları için mayasız yemek zorunda kalmalarını simgeleyen Fısıh (Pesah) bayramında "Fısıh kurbanını sunmaları için oradaki halka sürüsünden otuz bin kuzuyla oğlak, üç bin de sığır bağışladı. Kralın önderleri de halka, kâhinlere ve Levililer'e gönülden bağışta bulundular. Tanrı Tapınağı'nın yöneticileri olan Hilkiya, Zekeriya, Yehiel de

Kral, başkentteki tapınakta halkı adına Yahve'ye kurban sunulmasında İsrailoğulları'nın başı sıfatıyla aracılık yapıyordu. Onun cömertliği kadar, halkının da cömertlikte pek aşağı kalmadığı açıktır. Kral ve kabile önderleri gibi, halk da dinsel şenliklere kurban sağlıyor, ayrıca tapınaktaki günlük sunu ritüelleri ve tapınak bakımı için düzenli para, yiyecek ve yakacak yardımında bulunuyor. (*Tevrat*, II. Tarihler: 24: 10-12; 29: 20-33; Nehemya 10: 32-33) Üstelik öteki "hami"li toplumlarda pek görülmeyen bir alışkanlıkla, çevrelerindeki muhtaç kişileri doyurmak da halka düşüyordu.[55]

Ne var ki, Davut ve Süleyman'la birlikte büyük bir yükselişe geçen İsrail Krallığı, bu karizmatik önderlerin ardından, yıkılıp gidecek ve yaklaşık bin yıl boyunca sırayla Babillilerin, Perslerin, Büyük İskender'in Persleri dize getirmesi sonrasında ise Helenler, Selefkoslar ve Romalıların egemenliği altında yaşayacaklardı.

Şölen: Halkın mı kralın mı?

Wright ve Chan, Eski İsrail'de Rab onuruna dinsel şölenler düzenleme geleneğinin bulunduğunu, halkın ortaklaşa kutladığı bu bayramların rejimi güçlendirmek amacıyla devlet tarafından düzenlenmediği, başka bir anlatımla, siyasal iktidarın çıkarlarına hizmete yönelik olmadığı görüşündedirler. (Wright, Chan: 441) Örneğin, *Tevrat*'ın bir bölümünü oluşturan ve MÖ 5. yüzyılın başlarına tarihlenebilecek mitik öyküler içeren "Ester" bölümünde, *Purim* adı verilen Yahudi bayramının kökenine ilişkin bilgiler de yer almaktadır: Ülkesini Sus kentindeki taht merkezinden yöneten Pers Kralı Aheşveroş'un ilk karısını boşadıktan sonra, ülkesinde yaşayan bakireler arasından kraliçesi olarak seçtiği güzel ve akıllı Yahudi kızı Ester, Yahudi düşmanı Haman'ın, Pers İmparatorluğu'nda yaşayan Yahudilere karşı tasarladığı katliamı önler. Ardından, akrabası Mordekay da Ahaşveroş'un baş veziri olur. Kral, ülkesinin çeşitli bölgelerinde dağınık yaşayan Yahudileri artık koruması altına alıyordu, kimse onların kılına ilişemeyecekti. Mordekay'ın da katkılarıyla,

---

Fısıh kurbanı olarak kâhinlere (bilicilere) iki bin altı yüz kuzuyla oğlak, üç yüz sığır verdiler. Konanya, kardeşleri Şemaya ile Natanel, Levililer'in önderleri Haşavya, Yde'el ve Yozovat da Fısıh kurbanı olarak Levililer'e beş bin kuzuyla oğlak, beş yüz de sığır bağışladılar." (*Tevrat*, II. Tarihler 35: 7-9)

55 Kral Davut'un Antlaşma Sandığı'nı Kudüs'e getirdiğinde, bütün İsrail halkına ekmek, hurma ve üzüm pestili dağıtmasına daha önce değinilmişti. (*Tevrat*, II. Samuel: 6:19) Ama bu bir istinaydı. İsrailoğulları'nın ellerindekilerini kendilerine göre daha zor koşullarda yaşayanlarla paylaşma yükümlülüğü vardı: "Öyle ki, sizin gibi payları ve mülkleri olmayan Levililer [tanrıya tapınma ritüellerini sadece Levi boyundan kâhinler yönetirdi], kentlerinizde yaşayan yabancılar, öksüzler, dul kadınlar gelsinler, yiyip doysunlar. Bunu yaparsanız, tanrınız Rab el attığınız her işte sizi kutsayacaktır." (*Tevrat*, Yasanın Tekrarı: 14: 29)

Yahudiler bundan böyle her yıl İsrail takviminin on ikinci ayı olan adar ayının (şubat-mart), on dördüncü ve on beşinci günlerinde düşmanlarından kurtulmalarını Purim Bayramı olarak kutlayacaklar, bulundukları her yerde bir araya gelip, şölenler ve eğlenceler düzenleyeceklerdi. (Ester: 2-9) Oysa Pers Kralı Ahaşveroş'un, örneğin krallığın üçüncü yılında, tüm Med ve Pers ileri gelenlerinin, il valilerine verdiği dev şölen, tam yüz seksen gün sürmüş, "krallığının sonsuz zenginliğini, büyüklüğünün görkemini ve yüceliğini" göstermişti. Bunun ardından da, "sarayının avlusunda küçük büyük ayırmadan, Sus Kalesi'nde bulunan bütün halka yedi gün süren bir şölen" daha vermişti. (Ester 1: 3- 5) Görüldüğü gibi, Purim Bayramı'nda tüm Yahudiler başroldeydi; Pers Ahaşveroş'un ziyafetinde ise kral.

Buna karşın, Wright ve Chan, *Tevrat*'ın "Yaratılış"tan "Yasanın Yeniden Tekrarı" dahil ilk beş bölümü, "Torah"ta sözü edilen tapınak şenliklerine yoğun katılımın büyük ölçüde kralların girişimlerinden kaynaklandığına dikkat çekiyorlar. Gerçekten de, konumuz bağlamında, tanrılara ziyafet ya da kurban ve toplu yemek paylaşımını iktidar ilişkileri çerçevesinde ele alan bir yaklaşımın, göçebe İbrani kabilelerinin dinsel şölenlerinden çok, ancak kraliyet dönemi için söz konusu olabileceği açıktır. Ama çoktanrılı Mezopotamya veya Mısır'a göre önemli bir farkla: Tektanrılı dinlerde en büyüğün tartışmasız tanrı olması nedeniyle, İsrail krallarının örneğin, Mezopotamya ve Mısır'da ya da Hiti'lerde görüldüğü gibi, yaşarken tanrının oğulları addedilmesi, hatta tanrılarla eş konuma gelmeleri ya da öldükten sonra tanrısal bir kimlik kazanmaları gibi bir durum kesinlikle yoktur.[56]

Öte yandan, çoktanrılı toplumlarda izlenen kral kültünün tektanrılı dinlerde de sürdürülmesi zordu. Zira Musevilik gibi, ilahiliğin tek kaynağı olarak tanrıyı gösteren bu dinler, ölülerin ata kültü aracılığıyla toplumda hâlâ etkili kişiler olarak rol oynamalarına, başka bir deyişle dünyevi işlere karışmalarına, ilke olarak karşı dururlar. Nitekim Yahudiler resmî Roma imparator kültlerine katılmayı bu yüzden reddedeceklerdi. Roma dininc karşı gelen bu davranışlarının acı bedeli ise MÖ 70'te II. Tapınak'ın Roma yönetimi tarafından yıkılıp yerle bir edilmesi olacaktı. Babil, Ahameniş Pers, İskender, ardından Helen ve Seleukos imparatorlukları tebaası iken Yahve'ye tapınmalarını sürdürebilen Yahudiler, Roma İmparatorluğu döneminde ise, Mısır'da esaretten dönüşlerini kutladıkları Fısıh bayramında geleneksel kuzu kurbanlarını artık yapamaz duruma düşüyorlardı.

---

56 *Tevrat*'a göre, tanrı, "Yaratılış"ta Avram'a "konuşur"(12: 1-13), İbrahim'e "görünür", kimi zaman "seslenir". (18: 1-3; 22: 1-2). Tanrı Musa'ya da "seslenir", ama "Ben Yahve'yim" der, ne yapması gerektiğini "söyler"ve "On Buyruk"unu halkına iletmesi için peygamberine "tebliğ eder." (Mısır'dan Çıkış: 3: 4-22; 6: 2-13; 20: 1-17) Rab Kral Davut'a, Kral Süleyman'a da "görünür"ya da bir peygamber (Natan) aracılığıyla mesajını iletir. (I.Tarihler 17: 1-15; 22: 6-9; II. Tarihler 1: 7-12)

Musevilik öncesi ata kültü ve ziyafetleri

İsrailoğulları Museviliği benimsemeden önce bölgede yaşayan ve akrabaları İbraniler gibi Sami kökenli olan Kenanilerde (Fenikeliler), ölmüş büyükleri ve akrabalarının anısını, yaşayanların belleklerinde canlı tutmaya yönelik olarak, "onların ruhlarını kutsama" ritüelleri ve izleyen ve *marzihu* ziyafetleri denilen yemek paylaşımları, gerek seçkinler gerekse halk indinde çok yaygındı. Özellikle seçkin gruplar açısından, bu tür ziyafetler, dinsel inançlarla, ailesel ve dolayısıyla sınıfsal aidiyet, dayanışma ve öteki gruplara karşı üstünlük sergileme fırsatı yaratan bir simgesellik taşıyordu.[57] *Marzihu* soylu savaşçılar, varlıklı kişiler ve seçkinlerden oluşan bir grubun üyelerinin arada bir toplanıp erkek erkeğe müzik eşliğinde yiyip içtikleri ve ata kültünün ön planda olduğu bir ziyafet olarak tanımlanıyordu. Eski Yunanların *symposion*, adını verdikleri ve sadece erkek seçkinlerin katıldığı ziyafetler ve onu izleyen içki ritüellerinin erken örnekleri olarak, çok daha eski bir geçmişe sahip olan *marzihu*'nun toplumsal bir kurum olarak göze çarpan çeşitli özelliklerinin ortak noktası üst sınıf aidiyeti, dinsel bir çağrışım içermesi ve içki tüketimiydi. (Nijboer: 99) Ölülerin unutulup gitmelerine izin vermeme arzusunu yansıtan bu yemekli kutlamalar, simgesel açıdan atalarının onuruna sunularda bulunanlara, fiiliyatta da "kendi ölümsüzlüklerini" güvence altına alma fırsatını veriyordu. "Ölümden sonra ölüm"ü savuşturucu bu törenleri düzenleyenler, ölülerine tapınmaktan çok, sosyal köken ve saygınlıklarını ön plana çıkarma arzusunu sergiliyorlardı. (Schmidt: 99, 100)

Oysa tanrıdan başka kimseye tapılmasına izin vermeyen tektanrılı bir dinde kral kültüne yer olmayacağı gibi, soylu aileler bağlamında da ata kültünün artık sürmeyeceği açıktı. Nitekim, *Tevrat*'ta yer alan birçok metinde, Filistinliler gibi, sedirler üzerine uzanarak, müzik eşliğinde içkili saçılı (libasyon) heveslisi, yani belli bir pagan ritüeline de yer veren ziyafetçi İsraillilere karşı net bir tutum söz konusudur. (*Tevrat*, Amos 6: 1-7) Her halükârda, İsrail halkının dinsel bayramlarında veya kamusal şenliklerde tanrıya kurban sunumlarında kişisel katkısı olsa da, İsrailoğulları kralı, bir Asur hükümdarı ya da Mısır firavunu gibi kutsal bir kişilik taşıyarak merkezî bir dinsel rol oynamaktan çok, baş organizatör konumundaydı: Örneğin, İsraillilerin Mısır'daki kölelikten kurtuluşlarını kutladıkları Fısıh (Pasah) bayramında olduğu gibi:

57 Komşu ülkelerde olduğu gibi, erken İsrail'de de, Musa Peygamber'in Yahve ile buluşmasından önceki çoktanrılı döneme ait arkeolojik kazılarda ölenlerin kemiklerinin muhafaza edildiği kuşaktan kuşağa aktarılan aile mezarlarının ortaya çıkması, bu geleneği kanıtlıyor. Ata ruhları için verilen bu özel ziyafetlere Sümerler *kispu* derken, Akdeniz kıyı şeridine MÖ 3000'lerde yerleşen Sami kökenli Feniklıler (Kenaniler) *marzihu* veya *marzeah* adını veriyordu.

"[...] Kralın buyruğu uyarınca, Fısıh kurbanları kesildi. Kâhinler kendilerine verilen kanı sunağın üzerine döktüler. Levililer de hayvanların derisini yüzdüler. Musa'nın kitabında yazılanların uyarınca, Rab'be sunsunlar diye yakmalık sunular halk boylarının bölüklerine verilmek üzere bir yana koyuldu. Sığırlara da aynısını yaptılar. Kural uyarınca, Fısıh kurbanlarını ateşte kızarttılar; kutsal sunuları da tencerelerde, kazanlarda haşlayıp çabucak halka dağıttılar." (*Tevrat*, II. Tarihler: 35: 10-13)

Eski İran: Tapınaksız Krallar

Zerdüşt inançlı Perslerin "Yaratılış, Düşüş ve Dünyanın Yenilenmesi" miti, ateşle kurbanı kutsallaştırır. Geç Sasaniler (Samanoğulları) döneminde (MS 226-642) ilk kez yazıya dökülen ancak MS 880'lerde tamamlandığı düşünülen "Yaratılışın Kitabı"nda (*Bundahish*) ilk insan çifti Mashya ve Mashyoi, suyu ve karayı, bitkileri, hayvanları, yıldızları, ay ve güneşi ve tüm refahı yaratan Ahura Mazda'nın dünyası ile tanışırlar. Günlerce yiyeceksiz kaldıktan sonra karşılarına tombul bir koyun çıkar. Kestikleri bu koyunun etini, meleklerin onlara odunla ateş yakmasını öğretmeleri sayesinde kızartırlar. Üç avuç dolusu et parçasını, "Bu, ateşin payı" olarak ateşe atarlar. Bir parçayı da havaya atarlar, "Bu pay da melekler için" diyerek. Bir akbaba gelir ve önlerindeki etten biraz alır. Bir köpek de ilk lokmayı yutar. Sonra, koyunun postundan giysi yaparlar, toprağa bir çukur kazarak külçe demir elde ederler ve bunu taşlarla yassıltıp bir kenarını keskinleştirirler. Bu demir bıçakla ağaçlardan dal kesip güneşten korunmak için kendilerine bir barınak yaparlar. (Campbell 1984: 206) Yıllar geçer, ilk insanlar çoğalır. Bir gün, baba, oğul, kardeş, arkadaş hepsi bir araya gelir. Birlikte ve tek ses, Tanrı Ahura Mazda ve meleklerine övgüler haykırırlar. Ahura Mazda'nın manevi oğlu "mesih" Saoshyant ve yardımcıları törenle bir öküz keserler, onun yağından ve Cennet'teki kutsal beyaz "haoma" ağacından (yeryüzü bitkisi olarak, *Astragalus*, homa diye bilinir) bir ölümsüzlük iksiri hazırlar ve bütün erkeklere içirirler. Artık ölümsüz olacaklardır. (İyiliğin sahibi ve temsilcisi Ahura Mazda, dizin için bkz. s. 28.) Kötülüğün temsilcisi Angra Mainyu'yu (Ehriman) yakalar, yıldırım yılanı eriyen metal içinde yakar, yok eder, cehennem temizlenir ve dünya topraklarına eklenir. Evren yenilenir ve artık herkes sonsuza dek ölümsüzdür. (Campbell 1984: 212)

Saoshyant'ın mitik tanrıya kurban ritüeli, eski İranlıların gerçek yaşamında da geleneklerinin bir parçası olarak sürdürülüyordu.[58]

58 Boynuzlar, değerli madenlerden boğaya da geyik başı biçiminde yapılmış "ritonlar" lar (içki kapları) gibi arkeolojik buluntular, Hitit Anadolusu'sunda olduğu gibi İran'da da, günümüzden 3000 yıl önce şölenlerde tanrılara sunu olarak yere şarap döküldüğünü, şarabın bir boğa kurban edilirken akan kanını, yani yaşamını ve ruhunu simgelediğini ortaya koyuyor. (Boudon: 125-126)

Ancak, bu köklü uygarlıkta kurban ritüelinin, eski Mezopotamya ya da Mısır'daki dinsel şenliklerde izlendiği gibi, her vesile ile kamusal bir gösteriye dönüşerek iktidar sahipleri ve tapınakların yöneticisi rahip sınıfının ortak çıkarları doğrultusunda meşruiyetlerini yeniden üretme aracına dönüştüğünü ileri sürmek, en azından Pers imparatorluğunun (MÖ 550-330) başlarında, biraz zor olabilir. İran Akameniş krallarından II. Kyros'un (Büyük Kyros) ülkenin iki ana halkı olan Persler ve Medleri birleştirmeyi başararak kurduğu bu imparatorluğun ilk dönemlerinde tanrılara kurban sunum ritüelleri oldukça farklıdır.

Anadolu'daki Pers satraplıkları döneminde, Balıkesir Manyas civarındaki Antik Oaskyleion kentinde (Hisartepe) kazılarında bulunan bir mezar stelinde zerdüşt majilerin (rahiplerin) yönettiği bir kurban sahnesi, (MÖ6-7 yy. civarı) (Kaynak: https://arkeoloji.nevsehir.edu.tr/tr/daskyleion). Ayrıca; Şevket Dönmez "Kuzey Kazıları" *TUBA-AR. Türkiye Bilimler Akademisi Arkeoloji Dergisi*, s.18, ss.102.

Perslerin kurban gelenekleri

MÖ450'lerde ünlü Yunan gezgini ve tarihçisi Heredotos, Perslerin, bir cennetler döngüsü olarak kurguladıkları en büyük tanrılarına dağ tepelerinde ibadet ettiklerini, kurban sunduklarını yazıyordu. Ayrıca, Perslerin güneşe, aya, yeryüzüne, ateşe, suya ve rüzgârlara tapındıklarına, ancak tanrılarını temsil eden heykelleri (putları) olmadığına, onlar için tapınaklar yapmadıklarına, tanrılara kurban ritüeli için de özel sunakların bulunmadığına özellikle değiniyordu. (*Tarihler* I. Kitap: 131-132) Persler tanrılara kurban sunmak istediklerinde, onların onuruna yere içki saçısı yapılmadığı gibi, ne borularla müzik çalınıyor ne katılanların başına çelenkler konuyor ne de yemek dağıtılıyordu. Tüm bu ritüeller gereksiz sayılıyordu.[59]

59 Pers dünyası tanrılarına "kanlı" kurban için çok daha basit bir yol benimsemişti: Tanrılardan birine kurban sunmak isteyen bir kişi, ritüele göre merasim öncesi baş süsünün çevresine genellikle mersin dalı yapraklarını yerleştirdikten sonra, yanına bir rahip ("magus-mecus", eski İran'da din adamlarının oluşturduğu kastın üyesi) alarak, kurban edeceği hayvanı kırlık, kirlenmemiş, "pak" bir alana götürür ve kurban vermek istediği tanrıyı çağırır, ona dua ederdi. Adakta bulunan kişinin kendisi ya da özel şeylere ilişkin isteklerde bulunmasına izin verilmezdi; sadece, kral ve kendisinin de bir parçası olduğu Pers toplumunun genel iyiliği için dua edebilirdi. Kurban parçalara ayırılıp pişirdiğinde, rahip etlerin üzerlerine *Tanrıların Doğuşu*'nu anlatan kitaptan bir ilahi söylerdi. Yanında bir magus olmadan kurban vermesi yasaktı ama kurban sahibi bir süre bekledikten sonra etleri alıp onları istediği gibi kullanabilirdi. (Heredotos, *Tarihler* I: 131-132) Ne var ki, hiç evlenmeyen, başlarına taktıkları ilginç

Tarihler yazarına göre, bu farklı kurban pratiği büyük bir olasılıkla, İran'da (Yunanların Zeus'u ve ötekilerinin tersine), "insan suretli" (antropomorfik) tanrılarının olmamasından kaynaklanıyordu. (Heredotos, *Tarihler*, I. Kitap: 131) Ne var ki, Zerdüştlerin Tapınağı bulunmadığına değinen, Perslerin o dönemde egemenliği altında olan MÖ 5. yüzyıl Anadolu'sunda da dikkatini çekebilecek bir Pers tapınağına rastlamayan Heredotos, aslında İran'a hiç gitmemişti. Oysa, Büyük Kyros'un kurduğu Pasargade kentinde ve oğlu I. Darius'un, (Dara) eseri Nakş-i Rüstem'de sırasıyla Zendan-ı Süleyman ve Kaabe-i Zerdüşt tapınakları faaldi. (Dönmez: 94) Dahası, Pers İmparatoru II. Artaserhas'ın (Mnemon - MÖ 404-358) emriyle kendi kült heykellerinin yapılarak ülkenin çeşitli kentlerinde inşa edilen tapınaklara yerleştirildiği ve Sasaniler dönemine dek tapınıldığı da bir gerçek. (Boyce 1984: 58) Pers kraliyet kültü döneminde, örneğin kral bir devlet ziyafetine katılmadığında, onun ruhu için özel bir masa hazırlanıyor üzerine yiyecek ve içecekler konuyordu. Kral sarayının dışına çıktığında, önünde içinde ateş yakılmış seyyar bir sunak taşınarak, kutsal ateşi aracılığıyla kralın özel gücü temsil ediliyordu. (Kertzer: 53. Ayrıca bkz. ileride dipnot 75) Sasaniler de kırlık alanlara yapılan "ateşgede"ler (ateş koruyucu yapılar) üzerinde sürekli yanan kutsal ateşin çevresinde ayin ritüelleri gerçekleştirerek ibadetlerini sürdüreceklerdi. (Karaketir: 4) Bu farklılığın nedenini başta dinsel inanışları olmak üzere, İran dünyasının kendine özgü kültürel özellikleri ve değerlerinde aramak belki daha doğru olabilir.

İran, İsfahan'da bir ateşgede (ateşgâh) kalıntısı.
(Kaynak: iranknowledge.net/Isfahan)

İran dini ve siyasal iktidar

Öteden beri, güneşe, aya, toprağa, ateşe, suya ve rüzgârlara tapınan eski İranlılar da batıl inançlara dayalı çoktanrılı bir dönemden geçmişlerdi. Ancak, kimilerine göre MÖ 1000'lerde, kimine göre 700-600'lerde yaşadığı öne sürülen ve müritlerince peygamber sayılan Zerdüşt'ün dinsel öğretisi bunları ikinci plana atmayı başaracaktı. (Campbell 1984: 189-212) Dinde, tanrı tasvirleri ve heykellerini (putları) kaldıran Zerdüşt, ilk kez tektanrılı bir anlayışla,[60] evreni sadece iyilik ve kötülüğü temsil eden iki karşıt güce, "Ahura Mazda"

sivri külahla da Orta Asya Şamanlarını andıran bu rahipler, Heredotos'un söylediğinin tersine, geçimlerini insanlarla Tanrı Ahura Mazda arasında aracılık yaparak sağlıyordu. Bu nedenle, kurban merasimindeki rolleri sadece kutsal ilahiler okumakla kalmıyor, büyük bir olasılıkla, kurban etinden de hisse alıyorlardı.

60 Tektanrıcı bir din anlayışının ilk örneğini Eski Mısır'da Firavun Akhenaton'un sergilediğini anımsıyoruz.

(Aydınlatıcı Akıl/Bilgelik ruhu ya da Gerçek Tanrısı) ve "Angra Mayinyu Ehriman"ya (Yokedici Ruh) indirgeyerek, İran dininde çok önemli bir yenilenmeyi gerçekleştirmiştir. Mazdaizm dini[61] Ahura Mazda ile Ehriman, yani iyilik ve kötülük arasında, dünya kurulalı sürekli bir savaşın olduğunu vurguluyor ve Pers tanrılarını bu iki güçten birinin hizmetine veriyordu. Bu savaş ışıkla karanlığın, gökyüzüyle yeryüzü arasındaydı. Ama sonunda Ahura Mazda kazanacak ve dünyayı bozan, kötülüğün ve yalanın şeytanı Ehriman yenilecek, yok olacaktı. Ahura Mazda iyiliği ödüllendirir, kötüğü ise cezalandırırdı. Her insanın fitratında iyilik ve kötülük yatmaktadır. Zerdüştlük inancını benimseyenleri bekleyen görev ise gönüllü olarak iyiden yana olmaktı; böylc davranarak huzur ve mutluluğa erecektiler. (Campbell 2016b: 15-16; Dürüşken: 190; Karaketir: 4)

İnsanlığın ve dünyanın temel doğası ve geleceğini sadece etik yönden cle alan bir dinin savunuculuğuna soyunan Zerdüşt'ün özdeyişlerinden oluşan kutsal kitabı *Avesta*'ya göre, Ahura Mazda yeryüzü, gök, insan ve insan mutluluğunu meydana getiren yaratıcı tanrıydı. Ama Ahura Mazda Mısırlılar ya da Sümerlerin büyük tanrıları gibi bir yaratılış söylencesinin başaktörü değildi. O, sadece, hem dinsel hem de felsefi olarak akıl, hukuk, iyilik kavramlarını simgeleyen ruhsal bir varlıktı. Evrendeki tek tanrı Ahura Mazda, her şeyin içinde vardı, ancak varlığı onları aşıyordu. Başka bir anlatımla, her yerde hazır ve nazır, ancak her şeyi aşkın, fizik ötesi, doğaüstüydü: Yaşam, akıl ve ışığın efendisi, hcp iyi, her şeyi bilen, güçlü ve de görünmezdi. Mazdaizm bu özellikleriyle de ileride ortaya çıkacak Yahudilik, Hıristiyanlık vc Müslümanlık gibi insanları doğru yola iten, günahlarını cezalandıran, bağışlayan, kurtaran (*salvation*, gufran) ve huzura erdiren, öte dünyada cennete ya da cehenneme gönderen tektanrılı dinlerin öncüsü sayılabilir. (Armstrong: 27) Öte yandan, pagan tanrılarının tersine, Mazdaizm örneğinde akıl ve hikmet tanrısına yaklaşılabilirdi. Ona inananlar, onu kucaklayabilir, günlük yaşamlarında onunla, herhangi bir rahibin aracılığı olmaksızın, kişisel ilişki kurabilirlerdi.

Ne var ki, Zerdüşt'ün ölümünden sonra, kurduğu bu yeni din, mecusi rahiplerin (Magi) denetimi altına geçmesiyle birlikte, bozulmaya uğrayacaktı. İnsanlar ve Ahura Mazda arasındaki ilişkileri artık rahipler düzenliyordu. Daha da önemlisi, mecusiler,

61 Ateşin kutsal sayılması nedeniyle Mazdaizm, Ateşetapanlar ya da Ateşperestlik olarak da tanımlanmıştır. Mazdaizmin kutsal kitabı *Avesta*'da, ateş, Tanrı Ahura Mazda'nın ruhu ve oğlu olarak nitelendiriliyordu. Ne var ki, Zerdüştler ateşe değil, ışığa yani güneşe tapıyorlardı. Ateş ve su sağlık, temizlik öğeleri olarak tapınma ritüelinin bir parçasıydı. Ne var ki, MÖ 6. yüzyılda Medlerin Anadolu'yu işgal ettikleri dönemde, "ateş kültü"nün varlığına ilişkin arkeolojik bulgular ortaya çıkmıştır. Kayseri'de Erciyes Dağı eteklerinin dört yüzünde Magus rahiplerinin canlandırıldığı bir ateş sunağı dışında, tarihi "Ders Yolu" üzerinde, Amasya yakınındaki Oluz Höyük'te (MÖ 300-200) 2013-2014 kazılarında içinde eşek, sığır, domuz gibi hayvan kafası ve kemikleri bulunan törensel bir ateş çukuru, Ekrem Zerdüşt dininde önceleri açık havada, zamanla ateşgede denilen tapınaklar içindeki sunaklarda yayıldığı tezini güçlendirebilir. (Dönmez: 94-96)

Zerdüştlüğün ortaya çıkışı ile neredeyse unutulan geleneksel tanrılarını yeniden İran dinine katmayı başardılar. *Ahura Mazda* ile birlikte, eski dönemlerin en önemli meleği, doğurganlık, akıl ve iyileştiricilikle özdeşleştirilen sular tanrıçası Anahita ve aslında Hint kökenli bir ilah olan sığırların, hasadın ve suların koruyucu meleği, güneş, savaş ve anlaşma (Ahid) tanrısı *Mitras*'tan (*Mika, Mitra*) oluşan kozmolojik kutsal bir üçlü (teslis) oluşturdular.[62]

Gökyüzü ve yeryüzünün denetimini sağlayan Mitras aynı zamanda savaşanların tanrısıydı. Yayılmacı imparatorların, kralların Mitras'ın rüzgârını arkalarına almalarında yarar vardı.[63]

MÖ 6. yüzyılda İran kralları arasında ön plana çıkmayı başaran Akamenişler, İran'ın iki ana halkı Medler ve Persleri birleştiren büyük bir imparatorluğun temellerini atmışlardı. MÖ 580-529 yıllarında hüküm süren Büyük Kyros döneminde tektanrılı ve peygamberli Zerdüştlüğü, devletin resmî dini konumuna çıkarmayı kendi çıkarlarına uygun bulacaklardı. (Boyce: 426-427) Akamenis krallarının görkemli saray ziyafetleri sırasında kutsal ateş yanarken, büyük bir olasılıkla, Ahura Mazda'ya kurban sunuluyor, Zerdüşt rahipler ilahiler okuyorlar, pişen etlerin hoş kokusu ve dumanı gökteki tanrıya ulaşıyordu (Laudan: 63) Büyük Darius'un (Dârâ, MÖ 522-486) Nakş-ı Rüstem kentindeki kitâbesinde Ahura Mazda'ya övgüler sunması da hanedanın Zerdüştlüğe bağlılığını teyit eder niteliktedir. Mezar kapısının üzerini süsleyen kabartma heykelde de Darius, üzerinden alevler fışkıran, bir ateşgede önünde saygılı bir şekilde eğilirken, başının üstünde hükümdarlık ve güneş simgesi kanatlı bir daire, gerisinde de bir diskin içinde hilal, Akadların ay simgesiyle canlandırılmıştı. Işığa tapan Zerdüştlerden dualarını bir ateşin önünde veya başlarını güneş ya da aya çevirerek yapmaları isteniyordu. Ahura Mazda tarafından kral seçildiğini her daim yineleyen Darius ise duasında hiçbirini unutmamıştı.[64] (Karaketir: 6; Boyce: 427-428)

---

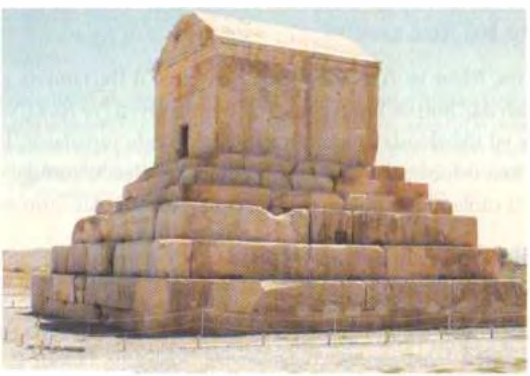
62 Bakire Anahita'nın oğlu olduğuna inanılan, "geniş otlakların efendisi" Mitras, insanları Ahriman'ın şeytani gücünden koruyor, iyi ve doğruyu savunuyordu. Adil ruhları cennete, kötü ruhları da cehenneme gönderen oydu. Mitraizm, Mazdeizmin çıkışıyla gerilemişti. Ancak Zerdüşt'ün ölümünün ardından Mazdeizme eklemlendikten sonra giderek eski etkisine kavuşacaktı.

63 Mitras'ın mitik koruyucu gücünü arkalarına almak, İran'da olduğu gibi komşu ülkelerin hükümdarları ve seçkinlerinin de işine gelecekti. Nitekim Mitraizm "yerel dokunuşlarla", Mezopotamya, Anadolu, Mısır, Yunanistan ve sonunda Roma'ya dek yayılacaktı. Perslerden Mitras kültünü alan Babil'de, Ahura Mazda, Tanrı Baal, Anahita, Tanrıça İsthar'la, Mitras da Babil'in zafer ve adalet tanrısı Şamaş'la özdeşleştiriliyordu. Şamaş aynı zamanda güneş tanrısıydı. Romalılar da Mitras'ı *Sol Invictus* (Yenilmez Güneş) ile irtibatlandırırken, güneş Mitras'ın gözü addediliyor, Mitras'ın bitkileri fışkırtan ve bereketi taşıyan güç olduğuna inanılıyordu. (Dürüşken: 190) Perslerin, Büyük Kiros yönetiminde Anadolu'ya egemen olmalarıyla birlikte Anahita inancı da Küçük Asya'da benimsenmekte gecikmedi.

64 İranlıların fethedip yönettikleri Babil ve Asur başkentlerinde, örneğin Ninova'da, tanıştıkları Mezopotamya dünyasının kültüründen ve özellikle kralların kutsal konumundan etkilenmemeleri mümkün değildi. (Frankfort: 338)

Pers Kralı II. Artakserkes (MÖ 405-358) ise kraliyet yazıtlarında Ahura Mazda'nın yanı sıra Mitra ve Anahita'ya da yer vererek, bu üç tanrıya olan bağlılığını belirtiyordu. Ayrıca, Anahita onuruna çeşitli kentlerde tapınaklar ve tanrıçanın heykellerini yaptıracaktı. (Karaketir: 5) Her halükârda, Heredotos'un gözlemlerinin yetersizliği bir yana, yüz yılları kapsayan süreçte, Zerdüşt öğretisinin de "zamana uydurulduğu görülüyor. Ancak, mecusi rahipleri, giderek güçlü bir çıkar grubu oluştursa bile, siyasal iktidarla herhangi bir sorun yaratacak çekişme arzuları öteden beri bulunmuyordu. Bu yüzden, imparatorluğun tek hâkimi kraldı. Ruhban sınıfı ile arasında, örneğin Mısır'daki gibi dinsel / siyasal destek veya çatışma olasılığı yok gibiydi.[65]

Mazdacı Pers hükümdarları kendilerini tanrı olarak da görmüyorlardı. Ancak, Büyük Kyros'un II. Pasargadai kentindeki anıt-mezarına yakın alanda arkeologlarca bulunan ateşgede[66] kalıntıları, Perslerin bu en ünlü hükümdarlarının ruhu için mezar koruyucusu maguslar tarafından tanrılara, büyük bir olasılıkla Mitra'ya kurbanlar verilmiş olabileceğini düşündürüyor. Nitekim oğlu Kambiz de ruhu için kendi mezarında, Zerdüşt'ün kanlı



Pers İmparatorluğu'nun ilk başkenti Pasargadai'de Büyük Kyros'un anıt-mezarı
MÖ 559-530 (Kaynak: *Ancient History Encyclopedia*, www.ancient.eu/image/264/.)

65 Daha önce de değinildiği gibi, Mısır'da Firavun Akhenaton, Amon tapınağı rahiplerini etkisizleştirme amacıyla, kendisinin de Güneş Tanrısı ile eş mevkide olduğu tektanrıcı bir sisteme yönelmişti. Ama ölümüyle birlikte, Amon rahipleri yeniden eski güçlerine kavuşmuşlardı. (Wilkinson: 345-371; Hornung: 76)

66 Ateşgede, Zerdüştlere özgü, oyulmuş taştan ateş koruyucu bir yapıdır; tapınak ve sunakla karıştırılmamalı. Zira Zerdüştler ateşe değil ışığa yani güneşe taparlar (Bkz. geride dipnot 60) Ateşgede ise ilk kez, "Mezarından baktığında gözleri şanına layık bir taş yapı görsün" diye, Zerdüşt inancını benimseyen bu büyük kralı onurlandırmak için yapılmıştı. (Boyce: 427; Karaketir: 6) Ailelerin geleneksel kutsal ateşi; üzerine konan odunların sönmeden sürekli yanmasını sağlayan, kızgın küller barındıran geniş oyuklu ateşgedelerin aracılığıyla, bu kez imparator için yanacak ve hiç sönmeyecekti.

kurbanı yasaklayıp kutsal ateşe sadece ekmek ve süt sunulmasını istemesine karşın, her gün bir koyun kurban edilmesi de dahil, düzenli sungular yapılmasını kurallaştıracak ve bu gelenek Büyük İskender'in Pers İmparatorluğu'na son verişine dek sürecekti. (Boyce: 427) Ne var ki, bundan II. Kyros'un tanrılaştırıldığı sonucunu çıkarmak biraz zorlama olabilir.

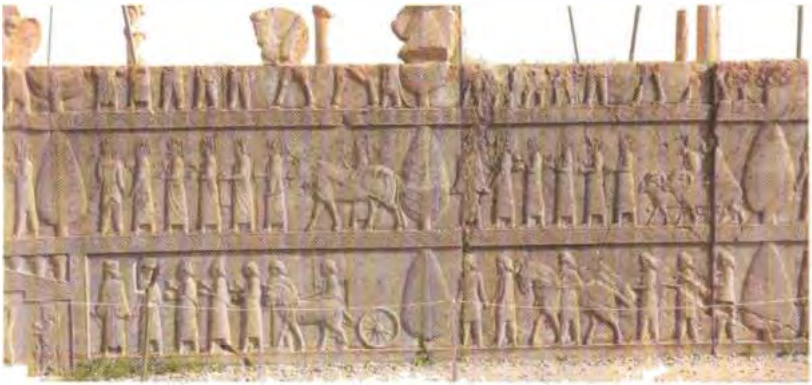
Babil'den Anadolu'ya birçok krallıkları egemenliğine alan ve II. Kyros'u izleyen Pers imparatorları, Ahura Mazda'ya inançlarını korusalar da, egemenlikleri altına aldıkları ya da kendilerine bağladıkları ülkelerin halklarının tanrılarına karşı da saygılı davranarak iktidarlarının meşruiyetini pekiştirmeyi ihmal etmeyeceklerdi. Babil Krallığı'nı MÖ 539'da topraklarına katan Büyük Kyros'un, Ahura Mazda'cı olsa da tapınağa gidip kurban keserek, Mezopotamya'nın baş tanrısı Marduk'tan, kendisini ve oğlu Kambiz'i korumasını ve yardımcı olmasını dilemesi boşuna değildi. Babasının izini sürüyen Kambiz de MÖ 525'te Mısır'ı fethettikten sonra yerel tanrılara saygısını sunmayı ihmal etmeyecek ve onların kutsamasıyla firavun unvanına sahip olacaktı.[67] (Campbell 1984: 216-219)

Persepolis'te Nu Ruz şenlikleri

Mezopotamya, Mısır ve Anadolu'da izlenen Yeni Yıl Bayramı'na gelince; örneğin, Akamenis kralları da, "Son ve Yeniden Doğuş"u simgeleyen *Nu Ruz* (Newruz) Bayramı kutlamasını her yıl ilkbaharda Persepolis'teki saraylarında yaparlardı. Tahtına oturmuş kralı, tebaasını, kendisine bağlı valilerini ve egemenliği altında tuttuğu ülkelerin elçilerini kabul edişini canlandıran taş rölyeflerde, kralın huzurundakilerin ona bağlılıklarını

67 Babil kenti yıkıntılarında kazı yapan arkeologlar tarafından 1879'da bulunan ve kentin fethinden birkaç yıl sonra yazıldığı anlaşılan Akadça bir silindir tablette, Büyük Kyros, Mezopotamya'daki tüm tapınakları ve kült mabetlerini tamir ettirdiğini, tanrılara sunuları artırdığı, herkese dilediği tanrıya ibadet etme hakkı tanıdığını vurguluyordu. "Milletlerin Hakları Bildirgesi" olarak da tanımlanan bu metin (Boyce: 427), Kyros'un artık farklı uluslar ve dinlerden insanların da yaşadığı imparatorluğunda, içten bir hoşgörü bildirgesi olmaktan çok, gerçekçi bir emperyal yönetim düşüncesiyle yazılmıştı. İmparatorluk artık tek merkezden kolay yönetilemiyecek kadar genişlemişti. Bu nedenle, kendini Babil, Sümer ve Akad kralı ilan eden Büyük Kyros'a yerel halkların desteği önem taşıyordu. Babil'in siyasal ve dinsel geleneklerine saygılı olduğunu belirtirken, Babil halkına siyasal meşruluğunu zora başvurmadan benimsetmeye çalışıyordu. Kyros'un MÖ 539'da sürgüne yolladığı son Babil Kralı Nabonidus'un, saltanatı sırasında başkente taşıdığı (Frankfort: 252) kendi memleketinin tanrılarını (örneğin ay tanrısı Sin) putlarını da eski tapınaklarına geri göndermesinin, Nabonidus'tan hazzetmeyen ve bu nedenle kendisini Babil'in yeni kralı olmaya çağırmış olan Tanrı Marduk ve rahiplerini de hoşnut ettiği açıktı. Kyros daha sonraları Babil'de tutsak bulunan Yahudilerin de ülkelerine dönmelerine izin vererek yeni müttefikler kazanma stratejisini sürdürecekti. Büyük İskender'in MÖ 320'lerde Akamenişlere son darbeyi vuracağı Pers seferine çıkarken, sık sık Yunan yazarların kaleme almış olduğu Büyük Kyros'un hayatını okuması boşuna değildi.

simgeleyen hediyeler sundukları izleniyor. Ancak, uygulanan ritüel konusunda somut bir bilgi bulunmuyor. Babil'de ya da Mısır'daki gibi "kutsal evlilik" töreninin de yapılıp yapılmadığı kestirilemezse bile, en azından, dualar edildiği, kurbanlar sunulduğu, ziyafetler ve şenlikler düzenlendiği varsayılabilir.[68]



Pers İmparatoru Büyük Darius'un (Dara) yaptırdığı ve sonraki kralların eklemelerde bulundukları Persepolis Sarayı'nın merdiven duvarlarını süsleyen taş kabartmalardan bir fragman: Pers, Med ve Elamlı görevliler eşliğinde imparatorluğun dört bir yanından gelen temsilciler, Nevruz Bayramı vesilesiyle krala kendi yörelerinden getirdikleri hediyeler sunuyorlar. MÖ 6. yüzyıl, Darius'un sarayın güney istinat duvarlarına kazdırdığı yazıttaki Ahura Mazda'ya duası ise çok anlamlıydı: "Tanrım bu ülkeyi düşman, kıtlık ve sahtekârlıktan koru." (Kaynak: *Encyclopedia Iranica*, Persepolis maddesi. www. iranicaonline.org)

Tüm bu etkinliklerin saray odaklı olduğu ise ortadadır. Akamenişlerden sonraki İran imparatorlukları Partlar (MÖ. 247-MS 224) ve Sasaniler de (MS 224-642), Zerdüştlüğü resmî din olarak koruyacaklardı. Ancak Part Krallığı'nın kurucusu Arsaces'in Akamenişlerin soyundan geldiği iddia edilirken, öte yandan kendini tanrı ilan eden ilk İran egemeni olduğunu da ekleyelim.[69]

68 *On binlerin Dönüşü* (*Anabasis*) ve Kyros'un ölümünden 200 yıl sonra MÖ 370'lerde yazdığı fiksiyonel biyografi daha doğrusu bir tarihsel roman olan *Büyük Kiros'un Eğitimi* (*Cyropaedia*) gibi kitaplarında Pers kralları ve İranlılar hakkında önemli bilgiler ortaya koyan bir başka ünlü Yunanlı yazar Ksenofon da MÖ 431?-355 Kyros'un tanrıya kurban ritüelinden çok söz etmiyor: "Kyros kazandığı zafer için tanrıya kurban sundu ve büyük bir şenlik düzenledi. Verdiği ziyafete ona en çok bağlı ve onu yüceltme arzusunu en çok kanıtlamış dostlarını çağırdı..." (*Cyropaedia*, 8.4.1)

69 Bu konuda elde yeterince açık tarihsel kaynak bulunmadığına dikkat çeken Edward Dabrowa, bu durumun belki de tanrı-kral kavramının Zerdüşt inancına ters düşmesi nedeniyle, İran toplumunda yaygınlaşmamasından kaynaklandığı kanısında. Dabrowa'ya göre, Arsaces'in halefleri Phriapatius ve oğu Mithradates'in bastırdıkları sikkelerde, kendilerinden önce gelen kralların yaşarken tanrılaştıklarına ilişkin açık referansların yer almasının, en azından, hanedanın ideolojik propagandasına güç

BÖLÜM 5

İNSAN SURETLİ YUNAN TANRILARINA ZİYAFET

Zeus

Kurbanı bir "öldürme edimi" olarak tanımlayan Walter Burkert'e göre, Yunanlarda tanrılara kurban sunma geleneği, tarihöncesi avcı-toplayıcı toplumlar döneminden kaynaklanıyordu. Avcılar ya da *Homo necans* (öldüren adam) yaşamlarını sürdürebilmek için bir başka canlıyı öldürüp yemelerinden dolayı duydukları nedameti, tanrılara kurban ritüelleri ve kurban etlerini toplumun tüm üyeleri arasında paylaştırarak hafifletme yoluna gitmişlerdir[1]. (Burkert: 3-7; 12-22; 35-48)

katacak önemli bir araç olarak kullanıldığını düşündürüyor. (Dabrowa: 131-132; 132 dipnot 58) Tıpkı, Akamenişlerle akrabalığın, ideolojik bir miras olarak öne sürüldüğü gibi.

1 Frazer de, avcıların ve çobanların öldürdükleri yabani hayvanlara saygı duyduklarını, kutsallaştırdıklarını, kimi zaman taptıklarını ortaya koyan toplumlardan birçok örnek veriyor. (Frazer:

Bu ünlü tez üzerinde tartışmayı uzmanlara bırakmak belki daha doğru olacaktır. Ama açık olan şudur ki, toplu yemek paylaşımını sosyal birliktelik ve kimlik ile simgesellik potasında eriten kurban geleneği, ekonomik, sosyal ve siyasal yönleriyle, eski Yunan kültürünün en belirgin özelliklerinden biri olmuştur.[2]

Yunanlar ve Tanrıları

Eski Yunan'ın dini-dünyevi ayrımı bulunmayan, tek boyutlu bir anlam alanıyla sınırlı zihinsel dünyasında (Price: 375), kurbanlarla onurlandırılan Yunan tanrıları, büyük ailelerden kabilelere, krallıklara ve yurttaş site-devletlerine evrilme süreçlerinin, hangi dönemde olursa olsun ortak aktörleridir. Yunan toplumunda, sadece yemek ya da tarımsal faaliyetler değil, her şey dine dokunduğundan, yaşam da başlı başına bir ritüeldi. Bu yüzden, günlük yaşamda en sıradan davranışlar bile, bir tür kurban ritüeli özelliği taşımaktaydı. (De Coulanges: 206; Detienne: 6) İlahî güçlerle kurulmak isten ilişkiler de hep bu kurban mantığı içinde ortaya konuyor, kurban hayvanları titizlikle uygulanan ritüel kurallarına göre öldürüldükten sonra, ateşte kızartılıyor ya da bir kazanda haşlanıyor, yine belirli kurallarla göre paylaşılıyordu.[3]

Kasap dükkânlarında halka satılan etlerin mutlaka kurban edilmiş evcil hayvanların etleri olmasını öngören, kurban edilmesi yasak av hayvanları (örneğin geyik)

291-323) Örneğin, Kuzey Amerika'nın avcı-toplayıcı yerli kabileleri, öldürülen yabani hayvanlar yenmeden önce, onların hayatta kalması için yaşamlarını feda eden avlarına saygı ritüelini yerine getiriyordu. (Pollan: 331)

2 Uzmanı olmadığım Antik Yunan dünyası konusunda, yayımlanmış birçok çalışmanın yanı sıra, Fustel de Coulanges'ın 19. yüzyılın ikinci yarısında yayımladığı klasik yapıtı *La Cité Antique*'in ve özellikle, günümüz Yunan tarihçilerinden Schmitt-Pantel'in dev çalışması *La Cité au Banquet*'in, bu bölümde en çok yararlandığım kaynakların başında yer aldıklarını belirtmeliyim.

3 Söylenceye göre, çapkın Kral Zeus, Demeter'den olma kızı Persepone'nin de izini bulur, ona yılan biçiminde yaklaşarak hamile bırakır. Zeus'un oğlu Dionysos doğduktan sonra, annesi tarafından bir mağarada beslenir. Ancak, Zeus'un kıskanç eşi Kraliçe Hera tarafından gönderilen iki titan (Hera'nın Ouranos'dan olma ve tanrılara karşı savaşan kötü oğul ve kızları), Dionysos'u öldürürler, bedenini parçalara ayırarak, önce bir kazanda haşlarlar sonra da şişe takarak ateşte kızartırlar. Parçaları eşit olarak bölüşerek yerler. Geride kurbanın sadece bu eşit paylaşım dışında tutulan ve Tanrıça Athena için saklanan yüreği kalmıştı. Tam bu sırada, kızarmış etin kokusunu alan Zeus çıkagelir ve sofraya birlikte oturan bu katil ve yamyam titanları bir yıldırımla kül yığını ve dumana dönüştürerek cezalarını verir. Tanrıça Athena, Dionysos'un yüreğini bir sepet içinde babası Zeus'a sunar, o da onu yeniden diriltir. Mitolojik öyküye göre, insan ırkı işte bu kül ve duman yığınından ortaya çıkmıştır. Ruhu ilahî olacak (Dionysos), ancak bedeni (titanlar) onu bağımlı kılacaktı. İnsanların bedeni (*soma*) mezara giderken, ruhu (*sema*) yeniden yaşama dönecekti. (Cambell 2016a: 110; Campbell 1984: 183-185; Krş. Frazer: 192-197; Detienne: 7-9)

Athena

Demeter

Poseidon

veya fiziksel özellikleri yüzünden tapınak sunaklarına götürülmeyen hastalık ya da yaşlılıktan ölmüş hayvanların etlerinin satışını yasaklayan kurallar da aynı mantığın çarşı ve pazara yansımasıdır.

Detienne'e göre, Yunan site toplumlarında kurban pratiğinin bir başka önemi de, siyasetin her düzeyinde, sosyal ilişkinin ortaya konmasında oynadığı rolden kaynaklanmaktadır: Tanrılara kurban sunulmadan hiçbir siyasal iktidar harekete geçemez, ne bir savaş ilan edilebilir ne de düşmanla bir barış antlaşması imzalana-

bilirdi. Aynı şekilde, kurban sunulmadan meclis oturumları açılamaz, seçilen ya da atanan bir kamu yöneticisi görevine başlayamazdı. (Detienne: 10)

Ölümsüzler, ölümlüler ayrışıyor

Kabaca, bin yılı aşan bu süreçte, önce, erken tarım toplumlarına has, bireyi değil grubu öne alan, coşkulu dinsel ritüellerle tanrılara tapınılırken, insan-tanrı ilişkilerinde hiyerarşi ilkesi egemendi. Yunan uygarlığının doruğuna eriştiği klasik dönemde ise tarımdan çok kültürel birikimi ve uluslararası ticaret ilişkilerinin sağladığı ekonomik gücüyle başta Atina olmak üzere, demokratik Yunan site-devletlerinde insanların tanrılarına yine saygılı ama daha farklı yaklaştıkları görülecekti: "Yurttaş" birey; tanrılara inanmakla birlikte, onların ilahî yasalarına körü körüne uyan "köle ya da hizmetkârı" veya "kozmik düzenin görevlisi" olmayı reddediyor, tersine, rasyonel biçimde düşünmeyi yeğliyordu. Nitekim Olimpos Dağı'nda yaşayan Yunan tanrıları mitolojisi de, "ölçü" ve "humanist öz-bilinci" yansıtır. (Campbell 1984: 141) Hem tanrılar hem de insanlar kendi iradeleri yönünde hareket ederler. Ancak, insan suretiyle temsil edilen Tanrı Zeus da, her şeye kadir değildir: *Moira* (Mireler), üç kız kardeş, kader tanrıçaları onun da "payını", kaderini belirler. Nasıl insanların hasımları varsa, öteki tanrılar da Zeus'a karşı çıkar. Bu yüzden, dünyaya rasyonel bakışın öncüsü klasik Yunan uygarlığı, Doğu'da gökteki planet ve yıldız hareketlerinin uyumu ile yeryüzündeki uyumu özdeşleştiren tanrının iradesine uyan inanç sistemleri oluşturan "skolastik" Mezopotamya ya da Mısır'a göre, daha ziyade "rasyonel" insanın ürettiği bir çoktanrılı dünya görüşü geliştirmiştir.[4] (Campbell 1984: 179-180)

"İlahî ve insani iki dünyanın ayrılması öncesinde ziyafet, insanlar ve tanrılar arasında ortak yaşamın simgesidir." (Schmitt-Pantel 1992: 439) Ne var ki, bir gün bu "altın çağ" sona erecek, insanlar tanrıların ülkesinden dışlanıp kendi ülkelerine yollanacaklardı: Yunan mitolojisine göre, ilk insanlar tanrıları ile birlikte cennette yemek yiyorlardı. Ancak, Prometheus tanrılardan ateşi çalıp Zeus'un öfkesini üzerine çekmesinden beri artık ölümsüz tanrılarla birlikte yemek paylaşmak yoktu.[5]

---

4 Çoktanrılı inanca sahip olsalar da, farklı bir coğrafya ve kültürü paylaşan Eski Yunan toplumlarında, Mezopotamya, Mısır ya da Hindistan'dan farklı olarak, bir sitede sadece bir tapınak ya da mabede bağlı olan ve öteki sitelerin rahipleri ile aralarında hiçbir bağ, ilişki ya da iletişim olmadığı gibi, öğreti ve ritüel aktarımları bulunmayan Yunan rahip ve rahibeler sosyal ve siyasal bir kast oluşturmuyorlardı. (Martin: 221; de Coulanges: 189) Her sitenin, örneğin sadece ona ait Zeus tapınağı bünyesinde somut ve belli kült görevleri ile sınırlı yaşamlarında, onları Hintli brahman ya da Mısırlı rahip kastı sınıfı gibi, kuramsal ağırlıklı dinsel öğretiyle de uğraşmaya itebilecek kolektif sosyo-ekonomik ve siyasal çıkarları söz konusu değildi.

5 Prometheus'un dışında da başka bir ilah, Zeus'un su perisi Pluto'dan olma oğlu Lidya Kralı Tantalos da tanrılar sofrasından dışlanarak, yeraltı dünyasındaki cehennemde (*Hades*) korkunç

Tanrılar sofrasından dışlanan insanların geçimlerini sağlamak için çalışmaktan ve üretmekten başka bir çareleri kalmamıştı. Bundan böyle, hayvan yetiştirecekler, toprağı işleyecekler, ürcyeccekler, sosyalleşecekler ve öleceklerdi. (Pantel-Schmitt 1992: 8) İlahî dünya ile fani insan dünyası arasındaki ayrım artık geri dönülmez bir biçimde kesinleşmişti.[6]

Tanrılarla alışveriş

Tanrılar ülkesinde kurban geleneği yoktu, ama bu kez işler değişiyor, faniler ölümsüz tanrılarına kurban sunma zorunluluğu altında kalıyordu. Yeryüzünde tahıllar, sebzeler, meyveler tanrılar ülkesinde olduğu gibi hiçbir emek gerektirmeden yetişmiyordu. Bereketli hasatlar için, "insan sureti"ndeki tanrılarının onuruna tapınaklar inşa etmeleri, onlara tahıl ürünleri, ekmekler, çörekler, meyveler, sığır, koyun, domuz ve şarap gibi, kansız veya kanlı kurbanlar sunmaları gerekiyordu. Tanrılar da elbet, onları besleyen ve saygıda kusur etmeyen, kimi zaman kendi adlarına sungular ve adaklarla yardım isteyen insanlara yeni iyilikler yapacaktı. Örneğin, MÖ 7. yüzyılda bir Apollon tapınağına tanrıyı onurlandırmak için tunç bir heykel bağışlayan Mantiklos adında bir kişi adak heykelin altına ondan beklentilerini şöyle özetlemişti: "Mantiklos kendi payından Gümüş Oku Uzaklara Atan'a [Apollon'a] bunu vermekte, şimdi Apollon sen de bunun karşılığında benim için bir şey yap".[7] (Martin 2012: 218)

---

bir ceza çekmeye gönderilir: Ayakta, boğazına kadar su içinde durmasına karşın, su içmek istediği zaman su akıp gider; başının üstünde meyveler asılıdır, ancak onları koparmak istediğinde, meyveler rüzgâr tarafından süpürülürler. Açlık ve susuzluğa mahkûmdur. Üstelik, başının üstünde her an düşüp onu ezecekmiş gibi duran büyük bir taş asılıdır. Önceleri tanrılarla sıkı fıkı olan, onların sofrasında oturan Tantalos'un suç listesi uzundu: Zeus'un en sevdiği altın renkli köpeği çalmak; tanrıların güvenini istismar ederek cennette öğrendiği sırları fanilere ifşa etmek; oğlu yani Zeus'un torunu Pelops'u öldürüp etini küstahça "bakalım anlıyacaklar mı" diye tanrılara yedirmek; daha da vahimi, "ambrosia" ve "nektarı" yani ölümsüz tanrıların özel yiyecekleri ve iksirlerini alıp ölümlülere vermek. (*Odyssey*, Kitap 11: 795-806. *Chapman's Homer*: 639)

6 Başka bir deyişle, insanoğlu için, cennet bahçesinde sebze ve meyvelerle karın doyurma dönemi bitmişti. (Laudan: 169) Artık tahıl ve etle beslenecektiler. Âdem ve Havva'nın cennetten kovulma mitinin, bir bakıma, Neolitik Çağ insanlarının tarım toplumuna geçişini de yansıttığı söylenebilir. Yüzyıllar sonra bu kez Yunan zihinsel tasarımında Zeus, Hephaistos, Prometheus, Epimetheus ve elbette Pandora'yı bir araya getiren mitik öykünün de, bu bağlamda benzer bir simgesel anlam taşıdığını öne sürmek yanlış olmayacaktır

7 İlâr savaş öncesi tanrılara dua edilirdi. Antik Yunan yazarı Eşhilos'un anlattığı gibi, "Ülkemizin, yerlisi ve sahibi, siz Tanrılara, eğer ordularımız muzaffer olur ve sitemiz kurtulursa, sunaklarınızı koyun kanıyla, boğalar kurban etme ve mızrakla ele geçirilmiş ganimetleri kutsal tapınaklarınızda ortaya saçma sözünü veriyorum." (Eşilos'dan aktaran, De Coulanges: 208) Tanrılara kurbanda daima insani bir beklenti, bir çeşit pazarlık vardır. Tanrıya yiyecek içecekler sunan kişi

Tanrılarla karşılıklılık ilkesine dayalı ilişkiler içinde olmayı arzulayan Yunanlar da elbette çıkarlarını kolluyorlardı. Ama bir yandan, dileklerini gerçekleştiren tanrılara şükranda bulunmak, olası günahlarından arınmak veya yardım ve korunma için kurban ve adaklar sunarken, tanrılarını öfkelendirdikleri zaman da, bunun kefaretine bir biçimde (kuraklık, kıtlık, deprem, salgın hastalık, savaş yenilgileri gibi) katlanmak zorunda olduklarına inanıyorlardı.[8]

Bu nedenle, ister kral ister sıradan bir köylü, bir savaşta yenilgi ya da kötü mahsul alıp zora düştüklerinde, tanrılarını hangi nedenlerle gücendirmiş olduklarını, tapınak kâhinlerinin vahiyleri aracılığıyla (gördükleri bir rüya veya kutsal bir işaret) öğrenmeye çalışıyorlardı. Bu sayede üzerlerine çökmüş olan kötü talihi uzaklaştırabilirlerdi. Örneğin, Hititlilerde görüldüğü gibi, tanrılar kurban sungularını ihmal etmeleri yüzünden onlara öfkelenmiş olabilirlerdi. Ya da, tapınak alanının kutsallığını çiğnemekten veya ölülerini dinsel ritüellere uygun bir biçimde öteki dünyaya yolcu etmemekten, belki de bir kişiye verdiği sözü yerine getirmemekten. Bu hataların bedelini ödemek zorundaydılar. Tanrının düşünce ve arzularını aktarma görevi rahiplere düşüyordu, ama sadece Delfi Apollon tapınakları rahiplerine. Ülkenin çeşitli yerlerindeki Apollon tapınaklarında, herhangi bir konudaki görüşünü kâhin rahipler aracılığıyla sorup öğrenmek için de tanrıya kurbanlar ve hediyeler sunulurdu. Bu tapınaklar, gerek Yunan anakarasında gerekse Anadolu'nun Ege yakasında, özellikle, tahtı meşru olmayan yollarla eline geçiren ya da askeri bir sefere çıkmadan önce tanrıdan kehanet dileyen kralların sunduğu sayısız kurbanlar, ama özellikle çok değerli hediyeleriyle, büyük bir zenginliğe kavuşacaktı.[9]

---

ya da gruplar ondan bir şey bekler. Latince *do ut des* (Ben veriyorum sen de vermelisin) deyişinin özetlediği gibi, veren alacaklıdır; alansa borcunu bir biçimde geri ödemek zorundadır. Tanrılarla paylaşılan her ritüel ziyafette olduğu gibi, bu bir karşılıklılık ilişkisidir. Yine de, kimi durumlarda, kurban sunumunun beklentisi bambaşka olabilir. Örneğin, Eski Yunan'da iyi tanrılara değil de kötü niyetli şeytanları, ruhları, hortlakları veya cinleri kovmak amacıyla yiyecek ve içecek sunma ritüellerinin tanrıları birlikte yemeğe davet eden bir ziyafetten çok, bu kötü varlıkları defetme, savuşturmaya yönelik oldukları açıktır. Burada, Campbell'ın deyişiyle, *do ut des* yerine *do ut abeas* (Ben veriyorum, sen de gitmelisin), yani başından defetme beklentisi söz konusu oluyordu. (Campbell 1984: 17-18)

8 İnsanlara iyilik, bolluk, refah ya da kıtlık, hastalık gibi kötülük yolladıklarına inanılan Yunan tanrılarının hem iyi hem de kötü olmaları, aslında insanların zaaflarını yansıtıyorlardı. (Martin: 225) Zira, insanlar tanrılarını yaratırken kendilerini model almışlardı.

9 İktidar olma arzusuyla yanan ve bu uğurda Lidya Kralı Kandolis'i öldüren ve ona tutkun kraliçesiyle evlenip tahtı eline geçiren, ayrıca Delfi Apollon tapınağı rahiplerinin olumlu kehaneti sayesinde iktidarı meşrulaşan Lidya Kralı Giges'in (MÖ 716-678) bu tapınağa sunduğu hediyeler arasında, toplamda yedi yüz seksen kg. çeken, altından yapılmış altı büyük şarap karıştırma kabı (krater) dillere destandı. Ne var ki, bir başka Lidya kralı, Kroisos'un (hüküm süresi MÖ 560-546 arası) Delfi'deki Apollon tapınağının kâhinine danışıp aldığı yanıttan sonra memnu-

Gerçek anlamıyla ilk ziyafetlerin ürün fazlasının elde edildiği yerleşik tarım toplumunda başladığı savımız, mitik tanrılar-insanlar sofrasından yeryüzü sofrasına geçişin, avcı toplayıcı konar-göçerlikten, yerleşik yaşam ve düzenli tarıma geçen insan topluluklarının kurguladıkları tanrılarına kurban sunma ve ziyafetleri ihmal etmemeleriyle örtüşüyor. Nitekim kurban sofrasının paylaşılmasının, tanrılara sunulmak için öldürülmüş bir hayvanın etinin birlikte tüketiminin ötesinde, o insan topluluğun var olma ve yaşamlarını birlikte sürdürme iradesini simgesel olarak ortaya koyan aşkın bir pratik olduğu, Eski Yunanların aileden site-devlete uzanan çizgide, tanrılarıyla olan ilişkilerinde de kolaylıkla izlenebilir.

Tahıl, Et ve Şarap: Her Yemek bir Kurban, Her Kurban bir Yemektir

Dinsel alanla sosyal yaşamın öteki alanları arasında bir ayrışmanın bulunmaması Antik Yunan yaşamının temel bir özelliğiydi. Bu yüzden, kurban kavramı sadece tanrılara sunulan ziyafetle sınırlı değildi. İnançlarına göre, her yemek, kutsal bir kurban ritüelidir: "Her yemek, tanrılar dünyası ile insanlar dünyası arasında kurulan bağı ortaya koyar; her yemek, insani, ilahî ve hayvanînin ayrı yerlerini belirlemeye çalışan ritüelin bir parçasıdır." (Schmitt-Pantel 1992: 9) Her ziyafet de, tanrılar da insanlara katılmaya simgesel olarak davet edildikleri için, kurban ritüeli niteliğiyle, insan ve tanrılar arasındaki iletişimin devam ettiğini simgeliyordu. Başka bir deyişle, "ziyafet insan olmanın ne anlama geldiğini" tanımlıyordu. (Schmitt-Pantel 1999: 91)

niyetini ifade için gönderdiği hediyeler ise "Karun" sıfatını haksız çıkarmayacaktı: Her biri kırk altı cm. boyunda, yirmi üç cm. eninde ve üç cm. kalınlığında tam yüz on yedi adet altın külçe. Bunlardan dördü saf altındandı; her biri elli üç kg. ağırlığındaydı. Geri kalan külçeler ise başka madenlerle karışımlıydı ve onlar da yaklaşık kırk üç kilo çekiyordu. Hediye paketinde bir de saf altından bir aslan heykeli vardı, iki yüz on üç kg. ağırlığında. Ayrıca tapınağın girişinde sağa ve sola konmak için, biri altından öteki gümüşten iki kocaman içki karıştırma kabı, dört gümüş fıçı ve iki arındırıcı kutsal su serpicisi ile Kroisos'un (Krezüs) eşinin kolyeleri ve kemerleri de Apollon'a sunulmuştu. İran'a karşı sefere çıkmadan önce Tanrı Apollon'dan yardım dileyen Kroisos, kâhine danışmasının karşılığı olarak bunları münasip görmüştü... Hediye paketini yola çıkarmadan önce Lidya'nın başkenti Sardes'te (Manisa, Salihli yakınında Sart) Apollon'a adak olarak toplam üç bin hayvan kurban etmiş, üst üste konmuş altın ve gümüşten içki kapları, tünikler (asker ve sivil gömlekleri) ve göz alıcı renklerde giysi yığınlarını da yakmış, ayrıca her Lidyalı'lının da olanakları elverdiğince tanrıya bir sunuda bulunmasını emretmişti. Bütün bunların ne kadarı gerçek ne kadarı rivayet kestiremiyoruz, sadece MÖ 490-420 yılları arasında yaşamış ünlü Yunan tarihçisi Heredotos'dan alıntılıyoruz. (*Tarihler*, I.13-14; 50-53)

Bu ilke, kamusal alanda tanrılara kurban törenlerinde olduğu gibi, özel alanda tüketilen günlük ev yemekleri için de geçerliydi. Yemek, her şeyden önce, tanrının başkanlığında gerçekleşen, tanrı ile insan arasında paylaşılan dinsel bir edimdir.[10]

"Ekmeği pişiren, yiyecekleri hazırlayan" tanrıdır; sofraya oturulur ve kalkılırken ona şükran sunulur: Yemek öncesi sunağa yiyecekler konur, içki içilmeden önce de, tanrıya sunu olarak mutlaka ateş üzerine şarap serpilirdi. Yemek, insanların tanrılarıyla iletişim sağladığı, birleştiği kutsal bir törendi. Bu ritüel sadece ailenin eviyle sınırlı değildi, tüm toplumsal faaliyetler öncesinde de bu ritüel gerekliydi: Her savaş, her halk toplantısı, her sportif yarışma mutlaka bir kurban ya da içki saçısıyla başlatılırdı. Olimpiya'da Yunan siteleri arasında düzenlenen spor yarışmalarında örneğin, ilk kurban ocak ateşine, sonraki ise Tanrı Zeus'a adanırdı. (De Coulanges: 24-28)

Tahıl, et ve şarap paylaşma, tüketme fırsatını yaratan her tür birliktelik ya da toplantı, zorunlu olarak dinsellik içerdiğinden, dolayısıyla kutsallaştığından, nerede olursa olsun yemeğe başlanmadan önce tanrılara simgesel olarak bu içecek ve yiyeceklerden sunulurdu. Kurban eti tanrıların yiyeceği *ambrosio*'yu, kutsanmış kurbanın akan kanı gibi şarap da ölümsüz tanrıların içtiği *nektarı* simgelerdi. Yunan yemek pratiklerinin kutsallığı bağlamında, her birinin "dinsel inançlar ve pratiklerin çevresinde, site halklarının işlediği simgesel dünya inşasının" bir parçası, yapı taşı olduğu söylenebilir. (Pantel-Schmitt 1992: 11) Ancak, yemeklerin türlerine göre, sosyolojik simgesellikleri arasında nüanslar içerdiği de gözden kaçırılmamalıdır. Kamusal alanda kurban ziyafetlerinde paylaşmanın değeri; buna karşın, bir seçkin grubun önce birlikte yemek, ardından içki paylaştıkları, *symposion* gibi sınırlı katılımlı özel alan ziyafetlerinde ise seçkin grubun sosyal önemi öne çıkar. (Pantel-Schmitt 1992: 45)

Din, sosyal yaşam, siyaset ve kurban

Her kurban ritüelini bir ziyafet, her ziyafet ritüelini bir kurban olarak nitelemek yanlış olmayacaktır. Yunan sosyal ve dinsel düşüncesinde, etle beslenme kurban pratiğiyle bire bir örtüşür: Dinsel inanca göre, her et tüketimi, ritüele uygun olarak kesilmiş bir hayvan kurbandır. Hayvanların kanını akıtan kasap da tıpkı dinsel kurban ritüelinde sunağın yanında bekleyen kurban kesici rahiple aynı işlevsel adı taşır: *Mageiros*. Kurban pratiğini tamamlayan sosyal işlevi ise Yunan site sistemi içinde siyasal alanın her düzeyinde vazgeçilmezliğidir: Kurban pratiği olmaksızın

10 Eski Hindistan'da ateş kutsaldı. Indo-Avrupa kökenli Hindu inanışına göre, brahman her sabah ve akşam ateşi odunla "beslemek", ona içki olarak *soma* (simgesel olarak ölümsüzlük iksiri anlamına da gelen bir bitkiden [üzerlik] yapılan içki) sunmak zorundaydı. Ev yemeği de dinsel bir edimdi: Ateş tanrısı Agni'ye dualar edilir, tasvirinin önüne pirinç, eritilmiş tereyağı, bal sunulur, yemeklerin ilk lokması ateşe atılırdı. (De Coulanges: 25-26; Campbell 2016b: 188)

hiçbir iktidar uygulanamaz. Askeri sefere çıkış,[11] düşmanla savaş, bir barış anlaşmasının imzalanması, meclis açılışı, bir kamu yöneticisinin görevine başlaması, kurban kesimi ve ardından bir ziyafetle "mühürlenir." Doğum, evlilik ve ölümde olduğu gibi (Laudan: 47), siyaset ve kurban pratiği arasında da bir "dayanışma" söz konusudur. (Detienne: 9-10) Yunan toplumunun, kurban geleneğini, "yemek pratikleri ve siyasal/dinsel düşüncesinin merkezine yerleştirdiği" (Detienne: 12) açıktır. Zira Antik Yunan düşüncesinde dinsel olanla sosyal yaşamın öteki alanları arasında bir ayrım gözetilmemesi, Yunan yaşamının temel özelliklerinden biriydi. (Pantell-Schmitt 1992: 7) Her halükârda, evcil bir hayvanın kesilip parçalara ayrıldıktan sonra "yenilebilir" hale gelmesi, dinsel ritüele uygun olarak kurban edilmesine bağlıydı. Ritüele göre kesilen bu hayvanlar, ya tanrılara ziyafette olduğu gibi hemen tüketilir ya da sonra pişirilirdi. Soylu ve varlıklı bir Atina yurttaşının verdiği bir dostlar ziyafetinde önce "yemek" ve ardından "içme"nin (*symposion*)[12] dinsel boyutu ile örneğin, bir

11 Sefere çıkan Yunan orduları, tanrıların heykellerini de beraberlerinde taşırlardı. Yine yanlarında götürdükleri seyyar bir ocakta korunan sitenin kutsal ateşinin de hiç sönmemesine özen gösterilirdi. (De Coulanges 207)

12 Eski Yunanların, Makedonyalıların ve ileride Helenlerin de *symposion* adını verdikleri, birlikte yemek ve ardından birlikte içme pratiklerinden oluşan bu ziyafetler, bir bakıma Doğu Akdeniz'in aristokratik ata kültüne de (örn., *kispu*) yabancı sayılmazlar: Soylu ailelere mensup erkeklerden oluşan bu toplulukların üyeleri, her birinin belli aralıklarla ev sahipliği yaptığı yemekli toplantılarda bir araya gelirlerdi. Ev sahipleri, Yunanların görkeminden etkilendikleri İran ve Mezopotamya kültürlerinin çok değerli içki kapları, sürahiler gibi maddi inceliklerinin bir benzerini sergilerlerdi. Tapınak ritüeli ile benzeşen bir ritüel söz konusuydu: Konuklar görkemli yemek odasına girişlerinde başlarına çelenkler konur, statülerine göre yatık sedirler (*kline*) üzerine yarı uzanık yerleşilir, güzel kokulu kutsal yağlar sürünürken, çevrelerinde buhur dumanları yükselirdi. Yemek öncesi, tanrılar ve ölmüşlerin onuruna yere bir miktar şarap saçısı yapılırdı (libasyon). Sonra, önlerindeki küçük masalara konan yemeklerinden (*deipnon*) yerler, o gece için aralarında belirledikleri bir *symposion* reisinin bir büyük kap içinde (krater) belli oranda suyla karıştırdığı şaraptan sunulan kupalarla içerler, müzik dinlerlerdi. Yemek paylaşımı (*dais*) faslından sonra *symposion* (birlikte içme) bölümüne geçilirdi. Ziyafet reisinin denetiminde içki dozajı artırılır ve konuklar aralarında felsefe, mimari, sanat, edebiyat, şiir tartışmalarına, hatta şiir yarışlarına girişirlerdi. Sadece bu soylu erkekler ve erkek konukların katılabildiği ancak kendi içinde "eşitçi", *symposion*'da müzisyenler, fahişeler (*heteirai*) ve servis yapan güzel kızlar dışında, ev sahibi ve konukların eşleri de dahil, hiçbir "itibarlı kadın" yer alamazdı. (Schmitt-Pantel 1992: 46-48; Symons: 205-207; Visser 2008a: 273) Yunanistan'da, sadece derece ve biçim farkı dışında, kutsal yemek–kutsal olmayan yemek ayrımı gözetilmediğinden, tahıl (ekmek), et ve şaraptan oluşan herhangi bir yemek veya bir ziyafet gibi, doğal olarak kutsal bir boyut taşıyan Yunan *symposion*'larının seçkinlerin sadece seçkinleri ağırlama ve adeta "erkek sosyal kulübü" gibi kadınları dışlama özellikleriyle, simgesel yönden atalarının ve kendilerinin sınıfsal üstünlüklerini ve erkek egemen toplum değerlerini yeniden ürettiği de vurgulanmalıdır. Makedonyalı seçkinlerin *symposion*'ları örneğin, birlikte yeme ve içme, her şeyden, önce aralarındaki dayanışmayı ortaya koyan siyasal metaforlardı. (Green: 219) Atina Cumhuriyeti bağ-

tapınakta tanrıya kurban sunulması ya da yoksul bir çiftçinin ekmek, peynir, şarap ve kırdan veya tarladan yolunmuş otlardan oluşan mütevazı yemeği arasında hiçbir fark yoktu; her yemek ve içki kutsaldı. Ancak, dinsel bayram şölenlerinde örneğin, tanrılara adanan kurbanların toplu paylaşımının doğal olarak dinsel, sosyal ve siyasal boyutları daha da öne çıkardı.

Bir duvar resminde symposion sahnesi. (Kaynak: Paul Freedman, *The History of Taste*.)

İlke olarak, tanrılara av hayvanları kurban edilmediği için (Detienne: 17), evcil hayvanlar kurbanların en değerlisiydi. Et, kurbanlık olarak kesilmesi dışında zaten nadiren tüketiliyordu. Nitekim Homeros'tan klasik dönemin sonuna dek (MÖ 800-MÖ 300), et tüketimi, "tanrılar için kesmek" yani onlara kurban sunmak anlamıyla eşdeğerdeydi. Zira çiftçi köylüler için evcil hayvanların önemi büyüktü. Öküz, inek, boğa, koyun, koç veya keçilerin etlerinin uluorta tüketilmesi onları tarımsal üretim gücü olarak tarla sürmek ya da yük taşımaktan öte, sütleri, yünleri ve yavrularıyla ürün üretmelerinden yoksun bırakırdı. Kolay kolay hayvanlarından vazgeçemezlerdi. Sonuçta, halkın büyük çoğunluğu eti ancak dinsel kurban ziyafeti sırasında yiyebiliyordu.[13]

Ne var ki, arada bir, tanrılara karşı saygılarını gösterme ve iyi talihlerini sağlama almak için hayvanlarını kurban etmeliydiler. Hem bu sayede kendileri de et tüketebileceklerdi.

---

lamında ise *symposion*, kent aristokrasisinin site üzerinde sosyal denetim organı nitelği taşıyordu. (Schmitt-Pantel 1992: 50)

13 Tanrılara kurban geleneğinin ardında, insanların binlerce yıldır, önce yabani sonra da ehli hayvanları öldürüp yemelerini hayatta kalmak için mazur göstermeye, öte yandan vicdanlarını rahatlatmaya yönelik ortak duyguların olduğu da söylenebilir. Bu süreçte dinsel inanışların ve ritüellerin yardımcı olduğu açıktır. Bir başka tez ise, insanların ehlileştirdikleri bitkilerin tohumlarını ekmeyi bir bereket ritüeli olarak saydıkları ya da yabani tahılları hasat ettikten sonra tanrıların öfkesini yatıştırmayı düşündüklerini savunuyor (Bu konudaki farklı tezlerin kısa bir özeti için, bkz. Standage 2010: 22)

Yunan Kurban Ritüeli

Yunan kurban ritüelinde ete yoğun bir simgesel değer verilir, buna karşın, günlük besin olarak sıradan insanlar için ulaşılmazlaştırılırdı. (Montanari 1999a: 74) Yunanlarda et tüketimi daima kurban adetleriyle, pratikleriyle ilişkiliydi. Bu kutsanmış etlerin birlikte tüketimi, sitenin kimliğini oluşturan simgesel pratiklerden biriydi.[14] (Schmitt-Pantel 1992: 9-10)

Belli bir süredir tapınak arazisinde, hiçbir işe koşulmadan, boyunduruklarından kurtulmuş bir biçimde, özgürce beslenen seçilmiş kurbanlar (Detienne: 19), tapınağın giriş cephesinin açıldığı meydanda bulunan sunakta kesilirdi. Kurbanı kasaplık görevini yerine getiren tapınak rahipleri (*mageiros*) kesiyor, pişiriyor, görev ücreti olarak da kestikleri hayvanların derileri onların oluyordu. Başka bir anlatımla, kurban ritüeli, rahipliği, kasaplığı ve aşçılığı aynı potada birleştiriyordu. (Kaufmann: 56) Görevli rahip, önce sunak ateşine ve kurbanın başına arpa daneleri saçar, hayvanın tüylerinden bıçakla kestiği bir tutamı ateşe atardı. Kurbanlık hayvanın başına kutsal tahıl daneleri ve su serpme ritüeli sırasında, kurbanın soğuk suya karşı insiyaki tepki olarak kafasını sallaması ve danelerin sağa sola saçılması da, hayvanın tanrılara kurban edilmeyi "onayladığı"nın, yani rızasının(!) işareti sayılıyordu. Bu önemliydi, zira kurban ritüeli, kurbana karşı bir zorlama ve şiddet uygulanmadığını, kurban seçilen hayvanın bunu kendiliğinden istediğini yansıtmalıydı; sanki cinayet suçlamasına maruz kalmamak için önceden alınan bir önlem gibi. (Detienne: 18-19)

Ölümsüz Zeus ile ölümlü prenses Alkmena'nın oğlu, mitik Yunan kahramanı ve güç simgesi Tanrı Herakles'in tapınağı ve ona sunulan kurbanlık hayvanlar. (MÖ 5. yy.)

Dua sonrasında borular çalınırken, kadın ibadetçiler de kurbanın ölümünden toplumun duyduğu üzüntüyü feryatlarla ortaya koyarlardı. Bu ritüelin, insanların beslenmek ve hayatta kalmak için başka canlıları öldürme zorunluluğunda olmaları

14 Pantel-Schmitt, toplu ziyafetleri, "sitenin tüm üyelerini ya da onların temsilcilerini ilgilendiren yemekler" olarak tanımlıyor ve davet sahiplerine göre "aristokratik yemekler", "site tarafından düzenlenen kamusal ziyafet" ve Helenistik sitelerin "iyilikseverleri" (*evergetes*) tarafından "sunulan" kamusal ziyafetler olarak, kabaca üçe ayırıyor. (Pantel-Schmitt 1992: 2)

"açmazı karşısında", duydukları psikolojik tedirginliği simgelediği de ileri sürülebilir.[15] (Martin 2012: 222)

Rahip-kasap, eğer sığırsa önce başına vurularak bayıltılan hayvanın boğazını, daha öncesi simgesel olarak tuzla karıştırılmış kutsal arpa tanelerinin dolu olduğu bir sepetin içine gizlemiş olduğu bir bıçakla hızla kestikten sonra, derisini yüzüp bedeni parçalara ayırıyordu. Et, su, tahıl ve tuz her birinin simgeselliği bir aradaydı artık. Sıra kurbanın iç organları ve etlerinin ayrılmasına geliyordu.

Tanrıların payı, insanların payı

Belki ilk başlarda, tanrılara sunulan kurban hayvanların en değerli parçaları tanrıların payı olarak ayrılıp sunağın ateşine atılarak yakılıyor, geri kalan etler ise faniler tarafından eşit olarak paylaşılıyordu. Ancak, bilinen o ki, Yunanlar en güzel parçaları tanrılara sunmak yerine, yağlı et parçaları ve kemikler üzerine hoş kokulu otlar ve baharatlar serpip, göğe yükselen dumanlarının onlara erişmesini arzulamışlardır.[16]

---

15 Atina'da bir zamanlar öküz kesmenin bir cürüm sayıldığını anımsatan Burkert, kentin en büyük tanrısı Zeus onuruna kara saban öküzlerinin kurban edildiği *Dipolieia* ya da *Bouphonia* (Öküz öldürme) bayramında kurban edilen hayvanların baltayla öldürülmesini izleyen, derisinin yüzülüp parçalanarak pişirilmesine katılan veya katılmayan insanların tümünün Zeus'a kurbandan arta kalan parçaları birlikte paylaşıp yemeleri de, elinde baltayı öküzün başına sallamış ve ritüele göre, öldürür öldürmez baltayı fırlatıp kaçmış olan "öküz öldürücülerin" vicdanını bir nebze rahatlatıyordu. Çünkü tüm Atinalılar onların suçuna ortak olmuştu. Buna karşın, herkes kurban etini yerken, onların yemesi yasaktı. (Burkert: 136-140) Günümüzde Rum ve Yunanlar gibi İstanbullu Türklerin oynadıkları "hasapiko" (kasap) havasının kimilerine göre Bizans dönemi kasaplarından, kimine göre Osmanlı döneminin Arnavut kasaplarından geldiği ileri sürülür. Bu dansın çıkış noktasının ise kasapların kestikleri hayvanlardan özür dileme ya da verilen nimet için tanrıya şükretme ritüclinden kaynaklanabileceği düşünülmektedir: Deniz Kavukçuoğlu, İstanbul'un günlük yaşamından kesitler veren bir eserde, kasapların "Hayvanları kesmeden önce bir tür vicdan rahatlatma ritüeli olarak hayvanların etrafında döndükleri, önlerinde diz kırıp çöktükleri türünden bilgilere rastlanıyor," diyor. İlerideki yıllarda İzmir ve çevresindeki kahvehaneler ve evlerde müzik eşliğinde, çok yavaş bir kasap havası temposuyla icra edilen bu dans, 1920'lerdeki nüfus mübadelesiyle Yunanistana da taşınacak, hatta daha hızlı tempodaki "sirtaki" dansı da büyük ölçüde ondan filizlenecekti. (Bkz. Kavukçuoğlu: 39-41)

16 Homeros'un İlyada söylencesinde, Yunanların mitolojik kahramanlarından Aşileus'un, Troya Savaşı sırasında Odisseus'un onuruna çadırında verdiği bir ziyafette, koyun ve keçi ve besili bir domuzun en lezzetli yerleri olan sırt etleri ve sırt kemiğinden parçaların şişe dizip odun ateşi közü üzerinde bizzat pişirdiğini, soylu konuğu Odisseus'u karşısına oturttuktan sonra, yakın dostu ve yoldaşı Patroclus'dan bütün tanrılara kurban sunmasını istediği, onun da yağlı et parçalarını ateşe atıp yaktığını anlatır. Kahramanlar artık kutsal ekmek ve şarap eşliğinde etlerini yiyebilirlerdi. (*İlyada* 9: 205-217)

Homeros sonrası dönemin daha güvenilir kaynaklarına göre, Yunan kurban ritüellerinde kurbanların iç organları ve etleri arasında *hem ayrıcalık hem de eşitlik ilkesi* birlikte uygulanmıştır. Ancak, insanlara ayrılan payların tüketimi iki aşamalıydı. İlkinde, esas ziyafet başlamadan, kurbanın beyin, yürek, ciğerler, böbrek, dalak gibi daha değerli iç organları küçük parçalara ayrılıp şişlerde ateş üzerinde çevriliyor ve sunağa yakın bir yerde başta rahipler[17] olmak üzere, önemli kişilerden oluşan dar bir gruba dahil kişiler tarafından yeniyordu.

Ziyafet aşamasındaki dağılım "onur payları (*geras*)" ve "eşit paylar" olarak ikiye ayrılıyordu. Geleneğe göre, ritüeli yöneten rahiplere, krala ya da sitenin üst düzey yöneticilerine düşen onur payları, hayvanın but, sırt, önkol ve dil gibi en değerli bölümlerinden oluşuyordu. Eşit paylar ise hayvanın eti ayrı ayrı işlenmeden, bütün bedeninin eşit ağırlıkta küçük parçalara bölünmesiyle hazırlanıyordu. (Detienne: 23-24) Onur payları sitenin hiyerarşik yönetimini, kimi zaman kurayla dağıtılan eşit paylar ise sitenin yurttaşlarını temsil ediyordu. Kurban etlerinin pişiriminde de çifte yöntem söz konusuydu. Etlerin bir bölümü yine şişlere takılıp odun alevinde pişirilirken, geri kalanı da büyük kazanlara atılıp haşlanıyordu.[18]

---

17 Eski Yunan'da, rahip ve rahibeler toplumsal/siyasal bir kast oluşturmasalar da (Martin: 221), çoğu zaman ülkenin en eski ve güçlü üyeleri arasından gelir ve görevleri babadan oğula, anadan kıza devredilirdi. Bu arada, halk tarafından rahip atanan kişiler de oluyordu. Ama önemli olan, rahip ve rahibelerin kişiliği, ahlakı ve dini konulardaki bilgisiydi. Tapınakların bakımı ve ritüeller için gerekli kaynaklara gelince; tapınaklara ait arazilerin gelirleri ve özel bağışlar dışında, tapınakların bulunduğu bölgelerde bir suç işleyip cezalandırılan kişilerin malları müsadere edildiğinde bunların onda biri Tanrıça Athena'ya, ellide biri de öteki tanrılara gelir kaydedilirdi. Düşmanlardan alınan savaş ganimetlerinin onda biri de yine tanrılara ayrılırdı. Ayrıca, her tapınakta *parasites* (sofra arkadaşları) denilen iki görevli (toplamda on iki) bulunurdu. Her Atina *deme*'inde (Atina kent merkezi, kırsal ve kıyı bölgelerindeki yerleşimlerde sayıları yüzü bulan ve her birinde Atina'nın kurucu kabilelerinin temsil edildiği, coğrafik olmayan idari birimler) Atinalı babadan ve anadan doğma, mal sahibi ve dürüst yaşayan saygın yurttaşlar arasından seçilen ve resmi görevli statüsündeki *parasites* özel bir binada çalışırlardı. Apollon, Dionysos ve Herakles tapınaklarında düzenlenen kurban törenlerine katılan *parasites*, kurbanların en değerli parçalarından pay alırlar, sunuları kutsarlardı. Atina sitesini simgeleyen ateşin sürekliği yandığı Pyrtaneion'a bitişik alanda kutlanan ve sitenin ortak kültleri ve ritüellerini ilgilendiren kurban törenlerinde de, gerektiğinde *deme*'lerin *parasites*'leri de çağrılır, onlar da kurban ritüeline katılırlardı (Schmitt-Pantel 1992: 100-102; Green: 220) Günümüzde ise "parazit" sözcüğü, bu eski Yunan tapınak görevlilerini değil, örneğin bağırsak paraziti ya da başkalarından geçinen asalak insan, "yancı" anlamında kullanılıyor.

18 Mitsel söylenceede Dionysos'un bedenin parçalara ayrılıp titanlar tarafından önce haşlandığını sonra kızartıldığını, yani iki pişirme tekniğinin birlikte uygulandığını anımsıyalım. Yunan kurban ritüelinde ise kurban etinin tüketiminde her iki tekniğin birlikte, ancak ayrı ayrı uygulandığı görülüyor. Ama her halükârda, Yunan düşüncesine göre yiyecekleri haşlama, çiğ çiğ yemekten ya

Çok kişinin katıldığı şenlik ziyafetlerinde kurban etlerinin haşlanması tercih edilirdi. Böylelikle et daha küçük parçalara bölünebilir, içine bakla nohut katılarak daha doyurucu bir hale getirilir ve elbette, daha uzun süre bozulmadan durabilirdi. (Detienne: 20; Kaufmann: 56; Schmitt-Pantel 1992: 334-335) Her halükârda, "Büyük bir hayvanın kurban edilmesi, topluluğun kutsal dünyayla bağlarını yeniden onaylaması için toplanması ve kurban edilen hayvanın kızartılmış etinin paylaştırılarak ibadet edenlerin tanrılarla kurulan iyi ilişkiden kişisel olarak yararlanmaları için bir fırsat sağlardı." (Martin 2012: 222) Varlıklı kesimin dışında etin nadiren tüketildiği Yunan toplumunda, kurban ziyafeti aynı zamanda, günlük gailelerden uzak, et, ekmek ve şarap, belki peynirler, çörekler, tatlılar da tüketerek keyifli anlar geçirme fırsatıydı.[19]

Tanrılara kemik, yağ parçaları ve duman simgeseli

"Tanrıların payı", hayvanın yağları gibi genelde yenilmeyen organları ve kemiklerden oluşuyordu. Kurbanın eti ve yenilebilecek iç organları ise insanların payıydı. Tanrıların payı sunak ateşinde çeşitli aromatik maddelerle yakılıyordu. Bunlar kömürleşip gaza dönüştüklerinde yol açtıkları kokulu duman havaya yükselerek ölümlü insanlardan farklı olarak sadece *ambrosio* ve *nektar* yiyip içen tanrıların sofralarına ulaşıyor, onları "besliyordu". Bu gerçekçi ayrımcılığın elbette üzerini örten simgesel bir mazereti vardı: Tanrılar ölümsüz göksel varlıklar oldukları için, kutsal ateşte pişen kurban etlerinin saldığı ve yukarıya, göğe uzanan dumanlarla da beslenebilirlerdi. (Longo: 153; Kaufmann: 56-57) Oysa ölümlü insanların böyle bir ayrıcalığı yoktu; Prometheus'un kendilerine taşıdığı kutsal ateşte pişen ancak hemen tüketilmezse bozulacak bu etleri iştahla yerken bile, kurban yöneticisi *mageiros*'un her hareketi onlara simgesel olarak yiyecek olmadan "açlığa ve ölüme mahkûm olduklarını" anımsatıyordu.[20] (Detienne: 16)

da alevler üzerinde pişirmekten daha ileri bir uygarlığa işaret ediyor, onları "barbar" kültürlerden ayırt ediyordu.

19 Tanrılara sadece sığır kurban edilmediği, inek, koyun, kuzu, keçi, teke, domuz, domuz yavrusu, hatta horoz kesildiği bile olurdu. Zeus için bir erkek oğlak, Hera için hiç yavrulamamış genç bir inek de olabilirdi. Sitenin üstlendiği kurban törenlerinde kişi başına bir kilo çiğ et düştüğü tahmin ediliyor. (Schmitt-Pantel 1992: 336-338)

20 Eski Yunanların tanrılarından ve destansal kahramanı Herakles'e adanmış tapınaklar içinde bir büyük yemek salonunun da yer alması, zaten onun payına duman, biz fanilere de yemek düşer anlayışını daha da somutlaştırıyordu. (Grimm: 66-67) Tanrıları kurban etlerinin ve kızarmış yağlarının kokulu dumanları ile memnun etme geleneği İsrailoğulları'nda da vardı. Kâhin, kurban edilen hayvanın etini ve iç organlarının hepsini "yakmalık sunu, yakılan sunu ve Rab'bi hoşnut eden bir koku olarak sunağın üzerinde yakacaktır." (*Tevrat*, Levililer 1: 9)

Eğer tanrılar insanların onları davet ettikleri bu kurban ziyafetinden yükselen dumandan iştiha gelip et yerseler, ölümlülerin düzeyine inmiş, ilahî niteliklerini yitirmiş olurdu. İnsanlar onlara tapınma için bir kurban ziyafeti verseler bile, "katılıyorlar" ancak ölümlü insanların yediklerini yemiyorlardı.[21]

Bir başka deyişle, hayvan bedeninin insan payını oluşturan yenilebilir parçalarının tanrılara kurban ritüelinin vazgeçilmezi olan toplu ziyafette tüketilmesi, aynı zamanda insanların ölümlülüğünü vurguluyordu. MÖ 800'lere tarihlenen Homeros'un ünlü söylencesi *Odysse*'de betimlenen Pilos Kralı ve deniz ve deprem tanrısı Poseidon'un torunu Nestor'un Telemakos'a sunduğu ziyafet, ölümsüz ilâhlarla kimi ölümlü Yunanlar arasındaki özel ilişkilere de bir örnektir[22].

Eski Yunan kurban ritüelleri bağlamında, arkeolojik bulgular da arkaik dönem öncesinde tanrıların dumanla yetindiklerini doğruluyor. Örneğin, Pilos'ta, geçen yüzyılın başlarında açığa çıkarılan ve MÖ 1200'lere tarihlenen Miken dönemi krallarından birinin büyük sarayının kalıntılar arasında bulunan çok miktarda yanmış ve bazıları kırılmış sığır kemikleri de büyük bir olasılıkla bu sarayda tanrılara kurban sunulduğunun kanıtlarıydı.[23] (Jones: 184-185)

---

21 Aynı şekilde, eğer bir insan da tanrının yemeğinden yemeğe kalksa ölümsüzleşir; tanrılarla eşit olmasa da, benzer bir konuma sahip olurdu. (Longo: 154) Örneğin, Odisseus küçük bir tanrıça olan orman perisi Kalipso ile aynı yatağı ve sofrayı paylaşmış, ama ölümsüz Kalipso nektar ve ambrosio tüketirken, o, sadece ölümlü insan yemeğini (et, ekmek ve şarap) yemişti. Çünkü tek arzusu İthaka'ya karısı Penelope'nin yanına dönmekti. (*Odysseia*, 5: 258-264)

22 Odisseus ve Penelope'nin oğlu Telemakos, babasının ölümünden sonra gittiği Aeaea'da güneş tanrısı Helios (Apollo) ile Oceanos Irmağı'nın perisi Perseis'in kızı Circe ile evlenir ve ondan bir oğlu olur. Ancak bir gün karısını öldürür ve İtalya'ya doğru kaçar. Ölümlü Telamakos ve Tanrıça Athena'nın bulunduğu yelkenli gemi Mora Yarımadası'nın batısındaki Pilos kıyılarına günbatımında ulaştığında kıyıdaki kalabalık dikkatlerini çekecekti: Bu insanlar denizler tanrısı Poseidon'a kurban sunmak için buradaydılar. Her biri beş yüz kişiden oluşan dokuz grup tanrıya dokuzar kara boğa kurban etmişlerdi. Hayvanların iç organlarını tatmışlar, hayvanların kalça etlerinden kestikleri parçaları tanrı için sunakta yakıyorlardı. Athena, Telemakos'la birlikte kumsala çıkar ve tanrıçanın yönlendirmesiyle Poseidon'un torunu kral Nestor'un bulunduğu yere gelirler. Nestor ve oğulları ziyafete oturmak üzereydiler. Hiç tanımadıkları bu yabancıları sıcak bir biçimde karşılarlar. Nestor'un oğlu, hiç soru sormadan onları hemen kum üzerine atılı koyun postları ile çevrili sofranın onur köşesine, babası ile kardeşinin aralarına buyur eder. Sonra, pişirilen hayvanların iç organlarını onlara da paylaştırır. İki kulplu altın bir kupa içine onlar için şarap döker ve önce Athena'yı selamladıktan sonra ona verir. Kral, önce kupayı Poseidon'a sunup dua etmesini, sonra da aynı ritüeli yinelemesi için yanındaki Telemakos'a geçirmesini ister. Şarap kupası sofrada yer alanlar arasında elden ele geçerken, bu görkemli ziyafeti oluşturan kızartılmış ya da şişlere takılmış etler de görevliler tarafından herkese pay ediliyordu. Etlerinden sıyrılmış but kemikleri de Poseidon'un onuruna kutsal ateşte yakılıyordu. (*Odysseia*, 3: 1-93)

23 Söz konusu hayvan kemikleri kümeler halinde bulunmuştu ve her bir kümede beş ila on bir sığırın yanmış kemikleri bir aradaydı. Hatta iki kümedeki kemiklerin geyik kemikleri olduğu

Atina, giderek tek bir öküzün bile çok değer taşıdığı küçük bir tarım site-devleti olmaktan çıkacak, ticareti, limanı, ordusu ve hepsinden önemlisi, içinde barındırdığı düşünürler, yazarlar ve sanatçılarla iyice zenginleşip büyüyecekti. Artık tanrıların birkaç öküz kurbanıyla yetinemeyeceği açıktı. Dahası, kurban etinden paylar ayrılması gereken nüfus da epey kalabalıklaşmıştı.[24] Bundan böyle, Atina site-devletinin sunduğu yüzlerce kurban öküzü hem tanrıların hem de Atina yurttaşlarının şanına layık olacaktı.[25]

Bu süreçte, kurban etlerinin tüketiminde de değişiklikler yaşandı. İlke olarak, paylaşılan kurban etleri kutsal bir alanda tüketilirdi. Ama zamanla, bir "ayarlama" gerçekleşti: Bundan böyle, rahipler gibi, insanlar da, kurban eti parçalarını, artık kutsal bir yiyecek olarak tüketemeseler bile, gündelik öğün için evlerine götürülebilirdi. Öte yandan, kimi zaman, kurban "yiyecek sepetleri"nde dağıtılır, törene katılanlar ya kurban alanında ya da evinde veya bir arkadaşlarının evinde kendilerine düşen payı paylaşırdı. Çok nadiren olsa da, kurban eti yerine halka para dağıtıldığı da olurdu. (Schmitt-Pantel 1992: 349-350)

Kurban paylarının dağılımı: Sosyal hiyerarşi ve toplumsal birlik

Mezopotamya tapınaklarında görüldüğü gibi, eski Yunan tapınaklarında da, Tanrılar kralı Zeus'tan en önemsiz tanrı ve tanrıçaya sunulan kurbanların niteliği, tanrılar topluluğundaki hiyerarşik konumlarına göre değişiyordu. Örneğin, hayvanın yüreği ve karaciğeri "tek" olduğundan, en tepedekinin payına düşüyordu. Ayni şekilde, Yunan tapınaklardaki tanrılara kurban ritüelinin ardından, kızartılmış et parçaları ve iç organları kurban törenlerini düzenleyenler ve tapınak rahipleri arasında hiyerarşik düzende paylaşılıp yeniyor, hatta dışarıya da satılıyordu (Visser 2008a: 259-262) Tanrılara sunulan kurbanlarda tanrıların mevki sırasına göre değişen yemek payları gibi, insanlara kalan bölümlerinin dağıtımında da hiyerarşik bir uygulama söz konusuydu.

saptanıyordu. Söz konusu kemiklerin çoğu, kırık değil bütün durumdaydı. Bu nedenle, sarayda gerçekleşen kurban törenlerinde tanrıların onuruna yakılmış oldukları açıktı.

24 Kurban ritüelinde rahip-kasaptan bir tapınağın resmî görevilisi ya da yaptıkları iş karşılığı yıllık ücret alan profesyonel kasaplara geçiş zorunlu olmuştu. Ama hepsinin adı ve işi aynıydı: *Mageiros*. Sonuçta kurbanlık hayvanlar kesiliyor, bedenleri parçalanıyor ve her bir katılımcıya belli bir pay düşüyordu.

25 Günümüzde Batı dillerinde "katliam, büyük kan dökümü" anlamında kullanılan "hekatomb" sözcüğü, Atinalıların şişinerek kullandıkları, ileride Romalıların da benimsedikleri, *hecatomb* (*hekaton*= yüz + *be* / *bous*= inek), yani "yüz boğa ya da yüz sığırdan ibaret kurban" tanımlamasından geliyordu. Tarihöncesi Yunan avcıların nedameti, sonraki dönemde köylülerin öküzü kesip yerken kendilerini suçlu hissetmeleri artık söz konusu değildi. Tersine, tanrılara sundukları kurban sayısı, Atinalıların saygınlık göstergelerinden biri haline gelmişti.

Kutsal kurban hayvanlarının "tanrıların payı" ayrıldıktan sonra geriye kalan etleri de "insanların payı" oluyordu. Ne var ki, insanlar arasındaki paylaşımda hiyerarşi ve eşitlik ilkeleri birbirlerini dışlamadan, birlikte uygulanıyordu. "Ayrıcalıklı paylar" (onur payları) dağıtıldıktan sonra, her yurttaşa eşit pay (*dais*) düşüyordu.[26]

Akropol'de yapılan kurban töreninde kurban etlerinin dağılımı sitedeki "görev" hiyerarşisine göre gerçekleşiyordu. Sitenin siyasal iktidarının sürekliliğini simgeleyen pyrtanlara (senato komitesi) en çok pay ayrılıyordu. Tapınak haznedarları ve yöneticileri de, geçit alayında görevli olan erkek ve kızlardan, daha çok pay alıyorlardı. Kent kapısı yakınındaki Keramikos (çömlekçiler) mahallesinde iki ayrı Athena tapınağında yapılan ve Büyük Panathenaia şenliği olarak adlandırılan kurban törenlerinde ise kesilen çok sayıda sığırın (hekatomb) etleri Atina halkına (*demos*) dağıtılıyordu. Sitenin temel sosyal birimi *deme*'lere kayıtlı her yurttaşa hiçbir hiyerarşik ayrım gözetilmeksizin eşit pay veriliyordu. Athena'nın onuruna Akropol'de düzenlenen dar katılımlı ilk kurban ritüelinde, site adına ifa edilen kamu görevleri hiyerarşisi nedeniyle paylar eşit olarak dağılmıyordu. Seramikos'ta düzenlenen geniş katılımlı ikinci kurban törende ise, bireylerin yerine getirdiği kamu görevinden çok, yurttaşlık statüleri ön plana çıkarılıyordu. Kadınların, çocukların ve kölelerin nadir istisnalar dışında, ilke olarak davetli olmadıkları, sitede oturan ancak siyasal hakları olmayan yabancıların (*metekler*) dışlandıkları bu kurban etkinlikleri, simgesel olarak, sitenin hem hiyerarşik hem de en azından erkek yurttaşları arasında eşitlikçi (*isonomia*) özelliklerini yansıtıyordu.[27]

Eşit payların birlikte tüketiminin, simgesel yönüyle de aynı zamanda site yurttaşları arasında siyasal eşitlik idealini yeniden ürettiği yadsınamaz. Yine de, her tür hiyerarşik ayrımcılığın sosyal ve siyasal iktidar anlayışına dayandığı ortadadır. Tapınak sunaklarında tanrılara kurban edilen hayvanın etinin daha sonra birlikte yenmesi, her ne kadar

---

26 Örneğin, arkeologlar tarafından bulunan ve MÖ 330'lara tarihlenen bir yazıtta, Panathenaia şenliğinde Atina akropolünde kurban edilen sığırlar şöyle paylaşılıyordu: Senato komitesine (prytanlar) beş pay; kentin üst düzey dokuz yöneticisine (arkontlar) üç pay; stratejilere (komutanlara) ve taksiyarklara (vergi şefleri) üç pay; Athena'nın hizmetkârları, tapınak satın alma görevlisi rahiplere bir pay ve tapınak haznedarlarına bir pay; geçit görevlisi erkeklere ve yiyecek dolu kutsal sepetleri taşıyan kızlara da "geleneksel miktar"da. Atina yurttaşı kadınlar ritüele katılamıyorlardı, ama bu sepet taşıyan kızlar yurttaş değillerdi; sadece geçit alayında görevli oldukları için onlara da kurban etinden pay düşüyordu. (Symons: 145; Schmitt-Pantel 1992: 126-127) Toplu ziyafetlerde Sparta krallarına da çifte pay veriliyordu. Girit'te ise kurban etinin "en güzel parçaları" akil kişilere ve savaş kahramanlılarına "onur payları" olarak sunuluyordu. (Schmitt-Pantel 1992: 70)

27 Seramikos'taki yurttaş ziyafetlerine gelince, Pompeion denilen binanın ziyafet salonları tüm Atina yurttaşlarını içine alacak büyüklükte olmadığından, öncelikle kamu görevlileri ve kentin önde gelen seçkin kişilerini ağırlamaya yetiyordu. Geriye kalanlar, dışarıda kurulu çadırlarda ağırlanırdı. Toplu ve eşit paylı olsa da, mekânsal açıdan yine de hiyerarşik bir yurttaşlar ziyafeti söz konusuydu denilebilir.

toplumun üyeleri arasındaki birliği ve uyumu simgeliyorsa da, tapınak rahipleri, kurban kasap ve aşçılarının yanı sıra, site-devlet yöneticilerine, askerlere ayrılan payların mevkileriyle orantılı olması da eşitsiz bir toplumu yansıtan sosyal ve siyasal bir göstergeydi. Kurban etlerinin, kişilerin site yönetimindeki görev ve mevkilerine göre dağıtılmasını "geometrik paylaşım" olarak nitelendiren Schmitt-Pantel de, bunun siyasal yönden, oligarşik bir rejimin özelliği olduğunu vurguluyor.[28] (Schmitt-Pantel 1992: 477)

Kurban paylarının hiyerarşik dağılımının yurttaşlar tarafından doğal karşılanması da, aslında eşitsiz sosyal ve siyasal konumlarını, başka bir deyişle, mevcut düzeni de yeniden üreten meşrulaştırıcı bir işlevi yerine getiriyordu. Nitekim Eski Yunancada harfi harfine "ritüellere göre kurban edilmiş bir hayvanın etinden düşen pay" anlamına gelen *moira* sözcüğünün, günlük dilde "kader" anlamında kullanılması yeterince anlamlıdır.[29]

Tapınaktaki tanrılara günlük ritüel sungulardan çok, bayram kurban ziyafetleri, hem tanrıları yüceltiyor, hem de onlara inanç ve saygılarını sunmağa gelen gruplar arasındaki birlikteliği, aidiyet duygusunu güçlendiriyordu. Kurban ritüelinin, ender tüketilen bir yiyecek olarak etin kamusal alanda paylaşımına olanak sağlamanın ötesinde, toplumsal birlik, aidiyet ve dayanışma duygusunu da yoğunlaştırdığı muhakkaktı. (Martin: 222-223) Bir büyükbaş hayvanın kurban edilmesi, topluluğun bir araya gelen üyelerinin kutsal dünya ile bağını tazeliyor, yeniden üretiyordu. Belki de daha önemlisi, tanrılara tapınanların onlarla kurulan bu iyi ilişkiden, birey olarak yararlanmaları için iyi bir fırsat sağlamasıydı: Kurban ziyafeti, her şeyden önce, Homeros söylencelerinde ilahları ve kahramanlara layık görülen ve halk için de en değerli yiyecek sayılan etin, ritüele katılanlarca, aralarında eşitçe olmasa da, paylaşılıp tüketilmesi demekti. Başka bir anlatımla, kurban ritüelinin ortaya koyduğu tüm ilişkiler, anlamlar ve farkındalıklar aslında bu anahtar paylaşım olayının çevresinde gelişiyordu. (Symons: 145)

Kırsal topluluklar, krallıklar veya site-devletleri, hangi dönemde ve siyasal düzende yaşanırsa yaşansın, kamusal alanda toplu kurban ziyafetleri Eski Yunan toplumları için dinsel, sosyal ve siyasal pratikler olarak büyük bir önem taşımıştır. Toplumun değerler sistemini yansıtan "siyasal" bir mutfak (Detienne: 16) niteliğiyle, kurban ziyafeti, yani kamusal alanda toplu yemek paylaşımı, aynı zamanda Yunan dininin tamamlayıcı bir parçası, başka bir deyişle mütemmim cüzü olan kutsal bir görevdi.

---

28 Schmitt-Pantel, hiyerarşiyi dikkate almayan ve tüm yurttaşlar arasında eşitliği gözeten "aritmetik paylaşım"ın ise demokrasiye uygun düştüğünü, ancak sitelerin toplu ziyafetlerinde her iki paylaşım tarzının da birlikte uygulandığına dikkat çekiyor.

29 Göklerdeki en büyük tanrılar ve en büyük kardeşler olan Zeus, Poseidon ve Hades nasıl cenneti, denizi, yeraltını aralarında kura çekerek paylaşmışlarsa, yeryüzündeki insanlara da yaşam pastasından farklı paylar düşecekti. (Visser 2008a: 261) *Moira* sözcüğü ile ifade edilen, "kader" yani kısmet ve talihten, bir başka deyişle, "yazgı"dan kaçmanın olanaksız olduğunu da zaten ünlü Yunan tragedya yazarları boşuna kanıtlamaya çalışmamışlardır.

Hükümdarlarla rahiplerin çıkar birliği içinde oldukları Mısır ya da Asur'da dinsel bayram ve şenlik ritüellerinde iktidar sahiplerinin halkın hamisi rolüne soyunmaları ve yeniden, bölüştürücü cömertlikleriyle de ekonomik, sosyal ve siyasal iktidarlarının meşruiyetlerini pekiştirdiklerine değinilmişti. Yunan dinsel örgütlenmesi ve öğretisinde farklılıklara karşın,[30] kurban ziyafetlerinin, sosyal ve siyasal işlevleri ve simgesel anlamları kadar, yeniden bölüştürücü ekonomik işlevleri Yunanlar için de büyük ölçüde geçerlidir.

Atina Kutsal Ziyafetlerinin İki Ana Ekseni: Faniler ve Tanrılar

Atina'da kurban ziyafetleri, "site adına" düzenlenen ziyafetler ve site tanrılarının onurlandırıldığı şenlik ziyafetleri olarak, farklı özellikler taşıyordu. Doğal olarak, kente büyük yararlıkları ve katkıları olmuş yurttaşlara, kent yöneticilerine ve önemli yabancı ya da Atinalı konuklara sunulan yemekler ve ziyafetler, Yunan inancına göre, kurban niteliği taşısa da, sonuçta fanileri onurlandırmaya yönelikti. Dinsel şenliklerde ise ölümsüz tanrılar kurbanlarla onurlandırılıyor, ancak onlara yanık kemik ve yağların dumanı, kokusu yetiyor, kurban etleri paylara (*dais*) bölünerek faniler tarafından tüketiliyordu. Fani kişilere kent adına yemek sunulduğunda ise yönetimdeki görevleri, toplum için yaptıkları, kazandıkları başarılar ya da yurttaşlık görev ve hakları simgesel olarak vurgulanıyor, yabancılara ikram edilen geleneksel konukseverlik yemeklerinden (*xenia*) özellikle ayrı tutuluyordu. Bu yüzden, sunulan yemekler aynı olsa da, ağırlanan kişilere göre, *sitesis* veya *deipnon* gibi farklı sözcüklerle tanımlanıyorlardı. Dinsel şenlikler için tek bir alan söz konusu olmazken, site adına verilen yemeklerin ortak noktası kentin kutsal ateşinin çevresinde olmasıydı.

30 Mitolog Campbell'a göre, Yunan mitolojisi rahipler ya da peygamberler tarafından değil, sanatçılar, şairler ve filozoflar tarafından biçimlendirilmiştir. Yunan dininde, örneğin Musevilik gibi büyük dinlerde, kutsal bir kitapla korunan gelenekleri yenilikçi etkilerden koruyan bir ruhban sınıfı yoktu. Öte yandan, kozmik değerlerle insan çatışmasında, Yunanlar daima insandan yana olmuşlardır. Örneğin, Zeus'u hiçe sayarak cennetten ateşi çalan ve bunun sonucu bir kayaya zincirlenip, 30 yıl boyunca bir akbaba tarafından karaciğeri her gün yenilen, ancak her gün yenilenen bu işkenceye göğüs geren Prometheus'u kendilerine daha yakın bulurlar. (Campbell 2016b: 39-41) Tıpkı bir başka mitolojik kahramanları, göğe balmumu kanatlarıyla ulaşmaya çalışan İkarus gibi. Bourdieu da, "Homeros'un etkisi"nin yanı sıra ve özellikle, hiyerarşik olarak örgütlü ve görevi için özel olarak yetiştirilmiş bir rahip zümresinin bulunmamasının, Grekleri "rasyonel" bir din üretmelerini olanaksız kıldığını belirtir. (Bourdieu 1971: 302) Campbell, daha önce de değinildiği gibi, "rasyonel" insanın ürettiği ve yeniliklere açık bir çoktanrılı dünya görüşünden söz ederken, (Campbell 1984: 141), Bourdieu'nün "rasyonel" nitelemesini, insan için değil, rahip hiyerarşisinin oluşturduğu, geliştirdiği ve kitlelere benimsetilen bir dini tanımlamak için kullandığı görülüyor. Bizce, her iki görüş de birbirini tamamlamaktadır.

Kentin merkezinde Agora'da bulunan ve arkaik dönemden beri, yasaların kayıt altına alındığı ve yargıçların adalet dağıttığı Hükümet Binası (*Prytaneion*) içinde yer alan bir bölümde, bakire, ocak, ev, aile ve devlet tanrıçası Hestia'nın kentin bağımsızlığı, egemenliği ve ölümsüzlüğünün simgesi olan kutsal ateşi sürekli yanardı. (Symons: 197) Burası aynı zamanda tapınak olarak da kullanılıyordu.[31]

Üst düzey site görevlilerine verilen yemekler

Aristokratların egemenliğindeki Atina site-devletinde, MÖ 6. yüzyılın sonunda Kleistenes'in reformları sayesinde "prytan" denilen yeni site yöneticileri mevcut görevlilere ekleniyordu. Aristokrat ağırlıklı danışma meclisi *Boule* yerinde kalsa da, bundan böyle, site iktidarını belirleyecek Halk Meclisini (*Ekklesia*) oluşturan Atina kabilelerinden seçilmiş temsilciler, sırayla prytanlık görevini üstlenecekti, oturumlara başkanlık edeceklerdi. Bu üst düzey kamu görevlileri, MÖ 480-460'ta *Prytaneion*'a bitişik alanında Atina prytanları için inşa edilen ve kozmosu simgeleyen dairesel Prytanlar Evi'nin (*Thalos*) yemek salonunda, görevleri sürecince sitenin onlara sunduğu günlük yemeklerini eşit miktarda ve birlikte paylaşmak zorundaydılar. Siteyi temsil eden bu kişiler, demokratik rejimin sürekliğini ve siyasal iktidarın paylaşımını simgeliyordu. (Schmitt Pantel: 169-170) Kente gelen kalburüstü yabancı ziyaretçiler prytanların sofrasına oturtulmuyor, *Prytaneion*'da ağırlanıyordu.[32]

Sitenin onurlandırdığı kişilere sunulan yemekler

MÖ 5. yüzyılın ortalarından başlayarak, siteye çok büyük hizmetlerde bulunmuş kişilere de ömür boyu yemeklerini *Prytaneion*'da yeme ayrıcalığı tanındı. Sitenin aristokratik geçmişini yansıtan bu kişilerin[33] yanı sıra, yeni dönemde Atina'ya barışın sağlanması ve yeniden kurulması yönünde önemli yararlılıklarda bulunan yurttaşlar da *Prytaneion*'da onurlandı-

---

31 "Hestia" sözcüğü hem ocak hem de sunağı tanımlıyordu. Bu da geçmişten günümüze birçok toplumda görüldüğü gibi, ocağın Eski Yunan'da da, ailenin, ardından toplumun bekasını sağlayan bir simge olarak, gerek özel gerekse kamusal alanda sosyal, dinsel ve siyasal yönden ne denli önem taşıdığını gösteriyor. Ateş, ilahî bir şeydi. Aile üyeleri kutsal ateşe tapıyorlar, ona çiçekler, meyveler, tütsü, şarap hatta kurbanlar sunuyorlardı. "Güçlü" ateşin aileyi koruması dileniyor, dualar ediliyor, sağlık, zenginlik, mutluluk isteniyordu. Ateş hiç sönmemeliydi; ateş sönerse, aile de sönerdi. Ailenin üyeleri ölse de ateşi hep yanacaktı. Ailenin ocağı, atalarının emanetiydi. (De Coulanges: 21-31)

32 Yabancılara yemek "*xenia*", geleneksel konuseverlik ilkesine göre sunulurdu. Oysa, prytan yurttaşlara verilen toplu yemek onların siteye yaptıkları hizmetin karşılığıydı ve onlar sofralarını yabancılarla paylaşmazdı.

33 Eleusis tapınağının başrahipleri, geçmişte Atina'da başa geçmiş tiranları öldüren Harmadios ve Aristagnon gibi, kahramanların ahfadından olan erkekler, Apollon tarafından seçilmiş kişiler (kâhin rahipler) ve Olimpiyatlar gibi Yunan siteleri arasında (panhellenik) düzenlenen yarışmalarda birincilikler kazanmış ünlü sporcular vb.

rılmaya ve onlara site halkının (*demos*) simgesel bir armağanı olarak yemek (*sitesis*) sunulmaya başlandı. Hatta MÖ 4. yüzyılın sonlarında çıkarılan resmî bir kararname ile örneğin, Perslerle savaşan Yunanlara gemi ve asker yardımında bulunmuş Makedonyalı Karya satrapına, yani bir "yabancı" ya da *sitesis* ayrıcalığı tanınacaktı. Burada yeme hakkı, onun aynı zamanda Atina yurttaşlığına kabul edildiğini tescil ediyordu.[34] (Schmitt-Pantel 1992: 145-154)

Bir günlük konuklar

Prytaneion'un bir günlük konukları da vardı elbet: Örneğin, kente gelen yabancı elçilere *xenia* (konukseverlik yemeği), yabancı ülkelerde görevden dönen Yunan elçilere de yeniden sitelerine dahil olmalarını simgeleyen ve *deipnon* (paylaşma) olarak nitelendirilen, adları konukların statülerini belirleme amacıyla farklı olsa da, aynı yemekler ikram edilirdi. Öte yandan, Solon'un çıkardığı bir yasa uyarınca, her yıl Atina kabilelerini temsilen kurayla belirlenen yurttaşlar, sıraları gelince Atina sitesinin konuğu olarak kendilerine sunulan kutsal yemeği yemek zorundalardı; gelmezlerse, toplumu hiçe sayma, umursamama kabahatini işlerlerdi.[35]

Atina kent-devletinin mitik kutsal ateşi çevresinde yemek ikramları, bu örneklerin gösterdiği gibi, gelenceksel konukseverliği siyasal görev, topluma hizmet onurlandırması ve yurttaşlık haklarıyla asla karıştırmayan, hem dinsel hem sosyal-siyasal bir işlevi yerine getirerek, simgesel bir anlam kazanıyor, bir bakıma, arkaik aristokratik değerler demokratik site bünyesinde de korunmuş oluyordu. (Schmitt-Pantel 1992: 96-99; 485-486)

Başlıca Dinsel Şenlikler

Her Yunan sitesinin kendine özgü bir şenlikler takvimi vardı, çünkü her kentin kendi tanrıları gibi ulusal tanrıları da farklıydı.[36]

---

34 Yaşamını sitenin hizmetine vakfetmiş bu az zayıda Atinalıya, *Prytaneion*'da yemek yeme gibi, kent meydanlarına heykellerini diktirme ve tiyatroda en ön sıralara oturma (*proedria*) hakkı tanınması, Atina demokrasisinin iyi işlemesi için gerekli, geleneksel hiyerarşik onurlara eklenen yeni ve farklı ödüllendirmelerdi. Denizde ya da karada Atina'ya zaferler kazandırarak özgürlüğü yeniden sağlayan komutanlar, servetini sitenin ortak çıkarlarına ve hayır işlerine harcayan iyiliksever kişiler, yararlı uyarı ve öğütleri ile topluma katkıda bulunmuş "akil adamlar", site kültlerinin ritüel giderlerini üstlenmiş bir aileden ya da kendi çabalarıyla zengin olmuş cömert insanlar, kısacası sitenin ekonomik, sosyal ve siyasal yaşamının ortasında yer alan bu kişiler, arkaik dönemin aristokratları yerine, sitenin yeni değerleri olarak ön plana çıkıyorlardı. (Schmitt-Pantel 1992: 158-160)

35 Yine kabileler çerçevesinde, her yıl kurayla belirlenen ya da gönüllü olarak ortaya çıkan on yurttaş, tanrılara kurban sunarak kendi kabilesinin yurttaşlarını doyurmakla yükümlüydüler.

36 Yunan dinsel şenlik takvimleri, Mezopotamya şenlik takvimleri gibi ayın ya da güneşin hareketlerine göre düzenlenmiyordu. Yunan tapınak rahipleri, sadece "dinin yasalarına" göre bu takvimi belirliyorlardı. Üstelik, bu yasalar, sadece rahiplerin bildiği gizemli yasalardı. (De Coulanges: 200)

Ama sitelerin koruyucu tanrılarının her biri için şenlik düzenlemesi tüm Yunan coğrafyası için genel bir ilkeydi. Yeni tanrıları siteye "getirme" durumunda, onlara da site takvimde bir gün ayrılırdı. Ancak, hangi Yunan sitesinde olursa olsun, şenlik günlerinde insanların özel işlerinde çalışmaları yasaktı, tersine kamusal alana çıkmaları, kurban ziyafetleri, tapınma kadar coşup eğlenmeleri beklenirdi. Şenlik demek, kişisel düşüncelerden ve dünyevi zahmetlerden uzak günler demekti: İnsanların yaşayacakları günlerden, tanrılarına da pay ayırmaları gerekiyordu. Kentin mitik kurucusu ve koruyucusunun onurlandığı şenliklerin yanı sıra, her tarım toplumunda olduğu gibi, köylünün tarlaya tohum atmadan, ekinlerin ve bağların, bahçelerin filizlenip boylanmalarına ve ürün hasadına, her uğraşı kutsaldı ve doğal olarak bütün bu süreçler kutlamalar ve tanrılara kurbanlarla eşleştirilirdi. (De Coulanges: 198-200)

Hititlerde olduğu gibi, örneğin Eski Yunan'ın en önemli kent-devleti Atina'da da, yılın yarıdan çoğu dinsel kutlamalarla geçiyordu. Her ayın ilk sekiz günü, yurttaşların kentin Athena, Artemis, Apollon gibi resmî tanrılarına saygılarını sunmalarına ayrılmıştı. Perikles döneminde, MÖ 432'de yapımı tamamlanan ve bugün bile ayakta kalan kentin en ünlü tapınağı, *Parthenos* (bakire) Tanrıça Athena'ya adanmış Parthenon tapınağında kutlanan ve kentin doğum günü, kutlaması, aslında bir "yenilenme ritüeli" olan *Panathenaia* en önemli dinsel bayramdı. Kent yönetimi tarafından düzenlenen ve köleler, yabancılar dışında tüm yurttaşların katıldığı *Panathenaia* kurban sunuları, geçit törenleri, müzik, dans, şiir ve atletizm yarışlarıyla gerçek bir halk şenliğiydi. (Martin: 221)

Atina Akropolisi - Parthenon

Atina'da ayrıca, üzüm, şarap, bereket ve tiyatro tanrısı Dionysos'un onuruna Diyonisya şenlikleri (Martin: 226-228), yine onunla ilintili olarak, bağbozumunda üzüm sıkma ve bereketi kutsama, ocak ayında da şarap tadım şenliklerinden başka,

yine takvime göre, Zeus,[37] Hermes ve Herakles'in onurlarına da şenlikler düzenlenirdi. Ayrıca, 5. yüzyılda Atina'nın kahramanı sayılan ve site kültlerine eklenen mitik savaşçı Theseus'un, Minotoru alt tetiği Girit'ten dönüşü kutlanır (*Theseia*), onun heykeline de tanrılarla eşdeğer kurbanlar sunulurdu. Bir başka önemli şenlik ise *Apatourias*'tı (öteki adıyla, aynı babadan doğanlar).

Eski bir Dionysos şenliğinden kaynaklanan *Apatourias*, bir ergenliğe geçiş (inisiasyon) ritüeli olarak, yeni üyelerin yurttaşlar toplumuyla bütünleşmesini simgeliyordu. Önceleri Atina sitesini oluşturan on kabileden her birinin klanları (fratriler) arasında düzenlenirken, giderek, kentin yönetsel birimleri (*demes*) düzeyinde kutlanmaya başlamıştı. Her *deme*'de Atinalı yurttaşların genç oğullarının da bu toplumsal örgütlenme birimine resmen kabul töreni, ekim ayında üç gün boyunca Tanrı Apollon'un onuruna kutlanan ve Atina kabilelerinin bir araya geldikleri ritüel ve tinsel günahlarından arındığı ve yeni üyelerini gruba kabul ettiği *Apellai* bayramı sırasında yapılırdı. Bu vesileyle, yurttaşlığa aday gençlerin babaları tanrılarına bir sığır kurban ederler ve ziyafet sunarlar, oğullar da böylelikle sosyal statü değiştirerek, bundan böyle yurttaş kimliğiyle tüm yurttaş ziyafetlerine katılma ve şarap içme hakkını elde ederlerdi. *Deme* düzeyindeki şenlikler, aynı zamanda her *deme*'in kendi kimliğini ortaya koyma ve pekiştirme işlevi görürdü. Yoksullar ile zenginleri, halk çocukları ile soylu çocuklarını bir araya getiren bu ritüel, sosyal eşitsizliklere karşın, yurttaşlar toplumunun uyumunu sağlayan çeşitli bağlar kuruyordu.

Her yıl, bereket tanrıçası Demeter ve kızı Persefone'ye adanan *Thesmophoria* bayramında, bu kez "yurttaşlarla evli kadınlar", iki günlük gıdasal ve cinsel orucun ardından, tanrılara kurban sunarlardı. Atina sitesinin her *deme*'sinden seçilen iki kadının eşleri de doğa, hayvan ve insanın doğurganlığını simgeleyen bu kadınlar bayramında kurban masraflarını üstlenir, *deme* halkına sunulan kurban ziyafetini örgütlerlerdi. (Schmitt-Pantel 1992: 80-87; 132-134) Her yıl 20 Eylül civarında, arpa tohumunun bir kez daha "dünyanın altına döndüğü", yani ekildiği dönemde Tanrıça Demeter onuruna on beş gün boyunca düzenlenen Eleusis şenliklerinin

37 Her yıl 13 Haziran'da, Atina Akropolü'nde Zeus'un onuruna düzenlenen Dipoleia şenliklerinde (kurban edilen hayvan sayısının çokluğu nedeniyle, *Bouphonia* [öküz öldürme] bayramı da denirdi), buğdayla karışık arpa doldurulmuş sunağa yaklaşan kurbanlık hayvanın kafasını çok seri bir biçimde kesen rahip, geleneğe göre elindeki baltayı hemen atar ve kaçardı: Olay yerinde bir balta vardı sadece. Suçlu belli olmadığından, yargıcın önüne sadece suç aleti balta çıkarılacaktı. (Schmitt-Pantel 1992: 139) Daha önce değinildiği gibi, kasap-rahibin bu davranışı, belki de tarihöncesi Yunanların tanrılarına değerli bir evcil bir hayvanını kurban ederken duydukları azabın simgesel bir ifadesiydi. (Bkz. Burkert: 3-7; 12-22; 35-48) Ama, simgesel olarak, hiç kuşkusuz, Atina sitesi adına bir kurban hayvanı olan "sığır" ile kurban etini bu toplumu kuran ve kendisine düşen payı kendisi gibi olanlarla birlikte tüketen "yurttaş"ın karşılıklı statülerini ortaya koyuyordu. (Schmitt-Pantel 1992: 139)

önemli bir özelliği ise, hem siteler arası bir nitelikte hem de demokratik katılımlı olmasıydı. Siyasal merkez Atina'dan ritüel yürüyüşle dört saat uzakta Demeter'in kızı Persefone'ye[38] adanan, panhellenik, yani Yunan sitelerinin tümü indinde kutsal Eleusis tapınağına varışta doruğa erişen bu ritüel, Herbert Ernest Jacob'un deyişiyle, "ekmeğin görkemli kutlaması"ydı. (Jacob: 67) Öte yandan, Persefone kültü, bir "erginlenme" (inisiasyon) bayramı olarak, gizemli yönüyle de öne çıkıyordu.[39] (Martin: 224-225; Jacob: 70-73; Dürüşken: 107-122)

Şenliğe katılacak olanların güvenliği için Yunan kent-devletleri elli beş günlük bir barış anlaşması yapar ya da ateşkes ilan ederlerdi. Sınıf ya da mevki farkı gözetilmeksizin, Atina sitesinin dışında da Yunanca konuşan herkes, kadınlar ve köleler de dahil, şenliğe katılabilir, çoktanrılı Mezopotamya devletleri ya da Mısır gibi birçok ülkede görülenin tersine, kutsal tapınağın içine girebilirlerdi. Hera, Artemis, Demeter, Apollon gibi tanrıların ve tanrıçaların "himayesi altında" şarkı söyleyen, dans eden gençlerin oluşturduğu kortejin başında yer alan bir sığır, göçebe (yabanıl) düzenden yerleşik (evcil) düzene geçişi simgelerdi. Bu sığır daha sonra kesilir ve yürüyüşe katılanlara kavrulmuş tahılla birlikte ikram edilirdi. (Schemeil: 361) Yürüyüşe katılan herkes tapınakta kendi maddi gücüne göre kurban sunardı.[40] Ancak "kansız" ya da "kanlı" tüm kurbanlar ve armağanlar, yalnız Demeter ve kızına değil, ötekilerini kıskandırmamak için, tüm tanrılara sunuluyordu.

38 Yunan mitolojisindeki Demeter ve Persefone, Suriye mitolojisinde Astarte ve Adonis, Frigya mitolojisinde Kibele ve Attis, Mısır mitolojisindeki İsis ve Osiris'ten farklı değildir. Bu benzer mitolojilerde olduğu gibi, bereket ve toprak ürünleri tanrıçası Demeter, baharda yeniden doğmak üzere yazın ölen tohumu temsil eden tahıl tanrıçası, Persefone'nin (Roma'da Proserpina) yasını tutar. Ama Yunan mitolojisinde bu kişi tanrıçanın âşığı veya kocası değildir. Bu yüzden kızı kadar annesi de tarım tanrıçasıdır. Ölüler dünyası tanrısı Persefone'yi yeraltına kaçırmış, Zeus'un araya girmesi sonucu bir anlaşmaya varılmıştı. Persefone yılın yarısını Hades'le (Roma'da Pluto) birlikte yeraltında geçirecek, baharda annesi ve öteki tanrıçalarla birlikte üst dünyada oturacaktı. Persefone'nin her yıl yeraltına inişi ve oradan çıkışı, başka bir deyişle, ölüşü ve dirilişi bu dinsel şenlikte temsil edilirdi. (Frazer: 197; Montanari: 2018: 153-154) Frazer, bu bağlamda Kuzey Avrupa'da bugün bile sürdürülen geleneksel hasat şenliklerinden de söz etmeyi unutmuyor. (Frazer: 211-225)

39 Tapınağın içinde neler olup bittiği bilinmiyor; MÖ 7. yüzyılda başlayıp, MS 4. yüzyıla dek süren bu kült hâlâ gizemini koruyor. Tapınaktaki törenlerde çok sayıda rahibenin varlığı, dua ve içkinin verdiği sarhoşluk ve vecd ile "erginliğe adım atış" ritüellerinin daha başka neler içerdiği tartışmalarını uzmanlara bırakmamız gerekiyor. (Bkz. Jacob: 70-73)

40 Örneğin, ölümü, yeniden doğuşu ve üretkenliği simgeleyen bir hayvan olan domuz. (Campbell 1984: 171)

Köy ve Kent Krallarından Demokratik Site-Devletlere: Kurban Pratiği ve Değişen Simgesellikler

Fustel de Coulanges 1866'da yayınlanan ünlü eseri *La Cité Antique*'de temel sosyal örgütlenme birimi olan ailelerin şeflerinin aynı masada bir araya gelerek yemek paylaşmalarının kutsallığını şöyle betimliyordu: "[...] her biri beyaz giysiler içinde, başlarında birer taç; hep beraber tanrılara içki saçısı (libasyon) yapıyor, aynı duayı okuyor, aynı ilahileri söylüyor, sunak üzerinde hazırlanan aynı yemeği yiyorlar; ortalarında ecdatları da hazır bulunuyor ve koruyucu tanrıları da yemeğe katılıyor. Sitenin üyelerinin mahrem birliği işte buradan geliyor." (De Coulanges: 197) Aile yemekleri gibi, kamusal ziyafetlerin de Yunanlar için dinsel, sosyal/siyasal ve kültürel üç boyutlu bir simgesellik içerdiği bir gerçektir. Ne var ki, tanrılara kurban ritüelleri ve pratiklerinin, zaman süreçlerinde özünü korumakla birlikte, Yunan toplumlarının evrilmesine koşut olarak işlev, amaç ve simgeselliklerinde değişiklik göstermeleri kaçınılmazdı. Yunan ruhları, ataları, tanrıları ve kahramanlarına sunulan kurbanların dinsel ritüelleri aynı kalsa da, arkaik öncesi dönem klan şefleri, arkaik dönem hiyerarşik kabileleri ve ilkel site hükümdarlarının ziyafetlerinin sosyal anlamlarıyla klasik dönem sitelerinin kamusal ziyafetlerinin sosyal anlamları arasında belirgin farklar vardır: Bu bin yıllık süreçte, aristokrat yoldaşlığı ve birbirine dostlukla bağlı seçkin kişilerin "kendi aralarındaki" toplu yemek paylaşımlarının "demokratik yurttaş ziyafetleri"ne dönüştüğünü ve bu değişimin aynı zamanda siyasal alanın sınırlarını yansıttığını izlemek zor olmayacaktır.

"Sosyal"ın henüz "siyasal"dan net bir biçimde ayrışmadığı Arkaik Yunan toplumların siyasal alanının, Klasik Atina'nın siyasal kurumlarının belirlediği siyasal alanla aynı olmadığı (Pantel-Schmitt 1992: 13, 52) açıktır. İlkel sitelerin ortaya çıkmasından itibaren, "birlikte yemek paylaşımı" aristokratik özelliklerini bir ölçüde korusa da, her şeyden önce, yurttaşlık tanımının vazgeçilmez bir özelliğine dönüşecekti. Ekonomik güçleri ağırlıkla tarım ve hayvancılığa dayalı aristokrat büyük aile topluluklarından, ticaret merkezli sitelere evrilen bu uzun süreçte, sınırlı katılımlı "aristokratik ziyafetler"den çok daha geniş katılımlı "kamusal" site ziyafetlerine, gerek kurban ziyafetlerinin düzenleyicileri gerekse katılımcıların sosyal farklılaşması da kaçınılmazdı.

Konumuzu uzatma riskine karşın, Yunan dünyasının kurban pratiklerinin, sadece kendi içinde değil, komşu coğrafyalardaki din-tarım devletlerinin kurban pratiklerinden de ayrıştıran yönleri üzerinde biraz daha ayrıntılı bir biçimde durmak yararlı olabilir. Önce arkaik dönemin toplumsal yapısına kısaca değindikten sonra, bu yapının yüzyıllar sürecinde dönüşümüne yol açan sosyal, ekonomik ve siyasal etkenlerin

ışığında, başta Atina olmak üzere, Yunan site-devletlerinin kurban pratikleri, dolayısıyla kurban ziyafetlerinin farklı işlev ve simgesellikleri daha da belirginleşecektir.

Evin aynı zamanda tapınak olduğu aileler ve klanlar dönemi

Köylerde ya da küçük bir kasabanın çevresinde yerleşik, ancak dağınık yaşayan sosyal birimler, *guenos*'ların (klan) yaygın olduğu (Lepointe: 27) arkaik öncesi dönemde,[41] kan bağına dayalı bu büyük aile grupları, hem ortak atalarına ve kahramanlarına hem de bulundukları bölgenin tanrılarına tapınan topluluklardı. Ancak, her ailenin ata kültü, kamusal alanda değil sadece ev, yani özel alanla sınırlıydı. Ayrıca, doğum, evlik, ölüm olaylarında bir araya geliyor, insan yaşamının bu en önemli geçiş dönemlerinin sevinç ya da kederini atalarına ve evsel tanrılarına dualar ve kurban sunularıyla paylaşıyorlardı.[42]

---

41 Bugüne dek, ne Palcotik ne de Orta Paeleotik dönemlere ilişkin insan yerleşimlerine rastlanmaması nedeniyle, Yunanistan yarımadasına ilk halkların gelişi geç Neolitik döneme, MÖ 3500'lere dayandırılır. Bunlar doğudan, Anadolu'dan denizyoluyla göçen tarımcı-hayvancı halklardı. Çoğunlukla Teselya, Fokis ve Böotya (Beoeotiya) ovalarına yerleştiler. Yaklaşık MÖ 2500'lerde, onlara bu kez kuzeyden akın eden savaşçı ve hayvancı halklar, örneğin Dorlar eklendi. İki farklı tarihöncesi kültür, kaçınılmaz biçimde birbirlerinden etkilenecekti. (Campbell 1984: 142-146; Martin 2012: 43-298; Roberts, Westad: 167-200), denizci ve tüccar halkların yaşadığı Girit Adası, kralları, sarayları ve tapınaklarıyla MÖ 2000-1400 arası Minos uygarlığının merkezi iken, giderek çökecek, yerini anakarada, Peleponez yarımadasında gelişen Miken uygarlığına bırakacaktı. Bu Tunç Çağı uygarlık da, Miken hükümdarlar arasındaki iç savaş ve bunu izleyen Dor istilasıyla MÖ 1.200'lerde sona eriyordu.

42 De Coulanges'ın deyişiyle, ölü mezara konduğunda onu "canlı" sayan bir ritüel uygulanıyor, "ruhu mezara konurken", giysileri, özel eşyaları, silahları ve öteki dünyada ihtiyacı olan her şey, yiyecek, içecek de (şarap) ihmal edilmiyordu. İnsanın ruhu "gezerdi", bu nedenle onu belli bir yerde tutacak bir mezar gerekti. Yoksa yaşayanların başlarına "bela" getirirdi. Ve elbette, ruhuna kurbanlar sunularak, ölü mezarında hoş tutulmalıydı. Ölüler kutsaldı. Her ölü bir tanrıydı ve onun gibi saygı değerdi. Aile evinin hemen yanı başında bulunan aile mezarlığının önündeki kurban sunağı boş bırakılmamalıydı. Geride bıraktıklarının görevi onu düzenli beslemekti. İhmal edilirse, mezarından dışarı çıkar "gezinen hayalcti" yani ruhu ihmalcileri cezalandırmak için "hastalık saçar" ya da "toprağı kısırlaştırırlardı." Kurban ve libasyon sunulursa, mezarına geri döner, mutlu bir biçimde dinlenir, ailesini korumayı sürdürürdü. Ölü rahatsa, yaşayanlar da rahat ederdi, yoksa, "kahraman koruyucu" birden "kötülük saçan şeytana" dönüşürdü. (De Coulanges: 8-20) Aile üyelerinin babaları gibi atalarının ruhlarına da kurban sunmaları bir ödevdi. Bu ödev yerine getirilmezse, ölüler aşağılanmış olurdu. Kurban sunağı boş bırakılan ölülerin mutluğu sona erer, sanki evlatları tarafından öldürülmüş gibi olurlardı. Eğer ölülere yiyecek ve içki sunulursa, onlar da ailelerini koruyan bir tanrıya dönüşürdü. (De Coulanges: 35-36) Yunan inancına göre, ölüler muhakkak gömülmeliydi. Örneğin, düşmana karşı bir zafer kazanmalarına karşın,

Her ailenin kendi bayramları, dua ve ilahileri vardı. Bir ailenin sadece kendi atalarına verdikleri kurban ziyafetleri gibi, ölü yemekleri de sadece o ailenin mensupları tarafından paylaşılırdı. Sadece o aileden olanlar kurban sunabilirdi. Yabancıların mezara yaklaşması arzulanmazdı, zira ölünün ruhunu rahatsız ederdi. (De Coulanges: 34-35)

Çok eskilerde yaşamış bir erkek ya da kadının ahfadından gelenler onun mezarında yaşamaya devam eden ruhunun hâlâ güç saçtığı inancıyla çeşitli ritüeller uyguluyor, tanrıları gibi, kendi ortak babalarını, yani ecdatlarını onurlandırıyorlar, toplumları ve kendileri adına onlara yemek ve içki sunuyorlardı.[43]

Bu ataerkil yapıda, her klanın (fratri) şefi, kral muamelesi görse de, aslında kendi toprakları üzerinde hüküm süren bir köy beyiydi. Aynı atadan gelen ve aynı mezarlığı paylaşan ailelerin tüm üyeleri üzerinde otoritesi olan bu kral, topluluğun iç düzenini sağlarken, hem reis hem yargıç hem de aile kültünün başrahibi konumundaydı. Topluğun ortaklaşa sahipleri olduğu mal varlıklarının ve kölelerin yönetimi de yine ondaydı. Homeros'un *Odisse*'de anlattığı son Troya savaşı'nda (MÖ 1.184) sözünü ettiği köylü kral, böyle bir klan şefinin mitolojik canlandırılmasıydı. Mora'da, MÖ 1200'lere tarihlenen Pilos kraliyet sarayının arkeologlar tarafından ortaya çıkarılmış kalıntıları ise bu dönemin gerçek tanıklarıdır. (Jones: 176- 191) Parlak Miken uygarlığını yansıtan Pilos sarayının taht odasında altın, gümüş kupaların elden ele dolaştırıldığı kazı buluntularıyla kanıtlanıyordu. Saray girişinden taht odasına giden alanda daha alt kalitede çok sayıda kilden içki kupalarına rastlanılmıştı. Aynı durum mutfak kapları için de söz konusuydu. Bu da herkesin eşit konumda olmadığı hiyerarşik bir toplumda yaşanıldığını ortaya koyuyordu. Ziyafet salonları dışında, tarımsal ürünleri saklamak için kullanıldığı düşünülen büyük ambar ve kilerler yer alıyordu.[44]

ölen askerlerini gömdürmeyi ihmal etmiş Atinalı generallerin "dinsizce davranış"la suçlanarak ölüme mahkûm edildiği görülmüştü. (De Coulanges: 9)

43 Yunan mitolojisinde, Olimpos Dağı'nın en büyük kahramanı ölümsüz Zeus ve ölümlü Alsmena'nın oğulları yarı tanrı-yarı insan Herakles'in, insanüstü gücüyle tüm canavarlara karşı zafer kazanması birçok eski Yunan kent-devletinin onu koruyucu tanrı seçmesine, adına tapınaklar yapılmasına neden olmuşsa; Girit'teki canavar Minotor'u öldürmeyi başaran Theseus da, ileride Atina'nın en eski kralların dan biri ve en büyük kahramanı sayılacak, öyle ki, Atinalıların MÖ 490'da İranlıları yendiği Maraton Savaşı'nın, onun gökyüzündeki gölgesinin yardımıyla kazanıldığına bile inanılacaktı. (Martin: 225)

44 Saraya merkezî kralın egemenliği altındaki köylerden sürekli yiyecek ve mal gelirdi. Köylüler açısından ürün fazlalarının toplumu yönetenlere gönderilmesi gerekiyordu. Vergi ve haraç vermek, karşılığında korunmalarını sağlıyordu. İster yabancı klan ya da kabilelerin istilacı saldırılarına karşı, ister kuraklığa karşı korunabilmek için vermek gerekliydi. Ayrıca, krala, komutanlara, rahiplere ve elbette tanrılara saygı olarak hediye ürünler yağardı. Tüm bu yiyecekler, kraliyet ailesi, yöneticiler, saray çalışanları ve askerlerin gıda ihtiyacını karşılamanın yanı sıra, kurban ritüelleri ve ziyafetleri, borçlu köylülere yardım için sarayda stoklanıyordu. Tahıl ambarları kuraklık zamanlarında zor duruma düşen köylüler için bir güvenceydi. Bu ambarlar, Pilos sarayının aynı zamanda bir yeniden dağıtım kanalı işlevi gördüğünü kanıtlıyordu. (Jones: 189-191)

Peloponez'deki Miken yerleşimlerinde yaşayan insanlar da ailelerine ve topraklarına bolluk ve barış getiren, onları doğal felaketlerden, salgınlardan koruyan tanrılarını evlerinde ve kamusal alanlarda toplu olarak onurlandırıyorlar, sunakları önünde onlara tapınarak, kurbanlar sunarak şükran duygularını ortaya koyuyorlardı. Pilos sarayı yıkıntıları arasında bulunan yanmış hayvan kemikleri, kralın da tanrılara kurban ziyafetleri verdiğini kanıtlıyor. Hem dinsel-sosyal bir ritüel hem de iktidar gösterisi olan kurban ziyafetleri, gerek soylu seçkinler gerekse köylü halk indinde "hami" kral ve tanrılara minnettarlık ve borçluluk duygusunu yayarak toplumu birleştiriyordu.

Ne var ki, Tunç Çağı'nın parlak Girit Minos uygarlığı gibi, Miken uygarlığı da, MÖ 1200- MÖ 1000 arasında yerel krallar arasında bitip tükenmeyen savaşlar ve Dorların güney istilası sonucu, ekonomik bunalımlar, halkın göçe zorlanması ve yoksullaşmasıyla tükenip gidecek, geride taş kalelerin ve sarayların yıkıntıları kalacaktı. Atina dışında hemen hemen tüm Miken yerleşimlerinin yok olduğu, nüfusun azaldığı, tarım ve ticaret gibi sanatın da gerilediği bu Yunan "Karanlık Çağ"ında, genelde küçük bir kasaba veya köyün çevresinde dağınık yaşayan ve klandan çok kabile yapısında ve başlıca geçim kaynakları tarım ve hayvancılıkla sınırlı, birkaç hiyerarşik yerleşim dışında, görece eşitlikçi topluluklar ayakta kalacaktılar. (Martin: 84-86) "Karanlık Çağ"ın (Martin: 81-101) sonlarına doğru, MÖ 900'lerde nüfus yeniden artmaya, tarım ve ticaret toparlanmaya başladı. Ticari ilişkilerin gelişmesi birçok klanın bir arada toplanmasını gerektirdiği için, kentsel oluşumlar giderek çoğaldı. Yunanların arkaik dönemi (MÖ 860-MÖ 500) olarak tanımlanan bu yeni süreçte, klanların bir araya gelip oluşturduğu kabilelerin öncülüğünde kurulan ve her birinde yurttaş-yabancı ayrımının gözetildiği ve kendine özgü yerel kültleri, duaları ve tapınma pratikleri olan ilkel siteler, ticaret merkezi olarak hem bir pazar yeriydi hem de tehlike anlarında insanlara sığınak oluyordu. Ticaret dışında, alet ve silah üretiminde demirin kullanılmasıyla sağlanan teknolojik ilerleme de ekonomik canlanmaya katkıda bulunuyordu. Patriarkal klan yapısı da, bu arada çatlayarak daha küçük aile gruplarına bölünüyor, klan şefinin tartışılmayan otoritesi bu kez aynı klandan çıkmış birden fazla aile reisi tarafından paylaşılıyordu. (Lepointe: 28)

İlkel sitelerde kurban pratiği ve ziyafetleri

Her bir klanın kendi ata kültü dışında, sitenin koruyucu mitolojik tanrıları ve onların sosyal birliğini simgeleyen Zeus, Hera, Athena,[45] Demeter, Apollon vs.

Girit'teki Minos sarayında da durum farklı değildi. Burada da yeniden-bölüştürücü bir ekonomi söz konusuydu. (Martin: 55-56)

45 Atina Akropolisi'ndeki Athena, aslında soylu, güçlü ve varlıklı Butades ailesinin özel koruyucu tanrıçasıydı. Bu ailenin ayrıcalıklı yüksek sosyal konumunun, önceleri "yerel" bir kült olan

onuruna da kurbanlar veriliyordu. Görünmez ataların tersine doğadan ilham alarak kurgulanan ve taş heykellerde normal insan bedeni içinde canlandırılan bu tanrılara adanan site tapınaklarında ve elbette, artık ev tanrıçalığından tüm site halkının tanrıçalığına terfi etmiş olan Hestia'nın bundan böyle kentin sunağı olarak hep yanan kutsal ateşi, Prytaneion'un yanında ya da kent dışındaki kutsal alanlarda yapılmış tapınaklarda, tanrılara kurbanlar sunuluyordu. Ayrıca, onuruna kurban sunulan atalar ve aile büyükleri gibi, siteye büyük bir hizmette bulunmuş, sitenin kurucusu kabul edilen (örn. ilk Atinalı sayılan Ereşteus) veya ona askeri zaferler kazandırmış (örn. Theseus), yasalar çıkarmış (örn.Tebesli Epaminondas) mitik ya da gerçek kahraman kişiler de site tarafından tanrılaştırıldığından, onların heykelleri önünde de kurbanlar sunuluyordu. "Bu ölü kahramanların" da öfkesinden çekiniliyor, "koruyuculuklarını esirgememeleri dileniyordu." Çünkü onların ruhları bu topraklara bağlıydı, yörenin ve ülkenin koruyucu bekçileriydi. (De Coulanges: 184-185)

Sitenin, klanların ve kabilelere göre ön plana çıktığı ve bir üst kimlik sağladığı bu yeni sosyal ve siyasal düzende, klan ve aile reislerinin oluşturduğu aristokratik seçkinler arasında genellikle en güçlü, en varsıl ya da en beceriklisi sitenin kralı (*basileus*) ve "site tanrıların koruması altındaki kişi" sayılıyordu. Ancak kral, sitedeki her biri potansiyel kral adayı olan öteki klanların veya kabilelerin soylu şeflerinin varlığını da kaale almak zorundaydı.

Site, ekonomik ve kültürel yönden zenginleşirken, bu zenginleşme de doğal olarak toplumsal ayrışmayı beraberinde getirdi, hiyerarşik düzen yeniden kuruldu. Ancak, MÖ 8. yüzyılın ortalarında, kralın yetkileri giderek azaltılacak, soylu ve zengin aileler daha etkili bir konuma geleceklerdi.[46]

Athena'nın tüm sitenin koruyucu tanrıçasına dönüşmesinde önemli bir payı olduğu düşünülüyor. Ne var ki, Athena artık sitenin demirbaş tanrıları arasına girse de, rahipleri yine Butades ailesinden geliyor, görevleri babadan oğula veraset yoluyla sürdürülüyordu. Çünkü Akropolis Athenası, "ailenin malı" sayılıyordu. Her birinin kendine özgü tanrıları olan aileler, klanlar ve kabileler nasıl ortak bir site kurmak için birleşmişlerse, "evsel tanrılar" da, nitelik değiştiriyor, site bünyesinde oluşan bu yeni birleşmenin "çimentosu" oluyorlardı. Ancak, klanlar ve kabileler kurdukları bu konfederasyonu merkezî sitede yaşasalar da, her biri öznelliğini korumayı sürdürüyorlar, kendi ölüleri ve tanrılarına bağlılıklarını yitirmiyorlardı. Artık, bir sürü küçük kültlerin üzerine eklenen bir ortak site dini ve onun tanrıları vardı. Örneğin, Atina'da arkont (başrahip) tüm site adına tanrılara kurban sunarken, bu ritüeldeki yardımcı rahiplerin her biri Atina'nın bir kabilesini temsil ediyordu. Nasıl ev sunağı çevresinde aile üyelerini barındırıyorsa, bu kez site de, aynı koruyucu tanrıları olanları bir araya getiriyor, aynı sunakta ortak tanrılara kurban veriliyordu. Aynı şekilde, aile üyesi olmayan hiç kimse aile ocağının kurban ritüeline katılamazken, bir sitede de, yurttaş olmayan kişiler bu törenlerden dışlanırlardı. Kısacası Yunan kimliği, artık aile, klan, fratri, kabile ve site üyeliklerinin toplamı, başka bir deyişle bileşkesiydi. (De Coulanges: 153-159; 182-184)

46 Atina'da MÖ 750'de, krallığın veraset yolu ile devri engellenerek *basileus* "ömür boyu" atanıyor, daha sonraları görev süresi on yılla sınırlanıyor ve MÖ 683'te sadece bir yıla indiriliyordu.

Bu kez yurttaşlık ilkesine göre örgütlenen, ama gerçekte büyük toprak sahibi soylu ve seçkin ailelerden gelenlerin, başka bir deyişle "en iyilerin" (*aristoi*) denetiminde site-devletler söz konusuydu. (De Coulanges: 309-310) Bunlar arasında, Sparta ve Atina, koruyucu tanrıları aynı olsa da (Athena), birbirine rakipti. Atina ticaret ve denizcilik dışında Akdeniz ve Karadeniz'de kurduğu Yunan kolonileri ile ön plana çıkarken, çifte krallı Sparta ise gelenekçi ve seçkinci militarist düzenini özenle koruyordu.

Ne var ki, tarım ve hayvancılık ekonomisinin sağladığı zenginlikten güç alan seçkinlerin yönettiği arkaik site-devletlerde, feodal toprak sahipleri ile ordunun asker kaynağı olan ancak giderek yoksullaşan ve borçlanan köylü sınıfı arasında çatışma kaçınılmazdı. (Akgün: 165) Üstelik denizcilik ve ticaretle zenginleşen ve siyasal yönden güçlenen tüccar sınıfının çıkarları da kurulu düzeni sarsmaya başlamıştı. Tüm bu ekonomik, sosyal ve siyasal gelişmeler yeni bir dönemin habercisiydi[47].

Siyasal alan, giderek tarım aristokrasisinin egemenliğinden kurtuluyor, tüccarlar gibi orta sınıflardan gelen yeni zenginlerin yol açtığı "plütokrasi" öne çıkıyordu. Atina'da, "en iyiler"in yönetim tekeli en azından kırılmıştı. Sosyal ve siyasal örgütlenme düzeyinin giderek geliştiği, kamusal alanla (*koinon*) özel alan (*idion*) arasında belirgin bir ayrım gütmeyen, adeta "büyük bir aile" özelliği taşıyan arkaik site yaşamı çatlarken, Yunan siyasal düşüncesi de olgunlaşacaktı. (Schmitt- Pantel 1992: 112)

Site yaşamının denetimi, bundan böyle toplum adına kararlar alma yetkisinin paylaşıldığı bir dizi sosyal kurum yerine, belirli bir özerkliği olan siyasal kurumlara bırakılıyordu. Yurttaşların siyasal katılımı, "müzakere etmek, yargılamak ve yönetmek" yoluyla gerçekleşiyordu. (Schmitt-Pantel 1992: 113) Sadece Atina'da değil, sayıları yüzü aşan Yunan sitelerinin genelinde de, daha ileri bir kurumsal yapılanma ve siyasal düşünce ortamı gelişecek, "yazılı yasalarla yönetim" (anayasa) anlayışı somutlaştırılacaktı. Yine de, Atina'nın tersine, örneğin Sparta'nın hiçbir zaman yazılı bir anayasası olmamıştır.

Artık, yurttaşlık ve iktidarın elde edilişi ve kullanımıyla sınırlı olan siyasal pratikleriyle, gerçek bir "Yurttaşlar Toplumu"ndan söz edilebilirdi. Yasalar, tanrıların

---

(Lepointe: 29) Buna karşın, ötekı Yunan site-devletlerinde, örneğin, Sparta'da irsi krallık korunsa bile, kralların yetkileri çok sınırlı olacaktı. Makedonya site-devletinde ise krallar tüm yetkilerini korudukları gibi daha da güçleneceklerdi. (Martin: 135-136; Lepointe: 29)

47 Toprak yetersizliği ve artan nüfus baskısıyla Yunanistan'dan göç eden maceracıların İstanbul Boğazı'ndan Karadeniz kıyılarına, Asya'ya, İtalya'ya açılıp kurdukları kolonilerle artan ticari ilişkiler ve ülke sanayii için yarattığı fırsatlar, Yunanistan ekonomisinin bir devrim yaşamasına ve bunun sonucu siyasal yapısında değişmelere neden olacaktı. Toprak varlığı taşınabilir varlıklara göre daha az önemli hale geliyordu. Benzer bir durum ordu için de geçerliydi: Piyade askerler, artık süvarilere göre daha önemli hale gelmişlerdi. Süvariler ayrıcalıklı toprak sahipleri kesiminden gelirken, piyade birlikleri ise orta sınıflara açıktı. (Robert, Westad: 173)

iradesiyle değil halkın iradesiyle yapılıyordu. Arkaik dönemdeki kral ve seçkinlerin aldığı kararları alkışlarla "tebellüğ eden" ya da sadece sessiz kalan Halk Meclisi'nin yerini alan Yurttaş Meclisi (*Ekklesia)* tarafından çıkarılan yasalara herkes uymakla yükümlüydü. Bu doğrudan demokraside, siteyi ilgilendiren tüm önemli kararları, Atina yurttaşlarının oluşturduğu Yurttaşlar Meclis'i alıyor, ayrıca en önemli kent yöneticileri ve askeri komutanları seçiyordu.

Soylu ve zengin seçkinler yönetiminden doğrudan demokrasiye geçilmesi, yeni anayasal düzenin sürdürülebilirliğinin garantisi değildi elbette. Nitekim Atina Cumhuriyeti'nde de zaman zaman yaşanan sosyal bunalımlarda, demokrasi bir kenara atılacak, tek adam iktidarları yaşanacaktı: Askerler ve halk tarafından desteklenen ve tüm otoriteyi ve yasama yetkisini ellerinde tutması ve topluma barış ve ekonomik büyüme getirmesi istenen karizmatik, ama kimi de iyi işler başaracak "tiran"ların ortaya çıkmasını engelleyemediği görülecekti.[48] (Lepointe: 36-39; Akgün: 165, 167-168; De Coulanges: 359, 437)

Klasik Dönem

MÖ 500'lerden başlayarak nüfus artışı, savaşlar, sosyal, ekonomik dönüşümler ve bunalımların tetiklediği *polis*, kent-devleti örgütlenmesi, Yunan yaşamında kamusal alanın önem kazandığını, sosyal düzenle siyasal düzen arasında bir kırılmanın gerçekleştiğini ortaya koyar. Bir Yunan tarihçisinin deyişiyle, "iki nesil içerisinde" önemsiz bir siteden uluslararası bir güce dönüşecek Atina'nın (Martin: 175) siyasal rejimi ve kolektif örgütlenmesini tanımlayan *politeia* kavramı, siyaset alanının artık daraldığının kanıtıdır.

Yunan arkaik sitelerinde siyasal alan, halk meclisleri ve mahkemeler gibi, yalnız belli birkaç kurumun faaliyetleriyle sınırlı kalmıyor, birçok sosyal kurum ve pratikler de yurttaşlığı tanımlayan ve ortaya koyan siyasal işlevleri yerine getiriyorlardı. (Bkz. Cohen 1969) Başka bir deyişle, siyaset, toplumsal örgütlenmede her yerde hazır ve nazır, ancak tek başına değildi. Kişinin saygınlığı, otoritesi, hangi ailenin üyesi olduğu, kahramanlık ya da iyilikseverliği ile kazandığı onurlar ona hem sosyal hem de siyasal güç sağlıyordu. Ama her iki güce sahip kişilerin sayısı çok sınırlıydı ve zaten çoğu da büyük toprak sahibi soylu ailelerin büyükleri arasından çıkıyordu. Oysa tarımdan çok, denizaşırı ticaretin ön plana çıktığı klasik dönem siteleri, "[...] artık akrabalık, komşuluk, kişisel buyurma ilişkilerine indirgenemeyecek, siyasal

48 Atina'nın ilk yazılı anayasası olarak kabul edilen sert yasalarıyla ünlenen Drakon (MÖ 621), Solon (MÖ 594) ve Psistratos (MÖ 560) gibi. Psistratos'ın ölümüyle başa geçen iki oğlu ortadan kaldırıldıktan sonra Atina'da tiranlar dönemi Sparta'nın da yardımıyla MÖ 510'da son bulacaktı. (Martin: 150-155)

niteliktc sosyal ilişkilcrin vc özgül sosyal pratiklerin var olduğunu ve bunların amacının yurttaşlığın yerine getirilmesi ve iktidar olduğunu ortaya koyar." (Schmitt-Pantel 1992: 108) Siyasal alanın daralması ve görece özerkleşmesi de Yunan toplumunda siyasal düşünceyi geliştiriyor, sistematik açıdan derinleşmesine yol açıyordu. Klasik dönem Atina'sının örneğin, Eflatun ve Aristo gibi çok yönlü düşünürler çıkarması bir rastlantı değildir.[49]

Atina Cumhuriyeti'nde kamusal kurban ziyafetlerinin değişen işlev ve simgeselliği

Yunan siteleri arasında düzenlenen ve herkese açık Olimpiyat oyunları[50] ve izleyicilerine verilen kurban ziyafetleri dışında, kamusal alan ziyafetlerinin ev sahipleri gibi konukları genellikle hiç değişmiyordu: Yaşlılar Meclisi'nde, askeri seferlerin komutasında veya dinsel ritüellerin yönetiminde soylu ve güçlü seçkinler (*aristoi*) yani "en iyiler" yer alıyordu. Ziyafetler bir yandan aralarındaki dayanışmayı simgelerken, aynı zamanda ziyafeti düzenleyen ailelerin büyük ölçüde toprak sahipliğinden kaynaklanan zenginliğini ve cömertliğini sergiliyor (Schmitt-Pantel 1999: 92-93), bir bakıma, "devletsiz ziyafet" (Schemeil: 373) örneği oluşturuyorlardı.

49 Siyasetin sosyal yaşamda özerkleşip kurumsallaştığı Yunan *polis*'inde kamusal alanın öne çıkması yine de günümüzdeki devlet ve toplum ayrımı bağlamında değerlendirilmemelidir. Atina sitesinde yaşam hâlâ hem kamusal hem de özel bir ikilik üzerine kuruluydu. *Koinon* "paylaşılabilir", *idion* ise "paylaşılmaz"dı. Yeni dönemde, değişen sadece yetkilerin farklı kesimler arasında paylaşılması ve yurttaşlığa kabul ölçütleriydi. Bundan böyle, siyasal düzen adillik ya da yasalar önünde eşitlik (*isonomia*) ilkelerine göre kamusal dağıtım ve bölüşüme dayalıydı. Kamusal (kolektif) alanın paylaşımında, yurttaşlar arasında eşitliği güvence altına alan kurallara uymak zorunluydu. (Schmitt-Pantel 1992: 109-110)

50 Söylenceye göre, Peloponez'in kuzeybatısında Tanrı Zeus'un yaşadığı Olimpos Dağı'nın yakınındaki Elis sitesi, Zeus tapınağı ile önemli bir dinsel merkezdi. MÖ 776'da tapınak alanındaki bir buğday tarlasında düzenlenen ilk "Olimpiyat oyunları" yarışmaları tapınağın önünde sonuçlanırdı. İlerideki yıllarda, bir stadyum yapılacak ve MÖ 2. yüzyılda kırk bin seyirciyi ağırlayacak kapasiteye ulaşacaktı. Tüm Yunan dünyasının buluştuğu bu tapınakta sadece Zeus'un sunağı yoktu; gelenler yetmiş sunak arasında dilediklerı tanrıya kurban sunabilirdi. Her dört yılda bir yapılan ve herkese açık olan bu oyunlarda, tapınağın önünde sonuçlanan yarışmaları kazanan sporcuların başına "Zeus'un ağacı", zeytin dallarından çelenkler konurdu. Oyunların üçüncü gününde, rahipler Zeus tapınağındaki fildişi ve altından yapılmış Zeus heykeli önünde kurban ritüeli başlatılır, yaklaşık yüz kadar çiçek kolyelerle süslenmiş öküz sırayla sunak önüne getirilir, ardından boğazlanırdı. Akşam olunca ziyafet başlardı. Her katılımcıya, üzerine kutsal tuz serpilmiş az bir et payı, arpa ekmeği ve su katılmış şarap verilirdi. (Laudan: 64-65)

Demokrasi, özgürlük ve eşitlik şöleni

Klasik dönemin başlangıcı olarak kabul edilen MÖ 5. yüzyılda, bu uygarlığın başlıca temsilcisi Atina site-devleti de (Roberts & Westad: 167-203), "Sunakları tütmeyen bir site, ölü bir sitedir" (Schmitt-Pantel 1992: 245) inancını sürdürürken, mitik Yunan tanrılarına saygıyı ve onurlarına kurbanlar sunmayı ihmal etmeyecekti. Atina'nın koruyucu tanrıları himayesinde düzenlenen geleneksel dinsel bayram ve kurban ritüellerine yurttaş katılımı arttığı gibi, arkaik dönemde genelde ritüel dışında tutulan gençler, kadınlar, köleler ve yabancılara da açılıyordu. Klasik dönemde yurttaş sayısı otuz-kırk bin arasında değişen Atina Cumhuriyeti'nin, anayasaya dayalı eşit ve özgür yurttaş demokrasisinde[51] (Akgün: 170-173), kamusal alanda yemek paylaşımlarının siyasal amacı ve simgeselliğinin geçmişteki seçkinci hatta oligarşik rejime göre, doğal olarak işlev ve anlamları da değişiyordu. Bunda elbette anayasaya dayalı yönetim anlayışının güçlenerek, siyasalın sosyalden ayrışması, başka bir anlatımla siyasal alanın daralmasının önemli bir payı vardı. Yunan site-devletlerinin geleneksel toplu ziyafet pratiği, siyasal kurumlaşma düzeyinin temel ölçütü olmaktan çıkarken, kamusal alanda paylaşılan "yurttaş ziyafetleri" nitcliğiyle demokratik yönetimin göstergelerinden biri oluyordu. Yunan yurttaş ziyafetleri, örneğin, Mezopotamya'da tüm halkın davetli olduğu kral ziyafetlerinden de çok daha farklıydı. Mezopotamya krallarının cömertliği, siyasal bilimci Barrington Moore'un deyişiyle, "sosyal eşitsizliklerin ritüelleştirilmiş bir onaylanma biçimi" olurken (Aktaran, Schmitt-Pantel: 247), aynı sofrayı paylaşan yurttaş Atinalıları, yaşanan sosyo-ekonomik eşitsizliklere karşın, sitenin yasalar önünde eşit ve özgür halkını simgeleyen bir ritüelin aktörleri olarak tanımlayabiliriz.

"[...] Kurban ziyafetine katılan konukların her birinin tükettiği pay; [...] ilkesel olarak, konuşma ve siyasal iktidarın icrasında aynı haklara sahip yurttaşlar halkasına aidiyeti sayesinde, her bireye düşen siyasal haklar payını tescil eder ve kutsar." (Detienne: 23-24) Detienne'nin bu enfes yorumu da, site yaşamında toplu yemeğe katılmayla yurttaşlığa katılmanın eş anlama gelmesinin, dinsel bir ritüel olarak yurttaş ziyafetleri pratiği ile siyasetin işleyişinin ne denli iç içe olduğunu gösteriyor. Başka bir anlatımla, siyaset de belli birkaç kurum içinde sıkışıp kalmıyor, birçok

51 Yine de, site bünyesinde sosyal ve ekonomik eşitsizlikler, çıkar çatışmaları hâlâ yaşanıyor; siyasal hakları olmayan yurttaş kadınlar, köleler, azat edilmiş köleler ve yerleşik yabancıların siyaset dışı edilgen konumları değişmiyordu. Özellikle, Atina ekonomisinin işgücü ihtiyacını karşılamada kullanılan, ama hukuken eşya sayılan kölelerin hiçbir hakkı yoktu. (Roberts, Westad: 172; Akgün: 164)

sosyal pratik de siyasal bir işlevi yerine getirebiliyordu. Yurttaş ziyafetleri de bunlardan biriydi.[52] (Schmitt-Pantel 1992: 112)

Sosyal ve toplumsal aidiyet

Kurban pratiğinin, toplumsal birlik ve aynı siteye ve *demes*'lere aidiyet duygusunun bir katalizörü olduğu açıktır: Ritüel "yurttaş ziyafetleri, Yunan site-devletleri halklarının indinde "Yunanlının (Grek) Yunan olmayan (Barbar)"la ilişkisi ve "yurttaşın yurttaşla" ilişkisi içinde, "insanın tanrılarla ilişkisinde özel bir anı" ifade ediyordu. (Schmitt-Pantel 1999: 90) Ziyafet, hem sitenin yurttaşlarını bir araya getirir hem de onları tanrılarıyla buluştururken, aynı zamanda "biz" ve "ötekiler" anlayışıyla onları Yunan olmayanlardan ayırırdı.

Kamusal alanda kurban ziyafetleri ve özel alanda *symposion* gibi seçkinler arası yemeli içmeli, müzikli ve şiirli ziyafetler, Yunan toplumsal yaşamının, söyleminin ve kültürünün temelinde yer alan siyasal ve sosyal eşitlikçilik ve toplumsal ruh gibi kimi temel Yunan değerlerinin altını çiziyordu (Schmitt-Pantel 1999: 90) Bu özellikleriyle, Atina site-devletindeki yurttaş ziyafetlerinin, örneğin bir mutlak Asur ya da Pers kralının verdiği kamusal ziyafetlerinkinden çok farklı bir toplumsal ve siyasal ilişkiyi simgelediği vurgulanmalıdır. Yurttaş ziyafetleri, "demokratik" Yunan sitesinde ekonomik mali faaliyetlerin ve iktidarın komşularına göre farklı bir biçimde örgütlendiğini, paylaşıldığını ortaya koyuyordu. Pers saray ziyafeti pratiği ile Yunan kamusal ziyafet pratiği iki ayrı dünyayı yansıtan düzenlemelerdi adeta.[53]

---

52 Eski Yunan tarihçisi Schmitt-Pantel'in bu vurgulamasının, siyasal kurumsallaşmanın olmadığı Afrika yerli kabilelerinde, tanrılara kurban ziyafetleri ritüellerindeki şarkılar, danslar ve teatral temsillerin (simgesel drama), dinsel ritüelin siyasal bir kurum olmasına karşın, Afrika toplumlarındaki iktidar ilişkilerini sorgulayan simgesellikler ile siyasal bir işlev yerine getirildiğini savunan antropolog Abner Cohen'in görüşleri ile örtüştüğünü izliyoruz. (Cohen 1969; Cohen 1979)

53 Sparta Kralı Pausanias, ikinci Pers istilasını sona erdirecekti. MÖ 479'da Atina'nın kuzeyindeki Platea yakınlarında yapılan savaşta Mardonius komutasındaki Pers ordusunu büyük bir yenilgiye uğratmasının ardından, Pausanias ölen komutanın aşçılarına, Pers İmparatoru Serhas'ın (Kserkses) Yunanistan'dan geri çekilirken gözde generali Mardonius'a hediye etmiş olduğu görkemli çadırında, Pers usulü bir ziyafet hazırlamalarını ister. Kendi aşçılarına da Sparta usulü sade yemeklerden bir ziyafet sofrası hazırlatır. Sonra Sparta, Atina ve Korint kent-devletlerinin askerlerinden oluşan müttefik Yunan ordusunun subaylarını yanına çağırır farklı sofralara bakmalarını ister. "Yunanistanın evlatları, sizi buraya, bu tarzda yaşayan ve Yunanistan'a gelip bizden yoksulluğumuzu çalmak isteyen Perslerin ahmaklığını görmeniz için çağırdım." (Heredotes, *Tarihler*, 9: 82) Bu iki farklı sofra ile Pausanias, askerlerine zafere giden yolun debdebeden, içki âlemlerinden değil, sadelik ve itidalden geçtiğini, bunun da bir siyasal rejimin gücünün ve üstünlüğünün temel özellikleri olduğunu göstermek istemişti. "Barbar" İran ordularının azla yetinen Yunanlar karşısında yenik düşmelerinin sırrı buydu; "öteki" ve "biz" in farkı. Özgür ve ölçülü Yunan siteleri katı bir hiyerarşi ile yönetilen Persler önünde gerilememişti.

Madalyonun öteki yüzü

Yurttaş ziyafetlerinin, demokratik site-devleti yaşamında sosyal ilişkilerin evrimini simgesel olarak yansıttığı ortadadır. Ancak, bu kolektif ayinlerin, kurban paylarının hem hiyerarşik hem de eşit paylaşımında görüldüğü gibi, daha başka simgesellikler de içeren arka planı ihmal edilmemelidir. Örneğin, kurban ziyafetlerine kimlerin katıldığı, daha da önemlisi, kimler tarafından finanse edildiği, bize önemli simgesel ipuçları sağlar. Ziyafet giderlerinin bizzat kent yönetimi (köylülerden alınan kira-vergiler sayesinde), kimi zaman kült yöneticiliği (*liturges*) gibi onursal bir kamu görevini yerine getiren ve genelde en soylu, büyük ve zengin ailelerden kişilerin, ayin korosu kurmak, kurban ve ziyafet düzenlemek, (hatta Atina'da savaş halinde, site donanmasına yardım etmek) gibi, ritüel giderlerini üstlenmesi, kimi zaman kent yönetimince her yıl kendi kabile üyelerine *Prytaneon*'da ziyafet vermekle görevlendirilen varlıklı kişilerin, ayrıca kült derneklerinin katkılarıyla bir yerde ortaklaşa karşılanması, farklı amaçlar ve sosyal, siyasal ve ekonomik simgesellikler içerir.[54]

Öte yandan, toplu yurttaş yemeklerinin katılımcıları arasında kadınların ve ergen erkek çocukların, kölelerin, yabancıların yer alamamaları da, Atina ve öteki Yunan sitelerinde geçerli olan, cinsiyete, yaş hiyerarşisi ve sosyal konuma dayalı ayrımcılık ideolojisinin somut yansımasıdır: Yurttaşlığı, ekonomik durum, cinsiyet, yaş ve toplu yemek pratiği ile tanımlayan Atina siyasasında (Schmitt-Pantel 1992: 66), kimlerin "demokratik" siteyi ilgilendiren siyasal konuları aralarında tartışma ve kararlar almakta ne denli "eşit ve özgür" oldukları belliydi. Bu bağlamda, kurban ziyafetlerinin toplu yurttaş yemekleri olarak kurumsallaşmasının, site toplumu içinde görece bir azınlık oluşturan yurttaşların, geri kalanlar üzerindeki iktidarının meşruiyetini yeniden üretmesinde çok önemli bir rol oynadığı açıktır.

Yurttaş ziyafetlerine kişisel katkılar: Evergetler

Dinsel, kültürel, sosyal ve siyasal bir bütünlük içeren bu toplumsal bayramlarda büyük kurban ziyafetleri düzenlenirdi. Artık resmî kurallara göre düzenlenen kurban ziyafetlerini ilke olarak site yönetimi üstleniyordu. Ama kimi zaman, kurban ritüellerinin yönetimi (litürji) uyarınca, en varlıklı kişiler de bu toplu yurttaş

54 Örneğin, Sparta'da yurttaş yemeklerinin giderleri katılan yurttaşların tımarlarından (kleros) gelen ürünlerle sağlanan eşit et, tahıl ve şarap katkılarıyla karşılanıyordu. Girit sitelerinde de benzer bir uygulama vardı. Site mülkiyetindeki topraklara bağımlı köylüler her yıl elde ettikleri ürünlerin onda birini siteye verirler, site yönetimi de bu gelirleri doğrudan, toplu yemekler aracılığıyla yurttaş aileler arasında eşit olarak bölüştürürdü. (Sparta için, bkz. Figueira: 87-109; Girit ve Sparta için, bkz. Schmitt-Pantel 1992: 60-70)

yemeklerini düzenlemekle görevlendirilirdi. Örneğin, Panathenea ve Dionysos bayramlarında, Atina sitesinin oluşumunu temsil eden on kabileden birer saygın ve varlıklı kişi ziyafet masraflarını üstlenmek zorundaydı. Kült hizmetini yerine getiren bu kişiler için *hestiator* ilan edilmek, hem ağır bir yük hem de onurdu: Yurttaş ziyafetlerine katkıda bulunan -günümüz deyimiyle "sponsor olan"- iyilikseverleri (*evergetes*)[55] site-devlet yönetimi kentin görünür yerlerinde taş üzerine kazılı teşekkür levhaları asarak onurlandırırdı.

Kamusal alanda litürji masraflarını üstlenme ya da yurttaş ziyafetleri düzenleme için site tarafından resmen görevlendirilen, kendilerine düşen kamusal ödev ve katkıyı yerine getiren, genelde aristokratik ailelerden bu varlıklı kişilerin yanı sıra, âlicenap everget rolünü oynamaya hevesli yarışmacılar da çoktu: Gönüllü, yani özel nitelikte bağışlarla toplumda ve siyasette öne çıkma, kendisine taraftar toplama amacıyla, tanrılar için yaptırdığı bir tapınağın açılışında ya da mevcut bir tapınağı tamir ettirdikten sonra, cömert kurban ziyafetleri veren, kent dışında düzenlenen çeşitli sitelerin katıldığı Olimpiyat oyunlarında çadırlar kurup gelen izleyicilere ziyafetler çeken, kimi zaman gönüllü kamu hizmetleri sağlayan, yiyecek darlığı ve sosyal huzursuzluk dönemlerinde halka kendi cebinden buğday ve yiyecek yardımında bulunan ya da düşük fiyatla satan soylu ya da varlıklı ailelerden evergetler eksik olmayacaktı.[56]

Kişisel stratejileri ne olursa olsun, bu gibi kişilerin de "namının" hafızalara kazındığını unutmamak gerekir. Gönüllü yiyecek ya da yemek bağışlarının veya tapınak inşası, yol, su kanalı gibi kamu hizmetlerini finanse etmenin, söz konusu iyiliksever yurttaşlar için siyasal ve ekonomik getirisi olan simgesel yatırımlar olduğu bilinen bir gerçektir. Bourdieu, "simgesel sermaye ve simgesel kâr" kavramlarına başvurarak yaptığı "çıkar gütmeme" konusundaki naif anlayışın eleştirisinde; "en kutsal eylemler-en aşırı çilecilik ve fedakârlık bile, her zaman, simgesel bir kutsallık çıkarı

---

55 "Evergetes" halka cömertlikte bulunan kişilerdir. Eski Yunanca "*evergetein*" (iyilik yapmak) fiilinden türetilen "evergetizm" sözcüğü, yoksullara yardımı toplumsal sorumluluk ve mevkisel bir zorunluluk olarak tanımlıyordu. (Garnsey: 82-83)

56 Peter Garnsey'e göre bu tür patronaj faaliyetler aslında başkalarını düşünme duygusundan (altruizm-diğerkâmlık) kaynaklanmıyordu. Bu iyiliksever insanların mensup olduğu sınıf, aynı zamanda spekülatörler, vurguncular da çıkarıyordu. (Garnsey: 82-83) Yoksullara yardım etik bir amaç olmanın dışında, aynı zamanda toplumda huzur ve istikrarın korunmasına yönelikti. Ne var ki, seçkin ve varlıklı kişilerin kişisel çıkarlarına alet edilen bu tür sosyal yardım uygulamalarının, giderek etik amacının dışına çıktığı, özellikle ekonomik darboğazlarda yoksul kitlelerin aslında "uslu durmaları" için yapıldığı, ayrıca, siyasal ihtiras besleyenler tarafından kendine taraftar toplama aracına dönüştürülerek, siyasal "yanaşmalık" kurumunun gelişmesine yol açtıkları da yadsınamaz. Bu yüzden, evergetizm, giderek siyasal amaçla yapılan her tür "karşılıksız yardım" anlamını alacaktır. (Garnsey: 272-273; Kılıçbay: 72)

arayışı ya da ün arayışı tarafından esinlendirilmiş olmakla suçlanabilir" demektedir. (Bourdieu 1994: 161-162)

Seçkinler arasında rekabet ve öne çıkma arzusunun, aynı zamanda, siyasal düzlemde pek de eşitlikçi olmayan, dahası yiyecek kaynaklarına erişimde de büyük bir eşitsizlik yaşanan Yunan sitelerinde, seçkinlerin yönetimi domine etmelerini yurttaşlar ve halk indinde meşrulaştırdığı açıktır. İyilikseverler sadece sitelerine yararlı olmakla kalmıyorlar, kendilerinin ve özellikle ailelerinin saygınlığını yeniden üreterek, site üyelerinin belleklerine yer eden bir sosyal getiri sağlıyorlardı. Başka bir deyişle burada da karşılıklılık ilkesi işliyordu.

Klasik dönem öncesi, MÖ 6. yüzyılda, Atina sitesi öteki Yunan sitelerine göre yeniden düşüşe geçtiğinde, Solon'un reformlarını savsaklayan aristokratlara karşı, kendi de tanınmış bir aileden gelmesine rağmen, sıradan Atinalıların yaşam koşullarının düzeltilmesi için çalışan, hatta dileyen gelsin, gereksinimi kadar ürün toplayabilsin diye tarla ve bahçelerinde bekçi bulundurmayan (Schmitt-Pantel 1992: 181) Psistratos sosyal ve siyasal yaşamı, "al-ver" ya da "al, borcun olsun" ilişkileri çerçevesinde düzenlemiş sitenin gelirlerini ekonomik bunalımlardan en çok zarar gören halkın yararına yöneltmesinin siyasal alanda meyvesini toplamıştı.[57]

Devlet adamı ve *strategos* (general) Atinalı Kimonda (MÖ 510- MÖ 450) Yunan tarihinin en ünlü evergetlerinden biridir. Kimon, Perslere karşı düzenlenen askeri seferden elde ettiği ganimetlerle çok zenginleşmiş, düşmandan alınan bu "onurlu" varlıkları da, "onurlu" bir biçimde yurttaşlarının yararına harcama olanağına kavuşmuştu.[58]

57 Psistratos, varlıklı birkaç arkadaşının ve çıkarlarını savunduğu yoksul kesimin desteği ile Atina'nın tek yöneticisi olmuştu. Bu ilk denemesi başarısız olduktan sonra, ikinci ve nihayet üçüncü denemesinde, MÖ 546'da Atina tiranı seçilmişti. Ölümüne dek yaklaşık yirmi yıl iktidarda kalmasının en önemli nedeni, büyük toprak sahiplerinden ilk kez alınan doğrudan vergileri halkın yararına harcaması ve ekonomik canlanmayı yeniden sağlamasıydı. Akropolis'te yeni tapınaklar yaptıran, kentin su kaynaklarını artıran, Atina'ya yeniden görkem kazandırmak için Panathenaia başta olmak üzere, çeşitli dinsel şenlikler başlatan, tiyatro oyunları yarışmaları düzenleyen Psistratos, bu arada, yoksulları kollamayı da ihmal etmemişti: Hukuk ve ekonomide reformlar gerçekleştirmiş, özellikle zeytinciliği teşvik ederek üretimi artırmış, böylelikle zeytinyağı ihracatı yolunu açmıştı. Hem köylülerin hem de sitenin gelirleri çoğalırken, bir başka ihracat kapısı, çömlekçilik sanatı da yeniden canlanmıştı. (Martin: 154-155)

58 Kimon'un tarla ve bahçelerinde de Psistratos gibi ne çit ne de bekçi bulunurdu. Yurttaş olsun, yabancı olsun, herkes, kendi için ekin biçebilir, meyve toplayabilirdi. Kimon, Psistratos'tan da daha ileri giderek, evinin kapısını herkese açık tutardı. Ayrıca, kendi *deme*'si Lakiades'teki yoksullara düzenli olarak mütevazi yemekler sunardı. Ondan bir istekte bulunanları da boş çevirmezdi. Muhtaç ailelerin cenaze masrafları için de yardımda bulunurdu, yolda yırtık pırtık giyinmiş bir yurttaş gördüğünde, ona refakat eden gençlere elbiselerini bu kişiyle değişmelerini emrederdi. Kimon'un yaptığı bu iyilikler onun ünlenmesine neden oluyor ve yurttaşların önde

Bir başka ünlü evergetes de Nisiyas'tır. Aristokrat ve varlıklı bir aileden gelen siyasetçi Nisiyas (MÖ 470-MÖ 413), Peloponez savaşlarında Atina ordusuna komuta eden generallerden biriydi. Maden işletmeciliği ve köle emek gücüyle servetini katlayan Nisiyas, elindeki mali olanakları yurttaşları için kullanarak, aslında kendisi ve ailesinin imajını parlatmayı başarıyordu. Nisiyas, Delos'ta satın aldığı geniş arazide tanrıların onuruna bronzdan bir palmiye ağacı diktirmiş ve bir de vakıf kurmuştu. Bir dikit taş üzerine kazılı vakıfnamede, bu arazinin gelirlerinin kurban ve ziyafetlere harcanmasını ve Nisiyas'a her türlü iyiliği vermesi için tanrılara dua edilmesini istiyordu. (Schmitt-Pantel 1992: 190) Bu kutsal alanda tanrılara dua edilirken, kendi adının da anılmasını şart koşan Nisisas'ın, dolaylı bir biçimde olsa da, kendi kültünü yaratma ihtirasında olduğu açıktı. Ünü yürüyecek, sadece taşa değil, hafızalara da kazınacaktı.

Büyük bir Atina ailesinden gelen, devlet adamı ve general Alkibiades de (MÖ 450-404) ölçülmüş biçilmiş iyilikseverliği ile her başarının peşindeydi: Olimpiyatlarda arabalı at yarışlarında, *ekürisi* ve bileğinin hakkıyla çok kez birincilik kazanırken, aynı zamanda kurdurduğu "açık sofra" çadırında herkese yiyecek içecek ikram edilirdi. Hem şampiyon hem de cömert olmak sıradan insanların kârı değildi elbet: Sosyal konum birçok şeyi açıklar. (Schmitt-Pantel 1992: 187-188; 196-198)

Soylu ve zengin ailelerden gelen ve savaş ganimetlerindeki paylarıyla daha da artan kişisel varlıklarıyla yaptıkları kamusal bağışlar ile ünlenen "patron"siyasetçiler, ekonomik sıkıntı çeken halka ya da "müşterilerine" cömert ziyafetlerin yanı sıra çeşitli yardım ve bağışlarda bulunuyorlardı. Doğal olarak, halk da onları çok seviyordu. Vermek ve almak, cömertlikle "yurttaşların önde geleni" olmak arasındaki mütekabiliyet ilişkisi evergetlerin yıldızını parlatıyordu.[59]

Ama, evergetleri Atina demokrasisinin geleceği için sakıncalı addeden etkili siyasetçiler de vardı: Ana tarafından çok eski ve ünlü bir aileden gelmesine, kendisi de varlıklı olmasına karşın, demokrat reformcu Perikles, büyük aile reislerinin devletin başında kalmasını savunan, örneğin Kimon gibi varlıklı ve tutucu aristokratların popülist davranışlarını demokrasi için potansiyel bir tehlike olarak görüyordu.

---

geleni yapıyordu. (Schmitt-Pantel 1992: 180-184; Garnsey: 85) Kimon, yoksul yurttaşlara bedava tiyatro bileti dağıtmaktan tiyatro koroları kurup giderlerini karşılamaya, Delos şenliklerini finanse etmekten, spor yarışmaları düzenleyip kentin heykel ve tapınaklarını restore etmeye, yaptığı kamusal bağışlarla ünleniyor, sitenin meclislerinin ona minnettarlığı ise mermer sütunlar üzerine kazınıyordu.

59 Deitler ve Hayden'in geliştirdiği, örneğin görece eşit Afrika yerli toplumlarındaki "girişimci" ve tepeden aşağıya (asimetrik) "patron-rol" ziyafet çeşitlerinin "pratik yararlarının" farklı zamanda ve coğrafyada bir kez daha sergilenmiş olduğu da görülüyor. (Hayden 2001: 29-35; Dietler 2001: 76-85)

Hayırsever büyük insan ile alt sosyal konumdaki yurttaş arasında bağımlılık ilişkilerine yol açan, bu tür bağışlara son verilmesi için elinden geleni yapmaya çalışacaktı.

Bu amaçla, o güne dek soylu ve zenginlerin domine ettikleri geleneksel Yaşlılar Konseyi'nin (*Areopagus*) yetkileri kısıldı. Yeni yapılanmada *Boule* adını alan ve üye sayısı artırılan bu meclis mensuplarının artık seçimle değil kurayla belirlenmesine geçildi. Böylelikle, soylu bağışçıların seçime dönük cömert yatırımlarının önü kesildi. Daha da önemlisi, Perikles, bir kamu görevi yerine getiren herkese ücret, en azından huzur hakkı verilmesini öngören *misthos* (iktidarı halka veren) sistemini kurarak, her Atinalı yurttaşın siyasal sorumluluk üstlenmesini kolaylaştırdı. Bu arada Kimon'u, Sparta'ya yardım ettiği suçlamasıyla MÖ 461'de on yıl süreyle sürgüne yollatmayı başardı. (Martin: 196-201; Schmitt-Pantel 1992: 487)

Ne var ki, Yunan yurttaş ziyafetlerinin niteliği siyasal değişmelerden etkilense de, Perikles'in MÖ 429'da ölümünden sonra olduğu gibi, ilerideki yüzyıllarda da evergeter[60] ortaya çıkacak Helen ve Roma dönemlerinde de kişisel çıkarları için servetlerini kullanan siyasal ihtiras sahipleri hep olacaktı. (Schmitt-Pantel 1999: 94)

Klasik Yunan döneminin çöküşü

Homeros öncesinden beri, her tür yemeğin tanrılara bir kurban, her kurbanın da bir ziyafet sayıldığı Yunan dünyasında, kamusal alanda yemek paylaşımı pratiklerinin amaçlarının da dönemin koşullarına göre değiştiği görülür. Aile, klan veya kabile reisleri ya da kralların öncülüğünde koruyucu tanrılara kurban ritüelleri ile başlayan, ister kişisel çıkar güden aristokratlar ister demokratik sitenin halkı tarafından halk adına sunularak devam eden kamusal alan ziyafetleri, siyasal kurumlarla olan ilintileri ve sosyal bağların oluşmasında bir çeşit "maya" rolü oynayarak önemini korumuştur. (Schmitt-Pantel 1992: 488) Giderek kurumsallaşan toplu yurttaş yemekleri de, ekonomik, sosyal ve siyasal örgütlenmede "kilittaşı" (Schmitt-Pantel 1992: 69) olurken, özellikle, dinsel şenlikleri ile ünlü Atina kent devlet demokrasisinde, katılımcıların sevgi ve dayanışma ve birlikte yaşama isteğini güçlendirmiştir. Ortak dinsel ve kültürel aidiyet duygusunu paylaşan yurttaşlar, aralarındaki sınıfsal eşitsizlikler ve çatışmalara karşın,

60 Örneğin, MÖ 393'te Atinalı devlet adamı ve amiral Konon, Sparta donanmasına karşı kazanılan zaferi ve kendinin de maddi katkıda bulunmuş olduğu Atina surlarının yeniden yapımının sona ermesini kutlama için, tanrılara çok sayıda sığır (hekatomb) kurban edecek ve Atina yurttaşı olan herkese çok büyük bir ziyafet verecekti. (Schmitt-Pantel 1992: 202) Helenistik dönemde, MÖ 3. yüzyılda Anadolu'nun Ege kıyısındaki İyon kenti Eritrai-Klazomenai'de (Urla) kent konseyi, erdemi ve yiyecek darlığı sırasında halka yaptığı iyilikler nedeniyle yurttaş Polikritus'u bronz bir heykelinin kentin *agora*sında (pazar yeri) onun daha önce aldığı ödüllerin yazılı olduğu stelin yanına dikilmesiyle onurlandırıyordu. Bu stel, çok ileride bölgede yapılacak arkeolojik kazılarda ortaya çıkarılacaktı. (Garnsey: 82-83)

özünde kendilerinin kurup yönettikleri demokratik bir *polis*'in, anayasalı bir kent-devletinin (*politeia*) eşit ve özgür yurttaşları olmanın kıvancını da yaşamışlardır.

Ne var ki, Pers imparatorlarının ordularına karşı direnmeyi bilmiş, hatta onları Maraton Savaşında (MÖ 490) olduğu gibi ağır bir yenilgi tattırmış olan Atina, Yunan siteleri arasındaki savaşlarla iyice yıpranıp güçsüzleşecekti. Aralarında sosyal ve ekonomik eşitsizlikler yaşansa da, özünde "yurttaş"ların yönettiği demokratik bir site olan Atina, öteki Yunan siteleri gibi, Makedonya'nın savaşçı kralı II. Philippos'un MÖ 335'te yunanistanı egemenliği altına almasının ardından oğlu Büyük İskender'in kurduğu büyük Helen İmparatorluğu tarafından yutulacaktı. Dönem, üstün güce biat eden bölgesel küçük krallıkların ve artık vesayet altına giren göstermelik site-devletlerin dönemiydi artık. Klasik Yunan siyasal düşüncesinin temel ilkeleri yurttaşların yasalar önünde eşitliği ve özgürlüğü, iktidarın tek elde toplandığı mutlak merkezîyetçi İskender İmparatorluğu'na yenik düşüyorlardı. Bu yeni durum, geleneksel Yunan kurban ziyafetlerinin önemini de azaltacaktı. Öyle ki, MS 2. yüzyılda, klasik dönem Yunan sitelerinin değişmez "yemek eşittir paylaşım" kavramı gerçek bir erozyona uğrayacak, toplumun uyumu, artık toplu yurttaş ziyafetlerinin simgeselliğinde değil, başka alanlarda aranacaktı. Kısacası, kutsal kurban yemeğinin, yurttaş yaşamının "hem modeli hem de aynası" olduğu dönem, artık sona eriyordu.[1] (Schmitt-Pantel 1992: 480)

Yeniden-bölüştürücü yönüyle Yunan kurban ziyafetleri

Kurban paylarının dağılımındaki eşitsizlik ve bunun simgesel anlamları gibi, kurban ziyafetlerinin ekonomik açıdan yeniden-bölüştürücü işlevleri, yine tarihöncesinden başlayarak tüm Yunan toplumlarında gözlemlenebilir. Minos veya Miken "hami" krallarının, arkaik dönemde ise aristokrat kral veya kent yöneticilerinin ağırlıkla üstlendiği kurban ritüeli toplu ziyafetleri, bir bakıma ekonomik zenginliklerin yeniden-bölüşülmesine de olanak tanıyordu. İlke olarak site-devletlerin finanse ettiği, ancak varlıklı kişilerin katkılarının da ihmal edilmediği klasik dönem kurban

[1] Yunan anakarası sitelerinin eski siyasal güçlerini yitirmesine karşın, klasik Yunan site uygarlığı, doğuda, özellikle Ege ve Doğu Akdeniz'deki çeşitli Helenistik siteler ve krallıklarda sürecek, son kertede Roma İmparatorluğu'na tabi olsalar bile, geleneksel site tanrılarının onuruna şenlikler yapmayı ve şölenler vermeyi sürdüreceklerdi. Eskiye oranla tek değişiklik, kurban ritüellerinde kendi tanrıları dışında, artık Tanrıça Roma, ayrıca Augustus ve onu izleyen Roma imparatorları onuruna da sunak ve tapınaklar inşa edilmesi ve kurban sunularının eklenmesi (imparatorluk kültü) oluyordu. MS 4. yüzyılda İmparator Konstantinos'un Hıristiyanlığı seçmesiyle, çoktanrılı Yunan sitelerinin kurbanlı yaşamı da sona erecek, ancak pagan kurban gelenekleri de yüzyıllar boyunca gizliden gizliye sürecekti. (Bkz. Price 2004) Başka bir deyişle, dinsel söylence değişse bile, gelenek, tanrılara, atalara kanlı kurban töresi, sınırlı ölçekte olsa da, aynı kalıyordu. (Bkz. Frazer: 276-277)

ziyafetleri de, amaç, işlev ve simgesellikleri farklı olsa bile, yeniden-bölüştürücü niteliklerini koruyacaklardı. Ne var ki, Girit ve Tunç çağı küçük Miken krallıkları dahil, arkaik ya da klasik dönem Yunan yeniden- bölüştürmesi, ülkesinin her türlü zenginliklerini tekelinde bulunduran büyük bir Asur ya da Mısır kralının dev devlet ve tapınak ambarlarından tebaasına buğday bağışları ve "devlet ziyafeti" (Schemeil: 373) olarak tanımlanabilecek dinsel şenlik ziyafetleri ile kıyaslanamaz. Aristokrat Yunan hükümdarları veya demokratik biçimde görevlendirilen yönetici seçkinler, hatta sitelerin ekonomik ve sosyal bunalım dönemlerinde ortaya çıkan ve uzun yıllar iktidarda kalan güçlü tiranlar, hiçbir zaman Mezopotamya, Mısır ya da Hitit halklarının "tanrı soylu", "tanrının oğlu" ya da "tanrı" olarak gördükleri krallar ve devlet yöneticileri konumunda olmamışlardır. Ziyafet pratikleri ile iktidarların örgütlenmesi ve siyasal rejim tipi arasındaki doğrusal ilişki bağlamında, birlikte yeme pratiği ve siyasal iktidarın temsilinin örtüştüğü ve uhrevi-dünyevi ayrımının bulunmadığı Yunan uygarlığında, kurban ziyafetlerinin farklı meşruiyet anlayışları ve simgeselliklerinin söz konusu olduğu açıktır.[62]

Bununla birlikte, Pilos kralının kurban ziyafetinde örneğin, izlenen arkaik öncesi ve arkaik dönem aristokrat ve kral ziyafetleri gibi, klasik dönemde gelişkin Yunan sitelerin yurttaş ziyafetleri de bir bakıma yeniden-bölüştüren özellikler taşımıştır. Gerek siteye yararlıklarda bulunmuş kişilere sunulan onur yemekleri gibi, sırası gelen her Atina yurttaşına yemek ikramı, gerekse sitenin dinsel bayramlarında tanrılara kurban ziyafetleri, halka (*demos*) ait varlıkların yeniden paylaşımıydı. (Schmitt-Pantel 1992: 486; Schmitt-Pantel 1999: 93) Sitenin resmî kültleri için gerekli harcamalar, kamu hazinesinden karşılanır ve kamu görevlilerince yönlendirilirdi. Üreticilerden kurban alımıyla bu görevli kişiler, kurban kesimini yapan, yemeklerini pişiren rahip ya da profesyonel kasap ve aşçıların da ücretlerini ödüyorlar, Panathenai bayramında olduğu gibi kurban edilen çok sayıda hayvanın postlarını da pazarda satarak elde edilen geliri Athena tapınağı haznedarlarına veriyorlardı. (Schmitt-Pantel 1992: 128) Kaldı ki, örneğin Athena'ya adanmış tapınakların köylü yarıcılarca işletilen geniş arazileri, tahıl depoları, bağları, kutsal sığır ve davar sürülerinden elde edilen gelirlerin bir bölümü de şenlik kutlamalarında kullanılıyor, özel bağışlarla birlikte site kültlerinin aksamadan yerine getirilmesi için gerekli ek kaynaklar sağlanıyordu. Kült hizmetleriyle ilgili özel bağışlar, bu katkıları sunmaları için site yönetiminin sırayla görevlendirdiği varsıl ve etkili ailelerden gelen kişilerin, gündelik yaşamlarında da kendi kabile bölgelerinin insanları için yaptıkları gönüllü bağışlardan farklıydı, zira bunlar sitenin kamusal kült hizmetleri bütçesine ekleniyordu. Toplum

62 Krş. Büyük İskender ya da Anadolu Helenistik döneminde Kommagene'nin kralı Antiyokhos Theos.

adına harcanan bu kaynaklara, Atina'nın başını çektiği Delos ittifakına dahil üye sitelerin elli yıl boyunca sürdürdükleri zorunlu parasal katkılar (*phoros*) da eklenebilir. Örneğin, MÖ 450'lerde Atina'nın müttefiki olan irili ufaklı yaklaşık yüz kırk sitenin her biri, ödedikleri yıllık haracın yanı sıra, çok sayıda sığırın kurban edildiği Panathenai şenlikleri için Tanrıça Demeter ve Persepone onuruna birer inek, ilk hasat edilen ürünler, ayrıca Tanrıça Athena için de bir silah takımı sunarlardı. (Schmitt-Pantel 1992: 244)

Yunan sitelerinde yukarıdan aşağıya yönelik ve üstelik gönüllü "iyilikseverlikler" de yeniden dönüştürücü sosyal ve siyasal edimler olarak görülmelidir. Demokratik site yönetimince kült ritüellerinin giderlerini karşılama ve özellikle dinsel bayram şenliklerinde kendi *deme*'lerindeki yurttaşlara ziyafetler sunmaları için sırayla görevlendirilen büyük ve etkili ailelerin varlıklı kişileri, bu yurttaşlık görevlerinin yanı sıra, günlük yaşamda ortaya koydukları ve çoğu zaman siyasal ihtiraslarına hizmet eden gönüllü ve cömert bağışların da, ağırlıkla kendi arazilerinin gelirlerinden ya da işlettikleri değerli madenlerden, ticari faaliyetlerden, hatta savaş ganimetlerinden kaynaklandığı, böylelikle ellerinde toplanmış zenginliklerin bir bölümünün kamusal alanda yeniden bölüştürüldüğü açıktır.

Bu bağlamda, Atina'dan oldukça farklı bir kent-devleti olan Sparta'da örneğin, yurttaş yemeklerinin yeniden-bölüştürücü özellikleri daha net bir biçimde izlenebilir. Tarımsal faaliyetlerle uğraşmaları yasak olan "asker-yurttaş" Spartalı erkeklere, daha çocukluk döneminden bir arazi verilirdi. Ağırlıkla savaş sonucu ele geçirilen toprakların Spartalı savaşçılar arasında bölünmesi sonucu, *kleros* denilen bu arazilerin eski sahipleri köylüler de (*helotes*) onların yarıcısı olur, tarlaları ve bahçelerinden elde ettikleri hasadın ve süt ürünlerinin ve sıktıkları zeytinyağının yarısı, "kira bedeli" olarak Spartalı efendilerine ayrılırdı. Spartalı erişkin erkekler, genelde on beşli gruplar halinde düzenli bir biçimde sürdürmek zorunda oldukları toplu yemeklerin (*phidition*) giderlerini ortaklaşa ve eşit miktarda karşılamakla yükümlüydüler. Her ay, ortak sofraları için kişi başına belli miktarda tahıl, şarap, peynir ve bunların dışında *opsonion* (katık) denilen yiyeceklerin (belki et, balık veya başka bir gıda ürünü) alımı için az miktarda para, daha doğrusu bunların karşılığı olan başka ürünlerle aynı olarak, ödemek zorundaydılar.[63]

Ortak yemeğe katkılar gibi, Sparta ailelerinin geçimi de, *kleros*'ların kiralarıyla karşılanıyordu. Ne var ki, Spartalı sofradaşların düzenli olarak sağladıkları bu katkı payları kişi başına tüketilebilecekleri normal miktarların çok üstünde tutuluyordu. Bu durum da, birlikte yemenin sadece bir zorunlu birliktelik olmadığını, aynı

63 Zaten Sparta kendini öteki Yunan sitelerinden ayırt etmek için madeni para dolaşımını yasaklamıştı. Varlıklı Spartalılar ise gümüş sikkelerini komşu müttefik sitelerde tutma yoluna gideceklerdi.

zamanda, toplam nüfusu birkaç bini geçmeyen (MÖ 479'da beş bin asker çıkaran ancak sonraki yüzyılda bine düşen) Sparta sosyal hiyerarşisinde "yukarıdan aşağıya büyük miktarda yiyecek dolaşımı" için bir "mekanizma" işlevi yerine getirdiğini gösteriyor: Sparta krallarının ve site ileri gelenlerinin ödemek zorunda oldukları katkı payları yüksek tutulduğundan, bu "yiyecek fazlası" *helote* hizmetkârlarına gidiyordu. Böylelikle *helot*'ların kendi ürünleriyle aynı olarak ödedikleri kiranın, daha doğrusu verginin bir bölümü onlara geri dönüyordu. Öte yandan, Spartalıların evlerinde yaşayan küçük yaşta ya da henüz evlenmemiş genç kızlarının evin hanımı ya da oğulları gibi *kleros* gelirine sahip değillerdi. Görece daha düşük sosyal statüde olan bu kişilerin de gıda gereksinimlerinin karşılanması gerekiyordu.

Birçok Spartalının site-devletin tahsis ettiği bir dönem sayıları dokuz bine ulaşan sonra da giderek azalan *kleros*'lar dışında özel çiftlikleri de vardı. Üstelik Sparta eşitçi bir toplum olsa da, Yunan siteleri arasında düzenlenen Olimpiyatlardaki araba yarışlarına katılacak kadar varlıklı bir Sparta aristokrasisinden de söz edilebilirdi. Oysa yeniden-bölüştürme mekanizması, *helotes* için çok önemliydi. Zira elde ettikleri ürünlerin yarısını kira olarak ödemeleri onların geçimini çok zorlaştırıyordu. Hele topraklarının bir bölümünü daha verimli hasat almak için nadasa bıraktıklarında, efendilerine ödedikleri zorunlu ürün miktarları aynı kalırken, kendilerine ayırabilecekleri miktar iyice düşüyor, açlıkla karşı karşıya kalıyorlardı. Toplu yemeklerden artan gıdaların bir biçimde onlara geri dönmesi zorunluydu. Geçimlerini sağlamak için çalışmak zorunda olmayan savaşçı Spartalılar da bunun bilincindeydi. Askeri seferlerde kiracıları oldukları Spartalı savaşçıların (*hoplites*) hizmetinde olan helotlar da onların ortak sofralarından "aynı karavanadan" besleniyorlardı. Spartalıların nüfusu bir daha artmayacak bir biçimde azaldığında, bu kez helotlar da Sparta askeri olacaklar ve *kleros* sayısında düşüş yaşanacaktı. Dolaylı yoldan, beslenme koşulları iyileştirilen helotların da tersine nüfuslarının artması, bu zorunlu yeniden bölüşümün doğal sonucuydu. (Figueira: 87-109)

Anadolu'da Helenizm: Doğu ve Batı Tanrıları Kokteyli

Makedonya Kralı Büyük İskender'in Anadolu'dan İran'a, sonra Hindistan'a ardından Mısır'a dek uzanan fetihleri, başta Yunan tanrıları olmak üzere Helen kültürünü Batı'dan Doğu'ya taşıyarak yeni ilham ve dinsel yönelişlere yol açacak, ama aynı şekilde bu bölgelerin kadim kültürel değerlerinden de etkilenme fırsatını yaratacaktı.

İskender ve generalleri gittikleri her yerde yerel dinlere, kutsal yapı ve eşyalara saygılı davrandıkları gibi, Yunan tanrıları ile bu bölgelerin tanrıları arasında koşutluk gözetmişlerdir. Örneğin, Mısır'da İsis, Demeter ile bir tutulurken, Harzem

ve Hindistan'da Krişna'yı Herakles, Shiva'yı ise Dionysos'la özdeşleştirecekti. Dahası, sonunda dize getirdikleri Pers hükümdarları ve soyluların debdebeli ziyafet geleneğini önce hayretle karşılayacak, ancak kısa bir sürede benimseyecekler, hatta kendi ülkelerine taşıyacaklardı. Askeri dehası ve siyasal becerileriyle fethettiği halkların da gözünde yüceleşen İskender'in, otuz üç yaşında ani ölümünün ardından Doğu'da tanrılaştırılması bir rastlantı değildir. İskender'in ilahlaştırılan iktidarı onu İran, Mezopotamya ve Mısır kralları ile ayni konuma getirmişti. İmparatorluğu Batı'da Makedonya, Anadolu'da Selefkos ve Mısır'da Ptoleme krallıklarına bölünürken, Asur krallarını aratmayan tanrılara kurban ziyafetleri yeniden gündeme geliyordu[64].

Yunan tanrıları Asya'da Maurya Hindistan'ından Han Çin'ine, hatta Japonya'ya, batıda Roma'da, güneyde Mısır'da yerleşik kültlere yeni bir soluk getirirken (Campbell 1984: 237-290), elbette Anadolu da bundan nasibini alacaktı. Mitik tanrılar ve kahramanlara adanmış tapınakların yanı sıra, gerçekte yaşamış, ülke kurucusu ya da kurtarıcısı cesur ve güçlü savaşçıların kralların ve aile üyelerinin, önemli devlet adamlarının, varlıklı ve iyiliksever kişilerin anıt-mezarları yalnız ana-kara Yunanistan'ında değil, Helenistik dönemde Trakya ve özellikle Küçük Asya (Anadolu) krallıklarında da inşa edilecek ve kurban ritüellerine sahne olacaktı. Ata ve kral kültü olarak nitelendirilebilecek bu dinsel ritüeller ve kurban ziyafetleriyle ilgili ayrıntılı bilgi ve yorumları uzman tarihçilere (Bkz. Price 2004) bırakarak ilgi alanımıza ilişkin birkaç örnekle yetinebiliriz.

64 Çalışmada Yunan tanrılarına ziyafetler yeterince irdelendiğinden, Helenistik dönem toplu yemekleri üzerinde durulmayacaktır. Bu dönemde, Yunan anakarası, adaları ve Anadolu'daki çeşitli siteler ve krallıklarda dinsel şenlikler ve kurban ziyafetleri ve evergetler konusunda, bkz. Schmitt-Pantel: 255-420. Büyük İskender'in Babil'deki kurban töreni, VII. Ptoleme'nin Kirene (Libya) Apollon tapınağında verdiği ziyafetler için, bkz. Schmitt-Pantel 1992: 458-460. Her ikisinin de Babil ve İran hükümdarlarını aratmayan bir debdebe sergiledikleri söylenebilir. MÖ 175-163 yılları arasında Selefkos kralı olan ve kendini Tanrı Zeus'un yeryüzündeki cismani görünümü olduğu iddiasındaki IV. Antiyokos Epiphanes'in ("Göz kamaştıran") Daphne'de (günümüz Antakya'sında Harbiye) düzenlediği ve tüm Yunan sitelerini davet ettiği ziyafet de ünlüdür. Kralın tüm giderleri üstlendiği ve günlerce süren bu dev ziyafette, bin semiz sığır kurban edilmiş, davete katılan her erkeğe canlı kaz, yabani tavşan ve oğlak dağıtılmıştı. Büyük bir askeri geçit, ardından her biri ellerinde altın veya gümüş objeler, kap kacaklar taşıyan yüzlerce kölenin geçitiyle başlayan bu şenlik sofrası otuz gün sürmüş, konuklara nadide yiyeceklerin yanı sıra gladyatör dövüşleri ve her türlü eğlence sunulmuştu. Ancak böyle bir ziyafetin gerçekten düzenlendiğine ilişkin somut verilere sahip değiliz. Nitekim, Schmitt-Pantel de pek inanmıyor (1992: 461-464) IV. Antiyokos'un rivayete dayalı, büyük ölçüde propagandasının yapıldığı bu görkemli ziyafetinin gerçek yönü şuydu: Diz çöktürdüğü Mısır Ptoleme hanedanından aldığı muazzam ganimetler ve biraz da "dostlarının" katkıları.

Karya krallarının anıt-mezarları ve kurban ziyafetleri

Anadolu'da Helenistik döneme ait birçok kral ve ileri gelen kişilerin anıt-mezarları arasında, Muğla Milas'ta (antik Mylasa) 2007'de bulunan Pers satrapı (vali), ancak fiiliyatta İç-Karya hükümdarı Mausolos'un kendisinden önceki satrap babası Hekatomnos (MÖ 395-377) için Mylasa Akropolü'nde yaptırdığı görkemli mermer frizli lahdi, taşıyıcı odası, mezar odasının da yer aldığı anıt-mezar ve kutsal alanı dönemin önemli bir kültürel mirasıdır. Frizli lahdin ön yüzünde kral elinde yassı bir içki kâsesini eşine uzatırken, arka yüzdeki av sahnesinde ise oğlu Mausolus'un bir aslanı öldürmesi canlandırılmıştır. Mausolos'un onuruna Halikarnassos'da (günümüz Bodrum'u) karısı ve kız kardeşi Karya Kraliçesi Artemisia'nın MÖ 353'te yaptırdığı ve "mozole" sözcüğünün esin kaynağı, mermer dev anıt-mezar *Mausoleum* MS 15. yüzyıla dek ayakta kalacaktı. Mezar alanında yapılan kazılarda ortaya çıkarılan boğa, koyun, keçi, horoz ve kumru gibi hayvan ve kuş kemikleri, tanrılara ve atalara kurban ritüellerine ve ziyafetlerine işaret ediyor.[65] (Aslan: 48-51)

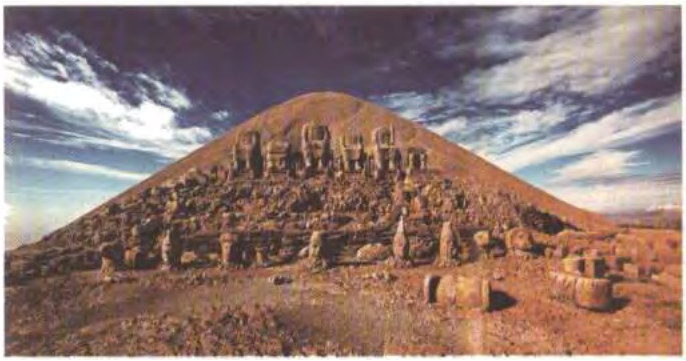
Kommagene Kralı I. Antiyokos Theos (MÖ 69-36) ise anıt-mezarın da ötesinde, bir mezar-tapınak inşa edilmiştir, çünkü o, aynı zamanda bir tanrıydı.[66]

---

65 Manisa Salihli bölgesinde bir zamanlar hüküm sürmüş ünlü Kral Krezüs'ün (Kroisos) ülkesi Lidya'da, krallar, soylular ve varlıklı kişilerin gömülü olduğu ve "Bin Tepeler" diye adlandırılan ve Demir ve Bronz çağlarına tarihlenen çok sayıda höyük, özellikle Gölmarmara (Antik Giges) yöresinde ortaya çıkarılmıştır. (Luke, Roosevelt: 415- 419) Krezüs'ün mezarında bulunan ve Uşak Müzesi'nde sergilenen çok değerli mücevherler, gerçekten de "Karun hazineleri" deyimine uyuyor. Öte yandan, Frigya krallarının, yüzyıllar boyu hırsızlar tarafından talan edilmiş anıtsal kaya mezarları da, Afyon'dan Fethiye'ye sık sık karşımıza çıkmaktadır. Ankara Polatlı yakınlarında Frigya'nın başkenti Gordion'da kazılan bir başka mezarın, söylenceye göre dokunduğu her şey altın olan ve MÖ 696'da ölen Frigya Kralı Midas'a ait olduğu sanılıyor. Yine de, bu mezarın MÖ 725-720 arası, yani Midas döneminden önce yapıldığı, babası Gordios ya da bir başka krala ait olabileceğini iddia eden arkeologlar da var. Söz konusu mezarda bulunan, değerli ölü hediyeleri arasında yer alan kazanlar, taslar, tabak, çanak ve bardaklar üzerindeki yiyecek ve içecek kalıntıları da ölen kralın onuruna büyük bir cenaze ziyafeti verildiğini gösteriyor. (Erdoğan: 28-35; 58-61)

66 Anadoluda hükümdar kültü olan başka kral Antiyokhos'lar da vardır. Örneğin, Makedonya İmparatoru Büyük İskender'in generalleri arasında Asya'daki topraklarının mirasçısı olan Selefkos'un MÖ312'de önce Babil'de kendi adına kurduğu Suriye Krallığı'nda onun yerine geçen Antiyokhos ve hanedanı gibi. İmparatorluğun yeni başkenti olarak inşa ettirdiği kente babasının adı Antiyokhos'un adını (Antakya) veren I. Antiyokhos'un (MÖ 281-261) unvanının "Soter" (Kurtarıcı) olmasına karşın, MÖ 261-MÖ. 246 yıllarında hüküm süren II. Antiyokhos ise "Theos" (tanrı) olarak nitelendirilecekti. III. (Büyük) Antiyokhos (MÖ 222-MÖ 187) ise İran'dan Ege kıyılarına dek yayılan Selefkos İmparatorluğu eyaletlerinde, krallık ataları ve eşine ait önemli bir devlet kültünü kuracaktı. III. Antiyokhos ve kraliçe Laodike'nin kült heykelleri, Bergama Attalos Krallığı'na tabi bir Yunan sitesi olan Teos'da, kendi baş tanrılarının yanında

Kral I. Antiyokhos Theos'un Tapınak Mezarı: Nemrut Dağı'na çıkana ziyafet



Nemrut Tapınak Mezarı'nın batı terasında zamanla kopmuş tanrı başları yan yana: Soldan itibaren, kendini tanrılarla bir tutan 1. Antiyokhos, Tanrıça Kommagene (Tykhe-Fortuna), ortada Zeus (Oromasdes-Ahura Mazda), Apollo (Mithras-Helios-Hermes) ve Herakles (Hercules) (Kaynak: Roland Smith, *History, Cult and Monuments of Antiochos.* Fotoğraf: Ahmet Ertuğ)

Anadolu'daki Yunan sitelerinden bağımsız olarak gelişen, ancak onların çeşitli tanrı kültlerini de benimseyen kısa ömürlü (MÖ 162-MS 72) ve görece küçük bir krallık olan Kommagene'nin en ünlü kralı Antiyokhos Theos'un (tanrı) tapınak-mezarı Fırat kıyısındaki başkenti Samosata'nın (günümüzde Adıyaman, Samsat) kuzeyinde 2150 m. yüksekliktcki Nemrut Dağı'nın zirvesinde bulunmuştur. Yaklaşık elli metre boyunda ve yüz altmış metre çapında, akışkan kırılmış kaya parçalarından oluşan bir tümülüsle örtülü mezarın çevresinde, her biri on metre boyunda dev tanrı heykellerinin kimi devrilmiş kimi aşınmış kafaları yanında, tanrıların habercisi ve göksel gücü simgeleyen kartal ve hayvanların kralı ve yersel gücün imgesi aslan heykelleri ile görkemli bir açık hava tapınağı olduğu görülüyor. Tanrı-kral ve öteki dört tanrının (Tanrıça Fortuna, Kommagene, Zeus, Oromasdes, Apollon, Mitras ve Herakles, Ares) yan yana sıralandığı, ayrıca heykeller ve taş kabartmalarla süslü bu görkemli tapınakta tanrılar da kral kültüne ortak edilmişti. Çünkü Price'ın işaret ettiği gibi, "[...] hükümdar kültünün ardında yatan algılama biçimi, sitenin dışındaki bir tanrının evrensel gücü ile kralın iktidarı arasında kurulan benzerliğe dayanmaktaydı." (Price: 81) Antiyokhos, daha sağlığında Yunan alfa-

yer alıyor, onlara da kurbanlar sunuluyordu. MÖ 197'de ise bir başka Yunan sitesi İasos'u işgalci Makedonya Kralı V. Phippos'tan kurtaran III. Antiyokhos için İasoslular sunaklar yaptırmıştır. (Price: 73-75; 83-84)

besiyle oydurduğu kaya yazıtında, Kommagene tanrılarına saygıda kusur etmediği, onların onuruna kurbanlar sunduğu ve dinsel bayramlar düzenlediği için, tanrıların da kendisine uzun bir saltanat bahşettiğini belirtiyordu. (Smith: 16) Tebaasına yönelik dolaylı mesaj ise çok açıktı: Eğer tanrı-krallarına ve tanrılarına tapınır, onları beslerlerse, krala dolayısıyla halkına da refah gelir...

Soyağacını Makedonya İmparatoru Büyük İskender ile Pers Akemenid İmparatoru Darius'a dek uzatan Antiyokhos, babası I. Mithradates Kallinikos gibi, Batılar (Yunanlar) ile Doğuluların (Persler) dinlerini birleştirerek yeni bir din yaratmak ve Nemrut Dağı'nı bu dinin merkezi yapmayı düşlüyordu[67]. Helen-Pers karışımı tanrıların (Örneğin Zeus'la Ahura Mazda) on metre boyunda dev heykellerinin ve yine Antiyokhos'u bu tanrıların her biriyle el sıkışırken canlandıran, onlarla eşit düzeyde olduğunu simgeleyen taş rölyeflerin çevrelediği tapınak-mezara atadığı rahiplere verdiği talimatları (*nomos*) da kaya üzerine kazdırmıştı: Rahipler, tanrılar ve kral kültünün kesintisiz sürmesi için, daima kurban hayvanı bulundurmak, dinsel bayram ritüelleri yerine getirmekle yükümlüydüler. Yıllık ve aylık tapınmaların dışında, her ayın on altıncı günü doğumu, her ayın onuncu günü de tahta çıkışı kutlanacağı gibi, krala yılın her günü tapınılacaktı. Tanrılara ve krala kurban sunulurken, hoş kokulu otlar yakılacak tütsü dumanları saçılacak, ayrıca "bana ve tanrılara" kutsal masalar kurulacak, sunak üzerinde uygun yiyecekler ve suyla karıştırılmış şarap dolu testiler olacaktı. Rahipler, tapınmaya gelen yerli ya da yabancı kökenli halkın ortaklaşa paylaştığı ziyafetlerde yemek ve içki ikram edecekti. Rahip, "rahiplik unvanının verdiği onura bir hediye" olarak, kutsal kurban etinden bir pay alacak, gerisini ziyaretçilere ikram edecekti. Dinsel bayramlarda herkesin yeterince doymasını ve "bayramın kötü niyetli dedikodulara yer vermeyecek bir biçimde" kutlanmasını sağlayacaktı. Antiyokhos, halkın bu kutsal mekânda bulundukları ve ziyafet için toplananlara katıldıkları sürece, kendisi tarafından tapınağa hediye edilmiş içki kaplarını da kullanabileceklerini belirtiyordu. Tapınağın giderleri ise çevredeki kral köylerinin ürün ve gelirlerinden karşılanacaktı. Tapınağa adanmış bu köylerin mülkiyetinin kimseye devredilemeyeceği, tapınağın gelirlerinde hiçbir azaltma olamıyacağı gibi, bu köyler tapınaktan başka bir şeye hizmet etmeyeceklerdi. (Smith: 17) Kısacası, "Tanrı" Antiyokhos'un tapınak–mezarı kralın tanrıların hizmetinde olmasından çok, tanrıların kralın hizmetinde olduklarını yansıtır gibiydi. Ama yine de, cömert kral, tapınağına gelen halkını "doyurmayı" ihmal etmiyordu: "*Noblesse oblige*!" Soyluluk gereği, bu da bir çeşit yeniden bölüştürme operasyonuydu elbet.

---

67 Kommagene Kralı I. Antiyokhos'un Nemrut Dağı dışında, Adıyaman'da Fırat üzerinde Arsamosata (Samsat), Eski Kâhta'da Arsemes ve Besni'de Sofraz köyü (Üçgöz) üç ayrı anıt-mezarı daha vardı. (Schmitt-Pantel 1992: 465)

Arsemia'daki (Eski Kâhta) anıt-mezarındaki taş kabartmada, Antiyokhos, Tanrı Artagnes (Herakles) ile "eşit düzeyde" tokalaşırken canlandırılmıştı. Sağ altta ise kaya üzerine tanrılar ve kral kültünün nasıl yerine getirileceğine ilişkin "rahiplere talimat"a ayrılmıştı. (Kaynak: Smith, *History, Cult and Monuments*... Fotoğraf: Ahmet Ertuğ.)

Küçük Asya'nın batı bölümü, Helenlerin ve Perslerin ardından, MÖ 190'dan başlayarak Anadolu'nun fethine girişen Roma devletinin egemenliği altına girmişti. Kommagene'nin tanrı kralı Antiyokhos MÖ 40'ta öldü. Dört yıl önce Roma'da bir suikasta kurban giden Roma Cumhuriyeti'nin büyük ismi Julius Caesar da, Senato tarafından tanrılaştırılmıştı. İç savaş sonrasında imparator olan Augustus da Doğulu hükümdarlar gibi tanrılaştırılacaktı. Anadolu'nun yeni sahipleri, birçok Küçük Asya krallıkları gibi MS 41'de Kommagene'yi de ilhak edecek, 30 yıl sonra da Roma'yı Suriye eyaletinin bir parçasına dönüştürecekti. Sonuçta, Küçük Asya'daki Yunan-Helen veya Doğu kökenli tüm önemli yerleşimlerde, Roma ve Roma İmparatorluk kültüne adanan yeni tapınaklarla, yerel Yunan ve Pers tanrılarına verilen ziyafetlere ortak olacaklar[68] ve bunu yeni Roma eyaletlerinde de, siyasal ve dinsel yetkileri tek bir kişide toplayan imparatorluk ideolojisini yaymak ve benimsetmekte yararlı bir araç olarak göreceklerdi[69].

68 Örneğin, İzmir Çeşme yakınında eski bir İyon sitesi olan Erythrai'de (Ildır) Büyük İskender'in, Suriye Kralı I. Antiyokhos'un ve belki de Pergamon kralı ve tanrıça Roma'nın yan yana kültleri olabileceğine işaret eden Price'a göre, "Söz konusu mekânsal ortaklığı mümkün kılan, farklı iktidar bloklarının nüfuz alanında kalan bu sitelerin konumuydu." (Price: 89)

69 Anadolu'daki Roma İmparatorluğu tapınak ve anıt-mezarlarının 1984 itibarıyla bir dökümü için, bkz. Price: 403-448)

İmparator Marcus Aurelius, Roma Kapitol'ündeki Jüpiter tapınağı önünde bir kurban sunmaya hazırlanıyor.
(Kaynak: Robert Turcan, *The Gods of Ancient Rome*)

BÖLÜM 6

ROMA TANRILARI DA HİÇ AÇ KALMAZDI...

Eski krallıktan cumhuriyete, cumhuriyet'ten imparatorluğa ve bu görkemli imparatorluğun çöküp parçalanmasına, Roma dünyası kabaca 1400-1500 yıllık tarihsel bir süreci kapsar. (Roberts, Westad: 215-245; Lepointe: 57-142) Kaldı ki, buna Doğu Roma'nın mirasçısı Bizans İmparatorluğu dönemi dahil değildir. Bu kadar uzun bir dönem içinde, Roma kentini, İskoçya'nın güneyinden İber Yarımadası'na, Almanya'dan Karpat Dağları'na ve Karadeniz kıyılarına, Yunanistan ve Anadolu'dan Mısır'a ve Sahra Afrika'sına dek uzanan bir imparatorluğun merkezine dönüştürmeyi başaran Romalıların, dinsel düşünce ve pratiklerinin, sosyo-ekonomik ve siyasal dönüşümlere koşut olarak, kabuk değiştirdiği, ancak özünde belli bir sürekliliği ve tutarlılığı koruduğu görülür.[1]

Çizmenin ortasında, Lazio bölgesinde önceleri, çiftçilik ve hayvancılık yapan ve her biri tanrıları ve atalarına kurbanlar sunan büyük ailelerin (*gentes*) bir araya gelip oluşturduğu köy ölçekli sıradan bir Latin yerleşimiydi Roma. Kentin mitolojik kurucusu Remus sayılsa da, asıl kurucuların MÖ 750'lerde bölgeyi egemenlikleri altına alan, kimilerine göre Troya kökenli Etrüskler olduğunu kanıtlayan arkeolojik bulgular ağır basıyor. Etrüsklerin siyasal ve askeri örgütlenmenin ilk tohumlarını attıkları Roma, zamanla gelişip bir Etrüsk krallığı kentine dönüştü.[2]

---

1 Roma dini konusunda tanınmış otuz bilim insanının katkılarıyla, Jörg Rüpke'nin editörlüğünde 2007'de yayımlanan, *A Companion to Roman Religion* örneğin, bu konuda çok değerli bir kaynaktır.

2 MÖ 700-MÖ 88 yılları arasında İtalya'nın Toskana bölgesindeki kent-devletlerde hüküm süren Etrüsk krallıklarında, her bir kral, cennetin efendisi tanrı tinia'nın insan bedenine bürünmüş hali sayılırdı. Krallar, üzerine yıldızlar işlenmiş, cenneti simgeleyen bir pelerin giyer, yüzünü kırmızıya boyar, elinde kartal başlı bir asa tutarak, beyaz kübeylanların çektiği arabasına binerdi. Ayın her bir çeyreğinde, kral ritüel olarak halkına gözükür, geleceği, kaderin iradesini öğrenmek için tanrıya kurban sunardı. (Campbell 1984: 312)

Yaklaşık 250 yıl sonra, Roma'nın yerlisi soylu aile reisleri İtalya'nın güneyine yerleşmiş olan Yunan sitelerinin yardımıyla, orta İtalya'daki Etrüsk egemenliğine son vereceklerdi. Yeniden bağımsızlığını kazanan Roma'da MÖ 509-510'da krallık dönemi sona eriyor ve yönetimin Roma senatosu tarafından bir yıllığına atanan iki konsüle devredildiği bir cumhuriyet kuruluyordu.[3]

Roma, cumhuriyet öncesinin eski soylu aileleri (patrisyenler) ile avam (plebler) kökenli varlıklı grupların eklendiği, genişletilmiş yeni oligarşik düzeniyle yoluna devam edecekti.[4]

Aile Tanrılarından Devlet Tanrılarına Roma Dini

Roma dini veya dinleri üzerinde genel bir değerlendirme yapıldığında, başat dinsel modelinin, Rüpke'nin yerinde saptamasıyla, "yayılmacı olmaktan çok, emici" bir nitelik taşıdığı görülür. (Rüpke: 4) Roma'nın küçük ve önemsiz bir site-devletten bir dünya imparatorluğuna dönüşmesine karşın, bu model sürekliliğini korumuştur. Roma dini, kent-devletin dinsel konuları, pratikleri ve gelenekleri çerçevesinde ele alındığında, birçok eski toplumda olduğu gibi, putları, idolleri, tapınakları, ata kültleri, cenaze törenleri ve tanrılarına kurban adaklarıyla tipik bir yöresel din olarak görülebilir. Ne var ki, Roma'nın coğrafi konumuyla farklı kültürlere açık bu din, başta komşuları, bir ara egemenleri Etrüskler, Çizme'nin güneyindeki Yunan kolonilerinin

3 Roma'nın ilk kurucuları ve ilk yöneticileri toprak sahibi soylu seçkinler (patrisyenler) olurken, paradoksal olarak sıradan halk (plebler) sadece izleyici konumundaydı. Öyle ki, çoğu topraksız, esnaf ya da işçi olan plebler Roma devlet dininin bile dışında tutuluyorlardı. Eski krallık döneminde patrisyenler ve plebler arasında savaşım uzun yıllar sürecek, sonunda, cumhuriyet döneminde plebler de onlarla aynı hukuka tabi olacak ve yurttaş statüsüne kavuşacaktı. Dinsel görevlerin kapısı onlara da açılıyor, hatta Roma rahipler kurulu başkanı olabiliyorlardı. Patrisyenler gibi onların da yasama (*concilia plebis*) ve *praetor*, *consul*, *censor* gibi kamu görevlileri ve Roma yöneticilerinin aldıkları kararları veto etme hakkına sahip sözcüleri (tribün) vardı. Kentin içinde ve yakınında yaşayan Roma yurttaşlarının kabileleri (*tributes*) ve mal varlıklarına (*centuriates*) göre temsil edildikleri halk meclislerine (*comices*) de girme hakkını elde edeceklerdi. MÖ 360'larda Roma'nın en üst düzey yöneticisi olan iki konsülden birinin plebyen olması koşuluyla siyasal etkinlikleri artan plebler, ilerideki yüzyıllarda aralarından imparator bile çıkaracaklardı. (Lepointe: 60-64; 68-71)

4 Halk (pleb) tarafından seçilen on görevlinin (Halk Tribünleri) yasa önerileri yapma ya da çıkan bir yasayı "veto" hakkının geleneksel yöneticilerin gücünü kısıtladıkları da unutulmamalı. Ne var ki, komşu İtalyan toplumları ve güneydeki Grek sitelerini de egemenlikleri altına aldıktan sonra yayılma siyasetini başarıyla sürdüren Roma'da, askeri komutanların da giderek ön plana çıkmaya başladıkları ve önemli bir siyasal potansiyele sahip oldukları unutulmamalı. Nitekim, imparatorluk dönemindeki siyasal bunalımlarda son sözü askerlerin söylemesi de senatonun varlığına karşın, gerçek iktidarın artık kime geçtiğini gösterecekti. (Roberts, Westad: 219-221; 233-234)

tanrıları gibi, Kuzey Afrika kıyılarında Kartaca'yı kuran Fenikelilerin Mezopotamya kökenli tanrılarından da etkilenecekti. Her halükârda, Roma dini, cumhuriyet ve imparatorluk dönemlerinde fethedilen ülkelerin yeni tanrılarının benimsenip "romalılaştırılmasıyla", yöresel bir din olmaktan çıkacaktır. Üstelik Roma tanrıları ve imparatorluk kültü de, Büyük İskender ve onu izleyen Helenistik dönemde Anadolu ve Doğu Akdeniz'deki Roma eyaletlerinde, imparatorluğun siyasal gücüne karşın, sosyolojik olarak ağırlığını koruyan yerleşik çoktanrılı veya tektanrılı Yahudilik gibi yerel dinlerle "birlikte" yaşamak zorunda kalacaktı. Bu arada, bölgede bir başka tektanrılı evrensel bir din olan Hıristiyanlığın filizlenip çevreye yayılmasına tanıklık eden Roma dini, bu yeni dinin MS 3. yüzyılda Roma imparatorları tarafından da resmen benimsemesiyle, devlet dini niteliğini yitirecekti.

Koruyucu ruhlar ve atalar

Roma tarihinin en eski dönemlerinde, belli belirsiz dinsel öğeler içermelerine karşın, sihir ve büyüler egemendi. Örneğin kuraklık dönemlerinde yağmur yağması için büyülü dualar ediliyordu, tıpkı kadınların kısırlığının geçmesi için tılsımlar yapıldığı gibi. Daha sonraki aşamada, Latium (Lazio) bölgesinde çiftçilikle uğraşan köylü toplulukları aile eksenli dinsel bir sistem oluşturacaklardı. Roma'nın mitolojik öğelerden beslenen geleneksel dinin temelini oluşturacak Latium köylü dininin aile, toprak, ata ve klan (*gens*) kültlerinde (Turcan: 14-15, 29-50; Lepointe: 73), ailenin yaşadığı evi ve evin huzurunu sağladığına inanılan koruyucu atalarının ruhlarına (*numen*) ya da tanrılarına (*di familiares*) tapınılırdı.[5]

Aile kültünde (*religio domestica*), her ev gerçek bir tapınaktı. Aile ocağının temsilcisi bakire tanrıça Vesta'nın, ailenin hiç söndürmediği kutsal ocağında oturduğuna inanılırdı. Yanan ocağın yakınında ise kilerin koruyucusu kutsal ruhları (*penates*) temsil eden heykeller veya tasvirler bulunurdu. Ocak, "kiler tanrılarına" sunak olarak kullanılırdı. Yemek odasındaki masa gibi, zifaf yatağı da kutsal sayılırdı. Ev kapısının bekçisi ise ailenin sürekliğini sağlayan tanrılar (*Lares*), kutsal yaşamsal gücünü simgeleyen ise *Genius*'du (Vesta). Ailenin babası (*pater familiaris*), hem evin reisi hem de aile dininin başrahibi kutsal bir kişiydi. Tohumun baştan çıktığına inanıldığı için, doğurganlık ve verimliliği simgeleyen Genius'un mekânı, aile babasının başıydı.[6] (Dürüşken: 20-21)

Romalılar ilahî güçleri tanımlamak için *deus* ve *numen* olarak iki farklı sözcük kullanıyorlardı. *Deus* tanrı anlamına geliyordu. *Numen* ise emir ve iradeyi, başka bir deyişle, ilahî irade ya da gücü veya emiri tanımlıyordu. (Bkz. Campbell 1984: 319-321)

6 Hem çok saygı duydukları hem de öfkelendirmekten çekindikleri ölülerinin ruhlarını besleyen çiftçi Eski Romalıların bu ritüeli ilkel bir dinsellik barındıran animist inanca bağlanabilir: Tarım kültürü ve çiftçi ailelerin yaşantısı ile ilintili olan bu kutsal ruhların, doğadaki her şeyin

Aile tanrılarına ziyafet

Masanın etrafına toplanan aile üyelerinin yemeği başlı başına bir ritüeldi. Sofraya gelen ilk yemek yendikten sonra, derin bir uhrevi sessizlik hüküm sürer, sonra da yemeğin en gözde yerleri tanrılara sunulurdu: Bir ufak sahanın içine konan bir parça et ve üstüne kavrulmuş buğday ununa tuz karışımı (*mola salsa*) ateşe atılırdı. Kutsal bir nesne olan tuz masayı da kutsallaştırıyordu. Bu yüzden sahan ve tuzluk (*patella* ve *salinum*), tanrılara mahsus nesneler olarak her şeyin üstünde tutuluyordu. (Turcan: 17) İleridcki yüzyıllarda bile, Romalı generallerin sefere çıktıklarında sofra eşyası olarak yanlarına sadece bir sahan ve bir tuzluk alma geleneği de kuşkusuz bu inançtan kaynaklanıyordu.

Ev tanrıları dışında, evin görünür bir köşesinde bal mumundan yapılmış maskları bulunan ve ailenin yemeklerine katıldığına inanılan ölen atalarının ruhları da (*Manes*), aynı zamanda kutsal koruyucuları sayıldığından, aile evinin ocağında "oturan" ve ev halkının huzur ve güvenliliğini sürekli kılan atalara saygıda kusur edilmezdi. Cenaze törenlerindeki ölü yemekleri dışında da, ayrıca, her yıl belirli günlerde evin yakınındaki aile mezarlığında gelmiş geçmiş tüm ölülere kurbanlar sunulur,[7] ziyafetler (*silicernium*) verilirdi. Arkeologlarca ortaya çıkarılan Eski Roma dönemi soylu mezarlarında bulunan çeşitli objeler arasında yiyecek içecek kapları gibi yemek artıkları da ölülerle birlikte paylaşılan görkemli ziyafetlerin kanıtıdır.[8]

içinde oldukları ve güçlerini sergilediklerine inanılıyordu. Romalılar bir doğa olayıyla kendini görünür kılan bu numenlerin isteklerini, doğa olaylarını gözlemleyip yorumlayarak öğrenmeye çalışırlardı. Bu yüzden kehanete başvururlardı. Tanrıların mesajı olarak gördükleri gök gürültüsü, şimşek, yıldırım gibi doğa olaylarının nedenini, kutsal saydıkları hayvanların iç organlarına bakıp öğrenmeye çalışırlardı. Aynı şekilde, kartalların ya da akbabaların uçuş yönleri veya tavukların yem yeme tarzı da yorumlanırdı. Kâhinlik Roma devletinde resmileşecek, özellikle yöneticilerin siyasal, sosyal ve askeri strateji tercihlerinde sık sık başvurulan bir kurum olacaktı. Senatörler ya da üst düzey görevliler arasından seçilen ve tanrıların dualarını kabul edip etmediklerini gösteren işaretleri yorumlayan bu kâhinlere *augur* (kuşbilici) denirdi. Kuşbiliciler, Jupiter'in isteklerini kehânetleriyle ortaya çıkarmakla görevliydi. Etrüsk geleneklerinden esinlenerek, hayvanların iç organlarına bakıp kehânette bulunanların resmî unvanı ise *aruspex*'ti. Eski Yunan'daki kâhinler gibi, bu kişiler de kurbanların iç organlarda anormalleşme gördüklerinde, bu tanrısal işaretlerin ne anlama geldiğini, insanların neler yapması gerektiğini yorumlamaya çalışırlardı. (Dürüşken: 22-24) (Eski Mısır, Mezopotamya, Asya, Anadolu ve Yunan toplumlarından Romalılara, ardından Avrupa kralları ya da Osmanlı padişahlarının müneccimlere, cinci hocalara, haremdekilerin falcılara başvurdukları gibi, günümüzde tavşanlara niyet çektirmekten kahve falına, gazetelerin burçlar sütununa, insanların "bilicilere" ihtiyacının sona ermediği söylenebilir.)

7 Hayvan kurban edildiğinde, iç organlarına özellikle bakılır, o gün tanrıların lütufkâr ya da öfkeli olup olmadıkları araştırılır, kimi zaman bir kâhine (*haruspex*) başvurulurdu.

8 Roma'nın yaklaşık yirmi km. güneyinde Latium bögesinde Castel di Decima Etrüsk nekropolisindeki kazılarda ortaya çıkarılan çok sayıda mezarlar arasında ve MÖ 750'lere tarihlenen

Aile kültü Roma kentine taşınıyor

Kentleşen Roma'da, özel bir din niteliğindeki aile kültü bu kez tarımsal bir kült olarak tanınacaktı. Roma mitolojisine göre, İtalya'nın en eski kralı sayılan ve yılın ilk ayına (*Januarius*) adını veren, her ailenin dış kapısından girip çıkanları denetleyen, "başlangıçlar ve sonlanmalar" tanrısı çifte yüzlü Janus, bu kez Roma'nın bekçisi oluyor, ev ocağının koruyucu tanrıçası Vesta da, Yunan sitelerindeki Hestia gibi, Roma'nın kutsal ateşini koruyordu. (Campbell 1984: 321) Cumhuriyet döneminde de Atina sitesinde de görüldüğü üzere, Romalı ailelerin geleneksel tanrıları bu kez Roma'nın devlet tanrıları konumuna çıkarılacaktı. Ayrıca, ata kültü, yani kişilere öldükten sonra da yaşarken gösterilen saygının aynısının gösterilmesi geleneği, Yunan felsefesinin etkisiyle daha da gelişecek, Roma devlet dininin de bir parçası olacaktı. Her Romalının evindeki kutsal ocakta, ölüler yaşayanların çevresinde "hazır ve nazır" olmayı sürdürürken (Turcan: 18), aile ocaklarında oturan koruyucu ruh bu kez Tanrıça Vesta tapınağının hiç sönmeyen ateşinde simgeselleşecekti. Aynı evde yaşayan herkesin, bir topluluğun, bir mekânın kaderini belirleyen koruyucu ölülerin ruhları gibi, şimdi de kentin ve devletin "vasi" ruhları vardı. Romanın ölülerinin ruhlarına (*Manes*) adanan bu tapınakta da kurbanlar sunuluyor, ev ve ata kültü ile Roma kültü birbirini tamamlıyordu. (Lepointe: 73-74)

Roma'nın yeni tanrıları

Roma, kuzeyde Galyalılar (MÖ 390) ve Akdeniz'in öteki kıyısından gelen Kartacalıların[1] saldırılarını geri püskürttükten sonra, İtalyan yarımadasından çıkarak askeri fetihlere başlıyordu. Roma'nın, dönemin koşullarında dünyanın en güçlü devletine evrildiği imparatorluk yüzyıllarında, fethedilen ülkelerin yerel tanrılarından bir bölümü Roma'nın resmî ve gayriresmî tanrıları arasına eklenecekti. Böylelikle, Krallık ve Cumhuriyet dönemlerinde Etrüsklerden kalan tanrıların yanı sıra, İtalya yarımadasının güneyindeki Yunan sitelerinin etkisiyle Roma dininde

soylu bir savaşçının mezarında bir zırh takımı, oklar, üç bronz kalkan, iki tekerlekli küçük bir savaş arabası, bir kılıç, üç mızrak, beş bakır alaşımlı içki kâsesi, bakır karışımı madenden üç küçük leğen, yöresel çanak çömlek ve küpler, bir şarap amforası, parfüm vazoları, şarap sürahisi, çift kulplu gümüş bir içki kabı, bakır karışımından bir üçayak ve kabı bulunuyordu. Ayrıca bir demir bıçak ve yine demirden dört şiş vardı. Soylu ölü, öteki dünyada içki içecek ve et yiyecekti; mezarını ziyarete gelen aile üyelerinin yapacağı gibi. Nitekim, başka mezarlarda da bıçaklar ve benzer şişler, çevrede hayvan kemiği kırıklarına rastlanmıştır. (Nijboer: 109; 112-114)

[1] I. Pünik Savaşı (MÖ 264-241) ve Kartacalıların ünlü komutanı Anibal'in yenilgisiyle sonuçlanan II. Pünik Savaşı (MÖ 218-201), Romalılara Akdeniz havzasının denetimi fırsatını da sağlayacaktı. (Roberts, Westad: 221-223)

izlenen "Helenleşme" süreci, Yunanistan ve Küçük Asya Helen site ve krallıklarının fethiyle, Roma'nın devlet tanrıları yelpazesi daha da genişliyordu.[10]

Ne var ki, Kuzey Afrika, Avrupa, Anadolu ve Asya'da fethedilen ülkelerin yerel tanrıları "Romalılaştırılarak" Roma dinine dahil edilse de, Roma hiç bir zaman, örneğin Sümer, Babil ya da Mısır gibi teokratik bir devlet olmamıştır. (Turcan: 105-154; Dürüşken: 9; 15) "Laik" Roma yönetimi, pragamatik bir anlayışla, Asur, ardından Pers kralları ve Makedonyalı Büyük İskender gibi, fethettikleri ülkelerin tanrılarını, kültürel alışverişten daha ziyade, "ince siyaset" gereği, saygı duyup benimsemiştir. Dahası, Roma eyaleti statü verdikleri bu ülkelerin seçkinlerine hatta halklarına "yurttaşlık" hakkı tanıyıp emperyal iktidarlarının meşruluk tabanını genişletme politikasını daha da ileri bir aşamaya götürmüşlerdir.[11]

Son halka: Gizemli dinler

Romanın ilk dönemlerinden beri sürdürülen geleneksel dinsel şenliklerin çoğu tarımcı-hayvancı dönemden kaynaklanıyordu. Artık kent duvarları içine taşınmak zorunda kalan eski tarımcı askerler ve çocukları için eşitsizlik, açlık, işsizlik gibi bambaşka gaileler söz konusuydu. Roma halkı gibi, kent de *(Urbs)* elbette değişmişti. Kentin sosyal, ekonomik ve etnik yapısı MÖ 700'lerde Etrüsk Krallığı döneminin Lazio bölgesinde yaşayan çiftçi ailelerin dünyasından çok farklıydı eski geleneksel tanrılarının artık veremediği, Roma devlet dininin ise hiçbir zaman gündeminde olmayan "psikolojik doyum" gereksinimi içindeydiler.[12]

10 Yunan tanrıları "Romalılaştırınca", örneğin, Jüpiter tanrıların babası Zeus'la, Mars, fırtına ve çiftçilik tanrısı Ares'le özdeştirildi, ancak savaş tanrısına dönüştü ve yayılmacı Romalıların en önemli tanrısı oldu. Tanrı Sol, güneş ve güzel sanatlar tanrısı Apollo'ya, buğdayın ve bereketin tanrıçası Ceres ise Demeter'e, Venüs de Afrodit'e eşit sayıldı; akıl, beceri ve savaşım tanrıçası Athena, Roma'da Minerva, kadın ve doğum tanrıçası Hera ise Juno oldu.

11 Pratik düşünceli insanlar olan Romalılar, imparatorlukları tüm Akdeniz havzasına yayıldığında, kendilerinden önceki fatihlerin yaptığı gibi, tüm yerel halkları tanrılarıyla birlikte kabullendiler; bu tanrıları dışlamak ya da yok etmek yerine, içlerine almayı bildiler. Hem yerel tanrılara adanmış tapınaklara yenilerini eklerken hem de Roma tanrılarının onuruna tapınaklar yaptırmayı unutmadılar. Fethedilen ve artık bir Roma eyaletine dönüşen ülkelerin halkları inançlarında serbest bırakıldığı gibi, Roma vatandaşı olmalarına da olanak tanındı. Dahası, yerel tanrılar arasında Roma'ya yararı olabilecekler de Roma devlet tanrıları arasına eklendi. Romalılar bu yabancı tanrıların dinsel öğretilerinin Roma tanrılarınınkine uydurulmasını sağlamayı da ihmal etmediler. İmparatorluk döneminde ise imparatorluk kültü de gerek merkezde gerekse eyaletlerdeki tanrı bolluğuna eklenecekti; örneğin, Küçük Asya (Anadolu) Helen krallıklarında görüldüğü gibi. (Price 2004)

12 Oysa, Eski Roma'nın kuruluş döneminin din anlayışında bir Romalının anasına, babasına, akrabalarına, atalarına, tanrılarına ve dostlarına olduğu gibi, devletin de çeşitli kurumlarıyla yurttaşlarına

Özellikle, siyasal ve sosyal çalkantıların arttığı geç cumhuriyet döneminde, dünyaya bir anlam katabilen, bir ölçüde denetleme olanağı sağlayan mistik fikirlerle beslenen bireysel din arayışı artacaktı. Devlet dini (*religio publica*), sürekli büyüyen ve huzursuzlaşan Roma toplumunda insanların ruhunu doyurmakta yetersiz kalmıştı. Eski batıl inançlar canlanıyor, ruhsal hazlar veren yeni çılgınlıklar ortaya çıkıyordu. (Roberts, Westad: 243; Dürüşken: 40) Resmî ve "soğuk" kamusal dine şekilci tapınma yerine, en azından kişisel yaşamı derinleştirerek, tanrılarla mistik birleşme arzusu (*theosophie*), resmî baskılara karşın, her sınıftan Roma halkı arasında hızla gelişecekti. Ayrıca, ticaretle uğraşan ya da Roma ordusuna yazıldıktan sonra imparatorluğun çeşitli eyaletlerinden göç eden yabancılar ve aileleri gizemli tanrılarına burada da tapınabiliyor, Roma ahalisiyle bütünleşebiliyordu.[13]

Dahası, yasak olmasına karşın, Roma askerlerinin de ilgisini çeken Mitras kültüne, emperyal güce yakın düştüğü için Roma imparatorları tarafından özellikle

karşı görevlerini içeren *pietas* (görev duygusu) çok önemli bir kavramdı. Romalılar, yaşamlarında "iyi insan" olmayı, "iyi şeyler başarmayı" isteyerek sivil sorumluluklarını yerine getiren birer "*pius*" olmalıydılar. (Dürüşken: 36) Devlete bağlılık, manevi (tinsel) bir değerdi. (Campbell 1984: 328)

13 MÖ 206'da Roma Senatosu'nun da onayıyla, Anadolu'dan büyük ana tanrıça Kibele'nin heykeli getirildi. "Tanrıların anası"bu eski Doğu tanrıçası da, Jüpiter, Mars ve Janus gibi Roma'nın "demirbaş" tanrılarının yanına eklendi. Aslında, bu tanrıça Roma halkı tarafından tutkulu ve gizemli bir kült olarak benimseneli neredeyse yüz yıl geçmişti. (Lepointe: 116; Turcan: 109-116), Romalılar'ın Etrüsklü ataları gibi, Anadolu'dan gelen Kibele için de MÖ 191'de Palatina tepesinde ona ait bir tapınak inşa edilecekti. Ardından, Yunan bereket tanrıçası Demeter ve kızı Persefone'ye ait Eleusis kültünün şarap tanrısı Dionysos [Baküs] kültüyle iç içe geçtiği, esrik kadın ve erkeklerin karanlık tünellerde birleştikleri gizemli ritüelleri, Mısır'ın bereket ve büyü tanrıçası İsis ve özellikle, Hint-İran (Zerdüşt) kökenli güneş tanrısı ve kozmik düzenin bekçisi ve savaşanların tanrısı Mitras'a mağara-tapınaklarda kurban sunan ve paylaşanların inanışları ve bunların gizemli ritleri de (Campbell 1984: 255; 268; Turcan: 117-134; Scheid: 268), ne denli pratik insanlar olsalar da, devlet kâhinlerinin (*augur*) varlığının ortaya koyduğu gibi, öteden beri boşinanlara (batıl inançlara) yakınlık duyan Romalılar arasında, özellikle, MS 2. yüzyıldan başlayarak yayılacaktı. (Roma'da gizem dinlerinin etkisi konusunda, bkz. Dürüşken: 43-163) Doğdukları bölgelerden Roma'ya yayılıncaya dek başka inançlarla da kaynaşan, bir dönem Roma'da revaçta olduktan sonra Hıristiyanlık içinde eriyip gidecekcek bu gizemli dinlerin ortak özelliği, "ölen, yeniden doğan bir tanrının yazgısını paylaşan insanla aralarında kurulan duygudaşlık çerçevesinde gelişmesi ve kutsalı sadece kendinin olana, bir anlamda kendini anlamaya çalışıp kendine hizmet edenlere açıklamasıdır. [...] Felsefesi, bu yaşamda ve öte dünyada iyi bir yaşam biçimi ve ruh huzuru sağlama vaadiyle biçimlenen gizemlerin içeriğini, tanrının yaşadıklarına göre belirlenen yaşam, acı çekme, ölüm, yeniden doğuş ve sevinç oluşturur. Amaç, gizemlere eren insana, kültün tanrısının yaşadıklarını duyumsatma ve onu zorlu bir geçiş döneminden sonra tanrısıyla bir olabilmenin büyük coşkusuna eriştirmektir."(Dürüşken: 11) Dünya mağarasını simgeleyen bu inde, mitik tema, makrokozmosun birliği (evren), orta kozmos (ritüel) ve mikrokozmos (ruh) sergileniyordu. (Campbell 1984: 256) (Anadolu İslam tasavvufu ve tarikatlara dahil olmanın mertebeleri [inisiyasyon] ile köyden gelip kente yerleşenlerin acılı müziği arabesk ile gizemli dinler arasındaki benzerlik, sanırız başlı başına bir araştırma konusu olmayı hak ediyor.)

göz yumulacaktı.[14] Gittikçe gelişen ve karmaşıklaşan çoktanrılı Roma uygarlığında insanların bir bölümü yeni "kurtarıcılar" peşine düşmüştü. Filistin'de ortaya çıkan tektanrılı Hıristiyanlık da, başlangıçta Romalılar için gizemli bir din sayılabilirdi. Yeraltında filizlendiğinde Romalı seçkinlerce şiddetle yasaklanan, ancak halk arasında yayılmasını sürdüren Hıristiyanlık, MS 391'de İmparator Theodosius'un Roma dini de dahil, Hıristiyan olmayan tüm tapım biçimlerini yasaklamasıyla, devletin resmî dini konumuna gelecekti. Kamusal alanda kanlı kurban sunumun yerini artık İsa'nın simgesel olarak kurban edildiği ve bedeninin paylaşıldığı Hıristiyan kilise ayini alıyordu. (Dürüşken: 15-42)

"Dünyevi" Roma Dini ve Siyaset

Roma'da dinsel pratikler, ilk başlarda çok esinlendiği Yunan uygarlığında olduğu gibi, gündelik kültürel pratiklerin parçasıydı. Her sofraya oturuşta, ekim ya da hasat faaliyetlerinde, yeni bir ev yaptırılır veya bir seyahate çıkılırken, tanrılara dua edilir, onlara küçük sunularda bulunulurdu. Senato toplantısının açılışı, askeri sefere çıkış öncesinde de yine dualar edilir, kurbanlar adanırdı. Din, sadece tapınak ya da şenlik ritüelleriyle sınırlı kalmayan, her Romalının günlük yaşamına, "yapıştırılmış bir dindi." (Rüpke: 5) Her toplumda olduğu gibi Roma'da da, özellikle kurban yoluyla dinsel inançların somutlaştırıldığı ve tanrılarla "yakınlaşmanın" amaçlandığı söylenebilir. Oysa Antik Roma'nın bin yılı aşan tarihinin genelinde, dinin yönetici seçkinler tarafından kamusal alanda ağırlıkla siyasal bir araç olarak kullanıldığı açıktır. Gerçi, Roma dini (*religio publica*), halk indinde birleştirici, meşrulaştırıcı ve pekiştirici bir simgesellik taşıyor, Romalı sayılmanın ortak paydası oluyordu. Ne var ki, görkemli tapınakları ve günlerce süren dinsel şenlikleriyle Romalıların yaşamında hissedilir bir görünürlüğe sahip olsa da, Roma dini, tektanrılı toplumların tersine, bireylerin manevi arınması, inançlı ve erdemli kişiler olarak yaşamlarını sürdürme yoluyla ruhlarını kurtarmalarına değil, toplumun korunması ve refahına yönelikti.[15] (Morris: 113)

14 İtalyan yarımadasında ve özellikle, Roma'nın Tuna eyaletlerinde arkeologlar tarafından bulunan Mitras tapınaklarının sayısının, İran'daki kalıntıların çok üstünde olması da adeta proto-Hıristiyan bir öğreti taşıyan Hint-İran kökenli Zerdüşt-Mitras kültünün Batılı yorumunun ne denli etkin olduğunu ortaya koyuyor. Sözgelimi, Roma'da güç ve bereket simgesi beyaz bir boğayı keserek, aya dönüştüren güneş tanrısı Mitras'a ibadet pazar günleri (*Sol die*) yapılırdı. Günümüz İngilizcesinde tatil (pazar) günü için kullanılan "sunday"in "güneş günü" anlamına gelmesi, Hıristiyan ayinlerinin de pazar günleri yapılması basit bir raslantı değildir. (Turcan: 131-134; Scheid: 268)

15 Max Weber'in yıllarca önce din sosyolojisi çalışmalarında dikkati çektiği gibi, toprak sahibi askeri aristokrasi genelde etik ya da duygusal dinselliğe karşıdır. Günah, kurtuluş ya da dinsel alçak gönüllük, siyasal seçkinlere, özellikle savaşçı soylulara çok uzak olduğu gibi onur anlayışlarına da uygun değildir. İstikrarlı koşullar içinde, ne efendileri ne de köylülerin herhangi bir

Roma dini, tanrı-insan ilişkilerini sadece belirli ritüellerin yerine getirilmesiyle yeterli gören ve içsel inanç ve bağlılığı ikinci plana atan, ahlaksal ilkeler gibi mistik duygulardan da soyutlanmış, "şekilci" bir dindi. (Turcan: 2-13) Bu din, aslında Roma'da kabul gören tüm dinlerin bir toplamı değil, sadece repertuvarıydı. Tüm Romalılardan çok, belirli aile, meslek ya da etnik grupların, sosyal birliklerin ve bireylerin, tanrıların yalnız birine ya da birkaçına taptıkları, üstelik farklı coğrafyalarda farklı isimler alan tanrılardan oluşan bu yelpazede (Rüpke: 7), herhangi bir dogma, iman, itikat söz konusu değildi. Kutsal bir kitabı gibi, kutsal bir otoritesi de olmayan, üstelik öteki kamu görevlerinden bağımsız ayrı bir ruhban sınıfı bulunmayan, kısacası, devlet adına iktidar seçkinleri tarafından yönlendirilen bir "dünyevi din"di. (Roberts, Westad: 241; Dürüşken: 15-19) Bu anlayışa göre, siyaset (*res publica*) ve din (*res sacrae*) ayrı şeylerdi. Devlet tarafından kabul edilmesine karşın, ritüelleri siyasal kararlara tabi olmayan tanrılar, hem simgesel güçleri hem de bağımsız konumlarıyla, Roma yöneticilerinin siyasal kararlarını meşrulaştıran önemli bir otorite kaynağıydı.[16] (Rüpke: 4-5) Bu özellikleriyle, Roma dini, aynı zamanda soylu patrisyenler ve varlıklı pleblerden oluşan yönetici seçkin sınıfın öteki sınıflar üzerindeki egemenliğini de onaylatan ideolojik bir işlevi yerine getiriyordu.

Roma devleti ruhani ve dünyevi alanlar arasında herhangi bir çatışma yaratmazdı. Böyle bir ayrım zaten yoktu. Din, sadece kamusal işlerin bir yönüydü. Devlet, "dinsel yasallık" olarak tanımlanabilecek bilinçli bir politikayla, halkının imgelemini sınırlıyor ve "doğaüstünün" ve boş inançların yol açabileceği çekinme, korku, dehşet hislerini denetimi altında tutuyordu, o kadar. (Turcan: 11) Dinsel kurumlar yakından denetleniyor ve merkezileştiriliyordu. Rahipler de, siyasal seçkinler arasından seçiliyordu. Ancak, kamusal alanda yapılan ve giderlerini devletin karşıladığı (*sacra publica*) ritüellerinin denetimi de kamu yöneticilerinin göreviydi. Giderlerini devletin üstlendiği tapınaklarda dinsel ayinleri yürütecek din adamlarının belirlenmesi ve dinsel ritüellerin geleneksel usullere göre yerine getirilmesi, sorumlu oldukları

kurtarıcı arayışı vardır ve sistematik bir "teodise" (kötülük ile mutlak iyi tanrının nasıl bağdaştığı üzerinde felsefe yürütme) arayışı içinde hiç değillerdir. Ortaçağ Avrupasının soylu tüccarları da, aynı şekilde, dünyevi bir dini savunmuşlar, ne vahiysel ne de etik bir din peşinde koşmuşlardır. (Morris: 75) İki iki görüşün de Roma toplumu için büyük ölçüde geçerli olduğu söylenilebilir. Nitekim yönetici sınıfların tersine, gizemli dinlere yakınlık daha çok orta halli ya da yoksul Roma yurttaşları arasında filizlenip gelişmiştir.

16 Roma dini dünyevi bir dindi. Ancak Roma'da dünyevi-uhrevi ayrımı da yoktu. Oysa Roma İmparatorluğu'nun Judea (Yahudiye) eyaletinde yaşayan ve çarmıha gerilen İsa Peygamber'in, dünyevi-uhrevi ayrımıyla, "Sezar'ın hakkını Sezar'a, tanrının hakkını tanrıya verin" (Vergimizi devlete veririz, ancak devlet tanrının yerini alamaz, tanrı da devletin) diyordu. (*İncil*, Markos, 12:17) Yine bir eski Roma eyaleti olan Kartacalı Aziz Augustinus'da, (MS 354-MS 430) kiliseyi simgeleyen "Tanrı'nın Gökteki Sitesi" ile Devleti simgeleyen "İnsanlar Sitesi"nin farklı kavramlar olduğunu, Hıristiyanlığın Roma dininin aksine, siyasal bir araç olmadığını vurgulayacaktı.

tapınakların adandıkları tanrıları "beslemek"[17] ve tapınakların bakımı kamu yetkililerinin göreviydi. Bu formalitelerin eksiksiz yerine getirilmesi devletin yararınaydı; ihmali ise tanrıların öfkesini çekerdi. Tanrılar, Roma'yı "zirveye ulaştırmış olan dinsel ritlere sıkı sıkıya uyulması"ndan ancak memnuniyet duyabilirlerdi.[18]

Romalıların bu şekilci, ama pratik dini[19] klasik dönem Yunanları gibi, akılcı ve değişime açıktı. (Campbell 2016b: 349-350) Fethedilen ülkelerin yerel tanrılarından bazılarını geleneksel tanrıları arasına katması, Roma dininin eklektik ve kozmopolit özellikleri ve devletin din olgusuna özünde pragmatik (faydacı) yaklaşımının somut kanıtlarıdır. Tanrılara taparken ayakları yere basan Roma devleti gibi, "devlet adına" hareket eden rahiplerin de ahlaki bir tasası ya da görevleri yoktu.

Çok yönlü Roma rahipleri

Roma'da rahiplik, insanların vicdanlarına seslenmek, kader veya kederlerine ortak olmaktan çok, dinsel törenleri düzenleyen ve geleneksel ritüelleri uygulamakla sorumlu kamusal bir görevdi ve bireylerin özel alanlarından kopuktu. Roma toplumunda ritüel rolleri önemli olsa da, öteki toplumsal sınıflardan ayrı, başka bir deyişle, kendi içinde örgütlü ancak dışa kapalı bir ruhban kastı ya da sınıfı bulunmuyordu. (Bourdieu: 1971) Ancak, geçmişleri Roma'nın kuruluşu öncesine giden Roma dini ve mitolojisinin gök ve yıldırım ve tanrıların tanrısı Jüpiter ile Mars Quirinus (savaş

17 Örneğin, bir rahip grubu olan "*epulones*"in (sözcük anlamıyla besleyiciler) görevi Kapitol tepesinde "oturan" tanrılar Jupiter, Juno ve Minerva'yı doyurmaktı. Bu ziyafetlere kimi zaman Romalı senatörler de katılırdı. (Turcan: 55)

18 Romalı bir konsüle atfen, Livi'den aktaran, Roberts, Westad: 241. Öyle ki, Romalılar, Augustus döneminde yaşadıkları huzur ve barış ortamının, Augustus'un Doğu'nun Helenistik tanrıları karşısında ikinci plana atılan Roma'nın eski tanrılarına karşı saygıyı yeniden güçlendirmesi nedeniyle tanrıların onu "ilahî barış" *(pax deorum)* ile ödüllendirmesinden kaynaklandığına içtenlikle inanacaklardı.

19 Kurban hayvanlarının cinsine, cinsiyetine, rengine, yaşına hatta kuyruk uzunluğuna dek, uyulması gereken bir sürü kural vardı: Mars, Neptün, Janus gibi erkek tanrılara, ata ruhlarına (*genius*) eril kurbanlar verilir, öteki erkek tanrılara ise sadece iğdiş edilmiş erkek hayvanlar sunulurdu. Kadın tanrılara ise sadece dişi kurbanlar adanırdı. Bir tanrıya kurban edilecek sığırın rengi bile önemliydi: Gökteki tanrılara beyaz, yeraltı dünyasının tanrılarına siyah, ateş tanrısı Vulcan ile buğday ve öteki tahıl tanelerinin tanrıçası Robigus'a ise kızıl kahverengi postlu hayvan gerekliydi. Jüpiter'e sunulacak boğanın yüzünde muhakkak beyaz bir işaret olmalıydı. Bir başka tanrı için bembeyaz bir öküz gerekiyordu. Ancak, beyaz bir öküz bulunmazsa sorun olmazdı: Siyah-beyaz renkli bir hayvanın siyah tüyleri kireçle beyaza boyanabilirdi. Eğer tanrıya kurban edilen hayvanın iç organları hastalıklı görünüyorsa, yerine hemen bir başkası kesilirdi. Kurbanlık dananın kuyruğu iç dizine kadar gelmeliydi, daha kısa olursa tanrıların hoşuna gitmezdi. Yiyecek sunuların takdim biçimi de kurallara bağlıydı: Meyveler, tahıllar ve peynir gibi süt ürünleri sepetlerle, sıvılar ise küplerde ya da kavanozlarda, tütsüler de kutularda sunulmalıydı. (Turcan: 8; Scheid: 264)

tanrısı ve tarımın bekçisi Mars [Etrüsklerin tarım tanrısı Maris ile Roma devletinin simgesi Tanrı Quirinius'u harmanlanmasıyla oluşturulan bir kült] başrahipleri (*flamines maiores*) daima aynı soylu ve köklü ailelerin üyeleriydi. (Lepointe: 74)

Rahipler, belli gruplar (*collegium*) halinde çeşitli kültlerde görev yaparlardı. Örneğin *Pontifex Collegium*'u (kült yönetenler) Roma'nın en eski tanrılarından (*dii patrii*) sorumluydu. Rahipler ayrıca özel aile kültlerini de denetlerler, takvim belirler, arşiv kayıtlarını tutarlardı. (Lepointe: 74) Rahiplik, daha çok geçici bir görev, özünde sosyal ve siyasal bir sıçrama tahtasıydı. Zira genelde Roma'ya üst düzey yönetici, komutan ve din adamı veren soylu patrisyen ailelerden gelen bu kişiler,[20] Jüpiter rahipleri (*flamen dialis*) hariç, askeri ya da siyasal bir kariyere de sahip olabiliyorlardı. Aynı şekilde, parlak idari ya da askeri başarılar sonrası bir kişi, Roma kültleri ve kurban sunma törenlerini yöneten rahipler kurulunun başkanlığına (*pontifex maximus*) seçilebiliyor, o da yanına yardımcı ve görevliler atıyabiliyordu. Başka bir deyişle, aynı seçkin kişiler senatör, seçimle gelen kamu görevlisi, örneğin *quaestor* (maliyeci), *praetor* (yargıç), konsül (en üst düzey yönetici) olabildiği gibi, *augur* (kâhin) ya da ordu komutanı olabiliyor, dolayısıyla aktif siyasette sıklıkla yer değiştirebiliyorlardı. (Roberts, Westad: 225-241; Turcan:) Sözgelimi, dini toplumsal düzenin kaynaklarından biri olarak niteleyen ünlü Romalı devlet adamı ve hatip Cicero, aynı zamanda bir kâhindi (*augur*).

Babasıyla aynı adı taşıyan, ancak Roma'nın en güçlü askeri ve siyasal lideri olarak efsanevi bir kişilik oluşturacak Gaius Julius Caesar (MÖ 100?-MÖ 44) kamusal yaşamına rahiplikle başlamıştı. Roma'nın en zengin ve güçlü klanı Julii'nin üyesi ve babasının ölümüyle genç yaşında bu büyük ailenin başına geçen Caesar, MÖ 87'de *flamen dialis*, Jüpiter kültü rahipliğine seçilecek, MÖ 73'te bu kez Roma devlet kültlerini yöneten Rahipler Kurulu üyesi (*Pontifex*) olacaktı. On yıl sonra, bu kurulun başkanlığına (*pontifex maximus*) getirilecek, MÖ 47'de bu unvanına bir de *augur* (kâhin ya da bilici) statüsü eklenecekti. Roma kurban ritüelinde görüldüğü gibi, özel bir grup oluşturan bu kâhinlerin tanrılara sunulan kurbanların iç organlarını inceleyip yorumlamanın dışında, özel ya da kamusal her türlü girişim ve karar öncesinde de, tanrıların onayı ya da hoşnutsuzluğuna ilişkin kehanetlerde bulunduklarından, simgesel olarak siyasal meşruiyet ve ordusuna komuta etme hakkını ortaya koyan bu onurlu görevin Caesar'a verilmesinde kuşkusuz askeri ve siyasal gücünün etkisi büyük olmuştu.

Caesar'ın cumhuriyet döneminde yüklendiği dinsel görevlerin yanı sıra, askeri ve siyasal özgeçmişine bakıldığında, Roma ordusunun ünlü bir askeri olarak kendini

20 Patrisyenlerin rahiplik tekeli cumhuriyet döneminin ortalarında, MÖ 300'de kırılacak, çıkarılan yeni bir yasayla plebyenler de rahiplik ve kâhinlik görevlerine atanmaya başlayacaklar, böylelikle onların da ileride laik kamu görevlerine getirilmeleri kolaylaşacaktı. (Lepointe: 74; Turcan: 51)

kanıtladıktan sonra, *praetor* (hukuk, yargı ve mali denetimden sorumlu üst düzey kamu yöneticileri, günümüzde bakan karşılığı) seçildiği görülür. (Roberts & Westad: 229-231.)

Daha sonra İspanya valiliğine atanacak, ardından konsül (devlet başkanlığı yetkilerine sahip, en üst düzey kamu yöneticisi iki kişiden biri) seçilecekti. Bu süreçte, Roma ordusu komutanı ve Galya valisi olarak atanan Caesar, yeniden askeri kariyerine dönüş yapacak, birbirini izleyen zaferler ve fetihlerle daha da ünlenecekti. Bu denli güçlenmesini çekemeyen Romalı muhaliflerini de çıkan iç savaşta sırayla ortadan kaldırmayı başardığı gibi, kendisine sadık lejyonerleriyle Mısır ve Anadolu'da Roma'ya karşı ayaklanmaları da bastıracaktı.[21]

Roma'da Kurban

Kurban, Romalılar için, bu eski toplumda başat olan karşılıklılık ilkesine (*do ut des*)[22] uygun olarak, normal yaşamlarında sosyal ya da siyasal grupların onlardan daha yüksek konumda olan üyeleri gibi, işbirliği ve dayanışma öznesi olarak gördükleri yüce tanrılarıyla iletişime geçiyorlardı. (Rüpke: 6-7) Kurban, tanrılardan bir şeyler dileme ya da yardımları için şükranlarını belirtmek amacıyla, onlarla yakınlaşma ve birlikte yemek yeme anlamına geliyordu.

Romalılar kanlı kurban pratiğini, kendi kimliklerini bir topluluğun üyesi uygar insanlar olarak tanımlamak fırsatı olarak görürlerdi. Yunanlar gibi Romalılar da, kanlı kurban aracılığıyla kendilerini tanrıların yanı sıra, hayvan dünyası ve öteki insanlarla ilişkilere göre konumlandırırlardı. "Kurban ritüeli aynı zamanda Romalıların topraklarıyla olan bağlarının meşruiyetini teyit ederdi. Bu yüzden de, Romalıların et tüketimi ile Roma dininin temel riti olan tanrılara kanlı kurban sunulması arasında çok yakın bir ilişki söz konusuydu. (Dupont: 113-114) Eski Yunan'da olduğu gibi, Roma kültüründe de, av hayvanlarının özgürce tüketilmesine karşın, evcil hayvanlar ancak dinsel kurban ritüeline uygun olarak kesildiğinde ve önce simgesel olarak tanrılara

21 Ayrıca MS 2. yüzyılda yaşamış Romalı yazar Suetonius'un gözünden anlatımı için, bkz. Suetonius: Caesar: I – LXXXIX, (Güngör Varınlıoğlu çevirisi: 21-60). MÖ 47'de Anadolu'ya geçerek Roma'ya karşı ayaklanmış olan Pontus kökenli Basforos Kralı II. Pharneke ile Tokat Zile'de (Zela) savaşıp onu yenen Caesar'ın bu zafer sonrasında rivayete göre, kısaca "Geldim, gördüm, yendim" (*veni vidi vici*) demesi günümüze dek unutulmayacaktı.

22 Etrüsk dönemi İtalya'sında ve Eski Roma'da tanrılara genelde hayvanlarla yapılan kişisel kurbanlara *victima* (sunu) denirdi. Eş anlamlı olarak, "*O salutaris hostia*" (Ey yararlı kurban!) vurgusunda olduğu gibi, *hostia* sözcüğü de kullanılırdı. Kurbanlar sunularak tanrısal varlıkların güç ve yetkileri yüceltilirken, onların da bunları karşılıksız bırakmayacağına inanılırdı: "Ben veriyorum, sen de vermelisin" diye Türkçeye çevrilebilecek *do ut des*, insanlar ve tanrıları arasındaki ilişkilerin dayandığı karşılıklılık (mütekabiliyet) ilkesinin özetiydi adeta. Al gülüm ver gülüm: "Sana veriyorum Ey Tanrım, sen de karşılığında, bu dünyada veya öbür dünyada bana ver." (Campbell 2016a: 382)

ikram edildikten sonra yenilebilirdi. Tanrıların ölümsüzlüğü ve yüceliğini simgeleyen kurban ritüeli Roma dininde, tanrılarla yemek paylaşımını içermekten çok, "onlara ait yiyecekleri" sunmak anlamına gelirdi. (Scheid: 269)

Her şeyden önce, kurban, insanlara ilahî muhataplarını tanıma ve onlarla yakınlaşma fırsatı veren bir ziyafetti. Kurban aracılığıyla, insanlarla tanrıların karşılıklı nitelikleri ve statüleri ortaya konuyor ve aralarında iletişim kurulup "meseleler ele alınıyordu." Kurban, örneğin, koruyucu tanrıya karşı bilmeden ya da zorunlulukla gösterilmiş bir saygısızlık için özür dileme vesilesi olurdu. Kimi zaman ise ona bir dilekte bulunma ya da şükranlarını sunma için kurban sunulurdu. Kurban aynı zamanda tanrıyla bir sözleşmenin (*vota*) yerine getirilmesi niteliği de taşıyabilirdi: Eğer bir dileğini yerine getirse, ona adak sunmaya söz veren insan, istediği gerçekleşince, tanrının yardımına "karşılığı" bu ziyafetle yerine getirmiş olurdu. (Scheid: 270)

Yunan kurban sunularında olduğu gibi, Roma kurban ritüeli de yiyeceği ikiye ayırıyor, bunun bir payı, insanlara bu hayvanları gönderen tanrılara "ikram edilerek" geri gönderiliyor, öteki pay da ölümlülere ayrılıyordu. Kurban, tanrılar ve insanlar arasında yiyecek paylaşımı aracılığıyla, tanrıların üstünlüğünü ve ölümsüzlüğünü, insanların ise ölümlülüğünü ve onlara inançla tabi olmalarını temsil ediyordu. Bununla birlikte, klasik Roma kurban pratiği, kimi Ceres (Demeter) ritleri, Mitracı kurban ritüelleri ya da Hıristiyan ayini gibi, özel bir olayı anmaya yönelik değildi. Ne tanrıya tümden bir teslimiyeti simgeliyor ne de tanrıyı cisimlendirmeye (enkernasyon) çalışıyordu. (Scheid: 270)

Roma kurban ritüeli

Cumhuriyet döneminden başlayarak, Roma'nın resmî tanrılarına adanmış tapınakların giderleri, kamu yararı ilkesi çerçevesinde, devlet tarafından karşılanıyordu. Kamusal alanda tanrı ya da tanrılara sunularda bulunulması (*sacrificium*) kent tapınakları dışında, genelde Forum'da toplanan halkın önünde düzenlenirdi.[23]

Tanrılara sunulan kurbanlar (sığır, koyun, domuz ve nadiren keçi), "saf" olmalıydı; tek gözü kör ya da sakat, hele eğer öküz ise boyunduruğa vurulmuş olmamalıydı. (Turcan: 9) Tören günü, yıkanmış, tertemiz olmuş kurbanlık hayvanların boynuzlarına altın zerreleri sürülür, yapraklardan yapılmış taçlar ve yünden yapılmış saçaklı boyunluklarla süslenirdi. Kurban tören geçidi öncesi, halka işlerini güçlerini bırakıp törene katılma çağrısı yapılırdı. Kurban geçidinin en başında ise her ikisi de bembeyaz giysiler içinde, ritüeli yönetecek rahip, yardımcıları ve bu kurbanları sunan ya da

23 Roma pantheonunda yer alan tanrılar arasında "aşağıdaki tanrılar" ve ata tanrıları gibi "ölüler diyarının tanrılarına" tapınma ritüelleri ise gündüz değil, gece yapılırdı.

bedelini karşılayan kişi yer alırdı. Kurban alayı sunağın önüne ulaştığında, flüt ya da lir müziği eşliğinde, yuvarlak seyyar bir sumağa tütsü ve şarap sunulmasıyla kurban töreni başlardı. (Scheid: 264) Rahip önce tanrıya duasını ederdi. Ama duaya daima tanrılar Jüpiter ile Janus ve tanrıça Vesta'nın adları anılarak başlanırdı.[24]

Herkese açık olmayan, bir bakıma özel alanla sınırlı kurban törenlerinde, bu dualar okunurken, kurbanın hangi tanrıya adandığı ve onun ödülünü alacak hangi kişi veya kişiler tarafından yapıldığı da sık sık belirtilirdi. Ancak kamusal alandaki büyük kurban ritüellerinde tanrılara dualar edilirken, verdiği kurbanın karşılığını alacak kişi daima "Roma halkı için" formülüyle duyurulurdu. (Scheid: 266)

Daha sonra, kurbanı öldürme ritüeline (*immolatio*) geçilirdi: Roma kültüründe yurttaşların giysisi olan toganın bollaştırılan bir bölümünden kukuleta ya da bir şalla başları örtülmüş olan kurbancı ve yardımcıları, kurbanlık hayvanın üzerine kutsal buğday unu ve tuz karışımı (*mola salsa*) ve Vesta rahibelerinin yaptığı kutsal ekmeklerin kırıntılarını serperler, dualar eşliğinde kutsayarak tanrıya adarlardı. (Scheid: 263-264) Kurbanın ürkmesi, paniğe kapılması hayırlı bir işaret sayılmazdı. Bu nedenle ona usturupluca yaklaşılırdı. Sıra, hayvanın kurban edilmeye "razı" olduğunu kanıtlamaya gelirdi. Çünkü simgesel olarak, onun da kurban olmayı onaylaması gerekiyordu. Kurbanın başına usulca yular geçirilir, sunağın dibinde bir halkaya bağlanırdı. İp hafifçe çekilir, hayvan da başını insiyaki olarak sallayınca, kurban edilmeye "evet" demiş sayılırdı. Tütsüler yakılırken, rahip bir kupa içinde gelen şaraptan bir yudum alır, daha sonra yanındakilere ikram ederdi. Tütsü tanrıların ölümsüzlüğü ve yüceliğini, şarap da onların ilahî egemenliğini simgelerdi. (Scheid: 269) *Libatio* denilen bu ritüelde, geriye kalan şarap da bir kepçeyle kurbanın boynuzları arasına dökülürdü. Hayvandan koparılan tüylerden bir tutam da kutsal ateşe atılırdı. Rahip daha sonra kurbanın başından kuyruğuna bir çizgi çizer ve kurban kesici yardımcılarına (*popae* ya da *victimarii*) teslim ederdi. Kurban eğer büyükbaş hayvansa, önce başına tokmakla vurularak bayıltılır sonra bıçakla kanı akıtılır, daha küçük hayvanların ise doğrudan boğazları kesilirdi. Daha sonra derileri yüzülür, içleri açılıp yıkanırdı. Etrüsklerden Romalılara geçen bir

24 Başlangıçlar, girişler ve sonlanmalar tanrısı Janus, Roma'nın koruyucusu, tüm tanrıların efendisi Jüpiter'den sonraki ikinci büyük tanrıydı. Yunanların ocak tanrıçası Hestia ile özdeşleştirilen Vesta ise aile ocağının, dolayısıyla Roma'nın simgesi ocak tanrıçasıydı. Kentin ateşi altı bakire Vesta rahibesine emanetti. Üst sınıf ailelerden seçilen bu rahibeler, Tanrıça Vesta'ya ancak otuz yıl hizmet ettikten ve bu arada bekâretlerini koruduktan sonra evlenebilirlerdi. Aksi halde, canlı canlı gömülme cezası onları beklerdi. (Turcan: 55-56) Bir başka zaman ve coğrafya'dan benzer bir örnek olarak, Güneybatı Afrikalı hayvancı göçebelerden oluşan Herero kabilesinin kutsal ateşinin, kabile şefinin evlenmemiş en büyük kızı tarafından hep canlı tutulması gösterilebilir: Kutsal ateş, kabilenin törensel merkeziydi. Bu ateşin (ocak) sönmeden hep yanması, kötü ruhları uzaklaştırarak, kabile şefinin ihtişamı kadar yaşamını da koruyordu. Ritüel ve simgesel öneminin yanı sıra, köyde her kadın kendi evinde ateş yakmaya uğraşmadan buradan ateş alabilirdi. (Symons: 197)

gelenek uyarınca, *haruspex* (ileride *augur*) denilen bir bilici, kurbanın iç organlarını (yürek, akciğerler, karaciğer, dalak, safra kesesi ve karın zarı) inceleyerek "ilahların arzularını okur"du. Kurban edilen hayvanın sağlıklı olup olmadığı önemliydi. Eğer bir kurban hayvanının iç organlarında anormalliklere rastlanmışsa, yani sağlıklı çıkmamışsa, bu olumlu bir işaret sayılmaz, tanrının ona kurban sunulmasını gerektiren konuyla ilgili hoşnutsuzluğunun bir kanıtı olarak görülürdü. Bu durumda, tanrının da onaylayacağı (*litatio*) kurban bulununcaya dek, başka kurbanların iç organlarının incelenmesi sürdürülürdü. (Turcan: 9; 57; 87; Scheid: 264-266)

Kurban daha sonra parçalara ayrılırdı: Kurbanın en önemli yerleri sayılan bu iç organları (*exta*) ve kanı tanrılara aitti. Bunlar sunakta yakıldıktan sonra geri kalan et parçaları ise ya kaldırılır ya da pişirilmek ve törene katılanlar için verilen toplu ziyafette ikram edilmek üzere tapınak görevlilerine teslim edilirdi. Kurban sığırların iç organları genelde tapınak mutfağında yakılan bir kazanda haşlanır, koyun ya da domuzunkiler ise şişlere takılıp ızgara edilirdi. "Tanrının payı" piştikten sonra, bir sahana konur, yanına da kurbanın but, boyun ve kuyruk etinden ufak parçalar, ayrıca baharatlı kıyma hatta et sucuğu eklenir, üzerine yine ritüele göre hazırlanmış kutsal tuz ve buğday unu karışımı ve şarap serpilir, sunaktaki kutsal ateşin üzerine konurdu. Kimi zaman, tanrıya ziyafet iki çeşit yemekten oluşurdu. Ona önce etler sunulur, ardından balla tatlandırılmış şarap ve çörekli pastalar. Her halükârda, bu kutsal mönüde en ufak eksiklik olmamalıydı. Yoksa kurban ritüeline göre başına Yunan *symposion*'unda olduğu gibi çelenk taç yerleştirilmiş güzel kokular sürülmüş tanrının ziyafeti bozulur, bu da Roma'nın işlerine olumsuz yansırdı.

Bu aşamada kurban görevlisi ve yardımcıları hiçbir şey yemezlerdi. Önce tanrının yemesi gerekiyordu. Yanında başka tanrılar varsa onlarla birlikte yemeğini yiyecekti öncelikle.[25] Tanrılara sunulan yemeğin sunağın alevlerinde tüketilmesinin ardından, geride kalan küller ya bir dereye dökülür ya da bir toprak küpe atılırdı. Kutsal kurban etinden geri kalanlar rahibin elinin dokunmasıyla artık insanlar tarafından tüketilebilir hale geliyordu. Aynı ritüel, tanrılara şarap, buğday lapası, ekmek, çörek sunulduktan sonra da uygulanıyor, rahibin elinin değmesiyle tüketilebilir özellik kazanıyordu. Rahibin kurban sungularını ritüele katılan insanlar tarafından yenilebilir hale getiren bu dokunma hareketi, simgesel olarak, onun herhangi bir kutsal yiyeceği değil, tanrı ve insanlar arasındaki karşılıklılık ilkesine göre, bir bakıma tanrının onlarla paylaştığı ya da lütufta bulunduğu bir kutsal yemeği yediğini ifade ediyordu.[26] (Scheid: 267)

---

25 Bu öncelik ilkesi herkes için geçerliydi. Örneğin, her yılbaşında senato tarafından tanrılara adak sunulduğunda, senatörler zorunlu bekleme süresini kült ve kült yönetimiyle ilgili konuları görüşerek geçirirlerdi. (Scheid: 267)

26 Oysa ev yemekleri veya özel ziyafetlerde tersine bir durum söz konusuydu: Tanrı bu kez insanların yiyecek ve içeceklerinden paylar alıyordu. Roma'da günlük ev yemekleri ya da kamusal ziyafetlerde,

Buna karşın, yeraltı tanrılarına kurban sunma durumunda, sunulan kurbanların tüm etleri sunakta yakılıyordu. Çünkü yaşayanlar, ölüler dünyasının efendileriyle yemek paylaşamazlardı. (Scheid: 267)

Kurban hiyerarşisi ve ayrıcalıklar

Hiyerarşik Roma toplumunda sunulan kurbanlar da elbette tanrısal hiyerarşiye göre değişirdi. En büyük tanrı Jüpiter onuruna, güçlü bir erkek hayvan yani boğa veya sadece bir kere yavrulamış genç bir inek kurban edilirdi. Janus'a ise bir koç yetiyordu. Askeri bir sefer öncesi Mars'a bir domuz (*sus*), bir koç veya koyun (*ovis*) ve bir boğanın (*taurus*) birlikte kurban edilmesi, Latince adlarının ilk harfleriyle oluşturulan bir tanımlamayla, *suovetaurilia*, ülke topraklarını kutsaması ve arındırması (*lustratio*) dileğini yansıtan en eski ve önemli geleneklerden biriydi. Bir çiftçi toplumu olan Eski Roma'da savaşa katılacak köylülerin tarlalarının arındırılma ritüeli, aynı zamanda sefer öncesi orduyu da kötü ruhlardan arındırırdı. Ancak, baharda başlayan seferden dönüşte, bu kez Tanrı Mars, ekim ayının on beşinci gününde yapılan savaş arabaları yarışında birinci gelen atın kurban edilmesini isterdi. (Turcan: 41; 83)

Konsul Domitius Ahenobarbus'un sunduğu bir "suovetaurilia" (domuz, koç ve boğa) kurban törenini betimleyen mermer kabartmadan (altta) ayrıntı. (M.S. 110'lar) Louvre Müzesi, Paris.

Yunan ailc yemekleri ya da *symposion*'larda olduğu gibi, daima tanrılara bir pay sunulurdu. Roma'da sofraya gelen ilk yemek sonrası ile ikinci yemek öncesindeki arada, ailenin koruyucu ruhları ve tanrıları *Lar*'lar ve *Penat*'lara ziyafet sofrasındaki yemeklerden paylarla birlikte şarap ve tütsü sunulurdu. Ancak, ataları ve ölülerinin ruhlarının (*manes*) payları, yeraltı tanrılarına sunulan kurban etleri gibi, sunağa değil yere atılırdı. Yunanlar gibi, yemek yataklarında (*triclinia*) yarı uzanık yemek yiyen kurban sunucuları, ziyafetlerini tanrılarla paylaşırlardı. MS 1. yüzyılda başlayan imparatorluk döneminde de yine her evde "İmparatorluk Ruhu"na (*Genius Augusti*) bir pay ayrılacaktı. (Scheid: 268)

Kurban yiyeceklerini tüketen Romalılar arasında da benzer bir hiyerarşi ve ayrıcalıklar söz konusuydu: Kurban ritüellerini yönetenler ve yardımcıları genellikle paylarını oracıkta ve "kamu kesesinden" tüketirlerdi. Kamu yöneticilerinin dinsel bayramlarda belirli kült alanlarda paylaştıkları ziyafet masalarının giderleri de yine kamu fonlarınca karşılanırdı. Örneğin, Roma'nın koruyucu üç tanrısının "ikametgâhı" Kapitol tepesinde her yıl eylül ve kasım aylarında "Büyük Kurban" da senatörler Kapitol Tapınağı'nda (Jüpiter Tapınağı) düzenlenen kutsal ziyafetlere katılırken, onlar gibi ayrıcalıklı olmayan çoğunluk yurttaşlar, giderleri kamu hazinesince karşılanan bu kamusal şölen dışında kalıyordu. Zira yoksul yurttaşlar şayet varlıklı bir "iyiliksever" onlara biraz kurban eti, ekmek ve şarap vermezse, kurban töreni sırasında paylarını satın almak ya da bir kasaptan et almak için para ödemek zorundaydılar. (Scheid: 268)

Roma'daki kamusal kurban törenlerinin çoğunda, sadece kurban adayan ve kutlayanlarla sınırlı bir ziyafet söz konusuydu. Örneğin, aile, mahalle ya da kült gruplar ölçeğinde düzenlenen kurban törenlerinde, kurban etleri sunağın çevresinde paylaşılır, en azından, parçalara bölünür ve katılanların kendilerine düşen paylarını evlerine götürme olanağı sağlanır ya da eşdeğerde para dağıtılırdı. Buna karşın, *Forum Boarum*'daki Tanrı Herküles Büyük Sunağı'nda düzenlenen kurban töreninde, hem ayrıcalıklıların hem de sıradan Romalı yurttaşların hoşnut edildiği farklı bir uygulama söz konusuydu. Her kurban töreni gibi sabahtan başlayan bu dinsel etkinlikte, düzenlenen ilk ziyafet, sadece kurban sunanları ve kimi günlerde, senatörleri de bir araya getirirdi. Akşam düzenlenen ikinci bir ziyafete ise, kadınlar dışında tüm yurttaşlar davet edilirdi. Böylelikle, günün sonunda kurban etinden hiçbir şey geride kalmasın istenirdi. Zira kurban eti kült alanı dışına çıkarılamazdı. (Scheid: 268) Başka bir deyişle, bu kez diyakritik (ayrıştırıcı) kurban ziyafetini, "eşitlikçi" bir ziyafet izliyordu.

Roma Dinsel Şölenleri

Roma'nın aynı zamanda dinsel bir kurum olan "ritüeller takvimi" ne göre, yılda yaklaşık kırk kadar irili ufaklı, kamusal ya da özel bayram kutlaması yapılırdı.[27]

Kamusal dinsel festivaller (*feriae*) sırasında Romalıların çalışmaları yasaktı. Çalışırken yakalanan kişiler ceza olarak tapınakta ilaha bir domuz kurban ederek onun öfkesini hafifletmekle yükümlüydü. Ayrıca bir para cezası da öderdi. Buna karşın, "fors majör" durumlarda, örneğin ahırda bir hayvan hastalanmış, öküz bir

27. Roma kentindeki dinler konusunda ayrıntılı bilgi için, bkz. Turcan: 51-104. Roma Takvimi ve festivaller konusunda, İmparator Augustus döneminden birinci elden bir edebi kaynak için, bkz. Publius Ovidius Naso, *Fasti* (I-VI), Asuman Coşkun Abuagla çevirisi.

çukura düşmüş ya da evin çatısı göçmüşse, çalışan kişilere herhangi bir ceza uygulanmazdı. (Turcan: 10)

Büyük kurban törenleri genellikle tiyatro gösterileri ya da sirk yarışları gibi oyunlarla (*ludi*) sonlanır, bu oyunlar da kendisine kurban sunulan tanrının adını alırdı. Örneğin, Jüpiter'e kurban sunulmadan önceki dokuz gün tiyatro gösterileri, kurban törenini izleyen dört gün de *Circus Maximus*'da (Büyük Sirk) araba yarışları yapılırdı. (Scheid: 269)

Hasat, tarım ve zaman tanrısı Satürn'ün onuruna, her yıl 17-23 Aralık arasında düzenlenen *Saturnalia* bayramı Roma'nın en önemli dinsel şenliklerinden biriydi. Kutlanma takvimine bakıldığında, Hıristiyanlar'ın Noel bayramının atası sayılabilecek *Saturnalia*, ritüele göre önce tapınakta, bir sığır, koyun ya da domuz kurban edilerek başlardı. Ardından, halka toplu ziyafet düzenlenir, dostlar arasında hediyeler alınıp verilirdi. Eğlenceli bir atmosferde gerçekleşen bu yıl sonu kutlamasında, evlerde düzenlenen ziyafetlerde ise sofraya hizmetkârlar ve köleler oturur, "patronları" onlara hizmet ederdi. Böylece, birkaç günlüğüne olsa da, hiyerarşik yapı tersyüz ediliyor, ancak, bayram kutlaması sonrasında, eski düzene yeniden dönülüyordu. İçlerinde zıtlıklar taşıyan "*ordo rerum*" ve "*ordo hominum*" un (şeylerin ve insanların düzenleri) devamlılığı için, simgesel "yeniden yaratma ve yenilenme" ritüeli, tanrılara ve insanlara karşı cömert olmayı, kısa bir süre için kuralları da altüst etmeyi gerektiriyordu. Örneğin, bu bayram boyunca Roma sokaklarında zarla kumar oynamak ve oynatmak da serbestti. Toplumun tüm kesimleri, özellikle alttakiler, kısa bir süre için olsa da rahatlıyordu.[28]

Her ne kadar kamusal alanda icra edilmese de, Roma'daki önemli bir rahip birliği (*collegium*) olan Arval Kardeşleri'nin her yıl mayıs ayında düzenlediği ve çok eski

28 "Töreni daha çok seçkin bir grup düzenler, hazırlar. Bunlar bu toplumun sorumlu kişileridir. Oysa eski şenliklerde herkes etkin bir biçimde katılırdı. Şenlikler, kültürel düzenin ve baskıların kaldırılması, geçici bir süre için dizginlerinden boşalmış bir enerji ve büyük bir savurganlığın, başı boşluğun hüküm sürdüğü bir toplu yaşantıdır. *Bu, buhar kazanındaki güvenlik supabı gibidir. Sağaltıcı işlevi vardır.*" (And 1982: 1; italik vurgulama bizden) Metin And'ın bu genellemesi, Eski Mezopotamya, Mısır, Hitit, Yunan toplumları ve Roma dinsel şenlikleri için olduğu gibi, Osmanlı kamusal şenlikleri için de geçerlidir. Kuzey Amerika yerli kabilelerinden İrokualar da baharda, günler hatta haftalar süren yeni yılı kutlama şenlikleri yaparlar, kılık değiştirmiş erkek ve kadınlar, karşılarına ne çıkarsa ezerek, savurarak çadır çadır dolaşırlardı. Genel bir izin ya da hoşgörü zamanıydı bu; insanların akıllarının başlarında olmadığı, bu yüzden de yaptıklarından sorumlu olmadıkları varsayılırdı. Bu vesileyle, birçok kişi "bazılarına eski hesapları ödetmek için güzel bir fırsat bulurdu bu günlerde." Ardından, kötü ruhları elbirliği ile köyden kovma, sürme ritüeli yapılırdı. Kargaşa biter, yaşam normale dönerdi. (Frazer: 333)

bir tanrıça olan verimlik ve büyüme tanrıçası Dea Dia[29] onuruna düzenlenen kurban ritüellerine de değinilebilir: Geçmişi Roma'nın mitik kurucularından Romulus dönemine kadar uzanan, başlarında buğday başaklarından örülmüş taçlar taşıyan bu grubun on iki üyesi, özünde bir tarım toplumu olan Roma'nın ekilebilir topraklarının (*arva*) bereketliliğini koruması için, evlerinde ve Roma yakınındaki kutsal bir ormanda düzenledikleri gezgin bir şölenle, Dea Dia ve öteki Roma tanrılarına kurbanlar sunuyorlardı. (Turcan: 57; 71-72)[30]

Parentalia denilen dokuz günlük bir başka bayram ise Romalıların ölmüş akrabalarını, başka bir tanımlamayla atalarını onurlandırma vesilesi olurdu. Ancak,

---

29 Göğün ya da güneşin sıcaklık ve ışığını (*Dius-Dia*) simgeleyen Dea Dia, Ceres ya da Yunan tanrıçası Demeter'le de özdeşleştirilecekti.

30 Ritüelin ilk günü, Arval Kardeşleri başkanının evinde, tanrılara önce şarap ve tütsü, ayrıca yeşil ve kuru buğday başakları ve defne yapraklarıyla süslenmiş ekmekler sunuluyordu. Tanrıçanın putu kokulu yağla ovuluyordu. Dea Dia'ya bir de yemek sunulduktan sonra, ritüele katılanlar hamamda yıkanıyor, beyaz giysilere bürünerek, ziyafete oturuyorlardı. Aile yemeklerinde olduğu gibi, ilk yemekten sonra tanrıya yeniden şarap ve tütsü sunuluyor, ardından ilahiler söyleyen dört oğlan çocuğu, tanrıçanın sunağına ilk mahsul tahıllarının tanelerini koyuyorlardı. Konuklar daha sonra hoş kokular sürünüyorlar, başlarına güllerden yapılmış taçlar takarak, tatlı yiyecekler yiyorlardı. İkinci gün, grubun üyeleri kent dışındaki kutsal bir ormana gidiyorlardı. Ormanın önündeki kutsal sunakta önce ağaçların budanmasını affettirme amacıyla, iki genç dişi domuz ardından bir inek kurban ediliyordu. Eğer kurbanların iç organları temiz çıkmışsa, domuzlarınki sunakta, ineğinki ise kesekle kaplı toprakla örtülmüş bir mangalda yakılıyordu. Arval'ler domuz etlerinin bir bölümünü birlikte yedikten sonra, yakındaki tapınağa gidiyorlar, tapınak koruyucusu rahiple birlikte, tanrıçaya bu kez beyaz bir dişi kuzu kurban ediyorlar, toprak kaplar içinde buğday lapası sunuyorlar, ardından bu sunguları bu kez *Lar*'ların anası *Mater Larum* onuruna, tapınağa çıkılan yokuşa fırlatıyorlardı. Arval Kardeşleri sonra da, defne yapraklarıyla süslenmiş beyaz buğday unundan ekmekleri paylaşıyorlardı. Yeniden kutsal ormanın önündeki sunağa dönülüyor, başkan ve tapınak koruyucusu rahip, iki Arval kardeşini yeşil buğday başakları getirmeye gönderiyorlar, başaklar sağdan sola doğru elden ele geçiriliyordu. Tanrıya tütsü ve balla tatlandırılmış şarap sunulduktan sonra, herkes tapınağa dönüyor ve tapınağın bütün kapıları kapatılıyordu. Arval ilahileri söyleniyor, Lar'lar, Mars (*Marmor* da deniliyordu) ve Semon'lara (topraktaki tohumların yaşamının bekçileri) yalvarılarak yardımları isteniyordu. Tanrıça Dea Dia ve *Mater Larum*'a taç gibi ufak halkalar ve yakılmış mumlar sunuluyor, sonra da putlarının üzerine hoş kokular sürülüyordu. Kardeşler daha sonra, tören yürüyüşüyle misk kavanozlarının taşındığı dört sütunlu bir salona geçiyor ve burada ziyafete oturuyorlardı. Gün, yakınlardaki bir alanda düzenlenen araba yarışları ve sirk oyunlarıyla sona ererken, Arval Kardeşleri yine başkanlarının evinde birlikte yemek için Roma'ya dönüyorlardı. Üçüncü ve son gün ise, yine başkanın evi, ama bu kez meşalelerin aydınlattığı bir ziyafete sahne oluyordu. Bu meşaleler, büyük bir olasılıkla, Tanrıça Dea Dia'nın temsil ettiği göğün, hasadı olgunlaştırmasını simgeliyordu. Bu ziyafetin sonrasında, konuk kardeşler Etrüsk geleneği pişmiş toprak veya tunçtan Toskana vazolarına konmuş ham buğday başakları ve şekerlemelerle (*bellaria*) evlerine dönüyorlardı. (Turcan: 71-72)

Saturnalia gibi kamusal değil, sadece özel alanda kutlanır, mezarları başında ölülere ziyafetler sunulurdu:

> "Hürmet gösterilir mezarlara da./ Yatıştırın atalarınızın ruhlarını/ ve küçük hediyeler götürün kurulmuş odun yığınlarına. Küçük şeyler ister ölülerin ruhları,/ vefa hoşlarına gider pahalı/ hediye yerine, açgözlü tanrılar yoktur aşağıdaki *Styx*'de (Ölüler diyarının ırmağı)/ Yeterlidir uzun çelenklerle mezarların kaplanması,/ yeterlidir saçılan meyveler ve küçük tuz zerreleri/ hem şarapta ıslatılmış ekmek/ hem kökünden koparılmış menekşeler. [...] Karşı çıkıyor değilim daha pahalı hediyelere,/ ama bunlarla kolayca yatışabilir ölünün ruhu,/ ekle dualarını ve münasip sözlerini/ ocaklar kurulduktan sonra." (Ovidius, *Fasti (I-VI)*, II. Kitap: 532-544), Asuman Coşkun Abuagla çevirisi: 103-104)

Yine de, ataerkil bir toplum olma özelliğini koruyan Roma'da, saygın ailelerin ölülerinin aynı zamanda kentin ortak yeraltı tanrıları (*Manes*) arasına girmiş sayılmaları nedeniyle, bu bayramın da belirgin bir kamusal nitelik taşıdığı düşünülmelidir. *Parentalia*'nın bu özelliğini, Roma cenaze ritüellerinin simgesel anlamlarından çıkarabiliriz. Yoksul kişilerin basit mezarlara gömüldüğü cenaze töreninde, meyve ya da buğday taneleri gibi simgesel yiyecekler ve biraz şarap sunuluyor, tütsüler yakılıyordu. Oysa örneğin, MÖ 1. yüzyılda, durumları iyi olan aileler ölü yakılmadan önce, ölüm ve yeniden doğuşu temsil eden tarım, buğday ve hasat tanrıçası Ceres'e odun yığını üzerine bir dişi domuz kurban ederlerdi. Ölü, payını bu ateşin alevleriyle, Ceres de sunağının ateşinden alırdı. Simgesel açıdan, tanrıça yaşayanlar dünyası ile ölüler dünyası arasında aracılık yapıyor, henüz tümüyle ölüler diyarına göç etmemiş ölü, yaşayanlarla birlikte son bir kez yemek paylaşıyordu. Daha sonra yakılan ölünün külleri bir mezar içine dökülüyor, yakılmamışsa bedeni toprağa veriliyordu. Yasın sekizinci günü, artık "ölünün gölgesi"nin yeraltı dünyasına tümüyle geçtiği varsayılıyor ve ikinci bir kurban, bu kez ölü evinin ata ruhlarına (*Manes*) sunuluyordu. Bu ruhlar yeraltı ilahları olduklarından, kurban etinin onlarla paylaşılması söz konusu değildi. Bu yüzden aile üyeleri kurbanın tüm etlerini sunağa değil toprak üzerine bırakıyordu. Ölen kişi bundan böyle, Romalıların *Parentalia* bayramında topluca anıldığı ve rahatlatıldığı, ataların ruhunu simgeleyen tanrılardan (*Manes*) biri olacak ve ona da kurban verilir duruma gelecekti. Bir üçüncü kurban da ailenin kilerlerini koruyan ev tanrılarına (*Penates*) sunulurdu. Evde büyük bir kurban ziyafeti verilir, tüm aile üyeleri, komşular, dostlar konuk edilirdi. Katılan herkesin beyaz giysiler içinde geldiği bu ölü ziyafetinin yanı sıra, halka da çiğ et dağıtılıyordu (*visceratio*). Eğer ölen çok saygın bir kişiyse çevre halkı, hatta tüm yurttaşlar davet edilirdi. Görüldüğü gibi, ilk kurban, simgesel olarak ölü ile yaşayanları ayırıyor, ikinci kurban ise bu ayrılığı kesinleştiriyor, üçüncü kurban da, ölünün aile üyeleri ve aile tanrılarının onunla artık ne kurban ne de yiyecek paylaşabilecekklerini ortaya

koyuyordu. Çünkü o artık onuruna kurban sunulan bir ata, bir yeraltı ruhu, aynı zamanda da Roma'nın atalarının ruhuydu. (Turcan: 32-33; Scheid: 270-271) Hele ölen saygın kişi çok varlıklı bir ailenin üyesiyse, görkemli mezarlarının yakınında halka toplu ziyafet düzenlendiği, ayrıca, onuruna gladyatör dövüşleri ve çeşitli yarışmalar da yapıldığı olurdu. (Suetonius, *Caligula*: XV; *Nero*: LVII. Güngör Varınlıoğlu çevirisi: 161-162; 250) Cumhuriyet döneminin sonlarında, Sulla ya da Caesar gibi Roma'nın büyük devlet adamlarının cenaze törenlerinin devlet tarafından düzenlenip giderlerinin de kamu hazinesinden karşılandığı (*funus publicum*) göz önünde tutulursa (Sumi: 42), bu törenin aristokratik bir ailenin yitirdiği büyükleriyle sınırlı özel nitelikte bir sosyal geçiş ritüelinin ötesinde, Roma'nın *Manes*'ine dönüşmeleri nedeniyle tüm toplumu ilgilendiren törensel bir anlam da kazandığı görülür.

Roma'da yaşanan bir salgın hastalık sonrasında, başta sağlık tanrısı Apollo ve Latona, Diana ve Hercules, Merkür ve Neptün'ün Romalılara olan öfkelerini sona erdirmelerini dileme amacıyla MÖ 399'da başlatılan bir başka kurban geleneği, *lectisternia* da ise, Romalı tüm aile reisleri evlerinde kurdukları ve onurlarına üç yemek sofrası hazırladıkları tanrılarıyla birlikte herkese açık ziyafet sofralarına, komşuları ve gelip geçenleri de davet ederlerdi. (Turcan: 88-89) Böylelikle, hem öfkelerini dindirme ya da şükranlarını belirtmek istedikleri tanrılara hem de çevrelerine karşı konukseverliklerini sergilerlerdi. Ama burada, af dilenen veya şükredilen tanrılara kurban sunmak kadar, komşular ve yoldan gelip geçenlere ikram edilen ve aile reisinin cömertliğini ortaya koyan, yeniden-bölüştürücü asimetrik bir patron-rol ziyafeti de söz konusudur.

Öte yandan, MÖ 193'ten başlayarak her yıl nisan ayı başlarında, Romalıların Magna Mater (Büyük Ana) adıyla bir tapınak yaptıkları Anadolu Frigya kökenli Tanrıça Kibele onuruna düzenlenen ve altı gün süren şenlikte, tiyatro gösterileri (*Ludi Megalenses*) ve gösterişli ancak dışa kapalı kurban ziyafetleri eksik olmazdı. Roma'nın büyük ailelerinin şenliğin ilk gününde, tanrıçayı aralarına davet ettikleri gösterişli ve sınırlı katılımlı bu büyük ziyafetler dışında, bir Roma kamu görevlisi (*magister*) kamusal alanda tanrıçaya kurban sunar, böylelikle büyüklerin davetine çağrılmayan sıradan yurttaşlar da kutsal kurban etinden nemalanırdı. (Scheid: 268)

Zafer kurbanları

Klasik dönemsel bayramların ve zamanla bunlara eklenenlerin yanı sıra, kendiliğinden gelişen, yani "takvim dışı" kutlamalar da olurdu. Örneğin, ordu sefere çıkarken kurban törenleri yapılır, hele savaş alanlarında kazanılmış bir zafer (*gloria*) ve çoğu zaman bunu izleyen yeni bir fetih de, Roma halkı için devletinin büyüklüğünü ve askeri gücünü simgeleyen ulusal bir bayram ve kutlama vesilesi olurdu. Roma'nın küçük bir kent devleti olmaktan çıkıp artık uluslararası arenanın başaktörlerinden biri

olmaya çalıştığı yayılma savaşları dönemlerinde, Romalı generaller zaferle başkente döndüklerinde düzenlenen "Zafer Yürüyüşü", askeri olduğu kadar dini ve dolayısıyla hem devletin, ama belki de daha fazlası, başında altın tacı, mor renkli zafer giysisine bürünmüş ve yüzü Tanrı Jüpiter gibi kırmızıya boyanmış muzaffer komutanın (*triumphator*) siyasal bir gösterisiydi. (Sumi: 29-30) Tanrılara hayvan kurbanlar kesiliyor, ayrıca düşman tutsakların kafası kesiliyor ya da onlar da tanrılara kurban ediliyordu. Dört atla çekilen törcn arabasıyla mağrur general tanrı Jüpiter'inkine benzeyen giysiler içinde, doğru kapitoldaki tapınağa gidiyor ve başındaki zafer çelengini tanrı heykelinin ayaklarının altına koyuyor, kurbanların yanı sıra, tanrıya daha önce vermiş oldukları kurbandaki adak yeminini yerine getirerek, savaş ganimetlerini sunuyordu. Bunun ardından Roma Senatosu, muzaffer komutanın onuruna bu tapınakta büyük bir ziyafet veriyordu. (Kertzer: 30) Kendi paylarına düşen savaş ganimetleriyle varlıklarına varlık katan Romalı komutanlar, ayrıca zafer dileklerini gerçekleştirdikleri için, tanrıların onuruna kenti yeni tapınaklarla donatıyorlardı.

Kısacası, bu kutlamalarda "karşılıklılık" (*do ut des*) ilkesi hep geçerliydi: Tanrıların en güçlüsü Jupiter, Roma'nın koruyucu tanrılarıyla olan bağlarının ana kaynağıydı. Roma'daki en yüksek kamu görevlerinin, Roma devletinin iç yapısı ve dış ilişkilerinin ilahi niteliğini simgeliyordu. Dinsel simgelerle kamu indindeki önem ve meşruiyetlerini onaylatmak hırsında olan Romalı seçkinlerin, Jüpiter'e saygıda kusur etmedikçe bu alışverişten büyük yararlar elde edecekleri açıktı. Yoksul Roma halkı içinse, hangi vesileyle olursa olsun, şenlik ve kurban şölenleri etli-ekmekli-şaraplı bedava bir ziyafet demekti. Her halükârda, Roma halkını bir araya getiren bu kamusal ritüeller, "siyasal iktidarın kime ait olduğu ve nasıl paylaşıldığını sergileme"aracıydılar.[31] (Sumi: 16)

Yeniden-bölüştürücü Roma popülizmi

İlk başlarda sıradan bir kent-devlet olan Roma Cumhuriyeti'nin gücü, Akdeniz havzasının en önemli tahıl ambarlarından Sicilya'nın fethiyle birden artacaktı. Roma, askeri başarılarla genişleyip büyüdükçe, yeni fethedilen topraklarda üretilen

31 "Bir savaşta nasıl fethedeceğini bilen bir adam, aynı zamanda nasıl bir ziyafet ve gösteri düzenlenebileceğini de bilen bir adam olmalıdır." Roma Cumhuriyeti döneminde iki kez konsüllük yapmış deneyimli siyasetçi ve general, Makedonya fatihi Aemilius Paullus'un (MÖ 229-160) bu ünlü düsturu, Romalı soylularının siyasal stratejilerinin merkezinde yer alıyordu: Halka sunulan cömert bağışlar (*liberalitas*) aracılığıyla kendilerini gösterme ve kanıtlama fırsatı yaratıyordu. (Sumi: 25-26) Paullus, bu sözleri boşuna sarf etmemişti. Kazanılan bir başarının, mutlaka, günümüz deyimiyle "pazarlanması" gerekiyordu: Sadece zafer değil, zafer alayları, tanrılara ve halka cömert kurban ziyafetleri, şenlikler, oyunlar, yarışlarla bezenen büyük gösteriler, Roma toplumu indinde saygınlık kazanma ve sürdürmenin, böylelikle siyasal sermaye sağlamanın simgesel anahtarlarıydı.

yiyecekler de zor alım yoluyla başkentin zenginliğine zenginlik katıyor, halkın da daha iyi beslenmesi kolaylaşıyordu. Ne var ki, ordunun giderek artan asker gereksinimini çiftçi ailelerden sağlayan Roma, ürettiğinden çok tüketen bir toplum durumuna düşünce, kırlardan kentlere göç, işsizlik, darlık, kıtlık ve açlık gibi birçok toplumsal sorunlar baş gösterecekti. Bu yüzden, cumhuriyet döneminden başlayarak, Roma kenti aynı vergilendirme ve yeniden dağıtım yoluyla beslenmeye başlandı. İki yüz bin aşağı tabakadan yurttaşın (*pleb*) önemli bir siyasal kitle potansiyeli oluşturduğu Roma'da, halka buğday dağıtımında aslan payı onlarındı (*plebs frumentum*). MÖ 3. yüzyılda bu kez zeytinyağı, ekmek, şarap ve domuz eti dağıtımına da geçiliyordu. Ama dengesiz nüfus artışı dışında, kuraklık, kötü hasat, uzun savaşlar ya da siyasal ve sosyal bunalımların yol açtığı büyük gıda darlıklarını göğüslemede kamu fonlarının yetersiz kalacağı açıktı. Siyasal ihtiraslarını gizlemeyen hayırseverler de, özellikle, cumhuriyet döneminin sonlarında ve imparatorluk döneminde etkin bir biçimde devreye gireceklerdi. (Garnsey: 198-243; 271-277)

Romalı "iyilikseverler"

Popülist politikaları "iyiliksever" Yunanlardan (*evergetes*) öğrenen yönetici sınıflar zaten öteden beri boş durmamışlardı. Kırsal alanlarda, zengin Romalılar büyük arazilerinden elde ettikleri ürününün bir bölümünü köleler ve özgür insanlardan oluşan hizmetkârlarının yanı sıra, onlara bağlı *clientes*'e (eve kapılanan yanaşmalar) doğrudan dağıtıyorlardı. Kent düzeyinde de, kurulu düzeni savunan seçkin kesimlerin (*optimates*) mensubu olarak, işsiz ve yoksul halka da bir çeşit dolaylı "siyasal rüşvet" olarak, bedava et, içki, buğday, ekmek ve eğlenceler sunuyorlardı. Özellikle, Roma'nın siyasal ve ekonomik bunalımlar içine düştüğü, istikrarsızlık ve geçiş dönemlerinde, siyasal seçkinler kamusal imajlarını cilalama, güç ve saygınlıklarını pekiştirme amacıyla, bu tür etkinlikler düzenleyerek kendilerini halka şirin gösterip ön plana çıkmaya ya da toplumsal konumlarını korumaya çalışacaklardı.

Tanrılara bol kurbanların sunulduğu dinsel şenlikler (*ferae*), büyük cenaze törenleri (*munera*) ve ziyafetler (*epulae*), askeri zafer kutlamaları (*triumphe*) ve tiyatro ya da sirk oyunları (*ludi*) gibi kamusal törenler vesilesiyle, çeşitli cömertliklerde bulunan patrisyen ya da plebyen Romalı seçkinler, bu yolla Roma halkına, yeteneklerini, nelere muktedir olduklarını ve onları yönetmek haklarını kanıtlarken, aynı zamanda, hem ailelerinin saygınlığını hem de kişisel başarılarını sergiliyor, başka bir deyişle reklamını yapıyorlardı.[32]

[32] Ne var ki, bu cömert kişilerin halka sundukları tiyatro gösterileri ya da sirk oyunlarının onları eğlendirip sevindirdiği, hamilerine olan ilgi ve bağlılıklarını pekiştirdiği ne denli gerçekse, bir de bunların riskli yanları, yani madalyonun öbür yüzü vardır: Kimi zaman, bu oyunlar izleyenlerin

Toplum içindeki saygın konumlarını korumak, meşruiyetlerini yeniden üretmek isteyen seçkinler gibi, kamu görevlerine talip olurken, plebin zor yaşam koşullarını da sömürmeyi ihmal etmeyen, ihtiraslı, varlıklı popülist yurttaşlar da (*populares*), zaman zaman "patron" rolünü üstlenerek, Forum'da halka et, şarap ya da yiyecek dağıtarak hayırseverliklerini kanıtlayıp taraftar toplamaya çalışırlardı. Roma'da *visceratione*s denilen halka bedava et, ekmek ve şarap gibi yiyecek içecek ikramı pratiğinde, büyük kurban ritüellerinde kesilen hayvanlarla, gladyatörle kapıştıklarında telef olan hayvanların etlerinin halka dağıtılması geleneğinin de payı vardı.[33] (Gezgin 2013a: 76)

Sosyal ve siyasal iletişimi görünür kılmak

Roma devleti gelişip büyüdükçe, soylular sadece ölüleri için görkemli cenaze törenleri düzenleme ve onlara şanlarına layık mezarlar yaptırmak, ölünün dostlarına ve halka ziyafetler düzenleme ve halka et dağıtmak yerine, toplumsal görünürlüğü daha kalıcı nitelikte bağışlara yöneldiler. Artık, kentlerine bir tapınak ya da kamusal bir bina yaptırarak, kapısına kendi adlarının bağışçı olarak yazılmasına ve heykellerinin dikilmesine önem veriyorlardı. Kişisel bağışlarıyla tapınak, hamam veya amfi tiyatro gibi kamuya açık binalar yaptırmanın da, *do ut des* ilkesi bağlamında, sosyal ve siyasal simgesel sermaye getirisi olarak geri dönecek bir karşılığı vardı elbet.

Hayırsever kişilerin Roma yurttaşlarıyla kurmaya çalıştıkları "patron-müşteri" ilişkileri, siyasal konumlarını sağlamlaştırmaya yönelikti. (Bober: 180) Kimi zaman, tapınak yaptırmasalar bile, en azından, tapınakların onarımı ya da rahiplerin ritüelleri yerine getirmeleri için maddi destekte bulunurlar, kimi zaman özel cenaze törenlerinde ziyafetler düzenleyip, halka yiyecek dağıtmayı sürdürürlerdi. Kimi zaman da, halk indinde daha da ünlenmek amacıyla, örneğin, devlet tarafından gerçekleştirilen kamusal alan eğlencelerinin giderlerinin bir bölümünü üstlenirler, kimi zaman da tüm giderlerini karşıladıkları ve kendi adlarıyla anılan paralel tiyatro gösterileri ve sirk oyunları (araba yarışları ve gladyatör dövüşleri) düzenlerler, böylece kamusal ve özel sponsorluklar birbirine karışırdı. (Sumi: 26-28) Tanrılara, atalara kurban gibi, halka

---

bir bölümü için, şeref locasında otururan davet sahibine karşı duydukları gerçek hoşnutsuzluğu kamusal alanda ortaya koyma vesilesi yarattığı, dahası bu tür protestoların kimi zaman da davet sahibinin siyasal rakipleri tarafından özellikle tetiklenip, "paralı taraftarları"nca uygulamaya geçirildiği de unutulmamalı. (Sumi: 26-29; 263-268)

33 Bu bağlamda, gladyatörler arasındaki kanlı döğüşlerin de geleneksel olarak tanrıların onuruna düzenlendiği düşünülürse, arenada yaşamlarını yitiren köle savaşçıların da tanrılara sunulmuş kanlı bir kurban sayılabileceğini öne sürmek kanımızca çok yanlış olmayabilir. Çünkü arenaya çıkan gladyatörlerin ölümüne dövüşleri, "yerin altındaki" tanrılar ve ölü atalara bir sunu olarak adanıyor, kısacası bu dövüş de bir tür *sacrifium* (kurban) ritüeli olarak kabul ediliyordu. Tek fark, canlı köle bedenlerinin insanlara yiyecek olmamasıdır.

çeşitli eğlenceler sunmak, çoğu zaman "bir siyasal iletişim aracı" olarak, örneğin, bir aristokratın gönüllü cömertliğini (*liberalitas*) sergilemesine ya da kamu görevine seçilmek için kampanya yürüten bir adayın, yarıştığı siyasal rakiplerine karşı üstünlüğünü ortaya koyarak, kişisel reklamını yapmasına, hatta Roma'dan uzun zaman uzak kalan muzaffer bir komutanın veya eski bir siyasetçinin kente yeniden döndüğünü halkına bildirmesine hizmet ediyordu. (Sumi: 142-158; Roberts, Westad: 239)

Roma dinsel şenliklerinin siyasal simgeseli

Gerçek inançtan çok, ritüellerin titizlikle yerine getirilmesine dayalı Roma dininin özellikleri dikkate alındığında, özel ve kamusal alanda kurban törenleri, ziyafetler, halka yiyecek dağıtımı dışında, bazen tiyatro gösterileri ve *circus* (sirk) oyunlarıyla da (at yarışları, gladyatör dövüşleri) beslenen ritüel tören ve şenliklerde,[34] uhrevi paylaşımlardan daha çok, sosyal, ekonomik ve siyasal işlev ve anlamların, bütünleştirici ya da ayrıştırıcı hatta muhalif, kısacası, toplumsal rıza (konsensüs) ya da çatışma içeren iktidar ilişkilerinin (Sumi: 16) öne çıktığı görülür. Bu doğaldır. Zira Roma'da dinsel alanda örgütlü bir biçimde, uzmanlıkları ve maddi çıkarlarını korurken, dini rasyonelleştirici düşünceler ortaya koyan, siyasetten görece özerk bir rahip sınıfı (Bourdieu 1971) yoktu. Esas olan sosyal statüydü. Bu kimlik, Roma toplumunda bütün kapıları açıyor ve başarılı bir kişinin kolaylıkla, bir kültün başına, oradan da Roma ordusunun başına geçmesine, hatta ülkeyi yönetmesine de olanak sağlıyordu. Roma kentinin en soylu kurucu ailelerinden birinden gelen Julius Caesar'ın, başrahip, askeri komutan, konsül, ardından tek adam, yani diktatör ya da fiilen imparator olması, öldükten sonra da Roma tanrıları arasına dahil edilmesi, Roma dininin dünyevi özelliğinin bir başka kanıtıdır.

Dinsel itikattan çok, şekilciliğin (formalizm) öne çıktığı Roma'da, kurban ritüelleri, yurttaşların inanç birliğine odaklanmadan, ritüele katılanların belki dinsel "huşusuz" ancak duygusal bir düzlemde, aralarındaki ortak kimlik ve dayanışma bağlarını yeniden üretiyordu. "Ritüel, Siyaset ve İktidar" başlıklı önemli çalışmasıyla tanınan Kertzer, inançların aynı olması gerekmeden dayanışma bağlarının üretimini "konsensüssüz dayanışma" olarak nitelerken, inancın her bireyin kendi özelinde saklı olduğunu, buna karşın, ritüellerin bir grubun pozisyonunun kamusal alanda görünür bir biçimde kabulünü sağladığına dikkati çeker. (Kertzer: 67-68) Nitekim bir başka antropolog, "Ritüel Süreçler"in yazarı Turner da, Romalılardan esinlenerek, farklı Afrika ve Hindistan toplumlarında gözlemlediği "*communitas*" oluşumunda, hiyerarşik bir topluluğun,

34 "Ertesi gün *Eos* (şafak tanrıçası Aurora) muzaffer Roma'yı incelediği/ ve yıldızlar kaçıp güneşe yer verdiği zaman,/ *Circus* hınca hınç olacak tören alayı ve tanrıların saflığıyla/ ve ilk hurma, hedef alınacak rüzgâr gibi atlarla." (Ovidius, *Fasti (I VI)*, IV. Kitap: 389-392, Asuman Coşkun Abuagla çevirisi: 194)

içinde birçok çatışma yaşansa da, bir şekilde birlikteliğini ortaya koymak zorunda olduğunu ve bunun da ritüeller tarafından sağlandığına değinecekti. Topluluk içindeki kaçınılmaz gerginliklerin dönem dönem boşalmasında, topluluk üyelerinin ritüellerde paylaştıkları ortak heyecan ve dayanışma duygusu büyük bir rol oynuyordu.[35]

Sosyal ve siyasal ayrılıkların ve ayrımcılıkların elbette yaşandığı,[36] ancak yurttaşlar arasında belli bir dayanışmanın olduğu Roma'da dinsel ritüeller siyasal alanın aktörlerinin meşruiyeti için de önemliydi. *Saturnalia* bayramı ve şenlikleri örneğin, sınıflar arasında eşitsizlikler olsa da, toplumsal birlik ve bütünleşmeyi güçlendirici işleviyle, kurulu düzenin dayandığı Roma tanrıları ile toplumsal seçkinler arasındaki dayanışmanın simgesel boyutlarını sunuyordu. Patronların kölelerine hizmet etmeleri, "ayakların baş olması" durumunu simgeliyor ve bunun toplum için ne denli sarsıntılara yol açacağını simgesel olarak ima ediyordu.[37] Aynı şekilde, *lectisternia* bayramında Apollon ve öteki tanrılar onuruna özel alanda düzenlenen "herkese açık sofralar" da Romalılar arasındaki dayanışmayı ortaya koyarken, sonuçta varlıklı ev sahiplerinin üstünlüğünü onaylama anlamına da geldiği açıktı. Roma'da din, sosyal konum, savaş ve siyaset arasındaki yakın ilişkiler, özellikle imparatorluk kültünün ortaya çıkışında ve sonrasında net bir biçimde görülür.

---

35 Turner 2008: 96-97; 128-129; kuramsal öncüler için, bkz. 131-165. Kaldı ki, akıldan çok duygulara seslenen ritüellere katılmanın yol açtığı bu duygular, inançları da etkiliyordu. (Kertzer: 73)

36 "Senato ve Roma halkı adına" formülüyle betimlense ve tanrıların himayesi altında yönetilse de, gerçekte Roma'da yönetim, siyaset ve din, toprak sahibi askeri aristokrasi mensubu bir avuç erkek seçkinin (patrisyenlerin) elindeydi. Geri kalanların çoğu ise en düşük statüdeki yurttaşlardı (*plebler*). Kadınların oy hakkı yoktu. Bu durumda, Yunan sitelerinde görüldüğü gibi, erkek yurttaşların ancak yüzde yirmi beşten azı oy hakkına sahipti. Nüfusun yarıdan fazlası ise köleler, özgür ancak Latin kökenli olmadıkları için, Roma sınırları içinde yaşasalar da yurttaşlığa kabul edilmeyen yabancılardan (*peregrini*) oluşuyordu. (Lepointe: 78)

37 Tıpkı, bambaşka bir coğrafyada ve zaman diliminde, 1960'larda Afrika'da Fildişi Sahili'nde yaşayan Endenie'li Agniler'deki bir alt-üstlük töreninde (*Bedi murua*) görülecceği gibi. Bu kabilenin kralı öldüğünde, ritüel uyarınca hür insanlarla sarayın kölelcri arasındaki ilişkiler tersine çevriliyordu: Köleler, simgesel olarak kraliyet makamını ellerine geçiriyorlar, içlerinden biri köle kral olarak tahta oturuyor, iktidarın bütün alametlerini elinde tutuyor ve krallığın tüm ayrıcalıklarından yararlanıyordu. Hediyelere boğulan köle kral kendine bir saray erkânı seçiyor, yiyecek stoklarından sorumlu kişilerin yerine kendi adamlarını atıyordu. Esirler en gösterişli giysilerini giyiyorlar, kendilerine ziyafetler çekiyorlar, içki içiyorlardı. Ayrıca, kabilenin kutsal emirlerine karşı geliyorlardı. Ama bu arada, gerçek bir kral naibi, yeni kralın gelişi için hazırlıklarını sürdürüyordu. Kabile üyeleri soytarı krala hoşgörü ile bakıyorlardı. Zira, kurulu siyasal düzenin, gaflet ve kaos dışında başka bir seçeneği olmadığı kanıtlanmış oluyordu. Ölen gerçek kralın gömüldüğü gün, sahte iktidar sona eriyor köle–kral, yani sahte kral öldürülüyordu. Böylece, "ayakların baş olması" durumu sona eriyor, sosyal kaos sona erdiğinden, her şey ve herkes yeniden kendi yerine ve mevkisine dönüyordu. Yeni kral, yeniden düzene girmiş toplumu ve ahengine kavuşmuş dünyayı yönetecekti. (Balandier 2007: 115)

İmparatorluk Kültü

Eskilerde olduğu gibi, cumhuriyet döneminde de Romalılar tanrıların kendileriyle birlikte olduğu inancını paylaşıyorlardı. Ancak, kentin önde gelen büyük aileleri, mitik atalarının Roma tanrı ya da yarı-tanrıları sayıldıklarını iddia ederek, onların da tanrı kültüyle eş tutulmasını isteyeceklerdi. Örneğin, Roma'nın en zengin ve en güçlü klanı Julii, atalarının Venus Genetrix (Romalıların annelik, ev ve aile tanrıçası)[38] olduğunu iddia ediyordu. Nitekim bu saygın ailenin Roma tarihine adını kazıyan en ünlü temsilcilerinden biri olan Julius Caesar da, Roma'nın düşmanı ülkelere ve Romalı siyasal rakiplerine karşı elde ettiği askeri zaferler ardından olanca debdebeyle bir kez daha Roma'ya döndüğünde, kendi adıyla anılan forumda Venus Genetrix onuruna MÖ 46'da bir tapınak yaptıracak, kurbanlar sunacaktı. Kuzey Afrika ve İspanya'da Romalı muhaliflerinin son kıpırdanışlarını da ortadan kaldıran Caesar, MÖ 44'te senato tarafından bu kez verilen Roma ordularının *imperatoru* (başkomutan) ve Senatoun *princeps*'i (Birinci Yurttaş) unvan ve yetkileriyle, MÖ 82'de Romalı büyük devlet adamı ve asker Sulla gibi, *Dictator Perpetuus* (yaşam boyu diktatör) ilan edilerek, anayasal, yasal, askeri ve yargısal güçleri elinde toplayan tek adam konumuna geldi. Tanrı Jüpiter'in himayesinde verilen *imperium*, ve bunun içerdiği *potestas* (iktidar ve yetkisi), ayrıca rahipler kurulu başkanlığı (*Pontifex Maximus*) görevi de göz önünde tutulduğunda, adeta Roma devlet dininin de "papa"sı sayılabilirdi. Dünyevi ve ruhani yetkileri böylece elinde toplayan Julius Caesar, bir suikast sonucu yaşamını yitirmesinin ardından, senato tarafından tanrılaştırılan (*apotheosis*) ilk Roma büyüğü de oldu. Adına bir tapınakla onurlandırılan *Divius Julius* ya da Jüpiter Julius artık ölümsüzdü. (Roberts, Westad: 229-231)

Caesar'ın uzak yeğeni, dolayısıyla bir Julii, üstelik oğlu olmadığı için MÖ 44'te evlat edindiği Gaius Julius Caesar Octavianus, iç savaşın ardından rakiplerini alt ettikten sonra M.Ö 27'de, üvey babası gibi senato tarafından rahipler kurulu başkanı (*Pontifex Maximus*) seçildi. Sonra *Imperator* yetkisini aldı. Ardından, *Augustus* (saygı değer, haşmetli, asaletmeap) unvanıyla, adım adım, Roma'nın fiiliyatta yeni kralı ya da ilk imparatoru oldu. Tanrılaştırılan Julius Caesar'ın vârisi olduğu için de "potansiyel bir tanrı" kimliğine sahipti. Zaten, Octavianus olarak bilindiği dönemde bile, kendini *Divi Filius* (Tanrının Oğlu) olarak tanımlıyordu. O da çok geçmeden, *Princeps* (Birinci Yurttaş) unvanına layık görülecekti. (Roberts, Westad: 232-233)

Augustus, rahipler kurulu başkanı olarak başlattığı dinde reform hareketinde, artık kendisinin de bir üyesi ve başrahibi olduğu Arval Kardeşleri'ni özellikle görevlendirdi. Roma'nın en eski dönemlerinden beri ekilebilir toprakların ürün

[38] "Genetrix" (döl veren) sıfatı verilen Yunan Aşk Tanrıçası Afrodit'in Roma uzantısı.

bereketini kollamakla, başka bir deyişle Mars, Lares, Mater Larum, Semon'lar gibi ilahlara kurbanlar, yani ziyafetler vermekle görevli on iki Arval rahibi (Turcan: 57, 71-72), imparator ailesinin doğum günleri ve tahta çıkış yıldönümlerinin yanı sıra, herhangi bir başkaldırı ya da onlara karşı bir komplonun bastırılmasının ardından, imparatorluk ailesinin refahının sürmesi dileğiyle Roma'nın çeşitli tapınaklarında devlet tanrılarına dualar ederler, kurbanlar sunarlardı. Tanrılarınkinden çok, dünyevi iktidarı gözeten, "imparatorun rahipleri" ne dönüşen Arval Kardeşleri, her yıl 3 Ocakta yıllık dilek adaklarını yaparlar, eğer tanrılar geçen yılda imparatorluk ailesini korumayı sürdürmüşlerse, tanrılara vaat etmiş oldukları kurbanın sunu ritüelini üstlenirlerdi. Karşılıklılık ilişkisi, burada da bir kez daha karşımıza çıkıyor.

Augustus döneminde örneğin, Roma'da 31 Mayıs-3 Haziran arası üç gece üç gün düzenlenen *Saeculum* (bir dönemi paylaşma, insan neslinin yenilenme süreci) festivali "dünyanın yenilenmesi" simgesel ile kutlanıyordu. MÖ 17'de düzenlenen ve köleler dışında tüm Romalıların davetli olduğu bu şenliğin arifesinde, yetkililer, şenlik oyunlarında sahne alacak sanatçılar ve izleyicilere dağıtılacak tahıllar için Roma vatandaşlarının tahıl katkılarını toplamıştı. Şenliğin açılış gecesinde Augustus'un "yaşamın ipliğini üreten ve ipliğin süresini belirleyen" üç kader tanrıçasına (*Fates*) dokuz koyun ve dokuz keçi kurban etmesinin ardından, çeşitli tiyatro oyunları sergilenmiş, sonrasında kadınların tanrıçası Juno ve ay tanrıçası Diana'ya adanan dinsel ziyafetler verilmişti. 1 Haziran günü önce Augustus, sonra damadı Agrippa, cennetin ve yeryüzünün baş tanrısı Jupiter'e birer öküz kurban etmişler, Mars tapınağı alanında Latin tiyatro eserleri oynanmıştı. Aynı gece, Augustus çocuk doğumu tanrıçası İlitiya'ya dokuz inek, 2 Haziran'da Agrippa bu kez Juno'ya bir inek kurban sunmuş, kendisi ve Augustus için dua ettikten sonra şenlik ziyafetlerini düzenleyen soylu yüz on kadın (*matrones*) için de dua etmeyi ihmal etmemişti. Aynı gece, Augustus ana tanrıçaya (Kibele, hayat veren ve alan toprak tanrıçası) hamile bir dişi domuz sunmuş ve *matrones* ziyafet yemeklerini hazırlamışlardı. Şenliğin son günü, Augustus ve Agrippa, güneş tanrısı Apollo ve Diana'ya dokuzar inek kurban etmişti. Bu üç gece ve üç gün süresince, edilen dualar ve tanrılara sunulan kurbanlarda, savaşta barışta Roma devleti ve halkı, halkın ve askerlerin sağlık ve refahı, askeri zaferleri, kurbanlar sunan imparator ve ailesi ve Sibilin rahiplerini himaye etmesi için onlara yakarılmıştı. (Campbell 1984: 332)

Augustus MÖ 14'te ölünce, onun da tanrılaştırılması sonucu, imparatorluk kültü resmîleşti. Gerçi, tahta çıkan yeni İmparator Tiberius, çeşitli Roma eyaletlerinden gelen ve adına tapınak yaptırma önerisine karşı çıkacak ve "ölümlü" olarak kalmak istediğini belirtecekti. (Dürüşken: 39) Ne var ki, Caesar'ın önünü açtığı imparatorluk döneminde de, Augustus ve onu izleyen tüm Roma imparatorları da rahipler kurulu başkanı olarak görev yapacaklar, çoğu ya öldükten ya da yaşarken tanrılaştırılacak,

onlara adanan tapınaklarda Roma'nın resmi tanrıları gibi, onurlarına şarap saçıları, çelenkler, ilahiler, tütsü ve hayvan kurbanlar sunulacak, yarışmalar ve şenlikler düzenlenecekti. İmparatorluk sarayı, eski krallık döneminde olduğu gibi, devlet tapınağının odağı oluyor, yakınına gösterişli yeni tapınaklar ekleniyordu. (Campbell 1984: 331) İmparatorluğun dinsel, siyasal ve askeri kurumlarını şahsında toplayan imparatorun huzur, sağlık ve refahı, Roma ve halkının da huzur, sağlık ve refahı demekti. Dinsel otoritenin tek elde toplanması, yaygın bir uygulamaya dönüşecekti.

İmparatorluk döneminde (MÖ 27-MS 379) din, siyaset ve ordunun iç içe geçişi daha da yoğunlaşırken, Romalı köklü patrisyen ve pleb ailelerin cumhuriyet döneminde de sürdürmüş oldukları geleneksel iktidar tekeli giderek erozyona uğramıştır. İmparatorluğun çeşitli eyaletlerinde doğmuş, ancak başarılı bir askeri kariyere sahip sıradan yurttaşlar da artık, seçim ya da zor yoluyla, siyasal iktidarın zirvesine ulaşabiliyorlardı. Roma'nın, sadece oligarşik seçkinler yönetimi olarak nitelenemeyecek, aynı zamanda, resmi dini kendi amaçlarına ustalıkla kullanan, gerek toplumu gerekse kültürüyle, genelinde militarist ve yayılmacı emperyal bir devlet olduğunu gözden kaçırmamak gerekir. (Roberts, Westad: 244) Bu bağlamda, Roma'nın fethedip eyalete dönüştürdüğü Küçük Asya ve Doğu Akdeniz'in Helenistik krallarının tanrılaştırılan ya da tanrı olarak insanüstü konumunun esin kaynağı, Mezopotamya, Mısır ve Hitit rüzgârlarının şimdi de Roma kentine ulaştığı söylenebilirdi.

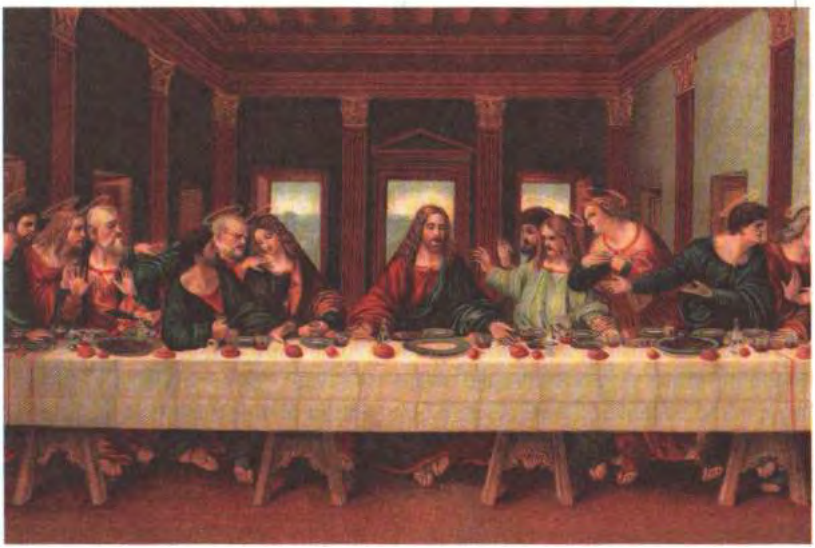
Ancak unutulmamalı ki, Romalıların ata kültü de imparatorluk kültünün bir çeşit "prototipi" olarak değerlendirilebilir. (Turcan: 134-135 vd.) "Doğu kültürlerinden ithal" imparatorluk kültünün, Roma devlet dinine yeni bir özellik kattığı açıktır. Yine de, Roma imparatoru ile ailesinin tanrılaştırıldığı bu kült, Romalıların en eski dönemlerden beri bilinen muhafazakârlığı ve atalarının âdet ve gelenekleriyle de uyum içindeydi.[39]

Bu dönüşüm bir yandan, Romalıların geleneksel "patronlarına" duyulan saygıyı ve yatıştırma ya da yardım dilemek için kendilerine yakın buldukları tanrılarına yönelmelerini teyit ediyor, bir yandan da, büyük kişiler ve olayların anılmasını, Doğu'dan gelen ilahî krallık düşüncesiyle ilişkilendiriyordu. (Roberts, Westad: 242) Romalıların atalarını, tanrılarını ve büyük adamlarını yüceltme geleneğine[40] eklem-

39 Ailenin reisinin *genius*'u ev ruhlarının (*lares*) gördüğü geleneksel saygınlığa sahip olduğu gibi, Augustus'un *genius*'u da, her evin özel "tapınağı"nda yerini alıyordu. Kamusal alanda olduğu gibi, imparator heykelcikleri ya da minyatür büstleri de artık evleri süslüyordu. Arkeolojik buluntuların desteklediği bu olgu, imparatorluk kültünün ne denli yaygınlaşmış ve benimsenmiş olduğunu da ortaya koyuyor. (Turcan: 136)

40 Örneğin Julius Caesar, parlak siyasal kariyerinin henüz başındayken, halası Julia'nın cenaze töreninde yaptığı ölüye saygı konuşmasında, halasının ve babasının iki soyunu şöyle anlatıyordu: "Halam Julia'nın ana soyu krallardan gelir, baba soyu ölümsüz tanrılara uzanır. Nitekim Ancus Marcius'tan Kral Marcius'lar gelmiştir, annesi bu adı taşıyordu; Julius'lar Venüs'ten gelir, ailemiz bu soydandır. Böylece soyumuzdaki insanlar arasında pek çok etkili kralın kutluluğu, gücüne

lenen imparatorluk kültünün bir başka önemli işlevi daha vardı: Aynı zamanda imparatorluk eyaletlerinin aynı kültürel kimlik ve merkeze sadakat duygusunu sağlama yolunda en önemli araçlarından biri olarak, MS 391'de Hıristiyanlık resmî din kabul edilinceye dek kullanılacaktı. Roma'nın egemenliği altında yaşayan halklar, bu görkemli imparatorluğa ait olduklarını sadece vergi toplayıcıları ya da arada bir Roma askerleri ile karşılaştıklarında duyumsuyorlar, imparatorlarına adanan görkemli tapınaklar ve kurban ritüelleri Roma'ya olan bağlılıklarını daha da somutlaştırıyorlardı. (Kertzer: 22)



Leonardo da Vinci, Hz. İsa'nın Son Akşam Yemeği. (Santa Maria delle Grazie Kilise ve Manastırı, Milano)

Ne var ki, Roma'nın Judea (Yahudiye) eyaletinde filizlenip çevreye yayıldıktan sonra İtalya'ya dek ulaşan Hıristiyan dininc, ilk başlarda engellenmek istendiyse de, önce Hıristiyanlığı ilk kabul eden Roma İmparatoru Konstantin (MS 306-307) tarafından 313'te resmen izin verilecek, üstelik imparator II. Konstantin'in 352 ve 356 yıllarında çıkardığı yasalarla tanrılara kurban ve kurban hayvanlarının iç organları üzerinde kehanet pratiği şiddetle yasaklanacaktı. (Laudan: 170) Batı ve Doğu Roma imparatorluklarını yeniden bir araya getiren Büyük Theodosius'un

krallarm bile boyun eğdiği tanrıların kutsallığı vardır." (Suetonius, *Caesar*, V, 1-9, Güngör Varınlıoğlu çevirisi: 22)

döneminde, Roma'nın geleneksel tanrıları terk ediliyor ve 391'de Hıristiyanlık bundan böyle tek devlet dini olarak ilan ediliyordu.[41]

Bu önemli dinsel evrilmenin geri planında, Roma imparatorunun bu yeni dini de olabildiğince siyasallaştırarak kendi çıkarları doğrultusunda kullanmak istediğinin bir ölçüde etkili olduğu söylenebilir. Çoktanrılı dönemde, aslında siyasete hatta mevcut sosyal düzene karşı kayıtsız kalan pratik Roma dini yerine, bu kez Hıristiyan inancı 476'da sona erecek imparatorluğun seküler dinine dönüşüyordu. Oysa Roma İmparatorluğu'nun Doğu yarısının külleri üzerinde kurulan Bizans İmparatorluğu ise, tıpkı Eski Ahid'in (*Tevrat*) inançlı izleyicisi İsrail hükümdarları gibi, "Tanrının Yeryüzündeki Krallığı" olma ideali peşine düşecekti. (Campbell 1984: 386-393; 414)

41 Roma tapınakları boşalır ya da yıkılırken, yine de tanrılara kurban geleneğin ortadan kalkmadığı, tüm rütüeli ile yerine getirilmese bile tanrılara ziyafetin, kırlarda bir ağaç altında özel bir toplantı yemeği kisvesi altında sürdürüldüğü ise bir başka gerçekti. Avrupa'nın kuzeyinde ise kurban geleneği, kimi zaman açık kimi zaman gizli, 10. yüzyıla dek sürecekti. (Laudan: 102)

BÖLÜM 7

ORTA ASYA'DA GÖK TANRI, KUTSAL YER-SU RUHLARI, ATALAR VE ÖLÜLERE KURBAN

Bozkurt Savaşçıları

Çinlilerin yerleşik tarım düzenine çok önce geçmiş olmalarına karşın, Mançurya'dan Macaristan'a uzayıp giden Avrasya steplerinde, irili ufaklı konar-göçer avcı-hayvancı ve savaşçı kabileler, zaman zaman aralarında ittifaklar kurup devletler oluştursalar da, temel yaşam tarzlarına sıkı sıkıya bağlı kalmışlar, ama aralarında savaş dışında, koşullar elverdikçe tarım ve ticareti de ihmal etmemişlerdir. Siyasal ve yönetsel birliği sağlamanın hiç de kolay olmadığı bu uçsuz bucaksız bozkırlık alanlarda,[1] MÖ 2000'lerden MS 1400'lere uzanan zaman yelpazesinde iki en büyük etnik grubu oluşturan Türk-Moğol halkları genelde oyun kurucu olarak sahneye çıkmışlar, Hun, Göktürk ve Moğol imparatorlukları gibi büyük devletler kurmuşlardır. Doğudan batıya yayılmacılığın başaktörü olan Cengiz Han'ın

1 Joseph Needham ve Wang Ling'in dikkat çektiği gibi, MS 304-535 yılları arasında örneğin, Orta Asya'nın kuzeyinde yaklaşık 17 hanedan birbirleriyle savaşmıştı. "Bunlardan dördü Hun kökenli, dördü Türkik (To-Pa), altısı Moğoldu (Hsien-Pi), yalnızca üçünde Çin kökenliler yönetimdeydi." (Aktaran, Campbell 2016b: 449)

ölümünden sonra da, onu izleyen Türk-Moğol hanedanlar Kuzey Çin'den İran ve Hindistan'a ve Anadolu'ya yeni devletlere ve imparatorluklara yön verecekleri.[2]

Uygarlıklar kavşağı Avrasya steplerinde, insanlar, ürünler ve fikirler hızla yer değiştiriyordu. Altay, Hint-Avrupa, Cermen, Türk, Moğol kavimlerin birbirlerine karıştıkları, Çin'le de önemli bir kültür alışverişi yaşadıkları, yan yana çeşitli dinlerin paylaşıldığı[3] bu geniş coğrafyada; ormanlık alanlarda avcılık toplayıcılık ve kürk ticareti yapan topluluklar, hayvancı konar-göçer, yarı göçebe, tarımcı ve yerleşik tarımcı toplumlar arasındaki ayrım da çok belirgin değildi. Bozkır imparatorlarının göçebe avcı ve hayvancı savaşçılarının egemenliği altındaki bölgelerde, yapılan arkeolojik kazılarda su kanalları ve saban demiri gibi buluntular, Hun döneminden başlayarak Türklerin tarım kültürüne de önem vermiş olduklarının kanıtlarıdır. Ne var ki, akıncı Hunların tarımsal üretimi sınırlı olduğundan, aslında Doğu Türkistan'ın tarım kentleri, Hun İmparatorluğu'nun "buğday ve azık ambarı" konumundaydılar. (Ögel 1985, Cilt II: 160)

Konar-göçer ekonomisi, hayvancılık, avcılık meyve ve bitki toplama dışında, savaş üstünlükleriyle elde ettikleri değerli mallar, eşyalar ve köle ganimetlerinden, avcı kuzey halklarından aldıkları değerli kürklerin güneyde satışından, ayrıca savaş tutsağı kölelerinin tarımsal katkılarından, değerli madenlerin çıkarılıp işlenmesi ve ticaretinden de besleniyordu. Göktürkler ve onları izleyen Uygurlar da, Aşağı Yenisey, Fergana, Turfan ya da Çu Irmağı vadisindeki verimli topraklarda darı, buğday, arpa gibi tahılların yanı sıra, bahçe ve bostanlarda meyve ve sebze yetiştirerek, yerleşik tarımsal faaliyetleri daha büyük ölçeklerde sürdüreceklerdi.[4]

---

2 Belli başlı Orta Asya halkları ve devletlerinin kısa bir listesi ve haritalar için, örneğin bkz. Devlet: 12-39; Roberts, Westad: 327-332. Daha ayrıntılı bilgiler ve yorumlar için, Ögel 1991a; Roux 2006)

3 Göktürk İmparatorluğu'nu kuran Bumin Hanın oğullarından ve ağabeyi Mi-Kan'dan sonra üçüncü kağanı olan To-Po Han, Türklere özgü bir Şamanlık anlayışının olduğu dönemde Budizm'i kabul etmişti. Oysa 13. yüzyılda bile, Cengiz Han ve oğlu Ögeday Han, Gök Tengri'ye inanmakla birlikte, gerçekte Şamanisttiler. Ögeday'ın oğlu Güyük Han ise Hıristiyanlığa yakınlık duyacaktı. Cengiz'in torunu Möngke Han ise dine karşı ilgisiz kalırken, kardeşi Kubilay Han Çin'i fethedip Yuan Moğol hanedanını kurmasının ardından Budizme yönelecekti. Sonraki Moğol hükümdarlar arasında, örneğin İlhanlı Gazan'ın İslamiyeti kabul ettiği, ancak Budizme, Hıristiyanlığa ya da Şamanizme hoşgörünün sürdüğü unutulmamalı. Ne var ki, Altınordu hükümdarı Özbek Han'ın sonrasında, 1313'ten başlayarak, bu hoşgörü ortadan kalkacaktı. (Devlet: 42-45)

4 (Şahin: 36-39; Roux 2006: 48; 161-176) Başlarda belki, ama sonraki yüzyıllarda ilkel bir tarımcılıktan söz edilemez: Örneğin, Batı Türkistan'da Namazgâh-Tepe'de MÖ 2250'lere tarihlenen tahıl dövmek için kullanılan havan elleri ve dibekler gün ışığına çıkarılmış, arpa, buğday, çavdar hatta üzüm taneleri de bulunmuştur. (Sürücüoğlu, Özçelik: 1293) Tanrıdağı'ndan çöllük Turfan'a çölün altından su taşıyan ve uzunluğu beş bin km'ye ulaşan günümüz Doğu Türkistan'ındaki Karız yeraltı su kanallarının geçmişi de MÖ 1. yüzyıla dayanıyor. "Göktürklerden Osmanlılara Türklerde Ziraaat Kültürü" üzerine ayrıntılı bilgiler için, bkz. Ögel 1985, Cilt II.

Bozkırlarda Kurban

Avrasya'nın Altay Dağları'nın doğusu ile batısının karşılıklı geçirgenliğinde, kuzeyde Altay Dağları'yla başlayan ve İç Asya diye de tanımlanan Orta Asya bozkırlarında aynı ya da farklı zaman dilimlerinde yer almış toplumların hemen hepsinde, dinsel farklılaşmalara karşın, çok eskilerden gelen atalar kültü, doğa kültleri ve Gök Tengri kültü geleneklerinin, bir şekilde sürdürüldüğü izleniyor. (Artun 2004) Konar-göçer hayvancı ve savaşçı toplulukların hanlıklar ve imparatorluklara dönüştüğü, sulak havzalar çevresinde tarımsal faaliyetler, ticaret ve kentleşmenin de hızlanıp yayıldığı bu coğrafyada da, tanrılara ve atalara dönemsel kurbanlar sunmak, ittifakları, askeri zaferleri, tahta çıkışları, hükümdar evliliklerini kutlamak da günlük yaşamın bir parçasıydı.[5]

Kabile içi ve kabileler arası yaşamda sosyal hiyerarşinin egemen olduğu Orta Asya dünyasında, özellikle, ölüm ve bunu izleyen yas, defin ve anma törenleri, sadece ölüyü gerekli saygı ile öteki dünyaya gönderme ritüelleriyle sınırlı kalmıyor, aynı zamanda, geride kalan yakınları tarafından sunulan kurbanlar ve ziyafetler de toplumun ötekı üyeleri ile olan ilişkilerinin geleceği açısından büyük önem taşıyordu. Antropologlarca "geçiş ritüelleri" olarak tanımlanan bu evrensel olgu, Orta Asya kavimleri için de geçerliydi. *Altay Türklerinde Ölüm*'ün yazarının dediği gibi:

> "Ölüm, yaşamın öbür dünyada devam etmesi gibi bir umut ya da en azından bir teselli de taşımaktadır. Savaşı ve barışı, tanrıyı putları, bu dünyaya ait ruhları, onu kaçınılmaz kılan doğumu ve bir dine mensup olmayı, onu ifade eden doğuşu, kozmogonileri ve kıyameti, avlanma şekillerini, hemen hemen tüm ayinleri ve inançları kapsadığı göz önünde bulundurulursa, ölümün, insanlık tarihinin tümünü olmasa da en azından bir bölümünü oluşturduğu söylenebilir." (Roux 1999: 11)

Tanrıları, ataları ve ölen aile büyüklerini onurlandıran pagan kurban sunu ve kurban ziyafetleri pratiğinin Orta Asya'da Budizm, Hıristiyanlık ve İslamiyet gibi tektanrılı inanç sistemlerine geçildikten sonra da, önceki gelenek ve kültürlerin kalıntısı olarak sürdürüldüğü, yüzyıllar boyunca bu ortak paydanın korunduğu görülmektedir.[6]

---

5 "Her bayram için bahane olabilirdi ve her bayram büyük şenliklerle kutlanırdı: Yeni yıl, yıllık ya da aylık dönemsel kurban törenleri ya da adaklar, şeflerin seçimi, ittifakların yapılışı, anlaşmalar, yemin törenleri, sefere çıkış, avlardan ve savaşlardan zaferle dönmek, ergenliğe geçiş, evlilik ve cenaze törenleri gibi." (Roux 2006: 47)

6 Şamanist inanca göre kutsal sayılan ağaç ve çalılara çaput bağlama ya da kuraklık durumunda yağmur duasına çıkma geleneği, kitabı İslamda yeri olmasa bile, günümüz Orta Asya Türklerinde ve Anadolu'da hâlâ sürmektedir. Örneğin, Orta Asya'daki Müslüman halklardan Türkmenlerde su, pınar, dağ, orman ve ağaç kültleri yaygınlığını korumaktadır. (Bkz. Tatlıoğlu:

Orta Asya kabile toplumlarında gerek tanrılar gerekse atalar ve ölen büyüklerin onuruna düzenlenen kurban ritüellerine ve bunların bir parçası olan ziyafetlere değinmeden önce, bu halkların dünya görüşleri, daha doğrusu evren tahayyülleri üzerinde kısaca durulması yararlı olacaktır.

Kök-Türk (Goktürk) dönemi mezarlarında bir taş yazıtta geyik resmi ve sol üstte "ygş" (yagış: kurban) ibaresi.Ayrıntı (Kaynak: Emel Esin, *Türklerde Maddi Kültürün Oluşumu*, Resim 229)

Gök Tanrı (Tengri)

Konar-göçer atlı toplumlarının yaşam tarzı ve onları doğrudan kuşatan doğaya ilişkin imgelemleri, yerleşik tarım toplumlarınkinden farklıdır. Eski Çu'lar örneğin, evreni silindir gövdeli ve kubbeli bir otağa ya da üzerinde bir otağ veya şemsiye bulunan iki tekerlekli bir arabaya (kağnı) benzetiyorlardı. (Esin 2001: 39) Ögel'in deyişiyle, "yere, yalnızca atlarının ayakları ile bağlı" olan eski Türkler, "kendilerini, yağız yer ile masmavi gök arasında asılmış ve boşlukta yürür gibi düşünürlerdi." (Ögel 1971: 160) Tarımcıların gözü yerdeki ürünlerine ve onlara bereket getirebilecek her türlü doğaüstü güç ve sihirli şeylere odaklanırken, atlıların gözü ise, hayvanlarını otlattıkları geniş alanların üzerini kaplayan sonsuz mavilikte, yani gökteydi. "Elbette ki bu sonsuz ve mavi kubbenin, onun üstünde dolaşan, güneş, ay ve yıldızların da bir sahibi ve hakanı olacaktı. Her şeyi o yaratmış ve yaratıklara yaşasınlar diye, yerler ve suları ["yir-sub", yeryüzü anlamında] o vermişti."(Ögel 1971: 161; Esin

160-163) Türklerin İslamiyeti seçmelerine karşın, eski Orta Asya'daki ölülere kurban sunma geleneğinin, Anadolu'da birçok yerde, örneğin Bingöl, Tunceli ve Kars köylerinde görülen taştan koyun ve koç heykellerinin süslendiği mezarlarla sürdürüldüğünü kanıtlıyor.

2001: 19) Tarımcı Mezopotamya'da çoktanrıcı anlayış egemen olurken, hayvancı ve savaşçı konar-göçer halkların yaşadığı Orta Asya bozkırlarında ise göğün tanrılaştırılarak adeta tektanrıcı bir inanç sisteminin ortaya çıkması bir rastlantı değildir.[7]

Orta Asya'nın Moğol ve Türk ya da geniş anlamda Türki kökenli atlı savaşçı ve hayvancı toplumlarında İslamiyet öncesinde, hem gök hem de tanrı anlamında "Gök Tengri", en büyük tanrıydı. Kat kat olan gökte (sema) yaşayan Gök-Tengri, göğü, gökteki bütün yıldızları, ayı ve güneşi ve yeri yaratan varlıktı.[8]

Göktürk dönemi bir mezarın yanındaki kaya resminde solda Gök Tengri, kuş, yılan, Hayat ağacı, Umay Hatun ve at kurban eden kamlar. (Kaynak: Bahaeddin Ögel, *İslamiyetten Önce Türk Kültür Tarihi*: 141)

Türklerin *kut*, Moğolların ise *su* adını verdikleri tanrısal ruhun yanı sıra, Türkler suyu, ateşi, toprağı ve havayı da kutsal sayıyorlar, onlara da gereken saygıyı gösteriyorlardı. Dağ, kaya, ırmak ve göl tanrılarının bileşkesi, *iduk yer sub* (kutsal toprak ve su) adını verdikleri toprak (yeryüzü) tanrısı gibi ikincil tanrıları da vardı. (Moğollar ise aynı tanrıyı *Atügen* (Atakan) olarak tanımlardı. Orhun'daki Kültigin yazıtında "Zamanı

7 Hemen hemen her insan topluluğunda olduğu gibi, konar-göçerler de ilk başlarda dünyayı doğa ile eş tutarlardı. Gökte güneş ve ayın hareketleri dışında, yağmur, gök gürültüsü, yıldırım gibi doğa olayları da onlar için çok önemliydi, zira doğayla kucak kucağa yaşıyorlardı. Aslında bir dine değil, kutsal ruhlara saygı yönterni olarak tanımlanabilecek Şamanizme ilgi duyuyorlar, "kam" dedikleri, sihir ve büyü yoluyla ruhlarla ilişki kurabilen, kötü ruhları kovabilen ve bitkilerle hastaları iyileştirme gücüne sahip Şamanların gücüne inanıyorlardı. Günümüz Rusya'sında, Sibirya Yakutları ve Tuva halkı arasında son örnekleri görülebilecek bu kamlar, halkın psikolojisini iyi bilen aynı zamanda "doktorluk" (otacı) yapan kişilerdi. Şaman önce bir kişinin hastalığının ruhsal ya da doğal nedenlerden kaynaklandığı saptar, teşhise göre tedaviye başlar, hastalığın nedeni kötü ruhları savuştururdu. (Devlet: 42-43) (Şamanizm konusunda, bkz. Morris: 123-124; Campbell 2016a: 229-279. Özellikle Altay Şamanları konusunda, bkz. Örnek 1971: 49-69)

8 Altay Yaradılış Söylencesi'ne göre, Gök ile Yer Bay-Ülgen tarafından Ulu Tanrı'nın buyruğu ile yaratılmıştı. Yer ve gök, bütün katlarıyla Bay-Ülgen'in yarattığı bir dünyadır. Ay ile güneş dünyası ile yıldızlar âlemi ise Bay-Ülgen'in dünyası dışında kalıyordu. Hunlar ve Yakutlar için güneş ve ay da birer tanrıydı. (Ögel 1993: 428-439)

tanrı yaşar. İnsanoğlu hep ölmek için türemiş" (Kuzey Cephesi, 11. Ergin 1973: 30) dendiği gibi, insanların yazgısını ve yaşam süresini ise Öd Tengri (Zaman Tanrısı) belirlerdi. (Roux 1999: 94; 97) Orta Asya mitolojisi, bir ana tanrıça kurgulamayı da ihmal etmemişti: Umay Ana. Dişi bereket kaynağının simgesi, ailenin ve çocukların koruyucusu Umay iduk (Kutsal Umay) ya da Omay-Ana, Tengri'nin hanımıydı. (Ögel 1991a: 140-142) Esin 2006: 319- 324) Kimi eski Orta Asya tarihçilerine göre, göçebe Türkler hayvanlarını ve boylarını koruyan Kara-Tanrı ya da kutsal su-yer'yu, yerleşik komşularının doğurganlık ve bereket simgesi ana tanrıçalarıyla özdeşleştirerek, Omay ya da Umay-Ana'yı kurgulamışlardı.[9] (Bkz. Dossymbaeva: 140)

Ancak, tanrılarla konuştuklarına inanılan, insanlara iyilik ya da kötülük getiren ruhları ayıran, kötüleri kovan ve demir, toprak, ateş, su ve ağacı kutsal sayan, onlara tapınan ve kurban sunan Şamanların da etkisi büyüktü.[10] (Divitçioğlu 1987: 83-94)

---

9 Umay'ın adı Orhun Dikitleri'nde de zikredilir. (Kül Tigin, Doğu Cephesi, 31. Ergin 1973: 25; Tonyukuk dikitinde "Umay iduk" kutsal Umay. İkinci Taş, Batı Cephesi, 4. Ergin 1973: 58). Umay-Ana Yakutlarda *Ayısıt*, Moğollarda *Rahim*, Tunguzlarda *Omo-Omo* (Yumurtlayan anlamında), Kırgızlarda Umay-Ene veya Kuday-Ene, Uygurlar yaratılış söylencesinde de Kübey Hatun olarak onurlandırılıyordu. (Ögel 1993: 99) Kaşgarlı'nın *Lugât*'in de "ana" anlamına gelen "uma" sözcüğünün Tibetçe'den geldiği belirtiliyordu. Uma "eve gelen konuk" anlamında kullanılıyordu. "Umay" ise kadın doğurduktan sonra karnından çıkan sonu (plasenta) tanımlıyordu. Ancak, bu tanımlamanın yanına eklenen "Umayka tapınsa oğul bolur" deyişi, oğlan çocuğu arzulayan kadınların Umay'a tapındığı anlamında da yorumlanabilir. (Bkz. Kaşgarlı Cilt I, Atalay çevirisi: 92-94; 123)

10 Eski Türkler, Tengri, tanrılar ve ruhlarına saygılıydılar. Bununla birlikte, sihirbaz, büyücü, falcı (kâhin) ve kötü ruhları kovarken bir çeşit psikiyatr rolünü üstlenen Şamanın (Türkler "kam", Kazaklar "baksı", Moğollar "böge" derlerdi) gücüne de inanıyorlardı. (Esin 2001: 98) Ancak, insanlar tarafından yaratılan hiçbir nesneyi ilah olarak kabul etmemeleri, Türklerin Şamanist olduklarını ileri süren kimi Türkologların görüşünü doğrulamamaktadır. Yine de, doğa güçlerini kutsayan Türklerin dinsel inancı ile Şamanizm arasında kimi benzerliklerden söz edilebilir. (İltar: 8. Türklerin totemist, animist, Şamanist olup olmadıklarına ilişkin tartışmaların bir özeti için, bkz. Artun: 1-5) Moğollarda da Şamanlar sadece "ruhani danışmanlar"dı. Özellikle, astrolog ya da kâhin kimlikleriyle önemli bir rol oynarlardı. Uygun zamanı hesaplar, nerede kamp kurulacağını belirler, gelecekten haber verirlerdi. Bu yüzden hanın çadırına yakın durma ayrıcalığına, dolayısıyla yerine göre, siyasal bir etkiye de sahiptiler. Örneğin, Timuçin'in (Demirci) Cengiz (Cihan hükümdarı, göklerin oğlu, güçlü savaşçı) unvanıyla han seçildiği 1206 kurultayında, Kökçü (Gökçü) adında bir Şaman, "Ebedi (Sonsuz) Mavi Cennet"in Cengiz Han'ı evrensel han seçtiğini ilan etmesinin önemli bir rolü olacaktı. Cengiz Sonsuz Cennet'in gücü ve emriyle kağanlık unvanına layık görülmüştü. Söz konusu Şaman, Cengiz Han'ın iktidarının dinsel temellere dayandırılmasında da yardımcı olmuştu. (Devlet: 29)

Eski Türk kozmogonisi

"Üstte mavi gök, altta yağız-yer kılındıkta [yaratıldığında], ikisi arasında insanoğlu kılınmış [yaratılmış]." (Kül Tigin Dikiti, Doğu Cephesi, 1. Ergin 1973: 20) Göğü, yeri ve insanı "kimin" yarattığı pek belirtilmese de, her toplumda olduğu gibi Göktürkler de, dünya ve evrenin meydana gelişine ilişkin kozmogonik inançlar üretmişler, dünyanın (*micro cosmos*) ve göğün (*macro cosmos*) tüm güçleri ve öğelerine odaklanmışlardı. Ne var ki, öteki toplumların genelinde "makro-kozmos", evren (kâinat) ve yıldızların dolaştığı sonsuz uzayı tanımlıyor, "mikro-kozmos" ise dünya ve yeryüzü ile eş anlam taşıyorken, Orta Asya Türklerinin kozmogonisinde önemli bir ayrılık söz konusuydu: Onlara göre, yer ve gök bölünmez bir bütündü; yukarıdaki makro-kozmos (gök küre) ile aşağıdaki mikro kozmos (yerküre) birbirini tamamlayan bir çift oluşturarak birlikte hareket ediyordu.[11]

Hun Çağı mitik Altay çizimlerine gore, solda (1) "İlahi Kurt", Ay ve Güneş burçlarını birleştiriyor. Sağda (2) kurdun üzerinde "Güneş ve Ay Adamlar."
(Kaynak: Bahaeddin Ögel, *Türk Kültür Tarihine Giriş*, c.6, s.181)

Göğü ve yeri ise aralarında konumlanan "kişi-oğli" (kadın ve erkek insan) birleştiriyordu. Görüldüğü gibi, yaratılışta yalnızca gök, yer ve insan üçlüsü söz konusudur. Öteki mitolojilerde olduğu Ateş, su, toprak ve hava öğelerine yer verilmemiştir. (Ögel 1993: 139-143; Ögel 1995: 150; Esin, 2001: 19-91; Roux 2006: 60) Sonsuz Mavi Gök (Kök Tengri-göğe benzer tanrı) yukarıdadır, Yağız-Yer ise aşağıda. "Yağız-Yer" aşağıya ve aşağıdaki sonsuzluğa uzanan bir kavram olarak "dünya"yı tanımlıyordu.[12]

11 İran mitolojisinde örneğin, aralarında sürekli kavga eden İ lürmüz "göğün sahibi ve yaratıcısı" idi, Ehriman ise "yerin sahibi." Türklerde ise, göğün ve yerin "kılıcısı" (yaratıcısı) tekti.

12 Ögel 1985, Cilt II: 93-95. Çinliler de dünyayı "gök ve göğün altı" (T'ien-hsia) olarak tanımlamıyordu. Tanrı da Göğe (T'ien), dahildi. Çinliler dağlara, ırmaklara da kurban verdiklerinden,

Göktürkler gibi, Altay ve Kırgız söylenceleri, *Oğuz Destanı*'nda anlatılan Batı Türkleri, hatta önce Mani dini sonra da Budizm'i benimseyen Uygurlar da, küçük nüanslarla, hemen hemen aynı kozmogonik inanışları paylaşır. (Ögel 1995: 146-151) Türklerin İslamiyete geçişleri sonrasında bile, örneğin, Karahanlı Yusuf Has Hacip'in *Kutadgu Bilig*'inde, "yağız-yer" karşımıza çıkar: "Yağız-yer ile mavi göğü, güneş ile ayı, gece ile gündüzü,/ zaman ile zâmaneyi ve mahlukları o [Tengri] yarattı."[13] (*Kutadgu Bilig*, 1:3, Arat çevirisi: 92-93)

Tanrılar gök ve yerin ortak düzeninin bekçileriydi. İlahi düzen kavramı gökteki yıldızların düzenli hareketlerine dayandırılmıştı.[14]

---

ortaya birçok tanrı daha çıkıyordu. Oysa Türkler bu ruhları "Iduk yer-sub"u (Tengri tarafından gönderilmiş, kutsal yer ve sular) ayırmıyor, tek bir kategoriye sığdırıyorlardı.

13 "Yağız-yir yaşıl kök akün ay birle tün/törütti halayık öd ödlek bu kün." Ögel, Arat'ın "öd ödlek" sözcüklerinin, Farsça "zamâne" sözcüğü ile karşılanamayacağı görüşündedir. Ögel'e göre, Türkler "öd"ü, "gerçek ve sürekli zaman" ile öteki dünyadaki "ölmezlik ve sonsuzluğu" ifade için kullanırlardı. "Ödlek" ise, "ölümlü ve geçici zaman", başka bir deyişle "ölümlü dünya" anlamına geliyordu. (Ögel 1985, Cilt II: 96) Bir başka Müslüman Türk, Kaşgarlı Mahmud da *Divanü Lügat-it-Türk*'te, "Yere batası kâfirler göğe 'Tengri' derler. Yine bu adamlar büyük bir dağ, büyük bir ağaç gibi gözlerine ulu görünen her şeye 'Tengri' derler. Bu yüzden bu gibi şeylere yükünürler (secde ederler)" (Kaşgarlı, Atalay çevirisi, Cilt III: 377) diye yazsa da, Türklerde tanrı sözcüğünün sadece Gök Tanrı'yı ifade ettiği bir gerçektir. Ancak, Kaşgarlı'nın yine de de,örneğin, "Tenğri meni ağırladı"; "Tengri meninğ ışım etti (işimi iyiliğe koydu); "Tenğri ol yerig yaratgan" gibi tümcelerde Allah yerine Tengri sözcüğünü kullandığı görülüyordu. (C.I: 53; 171; C.III: 52) Göktürk harfleriyle yazılmış ve MS 9. yüzyılın sonu-10. yüzyılın başına ait olduğu sanılan, Çin esintili bir Uygur elyazması rüya tabirleri (fal) kitabı *Irk Bilig*'de de, resmî dini Budizm, İran-Hint kökenli Mazdaizm-Hıristiyanlık karışımı Mani dini (Maniheizm) inanışları ile birlikte Göktürklerin Tengri'si ve kutsal "sigun keyik"i de kendine yer bulacaktı. Örneğin, "iyiye yorumlanan" şu rüyada: "Tokuz arlı sigun keyik men/ Bediz tiz üzre önüpen münreyür men./ Üze tengri eşitdi. Asra kişi bilti./ Ançay küçlüg mentir." (Irk XV) Dokuz al ve ak alacalı sigun keyik, ince dizleri üzerine kalkıp böğürünce sesini hem gök tanrısı (üze tengri) hem de aşağıdaki kişiler (insanlar) işitiyordu. "Dokuz" güneşin veya ayın simgesi bir sayıdır. Beyaz veya alaca da simgesel olarak olumlu renklerdir. Dokuz arlı sigun keyik'in göksel bir güce sahip kutsal bir hayvan olması Şamanist kökenli bir Göktürk inancıdır. (Esin 2006: 205-206)

14 Çinliler de olduğu gibi Türklerde de, göğün kutbu Kutup Yıldızı, Gök Hükümdarı denilen gök tanrının sarayıydı. Budizmden etkilenen Türkler, Kutup Yıldızı'na Altun ya da Temür–Kazguk (Altın veya Demir Kazık) adını vermişlerdi. Kutup Yıldızı'nın çevresindeki yıldızlar ise kağanın ailesi ve çevresi ile özdeşleştiriliyordu. Büyükayı takım yıldızları örneğin, Gök hükümdarının arabasıydı. Gök kubbe yıl boyunca Altın Kazık'ın etrafında dönerken, mevsimler birbirini izler, yıllık takvim oluşurdu. Benzer bir biçimde, eski Türk kağanları da Çin'de olduğu gibi, tanrılar ve hükümdarlara özgü sayılan iki tekerlekli bir arabaya, *kanglı* (kağnı) binerlerdi. Bir de yıldızları taşıyan Kök Çığrısı (Gök Çarkı) vardı. Bu çarkı (Arapça "felek") bir evren (ejder) çevirir, gece ile gündüz birbirini izlerdi. (Esin 2001: 39-47)

Önce kutsal mavi göğün, sonra yağız-yerin, ardından ikisi arasında konumlanacak kutsal "kişioğlu"nun (insanoğlu) yaratıldığına inanan Göktürklerde yer, gök ve doğa düzeni ile devlet düzeni birbirlerine dayalıydı: "İnsanoğlunun üzerine ecdadım Bumin Kağan, İstemi Kağan oturmuş." (Kül Tigin Dikiti, Doğu Cephesi, 1. Ergin 1973: 20) Yerdeki kağan gücünü gökteki büyük Tengri'den alıyor, ölünce de göğe "uçuyordu." Yer ve gök, yerlerini tutamaz, görevlerini yapamazlarsa, doğa gibi devlet düzenleri ve insan ilişkileri de bu büyük düzensizliğe kapılarak bozulabilirdi. Üstelik insanların yasa ve törelerine gerekli saygıyı göstermemeleri de, bu düzensizliğin belirtileriydi. (Ögel 1985,Cilt II: 123)

Gök Kubbe

Eski Türklerin imgeleminde gök, yeryüzünün üzerini kaplayan firuze (türkuaz) bir kubbeydi. Gök kubbe de mikro-kozmosa, yani yeryüzüne dahildi. Yeryüzü ise dört yöne bakan dört (ara yönlerle birlikte sekiz) köşeli geniş bir kara parçasıydı. Tanrıların sarayı, yeryüzünün merkezinde bulunan ve sıradağlarla çevrili içdenizlerin ortasında altın bir halka üstünde yükselen Altın Dağ'ın zirvesindeydi. Güneş ve ay Altın Dağ'ın çevresinde dönmekteydi. (Esin, 2006: 26) Altın Dağ'ın zirvesinden göğe yükselen ve siruk (sırık, kazık) denilen kâinat ekseninin tepesindeki Kutup Yıldızı'nda, Yedi Hanlar (Yetiken) burcunda (Büyükayı) bulunan sarayla birlikte, tanrıların hem yerde hem de gökte birbiriyle ilintili iki ayrı sarayda oturdukları, göksel ruhlarla kutlu kağanın Tengri Dağı'nda (Tanrı Dağı) buluştukları düşünülüyordu. Gök kubbesi Türklerin bir çadırıydı sanki: Nitekim Oğuz Kağan da kağanlığını resmileştirdiği mitik ilk kurultay toyunda "Gök olsun çadırımız, güneş de bayrağımız" diyordu."[15] (Ögel 1971: 161-162)

Tanrı ile hükümdar arasındaki özel bağ

Gök, yeryüzünü kuşatan bir yarımküredir. Şan-yü (hükümdar), Tengri'nin "elçisi" ya da "oğlu"dur; tanrıdan gelmekte ve ona benzemektedir. Nitekim Doğu Hun İmparatorluğu'nun kurucusu Mao-Tun (Mete Han) MÖ 177'de Çin imparatoruna gönderdiği mektupta kendini şöyle tanıtıyordu: "Yer ve gök tarafından doğurulan, Güneş ve Ay tarafından tahta çıkarılan, Hiung-Nu halkının büyük şan-yüsü." Şan-

15 Tengricilik ve Budacılıkla harmanlanan eski Türklerin bu inancı, yüzyıllar sonra da Anadolu Selçuklu Sultanı Alaeddin Keykubat'ın 1221'de Konya'da yapay bir tepe üzerinde yaptırdığı içkalenin dörtgen ve sekizgen planına da yansıyacaktı. Söz konusu tepe, Türklerin kozmik kutsal dağını simgeliyordu. Böylece, Orta Asya kökenli yeryüzünün merkezi ve zirvesi imgelemi Anadolu'ya da taşınıyordu. Şair İbn Bibi'nin dizesinde görüldüğü gibi "Konya ki... Zamanenin Kaf dağı'dır." (Esin 2006: 78) Sultan Keykubat ayrıca bu Alaeddin Tepesi'nde "Kümbed-i Hanc" diye bilinen kubbeli türbesine, yani anıt-mezarına gömülecekti.

Yü, tüm evrenin iradesi ve tüm dünyanın desteğiyle Hun devletini yönetmekle görevlendirilmişti. (Váczy: 76) Görülüyor ki, Hunlar da Gök Tengri'leri ile tektanrılı düzene daha yakındılar. Kendini tanrının oğlu ve yeryüzündeki vekili olarak tanıtan Şan-Yü aynı zamanda en büyük rahipti.[16] (Ögel 1991a: 46)

Benzer tanımlamalar, MS 8. yüzyıldaki Orhun Dikitleri'nde dile getirilen Göktürklerin Tanrı-Kağan ilişkilerinde de görülecekti: "Tanrı gibi Tanrı yaratmış Türk Bilge Kağanı"... "Tanrı gibi gökte olmuş Türk Bilge Kağanı..." (Bige Han Dikiti, Doğu Cephesi, 1; Kuzey Cephesi, 1. Ergin 1973: 33; 47; Esin, 2001: 59) Nasıl Gökte Tengri tek ise, yerde de Kağan tekti. Moğol Hanı da kişiliğinde yerle gök arasındaki bağın ortasında yer alan tek insandı.[17] Bu konumuyla Hakan, Gök ile Yer arasında iyi ilişkiler sağlar ve dünyaya düzen getirirdi.[18]

Orhun Dikitleri, Gök Tengri'nin, Türkleri kimi zaman cezalandırdığını, kimi zaman da yardımcı olduğunu ortaya koyuyor. Türklerin hanlarını bırakıp Çinlilere teslim olmalarına öfkelenen Tanrı şöyle demiştir: "Han verdim, hanını bırakıp teslim oldun. Teslim olduğun için Tanrı öldürmüştür. Türk milleti öldü, mahvoldu, yok oldu. Türk Sir milletinin yerinde boy kalmadı." (Tonyukuk Dikiti, Birinci Taş, 3-4. Ergin 1973: 52). Tanrı, sonra da Türk halkını yeniden ayağa kaldırması için İlteriş Kağan'ı yetkilendirmişti: "Yukarıda Türk Tanrısı, Türk mukaddes yeri, suyu öyle tanzim etmiş. Türk milleti yok olmasın diye, millet olsun diye babam İltiriş Kağan'ı, annem İbilge Hatun'u göğün tepesinden tutup yukarı kaldırmış olacak..." (Kül Tigin Dikiti, Doğu Cephesi, 11. Ergin 1973: 21-22)

---

16 Yerleşik Çinlilerin düşüncesinde de gökler "t'ien" ve "şang ti" dir. İlki, "yukarıda olan" anlamına gelir, kişisellikten uzaktır. İkincisi ise, kişiseldir ve "efendi"yi tanımlar. Ancak, "t'ien" gök, bütün dünyayı gölgede bıraktığı için, egemenlik bağlamında efendi "*ti*" konumundadır. "Dünyanın efendisi ve yönetıcisi Çin imparatoru tahtına göklerin kabul edişi veya iradesiyle çıkmaktadır." (Campbell 2016a: 443)

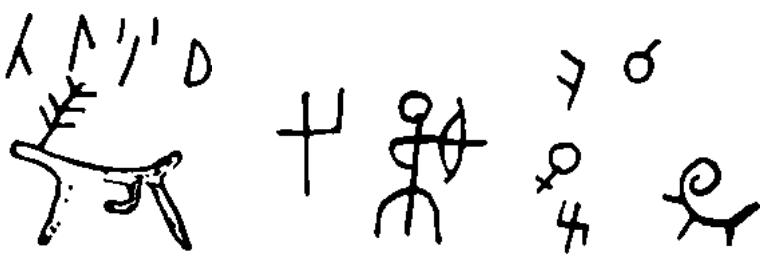
17 Göktürk mitolojisine göre, Kağan, kutsal bir kurt ile bir yer tanrısından doğar ve halkını oluşturur. Orhun Dikitleri'nden yaklaşık beş yüz yıl sonrası yazılan *Moğolların Gizli Tarihçesi*'ne göre de, "Cengiz Kağan'ın ataları yüce tanrıdan yazgılı doğmuş Börte-çino [Gri-mavi kurt], eşi Gua-Maral [Açık sarı renkli dişi geyik] ile birlikte denizi aşarak gelip Onon Irmağı'nın kaynağındaki Burhan Haldun Dağı'nda yurt tuttuktan sonra Bataçihan diye bir oğlan dünyaya getirmişler..."di. (Kaya: 13) Moğol İmparatorluğu'nun kurucusu Cengiz Han da, "İyi yiğitlikle/ İye [iktidar sahibi, melik, koruyucu] olmadım ben./ Hak tanrı / Babamın sevgisiyle/ İye oldum ben. Baba tanrının yardımıyla/ Düşmanımı bastırdım ben./ İyi sahiplenmeyle/ Kağan olmadım ben./ Han tanrı babanın/ Sevgisiyle iye oldum ben./ Han tanrı babanın takdisiyle/ Düşmanımı ezdim ben" diyerek meşruiyet ve kahramanlıklarının gerisinde tanrıdan aldığı desteğin bulunduğunu vurgulayacaktı. (Kaya: 96-97).

18 Mezopotamya'da, Hitit Anadolu'sunda, Mısır'da, Eski Yunan'da, Roma'da, Afrika, Amerika ve Okyanusya yerli toplumlarında görülen dinle iktidar arasındaki sıkı ilişkiler, Avrasya'da bir kez daha doğrulanıyor: "Kutsal ruh" iktidardaki egemenin meşruiyetinin temelini oluşturuyor, aynı zamanda onu da kutsallaştırıyor. Egemen, tanrının bir hizmetkârı olarak görülüyor, çoğu zaman başrahip konumunu koruyor. Kâhinler, büyücüler bu kez karşımıza Şaman kimliğiyle çıkıyorlar.

Moğollar, cihanı yönetme hakkının tanrı tarafından onlara verildiğine inanıyorlardı. Bu hakkı kullanacak olanlar hanlarıydı. Moğol resmî belgelerinin başına vurulan bir damganın içinde *Mengü Tengri Küchündür* (Tanrının sonsuz gücüyle) ibaresi yazılıydı. Moğol fetihlerinin hızlanmasında, "Cennette bir tek Tanrı vardır, dünyada da tek hükümdar olmalı" inancının rolü büyüktür. Moğollar, Tengri'ye duydukları saygıyı her sabah güneşin doğduğu yönde üç kez çömelerek ifade ederlerdi. Tengri'ye hediye olarak ayrıca havaya bir bardak su serperlerdi. Güneş batıp hava kararmaya başlayınca da "kötü ruhları" kovmak için davul çalarlardı.

Orta Asya hiyerarşik toplumlarındaki yaratılış söylenceleri de özellikle, iktidar sahibinin büyüden ve dinden destek alarak simgesel meşruiyetini pekiştirmesini ve insanların tanrı ve hükümdarlarıyla olan ilişkilerini ortaya koyuyor. Altay Türklerinde örneğin, iki tür tapınmanın söz konusu olduğu açıktır: Bunlardan ilki, devlet ve başındaki kağanı ilgilendiren ve Gök Tanrı'ya (Tengri) yönelik tapınma, yani resmî ideolojiyi yansıtan tapınmadır. İkincisi ise öteki tanrılara, boya, aileye dayanan özel tapınmadır. (Roux 1999: 52) Ünlü bir siyasal antropoloğun, "İktidarın kutsallığı, hükümdar ile tebaasını birleştiren bağda da açığa çıkar: Aklın gerekçelendiremediği mutlak bir itaat ve yüceltme; itaatsizlikten günahkâr bir ihlal, bir küfürmüş gibi korkma..." (Balandier 2007: 99) saptaması bozkır hükümdarları ve halkı için de geçerlidir.[19]

Kurban (Yağış)



Ordos ve Doğu Altay arasında bulunmuş Kök-Türk (Göktürk) dönemi mezarlarında bir taş yazıtta geyik resmi ve sol üstte "ygş" (yağış: kurban) ibaresi. (Kaynak: Emel Esin, *Türklerde Maddi Kültürün Oluşumu*, Resim 229)

19 Max Weber de, yer ilahlarının gökteki kişiselleştirilmiş tanrılara göre daha alt düzeyde oldukları inancının, çoğu zaman feodalitenin gelişmesini izlediğine ve ata kültleri ile ekonominin patriyarkal yapısı arasındaki doğrudan ilişkiye dikkat çekiyordu. Ataların ruhlarıyla ilişki durumu, kabile toplumlarında aile üyelerini ya da akrabalık gruplarını bir araya getiren en önemli bağdır. Yeryüzündeki bu kutsal sosyal düzen de gökteki tanrıların gözetimindedir. (Weber, *The Sociology of Religion*, trans. E. Fischoff, ed. T. Parsons, London: Methuen, 1965: 10; 22'den aktaran, Morris: 70-71)

Orta Asya Türklerinin inancına göre, gök ve ışık dünyasının en büyük tanrısı Ülgen Han (Kayra Han) karanlık dünyanın tanrısı ise Erlik Han'dı. Moğollarda "Naldun" adını alan Ülgen iyi kalpli bir tanrıdır; kurban sunulmasa bile, o herkese yardım ederdi. Ülgen, insanlardan sadece evlilik törenlerinde kurban isterdi; evlenen her genç adam ona atını kurban etmek zorundaydı. Erlik ise her vesileyle kurban isteyen, açgözlü bir tanrıydı. Ona kurban sunulmazsa, insanlara her türlü kötülük yapabilir, ailelere felaket, ölüm getirirdi. Ancak, Erlik, kanlı kurban yerine sadece kımız ya da şarap saçısıyla da kandırılabilirdi. Ülgen'in yanında ruhlar (iyeler) yer alıyordu; bunlar iyi ruhlar ve kara ruhlardı. (Ögel 1971: 5-71) Konar-göçer Türkler de Moğollar gibi, Gök Tanrı ile bağlantılı olarak güneşe de büyük değer veriyorlar, dua ve kurban gibi dinsel ritüellerini doğuya yönelerek yerine getiriyorlardı.

Eski Türklerde "yağış" sözcüğü kurban anlamına gelirdi. 11. yüzyılda yaşayan Kaşgarlı Mahmud'un *Divanü Lûgat-it-Türk*'ünde "yağış", "İslamdan evvel Türklerin adak için yahut tanrılara yakınlık elde etmek için putlara kestikleri kurban" olarak tanımlanıyordu.[20] (Atalay çevirisi, Cilt III: 10) Yusuf Has Hacip'in de aynı dönemde yazdığı *Kutadgu Bilig*'de "yağuk", "yağutmak" ve "yağukluk" sözcüklerinin "yakın" ya da "yaklaşmak" anlamında kullanıldığını görüyoruz. (Arat çevirisi: 778, 1631, 3296) Nitekim Kaşgarlı'nın *Lügat*'inde de "yagu" kökünden gelen "yaguşmak" (birbirine yaklaşmak) ve yagutmak (yaklaştırmak) sözcükleri yer alıyordu. (Atalay çevirisi: Cilt III: 73; Cilt II: 316) "Yagış"ın her halükârda, kurban anlamına geldiği, "Tanrılara yakınlık elde etmek, yaklaşmak" amacından belliydi.

Her toplum gibi, Asya Türkleri de doğaüstü tanrılara ve ruhlara yakın olmak veya onlardan bir şeyler dilemek için belirli mevsimlerde yaptıkları ayinlerde, onlara "tapığ" denilen sungu ve adaklarda bulunuyorlar, "tökük" (içki) ve kurban eti sunuyorlardı. Doğaüstü olmayan atalarının ruhlarına da saygıda bulunmayı ihmal etmiyorlardı. Hükümdarların da hanedan kurucuları ve hanedanlarının yüceliğini kanıtlamak amacıyla, tanrılara ve atalarına kurbanlar sundukları, devlet töreni niteliğinde ayinler de eksik değildi.

Sümerlerde olduğu gibi, Gök Tanrı eril, Yer Tanrısı ise dişil tanrılardı. Hükümdarlar, Yer Tanrısını ("yir tengri-kanı" ya da "yağız-yir") Gök Tanrı (Tengri) ile birlikte onurlandırmak için kutsal dağların eteklerinde törenler düzenler ve "aş" (kurban) ve "tökük" (içki) sunarlardı. Yer-su ruhlarına da tapınılır, onlara da kutsal ırmak kenarlarında, ormanlık alanlarda kurbanlar verilirdi. Eğer sunu bir hayvansa,

---

[20] Eski Türk kültleri üzerindeki çalışmalarıyla dikkati çeken Emel Esin de, Orta Asya erken Türk tapınak kalıntılarında bulunan ve üzerlerinde adak verilmiş kurbanların kalıntıları olan silindir biçimindeki "yağışlık"lardan söz ederken, sunakların "surlarla çevrili bu kentlerin Gök tanrılarına adandığını" düşünüyor. Esin ayrıca, sunak anlamında "tengrilik" (tanrılık) sözcüğünün de kullanıldığını belirtiyor. (Esin 2006: 90)

"yağış" (kanlı kurban), kımız, süt, darı gibi bir ürünse, "saçı" (kansız) deniliyordu. Türklerde "saçı", Moğollarda ise "saçu" denilen bu ruhlara saygı gelenceğinde (libasyon), genelde hayvancı toplumların ana ürünleri, süt, kımız veya yağ kutsal ateşin üzerine serpilirdi.[21]

Kimi zaman, yeşim gibi değerli taşlar ve kumaşlar da saçı olarak kullanılırdı. Eski Orta Asya toplumlarının avcılık-toplayıcılık aşamasında, avın kanı, yağı ve eti; çobanlığa geçildiğinde süt, kımız ve hayvanların yağı; çiftçilik döneminde ise genelde darı, buğday ve meyveler saçı olarak ağırlık taşıyacaktı. Ayinlerde gök, ay, güneş, yıldız gibi "göksel" tanrılara ateşte yakılmış ya da pişmiş kurbanlar sunulurken, su ruhlarına "boğulan", yer ruhlarına ise "gömülen" kurbanlar sunuluyordu. Ayrıca, gök ve yer tanrılarına kan, atalara ise çiğ et ikram ediliyordu.

Evcil hayvanların yanı sıra, kimi av türleri ise hükümdara özgü bir ritüel kurban niteliği taşıyor, "Gök, yer ve ölmüşlere sunulmak üzere" kurbanlık geyik ve yabani at gibi hayvanlar avlanılıyordu.[22] Bu hayvanların etlerinin belli parçaları bu ayine katılanlar tarafından yeniyor, kurbanlık parçalar ise ateşte yakılıyor ya da gömülüyor veya Gök Tanrı'nın simgesi olduklarına inanılan yırtıcı kuşlara atılıyordu.

---

21 Eski Türklerde *oçok*'un (ocak) hem kamusal hem de özel anlamı vardır. Avcı hayvancı ve savaşçı konar-göçer toplumlarda görüldüğü gibi, ocak yerleşik toplumlardaki gibi sabit bir alanda yer almaz, taşınırdı (köçürme oçok). Aile çadırının (yurt) ortasına konan ve altında ateş yakılabilen üç ayaklı bir kazanın ocak işlevi gördüğü açıktı. Ama bu ocak sadece yemek pişirmeye yaramıyordu. Belki de daha önemli işlevi, yerleşik Antik Yunan kolonilerini kurmaya gidenler veya Roma askerlerinin beraberlerinde götürdükleri seyyar kutsal ateş ocakları gibi, bozkırlarda aynı çadırı paylaşanların oluşturduğu birliğin simgesi olmasıydı. Bu özelliği ile de ateş ayininin temel öğesiydi. Dağ, ırmak, göl, orman gibi kutsal alanlarda düzenlenen, kağanların veya *kam* denilen Şamanların yönettiği kamusal kurban tören ve dinsel şölenlerde de taşınır ocaklar kullanılırdı. Avcıları, kurban edilecek kutsal yabani hayvanları, kasap ve aşçıların yanında kazanlarla canlandıran Orta Asya kaya resimleri ocağın vazgeçilmezliğini ortaya koyuyor. Kazan-ocak geleneği, İslamiyete geçişten sonra da, tasavvuf tarikatların dergâh, tekke ya da zaviye kazanlarında olduğu gibi, Osmanlı yeniçerilerinin yemek kazanlarıyla da birlik ve dayanışmanın kutsal simgesi olmayı sürdürecekdi. (Esin, 2001: 103-105, resim 22)

22 Ötüken Ormanları ile Doğu Altay arasında bulunan Kök Türk (Göktürk) dönemi mezarlarında görülen kimi geyik motiflerinin yanında "ygç" (yağış), yani kurban sözcüğünün bulunması da bunu gösteriyor. (Esin, 2006: 254; resim 288) Çu'larda örneğin, her yıl sonbaharla kış arası savaş tanrısına kurbanlar sunulur, okçuluk yarışmaları yapılırdı. Her savaşçı (alp) bu yarışmada vurduğu hayvanın resmini bayrağına çizdirir, bu bayrak da onun özü (ruhu) sayılırdı. Hükümdara özgü av hayvanları ise yaban sığırı ve geyikti. Onun ruhunun simgesi ise yak ya da "kotuz" denilen yabani sığırın kuyruğundan yapılmış bir tuğdu. Türkçedeki kotuz ve hotuz sözcükleri de buradan kaynaklanmıştır. (Esin 2001: 96)

Tanrılara yakınlaşma, bir başka deyişle "Tanrılarla diyalog" (Kaufmann: 51), bozkır insanın en çok değer verdiği hayvanlar ve/veya onların ürünlerinden oluşan ziyafetler aracılığıyla gerçekleşiyordu.[23]

Söz konusu "diyalog" için insanların da kurban edildiği oluyor muydu? MÖ 1100'lerde örneğin, gökteki Merih (Mars) gezegenin savaş tanrıları Ch'ih-yo olduğuna inanan Çu'larda, her askeri zafer sonrasında düşmandan alınan tutsakların kulakları kesiliyor, Ch'ih-yo'ya insan ve hayvan kurban ediliyordu. Bu ön-Türkler gibi bir başka savaşçı halk, Hiong-nu'lar yani Doğu Hunları indinde de, MÖ 300'lerde, yeryüzünün koruyucu tanrısı ve atalarına verilecek en makbul kurban insandı. Tarihe kaydı düşülen bu ilk Türk devletlerinde insan kurban geleneği giderek yok olsa da (Roux 1999: 194-195), Moğollarda "ruhun peşinde olan cinlerin yatıştırılması için" insan kurban edilmesi âdeti daha yüzyıllarca sürmüştür. *Mogolların Gizli Tarihçesi*'nde örneğin, aniden hastalanan Ögedei (Ögedey) kağanın danıştığı kâhin ve Şamanla, Çin'e yaptığı sefer sırasında katliam, yağma ve yakıp yıkma nedeniyle yer-su tanrısını kızdırdığı için ona hastalık gönderdiğini söylerler. Tanrıyla insanlar arasında aracılık eden kâhin Şamanlar, "insan ve maldan, altın ve gümüşten, hayvan ve yiyecekten kurban" verilse bile, kağanın hastalığının daha da artacağı işaretini aldıklarını belirtirler. Hakana "yakın akrabadan birini kurban verelim" diye baktıklarında, Hakan kendine gelir ve olup bitenleri sorar. Anlatırlar ve yakın akrabalarından biri kurban edilirse tanrının yatışacağını, yumuşayacağını bildirirler. Bunun üzerine Moğol imparatorunun cesur ve yakışıklı kardeşi Tolui (Tuluy) gönüllü kurban olur, kâhinlerin ona içirdikleri zehirli kutsal içkiyi içer ve eşi ve çocuklarını kağan abisine emanet ettikten sonra ölür. (Kaya: 242-243)

Şamanizmin bir din olup olmadığı konusundaki tartışmalara girmeden (Bkz. Çirkin: 357-361); Şaman, din adamı, şifacı, ruh güdücü, ozan ve falcı olarak, çeşitli sorunlara çözüm üreten bir teknisyen olarak da tanımlanabilir. (Çirkin: 321-352)

Orta Asya Kavimlerinde Kurban Ritüelleri

Kökleri MÖ 2500'lere uzanan, ancak MÖ 1700'lerden başlayarak Asya'da Altaylar ve Tanrı Dağları arasındaki bölgeye yayılan ve bu nedenle Ural-Altaylı olarak nitelendirilen ön-Türk ve Türk toplulukları, Sakalar (İskitler), Çu'lar, Hunlar ve Moğolların ortak dinsel inançları Tengricilikden kaynaklanıyordu.

---

23 Domuz, aslan, kurt ya da ayı gibi yabani hayvanlar sadece kürkleri için avlanılır, hem aile hem de kurban mutfağından uzak tutulurlardı. (Şahin: 34-35)

Çu'larda güneş, ay ve kağanlık

MÖ 1100-MÖ 249 yıllarında Kuzey Çin'de egemen olan Çu'lar[24] Gök ve Yer tanrılarına yılda birer kez kış ve yaz gün dönümlerinde, insani ruhlara (Çu hanedanının eski hükümdarlarına, kahraman komutanları alplere ve atalarına) ve yer-su ruhlarına ise yılda dört kez, her mevsimin ilk ayında tapınırlar, adak ve kurbanlar sunarlardı. Gök ve Yer ayinlerini yapmak ancak rahip kimliği de olan kağanın hakkıydı.[25] Kağanlar arasında kimilerinin atalarının gök ve yer tanrısına eşit görüldüğü Çu devletinde, hükümdarlar dört büyük yön dağlarına ve yine dört büyük ırmağa tapınırdı. Doğa güçlerine ayinler açık havada, atalara ayinler ise Atalar tapınağında düzenlenirdi. Yer-su tanrılarına yapılan kırsal ayinlerde putlar, Atalar tapınağına ise levhalar yerleştirilirdi. Tanrı ve ruhlara "tapığ" olarak değerli yeşim taşı, (öteki adıyla "yada" [anma] veya "yağmur taşı"), kumaşlar, şarap ve kurban eti sunulurdu. Gök, yer ve atalara sunulan geyik ya da yabani sığırlarını Çu hükümdarı yıl boyunca düzenlenen üç büyük sürek avında bizzat kendisi vururdu. (Esin 2001: 93- 94; 147-148)

Güneş ve Ay ayinleri yılda iki kez gece ile gündüzün eşitlendiği (ekinoks) günlerde yapılıyordu. Ateşle ilişkilendirilen güneş günü baharda, suyla ilişkilendirilen ay günü ise sonbahardaydı. Güneş, ay, yıldızlar ve savaş tanrısına kurban edilen

---

24 Çu'lar (Chou, Tcheou ya da Cov), tarihte adı bilinen ilk Türk devletidir. Çu devleti aslında çoğu Proto-Türk boylarından oluşan bir boylar birliği idi. Çu hanedanının yönetimi altındaki bu devlet, Kuzey Çin'de (Ordos bozkırı ile onun güneyinde uzanan Şen-si ve Kansu bölgeleri) kurulmuştu. Türkistan'dan gelerek Kuzey Çin'de yaklaşık olarak sekiz yüz yıl egemenlik süren Çu Hanedanı, uzun süre Çin kökenli sanılıyordu. Bu yüzden, eski tarih ve Türkoloji kitaplarında, Çu Devleti'nin bir Çin devleti olduğu belirtiliyordu. Ne var ki, daha sonra yapılan araştırmalar, Çu'ların Çin'li değil, Türk ırkından bir kavim olduğunu birçok arkeolojik kanıtla da destekleyerek ortaya koymuştur. Türklerin en eski tarihi konusunda yazılı tek kaynak olan *Çin Yıllıkları*, MÖ 14. yüzyılda kuzey kavimlerinden söz ederken Tik adını taşıyan bir kavime değinirler. Tik sözcüğünün, Türk adının Çin dilindeki eski yazılış biçimi olduğu sanılıyor. Yine Çin kaynakları, Çu'ları Tikler'in bir bölümü olarak yansıtır. (Esin 2001: 19; Esin 2006: 119; 199. Krş. Campbell 2016b: 410-412) Moğolistan'ın kuzeyindeki orman ve ırmaklar bölgesi Ötüken'i kutsal merkezleri kabul eden Hunların, Türk ya da Proto-Türk veya Proto-Moğollar olup olmadıkları konusundaki tartışmalar için, bkz. Roux 2006: 88-89)

25 Hiyerarşik tarım toplumları Eski Yunan ve Roma'da ilke olarak av hayvanları tanrılara kurban edilmezken, konar–göçer ve avcı Çu'lar ve öteki eski Türk halklarının mitolojilerinde başat roller oynayan geyik ve yaban sığırını, tanrılarına ve kağanlarına layık yiyecekler olarak görüyorlardı. Geyiklerin kurban eti olarak tercih edildiği Büyük Hun döneminde, MÖ 2- MÖ1. yüzyıllara tarihlenen ve Altay Dağlarının doğusunda Pazırık'taki Yue-çi (Yutçe) soylu mezarlarında (kurgan) bulunan kimi kurban atlara geyik maskesi giydirilmiş olmasıyla da kanıtlanıyor. (Esin 2006: 203-204; Ögel 1991a: 61-68; Roux 2006: 91-93); Çirkin: 157-163.

öküzler (yak) ateşte yakılırdı.[26] Göğe kızıl (altın, güneş), yere kara (siyah) renkli hayvanlar kurban edilirdi. Yer-su ruhlarına ise bulundukları varsayılan yönü simgeleyen renge uygun "donlu" ve bulunamadığı takdirde "uygun renklere boyanmış" hayvanlar kurban edilirdi.

"Geyik Çağrısı"

Güneş ve ay ayinlerinin dışında bu kez devlet töreni niteliğinde kağanlık ayini yapılır, öteki adıyla Geyik Çağrısı ritüeli yerine getirilirdi. Zirvede güneşle ayın "görüşmesini", yani gündüzü ve geceyi aydınlatan, parlaklık veren Kün-Ay (gün-ay) buluşmasını temsil eden astrolojik simge, aynı zamanda Çu Kağanı ve bayrağının simgesiydi. Baharın ilk ayında, Çu soyundan boy beyleri büyük bir kağnıya diktikleri ve üzerinde güneş ve ay topu bulunan 12 kurdeleli bayrakla bezenmiş kağnıya binerek, kırlara gider ve gök tanrısıyla hanedanın kurucusu onuruna kurban verirlerdi. Çu hakanı, okuyla ava çıkar gök ve yer tanrıları ile atalarına sunacağı geyik ve yabani sığırları vururdu. Ayrıca, dört yöndeki dağlara ve ırmaklara, yüzünü, baharda doğuya, yazın güneye, sonbaharda batıya ve kışın kuzeye döndürerek, her defasında bir öküz ve bir buzağı kurban ederdi.

Altay Hunlarının mitolojik gök geyiği.
(Kaynak: Ögel, *Türk Kültür Tarihine Giriş*, c.1, s.146.)

Kağanlığın kutsal av hayvanının adıyla anılan bu ritüelde, kağan ve ona bağlı beyler bir araya geliyor, Gök Tanrı'ya ve hanedan kurucusuna kurbanlar sunulup dualar edildikten sonra, hükümdar beylerine toprak ve rütbe dağıtıyordu. (Esin 2001: 96) Kağan ve ailesini yüceleştiren Geyik Çağrısı, simgesel yönüyle de Çu devletinde ekonomik ve siyasal iktidarın paylaşımı ve yeniden bölüşümünü meşrulaştırma aracı oluyordu. Tören sonunda, kağan ailesi ve beylerin, kurban etlerinin tanrıya sunulmayan parçalarını "toy" denilen bir ziyafete oturarak üleştikleri gibi. Kutsal "Geyik Çağrısı" (Geyik daveti), hem bir kağanlık töreni hem de "patron-rol" ya da "patron-müşteri" ziyafeti olarak nitelendirilebilecek bir iktidar şöleniydi.

Çu'ların alp ve savaş tanrısı ve Merih ya da Mars'la özdeştirilebilecek Ch'ich-yo'ya ibadeti ve hükümdara sadakati temsil eden ant içme töreninde savaşçı beyler, rütbe

[26] Bir tanrıya beyaz boğa kurban etmek zorunda olan formalist Romalıların, bu renkte hayvan bulunamadığında, pragmatik bir yolla, siyah-beyaz renkli bir boğanın siyah kıllarını kireçle "beyazlattıklarını" anımsıyoruz.

ve yaş sırasına göre, kağanın iki yanına ve önüne diziliyor, katılan herkes şölene oturma düzeninde ilk atasının yerini alıyordu. Moğol, Göktürk ve Oğuzlar da benzerleri görülecek bu ritüelde, sofrada bulunan her beyc, toplumsal hiyerarşiye dayalı geleneğe göre, atasına ait olan "kemiği" simgeleyen kemikli et parçası veriliyordu. Şölen sürerken hükümdar, içki kadehlerini katılanlara sunuyor, kendisine kadeh verilen herkes, bir elleriyle bellerindeki kuşağa bağlı kısa kılıcı tutarak, küçükleri büyüklerine ve hepsini de hükümdara bağlayan sadakat andını içiyorlardı. (Esin 2001: 122-123) Bir çeşit tımar sistemi uygulaması olan bu pratikte, et payı ve içki sunulması, "koruyucu hami" tarafından iktidar nimetlerinin bölüşülmesini simgeliyordu. Bu dinsel-siyasal iktidar sofrası, sadece kağan ve üst düzey savaşçı beylerin katılımıyla sınırlı kaldığı için, genel anlamda diyakritik (tefrik edici) özellikte bir "patron-rol" ziyafeti özelliği taşıdığı da açıktır.[27]

Büyük Hun kurban ritüelleri

MÖ 300'de kurulan ve özellikle, Teoman ve oğlu Mete Kağan'ın (Mao-tun/bahadır) döneminde (MÖ 209-MÖ 174) güçlenen, aralarında farklı etnik grupların da yer aldığı Büyük Hun boyları birliğinde (Hsiung-Nu'lar), "Cennet katı" anlamına gelen Ç'eng-li, yani Gök Tanrı'nın onuruna kurban ayinleri düzenleniyordu. (Ligeti: 31) Çu'lar gibi Doğu Hunlarında da "Gök"e tapınma ritüelini[28] ancak hükümdar gerçekleştirebilirdi. Devlet törenlerinde de, Hun hükümdarına (Şan-yü) bağlı beyler onun çevresine dizilip toya otururlar, bağlılıklarını teyit ederlerdi. Sadakat andı ritüelinde kımız içilir, at ve deve yarışları da yapılırdı. Doğu Hunlarının ayinleri yılda üç kez, Çin takvimine göre birinci ayda (bahar ekinoksu), beşinci ayda (yaz gün dönümü) ve dokuzuncu ayda (sonbahar ekinoksu) düzenlenirdi. Bu ayinlerde, Çu'larda görüldüğü gibi, göğe, yere, kılıç (savaş) tanrısına, hükümdar atalarına, tanrı ve ruhlara kurbanlar sunulurdu.[29] (Esin 2001: 97)

Sonraki yüzyıllarda tarih sahnesine çıkan atlı hayvancı göçebe Doğu Türkleri Göktürkler (MS 552-745), tarımcı Maniheist ve Budist Uygurlar (742-840) ve 926 yılında İslamı kabul edecek Hakanlı Türk (Karahanlılar) gibi yerleşik devletlerde

27 "Patron-rol", "patron–müşteri" ve "diyakritik" (tefrikçi) ziyafet tanımları için, bkz. Bölüm 2.

28 Nadir Devlet, Hunların dinini "Tengri kültüne dayalı belli belirsiz bir Şamanizm" olarak tanımlıyor. (Devlet: 13)

29 Kimi zaman bu tanrılar, Hunlarla düşmanları arasında barış anlaşmalarına "davet edilir", tanık olmaları istenirdi. Örneğin, MÖ 43 yılında Hsiung-nu shan-yüsü (Hun hükümdarı) ile Çin imparatorunun elçileri arasında gök ve savaş tanrılarının tanıklığında varılan barış anlaşması ritüelinde, gök tanrısı ve yanındakileri simgeleyen on iki madeni heykel ve iki tarafı keskin bir kılıçla temsil edilen savaş tanrısına bir at kurban edilmiş, yemin içme töreni de, içki kadehlerine at kanı da karıştırarak yapılmıştı. (Esin 2001: 126-127)

ve 13. yüzyılda gücünün doruğuna erişecek Moğol İmparatorluğu'nda da, "Gök Tengri"ye güneş, ay ve kağana tapınılan ayinler düzenleniyordu.

Gök (Kök) Türkler

Komşu Çinliler tarafından "Güçlü ya da güçlüler" anlamında *Tu-kiu* adı verilen Türkler ise kendilerini Mavi Türk (Gök Türk /Kök Türk) olarak tanımlayarak, göksel ve kutsal bir kavim kimliğini öne çıkarıyorlardı. Soylarını Doğu Hun boylarına dayandıran Göktürkler, Moğollar gibi, göçebe ve hayvancı olmalarının yanı sıra, demirci bir halktı. Çin kaynakları "Tu-kiu'lerin" dinsel dünyasını şöyle özetliyordu: "Onlar tanrıları ve ruhları sayarlar ve kadın (*wu*) ile erkek (*hsi*) *kam*'lara [kozmik büyücü, Şaman] inanırlar."[30] (Esin 2001: 98)

Göktürkler, "Gök Tanrı" ve "Kara Tanrı"ya (Yağız Yer) yaz gündönümünde, "yer-su" ruhlarına ise kış gündönümünde, "tapıg" ya da "tagışlık tapıg" (kurbanlar) sunarlardı. (Esin 2001: 97-101; 114-115) Ayinle birlikte verilen şölende de bol bol mayalanmış kımız içilirdi. Bu Türk kavminde de kağanlık ile Gök Tengri arasında özel bir ilişki söz konusudur: Göğün oğlu kağan, hükmetme yetkisini (kut) yine gökten alıyordu. Güneş de Göktürk kağanı için önemli bir simgesellik taşıyor, güneşin doğduğu yönü saygısını simgelemek için çadırının kapısı doğuya doğru açılıyordu.[31]

Göktürk döneminde bir av sahnesi. (Kaynak: Ögel, *Türk Kültür Tarihine Giriş*, c.1, s.26)

30 Rahiple ile büyücü arası sayılabilecek ve özel giysileriyle o kabilenin kutsal totemini canlandıran Şaman, bu derilere kimi zaman saman veya ot doldurarak biçim veriyor, kurbanın yeniden dirildiğini göstermek istiyordu. Ne var ki, Şaman çoğu zaman elindeki kurban derilerini bir ticaret metaına dönüştürüp satmayı da iyi biliyordu. (Ögel 1993: 34) Atalarımız ne demiş, "Bal tutan parmağını yalar"... Perslerde de kırlık alanlarda tanrılarına kurban vermek isteyen kişilere Ahura Mazda rahiplerinin (magi) kutsal kitaplarından ilahiler okuyarak yardımcı olduklarını, karşılığında da kurban etinden bir pay aldıklarını, Yahudi tapınak kâhinlerine (Levililer) de halkın Yahve'ye yaptığı sunulardan önemli hisseler ayrıldığını anımsıyoruz.

31 Günümüzde Türk bayrağını süsleyen hilal (ay) ve yıldız (güneş), eski Türklerde beylik simgesi olan Gün-Ay'ın bir devamıdır. Budizmi benimseyen Uygurlarda ise, ay güneşin yerine geçiyor, Uygur hakanı kut'unu (kutsal enerji ve yaşam gücü) Ay Tengri'den alıyordu. (Esin 2001: 68-69)

Göktürklerde "gök, yer ve ölmüşlere" at, koç, koyun gibi evcil hayvanların yanı sıra, geyik ve yabani at da kurban edilirdi. Yabani hayvan eti, evcil hayvanlarınkine oranla daha değerli sayılırdı. Bu yüzden geyik, yabani sığır, kulan (yaban eşeği) ve beyaz koçlar gibi hayvanlar en makbul kurbanlardı. Ancak bunlar arasında genç ve erkekleri tercih edilirdi. Çu'larda olduğu gibi, sürek avı düzenlemek ve avlanma hakkı iktidar mensuplarına aitti. Büyük sürek avıyla geyik avlama ise kağanın ayrıcalığıydı. Ayrıca kutsal bir özelliği olan geyik, simgesel olarak hakanlığı tanımlıyordu. Göktürkler de, avda vurdukları geyikleri tanrılara ve atalarına layık bir kurban sayıyorlardı.[32]

Ritüel sonrası paylaşılan ve Çu'lardaki gibi, "hükümdar ve sıgun geyik çağrısı" denilen toplu yemekte, av eti kurban etiyle özdeşleştiriliyordu. (Esin 2006: 254) Türklerin "sıgun keyik" dedikleri eğrik çift boynuzlu bir yabani keçi türünün ("torma-teg semiz irkeç"), tanrılara sundukları kurbanlar arasında en değerlisi sayıldığı anlaşılıyor. (Esin, 2006: 210, 211-213) Sıgun keyik de, Gök-kurt (Mavi kurt) gibi, Türk ve Moğolların ata ruhu veya beylik "kut"u ongununu (ruhunu) simgeleyen kutsal "totem-hayvanlar"dan biriydi.[33] Çünkü Gök-kurt'la, Ak-geyik "gökte" doğmuşlardır. Bu nedenle kutsal birer ruh sayılıyorlardı.[34] (Ögel 1993: 575) Doğaüstü güçleri

32 Moğolistan Yenisey'de yakın zamanlarda bulunan Göktürk ve Uygur yazıtlarından biri olan Kutuk-Ula yazıtını süsleyen geyik bezekleri, büyük bir olasılıkla Kara Çadır boyunun beylerine geyik kurban edildiğini ortaya koyuyordu. (Divitçioğlu 1987: 77-78) Türk mitolojisine geyik konusunda, bkz. Ögel 1993: 569-583)

33 Doğu Hunlarının mitolojisine göre, Hunlar bir dişi geyikle bir deniz ayısının soylarından gelmişlerdi. Moğolistan'da Noin Ula bölgesinde bulunan bir Hun mezarından çıkarılan bir kumaş parçasındaki resimde, bir masal hayvanı olan kanatlı bir denizayısının yakaladığı bir dişi geyiği ısırırken canlandırılması, bu söylenceye ilişkin somut bir kanıttır. Batı Hunlarının yaratılış söylencesinde ise, Azak Denizi kıyılarında yaşarken bataklıklarda bir av sırasında kovaladıkları bir küçük dişi geyik, sıgun keyik türünden bir hayvan olmalıydı. Bu geyik onları daha da batıda, Doğu Avrupa'da Gotlarla savaşıp kuracakları yeni yurtlarının yolunu gösterecekti. (Esin, 2006: 205) Bu da, Batı Hunlarının doğudaki atalarının yaratılış söylencesindeki dişi geyik figürünü koruduklarını gösteriyor. Nitekim yine Altay kökenli Macar halkının yaratılış söylencesinde de, Macarlar ilk anneleri olan dişi geyik Eneh'in soyundan türemişlerdi. (Vàczy: 101) Türklerde her boyun "ongun-töz" dedikleri kutsal bir hayvanı vardı. Örneğin, Oğuz boylarının ongunları şahin, kartal, çakır, sungur gibi avcı kuşlardı. Ongun hayvanlara saygı gösterilir, etleri yenilmez, onlara ok atılmaz, incitilmez, yaralanmazdı. Moğollar ve kimi Türklerin keçeden yaptıkları ve evlerinin duvarlarına astıkları tanrı tasvirlerine de ongun denirdi. Bunlara tapınılır, yemeklerin ilk lokması onların önlerine konurdu.

34 Arkaik dönemde avcı-toplayıcı Eski Yunanlı avcıların vurdukları hayvana karşı duydukları saygı dolu üzüntüyü tanrıya kurban olarak toplu bir biçimde paylaşmalarına benzer bir biçimde, ruhuna bir geyik kurban edilmiş Bars (Pars) adlı bir savaşçının Moğolistan'ın kuzeyinde Yenisey Altın Köl'de (Göl) bulunan, MS 700'lerin başlarına tarihlenen bir Türkçe mezar yazıtında, Kırgızların ilk kağanı Bars'ın yasını tutanların, tanrıdan, Altun Suna Yış'da (Altın Suna adlı

temsil eden tanrıları, ruhları, mitik ataları, hanedan büyüklerini ve simgesel açıdan devleti ve kağanlığı yücelten Göktürk kurban ritüellerinin de, daha önce değinilen toplumlardaki kurban törenleri gibi elbette belli amaçları vardı. Büyük bir olasılıkla, tanrılardan bir şeyler dilemek ya da tanrıların öfkesini celbettiği düşünülen bir davranışın kefaretini ödeyerek onların öfkesini dindirmek için kurbanlar veriliyordu. Kaldı ki, her iki amaca da yönelik olabilirdi. Zira içine düşülen bir bunalım ve kaostan kurtulma dilek ve umudu söz konusudur.

Aynuların "Ayı Şenliği"ni betimleyen temsili bir resim, anonim.

Kurban ve döngüsel süreç

Nitekim gerek tarım öncesi avcı-toplayıcı animist topluluklarda gerekse din ve tarım toplumlarında, kurban sunmanın amacı, zaman zaman çalkantılara uğrayabilecek "döngüsel sürecin" yeniden düzenli bir biçimde işlemesi ve sür-

ormanlı dağ) geyiklerin çoğalmasını, yenilerinin doğmasını diledikleri görülüyordu: "Altun Suna Yış keyiki, artgil! Toggil!" Altun Suna Dağı, gök tanrısının oturduğu ve kağan soyundan kişilerin ruhlarının "oturduklarına" inanılan yerdi. Bars'ın ruhunun da, tıpkı onun için kurban edilen bu kutsal kurban geyiği gibi yeniden doğacağına inanan yakınları, Tanrıdan Bars'ın ruhunun öteki dünyada avsız kalmamasını diliyorlardı. (Esin 2006: 211; krş. Aydın: 163; 167) Bilge Han Dikiti'ndeki yazıtta da "Bilge Kağan uçtu./ Yaz olsa, üstte gök/ davulu gürler gibi, öylece ve/ dağda yabani geyik [sıgun] gürlese [böğürse], öylece/ materne gark oluyorum..." (Batı Cephesi, 2-6. Ergin 1973: 51) Ergin'in Göktürkçe metindeki "Yay bolsar" sözcüklerini "Yaz olsa" diye çevirmesini onaylamayan Esin ise, güneşin baharda Yay burcuna girdiğini, dolayısıyla mantıken yaz değil bahar yağmurları yağması gerektiğini işaret eder: Baharda gök gürülderken, sıgun gibi yabani hayvanlar da çiftleşme arzusuyla böğürür. (Esin 2006: 212)

mesini sağlamak, yani mevcut dengeleri korumaktır.[35] Bu bağlamda, "döngüsel süreç", örneğin, Japonya'nın kuzey adalarında yaşayan, Paleo-Sibirya kökenli yarı göçebe, balıkçı ve avcı aynı zamanda neolitik bitki yetiştiricisi bir halk olan Aynu'ların (Ainolular) "Ayı şenliği"nde, "kutsal hayvanın öldürülmesi" ritüelinin (Frazer: 298-300) simgeselliğinde gözlemlenebilir. Aynular, insanların dünyasının tanrılarınkinden daha güzel olduğuna, tanrılarının kendilerini ziyaret için kılık değiştirip geldiklerine inanırlar. Ayı, ziyaretçi dağ tanrısı, baykuş köy tanrısı, yunus ise deniz tanrısıdır. Ağaçlar da dünyaya gelen tanrılardır. Ama bu ziyaretçilerin en önemlisi ayıdır. Aynu'lar, dağlarda bir ayı yavrusu yakaladıklarında köye getirirler, kadınlar onu emzirir, ayıcık da çocuklarla oynar ve çok sevilir. Sağlam bir ahşap kafeste iki yıl tutulan ayı, balık ve darı ezmesiyle beslenir. Ve "zamanı geldiğinde karar verildiğinde, bir eylül günü gövdesinden kurtulması ve neşeyle dağdaki evine dönmesi için", bir kurban şöleni, *iyomande* düzenlenir. Bu sözcük "uzağa göndermek" anlamına gelir. Konuklar gelir. Ateş yani ev tanrıçası *Fuji*'nin ocağında kutsanan çubukların tören meydanına dikilmesi gibi çeşitli ritüeller yerine getirilir. Sonra bütün köy halkı ayının bulunduğu kafesin önünde daire biçiminde oturur ve içlerinden biri ayıya "Ey kutsal olan, bizim avlanmamız için bu dünyaya gönderildin. Onlarla buluştuğunda lütfen bizden iyi söz et, ne kadar iyi davrandığımızı anlat. Lütfen bize tekrar gel, seni gene saygıyla kurban ederiz" der. Ardından üzerine uçları köreltilmiş küçük bambu oklar atılan kurbanlık ayı süslü bir direğe bağlanır, iyi nişancı bir kişinin attığı okla tam kalbinden vurulan ayının kanı da yere akmaz. Ayının başı postuyla birlikte eve götürülür. Ağzının dibine kendi etinden lezzetli bir parça, kurutulmuş balık, darı ezmesi, bir kap sake (pirinç rakısı) ve yine kendi etinden yapılmış yahnisi konur. Ona yeniden bir konuşma yapılır: "Ey küçük yavru, sana bu dua çubuklarını, ezmeyi ve kuru balığı veriyoruz, onları büyüklerine götür. Yolda oyalanmadan anne ve babana git, yoksa cinler armağanlarını kapar. Yanlarına vardığında onlara 'Bana uzun zaman bir Aynu anne ve baba baktı, iyi beslendim ve bütün dertlerden korundum. Şimdi büyüdüğüm için geri döndüm. Bu dua çubuklarını, pastaları ve kuru balığı getirdim. Haydi, neşelenin!' de. Eğer onlara bunu söylersen, çok mutlu olacaklar küçük yavru." Kutlama sonrası, dans edilir, ayıyı emziren kadın önce ağlar sonra güler. Ayının önüne yeniden bir tabak yahni konur. Belli bir zaman geçtikten sonra, şölen önderi kişi, "Küçük tanrı [yemeğini] bitirdi, haydi tapınalım! Diye bağırır, sonra tabağı ayının önünden saygıyla alır, herkese bir parça vererek konuklar

35 Sibirya Yakutları Şamanlarının da hayvan-atalarını temsil eden tören giysileri de benzer bir inancı ortaya koyar: Şamanizme göre, ayı, orman tanrısının ruhunun simgesidir. Ayı başlıklı Şamanın elbisesi üzerine ayının çeşitli kemikleri dikilir, Şamanın ayıyı temsili somutlaştırılırdı. (Ögel 1993: 37-38) "Kutsal hayvanı öldürme" konusunda, bkz. Frazer: 291

arasında pay eder. Hayvanın öteki parçaları da yenir. Bu sırada, kimi erkekler "güçlenmek için" ayının kanını içerler ve elbiselerine sürerler. Sonra ayının başı postundan ayrılır ve eski şölenlerden kalma kafataslarının yanına konur. (Campbell 2016a: 330-333) Bu kurban töreninde görüldüğü gibi, ayı tanrı etini verip kendini insanlara kurban ettikten sonra, kurbanı kesen insanların ona tapınma ritüelleri sayesinde yeniden dirilecek ve Aynu'ları beslemeyi sürdürecektir.

Sencer Divitçioğlu'na göre de, Göktürklerdeki kurban törenlerini ziyafetler (toylar) izliyor ve kurban etleri pişirilip paylar dağıtılıyor, "şölenleniyorsa", bu durumda tövbe değil, sadece dilek kurbanı söz konusu olabilirdi. Ne pişmanlık ne de tövbe arzusu sergilenen böyle kurban şölenlerinin amacı, Göktürklerin Tengri'den dilediklerı tek şeyin "otların yeşerip solduktan sonra tekrar yeşerdiği gibi, *bereket ve doğurganlık getiren döngüsel zamanın* da, bun'suz [sıkıntısız ve acısız] bir süreç içinde akıp gitmesidir." (Divitçioğlu 1987: 80. İtalikler benim)

Ne var ki, mevcut durumun sürdürülmesi ya da bozulan dengenin yeniden sağlanması arzusu sadece yaşam koşullarıyla ilgili değildir. Hükümdarlık ve ata kültleri gibi, toplum büyüklerinin ölümüyle ortaya çıkan sosyal ve siyasal kaos durumundan kurtulup, eski dengeye kavuşmak, yani kurulu sosyo-ekonomik ve siyasal düzene yeniden dönebilmek için de kurbanlar verilmesi gereklidir.

Eski Türklerin Ata Kültleri

Eski Orta Asya Türklerinin inanç sistemlerinin, Gök Tanrı kültü, doğa kültleri ve atalar kültünden oluşan üçlü bir din anlayışından oluştuğu açıktır. (Artun: 1) Gök Tanrı, Kara-Tanrı ve kutsal Yer-Su tanrıları kültleri gibi ata kültü de, ilerideki yüzyıllarda Türk devletlerinin Budizm, Maniheizm ve İslamın etkisi altına girmelerine karşın, halkları indinde gücünü yitirmeyecekti.

Kurban, ata kültünde de önemli bir rol oynar. Kurban sunumuyla hem tanrılar hem ölüler hem de yaşayanlar beslenir. Tanrılarla fani insanlar, fani insanlar ve ölenleri, başka bir deyişle ataları, ecdatları arasındaki ilişkiler kutsanarak, dünyevi gerçek "mitselleştirilir." (Scheid: 270) Atalara tapınma, birey ve grupların onlara karşı korku ve saygıyla karışık duyguları kadar, onlara yardım edeceklerı umudunu da içerisinde barındırır. Ortak kimliklerini anımsatmanın yanı sıra, toplumun üyeleri arasındaki birlik ve dayanışma duygusunu pekiştirir ve iktidar seçkinlerinin meşruiyetini yeniden üretir. Orta Asya Türklerinde kamusal alandaki törensel niteliğiyle çoğu zaman hanedan ve kağanlık kültüyle de örtüşen ata kültü, ata mağaralarında ve soylu seçkinlerin kurgan denilen mezarlarında sürdürülmekteydi.

Ata-Mağarası

Doğu Hunlarının (Hsiung-nu) kutsal bir Ata-Mağarası vardı. Şamanlar, halk ve özellikle iktidar sahiplerinin büyük saygı gösterdikleri bu kutsal mekân yılın belirli bir döneminde ziyaret edilir, atalara kurbanlar sunulurdu. Büyük tören Şan-Yü'nün (Göklerin Oğlu Han) başkanlığında yapılırdı. Çin'in kuzeyinde yer alan Toba devleti de Büyük Hun geleneklerini sürdürecekti. Onlar da kayaları mağara benzeri ata tapınağı gibi oyacaklar ve yine "göğe, yer-suya" [Gök ve Yeryüzü tanrılarına] ve Han soylarının ruhlarına kurbanlar" sunacaklardı. (Ögel, 1993: 22, 294; Ligeti: 26-28)

Büyük dinsel törenlerini kutsal yurtları saydıkları Ötüken (Etügen) de yapan ve inanışlarına göre, kağan ataları da kutsal Ötüken Dağı'nda "otururan" Türkler ve Moğolların ata kurt söylenceleri de tipik ata kültü örnekleridir. Doğu Göktürklerin Bozkurt Destanı, dişi bir kurdun bir bataklığa ayakları düşman tarafından kesilip terk edilmiş bir erkek çocuğu bulup beslediği ve yıllar sonra ondan hamile kaldığı ve on çocuk doğurduğu ve Göktürk devletini kuran A-şi-na ailesinin bu on çocuktan birinin soyundan geldiğini anlatan, bir kurt tanrıçadan "türeyiş söylencesi"dir. Ergenekon Destanı'nda ise bu kez erkek bir kurt Türklere yol gösterici olarak ortaya çıkar: Söylenceye göre, düşmanlarından kurtulmayı başaran bir avuç "Demirci Türk", dört yanı dağlarla çevrili bir vadiye sığınmışlar, zamanla kalabalıklaşıp güçlendikten sonra, bu aşılmaz dağda bulunan bir demir madenini odun ve kömürle eriterek, kendilerine bir çıkış kapısı açmışlar ve "Gökten gelen" Asena adında, erkek bir bozkurdun (tanrı) rehberliğinde eski yurtlarına dönmüşlerdi.[36] (Ögel 1993: 13-29; 59-71)

"Ergenc" (sarp) "kon" (dağ beli, geçit) olarak tanımlanan (Ögel 1993: 62) bu vadinin Göktürk kavminin yeniden mucizevi doğuş yeri olduğuna inanılır, kurucu ataya tapınma tanrıya tapmakla özdeşleştirilirdi. (Roux 1999: 190-191) Her yeni yılın başlangıcında[37] kağan, ileri gelen yöneticiler ve boyların soyluları, Taht Tanrısı (Böd-Tengri) dağındaki "Atalar Mağarası"na kurban sunmaya giderlerdi. Bu mağara, ata olarak kabul edilen bir erkek ve bir dişi geyiğin (sığun keyik) yurduydu. İlerde Ötüken'e oldukça uzak bir bölgeye yerleşen Batı Göktürklerinin kağanı da köklerini unutmaz, "Atalar Mağarası"na bir yüksek görevli ve kurbanlar yollardı (Divitçioğlu 1987: 79; Esin 2001: 98-99) Kurban törenini, şölen (toy) izler, katılanlar yer içerdi.

---

36 Moğol hükümdarı Cengizhan'ın ataları da "gökten gelen" Börte-Çino adlı bir kurttan türemiştir. *Moğolların Gizli Tarihi*'ne göre, "Cengiz Han'ın "[...] ataları yüce tanrıdan yazgılı doğmuş Börte-çino, eşi Gua-Maral'la birlikte denizi aşarak gelip Onon Irmağı'nın kaynağındaki Burhan Haldun Dağı'da yurt tuttuktan sonra Bataçihan diye bir oğlan dünyaya getirmişlerdir."(Kaya: 13) Krş. Ögel 1993: 575. Ögel, Börte- Çino'yu [...] yukarıdaki gökten, Tanrının buyruğuyla doğup (gelmiş), Göğümsü-Kurt" olarak dilimize çeviriyor; karısı Gua-Maral'ı ise "sarı-kızılımsı dişi geyik."

37 Göktürklerin kullandıkları 12 hayvanlı takvime göre, 21 Mart da, Yenigün Bayramı olarak da bilinir.

Bir başka göçebe Orta Asya halkı, Türkleşmiş Moğol ve Mançurya kökenli Kitanlar (MS 5.-13. yüzyıl) ise, Muye Dağı'nı mesken seçmiş atalarına (Kişu, Kedun ve sekiz oğlu) adadıkları mezar-tapınakta her yıl onlara beyaz bir at ve kül renkli bir öküz kurban ederlerdi.[38]

Belirli dönemlerdeki kurban törenlerinin dışında da, heykellerle (put) canlandırdıkları tanrıları ve atalarına kurbanlar sunarlardı. Türkler, Uygurlar, Moğollar ve Çinliler arasında sıkışan, son dönemlerinde batıya göç eden ve Kara Hitaylar olarak da anılan Kitanlar, ilk savaşa çıktıklarında yaptıkları gibi, her yeni savaşa girişiklerinde "göğe, toprağa ve atalarına" siyah bir boğa ve beyaz bir at kurban ederlerdi. Her yıl ilk ava çıktıklarında da, öncelikleri yine atalarına kurbanlar sunmak olurdu. (Roux 1999: 195-196; 201)

Ata mağaralarında birbirine bileşik gerçekleşen tanrı, kabile ve kağan kültlerindeki tapınma ve kurban ritüelleri doğal olarak, aile ve klanların "evlerinde" yani özel alanlarında uyguladıkları aile ataları kültünden[39] çok daha farklı, kamusal bir tören ve kolektif dayanışma anlamı taşıyordu. Ata ya da Atalar Mağarası betimlemesi simgesel açıdan önemlidir. Çünkü Atalar ölümü, mağara ise anayı, yani doğumu simgeler. Göktürklerin türeyiş efsanesinde, örneğin, atalarının bozkurt annesi onları bir mağarada doğurur. Mağara da, yerin altı gibi, "dünyanın rahimi ve mezarıdır." (Campbell 1984: 25-26) Başka bir deyişle, atalar mağarası ölürken doğumu, doğarken de ölümü, yani "çevrimsel acunsal [düzen] zamanı" temsil ediyordu. (Divitçioğlu 1987: 80) Simgesel anlamıyla, mağaralar "yeraltı dünyasını yeryüzüne bağlayan birer kapı gibi idiler." (Ögel 1993: 22) Altaylar bölgesinde bulunan kimi mezarlarda ölünün ana rahminde cenin durumunda gömülü olması da örneğin, ölüm ve yeniden doğumun sürekli bir döngü oluşturduğuna ilişkin inancın bir başka ifadesiydi. (Roux 1999: 184-185) Ama burada söz konusu olan, aile ve üyelerinin doğum-ölüm-yeniden doğum

38 Kitanların yaratılış söylencelerine göre, bu mitik hayvanlar, evlenmek için iki ırmağın kesiştiği kutsal Muye Dağı'nın eteğinde birleşen ilahi ataları Kişu Kağan ve eşi Kedun'a, ilkinin binek hayvanı, ikincisinin arabasını çekerek hizmet etmişler, ancak giderek bu atalarla özdeşleşmişlerdi. (Ögel 1993: 549-550)

39 Moğollarda, aile düzeyinde, ölülerin ruhunu taşıyan *ongon*'lar, keçe ya da ahşaptan yapılan putlar vardı. Aile evinin (yurt) koruyucu ruhunu barındırdığına inanılan ve Türklerde *tös*, *körmüs* ya da *tin* denilen ruhu simgeleyen bu ata tasvirlerine, tüm sürülerin ve kısrakların ilk sütü (ağız) sunulur, ayrıca her gün, aile üyeleri sofraya oturmadan önce bu tasvirlerin ya da putların önüne su ve yiyecekler konurdu. Uygur aileleri de ruhlara ve yeraltı ruhlarına "aş" olsun diye, kapı önlerine çiğ et, çiçek, bor (şarap) ve bengi (bira) gibi armağanlar koyardı. Buna "yer ayini" denilirdi. Oğuzlar da ölülere armağan olarak yere "aş gömerlerdi." (Esin 2001: 161; 168; Roux 1999: 208-210) 13. yüzyılda Mengü Han döneminde, Türk-Moğol ailelerin tapınakları saydıkları çadırlarında putlarla temsil edilen aile atalarına sundukları saçılar ve içki sunularına tanık olan Avrupalı bir Hıristiyan misyonerin gözlemleri için, bkz. Rubruck: 60-61.

simgeselliğiyle sürekliliğinin vurgulanması değil, devletin, hükümdar ailesi ve budunun sürekliğini ön plana çıkaran bir simgeselliktir. Örneğin, Roma ailelerinin aile ve ata kültlerinin kamusal alanda kent, devlet ve imparatorluk kültleriyle örtüşmesi benzeri sosyo-politik ve kültürel evrilmenin, bir başka coğrafyada, konar-göçer ve yarı yerleşik hiyerarşik Orta Asya toplumlarında da söz konusu olduğunu yansıtan bir simgeselliktir.

Ata Mezarları

Orhun Yazıtları çevresinde bulunan bir taş kabartmanın çizimi: sağ üst köşede bir avcı kuş (longun) ve küçük bir yazıt Bilge Kağanveya bir hanedan üyesinin dikilitaşı olabilir. (Kaynak: Ögel, *Türk Kültür Tarihine Giriş*, c.6, s.278; Esin, *Turklerde Maddi Kulturun Oluşumu*, Resim 259)

Nil vadisindeki firavun ve soylu yönetici kişi mezarları gibi, Çin İmparatorluğu'nda ve Orta Asya bozkır devletlerinde de, çok eski dönemlerden beri taştan veya topraktan yapılmış, odunlarla desteklenmiş yapay tümseklerden (Tümülüs-höyük)oluşan anıt-mezarlar yapma geleneği vardır. Yapım giderlerinin yüksekliği nedeniyle, genelde seçkin insanlara ait bu görkemli mezarlar,[40] yaşamlarını öteki dünyada da sürdüren koruyucu atalar, ölü hükümdar, soylu beyler ve savaşçı bahadır alplerin toplumları indindeki önem ve saygınlığını simgesel olarak kalıcı kılan yapılardı. Ölü tapınaklarının en basit biçimini yansıtan ve "kurgan" denilen bu tip mezarlar (Roux 1999: 301) ata kültünün yerine getirildiği tek mekân değillerdi elbet: Kimi zaman bir tapınakta, ama çoğu zaman özel alanda, yani evde (yurt) keçe ya da deriden yapılmış ata tasvirlerine tapınma da gündelik yaşamın vazgeçilmez ritüellerinden biriydi. Ancak, eşitsiz ve hiyerarşik Orta Asya toplumlarında, ölen her aile büyüğünün ruhu ve mezarının

40 20. yüzyılın başlarında bulunan, Çin'in ilk gerçek hanedanı Şang'lara (MÖ 1523-107) ait kral mezarlarında ortaya çıkarılanlar, MÖ 400'lerde yaşayan Çinli düşünür Mo Tzu'nun yapılan bunca masrafa ilişkin yergileriyle örtüşüyor: "Sıradan ve tanınmamış biri öldüğünde bile, cenaze masrafları aileyi dilenmek zorunda bırakacak kadar ağır; bir de yönetici öldü mü, altın ve yeşim, inci ve değerli taşlar üstüne gövde yatırılıyor, çevresine hoş eşya dolduruluyor, arabalar atla birlikte gömülüyor ve örtü ve tenteler altında sehpa ve davullar, masalarda kap kacak, baltalar, kılıçlar [...] diziliyor. İmparator söz konusu olduğundaysa bazen yüzlerce, hiçbir zaman, yirmi otuzun altına düşmeyen sayıda hiçmetçi kesiliyor; bir general veya bakan için kesilenler yirmi otuzu buluyor, hiçbir zaman, dört beşin altına düşmüyor." (Campbell 2016b: 405) Ama bu tür çılgınlıklar o denli yaygın değildi. MÖ 150'lerde öldüğü tahmin edilen bir Çin soylusunun mezarında örneğin, ölüyle birlikte gömülmüş sebze, pirinç, buğday dolu elli bir küp ve içine meyveler ve pişmiş etler konmuş bambudan kırk sekiz sepet bulunmuştu. (Laudan: 89)

bir kültc dönüşmediği dc bir gerçektir. Sadece, soyun atası, devlet kurucusu, kahraman savaşçılar, büyük yöneticiler gibi güçlü vc varsıl atalar gibi, sınırlı sayıda saygın kişiler böyle bir onura erişebiliyorlardı. Sıradan insanlar ve köleler ölünce, onlar için önünde tapınılacak, dualar edilecek, kurbanlar sunulacak anıt-mezar yaptırabilmek bir yana, ncredeyse arkalarından ağlayanı bile olmuyordu. Bu yüzden, atalar kültü ölüler kültünden ayırt edilmelidir.[41]

Soylu ataların ve düşmanlarının ruhları

Eski Orta Asya inancına göre, insan ve hayvanların ruhu kanda ve kemikte, özellikle kafatasında, yaşar ve yeniden doğuşu sağlardı.[42] (Roux 1999: 118-137)

Ölüm anında bir kuş gibi "uçan" insan ruhu gökyüzüne, atalarının yanına giderdi: İnsanların "can" ve "ruh"ları vardı. "Tin" (nefes) sözcüğü bu iki kavramı kapsıyordu. İnsan ölünce, bedeninde yaşayan ruhu onu terk ederdi. Türkler ruhu, canlı insanın bedenine konmuş bir kuş olarak kurguladıklarından, bir kişi ölünce, onun hakkında "sunkar boldı" (sungur kuşu oldu, uçtu) denilirdi. (İltar: 8) Ne var ki, ölüleri, kurt başı, kurt yelesi ya da kurt, at veya manda kuyruğu ile ata ruhunu simgeleyen kutsal bayrakta (tuğ) yaşadıkları gibi; mezarlarına konan ve ölümsüzlüklerini simgeleyen put ya da heykellerinde (*mengü-taş*/*bengi-taş*/sonsuzluk taşı) ve hayattayken öldürdüğü düşmanlarının ruhunu simgeleyen şekilsiz taşlarda (*balbal*) yeniden canlanırdı.

Kırgızistan, Balasagun'daki Tokmok Burana açık hava müzesinde mezar balbalları.

41 Günümüz Türkiye'sinde dc halkın büyük çoğunluğunun, İslamın yasaklamasına karşın, türbelere, yatırlara, mezarlara gidip, cvliyalara, dedelerc dua etmeleri, bütçelerine göre kurbanlar kesmeleri, ağaç veya çalılar üzerine bez bağlamaları ve kişisel isteklerde bulunmaları da gerek Orta Asya gerekse Anadolu ata kültlerinin bir uzantısı sayılabilir.

42 Avustralyalı Aranda kabile toplumunda örneğin, ölen vc gömülen aile büyüklerinin, gövdeleri çürüdükten sonra mezarlarından alınan kafataslarının temizlenip kırmızıya boyandıktan sonra, bunlara tahıl ve bira ikram edilmesi, ardından öteki akrabaların kafatasları yanına özel yerlerine yerleştirilmesi de benzer bir inancı yansıtıyor. (Campbell 2016a: 134-135)

Ölü kurganları ve dikit yazıtların "anlattıkları"

Arkeolojik kazılarda bulunan Orta Asya anıt-mezarları arasında,[43] örneğin, Kazakistan'da Almatı (Alma-Ata) yakınlarında 1970'de gün ışığına çıkarılan ve yaklaşık MÖ 5-MÖ 4. yüzyıllara tarihlenen Issık (Esik) Kurgan'dan söz edilebilir. Bu mezarın, kağan ailesinden genç ve soylu bir tiginin (tekin, prens) mezarı olduğu düşünülüyor. Ağaç kütüklerinden yapılmış lahitte bulunan iskeletten ölünün genç biri olduğu anlaşılıyordu, ancak cinsiyeti saptanamamıştı. İskeletin dışında, sıgun keyik, at, kaplan başı, uçan geyik gibi mitolojik anlamlar içeren simgesel kutsal hayvanların altın kabartmalarıyla bezeli zırhlı kaftanı, kemeri, külah biçiminde şapkası ve yine altınla bezeli çizmeleri ile birlikte çok miktarda altın objeler ve paralar bulunması nedeniyle de ilgi çeken bu kurganın, bir Hun ya da Türkleşmiş bir halk olan İskitlerin (Sakalar) bir büyüğüne mi ait olduğu konusu isc hâlâ tartışılmakta.[44]

Aynı mezardan çıkarılan ve üzerinde iki satırlık bir dize kazılı gümüş bir içki tasının yazı karakterleri Göktürk alfabesinin harflerini çağrıştırıyor, ancak dizenin içeriği konusunda Kazak uzmanlar ile Batılı uzmanların farklı anlamlar çıkardıkları anlaşılıyor. (Amanjolov: 218-219; Hall: 871) Aynı görüş ayrılıkları kurganın inşa edildiği yüzyıllar konusu için de geçerli. Kaldı ki, kimi arkeologlara göre, içinden kılıç, kama, ok başları çıkmış olsa da, bu mezarın savaşçı bir Saka rahibesine (Amazonlar?) ait olması da bir olasılık. (Davis-Kimball 1997) Her halükârda, lahidin yanında bulunan gümüş kâsenin üzerine kazınmış şu satırlar, "Ağa, sana oçuk! Bez [diz] çök bokun [boyun, halkın] azuk [azık, yiyecek] içre!" bir kurban ziyafetinin o dönem insanları

43 Her gün yeni bir buluntu ortaya çıkıyor demek mümkün. Örneğin, geçen yıl Kazakistan'ın Karaganda bölgesinde yapılan bir kazıda MÖ 3000'lere tarihlenen ve çevresi bir daire biçiminde taşlarla çevrili bir alanın ortasındaki bir mezarda, biri erkek biri kadına ait olduğu sanılan iskeletlerin yanı başında yiyecek kapları, taş ve tunç mızrak uçları, oklar, bıçaklar ve takılar dikkati çekiyordu. Diktörtgen mezar çukurun üstündeki sette bulunan bir başka mezarda da sağlı sollu ters yana gömülmüş iki at iskeleti, ayrıca bu iki at tarafından çekilen bir ahşap arabanın kalıntıları vardı. Ölüler öteki yaşama yolculuklarını bu araba ile yapacaklardı. Arkeologlar iki tunç çağı seçkinine ait bu mezara gömülmüş oldukları sanılan değerli metallerden eşyaların ise daha öncesinde yağma edilmiş olduğunu düşünüyorlar. Yine Karaganda bölgesinde, 2016'da günümüzden beş bin-beş bin beşyüz yıl öncesine tarihlenen Mısır piramitleri tipi büyük bir taş kurgan bulunmuştu. Ancak ölü mezarının talan edildiği görülüyordu. (Kazı resimleri için, bkz. *Daily Mail Online*, 28.07.2018. www.qdailymail.co.uk>article-5998415; www.dailymail.co.uk>article-3741937)

44 Esin, Kazakistan'daki çeşitli anıt-mezarlarda ve dikitlerde görülen kıvrık çift boynuzlu dağ tekesi, sıgun keyik motifli objelerin, Altaylarda ve Tanrı dağlarında Ötüken dağlarında, Kuzey Çin'de, Ordos Yaylası'nda ve Güney Moğolistan'da bulunan eski Türk kaya yazıtları, mezar dikitleri ve süslemelerinde de yer almasının, ayrıca İssik kurganında bir içki tasının üzerinde arkaik Göktürk harfleriyle yazılmış kısa bir metinin bulunduğuna işaret ederek, Saka boylarının da Türk-Moğol boylarıyla karışarak Türkleşmiş oldukları tezini paylaşıyor. (Esin 2006: 198-199)

için ne anlama geldiğini simgesel bir dille ortaya koyuyor: "Büyük kardeş, bu ocak senin içindir! Ey yabancı, diz çök! [ki] Kuşaklar [ölünün çocukları, torunları] yemek [yesin, bulsun]!" (Amanjolov 2003)

Pazırık Yüe-çi kral mezarlarından biri.

Hunlar tarafından yenilgiye uğratılan Yüe-çiler, Sakaları da önlerine katarak Batı Türkistan bölgesine yerleşeceklerdi. Altaylarda 1929 yılında bulunan, MÖ 2-MÖ 1. yüzyıllara tarihlenen ve 1600 metre yükseklikte soğuk iklim nedeniyle çok iyi korunmuş Pazırık'taki Yüe-çi[45] kral mezarlarında, çok değerli halılar, giysiler ve kumaşların dışında mumyalanmış ölülere eşlik eden insan ve hayvan iskeletleri, at gemleri, kırbaçlar, silahlar, yontma ağaçtan süsler, kaplar, küçük masalar vardı. Ne var ki, atlar deriden maskelerle Ren geyiği "donuna" sokulmuşlardı. Bu da, Yue-çi'lerin Ren geyiklerini sahipleriyle birlikte gömme adetleri olduğunu yansıtıyor. Pazırlık kurganlarında ayrıca donmuş at cesetleri de ortaya çıkarılmıştır. Bu atların da ölüye kurban olarak sunulduğu ve matem işareti olarak kuyruk ve yelelerinin kesildiği görülüyordu. (Ögel 1991a: 62-68)

---

45 Bozkır bölgesinin doğu ucundaki vahaların çevresinde, Çin sınırındaki Kansu bölgesinde yaşayan ve Çinlilerin Yüe-çi dedikleri bu halk, kimilerine göre Moğol, kimilerine göre de Türkmen soylu kabul ediliyor. Hintliler onlara Kuşhanlar derken, kimi Batılı kaynaklarda "Hint-İskitler" olarak geçer. MÖ 175'lerde Hun saldırılarına karşı koyamayıp, onların denetimi altına geçmişlerdi. Yue-çi'lerin bir bölümü ise güneye göçle Tibetlilere sığınacaklar ve yüzyıllar içinde onlarla karışacaklardı. Geri kalanlar ise batıya doğru göç edeceklerdi. (Campbell 2016b: 308; Roux 2006: 90-91)

Rus arkeologlar tarafından Altay bölgesinde kazılan bir Pazırık Yüe-çi kral mezarında (MÖ 3.-4. yüzyıl civarı) bulunan ve dünyanın en eski halısı olduğu düşünülen bir halının kenalarını süsleyen kuyrukları bağlanmış atlar ve süvarileri dikkati çekiyor. (Hermitage Müzesi, St. Petersburg)

Bozkırlarda çok çabuk kurulan ve gene kısa zamanda yok olabilen kağanlık ve imparatorluklardan biri olan Göktürklerin Orta Asya'da ön plana ilk çıkışları, Bumin Han'ın MS 552'de merkezi Ötüken olan Göktürk imparatorluğunun temelini atmasıyla gerçekleşmişti. Yüzyıllar sonra, Moğolistan'da Selenga Irmağı'nın Bugut Dağı yakınından geçtiği bir ovada 1956'da gün yüzüne çıkarılan bir Türk bengitaşı, Bumin Han'ın öldükten sonra yerine geçen oğlu Mu-Kan'ın (Mugan Kağan-MS 553-572) onuruna dikilmişti. Yazıt Soğdça yazılmıştı. Ancak, dikitin tepesinde bir insanı emziren dişi kurt (Türklerin mitik kutsal anası ve önderi) kabartması ve yanındaki *tr'wk* (trük) yazısı, büyük bir olasılıkla o dönemde Türklerde Sogdçanın resmî dil olarak kullanıldığını gösteriyor. Dikitin bir yüzünde de Sanskritçe kazılmış bir metinin yer almasının nedeni ise, Mu-Han'ın Budizmi benimsemesinden kaynaklanıyordu. Mugan'dan sonraki kağan Taspar (572-581) üstelik bir Budist tapınağı yaptıracaktı.[46] (Esin 2006: 277; Dossymbaeva: 135)

46 Taspar'ın ölümünden sonra taht kavgaları başlayacak ve imparatorluk doğu ve batı olmak üzere ikiye ayrılacaktır. Batı imparatorluğu "On Oklar" olarak anılır. Çinliler, Türklerin bölünmelerinden yararlanarak her iki imparatorluğu da yıpratmayı başarırlar. Öyle ki, Moğolistan Türklerinin kağanları 630-680 arasında, elli yıl Çin egemenliği altına girerler, Çin kentlerine taşınırlar. Türk halkı ise kendine yeni önderler aramaktadır. Sonunda, İlteriş Kağan ortaya çıkar. 681'de Çin topraklarını terk eder, Göktürklerin bir parçası olduğu yeni bir Türk Konfederasyonu kurarak, Batı Türkleri Oğuzları da kendine bağlar ve Ötüken ormanına yerleşir. İkinci Göktürk imparatorluğu döneminde, Türkler yeniden göçebe özlerine dönüyorlar, akıncı savaşlarına başlıyorlardı.

MÖ 5-4. yüzyıllara tarihlenen bir Saka soylusuna ait Issık Kurganı'nda bulunan içki kabı üzerine runik harflerle kazılı yazılar ilk Türkçe metin sayılabilir mi? İkinci Göktürk İmparatorluğu'nun önde gelen kişileri Tonyukuk, Kül Tigin ve Bilge Han için Orhun'da MS 730'larda dikilmiş Orhun mezar dikitleri, Türk dilinde yazılmış ilk yapıtlar olarak kabul edilirken, Yenisey bölgesinde yaşayan değişik Kırgız Türk boylarına ait tarihsiz mezar taşlarında görülen kısa yazıtları, çıkarsama yoluyla Göktürk dikitlerinden önce ya da sonraki döneme tarihlendiren uzmanlar bulunmaktadır. (Bkz. Aydın 2012) Bu tartışmalara dahil olmadan, asıl konumuza, ata mezarlarına dönelim. Gerek bu tür yazıtlar, gerekse büyük ya da kahraman savaşçı ölüleri sağ elinde bir içki tasıyla gösteren taş kabartmalar[17] ve ölüler mezara konulurken ve izleyen yıllarda anıt-mezarları önünde gerçekleştirilen anma törenlerinde de yiyecek ve içki sunulduğunun kanıtları olan kaplar ve kadehlerdeki kalıntılar ve onurlarına kurban edilmiş hayvanların kemiklerine, MS 6.-7. yüzyıllara tarihlenen Türk mezarlarında da rastlanacaktı. Kazakistan'ın güneyi ve doğusunda, örneğin ormanlık alanlarda ve Talas Vadisi'nde ortaya çıkarılan Türk Alplerin mezarlarında, ölü, savaş giysileri ve silahlarıyla birlikte gömülüydü. Buna karşın, atları onlarla birlikte gömülmemişlerdi. Oysa, Altay ve Güney Sibirya Türklerinin kimi mezarlarında ölülerin yanında, mezarın tahta paravanayla ayrılmış bölümünde atının da gömülmüş olduğu görülüyordu. Ölünün kafası kuzeye ve kuzeydoğuya, atının kafası ise ters yöne bakıyordu. Çocuk mezarlarında ise at yerine koyun kemikleri vardı. (Dossymbacva: 131-133) At, konar-göçer Türklerin, binek hayvanı, sürülerini yönetmekte en büyük yardımcısı, üstelik etini ve sütünü tükettikleri, hatta sütünü ekşitip kımız yaptıkları ve içtikleri ekonomik değeri yüksek bir hayvandır. Ancak, savaş giysileri, yay ve okları, mızraklarının yanı sıra eyerleri, semeri ve atıyla birlikte gömülmek, bozkır Türklerinin askeri ve siyasal faaliyetlerinde atın onlar için ne

İlteriş Kağan'ın en büyük yardımcısı ise, hem başbakanı hem başkomutanı ve de damadı olan, becerikli devlet adamı Tonyukuk'tu. İlteriş 691'de ölür, yerine küçük kardeşi Kapağan Han geçer ve 716'ya dek başta kalır. Ne var ki, ondan sonra hüküm süren Böğü Kağan, çapsız bir kişiydi. Bu arada, İlteriş Han'ın oğulları Bilge Han ve Kül Tigin, amcalarının ailesine karşı başkaldırır ve onları ortadan kaldırır. Eski dönemden sadece Tonyukuk kalmıştır. Bilge Han da zaten onun kızıyla evliydi. Bilge Han, 716-734 yıllarında Göktürklerin başında birçok savaşa katılır. Ancak Batı Türkleri Oğuzlar ve Uygurları bir türlü yola getiremez. Tonyukuk 725'te, kardeşi Kül Tigin ise 731'de ölmüşlerdi. O da çok yaşamayacak ve 734'te ya eceliyle ya da zehirlenerek ölecekti. (Roux 2006: 128-148; Giraud: 48-59)

17 Orhun Yazıtları'nın çevresinde bulunan heykellerin temsil ettiği kişilerin sağ ellerinde bir içki kabı sol elleri ile kılıçlarını tutar bir biçimde canlandırılmış olması, bu kişilerin kağanına sadık alpler yani savaşçılar olduğunu yansıtıyordu. Kağana hizmet için yemin içen, ona göğü ve kılıcı şahit tutarak "ant veren" bahadırlardı bunlar. Oysa kağanın yendiği düşmanları simgeleyen balballar şekilsizdi. (Ögel 1991a: 166-168; Esin, 2001: 123-126)

denli önemli olduğunu yansıtıyordu. Bir Kazak yazarın da belirttiği gibi, göçebe Türklerin güç ve savaşçı ruhunu simgeleyen "kahraman ve atı", ölümde bile ayrılmaz bir ikiliydi. At, savaşçının kanadıydı. (Dossymbaeva: 133-134)

Cengiz Han'ın askerleri ölen hükümdarlarının cenazesini Moğolistan'a geri götürdüler (1227). Ancak, nereye gömülü olduğu hâlâ bilinmiyor.

Orhun Dikitleri'nin yanı başında örneğin Bilge Han'ın "mengü-taşı"nın yani ölümsüzlüğünü simgeleyen taştan heykelinin bulunması, Kül Tigin'in yazıtını diken yeğeni Yolluğ Tigin'in "Ben ebedî taş yontturdum... Çin kağanından resimci getirdim, resimlettim. [...] Ona bambaşka türbe [bark] yaptırdım. İçine dışına bambaşka resim vurdurdum. Taş yontturdum" (Güney Cephesi, 12-13. Ergin 1973: 19) sözleri gibi, yazıtlı taş dikitlerin hemen yanında bir toprak tümsek ve yuvarlak kiremitlerle oluşan kalıntılar bulunması, burasının aynı zamanda bir mezar-tapınak olarak yapılmış olduğunun kanıtı sayılabilir.[48]

48 Bilge Han ve Kül Tigin'in yerüstündeki mezar yazıtları bulunsa da, yeraltındaki mezarları bulunamamıştır. Büyük bir olasılıkla, bu mezarlar ayrı bir yerdeydi. Hükümdarların genelde yüksek dağbaşlarına gömülerek, mezar yerlerinin gizli tutulması geleneği düşünülürse, bu kağanların Orhun Irmağı'nın kıyıları dışında bir başka alanda gömülmüş oldukları varsayılabilir. (Ögel, 1991: 131) Nitekim Batı Hun İmparatoru ünlü Atilla'nın mezarının nerede olduğu belli değildir. Çünkü onu toprağa veren görevlilerin tümü, işleri bittikten hemen sonra büyük bir olasılıkla öldürülmüştü. Moğolların atası, İmparator Cengiz Han'ın nerede gömülü olduğunun hâlâ bilinmemesinin de aynı nedenlerden kaynaklandığını düşünebiliriz. Göktürk kağanlarının büyük veziri ve başkomutanları, aynı zamanda enişteleri olan Tonyukuk'a ait olduğu sanılan bir mezar ise 1958 yılında ortaya çıkarılmıştır. 40x30 m. büyüklüğünde olan bu mezarın ortasında dört taş plakadan yapılmış bir sanduka bulunuyordu. Sandukanın üzerini kaplayan taşın ortasında ise bir delik vardı. Bu delik ya bir sunak yeri ya da bir heykelin yerleştirilmesi için açılmıştı. Mezar bölümünün ortasında küçük bir binanın temel izleri görülüyordu. Bu mezarın üzerini

Eşitsiz toplumlarda yönetsel meşruiyet simgesi olarak anıt-mezarlar

Yapımı belli bir maddi güç gerektiren, sıradan insanların harcı olmayan bu tür anıt-mezarlar ve onları çevreleyen yazıtlı dikitler, Orta Asya toplumlarının hiyerarşik yapısını vurguluyor, ama aynı zamanda, ölülerin öteki dünyada yeniden dirileceklerine olan inancını ortaya koyuyordu.[49] Bu anıt-mezarlar, yerel adıyla kurganlarda bulunan ölülerin sosyal statü simgesi giysileri, değerli kişisel eşyaları kadar, mitolojik hayvan figürleri, yiyecek ve içki kapları, hatta yiyecek artıklarının arkeo-antropolojik ve sosyolojik yönlerden de değerlendirilmesi gerekiyor. Öte yandan, kimi Türk kavimlerin İslam dinine geçişlerinden sonraki yüzyıllarda da geleneksel cenaze ritüellerini korudukları izlenecekti. Karahanlılar döneminde MS 8. yüzyıla tarihlenen Sarığ kenti Müslüman mezarlarında, göçebe Türk boylarında izlediğimiz ölü gömme âdetlerine hâlâ uyulduğunu görmek mümkündü. İslam dini hoş karşılamasa da, kimi ölüler süs eşyalarıyla birlikte gömülmüşlerdi. Karahanlı Krallığı'nın resmen İslamiyeti kabul etmesine karşın, sıradan halk eski geleneklerine bağlılıklarını sürdürüyordu. Avrasya içlerine doğru 922'de bir gezi yapan Arap tarihçi İbn Fadlan'ı etkileyen eski Türk kurganlarında ölülere yemek sunulması, Türk boylarının çoğunluğunun artık İslamiyete yönelmiş olmalarına karşın, bu geleneğin sürdürüldüğünü gösteriyor. (İbn Fadlan: 15) Aynı şekilde, Kazakistan'da Issık Gölü'nün kuzeyinde Karluk Türklerinin bir kolu sayılan göçebe Çiğil kabilesine ait ve 10.-13. yüzyıllara tarihlenen mezarlarda da, tıpkı Göktürk savaşçılarının mezarlarında olduğu gibi, ölülerin başlarının kuzey yönüne yerleştirildiği görülüyor, yanlarına konmuş üç köşeli oklar, mızrak uçları, üzeri plakalarla süslü bel kuşakları, bıçaklar, üzengiler, kaplar bulunuyordu.[50] (Ögel 1991a: 325, 345)

örten küçük ev (bark) olabilirdi. Mezarın çevresinde ise Kül Tigin'in mezar evinde olduğu gibi, birçok taş heykeller ve balballar serpiştirilmişti. (Esin 2001: 75) Ne var ki, yerin üstünde bulunan bu mezarın da Tonyukuk'a ait olmadığını düşünenler de var. Örneğin, Orhun ve Tuul (Tola) ırmakları vadisinde 2000 yıllarından günümüze çeşitli kazılar yapan Türk, Moğol ve Çinli arkeologlardan oluşan bir araştırma ekibi, bugüne dek hiçbir Göktürk kurganının içinin açılamadığını, ama bunun yakında mümkün olacağını belirtiyor. Ayrıca, Tonyukuk'un mezarının da bu bölgede bulunduğunu ve yakında ortaya çıkaracakları umudunu taşıyorlar. (*Hürriyet*, 16 Aralık 2013)

49 Nitekim Mısır firavunlarının anıt-mezarları gibi, yüz yıllar sonra Çin'de Hebei vilayetinde bulunan, MS 907-1125'e tarihlenen ve soylu kişilere ait olduğu düşünülen Çin anıt-mezarlarının duvarlarında hizmetkârların öteki dünyada efendilerine yiyecek ve içecekler hazırladıklarını temsil eden freskler yer alıyordu. Orada da efendilerine yemek pişirmeleri için mezarlara kilden yapılmış minyatür kuzine sobalar bile konmuştu. (Walcy-Cohen: 100)

50 Macar Türkolog János Harmatta, Türk oyma yazısına sadece Baykal Gölü ile Altay Dağları arasında genelde Yenisey Irmağı'nın üst akış bölgesinde (Talas Vadisi) rastlanmadığını, Avrupa'da Karpat havzasında Orhon-Yenisey alfabesi ya da ona yakın oyma yazılarla yazılmış Avar mezar kitabelerinin de bulunduğuna dikkat çekiyor. Harmatta'ya göre, bu oyma yazılı mezar taşları Orhon-Yenisey oyma

Sonuçta, Issık Kurgan'daki içki tasına kazınmış kısa metinin de ortaya koyduğu gibi, devletin ve siyasal seçkinlerin kendilerine "içre" (bağlı) halklarına da yetecek "azuk" (yiyecek) sağlama vaadi de, ölüden çok "yaşayanların", yani geride bıraktığı aile üyelerinin sosyal ve siyasal meşruiyetlerini yeniden üretiyor, ama haleflerinin de halklarını doyurma görevini sürdürmek zorunda olduklarını simgesel bir biçimde ifade ediyordu. Sadece kurganlar değil, Orta Asya cenaze ritüelleri ve bunun bir parçası olan ölülere ve atalara kurbanlar ve toplu ziyafetler de benzer sosyal ve siyasal anlamlar içeren simgesellikler taşımaktadır.

Orta Asya'da Ölüm ve Kurban: "Yoğ"

Bir Orta Asya tarihçisinin deyişiyle, "Ölüm, yaşamın öbür dünyada devam etmesi gibi bir umut ya da en azından bir teselli de taşımaktadır. Savaşı ve barışı, tanrıyı, putları, bu dünyaya ait ruhları, onu kaçınılmaz kılan doğumu ve bir dine mensup olmayı, onu ifade eden doğuşu, kozmogonileri ve kıyameti, avlanma şekillerini, hemen hemen tüm ayinleri ve inançları kapsadığı göz önünde bulundurulursa, ölümün, insanlık tarihinin tümünü olmasa da en azından bir bölümünü oluşturduğu söylenebilir." (Roux 1999: 11) Roux'nun "en azından bir bölümünü" oluşturduğu görüşü yerindedir. Çünkü yaşayanların geleceği, ölülerin sadece tasavvur edilen geleceğinden çok daha önemli ve elle tutulabilir bir gerçektir: Yaşam kuşaktan kuşağa sürer. Metcalf ve Huntington'un da vurguladıkları gibi, birçok toplumda izlenen ölüm ritüelleri, aslında yaşamın devamlılığını işaret eder. Cenaze törenlerinin simgeselliği, bitkilerde olduğu gibi, tohum, doğurganlık ve bereket, yok olma ve yeniden baş verme ekseninde döner.[51] (Metcalf, Huntington: 108)

yazısının Batı Türk alanlarına da (örneğin Fergana) yayıldığını, batıya doğru göçe zorlanan Karluk ve Batı-Türk kabileleriyle birlikte Ural, sonra da Volga ve Oka bölgesine götürüldüğünü, ardından da geç Avar göçüyle Karpat havzasına ulaştığını kanıtlamaktadır. (Harmatta: 73) Geleneğe bağlılık elbette Orta Asya kavimleriyle sınırlı değildir. Örneğin, Avrupa'da Galyalılar da Hıristiyanlığı kabul ettikten sonra uzun bir süre eski âdetlerini korumuşlardır. Köln'deki Aziz Severinius Kilisesi'nin altında ortaya çıkarılan antik bir mezarda, Galyalıların MS 4-7. yüzyıllarda ölülerine balla pişirilmiş tavuk ve yumurtalar, hardallı ve adaçaylı etler sunduklarını ortaya koyuyor. Oysa Hıristiyan inancı bunu yasaklıyordu. Krefeld-Gellep'de bulunan bir başka mezarda sığır kaburgaları ve büyük bir demir şişe rastlanacaktı. (Woolgar: 165) Günümüzde Hıristiyan bir ülke olan Meksika'da eski Aztek inançlarından kaynaklanan bir geleneğe göre her yıl düzenlenen "Ölüler günü"nde (öbür adıyla "zombi bayramı") Meksikalılar yitirdikleri sevdiklerinin mezarları başında kutlama yapıyorlar, onlarla birlikte yemek yiyorlar.

51 Örneğin, Madagaskar Adası'nın güneyinde yaşayan yerli bir halk olan Bara'ların "ölümün kökeni"ne ilişkin söylencelerinden biri de kendi dünya görüşlerini ortaya koyuyordu. Bu söylenceye göre, tanrı, yarattığı ilk kadın ve erkeğe iki tür ölüm arasından birisini seçmelerini ister: Ya ay gibi ölecekler ve yeniden doğacaklar, yine ölecekler ve yine ölüp doğacaklardı. Ya da ağaç gibi

Altay ve Sibirya söylencelerine göre, tanrı insanı yeryüzünde çamurdan yapmış ve bu cansız biçimlere ruh bulmak için göğe gitmiş, sonra insanın ruhunu gökten alıp gelmişti. Zira "ruh", tanrının insan kalıbından çok öncesi, gökte tanrı ile birlikte vardı. Her insan doğarken bu ruh (tın) bedenine gelir, ölürken de "kuş gibi" ağzından uçar ve geldiği yere, göğe, dönerdi. Tanrı, özenerek yarattığı ve ruh verdiği insanlara "kut" da verir, bu da onların yaşamlarında başarılı olmalarını sağlardı. (Ögel 1993: 481-482) Ruh canlıdır ve bedenin dışındayken de onu etkiler. Hele ruh bedeni kesin olarak terk ederse, beden ölür. Ancak, ölen kişinin ruhu yine de cesedin etrafında dolaşır. Öyle ki, ölen kişi, yaşayanları kıskanabilir ya da onlara öfkelenebilir ve onlardan öç almaya kalkışabilir. Bu tehlikeyi önlemenin yolu ise ölünün cesedine saygı gösterilmesidir.[52] (Artun: 2)

Evrensel tektanrılı dinler öncesi, yabanıl avcı-toplayıcılar ve eski çağ din-tarım toplumlarının hemen hepsinde gözlemlendiği gibi, hastalık ve ölümün yol açtığı "kirlenme" ve kaostan çekinme, ölünün ruhundan korku, ancak ölümden sonraki yaşamın yeryüzündeki yaşamın bir benzeri olduğu inancı, Orta Asya halklarında kültürel özelliklerinden biridir. Eski Türkler ve Moğolların, "ağlamak, yasını tutmak" anlamında "yoğ" ya da "yuğ" denilen, günlerce hatta aylarca süren ölüm ve defin ritüelleri ve bunların vazgeçilmez bir parçası olan kurban sunuları ve toplu ziyafetleri önemli dinsel ve sosyal pratiklerdir.[53]

"Yoğ bolmak" günümüz Türkçesiyle "yok olmak, hiç olmak" anlamına gelse de, yoğ daha çok, hem ölü matemini (yas) hem de ölü aşını (yemek) tanımlardı. *Divanü Lügati-it-Türk* ölü aşını, Türklerin göreneğine göre, "Ölü gömüldükten sonra üç yahut yedi güne kadar verilen yemek" olarak tanımlarken, "Ol ölügge yogladı" (O ölü için yemek verdi) örneğiyle somutlaştırıyordu. (Kaşgarlı, Atalay çevirisi, Cilt III: 143-19; 309-1, 4)

ölebilirlerdi; yeni tohumlar üreten, kendi ölse bile, döl verdikleri aracılığıyla yaşamayı sürdürecek ağaç gibi. Kolay bir karar olmayacaktı. Ama ilk kadın ve erkek, kendi yaşamları pahasına çocuk yapmayı seçerler. Mitik yaratılış döneminde değil, gerçek yaşamda, Baralılar böyle bir ikilemle karşılaşsalar, ikinci şıkkı seçmeyecekleri belliydi. (Metcalf, Huntington: 130)

52 Eski Yunan inançlarına göre de, ölüler kirlilik yaydığından, ölü, uygun cenaze işlemleri ve ritüelleri ile arındırılmalıydı. (Martin: 221) Ölünün tehlikeli sayıldığı, ruhunun geride kalanlar için bir tehdit unsuru oluşturduğu, hatta yeni ölümlere yol açabileceği inancı, sadece antik toplumlarda değil, Afrika, Güney Asya ve Güneydoğu Asya, hatta Amerika kıtasında Karayip Adaları'ndaki yerli topluluklarında, kimi nüanslara karşın, izlenen genel bir olgudur. (Hertz 1928: 209) Yeni ölmüşlerin fenalık yapma riski, ölü ancak nihai mezarına taşındığında ya da Endonezya'nın Timor Adası'nda yaşayan Mambai kabilesinde olduğu gibi, külleri denize atılınca, sona erecek, eski ölülerin önemsiz etkisine dönüşecektir. (Krş. Metcalf, Huntington: 79-82, 85-107)

53 Yoğ geleneği, bu bağlamda, eski Orta Asya Türklerinin inanç sistemlerinde, Gök Tanrı, kutsal yer-su tanrılarına duyulan saygı gibi, canlıcılık ya da ruhçuluk (animizm) ve Şamanizm (Artun: 2-5) ile ata kültünün ortak bir tezahürü olarak da değerlendirilebilir.

Yoğ, Orta Asya Türklerinin tipik bir "geçiş ritüeli"dir[54] Göktürklerin yaşamını inceleyen Sencer Divitçioğlu'na göre, "Yoğ törenlerinde kurban sunma sadece ölüm karşısında arınma amacıyla yapılmaz. Sözcüğün etimolojisinden de bellidir: Yoğ töreninde kurban eti hep birlikte tüketilir. [...] Böylece Kök Türk toplumunda ölüm; kurban aracılığıyla, bir kuttören [kutsal ritüel] şölen havasına bürünmekte, bereketin simgesi olmaktadır." (Divitçioğlu 1987: 97) Ölen kişinin ruhuna kesilen kurban etlerinin pişirilerek, kımız eşliğinde toya katılanlara ikram edilmesinin aynı zamanda sosyal ve siyasal simgesel bir anlamı vardı: Sunulan yemeklerin, aynı inanç ve değerleri paylaşan toplumun tüm katmanları, hatta hediyeleri ile gelmiş olan komşu yabancı toplumların temsilcileri tarafından birlikte tüketimi de, kutsal bir ölüm ritüeli olmanın yanı sıra, aralarındaki yakın ilişki, birlik, bağlılık, bağımlılık ve dostluk ilişkilerinin simgesel bir teyidi anlamına geliyordu.[55]

Ateş ve kurban

Ölünün ruhunu yüceltmeyi, onu da ataları arasına katmayı amaçlayan yoğ geleneğinin en önemli öğeleri kutsal ateş ve kurbandı; bunlarsız ayin yapılmazdı. (Giraud: 118-119; Asya'da ateş kültü konusunda bkz. Çirkin: 310-312) Ölüye kansız kurban olarak "saçı" (süt, kımız, darı) sunulur; "yalma" denilen ağaçlara ve Şaman davuluna bağlanan bez parçaları asılır veya ateşe yağ atılır ya da şarap serpilirdi. "Kanlı" kurbanlar ise ölen kişinin onuruna, saygınlık ve varlık durumuna göre sayıları değişen at, sığır ve koyun gibi hayvanlardı. Bu kurbanlar ya ölenin mal varlığından ya da akrabalarının, dostlarının yoğ için getirdikleri ile sağlanırdı. Kurbanların derileri ölünün konduğu mezar ya da çadırın çevresine serilirdi. Kurban etleri ise evde ya da mezar başında yoğa katılanlarca yenilir, bir kısmı da ölünün ruhu için ateşte yakılırdı. Ayrıca, kurban kemikleri ortalıkta bırakılmaz, gömülürdü. (Güzel: 91)

Ne var ki, hiyerarşik toplumların hemen hepsinde görüldüğü gibi, görece alt sosyal konumdaki kişiler (güçsüzler, yoksullar ya da köleler) adam yerine konmazdı ki, ölülerinin arkasından ağıtlar yakılsın, kurbanlar feda edilsin. Arap din adamı ve gezgin Ahmad İbn Fadlan'ın 10. yüzyılda Asya içlerine yaptığı yolculuğun ardından kaleme aldığı *Seyahatnâme*'si (*Risale*) de bu gerçeği ortaya koyuyordu:

> "Oğuzlardan biri hastalanınca cariyeleri, köleleri varsa ona bakarlar. Ev halkından başka bir kimse ona yaklaşamaz. Hasta için evlerden (çadırlardan) uzak bir yerde bir çadır kurarlar. Hasta ölünceye veya iyileşinceye kadar orada kalır. Hasta köle veya fakirse onu kıra atıp bırakılar." (İbn Fadlan: 14; İnan 1986: 178; Güzel: 87)

---

54 Geçiş ritleri konusunda, bkz. Hertz 1928; Van Gennep 1981; Metcalf, Huntington 2010.

55 Karşılıklılık ilkesi, yani sosyal borçlanma yoğ ritüelinde de söz konusudur: "Oğlu, Ay-Toldı için, ölüm aşı yaptı; fakirlere gümüş ve ipekli kumaş dağıttı./ Babasının yasını böyle hayırlı işler yaparak geçirdi; iyi insanları kendisine dost edindi." (*Kutadgu Bilig*, Arat çevirisi, 1564-1565: 339)

Yoksul veya köle hastaya bakan olmadığı, ölürlerse cesetlerini kurdun, kuşun, börtü böceğin yiyeceğini düşünürsek, onlar için en azından tek bir atın kurban edildiği bir yog aşı verilmeyeceği, basit bir mezarın bile yapılmayacağı ortadadır. Oysa savaşçı hakanlar, beylerin ölümünde yüzlerce at ve deve kurban ediliyor, "eb-bark" (ev bark) denilen, üzerindeki yazılar sonsuza kadar okunacak bengü-taşlar (Orhun dikilitaşları gibi), "balballar", öldürdüğü düşmanlarının ruhunu simgeleyen heykellerin serpiştirildiği anıt-mezar "kurganlar" yapılıyor ve bayraklar asılıyordu.[56]

Göktürk Taş Anıtları ve Balballar. (Kaynak: Celil Sadık, *Tarihli Sanat*, 27 Ocak 2018.)

"Ak budun" (soylular) ve "Kara budun"larıyla (sıradan halk) sınıflı toplumların özelliği taşıyan yarı-göçebe Orta Asya ülkelerinde, sıradan ölülerin defin ritüelleri gibi, ölü aşlarının da sosyal ve siyasal önem ve etkisi de doğal olarak çok sınırlı kalacaktır. Buna karşın, sosyal, ekonomik ve siyasal gücü ellerinde tutan soylu boy

56 Genelde, mezar için kavimin yaşadığı yerden epey uzakta, örneğin dağlık, tenha bir yer seçilir, kayalar oyulup oluşturulan mezar odasına ölüler gömülürdü. Ormanlık bir bölge de olabilirdi. Ancak, steplerde bir yer seçilirse, ölü mezarlarını korumak amacıyla yığma toprakla oluşturulan höyüklerin az engebeli Asya bozkırlarında uzaktan fark edilmeleri pek zor değildi. Belki de istenen buydu, gelip geçenlere buralarda büyük insanlar yatıyor dedirtmek. Çünkü bir mezara çok değerli eşyalar gömmenin dışında, böylesine büyük bir mezar çukurunun kazılması bile günlerce süren ve çok kişinin çalışmasını gerektiren oldukça masraflı bir işti. (Koryakova: 16) Sıradan bir ailenin hiçbir zaman ölülerine yapamayacağı ebatta ve maliyette gerçek bir anıt-mezardı. Ne var ki böyle durumlarda da, ölünün değerli giysileri ve eşyaları ile birlikte gömüldüğü asıl mezar yerin altında gizlenmeye çalışılır, yakınlarda bir yerde yapılan mezar evinin önü ve çevresi kutsal bayraklar, dikitler ve hayattayken öldürdüğü ve öbür dünyada da ona hizmet edecek düşmanlarının ruhunu simgeleyen taştan balballarla çevrilerek, ölünün doğum ve ölüm yıldönümleri için her yıl gelinen, ataların ruhuna tapılan, kurbanlar sunulan kutsal bir ziyaretgâh haline dönüştürülür, ayrıca katılanlara ziyafet verilirdi (Esin 2001: 165-168)

beylerinin ve kağanların ölümünün ardından düzenlenen yoğ törenleri ve yemeklerinin de özel alan dışına çıkıp tüm toplumu ilgilendiren kamusal bir nitelik taşıması kaçınılmazdı. Kimi zaman "yüz atın, bin koyunun" kurban edildiği geniş katılımlı yoğ toylarını, ölünün ruhuna ve onuruna sunulan kurban ziyafetleri olarak tanımlayabiliriz: Tanrı ve ruhların huzurunda, ölüyle canlılar bir araya gelmekte, yemek paylaşmakta, böylelikle hem ölü hem de ailesi, akrabaları yüceltilmekte, boyların, budunların üyeleri arasındaki dayanışma bağları güçlendirilmektedir.

Birçok toplumda olduğu gibi, eski Orta Asya coğrafyasında da, hiyerarşik bir topluluğun büyüklerinden biri için yapılan cenaze töreni, görünürde özel alana girse de, kamusal yaşamı da ilgilendiren toplumsal bir önem taşır. Farklı coğrafya, farklı zaman, farklı toplumlarda görülen saygın ölülerin görece gösterişli mezarlarının da, o toplumlardaki din, ekonomi ve toplumsal saygınlık sistemlerinin merkezinde yer alma durumu (Krş. Metcalf, Huntington: 96; 110), eski Türk dünyası için de geçerliydi. Toplum büyüklerinin yas, cenaze ve anma törenlerinin, sadece ölülerle sınırlı kalmadığı, aynı zamanda "geride kalan" aile üyelerinin kestikleri kurbanlar ve verdikleri toyların "sosyal ve simgesel sermaye" (Bourdieu) oluşturarak, toplumun öteki üyeleri ile ilişkilerini etkilediği de bilinen bir gerçektir. Büyük önderlerini yitirmenin acısı, seçkin grubun tüm üyelerini bir araya getiriyor ve bu duygu yoğunluğu yüksek yoğ ritüelinde dökülen gözyaşları, kurbanlar ve ziyafetler aracılığıyla, günün sonunda, ölü ailesinin siyasal üstünlüğü ve meşruiyetini yeniden üretiliyordu. Antik Roma'da olduğu gibi, Orta Asya bozkırlarında da, ünlü ve varlıklı ölülerinin görkemli cenaze törenleri ve anıt-mezarları, ölüden çok, geride bıraktığı aile üyelerinin somut ekonomik, sosyal ve siyasal çıkarlarına hizmet ediyordu.

Yoğ ritüelleri

Cenaze törenine gelince, ölü önce bir tabuta yerleştiriliyor, açık bir alanda özel olarak kurulan bir cenaze çadırına konuyordu. Yas içindeki ölü yakınları, onun ardından yakınmaya (Türklerde *sigit*, Moğollarda *gasal*) ve yas ezgileri (Türklerde *yagit* veya *ağıt*, Moğollarda *gasalang*) söylemeye başlıyor, ailenin erkekleri ve akrabaları yüzlerini bir bıçakla ya da tırnaklarıyla çizerek kanlı gözyaşları akıtıyor, kimi zaman yeis içinde, saçlarını da yoluyorlardı. (Giraud: 118-119) Bu konuda mevcut en eski yazılı kaynak sayılan Çin İmparatorluğu MS 553 yılı vakanüvist kayıtlarında, komşuları Göktürklerin yas ve cenaze törenleri şöyle betimleniyordu:

> "Ölüyü çadıra korlar. Oğulları, yeğenleri, torunları ve kadın-erkek hısım, akrabalardan her biri bir koyun veya at keser, bunları ölüye kurban edilmek üzere çadırın önüne serer. Ölü bulunan çadırın etrafında at üzerinde yedi defa dolaşırlar. Çadır kapısının önünde durur ve gözyaşlarıyla akan kanlar birbirine karışıncaya kadar

yüzlerini bıçakla çizerler. Tekrar yedi tur attıktan sonra dururlar. Sonra muayyen bir günde ölünün bindiği atı, kullandığı eşyayı kendisiyle birlikte ateşe atarlar. Küllerini gömerler (kimi zaman yakmazlar, cesedi kımızla yıkayıp etlerini kemiklerinden kılıçla sıyırıp kefenler ve bekletirler). İlkbaharda ölenler, sonbaharda, sonbaharda ölenler ilkbaharda defnedilir. Defin günü, tıpkı ölüm gününde yapıldığı gibi akraba ve yakınları bir kurban sunarlar, at koşturur, ağlar ve yüzlerini çizerler. Mezar üzerine kurulan yapının duvarlarına ölünün resmini, hayatında yaptığı savaşları resmederler. Öldürdüğü insan sayısınca, (bir adam öldürmüşse bir taş) mezarının üzerine taş [balbal] koyarlar. Ölü mezara defnedildikten sonra kurban koyun ya da at kafataslarını mezarın başına kazıklar üzerine korlar."[57]

Göktürkçe yazılmış bir kaynak olarak da, MS 734'te ölen Göktürk hükümdarı Bilge Han'ın Orhun'daki yazılı kitabesinde cenaze töreni anlatılırken, "Bunca millet saçını, kulağını kesti. İyi binek atını, kara samurunu, mavi sincabını [kürklerini] sayısız getirip hep bıraktı." (Güney Cephesi, 12. Ergin 1973: 46) ifadesi de Çinli vakanüvislerin gözlemlerini doğruluyor.

Yas ve sosyal dayanışma

Ölüme tepki olarak ölü yakınların gözyaşlı feryatlarının yadırganacak bir yanı yoktur; insanlar ölüm olaylarında üzüntülerini genelde böyle ifade ederler. Orta Asya Türklerinin yoğ ritüelinde, ölünün geride bıraktığı yakınları ve akrabalarının ayrıca kesici aletlerle kendi bedenlerine zarar verdikleri, yüzlerini çizip, kulaklarını kesip kanlarını akıttıkları, saçlarını yoldukları ya da kestikleri görülüyor. Böyle bir geleneğin sadece Türklere özgü olmadığı, geçmişinin çok daha eskilere gittiği de bir gerçek. MÖ 5. yüzyılın ünlü Yunan tarihçi ve gezgin Heredotos örneğin, İskit kralı öldüğünde cesedinin tahnit edilip bir arabaya yerleştirilerek krallığa bağlı kabilelerin ziyaret edilmesi sırasında, her kabilede İskit kraliyet ailesinin geleneğine göre, insanların benzer davranışlar sergilediklerini anlatıyor: "[...] kulaklarından bir parça keser,

57 (İnan 1986: 177; Giraud: 116; Divitçioğlu 1987: 80-81, 94-95; Esin2001: 165-167; Güzel: 86) Çin kaynaklarına göre, bir zamanlar Tu-kiulerde (Türklerde) de ölüleri yakma geleneği vardı. Bu geleneğe MS 7. yüzyılda da tanık olunuyordu. Ancak, farklı kaynaklar, Hunlarda, Göktürklerde ve Kırgızlarda daha önceki yüzyıllarda bile ölüleri yakma yerine gömme pratiğinin tercih edildiğini, dahası, bulunan mezarlarda da kül izine rastlanmadığını öne sürüyorlar. Öte yandan, yakılan ölülerin külleri ve kemiklerinin gömülmesi de yaygın bir uygulamaydı. (Bkz. Roux 199: 227-237) Yine Çin kaynaklarına göre, Orta Asya Türklerinde ve Moğollarda soylu ve/veya varlıklı biri ölünce, yoğ ritüeline göre, ilk iş olarak o kişinin yaşarken bindiği bir atı, giysileri ve kişisel eşyaları yakılıyordu. Oysa Orta Asya kurganlarındaki arkeolojik kazılarda bunun tam tersi bir durumla karşılaşılıyordu: Buluntular arasında yanık izi taşımayan silahlar, giysiler, kişisel eşyalar ve at koşumları olduğu gibi, bir bütün halinde at iskeleti de yoktu. (Divitçioğlu 1987: 97)

saçlarını tıraş eder, kolları üzerinde dairesel çizikler açar, alın ve burunlarını uzun ve derin yarıklarla kanatır ve sol ellerini oklarla delerlerdi." (*Tarihler*, IV: 71)

Bu törensel ağlaşma ve haykırışları, yüzlere, bedenlere ve saçlara zarar vermeleri sadece duyulan üzüntünün psikolojik dışavurumu olarak değerlendirmemelidir. Eğer, kan ve saçın o aile, boy ya da kavmin üyelerinin kutsal özünü taşıdığına ilişkin yaygın bir inanç söz konusuysa, yüz kesme ve saç yolma âdeti şaşırtıcı olmasa gerek.[58] En azından, bu tür yas pratiklerinin de, Orta Asya Türk boylarında grup aidiyeti ve dayanışmasını simgelediği düşünülmelidir. Zira, ölünün ardından toplu ağlaşma, özel duyguların kendiliğinden açığa vurulmasından çok, sosyal dayanışmanın teyidi anlamına gelen ritüel bir pratiktir. (Morris: 124) Yüzünü, kulağını kesme ritüeli, aynı zamanda belli bir gruba aidiyet duygusunu da ifade eder.[59]

Nitekim 572 yılında Göktürk Kağanı Mu-Kan'ın cenaze törenine katılan Çin elçisi Vang King'in Türk geleneklerinin gerektirdiği gibi yas işareti olarak yüzünde bıçakla yaralar açmayı reddetmesi, "ben farklı bir toplumun üyesiyim" anlamına da geliyordu. Türklerle Çinlilerin o dönemde dost ve müttefik olmalarına karşın, elçi kararlı bir biçimde Türklerin bu konudaki ısrarlarını boşa çıkarmıştı.[60]

Ölülere hayvan ve insan kurbanlar

Arap din adamı İbn Fadlan da 921 yılında başlayan Asya yolculuğu sırasında Hazar Denizi'nin doğusuna düşen bölgede "Guz" adı verilen bir Türk boyuyla tanışmıştı. "Guzların", yani Batı Oğuzlarının çeşitli âdetlerinden söz ederken, özellikle soylu ve bahadır ölülerin ruhu için yakınlarının onlar anısına yaptıkları anıt-mezarlardan ve çok sayıda atların kurban edilmesinden etkilenmişti:

---

58 (Altay Türklerinde kanla ruh arasındaki bağlar konusunda, bkz. Roux 1999: 117; 144)

59 Bir başka coğrafyadan ve zamandan örnek vermek gerekirse, Avustralya aborijin (yerli) toplumlarında katılımcıların kendi bedenine zarar verme ve çevredekilere saldırmayı da içeren ölüm ritüelininin bir parçası olan bu tür davranışların, kederli insanların gerçek duygusal tepkisi olmasının ötesinde, aynı zamanda, simgesel açıdan, değerli bir üyelerinin ölümüyle bir şekilde güç yitiren "geride kalanlar" arasındaki toplumsal bağları ve dayanışmayı pekiştirme işlevi gördüğü de açıktır. Öyle ki, sadece ölünün en yakınları değil, grubun öteki üyeleri de bu ağlaşma ve kendine gönüllü zarar verme pratiğini benimserler. (Metcalf, Huntington: 44-52) Yine de, bu ritüelin aynı zamanda duygu yüklü olduğu, bunun sadece geleneğin mekanik bir uygulaması olarak değil, ölümün geride kalan aile üyeleri indinde gerçek bir duygu patlamasına yol açması ile de işkili olduğu hesaba katılmalıdır. (Metcalf, Huntington: 2-5)

60 Ne var ki, dört yıl sonra, Göktürk hükümdarı Torkant (Tardu), babası İstemi Han'ın cenazesine katılmak için gelen Bizans elçisi Valentin'i (Menandros) yas işareti olarak yüzünü kesmediği için azarlayınca, Valentin ve maiyeti yüzlerini kesmek zorunda kalacaklardı. (Roux 1999: 271-272) Bu iki farklı davranışta, sanırız ülkesini temsil eden Çin elçisinin kendini Türklere karşı daha güçlü hissetmesinin de önemli bir payı vardı.

"İçlerinden önemli bir adam ölürse, ev gibi onun için bir çukur kazarlar, ölüye gömleğini giydirirler, kemerini takarlar, yayını kuşandırırlar, eline içinde şarap (nebiz) olan ağaçtan bir kadeh verirler. Her şeyini getirip bu oda gibi mezara koyarlar. Sonra onu oturtup odanın üzerine çamurdan bir kubbe gibi bir tümsek yaparlar. Sonra hayvanlarının [atlarının] yanına varırlar. Miktarına göre yüz veya iki yüz, bazen bin hayvanı öldürürler. Sağlığında insan [düşman] öldürmüş yiğit bir kişiyse öldürdüğü adam sayısı kadar ağaçtan suret yontup [balbal] mezarının başında dikerler. 'Bunlar onun hizmetçileri, cennette ona hizmet edecekler' derler." (İbn Fadlan: 15)

Abbasi halifesinin Volga Irmağı'nın doğusunda yaşayan Bulgar hanını İslama davet etmek için gönderdiği elçi heyetinin kâtibi olan İbn Fadlan'ın "Cennet"ten söz etmesine karşın, Oğuzlar o dönemde öteki dünyayı da bu dünyanın bir devamı olarak görüyorlardı: ölünün kişisel eşyaları gibi, atları ve hizmetkârlarına da öteki dünyada gereksinimi olacaktı.

İbn Fadlan'dan üç yüz küsur yıl sonra, Hollandalı bir keşiş Willem van Ruysbroeck (William of Rubruck) 1253-55 yıllarında, bu kez Moğolları Hıristiyan yapma umuduyla, Karakorum kentine Cengiz Han'ın torunu İmparator Mengü Han'a ulaşmak üzere uzun bir yolculuğa girişir. Bu arada cenaze törenleri de ilgisini çeker.[61]

Gerek Rubruck, gerekse İbn Fadlan'dan çok daha eski dönemlerde, İskitlerde, Doğu Hunlarında, Doğu Göktürklerinde, Kırgızlarda ve Moğollarda soylu kağan ölür ölmez köle, tutsak, cariye, hizmetkâr, bahadır savaşçıları, hatta ölenin gözdesi kadın da dahil olmak üzere birçok kişinin kurban edildiği veya daha sonra mezara verilirken onunla birlikte canlı canlı gömüldüğüne ilişkin de birçok veri vardır.[62] (Roux 1999: 279-283)

Hun Türklerine ait Noin Ula kurganlarındaki buluntular ise, ölünün kişisel silah ve eşyalarının yanı sıra, ipek örtülere sarılmış ve büyük bir olasılıkla geride bıraktığı eşlerine ait saç örgülerinin de ona eşlik ettiğini ortaya koyuyor. (İltar: 8) Hükümdar eşlerinin de diri diri gömülerek kocalarının öteki dünya yolculuğuna katılmaya zor-

61 "Çok yakın bir zamanda ölmüş bir kişinin mezarının yanına dikilmiş uzun sırıklarda on altı atın derisinin sallandığını gördüm; her dört deri dünyanın bir yönüne bakar [dünyanın dört tarafını simgesel olarak sınırlayan] biçimde asılmıştı. Ayrıca ölüye içmesi için *cosmos* [kımız], yemesi için et koymuşlardı." (Rubruck: 82)

62 Örneğin, Heredotos'un "barbar" bir kavim olarak nitelediği İskitlere ilişkin, genelde kulaktan duyma gözlemlerinde, bir İskit kralı öldüğünde hazırlanan kurganına gömülmeden önce, bedenin tahnit edilip bir arabaya yerleştirildiğini ve İskitlerin egemenlikleri altında yaşayan en yakındaki kabileye götürüldüğünü ve bu yolculuğun öteki komşu kabilelere dek uzandığını anlatır. Kabile ziyaretleri sona erince, ölü korteji en kuzeydeki İskit kabilesi Garrhi'nin topraklarında onu bekleyen kurganına götürülür, kralla birlikte boğularak öldürülen özel hizmetkârları, eşlerinden biri, aşçısı, uşağı, mabeyincisi, de onun yanına gömülürdü. Atları da gömülür, ayrıca kralın altın kupaları, değerli eşyaları ve silahları da yanına bırakılırdı. (Heredotos, *Tarihler*: IV, 71-72)

lanmaları yerine, bu kez sadece kesik saçlarıyla iktifa edilmesi, söz konusu geleneğin katı bir biçimde uygulanmadığını gösteriyor. Nitekim kimi Göktürk mezar-tapınaklarının bulunduğu kutsal alanlarda sadece ölü hakanın değil, kadınlarını, onlarca yardımcısı ve askerleri temsil eden heykellerin de bulunması, savaşçı ve hizmetkârlarının ölüyle birlikte kurban edilmesi geleneğinin yumuşatıldığının kanıtları olarak değerlendiriliyor.[63] (Esin, 2006: 132) Kağanın bedeni yakılmış, külleri ise ipek torbalarda tabutunun baş ve ayak kısmına konulmuştu. 2011 yılında bir Kazak-Moğol arkeoloji grubunun Moğolistan'ın Bulgam eyaletindeki Mayhan Uul (Çadır Dağı) eteklerinde yer alan ve MS 7. yüzyıla tarihlenen bir Göktürk kurganında yaptığı kaz arda, kırk beş pişmiş tapınak heykelcikler bulunmuştur.

Göktürk Meyham Uul kurganında bulunan heykeller. M.S. VII yy.
(Kaynak: Karcaubay, Sartkojauli, "Gök-Türk'ün Toprak Halkı", *Atlas* dergisi, Ocak 2013, s. 238)

63 Eski Çin hükümdar ve beylerinin defin ritüellerinde de, eşleri ve hizmetkârlarının canlı canlı gömülmelerine karşın, bu geniş coğrafyayı tek yönetim altında birleştirmeyi başaran ilk Çin İmparatoru Qin Shi Huang'ın anıt-mezarında (MÖ 210) kendine öteki dünyada eşlik edecek pişmiş toprak (seramik, *terra cotta*) ve bronzdan hizmetkârları, askerleri, hatta savaş arabaları ve atları tercih ettiği de unutulmamalı. Gelgelelim, 1345-1346 yıllarında Moğol Çin İmparatorluğu'na da uğrayan Faslı gezgin İbn Battûta'nın anlattıkları ise, köle ve cariyelerinin hâlâ ölü hükümdarla birlikte canlı canlı gömüldüğünü ortaya koyuyor. İbn Battûta'nın başkent Hanbâlık'a (Pekin) varışından birkaç gün sonra, Kağan (Bâşây) kendisine başkaldıran amcasının oğlu Fîrûz'la giriştiği bir savaşta öldürülür. Aradan bir ay geçer: "Sonra öldürülen Kaan ile amcaoğulları ve yakınlarından yaklaşık yüz kişinin cesetleri getirildi. Kağan için büyük bir nâvûs kazıldı. Nâvûs yeraltı evi demektir. Evin içi gayet güzel bir şekilde döşendi. Kağanın cesedi silahlarıyla beraber oraya konuldu. Köşkte [sarayda] bulunan altın ve gümüş kaplar oraya gömüldüğü gibi yanında içki sürahileri bulunan dört cariye ile altı özel kölesi de çukura bırakıldı. Sonra evin kapısı örüldü, üstüne yığın yığın toprak döküldü; mezar koca bir tümsek haline geldi." (İbn Battûta: 629)

Çin İmparatoru Qin Shi Huang'ın anıt-mezarındaki "Toprak askerler." (Şensi, Çin) MÖ 210.

Ardışık defin geleneği

Ak budunun kara buduna göre toplumsal fark ve ayrıcalıkları sadece görkemli anıt-mezarları ile değil, özellikle, çifte, yani iki aşamalı defin ritüelleri ve ziyafetlerinde çok daha açık bir biçimde sergilenmekteydi. Saygın ölünün kesin defini hemen yapılmıyor, geleneklere göre belli bir süre bekleniyor, ölü kalıcı mezarına konduğu zaman yas dönemi de sona eriyordu.[64]

Fiziksel ölümün gerçekleşmesinin ilk aşamasında o kişinin naaşı hemen ayrı bir çadıra taşınarak toplumdan tecrit ediliyor, içeriye sadece aile yakınları girebiliyordu. Eğer ölü, köle konumunda ya da çok yoksul bir kişiyse, özel ölü çadırı kurulmuyor, yakında kırlık bir bölgede yırtıcı kuşlar ve hayvanlara terk ediliyordu. Çünkü her ölüm toplumda endişe ve korku dolu bir tepkiye yol açıyordu. Zaten inançlarına

64 Bir ölünün ardından gömülene dek çifte saçı ve kurban sunularında bulunma ve her defasında katılanlara ziyafet verme geleneği sadece göçebe ve hayvancı Avrasya toplumları ile sınırlı değildir elbette. Farklı coğrafyalarda ve zamanlarda yaşayan çeşitli avcı-toplayıcı ve ilkel tarımcı yerli kabilelerinde de yaygın olduğu, örneğin Endonezya'nın Borneo adasında yaşayan Dayak halkında (Herzt 1928), yine Borneo'da Berawan kabilesinde (Metcalf, Huntington 2010), Afrika'da Gana'nın kuzeyindeki Bichabob kabilesinde (Zimón 2008), Endonezya'nın Sulawesi yarımadasının güneyindeki Toraja topluluklarında (Schrauwers 2004) ve Hindistan'ın Kerala eyaletinde Attappadi Kurumba kabilesinde (Poyil 2009), önemli aile reislerinin ve şeflerin belirli aralıklarla iki kez defnedilmesi geleneğine günümüzde bile rastlandığı görülüyor.

göre, bırakınız ölüyü, hasta bir kişi bile, çevresine olumsuzluklar saçan bir tehlike sayılıyordu.[65] (Roux 1999: 99-104)

Yaslı ailenin erkek ve kadınlarının her birinin sundukları bir koyun ya da sığır ve bir at, ölen kişi için hazırlanan bu çadırın önünde kurban ediliyordu. Eğer geniş bir aile söz konusuysa, kurban sayısı da o denli artıyordu. Kurban edilen atların örneğin, kafaları kesilip derileri yüzüldükten sonra her birinin başı, ayakları ve derisi ölü çadırının çevresine dikilen direk ya da kazıklara canlıymış gibi oturtulup asılıyordu. Bu ritüel kurban atlarına "baydera" denirdi. Ölüye adanan kurbanların baş ve derilerinin (ruhun özü) öteki dünyada ona hizmet etmek için yeniden canlanacağına inanıldığına yukarıda değinilmişti. Saçlarla birlikte, kurban etinden bir küçük parça simgesel (döngüsel süreç) olarak ölüye sunulurken, törene katılanlar için de bir yoğ aşı veriliyordu. (Roux 1999: 247-248; Esin 2006: 237-238) Eğer ölü önemli bir kişiyse, geçici bir mezara gömülüyor ya da yakılıp, kemikleri muhafazaya alınıyordu. Etlerin çürüyüp[66] kemikten ayrılmasının beklendiği bu süre içinde, uzak ve tenha bir bölgede, genelde kutsal sayılan ırmak kıyıları, ormanlık ya da dağlık, hem de Yer-Su tanrısına yakın bir yerde, uygun bir mezar yeri saptanıyor, mezarı yapılıyor ve cenaze töreninin tarihi saptanıyordu.

Defin tarihlerinin simgeselliği

Göktürklerin Orhun Yazıtları'na göre, Kül Tigin Kağan'ın ruhu "Koyun yılının 17. günü" (27 Şubat 731) "uçmuş" (ölmüş), ancak yoğ ritüeli "Dokuzuncu ayın yirmi

65 Oğuzlarda hasta ve ölüye karşı dışlayıcı ve bu durumdaki yoksul ve kölelerin kırlara bırakılması gibi ayrımcı davranışlara yukarıda değinilmişti (İbn Fadlan: 14; İnan 1986: 178; Güzel: 87) İbn Fadlan'dan üç yüz yıl sonra, 1250'lerde Karakurum'a giden Hollandalı keşiş Rubruck da, Moğol konar-göçerlerin aynı âdeti sürdürdüğünü yazacaktı: "Hizmetkârları dışında kimse hasta bir insanın yanına gitmez. 'Büyük *ordu*'dan -büyük ailelerden- biri hastalandığında, *ordu*'nun çevresine nöbetçiler dikilir ve hiç kimsenin bu sınırı geçmesine izin verilmez. İçeri biri girerse, onunla birlikte kötü bir ruhun ya da rüzgârın geleceğinden korkarlar. Bununla birlikte, rahiplerini ki bunlar aynı zamanda kâhinleriydi [Şamanlar],hastanın başına çağırırlar." (Rubruck: 83)

66 Yüksek mevkideki bir kişinin fiziki ölümüyle, beden biçiminin çözülmesi, deforme olması olarak tanımlanabilecek çürüme, antropolog Victor Turner'e göre, "sosyal ve manevi geçişin metaforudur." (Metcalf, Huntington: 71-72) Bedeni terk eden ruhu, ulu ölünün kemikleri mezarına konunca, yeniden, ancak bu kez ata statüsünde doğacaktır. Bölüm 13'te daha ayrıntılı bir biçimde irdelemeye çalışacağımız gibi, kemik eski Türklerde başlıbaşına bir simgeydi. Soyluluk dereceleri ve akrabalıklar, örneğin Çin, İran ve Hindistan toplumları gibi "kan birliği"ne değil "kemik birliği"ne göre belirleniyordu. Toplumun üyeleri "kamığ" ("süngük", kemik) esasına göre, "ak kemik" soylu seçkinleri, kara kemik ise sıradan insanları simgeliyordu. (Ögel 1971: 34-35; Esin 2001: 123-124) Günümüz Türkiye'sinde kullanılan "kemikleri sızlar" deyiminin, bir ölünün yeryüzünde yanlış bir iş yapıldığında "ruhunun muazzep olacağı", üzüleceği anlamına gelmesinin de yine bu köklü inanıştan kaynaklandığı düşünülebilir.

yedinci günü" (1 Kasım 731) kemikleri toprağa verildiğinde sona erdirilmişti. (Giraud: 119; Kuzeydoğu Cephesi, Ergin 1973: 30-31) Bilge Han'ın yazıtında ise, Köpek yılının onuncu ayının yirmi altısında (25 Kasım 734) öldüğü ve Domuz yılının beşinci ayının yirmi yedisinde (22 Haziran 735) defnedildiği anlaşılıyor. (Giraud: 120; Güney Cephesi, 11. Ergin 1973: 45) Görüldüğü gibi, Göktürkler de Çinliler gibi, döngüsel on iki yılın her birinin, örneğin sıçan, inek, pars, tavşan, it (köpek), domuz (donguz) gibi bir hayvanla temsil edildiği bir Türk Takvimi kullanıyorlardı. Söz konusu tarihlerin ise modern takvimde gece ve gündüzün eşit olduğu dönencelere ve ayrıca ay takviminin bitimine denk gelmelerinin astrolojik simgeselliği de dikkat çekicidir. İnsanlar da, ay gibi, ölüyor ve sonra yeniden doğuyor, güç yitirdikten sonra yeniden canlanıyorlardı. (Roux 1999: 257-259) Orta Asya kavimlerinde tanrılara, atalara aile ve hanedan büyüklerine tapınmaların, verilen kurban ve ziyafetlerin de ilkbahar, yaz, sonbahar ve kış aylarında denk getirilmesi bir rastlantı değildi: Doğadan fışkıran bitkiler ve insanlar da aynı özellikleri paylaşıyor, bereket, yok olma ve yeniden diriliş doğaüstü güçler ve yeryüzü iktidarları ile birlikte simgeleştiriliyordu.[67] Eski Çin kaynakları, Güney Sibirya'da yaşayan Türk halklarından Kırgızların, ölülerinin çevresine toplanıp ağladıklarını sonra da onları yaktıklarını, kemiklerini topladıklarını, bir sene sonra da bu kemiklerin üzerinden atlayarak yaptıkları mezara gömdükleri, ardından büyük bir şenlik ve toy yaptıklarını belirtiyor. (Ögel 1991a: 209) 13. yüzyılın ünlü Batılı gezginlerinden Marco Polo da, Tibet'in güneybatısına düşen bölgede yaşayan puta tapan, Şamanist, Nestoryen Hıristiyan ve Müslüman inançları paylaşan bir halk olan Tangutlarda, soylu bir kişinin ölümünden sonra bedenini yakma işlemine geçilmeden önce, defin için

Moğolistan'da Orhun Vadisindeki Kül-Tegin yazıtının 1950'lili yıllarından bir görüntüsü [günümüzde müzede korunuyor]. (Kaynak: Lucie Smahelová, *Kül-Tegin Monument*, Üniverzita Karlova v Praze, 2014)

67 Kırgızların mitik atası Manas'ın ölümünün ardından yapılan yoğ ritüelinde ise, defin süresi iki haftada sona ermişti: "Diyorlar ki Manas'ın sineğe benzer canı çıktı/ Gerçek evine gitti./ Diyorlar ki ak saray yapıp (içine) kodular/ Gök saray yapıp için ed [et] kodular/ Diyorlar ki dokuz gün yattı (beklettiler)/ Doksan kısrak kestiler/ Diyorlar ki altı gün (yine) beklettiler/ Altmış kısrak kestiler/ Diyorlar ki altın işlemeli giyimlerini/ Dokuz parçaya ayırıp halka ülçşdiler." (Güzel: 89) Defin süresi Sarı Uygurlarda üç veya yedi gün arasında değişirken (Güzel: 91), Kitanlarda havalar iyi gittiğinde yani ilkbahar ve yazın ölü hemen gömülüyordu. (Roux 1999: 258)

en uygun tarihin saptanması için kâhinlere danışıldığını, kâhinlerin de yıldızlara bakarak yakma ve defin gününü belirlediklerini anlatacaktı. Yakma tarihine dek, ahşap bir kulübeye alınan ölüye canlı insan muamelesi yapılıyor, beslenmesi için her gün önüne et ve kımız konuyordu. Eğer, astrolojik olarak uygun gün için aylarca beklemek gerekiyorsa, ölünün bedeninin yakılmadan önce çürümesini geciktirmek için çeşitli karışımlar ve sıvılar sürülüyor, bir tür zamkla üzeri kaplanıyor ve yüksek ve serin bir yerde korunuyordu. (Polo, Mardsen çevirisi: 104-105)

İkinci defin aşamasında, ölünün gerçek son istirahatgâhının hazırlandığı kutsal alana gelindiğinde haykırışlar, yüz çizip kan akıtmalar, at yarışları gibi, ilk aşamada yapılmış olan dinsel ritüeller yinelenirdi. Ayrıca, ölen kişiye methiyeler düzülür, onuruna yeniden ve daha çok sayıda kurbanlar kesilir, ama bu kez ağıtlar yerine şenlik şarkıları söylenir, ceset, değerli eşyaları, silahları, altın ve gümüş kaplar, paralar, değerli taşlar, bir kısrak ve yavrusu ve ölünün en sevdiği atı da öldürülerek gemi ve eğeriyle, mezardaki ruhu ya da göksel ruhu için mezar çukuruna konurdu.[68]

Simgesel olarak, ölünün öteki yaşamında gerçeksinimi olacak şeylerdi bunlar: Atına binecek, savaşa katılıp ok atabilecek, sürü sahibi olacak, etini yiyecek, kımızını

68 6.-8. yüzyıllara tarihlenen Kopen kurganlarında, üzerlerinde Göktürk alfabesiyle yazılmış Türkçe yazılar bulunan altın veya gümüş maşrapalar ve tabaklar, av sahneleri ve savaşçıları (alpler) betimleyen bronz levhalar, altından yapılmış süs eşyaları bulunmuştur. Söz konusu mezarlar Kırgız boylarını yöneten Türk beylerine aitti. Ölüye sunulan etler genellikle koyundu; ancak, at, sığır hatta geyik eti de sunulduğu olurdu. Daha sonraki yüzyıllara tarihlenen Kapçal kurganlarının ise savaşçı mezarları olduğu görülüyordu. Genellikle, ölülerin sağında bir bıçak, oklar ve tirkeşler, üzengi, gem gibi at takımları, ayrıca süs eşyaları konuyordu. Mezarlarda bol miktarda koyun kemikleri bulunması, ölülerle birlikte koyunların da gömüldüğünü gösteriyor. Ayrıca, ağaçtan yapılmış koyun figürleri de kurban geleneğini yansıtıyordu. (Ögel 1991a: 210-217) Öte yandan, Kara-Yüs bölgesinde bulunan, üzerine yine Göktürk alfabesiyle "benkü-kaya" (ebedi taş) yazılmış bir kayaya çizilmiş av sahnesi, ölen savaşçı bir kahramanın (Alp-Er) yaşamını ya da cenaze töreni için avda vurulan hayvanları betimleyen bir mezar abidesi olarak önemli bir yapıttır. (Esin 2006: 254)

içebilecek, kişisel eşyaları ve parası da elinin altında olacaktı. Daha sonra, ölüye veda edilir ve mezarı kapatılırdı. Ölen yüce bir kağan ya da han olduğunda, taziyelerini sunmak ve cenaze törenine katılmak için başka kavimlerden, kağanlık ve imparatorluklardan gelen temsilcilerin de bir araya geldiği cenaze törenleri ve bu kez "yoğ/yuğ basan" dedikleri[69] ziyafetleri elbette daha görkemli bir biçimde yapılırdı. "Yoğ", böylece sona ererdi.

Ölüm bir son değil, bir süreçtir

Altay bozkırlarında yaşayan eski Türklerin ardışık defin törenlerinin de ortaya koyduğu gibi, onlar için, ölüm bir anda olup biten bir olay değil, geçişli bir süreçti.[70]

Bozkır hükümdar ve beylerine ardışık ya da iki aşamalı cenaze törenleri (*secondary burial*) düzenleme âdetine, ilk kez geçen yüzyılın başında Fransız antropologları Arnold van Gennep ve Robert Herzt'in ortaya attıkları ve sonraki kuşakların, örneğin "süreçsel ekol"ün (*processual analysis*) temsilcilerinden Turner'in geliştirdiği "geçiş ritüelleri" (*rites de passage*) ve Latince *limen* (eşik) sözcüğünden esinlenerek önerdikleri "eşiksellik" (*liménalité*) kavramlarıyla yaklaşmak da yararlı olabilir. Van Gennep, beşikten mezara bir insanın yaşamında medeni durum, meslek, toplumsal konum ve yaş gibi aşamalara eşlik eden törenleri geçiş ritüelleri olarak tanımlarken, doğum, ergenlik, evlenme ve ölüm ritüellerinin ve bu vesilelerle düzenlenen ziyafetlerin, toplumdan topluma değişse de, özünde aynı simgesel işlevi yerine getirmekte olduğunu vurguluyordu.[71] (Van Gennep: 13, 20)

---

69 Ölü gömüldükten sonra verilen yemek. (Kaşgarlı,Atalay çevirisi, Cilt I: 399-1)

70 Geçen yüzyılda Endonezya'da da Borneo'unun güneyinde yaşayan Dayak kabilesinde aynı anlayış söz konusudur: Ölü önce geçici bir mezara konuyor, hâla yaşıyormuş gibi ona yiyecek içecek getiriliyor, akrabaları ve dostları onunla konuşmayı sürdürüyorlardı. Birkaç yıl sonra, geriye sadece iskeleti kaldığında, ikinci bir cenaze töreni düzenlenerek, onu bu "kötü uykusundan" uyandırıyorlar, geçici mezarındaki kemiklerini küçük bir ev biçiminde dayanıklı ahşap kütüklerden inşa edilmiş aile mezarlığında (*sandong*) bulunan atalarının kalıntıları yanına koyarak onlar gibi saygın bir konuma getiriyorlardı. (Hertz: 52, 77) Başka bir anlatımla, ölüm gibi doğal bir gerçeğe, çeşitli ritüeller yoluyla kutsallaştırarak doğaüstü bir anlam katılıyordu. (Cazeneuve: 131; 214) Evin kutsal köşesine yerleştirilen bir tabut içine mumyalanarak konmuş aile büyükleriyle sanki onlar yaşıyormuş gibi konuşma ve onları besleme geleneği, günümüzde de örneğin, Endonezya'nın Sulawesi bölgesinde yaşayan Toraja kabile halkı arasında sürdürülmektedir. BBC sitesinde yayınlanan videolu ayrıca resimli ve uzun bir röportaj için, bkz. Sahar Zand, "Living with the dead." (bbc.com), 17 Nisan 2017.

71 Van Gennep'e göre, geçiş ritüelleri vesilesiyle birlikte yiyip içme pratiği, aynı zamanda bir bütünleşme ve fiziksel birliktelik, bir çeşit "komünyon [(Evharisti) Aşai Rabbani- tanrı ile birleşme] ayini" ydi. (Van Gennep: 38)

Ölümün "eşikselliği"

"Geçiş ritüelleri", örneğin, bekâr, nişanlı ya da evli durumunda bir statüden ayrılma, geçiş ve yeni bir statüye dahil olma gibi, yapısal olarak üç aşamalıydı. Aynı şekilde, canlı bir insan ölse de hemen ölü sayılmıyordu, arada ölünün sonunda ölü konumuna geçecceği bir süreç, yani "eşik" vardı.[72]

"Eşiksellik" kavramı, toplum bilimleri açısından, her toplumun kendi ideolojik, sosyal ve ekonomik sistemleri içinde değerlendirilmek koşuluyla, yaygın bir olguyu özetler. Ölüm olayına bakışın, toplumdan topluma değiştiği ve herhangi bir genellemeye izin vermediği açıktır. Yine de, Orta Asya'da çeşitli dinlerin ortaya çıkmasına karşın, ölünün ruhunun öteki dünyada da yaşamayı sürdürdüğünü kurgulayan animist Şamanist inancın da etkisini koruduğu düşünülürse, ikincil cenaze törenleri "eşik" (*limen*) kavramının ışığında, daha kolay yorumlanabilir. Zira fiziksel ölümle ikincil cenaze töreni arasındaki eşikte, eski statü giderek yitirilirken yeni bir statünün kazanılmasına doğru bir geçiş süreci söz konusudur.[73]

Bu dünyadan ayrılan kişi, fiziksel olarak toplumundan kopsa bile, öteki dünyada bu kez onu toplumunun atalarından biri yapan yeni statüsüyle yeniden doğuyordu. Nitekim çifte definli yoğ ritücllcri de, ölenin yas dönemindc ne yaşıyor ne de kesin öldü kabul edildiğini ve ölünün ruhuna verilen ilk kurban toyunun onu yatıştırmağa yönelik olduğunu ortaya koyuyor. Yas ya da "eşik" dönemi bir süre devam ediyor.[74]

72 Ağırlıkla yerli kabile toplumlarında ölüm olayının "kolcktif temsili" üzerinde odaklanan Hertz'e göre, "çifte defin", yani belli bir süreye yayılan iki aşamalı cenaze ritüelleri farklı bir ölüm anlayışına dayalıydı: "Birincisi, ölüm bir anda olup biten bir eylem değil, kalıcı bir süreçtir ; [...]ölüm ancak bedenin çürümesi sona erdiği zaman tümüyle gerçekleşmiş sayılır. İkincisi, ölüm yok olma değil, bir geçiştir: Gerçekleştiği ölçüde, yeniden doğuş kendini hazırlar; eski beden yok olurken, yeni bir beden şekillenir ve ölünün ruhu, gerekli ritüel yerine getirilmesi koşuluyla, çoğu zaman eskisine oranla daha üstün bir başka varlığın içine girebilir." (Hertz: 44) Bu bağlamda; ardışık cenaze ritüeli, Van Gennep'in ileri sürdüğü gibi, yaşarken sahip olunan stütüden bir yenisine geçişe "eşik" lik ediyordu. (Van Gennep: 20; Turner 2008: 94-130)

73 Anadolu folklorunda da, ölüm bir kaos olarak görülür: "Ölüm ölüm hezen [koca] ölüm/ Evden eve gezen ölüm/ Her düzeni bozan ölüm"[Uşaklı C. Eşmeli]. (Örnek: 4) Türk Halk Biliminin ustalarından Sedat Veyis Örnek'in değerli çalışması *Anadolu Folklorunda Ölüm*'de günümüzde ölen kişilerin öteki dünyaya uğurlanışında üç aşama, ölüm- yas – defin ve yasın bitişi ayrıntılı bir biçimde anlatılıyor: Mezara konuşunu izleyen üçüncü ya da yedinci günde "şeytan aldatmasın, güçlü olsun" diye, ölünün kelime-i şehadet getirmesi gerekiyor. Ölünün ardından verilen üçüncü – yedinci gün aşını kırkıncı - elli ikinci gün ve ölümün seneyi devriyesindeki yemek ikramları izliyor. Neden 40. ve 52. gün? Çünkü mezardaki ölünün etlerinin çürüyüp kemiklerinden ayrılması bu sürede gerçekleşiyor. Anadolu halk inanışına göre, burun kemiği düşerken ölü çok acı çeker. Bir melek, halka verilen yemeklerden ölünün önüne kor, o da acıyı hissetmez. (Örnek 1979: 220)

74 Eski Türklerin elbise ve başlıklarını ters giymeleri, atlarının eyerlerini ters çevirerek atlarına ters binmeleri de yas işaretiydi. Kırgız ve Kazak Türklerinde yas döneminde ağıtlar söylenirken, ters

Sonunda, ölü ve ondan geride kalan kemikleri, silahları, özel eşyaları ile yeni yerine, mezarına götürülüyor ve ölmüşlerin dünyasına geçişi sağlanıyordu. Yas sona eriyor, toplum yeniden huzura kavuşuyordu. Ölünün ruhunun bu dünyadan öteki dünyaya yolculuğu (uçuşu) tamamlanmıştı.[75]

Orta Asya toplumlarında hasta ve ölülere karşı sergilenen ayrımcı ya da özel davranışları sosyal, ekonomik ya da siyasal nedenlere bağlamak eksik kalacaktır. Sosyo-antropolojik ve sosyo-psikolojik yaklaşımların da bakış açımızı genişletecekleri kuşkusuzdur. Hertz'un geçen yüzyılın başında vurguladığı gibi, "kolektif inanç"a göre, ölüm, normal koşullarda bireyin geçici olarak ait olduğu toplumdan dışlanmasıdır. Ölü, ruhlar ve ağlayanlar bir aradadır. Sorun, toplumdan tecrit edilen bireyin ruhunun hoş tutulması, öfke ve lanetini toplumu üzerine çevirmesine mahal bırakılmamasıdır. Ölünün, bu "kirlenmiş" kadavra konumundan "arındırma" ritüelleri içeren ikincil cenaze törenleriyle "yaşayan insanların görünür toplumundan atalarının görünmez toplumuna geçirilmesi" buna çözüm olacaktır. Sosyal bir fenomen olarak ölüm, önce kaosa yol açtıktan sonra zihinsel bir sentezle normalleştirilir: Ölümüyle bir tehdit oluşturan bu kişi daha sonra yaşayan toplumunun koruyucusuna dönüşür.[76] (Hertz 1928: 93)

---

oturuyorlardı. Bu âdeti Macar Türkolog László Rasonyi, eski Türklerin öteki dünyanın bu dünyanın tersi olduğu inancına bağlıyordu: Ölü öteki dünyaya doğru yol alırken, bu dünyadaki eşyalar da ters yöne çevrilmelidir. (İltar: 8-9) Bu gelenek, Türkoloji dışında yine sosyal antropoloji açısından değerlendirildiğinde, ölümün yarattığı kaos durumunun, toplumsal dengenin sarsılmasına yol açtığı ve o toplumun yaşamında "bir şeylerin ters gittiği" anlamına gelebilir. Elbiselerin, ters giyilmesi, ata ters binilmesi, ağıt söylenirken ters oturulması da bu durumun simgesel bir ifadesi sayılabilir. Nitekim ölü kesin mezarına gömüldüğünde, yas sona eriyor, ailesinin ve toplumun yaşamı da normale dönüyordu. Toplumsal denge yeniden sağlandığından, ters işler ve davranışlara gerek kalmıyordu. Ölünün ruhu artık öteki dünyada yaşamını sürdürürken, kaftanlar yeniden düz giyilebilir, kesilen saçlar yeniden uzatılabilir, atlara da eskisi gibi düz binilebilirdi.

75 Afrika'daki yerli kabilelerinde de ölüm, önce acı ve yasla karşılanır, sonra çeşitli ritüellerle eşik süreci başlar, ardından kurban ziyafeti ve eğlenceyle ölünün ruhu uğurlanır ve normal yaşama geri dönülürdü. Güney Tanzanya ile Kuzey Malawi bölgelerinde yaşayan aile, köy ve şeflik aidiyetinin titizlikle korunduğu çeşitli kabile halklarından biri olan Nyakyusa'larda örneğin, ölüm olayını, simgesel olarak bu dünyadaki yaşama ağırlık veren ve bir gün bir geceye yayılan ritüel pratiklerle karşılama ve göğüs germe çabası vardı. Onlara sadece korku, üzüntü ve belirsizlik saçan ölüm üzerine düşüncelere dalmaları yerine, dikkati giderek onlar için bu dünyada en önemli olan, savaş dansları, cinsel gösteriler, hararetli konuşmalar ve çok miktarda et tüketimine çekmeye yönelik bir cenaze ritüeli söz konusudur. (Godfrey Wilson'un "Nyakyusa Conventions of Burial", *Bantu Studies*, 13: 1-31 (1939) aktaran, Metcalf, Huntington: 53-59)

76 Hertz'in bu görüşlerini günümüzde yeniden ele alan ve geliştiren öteki çalışmalar için bkz. Metcalf ve Huntington: 36-37; 79-107.

Yoğ ritüclinde aynı durum söz konusudur: Öldüklerinde "kirlenen" ve toplum için bir tehdit oluşturan ruhları, geçiş döneminde yeniden "arınan" ölüler, ikincil defin sonrasında, ailelerinin ölümsüz ama görünmez koruyucu mitik atalarının yanında yerini alırlar. Ölünün ardından yas tutulurken yaşanan bunalımlı ve tedirginlik verici dönem sonlanır. Toplum, ölüme karşı zaferini ilan ederek huzura kavuşur ve günlük yaşamına döner. Ata Mağarası ritüelinde gözlemlendiği gibi, "çevrisel acun"un dengesi yeniden kurulur.[77] (Divitçioğlu 1987: 80) Gerçekten de, bir siyasal liderin ani ölümü, halkının zihnini karıştırır, onu, "ne yapacağını kestirememe duygusu ve acı veren belirsizlik" içine atabilir. Her iki durumda da, "yeni bir denge üretme için bir ritüel ağı örülür." Bu yolla, "geçmiş kutsallaştırılırken, yaşayanların güven duygusunu tazelemeleri amaçlanır." (Kertzer 144)

Yoğun ekonomi-politiği

Kırsal toplum ekonomisi için her biri önem taşıyan yüzlerce atın kurban edildiği, etinin yendiği, ölünün en değerli şahsi eşyalarının, silahlarının yakıldığı veya mezara konduğu, yaslı aile fertleri ve akrabalarının yüzlerini bıçakla çizip kanlı kanlı dolaştığı, komşu budunlardan temsilcilerin değerli armağanlarla boy gösterdikleri gösterişli yoğ törenlerinin, aynı zamanda bir potlaç ziyafetine benzer yükümlülük ilişkileri içeren yarışmacı bir nitelik taşıdığı açıktır. (Hanks: 22) Özellikle, aile üyeleri ve yakın akrabalarının bir imha operasyonuna dönüşen kişisel at kurbanları,[78] aynı zamanda ölünün geride bıraktığı ün, iktidar ve zenginliklerin potansiyel mirasçıları olarak, toplum indinde bu mirası hak ettiklerini kanıtlamaya yönelik simgesel edimlerdir. Ardışık definli Orta Asya yoğ kurban ve ziyafetlerinin de kendine özgü bir ekonomi politiği olduğunu yadsımak zordur.

---

77 Kertzer'in 20. yüzyılın son çeyreğinde, Hindistan'da başbakan Indira Gandhi'nin bir suikast sonucu yaşamını yitirmesinin ardından düzenlenen dev cenaze törenin ardından oğlu Rajiv Gandhi'nin Hindu geleneğine göre bir odun yığını üzerinde yakılan ölü annesinin küllerini, tıpkı yirmi yıl önce ölen dedesi Nehru'nun cenaze töreninde olduğu gibi, bir "urna" içinde kuzeydeki Nehru ailesi arazisinde bir ağacın altına götürülme ritüelini yinelemesi, ardından kendi kullandığı bir uçakla mitolojik Hindu Tanrısı Şiva'nın yaşadığına inanılan bir dağ mağarasının üzerine annesinin küllerini saçmasını ve on iki günlük yasın sona ermesini yorumlarken yaptığı bu saptama, Eski Orta Asya toplumları için de geçerlidir: Ölümün yarattığı şoku atlatan ailesi ve toplumun öteki üyeleri arasındaki iktidar ilişkileri dengesi yeniden kurulur ve sonuçta, kurulu düzen karşıtları ya da hasım yabancı güçler dışında, toplumun büyük çoğunluğu rahatlar. Elbette bir süre için... İndira Gandhi'nin yerine Hindistan başbakanı seçilen Rajiv Gandhi de, annesinden yedi yıl sonra bu kez kendisine yapılan bir suikastta yaşamını yitirecekti.

78 Örneğin, Marcel Mauss'a göre, "Cenaze ritüellerinde değerli şeylerin imhası, sadece ölünün bu değerli şeyleri öteki dünyaya götürmesi için değil, aynı zamanda kendi grubunun zenginliğini sergilemek içindir." (Mauss 1967: 131)

Çifte defnin ekonomi-politiği konusunda, antropolog Albert Schrauwers'in Endonezya Sulawesi yarımadasının güneyinde yaşayan kandaş akraba bir yerli halkı olan Torajalar üzerindeki etnografik incelemesi de bize somut bir fikir verebilir. (Schrauwers: 72–94) Toraja topluluklarında, simgesel olarak, ataları tarafından kurulan ve "Soylarının Evi" saydıkları, "duman kaldıran" yani "hayat veren" ritüellerin de gerçekleştirildiği dinsel merkez olarak tanımladıkları *Tongkonan*'da (Malikâne) ailesiyle birlikte oturan ve bu "taşınamaz ve devredilemez" malikâne ve ona ait mülkleri, geniş pirinç tarlarını denetleyen ve işleten soylu şefler yaşardı. En üst toplumsal statüye sahip soylu şef öldüğünde, aile üyeleri çok sayıda sığır keserek akrabalarına büyük ziyafetler veriyorlardı. Bu görünürde ritüel ölü ziyafetlerin asıl amacı ise, kandaş akraba gruplarının (*marapuan*) oluşturduğu Güney Toraja toplulukları ve malikâneye bağlı tarlalar üzerindeki denetimlerinin, dolayısıyla ailece üstün konumlarının korunmasıydı. Marapuan üyeliği ideal olarak soyun kurucuların tüm torunlarını kapsıyordu. Ne var ki, gerçek yaşamda *Tongkonan* ve tarlaların mülkiyeti miras yoluyla soylu babadan oğullarına geçiyordu. *Tongkonan* da dahil, mal ve mülklerin veraset hakkı, daha düşük sosyal statüdeki öteki mirasçıların haklarını sınırlamaya yönelik olduğu için dışlayıcıydı. Bu dışlama olmasa, hem malikâne elden çıkabilir, hem de pirinç tarlalarında çalışan bu kişiler üzerinde soylu ailenin kurmuş olduğu patronaj ağının dağılmasıyla, ayrıcalıklı toplumsal konumu yitirilebilirdi. Schrauwers'e göre, değerli malların, eşyaların mübadele ritüelini ve mükellef bir ziyafeti içeren ikincil defin ritüeli, miras üzerinde hak talep edebilecek akraba gruplarını yine dışarıda bırakmanın pragmatik bir yoluydu. Topluluğun ölçütlerine göre dev miktarda olan bu "yiyecek bağışları", *Tongkonan* ve pirinç tarlalarının fiili mülkiyet hakkını korumayı sağlıyordu: Soylu ve nüfuzlu kişinin tüm çocuklarının merhum babalarının ikincil cenaze törenlerinde kestikleri sığır sayıları oranında, tarlalardan miras alma hakkı bulunuyordu. Bu nedenle, her biri "et siyaseti" uygulayarak, cenaze törenine gelen tüm akrabalarına sığır eti ikramı yarışına girerler, bu yolla onları "borçlandırmış" olurlar ve karşılığında bu borcun ödenmesini talep edebilirlerdi. Bu görkemli ziyafete çağrılı olan daha düşük statüdeki akraba grupları ise, ölü yemeği olarak kendilerine ikram edilen sığır etlerini iştahla tüketirken aynı zamanda karşılıklılık ilkesine göre, ölen kişinin ailesinin bu topraklar üzerinde herhangi bir talepleri olmadığını, statükonun sürdürülmesine karşı çıkmadıklarını da dolaylı yoldan açığa vuruyorlardı. "Borç" böyle ödeniyordu. Burada da, dinsel bir ritüel olmanın yanı sıra, daha çok bilinçli bir ekonomik ve siyasal yatırım sayılması da gereken bol etli ölü ziyafetinin simgesel sermaye (Bourdieu 2013) getirisi söz konusuydu.

Sonuçta, ikincil cenaze törenleri, Orta Asya'da da görüldüğü gibi, güçlü soyluların konumunu daha da sağlamlaştırırken, onlar gibi atalarıyla sürekli bağları olmayan ve görece daha az varlıklı akrabalarını sadece katılımcı konumunda tutuyordu. İkincil

cenaze töreninin ritüellerine uyarak Büyük Ev'in egemen ideolojisini, kendi çıkarlarına karşı olsa da, benimseyerek, bir zamanlar mülkiyet hakkı tüm akrabaların, şimdilerdeyse soylu aile büyüklerinin olan tarlalarda sadece işçilik yapmak ve kendilerine ikram edilen değerli sığır eti ziyafeti ile yetinmek zorundaydılar. Aynı atadan gelenler eşitti, ama elinde güçlü bir "sermaye" olan bazıları daha öne çıkıyordu. Bu da, yerli toplumlarında da tıpkı gelişmiş hiyerarşik toplumlar da olduğu gibi, belirgin bir toplumsal farklılaşma olduğunu ve bunun korunmasının amaçlandığını ortaya koyuyordu. (Schrauwers: 73; 92)

Orta Asya'da da, ikincil definin ardından, kaos sona erip normale dönüldüğünde, soylu aile üyelerinin, bu ölüm nedeniyle askıya alınmış hak ve ayrıcalıklarına yeniden kavuşmasını kolaylaştıran, hatta artıran sosyo-ekonomik getiriler söz konusudur: Artık, ölenin bu dünyadaki unvanları, malları hatta dul eşleri bile mirasçıları arasında paylaşılabilirdi. Örneğin, ölenin oğlu, öz annesi olmamak koşuluyla, onun geride bıraktığı eşleri ile aynı şekilde, ölenin yeğenleri de yengelerinin bir veya birkaçıyla evlenebilirlerdi. Büyük ölü, atalar âleminde yeni yaşamına kanat açarken, geride miras bıraktığı toplumsal saygınlık dışında, eşleri, mal varlıkları ve ekonomik zenginlikler sağlayan siyasal statü ve rolleri de yeni kuşaklara devredilmiş oluyordu.[79]

Yoğ ve ardışık defin ritüellerinin sosyal ve siyasal simgesellikleri

Yoğ geleneğinin içerdiği kültürel simgesel anlamlar çok yönlüdür. Ardışık defin geleneğinde, örneğin, verilen ölü aşlarının her birinin simgeleminde belirgin bir farklılık söz konusudur. Ulu kişinin son nefesini vermesinin ardından verilen ilk toy, hem ölüm olayının doğurduğu psikolojik endişeler hem de yol açtığı siyasal iktidar boşluğunun belirsizlik ortamında verilir. Ortada bir kaos durumu vardır, sisli ve karanlık.[80]

---

79 Çifte defin geleneğinin hâlâ sürdürüldüğü, örneğin, Afrika'da Gana'nın kuzeyinde yaşayan yerli Bichabob kabilesinde antropolog Henryk Zimón'un 1990'ların başında üç ayrı Bichabob köyünde izlediği ikincil cenaze törenleri genelde üç ya da dört yılda bir yapılıyordu. Kabiledeki son ikincil cenaze törenlerini izleyen dönemde ölen erkek, kadın bütün aile büyüklerinin anısına, kabilenin tüm yerleşimlerinde toplu ikincil definler yapılıyor ve altı ila yedi gün sürüyordu. Ölenlerin nihai defin sonrasında ataları gibi saygınlığa sahip olacağına inanılıyordu. Ancak bundan sonra, söz konusu ölülerin malları (toprak, karıları, kutsal eşyaları ve gücü) kabilelerin en yaşlı erkek üyesinin hakemliği altında, aynı soydan akrabaları (erkek kardeşleri ve oğulları) olan mirasçıları arasında, büyük evlat ilkesine göre bölüştürülebiliyordu. (Zimón: 223)

80 17. yüzyılda Ebulgazi Bahadır Han'ın yazdığı *Secere-i Terâkime*'de (Türkmenlerin Soykütüğü) de anlatılan bir ölüm ve doğum öyküsü, kanımızca tam böyle bir durumu özetliyor: Türkmen (Batı Oğuzları) Hanı Duylı Kayı'nın ölümünden birkaç gün sonra, hamile eşinden bir oğlu olur. Halkı, hanın saygın danışmanı Korkut Ata'dan ona bir ad koymasını ister: "Korkut Ata 'bunun

Yoğ, bir yandan, aile dayanışması sergilenirken, bir yandan da tepelerinde dolaşan ve her an kötülük yapma potansiyeline sahip olduğuna inanılan ölünün ruhunu teskin etmek, geride bıraktıkların ona aynı saygıyı duyduğunu teyit etmeye yönelik ve aynı zamanda geleceğe ilişkin endişelerle dolu bir yas ziyafetidir. İkinci defin sonrasında verilen ölü aşı ise, ölünün öteki dünyadaki atalarına kavuştuğunu, yasın sona erdiğini ve kurulu düzenin eski haline geldiğini topluma ilan eden aile ve yakınların mutlu bir gövde gösterisine, gerçek bir şölene dönüşür. Adı üstünde, "yoğ bastıran", ikinci büyük ölü aşı, bu kez, aile büyüğünün ölümüyle bocalayan topluluğun ataları, ölmüşleri ve yaşayanlarıyla birlikte yeniden bütünleştiğini simgeleyen kolektif bir ayin niteliği taşır. Bu toy, toplum ölçeğinde ölüme karşı kazanılan simgesel zaferi, aynı zamanda büyük ölüyü, ailesi, akrabaları ve yandaşlarını rahatlatan tinsel, sosyal ve siyasal kurtuluşu simgeler ve kurulu düzenin yeniden rayına oturduğunu kanıtlar. Ölü ölmüş ve gömülmüştür; ancak, bedeni yok olsa da, manevi varlığı yeryüzünde kalarak, geride bıraktıklarının da yaşamını etkileyecektir.

Ne var ki, her ritüel gibi, yoğ ritüelleri de yoğun siyasal anlamlar da taşırlar. Abner Cohen'in özellikle vurguladığı gibi, "siyasal olarak anlamlı simgelerin" çoğu siyaset- dışıdır ve siyasal nitelikte gözükmeyen simgelerin ise çoğu zaman siyasal yönden daha da etkin oldukları görülür. (Cohen 1979: 87) Nitekim Orta Asya Türkleri ve Moğollarında, "boylar genel kurulu" ya da "kurultay" niteliği taşıyan resmi toyların tersine, görünürde siyasal bir kurum olmayan yoğ ritüeli ve toylarının, kültürel ve dinsel değerlerin teyidi, ölüm ve yeniden doğuş inancının içerdiği süreklilik, gibi simgeselliklerinin siyasal işlevleri yadsınamaz. Zira "[...] Ölüm sorunu öylesine derin köklü ve güçlü bir insanî konudur ki, her yerde iktidar grupları ona el koyar ve kendi çıkarlarına kullanırlar." (Cohen 1979: 93) Bu bağlamda, akrabalık ve din gibi görünürde siyaset dışı alanlarda, genelde özel bir nitelik taşısa da bir çeşit ata kültünü yansıtan yoğ ritüelini, ölü bedeninin yaşayanlar tarafından manipülatif bir amaçla kullanıldığı başlı başına siyasal bir gösteri olarak niteleyebiliriz.[81]

---

adı Tuman [Duman] olsun' dedi. Halk 'bundan daha iyi bir ad koy' dedi. Korkut Ata 'bundan daha iyi bir ad olmaz. *Duylı Kayı'nın öldüğü gün bizim yurdumuzu duman kapladı ve karanlık oldu.* Bu oğlan dumanda doğdu. Bu yüzden Tuman ad(ını) koyduk ve ikinci olarak gönlümden iyi dilekler dileyip Tuman adını koydum. (Ayrıca) duman uzun (süre) durmaz, çabuk dağılan bir şeydir. Dumanlı gün güneş olur, dumanın sonu parlak, aydınlık olmadan olmaz (dumanlı günün sonu mutlaka parlak ve güneşli olur). (Ebulgazi. Ölmez çevirisi: 252; orijinal metin: 173-174) İtalikler bizim.) Tuman, büyüyünce onu çok seven amcası İrki'den sonraki han olacaktı.

81 Arkeolog Mike Parker Pearson'un da ölüm ritüellerine siyaset sosyolojisi penceresinden baktığı söylenebilir: "[...] Ölüm pratikleri, hayatta kalanların maksatları doğrultusunda, ölü bedeninin manipüle edildiği 'siyasal' kararların (veya birbirini izleyen kararların) ürünleridir. Ölüye davranışları, onların ölümü nasıl algıladıkları ve birbirleriyle olan ilişkileri kadar merhum kişi

Yabancı, yoksul ya da köle statüsündeki bir kişinin ölümünün görmezlikten gelindiği, sıradan insanların yitip gittiklerinde "ata" sayılmadığı[82] Orta Asya bozkırlarında bir bey, kağan ya da hanın ölümü önemli bir olaydır. Ölenin toplumsal statüsü ne denli yüksekse, yasa bürünen ailesi, akrabaları, yöneticileri, askerleri kadar ona bağlı halkın da, psikolojik açıdan belirsizlik ve tedirginlik duygusu o denli yüksek olacaktır. Saygın ve etkili bir kişinin ölümü, onun önderliği ile siyasal yaşamı ya da maddi refahı ona bağlı kişiler için bir yıkım, belki de felakete yol açabilir. Bu nedenlerle, atalarının yanına gideceği tasavvur edilen ölünün ruhu onuruna geride kalan yakınlarının kurbanlar kesmesi, ziyafetler düzenlemesi sadece onu yitirmenin acısı, üzüntüsü ve yasının büyüklüğünü değil, o kişi ve dolayısıyla ailesinin önemini, siyasal ve ekonomik gücünü yansıtmaya ve cümle âleme kanıtlamaya yönelik olduğu da bir gerçektir.[83]

Soylu ve bahadır ölünün geride bıraktığı yakınları, sadece yitirdikleri bu büyük kişinin yasını tutmayla kalmazlar. Aynı zamanda, dosta düşmana, ölü ailesi, boyu ya da budunun toplumsal, siyasal ve ekonomik saygınlık ve zenginliklerini, kısacası gücünü sergilemekten kaçınmazlar. Yoğlar, belli bir sosyal çekişme ve rekabete sahne olur. Ölümden define yoğ ritüeli, önemli bir kişiyi yitirmenin yol açtığı boşlukta, toplumsal grubun hayattaki üyelerine yeniden yapılanma ve örgütlenme fırsatı verir. Ölüm nedeniyle sarsıntıya uğrayan sosyal kimliklerini ve aralarındaki dayanışmayı teyit etmede bu ritüel onlara yol gösterir. Kesilen kurbanlar, ölü aşları

---

yaşamakta iken onunla olan ilişkisi ile koşullandırılmıştır." (Pearson, *The Archeology of Death and Burial*, 1993: 203, aktaran Hanks: 22)

82 [...] bütün ölüler ata kabul edilmezler; sadece, imtiyazlarını, görevlerini ve mallarından bir kısmını miras alan bir 'temsilci'yi ardında bırakan ölüler, ata kabul edilirler." (Balandier 2007: 117) İster Afrika'da bir Gana yerli kabilesinde olsun, ister bir Orta Asya kabilesinde, bu bir gerçektir.

83 Karşılaştırma açısından, Kuzey Tayland'ın dağlık bölgelerinde günümüzde de yaşamlarını sürdüren Akha kabilesi örneği verilebilir. Bu halkın kültüründe ekonomik başarı ruhani sağlık ve güce dayalı olarak görülüyordu. İnançlarına göre, ataları varlıklı aileri kutsayarak onlara nimetler veriyordu. Bu lütuf ve inayet, aile ile ataları arasındaki kutsal ilişkinin ve tanrılarla olan kutsal bağların işaretiydi. (Clarke: 163. Krş. Max Weber'in *Protestant Etiği ve Kapitalizmin Ruhu*) Bu nedenle, resmî siyasal güç mevkilerine soyunan kişiler ritüel potansiyellerini yetkinliklerini ekonomik başarılarıyla kanıtlama olanağına sahip olmalıydılar. Görüldüğü gibi, üretim fazlası gerektiren her ziyafet gibi, kurban ritüelleri ve ziyafet pratiğinin üretim ekonomisiyle sıkı bir ilişkisi vardır. (Clarke: 163) Akhalarda zengin bir ailenin cenaze töreni yedi manda, beş-yirmi domuz ve birçok diğer hayvanların kurbanını gerektiriyordu. Cenaze ritüelini yöneten kişiye ve yardımcısına da gümüş para ödenirdi. Tüm bunlar, ailenin birkaç yıllık gelirine eşdeğer bir harcama tutardı. Bu nedenle, klan ve sülale üyelerinden bağışlar gelirdi. Cenaze törenlerinin pratik sosyal işlevleri de vardı. Zira zengin ve güçlü ailelerin ayırt edilme ve saygı görme iddiasını pekiştiriyor, sülaleler ve klanlar için statü ve tanınma için yarışma ve rekabete girdikleri bir alan sağlıyordu. (Clarke: 155-156)

ve büyük ölünün onuruna inşa edilen kurgan, olanca görkemiyle ölünün ailesinin o toplumun üyeleri nezdinde onların itibarını artıracaktır.

Dinsel kurban ve şölenlerin tanrılar ve atalarla ilişki kurma vesilesi olduğu kadar, o bölge ve toplum içinde sosyal grup ve kategoriler arasındaki ilişkilerin yapısını tanımlayan ve yansıtan önemli kültürel, sosyal ve siyasal pratiklerdir. (Dietler 2001: 69) Ne denli paradoksal gözükse de, görkemli yoğ ritüelleri, öleni yüceltmek kadar, her şeyden önce, ölünün geride bıraktığı, grup üyelerine, önemli bir simgesel güç (Hanks: 22), Bourdieu'nün tanımıyla, "simgesel sermaye" (Bourdieu 2013: 171;183) sağlar. Yaşayan aile üyelerinin birlik, dayanışma, huzur ve barışını sağlamanın dışında, sınıfsal ve siyasal çıkarlarını ve dolaylı yoldan egemen ideolojilerini koruma ve güçlendirme amacına da hizmet ederler.[84]

Antik toplumlardaki ata kültleri ve cenaze ritüellerinde de görüldüğü gibi, ölünün ailesi ve yakınları tarafından düzenlenen Orta Asya yoğ törenlerinin, aslında geride kalan yakınlarının çıkarlarını koruduğu bir gerçektir. Antropolog David. G. Mandelbaum'un yaklaşık yarım yüzyıl önce ileri sürdüğü gibi, "Ölü için yerine getirilen ritüellerin, yaşayanlar için genelde önemli etkileri vardır. Bir cenaze töreni odağı itibarıyla kişisel ve sonuçları itibarıyla toplumsaldır." (Mandelbaum: 5) Aynı dönemden meslektaşı Raymond Firth de cenaze ritüelin sosyal bir rit olduğu konusunda hemfikirdi: "Görülür hedefi ölüdür, ama ölüye değil yaşayanlara yarar."[85] (Firth: 63)

---

84 Mısır firavunları ve onların üst düzey rahip ve bürokratların daha hayatta iken kendileri için yaptırdıkları piramitler ve mastabalar (Brewer ve Teeter: 184-200; Wilkinson: 128-136) gibi anıt-mezar odalarının duvarlarını süsleyen ve hem bu dünyada yedikleri hem de öteki dünyada bulacakları çeşitli değerli yiyecekler ve hayatta iken dostlarına vermiş oldukları mükellef ziyafetlerden farklı olmayacak ölü ziyafetleri sahneleri ve mezar odasına maddi yönden de çok değerli kişisel eşyalarının konmuş olması da aynı amaca dönük değil miydi? Bu dünyada güçlü ve varlıklı olanın düzeni öteki dünyada da korunurken, yaşarken ona bağımlı olanlar yine ona hizmet etmeyi sürdüreceklerdi. Egemenin ideolojisi öteki dünyaya yolculuğunda ona refakat ediyordu, ancak simgesel mesajı asıl bu dünyaya dönüktü: "Her şey böyle kalsın!" Kimler için? Elbette, geride bıraktığı ailesinin üyeleri için.

85 16. yüzyılda Fransa krallarının, ölümlerinden St. Denis Kilisesi'ndeki kraliyet mezarlığına gömülmesine dek geçen iki aylık süreçte uygulanan ritüellerin de benzer simgeselliker içerdiği görülecektir: Örneğin, ölen kralın giysilerinin giydirildiği ve kralın odasına bitişik holde onun tahtına oturtulan bir manken-krala, on bir gün boyunca sanki canlı bir insanmış gibi kraliyet yemek masası hazırlanıyor ve kralın yaşadığı günlerde olduğu gibi, sofra hizmetleri aynen sürdürülüyordu. Cenaze töreninin son aşamasında, kralın tabutu mermer lahitine yerleştirildikten sonra, veliaht krallığı resmen devralırken, "Kral öldü! Yaşasın Kral!" çığlıkları duyuluyordu. Böylece, kraliyet ideoloji kendini yeniden üretiyordu. (Metcalf, Huntington: 173-179; Kertzer: 26. Krş. ileride dipnot 88)

Yoğ, simgesel sermaye yaratır

Orta Asya'da, ölen bir kağanın toplumun koruyucu ataları arasına karışmış olması, geride bıraktığı aile üyelerine sosyal ve siyasal yönden önemli bir simgesel sermaye sağlar ve içlerinden birinin iktidarı devralmasını meşrulaştırır. Zira, ölmüş bir kağanın yerine "Tahta çıkmak farklı bir karizma gerektirirdi ve bu karizma hanedanın atalarından biri tarafından bir zamanlar mitik koşullar içinde, kahramanca işler yapılarak elde edilmişti ve bu yetenek babadan oğula, kuşaktan kuşağa geçerdi."[86] (Vàczy: 73)

Kağanın, soylu bey ve bahadır savaşçının görkemli cenaze töreni, kurban edilen sayısız hayvan, ölü ziyafeti, kurganına konan değerli eşyalar, balbaylar, gizemli ata ruhunun göğe çıkışını simgeleyen kanatlı geyiklerle bezenmiş bengi-taşlar ya da taş dikitler (Esin 1999: 217-293) ve bundan böyle onlara höyük altından yol gösterecek kurganı, geride bıraktığı ailesinin toplumsal ve siyasal güç ve mal varlığının meşruiyetini yeniden üretiyordu. (Hanks: 22-23)

Yoğda kutsal ile siyasal iç içedir. Balandier'nin de belirttiği gibi, "Yaşayanlardan oluşan, gerçek bir kabile (veya soy), eski atalarla sembolize edilen, nihai değerlerin taşıyıcısı, idealize edilmiş bir kabile (veya soy) arasındaki bağlantı noktası, kabilenin veya soyun 'şefi'dir. Nitekim, ataların sözünü yaşayanlara, yaşayanlarınkini de atalara taşıyan kişi şeftir." (Balandier, 2007: 100) Orta Asya'da da, kağan ya da bey, tanrı ve atalar ile halkı arasında aracı konumundadır. İkincil defin, bu köklü inancı besleyici bir pratik olduğu kadar, kağan ailesinin tahta veraset yoluyla geçişini kolaylaştıran meşrulaştırıcı bir simgesellik içerir. Böylelikle, kağanın geride bıraktığı budunu bölebilecek, en azından siyasal istikrarsızlığa yol açabilecek ve yeni iktidar adaylarının ortaya çıkması şansı azalır. Ne var ki, yoğ ritüellerinin iktidar ilişkilerini de içerdiği açıksa, sonuçları itibarıyla iktidarın meşruiyetinin yeniden üretim yoluyla "her şey yerli yerinde kalması"nın her zaman sağlanamadığı da unutulmamalıdır. Çünkü toplumsal yaşam, hele siyaset, durağan değil

86 Nasıl gökte Tengri tek ise, yerde de Kağan tektir: 8. yüzyılda Göktürklerde "Tanrı gibi gökte olmuş Türk Bilge Kağanı" (Ergin 1973: 33, 47; Esin 2001: 59) gibi, 13.yüzyılda Moğol İmparatorluğu'nun kurucusu Cengiz de, tanrı ile kendisi arasında bir bağ kurar: "İyi yiğitlikle/ İye [iktidar sahibi, han, koruyucu] olmadım ben./ Hak tanrı / Babamın sevgisiyle/ İye ten oldum ben. [...] Han tanrı babanın takdisiyle/ Düşmanımı ezdim ben" (Kaya: 96-97)diyerek, meşruluk ve kahramanlıklarının gerisinde tanrıdan aldığı desteğin bulunduğunu öne sürüyordu. Çin'de de farklı bir meşruiyet anlayışı yoktu. Çin iktidar ideolojisi, gerek teoride gerekse uygulamada, imparatorun ilahi atanması üzerine kuruluydu: Dünyanın efendisi ve yöneticisi (dünyanın orta krallığı) Çin imparatoru, tahtına göklerin kabulu ya da iradesiyle çıkmaktadır. Eski mitik inanışları sürdüren bu anlayışa göre, Çin imparatoru yönetim yetkisini kozmos'un (evren) bir organı olarak Cennet (doğaüstü güç, gök) tarafından görevlendirilmiş olmasından alıyordu. Oysa Yunan yönetim düşüncesi ve uygulamasında, ister despot ister seçilmiş olsun, yönetim insanların işiydi. İktidar yetkisi insanüstü yasalardan değil, insanların yaptığı yasalardan kaynaklanıyordu. (Campbell 2016a: 443; Campbell 1984: 248)

dinamik bir özellik taşır. Hiyerarşik Orta Asya toplumlarında da, iktidar ve saygınlık için çekişen insanların manevraları bir türlü bitmez, bitmez tükenmez savaşlarda hem ülkeler hem de "sahipleri" kanlı ya da kansız bir biçimde el değiştirirdi.[87]

Görüldüğü gibi, yoğ ritüeli, çifte bir simgesellik içerir: Sosyo-kültürel bir pratik olarak yoğ, sadece Orta Asya insanının belli bir dönemdeki dünya görüşünü yansıtan ve ölünün ruhunun güven içinde öteki dünyaya gönderilmesi için yapılan ritüel ve onu izleyen bir şenlikten ibaret değildir. Ayrıca, soylu ailenin üyeleri ve yakın dostları arasındaki dayanışma ve işbirliği bağlarını güçlendiren ve/veya yaratan, ayrıca aynı toplumda yaşayan öteki sosyal gruplara karşı ekonomik ve siyasal çıkarlarını öncelikle gözeten ve onlara karşı üstünlüklerini sergileyen siyasal bir strateji olarak, manipülatif bir simgesel anlam da taşır. Bu yönüyle, konar-göçer, hayvancı ve biraz da yerleşik tarımcı, ancak ağırlıkla savaşçı Avrasya toplumlarında da, kamusal alanda ölen aile büyüklerinin yanı sıra Tanrı ve ruhlara, atalara sunulan kurban etleri ve içkilerinin toplumun üyeleri tarafından paylaşıldığı yoğ ziyafetlerinin de, iktidar seçkinlerinin toplumsal/siyasal simgesel sermayelerini yeniden üretmeye yönelik, "patron-rol" ve aynı zamanda bir tür "yarışmacı" ziyafetlerin özelliklerini taşıdıkları söylenebilir. (Bkz.geride, Bölüm 2).

Antropolojik açıdan ölüm gibi bir geçiş ritüelinin üç aşaması, "ayrılma", "dışlanma" ve "bütünleşme" yi (Turner 2008: 94) simgesel olarak sergileyen yoğ ritüeli de, her tür ritüelde olduğu gibi, Orta Asya coğrafyasında da, "Geçmişi şimdiki zamana ve şimdiki zamanı geleceğe bağlayarak", (Kertzer: 9-10) ölümün yol açtığı kopuş ve kaosu geçiş ya da "eşik" süreciyle savuşturan aileler ve toplumlarına istikrar ve devamlık duygusu sağlıyordu. Bu özellikleriyle, yoğ ritüellerinin dinsel olmakla birlikte, hem özel hem de kamusal alanlarda, psikolojik, sosyal, ekonomik, daha da önemlisi siyasal bir pratik işlevi gördüğü dikkatten kaçmayacaktır. "Bey öldü, yaşasın bey!" olarak özetlenebilecek bu durum, başa gelip gidenler değişse de, yoğ ritüelinin ölü kağan ya da bey ailesinin iktidar konumlarını yeniden üreterek sürekli kılmayı amaçladığını gösteriyor.

Sonuçta, hükümdarların cenaze törenleri "birçok insanı ilgilendiren bir dramadır" (Metcalf, Huntington: 134) ölüm ve yasla birlikte başlayan kaos dönemi artık son bulurken, gidenin yerinin, en azından fiziksel olarak, doldurulduğu aile ve toplumsal grup

87 Kaldı ki, kiminde, örneğin, Somali'deki kabilelerde izlendiği gibi, ölüm ritüelleri toplumsal düzenin onaylanması yerine, onları yıkıcı özellikler de taşıyabilir. (Metcalf, Huntington: 6; 21-22). Başka coğrafyalarda, Eski Mısır, Roma, Bizans ve Osmanlı devletlerinde ya da eski Japonya'da firavun, kral, sultan ya da imparator ölünce yerine kimin geçeceği, kurulu düzenden, eski düzenden ya da yeni bir düzenden yana olan potansiyel iktidar odakları (rahipler, komutanlar, askerler, prensler, beyler, şehzadeler, yeniçeriler, ulema vs.) arasındaki siyasal mücadele daha ölü defnedilmeden başlardı.

içinde "biz" ve "ötekiler" arasında ölüm nedeniyle doğan boşluk kapanıyor, yani geçici olarak bozulmuş denge yeniden kuruluyor ve yaşam normal akışına, yani "herkesin konumunun iyi bilindiği" egemen ailenin yönetiminde hiyerarşik toplumsal düzene, geri dönülüyordu. İster Orta Asya boylarında ister Okyanusya veya Afrika'daki yerli kabilelerinde olsun, bütün bu cenaze ritüellerinin ortak noktası, doğa şenliklerinde olduğu gibi, bir yeniden doğuşu, mevcut düzenin yenilenişini simgelemesidir. Ölümün o toplumda yarattığı sarsıntının aşıldığını, bozulan dengenin yeniden kurulduğunu ortaya koyar (döngüsel süreç). "Ölüm, kargaşa ve skandal alameti olarak değerlendirildiği için, cenaze törenleri de bir ihya usulüdür; o da kendi aktörleriyle, temel sosyal ilişkileri ifşa eder, kutsalla yoğun bir ilişki tesis eder ve yasın bitimiyle, atalar güruhuyla yeni bir ittifaka ve saflaşmaya varılır." (Balandier 2007: 110)[88]

88 Başka bir deyişle, özellikle, bir kişinin şahsında temsil edilen krallıklarda cenaze töreninin siyasal ve kozmolojik sonuçları vardır. 19. Yüzyılda Tayland'da yapılan bir kraliyet cenaze töreninin ritüellerinde de bunu izleyebiliriz: Ölü kral önce yıkanır, en güzel elbiseleriyle bir tabut içinde çok kısa bir süre için gösterilir, sonra altından yapılmış büyük bir urnaya, cesedi dizleri çenesine yapışık bir biçimde konur ve sarayın özel bir salonunda kurulan bir katafalkın üzerine yerleştirilir. Bu büyük vazonun önüne, cesedin çürüyüp kemiklerinin ayrılacağı en az yüz gün boyunca, belki daha fazla, düzenli olarak yemek konur. Yemek, ölü kralın özel aşçısı tarafından hazırlanır ve onun yemek yeme saatlerinde servis edilir. Bu süre içinde, cesedin salgıladığı sıvılar bu vazonun altına konmuş bir başka altın vazoda toplanır. Kralın ölümünün ardından başlayan, ahşaptan ve sivri çatılı, merdivenli dev bir cenaze yakma kulesinin yapımı da nefis bir işçilikle sürer. Büyük törenin hazırlıkları tamamlandığında, içinde ölü kralın beden kalıntılarının bulunduğu altın urna yakma kulesine getirilir ve kralın kemikleri urnadan çıkarılır. Kemikler yeni kral tarafından parfümlerle kutsanan hoş kokulu su ile yıkandıktan sonra beyaz bir bez içine sarılır ve sandal ağacından bir kutunun içine konarak çatının altındaki ahşap yükseltinin tepesine yerleştirilir. Gün batımında, ateş yakılır, içine baharat atılarak güzel kokular yayılır, gece boyunca alevlerin külcnin ana gövdesine değmemesine özen gösterilerek kutunun iyice yanması sağlanır. Sabah olunca, ateş söndürülür. Yeni kral ve kraliyet ailesinin üyeleri, küller içinde kemik parçalarını ararlar. Bunların bir bölümü altın madalyonlara dönüştürüp takmaları için ölü kralın çocukları arasında pay edilir. Geri kalan kutsal kalıntılar, altın bir muhafaza kabı içinde, resmi bir alayla saraya götürülür ve kral kültünün odak noktası olur. Halk için kralın kemiklerinin yakılma töreni bir şenliktir. Cenaze yakma kulesini çevreleyen alanda tezgâhlar kurulur halka bedava yiyecek ve içecek dağıtılır, maytap satılır, tiyatro gösterileri düzenlenir. Bu debdebeli cenaze ritüellerinin siyasal anlamlarına gelince: Ülkenin ilgisi başkente, merkeze, çekiliyor, tanrı ile insanlar arasında ilahî bir varlığı temsil eden kralın ve dolayısıyla krallık kurumunun kutsallığı ve saygınlığı ön plana çıkarılıyordu. Kralın ölümünün yol açtığını kırılgan ortam, cenaze ritüelleri ile aşılıyordu. Ölü kralın yakılması kemiklerinin de ölmesine dayalı olduğundan, önce yeni kralın tahta çıkması gerekiyordu. Yeni kral, yakma ritüelinde halk tarafından görülebiliyor, böylece krallığın devamlılığı ifade ediliyordu. Bu yüzden, tahtı gayrimeşru ellerine geçirenler bile, kendi meşruiyetleri açısından, kendilerinden önceki krallar için görkemli bir cenaze töreni düzenlemeyi ihmal etmeyeceklerdi. Sarayda muhafaza edilen kutsal kral kemikleri, "eski kralların ruhundan süzülmüş" karizmatik bir meşruiyet kaynağıydı. Öyle ki, 18. yüzyılda yasal

Sümer'den Orta Asya'ya Tanrıların Sofrası: Kurban ve Simgesellik

Kurban ritüeli aracılığıyla, kutsanmış etler ve içkilerin tahıllar, ekmek ve çeşitlerin kamusal alanda paylaşılması ya da dağıtımının simgesel anlamları önemlidir: Antik düşüncede egemen anlayışa göre, birlikte yiyip içenler birbirlerine bir dostluk bağı ve karşılıklılık (mütekabiliyet) yükümlüğü ile bağlanırlar; yemeği paylaşan herkes kardeştir. Dostluk ve kardeşliğin içerdiği yükümlülükler ve görevler de zımnen kabul edilmiştir. Kurban yemeği paylaşımı da tanrılar ve insanlar arasında bağ kurulmasını sağlar. İnsanları sofrasına kabul eden tanrı onun dostluğunu kabul etmiş demektir. Ama bu lütuf hiçbir insana özel sıfatıyla yani kişisel olarak bahşedilmemiştir; o yalnızca bir topluluğun üyesi kimliğiyle, dostlarıyla birlikte yiyip içmek için bu sofrada yer almaktadır. Tapınma ve ibadet insanlar ve tanrıları ile ataları arasındaki bağları güçlendirdiği gibi, tanrıya sunulan kurban yemeği paylaşımı da kendi ile aynı inancı paylaşan din kardeşleri arasındaki bağı güçlendirir. (Goody: 11-12) Tapınan tanrı ve aynı kurbandan pay alan insanlar ve tanrı arasında, dinsel bir buluşma ve düşünce ve duygu birliği gerçekleşir.

Sihir, din ve kurban ritüelleri tanrılarla iletişimi sağlarken, ritüel sonrasında da tanrılara sunulmuş yiyecekler başta tanrıların yeryüzündeki hizmetkârları olmak üzere, herkes tarafından paylaşılır. (Kaufmann: 55) Kurban ziyafeti sunan ve paylaşanlar, tanrı ile birlikte hareket etmektedirler. Toplumda seçkin konumda bulan büyük ailelerin mitolojik ya da gerçek atalarının küçük bir tapınak işlevi taşıyan anıt-mezarları başında kurban sunumunu izleyen ziyafetler, gerek tanrıları gerekse atalarıyla dinsel bir buluşma ve aynı zamanda sosyal kimlik ve statülerini sergileme fırsatını yaratır. Kurban ritüellerinin simgesel yönüyle, tanrılar ve atalarla bağlar kurma ve pekiştirme, sosyal ve kültürel aidiyeti ve Eski Yunan veya Roma'da görüldüğü gibi, yurttaş statüsünü vurgulama işlevi gördüğü açıktır. Ancak, tanrılarla kurulan bu dinsel/sosyal bağların, aynı zamanda bir bölgede ya da topluluk(*community*) içinde yer alan sosyal gruplar veya kategoriler arasındaki ilişkilerin yapısını tanımlama, yani ekonomik ve siyasal gücün kimde olduğunu yansıttığı da (Dietler 1998: 91) unutulmamalıdır. Örneğin, ölüm gibi "yaşam krizi" olayları, insanları psikolojik olarak sarsan ve iz bırakan travmatik nitelikleriyle, genelde siyasal simgeselliğin belirli gruplar tarafından "manipüle edilmesine" olanak veren önemli bir alan vazifesi görür. (Dietler 2001: 71)

bir veliaht, askeri bir darbe sonucu saraydan uzaklaştırılınca, tahtta hakkı olsa da inandırıcılığını yitirecek, sonunda o da babasının yazgısını paylaşacaktı. (Metcalf, Huntington: 136-141)

Sadece tanrılara, atalara ve ölülere ziyafet geleneğinin simgesel şifrelerini okumaya çalışsak bile, "dünyevi" siyaset açısından, kurban ritüelleri ve yiyecek sunumlarının da rahipler ve ilahî kimliği olan ya da tanrıların temsilcisi sayılan hükümdarlar arasındaki çıkar birliğini ortaya koyduğu ve son tahlilde, dinsel simgeseller aracılığıyla iktidar seçkinlerinin toplumsal konumunu güçlendirdiği açıktır. Zira, "Kutsala ve iktidara bağlı olduğu için, ritüel, [kurulu] düzenden yana çalışır." (Balandier 1990) Ritlerin kültürel ve siyasal özelliklerine ilişkin bu yerinde saptama tanrılar, atalar ve ölüler onuruna sunulan ziyafetlerinin "reel politiğini" açıklayıcı niteliktedir.

İlk ziyafetler avcı-toplayıcı ve ilkel tarımcı toplulukların dinsel kurban ritüellerinden doğmuştu büyük bir olasılıkla. Ancak, yaygın tarıma geçiş sonucu, simgesel ağırlıklı geleneksel ritüellerin korunmasıyla birlikte, yeni oluşan din-tarım devletlerinin eşitsiz toplumsal yapısında, "tanrılar ve atalarla diyaloğun" özellikle, örgütlü siyasal iktidara yaradığı görülecekti.[89]

Abner Cohen'in de üzerinde durduğu gibi, siyaset; salt siyasal kurumlardan çok, akrabalık, evlilik ve öteki geçiş ritleri ve cenaze törenleri, etnik kimlik ve grup törenleri gibi, görünürde siyasetle ilgisi olmayan ritüelleriyle, "siyaset dışı" çeşitli sosyal kurumlar aracılığıyla kendini çok daha etkin bir biçimde ortaya koyar. (Cohen 1979) Tanrılara kurban ritüelleri, kültürel değerlerin teyidini, süreklilik ve yeniden doğuşu simgeselleştirir. Ama aynı zamanda, toplumsal bütünlük içinde dolaylı ancak etkin bir biçimde, gerek ekonomik zenginlikleri yeniden bölüştüren, gerekse sosyo-ekonomik ve siyasal tabakalaşmayı meşru kılan, yeniden üreten siyasal bir özellik de taşır. Tapınaklarda tanrıların onuruna kurbanlar sunulurken, tapınma ritüelinin vazgeçilmez bir parçası olan ziyafetler, kurulu düzeni ve iktidar sahiplerinin ideolojilerini meşrulaştıran, yeniden üreten bir simgesellik de içerir. Tapınma, gökteki tanrılardan, ölmüş atalardan ve aile büyüklerinden çok, yaşayanların, yani onlara tapınma ritüellerini düzenleyen siyasal seçkinlerin çıkarlarına hizmet eder. "Dindar ve cömert" hami krallar gibi, toplumsal ve siyasal konumlarını yükseltmek

89 Afrika, Güney Amerika ya da Okyanus adalarında, tarihöncesi uygarlık ve gelenekleriyle yaşamlarını sürdüren ve günümüz antropologlarının incelediği yerli kabilelerinde de durum pek farklı değildir. Balandier'nin yerinde saptamasıyla, "Ayinler, tanrılardan gelen düzenin bekasını sağlarken, siyasal eylem toplumsal düzeni devam ettirir: *bu ikisi akraba addedilen süreçlerdir.* (İtalikler Balandier'nin) Ayinler ve siyasal eylemler, her ikisi de, bütün bir hayatın ve toplumsal varoluşun koşulu olarak takdim edilen bütüncül bir düzene muvafakatı dayatırlar." (Balandier 2007: 106) Başka bir deyişle, toplumsal rıza (konsensüs), "kutsal" ile "siyasal" arasında bir dayanışmayla gerçekleştirilir. Bu dayanışma, toplumsal tabakalaşmanın arttığı, siyasal örgütlenme düzeyinin görece daha çok geliştiği toplumlar için de geçerlidir. Niteliği aynıdır, sadece derecesi değişir: Devletsiz kabile toplumlarında kutsal daha ağır basar, toplumsal farklılaşma ve eşitsizliğin yaşandığı, hiyerarşik devlet düzeninde ise, insanlar ve şeyler üzerinde egemenlik, yani siyasal iktidar ön plandadır.

amacıyla patron rolüne soyunan kişilerin kamusal alanda düzenledikleri dinsel törenler ve dağıttıkları kurban yemekleriyle, bir yandan gökteki tanrının "ilahî onayını", bir yandan da tebaasının ya da yurttaşlarının "dünyevi onayını" birlikte alma fırsatını buluyorlardı. Sonuçta, bu kutsal yeniden bölüştürme olayı da görünürde "*ut do des*", başka bir deyişle, "karşılıklılık" ilkesine dayanıyor, ancak halkın değil egemen sınıfların lehine işliyordu.

Kurban, adak ve ziyafetleriyle tanrılara, atalar ve ölülerin ruhlarına tapınma ve saygının, ekonomik zenginlikleri yeniden bölüştürme aracı olarak da, giderek merkezileşen iktidara dinsel- kültürel, siyasal ve ekonomik "simgesel sermaye" sağladığı ve onu güçlendirdiği gözden kaçırılmamalı. Çünkü insan uygarlıklarının bu ilk ziyafetlerinde, tanrılar gökten yeryüzüne inip krallaşırken, egemenler de yeryüzünde tanrılaştırılıyor ya da temsilcileri sayılıyor, öldüklerinde de öteki dünyadaki ölümsüzlerin arasına karışacakları simgesel yolculularına çıkıyorlardı. Tanrıların yeryüzündeki temsilcileri birer tanrı ya da yarı tanrı sayılsın veya sadece insani bir kimlik taşısın; unvanları ne olursa olsun; ister çoktanrılı ister tektanrılı düzende yaşansın, durum hep aynıdır: Dinsel ritüeller aracılığıyla şenlikler, ziyafetler gibi yiyecek bölüşümü ve tüketiminde en kârlı çıkanlar tanrılar, ilahlar, ölmüş atalar ve büyük ölülerden çok, o anki siyasal iktidar sahipleridir. Çünkü dünyevi yaşam kumarında, daima "kasa" kazanır.

Kamusal alanda düzenlenen görkemli dinsel ritüellerin ve kurban ziyafetlerinin siyasal güçle olan ilişkisinin göz ardı edilmesi zordur. Ne var ki, yönetilen insanların da kurban törenlerinden ve ziyafetlerinden maddi ve manevi açıdan bir "doyum" sağladıkları da bir gerçektir. Çünkü, "İnsanların tanrılar ve krallar vasıtasıyla yücelttikleri şey, var olmak ve bir arada olmak imkânıdır" (Balandier 2007: 103) Yine de, gökteki tanrılara duaların yanı sıra yiyecek sunumu ve paylaşımını düzenleyen dinsel ritüellerin arka planında, asıl beslenenin yeryüzündeki iktidar sahiplerinin olduğu yadsınamaz. "İnsanlara bin bir nimetler" veren "Büyük sağlayıcı ve cömert " tanrılar, rahipler ve krallar arasındaki ideolojik birlik ve ortaklığa bir de bu açıdan bakılması gerekmektedir. Nitekim tarih, tanrılara sunulan kurbanlarda, dinsel şenliklerde atalara ve ölülere verilen yemek ve ziyafetlerde hep güçlülerden, soylu yöneticilerden, kahramanlardan, zengin ve güçlü aileler ya da klanlardan söz eder. Çoğunluğu oluşturan isimsiz ve görece yoksul halk ise, sadece onlardan artanla, ruhunu ve karnını doyurur.

Ata kültü de sonuçta, belli bir zümreye (gruba) ait seçkinlerin atalarını ve kendilerini yücelterek, toplumun öteki kesimlerine üstünlüklerini vurguladıkları bir çeşit meydan okumadır. Ata kültü ziyafetlerinin sosyal ayırımcı özellikleriyle, genelde eşitlik, birlik ve dayanışmayı simgeleyen yemek paylaşımlarından farklı bir konuma yerleştirilmesi doğaldır. Orta Asya steplerindeki "yoğ" ritüelleri örneğin, büyük

kişilerin hem bireysel hem de kolektif boyutları olan, ardışık cenaze törenlerinin kurumsal simgeselliği, geride bıraktığı ailesi ve yakınları kadar, yönettiği halkı için de hem bir aidiyet vurgulaması hem de kimlik tazelemesidir. Sosyal simgeselliğin, Elzbieta Halas'a göre, "oluşturucu, koruyucu ve dönüştürücü işlevleri" bağlamında (Halas: 16, 18) bu yas ve defin ziyafetleri de, ölen egemenin aile üyelerinin ayrıcalıklı konumlarını koruyabilmek ve sürdürebilmek için uygulamaya koydukları "meşrulaştırma stratejileri" nin önemli bir parçasıdır.

Tarihin ilk ziyafetleri olarak tanımladığımız, doğaüstü güçler tanrıların ve ataların, kral, firavun ya da imparator kültlerinde tanrı ya da tanrılaştırmış hükümdarların, bunları yanı sıra, Avrasya bozkırlarının konar-göçer, hayvancı ve atlı savaşçı egemenlerinin ölümlerinde onurlarına düzenlenen ritüel kurban ve ziyafetlerine kısaca değinmeye çalıştık. Bunların yanı sıra, ağırlıkla dünyevi bağlamda, iktidar seçkinlerinin farklı zaman ve coğrafyalarda çeşitli toplumlarda kamusal alanda yemek paylaşımlarının ve çeşitli vesilelerle düzenledikleri şenlik ziyafetlerinden örnekleri önümüzdeki bölümlerde bolca irdelemek fırsatını bulacağız. Meşruiyetlerini doğaüstü güçlerden ve mitolojik söylencelerden aldıklarını belirtmeyi hâlâ ihmal etmeyen, ancak tanrılarla pazarlık etmeyen, bu dünyada son sözün artık kendilerinde olduğu bilincindeki siyasal iktidarların, görkemli saray ziyafetlerine odaklanacağız. Tapınak ziyafetleri gibi, egemen ziyafetlerinin ve yiyecek bağışlarının da (arada bir, sofradan dışlananlar ya da sunulan yemeğin reddedilmesiyle, iktidarın otorite ve meşruiyetinin sorgulanması dışında), genelde, dostluk, barış, dayanışma, aidiyet, birlik ve birliktelik duygularını güçlendirirken, aynı zamanda, iktidarın ve seçkinlerin dinsel ve siyasal güç ve meşruiyetini pekiştirici işlevlerinin yine söz konusu olduğu görülecektir. Ancak, tarihsel süreçler içinde sosyal ve siyasal boyutlarıyla, ziyafet ve halka yiyecek bağışı stratejilerinin evrildiği ve simgesel anlamlarının değiştiği de izlenecektir.

İlk kamusal ziyafet örnekleri olarak ele aldığımız gökteki tanrılar, atalar ve aile büyüklerinin ruhlarına sunulan kurban ziyafetlerine, başka bir tanımlamayla, tanrıların sofrasına değindikten sonra, şimdi de bu dünyanın muktedir hamileri kralların iktidar sofralarına geçebiliriz.

III- ORTA ASYA'DAN PAYİTAHT İSTANBUL'A İKTİDARLARIN SOFRASI

Siyasal iktidarın kurumsallaşmadığı avcı-toplayıcı ve görece "eşitçi" konar-göçer yabanıl toplumlarda izlenen ziyafet türlerinin simgeselliği, ana çizgileriyle, yiyecek fazlasının elde edildiği hiyerarşik yerleşik din-tarım toplumlarında da söz konusudur. Kamusal ziyafetler, kentleşmenin yanı sıra, toplumsal tabakalaşmanın ve merkezi siyasal otoritenin giderek güçlendiği, buna karşın insanlar arasında eşitsizliğin belirginleştiği antik, orta ve modern çağlarda, zamanda ve uzamda değişen simgesel anlamlar taşısa da, sürecektir.

İki seçenek

İstikrarlı yerleşik düzende tarım, bahçecilik ve hayvancılığı ön plana çıkaran neolitik devrimle birlikte artan nüfus ve sosyal işbölümü sonucu, artık bir avuç kişi iktidar, mevki ve zenginlikleri ellerinde toplayacaklardı. (Kiple: 87-89) Sosyal tabakalaşma ve doğal olarak oluşan hiyerarşik dinsel ve siyasal yapıda, kırsal ağırlıklı şefliklerden çok daha karmaşık siyasal sistemlere, ticaret ve din merkezli kent-devletlerine, ardından krallık ve imparatorluklara geçilecekti. (Mintz: 229) Bu merkeziyetçi toplumlarda siyasal, dinsel ve askeri güç sahiplerinin elinde toplanan ürün ve mallar, halktan alınan vergiler, savaş ganimetleri ve baskı altında tutulan yabancı halklar ya da bağımlı devletlerden gelen haracın yeniden-bölüşümünde iki seçenek, daha doğrusu, iki uç vardır: Ya, siyasal iktidar zenginlik ve gelirlerinin bir bölümünü kamu hizmetleri yolu ile, örneğin toprak dağıtarak, sulama kanalları ve yollar açarak halkına iade eder. Ya da, tüm bu zenginlikleri kendine saklar, sınıfsal çıkarları doğrultusunda kullanır.

Halkın elinden alınan zenginliklerin bilinçli bir biçimde üst sınıflara aktarılması olayını Jared Diamond "kleptokrasi" olarak tanımlar. (Diamond: 276) Diamond'a göre, kleptokrat, yani hırsız bir yönetici ile akıllı bir devlet adamı arasında sadece bir derece farkı vardır. Her halükârda, birinin elinden alınan zenginliğin bir başkasına aktarılması söz konusudur. Üreticilerden toplanan haraçların ne kadarına iktidardaki seçkinler tarafından el konulduğu, ne kadarının ise yeniden halka dağıtıldığı bu derece farkını belirler. Ama mal biriktirmede baştakiler tarafından salt kaba kuvvet kullanımı yeterli olmayabilir. Bu yüzden, kleptokratlar halkın desteğini

arkalarına alacak ya da Diamond'un nitelendirmesiyle, "hırsızların yönetimini" mazur gösterecek bir ideoloji ya da din inşa etmeyi yeğlerler. Avcı-toplayıcı gruplar ya da kabilelerde doğaüstü inançlar zaten hep vardı. Ancak, bu topluluklarda doğaüstü inançlar, merkezi bir otoriteyi haklı ve zorunlu kılmakta, zenginliklerin aktarılmasında veya birbirleriyle akraba olmayan kişiler arasında barışı korumada, mazeret ya da araç olarak kullanılmıyordu. Din-tarım toplumlarında ise doğaüstü inançlar kurumsallaştırılıp resmi dine dönüştürülürken, artık bu işlevleri de yerine getiriyorlardı. (Diamond: 278-292)

Veren borçlandırır

"Veren el alan elden üstündür." Hz. Muhammed'in bu sözleri hem bireyler açısından dinsel ve ahlaki bir ödevi hem de toplum ölçeğinde sosyal ve siyasal bir gerçeği ifade eder. Halkın ürettiği tarımsal zenginliklerin bir avuç insanın elinde birikip yeniden bölüştürüldüğü, tanrılar ve rahiplerle sıkı bir iş birliği içindeki eski Mezopotamya, Mısır, İran, Anadolu ya da Aztek, İnka krallıklarında görüldüğü gibi, siyasal iktidar sahipleri, "tanrının oğlu", "tanrı ile eş" hatta "tanrı", "başrahip", "tanrının yeryüzündeki temsilcisi" gibi çeşitli unvanlarla süslenen saygın konumları gereği, güç ve zenginliklerini cömertçe sergilemekten geri kalmadılar. Saray ve tapınak mutfaklarından toplumun çeşitli kesimlerine günlük yiyecek dağıtımlarının dışında,[1] egemen kişilerin verdikleri "patron(hami) –rol" ziyafetleri, avcı-toplayıcılarda olduğu gibi, bir iki av eti ve birkaç ot, meyve ya da yumru ikramlarıyla sınırlı değildi. Din-tarım toplumlarının iktidar sofraları kızartılmış ya da pişirilmiş sığır, koyun, domuz etli, balıklı, av kuşlu, çeşit çeşit ekmekli, çörekli ve bol meyveli yemekler, refakatte parfümler ve kimi konuklara değerli hediyelerle donatılıyordu. İktidar sahipleri, bu yolla üstün statülerini meşrulaştırıcı dinsel ve siyasal ideolojiyi üretmekte ve yeniden üretmekte zorlanmıyorlardı: Dinsel ritüeller ve bayramların yanı sıra, askeri zaferler, yeni kentler kurma, saltanat ailesi üyelerinin düğünü, doğu-

1 Örneğin, Akad krallığının kurucusu Büyük Sargon'un yaşamını özetleyen altmışaltı satırlık bir tablet "menkibe" de, Sargon "Adad ve İştar'a [tanrılar] yemin edeyim: Her gün bin sığır ve altı bin koyun kestim. Yedi bin muharibim [savaşçı], her gün önümde yiyecekleri göğüs eti, üç bin habercim, yiyecekleri sağrı [arka] eti (ve) bin seçkin adamım her gün doyuncaya kadar yiyecekleri but eti" diye emretmişti. Ancak bu, muharipler gibi göğüs eti yemek isteyen öteki grupların itirazlarına neden olmuştu. Muharipler göğüs etini yiyince, zaten ötekilere göğüs eti yetişmiyecekti. Bunun üzerine, takviye sığırlar kesilip göğüs etleri dağıtılarak bu itirazlara son verilecekti. Kral, aşçısının "sığırın bacağını ayırarak" kusur işlediğini" Bu nedenle, yüz sığır ve iki yüz koyun kestirip kölelerini "doyurduğunu" belirtiyordu. (Günbattı: 136) Bir başka Akad dönemi tablette yer alan "Beş bin dört yüz erkek onun (Sargon'un) önünde hergün ekmek yedi." (Günbattı: 147) tümcesi de, kralın halkının harnisi konumunu birkez daha ortaya koyuyor.

mu, doğum yıldönümü ya da ölümü gibi çeşitli vesilelerle düzenledikleri kutlama şenlikleri, yas törenleri ve bunları izleyen vazgeçilmez ziyafetler de egemen ideolojinin hizmetindeydiler. Ayrıca, onlara bağlı devlet yöneticileri, asker ve bürokratlarına verdikleri değerli hediyeler, dağıttıkları unvan ve mevkiler, topraklar gibi, yoksul halka yaptıkları gıda yardımları da sosyal borçlandırma ilkesi gereği, boşa gitmiyor, sadakat ve minnet duyguları ve "karşı hediyeler" yoluyla onlara geri dönüyordu. İktidar sahiplerinin biriktirdikleri zenginliklerin bir bölümünü yönettikleri insanlarla paylaşmaları sosyal birlik ve dayanışma adına yapılsa da, iktidarın ideolojisine yönelik toplumsal desteği artırma işlevini de yerine getiriyordu.

Siyasal bir faaliyet ve ideolojik bir yatırım

Erken din-tarım devletlerinde tanrılara ziyafetlerden soyutlanmaları zaten mümkün olmayan iktidar ziyafetlerinin, giderek vesile ve amaçları değişebilse de ortak bir özelliği vardır. İnsanlarla tanrıları arasında olduğu gibi, daima bir "veren" ve "alan" ilişkisini ortaya koyarlar. Hükümdar, askerleri, soylu müttefikleri ve halkı arasında karşılıklılık ilkesine dayalı siyasal nitelikli bir alış-veriş söz konusudur: "Kral ve tebaasının (onu temsil edenlerle) birlikte paylaştıkları bu büyük yemekler, bizi zorunlu olarak, basit bir yiyecek ve içecek paylaşımının ötesine gönderir. Yeter ki, sözcüklerin üstüne çıkıp asıl olup biteni irdeleyelim. Bu cömertlikler, hükümdarın fonksiyonu ve rolüyle doğrudan ilintilidir. [...] şenlikler ve ziyafetler *çok büyük ölçüde siyasal edimlerdir.*" (Bottéro 2002: 163,altını çizen Bottéro)

Mezopotamya kralları, örneğin, günlük saray sofralarında da düzenli bir biçimde kendilerine bağlı geleneksel kabile şefleri, ya da tâbi ülkelerin yöneticileri veya yabancı ülke elçileri gibi önemli konuklarını ağırlar, onları onurlandırırlardı. Bu gösterişli ziyafetler, akşamları saray avlusunda ya da iç avluda bir salonda verilirdi. Teşrifat çok katıydı: Tanrılara şarap ya da bira saçısı (libasyon) ritüeli yerine getirildikten sonra krala içki sunulurdu. Yemek servisi de önce kralın masasına yapılırdı. Kralın özel davetlileri olan kişiler genelde grup halinde, mevkileri, meslekleri ve hangi ülke vatandaşı olduklarına göre otururlardı. Kral, eğer konuklarından birini onurlandırmak isterse, ona kendi yemeğini ikram ederdi. Müzik, şarkılar ziyafete eşlik ederken, şaklabanlar (palyaçolar), aktörler, hokkabazlar ve güreşçiler de becerilerini sergilerdi. Kral genellikle önem verdiği konuklarına giysi ya da değerli metallerden yapılmış objeler gibi hediyeler verirdi. Hizmetkârlar ve eğlence için çağrılan sanatçılar ziyafet kalıntılarından yiyebilir, hatta evlerine götürebilirlerdi. Kraliyet ziyafetleri, Asurlular döneminde yapılan yeni saraylara koşut olarak daha da gösterişli olacaklardı. Sonuçta, ister, şenlik ziyafetleri ister saray ziyafetleri olsun, kamusal alanda yemek paylaşım ritüelleri, daima kral ve halkı (soyut anlamda halkı,

genellikle iktidar seçkinleri) arasındaki dayanışma ve ilişkiyi belirlemenin önemli bir kapı taşıydı. (Joannes: 34-36) Yeri gelmişken, bildiğimiz yemek masasının aslında tanrılara adanan kurbanların kesilmek üzere üzerine yerleştirildiği kurban taşları, yani sunaklardan (altar) kaynaklandığına da değinilmelidir. Sunaklar, egemenin ideolojisini benimseyenlerin kamusal alanda birlikte yiyecek paylaştıkları ziyafet masasına, sıradan halk için de özel alanlarında aile birlikteliği ve dayanışmasının her öğün kutsandığı yemek masasına dönüşecekti. (Kaufmann: 151)

Siyasal iktidar sahiplerinin belli bir toplumsal hiyerarşi zinciri içinde yakın çevreleri ve halka yiyecek dağıtmaları, ilk bakışta tek yönlü, başka bir deyişle yukarıdan aşağı asimetrik bir jest olarak kabul edilebilir. Ne var ki, simgesel getirisi yüksek bu cömertlik gösterilerinin bir amacının da iktidar sahibi ve yönetici seçkinlerinin otoritesinin meşruluğunu yaratma ya da pekiştirme olduğu hesaba katılmalıdır. (Bober: 27) "Verici" konumdaki iktidar sahiplerinin eli açıklıkları, yemek, hediye ve unvan dağıtmaları doğaldır. Zira tarım ve savaşla zenginleşen toplumlarda, ürün ve ihtiyaç fazlasının belirli ellerde toplanması, sadece yiyeceklerin paylaşılmasını değil, unvanların, toprakların, toplumsal ayrıcalıkların, kısacası tüm zenginliklerin kısmi bir "yeniden-bölüşümünü" gerekli, hatta zorunlu kılar. "Biri yerken öteki bakar" durumu süremez. Dahası, devlet çalışanlarını, askerlerini beslemek, ayrıca kamusal ziyafetler vermek, siyasal iktidar sahiplerinin hem dinsel ve sosyal görevi, hem de ayrıcalığıdır. Özellikle, ekonomik krizlerin toplumsal huzursuzluğu artırdığı dönemlerde, Eski Yunan ve Roma'da görüldüğü gibi kalabalık başkentlerde halka ve yoksullara bedava yiyecek dağıtımı ya da indirimli fiyatlarla satış siyasal iktidar için yaşamsal önem taşır. (Garnsey: 69-86, 198-243; Jacob: 75-89; Tannahil: 71-73; Kiple: 88; Gezgin, 2013: 64; Kılıçbay 2013a, 2013b) Osmanlı İmparatorluğu'nun başkenti İstanbul'da da, Bizans döneminde olduğu gibi, kentin düzenli işleyişini sağlamaya büyük önem verilmesi ve halkın yiyecek ve mallara erişimini kolaylaştıran ve denetleyen narh (Farsça kıymet, fiyat anlamına gelen "nirh" sözcüğünden, tavan fiyat) uygulamalarının temel nedeni de budur.

Ne var ki, ister yükümlülük ve ayrıcalık, ister dini vecibe (örneğin, vakıf imaret mutfakları) olsun, tüm bu cömertliklerin geri planında, ünlü Latince *do ut des* (Ben veriyorum, sen de vermelisin) deyişinde olduğu gibi, en azından, somut bir yatırım-getiri anlayışı da söz konusudur. "Veren", sebepsiz yere "vermez" ; karşılığında mutlaka bir beklentisi vardır. "Alıcı" konumundaki kişiler ve halk da, iktidar sahiplerinin bu cömertliğine karşı ilgisiz kalamaz. Çünkü dağıtılan yiyecek olsun, hediye olsun, unvan ya da toprak, "karşılıklılık ilkesi" egemendir. (Bourdieu 2013: 4-5) Muktedirin sofrasına davet edilen onurlanır, hediyeler verir, hediyeler alır. Ama bu alış-verişte karşılıklı çıkar birliği söz konusudur. Sonuçta, onlar da zenginliklerin paylaşımına ortak olur. Aslında ülke zenginliklerinin paylaşımında aslan payını alan egemen, halkının ağzına bir parmak bal çalar ve kurulu düzen sürüp gider. Nasıl kralların tanrılara sundukları kurbanların etlerinden halka da birer pay düşüyor ve bu payı yiyenler simgesel olarak tanrıları ve kral-

larıyla bütünleşip, bir düşünce ve duygu birliğini yaşıyorlarsa, iktidarın dağıttığı nimetlerden yararlananlar için de, ideolojik bir onaylama ve olumlama söz konusudur. Ziyafet sahibinin, "veren" in verdiğini kabul edenler, kendilerine ikram edileni yiyip içenler, simgesel olarak ona dostluk ve bağlılıklarını teyit ederler. Ve böylelikle, iktidarın meşruiyetini bir bakıma yeniden üretmesine olanak tanırlar. Yemek, kendi başına yemek olmaktan çıkar ve bir iktidar aracına dönüşür. Ama kimi zaman da, Yeniçerilerin saraya maaşlarını almak için geldiklerinde, onlara gelenek olarak sunulan yemeğe (çanak yağması) "seğirtmemeleri" durumunda olduğu gibi, iktidara karşı bir meydan okuma niteliğiyle, simgesel anlamı "ters-yüz" edilebilir.[2]

Üstünlük gösterisi

Luis Paret y Alcazar'ın fırçasından İspanya Kralı III. Carlos, saray mensuplarının önünde yemeğini tek başına yerken. 1788 civarı. (Museo del Prado, Madrid)

2 Roma imparatoru Claudius (MS 41-54), asıl amacı Romalı soyluların desteğini yitirmemek olan büyük şölenler düzenlerdi sıklıkla. Yaklaşık altı yüz kişinin aynı anda katılabileceği görkemli akşam yemeklerine soylular çocuklarıyla birlikte davet edilirdi. Bu tür cömert yemek ikramları, Claudius'a hem çevresindeki güçlü soyluları, yani potansiyel rakiplerini denetleme hem de onların gönüllerini kazanmasına aracılık edebilirdi. (Gezgin, 2013: 66) Tabii, bir yere kadar; Roma soylularının iktidar hırsı enfes yiyeceklerle tatmin edilecek gibi değildi. Bu nedenle, karşılıklılık ilkesinin her zaman geçerli olduğu öne sürülemez. Türklerde "Besle kargayı, oysun gözünü" deyimini unutmayalım. Bir bağış nankörlükle karşılanabilir, borçlanma duygusu bir yana, hatta bir hakaret olarak görülüp reddedilebilir. (Bourdieu 2013: 9) Osmanlı tarihinde zaman zaman yaşanan "Yağmaya seğirtmeme" gibi, kışlalarda "Kazan devirme" olayları, yeniçeri askerlerinin Osmanlı iktidarına karşı huzursuzluk ve baş kaldırı eğilimlerini ortaya koyma aracıydı. Burada da bir "yemek reddi" söz konusudur.

Napolyon döneminin ünlü devlet adamı Parma Dükü Jean Jacques Régis de Cambacérès'in deyişiyle, "Kişi büyük ölçüde sofrasıyla hükmeder."(Fletcher: 54) Egemenlerin ellerinde toplanan zenginliklerin bir bölümünü yeniden-bölüştürme yöntemiyle görkemli ve etkileyici ziyafetler vermelerinin ve halka düzenli yiyecek bağışı yapmalarının, toplumsal, siyasal ve ekonomik meşruiyetlerini "yeniden üretici" işlevi ve simgesel anlamları ortadadır: İktidar sahiplerinin ya da iktidara talip olan hasımlarının "hami" kimlikleri, kamusal alanda cömert yiyecek ikramları ile ortaya konurken, aslında siyasal ve ekonomik güçleri sergilenir ve gerek kendi halkına gerekse yabancılara karşı üstün toplumsal konumları vurgulanır. Sözgelimi, Büyük İskender'in imparatorluk mirasından kendisine Mısır krallığı düşen ve Helen kökenli hanedanın kurucusu II. Ptolemaios'un düğün şenlikleri ve verdiği olağanüstü masraflı ziyafetler, zenginlerle yoksullar arasındaki uçurumu gözler önüne seriyordu. Ama bu tür görkemli ziyafetlerin iktidar sahibinin tebaasına ve yabancı ülkelere karşı bir güç propagandası yapmaya yönelik ve onun statüsünü yücelten bir siyasal mizansenin ürünü olduğu açıktır. (Bober: 134)

Mutlak bir kral tarafından yönetilen toplumlarda, egemenin düzenlediği her ziyafet onun yenilmezliğini imgeleştirir. Böyle bir gösteri için halkının ne denli aç ya da tok durumda olması hiç önemli değildir. Varsın halkı açlık çeksin, siyasal ve dinsel egemen ideolojinin etkisi altında "Yüce" krallarının ziyafet vermesinin toplumun genelinde doğal karşılandığı açıktır. (Fletcher: 4) Hele onlara da bu ziyafetten bir paycık düşüyorsa, ne âlâ. Kimi zaman "uzaktan izleyici" bile olmak yetiyordu. 14. Louis ve 10. Charles döneminde Versailles Sarayı ziyafetlerinde örneğin, ritüele göre kral ve konukları kendilerine ayrılan masalara oturup yemeklerini yerken, bir tiyatro oyunu gibi tebaası tarafından uzaktan izleniyordu.[3]

3 (Bkz. Montanari 2018: 137; 161-162) 1707'de Paris'de İspanyol Alba Dükü ve Asturias prensi için verilen büyük ziyafeti betimleyen bir gravürde, görkemli salonda ters "U" biçiminde düzenlenmiş çok büyük ve uzun bir masada yer alan konuklar arasında kadınların çoğunlukta olduğu izleniyor. Ortada yemek tepsileri taşıyan hizmetkârlar, konukların arkasında ayakta bekleyen özel uşaklar gibi ziyafete konuk "seyirci" konumunda katılan kişiler de ziyafet düzeninin arka planını tamamlıyor. (Cowan: 230) İngiltere Kraliçesi Victoria döneminde (1837-1903) birbirini izleyen takımlar halinde sunulan yemeklerin tepsilerle sofraya konduğu ve konukların kendi kendilerine servis ettikleri "Fransız tarzı" ziyafetlerden, konuklara aynı yemeklerin, ama protokol sırasına göre tek tek servis edildiği "Rus tarzı" (Symons: 288) ziyafetlere geçiliyordu. Ancak, "Tepe masa" (*Top table*), önemli konuklar içindi. Kraliçe'nin en çok itibar ettiği kişiler sağında yer alırdı. Öteki konuklar arasında en yüksek mevkidekiler Tepe Masa'ya en yakın mesafede oturturlardı. Daha az önemli konuklar ise, Kraliçe'ye en uzak mesafede bulunurken, yemek servisi de en son bu masalara yapılırdı. Londra'nın Ortaçağ'dan kalma Belediye Sarayı Guildhall'da önemli vesilelerle düzenlenen ve örneğin 1863'te kraliçenin de katıldığı, büyük ziyafetleri, salonun seyir

İngiltere Kraliçesi Victoria dönemindeki (1837-1901) Guildhall'de (Londra Belediye Sarayı) düzenlenen bir ziyafet. Bu ziyafette kraliçenin merkezde ve en değerli konuklarının sağında yer aldığı "Yüksek Masa"nın karşısına dikey sıralı uzun masalarda, en üst mevkidekiler kraliçeye daha yakın oturtulan öteki konuklar yer alırken Guidhall'in locaları da izleyici doluydu. (Kaynak: Denise Winterman, "Royal Feasts." *BBC News Magazine*, 25 Ocak 2012) www. bbc.co.uk/news/magazine-16659349)

Ziyafet sosyal, siyasal ve ekonomik simgesel sermaye yaratır

Özellikle, iktidar ilişkilerinin formelleştiği hiyerarşik ve sınıflı toplumlarda, yiyecek, içecek besin olarak "maddi", siyasal strateji bağlamında ise "simgesel" bir değer taşır. Nitekim eski çağlardan modern zamanlara, Asya'dan Avrupa'ya, Afrika'dan Orta ve Güney Amerika'ya iktidar sahiplerinin, ülkelerinde, özellikle başkentlerinde kıtlık, darlık ve açlık yaşandığında ya da böyle bir tehdit oluştuğunda toplumsal huzursuzluğa yol açılmaması için, hububat ambarlarının kapılarını açarak halka buğday, pirinç, ekmek mısır ve patates dağıttırmaları, ucuz ya da bedava et, ekmek sağlamaları, yaygın bir uygulamaydı.

Yiyeceklerin yeniden- bölüşümü gibi ekonomik, sosyal ve siyasal süreçlerde, iktidar sahiplerinin tebaası tarafından "Tanrı kralı korusun!", "Padişahım çok yaşa!" gibi sloganlarla övülmesi, onların da tanrılar gibi, "büyük verici" ya da "velinimet" olarak görülmesi, sonuçta doğaldır. İnsanların bilinçaltına kazınan ve alışkanlık, tutum ve davranışlarını etkileyen inanç ve değerler (Bourdieu'nün tanımlamasıyla *habitus*), tanrının verdiği nimetleri halkına dağıtan yeniden- bölüştüren, en azından öyle

balkonlarında halktan kişilerin de izleyebilmelerine izin verilirdi. (Winterman 2012) İtalya'da da, örneğin, 1685'te Venedik kent cumhuriyetinin yöneticisi (*doge*) Marco Contarini'nin konuğu Brunswick dükü onuruna verdiği ziyafette aristokratlar yarım daire biçiminde düzenlenmiş bir büyük masada yemeklerini yerlerken, kimileri de tiyatro seyircisi gibi onları izliyordu. Sadece aristokratların eşit oldukları bu ziyafet gösterilerinin simgesel anlamı açıktı. (Schemeil: 373)

davranması beklenen hükümdarların ayrıcalıklı konum ve otoritelerinin simgesel yönden güçlendirilmesine katkıda bulunur.[4] 16. yüzyılın başlarında Meksika'da Aztek İmparatoru Montezuma'nın sarayındaki görkemli ziyafet sofraları da sadece emri altında olanlara bir lütuf, cömertlik, zenginlik ve güç gösterisi değil; aynı zamanda, bir "efendinin" elinde toplanan kaynakları halkına yeniden- bölüştürme sisteminin bir parçasıydı. Aztek iktidar sahipleri de halktan zorla aldıkları yiyeceklerle ülkenin besin kaynaklarını denetlerken, yeniden- bölüştürme yoluyla bir bölümünü yakın çevrelerindekilere, eğer artarsa sıradan halka dağıtıyorlardı. Sonuçta, her toplumda olduğu gibi, "lütufkâr hükümdarın" şanı dosta ve düşmana karşı yürüyordu.

Hükümdarın "elinin açıklığı", ona siyasal ve ekonomik "simgesel sermaye" sağlarken (Bourdieu 2013), somut ekonomik getirileri de davet eder. Başka bir anlatımla, hediye alışverişlerine de sıklıkla sahne olan şenlik ziyafetlerinin simgesel işlevleri dışında belli bir ekonomi-politiği de söz konusudur: Hükümdarların tahta çıkışı, evlilik şenlikleri, hanedanlarının devamlılığını sağlayacak evlatlarının doğumları, saltanat ailesi üyelerinin düğünleri vesilesiyle düzenlenen şenliklere ülke içinden ve dışından önemli konuklar çağrılır. Seçkin konuklar da "elleri boş" gelemezler, zira "mevkilerine uygun" hediyeler getirmeleri beklenir. Hükümdar ve ailesine adeta akan hediyelerin toplam değerinin ise, günlerce süren görkemli ziyafetler ve halka yemek dağıtımlarının, göz alıcı gösteri ve eğlencelerin, dahası, hatırlı konuklara verilen mukabil hediyelerin maliyetini genellikle fazlasıyla karşıladığı bir gerçektir. "Muktedirin sofrası", iktidarın can damarlarından biri olarak değerlendirilmelidir. Ve günümüzden topu topu iki yüz yıl öncesine dek, bu tür ziyafetlerin genelde iktidarın gücünü dosta düşmana karşı sergilemek için de doğal bir yöntem sayıldığını unutmamak gerekir.

---

4 Hernán Cortés yönetimindeki İspanyol *conquistador*'lara (fetihçi) piyade askeri olarak katılan Bernal Diaz 1551'de kaleme aldığı "Yeni İspanya'nın Fethi'nin Gerçek Hikâyesi" başlıklı anılarında Aztek siyasal seçkinlerinin yemeklerini güzel kokular saçan ve dumansız odunlardan meşalelerin aydınlattığı bir salondaki beyaz örtü serili bir masada yediklerini anlatır. Isıtıcılarla sıcak tutulan tavuk, hindi, sülün, keklik ve çulluk gibi av kuşları, ötücü kuşlar, yabani ve ehli ördekler ve tavşanlar ile hazırlanmış yaklaşık otuz çeşit yemek içeren üç yüz tabak vardı. Bernal Diaz'ın, Azteklerin İspanyollara yenik düştüğü 1521 öncesi katıldığı böyle bir ziyafette, İmparator, ellerini yıkadıktan sonra mısır unundan yapılmış pide benzeri *tortilla*'lar, içecek olarak da altın kaplarda sıcak çikolata ikram edilmişti. Konuklara ülkenin her yerinden yollanan meyveler de sunulmuştu. Montezuma otuz çeşit yemeğin çoğuna el sürmemiş, kimini sadece tatmakla yetinmişti. Yemeğini bitirdikten sonra maiyetine de aynı yiyeceklerden yaklaşık bin tabak verilmişti. Yemekleri hazırlamakta kullanılan malzemeye gelince, bunlar Aztek imparatorluğun bağlı başlıca kentlerden vergi ya da haraç olarak alınan ve saraya her gün hamallarla taşınan ürünlerdi. Bernal, Montezuma'nın en önemli müttefiki Texcoco kabilesi reisinin sarayına da hergün iki bini aşkın kişiyi beslemeye yetecek miktarda mısır, fasulye, tortillalar, kakao, tuz, domates, kabak ve acı biberin de haraç olarak verildiğini ekliyordu. (Fernández-Armesto: 128. Bernal Diaz, *The Memoirs of the Conquistador Bernal Diaz del Castillo*(trans. by John Ingram), 1844. Montezuma'nın ziyafeti ile ilgili bölüm için, bkz. Albala 2014: 318-320).

"Ağalık vermekle, yiğitlik ölmekle." Bu Türk atasözünün dile getirdiği gibi, "Yemek", "bağış" ya da "hediye" olarak dağıtılan her zenginlik, hami veya patron konumundaki iktidar sahipleri ve tebaası arasında karşılıklılık ilkesine dayalı güçlü ve büyük ölçüde kalıcı maddi ve simgesel bağlar kurar.[5]

Yüzyıllar öncesi Ksenefon'un vurguladığı gibi, "Bir bolluk sofrası yüz mızraktan çok daha fazla müttefik kazandırır; daha az maliyetle ve de kin duygusuna yol açmadan." (Cyropedia 8.2.13-23) Buna karşın, konuklar da kendileri bir yardıma muhtaç oldukları zaman çağrıda bulunabilecekleri bir kişiye kendilerini yakınlaşmış, kapılanmış hissederler. (Cyropedia.8.3.20-23) Hami verdikçe, maddi ve siyasal bir alış-veriş söz konusudur. Ama hami veremeyecek duruma düşerse işi zorlaşacaktır. Nitekim Antik çağlardan günümüze, hemen hemen her toplumda, kuraklık, sel gibi doğal felaketlerin yanı sıra, ekonomik ve siyasal krizlerin, uzun süren savaşların kaçınılmaz yan etkisi olan kıtlık, darlık ve açlığın, iktidar sahiplerinin halkları indindeki siyasal gücünü, otorite, saygınlık ve meşruiyetini tehlikeye attığı görülmüştür (ve görülecektir). Zira "Açlık, hiçbir iktidarı yaşatmayacak bir anti-iktidardır" (Gezgin, 2013: 66) Halkın ihtiyaç ve beklentilerini karşılayamayan, onları hem maddi hem de simgesel anlamda "giydirip doyurmayan" iktidarların sarsılması ya da devrilmesi (1789 Fransız Devrimi) ya da modern demokratik toplumlarda olduğu gibi seçim sandığında yenilgiye uğramaları, çoğu zaman kaçınılmazdır.

Sosyal hiyerarşi göstergesi

"Ye kürküm ye!" Türk halk kültürünün hayali ya da gerçek, ölümsüz figürlerinden biri olan Nasreddin Hoca'nın bu ünlü sözleri de bir başka evrensel gerçeği ortaya koyar: İktidar ziyafetleri, ikramın ötesinde, insanları "ayrıştırır", sofraya konuk olan ve olmayanların sosyal hiyerarşideki yerleri, rolleri ve haklarını da belirler. Bu yüzden, arkaik Sümer yazısının icadından modern zamanlara, iktidar sahiplerinin verdikleri ziyafetlere, yaptıkları yiyecek bağışlarına ilişkin tarihsel kaynaklar, arkeolojik buluntular oldukça boldur. İster bir Asur yazıtında, ya da Orta ve Yeni Çağları anlatan bir Batılı tarihçinin eserinde, ister bir Osmanlı vakanüvisinin kaleme aldığı bir saltanat düğünü güncesinde (sûrnâme), ziyafet sahibi muktedir ve sofrasına davet ettiği kişilerin kimliği kadar, yiyip içilenler, alıp verilen hediyelere ilişkin detaylı bilgiler bulmak hiç de zor değildir. Aynı şekilde, günlük yaşamda saray mutfaklarından kimlere hangi yiyecek ve yemekler dağıtıldığı, rutin Divan yemekleri ve yabancı elçilere verilen ziyafetlerde kimin "nereye oturduğu" ve nicelik ve nitelikçe farklı yemekler yedikleri

5 Bir başka Türk atasözü de benzer söylerim taşır: "Ekmek veren el ısırılmaz." Bunlar evrensel sözlerdir. Nitekim Almanların da "Kimin ekmeğini yersem onu şarkısını söylerim" dedikleri gibi. (Reindl-Kiel 2017: 143)

arşivlerde kayıtlıdır. Bir padişahın kurduğu bir imaretin vakıfnâmesinde, imaret mutfağından kimlerin yararlandığı ve onlara nelerin nasıl sunulduğunu da kolayca öğrenebiliriz. Oysa toplumun daha alt kesimlerinde, hele hele sıradan insanların yemek ikramına ilişkin pek az belgesel veri bugüne dek ulaşabilmiştir. Çünkü bu mütevazı özel alan ziyafetlerinde herhangi bir iktidar sofrasının saçtığı "nimetler" bulunmazdı.

Genelde iktidar sahiplerinin ziyafetleri ve bunların görkemi göklere çıkarılır ve sadece onların sofralarının görkem ve bolluğu unutturulmamaya çalışılır. Sıradan insanların, zenginliklerin gerçek üreticilerinin gösterişsiz ziyafet sofraları neredeyse bilinçli olarak kayda değer bulunmaz. Çünkü "sıradan insanların öyküleri yoktur. Ne sıradan insanlar, ne davranışları, ne de alışkanları, neler yiyip içtikleri vardır." (Ferrières: 19) Onların masasına oturanların karın doyurmanın ötesinde bir beklentisi olmaz. Ev sahibinin kendisinin bir şeyi yoktur ki, etrafına, unvan, toprak, para, saygınlık, herhangi bir çıkar kaynağı, her neyse bol kese dağıtabilsin.[6]

İktidar sahiplerinin sofrasına oturmanın, onlara yakın olmanın, sadece yemek paylaşımıyla sınırlı kalmadığı, aynı zamanda sosyal ve maddi bir ödüllendirme anlamına geldiği, Yunanlı tarihçi Heredotos'un öve öve bitiremediği Pers İmparatoru Büyük Kyros'un "çoğu zaman bir merkezi yeniden- bölüştürme yeri" (Wright, Hollman: 3) olan sofrasında görülüyordu. Destansı *Dede Korkut Hikâyeleri*'nde betimlenen Orta Asya bozkırları kağanlarının dönemsel "Geyik Çağrısı" ya da han toylarına katılan Çu, Göktürk veya Oğuz boy beyleri, Moğol Çin İmparatoru Kubilay Han'ın Marco Polo'nun gezi anılarında anlatılan görkemli şenlik ziyafetlerine davetli Moğol yöneticiler gibi, Selçuklu ve Osmanlı seçkinleri de bu gerçeğin bilincindeydiler.

Kabilelerden, krallıklara, imparatorluklara kamusal alanda ziyafetler ve yiyecek bağışlarının genelde iktidarı meşrulaştıcı ve yeniden üretici siyasal simgesellikleri çalışmamızın odak noktasıdır. Bu bağlamda, iktidar ziyafetlerinin verici ve yeniden bölüştürücü özellikleri gibi, ayrıştırıcı, dışlayıcı, hatta çatışmacı özelliklerini taşıyan, Orta Asya Türk-Moğol toplumlarının hükümdar ve boy beylerinin toyları gibi, Selçuklu ve Osmanlı padişahlarının saray yemekleri, imaret mutfakları, şenlik ziyafetleri, yeniçerilerin zaman zaman "kazan devirme"leri ve bunların yanı sıra, 19. yüzyıl Osmanlı diplomatik ziyafetlerinin, farklı amaçlar, işlevler ve simgesel anlamlarıyla, tabir caizse, ana "mönümüzü" oluşturmaları doğaldır. Bu mönünün içerdiklerini ve teşrifatını, yine bu coğrafyadan kaynaklanan "Ağalık vermekle, yiğitlik ölmekle " ve "Ye kürküm ye!" deyişlerinden esinlenerek, iki ana başlık altında toplayabiliriz.

6 "Tarihin her döneminde sultanların sofralarını betimleyen çok sayıda metin üretilmiştir. Bununla birlikte halkın sofrası göz ardı edilmiş, görmezden gelinmiştir. Hiçbir yazar o sofrada bulunmayı arzulamamıştır. Çünkü muktedirin sofrasında olmanın iktidardan pay kapmak anlamına geldiği çoktan biliniyordu." (Gezgin 2013a: 13)

A- "AĞALIK VERMEKLE, YİĞİTLİK ÖLMEKLE": YEMEKLE SİYASET

14. yüzyılda Trabzon Bizans İmparatoru 3. Aleksiyos'a (1349-1390) sunulan Grekçe yazma bir İskendernâme'nin (Romans) minyatüründen ayrıntıda aslında günün Bizans İmparator sofrası betimleniyor: "Hazret-i İskender'in validesi tarafından düğün esbabı gelüp düğün idüp yemek yedikleri suretdür." [Fatih Sultan Mehmed'in 1461'de Trabzon'u fethiyle Osmanlılar'a geçen bu elyazması metin üzerindeki tercümeden günümüz diline transkripsiyon için Sabri Koz'a teşekkürlerimizle.] Bu el yazma eser halen Venedik'teki Helenic Institute'un kütüphanesinde bulunmaktadır. Codex Gr.5] (Kaynak: Wikimedia Commons)

Yemeğin hem maddi hem de stratejik simgesel bir değer taşıdığı mutlak iktidar sahiplerinin verdikleri ziyafetlerde kolaylıkla izlenebilir. Saray ziyafetleri çerçevesinde ortaya konan bir dizi simgesel edim, krallar ve konukları arasındaki bağları teyid eder: Hükümdarının içki ve ziyafet, hatta özel giysi ve çeşitli hediyelerle ağırlayıp ödüllendirdiği böyle bir konuk, kendi toplumu indinde simgesel bir sermayeye sahip olur. Pers imparatorlarının debdebeli ziyafetler verdikleri, sofralarına çağırdıkları askeri komutan ve devlet yöneticilerini hediyelere gark ettikleri, hatta yemeğe katılamayan sevdikleri kimi kişilerin evine hediye olarak yiyecek gönderdikleri antik İran'dan, Mezopotamya'da egemen olan Sümer, Babil, Asur krallarına, eski Mısır firavunlarından Roma ve Bizans imparatorlarına, Emevi ve Abbasi halifelerine, Memluk sultanlarına, Anadolu Selçuklu melikleri, Osmanlı padişahları ve İran Safevi şahlarına, Okyanus ötesinde İnka ve Aztek krallarına, emri altında olan-

lara ve halkına yemek bağışlamayan egemen yoktur. Avrupa'da feodal derebeylikleri ve onları izleyen monarşiler, Kuzey Afrika'da hüküm süren Arap emirlikleri ya da Kara Afrika'da etnik kabile şeflikleri ve krallıklarında da yemek ikramı, konukları doyurmanın ötesinde, dinsel ve siyasal açıdan simgesel bir yükümlülük ve aynı zamanda stratejik bir siyasal simgesel yatırım olarak daima karşımıza çıkar. Çünkü, her cömertliğin bir karşılığı vardır; bir atasözümüzün vurguladığı gibi "Ağalık vermekle, yiğitlik ölmekle" dir.

Hükümdarların gerek iktidar seçkinleriyle sınırlı tutulan ya da halka da açık ziyafetleri, gerekse sahip oldukları zenginliklerin bir bölümünü başta yakın çevreleri olmak üzere tebaasına, kişisel ihsan ya da genellikle Müslüman ülkelerde görülen imaret gibi dinsel vakıflar aracılığıyla "yeniden bölüştürdükleri" de sıkça gözlemlenir. İster yiyecek ister bir silah, at ya da süs biçiminde olsun, sosyal ve ekonomik bir pratik olan "hediye" veya bağışların önemi tüm toplumlar için geçerlidir. Çoktanrılı hiyerarşik toplumlarda kamusal alanda tanrılar onuruna düzenlenen dinsel şenliklerde kurban ritüellerini izleyen ziyafetler için de durum aynıdır: Bu gibi etkinlikleri düzenleyen seçkinlerin dinsel, sosyal ve siyasal konum ve rollerini simgesel yönden meşrulaştırır ve yeniden üretirken, kurban ziyafeti, her zaman et yiyemeyen yoksul halk için yeniden paylaşım eylemine dönüşür.

Tüm bu cömertliklerin, kamusal alanda yiyecek dağıtım ve paylaşım pratiklerinin, bir bakıma, iktidarın gücünü kanıtladığı, görünür hale getirdiği ve somutlaştırdığı açıktır. Ama, daha da önemlisi, iktidarın egemen ideolojisini perdeleyerek, iktidara dolaylı bir destek sağladıkları da yadsınamaz: "Patron", "hami" ya da bağışlayan, başka bir deyişle, "veren" konumundaki kişi ya da kişiler ile; bunları kabul edip "alan" konumuna giren kişiler arasında doğan ya da sürdürülen "patron-müşteri" ilişkileri, iktidarın meşruiyetini onaylama adına, simgesel bir anlam taşır: Hami, verdiği, verebildiği sürece karşılığını alabilir; sonuçta, "Halkı beslemek, İktidarı beslemek" tir. (Ergin, Neumann ve Singer, 2007)

Zira, toplumsal tabakalaşmanın, başka bir deyişle sınıfsal farklılıkların yaşandığı ve zenginliklerin eşitsiz dağıldığı endüstri öncesi toplumlarda, ekonomik kaynaklar, sosyal ve siyasal ayrıcalıklar egemenlerin ellerinde toplanır. Hükümdar ve iktidar seçkinleri, kendileri üretmese de, yiyecek kaynakları ve üretiminin yanı sıra, bölüştürülmesi ve tüketimini denetleme mekanizmaları aracılığıyla, üretimden "aslan payını" alırlar. Halktan topladıkları vergilerin yanı sıra, savaş ganimetleri ve haraçlarla hem servetlerini hem de sosyal ve siyasal güçlerini artıran ve bu arada dinsel kurumların desteği ve "tapınak ekonomisi"nden de bolca nemalanırlar. Din-tarım devletlerinde yönetici seçkinlerinin birbirlerine ve halklarına sundukları ziyafetler ve yiyecek bağışlarının, egemen ile halkı arasındaki siyasal ve ekonomik eşitsiz ilişkilerinin üstünü örten, Abner Cohen'in deyişiyle, "kamufle eden" ve iktidarını sür-

dürmesini kolaylaştıran simgesel işlev ve anlamlar taşır. Yemek bağışı çoğu zaman "cömert" egemenin iktidarı ve yönetiminin meşruiyetini yeniden üretimine katkı sağlayan simgesel bir araçtır.[7]

Hükümdarın ikramını "kabul edenler", simgesel olarak iktidar sahibini olumlamakta, ona itaati doğal karşılamaktadır. Ancak, iktidarın sunduğu bir yemeği reddetmenin de doğal olarak siyasal başkaldırıyı, yani iktidarın meşruiyetinin sorgulanışını simgelemesi kaçınılmazdır. Kendi tarihimizden bir örnek verirsek; yeniçerilerin ulûfelerini (maaşlarını) almak için her üç ayda bir saraya geldiklerinde düzenlenen geleneksel "çanak yağması" ritüelinde görüldüğü gibi, hizmetinde oldukları sultanın onlara "lûtfettiği" yemekleri severek kapışmalarının tersine, kimi zaman "yağma" ya yanaşmamaları, yemeği geri çevirmeleri buna örnektir. Bu "hoşnutsuzluk işareti" dışında, yeniçerilerin kendi kışlalarında yemek pişirmeyip "kazan kaldırmaları" ise, iktidardan istemleri karşılanıncaya dek, "velinimetleri" sultanın veya onun vezirlerinin emirlerine uymayacaklarını ortaya koyuyordu. Nedenleri ne olursa olsun, sonuçta, siyasal bir istemi pekiştiren bu dayatmanın, yerleşik geleneğe göre simgesel olarak "kutsal" sayılan kazanı "devirerek", onaylama yerine bu kez başkaldırma anlamını içeren bir simgeselliğe dönüştürdüğü açıktır.

---

7 Siyasal iktidarın yaratılma, meşrulaştırma ve yeniden üretimi süreçlerinin, nesnel baskı ve şiddetten çok, konsensüs, yani toplumun ortak rızasına dayalı olarak geliştiği bir gerçektir. Bourdieu'nün, hiyerarşik toplumsal sistemlerin zaman içinde nasıl ayakta kaldıkları ve kendilerini yeniden ürettikleri sorunsalına eğilirken, "simgesel iktidar" ve "simgesel şiddet" gibi kavramlarla iktidar olgusuna getirdiği farklı yaklaşımlar, yemeğin simgesel rolünü vurgulanmasında yardımcı olabilir. Bourdieu, yöneten- yönetilenler ilişkisinde "simgesel şiddet", başka bir deyişle fikir tahakkümünün, bir ölçüde, yönetilenlerin yani "egemenlik altındaki kişilerin işbirliği ile yeniden üretilmekte" olduğu görüşündedir. Söz konusu kavramlara, "alan"ve "habitus" u da ekleyip, kaba çizgileriyle siyaset-yemek ilişkilerine uygulamayı denersek: İktidarın (alan ve kurum) egemenliği altında olanlara kamuda dağıttığı yiyecekler, ikram ettiği yemekler ve ziyafetlere (toplumsal pratik) katılan bireylerin yetişme koşulları, deneyimleri, algılama ve bilinçaltı alışkanlıkları ve davranış kodlarının "habitus", nesnel ve öznel olarak birbirini tamamladığını öne sürebiliriz. Bu durumda, hiyerarşik bir toplumda yiyecek ve yemek sunumu ve paylaşımlarının da iktidar yaratmanın ve meşrulaştırmanın bir aracı olabilir. Böyle bir meşrulaştırmanın içerdiği "toplumsal koşullandırma" ise bireylerin "habitus" undan kaynaklanacaktır. İktidarın dağıttığı nimetlerden yararlananlar bunun ne anlama geldiğini zaten kendi günlük yaşam pratikleri ve deneyimlerinden "süzerek" algılarken, bilinçli ya da bilinçsiz, iktidar ilişkilerini, doğal ya da zorunlu görecek ve olumluyacaklardır. Bu konuda yalnız kalmadığımı da biliyorum. Örneğin, Amerikalı sosyolog Priscilla Parkhurst Ferguson, 19. yüzyıl Fransa'sında gastronomiyi konu alan önemli bir incelemesinde, Bourdieu'nün "kültürel alan"kavramını, gastronominin bu ülkede neden gelişip ön plana çıktığını açıklarken sıklıkla kullanmıştır. (Ferguson: 597-602)

BÖLÜM 8

ESKİ ORTA ASYA TÜRKLERİ VE MOĞOLLARDA "TOY"

Minyatür: Cami'üt-Tevarih, Moğol-Çin Savaşı, 1430. (Kaynak: Wikiwand)

MÖ 2. yüzyıldan 14. yüzyıla dek, bin beş yüz yılı aşkın bir dönemde, "insanlık tarihinin anahtar parçalarından biri" olan Merkezi Avrasya (Roberts, Westad: 327), ya da Orta Asya bölgesi hem ekonomik hem de sosyo-kültürel yapılarıyla bir farklılıklar coğrafyasıdır. Bir yanda, bozkırlarda konar-göçer yaşayan, hayvanları için su ve otlak peşinde sürekli hareket eden hayvancı ve at üstünde doludizgin giderken ok atmakta, topuz ve kılıç kullanmakta, mızrak savurmakta eşsiz akıncı-savaşçı toplumlar; öte yanda, han-balıklar (askeri yerleşkeler) civarında, ama daha çok, ırmaklar ve vahalar çevresinde, suya yakın verimli arazilerde çok eski çağlardan beri yaşayan, step alanları su kanallarıyla sulayan, Kırgızlar gibi ormanlık bölgelerde kürklü hayvan avı ve ticareti dışında, ırmak kenarlarında toprağı saban demirleri ile açıp, arpa buğday, yulaf ve darı eken, tahılları ayak değirmeni ile öğüten, bahçecilik, dokumacılık yapan, ya da Uygurlar gibi ağırlıkla ticaretle uğraşan halkları barındırıyordu. (Ögel 1991a: 208; 222; 348-352)

Dünya tarihinde, yerleşik toplumların savaşçı ve talancı göçebe komşularının egemenliği altına girişlerinin son örnekleri de doğal olarak bu bölgede görülecekti. Bunda kuşkusuz çok hızlı ve ileriye geriye hareket edebilen atlı savaşçıların büyük bir rolü vardır. Konar-göçerler hem büyük alanlarda yaydıkları hayvanlarına çoban-

lık etmede, hem de bir yerden bir yere giderken kendilerine büyük kolaylıklar sağlayan ve zaman kazandıran, savaş gücü olarak da kullandıkları atlar yetiştirmedeki becerileriyle, hasımlarına üstünlük sağlıyorlardı. (Devlet: 6;8)

Cengiz Han döneminin "yürüyen evleri." Temsili resim.
(Kaynak: Bahaeddin Ögel, *Türk Kültür Tarihine Giriş*, c.6.)

Aslında esnek ve akışkan bir kabileler konfederasyonu[1] olan devletlerin, hatta büyük imparatorlukların kolayca kurulup dağıldığı, savaşlar, fetihler ve kitlesel göçlerin birbirini izlediği, Çin'den Hindistan'a Ortadoğu ve Avrupa'ya uzanan İpek Yolu kavşağında ticaret kervanlarının gelip geçtiği Orta Asya, kabaca günümüz Kore sınırından Doğu Avrupa ovaları arasında kalan çok büyük bir bölgedir. Dağların, ormanların, ırmakların, vadilerin, ovaların, tundraların, bozkırların ve vahaların insanları kâh ayırıp kâh birleştirdiği bu coğrafyada yaşayan, genelinde, ilkbaharda geniş otlakları olan yaylalara konup, sonbaharda vadilere, ırmak kıyılarına inen hayvancı göçer Türk toplumları da Türki dil ve kültürle birbirine bağlı farklı etnik köken ve inançtan insanlardan oluşuyordu. Sadece Türkler değil, tüm Orta Asya halkları Gök Tanrı, Şamanist inançlar, animizm, Maniheizm, Budizm, Yahudilik, Hıristiyanlık ve sonunda İslamiyetin de dahil olduğu çok dinli ve geçir-

1 Konar-göçer hayvancıların yaşam koşullarında bu doğaldır: Yaz-kış ve gece-gündüz ısıları arasında büyük farklar olduğu, ottan başka bir şey bitmeyen ıssız bozkırların sert ikliminde yaşayan hayvancı toplulukların hayvanları için otlak ve su arayışlarında sürekli hareket etme zorunluluğu, bireylere ve gruplara, hep aynı bölgede bulunma yerine, "yurt" dedikleri ve kimi zaman tekerlekli arabalarla taşıdıkları büyük yün çadırlarıyla diledikleri yere "konma" olanağının belli bir ikamet özgürlüğü verdiği kadar, siyasal yönden de gevşek ilişkiler kurma olanağı sağlıyordu. (Devlet: 8-9)

gen bir evrenle çevriliydiler. (Bkz: Roux 2014) Ama bunca farklılığa ve geçen yüz yıllara karşın, "Toy vermc", değişmeyen bir Orta Asya ortak geleneği olarak daima karşımıza çıkar.

Hsiung-nu'lar,daha çok bilinen adlarıyla eski Doğu Hunları, Moğollar ve başta Göktürkler, Oğuzlar ve Uygurlar olmak üzere, çeşitli Orta Asya Türk toplumlarında, "toy" ve benzeri anlam taşıyan sözcüklerle daima karşılaşılır. Ne var ki, en bilinen anlamı ve en kısa tanımıyla bir şölen olarak tanımlanabilecek toy sözcüğünün de çeşitli anlamları ve farklı kullanım alanları vardır. Kabaca, kamusal nitelikte bir toplantı sonunda verilen resmi toyların ve birbirlerine siyasal üstünlük sağlamak arzusunda olan kabile beylerinin aralarında verdiği yarışmacı potlaç ziyafetlerini andıran "yağma" lar ile örneğin sürek avları vesilesiyle düzenlenen şenlik ziyafetleri, tanrılara ve atalara, ölülere kurban ("yağış") yemekleri, adak ziyafetleri ya da doğum, erişkinlik, evlenme ve ölüm gibi önemli sosyal geçiş olaylarına eşlik eden özel nitelikte toylar diye ikili bir ayrıma gidilse bile, zaman zaman her iki niteliğin birbirine karıştığı da görülür.[2]

Toy tiplerinin hiçbiri saf bir biçimde ortaya çıkmaz, çoğu zaman iç içedirler. Kamusal bir toplantı ya da dinsel bir bayram vesilesiyle verilen bir toyda, aynı zamanda toy veren kağanla katılan soylu beyler ve askerleri arasında her zaman kişisel dostluk, bağlılık ve dayanışmaya dayalı, hiyerarşik olsa da özel ilişkiler ve çıkarlar söz konusudur. Özellikle kamusal toyların, kağanın çağrısına katılan boyların beyleri arasında sosyal bağları geliştirerek birlik ve dayanışma duygusunu güçlendirdiği, aynı zamanda aralarındaki statü farklarını her defasında onaylattığı ya da yeniden yaratıp tanımladığı izlenecektir.

Kamusal Nitelikte Toylar

Kamusal alandaki anlamıyla toy,[3] yılın belli bir zamanında hükümdar konumundaki bir kişinin çağrısıyla belirli konularda kararlar almak ve bunları uygulamaya

2 Yusuf Has Hacip'in 11. yüzyılda yazdığı *Kutadgu Bilig*'de, altı değişik toy tanımlanıyordu: "Küdenke aş" (düğün yemeği), "sünnet aşı" (sünnet yemeği),"at/ ad aşı"(rütbe almayı kutlama yemeği), "toğum aşı" (doğum yemeği),"koldaş aşı" (eş dost, arkadaş, kardeş yemeği) ve "yoğ aşı" (ölü yemeği), *Kutadgu Bilig,* dize: 4575-4577, Arat çevirisi: 784. Kazak Türklerinde de örneğin, "Öltiri Toy" (nişan ziyafeti), "Esik Korgen Toy" (İki taraf ailelerin birbiriyle daha iyi tanışmaları için), sonrası "Kız uzatkan toy" (kız alma toyu), ve "Kelin Tüsürgen toy (Gelin düşürme toyu) yapılır, ölen kişiler için yedisinde, kırkında veya yıldönümünde "Ölü aşı" verilirdi. (Çetin 2000: 104-105)

3 "Toy"sözcüğünün aynı zamanda "kalabalık" anlamı da taşıması, kamusal alanla ilişkisini ortaya koyuyor. Bkz. *Divanü Lügat-it- Türk*, Dizin, Cilt IV. Atalay çevirisi: 642. *Kutadgu Bilig*'de de toyun "halk, topluluk" anlamında kullanıldığı, örneğin, "uluğ toy"un büyük bir kalabalığı tanım-

geçmeden önce yarı-göçebe toplumlarına benimsetme amacıyla toplanan bir boylar arası genel kurul toplantısını ve aynı zamanda bunun ayrılmaz bir parçası olan resmi eğlence ve ziyafetleri tanımlıyordu.[4]

Toy, bozkır toplumlarında ortak bir ziyafetle sonlanan bir çeşit devlet meclisi toplantısıydı. Hükümdarın, ona bağlı boyların beylerine yaptığı toy çağrısına katılmak zorunluydu. Katılanlarla (toygunlar) ortak yaşamlarını ilgilendiren konularda görüşmek, danışarak, tartışarak çeşitli kararlar almak söz konusuydu. Başka bir deyişle, hükümdar "meşveret" geleneğine uyarken, konuğu kabile şefleri ile sorumluklarını paylaşarak, bir anlamda da onları iktidarına ortak ediyordu.

Uygurca Oğuz Han Destanı'nda Türklerin mitik atasının düzenlediği bir toyla Türklerin Büyük Kağanı olması şöyle anlatılır:

"Emir verdi Oğuz Han, kendinin iç iline,/ Toplandı halk sözleşti, koştu onun eline./
Oğuz kırk masa ile, sıra dizdirmiş idi,/ Türlü şaraplar ile, aşlar pişirtmiş idi./
Halk oturdu sofraya, ne kımızlar içtiler,/ Ne şaraplar içildi, ne tatlılar yediler!/
Toy bitince Oğuz Han, verdi şu buyruğunu: Ey benim beğlerimle ilimin ey budunu!
Sizlerin başınıza ben oldum artık kağan,/ Elimizden düşmesin, ne yayımız ne kalkan!" (Ögel 1993: 118)

Orta Asya göçebe Oğuz boylarının yüzyıllardan beri ağızdan ağza dolaşan destansı on iki öyküsünü büyük bir olasılıkla 9-11.yüzyıllarda bir araya getiren ve yazılı metin olarak son içeriğini 13. yüzyılda alan *Dede Korkut Kitabı*'nda da sık sık toylar anlatılır:

> "Hanlar hanı Han Bayındır yılda bir kere toy idüp Oğuz biglerin konuklar idi. Gine toy idüp atdan aygır deveden buğra koyundan koç kırdurmış idi. Bir yere ağ [ak] otağ bir yere kızıl otağ bir yere kara otağ kırdurmuş idi." (Ergin 1977, Cilt I: 77-78) "Taş Oğuz bigleri hep yığnak oldu. Ala bargah otakların düze dikdi. Atdan aygır, deveden buğra, koyundan koç kırdurdı. Taş Oğuz biglerine ağırlık idüp toyladı." (Ergin 1977, Cilt I: 245)

Ebulgazi Bahadır Han'ın 1660'larda kaleme aldığı *Şecere-i Terâkime*'de (Türkmenlerin Soykütüğü), örneğin Duylı Kayı'nın ölümünün ardından, kardeşi İrki'nün Oğuzların başına geçtiği, birkaç gün sonra da ölü kağanın Tuman (duman) adı verilen bir oğlunun doğmasının yas havasını dağıtarak herkesi sevince boğdu-

---

ladığı görülüyor. *Kutadgu Bilig*, dize 5340, Atalay çevirisi: 894-895. "Ölügler toyu" ise mezar anlamına geliyordu. Bkz. dize: 4512, Atalay çevirisi: 774-775. Mezarlık da bir ölüler topluğu olarak, sonuçta kamusal alanın bir parçasıdır.

4 Nitekim Orta Asya Türklerinde, "büyük kalabalık, halk" anlamına da gelen toydan türetilerek, hakanın ordu kurduğu yere "han toy", ya da "toyuğ" (ordugah) denmesi de anlamlıdır. Bkz. *Divanü Lügat-it- Türk*, Atalay çevirisi: Cit III: 141; *Kutadgu Bilig*, dize 2347 ve 2349, Arat çevirisi: 456-457.

ğunu ve giden ölünün aşı (yoğ) yanı sıra bunu da bir toyla (toğum aşı) kutlandığını anlatır:

> "Irki halka davet çıkardı. Herkes himmetine (çalışmasına) uygun sokum (kurban) getirdi. Dört yüz yılkı (at) ve dört bin koyun öldürdüler. Derisinden üç havuz yaptırdı. Birisini arak (rakı), birisini kımız ve birisini ayran ile doldurttu. Bir ay gece gündüz ziyafette iyi, kötü herkes yeme içme eğlenceyle meşgul olup, yaşlılar yaşını unuttu, yoksullar malsızlığını unuttu ve zenginler öleceklerini unuttular." Ebulgazi (Ölmez çevirisi): 172; 252) Ayrıca, bkz. İnalcık, 2011: 64)

Söylencelerde betimlenen mitik toylar, gerçek yaşamda da benzer bir biçimde yapılıyordu. Örneğin, Uygurlar ile iyi ilişkiler içinde bulunan Çin İmparatorunun MS 981 yılında Beşbalık kentine gönderdiği elçisi Wang Ye Te'ye, dönemin Uygur İdikutu Arslan Han tarafından kabulü ve İmparatorun gönderdiği hediyelerin takdimi sonrasında, günümüzde diplomatik ziyafet niteliği taşıyan bir toy verilmişti. Çinli konuğa at ve koyun etinin sunulduğu bu toya içki ve müzik de eşlik etmiş, ardından bir tiyatro gösterisi sergilenmişti.[5]

Orta Asya Türklerinin "aş"ya da "toy"ları gibi, Moğolların da "toyilan"ları vardı. Onlar da bu tür toplu yemek paylaşımlarını sıkça yaparlardı. Moğol toyilanları da hükümdar ve çeşitli kabilelerin şefleri arasında yapılan önemli toplantıların "mütemmim cüzü", yani tamamlayıcısıydı. Çünkü köklü bir göçebe geleneği olan toyilanın verilmesi toplumsal bir zorunluluktu. Kabile veya küçük devletler ölçeğinde birçok bağımsız "ulus"a ayrılmış olan Moğollar, öteden beri hem aralarında hem de, başta Tatarlar olmak üzere, komşularıyla savaşıyorlardı. Moğolistan'da bir kabile beyi iken, gerek rakip Moğol kabileler gerekse komşularıyla yaptığı savaşları kazanan Temuçin, topladığı büyük Türk-Moğol Kurultayı'nda yüce hanlığa seçilmeyi başaracak ve bundan böyle Moğol Şan-lüy'ü Cengiz Han (1206-1227) diye anılacak ve Asya'dan Ortadoğu'ya yayılan dev bir imparatorluk kurmayı başaracaktı.

Cengiz Han döneminde, kamusal anlamıyla toy sözcüğü yerini "Kurultay"a bıraktı ve genelde kabileler arası istişare meclisi anlamında kullanılmaya başladı. Cengiz'in, kendi adıyla anılan ünlü *Yasâk-Büzürg* (Ulu Yasak), yani Kanunnâme'si,[6]

---

5 Uygurlar yerleşik tarım düzenine geçtikleri halde hayvancılık, özellikle at yetiştiriciliğinden de vazgeçmemişlerdi. Çinlilere yaptıkları ticarette ağırlıkla at satarlar karşılığında ipek kumaş alırlardı. Çinli elçi, yaklaşık bir ay kalıp gezdiği Uygur ülkesinden Çin'e dönüşte verdiği raporda, "Etler çok lezzetliydi, bu arazide atlar çok boldur. Kral, prens ve veliahtların her birinin at sürüleri vardır. Bu ovada kartal, şahin, doğan ve akbabalar bulunurdu." diye yazacaktı. Bu yırtıcı kuşlar aynı zamanda Uygurların avcılık faaliyetlerini sürdürdüğünün kanıtıydı. (Sürücüoğlu, Özçelik: 1297-1298)

6 İnalcık'a göre, Cengiz Han "Yasası", temelde Türk devletlerindeki "Törü"den, Orta Asya toplumlarının sosyal ve siyasal düzenini belirleyen "örfî hukuk" yani geleneksel kabile hukukuna, "il"

ölümü sonrasında da halkı gibi, ülkesini paylaştırmış olduğu oğulları, torunları ve asker, sivil yöneticileri için de geçerliğini korurken, kurultay nitelğindeki resmi toyilanlar, kabile şefleri arasındaki mutabakatın, başka bir deyişle iktidar paylaşımının somut göstergesi olurdu.[7]

Cengiz Han'ı izleyen yüzyılda bölgeye gelen Faslı gezgin İbn Battûta gerek söz konusu kanunnâme gerekse toy âdetine değinmeyi ihmal etmiyecekti:

> "Onlara göre, kim bu kitabın kanunlarına aykırı davranırsa tahttan indirilmesi şart olur! Tinkîz [Cengiz] Kanunnâmesi'ndeki kurallardan biri de her sene 'tûy' (toy) adını verdikleri bir toplantı tertip edilmesidir. Tüy, şölen günü demektir. Bu şölende Tinkîz'in oğulları ve büyük kumandanlar ülkenin her yanından koşup gelirler. Hatunlar ve ordunun ileri gelen subayları orada bulunur. Eğer dönemin hükümdarı söz konusu kanunlardan birini değiştirmişse ileri gelenler ona dönerek şöyle derler: 'Sen şu hükmü değiştirdin, şöyle yaptın! Senin tahttan indirilmen şart olmuştur!' Onun elinden tutarlar, tahttan indirirler. Yerine Tinkîz evlâdından başka birini oturturlar. Aynı şekilde ulu emirlerden biri, yönetimi altındaki topraklarda bir suç işlemişse hak ettiği cezayı o toplantıda mutlaka alır!" (İbn Battûta: 357)

Kurultay, ardından toplu yemek; kadim Orta Asya geleneği gücünü hâlâ koruyordu.

Toy ya da toyilan, sadece birlikte bir dayanışma yemeği yenmesi değil, aynı zamanda bu boylar konfederasyonunu oluşturan toplumların beylerinin aralarında ülke sorunlarını görüştükleri gerçek bir seçkinler meclisiydi. Hunlarda, Moğollarda ve Göktürklerde toylara sadece hanın soyundan "aristokratlar"ve kabile reisleri (beyler) gibi soylular davet ediliyordu. Oysa Oğuz Türklerinde, hakan, ailesi, asker sivil devlet ileri gelenleri, kabile reislerinin yanı sıra, devletine bağlılığını göstermek isteyen halk da bu şenliklerin bir parçası oluyordu.[8] Resmi toylar belli dönemlerde, genellikle yılbaşı, ilkbahar ve sonbaharda düzenlenirdi. Kağanın, toplumun ileri gelenlerini davet ettiği bu resmi toylarda hem yenir içilir hem de devlet işleri görüşülürdü. Sözgelimi, Mete Han döneminde (MÖ 209-174), Shan-yü'nün (hükümdar) çağrısı ile yapılan ve kabile reislerinin katıldığı Hun toylarında önce

---

kurucu kağanın iradesiyle eklenen ve ülkesini, devletini yeni düzenine oturtan kurallar bileşkesinden "başka bir şey değildir." İnalcık 2013b: 42)

7 Cengiz Han İmparatorluğu'nda, ordu en küçük oğula düşerdi. Baba ocağını devam ettirmek görevi onundu. Büyük oğullar ise "evden çıkar" ve kendi paylarına düşen bölgeleri yönetirlerdi. Ancak, yeni hanın seçimi için, tüm han sülalesi toya katılmak zorundaydı. Bu yüzden, bu toplumlarda varisler arasında iktidar mücadelesi hep varolmuştur. Bu gibi durumlarda, resmi toyu izleyen ziyafet de, simgesel bir onaylama anlamında, yeni hükümdarın iktidarına meşruiyet kazandırırdı. (Kaya: 72, 78)

8 Türk toplumlarında soylu-avam ayrımı, İslamiyeti kabul edişlerinin ardından, 10. yüzyılda, Karahanlılar döneminden itibaren giderek kalkacaktı. (Esin 2006: 295)

dinsel ayinler icra edilir, "atalara, yere, göğe [ruhlar ve tanrılara]" ibadet edilir ve atlar kurban edilirdi. Ardından devlet işleri (askeri konular, dış politika, elçi kabulü, gerekiyorsa, yeni hakan seçimi gibi) görüşülür ve karara bağlanırdı. "İstişare meclisi" niteliğindeki bu toplantıların resmi bir ziyafetle sonuçlanması da gelenekti. Bu toylar arasında en önemlisi ilkbaharda olurdu. Toplantıya hükümdarın yanı sıra, tüm prensler, devlet ileri gelenleri kabile reisleri ve Hunlara tabî bölgelerin beyleri katılırdı. Hakanın çağrısına icabet etmek ona sadakatin ifadesiydi, gelmemek ise isyan işareti sayılırdı. (Seyitdanlıoğlu: 2-3) "Resmî toy"larda, devlet işleri görüşülürken, mevcut hanın iktidarı, eğer ölmüşse yeni hakanın tahta çıkışı onaylanır ya da seçimi yapılırdı.[9]

Göktürklerde de ilkbahardaki toy en önemlisiydi. Devlet sorunlarının görüşülmesi, eskisi ölmüşse, yeni hakanın seçilmesi ya da onaylanması, ardından kutlamalar, eğlenceler, at yarışları, ziyafet ve içki ritüeli gelirdi. Bu resmi toya, Hakan, soylu bir Türk ailesinden gelen karısı Hatun, Ayguci (Baş vezir), Buyruklar (vezir beyler, üst düzey görevliler) gibi devlet seçkinleri, yani karar alma sürecinde rol oynayan en etkili kişiler katılırdı. Toy, en yüksek meclisin toplanması onuruna verilen görkemli ve simgesel değer taşıyan kamusal ziyafetin adıydı aynı zamanda. Konar-göçer ağırlıklı ve savaşçı Orta Asya toplumlarında sürüp giden toy ya da kurultay geleneği, bozkır devletlerini oluşturan kabilelerin iradelerini soylu beyleri aracılığıyla ortaya koymada önemli bir rol oynadığı için bir çeşit sınırlı üyeli danışma meclisi niteliği de taşıyordu.[10]

---

9 Hayvanları için "otlar ve suları takip ederek" (Ögel,1971: 15) yaşayan, konar-göçer ve atlı savaşçı Orta Asya Türklerinde hükümdarlığın intikali konusunda kesin bir kural yoktu. Hunlarda, Göktürklerde ve Uygurlarda, genelde hükümdarlık hakkı en büyük oğula düşerdi. Yeni hakanın küçük kardeşi de, kağanın özel malı sayılan ordu'nun "şad"ı, komutanı olurdu. Ancak, kağanın oğlu çok küçük yaşta ya da ehil değilse, bu durumda yeni hakan, ailesi içinde "en dirayetli ve liyakatli" kişisi sayılan, örneğin ölen kağanın küçük kardeşi yani "amcası"da olabilirdi. Ama yeni hakan da sadece soylu bir aileden gelen Baş Hatun'un çocukları arasından çıkardı. Ne var ki, Uygurlarda, soylu Türk beylerinin çocukları arasından seçilen ve hakanın muhafız alayına alınan "tutunç oğul"lar (evlatlık, oğulluk), hatta soylu bir aileden gelmeyenler arasında da kağanlık tahtına oturanlar olmuştur. Bu gibi halktan gelme hükümdarlara Kara-Han denilirdi. (Ögel, 1971: 23- 27; 35-36; 102-103) Her halükârda, Türklerde ilahi lütfa sahip hükümdar ailesinde veraset, ne sadece soy hukukuna dayalı ne de otomatik olarak en büyük çocuğun hakkı, ne de liyakata bağlıdır: Her üç ilkenin bileşkesi olarak, duruma göre bunlardan birine öncelik verilir. (Beşirli 2011: 143)

10 Anadolu'da Osmanlı Devleti'nin kurucusu olacak Osman Bey'in de padişahlığa getirilmesi yine bir aşiretler meclisi tarafından kararlaştırılacaktı. (Seyitdanlıoğlu: 7-8) Ancak bu Orta Asya âdeti, yeni Türk devletinin Selçuklu'nun uç beyliğinden çıkıp, egemen bir hanedan devleti ve yerleşik bir toplum olarak İslam dünyasında yerini almasının ardından mutlak iktidara geçildiği sonraki dönemde, "unutulacaktı."

Toylar, şenlikli ve yemekli bir kamusal toplantı olmanın yanı sıra, özellikle, aynı kandan gelen göçebe boylar arasındaki dayanışmayı artırıcı bir işlev de görüyordu. Sözgelimi, Oğuzların Orta Asya bozkırlarını dolanan iki büyük kolu, Üçoklar (İç Oğuzlar) ve Bozoklar (Dış Oğuzlar) yılda bir kez buluştuklarında, muhakkak bir toy verilmesinin amacı da aralarındaki dayanışmanın simgesel yansımasıydı. Görülüyor ki, Orta Asya toylarının başlıca amacı karın doyurmaktan çok, toplumsal bağları güçlendirmekti.

Toplu yemek paylaşımı, o toplumdaki iktidar sahiplerini, ona bağlı çeşitli boyların yöneticiler ve halk ile "bir araya getirerek, dayanışma bağlarını yenilemek ve güçlendirmek gibi önemli bir sosyal fonksiyonu yerine getirir"di. (İnalcık 2011: 64) Genellikle sonbaharda hem beslenme gereksinimini bir ölçüde sağlayan ekonomik temelli bir faaliyet, aynı zamanda bir çeşit savaş talimi yerine geçen sürek avları, yani toplu avcılık sırasında da şölenler eksik olmazdı. Bu vesile ile birçok Türk boyu bir araya gelir ve birbirinden uzak bölgelerde yaşayan bu insanlar arasında bir tanışma ve yakınlaşma fırsatı doğardı. Kağanın hem sürek avlarını, hem de başrahip konumunda dinsel ritüelleri yönettiği ve büyük halk kitlelerinin katıldığı bu şenliklerde "herkes, 'bir millet olma şuurunu' bol bol hisseder ve benliklerine kadar sindirirlerdi." (Ögel 1971: 20) Her halükârda, Devlet meclisi toyları, "gerek karar alma ve meclis nitelikleriyle ve gerekse dini tören, festival [şenlik], eğlence ve yarışmalarıyla; idari, siyasi, askeri, ekonomik, sosyal ve kültürel yönlerden Türk toplumunu birleştirici..." bir rol oynuyorlardı. (Seyitdanlıoğlu: 11)

Moğollarda da durum farklı değildir. 12. yüzyılın sonu ve 13. yüzyılın başında, Cengiz Han döneminde de, kurultay ve toylar önemli siyasal gelişmeleri ve kurulan boylararası ittifakları kutlama amacıyla yapılıyordu. *Moğolların Gizli Tarihçesi*'nde, örneğin, bir zamanlar aralarından su sızmayan kankardeşi, sonra da iktidar rakibi olan Moğol Cacirat kabilesinin başı Camuka ve Tayiçyutlara karşı savaşan Temuçin'e katılan boy beyleri ile yenen bir dostluk yemeğine değiniliyor:

> "[...] Uruguud Boyu'ndan Cürçidei ile Mangud Boyu'ndan Huildar kendi boylarını alıp Camuha'dan ayrılarak Cegiz Kağan'a katıldılar. Honhotadai'nin Öönlig baba, Camuha'yı izliyordu ve şimdi yedi oğlunu peşine takarak, Camuha'dan ayrılıp Cengiz Kağan'a katılmaya geldi. Bu halklar Camuha'dan ayrılıp, ona katıldılar diye sevinen Cengiz Kağan, Öelün-üçin [annesi], Hasar [kardeşi], Cürhin'in Saça behi ve Taiçu ile birlikte Onon Ormanı'nda birleşip toy yaptılar. Cengiz Kağan, Öelün- üçin, Hasar ve Saçabchi'ye kadeh sunuldu..." (Kaya: 72)

1186'da Moğolları bir konfederasyon çatısı altına toplamayı başararak Kağan unvanı almış olan Temüçin'e karşı olan kabileler de yaklaşık 1201'de birleşip Camuka'yı tüm Moğolların başı ilan etme kararını alacaklar ve ardından toy yapacaklardı: "Bir aygır ve bir kısrak kesip ant içerek oradan Ergüne Irmağı'na göç

ettiler ve Han Irmağı'nın Ergüne'ye döküldüğü yerin civarında ki Aguu Çayırı'nda Camuha'yı 'Gür Han' olarak yücelttiler." (A.k.: 78) Temüçin, Camuka ile yapacağı son savaştan galip çıkacak, yeniden dostluk önerisini kabul etmeyip kansız bir biçimde, boynu kırılarak öldürülmeyi yeğleyen "düşman kardeşinin" arzusuna uyacaktı. Moğollar arası ikilik sona eriyor ve 1206'da Temüçin, bu kez Cengiz Han unvanıyla başa geçiyordu.

Resmi toylar birer kamusal ziyafet örneği olarak alınsa da, aslında aynı soydan kabilelerin ve müttefiklerinin oluşturduğu ve esnek koalisyonların birbiriyle daima mücadele ettiği, coğrafyası ve iklimi nedeniyle tarım yapılabilecek alanların sınırlı olduğu Orta Asya'da yaşayan, kuzeydoğuda at ve kuzeybatıda koyun yetiştiriciliği, avcılık ve savaş ganimetlerinin başlıca geçim kaynağı olduğu bozkır devletlerinde[11] ayrıca siyasal iktidarın paylaşımını da simgeliyordu. Bu bağlamda, resmi toyu, toplumlarını ilgilendiren önemli kararların ortaklaşa alınmasının ardından, kağanın ziyafet sofrasını paylaşan boy beyleri arasındaki birlik, dostluk, ittifak ve dayanışma duygularını güçlendirmeye, yöneten ile ona bağlı olanlar arasındaki yakınlığı vurgulamaya, karşılıklı hak, hukuk ve yükümlülükleri teyit etmeye yönelik bir ritüel olarak değerlendirmek sanırız yanlış olmayacaktır.[12]

Cengiz Han, 13. yüzyıl, (Ulusal Saray Müzesi, Taypey)

Cengiz Han'ın 13. yüzyılda kurduğu Moğol İmparatorluğu bu coğrafyada yaşayan tüm halklar üzerinde ezici bir üstünlük kazandığında da kurultay ve toy geleneği sürecekti. Ama bu kez konar-göçerlerin çadırlarının yerini Karakurum'daki saraylar alıyordu.[13]

11 10.yüzyılda, daha verimli topraklara sahip güney Orta Asya'da, örneğin yerleşik niteliği ağır basan Karahanlılarda, kentlerin çevresinde devlete ve esnafa ayrılmış topraklarda tarım doğal olarak öne çıkacaktı. (Divitçioğlu 2015: 23)

12 Toy, bir bakıma kurulu düzeni güçlendiriyordu. Ancak, boylararası ittifakların sürme garantisi yoktu; Her yerde olduğu gibi, Orta Asya bozkırları da çatışma ve değişime açıktı.Sosyal kimlik, birliktelik, dayanışma, karşılıklı yükümlülük gibi ortak duyguları ortaya koyma aracı olarak ritüeller konusunda, bkz. Kertzer: 62-63; 67)

13 1253-1255 yılları arasında, Orta Asya'ya bir gezi yapan ve bu arada Cengiz Han'ın torunu Mengü Han'ın yönetimindeki Moğolistan'ın başkenti Karakurum'a, bir rivayete göre Göktengrici Moğolları Hıristiyan dinine geçmeye ikna amacıyla, ayak basan ilk Avrupalı olan, Hollandalı Fransiskeli keşişi Rubruck'lu William'ın toylara ilişkin gözlemleri de ilginçtir: "Bir tek koyun etini elli ya da yüz kişiye yemek olarak verirler; çünkü büyük bir kapta eti çok ince doğrarlar, tuz ve suyla, başka bir sos [tatlandırıcı] kullanmazlar. Sonra da sırf bu iş için kullanılan, tıpkı bizim haşlanmış armut veya elmaları yediğimiz gibi, bir bıçak ya da çatalın ucuyla orada hazır bulunan herkese, konuk sayısına göre, bir ya da iki ağız dolusu verirler." (Rubruck: 65)

Cengiz Han'ın torunlarından ve büyük kardeşi Mengü'nün ölümünün ardından 1260'da Moğol Kağanı olan Kubilay Han'ın 1271'de Kuzey Çin'i fethettikten sonra Yuan Hanedanı'nı kurması, 1279'da da Güney Çin'deki Song Hanedanına son vererek bu büyük ülkeyi birleştirmesi ve İmparatorluğu'na katması, Moğol iktidarını yerleşik Çin uygarlığının merkezi büyük kentlere de taşıyacaktı. Kubilay Han'ın başkenti Han-Balık'taki (Pekin, günümüzde Bei-Jing) dillere destan saraylarında verdiği toylara ilişkin olarak, bu ülkede on yedi yıl yaşayan İtalyan tüccar ve gezgin Marco Polo'nun Venedik'e döndükten sonra uzun yolculuk anılarını bir araya getiren ve 1300'lere tarihlenen *Dünyanın Harikaları Kitabı*, yerleşmiş adıyla *Marco Polo'nun Seyahatleri* önemli bir kaynaktır. "Hanlar Hanı" İmparatorun genelde Aralık-Ocak-Şubat aylarında oturduğu Han-Balık kışlık sarayının büyük yemek salonunda zaman zaman verdiği resmi toylar konar-göçer dönemlerine göre elbette çok daha görkemliydi.[14] (Polo, Mardsen çevirisi: 182-186)

Bir de belirli tarihlerde yapılan resmî bayram şenlikleri ve toylar vardı. (Polo, Mardsen çevirisi: 186- 192) Her yıl Şubat ayının birinci günü kutlanan Yeni Yıl şenliğinin bir adı da "Beyaz Şenlik"ti. Beyaz renk umudu simgeliyordu.[15] Bu nedenle, Yeni Yıl şenliğine İmparatorluğun tüm eyaletlerinde ve Hana tabi ülkelerde, o gün büyük küçük, kadın erkek, herkes beyaz renkli giysiler içinde katılırdı. Eyalet ve tabî ülke halkları bu vesileyle Hana altın, gümüş, değerli taşlar, balya balya beyaz kumaşlar gibi ve çok sayıda beyaz ya da alacalı beyaz at da hediye olarak sunarlardı. Hepsi beyazlar içinde, prensler, öteki soylular ve devlet yöneticileri de kendi evlerinde, birbirlerine yeni yılda iyi talihler diler, hediye alıp verirlerdi.

Sayıları beş bine ulaşan fillerin sırtı kuş ve hayvan figürleri işlenmiş ipek ve simli kumaşlarla kaplanarak Hanın önünde resmîgeçit yaptırılırdı. Fillerin her biri içi sarayda kullanılan tabak takımları ve çeşitli kap kacak dolu iki sandık taşırdı. Filleri, aynı şekilde süslenmiş ve sandıklar taşıyan deve kafileleri izlerdi.

Şenlik sabahı daha masalar hazırlanmadan, tüm prensler ve çeşitli rütbede soylular, süvariler, kâhinler, tabipler, doğancılar ve öteki üst düzey kamu görevlileri ve ordu subayları büyük salona girerek Hanın önünde konumlanırlardı. Hanın

---

14 Polo'nun anlattığına göre, yemek salonun ortasında, Kubilay'ın masasının olduğu yerde, her bir yanında hayvan figürleri oyulmuş yaldızlı muhteşem bir dört köşe sandık dikkati çekiyordu. Aslında bir büfe olan bu sandığın her bir yanında sürahiler vardı. Bu sürahilerin birinde kısrak, ötekinde deve sütünden, ötekilerinde boza, pirinç rakısı hatta üzümden yapılmış şarap sürahileri sıralanmıştı. Sandık büfenin içinde de Kubilay'ın içki kadehleri ve sürahisi bulunuyordu. İkişer kişilik konuk masalarına büfenin kenarlarına sıralanmış sürahilerden biri konuyordu. Sarayın altın, gümüş, porselen yiyecek tepsileri ve tabaklarının sayısı inanılmazdı.

15 Moğol Yuan hanedanını çöktükten sonra yeniden iktidara gelen Çinli Ming hanedanında ise beyaz renk yası ifade ediyordu.

oğulları, torunları ve saltanat ailesi en önde dururdu. Onları eyalet hükümdarları ve imparatorluk soyluları izlerdi. Herkes kendilerine ayrılan yerlere oturduğunda, yüksek rahip konumunda bir kişi ayağa kalkarak yüksek sesle herkesi başları yere değecek şekilde eğilmeye ve Hana saygılarını sunmaya davet ederdi. Bunun ardın yine yüksek sesle "Tanrı efendimizi korusun ve mutluluğunu uzun etsin!" diye bağırırdı. İçerideki halk da "Tanrı ihsan etsin!" diye karşılık verirdi. Rahip daha sonra, Tanrının onun imparatorluğunun ihtişam ve refahını artırmasını, tebaasının barış ve mutluk içinde yaşamasını ve topraklarında bolluğun olmasını diler ve yine "Tanrı ihsan etsin!" le karşılık verilirdi. Ardından dört kez hakanın önünde yere kapanırlardı. Moğol ve Çin geleneklerini birleştiren bu ritüeller sona erdiğinde, masalar kurulur, yiyecek içecek dağıtılır, yiyip içmenin ardından sıra eğlenceye gelirdi.[16]

Dört bir yana dağılan atlı ordularının elde ettiği ganimet ve haraçlar, halktan alınan vergilerle servetine servet katan Kubilay Han da, tipik bir eli açık ve yeniden-bölüştürücü hiyerarşik tarım toplumu egemeniydi. Sel, çekirge istilası, kuraklık ve toplu hayvan ölümlerinin yaşandığı vilâyetlerden yıllık vergiyi almadığı gibi, bolluk zamanında ambarlarında depoladığı ürünlerden felaketzedelere yiyecek ve tohumluk buğday veya pirinç göndertirdi. Sarayına yardım başvurusunda bulunan yoksullara, maddi durumu bozulup yoksullaşanlara ve engelli kişilere yıllık tüketim ihtiyacına yetecek buğday, pirinç, darı ve bez, yün, ipek kumaşlar dağıttırırdı. (Polo, Mardsen çevirisi: 212-215)

"Yağma"

Orta Asya'da izlenen çeşitli toy pratikleri arasında, örneğin Oğuzlarda, şölen sonrası konukların davet sahibi hanın evini (çadırını) yağma etme (han-ı yağma) geleneği de dikkati çekiyor. Sadece eşit toplumsal statüdeki beylerin çağrılı olduğu yarışmacı bir ziyafet olarak da tanımlanabilecek "yağma", birkaç yıllık aralıklarla, kandaş klan veya boyların soylu beyleri, yani "el-kün" arasında yapılırdı.[17]

16 Kubilay Han'ın her doğum yıldönümünde (28 Eylül) düzenlenen toy da görkem bakımından aşağıda kalmazdı. Altın sırmalı en güzel giysileriyle, sayıları on iki bine ulaşan atlı hassa muhafızları beyler ve askerlerinin de katıldıkları bu toyda, han sadık ve bahadır askerlerine değerli hilatlar, altın kuşaklar giydiriyordu. Kubilay budistti, ancak budist müslüman, Hıristiyan ve her inançtan tebaası da kendi tanrıları ya da putlarına, Hana uzun ömür dileyecek, refahı, sağlığı ve mutluluğu için dualar ediyordu. Gelenek uyarınca, Hanın halkından ve egemenliği altındaki tüm krallıklar ve eyaletlerden gelen değerli hediyelerin yanı sıra, yönetmeye talip oldukları prensliklerin başına geçirilmeyi uman kişiler de, Kubilay'ı hediye yağmuruna tutuyordu.

17 Etimolojik olarak, "el-kün" ya da "el- gün", soylu akrabaları (ak budun) tanımlıyordu. Yabancılar ya da avam halkın (kara budun), başka bir deyişle "el-alem"in bu tür yağmalı toylara davet edilmeleri söz konusu değildi.

Birçok yönüyle, Alaska Kızılderili kabile şeflerinin potlaç pratiğini[18] andıran "yağma" geleneğinde, eşit ama potansiyel rakipler arasında karşılıklı bir gönüllü cömertlik söz konusuydu. "Yağma" davetinde bulunan beylerin eşleri ve çocukları hariç, yurtları (ev-çadırlar), değerli atları, eşyaları ve tüm yiyeceklerini kapışmak serbestti. "Ak budun" beyleri arasında çekişme ve rekabet olsa da, bir beyin kendiyle aynı kandan gelen beylere malını yağmalama hakkını tanıdığı yani eşleri ve çocukları dışında her şeyini yitireceğini önceden kabul ettiği için, kimsede savaş niyeti yoktu. Zaten, böyle bir yağmanın simgesel açıdan bir anlamı da, beyler arasında hasımlık ya da rekabet değil, zenginliği paylaşarak aralarında uyum ve dayanışma olduğunu göstermekti. (Divitçioğlu 1987: 235; 238) Bu yönüyle, beyin verdiği "yağma" ziyafeti, öteki akraba beylere karşı art niyetsiz, yani herhangi bir kişisel hesapçılık gütmeyen gönüllü ve proaktif bir "hediye" sayılabilir.[19]

---

18 19. yüzyılın sonunda ve 20. Yüzyılın başlarında Alaska'da Tlinkit, Haida ve Kwakiutl yerli kabilelerinin yaşamını inceleyen Franz Boas ve Marcel Mauss gibi dönemin ünlü antropologlarının dikkatini çeken potlaç, bu kabileleri oluşturan ailelerin ileri gelenleri arasındaki rekabette öne çıkma, toplumsal prestij ve güçlerini artırmaya yönelik stratejilerinde önemli bir rol oynuyordu: Bir doğum, ölüm ya da evlenme veya bir başka önemli olay vesilesiyle ziyafet düzenleyen kişi onur konuklarını uzun fok eti şeritleri ve üzerine dökülmüş pahalı yağlarla da ağırlıyordu. Bu açık bir meydan okumaydı: Konuklar mide bulandıran bu yiyecekleri yutmak zorundaydılar, zira sofrayı terk ederlerse yarıştan kaçmış olurlardı. Bu da onurunu, yani ruhunu yitirmek demekti. Değerli eşyalarını da konuklarının önünde gösterişçi bir biçimde kırıp parçalayan davet sahibi bu ziyafetlerle hem zenginliğini ve ününü sergiliyor hem de konuklarını bu ziyafete "misliyle" karşılık verme zorunda bırakıyordu. (Mauss 1967: 131; Mauss 1925: 42- 50; Canetti: 257-258; Fletcher: 40-42) Yerlilerinin dilinde "vermek", "hediye etmek" anlamına gelen "potlaç", ana özelliğiyle rekabetçi bir yemek paylaşımı biçimidir. Bir kabile şefinin öteki şeflere cömertçe sunduğu, ancak kendi siyasal stratejisi yolunda, kendi çıkarına göre manipüle ettiği ve rakiplerini alt etmeye yönelik bir ziyafet çeşididir. "Vermek, kabul etmek, geri vermek yükümlülüğü" gibi üç temel ilkeye dayanan potlaç, toplumsal statü, siyasal prestij ve üstünlük kurma, sürdürme ve korumayı amaçlayan bir tür savaştır. (Mauss 1950: 151-153; Roberts: 107) Her kabilenin şefi kendi adına, oğlu, kızı damadı ya da ölüleri adına potlaçlar düzenlemek zorundadır. Bunu yapmazsa, aynı kandan gelen öteki kabileler ve yabancı kabileler arasındaki mevkiini koruyamaz; hem o hem de kabilesi "yüzünü yitirir", yani küçük düşer ve gücü ve otoritesi azalır. (Mauss 1967: 131) Potlaç davetini kabul etmek ve katılmak da zorunludur. Eğer bir şef kendisine yapılan potlaç davetini reddederse, bu onun ileride bu potlaçı "iade etmekten" korktuğu ve rakibi karşısında yenilgiyi peşinen kabullendiği anlamına gelir. Ama potlaçı ya da bağışı, başka bir anlatımla bu meydan okumayı kabul edenin de sırtına ağır bir yük binecek, bu potlaça misliyle karşılık veremedikçe kendini ezik sayacaktır. Bu yönleriyle potlaç, kavgacı bir rekabettir (Lowie: 195) Vermek, meydan okumayla eşdeğerdedir ve dolayısıyla saldırgan bir nitelik taşır.

19 Tabii, hediye vermenin pratikte, "hesapçılık"ya da kişisel çıkarla ilgisi olmadığını varsaymanın, akıl mantıkla alay etmek olacağını da unutmadan. (Bkz. Bourdieu 1977: 171) Zira sosyal cömertlik saygınlık kazandırır. Örneğin, Afgan ve Peştun aşiretleri gibi, öteki Orta Asya Kırgız, Türkmen, Uygur, Kazak, Özbek, Tacik aşiretlerinde, yüzyıllardır düzenlenen geleneksel "buz-

Göçebeler ve geleneksel "Yurt"ları

Ne var ki, teoriden pratiğe geçildiğinde, yağma geleneği, bir hediyenin görünürde "barışçıl, romantik, bireysel ve oyuna benzer özelliklerini" (Appadurai 1986: 50) yitirir. "Rekabetçi ziyafet" niteliği ve özellikle, kandaş beyler arasındaki doğal çekişmeler nedeniyle, gerçek bir statü savaşına dönüşür. Zira yağma çağrısı da, her hediye alışverişinde görülceğeği gibi, "bir sosyal mesaj gönderme ve aynı zamanda almadır." (Appadurai 1986: 31) Gönüllü olarak mallarının yağmalanmasını isteyen bir bey, "veren" olarak, yağmaya katılanları sosyal ve siyasal yönden borçlandıran üstün bir konuma geçer.[20]

Bu statü savaşı, evini yağmalatan bey eğer kimi kandaşlarını yağmaya çağırmadığı durumda, yani onları servetinin paylaşımının dışında tuttuğunda, iyice kızışabilir, aralarındaki rekabet açık hasımlığa dönüşebilir.[21] Yağmaya çağrılmayan yakın-

---

keşi" (atlı takımlar arasında alanın ortasına konmuş cansız bir sığır gövdesini kendi kalelerine taşıma mücadelesi) turnuvalarının tüm giderlerini (konukların ağırlanması, ziyafetler, ödül paraları gibi) üstlenen kabile üyesi kişi gibi, her yıl yapılan açık arttırmada Edirne'deki geleneksel Kırkpınar güreşlerinin "Ağası" seçilen birinin de çevresinde büyük bir sosyal saygınlık kazandığı görülürken, bu gönüllü cömertlik gösterilerini salt "spor aşkına" bağlamak, sanırız pek gerçekçi olmayacaktır.

20 Nitekim Bourdieu de potlaçın "kalıcı simgesel egemenlik ilişkileri, iletişim, bilgi ve kabul/ minnet üzerine kurulu egemenlik ilişkileri" kurduğuna değinir: Ona göre, "[...] simgesel edimler her zaman bir tanınma ve kabullenme edimi gerektirirler; bunlar bağışların yöneldiği kişiler açısından bilişsel edimlerdir." (Bourdieu 2006: 172-173)

21 *Dede Korkut Kitabı*'nda yer alan, "İç Oğuza Taş Oğuz âsi olup Beyrek'in öldüğü destan"a göre, Han Salur Kazan, âdeti olduğu üzere her üç yılda bir karısıyla birlikte terk ettikleri evini Üçok (İç Oğuzlar) ve Bozoklara (Taş/Dış Oğuzlara) yağmalatmaktadır: "Kaçan [ne zaman] Kazan ivini

lar kendilerini hakarete uğramış sayarlar. Doğaldır ki, bu, davet sahibinin akrabası soylu bey açısından, onur kırıcı bir durumdur; çünkü bir tür yeniden-bölüşme olan bu yağmadan pay almasına izin verilmemiş, eşit tutulmamış, dışlanmıştır. (Divitçioğlu: 237) Bu yüzden, onu yağmaya davet etmeyen beyi bundan böyle düşmanı olarak görecek ve meşruiyetini sorgulayacaktır. Alın size yeni bir savaş nedeni.[22]

Sosyolojik açıdan bakıldığında, toy gibi, yağma pratiklerinin de sosyal işlevleri yönünden, genelde grubun üyelerini "bütünleştirici" bir etkisi olurken, kimi beyler yağmaya dahil edilip, kimilerinin dışlanma durumunda, bu kez "ayrıştırıcı" bir özellik de taşıyacaktır: Eşit sosyal konumdaki beyler arasında gerçekleşen yağmaya kimlerin davet edileceği üzerindeki geleneksel ortak görüş (konsensüs), bu durumda çatlamış, akrabalar arası birlik ve dayanışma duygusu yerine, akrabalar arası hasımlık ön plana çıkmış ve sonuçta sosyo-ekonomik bir pratik, doğal olarak siyasal bir çatışmaya da zemin sağlamıştır.

Yağma çapul ayrımı

Orta Asya bozkırlarında bir bey genelde savaşta yenip öldürdüğü düşmanın "her şeyini yağmalattırır." Ancak bu yağmalatma savaş ganimetinin paylaşıldığı bir çapuldur. Yağma ile çapul arasındaki fark önemlidir: Yağma da rıza vardır, çapulda ise zor. Yağmada başkalarınca elde edilmiş servetin paylaşılması amaçlanmaktadır.

yağmalatsa halalının [eşinin] elin alur taşra çıkar- idi, andan yağma iderler-idi." (Ergin 1997: 243) Ama bir keresinde Salur Kazan yağma davetini sadece Üçoklara yapıp, Bozoklara haber vermeyince kıyamet kopacaktır. Taş-Oğuzlar'ın ileri gelenlerinden ve aynı zamanda Salur'un dayısı olan Aruz, yağmaya çağrılmamaktan çok gücenir ve kızgınlığı onu Salur'a düşman olmaya iter: "Kazan ivin yağmaladur-idi. Taş Oğuz bigleri bile yağmalar-idi, bigler gelür Kazan'ı selâmlar gider-idi, şimdi suçumuz ne oldı-kim bile bulınmaduk, [...] biz Kazan'a düşmenüz didüm." (Ergin 1997: 243, 246)

22 Taş Oğuz beyleri Aruz, Emen ve öteki beyler Han Kazan'a düşman olurlar ve Kazan'a bağlılığını sürdüren Beyrek'i de çağırıp kendi taraflarına çekmek isterler. Ama Beyrek, "Men Kazanun ni'metini çok yimişem./ Bilmez isem gözüme tursun. Karakoçda kazılık atına çok binmişem / Bilmez isem mana tabut olsun. Yahşı kaftanlarını çok geymişem / Bilmez isem kefenüm olsun. Ala bargah otağına çok girmişem/ Bilmez isem mana zindan olsun/ Men Kazandan dönmezem bellü bilgil" der ve kabul etmez. (Ergin 1997: 247) Bunun üzerine, Aruz köpürür ve Beyrek'i kılıcıyla ağır yaralar. Beyrek öleyaz, evine döner. Han Kazan'a haber göndererek Aruz'un akıttığı kanının yerde kalmamasını diler ve ardından son nefesini verir. Han Kazan Aruz'la savaşır. Onu öldürür, Beyrek'in öcünü alır. Öteki Taş Oğuz beyleri aman dilerler. Kazan onları bağışlar ancak Aruz'un nesi varsa her şeyini yağmalattırır. Ardından şenlik yapar, ziyafet verir. (Ergin 1997: 21-22; 243-251) Kazana düşman olmayı reddeden ama bunu hayatı ile ödeyen Bamsı Beyrek'in ağzından, "yedirip, içirmenin, kaftan giydirmenin" simgesel anlamı ve bütün bunları ona vermiş olan "hamisi / patronu" Salur Kazan'a olan bağlılığı da dikkatten kaçmıyor. "Ağalık vermekle, yiğitlik ölmekle" deyişi bir kez daha doğrulanıyor.

Çapul ise savaştan doğar; ganimettir. Malı yağmalananın rızası alınmaz, çünkü yenilgiye uğratılmıştır. Yağmanın çapuldan temel farkı, gerçek bir savaş sonra yenilmiş tarafın mallarının kapışılıp paylaşılması değil, savaşı andıran görüntüler olsa da, nüfuzlu bir başkanın kendi arzusuyla varlığını dağıtmasıdır. Ancak, yağma ve çapul sonuç itibarıyla aynıdır; her ikisinde de başkalarınca elde edilmiş bereket paylaşılır ve mallar el değiştirmiş olur. Bu nedenle, yağma örneğinde görüldüğü gibi, bir çapula davet edilmeyenler de kendilerini dışlanmış ve aşağılanmış sayarlar, çünkü onlara düşecek pay esirgenmiştir (Divitçioğlu 1987: 238) Benzer, ancak sadece şölen yemeklerinin kapışılması ile sınırlı bir adet ise *kenç liyü*'dür.

Dede Korkut destanlarına göre çok daha sağlıklı bir kaynak sayılabilecek 11. yüzyılda Karahanlı döneminde Kaşgarlı Mahmut'un yazdığı *Divânü Lügât-it Türk, kenç liyü*'yü "Bayramlarda ve hakanların düğününde yağma edilmek üzere, otuz arşın yüksekliğinde minare gibi yapılmış bir sofra" olarak tanımlanıyor.[23] (Atalay çevirisi, Cilt III: 438) Bir yağma sofrası niteliğindeki "kenç liyü"yü geleneksel olarak kağan veya diğer üst rütbeliler sunarlardı. Görünürdeki amaç, evdeki bereketi gözler önüne sermek sergilemek, soylu yağmacıları bu bolluğu paylaşmaya çağırmaktı.[24]

Büyük bir olasılıkla, kağanlar, kabile reisleri veya oymak liderleri arasında, belirgin bir rekabet olduğu için,[25] Kuzey-Batı Amerika yerlilerinin potlaç geleneğinde görüldüğü gibi, rakip şeflere ve boylarına karşı daha yüksek bir saygınlık elde etme amacıyla, her biri ötekinden "daha fazla yemek sunarak" konukları etkilemek ve bu

23 İranlıların da *kenç liyü* âdetini bir Türk göreneği olarak saydıkları ve "han-ı yağma" adı verdikleri anlaşılıyor. Çok çapulcu ve yağmacı bir Türk boyunda tanık oldukları bu "han-ı yağma" adeti, Farsça sözlük Şems-ül lûgat'da, "Bütün bir halk için hazırlanmış sofradır ki halk onu çekmekten âciz olur. Türkler bir defa 'hoy' diyerek bütün sofrayı yağma ederler"diye geçiyor. (İnan 1987 b: 646)

24 Kenç liyü ya da Han-ı Yağma geleneğinin Orta Asya Türk boyları arasında 13.yüzyıldaki Moğol istilasından sonra da sürdürüldüğüne ilişkin tarihsel bir veri bulunmamaktadır (İnan 1987b: 646) Bununla birlikte, ataları Orta Asya'dan Anadolu'ya göç etmiş olan Osmanlı padişahlarının sarayda üç ayda bir yapılan ulûfe (maaş) dağıtım törenleri sırasında yeniçerilere ya da saltanat düğünleri vesilesiyle yeniçerilere ve halka kapışmaları için dağıttıkları yemeklere de han-ı yağma ya da "çanak yağması" adı verilmesi bu eski geleneğin izlerini taşıyordu.

25 Kençliyü ya da potlaç benzeri ziyafetlere İslam öncesi bedevi (göçebe) Arap kabilelerinde de rastlanılmaktadır. Bedevilerde "mu'akara" denilen, hasım taraflar arasında bir çeşit düello sayılabilecek rekabetçi mal imhası geleneği, özellikle deve ziyafetleri ile sürdürülürdü. Bu tür hadsiz hesapsız ziyafetlerin amacı saldırgan bir cömertlikle rakiplerinin üstüne çıkmaktı. Örneğin Hz. Peygamberin dedesi Abdülmuttalip bin Haşim (497-578) genelde Mekke halkının yiyeceğinden çok deve kestirirdi, çünkü abartılı ziyafetlerle çevredeki mevki ve itibarını efsaneleştirmek istiyordu: "Öteki konuklar [hasımları] develerinin etlerini kemiklerinden ayırırken elleri titreye dursun, herkesi doyurduk, kalanı da kuşlar bitirinceye dek ..." (Fletcher: 38)

denli varlıklı bir davet sahibi ile hasım değil, müttefik olmanın daha çok getirisi olduğu duygusunu yaratma çabasına girerdi. Ne var ki, söz konusu rekabetin, ille saldırgan bir dayatmaya, konukları üzerinde egemenlik sağlamaya yönelik olduğunu ileri sürmek zordur. Zira yarışmacı ziyafetler çoğu zaman aynı toplumsal mevkide olanlar arasında statülerini korumaya ya da birbirleriyle eşit konumda olduklarını tanımlamaya yarar. Bu özellikleriyle de, genelde, kimi kişilere açık bir meydan okumayı içermekten çok, ev sahibi ve ait olduğu sosyal grubun saygınlığının teyidi ve pekiştirilmesi işlevini yerine getirir.[26] (Dietler 2001: 77)

Potlaç gibi bir statü, güç ya da zenginlik gösterisi olan "yağma", ekonomik açıdan bir yeniden bölüştürme aracıdır. Yağma pratiğinin ekonomi politiği de, yiyecek ve zenginliklerin bollaştığı dönemlerde eşit statüdeki kabile şefleri arasında yarışmacı ziyafetlerin ağırlık kazanmasını, sosyo-ekonomik evrimin tetiklediği savını (Hayden 1998: 127; Jones: 150) akla getiriyor: Kuzey Batı Kanada Kızılderili toplumlarında müsrif kabile şefleri arasında potlaç düellolarının, antropologların nitelendirmesiyle "değer turnuvaları"nın (Appadurai 1986: 50) 19. Yüzyılda yoğunlaşmasında, hızlı kültürel değişim ile birden artmaya başlayan maddi zenginliğin "Beyaz adam"la kürk ticaretinden kaynaklandığı unutulmamalı. Aynı şekilde, son halini 11.-13. yüzyıllarda alan *Dede Korkut Kitabı*'nın kahramanları arasında yer alan Salur Kazan'ın yaşadığı bölgenin de böyle bir kültürel değişim (örneğin, İslamlaşma) ve ekonomik gelişmeye sahne olduğu anlaşılıyor. Metinde, Kam Püre beyin "bazirganlarını yanına ohıdı [okudu, çağırdı], buyuruk itdi [...] Varun Rum ilüne menüm oğlum içün yahşi armağanlar getirün menüm oğlum böyüyinçe"

26 Hz. Muhammed'in damadı ve dördüncü Halife Hz. Ali döneminde (656-661), rivayete göre Arap kabilelerinden ileri gelen iki kişi arasında sürekli bir yarışma yaşanıyordu. Biri bir deve kurban edip, kabilenin fakirlerine dağıtınca, bunu duyan hasmı hemen iki deve kurban edip fakirlere paylaştırdı. "Önceki bunu işitince dört deve kurban etti ve Arap fakirlere dağıttı. Hasmı sekiz deve kurban edip kendi hasmını zayıf bırakınca öncekı hasım, israfda son derece mübalağa ve deve üzerine deve ilâve edip yüz deve kurban etti. İkinci hasmın buna karşılık verecek gücü olmadığı için mecburen sustu ve bu işten vazgeçti. Bu durum Kûfe'nin dışında olmuştu. Kûfe'ye geldikleri zaman, zayıf hasmın ailesi ve aşireti gelip tazyik ettiler ve 'Bizim kabilemizi Arap eşrâfı, Rebia ve Hudar kabileleri arasında küçük düşürdün. Eğer kurbanı çoğaltıp kendini ve bizi Arap ileri gelenleri içinde şerefli kılsaydın, mallarımızdan sana fazlası ile verir ve seni eşrâf içinde mağlubiyetten kurtarırdık' diye ayıpladılar." (Kınalızade: 33) "Ziyafetle düello" geleneğinin Endonezya adalarında yaşayan bazı yerli toplumlarda da sürdürüldüğünü gözlemleyen Batılı antropologlar, kesilen domuz sayısının her defasında arttırıldığı yarışmacı ziyafetlerin rakip konuklara karşı bir provokasyon niteliği taşıdığına dikkat çekeceklerdi: Açık bir meydan okuma mesajı içeren ziyafette başköşeye oturtulan bir konuk, karşılık olarak vereceği ziyafette daha iyisini yapma, yani ikram edeceği domuz sayısını daha da çoğaltma zorunda kalacaktı. Bunun için de tüm aile fertleri ve yakınlarıyla aylarca uğraşıp malını, zenginliğini çoğaltması gerekiyordu. (Fletcher: 38-39)

dediğini (Ergin 1997: 117), ayrıca Bayındır Han'a "dokuz tümen Gürcistanun haracı geldi" şini de öğreniyoruz. (Ergin 1997: 216) Divitçioğlu, tüccarlar, güzel armağanlar ve haraç gibi tanımlamalar zenginlik simgeleri olarak alındığında, Oğuzlardaki yağmanın da şiddet eylemlerine dönüşmesinin kültürel ve ekonomik gelişmeye bağlanabileceğini düşünüyor. (Divitçioğlu 1987: 239) Zenginleşme rekabeti, rekabet de çatışmayı tetikliyordu.[27]

Özel Toylar

Türk toplumlarının hanları, kağanları ve beyleri dinsel bayram, barış, askeri zafer kutlamaları dışında, doğum, evlenme, ev kurma, ölüm gibi "geçiş" evreleri vesilesiyle de, halkını yedirip içirir, konuklarına "dağ gibi et yığdırır, göl gibi kımız" sunardı. Moğollarda da, kabileler arası yıllık kurultayların yanı sıra, düğünler, doğumlar, kazanılan askeri bir zafer, kimi zaman bir dileğin gerçekleşmesi, hatta bir ilk avın kutlanması için de muhakkak bir toy düzenlenirdi.

Dede Korkut Kitabı'nda, Oğuz beylerinden Salur Kazan'ın, "kâfirlerin elinde tutsak" oğlunu kurtarmak için savaşa gittiği, binlerce düşmanı kırıp ya da tutsak aldığı, "üç yüz yiğit Oguzdan şehit" verip oğluna kavuştuğu ve ardından beylere verdiği ziyafet anlatılır: "Kazan oğlançuğun kurtardı, girü döndi. Gazâ mubârek oldu. Oğuz bigleri toyum oldı." (Ergin 1997: 176) Önemli olayların hep bir toyla kut-

27 Tarihçi Abdülkadir İnan ise, eski Türklerde potlaç âdetinin varlığını tartışmalı buluyor. Dede Korkut destanlarında Oğuz beyi Salur Kazan'ın Oğuzlara kendini yağmalattırması öyküsünün hangi dönem Türklere ait olduğunun anlaşılmadığını, olsa olsa "çok eski bir geçmişin karanlık derinliklerinden gelen silik bir sesten ve destanlarda donmuş, kalıplanmış mısralardan ibaret" olduğunu düşünüyordu. Belki tarihöncesi çağlarda, böyle bir gelenek söz konusu olabilirdi. (İnan 1987b: 646) Oysa Kuzey- Batı Kanada yerli kabileleri ile Orta Asya'daki boyların gelenekleri arasındaki bu benzerlik kimilerine göre şaşırtıcı olmayabilirdi. Örneğin, antropolog Franz Boas, Doğu Sibiryalılar ile Kanada 'da günümüz British Columbia bölgesi yerlilerinin paleotik dönemde ('Taş devri) sıkı ilişkiler içinde olmalarına dikkat çekiyor. Dahası, halk masalları da birbirine benziyordu. Buna karşın, Sibiryalılar ile Eskimolar arasında benzer gelenek ya da halk masallarına rastlanmıyordu. (Lowie: 137) Sencer Divitçioğlu ise, Oğuz toplumunda rastlanan yağma ile Kuzey –Batı Kanada Kızılderililerinin potlaçları arasında "hiçbir farkın olmadığına emin olabiliriz"diyor. (Divitçioğlu 1987: 238) Her halükârda, iktisat tarihçisi Divitçioğlu'ya göre, kandaş kızılderili kabile şeflerinin potlaçları ile yine kandaş Oğuz beylerinin düzenlediği yağmaların, ilkinde zenginlikleri yakıp yıkmaya ikincisinde ise üleştirmeye yönelik rekabetçi ziyafetler olmasına karşın, her ikisi de temelde bir "ödülleme ve karşı ödülleme" niteliği taşır; "gerisinde tüketim mallarını üleştirerek, tüketimi 'yakınlar' arasında yaymak ve armağan veren ile yağma düzenleyenin toplum nezdindeki itibarını artırmak isteği yatar." (Jan van Baal, *Man's Quest for Partnership: The Anthropological Foundations of Ethics and Religion*, 1981, s. 100; atıfta bulunan, Divitçioğlu: 235).

lanma geleneği sürer gider. Örneğin, Dirse Han'ın hanımı oğlunun erişkin erkekler dünyasına adım attığı[28] ilk avından gurur duyarken, bu mutlu olayı bir ziyafetle öteki beylerle paylaşmanın da kendilerine ek bir şan getireceğini bilerek, hemen bir toy düzenlemeye girişir: "Dirse Hanun hatunı oğlançuğumun ilk avıdır diyü atdan aygır deveden buğra koyundan koç kırdırdı, kanlu [kalın, büyük, güçlü] Oğuz biglerin toylayım didi." (Ergin 1997: 86)

Yukarıdaki örneklerde de görüldüğü gibi, ilk bakışta özel nitelikte olan bir toy, davet sahibinin toplumdaki yüksek konumuna göre kamusal bir nitelik de taşıyabiliyordu. Benzer bir durum, özel dilek ve hacet toyları için de söz konusudur. Gök Tengri'den, Omay- Ana'dan, Yağız Yer'den ya da kutsal yer-sulardan bireysel isteklerde bulunan, kendisi için bir şey dileyen kişinin, muradına kavuşma amacıyla, çevresinde bulunan kişilere verdiği "hacet toyu", aynı zamanda tanrı ya da tanrılara bir adakta bulunmayla eş anlamlıydı. Muradına erdiği zaman düzenlediği toy ise, bu kez onlara bir şükran kurbanı işlevini niteliği taşıyordu. Ama söz konusu "hacetçi" eğer soylu bir bey ailesinin üyesi ise, düzenlediği toy ister istemez toplumsal bir nitelik de taşıyacaktı.

Dede Korkut Kitabı'ndaki "Dirse Han Oğlu Buğaç Han Boyu" destanında örneğin, Dirse Han, bir türlü çocuğu olmaması yüzünden Bayındır Hanın verdiği bir ziyafette görece daha düşük mevkidekilere ayrılmış bir çadırda ve de kızarmış et değil, yahni verilerek ağırlanmıştı. Aşağılandığını düşünüp, önüne konan yemeğe el sürmeden evine dönen Dirse Han'a karısının önerisi ise şu olacaktı: "Atdan aygır, deveden buğra, koyundan koç öldürgil, İç Oğuz'un Taş Oğuz'un beylerinin üstüne yığınak itgil, aç görsen toyurgil, yalınçak görsen tonatgıl, borçluyu borçından kurtargil, depe gibi et yığ göl gibi kımız sağdur, ulu toy eyle, hâcet dile,ola kim ağzı du alınun alkışı- y- ile Tanrı bize bir batman ayal vire."

Eşinin tavsiyesini tutan Dirse Han da hemen bir toy eyleyerek Tanrı'dan yardım diler, toya katılan beylerin de dualarıyla sonunda bir oğulları olur. Dirse Han artık sevinçlidir, Tanrı'dan muradı yerine gelmiştir: "Kuru kuru çaylara su saldım/ Kara tonlu dervişlere nezirler virdüm/ Aç görsem doyurdum, yalınçak görsem tonatdum/ Depe gibi et yığdım, göl gibi kımız sağdırdım/ Dilek ile bir oğul güç ile buldum" (Ergin 1997: 80-81, 87) Tanrıya kurban sunma niteliğindeki yemek ikramları ve insanlara iyilikler yapma karşılığı ve öteki beylerin de dualarıyla sonunda "karşılığını bulmuş", Dirse Han soyunu sürdürecek erkek evlâdına kavuşmuştur.[29]

---

28 Bir gruba dahil edilme ritüelleri konusunda klasik bir kaynak olarak, bkz. Van Gennep: 75-120.

29 *Tevrat*'da da Yahve'ye bireysel adaklardan söz edilir: Samuel doğmadan önce, babası Elkana ve annesi Hanna dileklerini kabul etmesi için Tanrı'ya dua edip kurban sunmuşlardı. Elkana'nın Hanna dışında, Peninna adlı bir başka karısı daha vardı. Ne var ki, Peninna ile çocukları olmasına karşın, kısır Hanna'nın hiç çocuğu olmuyordu. Rama'da yaşayan Elkana her yıl Şilo'ya gidip,

Yiyecek, içecek bolluğu aynı zamanda iktidar sahiplerinin gücünün bir göstergesiydi. Sadece soylulara değil kimi zaman tüm halka açık bu tür ziyafetler, hem "verici" hem de "kabul edenler" indinde zenginliğin paylaşılması, yeniden-bölüşümüydü. Davet sahibinin elinin açıklığı, konukseverlik ve cömertliği, onun toplumdaki "hami-baba" figürünü, koruyucu ve verici rolünü güçlendirirdi. Beraberinde yemek olmazsa daima eksik kalacak toy geleneği, Bahaeddin Ögel'in de vurguladığı gibi, ağırlıkla toplumsal bir olay ve dayanışmayı sergileme vesilesi olduğu gibi, "*Türklerin aile ve devlet düzenini*" de ortaya koyuyordu.[30] (Ögel 1985: 404-405. İtalikler Ögel'in)

Toy, sosyal bir olay ve yemek paylaşımı olarak, bir doğum, sünnet, evlilik ya da cenaze töreni (yoğ) gibi, genelde özel, mahrem, aile içi ve dostlarla paylaşılan kutlama veya yas ve defin ritüellerinin bir parçası olsa da, eğer davet sahipleri yönetici seçkinlerin ve soylu ailelerinin üyeleri arasındaysalar, ata kültü özelliğiyle, kamuya siyasal bir mesaj verme vesilesine de dönüşebilirdi.[31]

Yoğ toyları

Bu durum özellikle, yoğ toylarında çok belirgindir. İnsanların bu dünyadaki konumları ile öteki dünyada da, fiziksel varlıklarını yitirmiş olmalarına karşın, ruhlarıyla yaşamayı sürdürdüğünc inanan Türk-Moğol toplumlarının cenaze ritüelleri-

---

Tapınakta Tanrıya dua edip kurban sunardı. "Elkana kurban sunduğu gün karısı Peninna'ya ve oğullarıyla kızlarına etten [kurban etinden] birer pay verirken, Hanna'ya iki pay verirdi. Çünkü Rab Hanna'nın rahmini kapamasına karşın, Elkana onu severdi." (*Tevrat*, I. Samuel 1: 2-5) Şilo'ya her gidildiğinde, kuması Hanna'ya sürekli sataşır, aşağılardı. Hanna da derin üzüntüler içinde eve dönerdi. Ama bir keresinde, Şilo'da her zamanki gibi yenip içildikten sonra, Hanna dayanamaz ve kimseye görünmeden ona çocuk versin diye Rab'be, "doğacak çocuğu sana adayacağım" diye adakta bulunur ve dualar eder.Tapınağın kâhini Eli kadının içtenlikle yakarışını görür. "Eli, 'öyleyse esenlikle git' dedi, İsrail'in Tanrısı dileğini yerine getirsin." (*Tevrat*, I. Samuel 1: 9- 17) Tanrı'ya tapınan Elkana ailesi yeniden Rama'ya döner: "Elkana karısı Hanna ile birleşti ve Rab Hanna'yı anımsadı. Zamanı gelince Hanna gebe kaldı ve bir erkek çocuk doğurdu. 'Onu Rab'dan diledim' diyerek adını [İbranice 'Tanrı duyar' anlamına gelen] Samuel koydu." (*Tevrat*, I. Samuel 1: 19- 20)

30 "[...] *Türklerin toy ve düğünleri içine, daha birçok içtimai meseleler girer: Orun ve ülüş ile ilgili toylar, av eğlenceleri ve toyları; yılbaşı ve saya bayramları gibi toylar, dilek ve hâcet toyları, ad verme toyları, akın dönüşleri ve tutsaklıktan kurtuluş için verilen toylar, düğün ve evlenme toyları, karşılama ve uğurlama toyları, bağlılık, and verme ve öc alma yeminleriyle ilgili toylar, beşik kertme ve nişan törenleri, ölü aşları* gibi şenliklerin hepsi yemekle igili toplantılar idiler" (Ögel 1985: 405. İtalikler Ögel'in)

31 Geleneksel toyların bu özelliklerinin, bir yazarın tarihöncesi zamanlarda Avrupa'daki toplu yemek paylaşımlarına ilişkin olarak, "Önceleri bireylerin gereksinmelerine cevap veren yemeğin", giderek grup yapısının temel bir öğesi, bir kimlik işareti ve düşünceyi ifade eden "simgesel bir araca dönüştüğü" görüşü (Perlès: 29) ile uyuştuğu söylenebilir.

nin, eğer ölen kişi yönetici seçkin ya da yüksek bir toplumsal saygınlığa sahipse, özel alanın yanı sıra kamusal bir önem taşımasının kaçınılmazlığına Bölüm 7'de tanık olmuştuk. Bozkırların egemenleri, soylu ve savaşçı beyleri ve kağanlarının aylarca süren yas ve ardışık defin ritüelleri çerçevesinde, tanrılara, atalara ve ölüye kesilen kurbanların ardından verilen ziyafetlere de yeterince değinilmiş olduğu için burada anımsatmakla yetinelim.[32]

Toyların Sosyal ve Siyasal Simgeselliği

Gerek İslam öncesi gerekse sonrası, aile ve aşiret kimliğinin ön planda olduğu Orta Asya toplumlarındaki toyların da, siyasal ittifaklar ve dostluklar, himaye (patronaj) ağları yaratılmasında, aile aristokrasilerinin oluşması, sürdürülmesi kimi zaman da dışlanmasında (Fernandez-Armesto: 104) önemli bir simgesel rol oynadıkları görülüyor.[33]

Orta Asya'da yaşayan bir halkın göçebe ağırlıklı boyları arasında en güçlü olanının adını bu boylar konfederasyonuna (Budun) verip, öteki boyları yönettiği bir düzen vardı.[34]

---

32 Ortalığın üzüntü, endişe, şaşkınlık ve yas bulutlarıyla kaplı olduğu bir dönemde verilen hüzünlü yoğ toyunun tersine, ikinci defin törenini izleyen yoğ toyu, hem tanrı ve ruhlara bir kurban sungusu hem de fiziksel ölümüyle zorunlu bir ayrılık yaşanan aile büyüğüne bu kez atalarından biri olarak yeniden kavuşma ve onunla bütünleşmenin kutlandığı bir şenlik ziyafetine dönüşecektir. Ölüm ritüeli sona ererken, kurulu hiyerarşik düzenin mirasçısı soylu ailenin yönetici seçkin üyelerinin yanı sıra, yakınları, dostları ve halkı tarafından paylaşılan bu ikinci yoğ toyunda ikram edilen etler, aynı zamanda, iktidarlarına sosyal ve siyasal meşruluk sağlayan "kahraman" atalarını yücelten bir şükran sungusudur. Tarihöncesi toplumlardan, kabilelerden, antik dönem krallıklarına ve Orta Asya budunlarına, değişen bir şey yoktur; din ve iktidar el eledir. Georges Balandier'nin deyişiyle, "Egemenler, tanrıların aracıları, benzerleri ve akrabalarıdır. İktidarın ve kutsalın temsilcilerinden oluşan topluluk, bu ikisi arasında daima var olan bağı görünür kılar." (Balandier 2007: 99)

33 Elbette, 2000'li yılların modern dünyasında, yüzyıllar öncesi yaşamış Orta Asya Türk-Moğol toplumlarının toy simgeseli üzerinde konuşmak pek kolay olmasa gerek. Kaldı ki, çelişkili tanımı gereği, simge, hem kendisi hem de başka bir şey olmak zorunda. İşaret edenin işaret ettiği anlam ile buna verilebilecek anlamın birbirini beslediği, kısıtladığı ya da yarattığı hesaba katılmalı. Kısacası, antropologların yerinde uyarısıyla, her simgesel temsilde büyük ölçüde belirsizlik ya da muğlaklık vardır; potansiyel anlamı hâlâ henüz gelişmemiş tamamlanmamış veya yeni filiz vermeye başlamıştır (Metcalf, Huntington: 180) Yine de, kamusal yemek paylaşımları üzerinde odaklaşma çabasında olan bir siyasal bilimci için, farklı zaman ve mekân boyutlarına karşın, simgesel referansların açıklama aracı olarak değeri yadsınamaz sanıyorum.

34 Göktürkler (Kök Türkler), Kırgızlar, Oğuzlar, Türgeşler, Moğollar ve Çinliler, "kağanlı budunlar" dı. Dahası, Göktürk ve Oğuz budunları, başka bir tanımla Doğu ve Batı Türkleri tek bir kağanın yönetimi altında On Oklar bir konfederasyon kurmuşlardı. Bir de "İl-teberli budunlar" vardı: Yine Türk kökenli Uygur ve Karluk kavimleri "İl-teberler", yani saygın ve üst düzey yöneticiler

Eski Mezopotamya, Anadolu, Mısır, Yunan ve Roma toplumlarında izlenen; tanrılara, kurucu atalara ve ilahlaştırılıp kutsallaştırılan iktidar sahiplerine sunulan ve bu arada halka da bir pay ayrılan "hami" (patron-rol) ziyafetleri gibi, Orta Asya hükümdarlarının toyları da, "halkı mitolojik geçmişe bağlayarak, yöneticilerin otorite ve güçlerini pekiştirdiği ritüel ziyafetler (Hayden: 136) kategorisine yerleştirilebilir. Hükümdarın halkını simgesel "besleme ve giydirme" karşılığı olarak itaat beklentisi, örneğin Oğuz Türklerinin mitik atası Oguz Han Destanı'nın Uygurca'dan Türkçeye çevirisinde çok açık bir biçimde ifade edilmekteydi: Oğuz Han, Türklerin '"Büyük Kağanı" olduğunda verdiği toy sırasında ülkesinin halkından beklentisini şöyle dile getirmişti: "Bana itaat etmek, sizlerden dileğimdir/Benim ağzıma bakıp, durmanız isteğimdir..."(Ögel 1993, Cilt I: 118)

Gerçekten de, Orta Asya'dan Anadolu'ya çok eski ve köklü geleneklere dayanan toyların (İnalcık,2011: 64-66) siyasal açıdan simgesel anlamı, ziyafeti sunan yönetici mevkiindeki kişi ya da kişilerin bu yolla halkının bağlılığını, başka bir deyişle, iktidarını pekiştirmesidir. Sahip oldukları maddi varlığın bir bölümünü yönettiği halkı ile paylaşan eli açık hakanların düzenlediği bu ritüel ziyafetler, ağırladıkları boy beyleri kadar sıradan boy üyelerinin indinde de, yönetimin meşruiyetini artıran bir onaylatma aracıdır. Moğollarda olduğu gibi Türklerde de, bir şan-yü, kağan ya da yabgunun düzenlediği resmi toya katılmak, çağrılan beyler indinde onun otoritesine itaat anlamına da geliyordu; katılmayı reddetmek ise başkaldırı. Kamusal alanda toy pratiğinin, yeme içme ritüellerinin, aynı zamanda buyurma hakkını elinde tutan bir kağanın ya da bir beyin gücünü ve otoritesini meşrulaştırdığı ve yeniden ürettiği ya da kimi yağma ziyafetlerinde olduğu gibi sorguladığı açıktır.

Dede Korkut Kitabı bize bu konuda ilginç ipuçları vermektedir. "Er malına kıymadıkça adı çıkmaz" deyişinde ifade edildiği gibi (Ergin 1997: 74) beyin ün kazanması, saygı görmesi için elinin daima açık olması, para ve mal harcaması gerekir. Oğuz beylerinin toy ya da şölen gibi görkemli ziyafetler verme geleneği de bunun bir parçasıdır. Başka bir deyişle, iktidar sahibinin "patron-rol" türü ziyafetler düzenlemesi, "halkını doyurması" toplumsal ve siyasal bir görevdi. Elbette, Batı Türkleri Oğuz kağanları, Orta Asya coğrafyasında bu sorumluluğun bilincinde olan ilk yöneticiler

---

tarafından, ancak bir başka budunun kağanına bağlı olarak yöneltilirlerdi. Kağanlı budunlarda yaşayan halk ise "Kara budun" olarak adlandırılırdı. Kara budun ise, başlarındaki boy beylerinden çok, kağanı sever, ona güvenirler, ondan "hamilik" beklerlerdi. Çünkü kağan adına vergi toplayan boy beyleri keyfi hareket etme eğilimliydiler. Bu "ak/ örüng beyler" ayrıca, kağanları ve halktan çok kendi çıkarlarını düşünürler, ayrıcalıklarını koruma güdüsüyle düşman tarafına geçebilirlerdi. Doğal olarak, kağan da kara buduna ("kara kamu") daha sıcak bakar, hem halkını toparlayıcı hem de onların hamisi rolünü yerine getirmeye çalışırdı. (Giraud: 68-69; 86-88) Tıpkı yüzyıllar öncesi, Babil Kralı Hamurabi gibi.

de değillerdi. Örneğin, 8. yüzyıla Doğu Türklerinden Göktürklere gidildiğinde de, kağanın "aç halkı doyurmak, çıplak halkı giydirmek"le yükümlü olduğu, bu kez söylencelerle değil, arkeolojik bulgularla da teyit edilecekti.

Orhun Yazıtları'nda yemek simgeseli

Baykal gölünün güneyinde, Moğolistan'da Orhun ırmağının geçtiği rüzgârlı vadilerin yakınında 19. yüzyılda bulunan dikilitaş ya da taş anıt biçimindeki mezar taşları (bengitaş/ ebedi taş)üzerine kazılı yazıların bir yönüyle de siyasal iktidar ile yemek arasındaki simgesel ilişkileri ortaya koyan somut kanıtlar içerdiğini düşünebilir miydik? Danimarkalı dilbilimci Vilhelm Thomsen'in 1893 yılında söz konusu taş kitabelerin runik Türk alfabesiyle yazılmış içeriğini çözüp okumayı başarması sayesinde, bunların 8. yüzyılda bu bölgeyi ortaklaşa yöneten iki Doğu Türk hükümdarı Bilge Kağan ve kardeşi Kül Tigin ve büyük vezirleri Tonyukuk'un anısına dikilmiş oldukları anlaşıldı. Birbirlerine yaklaşık bir kilometre uzaklıkta dikilmiş bu taş yazıtlar, onların yaşarken başardıklarının anlatımının yanı sıra, özellikle, Çinlilere karşı daima tetikte olmalarını isteyen siyasal bir vasiyetname olarak kabul edilebilecek öğütler de içeriyordu.[35] (Ergin 1973: 7-14; Giraud: 7-23)

Kuzey Moğolistan'da 1958 yılında yapılan arkeolojik kazılarda bulunan ve Göktürk Prensi Kül Tigin'e ait olduğu düşünülen mermerden heykel başı.

"Ağalık vermekle, yiğitlik ölmekle"...Anadolu'da yaygın olarak kullanılan bu halk deyişinde dolaylı yoldan ifade edildiği gibi, "besleyenin, askeri olur."[36] [...] çünkü eti, bit-

35 725-735 yıllarına tarihlenen söz konusu taş yazıtların o dönemde Çinliler tarafından *Tu-kiue* adı verilen Doğu Türklerinin edebiyatının yazılı ilk örneği olduğu sanılmaktadır. Ancak tarihçi bakış açısından da, Orhun Kitabeleri'nin iki kardeşin 716-731 yılları arasında yönettikleri Mançurya bozkırlarından Hazar Denizi'ne kadar yayılan Göktürk İmparatorluğu'nu oluşturan Doğu Türkleri boylar ve oymaklar koalisyonu içinde ve dışında, toplumsal, siyasal ve hem savaş hem de barış ilişkilerine değinen çok önemli birer kaynak oluşturdukları kesindi. Bu nedenle, 6. yüzyıla tarihlenen Kırgız alfabesiyle beş on satırla yazılmış ve genelde ölümden duyulan yeis duygusunu ortaya koyan Yenisey Mezar taşlarından çok sonra dikilmiş olsalar da içeriği açısından en önemli Türk mezar yazıtları sayılır.

36 İran'da Akamenid Pers İmparatorluğu'nu kuran, askeri zaferleri kadar göz alıcı ziyafet sofraları ile ünlenen Büyük Kyros (MÖ 576-530), iyi bir kralın görevleriyle iyi bir çobanın görevlerinin birbirine benzediğine inanıyordu: İyi bir çoban sürüsünü onun ihtiyacı olan her şeyi sağlayarak gütmek zorunda olduğu gibi, iyi bir kral da yönetimi altında bulunan kentlerin ve halkının gereksinimlerini karşılamakla yükümlüdür. (Ksenofon, *Cyropédia* 8. 2. 14) Başka bir anlatımla, iyi bir kral halkı için dengeli bir yiyecek güvenliği sağlamak zorundadır. Ne var ki, kimi zaman yiyecek dağıtımı toplumsal

Günümüz Moğolistan'ın Yenisey bölgesinde bulunan Bilge Kağan Mezar Dikiti Orhun Göktürk Yazıtları. M.S. 750'ler. Bilge Kağan ve Kül Tigin yazıtlarının asılları 2008'de açılan Karakurum Orhun Yazıtları Müzesi'nde, Tonyukuk'unki ise yerinde korunuyor.

kisel yiyecekleri ve öteki değerli şeyleri dağıtma yeteneği, savaşçıları sağlama, onları dövüş için donatma ve savaş ganimetleriyle ödüllendirme yeteneği ile başa baş gider." (Harris 1994: 113) Vericilik veya hamilik, toplumsal gücün ve siyasal iktidarın ayrılmaz bir parçasıdır.

Bilge Kağan'ın kendisinden önce ölen kardeşi Kül Tigin'in onuruna 732'de diktirdiği yazıttaki kimi bölümlerde beslenme, açlık, tokluk sözcükleri sık sık geçmektedir: "Türk milleti, tokluğun kıymetini bilmezsin. Açlık, tokluk düşünmezsin. Bir doysan açlığı düşünmezsin. Öyle olduğun için, [seni] beslemiş olan kağanın sözünü almadan her yere gittin. Hep orda mahvoldun, yok edildin. Orda, geri kalanınla her yere hep zayıflayarak, ölerek yürüyordun. Tanrı buyurduğu için, kendim devletli olduğum üçün, kağan oturdum [oldum]. Kağan oturup [ülkeyi yönetip] aç, fakir milleti hep toplattım. Fakir milleti zengin kıldım. Az milleti çok kıldım. Yoksa bu sözümde yalan var mı?"[37] (Kül Tigin Dikiti, Güney Cephesi, 8-10. Ergin 1973: 18-19)

statü farklarını meşrulaştıran siyasal – simgesel bir araca da dönüşebilir. Örneğin, Afrika'da geçen yüzyılda, Uganda Nyoro toplumunda, kral sık sık ziyafet ve hediye vermek zorundaydı. Eğer ziyafetlerde bir azalma ve sıradanlaşma olursa, tepki yaratırdı. Krala tabi şefler de bölgelerinde aynı şekilde davranmakla yükümlüydüler. Sömürge dönemi öncesi Kamerun'da Metá kabilesinde, *fon*'un (köy şefi) en önemli görevi halkını doyurmaktı. Halkını doyurmak onun şanıydı. Şef, her zaman ziyaretçi kabul ettiği ve geleni gideni çok olduğu için, ikram kurallarını siyasal bir araç olarak kullanıyordu: Müttefiklerini onurlandırabilir ve ödüllendirebilirdi. Tarafsız kalanlara da iyi muamele ederdi. Şef, aynı zamanda toplumunu "iyi beslediği" için de saygınlık kazanıyordu. (Dietler 2001: 83-84)

37 Orhun Yazıtları'ndan binlerce yıl önce yazılmış bir eski Mısır metninde de benzer ifadeler dikkati çekiyor: "Açlara ekmek, susayanlara bira, çıplaklara giysi ve ayağında ayakkabısı olmayanlara ayakkabı verdim. Yetim hakkı yemedim. Öldürmedim, öldürme emri vermedim. Tanrılara ait olanı tanrılara, duaları ruhlara verdim..." (Raymond Faulkner *et al.* (trans.), *The Egyptian Book Of the Dead*, San Fransisco: Chronicle Books, 1994, s.34'ten alıntılayan, Brewer ve Teeter: 182) Bu sözler Ölülerin Dua Kitabı'ndan alınmadır. Mısır inancına göre, ölen kişinin öteki dünyada yeniden doğmayı haketmesi, yaşamında ahlaklı, iyiliksever ve tanrılara saygılı olmasına bağlıydı. Ölünün Tanrılar Mahkemesi önünde okuduğu bu duanın ardından, söylediklerinin gerçekten içten olup olmadığı tanrıların terazisinde tartılırdı. Terazinin bir kefesinde ölünün kalbi, öteki kefesine ise doğruluğu simgeleyen bir tüy konurdu. Terazi dengede durursa, ölünün ölümden sonraki yaşama geçmesine izin verilirdi. Ne var ki, kağanla halkı arasındaki ilişkisinden çok farklı amacı olsa da, burada da ortak bir mütekabiliyet ilişkisinden söz edilebilir: Mısırlı ölünün, ölümden sonra yaşama geçişi bu dünyadaki yaşamında dürüstçe yaşamasının karşılığı oluyordu. Göktürklere komşu Çin'de de, örneğin MÖ 1027'de kurulan Şang hanedanın kökenine ilişkin bir mitik metine göre, "kralca erdemin modeli" gösterilen Şang prensi Tang, "Açlık çekenler için tahıl depo eder, üşüyenlere elbise

Kül Tigin yazıtında, İstemi Kağan'dan sonra başa geçen Göktürk hakanlarının başarısız olup, Türk ulusunu Çinlilere tutsak etmesinde onların yetersizliklerinin rolü olduğun şöyle açıklanıyordu: "[...] Küçük kardeşi büyük kardeşi gibi kılınmamış [Tanrı tarafından gereken becerilerle yaratılmamış] olacak, oğlu babası gibi kılınmamış olacak. Bilgisiz kağan oturmuştur. Buyruku da bilgisizmiş tabiî, kötü imiş tabiî."(Ergin 1973: 20) Kül Tigin Kağan, bu nedenle, tahta oturduğunda Türklerin çok kötü durumda olduklarını, bolluk içinde yaşamadıklarını; halkın süregelen savaşlar, kıtlık ve açlıktan dolayı kırılıp giderek azalmış olduğunu özellikle vurguluyordu: "Varlıklı, zengin millet üzerine oturmadım. İşte aşsız, dışta donsuz [çıplak, yoksul]; düşkün, perişan milletin üzerine oturdum. " (Doğu Cephesi, 5. Ergin 1973: 25). Bilge Han'ın ölümünden bir yıl sonra 735'te bu kez onun onuruna yerine geçen oğlu kağan tarafından dikilmiş öteki yazıtın da içeriği oldukça benzerdir: "Ben kendim kağan oturduğumda her yere gitmiş [dağılmış] olan millet yaya olarak, çıplak olarak, öle yite geri geldi: Milleti besleyeyim diye Kuzeyde Oğuz kavmine doğru; doğuda Kıtay, Tatabı kavmine doğru; güneyde Çin'e doğru on iki defa ordu sevk ettim (.....okunamadı) savaştım. Ondan sonra Tanrı buyurduğu için, devletim, kısmetim var olduğu için, ölecek milleti diriltip besledim. Çıplak milleti elbiseli kıldım. [...] Dört taraftaki milleti hep tâbi kıldım, düşmansız kıldım. Hep bana itaat etti."[38] (Bilge Han Dikiti, Doğu Cephesi, 23-24. Ergin 1973: 39)

verirdi. [...] Ve korkunç kuraklık geldiğinde tek başına kutsal dut korusuna gider Yüce Tanrı'ya dua eder, kurban olarak kendi gövdesini sunardı."(Campbell 2016b: 402)

38 Yazıtın güney yüzünün ilk satırında da kendini "Tanrı gibi gökte olmuş Türk" olarak tanıtan Bilge Kağan'ın iktidarı, "Tanrı buyurduğu için" kutsaldı. Kağan böylece, meşruiyetini Tanrı'dan, soylu atalarından ve kişisel yeteneklerinden aldığını vurguluyordu. Mitik Oğuz Han destanında, Oğuz'un kendi soyunu Gök Tanrı'ya dayandırdığı gibi, o da halkına bu dünyadaki kahramanlıklarını hatırlatırken, tanrısal, yani insanüstü özelliğe sahip bir Kağan olduğunu vurgulamaktan geri kalmıyordu. Göktürklerin çok zayıf düştüğü bir dönemde başa geçtiğini belirten Bilge Kağan, "Doğuşlu", yani Tanrı vergisi, doğuştan gelen üstünlüğe sahip olduğunu öne çıkarırken, Max Weber'in tanımıyla, tipik bir "karizmatik iktidar" sahibi kişi portresini çiziyordu. Ögel'in vurguladığı gibi, "Bir kimse, han oğlu veya soylu olabilirdi de *doğuşlu* olmayabilirdi. [...] 'Tanrı' kılmadıkça, kişiler yetenekli ve iyi olamıyorlardı. Böylece doğuşla üstünlük, o kişinin bir 'Han olma belgesi' olarak da kabul ediliyordu." (Ögel 1995: 2). Sakalar, Hunlar, Göktürkler, Uygurlar, Karahanlılar ya da Moğollarda olsun, hükümdar çıkarma hakkı egemen boyundu. Ölen büyük kağanın yerini, geleneğe göre en büyük oğlu ya da daha küçüğü, eğer çocukları çok küçükse kağanın erkek kardeşi, yani amcaları, yine aynı boydan soylu "uygun biri" doldururdu. Ancak, "kağan oturmak" için en ehil ve becerikli, atadan soylu bir ailenin büyük oğlu ya da savaşta kahramanlığı ile öne çıkan kişi olmak tek başına yeterli değildi; üç özelliğin de bir araya gelmesine dayalıydı. (Beşirli, 2011: 143) Başka bir anlatımla, her üç özelliği karşılayan karizmatik bir kişi tahtın en güçlü adayıydı.

Orhun Yazıtları siyasal iktidar ve yemeğin simgesel söylemini gözler önüne sermekte eşsiz birer tarihsel kaynaktır. Hami ve koruyucu konumundaki kağanların Göktürk halkına mesajı açıktı: Eğer yanlış beylerin sözünü dinlerseniz işte böyle aç ve çıplak kalırsınız. Ama benim sözümü dinlerseniz korunur, hayvanlarınıza, otlaklarınıza, yaylaklarınıza sahip çıkabilir, yeniden güçlenir, akınlar, savaşlar yapıp ganimetlerden pay alır, zenginleşir ve bolluğa kavuşursunuz. Bir de yönetici seçkinlere yönelik bir mesaj söz konusuydu: Halkına karşı vaat ve yükümlülüklerini yerine getirmeyen, kısacası onların beklentilerini karşılayamayan kağanların güvenirliği ve siyasal otoritesinin ciddi olarak zayıflaması, halkının da binbir güçlük içine itilmesi kaçınılmazdır.[39]

Bu bağlamda, Orhun Yazıtları'nda yemeğin siyasal bir metafor olarak sıklıkla kullanıldığı izlenmektedir. "Açlık", "doygunluk hissi", "yedirmek ve içirmek", "giydirmek" gibi sözcüklerin, biyolojik ve psikolojik anlamlarının dışında, siyasal gücün etkinlik alanına ilişkin ve iktidar ilişkilerinde simgelerin ne denli önemli olduğuna (Turner 1975: 145) bir kez daha tanık oluyoruz. İçeride, kabileler arasındaki çekişme ve çatışmaların, komşuları kurnaz Çinliler tarafından da aralarına tamah, ihanet ve haset tohumlarının atılmasını kolaylaştırdığını anımsatan kağan halkına, siz doyurmanın değerini göz ardı ettiniz, sizleri beslemiş olan

39 Bilge Kağan'dan yaklaşık 2350 yıl önce, MÖ 1620'de ölen Hitit Kralı I.Hattuşili'nin ünlü vasiyatnâmesinde, oğlu veliaht I. Mursil ve devlet yöneticilerine "Benim, kralın sözlerini koruyun!" demesi; aksi takdirde, ne kendilerinin ne de halklarının "ekmek yiyip su içecekleri" uyarısında bulunması da şaşırtıcı değildir. (Alp 2000: 68-71) Kötü yönetim, iktidar seçkinlerini sahip oldukları siyasal "simgesel sermaye"yi (Bourdieu) yitirme tehlikesi ile baş başa bırakacaktı çünkü. Konar-göçer bir toplumu yöneten Göktürk hükümdarı halkının hamisiydi. Yerleşik komşu Çin'in imparatoru da aynı konumdaydı. Klasik Çin metinleri de halkın yeterli yiyeceği olmasının, iyi bir yönetimin başlıca görevi olduğunu vurguluyordu. Temel ihtiyaçların karşılanmasında başarısızlık, toplumda huzursuzluğa yol açardı. Bu da gökyüzünün yani tanrıların vekâletini yitirme tehlikesine, yani dünyevi gerçeklikte iktidar kaybına yol açardı. (Waley-Cohen: 99). Çin imparatoru ordusunu, devlet görevlilerini, kent halkını, gerektiğinde köylülerini beslemekle yükümlüydü. Aksi takdirde onlara sözünü geçiremezdi. (Laudan: 93-94) Klasik Çin çağının ünlü düşünür ve devlet adamlarından Konfüçyus'un (MÖ 551-479) izleyicisi Mensiyüs (MÖ 372-289) da Çin imparatoruna, "Bir ulus için en önemli öğe halktır, ondan sonra ülkenin ruhu ve hususat gelir; hükümdar en az önemli olanıdır. Bu nedenle, köylüyü kazanmak hükümdar olmak demektir. Eğer siz majesteleri, cezaları ve para cezalarını vermekte ölçülü olan, vergileri ve zorla para almaları hafifleten, böylece tarlaların daha derin sürülmesini ve zararlılardan dikkatle temizlenmesini sağlayan, halka gerçekten iyilikler yapacak bir yönetimi göreve getirecek olursanız" öğüdünü verirken, düşmanların güçlü zırh ve silahlarına karşı koymak için kullanılabilecek bir halka sahip olmasının buna bağlı olduğunu vurguluyordu. (Harris 1994: 187)

kağanın "sözünü dinlemediniz, bu yüzden acı çektiniz" diyordu.[40] Türk boyları arasında düzen ve dayanışma korunduğu sürece halk refah içinde olacaktı. Nitekim, Kağanların "hoca"sı, büyük vezir Tonyukuk da yazıtında, Türk kavim ve boylarının aralarında çekişmeye girip komşu Çin'in dümen suyuna girmezden önceki dönemde refah içinde yaşadığına, yemek ve ocak simgeselleri ile değiniyordu: "Geyik yiyerek, tavşan yiyerek oturuyorduk..... Milletin boğazı tok idi. Düşmanımız etrafta ocak gibi idi, biz ateş idik" (Birinci Taş, Güney Cephesi,1. Ergin 1973: 53) Eğer halkı kağanına itaat etmez, ona sadakat göstermezse, siyasal düzen bozulur, ülkede kargaşa ve istikrarsızlık egemen olurdu. Türk boylar arasındaki dayanışma bir yana, çekişmeler daha da artarken, Türk halkını darlık, açlık ve kölelik tehlikesine itecekti. Yazıtlarda kağan'ın halkını doyurduğu ve giydirdiği vurgulanırken, aslında simgesel anlamıyla, "düşmüş olan halkını yeniden toparladığı, budunun önderi olarak siyasal ve ekonomik alanda yeteneğini, becerisini ve gücünü kanıtladığı belirtiliyordu. (Beşirli 2011: 148, 152)

Simgesel açıdan, denklem basittir: Kut sahibi olan, yani şahsında kutsallığı barındıran kağan, kutsal kimliğinin sorumluluklarını da yerine getirme zorundadır: Hükümdar halkının yiyecek tedarikini de içeren korunmayı sağlar, bunun karşılığında ise emirlerine itaat ve sadakatini bekler ve alır. Yönetenle yönetilen arasındaki karşılıklılık ilkesi, *do ut des*, "Ben sana veriyorum, sen de bana vermelisin", Orta Asya toplumlarında da geçerlidir. Orhun Dikitleri'ne kazınan "Aç halkımı doyurdum, çıplak halkımı giydirdim" sözleri de "Tanrı gibi gökte olmuş Türk" kağanının "büyük sağlayıcı veya büyük koruyucu" konumuyla, halkından beklediklerini açıkça ortaya koyuyordu: Dayanışma ve itaat! Kağan, düzeni yani iktidarını ve hanedanını korumak için de meşru şiddete, savaşa başvurmaktan kaçınmayacaktı: "Dizliye diz çöktürdük, başlıya baş eğdirdik."[41] (Kül Tigin Dikiti,Doğu Cephesi,18. Ergin 1973: 23)

Yazıtlardaki "doyurmak "fiili sadece halkını doyurmak anlamında kullanılmıyor, kağanla halkı arasındaki güç ilişkisini simgeliyordu. "Doyurmak", "beslemek", kağanın ülkesinde siyasal düzeni sağladığı anlamına da geliyordu. Orta Asya bozkırlarında aralarında gevşek koalisyon ilişkileri ve kırılgan bir dayanışma içinde yaşayan Türk boyları üzerinde kamu düzeninin kurulması önemliydi: Yarı-göçebe kırsal

40 Göktürk Kağanı Kutluğ, 680'lerde Türkleri Çin esaretinden kurtarmayı başarmış ve bu yüzden "İltiriş", yani Türk ilini, devletini yeniden toparlayan Kağan unvanını almıştı. Bu süreci devam ettiren oğulları Bilge ve Kül Tigin'in gücü ve becerisi ve halkın itaat ve sadakati sayesinde, halkın yeniden doyduğu ve giyindiği eski müreffeh günlere dönüş mümkün olmuştu. Ne yazık ki, Bilge Kağandan sadece on yıl sonra, bu kez Uygur Türkleri Göktürk egemenliğine son vereceklerdi.

41 Belçikalı antropolog Luc de Heusch'ün "Her yönetimin, her hükümdarın, çeşitli düzeylerde hem fiziksel zorlama gücünün maliki hem de erk kültünün bir vaizi" olduğu görüşü (Aktaran, Balandier 2007: 101), Orhun Yazıtları için de geçerlidir.

ekonominin can damarı hayvanları için gerekli otlak ve yaylak alanlarını tartışmasız bir biçimde bölüştürmek, her bir boyun avlık alanını belirlemek, kısacası hakkı hukuku üstün kılmak kolay bir iş değildir. Ayrıca, gerektiğinde boyların hepsini bir araya getirip düşman üzerine düzenli ordu salmak, akın etmek de gerekiyordu. Zira savaş, aynı zamanda herkes için bir zenginleşme fırsatı yaratıyordu: "Milleti besleyeyim diye. Kuzey'de Oğuz kavmine doğru, doğuda Kıtay, Tatabi kavmine doğru, güneyde Çin'e doğru on iki defa büyük ordu sevk ettim, ...savaştım" (Kül Tigin Dikiti, Doğu Cephesi, 28-29. Ergin 1973: 25) Görüldüğü gibi, "aç halkı beslemek" aslında yemek ve iktidar arasındaki simgesel ilişkiyi yansıtmaktadır.

Siyasal güç ve otoritenin simgelerle ifadesi Bilge Kağan yazıtında bir kez daha karşımıza çıkar: "Türk milleti aç idi. O at sürüsünü alıp besledim." (Bilge Han Dikiti, Doğu Cephesi, 38.Ergin 1973: 43) Kağan o dönemde geçimi ağırlıkla hayvancılığa dayalı yarı-göçer Türk halkını tıpkı bir at sürüsü gibi alıp beslediğini söylüyor: Hakan at çobanı, halkı da sürüydü.[42]

Sonuçta, dil de simgesel bir ifade tarzıdır: İktidar sahibinin halkın çobanı olduğu, sürüyü yönettiği ve beslediği görüşünün, soyluların egemenliğindeki bozkır siyasasında simgesel olarak toplumsal hiyerarşiyi meşrulaştırıcı işlevi dikkatten kaçırılmamalıdır.

Kutadgu Bilig, Siyasetnâme ve diğerleri...

"Halkın mutlu olması için karnı doymalıdır..." Bu, çok eskilerden beri bilinen bir gerçektir. Nitekim, Batı'da Antik çağda Eflatun'dan Ortaçağ'da Machiavelli'ye, Doğu'da İbni Sina'ya, Keykavus bin İskender'e, her dönemin siyaset düşünürleri, yönetenlerin dikkatini çekmek için kaleme aldıkları metinlerde, halklarının geçimini sağlama yükümlülüklerini ciddiye almalarını öğütlemeyi ihmal etmemişlerdir. Orta Asya bağlamında da örneğin, Balasagunlu (bugünkü Özbekistan'da) Yusuf Has Hâcib'in 1070 yıllarında veziri olduğu Karahan hükümdarına yönetim sanatına ilişkin öğütler sunmak üzere manzum dizeler biçiminde kaleme aldığı ve Türk

42 "Siyâset" tanımının Arapça "sâyis /sâis" (seyis) sözcüğünden türetildiğini, at idâre etmenin ülkeyi yönetme anlamına geldiğini, "siyaset etme" nin ise idam cezasını tanımladığını anımsayalım. Farsça kökenli "tîmâr" ın Türklere tımar (at bakımı) olarak geçmesinin yanı sıra, beslediği sipahilerle (atlı askerler) savaşa giden beylere öşürlerinden yararlanmaları için tahsis edilen toprakları betimlediği de unutulmamalı. Yine Arapça 'dan Osmanlıcaya geçen "raiyye" sözcüğü, "otlatılan sürü", "bir hükümdar yönetimi altında bulunan ve vergi veren halk", "râyiz" ise seyis anlamına geliyordu. Osmanlı düzeninde tımar sahibi, Avrupa feodalitesindeki senyörler gibi kendisine verilen toprakların maliki değildi, sadece geliriyle ilgiliydi. Köylüler daha özgürdü. Ürünlerinin bir bölümünü vergi olarak ödüyor, topraklar böylece parçalanmıyor, dahası, tek elde toplanması önleniyordu. (Lewis: 195-196)

dilinde siyasetle ilgili ilk bilimsel inceleme olarak kabul edilen *Kutadgu Bilig*'de (Hâkimiyet ve devlet otoritesini sağlayan bilgiler ya da yönetim bilgisi) askerin ve halkın iyi beslenmesi gerektiğini vurgulayacaktı. Devlet bunu nasıl sağlayacaktı? Beyi, ordusu, halkı ve ekonomisiyle. Devlet olmanın bu dört unsuru birbirine dayalı olduğundan, beyin "doğru kanunlar koyması" gerekti:

> "Dünya hâkimi bey niçin hazine toplar;/ asker neredeyse oradan hazine alır./ Memleket tutmak için çok asker ve ordu gerekir;/ askeri beslemek için de çok mal ve servet gerekir/ Bu malı elde etmek için halkın zengin olması gerekir;/ halkın zengin olması için doğru kanunlar konulmalıdır./ Bunlardan biri ihmal edilirse dördü de kalır; /dördü birden ihmal edilirse beylik çözülmeye yüz tutar."[43] (*Kutadgu Bilig*, b. 2056-2059, Arat çevirisi: 415)

"Beyler cömert olursa adları dünyaya yayılır/ [...] Asker etrafına üşüşerek toplanıp ordu olur:/asker ve orduyla insan dileğine kavuşur." (*Kutadgu Bilig*, b. 2050-2051, Arat çevirisi: 415). Ancak, Has Hâcip ülke halkının da iyi bir şekilde doyurulmasının gerekliliğini vurguluyordu: "Kut ol beg budunka kutadgu kerek/ kutadsu budun karnı todgu kerek." Reşit Rahmeti Arat'ın günümüz Türkçesine çevirisiyle: "Bey halk için mutluluktur, halk mutlu olmalıdır;/ halkın mutlu olması için karnı doymalıdır" (*Kutadgu Bilig*, b. 5355. Arat çevirisi: 898) Böylece, kendinden üç yüz yıl önce dikilmiş Orhun kitabelerinde Bilge Han ve Kül Tigin'in "Çıplak halkımı giydirdim, aç halkımı doyurdum" deyişlerini bilmeden yineleyen Balasagunlu Yusuf, bir sonraki beyitlerde de şunları söylüyordu:

---

43 Yusuf Has Hâcip'in "Doğru kanun", Orta Asya Türkçesiyle, "törü töz kodun" ilkesine, yine 11. yüzyılda yaşayan İran kökenli Büyük Selçuklu devlet adamı, Sultan Alparslan ve oğlu Melikşah'ın veziri Nizamülk'ün (Alî b. İshak et-Tusî- 1018- 1092) *Siyasetnâme / Siyerü'l-Mülûk* (Hükümdarların Ahlakı) üzerine yazdığı ünlü eserinde de değinilir. Nizamülmülk, bir birine bağımlı bu dört unsuru (hükümdar-ordu-halk-ekonomi) bu kez adaletin (şeriatın) çatısı altında işlevselleştiriyordu. 14. Yüzyılda Tunuslu İbn Haldun da benzer görüşleri paylaşır. (*Mukaddime*, Cilt II: 85-86) 16. Yüzyıl Osmanlı düşünürü Kınalızâde Ali Efendi de "Dâire-i adliye" (Adalet döngüsünde) hükümdarın halkını adaletle yönetme ilkesini, Allah'a ve "şeriâte uyması" na dayandırır: Adalet dünyanın düzenini sağlar- Dünyanın duvarı devlettir-Devletin nizamını kuran Allah kanunudur (şeriat) – Melik (hükümdar) Allah'ın kanununu korur- Mülk orduyla zapt edilir-Orduyu mal ayakta tutar- Malı halk(reaya) üretir-Halkı Melike Adalet bağlar. (*Ahlâk-ı Alâi*: 283) "Törü" ya da "yasa" ya öncelik veren Orta Asya Türk geleneği ile, adaleti mutlak hükümdarın bir keremi lûtfu sayan Hint-İran geleneği farklıdır. Türk İslam devletleri düşüncesinde ise, Hint-İran geleneğinin keyfî adalet anlayışı, ahlak ve şeriata dayalı adil yönetim ilkesine evriliyordu. Ancak töreler ve kadim gelenekler de ihmal edilmeyecekti. (İnalcık 2003: 72-75; İnalcık 2013b: 37-61. Tanor Timur ise, "16. yüzyıl Osmanlı yazarlarının Daire-i Adalet anlayışının arka planında, |...| Devletin ('Mülkün') temelini teşkil eden 'adalet' ilkesinin, herkesin toplumdaki yerini korumasıyla gerçekleşeceği" düşüncesinin yer aldığını öne sürüyor. (Timur 1986: 69)

"Beyler dibi inci dolu bir denizdir, /denize yakın duran [müttefikler ve halk] zenginleşmelidir." [...] "Bey insanlara faydalı ve cömert olmalı, / dünya halkına ondan cömertlik gelmeli."

"Ey hakîm hükümdar, güneş gibi parla ; / halk sayende bol yiyecek ve içecek bulsun." [...] "Kara toprak üzerinde biten / sen toplayıp ambarlarını doldurursun." (*Kutadgu Bilig*,b. 5356, 5358-5359, 5365. Arat çevirisi: 899) "Tuzu ekmeği bol tut, başkalarına ikram et." (Beyit 1328. A.k.: 303)

Orta Asya Türkçesinde "kut" talih, güç, kudret, hâkimiyet ve otorite ile eş anlamlıydı. "Halkını doyurma", "ekmek ve tuz yedirme", "dağıtmak" gibi siyasal simgesel göndermeleriyle, iktidarda bulunan kişilere halkına büyük özen göstermesi ve kendi serveti veya hazinesi ile "yemek/devlet gelirini "dağıtmanın bir yolunu bulması ima edilmekteydi: "Hazineni aç ve servet dağıt, adamlarını sevindir,/ onlar senin her arzunu yerine getirirler." [...] Adamların çok ve kalabalık olsun, onları sevindirir; / Onlar da bir gün senin için canlarını verir."(Kutadgu Bilig, b. 5479; 5483. Arat çevirisi: 917)

Halkın karnı doymazsa, siyasal huzursuzluklar kaçınılmaz olabilirdi.[44] Nitekim Moğol İmparatorluğu'nun Cengiz Han sonrası yeni Büyük Yasası, 16. yüzyılda yürürlüğe giren *Eski Tsaayin Biçik*'de de, yöneticilerin halkı doyurma yükümlülüğüne ilişkin maddeler ve yaptırımlar da söz konusuydu. Hiyerarşik yapılanmada aşağıdan yukarıya yer alan her toplu yaşam biriminin yöneticileri, vergileri zamanında ve bekletmeksizin almalıydılar. Eğer bu görevlerini gerektiği gibi yerine getirmezlerse, yargılanacaklar ve bütün malları ve mülkleri ellerinden alınacaktı. Yöneticiler ayrıca zor durumda olan kişilere de yardım sağlamak zorundaydılar.[45]

---

44 Fransa Kralı IV. Henri'nin de (1589-1610), "Halkımın kalbini kazandığımda ondan neyi istersem alabilirim. Eğer Tanrı bana ömür verirse, krallığımda tenceresine bir tavuk haşlama imkânı olmayan tek bir çiftçinin kalmaması için elimden geleni yaparım. [...] Böylece, benim otoriteme karşı çıkanların hakkından gelmek için askerlerimi nasıl besliyeceğim de sorun olmayacaktır." (Ferrières: 130) demesi boşuna değildi. Ekonomik refah krallığın temeli olduğu için, elbette IV. Henri çiftçilerin üretimini artırmak ve yalnız onların değil ülkesinin de ekonomik gücünü düzeltmek istiyordu. "Tarla işlendikçe kral başta kalır": İncil'de de geçen bu ünlü mesel, dönemin tanınmış düşünürlerinden Olivier de Serres tarafından da yineleniyordu. (A.k.: 150)

45 "Bütün Demçi'lere fakirlere ve muhtaçlara bakmalarını ve onlara yardım etmelerini emredin. Eğer onların yeteri kadar yardım malzemeleri yoksa bunu Otok'larındaki en yaşlı Zaisan'a bildirip ondan malzeme alsınlar. Sıkıntıda olanlara yardım kişilik durumlarına bakılmadan yapılmalıdır. Zaisanlar da gereken malzemeyi bulamıyacak durumda iseler, durumu Yüksek Mahkeme hükümdara bildirmelidir. Bununla birlikte gönderilen yiyecek içecek, sıkıntıda olanlara gerektiği gibi dağıtılmaz ve bunlar yakınmaya sebep bulurlarsa, bu hususta Zaisan'dan hesap sorulmalıdır. Eğer sıkıntıda bulunan bir kimse yardımsızlıktan ölürse, oradaki amir bundan sorumludur ve durıma göre gerektiği biçimde cezalandırmalıdır." (Alinge: 169)

Kutadgu Bilig, seçkinci bir amaç ve anlayışla yazılmıştı. Nitekim soylu beylere kendilerinden daha aşağı konumda bulunan "töresiz, görgüsüz ve açgözlü" kişilere, yani kara buduna (avam) karşı mesafeli durmasını, ancak yiyecek içeceklerini de eksik etmemelerini öğütlüyordu: "Avam halk görgüsüz olur; ilişkilerinde ne töre ne de usul vardır./ Fakat yine bunlarsız iş olmaz; onlara iyi davran, fakat arkadaşlık etme. [...] Karınlarını doyurmak için yemeyi bilirler; onların boğazdan başka bir kaygıları yoktur. [...] Kara halkın karnı doyarsa ileri geri konuşmaya başlar; iyice itaat altına alınmazsa kendisi hâkim olmaya kalkışır. Ey kardeş, onlarla da ilişki kur; onların yiyecek ve içeceklerini eksik etme." Hele şu dizesi, bu karşılıklı alış-veriş gereğini nefis bir biçimde özetliyordu. "Onlara karşı yumuşak dil kullan, ne isterlerse ver; dikkat et, veren alır ve kârından yararlanır." (*Kutadgu Bilig*, b. 4320-4335. Arat çevirisi: 745; 747)

BÖLÜM 9

YEMEĞİNE CÖMERT OSMANLI

Antik, Ortaçağ ve Yeniçağ'da Mısır, Mezopotamya, İran, Yunan ve Roma ya da Çin'de, Orta Asya, Orta ve Güney Amerika, Avrupa'da, Ortadoğu ve Anadolu'da, hangi zamanda veya uzamda fark etmez, halklarının ürettiği zenginlikleri çeşitli yollarla denetleyen ve büyük bölümünü ellerinden alan yerleşik din-tarım devletleri hükümdarlarının saraylarının kuralları aynıdır: İster gündelik yaşam mutfağıyla, ister ziyafetler ve yiyecek bağışları yoluyla ordularını, devlet yöneticilerini ve halklarını, onlara tabi olanların doyurulması, iktidar sahiplerinin ayrıcalık, hak ve yükümlülüklerinin bir parçası, otorite ve meşruiyetlerinin dayanağıdır. Siyasal, dinsel ve ekonomik iktidarın hükümdarın şahsında toplandığı ve üst düzey asker, bürokrat ve din adamlarından oluşan yönetici seçkin "hizmetkârları" ya da "kulları" arasında mevkilerine göre yeniden-bölüştürüldüğü, halka ise çok az bir pay düştüğü genel sosyal tablo, Osmanlılar için de büyük ölçüde geçerlidir: "Şalvarı şaltak Osmanlı/eğeri kaltak Osmanlı/ ekende yoğ, biçende yoğ/ yemede ortak Osmanlı"... Halk ozanı Zileli Talibi'nin (1743-1813) bu unutulmaz dörtlüğü, köylülerin ürün fazlasını almaya gelen vergi görevlilerinden şikâyetlerinin ustaca yazılmış bir özeti gibidir.

Lala Mustafa Paşa'nın Üsküdar'dan Doğu Seferine çıkarken İznikmid'de (İzmit) beylerbeylerine ziyafeti.
(Mustafa Âli, *Nusretnâme*, TSMK, H. 1365, y. 34b)

Yemek-siyaset ilişkileri bağlamında, Osmanlı muktedir sofralarının da, büyük ölçüde, daha önce değinilen din-tarım toplumlarındaki seçkin sofralarının benzer sosyal, kültürel, siyasal amaçlar ve simgesel anlamlarını yansıtması doğaldır. "Velinimet" Osmanlı padişahlarının cömertliklerinin siyasal, dinsel ve ekonomik boyutları iç içedir. Üstelik bu konularda Osmanlı dönemi tarihçilerinin eserleri, özellikle, saray düğünlerini nesir ya da manzum olarak anlatan sûrnâmeler, padişah ve hanedan mensuplarının kurdukları vakıflara ilişkin vakıfnameler, yabancı diplomat ve gezginlerin anı ya da seyahatnameleri gibi tarihsel belgelerin ve görsellerin görece bolluğu yönünden de şanslıyız. Padişahların tahta çıkışı (cülus), askeri zafer, şehzadelerin sünneti, sultan kızları veya kız kardeşlerinin evlenmelerinin yanı sıra, ramazan ve bayram gibi dinsel kutlamalar gibi çeşitli vesilelerle toplumu bir araya getiren kimlik, birlik ve beraberlik ve dayanışma duygularını artıran şenlikler ve ziyafetlere ilişkin ayrıntılı bilgilere ulaşmak, en azından Osmanlı tarihçilerinin arşiv çalışmalarından yararlanma yoluyla oldukça kolaylaşmıştır.

Genelde konar-göçer Orta Asya bozkır hanlıkları ve yarı-yerleşik imparatorluklarından farklı olarak, Büyük Selçuklu ardından Anadolu Selçukluları, izleyen bağımsız beylikler ve Osmanlı dönemlerinin hanedan devletleri, ağırlıkla yerleşik, merkezî ve İslami özellikleriyle çağlarına damgalarını vurmuşlardır. Osmanlı padişahlarının iktidar sofralarına geçmeden önce, Orta Asya kağan toylarından Payitaht İstanbul'a uzanan çizgide boy göstermiş olan önceki yerleşik Türk devletlerinin saray mutfakları üzerinde de kısaca durmayı ihmal etmeyelim. Böylelikle, süreklilik ve değişimleri de izleme fırsatımız doğacaktır.

Büyük Selçuklu, Anadolu Selçukluları ve Beyliklerinin Saray Mutfakları

Osmanlı öncesi görece daha sınırlı bir zaman diliminde ve etkinlik ölçeğinde hüküm süren Büyük Selçuklu ardından Anadolu Selçuklu devletlerinin, İran, Arap ve "Rumi" kültürlerden etkilenmelerine karşın,[1] Orta Asya töre ve geleneklerinin de "usûl-i kadîm" çerçevesinde, sürdürüldüğü görülecektir. Saray özelinde ya da kamusal alanda yemek ve ziyafet pratiği gibi, iktidar sahiplerinin halka düzenli bir biçimde yiyecek ikram ve bağışlarının önemi bizzat devlet yöneticileri tarafından dile getiriliyordu:

> "Hizmet ve hürmet için gelenlerin yiyip içmeleri için padişahların sabahın erken saatlerinde iyi bir sofra hazırlatmaları lazımdır. Eğer o gün rahatsızsa ve yakınla-

1 Arap Emevi ve Abbasi saray sofraları için, bkz. Miller 2007; İnalcık 2011, 2013; Boudan: 132-148; Goody: 127-134; Symons: 274-276)

rını kabul buyuramazsa, vakti geldiğinde, kendi yiyeceklerinden israf olmaz. Fakat ne olursa olsun bu sofra sabahın erken saatlerinde kurulmalıdır."

Bu satırların yazarı, *Siyasetnâme* adlı eseriyle tanınan, Büyük Selçuklu hükümdarları Alparslan ve oğlu Melikşah'ın (1072-1092) büyük veziri İran asıllı Nizamülmülk'tür. *Siyerü'l-mülûk* (Hükümdar [Devlet] Ahlakı)olarak da bilinen Farsça yazılmış bu "nasîhatnâme" de,[2] hükümdara, yöneticilere ve aydın kesime devletin siyasetini yürütürken nasıl davranmaları gerektiği üzerine tavsiyeler sıralanmıştır. Bunlar arasında, halkın ve ordunun yeterince beslenmesi gereğinin de ele alınması şaşırtıcı değildir.

Nizamülmülk, "Padişah sarayında her cins askerin mukim olması ve iaşesinin temini"nin önemi üzerinde dururken, "Hiç kimse yiyecek sebebiyle padişaha isyan edememelidir" diyordu (Nizamülmülk: 148) "Padişahın sofrası nasıl hazırlanmalı, hizmetkârları kimler olmalı?" konusunda ise sabahleyin atına binip gezintiye çıktığında Büyük Selçuklu Sultanı Tuğrul'un refakatinde yiyecek yüklü yirmi katır bulunduğunu, sultanın bu konuda çok titiz olduğunu anımsatıyordu:

> "Sahrada sofra kurulduğu zaman, o kadar çok ve çeşitli yemekler bulunurdu ki bütün emirler ve Türkler hayret içinde kalırlardı. [...] Herkesin cömertlik ve ikramı gücü ölçüsünde olmalıdır. Sultan bütün dünyanın sahibi olduğu için onun gücü diğer padişahların üzerindedir. [...] Peygamberimizin bir hadisinde, 'Allah, halkın ekmek ve yemeğini bollaştıran meliğin ömrünü ve devletini artırır' denilmektedir."[3] (Nizamülmülk: 183-184)

---

2 Nizamülmülk'le aynı dönemde yaşayan, bir başka ünlü düşünür ve devlet adamı, İranlı Ziyaroğulları'ndan Keykâvus'un 1082'de oğlu Giylânşah için yazdığı ve *Kâbusnâme* olarak anılan ünlü nasihatnâmesinde, konuklarını nasıl ağırlaması gerektiği de ayrıntılı bir biçimde belirtilmişti: "Ey oğul, şöyle bilmiş ol ki eğer halkı konuklamak istersen her gün konuklama, hâssa ki [özellikle] yâd [yabancı] kişileri. Zira ki her gün konukluk edecek şöyle ki konukluk hakkıdır, yerine yetiremezsiz. Zira halk çoktur, anı ki her gün konuklamak isteyesin, üç günde bir konukla. Zira üç günde dökülecek hânı [yemek sofrası açmak] ki bir günde dökesin, hem nimetin bol gözükür hem de bu hasutlar [çekemeyenler] bu nimet bolluğunu görecek aybile sana dil uzatamazlar. Ve hem konukluğun dahi müntehâ [en üst düzeyde] görünür. [...] konukladığın kişilere minnet yükleme, velî sen anlardan minnettar ol. Anın için ki Hak teâlâ nimetini birkaç kişinin kursağına layık gördü." (Keykâvus: 82-83)Keykâvus, oğluna konuklarına içki sunmasını ve "miktarınca bahşişler eylemesini", daima güleç olmasını, sofraya hizmet edenler kusurlu bir harekette bulunurlarsa onları konuklar önünde azarlayıp aşağılamamasını da öğütlüyordu. Ayrıca, "ululuğa ve haşmete ziyan" olabilecek olur olmaz her daveti kabul etmemesini, eğer ona uygun bir daveti kabul ederse yemekte oturduğu yerin de şanına layık olmasına özen göstermesini istiyordu. (A.k.: 84-85)

3 *Siyasetnâme*'de de İranlı Keykâvus'un *Kabusnâme*'sindeki "şarap meclisleri"ne yer verilmesi ilginçtir. İnalcık, bu konuda, eserin bir başka Türkçe çevirmeni Mehmet Altay Köymen'in yorumunu benimsiyor: Köymen'e göre, Nizamülmülk bu "içkili şölenleri bir devlet töreni halinde

Ziyafet vermek iktidar sahiplerinin ayrıcalığıdır. Ancak, hükümdar her halükârda halkının "ekmeğini azaltmamak",[4] onu doyurmakla yükümlüdür: "Dünyada ün kazanan ve kazanacak olanlar fakirleri doyuran insanlardır." (Nizamülmülk: 186)

Büyük Selçuklu'nun koyunları

Bir kabileler ve yerel emirlikler konfederasyonu olarak tanımlanabilecek Büyük Selçuklu İmparatorluğu'nun esnek örgütsel yapısı, yönetimden çok haraç toplamaya yönelikti. Bu yüzden, merkezî organı savaşçı ordusu ve çekirdeğini oluşturan sadık boyların askerleriydi. Büyük Selçuklu hükümdarı da Orta Asya halklarının ortak kültürel ve sosyal sistemlerinin gereği, geleneksel toyları vermekle yükümlüydü. Toy geleneği öylesine güçlüdür ki, halkın kendine toy veya ziyafet vermemiş bir handan "şikâyet etme hakkı" bile bulunuyordu. Öyle ki, Büyük Selçuklu hükümdarı Melik Şah'ın Türkistan içlerine yaptığı akında müttefikleri Çiğil ve Yağma Türklerine toy vermemesinin ardından, söz konusu boyların beyleri, "biz onun bir lokma ekmeğini yemedik" diye yakınarak, ona karşı kırgınlıklarını belli etmekten çekinmemişlerdi. (Ögel 1982: 16) Bu âdete uymayan Melikşah'ın oğlu ve Büyük Selçukluların son sultanı Ahmed Sancar da toy vermeyince, Türkmenler isyan edeceklerdi. (Köymen: 563-620)

Başta Râvendî, İbni Bibi, Reşîdüddin gibi İranlılar olmak üzere, daha birçok tarihçinin Orta Asya'dan Anadolu'ya Selçukluların tarihi üzerinde yazdıklarını

---

resmîleştirmiş ve "Türk devlet geleneğinde hayati bir önem taşıyan *toy* ve *şölen* geleneği"ni, İran saray gelenekleriyle bağdaştırmıştır." (Aktaran, İnalcık 2011: 26-27) Yine de, *Siyasetnâme*'nin "Şarap meclisinin kurulması ve şartları" başlıklı bölümünde, sazlı sözlü yemekli, içkili "işret-i hâs" günlerinde "özel" meclise katılanların "Padişah sarayından evlerine yiyecek, çerez ve şarap götürmeleri, evlerinden saraya getirmeleri"nin hiç hoş karşılanmadığı vurgulanır: "Çünkü sultan dünyanın kethüdası [kâhyası] sayıldığından, insanlar onun aile efradı ve kullarıdır. Aile fertlerinden birinin efendiye ekmek parçası, şarap ve yiyecek getirmesi vacip değildir."(Nizamülmülk: 171)

4 Nizamülmülk bu yükümlülüğü, peygamberler tarihine, Hz. Musa'nın Mısır firavunu ile çatışmasına değinerek, hükümdara bir kez daha anımsatır: "Firavunun her gün aynı şekilde sofrasında dört bin koyun, dört yüz sığır, iki yüz deve kestirir, kızarmış etler, kuşlar ve benzerlerini bütün Mısır halkı ve ordusu, bu sofradan yerlerdi. Dört yüz sene ilahlık ederek bu sofrayı kurdurdu." Ne var ki, firavunun Musa'nın etrafında toplanan İsrailoğulları'nın başkaldırısından çekinip, kriz anında hazine ve ambarları dolu tutmak bahanesiyle, halka ve askerlere dağıtılan yiyeceklerde giderek kısıntıya girişme olasılığı üzerine, tanrının da Musa Peygamber'e "O [firavun] halkın ekmeğini azalttığı zaman ben onun ömrünü azaltıp, işini bitirince, hükümdarlığı da son bulur," diyecekti. Nitekim Musa'yı ele geçirmek için peşine düşen firavun ve askerlerinin çölden aniden fışkıran dev bir ırmağın sularında boğulması tanrının işidir. Zira o gün firavunun mutfağında "halk için sadece iki zayıf koyun" kesilmişti. (Nizamülmülk: 184-185)

çeşitli ekleme ve çıkarmalarla 15. yüzyılda Osmanlıcaya çevirerek tek başlık altında toplayan Yazıcızâde Ali'nin *Tevârîh-i Âl-i Selçuk*'u, aynı zamanda dönemin sosyal yaşamı bağlamında, yeme ve içme kültürü ve iktidar sahiplerinin sofralarına ilişkin önemli bir kaynaktır. Büyük Selçuklu saray mutfakları için et temini çok önemliydi. Sultanın otlakları ve yaylakları dışında, büyük ve küçükbaş hayvanlar genelde aynı vergi yoluyla düzenli bir biçimde saray mutfaklarına ulaşırdı. Belh yöresinde bulunan, onların deyişiyle "Bir bölük Türkmân taifesi" ya da "Guzlar", yani konar-göçer Oğuz boyları her yıl yirmi dört bin koyunu saray mutfağına götürmesi için sultanın görevlisine teslim etmek zorundaydılar. Kimi durumlarda, padişahın otoritesine karşı bir suç işlemiş olan boylardan ceza olarak çok sayıda koyun göndermeleri istenirdi. Dahası, sultanın gözüne girmek isteyen bir bey de yeni bir mevkiye kavuşma umuduyla, ona çok sayıda koyun sağlamayı önerebilir, kimi zaman da öldürülen bir kişinin diyetine karşılık olarak, saraya hayvan gönderilirdi. (Önder: 106-108)

Semerkand ve Buhara'yı önemli kültür merkezlerine dönüştüren Büyük Selçuklu Devleti (1037-1157), Karahıtaylar ve göçebe Oğuzların baskısı altında Maveraünnehir'deki (Amu Derya ve Siri Derya/Ceyhun-Seyhun ırmaklarının arasındaki bölge) bereketli topraklarını yitirince çökecek ve bölünecekti. 1071'de Alparslan'ın Bizanslılara karşı kazandığı Malazgirt zaferi,[5] savaşçı Türklere Küçük Asya'nın kilidini açıyordu. Ancak iki yıl sonra Alparslan'ın ölümü ve yerine oğlu Melik Şah'ın geçmesi, hanedan ailesi içinde yıllardır sürüp giden saltanat kavgasını daha da kızıştıracaktı. Anadolu Selçuklu Devleti de bu çalkantılı ortamda rakip hanedan üyeleri tarafından 1075'te kurulmuştur. (1064-1101 yılları için, bkz. Turan: 45-76; 95-105)

Anadolu Selçuklu saray ziyafetleri

Rum ya da Anadolu Selçuklu sultanları, Türk kökenli olmalarına karşın, Firdevsî'nin (934-1020) Eski İran söylencelerini bir araya getirdiği ünlü *Şahnâme*'sinden esinlenerek Eski İran hükümdarlarıyla yarışırcasına, aldıkları Keykubad, Keykâvûs, Keyhüsrev (key=adların önüne konan büyük hükümdar, padişah nitelemesi) gibi isim ve unvanlarıyla, İran'ın kültürel etkisi ve yönetim geleneklerinden uzun bir süre sıyrılamamışlardır. Kamusal alanda olmasa bile, özel alanda içkili ziyafetler konusunda Orta Asya Türk ve İran geleneklerine sadık kalan Anadolu Selçuklu sultanlarının saray hasbahçelerinde ya da Alanya veya Beyşehir'deki kasırlarında nedimlerinin ve dönemin ünlü müzisyenleri ve şairleri-

5 Alparslan'ın bir hafta tutsağı olarak tuttuğu yenik Bizans İmparatoru Romanos Diogenes'e bir jest olarak sofrasında yemek izni verdiği rivayet edilir.

nin katıldığı, sultanların has adamları ve emirlerine ve komutanlarına "il ve vilayet" dağıttığı nedim, bestekâr ve şairlere de bol keseden "inamlarda" bulunduğu "ayş u tarab" (yeme, içme müzik ve eğlence) denilen özel işret meclisleri (İnalcık 2011: 62), doğal olarak "dışarıya" kapalıydı.[6]

Buna karşın, Selçuklu sultanlarının zafer, düğün ya da dinsel bayram vesilesiyle orduya, halka veya sarayda belli bir kesime verdiği şölen ve ziyafetler Orta Asya'daki Türk geleneği resmî toyların bir devamıdır. Örneğin, askeri bir zaferin ardından sultanın verdiği "umum ziyafet"lerde, ozanlar ellerinde kopuzları kahramanlık ve zaferi anlatan destanları döşerken, "hân-ı hüsrevânî" (yani hükümdara layık, hükümdarın halka ikramı âlâ yemekler) yenilirdi. Ardından, ortaya çeşitli içkiler getirilir, çalgılar çalınır, şarkılar söylenir, askerlerin yiğitliği dile getirilir, şairler büyükleri öven kasideler yazıp söylerler, kadehler dolup boşalırdı. (A.k.: 62)

Günlük saray yaşamlarında da, hami konumundaki Selçuklu sultanları belli aralıklarla alt ve üst mevkiden tüm saray görevlileri ile birlikte yemek yemeyi ihmal etmezlerdi. Yüksek rütbelilerden en düşük halka kadar herkesin sofraya oturması ve yemek yemesine özen gösterilirdi. Yemek sonrası onların "dua ve alkışlarını" alan sultan özel dairesinde "halvete çekilir", vezirinden yazıcısına, çalışanlar da iş yerlerine dönerlerdi:

> "Ve her kişi elin ta'âma uzadup tenâvül kıldılar. [...] her kişi murâdınca ekl itdiler. Şöyle ki oturanda ve turanda [ayakta duranda] kimesne mahrûm kalmaz idi. Şölen yinüp kalkduktan sonra ki çâvûşlar duâ alkış idüp giderlerdi. Kendüzi halvet sâray ve haremine girüp, vüzera ve sâhib-dîvân ve yazıcılar emvâl zabtına ve ahkâm ve defâtir ve hisâba meşgul olurlardı."(Önder: 104-108)

Selçuklu saraylarındaki "rical ziyafetleri" ne gelince; Orta Asya Türklerinde olduğu gibi, sultanın sağına ve solunda "iki kolda" yer alıp "somata oturduklarında", onlara altın, çini tepsi ve sahanlar içinde kebap ve ızgara et ve kuşlar sunulurdu. Ardından, sofracıbaşı ve çeşnicibaşı pilav, safranlı zerde, senbuseler ve nar ekşisi ile yapılan çeşitli et ve sebze yemekleri, kalyeler, boraniler, yahniler sonra da, hoş kokulu ıtır ya da misk katılmış şerbetler, memuniyye (pirinçunu, süt şekerle yapılan toplar halinde tereyağında kavrulan bir tür tatlı), helvaları sofraya getirirlerdi.

Bu ziyafetler arasında en görkemlisi sultanın tahta çıkışı ya da evlenmesi vesilesiyle "hôn döşediğinde" yani sofra düzenleyip bol ikramda bulunduğu sofralardı. Örneğin, 1218'de Sultan I. İzzeddin'in Erzincan Meliği Fahreddin Behramşah'ın

---

6 Bağdat'ta 750-1258 yılları arasında hüküm süren Abbasi halifelerinin de Arap olmalarına karşın İran etkisinde kalan yaşam tarzları ve saray mutfağı vardı. Günlük yemekler ya da resmi şölenler dışında, halife, nedimleri ve konuklarıyla birlikte saray bahçelerinde yiyip içki içiyorlar, sanat, edebiyat, şiir, felsefe, bilim üzerinde tartışıyorlardı. (İnalcık 2011: 16; Laudan: 140)

kızı Selçuk Hatun'la evlenmesi vesilesiyle yapılan kutlamalarda, gerek saray ileri gelenleri gerekse uzaktan gelen beyler için hafta boyunca birkaç kez yinelenen, "biryan pilavlar ve tavuk ve gögercin ve keklük ve dürrâc [turaç kuşu/çil kuşu] söğülmeleri [kebapları] ve nârdenk aşları ve elvân niam [rengârenk nimetler] yenilen, sofra kaldırılıp dua edildikten sonra "bezm ve işret"e, alkollü içkiler, şerbetler ve müzik eşliğinde sohbete geçilen ziyafetlerde; hükümdar, hem konuklarına itibar eder hem de mevkilerine göre dağıttığı değerli hediyeler (hilat giydirme, para ihsanı, değerli kumaşlar, hatta at, katır gibi binek hayvanları) vererek onların gönüllerini kazanmak, böyle cömertliklerle en azından olası hasımlık duygularını hafifleterek, iktidarına destek sağlamak isterdi.

Nitekim söz konusu, "âreste hôn"da [bezenmiş sofra] günler boyu yiyip içen ve hediyelerini alan Erzincan beyleri de, "hil'atı (değerli kaftan) geyüp saltanat hazreti hizmetine vardılar. Ve el öpdiler." (İbn Bibi, *Selçuknâme*'den aktaran, Önder: 109-111) Başka bir deyişle, hilatla onurlandırılan konuk beyler de, bu hediyesinin karşılığı olarak, onu kuşanıp, el öperek yeni Selçuklu sultanına karşı bağlılıklarını teyit ediyorlardı. Her kutlama ziyafetinde olduğu gibi, bu bol yiyip içmeli ve hediye alışverişli iktidar şenliği, sadece yakın çevre değil yabancılarla da dostluk ve ittifaklar kurma yoluyla siyasal destek sağlamaya yönelik temel stratejiyle uyum içindeydi.

Anadolu Selçuklularının merkezî yönetimi pekiştirecek ve başarılı bir yayılma siyaseti güdecek güçlü hükümdarlarından I. İzzeddin Keykâvus'un 1211'de Kayseri'deki ilk cülus töreninde örneğin, altınlar saçılır, kurbanlar kesilir, yeni hükümdara biat yemini yapıldıktan sonra İzzeddin emirlere ve devlet ileri gelenlerine hilat kuşandırır, simgesel olarak onların bağlılık ve itaatini sağlar. Onların da kendi mevkilerine göre sundukları at, köle ve altın hediyeleri kabul eder. Konya'daki ikinci törende de aynı ritüel ancak çok daha görkemli bir biçimde yinelenir. Bir hafta boyunca cülus şenlikleri yapılır ve ziyafetler birbirini izler. (Turan: 294-297)

İzzeddin'in Selçuklara tabi Erzincan hükümdarı Melik Fahreddin Behramşah'ın kızı ve dedesi Selçuklu Sultanı Kılıç Arslan'ın torunu olarak da halasının çocuğu olan Selçuk Hatun'la evlenmesi ve düğün şenlikleri de dönemin önemli olaylarından biriydi: Önce gelinin nikah akdi için Kadı Şerafeddin başkanlığında Konya'ya beraberlerinde değerli hediyeler yüklü olarak gelen heyete büyük bir ziyafet verilir. Ertesi gün sultan, "Oğuz türesine göre", sarayında umumî bir kabul ziyafeti düzenletir. Mevkilerine göre sağ ve solbeyler yerlerini alırlar, İzzeddin de başında saltanat tacı tahtına oturur. Selçuk Hatun'u Konya'ya getiren heyetin başı Kadı Şerafeddin, sultana Behramşah'ın dostluk ve bağlılığını belirtir. Ardından yemekler yenir, şerbetler içilir. Bir sonraki gün nikâh merasimi yapılır. "İlim, kalem ve kılıç erbabı", önde gelen din adamları, devlet yöneticileri ve bürokratlar, komutanlar da yerlerini aldıktan sonra her birinin önüne altın ve gümüşle işlenmiş tabaklar içinde bin, beş

yüz, iki yüz, yüz ve elli miskal ağırlığında altınlar konmuştu. Sarayın salonundaki havuza ise su yerine şerbet doldurulmuştu. İki tarafın vekil ve tanıkları önünde elli bini peşin (başlık) elli bini vadeli (boşanma ya da dul kaldığında ödenecek) toplam yüz bin "kızıl altun dinâr" mihr karşılığında nikâh kıyılır. Ardından dualar eşliğinde etrafa altın ve mücevherat saçılır. Sonra düğün ziyafetine (hwân-i hass) geçilir. Sultan Kadı Şerafeddin'e ihsan olarak altın, değerli giysiler, at ve katır, köle ve cariyeler göndertir. O da geleneğe göre, sultanın üzengisini öper, başını yere koyar. Bu kez Sultan İzzeddin, gelini Erzincan'dan getirmek üzere bir Selçuklı beyi başkanlığında heyet görevlendirir. Bu düğün alayı da katır katır yüklü hediyelerle hareket eder. Heyet Erzincan önlerinde karşılandıktan sonra birlikte kente girilir. Mengücik hanedanı sarayında konuk edilen heyetin onuruna büyük bir ziyafet verilir. On gün süren şenlikler boyunca musiki ve eğlenceler eşliğinde birbiri ardından ziyafetler verilir. Fahreddin Behramşah heyet mensuplarına hareketleri öncesi mevkilerine göre dağıtılmak üzere üç yüz hilat, otuz bin gümüş dirhem ve atlar ihsan eder. Asıl düğün Sivas'ta yapılır. Büyük ziyafetin ardından şenlikler bir hafta sürer. Sultan Erzincanlı soylu konuklarına beş yüz hilat, yedi yüz bin gümüş akçe, yüz at, yüz katır ve değerli kumaşlar armağan eder. Hilatlarını giyen Erzincan beyleri sultanın elini öperler ve Erzincan'a geri dönerler. (Turan: 322-324)

İzzeddin'in ölümüyle yerine geçen kardeşi I. Alâeddin Keykubad 1220'de Sivas'ta tahta çıktı. Kayseri'ye geldiğinde de şenlikler yapıldı, yenildi içildi. Aksaray'da benzer karşılamalar ve ağırlamalardan sonra başkente doğru hareket edildi. (Turan: 327-330) Alâeddin'in Konya'da tahta çıkışında verdiği görkemli toyda, "kadim Oğuz töresince", kımız, ayran, miskli ve ıtırlı şerbetlerle muza'fer (safranlı) kalyalar, boranı, memuniye, helva, yahni, büryan, tavuk, güvercin, bıldırcın sögülmeleri (kebaplar) ikram edilmiş, daha sonra da musiki icra edilmişti. (Kut 2010: 75)

Keykubad, 1237'de Diyarbakır emiri Melik Kamil'e karşı sefer düzenlerken büyük bir ordu topladı. Ramazan Bayramı'nda Meşhed Ovası'nda büyük bir geçit resmi yapıldı. Bayramın üçüncü günü Kayseri'ye gelen tüm yabancı elçileri büyük bir ziyafete çağırdı. Selçuklu erkânı, beyler ve ileri gelenleri de bu ziyafete katıldılar. Altın ve gümüş tabaklarda nefis yemekler yeniyor, kokulu şerbetler içiliyordu. Bu arada çaşnigîr Nasreddin Ali'nin parçalayıp önüne koyduğu pişmiş bir kuştan tadan sultan birkaç lokma yedikten sonra ani bir sancıya tutuldu. Meclis dağıldı. Kayseri Sarayı'na dönen Alâeddin, büyük acılar içindeydi. İshal geldi ve kan boşandı. Ertesi gün vefat etti. (Turan: 388-389) Bu büyük hükümdarın kırk beş-elli yaşlarında ölümü doğal mıydı yoksa bir zehirlenme sonucu mu olmuştu. Bilinmez. Ancak, katıldığı son kamusal ziyafet olduğu açıktı.

Halil İnalcık'ın da vurguladığı gibi, tahta çıkış, düğün ya da askeri zafer kutlamalarında düzenlenen ve genellikle halka da yemek ikram edilen "umum toy-

lar" ile sarayda hasbahçede düzenlenen içkili meclisler amaçları ve katılımcıları bakımından çok farklıydı. (İnalcık 2011: 66) Toplumsal konumları görece eşit soylu insanların ve seçkin şair ve müzisyenlerin de katıldığı, dışarıya yani halka kapalı bir işret ziyafetinde "eşitler arasında en önde gelen" hükümdar ile onun ikramı içki ve yemekleri paylaşanlar arasında statü farklarına karşın, karşılıklı hediye teatilerinde bulunmaları da olağandı. Her halükârda, aralarında görece mevki eşitsizliği olsa da, yemek, içki ve hediye teatisi gibi pro-sosyal davranışların, simgesel açıdan "veren" ve "alan" arasındaki bağları pekiştirdiği açıktır.[7]

"Yemek pususu" ya da tuzak ziyafetler...

Yine de, her ziyafet çağrısına pro-sosyal bir pratik olarak bakmamak gerekiyor. Görünürde dostluk ve barış ziyafetlerinin, kimi zaman siyasal hasımlarını ortadan kaldırmaya yönelik tuzaklara dönüşebildiğini ortaya koyan birçok tarihsel örnek vardır.[8] Misal, Şam'daki Emevi ailesinin halifeliğini tanımayan Hz. Muhammed'in

7 "Bağış mübadelesi eşit insanlar arasında gerçekleşip, toplumsal bağı yaratan iletişim aracılığıyla 'birlik'in, dayanışmanın güçlendirilmesine katkıda bulunabilir." Ancak, bu birlik ve dayanışma ilişkisi "o anda ya da potansiyel olarak eşit olmayan eyleyiciler arasında da kurulabilir." (Bourdieu 2006: 172)

8 Çok eskilerden, yarı gerçek-yarı rivayet bir örnek de verilebilir: MÖ 6. yüzyılda, Orta Asya'da Tanrı Dağları ile Fergana arasındaki bölgede yaşayan akıncı İskitlerin (Sakalar) kralı ölünce yerine geçen ve ilk kadın hükümdarı olan savaşçı Tomris Hatun'un ordu başkomutanı oğlu Spargapises düşman tarafın kendisine kurduğu bir "ziyafet kapanı" sonucu sarhoş düşünce, kolaylıkla esir edilmişti. Heredotos'un anlattığına göre, bu olayın çok öncesinde, Sakalara karşı düzenlediği seferlerde onlarla bir türlü baş edemeyen Büyük Kyros, sonunda, aracılar göndererek Tomris'e eşi olmasını önermişti. Kraliçe ise, Pers imparatorunun gözünün onda değil, yönetimi altında tuttuğu bölgede olduğunun ayırdında, bu izdivaç teklifini reddetmişti. Küplere binen Kyros ordusunu toplayıp Aras Irmağı'nı geçme hazırlığına başlar. Durumu öğrenen Tomris Kyros'a bir haberciyle gönderdiği mesajında ondan bu maceradan vazgeçmesini ister. İskitleri boyunduruğu altına almasının olanak dışı olduğunu, Pers kralının sadece kendi halklarını yönetmekle yetinmesini, yoksa bunun bedelini çok ağır bir biçimde ödeyeceğini belirtir. Kyros, Aras Irmağı'na bir günlük mesafede öncü birlikleri süsü verilmiş küçük bir kuvvet bırakarak, taktik icabı ordusunu geriye çeker. Bu arada İskit ordusunun üçte birini oluşturan Spargapises'in birlikleri de Kyros'un geride bıraktığı askerleriyle çatışmaya girer ve hepsini öldürürler. Persler artlarında içi bol yiyecek ve içecek dolu mükellef bir çadır bırakmışlardı. Ama bu bir tuzaktı: Spargapises ve komutanları bu hazır sofrayı reddetmeyip derhal yiyip içmeye başlarlar. Kımız içip şarabı bilmeyen konar-göçer İskitler sonunda sarhoş olup bir kenarda sızıp kalırlar. Persler için baskın saldırı vakti gelmiştir. Gerideki ana kuvveti oluşturan askerler vakit geçirmeksizin İskitlere saldırırlar, çok kişiyi öldürürler bu arada Spargapises'i de esir alırlar. Olayı öğrenen Tomris, Kyros'a bir mektup yazarak ülkesinden hemen çıkmasını ve "şarapla kandırdıklarını" geri yollamasını, aksi takdirde, efendisi güneş tanrısı [Göktengri] önünde and içerek, "obur" Pers imparatorunu "içebileceğinden daha fazla kanla" doyuracağını söyler. Oysa sonra öğrenecekti ki,

akrabası İbn Abbas'ın oğullarından Ebu'l Abbas Seffah, 750 yılında Irak'ta halife Marvan ile yaptığı savaşı kazanır ve halifelik bu kez Abbasilere geçer. Bu arada, Emevi ailesi mensuplarının peşine düşülür ve çoğu öldürülür. Geride kalan Emevi büyükleri için af ilan edilir. Bunlar arasında seksen kadarı, Abbasi halifesinin barış ziyafeti davetine katılır. Ancak, tümü daha sofraya oturamadan katledilir. Sadece biri, Abdurrahman ibn el-Muaviye, kaçmayı başararak, Kuzey Afrika yoluyla İspanya'ya gider ve sürgünde Endülüs Emevileri devletinin kurucusu olur. (Roberts, Westad: 347-348)

Bir hükümdarın öldürmek veya "zindana atmak" istediği hasmı kişiler de senaryo gereği, sofraya oturtulur, onlara ve maiyetindekilere en güzel yemekler ve içkiler ikram edilir, değerli hediyeler verilirdi. Karahanlı hükümdarı Gazneli Sultan Mahmud (998-1030), sarayına davet ettiği İsrail adlı bir bey ve beraberindeki soylulara önce "üç gün üç gice toy eyler", onlara değerli hilatlar kuşandırır, sonra da kendi beylerinin bir bölümünü İsrail'in yanındaki asker ve hizmetkârlarına ev sahipliği yapmakla görevlendirir. Her biri bir beyin konuğu olarak ağırlanan bu kişilere "ağır şaraplar" sunulur. "Hemân ki mestoldular", hepsini "demürlediler." Sultan Mahmud da bu arada İsrail'i bağlatır ve derhal Hindistan'a Kalincer Kalesi'ne gönderir. İsrail Bey, yedi yıl boyunca bu kalede tutsak kalır. (Önder: 112)

Görkemli sofraların kimi zaman da düşmanlık için kurulduğuna, devlet ileri gelenlerinin bir ziyafetine davet edilen Selçuklu sultanı Alâeddin Keykubat da potansiyel kurban konumunda tanık olacaktı. Ardından, bu kez kendi düzenlediği bir resmî ziyafetle ona karşı yemekli komplo kurmuş olanlardan rövanşını yine aynı yöntemle almasını bilecekti. Ne var ki, yine kendisinin ev sahibi olduğu bir ziyafette de, yeni bir taht kavgası sonucu zehirlenip ölecekti: I. Alâeddin Keykubat'a karşı olan bazı büyük emirler ona karşı bir komplo düşünmüşler, yerine kardeşi Keyferidun'u tahta geçirmekte anlaşırlar. Planlarına göre, sultan Çeşnigâr Emir Seyfeddin'in evine davet edilecek onu orada tutsak edeceklerdi. Selçuklu emirlerinden Çeşnigâr Seyfeddin dönemin en güçlü ve varlıklı adamları arasındaydı. Sözgelimi, Selçuklu sultanının mutfağında, hassa kulları ve umum saray halkı için günde otuz beş koyun kesilirken, Emir Seyfeddin'in "sultanla yarışan" konağında her gün seksen beş koyun boğazlanması, toplumsal konumuna ilişkin önemli bir göstergedir. Bereket, aralarından biri vicdan azabı duyup sultanın sırdaşı

---

sarhoşluğu geçip kendine gelen ve esir edildiğini gören oğlu Spargasises, Kyros'a yalvararak ellerini çözmesini dilemiş, elleri serbest kalınca da hemen intihar etmişti. Büyük üzüntüsüne karşı direnişi sürdüren Tomris ve at üzerinde ok atmakta ve savaş arabaları sürmekte çok mahir olan askerleri, Pers ordusunu MÖ 530'da yenilgiye uğratırken, Büyük Kyros'un ölümüyle de intikamını almış olur. (Heredotos, *Tarihler I*, 205-214) Buna karşın, bir başka Yunan yazar Ksenefon ise Kyros'un yatağında öldüğünü söyler. (*Cyropedia* 7, 7)

Hokkabazoğlu Seyfeddin'i (Bir başka Seyfeddin) hazırlanan bu komplodan haberdar eder. Zaten tetikte yaşayan sultan da, sanki hiçbir şeyden haberi yokmuş gibi, mazeret göstererek Çeşnigâr Seyfeddin'in davetine gitmez. Alaeddin ve yakın dostları Emir Komnenos, Hokkabazoğlu Seyfeddin ve Candarlar Emiri Mübariziddin İsa bu kez karşı bir plan hazırlarlar: Selçuklu sultanı, hasım ya da dost emirlerin tümünü Kayseri'deki sarayında düzenlediği bir ziyafete davet eder. Ancak, saltanat meclisine davetli emirler sultanın huzuruna silah ve maiyetleri ile alınmazlar. Böylece, sultana karşı olası bir suikast girişimi önlenmiş olur. Dahası, ziyafet sırasında, sarayın dış kapıları kapatılır. Çeşnigâr Seyfeddin ve müttefikleri ziyafet sofrasından kalkınca bir odada tutuklanırlar. Ardından katledilir ya da zindanda ölüme terk edilirler. (Turan: 339-341) Gelgelelim, Sultan Alâeddin de ilerideki bir saltanat meclisi daveti sırasında, 1237'de yemekle zehirlenip öldürülecekti. Yabancı elçilerin de çağrılı olduğu bu ziyafette, sultana sunulan kızarmış bir kuş eti onun sonu oldu. Bu zehirleme olayının faili büyük bir olasılıkla, sultanın büyük oğlu Gıyâseddin'di. Alâeddin'in onun yerine küçük oğlunu veliaht tayin etmesini kıskanarak babasını zehirlettikten sonra, babasının hasımlarından Emir Sadeddin Köpek'in desteğiyle tahta çıkacaktı. (Turan: 389-390)

Anadolu Beylerinin halka açık sofraları

Selçukluların dağılmasını[9] izleyen Anadolu beylikleri (Uzunçarşılı 1984; Akdağ 1977: 9-118) döneminde de, eli açık hükümdar geleneği sürüyordu. Faslı gezgin İbn Battûta'nın (1304-1368) *Seyahatname*'sinde değindiği, Kastamonu emîrül-ümerâsı Süleyman Bey'in "halka açık" sofrası kamusal ilişkilere yönelik bir cömertliği sergiler:

> "Kastamûnya hükümdarının âdeti ikindiden sonra umumî meclis kurmaktır. O vakit geldikçe sofralar hazırlanır, kapılar açılır; yolcu, köylü, şehirli ve yabancı kim varsa gelir, kimse geri çevrilmez, herkese bir şeyler ikram edilir. Özel divan ise sabahleyin erkenden kurulur. Burada önce padişahın oğlu huzura gelir. Babasının elini öptükten sonra kendi dairesine gider. Onun ardından devletin üst düzey görevlileri çıkarlar huzura; yemek yerler ve ayrılırlar." (İbn Battûta: 305)

9 Anadolu Selçuklu Devleti, Moğolların Orta Asya'daki önlenemez fetih ve tehditlerinden kurtulmak için Anadolu'ya sığınan göçebe Türkmenlerle de sık sık anlaşmazlıklar yaşıyordu. 1243'te Erzurum ve Kayseri'ye dek gelip yağmalayan işgalci Moğol ordusuna karşı giriştiği Kösedağ Savaşı'nı yitirmesi sonucu, Selçuklular Moğollara bağlı, onlara her yıl vergi veren bir devlet konumuna düşecekti. Giderek, Moğollar Anadolu'yu iyice denetimleri altına alıp, gönderdikleri valiler aracılığıyla yönetmeye başladılar ve kâğıt üzerinde yaşayan Anadolu Selçuklu Devleti Sultan Mesut'un ölümü ardından, 1308'de resmen yıkıldı.

Ünlü gezginin Kastamonu'dan sonra konakladığı Taşköprü'deki Fahreddin Bey Zaviyesi de bir başka Anadolu beyinin "hayırsever bağışçı" konumunu dile getiriyordu: Fahreddin Bey'in vakıfnamesine göre, "Kâbe, Suriye, Mısır, Irak, İran, Horasan ve diğer beldelerden gelen dervişlere, dergâha vardıkları gün birtakım elbise ile yüz dirhem verilmeli; ayrıldıkları zaman otuz dirhem ikram edilmeli, orada kaldıkları süre boyunca yiyecek olarak ekmek, et, pilav, yağ ve helva sunulmalıdır. Ayrıca Anadolu kökenli dervişlerin on dirhem harçlık, üç gün de ağırlanma hakları vardır." (İbn Battûta: 306)

Hami hükümdarların gerek saraylarındaki gündelik "açık sofraları"nda, gerekse resmî toylar ya da ziyafetlerde, devlet yöneticileri, askerler ve halka yemek ikramı tek yanlı, asimetrik bir sosyal pratiktir. Hükümdarla sıradan insanlar arasında öyle derin bir toplumsal farklılık vardır ki, somut bir karşılıklılık ilkesini içermez. Bir sultan ya da beyin kurduğu bir vakfın imaret mutfağında dağıtılan yemeklerde ya da bir askeri zafer, saltanat düğünü veya dini bir bayram vesilesiyle halka açık ziyafette olduğu gibi, verenle alanlar arasında karşılıksızlık ilkesi esastır. Ne var ki, iktidar sahibinin cömertliği, devlet yöneticileri ve halk indinde karşılıksız kalmaz; "sosyal borçlanma"nın başka bir deyişle, duyulan şükran ve minnetin simgesel "getirisi" olarak, ona karşı bağlılık artar, sultanın "büyüklüğü" övülür, günümüz deyimiyle, popülaritesi artar, "şanı yürür." Ama sonuçta, ister devlet büyükleri, nedimleri ve dönemin ünlü sanatçıları arasında dar kapsamlı işret meclisleri, ordu ve halkla paylaşılan resmî toylar, ister dinsel vecibe uyarınca açılan imaret mutfakları olsun, çoğu zaman ziyafetlere eşlik eden hediye alışverişlerinin simgesel getirileri, veren ve yararlananlar yönünden, ayrı ayrı benzerlikler taşır.[10] Daha önce de değinildiği gibi, "simgesel edimler her zaman bir tanınma ve kabullenme edimi gerektirirler; bunlar bağışların yöneldiği kişiler yönünden bilişsel edimlerdir." (Bourdieu 2006: 173) Her iki durumda da, verenlerle alanlar arasında karşılıklı borçlanma, dayanışma ve egemenlik ilişkileri kurulur.

Osmanlı iktidar sofraları ve padişahların yiyecek bağışları da kamusal alanda yemek ikramı ile yönetimin meşruiyeti arasındaki ilişkinin öne çıktığı bir simgesel çerçevede alınmalıdır. Ancak, altı yüz yıl süren bir hanedan iktidarının "yemekle siyasetinin" öyküsü doğal olarak çok daha uzun tutulacaktır.

10 Bourdieu "toplumsal simya"yı şöyle tanımlar: "Toplumsal simyanın temel işlemi, herhangi bir tür sermayenin sahibinin doğasında temellenen meşru mülkiyet olarak simgesel sermayeye dönüştürülmesi, bir emek biçimi, gözle görülür bir zaman, para ve enerji harcaması gerektirir; bu, dağıtımın kabul görmesini sağlamak için gerekli bir yeniden dağıtımdır. Bu yeniden dağıtımda, daha iyi bir konumda bulunduğundan verme olanağına sahip olandan alanın ona duyduğu minnet ve borçlu olduğunun kabulü, (borcu verenin) değerinin de kabulüdür." (Wacquant 2014: 202)

"Dünya halkına nimetler yedirirler..."

Anadolu'ya göç eden Oğuz-Türkmen kökenli savaşçı uç beylerinin, önce Selçuklulara bağlı olarak yerleşik düzene geçerek, bir aşiretten var ettikleri Osmanlı Devleti'nin kuruluş aşamasında (Akdağ 1977: 147-171; Kunt: 6-19; Divitçioğlu 2010: 105-115; Emecen 2018b: 51-97), siyasal iktidara yön veren hatta içinde olan, başta ahilik olmak üzere çeşitli dinsel tarikatlar, şeyhler ve din adamları (ulema) ile daima yakın ilişkiler içinde olan padişahlar (İnalcık 2009: 17-40; Ateş: 148, 189), daima eli açık bir siyaset izlemişlerdir. Tarihçi Paşazâde Derviş Ahmed (1400-1481) ünlü eseri *Tevârih-i Âl-i Osman*'da Osmanlı hanedanını yoksul doyurucu sofraların sahipleri, dünya halkına nimetler yediren ve ahlak kanununa saygılı olmakla övüyordu:

> "Ve bir dahi bunlar sâhib-çırak ve sâhib- sofra ve sâhib- alemdür. Ve sâhib- simâtlardur kim âlem halkına ni'metler yidürürler. Nitekim Halîlürrahman'da ki ki bu âdetdür, ikindü vaktinde nevbet [davul] ururlar kim halk gelüp ta'am yiyeler. İmdi bu Âl-i Osman her ne kim ederler, be-kânun-ı edeb ederler." (Aşıkpaşazâde: 18)

Cömertliğiyle efsaneleşen, hiçbir zaman sofraya tek başına oturmayıp yiyeceğini daima başkalarıyla paylaşan Allah'ın sevgili dostu (Halülülrahman) Hz. İbrahim'e simgesel bir göndermede bulunan Paşazâde Ahmet'in bu sözleri, aynı zamanda padişaha yakın duran bir tarihçinin Osman Gazi'den başlayarak geçmişi anlatırken o anki iktidarın meşruluğunu yaymaya, yeniden üretmeye de soyunduğunu gösteriyordu: "Bu Osman Gazi'nin âdeti her üç günde ta'am bişürüp fakîrlere yedürmekidi ve yalıncaklara libas geydürmekidi. Ve dul hatunlara dâyim sadaka etmekidi."[11] (A.k.: 301)

Bir başka Osmanlı sultanı Orhan Gazi'ye gelince: "Ol imâret yapdı kim fakîrler her gün ta'am yiyeler. Ve medreseler yapdı kim ulema cem'etmek içün. Ve dâhi ziyade muhabbet etdüği dervişlere zâviyeler yapıverdi. Nitekim, Geyiklü Baba üzerinde cum'a mescidi ve zâviye yapdı." (A.k.) I. Murad, Sultan Beyazıd, I. Mehmet, II. Murad ve Fatih Sultan Mehmed'in imaretlerinden söz eden, onların cömertliğini de göklere çıkaran (A.k.: 301-302) Aşıkpaşazâde,[12] hükümdarların "mal toplama-

11 Göktürk hükümdarı Bilge Kağan'ın Orhun Yazıtına kazınan "Ölecek milleti diriltip besledim. Çıplak milleti elbiseli kıldım" (Doğu Cephesi, 24. Ergin 1973: 39) sözlerinin gerçek ve simgesel anlamları neredeyse altı yüz yıl sonra, 15. yüzyılda bu kez Anadolu'da Aşıkpaşazâde tarafından dillendiriliyordu.

12 Cömertlik ve hayır işlerinin yanı sıra, Osmanlı hanedanının eğemenliğinin haklılığını ortaya koyma amacına hizmet eden erken dönem Osmanlı tarihçileri gibi, Safevilere karşı Sünni ideolojisinin üstünlüğünü ortaya koymayı amaçlayan Şeyhülislam Kemalpaşazâde ve Ebussuûd gibi yüksek ulema mensuplarının Osmanlı yönetimini meşrulaştırıcı ve yeniden üretici çabalarını unutmamak gerekir. (Bkz. Imber: 138-154) Şehnameci Ârif'in *Süleymannâme*'si (1558),

sı", yani zenginleşmesinden çok, servetini paylaşmasının önemine değiniyordu: "Âriflerden birine sordular: 'Padişahlara hazine gerek midir' dediler. Ârif cevap verdi ki: 'Bir asıl hazine vardır. O gerektir.' Sordular ki: 'Asıl hazine nedir?' Arif: 'Tebaanın hayır duaları padişahlara hazinedir' dedi." Aşıkpaşazâde, padişahın elinde biriken zenginlikleri hayır işlerine ve halkına harcaması ve bu arada ordusunu iyi beslemesi gerektiğine işaret ediyordu. "O halde azizler! Mal odur ki hayra sarfoluna. Padişahların dostu odur ki karnı tok ola ve doğru ola. Sağlam ordu ona derler ki tok ola ve kalabalık ola. Açlık kaygısı olmaya." (Atsız: 192-193) Böylece, vermenin, başka bir deyişle yeniden-bölüştürmenin dinsel ve siyasal boyutlarıyla, iktidarın meşruiyetinin sağlanmasında oynadığı önemli rol veciz bir biçimde vurgulanmış oluyor.

Aşıkpaşazâde, günümüz penceresinden yorumlandığında, Osmanlı padişahlarının da, Orta Asya'da Bilge Han gibi, *cömert oldukları için büyük değil, büyük oldukları için cömert oldukları* söylenebilir. (İtalik bizim.) Her iki durumda da, hükümdar kişi, "kendi simgesel gücüne inanarak simgesel güç sahibi" oluyordu. Başka bir deyişle, geleneksel otoritelerinin yanı sıra, kişisel karizmalarıyla da (Weber) iktidarlarını pekiştirme arzuları söz konusudur. Her halükârda, yemek ikramı, padişah için hem bir görev hem de ayrıcalıktır. Bu bağlamda saray mutfakları; dünyevi iktidarın sahibi, 1519'dan itibaren İslam dininin en yüksek otoritesi olan halifeliği de kuşanan sultanın, konukseverliği ve cömertliğinin dışında, aynı zamanda zenginlik ve gücünün simgesi olarak, yönetim merkezinin vazgeçilmez yapılarıdır.

Saray efradı dışında, herhangi bir sıkıntısı, derdi konusunda saraya dilekçe vermek için gelen sıradan Osmanlılara da yemek ikram edilir, saray çalışanlarından artan yemekler çevredeki yoksullara dağıtılırdı. Çünkü padişahın "eli açıktı." Saraya çok da sık olmayan resmî ziyaretleri sırasında, padişahın huzuruna çıkarılan önemli konuklara ve bu arada yabancı ülkelerin elçi heyetleri mensuplarına "hil'at giydirilmesi" (örneğin, kürklü bir kaftan hediye edilmesi), öncesinde genellikle Divan'da ziyafet verilmesi âdeti, elbette geleneksel konukseverlik gereği ve onlara belli bir itibar göstermenin işaretiydi. Ama daha da ötesinde, sultanın zenginliği ve cömertliğini somutlaştırmaya yönelikti. Söz konusu saray ritüelleri, "çıplak halkını giydiren, aç halkını doyuran" Göktürk kağanları, Oğuz beyleri, Büyük Selçuklular, Anadolu Selçukluları, Hindistan'daki Moğol/Türk hükümdarları (Baburnâme: 572-

Gelibolulu Âli'nin dünya tarihi, *Künhü'l-Ahbar*'ı (Haberlerin Özü) ya da divan şairi Baki'nin eşiz kasideleri gibi, üst düzey bürokrat ve tarih yazarı Nişancı Celalzâde Mustafa'nın ünlü eseri *Tabakatü'l-Memalik ve Derecatü'l-Mesalik* 'de (Ülkelerin tabakaları ve tutulan yolların dereceleri), Kanunî Sultan Süleyman'ın adil davranışları ve cömertliğinin övülmesi ve onun şahsında Osmanlı İmparatorluğu'nunun yüceltilmesinin geri planındaki iktidarı meşrulaştırma çabaları konusunda, bkz. Woodhead: 165-182; Şahin 187-239. Krş. Emecen 2018a: 346-349; Emecen 2018b: 143-190.

574; 580; Laudan: 161-165) ya da Türk, Kıpçak ve Çerkez köle askerlerin kurdukları Memlûk Devleti sultanları gibi,[13] konuklarını "doyuran ve giydiren" Osmanlı padişahının, sosyal, siyasal ve ekonomik gücünü simgesel bir biçimde ortaya koyuyordu.

Saray Mutfakları

Topkapı Sarayi'nın denizden görünüşü, solda sıra sıra bacalarıyla saray mutfakları.

Saray mutfakları resmî ziyafetler ve şenlik ziyafetlerine oranla çok daha düzenli ve kapsayıcı bir biçimde, padişahın gücü ve cömertliğinin somut bir göstergesidir. Öncelikle padişaha ve saray efradına günlük yemek hazırlama ve sunmayla görevli bu mutfaklar, saraya gelen konuklara, divan günleri sarayda toplanan devlet yöneticilerine, padişahın huzuruna kabul için bekleyen yabancı ülke elçileri ve maiyetlerine yemek ikramının çok ötesinde, önemli simgesel işlevleri de yerine getirirlerdi.

Elias Canetti'nin *Crowds and Power* (Kitle ve İktidar) başlıklı ünlü kitabının "İktidarın görünüşleri" bölümündeki tanımlamasına göre, saray, her şeyden önce,

13 Moğollar önünde yenik düştükten sonra köle olarak Mısır ve Suriye'de hüküm süren Eyyûbilere satılan Türk Kıpçak atlı askerlerin ve daha sonraları Çerkez ve Gürcü askerlerin kölelikten iktidara yükselerek 1250'de kurdukları ve 1517'ye dek yaşattıkları Memluk devletinin başkenti Kahire'ydi. Memlûk sarayında hükümdara, emirlere ve saray efradına her gün sofralar kuruluyordu. Ayrıca, ramazan ve dini bayramlarda, peygamberin doğum günü (mevlid-i nebevi) ya da hacca bir heyet gitmesi gibi, çeşitli dini, vesilelerle "simât" (sofra) kuruluyordu. Sultanların tahta çıkışı, saltanat ailesinden birinin nişanı, düğünü, doğum veya ölümü için de "simâtlar" (ziyafetler) veriliyordu. Sultanlar Kahire dışında avlandıklarında, bu kez "sahrada simât" kurulurdu. Askeri zafer, bir bina ya da medresenin açılışı gibi, elçi kabulü de ziyafet vesilesi olurdu. Dahası Nil Irmağı'nın taşarak bereketli ürün vaat etmesi kuraklığın sona ermesi, tâûn (veba) salgının sona ermesi, sultanların gezintileri ya da sultanın babasının Kahire'yi ziyareti de mutlaka ziyafetlerle taçlanırdı. (Çetin 2006: 109 -113)

halkın "yönlerini ona göre tayin edebilecekleri" merkez bir noktadır. Bir ağacın altı, bir çadır ya da görkemli bir bina sarayı tanımlamaya yetmez, onun organik parçası bir insan grubudur: Hükümdarın otoritesi altında her biri farklı görevler yerine getiren, bir araya geldiklerinde ona bağlılıklarını ortaya koyan saray efradı. Yanına çok yaklaşamadıkları, büyülendikleri, korktukları hükümdar onlar için "her şeyin kaynağı"dır. "İhtişam, terör ve göze girme umudunun harmanlandığı bu eşsiz atmosferde" yaşamlarını geçirirler. "Sanki güneşte bir koloni inşa etmişlerdir; öteki insanlara güneşin yaşanabilir olduğunu göstermektedirler." (Canetti: 464-465) Canetti'nin bu betimlemeleri İstanbul'daki Bizans sarayının yerini devralan Osmanlı sarayı için de geçerlidir. Sultan II. Mehmed'in 1453'te İstanbul'u fethinden sonra yapımına başlanan Topkapı Sarayı, gerek mimarisi gerekse törensel yaşamıyla, padişahtan saltanat ailesine, vezirlerinden en alt düzey hizmetkârlara görevlilerine, birbirleriyle yarışan "efendi-kul" ilişkisini yansıtıyordu.[14] (Kapukulları konusunda bkz. İnalcık 2009: 205-217)

Hünkâr Aşçıbaşısı (kuşçubaşı)
(Kaynak: *Osmanlı Kıyafetleri Fenerci Mehmed Albümü*, Vehbi Koç Vakfı, İstanbul, 1985)

Türk, İslam ve Bizans (Roma) geleneklerinin bir bileşkesi olarak ortaya çıkan bu saray, merkezî bürokrasisi ve ordusu ile yerleşik bir imparatorluğun gücünü dosta düşmana göstermek ve kanıtlamak için eşsiz bir merkezdi. (Necipoğlu: 311-313) Nitekim "Siluetinden görüldüğü gibi, mimari açıdan iki bölümü öne çıkıyordu. Bir yandan bakıldığında, adil yönetimin anlaşılır bir sembolü, Adalet Kulesi görülür; öteki taraftan bakıldığında ise muazzam bacalarıyla saray mutfakları [Matbah-ı Âmire]. Bu ikinci öğeyi saltanat simgesini yansıtan özel bir tarz olarak yorumlarsak, Osmanlı sultanlarının rollerinin ayrılmaz bir parçasının yemek temini olduğu sonucuna varmak mantıklıdır." (Reindl-Kiel 2003: 59)

Topkapı Sarayı sadece Osmanlı hükümdarı ve ailesinin evi değil, aynı zamanda yönetsel bir merkez olduğu için, saray muhafızları, ulema ve çok sayıda kâtip, saray hizmetkârı ve içoğlanı ve onların da odalarını içeren büyük bir bütündü. Divan toplantılarının ardından yenen gündelik yemekler dışında, bayramlar, yabancı diplomat ve elçilerin kabulü gibi resmî törenlerin yanı sıra, saltanat ailesinin düğünleri gibi önemli olaylar vesilesiyle birçok ziyafetler düzenlenirdi. Bu nedenle, Topkapı'da

14 Mutlakiyetçi Batı Avrupa sarayları ile karşılaştırma için, bkz. Elias, Cilt II: 11-17; 337-352.

padişah ve hanedan ailesine hizmet veren "hasmutfak"ın yanı sıra; devlet ileri gelenleri ve bunlara bağlı olarak çalışan astları, ayrıca saray hizmetkârları, askeri personel gibi, "zat-ı şahanelerinin kapukulları"na yemek çıkarmak, ayrıca saraya gelen halktan kişiler ve yabancı ülkelerden ziyaretçilere "sultanın bağışı olarak" yemek sunmak, kısacası tüm bu kalabalığı doyurmak için, yüzlerce, hatta dönem dönem bini aşan kişinin görevli olduğu dev mutfaklar, ayrıca ekmek fırınları da sürekli çalışırdı.[15] (İnalcık 1991: 800-802; Bilgin 2004: 21-78; Uzunçarşılı 1945: 379-384; Fernández-Armesto: 140-141; Ertuğ: 251-259) Bilgin'e göre, Fatih döneminde yüz civarında olan mutfak çalışanları sayısı, Kanunî döneminde iki yüz elliden beş yüze, 18. yüzyılın ortalarında bin üç yüzlere ulaşmıştır. (Bilgin 2004: 77) Matbâh-ı Âmire'ye bağlı olarak çalışan padişah ve ailesinin özel mutfakları Kuşhane ve Enderun mutfağı sadece sarayda daimi oturanlara yemek hazırlarken, yine Matbâh-ı Âmire'ye bağlı beş ayrı mutfak biriminde, başta sadrazam ve vezirler ve öteki hükümet görevlileri, saray çalışanları, saray muhafızları, hizmetkârlar gibi sarayda yaşamayan görevlilere (birun halkı), ayrıca iş için divana gelen ziyaretçilere, yabancı ülke temsilcilerine, özel konuklara ve günlük ziyaretçilere düzenli yemek çıkarılıyordu. Olağan divan toplantılarında muhafızlık görevi yaparken, ayrıca Galebe Divanı sırasında saraya ulûfelerini almaya topluca gelen yeniçerilere de yemek ikram ediliyordu. İmparatorluk mutfağı, üst düzey devlet görevlilerinin konaklarına da çiğ yiyecekler ve yemekler gönderiyordu. Ancak, yoksul ve kimsesizlere de yemek dağıtmaktan geri kalmıyordu. Ramazan ve bayramlarda askerlere yemek gönderilirken, özellikle ramazanın on beşinde yeniçeri ocaklarına saraydan yüzlerce tepsi baklava gitmesi de yerleşmiş bir gelenekti.

İmparatorluğun en güçlü olduğu dönemde, 16. yüzyılın sonunda, sarayda günde yaklaşık beş bin kişiye yemek veriliyordu. Buna öteki padişah saraylarının mutfakları da katıldığında, hele büyük şenlikler sırasında bu sayı on-on beş bine ulaşıyordu. (Ertuğ: 251)

15 1631 ve 1663'te iki kez İstanbul'a gelen Fransız gezgin Jean-Baptiste Tavernier, saraya asla sığır etinin girmediğini, her gün yaklaşık beş yüz koyun (koyun, kuzu, oğlak) tüketildiğini padişah ve saltanat ailesine ait iki, devlet ileri gelenleri ve saray görevlilerine hizmet veren yedi ayrı mutfak ve toplamda dört yüz aşçı bulunduğunu söylüyor. Ayrıca saray helvâhânelerinde de tatlı ve şerbetler hazırlayan yaklaşık dört yüz kişi istihdam ediliyordu. (Tavernier 2007: 56, 59-60) Tavernier'nin Türkçeye çevrilen bu anlatısının editörü tarihçi Necdet Sakaoğlu ise, Tavernier'nin verdiği bu genel bilgilere açıklık getiriyor ve Matbah-ı Âmire'de bütün saray halkı ve gidip gelenler için günde iki öğün, sabah ve ikindide yemek çıkarıldığını; bunların dışında da bayram ve ulûfe günlerinde özel yemekler hazırlandığını belirtiyor. Sakaoğlu'na göre, başaşçıya bağlı sekiz ayrı mutfağın her birinde birer aşçı başı yönetiminde altmış aşçı günaşırı nöbetle çalışıyordu. Padişah için özel yemeklerin hazırlandığı kuşhanede ise "serçini" denilen bir başusta ile on iki seçkin aşçı görevliydi. (Tavernier: 57; ed. notu: 57)

Gösterişsiz, "muktesit" yemekler

Topkapı Sarayı'nın dev mutfak ve fırınlarında bine, hatta 18. yüzyılda bin üç yüzlere ulaşan çalışanın[16] pişirdiği yemekler ve ekmekler çoğu zaman bildik malzemelerle yapılıyor ve gösterişten uzak bir biçimde paylaşılıyordu. "Doymaz bir gırtlak" olarak tanımlanabilecek Topkapı Sarayı'nın ihtiyaçları İstanbul ve civarından karşılanamadığı ya da bulunamadığı için, birçok gıda maddesi imparatorluk eyaletlerinden sağlanırdı: Örneğin, genelde pirinç, buğday ve şeker kamışı şekeri Mısır'dan, koyun eti Eflak ve Boğdan'dan, tereyağı Kırım'dan, sadeyağ Trabzon, Urfa ve Halep'ten, zeytinyağı Girit, Midilli ve Edremit'ten, kaşar peyniri Balkanlardan getirtilirdi. Antep'ten ise fıstık, Yemen'den kahve, Medine ve Bağdat'tan hurma, Bursa'dan kestane, Ankara'dan armut ve bal, İzmir'den üzüm ve incir sağlanırdı. (Ünsal 2011a: 32-33)

Padişah ve ailesi yemeklerini kendi dairelerinde yerlerken, saray mutfağından devlet yöneticileri, alt düzey görevliler ve hizmetlilere çıkarılan yemekler, aralarında görece miktar ve kalite farklılıkları olsa bile, o dönemin Avrupa sarayları standartlarına göre, sultanın saray sofrası da orta halli bir "tabldot" mönüsünden öte bir şey değildi.[17]

---

16 Başka coğrafyalardan bir fikir vermek gerekirse, örneğin, Çin'de Ming hanedanı döneminde (1368-1644), saray mutfak görevlilerinin yanı sıra, yiyecek içecek temininden, saray değirmeninden, sebze bostanlarından, hayvan sürülerinden ve yiyecek ambarlarından sorumlu "iç oğlanları" ile saray kadınları olmak üzere, sadece çalışan sayısı çeşitli dönemlerde üç ile altı bin kişi arasında değişiyordu. (Goody: 110) İngiltere'de 1377-1399 arası hüküm süren ve "Tüm Hıristiyan kralları arasında en iyisi ve krala en yakışır yemek yiyeni" olarak ünlenen II. Richard'ın mutfağında iki bin aşçı ve üç yüz hizmetkâr çalışıyordu. Bu sayılar biraz abartılı olabilir. Kraliçe I. Elizabeth'in 1600 yılına ilişkin saray mutfak defteri ise mutfak yöneticisinin emri altında yüz altmış kişi çalıştığını ortaya koyuyordu. (Symons: 281-82; Kurlansky: 145; Laudan: 202-203) Çarlık Rusya'sında 1660'larda, Yemek Ofisi'nin üç üst düzey görevlisi, yirmi kâtibi, on beş düşük kıdemli/kıdemsiz genç kilerci ve yüz elliden fazla aşçı ustası, kalfa ve çırağı, bulaşıkçısı, su taşıyıcısı ve bekçisi bulunuyordu. Ekmek Ofisi'nde ise elli usta fırıncı çalışıyordu. Yaklaşık üç yüz kişi de içki hizmetinden sorumluydu. Toplamda, yönetici ve çalışan olarak altı yüz kişi sarayın yiyecek ve içecek hizmetlerinden sorumluydu. Bu sayıya yüzlerce sofra hizmetlisi, bekçi ve resmi yemekler için geçici olarak getirtilen görevliler dahil değildi. (Symons: 283-84)

17 Özellikle Fatih Sultan Mehmed-Sultan Selim dönemlerinde padişah sofraları oldukça sade tutulurdu. Oysa, Batı'da durum tam tersiydi. Örneğin aynı dönme ilişkin bir Batılı ziyafetin şaşaalı mönüsü için, bkz. 1487 yılında Bolonya'da "Bentivoglio Sarayı'nda Bir Düğün Daveti" için bkz. Montanari 2018: 133-137; ya da 1529'da "Este'lerin Sarayı'nda Müzik, Tiyatro ve Mutfak", (Montanari 2018: 161-173) Aynı dönemde Avrupa'da, seçkinlerin beslenmesi ile halkın beslenmesi arasında büyük bir eşitsizlik söz konusuydu ve baştakilerce bunun devamı arzulanıyordu. Seçkin bir kişi olmak, özel yiyecekler tüketmek demekti. Doğadaki eşitsizlikleri yansıtan "*The great chain of being*" (Geniş varlık zinciri) tablosunda (Grieco: 308-312) değerli

Öyle ki, bir Alman gezgin, başta padişah olmak üzere, Osmanlı seçkinleri için, "damak tatlarını fazla önemsemezler, gerek padişahın gerekse en yüksek vezirlerin sofrasına bile 5-6 kaptan fazla yemek gelmez. [...] Ekmekleri güzel ve beyazdır..." gözleminde bulunuyordu. (Lubenau: 370) [18]

Sonraki yüzyılda İstanbul'a gelen bir Fransız gezgin de ayni kanıdadır: "[...] Azla yetinen ve damak tadına pek önem vermeyen bu halklar, bu yemek (pilav) dışında pek bir şey bilmiyorlar[19]..." (Tavernier 2007: 57)

Kısacası, 18. yüzyıla dek, salt gastronomi amaçlı, güzel yemekler tüketmek için özel ya da kamusal alanda ziyafet düzenleme alışkanlığı pek yoktu. Yine de, üst düzey konuklarına "diş kirası" olarak altın nohutlu pilav ikram eden vezîri âzamlar da eksik değildi.[20]

---

yiyecekler ve değersiz yiyecekler arasındaki gıda hiyerarşisi, aslında insan dünyasındaki toplumsal hiyerarşiyi yansıtmaya yönelikti.

18 1552'de Akdeniz'da de esir alındıktan sonra İstanbul'da Kaptan-ı Derya Sinan Paşa'nın kölesi olan bir İspanyol Pedro de Urdelamas, dört yıl sonra ülkesine döndüğünde kaleme aldığı anılarında, Türklerin sofra ile imtihanını şöyle özetliyordu: "Yemeğe fazla düşkün olmadıkları için bence ancak yaşamak için yerler, zevk aldıkları için değil. Kaşığı ellerine aldıkları zaman o kadar aceleyle yerler ki, aralarına karışsan şeytanı kovalıyorlar zannedersin." Pedro, efendisi Sinan Paşa'nın Turgut Reis'e iki kez muhteşem ziyafetler verdiğini belirtir; ancak, paşanın günlük yemekleri arasında "en fazla Tereotlu nohut, soğanlı kuzu yahnisi ve ıspanak" bulunduğu görülüyor. Onca sunuş şatafatına karşın, paşanın sonuçta orta halli bir Türkün sofrasına gelen yiyeceklerden pek farklı bir gastronomik çizgide olmadığı açıktı. 16. yüzyılı sonunda Osmanlı İmparatorluğu'nu gezen bir İngiliz, Fynes Moryson da benzer gözlemlerde bulunur: "[...] Karınlarını baştan savma doyururlar, herhangi bir tantana ya da debdebe olmaksızın. [...] Yemek konusundaki itidallerini övmekte yetersiz kalınır. En büyük adamları bile pirinçle beslenip su içerek halinden memnun olabileceğinden, koca orduların savaş alanında iaşesini kolaylıkla sağlamalarında şaşılacak bir şey yoktur." (Moryson, cilt IV, 3. Kitap: 126)

19 Tavernier'ye göre, sarayda bile, koyun ve kuzu büryanlar dışında, mevsimine göre şişte tavuk, piliç ve güvercin palazları ve "bütün şarkın en nefis yemeği olan pilav" ve etli pilavlar ana yemeklerdi. (A.k.: 56-57) Buna karşın, 1674'te bir başka Fransız, François Pétis de La Croix, ise bunca kişinin doyurulduğu ve masraftan kaçınılmayan sarayda sultanın yemek sofrasına ilişkin çok ayrıntılı ve zengin bir liste sunuyordu. (Mantran 1990: 265-267; Ünsal 2011a: 54)

20 Örneğin, Fatih'in sadrazamı, İstanbul ve Sofya'da vakıf camiler ve hamamlar, yine İstanbul'da medrese yaptıran, şair ve ulema dostu Mahmud Paşa, "Haftada bir gün ulemayı sofrasına davet eder ve daima yemekte-birçoğu altından olan–nohut daneleriyle karışık pilav bulunurdu. Herkes kaşığında bulduğu kısmetine sahip olurdu. Mahmud Paşa sofraya otururken 'Servete nâil olan her kimsenin ağzında daima bol bol harcamak için altun bulunmalıdır' demek mûtâdı idi. Bu manidar ve muhik [haklı] sözleri birkaç defa da padişahın huzurunda sarfetmişti." Hammer, 14. Kitap, Üçdal Neşriyat, Cilt 2: 111. Ayrıca, krş. Ünver 1995, Cilt 3: 93) Debdebe ve cömertlikte hükümdarlarla yarışmanın, hele başka konularda da hükümdarın yüzüne karşı ve hoşuna gitmeyecek ölçüde serbestçe konuşmalarının iyi sonuç vermediğine ilişkin tarihte birçok örnek vardır. Nitekim Fatih'in iki kez vezîriâzamı yaptığı Mahmud Paşa'yı, Uzun Hasan'la savaşırken

Matbâh-ı Âmire Emini'nin görevi sadece padişah saraylarının (Topkapı, Eski Saray ve kimi zaman Edirne Sarayı) için gıda alışverişi ve yemek üretimi ile sınırlı değildi. Osmanlı yönetimin kalbi Topkapı Sarayı'nın mutfakları padişah ailesinin dışında, merkezî yönetimin icra organlarını (Divan üyeleri ve kâtipler), asker komutanlar (ümera) üst düzey din ve hukuk adamlarını (ulema), saray çalışanlarını ve muhafız askerlerini de[21] doyurmak zorundaydı.

Tayinatlar

Matbâh Emini'nin yönetimindeki saray mutfakları ve kilerleri her gün, padişah aile üyeleri ve devlet ileri gelenlerinin "kapu"larına yani sarayları ya da konaklarına, hiyerarşiye göre belirlenmiş nitelik ve miktarlarda (tayinat) pişmiş ya da çiğ gıda maddeleri ve ekmek temini (tedarik) ve dağıtımından (tevzi) sorumluydu. Padişahın cömertliğinin bir başka örneği olan saraydan yiyecek gönderilmesi geleneği, Tülay Artan'ın da dikkat çektiği gibi, simgesel anlamıyla, Topkapı Sarayı ile hanedan üyeleri ve devlet adamları arasındaki "paternalist" ilişkiler ağını yansıtıyordu. (Artan 2006a: 48) Başka bir deyişle, "padişah kapusu"ndan doyurulanlar, birer "kapukulu" kimliğiyle, "patron"ları olan hükümdara bağımlılık ağının parçalarını oluşturuyorlardı. Bu, aynı zamanda tepedeki seçkinlerden alttakilere doğru bir yeniden-bölüşüm ağı demekti: Birbirini izleyen, kimi zaman kesişen hamiler silsilesinden kaynaklanan maddi himaye çemberleri, sonunda tabana, mahallenin yoksul halkına dek uzanıyordu.[22]

Osmanlı hanedan üyelerine ve sarayının üst düzey yöneticilerine günlük gıda tayinatı pratiği "kök salmış ve iyi işleyen bir dağıtım ve bölüştürme sistemi" özelliğini taşımaktadır. Sosyal ilişkiler bağlamında, "yukarıdan aşağı" işleyen bu sistemde, "verici" konumdaki kişi veya kişilerin, kendilerine yakın insan sayısını artırarak, başka bir deyişle "patron-müşteri" ilişkileri oluşturarak, iktidarlarını pekiştirdikleri açıktır. (Reindl-Kiel 2017: 142) Nitekim, Halil İnalcık'ın da özellikle vurguladığı gibi,

savaş taktikleri konusunda kendisiyle sık sık fikir çatışmasına düştüğü için affetmeyecek, savaşı kazandıktan bir süre sonra ikinci kez görevden alacak, ardından, 1474'te, "katline de ferman sâdır olacaktı." (A.k.: 110)

21 İstanbuldaki kapıkulu askerleri de sultanın verdiği ulûfeyle, yani maaşlarıyla beslenıyorlar, yiyecekleri kışlalarında pişiriliyordu.

22 Örneğin, divan üyesi defterdar efendinin, kendi tayinatından bir bölümünü külliyelere veya tekkelere dağıtmasında yukarıdan aşağıya hem maddi hem de sembolik bir bağımlılık zinciri söz konusudur: 18. yüzyıl sonunda, bir defterdar günlük yirmi yedi kıyye (1 kıyye / 1 okka: 1280 kg) olan et tayinatından on kıyyeyi kendi kapısında tutarken, Galata Mevlevihanesi'ne dokuz, Eyüp Murteza Efendi Tekkesi'ne üç, Kasımpaşa Tekkesi'ne beş kıyye koyun eti gönderecekti. (Artan 2006b: 61)

"mutfak" bir toplumsal kurum olarak, "patrimonyal", yani vasi-tabi/ üst-ast ilişkilerini "kurma ve sembolleştirme aracı"dır.[23] (İnalcık 1991: 79)

Bu nedenle, Topkapı öncesi ve sonrakiler de dahil olmak üzere, bacaları altı yüz yıl boyunca kesintisiz tüten Osmanlı saray mutfakları da bu vesayet ilişkilerini kurma ve simgeleştirmekte büyük bir rol oynamıştır. Bu bağlamda, örneğin 16. yüzyıl klasik Osmanlı döneminde, "kapu"ya bağlı Osmanlı seçkinlerine saraydan mevki ve konumlarına göre değişen miktarlarda pişmiş ve çiğ yiyeceklerin tayini ve dağıtılmasının da, sadece hükümdarın cömertliğinin bir nişanesi olarak görülemeyeceği açıktır. Sarayda oluşan "büyük ziyafetler mutfağı", aynı zamanda, Osmanlı toplumunun "bütününü kapsayan yeniden-bölüşüm odaklı bir kültürün ifade ve sembolize edilmesine ve yeniden üretilmesine katkıda bulunuyordu." (Artan 2006b: 83) İktidar sahibinin zenginlik ve gücünü sergilemeye yönelik bu modelde, dağıtılan yiyeceklerin miktarından ve nitelığinden çok, yaygınlığı, yani olabildiğince çok kişiye ulaştırılması amaçlanıyordu.[24]

Bu hiyerarşik yaşam tarzında, "bir efendinin kapısında, daha doğrusu padişah sarayından dışarıya doğru uzayan kapılar zinciri dahilinde, hesaplı ve standart biçimde beslenen kulların" sayıca çokluğu önem taşıyordu. (Artan 2006b: 83) "Doğrudan kendi emri altında olmayanlara da yemek dağıtır olmak, padişah ve diğer rical [öteki devlet ileri gelenleri] açısından cömertliğin ve hayırseverliğin sergilenmesinin temel biçimiydi belki de." (Artan 2006b: 83) Sonuçta, sırtını bir velinimete dayayan kişiler ne kadar çoğalırsa, hanedanın ideolojisi o denli güçleniyordu. Doğal olarak, her gün bunca kişiyi doyurmak, herkese karşı sürekli ve cömert "ev sahibi" rolünü yerine getirmek, ancak böylesi güçlü ve yüce bir padişahtan beklenebilirdi. Devletin hanedanla özdeşleştiği, ülke topraklarının hanedanın mülkü sayıl-

23 İnalcık'a göre, devletin hanedanla özleştiği, ülke topraklarının hanedanın mülkü sayıldığı patrimonyal devlet, "sosyal onur, statü ve mertebelerin mutlak egemen bir hükümdar tarafından belirlendiği" bir devlettir. "Patron için şöhretini ve mevkiini yüceltmek, kul için hayatta kalmak, ilerlemek için bu bağlılık esastı. Bu patrimonyal prensip, patron-kul ilişkisi, Osmanlı Devleti'nin temel yapı ve menşeinde görülür. [...] Patrimonyal devlette her türlü nimet ve mertebe, yalnız ve yalnız hükümdardan" kaynaklanır. (İnalcık 2013a: 7; 14; İnalcık 2013b: 38; 69) Devletin hükümdarı değil, ülke ve milleti temsil edeceği dönemlere daha çok vardı.

24 Osmanlı toplumsal düzeninde, saltanat ailesi dışında, babadan oğula geçen bir aristokrasi bulunmadığından, sahip olunan toplumsal statü, kendine özgü bir davranış gerektiriyordu. Marie-Hélène Sauner-Leroy'a göre, Osmanlı'daki yeniden-bölüştürme mekanizması cömertliğin değerini artıran hakkaniyet esasına bağlıydı: Seçkin olmak, kişinin sahip olduğu statü gereği doyurucu baba/hami rolünü üstlenmesini zorunlu kılıyordu. İnsanlar arasında fark, eşitsizlik tehlikeliydi, azaltılmaya çalışılırdı: "Biri yer biri bakar, kıyamet ondan kopar'dı... Batı'da güçlüler yoksullara sadaka türü yemek artıkları dağıtsalar bile, simgesel olarak eşitsizliğin varlığı ve devamlılığı ifade edilirken, Doğu'da ise "var olan zenginliğin kısmen paylaşılması" söz konusuydu. (Sauner-Leroy: 108)

dığı bir patrimonyal devlette, sonuçta herkes, doğrudan ya da dolaylı bir biçimde "padişahın ekmeğini yiyordu."

Saraydan yabancı ülke elçilerine gıda ve barınak

Padişahın verici eli aynı zamanda ülkeyi ziyaret eden yabancılara, özellikle ülkelerini temsil eden diplomatlara, Osmanlı yönetiminin ne denli güçlü olduğunu kanıtlamaya yönelikti. Örneğin, "konuk" yabancı ülke elçilerinin, sınırdan Osmanlı topraklarına geçiş yapmalarından dönüşlerine dek, her türlü giderleri devlet tarafından karşılanıyordu. Gündelik saray mutfağının bir uzantısı olarak, ülkeye "muvakkat" (geçici olarak) gelen ya da henüz bir sabit mekânı bulunmayan yabancı elçiler ve heyetlerine, din ve örf gereği, barınak, yiyecek içecek yardımında bulunulması âdettendi.[25]

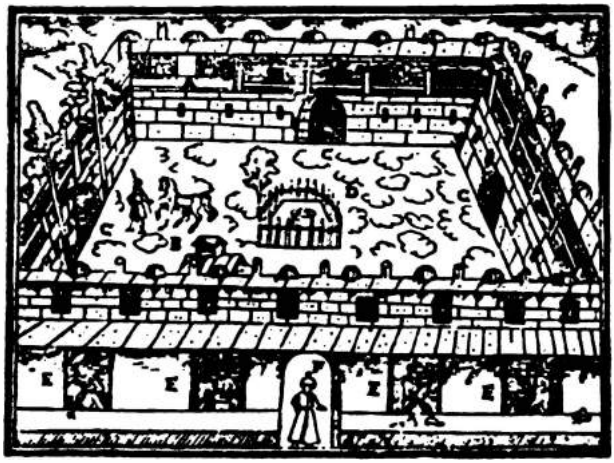
16. yüzyılda, Venedik, Fransa ya da İngiltere devletlerinin aksine, o sıralarda İstanbul'da henüz daimi elçilik binaları bulunmayan Almanya, Macaristan, Raguza ve Polonya temsilciliklerinde görevli elçi ve elçilik mensuplarının yiyecek, içecek ve barınma masraflarını karşılamak için yine "ta'yin" faslından, belirli bir parasal destek, ayrıca çeşitli hediyeler veriliyordu. İstanbul'da 1585-1588 arası üç yıl tutsak yaşayan Alman, Brettenli Michael Heberer'in Türkçeye *Osmanlıda Bir Köle* adıyla çevrilen anıları o günlerin tanığıdır: "Padişah [...] [bu] devletlerin elçiliklerinin yiyecek ve içecek masraflarını karşılar, ya sığır, dana, koyun, baharat, şarap tuz, yağ, balık, ev idaresi için başka ne gerekirse gönderir veya bunların satın alabilmesi için para öder. Ayrıca keyif ve eğlence amacıyla ava gittiği zaman, avladığı yaban domuzlarını da elçiliklere armağan eder, çünkü Türkler domuz eti yemezler." (Heberer: 311)

Yabancı ülkelerden gelen elçilik heyetleri için büyük bir İstanbul kervansarayı, Elçi Hanı'nda konaklama olanağı sağlanıyor, gereksinimleri için et olarak belli miktarda canlı hayvan koyun, sığır, tavuk, kaz, baharat, odun ayrıca para yardımında bulunuluyordu. Bu parayla elçiler, piyasadan örneğin şarap, balık, şeker yağ, pirinç alıyorlardı. Elçi Hanı'nın fırınında ekmekleri, mutfağında da yemekleri pişiyordu. Yabancı heyetlerin binek hayvanları da bu hanın ahırında bağlandığı gibi, yem gereksinimleri de yine Osmanlı sarayı tarafından karşılanıyordu. (Yıldırım: 27-34) Bu muhteşem konukseverlikten askeri seferler sırasında ya da sonunda padişahın huzuruna çıkmak için gelen elçi heyetleri de yararlanabiliyordu.[26]

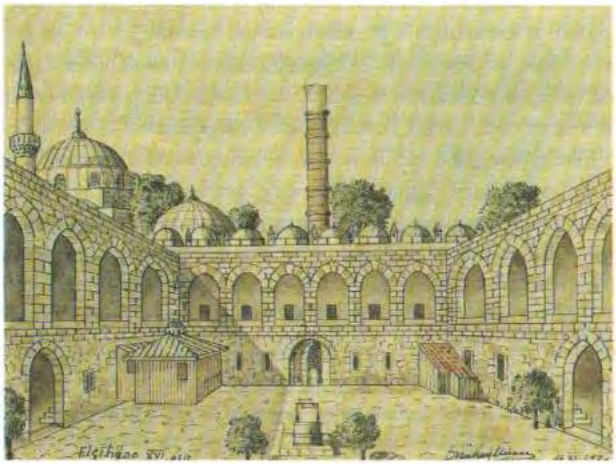
---

25 Bu uygulama, Osmanlı Devleti'nin 17. ve 18. yüzyıllarda sürekli toprak ve güç yitirmesine karşın, III. Selim (1789-1807) dönemine dek sürdürülecekti.

26 Örneğin, Temmuz 1517'de, Sultan Yavuz Selim'in Mısır'ı fethinden sonra Kahire'ye elçi heyetiyle gelen Mekke Şerifi'nin oğlu Şerif Ebu Nüma ve maiyetinin, padişaha hediyelerini takdim ettikten sonra bölük ağalarıyla konaklayacakları yere götürüldükleri ve "Günde otuz koyun ve



Elçi Hanı, 16. yüzyılda konuk elçi ve heyetlerine tahsis edilen bir kervansaraydı.
(Kaynak: Salomon Schweigger, *Sultanların Kentine Yolculuk* 1578-1581, s. 66.)



Günümüzde yerinde yeller esen tarihi Elçi Hanı'nın Süheyl Ünver'in çizimiyle canlandırılışı.
Kartpostal, Süheyl Ünver, 1970.

diğeri ihtiyaçları kusursuz tertiplendiği," yani Kahire'de kaldıkları sürece barınak ve yiyecek tahsisi yapıldığı görülüyor. (Haydar Çelebi: 215)

1553 yılında Avusturya Kralı I. Ferdinand'ın Sultan Süleyman'a gönderdiği kalabalık bir elçilik heyetine kendi isteği ile dahil olan Alman Hans Dernschwam, daha sonra *İstanbul ve Anadolu'ya Seyahat Günlüğü* başlığı altında kaleme alacağı anılarında, altmış dört kişi ve elli iki atla giriş yaptıkları Elçi Han'da kendileri için öngörülen aylık yiyecek tahsisatını da ayrıntılarıyla anlatır.[27]

Polonya, o günkü adıyla Lehistan, İstanbul'a belli aralıklarla elçi heyetleri gönderen ülkelerden biriydi. Ama kimi zaman elçilik heyet mensubu sayısını abarttığı anlaşılıyor: Örneğin, 1678'de gelen bir heyet tam dört yüz elli kişiden oluşmuştu. Bunları beslemek, dahası, geleneğe göre heyet üyelerin her birine âdet olduğu üzere hilatlar, yani mevkilerine göre kürklü ya da işlemeli kaftanlar hediye etmek saraya bayağı pahalıya mal olacaktı. Nitekim "İstanbul'daki Polonya Elçiler"i üzerine bir inceleme yayınlayan tarihçi Dariusz Koloziejczyk'in alt başlığı "onurunuzu kaybetmeden ev sahibinin kesesinden geçinme yolları"dır. (Kolodziejczyk: 51-58)

Doğu ülkelerinden de ziyaretçiler eksik değildi: 1588'de İran Şahı Abbas Osmanlı padişahı III. Murad ile barış anlaşması için İstanbul'a oğlu Haydar Mirza'yı gönderdi. Osmanlı topraklarına girdiklerinde İran şahzâdesine mihmandar tayin edilen ruznâmeci (saray tarihçisi) Selânikî tarafından karşılanan heyetin, İstanbul'a kadar yolculuğu sırasında her türlü barınma, yiyecek ve hayvanları için yem gereksinimleri büyük bir konukseverlikle karşılanacakdı. Mirza'nın maiyetindeki dört İran hanı da elçi unvanı ile gelmişlerdi. Her birinin maiyetleri de eklenince bini aşkın İranlının yer aldığı elçi heyetinin bin beş yüz atı ve üç yüz altmış yük beygiri bulunuyordu. Osmanlı başkentine ulaşıldığında, Şahzâde Haydar ve maiyetine tahsis edilen II. Selim'in vezirlerinden merhum Pertev Paşa'nın sarayına gidildi. Elçi heyetinin daha düşük konumdaki görevlileri ise başka yerde konaklayacaklardı. Padişah İran heye-

---

27 Doksan koyun, yüz elli tavuk, yüz yirmi okka yağ, yüz yirmi okka bal, doksan okka şeker, iki yüz kırk okka soğan, altmış okka sirke, yüz yirmi dirhem safran, altı yüz dirhem biber, otuz kile pirinç, bir kile tuz. Listede bunların dışında, günlük olarak da seksen sekiz ekmek ve yaklaşık yüz yirmi beş litre şarap yer alıyordu. Padişahın izni ile Rum meyhanelerinden her gün iki fıçı ilave şarap da getiriliyordu. Yağ ve bal o denli boldu ki, fazlası satılıp pazardan balık alınıyor ve Hıristiyanların hayvan eti yemedikleri dini perhiz günlerinde pişiriliyordu. Bunlara her gün gönderilen su, mum, odun ve hayvanlar için hafta da bir kez arpa ve saman da ekleniyordu. (Dernschwam: 69-72) İstanbul'da 1616-18 yılları arasında kalan ve elli kişiden oluşan Mukaddes Roma Germen İmparatoru'nun elçi heyetine yapılan yiyecek tahsisi de padişahın şanına layıktı: Elçinin sekreteri Adam Werner kendilerine her gün bir öküz, on koyun, yüz tavuk, on ördek, yirmi güvercin, beş kile pirinç, on okka tereyağı, beş okka bal, on iki okka has un, on iki okka süt, beş okka tuz, yüz elli yumurta, dört yüz ekmek, ayrıca bol miktarda baharat, sirke, balık, sebze ve iki yüz seksen litre şarap gönderildiğini yazacaktı. (Werner: 134-135) Aynı konuda, bkz. Gerlach, Cilt I: 189,197; Cilt II: 602; Shweigger: 57; 60; Lubenau: 236-245; 256)

tine günlük tayinat olarak yüz koyun, yüz şekerli çörek, yüz mum ve çeşitli gıdalar tahsis etmişti. (Hammer, 40.Kitap, Üçdal Neşriyat, Cilt 4: 185-186)

Osmanlı iktidarının yabancı ülke elçilerine ve heyetlerinin "ibâte ve iaşe"lerinin sağlanması, barındırma dışında onlara saray mutfağından gıda tahsisi, geleneksel bir konukseverlik jesti olmanın ötesinde, aynı zamanda devletin gücü, büyüklük ve ihtişamının gösterilmesinde bir dış politika aracı oluyordu.[28]

Saray Ziyafetleri

Osmanlı Devleti'nin kuruluş ve gelişme dönemlerinden beri, padişahların ve yönetici seçkinlerin gündelik yaşamlarında sofralarını genelde sade tuttukları bir gerçektir. 18. yüzyılda da durum pek farklı değildir:

> "Ramazanların haricinde muhteşem sofralara, büyük öğle ve akşam yemeklerine rastlanmaz. Kısacası ziyafet nedir bilmezler. Ramazanda ebeveynler en yakın dostlarıyla bir arada toplanır. Sadrazam devletin muhtelif kademelerindeki ileri gelenlere debdebeli yemekler verir. Yılın bütün geri kalan kısmında, sarayda olsun, ileri gelenlerde olsun, özel evlerde olsun evlenme ve sünnet törenleri dışında toplu yemek ve ziyafetlere rastlanmaz. Ama buna rağmen hayırseverlik ve misafirperverlik vazifelerini asla unutmazlar."(D'Ohsson: 33)

Ne var ki, Topkapı Sarayı'ndaki Divan toplantılarında bile sürdürülen sade ve ağırbaşlı yemek rutini, yabancı elçi ve heyetlerine verilen resmi ziyafetlerde değişiyor, olanca teşrifatıyla dramatik etkili gerçek bir teatral gösteriye dönüşüyordu.

Elçi ziyafetleri

Padişahın huzuruna kabul için saraya gelen yabancı ülke elçileri ve maiyetlerine, önce bir ziyafet çekilmesi Osmanlı saray merasimlerinin değişmez bir özelliğiydi.[29]

---

28 Elçilerin masraflarının karşılanmasını öngören bu uygulama, 19. yüzyıldaki Tanzimat döneminde Batı ülkelerinin temsilcileri için kaldırılsa bile, İran, Hive, Buhara, Afganistan, Hokand ve Çerkezistan gibi Müslüman Doğu ülkelerinden gelen elçiler ve din âlimlerinin yanı sıra, Osmanlı İmparatorluğu'na bağlı devlet memurları, eşraf ve din âlimleri ve şeyhlerin Osmanlı başkentinde ağırlanması ve İstanbul ve Üsküdar'daki Dersaadet misafirhanelerinde ikâmet masraflarının ve günlük harçlıklarının devlet hazinesince karşılanma geleneği sürdürülüyordu. (Varol: 587-588, vd.) Örneğin, 1851'de İstanbul'a gelen Iraklı din âlimi Mahmud El-Alusi, Laleli Camisi'ne yakın bir devlet misafirhanesinde ağırlanacaktı. Aynı misafirhanede, Dağıstanlı Şeyh Ali Efendi gibi, Cava (Endonezya) Sultanı Nasiruddin bin Muhammed'in İslam hilafetine bağlılığını bildirmek için padişaha gönderdiği bir Cava elçi heyeti de kalıyordu. (Sapan: 57)

29 Elçi ziyafetlerinin İstanbul ya da Edirne sarayları dışında da düzenlendiği oluyordu. Örneğin, Yavuz Selim'in İran Şahı İsmail ve Memlûk sultanına karşı düzenlediği iki büyük askeri seferin

Sadrazam, Avusturya elçisini Divan'da ziyafet veriyor. (Kaynak: Karl Teply, *Die kaiserliche Grossbotschaft an Sultan Murad IV.* im Jahre 1628. Wien: Schendel, 1975.)

Sadrazamın, olağan Divan toplantıları dışında, "Galebe Divanı"(Uzunçarşılı 1943: 322) denilen gösterişli ve ziyafetli elçi kabulleri, ardından padişahın huzuruna çıkış ritüeli, genelde daima yeniçerilere üç ayda bir verilen maaş (ulufe) gününe denk getirilirdi. Sarayın giriş kapısı, Bâb-ı Hümâyûn'a atlarıyla gelen yabancı ülke elçi heyetleri teşrifata göre, Birinci Avlu'ya (Bîrûn) geçit töreniyle giriş yaparlar, ardından İkinci Kapı'nın önünde atlarından inip İkinci Avlu'ya geçerlerdi. İkinci Avlu'daki Divan'da, sadrazam[30] ve öteki Divan görevlileri tarafından kabul edilen elçi ve maiyetlerine, padişahın konukseverliğinin bir simgesi olarak, yine aynı avludaki saray mutfaklarında hazırlanan yemekler ikram edilirdi. Günümüzün İran kökenli Batılı ünlü bir tarihçisi, Osmanlı sarayını "hükümdarın gücünün bir imgesi" olarak nitelendirirken, sadece

günlüğünü tutmakla görevli kâtip Haydar Çelebi'nin notlarına göre, 21 Temmuz 1514'te ordu Erzican'dayken Mısırdan gelen Memlûk elçisine bu kez otağda toplanan Divan-ı Hümâyun'da ziyafet verilmişti. (Haydar Çelebi: 70) Babası gibi ömrünün önemli bir bölümünü askeri seferlerde ordunun başında geçiren Sultan Süleyman da örneğin, 1555'te İran seferi sırasında Amasya'daki sarayında Sefevi elçisini ağırlattıracaktı. (Yıldırım: 79)

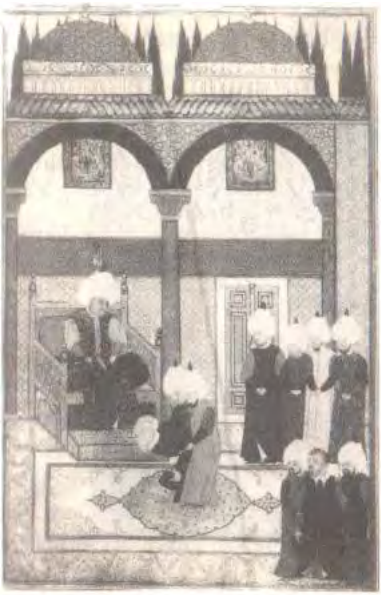
30 19. yüzyılın başlarına dek, Osmanlı sadrazamı aynı zamanda dışişlerini de uhdesinde bulunduracaktı.

saray mimarisinin değil, aynı zamanda padişahın "ulaşılmazlık duygusu" (Faroqhi 2004: 738-739) saçan göz alıcı ihtişam ve teşrifatına dikkat çekmekte haklıdır.[31]

Yabancı gözüyle elçi ziyafetleri

Divan'da alçak masalar üzerine konmuş gümüş sinilerle hazırlanan sofralara Çin porseleninden tabaklarla çeşit çeşit yemekler sırayla servis edilirdi. Elçi heyetlerinin sarayı ziyaretlerinde, Divan üyeleri ile birlikte yedikleri yemeklere ilişkin olarak yabancı gözüyle seyahat notları ve elçilik raporlarında birçok ayrıntı vardır. Örneğin, 1533'te saraya gelen Avusturya Arşidükü Ferdinand'ın elçisi Cornelius de Schepper, divân ziyafetinde herkese küçük bir peçete, iki kişiye birer bıçak ve birer tahta kaşık verildikten sonra, sırayla haşlanmış tavuk, çeşitli kuşlar, bütün piliçler, nar suyu ile pişirilmiş pilav ikram edildiğini, yemeğin sonunda da "gümüş tabaklar üzerine konmuş gümüş kadehlerde adına şerbet denilen tatlı bir su" getirildiğini yazacaktı. (Yerasimos 2002: 22) 1675 yılında İngiliz Sefirine Edirne Sarayı Divan-ı Hümâyun'unda verilen ziyafete katılan elçilik görevlilerinden John Covel da, sini üzerinde sofraya üst üste yığılmış küçük yassı ekmekler, ağız tatlandırıcı olarak küçük tabaklar içinde "kapari, zeytin, deniz rezenesi ve maydanoz" ve ardından gelen yemekler arasında aklında kalanları sıralıyor: "Bazısı tatlı, bazısı tuzlu ve baharatlı "birkaç çeşit çorba, tavuk çevirme, kebap, kaynatılmış et parçaları, etli pilav, kabak dolması, yaprak sarması, tavuklu pilav, "tepside fevkalade bir yemek olan pelte", "hurma ve çam fıstıklı sulu tatsız bir yemek" ardından fırında pişirilmiş etli börek, tepside sade bir muhallebi, ayrıca balla tatlandırılmış ikinci bir muhallebi, yemeğin ortasında ise limon şerbeti. (Covel: 174)

31 Bu arada, İstanbul'da görevli yabancı elçilerin de kimi vesilelerle, Osmanlı devlet yetkilileri hatta halk açık ziyafetler düzenlediği de oluyordu. Örneğin, İstanbul'un fethinin ardından en usta diplomatlarını yeni Osmanlı payitahtına balyos (sefir ve konsolos) atayan Venedik Cumhuriyeti'nin müstakbel başkanı (doj) Leonardo Dona'nın 1595'te Sultan III. Murad'ın ölümünün ardından, Venedik'in Osmanlı İmparatorluğu ile kapitülasyonları yenilemek için İstanbul'a geldiğinde Venedik sefarethanesinde halka açık bir ziyafet verilmişti. Dona'yı karşılama alayında yer alan yeniçeriler ve daha alt rütbeli kişiler avluya kurulan sofralarda yemeklerini yediler. Balyos ve onun aralarında, başta Çavuş Paşa olmak üzere Osmanlı yetkilileri, kenttеki önemli tüccarlar, öteki sefaretlerden üst düzey konuklar ve bir grup Türk'ten oluşan en saygın konuklar ise sefarethanenin yemek salonunda ağırlandı. Bu ikinci ziyafette sunulan yemekler ise daha lükstü. Bu tür ziyafetler Venedik temsilciliklerinin bulundukları ülkelerin yöneticileriyle ilişkilerini hoş tutmak için öteden beri uyguladıkları "yemek ve diplomasi" ve "münasip hediyeler" sunma politikalarının bir parçasıydı. (Dursteler: 84-89)

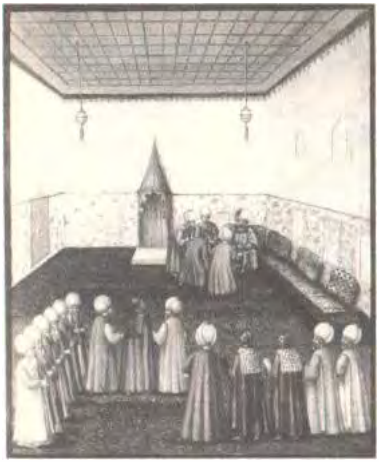


Avusturya elçisi Sultan II. Selim'in huzurunda. (Feridun Ahmed Bey, *Nüzhetü'l-Esrâr der Sefer-i Zigetvar*, 1568-1569. TSMK H1339, y. 178a)

III. Murad'ın Fas elçisini kabulü. (Lokman, *Şehinşahnâme*, 1592. TSMK, B200, y.143a)

"Mükellef divan" teşrifatı çerçevesinde verilen bu geleneksel resmî ziyafet sonrasında elçi ve maiyetindeki önde gelen elçilik mensupları Üçüncü Avlu'daki (Enderun) Arz Oda'sında padişahın huzuruna çıkarılmadan önce, çavuşbaşı tarafından özel bir odaya götürerek onlara değerli kumaşlardan kaftanlar hediye edilirdi. Padişahın hediyesi yemeklerini yemiş, kaftanlarını giymiş, simgesel olarak "doyurulmuş ve giydirilmiş" olan elçi ve beraberindekiler kabul töreni için iki kapıcıbaşının eşliğinde Arz Odası'na doğru yollanırdı. Elçinin padişaha sunacağı hediyeler arkasından getirilir ve saray görevlilerine teslim edilirdi. Elçi, Arz Odası'nda tahtına oturmuş sultanın huzuruna kolları iki kapıcıbaşı tarafından tutulmuş halde adeta yaka paça çıkarılır, belirli bir mesafe ilerledikten sonra elleri yeninin üzerinde tutularak padişahın önünde diz çöktürülür, eteği öptürülür, sonra ayağa kaldırılır ve geri geri yürütülerek odanın dibine dek götürülürdü. Elçinin maiyetindekiler de aynı biçimde padişahı selamlarken, elçiden daha da fazla eğilmek zorundaydılar.[32] (Ricaut: 144-146)

[32] Bu abartılı muamele, Fatih'in babası Sultan Murad'ın Sırp kralı Lazarus'u yendikten sonra savaş alanını gezerken, yerdeki ölüler arasına gizlenen bir Sırp soylusu tarafından hançerlenip öldürül-



Sultan III. Murad Topkapı Sarayı Arz Odası'nda bir yabancı elçi heyetini kabul ediyor. 1586 civarı. (Avusturya Ulusal Kütüphanesi, Viyana. Codex Vindobonensis 8626. (Kaynak: Metin And, *16. Yüzyılda İstanbul*, s.124.)

Elçilerin eteğini öptükleri padişaha doğrudan hitap etme olanağı bulunmuyordu; onun yüzüne sadece ve o da kısacık bir süre bakabiliyorlardı. Sultan, yüzüne bakılamayacak derecede kutsallaştırılmış, âdeta bir puta dönüşmüştü. Divanda sadrazam tarafından kabul edildiklerinde bir tabure ya da alçak bir sandalyeye oturtulmuş olan elçi ve maiyeti bu kez tüm Osmanlı ileri gelenleri gibi ayakta tutulurken ortalıkta büyük bir sessizlik hüküm sürüyordu. Odada oturan tek kişi olan sultan, dünyanın hâkimi olduğu inancını vurgulayan bir tutumda, olanca kayıtsızlığı ile davranıyordu. Örneğin, Venedik elçisi Marco Minio 1521'de padişah tarafından ilk kez kabul edildiğinde, Sultan Süleyman kendisinden önce gelen padişahların yaptığı gibi, elçiyi selamlamak için ayağa kalkmıştı. 1528'deki ziyaretinde ise ayağa kalkmadığı gibi, yerinden de kıpırdamıyor, elçinin yüzüne bakmadığı gibi, ayrıca hep suskun kalarak, elçiyle doğrudan konuşmayı reddediyordu. (Necipoğlu: 49-50)

Osmanlı padişahının kabul teşrifatının hükümdar ile konuk ülke temsilcisi arasına bu denli mesafe koymasının öteki ülkeleri küçümseyen bir üstünlük duygusunu da simgelediği açıktı.[33] Tabii, Osmanlı Devleti o günün dünyasında zirvedeki konumunu koruyabildiği sürece. Nitekim 17. yüzyılın sonundan başlayarak Osmanlı Devleti'nin artık Avrupalılar karşısında askeri ve teknik alanlarda eski gücünü yitirmesiyle birlikte, görünürde aşağılayıcı bu elçi kabul teşrifatı da giderek uluslararası diplomasi normlarına uydurulacak, eski dönemin yenilmezlik duygusunun içerdiği simgesellik de artık bir kenara atılacaktı.[34]

---

mesinin ardından, biraz da karşı tarafı psikolojik olarak ezmek için olmalı. Ne var ki, bu huzura kabul biçimi sadece yabancı elçilere uygulanmıyordu. Sadrazam ve şeyhülislam gibi Osmanlı ileri gelenleri de huzura kolları tutularak alınabiliyordu. (Karateke: 124)

33 Oturan kişi, ayakta duranlar, gelen konuğun koltuklanması, etek veya el öpmesi, sessizlik, elçinin konuşması, padişahın cevap vermemesi, bu gibi özellikler sadece teknik ayrıntılar değildir. Claudine Haroche'un 17. yüzyılda Fransa sarayındaki ziyafet teşrifatına göre konukların koltuk, sandalye veya tabure üzerine oturtulmaları, bir bölümünün ise ayakta kalmalarının, bunları yaratan kültür içinde ayrıştırıcı ve birleştirici bir işlevi olduğuna değindiği gibi. (Haroche: 385)

34 Örneğin, 19. yüzyılın başında Sultan II. Mahmud, önemli ülke elçilerini ayakta karşıladığı gibi, hilat kuşandırması yerine ziyaretçilerine öteki ülkelerde olduğu gibi altın tabaka, saat, kılıç veya

Öyle ki, Tanzimat reformunu izleyen yıllar, büyük ülke elçilerinin İstanbul'daki siyasal nüfuzlarının artışına sahne olurken, âdeta bir "devr-i süfera"dan söz edilecekti. (Karateke: 147)

Sultan III. Ahmed, Hollanda elçisi Cornelius Calkoen'i huzura kabul ediyor.
(J.B. van Mour. 1730 civarı. Rijksmuseum, Amsterdam)

Güç gösterisi

Elçi ziyafetleri ve kabulleri Osmanlı klasik döneminin tipik "Devlet gösterileri"nden biriydi. Sultan Süleyman, İran Şahı Tahmasb'a isyan eden ve Osmanlı Devleti'ne sığınan kardeşi şehzade Elkas Mirza'yı Topkapı Sarayı'nda kabul merasimi öncesinde, konuğunun onuruna divanda "mükellef" bir ziyafet verdiriyordu. Kabul merasimi sonrasında da Elkas Mirza'ya padişah adına çok değerli hediyeler gönderilecekti. İranlı konuğa hediye kervanına Osmanlı harem mensupları ve vezirlerin sunduğu hediyeler de dahil olacaktı. Zaten, Sultan Süleyman Mirza'yı sarayda kabulünden bir gün önce, saltanatının ve sarayının tüm görkemini ortaya koyan bir alayla, sadrazam, vezirleri, maiyeti ve askerleriyle birlikte Elkas Mirza'nın önünden geçerken, konuk şehzadenin gördüğü bunca zenginlik ve ihtişamdan "kendinden geçtiği" Osmanlı tarihçilerince rivayet olunur. (Hammer, 31. Kitap. Üçdal Neşriyat, Cilt 3: 369-370) Konuk şehzadenin bu güç gösterisinden etkilenmemesi her halükârda zordu.[35]

---

nişan gibi hediyeler verilmesine başlanıyordu. (Karateke: 123-157; Yıldırım: 206-217)

35 1595 yılında III. Mehmed döneminde, İngiltere kraliçesi I.Elizabeth'in saraya gönderdiği tam yetkili ilk büyük elçi Edward Barton, kraliçesine yazdığı elçi raporunda kendisine yüz çeşit

Osmanlı padişah ve seçkinlerinin ziyafetleri

16. yüzyılda, saltanat yıllarının büyük bölümünü askeri seferlerde geçiren Yavuz Selim ya da onu izleyen oğlu Süleyman gibi fütühatçı sultanların, gösterişli kamusal şenlikler dışında ziyafet verme alışkanlığının pek olmadığı, ancak halka düzenli yemek çıkaran imaret mutfakları kurarak, ayrıca ramazan, bayram gibi vesilelerle inam (bağış) ve ihsan (hediye) fırsatını kaçırmadıkları görülüyor. Ramazan ayında ve izleyen dini bayramlardaki geleneksel ziyafetler ve bir sonraki bölümde ele alınacak saltanat şenlik ziyafetleri dışında, Osmanlı padişahlarının çağdaşları Avrupa feodal senyörler ve monarklar gibi her fırsatta gösterişli, günlerce süren, adeta potlaç havasında, yarışmacı ziyafetler (Mennel 2011: 193) düzenleme tutkuları bulunmuyordu. Ülke topraklarının ve reayasının tek sahibi klasik dönem Osmanlı padişahı, tüm zenginliklerin dağıtıcısı ve bölüştürücüsü olarak o kadar güçlüydü ki, örneğin, Batıda ve Doğu'da emperyal rakipleri Avrupa kralları ya da İran şahını gösteriş yaparak etkileme arzusu olsa da, kendi beyleri, paşaları veya varlıklı halkından birileriyle yarışmasına gerek bile yoktu. Zira padişahın "kulları" sadrazam, beylerbeyi, vezir ya da bey, ne denli unvan, ikta ve servet sahibi olsalar bile, velinimetlerinin bir fermanıyla o anda makamlarını ve ellerindeki her şeyi yitirebiliyorlar hatta canlarından bile olabiliyorlardı; eğer yüce hükümdarın affına mazhar olamazlarsa.

Sonuç olarak Osmanlı saray ziyafetleri, görkemli saltanat şenlikleri dışında, genelde yabancı ülke elçilerinin padişah tarafından kabul töreni öncesinde sadrazam tarafından divanda verilen rutin elçi ziyafetleri ve Ramazan ve Kurban Bayramı kutlaması gibi dinsel amaçlı yemek ritüeli ile sınırlıydılar.[36]

---

yemek ikram edildiğini, gül şerbeti içildiğini yazacaktı. Kabul günü, gümüş sırmalı tören giysisiyle elçi, ipekliler giyinmiş yedi adamı ve ayrıca kırk kadar yardımcısı ile evinden kayığa binmiş, kıyıda kendilerini iki paşa ile kırk elli kadar çavuş karşılamıştır. Bunlar, elçi ve adamlarına atlar da getirmişlerdir. Divana gelen elçiyi sadrazam karşılar, kraliçeden gelen mektubu alır. Sonra yandaki odada hazırlanan yemeğe geçilir. Yüzlerce kap yemek hazırlanmıştır. Yemekler daha çok haşlama ve ızgaradır. Kırk elli kişi ayakta yemeklerin dağıtımı ile görevlidirler. İçki olarak içine gül suyu ve şeker katılmış su (şerbet) verilmektedir. Elçiye göre, yarım saat süren yemek servisi ne denli sessizlik ve düzen içinde geçmişse, sofranın kaldırılışı da öylesine gürültülü ve düzensiz olmuştu. (And 1969: 24-29)

36 Bayram muayedesinde padişah tahtına oturur, şehzadeleri, devlet yöneticileri, saray ileri gelenleri ve haremdeki hanım sultanlar ve arz ağalarının sırayla bayram tebriklerini (muayede) kabul ettikten sonra özel dairesine çekilir. Bayram namazından sonra, divanda bayram ziyafeti hazırlanır. Birbirleriyle bayramlaşan yüksek devlet görevlileri, beyler ve paşalar, padişahın ikramı olan bu ziyafete katılırlar. Yemekten sonra, padişah başta sadrazam olmak üzere, en üst mevkideki devlet görevlilerine kürklü değerli kaftanlar hediye eder ve bayramlaşma töreni sona erердi. (Ricaut: 251-254. Daha ayrıntılı bilgi için, bkz. Uzunçarşılı 1945: 201-211)

Kimi zaman kulları da padişahı ağırlardı

Ziyafet verme heveslisi pek olmasalar da, padişahların da zaman zaman, çeşitli vesilelerle asker ya da sivil yöneticilerin onurlarına verdikleri ziyafetlere ayrı sofralarda otursalar bile katıldıkları oluyordu. Örneğin, Kasım 1695'te tahta geçen II. Mustafa'ya Tophane'ye yaptığı ziyarette top dökümlerini izledikten sonra, Sadrazam Elmas Mehmed Paşa tarafından ziyafet verilmişti. Aynı şekilde, Kaptan-ı Derya "Mezzomorto" Hüseyin Paşa da, donanmayla başarılı bir seferden dönüşte Sultan Mustafa tarafından huzura kabul edilip onurlandırılmasının ardından, sultanı Tersane'de bir ziyafete davet ettiğinde, büyük bir savaş kalyonu yapılması emrini almıştı. Mart 1695'te, Kaptan Paşa, hünkârını bir başka yeni kalyonun kızaktan denize indirilmesi vesilesiyle, bu kez kendi kalyonunda bir ziyafete davet edecekti.[37] (Majer: 345)

Her şeylerini ona borçlu oldukları "velinimetleri" padişaha kullarının sundukları bu yemekler dışında, çok daha şenlikli geleneksel ziyafetler verilmiyor değildi. Sözgelimi, 18. yüzyılda padişahın atlarının baharda Üsküdar, Kâğıthane ve Çatalca'da çayırlara salıverilmesinin şenlikli ritüeli sırasında, eğer padişah Üsküdar'da ise Bostancıbaşı, Kâğıthane'de ise Büyük İmrahur Ağa tarafından kendisine ziyafet düzenleniyordu.[38] (Yıldız: 387-388) Padişahların kentin çeşitli yerlerinde

37 Ama her üç durumda da, söz konusu ziyafetlerin, birer keyif yemeğinden çok, formel bir iş yemeği ya da sade bir askeri kutlama havasında geçtiği açıktır. II. Mustafa saltanatının sonraki yıllarında da genellikle kaldığı Edirne Sarayı'ndan her İstanbul'a gelişinde, bu kez Sadrazam Amcazâde Hüseyin Paşa ile Kaptan-ı Derya "Mezzomorto" Hüseyin Paşa'nın ona sunduğu ziyafetlere konuk olacaktı. Ne var ki, gençliğinde Venediklilerle yapılan bir deniz savaşında çok ağır yaralanmasına, hatta öldü sanılmasına karşın yeniden iyileşmesi üzerine, Venediklerin ona taktıkları "Mezzomorto" (yarı ölü) lakaplı Hüseyin Paşa'nın verdiği bir ziyafette, yeni kaptan-ı derya kalyonu da kızaktan indirilse bile, ülkenin bu iki önemli görevlisinin sultana yemek ikramları, askeri bir hazırlık ya da sefere çıkışla ilgili olmak yerine, velinimetlerine keyifli anlar geçirterek hoş görünme ve onunla kişisel ilişkilerini geliştirmeye yönelik olduğu söylenebilirdi. Örneğin, II. Mustafa bir humma krizini atlattıktan sonra, Sadrazam Amcazâde Hüseyin Paşa'nın bugün bile ayakta olan ünlü Boğaziçi yalısında onun onuruna verdiği ziyafette, padişaha elmaslarla süslü çok değerli bir kemer hediye etmesi gibi. Buna karşın, II. Mustafa'nın davet verme alışkanlığı yoktu. Sadece, vezirlerini ve başarılı komutan ve valilerini Topkapı Sarayı'nda huzuruna kabul ettiğinde, onları onurlandırmak, mevki ihsan etmek ve değerli kaftanlar hediye etmekle yetiniyordu. (Majer: 354)

38 Örneğin, Üsküdar (Kavak) bahçesinde III. Murad döneminde eski sadrazam Sinan Paşa'nın Şam Beylerbeyliği'ne atanması vesilesiyle, Sadrazam Siyavuş Paşa, 7 Aralık 1586'da Sinan Paşa ve bütün vezirlere büyük bir ziyafet vermişti. Siyavuş Paşa'nın muhtemel bir askeri sefer konusunda padişah tarafından devlet ileri gelenlerinin bu konuyu "istişare etmelerini" istemesinin ardından, 21 Eylül 1587'de yine Üsküdar Bahçesi'nde vezirlerini ve padişah hocası Said Efendi'yi toplayıp görüşmelerinin ardından divan üyelerine ziyafet verdiği görülüyor. Temmuz 1731'de Üsküdar Bahçesi'ne

yaptırdıkları bahçelerdeki küçük ahşap saraylara beraberlerinde kalabalık maiyetleriyle uzun ("göç-i hümayûn") veya özellikle 18. yüzyılda itibaren, daha sınırlı bir maiyetle günü birlik ("biniş-i hümayûn") yaptıkları ziyaretlerin amacının da "tebdîl-i heva, kesb-i safâ ve zevk ü safâ" ya yönelik olduğu unutulmamalı. Osmanlı ileri gelenlerinin de, padişahın izniyle, söz konusu hasbahçelerde çeşitli vesilelerle ziyafetler "tertip ettikleri" biliniyor.

günü birlik giden I. Mahmud'a etkinlikler (güreş, nişancılık, okçuluk yarışları, cirit ve canbaz oyunları, musiki fasılları vb. gibi) başlamadan önce, bir ziyafet verilecek, ardından kahve ikram edilecekti. Üsküdar Bahçesi'nde aynı padişaha benzer vesilelerle, Haziran 1742, Mayıs 1745 ve Eylül 1745'te bu kez etkinlikler sonrası bir ziyafet sunuluyordu. Mayıs 1742'deki bir bahçe gezintisinde, Üsküdar Bahçesi'ne komşu Yemişçi Bahçesi'nde, iki gün sonra da yakındaki mirî koruda padişaha ziyafet çekilirken, Nisan 1747'de de Üsküdar Bahçesi'ne günübirlik gelen padişaha bir ziyafet verildiği, Nisan 1753'te bahçe yakınlarındaki mirî mandırada (İbrahim Paşa çayırı) bu kez Bostancıbaşı tarafından I. Mahmud'a bir ziyafet verildiği görülüyor. Padişah III. Mustafa da Mayıs 1758'de Üsküdar bahçesi'ni gezip görevlilere ihsanda bulunduktan sonra kendisine verilen ziyafete katılacaktı. Bir sonraki yıl yaptığı günübirlik ziyarette ise, bahçedeki Mehmed Paşa köşkünde bir ziyafet düzenlenecekti. Yine aynı bahçede III. Selim için Nisan 1791-Eylül 1801 arasında on iki kez ziyafet veriliyordu. Üsküdar Bahçesi artık askeri bir mıntıkaya dönüştüğünden zevk-i safâ döneminin de sona erdiği söylenebilirdi. (Bkz. Yıldız: 406-409) Tarihçi Murat Yıldız'ın, özellikle padişahların sır kâtiplerinin tuttuğu ruznâmeleri tarayarak Üsküdar Bahçesi'ndeki ziyafetlere ilişkin ayrıntılı bilgilerin dışında, kentin öteki has bahçelerinde, dahası Edirne Sarayı'nı çevreleyen çayırlık ve ormanlık alanlarda, avlaklarda daha birçok ziyafetlerin de düzenlenmiş olduğu açıktır. Her halükârda, söz konusu bahçelerde kimi zaman sınırlı sayıda devlet ileri gelenlerine, çok sayıda görevlilere ve kimi zaman da halka da verilen ziyafetlerin, tören, şenlik ve gösterilerin bahçeler gibi kalabalık kitlelerı ağırlayabilecek geniş mekânlarda yapılması doğaldı. Kaldı ki, içinde bir saray bulunması nedeniyle, Sultan Kanunî Süleyman'ın yaşama geçirdiği Üsküdar Bahçesi'nde, Süleyman, III. Murad, I. Ahmed, IV. Mehmed ve III. Ahmed dönemlerinde yabancı elçiler ve Osmanlı'ya bağlı devletlerin hanları gibi, üst düzey Osmanlı görevlilerı de huzura kabul edilmiştir. (Yıldız: 417-419)

BÖLÜM 10

"TAÂM-I HÂKANÎ": OSMANLI ŞENLİK ZİYAFETLERİ

Osmanlı iktidarlarının cömertliği elbette sadece saray mutfakları ve ziyafetleriyle sınırlı değildi. Saray dışında çeşitli vesilelerle düzenlenen şenlik ziyafetleri de, padişahların devlet ileri gelenlerine, yabancı konuklarına, askerleri ve halkına yemek ikram zincirinin önemli halkalarını oluşturuyorlardı. Genelde, askeri bir sefere çıkış, sefer sırasında ya da askeri bir zaferi kutlama, padişah çocuklarının doğumunda, şehzadelerinin sünnetleri, kızları ve kız kardeşlerinin evlenmesi vesilesiyle büyük şenlikler düzenlenmesi âdetti. Padişahın cülus yıldönümü, şehzadelerin okumaya başlaması (bed-i besmele), Müslüman ülkelerden elçilerin gelişi gibi önemli olaylar vesilesiyle de şenlikler düzenlenirdi. Katılım düzeyi çok daha geniş tutulan ve günlerce süren şenliklerde, kent meydanları ya da çayır alanlarda doğal olarak halka açık gösteri ve eğlenceler, oyunlar, yarışmalar düzenlenirdi. Osmanlı ricali ve yabancı konuklarının yanı sıra, farklı mekânlarda halka ve yeniçerilere yemek ikramı edilir, kısacası imparatorluğun olanca görkemi ortaya konulur,

1720 şenliğinde sadrazam birinci sofraya başkanlık ediyor. Solunda Şeyhulislam, sağında ise yeşil örfüyle Rumeli Kazaskeri ile görevden ayrılmış ve halen görevli kazaskerler. Ön plandaki üçüncü sofranın konukları ise kadılar. *Vehbî Sûrnâmesi*, TSMK, 43b

hiçbir masraftan kaçınılmazdı. (Yerasimos 2002: 35-44; Faroqhi 1998: 184-199; Tezcan 1998; Sevinçli 2006; And: 137-147)

Tarih boyunca hemen her toplumda kamusal alanda şenlikler düzenlemek, egemenlerin "halkla ilişkiler" stratejisinde önemli bir rol oynamıştır. Osmanlı padişahlarının gösterişli ve elbette çok masraflı şenlik pratikleri sergilemeleri de, doğanın akışına uygundur. Nitekim Kanunî Sultan Süleyman'ın çağdaşı Floransalı kâtip Niccolo de Machiavelli 1513'te yazdığı ve Muhteşem Lorenzo de Medici'ye ithaf ettiği ünlü *Hükümdar* (Prens) kitabında, "Beğenilmek için hükümdar ne yapmalıdır?" sorusunu yanıtlarken, önerdiği çözümler arasında kamusal şenlikler düzenlenmesi de yer alıyordu. Hükümdar:

> "Yılın belirli zamanlarında yurttaşlarını oyalamak için festivaller ve şenlikler düzenlemeli. Her eyalet farklı bölgelere ve meslek örgütlerine bölünmüş olduğu için birlik ve beraberliği düşünerek, onlarla bir araya gelmeli ve her şeyde öne çıkması gereken konumunun onur ve saygınlığını koruyarak kendisini örnek gösterip insanlık ve soyluluk dersi vermelidir." (Machiavelli: 87)

Avrupalı hükümdarlar kadar ziyafet ve şenlik düşkünü olmamalarına karşın, Osmanlı padişahları da, zaman zaman düzenledikleri şenlikler aracılığıyla, gerek kendi tebaalarına gerekse rakip ya da hasım yabancı devlet yöneticilerine simgesel siyasal mesajlar vermeyi ihmal etmeyeceklerdi.

Payitaht kalabalıklaşır, hareketlenir

Saltanat düğün şenlikleri vesilesiyle, imparatorluğun başkentinden ve her eyaletinden gelen devlet ileri gelenleri, vezirler, kazaskerler, din adamları, beylerbeyleri, askeri komutanlar, kadılar, şeyhler ve beylerin yanı sıra önemli Hıristiyan Avrupa ülkelerinin elçileri, Osmanlı Devleti'ne tabi ülkelerin temsilcileri, ayrıca komşu Kırım Hanlığı, İran Safevî devleti gibi dost ya da hasım İslam ülkelerinin temsilcileri padişahın konukları olurlardı. Şenlikler sırasında sırayla protokol ziyafetleri vermek, ayrıca başkent halkına ve askerlere "nimet sofraları" döşemek, bu arada, tekkelere yemek dağıtmak gibi faaliyetler, egemenin aynı zamanda göreviydi. (Kut 2010: 75) Normal zamanlarda, sarayında ya da otağında halkın gözünden uzak yaşayan, askeri sefer çıkışı ve dönüşünde ya da cuma namazı ve bayram namazı alaylarında, o da uzaktan "görünen" Osmanlı padişahı, saltanat ailesinde "velâdet-i hümâyun" (doğum), şehzade sünneti (sûr-ı hıtân)ve hanım sultanların "sûr-ı cihaz"ı (düğünü)[1] ya da "fetih şâdumânlığı", yani askeri zafer kutlama şenlikleri gibi vesilelerle olanca görkemiyle adeta tebaasının huzuruna çıkardı. Esnaf alaylarının, padişah önünden geçerken tekerlekli arabalar üzerinde taşıdıkları seyyar işleklerinde mesleksel maha-

1 Osmanlı dönemindeki başlıca "sûr-ı cihaz"ların kısa bir dökümü için, bkz. And 1982: 14-20)

retlerini sergileyerek adeta bir karnaval havasına büründürdüğü bu şenlikler sırasında, nahıl denilen yapay büyük süs ağaçları,[2] şekerden yapay bahçeler, yine şekerden heykeller gezdiriliyor, zaman zaman izleyici halkın kapışıp yemesine izin veriliyor, havai fişek gösterileri ve hokkabazdan cambaza, güreşten at yarışına çeşitli etkinlikler düzenleniyordu. Günlük yaşamlarında dinsel, sosyal baskılar ve geçim dertleriyle çevrilmiş olan insanlar, şenlik gösterileri ve ziyafetleri sayesinde, zenginiinden yoksuluna, eğlenme ve karınlarını güzelce doyurma fırsatını buluyordu.

Bir süreliğine günlük sorunlar unutulur

Şenliklerin insan psikolojisini olumlu yönde etkileyen "sağıltıcı" bir işlevi vardır. Osmanlı kamusal şenlikleri de bu evrensel gerçeği açığa vuruyordu: Kısa bir süre için olsa da, şenliklerin toplumun tüm kesimlerini birleştirici ve görece özgürleştirici atmosferiyle, herkes günlük çekişmeler ve endişelerini (savaş, yenilgi, salgın hastalık, paranın ayarının düşürülmesi, toplumsal huzursuzluk vb.) unutup ferahlıyordu. Zaten, siyasal iktidarın da arzuladığı bu değil miydi? Saltanat şenliklerinin, Osmanlı Devleti'nin özellikle askeri ve ekonomik açıdan bunalımlı dönemlerine denk gelmesi bir rastlantı olamazdı.

Bir şekilde, ordunun ve halkın moralini yüksek tutmak gerekiyor ve büyük harcamalarla hanedan şenlikleri düzenleniyordu. İktidarının tüm görkemini yansıtmaya yönelik bu gösterilerin yanı sıra, padişah, kendisine ve şehzade ve sultanlara değerli hediyeler sunan divan üyeleri, üst düzey asker, bürokrat ve din adamları, yabancı devlet elçileri, esnaf loncaları temsilcilerine ziyafetler çekiyor, onları mukabil ihsanlar ve değerli hilatlarla ödüllendiriyordu.[3]

Sultan, ayrıca yeniçerilere ve halka da ziyafetler (yağma) veriyor, üzerlerine altın, gümüş sikkeler saçıyordu. Bir bakıma, şenlik ve ziyafet ritüelleri siyasal iktidarı yücelten, dışavurumunu sağlayan, başka bir deyişle, padişahı tebaasının gözünde daha da somutlaştıran siyasal ayinlerden birini oluşturuyordu.[4]

---

2 Nahıl, Arapça hurma ağacı, gümüş veya mumdan yapıla süs ağacı anlamına gelen "nahl" sözcüğünden gelmektedir. Bir başka anlamı da bal arısıdır. Nitekim, *Kur'an*'daki "en-Nahl" surcsinin 68. ayetinde bal arısından söz edildiği için bu adı taşımaktadır. Büyük bir olasılıkla pagan geleneğinden geçme bir düğün ritüeli olan bu süs ağaçları, yeniden doğuş, bereket, erkeklik ve doğurganlığı simgelerdi. İrili ufaklı nahıllar, ağaç, çiçek ve hayvan figürleriyle süslenirdi.

3 Timur, Safevî ya da Selçuklu devletlerinde hükümdarlar resmî ziyafetlere bizzat katılırken, Osmanlılarda Fatih Sultan Mehmed döneminden başlayarak, padişah ziyafetleri bu iş için görevlendirilen sadrazam ve öteki devlet büyüklerince "sultan adına" düzenlenlenecek, padişah ise yemeklerini ayrı mekânda ve tek başına yiyeccekti. (Bkz. Bölüm 14)

4 Osmanlı saltanat düğünleri ve şenliklere genel bir bakış için, And 1982; Arslan, Cilt I: 135-352; Ocak 2006.

Padişah ve tebaası yakınlaşır

Düğün tarihlerinin hep ilkbahar ve yaz aylarına denk getirilmesi, iktidarın açık mekânları, çayırlık alanları ya da kent meydanlarını kullanarak, şenlik yoluyla halkıyla bütünleşme arzusunu ortaya koyuyordu. (Kut 2010: 94) İmparatorluğun ihtişamını ortaya koyan bu şenlikler, her gün verilen umum ziyafetler, padişahın halka para saçması gibi sıradan halka ve askerlere açık "çanak yağması" gibi yemek ikramlarına eşlik eden esnaf alayları, nahıl ve şeker bahçeleri geçidi, ışık ve ateş oyunları, müzik, hokkabazlar ve cambazlar, okçuluk, cirit, güreş ve at yarışlarıyla gerçek bir gösteriydi. Eğlencesi az bir toplum için, saltanat düğünleri kaçırılmayacak bir fırsattı. Dahası, şehzadelerin sünneti şerefine, sıradan halk çocukları da bu arada toplu bir biçimde sünnet ediliyor, padişahın dağıttığı inamlarla sevindiriliyordu. Sınırlı bir grup arasında düzenlenen törenlerde verilen ziyafetlerin tersine, şenlikler ve şenlik ziyafetleri görece toplumun tüm kesimlerine açık tutulduğundan, kendini bu şenliklerin bir parçası olarak duyumsayan halk da, bir süreliğine de olsa, "edilgen" seyirci konumundan çıkıp daha içten ve etkin bir katılım sergiliyordu. (And 1982: 1)

Siyasal birlik ve dayanışma kutsanır

Söz konusu şenlikler vesilesiyle, sadece hatırlı konuklara açılan ziyafet sofraları değil, halka sunulan eğlenceler ve yemeklerin de, Pierre Bourdieu'nün, kapitalizm-öncesi ekonomilerin bir özelliği olarak tanımladığı, "ekonomik edimlerin simgesel edimler biçimini alması" görüşünü (Bourdieu 2006: 177) destekleyen bir davet stratejisinin ürünü olduklarını düşündürüyor. Siyasal iktidarın çıkar ve amaçları doğrultusunda[5] sahnelenen bu şenlikler vesilesiyle, imparatorluk eyaletlerinden, farklı bölge, din, kültür ve toplumsal statülerden kişiler, merkezî yönetimin seçkinleri ve genelde kendi mahallelerinin dışına pek çıkmayan İstanbul'un kozmopolit halkı, koruyucu ve cömert padişahın çatısı altında buluşup hediyeleşerek, kimi resmî protokol ziyafetlerinde, kimi "umuma", yani "avama"(halka) açık çanak yağmalarında, yiyip içerek ve sergilenen gösterileri izleyerek, farklı etnik ve dinsel kimliklerine rağmen neşeyle bir araya gelerek, Osmanlı tebaasının siyasal birlik ve dayanışmasını simgesel olarak kutsuyorlardı.[6]

5 Kaya Şahin'e göre, asker ve esnaf geçit törenleri, temsili savaş sahneleri ve spor müsabakaları, şenlik ve halka yemek ikramı, baştaki hanedanın çeşitli "kültürel ve siyasal ideallerini ifade eden bir mikrokozmos vazifesi" görüyordu. (Şahin: 62)

6 Mezopotamya'da, Mısır'da, Anadolu Hititleri'nde, Suriye'de veya Eski Yunan ve Roma'da izlendiği gibi, kamusal alanda paylaşılan yemeklerin kültürel, dinsel, sosyal ve siyasal amaç ve stratejileri, zaman ve coğrafya gibi toplumsal örgütlenmede farklılıklar olsa da, benzer özellikleri ile Ortaçağ Avrupa'sı feodal toplumlarında yeniden karşımıza çıkar: Aynı masada değilse bile aynı

Ekonomi canlanır

Saltanat şenliklerinin önem ve etkisi sadece siyasal ve gündelik yaşamla sınırlı kalmıyordu: Büyük bir örgütlenme seferberliği ve savurganlık ölçüsünde onca yüksek harcama gerektiren bu şenlikler sayesinde, İstanbul ve eyaletlerde ekonomi ve ticaret de canlanıyordu. Hediyelik değerli kumaşlar, simli kaftanlar, hayvan kürkleri, müceveherler, altın, gümüş kap kacak, halı, çadır, at, işlemeli silahlara talep artışı dışında, pirinçten una, şekerinden koyun, kuzu ve sığıra, on binlerce kişiyi doyurmaya yetecek gıda maddeleri, mutfak ve sofra gereçleri sağlanıyordu. Şenlik etkinlikleri, kazançları artan esnaf, zanaatkâr ve tüccarlar dışında, kimi şekerden heykeller ve bahçeler yapan, kimi maytap ve fişekli ateş oyunları düzenleyen ustalara, mühendislere, becerilerini sergileyen cambaz ve hokkabazlara, musiki erbabına da ceplerini doldurma fırsatı veriyordu.

Bilanço: Altı yüz yılda elli-altmış şenlik...

Osmanlı dünyasında da, sadece başkent İstanbul'da değil imparatorluğun tüm eyaletlerinde düzenlenen şenliklerin, genelde dinsel, kültürel, siyasal, sosyal ve sosyo-psikolojik yönleriyle, iktidarın ideoloji ve meşruiyetini pekiştirici, toplumu ferahlatıcı, birleştirici, bütünleyici, işlevler yerine getirirken, aynı zamanda, büyük harcamalara hatta savurganlıklara yol açsa da, ekonominin canlandırılmasında önemli bir rol oynadıkları açıktır. (Krş. And 1982: 2-9) Yine de, Osmanlılarda kamusal şenlik ve ziyafetlerin sayısı o denli yüksek değildir. altı yüz yıllık Osmanlı hanedanında Osman Gazi'den, Sultan II. Abdülhamid dönemine yapılmış şenlik sayısı, bugüne dek tarihçiler tarafından saptananlara göre, topu topu elli beş altmıştır. (Aslan, Cilt I: 30) Üstelik çıkan bu tabloda imparatorluğun altın çağı olan 16. yüzyılda bile sayıları onu geçmemektedir. Bu çok geniş zaman diliminde, zaten oldukça

---

mekânda, yemek ve içki paylaşımı senyör ve ona tabi vasalları arasındaki dostluk ve feodal bağları, zincirleme olarak daha alt düzeydeki soylulara, onların hizmetkârlarına dek aynı hiyerarşik silsile içinde genişletir. Osmanlı düzeninde de benzer bir paylaşım söz konusudur. Sünnet ya da nikâh şenlikleri ve ziyafetlerin hiyerarşik bir yapıda düzenlenmesine karşın, her sınıftan halka açık olması önemliydi. Normal zamanda halkına pek görünmeyen padişah gibi, halkın içine pek girmeyen devlet ileri gelenlerinin katılıp izlediği şenlik gösteri ve eğlencelerinde esnaf ve halkın da yer alması, yemeğini yalnız yiyen padişah dışında, toplumun her kesiminin konumlarına göre kendilerine ayrılan yerlerde şenlik ziyafetlerine ortak olmaları, Yves Schemeil'in Antik Akdeniz devletlerindeki toplumların kamusal ziyafetlerini yorumlarken belirtiği gibi, "sosyal ayrışmaları reddedip önemsizleştirirken aynı zamanda bunları daha da belirgin kılıyordu." (Schemeil: 367) Schemeil'e göre, seçkinlerin halkın arasına geçici olarak karıştığı toplumsal şenlikler, bir bakıma "sosyal eşitsizlikleri siyasal eşitliğe" dönüştürürken, simgesel olarak ülke halkının dinsel ve siyasal birliğini yansıtıyordu.

seyrek olan saray ve şenlik ziyafetlerinin bir envanterine kalkışmak gerekli olmayabilir. Ama konumuz yönünden, bunların tümü olmasa da, en azından en görkemli sayılanlarına Osmanlı Devleti'nin kuruluş ve gelişme, klasik, gerileme ve çöküş dönemleri bağlamında kümelendirilerek yer verilmesi daha uygun düşecektir sanırız. Zira söz konusu ziyafetler, her ne kadar benzer özellikler taşısalar da, her biri aynı zamanda Osmanlı Devleti'nin altı yüz yıl içerisindeki evrilmesi ve o an içinde bulunduğu durumu yansıtıyordu.

Osmanlı'nın gerileme döneminden itibaren sayıları azalan askeri zafer kutlamaları bir yana bırakılırsa, saltanat ailesinin kadın sultanlarının düğünleri ve özellikle, tahtın devamlılığını sağlayacak şehzadelerin sünneti vesilesiyle düzenlenen şenlikler ve ziyafetler göz kamaştırıcı özellikleriyle, 14. yüzyılın başından 19. yüzyılın ortalarına dek daima ön plana çıkar. Ne var ki, Osmanlı saltanat şenlikleri ve ziyafetlerinin, görünürdeki sünnet ya da evlenme vesileleri bağlamında bir peri masalı gibi anlatımından çok, asıl söz konusu şenliklerin nasıl bir siyasal, askeri, sosyal ve ekonomik konjonktürde yapıldıkları özellikle not edilmeli, yani siyasal iktidar ve toplumu ilgilendiren güncel gelişmeler bağlamında değerlendirilmelidir. Çünkü bu tür toplumsal şenlikler düzenlemenin temel amaç ve işlevleri bu iç ve dış toplumsal dinamikler içinde gizlidir. Bu yüzden, saltanat şenliklerinin stratejik amaçları ve içerdikleri simgesel anlamların da giderek belirgin bir değişime uğramaları kaçınılmazdı. Nitekim 1300'lerdeki bir şenlik ziyafeti ile 1800'lerde ve özellikle Tanzimat sonrası şenlik ya da saray ziyafetinin amaçları, işlevleri ve dolayısıyla simgesel anlamları arasında büyük farklılıkların bulunduğu kolayca görülür.

Kuruluş ve Gelişme Süreçlerinin Şenlik ve Ziyafetleri

Osmanlı yönetiminin kuruluş öncesi, uç beyliği ve sonrası erken devlet dönemlerinde, doğal olarak hasım oldukları Bizans imparatorları ve onlara bağlı komşu Rum tekfurlar kadar, yine potansiyel dost ve düşman Türkmen beylikleri, hatta eski gücünden çok uzak, son demlerini yaşasa bile, uç beyi oldukları Anadolu Selçukları ile ilişkilerin sıcak tutulması önemliydi. Dinsel-siyasal kanaat önderleri şeyh, hoca ve dervişlerin desteği de elbette gerekliydi.[7] Bu bağlamda, birbirlerinden kız alıp-vermeler stratejik ya da taktik öncelikler taşıyabilirdi. Osmanlı Devleti'nin kuruluş aşamasında gerçekleşen saltanat evliliklerinin doğrudan ya da dolaylı siyasal bir amaca da yönelik olmaları şaşırtıcı değildir.

7 Osman Gazi döneminde, ahiler ve fakıların, fethedilen yeni bölgelerde hukuki ve sosyal yaşamın örgütlenmesindeki katkıları üzerine, bkz. İnalcık 2016b: 45-53.

Osman Gazi 1280'de Anadolu Selçuklu Veziri Ömer Abdülaziz Bey'in kızı Malhun Hatun ile evlendikten sonra, ikinci eş olarak da 1289'da önemli din bilginlerinden Ahi Şeyhi Edebâli'nin kızı Rabia Bala Hatun'u bir dervişin kıydığı nikâhla "tantanasız" (Hammer, 1. Kitap, Üçdal Neşriyat, Cit 1: 67) alacaktı.[8]

Bir aşiret beyliğinden imparatorluğa dönüşecek bir devletin temellerini 1299'da, Halil İnalcık'a göre 1302'de[9] (İnalcık 2009: 16-17), atan Osman Gazi 1326'da öldü ve yerine oğlu Orhan Gazi geçti. Osmanlı padişahlarının vezirler, beyler, din adamları ve tarikat şeyhlerinin desteğine muhtaç olduğu bu ilk dönemde,[10] devletin sahip

8 Osman Gazi'nin bu evlilik öncesi gördüğü rivayet edilen bir rüya, Osmanlı Devleti'nin kuruluş söylencesinin bir parçası sayılabilir. Daha önce de Aşıkpaşazâde'nin değindiği bu "düş"ü (Aşıkpaşazâde: 11-13) bu kez 17. yüzyıl Osmanlı tarihçisi Solakzâde Mehmet Çelebi'den alıntılayalım: Osman Gazi "Bir gece âdeti olduğu üzere, Cenâb-ı Allah'a münâcaatta bulunup hâcet dilerken, kendileri uykuya daldılar. Rüya âleminde, Şeyh Edebali'nin koynundan bir ayın gelerek kendi koynuna girdiğini gördüler. Bu ay kendisinin göbeğinden nihayeti olmayan bir ağaç şeklinde biterek dalı ve budağı ile bütün dünyayı kuşatır. Cihan halkının bir kısmı bostan sular, bir kısmı ziraat yapar, bir kısmı seyran eder, bir kısmı dolaşır. Osman Gazi bu güzel yerden uzak kalınca sabah namazını eda edip şeyh hazretlerinin huzurlarına vardı. Gördüğü rüyayı bir bir anlattı. Şeyhin bu rüyayı tâbir etmesini diledi. Şeyh Edebali birâz kendi iç âlemine baktıktan sonra, başını kaldırp Osman Gazi'ye: 'Ey yiğit müjdeler olsun! Sana ve senin nesline padişahlık verildi. Rüyada gördüğün o ay koynumdan çıkıp senin koynuna girdi. Sen benim kızımı alıp bana damat olacaksın. Bundan çocukların ve soyun olacak. Kıyamete kadar yedi iklimde hüküm süreceklerdir, dedi. Şeyh Edebali hemen orada bulunan Müslümanların huzurunda kızı Rabia'yı Osman Gazi'ye nikâhladı. Orhan Gazi bundan dünyaya gelmiştir." (Solakzâde, Çabuk: 41-42) Şeyh, Osman Gazi'ye kızını vererek, bir bakıma geleceğin padişahına iktidar meşruiyeti kazandırıyordu. Osman Gazi de Bilecik kasabasının "mahsulünün Şeyh Edebali'nin [tekke] masraflarına sarf olunmasını tâyin" buyuracaktı. (Solakzâde, Çabuk: 44)

9 Osmanlı tarihçisi Christoph K. Neumann ise devletin "kuruluş" tarihini belirlemenin zorluğuna değiniyor: "Kuruluş mu? Bir problem de bu kelimeden çıkıyor. [...] Osmanlı hükümdarlığının ortaya çıkışı bir olay değil, bir süreç idi. Öncesinde bir Osmanlı Devleti'nin olmadığı, sonrasında var olduğu bir an yoktur." (Neumann 1999: 270) Krş. İnalcık, "Osmanlı Devleti'nin Kuruluş Problemi", İnalcık 2013c, içinde, s. 93-111)

10 İlk dönem Anadolu Selçuklu sultanları da aynı durumdaydılar. Bir yandan kendi öz kardeşleriyle taht kavgalarını sürdürürken, diğer yandan da Anadolu'daki Müslüman ulemanın sayıca yetersizliği nedeniyle, Malatyalı Şeyh Mecdüddîn İshak'ı, hatta Şam'ı mesken tutan ünlü Mağripli İbn Arabi gibi din âlimi bir sufî şeyhini Selçuklu sarayına davet etmeleri, manevi rehberliklerinden yararlanma ve iktidarlarına dinsel meşruiyet sağlama amacını güdüyorlardı. Örneğin, saygın Şeyh Mecdüddîn İshak'ın Bağdat'taki İslam halifesine elçi gönderilmesi, Selçuklu sultanının aynı zamanda kendi konumunu ve dolayısıyla siyasal meşruiyetini artırmaya yönelik bir çaba sayılabilir. (Yıldız, Şahin: 144-160) Aynı şekilde, Mevlâna Celaleddin Rumi'nin Konya'ya davet edilmesi ve burada kalması için ona geniş olanaklar sunulması da raslantısal değildi. Osmanlılara gelince, ilk yıllarda görülen çeşitli kesimlerle ittifaklar zorunluluğu, devletin hızla güçlenmesiyle, kendini özgüvene bırakacaktı: I. Murad'ın Rumeli fütuhatları sonucu, köle ve devşirmelerin

olduğu toprakların sürekli genişlemesini padişahların eş sayısının artışıyla da görmek olasıdır.

1298'de babasının fethettiği Yarhisar Rum tekfurunun kızıyla (Müslüman ismiyle Nilüfer Hatun) evlenen Orhan Gazi (Aşıkpaşazâde: 27), seksen yıllık ömründe, daha iki Bizans imparatorunun, Sırbistan kralının ve bir Türk komutanın kızlarını alarak hatun sayısını toplamda beşe çıkaracaktı. I. Murad da 1359'da evlendiği ve Şehzade Bayezid'in annesi ilk eşi Gülçiçek Hatun'un ardından, 1366-1386 yılları arasında da, biri bey öteki seyyid kızı iki Türk hatunu alacak, ayrıca Bulgar kralına, Bizans imparatoruna ve yine bir Bulgar soylusuna damat olacaktı. Öte yandan, Anadolu ve Rumeli'nin yükselen yıldızı Osmanlılarla arasını iyi tutmak isteyen güçlü Türk ailelerinden Germiyanoğlu Beyi Süleyman Şah da, Sultan I. Murad'ın şehzadesi Bayezid'e (Yıldırım) kızını gelin ederek,[11] onunla çatışma bir yana, "birlik etme" arzusunu ortaya koyacaktı. Üstelik Germiyanoğlu "Kütâhiyye'yi ve Simav'ı ve Eğrigöz'ü ve Tavşanlu'yu, bu birkaç pâre hisarları kızına çeyiz" verirken, Murad da soylu dünüründen elbette hoşnut olacak, hem de potansiyel bir rakip olan bu Anadolu beyliğini savaşsız fethedip denetimi altına alabilecekti. Düğün öncesi komşu beyler Karamanoğlu, Hamidoğlu, Menteşeoğlu, Saruhanoğlu'na, Suriye ve Mısır sultanlarına davetçiler gönderildiği gibi, Rumeli'den akıncı komutan Evrenos Gazi de çağrılılar arasındaydı.

Şehzade Bayezid Germiyanoğlu'nun kızını alır

Bayezid ile Devlet Hatun'un düğünü 1382'de o dönemin Osmanlı başkenti Bursa'da görülmemiş bir debdebe içinde yapılmıştı. Aşıkpaşazâde, düğün şenlikleri ve ziyafetlere sadece değinmekle yetiniyor. Buna karşın, konuklar ve getirdikleri hediyeleri, padişahın da konuklarından önem verdiklerine verdiği mukabil hediye-

"Müslümanlaştırılması" ve padişahın hizmetinde orduda ve idarede yönetici konuma gelmeleri sonucu oluşan kapıkullarının desteği, özellikle II. Mehmed (Fatih) döneminden başlayarak, köklü aileler ve Orta Asya kökenli aşiret beylerinin Osmanlı hanedanı üzerindeki nüfuzunu giderek ortadan kaldıracak ve merkezî yönetimin önünü açacaktı. (Ateş: 106-107) Bunda elbette, Rumeli fetihlerinin yanı sıra, 1350-1380 arasında Anadolu'daki öteki beyliklerin Osmanlılara bağlanmasının da bir payı vardır. (İnalcık 2003: 15- 22) Hâlbuki hâlihazırda, Fatih, özellikle Yavuz ve Kanunî Süleyman dönemlerinden itibaren, tarikat şeyhleri ya da dervişlerin "Halk islamı"ndan, gelenekseł olarak saraya yakın ulemanın "Fıkıh İslamı"na doğru geçiş çok nettir. Aynı durum, Safevî İran devleti için de söz konusudur. (Bkz. Akyol: 111-142)

11 Yaşamı boyunca toplamda on iki kadınla evlenen Yıldırım, daha önce de 1372'de iki Bizans prensesini eş olarak almıştı. İleride de, bir Sırp kralının, bir Macar soylusunun, iki Bizans imparatorunun kızları dışında, Aydınoğlu ve Dülkadiroğlu beylerinin kızları da yine baş eğme ya da ittifak gelinleri olarak haremini zenginleştireceklerdi.

leri ayrıntılı bir biçimde anlatıyor. (Aşıkpaşazâde: 78-80; Hammer, 5. Kitap, Üçdal Neşriyat Cilt 1: 166-167) Ama bu eksikliklerin o kadar da önemli olmadığı düşünülebilir: Nasıl, yemek ikramı bir hediye ise, hediye de bir çeşit ikram olarak simgesel bir ziyafetle eşdeğerdedir.[12]

Kimlerin davet edildiği, kimlerin bu davete icabet ettikleri, neler getirip karşılığında neler aldıkları da, padişahla o kişiler arasındaki siyasal yakınlığın, bağımlılık ağlarının ve ittifakların teyidi kadar, hükümdarın otoritesine duyulan saygının birer göstergesidir.

Halil İnalcık'a göre, resmî kayıtlara ayrıntılı olarak geçmiş "halka açık" saray düğünlerinin en eskisi 1387'de I. Murad'ın kızı Nefise Sultan ile Karamanoğlu Alâeddin Bey'in düğünü olmalı. Toplanan halk, beyler ya da elçiler, dost ya da dostluğu beklenen kişiler için bu düğün ziyafetleri bir yeme içme, eğlenme, iyi ilişkiler kurma ya da uzlaşma vesilesi olmuştu. I. Murad, Karamanoğlu Beyliği'ne karşı yaptığı sefer sonrasında Yenişehir'de düzenlediği bu düğün bir mutluluk ziyafeti olmanın yanı sıra, önemli diplomatik görüşmeler için uygun bir ortam sağlıyordu. Nitekim genç Osmanlı Devleti'nin Rumeli'ye denizden, yani Çanakkale Boğazı'ndan geçerken yardımı beklenen Cenevizliler ile olan kapitülasyon anlaşması da bu şaşaalı düğün sırasında yenileniyordu. (İnalcık 2011: 66) I. Murad, stratejik evlilikler serisi içinde, 1389'da Yenişehir'de bu kez kendi ve oğulları Bayezid ve Yakup üç Bizans prensesiyle evlenirken, aynı zamanda Bayezid'in üç oğlunun da sünnet düğünleri yapılıyordu. (Hammer, 5. Kitap, Üçdal Neşriyat, Cilt 1: 181)

Haziran 1389'da I. Murad'ın Sırp kralı Lazar'ın ordusunu yenilgiye uğrattığı Kosova zaferi sonrasında Miloş Kobiloviç adında bir Sırp soylusu tarafından hançerle suikasta uğraması ve ölmesinin ardından oğlu I. Bayezid başa geçti. Anadolu ve Rumeli'de yeni kazanımlar elde etti. 1394'te Tuna kıyılarındaki müstahkem mevkilerden Niğbolu'yu eline geçirmesinin ardından Macaristan Kralı Sigusmund ve Avrupalı Hıristiyan müttefik askerlerine karşı kazandığı 1396 Niğbolu Savaşı sonrasında da tüm Osmanlı kentlerinde "umumi şenlikler" düzenletti. (Hammer 6.Kitap, Üçdal Neşriyat, Cilt 1: 276, dipnot 38) Ancak, Temmuz 1402'de karşısına istilacı Timur Han gibi çetin bir ceviz çıkıyordu. Osmanlı ordusunun Ankara yenilgisin-

12 Osmanlılarda toplumsal statü farklarını, ziyafetler, hediyeler ve hediye teatileri gibi karşılıklı onurlandırmalar yoluyla ortaya koyuyorlardı. Hediye mübadeleleri çoğu zaman şenlik ve ziyafetler sırasında gerçekleşir. Aslında ziyafetler de simgesel açıdan bir çeşit hediye değişimidir. Her iki yolla da, saygınlık nesneleri ve maddi üretim fazlası, toplumsal bağlara ve siyasal güce dönüşür. (Wright, Hollman: 1) Ne var ki, ziyafette yenilenler midelerde hazmedilir, başka bir deyişle imha edilir. Yine de, "hediye" nin bünye tarafından "içselleştirilmesi "konuklarda tıpkı bir nesne hediye gibi, toplumsal bir minnet, dolayısıyla bir "borçluluk duygusu" yaratır. Bu yüzden, konuklar davete "elleri boş" gelmek istemezler. (Dietler 2001: 73-74)

den birkaç ay sonra Mart 1403'te ani bir nüzul (felç) geçiren tutsak padişahın ölümünün ardından şehzadeleri arasındaki çıkan iktidar savaşları ise yıllarca sürecekti. I. Mehmed Çelebi'nin kardeşlerini sırayla bertaraf ederek 1412'de Osmanlı tahtına çıkışıyla, Yıldırım'ın ölümünün ardından başlayan bu "fetret", yani iktidar boşluğu dönemi sona erdi. (İnalcık 2009: 71-81)

Bu çalkantılı fetret ya da "ara-rejim" yıllarında, doğal olarak şenlik ziyafetlerinden çok, ittifaklar kurmaya yönelik stratejik ziyafetler ön plana çıkmıştır. Örneğin, I. Mehmed, Rumeli'yi eline geçiren kardeşi Şehzade Musa'ya karşı yardımını istediği Elbistan Dulkadiroğlu Beyliği'nin hükümdarı Zülkâdir Bey'in oğlunu büyük bir toyla ağırlarken, soylu konuğu ve maiyetini hediyeye boğarak taktik incelikler sergilemekten de geri kalmamıştı.[13]

I. Mehmed Çelebi'nin oğlu Sultan II. Murad da, 1422'de şehzadeleri Alaeddin ve Mehmed'in sünnet şenliklerini yaptıktan sonra, yine benzer bir ittifak stratejisiyle 1424 yılında Sinop Beyi İsfendiyar Bey'in kızı ile evlenirken, üç kız kardeşinden birini İsfendiyar'ın oğlu Kasım Bey birini Anadolu Beylerbeyi Karaca Paşa ve üçüncüsünü İbrahim Paşaoğlu Mahmud Çelebi ile evlendirecek, bu vesileyle başkent Edirne'de şenlik ve ziyafetler düzenlenecekti: "Büyük bir düğün tertip olunup, fukara ve miskinlere hesaba gelmez bahşişler ve ihsanlarda bulunulmuştur." (Solakzâde, Çabuk: 199; Hammer, 10. Kitap, Üçdal Neşriyat Cilt 1: 456-457)

Padişah, yine benzer bir ittifak arzusuyla, 1450'de Edirne'de bu kez oğlu II. Mehmed'i[14] Zülkadiroğlu Süleyman Bey'in kızı Sitti Mükrime Hatun'la evlendiriyordu.[15] Aşıkpaşazâde'nin anlatımıyla:

> "Ve hem o Türkman bizümle hayli kim ve doğruluk eder." [...] "Ve düğün etdi. Etrafun padişahların okudu [davet etti]. Ulema ve fukara [fakirler: dervişler, tarikat mensupları] cem olundu. Padişahdan atâlar bî-hadd ü bî kıyâs. [eşsiz ihsanlar]

13 "Sultan divana çıkıp sohbet esbabın ihzar ettirip meclis ârâste olıp envâ-i nimetler hazır ve müheyyâ olıp kapucıbaşı, Zulkâdir oğlı alıp gelip sultanın elin öpüp sultanın karşusına huzûr ve huşû ile oturdu. Sultan sohbette germ olıp giydiği tonın ve bindiği atın ve anda ne denlü meclis âleti, akdâhdan ve surahîden ve altın ve gümüş esbabından ne varsa mecmûsun Zulkâdir oğlına bahşîs itdi ve beğlerine ve adamlarına hilatlar virip her bir nesneyi bî-hadd inam itdi."(Neşrî'nin ziyafetin görgü tanığı Ahmedi'ye atfından aktaran, İnalcık 2011: 66)

14 II. Murad tahtan çekilme kararı verdiğinde yerine henüz 12 yaşında geçen II. Mehmed 1444-1446 arası kısa bir süre padişahlık yaptıktan sonra II. Murad yeniden padişah olmuştu. II. Mehmed 1451'de babasının ölümünün ardında ikinci kez tahta çıkacak ve 1481'e dek hüküm sürecekti.

15 II. Mehmed'in üçüncü eşi ve II. Bayezid'in annesi. Osmanlı padişahlarının I. Selim'den sonra kural olarak resmî evlilik yapmadıkları da bir gerçektir. Bu konuda sadece üç istisna vardır: Kanuni'nin Hürrem Sultan'la, 1622'de II. Osman'ın şeyhülislamın kızıyla ve 1647'de I. İbrahim'in gözdelerinden Hümaşah'la (Telli Haseki) nikâhları. (And 1982: 15)

Cemî halka âmmeten [davetli olan herkese] yetişti. Gelen ulema ve fukara ganî [zengin] olup gitdiler." (Aşıkpaşazâde: 184-185)

II. Murad döneminde bir "tuzak ziyafet"

Sultan II. Murad döneminin resmî ziyafetleri dışında, 1426'da Osmanlı yönetimini rahatsız eden kimi düşman Türkmen beylerini anlaşma için çağırdıktan sonra, önce iyice yedirip içirip ardından ortadan kaldırmaya yönelik bir "tuzak ziyafet" de ilgi çekiyor.[16]

Sultan II. Mehmed'in 1453'te İstanbul'u fethiyle, yapısında merkezî yerleşik düzenin belirgin bir istikrar kazandığı, Osmanlı Devleti uluslararası arenanın en önemli oyuncularından biri konumuna geçiyordu. Fatih, eski yüzyılların ihtişamından çok uzak, harap Doğu Roma başkentini, Anadolu ve Rumeli'de sürekli genişleyen, Karadeniz kıyılarına uzanan bir Osmanlı İmparatorluğu'nun merkezine dönüştürecekti. (İnalcık 2009: 109-129) Bu amaçla, saray ve konakların yanı sıra, camiler, çarşılar, hamamlar, vakıf külliyeleri inşa ettirerek

Fatih Sultan Mehmed, (Minyatür, Nakkaş Osman, *Şemâilnâme*. TSMK, Hazine nr. 1563)

16 Maraş ve Tokat'ta ahaliyi haydutluk yaparak bezdiren ve zarar veren bir Türkmen kabilesinin beyi hakkında şikâyetler artınca, padişahın lalası Yörgüç Paşa bir hile düşünür: Sultanın ağzından bu beye bir mektup yazar ve beraberinde armağan yollar. Selçuklu saltanat ailesinin son ferdi Alp Aslanoğlu Canik Bey'i öldürmeleri karşılığında, bu Türkmen aşireti Kızıl Kocaoğulları'ndan dört kardeşe timar verme vaadinde bulunur. Dört kardeş Yörgüç Paşa ile birlikte Alparslan'a karşı savaşa gideceklerdi. Padişahın sözde elçisi de gelir, onlarla Merzifon'da buluşur. Ama Yörgüç Paşa ortalıkta yoktur. Tükmen kardeşler elçiye Yörgüç'ün neden gelmediğini sorarlar. Elçi, Yörgüç Paşa'nın aniden hastalanması nedeniyle gecikeceğini söyler. Türkmenler bunun üzerine, Amasya'ya giderler. Yörgüç'ün oğlu üzgün bir yüzle onların önüne çıkar. "Mazur tutasız. Babam hoşrak degüldür. İnşâ-Allah siz dahi şehirde birkaç gün dinlenin. Sizünile yiyelüm, içelüm.Babam hoş olunca [iyileşince] belki sizünile ben bile gidemdem. Türkmenler Merzifon'da bir güzel ağırlanır, yedirilir, içirilir. Ziyafet sonunda iyice sarhoş olmaları sağlanır. Odalarına çekilip, yataklarında derin sarhoş uykusuna dalınca da kıskıvrak elleri kolları bağlanır. Bu arada, dört yüz kadar askerlerini tutuklayıp hapse atarlar. Dört kardeşin başı vurulur, öteki tutuklular da zindanlarına duman salınıp hepsi boğularak öldürülür. (Aşıkpaşazâde: 148-149; Hammer, 10. Kitap, Üç Dal Neşriyat, Cilt 1: 462-463) Orta Asya'daki Türkmenler de zaman zaman yerleşik iktidarla sorunlar yaşıyorlardı. Bu bağlamda, Türkmenlerin de kurbanı oldukları bir tuzak ziyafeti örneğine sahibiz: 1643'te Harzem Hanı olan ve Hive'i (Özbekistan'da bir kent) kendine başkent yapan Ebulgazi Bahadır Han'ın, 21 yıllık hükümdarlığı sırasında başı en çok Türkmenlerle derde girecekti. Bunda, iktidarının ilk yılında, bir ziyafet için Hezaresp'e davet ettiği Türkmenlerden "bin, iki bin kadar kişiyi kesmesi" nin büyük payı vardı. (Bkz. Zühal Kargı Ölmez, "Önsöz", Ebulgazi, *Şecere-i Terâkime* içinde: 22)

şehrin yeniden imarını başlattı. Ayrıca, nüfusu iyice azalmış olan kentin sosyal ve ekonomik yaşamını canlandırmak için Osmanlı eyaletlerinden İstanbul'a yerleşimi teşvik etti, gerektiğinde zorla iskân politikası uyguladı. İstanbul'daki Hıristiyan cemaatlerin Ppatriklerine de çeşitli imtiyazlar tanıyarak, her birinin inançlarına göre ayrı bir "millet" olarak tanımlanan gayrimüslimlerin de eskisi gibi evlerinde oturmaları ve mesleklerini sürdürmeleri dinlerine ve geleneklerine bağlı kalarak yaşamalarını sağladı. (Clot: 83-96)

Şenlikler, iktidarın başarısızlıklarını da unutturur

Genç hükümdar, Batı'ya ve Anadolu'ya askeri seferlerini de sürdürecek, ancak, 1456'da Belgrad muhasarasından sonuç alamayacaktı. (Solakzâde, Çabuk: 268-269) Ordunun kafası eğik dönüşünden sonra, Fatih, şehzadelerinin sünneti vesilesiyle büyük bir şenlik yaptırıyordu. Bu durum, ilk başta garip gözükebilir Oysa askeri bir başarıyı kutlamak kadar, başarısızlığı da halka unutturmak için şenlikler ve ziyafetler biçilmiş kaftandır. Şenliklerin iktidarların otorite ve meşruiyetini sağlamada önemli bir araç olduğu, Osmanlı'dan yüzyıllar önce de biliniyordu. İçte veya dışta sıkıntılı bir siyasal konjonktürün, Osmanlı padişahlarının şenlik yapma arzularını tetiklemesinin de yadırganacak bir yanı yoktur. Nitekim Fatih'in babası, II. Murad'ın da onu 1450'de Zülkadiroğlu Süleyman Bey'in kızı Sitti Mükrime Hatun'la evlendirmesinin bir amacının da Arnavutluk'ta ikinci Kroya-Akçahisar kuşatmasında yaşanmış olan başarısızlığının kamuoyunda yol açtığı olumsuz izleri silmeye yönelik olduğu da söylenebilirdi. (And 1982: 3) Her halükârda, II. Mehmed'in 1457 baharında eski payitaht Edirne'de, şehzadeleri Bayezid ve Mustafa için "ulu bir sünnet düğünü" düzenletmesinin nedenleri arasında Belgrad şokunu unutturma arzusunun da önemli bir payı olmalıdır. (Hammer, 13. Kitap, Üçdal Neşriyat, Cilt 2: 31)

Fatih Sultan Mehmed'in şehzadelerinin sünnet şenlikleri

Dönemin ünlü tarihçisi Tursun Bey'in anlattığına göre, Meriç Irmağı'nın taşıdığı alüvyonlarla oluşmuş ağaçlık ve geniş çayırlık bir alanda sayebanlar (sayvan, gölgelik, büyük çadır), otağlar kuruldu. İlk ziyafet şeriat uleması ve meşayih (din büyükleri) ve tarikat şeyhlerine verildi. (Tursun Bey: 71) Padişah meydanı şereflendirdiğinde, her taraftan dualar, senalar okundu. *Kur'an* tilaveti yapıldı. Hoşhanlar (sesi güzel olanlar) hanendelik ettiler. Sonrasında ise,

> "[...] hesaba sığmaz yiyecekler sunuldu ki, şekerden tatlılar, şirin zerdeler, güllaçlar, muhallebiler, tavukgöğüsleri ve çevirme kuzular ve tavuklar ve kazlar bunların bir kısmıdır. Bu arada misk ve amberle terbiye olunmuş şeker şerbetleri fağfur kaplar

ve camlar içinde ehl-i meclise sunuldu. Bundan sonra bademli, fıstıklı tarçınlı ve karanfilli şekerler geldi ortaya döküldü. Üstatlar şeker işlerinden yaptıkları garip şekilleri, camileri, köşkleri, kaleleri temaşa için ehl-i meclisin huzuruna sundular. Öyle ki bu güzel eserleri seyr etmek yemekten daha makbuldür" (Tursun Bey: 72)

Padişah yeniden halvete çekilirken meclis dağıldı. Konuk elçiler ve ümera bu kez "etek öpmek ve hediyelerini sunmak" için kapıya yöneldiler. "O kadar çok hediye geldi ki kâtipler ve hatta matematik üstatları dahi bunları hesap edemez. Her birine bir makam [yer] gösterildi, oturan oturdu. Duran durdu". Sonrası, sohbetler, meclisler kuruldu. Sazlar çalındı, şarkılar söylendi. Ateşle oynayanlar, hokkabazlar ve meddahlar becerilerini sergilediler. "Hasılı geceyi gündüze ulaştırdılar." (A.k.: 73)

"Niceleri fakîr geldi, zengin gitti."

Aşıkpaşazâde de bu sünnet düğününe değinmeyi ihmal etmez:

> "Düğün bünyâdı uruldu. Etrafa okuyucular [davet bildiricileri] gönderildi. Ve cemî sancak beyleri geldiler. Ve her şehrün ulları ve ayanları geldiler. Edrenc'nin nevâhisine doldular. [...] Padişahun otakların ve haymelerin Ada'ya kurdular. Padişah dahi devletile Ada'ya geçdi, otağında oturdu. Haber oldu. Her tarafun halkı tâyife tâyife, vakitlü vaktiyile geldiler. Evvel ulema-yı vilâyet [din âlimleri] davet olundu. Padişah dahi geldi. Devletile serîr-i saltanata geçüp oturdu. Sağ tarafına Mevlânâ Fahrüddin fazıl oturdu. Ve sol tarafına Mevlânâ Şükrüllah fazıl oturdu. [...] Ulema okunan ayetlerün tefsirlerin etdiler. İlmî sohbetler olundu. [...] Andan sonra destur oldu. [Toplantı bitti, padişah ayrıldı] Sümatlar çekildi. Nimetler iftâr olundu [yenildi]. [...] Andan sonra şeker [şekerli ürünler] getürdiler. Her ehl-i ilmün önüne sini kodular. Bu ulemanın hizmetkârları futalar doldurdular. Fakîr dahi bir futa doldurup hizmetkâruma verdüm. Andan sonra padişah bu azizlere ihsanlar ve hilatler buyurdu. Niceleri fakîr geldi, zengin gitti bu padişahun eyyam-ı devletinde."[17] (Aşıkpaşazâde: 201-203)

Şenliklerin ilk üç gününde, devletin sacayağı, ulemaya (din âlimleri), "fukara tâifesi" (şeyhler, hocalar, dervişler) ve ümeraya (beyler, paşalar) sırayla yemek ikramları gibi, dördüncü gününde halka para saçılması da, eli açık padişahın ihsanlarının dolaylı bir yeniden-bölüşüm aracı olduğunu ortaya koyar: Aşıkpaşazâdenin de vurguladığı gibi, Sultan II. Mehmed, bu davetleri kendi değer ve ululuğunu göstermek için yapmış, konuklarına "mübâla ödüller" de dağıtarak, büyüklüğünü kanıtlamıştı:

---

1. Sünnet düğününün ikinci gününde "fukarâ tâifesi" (şeyhler, hocalar, dervişler), üçüncü gününde de "ümerâ-yı vilâyet" [beyler] davetliydiler. "Ve hem bunlara dahi kânun-ı padişahî niceyise eyle sohbetler ve işretler olundu. Bir nice günlük yerler yarar atlar seğirttiler. Mübâlağa ödüller verdiler. El-hâsıl-ı kelâm bu seğirden atlardan hiçbirin mahrum komadılar."(A.k.: 203)

"[...] kim her padişah bir cemiyyet kim eder kendüye layıkını göstermek içün eder kim kendü azametini ve şevketini göreler. Ve bu padişah dahi tamam gösterdi." (Aşıkpaşazâde: 203)

Tursun Bey, bu sünnet düğünü vesilesiyle, padişahın cömertliğini göklere çıkarırken,[18] saltanatın siyasal ve dinsel ideolojisini yüceltme ve meşru kılmayı ihmal etmiyordu: "Nimet verene karşı şükür etmek, kendisine nimet verilene vaciptir." Bu arada, Hz. Muhammed'in bir hadisine değiniyordu: "Şükr etmek de bir nimettir. Bu nimete de şükür edersek o da bir nimet olur. Ettiğimiz her şükür tekrar şükredilmesi vacip olan bir nimettir. İyi bir Müslümana böyle yap."(Tursun Bey: 19, dip not 11, metni: 181) Velinimetleri hükümdarın cömertliğine karşı kendilerini minnettar ve borçlu hissedecek kapıkulları ve halkın, gücünü Allah'tan alan iktidar sahibine itaati gerekir: "Yeryüzünde Allah'ın gölgesi olan padişahın şerefli vücuduna halkın ihtiyacı vardır. [...] Allah'a ve Resulüne sizden olan ulülemre itaat ediniz... Ve gönderilmiş peygamberlerin ve melek-i mukarrabîin rütbesi dışında - sultanın rütbesinden yüksek başka rütbe yoktur." (A.k: 21-23. *Ku'ran.* Bakara suresi 30. ayet, Kehf suresi 83. ayet) Tursun Bey'in bu görüşleri konusunda ayrıca, bkz. İnalcık 2013b: 86-87)

Şenlik ziyafetleri gibi, ister şehzadelerin sünneti ister evlilik vesilesiyle olsun, saltanat düğünlerinin de kendine özgü siyasal bir simgesellik içerdiği gözden kaçırılmamalıdır. Simgesel açıdan, şehzadelerin sünnet ritüelinin örneğin, hanedanın devamı ve geleceği bağlamında dinsel ve siyasal bir anlam ve önem taşıdığı açıktır.[19]

---

18 "Dediler şahâ bu mübarek düğün/ Adunun yerâğine ursun düğüm/ Hemişe [daima] kapundan yayulsun bu sürûr [sevinç]/ Gûbarın [tozun] ola çeşm-i dehre [dünyanın gözünc] zürûr [tomurcuklar?]/ Yenilsin taâmın kapunda müdâm [sürekli]/ Nevâle [yemek, hediye] götürsün kamu [herkes] hâss ü âm [seçkinler ve halk]..." (Tursun Bey: 72)

19 Osmanlı padişahı, Allah'a, onun kutsal kitabı *Kur'an*'a ve peygamberi Hz. Muhammed'in sünnetine de (söz ve davranışlarına) bağlığını, görkemli sünnet düğünleri aracılığıyla bir kez daha teyit ediyordu. "Sünni" Osmanlı iktidarı meşruiyetin dinsel dayanağı dışında da, hanedanın devamını sağlayan ve her birinin taht üzerinde veraset hakkı olan şehzadelerin sünnet düğünleri simgesellik yüklüdür. Bu yüzden, saltanat ailesinden hanım sultanların düğünlerinden daha büyük bir siyasal önem taşır. Osmanlı Beyliği ve izleyen erken devlet döneminde, hükümdarlar gelişme stratejileri içinde Anadolu'nun önde gelen beylerinin ya da komşu hükümdarların kızlarıyla sık sık evleniyorlardı. Ama hem soylu Türk hatunları ve hem de Hıristiyan prensesleriyle evlenen Fatih Sultan Mehmed'i izleyen padişahlar eşlerini genellikle köle ve cariye kökenli harem kızlarından seçeceklerdi. Nasıl Osmanlı devlet yöneticilerinin çoğu gayrimüslim kökenli devşirme kapıkulları arasından çıkıyorsa (İnalcık 2009: 117), padişah eşleri için de benzer bir durum söz konusudur. Amaç, aristokrasilerin, iktidara ortak olabilecek büyük ailelerin oluşmasını önlemektir. Her halükârda, hanedan kızlarının düğünü ikinci planda dır, zira onlardan doğacak çocukların hiçbir veraset hakkı bulunmuyordu. Kaldı ki, I. Murad'dan beri görüldüğü gibi, Osmanlı padişahları tahta çıkınca ilk işleri öteki şehzade kardeşlerini ortadan kaldırmak olmuştur. Siyasal istikrar için gerekli sayılan ve şeraitçe de kalıbına uydurulan bu korkunç geleneğe ancak 17. yüz-

Ne var ki, bu çok özel simgesellik "evrensel" özellikler de içermektedir: İster Afrika yerli toplumlarında ister Ortaçağ Avrupası ya da Osmanlı İmparatorluğu'nda olsun, toplumsal ziyafetler birer ritüeldir. Doğumla başlayan, çocukluktan ergenliğe sünnet, erişkinler arasına kabul (inisiyasyon), evlenme ve ölüm gibi insan yaşamında ve toplumda kriz dönemlerini çevreleyen ve yöneten "toplumsal geçiş ritüellerinde" toplu yemek paylaşımı, ister sevinç ister yasa eşlik eden vazgeçilmez bir öğedir. Abner Cohen'e göre, her türlü simgeselliğin, varoluşsallığa ve siyasal amaçların gerçekleşmesine yönelik "*bivocal*", çifte bir özelliği vardır (Cohen 1979: 81) Varoluşu ilgilendirir, çünkü örneğin sünnet, bireyin kişiliğini bütünleştirirken aynı zamanda onun grup aidiyetini de pekiştirir. Sünnet olan elbette acı çeker, ancak çocukluktan ergenliğe geçişini simgeleyen sünnet töreni ailesini ve akrabalarını bir araya getirir, kimliklerini, birliklerini ve ortak geçmişlerini teyit ettirir, dahası erkeğin kadına manevi ve fiziksel üstünlüğünü, yaşlıların gençlere üstünlüğünü ortaya koyar. Aynı zamanda öteki gruplara da, seçkinliklerini simgeleyen ve iktidarlarını başka gruplar üzerine meşrulaştırıcı siyasal mesaj verilir. (Lewellen: 106-107) Osmanlı şehzadelerinin sünnet düğünü için de benzer özellikler söz konusudur: İktidarının kaynağını Allah'tan, İslam dini ve Hz. Muhammed'den alan Sünni Osmanlı tahtının devamını sağlayacak varislerinin sünneti de sadece basit bir ergenliğe geçiş töreni değil, aynı zamanda iktidarı meşrulaştırıcı siyasal-dinsel bir manifestodur.

Klasik Dönem Osmanlı Şenlik ve Ziyafetleri

Gezginlerin ya da birkaç diplomatın dışında, Batılı yazarların son dönemlere dek genelde ihmal ettikleri Osmanlı şenlik ve ziyafetleri, padişahın gücünü ve cömertliğini sergiler ve hanedanın imajını parlatırken, tebaasının da Osmanlı kimliğini inşa ediyor, aidiyet duygusunu pekiştiriyordu. Nitekim ister Avrupa'daki yeni monarşilerde, ister gittikçe güçlenip serpilen Osmanlı İmparatorluğu ya da Hindistan Türk-Moğol İmparatorluğu'nda olsun; bu tür şenlikler ve ziyafetlerin erken modernitenin yaşandığı bu farklı toplumlarda benzer bir işlev ve sembolizm içerdikleri açıktır. Kaya Şahin'in yerinde vurgulamasıyla,

> "Düğünler, kralların şehre giriş merasimleri, alaylar ve şenlikler erken modern dünyada hanedan mensuplarının ya da yönetici seçkinlerin azametlerini ifade edebilecekleri özel durumlardı. Rönesans döneminin yeni monarşileri yalnızca edebiyat ve portre sanatı üzerinden değil, av merasimleri, halka açık törenler ve düğünler gibi halkın tamamen ya da kısmen dahil olduğu etkinlikler vasıtasıyla da hanedanlarının imajını büyük bir dikkatle inşa edip ahaliye intişar etmekteydi." (Şahin: 62)

yılın başında Sultan I. Ahmed döneminde son verilecek ve taht hanedanın en yaşlı erkek üyesine geçecekti. (İnalcık 2003: 65-70; İnalcık 2013b: 115-117)

Ama biraz daha geniş bir yelpazede düşünülürse, güneşin altında yeni bir şey olmadığı da açıktır. Zira Mezopotamya'dan Mısır'a, Perslerden Roma İmparatorluğu'na çoktanrılı antik toplumlarda, dinsel şenliklerin, askeri zafer kutlamalarının, kamusal ziyafetlerin de, "hami" hükümdar ile onun yönetimi altındaki halk arasında kültürel ve ideolojik bağlar kurulmasında önemli bir rol oynadığına; gerek hükümdarın imajını gerekse halkın onun yönetimine duyduğu aidiyet duygusunu pekiştirdiğine, toplumsal eşitsizliklerin "üstünü örtmenin" dışında, siyasal iktidarını meşrulaştırıp yeniden ürettiğine, zamanda ve mekânda, hepsinden önemlisi dinin toplum üzerindeki ağırlığında farklılık olsa da, daima tanık olunmuştur. Öte yandan, sûrnâme yazarlarının tüm ayrıntılarıyla kâğıda döktükleri, dönemin minyatür ustaları tarafından resimlenen saltanat şenlik ziyafetleri yoluyla sadece tarihe kayıt düşülmediği de açıktı. Hükümdarın yemek ikramı geri çevrilmeyip tersine yenilip yutulsa da, halk indinde yıllarca anısının kaldığı da bir gerçektir. Namlarının ve şanlarının sürüp gitmesini arzulayan Osmanlı padişahları da görkemli kamusal şenliklerin, dağıttığı ve aldığı hediyeler ve sunduğu yemeklerin dost ve düşmanları üzerinde "bellek yaratıcı" işlevinin de (Wright, Chan: 434) elbette bilincindeydiler.

İki kez (1444-1446 ve 1451-1481), tahta çıkan Fatih Sultan Mehmed, Osmanlı Devleti'nin yükseliş ve merkezî bir imparatorluğa dönüşme sürecinin baş mimarıdır.[20]

1512'de padişah olacak torunu "Yavuz" Selim ve onun oğlu "Muhteşem" Süleyman döneminde ise, Osmanlı Devleti'nin gücü zirveye çıkıyordu. Tarihçilerin genellikle "klasik dönem" olarak nitelediği, imparatorluğun bu altın çağında (İnalcık 2009: 109; Bacque-Grammont: 139-158; Veinstein: 159-226) her iki padişah da orduları başında askeri seferlere çıkma geleneğini sürdürmüştür. Arada kesintiler olsa da, bu gelenek 17. yüzyılın sonuna dek sürdürülecektir. Eğer padişah "sefer-i hümâyun"a katılamayacak durumda ise, onun yerine "serdar-ı ekrem" tayin etiği bir veziri orduya komuta ederdi. Ancak, 18. yüzyıldan başlayarak, Avrupa ülkelerinde de görüldüğü gibi, asker-hükümdarların yerini devlet adamı ve diplomat hükümdar tipi padişahlar alacak, bu yeni konumlarında bizzat sefere çıkma gereği de ortadan kalkacaktı.

20 Tarihçi Fernand Braudel, "site-devletlerin" yerini "ülke-devletleri"nin almasının kaçınılmaz olduğuna işeret ediyor. Gerek toprak gerek insan gücü yönlerinden zengin ülke devletler, bundan böyle modern savaş harcamalarını karşılayabilecek, maaşlı asker orduları ve çok pahalı topçu gücü oluşturabileceklerdi. Buna bir de donanma ve deniz savaşları eklendiğinde, ülke-devletin ilerleyip genişlemesini durdurabilmek uzun bir süre olanaksızlaşacaktı. Nasıl Sultan II. Mehmed, 1453'te Konstantinopolis ve Selanik ve yakınlarına sıkışıp kalmış site-devlete dönüşen Bizans'ı alt ettiyse, yüzyılın sonunda da VIII. Charles İtalyan site-devletlerini, İspanyol Katolik kralları da Barcelona ve Gırnata'yı (Granada) ellerine geçireceklerdi. Bunlara küçük krallıklar, prenslikler de eklendiğinde 16. yüzyılda üç büyük imparatorluk Osmanlı, İspanya ve Avusturya ortaya çıkıyordu. (Braudel 1995, Cilt II: 657-661)

Saltanatlarının önemli bir bölümünü başkent İstanbul dışında, "at üstünde" seferlerde geçiren bu sultanların, dedeleri ve babaları gibi, "özel" nitelikte ziyafetler verme alışkanlıkları pek yoktu. Normal zamanlarda bile, standart yemek mönüsünün dışına çıkıldığı "görece" ziyafet pratiği çok sınırlıydı: Saraya gelen yabancı ülke elçilerinin onuruna divanda sunulan ve dini bayramlarda devlet ileri gelenlerine verilen rutin resmî ziyafetler söz konusuydu. Buna karşın, askeri zaferler ve özellikle şehzadelerin sünnetleri ve saltanat ailesinden hatunların izdivaçları vesilesiyle yapılan kutlama şenlikleri ve ziyafetler, hükümdarı halkı önünde "görünür" kılıyor, gücünü ve imparatorluğun şanını sergileme fırsatı yaratıyordu.

Yavuz Sultan Selim'in şenlik ve ziyafetleri

I. Selim (Yavuz), Mart 1514'te Edirne'den çıktığı İran seferinde Çaldıran zaferini kazandıktan sonra, kaçan İran şahının üzerine Tebriz kentine doğru ilerlemeye başladı. Padişahın İstanbul'da yerine vekil bıraktığı şehzadesi Süleyman'a ulakla gönderdiği Çaldıran Fetihnamesi, "Allah-u Taalâ'ya bu lûtuf ve hediyesinden dolayı hudutsuz hamd ve şükredip şenlikler yaptırasın" diye son buluyordu. Süleyman da babasına gönderdiği cevapta "Bu fetihnâme divanda okunduğu gibi emirleriniz uyarınca gerekenlere sadakalar dağıtılıp uzun dualarla Allah'a şükredildi. Merasimlerle bir hafta kadar her taraf süslendi, yenilip içildi." (Haydar Çelebi: 52-53) Yavuz Selim, Kemah ve Erzincan beylerini de yenip Haziran 1515'te İstanbul'a dönüşü sırasında yine Şehzade Süleyman'a gönderdiği bir başka fetihname de, "Gerektir ki fermanımı alınca Allah'a şükredip bu fetihnameyi vezir ve diğer devlet büyükleri yanında okutup şenlik yaptırasın" demeyi unutmayacaktı.[21] (Haydar Çelebi: 93-94)

Yavuz'un "tuzak ziyafeti"

Haydar Çelebi'nin tuttuğu İran ve Mısır seferleri günlüğünde bir de "tuzak ziyafet" göze çarpıyor: Sultan I. Selim, Ağustos 1514'te Çaldıran Savaşını kazandıktan sonra Safevî başkenti Tebriz yakınlarında Sahlan'da ordusuyla konaklarken, Halid ismindeki bir Safevî beyi 150 kişilik maiyeti ile sultanın affına sığındığında onlara bir ziyafet

21 Yavuz Selim'in dedesi II. Mehmed'in Akkoyunlu hükümdarı Uzun Hasan'a karşı 1472 yılında Otlukbeli Savaşı'nda kazandığı zaferin ardından devletin tüm sancaklarına ve beylerbeylerine gönderilen emirlerle bu galibiyetin şerefine şenlikler düzenlemeleri istenmişti. (Hammer, 15. Kitap, Üç Dal Neşriyat, Cilt 2: 109-110)

verilmişti. Ne var ki, Selim'in güvensizlik duyduğu bu kişiler bu ziyafet sırasında katledilmişlerdi.[22] (Haydar Çelebi: 80; Hammer 22. Kitap, Üçdal Neşriyat, Cilt 2: 431, dipnot 138)

Rûzname'de, bir askere moral vermeyi amaçlayan ziyafet de anlatılıyor: Selim'in 24 ağustos 1516'da Memlûk Sultanı Kansu Gavri'ye karşı kesin bir zafer kazanacağı savaştan üç gün önce, askerin savaş düzeni ve kuvvetlerini teftiş ettikten sonra, onlara ordugâhta bir "nüzl" (ziyafet) verilmişti. (Haydar Çelebi: 185) Mısır'ın fethinin ardından padişahlığın yanına "Hâdimü'l-haremeyni'ş- şerîfeyn (Mekke ve Medine'nin hâdimi) unvanını da katacak olan Yavuz Selim,[23] 1517 Ridaniye Savaşı'nın ardından Kahire'ye gelişi ve Memlûk sultanının idamından sonra, bir kez daha şehzadesi Süleyman'a ferman ediyordu:

> "Allah'a şükrettikten sonra her tarafa bu müjde haberini duyur. Fakat Rabbin lutfu ortaya çıktı sözüne uyarak büyük küçük herkese yiyip içip gülüp eğlenmeleri için eski usul üzere belirli olan günlerde yapıldığı şekilde ikramda bulun. Kalelerden şenlik top ve tüfekleri attır. Sokakları süslet. Yükselişime dualar ettirmek üzere sadaka dağıt."[21] (Haydar Çelebi: 129)

"Velinimet" Sultan Süleyman sadrazamını evlendiriyor

1520'de tahta çıkan Sultan Süleyman dönemindeki önemli düğün kutlama şenliklerinden ilki oldukça ilginçtir. Zira bu kez bir sadrazamın düğünü vesilesiyle yapılan

22 Şah İsmail'in de bir tuzak ziyafeti vardır. Osmanlı padişahı Bayezid döneminde, ona karşı isyan eden Teke aşireti mensuplarının 1511'de İran'a doğru kaçarken yolda karşılaştıkları İran kervanlarını soymaları ve çok sayıda insan öldürmeleri karşısında şah, görünürde şiddetli bir tepki göstermez ve şeflerini ziyafete davet eder. Davetin üçüncü günü büyük bir ziyafet yapılacaktır. Ortada güya yemek hazırlamak için iki büyük kazan kaynamaktadır. Şah İsmail iki gün boyunca komutanları tarafından ağırlattığı Teke aşireti savaşçılarının önderlerini tutuklattırdıktan sonra bu kazanlarda haşlatıp öldürtecekti. (Hammer, 21. Kitap, Üçdal Neşriyat, Cilt 2: 382-383) Sultan Süleyman'ın tahta çıktığı sırada, Şam'da bir Memlûk emirinin planladığı bir başka tuzak ziyafet yaşanacaktı: Süleyman'ın babası I. Selim tarafından kendisiyle işbirliği yaptığı için Suriye valiliğine atanmış olan Memlûk emirlerinden Canbirdi Gazali, genç ve deneyimsiz padişaha karşı isyan ederek bağımsızlığını ilan etmek ister ve Ekim 1520'de Halep kentini kuşatır. Bölgenin askeri komutanı olan Karaca Paşa kahramanca direnir. Bu arada, isyancılar üzerine sevk edilen Ferhad Paşa kumandasındaki Osmanlı ordusunun da yaklaştığı haberi gelir. Bunun üzerine Gazali askerleriyle birlikte Şam kentine geri çekilir. Sultan Selim'in Şam kalesine muhafız bırakmış olduğu yeniçerileri büyük bir ziyafete davet eder. Yeniçeriler toplanınca da "öte taraf'a geçerler kokusuyla cümlesini katl eder." Halep'e gelen Osmanlı ordusu dört günde Şam'a ulaşır. Gazali, kent dışında onlara karşı yaptığı savaşta yenilir ve kalkışma bedelini kafası kesilerek öder. (Hammer, 25. Kitap, Üç Dal Neşriyat, Cilt 3: 6-7)

23 (Fiiliyatta halife oldu denebilir mi? Krş. İnalcık 2016b: 107-109)

24 1635'te Erivan, 1669'da Girit Kandiya Kalesi'nin fethi zafer şenlikleriyle kutlanacaktı. (And 1982: 20-22)

şenlikler söz konusudur: Süleyman'ın öteden beri yakın ve güvendiği dostu olması nedeniyle "Makbul"[25] lakabıyla anılan Sadrazam Pergeli İbrahim Paşa'nın, çocukken köle olarak satıldığı aileden Muhsine Hatun[26] (Şahin: 63) ile evliliği nedeniyle 22 Mayıs 1524'te Edirne dışında İstanbul'da ilk kez düzenlenen bu düğün şenliği de geleneksel debdebe içinde kutlanacaktı. Padişahın At Meydanı'nda (Bizans'ın ünlü Hipodromu, şimdiki Sultanahmet Meydanı) kurulan otağında tahta oturmasıyla başlayan şenlikler 15 gün sürmüştür. Meydandaki onlarca çadır arasında, I. Selim'in 1517'de Safevî şahını, 1519'da Memlûk sultanını yenilgiye uğrattıktan sonra İstanbul'a getirmiş olduğu otağları da yer alıyordu. Tebriz ve Kahire'den alınan savaş ganimetleri, silahlar ve değerli giysiler de sergilenerek, hem imparatorluğun gücü gösteriliyor hem de Sultan Selim ve oğlu Sultan Süleyman'ın zaferleri simgelenerek, aralarında anlamlı bir bağ kuruluyordu. (Şahin: 64. Krş. Hammer 27. Kitap, Üçdal Neşiyat Cilt 3: 82)

Şenlikler sırasında da, adet olduğu üzere, vezirlere, beylerbeylerine, sancak beylerine ve yeniçeri ağasına olduğu gibi, sipahilerden topçulara, silahdarlardan cebecilere ve yeniçeri askerlerine ziyafetler çekilir. Dokuzuncu gün, padişah At Meydanı'ndaki İbrahim Paşa'nın sarayına gider. Burada din âlimlerinin derslerini ve aralarındaki tartışmaları izler. Fatih'in oğullarının sünnet düğününde olduğu gibi (Aşıkpaşazâde: 202), Kanunî Süleyman dönemi bu şenlikte de din adamları tartışırlarken, özellikle padişahın yetkisinin Allah tarafından verildiği vurgulanıyordu. Osmanlı padişahının hem dünyevi hem de uhrevi âleme hükmetme iddialarını halk indinde meşrulaştırma amacıyla düzenlendiği açık olan (Kaya: 65) bu "âlimane sohbetler" sona erdiğinde, padişah yalnız kendisi için kurulmuş olan sofrada ağırlandı. Ulemaya da ayrı bir sofrada ziyafet verildi, sonra da "helvalar ve şekerlemelerle hanelerine gönderildi." (Hammer, 25. Kitap, Üçdal Neşriyat, Cilt 3: 30-31) Dönemin şairlerinden Hayâlî Bey, otuz altı beyitlik manzum sûrnâmesini[27] oluşturan Sûriyye kasidesinde (Kasîde Der-Sûr-ı İbrahim Paşa), At Meydanı'nda "O taht üzre oturmuş bir saadet mülkinün hanı" padişahın da katılıp izlediği düğün şenliklerinin yanı sıra verilen bir ziyafeti bir divan şairinin biraz abartılı diliyle anlatır:

---

25 Ne yazık ki birkaç yıl sonra, 1536'da, bu sevgili sadrazam padişahın tepkisini çekerek, kellesi vurulunca da bu kez "Maktul İbrahim Paşa" olarak anılacaktı. Süleyman ile İbrahim Paşa ilişkilerin bozulma nedenleri konusunda, bkz. Solakzâde, Çabuk: 553-555; Hammer, 28. Kitap, Üçdal Neşriyat, Cilt 3: 136-139; Şahin: 108-109)

26 Celalzâde *Tabakâtü'l Memâlik*'te (Hz. Ayhan Yılmaz): 93) ve Hammer ise gelinin padişahın kız kardeşi olduğunu yazar. (Hammer, 25. Kitap, Üçdal Neşriyat, Cilt 3: 30-31). Solakzâde ise, gelinin kim olduğunu belirtmez. (Solakzâde, Çabuk: 509)

27 Önceleri tarihçiler ve vakanüvistler tarafından anlatılan, ancak 16.yüzyıldan başlayarak, sadece saltanat düğünleri üzerine odaklanan ve tüm ayrıntılara yer veren dönemlerinin ünlü şairleri, tarih yazarları veya bürokratlarının elinde edebi eserlere dönüşen manzum ya da nesir sûrnâmelere genel bir bakış için, bkz. Aslan Cilt I: 23-32)

[...] "Temâşa eyledim bişmiş hezârân dürlü nimetler / Cemî–i halka bahş oldı o demde hân-ı ihsânı "[...]" Pilavun günbedin saru yagını çünki seyr itdim/ Temâşâ eyledim er türbesinde nûr-ı Yezdân'ı [hayır ilâhı, Allah] kuzı biryânı, çörek, bu nimetler yendi, sâfî şerbetler içildi [...] "Vezîr-i A'zam İbrahîm Paşa'nun dügünidür/ Ziyâfet itmekiçün da'vet itdi Şâh-ı devranı" [dönemin şahı] padişah ı âsumân –rif'at [gök yüksek yüce padişah]... (Hayalî, Arslan, Cilt 1: 92-95)

Elbette, gösteri ve eğlenceler de eksik değildi. Örneğin, şenliğin son günü padişah yeniden İbrahim Paşa'nın sarayına gelerek, günlerdir yapılan gösteri ve yarışmaları bizzat izleyecekti. Binlerce renkli küçük kâğıt parçalarından oluşturulmuş ağaçlar, hayvanlar simurg ve anka gibi hayali kuşları canlandıran cihâz (çeyiz) nahılları da izleyicilerin büyük ilgisini topluyordu. Ayrıca tahta atlara binmiş süvariler yalancı savaş oyunları sahneliyor, pazılı pehlivanlar demir zincirleri parçalıyor, yeniçeriler uzun direklere tırmanıyor, ip cambazları maharetlerini sergiliyor, güreş, koşu ve okçuluk yarışmaları yapılıyordu.

Saltanat şenliklerinde, halka gösteri ve yemek sunumu iç içedir: Sözgelimi, şekerden yapılmış kale, çadır, kadırga, fil, koç ve kuşların yanı sıra çiçek, ot gibi bitki hatta denizkızı gibi yarı insan yarı balık ve üç boyutlu heykellerden oluşan bereket simgesi gibi figürlerin yer aldığı göz alıcı "şeker alayı"nın (nahıl alayı) At Meydanı'nda yaptığı gösteri sonrasında sergilenen eserlerin bir bölümü tüketiliyordu.[28]

Dahası, izleyici kent halkına ikram edilen bütün deve ve sığır çevirmeleri de şenliğe layık sıra dışı özellikler taşıyordu: Ortaya konan pişmiş bütün hayvanların sonradan gizlice dikilmiş karın etleri parçalandığında içlerinden canlı diri kurtlar, tavşanlar, tilkilerin çıkıp etrafa kaçışması, sofraya koşuşan halkı şaşkınlığa sürüklerken, onları izleyen seçkinleri de eğlendirecekti.[29] (Hammer, 25. Kitap, Üçdal Neşriyat, Cilt 3: 30; Yerasimos 2002: 38; Şahin: 64)

---

28 On beş ton şekeri işleyen ustaların ücretleri ve öteki araç ve giderler nedeniyle, dönemin altı bin altını gibi oldukça pahalıya mal olmuş bu şekerden sanat eserleri halka ve askerlere "yağmalattırılmış" yani dağıtılmıştı. (Yerasimos 2002: 38-39)

29 İleridcki şenliklerde benzer sürprizli yağmalar için, bkz. Gelibolu Âli, İntizâmî ve Vehbî Sûrnâmeleri. Aslında, bu tür ilginç yemek ikramlarının geçmişi yüz yıllar öncesine gider: Eski Mısır, Yunan ve Roma ziyafetlerine müzik ve dans gösterileri de eşlik ediyordu. Ancak, bu ziyafetleri daha da çarpıcı hale getirmenin bir yolu da yemeklerin sunumunda sergilenen ilginç buluşlardan, sözgelimi, domuz ya da sığır kızartmalarının içine canlı kuşlar veya deniz mahsulleri doldurmadan geçiyordu. Özellikle, Ortaçağın sonunda ve erken modern dönemlerde Avrupa soylu seçkinlerinin pek düşkün oldukları ve *soteltie* denilen tuhaf, zekice ve eğlenceli yemeklerin ikram edildiği ziyafetlerde, örneğin, tavus kuşunu tüylerini yolmadan boğazından ayaklarına derisini ustaca sıyırıp vücudunu kaynar suda haşladıktan sonra tüylerinin içine "yeniden giydirerek" sanki canlıymış gibi sunulmasının, aralarında sürekli bir rekabet yaşanan soylular

Saltanat düğünleri dosta düşmana karşı simgesel bir seferberliktir

Binlerce insanın ağırlandığı, doyurulduğu, eğlendirildiği, çevrenin süslendiği, güvenlik ve asayişin sağlandığı bir şenlik düzenlenmesi kolay değildir. Hazırlığı, planlaması ve özellikle uygulaması (yiyecek, malzeme ve kap kacak temini, konaklama, davetli listesi hazırlama ve bildirme, mutfak seferberliği, devlet ileri gelenleri ve hatırlı yabancı konuklara ziyafetler dışında, halka ve askere yemek ikramları) yönlerinden saltanat şenliklerinin büyük bir organizasyon gücü gerektirdiği açıktır. Osmanlı iktidarı da böyle bir yeteneği ortaya koyarken, geleneksel toplumlara has "hami" figürüyle padişah, devletinin gücünü, zenginliğini, cömertliğini, "âlicenaplığını" sergiliyor, hem yakın çevresini oluşturan seçkin "kullarının" hem de tebaasının gözünde daha da büyüyordu.[30]

Zenginliklerinin ancak küçük bir bölümünü paylaştığı halkı indinde, onları böyle bir yönetime sahip oldukları için hoşnut kılıyor, toplumsal aidiyet duygularını artırıyor, dolayısıyla meşruiyetini perçinliyordu.

Başarısızlığa karşın, meydan okuma

Padişahlar şenlikler aracılığıyla, kendi tebaası dışında, dost ya da hasım ülkeleri etkileme, başka bir deyişle, onlara savaş tehdidi dışında da anlamlı siyasal mesajlar gönderme fırsatını buluyordu. "Mağlup olmaz" unvanlı Sultan Süleyman'ın 1529'da Macaristan'ı fethetmesine karşın, Viyana kuşatmasında sonuç alamayıp geri çekilmesi önemli bir olaydı. Padişah kuşatmaya katılan asker ve komutanlarına tımar ve

---

arasında ayırt edici özellikler taşıdığı açıktır. (Fletcher: 33-36) Günümüzde de ortaya getirilen dev bir doğum günü pastasının içinden çıplak bir dansözün fırlaması ya da ünlü İtalyan yönetmen Federico Fellini'nin *Satyricon* filmindeki sıra dışı ziyafette pişmiş bir sığırın içinden canlı domuzcuklar ve kuşlar çıkması ya da 19. yüzyılın ünlü İstanbul ailelerin ziyafetlerinde üzerinde pişmiş hamurdan yapılmış kafes içinde minik ötücü ve canlı bir kuş konmuş bir tepsi böreğinin ikramı da benzer bir şaşırtma ve eğlendirme arzusunu ortaya koyuyordu.

30 Hükümdarların "hami" rolüyle oynadıkları rol ve halkından beklentilerine ilişkin olarak Elias Canetti'nin varlıklı bir adam, bir hükümdar ve ünlü bir kişi arasındaki farkları ortaya koyan görüşlerine de bu vesile ile değinmek yararlı olabilir. Canetti'ye göre, varlıklı bir adam davar, tahıl veya bunların yerine para biriktirir. İnsanlarla ilgili bir tasası yoktur; çünkü onları satın alacak kadar serveti vardır. Hükümdar ise "insan biriktirir." Tahıl, davar ya da para, insanları denetimi altında tutmak için ihtiyacı olmadıkça, onun için bir anlam ifade etmez. Dahası, hükümdar önünde hayatına son verebileceği veya öldüğünde beraberinde getireceği "*canlı* adam" ister. (Canetti: 461. İtalikler Canetti'nin) Hükümdar, kendi zamanından önce yaşamış olanlara veya sonradan doğacaklara "sadece dolaylı olarak ilgi" duyar. Ünlü kişi ise bir "sesler korosu biriktirir." İstediği tek şey, onların ismini tekrarlamasıdır. "Bu insanlardan yeterince oldukça ve onun ismini biliyorlarsa, bu seslerin ölmüşlere, yaşayanlara ya da henüz doğmamışlara ait olması hiç fark etmez." (Canetti: 462) Canetti'nin, "ünlü" kişiyle bir despot ya da diktatörü kastettiği açıktı.

zeamet gibi ihsanlar dağıtarak, hatta Osmanlı eyalet valileri ve yabancı devletlere zafernameler göndererek geri çekilmeyi bir zafer olarak göstermeye çalışsa da, ortada yaşanan askeri bir başarısızlık ve düş kırıklığı vardı. (Hammer, 26.Kitap, Üçdal Neşriyat,Cilt 3: 68-80) Osmanlı ordusunun Viyana önünde uğradığı bu "hakareti" unutturmak ve "ordunun şecaatini ihya" (A.k.: 81), başka bir deyişle askerlerini yüreklendirip morallerini yerine getirmek, ayrıca hasım ülkelere de Viyana kuşatmasının sadece bir virgül olduğunu, cümlenin henüz tamamlanmadığı mesajını vermek için şehzadelerin sünnet düğünü ideal bir fırsat olabilirdi.

1524 şenlikleri vesilesiyle, Safevî ve Memlûk hükümdarlarından alınan ganimetlerin sergilenmesi, ağırlıkla içe dönük, "en büyük biziz" mesajını taşıyordu. Süleyman'ın şehzadelerinin 1530'daki sünnet şenlikleri ise bu kez ağırlıkla yabancı dünyaya yönelik bir güç gösterisiydi (Şahin: 90) O yılın şubat ayında, Kastilya ve Aragon prensesi olan annesi tarafından Kastilya, babası tarafından Habsburg hanedanlarının mirasçısı, Almanya ve İspanya Kralı Şarlken'in (V. Karl ya da V.Carlos), Napoli Kralı da olmasının hemen ardından, Papa tarafından düzenlenen taç takma töreniyle Kutsal Roma Germen İmparatoru ilan edilmesi, Avrupa'da yeni denge ve ittifakların kurulduğunun somut habercisiydi. Sultan Süleyman "hodri meydan!" anlamına gelen dolaylı yanıtını haziran ayında oğulları Mustafa, Mehmed ve Selim'in sünnet düğünüyle verecekti.

Osmanlı İmparatorluğu'nun tüm görkemini sergileyen bu tantanalı "sünnet-i seniyyesinin (Solakzâde, Çabuk: 537-540) birinci gününde, padişah at üstünde, maiyeti yaya, saraydan çıkar ve şenlik merkezi olan At Meydanı'na gelir. Burada sadrazam, yeniçeri ağası ve beylerbeyleri tarafından karşılanır. Lacivert taş sütunlar üzerine kurulmuş ve altın simli gölgeliği olan muhteşem tahtına oturur. Taht, Fatih Sultan Mehmed'in yendiği Akkoyunlu hükümdarı Uzun Hasan ve Yavuz Selim'in tahttan indirdiği Memlûk Sultanı Cansu Gavri'nin otağlarının ortasında kurulmuştu. 1526 Budin seferinde Macar kralının sarayından ganimet alınmış heykeller de sergilenerek Osmanlı hanedanın gücü ve zaferleri simgesel bir biçimde vurgulanıyordu. (Hammer 27. Kitap, Üçdal Neşriyat, Cilt 3: 82) Şenlikler sürecince esnaf alayları, halka yemek ikramı ve sikke saçma gibi cömertlik gösterileri, savaş ganimetlerinin teşhiri, imparatorluğun dört bir yanından gelen zanaatkâr ve temaşa ustalarının oyun ve gösterileri, "Yedi iklimin hükümdarı, padişahların padişahı" Sultan Süleyman'dan aynı zamanda İslam dünyasına da bir mesajdı. Zaten, Osmanlı karşısında yenik düşmüş öteki Müslüman hanedanlarından geride kalanlar, Memlûk Kansu Gavri'nin oğlu, Akkoyunlu hanedanının iki, Dulkadiroğlu beyliği'nin bir üyesi de bu şenliğin davetlileri arasındaydı. (Şahin: 90)

Viyana başarısızlığını izleyen yıllarda, Almanya içlerine uzanan, Habsburg hanedanın Macaristan üzerindeki emellerine son veren, Cezayir, Tunus ve Yemen'i

topraklarına katan, Tebriz ve Bağdat'ı alan, Kutsal İttifak donanmasını Barbaros Hayreddin Paşa komutasındaki gemileriyle Preveze deniz savaşında ağır bir yenilgiye uğratan Kanunî Süleyman artık üç kıtaya hükmediyordu. Ancak, İstanbul'da yaşayanlar için işlerin iyi gittiği pek söylenemezdi. Zira Sadrazam Ayas Paşa'nın da kurbanları arasında olduğu büyük bir veba salgını yaşanmış, bunun yanı sıra, Tersane'de çıkan büyük bir yangın da halkta büyük tedirginlik yaratmıştı. (Hammer, 29. Kitap, Üçdal Neşriyat, Cilt 3: 179) Böyle bir ortamda düzenlenecek bir saltanat düğünü, hem padişahın ve Osmanlı Devleti'nin gücünü bir kez daha sergileme hem de bunalmış İstanbul halkına da eğlenip biraz nefes alma fırsatı verebilirdi.

"Mufassal" bir "Ziyafet Defteri"

1539'da İstanbul At Meydanı'nda bu kez Sultan Süleyman'ın öteki şehzadeleri Bayezid ve Cihangir için düzenlenen sünnet düğününde iki hafta boyunca ziyafetler ve şenlikler birbirini izleyecek, Osmanlı'nın tüm görkemi yeniden sergilenecekti. (Yerasimos 2002: 36-41) Padişah oğullarını sünnet ettirirken, aynı zamanda kızı Mihrimah Sultan'ı da Rüstem Paşa ile evlendiriyordu.[31]

Orijinal yazması Berlin Devlet Kütüphanesi'nde bulunan ve Semih Tezcan'ın günümüze kazandırdığı bu saltanat şenliğinin *Bir Ziyafet Defteri*'ne göre[32] devlet hiyerarşisinde en önde gelen paşalar ve beylere toplam on beş sofrada çorbası, pilavı, eti, tuzlusuyla tatlısıyla kırk bir çeşit yemek yanında has çörekler sunulmuştu. Günaşırı verilen ziyafetlerde, bu kez "ulemayı azam" (büyük din âlimleri) konuk edilirken onlara da benzer yemekler ikram edilmişti. (Tezcan: 15) Ayrıca elli sofrada da, daha alt konumdaki paşalar, ağalar ve beyler ağırlanırken onların sofralarında da çeşit çeşit yemekler, tatlılar, çörekler, ekmekler ve şerbetler yer almıştı.[33] (A.k: 13)

"Âlicenap" padişah, yine "usûl-i kadîm"e göre, vezirlerine, beylerine, ülema ve şeyhlere değerli hediyeler vermiş, hilatlar dağıtmıştı. Öte yandan konuk Fransa, Venedik,

31 Mihrimah Sultan'ın henne (kına) gecesinde yirmi sofrada yemek yendikten sonra, yemekten sonra ise tam kırk bir çeşit "hulviyyat" (tatlı) ikram edilmişti. (Tezcan: 7)

32 Bu mutfak defteri o denli ayrıntılıdır ki, ziyafette kimlere, kaçar kişilik kaç sofra kurulduğu, nerede ve hangi yemekler verildiği, meşrubat ve cevariş (hazmettirici) olarak ne gibi içecekler sunulduğu ve tüm bu yiyecek ve içecekleri hazırlamak için ne kadar malzeme kullanıldığı, kap kacak ve sürahi olarak nelerin satın alındığı gibi yapılan tüm harcamalar, Osmanlı bürokrasisinin bilinen titizliğiyle kaydedilmişti.

33 Listede kahvenin bulunmaması ise, Günay Kut'un yerinde gözlemiyle, 1539'da İstanbul'da kahve tüketiminin henüz yaygınlaşmamış olması yüzündendir. Buna karşılık, 1675, 1720 ve 1834 Sûrnâmelerinde konuklara ziyafet öncesi kahve ile birlikte gülbeşeker (bir çeşit gül tatlısı) ve çeşitli tatlılar ikram edilecekti. Yemek sonrasında da kahve ikram edilmiş, gülâblar ve buhurlar verildikten sonra herkes mekânlarına dönmüştü (Kut 2010: 81, 91)

Macaristan Kralı Ferdinand ve iktidar rakibi Prens János Zápolya'nın elçileri de şenlikleri izlemişler, onlara da yemek ikram edilmiş, çeşitli hediyeler ihsan edilmişti. (Hammer 29. Kitap, Üç Dal Neşriyat, Cilt 3: 180-181) "Siyahi" içoğlanları, silahdarlar, ulufeciler ve gurebâlara (süvari bölükleri) verilen ziyafet gibi, yeniçerilere ve esnaf temsilcilerine de ayrı ayrı ziyafetler çekilirken, her birinde altı yüz sofra kurulmuştu[34].

Bunların yanı sıra, "çanak yağması" olarak halka beş bin kâse pilav, zerde, koyun söğüşü, sığır kebabı ve yüz çörek dağıtılırken, çeşitli imaretlere de yemek gönderilerek yoksullara dane (pilav) ve zerde dağıtılmıştı.

Siyasal simgesellikler

"Muhteşem" Süleyman'ın 1530 ve 1539 şenliklerinin yabancı ülkelere "gönderdiği" siyasal mesajlar dikkatten kaçmasa da, saltanat sünnet düğünlerinin bütün İslam hanedanlarında olduğu gibi, her şeyden önce içe yönelik önemli bir siyasal simgesellik de içerdiği unutulmamalıdır. Her toplumda, sıradan bir sünnet düğününde bile, hem sünnet edilen hem de ailesi ve çevresi açısından belli bir simgesellik söz konusuyken, elbette padişah oğullarının sünneti Osmanlı hanedanının gücü, birliği ve devamlılığını debdebeli bir biçimde simgeleyen sosyal ve siyasal anlamlar taşıyacaktır. Ecdadı padişahlardan Süleyman'ın torunlarına, sünnet düğünleri şenlik ve ziyafetleri, Osmanlı hanedanın vazgeçilmez kamusal "geçiş ritüellerinden" biri olarak kalacaktır. Hanedan sünnet düğünlerini tahtın varisi şehzadelerin "buluğ çağına giriş töreni" olarak nitelendiren Stefanos Yerasimos'a göre:

> "Padişah, Osmanlı iktidarının bu simgesel yenileme aracılığıyla halkı ile bütünleşir. Halka gösteriler sunar ve -gösterilerin tümünde hazır olduğuna göre- kendisini de halka gösterir. Buna karşılık olarak, ülkenin tüm zevatı, loncaları, milletleri, hükümdarın önünde bir resmi geçit düzenlerler, ona hünerlerini gösterirler ve becerilerinin ürünlerini ona sunarlar. Böylece, düğün süresince At Meydanı, uçsuz bucaksız imparatorluğun özü haline gelir ve tüm sanat, zanaat ve milletler ülkenin tek hâkimine biat ederler. O ise, bu itaat eylemine karşılık olarak büyüklere ve küçüklere ziyafetler sunar. Bu sunuş aynı zamanda gücünün en büyük göstergesidir, çünkü eli açıklığıyla dünya zenginliklerinin tek hâkimi ve dağıtıcısı olduğunu kanıtlamaktadır." (Yerasimos 2002: 36)

Öte yandan, özünde akışkan olsa da sosyal ve siyasal statülere göre sınıfsal ayrımların oldukça keskin olduğu hiyerarşik Osmanlı düzeninde, şenlikler ve ziya-

34 Bu ziyafetlerde onlara dane, zerde, zirva (kimyonlu koyun yahnisi), tavuk çorbası, tavuk kebabı, koyun yahnisi, kuzu kebabı, memuniyye (pirinçunu, süt, şekerle helva gibi yapılan sonra da top top yağda kızartılan bir tatlı), has (beyaz) ve harci (kepekli) undan çörekler, fodula [pide] ve yufka ikram edilmişti. (Tezcan: 9-11)

fetlerin, farklı yerlerden izlenmesi ve paylaşılmasına karşın, sonuçta her kesime açık olması da önemlidir. Normal zamanlarda halkın içine karışmayan ve ancak eşitleriyle sofraya oturan seçkinlerin, At Meydanı'ndaki şenlikler sırasında halkla birlikte simgesel olarak "aynı sofrayı" paylaşmaları önemlidir. Sarayından olanca azametiyle dışarı çıkıp kendini tebaasına görünür kılan padişahın, Osmanlı seçkinlerini oluşturan "kapıkulları" ve halkıyla aynı meydanda buluşup, birkaç günlüğüne olsa da, birlikte keyifli vakit geçirmeleri, simgesel yönüyle toplumu bütünleştiriyordu.

Devletin zirvesinden halka, yönetici seçkinlerden yönetilenlere, "adaletlü padişah-ı âlem-penah" ın (âlemin sığınağı) cömert ziyafet ve ihsanlarından konumlarına göre bir pay düşmüştü. Başta padişah olmak üzere, şenliklerden herkes kârlı çıkmıştı. Dahası, her hiyerarşik toplumda görüldüğü gibi, normal zamanlarda denetim altında tutulan, ayrıca veba ve yangın felaketleriyle de iyice gerilmiş İstanbul halkı için, 1539 saltanat şenlikleri, daha öncekı şenliklerdeki gibi, en azından birkaç hafta boyunca, toplumsal baskıdan kurtulma, yiyip içip eğlenme fırsatı olmuştu.[35]

Kanunî sonrası

"Şâh-ı Sikender-efser ü Dârâ-sipâh idi." [Büyük İskender tacını taşıyan, Dara'nınki kadar güçlü askerleri olan bir padişahtı...] Dönemin ünlü divan şairi Bâkî, Sultan Süleyman öldüğünde kaleme aldığı mersiyede onu bu ünlü antik dönem imparatorları ile bir tutuyor ve elinin açıklığını, "vericiliğini" övüyordu: "[...] Kemter gedâyı az atâsı kılurdu bay/ Bir lûtfi çok mürüvveti çok Padişah idi." (Küçücük bir bağışı âciz bir dilenciyi zengin ederdi/ İyiliği çok, cömertliğ çok bir padişahtı.) (Mersiye-i Sultân Süleymân Hân, 2. Bent 1/ 2, 3) Heyhat, yaşamının son gününe dek ordusunun başında olan bu efsanevi padişah, geride hem içte hem dışarıda sorunlu bir ülke bırakıyordu.[36]

35 Örneğin, şenlikler süresince Galata meyhanelerinde Müslüman erkeklerin de içki içip eğlenmesine göz yumulurdu.

36 1500-1560 arası tüm Akdeniz ülkelerinde olduğu gibi, Osmanlı İmparatorluğu'nda yaklaşık yüzde yüze varan nüfus artışı (Braudel 1995, Cilt I: 402; 410) özellikle Orta Anadolu'da geçim sıkıntısına yol açarken, kırsal nüfusu kentlere yöneltmesi, eşkıyalık ve kalkışmalara yol açması doğaldı. (İnalcık 2009: 191-203; Braudel, a.k.: 591) Zaten yaşlı ve hasta olduğu dönemde Sultan Süleyman'ın yerini alma hazırlığına geçen şehzadeleri arasındaki savaş sürüyordu. Çiftini çubuğunu bırakan binlerce başıboş köylü genci, askeri sınıfa (seyfiyye) geçme umuduyla hasım şehzadelere asker yazılıyordu (levendler). Osmanlı'nın Avrupa'da eskisi gibi at koşturamaması nedeniyle yeni topraklar, dolayısıyla yeni tımar edinme olanakları daraldığından, tımarsız ya da düşük gelirli tımar sahibi sipahiler de Anadolu'daki bu kaynaşmaya dahil olmakta gecikmemişlerdi. İlmiyye sınıfına kabul edilmedikleri için işi soygunculuk ve eşkıyalığa dökenmedreseli sûhteler de (softalar) bu kargaşanın bir başka parçasıydı. (Bkz. Emecen 2018a: 353-366)

Süleyman'ın tahtına göz diken şehzadeler arasındaki kardeş kavgasını kazanan II. Selim (Sarhoş) oldu. Babasının aksine, sarayda kalmayı yeğleyen II. Selim askeri seferleri kendi adına yönetecek paşaları görevlendiriyordu. Yeni fetihler gecikmedi.[37] Ne var ki, Avrupa savaş teknolojisinde büyük gelişme ve denizaşırı keşifler, istilalar ve ticaretin yol açtığı İspanyol-Meksika gümüş bolluğu, Osmanlı İmparatorluğu'nun ekonomik ve siyasal üstünlüğüne hemen değilse bile, ilerideki on yıllarda giderek son verecekti. Batılı tüccarların, kendi ülkelerinden ucuza gümüş para satın alıp, Osmanlı ülkelerinde altın karşılığı olarak hem vergisiz hem de daha fazlaya satma olanağı ve buradan satın aldıkları malları da daha ucuza mal etmeleri, akçe ayarının bozulması ve hayat pahalılığın artması; ayrıca, İran ve Avusturya ile uzun ve masraflı savaşlar, klasik Osmanlı düzenini, hem askeri hem de mali yönden sarsmıştı. (İnalcık 2009: 191-203; İnalcık 2016a: 7-13; Braudel 1995, Cilt I: 476; 488; Pamuk: 1062-1071)

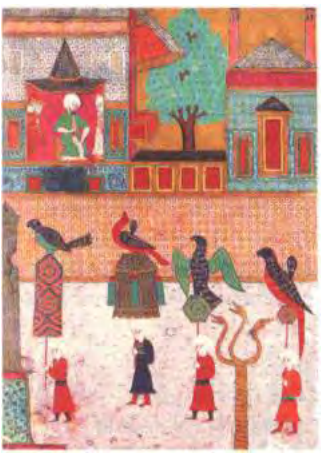
II. Selim'in 1574'te ölümüyle, tahta oğlu III. Murad çıkar. Osmanlı'nın en parlak döneminin artık geride kaldığı işaretlerinin sezilmeye başladığı saltanat yıllarında (Hammer, "İntihat Alâmetleri", 37. Kitap, Üçdal Neşriyat. Cilt 4: 51-91), sarayda oturan, askeri seferlerde ordunun başında bulunmayan, dahası, haremde valide sultan, gelinleri ve baş hizmetkârlar arasındaki rekabet ve nüfuz savaşlarından etkilenen III. Murad'ın, Sokullu Mehmed Paşa gibi güçlü ve dirayetli sadrazamı bir suikast sonucu öldürülünceye dek işleri yolunda gitti. Ama sonraki yıllar pek kolay geçecek gibi gözükmüyordu.[38] Kentli ya da köylü Osmanlı halkının ekonomik sorunlar yaşadığı, Anadolu

37 Lala Mustafa Paşa'nın serdar-ı ekrem atanarak padişah adına çıktığı Kıbrıs seferinde, Osmanlı donanması Akdeniz'e inerek 1570'te stratejik önemi olan bu Ada'nın başkenti Lefkoşa'yı ardından Baf ve Limasol'u, Eylül 1571'de de Venediklilerin direnen son kalesi Magosa'yı fethedecekti. Yalnız bir ay sonra, Ekim 1571'de Osmanlı donanmasının İnebahtı'da (Lepanto) Hıristiyan donanması tarafından acı bir yenilgiye uğratılarak imha edilmesine karşın, Osmanlı yönetimin özgüveninde henüz bir eksilme olmamıştır. Öyle ki, II. Selim'in babasından devraldığı ünlü sadrazamı Sokollu Mehmet Paşa, Kapudanlığa atanan Kılıç (Uluç) Ali Paşa'ya, yeni donanmanın en kısa zamanda hazır olacağı sözünü verir: "Devletin servet ve kudreti o derecedir ki, gerekirse demirleri gümüşten, ipleri ipekten, yelkenleri atlastan yapılabilir." Ve sözünü dört ay içinde tutar. (Hammer 36. Kitap, Üçdal Neşriyat, Cilt 4: 6-35)

38 Sokollu'nun 1579'da, görünürde divana arzuhal sunmak için gelen bir Bosnalı tarafından hançerle öldürülmesinin ardından, kendilerini bu mevkiye layık gören devlet ileri gelenleri arasında sinsi iktidar savaşları alevlendi. Serdar paşaları ile İran, Gürcistan ve Kırım seferlerinin başarıyla sonuçlanması III. Murad'ı rahatlatıyordu. (Solakzâde, Çabuk: 666-670) Ancak, ne zaman Osmanlı orduları doğuya yönelirse, imparatorluğun batı yakasında karışıklıklar çıkıyor, batıda düzen sağlanıncaya dek, bu kez yoksulluk ve işsizliğin kol gezdiği Anadolu'da düzen bozuluyor, ayrıca doğu komşusu ile de işler zorlaşıyordu. Nitekim, İran'la 1578'de başlayan savaşta son bir ateşkesin dışında somut bir sonuç elde edilememişti. (Hammer, 38. Kitap, Üçdal Neşriyat, Cilt 4: 92-117) Dahası, şenliklerin ortasında İran'ın ateşkesi ihlal ettiği haberi İstanbul'a ula-

kırsalındaki karışıklıklardan ve komşu İran'la savaşlardan endişelerinin sürdüğü bir ortamda, III. Murad'ın 1582 Haziranı'nda 16 yaşındaki şehzadesi Mehmed (III.) için yaptığı sünnet düğünü (Solakzâde, Çabuk: 671), Osmanlı hanedanın en şaşaalı, en masraflı[39] ve elli günü aşmasıyla da en uzun süren şenliğidir. (Hammer, 39. Kitap, Üçdal Neşriyat, Cilt 4: 143-152; Aslan, Cilt 2: 9-31)

Osmanlı tarihinin en büyük saltanat şenliği



III. Murad, önünden geçen "şeker işi kuşları" izliyor. (Kaynak: İntizâmî, *Sûrnâme-i Hümayun*, TSMK, H1344, y.338b)

Bu saltanat şenliğini anlatan dönemin divan edebiyatının ustalık eserlerinden ve şairin sultana bağımlılığını yansıtan sûrnâmelerden biri olan *Câmi'u'l-Buhur Der-Mecâlis-i Sûr*'un (Düğün Meclisinin Denizleri Derlemesi) yazarı Gelibolulu Âli'nin şairane pehpehiyle, padişah, At Meydanı'nı bir "bahr-ı nimet"e, nimet denizine dönüştürmüştü:

"Yine deryâ-yı ni'met oldı revân
Yine bahr oldı tu'meden ser-i hân"
[...] Sükkkerî nimete koyuldılar
Şerbetün bahrine boğuldılar" (G. Âli, Aslan, Cilt 1: 551, beyit 2051, 2058)

Padişah, Topkapı Sarayı'ndan atıyla çıkıp, arkasında yaya yürüyen devlet ileri gelenleri, gerisinde ise renk renk sırmalı tören giysileri ve çeşitli silahlarıyla çavuşlar, saray ağaları, askerlerin yer aldığı padişah alayının yaklaşık bir kilometre uzaklıktaki At Meydanı'na gelişi her zaman olduğu gibi başlı başına bir gösteriydi. Padişah kudret ve itaat duygusu yayarken, muhafız yeniçerileri kıvrık külahları ve korkusuz bakışları ile izleyenlerde dehşet ve saygı hisleriyle karışık bir ürperti yaratıyordu. Padişah alayının geçtiği yolların sağ ve sol yanına toplanan büyük halk kitlesi, onu "Padişahım çok yaşa!" bağrışları ve alkışla selamlıyordu. Ardından bu kez sünnet olacak Sultan Mehmed'in alayı, şimdiki İstanbul Üniversitesi'nin yerinde bulunan Eski Saray'dan At Meydanı'na doğru yola çıkacaktı. Güzergâh üzerine toplanmış halk, bu muh-

şınca, Safevî şahının konuk elçisi Kashan Valisi İbrahim Han apar topar sınır dışı edilecekti. Ekonomik ve mali tablo hiç de parlak değildi; çarşı pazar ayarı düşük gümüş sikkelerle doluydu.

39) III. Murad, örneğin, şehzadenin sünnetini yapan Cerrah Mehmet Paşa'ya on bin altın ihsanda (âtiyye) bulunurken, veliahtın annesi Nur Banu Sultan ise üç bin altın göndermişti.

teşem alayın ortasında, başında çifte sorguçlu kavuğu, elinde billurdan yapılmış ve çevresi altınla süslenmiş bir top, muhteşem giysiler, mücevherle bezenmiş hançer ve kılıcıyla, atına binmiş geçen şehzadeyi izliyordu. Şehzade At Meydanı'na ulaştığında, devlet erkânı tarafından karşılandıktan sonra, İbrahim Paşa Sarayı'na giderek babasının elini öpecekti. Şehzadenin alayında dallı budaklı ağaç biçiminde boyları 25 metreye varan büyük nahılları ancak yüz yeniçeri taşıyabiliyor, daha küçük boydakileri ise bir ila dört kişi taşıyordu. Beceri, güç ve bereketi simgeleyen sünnet nahılları üzerinde balmumundan kuşlar, hayvanlar, meyve ve çiçekler asılıydı.

Üç gün sonra da, saraydaki sultanlar, yine Eski Saray'dan hareket eden gösterişli bir alayla, saray hizmetkârlarının taşıdığı kafesli, atlas perdeli süslü tahtı revanlar içinde, bir "âlât-ı şeker" (şeker işleri) kervanıyla birlikte At Meydanı'ndaki düğün sarayına geldiler. Şekerden işlenmiş ve içlerine ve dışlarına çeşitli baharatlar, limon suyu, fıstık ve badem eklenmiş bu hayvan heykelleri (filler, aslanlar, parslar, atlar, doğanlar, leylekler, turnalar ve ördekler), yine şekerden köşk, servi ağaçları, şadırvanlar, kale heykellerinden oluşan kervan At Meydanı'nda dolaştırıldıktan sonra halka dağıtılacaktı. Şekerin o dönemde pahalı bir madde olmasına karşın, halkına yaklaşık on beş ton şekerlemeyi yağma ettirmesi, hanedanın zenginliği ve cömertliğinin dışavurumuydu: Sadece kullanılan hammadde giderleri ve yapan ustaların ücreti altı bin altını geçmişti.[40] (Yerasimos 2002: 39)

Kanuni'nin eski Vezir-i Azâmı İbrahim Paşa'nın sarayı, bu düğün için elden geçirilerek yenilenmişti. Günlerce süren sünnet düğünü ritüelleri ve şenlikleri sırasında padişah, şehzadesi, sultan ve saray halkı gibi devlet ileri gelenlerinin bir bölümü bu görkemli binada, öteki üst yöneticiler ise yakındaki binalarda kalıyorlardı.

Böylece, padişah ve ailesinin yanı sıra, Osmanlı İmparatorluğu'nun önde gelen yöneticileri de geçici olarak Topkapı Sarayı'nın yerini alan At Meydanı'na taşındığı görülüyor. Bu geçici ama simgesel taşınmanın bile, Osmanlı saltanat düğünleri şenlik ve ziyafetleri ile siyasetin ne denli iç içe olduğunu yeterince kanıtlıyordu: Gösterileri kendilerine ayrılan seyir köşklerinden, sadece "dışarıdan" izlemekle yeti-

40 Avrupa gibi Osmanlı ülkesinde de, o dönemlerde şeker bir ayrıcalık simgesi olmayı sürdürüyordu. Şeker tüketimi, birinin toplumsal konumunu ortaya koymak, yükseltmek ya da onaylamak veya ötekileri daha aşağıda tanımlamak için kullanılan bir mevki işaretiydi. Şekerin günümüzde sıradan bir gıdaya dönüşmesinden önceki yüzyıllarda, aynı zamanda sosyal ve psikolojik anlamlar içeren hiyerarşik bir işlevi vardı. (Mintz: 139-140) Şeker, simgesel açıdan uzun ömür, bolluk bereket, mutluluk, sağlık, güç, akıl ve soyların devamını temsil ederdi. Osmanlı öncesi, 11. yüzyılda Mısır Sultanı Halife el-Zahir'in 1040 yılındaki ramazan ziyafetinde iftar sofrası şeker hamurundan yapılmış çeşitli figürler, bir ağaç, saray, kale ve yine şekerden bir cami ile süslenmişti. Şeker işleri için yetmiş üç bin kilo şeker kullanılmıştı. Ramazan sonrası saray yakınında bir alana alınan kentli dilenciler bu şekerden camiyi yemeğe davet edilmişlerdi. 13. yüzyıldan başlayarak şekeri dekoratif bir madde olarak kullanma alışkanlığı Avrupa soyluları arasında da yayılacaktı. (Mintz: 88-89)

nen padişah ve ailesinin yanı sıra, "kulları" devlet ileri gelenlerinin tümü, Topkapı Sarayı'nda olduğu gibi, şenlik meydanın tam ortasında her daim hazır ve nâzırdı.

Düğün alanında Osmanlı ileri gelenleri, yabancı ülke elçileri ya da özel olarak gelen temsilciler, Osmanlı Devleti'ne tabi ülkelerin hükümdar ya da elçileri ve öteki önemli konuklar gibi, İstanbul eşrafı için de ayrı ayrı seyir yerleri düzenlenmişti. Şenlikler sırasında imparatorluğun bir mikrokozmosuna dönüşen, yerli yabancı, asker, sivil, görevli ya da meraklı izleyici, her kesimden her tür insanın bir araya geldiği düğün alanında, geleneksel tebrik ritüeli bağlamında, padişaha, şehzadeye ve hanım sultanlara değerli hediye sunuları, padişahın mukabil ihsanları, ardından günlerce süren protokol ziyafetleri, sabahları halka[41] ve askerlere çanak yağmaları, padişahın halka altın, gümüş sikkeler saçması[42] ve Osmanlı saltanat şenlikleri tarihinde ilk kez yapılan esnaf alayları,[43] savaş oyunları, okçuluk yarışmaları ve danslı gösteriler[44] ve

41 İstanbul ve çevresinden gelen halka açık bu ziyafetlerde dilcyenler, yiyemediklerini beraberlerinde götürebiliyorlardı.

42 Sikke saçılarının "yağması" tembel ve züğürtlere can simidi gibi gelmişti: "Sim ü zer yağmalarında nice müflis levend bezl-i cân itdügidir." (*Âli Sürnâmesi*, Aslan, Cilt I: 547) Anadolu'da çiftçiliği bırakıp asker olma umuduyla bir oraya bir buraya yalpalayan "levendler", daha sonra göçtükleri İstanbul'da işsiz, güçsüz ayak takımına katılmışlardı.

43 Esnaf alaylarının geçişi aralıksız yirmi bir gün sürdü. Her esnaf grubu, günümüzde festivallerdeki gibi özel olarak hazırladıkları tekerlekli "seyyar" işyerlerinde sanatlarını icra ederek padişahın önünden sırayla geçip tebriklerini sundular. Karşılığında da padişah onları birer avuç sikke ile ödüllendiriyordu. İstanbul'daki meslek gruplarının da ilk kez aktif bir biçimde saltanat şenliklerine dahil olmaları, Osmanlı loncalarının esnaf ve devlet arasında aracı bir kurum olarak giderek güçlendiğinin de işareti sayılabilirdi. (Terzioğlu: 97)

44 Örneğin, 30 Haziran günü İstanbul Rum cemaati kadınlarının (kadın kıyafetine girmiş genç erkekler olmalı) sultanın önünde raks ederken, Dionysos şenliklerini andıran koreografiler sergilenmesi, Romalılarda da birkaç günlüğüne olsa bile toplumsal tabuların çiğnenmesine göz yumulduğu, efendilerin kölelerine hizmet ettikleri Saturnalia şenliklerini anımsatıyordu. İstanbul'daki bu karnaval havası içinde, Müslüman erkeklerin Galata meyhanelerine gidip "haram" içki içmelerine bile karışan olmuyordu. (Faroqhi 1998: 197) Şenlikten sonra nasılsa eski düzene yeniden dönülecekti. Genelde Müslüman kadınların kamusal alanda bulunmaları hoş karşılanmazken, evlerinden çıkıp şenlikleri izlemeleri, eğlenceyi paylaşmaları da sorun yaratmıyordu. 1582 şenliklerinini betimleyen minyatürlerde örneğin, eğlenceleri meydan kenarında ayakta izleyen halktan kadınlar, soytarı giysileri içinde hem herkesi güldüren ancak düzeni sağlamakla da görevli tulumcuların yanı başında görülüyorlardı. (*Sürnâme-i Hümâyun*, Topkapı Sarayı Kütüphanesi, H.1344, varak 18a.) Şenlikler, Müslüman Osmanlılara uygulanan sosyal yasakları da geçici olarak askıya alıyordu. Metin And'ın da değindiği gibi, "Şenlikler, kültür düzenin ve baskılarının kaldırılması, geçici bir süre için dizginlerinden boşalmış bir enerji ve büyük bir savurganlığın, başıboşluğun hüküm sürdüğü bir toplu yaşantıdır. *Bu, buhar kazanındaki güvenlik supabı gibidir. Sağaltıcı işlevi vardır.*" (And 1982: 1; italik vurgulama benim) And'ın bu genellemesi, Eski Mezopotamya, Mısır, Hitit, Yunan toplumları ve Roma dinsel şenlikleri için olduğu gibi, Osmanlı kamusal şenlikleri için de geçerlidir.

eğlenceler birbirini izleyecek, hatta Çatalca- Edirnekapı arasındaki parkurda bin altın ödüllü at yarışı yapılacaktı. Bu arada, cömert padişah Edirnekapı'ya giderek, yoksul halka dağıtılması için çok sayıda koyun kestirmişti. Şehzadelerin sünneti vesilesiyle, ayrıca aynı gün ya da farklı günlerde gruplar halinde, devlet ileri gelenlerinin, saraydaki Hıristiyan kökenli içoğlanları ve çok sayıda yetim ya da yoksul çocuk olmak üzere, toplam on bin çocuk da padişahın inamı yeni giysileriyle, "şehzadelerin sadakası" olarak sünnet edilmiş, ceplerine akçeler konmuştu.

Bütün bunlar elbette yenilik değildi,[45] ancak çok daha debdebeli bir şekilde yapılıyordu. Sunulan yemek bolluğu ise görülmemiş ölçülerdeydi.[46] Öyle ki, Gelibolulu Âli, şairane bir abartı içinde, pilav kubbelerinin yönettiği yemek çeşitlerinin adeta bir kent oluşturduğundan söz ediyordu: "Sanki bir şehr idi envâ-ı ta'âm/ Dânenün kubbeleri virdi nizâm"(*Âli Sürnâmesi*, Aslan, Cilt 1: 378, beyit 224)

Bununla birlikte, özellikle divan üyeleri, üst düzey din adamları, komutan askerler ve önemli yabancı ülkelerin elçileri ve özel konuklar için düzenlenen ziyafetlerde, ikram edilen av eti, evcil besi ve kanatlı hayvan çeşitliliği, değişik pilavlar ve şerbetlerin sayısı da önemlidir. 16. yüzyılın sonundaki bu şenlik sofralarında, konukların önemine göre sunulan yemek çeşit sayılarının arttığı "has yemek" ya da daha alt mevkidekiler için daha az çeşit verilen "harcî yemek"lerde görülen bolluk ve mutfak becerisi dışında, Osmanlı sarayının giderek inceleşen yeme içme zevkini de ortaya koyuyordu. (Kut, 2010: 84-86; Yerasimos 2002: 38-40)

Bu arada şenliklerde ilginç teatral gösteriler de eksik değildi. Örneğin, şenlikler sırasında padişahın gösterileri izlediği yerin tam karşısına savaş oyunu gösterisi için kâğıttan yapılmış iki maket kale kurulmuştu. Surları, kuleleri, top ve tüfekleri, canlı askerlerden oluşan muhafızları vardı. Her iki kaleden karşılıklı kurusıkı atışlarla savaş sahneleri canlandırılıyordu. Derken, birinci kalenin çevresine gizlenmiş askerlerin ani bir baskınıyla düşman kalesine "sızılır" ve kale fethedilir. Top atışları ile çöken kalenin içinden canlı dört domuz ve köpekler çıkarak etrafa kaçışır. "Çıka geldi bir nice hınzîr ü seg/ O seyr oldı evvelkiden dahi yeg."[47] (*Ali Sürnâmesi*, Aslan, Cilt 1, b 1588: 506; Terzioğlu: 87)

---

45 Nasıl Orta Asya'da yemeksiz toy ve düğün olmazdı (Ögel 1985: 404), 16. yüzyıl sonu Osmanlı İmparatorluğu'nda da durum aynıydı: Gelibolulu Âli'nin dizleriyle, "Ziyafet hod mukarrer anda söz yok/ Ziyafetsiz düğün gördügümüz yok" tu. (*Âli Sürnâmesi*, Aslan, Cilt 1: 407, beyit 541)

46 Vehbi de, 1732'de Sultan Ahmed'in şehzadelerinin sünnet düğünü sûrnâmesine serpiştirdiği şiirlerinden biri ile birinci gün ziyafetini şöyle betimliyecekti: "Yiyecek denizi coşup kabardığında sahan kapakları su kabarcıklarına döndü;/ Sofra deniz, sahanlar kayık, kayıkların kürekleri ise dillerdi; / Boğaz sefası ederlerdi, arada içilen şerbetler de dudak kirasıydı." (*Vehbi Sürnâmesi*, Tulum: 68)

47 Kıbrıs'ın 1570'te Türkler tarafından fethini canlandıran bu dramaturjide, Hıristiyan dünyasına ince bir gönderme söz konusuydu. Bu simgesel nizamsen, şenlik alanındaki protokole mahsus ziyafet yerlerinde sergilenmese de, günümüz okurlarına Orta ve Yeniçağ Avrupa'sında *soltetie* denilen ve

Bir başka simgesel yenilik ise,bundan önceki kamusal şenliklerde padişahın bizzat gelip izlediği üst düzey Müslüman din âlimleri arasındaki *Kur'an*'dan ayetleri yorumlayan "ilmî münazaralar" ritüeline bu kez yer verilmemesiydi. Bunun anlamı ise padişahın artık kendisini dini bilgiler alanının başı ve sünnetin (Sünniliğin olarak da yorumlanabilir) koruyucusu imajıyla da öne çıkarmak istemesiydi.[48] (Terzioğlu: 88)

Padişah 22 Temmuz 1582'de şehzadesi ile birlikte Topkapı Sarayı'na döndü. Avrupalıları hâlâ ürküten, komşu Müslüman devletleri, özellikle Safevîleri hasım olmaktan çok, dost kalmaya zorlayan Osmanlı'nın klasik döneminin en debdebeli şenliği böylece kapandı. Kısacası, bu saltanat düğünü ve şenlikleri de bir bakıma, amacına ulaşmıştı. Zira "Bu da bir dürlü arz-ı kudret idi/ Şekli bast-ı bisât-ı şöhret idi." (*Âli Sûrnâmesi*, Aslan Cilt I: 552, beyit 2068) Sadrazam Koca Sinan Paşa'dan en düşük mevkideki kamu hizmetlisine herkesin görevli olduğu, büyük bir organizasyon gücü ve becerisini ortaya koyan bu devasa şenlik, savaş ve fetihle biten askeri bir zafer kadar, uzun zaman hafızalarda kalacak "Bir tür güç gösterisi, şöhret halısını yayma biçimiydi." Daha önceki saltanat düğünlerinde olduğu gibi, padişahın büyüklüğü, cömertliği, adaleti ve dine bağlığının her vesile ile dile getirildiği,[49] 1582 şenliklerini anlatan sûrnâmeler arasında en önemlilerinden biri olan *Sûrnâme-i Hümâyun*'unun Topkapı nüshasını süsleyen minyatürler de bu debdebeli düğünün görsel tanıkları

---

resmî ağırlamanın içine çeşitli hafiflikler, hatta çılgınlıkların katıldığı tuhaflıklarla dolu kimi ziyafetlerden birininin hâlâ anımsanan öyküsünü anımsatabilir: Burgonya Dükü III. Philippe'nin ("le Bon" 1396-1467) İstanbul'u Türklerin elinden almak amacıyla taraftar toplama gayreti içinde, 1454 yılında Lille kentinde düzenlediği büyük ziyafet, Hıristiyanları yeni bir haçlı seferine davet eden simgelerle doluydu: Masalardan biri üzerine kilise biçiminde hamurdan yapılmış devasa bir çörek konmuştu ve kabuğu çatlatıldığında ortaya bir grup müzisyen çıkmıştı. (Fletcher: 33) Böylece soylu konuklara ev sahibinin örgütleme gücü ve yaratıcılık becerisi gösterilmiş oluyordu. Yine hamurdan yapılmış bir kuleden de genelde kiliselerde çalınan org ve öteki enstrümanların sesi fışkırıyordu. Çünkü onun da içine müzisyenler yerleştirilmişti. Düke yemek servisi temsili bir at ve filin üzerine bindirilmiş gerçek trampetçilerle yapılmıştı. Ardından, beyaz bir geyik üzerinde gelen genç bir çocuk nefis bir şarkı söylemeye başlıyor, geyik ise ona tenor seslerde eşlik ediyordu. Sırada bu kez bir fil vardı. Üzerindeki temsili kalenin içindeki tutsak rolünü oynayan ve kutsal kiliseyi temsil eden bir genç kız aracılığıyla, Hıristiyanların Türkler tarafından ezilmesi simgeleniyordu. Burgonya dükünün, ziyafete katılan soylu senyörlerden bu girişimini destekleme sözünü alması da, bu ilginç ziyafete "Sülünün Yemini" adını verdirecekti. (Fernández-Armesto: 114; Fletcher: 32-33)

48 Fatih Sultan Mehmed'le başlayan bu gelenek, 1582'de sekteye uğrasa da, ileride yeniden yaşatılacak ve Sultan III. Ahmed döneminin sonuna dek korunacaktı.

49 Derin Terzioğlu, haklı olarak "sünnet" sözcüğünün Türkçede Hz. Muhammed'in ve yoldaşlarının sözleri, yaptıkları ve tavsiyelerinin oluşturduğu normatif örnekler anlamına da geldiğine işaret ediyor. Şehzadelerin sünneti de "Peygamberin geleneğine" bağlılığın bir ifadesiydi. Ayrıca, sünnet düğünü İran'dan gelen Şii Safevî konuklara hem Osmanlı Devleti'nin gücünü hem de Sünni inancın bayraktarlığını yaptığını gösteriyordu. (Terzioğlu: 97, dipnot 7; 84; Fetvacı: 227)

olarak günümüze ulaşmışlardır. Nasıl edebiyat ve gastronomi alanları birbirlerini daima beslediyse, heykel, resim ve minyatürler de tarih boyunca ziyafetleri ve şenlikleri beslemişlerdir. Ama günün sonunda, daha çok siyaset, din ve ziyafetin birbirlerini besledikleri açıktır. 1582 şenlikleri de söz konusu evrensel sosyo-politik, gastronomik, yazınsal ve sanatsal karşılıklı etkileşimlerin, Osmanlı toplumundaki en önemli yansımalarından birini oluşturuyordu.

Ne var ki, "Allah'ın yeryüzündeki gölgesi", ayrıca halife unvanıyla da hem dünyevi hem de dini iktidarın sahibi, Osmanlı imparatorunun bu ihtişam gösterisi, Avrupalı ve özellikle o dönemde Safevî düşmanlarını etkileyerek, ondan çekinmelerini haklı kılar gibi gözükse de, bu görkemli yapıda ilk çatlaklar çoktan kendini göstermeye başlamıştı.[50]

17. yüzyıl kolay geçmeyecek, Osmanlı'nın başlıca düşmanları Avusturya, İran ve Venedik karşısında başarısızlıklar, uzun savaşlar gibi, içeride sikke tağşişleri ve mali bunalım, rüşvet ve yolsuzluklar, genç ve deneyimsiz padişahlar, tımar sisteminin bozuluşu, Avrupa ülkelerinin bilim, teknoloji ve sanayide, kara ve deniz savaşlarında üstünlüğü ele geçirmeye başlamalarıyla İmparatorluk iyice sendeleyecekti. Duraklama, ardından gerileme dönemlerinin kapısı önce aralanacak, sonraki yüzyılda ise iyice açılacaktı.

Duraklama ve Gerileme Dönemi Ziyafetleri

Osmanlı İmparatorluğu, İnalcık'ın "Tagayyür ve fesad" (bozuluş ve kargaşa) dönemi (İnalcık 2009, Cilt II) olarak nitelendirdiği 17. yüzyılın ilk yarısından başlayarak kan kaybetse de, saltanat düğünleri sadece İstanbul ya da Edirne'de değil, ülkenin öteki önemli kentlerinde de coşkuyla kutlanacaktı. Ne var ki, ne denli debdebe ile kutlansa da, bu dönem şenlikleri, Osmanlı Devleti'nin ilk yüzyılındaki Anadolu Türk Beyleri ve Bizans sarayı ve Rum tekfurlarıyla kız alışverişi bol ittifak şenlikleriyle aynı anlamı taşımıyordu. Fatih Sultan Mehmed'in İstanbul'u başkent

50 Hatta 1582 şenliklerinin son gününde yeniçeriler ile payitaht sipahileri arasında çıkan şiddetli kavgada, birkaç asker yaşamını yitirecekti. Ordu içinde, yeniçeri bölüklerinden, tımar ve zeamet sahibi sipahilere, yeniçeri ağası seçimlerine, düzensizlikler daha da artıyordu. Dahası, 1584'ten itibaren giderek artan bir sıklıkla "tağşiş-i sikke", başka bir deyişle, sikke ayarının değerinin düşürülmesi, yoluna gidilmesi de, devletin maaşlı kesimlerini daha da huzursuz edecekti. (Bkz. "Osmanlı Akçe ve Kuruşlarına Dair bir İcmal", Uzunçarşılı 1943: 464-476) Nitekim, yeniçerilerin başlattıkları isyan, Rumeli beylerbeyi ve defterdarın kelleleri alınarak ve sadrazam ve iki vezir azledilerek güçlükle yatıştırılacaktı. 1593'te de bu kez sipahiler, yeniçerilere ulufelerin tam verilmesine karşın, kendilerine sadece bir bölümünün verildiğini öne sürerek başkaldıracaktı. Zaten öteden beri sipahilerle çekişme içinde olan yeniçeriler ise bu kez padişaha yardımcı olarak isyancıları kılıçtan geçireceklerdi. (Hammer, 40. Kitap, Uçdal Neşriyat, Cilt 4: 192-199)

yapması ve izleyen yüzyılda, Yavuz Selim ve Kanunî Süleyman'ın damgasını vurdukları klasik Osmanlı döneminde yedi düvele güç gösterme ve korku salmaya yönelik şenlik simgeselliğini canlı tutmak da, askeri yenilgiler, karada ve denizde yeni savaşlar, toprak kayıpları, yeniçeri örgütü bünyesinde ve timar sistemindeki bozulmayla mali, sosyal ve siyasal bunalımların (İnalcık, a.k.: 277-339) etkilediği, dış ve iç siyasal konjonktürde pek kolay değildi. Nitekim saltanat şenlikleri için yapılan büyük harcamalar bu dönemde göze batmaya hatta eleştirilmeye başlamıştı bile. Örneğin, 1648 yılında tarihçi Naîmâ, Sultan I. İbrahim'in çocuk yaştaki kızlarının düğünleri için çok değerli nahıllar ve nahıl alayları düzenlenmesini gereksiz buluyordu. (And 1982: 2)

Artık, yabancı ülkelere biz hâlâ ayaktayız mesajını veren ve bir bakıma Osmanlı halklarına da moral aşılamayı amaçlayan şenlikler dönemine girilmişti. Bu şenlikler Osmanlı padişahı ve kulları için bir güven tazelemenin yanı sıra, tedirgin halkları arasında birlik ve dayanışmayı simgeliyor, farklı sosyal kesimlerden insanlar arasında yakınlaşma sağlanırken, kısa bir süre için olsa da, neşelenmek, eğlenmek ve biraz da yiyip içme fırsatı doğuyordu. At yarışı, güreş ya da okçuluk yarışmalarını kazananlar veya şenlik meydanındaki direğe tırmanıp çil çil sikkelerle ödüllendirilenler gibi, bir çanak yağmasından ötekine, bir gösteriden sonrakine koşan, karnını doyuran ve eğlenen halk da kendi payına düşenlerle seviniyordu.

Her şeyden önce, halkın üzerine çöken karamsarlık bulutlarının dağıtılması gerekiyordu. Öyle ki, Sultan IV. Mehmed (Avcı) döneminde,[51] sadrazam Köprülü Mehmet Paşa'nın yönetiminde çıkılan 1658 Erdel seferinde Yanova ve Belgrad kalelerinin alınması bile, Edirne ve İstanbul'da olduğu gibi öteki önemli Osmanlı kentlerinde de bir hafta boyunca şenliklerle kutlanmıştı. (Hammer, 53. Kitap, Üçdal Neşriyat, Cilt 6: 37) O günlerde Kahire'de bulunan Fransız gezgin Jean Thévenot'a göre, bu şenliklere paşalar, beyler, yabancı ülke konsolosları, kentin ileri gelenleri ve Kahire halkı katılmıştı.[52] (Thévenot: 232-233)

51 Sultan İbrahim'in 1649'da öldürülmesiyle, çocuk yaşta tahta çıkan IV. Mehmed'in sünnet düğünü de aynı yıl yapılmıştı. Çocuk padişahla birlikte üç Osmanlı şehzadesinin de sünnet edildiği bu düğün daha önceki saltanat düğünlerinin aksine, "Saray-ı âmire"de yapılırken, devlet ileri gelenleri saltanat teşrifatına göre, "münasip padişah hediyelerini" sunmuşlardı. (Solakzâde, Çabuk: 881)

52 Thévenot, verilen resmî ziyafetler konusunda bilgi vermiyor, ancak evlerin ve konsolosluk binalarının fenerler, kilimler ve kumaşlarla kaplanarak süslendiğini, sokakların iki yanına dizilen sandalyelerin üzerine gösterişli minderler konduğunu, gelip geçen herkese kahve, tütün ikram edildiğini söylüyor. Hele, ev sahipleri soylu ve önde gelen insanlar olduğunda, kahve dışında şerbet ve şekerleme de ikram ediliyordu. Dahası, dinsel bayramlarda olduğu gibi kadınların dışarı çıkıp şenlikleri izlemesine izin verilmiş, paşa ve beylerin hanımları gibi alt tabakadan kadınlar da eğlencelere katılmıştı. (A.k.)

Haziran 1664'te Şehzade Mustafa'nın doğumunun da (Velâdet-i Hümâyun) başlıca Osmanlı kentlerinde coşku ile kutlanması "emredilmişti." (Hammer, 54. Kitap, Üçdal Neşriyat,Cilt 6: 120) 1675 yılının Mayıs ayında Sultan IV. Mehmed'in bu kez şehzadesi Mustafa'nın sünneti ve kızı Hatice Sultan'ın İkinci Vezir Sarıkçı Mehmet Paşa ile evlenmesi nedeniyle, Edirne'de düzenlenen ve günlerce süren şenlik ve şölenler ise olanca görkemine karşın, yine de, bir önceki yüzyıldakilere, özellikle 1582 şenliklerine oranla, daha sönük kalıyordu. Avrupa'nın Hıristiyan krallarına davetiye gönderilmezken, Osmanlı Devleti'nin Hıristiyan tebaası ise bu "umumi şenliğe" nakden katkıda bulunmaya zorlandı. Örneğin, Edirne'de oturan her Rum ailesinden otuz akçe alındı. (Hammer, 56. Kitap, Üçdal Neşriyat, Cilt 6: 281-288) Dârüssaâde ağalarından Yusuf Ağa'nın "emri üzerine" bu şenlikleri kaleme alan kâtibi Abdî, düğün hazırlıkları, şehzadelerin on beş gün süren sünnet düğünü ve aradan on iki gün geçtikten sonra yine günlerce süren, Hadice Sultan'ın İkinci Vezir Musâhib Mustafa Paşa ile izdivacı[53] ve yapılan şenlik ve ziyafetleri de aynı sûrnâme içinde anlatacaktı. (*Abdi Sûrnâmesi*, Arslan Cilt 4-5. Günümüz dilinde özeti için, Arslan: 451-483. Osmanlıca metin: 487-537) Otağ-ı Hümâyun (Padişah çadırı) saray dışına çıkarılmış ve Sırık Meydanı denilen bölgede kurulmuştu. Devlet ileri gelenlerinin çeşitli renk ve büyüklükteki çadırları, hiyerarşik düzene göre yarım hilal biçimde padişah çadırlarının iki yanına kurulmuş padişah ve şehzade için ayrıca yerden altı kadem (yaklaşık 2.30 metre) yüksekte iki küçük köşk yapılmıştı. İstanbul'da sırf bu düğün için özel olarak yaptırılan kazanlar fora edildi. Yüzlerce aşçı, şekerci, şerbetçi, fırıncının yanı sıra bini aşkın hizmetkâr, çok sayıda konukları ve halkı doyurmak için seferber oldu. Binlerce koyun, otuz yedi bin tavuk, beş bin kaz, altı bin ördek kesildi, İstanbul'dan getirilen binlerce kap ve kacak yiyecek doldu. Konukları eğlendirmek için müzisyenler, hanendeler, masalcılar, kuklacılar, taklitçiler, hokkabazlar, cambazlar, fişek gösterileri için fişekçiler de günlerce süren bu şenlikte görev aldılar. Sünnet ve düğün alaylarının önünde, her zaman olduğu gibi uzun sopalar üzerinde taşınan bahar, erkeklik, doğurganlık ve bolluk simgesi nahıllarda, gümüş veya renkli şekerlemeden yapılan ağaçlardan oluşan minyatür bahçeler ve aynı şekilde şekerlemeden yapılmış hayvan figürleri sergilendi. Sünnet düğünü sırasında her gün, Otağ-ı Hümâyun'a (padişah çadırı) ve sadr-ı âliye (sadrazam çadırı) bin tabak olmak üzere iki yüz altı tabla şeker

53 Padişahın kızı o sırada 7 yaşlarındaydı. 17. yüzyıldan sonra geleneğe dönüşen bu ilginç izdivaçlarda düğün yapılıyor, ancak gerdeğe girmesi için gelinin belli bir yaşa gelmesi bekleniyordu. (Arslan, Cilt 4-5: 454) Anlaşılan, 1683'te kaptan-ı deryalığa terfi edecek Musâhib Paşa, padişaha ve sadrazamı Ahmed Paşa'ya ideal bir damat olarak gözükmüş ve bu düğün de ikinci vezire yönelik bir "teveccüh nişanesi" olarak yapılmıştı. (Hammer, 56. Kitap, Üçdal Neşriyat,Cilt 6: 281)

dağıtıldı. Bunun yanı sıra, harem-i hümâyuna, vezirlere, ulemaya, ocak ağalarına da iki yüz yirmi beş tabla şeker gönderilmişti. (Kut 2008: 109; *Hazin Sürnâmesi*, Arslan Cilt 4-5: 422) Sünnet düğününün on birinci gününde Edirne eski sarayında bulunan şeker bahçeleri, şekerden ağaçlar ve şeker sandıkları harem-i hümâyuna gönderilirken, şekerden hayvan ve kuş figürlerinin bir bölümünün geleneğe göre, izleyiciler tarafından yağmalanmasına izin verilecekti. Kalan hayvan figürleri ve şeker sandıkları ise vezirlere ve ocaklara dağıtıldı. (*Abdi Sürnâmesi*, Arslan 4-5: 458; 472) Avrupa gibi Osmanlı ülkesinde de şeker, hâlâ bir ayrıcalık simgesi olmayı sürdürüyordu.

Devlet ileri gelenlerinin, üst düzey din adamları ve askerlerin, saray ağalarının huzura alınarak padişahın elini sırayla öpme, tebrik ve "pişkeş" (kendinden daha üst konumda bir kişiye hediye verme) ritüelinin ardından, günlerce sürecek ziyafet ve şenlikler başladı. Şenlik sırasında her gün çeşitli sofralarda konuklar ağırlandı. Bu sofraların hepsine, sadrazam, ikinci vezir, üçüncü vezir, Anadolu ve Rumeli defterdarları ve nişancı genellikle davetli iken, öteki konuklar gününe göre değişiyordu. Örneğin birinci gün ziyafetine Rumeli ve Anadolu kazaskerleri, sadrazam kethudâsı, sadr-ı âlî ağaları, içağaları, çavuşbaşı, kimi çavuşlar, reis efendi, kapıcılar kethüdâsı, sadrazam ağaları çağrılıyordu. Konuklar, mevkilerine göre kendilerine ayrılan ve "çerge" denilen büyük çadırlarda cömert padişahın ikramı nefis yemekleri yiyorlardı.[54] (*Abdi Sürnâmesi*, Arslan Cilt 4-5: 468-469; 493-494)

Şenliğin ikinci gününde bu kez, şeyhülislam, şehzadenin lalası (özel hocası), hekimbaşı efendi, üst düzey kadılar ve müderrisler davet edilmişti. Adet olduğu üzere, ziyafet öncesi ilmi (dini) tartışmalar yapıldı. Sonraki günlerde ise daha alt mevkideki seçkinlere ve her kesime, görevli ve hizmetkârlara ziyafetler birbirini izledi. Yeniçeri ocağı halkına, yani sıradan askerlere şenliğin beşinci günü "yağmâ" ziyafeti verilirken, sünnet düğünün son gününde de, tüm Edirne mahallerinin halkının pilav ve zerdeli "umum ziyafet"e daveti de unutulmamıştı.[55]

---

54 Nâbî'nin manzum anlatısıyla, "Pâdişah girdi çü halvet-gâha/ Vüzerâ döndi ziyafetgâha/ Olıcak her biri câyında celis/ Çekdiler et'ime-i pâk u nefis/ Güne güne döşenüp ni'metler/ Kâse kâse içülüb şerbetler / Guşe gûşe açılup hân-ı kerem/ Âlemi eylediler gark-ı ni'am/ Oldı bir mertebe ni'met yağmâ/ Kalmadı kimse gürisne aslâ." (*Nâbi Sürnâmesi*, Arslan Cilt I: 656-657, beyit 165-169)

55 Şenlik süresince, her gün esnaf alayları düzenlendi ve padişaha esnaf loncalarının ürünlerinden "saçı"lar sunuldu. Doğal olarak, en değerli hediyeler, kuyumcular, tüccarlar ve samur kürkleri göz alan dericilerin verdikleriydi. Şenliklerin on dördüncü gününde şehzadeler sünnet edilirken, padişah bin kadar esiri "azat etti" ve özgürlüklerine kavuşturdu. Ayrıca, düğüne katılan konuklara, maharetlerini sergileyen sanatçılara değerli hediyeler verdi. Şehzadenin sünnet düğünü vesilesiyle halktan çocukların da sünnet ettirilmesi de "halkla ilişkiler"i güçlendirmeye yarayan dinsel bir "hediye" idi: Ülkenin dört bir yanından Edirne'ye çağrılmış olan sünnetçiler, şenlikler

Sünnet düğününden iki hafta sonra da bu kez, on dört gün süresince, padişahın kızı Hatice Sultan'ın ikinci Vezir Mustafa Paşa ile izdivacı benzer alaylar ve eğlencelerle kutlandı. İlk hafta boyunca vezirler, ulema, şeyhler, yeniçeri, sipahi, silahdar, rikâb-ı hümâyun "ümera ve zabitânı" parlak ziyafetlerle ağırlandılar. Onuncu gün, nikâh akdedildi ve Kubbealtı vezirleri önde, tantanalı bir alayla gelinin çeyizi damadın sarayına seksen altı katırın sırtında taşınırken, aralarında iki şeker bahçesi ve iki nahıl da göze çarpıyordu.[56]

Osmanlı'nın bunalımlı günlerinde sahneye koyulan bu görkemli saltanat şenliği, ziyafetler, halka yemek dağıtımları ve eğlencelerin yol açtığı öfori ve bunun toplum üzerindeki "yapıştırıcı" etkileri, kısacası, "cümle âlemc" devletin gücü ve hanedanın cömertliğini sergilemeye yönelik bir tür kamusal ilişkiler politikası, ne yazık ki, bir yere kadar başarılı olabilirdi. Çok değil, sadece sekiz yıl sonra, Osmanlı ordusu 1683'te Viyana bozgununa uğrayacak, 1699'da Avusturya ve Lehistan ile Karlofça ve 1700'de Ruslarla İstanbul anlaşmalarını imzalamak zorunda kalacaktı. Toprak kayıpları ile sonuçlanan başarısızlıkların yanı sıra, artan mali bunalımlar birbirini izlerken (18. yüzyılda Osmanlı ekonomisi, sanayisi ve savaş konusunda, bkz. Genç: 209-261), Sultan III. Ahmed'in "Lale Devri" olarak da anılan saltanatı sırasında (1703-1730) çelişkili bir şekilde gösteriş ve israf bütün İstanbul'u sarıyordu.

Oysa imparatorluk ne askeri ne de ekonomik açıdan eskisi kadar güçlüydü. Yine de, çağının en büyük imparatorluğu olarak, Osmanlı 18. yüzyılın ilk yarısında hâlâ zahiri ihtişamını koruyordu. Böyle bir ortamda, içte ve dışta, "Devletimiz hâlâ ayaktadır ve güçlüdür!" mesajının verilmesi önemliydi. Yönetici seçkinleri, Divan üyesi vezirleri, din büyükleri ve askeri komutanları bir araya getirerek ağırlama ve onurlandırmanın yanı sıra, halka da çektikleri sıkıntıları bir nebze olsun unutturmak gerekiyordu.[57]

---

sırasında varlıklı ya da yoksul, dileyen her ailenin çocuklarını sünnet etti. Sünnet düğünü üç gün daha, ziyafetler, alaylar, hediye dağıtımları ve geceleri, fişekli gösteri ve eğlencelerle devam etti. Macaristan, Girit ve Lehistan seferlerinde kalelerin alınışı tiyatro oyunuyla kurusıkı barut salvoları ve ateşlerle canlandırıldı. Sünnet kutlamalarının son gününde düzenlenen at yarışlarında kazanan at sahiplerine de cömert para ödülleri verildi.

56 Ne varki, gelin zifaf odasına "usulen" götürüldü. Çünkü çocuk gelin henüz evlenecek yaşta olmadığından, damat paşa gerçek zifaf için daha birkaç yıl bekleyecekti.

57 Nichola Fletcher, bir ziyafetin ne zaman ve nasıl yapılabileceğine ilişkin algımızı, kesinlikle siyasetin (*politics*) değiştirdiğini düşünüyor. Örneğin, mutlak krallar tarafından yönetilen savaşçı bir toplumda, bir kraliyet ziyafetinin, düzenlenişinden ikramlarına, daha çok onun "yenilmezliğini" yansıtması beklenirdi; halkın çoğunun ne denli aç olduğu böyle bir gösteri için hiç önem taşımıyordu. (Fletcher: 4) Zaten, halkının da kralın ziyafetini normal karşıladığı açıktır. Sonuçta, antik toplumlardan Ortaçağ ve Yeniçağ'a, ağızlarına birer parmak bal sürülse de, sıradan insanların yazgısı aynı kalırken, ziyafetler iktidar ve toplumsal statüyü güçlendiren bir işlev taşımayı sürdürecekti. Osmanlı hanedan şenlik ve ziyafetleri de bu çerçevede düşünülmelidir. Kaldı ki, iktidar sahibi "hami"nin, kısacası "patron"un, sofrası sadece içe dönük mesajlar taşımaz. Sunulan debdebeli yemekler altın ve gümüş, mücevher kakmalı yemek ve içki kaplarıyla, davetine katılanlara verdiği

Askeri yenilgiler ve mali bunalımlar sonucu yıpranan iktidarını her kesimden destek alarak güçlendirmek ve devletin ihtişamını ve gücünü sadece tebaasına değil, hasım ülkelere de sergilemek, halka ve askere moral depolamak amacıyla, Osmanlı hanedanın şaşaalı saltanat düğünleri vesilesiyle toplumsal şenlik ve ziyafet geleneğini sürdürmesi şaşırtıcı değildir. Gerileme dönemlerinde saltanat şenliklerinin yapılmasının sadece amaç, işlev ve içerdiği simgesellikler biraz değişmiştir, o kadar.

1720 şenliğinde defterdar efendinin masasında üst düzey kadılarla birlikte yemek yerken daha alt kademedeki kadılar da kendi aralarında. *Vehbî Sürnâmesi*, TSMK y. 44a.

Lale Devri'nde bir saltanat şenliği

Nitekim III. Ahmed, 1720 yılında, oğulları Süleyman, Mehmed ve Mustafa'nın İstanbul Okmeydanı'nda on beş gün süren sünnet düğünü kutlamalarını, Sadrazamı Damat İbrahim Paşa'nın öncülüğünde, muhteşem bir siyasal gösteriye dönüştürmeyi bilmiştir. Bu görkemli şenliklerin Osmanlı'da "Lale Devri" (İnalcık 2016a: 123-127) diye anılan, büyük harcamalarla yapılan saray ve köşklerde, konaklarda sazlı sözlü, şiirli

çok değerli hediyelerle sergilenen zenginliklerle, ülkesinin ne denli güçlü olduğunu "el âleme" göstererek yabancı kral, kraliçe, diplomat gibi konuklarını da etkilemeye yöneliktir. Ziyafeti veren "ev sahibi", ülkesine yeni bir ülke daha katan Hitit kralı, doğum gününü kutlayan Pers imparatoru, İspanya prensesi ile evlenen Fransa kralı ya da şehzadelerini sünnet ettiren Osmanlı sultanı olabilir, içe ve dışa verilen mesajlar hep birbirine benzer. Zamanda, coğrafyada, kültürde ve toplumsal konumlarda farklılıklar olsa da, yemek ve siyaset ilişkileri bağlamında, "beni kimse yenemez" mesajı mutlaka iktidar sofralarına yansıyacaktır. Bu bağlamda, görkemli Osmanlı şenliklerine tanık olan yabancı devletler temsilcilerinin kendi ülkelerindeki şenliklerin de aynı ölçüde görkemli olduklarını kanıtlamaya girişmeleri bir rastlantı değildir. Örneğin, 1675'te Edirne'de gördüklerinin etkisi altında kalan Fransa sefiri Marquis de Nointel de ertesi yıl Fransız Elçiliği'nin önündeki bir meydanda atlı "savaşçıların" iki karşıt grupta katıldığı Ortaçağ Avrupası tarzı bir "turnuva" düzenletiyor, gün boyu Türk ciridi de dahil çeşitli gösteriler sürdülüyordu. Gece ise konuklara bir şölen verilirken, Fransa sefirinin daha yüksek bir yerde oturması da elbette konuklarına göre üstünlüğünü ifade ediyordu. (And 1982: 29) "Biz de sizden aşağı kalmıyoruz" simgeselliği, Osmanlı'nın en zayıf dönemini yaşadığı 19. yüzyılda, yeni Osmanlı sarayları ve kasırlarında düzenlenecek "Avrupa usulü" ve Fransız mutfağı ağırlıklı diplomatik ziyafetlerde, bu kez ters yönde yaşanacaktı.

eğlenceler, helva sohbetleri dışında lale merakının öne çıktığı bu dönemi başlattığı söylenebilir. (*Vehbî Sûrnâmesi*, Arslan, Cilt 3, Önsöz: 7-8)

Ünlü divan şairi Seyyid Hüseyin Vehbi, bu göz kamaştırıcı sünnet düğününü, hazırlıklarından sona erişine dek anlatır. Dönemin büyük sanatçısı Levni de Vehbi'nin anlattıklarını minyatürleriyle canlandırıp süslemişti. (*Vehbî Sûrnâmesi*, Tulum: 18-19, 22) Söz konusu minyatürlerde, padişah III. Ahmed şenlikleri âdet üzerine sadece dışarıdan izlemesine karşın, daima merkezde resimlenirken (Faroqhi 1998: 195-196), düğün sahneleri arasında musiki konserleri, kayık sefaları, urgan çekme yarışları dikkati çekiyor. (*Vehbî Sûrnâmesi*, Tulum: 379). Vehbî'nin "Onlar sultanlık kökünden süren fidanın meyveleridir; tanrının gölgesi olan babalarının himayeleri altında yetişmişlerdir" diye betimlediği şehzadelerin (*Vehbî Sûrnâmesi*, Tulum: 26-27), muhteşem bir alayla Kasımpaşa Tersane Sarayı'ndan Okmeydanı'na gelip Otağ-ı Hümâyun'a yerleşmeleriyle başlayan sünnet düğünü boyunca, devlet ricaline, özel konuklara, yabancı devlet temsilcilerine, Osmanlı Devleti'ne tabi ülkelerin elçilerine sırayla geleneksel ziyafetler verilir.[58]

Tebrik teşrifatının yanı sıra sultana takdim edilen değerli hediyelere ve padişahın bu hediye sahiplerine mukabil hediyelerine değinilen sûrnâmede, esnaf alaylarının birbirinden renkli geçişleri, şehzadelerin sünnet düğün alayı, hükümdar ve sadrazamın halka ve şenlik görevlilerine sikke saçıları, asker ve halka kurulan sofralar da anlatılır. Bu arada üst düzey dinsel toplantılar ve yoksul çocukların sünneti geleneğinin sürdürüldükleri görülür. Geleneksel gösteriler, eğlenceler ve oyunlar olanca ayrıntısıyla betimlenir.[59] 1720 saltanat düğün şenlikleri, bundan

58 Bu sofraları daha da lezzetlendirmek için, Tekirdağ ve Hüdavendigâr sancağının (Bursa) kazalarından "bin ördek, sekiz bin tavuk, iki bin Mısır tavuğu (hindi), üç bin piliç, iki bin güvercin" temin edilmişti. (*Vehbî Sûrnâmesi*, Tulum: 32) Sarayın matbah emini ve düğün öncesi, "Sûr Emini" olarak atanan Halil Efendi'nin imamlığı görevinde bulunan, zaman zaman da ona kâtiplik hizmeti veren Hafiz Mehmed Efendi (Hazin) Sûrnâmesi'nde ise, yedi bin dokuz yüz tavuk, bin dört yüz elli "tavuk-ı mısrî (hindi), üç bin piliç, İstanbul'dan bin ördek ve iki bin güvercin satın alındığını ve bunların bedelinin sûr emini tarafından peşinen ödendiğini yazıyordu. (Arslan, Cilt 4-5: 299)

59 Düğünün ikinci gününde, padişahın otağına bitişik şölen çadırında, seyhülislam, eski ve yeni kazaskerler, önemli eski ve yeni kadılar, dönemin ünlü hoca efendileri Sultan III. Ahmed'in huzurunda toplanmışlardı. Şeyhülislamın *Kur'an*'dan Âl-i İmrân suresinin bir ayetini konuşma metni olarak seçtiği bu toplantıda, sevgi ve bağlılık ve bunun yararları dile getirilmişti. Toplantı padişahın mutluluğu için edilen duayla sona erdi. (*Vehbî Sûrnâmesi*, Tulum: 100-106). Bu "ilmî" yorumlardan aslında "Padişahınızı sevin ve ona itaat edin, bunun meyvelerini toplarsınız" mesajının çıktığı, onun iktidarına ulemadan destek işlevi gördükleri açıktı. Sadrazam Damat İbrahim Paşa'nın oğlunun da şehzadelerle birlikte sünnetinin dışında, "şehzadelerin başlarının sadakası olması" geleneği uyarınca, fakir ailelerden yaklaşık beş bin çocuk da bu vesileyle yeni giysiler giydirilip sünnet edilir. Göz alıcı nahıllar, şekerden meyve, hayvan, kuş, çiçek, ağaç figürleri sergilenen şeker bahçeleri, çalıcı mehterler, halkı eğlendiren yarı soytarı-

öncekilerde olduğu gibi, birkaç hafta boyunca kente bir çeşit karnaval ve özgürlük havası getirmişti. (Faroqhi 1998: 184-194). Şenlik sırasında Galata meyhanelerinde Müslüman erkeklerin de içki içip eğlenmesine göz yumulduğu gibi, dışarıda dolaşmaları pek hoş görülmeyen Müslüman halktan kadınlar da şenlikleri rahatça izleyebilmişler, üstelik yakındaki bir tekke boşaltılıp özel olarak izleyici kadınlara yemek de ikram edilmiştir.[60]

Bu muhteşem şenlik organizasyonunda, her şey siyasal mesajlar verme açısından da ince ince hesaplanmıştı. Sözgelimi, ziyafetler bağlamında, Vehbi'nin de vurguladığı gibi, şenliğin on ikinci gününde yabancı elçilerin ziyafetle ağırlanmaları, özellikle "İslam devletinin haşmetini göstermek için, cümle âlemin padişahınca buyrulmuş olduğundan, kendi alışkanlıkları gereğince, yemek yeme vakitleri olan öğlende doyurulmaları için harekete" geçilmişti. Yine yabancı konukların kendi kuralları ve tarzlarına uygun düşsün diye, Otağ-ı Hümâyun'un yanındaki "pas renkli, altın işlemeli bir çadıra iskemleler" konmuş, "altın ve gümüş sahanlarda damak tatlarına uygun türü nefis yemekler" sunulmuş ve "ikram nimetiyle hepsinin gönülleri" doyurulmuştu. "Bunlara", yani Avrupalılara, "zenginliğin ne olduğunu göstermek ve cömertlik sofraları döşemek suretiyle *saltanat saygınlığının olanca gereklerini yerine getirmek için*" (italikler bizim), gecikilmeden yemeklerini yemeleri sağlanmıştı. (*Vehbi Sürnâmesi*, Tulum: 372)

yarı düzen görevlisi kişiler, cambazlar, hokkabazlar, güreşçiler, rakkaslar, çengiler, müzisyenler, karagözcüler, ayılarla sahiplerinin güreşleri, cirit oyunları, at yarışı, çark-ı felek, fıskiye, meyveli ağaç figürlü havai fişek gösterileri, kurusıkı top atışları, deniz üstünde sallarla ses ve ışık gösterileri, içindeki adamlar tarafından yürütülen otuz metre boyunda güvertede canlı leventleriyle bir amiral gemisi (çektirme) modeli, tekerlekler üzerinde hareket ettirilen döner kale, savaş oyunları, iplerin üzerinde yürüyen mekanik araba, günümüz denizaltısını aratmayan denize dalıp çıkan bir timsah, meydana dikilmiş otuz altı zirâ (1 zirâ= 1 arşın= 58 ila 77 cm.) yükseklikteki direk üzerine konmuş gümüş maşrapa içindeki çil sikkeleri paylaşma yarışı gibi.

(60) Şenliklerin on dördüncü gününde, "Kadından erkekten, kurttan kuştan, yakından uzaktan tek bir kişi sultan azıklarıyla karın doyurmaktan mahrum kalmadı; hatta eski sultanların hüküm sürdükleri zamanların hiçbirinde eşi olmayan ve benzeri görülmeyen nice konukseverlik davranışları sergilendi. Bunlardan biri, genel ziyafetten sonra bir kez de özel olarak, kadınlara ayrıcalık gösterme ve ağırlama sofrası donatılması yolunda ferman buyurulmasıydı. Bunun üzerine beş altı bin kadar pilav ve zerde ve başka yiyecekler hazır edildiğinde ve kadınlardan her biri dişilik zamiri gibi saklanma perdesi ardında oturmaları için, Atıcılar Tekkesi'nin boşaltıldığı kendilerine duyurulduğunda, ulam ulam gelerek orada toplandılar, bu genel çağıyla karınlarını doyurdular ve kendilerine mahsus deyişler ve sözlerle şükran duygularını dile getirip dualar ettiler. Söz konusu tekke Avrat Hisarı'na döndü. Sadrazam silahdarı, orta zabitleri ve neferleriyle birlikte korumayla görevlendirildi ve bütün kadınların kendi evlerindeki gibi diledikleri yerde yemek yemeleri, örtülerini çıkarmaları, rahat bir şekilde ve huzur içinde [...] gönülleri dilediğince davranmaları için uygun bir ortam sağlandı. (*Vehbi Sürnâmesi*, Tulum: 379)

1720 şenliklerini kaleme alan Vehbi de, geçmiş yüzyıllarda tarihçi Âşık Paşazâde ve Tursun Beğ'in ya da ünlü 1582 şenliklerini manzum olarak betimleyen tarihçi Gelibolulu Âlî'nin, 1675 şenliklerini, biri mısralarla öteki düzyazıyla, anlatan Nâbi ve Abdî'nin yaptıklarını yineliyordu:

> "Şehzadelerini sünnet ettirdi; bu vesileyle bağışlarda bulunarak sahip olduğu nimetlere karşılık yüklendiği borcu çekti. [...] Güneş ile ay görülmez oldu; onların yerini gece ve gündüz dizilen şölen sinileri aldı. Halka öyle bir ziyafet çekti ki, sanki doğudan batıya dek sofralar kuruldu. [...] Gözlere ilişen güneş ve ay değil, pilav ve zerde tepsileridir. [...] Açıkçası ne böyle bir düğün görülmüş, ne de böyle bir sefa sürülmüştür. Zamanın padişahının uğurunu gör ki, köyü şehri şenlikle bezedi. Kendi sevinci her yana yayıldı ve düğünü tam da dilediği gibi oldu. Sevinç ve şenlik için gerekli her şey var; ortada görünmeyen sadece zavallı keder. Allah o padişahın düğününü mübarek etsin; sevincini günden güne arttırsın. O tek ve benzersiz tanrı, bağışlarıyla şehzadelerin ömrünü uzun etsin." (*Vehbî Sûrnâmesi*, Tulum: 18-19; 22) (Tulum'un manzum transkripsiyonunu düzyazı olarak veriyoruz.)

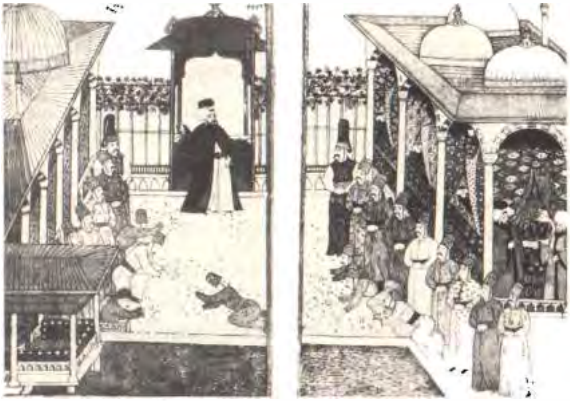
Sarayda kâtip görevinde bulunan, ancak asıl adı bilinmeyen şair İntizâmî de, yer yer şiirlerlerle de desteklediği manzum ve nakkaş Osman tarafından minyatürlerle süslenen, 1720 Sûrnâme-i Hümâyun'unda, "Firâvân yenilüp ve eşribe-i bî-pâyân içülüp" diye betimlediği ziyafetlerde yemek ve içeceklerin bolluğunun, binlerce kişiyi doyurduğunu, sanki "cennet nimeti" gibi hiç eksilmediğini anlatıyordu.[61]

İntizâmî de, kendi üslubu ile padişahın konuk ağırlamalarının, bağış ve ihsanlarının (cennetteki çeşme) tatlı sular gibi aktığını, Fırat ve Nil nehirleri ve cömertlik denizinin yaban kuşları, yılan ve karıncalara taşıdığı bolluk gibi, susamış her yüreğin ondan yeteneğine göre kana kana içtiğini yazıyordu.[62]

---

61 Örneğin, Rumeli beylerbeyine verilen ziyafette "binden ziyâde sofralar ve ana göre simâtlar çekilip" konuklar "tâkatları tâk olunca yedilcr ve götürdiler [...] nice bin âdem bî-nihâye nefâyise iştihâ-i sâdıka ile bî-hilâf tokundı. Acabâ cennet ni'metidür ki yinüp eksilmez ve herkesün huzûrında müstevfî [yeterl] olup yindükçe ardı kesilmez." (*İntizâmi Sûrnâmesi*, Aslan, Cilt 2: 154-181)

62 "Selsebîl-i âtıfet-i şahî ve zülâl-i mekrümet-i padişâhî nehr- Furât u Nîl ve bahr-ı mevhibet-sebîl gibi vuhûl u tuyûra ve mâr u mûra mebzul olup, her teşne-fu'âd ve her mu'teriku'l-ekbâd andan murâdınca sîr-âb ve isti'dâdınca şâdâb olmuşdur." (*İntizâmi Sûrnâmesi*, Aslan, Cilt 2: 487)



1720 şenliklerinde tahtına oturmuş Sultan III. Ahmed, sünnet olan şehzadeleri Topkapı Sarayı Bağdat Köşkü'nde dinlenirken, içoğlanlarına çil paralar saçıyor. (*Vehbî Sûrnâmesi*, TSMK, A3593, y.175a, 175b)

Vehbi ya da İntizâmî gibi, saraya yakın ya da görevli, yetenekli şair ve yazarlar, saltanat günlüklerini kaleme alan görevli vakanüvisler tarzında, hep "güzel şeyler" yazmayı sürdürüyorlar, padişahın cömertliğini överken (İnalcık 2013a), kaynağını Allah'tan ve onun peygamberi Muhammed'den alan egemen ideolojinin, yani Osmanlı mutlak yönetiminin ustaca yeniden üretilmesine katkıda bulunuyorlardı:

> "Havadaki kuşa, denizdeki balığa günlük azık bağışlayan o yüce tanrı yaşamak için gerekli şeyleri gereğince saçıp dağıtmaktadır./ Bu dünya bir vakıf konak gibidir; bu konağa konup göçenler onun nimetlerinden doyasıya yararlanmışlardır./ Bu yeryüzü bir konuk evi, bu konuk evinin sofracıbaşısı ise [...] Hazreti Muhammettir. [...] Kim onun sünnetini yerine getirirse, öte dünya o kimse için sünnet düğününe benzer bir şenlik olacaktır. / O din padişahına [Hz. Muhammet] bir hediye sunalım ve bağlılık incileri saçıverelim. [...] Sahip olduğumuz bu nimete şükredelim, kadrini anlayıp da/ Yüce tanrının halifesi olan zamanın padişahının;/ Çünkü o büyük Sultan'ın [III.Ahmed] güvenli ve rahat zamanında her günümüz sevinç ve neşe içinde düğün bayram oldu." (*Vehbi Sûrnâmesi*, Tulum: 17; 23)

Ve elbette karşılığında da "ihsanlara gark oluyorlardı."[63] (Faroqhi, 1998: 195) Gelgelelim, Osmanlı'da "Lale Devri"ni başlatan 1720 şenliğinin "ev sahibi" III. Ahmed 1730'daki yeniçeri isyanıyla tahttan indirilecek, sadrazamı Damat İbrahim Paşa ise öldürülecekti. Başka bir deyişle, cömert hamiliğin patrimonyal iktidarı koruma garantisi olmadığı bir kez daha görülüyordu. Ünlü Sâdâbâd eğlencelerine

63 Örneğin, İntizâmî, saray katipliğinden, divan kâtipliğine geçirilmiş, ardından boluk kâtibi yapılmış, geliri artmıştı. (Aslan, Cilt II: 43-45)

son verildi, köşkler yıktırıldı. Padişah ve sadrazamının israf ve gösterişli yaşamı, saray kadınları, gözdeler ve hanım sultanların eğlenceleri muhafazakâr dini çevrelerin olduğu kadar, özellikle, para tağşişlerinden olumsuz etkilenenen lonca üyeleri, esnaf, dükkân sahipleri, küçük tüccarlar, ücretli zanaatkârların yanı sıra, devlet ve din görevlileri ve başkentte bulunan yeniçeriler gibi sabit maaşlı kesimlerin doğal olarak tepkisini çekmişti. (Pamuk: 183-184; Faroqhi 1998: 196-17) Sadece seçkinlerin tekelinde olan ve paylaşılmayan zenginlik göze batardı, Lale Devri de bu yüzden çok uzun ömürlü olmamıştır.

İmparatorluğun debdebeli dönemlerine de öykünen 1720 şenlikleri, olanca görkemine karşın aslında, bir "kuğu şarkısı"na (*chant de cygne),* bir sanatçının son ve en güzel sergisine, başka bir deyişle, bir çeşit veda törenine, benzetilebilir. Gelecek on yıllar da pek umut vermiyordu. Zira, Batı ülkelerinin zihniyet ve düşünce yapısı, bilim ve teknolojide olağanüstü gelişmesi sonucu, Osmanlı İmparatorluğu'nun "Genişleyen bir dünya üzerindeki konumu ve ağırlığı" görece azalmıştı: "Bu dünya içindeki payının küçülmesi, merkezî bir konumdan periferik bir konuma itilmesi, kullanabildiği kaynakların nisbî olarak azalması, büyük ölçüde teknolojik hâkimiyete dayalı olan askeri başarıların azalması bu global değişimin kaçınılmaz bir sonucuydu." (Eldem 1999: 195-197)

Bu bağlamda, örneğin I. Abdülhamid (1774-1789) döneminden II. Mahmud (1808-1839) dönemine, padişah ailesinde veladet-i hümâyûn (doğum) kutlamalarının ya yapılmayıp ya da oldukça sönük tutulması bir rastlantı değildir. Artık, savurganlığın önlenmesi ve gösterişli iktidar harcamalarında tasarrufa gidilmesi gündemdeydi.[64]

Saltanat şenlikleri 19. yüzyılda yeniden canlanacaktı. Ne var ki, klasik dönemdeki işlev ve simgesel anlamları, görünürde eskinin ihtişamlı günlerini yeniden yaşatmak arzusuna karşın, aslında çöküş halindeki imparatorluğun askeri, idari ve ekonomik alanlarda modernleşerek ayakta kalma ve onu yutmak isteyen Avrupa ülkeleriyle diplomatik ilişkileri ön planda tutan denge politikalarına göre önemli farklılıklar içerecekti.

---

64 Sözgelimi günümüzde, insanların bir cenazeye çelenk gönderme yerine bir yardım kuruluşuna katkıda bulunmaya davet edilmesi gibi, I. Abdülhamid'in oğlu Şehzade Ahmed'in doğumunda, önceki veladet-i hümâyunlardakinin tersine, ifrat ve israftan kaçınılıyordu. Padişah eğlence ve şenliğe masraf edilmesi yerine, yoksul ve güçsüz kişilerin doyurulmasını ferman etti. Bu amaçla, saray mutfaklarında hazırlanan yemekler kentin dört bir yanından çağrılan yoksul ve güçsüz kişilere ve okul çocuklarına dağıtıldı. "Sâir vükelâ ve rical-ü kibâr" yani devlet ve toplum ileri gelenleri de kendi mahallelerinde oturan yoksul ve güçsüzleri doyurmaya girişerek padişahın hayrına ortak oldular. (And 1982: 6)

14-18. Yüzyıllarda Şenlik ve Ziyafetlerin Ekonomi Politiği

Yemek, özellikle kamusal şölenler, üsttekileri alttakileri, zengini yoksulu, güçlüyü güçsüzü bir arada tutan toplumsal bir zamk işlevi görür. Dahası, yiyecek dağıtımı bağımlılık ilişkileri yaratır, toplumsal hoşnutsuzlukları hafifletir ve "müşteri" sınıfları yerinde tutar, huzursuzluk ve başkaldırı olasılığını azaltır. (Fernández-Armesto: 103) Bir başka anlatımla, "Muktedirlerin ellerindeki gücü muhafaza etmelerinde ve zaman zaman da gücün gösteriye dökülmesinde, yemek ve verilen görkemli şölenler önemli bir rol üstlenir." (Gezgin 1983a: 11) Yemeği bir hediye gibi sunma, tüm sosyal sınıflar arasında evrensel bir olaydır. (Rittersma: 34) Bu bağlamda, hediyenin de yemeğe eşdeğer özellikler taşıdığı bir gerçektir. Kaldı ki, hediyesiz ziyafet de tam anlamıyla ziyafet değildir. Yemeğin dışında hediye, verenle alanlar arasındaki yakınlaşma ve karşılıklı sosyal borçlanma duygusunu daha da pekiştirir.

Osmanlı saltanat şenliklerinde de hediyeleşme ile ziyafet sofralarına oturma el ele gider. Bu şenliklerde antik dönemin sosyal, ekonomik ve özellikle, siyasal stratejilerini keşfetmek hiç de zor değildir. Kamusal ziyafetler vesilesiyle gerçekleşen hediye teatileri de, birbirine akraba gruplar gibi, çeşitli siyasal, askeri, dini, sosyal ve ekonomik önderler arasındaki siyasal bağları güçlendirirken, daha da genelinde, bir ülkenin merkeziyle çeperleri arasında farklı sosyal mevki ve kesimleri içeren bir siyasal ekonomi ağı oluşturur. Yemek daveti, ziyafet sahibinin konukseverliği ve cömertliğini ortaya koyarken, aynı zamanda, hediye teatisinde bulunanlar için, değerli mücevher ve malların, gelin için başlık bedellerinin ve o bölgede sürümde olan öteki eşyaların mübadelesi için uygun bir "sosyal ortam" sağlar. (Dietler 2011: 182) Osmanlı saltanat ailesinin sünnet ve evlilik düğünleri vesileleriyle düzenlenen şenlik ziyafetlerinin de bu evrensel olgulardan soyutlanamayacağı açıktır.

Hediye ve hiyerarşi

Gerek şehzadelerin sünnet düğünlerinde gerekse hanedan kadınlarının evliliklerinde padişah, saltanat ailesi mensuplarının, gelin ve damat taraflarının birbirlerine sundukları hediyeler kadar, bu vesilelerle onlara hiyerarşik düzene göre hediyelerini sunan merkezî devlet ve eyalet yöneticileri, din adamları (vükela, umera ve ulema) arasındaki sosyal ve siyasal bağların kurulması ya da pekiştirilmesi önem kazanır. Hediye sunanlar kimi zaman da padişahın mukabil hediye lütfuna mazhar olurken, her halükârda sosyo-ekonomik olduğu kadar siyasal, dağıtım ve paylaşma süreçleri yaşanır. Yemek bağışlama gibi, hediye vermenin doğasında da insan ilişkilerini etkileme ve fark yaratma özellikleri vardır. Her ne kadar, görünürde gönüllü "ihsan" ve cömertlik duyguları ön plana çıkarılsa da, bir hediye, verenle alan(lar) kişiler

arasındaki sosyal ilişki dengesini kaçınılmaz olarak "bir yana eğer." Zira, hediye de, yiyecek bağışı gibi, sosyal borçlanma duygusu yaratır. Hediyenin karşılıklı ilişkilerdeki ayırıcı boyutu doğasındadır: Açık veya kapalı, her hediyenin ardında bir mütekabiliyet istemi (talebi) yatar. Bu karşılanmadıkça, sosyal ilişkilerde belli bir "orantısızlık" söz konusu olacaktır. (Rittersma: 33) Bu durum, henüz hediye verilip ve kabul edilmeden önce bile söz konusudur.

Hediyesi kabul edilen, ziyafet sofrasına da oturur

Geleneksel Osmanlı patrimonyal düzeninde, kullarının velinimet padişaha hediye sunmaları beklenir. Aynı durum, devlet ileri gelenleri ile astları arasında zincirleme olarak aşağıdan yukarıya, kimi durumda yanlamasına toplumun tüm katmanları için de geçerlidir. Padişah ve Osmanlı yöneticileri arasında hediye verme geleneği, gerek merkezî yapı, gerek taşra yöneticileri (beylerbeyi, valiler, beyler) ile merkezî yönetim arasında, gerekse taşra yöneticilerinin, muadilleri ya da astları ve yerel güç odaklarıyla kurdukları birbirini kollayıcı, yani bir bakıma kişisel çıkarlar güden sosyal ilişki ağlarının önemli bir parçasıdır. (Reindl-Kiel 2017: 145-147)

Osmanlı saltanat şenliklerinde merkez ve eyalet yönetimlerinde mevki sahiplerinin, din büyüklerinin ve toplumda nüfuz sahibi ileri gelen kişilerin, esnaf ve zanaatkâr örgütlenmelerinin temsilcilerinin de padişaha, hanedan üyelerine ve üst düzey devlet yöneticilerine hediyeler sunmaları, padişahın da önemli saydığı kimi kişilere mukabil ihsanlarda bulunması, halka ve sıradan askerlere tepsi tepsi çil sikkeler saçması da köklü bir sosyal ve siyasal pratiktir. Bu gelenekte, asker ya da sivil Osmanlı üst düzey devlet görevlilerinin vergi ödememelerine karşılık, dini bayramlarda ve saltanat şenliklerinde padişaha "pişkeş çekmek", yani hediye vermek zorunda olmalarının payı büyüktür.[65]

Padişah tahta çıktığında, saltanat düğünleri yaptığında ya da bir fetihten dönüşte, başta devlet ileri gelenleri, herkes mevkiine göre, hükümdara değerli hediyeler sunmakta yarışırdı. Zira modern öncesi dönemlerde, padişah devletin tüm mevkilerini dağıtan kişiydi. Bu nedenle, bir hediyenin teorik olarak, "gönüllü" niteliği öne çıksa da, Osmanlı seçkinlerinin, onlara "yukarıdan aşağıya" mevki ve servet edinme olanağı sağlamış olan velinimetleri padişaha minnettarlıklarının ifadesi olarak, bu kez "aşağıdan yukarıya" hediye verme yükümlüğü vardı. Padişaha sadece sadakat ve bağlılık yetmezdi. Ona itaatin nişanesi olarak değerli ya da değil, mutlaka hediye

65 Vergiden muaf sadrazam, vezirler ve öteki üst düzey yöneticilerin dinsel bayramlarda ve saltanat şenliklerinde padişaha mevkilerine göre hediye sunma yükümlüğü kimi zaman o denli harcama gerektiriyordu ki, bu yük vergi ödeyen Osmanlı tebaasının (reaya) sırtına binenden görece çok daha ağır oluyordu. (Reindl-Kiel 2009: 37)

sunulması da gerekliydi. Başka bir deyişle, kendinden üst konumdakilere bir sosyal yükümlülük olarak "çekilen pişkeşler", hediye sunmalar, padişahınkiler gibi bir lütuf ya da ihsan değil, hükümdara ve devlet ileri gelenlerine bir çeşit bağlılık göstergesi, ama bir yerde de bir tür sosyo-ekonomik haraç olarak algılanmalıdır: Saltanat şenliklerinde padişahın kullarına dağıttığı hediyelerin "keyfi" nitelği ağır basarken, üst düzey devlet yöneticilerinin dini bayramlarda ve saltanat şenliklerinde mevkilerine göre padişaha ve hanedan ailesine sunmakla yükümlü oldukları hediyelerin ise "zorunlu" yönü öne çıkar. Kaldı ki, hediye ritüeli de sıkı kurallarla çevrilidir. Kuralları yerine getirerek, padişah tarafından kabul edilebilir bulunan hediyelerin sahiplerine bunları padişaha sunma onuru verildiği gibi, düzenlediği şenlik ziyafet sofralarına da mevkilerine göre buyur edilir.

Yine de, saltanat şenlikleri hediyelerinin, sadece bir ritüel ya da formalite icabı, yani yasak savma gibi değerlendirilmesi yanıltıcı olabilir; zira hediyelerin aynı zamanda, siyasal itaat, onaylama, meşrulaştırma gibi duygu ve anlam taşıyıcı simgesellikleri vardır. (Rittersma: 55) Çok değerli ya da değersiz,[66] ona sunulan hediyeler daima velinimet padişahın gücünü vurgular ve pekiştirir. Eğer hediye sunan sadrazam, vezir, beylerbeyi, vali gibi merkezde ya da eyaletler ölçeğinde padişahın temsilcileri sayılan kişilerse, gösterişli hediyeleri her şeyden önce, birer kulu olarak velinimetlerine olan saygılarını ifade etme, aynı zamanda devlet hiyerarşisinde kendi yüksek statülerini daha geniş bir kitleye görünür kılma (Reindl-Kiel 2009: 79) aracına da dönüşür.[67]

Güçlü bir Avrupa ülkesinin elçisinin değerli hediyesi de Osmanlı imparatoruna karşı özgüven, eşitlik, çekinme ve saygı duygularını ortaya koyar. Daha düşük konumdaki Osmanlı yetkililerinin ya da Osmanlı'ya tabi bir devletin temsilcisinin sunduğu hediyeler ise saygı kadar teslimiyet duygularını, aynı zamanda koruma ve destek isteğini de ifade, en azından ima eder.[68]

---

66 Fındıkçı esnafı örneğin 1582 saltanat şenliklerinde padişaha sadece üç tepsi fındık, iki tepsi hurma ve iki tepsi siyah Frenk üzümü sunmuştu. Padişah fındıkçılara yüz akçe ihsanda bulunacaktı. Ama, ona çok değerli hediyeler sunan zengin esnaf loncalarına ihsanı dört-beş bin akçeye kadar da çıkabiliyordu. (Riendl-Kiel 2009: 57)

67 Örneğin, Osmanlı arşivlerinde bulunan ve padişaha verilen "hediye bohçaları"nın kayda geçirildiği 1568-1583 yıllarına ait bir Tahvil-i Teşrifat Defteri'nde saptanan beş yüz yirmi yedi hediye bohçasının her birinin değeri altmış akçe (Lapseki Kadısı Mevlana Muhyieddin) ile yüz on bin dokuz seksen akçe (Üçüncü Vezir Ahmed Paşa) arasında değişiyordu. Ama kadı efendinin görece mütevazi hediye paketi hanedan ailesince beğenilmiş ki, kayda geçirilmişti. Zira, uygun bulunmayan, beğenilmeyen hediyeler geri çevrilirdi. (Riend-Kiel 2009: 39)

68 Aslında, o günkü Avrupa'da da durum pek farklı değildi: Aşağıdan yukarıya yemek ikramı ya da hediye sunumu, egemene boyun eğme ve itaat veya hizmet arzusunu ortaya koyardı. (Montanari

Bir sosyal iletişim aracı olarak, her hediyenin dili vardır; hediye verenlerin Osmanlı hükümdarıyla yakınlaşma ve diyalog arzularını ortaya koyar. (Reindl-Kiel 2009: 79) Benzer arzular, padişah için de söz konusudur. Şenlik ziyafetlerinde olduğu gibi, bu kez tepeden aşağıya hediye bağışları, hükümdarın gücünü ve cömertliğini yansıtırken, aynı zamanda, kullarıyla olduğu kadar halkı ile yakınlaşma arzusunu taşır.

Yeniden dağıtım ve bölüştürme

Osmanlı seçkinleri ve yabancı ülkelerin elçilik heyetlerine sırayla sunulan özel ziyafetler gibi, "umuma açık" ya da "yağma" ziyafetlerinde halk ve sıradan askerlere asimetrik yemek ikramının yeniden-bölüştürücü nitelikler taşıdığına daha önce de değinme fırsatımız olmuştu.[69] Aynı şekilde, şenlikler sırasında çoğu zaman abartılan hediye verme geleneği de, genelinde bir dağıtım ve bölüştürme "alt-sistemi" sayılabilir.[70] (Riendl-Kiel 2017: 142)

Ancak, saygınlık ve saygı gösterisi olan hediyeleşmeler, daha çok Osmanlı siyasal seçkinleri arasında gerçekleştiğinden, ekonomik açıdan sınırlı bir yeniden-bölüştürme söz konusudur. Örneğin, saltanat düğünlerinin hediye geleneğinde mücevher, değerli at ve silahlar, yine değerli metallerden kap kacaklar, tepsiler, aynalar, Çin porselenleri, kumaşlar, kürkler gibi lüks tüketim ürünlerinin "dolaşımı" yani el değiştirmesi ülke üretimine ve dolayısıyla ekonomisine ancak sınırlı bir katkısı olan bir yeniden-bölüştürme pratiğidir. (Reindl-Kiel, 2017: 145)

1999a: 70) 1582 şenliklerinde mütevazi fındıkçı esnafının padişaha sadece birkaç tepsi fındık ve hurma sunması örneğin, tam bir teslimiyet duygusunu ifade ediyordu. (Reindl-Kiel 2009: 57-79)

69 Ziyafetlerin ve halka yiyecek ikramlarının, "hami" iktidar sahiplerinin ellerinde biriken zenginlikleri toplumun daha alt katmanlarına doğru yeniden-bölüştürücü niteliklerinin görece çok daha belirgin oldukları söylenebilir. Ama bir yere kadar: Örneğin, şenlikler sırasında asker ya da sivil sıradan halkın payına düşen, umuma açık ziyafetler ve yağmalarda tüketebileceği biraz et biraz pilav ve padişahın, şehzadelerin, damatların ya da sadrazamın altın gümüş sikke saçılarından toplayabildiği birkaç kuruştur; o da, saçılardan aslan payını alan sokağın güçlüleri "ayak takımı" izin verirse.

70 Tarihçi Riendl-Kiel, Osmanlı saray geleneğinde padişahın üst düzey devlet yöneticilerine yaptığı günlük iaşe tahsislerini "yukarıdan aşağıya işleyen" bir dağıtım ve bölüştürme pratikleri olarak değerlendirirken, sadece yukarıdan aşağıya değil, aşağı, yukarı ya da yatay "her yönc" bir dağıtımı olanaklı kılan hediyeleşmenin de bunun bir parçası olduğuna dikkat çekiyor. Hediye vermenin "ağırlıklı olarak" veren kişinin çıkarlarına yönelik bir sosyal ağ oluşturma anlamını taşıdığını ve bu gibi durumlarda dağıtımın genelde "aşağıdan yukarıya" doğru yöneldiğini belirtiyor. (Riendl-Kiel: 147)

Hediye de ziyafet gibi simgesel sermaye biriktirir

Ne var ki, gerek toplamda salt ekonomik değeri gerekse, hediye verene ve alana sağladığı simgesel sermaye[71] biriktirme fırsatı yönünden, hediye alışverişlerinden en kârlı çıkanların, şenlik ziyafetlerinde olduğu gibi, son kertede, başta padişah olmak üzere, iktidar seçkinleri oldukları da yadsınamaz.[72]

Osmanlı saltanat şenlikleri, özellikle imparatorluğun askeri ve malî bunalımlara saplandığı gerileme döneminde, bu gerçeği ortaya koyan örneklerle doludur. Ama bu örneklerden önce, Osmanlı Devleti'nin kuruluş ve gelişme döneminin farklı koşullarına geri dönelim. I. Murad'ın 1382 yılında şehzadesi Bayezid'in Germiyanoğlu'nun kızıyla evlendiği düğün şenliklerine davetli olan önemli kişilerin hediye (o günkü dilde hediyye, tuhfe ya da pişkeş) olarak neler sunduklarıyla başlayalım örneğin:

> "Etrafın elçileri geldiler. Beğlerden hediyeler [saçuluklar] getirdiler. İyi atlar, katarla develer ve türlü türlü fevkalade şeyler getirdiler. Her kişi âdet üzeri hediyesini verdi [peşkeşlerin çekdiler]. Mertebelerine göre oturdular: Mısır sultanının elçisi dahi geldi. O da hediyesini sundu. Ona bütün elçilerin üstünde yer gösterdiler. Oturdu. Bunlar tamam olup oturduktan sonra izin verildi. Kendi

71 Şenlikler ve hediyeler bir bakıma "simgesel sermaye gösterisi"dir. Çünkü şeref ya da saygınlık (prestij) adına simgesel sermaye edinimi, gerek zaman harcanması gerekse maddi yatırımlar nedeniyle çok masraflıdır. Saygınlık, sadece ekonomik sermayenin zararına biriktirilebilir. Ne var ki, elde edilen simgesel sermaye daha geniş ekonomik kaynaklara ulaşmayı kolaylaştıracak ve ekonomik sermayeye çevrilebilecektir. Sermaye, sermaye doğuracaktır. Bu yüzden simgesel sermaye daima geniş anlamda bir tür "kredi" niteliği taşır. (Bourdieu 2013a: 179-181)

72 Şenlik ziyafetleri ve eğlenceleri, daha önce de değinildiği gibi, esnaf, zanaatkâr ve tüccarlar kadar, çeşitli becerileriyle boy gösteren cambazlar, hokkabazlar, oyuncular, şekerleme ustaları ve "ateş gösterileri" mühendislerini de maddi açıdan sevindiren bir talep canlanmasına yol açar. Sadece padişah ve ailesinin değil, Osmanlı seçkinlerinin de mevkilerine göre verdiği değerli düğün hediyelerinin bir bölümünün de parası karşılığı esnaf, zanaatkâr ve tüccarlardan temin edildiği düşünülürse, şenliklerin bu kesimlerin kazançlarını daha da artırdığı ortadadır. Bu bağlamda, hediyeleşme, sosyal borçluluk duygusundan doğan "ahlaki" ekonominin simgeselliği ile hükümdar hazinesini boşaltan ya da dolduran "reel ekonomiyi" birbirlerine yakınlaştırır. Şematize edersek: Şenlikler sırasında ikram edilen yemekler "hediye"dir. Yemekler tüketilir, hazmolur. "Bedava" gösteriler, eğlenceler, yarışmalar da neşeyle izlenir, ama onlar da kalıcı değildir. Oysa, padişahın devlet seçkinlerine ziyafet çekmenin yanı sıra, kimilerine ihsan ettiği değerli bir at, elmaslı bir hançer ya da samur kürk gibi; "kullarının" ve yabancı elçilerin hükümdara sunduğu mücevherler, silahlar, atlar, değerli taşlarla süslü eyerler, inci işlemeli örtüler, sanat eseri masa veya duvar saatleri, *Kur'an*'lar, altın varaklı tezhipler, minyatürlü yazmalar, değerli kumaşlar, giysiler, altın gümüş ya da mücevherlerle bezeli sofra takımları, ibrikler, şamdanlar, cariyeler, köle erkekler benzer simgesel anlamlar içerseler de, yemekler gibi uçucu değil, kalıcıdır. Tekrar tekrar kullanılabilir ya da yeniden ekonomik dolaşıma dahil edilebilir, satılıp alınabilir.

sancak beğleri geldi. Hepsi mertebelerine göre hediyelerini arzettiler. Evrenüz [Evrenos] Gazi'nin hediyeleri ileri geldi: Yüz kul ve yüz kızoğlan cariye. On oğlanın elinde gümüş tepsi. İçi filöri [florent, altın sikke] dolu. Onunun elinde gümüş on altın tepsi. İçi istevret [istebrak, sırmalı kumaşlar?] dolu. Sekseninin elinde gümüş maşrapalar ve mücüş [eğri boyunlu] ibrikler. Elhâsılı bu kulların birinin eli boş değil. Bütün etraftan gelen elçiler hayrette kaldılar ki bu hanın bir kulu böyle büyük hediyelerle geldi. Murad Han Gazi gör ki neylese gerektir? Evrenüz Beğ'in getirdiği kulları, karavaşları [cariyeleri] bu etraftan gelen elçilere taksim etti. O atlar ki etrafın elçileri getirdilerdi, hepsini Evrenüz'e verdi. O filöriden bir kısmını da Evrenüz'e geri verdi. Kalanını bilginlere, yoksullara dağıttı. Kendisine bir şey almadı. *Niceleri müflis gelip zengin gitti.*" (Âşıkpaşazâde, Atsız çevirisi: 61. İtalikler benim)

Yukarıda anlatılanlara bakılırsa, "kendisine bir şey almayan" padişaha ve onun da konuklarına gösterdiği mukabil itibar ve cömertlikler, yemek ikramları gibi dostluk ve bağlılık işaretleri olmanın dışında, aynı zamanda sarayda toplanan zenginliklerin yeniden-bölüşümünü yansıtıyor. Dahası, kanımızca, Osmanlı'nın Rumeli fetihleri sürerken yapılan bu düğün, özellikle akıncı Evrenos Bey'in getirdiği "büyük hediyelerle", Rumeli'nin zenginliğini gözler önüne seriyor ve fetihlerin ne denli gerekli olduğunu ortaya koyuyordu. Aynı zamanda, Osmanlı egemenliğine karşı direnen Anadolu beylerine yönelik bir güç sergileme ve gözdağı verme de söz konusu olsa gerekti.

Osmanlı Devleti'nin henüz gelişme aşamasında olduğu dönemlerde yapılan şenlik hediyeleşmeleri ve ziyafetlerinin, zenginlikleri yukarıdan aşağıya ve aşağıdan yukarıya doğru yeniden paylaştırıcı işlevleri ilerideki yüzyıllarda da sürecek, ancak hem simgesel hem de maddi yönleriyle, daha çok padişahların lehine işleyecekti.

Ziyafet gibi hediyede de hiyerarşik düzen

Hediye sunmak Osmanlı ileri gelenleri için ahlaki bir yükümlülüktü. Nasıl saray ya da şenlik ziyafetlerinde hiyerarşik oturma düzeni ve mevkiye göre nicelik ve nitelikçe değişen yemek yelpazesi uygulanıyorsa (Bkz. ileride Bölüm 14), aynı kurallar padişaha hediye takdiminde de geçerliydi. Saltanat düğünlerinde devlet ileri gelenlerinin padişaha, şehzadelere ve padişah haremine hediyeler sunmaları köklü bir gelenekti. Ancak, bu hediyelerin, verenlerin "mevki ve makamlarına yaraşır olmaları" şarttı. Gelen hediyeler önce sicil defterlerine kaydediliyor, denetimden geçiyor ve ancak padişah onayladıktan sonra sunulabiliyordu. (Aslan, Cilt 3: 45) Dahası, hediye sunumunda da belirli hiyerarşik kurallara uyulması gerekiyordu. Herkes dilediği hediyeleri veremediği gibi, sunulan hediyelerin miktarını da gönlünce belirleyemiyordu. Sözgelimi, bir sancak beyi, kendisiyle aynı düzeyde olan bir başka sancak

beyinden daha çok çeşit ve miktarda hediye sunamazdı. Başka bir deyişle, her hediye veren "haddini bilmek" zorundaydı.

Hediye olarak, genellikle mücevher, silah, değerli metallerden kap kacak, atlar, koşum takımları ve değerli kumaşlar, hayvan kürkleri, *Kur'an*, *Kur'an* tefsirleri, İslam âleminin ünlü hukuk, edebiyat, şiir kitapları, nadide elyazması ve resimli veya tezhipli kitaplar, şahin, doğan gibi yırtıcı av kuşları, av köpekleri, hatta Trablus-garb (Libya), Cezayir gibi kimi eyalet valilerinin temininde güçlük çekmediği aslan, kaplan, zürafa gibi "egzotik" hayvanlar da sunulurdu. Hediyeler arasında, genç erkek köleler (gılman) ve cariyeler de eksik olmazdı. Standart hediyeler arasında, değerli kumaşlar günümüz deyişiyle, "lüks tekstil ürünleri" örneğin, Osmanlı onurlandırma sisteminin "aynı" olmazsa olmazlarıydı. Ancak, bu kumaşların kalitesi ve miktarları hediye verenin mevkiine göre değişirdi. Örneğin, vezirlerin padişaha sunduğu kumaşlar on iki donluk (giyimlik) eninde olma zorundaydı. Bir donluk kumaş ise elbisenin veya kaftanın dar ya da bol kesimine göre, yaklaşık sekiz on bir metreye denk geliyordu. Beylerbeyiler için bu kota dokuza, sancak beyleri içinse beşe iniyordu. Buna göre, sancak beyi kaç çeşit kumaş sunarsa, bunların her biri de beşer donluk olurdu. Eğer hem padişaha hem de şehzadeye kumaş hediye ediliyorsa, padişaha sunulan kumaşlar dokuz on donluk, şehzadenin, baremi ise üç donluk oluyordu. (Reindl-Kiel 2009: 49)

Hiyerarşi ilkesi, padişaha sunulması gerekli gümüş kaplar için de geçerliydi. Uzun boyunlu sürahi, maşrapa ve tepsiden oluşan bir takım, sözgelimi asker bir görevli için uygundu. Ama vezir rütbesinde bir kişi için, gümüş hafif kaçabilirdi. Bu yüzden, keseye davranıp "hediye takımı"nı altından sunmak zorundaydı. Osmanlı Devleti'nin padişahtan sonra iki numarası, sadrazamın miktar ve çeşitçe en değerli hediyeleri sunması beklenirdi. Bir beylerbeyinin, hediye bohçasının içinde som gümüşten sürahiler, maşrapalar, tepsiler yer alırken, bunlara değerli kumaşlar, ipekler, brokarlar ve tülbentler (destar) eşlik ederdi. Bir sancak beyi ise tek bir gümüş kap ve daha az çeşit ve sayıda kumaşlar sunardı.[73] (Reindl-Kiel 2017: 146)

---

73 Ama yüzyılları kapsayan süreçte, Osmanlı hediye disiplini de zamanla değişmelere uğrayacak, bir yandan protokol gevşerken, kumaş setlerinin hem sayıları hem de türlerinin değiştiği, örneğin 1720 saltanat düğününde izlenecekti. Klasik gümüş leğen, ibrik, maşrapa gibi hediyelerin yerini İtalyanların Murano ince cam işçiliğinden etkilenen çeşm-i bübül sürahiler ya da Çin kâseleri alacaktı. Gılman ve cariye sunanlar azalacak, egzotik hayvanlar yerine, sadece atlarla yetinilecekti. Yine de, eski usüle göre kumaş türleri ve "donluk" sayılarına aynen uyan Osmanlı yöneticileri olacak, kimi esnaf loncaları da gümüş kap kacak sunmaya başlayacaktı. (Bkz. Reindl-Kiel 2009: 69-78)

Ekonomik, siyasal konjonktür ve şenlikler

İmparatorluk içte ve dışta güçlü olduğu sürece, özellikle fetihlerin sağladığı ganimet zenginliği, tabî devletlerden gelen yıllık haraçlar, sadece padişaha değil, devlet yöneticisi veya asker kullarına da yarar, dolayısıyla refah halka da yansırdı. Öyle ki, 1524'te Pergeli İbrahim Paşa'nın düğününde, damada ve geline sunulan çeşitli hediyeler arasında örneğin, on köle, dönemin parasıyla yirmi beş bin altın düka değerinde altmış katır yükü değerli mal ve eşyalar dışında, bir de dört bin düka altını değerinde pırlanta küpeler gelmişti. Kanunî Süleyman'ın "kul"u Sadrazam İbrahim Paşa da gelinc "mihir" (nikâh bedeli) olarak yüz bin düka altın takdim edebiliyordu. (Arslan, Cit 1: 91-92) I. Süleyman'ın 1530'da şehzadeleri Mustafa, Mehmed ve Selim için yaptırdığı sünnet düğününde, sadrazam ve öteki iki Kubbealtı vezirlerinin hediyeleri beş yüz, Rumeli ve Anadolu beylerbeylerinin hediyeleri iki yüz yeniçeri taşıyacak kadar çoktu. Altın halkalar taşıyan on beş on altı yaşlarında on bir çocuk ve on beş at da bu hediye kervanına dahildi. Elçilerin hediyelerini de yüz kişi taşıyordu. İbrahim Paşa'nın hediyelerinin maddi değeri ise elli bin dükayı buluyordu. Öteki vezir paşalarınkiler ise on beş yirmi bin düka altın değerindeydi. (Arslan, Cit 1: 96)

Şehzade IV. Mehmed'in 1582'deki sünnetinde, "Arz-ı Pişkeş ü Tuhaf ve Tertibi Hedâyâ vü Turaf" (hediyelerin takdim) için, Sultan III. Murad'ın huzuruna alınan "Vüzerâ-i izâm"ın (vezirler) hediyeleri de göz alıcıydı: Vezîriâzam Sinan Paşa padişaha mücevherlerle süslü değerli eyerler vurulmuş beş at, şehzadeye ise muhteşem libaslar (giysiler) ayrıca altınlarla süslenmiş, üzerlerine incili gâşiyeler (semer örtüleri) vurulmuş kırk bin altın değerinde üç at sunuyordu.[74]

Koca Sinan Paşa'nın hediyeleri, yabancı ülkelerin hükümdarlarından gelen hediyelerden hiç de altta kalmıyordu. Çok varlıklı, ancak aynı ölçüde eli açık bir kişi olan Sinan Paşa'nın 1582 sünnet şenliğinde padişahına çektiği bu pişkeşler, ona saygısını göstermenin yanı sıra, kendi iktidar konumunu da güçlendiriyordu. (Reindl-Kiel 2009: 43-44) Daha önce de belirtildiği gibi, bu çok masraflı "yatırımıyla" Sinan Paşa'nın siyasal "simgesel sermayesi"ni artırma amacını güttüğü de söylenebilirdi. Öteki Osmanlı ricali de benzer bir çaba içindeydi: İkinci vezir Siyavuş

74 Ayrıca, murassa (değerli taşlarla bezenmiş) bir Kelâm-ı Kadîm (*Kur'an*), altın yaldızlı bir murakka (güzel yazı-hat), kapağı mücevher bir altın kâse, değerli taşlarla bezeli bir eyer ve bir dizgin, mücevher sinebend (göğüs bağı), kemendi altından yakut ve lal taşlı bir altın bilan (kılıç kemeri), değerli taşlarla süslenmiş altın bir eyer, topu altından bir çift gümüş üzengi, inci ve değerli taşlarla süslü bir abâyi (atların sırtına konan yünlü kumaştan saçaklı örtü), on iki kat seraser (altın gümüş tellerle karışık dokunmuş ipek), on iki çatma (işlemeli kadife kumaş), on iki benek, on iki parça renkli atlas (saten) kumaş, on iki kemha (üzeri tüylü ipek kumaş). Şehzadeye verilen hediyeleriyle birlikte bu liste uzadıkça uzuyor. (Aslan, Cilt 2: 17)

Paşa yirmi bin altın değerinde sekiz at ve sırmalı kumaşlar, üçüncü vezir Hâdım Mehmed Paşa ise dört at ve otuz bin altın değerinde yüz elli kat libas getirmişti. Vezir Mehmed Paşa on beş bin altın değerinde atlar, süslü giysiler, köleler, gümüş oyuncaklar, sadrazam kethüdası Osman Beğ de on bin altın değerinde gümüş evani (kap kacak) ile birlikte Gürcü ve Çerkes köleler sunuyordu. Seçkin Osmanlı uleması, kazaskerler ve kadılar *Kur'an*'ın yanı sıra Arapça ya da Farsça nadir ve resimli yazma kitaplar hediye ederek kültür, zenginlik ve güçlerini kanıtlıyorlardı. (*Âli Sûrnâmesi*, Aslan, Cilt 1: Beyit 668-836: 419-434; Reindl-Kiel 2009: 45) Nişancı Mehmet Paşa, Rumeli Beylerbeyi İbrahim Paşa, Anadolu Beylerbeyi Cafer Paşa, Mısır Beylerbeyi Hadım Hasan Paşa da padişaha ve şehzadeye çok değerli hediyeler veriyorlardı.[75]

Mekke Şerifi, Kâbe örtüsünden altınla dokunmuş bir parça, içine zemzem suyu konmuş, değerli taşlarla süslü bir ibrik ve leğen, bir kese amber, iki tomruk öd ağacı, tütsü için işlenmiş öd, padişaha mahsus yüz sarık gibi İslami nitelikte armağanlar göndermişti. (Aslan, Cilt 2: 18-19) Bu arada, Şehzade Mehmed'in sünnet düğününü düzenleyen padişah babasına teşekkür ifadesi olarak sunduğu hediye de ilginçti: Genç ve çok güzel bir cariye. (Aslan, Cilt 2: 20) Kadınlara düşkünlüğü ile bilinen bu padişah için mükemmel bir hediye olsa gerek. Esnaf loncaları temsilcileri de meslek dallarına göre padişaha armağanlar sunarken, hükümdar da onlara kese kese "inâm" da bulunuyordu.[76]

---

75 Örneğin, valide sultanın sırdaşı Mısır Valisi Hadım Hasan Paşa padişaha değerli dokuz at, mücevherle süslü koşum takımları, çeşitli kumaşlar, ayrıca, şenliklerde kullanılması için iki yüz kafes şeker, amber ve miskle rayihalandırılmış yirmi top şeker gönderirken, geleceğin padişahı Şehzade Mehmed için de benzer, ancak âdet üzere, daha az miktarda hediyeler sunmayı da ihmal etmemişti. Hasan Paşa'yı, on beş yıl sonra, 1597'de sadrazamlığa atayan padişahın III. Mehmed olması şaşırtıcı değildi. (Reindl-Kiel 2009: 54; *İntizami Sûrnâmesi*, Aslan Cilt 2: 18)

76 Ama padişah için, ona sunulacak hediyelerden çok, burada asıl önemli olan, Topkapı Sarayı'nın Alay Köşkü önünden geçit yapmasını dilediği kent esnaf loncalarının ona ve Osmanlı iktidarına bağlılık gösterisinde bulunmalarıdır. Hünkâr da hoşnutluğunu onlara "ihsanlarını" esirgemeyecektir. Yine de, esnaf tebaasının padişaha sunduğu hediyelerin maddi değerinin de, özellikle 1720 düğün şenliklerinde, "hatırı sayılır bir düzeyde" olduğu da bir gerçektir. (Faroqhi: 1998: 195-196) Sultanın otağının önünden alayla geçen ve "sanatlarını gösteren" esnaf da "karınca kararınca" hediyelerini sunarken "Köylünün selamı maksatsız değildir" sözüne uygun olarak, "hallerini arz ettiler" ve dilekleri karşılık gördü. (*Vehbi Sûrnâmesi*, Tulum: 203-207) Saraçlar tayfası örneğin, "âdet olduğu üzere", "altı yüz dirhem bir gümüş leğen ve ibrik, yüz elli dirhem bir gümüş şamdan, beş yüz dirhem saf gümüşten yapılmış bir koşum kemeri, yüz beş dirhem gümüş gülüftan, yüz dirhem iki çiçek bardağı ve beş yüz dirhem bir tepsiden oluşan" hediyelerini kethüdalar aracılığıyla padişaha sunmuşlardı. Düğünde geçit resmi yapan esnaf birliklerinin sayısı iki yüz elli civarındaydı. (Aslan, Cilt 2: 80-86) Bu nedenle hediyelerinin toplam değerinin

Ortodoks Patriği ve Yahudi cemaati temsilcileri de sürahiler, maşrapalar, şamdanlar, ipek, atlas kumaşlar sunacaktılar.

Yabancı konuklara gelince: Leh elçisi *dogue* cinsi iki büyük bekçi köpeği, altı bin altın değerinde altı yük samur kürk, Transilvanya elçisi de gümüş kupalar, tepsiler, leğenler, altın ve gümüş avizeler hediye etti. Osmanlı vezirleri, beyleri, paşaları gibi velinimetleri padişaha "pişkeş çekme" yükümlülüğü olmasa da, yabancı ülkelerin elçilerinden de ülkelerinin büyüklüğüne uygun değerde hediye sunmaları beklenirdi. Eğer getirdikleri hediyeler Osmanlı yetkililerince yeterli görülmezse, huzura çıkarılmaları olanaksızdı.[77]

Yabancı ülkelerin temsilcileri, diploması gereği, dönemin en güçlü hükümdarı Osmanlı padişahını hoş tutmak için cömertlikte yarışıyorlardı. Örneğin, Venedik elçisi sekiz bin düka değerinde mücevherat ve giysiler, Kutsal Roma-Germen imparatorunun elçisi ise kırk bin düka değerinde üç gerdanlık, beş parça elmas ve iki madalyon sunmuşlardı. Özbek hanı da padişaha ve şehzadeye yaraşır hediyeler olarak kılıfı yakut bezeli bir *Kur'an*, altın yaldızlı ve minyatürlü Şah ü Gedâ mesnevisi, altmış üç huten miski, altın kılıf içinde kokulu kuru panzehir, yedi deste samur postu göndermiş, Kırım ve Kıpçak (Tatar) hanları ise on yük samur, on yük diğer kürkler, beş ayı balığı dişi yirmi Hıristiyan genci sunmuştu. Osmanlı'nın büyük rakibi, komşu İran şahının oğlu Mirza Hamza padişaha, şehzadeye ve valide sultana ayrı ayrı, *Kur'an*'lar, kimi minyatürle süslü yazma eserler, kumaşlar, yün ve ipek seccadeler, kılıçlar, altın işlemeli kemerler gibi çok değerli hediyeler getirmişti. Sedef kakmalı küçük sandıklar, ipek seccadeler, altın eyer, elmaslı üzengiler, ipekli, sırmalı kumaşlar, altına mıhlanmış inciler getiren Fas ve Marakeş sultanlarının elçileri gibi, Raguzalılar, Moldavya ve Ulahya voyvodaları da gümüş kupalar, kumaşlar ve duvar saatleri gibi değerli hediyeler sunmuşlardı.[78]

---

de yabana atılamayacağı açıktır. Hediye dökümleri için, bkz. *Hazîn Sürnâmesi*, Aslan, Cilt 4-5: 321-324)

77 İstanbul'a gelen elçilerin beraberlerinde paşalara ve padişaha takdim edilmek üzere değerli hediyeler getirmeleri zaten her zaman uyulması zorunlu bir gelenekti. Örneğin 1574'te, III. Murad'ın cülus (tahta çıkış) törenleri için İstanbul'a gönderilen bir Fransa elçisi, padişaha hediye getirmediği için, önce huzura kabul edilmemiş ısrarları karşısında huzura çıkarılsa da, divanda onuruna gelenekse! ziyafet verilmemişti. Aynı vesileyle İstanbul'a gelen Kutsal Roma-Germen, Venedik ve Lehistan elçileri ise hediyeler sundukları için, divanda ziyafetle ağırlanıyorlardı. (Karateke: 151-152)

78 Osmanlı ileri gelenleri ve yabancı elçilerin hediyelerin ayrıntılı dökümü için, bkz. Aslan, Cilt 2: 17-20. *Ali Sürnâmesi*, Aslan, Cilt 1: beyit 542-868: 407-437). Padişah da devlet erkânına, değerli atlar, biniş takımları, eyerler, "atiyât" (ihsanlar) da bulunuyordu. (A.k.: beyit. 2455-2474: 588-590) Ayrıca, bkz. Hammer, 39. Kitap, Üçdal Neşriyat, Cilt 4: 145-147)

Gelen hediyeler harcamaları rahatlıkla karşılar

Görüldüğü gibi saltanat düğünlerine davet edilenlerin getirdikleri kutlama hediyeleri ve mukabil hediyeler, bayağı bir "yekun tutuyordu." Giderlerle karşılaştırıldığında, gelenler, padişahın ve şehzadelerin, damatların ayrıca halka altın ve gümüş sikkeler saçmaları, çanak yağmaları gibi "umuma açık ziyafetler", eğlenceler, oyunlar ve gösteriler için yapılan masrafları da fazlasıyla karşılayabilecek miktarlardı. Hediye değiş tokuşlarının ancak sınırlı bir bölümünün yeniden-bölüştürüldüğü sanırız yanlış bir iddia olmayacaktır. Seçkin konukların padişahlara, şehzadelere ve hanım sultana sundukları hediyelerin (kim iktidara yakın olmayı istemez ki) toplam değeri bu gösterişli harcamaları çoğu zaman rahatlıkla karşılıyordu. Öyle ki, 1670'lerde İstanbul'da İngiliz sefaretinin papazlığını yapan John Covel, sarayın yakın çevresindeki kişilerin beklenildiği kadar değerli bir hediye getirmedikleri takdirde, huzura çıkarılmayıp geriye gönderilerek, onlardan yeni bir hediye sunmalarının istendiğini yazacaktı. Covel, İstanbul'da dolaşan rivayetlere göre, IV. Mehmed'in oğulları Ahmed ve Mustafa'nın 1675'te Edirne'de yapılan sünnet düğünü için on iki bin kese harcanmış, buna karşılık, gelen hediyelerin değerinin ise "en az" otuz iki bin keseye ulaşmış olduğuna dikkati çekiyordu.[79]

Nitekim dönemin Osmanlı bilginlerinden Hüseyin Hezarfen Efendi'nin Osmanlı devlet örgütlenmesi, maliyesi ve teşrifat ve merasimlerine ilişkin düzenlemeleri ve yasaları bir araya getirdiği *Telhîsü'l-Beyân Fî Kavânîni Âli Osmân* adlı ünlü eserinin bir tür sûrnâme sayılabilir son bölümünde, 1675 saltanat düğünlerinde padişah ve ailesine gelen hediyeleri ve padişahın kimlere ve ne değerde ihsanlarda bulunduğunu tüm ayrıntılarıyla sıralayan titiz kayıtlar da iddiaları güçlendiriyor.[80]

---

79 Covel'in beş yüz dolar olarak belirttiği bir kesenin günümüzdeki değerini uzmanlara bırakalım. Ancak, somut bir karşılaştırma tutamağı olarak, İngiliz rahibin efendisi İngiliz sefirin saraya ilk gelişinde, yeniçerilerin üç aylık ulufelerinin dağıtım töreninde ortaya üç yüz yirmi kese geldiğine tanık olmuştu. (Covel: 130-172) İngiliz rahip, yeniçeri maaşlarının yılda 4 X 320 = 1280 kese tutacağı hesabıyla, Padişah'ın sünnet şenlikleri için gösterişli harcamalardan kaçınmadığını da ortaya koyuyordu.

80 Covel gibi "kese hesabı" yapılmasa bile, pişkeş ve ihsan dökümlerine hızlıca göz gezdirmek bile, en azından, bu şenliklerde "kasanın" kazançlı çıktığını ortaya koyuyor. (Bkz. *Telhîsü'l-Beyân*, Sûrnâme bölümü, orijinal metin, Aslan, Cilt 4-5: 567-621. Hediyelerin çeşitlerine göre toplam bilançosu için: 628-635)

1720 sünnet şenliklerinde de, başta Sadrazam Damat İbrahim Paşa olmak üzere, Osmanlı ileri gelenleri mevkilerine uygun hediyeler sunacaklardı.[81]

Sûrnâmede yer alan küçük bir detay ilgimizi çekiyor. İbrahim Paşa'nın Sultan III. Ahmed'e sunduğu hediyelerin, 1582'de Sadrazam Sinan Paşa'nın III. Murad'a sunmuş olduğu hediyelerin ancak yarı değerinde olduğunu özellikle belirten Vehbi, bunun nedenini Sadrazam İbrahim Paşa'yı memnun edecek bir biçimde özetliyor: "[...] padişahın yüksek ilgi ve yardımlarıyla elde ettikleri mevki ve imkân sermayesinden maksatları mal toplamak ve servet biriktirmek olmayıp, ancak şevketli, kudretli, mehabetli padişah efendimiz hazretlerine canı ve malıyla hizmet etmek, yürekten ve içtenlikle kulca bağlılık göstermek olduğu ayan beyandır." (*Vehbi Sûrnâmesi*, Tulum: 85) Vehbi'nin kalemi aracılığıyla, İbrahim Paşa'nın padişahıyla her hangi bir yarışma içinde olmadığı da özellikle belirtiliyordu. Kaldı ki, paşanın, elde ettiği mevki ve imkânları padişaha borçlu olduğu açıktı. Sinan Paşa'da aynı durumdaydı. Ancak, İbrahim Paşa'nın amacı "mal toplamak, servet biriktirmek" olmadığı için, padişahına ancak bu kadar hediye ile karşılık verebilmişti. Bu ise, velinimeti hükümdarına karşı olanca mütevazı gözükmek zorunda olan kulunun tatlı bir yalanıydı.[82]

---

81 Sadrazam, aynı zamanda kayınpederi olan padişah III. Ahmed'e elmas tokalı bir kuşak, elmas ve yakutla bezenmiş bir çapraz, değerli taşlarla süslü bir Çin kâsesi, değeri taşlarla bezeli billur bir kâse, Hint işi süslü bir mücevher çekmecesi, mine işlemeli on üç gözlü bir altın kaplama para çekmecesi, üç yüz miskal (1 miskal yaklaşık 4-4,9 gr.) ağırlığında bir şişe kokulu ıtır, iki yüz miskal ham amber, bir altın çekmece saati, tilki, samur, vaşak, kakım kürk veya postları, her biri onar donluk (giyimlik) çeşit çeşit değerli kumaşlar, bir çile altın iplik, tüfekler, iki binek atı, bir yük beygiri, altın tezhipli bir *Kur'an*, murassa, altın bir kılıç, on gümüş sürahi, beş gümüş maşrapa, kaplarıyla birlikte beş gümüş ibrik gibi değerli hediyeler ve yirmi erkek köle de sunmuştu. Sadrazam ayrıca, şehzadeler Süleyman, Mehmed, Mustafa ve Bayezid'e ise, cilt kapakları değerli taşlarla bezeli birer Mushaf-ı Şerif (*Kur'an*), çeşitli kitaplar, elmas ve yakut bezemeli ya da altın kınlı bir hançer veya üzeri taşlarla işlemeli elmas bir saat, iki yanı havlu altın telli hamam takımı, mükemmel donanımlı bir at ve bir de midilli sundu. Şehzade Mehmed'e gümüş bir savaş topuzu, beş erkek köle ve bir içoğlanı sunulmuştu. Şehzadelerin annelerine de ikişer donluk değerli kumaşlar, ayrıca saray harem görevlisi ağaya elmas bir hançer de ayrı hediyeler olarak gönderildi. (*Vehbi Sûrnâmesi*, Tulum: 81-84; Reindl-Kiel 2009: 49, dipnot 75)

82 Yine de gerek İbrahim Paşa'nın gerekse ötekı beylerbeyi paşalar, defterdar efendi, Anadolu ve Rumeli kazasker efendileri ve ulemanın, çeşitli eyaletlerin muhafızları (valiler), mutasarrıflar kethüdalar, sipahiler ağası, yeniçeri ağası, kapıcılar ağası ve diğer saray ağalarının sundukları değerli hediyeler elyazması ciltleri bezeli, içi incili Mushaflar, kitaplar, altın yaldızlı hatlar, binek atları, koşum takımları, eyerler, kınları mücevherle bezeli kılıçlar, elmaslı kemerler, değerli kumaşlardan giyimlikler, altın, gümüş ipliklerle dokunmuş ipek kumaşlar, atlaslar, samur postlar, kürkler, kokulu ödler, anber, değerli taşlar dikkatten kaçmıyor. Ancak, 1582'deki kadar erkek köle ve cariye hediye edilmediği görülüyor. "Saltanat meydanının biricik atlısı" (*Vehbi Sûrnâmesi*, Tulum: 330) padişah da ziyafetlerine katılanlara değerli hilatlar (kaftanlar) giydiriyordu. Damadı

Sadrazamın dışındaki Osmanlı ileri gelenlerinin yanı sıra, düğüne davetli olan Moskof ve Fransız elçileri, Macar, Felemenk balyosları (konsolosları), Venedik elçisi, Venedik balyosu, Nermçe (Avusturya) kapı kethüdası, Dobravenedik (Dubrovnik) elçisi, Eflak ve Boğdan voyvodaları da kapı kethüdaları aracılığıyla padişaha hediyelerini sunmuşlardı. (*Vehbi Sürnâmesi*, Tulum: 370; 376; 385; 393)

"İhtiyaçtan" saltanat düğünü yapılır

Saltanat düğünleri vesilesiyle padişaha, şehzadelere ve sultanlara, devlet ricali, merkez ve taşra yöneticileri, esnaf loncaları ve yabancı ülkeler tarafından, miktarları sosyal statüleri ve mevkilerine göre değişse de, toplamda sunulan çok miktarda değerli hediyeler, Osmanlı ekonomisinin zor günler geçirdiği dönemlerde, padişah hazinesine önemli bir gelir sağlama fırsatı yaratıyordu. Bu yüzden, imparatorluğun özellikle gerileme döneminde, Osmanlı padişahlarının kızları, kız kardeşleri hatta ölen kardeşlerinin kızlarını evlendirme yönünde ellerini çabuk tutmalarının duygusal ya da himayeci itkilerden çok, hem üst düzey devlet görevlileri ile hanedan arasında ittifaklar kurmaya (Faroqhi 2004: 735) hem de damatlardan gelecek pahalı hediyelerle maddi bir çıkar elde etmeye yönelik olduğu gözden uzak tutulmalıdır:

> "Daha beşikte iken, öyle ki bir kız doğduğu yıl birine nişanlanır ya da evlendirilir, yaşlı kocası ölünce aynı sultan birkaç kez daha evlendirilirdi. Bunun başlıca nedeni damattan ve başkaca devlet ileri gelenlerinden gelen para ve armağanların padişahın bir çeşit açıklarını kapatamaya yaramasıydı. [...] Çoğu kez damat adayı olarak seçilen [kişi] bu evliliğe zorlanıyordu. Genç çoğunlukla, varlıklı ve etkili damatlar seçiliyordu." (And 1982: 15)

Padişah, zora düştükçe, "Kaz gelecek yerden tavuk esirgenmez" misali, zaten tahta veraset hakkı olmayan hanedan sultanlarından birini, kimi zaman çok küçük yaşta

---

İbrahim Paşa'ya da ona bağlılığının karşılığı olarak "sabah yeli gibi hafif gidişli bir Mısır atı" hediye ediyor, gösterilerde görevlilerin her birine birer ikişer altın saçılarda bulunuyordu. Düğün sonunda da Enderûn-ı Hümayûn ağaları ile "bütün rütbelilerini ve rütbesizlerini" avuç avuç altınlar bağışlayarak "büyüğü küçüğü bağış nimetine doyurmuşu." Düğün sonunda da bütün görevlilere rütbelerine göre bağış akçesi vermiş, kul kethüdasına, tersane amirine, düğün eminine, aşçıbaşıya, aşçıbaşı kâtibi ve aşçılar kethüdasına, sultan vekilharcına, dört bölükbaşıya, cebeciler çavuşuna, topçular çavuşuna, bir başka sûrnâme yazarına (Hafiz Mehmed Efendi/Hazin, olmalı), mevkilerine göre kaftanlar giydirdi, akçeler dağıttı. Sûrnâmeci Vehbi'nin cebi de sadrazam tarafından akçelerle doldurulmuş, ancak kaftan giydilmesi, düğün kitabının temize çekilip bitirilmesine bırakılmıştı. (*Vehbi Sürnâmesi*, Tulum: 85-91; 124-129; 141; 165-168; 233; 258; 291-293; 351-352; 367-368; 383-384; 393; 396-397)

bile olsa, güçlü ve zengin bir kuluyla nikâhladığında, bol masraflı saltanat düğünü, günün sonunda onun için "kârlı" bir ekonomik operasyona dönüşüyordu.[83]

Örneğin, III. Murad 1593'te kızı Fatma Sultanı Kaptan-ı Derya Halil Paşa ile nişanlarken, damat adayının sadece harem sakinlerine dağıttığı para yüz seksen bin akçeydi. Nikâh parası olarak (mihir) üç yüz bin altın ödediği söyleniyordu. Sultan I. İbrahim dört yaşındaki kızı Fatma Sultan'ı 1646'da Kaptan-ı Derya Fazlı Paşa ile evlendirdiğinde, sağdıç tayin edilen Sadrazam Salih Paşa tek başına elli bin kuruş harcama yaparken, vezirleri de cömertlik yarışına giriyordu. Altın ve gümüşle süslü yaklaşık elli nahıl da şenlik sonrası hazinenin yolunu tutacaktı. (And 1982: 16) Tuhaf davranışları ile halk arasında "Deli" lakabıyla da anılan Sultan İbrahim, vezîriâzamı Ahmed Paşa'yı kendisine damat yapmak için, nikâhlı karısından boşandırıp bir başka saltanat düğünü daha yaptırmaktan çekinmemişti.[84] (Solakzâde, Çabuk: 863)

Padişah Sultan IV. Mehmed'in şehzadeleri Mustafa ve Ahmed'in 1675'te Edirne'de düzenlenen sünnet düğünün ardından, kızı Hatice Sultan'ı ikinci vezir Musâhip Mustafa Paşa ile izdivacı vesilesiyle yaptığı muhteşem düğün

---

83 Şenlik olmadığı zamanlar da, Osmanlı padişahı düşmana karşı askeri başarılar kazanmış kullarından hediye almayı severdi: Sultan III. Murad'a 1585'te Mısır'dan altından yapılmış murassa bir taht başta olmak üzere, Mısır beylerinden topladığı yüz yetmiş üç bin düka altın dışında kendi kişisel peşkeşi olarak değerli *Kur'an*'lar, çeşitli silahlar, kumaşlar yüzü aşkın beyaz ve siyahi köle, onu cyerlikleri ve silahlıkları altınla bezenmiş, örtülcri ince işlemeli altmış yedi Arap atı, hatta küçük bir fil ile zürafa ve yirmi beş yük Dürzî tüfeğinden oluşan ve yaklaşık iki milyon altın değerinde hediye getiren Mısır Valisi İbrahim Paşa, önce üçüncü vezirliğe atanacak, ardından Sultan Murad'ın kızı Ayşe Sultan'la evlenmeye layık görülecekti. Bir sonraki yıl yapılan bu düğünde, Ayşe Sultan'ın sağdıcı tayin edilen Kapdân Kılıç Ali Paşa geline elli bin altın değerinde "duvak ve cebinlik (alınlık)" hediye ederken, padişah da, başta Kılıç Ali ve Rumeli Beylerbeyi Mehmed Paşa olmak üzere, devlet ileri gelenlerine üç bin değerli hilat (kaftan) dağıtacaktı. (Hammer, 39. Kitap, Üçdal Neşriyat, Cilt 4: 157-158; Solakzâde, Çabuk: 676)

84 1648'de tahtan indirilecek bu padişah ayrıca samur tutkusuyla ünlenmişti. Topkapı Sarayı'ndaki kimi köşk ve sarayların samur ve ipekle döşenmelerini ferman buyururken, gerekli paralar İstanbul'daki kapı kethüdalarından "zorla ve korkutularak" alınacaktı. Dönemin ünlü tarihçisi Tarihçi Solakzâde, "Onun saltanatı zamanında samur vermeden mansıb [devlet hizmeti, makam, mevki] umanlar havasını alırlardı" diye yazıyor. (Solakzâde, Çabuk: 864) Padişahın altın işlemeli ve yaldızlı perdeler asılacak yerlerde samur kullanılmasını istemesi nedeniyle, kentte samur bulunamaz olmuş, fiyatlar tavan yapmıştı. I. İbrahim, ayrıca kendine içi ve dışı samur, murassa düğmeli bir çeşit elbise icat etmişti. Böyle bir elbise en azından elli bin kuruşa mal olurdu. Padişah bu pahalı zevkinin karşılanmasını da kullarına yıkacaktı: Hem eski hem de görevde olan ulema ve vezirlere, şeyhülislam ve kazaskerlerinden her birine bu ilginç elbiseden bir tane yaptırıp "eşiğine hediyede bulunmaları için" emir yazdırmıştı. Bu talebini karşılamakta güçlük çekenler ise özel olarak görevlendirilen divan çavuşları tarafından zorla yola getirilirdi. (A.k.: 864-865) Kısacası, patrimonyal devletin hediye ekonomi-politiğinden ilginç anekdotlar bitmeyecek gibi.

şenlikleri 18 gün sürecekti. (*Abdi Sûrnâmesi*, Aslan, Cilt 4-5: Özet: 451-483; Orijinal metin 487-541) Gelin o tarihte yedi yaşındaydı, elbette çok sonraki yıllarda gerdeğe girecekti.[85]

21 Haziran'da sağdıç paşa tarafından, damat paşanın hazırladığı ve "nişan esvâbı" denilen mücevherler, çeşitli değerli kumaşlar, kürkler ve eşyalar, katarlara yüklenmiş olarak damadın sarayından alınıyor, görevlilerle birlikte iki kıta gümüş nahıl ve iki şeker bahçesi sopalarla ve elde taşınarak, sandıklar içinde çeşitli şekerler katırlar üzerinde, alayla saray-ı hümayûna götürülüp teslim ediliyordu.[86]

Padişah da kızına çeyiz olarak, toplam değerleri seksen sekiz bin kuruş tutan mücevherler (bilezik, küpe, düğme, tesbih, yüzük, kuşak, gerdanlık, sade taşlar gibi) dışında, sekiz altın sahan, kapaklı dört altın tas, dört altın şeşhane lengeri (altı bölümlü büyük sahan), mücevher bezeli bir ibrik, küçük altın ayaklı bir sahan, iki altın matara, altın bir sabun tepsisi, altın bir küçük maşrapa, altın bir tuzluk, bir altın hamam tası, bir makaslı altın şamdan, iki büyük altın tepsi, altın bir yemek iskemlesi, bir altın gülâbdan, elli altın fincan ve tabağı, bir büyük altın sini, stili (seyyar minik mangalı) ile birlikte bir altın kahve ibriği, bir kaşıklı altın şeker kutusu, bir küçük altın kahve tepsisi, bir büyük altın şamdan, on beş altı gözlü ve kapağıyla gümüş sahan, beş tane gümüş kapaklı yoğurt tası, iki büyük

85 Hatice Sultan'ın Damat Mustafa Paşa'dan dört erkek çocuğu olacak, ancak eşinin ölümüyle, 19 yaşında dul kalacaktı. Bir sonraki padişah, amcası II. Süleyman da yeğeni Hatice Sultan'ı 1691'de bu kez Moralı Hasan Paşa ile evlendiriyordu. 1713'te ikinci eşinin ölümüyle yeniden dul kalan sultan, bir daha evlenmeyecek, 1743'te ölümüne dek kendini hayır işlerine verecek ve kentin imarına katkıda bulunacaktı. Mustafa Paşadan olan oğullarının ve Hasan Paşa'dan doğurduğu kızının da ölümlerini görme bahtsızlığını yaşayan Hadice Sultan'ın mülkleri ve vakıfları konusunda, bkz. Özmutlu: 687-695.

86 Damat paşa, Hatice Sultan'ın dışında, harem hizmetkârlarına, valide sultana, haseki sultana, Şehzade Mustafa ve Şehzade Ahmed'e, haremden kimi önemli kadınlara ve içağalarına hediye olarak değerli bohçalar da göndermişti. Padişaha arz edilen bu hediyeler onun tarafından onaylanıp kabul edildikten sonra, hükümdar sağdıç paşaya samur kürk, damat paşa kethüdasına, kâtiplerine, sûr eminine, düğün hademelerine değerli giysiler armağan edeckti. Adet olduğu üzere, altın tepsi içinde inciyle işlenmiş "nişan makremesi" (nakışlı örtü) önce sağdıç paşaya sunuluyor, o, sûr eminine veriyor, sûr emini de elleri üstünde tutarak merasimle damat paşaya teslim ediyordu. Damat paşa kabul edip teslim aldıktan sonra sağdıç paşa ve alaydaki öteki görevlilere mükellef bir ziyafet çekiyordu. Daha sonra damat, sağdıç paşa ve defterdar paşaya bir at hediye ediyor, öteki alay mensuplarına da çeşitli hediyeler ihsan ediyordu. Sandık şekerleri ve şeker işleri de yine gelenek uyarınca, haremdeki sultanlara ve devlet ileri gelenleri ve görevlilerine ulaştırılıyordu. Damat paşa düğün boyunca her gün, devlet ileri gelenleri, görevliler ve halka ziyafetler veriyordu. Nikâh akdi sonrasında devlet ileri gelenlerine ve saray görevlilerine yine kaftanlar giydirilmişti. Hatice Sultan'ın cihazını (çeyiz) damat sarayına ulaştıranlara da damat paşa kaftanlar, keseyle akçeler ihsan ediyordu. Sarayında kalan ve cihazı yerleştiren enderûn ağalarına da, paşa tarafından yirmi beş sofralık sekiz yüz sahanlık bir ziyafet çekiliyordu.

emzikli gümüş kahve ibriği, ayaklı gümüş tepsi, fağfur sahanlar, tabaklar, otuz kahve ibriği, yirmi baklava tepsisi vermişti. Liste daha uzuyor. (*Abdi Sürnâmesi*, Aslan Cilt 4-5: 532-537)

Ölen iki kızı, Hibetullah ve Mihrimah sultanların mezarlarının bulunduğu Lalcli Camisi'nin yapımı için iki milyon kuruş gibi o dönemde çok yüksek bir harcamada bulunan padişah III. Mustafa, 1763'te bunun bir bölümünü karşılamak için, o sıralarda henüz dört yaşında olan küçük kızı Şahsultan'ı çok varlıklı bir kişi olan Sadrazamı Bahir Mustafa Paşa ile evlendirme yoluna gidecekti. Sultanın ancak uygun yaşa geldiğinde gerdeğe girebilecek olmasına karşın, "söz kesme" aşamasında nikâh töreni aktedilen bu düğüne, "damat adayı" Mustafa Paşa'nın hediye ve çeyizlik olarak gönderdiği yüz seksen bin "guruş"un dışında, Osmanlı yüksek mevki sahiplerinin ve yabancı konukların, padişahı tebrikleri sırasında beraberlerinde getirip sunmak zorunda oldukları çok değerli hediyeler sayesinde, padişah da bozulan nakit durumunu yeniden düzeltme olanağını bulacaktı. Nitekim, sadrazamın 1765'te görevinden azli ve daha sonrası idamı sonucu, Şahsultan, "dul" kalınca, III. Mustafa 1768'de henüz dokuz yaşına basan kızını, bu kez Nişancı Mehmed Emin Paşa ile evlendirmekte gecikmeyecekti. (Hammer, 72. Kitap, Üçdal Neşriyat, Cilt 8: 348; 353; 388-389; And 1982: 18).

Ziyafet tipolojileri ile ilgili olarak, Brian Hayden'ın daha önce değinilen "pratik kişisel çıkar motivasyonu" kavramı (Hayden 1998: 129), Osmanlı saray düğünleri ve kutlama şenlikleri için de geçerlidir; davet sahipleri kadar, davete katılan konuklar da sonuçta "kazançlı çıkıyordu": Padişah şanına uygun ziyafetler veriyordu, vermeliydi de. Ama bunca masraf hatta israf, padişah için aynı zamanda "doğrudan dönüşü olan "ekonomik ve "dolaylı olarak" da, katılanlar üzerindeki siyasal üstünlüğünü yansıtan "siyasal simgesel bir yatırım" fırsatı sağlamaktaydı. Davete katılıp, değerli hediyeler sunan (bir bölümüne padişah tarafından da mukabil hediyeler verilen) önemli kişiler de elbette toplumsal konumlarına uygun değerde hediyeler sunuyorlardı, sunmak zorundaydılar; ama aynı zamanda, hükümdar ve ailesi indindeki konumlarını güçlendirme ya da "göze girme" fırsatını değerlendiriyorlardı. Burada da "kişisel amaçlı" bir yatırım söz konusuydu. Böylece, padişahın konuklarını ağırlaması, onlara verdiği ziyafetler ki yemekler midede hazmolunup gitse de, davet sahibi ve konuk, yani veren ve alan arasında mütekabiliyet yükümlüğü içeren (Dietler 1998: 90) bir hediye sayılmalıdır. Hediye teatileri ve bunların yol açtıkları harcamalar, "maddi bir nesne olmaktan çıkıp toplumsal bir bağ yaratmaya özgü bir tür mesaj ya da simgeye" dönüşüyordu. (Bourdieu 2006: 177)

Ne var ki, Osmanlı İmparatorluğu'ndaki bu hediye teatileri karşılıklı birer yatırım olarak görülebilse de, gerçek bir "mütekabiliyet" ilişkisinden söz edilmesi zordur. Necipoğlu'nun, "Osmanlı sultanının çevresindeki devlet adamlarıyla ilişkisi, bir efendinin kullarına olan ilişkisi gibiydi. Bütün ülkesi içinde sultanın bir şölene davet edeceği, hatta konuşabileceği tek bir dengi yoktu; o, herhangi karşılıklı ilişkinin ötesindeydi" saptaması da, saray şenliklerinde "veren" ve "alan ve mukabelede bulunan" ilişkilerine bakış açımızı genişletiyor: "Osmanlı sarayındaki törenler efendi ile kul arasındaki kapanmaz mesafeyi vurguluyordu; törenler soyluları değil, kapıkulları ve belirli görevlere merkezden atanan bağımlı ulemayı hedefliyordu." (Necipoğlu: 319) Padişahın Osmanlı Devleti'nin imparatorluk merkezinde ağırladığı vezirleri, bürokratları, askerleri ve üst düzey din adamları ve görevlileri, eyalet valileri, beyleri, şeyhleri, hocaları ve toplumun önde gelen kişilerini, yabancı ülke temsilcilerini, sıradan halk ve askerleri ağırladığı saltanat şenlik ziyafetleri, öncelikle mutlak hükümdarla tebaası arasındaki özel bir ilişki kuruyor, iktidar-itaat ilişkilerini "yağlıyor" ve güçlendiriyordu. Osmanlı toplumunun genelinde görülen asttan üste ve muadile "pişkeş çekme" geleneğinin, saltanat düğünlerinde padişah ve hanedan üyelerine odaklanması da, benzer kültürel-siyasal işlevler ve simgeselliklere içerir. Sonuçta, ziyafet gibi hediye teatisi de, gerek veren gerekse alanlar açısından, hem sosyal ve siyasal bir yatırım hem de sosyal ve siyasal onama ya da onaylanma göstergesidir.

BÖLÜM 11

"VELİNİMET PADİŞAHIM BİN YAŞA"DAN "KAZAN KALDIRMA"YA: YEMEK VE SİYASAL MEŞRUİYETİN ONAY YA DA RET SİMGESELLERİ

Osmanlı saray ve imaret mutfaklarının yemek ve ziyafetlerinin yanı sıra, başta yeniçerilerin üç aylık maaşlarını aldıkları ulufe törenleri olmak üzere, hanedan düğünleri ve çeşitli vesilelerle, padişahın ikramı olarak, halka ve askerlere yemek dağıtılması gelenektendi. Bu tür ikramlara "taâm-ı yağma" (Yağma yemeği) ya da "Hakanî simat "(Hakan yemeği), "Çanak yağması" veya "Yağma-yı kâse" denirdi. (Kut 2008: 105) "Yağma" sözcüğü, Orta Asya Türklerinde, soylu Oğuz beylerinin birbirine üstünlüklerini kanıtlama aracı olarak, büyük ziyafetler verdikleri ve bu arada, eşleri ve çocukları dışında, çadırlarını, tüm eşyalarını gönüllü olarak yağmalattırdığı "kenç liyü" (İnan 1987b: 646) pratiğini akla getiriyor. 10-11. yüzyıllarda Orta Asya'da görülen kenç liyü pratiği, amaç ve kapsamı farklı olsa da, "hân-ı yağma" adıyla Osmanlılara geçmiş olmalı. Mütercim Asım Efendi'nin 18. yüzyılın sonunda Tebrizli Hüseyin'in Farsça-Farsça Sözlüğü'nü Osmanlıcaya çevirisi *Bürhan-ı Kati*'da, "Han-ı yağma.....ol taâma denir ki selâtin [padişah ailesi] düğünlerinde vesair bazı kibar ve küreme pişirdüp cümleye sılayı âm eder, her kim olursa gelüp tenavül eder. Selâtîn-i hakaniye-i Osmaniye ...âdât-i sadatlarından ulûfe günlerinde ocaklu taifesinin saray-i hümayûnda tarac eyledikleri taama itlaki begayet mülâyimdir [uygundur]."[1] (İnan 1987b: 647)

1 Bu deyimin padişah tarafından çeşitli vesilelerle halka ve askerlere verilen yemekleri kapsayacak; başka bir anlatımla, hükümdarın yiyecek ikramını sofra adabına uymadan, kapış kapış tüketme, "yağmalama" anlamında kullanıldığı görülüyor. Günümüz Anadolu'sunda, özellikle Orta Asya'dan göçen Türk boylarının torunları arasında, örneğin Karakeçililerin düğünlerinde, çanak yağması, çorba kapma, tavuk kapma adı verilen ve ortaya gelen yiyecekleri kapışma âdeti de, bu geleneğin simgesel anlamda devamı sayılabilir. Para saçma âdeti de öyle: Düğün sahibinin para saçma âdetinin de davetlilerde bolluk duygusu yarattığı açıktır. (Arslan 1991: 54) Öte yandan, modern Türkçede, insanları pohpohlayarak onlardan menfaat uman "çıkarcı", "yağcı" veya "yal-

Ne var ki, kenç liyü âdeti ile Kuzey Amerika, Afrika ve Okyanusya'daki yabanıl topluluklarda gözlemlenen "potlaç"lar (Mauss 1950: 151-153; Wiessner, Schiefenhövel: 91, 211) arasındaki akrabalık daha da çarpıcıdır. Zira gerek Orta Asya Türk toplumlarında gerekse Kuzey Amerika Kızılderili ya da kimi Arap kabilelerinde, konuklara görkemli ziyafetler sunma, hatta değerli eşyalarını yağmalattırma ya da gönüllü tahrip etme, yoluyla konukları etkileme geleneği vardı. Konukların bu cömertlik gösterilerine aynı şekilde cevap verme zorunluluğuna ya da veremeyip küçük düşme ve dolayısıyla, davet sahibi ve onun toplumsal grubunun üstünlüğünü kabul etme durumlarına yol açan bu pratiklerde, eşit konumdaki kişiler arasında "yatay" (horizontal) ilişkiler söz konusudur. Oysa Osmanlı toplumunda, 18. yüzyılın sonuna dek süren, saraydan halka ve askere kamusal alanda çekilen ziyafetlere de "yağma" denilse bile, veren ve alanlar arasında yukarıdan aşağıya (vertical) tek yönlü bir ilişki vardır ve egemen haminin cömert bağışıyla doğan bu asimetrik ilişki teorik olarak, herhangi bir mütekabiliyet (karşılık verme) yükümlüğü içermez.

Ancak, görünürde ortak noktası yukarıdan aşağı, tek taraflı bir cömertlik "kapışılması" olsa da, saltanat ailesinin sünnet ve düğün şenliklerindeki şenlik yağmaları ile, Topkapı Sarayı'nın avlusunda her üç ayda bir tekrarlanan Galebe Divanı'ndaki ulufe merasimi yağmalarının işlevleri ve simgesel anlamları farklıdır. Zira, her iki durumda da, sıradan halkın ve askerlerin psikolojik olarak rahatlaması ve hoşnut edilmesi hedeflenirken, hükümdar ve kapukulu askerleri arasındaki ilişkinin siyasal önemi aynı düzeyde değildir. Sûrnâmelerde kimi zaman "nimet-i padişahî" kimi zaman da "simât-ı hâkânî" olarak nitelenen şenlik yağmalarını seyirlik eğlenceli bir "oyun" olarak da değerlendirmek gerekir. Nitekim, 1582 şenliklerini anlatan Gelibolulu Âlî de *Câmi'u'l Buhûr*'da "Geldi nice bin kebab-ı sîhî/ Ser-cümle karanfûl idi mîhî" Anlar dahi yağmalandı ol an/ Seyr eyledi şehr-yâr-ı devran" (*Âlî Sûrnâmesi*, Arslan, Cilt I: 533, beyit 1867; 1868), yağmanın, şehr-yâr-ı devran olarak tanımladığı padişah tarafından da keyifle izlendiğini belirtiyordu. Ve ilerideki bir başka beyitte de ekliyordu: "Bundan garaz in'idâm-ı gâmdur/ Hem def-i kasâvet- i elemdür." (A.k: 578, beyit 2349) Yağma yaptırılmasının amacı, insanlarda tasa, kaygı ve üzüntüyü gidermek ve neşelendirmekti. İntizâmi de "fodula [ekmek-yemek] temâşâsı", ya da "temâşâ-yı kâsehâ" gibi nitelendirmelerle yağmanın seyirlik yönünü vurgular. (*İntizâmi Sûrnâmesi*, Aslan, Cilt 2: 354)

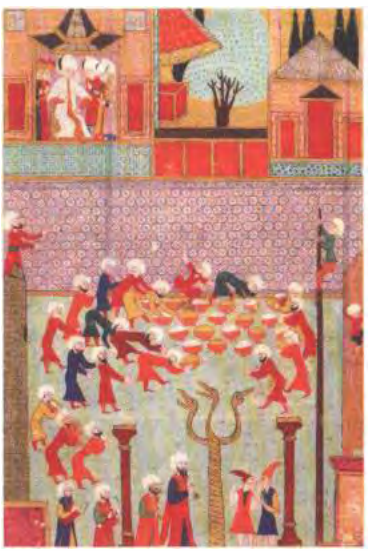
Ne var ki, Osmanlı seçkin sınıfları için yemek kapışan insanları küçümseyici seyirlik özelliği olsa da, halka ve askerlere çekilen mütevazı yağma ziyafetleri, sadece hükümdarın tek taraflı cömertliği olarak nitelendirilemez. Bu ritüel içerdiği belirgin bir mütekabiliyet ilişkisi nedeniyle, çok daha anlamlı bir siyasal simgeselliğe sahiptir.

takçı" kimseleri betimlemek için kullanılan "çanak yalayıcı" deyiminin de, "çanak yağması"ndan türetildiği düşünülebilir.

Halka Açık Han-ı Yağmalar

Halkın yemek kapışmasını izlemek, seçkinler için bir "temaşa"ve eğlence vesilesi oluyordu. Aslında, sıradan insanlar bir biçimde horlanıyorlardı bile denilebilirdi. "Padişahın "verdiğini", halkın nasıl paylaştığını, Kanunî Süleyman'ın büyük oğulları Mustafa, Mehmed ve Selim için 1530'da İstanbul'da yaptığı sünnet düğününe katılmak üzere özel olarak başkente gelen Venedik elçisi Tomà Mocenigo, ülkesine gönderdiği 14 Temmuz 1530 tarihli mektubunda şöyle anlatıyordu:

> "Yemekten sonra At Meydanı'nda, içinde pirinç ve bal [zerde olacak] bulunan ve üstü bir pide ile örtülmüş olan, pişmiş topraktan bin kâse kondu ve halk tarafından yağmalandı. Bunların çanakları götürmeleri ve birbirlerinin ellerinden kapmaları görülecek bir manzara idi. Üstelik ellerinde hava dolu tulumlarla dolaşan zenciler yemeklere yürüyenlerin kafalarına ve omuzlarına olanca güçleriyle vuruyorlardı."[2] (Aktaran, Yerasimos 2002: 39)



Kanunî Süleyman'ın şehzadeleri Mustafa, Mehmed ve Selim'in 1530'da İstanbul'daki sünnet düğününde ikram yemek çanaklarına halkın üşüşmesi. (*Hünername*, TSMK, H1524, c.II, y.120a)

2 Çanak yağmalarına katılanlar sadece halk ve askerler değildi. 1530 sünnet düğünde, ulema efendileri ve medrese öğrencilerinin de yağmada yemek kapıştıkları, örneğin Seyyid Lokman'ın *Hünername* adıyla kaleme aldığı sürnâmesindeki minyatürlerde görülmektedir. (Aslan 1991: 56)

Kanuni'nin 1539 yılında, bu kez şehzadeleri Bayezid ve Cihangir'in Edirne'de yapılan sünnet düğünü şenlikleri için tutulan *Ziyafet Defteri*'nde ise, "Ve çanak yağması taâm içün beş bin kâsedür. Dâne, zerde, koyun söğüşi [söğüşü] altıyüz dânedür. Sığır kebâbı kırk dânedir. Çörek tamâm bin dânedür" notuna göre, et, pilav ve zerde dolu beş bin çanak hazırlanmıştı. (Tezcan: 17)

At Meydanı'nda yapılan 1582 sünnet düğünü şenlikleri boyunca İstanbul halkına her gün "yağmâ-yı kâsehâ" veriliyordu. (İntizâmî, *Sûrnâme-i Hümâyun*, TSMK, H1344, y.30b-31a)

Padişah III. Murad'ın şehzadesi Mehmed'in görkemli sünnet düğününü anlatan 1582 *Sûrnâme-i Hümâyun* (İntizâmî Sûrnâmesi) de, şenlik boyunca her gün "havâs u avâm"a (halka, herkese) verilen "yağmâ-yı kâsehâ"dan söz etmeyi ihmal etmiyordu: "Ba'dehu çanak yağması âlemi kabdan kaba koydı ve havâs v avâm et'meyi bî nihâye mûrad üzre toydı" (*İntizâmî Sûrnâmesi*, Arslan, Cilt 2: 162) Bu yağmaların "temaşa" değeri de şöyle betimleniyor: "Andan sonra kâse yağması ve dâne ile tolu çanak temâşâsı âlemi birbirine katdı ve ol cem'iyyetde olanun ekseri bu seyreden tatdı." (A.k: 168) Anlatı formülü değişmiyordu: "Andan sonra yine çanak yağması ve fodula temâşâsı olduktan sonra." (A.k.: 179).

Bir başka gün "temâşâ-yı kâsehâ"yı padişahın yine halkın kavgalı kapışmasına yol açan sikke ve altın gümüş kaplar saçısı izliyordu:

> "[...] yine nimet zamanı olup kûs-ı şâhî ve tabl u nakâre-i şehen-şahî nevbet be nevbet urılup niam-ı fırâvân sebîl ve etime-i bî-pâyân cezîl üleşdirilüp, çanak yağ-

> mâsı cihânı tutdı ve herkes fodulanın atılacak mahallin gözetdi. [...] Andan sonra kefi Güher-pâş-ı pâdişah-ı zü'l-hayr ve'l-ihsân ve dest-i cihân-bahş-ı şehen-şâh zem'n ü zaman güşâde [cömert] olup, yine kezâlik kâse filorileri ve akçeleri ve zerrîn ü sîmîn evânileri halkun üzerine saçup..." (A.k: 192) "Andan sonra yine fodula gavgâsı ve kâseler temâşâsı olup, kevn ü mekân velvele ve zemin ü zemân gulgule [gürültü, şamata] ile toldı." (A.k.: 412)

Her iki durumda kavga gürültü eksik değildi, doğa kanunu, yere saçılan ister yemek ister çil sikkeler olsun, savaşmak gerekiyordu. Cömert padişahın dağıttığı yemek ya da paralar, kapanın- genelde işsiz güçsüz zorbalar ve Anadolu'daki çiftini çubuğunu bırakıp büyük kente doluşmuş köylü kökenli deniz erleri, levendlerin elinde kalıyordu. Meydan her sabah görevliler tarafından süpürülüp temizleniyor, sonra uzunlamasına döşenen hasırlar üzerine yüzlerce çanak sıralanıyor, içlerine pilav zerde, yanlarına da koyun eti ve fodla (ekmek) konuyordu.[3]

Sonra da yağma izni çıkıyor, herkes yemeğe hücum ediyordu. Kapışma sırasında:

> "Ayakkabı hevâda başlarda gezer ve ol kulzüm-i nâsdan [insan denizinden] başın çıkarabilen bir eliyle yüzer, devlet [şans] onun ki ol ma'rekede [savaş meydanında] ayağı sürçmez ve sa'âdetli başdır ki ol mahalde ayaklanup boynu bükülmez. Çıplak kellelerden At Meydânı bostân-ı haşhâşa ve kendü hâlinde olanlar, baş açuk levend ü evbâşa döndü. Hod ekmek sepedleri kulzümdeki habâba [deniz suyu üzerinde hava kabarcıkları] ve arak-çîn [kavukaltı takkesi] kalgışması cem'iyyet-i zübâba [sinek sürüsü] döndi. Bu kesretde [çoklukta, kalabalıkta] ne bellü omuz ne sâ'id [kol]. Muhassal [Sözün kısası] Meydân-ı Esb [At Meydanı] cümle cism-i vâhid makûlesi [tek beden soyu] oldı." (*İntizâmi Sûrnâmesi*, Süleymaniye Nüshası, Arslan Cilt 2: 529)

Seyirciler ve özellikle meydanda kendilerine ayrılan ayrı mekânlarda şenlik eğlencelerini izleyen devlet ricali ve konuklar için ise padişahın her yedi günde bir "avama" yemek davetinde, yoksul ve işsiz güçsüz halkın, yemekleri kapışırken itişip kakışması, sarığını, takkesini düşürmesi, saçı sakalı, bıyığı ve elbiselerin yağa bala bulanması[4] eğlenceli bir gösteriydi; fişek gösterileri, canbaz ya da hokkabaz oyunları gibi. Bir bakıma, halka yemek ikramı, "yağma" gösterilerin bir parçasıydı. Öyle ki, kimi zaman halka yağma ettirilen bütün deve, sığır ya da koyun çevirmeler de

3 "[...] simât-ı hâkânî döşenüp nıam-ı vâfire ve etime-i mütekâsire ihzar ve ukud-ı nukûd açılup akîdesi pâk olan dervîşâna îsâr u nişâr olup, muharren bişrniş nefîs nefâyisler puhte vü hâma yeksân çekildi ve etime-i mütenevviayı yiyene minnet hâvas u avâma döküldi saçıldı. Sahanlarda rengâreng pilâvlar donandı. Sahn-ı zeminde heft-reng hıyâm-âsâ ve tebsilerde kat kat rakîku'l-kalb mükerrer baklavalar döşendi." (*İntizâmi Sûrnâmesi*, Arslan, Cilt 2: 521)

4 "Yağmacıların saçı sakal/ Destâr u libâs u dest-mâlı- Müstağrak olurdı bala yağa/ Her seblet [bıyık] ü rîş [kıl] dönüp şegâla [çakala]" (*Ali Sûrnâmesi*, Arslan. Cilt I: 577, beyit 2339-2340)

şenliğe layık sıra dışı özellikler taşıyordu: Ortaya konan bütün hayvan çevirmelerinin, pişirildikten sonra gizlice doldurulmuş ve dikilmiş karın etleri parçalandığında, içlerinden canlı kurtlar, tavşanlar, tilkiler, çeşit çeşit kuşların çıkıp etrafa kaçışması, sofraya koşuşan halkı korku ve şaşkınlığa sürüklerken, onları izleyen seçkinleri de eğlendirip kahkahalara boğacaktı. Eski Roma'da ya da Ortaçağ Avrupa'sında ev sahibi prensler, dükler soylu konuklarını ve izleyenleri tiyatro gibi sergilenen sofralarına şaşkınlık ve hayranlık duymalarını yeğlerken, Osmanlı şenliklerini izlemeye gelen halkı doyurmaya yönelik, bir lütuf ya da sadaka tarzı ziyafetler çekilirken, eğlenme vesilesi de yaratılıyordu. Tarihçi Stefanos Yerasimos'un vurguladığı gibi, "Sonuç olarak halka eğlenceler sunmakla yetinilmeyip halk da eğlencenin bir öğesi haline" getiriliyordu. (Yerasimos 2002: 40) Örneğin 1582 şenliklerinde verilen, ateşte çevrilmiş bütün sığırların karın bölümü etleri kapışanlar tarafından çekilip yırtıldığında içinden canlı hayvanların çıktığı bir yağma ziyafeti anlatısında bu durum açıklıkla ortaya çıkmaktadır:

1582 şenliklerinde halka ikram edilen pişmiş bütün bir sığırın karnı yarılınca içinden canlı hayvanların çıkması herkesi şaşırtmıştı. (*Sûrnâme-i Hümâyun*, TSMK H1344, y. 21a'dan ayrıntı.)

> "Pes tabbâhlar envâ-ı seyr itdürdüklerinden gayrı, bölük bölük gâvân-ı mehîbi [heybetli sığırları] şişlere sancub çarhlarla döne döne bişürdüler ve bişürdüklerinde âteşden indürüp derûnlarına [içlerine] envâ-ı hevâm [haşarat] ve içlerine esnâf-ı enâm [çeşitli canlı hayvanlar] tolduru diküp, seyri hadden aşurdılar [halka göstermeden]. Badehu nevbet be nevbet kâffe-i enâm [tüm halk] ve kat kat âmme-i hâvâss u avâm [varlıklısından yoksuluna], yer yer nimete oturdılar. Tamâm meydan-ı meserrete zikr olunan bişmiş gâvlar getürdilüp bir uğurdan yağmâ ve ol mu harrâ kebâblıklara salâ [çağrı] dinilüp, ol kesret [kalabalık] yek-bâre birbirine karışup, hemvâre kurdlar koyun sürüsüne karuşır gibi girşüp, gâv-ı arz u semâyı belinletdiler [öküzün boynuzlarında duran yer ve göğü inlettiler sanki]. Ve yırtışı çekişi derûnlarında olan enâmı gavga ve galebe ile meydâna sıçratdılar. Bu hâletde enâm u enâm karışup, birbirinden üşenüp nefretde ve vardıkça ortalıkda olan seyr-i hayvan-ı nâtık ayyûka çıkup kesretde, muhassal ölisi dirisine ve dirisi ölisine karışup herkes sayda ve dâm u dâneyi kurmadın kayda getürdi." Sonunda da ekliyordu: "Bu bâbda zîbâ-seyr nihâyet ve ranâ-hengâme [göze hoş görünen kavga gürültü] gâyet buldukdan sonra, herkes makarrında karâr eyledi." (*İntizâmi Sûrnâmesi*, Süleymaniye Nüshası, Arslan Cilt 2: 522)

Kısacası, ölü, diri hayvanların insanlarla birbirine karıştığı bu seyirlik eğlence de sona erdiğinde konuklar oturdukları yerlere dönmüştü.[5]

Saltanat düğünlerinde, devlet ileri gelenleri, ulema, üst düzey komutanlar, hatırlı konuklar ve elçi heyetlerine "ziyâfet-i şehenşâhi" çekilirken, "umum ziyafet", "yağmâ-yı kâsehâ" ya da "simât-ı hâkânî" nitelendirmesiyle, halka ve askere yağma ziyafetleri geleneği sürüp gider. 1675'te Edirne'de IV.Mehmed 'in şehzadeleri Mustafa ve Ahmed'in sünnet düğünü şenliklerininin yanı sıra, kızı Hatice Sultan'ın İkinci Vezir Musâhip Mustafa Paşa ile izdivacı vesilesiyle yapılan şenlikleri anlatan *Abdi Sûrnâmesi*, beşinci gününde padişahın yeniçerilere verdiği ziyafeti anlatır:

> "[...] yeniçeri ocak halkını davet idüb, yeniçeri neferi içün yağmaya on onbeş bin kadar toprak tabaklar ve çanaklar ile etime-i bî-pâyân [sonsuz, tükenmez yemekler] ve birkaç bin bütün koyun biryânları döşenüp [... yağmaya izin çıkınca] yeniçeri gâzileri daha mu'tâd-ı kadîmleri üzre seğirdişip [topluca koşuşarak] dem-i vahidde [bir solukta] yağma ve gâret eylediler [saldırdılar]." (*Abdi Sûrnâmesi*, Arslan, Cilt 4-5: 499)

Şenliğin son gününde de bu kez:

> "[...] umum ziyâfete fermân olunup cümle Edirne mahallâtı ahâlîsine ve ehli sûkun sâgîr ü kebîr ve alâ vü ednâsına [küçük büyük, fakir zengin herkese] ziyâfet tertîb olundukda, meydâna dört adet simât-ı mükemmel [mükemmel sofra] döşenüp ve üç yüz adet ağaç siniler içre pilâv ve zerdeler" olunup, cemî-halk-ı cihân oturup safâlandılar [eğlendiler, rahatladılar]" (A.k.: 511)

---

5 Gelibolulu Âlî de sûrnâmesinde (*Câmi'ül-Buhûr Der Mecâlis-i Sûr*) meydan zeminin binlere çanak ve şerbet kâseleriyle ile dolup taştığını, nar gibi kızartılmış bütün bir sığırın ortaya getirildiğini, içinden de tilki, kurt, kuşlar gibi çeşitli canlı hayvanların konulmuş olduğunu anlatır: "Yeryüzini kâsehâ-yı rengîn/ Menend-i peleng iderdi tezyîn- Büryân kılup bütün bütün gâv/ Kıpkırmızı sanki âteşin kav- Hep içleri zinde gürg ü rûbâh/ Envâ-i vuhûş [çeşitli yabani hayvanlar] u cinsi gümrâh [tüylü]/ Esnaf- tayûr u cins-i 'asfûr- Olmışdı nezâket –ile mestûr / Vaktî ki üşüp levend ü kallaş [kalleş, hilebaz]- Garetde [çapulda] olurdı ceng ü perhâş [savaş]." *Ali Sûrnâmesi*, Arslan. Cilt I: 576-577, beyit 2331-2335) Yerasimos, yine aynı şenlikte bir başka yağmada da, kızartılan sığırların içlerine gizlice tam bir koyun, koyunun içine de birkaç tavuk, tavukların içine de yumurtalar konmuş olarak da, halka yemek çağrısı yapıldığını bir Fransız gezginin, Jean Palerne'nin 1606'da yayımlanan seyahatnâmesinden aktarıyor. (Yerasimos 2002: 40) İşin ilginç yönü, 1582'den yaklaşık 30 yıl öncesinde, bir başka Fransız'ın, botanikçi Pierre Belon du Mans'ın 1553'te yazdığı *Voyage au Levant* (Doğu'ya Seyahat) adlı gezi anılarında benzer bir sahnenin Anadolu'da zengin bir adamın oğlunun sünnet düğününde de yaşandığı görülüyor. Söz konusu düğün ziyafetinde sırığa geçirilmiş bir bütün sığırın karnına bir koyun içine bir tavuk tavuğun içine de bir yumurta konulup, sığırın karnı dikilmişti. Sığır yandan verilen ateşle pişdikten sonra, iyice kızarmış ve içindeki yumurta da pişmişti. (Kut 2008: 94) Belki Jean Palerne bu anlatısını Belon'un eserinden ödünç almıştı diye düşünmeden edemiyoruz.

Sultan III. Ahmed'in 1720 yılında İstanbul Okmeydanı'nda otağ kurup şehzade oğullarını sünnet ettirmesini anlatan *Vehbî Sûrnâmesi* de, şenliklerin birinci günü el etek öpme merasimi sonlandıktan sonra yeniçerilere, divanda geleneksel bayram kutlamalarında olduğu gibi, pilav ve zerde "yağma"sı çekilmesini betimler:

> "[...] Divan-ı Âlî yeniçerileri için meydana bin tabla kadar pilav ve zerde konulmuş [...] yağmalanacak bir nimet olmak üzere hazırlanmıştı. Turna katarı gibi dizildiler ve üsküflü[başlıklı] doğanların keklik ve kanaryaya süzülüşü gibi öyle süzüldüler ki, kaplarda pilav ve zerde bulaşığı kalması yüzünden bulaşıkçıların arta kalanlar temizleme zahmeti çekip hizmet kolu sıvamalarına gerek kalmayacak derecede iştahla yağmalamaya yumuldukları hâlde, sunulan nimet sofralarında arta kalanlar [...] konuk ağırlama yerindeki daha pek çok asalak için ziyafet sofrası oldu." (*Vehbî Sûrnâmesi*, Tulum: 63-66)

Hollanda elçisi Cornelius Calkoen ve heyeti padişah III. Ahmed'in kabul töreni için geldikleri Topkapı Sarayı'nın bahçesinde ilerlerken, arka planda çanak yağması için bekleşen yeniçeriler. (J. B. Van Mour, 1730 civarında, Pera Müzesi, İstanbul)

Yeniçeri askerlerine haftada iki gün yemeleri âdet olan azık sofralarının dışında bir de özel ziyafet verilmişti. Şenliğin yedinci günü yeniçerilerin davetli olduğu bu ziyafet geleneksel pilav-zerde ikramından çok daha zengindi:

> "[...] ağaç sehpalar üzerinde boynuzları altın varaklarla yaldızlanıp süslenmiş, her biri bir hilali sarığın yarı düzgün süsünü andırır iki yüz adet kızarmış koç boynuz boynuza alana getirilmiş ve karınlarının içine birer ikişer taklacı güvercin saklanıp gizlenmişti. Yine boynuzları renk renk boyayla bukalemun gibi rengârenk bir görünüme büründürülmüş üç yüz adet pişmiş koyunun da boynuzları arasına birer limon konulmak suretiyle, bunlar da turunç bahçesinden daha hoş bir görünüşe büründürülmüştü. Yine uygulanageleln töre gereğince, dört bin beş yüz tabla pilav ve zerde meydan sofrasına yayıldı ve her tablaya her biri yarımşar okkalık ikişer has ekmek de konularak onlar için özel sofra kuruldu." (*Vehbî Sûrnâmesi*, Tulum: 258)

Hafız Mehmed Efendi'nin Hazin mahlasıyla yazdığı 1720 Sûrnâmesi'nde ise söz konusu yeniçeri yağmasında, kızartıldıktan sonra içlerine canlı güvercinler konmuş bütün koyunların yeniçeri askerlerince nasıl parçalanıp paylaşıldığını, bu arada yeniden özgürlüklerine kavuşan güvercinlerin meydanda uçuşmaları canlı bir dille betimleniyor:

> "[...] dergâh-ı âlî yeniçerileri, yağma eylemek içün ağaç sopalar üzere boynuzları varaklı ve limonlu ve derûnları mücevvef [iç organları çıkarılarak] birer diri göğercin mahbûs (piştikten sonra içlerine birer canlı güvercin konup dikilen) ikiyüz re's [baş] matbûh [pişmiş] koyunlar ve yine boynuzları elvan boyalı üçyüz re's büryân koyunlar ve dört bin beş yüz tabla pilâv ve zerde ve her tablada ikişer etmek [ekmek] meydân-ı sûr nimet –i Padişahîyle bî-kusûr dolup,mâlâmâl (dopdolu) ve yeniçeriyân [...] yek işârete nâzır dururlardı." İşaret verildiğinde ise, "Hacı Bektaş köçekleri" [yeniçeriler], "bendden boşanmış aslan gibi karşıdan seğirdim salıp eriştiklerinde aç kurt koyuna girer gibi deryâveş [yırtıcılıkla] çalkalanıp [...] sağa bakıp kapdılar sola bakıp kapdılar. Bu esnâda koyunlar pârelendikde güvercinler dâmlarından kurtulur gibi koyunların karınlarından çıkıp meydân-ı sûrda ber-hâva cevelân etmeye başladılar. Badehu [sonra], yeniçeriler kimi birer koyun ve kimi buryân, kimi tabla kapup, taraf taraf tağılup ve meydân-ı sûra dâiren-mâ-dâr kebîr mancanalar ile aselî şerbetler vaz olunup [ballı şerbetler konup] kebâb ve buryân ve pilâv ve zerde tenâvül [yiyerek], badehu bardaklar ile şerbetleri nûş idüp [içerek] safâlandılar." (*Hazin Sürnâmesi*, Arslan, Cilt 4-5: 385-386)

Şenliğin 14. günü ise İstanbul suriçi halkı ve çevresinde bulunan Eyüp, Galata, Kasımpaşa ve Üsküdarda oturanlar padişahın konuğu olacaktı. Yine Vehbî anlatıyor:

> "[...] büyüğüne küçüğünc; hürlerine, kadın ve erkek kölelerinc; erkeklerine kadınlarına genel davet çağrısı yapılmış topyekûn yemek haberi duyurulmuş ve ziyafet sofraları hazırlanmıştı. Bu sebeple Okmeydanı alanı mahşer meydanına döndü; her tarafta halkın önüne beş on bin tabla pilav ve zerde konulduğundan, büyük kuşluktan ikindi vakti girinceye değin, zengin düşkün, genç yaşlı, bu şekilde padişah nimetiyle karnını doyurdu. Bir taraftan da birçok eğlence ve gösteriyle ruh gıdasının zevkini tattılar, sultan düğünün zevkine ortak oldular ve güzel sözlerle hakan için dualar ettiler." Vehbi'ye göre, "Sahan ve kaşıkların çıkardıkları 'şak şak' seslerinden ortaya öyle bir gürültü yayıldı ve oburca tıkınanların dişlerinin birbirine vurmasından öyle bir boğaz cengi hâsıl oldu ki, yerli[si] konuk[ğu], müslim gayrimüslim bol miktarda yağma hissesi elde ettiler."[6] (*Vehbi Sürnâmesi*, Tulum: 378-379)

---

6 Söz konusu umum ziyafete sadece erkeklerin davetli olduğu, ancak, kadınlara mahsus olmak üzere, Kemânkeşân (Atıcılar) Tekkesi'nde ayrı bir özel ziyafet verildiğine daha önce değinilmişti. (Bkz. Bölüm 11)

Okmeydanı'nda izlenen bu "boğaz cengi" nitelendirmesinde, hafif bir istihza olsa bile, yine de açıkça halkı küçük görme veya aşağılama niyeti pek sezilmiyor. Yayılan sofralara oturan halkın önüne tabla tabla pilav ve zerde çıkarılmış, aralarında biraz kapışmışlar, doymuşlar, cömert verici padişaha da minnet dualarını etmişler, ayrıca eğlence ve gösterilerle keyiflerine keyif katmışlardır.[7]

Oysa aynı dönemde bir başka mutlak monarşi, örneğin Fransa'da, hükümdar tarafından halka şenlik yemekleri dağıtılırken, bağış ve toplumsal aşağılama iç içedir.[8]

Padişahın düğün şenliklerinde devlet ricali ve önemli konuklarına sırayla verdiği ziyafetlerle yetinmeyip, hükümdar-tebaa ilişkisi bağlamında, yine aynı şenlikler aracılığıyla asker kulları gibi tebaasının da gönüllerini hoş etmeyi amaçlaması çok doğaldır. Padişah halkına ve askerlerine cömertliğini gösterirken, aynı zamanda herkese seyirlik bir eğlence de sunuyordu. Yağmaya katılan halk düzen dışı yemek paylaşımının keyfini de yaşarken, yeniçeriler de kışlaları dışında, içlerindeki saldırganlığı boşaltma ve bir biçimde rahatlama olanağı da buluyorlardı. Kaldı ki, yemek kapışması da onlar için bir çeşit savaş oyunu sayılırdı. Böylelikle,

7 Örneğin 1720 şenliklerin sekizinci akşamındaki fişek gösterileri sırasında ortaya getirilen yoğurt çanakları yağması, yağmaya katılanlar için, aşağılayıcı olmasa da, en azından tatsız bir sürpriz içermesine karşın, izleyici halk tarafından keyifle izleniyordu: "Daha sonra on iki adet yoğurt çanağı getirildi. İçinde fişekler gizlenmiş ve üzerine deniz yüzündeki köpükler gibi kaymaklar döşenmişti. [Asayiş görevlisi] Tulumcuların, cambazların yoğurtçularına yemeleri için izin vermeleri üzerine, her birini kapıp ve bir tenhaya sapıp kaymaklarını yemeye başlar başlamaz içindeki fişekler tutuşup ellerini haşladı ve her biri bu ateşle her ne yana kaçtı ise, halk onları 'Hayır, defol, bas git' gibi ret sözleri atarak taşladı. Yoğurt çanaklarını seçip alma eliyle kaptıklarında 'Kaymak kaymak' diye cilve satarken, bu işten bir fayda görmeyip, süt dökmüş kediye ve namusluluk iddiasında bulunurken, baskına uğrayıp yoğurtlamış gidiye döndüler." (*Vehbi Sürnâmesi*, Tulum: 269) Tulum "yoğurtlamak" sözcüğünün "yakayı ele vermek, yaptığı işi beceremeyip yüzünü gözüne bulaştırmak" anlamlarına geldiğini belirtir. "Gidi" ise o dönemde kadın pazarlayıcılarına verilen admış.

8 1744 yılında, "Bien-Aimé" (Çok Sevilen) lakaplı Kral 15. Louis'in hastalığını atlatıp, kente dönüşünü kutlama şenliklerinde, sıradan halka yemek ve içki dağıtılıyordu. Bu şenliği betimleyen bir gravürde, halka balkondan aşağıya ekmekler atıldığı, insanların ellerinde maşrapaları şarap fıçılarını kuşattığı, bir köşede de bir kasabın bir öküzü boğazladığı görülüyor. (Laudan: 243) 15. Louis'nin veliahtı Louis-Ferdinand'ın 1725'teki düğünü sırasında da halka yemek dağıtılmıştı, ancak onları sınıfsal olarak aşağılayan bir biçimde: Yemeklerin konduğu madeni tabaklar çalınmasın veya belki de kalabalığa yukarıdan atılan sosisleri ve hindi parçalarını kapışırken kopan yemek kavgalarında, "nefsini gemlemekten aciz ve başıbozuk" ayak takımının savaş aleti olmasın, diye, merdivenlere zincirle bağlanmıştı. (Bkz. Ihl 1998: 397) Her daim halkı hor görmek, sanırız kralın ileride 16. Louis -sonuncu Fransa kralı- olarak tarihe geçecek torunu Louis-Auguste'e de pek yaramayacaktı. Versailles sarayında oturan soyluların aşağıladığı ayak takımı, 1789 Burjuva Devrimi'nin gönüllü askerleri olacaktı.

bir yandan, cömert sofralarında sırayla devlet yöneticileri, üst düzey asker ve din adamları önem sırasına göre oturtulsalar da, sonuçta, "yatay düzlemde" bir yemek paylaştırması söz konusuyken; öte yandan da, sıradan halk ve yeniçeri askerlerin de "yukarıdan aşağıya" bir lütuf düzleminde sevindirilmesi ihmal edilmemektedir. Padişah, her zaman olduğu gibi, şenlik boyunca da daima başroldedir. Gerek sikke saçarak, gerekse yağma ziyafetleri vererek, bir nebze olsun, halkın ve sıradan askerlerin de bu büyük gösteriye sadece "figüran" olarak değil, "küçük roller"le de katılmalarını sağlarken, sûrnâme metinlerini süsleyen kimi minyatürler de kâse yağmalarını canlandıracaktır. (Fetvacı: 233)

Ne var ki, "velinimet" konumundaki Osmanlı padişahları tarafından düzenlenen yatay ve dikey düzlemdeki yemek ikramları; farklı zamanlarda ve coğrafyalarda birçok toplumda kamusal alanda verilen ziyafetleri incelemiş olan antropolog Michael Dietler'in, bir çeşit ekonomik yeniden-bölüştürme aracı olarak değerlendirdiği "patron-rol" ziyafetlerini "[...] simgesel olarak, eşit olmayan toplumsal gücün kurumsallaşmış ilişkilerini yinelemek ve onlara meşruiyet kazandırmak için, konukseverliğin resmîleştirilmiş (*formalized*) kullanımı olarak nitelendirmesini de (Dietler 1998: 96-97) haksız çıkarmamaktadır. Bu bağlamda, halife-sultanın halka "umumi ziyafet" ya da askere çanak yağması ritüellerinin siyasal simgeselliği daha da öne çıkıyor.[9]

Padişahın Nimetine Seğirtmenin Siyasal Simgeselliği

Siyasal iktidar açısından, teorik açıdan ona bağımlı köleleri konumunda olsalar da, pratikte, kapıkulu askerlerinin memnuniyeti sivil halka göre çok daha önemlidir.[10]

Nitekim saltanat düğünleri ve önemli askeri zaferler dışında da, düzenli olarak dinsel bayramlarda, saray fırınlarında pişirilen baklavalar padişahın ikramı olarak yeniçeri kışlasındaki ortalara tepsilerle gönderilirdi. Ramazan ayının on beşinci gününde de, halife padişahın geleneksel Hırka-ı Şerif [Halifelik simgesi olan Hz. Muhammed'in hırkası] ziyareti alayından sonra, İkinci Avlu'da kapıkulu askerlerine saray mutfağından tepsilerle (her on yeniçeriye bir tepsi) baklava verilirdi. Birinci tepsi padişaha sunulurdu. Ardından, her ortanın aşçı ustaları ve yardımcıları kendi paylarına düşen tepsileri birer futa (peştamal) aracılığıyla sırıklara takarlar, önde subayları, her biri bir ya da iki kişi tarafından taşınarak

9 "Türkler, padişahlarına karşı duymak zorunda oldukları itaati, bir devlet ilkesi olarak değil, dini bir vecibe olarak öğretirler." (Ricaut: 19)

10 Zira bir İngiliz gözlemcinin 17. yüzyılın sonlarında dediği gibi, "Padişah, askerlere hoş görünmedikten sonra halkın memnun olmadığına kimse aldırmaz." (Ricaut: 17)

kışlalarına yine "Baklava Alayı" denilen merasimle götürülürdü. Baklavalar yenir, tepsi ve futalar bir gün sonra saray mutfağına geri yollanırdı.[11] (Uzunçarşılı 1943: 257; Bilgin 2008: 292)

Gerek ramazanda gerekse bayramlarda saraydan kapıkulu askerlerine baklava dağıtma ritüeline sosyo-kültürel yani simgesel açıdan bakıldığında, bu ritüelleşmiş baklava ikramlarının İslam dininden "beslendiği", tüketimin de dini "beslediği" söylenebilir. Ama asıl beslenenin, 1517'den itibaren İslam halifesi de olan Osmanlı padişahının siyasal meşruiyeti olduğu açıktır. İktidarın askerlerine yemek ve tatlı ziyafetleri çekmesi de, basit bir ikramdan öte, simgesel anlamlarla yüklü bir ilişkiyi yansıtır. Olağan divan toplantıları ve özellikle her üç ayda bir ulufelerini (maaşlarını) aldıkları Ulufe (Galebe) Divanı'nda (Yıldırım: 49-51), sarayın ikinci avlusunda toplanan kapıkulu ocakları mensupları (yeniçeriler, topçular, top arabacıları, cebeciler, lağımcılar ve sipahiler) ikinci avluda saray mutfağında kendileri için hazırlanmış yemekleri yeme iznini bekleyişlerinde bu simgesel ilişki daha da somutlaşır: Ritüel uyarınca, padişahın onayını alan sadrazam çorba, zerdeli pilav ve etten oluşan geleneksel yemeği yeniçeri fodlasından (ekmeğinden) bir parça koparak, çanak yağmasını başlatırdı. Ardından, yeniçeriler "çorbaya seğirtir", koşarak gelir, çanaklardaki yemeklerini aldıktan sonra dış avludaki yerlerine çekilerek yemeğe başlarlardı.[12]

1720 şenliklerinde, yeniçeriler çanak yağması için izin bekliyor. *Vehbî Sûrnâmesi*, TSMK A3594, y.150 ve 26a.

11 Her yıl, ramazanın on beşinde yeniçerilere baklava gönderme geleneğinin sürdüğünü 19. yüzyılın başında yazılmış anonim *Ramazanname*'de yer alan bir manide de görüyoruz: "Bu gece on altı sayı/ Gidiyor ramazan ayı/ Yeniçeri padişahtan/ Aldı bugün baklavayı" (Çelebioğlu: 22) 18. yüzyılın sonlarında da ramazanın 15. gününden başlayarak yeniçeri ağası ve ocak ağaları sırayla sadrazamın, öteki vezirlerin ve kaptan paşanın iftarlarına konuk edilirdi. "Vaz'ı kadîm", yani geleneksel ve katılması zorunlu olan bu gösterişli iftarlar "âl'ı ziyafet ve âzim masraf"lıydı. (Uzunçarşılı 1943: 257) Kurban Bayramı'nda da yeniçerilere kurbanlık canlı koyun gönderilir, kışlada ortalara dağıtılarak kesilirdi. (A.k.: 258)

12 Olağan divan toplantılarında, divan-ı hümâyun muhafızı nöbetçi yeniçerilere yağma olarak sadece çorba verilirdi. Elçi ziyaretleri vesilesiyle ulufe merasiminin yapıldığı gün toplanan mükellef "Galebe Divanı" yağmasında ise yeniçeri ağasının beraberinde getirdiği çok daha fazla sayıda askere, çorbanın yanı sıra zerdeli pilav ve et dağıtılırdı. Ulufe dağıtımı ramazan ayına rastlıyorsa, herkes oruçlu olduğu için, bu yemekler çıkarılmaz, yerine söğüş et verilir, askerler de bunu alıp kışlalarına götürür iftarda yerlerdi. (Uzunçarşılı 1943: 322; Koca: 57)

Yeniçerilerden yabancı elçilere padişaha itaat gösterisi olarak çanak yağması

1720 şenliklerinde, çanak yağması izni çıktı, yemeğe "seğirtme" başladı. (*Vehbî Sûrnâmesi*, TSMK, A3593, y.22a)

Ulufe dağıtım ritüelince ayakta bekleşen yeniçerilerin önüne konan yemekleri "yağma izni" verildiğinde, o ana dek tam bir sessizlik içinde duran askerin çanaklara seğirtmesi daha doğrusu hücumu, başka bir deyişle, hem disiplinli hem de saldırgan oluşu, mutlak iktidar ve ordusu arasındaki itaate dayalı simgesel bağları çok daha güçlü bir biçimde ortaya koyardı.[13]

Yağma sadece hami padişah ve askerleri arasında yönetен-yönetilen, bağımlılık ve sadakat ilişkilerini ortaya koymakla kalmıyordu: Topkapı Sarayı'na gelen yabancı ülke sefirlerinin divanda sadrazam tarafından karşılanıp ağırlanmasının ardından padişahın huzuruna kabul töreninin tarih ve zamanlamasının özellikle ulufe ve çanak yağmasıyla aynı güne denk getirilmesi de önemli bir simgesel anlam taşıyordu:

> "Sarayın birinci avlusu atlı olarak geçildi, ama ikinci avlunun kapısında attan inmek gerektiği uyarısı yapıldı. Eksclansları atından indi ve sekiz *kapıcı* onu karşılayarak divana kadar ardından yürüdü. İkinci avlunun girişinde, sağdaki duvarın önüne sıkışmış dört bin yeniçeri, geçilen yolun kenarında, pilav çanaklarını almak için tek sıra halinde duruyorlardı. Eksclansları (Fransız elçisi) divana girdi; aynı anda başka bir kapıdan da vezîriâzam girdi." (Tournefort, İkinci Kitap: 53)

Yağma geleneği böylece, yabancı ülke elçileri ve heyetlerine karşı da simgesel bir güç gösterisine dönüştürülerek, siyasal iktidara açık bir siyasal propaganda yapma fırsatı daha sağlıyordu. Yeniçerilere "yağma izni" verilmeden önce, ayakta sessiz ve sakin sabırla beklerken, az ötelerindeki yemek çanaklarını görmezlikten gelmeleri, ama yemeğe buyur komutu çıkınca gerçek bir kapışma hengâmesinin başlaması başlı başına bir mesajdı. Osmanlı Devleti'nin olanca görkemi sergilenirken, askerlerinin disiplinliliği kadar, güçlü, acımasız ve iştahlı oldukları "cümle âleme" gösteriliyor, özellikle hasım yabancı ülkelere dolaylı bir gözdağı veriliyordu.

13 "Yeniçerilerin bu meydanda çorbalarını tereddütsüz seğirtmeleri, itaatlerine alamet olduğu için, hemen kurbanlar kesilirdi." (Koca: 57-58)

Aslında, yabancı heyetler de bunun farkındaydı. Örneğin, 1675'te, IV. Sultan Mehmed döneminde, İstanbul'da İngiliz Sefareti'nde din görevlisi olan rahip John Covel, Türkiye anılarında, Galebe Divanı denilen görkemli elçi kabul törenini anlatırken "[...] ödeme günü imparatorluğun ihtişam ve şanını göstermek için, efendimin [sefir] ziyareti ile birleştirilmişti" gözlemine yer veriyordu. (Covel: 172).

İngiltere Sefiri Winchesley Kontu'nun kâtibi, tarihçi Paul Ricaut (Rycaut) Osmanlı İmparatorluğu'nun 17. yüzyıldaki durumuna ilişkin kaleme aldığı ünlü eserinde şu gözlemlerde bulunuyordu:

> "Elçilerin Bâb-ı âli'de karşılanış törenleri mümkün olduğu kadar parlak olur; imparatorluğun büyüklüğü ve şanını ortaya koyacak hiçbir şey ihmal edilmez, böylelikle elçilere, hükümdarlarına Osmanlıların zenginliklerini, görkemini ve kudretini anlatacak her türlü malzeme sağlanmış olur. Elçi sadrazama iltifatlarını bildirdikten sonra huzur kabul günü bilhassa yeniçerilerin ulufe dağıtımı gününe getirilir. Böylece elçi ordunun düzeni ve disiplini ile ödenen paranın miktarını bir anda görmüş olur."[14] (Ricaut: 144)

Her hâlükârda, Polly Wiessner'in farklı toplumlarda bir çeşit çanak yağması olarak da görülebilecek kabile "potlaç"ları konusundaki gözlemlerinin Osmanlı "yağma"sı için de geçerli olduğu söylenebilir: "Yemeğin açgözlü bir biçimde tüketimi kendini dizginlemenin eksikliğine işaret edebilir ya da doymak bilmez bir iştiha, enerji ve kapasitenin göstergesi olarak görülebilir." (Wiessner 1998: 7) İçeride ve dışarıdaki potansiyel düşmanlara karşı bir uyarı niteliği de taşıyan padişah ikramı "çanak yağması"nın hem bir güç, üstünlük ve iktidar hem de bir saldırganlık potansiyeli sergileme aracı olarak, tartışmasız simgesel bir metafor içerdiği sonucuna varabiliriz.

---

14 1740 yılında İran elçisine divanda verilen bir başka ziyafet öncesi, on bin yeniçeri divan avlusunda yemek kapışmıştı. Ulufe günü ziyafeti pirinç ya da buğday çorbasıydı. Matbah aşçı yamakları avlunun ortasına aynı hizada altı yüz bakır kabın içine çorba dökerler, her bir kabın başına da üç ekmek somunu ile fodla konur, verilen işaret üzerine yeniçeriler yemeklerini kapışıp alırlar ve bulundukları yere götürüp orda yerlerdi. (*Suphi Tarihi*'nden aktaran, İnan, 1987b: 647) Osmanlı İmparatorluğu'nun gerileme döneminde Avrupa ülkelerinden kibirli elçilerin heyet mensupları yağmayı her ne kadar "gülünç" olarak niteleseler de, taşıdığı simgeselliğin farkındaydılar: 1784'te Fransa sefirinin maiyetinde divandaki resmî kabul törenine katılan Guillaume Martin örneğin, seyahatnâamesinde şöyle yazacaktı: "Biz huzura alınmak üzere yürürken kumandan bu pilav yeme işaretini verdi; o anda bütün yeniçeriler belli yerlerde dağıtılan pilav tabaklarına doğru koşmaya başladılar; bu pilav yeme telaşı bir hoşnutluk simgesi. Hareketsiz kalsalar, yemek istemeselerdi, bu, yönetimden hoşnut olmadıkları anlamına gelecekti; yeniçerilerin eskiden korku salan bir savaşçı topluluğu olduğunu gösteriyor bu olgu. [...] Gerçekten gülünç olan bu olayı seyrettikten sonra divana alındık." (Martin: 71)

"Çorbaya seğirtmek" ve "Akide merasimi"

Padişah ve askerleri arasındaki simgesel ilişkilere yeniden dönersek, "kapıkulu" askerlerin velinimetin ikramı yemeği kabul etmelerinin, ona sadakat ve itaat anlamına geldiği açıktır: Koşarak "çorbaya seğirtmeleri", günümüz deyişiyle yemeğe yönelmeleri, aynı zamanda padişahlarına bağlılıklarını ortaya koyarak, simgesel açıdan onun yönetiminin meşruiyetini onayladıklarını gösteriyordu. Doğal olarak, kapıkulu askerlerinin herhangi bir huzursuzluk yaratmasından çekinen siyasal iktidar açısından, ulufe töreninde yeniçerilerin çorbalarını içmeleri aralarında herhangi bir sorun olmadığına ilişkin olumlu bir işaretti. Askerlerin çorbalarını kapışarak padişahlarına itaatlerini göstermeleri sonrasında, "şükran olarak derhal kurban kesilmesi" (Uzunçarşılı 1943: 421) boşuna değildi. Ama askerler çorbaya seğirtmezlerse, bu davranışları birtakım hoşnutsuzlukları olduğunu yansıtırdı. Bu olasılığı irdelemeyi daha sonraya bırakalım ve şimdilik, padişahın yeniçerilerine baklava gönderip "tatlı yiyip tatlı konuştukları" ortamdan ayrılmayalım.

Askerin yönetime karşı duydukları memnuniyetin somut bir kanıtı olarak, muhzır ağa ya da ocak kapı kethüdası eliyle sadrazam, divan üyeleri ocak ağalarına akide şekeri dolu tabaklar göndermeleri de gelenektendi. "Akide merasimi" bağlamında, "akid" sözcüğünün "iman, inanç, birleştiren, bağlılık, bağlanma, sözleşmeye taraf ya da müttefik" anlamlarını içerdiğini düşünürsek,[15] akide şekerinden oluşan bu hediyenin içerdiği siyasal simgesellik daha da göze çarpar. Yağma pratiğinin öncesinde gerçekleşen Akide ikram merasimi, kapukulu askeri yeniçerilerin kapu sahibi padişahtan, sadrazamdan ve ocak ağalarından, yani kendi komutanlarından hoşnut olduklarını yansıtır. "Askerin iyi akidesine", onları yönetenlere bağlılık, itaat ve güvenlerine işaret eden bu davranışların somut siyasal mesajı şudur: Padişahım, sen çok yaşa! Bizler senin verdiğin, bize hediye ettiğin yemeği yiyor, "çanakları yağmalıyor", doyuyor ve sana itaat ediyoruz! Senden hoşnutuz. Lütfen sen de, "bilmukabele" akide şekeri ikramımızı kabul buyur!

15 Nitekim, İsmail Hakkı Uzunçarşılı, on yıllar önce yayımlanan ünlü eseri, *Osmanlı Devleti Teşkilatından Kapıkulu Ocakları*'nda da belirttiği gibi, olağan divan toplantılarının başlangıcında da, "kanun-ı kadîm üzre" ocak muhzırı [Vezir-i âzam Kapusunda ve Divân-ı Hümâyun'da Yeniçeri Ocağı'na ilişkin işlerden sorumlu, aynı zamanda sadrzamın muhafızı, yeniçeri ağası] "askerin hüsnühaline işaret olmak üzre Vezir-i âzam ve diğer divan erkânına akide şekeri verir", ardından Kapıcılar Kethüdası Divanhane'den çıkıp dışarıda bekleyen yeniçerilere, "buyurun makamında selâm verir; bunun üzerine Yeniçeriler saray matbahından hazırlanarak kâselerle meydana dizilen çorba ile ekmeği [fodlayı] almak üzere koşarlar. Saray matbahından itibaren yeniçeri ağasının oturduğu yere kadar devam eden üstü örtülü mahalde oturup çorbalarını içerlerdi." (Uzunçarşılı 1943: 321-322)

Akide ikramı sırasında yeniçerilere yağma izni çıkardı. Yemek sonrasında yeniçeriler Kubbealtı (divan) önünde toplanır, yeniçeri ocağı başçavuşu ayakta durup ellerini padişaha saygı ve itaat anlamında, çapraz kavuşturarak (sağ elinin ucunu sol omza, sol elinin ucunu sağ omuza getirerek) yüksek sesle "gülbâng" [hep bir ağızdan okunan ilahi ya da dua] çekerdi.[16]

Sonra bölük sırasına göre, sarı meşin torbalarla ulufe dağıtımına geçilirdi. Akide ikramı, yeniçerilerin "hüsnü halinin" sembolüydü. (Uzunçarşılı 1943: 421) Askerin sorun çıkarma niyetinde olmadığını ifade ettiği gibi, sadece devleti yönetenler değil, kent halkı da rahatlardı.

Padişahın askerlerine kamusal alanda yağma denilen yemek ikramı ve onların da "çorbaya seğirterek" bunu kabulleri, yemek sonrasında ulufe dağıtımı, ritüel karşılık olarak huzur ve ağız tadını simgeleyen akide şekeri ikramları, siyasal otoriteyi güçlendiren, meşruiyetini pekiştiren simgesel bir hediye alışverişi niteliği taşımaktadır. Bourdieu'nün "Simgesel edimler her zaman bir tanınma ve kabullenme edimi gerektirirler" önermesinin, padişahla askerlerinin söz konusu karşılıklı hediyeleşmeleri için de geçerli olduğunu düşünebiliriz. Zira "[...] bunlar bağışların yöneldiği kişiler yönünden bilişsel edimlerdir. Simgesel bir mübadelenin işleyebilmesi için, her iki tarafın da aynı algı ve değerlendirme kategorilerine sahip olması gerekir." (Bourdieu 2006: 173) Askerini kollayabilen, sadece maaşla değil askeri zaferlerin getirisi fetih yağma ve ganimetleri ile ödüllendirebilen, iyi besleyebilen ve hoşnut tutabilen bir iktidarın bunların askeri, ekonomik, sosyal ve siyasal sonuçlarını alma olasılığı elbette daha yüksek olacaktır. Beklentiler karşılıklıdır.[17]

16 Saraydaki ulufe merasimindeki gülbâng şöyleydi: "Allah Allah illallah baş uryan sine püryan kılıç al kan bu meydanda nice başlar kesilir olmaz hiç soran. Eyvallah eyvallah kahrımız, kılıcımız düşmana ziyan, kulluğumuz Padişaha âyan, üçler, yediler, kırklar, gülbeng-i Muhammedî, nur-ı nebî, kerem-i Alî pirimiz sultanımız hünkâr Hacı Bektaş-ı Veli demine devranına hû diyelim hû." Başçavuş ikinci hûyu çekerken, yeniçeriler de hep bir ağız ve yüksek sesle ona katılırdı. (Uzunçarşılı 1943: 421-422; Koca: 27)

17 Her yeniçeri askeri kışlaya kabul edildiğinde, "Çeri kılıç kuşanma tercümanı" denilen törenle yemin ettirilirken, bu yeminin içinde yer alan şu ifadeler de yeterince anlamlıdır: "[...] Dilim, tercüman/ Erenlerden ferman/ Tuz-su-ekmek gördüm/ Yoldan ayrılırsam tuttuğunuz kılıç/ Boynuma doğrak, mürdüm [ölem]..." (Koca: 54) Böylece, acemi er bir neferi olduğu yeniçeri ortası ve padişahına, tuz, su ve ekmeğin simgesel değiş tokuşu ile sadık kalacağına and içiyordu. Günümüzde kullanılan "birinin tuz ve ekmeğini yiyip suyundan içmek" deyimi de bize iyilik yapmış insanlara karşı nankörlük ve hiyanet içinde olmamamız gerektiğinin simgesel bir ifadesi değil midir?

Çorba taşıyan Karakullukçu ve efradı. (Kaynak: *Osmanlı Kıyafetleri Fenerci Mehmed Albümü*, Vehbi Koç Vakfı, İstanbul, 1985)

Yeniçeri çorbayı içerse iyi, içmezse kötü işaret

Gelgelelim, padişah ve askerleri arasında yemek aracılığıyla simgesel siyasal mübadelenin arada bir tökezlediği de oluyordu elbet. Kapıkulu askerlerinin siyasal iktidara karşı hoşnutsuzluklarını, talep ve beklentilerini yine yemek simgeselliği aracılığıyla ortaya koydukları eylemler de Osmanlı tarihinde birçok kez yaşanmıştır. Yeniçerilerin ya da sipahilerin "çorbalarını içmeyi" reddetmeleri, yönetimden memnun olmadıklarının işaretiydi: Kimi zaman paşalara, vezirlere, sadrazamlara, hatta doğrudan padişahlara karşı tutum aldıkları, neredeyse isyan başlangıcı sayılabilecek durumlarda, örneğin saraydaki ulufe merasimi sırasında toplu halde bulunan yeniçerilerin çanak yağması davetine uymayıp sofraya "seğirtmemesi" ya da olağan divan toplantılarında, nöbetçi yeniçerilerin çorba çanaklarını ayaklarıyla iterek içmemeleri (Ricaut: 298; Tavernier 2007: 63; Reindl-Kiel 2017: 143) veya kışladaki yeniçeri Ortalarının mutfaklarında yemek pişirilmeyerek, kutsal kazanın "devrilmesi"nde,[18]

18 Kazanın kutsallığı nereden geliyor? Padişah Orhan Gazi, 14. yüzyılın ortalarında Balkan fetihlerinde tutsak edilen Hıristiyan gençlerin önce Anadolu'da Türk köylerinde Türkçe öğrenip İslamlaştırıldıktan sonra bir kışlada toplayıp yeniçeriler adıyla ona bağlı daimi bir ordunun temellerini atmıştır. (İnalcık 2009: 57-58) Yaygın bir söylenceye göre, yeniçeri örgütlenmesi sırasında, Ahilerin piri Hacı Bektaş-ı Veli, yeniçerilere, çorbalarını pişirmek için bir "kazan-ı şerif" verirken, "giriştiğiniz her savaşı kazanmanız için size bu kutsal 'kazan'ı armağan ediyorum.

iktidar sahiplerine ve kamuoyuna yönelik açık bir siyasal mesajı vardı: Ben senin verdiğin yemeği yemiyor, kendi yemeğimi de pişirmiyor, kısacası, isteklerim yerine gelinceye dek sana olan bağlılık ve itaatimi askıya alıyorum. Hodri meydan!..

İstanbul'da biri, Şehzade Camii karşısına düşen yerde (Eski Odalar), ikincisi ise Aksaray'da o dönemlerde Et Meydanı denilen yerde olmak üzere (Yeni Odalar), iki yeniçeri kışlası vardı. Padişahın kapıkulu askerleri arasında en kalabalığı, piyade sınıfını oluşturan yeniçeri ocağının[19] örgütlenmesi "orta" (kol) esasına göreydi. Her orta ve bölüklerin ayrı yemek kazanları ve aşçıları vardı. Bektaşilikle yakın bir dirsek teması içinde olan yeniçeriler, mutfak simgelerine göre örgütlenmişlerdi. Yeniçeri komutanlarının önemli toplantıları kutsal sayılan "Kazan-ı Şerif"in çevresinde yapılırdı. Her yeniçeri ortası ve bölüğünün mutfak kazanları da bu yüzden bu kutsal kazanın bir replikası sayılıyordu. Öyle ki, savaş zamanlarında yeniçerilerin kazanları bayrak ve nişanlarından daha önce geldiği için, kazanın düşman eline geçmemesine çok önem

---

Öndeng songung, gürgele [sonunuz, önünüzden hayırlı olsun]"" demiş. Askerlere akkeçeden yapılmış börklerini ikiye katlayarak giydirmiş, kutsal kara kazanda pişen aşı askerlere dağıtmış, tahta kaşıklarını börklerindeki terklerine takmış, tahta kaşık da böylece yeniçerilerin amblemine dönüşmüş... Söylence ya da gerçek, kışlada birlikte yenen yemeğin, aynı zamanda yeniçerilerin tarikatlar (bektaşilik) ve fütuvvet (ahilik yani esnaf-zanaatkâr loncaları) ile sıkı ilişkilerini, kısacası Osmanlı askeri örgütlenmesinin dinsel, kültürel ve siyasal boyutlarını da ortaya koyduğu açıktır. Yeniçerilerin Bektaşi tarikatının kurucusu Hacı Bektaş-ı Veli'ye duydukları bağlılığın ifadesi olarak, kurumlarını "Hacı Bektaş Ocağı" olarak tanımlamaları da bunun bir kanıtıdır. Aynı şekilde, Hacı Bektaş Tekkesi'nin hediyesi olarak İstanbul'daki Yeniçeri Kışlası'na verilen Kara Kazan'ın simgesel değeri çok büyüktü, çünkü bu kazan Bektaşi tarikatının bir simgesiydi. (Uzunçarşılı 1943: 144-150; Koca: 14-33; Tanman: 216-218) Yeniçerilerin "kutsal kazan"ı, konusunda, kanımızca, biraz daha gerilere gitmek gerekir. Eski Türklerde "oçok" un (oçak, ocak) hem kamusal hem de özel anlamı vardı. (Bkz. geride Bölüm 7) Avcı hayvancı ve savaşçı göçebe toplumlarda ocak, yerleşik toplumlardaki gibi sabit bir alanda bulunmaz, sürekli taşınırdı ("köçürme oçok"). Altında ateş yakılan üç ayaklı bu kazanı ocak işlevi gördüğü aile çadırının ortasına konur, hem ısınmak hem de yemek pişirmek için kullanılırdı. Öte yandan, kamusal kutsal alanlardı, aynı zamanda başrahip konumundaki kağanların veya "kam" denilen Şamanların yönettikleri kurban törenleri için taşınırlardı. Ocak, aynı çadırı paylaşanların oluşturduğu birliğin simgesiydi. Bu özelliği ile de kurban kazanı kamusal alanda tüm toplumun katıldığı ateş ayininin de temel öğesiydi. Ocak ve kazan, Türklerin İslamı kabul edişlerinden sonra da, bu kez örneğin, Bektaşiler ve Mevlevilerde olduğu gibi tekkelerde, "yeniçeri ocağı" nın ocak ve kazanlarında, aynı çatı altında yaşayan, yemek yiyen, aynı inancı ve görevi paylaşanlar arasında "birlik ve dayanışma"nın kutsallığını simgeleyecekti. (Bkz. Esin 2001: 103-105) Günlük dilimizde de, "baba ocağı", "ana ocağı", "ocağını söndürmek" gibi deyimlerin simgesellik yüklü olduğu açıktır.

19 "Yeniçeri ocağı" gibi, günümüzdeki "asker ocağı" tanımlamasının da "ocak" sözcüğünün, ailenin kaynağı ve devamını (ocağın sönmesin), yemeklerin pişirildiği, doyulduğu yere içerdiği çeşitli anlamlarla, Orta Asya'dan Anadolu'ya bir dayanışma ve paylaşma simgesi olarak kutsallığını koruduğu görülüyor. Bektaşi kültüründe yemeğin simgeselliği konusunda, bkz. Beşirli 2011.

verirler, yitirilmesini büyük bir felaket sayarlardı. (Uzunçarşılı 1943: 258) Dahası, yeniçeri ortaları ve bölüklerine komuta eden subayların unvanı, tıpkı Bektaşilerin şeyhi gibi, "Çorbacı" yani simgesel baş aşçıydı.[20]

Bununla birlikte, orta ve bölük aşçıları, askerlerin hükümete karşı taleplerini yönetme ve dillendirme konusunda, çorbacı ve yardımcısından çok daha etkiliydiler. (Uzunçarşılı 1943: 251) Devlet, barış dönemlerinde, ekmeklik un temini dışında, askerinin "iaşe"sine karışmaz, her yeniçeri ortası kendi kazanını kaynatır, yemek giderleri "ulufeli" yani paralı asker olan orta mensupları tarafından ortaklaşa karşılanırdı. Her hafta, orta ve bölüklerin "vekilharçları" (iaşe subayları) yeniçeri erlerinden para toplar, haftalık erzak alınır, her odanın kazanı ayrı kaynardı. Kısacası, merkezî bir mutfak, genel bir "karavana" düzeni söz konusu değildi.[21]

Doğal olarak, yeniçerilerin yemekleri elbette sarayda çıkanlara göre daha mütevazı sayılırdı: Sabahları çorba içilirdi. Ana öğün de pirinç ya da bulgur pilavı, az miktarda et[22] ve hoşaftan oluşurdu. Ramazan ayında ve bayramlarda bu liste biraz zenginleşir, ayrıca saraydan yeniçerilere tepsilerle gönderilen baklavalar ve kurbanlık hayvanlar paylaşılırdı.

20 Günümüzde yüzbaşıya denk gelen bu rütbenin işareti olarak belinde bir kepçe asılı olurdu. Yardımcısına odabaşı (günümüzde teğmen), gene subay rütbeli gerçek aşçıbaşıya "usta" ve yardımcısına da "başkarakullukçu" denirdi. Yeniçeri ortası ya da bölüklerine ilişkin konular da bu kazanın etrafında toplanılarak görüşülürdü. Ayrıca, orta ve bölük mutfakları cezaevi işlevi de görüyordu: Günlük hapis cezası alan yeniçeriler yataklarını sırtlarına alarak mutfağa götürülürler, usta aşçının nezaretinde cezalarını çekerler ve bu süre içinde de bulaşıkçılık yaparlardı. (İnalcık 1991: 800; Uzunçarşılı 1943: 234-237)

21 Yeniçeri örgütünün dışındaki "eyalet askerleri"nin beslenmesini ise, büyüklüklerine göre tımar, zeamet ya da has denilen toprakların gelirlerini toplayan (bu gelirler karşılığında devlete asker vermekle yükümlü) tımar sahipleri üstlenirdi. Buna karşılık, "Bahriye" yani Osmanlı deniz askerlerine, devlet tarafından ekmek (peksimet) ve kumanya olarak sade yağ, zeytinyağı, soğan, sirke, pirinç, zeytin, buğday, mercimek vb. verilirdi. Ancak, bu listede et bulunmazdı. Devletin askerlerinin iaşesini üstlenmesi ve karavana usulüne geçiş ancak Tanzimat sonrası kurulan yeni Osmanlı ordusunda, 1848'den itibaren gerçekleşecekti.

22 "Yedikule mezbahalarında kesilen koyunlar, her sabah hayvanlara yükletilir, alayla Et Meydanı'na getirilirdi. Hayvanlar yolda ilerlerken önlerinde ve arkalarında koşar adımlarla yürüyen ve "Savulun!" diye bağıran seğirdim ustaları bulunurdu. Bu ritüele "seğirdim alayı" adı verilirdi. Et taşınırken, kimse hayvanların önünden veya aralarından geçemezdi. Uğursuzluk sayıldığından, bu yasağa karşı gelerek "uğuru kesme" suçunu işleyenlerin cezası idamdı. Bu yüzden seğirdim alayı geçerken herkes yollardan kaçışırdı. Et Meydanı'ndaki ocağa ait et tomruklarında (kasap dükkânları) görevli Rum kasaplarca işlenir ve parası karşılığında, yeniçerilerce satın alınırdı. Her bölüğün alacağı et miktarı mevcuduna göre "tayin" edilmişti. Etlerin geleneksel narh okkası, üç akçe sayılır, et fiyatlarına zam geldiğinde, aradaki fark devlet hazinesinden karşılanırdı. (Uzunçarşılı 1943: 254-257; Koca: 55-56).

Ne var ki, yeniçeriler "çanak yağması" ve "Akide merasimi" örnekleriyle siyasal iktidara bağlılıklarını teyit etmelerinin dışında, kimi zaman da baştakilere karşı asi davranışlar sergiliyorlar, her daim uysal, itaatkâr ve sadık "nimet alıcıları" olmadıklarını belli ediyorlardı. Bu gibi durumlarda, velinimetin ikramını paylaşma ritüelleri ters yüz edilerek, farklı bir simgesel anlama büründürülüyordu. İktidarın otoritesini pekiştirmeye yönelik törensel yemek pratiği bu kez, onun otoritesine karşı çıkan ve meşruiyetini sorgulayan bir simgesellik kazanıyordu. Kazan kaldırmanın bu yönüyle, iktidarı bir çeşit "gayrımeşrulaştırma" (*delegitimation*) ritüeli ile kuşattığı söylenebilir. (Kertzer: 2)

İktidarla bilek güreşi

Tarihimizdeki yeniçeri başkaldırılarının önce "kazan kaldırma" ya da "kazan devirme" eylemiyle başlaması da bir rastlantı değildir. Askerlerin, sefere çıkma, cülus bahşişleri, maaşlarına zam talepleri, arzuladıkları şehzadeyi padişah yaptırma ya da hatta padişahı devirmeye yönelik, sadrazam, vezirler, hatta padişaha kadar yönelen şikâyet ve memnuniyetsizliklerini ortaya koyan, zaman zaman da kanlı bir isyana dönüşebilen siyasal eylemlerde, kazan devirme simgesel bir anlam taşıyordu. Yeniçeri ortalarına mensup askerlerin yemeklerini maaşlarından ayırdıkları kendi paralarıyla kendi mutfaklarında kendi aşçılarına pişirtip yedikleri bir ortamda, birden yemek kazanlarının tersine çevrilmesi daha doğrusu, Hacı Bektaş'ın kutsal kara kazanının yeniçeri kışlasındaki mutfaklardan çıkarılarak Et Meydanı'na (şimdiki Aksaray'da) taşınması, çok sık rastlanan bir eylem olmasa da, günümüz deyişiyle "askeri lobi"nin harekete geçişinde, taşıdığı siyasal simgesellik yönünden önemlidir. Aynı zamanda, geleneksel olarak padişaha sadakatin simgesi olan dev kazanın kışla kapısının önüne çıkarılması, yeniçerilerin birtakım ciddi şikâyetleri olduğunun kamuya duyurulmasını da hedefliyordu. Her hâlükârda, "kazan devirip" başkaldıran yeniçerilerin talepleri siyasal iktidar sahipleri tarafından karşılanana değin, kışlalarda hiçbir fırının yakılmaması, hiçbir ocakta yemek pişirilmemesi durumu, önemli bir huzursuzluğun varlığına işaretti. (İnalcık 1991: 800; Koca: 55-59; Laudan: 159)

Velinimetleri padişah tarafından geçimleri sağlanan kapıkulu askerlerinin bu simgesel başkaldırısı, iktidara ve onun yöneticilerine işlerin iyi gitmediğini gösteriyordu. Sonuçta, "[...] bu hal askeri bir kıyam (ayaklanma) hareketinin mukaddimesi (başlangıcı) demek olduğundan divan erkânını ve hatta padişahı korku alırdı; böyle hareketler bazen nasihat, mülayemet [yumuşaklık] ile yatıştırılır ve çoğu zaman da feci hadiselere sebep olabilirdi."(Uzunçarşılı 1943: 322) Bu nedenle, aralarında anlaşmazlığa neden olan sorunların çözümü gerekiyordu. Sorun çözülürse, yeniçeriler çorbalarını içmeye devam ederlerdi. Ama zaman zaman da, bu simgesel

başkaldırı gerçek ve kanlı bir çatışmaya dönüşebilir, siyasi kurbanlar alınmak ya da verilmek zorunda kalınırdı.

Simgesel olarak siyasal otoriteye (hatta padişahın halife unvanı nedeniyle, aynı zamanda dinsel otoriteye) karşı gösterilen bağlılık, itaat ve sadakat durumunun, çekişme ve çatışma ile tepetaklak olabildiğini gösteren yeniçeri başkaldırılarından[23] birkaç örnek verilebilir. Sözgelimi, Sultan III. Murad döneminde, paranın ayarının düşürülmesi (akçedeki gümüş oranının azaltılıp bakır eklenmesi) bahanesiyle, sipahi askerleri Nisan 1589'da "çanağa seğirtmeyip" ulufelerini almayı reddediyordu. Maaşlarının "zuyûf akçe" ile ödenmesine karşı çıkan sipahiler, divan-ı hümayûnun önünde toplanıp akçenin ayarının bozulmasından sorumlu tuttukları Rumeli beylerbeyi ve aynı zamanda emval nazırı (parasal işlerden sorumlu) olan Mahmud Paşa'nın kellesini istiyorlardı. "Sipahinin defi mümkün olmadığı için", Mahmud Paşa ve başdefterdar Mahmud Efendi'nin başları kesilip sipahilere verilecekti. Bu olaya çok öfkelenen padişah da divanda bulunan Vezîriâzam Siyavuş Paşa ile birlikte ikinci vezir İbrahim Paşa, üçüncü vezir Cerrah Mehmed Paşa'yı azledecekti. Bu katillere fetva veren Şeyhülislam Şeyhî Efendi de görevinden alınırken, Sinan Paşa da sadrazamlığa getiriliyordu.[24] (Solakzâde, Çabuk: 680-681)

1592'de bu kez Sadrazam Ferhad Paşa'nın kendilerine karşı tutumundan yakınan yeniçeriler divana saldırıyorlar, çorbalarını da içmiyorlardı.[25]

Bu olay, önce yeniçeri ağasının ardından da Vezir-i azâm Ferhad Paşa'nin azliyle sonuçlanırken, padişah Siyavuş Paşa'yı yeniden Veziriâzam atayacaktı. (Uzunçarşılı 1943: 322 ; Solakzâde, Çabuk: 682-683) 1593'te, yeniden Veziriâzamlığı atanan Siyâvuş Paşa döneminde, sarayın öfkeli konukları yine "maaşlarının noksan tutulduğu"nu öne süren sipahiler olacaktı. Sipahiler, hazinedeki para darlığı yüzünden ulufelerinin eksik ödenmesini kabullenmiyor, "iç hazineden noksan çıkmıştır" diye bağrışarak, kendilerini yatıştırmaya ve nasihat etmeye çalışan divan ve saray görevlilerini taşa tutuyorlar, defterdarın başını istiyorlardı. Ne var ki, sipahilerin ortaya koydukları bu "edepsizlikler", saray aşçıları ve yamaklarını bile çileden çıkaracak, kepçe, satır, maşa, balta, hatta ocakta yakılan odun parçaları, kısacası ellerine ne geçtiyse, karşı saldırıya geçerek sipahileri sindirmelerine yol açacaktı. Saraydan kaçmaya çalışan saldırgan sipahiler, bir rastlantı sonucu, o sırada saraya odun getirmekte olan ara-

23 "Yeniçerilerin itaatsizlikleri" ve bunların nedenlerine ilişkin daha ayrıntılı bilgiler için, bkz. Uzunçarşılı 1943: 506-521; Kuyaş: 262-263.

24 Solakzâde'ye göre Rumeli beylerbeyinin padişaha yakınlığını kıskanan kimi devlet ileri gelenlerinin sipahilerin ona karşı kışkırtılmasında önemli bir rolü vardı. (Solakzâde, Çabuk: 680)

25 Yeniçeriler, Ferhad Paşa atından inip divana girecekği sırada, Erzurum'daki arkadaşlarının kent ahalisi tarafından hakarete uğradıklarından söz ederek, ona karşı "serkeşâne" [dikbaşlılık, itaatsizlikle] davranmışlar ve çorbalarını içmeyerek dağılmışlardı.

baların arasına düşecek, çıkan panikte yüzlercesi "helak olacaktı." (Solakzâde, Çabuk: 683; Hammer, 40. Kitap, Üçdal Neşriyat, Cilt 4: 198-199; Orgun 1982: 147) Kendileri de asker statüsünde olan saray mutfağı çalışanları, padişaha bağlılıklarını, kaba güç gösterisine girişen sipahi kapıkullarına böyle gösteriyorlardı. Biraz ironik olsa da, mutfak, siyasete bulaşıyordu denilebilir...

Gelgelelim, bu tür başkaldırılarda yeniçeriler hedeflerine ulaşmada çoğu zaman başarılı oluyorlardı. Nitekim bu son olayda da, Sultan III. Murad, yeni karışıklıkları önleme amacıyla, önce sipahilerin eksik ulufelcri tamamlattı. Bu arada üç defterdar azledildi, ardından da sadrazam Siyavuş Paşa'nın yerine Sinan Paşa bu göreve getirildi. III. Mehmed döneminde, 1596 yılında, yeniçeriler bu kez donanma ile seferde olan arkadaşlarına sefer bahşişi verilmemesini protesto eden bir dayanışma gösterisi olarak divanda çorba içmeyi reddedeceklerdi.[26] (Uzunçarşılı 1943: 322)

Bir başka sefer, yeniçeriler, 70 yaşını geçmiş eski padişah Sultan Süleyman'ın hasta haliyle bile 48 yıldır olduğu gibi ordusunun başında sefere çıktığı halde, Sultan II. Selim ve ardından oğlu III. Murad'ın sarayda oturup yerine sadrazam ya da serdar-ı ekrem tayin edilen paşaları sefere göndermesine karşı çıkarak, "Padişah niçün bizimle sefere çıkmaz? Eski kanunlar ve usuller bozuldu" diye bağrışmaya başlamışlar ve ertesi günkü divanda çorbalarını içmemişlerdi. (Uzunçarşılı 1943: 485-486) İşin ilginç yanı, III. Mehmed'i zorla Macaristan'a Eğri seferine çıkaran yeniçeriler, Ekim 1596'daki Haçova [Erlanger] meydan savaşında, Otağ-ı Hümâyun'un çevresinde padişahı korumakla görevli iken, düşman saldırısı karşısında çözülüp dağılarak onu yalnız ve savunmasız bırakacaklardı. Bereket, has mutfak çalışanları da padişahlarıyla birlikteydi.[27]

Asker tarafından "suçlanan" yöneticiler, ister sadrazam ister vezir olsun, iktidarını koruma telaşında olan padişahın emriyle ya azledilir ya da canına son verilir veya daha

---

26 III. Mehmed döneminde (1595-1603) İstanbul'da yeniçeriler ve sipahiler çıkardıkları fitneler için bkz. Solakzâde,Çabuk: 739-750.

27 Padişah sefer çıktığında beraberinde Osmanlı Hazinesi ve Emanet Dairesi'nin eşyaları da götürülür, dahası, has mutfağı da zaten tümü asker kökenli olan tüm görevli ve çalışanlarıyla onu izlerdi. Düşman askerleri, Osmanlı hazine çadırlarına ulaşıp tam yağmaya girişecekleri sırada, ellerine geçirdikleri satır, balta, kepçe, şiş, maşa, sopalarla kopup gelen has mutfak aşçıları ve yardımcıları, sakalar, deveciler ve saray hizmetkârlarının karşı saldırısıyla karşılacaklar ve perişan olacaklardı. İlk şaşkınlığını atlatan Osmanlı ordusu bu önemli savaşı kazanırken, tepelcdikleri düşman askerlerinin miğferlerini Topkapı Sarayı'ndaki koğuşlarının duvarlarına zafer anısı olarak asacak olan has mutfak saray aşçıları da efsaneleşiyordu. (Orgun 1982: 146; Hammer,40. Kitap, Üçdal Neşriyat, Cilt 4: 247) Az önce asi sipahilere karşı divan üyelerini, dolayısıyla padişahlarını savunduklarını izlediğimiz saray mutfağı mensupları, bu kez savaşta padişahlarını korumasız bırakan yeniçerilerin gediğini kapatarak, hem hükümdarın hem de Osmanlı hazinesinin düşmanın eline geçmesini önlemişlerdi.

da kolayı, onları öldürmek için bir saniye bile beklemeyecek yeniçerilere "verilirdi." İstenen "kelleler" kurban edilip tıpkı çanak yağması geleneğinde olduğu gibi, yeniçerilerin önüne atılınca da, tavizkâr iktidar ile kapıkullarının arası düzeliyordu. Öyle ki, zaman geldi, bırakın istenmeyen vezirlerin, ağaların görevden uzaklaştırılmasını, yeniçerilerin padişahı bile tahttan indirdikleri, hatta bununla da yetinmeyip, örneğin, 1622'de orduda reform hazırlıklarından şüphelendikleri henüz 18 yaşındaki Sultan II. Osman'ı katletmeye (Solakzâde, Çabuk: 784- 794; Mantran: 232-233) kadar ileri gittikleri görülecekti.

Yabancı bir sanatçının tahayyülü ile "Genç" lakaplı II. Osman'ın yeniçeri zorbalar tarafından İstanbul sokaklarından geçirilerek Yedikule zindanlarına götürülüşü. (Paul Ricaut, *Die neu Eröffneten Ottomanischen Pforten Fortsetzung*, Ausgburg, 1701. Kaynak: İlber Ortaylı, Vahdettin Ergin, Erhan Afyoncu, *Payitaht-ı Zemin. Eminönü. Bir Dünya Başkenti*. Eminönü Belediyesi Yay, İstanbul 2008 c.1, s.197)

Eylül 1730'daki Patrona Halil İsyanı'nda da, Padişah III. Ahmed tahttan indirilirken, Sadrazam Nevşehirli İbrahim Paşa, Kaptan-ı Derya Mustafa Paşa, Mehmed Kethüda ve daha birçok Osmanlı üst düzey devlet görevlisi katledilecekti. Lale Devri'ne son veren bu isyanın elebaşları yeni Sultan I. Mahmud döneminde de zorbalıklarını bir süre sürdürecekler, ancak yeniçeri teşkilatının desteğini yitirdikten sonra, Kasım 1730'da, sarayda bir toplantıya davet edilerek kurulan kapanla ortadan kaldırılacaklardı. (İnalcık 2016a: 127-131; Yılmaz: 411-438)

Henüz Sultan Osman'ın katli hadisesi unutulmamışken, 1623'te 11 yaşında tahta çıkan IV. Murad'ın saltanatının ilk dönemlerinde de, çeşitli askeri hiziplerin

öne çıktığı ve cülus bahşişini yeterli bulmama, yeni yeniçeri ağasının teamülc aykırı olarak atanması, başdeftardarın askerin ulûfesini eksik dağıtması, kaymakam paşa tarafından akçe rayicinin değiştirilmesi, sadrazamın azline karşı çıkma, gibi gerekçe ve isteklerle, dahası birbirlerine rakip Osmanlı ileri gelenlerinin de iktidar hırsıyla özellikle askerleri tahrik ettikleri, haklı ya da haksız bir dizi isyan çıkmıştır.

İsyancı yeniçeriler, Hafız Ahmed Paşa'yı Sultan IV. Murad'ın gözleri önünde katlediyorlar. (Ricaut, *Die neu Eröffneten Ottomanischen...*, Ortaylı, Engin, Afyoncu, *Payitaht-ı Zemin*, c.1 s.200.)

Bu isyanlarda, sipahi ve yeniçeriler birlikte hareket ettiklerinde istediklerini elde etmişler, yeniçerilerin desteği padişaha kaydığında, sipahiler etkisizleşmişlerdir. Kendinden önce gelen iki padişahın devrilmiş olmaları nedeniyle, tahtını hatta canını sürekli tehdit altında hisseden IV. Murad'ın bütün bu huzursuzluk ve kalkışmaları bertaraf edip saltanat otoritesini yeniden tesisi ancak 1632 yılında mümkün olacaktı.[28] (Kaytaz: 379-409)

28 Ne var ki, devlet yönetiminde olduğu gibi askeriyede de bozulma sürüyordu. Mart 1656'da yeniçerilerle anlaşan sipahiler padişah IV. Mehmed'den kimi üst düzey görevlileri bertaraf etmesini istediler ve ona temsilcileri aracılığıyla bir isim listesi sundular. Padişahın onayıyla on sekiz devlet ve asker ileri geleni için ölüm fermanı çıktı ve bu kişiler teker teker yakalanarak katledildiler ve kesik başları İstanbul'da At Meydanı'ndaki bir çınara (Şecer-i vakvâk Vakvâk Ağacı) asıldı. Tarihçiler bu olayı "Vak'a-i Vakvâkiye" başlığıyla anlatırlar. ("Vakvâk", yemişleri insan biçiminde olduğu rivayet edilen bir masal ağacıdır.) Vezîriâzam Sadrazam Süleyman Paşa görevden alındı, yeni Vezîriâzam Siyavuş Paşa ise çok kısa bir süre sonra humma hastalığından ölecekti. Mayıs 1656'da yeni Vezîriâzam atanan Boynuyaralı Mehmed Paşa, yeniçerilerle anlaştı ve sipahi asilerin sözcülerinden Rum Hasan ve yaklaşık yirmi adamı, ayrıca eski Anadolu Beylerbeyi Rıdvan Paşa idam edildi. (Solakzâde, Çabuk: 903-907) Her zaman olduğu gibi, er ya da geç, saltanat rövanşını alıyordu.

Yeniçeri ve öteki kapıkulu ocaklarının giderek yozlaşması ve savaşta da sürekli başarısızlık göstermeleri karşısında, orduda reformun yeterli olmadığı ve yeniden yapılanma gerektiği ayyuka çıkarken, ilk aşamada Nizâm-ı Cedîd birliklerinin kurulup eğitilmesini başlatan III. Selim de (1789-1807) yeniçeri ocağının direnişi ile karşılaşmıştır. Selim'in Batılılaşma emellerine karşı ulemanın ve kentin ayak takımının da yeniçerilerle birlik olup başlattıkları isyan sonucu, bu ileri fikirli ve "ıslahatçı" padişah da Mayıs 1807'te tahttan indirilmekle kalmadı. Rumeli Ayanı Alemdar Mustafa Paşa çevresinde toplanan III. Selim yanlıları, Temmuz 1808'de Topkapı Sarayı'nın kapılarını kırıp içeri girdiklerinde yeğeni Padişah IV. Mustafa'nın has adamları tarafından bir daha tahta çıkmasın diye son anda katledilen Selim'in cesedi ile karşılaşıyorlardı. Alemdar, büyük bir merasimle gömülen III. Selim'in katillerinin her birini teker teker yakalayıp öldürerek öcünü alacaktı.

Son kazan kaldırma

Kısacası, padişahın, vezirlerin, eyalet valileri ve beylerin güçlü oldukları durumlarda, yeniçerilerin direnişi daha kolay bastırılıyor ve bu kez kelleler ters yönde kopuyordu. Kazan kaldırmayla başlayan her çatışma sonucu, güçler dengesi yeniden kuruluyordu. Ve gün geldi, Batılılaşma yanlısı ve reformcu Sultan II. Mahmud, adeta devlet içinde devlete dönüşen, dahası kent esnaf ve ahalisini haraca bağlayan yeniçeri örgütünü ortadan kaldırmaktan başka bir çare kalmadığını düşününce, gizli planını uygulamaya koydu. İlk aşamada, huzursuzluk çıkaran yeniçeri ağalarını tasfiye ederek yerlerine güvenilir askerler getirildi. Bu arada, ocaktan eşkinci (asker) alınarak Batılı tarzda özel olarak eğitilmeye başlandı. Bu gelişmelerden tedirginlik duyan ocak çorbacıları, yeniçeri ağasını öldürmek için Haziran 1826'da bir gece yarısı ağakapusuna saldırdılar. Ağayı evinde bulamayan yeniçeriler, bu kez kazanlarını Et Meydanı'na çıkardılar. Öteki ocaklardan cebeciler ve saraçlar da kazanlarını buraya getirdiler. Ardından Bâb-ı âli'yi basıp kendilerine düşman bildikleri sadrazam'ın hazinesini yağmaladılar. Ne var ki, bu yeniçerilerin son kazan kaldırışı ve yağması olacaktı. Padişaha bağlı devlet ileri gelenleri ve padişaha sadık topçu, lağımcı, humbaracı, kalyoncu ocakları askerleri, silahlanmış gönüllü halk, yeniçeri kışlasına top tüfek karşı saldırıya geçerek asker katliamını başlattı ve dört beş saat içinde yeniçeri ocağını söndürdü. Bu olay, Osmanlı tarihinde "Vaka-i hayriyye" diye geçecekti. (Uzunçarşılı 1943: 548-555) Yine de, bugün bile, iyi mi oldu, kötü mü mü oldu, diye sorgulayanlar, "Vaka-ı hayriyye" ya da "Vaka-ı şerriye"den söz edenler var. (Bkz. Koca: 75-94)

Doğal olarak, kazan devirme ritüeli de tarihe karıştı.[29]

Osmanlı padişahlarının çeşitli vesilelerle sıradan halka ve askerlere "yağma-ı hakanî" niteliğinde kamusal alanda yemek ikramında bulunmalarının da siyasal anlamlarla yüklü olması doğaldır. Hami ve âlicenap padişahın bu tür, görünürde "asimetrik, yani mütekabiliyet yükümlülüğü içermeyen kamusal alan yemek ikramları ve "yemek kabullerinin" karşılıklı siyasal simgesellikler içermeleri kaçınılmazdır. Padişahın, özellikle kapıkulu askerlerine karşı cömertliğinin nişanesi olarak, olağan Divan toplantılarında görevli muhafız askerlere ve üç ayda bir toplanan Galebe Divânı'nda ulûfelerini almak için saraya gelen yeniçerilere çanak yağması ikramında bulunma geleneği, siyasal iktidarın meşruiyetinin onaylanması açısından önem taşımaktadır. Kapıkulu askerlerinin devlet ileri gelenlerine, hatta padişaha karşı hoşnutsuzlukların işareti "kazan devirme" pratiği ise, basit bir "yemek yeme reddi" olmanın çok ötesinde, yöneticilerin meşruluğunu sorgulayan ya da onlara açıkça karşı çıkan bir protesto ritüeli olarak da, farklı bir siyasal simgeselliğe sahiptir. Her halükârda, bütün bu geleneksel yemek ikramlarında, salt yemek paylaşımıyla sınırlı kalmayan bir siyasal simgesellik öne çıkar. Çünkü, John D. Kelly ve Martha Kaplan'ın deyişiyle, "Hiçbir ritüel siyasetsiz, hiçbir siyaset ritüelsiz değildir. [...] ritüel, tüm otorite biçimleri için bir araç olarak, pratikte önemli bir rol oynar." (Kelly, Kaplan: 141)

İktidarı yeniden üretme ya da sorgulama aracı olarak çanak yağmaları

Halka "umum ziyafet" veya "yağma" gibi yemek ritüelleri, kamusal alandaki tüm ziyafetler gibi, siyasal iktidarın sürdürülmesi bağlamında, güç, otorite, ideolojik baskı ve egemenliğin üstünü örterek "mistifiye etmek", başka bir deyişle yeniden üretmekle sınırlı kalmaz. Çorbaya seğirtmeme ve kazan kaldırma ritüellerinde görüldüğü gibi aynı zamanda, bir "direniş ve dönüştürme aracı" olarak da kullanılabilir. (Bkz. Dietler, 2001: 70-71) Kaldı ki karşılaştırmalı açıdan bakıldığında, "[...] *ritüeller tarihi*, antropolog gözüyle de, *bir yeniden üretim, karşı koyma ve dönüşüm tarihidir*." (Kelly ve Kaplan: 141. İtalikler benim)

Osmanlı padişahının asker kapıkullarına "nimetler" dağıttığı yemek ritüelleri aracılığıyla açığa vurulan simgesel ilişkilerde, saltanat şenliklerinde kent halkına

---

29 Yeniçerilerin çorbaya seğirttikleri, halkın da "Padişahım çok yaşa!" haykırışlarının geride kaldığı modern Türkiye Cumhuriyeti bünyesindeki Silahlı Kuvvetler yemekhanelerinde yapılan yemek duası, "Tanrı'mıza (Kasım 2017'den sonra, Allah'ımıza) hamdolsun/ Milletimiz varolsun" da doğal olarak, farklı bir meşruiyet anlayışının, bu kez bir hanedana değil, halkın iradesine bağlı demokratik meşruiyetin damgasını taşıyacaktı.

verilen "umum ziyafetler"deki gibi, veren ve alanlar açısından, siyasal otoriteyi benimsetici ve onaylayıcı davranışlar söz konusudur genelde. Ama itiraf etmek gerekir ki, padişah sofralarının, veren ve alanlarını, siyasal meşruluğu yeniden üretici ve teyit edici davranışları, "siyasal simgesel sermaye", "yeniden-bölüştürme", "simgesel egemenlik ilişkileri" (Bourdieu) gibi, 20. yüzyılın ikinci yarısında üretilen sosyal bilim kavramlarının gözlüğüyle yorumlamak zorundayız. Acaba padişahın "nimetini yiyenler" gerçekten böyle düşünüyorlar mıydı? Ne yazık ki, "alanlar" cephesinde, ister bir kamu görevlisinin ister bir mahalle yoksulunun ağzından bu anlamlar çıkan tarihsel bir belgeye ya da halktan birinin yorumlarına rastlamak, en azından bu satırların yazarı tarafından, pek mümkün olamadı.[30]

Oysa sûrnâme yazarlarının yaptığı gibi, tarih boyunca sadece güçlü iktidar sahiplerinin cömert sofralarından övgüyle söz edilirken, bu nimetlerin çoğunun genelde seçkinler tarafından paylaşıldığı ve gerçekte halka almaktan çok vermek düştüğü bilinen bir gerçektir. Bu nedenle, günümüzden yüzyıllar öncesinde düzenlenen çanak yağmalarının ardından padişaha dualar edilmesi, gülbânglar çekilmesinin, halkın ve sıradan askerlerin bu ikramları kendi zihinsel dünyalarında nasıl algıladıkları ve siyasal iktidara yönelik gerçek duygularını ne ölçüde yansıttığı tartışmaya açıktır.

Buna karşın, dönem tarihçileri gibi, günümüz tarihçilerinin de not düştükleri "yemeğe seğirtmeme" ya da kutsal kazanı devirme ritüellerinin ise, egemen siyasal iktidarın gücünü onaylama ve devletin ideolojisini "varsayılan" yeniden üretme bir yana, onun otoritesine karşı bir tepki, direniş, hatta kendi somut talep ve çıkarları (istenmeyen vezirlerin, defterdar paşaların görevden azli, kellerinin alınması, ödenmeyen ulufelerin ödenmesi gibi) yönünde, günümüzde de rahatlıkla yorumlanabilecek, elle tutulur bir duygusal tepki, tutum ve davranışlar silsilesi ve kimi zaman sonuç alıcı bir siyasal dönüştürme aracı olduğu görülüyor. Ama o kadar. Yeniçerilere karşı onca taviz verilmesine karşın, yine de günün sonunda kazanan padişahlık kurumu ve otoritesi olmuştur. Yeniçeri ocağının Sultan II. Mahmud tarafından 1826'da lağvedilmesinin ardından, Keçecizâde İzzet Molla her şeyi özetliyordu: "Kazan devrildi söndürdü ocağı..."[31]

---

30 Tersine, Osmanlı'nın en güçlü olduğu dönemde bile, kimi "divan dışı" şairlerin seçkinlerle halk arasındaki maddi ve sosyal uçurumu dile getiren ve baştakileri dolaylı yoldan protesto eden dizelerini görmezden gelemeyiz.

31 Keçecizâde'nin dörtlüğü şöyledir: "Tecemmû eyledi meydânı lahme/ İdüp küfrân-ı nîmet nice bağı/ Koyup kaldırmadan ikide birde/ Kazan devrildi söndürdü ocağı." (Uzunçarşılı 1943: 556) Meydân-ı lahm: Ateş yakılan yerde, yani yeniçeri ocağının Et Meydanı'ndaki (günümüzde Aksaray) kışlasının önündeki toplanıp gösteri yaptıkları ünlü alandır. Dörtlük günümüz Türkçesine şöyle çevrilebilir: Yerli yersiz bahane ile toplardı meydanı/ Nankörlük azgınlığıyla nice

BÖLÜM 12

BAĞIŞÇI VE DENETLEYİCİ PADİŞAHLAR: İMARETLER, İAŞE VE NARH SİSTEMLERİ

Fatih Külliyesi, (Süheyl Ünver, *İstanbul Risaleleri*. c.1, 1995, s.495)

Yönetici seçkinlerle sıradan halk arasında derin bir sosyal ve ekonomik eşitsizliğin yaşandığı Osmanlı toplumunda, kamusal alanda yiyecek bağışlarının içerdiği veren-alan ilişkilerinin kaçınılmaz bir siyasal önem ve simgesellikler taşıdığını, saray mutfaklarının günlük yemeklerinden elçi ziyafetlerine, şenlik ziyafetlerinden halka açık "umum ziyafetlere" ve askerlere yemek ikramı "çanak yağması"na, çeşitli sosyal ritüel ve pratiklerde izledik. Ne var ki, Osmanlı padişahlarının cömertliği sadece bu pratiklerle sınırlı değildi. Padişah ve saltanat ailesinin, sadrazamdan vezirlere, paşalara ve nice varlıklı kişilerin dinsel vecibelerini yerine getirmek amacıyla kurdukları vakıflar bünyesinde faaliyet gösteren imaretler de (Ünver: 173-184; Emecen: 89-126), "hamilerin" kamusal alanda yaptıkları yemek bağışlarının bir başka önemli boyutunu oluşturmaktaydı. Öte yandan, başta payitaht İstanbul olmak üzere, büyük kentlere düzenli yiyecek, mal ve eşya akışının düzenlenmesi, saray mensupları ve askerlerin gereksinimlerinin karşılanması, ayrıca kent halkının ucuz fiyatlarla temel gıda maddelcri ve mallara erişimini sağlamaya yönelik "iaşe sistemi" ile çarşı ve pazarlarda

zamanı, çağı/ Koyup kaldırmada ikide, birde kazanı/ Kazan devrildi, söndürdü ocağı." (Bayram Kaya, antoloji.com)

"narh", yani tavan fiyat uygulama ve denetimlerinin sıradan halk kadar, belki daha çok, siyasal iktidar için yaşamsal bir öncelik taşıdığı da unutulmamalıdır.

Bu yüzden, Osmanlı din-tarım toplumunda velinimet konumundaki padişah ve ailesinin yanı sıra, kimi devlet ileri gelenlerinin vakıf imaret mutfakları kadar, devletin iaşe politikaları ve narh sistemini, yemek-siyaset ilişkileri ve simgesellikleri bağlamında da ele almanın gerektiği kanısındayız. Zira temel gıda ürünlerinin toplanması, büyük kentlere ulaştırılması, depolanıp piyasaya sürülmesi gibi, yiyecek üretim, dağıtım ve erişim süreçlerinin, doğrudan ya da dolaylı bir biçimde Osmanlı merkezî iktidarının sorumluluğu ve denetiminde olmasının siyasal amaç ve işlevleri ortadadır: Sosyo-ekonomik ayrışmaların daha da belirgin olduğu büyük kentlerde, olası yiyecek darlıklarını önlemeye ve halkın refah düzeyini düşürmemeye yönelik müdahaleci ekonomi ve fiyat denetim politikalarının, son tahlilde, imaret mutfakları gibi, bir tür yeniden-bölüştürücü mekanizmalar olarak, toplumsal huzursuzlukları frenlemede ve siyasal iktidarın halk indinde sahip olduğu destek ve meşruiyetini sürdürmesinde çok önemli bir rol oynadığı açıktır.

Osmanlı İmaret Mutfakları

Başta padişahlar olmak üzere, hanedan üyeleri ve üst düzey devlet görevlileri gibi hayırsever Osmanlı seçkinlerinin dinsel amaçlı bağış niteliğinde vakfettikleri külliyelerin imaret mutfakları aracılığıyla külliye mütevellileri, cami ve medrese hocaları ve medrese talebelerine, külliye hizmetlilerine düzenli "aş tevzi edilirdi." Ayrıca, gelip geçen "misafir" yolculara yemek ikram edilir, çevredeki yoksullara da çeşitli yiyecekler dağıtılırdı. Vakıf külliyeleri kuran Osmanlı ileri gelenleri, imaretler aracılığıyla kamu yararına "hayırlar" yapıyorlar, bu cömertlikleriyle yüce Allah'ın indinde sevap kazanıyorlardı.[1] Halklarına hamilik eden seçkin Osmanlılar, kurdukları bu "hayır evleri"yle Allah'ın emrine uyuyorlardı: "Altını ve gümüşü yığıp da onları Allah yolunda harcamayanlar yok mu? İşte onlara elem verici bir azabı müjdele!" (Tevbe suresi, *Kur'an*,10: 34-35)

"Sultan", "han" unvanlarına 16. yüzyılın başlarından itibaren eklenen halife kimliği ile hem dünyevi hem de ruhani iktidarın başı olarak kendini tanımlayan Osmanlı padişahları, hayırseverliklerini ortaya koyarken, imaret mutfakları da İslam dininin öngördüğü, ihtiyacı olanlara karşı sosyal yardım yükümlülüğünü yerine getiriyor-

1 17. yüzyılın ikinci yarısında İstanbul'da bir süre yaşayan İngiliz diplomat Paul Ricaut, imaretler için şunları söylüyordu örneğin: "Türkler camilerde ve tanrı adına inşa ettikleri yapılarda (külliyeler) çok itinalı davranırlar; bunu sadece binaların bakımlı tutulması için değil, gelirleri ve gelecek nesillere, kurucularının hatırasının kalması için de düşünürler. Bu gelir ile ölümlerinden sonra ruhları için gerekli olduğuna inandıkları duaları yapan çok sayıda fakir beslenir." (Ricaut: 178)

lardı. İmaretler, Allah'ın rızasını kazanmanın ötesinde, bu varlıklı kişilerin elinde biriken büyük ekonomik kaynakların, en azından bir bölümünün, halka dağıtılması yoluyla, sosyal ve siyasal düzeni pekiştirici bir yeniden paylaşım aracıydılar. Nitekim Kanunî döneminin önemli düşünürü Kınalızade Ahmed, 1564'te yazdığı ünlü eseri *Devlet ve Aile Ahlakı*'nda "Tamamen dağıtma ve verme tevekkül sahiplerinin ve kuvvetli kimselerin halidir" dese de, sonunda gerçekçi olmayı yeğliyordu: "Birazcık ye, birazcık sakla. Birazcık da ver tanrı yoluna..." (Kınalızâde: 29-30)

İmaret kurucu Osmanlı seçkinleri, dinlerine bağlılıklarını göstermenin yanı sıra, belli bir siyasal stateji güderek yaptıkları bu bağışlarla, gerek kendi iktidarlarında gerekse sonraki kuşaklar indinde, mevki ve saygınlıklarını koruma ve hanedanlarının dinsel-siyasal, kültürel sermayelerini artırma olanağı buluyorlardı. İmaretin gösterişli mimarisi ve Allah rızası için sunduğu maddi hizmet ve yardımların görünmeyen arka planında, Osmanlı toplumunun hiyerarşik, dolayısıyla eşitsiz sosyal ilişkiler yapısının bulunduğu açıktır. İmareti hem maddi hem de manevi ve sosyal yapısıyla birlikte görmek gerekir. Zira Bourdieu'nün dinsel uzlamı (*champs religieux*) irdelediği ünlü incelemesinde belirttiği gibi, "Sınıflara ayrılmış bir toplumda, *farklı gruplar ya da sınıflara özgü dinsel temsil sistemlerinin ve pratiklerin yapısı* sosyal düzenin (gruplar ve sınıflar arasında kurulu ilişkilerin yapısı anlamında) sürdürülmesine ve yeniden üretimine katkıda bulunur. [...]" (Bourdieu 1971: 315. İtalikler Bourdieu'nün) Osmanlı seçkinlerinin dini inançlarına bağlı cömert bağışlarının ne denli içtenlikli olsa da, kurdukları imaretlerin Osmanlı siyasal düzenindeki egemen konumlarını güçlendirme aracı oldukları da bir gerçektir. Daha düşük ekonomik, sosyal ve kültürel yaşam koşulları ve dinsel inancıyla, genelde kaderine ve hakkına razı tutum ve davranışlar (*ethos*) içindeki halk ise hayır işleyen velinimetlerinin âlicenaplığını memnuniyetle kabul ederken, sınıfsal çıkarlarının zıtlığına karşın, kurulu düzeni sorgulama bir yana, onlara daha çok bağlanacaktı.

Gönüllü bir sosyal yardım kurumu olan imaret mutfağının, dinsel olduğu kadar[2] ahlaki ve siyasal bir varlık nedeni olduğunu da yadsımak zordur. Bu özellikleriyle, imaret, eli açık "hami"nin genel anlamda dinine ve halkına hizmet amacıyla kurdu-

2 Ahlaki ve felsefi öğretilerde de, bireyler için başta biyolojik ve fizyolojik bir gereksinim olan yemeğin doğasında paylaşılmak yattığı vurgulanır. Yıllar önce, Marcel Mauss, Hindu felsefesinin "Hem bu dünyada hem de öteki dünyada, ne verilirse yeniden elde edilir" görüşünü şöyle açıklıyordu: "Yiyeceğin doğasında paylaşılmak vardır; başkalarına vermemek 'onun özünü öldürmektir.'" Hint toplumunun en seçkin ve saygın kesimini oluşturan Brahmanlar, yardım ve konukseverliğe hem maddeci hem de idealist açılardan böyle bakıyorlardı: "Yalnız kendisi için yemek hazırlayan kişi günahkârdır." (Mauss 1925: 79-80)

ğu, ama son tahlilde adı gibi iktidarını ve ailesini güçlendiren ekonomik, sosyal ve siyasal hedeflere yönelik bir hayır kurumu olarak tanımlanabilir.[3]

Çoğu zaman camisi, hamamı, medresesi ve halk mutfağı ile bir külliye oluşturan imaretlerde, medrese hocalarına, öğrencilere, külliye görevlilerinin dışında da, gelen yolculara, konuklara bedelsiz yemek ve barınma olanağı sağlanıyor, her gün pişen yemeklerin artanı da çevrenin yoksullarına dağıtılıyordu.[4] Bu bağlamda, geleneksel saray mutfakları da bir çeşit imaret sayılabilir. Örneğin, Evliya Çelebi İstanbul imaretlerinden söz ederken, "zenginle fakire ve herkese" günde üç kez bol nimet dağıtan saray mutfağını da bunlar arasına katıyordu: "İmâret-i sarây-i cedîd."(*Evliya Çelebi Seyahatnamesi*, Gökyay, 1. Kitap: 132) Örneğin, 17. yüzyılın başlarında IV. Mehmed döneminde, içlerinde iş takibi için saraya gelenler de dahil olmak üzere çevreden yaklaşık dört yüz-beş yüz kişiye çorba ve ekmek dağıtılıyordu. Gerçekten de, saray mutfağının genelde sunduğu yemekler ile imaretlerde çıkarılan standart yemekler

3 İmaret sözcüğü aslında bu çeşitli yapıları barındıran külliyeyi tanımlasa da, giderek, halk indinde pratik anlamıyla her gün yemek hazırlayıp ihtiyacı olanlara sunan bir kamusal mutfak olarak anlam ve önem kazanmıştır. Dilimize Arapçadan geçen imaret sözcüğünün kökü şenlendirme, bayındır hale getirme anlamına gelen "imar"dır. Bayındırlaştırmayı ve şenlendirilmişliği ifade eden "mamurriyet"le eş anlamlı olan imaret, aynı zamanda "yoksullara yiyecek dağıtımı için kurulmuş hayır evi"ni tanımlamaktadır. Aynı şekilde, "taâmiye" denilen özel vakıfların zaviyelerindeki mutfaklarda pişen yemekler de, sadece dervişlere ve misafirlerine değil, çevredeki yoksul halka da dağıtılırdı. (İmaret sözcüğünün çeşitli anlamları üzerinde kimi Türk ve yabancı araştırmacıların görüşlerini içeren ayrıntılı açıklamalar için, bkz. Neumann 2007: 279-283)

4 Matbâh-ı Amire'ye bağlı tüm mutfakların bütçelerinde yoksul ve kimsesizlere yiyecek yardımı için ödenek ayrıldığına değinen Ertuğ, bu yardımların üç biçimde yapıldığını belirtiyor: İlki, haftanın belirli günleri bâb-ı hümâyuna gelen fakirlerin kendilerine yiyecek satın almaları için nakit para yardımı (padişahın fakirlere kişisel bağışları bunun dışında tutuluyor). Ayrıca, nakit yardım dışında, mutfakların kendilerine ayrılan bütçeden sağladıkları et, pirinç, ekmek gibi yiyecekler ve ocak için odun gibi ayni ek yardımlar da yapıyorlardı. Saray mutfakları tarafından yapılan ikinci tür yardımlar ise pişmemiş et, pirinç, ekmek gibi temel besinler ve yakacak odun gibi kalemlerden oluşurdu. Üçüncü tür yardımlar da saray mutfaklarında askerler için hazırlanmış, yani pişmiş yiyeceklerden bir bölümünün yoksullara gönderilmesi yoluyla yapılırdı. Bu yiyecek bağışlarının dışında da, saray mutfağından yemekler, üzerlerine bez örtülü tepsilere konmuş sefertası veya karavanalar içinde, saraya komşu mahallede oturanlara gönderilirdi. 19. yüzyılda İstanbul'da inşa edilen Yıldız, Dolmabahçe ve Çırağan sarayları mutfağı da Topkapı modeline göre kurulmuştur. Saray mutfaklarından dışarı gönderilen yemekler o denli miktardaydı ki, II. Abdülhamid döneminde gerçek bir israfa dönüştüğü söyleniyordu. Öyle ki, kimileri evlerinde yemek pişirmeyi unutup, Yıldız ve Ortaköy saraylarına komşu mahallede bir eve taşınmaya çalışıyordu. (Ertuğ: 257) Sonuçta, saray mutfağı düzenli olarak yoksullara da yiyecek bağışında bulunurken, imparatorluk sınırları içindeki en büyük imaretler arasında yer aldığı rahatlıkla ileri sürülebilir. 16. ve 17. yüzyıllarda Topkapı Sarayı'ndan dışarıya daha çok pişmemiş yiyecek yardımları yapılırken, 19. yüzyılda daha çok pişmiş yiyeceklerin tablalarla saraya yakın evlere dağıtımı ön plana çıkıyordu.

arasında, belki miktar ve kalite açısından küçük farklar olsa da, çeşit yönünden belirgin bir paralellik dikkatten kaçmıyor: Et, pilav, zerde, çorba ve ekmek. Sadece Evliya Çelebi değil, günümüz tarihçilerinden Zeynep Ertuğ da, vakıflar gibi bağışlarla değil, devlet bütçesinden ödeneklerle faaliyetini sürdüren Topkapı Saray mutfağının büyük ve bol gelirli bir imaret gibi başkent "fukarasına"da yiyecek ve yemek bağışlarında bulunduğuna dikkat çekiyor. (Ertuğ: 251-259)

Her gün saray ahalisine ve ziyaretçilere yemek ikram eden, çevredeki yoksullara çorba ekmek ya da çeşitli çiğ yiyecekler dağıtan, dahası, imaretlerin kamusal mutfakları aracılığıyla halka düzenli bir biçimde yemek bağışlayan cömert hükümdar geleneğinin dinsel, etik ve ekonomik nedenlere ilişkilendirilmesi sadece İslam dinine özgü değildir. Halkı "besleme ve giydirme" politikaları, farklı coğrafyalarda ve zamanlarda, binlerce yıldır süregelen, dinsel-siyasal iktidar pratikleridir.[5]

Öte yandan, Müslüman dünyasında da, imaret kuranlar elbette sadece Osmanlılar değildir. Emeviler, Abbasiler, Selçuklular, Anadolu beyleri, İran şahları, Hindistan'daki Türk-Moğol kökenli sultanlar gibi, Kuzey Afrika'daki beyler ve sultanların da[6] dinsel inançları doğrultusunda hayır işlerine önem verdikleri bir gerçektir. Nitekim Kudüs'teki Sultan Selim imaretindeki bina alın yazıtlarında İranlı şair Firdevsî'nin ünlü *Şahname*'sindeki mitik Pers Kralı "Keykavus'un imare-

---

5 Örneğin, Antik Yunan site-devletlerinde ve Roma'da tapınak misafirhaneleri, erken Hıristiyanlıkta manastır-hanlar (*hospices*) maddi karşılık gütmeksizin halka yardım ederdi. Bizans'da da, kimi varlıklı yardımseverlerin yoksulların yaşam güçlüklerini hafifletmek amacıyla gönüllü bağışlarıyla kurdukları küçük ölçekli barınak, hastane, yaşlılar evi ve halka açık mutfaklar, sınırlı olanakları nedeniyle az sayıda yoksula her gün bir parça ekmek, balık ya da domuz eti, peynir, nohut, mercimek ve pişmiş sebze yemekleri dağıtıyordu. (Kislinger: 202) Ortaçağ Avrupa'sında da, soylu kişiler arasında konutlarında koşulsuz konaklama hakkı bulunduğu gibi, ayrıca tüccarlara, Hıristiyan hacılara ve diğer yolculara parasız ama yemeksiz, konaklama sağlanıyordu. Daha sonraları, tüccarlar için kurulan ticari konaklama tesislerinin yanı sıra, halka da süreli, ancak ücretsiz konaklama olanağı tanınacaktı. Giderek yok olacak bu sosyal yardım kurumları hakkında, bkz. Peyer: 287-294.

6 Örneğin, Fas'lı gezgin İbn Battûta yıllar sonra ülkesine geri döndüğünde, dönemin kralı Ebû İnânın yaptığı hayır işlerini öve öve bitiremez.: "Ülkenin tüm şehirlerinde evsiz barksızlara sürekli yardım dağıtması; dört bir yanda hapis yatanlar için yeterli miktarda gıda vermesi; bu yardım ve sadakaların tümünün yenilebilir türden iyi pişmiş ekmek ve aş olması; ülkenin her yanındaki kimsesizleri, çarçısizleri, yaşlı kadın ve erkekleri, camilerden ayrılmayan düşkünleri bir güzel giydirmesi; Kurban Bayramı'nda bu tür aciz kimselerin hayrına kurban kestirmesi; ramazanın yirmi yedisinde ülke kapılarında toplanan vergilerin tümünü, bu mübarek günün hatırı ve hakkı için yoksullara dağıtması; ülkenin her yanında peygamberimizin doğduğu kutlu mevlid gecesinde halka yemek sunması ve mevlid merasimi; toplantılar düzenleyerek yetim çocukları sünnet ettirmesi; aşure günü onları urbalara büründürmesi; zayıflara ve iş göremiyecek kadar güçsüz kalanlara çeşit çeşit tahıl vererek onların iki yakasını bir araya getirmesi.." (İbn Battûta: 647-648)

ti" ve *Kur'an*'ın Hicr suresinde, herkese açık sofrasıyla ünlü, "Allah'ın sadık dostu" (Halilü'r-rahmân) Hz. İbrahim'in "konuklarından" (meleklerden) söz edilir. (*Kur'an*, 15: 51) Ancak, bu alanda mevcut Orta Asya, İran,[7] Arap ve Selçuklu, Anadolu Türk beylikleri[8] gelenek ve pratiklerini Osmanlılar daha da yaygınlaştıracaklar ve mükemmelleştireceklerdi. (Kiel: 112-114) Her halükârda, Osmanlı kent imaretleri gerek mimarileri, gerekse vakıf kurucusunun vakıfnamede belirttiği kişilere (çalışanlar, öğrenciler, hocalar, hizmet görevlileri, yolcular, yoksullar) yıl boyunca günlük yemek çıkaran bir mutfağa sahip olma özelliğiyle, Anadolu'da, Ortadoğu'da ve İslam tarihinde kurulmuş benzer imaretler ve kervansaraylardan farklıdır. Yemek ikramını sadece cuma akşamları, ramazan ayı ve bayramlarla sınırlı tutmadıkları gibi, Kurban ve Ramazan bayramlarında, ayrıca Kadir gecesi ve ramazan süresince standart mönülerinin dışına çıkarak özel yemekler ikram ederler, muharrem ayında Hz. Ali'nin ölüm yıldönümünü vesilesiyle aşure pişirip halka dağıtmayı da ihmal etmezlerdi. (Faroqhi 2007: 201-203)

Belli başlı Osmanlı imaretleri

Osmanlı Devleti'nin kuruluşundan itibaren padişahlar, kişisel servetlerinden harcamalarda bulunarak tebaalarının barınma, beslenme, eğitim, konaklama, sağlık ve tedavi gereksinimlerini karşılama amacıyla, çeşitli hayır kurumları açmışlar ve bunların giderlerini karşılamak için çiftlik, çarşı, han, değirmen, fırın, bostan, salhane (hayvan kesim evi) gibi düzenli gelir sağlayan işletmeleri olan vakıflar kurmuşlardır. Devletin gelişme ve genişleme sürecinde padişahlar, şehzadeler, hanım sultanların yanı sıra, sadrazam, vezir, beylerbeyi, paşa gibi devlet ileri gelenlerinin ve varlıklı kişilerin vakfettikleri imaretler, başta payitaht olmak üzere, genelde kentlerde, ancak zaman zaman imparatorluk toprakları arasında ulaşımı sağlayan ana yollar ekseninde kurulmuştur.[9]

14. yüzyılda Sultan Orhan Gazi'nin, önce 1324 yılında Mekece'deki tüm gelirlerini vakfettiği bir "hangâh" (derviş tekkesi) ve imaret yaptırması ve burada

7 Osmanlı ve İran kervansarayları arasındaki farklar konusunda, 1630'dan başlayarak birçok kez İran ve Türkiye'de yolculuklar yapan ünlü Fransız gezgini Jean-Baptiste Tavernier'nin seyahatnamesi bize somut bilgiler sağlıyor. (Bkz.Tavernier 1981, c. I: 173-174)

8 14. ve 15. yüzyıllarda Anadolu beylikleri, Karakoyunlu ve Akkoyunlularda, bu tür "ilmi ve içtimai" kuruluşlar listesi için, bkz Uzunçarşılı 1984: 228-234.

9 Osmanlı padişahları, devlet yöneticileri ve seçkin kişilerin vakıfları, başka bir deyişle halka dönük "hayır işleri" bağlamında; ağırlıkla İstanbul, Bursa ve Edirne gibi yeni ve eski Osmanlı başkentleri olmak üzere, yüz seksen kent ve kasabada "ev sahipliği" yapan ve bunlardan küçük bir bölümünün günümüzde de işlevini sürdürdükleri, toplam üç yüz seksen imaret saptanmıştır. (Singer 2013: 45; Singer 2007: 49-55)

dinsel eğitim için kalan dervişler dışında, yolcu dervişlere, yoksullara, yabancılara parasız barınma ve yemek olanakları sunması, ardından İznik, Bursa ve Karesi'de (Balıkesir) kurduğu imaretler (Solakzâde, Çabuk: 54-56; Hammer, Üçdal Neşriyat, Cilt 1: 109-111, 115-117; İnalcık 2009: 21), ilk Osmanlı imaretleri olarak kabul edilir. Tarihçi Aşıkpaşazâde, Orhan Gazi'nin 1331'de İznik'i fethettikten sonra burada bir imaret kurduğunu ve açılışının ilk günü halka yemek dağıtımını ve imaret kandillerinin yakılmasını bizzat üstlendiğini şöyle anlatır:

> "Ve bir kiliseyi cuma mescidi etdi. Ve bir manastırı medrese etdi. Yenişehir kapusını çıkduğı yerde bir imaret yapdı. Yanında Hacı Hasan derlerdi bir aziz vardı. Dedesi Ede Bali'nın mürîidiydi. Meşîhatını [şeyhliğini] ana verdi. [...] İmâaretün kim kapusı açıldı ve taâmı kim bişdi. Orhan Gazi evvel [ilk] taâmı kendü mubarek eliylen üleşdürdü. Çırağın [kandil] dahi evvel gece kendü yakdı..." (Aşıkpaşazâde: 59-60)

Sonraki Sultan I. Murad'ın, Bursa'da cami, medrese ve imaret gibi "hayrat ve hasenat"la (Solakzâde, Çabuk: 87) katkılarda bulunduğu, oğlu Yıldırım Bayezid'in de Edirne'de medrese, imaret ve cami, Rumeli'de fethedilen Karaferye'de (Yunancası Veria) bir imaret yaptıracağı (Solakzâde, Çabuk: 105) bu ilk aşamada, söz konusu vakıflar, Anadolu Hıristiyanlarına karşı giriştikleri savaşları kazanan Osmanlı fatihlerin, yerel halkı asimile ve Türkleri iskân etme siyasetlerinin stratejik bir parçası olarak da önem kazanır. (Lowry: 71-72) Aynı şekilde, Rumeli fetihlerinde de, önemli Hıristiyan yerleşim merkezlerinin, Osmanlı yönetiminde birer Türk ve Müslüman kenti olarak gelişme ve yeniden imarında bu vakıfların rolü büyüktür. (İnalcık 2009: 126) Böylelikle, padişah ve beyleri siyasal meşruiyetlerini Hıristiyan halklara da benimsetebilmişledir.[10] Saraybosna'da Uçbeyi İsa'nın 1461'de, Gazi Hüsrev'in de 1531'de kurdukları ve bunlara eklenen yeni imaretlerinde de, sadece siyasal ve sosyal strateji açısından yemek ve barınak sunmanın dışında, bu Balkan bölgesini İslamlaştırma ve kentleştirme, hatta ihtiyacı olanlara borç vererek ekonomik gelişmeye, yani yine siyasal meşrulaştırma bağlamında da önemli katkıları oluyordu. (Norman: 81-82)

---

10 Aynı şekilde, Bulgaristan'da Sofya yakınlarında İhtiman kasabasında Mihaloğlu Mahmud Bey imaret ve camisi (1390), yine aynı ülkede Köstendil'de Rumeli Beylerbeyi Halil Paşa imaret ve mescidi (1490), Midilli Adası'nda Barbaros Hayreddin Paşa imaret, hangâh ve medresesi (1546), Kosova Kaçanik'te, Arnavut kökenli bir devşirme olan ve sarayda yükselen Sadrazam Koca Sinan Paşa imareti de (1595) benzer bir misyonu yüklenmişlerdir. (Kiel: 97-112) Bu sonuncu örnekte olduğu gibi, doğduğu yörelerde büyük yapılar inşa ettiren Osmanlı vezirleri yerel halka, içlerinden birinin padişah hizmetinde yüksek mevkilere erişebildiği mesajını verirken, dolaylı yoldan, devlet merkeziyle olan bağlarını pekiştiriyorlardı. Bir başka devşirme, Koca Sinan Paşa'dan önce sadrazamlık görevinde bulunan Boşnak kökenli Sokullu Mehmed Paşa da örneğin, memleketindeki Drina Irmağı üzerinde bir köprü yaptırmıştı. (Faroqhi 1998: 154-155)

Dahası, imparatorluk toprakları üzerinde seyahat eden herkes, Hıristiyan, Yahudi ya da Müslüman, zengin ya da yoksul, hiçbir ayrım gözetilmeksizin bu imaretlerde ağırlanıyordu. Aynı dönemde Avrupa'da bir Hıristiyan yardım kuruluşunun bir Müslüman gezgine kapılarını açmasının düşünülemeyeceğine değinen Machiel Kiel'e göre, Osmanlı imaretleri Türklere has cömertliğinin bir ifadesi olarak, "Biri yer, biri bakar, kıyamet ondan kopar" sözünün gerisinde yatan ruhu tanımlıyordu. (Kiel: 114) Osmanlı padişahlarının "hayratı", Fetret Devri sonrasında I. Mehmed (Çelebi) ve oğlu II. Murad dönemlerinde de sürdürülecek, yeni fethedilen yerlerin kimileri padişah imaretlerine gelir sağlayan "evkaf" olarak tescil edileceklerdi. (Solakzâde, Çabuk: 178, 237-238)

Cami dışında, medrese, mektep, türbe, kervansaray, şifahane (hastane), hamam, çarşı gibi birimlerin tümünü ya da bir bölümünü içeren ve Müslüman halkın temel gereksinimlerini karşılayan çok yapılı (külliye) vakıf imaretlerinin, kentsel gelişme projelerinin çekirdeğini oluşturdukları da unutulmamalı. İstanbul'u fethederek Osmanlı Devleti'ne yeni ufuklar açan II. Mehmed, 1470'te adına yaptırdığı külliyenin vakıfnâmesinde yer alan, "Hüner bir şehr bünyâd etmektir;/ Reaya kalbin âbâd etmektir" (İnalcık 2009: 125) dizeleri de, Bizans'ın son yıllarında nüfusu seksen binlere dek düşmüş bu tarihi merkezi, bu kez Müslüman Osmanlı Devleti'nin başkenti olarak yeniden inşa edip canlandırma ve halkını huzura kavuşturma isteğini açığa vuruyordu. Fatih'in yanı sıra, ünlü vezirleri Mahmut Paşa, Gedik Ahmet Paşa ve Davut Paşa'nın örneğin, İstanbul'da kurdukları vakıf imaretler, cami, medrese ve mutfağıyla birer dini merkez ve onlara gelir sağlayıcı hamam, fırın, dükkân, çarşı ve pazarlarıyla, Fatih külliyesinin bulunduğu bölge gibi, günümüzde bile aynı adla anılan mahalle ve semtlerin çekirdeğini oluşturacaklardı.[11]

> "Yine emretti bir âlî imaret/ İmarından kala sonra emaret/ Ki bin kişiye her gün iki nevbet/ Verilir aş ü ekmek ziyafet/ Yaya, atlı misafirü hass u âmu / Konuk eyleyüp üç gün tamamı/ Nefaisten niâm-ı vafir ulfeler / Gece gündüz ziyafet ederler." (*Tarih-i Ali Osman-ı Hadidi*)den aktaran, Ünver 1995, Cilt I: 246)

Fatih imarethanesinde 1530'larda her gün yaklaşık bin kişiye yemek ve ekmek dağıtılıyordu: Külliye camisinin imamları, müezzinleri, medreselerin

11 İktisat tarihçisi Mehmet Genç İstanbul'un fethini izleyen bu imar faaliyetlerinin vasıflı vasıfsız emekçiler için istihdam ve iş olanağı sağladığına değinirken, bu uygulamaları 1930'larda İngiliz iktisatçısı John M. Keynes'in dünya krizini izleyen ekonomik durgunluk döneminden çıkış olarak önerdiği istihdamı genişletme politikalarına benzetiyor. Genç'e göre, "bir kısmı mal ve hizmet ilavesinden çok, transfer harcamalarına sahne olan" sebil, imarethane, hastaneler ise "sosyal tesisler"di: "Bunların ürettiği de, topluma kendi ile barışık olmasını sağlayan 'huzur'du. Fethin meşruiyet temelinde bu huzurun payı büyüktü. Bizans'ı yıkan hastalıklar arasında sosyal adaletsizlik başta geliyordu." (Genç: 315)

hocaları, talebeler ve vakıf personeli dışında, dileyen her yolcu da üç gün boyunca misafirhanede kalabilir ve yemeğini yiyebilir, eğer atlıysa atı ahıra çekilir, arpası verilirdi.[12] Öte yandan, muhtaç durumda olanlara yemek dağıtıldığı gibi, hatırlı konuklara da ziyafet verildiği oluyordu. İmaretin un değirmenleri, fırınları, mutfak ocakları, yemekhane ve misafirhane bölümlerin yanı sıra, aşçılar, mutfak çalışanları ve vakıf memurlarının oturmalarına ve yatmalarına ayrılan bölümler vardı.

Anadolu'da da yeni vakıf imaretlerinin sayısı artacaktı. Fatih'ten sonra tahta çıkan, dindarlığı nedeniyle "Veli" [aziz, Allah'ın dostu] lakaplı oğlu II. Bayezid de, İstanbul ve Edirne'de iki cami ve bunlara bitişik imaretler yaptıracaktı.[13] Ayrıca, Sultanın emriyle Amasya'da bir tekke, bir mektep, bir imaret, bir medrese inşa ediliyordu. Tokat'taki Hatuniye Külliyesi ve imareti de eşi Gülbahar Hatun adına, yine II. Bayezid'in bağışıydı. Trabzon Hatuniye İmareti ise oğlu Yavuz Sultan Selim tarafından annesi Gülbahar Hatun adına yaptırılmıştır. (Hammer, 21, Kitap, Üçdal Neşriyat, Cilt 2: 391-392; Solakzâde, Çabuk: 407-408)

II. Bayezid Külliyesi, Edirne.

12 Osmanlı öncesi, Anadolu beylikleri döneminde, Karaman'da İbrahim Bey İmareti, Kastamonu'da Çandarlıoğlu İsmail Bey İmareti'nde de böyle bir uygulama vardı. Ancak, Kütahya Germiyan Beyi Yakup Bey İmareti'nde yolcu ağırlama geleneği üç günle sınırlanmamıştı. Konuklar diledikleri sürece kalabilirlerdi. (Ünver 1982: 4)

13 II. Bayezid, "İnşâât ve sadakalar verdiği pek büyük meblağlardan mâada her sene fukahaya [İslam hukuku âlimleri, fakihler], müftilere, kazaskerlere, müderrislere, şeyhlere pek çok hediyeler dağıtırdı. (Hammer, 21, Kitap, Üçdal Neşriyat, Cilt 2: 392)

Osmanlı'nın en güçlü dönemi sayılan 16. yüzyılda, Mısır Memlûklu saltanatına da son veren Yavuz Sultan Selim, fethettiği Şam kentinin Salihiyye semtindeki ünlü Arap mutasavvıfı Muhiddin İbn el-Arabi'nin yıkık türbesini restore ettirdikten sonra 1518'de yanına önce Cuma Camii'nin yapımını başlattı. Ardından, Memlûk yönetiminden kalan vakıflar bünyesinde yoksul halka yiyecek dağıtan kuruluşlardan sonra, bu bölgedeki ilk Osmanlı padişah imaretini kurdu. (Solakzâde, Çabuk: 473) Allah adına, dinsel amaçla kurulan bu hayır kurumu, aynı zamanda Osmanlı yönetiminin, Memlûk yönetiminin yerini aldığını da kanıtlayan bir yapı (Meier: 123), simgesel bir siyasal damgaydı. Balkanlarda fethedilen Hıristiyan ülkelerinin halklarına olduğu gibi, bu kez Müslüman Araplara artık Osmanlı padişahının koruması altında oldukları mesajı veriliyordu. Nitekim haccın ve Mekke ve Medine gibi kutsal kentlerin (haremeyn-i şerifeyn) koruyucusu padişahlar hac kervanlarının düzenlenmesine ve kutsal kentlerin sakinlerine gıda ve para yardımında bulunmaya, Kâbe'yi değerli hediyelerle donatmaya özel bir önem vereceklerdi. Bu hamilik görevi, onlar için aynı zamanda iktidar ve meşruiyet simgesiydi. (Faroqhi 2004: 732-734)

Padişah Kanunî II. Süleyman da, 1534'te Bağdat'ın fethi sonrasında "İmam-ı Âzam" Ebû Hanife'nin Safevi yönetimi sırasında ihmal edilmiş mezarını tamir ettirip, üzerine bir türbe ve yakınında da bir cami, bir medrese ve imaret yaptıracaktı. (Solakzâde, Çabuk: 549) Padişahın Sünni fıkhının bu büyük hocası ve Müslüman Osmanlı halklarının çoğunluğunun benimsediği Hanefilik mezhebinin de kurucusu olan İmam-ı Azam'a gösterdiği bu büyük saygı, Ortadoğu'da Şiiler ve Sünniler arasındaki yüzyıllardır süren ihtilafta babası Yavuz Selim Han gibi kimin tarafında yer aldıklarını bir kez daha belli ederken, Sünnilerin koruyucusu ve hamisi olarak simgesel sermayesini artırıyordu. Kanunî, babası Yavuz Selim'in Şam'da yaptırdığı imareti geçirdiği bir yangından sonra tamir ettirip 1555'te yeniden hizmete açacaktı. İmaretin giriş kapısı üzerinde yer alan onarım yazıtı *Kur'an*'dan alınan "el-İnsân" suresiyle başlıyordu:

> "Onlar Allah sevgisiyle yemeği yoksula, yetime ve esire yedirirler. 'Biz sizi Allah rızası için doyuruyoruz; sizden ne bir karşılık ne de bir teşekkür bekliyoruz.' " (*Kur'an*, 76: 8-9).

Levha'da "adil ve cömert" olarak tanımlanan Sultan Süleyman Han'ın, aynı yıl yine Şam kentinin Marja bölgesinde, planlarını Mimar Sinan'ın çizdiği ve yapımı 6 yıl süren kendi külliyesi açılıyordu. Günde yaklaşık bin kişi burada bedelsiz yemek yiyordu. (Meier: 126-135) 1557'de İstanbul'da kapılarını açan Süleymaniye külliyesi de yine Mimar Sinan'ın eseriydi.[14]

14 Kanunî döneminde, 1553-1555 yıllarında Avusturya elçilik heyetinin bir üyesi olarak İstanbul ve Anadolu'nun çeşitli kentlerini gören Alman gezgin Hans Dernschwam, "Camilere vakfedilen

Süleymaniye Külliyesi. Çizim. Kaynak: *NTV Tarih*, S. 27, Nisan 2011

Kanunî'nin oğlu Sultan II. Selim ise Edirne'de Selimiye Camii, imareti, medresesi ve dârüşşifasının oluşturduğu muhteşem külliyenin yanı sıra, ülkenin çeşitli yerlerinde, bu arada hac yolu üzerinde ve Mekke'de çeşitli hayır evleri kuracaktı. Aynı şekilde, dönemin ünlü sadrazamı Sokullu Mehmed Paşa da İstanbul'da ve Edirne'de camiler, Lüleburgaz'da cami ve imaret, Halep-Şam yolu üzerinde Payas'ta kale, cami, hanlar, hamamlar ve imaret yaptırmıştır. (Solakzâde, Çabuk: 659-661; Hammer, 35. Kitap, Üçdal Neşriyat, Cilt 3: 558; Hammer, 36. Kitap, Üçdal Neşriyat,Cilt 4: 49) II. Selim, ayrıca Mevlânâ Celâleddîn-i Rumî dergâhı dervişlerinin gereksinimlerini karşılamak için Konya'da bir vakıf kurmuş, yine Konya yakınlarında Karapınar'da bir başka vakfın da banisi olmuştur. (Faroqhi 2007: 202)

---

kervansarayların gelirlerinden cami yanında bulunan aşevlerinde fakir ve muhtaç kimseler yemek yerler. [...] Burada herkese ekmek, bir tas çorba, bir parça koyun veya sığır eti verilir" diye yazıyordu. (Dernschwam: 59-60) 1587-1589 yıllarını Osmanlı ülkesinde geçiren Alman Reinhold Lubenau da, imaretlerin hizmetini övüyordu: "[...] sadece Türkler değil, Yahudiler, Hıristiyanlar, Araplar, kim olursa olsun, herkes kabul edilir. İmaretlerde sadece bir aşçı bulunur ve pişirdiği koyun eti ile pirinç yemeğini bir somun ekmekle beraber yemek isteyenlere sunar. Her yolcu üç gün boyunca bu güzel hizmetten yararlanabilir." (Lubenau: 356) İstanbul dışında da Trakya ve Anadolu'da gezilere çıkan Lubenau, ayrıca yabancı bir yolcu olarak gözlemlediği gibi, "Lüleburgaz daki kervansarayda konaklayanlara üç gün boyunca yemek verildiğini, "bu kervansaraydaki aşevine uğrayan her kişiye, gelen kim olursa olsun, ister Türk, ister Hıristiyan veya Yahudi, üç gün boyunca günde üç kez olmak üzere bedava koyun eti ve pirinç yemeği" verildiğini not eder. (A.k: 157)

İstanbul nüfusunun yüzde on beşine bedava yemek

Padişah, saltanat ailesi üyeleri ve devlet ileri gelenleri ve seçkinlerin vakıf imaretlerinin doğal olarak yoğunlaştığı başkent İstanbul'da, Yerasimos'a göre, 1600'lerde imaretler ve öteki vakıflar aracılığıyla, yaklaşık on iki bin beş yüz kişiye, kısacası kent nüfusunun yaklaşık yüzde on beşine, her gün yiyecek ve ekmek dağıtılmaktaydı. Dahası, saray ahalisi ve kışladaki askerler bu hesaplamanın dışında tutulmuştu. (Yerasimos, 2007: 242) 16. yüzyılın sonunda faaliyette bulunan ve günde toplam on bin kişilik yemek ve ekmek çıkaran on beş büyük imaretten altısı padişahlar, üçü padişah ailesi ve geriye kalan altısı da vezirler tarafından kurulmuştu. (Yerasimos 2002: 42) Bu kısmi veriler bile, imaret kurumun sadece iktidar mensupları için değil, İstanbul halkı için de ne denli önem taşıdığını ortaya koyuyor. Yine de, İstanbul gibi yoksulu çok, büyük bir nüfusa sahip bir başkentte, toplam imaret sayısının sınırlı kaldığı görülüyor. İlerideki yüzyıllarda İmparatorluğun gerilemesi, yeni fetihler bir yana, küçülmesi, doğal olarak padişahların ve devlet yöneticilerin gelirlerini azaltacağından yeni kurulan vakıf sayısı da giderek azalacaktı.[15]

17. yüzyılda bir imaret mutfağı. (Franz Taeschner Albümü'nden, 1925); Süheyl Ünver, *İstanbul Risaleleri* 1995, c.3, s.213.)

15 18. yüzyılda örneğin, Nevşehir'de Sadrazam Damat İbrahim Paşa'nın 1724 yılında kurduğu külliyesi, İstanbul'da 1750'lerde inşaatı I. Mahmud tarafından başlatılan ve onu izleyen III.Osman döneminde tamamlanan Nuruosmaniye Külliyesi, III. Mustafa'nın 1763'te yaptırdığı Laleli Külliyesi ve Eyüp'te III. Selim'in annesi ve III. Mustafa'nın eşi Mihrişah Valide Sultan'ın 1792'de açılan ve bugün de faal olan külliye imarethanesi gibi önemli vakıfların sayısı dördü geçmeyecekti. Mısır valisi Kavalalı İbrahim Paşa'nın 1821'de doğduğu kasabada yaptırdığı imaret ise belki de Osmanlı İmparatorluğu'nun son imaretidir. (Singer 2007: 47) Sultan III. Selim döneminde, 1802'de, İstanbul'a gelen Alman bilim adamı ve gezgin Seetzen, İstanbul'da Süleymaniye Camii ve külliyesi imaretinden "din eğitimi gören üç yüz elli öğrenci ya da din adamı adayı" ile hastalar, akıl hastaları ve yoksulların yararlandığını belirtiyor. Sekiz büyük kazanda yemekler pişiriliyor, kişi başına iki ekmekle birlikte veriliyordu. Geceli gündüzlü çalışan üç ocaklı fırında pişirilen ekmekler, ayrıca gelip geçen hastalara ve yoksullara da dağıtılıyordu. Bir başka gün de, Kanuni'nin babası Yavuz Selim için yaptırdığı cami ve külliyeyi ziyaret eden gezgin, imaret mutfağından her gün yaklaşık beş yüz-altı yüz din adamı ve yoksulun yemek yediklerini söylüyor. (Seetzen: 272-277) Seetzen "parasız ekmek ve yiyecek dağıtılan yerler" olarak tanımladığı imaretlerin İstanbul'da çok sayıda bulunduğuna değinirken, Alman gözüyle de bir değerlendirme yapıyordu: "Aslında bu gibi

Ama bu arada, gerek saltanat merkezinde gerekse imparatorluk vilayetlerinde kurulu imaret mutfakları dışında, çok sayıda tekke ve zaviye gibi çeşitli dinsel tarikat mensuplarına ait (Bektaşi, Mevlevi, Kadiri, Cerrahî, Kalenderî vb.) merkezlerin önemli vakıf gelirleri ve bağışlarla desteklenen kamusal mutfaklarının da, "ruhların yanı sıra, bedenleri de doyurduklarını" unutmamak gerek.[16] (Tanman: 212).

İmaretlerin işlevi ve dinsel-siyasal simgeselliği

Niccolo Machiavelli, 1513'te yazdığı *Hükümdar*'da, "Örnek olacak işler ve büyük girişimler kadar hiçbir şey hükümdarların beğenilmesini sağlamaz" diyordu. (Machiavelli: 84) İnsanlar genelde bir hükümdarla ilgili fikirlerini gerçeklere dayanarak, yani bilerek anlamaktan çok, somut görüntüler üzerine kuruyorlardı çünkü. Günümüz deyişiyle, her biri birer dinsel-toplumsal sorumluluk projesi olan bu vakıf imaretleri yoluyla, iktidar seçkinleri ellerindeki zenginliklerinin aslında çok az bir bölümünü yoksullara aktarıyorlar, onları doyuruyor, üstelik dinen sevap kazanıyorlardı.

Yine de, Osmanlı dönemi imaretlerini, bağış yoluyla sosyal yardım dağıtıcısı iktidar sahiplerinin, halka yiyecek ve barınma olanakları sunarak, dinsel vecibelerini yerine getirdikleri bir hayır faaliyeti olarak sınırlamak eksik kalacaktır. İstanbul

kuruluşlar, kötü kullanılırlarsa, vatandaşlar için zararlı olabilirler, çünkü bunlar, insanların doğasında var olan keyfi çalışma eğilimini destekleme ktedirler." (A.k.: 160)

16 "[Kurban Bayramı'nın] asıl amacı yoksullara yardımdır. [...] Sultan İstanbul'da onurlandırılmasını istediği çok sayıda tekkeye saray aracılığıyla genellikle bir ya da üç koyun ve koç (daha makbul sayılırdı) gönderirdi." (Oberling, Smith: 89) Sadece İstanbul'da, faal tekkelerin sayısı 19. yüzyılın sonunda iki yüz altmışı bulacaktı. Derviş tekkelerinde yaşayanlar, 1820'lerde İstanbul'daki erişkin erkek nüfusunun en az yüzde birini oluştururken bu oran 1860'ların sonunda yaklaşık yüzde iki buçuğa ulaşacaktı. (Klaus Kreiser'den aktaran, Clayer: 219) Her tekkede, tekkede sürekli kalan tarikat şeyhi, dede baba ve dervişler, canlar, tekkede kısa süreli kalanlar ve tekkede yatmayan müritlerin yanı sıra, ziyaretçilere ve yoksullara düzenli olarak yemek çıkardı. Şeyh ailesinin özel mutfağı harem bölümündeydi. Kamuya açık alan ise selamlık bölümünde yer alan mutfağın sorumluluğundaydı. (Daha ayrıntılı bilgiler için bkz. Tanman: 2007; Clayer 2003) Örneğin, İstanbul'daki çok sayıda tekkelerden biri olan Tophane'deki Kadirihane'de günde iki kez kurulan sofralarda toplamda üç yüz kişiye yemek çıkarılırdı. İmaretlere göre çok daha mütevazi bir ölçekte faaliyetlerini sürdüren tekkeler sadece vakıf gelirleri ile desteklenmiyordu. Padişahın bir tekkeyi ziyareti ya da saltanat düğünleri ve sünnetleri ya da yeni yıla giriş (Hıdırellez), dinsel bayramlar, ramazan gibi vesilelerle padişahın yaptığı bağışlar (atıyye-i seniyye) sayesinde, tekke gelirlerine eklenen paralar, gıda maddeleri ve kurbanlık koyunlar önemli bir meblağ tutuyordu. Siyasal iktidarın halkın nabzını tutan ve halkı etkileyen, günümüz deyişiyle "kanaat önderleri" şeyh ve dervişlerin yönetimindeki bu tasavvufi sivil toplum kuruluşlarının "hamisi" olmak rolünü benimsemesinin amacının sadece dinsel olmadığı da açıktır. Nitekim, Tanzimat sonrasında da, Osmanlı Devleti şeyh ve dervişlerle kurulan "patronaj ilişkileri"ni canlı tutan bu pratiği maliye nezareti aracılığıyla sürdürecekti. (Özbek: 162-163)

ve dışında çeşitli Anadolu kentlerinde kurulan sultani imaretlerin yanı sıra; önce, İznik'te daha sonra Saraybosna, Şam, Halep, Kudüs Balkanlar, Suriye, Irak ya da Mısır'daki İslamlaştırıcı veya Osmanlılaştırıcı temel işlevleri ile emperyal imaretlerin meşrulaştırıcı bir "iktidar aracı" ve Osmanlı egemenliğinin bir sembolü olarak, siyasal yönden de taşıdıkları büyük önem birçok araştırmacının dikkatinden kaçmamıştır. Nitekim bu alanda yapılan son araştırmaları içeren bir ortak eserin de, "Halkın beslenmesi, iktidarın beslenmesi-Osmanlı İmparatorluğu'nda İmaretler"(*Feeding People, Feeding Power-Imarets in the Ottoman Empire*) başlığı altında sunulması bir rastlantı değildir. (Ergin, Neumann, Singer, 2007)

Siyaset sosyolojisinin penceresinden bakıldığında, Balkanlar'da Hıristiyanların, fethedilen İslam ülkelerinde ise Arapların çoğunlukta oldukları ortadayken, bu eyaletlerde açılan görkemli imaretlerin de sadece halkı besleyip sevap kazanmanın ötesinde, Osmanlı varlığını görünür hale getirmenin ve kutsal mekânların ve hac yollarının koruyuculuğunu kanıtlamanın simgeselliği ile örtüştüğü ve Osmanlı yönetiminin siyasal meşruiyetini güçlendirdiği ortadadır. Cömert hükümdarların, saltanat ailesi üyelerinin ve devlet ileri gelenlerinin kamusal alanda yiyecek bağışlarının, dinsel ve manevi gerekçe ve özellikleri yadsınamazsa da, belki de daha ağırlıklı olarak, gerek kendi halkları gerekse fethettikleri ülkelerin halkları indinde siyasal otoritelerini kabul edilebilir kılmak arzusu öne çıkmaktaydı. Osmanlı düzenini, imaretlerin gösterişli taş binaları ve sundukları hizmetlerle somutlaştırma ve daha da kalıcı hale getirmenin ötesinde, siyasal, kültürel ve ekonomik güçlerinin meşruiyetini pekiştirip yeniden üretmesinin hedeflendiği de açıktır.

Padişah ve ona tabii öteki Osmanlı iktidar mensuplarının, dinsel vecibe olarak imaretler kurarak, ihtiyacı olanlara düzenli yemek dağıtan kamusal mutfaklar açmalarının, karşılığında sadece Allah'ın rızası beklenen tek yönlü yani asimetrik gönüllü bağışlar olmakla kalmadıkları açıktır. Din adına, tepeden-tabana yönelik bu yemek bağışları, hükümdarın cömertliğini halkına göstermesinin somut bir simgesi olmanın ötesinde, aynı zamanda ekonomik ve sosyal gücünü sergileme, siyasal otoritelerini onaylatma ve sürdürmeyi de amaçlıyordu. İmaret, iktidarı "her an görünür" kılmanın yollarından biriydi.[17]

17 İktidarın gücünün cisimlendirilip görselleştirilmesinde, İstanbul'daki külliyeler dışında, imparatorluğun her bir köşesinde yapılan cami, imaret, medrese, hamam, köprü, kervansaray, suyolları ve çeşmeler de padişahın örneğin, sarayından çıkıp debdebeli alaylarla cuma namazına gidişi gibi, askeri sefere çıkış ve dönüş törenleri, eyalet gezileri ve türbe ve kutsal mekânları ziyareti kadar etkileyici bir gösteri ve ihtişamı sergiliyordu. Padişahın, "[...] gösterişli giysiler içinde mevkilerine göre sıralanmış saraylılar, yöneticiler ve yeniçerilerin eşlik ettiği ilahlaşmış sultanı, halkın seyredeceği bir güç simgesine dönüştüren" gösterileri (Necipoğlu: 54) ne denli önemliyse, bu görkemli imaretler de benzer simgesellikler taşıyor, üstelik taş mimarileri sayesinde etkileri

İmaretler, hükümdarın cömertliğini "cisimlendiriliyor", başka bir deyişle, mimarisiyle somutlaşıyor ve merkezî iktidarın gücünü ve saygınlığını pekiştiriyordu. Yavuz Selim ve özellikle, yerine geçen oğlu Muhteşem Süleyman'ın devasa mimari projeleri, çeşitli türbe ve kutsal mekânları restore ettirmesi, bunları vakıflarla ilişkilendirmesi, örneğin, İslamın ve kutsal yerlerin koruyucusu, halkının hamisi ve velinimeti büyük ve cömert bir Müslüman hükümdar olduğunun "kalıcı" fiziksel simgeleriydi.[18]

Dahası, imaret binaları, hem yaşayanlara hem de gelecek kuşaklara miras olarak, "âlicenap hamilerin", öldükten sonra bile, vakıf imaretleriyle ihtiyaç sahiplerinin ve yoksulların yardımına bir "baba şefkatiyle" nasıl koştuklarının simgesel anıtları olarak kalacak, isimleri gelecek kuşakların hafızalarına da kazınacaktı[19]

İmaretler, Osmanlı dinsel-siyasal, sosyal ve ekonomik düzeninin önemli parçalarından birini oluşturuyorlardı. Bununla birlikte, hayırsever padişahların tebaalarıyla yemek-siyaset ilişkileri bağlamında, iktidarın kamusal alanda, imaretler aracılığıyla tebaasına yiyecek bağışlarının sıradan halk için sosyo-ekonomik açıdan gerçekten adil bir yeniden-bölüşümü yansıtmadığı da düşünülmelidir.

İmaretlerde sosyal hiyerarşi

İmaret mutfaklarından yoksul kişiler yararlansa da, özellikle, padişah ve ailesinin kurdukları (selatin) imaretlerinde beslenmesi hedeflenen asıl hak sahiplerinin öncelikle vakıf mütevellileri, çalışanları, cami imam ve müezzinleri, medrese müderrisleri, öğrenciler ile hatırlı konuklar olduğu görülüyor. Başka bir anlatımla, resmi imaretler çeşitli kesimlere yardımda bulunurken, büyük saltanat vakıfları ise sadece yoksullara değil, hatta öncelik olarak onlara yönelik değildi. (Faroqhi: 2007: 198)

Osmanlı'nın bu kamusal yemek dağıtım ve tüketim modelinde, her konuğa verilen yemeğin miktarı ve standart mönü (çorba, ekmek ve yahni, cuma, ramazan ve dini bayram günlerinde etli pilav ve zerde) çeşitleri gibi, yemek yenilen mekânlar da sosyal hiyerarşiye, mevkiye, kısacası farklı toplumsal konum ve sınıftan konuklara

daha da kalıcılık kazanıyor, kendi adlarıyla anılan bu yapılar, kuşaktan kuşağa bellekleri, gözleri ve elbette mideleri "besliyordu."

18 İstanbul'daki Süleymaniye Külliyesi örneğin, Osmanlı sultanı ile tebaası arasındaki "paternalist ilişkiyi yansıtan bir mikrokozmos hüviyetindedir." (Kaya: 149) Siyaset, din ve gündelik yaşama dair bütüncül bir bakışın yansımaları olan külliye, "Süleyman'ın zaferlerinin taçlandırılması |...| kültürel ve siyasal projelerin doruk noktasıdır." Külliye, Müslüman kişilerin eğitim görecekleri, yıkanacakları, karınlarını doyuracakları, hastalanırlarsa tedavi olacakları bir "evren"di. (A.k.: 150)

19 İmaretin kapısına kazınan hükümdarın adı kadar, imaret mutfağında yenen yemek de akılda kalır. Eski Yunan'da iyiliksever bir haminin (*everget*) tanrılara adadığı bir tapınakta kurban sunulurken, vakıf kurucusu için dua edilmesi istenirken, ardından gelen bol etli kurban ziyafeti de bu hayırsever kişinin (Nisiyas) namını daha da somutlaştırıyordu. (Bkz. geride Bölüm 5.)

göre değişiyordu. Fatih Sultan Mehmed Külliycsi'nin imaret aşhanesi tevzinâmesinde, yemek yiyenler farklı başlıklar altında toplanmıştı. Örneğin, "hariçden gelen" misafirler arasında, sâdât (seyitler, ulular) ve sulehâ (yetki sahibi, önemli kişiler) için özel sofralar ve nefis taâmlar öngörülüyordu. Medrese teşkilatına bağlı olanlar, tabhane (mutfak) görevlileri, cami, türbe ve diğer külliye şubeleri hademesi ile Darüşşifa (Hastahane) tabip ve çalışanlarının aldıkları ekmek, yemek miktar ve çeşitleri de titizlikle belirtilmişti. (Ünver 1995, Cilt I: 280-287) Edirne'deki II. Bayezid imaretinde de, hatırlı konuklara hoş geldiniz ikramı olarak tatlı, reçel veya turşu ikram edilirdi. Günlerden cuma ya da bayram olmasa da, böyle konuklara etli pilav ve zerde verilebilirdi. Dahası, onlara bir yahni ya da taze meyvelerle yapılan etli bir "ekşi aş" da sunulabilirdi. Peygamber ailesinden gelen konuk seyyid efendilere özel kahvaltı çıkar, kabak, reçel, bal, tarçın ve karanfille yapılmış bir yemek, ayrıca paça çorbası ikram edilirdi. (Singer 2013: 50)

Hatırlı konukların ayrıcalıkları gibi, imaret çalışanları ile sıradan yolcular ve yoksullar arasında da belirgin bir eşitsizlik söz konusudur: Örneğin, Kudüs'teki Haseki Hürrem Sultan imaretinde çalışanlara her öğünde iki somun ekmek ve bir kepçe çorba, odalarda kalan konuklara her öğün bir somun ekmek ve bir kepçe çorba veriliyor, mönüye cuma günleri ise bir parça et ekleniyordu. Yoksullara ise öğün başına bir somun ekmek verilirken, bir kâse çorba iki kişi arasında paylaştırılıyordu. Cuma günleri verilen bir parça et de yine ikiye bölüşülüyordu. Yemek yenilen mekânlar da farklıydı: Külliye çalışanları ve öğrenciler yemekhane masalarında yerken, itibarlı konuklara kaldıkları odalarda yuvarlak sini üstünde sofra açılıyordu. Sıradan yolcular imaretin avlusunda, yoksullar ise yemeklerini buldukları bir köşede ya da kendi getirdikleri kaplara koydurup evlerinde yiyorlardı. Tevzi listesinin sonunda yer aldıklarından, zaman zaman yemek artmadığından elleri boş dönebilirlerdi. (Singer 2013: 50-53) Şam'daki Sultan Süleyman imaretinde de mutfak ve fırınında pişen yemek ve ekmeklerle her gün yaklaşık bin civarında kişi doyuruluyordu. Üst düzey konuklar, imarette kalan medrese öğrencileri ve bir grup hacı (yaklaşık yüz yirmi kişi) yemeklerini iki ayrı blokta yer alan on iki yüksek kubbeli odada yiyorlardı. Daha kalabalık grubu oluşturan yaklaşık sekiz yüz yoksula da günde iki kez sabah ve akşamüzeri yemek çıkıyordu. Sabah dağıtılan yemeklerden sadece "fakir" olarak tanımlanan kişiler, yani bakmak zorunda oldukları aile fertlerini besleyemeyen kişiler yararlanırken, akşam yemekleri için yoksullara böyle bir kısıtlama yoktu. Yoksullar yemeklerini orta bahçenin çevresinde bulunan iki büyük yemekhanede, büyük bir olasılıkla vardiyalar halinde, sırayla tüketiyorlardı. Kişi başına yarım tas çorba, belki içinde bir parça et ve bir somun ekmek veriliyordu. Cuma akşamları, bayram ve ramazan da fukaranın tek tip mönüsüne acılı ve tatlı safranlı pilav ekleniyordu. (Meier: 130-132)

Benzer uygulamalar İstanbul'daki selatin imaretleri için de geçerliydi. Süleymaniye Külliyesi (1557) gibi, Üsküdar'daki Sultan II. Selim'in eşi ve Sultan III. Murad'ın annesi Nurbanu Sultan (Atik Valide Sultan) imaretinde de (1583) farklı toplumsal konumlardaki kişiler yemeklerini ayrı yerlerde yiyorlar, ayrıca verilen yemek ve ekmek miktarı da değişiyordu. İstanbul ve öteki Osmanlı kentlerindeki imaretlerin 17. yüzyıldaki Taâmhoran (yemek yiyenler) Fodulahoran (pide alanlar) defterlerini inceleyen tarihçi Kayhan Orbay'ın bir çalışması da bu eşitsiz durumu açıklıkla ortaya koyuyor: Yemek yiyen, ekmek alan (taâmhorân ve fodulahoran), yemek yerine her ay toplu para ödenen (taâmbahahorân) vakıf personeli gibi, vakıf çalışanları dışında da bu imaretlerde düzenli yemek yiyenlerle dışarıdan gelip yemek yerine para alanlar arasında eşitsizlikler vardı. Dağıtılan yemeklerin miktarı, vakıf çalışanlarının mevki ve görev hiyerarşisine bağlı olarak değişiyordu. Öteki hak sahiplerinin mönüleri de, toplumsal konumlarına (seyyid, efendi, el-hacc, çavuş, şeyh, dede, rical, halktan ya da yaşlı, dul, fakir ve muhtaç kişi) göre farklıydı. (Orbay: 175-192)

Bu ayrımcı özelliğiyle, imaretlerden en çok yararlananların yoksul kentli halktan ziyade, külliye yöneticileri, görevli ve çalışanları, medrese hocaları ve öğrencileri,[20] hatırlı konuklar ve üç gün de olsa gelip geçen yolcuların olduğu söylenebilir. Ne var ki, burada da, her vakıfnamenin öngördüğü finansal ve hukuksal çerçeve içinde, yemek dağıtımını sadece kent yoksullarına yardım (sadaka) ya da ekonomik bir yeniden paylaştırma veya imaret mutfağından her daim yararlanma hakkına sahip olan öğrencilere sosyal yardım, hocalar, yöneticiler, görevliler ve çalışanlara ise dolaylı bir maaş takviyesi olarak ele alınmamalıdır. Saray mutfaklarında olduğu gibi, imaret mutfağında da yukarıdan aşağıya dağıtılan yemek ve ekmekler tüketildiği farklı mekânlara, "ikram edenler-kabul edenler" arasındaki hiyerarşik ilişkiler çerçevesinde bakılmalıdır. Zira söz konusu hayırsever bağışların da, Osmanlı toplumundaki statü, mevki ve sınıf farklılıklarından doğan iktidar ilişkilerini simgesel

20 Öyle ki, I. Süleyman'ın şehzadeleri Selim ile Bayezid arasında, daha 1558'de başlayan taht kavgası döneminde yaşanan iç bunalımlarda, Edirne'deki medrese suhteleri de (öğrencileri) silahlanarak halka zarar vermeye başlamışlardı. Bu arada imaret çalışanlarının da başlarına bela olan suhte grupları, imaret mutfağına gelip yalnız kendi paylarını değil, "şu kadar daha arkadaşımız var, onların paylarını da istiyoruz" diyerek zorbalıkla kendi paylarının iki katını alıp gidiyorlardı. Böyle durumlarda "fakir fukaraya" verecek yemek de kalmıyordu. Çoğu köylü kökenli isyancı öğrenciler, kimi zaman Tokat Hatuniye İmareti'nde olduğu gibi zor kullanarak imaret yönetimini ellerine geçiriyorlar, imaret kilercilerine baskıyla yağ, bal, et gibi gıda maddeleri alıp, şarapla âlem yapıyorlardı. II. Selim tahta geçtikten sonra da, 1568'de suhte çeteleri Amasya'daki Sultan Beyazid İmareti'nin yönetimine el koyacaklardı. Anadolu medrese öğrencilerinin gasp, kız ve oğlan kaçırmak da dahil yaptıkları eşkıyalıkların sonu ancak 1597'de alınacaktı. (Akdağ 2009: 154-157, 171-263)

bir biçimde onaylattıkları ve yeniden ürettikleri açıktır. Bu yüzden, yemek bağışlarını sadece nicel ve nitel olarak değerlendirmeyle yetinmemek, bunun içerdiği dinsel-siyasal ve kültürel simgesellikler ve anlamları da gözden kaçırmamak gerekir. Kamusal alanda yiyecek bağışları aynı zamanda toplumsal bir mesaj içerirler. Christoph K. Neumann, imaret mutfağının "yiyecek aracılığı ile iletişim" sağladığını da vurgulamakta çok haklıdır.[21] (Neumann 2007: 285)

İmaret kepçesiyle dağıtılan yemekler neden herkesin kaplarına aynı çeşit ve miktarda düşmemekteydi? Neden kimileri odalarında, kimileri imaret yemekhanesinde, kimileri avlu ya da bahçede yemeklerini tüketiyorlardı? Sosyal antropolog Mary Douglas'ın yemek pratiklerinin sosyal "kodu"nu anlamanın, yiyecek paylaşımındaki farklılıkların taşıdığı simgeselliğin "deşifre" edilmesinden geçtiği savı (Douglas 1972) bize burada yardımcı olabilir: İmaret yemeklerinin paylaşım protokolünün de açık bir toplumsal mesaj sunduğu ve Osmanlı hiyerarşik toplumsal düzenini koruma ve sürdürmeye yönelik bir simgesellik içerdiğini savunabiliriz. İster saray mutfağı ister selatin imaret mutfağı olsun, yemeği bağışlayan "hami" ile bundan yararlananlar arasında kurulan bir "patron-müşteri" ilişkisi söz konusudur. Güç sahibinin cömertliğinden yararlananın gerçekten yokluk içinde kıvranan biri mi yoksa "patron"un yakın çevresinden üst düzey bir din adamı, bir seyyid ya da maaşlı bir müderris, medresede kalan genç molla adayı öğrenci veya imaret çalışanı olması ikincil bir konudur. Sonuçta, farklı toplumsal kesimler ve konumlardan gelseler de, kendilerini "velinimetine" karşı "borçlu" hissetmeleri önemlidir. (Ergin, Neumann, Singer, *Intro.*: 16) Cengiz Han'dan İlhanlılara Moğol tarihini anlatan *Câmi ut-Tevârih*'in yazarı, Gazneli Mahmud Han ve Olcayto'nun veziri ve Tebriz'de Rab-i Reşidi külliyesini vakfeden Reşîdeddin Fazlullah Tabip'ın (1249-1319) şu ünlü cümlesi her şeyi özetliyor:

> "Hayırseverlik bir atı beslemek gibidir.
> Eğer yeterince arpa vermezsen,
> Hem atı hem de arpayı yitirirsin." (Aktaran, Zarinebaf: 59)

Osmanlı imaretleri bağlamında, "arpa miktarının" ata göre değişmesi de, siyasal iktidarın ağırlıkla hangi toplumsal kesimler indinde destek aradığını yansıtmıyor mu? Gerek imaretler aracılığıyla halka "hayır için" yemek dağıtımı, gerek saray

21 Neumann'a göre, örneğin, standart imaret yemekleri ile cuma, ramazan, bayram veya tandil günlerinde çıkarılan daha kaliteli yemekler arasında da bir hiyerarşi söz konusudur. Çünkü bu tür özel günler İslam dininin kutsal günleridir. Ayrıca, imaret mutfağından yararlanan üst düzey konuklara haftanın her günü daha zengin ve daha bol miktarda yemek çıkarılması gibi, yemek yenilen mekânların da sosyal statüye göre farklı oluşu da, toplumdaki hiyerarşinin yansıtılması ve yeniden üretilerek sürdürülmesini hedeflemektedir. (Neumann, 286)

efradının gerekse yoksulların doyurulmasının, saltanat şenliklerinde devlet ileri gelenlerine sunulan ziyafetler, halka ve askerlere verilen "çanak yağmaları" gibi, son tahlilde, iktidar ilişkilerinin doğasında var olan hiyerarşik eşitsizliklerin sürdürülmesini kolaylaştırma potansiyelini taşıdığı gözden kaçırılmamalıdır. Özünde bir din-tarım devleti olan Osmanlı düzeninde, görünürde tek taraflı, yani "karşılık beklenmeyen" patron-müşteri ilişkilerinin siyasal simgesel sermaye bağlamında meşrulaştırıcı "getirilerinin", aynı zamanda, simgesel ekonomik sermayeye dönüşerek (Bourdieu 2013), başta iktidar sahibi ve ona bağlı seçkinlere, iktidarın sağladığı nimetlerden daha çok yararlanma yolunu açtığı da düşünülmelidir.

İmaretler aracılığıyla yeniden-bölüşüm: Halkın ağzına çalınan bir parmak bal mı?

Tarım devletinin sosyo-ekonomik ve dinsel-siyasal yapısı içinde, sınıflar arası mücadele ve rejim değişikliği tartışmaları henüz yaşanmayan hiyerarşik Osmanlı düzeninde önemli olan, iktidar olmanın sağladığı kaynakların "peşinden gidilmesi" ve onlardan nemalanmaktı. (Şahin: 275) Bu konuda, gerek Osmanlı seçkinleri gerekse halkı hemfikirdi. İmaret kurucusu cömert padişah ile imaretten yararlananlar her halükârda bu yeniden-bölüştürme operasyonlarından bir şekilde kârlı çıkıyorlardı.

Padişahların çıkarı açısından, Christoph K. Neumann'ın yerinde gözlemiyle, imaret kurucusu haminin, imaretten yararlanan kişiler ile arasında "geçici bir süre" ve "sınırlı bir biçimde" patron-müşteri ilişkisi kurma çabası, sadece sınırlı bir başarı kazanmış olsa da; bire bir değil, daha çok boşlukta yer alan, yani anonim nitelikteki bu dolaylı ilişkinin simgeselliği, bir "beklentiler ufku" yaratarak, imaret ve "kullanıcıları" arasındaki iletişim sürecinde, "Osmanlı dünya görüşünün" yaratılmasına katkıda bulunuyordu. (Neumann 2007: 286) İktidar sahiplerinin sadece İstanbul'da değil, imparatorluğun içine aldığı birçok bölgede vakıflar kurup, halka çeşitli sosyal ve kültürel hizmetlerde bulunmaları ve bu arada yemek dağıttırmaları boşa gitmemiştir. Nitekim, Kudüs'teki Haseki Hürrem Sultan Vakfı üzerine 1980'lerde yazılmış bir doktora tezi de "Siyasal gücü artırma ve konsolide etme aracı olarak vakıf kurumu"nun yararlarına değinecekti. (Ergin, Neumann, Singer, Intro: 21, dipnot 33) Her ne kadar, 16. yüzyılın ünlü Türk-İslam ahlakı yazarı Kınalızâde Âli Efendi, "Sarf ve infâk (hayır için harcama) riya, şöhret ve iftihar için olmamalıdır. Hem malı gider hem de sevaptan mahrum olur." (Kınalızâde: 33) uyarısında bulunsa da, Osmanlı padişahlarının, samimi dinsel saiklerle ya da böbürlenmek, ün kazanmak için, bunca masrafa girişip "asimetrik" bağışlarda bulunmalarının da

belirli bir simgesel mübadele, başka bir deyişle bir tür alışveriş mantığına dayalı olduğu açıktır.[22]

Yönetici seçkinlerin imaretleri aracılığıyla halka ikramda bulunmasından yararlananlar, kuşkusuz maddi anlamda belli bir çıkar sağlıyorlardı. Ne var ki, "Allah rızası" için yapılan ve maddi bir karşılık beklenmeyen asimetrik nitelikteki yemek bağış ve paylaşımları, bu kurumlarda karınlarını doyuran kişilerin bilinçaltında da sadece velinimete karşı bir borçluluk duygusunu geliştirmekle kalmıyor, onun şahsında Osmanlı Devleti'nin büyüklüğü imgeleniyordu. Daha önce Osmanlı saltanat düğün şenliklerindeki ziyafetlerle ilgili olarak belirtildiği gibi, imaret kurum ve mutfakları da, Bourdieu'nün "kalıcı simgesel egemenlik ilişkileri, iletişim, bilgi ve kabul/minnet üzerine kurulu egemenlik ilişkileri" doğururlar, çünkü simgesel edimler "her zaman bir tanınma ve kabullenme edimi gerektirirler; bunlar bağışların yöneldiği kişiler yönünden bilişsel edimlerdir" (Bourdieu 2006: 172-173) görüşünü doğrular özellikler barındırıyordu.

Bu nedenle, dinsel-siyasal bir ekonomik "yatırım"[23] olan imaret kurumunun, fiziksel varlığı ve gündelik yaşamda sunduğu maddi olanaklar dışında, söz konusu yatırımın simgesel sermayeler oluşturma potansiyeli de sosyolojik açıdan "saklı işlevi" (Bkz. Merton: 112-125) sayılabilir.[24]

Atasözümüzde olduğu gibi, "Bal tutanlar", yani iktidar sahipleri "parmaklarını yalarken", imaretler aracılığıyla yaptıkları yemek bağışları, halkın ağzına ünlü bir

---

22 Sosyolog Bourdieu örneğin, israf olarak algılanılabilecek davranışlar bağlamında, "sembolik mübadelelerin" mantığı içinde bu tür davranışların "faydaların azamileştirilmesine yönelik yatırımlar" olarak değerlendirilmesi gerektiğine işaret ediyor: "En farklı ekonomiler, hayrat mantığıyla din ekonomisi; hediye ve karşı-hediye, meydan okuma, karşılık verme, cinayet, intikam vb. mantığıyla şeref ekonomisi, kısmi olarak veya tamamıyla, ekonomi ilkesini takip ediyor olabilir; maliyet-kazanç bilançosunu azami seviyeye çekmeyi hedeflemeyen bir hesap-kitap, *ratio* biçimi devreye sokabilir. Böylece, bazen açıkça *do ut des* (Ben sana veriyorum, sen de bana vermelisin) ilkesine uyan en farklı ekonomik evrenlerde (geniş anlamıyla, örnek olarak ibadette, fedakârlıkta); aynı zamanda (dar anlamıyla) ekonominin ilkelerine kıyasla değerlendirdiğimizde israf olarak algılayabileceğimiz bütün davranışlar çerçevesinde sembolik değişimlerin/mübadelelerin mantığında da faydanın azamileştirilmesine yönelik yatırımlar olarak anlaşılabilecek davranışları keşfederiz." (Bourdieu 2013b: 167-168)

23 Maddi ekonomik faiz yerine, dinsel-kültürel-siyasal sembolik faizle geri dönecek bir yatırım anlamında kullanıyoruz. (Bkz. Bourdieu 2013: 177) "Dindar ve cömert" Osmanlı padişahı halka bağışları yoluyla, bir yandan Allah'ın rızasını, yani uhrevi onayı kazanıyor, öte yandan da halkının "dünyevi" onayını alıyordu.

24 Dietler'in (her ne kadar Afrika yerli toplumlarındaki ziyafetlere ilişkin olarak belirtse de), tek taraflı cömertliklerle yinelenen yemek ikramlarının, yemeği kabul edenlerde toplumsal borçlanma duygusuna yol açtığı görüşü (Dietler 1998: 97) "açık işlevi"; ve iktidar sahibine saygı, itaat ve hizmet yoluyla geri dönmesi ise bu "saklı işlevi" ortaya koymaktadır.

deyişimize göre,"Bir parmak bal çalmak" tan öteye gitmemektedir. Bununla birlikte, imaretlerin, hele İstanbul gibi yoksulu bol bir pâyitaht ahalisininin geçim sıkıntılarını bir nebze olsun hafifleterek, Fatih Sultan Mehmed'in vakfiyesinde vurguladığı gibi, "Reâya kalbin âbâd" [halkın gönlünü şen] edip, aynı zamanda iktidarın tebaasının refahıyla ilgili olduğunu göstermesi[25] açısından, olumlu bir rol oynadıkları açıktır.[26]

İslam düşünürlerinin yüzyıllardır dillerine doladıkları "Daire-i Adalet" ilkesi gereğince, padişahlar elbette adil olmak, reayasını (tebaasını) ezdirmemek ve refahını düşünmek zorundaydılar. Ama, Osmanlı düzeninin savaşa ve tarım ekonomisine dayalı patrimonyal hiyerarşik yapısı içinde böyle bir devlet ahlakı ve adalet anlayışının, sosyal tabakalaşma toplumdaki eşitsizlikleri beslerken (Krş.Timur 1986: 69-71), halkın genelini kapsayan gerçek bir toplumsal refahın sağlanamayacağı da açıktı.[27]

15. yüzyılın ünlü tasavvufçusu Molla Câmî'nin *Nefehâtü'l-Üns*'ü de (Dost Nefesleri) bu sosyal tabakalaşmayı iğneliyordu: "Âdemoğlu üç fırkadır: Ümera, ulema ve fukara!" (Aktaran, Ülgener: 30) Sivil ve asker yöneticiler gibi din bilginleri ve üst düzey din adamları da "emir" kesiminden sayılırsa, ayrım ikiliydi: "Ümera" siyasal iktidar sahiplerini, ordu ve idare erkânını, siyasi, idari ve askeri seçkinleri,

---

25 Fatih, ayrıca, "tasadduku fukara" olarak, her hafta pazartesi ve perşembe günleri Kilâr-ı Âmire emini aracılığıyla kent yoksullarına iki yüz elli akçe dağıtıyordu. (Ahmed Refik 1931: 10)

26 Buna karşın, imaret mutfakları hizmetlerinde zamanla bir bozulma yaşandığı da unutulmamalıdır. İmaretlerde çıkan yemeklerin kalitesizliği, kimi imaret yöneticilerinin yolsuzluğa sapıp, çalıp çırpma yoluyla zenginleşerek halkı istismar ettiği yolunda ciddi yakınmalara yol açmıştır. Dahası, imaret sisteminin doğasına itiraz edenlerin varlığı da yadsınamaz. Örneğin, 16. yüzyılın sonunda Gelibolulu Mustafa Âli, ne kadarı gerçek ne kadarı abartı bilinemez ama İstanbul, Edirne ve Bursa'daki imaret-i âmirelerde ikram edilen çorbaların "bulaşık suyu"na, pilav ve zırvaların "kusuntuya" (kusmuk) benzediğini, yahni için genellikle öldükten sonra boğazlanmış sıska koyunların etinin kullanıldığını, bu gibi durumların ise Osmanlı hanedanının saygınlığı üzerinde olumsuz bir etki yarattığını iddia edecekti. Bu ünlü Osmanlı bürokrat ve tarihçisine göre, imaret mutfağından bedava beslenen suhteler de medresede hiçbir şey öğrenmeye istekli olmadıkları için, bunu haketmiyorlardı. (Neumann 2007: 275 - 276) Krş, Seetzen: 160). Gelibolulu Âli'nin, ünlü eseri *Nushatü's-Selâtin*'de (Sultanlara Nasihat) Osmanlı seçkinlerine vermek istediği bir mesaj da şuydu: "Camileri, medreseleri unutun! İnsan inşa edin, size asıl şeref kazandıracak şey budur!" (Kayaalp-Aktan: 267)

27 Nitekim, herkesin bildiği şu anekdot-fıkra, bir bakıma koca bir vakıf kurucusu Osmanlı padişahının da bunun bilincinde olduğunu gösteriyor: Rivayete göre, Fatih Sultan Mehmed bir gün at üstünde sarayından çıkarken yanına yaklaşan bir dilenci ondan sadaka diler. Padişah da dilenciye bir altın verir. Dilenci ise teşekkür yerine, "Sultanım ben senin kardeşin olayım da bir altın versin. Bu insafa sığar mı?" diye serzenişte bulununca, Fatih, "Nereden benim kardeşim oluyorsun ki?" der. Dilenci ise "Hepimiz Âdem peygamberin evladı değil miyiz?" yanıtını verince, padişah gülerek şöyle konuşur: "Hele sen şu altını al git. Maazallah öteki kardeşlerimiz duyarlarsa payına bu kadar da düşmez!"

"ulema" da ruhani sınıfı temsil eder. "Fukara" ise zaten bellidir. *İktisadi Çözülmenin Ahlak ve Zihniyet Dünyası* başlıklı titiz araştırmasıyla Türkiye iktisat tarihine önemli bir katkıda bulunan Sabri Ülgener, mahlası "Fakirî" olan 16. yüzyıl şairinin toplumsal eşitsizlikleri betimlediği "Bilir misin nedir beyler ağalar/ Sürerler daima zevk-ü sefalar..." dizesine dikkati çekmekten kendini alamaz. (Ülgener: 102) Ülgener'in bu bağlamda değindiği bir başka Kanunî dönemi şairi ise Taşlıcalı Yahya'dır. "Büyük patronlar"la "müşteri" ilişkisi içinde olmadığı için "divan dışında" kalarak, onların dağıttığı nimetlerden nemalanmayan, tersine, içinden çıktığı halkına karşı duyarlılığını hiç yitirmeyen Taşlıcalı'nın şu dizeleri yönetenlerle yönetilenler arasında "kardeş payı"nın söz konusu olmadığını, iktidardakilerin "aslan payı"nın bile oldukça sınırlı bir biçimde yeniden- bölüştürüldüğünü, başka bir deyişle, "ekmeğin eşitsiz bir biçimde paylaşıldığını" ortaya koyuyor: "Geçinir bir dilim ekmekle fakir/ Yedi iklimi yiyip doymaz emîr..."[28] (Ülgener: 30)

Ülgener, bu değerli araştırmasının sonunda Osmanlı seçkinlerinin cömertliklerinin sınırlarını ortaya koyuyordu: "[...] el açıklığı da en yakın içtimai kadrolara (iç ahlaka) inhisar etmiş, onun dışında (dış ahlakda) yerini sert ve haşin bir hasisliğe terk etmiştir."[29] (Ülgener: 186)

Yine de, sosyal ve ekonomik eşitsizliklerin yaşandığı hiyerarşik Osmanlı toplumunda imaret mutfaklarının içerdiği simgeselliğin, bu hizmetten yararlananların

28 Bu konuda tarihçi Ahmed Refik de bize yardımcı olabilir: "On altıncı asırda, umumi servet çok yüksekti. Vüzeranın servetleri hepsine faikti. Rüstem Paşa [Kanuni'nin damadı, sadrazam] sağlığında birçok hayrat, camiler ve imaretler yaptırdı. Vefatında on bir milyon üç yüz bin akçe serveti zuhur etti. Kılıç Ali Paşa camiler, hamamlar ve çeşmeler inşa ettirdiği halde, vefatında altmış bin altın nakdi bulundu. Eşyası satıldı, beş yüz bin altına baliğ oldu. Sair eşyası da günlerce satıldı durdu. Gene bu devrin ricalinden Sinan Paşa'nın da serveti müthişti. Vefatında çıkan mevat şunlardı: Altı yüz bin kese meskuk [damgalı gümüş] kuruş, yirmi dokuz yük murassa ve mücevher altın kılıç, gaddare [büyük bıçak], hançer, bozdoğan (savaş topuzu), miğfer, necef, cevahir [...] (Ahmet Refik 1931: 65) 16. yüzyılda İstanbul'a gelen yabancı diplomatlar da bu denli servet birikiminin nasıl elde edildiğinin farkındaydılar. "Paşaların en büyüğü olan Rüstem'e vezir diyorlar. Padişah adına elçileri o kabul ediyor. Rüstem Paşa haksız yollardan elde ettiği paralarla Üsküdar'da büyük bahçeler almış, köşkler, bir kervansaray, bir cami ve imarethane yaptırmış. [...] "elçiler Sinan Paşa'yı ziyaret edip iki altın (yaldızlı) kupa ve Florin [altın Venedik sikkesi] hediye ettiler. Rüstem Paşa'nın kardeşi olan Sinan Paşa, İstanbul'da padişaha vekâlet ediyor. Bu Bosnalı yaman hırsızın biri." (Dernschwam: 53) O günlerde yeniçerinin yevmiyesi (günlük ödemesi) beş-sekiz akçe (Uzunçarşılı 1943: 412), amele (işçi) yevmiyeleri on-on iki-on altı düzeyindeydi. (Ahmet Refik, a.k.) Osmanlı saray mutfaklarında çalışanların yevmiyeleri de konumlarına göre, kabaca otuz-otuz beş ile iki-dört akçe arasında değişiyordu. (Bilgin 2004: 46)

29 Ticaret erbabının cimrilikte, toplumun yüksek tabakalarından geri kalmadığı söylenebilirdi. Şair Fakiri'nin deyişiyle, "Nedir bildinmi sen âlemde tacir?/ Kaçan [Ne zaman] bir akçesin harc etse acır!" (A.k.)

bilinçaltında kabul ve minnet duygularıyla daha da güçlendirdiği bu egemenlik ilişkisinde, "veren"in "alan"dan daha kazançlı çıktığını söyleyebiliriz. Sonuçta, gerçek bir sosyal adalet sağlamada yetersiz kalsalar da, Osmanlı Devleti'nin kuruluş, ilerleme ve gelişme dönemlerinde, en güçlü ve varlıklı kişilerin bağışlarına dayalı imaret aşevlerinin, dinsel-siyasal, ideolojik ve simgesel işlevleriyle, Osmanlı toplumunda "yemeğin imparatorluğun hizmetinde nasıl kullanıldığını" (Singer 2013: 45) kanıtlayan önemli bir örnek oluşturdukları kabul edilmelidir.

Padişah, hanedan ailesi, sadrazam, vezir, üst düzey asker ve sivil bürokratların gösterişli harcamalarının yanı sıra, hayırseverlik amacıyla yaptırdıkları imaret sayısı, imparatorluğun gerileme döneminde doğal olarak düşüş gösterecekti. Bir savaşı yitirmek, ganimet daha da önemlisi toprak, dolayısıyla tarımsal ürün ve vergi yitirmek demekti. Kaldı ki, Anadolu'daki huzursuz ortamın tarımsal üretimi olumsuz yönde etkilediği de açıktı. Padişah gibi, ona bağlı devlet ileri gelenleri, asker komutanlar ve din adamları gibi ayrıcalıklı kesimlerin tepeden aşağı dağılarak ellerinde toplanan zenginliklerin de azalması, yeniden-bölüştürme operasyonlarına sekte vuracaktı. Yine de, 1839'da yayımlanan bir Batılı seyahatnamesinde, İstanbul'un nüfusu altı yüz bin olarak gösterilirken, "günde otuz bin kişinin karnının doyurulduğu vakıf sofraları"ndan da söz ediliyordu. (Eremiten von Gauting'den aktaran, Beydilli: 32) 19. yüzyılın ikinci yarısında da, "paternalist siyaset" anlayışını sürdüren Osmanlı padişahları, artık çok masraflı imaretler kuramasalar bile, iktidar stratejileri gereği, dinsel- siyasal simgesel getirisi yüksek hayırseverlikten vazgeçmeyecekler, öteden beri olduğu gibi, kendilerini yoksulların hamisi olarak göstermeyi önemseyeceklerdi.[30] Bu konuda *Sosyal Devlet: Siyaset, İktidar ve Meşrutiyet-1876/1914* başlıklı

30) Sarayından pek dışarı çıkmayan Sultan Abdülhamid, bu yolla siyasal iktidarını halk indinde "görünür kılmayı" başarıyor ve kendilerine sunulan hizmet ve yardımlar "karşılığında" duydukları minnettarlığı temsilcileri tarafından bu cömert hükümdara ileten "alıcıların", II. Abdülhamid'e uzaktan da olsa, "Padişahım çok yaşa!" diye bağırmaları da simgesel olarak rejimi övüyordu. "Asimetri" yani tek taraflı bir işlem olarak, yukarıdan aşağı dağıtılan bu bağışlar, "maddi bir borç" olarak geri dönmeyecekse de, verenin "meşruiyetini tanıma" getirisi sağlayan bir simgesellik içerdikleri ortadadır. Tıpkı, Osmanlı İmparatorluk mutfağının, düğün şenliklerinin, imaret mutfaklarının siyasal stratejileri gibi, hayır işlerinin asıl işlevleri burada da doğrulanmaktadır. Kaldı ki, padişahın her cuma selâmlığı törenleri sırasında kendi adına yoksullara sadaka dağıttırması; aynı şekilde, her Cuma İstanbul'un bir semtini ziyaret eden saray görevlilerinin yine padişah adına, yirmi bir adet kurban kesip etlerini semt yoksullarına, medrese öğrencilerine ve tekke ya da zaviye mensuplarına bölüştürmesi, kimi zaman da kurban dışında "atıyye-i seniyye" (padişahın hediyesi) olarak sadaka, para dağıttırması ve bu ritüellerin genelde bir medrese ya da türbe yakınında icra edilmesi, II. Abdülhamid'in dinsel motifleri de ihmal etmediğini gösteriyor. Ne var ki, dinsel duygular sergilense de, Özbek'e göre, özünde, bu yardımlar siyasal bir mizansendi. Nitekim Abdülhamid, Van vilayetinde fakir ahali için beş bin kile buğday aldırırken ya da yoksul İstanbullulara kömür yardımında bulunurken, kendi yaptırdığı Etfal Hastahanesi'nde

çalışması değerli bir başvuru kaynağı olan Nadir Özbek, örneğin II. Abdülhamid'in (1876-1909) doğum günü, tahta çıkış yıldönümü, dinsel bayram gibi vesilelerle, cami, okul, hastane, düşkünler evi, yetimhane yaptırma; tekkelere yardım etme, halk çocukları için toplu sünnet törenleri düzenleme; para yardımları, sadaka dağıtma ve hediyeler verme gibi, "atiyye-i seniyye ve hayrat ve marabat" işlerini düzenli bir biçimde yaptığına değiniyor. Padişahın toplumsal refah ve hayır işlerini, "ihsan ve hediye" sistemini, kamusal alanda hayırseverlik gösterileri olarak ele alan Özbek, bunların aslında, "paternalist bir siyaset" güden hükümdarın "iktidar stratejisinin önemli kaynaklarından birini oluşturduğu"na dikkat çekmektedir. Siyasal iktidarın temsili ve meşruiyeti açısından, Abdülhamid'in gittikçe genişleyen bir kamusal alanda, ancak çoğunlukla "kendi cebinden" uyguladığı bu "monarşik refah sistemi" çok önemli bir rol oynamıştır. Böylelikle, kendini yoksul halkın "yegâne koruyucusu" olarak takdim eden padişahın, simgesel açıdan "iktidarına daha fazla meşruiyet kazandırma"yı amaçladığı görülmektedir. (Özbek: 21, 329-332)

İstanbul'un İaşesi ve Narh Uygulamaları

İmaret, Osmanlı hükümdarlarının saray mutfakları vasıtasıyla sivil ve asker kapıkullarını beslemeleri dışında, halkını besleme ödevinin de olduğunu özellikle vurgulayan bir kurumdur. Ancak, unutulmamalıdır ki, bütün bu boğazların doyurulması, bu dev tüketici kentin her daim gündemde olan iaşe sorununun çözümüne, çarşı ve pazarlara düzenli, bol ve ucuz fiyatla gıda ve mal akışını sağlamaya, dolayısıyla tüketimi erişilebilir kılmaya bağlıdır. İstanbul'un Roma ve Bizans geçmişinde de, başkent halkının iaşe gereksinimini karşılamak ve toplumsal huzursuzluklara yol açmama amacıyla sıkı önlemler alındığı bilinen bir gerçektir.[31]

Gerek İstanbul'u 330'da Roma başkenti yapan ve kentin isim babası İmparator I. Konstantinos, gerekse onu izleyen Roma ve Bizans imparatorları indinde kentin iaşesinin "siyasi ve idari bir öncelik ve ayrıcalığa" sahip olması (Tabakoğlu: 100) doğaldı. Zira gıda maddeleri üretimi İstanbul nüfusunu doyurmaya yetmediğinden, imparatorluğun kırsal bölgelerinden ve yabancı ülkelerden gıda maddeleri ve özellikle Mısır'dan buğday getirtilmesi yaşamsal bir önem taşıyordu. Osmanlı

tedavi olmuş yaralı askerlere ziyafet verdirirken, yaptığı "hayrat"ın dönemin iktidara yakın gazetelerinde bolca yazılıp resimlenmesi de, padişahın tebaasına karşı cömertliğinden çok, iktidar stratejisinin bir parçasıydı. (Özbek: 132-134, 264, 344)

31 Uzakdoğu'da Çin'de de MÖ 5. yüzyıldan itibaren Çinli devlet adamları, tüketicileri yüksek fiyatlardan ve üreticileri de düşük fiyatlardan koruyarak piyasa istikrarının sağlanması için ekonomik yaşama müdahele etmeleri gerektiğine inanıyorlardı. Eğer halk açlık çekerse, imparatorun emirlerine uyan olmazdı. (Laudan: 92-93)

döneminde de, kent ahalisinin, başta ekmek ve et ihtiyacı için, gerekli hububat ve koyun, ayrıca pirinç, yağ ve şeker sıkıntısı çekilmemesi için, bu ürünlerin temini ya da üretimi, toplanması, taşınması, dağıtımı ve satışı konusunda sıkı bir kamusal denetim uygulanması; ayrıca, çarşı ve pazarlarda satılan mal ve hizmetlere tavan fiyatlar getirilmesi, bunlara uymayan esnafın cezalandırılması da,[32] dolaylı bir biçimde, iktidarın "halkını beslemek ve giydirmek" sorumluluk ve görevinin bir uzantısıydı. İstanbul'daki saray efradı, merkezî bürokrasi, asker ve halkı, kısacası, padişahın "kulları ve tebaasını doyurma" bağlamında, Osmanlı yönetiminin 1500'lerden 1800'lerin başlarına dek yürürlükte tuttuğu "müdahaleci devlet ekonomisi"[33] uygulamalarının, en azından saray mutfakları ya da imaretler kadar, belki daha fazla siyasal bir önem taşıdığı tartışılmaz.[34]

Fetihten sonra yeniden ekonomik canlılığa kavuşan ve 1480'lerde nüfusu 70-80 bine çıkan İstanbul'daki Müslüman mahallelerinin kurucu çekirdeği olan sultan ve vezirlerin yaptırdıkları çarşılar, camiler ve külliyelerin imarethaneleri sayesinde, şehirde hangi dinden olursa olsun "hiç kimsenin açlıktan ölmediği" söylenir olmuştu. (Clot: 95-96, 254) Ama sonraki yüzyılda, kent nüfusunun yaklaşık 400-500 bine ulaştığı Muhteşem Süleyman döneminde "Başkentin tartışmasız en önemli hizmetlerinden biri, halkın iaşesi için her çeşit ürünün, gerek yiyecek maddeleri gerekse kentin ekonomik faaliyetine yönelik hammaddeler, sağlanması"ydı. (Mantran 1990: 105) 17.yüzyılda yedi yüz ila sekiz yüz bin kişin yaşadığı tahmin edilen (A.k.: 62-63) İstanbul'da, Osmanlı yönetiminin temel öncelikleri arasında kent nüfusunun "azığını"güvence altına alma, halkın satın alma gücünü koruma ve kente ürün tedarikini sağlama, belki de en önemlisiydi. Bu yükümlülük anlayışının "sosyal sorumlu-

32 Ayrıntılı bilgiler için, bkz. Tabakoğlu: 100-136; 155-168

33 İktisat tarihçisi Mehmet Genç'e göre, "Osmanlı iktisadi dünya görüşünün temel unsurlarını" bir araya getiren bu müdaheleci ekonominin sacayakları, iaşe (provizyonalizm), gelenekçilik (tradisyonalizm) ve devletin Hazine gelirlerini olduğunca yüksek düzeye çıkarmayı amaçlayan "fiskalizm" ilkeleriydi. (Genç: 41-48)

34 Genelde hane tahrirlerine göre hesaplanan İstanbul'un nüfusu konusunda verilen rakamlar sadece tahminidir. Bu konuda daha ayrıntılı bilgiler için, bkz. (Öz: 110-115) fetih öncesi İstanbul nüfusunu otuz-elli bin düzeyinde olduğu düşünülüyor. Fetih sonrası kentin nüfusunun ise, 1455 ve 1477 hane tahrirlerinden çıkarsamalara göre, suriçi doksan beş-yüz bin ve sur dışı otuz-kırk bin olarak, toplamda yüz yirmi beş-yüz kırk bin olduğu tahmin ediliyor. (Öz: 114-115) Macar Türkolog Géza Dávid ise, 16. yüzyılda İstanbul nüfusunun dört yüz-beş yüz bin arasında olduğu tahminlerini pek gerçekçi bulmuyor; "Suriçi" İstanbul ve Galata'yı kapsayan ancak Üsküdar ve Eyüp'te yaşayanları dahil etmeyen bu yüzyılın ilk yarısına ilişkin verilerin seksen-yüz binlik bir nüfusa işaret ettiğini vurguluyor. Dávid, Fransız tarihçi Mantran'ın 17. yüzyıl için önerdiği yedi yüz-sekiz yüz bin sayısını abartılı buluyor. İstanbul'un 1927'deki nüfusunun sadece iki yüz kırk altı bin civarında olduğuna dikkat çeken yazar, 16. ve 17. yüzyıllarda bu kentte daha çok kişinin yaşamış olduğunu sanmanın gerçekçi olmadığını düşünüyor. (Dávid: 94-96)

luk ve ahret için hayır" amacı kadar, "bu dünyacı" bir nitelik taşıdığı ekonomik kriz ve darlık durumlarının kitleleri huzursuzluğa ve giderek başkaldırıya yönelteceği bilincinden kaynaklandığı ortadadır.[35]

> Mehmet Genç ise, bu konuda daha farklı bir görüşte: "Provizyonizmin (iaşe ilkesi) amacı, halkı memnun etmek veya susturmak gibi gündelik siyasete bağlı değildir; ekonomiyi işler vaziyette tutarak halkın yaşamasını ve tabii halkla birlikte ordunun, bürokrasinin, saray vs. herkesin kıtlığa düşmeden var olmaya devamını sağlamaktır. Bunu yaparken, halkın adalet içinde refahı da düşünülür. Ancak bu, siyasetin bir gereği olarak değil de, dinin emri olarak yapılır. Zira İslama göre halk, yöneticilere Allah'ın bir emanetidir (vedîatullah)."(Genç: 76)

Padişah ve İstanbul'un iaşesi

İktisat tarihçisi Genç'e göre, Osmanlı iktisadi dünya görüşünün iaşe ilkesi, iktisadi faaliyete "[...] tüketici açısından bakan görüşün dayandığı ilkedir. Buna göre, iktisadi faaliyetin amacı, insanların ihtiyacını karşılamaktır. Binaenaleyh üretilen mal ve hizmetlerin mümkün olduğu kadar bol, kaliteli ve ucuz olması, yani piyasada mal arzının mümkün olan en yüksek düzeyde tutulması ana hedeftir." Zira ekonomide verimlilik çok düşük olduğu gibi, mevcut durumu değiştirme de risk taşıyordu; verimlilik daha da düşebilirdi. Ayrıca, ulaştırma çok zor ve pahalıydı. (Genç: 41-42) Bu yüzden, gıda ve malların üreticilerden nihai tüketiciye "ucuz ve bol" ulaşması için piyasaya müdahale edilmesi gerekliydi.

Ekonomik koşullar bunu emrediyordu. Ne var ki, siyasal zorunluluk açısından, gıda temin ve arzına yönelik kamusal önlem ve uygulamaların toplumdaki olası memnuniyetsizlikleri hafifleteceği de açıktır. Padişah, yalnız saray ahalisi[36] ve kapıkullarının değil, başta devletin siyasal ve ekonomik merkezi İstanbul olmak

---

35 İbn Battûta bu İslami anlayışı yansıtan bir uygulama örneğini bize sunuyor: Türk kökenli bir kölemen Kutbiddin Aybek'in 1206'da Hindistan'da kurduğu Delhi Sultanlığı'nı 1333'te ziyaret eden Battûta, Hind ve Sind (günümüzde Hindistan ve Pakistan'ın Sind eyaleti) ülkelerinde kıtlık sonucu, örneğin bir "menn" (8 kilo) buğdayın fiyatının altı dinara çıkması üzerine, Sultan Muhammed Şah'ın "büyük-küçük, hür ve köle, tüm Delhi halkına" altı aylık erzak dağıtılmasını emrettiğini anlatıyor. Hukuk bilginleri ve kadılar, önce kentte yaşayan halkı semtlere göre nüfus kaydına geçirirken, günlük istihkak 3.8 kilo buğday üzerinden hesaplanmış, halka çağrıda bulunulmuş ve tek tek herkese altı aylık erzağı teslim edilmişti. (İbn Battûta: 453) Yazarın notu: Yine de, hükümdarın bu asil ve dindar davranışının siyasal saiki bulunmadığı konusunda pek emin değilim. Zira, siyasal iktidarının meşru kılınmasında İslami aidiyetin de simgesel önemi söz konusuydu. Osmanlı padişahlarının dinsel bir vecibe olarak imaretler kurmalarının da sadece dinsel saikten kaynaklanmadığı açıktı. A.Ü.)

36 16. ve 17. yüzyıllarda sarayın iaşesi konusunda, bkz. Bilgin 2008: 78-81.

üzere, ülkenin çeşitli bölgelerinde yaşayan sıradan halkın ekonomik sorunlarına da ilaç olmak, alım gücünün çok düşmemesini sağlamak zorundaydı. Aksi takdirde, toplumsal karışıklar doğabilir, siyasal istikrar bozulabilir, hatta tahtı bile sallanabilirdi. İstanbul gibi üretken olmaktan çok, tüketen, sanayi-öncesi bir imparatorluk başkentinde, iktidar "halkını doyurmayı" beceremiyorsa, bunun siyasal sonuçlarına katlanmak zorundaydı. Zira doğası gereği, "obur" bir başkentte, halkın huzursuzluğu tüm ülkeyi etkilerdi.

İmparatorluğun inişe geçtiği ve sık sık ekonomik krizlerin yaşandığı dönemlerde temel ihtiyaç maddelerinin temini ve çarşı denetimleri daha da önem kazanıyordu. İstanbul'da gıda güvenliği ve erişilebilirliği, iktidarın meşruiyetinin korunması için bir güvenlik supabıydı. Çarşı ve pazarların denetimi sayesinde, özellikle alım gücü düşük kesimler biraz olsun nefes alabilecektir. Aksi takdirde, halkın yöneticilerine olan desteğinin giderek azalma, hatta genel pahalılığın toplumsal patlamalara yol açma tehlikesi artacaktı. Bu yüzden özellikle İstanbul'da, temel gıda maddeleri üzerinde kamusal denetim, Doğu Roma/Bizans dönemindeki gibi[37] (Kislinger: 195-198), Osmanlı "devlet örgütlenmesinin de önemli bir parçası" olagelmiştir. (Neumann 2007: 283)

Osmanlı İstanbul'unda temel ihtiyaç maddelerinde darlık çekilmemesi, ayrıca, bu ürünlere tüketicilerce erişilebilir olmasına, hatta ülke geneline göre daha da ucuz bir fiyatta satılmasına öncelik verilmiştir. (İnalcık 2004a: 227-236) Önemli olan, fiyat istikrarının sağlanması, sosyal düzenin korunması ve devlet faaliyetlerinde herhangi bir aksama yaşanmamasıydı. Fiyatların üretici, tüccar, esnaf ve tüketici arasında arz-talep ilkesine göre kendiliğinden belirlendiği serbest piyasa ekonomisinin

37 Roma İmparatorluğu'nun büyük askeri gücü sayesinde fethettiği ülkelerden haraç ya da vergi olarak aldığı yiyecek maddeleri başkent halkına bir çeşit siyasal rüşvet olarak dağılıyordu. Dönemin yöneticileri (tribünler, konsül ya da imparatorlar), özellikle, kıtlık zamanlarında işsiz, yoksul ve aç Roma halkına, kentin hububat idaresi (*cura annonae*) aracılığıyla, bir çeşit yoksulluk karnesi sayılabilecek madeni para biçiminde *annona*'lar dağıtarak, devlet eliyle bedava ekmek, sonraları buğday almaları sağlanmıştır. (Jacob: 75-89; Tannahill: 71-91; Garnsey: 198-225; Laudan: 83-85) Kendini beslemekte zorluk çeken, buğdaya muhtaç başkent Konstantinopolis'i yönetenler için de iaşe sorunu, Antik Mısır, Yunan ve Roma dönemindeki gibi, yaşamsal bir öneme sahipti. (Mango: 85-87; Tabakoğlu: 100-101) Genelde Mısır'dan, sonra da Trakya ve Makedonya'dan da getirtilen bu değerli tahılın fırınlara dağıtımı için özel yetkililer atanmıştı. Fırınların bir bölümü yaptığı ekmekleri pazarda, ama devletin belirlediği narh fiyatından halka satıyordu. Bir bölümü ise bedava ekmek almak hakkına sahip dar gelirlilere ekmek üretmekle görevliydi. Her yıl, Konstantinopolis'in kuruluş yıldönümü olan 11 Mayıs'ta, hipodromda düzenlenen ve imparatorun da katıldığı gösterişli tören sırasında yoksullara parasız ekmek, çörek, kurabiye, balık ve sebze dağıtılması bir gelenekti. Roma'daki *annona* uygulamasının benzeri olan bedava ekmek yardımı ise yıl boyunca sürüyordu. (Talbot Rice: 108; Dalby 2004: 57-58)

tersine, devletin yetkili makamlarınca saptanması, belki ürün bolluğu ve ucuzluğu yönüyle tüketici halkın, ama onlardan daha çok, iktidar sahiplerinin çıkarınaydı. Her halükârda, ürettiğinden çok daha fazlasını tüketen bu "büyük obur" imparatorluk başkentinde yaşayan saray halkı, merkez ordusunun askerleri (yeniçeriler, topçular, baltacılar ve diğerleri), devlet ileri gelenleri ve üst düzey din adamları, kamu görevlileri ve çalışanlarından kent esnafına ve halkına, tüketim zincirinde aksama olmadan ihtiyaçlarının karşılanması gerekiyordu.

Osmanlı iaşe politikalarında, malların "ilk üreticiden nihai tüketiciye" dek ulaşma sürecinin tüm aşamalarında bir müdahalecilik söz konusuydu. (Genç: 42) Devletin ya da temsilcilerinin toptan mal temini ile görevlendirilmesi, belirli üretici grupları ya da tedarik bölgelerinin kurulması, Osmanlı toprakları içinde hammaddelerin dolaşımının kontrol altında tutulması ve stratejik hammaddelerin ihracının yasaklanması uygulanan başlıca politikalardı. Ülke sınırları içinde gerçekleşen her tür üretim, üretim yapılan bölgenin gereksinmeleri karşılandıktan sonra, arta kalan ürünün (ürün fazlasının) öncelikle başkente gönderilmesi zorunlu tutuluyordu. Kısacası, "İstanbul ayrıcalıklı bir şehirdi. [...] devletin her bölgesinde üretilen ürünün üretim fazlası ilk önce İstanbul'un ihtiyacı için kullanılmaktaydı, yani İstanbul'un öncelikli alım tekeli vardı. [...] Bu alım tekeli sadece zahire için değil, hemen hemen bütün mamul ve yarı mamul mallar için geçerliydi." (Aynural: 160)

Devlet, İstanbul halkını beslemek için, gıda maddeleri sağlanmasının her aşamasını yürütme ve denetlemek için ciddi bir örgütlenmeye gidiyor ve vergi sitemini seferber ediyordu. İstanbul'daki merkezi yönetimden, ülkenin her bölgesine uzanan yönetim ağı, İstanbul'dan gönderilen ürün satın alma direktiflerini yerine getirmek, parası karşılığı kendilerine ulaştırılan ürünleri toplamak, sonra da bunları İstanbul'a götürmek için gelmiş gemilere yüklenmesini denetlemekle görevliydiler. Merkezî yönetim emirlerinin uygulanması konusunda titizdi; görevini savsaklayan yerel yöneticiler cezalandırılırdı. Sözgelimi, Bizans gibi, Osmanlı'da da, hububatta (buğday, arpa, darı) devlet tekeli söz konusuydu. Üretim bölgelerinde hububat fiyatları resmen saptanıyor, tüccarlar tarafından üreticiden satın alındıktan sonra belirli iskelelere taşınıp gemilere yüklenmesi ve İstanbul'a gönderilmesi de yine kamu görevlileri tarafından denetleniyordu.[38]

38 Unkapanı tüccarlarının ve bu birliğin dışındaki tüccarların Karadeniz ve Akdeniz yoluyla İstanbul'a getirdikleri hububat Haliç'teki Unkapanı'na (tartı merkezi), devlet tarafından satın alınan (mîrî mübâyaa) hububat ise, Haliç'in karşı yakasındaki Tersane-Amire'deki devlet ambarlarına indiriliyordu. Unkapanı'nda salt hububat alım fiyatlarının üzerine nakliye taşıma ücreti ve her kileye bir miktar "faiz zammı" eklenerek biraz daha pahalanan hububat (Demirtaş: 89), öğütülmek ve unlu mamuller yapılmak için değirmenci ve fırıncılara tahsis ediliyordu.

Yabancı ülkelere buğday ihracı yasaktı. Kıtlık ve kuraklık durumları dışında, Rodos ve birkaç ada dışında hububat taşınmasına bile izin yoktu.[39]

Karadeniz'in Avrupa kıyıları, Tuna vilayetleri ve Marmara kıyıları İstanbul'un kesintisiz hububat ve et (canlı hayvan) iaşesi için başlıca tedarik bölgeleriydi. Sadeyağ, zeytinyağı, şeker, meyve, sebze gibi yiyeceklerin yanı sıra çeşitli hammaddeler de başkentin önceliğiydi. (Çiftçi: 151-156) İstanbul'a Batı Anadolu ve Ege adalarından zeytin, zeytinyağı, Mısır'dan tuz, şeker, pirinç ve buğday, yine Mısır üzerinden Yemen kahvesi satın alınıp getiriliyordu. (Mantran 1990: 139-140) İmparatorluğun çeşitli eyaletlerinden İstanbul'un belirlediği fiyattan hammadde ve yiyecek alınıyor, bunların taşınması, varışta vergilendirilmesi, dağıtımı, işlenerek yeni ürünlere dönüştürülmesi ve satışı, devlet tarafından saptanan yöntemlere göre yapılıyordu.[40] Örneğin, canlı koyunları Anadolu ve Rumeli'den celepler, hububatı da tüccarlar adına madrabazlar topluyor, gemiciler de İstanbul'a taşıyorlardı. Eyaletlerdeki kayıtlı celepkeşanlar (koyun tedarik görevlileri) aracılığıyla koyunlar toplanıyor, İstanbul'a nakledildikten sonra kasaplara satılıyordu. Kente gelen koyunlar öncelikle saraya gönderiliyor, artanı ise halka sunuluyordu. 17-18 yüzyıllarda bu sistem değişecek ve tedarikçilerin yerini büyük hayvancı toprak sahipleri ve tüccarlar alacaktı. İstanbul'a koyun çekebilmek için, Rumeli kentleri ve Edirne'de yöresel narh fiyatları İstanbul'a göre daha düşük tutuluyordu. (Greenwood: 48-63) Et ve hububatta olduğu gibi, İstanbul'a indirilen tüm mallara vergi uygulandıktan sonra, bunlar yine devletin denetimindeki geleneksel esnaf

(Aynural: 63-64) Fırıncı ve değirmenciler aldıkları hububatın parasını vadeyle ödüyorlar, yani tüccar ve devlete borçlanıyorlardı. Ekmekçilere un vermekle yükümlü değirmenlerin yanı sıra, sadece simitçilere, börek ve çörekçilere ve halka un satmaya yetkili değirmenler bulunuyordu. Un emirinin denetimi altında Unkapanı'nda tartılan unlar, imaretlere, kışlaralara ve kent fırınlarına dağıtılıyordu. Hububat alımlarının yaklaşık yüzde doksanı öncelikli olarak İstanbul'daki Un Kapanı'na kayıtlı tüccarlar ve diğerleri, yani "özel sektör" tarafından gerçekleştirilse bile, gerekirse devlet de en öncelikli alıcı olarak, doğrudan zahire (genelde hububat, ancak yağ, bal ve peynir de zahire sayılıyordu) satın alabiliyordu. (Demirtaş: 86) Bu arada zahire kaçakçılığı ve karaborsanın engellenmesi için de çeşitli önlemler alınıyordu.

39 Saptanan resmî narha göre daha yüksek kâr getirmesi nedeniyle, Ege ve Akdeniz adalarına kaçak buğday yollanmasına karşı önlem olarak, 1730 yılında İstanbul'dan yerel yöneticilere gönderilen bir hükümde, bu bölgeye buğday gönderilmesine izin vermemeleri isteniyordu: "Rodoscuk [Tekirdağ] ve Gelibolu ve Boğaz Hisarları naiblerine [...] hüküm ki [...] hâlâ Tekirdağı vesair Boğaz Hisarları'na varınca vaki olan iskelelerde mevcud bulunan buğdaylar sefinelere tahmil [gemilere yüklenerek] ve Âsitane-i saadetine [İstanbul] nakil ve min baad [bundan böyle] Akdeniz'e buğday gitmemek üzere men olunmak [...] Akdeniz'e buğday gitmesin men'i külli ile men..." (Kal'a ve diğerleri, *İstanbul Ahkâm Defterleri, İstanbul Esnaf Tarihi* Cilt 1: 250).

40 İstanbul'a "et tedariki" ve salhanelerde kesildikten sonra dağıtımı konusunda ayrıntılı bilgiler için, bkz. Ahmet Refik 1931: 87-93.

düzeni (loncalar) aracılığıyla dağıtılıyordu. Her esnaf loncasına neyin ne kadar verileceği önceden belliydi. Her lonca, kendisine ayrılan hammadde ya da yiyecekleri kendi içindeki esnafa dağıtıyor, sonra da işlenip ya da doğrudan satışa geçiliyordu. Ancak, aynı malı her esnaf üretip ya da satamazdı. Örneğin, ekmekçi simit de üretemez, kasap aynı zamanda kebapçılık yapamazdı.

Yerel üreticilerin kendi gereksinimleri karşılandıktan sonra öncelikle başkente gönderilen ürün fazlasının geriye kalanının da imparatorluk eyaletlerinde ihtiyacı olan bölge ve kentlere, iç gümrük resimleri ödenmek koşuluyla tüccarlar tarafından götürülmesine izin çıkardı.[41]

16. yüzyılda Osmanlı İstanbul'u, Bizans İmparatorluğu'nda olduğu gibi, Gheorghe I. Britianu'nun değerlendirmesiyle, "Doğu Akdeniz ve Karadeniz'in kaynaklarını tüketen dev bir ahtapot" sayılabilirdi. (Aktaran, Greenwood: 50) Sınırlama ve zorlamaya dayalı "emir ekonomisi" sisteminin temel öğesi iaşe politikaları bağlamında, Osmanlı arşivleri imparatorluk sınırları içinde üretilen ürünlerin, yerel gereksinimler karşılandıktan sonra, öncelikle İstanbul'a gönderilmesini emreden tarihi belgelerle doludur. Örneğin, Gelibolu'dan İstanbul için "azık toplattırılması"na ilişkin 1560 tarihli bir padişah fermanı şöyle yazılmıştı: "Gelibolu kadısına hüküm ki Mahruse-i İstanbul'da zahire hususunda müzayeka [darlık] olmağın eğer haslara ve eğer evkafta ve eğer sair reayada bulunan yerde nerh ruzî alınub..." Gelibolu kadısı, zahireyi has veya vakıf arazilerini işleyen ya da kendi tarlasını eken üreticilerden "nerh ruzî", yani belirlenmiş günlük narh fiyatından satın alacak, gemilere yükletip İstanbul'a gönderecekti. Ancak, çiftçinin kendi geçimi ve tohumluk için gerekli buğdayına ilişilmeyecek, bu alımların dışında bırakılacaktı: "Amma reayanın kendü maişetleri ve ziraatleriyçün kifayet mikdarı tereke koyub, ândan ziyade olub tazyik itmiyesin..."[42] (Ahmed Refik *Onuncu Asrı Hicrî'de İstanbul Hayatı*: 82)

---

41 Yabancı ülkelere ihracata gelince; hangi mal ve üründen ne miktarda dış satım yapılacağı da, her defasında özel izinle belirtilir, dahası yüksek bir gümrük vergisi alınırdı. İthalat ise koşulsuz olarak serbestti ve gümrük vergisi neredeyse simgesel düzeyde, çok düşük tutuluyordu. Osmanlı yönetiminin iaşe sisteminde özetle, iç pazarda ürün arzını yüksek tutmak, iç talebi karşılamadan dışarıya ürün satmamak ve engellemek, buna karşın o ürünlerin ithalini teşvik eden "provizyonist" politikalar ağırlık taşıyordu. Bkz. Genç: 75-76.

42 İzmir'den İstanbul'a gelecek üzüm, incir ve zeytinyağına dair 1593 tarihli bir başka ferman ise İzmir kadısına yönelikti: Söz konusu kadıdan, İstanbul'a gönderilmesi öngörülen "kızıl üzüm, kara üzüm ve incir ve badem ve zeytun yağı ve balmumu [bal] vesair meyveyi [...] ahar diyare [bir başka yere] göndermiyüb [...] İstanbul'a göndermesi isteniyordu. Ayrıca, İzmir kadısından zahireyi de "İstanbul zahiresiyçün varan gemi reislerine nerhi ruzî üzre" satın aldırıp, gemilere doldurtup doğru İstanbul'a göndermesi" emredilmişti. (Ahmed Refik, *Onbirinci Asr-ı Hicrîde...*: 12) İstanbul'a Rumeli'den yağ getirilmesi konusunda da, örneğin 1731 tarihli bir fermanda, Rusçuk ve Silistre bölgesindeki kadılar, subaylar ve vilayet ileri gelenlerinden, "tüccar taifesi

Osmanlı yönetimi, halkına karşı "adil olma" gereği, temel gıda maddelerinde darlık oluşmamasına önem verdiği gibi, ürün dağılımında tüketici bazında eşitsizlikler doğmaması için de gerekli önlemleri almaya çalışıyordu. Örneğin, 1579'da İstanbul kadısına "Ahali et sıkıntısı çekmemek için devlet adamlarına fazla koyun verilmemesine dair" gönderilen bir hüküm de böyle bir çabayı yansıtıyor. Söz konusu hükümde, Koyun Emini Şaban Çavuş'un saray mutfağı, padişah ailesinin ve vezirlerin saraylarına, beylerbeyi ve kapudanpaşaya, kazaskerlere, defterdar mutfağına, reisülküttaba ve defter eminine "ne mikdar koyun tayin olduğın" belirtilmişken; bu dağıtımlardan sorumlu kasapların, saray mensupları ve devlet erkânına "tahsis edilen miktardan fazla" koyun verdiklerinin saptandığı belirtiliyordu. Bu nedenle, halk kasaplarda yeterince koyun bulamıyor, "et sıkıntısı" çekiyordu. "Minbaad [bundan böyle] zikrolunan defterde mastur olduğı miktar koyundan ziyade kimesneye koyun vermiyeler" denilerek, kadıdan, tayin edilmiş miktardan fazla koyun veren kasabın ve alan kişinin de "haklarından gelinmesi", yani cezalandırılması ve bu konuda gerekli uyarıları yapması isteniyordu: "Ana göre, muhkem tenbih ve tekid eyliyesin." (Ahmed Refik, *Onuncu Asr-ı Hicri'de*: 95) Bu hüküm de, yönetimin, halk indinde hoşnutsuzluklara yol açabilecek durumları asgariye indirme konusunda hafif popülizm kokan bir önlem aldığını gösteriyor. Zira herhangi bir darlık söz konusu olmadığı zamanlarda bile, et fiyatları İstanbul'da oldum olası sıradan halkın kesesini çok zorlardı.

Gıda siyaseti, iktidarın gıdasıdır

Payitahtın iaşesinin, serbest piyasa ekonomisi yerine devletin belirlediği miktar ve fiyatta kent dışından, imparatorluk topraklarına dağılmış "reaya"nın, yani köylü üreticinin, çiftçinin çoğu kez asıl değerlerinin altında getirtilen, elinden adeta koparılan ürünleriyle sağlandığı bir gerçektir. Kentin fethiyle birlikte 19. yüzyılın ortalarına dek, devletin, Osmanlı eyaletlerindeki üreticilerin emeğini sömürüp, İstanbulluları "doyurduğu" yadsınamaz. Başka bir anlatımla, "Osmanlı tarz-ı siyaseti, bunların [üreticilerin] artık ürününü başkent halkını beslemek üzere sahiplenmek ve bunu başkente aktarmak üzerine kuruluydu." (Kılıçbay 2013a: 10) Siyasal iktidarın müdahaleci ekonomi politikasının, gıda erişimini güvence altına alarak, Osmanlı yönetim felsefesine göre kendisine Allah'ın emaneti olan halkının çıkarlarını gözettiği söylenebilir. Ama bu "halkın" genellikle yoksulu bol başkent halkı olması, iaşe politikalarının siyasal saikinin de yabana atılamayacağının bir kanıtıdır. Sanayi öncesi bir din-tarım devleti olan Osmanlı İmparatorluğu'nda, yiyecek

yedlerinde bulunan atik [eski] ve cedid [yeni] rugani sade [sadeyağ] ve rugani şemi [aydınlatma yağı]" bahanelerle geciktirmeden, "acaleten âsitane-i saadetime naklolunmak için" hemen harekete geçmeleri isteniyordu. (Ahmed Refik, *Onikinci Asrı Hicri'de*: 108)

üretimi ekonomik bir faaliyet iken, yiyeceklerin depolanması, dağılım ve tüketim zincirinin iktidar tarafından denetlenmesi, din ve kültüre bağlanabilse de, özünde, iktidarın sosyal tabanını destekleyici ve meşruiyetini güçlendiren "siyasal bir faaliyettir." (Bkz. Goody: 29) Söz konusu hayırsever ama müdahaleci iaşe politikalarının, yiyecek darlığının toplumsal huzursuzluklara yol açma potansiyeline karşı simgesel siyasal bir kalkan işlevini de yerine getirdiği ortadadır.

Seçkinler ve halk arasında toplumsal tabakalaşma sonucu, ekonomik kaynakların eşitsiz bir biçimde paylaşıldığı bir din-tarım toplumunda, temel gıda maddelerinin üretimi, bu ürünlerin taşınma ve depolanma, dağıtım ve tüketim süreçlerinin denetlenmesi iktidar olmanın koşuludur. Çağdaşları Avrupa krallıkları gibi "merkantilist" eğilimde olmayan, ithalata kapılarını ardına kadar açan, buna karşın ihracatı yasaklayan ya da çok sıkı bir biçimde denetleyen Osmanlı Devleti'nin o günkü gündeminde ekonomik ve teknolojik ilerleme öncelik taşımıyordu. Önemli olan, devlet örgütünün ve toplumun bütün katmanlarının gereksinimlerini karşılamaktı. "İktisadi faaliyetin hedef ve meşruiyet temeli" buydu. (Genç: 64-65) Kırsal üreticilerin çıkarlarından çok, kentsel tüketicilerin çıkarlarını gözeten "toplumsal dengeci"[43] Osmanlı iaşe politikalarının, gıdayla siyaset ilişkileri bağlamında değerlendirilmesi gerekliдir: Bu politikaların, tebaasının "velinimeti" olmasının gereğini, hem dinsel hem de maddi anlamda yerine getiren "gelenekçi" ve "müdahaleci" Osmanlı iktidarını, siyasal ideolojisi ve meşruiyetine belirli ölçülerde simgesel güç katarak "beslediği" söylenebilir.

Narh sisteminin vazgeçilmez hafifliği

Sosyal ve ekonomik anlamlarıyla gelenekçilik, kaba çizgileriyle, ülkedeki mevcut dengeleri ve eğilimleri olduğunca koruma, değişme eğilimlerini frenleme, eğer bir değişim gerçekleşirse, yeniden eski dengeye dönme amacıyla ortadan kaldırma yollarını arama olarak tarif edilebilir. (Genç: 44) Klasik dönem Osmanlı iaşe sisteminde de, genel amaç üretim ve tüketimin dengede tutulmasıydı. Halkın gıda maddelerine erişilebilirlik düzeyi ile iktidarın gücü ve meşruiyeti arasındaki "bıçak sırtında" ilişkiler ve bunların siyasal simgeselliği yabana atılamazdı. İaşe politikalarının "mütemmim cüzü", çarşı-pazarda satılan temel ihtiyaç maddelerinin tavan fiyatlarını saptayıp denetlerken, sadece tüketici halkın değil, esnaf örgütlerinin işçi ve dükkân sayısını sınırlayan ve kâr hadlerini belirleyerek onları da "dengeci" bir anlayışla kollayan narh ve lonca sistemleri de benzer bir gelenekçi anlayıştan

43 Osmanlı tarihine marksist açıdan yaklaşan Taner Timur'a göre, Osmanlı Devleti, "temelini komünal-patriyarkal üretim ilişkilerinde bulan", hukuksal ve ideolojik üstyapısını kanunnameler, örf (adet ve gelenekler) ve şeriatın oluşturduğu, "varlıklı sınıflarla reaya arasında denge" gözeten, "merkezi-despotik" bir devletti. (Timur 1979: 193, 196, 198)

kaynaklanmaktaydı. İaşecilik ve gelenekçilik adına serbest ticaret ekonomisine müdahale, üretici, esnaf ve tüketicinin çıkarlarını dengeleme arzusu, kent çarşı ve pazarlarına da yansıtılıyordu.

Farsçada "kıymet, fiyat" anlamına gelen "nirh" sözcüğünden Osmanlıcaya geçen narh, en kısa ve öz tanımıyla, "bir mal ve hizmeti için, ilgili resmî makamların tespit ettiği fiyattır."(Kütükoğlu 1983: 3) Böyle bir sistemde, fiyatların arz ve talebe göre serbestçe oluşmadığı, iktidarın ekonomik yaşama müdahalesinin temel alındığı açıktır. Tarih boyunca, halkın refahı ve ekonomik dar boğazlarda korunması gerekçesiyle, birçok toplumda narh uygulamaları görülmüştür.[44]

Kapitalist pazar ekonomisinin henüz oluşmadığı Osmanlı toplumunda da narh uygulaması şaşırtıcı değildir: Kırsaldaki yarı-feodal üretim ilişkileri, doğa koşulları kuraklık ve yetersiz üretim sonucu gıda maddeleri arzının düşmesiyle önemi daha da artan narh sisteminin temel amacı, halkın alım gücünün olduğunca korunarak açlık çekmemesidir. Bu nedenle narh, İslam şeriatına göre halkını gözetmek ve bu bağlamda, gıda maddelerine erişimini sağlamak yükümlülüğü olan mutlakiyetçi bir siyasal iktidarın günün koşullarına göre başvurduğu "örfi", yani dünyevi bir hukuksal düzenleme ve yaptırımlar bütünüdür. İslam hadislerinde "tanrının yeryüzündeki gölgesi" (al-sultan zıllullâh fi'l-arz) olarak tanımlanan sultanlar gibi, üstelik halife unvanını da kuşanmış olan Osmanlı padişahları halkının, ama öncelikle başkent halkının, refahını da düşünmek zorundaydı. Çarşıda pazarda satılan yiyecek ve malların kaliteleri ve tavan fiyatlarının kamu gücüyle, hem şeriate hem padişah kanunlarına hem de "kadîmden gelen" yerleşik geleneklere göre hüküm veren kadılar ve onlara bağlı muhtesipler tarafından denetim altında tutulmasının nedeni de budur.[45] Narhın görünür öncelikli amaç ve işlevi normal zamanlarda olduğu gibi,

44 İslam tarihinde örneğin, Emevilerden başlayarak narh uygulaması örnekleri çoktur. Emevilerde fiyat denetimi hisbe örgütünün sorumluluğu altındaydı. İslam hukukunun gözettiği beş temel ilkeden biri özel mülkiyet hakkı ve malın korunması kadar, bir başkası da "canın muhafazasıdır." "Hayat hakkı" gereği, kentlerde satılan temel tüketim maddelerinin, asgari geçim koşullarına sahip kişilerin alım gücü de göz önünde bulundurularak düzenli bir biçimde sağlanması devletin başlıca görevleri arasında sayılmıştır. (Kallek: 389) Osmanlılardan önce de, örneğin, Büyük Selçuklu Devleti döneminin ünlü veziri Nizamülmülk'ün *Siyasetnamesi*'nde, "Padişahların her şehre terazileri ve fiyatları denetleyecek, alışverişin doğrulukla yürümesini sağlayacak bir güvenlik yetkilisi de (muhtesip) göndermeleri gerekir. Bunlar diğer yerlerden gelip, şehir pazarlarında satılan mallara hile ve hıyanetin karıştırılmamasını sağlarlar. Dirhemleri kontrol ederek 'iyiyi emir ve kötüden men etme' düsturunu yerine getirirler" diyerek, narhın gerekliliğini savunuyordu: "Eğer esnaf istediği gibi alır, istediği fiyata satarsa fakir halk sıkıntıya düşer, elinde ve avucunda bir şey kalmaz"dı. (Nizamülmülk, Bayburtlugil: 72-73)

45 Padişahın vekili olan devlet yöneticileri tarafsız olarak, bilirkişilere danışıp, ne satıcılara ne de alıcılara zarar vermeyecek bir biçimde narh fiyatlarını saptıyorlardı. Örneğin, 1676 tarihli *Tevki-i Abdurrahman Paşa Kanunnamesi*'nde "Müdîr-i umûr-ı cumhûr olan vekil-i devlet bi-garaz [taraf-

savaş, kıtlık ve kronik ekonomik bunalım dönemlerinde de, özellikle tüketici halkın, tüccar, esnaf ve satıcıların insafına kalmalarını engellemek ve "adaleti" sağlamaktı.

1502'de Sultan II. Bayezid'in çıkardığı Bursa, İstanbul ve Edirne'yi kapsayan İhtisab Kanunnameleri (Örneğin, *Kânunnâme-i İhtisab-ı Bursa*), 1635'te IV. Murad'ın, 1680'de IV. Mehmed'in çıkardıkları "İhtisab Kanunları" Osmanlılarda narh kurumunun özellikle, Kanunî Süleyman (1520-1566) sonrasında duraklama dönemine girilmesiyle birlikte, daha da artan bir önem taşıdığını ortaya koyuyor. Osmanlı narh sistemi sadece kentteki esnafı ve tüccarı sıkı bir denetim altında tutmakla kalmıyor, ayrıca temel gıda ve malların satış fiyatları da devlet görevlileri ile ilgili lonca yöneticilerinin işbirliğiyle belirleniyordu. Kıtlık, doğal felaket, savaş, abluka ve mali bunalımlar sonucu para değerindeki değişmeler nedeniyle de narh fiyatlarında değişikliklere gidilirdi.[46]

Normal zamanlarda, gıda maddeleri üzerindeki narhlar mevsimlik düzenlenirdi. Buğday hasadına bağlı olduğu için ekmek, ilkbahar doğumlarıyla hayvan sayısının artışı nedeniyle, et ve süt ürünlerinin yaz kış fiyatları aynı değildi. Sebze ve meyveler için de benzer narh ayarlamaları söz konusuydu. Olağan narh uygulamalarının yanı sıra ayrıca, ramazan ayına bir iki gün kala ya da birinci günü, tüm yiyecek maddelerinin azami satış fiyatları açıklanırdı. (Kütükoğlu 2006: 390)

---

sız] ehl-i vukûfla [bilirkişilerle], meşveret edüp [danışarak]; bâyîlere [satıcılara] ve müşterilere zarar olmamak şartıyla [...] akavât-ı nâsa [halkın ihtiyacı olan temel maddelere] ve sâir mühimmâta [lüzumlu şeylere] akavât-ı behâyime [hayvanlar] tâyin-i narh için kadı efendiye yahud muhtesibe hitâben fermân buyururlar. Onlar dahi fermân mucibince tâyin-i narh edüp dâima icrâsıyla mukayyed olurlar." deniliyordu. (Aktaran, Ergin [Osman Nuri], Cilt I: 419) İslam fikhına göre, "Fiyatları adaletsizce sınırlayarak tüccara haksızlık yapmak haram kılındığına göre [...] piyasanın yapay biçimde tırmandırılmasıyla kamuya haksızlık (da) öncelikle haram olmalıdır. (Kallek: 388)

46 Osmanlı Devleti'nin narh uygulaması, ne ilk ne de son örnek değildi elbette. Örneğin, Roma İmparatorluğunun büyük askeri gücü sayesinde fethettiği ülkelerden haraç/vergi olarak aldığı yiyecek maddeleri başkent halkına bir çeşit siyasal rüşvet olarak dağıtıyordu. Dönemin yöneticileri (tribünler, konsül ve imparatorlar), özellikle, kıtlık zamanlarında yoksul ve aç Romalılara bedava ekmek, sonraları buğday dağıtma yoluna başvuruyorlardı. Roma'dakiler gibi, Konstantinopolis'teki Bizans (Doğu Roma) imparatorları da, yeri geldiğinde parasız ekmek dağıtmanın yanı sıra, düzenli olarak narh sistemini uygulamışlardır. (Talbot Rice: 108-109, 149; Dalby, 2004: 57-58; Demirtaş: 15-18) Bir başka zaman ve coğrafyada, örneğin 17. yüzyıl Fransa'sında patlak veren buğday kıtlığı, dolayısıyla ekmek darlığının halkın başkaldırmasına yol açma riskinden endişelenen iktidar sahipleri buğday ticaretini devlet tekeli altına almışlardı. Devlet ambarlarında buğday stoklanıyor, çıkarılan yeni yasalarla hububat satışı kamu denetimi altına alınıyordu. Ne var ki, bu müdaheleci politika yeterli olmayacaktı. Kralın emrine uyan tüccarların stoklama amacıyla büyük miktarlarda buğday alımları, daha da artacağı korkusuyla buğday fiyatını yükseltiyor, kısacası ekmeğin fiyatı ucuzlamıyordu. Yüzyılın ortalarında ise çare olarak buğday fiyatları serbest bırakıldı. Serbest ticarete dönüş, buğday üretimini artırmasına karşın, sonuçta halk açlık çekmeye devam ediyordu. (Flandrin 1999b: 354-355)

İstanbul'un yönetimi devletin yönetimi ile sıkı sıkıya bağlıydı. Çünkü kentin yönetsel ileri gelenleri aynı zamanda imparatorluğun yöneticileriydi. 19. yüzyılın başlarına dek, sadrazam, padişahın vekili olarak, genel olarak devletin iç ve dış işlerinden ve ülke işlerinden, ama özel olarak da İstanbul'un toplumsal ve ekonomik yaşamının düzenlenmesinden, hem padişaha hem de halka karşı sorumluydu. (Mantran 1990: 95-96) Kente ilişkin görevleri arasında "ahyanen kol dolaşmak ve narhı yoklamak" da vardı. (Kütükoğlu 1983: 7) Çarşamba günleri yapılan, Rumeli ve Anadolu kazaskerlerinin katılmadığı, buna karşın İstanbul, Galata, Üsküdar ve Eyüp kadılarının hazır bulunduğu divan toplantısının gündeminde sadece İstanbul kentinin yönetimiyle ilgili konular yer alırdı. Paşakapısı'nda Galata, Üsküdar ve Eyüp kadıları ile[47] bir araya gelen sadrazam, divan toplantısından sonra yanında İstanbul kadısı, muhtesib, esnaf loncalarının temsilcileri, sarayın çavuşbaşısı ve yeniçeri ağası, önlerinde subaşı ve adamları alay halinde, "kola çıkar" esnafı teftiş eder, çarşı ve pazarlardaki satışların narh fiyatları üzerinden yapılıp yapılmadığına bakar, ayrıca satılan ürünlerin kalite standartlarına uygunluğunu "yoklar", yani denetlerdi. Böylece, hem tüketiciyi koruma hem de dürüst esnafı kollamak mümkün olurdu. Sadrazam kimi zaman da "tebdil-i kıyafet" denetlemelerde bulunur, narha ve kalite standartlarına uygun satış yapmayan, başka bir deyişle haksız rekabete yol açan, esnaf görürse, anında cezalandırırdı. Sadrazam seferde ise, denetim görevini sadaret kaymakamı (vekili) üstlenirdi. Padişahın Edirne'de bulunduğu ya da devlet merkezinin geçici olarak Edirne'ye alındığı zamanlarda, sadrazamın İstanbul'a ilişkin narh görev ve yetkilerini, İstanbul (sadaret) kaymakamı olarak atanan bir vezir devralırdı. (Demirtaş: 23-24) Yasaları ve yönetmelikleri uygulamak ve uyulmasını sağlamakla görevli İstanbul kadısı gündelik pazar denetimini Eyüp, Galata ve Üsküdar'da olduğu gibi, ona bağlı olarak kadı yardımcılarından muhtesibe, öbür adıyla "ayak nâibi" ne bırakıyordu. Muhtesib "kola çıktığında" emrindeki yeniçerilerden subaşı ve asesbaşı (baş gece bekçisi) gibi asayiş, güvenlik ve temizlik görevlileri eşlik ederler, kasapları, fırıncıları, tüccar ve zanaatkârları denetlerdi. Karaborsa ya da stokçuluk yapan, hatalı mal üreten, hileli terâzi kullanan ya da dirhemi düşük ürün, örneğin "eksik ekmek" satan esnafı, para cezası, dayak

47 "Çoğu zaman çarşı denetimi kanunları adı verilen bu düzenlemelerin amacı halkı her türlü haksızlığa ve istifçiliğe karşı korumaktır ve vezîr-iâzam, bu yasalara uyulmasını sağlamak üzere, İstanbul, Galata, Eyüp ve Üsküdar kadılarına uygulamada büyük yetkiler vermekte [idi.]" Kadı "[...] bir bakıma hükümetin esnaf nezdindeki temsilcisi"ydi. (Mantran 1990: 83). Hem şeriat hükümlerini hem de devlet "kanunnamelerini" uygulayan kadı (İnalcık 2015: 22), sadece bir adalet adamı değildi. Yargıçlığın yanı sıra bir tür noterlik yapar, vekâlet ve alım-satım işlerini yürütürdü. Ancak, belediye işleri de görevlerinin arasındaydı. Narh saptama toplantılarının etkili bir üyesi olduğu gibi, esnafı denetlemek, gerekirse cezalandırma yetkisi vardı. (Demirtaş: 24; Tabakoğlu: 128-129)

ya da işyeri önünde falaka ve sokakta halka teşhir beklerdi.[48] (D'Ohsson: 36-37; Demirtaş: 25-26; Tabakoğlu: 128-129)

Teşhir, falaka; hile yapanlara aman yoktu. (Kaynak: *TDV İslam Ansiklopedisi*; "Codex Vindobonensis, Avusturya Ulusal Kitaplığı, Nr. 8626")

Şehzade Mehmed Camisi, 1830'lar. Zaptiyeler, hilekâr ekmekçiyi cezalandırıyor. (Kaynak: Robert Walsh, Thomas Allom, *İstanbul Manzaraları*, 2017.)

48 Cezalandırma biçimleri kenti ziyaret eden yabancı gezginlerin de dikkatini çekiyordu: "Dirhemden çalanlar" boyunlarına takılmış çıngıraklı bir tahtayla bütün kentte dolaştırılırdı. (Fresne-Canaye: 68) Yine 1570'lerde, bir başka Avrupalı da, bir fırıncının düşük gramajlı ekmek yapıp sattığı için boynunda ahşap bir boyunduruk ve çıngırakla sokak sokak dolaştırıldığına tanık olur. (Gerlach, Cilt I: 180) Daha büyük suç işleyenler de bir eşeğe ters bindirilerek, başlarında çıngıraklı boyunduruk ile esnafa ve halka "ibret olsun" diye gezdiriliyordu. (Lubenau: 332-333)

Saraylarda, konaklarda yaşayan ve ayrı mutfak binaları olan seçkin ve varlıklıların dışında, İstanbul halkının çok az bir bölümü evlerinde yemek pişirirlerdi. Evlerin ahşap oluşu nedeniyle yangın tehlikesi kadar, yakacak odun fiyatının da yüksek olması, dar gelirli aileleri ve kalacak evi olmadığından hanlarda yatıp kalkan gurbetçi işçileri, pazardaki seyyar esnaf ve çarşıdaki aşevlerinden yiyecek satın almaya iterdi. Başka bir deyişle, evde yemek pişirilmesi hem daha masraflı hem de tehlikeliydi. Çarşı pazardan alışveriş ve yiyip içme kent halkı için bu denli önem taşıdığı için, iktidar da fiyat denetimine önem vermek zorundaydı. Fiyat denetimi, devlet yetkilileriyle eşgüdüm içinde üretim, dağıtım ve satışın kontrol altında tutulduğu katı bir lonca sistemi ile birlikte yürütülüyordu. İaşe politikalarına koşut olarak, ürün toplama, ürün dönüştürme ve pazara sunuş süreçlerinde, aşama aşama eklenen maliyetler ve kâr payları yine devlet ve esnaf loncaları işbirliği ile hesaplandıktan sonra, çarşı ve pazardaki tavan satış fiyatları belirleniyordu. Ancak bu fiyatlar, esnaf ve tüccara tanınan kâr hadlerinin yüzde beş ila yüzde on beşi geçmeyecek ölçüde saptanırdı. Oysa ortalama faiz haddi o sıralarda yüzde yirmi-yirmi beşlerdeydi.[49] Ne var ki, bu derece düşük kâr oranlarıyla esnaf ve tüccarların sermayelerini büyütmek olanağı yok gibiydi. İaşe ve gelenekçilik ilkelerine dayanan narh uygulamaları ve esnaf lonca düzeninin, ticaret ve parasal ilişkilerin gelişmesini

49 Siyasal arenada rakip bir aristokrasi oluşmasını engellemek amacıyla, önemli Müslüman Türk ailelerini Fatih döneminden itibaren devlet yönetiminden uzaklaştıran ve yerini ağırlıkla devşirme sistemiyle yetiştirilen ve sarayın gözünde sivrilen gayrimüslim kökenli kapıkulları dolduran Osmanlı padişahları, aynı zamanda, yerli bir ekonomik-sosyal aristokrasi oluşmasına da karşıydılar. Ne var ki, devşirme yönetici seçkinlerin de mülkü, hatta canı 19. yüzyıla dek hiçbir zaman güvence altında olamamıştır. Osmanlı tarihi padişahın emriyle idam edilen sadrazamlarla doludur: 1453'te Fatih döneminde Türkmen kökenli Çandarlı Halil Paşa, 1470'te Rum Mehmet Paşa ve 1474'te Sırp asıllı Mahmud Paşa'dan 1821'de Benderli Ali Paşa'ya, kırk dört Osmanlı sadrazamı idam edilmiştir. Öte yandan, Avrupa ülkelerine verilen kapitülasyonlar, yerli tüccar ya da askerler için geçerli değildi. Avrupalı tüccarlara çeşitli imtiyazlar tanıyan "himayeli tüccarlar" statüsünden Osmanlı Müslüman tüccarlarından da yararlanması ancak 19. yüzyılda gerçekleşecekti. (Genç: 80-81) Dahası, Osmanlı iktidarı, siyasal güçlerini ekonomik güce dönüştürme potansiyeli taşıyan asker ve sivil yöneticilerin yolsuzluklarına, açgözlü tüccar, sarraf ve tefecilerin halkı sömürüp iyice güçlenmelerine set çeken, bu kişilerin ellerinde toplanan muazzam varlıkların devlet hazinesine intikalini sağlayan müsadere cezasını vermekte tereddüt etmemişlerdir. 19. yüzyıldaki Tanzimat reformlarına dek, Osmanlı Devleti'nde mülkiyet hakkının "tam bir hukuki ve sınıfsal garantisi" bulunmuyordu. (Timur 1979: 179, 206) Osmanlı padişahları ayrıca, üretici halkı (reaya) varlıklı ve güçlü yerel yöneticilere karşı korumaya çalışıyor, onlara gönderdikleri "adaletnameler" ile halka iyi davranmaları, haksız ve ağır vergilerle ezmemelerini istiyorlardı. (Akdağ 2009: 308-310, 319-320) Buna karşın, padişahlar örneğin, Türkmen Baba İshak, Şeyh Bedrettin ve Celaliler önderliğinde yoksul halk ayaklanmalarını da kanlı bir biçimde bastırmakta gecikmemişlerdir. (Timur 1979: 225)

engellediği açıktı. Bir bakıma, siyasal iktidarın arzuladığı da buydu: Ekonomide parasal ilişkiler ve mübadele hacmi arttığı oranda, ekonomik dengeyi ve buna bağlı olarak sosyal-siyasal düzen ve hiyerarşiyi bozabileceğinden, ticaretle uğraşan kesimin büyümesini, zenginleşmesini, yeni ve etkili bir sosyal zümre olarak karşısına çıkmasını istemiyordu. (Genç: 47)

Narh uygulaması, tüketici için hayati bir önemi olan gıda maddelerinin azami satış fiyatını belirleyip, belli bir süre için "dondurarak", halkın ekonomik açıdan sahip olduğu refah düzeyini koruma amacına yönelikti. Nitekim bereketli hububat mahsulleri alınan veya kente bol miktarda koyun getirilen yıllarda narh fiyatlarında indirimler yapılıyordu. Ama narh fiyatlarının yeniden gözden geçirilip aşağı çekilmesi sık rastlanan bir olay değildi. Çünkü nüfusu gittikçe artan bu dev kentte piyasaya arz edilen ürünlerin miktarında siyasal, ekonomik konjonktüre göre dalgalanmalar olurken, talep her geçen gün artıyor, ürün fiyatları da pahalanıyordu. Ürün birim fiyatları tüketici halkın psikolojisini de bozmamak açısından değiştirilmese bile, sunulan yiyecek ve malların ağırlığı ve miktarı ne yazık ki, küçülüyordu.[50] Örneğin, 1525 İstanbul İhtisab Kanunnamesi'ne göre, düşük kalitede undan yapılan esmer renkli ve beş yüz dirhemlik (1 dirhem, yaklaşık 3.2 gr.) normal ekmeğin fiyatı bir akçeydi. Orta kalitede beyaz undan pide biçiminde çıkarılan, ancak dört yüz dirhem ağırlığındaki fodlanın fiyatı da yine bir akçeydi. Unu birkaç kez elenmiş, daha kaliteli beyaz undan üretilen kirdenin de fiyatı aynı, ancak ağırlığı üç yüz elli dirhemdi. Ekmeğin fiyatı doğal olarak kalitesine göre değişiyordu (Sahillioğlu-1: 40) Ancak, 1600 yılında ekmeğin fiyatı yine bir akçe olarak saptanırken, ağırlığı iki yüz dirheme, 1624 "sikke tashihi" sonrasında yüz elli dirheme düşürülecek (Kütükoğlu 1984) ve 1640 Narh Defteri'nde de aynı kalacaktı. (Kütükoğlu 1983: 48) Ne yazık ki, 1776 yılı Narh Defteri'nde ise bir akçe ile sadece elli dirhem "nân-ı aziz" alınabilecekti. (Ergin [Osman Nuri]: Cilt I: 403) Et fiyatlarına gelince, yine önemli bir artıştan söz edilebilir.

---

50 Tarihçi Salih Aynural'ın bir akçe yerine üç akçe karşılığı bir parayı esas aldığı tablosunda ise, 1776'da bir para karşılığı iki yüz kırk dirhem, 1801'de yetmiş dirhem, 1810'da, herhalde buğday darlığından olacak, sadece yirmi beş dirhem, 1826'da kırk beş dirhem, 1845'te ise yaklaşık on bir dirhem ekmek alınabiliyordu. (Aynural: 152) Sonuçta, ister "akçe" ister "para" ile satılsın, ekmeğe zam yapılırken, gramajı düşürülüyor, ancak fiyatı aynı kalıyordu. 1525 narhına göre bir akçeye iki yüz dirhem (yarım okka) koyun, iki yüz elli dirhem keçi ve dört yüz dirhem (1 okka, yaklaşık 1 kilo 280 gr.) sığır eti alınabiliyordu. (Sahillioğlu 2: 56) 1624'te "sikke tashihli"narhta bir okkası sekiz akçeye satılan koyun eti (lahm-ı ganem) (Kütükoğlu 1984: 126), 1640 tarihli Narh Defteri'nde dokuz akçeye çıkmıştı. Bir okka sığır eti (lahm-ı bakar) ise dört buçuk akçeydi. (Kütükoğlu 1983: 91) 1738'de ise bir okka koyun eti on beş, beş yıl sonra da on sekiz akçeye fırlayacaktı. (Ahmet Refik 1931: 95-96)

Dahası, örneğin fırıncıların hileye sapıp "eksik ekmek" satma dışında, pişirdikleri ekmeklerin hamuruna buğdayın yanıda arpa, mısır, yulaf, mercimek ya da nohut unu katmalarının cezalandırılması da tavsanıyordu. Bunda kent yöneticilerinin giderek çarşı denetim görevlerini ciddiye almamaları, daha doğrusu rüşvet mekanizmasının işlemesinin de büyük payı vardı. (D'Ohsson: 34-35) Her halükârda, kaybedenler alım gücü azalan sabit gelirliler, işçiler (Demirtaş: 77) ve yoksul halktı.

İpek ve Baharat yollarını izleyen geleneksel kervan ticareti ve bunun uzantısı Akdeniz deniz ticaretinin yerini giderek okyanus aşırı ticarctin almaya başladığı 16. yüzyılın sonlarından başlayarak, Osmanlı Devleti'nin gelirleri de kaçınılmaz olarak azalacaktı. Daha büyük ve güçlü gemilere sahip olan İspanya, Portekiz, Fransa, İngiltere ve Hollanda gibi Batı ülkelerinin, Akdeniz'den geçmeden Hindistan'a ve Uzak oğu'ya ulaşma emellerini gerçekleştirmeleri, Amerika'ların yani "Yeni Dünya"nın keşfiyle taçlanıyor, başka ülkeleri fethetmek yerine, altın ve gümüş elde etmeyi, ticaret ve dış ticaret yoluyla zenginleşmeyi seçen "merkantilist" iştahlarını daha da kabartıyordu. (Berkes: 76-81, Braudel 1995, Cilt I: 462-484)

Batı dünyasındaki bu önemli gelişmelere karşın, Osmanlıların 16. yüzyılın sonlarından itibaren, 17. ve 18. yüzyıllarda askeri fetihlerinin zorlaşması, tersine, savaş yenilgileri sonucu, toprak ve dolayısıyla vergi kayıpları da, devlet maliyesini zora düşürürken, halkın geçim sıkıntısı daha da artıyordu. Dahası Osmanlı tarım düzeninin bozulması da kent yaşamını altüst etmişti. Köylerden kaçarak kentlere dolusan işsiz güçsüzler ordusu, ayrıca artık dejenerasyona uğramış yeniçerilerin esnafla ilişkilerinin gerilmesi, toplumsal sorunları ağırlaştırıyordu (Timur 1979: 188) Bir yandan ordusunu güçlendirmeye çalışan, ancak zaman zaman yeniçeri ve öteki ocak askerlerinin maaşlarını ödemede sıkıntı yaşayan, üstelik ülkesi piyasası Avrupa'dan ucuz gümüş ve sahte gümüş sikke istilasına uğrayan iktidarın elinde Osmanlı akçesinin değerini sık sık düşürmekten başka bir çare kalmıyordu.[51] Gelgelelim, buğday

51 Daha önce de değinildiği gibi, para değerinin düşürülmesi, İspanya'nın Orta ve Güney Amerika'daki fetihlerinin ardından Avrupa'ya çok büyük miktarda gümüş taşınmasından kaynaklanıyordu. Yeni Dünya'da keşfedilen gümüş madenleri sayesinde 16. yüzyıldan 17. yüzyıla gümüş üretimi beş misli artmıştır. İspanyol gümüşünün Osmanlı ülkelerine de yayılışı, 1585'te büyük bir devalüasyona neden olacaktı. (Berkes: 141-151) Saf gümüş akçenin yerini bakırla karıştırılmış, kalp para "züyuf akçe" alacaktı. Bunun anlamı ise, eskiden yüz dirhem gümüşten beş yüz akçe kesilmesi "kânun-i Padişahî" iken, yüz dirhem gümüşten artık iki bin akçe züyuf akçe kesilmesiydi. Doğal olarak gümüşün dirhemi de bu "tağşiş"in sonucu on iki akçeden, altının dirhemi de yüz yirmi akçeden alınıp satılmaya başlandı. (İnalcık 2015: 8) Bu da hayat pahalılığına yol açıyor, maaşlı memur, asker gibi, elindeki ürünü narh fiyatına satmak zorunda kalan örneğin buğday üreticisi bir köylü veya kent esnafı fırıncının gerçek geliri de bir anda azalmış oluyordu. Avrupalı tüccarların ve hem Avrupa hem de Doğu ülkeleriyle bağlantılı Osmanlı tüccarlarının keyfine diyecek yoktu: Avrupa'dan ucuz gümüş alıyor ya da çeşitli ülkelerin gümüş

fiyatlarının 1450'lerden 1580'lere on kat pahalandığı İstanbul'da, altının değeri dirhemi altmış akçeden yüz yirmi akçeye fırladığında, bundan en çok zarar görenlerin "sabit gelirliler" olduğu açıktı. Çünkü altın fiyatının artışı narh fiyatlarına yansıdığında, temel gıda maddelerinin fiyatı da iki kat artmış oluyordu. Bu da, sözgelimi, on altın maaş alan bir görevlinin eline sadece beş altın geçmesine neden oluyordu. 17. yüzyılın ilk yarısında yeniçeri "kazan kaldırma"ları ve isyanlarının başlıca nedeni de bu "züyuf akçe"dir. Öyle ki, asker ulufenin altınla ödenmesini bile isteyecekti.[52] Devalüasyon, fiyat artışları, genel pahalılık halkın eline geçenin erimesi demekti. Sonuçta, olan askere, esnafa ve tüketicilerin alım gücüne oluyordu. Masrafları giderek artan ancak eski güçlü günlerindeki gibi fetih gelirleri ve ganimetlere sahip olamayan devlet, bu kesimlerin gelirinin bir bölümüne dolaylı yoldan el koyarken, sözde narh sistemi ile kollanan ve korunan halk da asker de yoksullaşıyordu.

Kuraklık, darlık ya da savaş ve ekonomik ablukalar gibi olağanüstü koşullarda olduğu gibi, Osmanlı parasının değerinde tağşişe gidilmesi de, "Narh Defterleri"nin yeniden düzenlenme zorunluluğunu ortaya çıkardı. Paranın ayarının bozulması tavan fiyatlarının zorunlu olarak artmasını gerektiriyordu. "Sikke tashihleri" olduğunda yani sikkelerin değeri yükseltildiğinde, bu kez fiyat indirimleri yapılıyordu. (Kütükoğlu, 1983: 10-11) Ama bu olasılık çok enderdi. Artık kronikleşen mali krizlerle baş etmek zorunda kalan Osmanlı gemisi yavaş yavaş batarken, çoğu zaman başarısız kalsa da, narh sistemiyle halkın alım gücünün olanaklar elverdiğince korunmasına çalışılıyordu. Osmanlı iktidarının "devletçi ekonomi" sinin temel taşlarından biri olan narh "uygulama ve yoklama"sı, çökmekte olan imparatorluğu kurtarmak için, 1839 Tanzimat reformundan başlayarak, Batılılaşma ve buğday ticaretinde devlet tekelinin de kaldırıldığı liberalleşme paralelinde yeniden yapılanmaya girişilinceye dek, 19. yüzyılın ortalarına kadar sıkı sıkıya sürdürülecekti. (Kütükoğlu 2006: 390; Samancı 2009: 56-60)

---

sikkelerini topluyorlar, Avrupa'ya göre daha ucuz olan altın karşılığında, gümüşlerini elden çıkarıyorlardı. Çünkü gümüş fiyatı bölgede Avrupa'dan daha pahalıydı. Özellikle Fransızların başını çektiği, Berkes'e göre "Tarihin en büyük kalpazanlığı" (Berkes: 183-191) olan sözde saf gümüş kalp paralarla da değerinin çok altında Türk malları satın alınıyor, Avrupa'da çifte kârla satılıyordu.

52 İnalcık, 1585'ten sonra da, Osmanlı Devleti'nin "ayarı yüksek" akçenin piyasadan hızla çekilmesi karşısında, akçenin ayarının düşürme (gümüş akçe tağşişi) yoluna gidişini, yine de, piyasanın ayarı düşük paralarla istila edilmesine karşı "rasyonel" bir politika olarak değerlendiriyor. (Bkz. İnalcık 2015: 10-12) Osmanlı para düzeninde 1326-1914 arası gelişmeler konusunda kapsamlı bir çalışma için, bkz. Pamuk 2004)

Osmanlı'da ekmek ve siyaset

Siyasal açıdan, İstanbul'un iaşesinin sürdürülebilirliği için, devletin ekonomik yaşama müdahalesi, üretimden çarşı pazarda satışlara narh uygulaması ve uygulamanın sıkı bir biçimde denetlenmesi; "devletin kendi güvenliğiyle halkın temel ihtiyaçlarının karşılanması arasındaki ilişkinin farkında olduğunu"nun (Demirtaş: 160) kanıtıdır. Temel gıda ürünleri arasında buğday ve ekmeğin aynı zamanda çağrıştırdığı evrensel simgesellik çerçevesinde de, gerek Osmanlı iaşe politikalarında gerekse bunların tamamlayıcısı narh uygulamalarında başrolü paylaşmaları doğaldır. Zira buğday ve ekmek aynı zamanda bir iktidar aracıdır. Ne var ki, siyaset ve yemek ilişkileri de karşılıklılık ilkesine göre yürür.[53]

Braudel'in deyişiyle, "buğday, un, ekmek üçlemesi" (*la trinité: blé, farine, pain*), 15-18. yüzyıllar Avrupa tarihinde sıklıkla gündeme gelmiştir. Braudel'e göre, bu üçlünün, "yaşamanın 'ekmeğini ısırmak' (*mordre dans son pain*) anlamına gelmesi kentlerin, devletlerin, tüccarların ve halkın başlıca kaygısıydı." (Braudel 1979: 85-118; Dupaigne: 47) Braudel 16. yüzyılda bile Akdeniz havzasında buğday bolluğu yaşanmadığına, Avrupa devletlerinin Osmanlı'dan buğday ithaline zorlandığına dikkati çekiyordu. Ne var ki, Osmanlı İmparatorluğu'nda buğday bolluğu 1548-1564 yıllarıyla sınırlı kalacak, sonrasında buğday fiyatları sürekli artacaktı. (Braudel 1995, Cilt I: 570-606)

İstanbul'daki "*circenses*" yani sirk eğlenceleri belki Antik Roma'daki kadar bol yani doyurucu olmayabilirdi, ama en azından "*panem*", ekmek, geçim sıkıntısı çeken kent yoksulları için yaşamsal bir gıdaydı. "Ekmek" sözcüğünün simgesel olarak "yemek" ve "geçim"le aynı anlamlara geldiği Osmanlı toplumunda, halkın asgari gereksinimlerinin karşılanması siyasal iktidar için hem bir görev hem de zorunluluktu. Hele ekmek, temel gıda maddesi olduğu için, ihmale gelmezdi. Padişahlar kendi sofralarında Mısır'dan, Bağdat'tan, Girit'ten Balkanlardan ya da Bursa'dan özel olarak getirttikleri en nadide yiyecekleri, saray fırınında pişen ekmeğin en hasını yiyebilirlerdi. Ama halkın da en azından rahatça satın alabileceği yenilebilir nitelikte bir ekmeği olmalıydı.[54]

---

53 Osmanlı'nın görece en güçlü olduğu kabul edilen Kanunî Sultan Süleyman döneminin düşünürlerinden Kınalızâde Ali de bu gerçeğin bilincindeydi: "Devlet reisi ile halk, zengin ile fakir ve hizmetçisi ile efendisi (işçi ile patronu) arasındaki sevgi [...] her biri diğerinden bir nevi menfaat ister. Arzusu olmayınca şikâyet ve sızlanmalar meydana çıkar..." (Kınalızâde: 159)

54 Paris halkının ekmek bulamamaktan yakındığı 1780'ler Fransa'sında rivayete göre Kraliçe Marie Antoinette'in istihza ile "Ekmek bulamıyorlara *brioche* (bir tür yağlı çörek) yesinler!" sözünü herkes anımsar. Uzun süren ekonomik bunalımlar, yeni vergiler, artan hayat pahalığı ve açlığın, toplumsal eşitsizlik ve çatışmaları daha da kızıştırdığı ve kraliyetin meşruiyetine gölge

Tek başına ekmek bile, Bizans gibi, Osmanlı döneminde de, halkın düşünce ve davranışları üzerinde etkili olacak, ekmek darlığı toplumsal bunalıma ve hatta isyana yol açabilecektir. (Demirtaş: 157) Bu gerçeğin bilincinde olan padişahların ekmek konusunda çok titiz davrandıkları, hatta arada bir "tebdil-i kıyafet" sokağa çıkıp çarşı fırınlarını "teftiş ettikleri" görülüyordu.[55] Ekmeğin fiyatı kadar, kalitesine de önem veriliyordu. Osmanlı arşivlerinde bulunan, ancak hangi padişahın olduğu belirlenemeyen bir hatt-ı hümâyunda, hünkâr Kaymakam Paşa'ya ciddi uyarılarda bulunuyordu: "Bu somun ve ekmek hem siyahtır hem ufalanıyor elhamdülillâh zahire çok geliyor böyle pişirmeye rızam yokdur dahi beyaz ve pişkin olunmasına tenbih ve yine numunesin tarafıma gönderesin hem geçende Galata Tophâne ve Tersane semtlerinde tebdilen gezdüm pide ve somunları bozukdur ânlara virile bir dahi öyle görürsem ânların karışanları (sorumluları?) tekdîr iderim."[56] (Aynural: 133-134) Özellikle, İstanbul halkının hububat gereksiniminin kesintisiz sağlanması

düşürdüğü Fransa'da, Kral XVI. Louis ve kraliçesi Marie-Antoinette, 1789 Burjuva Devrimi'ne kurban gideceklerdi. Devrim öncesinde de, örneğin 1630-1770 yılları arasında altı kez yaşanan kötü hasat, kıtlık ve açlık dönemlerinde, yerel düzeyde dağınık köylü ayaklanmaları patlamıştı. (Laudan: 224) Kuraklık yaşanmayıp, iyi mahsul alınmış olsa bile, kırsaldaki buğday üreticileri ve kentlerdeki ekmek tüketicilerinin sıkıntıları sona ermiyordu. Açgözlü aracılar ve tüccarlar çiftçinin ürününü çok ucuza kapatıp çok daha pahalıya devredebildiklerinden, ekmeğin fiyatı düşmüyordu. 1729'da hububat ticaretinin bir şirkete tekel olarak verilmesi, fiyatları daha da artıracaktı. Tarımsal randımanda düşüklük sürüyor, buğday rekoltesi yetersiz kalıyordu. 1765'te ekmek fiyatları üçe katlanacaktı. 1775'te bu kez hububat ticaretinin serbestleştirilmesi de işe yaramadı, Paris'te satılan ekmeğin fiyatı neredeyse iki katına çıktı. Ekmeğin bu denli pahalanması, halkın fırınları yağmaladığı, Seine Nehri'nde tahıl yüklü mavnaların saldırıya uğradığı "un savaşı"na yol açtı. 1788 yazında yaşanan büyük kuraklığın sonucu ekmek fiyatları daha da fırlayacaktı. Buğday fiyatının doruğa ulaştığı Mayıs 1789'da çıkan açlık isyanları tüm ülkeyi sarıyordu. Toplumsal patlama için tüm koşullar olgunlaşmıştı. (Dupaigne: 43-49)14 Temmuz 1789'da Paris halkının Bastille hapisanesine saldırısıyla başlayan Fransız Devrimi kuşkusuz halkın "ekmek mücadelesi"nden de yararlanmıştır. Kral'ın "halkını doyuramaması"nın, sonuçta yükselen sınıf "burjuvazi"nin başa gelişini kolaylaştırdığı açıktır. Gelgelelim, Paris'te ya da ülkenin öteki kent, kasaba ve köylerinde yaşayan yoksul halkın "ekmek derdi" sona ermeyecekti.

55 Örneğin, 1798 yılında Sultan III. Selim böyle bir tebdil-i kıyafet çarşı teftişi sırasında, Mercan'da bir fırıncının "noksan gramajlı" ekmek sattığını görünce, sadrazamına bu hilekâr fırıncının cezalandırılmasını emredecekti. (Aynural: 133)

56 1803 yılında da Sultan III. Selim halkın "beyaz ve pişkin ekmek" beklediğini, dirhemi belli olduğuna göre, kalitesinin düzeltilmesini ister. Padişahın emri üzerine, fırıncılarla görüşen devlet görevlilerine, fırıncılar bunun mümkün olamadığını, zira son yıllarda gerek buğday gerekse odun fiyatları gibi işçi yevmiyelerindeki artışlar yüzünden, bir paraya seksen dirhem pişkin has ve beyaz ekmek çıkarmanın mümkün olmadığını, bir paralık nân-ı azizi altmış beş dirheme indirilmesi gerektiğini, aksi takdirde zararlarının süreceğini söylerler. Sorunu padişah çözecektir: Bundan böyle, yetmiş dirhemlik ekmek bir paraya satılacaktı. (Ünsal 2003: 72-73)

konusunun siyasal iktidarın saygınlığı açısından büyük bir önem taşıdığı açıktı. Nitekim 16. yüzyılın sonunda nüfusu iki yüz bine, 18. yüzyılda ise yedi yüz bine ulaşan İstanbul'a gelen ürünler, özellikle ekmeklik buğday iyiden iyiye yetersiz kalmaya başlayınca, taşradaki yöneticilere bölgelerindeki mevcut hububatı, sahiplerinin arzusu dışında olsa bile bir an önce alıp başkente göndermelerini isteyen fermanlar yollanması daha da sıklaşacaktı. 1789 senesinde başta Bursa kadısı olmak üzere, Bursa havalisi yöneticilerine gönderilen bir fermanda, yeni zahirenin İstanbul'a gelmemesi nedeniyle kentte zahire sıkıntısı çekildiği ve "tez elden üç beş gün zarfında etraftan kâfi miktarda zahire" gönderilmesi istenmektedir.[57]

Bu arada, 1793'te zahire nezareti kuruluyor ve devlet zahire alımında daha etkin bir rol oynamaya başlıyordu. (Tabakoğlu: 131-155) Ne var ki, kimi tahıl üreticileri de pek memnun gözükmüyorlardı. 1795 Ağustos'unda, devlet tarafından verilen buğday alım narhını yeterli bulmayan Büyük ve Küçük Çekmece, Çatalca, Silivri, Çorlu, Ereğli ilçelerinin "cümle ehali fukara kulları", biraz daha zam yapılması isteğiyle padişah III. Selim'e dilekçe sunacaklardı: "Allah aşkına hallerimize merhameten teveccüh fukara kullarına müsadeyi-aliyyelcri buyurulursa Emr u Ferman Devletli Mehabbetlü Efendim Sultanım Hazretlerinindir."[58] (Hezarfen: 32) İstanbul halkının "ekmek derdi" sona erecek gibi değildi, hele savaş ortamlarında açlık kapıya kadar geliyordu.[59] Barış zamanında bile, paranın tağşiş edilmesi işe yaramadığı gibi, narh

57 "Zahireler gelmezse, maazallah, sıkıntı ziyadeleşeceği aşikâr olduğundan Bursa kadısı ve müteselliml vesâiresi Bursa kazâsı ve havâli ve etrafında ne kadar buğday, un, pirinç vesair hubûbât var ise ve kimlerin çiftliklerinde ve ambarlarında vesair mevzilerde her ne miktar zahire bulunursa, sahiblerinin rızalarına bakmayıp, cümlesini acele semt ve münâsip iskelelere indirerek ve İstanbul'da kapandaki râyiciyle ashâbı satmak üzere, iskelelerde mevcut gemilere yükleterek, İstanbul sıkıntısının def'ine mûcib işlerin yapılması..." (Çiftçi: 161)

58 "Çünkü zahire nezâreti normal bir alıcı gibi hareket etmiyor, özellikle fiyat politikası aracılığıyla piyasa mekanizmasına müdahelede bulunarak geniş kesimlerin gelirlerini etkileyen yeniden dağıtıcı bir politika izliyordu. Zahîre nezâreti tarafından yapılan mübayaalar uygulanan düşük fiyatlar nedeniyle bir ölçüde vergi nitcliği taşıyor ve kırsal kesimden İstanbul halkının ve devletin lehine gelir transferine yol açıyordu." (Tabakoğlu: 136)

59 *Vakanüvis Lütfi Efendi Tarihi*'nde, 1827 yılında Rus donanmasının Çanakkale Boğazı'nı abluka altına alması ve Karadeniz'den İstanbul Boğazı'na doğru Rus savaş gemilerinin yönelmesi sonucu, İstanbul limanına zahire ve erzak taşıyan gemilerin girişinin engellendiğine değiniliyordu. Anadolu'dan da yeterince buğday taşınamadığından, başkentte ekmek sıkıntısı yaşanmış, hatta İstanbul'da toplanmış ve Rumeli'ye sevk edilmeyi bekleyen askerler bile iki üç gün aç kalmışlar, aralarında açlıktan ölenler bile olmuştu. (Ünsal 2003: 74-75) 1828'de Osmanlı-Rus savaşı başladı. Rus ordusu Edirne ve Kırklareli'ne dek ilerleyince, ekmek sıkıntısı daha da arttı. Bu durumda, ihtisab ağası tarafından İstanbul'daki mahalle ve semtlerde ekmek alanların sayısı belirlenerek, fırıncıların o miktarda ekmek çıkarması emrediliyordu. (Hezarfen: 27) Barış dönemi yaşansa bile, ekmek fiyatları ve gramajı bir türlü tartışma

uygulaması da yeterli olamıyordu. Ekonomik bunalımlar sonucu, halkın sıkıntıları daha da artarken, yeniden huzursuzluk ve başkaldırılar dönemine giriliyordu.[60]

Doğal olarak, halk arasında yoksulluk kıtlık ve pahalılık dönemlerinde artarken toplumsal huzursuzluk da büyüyecekti. Halkını ve askerlerini yeterince doyuramayan Osmanlı iktidarı da zaman zaman bunun faturasını ödemek zorunda kalmıştır. Ülke yöneticilerine karşı harekete geçen grupların halktan aldıkları desteğin ekonomik bunalım dönemlerinde artma olasılığı gibi, iktidarın meşruiyeti de sallantıya düşebilir: İstanbul'un içinde 1718'de bir gösteriş, debdebe ve israf çiçeği gibi açan "Lale Devri"nin Sultanı III. Ahmed'in, Patrona Halil'in başlattığı, kısa sürede esnafa, Batılılaşma politikalarına karşı din adamları ve yeniçerilere yayılan "İslami şeriatçilerin ayaklanması" (İnalcık, *Devlet-i'Aliyye*, Cilt IV: 127; Faroqhi 2004: 740) ile 1730'da tahtan indirilmesi buna somut bir örnektir.[61]

---

konusu olmaktan çıkmayacaktı. Padişah I. Abdülmecid döneminde, 1842 yılında da, "halkın ekmek sıkıntısı çekmemesi için" fırıncılara ucuz hububat (buğday, arpa, çavdar, mısır) tedarikiyle uğraşılıyordu. Zahîre nazırı, İstanbul kadısı ve ihtisap ağasının bir araya gelip aldıkları karara göre, ekmeğin okkası otuz iki paradan, yetmiş beş dirhemi (240.5 gr) ise altı paradan satılacaktı. (Hezarfen: 24)

60 Ayaklanmalara yol açsa ya da açmasa, kapitalizm öncesi ekonomilerin büyük kentlerinde "ekmek derdi" aslında, hiç sona ermemiştir. Tunuslu tarihçi ve toplum bilimin öncülerinden İbni Haldun'un 1377'de kaleme aldığı dev eseri *Mukaddime*'de yer alan şu satırlar da, Roma gibi kendisinden önce ve Osmanlı gibi sonraki devletlerde, narh ve para ayarlamalarının neden gerektiğini öylesine güzel özetler ki: "İnsanların cemiyetler halinde yaşayarak imar ettikleri yerlerde hayat seviyesinin yüksekliği ve alçaklığı, nimet ve servetin azlığı ve çokluğu ülkelerin bayındırlığına, başka deyimle, istihsalin [üretimin] azlığına ve çokluğuna tabidir. "(İbni Haldun, Cilt II: 302) İbni Haldun, nüfusu kalabalıklaşan ve tüketimi artan kentlerin pazarlarında pahalılığın arttığına; ayrıca, devletin aldığı vergiler nedeniyle de fiyatların daha da yükseldiğine dikkati çeker. "Yerleşik ve medeni hayatın" insanların tüketim arzusunu kırbaçladığını, yemekten elbiseye, tabak çanaktan yapılara, her şeyin türlüsünü ve en güzelini istediklerini ve dolayısıyla harcamalarını artırdığını öne süren İbn Haldun, "Devletin yıkılma çağı geldiğinde, bunun tekellüflü (gösteriş çabalı) hayatın en yüksek derecesini bulduğunu" belirtir. (A.k.: 327) Devletlerin de masrafları bu çöküş döneminde çok arttığı için, pazarlarda satılan mallar üzerindeki vergiler de artar. Tüccar ve satıcılar da verdikleri vergileri tüketicilere yansıtırlar, sonuçta fiyatlar daha da yükselir. Gösteriş hevesi, israf, pahalılık ve yokluk el ele gidince de, "şehrin ekonomik düzeni bozulur." (A.k.: 328)

61 Gözüpek bir gemi levendi yani bahriye eri Patrona Halil ve yandaşı küçük bir grup maceracının 1730 sonbaharında, işlerinin bozulmasından yakınan Kapalıçarşı esnafını kışkırtmasıyla başlayan kalkışmada önce Sadrazam Damat İbrahim Paşa'nın kellesi istendi. Zaten aylardır maaşlarını alamayan yeniçeriler ve şeriat yanlısı vaiz ve kadı gibi din adamlarından bir grubun da desteğini alan Patrona Halil kalkışması giderek büyüyen bir isyana dönüştü. Ekonomik sıkıntı içindeki halkın hiç sevmediği "zevküsefa" düşkünü Sadrazam Nevşehirli Damat İbrahim Paşa ve iki veziri, her şeyden önce tahtını korumak isteyen III. Ahmed'in emriyle sarayda idam edildi ve cesetleri Patrona'nın adamlarına verildi. Ünlü şair Nedim de bu arada isyancılar tarafından

Sarayın ve devlet ileri gelenlerinin aşırı harcamaları ile göze batan Lale Devri böylece sona erdi. Tabii bu ayaklanmada sadece gösteriş tutkusu ve israfın değil; aynı zamanda, içki meclisleri ve zevküsefa düşkünlüğüne karşı muhafazakâr İslam yanlılarının da tepkisinin yanı sıra, devletin üst kademesindeki kişiler arasındaki iktidar mücadelelerinin de önemli bir rolü vardı. (Karahasanoğlu: 182-183)

* * *

Osmanlı egemenlerinin cömertliğini resmî, belgeler ya da yarı-resmî tarih ve edebiyat kaynaklarının yanı sıra, yabancı gezginlerin gözlemleri ve günümüz tarihçilerinin değerli katkıları sayesinde ve bu hayırseverliklerin hâlâ ayakta kalan saray, imaret, kervansaray mutfaklarının tarihe meydan okuyan taş işçiliği ve estetik mimarileri eşliğinde değerlendirmeye çalıştık ve genelde yoksul İstanbul ahalisinin kollandığını gördük. Osmanlı padişahlarının bağışçılığının "bilişsel simgeselliği" (Bourdieu) üzerinde durulurken, "verenler"in dinsel-siyasal amaç ve stratejileri ön plana çıkıyordu. Buna karşın, "alanların" ya da "almaları gerekenlerin" bu bağışları kendi zihinsel dünyalarında nasıl yorumladıklarına ilişkin verilere ulaşmak çok zordu. Tarih boyunca izlendiği gibi, Osmanlı padişahlarının saray mutfakları, saltanat şenliklerinin ziyafet sofraları, halka ve askere yiyecek bağışları, imaretleri, halkı ve esnafı korumaya yönelik iaşe ve narh politikaları, daha çok siyasal seçkinlerin zihin dünyasına yakındı. Halkın gerçek hislerine tercüman olan ve "divan-dışı" kalan bir avuç şairin dışında (Ülgener: 30, 102) iktidar sahiplerinin cömertliklerinin ve bunların dinsel-siyasal meşrulaştırıcı simgesel "iletilerinin", genelde "her şeyi devletten bekleyen" sıradan halkın indinde nasıl algılandığına ilişkin bilişsel verilere hemen hemen hiç ulaşma fırsatımız olmadı.

Padişahların cömertliklerinin pek uzanamadığı Anadolu'nun kasaba halkı ve yoksul köylüleri hangi koşullar altında yaşamak zorunda kalıyorlardı? Daha önce de değindiğimiz eski bir halk söyleyişi, "Şalvarı şaltak Osmanlı/ Eğeri kaltak Osmanlı/ Ekende yok, biçende yok/ Yemede ortak Osmanlı"yı anımsatmakla başlıyalım. Belki, 16 ve 17 yüzyıllarda Osmanlı İmparatorluğu'nda halk hareketleri, örneğin

yakalandı ve öldürüldü. İsyancılar III. Ahmed'in de çekilmesini, yerini yeğeni Mahmud'a bırakmasını istiyorlardı. "İlal edildiği"ni öğrenen ve can güvenliği için Murad'a sığınan III. Ahmed ve ailesi ölümden kurtuldu. Yeni padişah I. Mahmud da tedirgindi. Zira İstanbul, fiiliyatta Patrona Halil ve zorbalarının yönetimine geçmişti; diledikleri kişileri sadrazam, kazasker yaptırıyorlar, esnafa hoş görünmek için bazı vergilerin kaldırılmasını sağlıyorlardı. Ne var ki, yeniçeriler Patrona'ya desteklerini çekince; İran seferi hazırlıkları bahanesiyle kandırılarak saraya çağrılan asilerin padişaha ve valide sultana yakın kişilerin hazırladığı tuzağa düşmeleri daha da kolaylaştı. Sonuçta Patrona Halil ve tüm elebaşıları kılıçtan geçirildi. (Aktepe 1958; Gezer: 331-352; Yılmaz: 411-438)

Celali İsyanları, bu konuda daha somut bir fikir verebilir. (Faroqhi 2003: 285-313; Akdağ 2009: 109-143, 331-422; İnalcık 2009: 203, 325-329) Yine de, 1833'te doğan ve 1922'de ölen halk ozanı Şarkışlalı Serdarî'nin şu dörtlüğü "Yemede ortak" ama aslında "artık ürün" den aslan payını alan Osmanlı iktidarının yeniden-bölüştürücü bağış ve yardım politikalarının çok sınırlı kaldığını ortaya koyuyor: "Benim bu gidişe aklım ermiyor/ Fukara halimi kimse sormuyor/ Padişah sikkesi selam vermiyor/ Kefensiz kalacak ölümüz bizim..." (Ateş: 168)

Yemek-siyaset ilişkileri bağlamında "Ağalık vermekle, yiğitlik ölmekle" başlığı altında, Orta Asya'dan İstanbul'a uzanan yolculuğumuzda, geleneksel han toylarından ağırlıkla Osmanlı iktidar sofraları ve halkın refah düzeyini korumaya yönelik iaşe ve narh uygulamalarına, sosyal piramidin tepesinden toplumun tabanına uzanan yiyecek paylaşım ve dağılım süreçlerinin amaç, işlev ve simgesel anlamlarının yanı sıra, sınırlı kalsalar da bu yeniden-bölüşüm pratiklerinin siyasal iktidarlara ideolojik getirileri üzerinde odaklanmaya çalıştık. İktidarların yemek ikramları kadar, gıda kaynaklarını ve yiyecek erişimini denetleme gücünün, toplumların mevcut kurumsal yapısı içinde dağılan siyasal otorite rollerinin meşrulaştırılması yönünde önemli bir işleve sahip olduklarını gördük. Saray mutfaklarından, imaretlerden şenlik ziyafetlerine kamusal alanda bağışçılık ve cömertlik kadar, temel ihtiyaç maddelerinin temini ve uygun fiyatla erişimini sağlamanın da, siyasal, sosyal ve ekonomik iktidarı ellerinde toplayan hükümdar ve yönetici seçkinler ile yönetilenler arasındaki karşılıklı beklenti, hak ve yükümlülüklere ideolojik bir dayanak sağladığı savımızı sanırız doğrulatma olanağına kavuştuk.

Kamusal alanda vericilik ve hamilik, egemenin halk üzerindeki vesayetini kolaylaştırmada önemli bir siyasal araçtır. "Allah'ın ve halkının ona verdiği nimetleri" yeniden-bölüştüren, "dünyayı doyuran" bir hükümdara itaat doğallaşır. "Çünkü siyaset özgül olarak meşruiyet meselesidir; yani inançların ve belleklerin, başka bir deyişle sembollerin onaylanmasıdır." (Sfez: 3) Kamusal alanda yiyecek bağışlarının "veren" için simgesel sermayeye dönüştüğüne tanık olduk.[62]

Siyasal ve ekonomik getirisi olan bu simgesel sermaye, "alanların" gözünde bağışçı iktidarı meşrulaştırıp onaylatırken, onun buyruklarına uymanın kendileri için yararlı olduğu düşüncesini yayıp pekiştirecektir. Modern sosyoloji ve antropoloji kavramlarının ışığında, ister genelinde yarı-göçer hayvancı ve asker bozkır hanlık ve imparatorluklarında, ister kapitalizm öncesi üretim ilişkilerinin yaşandığı sanayileşememiş yerleşik bir din-tarım devleti olan Osmanlı İmparatorluğu'nda,

62 Bourdieu'nün, "[...] simgesel sermaye, düşünce kiplerinde, kendilerine önerileni tanıyacak, kabul edecek ve ona inanacak, yani kimi durumlarda itaat edecek, boyun eğecek biçimde oluşmuş toplumsal eyleyicilerin var olduğunu varsayar" (Bourdieu 2006: 178) önermesi, bu bağlamda yeterince açıklayıcıdır.

yiyecek bağışlarının iktidar sahiplerine yönelik destek ve sadakati artırdığı gibi, dayandıkları dinsel-siyasal ideolojiyi de güçlendirdiğini ve yeniden ürettiğini söyleyebiliriz. "Ağa"nın ikramını kabul etmek, karşılığında onun emirlerine itaat, gerekirse onun için "ölmekle" eş anlamlıydı. Bu da, zaten ekonomik kaynakların ve zenginliklerin paylaşımında aslan payına sahip olan patrimonyal "ağa", başka bir deyişle egemenin, "askeri" olarak, onun güç ve servetinin daha da çoğalmasına katkıda bulunacaklarının simgesel bir teminatıydı. Benzer ancak ters yönde bir siyasal simgeselliğe de "askerin" bu kez yemek reddinde tanık olduk. Yeniçerilerinin "kazan kaldırmaları"nın, siyasal iktidar için haklı bir endişe kaynağı olduğu açıktı.

Büyük resme bakıldığında, hami egemenlerin hem din adına hem de siyasal mevkileri gereği, yaptıkları yiyecek bağışlarının, ekonomik sonuçları itibarıyla bir yeniden-bölüştürme ya da dağıtım operasyonuna da dönüştüğüne tanık olduk. Sınırlı kalsa bile, en azından, egemene göre eşitsiz sosyal, ekonomik ve siyasal konumdaki seçkinlere, askere ve halka, toplumsal konumlarına göre, bu bağış pastasından bir pay düştüğünü izledik. Ne var ki, günün sonunda kazananın genelde "ağa" ve hanedanı olduğunu düşünmek zorundayız. Yine de, kazan kaldıran yeniçerilerin kalkışmalarıyla tahtan indirilen, hatta katledilen kimi Osmanlı padişahlarının, ender olsa da, önlerinde "boyunları kıldan ince" duran seçkin "kulları" ve halkı gibi, can ve mal emniyetinden yoksun kalabildiklerini unutmamak gerek.

Öte yandan, "egemenin sofrasına" konuk olanların, oturtulma düzeni kadar, kendilerine sunulan "payların" nicel ve niteliksel farklılıklarının, toplumsal mevkileri ve buna bağlı olarak siyasal, hukuksal, ekonomik hak ve yetkilerinin sınırlarını çizen, doğrulayan ve yemeği veren ve kabul edenler arasında karşılıklı onaylatan simgesellikler taşıdığı da bir gerçektir. Egemenin sofrasına hiç çağrılmayan ya da artık çağrılmayan kişilerin bu paylaşımdan uzak tutulmaları da yine bir toplumsal mesajdır: Sofraya dahil edilmeme, söz konusu grup ya da kişilerin konumlarının yetersiz ya da önemsiz, etkisiz görüldükleri, bu nedenle dışlandıklarını yansıtan bir simgesellik taşır. Bunun anlamı da, iktidar sofralarından uzak tutulanların ekonomik, hukuksal ve siyasal hak ya da paylarının, bu sofralara konuk olanlara göre, daha "küçük" ve somut getirilerinin çok daha sınırlı olduğu veya olacağıdır. İktidar ilişkileri bağlamında, sofra içi konum ve payların değişmesi gibi, sofra dışı kalma da, yemek ve siyaset ilişkilerinin farklı simgesel dışavurumları olarak, gerek Orta Asya Türk-Moğol hakanlarının düzenlediği toylarda gerekse Osmanlı padişahlarının ziyafetlerinde somut bir biçimde ortaya çıkacaktır. Bu farklı zaman ve coğrafyaların dünyası da sonuçta "Ye kürküm ye!" dünyasıdır.

B- "YE KÜRKÜM YE!": YEMEĞİN SİYASETİ

Pers İmparatorluğu'nun kurucusu, Akamenid Kralı II. Kyros'un (MÖ 550-530) tarihin gördüğü en yetenekli komutanlarından, ama daha da önemlisi, en becerikli siyasal liderlerinden biri olduğu söylenebilir. "Büyük Kyros", toplumsal statü farklarının ziyafetler, hediyeler ve hediye teatileri gibi karşılıklı onurlandırmalar yoluyla ifade edildiği Pers toplumunda, kendisine yakın duranları, onu destekleyenleri "onurlandırıyor", hediye ve unvanlara boğuyor, ama karşılığında koşulsuz itaatlerini istiyor ve bunu çoğu zaman da elde ediyordu. Kyros'un özellikle, askeri bir zaferin ardından düzenlediği ziyafet sofraları da, zaferde payı olan adamlarını ve müttefik güçlerin liderlerini "ödüllendirdiriyordu." Hükümdarın sofrasına konuk edilme, ayrıca değerli silah, at, mücevher, giysi, kimi zaman eyalet valiliği, askeri veya sivil unvan gibi "armağanlar" dağıtılması, simgesel olarak toplumsal hiyerarşinin onaylanması veya yeniden belirlenmesi için en uygun ortamı sağlıyordu.[63] (Ksenofon, Cyropaedia, 8.4. 2-3; Ksenofon, Anabasis, 1.1. 5-6; 1. 2. 27; 1. 9. 14-27)

Sosyal statü göstergesi olarak iktidar sofrası

Sanayileşme ve demokratikleşme öncesi irili ufaklı her din-tarım devletinde, kabile şefi, dük, kont, bey, sultan, kral ya da imparator gibi "verici" bir soylunun

63 Babil İmparatoru Hamurabi'nin bir dönem müttefiği, sonra da düşmanı olacak vassalı Mari (Suriye, Deyrizor) Kralı Zimri-Lim (1775-1761) sarayında konukların sofraya oturma öncesinde kraliyet alametleri resmî geçidi başlardı. Yemekler servis edilmeden önce de konuklara giysiler dağıtılır, kimi zaman, kral önem verdiği bir konuğuna kendi giymiş olduğu, başka bir deyişle "onun kokusunu taşıyan" bir giysiyi, kendi baş süsü bir peruğu da armağan edebilirdi. Ziyafet sonunda, hediye verme değerli mücevherler, giysiler, binek hayvanları, silahlar vs. ile sürdürülürdü. Kralın sofra konuğu olmak ve hediyelerle ödüllendirilmenin sağladığı simgesel "sosyal sermaye" (Bourdieu), konuğun üstündeki kralla arasındaki yakın dostluk ilişkisini de simgeleyecekti: Evine döndüğünde, müttefiki olduğu kralına bağlılığı "onun kokusuyla" daha da güçlenecekti. Her halükârda, bu gibi hükümdar ziyafetlerine konuk olan yabancı ülke elçileri arasında kime daha çok önem verildiğini de kralın ona verdiği hediyelere ve ziyafet sofrasında ev sahibine göre oturtulma konumu ile kestirmek hiç de zor değildi. (Sasson: 203) Osmanlı padişahları da huzuruna çıkmadan önce onurlarına ziyafet düzenlediği yabancı ülke temsilcilerine, Orta Asya'daki Türk hükümdarlar gibi değerli kaftanlar hediye edeceklerdi. Ancak elçi heyetlerine ikram edilen yemek çeşitleri ve öncesi dağıtılan hediye kaftan sayısı, ülkelerinin önemine göre değişirdi. Çarlık Rusya'sında da bir ziyafette elçilere sunulan yemeklerin niceliği ve niteliği, verilen hediyelerin (podaça) kalitesi, elçilerin Rusya indindeki önemine göre farklı olurdu.

yemeğine konuk olan "alıcılar", sofrada mevki ve sosyal statülerine göre oturtulur, onlara genelde farklı nitelikte yiyecekler sunulur ve miktar olarak yine farklı paylar dağıtılırken de, yemek aracılığıyla, kurumsallaşmış siyasal rollerin ve bunların içerdiği somut hak ve ayrıcalıkların simgesel olarak meşrulaştırıldığına ve yeniden üretildiğine tanık olunur. Nasreddin Hoca'nın fabl tadındaki fıkralarının birindeki ünlü metaforu, "Ye kürküm ye!", sosyal saygının bir insanın kişiliğine değil, zenginliğine, giyim kuşamına gösterilmesini hicvederken, yemek ve toplumsal statü arasındaki ilintiyi de muzipçe ifade eder: Akşehir beylerinin yemeğine giden halk filozofu hocanın, sırtındaki sıradan cübbe yerine yüksek statü simgesi kürk taşıyan kişilerin daha çok itibar gördüğü ve onlara bol ve güzel yiyecekler ikram edildiğini keşfetmesi zor olmamıştı. Hiyerarşik toplumlarda iktidar sahiplerinin kamusal sofrasında eşitsiz oturum ve yemek paylaşım tarzı, simgesel olarak cömert "ev sahibi" ile konuklarının hiyerarşik mevki ve sosyal statülerini yansıtırken,[64] aynı zamanda, bireyler ve gruplar arasındaki ilişkileri "nesnelleştiren" simgesel bir işlevi de yerine getirir. (Cohen 1969: 220-221) Örneğin, daha önce de değinilen Büyük Kyros'un ziyafet masasının her ziyafette değişen oturma düzeninin de, hükümdar ile emrindeki kişiler arasındak ilişkiyi *güncelleyen* ve *nesnelleştiren* simgesel bir işlev taşıdığı açıktır: Hükümdarın o günkü ziyafetinde özellikle en yakınına oturtarak onurlandırdırdığı kişinin, hükümdarın en çok ödüllendirdiği veya ödüllendireceği kişi olduğu herkese "ilan ediliyordu." Hükümdarına sadakatle hizmet edenler, savaşlarda yararlılık gösterenler onurlandırılacakları gibi, elleri de boş kalmayacaktı. Elbette konuklara nadide yiyecekler, içkilerin en kalitelisi bol bol sunuluyordu, ama dosta düşmana verilen ana mesaj buydu. Böylece, hükümdara sadakat ve hizmet yarışı hep canlı tutuluyordu. Bu nedenle, gerek ziyafet, gerekse hediye teatileri, "verenler" ve "alanlar" açısından simgesel bir sermaye (Bourdieu 1990: 68) yatırımı özelliği de taşıyordu.

Hiyerarşik tarım devletlerinde bu tür yemek ikramları ve toplu yemek tüketimlerinin büyük ölçüde, egemen ideolojiyi örten simgesel davranış ve anlamlarıyla, "âlicenap" hükümdarın üstün konumu zorlama ya da baskıya gerek kalmadan da pekiştirmektedir. Ama, madalyonun öbür yüzünde, gerek bu sofraya davet edilmeyenlerin gerekse böyle bir sofra düzeninde yer almayı reddedenlerin simgesel olarak "dışlandıkları" ya da iktidar sahibine karşı bir konumda yer alabilecekleri de unutulmamalıdır. Siyasal açıdan, kamusal yemek ritüelinin de dinsel ritüellerde olduğu gibi, ağırlıkla kurulu düzeni ve iktidar sahiplerini meşrulaştırdığı görüşü genel kabul görse bile, aslında doğası gereği muğlak olan, yani birey ve grupların

64 Günümüz modern demokratik sanayi toplumlarında da iktidarların sofrası belli bir hiyerarşik düzen içinde paylaşılır. Ancak, bu sofralarda da konuklar, "protokol"e göre oturtulsalar bile, onlara kalite ve miktarca aynı yemekler sunulmaktadır. Kaldı ki, bu sofrayı paylaşmanın simgesel anlamları da doğal olarak çok farklıdır.

sosyal konum ve psikolojilerine göre değişik anlamlar içerebilecek kültürel bir simge, "kazan kaldırma" olayında olduğu gibi, ters yönden bir mesaj da verebilir. (Bkz. Kertzer: 8-9, 37-38) Sosyal ilişkilerde olduğu gibi, siyasal ilişkilerde de simgesel işlevlerin sadece "oluşturucu" ya da mevcut durumu "koruyucu" değil aynı zamanda "dönüştürücü" işlevleri olduğu bir gerçektir. (Halas: 16) Zira, toplumsal yaşam bünyesinde çıkar çatışmalarını barındırır.

Tarih boyunca her coğrafyada, saraylar yemek sanatı, lüks ve ihtişam, bolluk ve de israfın beşiği olmuşlardır. Hanedanın, en yüce ailenin "hanesi", yani oturduğu yerin mutfağına ve ambarlarına vergi, haraç, hediye, satın alma yoluyla ülkenin dört bir köşesinden en değerli ürünler akar, komşu hatta uzak ülkelerden nadide yiyecek ve baharatlar ithal edilirken, siyasal iktidarın ziyafetler ve şenlikler aracılığıyla, gerek emrindeki soylulara, askerlere gerekse zaman zaman halkına açılan kamusal sofrası zenginlik, bolluk ve güç simgesi olmuştur. Ne var ki, hükümdar, merkezde toplanan tüm ekonomik zenginlikleri yeniden-bölüştürürken olduğu gibi, toplumsal tabakalaşma nedeniyle, konukların oturduğu yer gibi, önlerine düşen paylarda da eşitlik gözetilmiyordu."[65] Toplumsal konum ve yemek tüketimi arasındaki ilişkilerin, özellikle, tarımsal üretim fazlasını denetleyen ve gittikçe zenginleşen seçkinlerin yönettiği hiyerarşik toplumlarda daha da belirginleştiği, özellikle kamusal ziyafetlerde simgesel açıdan ön plana çıktığı bir gerçektir. İnsanların ulaşabileceği yiyecek miktarı toplumsal mevkilerine göre değişiyorsa, mevkinin bir eşitsizlik aracı, nedeni olduğu açıktır. Çok eski çağlardan beri durum budur. "Gösterişli tüketim saygınlık uyandırır ve de yararlıdır. Zengin ve güçlü adamın masası zenginlik dağıtım mekanizmasının bir parçasıdır. Talebi arza yol açar, artığı yoksulları besler."(Fernández-Armesto: 102-103)

Her ziyafette olduğu gibi saray ziyafetlerinde de, sosyolojik açıdan değişen bir şey yoktur aslında: Dietler'in yerinde saptamasıyla, hemen her ziyafet, sosyal gruplar, kategoriler (kadın-erkek, genç-yaşlı gibi) ve statüler arasında belirtici, somutlaştırıcı ve mevki farklarını insanların kafasına sokucu bir rol oynar. (Dietler 2011: 184-185) Yemek paylaşımlarında eşitsizlik durumları, başka bir deyişle "kimlik ve tüketim ayrımı", Mezopotamya krallıklarından[66] Eski Mısır'a, Hititlere, Yunan site-devletlerinden, Pers, Makedon, Türk-Moğol, Çin ve Roma imparatorlukların-

65 Aslında, her toplumda, şöyle veya böyle, eşitsizlikler öteden beri var olmuş, insanlık tarihinde hiçbir zaman eşitliğin altın çağı yaşanmamıştır. Nitekim Paleolitik dönem (Taş devri) mezarlarında ortaya çıkarılan insan kafatasları ve iskeletler, aynı toplumun üyesi olan ölülerin iyi beslenme düzeyleri ile saygınlıkları arasında belli bir ilintinin varlığını ortaya koyuyordu. (Fernández-Armesto: 101)

66 Örneğin Sümerlerde, site-kentlerin iaşesi için getirilen hayvan sürüleri kesildikten sonra, cinslerine göre farklı adreslere dağıtılıyordu: Kuzu ve oğlak etleri tapınaklara ve soylu konutlarına,

dan Aztek ve Maya imparatorluklarına, Orta ve Yeniçağ Avrupa'sına, hatta Afrika ya da Okyanusya kabilelerine, her toplumda görülür. (Goody: 97-153; Harochc: 377-378) Konuklar, sofrada mevki ve sosyal statülerine göre oturtulur; hiyerarşik ayrım, yemek ikram sırası için de geçerlidir. Yemek paylaşımlarında kişilere göre değişen bu konumlandırmalar, konukların siyasal, ekonomik ve kültürel alanda sahip oldukları güce, başka bir deyişle sosyal sermayelerine göre, toplumsal hiyerarşideki yerlerini yansıtır.[67]

Sofrada nerede oturduğunu, neler yediğini söyle, kim olduğunu söyleyeyim. Halkın günlük yaşamında olduğu gibi, hükümdar ziyafetlerinde de, tüketilen yiyecek ve yemeklerin niceliği ve niteliği, farklı toplumsal aidiyet ve konumların bir göstergesidir. İktidar sofraları, konuklarını cömertçe doyururken, sosyo-ekonomik, siyasal ve kültürel eşitsizliklerden kaynaklanan toplumsal hiyerarşiyi de yeniden üretir.[68]

Bu nedenle, hükümdar sofralarının teşrifat kuralları ve ikramlarının topluma yön vermesini, eşitsizlik üzerine kurulu toplumsal düzendeki iktidar dağılım tablosunun minyatürize edilmiş bir kopyası olarak nitelendirmek çok yanlış olmaz.[69]

---

erkek koyun ve keçiler kraliyet ailesi ve soylu üst düzey görevlilere, görece daha sert olan öküz ve dişi koyunlar askerlere gidiyordu. (Laudan: 25)

67 Tektanrılı dinlerin kutsal kitapları, aynı zamanda yazılı kayda alındığı dönemlerindeki toplumsal ilişkileri ortaya koyan sosyolojik veri hazineleridir. Örneğin, *Tevrat*'ın Yaratılış bölümünde, Ilz. Yusuf'un Mısır'da İsrail'den gelen kardeşleri ile ilk kez karşılaşmasının anlatıldığı bölümde; yönetici konumda olanların ayrı sofrada yediğini, sofrada oturulan yerlerin kardeşler arasında bile doğum sırasına göre düzenlendiğini, ayrıca kardeşler arasında kimine neden daha çok pay ayrıldığını; dahası, Mısırlıların Yahudilerle aynı sofrayı paylaşmalarının tabu sayıldığını, izleyebiliriz: (*Tevrat*, Yaratılış, 43: 16; 43: 32-33)

68 Roma'nın ilk imparatoru ve ölümünden sonra tanrılaştırılacak Augustus, verdiği özel bir ziyafette, Romalıların güneş tanrısı Sol (Apollo), seçkin konukları öteki tanrıların rollerini oynuyorlardı. Konukların yemek salonuna giriş sıraları, nereye oturtuldukları ve onlara hangi yiyeceklerin ikram edildiği, onların Roma hiyerarşisindeki yerlerini belli ediyor ve herkese "ilan ediyordu." Bu ziyafette sunulan imparatorluğun dört bir yanından getirtilmiş tarımsal ürünler, balıklar ve av kuşları, başka bir deyişle, "kara, deniz ve hava ürünleri", Augustus'un insan ve doğa dünyaları üzerindeki egemenliğini simgeliyordu. Yandaşlarının rolü ise, imparatora bağlılık andında bulunmak, onun yıllarca başlarında kalmasını dilemek ve meşruiyet ve gücünü şarkılar ve ilahiler eşliğinde alkışlamaktı. (Laudan: 79) Muhalif Romalılar arasında "On iki tanrı özentisi" olarak nitelendirilecek gözden uzak ziyafetle ilgili olarak, ünlü *On İki Caesar'ın Yaşamöyküsü*'nün yazarı Gaius Suetonius şöyle diyecekti: "O zaman yurttaşların doruk noktada yok yoksul, aç açık olmaları yüzünden şölenin dedikodusu dal budak saldı, ertesi gün de şöyle bağırdılar: 'Bütün buğdayı tanrılar yedi. Caesar ise baştan aşağı Apollo kesildi, ancak, deri yüzen Apollo'" (Suetonius, "Augustus", LXX, Varınlıoğlu çevirisi: 97)

69 Bununla birlikte, yemek sosyolojisinin ünlü isimlerinden Stephen Mennell, saray teşrifatı, sofra adabı ve gastronomik tercihlerin bir toplumdaki iktidar ilişkilerini turnusol kâğıdı gibi tümüyle yansıttığı savının genelleştirilemeyeceği kanısındadır. Mennell'e göre, sarayların rolü,

Bir İtalyan akademisyenin değindiği gibi, "Sofra adabının tarihi, toplumdaki tüm tavır ve hareketlerin tarihi ile iç içedir." Her toplum, gruplar ve bireyler arasındaki davranışları düzenleyen normlar (kurallar) geliştirmiştir. Hem içselleştirilmiş ahlaki değerler (etik) hem de insanların birbirleriyle ilişkilerinin dışsal resmî özellikleri (etiket) (görgü kuralları, adabımuaşeret ya da topluluk töresi) ayrılmaz bir bütün oluşturur: "Toplumsal ilişkilere en uygun ortamı hazırlayan yemek masası; etiket ve etiğin, beden ve hissiyatın, madde ve ruhun buluştuğu noktadır." (Romagnoli: 328) Başka bir deyişle, toplumdaki genel saygı kurallarıyla örtüşen sofra hiyerarşisi, aynı zamanda toplumsal hiyerarşinin bir göstergesidir.

Sosyal konum, toplumsal mevki ve toplu yemek paylaşımları

Çocuk halimizde, yemek ve toplumsal konum arasındaki ilişkiler konusunda ilk sosyalleşme eğitimimizi sofrada alırdık. Büyüklerimizin konuşmalarına ortak olmaya çalıştığımızda, hemen tatlı bir uyarı gelirdi: "Su küçüğün, söz büyüğün!" Yani küçükler uslu uslu yemeklerini yiyip sularını içecek, büyükler ise sofrada konuşma ayrıcalıklarını bizimle paylaşmayacaktı. Nokta! Aslında, galatlaşmış bu atasözünün doğru ifadesi "Sus küçüğün, söz büyüğün" olmalıydı, ama adabımuaşeretin acemisi biz çocuklar henüz pek farkında değildik. Derken, ilkokullu olduk. Bize Nasreddin Hoca'nın fıkralarını da anlattılar. Sözgelimi, büyük bir tencerenin doğurabileceğini bu nüktedan hocadan öğrendik, güle oynaya. Ama bir fıkra daha vardı, unutmadığımız: Hoca sıradan giysisiyle gittiği bir ziyafette hiç itibar görmez, hizmetkârların sofrasına oturtulur. Buna içerleyen hoca, sofraya oturmadan kalkar. Doğru evine gider, sırtına bir kürklü kaftan geçirip döner. Nasreddin, bu kez saygıyla karşılanır, kendisine baş masada "oturak verilir" ve böylece, en güzel yiyecekleri afiyetle midesine indirme fırsatını bulur. Hoca önüne gelen yemekleri iştahla yerken, bu arada sırtındaki kürke "Ye kürküm ye!" diye yemek ikram eder. Toplumsal saygınlığın bir sofrada nasıl işlediğini, sizi nereye oturttuklarından neler ikram edildiğine, mevkinizin ve tabii onun bir göstergesi olan giysinizin önemini görünürde tiye alan, aslında evrensel bir gerçeği dile getiren bir örnektir bu muhteşem fıkra. Biz ilkokullular da, "kıssadan hissemizi" alacaktık elbet. Nasreddin Hoca'nın bu fıkrası, ister istemez bilinçaltımıza nüfuz edecek, yaşadığımız ve yaşayacağımız dünyada "kürk giyinmenin" insanların ayrıcalıklı konumlarına "işaret ettiğini" anlayacak, zengin sofralarda başköşeye oturtulmalarını normal, belki de

ancak her toplumun kendine özgü daha geniş iktidar temsillerinin (*power figurations*) parçaları olarak ele alındıklarında daha sağlıklı bir biçimde anlaşılabilir. Bu nedenle sarayların topluma etkileri konusunda tarihsel süreçlerde karşılaştırmalı incelemeler gereklidir. (Bkz. Mennell: 2011: 196-200)

haksız görecektik. Gerçek ya da uydurma, sonuçta, Nasreddin Hoca fıkraları da, her öykü gibi "bir dünyaya, bir topluma, bir kültüre ayna tutar. Çünkü imgelem gücü de gerçeği yansıtır."[70] (Montanari 2018: 14)

Daha önce de Bölüm 1'de değinilmiş olduğu gibi, sosyolog gözüyle, bir eylem ya da beslenme tarzı olarak toplu yemek, "sosyal bir işaretlendiricidir" (*marqueur*). Çünkü toplumsal yapılar bağlamında, eşitsiz "sosyal konumların ve bu konumlara ilişkin temsillerin özellikleri olan, kaynaklar ve kısıtların bir ifade işaretidir." (Régnier, Lhuissier, Gojard: 8) "Avını ya da ekmeğini bölüşmek" tüm hayvan ve insan topluluklarında akrabalık, yakınlık, dostluk ve eşitlik işareti sayılmıştır. Buna karşın, sosyal tabakalaşma ve siyasal örgütlenme düzeylerinin gelişmiş olduğu toplumlarda, insanlar daima yemek paylaştıkları kişilerin sofrada "konuşlandırılmasını", yani oturma düzenini, her birinin ötekilerle olan ilişkisi yönünden, "bir güç ifadesi" olarak da kullanmışlardır. Konukların

70 Örneğin, Floransalı büyük şair Dante Aligheri'nin 1309'da Napoli Kralı II. Carlo'nun oğlu Roberto d'Angio tarafından ağırlanışına ilişkin 15. yüzyılda yazılmış bir öyküde anlatılanlar ile Nasreddin Hoca'nın fıkrası arasındaki benzerlik şaşırtıcıdır: Dante, Toscana'dan Napoli'ye uzun bir yolculuğun ardından sarayın ziyafet salonuna biraz geç de olsa da ulaşır. "Bütün şairler gibi basit ve kaba bir biçimde giyinmiştir." Belki de, kıyafetini değiştirmeye zaman bulamamıştır. Neyse, salondaki görevliler biraz geç gelen, üstelik hiç tanımadıkları bu konuğu kıyafetine de bakarak, "gözlerden uzak ve itibarsız bir yere" oturturlar. Farklı sofralarda ağırlanan konuklara sosyal hiyerarşiye göre farklı yiyecekler ikram edildiği için, Dante'ye sunulan yemekler daha basittir. Şair, kralın kendine konukseverlik göstermediğini hatta hakaret ettiğini düşünür. Ancak, karnı da çok aç olduğundan kendine ikram edilen yemekleri yer, sonra da hemen kalkar ve Ancona'ya gitmek üzere saraydan ayrılır. Bu arada, konukları ile sohbet etmekte olan kral, birden önemli bir konuğu olduğunu anımsar ve Dante'nin nerede olduğunu sorar. Saraydan ayrıldığını söylerler. Kral, konuğuna saygısızlık ettiğini düşünerek ona hak verir. Derhal bir "özür mektubu" yazarak, bir ulağını görevlendirir ve ondan şairden önce Ancona'ya varıp bu mektubu ona teslim etmesini emreder. Şair, Ancona'ya gelince bu mektubu alır ve yeniden Napoli'ye döner. Bu kez, şık bir kıyafetle kralın huzuruna çıkar. Yemek saati gelince, kral Dante'yi kendi onur sofrasının yanındaki sofranın başköşesine oturtur. Simgesel olarak güçlüye en yakın bu masada ağırlanan Dante'ye bu kez kral gerekli saygıyı ihmal etmiyordu. Ziyafet başlar, yemekler ve şaraplar akın eder. Ne var ki, "Dante etten bir parça alır ve kimseye aldırmadan üstüne ve başına, sofra örtüsüne sürtmeye başlar, şarap da bundan nasibini alır." Sözgelimi ikram edilen küçük av kuşlarını da omzuna asan şairin bu tuhaf davranışı etrafındaki konuklarda homurdanmalara yol açar elbette. Ama o, hiç umursamaz ve yemekleri yemek yerine üstüne başına sürtmeyi sürdürür. Derken, olup bitenleri izleyen kral, Dante'ye dönerek "Sizi bu kadar bilge bir kişi olarak bilirken bu rezilliği nasıl yaptınız?" sorusunu yöneltir. Dante ise yüce krala, "Biliyorum ki bu büyük lütuf örtülere yapıldı, bu nedenle örtülerin, üzerlerindeki yiyeceklerin keyfini sürmelerini istedim" yanıtını verir. Ve ekler: "Geçen gün, kötü giyimli olduğum için beni sofranın en dibine koydunuz, bugün ise şık kıyafetlerimle sofranın başına yerleştirdiniz." Kral bu haklı eleştiriler karşısında, Dante'ye yeni ve temiz giysiler getirilmesini ister, dahası bugüne dek bu denli parlak ve bilge bir kişi görmediğini söyler, kendisiyle sohbet edebilmek için birkaç gün daha sarayında kalmasını rica eder. (Montanari 2018: 95-98)

belirli bir hiyerarşiye göre oturtulması, ağırlıkla sosyal ve siyasal bir tercihtir. Nitekim mütevazı evimize yemeğe davet ettiğimiz dostlarımızı bile masanın başköşesine mi yoksa başka bir yere mi oturtacağımıza sosyal statüsüne, yaşına, hatta cinsiyetine göre belli bir sosyal hiyerarşi değerlendirmesine göre kararlaştırırız. Kamusal alanda düzenlenen egemen ziyafetlerinde ise, yemek protokolü, yani konukların mevkilerine göre oturtulması ve ağırlanması elbette daha da önem kazanır.

Geoffrey Luttrel'in, 1340 tarihli ilahi kitabı *Luttrell Psalter*'de bir İngiliz ziyafeti betimlemesi. (Kaynak: Dijital tıpkıbasım. https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Luttrell_Psalter.pdf)

Feodal düzen ve geleneklerin ağır bastığı 11-15. yüzyıl Avrupa'sında, soylu büyük toprak sahipleri güç ve zenginliklerini kale-saraylarının (şato) veya malikânelerinin büyük yemek salonunda sergilerlerdi. Gündelik yemekler gibi özel ziyafetlerde de, seneyör, eşi ve ailesi, hatırlı soylu konukları, asker, sivil görevliler ve hizmetkârlar yemeklerini bu büyük salonda bir arada yiyorlardı. Ne var ki, aynı salonda yemek yenmesi, ne mevki sahipleri ne de katılanlar arasında toplumsal bir eşitlik olduğu anlamına gelmiyordu. Soylu sınıfın sofrası, sosyal ayrımcılığıyla kendini hemen belli ediyordu: Büyük salonda masaların diziliş tarzı bile, ev sahibi egemen ve konukları arasındaki statü ve mevki farklarını somut olarak yansıtıyordu: Salona hâkim köşenin ortasında, zeminden daha yüksekte, bir platform üzerine yanlamasına kurulmuş bir "yüksek masa" (*high table*) vardı. Yüksek masanın yer aldığı platformunun hemen altında ise gösterişli bir "tuzluk ambarı" bulunurdu.[71]

71 Ortaçağ ve Erken Modernçağ monarşilerinde, krallarının yemek masası üzerinde veya çok yakınında sabit bir biçimde duran, her biri ince işçilik ürünü, "tuz ambarı" denilen gösterişli kaplar bulunurdu. Fransa'da örneğin, bu altın ya da gümüşten, heykelli ya da süslemeli, mücevherler kaplı görkemli tuz kapları genelde yelkenli gemi (*Nef*) biçiminde olurdu. (Woolgar: 164) "Tuz ambarları", masalarda elden ele dolaşan yine değerli madenlerden yapılmış tuzluklardan farklıydı. Bu gümüşten yelkenli, "devlet gemisi"ni veya içinde taşıdığı tuz, uzak yerlerden getirilen

"Tuzun altında" diye nitelendirilen ve yüksek masaya göre dikey olarak sıralanmış "Alçak masalarda" ise, senyörün vasalları, yani ona bağımlı soylular, daha gerilerinde ise görece düşük mevkide olanlar otururlardı. Yüksek masaya yakınlık-uzaklık mesafesi, toplumsal saygınlığın barometresiydi. "Yukarıdakilere", "aşağıdakilere" göre, hem daha kaliteli yiyecekler ve daha bol miktarda sunulurdu. Mutfak ve servis çalışanları dışında, özel görevlilerin yerine getirdiği sofraya ekmek, et ve içki servisleri başlı başına bir ritüeldi. Doğal olarak servise önce senyörden başlanırdı. Görevli hizmetkâr (*pantler*) önce ekmeğin kabuk üstünü kesip bu yemek salonundaki en yüksek soyluya takdim ederdi. Çünkü ekmeğin alt yanı fırının tabanında piştiği için kabuğu daha sertti. Ekmeğin en beyazı, en tazesi ve en lezzetli yeri olan üst kabuk lorda, bir günlük ekmek konuklara sunulurken, kale-saray ahalisi de görece bayat, üç günlük ekmekleri yerdi.[72] (Tannahill: 189-190; Fletcher: 27; Symons: 147)

Ateşte kızartılmış yiyecekler doğal olarak bir mevki işaretiydi. (Elias Cilt I: 216-218; Goody: 138-139; Kaufmann: 66) Sığır, koyun, kuzu, domuz, geyik, tavşan ya da kanatlı hayvanlar ve balıklar; ister çiftlikten ister avdan gelmiş olsun, hepsi sırıklarda bütün pişirilir, sofraya bütün ya da büyük parçalar halinde getirilirdi. Özellikle, geyik, tavşan ya da yabani kuş etleri Avrupa savaş aristokrasisinin avlanma ayrıcalığını yansıtırdı.[73]

Senyör, önce kendi masasına gelen en değerli ve lezzetli yemeklerden bir bölümünün alttaki masalara da servis edilmesini buyururdu. Buna da "ödül" (*reward*)denilirdi. Etleri kemiklerinden sıyırmak, küçük parçalara ayırmak ve sunmak ise "parçalayıcı-dilimleyici"(İngiltere'de *carver-trancher*, Fransa'da *écuyer tranchant*) denilen ve genellikle *esquire* gibi daha düşük bir soylu aileden gelip senyöre hizmet ederek hem büyük onur ve deneyim kazanmayı hem de toplumsal merdivenleri tırmanmayı düşleyen bir genç soylunun göreviydi. (Fletcher: 27-28, 134; Visser, 2008b: 76-77) İngiltere'de Kral IV. Edward döneminde (1461-1470 ve 1471-1483) örneğin, sadece senyörlerin eti önlerinde par-

değerli bir ürünü simgelerdi. Tuz ayrıca, sağlık ve korumanın simgesi olduğu için, tuz ambarlarıyla verilen mesaj "Hükümdarın sağlığı ülkenin, halkın istikrarıdır" anlamına da gelebilirdi. (Kurlansky: 145) Yorumlar değişebilir, ancak tuzun bolluğu temsil etmesinin dışında, bir toplumsal statü simgesi olduğu kesindi. (Visser 2008b: 76-77)

72 Ekmek dilimleri, metal ya da porselen tabakların henüz yapılmadığı dönemlerde, aynı zamanda tabak işlevi de görüyordu. Et parçaları, enine ve büyük kesilmiş ekmek dilimleri üzerine yerleştiriliyor, yeniyor, et suyundan ıslanmış dilimler ise, artan öteki yiyeceklerle birlikte yoksullara sadaka olarak dağıtılıyordu.

73 Örneğin, İngiltere'de Kral II. Edward döneminde (1307-1327), saray görevlileri arasında çevirme et tüketimi *esquire* (şövalye adayı) ve onun üstü unvanlılarla sınırlıydı. (Woolgar: 184)

çalanırken, konukların etleri daha önce mutfakta parçalanmış ve dilimlenmiş olarak getirilirdi.[74] (Winterman 2012)

Kral, yemeğini öteki konuklardan ayrı ve tek başına yiyecek. Parçalayıcı-dilimci hazır beklerken öteki sofra hizmetlisi yiyecekler getiriyor. Tuz ambarı masada, yanda müzisyenler. Masanın önünde de bir kap içinde soğutulan içeçekler. 1491 civarı. (Kaynak: Freedman, *The History of Taste*, s.173.)

74 Asya Türkleri, Volga Bulgarları, Moğollar ve Çinlilerin han sofraları için de aynı durumun söz konusu olduğu görülecektir. Ama parçalayıcı ve dilimleyici görevini genç bir soylu yerine, kimi zaman bizzat hükümdar üstleniyor, etleri bıçağıyla küçük parçalara bölüp konuğunun ağzına verip onu onurlandırıyordu. Ancak, kimi zaman da, Kırım Altınordu Devleti'nde olduğu gibi, bu görev hükümdarın *bârûci* denilen hizmetkârı tarafından yerine getiriliyordu.

Hükümdar sofralarının sosyal, siyasal ve ekonomik simgeselliği

Her toplumun dinsel-siyasal, kültürel ve sosyal dinamiklerine göre uygulamada farklılıklar olsa da, yeme-içme pratiklerinin simgesel anlamları hemen hemen aynıdır. Antropolog Mary Douglas'ın ünlü deyişiyle, eğer yemeğe bir "kod" (şifre) olarak bakılırsa, içerdiği simgesel mesajlar, ortaya konan sosyal ilişkiler örgüsü içinde bulunabilir. Zira "Düzenlenmiş bir sistem olan yemek, onunla ilgili tüm düzenlenmiş sistemleri de temsil eder." (Douglas 1972: 61, 81) Bu bağlamda, iktidar sahiplerinin yemeklerinde konuklara uygulanan oturma, yeme-içme teşrifatı ve yiyecek dağılımlarının da, hiyerarşik düzeninin farklı derecelerini yansıtarak, sofraya dahil etme ve dışlamalarıyla, belirgin sınırlamalar içermesinin, önemli sosyal mesajlar taşıdığı açıktır. Biyolojik bir gereksinimi, biraz da abartılı bir biçimde, karşılamanın ötesinde, sosyal-siyasal bir ritüel olan toplu yemekler aslında bize çok şeyler anlatır: Bu yemekler aracılığıyla verilen söz konusu mesajlar, simgesel açıdan anlamlandırıldığında, yani "deşifre" edildiğinde, belli bir zaman ve coğrafyada yer alan toplumların sosyal ve siyasal yapısı, iktidar ilişkileri, kültürel değerleri, ekonomik kaynak ve zenginliklerin kullanım ve dağılımındaki eşitsizlikler ortaya çıkar.

Bireylerin ziyafet sofrasındaki konumları, yemeği paylaşmanın ve yemenin ötesinde, simgesel olarak davet sahibi ve konuklarının her birinin siyasal hak, hukuk ve ayrıcalıklarının da karşılıklı olarak tanımlanması ve onaylanması anlamına gelir. Başka bir anlatımla, ziyafet sofrası ve teşrifatı modern tabirle "protokolü", simgesel anlamda hiyerarşik bir sosyal ilişkiler ağını ve iktidar nimetlerinin yine hiyerarşik dağılımını yansıtır[75].

---

75 Toplumsal piramidin tepelerinde yer alanlarla alttakiler arasında müthiş bir uçurumun yaşandığı feodal toplumlar bağlamında örneğin, "yüksek masa" ve "alçak masalar"dan oluşan geleneksel sofra düzeninde eşitsiz yemek paylaşımının hiçbir tartışmaya yol açmaması başlı başına bir koddur: Feodal senyör, görünürde sınıfsal bir ayrım gözetmeden, kendine yeminle bağlı olsun olmasın, tüm konuklarına büyük salonda yemek ikram ederek, onları koruma ve gözetme görevini gereğince yerine getirdiği mesajını veriyordu. Salonda bulunanlar da kudretli senyörlerinin çatısı altında bulunmaktan, onun ikram ettiği yiyecekleri paylaşmaktan ve egemenin de bunu görmesinden dolayı, "onurlandıkları" mesajını iletiyorlardı. Ona karşı minnet, bağlılık ve sadakat duygularının daha da güçlendiği söylenebilirdi. (Elkort: 139) Ne var ki, daha spesifik bir simgesel yüklem de söz konusuydu: Bu da, senyör ve vassalları arasındaki feodal "sözleşme" nin ve bunun içerdiği karşılıklı yükümlülükler, dayanışma ve saygının somut tutum ve pratiklerle ifadesi ve teyidi olarak deşifre edilebilir. Yoksul halk ise, genelde soyluların ziyafetlerine ancak "anlatılanlar" ve hizmetkârlara verilen ya da yemek sonrası şato rahibinin sadaka kutusuna (*alm-box*) doldurulup gönderilen, yiyecek artıkları sayesinde "konuk" olabilirdi. Yiyecek artıkları dolu sadaka kutuları da, zaten başlı başına mevcut hiyerarşik toplumsal düzeni açığa vuran bir koddu. Senyörün büyük salondaki masası tüm salona yüksekten bakacağı bir platform üzerinde kurulmuştu. Odak noktası oydu. Sadece onun masasında sandalyeler vardı. Öteki konuklar ise nerede

Hükümdar sofralarının teşrifatı, evlerimizdeki günlük yemekler ya da dost ziyafetlerinde uyguladığımız geleneksel oturma hiyerarşisi ile aynı düzlemde değil, çok daha önemlidir. Kamusal alanda yemek, her şeyden önce siyasal bir ritüeldir. Bu yüzden, hükümdarın konuklarını sofrada hiyerarşik bir düzene göre oturtan teşrifat da "derinden bir siyasal edim (*act*)" (Visser 2008a: 138) özelliğini taşır. Kamusal alanda yemek paylaşımı, cömert hükümdar ve yemek ikramını kabul edenler arasındaki iktidar ilişkileri, davete katılanların mevkileri, sosyal statüleri ve bunlara bağlı hak, hukuk, yetki ve ayrıcalıklarını, simgesel olarak anlamlandıran, doğrulayan ve onaylayan farklı toplumsal, kültürel, siyasal ve ekonomik boyutlara sahiptir.[76]

olursa otururlardı, banklarda, kerevetlerde, minderde ya da çıplak zemin üzerinde. Bu durumun deşifresine gelince, Ortaçağ Avrupa'sında, sandalyenin kutsala ait bir eşya olarak değerlendirilmesi bize yardımcı olacaktır: Sandalye krallara, senyörlere ve kutsal resimlere (ikonlara) mahsustu. Geri kalanlar da mevkilerine göre, kimi bir tabureye, kimi banklara oturur, kimi yere çöker, kimileri de ayakta kalırdı. Senyörün masa ve sandalyesi, kutsal referanslara (Antik çağlarda tanrılara kuban ya da saçı sunulan sunak-masadan türetilen hükümdar masasından, Hz. İsa'nın son yemeğini paylaştığı masaya) bir atıftı. Masa ve sandalye aynı zamanda, hiyerarşik feodal dünyada, toplumsal yaşam biçimini simgeliyordu. (Kaufmann: 61, 151)

76 15. yüzyılda Fransa'da Berry Dükü Jean'ın konuklarını ağırladığı ve ona duyulan bağlılık ve itaati simgeleyen ziyafet sofrası ritüelini canlandıran bir tablo üzerinde yer alan her ayrıntının simgesel özelliklerini yorumlayan bir inceleme için, bkz. Woolgar: 162-164; 186-19. 17. yüzyılda bu kez İngiltere'de hüküm süren Kral II. Charles (1660-1685) için sofra ritüeli çok önemliydi. Zira yemek tarzı, onu bir kral olarak tanımlayan öğelerden biriydi. Kral kamusal ziyafet verdiğinde, bir sayvan (*canopy*) altında kurulu yüksek masasına otururdu. Bir platform üzerine kurulmuş bu masa, kralın salondaki herkes tarafından görülebilmesini ve aynı zamanda statüsünü ortaya koymasını sağlıyordu. Kralın masasında kendi aile efradı, bir başka ülkenin hükümdarı ve üst düzey görevliler dışında kimse oturamazdı ve toplam sayıları altıyı geçmezdi. Hizmetkârlar krala diz çökerek yemek servisi yaparlardı. Et parçalayıcı, yemek sunucu ve kadeh taşıyıcı olarak sadece ona hizmetten sorumlu üç görevli bulunuyordu. Kral gerek gördüğünde bir başka hizmetkârını da ağzını kurulamak veya silmekle görevlendirirdi. II. Charles bu yemek teşrifatında o denli ısrarlıydı ki, Almanya'da sürgünde ve geçim zorluğuyla yaşadığı dönemde bile, kraliyet yemek tarzına uygun olarak kendisine diz çökülerek servis yapılmasını isterdi. Masasında da eskiden olduğu gibi, daima altmış santimetre yükseklikte mücevherlerle bezeli gümüşten şato biçiminde bir tuz ambarı, çoğu zaman da şarap veya su akıtan gümüş çeşmeler bulunurdu. (Winterman 2012)

15. yüzyılın başlarında bir av partisi öncesi bir Fransız Senyör ve dostlarının mükellef kır masası. Ötekiler ise yere serilmiş örtülerin çevresinde oturuyorlar. (Kaynak: Gaston Phébus, *Livre de la Chasse*, 1837-1839. Bibliothèque Nationale, Facsimile edition, Paris 1976)

Clifford Geertz'in "Bir ritüel sadece bir anlam örüntüsü (*pattern*) değildir; aynı zamanda bir sosyal etkileşim (*interaction*) biçimidir." (Geertz: 168) görüşü, kültürel ve siyasal anlamlar yüklü kamusal alan ziyafetleri için de geçerlidir. Kamusal ziyafet sofrası minyatür bir toplum modeli sunarken, aynı zamanda, farklı toplumsal konumlara sahip konuklar arasındaki etkileşimin simgesel arenasıdır: Siyasal bir ritüel olarak, hükümdarın yemek sunuşu ve buna bağlı teşrifat, aynı zamanda bu toplumda "kimin kim" olduğunu zihinlerde çağrıştıran simgesel bir ileti, başka bir deyişle, "bilişsel bir dizgedir" (Price: 42-43) Çağdaş sosyal bilimlerin kilometre taşlarından biri olan Bourdieu'nün "Nesnel iktidar ilişkileri, sembolik iktidar ilişkilerinde kendini yeniden üretme eğilimindedir" önermesinin (Bourdieu 2013b: 205), özellikle hiyerarşik toplumlardaki kamusal ziyafetlere sosyolojik bakış için önemli bir kuramsal tutamak sağlayabilir.[77]

77 Zira Bourdieu'nün de belirttiği gibi, "[...] sembolik güç ilişkileri sosyal uzamın yapısını teşkil eden güç ilişkilerini güçlendirmeye ve yeniden üretmeye eğilimlidirler. Daha somut biçimde ifade etmek gerekirse sosyal düzenin meşrulaştırılması, bazılarının sandığı gibi, kasıtlı olarak

İktidar sahiplerinin kamusal ziyafetleri, siyasetin oyuncuları arasındaki toplumsal dayanışmayı güçlendirse, üstteki ve alttakiler arasında bir dostluk ve geçici bir eşitlik duygusu yaratsa da, simgesel açıdan o toplumda herkesin "yerini" işaret etmektedir. Kısacası, patron belli, konuklar bellidir. Hatta patron aynı kalır, konuklar değişir. Sofranın konukları, simgesel olarak kendi mevki ve statülerini kabul eder ve iktidarın dağıttığı paylarına razı olur. Ama bu durum, ilerisi için bir güvence oluşturmaz; başta hükümdar olmak üzere, herkesin konumu sallantıya düşebilir: Ölüm, savaş ve hiç bitmeyecek rekabet ve çıkar çatışmaları, iktidar sofrasının sahibi ve konuklarını doğal olarak yenileyecektir. Kısacası her ziyafet sofrası, belirli bir zaman ve coğrafya diliminde yer alan bir toplumun egemen güçlerinin dünya görüşünü yansıtır. Bununla birlikte, iktidar sofralarının düzeni genelde kabul görse de değişmez değildir; toplumsal dinamikler bu sofraların işlev ve simgeselliğini tartışmalı, hatta geçersiz kılabilir.

Dar ya da geniş tutulan sofralar

Kamusal alanda yemek paylaşımlarına tanık olunan her toplumda; yemek, siyasal güç ve sosyal statü arasındaki simgesel ilişkiler hemen göze çarpar. Ne var ki, kamusal alanda hiyerarşik bir düzende yemek ve içki ikramının siyasal ve ekonomik simgeseli, katılan konukların sosyal konumlarına göre, dar ya da geniş tutulmasına göre de değişebilir. Dar tutulan kamu alanı ziyafetleri ki bunlar "enlemesine (horizontal) ziyafetler" olarak da tanımlayabiliriz, sosyal konumları ve mevkileri arasında görece hiyerarşik farklılıklar olsa da, genelde "seçkinler için ve seçkinler arasında" düzenlenir. Dilerseniz, bunları "biz bize ziyafetler" olarak adlandıralım. Çok daha geniş sosyal kesimleri ve sıradan halkı da kapsayan, örneğin şenlik ziyafetlerinde ise, yemek ikramları yukarıdan aşağıya (vertikal), tek taraflı, yani asimetrik bir cömertlikle sergilenir. Hakanların, beylerin, vezirlerin, kralların, prenslerin, kontların, üst düzey din adamları, askerlerin, kimi zaman yabancı ülke elçilerinin de hazır bulunduğu dar kapsamlı ziyafetlerle, sıradan halkın da davetli olduğu şenlik ziyafetleri arasında önemli farklılıklar vardır: Halk yemeğini seçkinlerle birlikte değil, değişik mekân ve sofralarda yemekte, ayrıca onlara daha az miktarda ve görece düşük kalitede yiyecekler verilmektedir.[78]

yönlendirilmiş bir propaganda veya sembolik dayatma eyleminin ürünü değildir. Faillerin sosyal dünyanın nesnel yapılarına, bu nesnel yapılar kaynaklı idrak ve değerlendirme yapılarını uygulamalarından ve böylece dünyayı aşikâr bir gerçeklik olarak algılamaya meyletmelerinden ileri gelmektedir." (A.k.: 204)

78 Bu konuda "Güneşin altında yeni bir şey yok" denilebilir. Örneğin, Eski Roma gibi, statü ve servet eşitsizliklerinin sergilendiği bir toplumda yiyecek dağıtımı da daima sosyal hiyerarşiyi yansıtırdı. Bir dinsel bayramı kutlama vesilesiyle düzenlenen kamusal ziyafet öncesi örneğin,

Siyasal simgesel ilişkiler yönünden, dar kapsamlı ziyafetleri bir tür hiyerarşik "iktidar paylaşımı", halkın da pay aldığı debdebeli kamusal ziyafetleri ise, en azından bu sonuncular açısından, sadece "iktidarın kırıntılarının paylaşımı" olarak nitelendirmek de yanlış olmayabilir.

Ziyafet düzeni ve mönüleri de zamanla değişebilir. Örneğin, Avrupa'da monarşilerin güçlenmesine paralel olarak, geç Ortaçağ, Rönesans ve Yeniçağ'da feodal senyörlerin görece daha geniş tutulan ziyafet sofralarının yerini, yemeklerin nicelliğinden çok niteliğinin ve sunuş tarzının ön plana çıktıkları dar kapsamlı saray ziyafetleri alacaktı. Sosyal konumları ve mevkileri itibarı ile farklı düzeylerden insanların şatoların büyük salonunun çatısı altında paylaştıkları klasik Avrupa feodal dönemi hiyerarşik ziyafetlerinde yenilen tekdüze yemeklerden çok, insanların nerede oturtulduğu önem taşıyordu. Alt mevkilerdeki kale-saray görevlileri ve sıradan konuklar seçkinlerle aynı masaya oturamazdı. 14. yüzyılın ortalarından başlayarak saray ve şatoların mimarisi değişmeye başladı. Senyör ve ailesinin kendi aralarında yemek yiyebilmeleri, soylu özel konukları ve maiyetlerini ağırlayabilmeleri için, topluca yemek yenen büyük yemek salonunun dışında, ayrı özel yemek odalarına yer verildi. Böylece, Ortaçağ'da herkesin aynı çatı altında yemeklerini büyük salonda yeme geleneği, yerini bir çeşit mahremiyete, daha doğrusu sınıfsal bir ayrımcılığa bırakacaktı. "Tuzun altındakiler" artık davetli değildi. (Visser 2008a: 138-139) Genelde artan yiyeceklerle beslenen hizmetkârlar için yemek pişiren bir başka mutfak kurulurken, senyörlerin sofrasına yemekler özel mutfağından gelecekti. Feodal düzen çatırdamaya başlarken, krallıklar doğuyor ve bu da yeni bir yemek düzenine yol açıyordu. Bu kez, sosyal konumu ayırt edici faktör olarak, yemeklerin miktarı değil kalitesi, değişik çeşitleri, sunuş biçimleri, sofra takımları ve hepsinden önemlisi sofra zarafeti ön plana çıkıyordu. (Elias, Cilt 1: 133-174; Mennel, Murcott, van Otterloo: 48-49; Fernández-Armesto: 113)

Fransa Kralı 5. Charles'in 1378'de Bohemya Kralı ve kutsal Roma İmparatoru 4. Karl ve oğlu onuruna verdiği ziyafet. (Minyatür, Bibliothèque Nationale, Paris) Ön plandaki kişiler daha küçük çizilirken, masada oturan iktidar sahiplerinin önemi vurgulanıyor.

İmparator Domitian (MS 82-96) senatörlere, at yarışlarına katılan süvariler ile halka dağıtılması için farklı büyüklük ve muhtevada yemek sepetleri sipariş ediyordu. (Corbier: 128)

Ortaçağ Avrupa'sında dar kapsamlı soylu sofraları ve protokol: Mukaddes Roma İmparatoru 1. Ferdinand'ın sofrası. 1558 (Nürnberg Staatsarchiv, el yazmaları, suluboya, Nr. 182, y.233)

Dar kapsamlı soylu ziyafetlerinin ayırt edici, "diyakritik" teşrifatı ve yemek mönüleri, sadece yemeğe katılanlar arasındaki hiyerarşiyi gözetmekle kalmaz: Bir yandan, bu sınırlı katılımlı sofraların ayrıcalıklı soylu konukları arasında gerçek yaşamda yaşanan rekabeti daha da kızıştırırken (Hadi sen de bundan daha güzel bir ziyafet düzenle!), "bizler" ve bu sofraların dışında kalan "ötekiler" ilişkisi daha da netleşir ve "yukarıdaki" soyluların, "aşağıdaki" sosyal kesimlerden çok daha üstün ve farklı yaşam stillerine sahip olduklarını vurgulayan sosyal ve siyasal simgesellikler üretir. Başta krallar olmak üzere, soylu sınıfların masalarında sosyal ayrımcılık kendini her fırsatta açığa vururken, halka karşı da ideolojik bir dışlama söz konusudur.[79] (Montanari 1995: 107-109)

79 Geç Ortaçağ ve Rönesans Avrupasında görülen bu ideolojik dışlama, egemenlerin dünya görüşüyle de uyuşan kuramsal model "Geniş Varlık Zinciri" (*The Great Chain of Being*) sıralamasında da açıkça görülüyordu. (Grieco: 308-312; Flandrin 1999c: 420-422; Leschziner: 425-428) Bölüm 1'de değindiğimiz bu ünlü yiyecek sınıflandırmasına göre, tıpkı toplum gibi, doğa da hiyerarşik bir yapıya sahipti. İnsanların tükettikleri, kullandıkları tüm yiyeceklere sosyal bir değer biçilen, örneğin etlerin tahıllara göre daha değerli sayıldığı bu modelde, toplumsal eşitsizlikler örtülü bir biçimde olumlanıyor, soylularla halkın gıdaları arasındaki farkın doğal olduğu görüşü işleniyordu: Yoksulların farklı hazım sistemleri vardı, mideleri alışık olmadığı için, zenginlerin yiyecekleri onları bozardı. Seçkin bir kişinin özel yiyecekleri tüketmesi doğaldı. Havada uçan lezzetli av, ağaçtan koparılan meyveler soylular, yerde yetişen ve toprak kokan (köylüler gibi) sebzeler ise alt sınıflar içindi. Kısacası yiyecek hiyerarşisiyle insan hiyerarşisinin birbiriyle uyumlu olması doğaldı.

Avrupalı soylu davet sahiplerinin seçkin konuklarına ikram ettikleri yiyeceklerin nadideliği kadar bunların teatral sunuluş tarzı, miktardan çok nitelik ve stile verilen önem, daralan kamusal sofraların temel özellikleriydi. Soylu iktidar sahipleri, aileleri ve maiyetleri yemeklerini artık konukların gözü önünde değil, kendilerine ayrılmış özel yemek odalarında, kendi aralarında yiyorlardı. Büyük yemek salonlarında verdikleri teatral ziyafetlerde ise halk, yani sıradan kişiler, artık seyirci konumundaydı: Büyük salonu çevreleyen galeri balkonlarından zemin katındaki ziyafet sofralarını ancak "kuş bakışı" izliyebiliyorlardı. Bu görkemli ziyafetlerden artacak yiyeceklerden bir bölümü kendilerine sadaka olarak dağıtılacak olsa da, egemenin ziyafeti, onu sunanın bir çeşit siyasal propaganda ritüeline dönüşüyor, sofradan dışlanmış karnı açlar da dahil, herkese yüce soylu ev sahibinin ülkeyi yönetmekte ne denli başarılı olduğunun veya olacağının simgesel mesajını yayıyordu.[80]

Böylece ince zevk ile toplumsal konum arasında net bir ilişki kuruluyordu. (Elias, Cilt I: 90) Gastronomiyi gösteri sanatıyla birleştiren bu tür ziyafetler, simgesel olarak ayrıcalıklı bir sosyal aidiyet ve dolayısıyla, "öteki" toplumsal sınıflara karşı bir küçümseme ve dışlamayı da "sahneliyordu." Bu yüzden de, daha yüksek sosyal statü ve mevki sahipleri ile daha düşük konumdaki kişiler arasında da çekişme ve rekabete, kimi zaman da hesaplaşmalara yol açmaları kaçınılmazdı.[81]

80 1685 yılında İngiltere Kralı II. James'in tahta çıkışı vesilesiyle düzenlenen ziyafette nefis yemekleri yiyenlerler ile bunları "ancak izleyebilenlerin" net ayrımı o dönemde yapılmış gravürlerde ilk göze çarpan ayrıntılar arasındaydı. (Söz konusu gravür için, bkz. Fletcher: 144) Fransızların "Güneş-Kral" olarak tanımladıkları 14. Louis de (1643-1715) Versailles Sarayı'nda yemeklerini genelde kendi dairesinde yemesine karşın, kimi zaman bunu bir kamu gösterisi haline getiriyordu: Majestelerinin yemek ritüeli, sayıları üç yüze varan soylu saray mensupları ve bariyerlerle ayrılan bölümlerde toplanan kalabalık halkın önünde "icra ediliyordu." (Fernández-Armesto: 122)

81 Antik çağlardan beri "men-i israf" yasaları (*somptuary laws*) çıkarılarak, soylu seçkin grupların tüketim modellerinin daha alt toplumsal katmandakiler tarafından taklit edilmeleri önlenmeye çalışılmıştır. Soylu bir Romalı için, "onurlu "olmak, kişisel olarak oburcasına değil ölçülü yemek, ama konuklarına cömertçe ikramdan kaçınmamaktı. Ancak, gösterişli ziyafetlerle de aşırıya gidilmemesi gerekiyordu. Bu yüzden de, yurttaşların ahlakını denetleyen *censorlar*'ın (sansürcüler) çıkardıkları kararnameler ya da harcamaları sınırlayan men'i israf yasaları Romalıları lüks ziyafetlerden kaçınmaya zorlayacaktı. (Dupont: 114-115; Corbier: 137) Dahası, çizmeyi aşan bu kişileri konu eden hicvedici şiirler, duvar yazıları ve dedikodular da, onları sosyal ve siyasal itibarlarını yitirme tehlikesiyle baş başa bırakıyordu. Özellikle "sonradan görmeler" hedefleniyordu. Ortaçağ İngilteresi'nde, Kral II. Edward 1283'te bir emirname yayımlayarak, daha düşük konumdaki baronlarının, boylarını aşan büyüklükte ziyafetler düzenleyip dükleri ve krallarıyla yarışmaya girişmelerini yasaklamıştır. Çünkü "değişmez" mevkili bir düzende, bir başka mevkiye uygun davranışlar sergilendiğinde statü yükselebilir ya da alçalabilirdi. (Goody: 140-141) 1380'lerde İtalya'da Piacenza kent yönetimi sosyal dengeyi tehdit ettiği için düğünlerde aşırı tüketimi yasaklıyordu. (Montanari 1995: 90-92) 16. yüzyılda da, yükselen burjuva zenginlerin aristokratların debdebeli ziyafetleriyle yarışmaya girişmeleri de dönem dönem çıkarılan yeni men-i israf yasalarıyla

Örneğin, Fransa'da 14. Louis'nin maliye bakanı Nicolas Fouquet'nin 17 Ağustos 1661'de, yeni yaptırdığı görkemli Le Vaux şatosunda, kralını müzik eşliğinde büyük bir teşrifatla en nadide yiyeceklerin sergilendiği gösterişli bir masada ağırlaması, sonuçta ona gerçekten pahalıya malo lacak, idam edilecekti.[82]

Bölgesel aristokrasiden merkezî saray aristokrasisine geçişin hızlandığı 17. ve 18. yüzyıllarda, saray yemekleri, "ruhlarını tümüyle merasime kaptırıp, ziyafet sofrasında bir sandalye öteye gidebilmeyi düşlemekten başka bir şeyi aklına getirmeyen" insanların mevki çekişmelerine sahne olacaktı. (Elias, Cilt I: 92) "Bir sandalye ötede" oturabilmenin elbette "getirileri" çoktu. 18. yüzyılda büyük salonlarda kurulan uzun masa, aşağı konumdaki biri ile yüksek konumdaki birini aynı masaya oturttuğu için tüm konukları birleştirir ve eşitler gibi gözükse de, en yüksek mevkideki konukların masanın şeref köşesine çok daha yakın sandalyelerde konumlandırıldıkları da bir gerçekti. Üstelik görünürde tüm konuklara artık aynı yemekler ve içkiler sunulsa da, herkesin en değerli yiyeceklere erişimesi fiziksel olarak olanaklı değildi. Zira bunlar masanın şeref köşesi ve yakınında oturanların önlerine konan tepsilerdeydi. Bu nedenle, arkasında hazır bekleyen özel uşağı olmayan biri, dilediği yiyeceği tabağına koyamazdı. "Fransız usulü" denilen bu yemek ikram biçimi daha sonraları yerini "Rus usulü" yemek servisine bırakacaktı. Bu kez, garsonlar tepsideki yemeği her konuğun önüne getireceklerdi. Ne var ki, servise en saygın konumdaki konuklardan başlandığı için, protokolde daha düşük düzeyde yer alanların önüne yemek gelinceye dek, bir sonraki yemeğin servisi de başlamış olurdu. (Flandrin: 371)

İktidar sahiplerinin verdikleri ziyafetlere ve sofra düzenlerine ilişkin tarihsel belgelerin çokluğu bizi şaşırtmamalı. İster bir Asur yazıtında, ister bir Osmanlı sûr-

---

engellenmeğe çalışılmıştır. (Montanari 1995: 103. Özel kutlama ziyafetlerinin mönüsünü sınırlandıran 1562 Venedik Genelgesi için, bkz. Montanari 2018: 186-189) Yine bu yüzyılda, bu kez Macaristan'da düğünlerde israfı engellemek için konuk, müzisyen ve hizmetkâr sayıları sınırlanıyor, yemek ikramı da kısıtlanıyordu: Yöneticiler, soylular ve ileri gelen ailerin üyeleri düğünlerinde on çeşit yemek ikram edebilirken, "Yüzler Konseyi" (Halk Meclisi) üyelerinin yaptıkları düğünler 8 çeşitle sınırlıydı. Geriye kalan yurttaşlar ise altı çeşitle iktifa edeceklerdi. (Fletcher: 39)

82 Şatoda birkaç gün kalması beklenen 14. Louis gördüklerinden pek memnun olmuşa benzemiyordu. Kendisiyle yarışılıyormuş hissine de kapılmış olmalı. Zira yemeğin ardından kalabalık maiyetiyle birlikte şatodan ayrıldı. Yaklaşık üç hafta sonra, Fouquet, ihanet ve yolsuzlukla suçlanarak tutuklanacak, mahkeme tarafından sürgün cezasına çarptırılsa da, kralın ısrarıyla idam edilecekti. Ziyafet öncesi de hakkında bütçenin kaymağını yediği iddiaları dolaşan Fouquet'nin bu acı sonunda, makamında gözü olan kişilerin yaydığı yolsuzluk dedikoduları kadar, kralıyla yaşam tarzı ve sofra rekabetine girişmiş olmasının da önemli bir payı kuşkusuz vardı. Nitekim 14. Louis bir zamanlar gözdesi olan, ancak ona adeta meydan okumasından da pek hazzetmediği ve cezalandırdığı Fouquet'nin şatosunun mimarı, peyzaj ve bahçe sorumlusu ile şatonun iç dekorasyonunu gerçekleştiren sanatçıyı yanına çağıracak ve o günlerde Versailles'da bir av köşkü olan binayı Versailles Sarayı'na dönüştürme emrini verecekti. (Laudan: 215-216)

nâmesinde, ziyafet sahibinin sofrasına kimleri davet ettiği, nerede oturttuğu, yiyip içilenler, alıp verilen hediyelere ilişkin detaylı bilgilerle karşılaşmak hiç de zor değil. Oysa toplumun daha alt kesimlerinde, özellikle sıradan insanların yemek ikramına ilişkin pek az belgesel veri bugüne dek ulaşabilmiştir. Çünkü bu insanların sofralarında iktidarın dağıttığı nimetler bulunmazdı. Güç sahiplerinin sofrasına çağrılmak, en azından bir kenarına ilişmek, sadece bir yemek paylaşımıyla sınırlı kalmıyordu elbet. Ziyafette, hükümdara yakın bir yerde "oturmanın", nemalanmak anlamına geldiğini, örneğin, Pers İmparatoru Büyük Keyhüsrev'in (II. Kyros)konukları iyi biliyorlardı.[83]

Orta ve Yeniçağlarda da, Doğu sultanlıklarında ya da Batı'nın feodal düzeninde ve onu izleyen monarşilerde karşımıza aynı tablo çıkar: Hükümdarların hiyerarşik ziyafetleri ve bunların görkemi göklere çıkarılır, sadece onların sofrasının bolluğu unutturulmamaya çalışılır. Sıradan insanların sofraları, neredeyse bilinçli olarak kayda değer bulunmaz.

İktidar sofralarında, "Ye kürküm ye!" ile özetlenebilecek yiyecek paylaşımının; hiyerarşik toplumların sosyal, ekonomik ve siyasal düzenini, gerek konukların oturma düzenine gerekse yenilen yiyeceklerin miktar ve niteliklerine yansıyan simgesel anlamlar içerdiğine kaba çizgileriyle değindik. Bu simgesel özellikleri Orta Asya Türklerinden Osmanlılara uzanan tarihi süreçlerde de, ama bu kez daha ayrıntılı bir biçimde izleyebiliriz.

---

83 Asur sarayında içoğlanı iken, Babil'i fetheden Büyük Kyros'un has adamı ve teşrifat nazırı olan hadım Gadatas örneğin, Kyros'un ziyafetine çağrılı konukları karşılıyor, her birine oturacakları yere kadar refakat ediyordu. Bu yerler titizlikle seçilirdi: Kyros'un en çok değer verdiği dostu onun sol cinc (soluna) (çünkü bir saldırıya karşı en açık taraf olduğundan), ikincisi sağına, üçüncüsü sol taraftaki konuğun yanına, dördüncüsü, sağdakinin yanına oturtulur ve konuk sayısı ne olursa olsun, böyle devam edilir, ötekiler de aynı hiyerarşiye göre solda ve sağda yerlerini alırlardı. Ksenofon'a göre, Kyros her bir kişinin ne denli onurlandırıldığının bilinmesinde yarar görüyor, en iyilerin en kazançlı çıktığını herkes anladıktan sonra, bu kez aralarındaki yarışma duygusunun kızışacağını düşünüyordu. Bu yüzden, Kyros, beğendiği adamları onur köşesine ve üstünlük sırasına göre oturtarak, tüm konuklarının önünde, onları ötekilerden ayırt ediyordu. Dahası, sadık bir dostuna her zaman onur köşesinde yer vermiyordu. Onun yasasına göre, iyi işler ortaya koyan bir adam daha yüksek bir sandalyeye ulaşabilirdi. Tersine, tembellik gösterdiğinde ise daha alçak bir sandalyeye düşerdi. Eğer, masasında en onurlu yere layık görülen konuğun, onun elinden en çok lütuflara gark olduğu ortadayken, ona da onuru kırılmak ve utanmak düşerdi. (Ksenofon, *Cyropaedia.* 8.4.2-5) Kral verir, ama krala da bir şey veren mutlaka karşılığını alırdı. Kyros'un sofrasının, sosyal antropolog Mauss'un 20. yüzyılın başlarında geliştirdiği "hediye-karşı hediye" (*don-contre don*) tezi doğrultusunda en eski örneklerden biri olduğu ortadadır. (Bkz. geride, Bölüm 2)

BÖLÜM 13

HANLAR, BEYLER "TOYA OTURUR": "ORUN"A GÖRE "ÜLÜŞÜRLER"

Türk-Moğol bozkır beyleri ve savaşçılar.

Toy ritüel bir iktidar sofrasıdır. Orta Asya siyasasında, sırayla ya da birlikte egemen olan Hun, Türk-Moğol dünyasında (Roux 2006: 36-221; Roberts, Westad: 327-332), "toyilan" ya da "aş" olarak da bilinen şölen geleneğinde, "budun"u oluşturan boyların önderleri bir araya gelerek ülkelerini ilgilendiren önemli konuları ele alırlardı. Esnek boylar konfederasyonunun başındaki hanın çağrıda bulunduğu bu dönemsel, özellikle ilkbaharda yapılan, siyasal toplantılar (kurultay) çerçevesinde sunulan resmî toylar ve benzeri şölenlerin, başka bir deyişle, kurumsallaşmış kamusal ziyafetlerin kimi işlev ve simgesel anlamlarına daha önce değinilmişti. Söz konusu toylar, egemen kişinin toplumsal ve siyasal bir yükümlülüğü yerine getirmesinin yanı sıra, budun aidiyeti ve boylar arası birlikteliği güçlendirmeye yönelik bir toplumsal dayanışma platformu sağlıyordu. Toylar özellikle, soylu, cömert kağan ve ailesinin gücünü ve görkemini de simgesel olarak ortaya koyan kutlamalardı. (Seyitdanlıoğlu: 2-10)

Ne var ki, bu toylardaki oturma düzeni ve yemek paylaşımlarının hiyerarşik özellikleri bizi, öncekilerden daha da önemli simgesel boyutlara taşır. Zira toy düzeni, hem ziyafeti verenin hem de konuklarının mevki, derece ve toplumsal statülerinin karşılıklı olarak tanınması ve/veya yeniden onaylanmasını simgesel olarak açığa vurur. Toy konuklarının "şerefli oturak" ya da başköşede el üstünde tutulması kadar, kimilerinin uzak bir köşeye itilmeleri, önemsizleştirilip dışlanmalarını da görünür hale getirilir. Siyasal iktidarı elinde bulunduran kağan, konuklarına yemek ikramında bulunurken aynı zamanda bu kişilere otoritesini göstermek ister. Kağan

"vericidir"; oysa onun sunduğu yemeği paylaşmak için oturan "alıcı" boy beyleri (görünürde bireyler, aslında boylarını oluşturan aile köklerinin temsilcileri) kimlikleriyle (Ateş: 26), sadece önlerine gelen et parçalarını tüketmezler. Aynı zamanda, simgesel açıdan, mevcut sosyal statülerini ve siyasal mevkilerini ve bunun boyları için içerdiği sosyal, hukuksal ve ekonomik hakları, yani iktidarın yeniden-bölüştürücü sofrasında onlara düşeni, kabul ederler. Bu kabulle birlikte, kağanın otoritesini meşrulaştırır ve/veya yeniden üretirler ve barışta da savaşta da onunla birlikte olacakları, ona itaat edeceklerı mesajını verirler.

Bu yüzden, yiyecek paylaşımı sadece "birliktelik", "dayanışma", "antlaşma", "barışıklık", "aidiyet" gibi toplumsal erdemleri ifade etmekle sınırlı kalmaz. Toy sofrasının toplumsal dinamiğinde, paylaşanlar arasında "benzerlikler" kadar, "farklılıklar" da vurgulanır. Bu sofraya çağrılmayan ya da artık çağrılmayanları, simgesel olarak dışlar ve bir biçimde, "yabancılaştırır." Bu nedenle "ötekileştirilen" gruplara karşı bir ayrıştırma ve hasımlaştırma potansiyeli taşır. Bunu da yadırgamamak gerekir.[1] Bir ziyafete davet edilmenin simgesel değeri ve vurgulanan statü farklarının meşruiyeti bağlamında, taşıdığı anlam da önem kazanmaktadır. Çağrılı soylu konuklar arasında biri oturma hiyerarşisine göre, derecesinin yükseltilmiş olduğunu fark ettiğinde elbette sevinirdi. Ama tersi durumda, daha düşük bir konuma düşürüldüğünde, söz konusu kişinin geçmişte olduğundan daha az dikkate alındığını açık bir biçimde gösterirdi. O kişiye tek bir seçenek kalmıştır: Ya bu yeni durumu kabullenecek ya da ziyafet çadırını yanındaki yakınlarıyla birlikte terk ederek protesto edecektir. Hele böyle bir ziyafete çağrılmamış, dışlanmış bir bey iseniz, biliniz ki artık ziyafet sahibi size eskisi kadar önem vermiyor. Bu yüzden doğabilecek düşmanlık hissi bir gün aralarında savaşıp kozlarını paylaşmaya kadar gidebilir. İlk kez kağana daha yakın oturtulan bir mevki sahibi için bu bir toplumsal yükseliş anlamına gelecektir. Kağanın, bir beyi yakın çemberinden daha uzak çembere itmesi, belki de hiç davet etmemesi veya tam tersi, özellikle onurlandırması gibi tercihler de; iktidar sahibi ile konukları arasındaki karşılıklı ilişkilerin son durumuna ilişkin, hem "yapısal" hem de "kanıtlayıcı" (Visser 2008a: 379) bir edimi simgelemektedir.

Toy, her halükârda, bozkır yaşamının yarı-göçer düzeninde her an değişen siyasal ve ekonomik koşulları da yansıtan bu esnek boylar arası konfederasyonun aktörleri, kağan ile müttefiki boyların beyleri arasındaki *o anki* güçler dengesini açığa vurarak, dosta ve düşmana mesajlar verir. Bu anlamlarıyla da, budun bünyesinde yöneten boy ve yönetilen boylar arasındaki zor ilişkilerinden çok daha kalıcı bir konsensüsün (toplumsal rızanın) varlığına işaret eder: Boylar kurultayının hiye-

1 Bölüm 8'de, Orta Asya Türk beyleri arasında belli aralıklarla düzenlenen geleneksel "yağma"ya davet edilmeyen beylerin bu dışlanmayı davet sahibi hana karşı savaş açarak ödetmeye çalıştıklarını anımsayalım.

rarşik şölen yemeği olarak toy; budunu oluşturan boyların ortak maddi ve manevi değer ve inanışlarını, ekonomik, sosyal, kültürel yaşam ve geçim tarzlarını ve siyasal ideolojisini yansıtan, budun içinde her bir boyun sosyal, siyasal ve ekonomik konum ve mevkiini belirleyen onaylatan, ya da yeniden üreten, kimi zaman da sorgulayan simgesel bir üleşmedir.

Oğuz söylencelerinde toylar

Hayvancılık ve sürekli savaş ve talan ekonomisi ile yaşayan ve gerilerinde çok az yazılı kaynak bırakan erken Orta Asya konar-göçer boylarının hiyerarşik bey sofraları konusunda kuşaktan kuşağa aktarılan efsaneler aracılığıyla en azından fikir sahibi olabiliriz. Zira bir toplumun mitosları (söylenceleri) ve kozmolojik inanç sistemleri, varolan düzende toplumsal yaşam kilidinin simgesel anahtarlarını da sunar.[2]

Sadece kültürel değil, sosyolojik yorumlara da açık özellikleriyle, bu mitik ziyafetler yaşam pratiklerine yansır ve kurulu düzeni genelde meşrulaştırıcı işleviyle, o toplum kültüründe sosyal ve siyasal statü ve mevkilerin algılanma, tanımlanma ve kabulünü sağlar. Yüzyıllar boyu ağızdan ağıza dolaşan mitik ziyafet öyküleri, hayal ürünü olmadıkları gibi, aynı zamanda, gerçek dünyada herkese toplumdaki yerini öğreten "pedagojik bir ayin", (Belge: 367) yani etkin bir sosyalleşme aracıdır. Bir başka anlatımla, "bir toplum maketi" olarak, kamusal ziyafet, "bir sosyal tanınma, ahlaki pedagoji [öğreti] ve siyasal meşrulaştırma anıdır."(Schmeil: 372)

Bu bağlamda, örneğin, Batı Orta Asya'daki Türk boylarının merkeziyetçi bir yönetim altında bir araya gelişinin mitolojik anlatısı *Oğuz Destanı*'nında, gerçek yaşamın ipuçlarını bulabiliriz. Bu manzum destanda Oğuz Han'ın Türklerin Büyük Kağan'ı olması geleneksel bir toyla kutlanıyordu. Uygurca kayda alınmış bu efsanenin günümüz Türkçesine çevirisinde bu Oğuz[3] toyu şöyle anlatılıyor:

---

2 Joseph Campbell'e göre, insanlığın uzun tarihine bakıldığında mitlerin dört temel işlevi olduğu görülür: 1- Varoluşun gizemi önünde duyulan korku ve huşu karışık bir duyguyu açığa çıkarmak ve desteklemek. 2- Bir varlığın gizemi ve bir gizemin varlığı önünde duyulan bu korku duygusuna dayanan ve onu destekleyen bir evren imgelemi sağlayan, bir kozmolojiye dönüştürmek. 3- Mevcut sosyal düzeni desteklemek. 4- Bireyi, kendi tininin (*psyche*) gerçekleri düzenine alıştırarak, ona kendi manevi zenginleşmesi ve tasavvuru yönünde rehberlik etmek. (Campbell 1984: 519-522) Mitin bizi burada özellikle, üçüncü işlevi ilgilendirmektedir. Daha önce değinilen birçok kamusal ziyafette görüldüğü gibi, mitlerin kurulu düzeni desteklediği ve bireylerin gruplarla bütünleşmelerini sağladığı açıktır.

3 Oğuz adına ilk kez Yenisey Irmağı yakınlarında bulunan ve 6. yüzyıla tarihlenen Kırgızca taş mezar yazıtlarda rastlanır. Oğuzlar, o sıralarda Göktürklerin kuzeyinde yurtlanmışlardı. Orhun Yazıtları'nda da (8. yüzyıl), Oğuzların Türkler ile birlikte bu devletin iki ana halkından birini

"Emir verdi Oğuz Han, kendinin iç iline;/ Toplandı halk sözleşti, koştu onun eline./ Oğuz kırk masa ile sıra dizdirmiş idi,/ Türlü şaraplar ile aşlar pişirtmiş idi./ Halk oturdu sofraya, ne kımızlar içtiler,/ Ne şaraplar içildi, ne tatlılar yediler!/ Toy bitince Oğuz Han verdi şu buyruğunu:/ Ey benim beğlerimle ilimin ey budunu!/ Sizlerin başınıza, ben oldum artık kağan,/ Elimizden düşmesin, ne yayımız ne kalkan! [...] Demir kargılar ile olsun ilimiz orman!/ Av yerlerimiz dolsun vahşi at ile kulan [yaban eşeği]./ Yurdumu ırmaklarla denizler ile dolsun./ Gökteki güneş ise yurdun Bayrağı olsun, / İlimizin çadırı, yukarıdaki gök olsun,/ Dünya devletim ol olsun, halkımız da çok olsun![...] Bana itaat etmek, sizlerden dileğimdir,/ Benim ağzıma bakıp, durmanızdır istediğimdir!/ Bana kim baş eğerse, alırım hediyesin,/ Dost tutarım onu ben, her zaman bana gelsin!."[4] (Ögel 1993: 118-119)

Oğuz Han'ın tahta çıkışını kutlamak için düzenlediği bu toy gibi ölmeden önce düzenlediği veda toyu da,[5] cömert kağanın yöneticilerine ve halkına sunduğu mitik toyları öykülemekten öte, simgesel olarak Oğuz kavminin kuşaklardan kuşaklara soyağacının kökenini, kuruluş ve budunu beyleri arasında paylaştırma söylencesini

oluşturdukları anlaşılıyor. Oğuzlar (kuzlar, "oklar" anlamında), dokuz boydan oluşan bir budun, ya da Tokuz Oğuzlar (Dokuz Oklar) olarak anılır. Eski Türkler arasında en güçlü budunların hükümdarlarına "kağan" deniliyordu. Oğuzlar, 680'li yıllarda Göktürk Kağanlığı'nın Kutluğ tarafından kurulma çabaları sırasında, Moğolistan'dan doğup Baykal Gölü'ne dökülen Selenge Irmağı'nın çevresinde oturuyorlardı. Ancak sonraları, Batı Göktürkleri hükümdarı Bilge Kağan döneminde (716-734) ona bağlı bir kavim konumuna dönüştüler. Göktürk Devleti 744'te yıkıldığında, yerini Uygur Devleti aldı. Kül Bilge Kağan, Uygur hükümdarı oldu. Tokuz Oğuzların "başbuğu" Moyunçor unvanlı oğlu da 747'de onun yerine geçtiğinde İl İtmiş (devlet kurmuş) Bilge Kağan unvanını aldı. İl İtmiş'e karşı ilk başlarda isyan eden Tokuz Oğuzlar, daha sonraları On Uygur boyuyla birleşerek Uygur devletinin temel ikilisini oluşturdular. Uygur devleti'nin zayıflamasıyla birlikte Oğuzlar, batıya yönelmişler ve 10. yüzyılda Hazar Denizi ile Sir Derya Irmağı'nın ortalarında ve bunun kuzeyindeki bozkır alanlarda ağırlıklı konar-göçer yaşamlarını sürdürmüşlerdir. Şamanist Oğuzlar 10. yüzyılda Müslümanlığa geçmeye başladıktan sonra, Türkmen olarak adlandırılacaklardı. (Sümer: 325-330; Ateş: 16-18)

4 Nitekim Kırgızların mitik kahramanı Manas Destanı'nda da tüm Orta Asya söylencelerinde görüldüğü gibi, şölenler yapılır, kısraklar, koyunlar kestirilir, toylarda "dağ gibi etler yığılır", "göl gibi çorbalar", tulumlar dolusu kımız sunulur, açlar doyurulur, halk toplanıp yemeğini yerdi. (Ögel 1993 Cilt I: 521)

5 17. yüzyılda eski Türklerin efsanelerini derleyen Ebulgazi Bahadır Han ise, *Türkmenlerin Soyağacı*'nda Oğuz Han'ın bu kez ölmeden önce düzenlediği ve ülkesini oğulları arasında bölüştürdüğü son toyu şöyle aktarıyor: "Dokuz bin koyun ve dokuz yüz yılkı [at] öldürttü. Derilerinden doksan dokuz havuz yaptırıp dokuzuna rakı, doksanına kımız doldurttu. Bütün maiyetini çağırıp getirtti. Altı oğluna çok nasihatler edip beylere öğretip yurtlar, şehirler, iller ve nimetler verdi." (Ebulgazi, Ölmez çevirisi: 243; Çağatayca metin: 147-148) Bu söylencedeki dokuz rakamındaki simgesellik de dikkat çekiyor: "Tokkuz" (dokuz) Türklerin kutsal rakamlarından biridir. Nitekim en eski Oğuz boylarının sayısı dokuzdur: "Dokız Oğuzlar" (Dokuz Oklar) Altay Türkleri ve Şamanları omuzlarında dokuz ok ve yay taşırlardı.

sunmaktaydı. Orta Asyalı toplumların yaratılış söylencelerinde, o toplumun kuruluş ve güçlenmesine önderlik etmiş eski atalarının "ruhunu" sürdüren seçkin ve savaşçı, "bahadır torunlarının", iktidarının meşruiyetini bu tür geleneksel söylencelere ve kozmolojik tanrısal hiyerarşilere dayandırmaları elbette bir ilk değildi.

Kaldı ki Balandier'nin de vurguladığı gibi iktidar ile kutsal arasındaki ilişkinin mitler aracılığıyla onanması, çoktanrılı kabilesel ve antik toplumların ortak bir özelliğidir. Balandier'ye göre, ayrıcalıklı kişiler ve mülk sahibi seçkinler tarafından kullanılan bir çeşit toplumsal yasa sayılabilecek mitler ikili bir işlev görürler: Bir yönüyle, var olan düzeni, çok eskilere dayandırarak, "tarihi terimlerle *açıklarlar*." Öteki yönüyle de, bu düzeni, "hakça kurulmuş bir sistem gibi takdim ederek, ona ahlaki bir temel verip *meşrulaştırırlar*." (Balandier 2007: 117, italikler Balandier'nin) Başka bir anlatımla, mitos (söylence) giderek "logos"a yani akla dayalı açıklamaya dönüştürülerek kurulu siyasal düzen meşrulaştırılır.

Dede Korkut Destanı

Orta Asya Türklerinin bir başka söylencesi, 9-10. yüzyıllarda Uygurlar Buda'ya, Moğollar ise Tengri'ye ve ongunlara (putlara) taparak Şamanist geleneklerini sürdürürlerken, Karahanlı (Divitçioğlu 2010: 23-49) ve Oğuzlar (Sümer: 325-330) gibi halkların İslamiyeti kabul edişleri sonrasında yeniden derlenen *Dede Korkut Kitabı*'dır. Bu kitapta yer alan simgesellik yüklü mitik toylar aracılığıyla, siyasal gücün kimler arasında ve hangi statü ölçütlerine göre "paylaşıldığı" ve soylu bir ailenin üyesi olsalar bile, toplumca aranan ek koşulları henüz yerine getirememiş kişilerin toy sofralarında yer bulamadığı ya da bir başka köşeye itildiği görülür. Bu da, mevcut kurulu düzenin boylar arası çıkış ve inişlere karşın korunduğuna, yani yeniden üretildiğini ortaya koyar.[6]

Bey toyuna oturmanın koşulları

Kimi zaman, bir kişinin bey sofrasında iyi bir konumda oturabilmesi, yiğitlik ya da cömertliğinin kanıtlanmış olmasına bağlıdır. Kazan Bey'in oğlu Uruz'un düş-

6 *Dede Korkut Kitabı*'nı da Campbell'in şu notu saptaması içine yerleştirebiliriz: "Dünya yaratılış mitleriyle doludur ve anlatılan olayların tümü de asılsızdır. Dünya aynı zamanda mitolojik başlangıçlar çağından, daha artan inandırıcılık dönemlerinden geçerek, olay yazıcıların rasyonel olaylara dayanma gösterisiyle tarihe kayıt düşmeye başladığı ve neredeyse bellekte yer eden zamana dek, insan tarihini yazan (ama dar anlamda yerel grup üzerine odaklanan) büyük geleneksel kitaplarla doludur. Dahası, bu büyük geleneksel kitaplar da, ilkel mitolojilerin yaptığı gibi, kendi yerel gruplarının adetleri, düşün sistemleri ve siyasal amaçlarını olumlamaya yararlar." (Campbell 1984: 95)

mana nasıl tutsak olduğu ve kurtulduğu hikâyesinde, Kazan Bey'in verdiği toyda sağına kardeşi Kara Göne, soluna ise dayısı Aruz oturmuştur. Kazan oğlu Uraz'ı karşısına çağırır:

> "Berü gelgil kulunum, oğul: "Sağum ala bakduğumda kartaşum Kara Göne'yi gördüm/ Baş kesüpdür kan döküpdür çuldı [ganimet] alupdur ad kazanupdur/ Solum ala bakduğumda tayım [dayım] Aruzı gördüm/ Baş kesüpdür kan döküpdür çuldı alupdur ad kazanupdur./ Karşum ala bakduğumda seni gördüm/ On altı yaş yaşladun/ Bir gün ola düşem ölem sen kalasın/ Yay çekmedün oh [ok] atmadun baş kesmedün kan dökmedün/ Kanlu Oğuz içinde çuldı almadun" diye yakınır. (Ergin 1997, Cilt I: 155-156)

Kazan Bey'in kardeşi ve dayısı olan bu kişiler birer bahadır olarak toplumda ve sofrada saygın yerlerini hak ediyorlardı, ama 16 yaşına gelmiş oğlu Uruz henüz yay çekmeyip ok atmadığı, düşman başı kesmediği, ganimet almadığı için üzgündü. Gün olur öldüğünde, onun yerini alabilmesi için, tüm bunları başarması gerekliydi.[7]

Konukların toplumsal saygınlık ölçütleri, bozkır toplumlarının değerlerine uygundur: Soylu bir aileden gelmek,[8] silah kullanmakta maharet, cesaret ve kahramanlık, konukseverlik, ayrıca düşkünlere ve yoksullara kol kanat germek ve onlara yardım etmek saygın bir kişiden beklenen davranışlar, aralarındaki dayanışmanın, hatta hükümdar olmanın koşulları arasındaydı. Dede Korkut'taki bu mitolojik öyküyle gerçek

---

7 Yine, *Dede Korkut Kitabı*'nda sözü edilen Uşun Koca Oğlu Egrek örneğin, yol yordam bilmeyen, patavatsız, teklifsiz, ancak yiğit bir kişidir. "Haddini bilmediği" için beyler tarafından cezalandırılır. Çünkü bir beyin huzurunda oturmak hakkı kılıç ya da ekmekle elde edilir. Açı doyurmak, yoksulu giydirmek gibi belli koşulların da yerine gelmesi gerekliydi. O da sonunda dersini alacaktır: "Oğuz zamanında Uşun Koca dirler bir kişi var idi. Ömründe iki oğlu var idi. Ulu oğlının adı Egrek idi. Bahadır, delü, yahşı yiğit idi. Bayındır Han'un divanına kaçan [ne zaman] istese varur gelür idi. Bigler bigi olan Kazan divanında buna hiç kapu baca yoğ idi. Biğleri başup [çiğneyip] Kazan önünde oturur idi. Kimseye iltifat eylemez idi. Meğer [öte yandan] hanum gine bir gün bigleri başup oturıçak, Ters Uzamış dirler idi Oğuzda bir yiğit var idi, aydur [söyler]: 'Mere [bre] Uşun Koca oğlı bu oturan biglerin her biri oturduğı yiri kılıcı ile ekmeği ile alupdur, mere sen baş mı kesdün kan mı tökdün aç mı toyurdun yalınçak mı tonatdun?' didi. Egrek aydur: 'Mere Ters Uzamış baş kesüp kan tökmek hüner midür?' didi. Aydur: 'Beli [evet] hünerdür ya!' Ters Uzamışun sözi Egrege kâr eyledi. Turdı Kazan Bigden akın diledi. Akın virdi. Çığırtdı, akınçı [akıncı] dirildi. Üç yüz şay [parlak] cidalu [mızraklı] yiğit bunun yanına cem'oldı." (Ergin 1997, Cilt I: 225)

8 Avrupa Hunlarında da örneğin, "aristokratik katmanlaşma bu toplumların yapısının en önde gelen özelliklerinden biriydi." Yalnız siyasal yapılanma değil, toplum da "son derece hiyerarşik bir yapı"daydı: "En üstte, ait oldukları aile itibarıyla asil olanlar bulunuyordu. Krallar, kavim reisleri, beyler ve onların oğulları her zaman için en üst görevlere getirilirdi." Kısacası, göçebe toplumlarda da emir verebilme gücü "bir tür karizmaydı ve bu da kan bağı yardımıyla babadan oğula geçerdi." (Váczy: 65)

yaşam arasında kuşkusuz bir bağ vardır. Bir Macar Türkoloğun deyişiyle, "Tahta çıkmak farklı bir yetenek, bir karizma gerektirirdi ve bu karizma hanedanın atalarından biri tarafından bir zamanlar mitik koşullar içinde, kahramanca işler yapılarak elde edilmişti ve bu yetenek babadan oğula, kuşaktan kuşağa geçerdi. Yani göçebe halklarda tahtın mirası, sadece egemen boya, ilk doğan çocuğa veya *idoneitas* [uygunluk] ilkesine göre saptanmaz, bunların yer ve koşullara uygun düşen kombinasyonlarıyla belirlenirdi. Bu yöntem Asya Hunlarında, Türklerde, Eftallar (Ak Hunlarda) ve Avrupa Hunlarının da dahil olduğu başka birçok göçebe halkta da aynıydı." (Váczy: 67-74)

Toy, herkese açık bir "sofra" değildi.[9] Bununla birlikte, kağan ailesine bağlı bir boy beyinin oğlu olarak görece düşük statüde bir aileden gelse de, sadakat yeminiyle bağlandığı kağanın hizmetinde bir "nöker", onurlu, cesur ve kahraman bir asker (alp) (Esin 2001: 120-147 ve komutan kimliğiyle, toya oturan büyük beyler arasında yer alabilirdi. Bu da zaten, onun bu toplulukça "içre" kabul edilip, saygı gördüğünü simgesel olarak kanıtlardı.[10]

Sözgelimi, soylu ya da cesur bir kahraman olabilirsiniz; ancak, evli olup da hâlâ oğlunuz ya da kızınız yoksa daha az saygınlığa sahipsinizdir. Çünkü sülaleyi devam ettirecek bir çocuk sahibi olmamak, Orta Asya Türklerinde hem tanrı hem de toplumun lanetini, ilencini (bedduasını) çekerdi. Bu da, sofradaki konumunuzu etkilerdi. *Dede Korkut Kitabı*'nda örneğin, Bayındır Han'ın verdiği bir şölende oğlu olan beyleri ile kızı olanları ve hiç çocuğu olmayanları, toplumsal önemlerine göre, farklı çadırlarda oturtup farklı yemekler yedirdiği anlatılır. O sıralarda hâlâ çocuksuz olan Dirse Han, Bayındır Han'ın toyuna gelir:

> "Bayundur Han'un yiğitleri Dirse Hanu karşuladılar. Getürüp kara otağa kondurdular. Kara kiçe altına döşediler. Kara koyun yahnısından önine getirdiler. Bayındır Han'dan buyruk böyledür hanum dediler. Dirse Han aydur [sorar]: Bayındır Han benüm ne eksikliğüm gördi, kılıcımdan mı gördi, soframdan mı gördi, benden alçak kişileri ağ [ak] otağa kızıl otağa kondurdı, benüm suçum ne oldı- kim kara otağa kondurdı didi. Ayıtdılar [yanıtladılar]: Hanum, bugün Bayındır Han'dan buyruk şöyledür kim oğlu kızı olmayanı Tanrı Ta'âla kargayuptur [lanetler, ilençler] biz dahi kargaruz [lanetleriz] dimişdür didiler." (Ergin 1997, Cilt I: 78-79) Bunun üzerine, kendini alçalanmış hisseden Dirse Han, yerinden kalkar ve "bu karayıb [lanet] bana ya bendendür ya da hatundandır" diyerek, toyu terk eder.

9 Ama istisnalar vardı: Örneğin, Kırgızların yaratılış söylencesi *Manas Destanı*'nda Hükümdar Manas, kendine baş eğen kabilelerin şefleriyle yemek yer, kölelerliyle aynı sofraya otururdu. Gelgelelim, söylenceye göre, bu "kara başlı halklar", hükümdarın "yakın duruş"undan yararlanarak onu zehirlemeye teşebbüs ederler, hatta öldüremeseler bile, yaraladıkları olurdu. (Ögel 1993, Cilt I: 497, 518)

10 Hunlarda da örneğin, soylu bir aileden gelmeyen, ancak savaşlarda gösterdikleri kahramanlıklar nedeniyle ünlenen kimi savaşçılar da (bagatur, bahadır) soylular arasına kabul edilir, onlar ve onların aile üyelerinin toplumsal statüsü yükselirdi. (Váczy: 65-66)

> Evine döndüğünde "selvi boylu" eşine olanları anlatır: "Oğlu kızı olmıyanı kara otağa kondurun, kara kiçe altına döşen, kara koyun yahnısından öninc getirün. Yir ise yisün, yimez ise tursun gitsin dediler." (Ergin 1997, Cilt I: 79)

Düşük konum, sıradanlık ifade eden "kara" sözcüğü otağ, keçe ve yahniyi de nitelendirdiği gibi, Dirse Han, çocuğu olmadığı için Bayındır Han'ın "ak" çadırından dışlanmıştı. Ama, bir çocuk sahibi olduğunda, saygınlığına yeniden kavuşacaktı. Dirse Han'ın oturtulduğu kara çadır önüne "kara yahni" konması, yemek yenirken aslında sosyo-kültürel ve "ak" çadıra uzaklığı ile de siyasal anlam ve simgeler tüketildiğini açığa vuruyordu. (Beşirli, 2011: 146) Sonuçta, soylu beylerin egemenliğindeki Orta Asya bozkırlarında da, kamusal bir yemeğin oligarşik bir grup içindeki hiyerarşi ve iktidar ilişkilerini temsil ettiği gerçeği değişmiyordu. (Montanari 1999a: 70) Öyle ki, bu dar grubun üyesi bir bey, aniden hastalanıp öldüğünde geride bıraktığı soylu dul eşi ve küçük yaştaki çocuklarının ülüşünün de (payının) tehlikeye düştüğü görülebiliyordu.[11]

Tüm bu örnekler bize aynı zamanda, bozkır insanlarının yaşam süreçlerinde geçişlerin, sosyal eşik atlamaların, yoğ ritüelinde görüldüğü gibi, ne denli önemli olduğunu ortaya koyuyor. Toy sofrasında saygın bir yere sahip olmak için, sadece soylu bir aileden gelmek yetmiyor. Ayrıca savaşta yararlılık göstermek, düşman öldürmüş olmak, sıradan bir savaşçı değil bahadır olmak gerekiyor. Dahası evli ve çocuklu olmak da önemliydi. Ve nihayet, soylu olmayan bir alp de, beyinin hizmetinde savaşçılığı ile öne çıkarsa o da "aile"ye dahil ediliyor, o da artık soylu sayılıyordu.[12]

---

11 Moğol tarihinin en eski kaynağı, 1204 yılında toplanan Büyük Kurultay sırasında tamamlanıp Moğol hanedanı dışında kimsenin okunmasının istendiği *Moğolların Gizli Tarihçesi*'nden bir örnek verelim: "O bahar Ambakay Kağanı'n hatunları Orbay ve Sohotay ulular yerinde (yaşlıların cesetlerinin gömüldüğü yer) cenaze yemeğini sunarken [atalara pirinç pişirmek ve kurban sunmak amacıyla] Öelün-üçin biraz geciktiği için cenaze yemeğine yetişemedi. Öelün- üçin, Orbay ve Sohatay'a: Yesutay Bahadır [kocası] öldü diye, oğlum daha çocuk diye, ulular cenazesinin nimeti arağı ve sarhaddan [ataların payından kurban eti bakiyesinden ve kurban etinden] nasıl olur da ayırmazsınız ? Göz gördükçe vermez, göç yaparken söylemez oldunuz."(Kaya: 30; Divitçioğlu: 80) Öelün- üçin, küçük Temuçin ve kardeşlerinin annesiydi. Aynı Temuçin ileride 1206'da Cengiz Han unvanıyla büyük Moğol İmparatorluğu'nu kuracaktı. Yine de, kurban paylarının eşitsiz dağıldığını ortaya koyan bu tek örnek bile, Moğol toplumlarının hiyerşik yapısını yansıtıyordu: "Ata payı"ndan, kurban etinden soylu da olsa, hem dul hem de kocasının yokluğunda onu koruyabilecek çocukları henüz büyümemiş bir anaya bir şey düşmediği anlaşılıyor. Dul kadın ve çocukların toplumsal statüde daha altta olmaları, bu törensel kurban ziyafetinden pay alamamalarıyla sonuçlanıyordu.

12 *Dede Korkut Kitabı*'ndaki bu ilginç öykülerin, evrensel geçiş ritüellerinde olduğu gibi, sosyal eşik atlamaların geleneksel Orta Asya toylarında önemini ortaya koyan ve bu yönüyle karşılaştırmalı sosyal antropoloji açısından da değerli bir veri kaynağı oluşturduğunu öne sürersek, sanırız yanılmış olmayız.

Kim nerede oturuyor, ne yiyor: Orun ve Ülüş

Devlet kurucu Oğuz Han ikinci Büyük Kurultay'ı topladığı veda toyunda, konuklarını büyük bir ziyafetle ağırlarken mevkisine (orun) göre "kimin nerede oturtulduğu" ve payına (ülüş) göre "neler yediği" daha da önem kazanıyordu. Uygulanan sağlı sollu oturma düzeni, devletin hiyerarşik yapısını imgesel bir biçimde ortaya koyarken, konuklara etlerin en değerli parçalarından daha az değerlisine sofradaki yerlerine göre ikramı da, ölümünden sonra devlet yönetimini devralacak oğulları ve öteki Oğuz beylerinin budun içinde hangi görev ve mevkileri üstleneceklerinin işaretiydi:

> "Kırk kulaçlık bir direk, sağa dikip sağladı,/ Direğin üzerine, altın bir tavuk koyup,/ Direğin altına da bir ak koyun bağladı./ Kırk kulaç, bir direk de, sola dikip solladı,/ Direğin üzerine, gümüş bir tavuk koyup,/ Direğin altına da,kara koyun bağladı./ Sağ yanında Bozoklar, sol yanında da Üçok,/ Oturup eğlendiler, kırk gün kırk geceden çok./ Yediler hem içtiler, erip muradlarına,/ Oğuz böldü yurdunu, verdi evlâtlarına." (Ögel 1993: 127)

Oğuz Han Destanı, bizi sadece toyun ritüeli ve simgeseli konusunda bilgilendirmemektedir. Aynı zamanda, Oğuzların kozmogonisini, yani içinde yaşadıkları evrenin yaratılış ve gelişimine ilişkin mitik inançlarını da içermektedir. (Bkz. Esin 2001; Roux 2006: 60-61) Ögel'in vurguladığı gibi, "Oğuz Destanı da Türk kozmogonisinin bir parçasıdır." (Ögel 1973, Cilt I: 432) Bu nedenle, sofra hiyerarşisi ve dağıtılan payların eşitsizliği irdelenirken, Orta Asya Türklerinin dünya görüşlerini ortaya koyan inançları da dikkate alınmalıdır. (Bkz. Goody: 214) Türkler hem maddi hem manevi varlık olarak meydana gelmiş tek halktı. Kendilerini dünyanın (mikro kozmos) ve göğün (makro kozmos) tüm güçleri ve öğeleriyle özdeşleştiren yaratılış söylencesine göre, (Bkz. Bölüm 8) Türklerin kurucu babası büyük Oğuz Han, insanoğlu ve erkeği temsil eder. Yer ve göğün kutsal ruhları ise dişidir. Oğuz Han bir gün avlanırken, gökten kendisine doğru düşen başı Kutup Yıldızı gibi parlayan bir kız görür. Oğuz, adı *Hatun* olan bu kadını karısı yapar, o da ona üç çocuk verir: *Gün (eş)*, *Ay* ve *Yıldız* Hanlar, yani göğün üç öğesi. Oğuz, bir başka gün avlanırken bir suya (göl ya da ırmak) ve suyun ortasında bir adacık görür. Adacıkta bir ağaç kovuğunda oturur bulduğu bir başka kız da onun karısı olur. Bu kızı ona, Yer-Su dedikleri kutsal ruhlar tarafından gönderilmiş olmalıydı.[13] Kağanın ikinci karısı olan gök gözlü (gök rengi, tanrının simgelerinden biridir) bu kız ona üç oğlan daha verir: *Gök*, *Dağ* ve *Deniz* Hanlar. Oğuz Kağan, hem

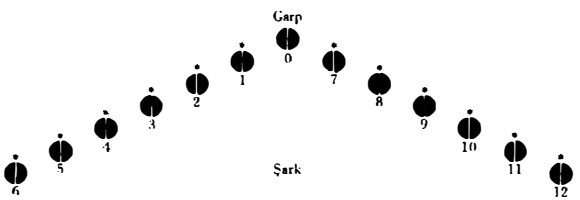
13 Göktürk ve Moğolların Bozkurt söylencesinin insanla çiftleşen kutsal mavi dişi kurdu Asena'nın yerini, Oğuz söylencesinde bu kez Gök'ün ve Yer-Suların kutsal ruhlarını simgeleyen Yer-Su'nun iki "hatun"un aldığı görülüyor. Kovuk imgeleminin, hem ana hem de ata rolü oynadığı, ayrıca ağaç ve dağ kültleriyle ilişkilendirilebileceği de açıktır. (Bkz. Ögel 1995: 459-464; 489-494)

"göğün kızı" hem de "yerin kızı" ile evleniyor, böylece, göğün bütün öğelerinin yanı sıra, dünyanın da tüm öğeleri bir araya geliyordu. (Ögel 1993: 117; Ögel 1995: 139-141)

Oğuz Han'ın toylarının simgesel şifrelerinin çözümünün, kozmogonik yansımalarıyla daha kolaylaşacağı açıktır. Zira, "[...] bir toplumun simgesel düzeni, sadece parçası olduğu kültürel gelenekler toplamı içinde incelendiğinde anlaşılabilir. Bu gelenek, kozmoloji, teoloji, sanat ve edebiyatı içerir."(Cohen 1969: 228)

Toy öncesi hazırlıklardan başlıyabiliriz: Kırk kulaçlık direk, aslında "Altın Kazuk"u, yani Kutup Yıldızı'nı simgeliyordu. Bu direk, dünyayı birleştiren ve ayakta tutan Kozmik Ağacı simgeliyordu. Dünya Dağı veya kutsal tapınak olarak da değerlendirilmelidir. (Campbell 2016a: 353) Çin Budizminden de etkilen Altay Türklerinin inanışlarına göre, Kutup Yıldızı, Gök Hükümdarı denilen Gök Tanrı'nın sarayıydı. Gök Tanrı, Kutup Yıldızı'nda "oturuyor", tüm gezegenler ve yıldızlar onun çevresinde dönüyorlardı. (Esin 2001: 39-42) Kuzey (Kutup) Yıldızı'nın çevresinde dolaşan takım yıldızlar gibi, mitik toyda Oğuzlar, yeryüzünde Tengri'nin temsilcisi olan hanın çevresine sıralanmış on iki çadırdaki boy beyleri tarafından temsil ediliyorlardı.

Abdülkadir İnan, söylentilere göre Oğuz boyları arasında mevcut orun (mevki) sıralamasını ve oturuş düzenini şöyle canlandırıyor:



0) Gün Hanla veziri Irkıl-Hoca; 1) Kay ve Bayat, *Sorki; 2) Alka-Evli ve Kara-Evli, *Lâle; 3) Yazır ve Yasır, *Komi, 4) Dodurga ve Döker, *Merdeşöy; 5) Avşar ve Kızık, *Turumcu; 6) Bekder ve Karkın, *Karaçık; 7) Bayandır ve Becne, *Kazığurt; 8) Çavuldur ve Çepni, *Kaŋlı, 9) Salur ve İmur, *Kalaç; 10) Alayuntlu ve Ürker, *Teken; 11) İğdır ve Böğdüz, *Karlık; 12) Ava ve Kınık, *Kıpçak.

(Kaynak: Abdülkadir İnan, "'Orun' ve 'Ülüş' Meselesi" TTK Yay. c.2, s.243)

Kutup Yıldızı, gök ile yeryüzünü birleştiren, ruh âlemi ile maddi dünyayı, Tengri ile insanı ayıran kutlu bir kapıydı. (Ögel 1993: 480; Ögel 1995: 169-171) Eski Yunan ve Roma'da da var olan göğün direği kavramı (*universalis columna*) veya dünyanın ekseni (*axis mundi*), Orta Asya Türklerinde olduğu gibi Moğollarda da Altın Kazık'la temsil ediliyordu. Göğün direği alınırsa, düzen bozulur, kıyamet kopardı, tıpkı bir çadır direğinin yıkılmasında olduğu gibi. Kağan, Gök'ün oğluydu: "Gökte

olmuş, gökte tahta oturmuş ve nihayet kağanlık talihi ile buyruğunu da yine gökten almış", hem insanüstü hem de insan Kağan, Gök ile Yer arasında iyi ilişkiler sağlar, "devlet ve yasa sahibi" olarak dünyaya düzen getirirdi. (Ögel 1971: 154). Orhun Yazıtları'nda, örneğin, ünlü Göktürk hükümdarı, "Tanrı gibi tanrı yaratmış [...] Tanrı gibi gökte olmuş Türk Bigc Kağanı" olarak tanımlanıyordu. (Ergin 1973: 33, 47) Başka bir anlatımla, her iki kozmik evrene de ait olan kağan, bunlar arasında Tengri'nin oğlu ya da elçisi unvanıyla aracılık yaparak dünyanın eksenini oluşturur ve düzen getirir. Gökyüzünde tek bir tanrı olduğu gibi, yerde de tek bir hükümdar vardır.[14] (Roux 2006: 61)

"Altun" ya da bir başka adıyla "Temür Kazguk", yani Kutup Yıldızı ve çevresindeki yıldızlar kağanın ailesi ve çevresi ile özdeşleştiriliyordu. (Esin 2001: 41) Simgesel olarak, hem tanrı adına hem de kendisi de insan olduğu için insanlar adına hareket eden tanrı soylu kağanın, yalnız kendi iktidarının işlerinden değil, yeryüzündeki düzenin sağlanmasından da sorumlu olduğunu yansıtıyordu. Doğa ve doğaüstü arasında duran kağan, "kozmosun ekseni"ydi. (Laudan: 44) Görünürde verilen mesaj buydu. Ne var ki, budunun tüm boy beylerini bir araya getiren bu Kurultay toyunun hiyerarşik yemek düzeni, kağanın kutsal konum ve gücünü kullanarak, dünyevi erkini de "sağlam bir hanedanlığa dönüştürme gayreti" (Beşirli, 2011: 148-149) içinde olduğunun somut bir işaretiydi. Nitekim, sağdaki direğin üzerine "altın" tavuk konup, dibine bir "ak" koyun bağlanırken soldaki direğe "gümüş" tavuk, dibine de "kara" koyun bağlanması ve sağ yanda Bozok sol yanda ise Üçok boylarının "oturtulması", Oğuz boyları arasındaki mevki farklarını geleneksel "altın-gümüş" ve "ak-kara" ayrımlarıyla yansıtıyordu.[15]

14 Uygur hükümdarı Moyun-Çor adına dikilmiş ve 753 yılına tarihlenen Terhin Yazıtı'nda da yer alan "Tengride Bolmış İl Etmiş Kagan" tanımlaması Hun, Göktürk ve Oğuz hükümdarlarının yüz yıllardır süregelen iktidar anlayışını bir kez daha dile getiriyordu. (Gömeç: 81; Divitçioğlu 2010: 11-13)

15 Altın, tarihteki birçok toplumda olduğu gibi, Türklerde de, gerek İslamiyet öncesi gerekse sonrasında, bir hükümdarlık simgesiydi. Kağanların altın "tamga" ve "kur-kuşak"ları olduğu gibi, sofralarında da altın tabak ve kadehler kullanırlardı. *Dede Korkut Kitabı*'nda örneğin, Salur Kazan'ın bir toyunda olduğu gibi: "Altun ayaklı sürahiler düzilmiş-idi. Tokuz kara gözlü, hub yüzlü, saçı ardına örili, göksi kızıl dügmelü, elleri bileğinden kınalu, parmakları nigarlu, mahbub kâfir kızları kalın Oğuz biglerine sağrak sürüp içerler-idi" (Ergin 1997 Cilt I: 95). Bahaeddin Ögel'in de özellikle belirttiği gibi, "sağrak", "ayak" veya "idiş" olarak adlandırılan eski Türk içki kadehleri, "simgesel olarak 'devlet ve ikbal" anlayışını" ifade ediyordu. (Ögel 1985: 186) Nitekim *Dîvânü Lûgat-it- Türk*'te geçen eski Türk atasözlerinden biri, "Sawın sağrakka tegir", günümüza Türkçesiyle "Söz ile sürahiye erişilir"in anlamı "Güzel sözle, kişi, beylerin içtiği kaptan su içer [...] ağırlanır"dı. (Kaşgarlı, Atalay çevirisi, Cilt I: 471)

Üstünlük Bozoklara tanınmıştı, kağanlık da onların hakkıydı. Gün (eş), Ay ve Yıldız Han adlı oğulları,sadece yaşça büyük oldukları için değil, aynı zamanda ilk eşi Gök-Tengri'nin kızı Hatûn'dan doğdukları için daha üst konumdaydılar. Oğuz Kağan onlara "Yay gibi, siz de okları göğe kadar atın" dediği için Bozoklar olarak anılıyorlardı. Oğuz Han'ın ikinci karısından olan Gök, Dağ ve Deniz Hanlar ise kutsal bir altın yay olarak betimlenen ağabeylerinin gümüş Üçokları, bir bakıma elçileri, daha doğrusu uç beyleri olarak, onların verdiği görevleri yerine getireceklerdi. (Ebulgezi, Ölmez çevirisi: 243-244; Ögel 1993: 126-127, 143)

Oğuz Han'ın oğullarının Gün, Ay, Yıldız, Gök, Dağ ve Deniz gibi adlar taşıması da, Oğuz Türklerinin "doğal kategorilerin akrabalık sistemine dahil edildiği bir kozmik sistem" (Bkz. Morris: 127) geliştirmiş olduklarını gösteriyor: Kut ve iktidar sahibi, tanrının yeryüzündeki vekili olan kağanın (Beşirli 2012b: 347) yerini kimin alacağı, kimlerin veraset hakkına sahip olacaklarının hukuksal gerekçesi, kozmogonik inançlarla pekiştiriliyordu. Birçok toplumda olduğu gibi Oğuz Türklerinde de, toy ritüellerine uyulması, kozmik düzenin korunması ve grubun bekasının koşulu oluyordu. Önemli olan, sosyal düzenin temel ilişkilerini sürekli kılmaktı. Zira, Bourdieu'nün de vurguladığı gibi, "kozmolojik kurguların değişmez özelliği", siyasal değişmezliklerin, yani yeryüzündeki kurulu düzenin, daima "doğallaştırılmasıdır." (Bourdieu 1971: 330)

Uzay ve dünyayı bir bütün olarak gören Türk kozmogonisinin Gök ve Yer-Su çifteliğine dayalı evreni, Oğuz Han'ın ahfadının adlarıyla da ortaya konuyordu: Gün (eş), Ay ve Yıldız Hanlar ile Gök, Dağ ve Deniz Hanlar. Devlet kurucusu hanın altı oğluna hanlık verdiği ve ülkeyi aralarında bölüştürdüğü, kurultay sonrası bu toyda sağ yanına Bozokları, sol yanına Üçokları oturtması, ülkenin bu hiyerarşiye göre yönetilmesi gereğine işaret ediyordu. Böyle bir derecelendirmenin soylu Oğuz Beyleri arasında olası rekabet ve çatışmayı önlemeye yönelik olduğu da açıktır.[16]

16 Özbekistan'da Hive Hanı (1643-1663) ve dönemin önde gelen tarihçilerinden Ebülgazi Bahadır Han'ın Orta Asya Türkmenlerinin gelenekleri üzerinde İslam öncesi yüzyıllardan süzülüp gelmiş söylenceleri de kapsayan *Şecere-i Terâkime* (Türkmenlerin Soykütüğü) başlıklı ünlü eserinde ise, bu toyu Oğuz Han'ın değil de, oğlu Gün Han'ın verdiğine ilişkin bir söylenceye yer verir: Oğuz budunun kağanın ölümünden sonra mirasçıları arasındaki çekişmelerle dağılmaması için, sağlığında onun veziri ve başdanışmanı olan Irkıl- Hoca devreye girer ve kağanın altı oğlundan en büyüğü Gün Han'a, "Oğuz Han'dan çok yurtlar, şehirler, iller canlı ve cansız mallar kalmıştır. Siz altınızdan [altı kardeşten] başka, her birinizden dörder oğul olmuş, hepsi yirmi dört padişahzâde olmuş. Ben dünya nimetleri yüzünden ağızlarınızın birlik olmamasından (karışıklık çıkmasından) korkuyorum" der. (Ebulgazi, Ölmez çevirisi: 244-245; Çağatayça metinde: 147-152) Irkıl Hoca'ya göre, herkes kendi payını alırsa, sayıları otuzu bulan bu han soylular arasında bir savaş ya da haksızlık olmayacaktır. Gün Han, babası gibi onun da vezir yardımcısı olan Irkıl

Gün (Kün) Han'ın küçük kardeşlerini ve oğullarını mevkilerine (orun) göre, kurulmuş çadırlarda oturtması ve her birine düşen paylarını (ülüş) önlerine koymasını izleyelim:

> "Altın çadırın başköşesinde [tör] Kün Han oturdu. Halkın bütün iyileri ittifak ederek [İl ileri gelenlerinin hepsi], koyunun başını, arkasını, kuyruklu sağrısını ve bağrını, sırtının (uca) üzerinde koyup, Kün Han'ın önüne koydular. 'Her kim Han olursa, payı bu olsun' dediler.[17]
>
> "Irkıl Hoca, kapının iç eşiğinde otırdu. Koyunun göğsünü [töş] onun önüne koydular. 'Kim vezir olursa onun payı da bu olsun' dediler."
>
> "Sağ koldaki ilk çadırda Kün Han'ın büyük oğlu Kayı'yı oturttular. 'Kayı'ya [koyunun] sağ aşıklı [arka bacak] kemiğini, pay verdiler. 'Bayat' bu eti doğradı; 'Sorki' [Sorhı] atlarını tutdu [baktı]. İkinci çadırda 'Alka evli'yi oturttular. Ona sağ karı iligi [sağ ön bacak kemiği] pay olarak verdiler. 'Karaevli' bunu doğradı. 'Lala' onların atlarını tuttu. Üçüncü çadırda Ay Han'ın büyük oğlu 'Yazırı' oturttular. Ona sağ yan başını [sağ kalça kemiği] verdiler. 'Yapar' [Yasır] bunu doğradı. 'Kumçı' [Kumı] atlarını tuttu. Dördüncü çadırda 'Dodurga'yı oturttular. [Koyunun] sağ umacasını [kuyruk sokumu kemiği] pay olarak verdiler. 'Döger' bunu doğradı, 'Murdeşuy' atlarını tuttu. Beşinci çadırda Yıldız [Yulduz] Han'ın büyük oğlu 'Avşar'ı oturttular. Sağ uyluğu [but kemiği] pay verdiler. 'Kızık' bunu doğradı. 'Turumçı' [Torumçı] atlarını tuttu. Altıncı çadırda 'Begdili'ni oturttular. Sağ yağrını [kürek kemiği] pay olarak verdiler. 'Karkın' bunu doğradı. 'Karaçık' atlarını tuttu."
>
> "Sol yandaki en ön çadırda 'Kök [Gök] Han'ın büyük oğlu 'Bayındır'ı oturttular. Ona sol uyluğu [but kemiği] pay verdiler. 'Beçene' onu doğradı. 'Kazgurt' atlarını tuttu. İkinci çadırda 'Çavuldur'u oturttular. Sol yan tarafı [sol kalça kemiği] verdiler. 'Çepni onu doğradı. 'Kanklı' atlarını tuttu. Üçüncü çadırda 'Tağ [Dağ] Han'ın büyük oğlu 'Salur'u oturttular. Sol aşık kemikli iligi [sol arka ayak] pay olarak verdiler. 'Eymür' onu doğradı. 'Kalaç' atlarını tuttu. Dördüncü çadırda 'Ala Yuntlı'yı oturttular. Sol kuyruk kemiğini pay verdiler. 'Üregir' bunu doğradı. Tiken [Teke, Teken] atlarını tuttu. Beşinci çadırda Tenggiz [Deniz]) Han'ın büyük oğlu 'İgdir'i oturttular. Sol karı iligi [ayak kemiği] verdiler. 'Bügdüz [Böğdüz] onu doğradı. 'Karluk atlarını tuttu. Altıncı çadırda Yıva'yı [Ava]

Hoca'nın bu önerisini yerinde bulur ve han soyundan gelen büyük küçük herkesin çağrılı olduğu bir kurultay toplar, ardından da toy verir.

17 Koyunun başı ve sağrısı halkının başı olan kağana sunulduğunda, kağan mantıken hayvanın en üstteki kısımlarını alır, yere daha yakın değen parçaları toplumsal hiyerarşide daha az önemli sayılan kişilere ayrılır. Örneğin, koyunun beyni, en değerli parçalardan biridir. Kaşgarlı Mahmud, Lugât'inde "Er menğiledi" der. Anlamı "Adam beyin yedi." Kaşgarlı'ya göre, "Vücutta en değerli yer dimağdır; kendisi için koyun kesilerek o koyunun beyni sunulan kişi, hatırı sayılır kişidir." (Kaşgarlı, Atalay çevirisi, Cilt III: 405)

oturttular. Sol yağrını [kürek kemiği] pay olarak verdiler. 'Kanık' bunu doğradı., 'Kıpçak' atlarını tuttu. " (Ebülgazi, Ölmez çevirisi: 246; İnan 1987a: 241-242; Ögel,1993: 216-217)

Siyasal bir ritüel özelliklerini taşıyan bu mitik kurultay ziyafetinde, boylar arasındaki hiyerarşi, dolayısıyla iktidar dağılımı, simgesel bir biçimde ortaya konuyordu. Gün Han ve beş kardeşinin her birinin soylu asıl hanımlarından dörder, toplamda yirmi dört oğlu vardı. Ama Oğuz Han'ın bu yirmi dört torunu arasında en büyükleri ve kimi zaman daha küçük kardeşleri de çadırlarda et yiyorlar, kimi ise et doğruyordu.[18]

Atlara bakanlar ise Oğuz Han'ın kumalarından peydahladığı "yanaşmalar"dı. Gün Han'ın sağındaki en itibarlı birinci çadırda et yiyen en büyük oğlu Kayı, eti doğrayan Bayat onun kardeşi, atlara bakan Sorhi ise yanaşmaydı. İkinci çadırda oturan Alkaevli, Gün Han'ın üçüncü, eti doğrayan ise Karaevli ise en küçük oğluydu. Atları tutan Lala da, Ebulgazi'ye göre, yine Oğuz Han'ın kumalarından birinden doğmaydı. (Ebülgazi,Ölmez çevirisi, "Oğuz Han'ın çocukları ve torunlarının adları hakkında": 245)

Oturma düzeni ve paylaşımın niteliği "kürke" yani mevkiye göre değişiyordu, çünkü budunun "töre"si bunu öngörüyordu. Merkezdeki Gün Han'ın Kayı boyu "et yiyen", Oğuz kökenli olmasına karşın, ona tabi sayılan Bayat boyu "et doğrayan", Oğuz Han'ın kumasından doğduğu için soylu Oğuz sayılmayan, ancak ona bağlı Sorkı boyu da "atları tutan" seyisler olarak, farklı ve eşitsiz konumdaydılar. Bu sıralama aşağı doğru aynı üçlü ayrımla devam ediyor, "et yiyen", "doğrayan" ve "atlara bakanların" her biri aslında Oğuz düzenindeki boylar arası hiyerarşiyi simgeliyordu. Oğuz'un yirmi dört torunu her ikisi on iki çadırda oturtularak on iki bölük oluyorlardı. Bu on iki bölükten doğanlar, "Bir şeyin yüzü arkasından iyi olduğu için halkın ve devletin yüzüne dönüktür" anlamıyla, "yüzlük" olarak nitelendiriliyordu. (Ebulgazi, Ölmez çevirisi: 247) Oğuz Han'ın ad koyduğu ya da kumalarından doğan torunları, kapıda duran ya da at tutan olarak da yirmi dört kişiydi. Bunlar da daha alçak konumdaki oymakları temsil ediyorlardı.[19]

---

18 Aslında, Antik Mısır kral ziyafetlerinden, Osmanlı, Fransız ya da İngiliz saray ziyafetlerine değişen bir şey yoktur: Ziyafete katılanların kimi başköşede oturacak, kimi ayrı yerde ağırlanacak; kimi yemeğini masada, kimi yerde yiyecek, kimi soylular ise yemeden ayakta duracak, daha alt konumdakiler ise sadece "izleyecektiler."

19 Ebülgazi'nin aktardığı Gün Han'ın simgesel anlamlı toyu, 17. yüzyılda Orta Asya'da yaşayan Türk ve Türkmen kabile ve boyları arasındaki hiyerarşiye ilişkin olarak da bize bir fikir veriyor. Tarihçi Abdülkadir İnan, Ebülgazi'de Oğuz topluluğuna "sonradan karışan, ancak yirmi dört Oğuz boyu arasında ismi geçmiyen yirmi üç kabileden söz edildiğine dikkat çekiyor. Söz konusu boylar geleneğe göre, "Oğuz Han'ın odalıklarından doğmuştur"; bu nedenle de aralarında sekizi

Kamusal toy pratiği, günümüz sosyolojik bakışıyla değerlendirildiğinde, Bourdieu'nün *habitus* kavramı hemen akla geliyor. "[...] gıdaya ilişkin tüketimin veya beden kullanımının sosyal uzamda işgal edilen konuma bağlı olarak değişmesi"nin (Bourdieu 2013b: 48), toy düzeni için de geçerli olduğu söylenebilir. Mitolojik kökenli olsa da, "oturan", "et doğrayan" ve "atlara bakan" ayrımı, Oğuzların gerçek yaşamlarındaki katı hiyerarşik düzenini yansıtan bir kültürel aynadır: Soylu konukların çadırları, merkezdeki hükümdar çadırının sağında ve solunda ve her birinin mevkine göre sıralanmış, ikram edilen kızartılmış bir koyunun kemikli et parçaları da aynı hiyerarşi uyarınca belirlenmiş ve tüketilmişti. Böylelikle, kurultaya katılanlar arasındaki siyasal konsensüs, sofra düzenine de yansıtılmış, boylar arasındaki güç dengelerine göre ileride değişme potansiyeli taşısa da, o anki iktidar paylaşımını simgesel olarak yeniden üretmişti. Asya bozkırlarındaki resmî toy ritüellerinin, söz konusu hiyerarşik örgütlenmeler bünyesinde mevcut iktidar ilişkilerini ortaya

çadırların dışında at bakıcısı olarak görevlendirilmişti. Ayrıca Kıpçak, Kalaç, Kanglı ve Karluk gibi dört boy daha vardır ki, Oğuz Han "bunları yolda bulmuştur", dolayısıyla onlar da seyislik yapıyorlardı. (İnan 1987a: 245) Ögel de, Oğuzlarda Sorkı gibi "üçüncü sınıf" addedilen boylar (kabileler) arasında "hem nikâhı olmayan kadınlardan doğan çocuklardan türeyen soylar ve hem de Oğuz Han'ın yalnızca ad verdiği ve kendi kanını taşımayan Kanglı ve Kıpçak gibi kabilelerin" girdiğine dikkat çekiyo r(Ögel 1993: 215) Ebülgazi, Oğuz Han'ın savaşta ölen bir beyinin yeni doğan çocuğunu evlat edindiğini ve adını Kıpçak koyduğunu yazar. (Ebülgazi, Ölmez çevirisi: 238) Kaşgarlı Mahmud'un 1072'de yazdığı *Lugât*'i, "yirmi iki bölük" olarak tanımladığı Oğuz boylarının en önde gelen kabilesi olarak, "zamanımızın hakanları bunlardır" diyerek, Kınıkları gösterecekti. (Kaşgarlı, Atalay çevirisi, Cilt I: 55-56). Oysa Kınıklar Ebülgazi'de soldan altıncı mevkide ve "oturan" yerine "et doğrayan" olarak yer almışlardı. Kaşgarlı'nın ikinci sırada gösterdiği Kayılar ise, Yazıcızâde Ali'nin 15. yüzyılda yazdığı ı *Tevârîh-i Âl-i Selçuk*'da, Ebülgazi'nin *Secere-i Terâkime*'sindeki gibi, birinci sırada yer almıştı. Aynı şekilde, Kaşgarlı'nın üçüncü sırada gösterdiği Bayındır Han, yedinci sıraya düşmüştü. Kısacası, zamanda ya da mekânda farklı durumlarda "yemeğe katılan" boylar arasında değişmelerin meydana gelmiş olması da, simgesel ile gerçek arasındaki zaman zaman değişen ilişkileri, güç ve önem hiyerarşisinin el değiştirdiğini bir kez daha gözler önüne seriyor.Ama değişmeyen "orun" ilkesidir. Merhum Abdülkadir İnan, 1915'te Kıpçakistan'a ve 1920'de Kazakistan'a yaptığı geziler sırasında burada yaşayan boylarda da boyu oluşturan oymaklar arasında kesin bir hiyerarşi olduğuna, örneğin bir yoğ-aşında (cenaze yemeği) oymakların hiyerarşiye göre oturtulmasında kavga çıktığına tanık olduğunu yazacaktı. İnan, aynı şekilde, ama bu kez Gaziantep ve civarında 1930'larda yaşayan göçebe Anadolu Türkmen aşiretlerinden Elbeyli'nin toplu yemeklerinde, hatta yazlık ve kışlık konaklama yerlerine giderken bile, her oymağın "kendi yerini bilmek" zorunda kaldığını öğrenecekti. Gâvurdağı bölgesinde yaşayan Aydın aşireti obalarının kuruluş biçiminde, ağanın selamlık çadırı (aynı zamanda mutfak), ağanın çocukları ve gelinin çadırı, ağanın çadırı, akraba ve yakınları ve obanın en fakirlerinin çadırları hiyerarşik bir düzene göre kuruluyordu. (İnan 1987a: 249-251)

koymakta, kimin kim olduğunu dolaylı olarak herkese tebliğ etmekte, günümüz deyişiyle, "iletmekte" önemli bir aracı oldukları yadsınamaz.[20]

Güneş, ay, burçlar ve kemikler...

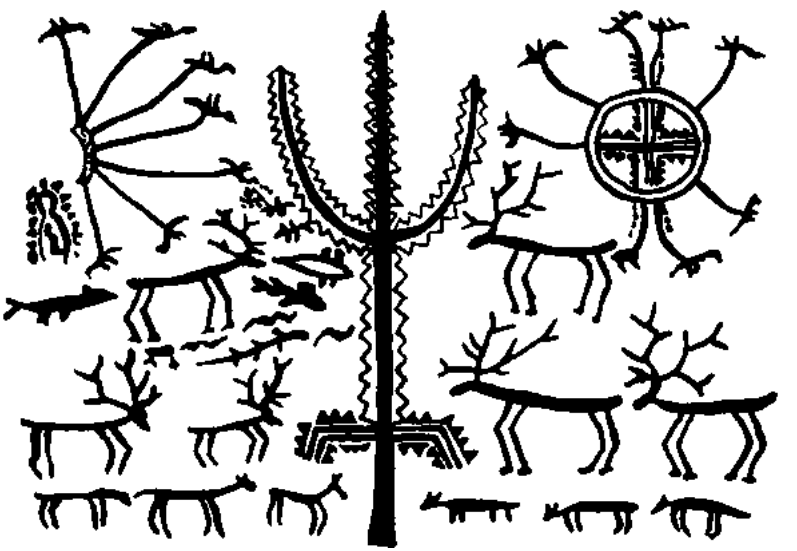
Toyda on iki çadırda, on iki boy temsilcisine, ateşte çevrilmiş bir koyundan on iki pay dağıtılmıştı. Toyun, verili bir toplumda mevcut düzeni vurgulayan, herkesin yerini belli eden, siyasal, hukuksal, ekonomik ve sosyal boyutlu simgeselliğini irdelemeyi sürdürürken, on iki rakamının birçok toplumda simgesel bir anlam taşıdığını da unutmamak gerekir.[21]

Eski Türkler de, Çinliler gibi "göğün on iki burcu ve on iki ay sayısınca her yıla bir ad koydukları" ve her biri bir hayvanla temsil edilen on ikişer yıllık kozmik takvimsel döngüler geliştirmişlerdi. (Kaşgarlı, Atalay çevirisi: 344-345; Esin 2001: 23; 104-105) Örneğin, Kül Tigin, koyun yılının ilk ayının on yedinci günü "uçmuş", dokuzuncu ayın yirmi yedinci gününde yas töreni düzenlenmişti. (Ergin 1973, Kül Tigin Dikiti, Kuzeydoğu Cephesi: 30) Çin'e komşu alanlarda MÖ 1000 yıllarında yaşayan ve "proto-Türkler" olarak adlandırılan Çu'ların bayraklarındaki ay ve ortasında güneş

20 Oğuzlarda söngük (et payı) ve tolu (içki) sunulması, ülke topraklarının boylar arasındaki paylaşımını düzenleyen tımar sisteminin simgesiydi. Türklerin İslamiyete geçişleri sonrasında, örneğin 13. yüzyılın başlarında, Anadolu Selçuklu Sultanı Alâeddin Keykubad ile artık Küçük Asya'ya yerleşmeye başlayan Oğuz beyleri arasındaki şölenli ve tımar dağıtımlı ant törenleri de, MÖ 1100-249 yıllarında Çu'larda izlenen bu geleneğin (Gök ve savaş tanrılarına etten özel pay ayrılması dışında), Müslüman Türkler arasında hâlâ sürdüğünün somut bir kanıtıdır. (Bkz. Esin 2006: 142-143)

21 Batı Oğuzlarının on iki ana boydan oluşmalarına karşın, daha önceki Göktürkler döneminde bu ülkenin kuzeyinde yaşayan Oğuz boyları "Dokuz Oğuz" olarak anılırdı. Eski Türklere göre gök dokuz kattan oluşuyordu. Dokuz, Ögel'in de belirttiği gibi, Türklerin "en eski ve kutlu" sayısıydı. Bunda dokuz gezegenli takvimlerinin de rolü vardı. Ancak, dünyayı on iki bölüme ve göğü de on iki burca ayıran Çinlilerin etkisiyle, on iki hayvanlı Çin takvimini benimseyeceklerdi. Doğu Türkleri'nin dokuz katlı göğü, Altay destanlarında on iki, on altı hatta on yedi kata çıkacaktı. (Ögel 1995: 162) Öte yandan, örneğin, *Tevrat* İsrailoğulları'nın on iki kabileden oluştuğunu yazıyor. Sümer'de, Babil'de bir güneş yılı on iki aydı. Gece ve gündüz on ikişer saatlik iki dilime bölünmüştü. Eski Çin ve Orta Asya'da da, güneşin bir yıl boyunca farklı mevsimleri kapsayan mevsimsel hareketi sırasında ayın on iki kez doğup batmasından hareketle geliştirdikleri burçlar takvimini kullanıyorlardı. Günler de on ikişer saatlik iki dilime ayrılmıştı. Eski Yunan ve Roma panteonunda da on iki tanrı yer aldığı biliniyor. Tıpkı, Romalılardan önce, MÖ 700'lerde Orta İtalya'yı egemenlikleri altına alan doğudan gelen bir halk olan Etrüsklerin on iki kentten oluşan konfederasyonu gibi. (Campbell 1984: 309) Araplar, daha sonra tüm Müslümanlar, "kameri" yani ayın yıl içindeki hareketlerine dayalı bir takvim geliştirmişlerdi. On iki burç, Hava, Ateş, Toprak ve Su, dörtlü kozmik ana kümenin her birinin içine üçerli olarak dağılıyordu. Şii inanışına göre on iki imam bulunuyordu.

topu (kün-ay) hükümdarlık beylik işareti anlamına geliyordu. Çu'lar ve Doğu Hunlarında ilk baharda güneş ve sonbaharda ay ayinleri yapılır, kurbanlar kesilirdi. Göktürklerde kağan güneşe benzetiliyor, Töles ya da Dokuz Oğuz'lardan gelen Uygurlarda ise, kimi kağanlar Gök Tanrı'dan kimileri ise Kün-Ay'dan kut almış sayılıyordu. (Esin 2001: 147-148; 70-71) Ay tanrısının Şamanist göçebelerin en çok saygı duydukları gök tanrılarından biri olması da, bizi ister istemez kozmogonik referanslara yöneltiyor. *Kerekü* denilen iskeleti büyük dallar, sazlar ve kamışlardan yapılan, üzeri keçeyle kaplanan yuvarlak silindir kubbeli ve kimi zaman öküzlerin çektiği tekerlekli arabalarla taşınan konar-göçer çadırlarının (yurt) diziliş düzeni örneğin: Çadırların sağında ve solunda konumlandığı merkezdeki görkemli Kağan otağı, aynı zamanda gök kubbeyi, yani kozmosu ve evrensel hükümdarı simgeliyordu.[22] (Esin 2006: 119-120, 154-156)



Batı Sibirya Samoyedlerine göre ortada "hayat ağacı", solda ay, sağda güneş, balıklar ve kutsal geyikler.
(Kaynak: Ögel, *Türk Mitolojisi*, c.1, 1993, s.91)

22 Yüzyıllar sonra yerleşik Osmanlı padişahlarının, örneğin, Topkapı Sarayı'nın ana kapısı geçildikten sonra iç içe açılan üç avlulu mimarisinde binaların dizilişi ile padişahın katıldığı askeri seferler sırasındaki ordugâh çadırları gibi, saltanat şenliklerinde devlet ileri gelenleri ve önemli konukların çadırlarının kurulma düzeninde, Otağ-ı Hümâyun'un merkezde yer alması aynı gelenekten kaynaklanacaktı. (Necipoğlu: 59-60)

On iki çadırın yerleşim düzeninden sonra, bu kez on iki payın hangi ölçütlere göre dağıtıldığı konusuna yeniden dönelim. Oğuz Han'ın veda toyunda koyunun kemikleriye ifade edilen en değerli parçalarının oğulları Gün, Ay ve Yıldız Hanlara üleştirildiğini (Bozoklar) az önce izlemiştik. Zira onlar Gök'ten inen yani tanrının kızı olan anaları Hatun'dan doğan büyük çocuklar olarak, ülkelerinin en önde gelen kişileri sayılıyordu. Onlar gök yuvarlağını simgeleyen "Altın Yay" (yani takımyıldızı, yay burcu) idiler. Bu yay gün doğusundan batısına uzanıyordu. Oğuz'un ikinci karısından olan ötcki genç kardeşleri ve onların oğulları ise altın yaydan atılmış ve güneyden kuzeye giden gümüş renkli Üçoklar" dı. (Ögel, 1993 Cilt I: 139-143; Giraud: 101-127) Ebülgazi'nin naklettiği söylencede toy çağrısında bulunan ve budun ileri gelenlerinin oybirliği ile "kağan payı" olarak koyunun en değerli yerleri düşen Gün Han'ın büyük oğlu Kayı'nın çadırının, Ay Han ve Yıldız Han'ın büyük oğullarının çadırlarının kağanın çadırının sağ kolunda sıralanmaları doğaldı. Sol kolda da, sırayla Gök Han, Dağ Han ve Deniz Han'ın büyük oğullarının çadırları kurulmuştu.

Bu bağlamda, özellikle "sırt" kemiğinin simgeselliği üzerinde durulmalıdır. Sırt ya da daha eski deyişle "uca", Ögel'in de değindiği gibi, hem toplumsal hem de hukuksal açıdan önemli bir anlam taşır. (Ögel 1985: 345) Hükümdara hem koyunun en iyi yerlerinden hem de daha bol miktarda pay düşecektir. Ama esas pay "uca"dır.[23] (Kaşgarlı, Atalay çevirisi, Cilt I: 87)

Koyunun bağrı (boyun ve gerdan) ve ciğeri de hükümdarın ülüşüydü. Ebülgaziye göre, ucanın sırt ucası ve kuyruklu uca (kuyruk sokumu kemiği) diye ikiye bölündüğü de olurdu.[24]

Nitekim, Oğuz Kağan Destanı'ndaki paylaşımda "uca kemiği", İslamiyet öncesi dönemden beri Oğuzların en başta gelen boyu olan Kayı boyuna düşmüştü.

Paylaşımın doğranmış etler üzerinden değil de, özellikle kemik parçalarıyla ifade edilmesinin de elbette bir nedeni vardı. Burada "kemik" bir simgedir çünkü: Eski Türklerde soyluluk dereceleri ve akrabalıklar, Çin, İran ve Hindistan toplumları gibi "kan birliği"ne değil, "kemik birliği"ne göre belirlendiğinden, toplumun üyeleri "kamıg" (kemik) esasına göre sınıflandırılırdı.[25]

23 Ünlü beyler ve şeflerin ölümlerinin ardından anıt-mezarına ölü ile birlikte silahları, atları, eşyaları, hatta yemekler koyulurdu. Arkeolojik bulgularda ortaya çıkan mezar yemek artıklarında kemiklerin koyunun sırt kemikleri olması da elbette bir rastlantı değildi. (Ögel 1993: 371)

24 Örneğin, "koyning başın ve arkasın kuyrıklı uçasın ve bağrın uçaning üstinde koyup Kün Hanning adlında koydular." (Ebülgazi, Çağatayca metin: 155)

25 Kimi toplumda, çene kemiği kraliyet simgesi bile olabilir. Örneğin, Uganda'nın sömürge dönemi öncesinde mutlak bir kralın yönettiği Bunyoro halkı, kralları öldüğünde iç organlarını çıkardıktan sonra bedenini ağır ateş üzerinde kurutuyorlardı. Kralın oğulları arasındaki veraset savaşını kazanan yeni kral önce cesedinin bulunduğu yere geliyor ve onun çene kemiğini ayırıyordu. Yeni kral babasının çene kemiğini özel bir yerde toprağa gömmesinin ardından burada ölünün krali-

Proto-Türk sayılan Çu'larda tanrıya tapınma ritüellerinde, kurban edilen geyik ve sığır etlerinin (*tapıg*) dışında tutulan parçaları, hükümdar ailesi ve beylerin "geyik çağrısı" denilen toyunda paylaşılıyordu. Bu ziyafetlerde, konuklar, *kurama* göre hükümdarın önünde ve sağında solunda yer alıyorlardı. Bu kuram, yani hiyerarşik düzen, mevki ve yaş esası üzerineydi. "Kurban etinden her beye, geleneğe göre atasına ait olan kemik-daha sonraki benzer Oğuz şölenindeki ifadeyle *söngük* – veriliyordu. Şölen sırasında hükümdar, içki kadehlerini Oğuzların benzer ant şölenindeki adıyla *tolu*ları sunuyordu." *Tolu* sunum ritüelinde, elinde şarap kadehi tutan küçükler büyüklere sadakat andı içiyorlardı. Ant ritüeli, küçükleri büyüklere bağladığı gibi, hepsini de hiyerarşinin en üstündeki hükümdara bağlıyordu. (Esin 2001: 123) Esin'e göre, *söngük* ve *tolu* sunulması tımar dağılımını simgeliyordu. (Esin 2001: 123-124) Buradaki tımar sözcüğünü, hükümdara bağlı boy beylerinin av ve ortak yaylak ve kışlaklardaki payları olarak değerlendirmek daha doğru olacaktır. Zira, hayvancı konar-göçerler için, belli bir toprak parçasını sahiplenmekten daha önemli olan, doğa koşullarına bağlı olarak sürekli değişen sulak ve otlak alanlara erişim ve kullanım hakkıydı.

Kamıg yerine "süngük" ya da "süngek", sonraları "süyek" sözcüğü de kullanılırdı. Göktürkler örneğin, insanları sınıflara ayırırken simgesel anlamıyla "kamıg", maddi anlamıyla "süngük" sözcüklerini ayırt ederlerdi. Göktürk yazıtlarında "Kara kamıg budun" sıradan halkı (avam), "Ak kamıg"[26] ise kağanlar, beyleri (soylu seçkinleri) tanımlıyordu. (Ögel 1971: 34-35) Oğuzlar gibi, Moğollar ve Kazaklarda da benzer "ak süyek" "kara süyek" (Çetin 2000: 99-100) ayrımı geçerliydi. Hanlar bu gibi kişiler arasından seçilirdi. "Ak kemik" siyasal hâkimiyeti, düzeni, ululuk, saygınlık ve meşruluğu simgeliyordu.[27]

---

yet alâmetlerinin sergileneceği bir ev yapılıyordu. Cesedin geri kalanı törensiz ortadan kaldırılırken, Bonyorolular uzun yıllar ölü krallarının mezar-evini ziyaret etmeyi ve kraliyetin simgesine saygılarını sunmayı ihmal etmiyordu. (Kertzer: 35) Avcı-ilkel tarımcı, konar-göçer toplumların düşüncesinde, başka bir şeye dönüşmeyen ve bitki tohumu gibi dağılıp yeşermeyen kemiğin simgesel bir özellik taşıması şaşırtıcı değildir: Bir ölünün eti çürür, toprağa karışır ama onun ruhunu taşıyan kemiği kalıcıdır. Çifte defin ritüelinde görüldüğü gibi ölü bireyin öteki dünyada yeniden canlanabilmesini ve soyunun ataları arasına katılmasını olanaklı kılar. (Campbell 2016a: 289)

26 "Ak" sözcüğünün Altay Türkçesinde "cennet" anlamına geliyordu. Cennette oturan tanrılara "Aktu" (Aklılar) deniyordu. Bunların rengi ve ruhu "akpak"tı. Yakutlarda örneğin, evreni ve her şeyi yaratan büyük "Ürüng-Ayıg –Toyon"du. (Tanrı Ak-Yaratıcı) (Ögel 1993: 571-573)

27 Göktürk hükümdarı Bilge Kağan'ın ölümünden sonra önce geçici bir mezara sonra da asıl mezarında gömülmesi arasında geçen aylar boyunca (Ergin 1973, Kül Tigin Dikiti, Kuzeydoğu Cephesi: 30-31) etleri çürüyerek kemiklerinden ayrılmıştı. Bu ikinci cenaze töreninde toprağa sadece kuru kemikleri tevdi edilecekti. Ama bu "ak kemikler" kutsaldı, toprağın altında da olsa kağanı temsil etmeyi sürdüreceklerdi. Yeryüzünde bu kez Bilge'nin "ak kemik" oğlu, başa geçecek

Mitik kurgulara dayalı siyasal sistemler ve öngördükleri ritüel pratiklerinin ekonomik ve sosyal işlevleri ortadadır. Nitekim, bu mitik toyda dağıtılan kemik payları da maddi değil, simgesel anlamlarıyla kurulu düzendeki soylar, dolayısıyla boylar hiyerarşisini betimliyordu. Ancak, söz konusu hiyerşik yapılanma, sadece kağanların ve beylerin çevresinde değil, sıradan aileler düzeyinde de geçerliydi. Bu yönüyle toy, aile ve devlet düzenlerini yansıtan sosyal bir olaydır. (Ögel 1985: 404-405) Orta Asya'nın gerçek yaşamında da, yüz yıllar boyunca sadece kamusal toyların değil, bozkıra yayılmış "oba"ların "yurt"ların gündelik yemek ritüeli de bu mitik "töre"den, yani kadim geleneklerden kaynaklanan hukuka göre icra edilmiştir.[28]

"Orun" ve "ülüş"ün bu dünyaya yönelik simgeseli

Her ziyafetin, aynı zamanda, toplumun ekonomi politiği konusunda önemli yapısal roller çeşitliği ortaya koyduğu söylenebilir. Ziyafetler, yerel hane kümelerinden bölgesel siyasal topluluklara uzanan çizgide, insanları bir araya getiren ve birbirine bağlayan grup ve ağlar arasında sosyal ilişkileri yaratır ve korur. Onlar arasında akrabalık, dostluk ve grup dayanışmasını besler, aralarında kan bağı olan gruplar ile çeşitli önderler arasındaki siyasal bağları güçlendirir. Aynı zamanda, bölgesel ekonomik mübadele sistemlerini ve mübadele ortakları arasındaki ilişkileri de bir düzenlilik içinde yansıtır. (Dietler 2011: 182) Bu nedenle, Asya bozkırlarının ekolojik koşullarının, insanların yaşam ve geçim tarzları, ekonomik ve siyasal yapılanmaları

ve kurulu iktidar düzenini sürdürmeye çalışacaktı. Başka bir deyişle, ikinci cenaze töreni, "yaşayanlar" için yapılmıştı.

28 Öyle ki, 19. yüzyılın ikinci yarısında Rus antropologlar tarafından Kazak ve Kırgız Türkleri arasında gerçekleştirilen araştırmalar, "töre"nin hâlâ etkinliğini koruduğunu kanıtlıyacakdı. Bu toplumlarda da, kızarmış koyun ya da kuzunun parçaları misafirlerin mevkilerine göre dağıtılıyor, en gözde parçalar en önemli kişilere gidiyordu. Konuklar on iki kümede otururken, onlara sunulacak kuzu etleri de on iki parçaya bölünüyordu: 1- İki kalça kemiği, 2- İki aşıklı kemik, 3- İki uyluk kemiği, 4- İki kürek kemiği, 5- İki bazu kemiği ve 6- İki kübere (ayak bileği) kemikleri, yani hayvanın sağ ve solundan toplam on iki grup kemik üzerindeki etlerle titiz bir hiyerarşiye göre dağılıyordu (İnan 1987a: 247-249) Dahası, iki yüzyıl sonra da, günümüz Kazak ve Kırgız toplumlarında da, *cilik* (kemikli parça) paylaşımının gündelik yaşamda da sosyal hiyerarşinin yeniden üretiminde önemli bir rol oynadığı görülüyor. Hayvan canlı iken on iki kısma *müçe*, kesildikten sonra *cilik* deniyor. Parçalanan koyundan on iki cilik çıkıyor ve bunlar sofrada yer alanların sosyal konumuna göre dağıtılıyor. Moğol yurtlarında da pişmiş koyun *uuts* (bütün) olarak sofraya getiriliyor. Saygın kişilere ve konuklara koyunun göğüs ve boyun parçaları ikram ediliyor, ayak ve but gibi görece yere yakın parçaları verilmiyor. Günümüzde Anadolu'da yerleşik düzene geçmiş ancak hâlâ otlak ve yaylaklarda hayvancılığı sürdüren Türkmen ve Yürük aşiretlerinde de gerek çadırda oturma hiyerarşisi gerekse yemek paylaşımında benzer hiyerarşik kurallar uygulanıyor. (Beşirli 2012b: 348-350)

üzerinde tek belirleyici olmasalar da önemli etkileri olduğu varsayılmalıdır. Bu bağlamda, sosyal ve siyasal bir ritüel olarak konar-göçer hayvancı boylar arası toy şölenlerinin simgesellikleriyle, mevcut siyasal ekonomi gerçeklerine anlam, yüklem ve görece kalıcılık kazandırdığı söylenebilir.

Oğuzların atası Oğuz Han'ın Oğuz boyları arasında hiyerarşik önem ve saygınlığın öne çıkarıldığı, iktidarın paylaştırıldığı mitik toy gibi, siyasal bir ritüel pratiği olarak toyun ve han ve beylerin ritüel kurultay şölenlerinin, bu dünyaya yönelik siyasal simgeselliklere taşıdığı, bir bakıma kurulu düzeni yeniden ürettiği açıktır. "Mit ve onu somutlaştıran ritüelin" sadece grup yaşamına anlam kazandırmadığı, aynı zamanda "sosyal ilişkileri düzenlediği ve toplumsal tabakalaşmayı koruduğu veya yeniden ürettiği" (Halas: 12) saptaması, Orta Asya toplumları için de geçerlidir: Mitik Oğuz Han ziyafetinin simgesel ritüeli aracılığıyla, onun soyundan gelen Oğuz halkı ve müttefik boylar kimlik ve saygınlıklarını koruma ve sürdürme olanağına kavuşuyorlardı. Zaman içinde Oğuz budununu oluşturan boyların üyeleri ve beyleri değişse de, simgesel kimlikler aynı kalacak ve geride bıraktıkları aile üyelerine devrolacaktı. Tıpkı, ölüm sonrası yapılan yoğ ritüelinde olduğu gibi, resmî toy ritüeli de çoğu zaman mevcut iktidarları ve izleyen yeni iktidarların ideolojisini meşrulaştırıcı ya da sorgulayıcı, hatta karşı çıkıcı işlevleriyle karşımızdadır. (Bkz. Kertzer: 18-19, 38-39)

"Koyun ziyafeti" sosyal ve siyasal düzeni besler

Yemek ve iktidar ilişkilerinin iç içe olduğu kamusal toylar, sosyal aidiyet, barış ve dostluğu pekiştirirken, boylar arası hiyerarşik orun ve ülüş dağılımının korunması ve buna saygı gösterilmesi de büyük bir önem taşıyordu. Zira Orta Asya bozkırlarında hayvancı ve savaşçı konar-göçer halkların oluşturdukları kısa ya da daha uzun ömürlü esnek boylar konfederasyonları bünyesinde, "koyun ziyafeti" siyasal iktidar paylaşımının kültürel anahtarını sunan simgesel bir özellik de içeriyordu. Bahaeddin Ögel'in yıllar önce vurguladığı gibi, "Bir koyundaki et payı, çok daha geniş bir manada, bir devlet ve hukuk anlayışının, başka bir şekilde anlatılışı"dır. (Ögel 1985: 335) Başka bir deyişle, "Yemek Türklerde, sosyal düzeni kuran bir sembol gibiydi. [...] Yemek topluluk düzeniyle, disiplin ve onurları da kuran, bir vasıta ve sembol oluyordu." (Ögel 1982: 16)

Kağan toyları kanımızca, Orta Asya geleneklerinin siyasal iktidar katında kristalleşmiş bir biçimi olarak görülebilir. Kemiklerle ifade edilen toy paylaşım hiyerarşisi "atadan miras"tır. Başka bir deyişle, bir kişinin atalarının geçmişteki kahramanlıkları ve savaşçı kimliklerinin o toplum içinde hâlâ tanındığını ve elde ettikleri mevki ve saygınlığın sonraki kuşaklara miras kalarak sürdürüldüğünün göstergesidir. Ecdatları ile aynı soylu kandan gelen beyler de bu simgesellik yüklü toy sofrasında onların

ayrıcalıklı yerini korurken, kendi iktidar, yetke ve çıkarları doğrultusunda yeniden üretmektedirler. Kaldı ki, sonraki kuşakların temsilcileri de, topluma yeni hizmetlerde bulunmaları ve gösterecekleri savaş kahramanlıkları sayesinde, toplumsal konumlarını daha da yükseltebilir, orun ve dolayısıyla ülüşleri de artabilirdi. Tersine, ihanet, korkaklık gibi küçültücü bir davranış sergilediklerinde, dahası, savaş başarısızlıkları ve yenilgiler durumunda, bunun bedelini o sofradan dışlanarak ödüyorlardı. Bunun somut anlamı ise, tasarruflarında bulunan topraklar üzerinde sahip oldukları otlak, yaylak, kışlak, sulak ve av haklarını yitirmeleri demekti.

Toyun oturma düzeninin Orta Asya Türklerinde erken devlet aşamasında siyasal iktidar dağılımına işaret ettiğine kuşku yoktur. Ancak, et ve kemik bölüşümünü "okurken" farklı simgesel anlamlar söz konusu olabilir. Et, hemen hemen her toplumda görüldüğü gibi, değer verilen bir yiyecek, tüketimi de sosyal farklılığın bir işaretidir. Birisine et ikramı, ona verilen değeri gösterse de, bu, ikram eden ile ikramı kabul edenin eşit mevkide oldukları anlamına gelmez. Toyun ortak sofrasında bir araya gelenler, "grubun potasında erimezler"; her konuk, birey olarak sosyal kimliğini korur.[29]

Ne var ki, söz konusu bireyler aslında kendi gruplarını da temsil etmektedirler. Nitekim, toyda dağıtılan kemikli et parçaları kişiye (boya) göre değişmektedir. Kurultayda ve şölen sofrasında buluşanlar, aralarındaki birliktelik ve ortak dayanışmayı sergileseler de, aralarındaki statü farkı değişmez. Başka bir anlatımla, "birinin", "ötekiler" tarafından kabul görmesi, onlarla eşit konumda olduğu anlamına gelmez; sadece, toya katılanlar arasındaki mevcut ittifakı ortaya koyar. Hükümdar ve konukları arasındaki toy hiyerarşisinin yansıttığı gibi, daha alt sosyal statüdeki "ötekilerin" hâlâ "öteki" kaldıklarını, ancak müttefik konumlarının da sürdüğünü kanıtlar.[30]

Ancak, bireylerin (boyların) konumları ve aralarındaki iktidar ilişkileri, statik, değişmez ve kemikleşmiş bir sosyal ve siyasal *yapı*yı yansıtmaktan çok, ilişkisel, dolayısıyla dinamik bir *süreci* ortaya koyar.[31] Savaşçı kağan ve beylerin karşılıklı bağımlılık ve dayanışma düzeyi gibi, toy sofralarının ev sahipleri ya da konukları hep aynı kalmaz. Zira, aralarındaki güç ve çıkar ilişkileri, dünya görüşleri, başka bir deyişle rolleri değişip ayrışabilirler ve müttefiklikten hasımlığa evrilebilirler.

---

29 Bkz. Georg Simmel: "Sociology of the Meal", D. Frisby and Featherstone (eds), *Simmel on Culture: Selected Writings*, London, 1997 [1910]. Aktaran, Kaufmann: 110)

30 Bkz. Tzvetan Todorov, *Life in Common: An Essay in General Anthropology* 2001 (1995): 69. Aktaran, Kaufmann: 110.

31 Norbert Elias'ın deyişiyle, "Güç, bir başkasının değil tek bir kişinin sahip olduğu bir muska ya da tılsıma benzemez; güç, insan ilişkilerinin -tüm insan ilişkilerinin yapısal bir özelliğidir." [...] "İktidar ilişkileri, asimetrik denetim ve zorlama ağlarının mevcudiyetine bağlıdır." (Elias, *Wat is Sociologie*, Amsterdam, 1970, s. 81. Hollandaca metinden aktaran, De Vooght: 175)

Konar-göçer ağırlıklı Orta Asya toplumlarında, İpek Yolu üzerinde ticaretin de gelişmiş olması ve verimli alanlarda tarım yapılmasına karşın, hayvancılık temel ekonomik faaliyetti.[32] Koyun sürülerinin yanı sıra, at sürülerinin de bozkır yaşamında sadece kısrak sütü ve kımız üretimi ve eti için değil, çobanlık ve göçte hareket yetisini artırmada ve özellikle savaş bineği olarak taktik önemini zaten belirtmeye gerek yok. Hayvancılığın başlıca uğraş ve geçim kaynağı olduğu bozkır obalarında, bolca tüketilen koyun ya da at eti sadece besin değeri yüksek bir gıda değildir. Et tüketmek beylere layık simgesel bir eylemdir aynı zamanda.[33]

Ancak, koyun ve at dendiğinde, göçebe üretim tarzında ilk akla gelen otlaklara ve su kaynaklarına erişim güvencesidir. Bunu sağlayacak olan da, askeri ve siyasal güçtür. Nerede bir faaliyet varsa, anlam da vardır. (Mintz: 14): Hayvancı-savaşçı toplumların kültüründe koyun, sadece maddi bir "ürün" değildir, aynı zamanda, toplumsal "üretim" ve "paylaşım" süreçlerini de anlamlandırır. Simgesel et ve içki paylaşımı olan kağan toyunun, Orta Asya hayvancı toplumlarında, üretim ilişkileri ve bunların yol açtığı iktidar ilişkilerini yansıttığı, ideolojik açıdan meşru kıldığı gibi yeniden ürettiği ortadadır. Konar-göçer hayvancı-savaşçı insanların günlük yaşamlarında, aile içinde, yani mikro düzeyde yemek paylaşımında izlenen hiyerarşik dağıtım, bu kez makro düzeye taşınıyordu: Kurultay toyunun konukları yönetici beylerin hiyerarşik yemek ritüelinin, hem kendi içlerinde hem de tüm toplumu ilgilendiren farklı simgesel anlamlar içermesi kaçınılmazdı.[34]

---

32 Büyük Selçuklu öncesi, İç Asya Türk toplumlarının beslenme kültürü konusunda özet bilgiler için, bkz. İ.I. Şahin: 30-43)

33 Eski Çinde'de üst düzey savaşçı soylular çok miktarda et tüketirlerdi. Bu, simgesel açıdan o denli önemliydi ki, onlara "et yiyenler" denilirdi. Laudan: 19. Etin simgesel değerine ilişkin olarak, bkz. geride Bölüm 1)

34 Toyun farklı "simgesel anlamları" bağlamında, Sidney Mintz'in önermeleri ışık tutucudur. Mintz'e göre, "anlam" kavramı, iç ve dış anlamlar olarak ikiye ayrılır. "İç anlamlar", bir grubun ritüelleri ve planları içinde, örneğin bir yemek ya da ziyafetin, bu "sosyal grubun kendi içinde" taşıdığı anlamlardır. İnsanların, "nesnelerin neyi ifade etmesi gerektiğini bildiklerini ortaya koyduklarında", işaret ettikleri anlamlardır. Konukseverlik örneğin, kendine saygıyı ifade eder. Kendine saygı, paylaşıma katılan bir kişinin sosyal hiyerarşide, toplumsal sınıf sisteminde "yerini bildiği" anlamına gelir. (Mintz: 151) "Dış anlam" ise, yemeğe katılanların indinde "tüketimin" ve onun içerdiği birçok anlamın, bir bütün olarak toplum için, özellikle, "toplumu yönetenler için" neyi ifade edebileceği dikkate alınırsa kavranabilir. Toplumu yönetenler veya denetleyenlerin, toplumsal statülerini nasıl idame ettirdikleri ve iç anlamların yoğun bir biçimde yayılmasından yararlandıkları ve tüketimin bu anlamların gerektirdiğini geçerli (meşru) kıldığı görülecektir. Sosyal grupların tüketim düzeyi hep aynı kalmaz, inanışlar değişebilir. Tersine, iç anlamların yayılması canlandırılabilir ve manipüle edilebilir; "hem maddi anlamda yiyeceklerin hem de yiyeceklerin ifade ettiği anlamların eşzamanlı denetimi, "uzlaştırıcı bir hükmetme aracı olabilir." (A.k.: 152-153)

Budunun ekonomik kaynak ve zenginlikleri de pay edilir

Toyun sofra düzeni, protokolü, ortaya konan et konuklara pay edilirken gözetilen simgesel ayrım, konuk kişilerin toplumsal hiyerarşideki yerlerine işaret etmenin dışında; Orta Asya fiziksel coğrafyasında siyasal egemenlik alanının paylaşımını, başka bir deyişle, doğal kaynaklara erişim, üretim ve üretim ilişkileri bazında yaşamsal önemi olan paylaşımların da boyutlarını ilan ediyordu. Toyda olduğu gibi, ülkesinin ekonomik kaynak ve zenginliklerinden "aslan payı"nı alan hükümdarın düzenlediği boylar genel kurulunda, onunla birlik olan beyler ve boylarının her birinin ülüşü, onlara gündelik yaşamlarında tanınan siyasal, hukuksal ve ekonomik hak ve çıkarları yansıtıyordu: Toy düzeninde bir boy beyinin sofradaki yeri, ortak bir av bölgesinde vurulan kuş ve geyiklerden ya da kazanılan bir savaşın ganimetlerinden ne kadar pay alabileceğinin de göstergesiydi. Bu yönüyle toyun, toy veren ile toya katılanlar arasındaki hiyerarşik ilişkileri, genel anlamda toplumsal hiyerarşiyi yeniden üretme aracı (Beşirli 2012b: 337) olarak değerlendirilmesi yanlış olmaz. Simgesel sermayelerin gerçek sermayeye dönüşme potansiyeli de zaten orun ve ülüş sözcüklerinin geniş anlamlarında kendini gösterir. Türkolog Abdülkadir İnan'ın, yıllarca önce altını çizdiği gibi, orun ve ülüş, "her kabile ve her oymağın kavim ve cemiyet içinde birçok şey üzerindeki hukuklarını gösteren delildir; müessesedir." Nitekim, "yayla, av, harp ganimetleri taksim edilirken her kabilenin 'orun'u ve 'ülüş'ü nazar-ı itibara alınarak ona göre 'pay' verilmesi" (İnan 1987a: 254), zaten aile birimleri ve akrabalık ilişkilerinden obalara, boylara ortak sosyo-kültürel değerleri paylaşan konar-göçer Orta Asya halklarının oluşturdukları siyasal ittifaka dayalı bu erken devlet sisteminde, aile, kültür, ekonomi,hukuk ve siyaset kurumlarının birbirleriyle olan ilintisini ortaya koyuyordu. (Bkz. Bottomore: 113-202)

İşlevci sosyolojik yaklaşımın önemli isimlerinden Merton'un *manifest* (görünen, açık) ve *latent* (saklı, gizli) işlevler kavramlarını (Merton: 112-113) toy geleneğine uygulayabiliriz: Toy, sıradan bir kutlama değildir: Simgesel "açık işlevi", kağan ve ona bağlı kabile ve boyların kurultay sonrası birlikte oturup yiyip içmeleri ve eğlenmeleri yoluyla, aralarında mevcut dostluk ve dayanışmanın pekiştirilmesidir. "Saklı işlevi" ise, kağanın kemikli et ikramının ziyafetin hiyerarşik oturum ve paylaşım ritüeline göre kabulünde belirginleşir: Toyda, verili bir hiyerarşiye göre dağılan ve tüketilen etler, iktidar sahibinin yönettiği topraklar üzerindeki sosyal, hukuksal, siyasal ve ekonomik gücünü ortaya koymakla kalmaz; aynı zamanda, bu gücün içerdiği hak ve yetkilerin paylaşım oranlarının, konuk beylerin her biri tarafından onaylanarak ona itaat edildiğini simgesel olarak yansıtır. Başka bir anlatımla, toyun "açık işlevi", bize Orta Asya bozkırlarına egemen olan savaşçı, akıncı ve hayvancı bir toplumun küçük resmini verirken; "gizli işlevi" ise "büyük resmi", o toplumdaki siyasal ve toplumsal hiyerarşik düzen ve dengeler içinde, iktidarın ve ekonomik

zenginlik ve kaynakların bölüşümünü ortaya koymasıdır. Kısacası, görünürdeki bu yemek "ülüşü" aslında yemeğe davetli kişiler arasında siyasal iktidarın nasıl, neye göre ve hangi oranda "ülüşüldüğünün" görünmez ya da gizli göstergesidir.

Grubun temsili ve gerçek varlığı açısından, kağan ve konuklarının oturma düzeni ve yenilen etler işin maddi yönüdür. Bir de psikolojik ve kültürel boyutu vardır. Zira, çadırlar arasındaki hiyerarşik "mesafe" ve paylaşımda farklılık, zaten katılan konuklarca önceden "içselleştirilmiş" olduğundan normal karşılanır. İster Orta Asya'da ister Ortaçağ Avrupa monarklarının masalarında olsun, maddi ya da somut bileşkenlerle psikolojik veya simgesel bileşkenler arasındaki ilişkiler, bir yandan yemek paylaşan grubun gerçek varlığını, öte yandan da bu *grubu ve onun içindeki farklı kimlikleri temsil eder.*[35] (Haroche: 383-384. İtalikler benim)

Bozkır ekonomisinde yeniden-bölüştürme

Barış içinde birlikte yemek yenirken, hükümdara düşen "aslan payı"nın ve beylere düşen hiyerarşik payların dağılımı, fiziksel güç yerine, kurultaya katılan aktörler arasındaki siyasal ve toplumsal fikir birliğinden kaynaklanmaktadır. Başka bir deyişle, kurultayın şölen sofrası bir siyasal konsensüs sofrasıdır. Toyu "ev sahibi" kağan yerleşik normlara (tör) göre yönetir. Sofraya gelen kemikli et parçalarının eşitsiz dağılımı da ona göredir. Ama konuklarını ağırlamadaki simgesel değerlerin, aslında merkezde oturan ve ziyafeti yöneten, şahsında "iktidar sahipliği" ve "ev sahipliği"ni birleştiren kağan[36] ile sofrasına sağlı sollu çağrılı müttefik beylerin hiyerarşik konumlarının, sosyal ve siyasal eşitsizliklerin ötesinde, bozkır ekonomisi bağlamında "yeniden-bölüştürücü patron-müşteri" ilişkisini vurguladığı da açıktır. Ama mevcut sosyal dinamikler ve güçler dengesine göre belirlenen bir uzlaşma

35 Bourdieu'nün diliyle, "[...] itibarlı ayrıcalık, iç ölçütler açısından bir gruba içkindir ve bilinçli bir ayırt edilme anlayışını dışarıda bırakır. Diğer bir ifadeyle, sosyal dünya, özelliklerin dağılımı üzerinden farklılık ve ayrımsal mesafe mantığına göre tanzim edilmiş sembolik bir sistem olarak nesnel bir biçimde kendini sunar." (Bourdieu 2013b: 201-202. Eski Yunan'da da, birlikte yemek, aynı sofrayı paylaşanların indinde bir dayanışma, aynı aileye aidiyet duygusunu pekiştirmekle kalmaz, aynı zamanda, toplumsal hiyerarşi ve farklılıkları da simgelerdi. Topluca yenen bir hayvan, "hem bütünlüğü hem de parçalarının çeşitliliğiyle", grubun, daha doğrusu, bizatihi toplumun örgütlenmesini de simgelerdi. Bir koyun ya da sığırın sadece dört ayağı, bir karaciğeri, iki budu olduğuna göre, herkese aynı et parçalarının düşmesi olanaksızdı. Bu yüzden, hayvanın en değerli parçalarının kimlere gittiği, bir toplumsal saygınlık göstergesi olarak önem taşıyordu. Eti parçalara ayırma ve dağıtma görevi, genellikle o toplumun başındaki kişiye düşerdi. O da, formaliteleri yerine getirir, "akraba veya dost statüsüne ve o toplumdaki itibarına göre" herkesin payını verirdi. (Visser 2008b: 115)

36 Örneğin, konar-göçer değil yerleşik "Ortaçağ Rusya'sında, "ev sahibi" konumundaki çarın sarayında verdiği ziyafetleri nasıl "yönettiği", yemek kuralları ve geleneklerin benzer işleyişi konusunda, krş. Burrow: 93- 96, 109.

sofrasından söz edilmelidir; bir sonraki toyda kağan da dahil, öteki toy müdavimleri boy beyler arasında değişmeler söz konusu olabilir.[37]

Orun, ülüş ve simgesel sermaye

Göktürkler üzerindeki çalışmalarıyla da tanınan iktisat tarihçisi Sencer Divitçioğlu'nun göçebe-çoban ekonomisine ilişkin gözlemleri, orun ve ülüşün aynı zamanda simgesel sermaye oluşturma özelliğini daha da somutlaştırıyor: "İlin ve bütün kağanlık topraklarının mülkiyeti [tasarruf hakkı anlamında] kağandadır. Buna karşılık, otlak ve sulaklara tasarruf etme hakkı kara budunundur [sıradan kabile mensupları]. Kağan zapt edilen topraklar üzerinde dirlikler kurup, bunları ak budun [seçkinler] arasında üleştirebilir. Ve nihayet, kağanlar iç veya tabi boyları sahipsiz yerlere yerleştirebilir"di. (Divitçioğlu 1987: 243) Oğuz boylarının ortak avlak, kışlak, yaylak alanlarını kullanım hakkı, düşmanla yapılan savaşlarda ganimet payları da, kurultay toylarıyla simgesel yönden bir kez daha teyit ediliyordu.[38]

Kağanın yönettiği toyda, ortak güvenliğin korunması kadar, ekonomik üretim kaynaklarına erişim, üretim ve bölüşüm denetim altında tutuluyordu. Böylece, ittifaka dahil ve kağan için savaşmaya hazır her boyun maddi ve simgesel gücüne göre, onların siyasal ve ekonomik çıkarlarını da gözeten paylar dağıtarak, birliğin dengesi

37 "[...] yemek yiyenin toplumsal önem derecesinden bağımsız olarak, [...] birlikte yemek paylaşan herkes arasında belirli bir karşılıklı saygının söz konusu olduğu açıktır. [...] Ortak bir kap içinde önlerine gelen yemek birlikte hepsine aittir. [...] Her biri adil davranmaya ve başkasının hakkına tecavüz etmemeye çalışır." (Canetti: 258) *Kitle ve İktidar* (*Crowds and Power*) yazarı Elias Canetti burada bir Afrika kabilesinde yemek paylaşımından söz ediyor. Ancak, bir Orta Asya toyunda da, yemek yiyenlerin her birine etin farklı parçaları düşmüş olsa da, hiyerarşiye karşın aralarında karşılıklı saygı, dostluk ve dayanışma bağlarının var olduğu tartışılmaz. Orta Asya bozkırında çadırlara dağılan farklı et parçaları da, kanımızca, bölünen koyunun katılanların tümüne ait olduğu gerçeği ile çelişmiyor. Toyda hiyerarşik ama birlikte yemek paylaşımının sosyal psikolojisi boylar arası dayanışma ve uzlaşma duygularını pekiştiriyor, farklılık ve ayrıcalıkları doğallaştırıyor ve iktidar dağılımını yeniden üretiyordu. Canetti'nin şu sözleri de sanki koyunun kebap edildiği toy ziyafeti için söylenmiş gibidir: "Yemek yiyenler arasındaki en güçlü bağ, *bir* hayvanı, canlı yaşayan bir birim (*unit*) olarak bildikleri bütün bedeni veya bir dilim ekmeği paylaştıklarında kurulur." (A.k.)

38 Otlakların kullanımının ortak olmasına karşın, her birine sahibinin "damga"sı vurulmuş hayvanlar üzerindeki mülkiyet bireyseldi. Otlaklar zaten geçiciydi, bir otlak iyice verimsizleştiğinde, bir başka otlağa geçilirdi. Otlaklardan en çok yararlananların da doğal olarak büyük sürülerle sahip kişilerin olması, oba ve boy halkı içinde eşitsiz ilişkilere yol açıyordu: Sürülerin büyüklüğü aynı zamanda boy hiyerarşisini de belirliyordu. "Ak kemik" soylular "beylenirken", hayvanlarını bir türlü çoğaltamayan aynı boyun "kara kemikleri" özgür yoksullar olarak kalıyorlardı. Dahası, savaşta yenilen boylardan esir alınarak malı mülkü talan edilen ve özgürlüğünü yitirenler de, artık galip savaş beylerinin askerlikten hayvan çobanlığına her hizmetine koşacak yeni "kara kemik"ler olarak yaşayacaklardı. (Kılıçbay 1982: 251-253)

sağlanıyordu. Sadece Türklerde değil, hayvancılık, akıncılık ve bölge uygunsa biraz da tarım yapabilen tüm Altay toplumlarında, hükümdar ailesinden aşağıya doğru, kaba çizgileriyle boylarbeyi, boy beyleri, klanları temsil eden avul ya da oba beyleri ve en altta, aynı çadırı paylaşan geniş bir ailenin reisine uzanan hiyerarşik yapılanmada, tepe konumdaki kişilerin katılımıyla düzenlenen kurultaylarda alınan kararlar, doğal olarak her "iç" ve "dış" boyları, klan ve ailenin yaşam ve geçim kaynak ve olanaklarının sınırlarını çiziyordu. Toy ritüeli, toplumun hiyerarşik düzeninde kişilerin sahip oldukları rol ve statülere dinamik bir eylem boyutu katıyor, olanca törenselliğine karşın, aslında kurultaya katılan beylerin her birinin siyasal ve ekonomik iktidar pay ve yetkilerini belirliyor, meşrulaştırıyordu.[39] Tabii, toplumsal eşitsizlikleri de...

Kurulu düzenin kırılganlığı

Ama nereye kadar? Görünüşe aldanmamalı, Orta Asya kağanları, her an dağılabilir konfederal yapılarda hüküm sürüyorlardı. Aslında, avullar obada,[40] alt boylar olarak obalar boyda, boylar da boylar birliğinde ve halklar da bozkır imparatorluklarında, kendi bağımsızlıklarını büyük ölçüde koruyorlardı. "Birbirlerinin içinde erimezler, sadece kum tanecikleri gibi birbirlerine bağlanırlardı. Bu nedenle en muhteşem göçebe imparatorluğu bile aslında birbirinden bağımsız binlerce 'küçük devletten' oluşurdu."[41] (Váczy: 67)

Öte yandan, boyların iç dengeleri de, kağan ya da bey ailesine genç kuşakların katılmasıyla sarsılıyor, denetimlerindeki ekonomik kaynakların yeniden paylaşılmasını zorunlu kılıyordu. Kaldı ki, Asya steplerinde yaşayan konar-göçer halklar, aynı zamanda savaş binekleri olan atlar, koyunlar ve diğer hayvanlar için su ve otlak peşinde, ırmaklarla çevrili geniş kırlıklara yayılmak zorundaydılar. (Divitçioğlu 1987: 220) Bu ise, gittikçe kalabalıklaşan bey ailesinin mensupları tarafından paylaşılan egemenlik alanlarının küçülmesi demekti. Dahası, iklim koşullarındaki değişmeler sonucu, Orta

39 Yetkin bir siyasal antropoloğun deyişiyle, "Haklar ve ödevler bütünüyle ilişkide olan her rol ve statü, kâh özgül bir tören veya prosedür kâh örf tarafından bir şekilde meşrulaştırılmak zorundadır." (Balandier: 87) Toyun sosyo-ekonomik simgeselliği de bu bağlamda değerlendirilmelidir.

40 Kan bağı çok önemliydi. Boylar, klanlar arasında çatışmalar çıksa da, dış dünyaya karşı daima birlik içinde hareket ederler, ortak bir cephe oluştururlardı.

41 "Egemen olan hanedan yabancı halkları sadece boyun eğmeğe zorladığından, egemenliği steplerde inanılmaz bir hızla genişlerdi. [...] Egemen boy sonuçta bu boyun eğen halkların üzerinde ince bir tabakaydı. [...] Ama herhangi bir şekilde prestij kaybına uğradığında, taht kavgası başladığında veya herhangi bir askeri yenilgiyle karşılaştığında [...] egemenlik altında tutulan halklar isyan ederler, boy birlikleri dağılır, imparatorluk da ansızın, oluştuğu kadar hızlı bir şekilde öğelerine dağılırdı. Daha sonra başka bir hanedan ve başka bir halkın önderliğinde yeni bir göçebe imparatorluk oluşurdu." (Váczy: 67-68)

Asya'daki otlak alanların giderek daralmasına karşın, nüfusun sürekli artması da, boylar arası savaşları tetikliyor, yenilen boyların yeni otlaklar arayışıyla başka bölgelere göç etmesini zorunlu kılıyordu. Ne var ki, göçtükleri yeni alanlar da sahipsiz değildi; bu da, aynı boy içinde ya da düşman yabancı boylarla yeni savaşlar demekti. Göç edilen bölgede, eğer yerleşik halk çoğunluktaysa, yerel güçlerle ile istilacı göçebeler arasında savaşların ardı arkası kesilmeyecekti. Üstelik, bir han ya da kağana bağlı boyların sayısı da, askeri zaferler, yenilgiler veya boylar arası ittifaklara bağlı olarak, çoğalabiliyor ya da azalabiliyordu. Boylar arasında "yaşamsal varlık alanları" otlaklar üzerinde çıkan savaşlar sonucu örneğin, kimi zaman mağlup boyun tüm mal varlığı galip boya geçebiliyor, genç savaşçıları da özgür insan statüsünden çıkıp, üstün gelen boyun savaş beylerinin, onlara kişisel yeminle (anda) bağlı askerlerine (bahadır, nöker, alp) dönüşebiliyordu. (Kılıçbay 1982: 250-251)

Yine de, "hiçbir şeyin attan daha hızlı olmadığı" (Roux 2006: 49), ok ve kılıcın egemenliğinde, sadece halkların değil, ırkların ve dinlerin de birbirine karıştığı (Esin 2006: 267-68; 277-278) bu akışkan ve değişken dünyada; "töre" uyarınca düzenlen geleneksel kamusal toyların orun ve ülüş hiyerarşisinin, en azından o an yaşayan bir devlette, boylar arası *mevcut siyasal ve sosyal güç dengesinin* barometresi olduğu kadar, ekonomi politiğini de simgelediği açıktır.[42]

Toyun oturma düzeni ve ikram edilen farklı parçalar, içilen kımızlar, bozkır ekonomisinin kısıtlı zenginliklerinin toplumun genelinde bir otoriteye dayalı olarak nasıl paylaşıldığının ipuçlarını verirken, aynı zamanda, her an değişebilir bireysel ve gruplar arası iktidar ilişkileri ve ittifakların o anki durumunun hem gerçek hem de simgesel bir turnsolunu (litmus, mavi kopya) oluşturuyordu.

Yerleşik düzende ülüşten "ikta" ya geçiş

Orta Asya Türkleri göçebelikten yerleşik düzene, hayvancılıktan tarım ve ticaret ağırlıklı bir ekonomiye (Roux 2006: 160-177; 211-212), örneğin Uygur, İlhanlı devletlerinden Büyük Selçuk İmparatorluğu'na geçtiklerinde, ülüşün nitelik ve kapsamı da değişecekti: Ülüş, esnek konfederal bir yönetim altında yaşayan konar-göçerlerde

42 13. yüzyıl Moğol toplumunda da bu durum değişmeyecekti: Temuçin adıyla bilinen ünlü savaşçı ve komutan, Borteçin adıyla anılan bir klana (Oba-ailer grubu) bağlı bir "yusun" (alt grup) olan Kiyatlı bir ailede doğmuştu. Ancak, Temuçin'in 1206'da bu kez "Cengiz" unvanıyla Moğolların kağanı seçilmesinin ardından, Moğol boyları arasında Kiyatlılarla akraba olup olmama önem kazanacaktı. Akraba olan boylara *Nirun* (Işığın oğulları ya da safkanlar) deniyordu. Ötekilere ise, daha az değerli bir soydan olduklarını ima eden *Dürlikin* deniyordu. Moğol toplumsal hiyerarşisinin en tepesinde, Büyük Han'ın (Kağan) ve oğullarından (Köbegün) oluşan Cengiz Han'ın ailesi (Altın Yarık) yer alıyordu. Aile fethedilen geniş topraklar üzerinde mükiyet hakkına sahipti. Otlak alanlar (*Nutuk* ya da *Yurt*) Cengiz'in dört oğlu arasında paylaşılmıştı. (Devlet: 26; 30)

avlanma, yaylak ve kışlak alanlarının paylaşımında önem taşırken, merkezî bir yönetimin vesayetindeki yerleşik düzende, arazi ve mülklerin, yani tarım toprakları ve gelirlerinin bölüşülmesi ağırlık kazanacaktı. Toylar, bu kez, arazi ve mülklerden kimlerin (hükümdarın, sülalesinin, beylerin, askerlerin, özel şahısların) ve hangi ölçekte yararlanma haklarının sahip olduğunu, başka bir deyişle her birinin "babadan oğula geçen" egemenlik alanlarının göstergesi olacaktı. Geleneksel ülüş pratiğinin, Türklerin İslam dinine geçiş süreciyle birlikte yaygınlaşan "ikta" sisteminin de temelini oluşturduğu söylenebilir. (Beşirli 2012b: 342) Bir kişinin mülkiyetinde olmayıp devlete ait olan toprakların vergileri veya gelirlerinin başta hükümdar ailesinin üyelerine, komutanlara, askerlere ya da devlet görevlilerine hizmet ve maaşlarına karşılık verildiği, ancak bu kişilerin de savaş durumunda orduya asker sağlamakla yükümlü oldukları ikta uygulaması, Osmanlılarda da tımar sistemi adıyla sürdürülecek, ancak veraset ilkesi yerine "sadakat ve liyakat" esas alındığından, gerektiğinde tımar sahipliği el değiştirecekti. (İkta ve tımar konusunda bkz. Kılıçbay 1982: 261-270, 331-353)

Gezginler ve Vakanüvistlerin Gözüyle Asya Türk-Moğol Hükümdarlarının Sofraları

Toplumsal statü belirleyicisi olarak Orta Asya kamusal toyları ve bunların içerdiği simgesellikleri, *Oğuz Destanı* ve *Dede Korkut Kitabı* gibi ağırlıkla mitolojik kaynaklar dışında, kimi Müslüman ve Hıristiyan gezginlerin de değişik yüzyıllarda kaleme aldıkları seyahatnamelerde bulabiliriz. Söz konusu gezginler, yakından izleme, zaman zaman da katılma fırsatı buldukları Asya hükümdarlarının saray sofraları ve şenlik ziyafetlerinin hiyerarşik düzenini ayrıntılı bir biçimde anlatırken, birkaç özellik dışında, "kadim sofra adabının" sürdürüldüğü görülecektir.

"Attila'nın sağ tarafı"

Bir konuğun iktidar sahibi ile arasındaki hiyerarşik uzamda nerede ve hangi mesafede oturtulduğuna ve neler yediğine göre, o kişinin statüsünün, yani o toplum içindeki yerinin belli olduğu, örneğin Türklerin büyük ataları arasında saydıkları Batı (Avrupa) Hunları İmparatoru Attila'nın (395-453) sofrasında da kolaylıkla anlaşılıyordu. Attila'nın, Roma İmparatoru Genç Theodosius'un 449 yılında özel olarak görevlendirdiği konuk elçi heyetine verdiği yemeğin davetlileri arasında bulunan Bizanslı gezgin ve tarihçi Priskos'un anlattıkları, Hun hükümdarının sofra düzeninde, bir konuğun iktidar sahibine göre hangi istikamette ve uzaklıkta oturduğu ve payına düşen et parçasının, aynı zamanda simgesel olarak onun toplumsal konumuna işaret ettiğini doğruluyor:

> "Kapının eşiğinde Attila ile karşı karşıya durduk. Oturmadan önce bunların örf ve âdetlerine göre Attila'ya selam vermek üzere sakiler elimize kadeh verdiler. Verileni içtikten sonra yemek sırasında oturmamız icap eden iskemleye oturduk. İskemleler her iki tarafta ve duvarın yanında idiler. Ortada bir divanda Attila oturuyordu. Yemekte en hürmetli yer Attila'nın sağ tarafı idi. İkinci mevki sol tarafı idi. Bizde bu sol tarafa oturduk. Fakat üstümüzde bir İskit reisi bulunuyordu... Herkes oturduktan sonra saki geldi. Ve şarap dolu kadehi Attila'ya verdi, Attila bunu alıp sıraya göre ilk adamı selamladı ve şerefine içti. Selamı alan hemen ayağa kalkıyor ve içinceye kadar veya iade edinceye kadar yerine oturmuyordu. ... Sonra önce Attila'nın önüne bir masa geldi. Sonra sakiler diğer misafirlerin önüne masalar koymaya başladılar. Üç veya dört adamın önüne bir masa kurulmuştu. Herkes kendi masasına konulan yemekten yedi ve önce içeriye Attila'nın hizmetçisi bir tepsi et ile girdi. Sonra da bize hizmet edenler ekmek ve yemek getirdiler." (Ali Ahmetbeyoğlu, *Grek Seyyah Priskos'a Göre Avrupa Hunları*'ndan aktaran, Beşirli 2012b: 344. Ayrıca bkz. *At the Court of Attila*, trs. by J.B. Bury: 282-286. https://people.ucalgary.ca.>texts>prisfr8)

Attila'nın oldukça mütevazi bir biçimde giyimi gibi, onuruna ziyafet verdiği konukların hepsine gümüş tabaklar içine yemek sunulurken, onun tahta tabakta sadece et yemekle yetindiği de Priskos'un dikkatinden kaçmamıştı. (Váczy: 80) Ne var ki, o da bu ziyafette mevkisine göre "oturması icap eden iskemle" üzerinde, hükümdarın soluna düşen yönde yemeğini yemişti. Ancak sol tarafta da, İskit beyi ona göre Attila'ya daha yakın oturmuştu. Hükümdarın sağ tarafında yer alanlar ise onun indinde daha önemli ve değerli sayılıyordu. Nitekim, Attila'nın divanının yanı başındaki sedirin üzerinde büyük oğlu Ellak'ın oturması da, babası tarafından tahta halef yani veliaht olarak seçilmiş olduğunun açık bir işaretiydi. (Beşirli 2012b: 345)

Hiyerarşik sofra protokolünde hükümdara göre sağ ve sol yön ayrımının yansıttığı toplumsal ve siyasal simgesellik, Türkî kökenli Volga Bulgarlarının ziyafetlerinde de izleniyordu. Abbasi Halifesi'nin 921 yılında İslam dinine geçen ve Cafer bin Abdullah adını alan Sekalibe Kralı İlteber Almış'a desteğini göstermek amacıyla gönderdiği Susan el-Rassi başkanlığında bir elçi heyetinde yer alan din bilgini ve gezgin Ahmad bin Fadlan, *Risalesi*'nde, huzurda yedikleri yemeği şöyle anlatıyor:

> "Çadırındaydı ve prenslerini sağına almıştı. Bizi solunda oturmaya davet etti. Çocukları önünde oturuyorlardı, o ise Bizans nakışlarıyla kaplı bir tahtta tek başına oturuyordu. [...] sofra kuruldu. Sadece kızarmış et vardı. Bir bıçak aldı ve bir parça et kesip yedi, sonra bir ikinci parça kesti ve üçüncü bir parça kesti. Sonra bir parça daha kesti ve elçi Susan'a verdi. Parçayı alınca onun da önüne küçük bir masa getirildi. Âdetleri böyledir, kral bir parça ikram etmeden hiç kimse yemeğe el uzatmaz. İkram edilen parçayı alır alınaz da o kişinin önüne bir masa getirilir. Daha sonra, bana bir parça ikram etti ve bana da bir masa getirildi. Sonra dör-

düncü prense ikram etti ve ona bir masa getirildi, sonra çocuklarına ikram etti ve masalar getirildi. Her birimiz kendi önündeki masada yedi, hiç kimse masasını bir başkasıyla paylaşmadı, birinin masasındaki yiyeceklerden bir başkası almıyordu. Sofradakilerin her biri, yemeğini bitirdikten sonra,masasında kalanları evine götürüyordu. Yemeğimizi bitirdikten sonra bal şerbeti getirtti; sadece bir gün ve bir gece mayalanmış olan *sucuv*du [İslama göre bir içecek; sarhoş eden bir içki değil] bu. Bir kupa içti. Daha sonra kalktı ve 'Bu, Emirü'l- Müminun (Halife) için sevincimin tanıklığıdır, tanrı ona uzun ömürler versin! dedi. Hem dört prens hem de çocukları onunla aynı anda ayağa kalktılar; biz de kalktık.Bunu üç kere yaptıktan sonra, evinden çıktık."[43] (İbn Fadlan: 35-36. Ayrıca, bkz. Doğan: 68)

1250'lerde, Möngke'nin (Mengü Han) Moğolistan'ın başkenti Karakurum'daki sarayını ziyaret eden Hollandalı Fransisken keşişi Rubrucklu William da toplumsal hiyerşinin hemen kendini belli ettiği ziyafetlere tanık olur. "Herkese" koyun eti paylaştırma öncesinde,

> "Davet sahibi etten istediğini alır; dahası,eğer birine özel bir parça verirse, geleneğe göre, bu parçayı alan kişi bunu kendi başına yemek ve bir başkasına vermemekle yükümlüdür. Ama parçanın hepsini yiyemez ise, beraberinde götürebilir ya da eğer yanında varsa hizmetkârına saklaması için verir. Eğer hizmetkârı yoksa, *kaptargaç*ına koyar. Kaptargaç, bu tür şeyleri içine koydukları, kemikleri iyice sıyırmak için yeterince zamanları olmadığında, bunları biriktirmek ve bilahare rahatça kemirmek ve böylelikle yemekten hiçbir şeyi ziyan etmemek için, yanlarında taşıdıkları dört köşe bir torbadır."[44] (Rubruck: 65)

Yine aynı dönemde Moğolistan'ı ziyaret eden bir başka Avrupalı, İtalyan keşiş ve gezgin Giovanni da Pian del Carpine'in gezi raporunda da Moğol soylularının konuklarına et ikram tarzına değiniliyordu: "Et küçük bir bıçağın ucu ile herkesin sahip

---

43 Cengiz Han'ın (Temuçin) yaklaşık 1210'lara tarihlenen ve mevcut gelenekleri demir levhalar üzerinde kayda geçiren "*Yasak*" veya *Büyük Yasa*'nın on ikinci maddesi de, yemek verenin egemen konumunu ve yemek adabının önemini açıklıkla ortaya koyuyordu: "İsterse veren bir prens ve alan bir tutsak olsun, veren tadına bakmadan önce onun elinden bir şey yemek yasaktır. Başkasının yanında onu birlikte yemeğe çağırmadan bir şey yemek ve arkadaşlarından daha çok yemek yasaktır. (Alinge: 144) Ortaçağ Rusya'sında Hıristiyanlığı kabul eden ilk çar, Volodimer de (Büyük Sviatoslaviç) 996 yılında sarayında bulunan herkese yemek ve içki sunmayı bir görev addediyordu. Ancak, ziyafetlerde yemekler konuklarının mevkilerine göre ikram ediliyordu. (Burrow: 93)

44 Kaptargaçın oldukça pratik bir çözüm olduğu da gözden kaçmıyor. Eski İran'da MÖ 550'lerde, Ahameniş Pers İmparatoru Büyük Kyros'un (Ksenefon,*Cyropedia*, 8.4.6; Symons: 271) ya da 10. yüzyılda Volga Bulgarları hanının ziyafetlerinde görüldüğü gibi (İbn Fadlan: 35), cömert davet sahibinin konuklarının evlerine yemek gönderme veya yiyemediklerini evlerine götürmelerine izin verme âdeti Moğollar'da da geçerliydi. Her iki durumu da, "verici" ve "halkını doyuran" muktedirin sofrasından "hediye" olarak "evlere resmi yemek ikramı" olarak tanımlayabiliriz.

olduğu şeref ve rütbelere göre ağızlarına sunuluyor..." (Aktaran, Ögel 1985: 231) Bunda şaşılacak bir şey yoktu oysa. O dönemde Avrupalı soyluların malikânelerinde pişen etler büyük toprak sahibi senyörlerin soylu "et kesicileri-dilicileri" tarafından parçalanıp soslarıyla öncelikle onların önüne konulurken, kendileri de hayvan yetiştiricisi olan Orta Asya bozkır soyluları ve halklarının yüzyıllardır süren geleneği böyleydi.

Marco Polo, Kubilay Han'ın sarayında

13. yüzyıl son çeyreğinin ünlü gezginlerinden İtalyan Marco Polo da "Seyahatname"sinde (1299), Möngke'den sonra Moğol tahtına geçen küçük kardeşi ve Çin'de Yuan hanedanını kurarak Moğol-Çin imparatoru olan "Hanlar Hanı" Kubilay'la ilgili anılarına da yer verir. Bu arada Kubilay'ın 1279-1294 yıllarında genelde kış aylarında oturduğu Han-Balık (Pekin, günümüzde Beijing) kışlık sarayının büyük yemek salonunda zaman zaman verdiği görkemli kamusal ziyafetlerin görsel tanığı olarak, yemek teşrifatını da anlatır. (Polo, Mardsen çevirisi: 182-186)

Oturuş düzenine göre, yüksek bir platformdaki tahtının önüne masası konulmuş olan hanın solunda baş hatunu yer alıyordu. Sağında, ancak daha alçak oturaklarda oğulları, yeğenleri ve saltanat ailesinden akrabaları oturuyordu. En büyük oğlunun oturağı ise öteki kardeşlerine göre biraz daha yüksekteydi. Yine de, bütün oğullarının başları ancak imparatorun ayakları hizasına geliyordu. Öteki prensler ve soyluların beyler ve savaş komutanlarının masaları ise daha da alçaktaydı. Kubilay'ın sol tarafına oturtulan oğullarının, yeğenlerinin ve öteki akrabalarının annelerinin masaları da, yine aynı hiyerarşik düzene göre, daha altta sıralanıyordu. Öteki soyluların ve asker komutanlarının hanımları ise onlardan daha da düşük yükseklikteki masalarda ağırlanıyordu.

Masalar, imparatorun yüksekteki tahtından salonun bir başından öteki ucuna, mevki ve rütbelerine göre oturtulmuş tüm konuklarını kolaylıkla görebileceği bir biçimde düzenmişti. Geleneğe göre, iki kişiye bir küçük masa düşüyordu. Öte yandan, devlet görevlileri hatta soyluların büyük çoğunluğu yemeklerini halılar üzerinde bağdaş kurarak yiyorlardı. Kısacası toyda herkesin yeri belliydi. Yabancı ülke elçileri ve öteki yabancılar da aynı şekilde mevkilerine göre oturtuluyor, şarap, pirinç rakısı, kımız, et ve daha ne gerekliyse saray hizmetkârları tarafından onlara da sunuluyordu. Sarayın altın, gümüş, porselen yiyecek tepsileri ve tabaklarının sayısı inanılmazdı. Kubilay'a içki, yemek sunan sayısız görevlilerinin, "nefeslerini" onun yediği yemeklere ve içki içtiği kadehlere bulaşmasını engelleme amacıyla, burun ve ağızları ipek peçetelerle örtülüydü. Han kendisine içki sunulmasını istediğinde, hizmetkârının ona sunduğu kadehi ağzına götürmeden önce, üç adım geriye gidiyor ve konuklarını dizleri üzerine çökerek selamlarken, saray efradı ve konukların tümü secdeye varır gibi yere kapanıyordu. O anda, kalabalık bir bandonun müzik aletleri

çalmaya başlıyor, han kadehini boşaltınca müzik duruyor ve herkes eski durumuna dönüyordu. Bu ritüel, hanın her içki içişinde yineleniyordu. İkram edilen yemekler hem bol hem de çok çeşitliydi. Yemek sona erince, masalar kaldırılıyor, tiyatro oyuncuları, hokkabazlar ve akrobatların maharetlerini sergiledikleri eğlence faslına geçiliyordu. Gösteri bitince herkes evine dönüyordu.

İbn Battûta Altınordu Hanı'na konuk olur, şaşırır.

Oturma düzeni ve yemek servisi ve içki paylaşımındaki ritüeller de kimi toplumlarda kadınların da ön plana çıkabildiği bir toplumsal hiyerarşi anlayışını yansıtır. 14. yüzyılda yazdığı seyahatnamesi (*Rihletü İbn Battûta*) ile ünlenecek Faslı din adamı ve gezgin İbn Battûta da bir süre, "erkek egemen" Anadolu'da dolaştıktan sonra Kırım'ın Karadeniz kıyısındaki Kerç Limanı'na, oradan da Kırım steplerinde (Deşt-i Kıpçak) hüküm süren Altınordu (Altın Orda) Hanı Muhammed Uzbek'in (Özbek) ülkesine gelmişti. İbn Battûta, Moğol kökenli ancak 1320'lerde Müslüman olan Muhammed Han'ın 1334 yılında "bârka" denilen dev saltanat çadırında ailesine ve ülkenin önde gelen beylerine verdiği Ramazan Bayramı ziyafetinde kadınların da yer almasına her halde biraz şaşıracaktı:

> "Tahtın ortasındaki minderlere sultanla büyük hatun oturdu. Sağ tarafta İt Küçücük [sultanın kızı] ile Urducâ Hatun [dördüncü karısı], soldaki mindere ise Beylûn Hatun [üçüncü karısı] ile Kebek Hatun [ikinci karısı] oturdular. Tahtın sağ tarafına konan iskemleye [sandaliye denilen oturak] veliaht Tîn Bek, sol yanındakine ikinci oğul Cânî Bek, bunların iki yanına dizilen iskemlelere ise emirler ve onların çocukları oturmuştu. Onların ardında küçük rütbeli beyler yeralıyordu. Bunlara 'Ümerâ-yı Hezâre' denilir. Yani bin kişilik birliklerin kumandanlarıdırlar. Bu şekilde protokole göre herkes yerini aldıktan sonra altın ve gümüş sofralar üzerinde yemekler sunuldu. Her sofrayı dört veya dörtten fazla kişi taşıyordu."
>
> "Buranın yemeği ya haşlanmış at yahut koyun etidir. Her emirin önüne bir sofra getirilir. İpekli elbiseler giyen, ipekli bir önlük takan, belindeki kında koca bıçaklar ve satırlar taşıyan 'Bârûcî' (parçalayıcı) gelir. Bârûcî, et parçalayan demektir. Her emirin bir bârûcîsi var. Sofralar kurulunca evvela onlar hücum ederek efendilerinin önünde yerlerini alırlar; arkalarında tuzlu su ile dolu altın yahut gümüşten mamul minik kaplar getirilir. Bârûcîlar eti küçük parçalara bölerler; kemikle karışık eti ayıklamada ustalık kazanmışlardır. Buralılar kemikle yan yana pişmiş eti tercih ederler yemeklerinde." (İbn Battûta: 327-328)

Bayram ziyafetinde etin ardından gümüş ve altın kaplarda içecekler, ağırlıkla hurma, arpa ya da üzümden yapılan şıralar getirilmişti. Hiyerarşi burada da kendini belli ediyordu: Sultan şıra içmek istediğinde, kızı ayağa kalkmış, kadehi almış, dizi-

ni yere koyup babasına sunmuştu. Babasından sonra, ikinci kadehi bu kez büyük hatuna eğilerek sunuyordu. Büyük hatun da içtikten sonra sultanın öteki karılarına sunacaktı. Ardından ikinci oğul ayağa kalkıyor, abisine kadeh sunuyordu. Onların ardından bu kez büyük beyler kalkıyor, her biri veliahta kadeh sunuyorlardı. Beyin çocukları da yine ayağa kalkarak sırayla bu kez veliahtın kardeşine önünde eğilerek kadeh sunuyolardı.

İbn Battûta da bu ziyafetin konukları arasındaydı, ancak, din adamı kimliğiyle, mescidin avlusunda öteki konuk kadı, hatip, şeyh ve fakihler için kurulmuş çadırda yemeğini yiyordu. Ama onlara da "Her birini Türklerin ileri gelenlerinden dört beyin taşıdığı altın ve gümüş kaplamalı sofralar" çıkarılmıştı. Ancak, "Şeyhlerin bir kısmı altın ve gümüş sofralardan yedi. Bir kısmı ise bunları kullanmaktan sakınarak yemek yemedi." (İbn Battûta: 328) Altın Ordu'nun ileri gelen askeri komutanları olan beylerin de, hükümdarın birer hizmetkârı oldukları simgeselliği de İbn Battûta'nın gözünden kaçmaz: "Bugün huzurda sadece nüfuzlu beyler hizmetkârlık yaptığından hükümdar kim ne arzu ediyorsa bu beylere emrediyordu, hizmeti görülsün diye." Muhammed Uzbek Han, yemek sonunda, arabalarla getirttiği kımız dolu tulumların orada bulunan herkese dağıtılmasını da emretmişti. (A.k.: 328)

Altın Ordu hükümdarının yemek düzeninde, saltanat ailesinin soylu kadınlarına da yer verilirken, hiyerarşik düzen de korunuyordu: Merkezde han, tahtın ortasındaki minderlere büyük hatunla otururken, sağ tarafına kızını ve dördüncü karısını, soluna ise üçüncü ve ikinci hatunlarını almıştı. Ancaki, tahtın sağ tarafındaki sandalyeye, yani en itibarlı yere, Atilla Han'ın ziyafetinde izlendiği gibi, veliahtı, tahtın solundaki sandalyeye ise ikinci oğlu oturtulmuştu. Muhammed Uzbek Han'ın oğullarının oturduğu sandalyelerin yanlarına da yine toplumsal hiyerarşideki mevkilerine göre emirler ve onların çocukları oturtulurken, geri planda ise daha düşük mevkideki beyler yer almıştı. Yine Atilla Han'ın sofrasından yüzyıllar sonra da, Müslüman Altınordu hükümdarlarının huzurunda içki sunulması, kadim göçebe törelerin öngördüğü hiyerarşik düzen içinde gerçekleşmekteydi.

Uzbek Han'ın ülkesinden ayrılıp o dönemde Moğol soyundan son İmparator Toğan Temür yönetimindeki Çin'e kadar uzanan İbn Battûta, bu gezisi sırasında Çin'in "emîrü'l-ümerâsı" (beylerbeyi) olarak tanımladığı Büyük Kurtay'ın [Hulatay] huzuruna çıkma onuruna da erişmişti. Çin'in Siyansi bölgesi valisi olan bu soylu kişi, Faslı konuğunu iyi karşılamıştı: "Bizi evine misafir ederek şölen düzenledi. Onlar bu çağrıya tovâ (toy, şölen) diyorlar. Şehrin ileri gelenleri de oradaydı. Müslüman aşçılar getirtilip hayvanlar onlara kestirildi. Yemekleri de onlar yaptı. Büyük emir, yüksek makamına rağmen kendi eliyle bize yemek sunuyor ve et kesiyordu. Üç gün misafiri olduk onun." (İbn Battûta: 624) Büyük Kurtay, Altın Ordu hükümdarı gibi

özel et parçalayıcı *bârûcî* kullanmıyor, tıpkı Keşiş Rubruck'un yüz yıl öncesi izlediği gibi, konuklarına elleriyle bizzat et servisi yapmayı yeğliyordu.

Büyük Kyros'tan yüzyıllar sonra Delhi Sultanı'nın "ödüllendiren" has sofrası

İbn Battûta, Çin'den sonra güneye Delhi kentine ulaşır. Babur Şah'ın Hindistan'ı fethi öncesinde hüküm süren Türk kökenli Kölemen Delhi sultanlarından Tuğlukoğlu Muhammed Şah'ın (1325-1351) sofra düzenine de tanık olur ve Arapça terimlerle betimler: Tuğlukoğlu sarayında kurulan özel sofraya "taâm-ı hâs" (özel sofra) deniliyordu. Sultanın bu sofrasında önde gelen emirleri, amcaoğlu emir-i hâcip (başmabeyinci), imâdü'l mülk sertîz ("ülkenin kılıcı" unvanıyla tanımlanan genel asayişten sorumlu emir] ve emir-i meclis [meclisin hizmetinden, yiyecek içecekten sorumlu emir] yer alırdı. İbn Battûta, zaman zaman davet edildiği bu has sofraya, hükümdarın "taltif etmek istediği nüfuzlu bey ve yabancıları" da çağırdığını ve davetli sayısının yirmi civarında kaldığını belirtiyor. Simgesel açıdan, sultanın bir nimet dağıtıcı, yani "verici egemen" konumu, "alanın" ise ona "saygıyla itaat edişi", İbn Battûta'nın şu gözleminde açıkça ortaya çıkıyor: "Davetlilerden birine iltifat etmek isteyince eline bir tabak alarak içine ekmek koyup o adama uzatır. İltifat edilen adam tabağı sol eline aldıktan sonra sağ elini yere koyarak saygı ile eğilir. Sultan bazen orada bulunmayan bir kimseye gönderebilir bu yemekten... O adam da, davette bulunanlar gibi saygı ile eğilerek gönderilen yemeği yanındakilerle paylaşır." (İbn Battûta: 434)

Siyasal iktidar sahibinin en yakın yardımcıları ve ödüllendirmek istediği nüfuzlu kişiler ve yabancı konuklarıyla bir araya geldiği, sınırlı katılımlı has sofranın dışında, sarayda günde iki kez, biri öğleden önce, öteki ikindi sonrasında, "Taâm-ı âmm", yani halka açık sofralar da kurulurdu. Bu sofraya önce din adamları, kadılar, hatipler, şerifler, şeyhler ve fıkıh bilginleri oturur, hükümdarın yakınları, ardından büyük emirleri gelir, son olarak da halk otururdu. Herkes, hükümdarın bir emiri tarafından düzene sokulur ve kendilerine ayrılmış olan mekânlardaki sofralarına geçerlerdi. Oturma işi tamamlandığında, sakiler altın, gümüş, bakır ve cam kadehlere doldurulmuş şerbetleri dağıtırlardı. Bunlar içildikten sonra, yemek başlardı. Yemeğe katılan ziyaretçilerin kendine ait tabağı vardı. Kimse kimsenin kabından yemezdi.[45] (İbn Battûta: 434)

45 Burada sanırız, geleneksel Hint kast sisteminin etkisini görülüyor: Üst sınıftaki alt sınıftakine yemek verir, ama onun yemeğinden ve tabağından asla yemez, yoksa "kirlenir." (Goody: 120-127; Appadurai 1988: 10-11)

İbn Battûta'nın seyahatnamesinde, ziyaret ettiği ülkelerde toplumsal hiyerarşinin bu kez "miktar olarak" yansıtıldığı, sofraya çıkarılan yemeklerin kişilerin mevkilerine göre eşitsiz bir biçimde dağıtıldığı kamusal ziyafetlere ilişkin bilgiler de bulabiliriz. Örneğin, gerek Uzbek Hanın başkenti Serâ'da [Deşt-i Kıpçak'taki Saraycık] ve gerekse Hindistan'da hüküm süren Tuğlukoğlu hanedanının başkenti Delhi'de:

> "[...] şerif, fakih, şeyh ve kadılardan her birinin önüne beşik şeklinde küçük bir masa konulması âdeti vardır. Bu masa dört ayaklıdır. Üzeri hurma yaprağıyla örtülmüştür. Bunun üstüne kuru yufka (işkefe), kızartılmış koyun kellesi, içi sâbûniye adı verilen tatlı ile doldurulmuş dört yuvarlak yağlı ekmek konulur. Bu tatlı ekmeklerin üstü de kiremit gibi helvayla kaplıdır! Ayrıca deriden yapılmış küçük bir sahan içinde helva ve semûsek [badem, ceviz, fıstık, soğan ve baharatla çevrilmiş et parçacıkları dolu, yağda kızartılmış bir tür kapalı pide] getirilir. Bu sahan yepyeni bir pamuk havluyla örtülür. Derece bakımından bu saydıklarımızdan sonra gelen davetlilerin önüne oralıların zelle dediği yarım koyun başı ile demin bahsedilen yemeklerin yarısı bırakılır. Mertebece bunların ardından gelen adamın önüne ise yemeğin dörtte biri konulur. Davetliler yemeklerini yedikten sonra sofralar herkesin kendi hizmetkârı tarafından kaldırılır. Ben bu geleneğe ilk defa Sultan Uzbek'in başşehri olan Serâ'da tanık olmuştum. Ama bu duruma alışık olmadığım için soframın adamlarım tarafından kaldırılmasına izin vermemiştim. İleri gelenlerin evlerine de bu şekilde gönderilir şölen ve düğün yemekleri."[46] (İbn Battûta: 508-509)

Bu ziyafette de konuk din adamları arasında belirgin bir hiyerarşik ayrım gözetildiği ortadadır: Üst düzey din adamlarına verilen yemeklerin miktarı, daha alttakiler için yarıya, sonrakiler için de dörtte bire düşürülüyordu. Başka bir deyişle, porsiyonlar "mertebeye" göre, "tam", "yarım" ve "çeyrek" olarak dağılıyordu.

Şimdi Timur Han'ın zamanı

Anadolu'ya göç eden Türk boylarının 1300'lerde "İklim-i Rûm"da Osmanlı Devleti'nin temellerini attıkları dönemde, kendi Türk, eşi Moğol prensesi Çağatay emiri Timur'un Türkistan'da oluşturduğu ve fetihler yoluyla Büyük Timur İmparatorluğu'na dönüşecek bu Müslüman devlette de, Orta Asya toy geleneği tüm canlılığıyla sürüyordu. 1370-1405 yılları arasında hüküm süren "Aksak" Timur

46 Hükümdar ziyafetlerine konuk olanların ikram edilen yiyecek içeceklerini tüketemezlerse evlerine götürme ya da bizzat hükümdar tarafından değer verdiği kişilerin evine doğrudan gönderilmesi âdetinin, Uzbek Han gibi, Tuğlukoğlu Muhammed'in ziyafetlerinde de geçerli olduğu görülüyor. Rus Çar ziyafetleri için bkz. Bölüm 14, dipnot 10.

Han'ın (Devlet: 71-79) askeri başarılarını kaleme alan Şerefeddin Ali Yezdî'nin *Zafername*'si saltanat düğünlerine ilişkin birçok örnek de sunmaktadır. Zira, "Şark hükümdarlarının tantana ve servetleri hakkında bir fikir verecek şey varsa, o da bu münasebetle vukûa gelen düğünlerin ihtişamıdır."[47] (Aktaran, Hammer, 7. Kitap, Üçdal Neşriyat, Cilt I: 315)

Osmanlı Sultanı Yıldırım Bayezit'i yendiği 1402 Ankara Savaşı'nın ardından İzmir'e doğru hareketlenen ve bu arada Osmanlı Devleti'ne bağlanmış olan Aydın, Menteşe, Germiyanoğlu, Teke ve Karaman beylerine bağımsızlıklarını geri verdikten sonra Timur Semerkand'a döndü. Timur bir müddet sonra hem bu askeri zaferinin kutlaması hem de erkek ve kız altı torununun düğünleri için şenlikler yapılması ve kurultay toplanmasını istedi. Söz konusu şenlikler, halka açık büyük toyun yanı sıra, sarayda düzenlenen "meclis-i has"ı kapsayacaktı. Bu amaçla, imparatorluğun her köşesinden valiler ve öteki görevliler Semerkand'da toplandı. Onlar için özel çadırlar kuruldu. Tüm Asya hükümdarlarının elçileri de davetliydi.

Konukların Timur'un "ayakları dibine koydukları" hediyeler arasında hepsi de dokuzar adet olmak üzere, devekuşları, zürafalar ve çeşitli ender bulunan hayvanlar ilgi çekiyordu. Kutsal dokuz rakamı uyarınca, yine güveylere dokuz kez hilat giydirildi, dokuz kez elmas bezeli kuşak kuşatıldı, başlarına dokuz kez taç (Moğol şapkası) oturtuldu. Güveyler her kaftan değiştirdiklerinde "Şahların Şahı"nın tahtı önünde eğilip dokuzar kez alınlarını zemine değdiriyorlardı. Bu teşrifat sırasında, güveylerin başlarına "o kadar altın, o kadar kıymetli taşlar, o kadar inciler saçıldı ki", Şerefeddin'in deyişiyle "birkaç saniye içinde bütün zemin bunlarla örtüldü." Kurbanlar kesildi. Ulema, kadılar ve şeriflerin huzurunda şahzadelerin nikâhları kıyıldı. Sonra yemek ziyafetine geçildi. İçkiler içildi. Etrafa sikkeler saçıldı. Sabaha kadar süren ve "emîr ü fakîr"in de (yöneticiler ve ulema) katıldığı bu düğünler ve toylar sonrasında, Timur devlet işine döndü. (Aktaranlar, Hammer 7. Kitap, Üçdal Neşriyat, Cilt I: 382; İnalcık 2011: 119-123)

---

47 Abbasi Halifesi Memûn'un (813-833), veziri Sehl bin Hasan'ın kızı Boran ile düğününde örneğin, konuklar arasında bir kura düzenlenmiş ve katılanlar çektikleri kuranın üzerlerinde yazılı köylere, kasabalara geniş topraklara sahip olmuşlardı. (Hammer, 7. Kitap, Üçdal Neşriyat, Cilt I, a.k.: 565, Not 4) Timur'un 1374'te Hârizm Şahı Hüseyin'in kızı Hanzâde ile oğlu Cihangir'i evlendirdiği düğün de göz kamaştırıcıydı: Gelinin çeyizi bir altın taht, çeşitli değerli taçlar, bilezik, küpe, gerdanlık ve kemerlerin yanı sıra, mücevher ve inci dolu sandıklar ve görkemli yatak, çadır gibi ev eşyalarından oluşuyordu. Misk ve anberle tütsülenmiş düğün mekânında devlet ileri gelenleri gelinin üzerini inci ve altın sikke yağmuruna tutuyorlardı. Hanzâde'nin ayakları altındaki zemin ise altın işlemeli bir küçük halı ile örtülüydü. Zifaf çadırının içi gökyüzünü imgeleyen sayısız elmas yıldızlarla kaplıydı. Düğün şenliğinde saray görevlilerine ve düğüne davet edilen kişilere değerli kaftanlar, şallar, giysiler ve kumaşlar da dağıtılmıştı. (A.k.: 315-316)

Timur Han'ın Delhi'yi fethini kutlama şöleni. (Şerefeddin Ali Yezdî, *Zafernâme*. Şiraz, minyatür. Cambridge, Harvard University Art Museum)

Timur Han'ın Semerkand bahçelerinde işret sofrası. (Kaynak: Wikiwand)

İspanyol diplomat De Clavijo, Dilküşâ Sarayı'nda

Aksak Timur'un bu cömert sofralarına Avrupalı bir diplomatın gözlemleri de tanıklık edecektir. Kastilya Kralı Don Henrique'in 1404 yılında Timur'a gönderdiği bir elçi heyetinin üyesi olan kralın mabeyincisi Ruy Gonzáles de Clavijo, bir yıl kaldığı Semerkand'da katıldığı veya izlediği bir dizi elçi ziyafetleri, düğün şenlikleri ve resmî toyları, Kadiz'den Semerkand'a gidiş dönüş anılarını içeren güncesinde yer verecekti. 1582'de *Embajada a Tamorlan* (Timur'a Elçi) başlıklı bir seyahatname olarak basılan bu günce, 15. yüzyılın başında Orta Asya hükümdar toyları üzerine değerli bir kaynaktır. (De Clavijo 1990: 223-225) Timur'un, Dilküşâ (gönül açan, ferahlatan, zevk veren) adını verdiği sarayında İspanyol heyetini kabul ettiği sırada, Çin, Osmanlı (Şehzade İsa Çelebi'nin) ve Mısır sultanının elçileri de hazır bulunuyordu. Elçi heyetlerine verilen ziyafette en değerli et sayılan at eti, koyun eti, pilav ve meyveler sunuldu. Sonra da altın ve gümüş kadehlerde "şekerli kımız" ikram edildi. Osmanlı ve Mısır elçileri de hükümdara getirdikleri hediyeleri sundular. Bu İspanyol heyetinin katıldığı ilk ziyafetti. Timur'un, Dilküşâ sarayının bahçesinde İspanyol heyeti onuruna verdiği bir sonraki ziyafete ise bütün devlet erkânı katılacaktı.

Bir başka gün, büyük ve bakımlı bir bahçesi olan ve bir havuzla çevrili görkemli Bağ-ı Nev kasrında verilen ziyafette, Türk/Moğol geleneğine göre, önce Timur'un izniyle konuklara şarap sunuldu. Timur ve konukları şarhoş oluncaya dek içtiler. Eğer sofradaki biri içki ikramını reddederse, ona bu onuru bağışlamış olan hükümdara karşı dolaylı bir hakaret sayılıyordu. Dolu sunulan kadehlerini tek bir yudumda devirmek zorunda olan konuklar, her defasında Timur'un "sağlığı" ya da "başı"na içiyorlardı. Sonra yemekler sunuldu. İçki ve yemek faslı bittiğinde, bu kez sofraya tepsilerle para getirildi ve konukların üzerine "saçıldı." Ardından İspanyol elçi heyeti mensuplarına altın sırmalı hilatlar armağan edildi.

Ertesi gün, Semerkand'da bir başka kasırda verilen ve bu kez ordu komutanları, askerler ve başta kent esnafı olmak üzere, her kesimden halkın katıldığı büyük bir ziyafet düzenlenir. Bu, "tüm ordu"nun davetli olduğu bir toydu. Kendine ayrılan bölgelerde her kabile için çadırlar kurulmuştu. Clavijo, çadır sayısının yirmi bini bulduğunu söyler. Aşçılar askere et ve ekmek dağıtıyordu. Düğün günü, esnaf alayları düzenlendi, çeşitli oyunlar oynandı ve pehlivan güreşleri yapıldı. Bu toyun ardından yeniden Semarkand'a dönen Timur, en saygın eşi, başkadınının köşklerinden birinde elçi heyetlerine bir ziyafet daha verecekti. Yaklaşık bir hafta sonra, Timur'un yine orduya verdiği toya, bütün eşleri, oğulları, torunları, ordu komutanları ve Tatar soyluları davet edilmişti. Bu arada, De Clavijo'nun saray ve kasırların yanı sıra Timur ve saltanat ailesinin otağlarının ihtişamından da çok etkilendiği görülüyor. Saltanat başkenti ve önemli bir ticaret merkezi olan Semerkand yine de göçebe geçmişinin yurtlarından vazgeçmek niyetinde değildi.

İspanyollar birkaç gün sonra, Timur oğlu Miranşah'ın eşinin büyük bir çadırda verdiği bir düğün ziyafetine öteki elçi heyetleri ile birlikte davet edildiler. Huzura alınan elçi heyetleri Hatun tarafından kabul edildi. Başka konuklar ve hizmet eden hanımlar da bulunuyordu. Hatun ve hanımlara içki servisi daha öncesi başlamıştı. Sakiler bir tepside şarap kadehlerini taşırken, arkalarından şarap sürahilerini taşıyanlar geliyor ve hanımlara da sırayla ikramda bulunuyorlardı. Timur'un başkadını hatun da konuklar arasındaydı. O da durmadan şarap, ardından kımız içiyordu. Kısacası, hanımların çoğu sarhoş olmuştu bile. Düğün ziyafeti dışında, Semerkand esnafının alay geçişi ve oyuncu ve hokkabazların gösterileri yapıldı. Sonuçta, herkes gibi tüm kent halkı da iyi vakit geçirdi.

Hindistan'dan gelen Timur'un torunu ve Delhi Emiri Pîr Mehmet için verilen davete Semerkand'daki elçi heyetleri de katılırken, İspanyollar Timur'un çadırında

ağırlandılar. Timur'un başkadını Hatun, Timur'un yanına otururken, sayıları sekizi bulan öteki kadınları da mevkilerine göre yerlerini aldılar. Sonra içki ritüeli başladı.[48]

Timur İspanyol heyetinden çağırdığı bir kişiye eliyle şarap ikram etti. Bu kadehin alınması ise belirli bir teşrifat gerektiriyordu: İkram edilen kişi önce hükümdarın biraz uzağında sağ dizini yere koyuyor, kalkıp bir adım ilerliyor, ardından iki dizi üzerinde eğiliyor, kalkıyor, Timur'a yaklaşıyor, yeniden diz çöküyor, hükümdarın elinden dolu kadehini alıyor, az geriliyor, yeniden çöküyor, kadehi bir yudumda içtikten sonra elini başına koyarak selam veriyordu. Kadim Orta Asya geleneklerine göre, bu ritüel, hükümdarla konukları arasındaki dostluk, sevgi, güven, bağlılık ve sadakati simgeliyordu.

De Clavijo, Semerkand'da on hafta içinde, bunlar gibi bol etli ve şaraplı on sekiz toy verildiğini belirtir. Kısacası Semerkand, İspanyol heyetin gözünde bir çeşit "El Dorado" (bolluk ülkesi) anlamı taşıyacaktı. En azından, yüzyılın sonunda, 1492'de Amerika kıtasının keşfine dek... Eylül 1404'te Semerkand'a gelen İspanyol elçi heyeti Kasım 1405'te ülkelerine dönmeden önce huzura çıkıp veda etmek istedi. Son günlerini yaşayan yaşlı hükümdar onları kabul edemeyecek derecede bitkindi. İspanyol elçi heyeti Semerkand'da geçirdikleri bu şaşaalı günleri hep anımsayacaklardı. Bunda şaşılacak bir şey yoktu aslında: Cömert Timur, kendinden önceki ve sonra gelecek tüm egemenler gibi, halkına ya da öteki ülkelerden gelen yabancılara yönelik konukseverliğini görkemli sarayları ve otağları ile gösterecek, onları ağırlayıp ödüllendirecek, ister ülke yönetiminde ister diplomatik bağlamda, dostluk ilişkilerini sürdürecek, yaratacak ya da güçlendirecek ve öteki hanedanlara karşı üstünlüklerini sergileyen bir siyasal simgeselliği ortaya koyacaktı.

---

48 Altın Ordu Hanı Muhammed Uzbek'ten daha da inançlı bir Müslüman olan Timur Han gibi, saltanat ailesi mensuplarının eşlerinin de kimi zaman katıldığı bu kamusal ziyafetlerde, içki tüketilmesinin yanı sıra, kadınların da varlığı, Orta Asya Türk/Moğol boylarının İslamiyeti kabul etmelerine karşın, içki sunmanın bir tür ayin anlamı taşıdığı İslam öncesi erkekli kadınlı toy âdetini aynen sürdürdüğü açıktı. "Rumî" Osmanlı İmparatorluğu'nda da benzerlerini gördüğümüz saltanat ailesi üyelerinin sünnetleri ya da evlenmeleri vesilesiyle verilen ve devlet ileri gelenleri ve yabancı ülke elçilerin katıldıkları ziyafetlerin oturma düzeni ve şenlikler için kurulan çadırların dizilişinin de Orta Asya geleneklerinden kaynaklandığı açıktır. Ne var ki, Orta Asya'da, büyük ölçüde İslamiyete geçilmiş olsa bile, Türklerin "töre"leri, Moğolların "Yasa"ları ve "kâdîm İran" geleneklerinin hâlâ etkili olduğu görülüyordu. Oysa, şeriata çok daha bağlı Osmanlı Devleti'nde, bırakın padişahın herkesin gözü önünde içki içmesi, eşlerinin harem dışında yani kamusal alanda bir ziyafete katılmaları düşünülemezdi bile. Orta Asya'dan Ortadoğu ve Anadolu'ya, Eski İran'dan, Büyük Selçuklular ve Anadolu Selçuklularından Osmanlılara etkili olan "kadim İran", "töre-yasa" ve "toy" gelenekleri, hükümdar saraylarının özel alanı has bahçelerde şiirli müzikli *"ayş u tarab"* (işret sofraları) ve buna duyulan şeriatçı tepkiler konusunda temel bir başvuru kaynağı olarak, bkz. İnalcık 2011: 15-238; (İnalcık 2003: 21-33)

Babürnâme'de toylar

16. yüzyılda, Timur Han'ın torunu ve Delhi sultanını yenilgiye uğrattıktan sonra Hindistan'da Türk-Moğol İmparatorluğu'nun kurucusu, Osmanlı Padişahı Kanunî Süleyman'ın çağdaşı, Babür Şah'ın iktidarı da benzer hiyerşik sofra öyküleriyle donatılmıştır. Babür Şah'ın kendi ağzından yaşamını anlattırdığı ünlü *Babürnâme*'sinde (Vekâ-yi Babür), 1528 yılında kendisinin de katıldığı görkemli bir şölende, sağına ve soluna, ancak belirli mesafelerde, oturttuğu hatırlı konuklarını hem "yedirip" hem de "giydirdiğini", yemek öncesi değerli hediyelerin teati edildiğini görüyoruz:

> "Cumartesi günü, ayın altısında, bir ziyafet (toy) yapıldı. Kızılbaş, Özbek ve Hinduların ilçileri [elçileri] bu ziyafette hazırdılar. Kızılbaş ilçileri, sağda yetmiş-seksen karı [1 karı=1 arşın= 68 cm.] uzaklıkta, otağ kurdurarak, oraya oturtuldular. Beylerden Yunus Ali'nin Kızılbaşlar ile birlikte oturması emredildi. Solda da aynı şekilde Özbek elçilerini oturtup, beylerden Abdullah'ın bunlarla birlikte oturması emredildi. Kendim yeni yapılan sekiz taraflı ve taze otla örtülü köşkün şimâl cihetinde [Türkler ve Moğollarda kutsal sayılan kuzey yönü] oturdum. Sağımda beş-altı karı uzakta, Tohta -Buğa Sultan, Askerî Hoca hazretlerinin evladı Hoca Abdüşşehid, Hoca Kelân, Hoca Huseynî, Halife ve Semerkand'dan gelen hocaların tevâbi'inden [maiyetinden] olan hafız ve mollalar oturdular. Solumda, beş-altı karı uzaklıkta Muhammed Zaman Mirza, Tang-Atmış Sultan, Seyid Refî, Seyid Rûmî, Şeyh Ebülfeth, Şeyh Cemâlî, Şeyh Şahâbeddin Arab ve Seyid Deknî oturdular. Bütün sultanlar, hanlar, ekâbir ve emîrler, yemekten önce altın, gümüş ve bakır akçe, kumaş ve diğer eşyadan hediyeler (saçık) getirdiler. Önümc bir halı sermelerini emrettim. Altın ve gümüşü bu halı üzerine döktüler. Kumaş, bez ve akçe torbalarını da altın ve gümüşün yanına yığdılar." (*Babürnâme*, Cilt III: 572)

Babur Şah için bir şölen düzenleniyor. (Minyatür, 16. yüzyıl. (Kaynak: Madhur Jaffrey, *A Taste of India*. IDG Books Worldwide, Guild Publishing, Londra, 1985)

Görülüyor ki, bu sofrada neler yiyilip içildiğine ilişkin bir not düşülmemişti. Buna karşın, *kimlerin nerede ve hükümdara hangi mesafede oturtuldukları*, Babür'e gelen hediyeler ve onun mütekabil hediye ve ihsanları, kısacası, ziyafet teşrifatı tüm detayları ile veriliyor ve hükümdarın büyüklüğü, yabancı ülke temsilcilerinden gördüğü saygı ve cömertliği vurgulanıyordu:

"Yemekten biraz önce, hediyeler takdim edilirken, azgın develer ile filleri karşıdaki adada vuruşmağa saldılar. Birkaç koç da vuruşturdular. Ondan sonra, pehlivanlar güreşti. Büyük yemekten sonra, Hoca Abdüşşehid ile Hoca Kelân'a ince kumaştan elbiseler ve münasip hilatlar giydirildi. Molla Ferruh ile Hâfız riyasetinde gelenlere yelekler giydirildi. Küçüm Han'ın ilçisi ile Hasan Çelebînin küçük kardeşine de kumaş başlıklı ve düğmeli zırhlı samur elbiseler ve vaziyetleri ile mütenasip hilatlar ihsan edildi. Ebû Said Sultan, Mihrbân Hanım ve oğlu Pulad Sultan'ın elçilerine ve Şah Hasan'ın elçisine düğmeli yelekler, kumaş ve elbiseler ihsan edildi. [...] Ziyafetten sonra Hindli hokkabazların gelip oyunlarını göstermelerini emrettim. Bunlar gelip, hünerlerini gösterdiler. [...] Birçok rakkaseler gelip, raksettiler. Akşama doğru, altın, gümüş ve bakırdan birçok para saçıldı. Büyük bir gürültü ve izdiham oldu. Akşam ile yatsı arasında, beş-altı yakın dostları yanıma alıp, oturttum" (A.k: 572-574)

Sosyal, siyasal ve ekonomik simgesellik yüklü içkili, yemekli, para saçılı ve hiyerarşik düzenli bu toy da, Asya'da milat öncesinden sonraki yüzyıllara koşullar değişse de, iktidar yapı ve stratejilerinin vazgeçilmez bir aracı olarak, benzer kültürel gelenceklerin korunduğunun kanıtıydı.[49]

Kahire Kalesi'nde Memlûk sultanlarının simâtları

Moğol istilası sırasında esir düşüp Suriye ve Mısır'da hüküm süren Eyyûbilere Memlûk (efendisinin buyruğu altında köle) olarak satılan, çoğunlukla Türk kökenli Kıpçak (Kuman), Çerkes ve Gürcü Müslüman gençler, doğdukları bozkırlar ve dağlardan binlerce kilometre uzaklıktaki yeni ülkelerinde, askeri eğitim gördükten sonra özgürlüklerini kazanacaklar ve doğrudan hükümdara bağlı paralı askerler olarak savaşacaklardı. Ama bir gün iktidarı ellerine geçireceklerini kim tahmin edebilirdi ki? 1159'da Mısır'ı alan Selahaddin Eyyûbi'nin ordusundaki hafif süvari birliklerini oluşturan Kıpçak kökenli Memlûklar savaş gücünün en önemli halkasıydı. Ordu bünyesinde hızla yükselen Memlûk komutanlar, kamu hizmetlerinde de öne çıkacaklar ve 1250'de devlet yönetimini ellerine geçireceklerdi. Osmanlı hükümdarı Yavuz Selim'in 1516'da Suriye'yi 1517'de de Mısır'ı fethine dek ayakta kalan Memlûklu devletinde 1250-1387 arası Kıpçak kökenli Bahri hanedanı, sonrasında, 1517'ye dek, Çerkes Memlûk kökenli Burci hanedanı öne çıkmıştır. Halkın

49 Babür Han'dan sonra Hindistan'daki Türk-Moğol İmparatorluğu'nun en parlak dönemini yaşadığı Ekber Şah, Cihangir Şah'ın ve Taç Mahal'ı yaptıran oğlu Cihan Şah'ın ziyafetleri de benzer özellikler taşıyordu. Bu arada, saray *matbah*'ının dışında, *Lengerhane* denilen bir alt mutfakta da civarda yaşayan yoksullar için yemek pişirilip dağıtıldığını ekliyelim. (Bkz. Burton-Page: 803-805)

büyük çoğunluğu Arap olan bu yerleşik devlette de, Orta Asya hükümdarlarının sofra hiyerarşisi sürdürülmüştür.[50]

Kamusal alanda ziyafetlerin sosyal statü, grup kimliği ve güç ilişkilerini yansıtan simgesel özellikleri Kahire'deki Memlûk sarayının mutfak örgütlenmesi, oturma ve yemek düzenlerinde bir kez daha karşımıza çıkar. "Ateşin hiçbir zaman sönmediği" bir yer olarak tanımlanan saray mutfaklarında, sultan ve ailesinin yanı sıra, sarayda bulunan soylu emirlere, devlet yöneticileri ve görevlilere yemek hazırlanıyordu. (Çetin 2006: 110) "Şaraphane"de ise sultan için özel içecekler, tatlılar, meyveler hazır bulundurulurdu. Saray mutfağı (*el-matbah es-sultani*) sabahtan akşama dek açık tutulurken, yüksek statü ve mevkideki kişiler için günün ilk "el-hâs" sofrası erkenden kurulurdu. Sarayda bulunan emirler, beyler, devlet ileri gelenleri, rütbeli askerler ve üst düzey görevliler yemeklerini yerlerken, sultan bu sofraya katılmıyor, buradan bir şey yemiyordu. Sultan, daha sonraki saatlerde kurulan ikinci "el-hâs" sofrasına da, kimi zaman oturur kimi zaman oturmazdı. Günün üçüncü ve son sofrası "et-târi" ise gerçek anlamıyla sultanın sofrasıydı. Memlûk hükümdarı bu sofraya oturur ve akşam yemeğini burada yerdi.[51]

Kamusal alandaki en büyük simât'lar Kahire Kalesi içindeki sarayın büyük divan salonunda yapılan resmî toplantılar sırasında kurulurdu. Toplantıya katılan kadılar, bürokratlar ve görevliler, daha sonra burada yemek yerlerdi. Bu sofralarda da herkes Karahanlı ve Selçuklu devletlerinde olduğu gibi, görev ve mevkisine göre otururdu. Memlûklu sultanı sofranın başköşesinde, emirler (hanedan üyeleri, beyler), devlet ileri gelenleri ve kadılar ise, mevkilerine göre onun sağ ve sol tarafında yer alırlardı. Sağ taraf, Memlûklarda da daha itibarlı sayılırdı.[52]

Orta Asya'da olduğu gibi, Kahire'deki Memlûk simâtında sofraya gelen değerli yiyecekler (kızarmış at eti, koyun, kaz, tavuk ve ceylan gibi), bütün ya da parça-

---

50 Kahire'deki Memlûk mezarların mimarisi bile, Arap mimarisini yansıtmaktan çok, Taşkent, Buhara ya da Semerkand'dakilerin sanki bir kopyasıydı. Ortasında beyaz bir hilal bulunan sarı renkli Memlûk Devleti bayrağı da dikdörtgen değil, Orta Asya Türklerinin iki ya da üç kuyruklu bayraklarını stilize ediyordu. (Bkz. Ögel 1991: 119)

51 Arapça "tari" sözcüğü, "taze" demektir. İkinci bir anlamı da, "ansızın çıkan, birden görünen, bir kimse ya da şey"dir. "Tarâ" sözcüğünün, yıldız (Kutup Yıldızı?) anlamına geldiği düşünülürse, bu yıldızın akşam olunca görünmesi ile yemek vakti arasında bir paralellik kurulabilir sanki. Hele, Orta Asya Türklerinin kozmolojisinde Kutup Yıldızı'nın kağanla özdeşleştirildiğini de bu vesile ile anımsarsak.

52 Arapça sofra ya da ziyafeti tanımlayan *simât* sözcüğünün, aynı zamanda, "nişan", "damga" ya da "alamet" karşılığı olarak kullanılması acaba bir rastlantı mıdır? Konuyu etimoloji uzmanlarına bırakalım. Yine de, Orta Asya Türklerinin toylarında mevkilerine göre oturan her boyun da kendilerini tanımlayan "tamgala"ları yani simgesel işaretleri olduğunu anımsatalım.

lanmış sunulsa da, "imtiyazlı yerleri" de aynı hiyerarşiye göre dağıtılırdı.[53] Yemek yeme sırasına gelince, örneğin, 1386 yılında Sultan Berkuk döneminde Zâhiriyye Medresesi'ndeki bir simâtta önce kadılar ve ileri gelen kişiler, ardından emirler ve daha sonra da rütbece düşük Memlûklar yemeklerini yiyorlardı. (Çetin 2006: 111)

Öte yandan, kutsal günlerde, örneğin, Ramazan ve Kurban bayramlarında da bayramlaşma törenini izleyen ziyafetler (mâide) verilirdi.[54] Ramazan ayında, emirler saraya çıkıp sultan ile iftar yemeği yerlerdi. Peygamberin doğum gününde (mevlid-i nebevî) olduğu gibi, hacca gidenlerin onuruna da kamusal ziyafetler verilirdi.[55] Yeni bir sultanın tahta geçiş töreni de elbette bir simâtla sonuçlanırdı. Askeri zaferler, saltanat ailesinden birinin doğum, ölüm, nişan ve düğün yemeklerinin yanı sıra, sultanın ülke içi gezilerinde kendisine refakat eden emîrleriyle oturduğu çok zengin özel sofralar (*el-esmite el-hâfile*) kurulurdu. Yabancı ülke elçilerinin kabulü, veba salgınının sona ermesi, Nil'in taşıp kuraklığa son vermesi de simât vesilesiydi.

Bu ziyafet sofralarında sadece yenilip içilmiyor, Timur'un, Babür'ün, Selçuklu ve Osmanlı padişahlarının kamusal ziyafetlerinde görüldüğü gibi, davete katılan emirler, devlet ileri gelenleri ve önemli konuklara sultan tarafından değeri giysiler

53 Memlûk mutfak terimleri arasında geçen, "Kesek et" (parça et), "söklençi" (kızarmış ya da kebap edilmiş et), "sökilmiş et" (parçalanmış et), "toğram" (doğranmış et parçası), "kavurma", "suçuk", "kuru yet" (kurutulmuş et) deyimleri de (Bkz. Çetin 2006: 114), Orta Asya Türkçesinin unutulmadığının kanıtıydı.

54 "Mâide" sözcüğü de simgesel olarak, aklımıza *Kur'an*'ın "Maîde" (Sofra) suresini getiriyor. Bu surenin 122. Ve 114. ayetlerinde "Mâide-i Mesîh"ten, yani gökten inen sofraya gönderme yapıldığı için *Kur'an*'ın beşinci suresine bu ad verilmişti: "Meryem oğlu İsa şöyle dedi: Ey Rabbimiz! Bize gökten bir sofra indir ki, bizim için, geçmiş ve geleceklerimiz için bayram ve senden bir ayet (mucize) olsun. Bizi rızıklandır; zaten sen, rızık verenlerin en hayırlısısın" (*Kur'an*, 5: 114) Allah'ın yeryüzündeki temsilcisi sultanın "rızık dağıtan" egemen kimliğinin de böylece simgeleştirildiği ileri sürülebilir sanıyorum.

55 Eski Orta ve Kuzey Asya Türklerindeki dini mahiyetteki şölenler ve atalara saygı kültü ile Müslümanlığa geçildikten sonraki dönemde ölenlerin ardından düzenlenen ölü helvası, ölü aşı, hayırlar, dua ve mevlid okutma arasında paralellikler görülebilir. (Güzel: 83, 92) Ancak, bütün halkı da kapsayan kamusal bir dinsel ritüel olarak düzenlenen, örneğin, Hz. Muhammed'in Allah tarafından "âlemlere rahmet olarak gönderilişi, mekârim-i ahlak sahibi, örnek bir insan oluşunu, yüceliğini " (Güzel: 80) sergilemek ve kutlamaya yönelik mevlid törenleri dinsel ve siyasal özellikleri ile dikkati çeker. Mevlid törenleri ilk kez Mısır'da, Fatimi sultanlar (910-1171), daha sonra da Erbil'deki Türkmenlerin atabeği ve Selâheddin Eyyûbi'nin eniştesi Muzafferiddin Gökbörü döneminde 1208'de yapılmaya başlanmıştır. Erbil'deki görkemli Mevlid şenliklerinde, Hz. Muhammed'in doğum gününden iki gün öncesi kentinin ana meydanında deve, sığır ve koyunlar özel bir törenle kurban edilir ve saray mensupları, kamu görevlileri ve halka bunların etlerinden yapılan çeşit çeşit yemeklerin yanı sıra, beş bin kızarmış büyükbaş, on bin tavuk, otuz bin kap da tatlı dağıtılırdı. (Esad Efendi, *Usûl-ı Âtıhâ-ı Devlet-i Âliyye-i Asmâniye*"den aktaran, Güzel: 81)

ve binek hayvanları da hediye edilerek onurlandırılıyorlardı. Sultani ziyafetlere çağrılmak Memlûklar için bir itibar işaretiydi. Ne var ki, böyle bir davete katılmayı reddetmek de pek hoş görülmez, hatta Osmanlı yeniçerilerinin kazan kaldırma olaylarında olduğu gibi, isyan işareti sayılırdı. Örneğin,1322'de bir emir "sultanın simâtında yemekten sakındığı için" hapse atılmış, ardından serbest bırakılmıştı. Ancak bu kez kız kardeşi, onu "malını haksız yere yemekle" suçlayıp şikâyet edince, Sultan da "simâtta yemekten kaçınıyor ama yetim malı yiyor" diyerek bu beyi yeniden tutuklattırmıştı. (Çetin 2006: 111)

* * *

Efsane Oğuz Han'dan, yarı efsane Attila'ya, Kubilay Han'dan Timur Han ve Babür Şah'a, hatta Orta Asya'da esir alınıp Mısır'a köle olarak satılan Kıpçak Türklerin kurduğu Memlûk hanedanın kamusal sofralarına kuş bakışı konuk olurken, ziyafet hiyerarşileri arasındaki geleneksel benzerliklere dikkat çekmeye çalıştık. Söz konusu hiyerarşik ziyafetlerin işlev ve simgesel anlamlarını irdelerken, sofrası zengin, eli açık hükümdarlar ve konukları arasındaki "patron-müşteri" ilişkilerinin, iktidar sahiplerinin gücünü ve meşruiyetini pekiştirdiğini, yeniden ürettiğini; ayrıca, iktidara yakın mesafede "oturmanın,"[56] sosyal itibar dışında, Oğuz Han'ın görünürde söylencelere dayalı temsilinin yanı sıra, Oğuz boylarının verili sosyal düzenlerinde "simgesel sermaye" olarak somut maddi getirileri olduğunu gördük.

Yüzyılları kapsıyan tarihsel süreç içerisinde, Orta Asya'da birbirini izleyen hayvancı ve savaşçı konar-göçer ağırlıklı erken devletler ve yerleşik savaşçı tarım devleti imparatorluklarda, kurultay sonrası düzenlenen resmî toylar gibi kamusal saray ziyafetlerinin hiyerarşik yeme-içme, kimi zaman da hediyeleşme ritüeli, Antik Mezopotamya, Mısır, Yunan ve Roma'da, Ortaçağ Avrupa monarşileri ve İnka ve Aztek imparatorluklarında olduğu gibi, ev sahipleri ve konuklarının toplumsal statüsünün "dinamik boyutunu" sergiliyor, yani toplumsal grubun yapısı içindeki rollerini nesnelleştiriyor ve daha da görünür hale getiriyordu. Böylece, hiyerarşik

56 Kubilay Han'ın ziyafetlerinde konukların hangi yönde, ona hangi mesafede, taburede yoksa yerde mi oturdukları dikkati çekerken, Babür Şah'ın konuklarının çadırların onun otağına hangi mesafede kuruldukları gibi, her bir konuğun ziyafette hangi yönde ve ona ne kadar uzaklıkta oturtuldukları da açık birer siyasal mesajdı: Zira, "Siyasal iktidarı anlaşılır kılan yaşamsal bir espas (uzam) oluşturan masa, siyasetin temel işleyişlerini -insanların bu uzamda bölünmesi ve dağılımıyla- okunur hale getirir. Masa adabı, mesafeler ve yakınlıklar koyarak, insanlar arasında sosyal ve siyasal bağları yönetir ve düzenler." (Haroche: 385) Ayrıca bkz. Lévi-Strauss 1968: 421.

ziyafetler aracılığıyla, "iktidar ilişkileri doğallaştırılıyor" (Montanari, 1999a: 70) ve egemenin idelojisi yeniden üretiliyordu.[57]

Anlamlar ve simgelerin zamana, mekâna ve her toplumun özgül kültürü bağlamında yorumlanmaları gerektiği açıktır. Ancak, 19. yüzyılın ikinci yarısına dek, bir din-tarım devletinin yarattığı imparatorluğun geleneksel özelliklerini barındıran Osmanlı padişah ziyafetlerinin de, hiyerarşik sofra düzeni ve sunulan yemek ve içeceklerin nitelik ve nicelik farklılıklarıyla, benzer işlevler ve simgesel anlamlar taşıması da şaşırtıcı değildir.

57 Afrika yerli kabileleri ve tarihöncesi Avrupa'sında yemek, iktidar ve toplumsal statü üzerine değerli incelemeleri bulunan Dietler'in şu görüşü de Orta Asya hükümdarlarının kamusal ziyafetlerinin simgesel anlamlarıyla ne denli örtüştüklerini ortaya koyuyor: "Kamusal ritüel olaylar olarak ziyafetler, günlük faaliyetlerin tersine, *toplumsal ilişkilerin yoğunlaştırılmış simgesel temsili için uygun bir alan oluşturur*. Tüm ritüeller gibi, ziyafetler idealleştirilmiş kavramları ortaya koyarlar, insanların günlük faaliyetlerinde ilişkilerin zorunlu olarak nasıl ortaya çıktıklarından çok, bu ilişkilerin var olduğuna veya var olmaları gerektiğine inanmalarının yolu budur." (Dietler 1998: 89. İtalikler benim)

BÖLÜM 14

PADİŞAHIN HİYERARŞİK SOFRALARI: OSMANLI'DA YİYECEK, İÇECEK VE SOSYAL STATÜ

Ramazanın üçüncü günü sadrazamın vezirlere verdiği iftar yemeği
(Mouradgea d'Ohsson, *Tableau Général de l'Empire Othman*, II, s.11, 1787)

Orta Asya'dan Anadolu'ya, kamusal yemek paylaşımlarının geleneksel düzeni kimi değişiklilere uğrasa da, hiyerarşik yapısı hemen hemen aynı kalmıştır. Anadolu Selçuklu saraylarında da, kamuya açık sofralar kurulur, başta vezirler, soylular, yerel beyler, ulema ve dinsel tarikat önderleri olmak üzere, yabancı elçi heyetleri de dahil, sürekli konuk ağırlanırdı. Kimi zaman, sultanın alt ve üst mevkiden tüm saray çalışanları ile birlikte yemek yediği olur, daha sonra hareminde halvete çekilir, ötekiler ise işlerinin başına dönerlerdi. Beyler ve devlet büyüklerinin sultanla birlikte "somata oturdukları", "rical ziyafetleri" ise "Oğuz törcsine uygun olarak" düzenlenirdi: Konuklar, mevkilerinin önemine göre hilal biçiminde hazırlanmış sofralara, hilalin ortası, yani merkezdeki hükümdarın sağı ve soluna iki kolda sıralanıp otururlardı.

(Önder: 102-114) Katılanlar arasında toplumsal konumdaki eşitsizliğe karşın, Selçuk hükümdarının sofraları, en azından tebaasının bir bölümü için, "erişilebilir" bir durumdaydı. Hatta, kimi zaman onunla aynı çatı altında birlikte yemek paylaştıkları görülüyordu.[1]

Selçuklu yönetimine bağlı Anadolu Türk beyliklerinde de kamusal sofralar olduğunu daha önceki bölümlerden anımsıyoruz. Tarihçi Âşıkpaşazâde, Selçuklu sultanına bağlı bir uç beyliğini ilcride imparatorluğa dönüştürecek bağımsız bir devletin temelini atacak olan Osman Bey'in de kalabalık yemek şölenlerinde halkın arasına çıkma âdetine değinir. Örneğin, Osman Bey, Anadolu Selçuklu hükümdarının ona gönderdiği ve beyliğini simgeleyen sancak, çadır, atlar ve silah gibi "alâmâtı" aldığında, Selçukluya tabiyiz ve gazaya hazırız anlamında, meydanda geleneksel "nevbet" (törensel davul) çaldırırken ayakta durmuş, ayrıca, cömertlik göstergesi olarak da huzurunda toplananlara yemek ikram edilmişti.[2] (Âşıkpaşazâde: 17-18)

Osmanlı Devleti'nin kurulmasından, özellikle İstanbul'un fethinden, sonra gerek saray görevlileri ve sıradan halkın gerekse yabancı diplomatların padişaha "erişilebilirlik skalasında" önemli bir değişim yaşanacaktı. Bunda, elbette Osmanlı yönetiminin efendi-kul ilişkileri üzerine kurulu merkeziyetçi ve hiyerarşik yapısının güçlenmesinin payı büyüktür. Halil İnalcık'ın belirttiği gibi, artık Osmanlı toplumu, "sosyal onur, statü ve mertebelerin mutlak egemen bir hükümdar tarafından belirlendiği", "vesayetçi" (patrimonyal) bir topluma dönüşmüştü. (İnalcık 2003: 7)

Klasik dönem Osmanlı sultanlarının hiyerarşik yemek teşrifatı, genel anlamıyla konuk kişilerin görev mevkilerini ve sosyal statülerini açığa vurmakta elbette bir ilk değildi. Hemen hemen her din-tarım devletinde izlendiği gibi, Osmanlı İmparatorluğu'nda da, iktidar sahiplerinin ikramı ya da bağışı yiyecek ve içeceklerin, kişilerin mevkilerine ve toplumsal statülerine göre, yukarıdan aşağıya hiyerarşik bir biçimde değişen nicelik, nitelik ve çeşitlilik içinde dağıtılıp tüketilmesi doğal bir durumdur. Yerleşik tarım toplumunda yiyecek üretenler ile üretim süreçlerini ve ürün

---

1 Daha önce Asya Türk-Moğol devletlerinde görüldüğü gibi, hükümdarlar ayrıca saraylarında özel nitelikte toplantılar düzenler, sevdikleri nedimleri, kimi devlet ileri gelenleri, dostları ve dönemin ünlü sanatçı ve müzisyenleriyle birlikte yer, içer, müzik ve şiirler eşliğinde, "ayş u tarab" ederlerdi. (İnalcık 2010)

2 1484-1502 yılları arasında yazılıp tamamlanan Âşıkpaşazâde tarihinin bir adı da *Oğuzname*'dir. 1402'de Timur'un orduları önünde yenilmiş olan Osmanlı ailesinin, Oğuzların efsanevi hanının büyük oğlu Gün Han'a ve oğlu Kayı'nın boyundan geldiğini ve Türkmen boyları arasında en önde sayıldıklarını, onlar üzerinde egemenlik ve iktidar hakkının bulunduğunu özellikle vurgulamaya çalışır. Nitekim, eserinin 1. bâbı "Esâmî-i nesll-i Âl-i Osman"la başlar: "Osman Gazi ibn-i Ertuğrul Gazi ibn-i Kaya Alp..."tan Orta Asya'daki en eski atalarına uzanır. (Âşıkpaşazâde: 5) Kayı boyunun hiyerarşik önceliğinin yine geçen bölümde, Ebülgazi Bahadır Han'ın *Şecere-i Terakime*'sinde vurgulandığını da görmüştük.

dağılımını siyasal ve ekonomik denetimleri altında tutanlar arasındaki sınıfsal eşitsizlikler ve toplumsal statü farklarının, aynı biçimde, siyasal iktidarın cömert yemek bağışlarında simgesel olarak yaşatılıp sürdürülmesi de olağandır. Tarım devletlerine özgü sosyal, kültürel, ekonomik ve siyasal perspektif içinde, hiyerarşik yiyecek ikram ve tüketim ritüelinin "ayırt edici" işaretleri ve simgesel anlamlarıyla, var olan toplumsal hiyerarşiyi onaylattırmaya, hükümdar ve hanedanın meşruluğunu pekiştirmeye, yani egemen ideolojiyi yeniden üretmeye yönelik olduğu gerçeği, Osmanlı hükümdar sofralarının sofra teşrifatında bir kez daha karşımıza çıkar. Başka bir deyişle, siyasal simgeler ve anlamları zamanla değişse de, iktidarın Garp'ta olduğu gibi, Şark cephesinde de, "bir değişiklik yok"tur. Hükümdarın resmî, yani kamusal yemeklerinde sofrada oturulan yerler (protokol) ve sunulan yemeklerin (mönü) verdikleri siyasal mesajları deşifre etmek hiç de zor değildir. (Onaran: 240)

Ne var ki, sofra hiyerarşisinin, Osmanlı özelinde içerdiği farklı anlamların irdelenmesinin, yemek-siyaset ilişkileri, Appadurai'nin (1981: 494) deyişiyle "gastro-politika" bağlamında, karşılaştırmalı yaklaşım açısından yararlı olacağı açıktır. Bu amaçla, izleyen sayfalarda, tarım devletleri dünyasında kamusal hükümdar yemekleri ve ziyafetlerinin, siyasal ideolojilere göre değişen simgesel işlev ve anlamları konusunda, ağırlıkla iki soruya yanıt vermeye çalışacağız: Osmanlı hükümdar sofrasında baş oyuncu padişahın merkezdeki hiyerarşik konumu ve öteki konuklarla arasındaki mesafe (uzam), Orta Asya Türk-Moğol devletlerinin konar-göçer kabile geleneklerinden ve çağdaşı Batı monarşilerinden ne ölçüde ve neden farklıydı? İktidarın yapısı, kurulu hiyerarşisi ve egemen ideolojisi, Osmanlı padişahlarının günlük saray ve imaret mutfaklarına, saltanat şenlikleri ziyafetlerine, konukların oturma düzeni ve yiyip içtiklerine nasıl yansıyordu? Başka bir deyişle, Osmanlı Devleti'nin 1300'lerden 1800'lere, kuruluş, gelişme ardından gerileme dönemine girdiği beş yüz yüzyılı kapsayan ve doğal olarak evrilen süreçte,[3] padişah sofrasının konukları arasında uygulanan hiyerarşinin ikram edilen yiyeceklere, içeceklere, servis kapları ve içecek kadehlerine göre, nicel ve nitel farklılaşmaları hangi boyuttaydı ve ne gibi siyasal simgesellikler içeriyordu?

Yemekte "İnzivâ-yı Şâhane"

600 yıllık çok uzun bir tarihsel süreci kapsayan Osmanlı iktidarında, padişahların yemek yeme kuralları da zaman zaman değişiklik gösterse de, 19. yüzyılın ikinci

3 Savaş yenilgilerini izleyen Batılılaşma yönünde reform çabaları ve diplomatik ilişkilerin eskiye göre çok daha büyük bir önem taşıdığı imparatorluğun "son yüzyılının" kamusal ziyafetlerini ise bir sonraki bölümde ele almayı daha uygun buluyorum.

yarısına dek, genelde tek başına yeme adetinin sürdürüldüğü izleniyor. Hanedanın kurucusu Osman Gazi (1299-1324) döneminde biri "kuşluk" (sabahla öğle arası) öteki ise "akşam" (ikindi namazından sonra) olmak üzere günde iki kez yemek yeniyordu. Aynı adet Osman Gazi'nin sofrası için de geçerliydi; ikindi namazından sonra dairesinde kaç kişi varsa, hükümdarla birlikte oturup yemeklerini yiyorlardı. (Âşıkpaşazâde: 18) Onu izleyen kimi padişahların kamusal alanda sofrasını başkalarıyla paylaşma ya da paylaşmama durumu,[4] Sultan II. Mehmed'in iki kez tahta oturduğu (1444-1446; 1451-1481) ve toplamda otuz iki yılı bulan saltanatının son on yılına dek sürecekti.

1453'te İstanbul'u fethettikten sonra "Kayser-i Rûm" unvanını da alan padişah II. Mehmed, Bizans imparatorlarının ulaşılamazlıkları ve kutsallıklarını devam ettiren bir anlayışla, ancak yüce bir yalnızlığa, "inzivâ-yı şâhane" (Necipoğlu: 39-46) çekilmeyi yeğleyecekti. Fatih, Topkapı Sarayı'nda izinsiz hiç kimsenin giremediği üçüncü avludaki özel alanında (Enderûn) ikamet ederken (Uzunçarşılı 1945: 44), camide bile namazını cematle değil, hünkâr mahfeli denilen ayrı bir bölümde kılıyordu. Hükümdar, yeni sarayında[5] tebaasına gittikçe daha az "görünür" oluyor ve bir ölçüde de ona yabancılaşıyordu.[6] Devlet teşrifatını düzenleyen *Kanunname-i Âl-i Osman*, Fatih Sultan Mehmed'in, Doğu'da ve Batı'da toprakları sürekli genişlerken, merkeziyetçi ve otoriter bir imparatorluğa dönüşen Osmanlı Devleti'ni yeni koşullara uydurma, bir başka deyişle "İmparatorluk kurumlarını yeniden dizayn etme ve büyük ölçüde yeniden yaratma" (Clot: 206) arzusunun ürünüdür. Hem padi-

4 Çok eıder olsa da, Osmanlı Devleti'nin kuruluş döneminde bir padişahın yabancı bir ülke hükümdarı ile aynı sofrayı paylaştığı olmuştur. Örneğin, 1299'da henüz Osman Gazi'nin şehzadesi iken Bizans Bilecik tekfurunun dul eşi Nilüfer Hatun'la nişanı yapılan sonra da evlendirilen Orhan Bey, 1345 yılında bu kez Bizans İmparatoru Kantakuzen'in kızıyla evlenecekti. Ertesi yıl Orhan, Bizans imparatoru ile buluşmak üzere aile mensupları ve saray halkıyla Bizans başkentinin Anadolu yakasındaki Üsküdar'a gelecek, av ve ziyafetlerle hoş vakit geçireceklerdi. İmparator ve damadı Orhan Bey aynı sofraya otururken, Orhan'ın dört oğlu ve eşleri için yanlarında bir başka masa kurulmuştu. (Hammer, 4. Kitap, Üçdal Neşriyat, Cilt I: 134)

5 Fetih öncesi Edirne sarayında yaşayan II. Mehmed, günümüzde İstanbul Üniversitesi'nin bulunduğu alanda 1454-1457 yılları arasında yapılan ve ilerideki yıllarda ölen ya da tahttan indirilen padişahların anneleri, yaşlı hasekiler ve kendi kız kardeşlerinin oturacağı Eski Saray'dan sonra (Saray-ı Atik), 1465'te bu kez Bizans imparatorluk sarayının bulunduğu bölgede bir Yeni Saray (Saray-ı Cedid) inşasına girişecek ve ilk etapta, 1478'de Çin'li Köşk tamamlanacaktı. (Uzunçarşılı 1945: 10-23)

6 Öyle ki, 16. yüzyılın sonunda, padişah baba ve dedeleri gibi askerin başında sefere çıkmadığı gibi saray dışına çıkmaktan, halkına görünmekten ve onunla kaynaşmaktan pek hazzetmeyen III. Murad'ı, dönemin ünlü bürokrat yazarı Gelibolulu Mustafa Âli, sarayın içinde "tek-ü tenha" durup, akraba ve hısımlarıyla ilişkilerini bile tümüyle bir kenara atan, "istridye kabuğunun içinde saklı bir inci"ye benzetiyordu. (Necipoğlu: 51) "İnzivâ-yı şâhane" adeta halktan gizlenmeye dönüşmüştü.

şahın konutu hem de devletin yönetim merkezi olan saray, "Türk, İslam ve Roma geleneklerini birleştirerek Osmanlı Devleti'nin artık Moğollar ya da Timurîler gibi göçebe boylar birliği olmadığını ve boy bağları yerine kullardan oluşan merkezî bir bürokrasinin geçtiği yerleşik bir imparatorluğa dönüştüğünü" simgeliyordu. (Necipoğlu: 311) Bizans imparatorluk geleneğinin yanı sıra, Orta Asya Türk-Moğol hanlarının töre ve yasaları ve Büyük Selçuklu ve Anadolu Selçuklu saraylarının "İranî" teşrifatından da esinlenen bu *Kanunname*, Osmanlı devlet yönetimine ilişkin âdet, gelenek ve örfi yasalar ve kurumları toparlamayı ve yeniden düzenlemeyi amaçlıyordu.[7] 1477'de yürürlüğe giren *Fatih Kanunnamesi*, devletin önde gelen görevlileri ve herkesin "üstünde" ve herkesten "ayrı" Osmanlı padişahının patrimonyal devlet içindeki hiyerarşik konumunu açık ve kesin bir biçimde belirtiyordu. Osmanlı Devleti'nin kuruluşundan başlayarak II. Murad döneminde de sürdürülen "paternalist" yönetim pratiğinin tersine, bundan böyle büyük soylu Türk ailelerinden gelmeyen, devşirilmiş, Müslümanlaştırılmış Hıristiyan kökenli Osmanlıların ön plana çıkacağı bir "Köle Devleti" (*Etat esclave*) doğuyordu. (Clot: 206)

Zira 15. yüzyılda, Fatih Sultan Mehmed'in kurmayı başardığı merkeziyetçi sistemde, padişahlar artık eskisi gibi Anadolu'daki göçebe boyları ve toprak sahibi yerel beylerin desteğine muhtaç değillerdi. Fatih, İstanbul'u alır almaz, ilk iş olarak Osmanlılar döneminde babadan oğula en yüksek görevleri adeta tekeline alan Çandarlı ailesinden Sadrazam Çandarlı Halil Paşa'yı hıyanetle suçlayıp idam ettirirken, yeniçeri ocağını da denetimine alarak askerlerin devlet içindeki üstünlüğüne de son vermiş, böylece mutlak iktidarın tek sahibi olmuştu. (İnalcık 2013: 114) Daha sonra Evrenosoğulları, Taştemuroğulları, Hamzabeyoğulları gibi soylu Osmanlı vezir ailelerini de tasfiye eden Fatih, kendisinden önceki padişahların başlattığı, Anadolu ve Rumeli'deki beylikleri Osmanlı Devleti'ne katma politikasını sürdürecekti. Osmanlı egemenlik alanını genişletmesinde tek engel olarak kalan doğudaki Türkmen kökenli Akkoyunlu Devleti'nin hükümdarı Uzun Hasan'ı da 1473'te Otlukbeli Savaşı'nda bozguna uğrattıktan sonra (Uzunçarşılı 1945: 41-42; Uzunçarşılı 1984: 192-193) padişah daha da güçlenmiş olarak İstanbul'a dönüyordu. Osmanlı tımar sistemi sayesinde, soylu derebey ailelerin etkisi neredeyse yok olmuş, yerlerini padişaha bağımlı, çoğu Hıristiyan devşirmelerden oluşan seçkin bir "kullar" sınıfı almıştı. Merkezdeki iktidar seçkinleri de devletin maaşlı görevlileri olmuştu.[8]

---

7 1477-1481 yıllarında toparlanan ve düzenlenen bu "Devlet Teşkilat Kanunu"nun yanı sıra, Fatih'in *Reaya Kanunu* da Osmanlı tebaasını yakından ilgilendiren ceza kanunnamesi ve vergi kanunlarını içeriyordu. *Fatih Kanunnameleri*'ni Osmanlıların ilk yazılı hukuk metni, bir başka deyişle, ilk anayasa ve ceza hukuku olarak nitelendirmek mümkündür. Bkz. İnalcık 2016b: 65-83)

8 Nitekim, I. Selim ve oğlu Kanunî Sultan Süleyman'ın çağdaşı ünlü İtalyan siyasetçisi Niccolo Machiavelli de 1513'te yazdığı ünlü eseri *Hükümdar*'da, Fransa Krallığı ile Osmanlı

"Köle devleti" bağlamında, saray teşrifatının da merkezî bürokratik yapıyı biçimlendiren "efendi-kul ilişkisini" yansıtması (Necipoğlu: 313) kaçınılmazdı:

> "Teşrifat, yönetici seçkinlerin ortak birliğini ve sultana bağımlılığını sağlamlaştırırken aynı zamanda da bu ayrıcalıklı grup içindeki makam farklılıklarını pekiştiriyordu. Asil aileden gelmeyen yapay şekilde yaratılmış bir yönetici sınıfın üyeleri olan bu seçkinler, toplumdaki görcli yerlerini sultan tarafından atandıkları makamdan alıyorlardı. [...] Teşrifat, hiyerarşik olarak örgütlenmiş devletin ilk bakışta hemen kavranan, görülebilen bir diyagramının yaratılmasını sağlıyordu. Bu diyagram sultanın mutlak gücünü vurgulamakla birlikte, merkezî devletin bir bürokrasiye ve hükümdarın kişisel hizmetindeki büyük bir orduya dönüştüğünü gösteriyordu." (Necipoğlu: 99)

Sarayın genel teşrifatı içinde, özellikle yemek teşrifatında, başköşede oturan padişah için de simgesel bir yalnızlık, daha doğrusu "teklik" söz konusuydu: "Ve Cenâb-ı şerîfim ile kimesne taam yemek kanûnum değildir. Meğerki ehl ü iyâlden ola. Ecdâd-ı izâmım vüzerâsıyla yerler imiş. Ben ref'etmişümdir." (Ünver, Cilt 3: 164; Uzunçarşılı 1945: 44, Orgun 1982: 140) Bizans'ın başkentinde bu kez İslam sultanları ile Doğu Roma hükümdarlarının yetkilerini elinde toplayan, Osmanlı mutlakiyetçiliğinin kurucusu (Ateş: 189-190) Fatih, *Kanunnâme*'sinin 35. maddesinde, ataları vezirleriyle birlikte yemek yemiş olsalar da, kendisinin bundan böyle yemeklerini yalnız yiyeceğini, ailesi dışında kimse ile aynı sofrayı paylaşmayacağını ilan ediyordu. Ne var ki, yemeğini tek başına yiyen ilk Osmanlı padişahı o değildir. 15. yüzyılda Ahmedî'nin yazmış olduğu *İskendernâme*'ye eşlik eden minyatürlerden birinde, I. Beyezid'in yabancı elçileri kabulünden sonra onurlarına verdirdiği ziyafete katılmayıp, tek başına yemek yediği görülüyor. (Bkz. Necipoğlu: 42) Fatih Sultan Mehmed'in babası II. Murad'ın da, o dönemde Osmanlı başkenti olan Edirne'deki sarayında huzuruna kabul ettiği Milano elçisi, bir Bosna

---

İmparatorluğu'nu karşılaştırırken, "Türklerin yönetim biçimi monarşidir ve başında sultan bulunmaktadır. Yönetimdeki öteki görevliler onun kullarıdır. İmparatorluğu sancaklara bölmüş ve oralara yöneticiler göndermiştir. İstediği zaman onları geri çağırabilmiş, yerlerine başkalarını görevlendirebilmiştir," diyordu. Oysa Fransa krallığı "kalıtsal yolla unvan kazanmış bir yığın derebeyinin ortasında kendini bulmuştur." Feodal senyörlerin de onlara sadık kulları ve yöresel saygınlıkları vardı. "Bu nedenle kral onlarla oyun oynayamaz, oynarsa kendini tehlikeye atardı." (Machiavelli: 16) Başka bir anlatımla, Osmanlı imparatorunun çevresindeki öteki güç odakları ile etkileşimi eşitsizlik üzerine kurulu efendi-kul ilişkileri içinde gerçekleşirken, henüz merkezî gücü kendi şahsında toplayamamış dönemin Fransa kralları, feodal beylerin sahip oldukları yerel gücü de göz önünde tutmak, onlarla hoş geçinmek zorundaydı. Oysa Osmanlı sultanı, çoğu "kapısından yetişmiş" ve onun iradesini temsil eden çeşitli etnik kökenlerden komutan ve yöneticileri ile ülkesini yönetiyordu. Çoğunlukla Müslüman ailelerden gelen ulema sınıfı, sultana efendi-köle ilişkisiyle bağlı olmamasına karşın, onun "hizmetindeydiler." İmparatorluk herhangi bir bölgeyle sınırlanmadığı gibi, yönetim de belli bir etnik grubun elinde değildi. (Kunt: 19-22)

prensi ve birkaç Eflak soylusu gibi yabancı konuklarının onuruna verdiği ziyafette; divanhanedeki üzeri revaklı bir platformdaki tahtının önünde kurulan özel sofrasında tek başına altın sahanlarda öncelikle yemek yerken, onun ardından devlet ileri gelenleri ve yabancı ülke temsilcilerine yere kurulu dörder kişilik sofralarda bakır sahanlarda yemek ikram edildiğine, 1432-1433 yıllarında Burgonya dükalığının temsilcisi olarak bu ziyafete katılan, Bertrandon de la Broquière de tanık olmuştur. (Broquière: 246) Ancak, o dönemde bile, II. Murad'ın genelde kendi dairesi, yani "özel alanı" dışında yemek yemek âdeti olmadığı biliniyor.

Simgeler ve devlet anlayışı bağlamında, iktidarın yüceltilmesi, kutsanması, padişahın otoritesi ve tanrısal bir güce sahip olmasının vurgulanmasının önemli olduğu açıktır.[9] Zira her çeşit simgesel anlam, siyasal iktidarın sürdürülmesi açısından yaşamsal bir rol oynar. Fatih döneminde uygulamaya konan bu yeni saray teşrifatı çerçevesinde, padişahın yemeklerini kendi özel alanında tek başına yemesinin yasal bir zorunluluk haline getirilmesi de boşuna değildi. "İnzivâ-yı Şâhane"nin bir gereği olarak uygulamaya konularak, merkezî devletin tepesinde olduğu gibi sofrasında da padişahın egemenliği ve yüceliği simgesel bir biçimde vurgulanıyordu. Bir İtalyan tarihçinin yerinde saptamasıyla, "En önemli beylerin (senyörlerin) konuklarından ayrı yemek yemeleri", artık Ortaçağ'dan uzaklaşılmış olan bu dönemde bir güç göstergesiydi: Prens (monark) artık eşitler arasında birinci, "etrafını çevreleyen ve kendisini tanıyan grubun başı değil; farklı ve herkesin üstündedir." Yazara göre, bu siyasal hiyerarşiyi gösterme biçimi modern dönemlerde "mutlak monarşilerin gelişmesine" koşut olarak yaygınlaşmıştır. "Kral toplumsal yapının dışındadır; topluma hükmeder ama bir parçası değildir, sonuç olarak ne sofrasını ne de yemeğini paylaşır. Kral yemeğini

9 Roma İmparatoru Augustus'un Tanrı Apollo rolüne büründüğü ve konuklarının da öteki Roma tanrılarını canlandırdığı ünlü ziyafetin "Hıristiyan versiyonu" da Bizans imparator sofrasında izlenecekti. İmparatorun ziyafeti, halkları ve doğa üzerindeki egemenliğini, eski gelenekten, sosyal hiyerarşinin en tepesindeki yerinden ve tanrıdan gelen otoritesini yansıtıyordu: İsa'nın son yemeğinde olduğu gibi, imparator yatık divan üzerinde yemeğini yerken, konukları, İsa'nın on iki havarisini simgeleyen yemek minderlerinde oturuyorlardı. (Laudan: 171) Afrika'dan ilginç bir örnekte de, mevcut kültürel inanışların, egemen kişinin yemek tarzı üzerinde ne denli belirleyici olduğunu görebiliriz: Uganda kralı yemeğini yalnız yiyordu. Kralın yanında daima iki mızrak bulunurdu. Eğer biri içeriye girip kralı yemeğini yerken görürse, oracıkta öldürülürdü. "Aslan yalnız yer" denilirdi; onu izlemek yasaktı. Eğer eşi, kral yemeğini yerken, kazayla öksürürse bile, o da öldürülerek bunun cezasını öderdi. Kral yemeğini beğenmez ya da yemeği tez önünce gelmezse, bu suçu işleyeni yanına çağırır ve onu oracıkta mızrağıyla öldürürdü. Dahası, hiçbir insan kralın yiyecek artıklarına elini süremezdi. Bu artıklar sadece kralın en sevdiği köpeklerine verilirdi. (Canetti: 492) Yine Afrika'da, 16-19. yüzyıllardaki Loango (Kongo) Krallığı'nda, kralı yer içerken görmenin bedeli insan ya da hayvan olsun, ölümdü. Bunun nedeni ise herhangi biri ya da, bir hayvan onu yer içerken görürse, kralın öleceğine inanılıyordu. (Frazer: 104) Zira Afrika kralları da, tıpkı Aztek imparatorları gibi, tarımsal bereketin temsilcileri ve güvenceleriydiler.

tek başına yer." (Montanari 2018: 163) İstanbul'un fethiyle bir bakıma Ortaçağ'a son verip modern dönemlerin kapısını iyice açmış olan Fatih, *Kanunnâme*'sinde geçmişi çok eskilere dayalı usul ve âdetleri bir araya getiriyor ve bu modelleri yeni amaçlar için, yani merkeziyetçi Osmanlı Devleti'nin başı, padişahın "üstün konumunu" simgelemek için uyarlıyor, resmîleştiriyordu. Bu yönüyle de, tarihi usul, âdet ve pratikleri "değiştiren, ritüelleştiren ve kurumsallaştıran" bir tür "geleneğin icadı" (Hobsbawm: 2-6) olarak nitelendirilebilir. Ne kulları ne de yabancı ülke temsilcileriyle aynı sofrayı paylaşmayan Osmanlı padişahının tek başına yeme kuralı, 19. yüzyılın ortalarına hatta kimi zaman sonrasına, (Bkz. Bölüm 15) kuşaktan kuşağa aktarılacaktı.[10]

Oysa aynı Sultan II. Mehmed, padişahlığının ilk yıllarından itibaren Edirne ve İstanbul'da, sürekli yakın çevresinde olan ya da özel konuğu din âlimleriyle birlikte sarayda ya da iki kent arasındaki menzillerde birlikte yemek yiyordu. Aynı şekilde, saltanat düğün ziyafetlerinde de padişah din âlimlerini sağında solunda

10 Osmanlı padişahı elçi heyetlerine ziyafetler verir ancak yemeğe katılmazken, komşu Rusya'da çar ziyafet verdiğinde konuklarıyla aynı masayı paylaşırdı. 1553 yılında "Korkunç"İvan'ın bir İngiliz ticari heyetine verdiği ziyafete katılan bir konuk, çarın odanın ortasındaki büyük bir kerevette oturduğunu, çarın değer verdiği kişilerin de, çok yanında oturamamakla birlikte, onunla aynı kereveti paylaştıklarını gözlemliyordu. Yemek, Moskof krallığından kalma eski geleneğe göre, çarın her konuğuna yüksek sesle onun unvan ve onurunu dile getirdikten sonra birer dilim ekmek ikramıyla başlamıştı. İlk yemek altın bir tepside sunulan bir kuğu palazıydı. Tepsi önce çara sunulmuş, daha sonra bir et kesiciye götürülmüş, ardından konuklara ikram edilmişti. (Burrow: 96) Yaklaşık yarım yüz yıl sonra, Çar Godunov'un döneminde, 1600 yıllarında bir elçi kabulünden sonra verilen ziyafette de aynı hiyerarşik düzen egemendi: Çar ve konuklarının örtüsüz ve peçetesiz masalarında sadece ekmek, tuz, karabiber ve sirke bulunuyordu. Pişmiş etler önce hükümdarın önüne getiriliyor ve o hangilerinden istediğini belirtene dek masasında tutuluyordu. Ardından çar, en önemli saydığı konuklarına bir dilim ekmek gönderiyor, bu kişiler de ayağa kalkarak onu selamlıyorlardı. Çar, en hatırlı konuklarının masalarına bir tepsi dolusu et gönderdikten sonra, geri kalan masalara da bol miktarda et sunuluyordu. Konuklarına iki kez şarap, iki kez de mayalandırılmış bal ve sudan yapılmış alkollü içkiler olmak üzere dört kez içki servisi yaptırıyordu. Bunu önce çarın önüne getirtilen ikinci bir et servisi izliyordu. Osmanlıların "sirkencübîn" benzeri sayılabilecek ballı içecekten sonra, çar, önündeki et tepsilerinden yine biraz tattıktan sonra en çok önem verdiği konuklarının her birinin önüne bir tepsi göndertiyordu. Bu etleri alanlar, ekmekte olduğu gibi, yine ayağa kalkarak çarı selamlıyorlar ve çarın bu hediyesini, kendi uşakları aracılığıyla evlerine götürüyorlardı. çar, yemeğe davet ettiği konukların dışında, her soyluya ve önem verdiği kişilerin evlerine her gün etler göndertiyordu. Bu etler "*podacha*" yani hediye sayılıyor ve gönderilen kişilerin saygınlığını artırıyordu. Rus imparatoru, bir elçiyi huzuruna kabul ettikten sonra, ziyafet verme isteğinde değilse, söz konu elçinin ikametgâhına saraydan çıkan bir hizmetkâr ordusuyla, çeşit çeşit ziyafet yemekleri taşınıyordu. Çarın sofra takımları, şaraplar ve elçiye hizmet edecek özel sofra personeli de bu vesileyle seferber ediliyordu. Çarın elçi ikametgâhına taşıttığı bu ziyafet sofrasında, yemek servisi sırasında eğer söz konusu elçi çarın önem verdiği bir diplomatsa altın, daha düşük bir statüdeki elçi ise gümüş tepsi kullanılıyordu. Tıpkı yüzyıllar öncesinde Çar "Büyük Volodimer" döneminde (978-1015) olduğu gibi. (Burrow: 96-97)

oturtuyordu. (Tursun Bey: 72; Ünver, Cilt 3: 164) Dahası, Osmanlı sarayında yıllarca bulunan Cenevizli tüccar Iacopo de Promontorio'nun anlattığına göre, *Fatih Kanunnamesi*'nin ilanından sadece birkaç yıl önce, padişah, yerleşik Osmanlı devlet gelencğine göre, "askerlerine güven verme" amacıyla, haftada iki kez şafak vaktinde", üçüncü avludaki özel dairesinden çıkıp bu avluyu ikinci avludan ayıran kapıdaki görkemli revakın altında yeniçeri kullarına hâlâ yaşadığını ve tahtının sahibi olduğunu kanıtlamak için "görünüyor" ve sadece on beş dakika için olsa bile, onlarla "ayrı" mekânlarda, ama simgesel olarak "birlikte" yemek yiyordu.[11]

1477'de ilan edilen *Kanunname* bu âdeti kaldırıyordu. Bununla birlikte, 1481'de Fatih'in ölümüyle Osmanlı tahtına çıkan II. Bayezid elçileri arz odasında kabul etse de, kardeşi Cem Sultan başkaldırdığında yeniçerilere şirin gözükmek ve onları yatıştırmak amacıyla, ikinci avluda askerlerle kısa ziyafet törenlerini bir süre için yeniden uygulamaya koyacaktı. Daha sonraki padişahlar I. Selim (Yavuz) ve I. Süleyman (Kanunî) ise sadece bayram merasimleri sırasında "görüneceklerdi."

Ramazan ve Kurban bayramları dışındaki şölenlere gelince, Sultan II. Bayezid'den sonraki Osmanlı sultanları Osmanlı Devleti'nin ilk yıllarından beri uygulanan askere "görünmek" ve simgesel olarak "birlikte" yemek geleneğininin yükünden tümüyle kurtuldular. Zira, Osmanlı Devleti'nin imparatorluğa dönüşüm süreci tamamlandığından, "Sultanın otokratik gücünün düzenli bir biçimde ikinci avluya çıkarak ispat edilmesine ihtiyaç kalmamıştı." (Necipoğlu: 46). Padişahın saltanatının ilk yıllarında özellikle din âlimlerinin desteğine büyük önem vermesi, daha sonraki yıllarda da askerlerini sürekli hoşnut etmeye çalışmasının nedenlerinin, daha önce bir kez tahttan indirilmiş olan genç sultanın gerek şer'î gerekse reel politika saikleriyle, iktidarının meşruiyetini koruma arzusundan kaynaklandığı düşünülebilir. İstanbul'u fethetmenin sağladığı karizma ve verdiği özgüvenle, hanedanına rakip olabilecek güçlü Türkmen ailelerinden vezirleri etkisizleştirip yerlerini çoğu Hıristiyan köle kökenli devşirme bürokratlarla doldurduğu gibi, yeniçeri kullarına karşı da artık daha mesafeli durabilirdi.

Bundan böyle, Osmanlı padişahlarının her ne kadar, saltanat düğün şenliklerinde tebaasına görünmeyi lütfetse de, çeşitli kesimlere verdiği şenlik ziyafetlerine bizzat katılmayıp, özel hizmetkârlarının sunduğu yemeklerini ayrı bir mekânda tek başına yemesi,

11 Promontorio'nun 1475 yılında ikinci avluda tanık olduğu bu geleneksel tören yemeğinde sekiz bin görevli hazır bulunuyordu. Tören sırasında sultana altın tabakta, ikinci avluda toplanan yeniçerilere ise, rütbelerine göre gümüş ya da bakır tabaklarda yemek sunuluyordu. Sessizlik içinde süren bu ziyafetin sonunda saray mensupları yüksek sesle hükümdarı övüyor ve ona dualar ediyorlardı. Padişah tarafından kabul edilmeyi bekleyen yabancı ülke elçilerine özellikle izlettirilen bu tören sonrasında, padişah üçüncü avludaki özel dairesine çekiliyor, elçiler ise daha sonra vezirler tarafından sultanın huzuruna çıkarılıyordu. (Necipoğlu: 43)

17. yüzyılın ortaları içkiyi yasaklayan Sultan IV. Murad bu arada kendini işret meclisinden de mahrum etmiyordu. (Anonim, minyatür, TSMK, H2148, y.11b)

"Allah'ın yeryüzündeki gölgesi" mutlak hükümdarın "ulaşılmaz" olduğu ya da "kimsenin onun statüsüne erişemediği", varolan hiyerarşik sosyal ve siyasal düzenin simgesel işareti olarak yüzyıllarca sürecekti.[12] Avrupa monarklarının yüceliği, merkezinde yer aldıkları geniş ya da dar kapsamlı kamusal alan yemeklerinde çevreye görünür olmalarıyla pekiştirilirken, Fatih ve onu izleyen mutlakiyetçi Osmanlı imparatorları, genelde kendilerini görülmez ya da ulaşılmaz kılarak erişilmezliklerini ortaya koyuyorlardı. Osmanlı padişahı, ev sahibi kendi olsa bile sadece görünmekle yetinip, kamusal alan ziyafetlerine katılmadığı gibi, yemeklerini kendi dairesi ya da haremi gibi "özel" bir mekânda, çevresinde sadece hizmetkârları, dilsiz ve cüce dalkavukları ya da gözde eşinin bulunduğu "mahrem" bir ortamda yiyor içiyordu. Saray dışında, örneğin bir avda ya da savaş seferinde de bu kural değişmiyordu. Yemek teşrifatının böylesine "özelleştirilmesi" de Stefanos Yerasimos'un değindiği gibi onun "protokol ve gösteri yanını" ortadan kaldırıyordu.[13] (Yerasimos 2002: 21)

12 Hükümdarın yemeklerini tek başına yemesi elbette sadece Osmanlı sarayına özgü değildi. Sözgelimi, Antik Pers krallarının saraylarında, birinde kralın ötekinde konukların yemek yedikleri iki karşılıklı yemek odası vardı. Kralın yemek odasının kapısına bir perde asılı olduğu için, konukları kralı göremez, ama kral onları görebilirdi. Kral genelde yemeğini yalnız yer, ancak kimi zaman karısı ya da oğullarından biri onunla aynı sofrayı paylaşabilirdi. (Frazer: 105) Çin imparatoru, yemeğini yalnız ya da üst mevkideki aile üyeleri veya görevlilerle yiyordu. Ancak konuklar mevkilerine göre oturtuluyorlardı. İmparatorun yemekleri "kozmik rolünü" ortaya koyacak bir biçimde düzenleniyordu. Yabancı menşeli yiyeceklere el sürmez (en azından resmî ziyafetlerde), yabancı ziyaretçileriyle asla birlikte yemek yemezdi. Hindistan'da kral, yemeğini, uygun parçalar çalan müzisyenlerin eşliğinde, daima yalnız yerdi. (Laudan: 38) 1736-95 yıllarında hüküm süren Çin İmpararatoru Qianlong ise, sabah saat altı, öğle saat on iki-on dört arası günde iki kez yemek yer, akşam öğünü ise atıştırmalıklarla geçiştirirdi. Yemeklerini daima küçük bir masada tek başına yerdi. Sarayda yemek yiyenlerin de küçük masaları olurdu. İmparator yemeğini nerede isterse orada yerdi. Sarayın belirli bir yemek odası yoktu. (Waley-Cohen: 125) Rus çarı, Fransa ya da İngiltere kralı da yemeklerini tek başına yiyordu. Ancak kimi hükümdarlar yemeklerini "kamusal" ortamda, ülkelerinin üst düzey yöneticileri ve soyluları önünde gösterişli bir protokol ritüelinde yiyorlardı. (Harouche: 377-378)

13 Rus çarı, sarayda bir platform üzerinde kurulu masasında, bir yanında kilise, öbür yanında devlet büyükleriyle birlikte yemek yerdi. (Symons: 283) Örneğin, 17. yüzyılda Avrupa'nın en önemli hükümdarı sayılan 14. Louis, genelde yemeğini özel alanında tek başına yerdi. En yakınları bile ona sadece hizmet edebilirdi. Kral eğer yalnız yemiyorsa, ailesi ve prensler, dükler, kontlar gibi

Padişahın özel sofrası: "Nefs-i hümâyun"

Kanunî Sultan Süleyman'ın bir dönem, akşam yemeklerini kimi zaman gözde sadrazamı Pergeli İbrahim Paşa ile yediği, hatta İbrahim Paşa'nın katledildiği gece bile akşam yemeğinde birlikte oldukları bilinir.[14] İbrahim Paşa, daha öncesinde de Süleyman'ın en güvendiği adamlarından biri, has odabaşısı ve iç şahinci ağasıydı. Ama bu bir istisnai durumdur; genelde, padişah özel bir mekânda kurulan sofrasında yalnız yerdi.[15] (Uzunçarşılı 1945, 69-71)

Padişah, eğer gündüzleri saray dışında bir yere gitmeyecekse, harem dairesine bitişik mâbeyn dairesinde oturur, yanında has odabaşı, has oda ağaları bulunurdu. Kahvesini silahdarağa, şerbetini ise çuhadarağa sunardı. Yemeğini genellikle saat on birde yerdi. İç avludaki has matbahda, padişahın aile üyeleri ve valide sultana yemek hazırlanırdı. Sadece padişahın, hizmetinde olan, hatta o "binişe gittiği zaman", yani saray dışına çıktığında, refakat eden "Kuşhane mutfağı"nda ise "nefs-i hümâyun" için yemek pişirilirdi.[16] Hükümdarın yemekleri, çaşnigirler tarafından herhangi bir zehir-

---

yüksek soylu konuklarıyla birlikte yer, ama özel bir platform üzerinde otururdu. "*Grand Couvert*" (kamusal alanda protokollü yemek) adı verilen ve merkezinde "Güneş kral"ın oturduğu bu kamusal alan yemeği yenirken, dileyen herkes sarayın iç balkonlarından (galeri) onları izleyebilirdi. Saray teşrifatının olanca görkemiyle sergilendiği kraliyet masasının üzerine konan nadide yiyecekler ve meyveler gibi, yemek ve içki servisi de başlı başına bir gösteriydi. Bu tür kamusal alan yemekleri, 14. Louis'nin "İktidar Tiyatrosu" ve kamusal imgelerinin (*public image*) bir parçasıydı. Ancak bu gelenek sonraki yüzyılda ortadan kalkacaktı (Lair: 143-146)

14 "Sultan Süleyman ile vezîriâzamın mahremiyeti o dereceyi bulmuş idi ki, ber-mûtad yemeklerini beraber yedikten başka, ekseriya ayrılmamak için yataklarını birbirine yakın yaptırırlardı. Pek az gün olurdu ki, en mühim işlerle meşgul oldukları halde, padişah ile vezîriâzam sabahdan beri tezkire teâtî etmemiş ve o günün akşamını birlikte geçirmemiş olsunlar."(Hammer, 25. Kitap, Üçdal Neşriyat, Cilt 3: 43) Rum kökenli "Bu adam küçüklüğünden beri sarayda büyümüş ve saray terbiyesi görmüştü. [...] Güzel huylu, aydın düşünceli olmakla beraber yüksek azim sahibi, cömert, insaflı ve doğru bir adamdı."(*Celâlzade Tarihi*, Yılmaz: 88)

15 Osmanlı saltanat şenliklerini ve verilen ziyafetleri betimleyen sûrnâmelere eşlik eden minyatürlerde, vezirler, üst düzey asker ve sivil yöneticiler ve din adamlarının katıldıkları ziyafetlerde padişahı onlarla birlikte yemek yerken gösteren herhangi bir resimleme yoktur. Sultan III. Ahmed'in şehzadelerinin 1720'deki sünnet düğünü şenliklerini anlatan *Sûrnâme-i Vehbî*'yi süsleyen Levnî'nin bir minyatüründe görüldüğü gibi, Sadrazam İbrahim Paşa, kamu önünde yemek yese de, o da sofrasında tek başına oturuyordu. (*Vehbi Sûrnâmesi*, Tolum: 75, minyatür 22b)

16 Kuşhane mutfağında zülüflü baltacılardan iki aşçı çalışırdı. Birincisine "Kuşçubaşı", diğerine de "İkinci" denirdi. Bunların altında on aşçı daha çalışırdı. Bir de "serçînî" denilen başpişirici vardı. Padişah için hazırlanan tek kişilik yemekler küçük bir tencerede pişirilirdi. Günümüzde de küçük tencerelere kuşhane denilmesi bu yüzdendir. Kuşhane, ayrıca küçük oval ve yüksek kapaklı sahanları tanımlamak için kullanılırdı. (Uzunçarşılı 1945: 381,459; Bilgin 2004: 56) Gülru Necipoğlu ise, padişahın özel mutfağına "kuşhane" denmesinin, üçüncü avludaki Sultan dairesinin yanına düşen ve eski

leme girişimine karşı önlem olmak üzere, aşçılara da tattırıldıktan sonra, padişahın dairesine getirilir, burada çaşnigirler tarafından da tadıldıktan sonra mühürlenip, (tamgalanıp) çaşnigirbaşıya (kilercibaşı) teslim edilirdi.[17] O da bunları padişah tahtının bulunduğu has odaya bitişik odalardan birinde, üstü değerli bir halı veya yastıklarla örtülü alçak bir sedirde bağdaş kurmuş olan hünkârın kısa ayaklı seyyar bir sehpa üstüne konmuş bir siniden oluşan sofrasına sırayla getirirdi. Padişah yemek sırasında su içmek isterse, suyunu en çok güvendiği adamı ibrikçibaşı verirdi.[18] (Uzunçarşılı 1945: 69-71) Padişah saray dışına çıktığında, kız kardeşlerini, kızlarını, sadrazamı veya sevdiği kişileri ziyaretlerinde de yalnız yeme düzeni sürdürülürdü: Eğer gittiği yerde yemek yerse, "mûtad üzere" yalnız oturur, gittiği yerin oğlu ve en yakınları sofrasına hizmet ederlerdi. (Uzunçarşılı 1945: 73) Osmanlı padişahın yemekte bile "inzivâ-yı şâhane" âdetini sürdürmesini uygun bulmayanlar da çıkacaktı elbette.

---

bir Bizans kilisesinden kuşhaneye dönüştürülmüş yapıdan kaynaklandığını düşünüyor. Bu kuşhanede değerli kuşların yanı sıra tavuskuşları da besleniyordu. (Necipoğlu: 255-276)

17 Orta Asya, İran ve Arap, Büyük Selçuk ve Anadolu Selçuklu hükümdarları gibi, Osmanlı padişahının da yiyeceği yemekler, hem bir saygı ifadesi hem de herhangi bir zehirleme girişimini engellemek amacıyla, önceden tadılıyor ve "tamgalık" denilen özel kaplarda korunarak sofrasına getiriliyordu. 1778'de Osmanlı payitahtına gelen İtalyan bahriye subayı Federico Gravina'nın, *İstanbul Anlatımları* adıyla yayımlanan anılarında, padişahın yemeğini tek başına, kimi zaman da şehzadeleri ile birlikte yediğini belirtiyordu. Bu arada, "tamgalık" geleneğinin de korunduğu anlaşılıyor: "Mutfak kâhyasının [çeşnicibaşı] mühürlediği, ağzı kapalı kaplar geliyor mutfaktan. Başkâhya [kilercibaşı] mührü tanıyor ve eğer el değmemiş görürse padişaha servis yapıyor, ama yemeği getirirlerken sallandığı için mühür bozulmuş olursa kabı mutfağa geri yolluyor." (Gravina: 82)

18 Mukaddes Roma-Germen İmparatoru Avusturya Kralı I. Ferdinand'ın Sultan Süleyman'a elçi olarak gönderdiği Ogier Ghislain de Busbecq'in heyetinden Alman Hans Dernschwam, 1555'te Süleyman'ın Amasya'da kaldığı sarayın bahçesinde bulunurken padişaha mutfaktan yemek götürülüşüne tanık olur: "Yeniçeriler gibi ipek kaftanlar giymiş on bir tane tablakâr geldi. Ağızları kapalı çukur sahanlar içinde yemek taşıyorlardı. Yemek götürme işi başlıbaşına bir merasim. Bunların arkasında bir kişi de yuvarlak deri gibi bir *sophra* (sofra) taşıyor. Böylece hepsi birden padişah kapısından içeri girdiler ve bir süre sonra da boş sahan kapakları ellerinde kapıdan dışarı çıktılar. [...] Sahanlar gümüş olmayıp İstanbul'da âdet olduğu veçhile bakırdır ve hepsi kalaylı pırıl pırıldı." (Dernschwam: 285) Yine aynı ülkeden, ama bu kez Sultan III. Murad'a gönderilen bir elçi heyetiyle 1573'te İstanbul'a gelen, ancak padişahın özel sofrasını sadece "duyumlarına" göre, büyük bir olasılıkla, elçilik tercümanı ya da bir saray görevlisinin anlattıklarına dayandıran Alman Stephan Gerlach ise Osmanlı hükümdarının yemeğini nasıl yediğini anlatır, daha doğrusu tahayyül eder: "Padişah yalnız başına yemek yemektedir. Yanında ne doktoru, ne sayıları altmışı bulan sofra görevlileri ne de içecek sunanları kabul ediyormuş. Yemek sırasında ona sadece hünkâr aşçıbaşısı ve otuz kadar içoğlanı hizmet ediyormuş. [...] Padişahın eşi de saraydaki diğer kadınlardan ayrı, yalnız başına yemek yermiş" gibi kulaktan dolma, yanlış ya da eksik bilgilerle de olsa, Fatih'in başlattığı geleneğin sürdürüldüğünü ortaya koymaktadır. (Gerlach, Cilt I: 401-402)

"İnzivâ-yı Şâhane"ye eleştiriler

Osmanlı bürokrat ve yazarlarından Gelibolu Mustafa Âli 1657'de kaleme aldığı "Görgü ve Toplum Kuralları üzerinde- Ziyafet Sofraları" (*Mevâidü'n nefâis fi kavâidi'l-mecâlis*) başlıklı eserinde, "Eski hükümdarlar ve şerefli sultanların" hiçbir zaman "Biz padişahız, bizimle başkasının bir sofraya oturması caiz değildir" demediklerine işaret ediyordu. "Hatta vezirler ve musahipleri [yakın sohbet arkadaşları] birlikte yemeklenirdi. Asla kendilerini ayırmazdı." Gelibolulu, onların çoluk çocukları, akraba ve dostlarıyla hep birlikte sofraya oturup yemek yeme âdetini "padişahlara yakışır" sayıyordu.[19] (G. Âli 1978, Cilt I: 135) II. Mehmed'in oğlu II Bayezid'in (Veli) ölümüne dek (1512) Osmanlılarda da bu "beraber yemek âdeti" nin geçerli olduğunu belirten Gelibolulu, Sultan I. Selim ve sonrasında padişahların gerek çoluk çocukları gerekse musâhipleri ve başka soyu sopu ile "nimeti birlikte yemek kanunu" nun bütünüyle ortadan kalktığına işaret ediyordu.[20] Gelibolulu, Sultan Selim'in "bu ürkekliği, tek başına yemek yemek âdeti"nin özellikle, can kaygusundan kaynaklanmış olabileceğine de değinmekten geri kalmaz: "Galiba [...] içini rahatlatmak ve karışıklık ihtimalini kaldırmak için seçmiştir. Yani, daha şerefli babasının sağlığında saltanata ulaşması ve kendisinden yaşlı dört büyük kardeşinin, gece gündüz onun aziz varlığına, canına kötü bir kasıt düşündüklerinin belli olması yüzünden onlarla birlikte olmaktan vazgeçip uzak durmak yoluna gitmiştir." (A.k.) Gelibolulu, Selim'i bir "cevher" kardeşlerini ise bir "araz" olarak nitelendirir ve bu nedenle böyle davranmasının anlaşılabilir olduğunu, ancak kardeşleri ve soyu- sopu ile yemek yemekten vazgeçmesini de "büyüklük murat etmişse", öyle bir sultana böyle bir muradın yakışmayacağını da ekler: "[Hz.] Süleyman da olsa, [Büyük] İskender de olsa, bu uzak durduklarının kendine eşit olduğunu bilir. Öyle ise neden böyle bir işe kalkışır, ululanmayı kendine âdet edinir."(A.k.: 135-136) Sonuçta, Selim'in yerine gelen ve başa geçecek çocukları da, "o bidati bir sünnet sayarak bundan böyle o bırakılan yolu tutmamışlardır." (G. Âli, 1978, Cilt I: 136)

---

19 Gelibolulu pek de haksız değildi: Sözgelimi, bir zamanların en güçlü hükümdarlarından Pers İmparatoru Büyük Kyros, yemeğini yalnız yemediği gibi, sofrasını kalabalık tutmaya da özen gösterirdi. Yunan tarihçi Ksenefon, Büyük Kyros'un ziyafetinde bulunan ve Babil'in fethinde askerleriyle ona çok yardımı dokunan müttefiki Asurlu Gobyras'ın (Gubaru) dikkatini Pers imparatorunun yemek yemekten çok, yemekleri konuklarıyla paylaşmasının çektiğini yazar: "Bu denli büyük bir imparatorluğun efendisinin sofrasının bolluğu ve zenginliğinde şaşılacak hiçbir şey yoktu. Yine de, bunca büyük işler başarmış Kyros'un, bu lezzetli yiyeceklerden kendine hiç ayırmaması, konuklarıyla paylaşmaya çabalaması, tuhaftı." Gobyras, ayrıca çok kez Kyros'un, önüne çıkarılanlar arasında çok hoşuna giden bir yemekten, o ziyafette hazır bulunmayan bir dostunun evine kadar gönderttiğini görmüştü. Öyle ki, konuklar yemeklerini bitirinceye dek, bütün etler, yani en güzel yiyecekler, Kyros tarafından dağıtılmış, sofra adeta boşalmış, üç beş yiyeceğe kalmış olurdu. (Ksenefon, *Cyropaedia*, 8.4.6-7)

20 Bu durumda, Fatih Sultan Mehmed ve oğlu II. Bayezid döneminde, padişahın en azından kendi çoluk çocuklarıyla birlikte yemeklerini yedikleri anlaşılıyor.

Bundan böyle, padişahlar nedimleri (meclis dostları) ile birlikte bir yerde bulunsa, önce onların önüne bir sofra kurulur, türlü türlü yemekler yerlerdi. Musâhiplerin[21] önüne de ayrı bir "sofra çekilir", sazendeler de kendilerine ayrılan bir başka sofrada yemeklerini yerlerdi. Sonra da padişahın sofrası kurulur, "kendileri tek başına, arkadaşsız oldukları halde yemeklerini yerler. Dilediklerine iltifat edip sahan ve tepsi kısmından istedikleri yemeği gönderirler." (G. Âli, a.g.e.: 136) Bu kişiler, padişahın kulları, mahremleri, ona bağlı kişilerdir. Bu yüzden onun "nimetlerini" böyle tüketmeleri doğal sayılabilir. Ama Osmanlı sultanlarının kimi zaman kendini ziyaret eden "emsal ve akran sikke ve hutbe sahibi" bir hükümdara bile büyüklük taslayıp, onlarla aynı sofrayı paylaşmamaları, Gelibolulu'ya göre "kibirli", yani yanlış bir tutumdu. Bu yüzden de dönemin sultanı III. Murad'ın, konuğu bir yabancı ülke hükümdarı olsa bile, yemeğini tek başına yemesini kapalı bir biçimde olsa eleştirmekten de kaçınmayacaktı.[22] Klasik Osmanlı dönemindeki bu durum, 19. yüzyılın ortalarına dek sürecekti.[23]

21 Saray ağalarından, vezir ve beylerbeyleri arasında, padişaha sık sık eşlik eden bilgili, sözünden sohbetinden yaralanılan ya da nüktedan, hazır cevap kişiler. (Uzunçarşılı 1945: 75)

22 Örneğin, Sultan III. Murad'ın (1574-1594), kendisine bağlılığını göstermek için ziyaretine gelen Cengiz Han soyundan, Kırım Hanları hanedanından Han Ahmet Gilan'a has odaya girdiğinde, ulu bir kişi olmasına karşın, sanki bir beylerbeyi muamelesi yapması ve elini öptürmesi, üstelik onunla birlikte özel bir sofrayı paylaşıp onuruna bir ziyafet vermemesi, Ruslara yenilerek "gurbete düşmüş" Kırım hanına karşı "kibarlığa uzak düşmüş"tü. Oysa, o dönemin hükümdarları arasında Acem şahları, Buhara ve Hind padişahlarının böyle davrandıkları hiç görülmemişti. Hind Sultanı Babur Mirza'nın oğlu Hümayun Şah, düşmanları karşısında yenilgiye uğradıktan sonra Safevî hükümdarı Tahmasb'a sığındığında, çok sıcak karşılanmış, İran şahı, başkent Kazvin'de günler boyu onunla oturup, yiyip içmiş, kimse de "niçin onunla yemek yedi" diye ayıplamamıştı. Osmanlı şehzadeleri arasında veliahtlık kavgası sırasında, babası Kanunî Süleyman'a başkaldırıp 1561'de Tahmasb'a sığınan şehzade Bayezid ve oğullarının da, yine Kazvin'de, İran şahı ile "birlikte yemeklenmeleri çok görülmüş"tü. (Gelibolulu Âli 1978: 136-138) Kaldı ki, dedesi Sultan Kanuni Süleyman 1539'da şehzadelerinin sünnet düğününde, vezirleri ve din adamlarıyla aynı sofrayı paylaşmıştı. Gelibolulu, 1582 yılında III.Murad'ın şehzadesi III. Mehmed için düzenlenen sünnet düğünü için yazdığı manzum sûrnâmenin (*Câmi'u'l-Buhûr*) son sayfalarında, 1539 sünnet düğünde Süleyman'ın katıldığı ziyafetlere de kısaca yer vererek, III. Murad'a zekice bir dokundurma yapmaktan geri kalmıyordu: "Ve on beşinci güni yine ziyâfet-i şâhane ve cemiyet-i husrevâne olunup hazret-i Padişah-ı rûy-ı zemîn taht-ı saadet bahtında sadr-nişîn olup" sağ tarafında sadrazam İbrahim, ikinci vezir Ayas Paşa ve üçüncü vezir Kasım Paşa, Rumeli ve Anadolu Beylerbeyleri Behram ve Yakub paşalar, padişahın hocası ve kazaskerler ile Tatar hanının şehzadesi; solunda ise eski sadrazam Pîrî Paşa, emekli Vezir Zeynel Paşa, Doğu memleketleri emirlerinden Ferahşâd Bey, Bayındıroğlu Murad Bey, eski Mısır sultanı Kansu Gavri'nin oğlu ve Zülkadiroğlu Lütfi Bey oturmuşlar mükellef ve bol yemeklerin yendiği "âyin-i ziyâfet" bu düzende gerçekleşmişti. (*Âlî Sûrnâmesi*, Aslan, Cilt I: 616. Ayrıca, bkz. Kut 2010: 93-94; *Celâlzade Tarihi*, Yılmaz: 163-164) Ancak bu konuda ihtiyatlı olmak gerekebilir. Âli bunları 1582'de yazıyordu. Oysa 1539 ziyafetini izlememişti. Ne ki, 1539 *Ziyafet Defteri* ve *Hammer Tarihi*, 29. Kitap, Cilt 3'te de Âli'nin iddiasını doğrulayan bilgiler bulunmuyor.

23 Bir sonraki bölümde değinileceği gibi, ilk kez, Sultan Abdülaziz 1861'de İngiltere veliahtı Galler prensinin onuruna Göksu Köşkü'nde verdiği "özel ziyafet"te tek başına yeme kuralına

Sultana layık yiyecekler

Osmanlı padişahının özel sofrasında ne gibi yiyecekler ve içecekler bulunurdu? Bu konuda bir genellemeye girişmek oldukça zor olsa gerek. Bir kere, yüzyıllar boyu hep ayni şeyleri yedikleri düşünülemez. Kaldı ki, damak tatları, özellikle tükettikleri yiyecekler padişahtan padişaha da elbet değişebilirdi. İkincisi, saray teşrifatı konusunda kaynak belge bolluğundan geçilmezken, sarayın iaşesi için alınanların kaydedildiği mutfak defterlerinin dışında, "hünkârın" neler yiyip içtiği konusunda, duyum ya da tahminden öte, elle tutulur ve güvenilir bilgilere sahip olduğumuz pek söylenemez. Bunda elbette, Osmanlı padişahlarının, özel alanlarında yalnız başına yemek âdetini kamusal şenlik ziyafetlerinde bile sürdürmüş olmalarının rolü büyüktür. Asya imparatorluklarında ve özellikle Avrupa monarşilerinde, hükümdarların özel ya da bizzat katıldıkları kamusal ziyafet sofralarının başkaları tarafından izlenebilmesi, hatta öyküleştirilmesi durumu, Osmanlı padişahı için söz konusu değildir. Padişah, "tek ve tenhada" yemeğini yerken, çevresinde sadece özel hizmetkâr kulları ve onu eğlendirmek için yarışan sağır-dilsizleri ve cüceleri bulunurdu. Hükümdar tarafından yenilen ve ikram edilen yiyeceklerin ve tüketilen içeceklerin, sosyal ayrıcalık göstergesi olarak, kamusal alanda iktidar sahibinin gücü ve zenginliğini yansıtma işlevi ve simgesel anlamları, kimsenin davet edilmediği özel sofrasında, doğal olarak ikinci plandadır.

Önce, olağan bir hünkâr sofrasıyla başlayalım. Ama unutmayalım, altı yüz yıllık bir süreç söz konusudur ve böylesine uzun dönemin tek bir fotoğrafla anlatılamayacağı açıktır. Kaldı ki, 18. ve özellikle,19. yüzyıldan itibaren, saray mutfağı gibi, devlet ileri gelenleri ve modernleşme eğilimini hemen benimseyen varlıklı kesimlerin evlerinde de, klasik Osmanlı yemekleri Avrupa mutfağından örneklerle harmanlanacak ve sofra daha da zenginleştiği gibi yemek teşrifatı da büyük ölçüde değişecekti. İmparatorluğun son yüzyılını ayrı bir bölümde ele alacağımızdan, burada hünkâr sofrasını klasik dönemdeki özellikleriyle sınırlayalım.

Atina doğumlu bir Bizanslı olan ve İstanbul'da Bizans İmparatorluğu'nun batışı ve yerine Osmanlı İmparatorluğu'nun gelişine yakından tanık olan ve Türkiye'de Kalkondil olarak anılan ünlü tarihçi Laonikos Chalkokondyles (1430-1470?-1490?), çağdaşı Fatih Sultan Mehmed'in yemek alışkanlıklarını şöyle özetliyordu: "Padişah sofrasındaki yemekler mütenevvi [çeşit çeşit] fakat sâde ve kanaatkâranedir." (Aktaran, Uzunçarşılı 1945: 70) Öte yandan, çok daha yakın dönemde, 1950'lerde yayımlanan rahmetli Süheyl Ünver'in öncü çalışması *Fatih Devri*

uymadığı gibi, ileri gelen Osmanlı paşaları, İngiliz elçisi ve iki İngiliz subayı da aynı masada yer alacaktı.

Yemekleri, kaçınılmaz eksiklerine karşın, Osmanlı padişahın özel sofrası konusuna da bir ölçüde ışık tutan önemli bir kaynaktır. Ünver, Fatih sarayının 1469, 1471, 1473 ve 1474 yılı başlarına göre tutulan çok ayrıntılı mutfak masraf defterlerinde, "berâ-yı hassa" için yapılan alımlara göre, padişahın, ailesinin ve maiyetindeki kişilerin ne gibi yiyecekler ve içecekler tükettiklerinin görülebileceğine işaret ediyordu. Ama bu "hammaddelerin" hangi yemeklere dönüştürüldüğü bilinemez, sadece kestirilebilirdi. Dahası, özellikle padişahın hangi yemekleri yediği konusuna da ışık tutamazdı.[24]

Gelecek yüzyıllarda da bu durumun fazla değiştiği söylenemez. Avrupalı gezginlerin de seyahatnamelerinde, kendi ülkelerindeki durumla kıyaslayarak, padişah gibi, öteki Osmanlı ileri gelenlerinin de ziyafet alışkanlıklarının sınırlı olduğunu, üstelik damak tadını fazla önemsemediklerini özellikle belirtmeleri doğaldı. Sözgelimi, 1578-1581 yıllarında arasında Osmanlı başkentine gelen Avusturya elçi heyetinden Solomon Schweigger'in padişah sofrasında genelde yenilen yemeklere ilişkin, çeşitli kaynaklardan derlediği dolaylı bilgilere göre:

> "Padişahın sofrasına çoğunlukla pirinç yemekleri gelir. Bu yemekler kâh beyaz, kâh sarı, kırmızı veya esmer renkte olur. Bazen çorba halinde, bazen de tane tane olacak şekilde pişirilir, bazen de fırında kızartılmış koyun etiyle birlikte sunulur, tatlısı da yapılır [pirinç unundan muhallebi, sütlaç?]. Kızarmış güvercin, tuzlanmış [çevirme?] ya da buğulama tarzında pişirilmiş koyun eti, kızarmış tavuk da sofraya getirilir. Bunların dışında tatlı kabağı, kavun, karpuz, narenciye, nar, armut, üzüm, kiraz gibi çeşitli meyveler ve tatlılar da yenir. Padişah şarap içmez, sadece şekerli sudan ya da nar veya ona benzer asil meyvelerin sıkılmasıyla elde edilen usarelerden yapılma şerbetler içer." (Schweigger: 66)

24 Bu yüzden, Ünver "Fatih Sultan Mehmed'in yemekte ve içmekte itiyatları" konusunda ancak bir tahminde bulunabilecek, "tavuk kızartması, lapa, peynirli pide, yumurta, ıspanaklı pide, mantı, bûrânî, çorba, börek, bal, muhallebi, zerde, kaymak, baklava, helva, me'mune helvası, sütlü kadayıf sevdikleri arasındadır" diyebilecekti. (Ünver, Cilt 3: 164) Yine de, sarayın mutfak defterlerine dayalı bu yiyecek yelpazesinin, Chalkokondyles'in gözlemiyle örtüştüğü, Fatih'le aynı dönemde hüküm süren Avrupa monarklarının sofralarına göre oldukça mütevazi, hatta sıradan olduğu söylenebilir. Fatih Sultan Mehmed döneminde ilgili olarak, Süheyl Ünver'in incelemeleri dışında, tarihçi Ömer Lütfi Barkan'ın da saray mutfak defterleri üzerinde yaptığı çalışmalara yer veren, ayrıca Fatih'in babası II. Murad dönemine göre daha farklı yiyeceklerin söz konusu olmadığını başka araştırmalarla da ortaya koyan Güney ve Turgut Kut'un kapsamlı bir incelemesinde, belki tek istisna olarak, 1471 yılı mutfak masrafları defterinde, 1 Eylül günü Fatih'in özel mutfağına (Matbah-ı Hümâyun) on vakiyye (bir vakiyye=1283 gr.) havyar alınmış olması gösterilebilir. Yine bu ayda toplam on vakiyye yüz dirhem (1 dirhem=3 gr.) başka bir anlatımla, yaklaşık on dört kilo dört yüz gram havyar alınmıştı. (G.Kut, T. Kut: 29)

Schweigger, yine kulaktan dolma bilgilere dayanarak, padişahın dairesinde özel bir yemek odası bulunmadığına değinir. İçinde bulunduğu odada yemek yiyeceği zaman yere konan bir mindere bağdaş kurduğunu, önüne bir karış yüksekliğinde bir ayaklı sehpa üzerine bir sini, üstüne de meşinden bir sofra konarak yemek kaplarının dizildiğini, çeşnigirbaşının yanı başına diz çöktüğünü, yemeklerin bir seferde sekiz on çeşit getirildiğini aktarır: "Hem haşlanmış hem kızarmış koyun eti. Güvercin ve tavuk eti, beyaz, sarı, boz renkli, şekerli, şekersiz, fırınlanmış ya da haşlanmış sulu ya da koyu olmak üzere dört-beş çeşit pirinç yemeği." (Schweigger: 164) Ardından, meyveler, şekerlemeler, tatlılar ve şerbetler gelir.

Kanunî Süleyman'ın "nefs-i hümâyun"unda tüketilen yiyecekler konusunda 1538-1547 yıllarını kapsayan bir "Filori Defteri" aracılığıyla çok daha somut bilgilere sahip olabiliriz. Padişahın "filori" denilen altın sikkelerle yaptığı özel harcamaları içeren ve bu tür "harc-ı hassa" defterine göre, söz konusu dönemde meyve ve sebzelerin yanı sıra, et çeşitlerinin çokluğu da dikkati çekiyor. Geyik ve balık eti en başta gelirken, tavuk eti, oğlak, kuzu ve serçe etleri bunları izliyor. Geyik etinin özellikle 1543 Estergon seferinden sonra düzenli bir biçimde tüketildiğine işaret eden tarihçi Kaan Doğan, padişahın seferde olmadığı zamanlarda da av partilerini (şikâr-ı hümâyun) ihmal etmediğini ekliyor. Balıkların cinsi belirtilmemekle birlikte, Süleyman'ın oğlu II. Selim dönemine ilişkin daha sonraki belgelere dayanarak, ağırlığın tatlı su balıklarında olabileceğini belirtiyor. (Doğan: 44-47). Süleyman dönemine ait daha eski bir belgede de (1527-1528 Muhasebe Defteri) saray için balık yumurtası ve hayvan alındığı görülüyordu. (Bilgin 2004: 196, dipnot 104) IV. Mehmed dönemine (1648-1687) gelince:

> "Sarayda et nev'inden yenilen etler: et, tavuk ve güvercindi. Mesela padişaha [tayinat olarak] her gün on, Haseki [Rabia] Sultan'a on, Afife kadına on güvercin verilirdi. Sebzelerin her nevi sarf olunur, şalgama varıncaya kadar sebze verilirdi. Bu esami içinde kelem-i turşi [lahana turşusu], tarhun, durak otu ve kavata [görünüşüyle domatese benzeyen bir tür biber, özellikle turşusu sevilirdi]. Padişaha ve Haseki Sultan'a verilen meyveler arasında bir okka kaymak ile iki tabak kaymakı Üsküdarî mevcuttu. 'Nefsi nefis-i Hazret-i şehriyarî [padişah]" için ayda otuz kıyye şeker, yetmiş beş kıyye kahve verilirdi. [...] Padişah için iç kilere yevmiye [günlük] armut, elma, limon, fındık, kaşkaval peyniri, kestane, ayva verildiği gibi, gümüş tas ile dört tas yoğurt ve torba ile beş torba yoğurt verilirdi. [...] Baharda elli gün kuzu yenirdi. Kuzu verildiği zaman Matbah-ı Âmire'ye badem ve kuş üzümü de vermek usuldendi." (Ahmed Refik 1931: 14-16)

Türklerin Büyük Efendisinin Sarayı ve Mensuplarının Genel Tarihi başlıklı ondan bundan duyma derleme kitabı 1632'de yayımlanan Michel Baudier de farklı şeyler söylememişti ama sarayın içine adım atmamış zaten:

> "Padişahın en çok sevdiği et güvercin kebabıdır. Bundan on iki tane bir tepsi içinde takdim edilir. Güvercinden sonra beğendiği yemek haşlanmış ve kızartılmış piliç, kuzu ve koyun etidir. Padişah, bu yemeklerden beğendiklerinden, en çok sevdiği sultana götürülmesini işaretle anlatır, zira sofrada konuşulmaz. Padişahın dilsizleri ve cücelerine de sofradan pay çıkarılır. Ağalar ve padişahın yakın adamları dahi bu lütuflara mazhar olurlar. Padişahın ekmeğinden bunlara atıldığı zaman, onlar ekmeği öperler ve kendileri de bir lütuf olarak başkalarına verirler [...] Padişah yemek esnasında, envai meyve suyu, limon suyu ile ve şekerle yapılmış bir içki [şerbet] içer. [...] Sofrada asla çerez kullanılmaz. Padişahın soğukluğu bir hamur tatlısından ibarettir. Meyveyi kahvaltı olarak yer ve sofrada, Türkiye'de çok itibar edilen Milano peyniri bulundurulur."[25] (Aktaran, Andreasyan, Notlar-Fasıl II, Kömürciyan içinde: 124)

Kırım Tatarlarınca tutsak edildikten sonra İstanbul'a gönderilen, Müslüman yapılan, Batı dillerini iyi bilmesi ve müzisyenliği nedeniyle içoğlanı olarak saraya alınan ve Türkçe öğrenerek Enderun'da on dokuz yıl kalan Polonya kökenli Albertus Bobovius, öbür adıyla Santuri Ali Ufkî Bey, 1665'te yazdığı *Topkapı Sarayı'nda Yaşam*'da, Sultan IV. Mehmed'in (Avcı) neler ve nasıl yediği konusunda, elbette gelip geçen yabancı kişilere göre çok daha güvenilir bir kaynaktır:

> "Padişah hasodada veya hasbahçede tek başına yemek yer; ona her gün sunulan etler genellikle haşlama veya kızartma kuşbaşı koyun eti, şişte çevrilmiş koyun sucuğu, şişte çevrilmiş bir çift güvercin, pilavla birlikte pişirilmiş bir tavuk veya

25 Venedik Balyozu Ottaviano Bon'un 1608'de İtalyanca yazdığı bir raporu kendine mal eden İngiliz diplomat Robert Withers'in de 1653'te *The Grand Signour's Seraglio* (Büyük Efendinin Sarayı) başlığıyla yayımlamış olduğu kitapta, padişahın neler yediğine değinilmişti: "Zatı şahanenin olağan yemekleri (bazı aşçıların bana anlattıklarına göre) çok miktarda kızarmış güvercin, iki ya da üç kaz, koyun, kuzu (eti), hindi, piliç, bazen, çok nadir olarak yaban ördeğidir. Aynı şeylerden ne kadar kızartılmışsa o kadar haşlanmışı ve her yemeğin çok güzel bir salçası ve çok lezzetli öteki (yenilecek şeyler) ayrıca et suları, çorbalar, porselen tabaklar dolusu reçeller, şekerlemeler ve hoşaflar (kompostolar) [...] hamura sarılmış et (*burrecks)* vardır. Yemek işini bitirdikten sonra bir yudum *sherbet* (şerbet) içer [bir yemekte birden fazla çok nadir olarak içer ya da içmez] [...] O (padişah) kimseyle konuşmaz ya da çok nadir olarak konuşur; ama kendisini eğlendirmek için birçok dilsiz ve soytarı orada ayakta dururlar, (birbirleriyle) oyun oynarlar, (birbirleriyle) alay ederler. Bunlar Padişahın çok iyi bildiği işaret diliyle yapılır. [...] eğer bir iki sözcük söylemek lütfunda bulunursa, yanında duran çok gözdesi olan ağalardan birine iltifat etmek içindir ve ona masasından bir somun ekmek atar; bu çok özelliği olan bir iltifat ve lütuf olarak alınır; o da bunu parçalara ayırarak arkadaşlarına dağıtır (Withers: 103-104) Her iki metin karşılaştırıldığında, gerek Baudier gerekse Withers'in, Ottavio Bon yazdıklarından, günümüz tabiriyle "copy-paste" yaptığı kolaylıkla anlaşılıyor.

mevsiminde fırında pişirilmiş bir kuzudur; ayrıca yanında her türlü hamurişi tatlı ve en lezzetlisi bile *bizim damak zevkimize göre beş para etmeyen* farklı bileşimler verilir. Bu hamur işlerine baklava veya me'muniye, sütle pişirilen pirince sütlü aş, şekerle dövülmüş pirince muhallebi denir. Ve padişahın susuz yuttuğu bir sürü ilacın ardından, koca bir kap hoşâb veya üzüm, şeftali, kayısı, kızılcık gibi her türlü meyvenin suyu getirilir; o yemek yerken, cüceler ve dilsizler önünde bin bir şaklabanlık yapar, padişah da eğlenceye katılır, onlara masaya getirilen yemeklerden parçalar atar, bunları yakalamak için aralarında dövüşmelerini seyreder; [...] Yemekten sonra padişah ellerini küçük sabunlarla yıkar ve daha sonra kahve içer. [...] Son olarak padişaha amber sürülür, yakıldığında çok tatlı ve hoş bir duman çıkaran sarı sabır tütsüleri yakılır." (Bobovius: 90. İtalikler benim)

Kanunî Süleyman döneminde Osmanlı sarayının genel teşrifat ritüeline eklenen saygılı sessizlik çerçevesinde, padişah ve içoğlanlarının kullandığı işaret dilinin, padişahın özel yemeklerinde de geçerliliğini koruduğu görülüyor. Osmanlı padişahın bilinçli suskunluğu, elbette onun tekliğini, ulaşılmazlığını ve yüceliğini simgeliyor, huzurunda fısıldamak bile kabalık sayılıyordu. (Necipoğlu: 51-52) Yine de, o yemek yerken her zaman çevresinde olan soytarılarının sağır ya da dilsiz olmaları ya da padişahla sadece işaret diliyle konuşmalarının da eğlendirici olduğu kadar, casusluğa karşı bir tür güvenlik önlemi sayılabileceği açıktır. Her halükârda, padişah yabancı ülke elçilerini huzuruna kabul ettiğinde ya da bir merasim veya şenlik vesilesiyle halkın önüne çıktığında da aynı sessizliğini koruyordu.[26] Sessizlik ve ilgisiz görünme ve özellikle işaret dili kullanmanın, saltanat saygınlığının bir koşulu olmaya dönüşmesi kadar, "inzivâ-yı şâhâne" gibi, aslında padişahı herkesten farklılaştıran ve ayıran (diyakritik) sosyal ve siyasal eşitsizlik mesajı taşıdığı ortadadır.

Padişahın özel sofrasının, gözlerden ırak bir biçimde kurulmasının, iktidarın gücünün ve zenginliğinin "el âleme" yönelik siyasal mesaj taşıma yönünden eksikliğini[27] ise, padişahın has mutfağından özel dairesine yemek taşıma ritüelinin gör-

26 "Elçinin sözlerine karşılık tek bir sözle yanıt verilmedi. Padişah [...] bir ilah heykeli misali sedirinde oturuyordu. [...] Nihayet en üstün konumdaki paşa, hiçbir saygı gösterisinde bulunmadan, bel büküp el öpmeden, elçinin elinden resmî yazıları aldı ve böylece buluşma -sanki bir logusanın odasına ziyarete gelinmiş gibi- büyük bir sessizlik içinde sona erdi." (Schweigger: 73)

27 Örneğin, 18. yüzyılın sonunda Çin İmparatoru Qianlong da yemeğini tek başına yese de önüne çok miktar ve çeşitte yemek gelirdi. Genelde hafif yemeyi seven imparator bunlardan sadece birkaçını tatmakla yetinirdi. Sofra "artıkları" ise hiyerarşik mevki sırasına göre, odalıkları, imparatorluk ailesi üyeleri, üst düzey görevliler, zaman zaman da imparatorun onurlandırmak istediği yabancı ziyaretçilere dağıtılırdı. Burada önemli olan beslenme değildi. İmparatora sunulan yemek yelpazesi, sonsuz zenginliklerini kamunun gözü önünde sergilemeye yönelik birçok yoldan sadece biriydi. Başka bir anlatımla, "İmparator etrafındaki efsanenin bir parçası ya da, modern tabirle, imparatorluğun halkla ilişkiler politikasının bir parçasıydı." (Waley-Cohen: 125) Çin imparatorunun masasında tek başına

keminin kapattığı da söylenebilir. Sultan III. Murad'a gönderilen bir elçi heyetinin en genç üyesi, Bohemyalı Baron Wenceslas Wratislaw, Aralık 1591'de Topkapı Sarayı'ndaki kabul töreninden sonra sadrazamın divandaki elçi ziyafetine katılır. Rütbesinin düşüklüğü nedeniyle bu ziyafete dışarıdaki revak altında katılabilen Wratislaw, kendini şanslı sayar; zira üçüncü avlunun kapısının önünde padişahın özel dairesine yemek taşınma faaliyetini yakından izleyebilmişti:

> "Önce kırmızı ipek giysiler içinde, başlarına yeniçerilerinkinden farklı, başın bir karış yukarısı altın işlemeli külahlar geçirmiş iki yüz kadar hademe [çaşnigir], mutfak ile padişahın dairesi arasında bir sıra halinde yer alarak orada bulunanları bir baş eğmesiyle selamladılar. Sonra birbirine yakın boylı mankenler ya da heykeller gibi sesizce ayakta durdular. Yemek zamanı, mutfak kâhyası, aşçıbaşıdan aldığı bir porselen tabakla üzeri kapalı başka bir yemek kabını kendisine en yakın hademeye, o da yanındakine verdi. Böylece elden ele geçen yemek, padişah dairesine en yakın bulunan son hademeye ulaştı. Buradaysa başka mabeyinciler vardı. Yemekler bu kez onların ellerinden geçerek, sessiz sedasız hünkârın masasına [sofrasına] vardı. Bu adamlardan birçoğu paşaların ve elçilerin bulundukları daireye doğru aynı biçimde dizilmişlerdi. Yemekler, bunların ellerinden geçerek misafirlerin sofrasına getiriliyordu. On altı kişi de yemekleri anlattığım biçimde bizim önümüze getirerek, masa örtüsü yerine halıların üstüne yayılan son derece güzel işlenmiş acem meşini üzerine koydular. Yemeklerimiz kaynamış ve kızartılmış tavuk eti, pirinç çorbası, fırında pişmiş koyun eti, salata ve bizim alışık olmadığımız ve hoşumuza gitmeyen bazı sebze yemekleriydi. Kaşıklarımız boylı tahtadan olup, sofrada bıçak ve şarap yoktu. İçimizden biri su içmek istediğinde, bir hademe belinde Acem meşininden yapılma, gayda gibi şişirilmiş ve üzerinde yaldızlı borular bulunan bir kaptan gümüş taslara Arap şerbeti dedikleri şeker ve limonla yapılmış bir çeşit tatlı su akıtıyor ve misafirlere sunuyordu ki ben bu şerbeti pek sevdim." (Wratislaw: 55-56)

Sadece bu anlatılanlar bile, padişahın şahsında Osmanlı imparatorunun ulaştığı refah düzeyini ve örgütleme gücünü ortaya koymaya yetmiyor muydu?[28]

---

ancak başkalarının gözü önünde oturması, seçkinler arasındaki statü farklılığı kadar, karşılıklı çıkarları da ortaya koyuyordu. Tıpkı Osmanlı padişahının kendini tebaasına "görünür" kıldığı, bizzat katılmasa da düzenlediği saltanat düğün ziyafetlerinde olduğu gibi.

28 Kaldı ki, elçi heyetlerine "padişah adına" sadrazamın verdiği ziyafetlerin mutfaktan sofraya getiriş ve sunuş ritüelinin katılanlar kadar izleme şansını bulanları da çok etkileyeceği kesindir. Örneğin, 1555 yılında Amasya'da Sultan Süleyman'ın II. Vezir Ali Paşa'nın konuk İran elçisi ve heyeti onuruna saray bahçesinde verdiği resmi ziyafete komşu alandan tanık olan bir Avrupalı diplomat, servis ritüelini şöyle betimliyordu: "Paşalar sofrayı gölgeleyen bir tentenin altında yaslanmış oturuyorlardı. Hepsi de aynı kılıkta giyinmiş yüz kadar genç yemeği anlatacağım usulde sofraya getirdiler: Önce misafirlerin uzanmış olarak oturdukları sofraya doğru aralarında aynı mesafeyi muhafaza ederek ilerlediler. Selam vermelerine mani olmasın diye boş olan ellerini dizlerin üzerine koyup başlarını eğerek selam verdiler. Sonra da mutfağa en yakın duran sahanları alarak yanındakine, o üçüncüye, üçüncü de dördüncüye geçirdi. Yemek böylece sofraya en yakın olana ulaşıyor ve başkethüda sahanları onun elinden alarak

Divan ve Sofra Hiyerarşisi

Padişah yemeğini özel alanında yalnız başına yiyordu. Peki, yüce sultana göre daha alçak mevkide ve sosyal statüdeki kişiler nasıl otururdu, neler yerlerdi? Bu soruları yanıtlamak zor olmasa gerek. Zira başta padişahın mutlak vekili sadrazam ve öteki devlet ileri gelenleri olmak üzere, asker, bürokrat ve din adamı gibi seçkinlerin Osmanlı toplumundaki konum, yetki ve ayrıcalıkları, kamusal alanda yenilen yemeklere de aynen yansıtılıyordu. Osmanlı seçkinlerinin kendilerine saray mutfağından çıkarılan yemekleri tüketmesi, genelinde kullarının padişaha bağımlılığını ortaya koyduğu gibi, özelinde de, aralarındaki hiyerarşik eşitsizliği sergiliyordu.

Olağan divan toplantıları sonunda kurulan sofraların yanı sıra, yeniçerilere üç ayda bir maaş ödenmesinin yabancı devlet elçileri ve heyetlerinin kabul günleriyle birleştirildiği görkemli "Galebe Divanı" ziyafetleri gibi, saltanat şenliklerinde çeşitli gruplara çekilen ziyafetler de, gerek hiyerarşik oturma düzeni gerekse ikramların çeşit ve niteliklerindeki farklılıklarla, sosyal mevki ve statü ayrımını net bir biçimde ortaya koyuyordu.

Divanda "taam" düzeni

"Divan-ı Hümâyunumda taamda vezîriazâm ile başdefterdar, vesair vüzera ile defterdarlar ve nişancı yiyeler ve kazaskerler başka yerler... Vezîriazâm önünden kalkan taam çavuşbaşına yoldaşlarıyla yesin ve ol vüzera önünden kalkan reisülküttap neferleriyle yesin ve kazasker önünden kalkan taam kapıcılar kethüdasına verilsin..." *Fatih Kanunnamesi*'nin 35. maddesinde, hem bir yönetim merkezi hem de yüksek mahkeme işlevi gören, başka bir deyişle hukuksal ve siyasal karar organı olan (Mumcu 1976) divanda, bir Avrupalı tarihçinin deyişiyle, "devletin dört direği", vezirler, kazaskerler, defterdarlar ve nişancıların (Hammer, 18. Kitap, Üçdal Neşriyat Cilt 2: 186-190) yemeklerini kimlerle birlikte yiyecekleri sıkı hiyerarşi kurallarına göre saptanmıştı. Yemeğe katılan kişilerin her birine verilmiş unvan, mevki ve görevler, onların hangi sofraya, kiminle oturacağını belirlemenin yanı sıra, yemek servisinin de, önce üst düzeydekilerden başlayıp daha sonra alt mevkilerdekilere yöneleceğini bildiriyordu. Osmanlı padişahının sarayındaki bu yemek

sofraya koyuyordu. Yüz veya daha çok sahan bu usulle ve herhangi bir karışıklığa meydan verilmeden, sözün gelişi akıp durdu. Bu iş bittikten sonra hizmet edenler misafirleri tekrar selamladılar ve aynı düzende, ancak son gelenler bu defa başta, ilk gelenler de sonda olmak üzere çekildiler. Diğer yemekler de sofraya bu usulde getirildi. [...] İran temsilcisinin maiyeti de efendilerinden uzak olmayan bir sofrada Türklerle birlikte ikram görüyordu." (Busbecq: 53) İster yemek servisinde askeri disiplin uygulaması ister bir mutfak performans gösterisi sayılsın, sonuçta, bu göz alıcı yemek teşrifatı padişahın güç ve zenginliğini simgelerken, nimetini de mevkiye göre paylaştırıyordu.

ritüelinin başka bir ifadeyle, törensel yiyecek paylaşımının, her şeyden önce "astların üstlerine bağlılığını teyit eden siyasal bir anlam" taşıdığı açıktır. (Artan 1998: 51)

Haftanın belirli günlerinde kendiliğinden toplanan ve ülkeyi ilgilendiren konuların görüşüldüğü, hukuki kararların alındığı olağan divan[29] toplantısı sona erdiğinde, Matbah-ı Âmire'de usta aşçılar tarafından pişirilip gönderilen yemekler hiyerarşi sırasına göre üç ayrı sini sofrada yenirdi: "divanda üç yere, biri vezîriâzam [dış işlerinden de sorumluydu], biri diğer vezirlerin, üçüncüsü de Anadolu ve Rumeli kazaskerlerinin [şer'î sorunları çözmekle görevli, ayrıca "dava dinleyen" başyargıç konumdaki kişiler] önlerine olmak üzere siniler kurulurdu. Vezîriazâmla diğer vezirlerin sinilerini çeşnigir ağalar [sofracılar], kazasker efendilerin sinisini de kendi muhzirbaşıları [mahkeme görevlileri] kurardı" (Orgun 1982: 143-144) Vezîriazâm başdefterdarla [maliye örgütünün başı] yerken, geriye kalan kubbealtı vezirleri [ikinci, üçüncü vezirler] ise diğer defterdarlar ve nişancı [merkez bürokrasisinin başı, sultan fermanlarına tuğra çeken, ayrıca en önemli fermanları bizzat yazan kişi] ile yemek yerlerdi. Önce Vezîriazâm'ın sofrasına servis edilen yemekler daha sonra divânda oturmayan çavuşbaşı [cezaların infazını, devlet yazılarının yerine ulaştırılmasını, dış ilişkilerin yürütülmesini koordine eden kişi] ve yardımcılarına giderdi. Vezirlere sunulan yemekler ise daha sonra reisülküttap [divanda alınan kararları uygulamaya hazırlayan, ayrıca diplomatik işler ve yazışmalardan sorumlu bürokrat] ve yardımcılarının sofrasına giderdi. Kazaskerlere verilen yemekler de buradan kapıcılar kethüdası [Saray kapılarını koruyan birliklerin komutanı] ve yardımcılarına götürülürdü.[30] (Akgündüz: 321) Mevki farkına dayalı hiyerarşik düzen, divan sofrasında da daima

---

29 Osmanlı divanı gibi, üyelerinin de, devletin kuruluş, gelişme ve gerileme dönemlerini kapsayan yüzlerce yıllık süreçte imparatorluğun merkez örgütlenmesi içindeki yerleri, yetki ve işlevlerinin hep aynı kaldığı varsayılamaz. Burada, divanın daha çok 16. yüzyıl ve 17. yüzyılın ortalarına dek koruduğu klasik yapısı esas alınmıştır. Nitekim 17. yüzyılın sonlarında devletin önemli işleri daha ayrıntılı bir biçimde vezîriazâmın dairesinde (Bab-i Âsafi) görüşülmeye başlanacak ve 18. yüzyıl ortalarında bu daire daha da öne çıkacaktı. II. Mehmed döneminde her gün, II. Bayezid döneminde haftada dört gün, 17. yüzyıl sonlarında haftada iki gün, 18. yüzyılda ise gittikçe büyüyen aralıklarla toplanan divan-ı hümâyun isc giderek yozlaşıyor, genelde yabancı ülke elçilerinin huzura kabul edildiği ve yeniçerilerin üç aylık ulufelerinin ödendiği günlerde toplananan debdebeli ancak adı var kendi yok bir kuruma dönüşüyordu. (Bkz. Mumcu: 21-30)

30 15-17. yüzyıllarda örneğin, vezîriazâm, kubbealtı vezirleri, kazaskerler, nişancı, defterdarla, Rumeli beylerbeyi, ayrıca vezirlik makamına getirildiğinde divan üyesi olan yeniçeri ağası ve kaptan paşa, divan üyeleri olarak bu mutfaktan yemek ayrıcalığına sahiptiler. Bu kişilere ek olarak, divan üyesi olmadıkları halde divan toplantılarına katılan şeyhülislam ve yardımcı statüsünde görev yapan reisülküttab ve çavuşbaşı gibi "bürokratlar" da divan mutfağından yeme hakkından yararlanıyorlardı. Divanda çalışan daha alt düzeydeki memurlar ise bu mutfakdan yiyemiyorlardı. (Bilgin 2004: 60) IV. Mehmed döneminde (1648-1687) ise, yine üç ayrı sofra düzeni uygulanıyordu. Ancak, getirilen bir değişiklikle, nişancı, vezîriazâmın sofrasına terfi ettirilecekti. Bu da nişancı makamının divan bünyesi içindeki öneminin arttığının işaretiydi. Yeni düzene göre, birinci sinide vezîriazâm ile başdefterdar ve nişancı; eğer

titiz bir biçimde korunuyor, daha alt mevkilerde bulunanlar sofraya ancak üst görevliler kalktıktan sonra oturabiliyorlardı. Artan yemekler ise, divan odasının dışında hizmetkârlar tarafından silip süpürülüyordu.[31]

"Silsile-i meratibe"ye göre oturma ve iktidar alanlarının bilişsel sergilenmesi

En büyük siyasal otorite olan padişah, divan yemeklerine katılmıyordu. Bununla birlikte, yönetici seçkinler konumundaki "kulları" ve yardımcılarının "silsile-i meratibe", yukarıdan aşağıya rütbe sıralamasına göre mesafeli oturma, yemek paylaşım ve tüketim ritüeli aracılığıyla, bilişsel bir mesaj vermekten geri kalmıyordu. Böylece, daha önce de değinildiği gibi, "Sosyal konum ile siyasal uzam (espace) ve iktidar arasındaki ilintinin fark edilmesini" sağlıyor, (Haroche: 377) daha da somutlaştırıyor, nesnelleştiriyordu. Aynı şekilde, farklı sofralarda sadrazam ve hükümet erkânı, askeri komutanlar ve üst düzey din adamları ve onların altındaki mevkilerde yer alan görevlilerden oluşan devlet bürokrasisi, kendilerine ayrılan "hususi", yani ayrı sofralarda bu kez, kendi aralarında, iktidar alanlarını sergileme ve kanıtlama fırsatını da buluyorlardı. Divan sofra teşrifatı, siyasal yönetici grubu birleştiriyor, aynı zamanda herkesin yerini bilmesi gerektiğini de "bildirerek", ayrıştırıyordu. Uygulanan bu teşrifat (protokol), "siyasal iktidarın sahnelenmesi [mizanseni] yoluyla, siyasal fonksiyonların hiyerarşisinin belirtilmesini amaçlayan bir düzenek (*dispositif*)" (Haroche: 376-377) oluşturuyordu. Divân yemekleri ritüelinin, başta yemeği sunan padişahtan başlayarak, Divân üyeleri ve yardımcıları, ayrıca hizmetkârlar arasındaki eşitsizliği ortaya koyduğu, bir yandan padişahın otoritesini meşru kılarken, bir yandan da "kulları" arasındaki eşitsizlikleri de meşrulaştırdığı söylenebilir. (Bkz. Kertzer: 51)

Ne var ki, aynı ritüel gerek padişah gerekse emrinde çalışanların güç ve yetki dağılımını, belli bir kişiye ait olmaktan çıkarıyor, devredilebilir olduğunu gösteriyordu: Az önce değinilen *Fatih Kanunnamesi*'nde "Divan-ı Hümâyunumda taamda vezir-i âzâm ile başdefterdar, vesair vüzera ile defterdarlar ve nişancı yiyeler ve kazaskerler başka yerler... Vezir-i âzâm önünden kalkan taam çavuşbaşına yoldaşlarıyla yesin ve ol vüzera

vüzera fazla olursa ikinci vezir; ikinci sinide vüzera, Anadolu ve Rumeli defterdarları; üçüncü sinide de Anadolu ve Rumeli kadı askerleri oturacaktı. (Ahmed Refik 1931: 10)

31 Divanda ağırlanan elçi heyetleri mensupları da bu tür yemek kapışmalarına tanık oluyorlardı: "Biz yemeğimizi yedikten sonra, etrafımızda dolananlar [hizmet edenler], sofraya doğru koşuştular ve her biri çanaklardan birini kapıp götürdü." (Gerlach, Cilt I: 220) "Biz sofradan kalkınca etrafta duran çavuşlar ve diğer görevliler, avına saldıran akbabalar ve yırtıcı kuşlar gibi artan yemeklerin çevresine üşüştüler. [...] yemek artığı olarak ne bulduларsa toplayıp götürdüler..." (Schweigger: 75)

önünden kalkan reisülküttap neferleriyle yesin ve kazasker önünden kalkan taam kapıcılar kethüdasına verilsin..." belirtildiği gibi, yemek ritüelinde öncelik kişide değil, işgal ettiği makamdaydı. O gider bu gelir, sofra hiyerarşisi değişmezdi. Sonuçta, "Ye kürküm ye!" ilkesi burada da geçerlidir.[32]

Dualar ve yiyecek paylaşımı yoluyla ortaya konan inanç birliği ve toplumsal dayanışmanın yönetici sınıfın iktidarını güçlendirmeye yönelik özelliklerinin birçoğunu da kamusal mevlid töreninde görebiliriz.

18. yüzyılda Sultanahmet Camii'nde Mevlid Kandili Töreni.
(Mouradgea d'Ohsson, *Tableau Général de l'Empire Othoman*, Paris, 1787, 1.)

32 Osmanlı döneminde, Süleyman Çelebi'nin 1409'da yazdığı eşsiz Mevlid-i Şerif kasidesinin tasavufi gücüyle zenginleşen mevlid törenleri 1588'de III. Murad tarafından resmileştirilecekti. İlk başlarda merasimler belirlenmiş teşrifat kaidelerine uygun olarak, sarayda düzenleniyordu. Daha sonraları, önce Ayasofya, ardından Sultan Ahmet Camii'nde sürdürülen mevlid merasimlerine devlet erkânıyla birlikte halk da katılacaktı. İlerideki yıllarda ise mevlid törenleri genellikle Süleymaniye Camiinde yapılacaktı. Uygulanan "teşrifat"a göre, "Mihrabın sağından minbere kadar sadrazamlar, meval-i izam (sarıklı âlimler, din uluları, kadılar) ve müderrisler mihrabın sol tarafındaki seccadelere ise vezirler otururdu. Kapıcıbaşılar ve divan takımları atlara binmiş bir vaziyette saraya gelirler alayla padişahı camiye götürürlerdi. Padişah hünkâr mahfelinde tek başına otururdu. Nakîbü'l-eşrâfa [Peygamber soyundan olanların seyyid ve şeriflerin ayrıcalıklarını korumakla görevli üst düzey kamu görevlisi] camiin sağ tarafında bir yer ayrılır ve orada tek başına otururdu. Mevlid sırasında çeşitli ikramlar yapılır, mevlidhanlara muhtelif hediyeler verilirdi." (Güzel: 81) Mevlit protokolünde, devleti yöneten halife padişahın hünkâr mahfelinde, öteki devlet erkânın ise mihrabın sağ ve sol yanlarına "oturtulması"nın Orta Asya Türkleri ve Moğollardaki toylarda ki "oturma hiyerarşisi" arasındaki benzerliği de dikkat çekicidir. Cumhuriyet döneminde resmiyetini yitiren mevlid törenleri, artık kamusal değil, özel bir merasime dönüşmüş durumda.

Elçi ziyafetleri teşrifatı: Kimileri divanda, kimileri bahçede

Elçilerin padişah tarafından kabul edilecekleri gün yapılan "Galebe Divanı" toplantısının ardından kurulan sofranın daha zengin tutulması dışında, değişen bir şey yoktu. Devletin merkez yapılanmasında padişahtan sonra en güçlü kişisi olan sadrazamın "padişah adına" verdiği resmî ziyafetin konukları olarak divanda ağırlanan yabancı ülke elçileri ve heyet üyelerinin (Yerasimos 2002: 22-23; Necipoğlu: 41-42) divan odasında ve dışarıda revaklı alanda kurulan sofralara dağılımı ve yedikleri yemek çeşit ve miktarları da aynı hiyerarşik kurallara dayalıydı. Sadece elçiler sadrazamın sofrasında yer alır, maiyyeti ise öteki sofralarda, daha düşük konumdakiler ise divân dışında bir mekânda ağırlanırdı.

Jean-Baptiste Van Mour, Sadrazamın D'Andrezek Kontuna verdiği ziyafet, 1774. (Bordeaux Musee des Beaux-Arts'dan Kaynak: Auguste Boppe, *Les Peintres du Bosphore au XVIII. Siècle*, Paris: ACR Edition 1989, s.28.)

Topkapı Sarayı bahçesinde bir Avrupaelçi heyetine verilen yemek. *Hamse-i Atayi*, 1721. (Kaynak: Deniz Gürsoy, *Tarihin Sürgeninde Mutfak Kulturumuz*, s.122.)

Bohemya, Avusturya ve Macaristan Kralı I. Ferdinand'ın 1530 yılında Kanunî Süleyman'a gönderdiği elçileri Joseph von Lamberg ile Niclas Jurischitz ve beraberlerindeki heyet için verilen görkemli divan ziyafetinde dört sofra hazırlanmıştı. Önem sırasına göre, gümüş bir sini üstünde kurulmuş birinci sofrada, Vezirîazâm İbrahim paşa, İkinci Vezir Güzelce Kasım Paşa, Üçüncü Vezir Ayas Paşa ve Mısır Beylerbeyi Hadım İbrahim Paşa ile iki elçi birlikte oturacaklardı. Kazaskerlerin oturduğu ikinci sofrada da gümüş bir sini vardı. Üçüncü sofrada ise nişancı yer alıyordu. Dördüncü sofrada ise padişahın dört mabeyincisi oturmuştu. Elçilerin bulunduğu odaya yetmiş iki çeşit yemek getirilmiş, yemek sırasında konuklara şerbet ikram edilmişti. Dört paşa yemekten sonra elçileri padişahın bulunduğu daireye götürmüşlerdi. Padişah, elçileri kabul töreni sonrasında da onlara on bin akçe, ikişer altın eşya, çeşitli gümüş eşyalar, şallar ve mumlar hediye edecekti.[33] (Curipeschitz: 25)

Sultan III. Murad'ın padişahlığında 1578 yılında İstanbul'a gelen yeni Avusturya (artık yeni adıyla Kutsal Roma-Germen İmparatorluğu olarak anılıyordu) elçisi Joachim von Sintzendorff, görev süresini tamamlayan eski elçi Baron David Ungnad ile birlikte, âdet gereğince, padişaha değerli hediyelerini sunup tercümanlarıyla birlikte huzura kabul edilmeden önce divanda ağırlandılar: "Sayın elçiler paşalarla birlikte divanın özel bir bölümünde ve biz de ayrı bir yerde hemen yeme-

33 Ne var ki, 1555 yılında I. Ferdinand'ın aralarındaki ihtilafı çözmek için Sultan Süleyman'a elçi olarak gönderdiği Ogier Ghislain de Busbecq, İstanbul'da görüşemediği padişah tarafından kabul edilmek üzere maiyeti ile yollandığı Amasya'daki sarayda gelenceksel divan ziyafeti bu kez verilmeyecekti. Oysa Busbecq ve heyetine İstanbul'a geldiklerinde, padişah iki ülkenin arasının iyi olmamasına karşın, konukseverlik ve cömertliğini hiçbir zaman elinden bırakmamıştı. Daha önce de değinildiği gibi, elçi ve heyeti elçi handa konuk edilmişlerdi. Heyetin aylık ve günlük yiyecek, içecek tayinatları da oldukça bol tutulmuştu. (Dernschwam: 69-72) Ziyafet geleneğine bu kez uyulmamasının nedenini kestirmek zor değildi: Avusturya elçi heyeti ile aynı günlerde Amasya'da bulunan İran elçilik heyeti ile Osmanlı-Safevî devletleri arasındaki savaşa son veren bir barış anlaşmasının imzalanması, Süleyman'ı rahatlatmış ve elini güçlendirmişti. Bu yüzden, kendisinden sadece altı aylık bir ateşkes kopartabilen Avusturya elçisine karşı oldukça mesafeli davranmıştı. Busbecq, ziyafet geleneğinin kendilerine uygulanmama nedenini soğukkanlı bir biçimde, "taraflar dostluk içindeyse yerine getirilir. Bizim ilişkilerimiz ise henüz sulh zeminine oturmamıştı" diye açıklıyordu. (Busbecq: 54) Yemek ve barış simgeselliği burada da geçerliydi. Nitekim İran elçi heyeti Amasya'dan ziyafetle uğurlanmıştı. Avusturya elçilerine yeniden divanda ziyafet çekileceği günler de kuşkusuz gelecekti. Ama en azından Busbecq itiraf edemese bile, sonuçta, hilat giydirilse de divan ziyafeti esirgenen Avusturya elçisi aşağılanmış, küçük ve önemsiz bir ülke temsilcisi muamelesi görmüştü. Osmanlı'nın güçlü olduğu dönemlerde küçük devletlerin temsilcilerine uygulanan ayrımcılık 1600'lerin başında da geçerliydi: "Küçük hükümdarlardan ya da devletlerden gelen öteki elçilere de padişah tarafından verilen hilatlar giydirilir, fakat divana böylesine görkemli törenlere gelmezler, kendilerine ötekiler gibi bir ziyafet verilmez, özel olarak gelir, armağanlarını birlikte getirirler." (Withers: 31)

ğe oturduk. Sofrada çeşitli pirinç yemekleri vardı."[34] (Gerlach, Cilt II: 721) Aynı gün orada olan bir başka elçi heyeti üyesi de mevkisinin daha düşük olması nedeniyle, yemeğini divan binasının dışında yemişti: "Masa yoktu, hepimiz yerde oturduk." Yeni elçinin protestan vaizi olan Solomon Schweigger, ikram edilen yemekler konusunda da düş kırıklığı yaşamıştı: "Bu yemek davcti bizim ölçülerimize göre pek öyle zengin değildi , bizim heyettekilerden birine, bizde köy panayırında bile daha zengin sofralar kurulduğunu söylemekten kendimi alamadım."[35] (Schweigger: 75) Yazar, Osmanlı seçkinlerinin değerli hediyeler alma konusundaki iştahını da ince bir dille yermekten kendini alamaz: "Verilen bu armağanlar göz önünde tutulursa, padişahın şölen sofrasında yiyip içtiklerimizin karşılığında hayli yüksek bir bedel ödendiğini söyliyebilirim! Bütün ömrüm boyunca bu kadar pahalıya mal olan bir ziyafet görmedim." (Schweigger: 79)

Bir sonraki yüzyılda, IV. Mehmed döneminde de aynı ritüel geçerliydi: 1657'de İsveç Kralı 10. Karl Gustav'ın gönderdiği elçi Claes Ralamb ve heyetini, padişah tarafından kabulü öncesinde, divanda Sadrazam Köprülü Mehmed Paşa karşılamıştı. Sıra ziyafet faslına gelince, sadrazam oruçlu olduğundan katılamamış, İsveç elçisi de onu temsil eden Vezir Yusuf Paşa'nın sofrasına buyur edilmiş ve kırmızı kadife kaplı bir koltuğa oturtulmuştu. Sofra, alçak bir tabure üzerine konmuş gümüş bir tepsiydi. Ralamb'ın solunda ise onunla aynı gün saraya gelen Erdel heyetinin temsilcisi yer almıştı. Baş sofranın dışında kurulan dört ayrı sofraya da, öteki vezirler ve üst düzey bürokratlar mevkilerine göre otururken, odanın sağ tarafında İsveç elçisinin sekreteri ile maiyetinden bir kişi, bir paşa ile defterdarın sofrasını paylaşıyorlardı. Odanın sol tarafında kurulan Nişancı Mustafa Paşa'nın sofrasında da bir başka Erdel temsilci ve maiyetinden iki kişi oturuyordu. İsveç elçi heyetinin daha

34 Eski elçi Ungnad'ın maiyetinde Protestan vaizi olarak görevli Gerlach, 1575 yılında "efendisi"nin onuruna verilen ziyafete de katılmıştı: "Bizi gelir gelmez sütunlu bir koridorda (*in portico*) yere serilmiş halıların üzerine kurulu yemek sofrasına davet ettiler. Sofrada altışar altışar dizilmiş çanaklar içinde pirinç yemeği, kızarmış tavuk, koyun eti ve bıldırcın eti [...] çok güzel beyaz ekmek ve Türklerde âdet olduğu üzere kaşıklar vardı. Saygı değer efendim [elçi] değerli konukların ağırlandığı, padişahın odasına en yakın yerde, paşalar ve Rumeli beylerbeyi ile birlikte oturuyordu." (Gerlach, Cilt I: 220) 1573'te Fransa sefirinin onuruna sadrazam tarafından divanda ziyafet verilirken, heyetteki daha düşük mevkideki kişiler de "avludaki kemerli bölümde" ağırlanmışlardı. (Fresne-Canaye: 53)

35 Rahip Schweigger, yine de Osmanlı saray sofrasının bir gastronomi yarışmasına dönüşmemesinin iyi bir şey olduğunu itiraftan kaçınmaz. "Bana kalırsa, bizlerde daha ölçülü bir yaşam biçimini benimseyerek bütün Hıristiyan âleminde yaygın olan bu yemek ve içki savurganlığını kısıtlasak ve herkesin gerek evinde gerekse dışarıda daha azla yetinmeye alışmasını sağlasak, bu hem bizim için daha yararlı olur hem de Hıristiyan dinine mensup olanlara daha yakışır." (A.k.: 76)

alt konumdaki görevlileri ise bir başka odada ağırlanıyorlardı. Yemekten sonra, sadrazamla yeniden kısa bir sohbetin ardından, Ralamb ve maiyetindekiler giysilerinin üzerine onlara daha önce hediye edilmiş hilatları giyerek, onları arz odasında bekleyen padişahın huzuruna yollanmışlardı. (Ralamb: 41-43)

Yine IV. Mehmed döneminde, 1675'te Edirne Sarayı'nda padişahın huzuruna kabul öncesi divan dairesinde ağırlanan İngiliz elçi heyetinde, önemli konuklar üç ayrı sofraya dağıtılmıştı: Sadrazam Köprülü Fazıl Ahmed Paşa'nın sediri önünde kurulan birinci sofraya İngiltere Sefiri Sir John Finch'in oturması için üzeri kadife kaplı bir tabure yerleştirilmişti. Yanlarında elçilik baştercümanı bulunuyordu. Nişancının oturduğu ikinci sofranın çevresinde ise biri haznedar, biri en kıdemli tüccar ve biri de doktor, üç İngiliz heyet mensubu için yine tabureler konmuştu. Defterdarın sofrasında ise elçinin sekreteri, elçilik rahibi ve İstanbul'daki İngiliz ticaret kuruluşunun danışmanı taburelerde oturuyordu. Öteki sofralar ise daha düşük mevkideki Osmanlı görevlileri ve elçi heyeti mensuplarını bir araya getiriyordu: "Diğer tüccarlar ve beyler, reis efendi [reisülküttap] ve vezirin sekreteri ile beraber yemek yediler. Diğer bazıları çavuşbaşı ile oturdu. Bütün masalara aynı şekilde yirmi çeşit et yemeği teker teker servis edildi. [...] Bizim masalardan giden etler daha aşağı seviyede memurlara götürüldü." (Covel: 173, 175)

14. Louis tarafından İstanbul'a atanan yeni Fransa sefiri Charles de Ferriol için Ocak 1700'de divanda vezîriazâm tarafından verilen ziyafet de oldukça görkemliydi. (Tournefort, Kitap II: 53) Sefirinin maiyetinde bulunan Aubry de La Motraye, ilk kez 1723'te yayımlanan *Seyahatname*'sinde, divandaki ziyafetin öncesinde konukların ellerini yıkamaları için gümüş leğen ve ibriklerle su getirildiğini, sonra da yemeğe geçildiğini belirtir. Divanda beş ayrı sofra kurulmuştu. Birincisinde yalnız sefir ve sadrazam otururken, ikinci sofrayı kazaskerler paylaşmış, elçilik yetkilileri, kubbe vezirleri, nişancıbaşı, reis efendi, defterdar, yeniçeri ağası ve çavuşbaşı ise üçüncü sofrada yer almıştı. Elçinin maiyetindeki daha alt düzeydeki kişiler ise, ikinci avluda hazırlanan yer sofralarına oturacaktı.[36] (La Motraye: 205) Yaklaşık yetmiş yıl sonra, 1762'de Padişah III. Mustafa döneminde, İstanbul'da Venedik Elçisi Corrieri'nin padişah tarafından kabulü

36 Mart 1573'te dönemin sadrazamı Sokullu Mehmed Paşa'nın ağırladığı Fransız sefiri François de Noailles'in maiyeti de aynı şekilde avludaki kemerli bölümde kurulmuş yer sofralarında ağırlanmışlardı. (Fresne-Canaye: 52-53) Yine de, birçoğu ülkelerinin soylu ailelerinden gelen elçi heyetleri mensuplarının Osmanlı protokolü uyarınca, mevkilerine göre divanda değil de dışarıda ayrı bir mekânda "yerde" yemek yeme zorunda bırakılmalarını içlerine sindirdikleri de söylenemez. Örneğin, Eylül 1677'de padişahın huzuruna kabul edilmek için gelen Lehistan (Polonya) Elçisi Jan Gninski, beş ayrı sofranın kurulduğu divan ziyafetinde sadrazamla aynı sofrayı paylaşırken, iki oğlu ve yeğeni ise kubbe vezirleri ile birlikte oturuyordu. Elçi heyetinin öteki önemli üyeleri ise yemeklerini kazaskerler ve geri kalan üst düzey Osmanlı görevlileriyle yiyeceklerdi. Ne var ki, elçi heyetinin geride kalan soylu Leh mensuplarının, kendilerine divanda değil bahçede yemek ikram

öncesinde de divan ziyafetleri "Teşrifat-ı Kadime", devlet protokolü uyarınca, aynen sürdürülüyordu.[37]

Osmanlı sarayında devlet görevlileri olsun, yabancı ülkelerin temsilcileri olsun, konuklara ikramda bulunulurken, kişilerin mevkilerine göre davranılmaktaydı. Kimin "nerede", "yalnız" ya da "kimlerle" birlikte oturacağı bu hiyerarşiye göre belirleniyordu. Bu yemek ritüelinin başka bir ifadeyle, törensel yiyecek paylaşımının, her şeyden önce "astların üstlerine bağlılığını teyit eden siyasal bir anlam" taşıdığı açıktır. (Artan 1998: 51) Saltanat düğünleri şenlikleri sırasında düzenlenen ziyafetlerde de aynı ilişkiler söz konusudur.

Şenlik ziyafetlerinde de herkes "yollu yolınca" oturur

Osmanlı'nın en görkemli saltanat şenliği olarak tanımlanan, 1582 yılında Padişah III. Murad'ın şehzadesi III. Mehmed için düzenlediği sünnet düğünü şenlikleri sırasında, kendisinin katılmadığı,[38] ama genelde "vekil-i mutlak"ı sadrazam ve o hazır bulunmadığında da yine bir başka devlet ileri geleninin "riyasetinde" farklı günlerde birçok ziyafet verilmişti. Yerleşik geleneğe göre, divan üyeleri ve görevlilerine, ulemaya, hoca, şeyh ve mollalara, Hz. Peygamber ahfadından seyyitler gibi din ulularına, itibarlı kişilere (eşraf), yeniçeri ağaları ve askerlerine, topçu, sipahi ve bahriye komutan ve askerlerine, Rumeli ve Anadolu'da büyük tımar sahipleri ve esnaf örgütleri temsilcilerine verilen bu ziyafetlerin hiyerarşik oturma düzeni, sûrnâme yazarlarından Gelibolulu Âli tarafından "yollu yolınca" sözcükleriyle vurgulanıyordu. (*G. Âli Sûrnâmesi (Câmi'ul-Buhûr)*, Aslan, Cilt I: 379, 381, 405) Herkes, "hıdmetli hıdmetinde", "izzetlü izzetinde" toplumsal konumunu

---

edilmesi çok ağırlarına gitmiş, "yerden yemek yemeyi" reddetmişlerdi. Ortada kalan yemekler ise saray hizmetkârları tarafından afiyetle tüketilecekti. (Kolodziejczyk: 56)

37 Correri'nin maiyetinde, geleneğe göre sabahın erken saatlerinde saraya gelen Prusyalı bir protestan rahip Christoph Wilhelm Ludeke de huzura kabul edilmeden önce sadrazam tarafından divanda karşılanıp oturtuldukları nı, daha sonra günlük işlere geçildiğini ve bu arada mahkeme duruşmalarının da yapıldığını anlatır. Saat altı ile sekiz arası yaklaşık 50 davanın görüldüğüne, yeniçerilere dağıtılacak ulufe keselerinin hazırlandığına da tanık olan Lüdeke, toplantı sona erdiğinde vezirlerin önüne sehpalar konulduğu ve üzerlerine bakır siniler oturtularak sofralar hazırlandığını söyler. Venedik elçisi sadrazamın sofrasına davet edilirken, öteki vezir ve devlet ileri gelenlerinin de karşılarına Avrupalı konukların ikişer üçer oturtulduğunu, ardından yemek servisine geçildiğini, "el çabukluğu ile yüzlerce çanak dağıtıldığını" belirtir: Ludeke, "Özellikle 'el çabukluğu ile' diyorum, çünkü çanaklar sehpaya konuduktan kısa süre sonra toplandı ve yerlerine yenileri getirildi. Yemek faslı konukların kalabalık olmasına rağmen yarım saatte sona erdi." (Ludeke: 59-60)

38 Fatih Sultan Mehmed ve Kanuni Sultan Süleyman'ın saltanatlarının ilk yıllarında şahzadelerinin sünnet şenliklerinde düzenlenen bazı ziyafetlere bizzat katıldıklarını anımsatalım. (Tursun Bey: 72; Ünver, Cilt 3: 164; *Âli Sûrnâmesi*, Aslan, Cilt I: 615-616; *Celalzâde Tarihi*, Yılmaz: 163-164)

ve yerini biliyor, İntizâmî'nin deyişiyle "Muhassal herkes hâlinden hoşnûd ve yerinde vü gedüginde mevcud olup" yemeğini yiyor ve şenlik eğlencelerini izliyordu. (*İntizâmi Sürnâmesi*, Aslan, Cilt 2: 147)

Sadrazam ve vezirlerin bulunmadığı ziyafetlerde de hiyerarşik düzen aynı ciddiyetle sürdürülüyordu. Örneğin, şenliklerin merkezi At Meydanı'na şekerden yapılmış çok sayıda aslan, kaplan, fil, tavus kuşu, horoz, kaz heykellerinin vüzera dışındaki "erkân-ı devlet" (beylerbeyleri ve saray ağaları) ve bunları taşıyan yeniçeriler tarafından alayla At Meydanı'na getirilmesinden sonra verilen ziyafette "Tokuzar katdan yigirmi beş sufre ta'âm" ikramında da, söz konusu "yollu yolunca" ilkesi somutlaştırılıyordu. Bu kez, Harem Ağası Mehmed Ağa başköşeydi. Sağında kurulan ikinci sofrada Rumeli Beylerbeyi İbrahim Paşa, Kaptan-ı Derya Kılıç Ali Paşa, yeniçeri ağasından başlayarak öteki sofralarda cebecibaşıyla sonlanan konuklar; sol tarafında ise Anadolu Beylerbeyi Cafer Paşa'nın sofrasıyla başlayıp, defterdar kahyâlarıyla sonlanan düzende sıralanmışlardı. Geri kalan beyler de, yine aynı hiyerarşik düzen içinde ağırlanmışlardı.[39]

Sultan IV. Mehmed'in 1675 yılında şehzadelerinin sünnet düğünü için Edirne'de düzenlediği şenliklerin ilk gününde, "mahsus müsâfirîn" [özel konuklar] için vezirler çadırında dört sofra hazırlanmıştı. "Teşrifat sırası", günümüz deyişiyle "protokol"e göre "sofra-ı evvel" (birinci, baş sofra) Sadrazam Ahmet Paşa, İkinci Vezir Musâhib Mustafa Paşa, Üçüncü Vezir kâ'im-makam [vekili] Mustafa Paşa; ikinci sofrada Defterdar Ahmet Paşa, Yusuf Paşa ve Nişancı Abdi Paşa; üçüncü sofrada Rumeli kadı askeri ve Anadolu kadı askeri efendiler, dördüncü sofrada Sadrazam Kethüdası Süleyman Efendi ve sadaret ağaları yer alıyordu. Her sofraya yirmi çeşit yemek ve üçer kâse şerbet sunulmuştu. Bu "hususi sofra"ların "bakiyyeleri", yani ikramdan kalan yemekleri de daha alt kademedeki görevliler yiyecekti. Birinci sofranın bakiyyesi, otağ ardında iç ağalarına, ikincininki otağ ile sayvanı ayıran perde aralığında bulunan çavuşbaşı ve çavuşlara, üçüncü sofranınkiler sadrazam çadırının ardında reis efendi ile sadrazam tezkirecileri efendilere, kapıcılar kethüdası ve beylikçi efendiye verilmişti. Dördüncü sofranın bakiyyesi de sadrazam ağalarının yemeği olacaktı. Ayrıca, divan düzenince dış meydanda çorba ve yemek "döşenüp" yeniçerilere "yağmaya ruhsat" verilince, gelceğe göre koşup gelen askerlerce

39 "Oldı ağa-yı harem sadr-ı ni'am. [...] Geçdi sağına [...] Rûmili beglerbeyisi/ Badehu geçdi kapûdân paşa. [...] Yeniçeri ağası, Mîr-i alem Kapucıbaşı. [...] Mir-âhûr-ı kebir ile sağîr [Büyük ve küçük Mirâhur] yollu yolınca yir yir." Sağdaki sofraların bakiyyesi ise, yerlerine sofraya oturan çakırcıbaşı ve yeniçeri bölük ağalarına verildi, onlar da yedikten "Sonra şâhincibaşı itdi culûs / Oldı çavuşbaşı ana me'nus. Dahi sekbanbaşı geçdi yirine/ Kethudâ-i kapucı berterine/ Sonra oturdı reis-i küttab/ Cebecibaşıda hatm oldu bu bâb."Mehmed Ağa'nın solunda oturan Anadolu Beylerbeyi Cafer Paşa'nın sofrasında da Bağdat emiri, Karaman beylerbeyi, Şam hâkimi onun yanında Âmid (Diyarbakır) valisi, iki eski Halep valisi yan yana oturmuştu. Sonra Lahsa beylerbeyi, Cezayir beylerbeyi Bitlis hâkimi, onlardan sonra da üç defterdâr oturup yemeklerini yemişlerdi. Kısacası "Bu târik üzre ağırlandı kibâr." (*Ali Sürnâmesi*, Aslan, Cilt I: 379-381, Beyit 236-255)

kapışılıyordu. (*Abdi Sürnâmesi*, Aslan, Cilt 4-5: 494) Osmanlı seçkinlerinin ağırlandığı bu tür "hususi" ziyafetler şenlik sırasında birbirini izleyecek, ancak asıl davet sahibi padişah yemeğini kendi özel dairesinde yeme gelenceğini sürdürecekti. Düğünün ikinci gününde ise, üst düzey din âlimleri, kadı ve müderrislere verilen ziyafette beş özel sofra kurulmuştu. Birincisinde sadrazam oturuyor, konukları bu kez Şeyhülislam Âli Efendi hazretleri, şehzadelerin hocası Feyzullah Efendi ve hekimbaşı ve eski Edirne Kadısı Çelebi Efendi ile Edirne Kadısı İlahizade Efendi gibi üst düzey din adamları oluyordu. On kişilik ikinci sofrada defterdar paşa, Gürcü Mustafa Efendi ve sekiz müderris oturuyordu. Geriye kalan otuz kadar müderris efendiler için de iki ayrı sofra kurulmuştu. Beşinci sofra da sadrazam kethüdasına ve ağalarına ayrılmıştı. Birinci servis tamamlandıktan sonra, sofra "bakiyyeleri" de yine daha alt düzeydeki konuklara gidecekti. (A.k.: 496)

"Sofra-i evvel", "Sofra-i sânî" ve "bakiyye" leri...

1720 şenliklerinde bir ziyafet
Vehbi Sürnâmesi, TSMK, A3593, y.23a

Sultan III. Ahmed'in şehzadeleri Süleyman, Mustafa, Mehmed ve Bayezid'in sünneti vesilesiyle düzenlenen 1720 şenliği ziyafetlerinde durum değişmiyordu. Sözgelimi, şenliğin birinci günü, Okmeydanı'ndaki divan çadırında verilen ziyafette, "Sofra-i evvel" bu kez "Yalınız sadr-ı a'zam hazretleri", Damat İbrahim Paşa için kurulmuştu. "Sofra-i sânî"de ise Ağrıboz Muhafızı Silahdar İbrahim Paşa ve Nişancı Mustafa Paşa [Sadrazamın damadı] birlikte oturmuştu. "Sofra-ı sâlis" ise sadreyn efendilerine [Rumeli ve Anadolu Kazaskerleri], "Sofra-ı râbi" Başdeftardar ve şıkkı şânî ve sâlis efendilere [Defterdar yardımcıları], "Sofra-ı hâmis" de "verâyı çergede" [çadır dışında bulunan] sadrazam kethüdasına ayrılmıştı. İlk yemek servisi bu sofralara yapılıyordu. Daha sonra, bu ilk iki sofradan kalanlar ("bakiyye-i sofra-i evvel ve sânî") reis efendiye ve çavuşbaşıya sunulmuştu. Üçüncü sofradan kalanlar da, "bakiyye-i Sofra-i Sâlis", yine çadır dışında yenilmişti. Dördüncü sofradan geriye kalan yemekler ise, çadırda bulunan vezirlerin emrindeki "hademesine" (görevlilerine) gitmişti. (*Hazin Sürnâmesi*, Arslan, Cilt 4-5: 365; *Vehbi Sürnâmesi*, Tulum: 68) Burada da, padişahın nimetlerinin üsten alta doğru dağıldığı, çadırdan, çadır dışındakilere, başka bir deyişle, ziyafete padişah adına başkanlık eden sadrazamın sofrasından en alttaki hizmetlilere dek ulaştırıldığı izleniyor. Aynı yemek dağılım ritüeli, ikinci gün din adamlarına verilen ziyafette de yineleniyordu: Sadrazam, bu kez şeyhülislam ile birlikte oturuyor, ayrıca görevdeki kazaskerler, eski kazaskerler de aynı "saygı miharabında" yer alıyorlardı. Defterdarın başkanlığındaki ikinci sofrada

üst düzey dokuz kadı, üçüncü ve dördüncü sofralarda da onar kadı efendi oturuyordu. Bir başka çadırda ise "molla efendiler" yani daha düşük mevkideki kadılar da onar, on ikişer aynı sofrayı paylaşıyorlardı. İkramdan arta kalan yemekler ise, konukların adamları ve görevliler tarafından yeniliyordu. (*Vehbi Sürnâmesi*, Tulum: 129-120) Sadrazamın otağında altıncı gün sipahilere, yedinci gün yeniçerilere verilen ziyafetlerde de yemekler yukarıdan aşağıya doğru, aynı "silsile-i meratib"e göre paylaşılacaktı. Yeniçeri askerlerine verilen çanak yağması da, bu ziyafetin son halkasıydı.

Devletin üst yöneticilerine verilen ziyafetin oturmalı, askere verilen ziyafetin ise koşuşturmalı olduğu izleniyor. 1720 şenliklerinden iki ayrı minyatür:

Şenlikte yeniçeri yağması.
Vehbi Sürnâmesi, TSMK, A3594, y.150a

Yemek dağıtımında teşrifat: Üstünlük, bağımlılık ve itaat silsilesi

"Sofra-ı evvel" ve "sofra-ı sânî"nin "bakiyye"lerinin, yani arta kalanların daha düşük mevkideki yardımcılarına, bir bölümünün yemek alanı dışında bulunan alt düzey görevlilere, yemek alanında yer alan bütün sofralardan kalanların ise "vükela"nın (devlet ileri gelenlerinin) "hademelerine" (hizmetinde olanlara) dağıtılmasını öngören bu yemek paylaşımı silsilesi, dolaylı yoldan bilişsel bir siyasal mesajı da içeriyordu: Piramidin üstünden tabanına, devlet ileri gelenlerinden yardımcıları ve hizmetlilerine, herkes bu yemekten (aslında, velinimetleri padişahın dağıttığı maddi ve manevi olanaklardan) payını alırken; bir bakıma, en tepedeki padişahın otoritesinin zemini de sağlamlaştırılıyor ve doldurduluyordu. Onlardan arta kalanlar ise, hizmetkârlar, sıradan askerler ve halka dağıtılıyor, sonuçta alt-üst ilişkileri, alanların verene bağımlılığı simgesel olarak da teyit ediliyor ve egemenin meşruluğu yeniden

üretiliyordu. Başka bir anlatımla, "Padişahın cömertliğinin sergilendiği bu sofralar, aynı zamanda alt düzey memurlardan sultana kadar uzanan bir bağlılık silsilesini canlı tutarak simgesel bir işlev de görüyordu."(Bilgin 2008: 82)

Yabancı konukların ağırlanmasına gelince, 1720 saltanat şenlik ziyafetlerinin düzeninde bazı yenikler göze çarpıyordu. Bunda, Lale Devri padişahı ve sadrazamının sınırlı kalsa da, Batı kültürüne karşı daha ilgili olmalarının rolü olsa gerekti. Şenliklerin on ikinci günü örneğin, padişaha konuk olan Moskof çarı [Rusya] ve Françe [Fransa] sefirleri de yemeklerini sadrazam kethüdasının çadırının yanındaki sokaktaki görkemli bir çadırda kurulan sofrada, "sandalye" üzerinde otururak yemişlerdi. Yemek vakti, Müslümanlara göre daha ileriye kaydırılarak, Hıristiyan konukların "kendi alışkanlıkları gereğince" öğlene alınmıştı. Oysa yabancı diplomatlar sarayı ziyaret ettiklerinde divan ziyafeti, geleneğe göre sabah saatlerinde veriliyordu. Saat kaydırması, padişahın bir lütfuydu. Bir sonraki günün konukları ise Venedik elçisi ve yeni Balyos [Başkonsolos] ile Nemçe-Engürüs [Avusturya-Macaristan] elçiliği kapı kethüdasıydı [sefirin yokluğunda vekili, işgüder]. Onlar da yemeklerini Rusya ve Fransa elçilerinin bir önceki gün oturdukları çadırda yemişlerdi. On dördüncü gün verilen ziyafetin konuğu ise bu kez Dobravenedik [Dubrovnik ya da Ragusa] elçisiydi. (*Hazin Sûrnâmesi*, Aslan, Cilt 4-5: 405-409; *Vehbi Sûrnâmesi*, Tulum: 369-380) Bu ziyafetlere katılan elçiler sayıca az olduğu için, kanımızca, "hiyerarşi" ilkesi, ülkelerin önemine göre uygulanmıştı. Moskof ve Françe o günlerde en önem verilen yabancı devletler olmalıydı. Sonra Venedik ve Avusturya geliyordu. Dubrovnik, yani Ragusa elçisine ziyafet ise Osmanlı İmparatorluğu'na tabi bir devletin temsilcisi olduğu için sona bırakılmıştı.

Kimine Altı Kimine Sadece İki; Kimine Kırk Kimine de Beş Çeşit

Osmanlı sarayında da, devlet ileri gelenleri olsun, yabancı ülkelerin temsilcileri olsun, konuklara ikramda bulunulurken, kişilerin mevkilerine göre davranılmaktaydı. Sofralar buna göre kuruluyor, eşdeğer statü ve sosyal konumda olanlar bir araya oturtuluyordu. Kimin "nerede", "yalnız" ya da "kimlerle" birlikte oturacağının belli olmasının yanı sıra, "neler" ve "ne miktarda" yiyeceği de bu hiyerarşiye göre saptanıyordu. Başka bir anlatımla, hiyerarşi, sunulan yemeklerde nicelik ve nitelik farklarını da belirliyor, sofrada oturduğunuz yere göre, önünüzdeki tabaktaki yemek çeşitleri ve nitelikleri değişiyordu. [10]

40 Bu nesnel durumun simgesel bağlamında, günümüz Fransızcasında "tabak" anlamına gelen "*assiette*" sözcüğünün, "*assoir*" yani oturmak fiilinden üretilmiş olması da bir rastlantı olmasa

Divan-ı Hümâyun'da neler yenilir içilirdi? Bu tür sorulara yanıt aranırken altı yüzyıllık bir saltanattan söz edildiği unutulmamalı. Bu uzun süreçte, özellikle 19. yüzyılda, saray mutfaklarının giderek zenginleşen sofrasında yer alan yiyeceklerde doğal olarak önemli değişmelerin hatta yeniliklerin olması kaçınılmazdı. Bu bölümde, sadece klasik ve sonrası dönemlerin, yani 15-18. yüzyılların saray sofralarına kısaca değinmeye çalışacağız.[41]

Olağan divanda "tabldot"

Osmanlı tarihçilerinin bu döneme ilişkin olarak devlet arşivlerinde yaptıkları araştırmalar, Divan-ı Hümâyun'un olağan yemeklerinde üyeleri arasındaki rütbe farkının vezirler ve onların yardımcı kadrolarına sunulan yemek sayısına yansıdığını açıklıkla ortaya koyuyor. Sözgelimi, 17. yüzyılının ortalarında, IV. Mehmed döneminde olağan divan toplantılarına katılan sadrazam ve vezirlerinin oldukça sade tutulan, hatta sıradan denilebilecek özellikteki "tabldot" sofralarına sunulan başlıca yemek çeşitlerine bir göz atılabilir. Bu arada, bu yemeklerin tümünün sadrazam ve öteki divan üyeleri tarafından tüketilmediği de unutulmamalıdır. Büyük bir sessizlik içinde yenen ve oldukça kısa süren bu yemek ritüelinde, sadrazam ve vezirler, sırayla önlerine getirilen kaplardan biraz yedikten, belki de sadece tattıktan sonra, sofradan kalkıyorlar, yerlerine oturan daha alt mevkidekiler tarafından yine aynı hiyerarşik

gerek: "*Assiette*", 14. yüzyılın sonlarında, "masaya servis" ve "konukların yerleştirilme edimi"ni tanımlarken, 16. yüzyılın başında ise, "konum", "denge" ve "içine yiyecek konan bireysel kap", "tabak" anlamlarını da içerecek, tabakla eş anlamlı "plat" (düz) sözcüğü ise saray dilinde sofraya konan tepsi büyüklüğünde servis tabağını betimleyecekti. (Bkz. *Dictionnaire Alphabétique & Analogique de la Langue Française-Le Robert, 1979*) Böylece, "assiette" sözcüğü "konum", "oturak" ve "tabak" anlamlarıyla, simgesel olarak konuk bireylerin masada toplumsal konumlarına göre oturtulmasını ve önlerine neler konduğunu ifade ediyordu. "Oturak", mevki ve toplumsal statüyü, "tabak" ise o kişinin nerede oturup neler yiyebileceğini ortaya koyuyordu. "Assiette" sözcüğü günlük dilde sadece düz tabak "plat"ya da muhtevası anlamında kullanılırken, hukuk dilinde de bir hakkın dayandığı temeli, örneğin vergi matrahı (*assiette d'impôt*), yani vergiye tabi gelir ya da eşya, anlamına gelmektedir. "Être dans son assiette" (oturağının üzerinde olmak) deyimi de eskilerde bir konuğun masada toplumsal konumuna uygun, "layık olduğu yerde oturtulduğunu ifade ederken, günümüzde mecazi anlamda, ruhsal bir durumu, normal alışkanlıklar içinde, başka bir deyişle "rahat" olup olmamayı ifade ediyor. Aynı şekilde, "assiette au beurre" (tereyağlı oturak, Türkçe ifadesiyle "arpalık) deyiminin de "para sağlayan bir mevki" ya da "gelir getiren kaynak" (Türkçedeki "Bal tutan parmağını yalar") anlamında kullanıldığını ekleyelim. (Bkz. *Le Robert* sözlüğü, "assiette" maddesi)

41 15-17. yüzyıllarda Osmanlı saray mutfağı ve özellikle, tedarik edilen ve tüketilen gıda maddeleri konusunda önemli bir başvuru kaynağı olarak, bkz. Bilgin 2004 ve Bilgin 2008: 71-91.

düzen içinde yemekler paylaşılıyor, onların artıkları da divan hizmetkârları tarafından tüketiliyordu.[42]

Genelde, vezirlere altı çeşit, ama günden güne değişen yemekler çıkardı. Önce, "dane" verilirdi. Dane, genelde pirinç pilavı anlamına gelirdi; ancak, bulgurdan da yapılabilirdi. O günlerde dane de çeşit çeşitti: Sade pirinç pilavı olabileceği gibi; kıyılmış etli, sebzeli, kuru üzümlü, karabiberli, nar ekşili, kuru üzümlü, şekerli ya da "Acem usulü" olabilir, hatta "kabak ve bal" ile pişirilmişi de sofraya gelebilirdi. İkinci yemek olarak; genelde tavuk çorbası, ardından etli bir sebze dolması ya da börek çıkardı. Tepsi ya da tencere böreği, fincan böreği olur, gününe göre kıymalı, tavuklu ya da peynirli yapılırdı. Börek yerine etli sebzeli "çömlek kebabı" da (güveç) verilebilirdi. Kimi zaman ise et suyu veya pancar ya da kabak veya ıspanak boranisi, etli yahni ya da pirinçli herise (keşkek) olurdu. Sıradaki dördüncü yemek; helva, bakla ya da muhallebi, aşure, zerde veya pelte gibi, "şekerle" yapılmış bir tatlıdan oluşurdu. Ardından, sofraya daha doyurucu bir yemek gelirdi; gününe göre, çılbır, işkembe mumbarı, paça çorbası gibi. Altıncı ve sonuncu yemeğe gelince, bu da gününe göre değişen bir et yemeği, genelde kebap, çeşidiydi: Güvercin ya da piliç kebabı, et kebabı, sahanda ya da ızgarada köfte, hatta bir yahni. Yemeğin sonunda gelen meyve hoşafları, ayrıca sunulan şerbetler de bu olağan divan yemeğini tamamlardı. (Reindl-Kiel 2003: 61-64)

Kâtipler, hizmetkârlar ve iç oğlanlarının standart mönüsü

Paşalar böyle yerken, divan kâtipleri ve hizmetkârları ise genelde dar bir çeşit yelpazesi içinde ve sadece iki kapla sınırlı bir sofraya oturuyorlardı: Kimi zaman buğday ve pirinç çorbası, kimi zaman "ta'am-ı burrî" [dövme buğday ve kuru üzümle yapılan bir tür buğday aşı] ve sade pirinç pilavı, yumurtalı bir çeşit pirinç lapası ve "mastabe" [etli, soğanlı, maydanozlu yoğurt çorbası] ve hoşafa talim ediyorlardı.[43] (Reindl-Kiel

42 17. yüzyılın başlarında, 1601-1607 yıllarında İstanbul'da görevli Venedik balyozu (Başkonsolos-elçi) tarafından hazırlanmış bir rapordan bolca esinlenen bir İngiliz diplomatın 1650'lerde belirttiği gibi, divan üyeleri "Çok kısa bir aralıkta yemeklerini bitirirler, sofrada kalanları da divan görevlileri yerler, ancak bunların kendi mutfaklarından getirilen ek yemekleri olur. [...] Aynı zamanda vezirlerin ve öteki divan üyelerinin bulundukları sırada, alt kademedeki görevliler, sofracılar da yemeklerini yerler [çünkü onlar da zaman yitirmemelidirler] ki bunlar da genellikle dört ya da beş yüz kişiden az değildir. [...] Ancak bunlar karınlarını besin değeri az olan ekmekle ve çorbayla doyururlar." (Withers: 21-22)

43 İstanbul'daki Başbakanlık Arşivi'nde bulunan Saray *Mutfak Defterleri*'ni inceleyen Hedda Reindl-Kiel'in hazırladığı tablolardan, örneğin 27 Haziran 1648 günkü yemek listeleri, divan üyesi sadrazam ve vezirler ile divan çalışanlarına sunulanlar arasında hem kalite hem de çeşit yönünden oldukça farklı olduğunu somut bir biçimde göstermektedir: "Ta'am- Paşayan [Sadrazam ve vezirler]: 1-Dane-i sade, 2-Şurba-ı makiyan [tavuk], 3-Şurba-ı sade, 4-Börek-i sini (peynir- kaymaklı), 5-Dolma-ı

2003: 65-59) Sarayın Enderun bölümünde geleceğin yöneticileri olarak eğitilen iç oğlanlarına çıkarılan günlük yemeklerin niteliği ve miktarı da, üst düzey saray görevlilerininkine göre oldukça mütevazı sayılabilirdi. Kendi de devşirme bir "gılman-ı Enderun" olarak yetiştirilen Albertus Bobovius, yeni adıyla Santuri Ali Ufkî Bey de yine 17. yüzyılın ortalarında iç oğlanlarının karavanasını şöyle betimliyor:

> "[...] iç oğlanlarının olağan yemeği çorba ve etten oluşur; et olarak her zaman aynı şekilde hazırlanmış ve söğüş denen, susuz koyun eti verilir; çorbalar ise sık sık değiştirilir, kimi zaman buğday çorbası, kimi zaman pirinç çorbası, kimi zaman mercimek çorbası, bazen zırva, yani kuş üzümü ve safranla yapılmış çorba, bazen zerde, yani pirinç, bal ve safranla yapılmış çorba, bazen de ekşi aş, yani pirinç, kuş üzümü ve balla yapılmış çorba verilir. Günde iki kez, sabah dokuzda ve öğleden sonra üçte yemek yerler ve her yemekte bir sini et ve bir kazan dolusu çorba olur.[44] (Bobovius: 42)

Bununla birlikte, olağan toplantı sonrası yemekler dışında, saraya gelen yabancı elçiler ve maiyetlerine padişah tarafından kabul edilmeden önce verilen geleneksel ziyafetler vesilesiyle ve elbette dinsel bayramlarda, divanda sunulan standart yemek çeşitleri artar, çok daha zengin bir sofra kurulurdu.

Elçi heyetleri: Kimi "has sofralarda", kimi "harcî sofralarda"

Yabancı ülke elçileri ve önemli kişilerin ağırlanmasında da hiyerarşik bir ayrım gözetildiği dikkatten kaçmıyor: Konuk elçilik heyetinin üyeleri için kurulan "has sofralarda" on beş çeşit yemek sunulurken, elçiliklerin daha alt düzeydeki görevlile-

---

kabak, 6-Kebab-ı sade." Oysa aynı gün "ehl-i divana [daha alt kademedeki görevliler] ise sadece Şurba-ı erz [pirinç], II- Şurba-ı gendüm [buğday]" verilmişti. (Reindl-Kiel 2003, makalesinin Türkçe çevirisine (2006) ekli tablolar: 78-79; 88-89) Yemek hiyerarşisi sadece sarayın günlük yemeklerinde değil, örneğin daha önce değinildiği gibi, imaretlerde de uygulanıyordu.

44 Bobovius sadece mönüden söz etmiyor, nasıl paylaşıldığını da anlatıyordu: "[...] her masada on kişi bulunur ve sini adı verilen tunçtan büyük bir tepsinin çevresine otururlar. Sinici siniyi getirmek, kaşıkları yıkamak, sofrada hizmet etmek ve sofraya ilişkin her şeye özen göstermek zorundadır. On kişiden bir diğeri topluluğun başıdır ve ona bölükbaşı denir. Kavga edenlere veya herhangi bir küstahlık yapanlara vurmak üzere elinde hep uzun ve büyük bir kepçe bulundurur. Sinici eti küçük parçalara böldükten sonra, bölükbaşı Bismillah diyerek en iri ve iyi parçalardan ikisini kendisine alır, geri kalan herkes [ancak bundan sonra] ete üşüşüp eline geçen parçayı kapar; öyle ki bazılarına etin kokusundan başka bir şey kalmadığına sık sık tanık olunur; onlar da karınlarını büyük bir kapla verilen çorbayla doyurmak zorunda kalır. [...] Haftada bir gün, perşembe akşamları, büyük odadakiler dışında bütün iç oğlanlarına pilav ziyafeti çekilir. Pilav, et suyunda bütün suyu çektirilerek pişirilen pirinçtir. [...] Olağan içeceklerin hazırlanması hiç güç değildir, çünkü suyu yaz, kış bir çeşmeden bol bol temin edebilirler; yine de sıcaklar bastırdığında onlara kar veya buzla soğutulmuş su verme inceliği gösterilir. Ağzının tadını iyi bilenler ise bal ve pekmez satın alıp tatlı şerbetler yaparlar." (A.k.)

rinin oturtulduğu "harcî sofralar"da ise ikram edilen yemek çeşidi dokuza düşürülüyordu: (Arslan, Cilt 2: 26) 1570'lerin sonunda III. Murad döneminde, Kutsal Roma-Germen imparatorunun İstanbul'a gönderdiği elçi heyetinde yer alan Prusyalı Reinhold Lubenau, padişaha hediyeler sunmak için saraya gittiklerinde kendilerine verilen ziyafeti anlatırken, güzel ağırlandıkları anlaşılıyor:

> "Önümüze çeşitli renklerde, beyaz, siyah, kırmızı, sarı, yeşil pirinç yemekleri, haşlanmış, fırınlanmış, kızartılmış koyun, tavuk, güvercin, bıldırcın eti, türlü türlü börekler, çörekler, belki yüz çeşit yemek getirdiler. Ayrıca bu yörelerde avlanan balıklardan da ikram ettiler. [...] Bunun dışında altınla kaplanmış güzel meşin kâseler içinde tarçın ve gül suyu ile tatlandırılmış nefis şerbetler de sundular."[45] (Lubenau: 402)

Anlatılanların ne kadarı gerçek ne kadarı abartmaydı bilemiyoruz. Ama en azından, aynı ziyafete katılan ancak elçi heyeti hiyerarşisinde daha alt kademede yer aldığı için divan dışındaki kemerli avluda ağırlanan arkadaşı Jacop Furer'in yedikleri ve içtikleri nitelik ve nicelik olarak daha sınırlı tutulmuştu. Dahası, "çok sade bir ziyafetti" diye tanımladığı yemeklerini taburede değil yere serilmiş olan bir halının üzerinde yemiş, bu yemekler de hep ikişer kap bir arada sunulmuştu.[46]

Önceki yıllarda, Bohemya, Avusturya ve Macaristan Kralı I. Ferdinand'ın 1530'de Kanunî Süleyman'a gönderdiği elçilere de divanda yetmiş iki çeşit yemek ikram edilmişti. (Curipeschitz: 25) 1595 yılında III. Mehmed döneminde, İngiltere'nin İstanbul'a gönderdiği tam yetkili ilk büyükelçi Edward Barton'a elçi raporunda belirttiğine göre, yüz çeşit yemek sunulmuştu. (And 1969: 24-29) Yabancı gözlemcilerin ve diplomatların anlattıklarından çok daha sağlıklı veriler içeren saray kayıtlarında, örneğin, 24 Kasım 1649 tarihinde divanda Erdel elçisi onuruna verilen ziyafette on sekiz çeşit yemeğin sırayla sunulduğu görülüyor: "1-danc-i kırma, 2-şurba-ı makiyan, 3-yahni-i makiyan, 4-yahni-i uca [koyun budu], 5-kebab-ı makiyan, 6-kebab-ı kebuter [güvercin], 7-kebab-ı ördek, 8-kebab-ı bat [kaz], 9- mantı (sükker), 10-aşure, 11-baklava, 12-senbuse [bir tür katlama ya da katmer hamur tatlısı], 13-muhallebi, 14-me'muniye [helvası], 15-börek-i kıymalı,

45 Osmanlı sarayında mevki farkı şerbet tüketiminde de kendini belli ediyordu: "Paşalara ve öteki önemli kişilere büyük porselen kaplarla içecek getirilir [ki bu, şerbettir], ötekiler ise ya içmezler ya da kendilerine yandaki çeşmeden getirilen suyu içerler." (Withers: 21) Divan ziyafetlerinde şerbet sunumu da bir üst mevki işaretiydi. Daha düşük konumda olanlar ise susuzluklarını sadece su ile gidermek durumundaydılar.

46 "[...] iki çanak farklı şekilde pişirilmiş pirinç, bir çanakta haşlanmış koyun eti, haşlanmış ve kızarmış tavuk, son tabakta da bademli kurabiyeler. [...] Yemekle beraber güzel beyaz bir ekmek de verdiler. Etrafımızda yaşlı bir adam dolaşmaktaydı, sırtına bağlanmış bir çeşit tulumun üstündeki gümüş borudan herkesin kupasına gül suyu karıştırılmış tatlı bir içecek dağıtıyordu. Bu sudan yeterince içtikten sonra bize buzla soğutulmuş kaynak suyu verdiler." (Lubenau: 406)

16-çömlek aşı, 17-şurba-i mahi [balık], 18-kavurma-ı mahi." (Reindl- Kiel 2003, makalesinin Türkçe çevirisinde (2006) ekte: 95)

Ne var ki, yabancı konuklar Erdel gibi Osmanlı İmparatorluğu'nun denetiminde olan görece önemsiz ve küçük bir ülkeyi değil de, Fransa, İngiltere ya da Rusya, Avusturya gibi dönemin güçlü devletlerini[47] veya daima geleneksel bir rekabet içinde bulunduğu komşu İran'ı temsil ediyorlarsa, gerek kabul töreni gerekse ziyafet o denli görkemli oluyor, yemek ikramı güç gösterisi hatta bir meydan okuma havasına bürünüyordu.[48] Osmanlı İmparatorluğu'nun eski parlak günlerini artık geride bıraktığı bir dönemde de 1776'da Saray Kethüdası Mustafa Ağa tarafından Rusya sefirine verilen ziyafette, konuğa gümüş sahanlarla servis edilen yetmiş çeşit yemek

47 16. ve 17. yüzyıllarda Rus sarayındaki elçi ziyafetlerindeki uygulama da farklı değildi; ikram, Çarın konuklarına verdiği değerin göstergesiydi. Örneğin, bir ziyafette Polonya temsilcisine yirmi beş, Danimarka temsilcisine ise yirmi iki çeşit yemek sunuluyordu. Oysa bu yemek her ikisinin onuruna düzenlenmişti. Branderburg-Prusya elçisi için düzenlenen bir başka ziyafette ise, sofraya elli çeşit yemek ve yirmi dört sürahi içecek geliyordu. Çar ayrıca, sofrasından elçilerin ikametgâhlarına da "*podacha*"denilen hediyeler çerçevesinde yemek, içki ve şekerlemeler gönderirdi. Bu bir siyasal mesajdı: Konuk elçi, Rusya hükümdarının ülkesine ve kendine ne ölçüde değer verdiğini ona ikram edilen yiyecek ve içeceklerin çeşit ve miktarına göre anlıyabilirdi. (Goldstein: 56, dipnot 18, 19; 58-61)

48 Büyük bir intizam ve teşrifat içinde, sessizliğin hüküm sürdüğü görkemli Osmanlı saray törenleri ve ziyafetleri, sadece Batılı konukları etkilemekle kalmıyor, Doğulu saltanat aileleri temsilcilerinin de İstanbul ziyaretleri sırasında bir güç gösterisine yol açıyordu. Örneğin, 1547'de Şah Tahmasb'a isyan eden İran Şehzadesi Elkas Mirza, Osmanlı padişahına sığınmak için İstanbul'a gelmişti. O sırada Edirne'de bulunan Kanunî ise onu huzuruna kabul etmeden önce imparatorluğun azametini göstermek için İstanbul'a şaşaalı bir alayla dönmek istedi. Saltanat alayının kente gelip Topkapı Sarayı'na girişine tanık olan Elkas Mirza, dönemin tarih yazıcılarına göre, "o kadar ihtişam ve dârâtı gördükçe dâimî heyeccândan, mütemâdî hayretten o kadar bîtâb kaldı ki [...] Padişahın bizzat vusûlünde hemen büsbütün kendinden geçmiş bir hâl ile yerinde oturdu kaldı." Ertesi gün İran şehzadesine huzura kabul öncesinde divanda "mükellef bir yemek ziyafeti" verilecek, görüşmenin ardından da padişahın, haremin ve vezirlerin gönderdiği çok değerli hediyelere boğulacaktı. Oysa, isyancı şehzadeye bunca iltifat, aslında Osmanlıların İran'a karşı beslediği düşmanlık hislerini daha da açığa vuruyordu. Nitekim İran'a sefer açılmakta da gecikilmedi. (Solakzâde, Çabuk: 570-571; Hammer, 31. Kitap, Üçdal Neşriyat, Cilt 3: 369-70) İki rakip ülke arasında ilişkilerin yıllar boyu sürekli zigzaglar çizip, bir ara durulur gibi olduğu III. Murad döneminde, 1591'de Şah Abbas'ın Osmanlılarla barış imzalamak için İran'dan gönderdiği elçisi, Safevî şehzadesi Haydar Mirza'ya "Mücevher kakmalı Çin porseleni tabaklar içinde yemeklerin ikram edildiği" Divanhâne ziyafeti, İran kökenli şair, yazar ve resmî saray tarihçisi Lokman'ın da belirttiği gibi, İran heyetinde büyük bir hayranlık uyandıracaktı. Şehzade Mirza, yaklaşık 40 yıl önce Elkas Mirza gibi, ziyafet sonrasında, yeniçerilerin azametli görüntüsü ve alay-ı hümâyûn gösterisinden "bitkin" ve "zayıf düşmüş" olan maiyetine katılacaktı. (Necipoğlu: 100) Osmanlı vezirlerinin de Haydar Mirza'ya verdikleri ziyafetlerde "tantana göstermek için birbirleriyle yarıştıkları" izleniyordu. (Hammer, 40. Kitap, Üçdal Neşriyat, Cilt 4: 185)

sunuluyordu. Kısacası, gerek olağan divan yemeklerinin gerekse padişahın sadrazamı aracılığıyla sunduğu elçi ziyafetlerinin, antik dönemlerden beri tüm Doğu ya da Batı hükümdarlarının sofralarında izlendiği gibi, dolaylı yoldan siyasal bir iletişim aracı olarak kullanıldığı açıkça ortaya çıkmaktadır.[49]

Divan üyelerine sunulan bayram yemekleri

Bayram ziyafetlerine gelince; örneğin, 4 Aralık 1650'deki "Ziyafet-i Iyd-i Şerif", yani Kurban Bayramı vesilesiyle divan üyelerine verilen ziyafette, içinde değişik kebap ve yahnilerin de yer aldığı tuzlu tatlı on altı çeşit yemek bulunuyordu.[50] 1650 *Mutfak Defteri* kayıtları yine aynı Kurban Bayramı vesilesiyle sarayda verilen bir başka ziyafette altmış sekiz çeşit yemek sunulduğunu ortaya koyuyor. Sabah vakti düzenlenmiş söz konusu ziyafetin hangi nedenle yapıldığı ve kimlerin katıldığının belirtilmemesine karşın, büyük olasılıkla saltanat ailesi mensupları ve maiyetleri ile üst düzey saray görevlileri için verilmişti. Aynı ziyafete padişah ailesinin hanım mensuplarının da katılmış olabileceği, ancak onların doğal olarak yemeklerini erkeklerin yaşadığı Dârüssaâde bölümünde değil, haremde yedikleri çıkarsanabilirdi.[51] (Reindl-Kiel 2003: 72-73)

Kuşkusuz, konuklar önlerine gelen bunca çeşit yemeğin hepsinden tatmıyorlar, aralarında seçim yapıyorlardı. Ama sofralarında, keklik ve tavuk, balık, türlü türlü çorbadan, koyun, ördek, tavuk, güvercin ve kaz kebaplarına, sadece kuş sütü eksikti. Gelgelelim, kendilerine bu ziyafetten hiç pay düşmediği anlaşılan "gılman-ı enderûn"

49 17. yüzyıldan 19. yüzyıla dek Romanov hanedanının Çarlık Rusya'sında, gerek çarların gerekse saraylarının, üstünlük, kutsallık ve iktidarlarının meşruluklarını besleyen ve yeniden üreten, kamu binalarının mimarisinden tutun, resim ve heykel sanatına, askeri üniformalara, resmî saray merasimleri ve hükümdarların kamusal alanda görünmesine, her birinin "emperyal mit"ini oluşturmaya çalıştığı görülüyordu. Sarayda yemek ve sunumu da bu "emperyal iktidar senaryoları"nın bir parçasıydı. (Burrow: 88) Devlet iktidarı ile yakın ilişki içinde olan saray efradı ve büyük toprak sahibi Rus soylu sınıfı da elbette, gerek kendi saraylarında gerek yaşam tarzlarında, bu siyasal, sosyal ve kültürel senaryoya dahildiler. Rönesans dönemi Venedik yönetiminde gerek yabancı elçilere gerekse kendi aralarında verdikleri ziyafetlerde teşrifata ve ve hiyerarşik oturma düzenine titizlikle uyulmasının oynadığı "iletisel işlevler" için, bkz. Kertzer: 104-105.

50 "1-Dane-i kıymalı, 2-Şurba-ı makiyan [tavuk], 3-Çömlek aşı, 4-Börek-i kıymalı, 5-Mantı (sükker), 6-Senbuse (sükker), 7-Zerde (sükker), 8-Baklava, 9-Yahni-i makiyan, 10-Uca [koyun budu] yahni, 11-Kebab-ı kebûter [güvercin], 12-Kebab-ı makiyan, 13-Kebab-ı ördek, 14-Kebab-ı bat [kaz], 15-Me'muniye [helvası], 16-Muhallebi." (Reindl-Kiel 2003, Türkçe çevirisindeki (2006) ekler: 95)

51 Reindl-Kiel, 1650 matbah defterlerinde ayrıca, bayramdan on gün önce sabah ve ikindi de sekizer sofraya elli dört, beş gün öncesi de elli altı çeşit yemek sunulan ancak kimlerin katıldığı belirtilmemiş iki ayrı ziyafetin kayıtlarına rastlamıştı. (Reindl-Kiel 2003: 75)

yani saray iç oğlanlarına o gün çıkarılan yemekler, sade pirinç pilavı, ballı etli zırbaç ve ballı zerdeden ibaretti. (Reindl-Kiel: 75) "Üsttekiler" ile "alttakiler" arasındaki toplumsal eşitsizliğin yemeklere de yansıdığı bir kez daha açık bir biçimde izleniyor.[52]

Şenlik ziyafetlerinin eşitsiz sofraları

Gerek miktar gerekse nitelikleriyle, sosyal yönden ayırt edici farklı yemek ikramlarıyla içe ve dışa yönelik simgesel siyasal mesajlar verilmesi[53] Osmanlı saltanat şenlik

52 1670'lerin başında bir süre İstanbul'daki Fransız sefaretinde tercüman kâtiplik yapan Fransız soylusu François Pétis de la Croix'nın Paris'te 1695 yılında yayınlanan *Etat Général de l'Empire Ottoman* başlıklı kitabında, Osmanlı sarayında itibarlı kişilere genelde sunulan yemeklere bir göz atalım: "Salatalar zeytin, kapari, bayır turpu, pancar, yeşil sarımsak, hıyar, gül yaprakları ya da mevsimine göre her türden oluyor. Etler bu ülkede *martaban* denilen lengerler içinde getiriliyor. Bunların içi kızartılmış, parçalara ayrılmış, kuzu ve piliçlerle, tereyağlı kuzu kapaması, önce tavada kızartılıp sonra da krema [kaymak ?], şeker ve gül suyu ile fırına verilmiş güvercinlerle dolu. Ayrıca, kızartılmış ve jöleli balıklar, kefaller, lüferler, barbunyalar ve kalkanlar; içi pirinç ve soğanla doldurulmuş, yumurta ile terbiye edilmiş kendi suları içinde, üstüne tarçın dökülerek sunulan piliçler. Soğan, pirinç ve kıyma ile yoğrulduktan sonra, hodan ya da ceviz, kışın da ebegümeci yapraklarına sarılan küçük köfteler [etli sarmalar]. Kıyıldıktan sonra, yumurta, maydanoz, badem soğan, tarçın, küçük Hindistan cevizi, tane karanfille yoğrulduktan sonra üstüne kırmızı soğan salçasıyla sunulan kaz ciğeri köfteleri. Koyun etli börekler, bir tür güvercin palazlı börek. Ve bademli Korinthos üzümlü [kuş üzümü] ve çam fıstıklı pirinç *pilavı*." Çeşit çeşit çorbalara değinen de la Croix, tatlı bâbında da ikramları sıralamayı ihmal etmiyor: "[...] iğdiş edilmiş horoz palazının [Fransızcası *chapon*] göğüs eti, şeker, süt, pirinç unu, amber ve miskten yapılan bir çeşit tatlı et yemeği [Fransızcası *blanc-manger*, yani tavukgöğsü]. Bir başkasını da sütte haşlanmış hurmalar, nişasta, şeker, misk ve amberle yapıyorlar. Bir üçüncüsü ise birlikte haşlandıktan sonra süzgeçten geçirilen kiraz suyu, nişasta, şeker, gül suyu ve eklenen misk ve amberi içeriyor [pelte ya da o günkü adıyla pâlûze olmalı]." Gene, misk ve amberle tatlandırılmış çeşit çeşit meyve reçelleri, "içi bademli bir çeşit yufka tatlısı", her çeşit meyve kompostoları ve şerbetler bu zengin sofrayı noktalıyor. (Mantran 1990: 265-267) Pétis de la Croix'nın sıraladığı yemek listesinde yer alan kızartma ya da jöleli levrek, kefal, barbunya, kalkan ve mercan gibi balıklar, sarayın balık konusunda hiç de yasaklayıcı olmadığını kanıtlıyor. Ne var ki, balık yemekleri yabancı diplomatlara sunulan bir ziyafet sofrasını daha da zenginleştirse bile, Orta Asya'nın hayvancı toplumlarının geleneğini de sürdüren Osmanlı ileri gelenleri arasında balığın, toplumsal saygınlık açısından et, kanatlı av etleri ve tavuğa göre oldukça geride sayıldığını unutmamak gerekir.

53 Hiyerarşik paylaşım yaygın bir uygulamadır. Örneğin, 1157'de Çin Prensi Qinghe, İmparator Gaozong'u ağırlar. İmparatora otuz iki takım yemek sunulur. Her bir takımda on iki çeşit yiyecek vardır. Saray görevlileri on bir, daha alttakiler yedi çeşit yemekle yetinecekti. (Fletcher: 59) İspanya'da Aragon Kralı Büyük Pedro ise 1344 yılında çıkardığı bir *Ordinaciones* (Kararname) ile yemek sofrasında statü farklarının net bir biçimde yansıtılmasını emrediyordu: "Bazılarının sosyal statülerine göre diğerlerine nazaran daha fazla onurlandırılması uygun olduğundan, tabağımıza sekiz kişiye yetecek kadar yemek konmasını arzu ediyoruz." Prensler, başpiskoposlar

ziyafetleri için de söz konusudur. Kamusal ziyafetlerin genelinde hükümdarların üstünlüğünü ve toplumsal tabakalaşma ya da farklılaşmayı gözler önüne sergileme aracı olduğu, Osmanlı padişahı bu ziyafetlere bizzat katılmasa bile, açıkça görülüyor. Sunulan yemek çeşitleri ve kullanılan malzemelerin nitelik ve miktarı konuk kişilerin mevkilerine göre değişmektedir. Örneğin, Kanunî Sultan Süleyman'ın şehzadeleri Cihangir ve Bayezid'in 1539 yılında on üç gün süren ve günaşırı ziyafetlerin biribirini izlediği sünnet düğününde çeşitli kesimlere yemek ikramında sosyal ayrımcılık izleniyor. Padişahın en hatırlı konukları olan "paşalar ve beyler" ve "ulema-yı azâm" için kurulan sofralara kırk bir ve otuz yedi çeşit yemek sunulmuştu. (Tezcan: 13-17)

"Adaletli padişah-ı âlem-penâh [âlemin sığındığı] hazretlerinün", paşalar ve beylere (on beş sofrada) ve ulema-yı azâma (on dört sofrada) ziyafetlerinde olağan saray yemekleri standartlarının çok üstünde "seçme" yemek arasında "badem şorbası, tavuk kebabı, kuzu kebabı, güvercin kebabı, keklik kebabı, kaz kebabı, tavus kebabı, ördek kebabı, tavuk şorbası, tavuk yahnısı, kaz yahnısı, ördek yahnısı, koyun yahnısı, kuzu yahnısı"nın yer aldığını, ayrıca "yüz elli cüft [çift] has çörek [ekmek]" ikram edildiği görülüyor.[54] (Bkz. Tezcan: 15)

Birçok din-tarım devletinde olduğu gibi, Orta ve Yeni Çağ Avrupa ve Osmanlı hükümdar sofralarında özellikle, yaban kuşlarının, başta kuğu veya tavus olmak üzere tavuk, kaz ve ördek gibi evcil kanatlıların "yükseklik ve kutsallık" simgesi olarak tüketildiği unutulmamalıdır. (Reindl-Kiel 2003: 86; Montanari 1995: 110-111; Grieco: 307-309; Ferrières: 226-227) 1539 şenlikleri sırasında örneğin, "hennâ" (kına) gecesinde

---

ve piskoposlar tabaklarına altı kişiye yetecek kadar yemek alabilecek, masadaki öteki din adamlarının yanı sıra şövalyeler de dört kişilik yemek yeme hakkına sahip olacaktı. Toplumsal kimlik işareti olarak bu yemek paylaşımının, sosyal dengeler ve hiyerarşilerin nasıl gözetildiğini bir kez daha ortaya koyuyor. (Montanari 1995: 105-106)

54 Ziyafetlerde, dâne birinc [kavrulmuş et ve çeşitli baharatlarla yapılmış pirinç pilavı], dâne-i reştiyye [erişte pilavı], dâne-i yeşil, dâne-i saru, dâne-i kızıl [yeşil, sarı, kırmızı mercimekli pirinç pilavları ?], dâne-i şe'riye [şehriye pilavı], dane-i nardeng [nar pekmeziyle yapılan etli, sebzeli, baharatlı pilav], dâne-i simid [bulgur pilavı?], südlü zerde, birinc herisesi [yağ, şeker ve bademle yapılan pirinç keşkeği], akşırma aşı [?], ayva kalyası, şekerlü nardeng şorbası, zerde, mutancana [et, soğan, bal, kuru meyveler, badem ya da cevizle yapılan bir tatlı ekşi yemek], tavuk kavurması, reşidiyye [nişasta, yağ, bal ya da şeker, badem ve safranla yapılan bir tatlı] bâzâr böreği, zerendûlî [zerdalü aşı?] Paça ve etle doldurulmuş işkembe [önceden koyun eti veya paçası, soğan, kişniş, baharatlar ve kuru zerdali ile pişirilmiş yemeğin, koyun işkembesine doldurulup dikildikten sonra suda haşlanmasıyla yapılan bir yemek], mahmudiyye [tavuk, bal, kuru kayısı, üzüm, badem ve pirinçle yapılan bir yemek], me'mûniyye [pirinç unu, yağ, şeker ve sütle yapılan bir çeşit helva], muhallebi, salma [un, bal ya da şeker ve safranla yapılan bir tatlı], kadıntuzluğu [hardal] şorbası, zirvâ [semiz kuş eti, kimyon ve sirkeyle toprak çömlekte pişen bir yahni. Aynı ad altında et, şeker, bal, tarçın, nohut, kayısı, kuru üzüm, incir, nişasta ve bademle yapılan bir yahni de olabilir] ikram edilmişti. (A.k.: 13-17)

paşalar ve beylere verilen ziyafette sunulan yirmi altı çeşit yemek arasında yine av kuşları, örneğin, güvercin kebabı ve bıldırcın kebabı ayrıca, o dönemlerde koyun ya da kuzudan çok daha değerli tavuk kebabı da bulunuyordu. (Tezcan: 15-17) Tavuk kebabı sadece, Osmanlı seçkinlerin en tepesinde yer alanların davetli oldukları bu iki ziyafette ikram edilmiş, daha alt kademedekilerin sofralarına sunulmamıştı. 16. yüzyıl saray mutfağını iyi bilen ünlü bir Osmanlı yazarın dediği gibi, "[...] turnalar, kazlar [yabani], sülünler ve hüma-uçuşlu keklikler ve bütün kuşları içine alan, başka yemeklerden ayrıcalıkları meydanda olan kuş avlarıdır. [...] Özellikle bu avların helal olduğu üzerinde *Kur'an-ı Kerim*'de kesin hükümler vardır."(Gelibolulu M. Âli 1978: 173) Bu yüzden, miktar bakımından bol, ama çeşit olarak sınırlı ve tekdüze divan ziyafetlerinin tersine, saltanat şenliklerinin özellikle "ayırt edici" ziyafetlerinde de, yenilenlerin niceliğinden çok, çeşit ve niteliklerinin ön plana çıktığı açıktır. Özellikle, yabani kuşlardan tavus kuşuna, hatta tavuk gibi o dönemde sıradan insanların mütevazı sofralarında pek görünmeyen özel yiyeceklerin Osmanlı seçkinlerine sunulması da simgesel mesajlar içeriyordu.[55]

Daha alttaki kesimlere verilen ziyafetler hem yemek çeşitleri hem de nitelik yönünden çok daha sınırlı: Et Meydanı'nda yeniçeriler için açılan altı yüz sofrada dane ve zerdenin yanı sıra, zirva, tavuk çorbası, me'muniyye, tavuk kebabı, kuzu kebabı, koyun yahnisi ve muhallebi, toplam sekiz çeşit yemek verilmiş; ekmek olarak da yüz elli has, bin harci çörek ve dört yüz çift fodula dağıtılmıştı. Aynı şekilde, şenliği izleyen halka dağıtılan beş bin kâse "çanak yağması ta'amı"(yemeği) dâne ve zerdeye eşlik eden altı yüz koyun söğüşü, kırk sığır kebabı ve bin çörek, toplam beş çeşitti. İmaretlere gönderilen "fukara ziyafetleri"nin ise sadece dane (kavrulmuş etli pilav) ve zerdeden oluşması (Tezcan: 11-13), miktar ve kalite yönlerinden sofra ayrımcılığının, dolayısıyla mevki ve statüye dayalı toplumsal eşitsizliğin somut bir göstergesidir: "Ye kürküm ye!" Böylelikle, "tefrik edici" ikram sofralarının, verili

55 Bu durum elbette Osmanlı ziyafetlerine özgü değildi. Örneğin, MÖ 1.- MS 4. yüzyıllarda, Roma'da büyük ziyafetler vermek devlet yöneticileri, askeri komutanlar ve zengin tüccarların oluşturduğu üst sınıfların harcıydı. Romalı seçkinlerin, vermekle yükümlü oldukları kamusal ziyafetler dışında, yalnız kendi aralarında düzenledikleri ziyafetlerde de sosyal ve siyasal mesajlar verilmesinden geri kalınmıyordu. Çeşitli vesilelerle verilen, kibir, rekabetçi gösteriş ve iktidar duygusuyla yüklü bu özel ziyafetlerde, köle hizmetkârlardan oluşan servis ordusu, davetlilere verilen değerli hediyeler, her türlü yiyeceğin o güne dek akla gelmemiş bir biçimde sunumu, seçkin ev sahibi ve konuklarının bu sofraya davetli olmayan sıradan insanlardan farklı olduklarını simgeliyordu. Örneğin, konuklara kızartma deve topukları, turna, leylek, flamingo ve sülünler ikram ediliyordu. Tavuskuşunun sırt tüyleri sanki yolunmamış gibi, pişmiş gövdesinin üzerine yeniden yapıştırılarak servis ediliyordu. Romalı iktidar seçkinleri için kuş beyini ve kuşdili de, günümüzde havyar kadar değerli yiyeceklerdi. (Elkort: 138)

toplumsal yapının barındırdığı sosyal tabakalaşmada statü ve mevki farklarını da simgesel yönden "doğallaştırdığı ve şeyleştirdiği" söylenebilir.[56] (Dieter 2001: 85)

Sosyal statüye göre yemek ve özellikle et ve tatlı çeşitlerinin de yukarıdan aşağıya azaldığı izleniyor. Bununla birlikte, şenlik süresince birbirini izleyen ziyafetlerde ana mönüde yer alan yemeklerin tümünün servis edilmediği, ama farklı kesimler arasındaki çeşit sayısı hiyerarşisine uyulduğu da görülüyor: On altı, on, sekiz, yedi, beş ve üç sahan. Dahası, sahan ve sofra sayılarının kaydedildiği belgelerde, fişekçi ve saka gibi alt kademe şenlik görevlileri için "her on kişinin dört sahan paylaşacağı" gibi şerhler de yer alıyor. Bu durumda, on kişinin paylaştığı dört sahanda bir ya da iki çeşit yemek bulunduğu düşünülebilir. Söz konusu kişilere ikram edilen yemekler hem daha az çeşitte, hem de kişi başına düşen miktarın da daha az olduğu açıktı. (İşkorkutan: 129, 131)

Hiyerarşik yemek paylaşımı ya da siyasal güç gösterisi

Padişah yemeğini kendi dairesinde tek başına yerken; divan yemekleri, bayram ve elçi ziyafetleri, açık havada meydanlarda ya da çayırlık alanlarda yapılan saltanat şenliklerinde davetliler için kurulan çadırlarda ya da "yağma" ziyafetlerinde olduğu gibi, şenlik alanın ortasına kurulan yer sofralarında, hatta imaretlerde de, mevki ve toplumsal saygınlığa göre değişen hiyerarşik yemek paylaşımı, aslında, "görünür" olsa da olmasa da, padişahın her zaman "merkezde" yer aldığı bir siyasal

56 1720 şenliklerinde de örneğin, konuklara sunulan yemekler nitelik ve niceliklerine göre beş farklı sosyal kategori arasında dağılıyordu. Sinem Erdoğan İşkorkutan'ın Osmanlı arşivlerindeki incelemelerine göre, padişah, vezîriâzam, vezirler ve beylerbeylerinden oluşan en üst kesime şenlik boyunca çorba, et, sebze, börek ve tatlı çeşitleriyle on dokuz değişik yemek ikram edilmişti. Bir alt kategoride yer alan, müderris, vaiz ve şeyhler, yeniçeri ağaları ve sipahiler, saray ağaları, hocalar ve sarayda görevli çeşitli hizmet erbabının yer aldığı "saray davetlileri" ne sunulan yemekler hemen hemen benzer nitelikte olmasına karşın onların mönüsünde on altı çeşitle sınırlıydı. Birûn'da (Dış Saray) görevli çeşitli hizmetlilerin mönüsü ise dokuz farklı yemekten oluşuyordu. Daha alt kademede yer alan saka, tulumcu, sazende, meşaleci, fişekçi, karakollukçu gibi görevliler için beş farklı yemek uygun görülmüştü. Beşinci ve son grupta ise, şenlikte "yağma" usulü yemek verilen yeniçeri, topçu, cebeci ocağı mensuplarının yanı sıra, şenliğin on dördüncü günü padişahın "fukarâya" verdiği ziyafete katılanlar bulunuyordu. Bu kategoridekilere de pilav, zerde ve haşlanmış koyun eti (söğüş) gibi daha basit yemeklerden üç çeşit ikram edilmişti. (İşkorkutan: 125) Oysa birinci grubun mönüsünde şorba-ı perhiz (tavuk çorbası), kuzu kebabı piliç kebabı, bamya, gügercin (güvercin) kapaması, kabak kalyesi, piliç kapaması, mısır tavuğu, kuzu şorbası, tencere böreği ve şükûfe-i enâr (nar şerbet veya reçeli ?), tepsi böreği, baklava, asudiyye (asude helvası), Acem paludesi (kısa şeritler halinde kesilmiş pelte), beyaz palude (pelte ya da paluze), aşure, pilav, kuzu yahnisi gibi, çok daha kaliteli ve lezzetli yiyecekler ve tatlılar bulunuyordu.

güç gösterisidir.[57] Yemek ikramı, "velinimet"in şanını parlatır, gerek yönetici seçkin "kulları" gerekse "tebaası", kısacası herkesin üstündeki erişilmez gücü, otoritesi ve zenginliğini ortaya koyar. Dahası, toplumun çoğunluğunca onaylanan ve yeniden üretilen siyasal meşruiyetinin vazgeçilmez bir aracı olarak, simgesel bir önem taşır. Orta Asya'nın konar-göçer ve yerleşik Türk-Moğol toplumlarında, Selçuklarda, Ortaçağ ve Yeniçağ Avrupa monarşilerinde olduğu gibi, Osmanlı sofrasında da, paylar, "usûl-ü kâdim", yerleşik gelenek uyarınca, tepeden aşağıya, sağdan sola "yerlice", siyasal ve sosyal hiyerarşiye göre, belirleniyordu. Bu durum, Türkçedeki "Nekka ekmek okka köfte" deyiminden de esinlenerek, "Nekka mevki okka yemek!" biçiminde de formüle edilebilir. Kaldı ki, Osmanlı sarayında, yemekler dışında ekmek ve içeceklerin dağılım ve ikram teşrifatındaki farklılıklar da benzer simgesel anlamlar içeriyordu.

Yine de, imparatorluğun klasik dönemindeki iktidar sofralarını, çağdaşları Avrupa hükümdarlarının ziyafetlerinden ayıran önemli bir özelliği hemen göze çarpıyor: Batı'da, yiyecekler sosyal statüyle özleştiğinden, farklı sınıflar farklı yiyecekler tüketme alışkanlığındaydılar. Bu nedenle, ikramda sunulan *yiyeceklerin nitelikleri* ve *tüketim stilinde hiyerarşik* bir ayrışma söz konusuydu. Osmanlı'da ise, kullanılan malzemelerin ve sunulan yemek ve içeceklerin -av kuşları ve etler, pilavlar, şerbetler de dahil niteliği gençlde tekdüze olsa da, hatta zaman zaman Avrupalılara göre oldukça sıradan sayılabilse de, asıl önemli olan, konukların *mevki hiyerarşisine* göre, *"çeşit sayısı ya da miktarının"* gözetilmesiydi.[58]

---

57 Saltanat şenliklerini anlatan kimi sûrnâmeleri bezeyen minyatürlerde de görüldüğü gibi, padişah daima merkezde ve üstte "yalnız" resimleniyordu. Süleymannâme (Kanuni), Hünernâme, Şemailnâme, Şehnâme (II. Selim), Şehinşahnâme (III. Murad) "Resimli Tarih"lerde, saray merasimleri, elçi kabullerini betimleyen minyatürler de padişahı hep aynı konumda gösteriyordu. (Bkz. Fetvacı, *Sarayın İmgeleri* içindeki minyatürler; Yıldırım: 65-98)

58 1657-1659 yılları arasında Mısır'da yaşayan gezgin Thévenot da, yeni Osmanlı valisi Şah Gazi Paşa'nın kalabalık maiyeti Kahire'ye gelirken, gelenek uyarınca onu kentin birkaç kilometre öncesinde karşılayan vali vekilinin (kaymakam) kurdurduğu çadırlarda ağırlanışına tanık olur. Paşanın otağı dışında, kethüdası ve maiyetindeki öteki görevliler için de ayrı ayrı çadırlar kurulmuştu. Sıra sıra dizilmiş ayaklı siniler üzerin "pilavlar, yahniler ve benzer yemekler" konmuştu. Her çadırda sofraya ilk oturanlar yemeklerini bitirince kalkıp arkalarından gelenlere yol açıyor, onlar da yedikten sonra başkaları oturuyordu. Thévenot da, ayrı çadırlarda olsa da, benzer yemekler yenilirken, mevkiye göre "sırayla oturma" âdetinin kendi ülkesinden farklı olduğunu kuşkusuz fark etmişti: "[...] *etlerin ne lezzeti ne de az bulunurluğu önem taşır, sadece miktarları ve bozulmamış olmaları* önemlidir." (Thévenot: 213) (İtalikler benim)

Mevkiye Göre Ekmek, Şerbet ve Kahve

Osmanlı sarayında mevki ve toplumsal statüye göre sofra hiyerarşisi ve buna bağlı yemek ayrımı, Müslüman inancına göre haram sayılan alkollü içkilerin yerine sunulan şerbet ve kahve gibi içecekler, ayrıca yemeğin vazgeçilmez katığı ekmek için de geçerliydi.

Önce, daima bir statü simgesi olmuş ekmekten başlayalım. Osmanlı saray fırınlarında (Demirtaş 49-64) ekmekler "has un" ve "fodula unu" olmak üzere iki çeşit undan üretiliyor, üç çeşit ekmek çıkarılıyordu. Has una göre daha düşük kaliteli fodula unu ise "miyâne" ve "harcî" olarak orta ve daha düşük kalite unlar olarak ikiye ayrılıyordu. "Has ekmek", orta kalite fodula unundan da (miyâne) yapılıyordu. "Harcî ekmek" ise, sadece harcî undan üretiliyordu. "Has un", yani en kaliteli undan yapılan "has ekmek" (beyaz ekmek) padişah, sultanlar, harem ve Enderun mensupları, sadrazam, vezirler, defterdarlar, şeyhülislam, nişancı, kazasker, padişah imamı, padişah hocası, hekimbaşı, eski saray ağaları, mutfak kâtip ve ağaları, emekli ağalar gibi üst düzey saray görevlilerinin bir ayrıcalığıydı.[59] Karışık fodula unundan yapılan has ekmekler daha alt düzeydeki mevki sahiplerine, "harcî", yani kepekli siyah undan ekmekler ise saray iç oğlanlarına, rütbesiz askerlere ve hizmetkârlara verilirdi.[60] (Bilgin 2008: 83)

1539 şenlik ziyafetlerinde örneğin, paşalara, beylere ve ulemaya yüz ellişer çift "has çörek" dağıtılırken, yeniçerilere ve komutanlarına toplamda yüz elli "has", bin "harcî çörek" ve dört yüz çift "fodula" [beyaz undan yapılan pide] dağıtılmıştı.[61] (Tezcan: 11, 15)

Saray fırınlarından hiyerarşik ekmek dağıtımının simgeseli

Birçok toplumda olduğu gibi, Osmanlı'da da, ekmeğin bir besin olarak değeri dışında, kalitesine göre hiyerarşik tüketimiyle, simgesel bir anlam taşıdığı ortadadır. Ayrıca, dağıtılan miktar açısından da eşitsizlik söz konusudur. Önce en tepeden

59 "Sarayın ekmeği diğer ekmeklerin hepsinden üstündür. Bu ekmek doğrudan sarayda yapılır. Bu ekmeğe 'has ekmek', pişirildiği fırına da 'has fırın' denir [...] Bu fırın saraydaki 'Bostancılar' tarafından idare edilir. Her gün padişaha, harem kadınlarına ve sarayın mühim memurlarına gereken ekmeği çıkarır." (D'Ohsson: 35)

60 Osmanlılar ve ekmek konusunda, bkz. Ünsal, 2003: 58-79. Has ve harcî ekmeklerin bileşiminde susam, çörek otu, yumurta, sakız ve anason kullanılıyordu. Daha az sayıda üretilen has ekmeğin hamuruna çörek otu ve susam daha fazla konuyordu. (Bilgin 2004: 68)

61 "Ekmekleri bizim *galette*'lerimiz gibi yassı ve yumuşak kabukludur ve bu ekmek türüne fodla denir. Türklerin 'etmek' adını verdiği sıradan ekmeğin hem beyazı hem de esmeri, kötü yoğrulduğu ve az pişirildiği için pek iyi değildir." (Bobovius: 42)

başlayalım. Mehmet Demirtaş'ın incelediği IV. Mehmed dönemine ait eylül-ekim 1651 tarihli bir Matbah-ı Âmire defterinde, "sabah ve akşam bu minval üzre virülür" şerhiyle, padişaha günde iki kez, on iki çift nân-ı müdevver [nân-ı has], yedi çift de nân-ı beç [Avusturya ekmeği], iki çift nân-ı pite [pide] tahsis edildiği görülüyor. (Demirtaş: 59, Tablo 3.2) Bu ekmeklerin dışında da bir çift nân-ı mirahurî, on bir çift nân-ı nohud, iki adet nân-ı kirde [yufka ekmeği] bir adet nân-ı imam ve iki adet nân-ı sükkeri [şekerli ekmek] verildiği anlaşılıyor. (A.k.)

Elbette, padişaha verilen ekmek çeşit ve miktarlarının böylesine bol tutulması, bu ekmeklerin başka kişilerce de tüketilmesi nedeniyledir. Aynı durum, valide sultanın "kapusu" için de geçerlidir. Ancak, tayinat ekmeklerinin padişaha göre daha sınırlı kalmasının nedeni, onun sofrasından beslenenlerin sayıca daha az olmalarıydı. Saray has fırınından valide sultanın konutuna sabah ve akşam olmak üzere iki kez getirilen nân-ı hâs on bir çift, nân-ı beç üç buçuk çift, nân-ı pite ise dört adetti. Öteki ekmek çeşitleri de hemen hemen aynıydı. (Demirtaş, Tablo3.5: 62) Yine Demirtaş'ın saptamalarına göre, söz konusu tayinatlar sonraki padişah II. Süleyman (1687-1691) döneminde de gerek padişah gerekse valide sultanların sofrası için, kimi küçük oynamalara karşın, genelde aynı düzeyde kalmıştır. (Demirtaş: 59-62)

Padişah ve hanedan ailesi çevrelerine "nimet dağıtan" konumundadır. Bu yüzden, "nimet"in yukarıdan aşağı dağılımı simgesel açıdan çok daha büyük bir önem taşır. "Himayeci" padişahın dağıttığı nimetler (unvan, mevki, maaş, tımar, zeamet, hediye, bağış, vakıf vb.), bunlardan yararlanan ona tabi ve bağımlı kişiler yönünden, doğal olarak, geçicidir. Ancak, mevkiye göre dağılım sistemi hep aynı kalır. Türkçede "yemek" anlamında da kullanılan "ekmeğin", yemek gibi bir adının da "nimet" olması bir rastlantı değildir. Devlet ileri gelenlerine dağıtılan ekmeklerin maddi değerinden çok simgesel değer taşıdıkları açıktır. Çünkü söz konusu hiyerarşik dağıtım, yararlanan kişilerin toplumdaki yerini işaret ettiği gibi, astların üstlerine olan bağlılığını pekiştirmekte ve nimetler saçan padişahın paternalist (ataerkil) iktidar ideolojisini de yeniden üretmektedir. Nitekim tarihçi Tülay Artan'ın 1688 ve 1757 yılları *Matbah Defterleri* incelemesinde, Matbah-ı Âmire'den bu kez, Osmanlı ileri gelenlerinin saray ya da konaklarına her gün gönderilen pişmiş ve çiğ yiyecekleri kapsıyan "Tayinat" listesine göre, dağıtılan ekmeklerin (nân-ı has ve nân-ı fodula) çifter çifter yani "bol" miktarda olmasına karşın, sayılarının ve kalitelerinin yukarıdan aşağıya azaldığı görülüyor.[62]

1687-1688 yıllarında saray mutfaklarından Osmanlı ileri gelenlerine ekmek tayinatı üzerindeki saptamalarına göre, her gün sadrazamın kapusuna on beş çift

62 Aynı hiyerarşi, çiğ et tayinatında da geçerliydi; ama nitelik değil nicelik itibarıyla. Zira Osmanlılar genelde koyun ve kuzu eti tüketirdi.

nân-ı has ve on çift "nân-ı fodula", "kaptan-ı deryaya beş çift nân-ı has ve on çift nan-ı fodula, başdefterdara dört çift nân-ı has ve altı çift nân-ı fodula, altındaki iki defterdara ve nişancıya da birer çift nân-ı has ve altışar nân-ı fodula gönderilirken; Anadolu ve Rumeli kazaskerlerine gönderilen ekmekler de yine birer çift nân-ı has ve altışar çift nân-ı foduladan ibaretti.[63] Bununla birlikte, sarayın en alt düzeydeki hizmetkârlarına, nân-ı has olmasa bile, en azından bir fodula ekmeği veriliyordu.[64] (Artan 2006b: 51, Tablo 1)

Her halükârda, saray fırınlarında üretilen ekmeklerin kalitelerine göre hiyerarşik dağılımı konusunda Artan'ın şu görüşünü paylaşmamak mümkün değil:

> "Ekmek tayinatının padişahın kapıkulları nezdinde bu denli kapsamlı ve kapsayıcı bir boyutta olması, ekmeğin gerçekten de değerli bir temel gıda maddesi olmasından çok, değer yüklü olmasını, yani sembolik ve ideolojik işlev(ler)ini gösteriyor. [...] Bu inanç, ekmeğin dünyevi otoriteye duyulan sadakatin ve bağlılığın sembolü olmasını da sağlamıştır." (Artan 2006b: 49)

Gerçekten de, astların sadakat bağlarının güçlendirilmesine yönelik bu ekmek tahsisleri ve yeniden dağıtımı, padişahtan astlarına, yukarıdan aşağıya zincirleme

63 1692-1695 yıllarında saltanat ailesi üyelerine yiyecek dağıtımına ilişkin bir saray defterinde de, II. Ahmed'in hasekisi Rabia Sultan'ın günlük ekmek tayinatı "on iki nân-ı has, iki nân-ı piç (beç), üç çörek, üç na'llı halka, on iki simit, üç nân-ı pite, üç nân-ı mirahorî, üç nân-ı nohud ve en az iki yüz yirmi fodula içeriyordu." (Reindl-Kiel 2017: 142) İleride sırayla II. Mustafa ve III. Ahmed olarak tahta çıkacak olan şehzadelerin ikisine ise "sekiz nân-ı has, iki nân-ı piç, (daha sonraki bir ekte), iki na'llı halka ve on 'çift' somun ekmek" tahsis edilmişti. Bu arşiv çalışmasını gerçekleştiren Hedda Reindl-Kiel'e göre, Rabia Sultan'a verilen iki yüz yirmi fodula tek bir kişiye tahsis edilmiş olamazdı. Kaldı ki, şahzadelere dağıtılan ekmek sayısının da görece fazlalılığı, söz konusu tahsislerin hanedan üyelerininin günlük gereksinimlerini karşılamanın dışında, kendi "kapu"larındaki görevlilere dek ulaştığını gösteriyor. Sadece ekmek değil, iaşe tahsislerin et, pirinç, şeker, bal, yağ gibi temel gıda maddelerinden oluşması, bu gibi yeniden bölüşümden yararlanan daha alt konumdaki kişiler için bir ek maaş değerindeydi. Bu da, "verici" ye karşı sosyal desteği artırıcı bir öğeydi. Ne var ki, padişah hasekisine çok daha cömert davranıyordu, çünkü şehzadelerin çok fazla destekçiye sahip olması, onların babalarına karşı daha güçlü bir konuma getirebilirdi. (A.k.: 143)

64 Artan'ın saptadığına göre, 1756-57 yılında bu simgesel ekmek dağıtımında sadrazama kırk sekiz çift nân-ı has düşerken, kaptan-ı derya sadece dört çift nân-ı has alıyordu. Buna karşın, başdefterdarın nân-ı has tayinatı sekiz çiftle, bir yüzyıl öncesine göre ikiye katlanmıştı. Bu da gerileme döneminde defterdarın çok daha önemli bir konuma geldiğini gösteriyor. Yardımcı defterdarlar ise birer çift nân-ı has almayı sürdürüyorlardı. Sadrazamdan sonra en fazla has ekmek alan makam sahibi ise on üç çiftle artık reisülküttap olmuştu. Bunda, Avrupa orduları önünde sürekli gerileyen Osmanlı Devleti'nin artık diplomasiye çok daha önem vermesinin payı olsa gerek. Şeyhülislam kapusuna gönderilen nân-ı has ise sadaret kethüdasınınkiyle aynıydı: iki çift. (Artan 2006b: 51,Tablo 1) Söz konusu tayinatları alanlar, kendi ihtiyaç fazlarını emirleri altındaki kişiler arasında yeniden-bölüştüreceklerdi elbet.

giden bu dağıtım sistemi simgesel bir anlam da taşımaktadır: "Öpülecek el ısırılmaz." Bu Türk atasözünün boşuna çıkmadığına değinen Türkolog Reindl-Kiel, kendi ülkesinde de benzer bir söz bulunduğunu ekliyor: "Kimin ekmeğini yersem onun şarkısını söylerim."[65] (Riendl-Kiel 2017: 143, ayrıca dipnot 8)

Şerbet ve kahve ikramında da "rütbeye" göre teşrifat

> "[...] esnâ-yı ta'âmda zülüfliyan kâse ile vüzerâya ve ocak ağalarına sükkerî şerbetler ve ba'zılarına rütbelerine göre telâtîn kırbalar ile yine sükkerî şerbetler ve dahi aşağılarına ve hademe-i med'uvvîne [konukların hizmetkârlarına] gâvsâle [deri] kırbalar ile asel'i [balla tatlandırılmış] şerbetler virilüp... [....] Ba'de't- ta'âm [yemek sonrası] gülâb [gül suyu] ile cemâllere tâb [yüze parlaklık] ve buhûr ile demağlara huzûr virmek olup..." (*Hazin Sûrnâmesi*, Arslan, Cilt 4-5: 368-369)

Yukarıdaki satırlarda 1720 sünnet şenlikleri sırasında vezir ve ocak ağalarına verilen bir ziyafette şerbet ikramı betimleniyor. İleri gelen konuklara ve hemen altındakilere şekerli şerbetler sunuluyor; kimine zülüflü kâselerde, biraz daha düşük mevkidekilere ise ince ve değerli Rus derisinden kırbalarla. Şekere göre daha ucuz olan balla yapılmış şerbetler ise kaba kösele kırbalarla daha alt mevki sahipleri ile konukların hizmetkârlarına ikram ediliyor. Divanda yemek yenseydi, en alttakiler ve hizmetkârların ancak su içebilecekleri kesindi.

Benzer durum 1720 şenliklerinde hoşaf ikramı için de geçerlidir. Hoşaflar da sadece belirli mevkideki kişilerin sofralarında yer alıyordu. Bu kişiler sırasıyla sadrazam, vezirler, beylerbeyleri, defterdar efendi, sûr-u hümûyûn emini, kilerci başı, mirahor efendi (padişah ahırlarının başı), kasapbaşı ağa, emin-i defter efendi ve yeniçeri ağasıydı. (İşkorkutan: 136) Görüldüğü gibi, bir kez daha yiyecek ve içecek hiyerarşisi ile insan hiyerarşisi arasındaki koşutluk karşımıza çıkıyor. Avrupa, Asya ve Osmanlı toplumlarında kimi yiyecek ve içeceklerin belli sınıf, statü, mevki

65 Günümüz cumhuriyetinin modern ordusunda askerlere verilen ekmeğin hâlâ "tayın" olarak adlandırılması da, bu kez devletle askerleri arasındaki sadakat bağını simgeleştirmiyor mu? Nitekim "Ekmek kapısı", "Ekmeğini yediğin eve hıyanet etmemek" gibi halk deyişleri de; birinin rızkını sağlayan yeri veya işi tanımlarken, genel anlamda ona bu kapıyı açan ve "ekmeği veren" kişiye karşı sadakat ve bağlılığın önemini yansıtmaktadır. Bu himaye ağında, "alanların" da velinimetlerine karşı belli bir minnet ve borçluluk duygusu beslememeleri olanaksızdır. Mütekabiliyet refleksi, yukarıdan alan aşağıdakilerin de kendi olanakları çerçevesinde etik, psikolojik ve sosyal borçlarını sadece sadakat duygusu ile geriye ödemeleri dışında, velinimetlerinin daha da gözüne girebilmek, dolayısıyla daha çok mevki, unvan, toprak ya da çeşitli ayrıcalıklar koparma saikiyle, onlara değerli hediyeler sunmaları da sıklıkla görülür. Başta sadrazam ve vezirler, askeri komutanlar, yüksek din görevlileri ve eyalet ileri gelenlerinin alttan yukarıya doğru hediye sunma geleneği, ve bu bağlamda, özellikle, saltanat düğün şenliklerinde padişaha ve şehzadelere verilen değerli hediyeler bir ritüel olmaktan çok, kişisel iktidar yatırımları olarak değerlendirilmelidir.

ve rollerle özdeşleşmesi rastlantı değildi. Zira hepsinin ortak noktası "hiyerarşik insan"dı. (Goody: 99) Sosyal hiyerşinin vurgulanması ve yeniden üretilmesi Osmanlı seçkinlerinin konuklarına geleneksel kahve ikramında da söz konusudur.

Osmanlılarda kahve[66] ikramı da konuğun mevkisine göre değişen başlı başına bir teşrifat gerektiriyordu. Önce şerbet ve tatlılar ardından kahve, tütün çubuğu ikramı ve güzel kokularla buhur, ardından tütsü gezdirilmesinden oluşan bu saray ritüeli, padişah tarafından kabul edilmeden önce divanda ağırlanan elçilere de uygulanırdı. Divan dışındaki makamlara yapılan ziyaretler için de aynı merasim geçerliydi. Yeniçeri ağası ve ocaklı subayların askerleriyle birlikte ayda bir kez "büyük kol" denilen bir alayla sadrazamı ziyaretlerinde örneğin, sadrazamın elini sırayla öpme ritüelinden sonra, yanında kalan ocak ağaları "oturup kahve ve şerbet içer"ken, dışarıda ayakta bekleşen daha düşük rütbedeki ağalara da yine kahve ve şerbet ikram edilirdi. Beraberlerindeki askerlere kahve verilmez, ancak, "fuçılara şerbet doldurup aşağıda olanlara dahi azim ve vâfir [bol bol] şerbet içürürler"di. (Uzunçarşılı 1943: 630-631) Ocak halkının ramazan ve bayramlarda tebrik için sadrazamın sarayına yine alayla gittiklerinde, benzer teşrifat uygulanırdı: "İçeride vezîriâzam yanında oturan ağaların hal ve hatırın sorduktan sonra kahve ve şerbet ve buhur ve tütsü mikdarı eğlenirler"di. Sadrazamın yanına oturttuğu ağalara göre daha düşük mevkide olan dört ağa da "ayak üzre dururlar"dı. (A.k.: 633)

Teşrifat kurallarına göre, hangi konuğa, kaç hizmetkârın hizmet edeceği, kahve ile birlikte neler sunulacağı, ellerini ve ağızlarını silmeleri için değerli peşkirler verileceği belliydi. Örneğin, vezîriâzamın çalışma makamı Bâb-ı Âlî'de, vezirlerin, ulemanın ve öteki devlet ricalinin dairelerine gelen ziyaretçilere kahve, gülsuyu, şerbet ikram edilip, güzel kokularla tütsülenmesi âdettendi. "Meratib muktezasınca", yani ziyarete gelenlerin yüksek mevkileri bunu gerektiriyorsa, bu ikramlarda peşkir (pîş-gîr, peçete, havlu), makrime (mıkreme, el bezi), buhur (tütsü) ve güzel koku da "üçer beşer kat" artıyor ve bunları sunan hizmetli sayısı da kırka kadar çıkabiliyordu: Kahveyi biri getiriyor, makrimeyi biri; gül suyunu bir başkası, gül suyu peçetesini ayrı bir görevli sunuyor, şerbet ve peçetesi için de iki ayrı görevli gerekiyordu. Tütsü ikramında da bir görevli ipek bir peşkirle gelip bunu konuğun başı üzerine yerleştiriyor, bir başka görevli buhurdanlığı getiriyor, konuğun yüzü ve sakalının altına tutuyor, peşkiri yayan görevli de dumanın dışarıya çıkmasını önlüyordu.[67] (Ahmed Refik, *On Üçüncü Asr-ı Hicrî'de*: 4-5)

---

66 16. yüzyılın ilk yarısında, Kanunî döneminden başlayarak Osmanlı yaşam tarzının vazgeçilmez bir öğesi olan, kimi zaman yasaklanan ardından serbest bırakılan kahve tüketimi konusunda, bkz. Işın: 10-43. 18. yüzyılda kahve, tütün ve kokular konusunda, bkz. D'Ohsson: 55-67.

67 17. yüzyılın ortalarında Fransız sefirinin şeyhülislam ve sadrazamın konutlarında bu kahve-şerbet-tütsü ikram ritüeline ikramına tanık olan Thévenot, Mısır'da yaşadığı dönemde de seçkinleri

Kahve çubuk ikramı deyip geçilmemeli; çünkü konuğa gösterilen saygı düzeyi ne denli yüksek tutulursa, servis yapan hizmetli sayısı da o denli çok olmalıydı. Ne var ki, ülke ekonomisinin daha da bozulması, saray giderlerinde bile tasarrufa gidilmesine yol açarken, şerbet ve kahve teşrifatının da bundan nasibini aldığı görülecekti. 1792'de çıkarılan bir hattı hümâyunda, divana gelen yabancı ülke temsilcilerine yapılan şerbet ve kahve ikramı eskisi gibi olanca şatafatı ile sürdürülmesi isteniyordu. Ama vezirler birbirlerini ziyaret ettiklerinde, bundan böyle sadece kahve ile yetinilmesi, ayrıca peşkir de verilmemesi emrediliyordu.[68]

Mevki farkına göre yiyecek içecek ikramı sadece sarayda geçerli değildi. Osmanlı ileri gelenlerinin ve varlıklı kişilerin saray ve konaklarında da gelen itibarlı misafirlere "hoş geldiniz" kahvesi benzer bir ritüelle, teşrifatla sunuluyordu. Örneğin, 18. yüzyılın başlarında, İngiltere sefirinin eşi Lady Montagü Edirne'de bulunduğu süre içinde, sadrazamın kâhyasının eşi tarafından da "bir kahve içmeye" davet edilmişti. Harem bölümünde ağırlanan Lady Montagü'yü ev sahibesinin dışında, kızları ve yaklaşık yirmi kadar cariye bekliyordu. Cariyelerden dördü, "lavta ile gitar arası" müzik aletleriyle hem çalıp hem de şarkı söylerken, geriye kalan cariyeler de raks etmeye başlamışlar, müzik ve dans sona erdiğinde, başka cariyeler de bu kez, ellerindeki gümüş buhurdanlıkla odaya hoş kokular saçmışlardı. Sonra, "şahane Japon porselenleri içinde" kahve servisine geçilmişti. Ayrılırken de, hatıra olarak, kendisi, tercümanı ve hizmetkârlarına gümüş bir sepet içinde simle işlenmiş mendiller hedi-

Altın ve gümüş işlemeli keten peşkir. 18. yy. (Ahmet Benli Koleksiyonu)

ziyaret ettiğinde benzer tarzda davranıldığını belirtecekti. (Thévenot: 70)

68 "[...] huzurumuzda Düvel ilçileri [yabancı ülkelerin sefirleri] geldikçe icra olunması"na, [...] gelân züvvara [ziyaretçiler] ve [vezirlerin] birbirlerine kahve verilmezden evvel tatlu ve makrime [el bezi] verilmesi ve gider iken şerbet ve boyama [bûy, güzel koku] ve gülâb [gül suyu] makrimesi takdimi misüllû resim [benzer usul] icra olunmiyub", bundan böyle onlara "heman makrimesiz ve tekellüfsüz yalnız bir kahve ve gider iken yine makrimesiz bir gülâb ve bohur [buhûr, tütsü] virilmek ve temamçe resim"le yetinilecekti. Bunların dışında, başka bir zaman ve yerde tatlı, kahve makrimesi ve gülâb peşkiri verilmeyeceği ve boyama da kullanılmayacağı, "irade-i aliyyei hazreti cihandari"nin (padişahın) emriydi. (Ahmed Refik, *a.g.e*: 5)

ye edilmişti. Lady Montagü, kahve ziyareti izlenimleri şöyle noktalıyordu: "Sanki Muhammed'in cennetinde kısa bir süre geçirmiş gibiydim." (Montagu: 163-167)

Kimi Altın, Gümüş, Çini ya da Porselen Kap Kacak Kullanır, Kimi Bakır...

Tarih boyunca altın, ekonomik değerinin ötesinde siyasal iktidarın simgelerinden birisi olmuştur. Güçlü ve varlıklı siyasi seçkinlerin kimi zaman yiyip içtikleri kapların da altın ya da gümüşten yapılmış olmaları bu nedenle şaşırtıcı değildir. Orta Asya Türklerinde olduğu gibi Osmanlılarda da saray, taht, otağ, tuğ, bayrak, davul birlikteliği (mehter) (Ögel 1991a, 1991b; Esin 2001: 155, 298-299; Esin 2006: 186-187) ve sorguç gibi, güneşi çağrıştıran altın ve altın rengi de, hükümdarlık alametiydi.[69] Eski Türk kağanları "Altınlığ örgin" (altınlı tahtın) üzerinde otururlarken, otağlarının önünde "altınlı bayrakları" dalgalanırdı. "Altunlu aşuk"la (altınlı miğfer) savaşmak beylerin bir ayrıcalığıydı.[70]

Orta Asya kağanları ve alpleri bellerine "altınlı kuşaklar" takardı. Cengiz Han'ın hakanlık simgesi de bez ya da ipek üzerine altın işlenmiş kuşağıydı. "Altın akçe ve pul" devlet ve saltanat simgesiydi. Hanların "ayakları" yani içki kadehleri, altındandı. (Ögel 1991b: 364-370) *Dede Korkut Kitabi*'nda, Deli Dumrul'un "Altun ayağum elimden yire düşdi" sözleri örneğin, o kişinin hanlığını yitirdiği anlamını taşıyordu. (Ergin 1997: 178)

Bu bağlamda dilerse, "altınlı taht"ında oturan, "altınlı kur kuşak" bağlayan, saltanat şenliklerinde halka ve yeniçeri askerlerine altın ya da gümüş sikke saçılarında bulunan Osmanlı hükümdarının da, konumsal üstünlük ve ayrıcalığının yiyip içtiği kaplara ve kullandığı çeşitli eşyalara yansıması doğaldı. Ne var ki, kimi Osmanlı padişahlarının kendilerinden önceki Müslüman Asya ve Ortadoğu hükümdarlarına

69 Türk devletlerinde altın sarısı renk dünyanın merkezini simgeliyordu. Bu da, Orta Asya halklarının Şamanist kozmogonik inancına göre, insanlara ateşi veren "Büyük Ata" Ülgen'in, gök ile yer arasında ama etekleri yere değmeyen Altın Dağ'daki altın kapılı sarayı ve altın tahtının dünyanın merkezinde yer aldığı kurgusundan kaynaklanıyordu. (Ögel 1993: 433-436; Ögel 1995: 230, 433; Pala: 42) Padişahın resmedildiği Osmanlı minyatürlerinde, merkezi konumda yer alan hükümdarın üzerindeki göğün maviyle değil altın sarısıyla ifade edildiği hemen göze çarpar. Geri plandaki ağaç figürü, güç ve sonsuzluğu simgeleyen hayat ağacıdır. Padişahın oturduğu ya da üstünde bağdaş kurduğu taht genelde altın süslemelidir. Örneğin Kanunî Süleyman'ın, sağ elinde tuttuğu elma (mitolojik kızıl elma), dünya egemenliğini temsil ederken, sol dizinin üzerine koyduğu sol elindeki beyaz mendil de egemenlik ve gücü simgeliyordu. (Yıldırım: 65-72)

70 "Yağız yerin altındaki altın, taştan farksızdır;/oradan çıkınca beylerin başında tuğ tokası olur." (Yusuf Has Hacip, *Kutadgu Bilig*, beyit 213, Arat çevirisi: 125)

göre, peygamber ve ilk halifelerinin koyduğu dinsel yasaklara daha saygılı davranmaları nedeniyle, arada istisnalar olsa bile, 19. yüzyıla dek, onları genellikle altın ya da gümüş kaplardan yemek ve içmekten alıkoymuştur.[71]

Hükümdarın üstün statüsünü daha da parlatan altın kapkacağın kullanılamadığı durumda, yerlerini pişmiş topraktan ürünler ya da altın ya da kalay kaplı bakır kaplar alıyordu. O dönemlerde ithal çini ve porselenlerin de çok pahalı ürünler olduğu unutulmamalı. Nitekim Osmanlı padişahları da, genellikle değerli seramik ve porselen kap ve kâselerden, "tombak" denilen, görünüşü altına benzeyen altın kaplı bakır veya yine rengiyle gümüşü andıran kalaylı bakır kaplardan yiyip içiyorlardı. Uzakdoğu'dan ve özellikle Çin'den gelen seledon ve sarı renkli porselenler çok makbuldü. Seledon kapların tercihini etkileyen başlıca neden ise, bu porselenlerin içine zehir değerse hemen belli ettiğine ilişkin bir inanış olmalı. Sarı renkli porselenler ise, imparatorluk renginin sarı olması ve doğal olarak sarının renk hiyerarşisinde en başta gelmesinden kaynaklanıyordu. Bir de çok özel bir topraktan üretilen ve Hindistan'dan geldiği söylenen "martaban" vardı. Statü farkının bu kez kullanılan porselen kaplar aracılığıyla yansıtıldığı görülüyor.[72]

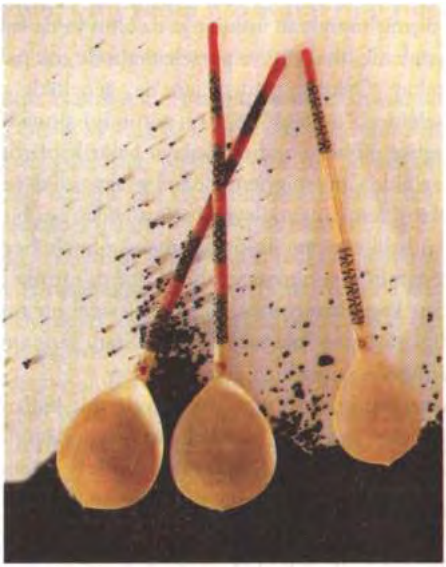
Ama bu demek değildi ki, altın ve gümüş eşyalar hiç kullanılmıyordu. Tersine, Osmanlı toplumunda altın ve gümüş eşya kullanımına herhangi bir tepki duyulmuyordu. Altın gümüş yazı takımından (divit) tutun, ibrik ve leğene, tepsiye, şamdana, vazoya, hatta eğer ve koşum takımlarına, imza yerine geçen mühürlerden, kadın süsü takılara, kordon ve silahlara varıncaya kadar, altından yapılmış eşyalar maddi gücü elveren Müslümanlar tarafından kullanılıyordu. Padişahların altın, sadrazamların gümüş sofra sinileri, ellerini yıkamaları için kullandıkları mücevherle bezeli çok değerli ibrik ve leğenleri, simle işlenmiş peşkirleri de "mevkilerinin gereğiydi."

---

71 Ehl-i Sünnet tarafından İslam peygamberinin hadislerine ilişkin en güvenilir kaynak sayılan el-Buhârî'ye göre (810-869), Hz. Muhammed müminlere "Altın ve gümüş bardaklardan bir şey içmeyiniz. Altın ve gümüş kaplardan bir şey yemeyiniz. Çünkü bunlar dünyada kâfirlerin ahrette de bizimdir. [...] Gümüş bardaktan içen kimse karnında cehennem ateşini şarıldatır." diyerek bundan sakınmalarını istemişti. (Buhârî: 234-235) "Mümin hiçbir zaman altın yahut gümüşten yapılmış kâse, tabak, âlet kullanmamalıdır. Bu yasak Hz. Muhammed'in şu sözlerine dayandırılır: 'Hiç şüphesiz, cehennemin ateşi, devenin kükremesi gibi, altın yahut gümüş kâse ve tabaklardan yiyip içenlerin karınlarında gürleyecektir.'" (D'Ohsson: 73)

72 Tarih boyunca birçok toplumda aynı durumla karşılaşılır. Örneğin, günümüzden yaklaşık 3 bin 200 yıl önce, Arkaik Yunan döneminde, ülkenin güneyinde yaşayan Mikenlerin Pylos kentinde bulunan kral sarayı kalıntılarında yapılan arkeolojik kazılarda ortaya çıkarılan ve MÖ 1200'lere tarihlenen binlerce çanak çömlek ve içki kapları arasında, özellikle daha değerli kilden, hele altın ve gümüşten yapılmış olanların sayısı görece çok daha azdı. (Jones: 186-187) Bu da kral, ailesi, üst konumdaki devlet ileri gelenleri, astları, konukları ve hizmetkârlarının, mevkileri ve sosyal konumlarına göre farklı nitelikte kaplardan yiyip içtiklerini gösteriyordu.

İslami yasak, ağız ve dudaklara değen altın ya da gümüş kapları, bardakları ve kaşıkların sapları değil uçlarını kapsıyordu. Başka bir anlatımla, "ağza değmeyen" altın ve gümüş sofra takımları bu yasağın dışındaydı.[73]



Mercan, deniz kabuğu ve mıhlanmış metal olan komposto kaşıkları, 18. yüzyıl (Ahmet Benli Koleksiyonu)

Müslüman padişahın altın ve gümüş sofra takımları kullanması dinen yasaktı. Peki uygulama nasıldı? D'Ohsson'a göre, Osmanlı padişahları arasında ilk kez, I. Mehmed (1413-1421) gümüş sofra takımları kullanmıştı. (D'Ohsson: 109) Ne var ki, 18. yüzyılda yaşamış olan D'Ohsson, bu iddiasına kaynak göstermiyor. Bir rivayete göre, Sultan II. Murad'ın (1421-1451) sofrasındaki kaşık, sini, sahan ve bardağı altın ve gümüştendi. (Gürsoy: 103) Oysa padişahın 1433'te Edirne'de huzuruna kabul ettiği İtalyan Milano elçisi, bir Bosna prensi ve birkaç Eflak soylusuna verdiği ve aralarında biraz mesafe olsa da onlarla "birlikte oturduğu" bir ziyafette, saf altın ya da gümüş kap kullanılmadığı anlaşılıyor. Önce, revak altında yüksek bir sedir üstünde tek başına oturan hükümdarın önüne iki büyük yaldızlı (altın kaplı bakır tombak) sahanda etler getirildiği görülüyor. Padişah bu yemeklerden alınca, genel

73 İmâm ı âzam Ebu Hanife'ye göre, "Kâseler ve insanın yiyeceğini koymaya mahsus olan her şey dudaklara dokunan kısım hariç olmak üzere gümüş işlemeli olabilir"di. (D'Ohsson: 74)

servis başlamış; zaten II. Murad daha yerine gelip oturmadan meydana konmuş ve her birinde bir parça koyun ve pirinç pilavı bulunan yüz kadar kalaylı bakır sahan, halı kaplı zeminde oturan konuklara, her dört kişinin önüne bir sahan ölçüsüyle, pay edilmişti. (Yerasimos'un çevirisi, Yerasimos 2002: 20. Krş. Broquière, Arda çevirisi: 245-246. Ayrıca bkz. Necipoğlu: 41-42) Sultana altın yaldızlı sahanlarla, konuklara ise kalay kaplı bakır sahanlarla servis yapılmasının, en azından farklı hiyerarşik konumları ortaya koyduğu ortadadır.

İstanbul Fatihi Sultan Mehmed'in 1457'de Edirne'de oğullarını sünnet ettirdiği şenliklerde, hatırlı konuklara "fağfuri" kâselerle kaplar ve camlar içinde şerbet sunulması (Tursun Bey: 72), yerli pişmiş toprak kapların yanı sıra, artık sarayda değerli Çin porselenlerinin de kullanıldığının kanıtıdır. Öte yandan, Fatih'in özel sofrasında gümüş kaplar kullanıldığı, özel günlerde altın kapların da çıkarıldığı, buna karşın, haftada dört kez divan toplantıları sonrasında verilen geleneksel yemeklerde ise, yemeğinin porselen tabaklarda servis edildiği bilinmektedir. Topluluk önünde porselen tabak kullanılması, dini gerekçeye bağlanabildiği gibi, porselenin de o günlerde çok değerli bir eşya sayıldığını unutmamak gerekir. (Pala: 38)

"Velî" lakaplı, oldukça sofu II. Bayezid, 1509 yılındaki İstanbul'u adeta yerle bir eden büyük zelzelenin ardından, daha çok saray ileri gelenlerinin ısrarıyla, gümüş ve altınlı, adı üstünde, "şahane" bir sofra takımı yaptırmış ve üç gün boyunca sarayda çok sayıda yoksula bu değerli madenlerden yapılmış kaplarla yemek verdirtmiştir. (D'Ohsson: 109-110) Dini inancı güçlü olan bu padişah da aslında gümüş ve altın sofra takımlarına pek sıcak bakmıyordu. Ama İstanbul'u yer yer harabeye döndüren bu büyük zelzelede yıkılan ya da zarar gören surları, kuleleri, yeni sarayı, bina, köprü ve hisarları çok kısa zamanda yeniden inşa için halktan alınan "külliyetli" vergileri unutturmak, halka cesaret vermek amacıyla, kent surlarının tamirinin yıldönümü vesilesiyle, bir servet ve refah gösterisi olarak, üç gün boyunca yoksullara gümüş tabak ve sahanlar içinde yiyecek ve içecek dağıttırmıştı.[74]

Bu konuda ilk başlarda daha özgür davranan oğlu Kanunî Süleyman ise altın, gümüş sofra takımları ve kaplar kullanmaktan çekinmedi. Örneğin, devletinin ihtişamını sergilemek amacıyla, İran elçilik heyetine divanda verilen resmî ziyafette

74 Tarihçi Hammer'in ileri sürdüğüne göre, Bayezid'i böyle davranmaya iten, çevresindeki büyük din âlimlerinin "şiddetli ve sürekli ısrarları" olmuştu. "Mazlûmların âhları göklere kadar çıktığı" için, memlekete "Gazab-ı İlâhî" yi davet etmiş, Allah onları zelzeleyle cezalandırmıştı. Hammer'e göre, yoksullara gümüş kaplarla yiyecek dağıtımı gibi "vatanperverâne" bir girişime ön ayak olanların gizli bir amacı vardı: "[...] bu da ziynet ve ihtişamın düşmanı olduğu cihetle, ilk halifelere imtisâlen [göre hareket ederek] gümüş avanî kullanılmasının men'ini arzu edebilecek olan padişahın şiddetli takvâsına [dinin yasakladığı şeylerden kaçınma] mukavemetten ibaretti." (Hammer, 21. Kitap, Üçdal Neşriyat, Cilt 2: 374-375)

altın sofra takımı hazır bulunanları oldukça şaşırtmış, özellikle İranlı konukları çok etkilemişti. (D'Ohsson: 110) Yine de, Kanuni'nin, bu değerli kap kacakları Hazîne-i Hâssa'da muhafaza ettirip,[75] gündelik yaşamında altın ve gümüş kaplarla yeme içmeye mesafeli yaklaştığı söylenebilir. Örneğin, Kanunî 1539'daki şehzadelerinin sünnet düğününde şerbetini bir "firuze" (İznik çinisi) kâseden içerken, vezir ve ulema "fağfuri" (Çin porseleni) kâselerde tüketiyordu. (Bilgin 2008: 290) Yine onun döneminde, 1550'lerde İstanbul'da Kaptan-ı Derya Sinan Paşa'nın kölesi olarak dört yıl geçiren İspanyol tutsak Pedro de Urdemalas'ın anıları buna tanıklık edebilir: "Şeriatları gümüş kapla yemek yemeyi, gümüş kaşık ve gümüş tuzluk kullanmayı men eder. Büyük Türk [Padişah], prens, büyük küçük hiç kimseye de bu yetkiyi vermez. [...] Onlara sorulduğu zaman gümüş kaplarla yiyenler ahrette bunu yapamazlar, derler." (Sanz: 156)

Her halükârda, Kanunî döneminde altın, gümüş ve değerli taşlarla süslü malzemelerle yemek yeme âdetine, rivayete göre, "ermiş bir kadının uyarısıyla ara verildiği" ve o güne dek yemeğini gümüş sahanlarda yiyen hükümdarın bundan böyle pişmiş toprak kapları, özellikle Çin porseleni seladon tabakları yeğlediği, görülüyor. (Busbecq: 124) Süleyman'dan sonraki padişahların yemekleri, altın veya gümüş kapların İslam inancına ters düştüğü gerekçesiyle, sadece kapakları altın kaplama gümüşten İznik çinisi ve Çin porseleni kâseler, sahanlar, seladon tabaklar ya da özel bir topraktan üretilen ithal martaban sahanlar içinde getirilecekti. (Uzunçarşılı 1945: 69-71).

Gelgelelim, bu yasağa zaman zaman uyulmadığı da anlaşılıyor. Örneğin, Gelibolulu Âli, Süleyman'ın torunu III. Murad'ın yemek servisinde kullanılan sahan ve sinilerin "halis altından dökülme", kap kacakların, tepsilerin de "safi altından düzülme" olduğunu belirtiyor. (G. Âli 1978, Cilt I: 51) 1573-1578 arasında Avusturya elçiliğinde görevli olan Stephan Gerlach'ın da günlüğünde, divan tercümanı Frankfurtlu Ali Efendi'den padişahın sofra âdetleri üzerinde aldığı bilgilere dayanarak, "Masası som altından yapılmuş bir tepsiymiş, iskemlesi gümüştenmiş. Bütün kap kacağı da altındanmış" diye yazdığı görülüyor. (Gerlach, Cilt I: 426) Büyük bir olasılıkla, I. Ahmed döneminde de (1603-1617) altın ve porselen tabaklar kullanılmaktaydı.[76] Ancak, ramazan ayında altın kaplar kaldırılıyor ve yerine sarı por-

75 "Muhteşem" saltanatı boyunca ülkeyi camiler, imaretler, köprülerle dolduran ve hiçbir mali sorunla karşılaşmayan Kanunî Süleyman'ın son yıllarında, devlet gelirleri harcamaları karşılayamaz hale gelecekti. Öyle ki, Zigetvar seferi için Hazine-i Hassa'da bulunan değerli altın ve gümüş kap kacakların bir bölümü darphaneye gönderilip sikkeye dönüştürülecekti. (Ahmed Refik 1931: 61)

76 "Zatı şahanenin sofrasındaki tabaklar som altındandır ve sofrasının örtüleri de öyledir (sırmalı). [...] bunlar [...] ve bütün sarı porselen tabaklar- ki çok çok değerlidir ve para ile satın alınamaz-

selenler kullanılıyordu. 17. yüzyılın başlarında İstanbul'da bulunan Fransız tarihçi Michel Baudier de padişahın yemeğinin altın sahanlarla sunulduğunu, ancak ramazanda bundan kaçınıldığını doğruluyor:

> "Yemek kapı ağasının huzurunda hazırlandıktan sonra, kapaklı altın sahanlara konur. [...] Padişah, yemek esnasında, envai meyve suyu, limon suyu ile şekerle yapılmış bir içki [içecek-şerbet] içer, o, bu içkiyi [içeceği], murassa ayaklı bir zarf içine konulmuş porselen veya Hindistan cevizi kabuğundan küçük bir kâseden tahta kaşıkla içer. [...] Ramazan sırasında, hiçbir altın kap kullanılmaz. Yemek, çok kıymetli ve nadir sarı porselen kaplara konur. Padişah oruç tutar ve akşam, iftar ederek istediği et yemeklerini yer." (Baudier, *Histoire Géneral du Serrail et de la Cour du Grand Seigneur des Turcs.* Paris 1632, s.32-34'ten çeviren Hrant Andreasyan, Kömürcüyan içinde: 124)

Hanım sultanlara ise altın, gümüş tabak serbest

Buna karşın, IV. Mehmed, dini yasağa uyacaktı. Onun döneminde sarayda iç oğlan olarak hizmet vermiş güvenilir bir tanığa göre:

> "[...] sofrasındaki kap kacağın hepsi porselendir veya değerli bir topraktan yapılmış martabanîdir. Latinlerin *murrynum* adını verdikleri bu toprak Hindistan'dan gelir. [...] Şeriat erkeklerin altın veya gümüş kap kacak kullanmasını yasaklar, ama kadınlara bu konuda izin verir. [...] Kadınlar [...] her türlü katı dini yasaktan muaf tutulmuştur. [...] Bu nedenle, hanım sultanlar hiçbir kaygı duymadan altın ve gümüş tabaklarda yemek yer."[77] (Bobovius: 90)

Aynı dönemde İngiltere sefirinin sekreteri olan Paul Ricaut da, yabancı elçilere verilen divan ziyafetinde sadrazamın elçileri konuk ettiği sofranın gümüşten bir tepsi üzerinde kurulduğunu, ancak servisin porselen tabaklarla yapıldığını belirtir:

> "Bütün tabaklar en güzel Çin porselenlerinden olup her birinin tahmini değeri 150 altındır. Bu porselenlerin yapımında kullanılan toprak özel ve gizli bir usulle işlendiğinden yemeklere konan zehirlerden etkilenerek parçalandığı iddia edilir. Bu yüzden padişaha asla başka tabaklarda yemek verilmez." (Ricaut: 144-145)

Kilercibaşının sorumluluğu altındadır." (Withers: 104) Sadrazamın divandaki elçi ziyafetlerinde gümüş kap kullanıldığı da öne sürülmektedir. "Bu yemek öteki divan günlerinde olduğu gibidir. Yalnız içine etin konulduğu yuvarlak tabak gümüştendi ve yiyecekler daha güzel ve daha boldur." (A.k.: 28) Bu bilgiler genelde "duyum" üzerine toparlanmış olduğu için, akla ister istemez "acaba yazar gümüş siniyi tabakla mı karıştırdı" sorusu da geliyor. (A.Ü.) Fransız gezgin Tavernier de, 17. yüzyılın ortalarında Topkapı Sarayı'nda kullanılan "Göz kamaştırıcı altın sofra takımları"ndan söz eder. (Tavernier 2007: 120)

77 Erkekleri gibi cennette onları bekleyen "ödüller" olmadığı için, kadınlar bu dünyada, "kötülük yapmamak koşuluyla" dini yasaklara onlar kadar uymak zorunda değillerdi. (A.k.)

Gerek padişah sarayında gerekse devlet ileri gelenlerinin saray ve konaklarında ve hem saygın hem de varlıklı kişilerin evlerinde "evânî-i sim ü zer", altın gümüş kap kacak dışında da, yerli pişmiş toprak kaplar, örneğin İznik çinileri, değişik ülkelerden ithal edilen martaban kaplar, Çin porseleni kâseler ve seladon tabakların kullanılması üstün statü göstergesiydi. Kaldı ki, alt mevkidekilerin yemeklerini değil altın ya da gümüş, porselen kaplarda bile yemeleri olanaksızdı. Saray halkının büyük çoğunluğu yemeklerini kalaylı bakır kap kacaklarda yiyorlardı. Sofra örtüsü olarak da "bulgarî" denilen yuvarlak deriler kullanılıyordu. Örtünün üzerine konan siniler de genelde bakırdandı. Padişah da yemeğini herkes gibi sinide yerdi. Ancak onun sofrası çoğu zaman gümüş bir sini üzerine kurulur, arada bir altın sini kullanılırdı.[78] Gümüş siniler, elçilere verilen ziyafetlerde de vezirlerin sofrası olarak kullanılırdı. Padişahın şahsi malı olmayan ve Enderun hazinesinde saklanan gümüş siniler, önemli ziyafetlerde bir fermanla çıkarılır, sonra yine hazineye (Hazîne-i Hâssa) iade edilirdi. (Bilgin 2008: 289)

Saray yemeklerinde porselen, seramik, altın yaldızlı tombak, gümüş hatta altın kaplarda yemek servisi sadece en seçkinlere tanınan bir ayrıcalıktı. Ancak, bu kaplar da belirli bir hiyerarşiye göre kullanılabilirdi. Sözgelimi, 1648 yılında bir av sırasında kurulan sofrada, padişaha hoşafı biri altın öteki gümüş taslar ve gümüş bir maşrapa ile sunulurken, valide sultanın hoşafı gümüş tasta ikram ediliyor, has odalılar ise hoşaflarını bakır kaplarda içiyorlardı. (Bilgin 2008: 290) Öte yandan, gerek padişah gerek vezir saraylarında veya büyük konaklarda olsun, altın, gümüş şamdanlar, tepsiler, el yıkama için leğen-ibrikler, kâseler, vazolar, gül suyu kapları (gülabdanlar), buhurdanlıklar, "sitil" denilen zincirli küçük kahve mangalları, cezveler, fincan zarfları, reçel ikramında küçük kaşıklar, ayrıca altın ya da gümüş sırmayla işlenmiş peşkirlerin kullanımı yaygındı. Ama ayrı ayrı çorba, pilav, hoşaf, keşkül kaşıkları gibi geniş bir yelpazede dinsel yasağa uyuluyordu. Osmanlı seçkinlerinin alternatifi ise, alt kesimlerin sadık dostu basit tahta kaşıklar değil, bağa (kaplumbağa kabuğu), boynuz, şimşir, abanoz, fildişi, kehribar (amber), aslan balığı kemiği veya sedeften yapılmış, sapları da mercan, zümrüt gibi değerli taşlar, altın ve gümüş kakmalarla süslenmiş, her biri bir sanat eseri olan kaşıklar olacaktı elbet.[79]

---

78 "Kendisi sofrada bağdaş oturur. Sofra etrafı çok defa iki parmak yükseklikte som gümüş bir sinidir. Som altından mamul ve mücevherle müzeyyen [süslü] diğer bir sofrası da vardır ki, bunu senede ancak üç dört defa kullanır." (Michel Baudier, Hrant Andreasyan çevirisi, Kömürciyan içinde: 123-124)

79 "Sıvı haldeki yiyecekler için, dinen ağza götürülmesi yasak olduğundan altın, gümüş ya da başka bir metalden yapılma olmayan, akik, amber gibi nadir bulunur malzemeden yapılan kaşıklar kullanıyorlar. Bu kaşıkların sapı, ağza değmediği için, altın ya da başka değerli malzeme ve taşlarla bezeli olabiliyor. Türklerin sofra dedikleri masaları, zengin evlerinde sırf gümüşten." (La Motraye: 205)

Gümüş ve altın kapların, sinilerin Enderun hazinesinde muhafaza edilme ve önemli ziyafetlerde alınıp kullanıldıktan sonra geriye gönderilme uygulaması sürüyordu. Ancak, Osmanlı yöneticilerinin, ülkenin yaşadığı mali bunalımlar sırasında, Kanuni'nin son Zigetvar seferi öncesi yapıldığı gibi, söz konusu değerli metallerden "emanetlerleri" darphaneye gönderip erittirerek para bastırmayı sürdürdükleri görülecektir. Dinsel baskıdan çok, sürekli savaşlar sonucu devlet harcamalarının artışıyla doğan mali kriz nedeniyle, Sultan III. Murad döneminde de Hazîne-i Hâssa'dan çıkarılan bazı altın ve gümüş eşya eritilip madeni sikkelere dönüştürülecekti. (Pala: 41) 18. yüzyılın başlarında, III. Ahmed ve sadrazamı Damat İbrahim Paşa iktidarında gösteriş ve debdebe ön plana çıkınca, dinsel yasakların etkisi azalacak, özellikle varlıklı kesimlerde, altın ve gümüş kap kacak sergileme çılgınlığı başlayacaktı. Ne var ki, yüzyılın sonunda, reform yanlısı III. Selim, yaşanan mali bunalıma çare olarak, Enderun hazinesinden altın ve gümüş eşyaların darphaneye gönderilmesiyle yetinmeyecekti. Padişahın 1790'da buyurduğu bir fermanda, dini yasak da gerekçe gösterilerek, sofrada altın ve gümüş kap kacak kullanımı toplumun tümünü kapsayan genel bir yasağa dönüştürülüyordu. Devletin acil para gereksinimini karşılama amacıyla getirilen bu yasağın, bir bakıma, toplumdaki altın gümüş eşya sevdasının çığrından çıkmasına tepki olarak çıkarılmış bir "men'i israf" yasası niteliğini taşıdığı da söylenebilir: Altın kap kacak kullanımının padişah, vezir sofralarıyla artık sınırlı kalmayıp, taklit yoluyla adeta "ayağa düşmesi", pahalı metallerden kap kacağın ayırt edici anlamının giderek değer yitirmesine karşı, tüketimi kısıtlayıcı bir yasaklama söz konusudur. Dahası, alım gücünün sınırlı olması nedeniyle, sofrasını süslemek bir yana, sadece biraz daha doyurucu hale getirmeye çalışan, geçim kaygısındaki halkın indinde de, bu genel yasak iktidar adına prim getirebilirdi.[80] Gelgelelim, sonraki dönemde hızlanan Batılılaşma hareketi ile birlikte, Osmanlı padişahları

80 Şeyhülislamdan da olumlu fetva alınarak, reisülküttaba uygulaması için gönderilen söz konusu emir, sadece sarayla sınırlı değil, halk için de geçerliydi. Mühürlü yüzük, kılıç süsü ve kuşak parçası ve kadın takıları dışında, herkesten ellerinde bulunan ve kullanımı "şer'an haram" olan altın ve gümüş kap kacağın ücreti karşılığı darphaneye teslimi isteniyordu. Valide sultan ve saray halkı, vezirler, ulema ve devlet ileri gelenleri de aynı şekilde davranmakla yükümlüydü. Sadece padişahın at bindiğinde saltanat şanı için gerekli birkaç altın eyer ve koşu takımı Hazîne-i Hâssa'da tutulacak, Enderun ve saray ahırlarında bulunan öteki eyer takımlarının yanı sıra değerli kazan ve tencereler de darphaneye gönderilecekti: "[...] Valide sultan ve selatini saire hazaratı taraflarında olan envai evanii zerü sîm darbhanei âmireye teslim olunmağla vüzera ve ulema ve rical ve sairlerin raht ve besat ve harem ve selâmlıklarında olan sîmü zerden masnu [yapılmış] evani ve gayri her ne ki var ise taraflarından darbhanei âmireye akçesiyle bayi olunmak [...] tarih-i fermandan otuz güne dek imhal [mühlet] olunmağla müddeti mezküreden sonra her kimde bulunur ise mazharı te'dib olunacaklarını..." (Ahmet Refik 1988, *Onüçüncü Asr-ı Hicrî'de*: 5-6)

Avrupa saraylarıyla yarışma tutkusuna girecek, dinî yasak unutulup, sofralar bu kez altın gümüş çatal ve bıçaklarla bezenecekti.

III. Ahmed dönemini simgeleyen ünlü "Lale Devri" (1712-1730), Osmanlı yönetiminin adeta kabuğunu kırdığı bir dönemin simgesidir. İlk kez, Londra, Paris ve Viyana gibi önemli Avrupa başkentlerine geçici elçilik heyetleri yollanıyor,[81] bir devlet matbaası kuruluyor, Batı yazarlarının eserleri Osmanlıcaya çevriliyor, kütüphaneler, kâğıt fabrikası, çini atölyeleri açılıyordu. III.Ahmed halen adını taşıyan semtteki ünlü Mavi Cami ve Topkapı Sarayı'nın giriş kapısının karşısındaki görkemli çeşmeyi yaptırmanın yanı sıra, Haliç'te Alibeyköyü civarında üç havuzun süslediği Hüsrevâbâd sayfiyesinin kurucusu olmuştur. Sadrazam Nevşehirli İbrahim Paşa'nın Haliç'in bir başka gözde mesire alanı olan Kâğıthane deresini çevreleyen ormanlık alanda yaptırdığı Sâdâbâd Kasrı ve ona bitişik Hayrâbâd Camii ile Üsküdar meydanındaki çeşmesi payitahtı daha da güzelleştirecekti. Öte yandan, hanım sultanlar, kimi Eyüp ve Bahariye'de yalılar veya köşkleri ile o dönem İstanbul'un en varlıklı kesimlerinin oturduğu Haliç'i daha da "şenlendiriyorlar"dı. (Ahmed Refik 1931: 24-26) Haliç ve Kâğıthane'deki bu yeni yapıların hemen hepsi ileride yok olsa bile, İstanbul'un çeşitli semtlerinde bugün bile hayranlıkla izlenen birçok mimari eser o dönemden kalmadır.

Saraya öykünen konaklar

Osmanlı seçkinlerinin çok varlıklı olsalar bile gösterişten uzak yaşam tarzı da bu "Osmanlı Rönesans"ı ortamında, fark edilir bir biçimde değişmeye başlamıştı. Oysa 1650'lerde İstanbul'da bulunan Fransız gezgin Thévenot, varlıklı kişilerin özellikle gösterişten kaçındıklarına değinirken, "İstanbul'da şahıslara ait birçok saray da bulunur, ama bunların dışarıdan bakıldığında hiçbir güzellikleri yoktur; tam tersine çok çirkin görünürler; anlaşılan padişah kıskanmasın diye dışarıdan çok gösterişli olmamasına uğraşmışlardır" diye düşünüyordu. (Thévenot: 56) "Zevk ü sefa" ve debdebenin egemen olduğu bu yıllarda, başta bir soğanı bile, bin altın eden nadide laleler[82] yetiştirme olmak üzere, çeşitli alanlarda sergilenen ince zevkler gibi,

81 Örneğin, Yirmi sekiz Çelebi Mehmed Efendi Ekim 1720 Fransa'ya Osmanlı elçisi olarak gönderilmiş ve 1721'de İstanbul'a dönmüştü. Seyahatnâmesinin Fransızca çevirisi ve Fransızların bu olayı değerlendirmesi konusunda bkz. *Mehmed Efendi, Le Paradis des Infidèles.*

82 13. yüzyılda Orta Asya'dan Anadolu'ya getirilen lale soğanları, daha sonra 16. yüzyılda Türkiye'yi ziyaret eden yabancılar aracılığıyla Avrupa'ya da yayılmış, hatta 17. yüzyılın ortasında Hollanda'da yetiştirilen özel lale çeşitleri dönemin parasıyla üç ila dört bin altın Hollanda Florini'ne alıcı bulabilmiştir. İşin ilginç yanı, lale soğanlarının 18. yüzyılda İstanbul'a bu kez pahalı ithal yoluyla, Osmanlı seçkinlerine geri dönmesiydi. Süs bitkisi ve ayrıca süsleme motifi olarak değerlenen lale çılgınlığı, seçkinlerin hobisi olmaktan çıkıp halk arasında yayılacak ve öylesine değer kazanacaktı ki, 1726 yılında lale fiyatlarına narh getiriliyordu. Melezleme yoluyla

ülkenin en ünlü şair, müzisyen, edebiyatçı, düşünür ve bilginlerini bir araya getiren ve çeşitli hediyelerle ödüllendiren saray, kasr ve konak sohbetleri ve ziyafetler birbirini izliyordu. Bu kültürel canlanma, Orta Asya Timurî, İran, Selçuklu ya da Abbasi seçkinleri arasında izlenen müzik ve şiirli yaratıcı dost meclislerini, İnalcık'ın deyişiyle "Has-bağçede ayşu tarab"ı (İnalcık 2011; İnalcık 2013a) adeta aratmıyordu. Başta padişah, dönemin ünlü mesenlerinin giriştikleri bu yarış, sadece saray çevresinde ve görkemli 1720 saltanat düğün şenlikleriyle sınırlı kalmıyor, "elit zevklerini" taklit hevesi, Osmanlı başkentinin güçlü ve varlıklı kesimleri arasında, bir "turnike etkisi" (Appadurai 1986: 31) yaratarak, daha öncesinde görülmedik bir biçimde yayılıyordu. Sıradan halk geçim zorluklarıyla boğuşurken, Osmanlı saray ve konaklarının geçmiş yüzyıllara göre günlük yiyecek-içecek harcamaları artıyor, dahası büyük ziyafetler ve görkemli sofra takımlarıyla gösterişçi bir tüketim tarzı öne çıkıyordu.[83]

Avrupa'da mükellef ziyafetler öteden beri, saray toplumunu tanımlayan gösterişli tüketimin merkezinde yer alan bir öğe iken (Cowan: 207), Osmanlı ileri gelenlerinin genelde kendilerine sık ziyafet çekme alışkanlığı yoktu. Günlük yemeklerin çoğunda da israftan kaçınılır, altın kap kacak kullanılmazdı.[84] Ama Lale Devri'nde Osmanlı seçkinleri arasında özel ziyafetler arttığı gibi, geleneksel sofra takımları da "yenilenmeye" başlıyordu. Ender bulunan ve pahalı yiyecekler ve tatlandırıcılar tüketimi gibi, sofraya gelen yiyecekler sıradan olsa bile, servis edildiği değerli madenlerden ve porselenlerden oluşan kap kacak ve sofra takımlarının kullanılması, birçok toplumda olduğu gibi Osmanlılarda da "belli bir toplumsal kimliğin" maddileştirilmiş, başka bir deyişle "cisimlendirilmiş işaretleri"ydi. (Appadurai 1986: 38) Padişah ve saltanat ailesine göre daha alt sosyal konumda bulunan vezirlerin, paşaların, üst düzey bürokratların, ulema ve eşrafın da gösterişli tüketim tarzını benimsemeleri ve adeta sarayla ve arala-

elde edilen yaklaşık üç yüz çeşitten en pahalısına o dönemin parasıyla iki yüz kuruş (günümüzün otuz Cumhuriyet altını) fiyat biçilmişti. (Göksu 2000)

83 Tülay Artan, Lale Devri'nin "tüketimci" yaşam tarzı konusunda, Osmanlı seçkinlerinin yeni saraylar, sahil sarayları, pahalı giysiler, değerli mücevherler ve görkemli döşeme eşyası tutkusunun adeta tavan yaptığını vurguluyor. Devlet ileri gelenlerinin mutfaklarındaki durumu ise şöyle özetliyor: "Günlük, aylık, yıllık hesap defterlerinde karşımıza çıkan yiyecek-içecek alışverişi miktarları da, Matbah-ı Âmire tayinatları ile birlikte düşünüldüğünde, bu saraylardaki tüketimin (sınıfsal farklılıkları da hesaba katan) herhangi bir 'gerçek' yeme-içme ihtiyacı nosyonun kat kat üzerinde olduğu izlenimini doğuruyor." (Artan 1998: 51)

84 1701'de, bir Fransız elçi heyetiyle İstanbul'a gelen Joseph de Tournefort, "Türklerin [...] evlerinde büyük şölenler vermelerini beklemeyin; az şeylerle memnun olurlar, örneğin bir Türkün mutfak masraflarından iflas ettiğini duyamazsınız" diyecekti. (Tournefort, İkinci Kitap: 77) Tournefort bu gözlemini sanki ondan yaklaşık elli yıl önce İstanbul'da bulunmuş olan yurttaşı Thévenot'dan "ödünç" almıştı: "Türkler görkemli ziyafetler vermezler ve bir Türkün servetini ziyafet sofralarında çarçur ettiği yönünde dedikodular hiç işitilmez; aza kanaat ederler..." (Thévenot: 68)

rında yarışmalarında, daha üstün bir toplumsal kimlik kazanma tutkusunun (Bourdieu 1984; Elias 2000) önemli bir payı olduğu söylenebilir. Zira lüks tüketim, Appadurai'nin de vurguladığı gibi, özel, bireylerle sınırlı ya da edilgen olmaktan çok, "son derece sosyal, ilişkisel ve aktif" bir davranıştır. (Appadurai 1986: 31) Ayırt edici tüketim ve taklit olgusuna antropolojik açıdan bakıldığında, *talebin* hiçbir zaman piyasada bulunan mallara, *arza* yönelik basit bir yanıt olmadığı, belli bir toplumdaki güç ilişkilerinin belirlediği bir sosyal mantığı izlediği görülecektir. (Dietler 1998: 111) Osmanlı seçkinleri arasında lale yetiştiriciliğine düşkünlük gibi, Çin ya da Saksonya porselenleriyle süslenen sofralara yönelişin, yeni saraylar ya da konaklar veya kütüphaneler yaptırılmasının, salt ekonomik nedene, yani alım gücünden çok, yarışmacı sosyo-kültürel ve siyasal mesajlar alıp vermeye dayalı olduğu da düşünülmelidir.[85]

Osmanlı seçkinlerinin yaşam tarzının değişmesinde, bizzat padişah III. Ahmed ile sadrazamı ve damadı Nevşehirli İbrahim Paşa gibi, önceki iktidar sahiplerine oranla Batı ülkelerindeki yaşam tarzına ve kültürüne karşı daha çok ilgi duyan kişilerin öncülük etmelerinin, günümüz tabiriyle "*trend setter*" rolünü oynamalarının, elbette payı büyüktür. 18. ve 19. yüzyıl Avrupa'sında ise krallar ve soyluların toplumda sosyal yaşama öncülük etme tekeli kırılmaya başlamıştı. Zira artık karşılarında siyasal haklar elde eden, ekonomik etkisi artan ve sosyal önem kazanan ve dolayısıyla kültürel otoriteye sahip olan güçlü bir burjuvazi, hatta alt tabakadan insanlar vardı. Oysa Osmanlı toplumu, gerek ekonomisi gerek sosyo-kültürel yapısı ve siyasal kurumlarıyla, büyük ölçüde geleneksel din-tarım devletinin patrimonyal özelliklerini taşımayı sürdürüyordu. Eskiden olduğu gibi, siyasal, sosyal ve kültürel yeniliklerin padişah ve seçkinler tarafından başlatılması doğaldı.

Sözgelimi, Kâğıthane'nin Sâdâbâd'a (Mutluk Yurdu) dönüştürülmesinin Paris'e gönderilen ilk Türk elçisi Yirmisekiz Çelebi Mehmet Efendi'nin Versailles Sarayı ve onu çevreleyen bahçelerden çok etkilenip, İstanbul'a döndüğünde izlenimlerini aktarmasıyla aynı döneme rastlaması tesadüf değildir. Ama bütün bu yeniliklerde şaşılacak bir durum yoktur. Zira Halil İnalcık'ın tanımıyla, "Patrimonyal devlette yüksek kültür, yalnız Yüksek Saray kültürü olarak var olmuştur [...] Hükümdar

85 Böyle bir bakışın da, tüm patrimonyal, hiyerarşik toplumlarda olduğu gibi, neden hükümdarın sofrasına en değerli yiyeceklerin gittiğini ya da devlet ileri gelenlerine, yabancı ülke temsilcilerine verilen ziyafetlerde neredeyse elli-yüz çeşit yemek çıkarıldığı; kimi zaman listede tavus kuşu, turna kuşu, keklik kebaplarına yer verildiği ya da pişirildikten sonra içine canlı hayvanlar konup dikilen bütün bir sığır kebabı sürprizi yaratıldığı veya altın, gümüş tabaklarda çerezlikler, buzdan kâseler içinde hoşafların ve bir fincan kahvenin nasıl bir tantanalı teşrifatla ikram edildiğini açıklamada yardımcı olacağı ortadadır. Appadurai, bu tür gösterileri değer turnuvaları olarak değerlendirir. Bunlara katılmak, hem iktidarda olanların bir ayrıcalığı hem de aralarındaki statü yarışmalarının bir aracıdır. (Appadurai 1986: 21) Başka bir anlatımla, "değer turnuvaları" elit statüsü üyeliğini tanımladığı gibi, sosyal yarışmayı açıkça belirtilmiş sınırlar içine çeker. (Dietler 1998: 88)

sarayı ve ekâbir sarayları, toplumda şeref ve itibarın, servet ve becerinin tek kaynağı ve sığınağı" olarak kalmıştır. (İnalcık 2003: 8) Oysa Batı Avrupa'da, örneğin İngiltere, Hollanda ve bir ölçüde Almanya ve İtalya gibi ulusal birliklerini ancak 19. yüzyılın ikinci yarısında gerçekleştirebilen ülkelerin önemli kentlerinde de görüldüğü gibi (Mennell 2011: 197), "servet kaynağı toprak ve tarım yerine ticaret ve sanayi alanlarına kayınca, yeni zengin burjuva sınıfı feodal-patrimonyal efendilerin yerini" almayı başarmıştır. Doğu'da böyle bir gelişme yaşanmadığı gibi, tersine, merkeziyetçi patrimonyal devlet yapısı daha da güçlenmiştir. (İnalcık 2003: 11-12) Bu yüzden, Osmanlı toplumsal yapısı içinde "yüksek kültür", en itibarlı ve varlıklı kesimin, padişah ve ailesi ile devlet ileri gelenlerinin saray ve konaklarında gelişmiştir.[86]

Kağıthane'de Sâdâbâd Sarayı, William Henry Bartlett'in gravürü. (Kaynak: Julia Pardoe *The Beauties of the Bosphorus*. London: George Virlüe, 1838, s.6. Dijital tıpkı basım: Archive.org) Ayrıca; *Sultanlar Şehri İstanbul*, Banu Büyükkal, (çev.), İst: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, 2010.

86 Devlet ileri gelenlerinin, varlıklı kişilerin kentteki saray ve konaklarındaki mutfakların ev sahipleri için ayrı, hizmetkârlar için ayrı mutfak düzenlemesiyle, padişah mutfaklarının küçük ölçekli bir kopyası olduklarını ekleyelim. Sözgelimi, saraydaki mutfak emininin görevini konaklarda "aşçıbaşı" üsleniyordu. Büyük konakların mutfaklarında "ocakbaşı" ve "perhizci" [kuşhaneci ya da ince aşçı] denilen bir yardımcısı da olurdu. "Pilavcı", "börekçi", "tatlıcı" olarak çalışanların ayrıca kalfaları, çırakları ve yamakları vardı. Hem börek hem de tatlı yapımından sorumlu olan ustalara "hamurcu" denirdi. Nasıl Topkapı Sarayı'nın harem bölümü varsa, Osmanlı yöneticileri ve zenginlerinin konakları da selamlık ve haremlik bölümlerini kapsıyordu. Ancak bu tür konaklarda, mutfak haremlik bölümünde yer alırdı. Yemekler, "dönme dolap" denilen raflı bir dolaba konur, selamlığa geçirilirdi. "Vüzera ve ekâbir konaklarında hizmet etme usulleri", "Kübera konaklarında verilen ziyafetler" ve "Sazendelerle oyuncu cariyeler" konusunda, bkz. (Abdülaziz Bey: 279-287; Balıkhane Nazırı Ali Rıza Bey, "Kibar Konakları": 351-365)

Örneğin, Osmanlı tarihinde, daha önce Farsça ve Arapça yazılmış yemek tarifleri ve aynı zamanda tıbbi öneriler içeren eserlerin çevirilerinden başka eserler bulunmazken,[87] ilk kez bir Osmanlı seçkini tarafından Osmanlıca yazılmış bir telif *Âğdiye Risalesi*'nin [agziye, yenip içilen şeyler] ortaya çıkışının da yine 18. yüzyılda gerçekleşmesi bir rastlantı olmasa gerek.[88]

Yaşam tarzı yönünden "ayırt edici" tüketim (Dietler 2001, Elias 2000, Goody 1982) pratiğine seçkin çevrelerin yaşadıkları mekânlarda karşılaşılması doğaldır. Nitekim 15. yüzyıldan beri İstanbul ya da Edirne'ye gelen yabancı elçiler ve gezginlerin rapor, anı ya da seyahatnamelerinde, özellikle, padişah ve öteki saray mensuplarının, devlet ileri gelenlerinin saray ya da konaklarındaki ikram tarzlarına ilişkin gözlemlerin ihmal edilmediği görülüyor. Sözgelimi, İstanbul'daki İngiltere sefirinin eşi Lady Mary Montagü 1717-1718 yılları arasında ülkesindeki yakınları ve dostlarına gönderdiği mektuplarda, ziyaret ettiği kimi Osmanlı ileri gelenlerinin eşlerinin verdikleri ziyafetlerde, birbirinin peşi sıra önüne çıkarılan onlarca çeşit yemekten çok, özellikle, Çin porselenleri ile ikram edilen tatlı ve kahve ritüelleri, gümüş, altın ve yaldızlı tepsi, tabak ve kâseler, sapları mücevher kakmalı kaşık, çatal ve bıçak, keza altın ipliklerle işlenmiş peçetelerden hayranlıkla söz edecekti. Lady Montagü örneğin, 10 Mart 1718 tarihli mektubunda, III. Ahmed'den bir önceki Padişah II. Mustafa'nın "gözdesi" Hafize Sultan'a yaptığı ziyarete yer verir ve haremdeki ziyafeti şöyle anlatır:

> "Bana bu ülkenin âdeti olduğu üzere birbiri ardından sunulan elli çeşit kadar et yemekli bir şölen verdi. [...] Bıçaklar altındı, sapları elmas kakmalı; ama beni asıl şoke eden, lüksün daniskası, altın sim ve ipekle işlenmiş çiçeklerle bezeli dantel sofra örtüsü ve peçeteler oldu; öyle güzeldiler ki. Bu değerli peçeteleri kullanırken üzülüyordum; üzerlerindeki iş, bu ülkede [İngiltere] çıkmış en güzel mendillerin inceliğine sahipti. [...] Şerbet (yemek sırasında içtikleri tatlı sıvı) Çin porseleninden bollerde verildi, ama kapakları ve alt tabakları som altındandı. Yemekten sonra, altın

87 Muhammed bin Mahmûd Şirvani'nin 15. yüzyılın ilk yarısında kaleme aldığı ve Timurtaşpaşaoğlu Umur Bey'e sunduğu yemek kitabının büyük ölçüde Arap yazarı Bağdadi'nin *Kitabü't-tabîh*'in çevirisi olduğu, ancak yazarın da kendinden yetmiş küsur yemek tarifini eklediği biliniyor. (Argunşah, Çakır 2005)

88 Şeyhülislam Parmakçızâde Abdullah Efendi'nin torunu, ulemadan bir kadının yazdığı sanılan, ancak üzerinde ne yazarın adı ne müstensihi ne de yazım tarihi bulunan *Âğdiye Risalesi* (Sefercioğlu 1985), içerdiği tariflerle Osmanlı önde gelenlerinin saray, konak ve evlerinde, III. Ahmed dönemi ile onu izleyen I. Mahmud, III. Osman ve III. Mustafa (1757-1774) dönemlerinde ne gibi malzemelerin kullanıldığı ve ne çeşit yemekler hazırlandığı konusundaki bilgilerin bu dar çevreden dışarıya aktarılmasının ilk örneğidir. Bir kopyası halen TBMM Kütüphanesi'nde bulunan bu yazma eser, 19. yüzyılda *Yemek Risalesi* başlığı altında hazırlanmış bir başka el yazma eserde büyük ölçüde kopya edilecek, 1844'te matbaada basılan ilk Türkçe kitap, Mehmed Kâmil'in *Melceü't-Tabahhin*'inde [Aşçıların Sığınağı] kimi tariflerinin neredeyse aynen kullanıldığı görülecekti. (Kut 1985: 10-14)

bir kapta su ve el kurulamak için peçeteler gibi işlenmiş el havluları getirdiler ki istemeyerek kullandım ve kahve de alt tabakları altından porselen fincanlarda sunuldu." (Montagu: 186-189)

III. Ahmed'in "Lale Devri" parantezi, 1730'da Patrona Halil İsyanı'nın patlak vermesiyle sona erse de, onu izleyen padişahların döneminde de, Osmanlı ileri gelenlerinin saray ya da konaklarının selamlık ve harem bölümlerinde benzer bir şatafat ve gösteriş hüküm sürecekti. İmparatorluğun hem askeri hem de ekonomik açıdan zor günler yaşadığı bir dönemde bile, Sadaret Kethüdâsı Mustafa Ağa 1776'da Rusya sefiri onuruna Bebek-Arnavutköy kıyısında Padişah III. Mustafa'nın kızı Beyhan Sultan'ın görkemli Sahil Sarayı'nda verdiği ziyafette, konuğuna kapaklı gümüş sahanlarda, altın yaldızlı gümüş tabaklar ve fağfur kâselerde yaklaşık yetmiş çeşit yemek ikram ettiğine değinilmişti, örneğin.[89]

Yaklaşık 15 yıl sonra, bu kez dönemin padişahı ve "Nizâm-ı Cedîd" tutkunu, yenilikçi hükümdar III. Selim'in kız kardeşi kimliğiyle lüks ve ihtişamı ile göz kamaştıran Beyhan Sultan'ın Sahil Sarayı'nı ziyaret eden İngiliz Elçiliği'nin doktoru ve aynı zamanda rahibi James Dallaway de, 1797'de yayınlanan anılarında, bu saltanat yalısında kendisine yapılan kahve ikramından çok etkilendiğini belirtecekti: Elmas işlemeli fincan ve kaşıklarların parıltısı göz kamaştırıyordu. Dahası, İngiliz konuğa sunulan nefis şekerlemelerin de üzerine yakut tozu serpilmişti.[90] (Artan 2006b: 81)

Osmanlı Devleti'nin klasik dönemdeki eski gücünü giderek daha da yitirdiği 18. yüzyılın sonlarında sergilenen bu sofra ihtişamı ve zenginliğinin, padişahın ve

89 Türk ve Rus konukların sofraları, "ananevi teşrifat usulüne göre tanzim", yani hiyerşik sıralamaya göre, düzenlenmişti. Kethüda ile sefirin birlikte oturduğu "Baş sofra" büyük yuvarlak gümüş bir tepsiydi. Tepsinin altındaki rahlenin üzeri ipekten bir örtüyle kaplıydı. Peçete olarak altın sırma işlemeli "ağır peşkirler" kullanılmıştı. Rus sefiri için altın yaldızlı gümüş çatal bıçak konulmuştu. Yemek öncesi hanendeler ve sazendeler fasıl müziği yapmışlar, ancak yemek sırasında sadece ince saz çalınmıştı. Yemekten öne olduğu gibi yemekten sonra da yine kahve içilirken, kethüda ve sefire kahveleri mücevherle bezeli zarflı fincanla sunulmuştu. Bu arada, cambazlar ve akrobatlar da bir gösteri yapmışlardı. Sonra da "âdet olduğu üzere elçiye hediye edilecek mükemmel donatılmış bir at" bahçeye getirilip dolaştırıldıktan sonra sefirin maiyet görevlisine teslim edilmiş, ayrıca öteki Rus diplomatlara da rütbelerine göre hediyeler dağıtılmıştı. (Şehsuvaroğlu: 323-325)

90 Yakut tozu serpilmesi, Emevi ve Abbasi sultanlarının hakiki altın varaklarıyla sunulan muhallebilerini çağrıştırıyor. 1719-1720'de Osmanlı Matbah-ı Âmire defterlerinde de "bedel-i altun" veya "bahâ-i altun varak" olarak belirtilen alımlar ve bedellerinin, 18. yüzyılda Osmanlıların da damak zevkinden çok gösterişe önem verdiklerinin bir başka kanıtıdır. (Artan 2006b) Bu arada, Fatih dönemi veziriâzamlarından Mahmut Paşa'nın haftada bir ulemaya ziyafet, verirken, ikram yemekleri arasında daima nohutlu pilav yaptırdığı ve aralarına nohut büyüklüğünde altın parçaları koydurduğunu anımsatalım.

saltanat ailesi üyelerinin geleneksel konukseverlik ve cömertliğinin ortaya konması değil, aynı zamanda, yaşadığı bunca soruna karşın, Osmanlı Devleti'nin hâlâ ne denli güçlü olduğunu yabancı konuklara kanıtlamak arzusunu taşıdığı da açıktı. Bu amaç özellikle 19. yüzyılda daha da açığa çıkacaktı.

* * *

Antik çağlardan beri bütün egemen sofralarında görüldüğü gibi, Osmanlı sarayında da, padişah ve ailesinden başlayarak, devlet erkânına, sivil ve asker görevlilere, üst düzey din adamlarına ve konuklara sunulan ekmek ve yemeklerin çeşit ve miktarı toplumsal hiyerarşiye göre değişiyordu. Ayrıca, kullanılan sofra takımlarının da, toplumdaki ayrıcalıklı sınıfların öteki sınıflara olan üstünlüklerini sergilediği de bir gerçekti. Yemekte sunulan şerbetler gibi, ritüel Türk kahvesi servisi bile, konukların mevkiine göre farklılık taşırdı. Dahası, kimi zaman ikram edilen nadide ya da alışılmamış yiyecekler de hiyerarşinin tepesinde yer alan kişilerin sofralarıyla sınırlandırılırdı. Osmanlı muktedirlerinin sofralarının bu özellikleri, sunulan yemeklerin "miktar" ve kalite, sunum ve servis önceliklerı ve kap kacağın, sürahi, bardak ve kaşıkların niteliği ziyafeti verenin toplumsal alanda üstünlüğünü "bildirmeye" ve "kanıtlamaya" yöneliktir.

Osmanlı imparatoru yemeğini özel dairesinde ve tek başına yiyordu. Zira Avrupa'daki feodal monarşilerde görülenin tersine, devlet ileri gelenleri arasında ona eşlik edebilecek saygınlıkta, köklü bey aileleri gibi potansiyel siyasal rakipleri yoktu. Böylesi seçkin ve güçlü aileler ve devlet yönetiminde görev alan mensupları, Fatih döneminde bertaraf edilerek, merkezî devlet aygıtı sadece padişah "kulları" olan önemli bir bölümü de devşirme kökenli asker ve bürokrat seçkinlere bırakılmıştı. Onlar da padişahın ne dengi sayılabilecek ne de iktidarına ortak olabilecek sosyal ve siyasal güce sahipti. Şeyhülislam dahil, Osmanlı din âlimleri ve başta kazaskerler ve kadılar olmak üzere, üst düzey din ve hukuk görevlileri de, özellikle İslam Halifesi unvanını aldıktan sonra daha da güçlenen padişahların ağzına bakıyordu. O, ulu ve tekti. Sofrasını, örneğin, boylar ittifakına dayalı Orta Asya konar-göçer imparatorluklarının hanları gibi kabile beyleri ya da kağanlarıyla paylaşmak zorunda değildi. Başka bir anlatımla, Fatih döneminden itibaren merkezi bir devlet yapısına dayanan Osmanlı padişahlarının artık Safevî ya da Babür soyundan Hint-Moğol hükümdarları gibi büyük ve köklü ailelerin mensupları, yerel beylerin yanı sıra, ulema ve tarikat şeyhleri gibi maddi ve manevi nüfuz sahibi kişilerin "değişken bağlılıklarına" dayanması gerekmiyordu (Necipoğlu: 319); söz konusu nüfuz gruplarına sarayının kapısını açıp bizzat ağırlamak gibi bir yükümlülüğü artık yoktu. Mutlak Avrupa monarşilerinde olduğu gibi, kralın soylu senyörleri saray yaşamına dahil ederek, sürekli ağırlaması, bir yönüyle "pasifize" etmesi gibi (Elias 2000) bir durum da söz konusu değildi.

Yine de, padişah bizzat katılmasa bile, kamusal alanda verdiği ziyafetlerin teşrifatının, kimin kim olduğunu ve yerini bilmesi gerektiğini somut olarak ortaya koyuyordu. Bu yönüyle, Osmanlı padişahının devlet ileri gelenleri gibi yabancı elçiler ve heyet üyeleri arasında hiyerarşik mevki ve toplumsal statü farkını kesin çizgileriyle gözeten "ayırt edici" yiyecek ve içecek ikramlarının, ideolojik işlevleri ve içerdiği simgesel anlamların, Doğu'da ve özellikle Batı'da, çağdaşları yabancı ülke hükümdar sofralarınınkinden çok farklı olmadıkları söylenebilir. Ama ilk bakışta. Zira Osmanlı saray merasimleri ve ziyafet ritüelleri, Necipoğlu'nun daha öncede değinilen yerinde saptamasıyla, "efendi ile kul arasındaki kapanmaz mesafeyi vurguluyor"; teşrifat, Avrupada olduğu gibi soyluları değil, velinimet padişahın hizmetindeki "kapıkulları ve belirli görevlere merkezden atanan bağımlı ulemayı hedefliyordu." (Necipoğlu: 319) Gerek divan yemeklerinde ve geleneksel elçi ziyafetlerinde, gerekse günlerce süren Osmanlı saltanat şenlik ziyafetlerinde, vüzera, beylerbeyleri, saray ağaları, şeyhülislam, kazaskerler ve din ulularından tutun, kadı, müderris ve şeyhlere, kısacası umera, ulema ve kılıç erbabı (seyfiyye) bey ve komutanlara, kimsenin unutulmaması ve "yerli yerince oturtulması" da elbette bu amaca dönüktü. Halka ve sıradan askere "kâse yağması" da, ağırlıkla padişahın maaşlı kullarından oluşan hedef kitlenin "mütemmim cüzüydü."

İktidarın meşruiyetini pekiştirme ve yeniden üretmeye yönelik yiyecek bağışları, 14. yüzyılın başından 18. yüzyılın sonlarına dek, kuruluş, gelişme, yükselme, duraklama ve gerileme aşamalarını kapsayan yaklaşık beş yüz yıllık bir süreçte, Osmanlı saray, imaret ve saltanat şenlik ziyafetlerinde hemen hemen aynı hiyerarşik düzende dağılmış, değişen siyasal, askeri, ekonomik ve toplumsal koşullara karşın, benzer simgesel anlamlar taşımıştır. Ganimet, haraç ya da vergi sağlamaya yönelik yayılmacı "fütuhat" dönemlerinin artık nostaljiye dönüştüğü çokuluslu ve çokdinli Osmanlı İmparatorluğu'nu, gerek Avrupa ülkelerinin orduları önünde aldığı yenilgilerin, gerekse yüzyıllardır yönettiği topraklarda dış destekli milliyetçi başkaldırıların birbirini izlemesi sonucu daha da küçüleceği çalkantılı bir yeni yüz yıl bekliyordu. Artık tek amacı varlığını korumak olan devletin, tarıma dayalı pre-kapitalist düzenden kopup, sanayileşme ve modernleşmeyi hedefleyen reformlara girişmekten ve düşmanlarıyla başa çıkabilmek için ittifaklarını geliştirmekten başka çaresi kalmamıştı. Batılılaşma hareketlerinin ve diplomatik ilişkilerin ağırlık kazandığı bu son yüzyılda, saltanat şenliklerinin sayısı azalırken, saray ziyafetleri, hem yeni mekânsal boyutları hem de giderek Avrupalılaşan sofra teşrifatı ve daha da zenginleşen karma mönüleriyle, yemeklerin sadece bolluk değil, kalite ve sunumunu da ön plana çıkaran önemli bir dönüşüme sahne olacaktı. Osmanlı İmparatorluğu'nun büyük güçlüklerle baş etmeye çalıştığı 19. yüzyılda ve 20. yüzyılın başlarında sona erişi öncesinde verilen saray ziyafetlerinde cisimleşen Batılı anlamda "yüksek mutfak" gösterilerinin de elbette yeni işlevler taşıması ve farklı simgesel anlamlar içermesi kaçınılmazdı.

BÖLÜM 15

ÇÖKÜŞ-DİPLOMASİ VE "PERDE!": OSMANLI İMPARATORLUĞU'NUN SON YÜZYILINDA ŞENLİK VE ZİYAFETLERİN DEĞİŞEN TARZ VE SİMGELERİ

Sultan II. Mahmud öncesi ve sonrası

Jean Brindesi. *Elbice-i Atika, Musée des Anciens Costumes Turcs de Constantinople*, Paris: Imp. Lemercier, 1855.
(Kaynak: Digital tıpkıbasım: archive.org; Topkapı Sarayı Müzesi.)

Gittikçe zayıflayan ve küçülen Osmanlı İmparatorluğu'nu yeniden canlandırma amacıyla girişilen idari, ekonomik ve eğitimsel "ıslahat" hareketleri (Quataert: 887-900) hızlanırken; Tanzimat reformları (Ortaylı: 101-193) öncesi yıllara ve sonrasına bir göz atalım: 1834 yılında kızı Sâliha Sultan'ı Halit Rıfat Paşa'yla evlendiren II. Mahmud 1836'da, bu kez şehzadeleri Abdülmecid ve Abdülaziz'in sünneti ve kızı Mihrimah Sultan'ın Ferik

Mehmed Said Paşa ile evlenmesi vesilesiyle görkemli bir saltanat şenliği daha düzenlenecekti. Bu, belki de Osmanlı hanedanın en son şatafatlı saltanat düğünüdür.[1] (And 1982: 14)

Babasının 1839'daki ölümünden sonra Tanzimat Hatt-ı Hümâyunu'nu ilan eden yeni padişah Abdülmecid de, 1845'te kız kardeşi Adile Sultan'ı Vezîriâzam Mehmet Ali Paşa ile evlendirecek, 1847'de de şehzadeleri Mehmed Murad ve Abdülhamid'in, 1856'da bu kez öteki şehzadeler Mehmed Reşad, Kemaleddin, Burhaneddin ve Nureddin'in sünnet düğünlerini yaptıracaktı. Abdülmecid 1854'te, Tanzimat'ın mimarlarından Büyük Reşit Paşa'nın oğlu Ali Galip Paşa ile kızı Fatma Sultan'ı evlendirirken de şenlikler düzenleyecek ve masraftan kaçınmayacaktı.[2] Abdülmecid'in kızları Cemile Sultan'ın Mahmud Celadettin Paşa ve Münire Sultan'ın İbrahim İlhami Paşa ile evlenmeleri vesilesiyle 1858'de de saltanat şenlikleri düzenlenecekti. (Balıkhane Nazırı Ali Rıza Bey: 331-332) 1870'de şehzadeler Yusuf İzzeddin, Mahmut Celaleddin, Vahideddin, Selahattin ve Alaadin Efendilerin sünnet düğünü yapılırken (And 1982: 14), Sultan Abdülaziz'in cülus yıldönümü de kutlanıyordu. 1899'da II. Abdülhamid'in oğlunun sünnet düğünü ise saltanat şenliklerinin sonuncusu oluyordu. (Aslan, Cilt I: 30, 50-55)

İmparatorluğun adeta can çekiştiği bu son yüzyılında yapılan saltanat şenliklerinin sayısı doğal olarak öteki yüzyıllara göre daha düşüktür. Aslında, anımsıyoruz, Osmanlı hanedanının yükselişe geçtiği ve gücünün zirveye eriştiği yüzyıllarda yapılanlar da dahil olmak üzere, tarihi belgelerle saptanmış, ayrıca vakanüvisler

---

1 Bu arada, bu kutlamalar vesilesi ile padişaha, şehzadelere ve sultanlara sunulan değerli hediyelerin, şenlik masraflarının en azından bir bölümünü karşılayan bir düzeye ulaştığını ve bunun da bir hayat öpücüğü olarak, iyice boşalmış hazineye önemli bir katkı sağladığı da unutulmamalı. Saltanat şenliklerin ekonomi-politiği geçmiş yüzyıllarda olduğu gibi, 19. yüzyılın ortalarına dek geçerlidir. Sâliha Sultan'ın düğününde, padişah ve damat paşanın saray mensupları ve görevlilere dağıttıklarının dışında, düğün sahipleri ile düğüne katılanlar arasında para, at, gümüş sandıklar ve kafesler, gümüş tepsiler içinde mücevherler, altın, gümüş, pırlanta gibi ziynet ve süs eşyaları, mücevher bezeli kutular, kumaş, şal, gümüş ya da porselen tepsi, sini, sahan ve şişeler, kutu ve sepetler içinde şekerleme, meyve, kuru yemiş vs. gibi alıp verilen hediyelerin kısa bir listesi için, bkz. Aynur 1995 Cilt1: 31-32; Arslan, Cilt 6-7: 171-172. Daha ayrıntılı bilgiler için, bkz. *Müellifi Bilinmeyen Sûrnâme I*, Arslan, Cilt 6-7: 183, 189-192; 196-219; 243-244;249-251;254-266. 1836 düğünleri için bkz. *Lebib Sûrnâmesi*, Arslan, Cilt 4-5: 63, 67-70, 87-88, 187-188)

2 And, bir Fransız kaynağa dayanarak, Abdülmecid'in kızını evlendirirken elli milyon Fransız frangı harcadığına işaret ediyor. (And 1982: 3 ve 9, dipnot 7) Çırağan Sarayı'ndan babasının ona çeyiz olarak verdiği Baltaliman Sarayı'na kayık alayıyla taşınan Fatma Sultan'ın "menkul" çeyizinin de değerinin yaklaşık altmış milyon lirayı bulduğu söyleniyordu. (And 1982: 18-19) Ancak, And bunun Osmanlı lirası mı günümüz (1982) lirası mı olduğunu belirtmiyor. 1890'larda İstanbul'da bulunan bir İngiliz yazarın duyumlarına göre, Abdülmecid'in kızını evlendirmesi, ona, dönemin parasıyla tam iki milyon İngiliz sterlinine mal olmuştu. Hem de Osmanlı hazinesinin tam takır olduğu bir dönemde. (Davey: 176)

tarafından yazılmış sûrnâmelerle de desteklenen saltanat şenliklerinin şimdiye dek saptanan toplam sayısı elli beş kadardır. (Aslan, Cilt I: 30). Bu da, Osmanlı iktidarında askeri zaferler, dinsel bayram ya da saltanat şenlikleri dışında kamusal alanda ziyafet verme geleneğinin oldukça sınırlı tutulduğunu gösteriyor.

Yine de, 19. yüzyılın başlarından, ama özellikle ikinci yarısından sonra ve I. Dünya Savaşı'nın ardından imparatorluğun sonuna dek, özellikle diplomatik nitelikteki Osmanlı saray ziyafetlerinin sayısının artışa geçtiği gözleniyor. Bu durum, uluslararası ilişkiler ve diplomatik faaliyetler bağlamında geçmiş yüzyıllara göre önemli yenilikler yaşanan dönemin ruhuyla uyumludur: 19. yüzyıl öncesinde, devletler birbirleriyle ilişkilerini genelde karşılıklı olarak gönderdikleri elçiler aracılığıyla yürütüyorlardı. Napolyon'un savaş yenilgilerinin ve siyasete vedasının ardından, Avrupa ülkelerinin 1815'te Viyana'da düzenledikleri kongrede ulusal sınırlar yeniden çizilirken, uluslararası kurallara dayalı bir diplomatik sistem oluşturulacaktı. Bu sistem, kariyer mensubu, ama çoğunlukla aristokrat kökenli, meslekten diplomatlar sınıfı tarafından yönetilecekti. Özel temsilcilerin yanı sıra, savaşçı kimliklerini vestiyerde bırakan Avrupa ülkelerinin hükümdarları da, bizzat uluslararası ilişkilerin "yeni aktörleri" olarak ön plana çıkmaya başlıyorlardı. (Yolcu: 243-244; Laudan: 225) Bundan böyle, resmî görevli diplomatların dışında, imparatorlar, krallar ve hanedan mensubu veliahtlar ya da prensler de, kimi zaman eşleri ile birlikte, önem verdikleri yabancı ülkelerin başkentlerine debdebeli resmî ziyaretlerde bulunacaklar, onları mevkilerine uygun teşrifat ve konukseverlikle ağırlayan ev sahibi hükümdarlarla kişisel dostluk ilişkileri daha da güçlenecekti.

1863'te kâğıt üzerinde hâlâ Osmanlı eyaleti olarak görünen ama fiiliyatta Vali İsmail Paşa'nın iktidarda olduğu Mısır'a giden ve 1867'de Avrupa ülkelerinde bir geziye çıkan ilk ve tek hükümdar Abdülaziz dışında, Osmanlı padişahları İstanbul'dan ayrılmakta pek istekli olmasalar da, bu yüzyılda İstanbul'a gelen yabancı şahsiyetlere genelde mükemmel bir konukseverlik sergilemekten geri kalmıyorlardı. Uluslararası ilişkilere yeni bir boyut getiren ve her biri farklı bir amaca yönelik bu tür ziyaretlerde, soylu konuklarını en azından mükellef bir biçimde ağırlamaya çalışmaları da doğaldı. Bu konuksever tutumlarında elbette, imparatorluk dış politikalarının diplomatik pazarlıklardan çok, güç ilişkilerine dayalı olduğu günlerin artık geride kalmış olmasının rolü büyüktü. Osmanlı Devleti, Fatih, Yavuz Selim ya da Kanunî Süleyman dönemlerine göre, artık iyice çaptan düşmüştü ve onu yutmak isteyen Avrupa devletleri karşısında ayakta kalabilmek için ağırlığı bundan böyle diplomasiye ve denge siyasetine vermek zorundaydı. Gücünün zirvede olduğu dönemlerde diplomatik ilişkilere gereken önemi yeterince vermeyen, öteki ülkelerle bağ kurmayı küçümseyen Osmanlı iktidarının, giderek yalnızlaştığı uluslararası arenada ayakta kalabilmek için, doğal olarak müttefik arayışlarına girmesi artık kaçınılmazdı. Bu bağlamda, İstanbul'daki yabancı ülke sefirlerinin

modernleşme ve yeniden güçlenme çabası içindeki Osmanlı devlet ileri gelenleri üzerindeki nüfuzu daha da artarken, birbiriyle rekabet ve değişken ittifaklar içindeki Avrupa'nın büyük ülkeleri ile siyasal, askeri ve ekonomik ilişkiler öne çıkıyordu.

İmparatorluğunun en güçlü olduğu 16. ve 17. yüzyıllarda saraya gelen yabancı elçilerle doğrudan diyaloğa girmeyen, kente geliş ve çıkışlarındaki alaylarla ve cuma namazına giderken halkına "görünmekle" yetinen, saltanat şenliklerine katılsa bile, konukları ve halkını süzmekle yetinen, gündelik saray yaşamında da bir saygı ifadesi olarak huzurunda daima büyük bir sessizliğin egemen olduğu Osmanlı padişahı formatı 18. yüzyıldan başlayarak evrilecekti. "Sessiz, vakur, mesafeli ve ulaşılmaz görünümlü" padişahların yerini 19. yüzyılda artık "görünen, konuşan, dolaşan" halefleri alıyordu. (Yıldırım: 216) Bu zihniyet değişikliğini ilk başlatan Sultan II. Mahmud'dur.[3] Şatafatta ve cömertlikte kusur etmeyen, ancak askeri, ekonomik ve siyasal yönden sürekli güç yitirdiğinden, ayakları üzerinde durmakta zorlanan Osmanlı iktidarı bundan böyle kendini hummalı bir dış ilişkiler çemberi altında bulacaktı. Dini bayramlar, askeri zaferler, saltanat şenlikleri ve elçi divanları dışında, genelde özel ve kamusal ziyafetler düzenleme konusunda pek istekli davranmayan, ancak saltanat şenliklerinde de gösterişli ve elbette çok masraflı ziyafetlerden kaçınmayan padişahların ziyafet stratejileri de bu yeni siyasal konjonktüre bağlı olarak farklılık gösterecekti.

Diplomasi ve stratejik ittifaklar yoluyla, başta Rusya olmak üzere Avrupa'nın birbirine rakip büyük emperyal güçlerinin üzerinde oluşturduğu sürekli tehditle baş etme çabasındaki imparatorluğun son yüzyılında (Ortaylı: 13-37), kamusal şenlik ve ziyafetlerin daha önceki yüzyıllardan daha farklı amaç, işlev ve simgesel anlamlar taşıması da bu yüzden kaçınılmazdır. Klasik dönemde konuksever şenlikler ve ziyafetler içe ve dışarıya "Bakın en güçlü biziz" mesajını vermeye yönelik iken, giderek eriyen imparatorluğun son demlerinde ise, içe ve özellikle, dışarıya, "Bakın hâlâ ayaktayız", "Biz de Avrupalıyız", "Aramızda eşitlerarası bir ilişki var" ya da I. Dünya Savaşı sırasında olduğu gibi, büyük devletlerle ilişkiler doğal olarak savaş müttefikleriyle sınırlı kaldığında, "Bizler müttefikiz, dayanışma içindeyiz" mesajlarını vermeye yönelik olacaklardı.

Osmanlı saray ziyafetlerinin ideolojisinin değişmesini sadece dış etkenlere bağlamak da eksik kalır. Zira 19. yüzyılın başından itibaren devlet yeniden yapılanma sürecine girmişti. Rumeli ve Anadolu âyanları ile padişah arasında 1808'de devlet

3 1837'de Osmanlı Devleti'ne askeri reformlar konusunda danışmanlık görevine getirilen Alman subayı Helmuth von Moltke'yi huzuruna kabul eden II. Mahmud, onunla sohbet edecek, ayrıca da bir nişan ihsan edecekti. (Karateke: 169-170)

iktidarını sınırlandırmayı, orduda, idarede ve maliyede "ıslahatı" amaçlayan Sened-i İttifak imzalanması bu yönde ilk somut adım sayılabilir.[4]

1839 Tanzimat ve 1856 Islahat fermanları da, ordu, yönetim ve eğitim kurumlarının modernleştirilmesini hızlandıracağı gibi, Müslüman ve gayrimüslim Osmanlı tebaası arasında ayrımı ortadan kaldırmaya ve eşitlik sağlamaya yönelikti. Ve nihayet, devletin 1876'daki ilk yazılı anayasasıyla birlikte, 1877'de parlamenter rejime (I. Meşrutiyet) geçilmesi (çok kısa sürse de), teokratik ve vesayetçi Osmanlı iktidarını bir ölçüde sekülerleştirecek ve padişahın yetki alanını daraltacaktı. (İnalcık 2016a: 135-162, 207-218; Ortaylı: 130-137) Avrupalı müttefikleri sayesinde 1856 Kırım Savaşı'nda geri püskürtülen Rusya'nın emperyal yayılmacılığı gibi, geri kalan Avrupa güçlerinin "Hasta Adam"ın mirasına bir an önce konma hevesleri, ayrıca imparatorluk bünyesinde ulusçu ve ayrılıkçı eğilimler, Osmanlı yönetiminin üzerinde Damokles'in Kılıcı gibi asılı kalırken, bu gelenekçi din-tarım devletinin sanayileşme, modernleşme ve anayasal monarşiden başka bir seçeneği kalmamıştı. Sonuçta, padişahın dinsel kaynaklı otoritesi ve siyasal meşruiyeti, bu bunalımlı yüzyılda dönüşmek zorunda kalırken, saray mutfaklarının ve ziyafetlerinin sosyal ve siyasal yaşamdaki geleneksel yeri, işlevleri ve simgeselliklerinin iç dinamiklere bağlı olarak evrilmesi kaçınılmazdı. "Kapıkulları"nın yerini eğitimli ve talepkâr sivil, asker siyasal seçkinler alırken, "yeni değerler", "yeni mutfağı" da doğuracaktı.

Osmanlı Modernleşmesinin Saraylara ve Saray Ziyafetlerine Yansıması

19. yüzyılın başlarından itibaren gerek saray mimarileri, gerek mutfakları ve yemekleri gibi, ziyafet teşrifat ve düzenlerinde de izlenen değişmenin sadece modernleşme arzusundan kaynaklanmadığı, aynı zamanda, imparatorluğun sürekli güç ve toprak yitirmesi nedeniyle, kendini savunma itkisiyle, dış dünyada ittifak arayışlarına girmesi ve dolayısıyla diplomatik faaliyetlere ağırlık vermesinin de önemli bir payı olduğu açıktır. Osmanlı İmparatorluğu'nda 18. yüzyılın başlarında önce III. Ahmed, yüzyılın sonunda da III. Selim dönemlerinde filizlenen dış dün-

4 18. yüzyılda, yeniçeri ve timar sistemi bozulduğundan, devletin merkezi otoritesi iyice zayıflamıştı. Yeterli asker toplayamayan devlet, bu durumda yerel seçkinler ve dışarıdan gelip nüfuz sahibi kişilerden oluşan âyanlara, vergi toplama yetkileri verince bu kişiler iyice güçlenmişlerdi. Âyan ve eyalet valileri, aslında taşra yönetiminde fiilen sahip oldukları hakları hukuken güvence altına alma peşindeyken, padişah Sultan II. Mahmud ise Osmanlı Devleti'nin merkezî otoritesini yeniden güçlendirmek istiyordu. Bu sözleşmeyi, Türkiye'de ilk anayasacılık hareketi olarak değerlendirenler de vardır. (Bkz. İnalcık 2016a: 97-104; Ortaylı: 39-65)

yaya açılma süreci 1839 Tanzimat Fermanı'nın ardından daha da hızlandı.[5] (İnalcık 2016a: 135-146; Ortaylı: 32-33; Dumont: 459-522) Bundan böyle, sadece teknik, askeri ve siyasal yönden değil, aynı zamanda kültürel yönden de "Batılılaşmanın" gerektiği görüşü, dönemin Osmanlı yöneticileri ve aydınları arasında güç kazanmaya başladı. 18. yüzyılda sadece merak ve ilgi konusu olan Batı'nın, bilimsel, teknolojik, askeri ve ekonomik alanlarda Doğu'ya göre, daha güçlü olduğu görüşünün artık genel kabul gördüğü, "reformcu" yeni bir döneme giriliyordu.

Osmanlı yönetici seçkinlerinin, Tanzimat, ardından Kırım Savaşı'yla da Avrupa ülkeleriyle artan askeri ve ticari ilişkilerinin tetiklediği ve I. Dünya Savaşı'nın sonuna dek, hatta daha sonrasında Cumhuriyet döneminde de sürecek bir kültürel değişim süreci içine girdikleri kolaylıkla gözlemlenebilir.[6] Her halükârda, imparatorluğun başkenti İstanbul'da, Lale Devri'ne göre, Tanzimat reformlarıyla daha da hız kazanan modernleşme, başka bir deyişle "asrileşme" (Bkz. Beydilli: 21-56) eğilimi ve Avrupa'ya öykünme, saray mimarisi ve teşrifatı gibi, mutfak kültürünü de etkilemiştir. 19. yüzyılın, özellikle ikinci yarısında, saray sofra adabı, yemek araç ve gereçleri, dahası yemek çeşitleri ve sunum estetiğinde de belirgin bir değişme yaşanacaktı.[7] Geçmiş yüzyıllarda, padişahın "tebaasına görünmesinin" bile "lütuf" sayıldığı şenlik ziyafetlerinin yerini, giderek, padişahların da zaman zaman sofrasal "inziva-ı şahane"den çıkıp, yabancı konukları ve eşleriyle, hatta Osmanlı ileri gelenleri ile birlikte aynı masaya oturduğu, eskinin mutlak sessizliği yerine çevresiyle sohbet ettiği ve ağırlığın artık Avrupa mutfağına verildiği diplomatik ziyafetlerin aldığına da yine imparatorluğun son yüz yılında tanık olunacaktı. Dahası, Osmanlı ileri gelenlerine verilen ziyafetlerde bile, Avrupa tarzı davetiyeler gönderilecek, konuklara Türk ve Batı mutfağının yemeklerinden oluşan "karma mönüler" sunulacaktı. Eski yüzyıllardaki ziyafetlerin

5 III. Selim döneminde Aralık 1802'de İstanbul'da gelen ve bu kentte altı ay kalan Alman tıp doktoru, doğa tarihi ve teknoloji meraklısı gezgin Ulrich Jasper Seetzen'in, gündelik yaşam dışında, Üsküdar'da Avrupai tarzda inşa edilmiş Selimiye Kışlası ve yakınındaki Türkçe eserler basan matbaa ve Haliç Sütlüce'deki Mühendishane-i Berri-i Hümayün ile ilgili gözlemleri için, bkz. Seetzen, Cilt I: 129,136-137, 143, 225.

6 Örneğin, 1854-1855 Kırım Savaşı sırasında, müttefik Avrupa ülkeleri İngiltere, Fransa ve Sardinya orduları mensubu subay ve askerlerin İstanbul'da uzun süre kalmaları ve sosyal yaşama dahil olmaları, varlıklı kent halkının da davranış ve düşüncelerini etkileyecekti. (Bkz. Hornby, *Kırım Savaşı Sırasında İstanbul*; Davey: 176; Cevdet Paşa, *Maruzât*: 7-8, 10)

7 16 ve 17. yüzyıllarda da hayvansal ve hububat ağırlıklı tarımsal ürünlere ağırlık verilen Osmanlı saray mutfağı, et ve kuş kebapları, yahnileri, narlı bademli, safranlı etli tavuklu kişnişli amberli köfteli, yaklaşık yirmi farklı pilav gibi tipik tarım toplumu yemek çeşitleriyle, yine de kısıtlı bir yelpazeden oluşuyordu. Gerçi, 18. yüzyılın başlarında padişah ve saray efradı, Edirne'de altmış yıl geçirdikten sonra yeniden İstanbul'a döndüğünde, mutfakta zeytinyağı tüketimi artacak, balık ve sebze yemekleriyle emperyal sofra daha da çeşitlenecekti. Yine de, Osmanlı saray ziyafetlerinde, gastronomik anlamda asıl zenginleşme, modernleşme ve Batılılaşma hareketlerine koşut olarak 19. yüzyılda gerçekleşecekti.

genelde toplumsal hiyerarşiye göre nicel özellikleri ön plana çıkarken, bu yüzyılda sunulan yemeklerin nitelikleri de ön plana çıkmaya başlıyordu. Hiyerarşik oturma düzeni korunsa da, tüm konuklar artık aynı yemekleri eşit miktarda tadabiliyordu. İmparatorluğun son yüz yılında, Tanzimat öncesi verilen ziyafetler ve sofra teşrifatına ilişkin ayrıntılı bilgilere sahip olunsa bile, konuklara hangi yemeklerin ikram edildiğini ancak bu ziyafetler için saray mutfağına alınan malzemelerden tahmin edilebilirdi.[8] Oysa son dönem saray teşrifat defterlerinde hiyerarşik sofra düzenleri kroki ile belirtilirken, ayrıca kaydedilen mönüler sayesinde, ikram edilen yemekler hakkında da kolaylıkla bilgi edinmek mümkündür. (Bkz. Kütükoğlu 1995: 374)

Bir bakıma, imparatorluk küçülür ve güç yitirirken, 18. yüzyıldaki Lale Devri'nden bu yana, Osmanlı iktidar ziyafetlerinin, artık daha gelişmiş bir mutfağı ve değişen sofra adabını yansıttığı açıktır. Başka bir deyişle, imparatorluğun gücü düşerken, paradoksal olarak, sofra kültürü gerek saraylarda gerekse saraya öykünen seçkin konaklarında, yükselişe geçmiştir. Gerçekten de, "Lale Devri" ile ünlenen bir önceki yüzyılda, sanki padişahla yarışırcasına yaşayan ve bu arada daha yüksek statüdekileri taklit etmeye heveslilerin 19. yüzyılda daha da çoğaldığı açıktır. Öyle ki, imparatorluğa 1734'ten beri birçok kazasker (kadıasker) ve şeyhülislam vermiş, varlıklı hem de saygın Dürrîzâde ailesinden Şeyhülislam Abdullah Molla'nın Üsküdar'daki görkemli konağında bir ramazan iftarında ağırlamak onuruna eriştiği dönemin padişahı II. Mahmud'a (1808-1839) altın ve gümüş kap kacakla sunduğu onca yemek çeşidinden sonra sofraya gelen, buzdan yapılmış "billur gibi bir kâse" içindeki hoşaf ikramı dillere destan olacaktı.[9]

8 Örneğin, 1832 ve 1834 saltanat düğünlerinde gerek Osmanlı ricaline gerekse yabancı konuklara hangi yemeklerin ikram edildiğini gösteren herhangi bir mönüye ya da resmi bir dokümana şimdiye dek rastlanmamıştır. Oysa konuklara sadece Osmanlı mutfağından yemekler sunulmuş olan 1539 sünnet düğünü ziyafetlerinde, herhangi bir mönü bulunmamasına karşın, kimlere hangi yemeklerin ve ne miktarda sunulduğu, en azından saray ziyafet defterlerine kaydedilmişti. (Bkz. Tezcan: 13- 15) Kasım 1649'da Erdel elçisi onuruna verilen divan ziyafetinde ikram edilen yemeklerin listesini de örneğin mutfak defterlerinde kayıtlıydı. (Bkz. Reindl-Kiel 2003: 95)

9 Dürrîzâde Şeyhülislam Abdullah Molla, "servet ve samânıyla beraber, mekârim-i mebzulesi [elinin çok açık olması] ve kibarlığıyla şöhret-şiâr idi." (Balıkhane Nazırı Ali Rıza Bey: 203) Dürrizâde'lerin Üsküdar Paşakapısı'ndaki konağı, müştemilâtı ve geniş bahçesiyle küçük bir saraydı adeta. Şeyhülislamlık sonrasında da bolluk ve cömertlik içinde yaşamayı sürdüren Abdullah Efendi'nin "nefâisperverliği" [iyi yemeklere ve inceliklere düşkünlüğü] Sultan II. Mahmud'un kulağına gider, o da merak eder doğrusu. Bir ramazan günü akşamüzeri Üsküdar Yeni Cami'ye gidiş emrini verince, "maiyeti erkânıyla" kayıklarla Üsküdar'a geçilir, doğruca camiye gidilir. Ezanı beklerken nedimlerinden birine, Dürrizâde'ye iftara gideceğini söyleyince, "Hemen Dürrîzâde'ye haber uçurulmuş: Dürrîzâde neye uğradığını bilemeyerek koşmuş, cami kapısına vardığı sırada Sultan Mahmud atına biniyormuş. Resmî tazim ve ubûdiyeti ifa edip [saygı ve bağlılığını sunma] rikâbında [önünde] yaya olarak yola düzülmüş, konağın önüne geldikleri zaman iftar topu atılmış. Hünkâr binek taşında attan

18. yüzyılın başlarında III. Ahmed ve sadrazamı ve damadı Nevşehirli İbrahim Paşa'nın öncülüğünde, başta mimari alanda, ardından sosyal ve kültürel yaşamda bir canlılık yaşanan Osmanlı payitahtı, Sultan II. Mahmud'la başladığı son yüzyılında da önemli değişikliklere sahne olacaktı. Padişah ve hanedan üyeleri Topkapı Sarayı'nı terk edip yeni saraylarına taşınırken, saray mutfak ve sofraları da yeniden şekilleniyordu. Doğu tarzı, toplumsal hiyerarşiye göre sofralara dağıtılan yemeklerin miktar ve çeşitlerinin farklılaştığı ziyafetlerden, Batı tarzı, davetlilerin protokoldeki yerine göre oturtulduğu, ancak herkesin aynı yemekleri paylaştığı ve bunların niceliği kadar niteliğinin de ön plana çıktığı modern ziyafetler dönemi başlıyordu. Bu geçiş sürecinde, bir önceki yüzyılda olduğu gibi, padişah ve Osmanlı seçkinleri, özellikle gelişen üst düzey sivil bürokrasi mensupları (Ortaylı: 281), İmparatorluğun sosyal ve kültürel yaşam tarzında önemli bir öncü rolü oynamayı sürdüreceklerdir. Zira mutlakiyetle yönetilen bu ülkede, 1876'da yazılı anayasa ve parlamentoyu öngören ilk meşruti rejime (anayasal monarşi) geçildiğinde bile, sanayileşmeye dayalı güçlü bir burjuvazi sınıfının bulunmaması, siyasal, sosyal ve kültürel alanlardaki dönüşümlerin de ağırlıkla yönetici seçkinlerin hegemonyası altında başlatılmasını kolaylaştırıyordu.

Yeni saraylar, yeni mobilyalar, yeni mutfaklar

Başta padişah ve saray halkı olmak üzere, Osmanlı asker sivil seçkinleri arasında modernleşme yönünde giderek hızlanan zihniyet değişikliği, giyim kuşama,[10] saray dış ve iç mimarisi ve mobilyasına diğer eşyalara olduğu gibi, saray teşrifatı, yemek

---

inerken Dürrîzâde, kâhyasının kulağına 'Haremin yemeğini selâmlığa versinler. Aşçıbaşı hareme başka yemek hazırlasın' demiş ve padişahın koluna girmiş her gün oturduğu odaya çıkarmış. El, etek, ayak öperek minnet ve şükranını arz eder. Padişahın maiyetinde yüz elliye yakın kimse ayrı ayrı mükellef sofralara oturtulur. " Tam iftar saatinde padişah ve beraberinde bunca insan "baskın"ının bile bu seçkin kişinin konağında hiçbir telaş ve sıkıntıya yol açmadığı izleniyor. Sofralara sapları fildişi, mercan ya da sedeften ve üzerleri değerli taş ve altınla bezenmiş çorba, tatlı, pilav, hoşaf kaşıkları konur. Padişahların yemeklerini tek başlarına yeme geleneğine karşın, II. Mahmud'un "emri ve müsaadesi" ile Dürrizade de onunla birlikte aynı sofraya oturur. Altın tepsi içinde altın tabaklardaki iftariyeliklerle oruç bozulduktan sonra, leziz yemeklerin resmîgeçidi başlar. Ardından, büyük billûr [kristal] tabak içinde yine billûr gibi bir hoşaf kâsesi getirilerek gümüş tepsiye konur. Sultan, mineli altın üzerine incilerle bezeli bağadan (kaplumbağa kabuğundan yapılmış) hoşaf kaşığı ile hoşafı tadar, sonra da "Molla, bu vişne hoşafı ne kadar soğuk! Diyince Dürrîzâde: - Kudretli Hünkârım. Hoşafın kâsesi buzdandır. Afiyetler olsun Şevketlim! Cevabını verir. Sultan Mahmud'un hayreti son dereceyi bulur. Dürrîzâde'nin mahir kilercisi hergün Küçük Çamlıca suyunu kalıp içinde kâse şeklinde dondurur içine efendisinin hoşafını kor, takdim edermiş..." (Musahipzâde Celâl: 182-184)

10 II. Mahmud döneminde, padişah gibi, asker ve sivil devlet görevlileri, üniforma, redingot (düğmeli uzun ceket), pantolon ve başlarına sarık yerine fes giymeye başlıyorlardı. Sadece din adamları, geleneksel Osmanlı giysi ve sarıklarını koruyorlardı.

ve ziyafet sofralarına da yansıyacaktır.[11] Osmanlı padişahları ve hanedan üyelerinin yaklaşık dört yüz yıldır oturdukları korunaklı Beyazıt (Saray-ı Atik), Topkapı ve Edirne saraylarından, 19. yüzyılda Boğaziçi'nde halk tarafından daha görünür kılınan yeni saraylara geçmeleri de, Batılılaşma hareketinin göstergelerinden biridir. Emperyal bir devletin yönetim merkezi olmasına karşın, iç içe üç ayrı avluya dağılmış mekânlarıyla, Orta Asya konar-göçer Türk-Moğol hükümdarlarının çevresinde sıralanan çadırların geleneksel hiyerarşik düzenini çağrıştıran Topkapı Sarayı külliyesi, törensel önemini, dolayısıyla simgesel anlamlarını korusa da, bundan böyle padişah ve ailesinin yaşama alanı olmaktan çıkacak, yerini Avrupai mimari ile inşa edilen yeni saraylara bırakacaktı. Zira Paris, Viyana, Londra ya da St. Petersburg'daki hükümdar saraylarında huzura kabul edilen ve çevredeki ihtişamdan çok etkilenen Osmanlı sefirlerinin İstanbul'a dönüşlerinde kaleme aldıkları veya anlatıp paylaştıkları gözlemlerinin de ortaya koyduğu gibi, İstanbul'da hem Osmanlı Devleti'nin görkemini yansıtacak hem de padişahı yabancı konuklar önünde küçük düşürmeyecek Avrupa tarzı görkemli saraylar gerekiyordu. Bu, "bir itibar meselesiydi." (Beydilli: 23)

"Tebdîl-i mekânda hayır vardır..."

Eski Beşiktaş Sahil Sarayı. Mouradgea d'Ohsson, *Tableau Général de l'Empire Othoman.*

11 Modernleşme ve Batılılaşma sürecinde, Osmanlı saraylarında yemek kültürü ve yemek mobilyalarının biçimsel ve biçemsel değişimleri konusunda, mimar gözüyle ayrıntılı bir inceleme ve görsel örnekler için, bkz. Arıburun: 78-110, 166-199.

Yeni Beşiktaş Sarayı (Gravür, Thomas Allom, Robert Walsh, *İstanbul Manzaraları*, [1836-1840], Sultan II. Mahmud'un Batı mimarisi esintili bu sahil sarayı, 1857'de Abdülmecid tarafından yıktırılacak, onu izleyen padişah ve kardeşi Abdülaziz de 1871'de aynı yere günümüze dek ulaşan Çırağan Sarayı'nı yaptıracaktı.

Önce, II. Mahmud, hanedan ailesiyle birlikte Beşiktaş'taki has bahçedeki Sahil Sarayı'na (Beşiktaş Sarayı) yerleşecekti.[12] II. Mahmud, bu sarayın dışında neo-klasik tarzda, ama ne yazık ki günümüze ulaşamayan, yarı taş yarı ahşap, Çırağan Yalı Sarayı'nı yaptırtacaktı (1834-1841). Şehzadeliğinde, babası Sultan Mahmud'un yönlendirmesiyle İtalyan müzisyen Guiseppe Donizetti'den piyano dersleri aldığı için Batı müziğine aşina, üstelik iyi derecede Fransızca konuşan ilk padişah olan (Beydilli: 37) Sultan Abdülmecid ise, daha da ileri giderek, has bahçedeki Beşiktaş Sahil Sarayı (Saray-ı Hümâyun) külliyesinin tüm ahşap saray ve köşklerini yıktırarak yerine, dönemin ünlü Osmanlı mimarları Karabet ve Nikoğos Balyan'ın projesini çizdiği "Avrupai tarz ve üslupta" görkemli yeni Dolmabahçe Sarayı'nı yaptıracaktı (1843-1856). Bu saray, ayrıca Tanzimat sürecinde inşa edilen ilk büyük saray olarak, gerek saray örgütlenmesinde gerekse teşrifatındaki değişimlere beşiklik edecek ve Osmanlı saltanatının sonuna dek birçok görkemli diplomatik ziyafetlere mekân olacaktı.[13] Ayrıca, Beşiktaş'taki Ihlamur

12 Günümüzde Dolmabahçe Sarayı'nın yer aldığı bu alanda bir zamanlar Sultan III. Ahmed'in yapımını başlattığı, ancak tahttan indirildikten sonra Sultan I. Mahmud döneminde tamamlanan Dolmabahçe Kasrı (Eski Beşiktaş Sarayı) bulunuyordu. Sonraki padişahlar döneminde kıyının bir bölümü daha doldurularak, yazlık olarak kullanılan bu saray daha da genişletilmişti. III. Selim ise, Dolmabahçe'deki Çinili Köşk'ün dışındaki tüm yapıları yıktırtıp yerlerine yeni bir saray inşa ettirecekti. Ancak, 1815 yılında haremdeki hamamda çıkan bir yangın sonucu Beşiktaş Saray-ı Hümâyunu'nun bazı bölümleri hasar görmüş ve Sultan II. Mahmud tarafından yeniden yaptırılmıştı.

13 Başta sadrazam olmak üzere, Osmanlı devlet ricalinin bayramlaşmak için padişahın huzuruna çıktığı muayede törenleri de 1868'den başlayarak Dolmabahçe Sarayı'na kaydırılacak, ancak cülus törenleri için Topkapı Sarayı'nın kullanımı sürdürülecekti. Muayede törenleri ve ritüelin-

Kasrı ve Anadolu Hisarı'na komşu Küçüksu Kasrı gibi ahşap yapıların yerini de yine Batı mimarisindeki kâgir kasırlar alacaktı.[14] Sultan Abdülaziz'in padişahlığında da, özellikle Avrupa'dan gelecek konukları layıkı ile ağırlayabilmek için, eski ahşap Beylerbeyi Sahil Sarayı yıktırılıyor, yerine şimdiki Beylerbeyi Yazlık Sarayı inşa ediliyordu (1861-1865). Abdülaziz, ayrıca 1871-1876 yılları arasında Çırağan Sarayı'nı da yeniden yaptırdı.[15] Özellikle, III. Selim'den (1789-1807) beri Osmanlı padişahlarının gözdesi olan ve çeşitli köşklerin bulunduğu Yıldız Bahçelerinde, Dolmabahçe Sarayı'nı yeterince korunaklı bulmayan vesveseli Sultan II. Abdülhamid döneminde (1876-1909) yapılan ek binalar ve saraylarla bu kez Yıldız Sarayı külliyesi oluşturulacak, içindeki Şale Kasr-ı Hümâyunu (Fransızca *chalet*, dağ evi), önemli yabancı konukların ağırlandığı devlet konuk evi olarak kullanılacaktı.

Dolmabahçe Sarayı. (Kaynak: www.beyaztarih.com)

Gerek Dolmabahçe gerekse Yıldız Sarayı, klasik dönemin iktidar merkezi Topkapı'dan çok farklı bir görüntü çiziyordu: Mimarinin yanı sıra, kullanılan eşyalar da değişiyor, sedirlerin yerini sandalye ve koltuklar, şamdan ve lambaların yerini

deki yenilikler konusunda, bkz. Göncü: 38-47. Türkiye Cumhuriyeti kurucusu Mustafa Kemal Atatürk'ün son nefesini 10 Kasım 1938'de bu sarayda vermesinin ardından, aziz naaşının başkent Ankara'ya nakli öncesi, Muayede Salonu'nda kurulan bir katafalka yerleştirilecek ve 16-18 Kasım arasında İstanbul halkı onun manevi huzurunda saygı geçişinde bulunacaktı.

14 Saraylar dışında, 19. yüzyılda İstanbul'un fiziki dokusundaki değişmeler konusunda, bkz. Ortaylı: 287-291.

15 Bu saray, Meşrutiyet'in ilanının ardından Meclis-i Mebusan'ın toplantılarına tahsis edilecek, ancak 1910'da yaşanan bir yangın felaketiyle harap olacaktı. Cumhuriyet döneminde bir ara stadyum olarak kullanılan geniş bahçesi üzerinde, yeniden inşa edilen saray halen otel olarak hizmet vermektedir.

Bohemya avizcleri, tabureler üzerine konan sinilerin yerini isc masalar alıyordu. Sadece yemek için ayrılan özel odalarda ya da görkemli yemek salonlarında kurulan sofralara artık Batı'daki soylu seçkin konutlarındaki gibi değerli çatal bıçak takımları, Saksonya porselen tabakları, Fransız kristal sürahileri konuyordu. Abdülhamid, Yıldız Sarayı'nda kendisi için özel bir tiyatro odası bile yaptırmıştı. Lale Devri'ndeki gibi, önce padişah tarafından başlatılan Batı tarzı yenilikler ve bir bakıma taklitçi tüketim furyası, İstanbul'da yeni bir sosyo-kültürel *habitus*un yeşermesine model olurken, özellikle Kırım Savaşı sırasında, sadece gayrimüslim ticaret burjuvazisi değil, Osmanlı ileri gelenlerinin de, şalvarlı, kaftanlı, yer sofralı, minder ve sinili "alaturka" (geleneksel) alışkanlıklarını giderek terk ettikleri, giyim kuşamın dışında, yemek odası, masası ve sandalyesinden, çatallı bıçaklı sofra adabına, hatta değişik lezzetlere, kendilerini bu "alafranga" (Avrupa tarzı) yeni yaşam stiline uydurmaya çalıştıkları izleniyordu. (Samancı 2011: 112. Ayrıca, bkz. Pardoe 2004; Hornby 2007)

Hami sultanın doyuran cömertliği

1809-1839 yıllarında Sultan II. Mahmud ve 1853'e dek Sultan Abdülmecid'in yaşadığı Beşiktaş Sarayı külliyesinde, genel mutfakların dışında, padişah ve ailesine hizmet veren "matbah-ı has", öteki adıyla "kuşhane-i hümâyun" ayrı birimler oluşturuyordu. Hareme yemek hazırlanan mutfak ile örneğin, saray personeline yemek çıkaran mutfaklar eskisi gibi ayrıydı. Aynı şekilde, özel bir ekmek fırını, helvahane ve elbette kilerler vardı. Yapımı 1856'da tamamlanan Dolmabahçe Sarayı'ndaki Matbah-ı Âmire de sanki Topkapı'nın küçük ölçekte bir kopyasıydı: Saraydaki görevlilere ve hareme yemek hazırlanıyor ve yemekler dairelere "tabla" denilen ahşap tepsilerle taşınıp dağıtılıyordu. Kuşhane, şehzade mutfakları, fırınlar, tatlıhaneler, kilerler ve bir değirmen, genel mutfaklara bağlı olarak çalışıyor; buna karşın, padişah ve valide sultan için yemek pişirilen bağımsız iki özel mutfak birimi has mutfak olarak, harem ve selamlığa hizmet veriyordu.

1876- 1909 yılları arasında ülkeyi yöneten Sultan Abdülhamid'in saltanat makamı seçtiği Yıldız Sarayı'nda da, Topkapı Sarayı dönemindeki Matbah-ı Âmire gibi, padişaha hizmet veren "matbah-ı hâssü'l-hâs" ile "harem mutfağı" gibi özel mutfaklar kurulmuştu. Bunların dışındaki genel mutfağın çatısı altında ise, şehzadelerden, sarayı koruyan askerlere, "Muzıka-yı Hümâyun" mensuplarından saray ahırları çalışanlarına dek yayılan bir yelpazede hizmet veren ve her biri ayrı çalışan mutfak birimleri vardı. Kısacası, "velinimet" padişahın elinin bereketi sürdürülüyordu.[16] Söz konusu mutfaklar ayrıca, aralarında uzmanlık alanlarına

16 "[...] Sultan Hamit'in evâhir-i saltanatında Yıldız'da vaki matbah-ı hâs dahil olarak bilumum matbahlarda büyük küçük kıt'ada olmak üzere günde bin sekiz yüz tabladan fazla yemek tabh

göre, "büyük ocak", "börek", "tatlı", "perhiz" ocakları gibi ayrılmıştı. Genel mutfakta pişen yemekler, saray görevlileri[17] dışında, saltanat ailesinin yakın akrabalarının oturdukları Dolmabahçe ve Beşiktaş, Ortaköy kıyısında dizili Feriye saraylarına günde iki kez, sabah ve akşam, tablacılar tarafından taşınırdı.[18] 1882 yılına ilişkin bir *Maaş Defteri*'ne göre, Yıldız Sarayı mutfaklarına bağlı olarak müdür, vekilharç, kâtip, kilerci, ekmekçi, börekçi, tatlıcı, aşçı, tablacı, tedarikçi, ambarcı, yemek dağıtımcısı, hamal, saka, oduncu, kalaycı kadrolarında çalışanların sayısının dokuz yüz yedi kişiydi. (Samancı 2008: 201) 20. yüzyılın başında, 1908 yılında on iki bin kişi bu saray kentte yaşıyordu ve "Mutfaklarda öyle çok yemek pişiyordu ki, aşçılar yemek artıklarını satarak kazandıkları paralarla kendilerine evler yaptırmıştı."[19] (Mansel: 458)

---

ve tevzi olunurdu. Hazine-i hâssanın matbahlar ve kilerler için mubayaa eylediği her nevi et, tavuk, piliç, hindi, süt, yoğurt, kaymak, yumurta, mütenevvi [çeşitli] un, tereyağı, yemek yağı, zeytinyağı, Mısır ve Rizun pirinci ve Avrupa'nın kelle ve âdî şekeri, mütenevvi sabun, patates ve her nev'inden kuru hububat ve her türlü yaş sebze ve soğan ve tuz, mevâsim-i mahsûsada her nevi taze ve kuru yemiş, turşular ve Avrupa müstahzaratından türlü konserveler, her nev'inden bonbon ve Münih ve Bavyera ve yerli biralar, soda vaterler [*soda water*, maden sodası], konyak, rom ve mütenevvi şaraplar ve her nev'inden müskirat ve gaz yağı, ispermeçet mumu esmânı [gider, harcama], gümrük resmi vesaire hariç olmak üzere senevi yüz kırk yüzeli bin liraya baliğ oldu. Sarf olunan odun ve kömür esmânıyla beher sene hemen yeniden mübayaa olunan porselen ve saksonya yemek takımları ve evânî-i züccâciye ve nuhâsiyye [bakır kaplar] esmânı ve bunların teferruatı esmân ve masarifi ve matbah, memûrîn, ketebe, vekilharçlar, aşçılar, çeşniciler, tablakârlar ve müstahdemîn-i sâire maaşât ve masarifi de ayrıca tesviye olunurdu." (Balıkhane Nâzırı Ali Rıza Bey: 346)

17 1908'de II. Meşrutiyet'in ilanının ardından, saray görevlilerine ilk kez özel bir yemekhanede yemek servisi uygulamasına geçiliyordu. (Samancı 2008: 202)

18 17. ve 18. yüzyıllarda Boğaziçi ve Haliç sahil saraylarının rütbe ve konumları ile bu sarayların Topkapı'ya uzaklığı nasıl doğrudan orantılıysa, yemek konusunda da, örneğin, saraylara gönderilen çörek ve susam malzeme tayinatının miktarları ve çeşitliliği de söz konusu saray sahiplerinin devlet protokolündeki yerlerine göre belirleniyordu. (Artan 2006a: 50-51) 19. yüzyılda da, bu kez hanedan mensuplarının oturdukları mekânların Dolmabahçe ve Yıldız saraylarına uzaklığı ile gıda tayinat farklılaşması geçerliydi. Kısacası, imparatorluğun son yüzyılında da, "Osmanlılarda sosyo-politik basamakların aynı zamanda mekânsal ya da mevkisel bir düzenleme mekanizması ve yeniden-bölüşüm ölçeği işlevini gördüğü"nü (Artan 2006a: 50) saptamak mümkündür.

19 Samancı, sarayda tablalar üzerinde yemek dağıtımının 1908'e dek sürdürüldüğünü, artan yemeklerin tablakârlar tarafından Beşiktaş semtinde "uygun fiyatlarla" satıldığını belirtiyor. (Samancı: 2008: 202) Ayrıca, bkz. Demirel: 64) Bu pratik sadece İstanbul saraylarına özgü olmasa gerek: Örneğin, Ortaçağ'ın gösterişli ziyafetlerinden kalan artıklar da muhakkak değerlendirilirdi. Mutfakta çalışanlar, kapılarda bekleyen yoksullar, gibi halk da şenlik ziyafetlerden nemalanırdı. Kimi zaman, tüketilemeyen yiyecekler kamusal yoldan satışa çıkarılırdı. "Bu, sarayda çalışanların yönettiği gerçek bir 'artıklar ekonomisi'" idi. (Montanari 2018: 143) Fransa'da da 19. yüzyılda soylu

II. Abdülhamid'in İttihat ve Terakki liderleri tarafından tahttan indirilmesi sonrası, yeni padişah V. Mehmed Reşad (1909-1918) yeniden Dolmabahçe Sarayı'na yerleşecekti. Padişahın başkâtipliğine atanan dönemin ünlü yazarlarından Halid Ziya Bey'in (Uşaklıgil), *Saray ve Ötesi* başlıklı anılarında göreve geldiği günlerde İstanbul'daki saray halkının yemeklerinin hazırlandığı Aldülhamid'in mutfaklarının panaromasını şöyle çizecekti:

> "[...] Matbah-ı Âmire dedikleri tesisatın masarifini tafsil ettikleri zaman bugünün saray boğazı hayalin içinde, doymak ve dolmak bilmeyen bir açlıkla ağzı açılmış, her şeyi yırtmaya müheyya [hazır] ve ne tıkınırsa kanamayarak, sonu gelmeyecek bir ırmak şeklinde derinliklerine akacak olan yiyecek dalgalarını bekleyen bir uçurumun korkunçluğunu aldı.[20] (Uşaklıgil: 43)

Halid Ziya da, saray mutfaklarının binlerce kadın-erkek oturan ve çalışanlarını doyurmakla kalmadığına ayrıca Beşiktaş semtinde birçok evleri "yok pahasına" saray aşçılarının ve tabla taşıyıcılarının "kazancına bırakılan" yemeklerle doyurduğunu da tüm İstanbullular gibi biliyordu. Klasik Osmanlı düzeninde yemeklerin tepeden aşağıya dağılımıyla nasıl "verenin askeri olan" insanlar hamilerine karşı borçlanıyorlarsa, aynı durumun 19. yüzyıl ve 20. yüzyılın başında da sürdüğü izleniyor. Oysa hazine tam takırdı. II. Meşruiyet döneminde, Yıldız Sarayı mutfakları kapanırken, israfı asgariye indirecek önlemler alınmaya başlanacaktı. Gerçi padişahın özel mutfağı, haremi hümâyun, şehzadeler ve harem ağaları için tabla usulü bol çeşit yemek hazırlanması sürdürülecekti. Ancak saray efradının büyük çoğunluğunu oluşturan görevli ve çalışanlar için yemekhaneler, yemek odaları gibi "umumi sofralar" da tabldot usulü, en yüksek mevkidekiler için bile 4-5 çeşidi aşmayan yemek çıkarılması yöntemi ağırlık kazanacaktı. Böylelikle bir ölçüde mutfak giderlerinde önemli bir tasarruf sağlanıyordu. (Uşaklıgil: 45-46; 77-78; 221)

---

ve zenginlerin Paris'teki saray ve konaklarında kurulan sofralardan artan yemeklerin hizmetkârlar tarafından dışarıya satılması yaygın bir uygulamaydı. (Bkz. Ferrières: 347-362) II. Abdülhamid'in tahtan indirilmesiyle, devletin yönetim merkezi Yıldız Sarayı'ndan yeniden Dolmabahçe Sarayı'na taşınacaktı. Kişilere göre tayinat sistemiyle hazırlanan çeşit çeşit yemeklerle dolu tabla sistemi de terk ediliyor, üst düzey saray görevlileri için düzenlenen bir "yemek odası"nda özel üniformalı garsonlar hizmet ediyor ve artık padişahın ikramı yemeklerin sayısı genelde dört beşi geçmiyordu. (Arıburun: 191-193)

20 Öyle ki, "[...] Millet açlıktan kıvranırken her gün yüzlerce koyun, tavuk, hindi yutan, yüklerle meyve ve sebze, şeker eriten, mangalına bir avuç kömür, ocağına iki odun koymaktan aciz bir halk kara kıştan titrerken azim kazanların altına yüzlerce araba mahrukat [yakacak, yakıt] döken bu saray mutfakları, adeta bir dağ mehabetiyle [heybeti, büyüklüğü ile] şişip kabarmış mahuf bir canavar şeklini alıyordu. (Uşaklıgil: 43-44)

Gelenek ve modernleşme arasında saray ziyafetlerinin simgesellikleri

19. yüzyılın başlarında, Sultan II. Mahmud imparatorluğun ibresini Batılılaşmaya yöneltirken,[21] saray ziyafetlerinde geleneksel teşrifat kurallarından kopuş ve alaturka-alafranga yemeklerin harmanlanma ve sıralaması henüz genel bir uygulamaya dönüşmemişti. Örneğin, Mayıs 1821'de huzura kabul için saraya giden İngiltere sefirinin heyetinde yer alan sefaret rahibi Robert Walsh anılarında, divanda verilen ziyafette, siniler üzerinde kurulan dört sofradan birinde, sadrazam ve sefir otururken, kendisinin çavuşbaşının sofrasında yer aldığını, bezelye çorbası, ızgara balık, koyun yahnisinden, piliç ve koyun kebabına, pilava, toplamda on bir çeşit yemeğin "kızarmış veya haşlanmış, tatlı veya ekşi, sert ya da yumuşak", karışık bir biçimde servis edildiğini, ayrıca şerbet ikram edildiğini belirtiyordu. Sofrada çatal bıçak yoktu; herkes önlerine konan büyük kaplardan elleriyle veya kaşıkla yemişti. (Walsh, Cilt I: 356-357)

Osmanlı donanmasını yeniden düzenleme faaliyetleri çerçevesinde, 1829 yılında İstanbul'a gelen ve "Müşavir Paşa" olarak atanan İngiliz deniz subayı Adolphus Slade de, Kaptan-ı Derya Küçük Hüseyin Paşa ile birlikte bir Boğaz ve Karadeniz sahilleri gezisinde, üst güvertede iki top arasında yere serilen küçük bir halı üzerinde kurulan geleneksel bir sofrada ağırlanıyordu. Önce, eller ibrikle yıkanmış, ortaya konan sini sofraya ilk olarak kızartma barbunya balığı, sonra bütün piliç, zeytinle pişirilmiş kuzu yahni ve başka etler getirilmişti. Çatal bıçak yoktu. Herkes elleriyle yiyordu. Slade, "Türk mutfağı mükemmel, birçok noktada Fransız mutfağına eşit, hele kuzusu onunkinden daha da üstün lezzette" diye yazacaktı. (Slade: 82) Toplamda 12 çeşit yemek sunulurken, şarap servisi yoktu. Slade, kaptan paşanın, pilavdan eliyle bir köfte yapıp ağzına tıkmasıyla biraz şaşalasa da, bunun paşanın konuğuna bir iltifat göstergesi olduğunu anlamakta gecikmemiştir. Gül suyu eklenmiş kuru meyvelerden oluşan hoşaf ortak kâseden kaplumbağa kabuğundan yapılmış değerli kaşıklarla içilmiş ve bu geleneksel ziyafet de bir bardak şerbet, ardından çubuk ve kahve ikramıyla sonlanmıştı. (Slade: 81-83) Gelgelelim, Slade, İngiltere sefirinin İstanbul'u ziyaret eden bir

21 İngiliz yazar Richard Davey, Osmanlı ordusunu Avrupa sistemine göre yeniden örgütleyen, birçok alanda reform hareketlerine girişen II. Mahmud'u, yenilikçi Rusya Çarı Büyük Petro'ya benzetir. (Davey: 167) Davey, ünlü İngiltere Sefiri Lord Stratford de Radcliffe'in, çok kanlı bir biçimde olsa da, "yeniçerilerin zehirli tiranlığının" bertaraf edilmesini "modern Türkiye'nin doğum günü" olarak nitelendirdiğini anımsatıyor. Lord'a göre, II. Mahmud, "Batı uygarlığının ışıltısının birazını ülkesine çekerek, hanedanının eski parlaklığını yeniden canlandırmayı" istiyordu. (Aktaran, Davey: 170) Ne var ki, Davey'in de yıllar sonra vurgulayacağı gibi, Osmanlı İmparatorluğu'nun geleceği üzerinde her biri ayrı emeller güden İngiltere, Fransa ve Rusya gibi büyük Avrupa güçleri ona pek yardımcı olmamışlardı. (Davey: 171)

İngiliz gemisinde verdiği baloda, Osmanlı paşalarının içki içtiğine, konuk yabancı hanımlarla dans ettiğine de tanık olacaktı.[22] (Slade: 248-254)

Sürpriz!

Sultan II. Mahmud'un 1834'te kızı Sâliha Sultan'ın Halil Rıfat Paşa ile evlenmesi vesilesiyle Dolmabahçe meydanında düzenlenen şenliklerde (*Müellifi Bilinmeyen Sürnâme* I. Arslan, Cilt 6-7: 167-180 ve 180-267; Aynur 1995 Cilt 1; Aynur 1989: 30-39), padişah ve ailesini tebriğe gelen ve hediyelerini sunan Osmanlı ileri gelen askeri, sivil ve dini görevliler ve saray halkına verilen bir dizi geleneksel çadır ziyafetinin ardından, şenliklerin on birinci gününde İstanbul'da bulunan yabancı ülkelerin temsilcilerinin çağrılı olduğu ziyafette bambaşka bir tablo söz konusudur. Konuklar, Kasr-ı Hümâyun'un bahçesine kurulmuş ve "sadrazamlara mahsus" Kebir Otak'a alındıklarında, büyük bir sürpriz onları bekliyordu: Çadırdaki geleneksel sedirler, minderler ve siniler kaldırılmıştı. Perdeler, avizeler, aynalar ve şamdanlarla bezenmiş çadırın ortasında büyük bir ziyafet masası yer alıyordu. Masanın üstüne çiçekler ve şekerlemeler serpiştirilmiş, çevresine sandalyeler yerleştirilmişti. Saltanat ziyafetlerine ilk kez davet edilen yabancı diplomatların hanımları ise eşlerinin yanına oturtuluyordu. Ziyafet masasının merkezinde, yemeğe katılmayan padişahı temsil eden sadrazamın sağında İngiliz, solunda Fransız sefirlerinin eşlerinin oturtulması da bir ilkti. Ancak, İslam dinine göre, Osmanlı ileri gelenlerinin eşlerinin böyle bir yemeğe katılabilmeleri elbette söz konusu olamazdı.[23] "El hasıl, bu makûle süferâya mahsus ziyafet-i lâzimesi [protokol ziyafeti] tamâmen ve kâmilen hazırlanmış ve rütbelerine göre tertîb ü tahrîr itdirilen pusulalar dahi oturacak mahallerinin tabakları üzerine vaz olunmuştur." (*Müellifi Bilinmeyen Sürnâme*, Aslan, Cilt 6-7: 245; Aynur 1995: 25-26; Aynur 1989: 34) Sofra protokolü Batı tarzında, konukların mevkilerine göre düzenlenmişti. Geleneksel Osmanlı ziyafetlerinde de, oturma düzeni hiyerarşik olduğundan bu konuda şaşılacak bir şey yoktur. Ancak, klasik Osmanlı şenliklerinden farklı olarak, herkese aynı miktarda ve aynı yemekler ikram ediliyordu. Dahası, ziya-

22 Aslında padişah Batı sofra adabı gibi içki ve yemeklerine de ilgi duyuyordu. Nitekim bir saray aşçısı Viyana'ya gönderilerek, iki yıl boyunca Avusturya imparatorunun mutfağında "staj" görmüştü. (Samancı 2007a: 48)

23 II. Mahmud'dan bir önceki padişah IV. Mustafa'nın 1807'de Paris'e Osmanlı büyükelçisi olarak atadığı Vahid Efendi, Avrupa'da verilen ziyafetlere birçok kadının da katılmasından büyük şaşkınlık duymuş, İslam inancının etkisiyle, kadınların erkeklerle birlikte yiyip içmesini yadırgamıştı. (Lewis: 6) Oysa Vahid Efendi'den yaklaşık doksan yıl önce Osmanlı'nın Batılılaşmaya açılan ilk kapısı Lale Devri'nin mimarı Sultan III. Ahmed'in, Mart 1720-Ağustos 1721 arasında fevkalade elçi olarak Fransa'ya göndermiş olduğu Yirmi Sekiz Çelebi Mehmet Efendi kadınlarla aynı sofrayı paylaşmakta sakınca görmemiş, üstelik bu ziyafetlere katılan soylu Fransız hanımlarının özel ilgisini çekmeyi de bilmişti. (Mehmed Efendi: 195)

fetin başında, yabancı konukların "padişah hazretlerinin aşkına", günümüz deyişiyle, padişahın onuruna, ayağa kalkarak "birer kadeh bâde" [şarap, ama şampanya olması daha olası] içmeleri davete katılan Osmanlı ileri gelenleri için de yine bir ilkti. Ziyafette sunulan yemekler değerli porselen tabaklarda çatal ve bıçakla yenirken, çadırın dışında konumlandırılmış Muzıka-ı Hümâyun Takımı [saray orkestrası] da Batı müziğinden parçalar çalıyordu. Konuk diplomatlar yemekten sonra havai fişek gösterilerini izlemek için Kasr-ı Hümâyun'a geçtiklerinde, onlara dondurmalar ikram edilmiş, bir başka oda da "çubuklar dahi içilmişdir." (*Müellifi bilinmeyen Sürnâme*, Aslan, Cilt 6-7: 176-177; asıl metin, 244-245; Kut 2010: 91-93)

Olayın ilginç yanı, Osmanlı saray adabındaki tüm bu yeniliklerin, klasik dönem şenliklerinde olduğu gibi görkemli bir otağda kurulan bir ziyafet masasında sergilenmesidir. Osmanlı sosyal yaşamında, kadın ve erkeklerin evleri dışında, yani kamusal alanda birlikte yemek âdeti olmamasına karşın, yabancı diplomatların eşleriyle birlikte davet edilmeleri, padişah hazır bulunmasa da, iki yanında sefir eşleri ile oturan sadrazamın önünde içki içilmesi, yemek sırasında Batı müziğinden parçalar icra edilmesi ve bu arada o güne dek hiçbir saltanat şenliğinde görülmeyen dondurma ikramı, Osmanlı başkentinde Batılılaşma kıpırtılarının sofra adabına ve mutfağına yansıması olarak görülebilir. Ama yabancı konuklara verilmek istenen asıl simgesel mesaj, hem Osmanlı Devleti'nin hayli eprimiş olsa da ihtişamını koruduğu hem de Avrupalılaşmaya hazır oluşuydu.

Nitekim II. Mahmud'un öteki kızı, Mihrimah Sultan'ın Mayıs 1836'daki düğünü ve ardından şehzadeleri Abdülmecid ve Abdülaziz'in sünneti vesilesiyle düzenlenen ve ilki dokuz, ikincisi ise sekiz gün süren düğün şenlikleri daha da görkemlidir. (*Lebib Sürnâmesi*, Arslan, Cilt 4-5: 11-50 (özet); 53-284 (asıl metin); ayrıca, Işık 2014. Yabancı bir tanık olarak, Pardoe: 253-281) Osmanlı Devleti'nin son büyük Sûr-ı Hümâyun'u sayılan bu "gövde gösterisi", imparatorluğun en bunalımlı döneminde, kandilli, mahyalı, meşaleli, ateş oyunlu şenlik gösterileri, çeşitli eğlenceler ve oyunlarla, İstanbul halkını birazcık olsun oyalayacak, sevindirecek ve rahatlatacaktı. Padişahın devlet ileri gelenleri, vüzera ve ulemadan paşalar, üst düzey din adamları, medrese müderrisleri, komutan askerler, tarikat şeyhleri, esnaf loncalarının kethüdaları, imparatorluk eyaletlerinden başkente konuk gelen askeri, sivil ve dini görevlilere ikramda bulunduğu, hediyeler verdiği bir dizi geleneksel ziyafet düzenlenmişti. Söz konusu ziyafetlerde de konuklar, usul ve kurallar gereğince, mevkilerine ve derecelerine göre ("liyakat ve iktidarlarınca") taltif edilmiş ve ağırlanmıştır.[24] Siyasal açıdan anlamlı bir yenilik ise, ilk kez bir saltanat düğününe Ermeni, Rum ve Katolik kili-

24 "[...] menzil ü liyâkat ve haysiyet ü mertebesine göre ri'âyet buyurularak usûl-i makderet-şinâsî ve kavâ'id-i fürû'-mihman-nüvazi icrâ buyurulmuştur." (*Lebib Sürnâmesi*, Arslan, Cilt 4-5: 80, 129)

seleri patrikleri, Kudüs patriği ve hahambaşı gibi Osmanlı üst düzey gayrimüslim din adamlarının da davet edilmiş olmalarıydı.[25]

Yabancı ülke sefirleri, elçileri ve üst düzey elçilik görevlileri için düzenlenen protokol ziyafetine, Sâliha Sultan'ın düğün şenliklerinde olduğu gibi, "madamaları" da [eşleri] çağrılıydı. Şenliğin yedinci günü, 4 Mayıs 1836'da düzenlenen bu ziyafete Fransa, İngiltere, Rusya, Avusturya, Prusya, Danimarka ve Yunanistan sefirlerinin yanı sıra, İsveç, Sardunya, Toskana, Amerika Birleşik Devletleri, Sicilya, İspanya ve Felemenk maslahatgüzarları katılmıştı. "Câmi'a-i İslamiyye" den bir ülkenin temsilcisi olarak İran Sefiri Hudâdâd Han'ın ve beraberinde İstanbul'da yaşayan İranlıların "Müdîri" Aga Mehmed'in ise, Avrupalı diplomatlardan birkaç gün öncesi davet edilerek hariciye nazırının çadırında "sâz ü neva" eşliğinde özel olarak ağırlanmış olduklarını da burada not edelim. (*Lebib Sürnâmesi*, Arslan, Cilt 4-5: 135-136) Önce Kasr-ı Hümâyun'a alınan batılı diplomatlar, burada hariciye nazırı tarafından karşılanmış, geleneksel kahve ikramı sırasında serasker paşa[26] da hazır bulunmuş, sadrazamın gelişiyle birlikte, ziyafet çadırına geçilmişti. Bir önceki düğünde olduğu gibi, çadırın içi avizeler ve şamdanlarla bezenmişti. Sofra kaşıkları, çatal ve bıçaklar "sâfi altundan"dı. Masada, sadrazam, hariciye nazırı ve bazı Osmanlı ileri gelenleriyle birlikte, mevkilerine göre oturtulan yabancı konuklar ve eşleri "kendi âdetleri üzere" yemeklerini yemişler, saray mızıka takımının çaldığı eserleri dinlemişler, akşam yeniden Kasr-ı Hümayûn'a dönmüşler, Boğaz'da sallar üzerinde düzenlenen "ateş işleri" ve kandil gösterilerini izledikten sonra, ayrılmışlardı. (*Lebib Sürnâmesi*, Aslan, Cilt 4-5: 26; 139-141) 1826'da yeniçeri ocaklarının kaldırılması sonrasında Osmanlı ordusunun yeniden yapılanma sürecinde danışmanlık yapan Alman subayı Helmuth von Moltke, Mihrimah'ın düğün şenlikleri vesilesiyle, İstanbul'da sefirlere verilen "muhteşem bir akşam yemeği"ni şöyle anlatıyor:

> "Gün batmasından bir saat önce bizi gayet büyük eski bir Türk çadırına götürdüler, burada yüz kişilik bir sofra kurulmuştu. Bronz tepsiler, gümüş takımlar ve porselenler gerçekten muhteşemdi. İki yüzden fazla mum, kordiplomatikle padişahın damadı, vezirler ve imparatorluğun üstün rütbelilerinden mürekkep heyeti aydınlatıyordu. Yemekten sonra tekrar köşke gidildi ve oradan donanma fişeklerinin atılışı seyredildi."[27] (Moltke: 65)

---

25 Ne var ki, ziyafet çadırında nazik bir sorun yaşandı: Rum ve Ermeni din adamları Musevilerle aynı sofraya oturmayı reddediyorlardı. Onlar şeyhülislamın iki yanında bir sofrada otururken, hahamlık yetkilisi tarafından kesilmemiş et yemeyen Musevi konuklar ise sadece peynir ve salatadan oluşan bir ziyafetle yetineceklerdi. (Pardoe: 266-67)

26 Ordu Komutanı. Tanzimat'tan sonra harbiye nazırı, günümüz savunma bakanı.

27 Oysa Aralık 1835'te İngiliz subayı babasıyla birlikte İstanbul'a gelen ve yaklaşık dokuz ay kalan Julia Pardoe, İşkodralı Mustafa Paşa'nın eşini ve kızını ziyaret etmek için gittiği konakta, kurulan zengin sofranın "tamamen Avrupai tarzda hazırlanmış olması"yla biraz düş kırıklığı yaşamıştı: "Gümüş çatallar, bıçaklar ve iskemleler. [...] Çok güzel oymalı altın bir tepsiyle sunulan şarabı

Yabancı konukları bekleyen bir başka sürpriz

Geleneksel Osmanlı çadırında düzenlense bile, Batı tarzı görkemli bir ziyafetle yabancı ülke temsilcilerine verilen bir simgesel mesaj söz konusuydu. Lakin, iki hafta sonra, bu kez Sultan II. Mahmud'un şehzadelerinin Kâğıthane Sâdâbâd'da yapılan sünnet düğünü (Sûr-ı Hitan) şenlikleri çerçevesinde[28] düzenlenen bir başka padişah ziyafetine katılan yabancı ülke temsilcileri, bu kez geçmişte Topkapı Sarayı'na gelen yabancı elçi heyetleri gibi, geleneksel Osmanlı sofra adabına uygun bir biçimde ağırlanacaklardı. Bir önceki Dolmabahçe çadır ziyafetine eşleri ile birlikte gelmiş, masa ve sandalyeli yemekte Avrupa tarzı yiyip içmiş olan yabancı konuklar, Kâğıthane'de kurulmuş dört ayrı çadırda, "erkek erkeğe", sedir ve minderlere oturup yemeklerini önlerindeki siniler üzerine konan kaplardan, tabaksız, çatalsız yemek zorundaydılar.

İngiltere, Rusya sefirleri ve Felemenk maslahatgüzarı umur-ı mülkiye nazırının çadırına; Fransa, Nemçe (Avusturya) sefirleri ve Sardunya maslahatgüzarı Hariciye Nazırının çadırına; Prusya sefiri ile Danimarka, Amerika Birleşik Devletleri ve İspanya maslahatgüzarları mansûre [ordu] defterdarının çadırına; İsveç, Sicilya ve Toskana maslahatgüzarları ile Yunanistan elçisi Darphane-i Âmire defterdarının çadırına davet edilmiş, klasik saz müziği eşliğinde, Sultan II. Mahmud'un talimatı uyarınca "tertîbi mevâidi Osmanî kılınarak" [Osmanlı yemek tarzında hazırlanan] sofralara oturtulmuştu. Padişah, geçmişte genellikle sünnet düğünlerine çağrılmayan yabancı ülke temsilcilerini bu şenlikte konuk ederken, onların "rüsûm-ı Osmaniyye" [Osmanlı usullerini] görmelerini özellikle istemişti.[29] (*Lebib Sürnâmesi*, Aslan, Cilt 4-5: 174-175)

Von Moltke bu "hakiki Türk ziyafeti"ni de şöyle anlatıyor:

> "Birkaç gün önce yine sultanın, daha doğrusu defterdarının misafiri idik. Tatlı Sular [Kâğıthane Deresi] denilen yerdeki büyük bir çayırlıkta, genç prenslerin [şehzadelerin] sünneti vesilesiyle şenlik yapılıyordu. Kordiplomatik de davetli idi. Bu bir tam Türk

---

içtiğimiz kadehler nefis kesme kristaldi. Masa Goblen bir halının üstüne konulmuştu." Bereket, "şahane iğne işinden derin bir bordürle süslenmiş" masa örtüsü ve "neredeyse bir örümcek ağı inceliğinde" ve altın işlemelerle bezenmiş peçeteler, Doğu lüksünü yansıtıyordu. Pardoe, ellerini yıkaması için getirilen gümüş leğen ve ibrikten, tutulan renkli ibrişimden çiçekli bordürle süslü peşkirden de çok etkilenmişti. (Pardoe: 139) Pardoe, 1836'da Azmi Bey'in konağında verdiği Osmanlı ve yabancı konukları buluşturan akşam yemeğini ise şöyle betimleyecekti: "Yemek Avrupa usulü sunuldu; masa da çok iyi hazırlanmıştı. Fransız şarapları su gibi akmaktaydı; şampanya ve siyah Edinburgh birası da eksik değildi; ama yemeğin en çekici yanı tatlı faslıydı." (Pardoe: 364)

28 Sünnet şenliklerinde şehzadeler dışında, yedi gün boyunca gruplar halinde devlet ileri gelenlerinin ve halk çocuklarından "cem'an beş bin kırk iki nefer sıbyân" Kâğıthane çayırında kurulan çadırlarda sünnet ettirilmiş, İstanbul'daki okulların öğrencilerinden sünnet olanlara "pilâv ve zerde-i sükkerin" ikram edilmişti. (*Lebib Sürnâmesi*, Aslan, Cilt4-5: 154-177)

29 Çadır bölüşümüne dikkat edildiğinde, Osmanlı yetkililerin özellikle, dönemin en güçlü Avrupa ülkeleri arasında siyasal bir dengeyi korumaya çalıştıkları da gözden kaçmıyor.

şenliği olduğu için bize de hakiki bir Türk ziyafeti verildi. Tabii çatal, bıçak ve şarap yoktu. İlk yemek içi pirinç ve üzümle doldurulmuş bir kuzu kızartması idi. Herkes bir parça koparıyor ve parmaklarıyla pilava dalıyordu. Arkasından un ve balla yapılmış bir tatlı olan helva geldi, sonra gene kızartma, genç tatlı, kimi sıcak kimi soğuk, kimi ekşi, kimi tatlı, her yemek ayrı ayrı mükemmeldi; fakat bunların bir araya getirilişi bir Avrupalı midesi için anlaşılması zor bir tarzda idi ve şarap da yoktu. Dondurma yemeğin ortasında verildi. Nihayet, daima yemeğin sonunu anlatan pilavı ısrarla istedik. Bunun arkasından da, üzerinde yemek yediğimiz büyük yuvarlak sininin üstüne bir çanak hoşaf, yani haşlanmış meyve kondu ve kaşıklanarak boşaltıldı. Yemekten önce ve sonra el yıkanıyor. Sırma işlemeli Avrupalı üniformalarıyla diplomatları böyle bir sofrada görmek pek eğlenceli! Herkesin boynuna sanki traş olacakmış gibi, uzun, işlemeli bir peşkir bağlıyorlar, sonra adamı mukadderatına terk ediyorlar." (Moltke: 68)

Siyasal açıdan, hanedanın devamlılığını simgeleyen şehzade sünnetlerinin, aynı zamanda İslam dini ritüellerinden biri olarak taşıdığı önem göz önüne alındığında, yabancı ülke temsilcilerine verilen bu ziyafette geleneksel Osmanlı ziyafet tarzından vazgeçilmemesini doğal karşılamak gerekir. Ancak, tüm zamanlarda olduğu gibi, her ziyafetin bir "güç ve zenginlik gösterisi" olarak algılanması da gerektiğinden, yabancı konuklara özellikle, geleneksel Osmanlı tarzında mükellef bir ziyafet sunma tercihi, üstü kapalı (zımni) bir "siyasal bir beyan, bir güç yineleme" mesajı olarak deşifre edilebilir. (Bkz. Alaba 2011: 29)

Osmanlı sarayı gelenekle modernleşme arasında bir denge kurarken, saray mutfağında, ziyafet teşrifatı ve sofra düzeninde görülen "ilkler", padişah ve Osmanlı seçkinlerinin toplumdaki "öncü" rollerini ortaya koyuyordu. 19. yüzyılın geri kalan bölümünde de, Fatih Sultan Mehmed döneminden beri süregelen bir "padişah kanunu" olan, Osmanlı sultanının özellikle kamusal alanda yemeğini tek başına yeme âdetinin, zaman zaman yine "ilerici" padişahlar tarafından çiğnendiği, hatta yabancı Hıristiyan diplomat ya da hükümdarların eşleriyle birlikte aynı sofraya oturarak, belli "tabuları kırdıkları" görülecektir.

"İnziva-ı Şahane" Âdeti Önce Direniyor Sonra da Çatlıyor

Osmanlı ziyafetlerinde yaşanan birçok ilke karşın, Tanzimat'ın ilanı sonrasında da padişahların tek başına yemek âdetinin sürdüğü görülüyor. Osmanlı İmparatorluğu'nda idari, askeri ve eğitim alanlarında Batılılaşmaya ilişkin önemli reform hareketlerini hızlandırmaya yönelik Tanzimat Fermanı'nı 1839'da ilan eden yeni padişah, Abdülmecid de "Avrupai tarzda" yeni saraylar inşa politikasını sürdürecekti. Bu arada, gerek saray teşrifatı, gerekse geleneksel Osmanlı resmî ziyafetleri

tümüyle Batı tarzında düzenlenmeye başlandı.[30] Osmanlı saray ziyafet teşrifatının ve mutfağının "Avrupalılaşmasında" en önemli faktör, 16. yüzyılda Rönesans İtalya'sının saray mutfağının ardından, Fransız mutfağının erken modern çağdan itibaren, ama özellikle 19. yüzyılda, dünyada egemen mutfak konumuna gelmesiydi.[31] (Albala 2011: 23-24; Ferguson: 619-623) Avrupalı konuklara Osmanlı geleneksel tarzında değil, onların sofra teşrifatı, Fransız tarzı yemek gruplandırması ve tüm yemeklerin aynı anda sofrada yer almadığı, her birinin Rus tarzı, sırayla servisi (Bkz. Symons: 288; Burrow: 103-104) ve elbette, ağırlıkla Fransız mutfağından yemekler sunulması, Osmanlı Devleti'nin Avrupalı dost ve hasımlarına adeta "Bakın, gastronomide de sizinle aynı dili konuşuyoruz, bizler de Avrupalıyız" mesajını vermesinde bir araçtı.[32]

---

30 1846'da Hariciye Nezareti Tercüme Odası'na bağlı olarak Teşrifat-ı Hariciye Memurluğu kadroları ihdas edilmesiyle, eski teşrifatın yerini "Avrupa protokolü" alacaktı. (Beydilli: 48)

31 Fransız mutfağı Avrupa'nın "Yüksek Mutfağı" olarak kabul görürken, örneğin, İngiltere'de Kraliçe Victoria, Prusya'da Kral IV. Friedrich Wilhelm, Avusturya-Macaristan İmparatoru I. Franz Josef, Rusya'da Çar I. Alexander, Meksika'da İmparator I. Maximilian, Japonya'da Meiji dönemi imparatorlarının saraylarına dek sıçramıştı. (Laudan: 215-225, 283) Örneğin Osmanlı ile hemen hemen aynı yıllarda modernleşme ve Batılılaşma çabalarına giren Japon imparatorları devletin resmî ziyafetlerinde Batı mutfağı (yôshoku) sergilerken, beyaz pirinç, balık ve sebzelere dayalı yüksek Japon mutfağını (washoku) titizlikle ayrı tutuyorlardı. (Laudan: 289)

32 Kentin yiyecek-içecek seçeneklerini artıran bu gelişmelerin yanı sıra; İstanbul'u ziyaret eden konuk yabancı hükümdarlar, üst düzey askerler ve teknik uzmanların onuruna verilen ziyafetlerin mönülerinde Fransız mutfağına ağırlık verilmesi ve "Avrupai" sofra adabı ve servisinin benimsenmesine, İstanbul'da tüccar ve bankerler dışında gerçek anlamda bir sanayi burjuvazisi bulunmadığı için, bizzat Osmanlı padişahları ve yöneticilerinin öncülük etmeleri doğaldı. Ancak, söz konusu yenilikler, başta varlıklı gayrimüslim aileler olmak üzere, Batı hayranlığı daha doğrusu taklitçiliğini benimseyen ve Pera'daki büyük otellerin *salon de thé* ("çay salonu") ve "restoran"larına dolışan kimi Müslüman zenginlerin sofralarına da ilham kaynağı oluyordu. Kısacası, Tanzimat reformları ve özellikle, 1854-1855 Kırım Savaşı sırası ve sonrasında, sadece gayrimüslim ticaret ve finans burjuvazisi değil, Osmanlı ileri gelenlerinin de bu yeni yaşam stillerine, 1720'lerdeki Lale Devri'ni anımsatan bir tüketim furyası içinde, kendilerini uydurmaya çalıştıkları izleniyordu. Örneğin, Abdülmecid döneminde İstanbul'da bulunan Lady Hornby, köklü ancak yoksul bir Ermeni ailesine mensup Dudu Bey hakkında şunları yazıyordu: "Padişah da Türk hanımlarının piyano çalması gibi bir moda yarattığından, Boğaz'da oturan paşaların bazılarının eş ve kızlarına piyano dersi veriyor." (Hornby; 246) Aynı döneme ilişkin olarak, Ahmed Cevdet Paşa da, İstanbul'un seçkin çevrelerini saran lüks ve israf, yani aşırı tüketim tutkusunun özellikle, "Mısır'dan gelen paşa ve hanımların büyük masraf ve sefahate yol açması"yla başladığına değiniyordu. (*Maruzât*: 7-8) Cevdet Paşa, Doğu ile Batı arasında sıkışan seçkin ailelerin davranışlarını da şöyle özetliyordu: "[...] iki yan minder yerine kanepe ve sandalye koymağa alıştık. [...] Alafranga sofra takımları edindik. Lakin ramazan iftarlarında eski sofra takımlarını da terk etmedik." (*Maruzât*: 10) "Alafranga" yaşam tarzına yöneliş, başta gayrimüslimler olmak üzere, seçkin kesimlerde yaygınlaşmasına karşın, toplum genelinde, "alaturka" yaşam tarzı genelde hâlâ egemendi. Saraylarda, askeri kışlalarda, imaretlerde, tekke ve zaviyelerde, konaklarda ve büyük aile evlerindeki yemek yeme alışkanlıkları ve tarzı hemen hemen aynıydı. Ağırlıkla yer sofralarında, erkek ve kadınlar ayrı ayrı olarak, birlikte yenmesi cemaat halinde yaşamın

Divanda bir Avrupalı elçiye sadrazam tarafından ziyafet veriliyor. (Kaynak: Mouradgea d'Ohsson, *Tableau General de L'Empire Othoman*, c.3-30 pl. 232; D'Ohsson Albümü, TSMK Y.B.3441.)

Sultan Abdülmecid'in Prens Napolyon (Joseph) onuruna Beylerbeyi Sarayı'nda verdiği ziyafet. *L'Illustration, Journal Universel*, c. 23, 10 Haziran 1854, s. 356. (Kaynak: Hathi Trust, Digital Library.)

önemli bir göstergesiydi. Başka bir anlatımla, halk kesiminde yemek "kolektif" özelliğini korurken, bireysel tercih ve davranışlar oldukça sınırlı kalıyordu.

Ancak, padişahın ziyafetlere bizzat katılmama âdeti hâlâ sürüyordu. Örneğin, 1845 yılında Beylerbeyi Sarayı'nda Rus prensi Grandük Konstantin Nikolayeviç ve maiyetini huzuruna kabul ettikten sonra, önemli konuğuna yemek salonuna kadar eşlik eden Sultan Abdülmecid, ziyafet masasına oturmadan kendi dairesine çekilecekti.[33] (Karatekin: 161-162) Batı müziği gibi Batı mutfağına da büyük ilgi duyan padişah, Mart 1854'te Osmanlı Devleti'nin müttefikleri Fransa ve İngiltere ile birlikte Rusya'ya karşı açtıkları savaş sırasında Kırım'da cepheye gitmeden önce İstanbul'a gelen, bir Fransız generali ve aynı zamanda Fransa İmparatoru III. Napolyon'un (Louis) kuzeni ve o dönemde veliahtı olan Prens Napolyon (Joseph) onuruna Beylerbeyi Sarayı'nda bir ziyafet düzenleyecekti. 9 Mayıs 1954'teki bu ziyafetin öncesinde Fransa'dan aşçılar getirtilerek, bu önemli konuğa hem alaturka (Türk tarzı) hem de alafranga (Fransız tarzı) yemekler (Bkz. Samancı 2011: 122) sunulması kararlaştırılmıştı. (Samancı 2003: 162-163; Özcan: 288-291) Dost devletlerin sefirleri, Osmanlı nazırları ve devlet ileri gelenlerinin davet edildiği, baştan sona Avrupa tarzında düzenlenen 100 kişilik bu ziyafete, ev sahibi Abdülmecid ise katılmamıştı. Padişah, 18 Mayıs 1854'te Beylerbeyi Sarayı'nda bu kez, Kırım cephesine hareketi öncesi İstanbul'a uğrayan İngiltere Kraliçesi Victoria'nın kuzeni ve aynı zamanda Belçika kralının oğlu olan Cambridge dükü ile Kırım'daki İngiliz askeri kuvvetlerinin başına getirilen Mareşal Lord Raglan onurlarına bir ziyafet verecekti. Padişahın yine katılmadığı bu ziyafette, dük ve maiyeti, Osmanlı hükümeti üyeleri, dost devletlerin elçileri ve üst düzey Osmanlı devlet görevlilerinden oluşan yüz on iki kişi hazır bulunmuştu. Ziyafet masası Avrupa tarzda düzenlenmiş, ancak sunulan yemekler Fransız ve Osmanlı tarzında harmanlanmıştı. (Özcan: 293-294)

Yeni Dolmabahçe Sarayı'nda Fransız komutana Fransız yemekleri

Cambridge dükü ve Lord Raglan'ın olanca şatafatla ağırlanması da, Prens Napolyon onuruna verilen ziyafet gibi, Osmanlı Devleti ile müttefikleri Fransa ve İngiltere arasın-

33 Haziran 1858'de İstanbul'a ikinci bir ziyarette bulunan Rus Çarı Alexandre'ın kardeşi Grandük Konstantin bu kez ailesini de birlikte getirecekti. Abdülmecid bir hafta boyunca Emirgan Sahilhanesi'nde misafir ettiği Konstantin'in onuruna Dolmabahçe Sarayı'nda yine bir resmî ziyafet verdi. Abdülmecid, ziyafet öncesi davetli yabancı ülke elçileri ve Osmanlı vükelasıyla sohbet etmesine karşın, ziyafete katılmayacak, konuğunu Sadrazam Ali Paşa'nın ev sahipliğinde ziyafet masasına uğurlayacaktı Grandüşese ise Harem'de bir "ziyafet-i seniyye" verilecek, bu ziyafete Abdülmecid'in hemşiresi Adile Sultan, kızları Fatma, Rukiye ve Münire sultanlar ve baş ve ikinci kadınefendiler katılacaktı. Grandüşese küçük oğlu ile *dame d'honneur* ve *démoiselle d'honneur*'leri (soylu nedimeleri) eşlik ediyordu. (Kütükoğlu 1995: 374 dipnot 19) Padişah, bu ziyafetlerde yer almazken, Grandük, eşi ve oğullarıyla birlikte Küçüksu Kasrı'nda özel bir öğle yemeği yiyecekti. (Şehsuvaroğlu 1954) (Konstantin'in İstanbul'u 1858 yılında ziyaret ettiği ortadayken, Kütükoğlu'nun haremdeki ziyafet tarihini, Osmanlı arşiv belgelerine dayanarak 11 Temmuz 1859 olarak vermesinin nereden kaynaklandığını kestiremiyoruz. A.Ü.)

daki dostluğu simgeleyen diplomatik gösterilerdi. Bu bağlamda, Padişah Abdülmecid de, 1 Şubat 1856'da sarayından çıkıp İngiltere sefiri Lord Stafford ve eşinin Beyoğlu'ndaki sefaret binasında düzenlediği ve Kırım kahramanları, sefirler, ataşeler, diplomatlar, kalburüstü İstanbullu Rumlar ve Ermenilerin de boy gösterdiği bir kıyafet balosuna, beraberinde Sadrazam Âli Paşa ve paşalarla birlikte katılarak "ezber bozuyordu." (Hornby: 183-186) Bu da o güne dek görülmemiş bir davranıştı. Abdülmecid, bundan üç gün sonra, bu kez Fransa Sefiri Edouard Antoine de Thouvenel'in Fransa sefaretinde (Fransız Sarayı) düzenleyeceği bir başka baloyu, kısa bir süre kalsa da "onurlandıracaktı." (Hornby: 193-195) Balo davetlerini reddetmemek, çevresini saran konuklarla kısa sohbetlerde bulunmak, yabancı çiftlerin yaptıkları günün danslarını izlemek, Osmanlı padişahının giderek "sosyalleşmesinde", aynı zamanda gerçek bir diplomata dönüşmesinde yeni bir aşamaydı.

Fransız sefaretindeki baloda Sultan Mahmud ve Osmanlı paşaları. *L'Illustration, Journal Universel*. c.27, s.148, ss.679. (Kaynak: Hathi Trust Digital Library)

Mareşal Aimable Pélissier onuruna Dolmabahçe Sarayı'nda verilen ziyafet. *L'Illustration, Journal Universel*, c.28, s.702, 9 Ağustos 1856, s.81. (Kaynak: Hathi Trust Digital Library.)

18 Temmuz 1856'da Dolmabahçe Sarayı'nın yapımının tamamlanışı ve aynı zamanda Kırım zaferini kutlama vesilesiyle, Kırım Fransız askeri kuvvetlerinin komutanı Maréşal Aimable Pélissier onuruna bu yeni sarayın kubbeli ve mermer sütunlarla çevrili dev muayede salonunda yüz otuz beş kişilik bir ziyafet vermesi de Osmanlı iktidarının Ruslara karşı savaş müttefikleriyle kurduğu sıcak ilişkileri barışta da sürdürme amacına yönelikti. Ne var ki, padişah konuğunu önce huzuruna kabul edip askeri madalya taksa, ayrıca değerli hediyelerle onu onurlandırsa da, bu merasimin ardından özel dairesine çekilip resmî ziyafete katılmayacaktı. Padişah adına Sadrazam Âli Paşa ve Hariciye Nazırı Fuad Paşa'nın ev sahipliğinde verilen görkemli ziyafete, müttefik ülkelerin sefirleri ve üst düzey komutanları ile Osmanlı hükümet üyeleri, paşalar ve devlet ileri gelenleri çağrılıydılar. Tavandaki gazlı dev avize ve altın şamdanlarla aydınlatılan büyük ziyafet masasının çevresinde konuklar mevkilerine göre oturtulmuştu. Fransız mutfağı ağırlıklı ancak Türk yemek ve tatlılarıyla harmanlanmış ziyafette, içki ardından likör servisi yapılacaktı. Bu görkemli ziyafet, dönemin ünlü Fransız gazetesi *L'Illustration*'a da konu oluyordu. Arthur Baligot de Beyne imzası ile yayımlanan haberin yanı sıra, Paulin imzalı bir başka yazıda da, sofra teşrifatı ve mönü, "*c'est à se croire en plein Paris*" (Kendinizi sanki Paris'in göbeğinde sanırdınız) diye nitelendiriliyordu. (*L'Illustration*, 9 Août 1856, Tome XXVIII, No: 702: 81-82. Dijital tıpkı basım: www.babel.hathitrust.org) Klasik dönemde saraya gelen yabancı diplomatlara sunulan etli, pilavlı, tatlılı, şerbetli bol miktar ve çeşit geleneksel Osmanlı ziyafetlerinden sonra, 19. yüzyılın ikinci yarısında ikramın ne denli değişikliğe uğradığını, bu Avrupa tarzı ziyafetin Fransızca yazılmış mönüsü yeterince ortaya koyuyor:

1. *Huitres fraîches au citron* (Çiğ istridye, limon)-*Potage à la Démidoff*, consommé *de volaille* (Prens Anatole Démidoff usulü sebzeli berrak tavuk suyu çorbası), *Consommé à la Reine* (İçinde tavuk parçaları bulunan, süt, yumurta sarısı ve manyok nişastasıyla bağlanmış tavuk suyu çorbası).
2. *Hors d'oeuvre* (Ordövrler): *Bouchées à la sauce piquante, au salpicon truffé* (Acı soslu, trüf mantarlı soslu volovan, milföy hamurundan küçük börekler).
3. *Relevés* (Ön başlangıçlar): *Poisson boulli garni à la sauce hollandaise* (Holandez soslu haşlanmış balık), *Fillet de boeuf au vin de Madère à la jardinière* (Madeira şaraplı sığır filesi, sebzeli).
4. *Entrées* (Başlangıçlar): *Côtelettes d'agneau à la financière* (Trüf esansı, Madeira şarabı, et suyu ve mantarla hazırlanmış soslu kuzu pirzola), *Patée de lièvre truffé garni à la gelée* (Trüf mantarlı yaban tavşanı ezmesi, jelatinli), *Suprêmes de poulardes historiées aux truffes* (Trüf mantarlı, içine jelatin katılmış beyaz soslu tavuk), *Salmis de perdreaux en caisses* (Izgarada kızartıldıktan sonra sahanda İspanyol sosuyla pişirilmiş keklik palazı), *Langues de boeuf en belle vue* (Jelatinli soğuk sığırdili), *Rougets en papilottes à la maitre d'hôtel* (Kâğıtta barbunya balığı, tereyağ, maydanoz, limon suyu, tuz, karabiberle hazırlanmış), *Chapons en*

galantine garnis à la gelée (Kemikleri ayrılıp içine trüf mantarı doldurulduktan sonra bir beze kalıp gibi sarılarak et suyunda ağır ağır pişirilen, soğuyunca kendi jelatini ile kaplanan iğdiş edilmiş horoz pilici dilimleri).

5. *Légumes* (Sebzeler): *Artichauts à la lyonnaise* (Liyonez soslu enginar), *Petits pois a la française* (Fransız usulü bezelye), *Haricots verts au beurre* (Tereyağlı taze yeşil fasulye).
6. Yemek arası: *Punch à la romaine* (Beyaz rom, limon ve şekerle hazırlanmış sorbe).
7. *Rôtis* (Kızartmalar): *Faisans garnis aux petits oiseaux* (Sülün, küçük kuşlarla garni), *Dindons à la Périgord* (Périgord usulü hindi palazı), *Chevreuil au jus, garni de cresson* (Kendi suyunda pişmiş karaca, su teresi yapraklarıyla garnili).
8. *Salades* (Salatalar): *à la russe, à l'italienne* (Rus ve İtalyan usulü).
9. *Entremets* (Tatlılar): *Pudding diplomatique à la sauce* (Kalıpta hazırlanmış soğuk puding, meyve sosuyla), *Gelée à la Sultane* (Hanım Sultan usulü, jelatinli elmasiye), *Gelée à l'orange* (Portakal peltesi), *Macédoine de fruits en gelée de Marasquin* (Kiraz likörlü, küçük doğranmış karışık meyve peltesi), *Blanc-manger à la vanille* (Vanilyalı muhallebi/tavukgöğsü?), *Meringues à la chantilly* (Krem şantiyeli beze), *Compôte melée* (Karışık meyve kompostosu), *Fromages glacés d'ananas, framboise, citron, vanille* (Ananas, frambuaz, limon, vanilyalı peynirli pastalar / *cheese cake?*)
10. *Dessert* (Sofra kaldırıldıktan sonra ikram edilen ağız tatları): *Papilottes* (Süslü kâğıtlara sarılmış şekerler), *Bonbons* (Bonbonlar), *Fruits confits* (Meyve şekerlemeleri), *Caramel* (Karamela), *Biscuits* (Bisküviler), *Petits fours* (Pötifurlar), *Fruits* (Meyveler), *Café-liqueurs* (Kahve ve likörler).
(Kaynak: *L'Illustration*, 9 Août 1856, s. 82. Çeviri ve varsa, hatalar benim.)

Fransız yemekleri ağırlıklı mönüde, Osmanlı mutfağından örnekler, kâğıtta barbunyayı saymazsak, sadece pelte, elmasiye ve tavukgöğsü gibi tatlılar faslında sunulmuştu. Bu arada, eski dönem Osmanlı ziyafetlerinde değersiz sayılan sebzelere de (enginar, bezelye, taze yeşil fasulye) Fransız tarzı yemek sıralaması gereği, artık yer verildiğini de not edelim. Genelde kabuklu deniz ürünlerine mesafeli duran Osmanlı ziyafet sofrası için, çiğ istridye bir yenilikti. Dahası, ilerideki saray ziyafetlerinde midye ve istakoz da boy gösterecekti. Aynı şekilde, geleneksel olarak koyun ve kuzu etine itibar edilen Osmanlı sarayında, artık sığır etinin de sunulduğu görülüyor: Sığır filetosu. Adeta "bir tek kuş sütünün eksik olduğu" Avrupa tarzı bu ziyafetin[34] hazırlanmasında, Paris'in o dönemde en ünlü restoranlarından Chevet'nin Pera (Beyoğlu) şubesinden yardım alınmış olması, aralarında Fransız mutfağını iyi bilen daimi ya da geçici Fransız, Rum, Ermeni ve Türk aşçılar olsa bile, Osmanlı saray mutfağının tek

34 Gelgelelim, bu büyük ziyafetin davetlileri arasında bulunan İngiltere sefareti görevlilerinden Edmund Hornby ise evine döndüğünde, eşinin anlattığına göre, "sunulan yemeklerin sayısı ve çeşitliliğini savurganca" bulmuştu. (Hornby: 346)

başına böylesine ustalık ve örgütlenme isteyen Fransız yemeklerini kolaylıkla yapabilecek ve sunabilecek bir deneyime henüz sahip olmadığını da ortaya koyuyor.

Yeni bir sayfa açılıyor

II. Mahmud ve I. Abdülmecid'in ve ardılları padişahların dönemlerinde de izlenebileceği gibi, imparatorluğun bunalımlar içinde geçen son yüzyılında, diplomatik ilişkilerin ön plana çıkmasıyla, Osmanlı Devleti'nin geleneksel ziyafet anlayış ve tarzı büyük ölçüde terk ediliyor, Batılı mutfak ve sofra teşrifatının öne geçtiği yeni bir sayfa açılıyordu. Klasik dönemin Topkapı Sarayı'ndaki Galebe Divanı ya da saltanat şenlikleri ziyafetlerinde, Osmanlı ve yabancı konuklara sini üzerinde birbirinin peşi sıra onlarca lezzetli ama bildik yemekler sunma pratiği artık geçerliğini yitiriyordu. Batı mimarisinde inşa edilmiş yeni saray ve kasırların görkemli salonlarındaki masalarda ikram edilen, sayıca daha az ama daha çeşitli ve kaliteli yemek ve tatlılardan oluşan ve her ziyafette değişen mönüler söz konusuydu. İstanbul'daki elçiler, kenti ziyaret eden yabancı ülke kralları, askeri ya da sivil heyetler veya önemli kişiler için düzenlenen padişah ziyafetleri (ziyafet-i seniyye) gibi, başta dini bayramlar olmak üzere çeşitli vesilelerle Osmanlı ricaline (hükümet üyeleri, üst düzey bürokratlar, askeri komutanlar ve din adamları) verilen devlet ziyafetleri, (ziyafet-i resmiyye) öncesi, davetli kişilere Batı ülkelerinde olduğu gibi, gün-yer-saat ve giyilmesi uygun görülen kıyafetlerin belirtildiği kişisel davetiyeler gönderiliyordu. Konukların masada oturacakları yerler önceden saptanıyor, masa üzerine konulan Fransızca ve Türkçe basılmış şık mönülerde ("esâme-i taam", sonraları "taam pusulası" denilecek) sunulan yemeklerin adları ve sıraları gösteriliyor, ayrıca yemek esnasında alaturka ve alafranga müzikler icra ediliyordu. Dahası, Matbah-ı Âmire'de tercümanlar da görevlendiriliyordu. Bunda, İstanbul'u ziyaret eden yabancı ülke hükümdarları, üst düzey sivil ya da askeri heyetler veya kişiler için düzenlenen Avrupa tarzı ziyafetler için istihdam edilen yabancı aşçılara kolaylık sağlama arzusu kadar, ziyafet mönülerinin artık Fransızca ve Türkçe yazılıp basılmasının, ayrıca saray için Batı'dan sofra takımları ve mutfak araç gereçlerinin siparişlerinin artmasının da elbette önemli bir payı

Küçüksu Kasrı

vardı. Tanzimat öncesi ve sonrasında olduğu gibi, 1859 Islahat Fermanı da "Garbîleşme" yani Batılılaşma ve modernleşme çizgisini sürdürürken, bir savaştan ötekine savrulan imparatorluğun, sayıları artan diplomatik ziyafetlerin stratejisinin geçmişle olan bağlarının giderek aşınması ve gerek Batılı ülkelere gerekse içe dönük, daha farklı siyasal mesajlar taşıması çok doğaldır. İlk bakışta saygın bir yabancı konuğun onuruna verilen olağan ve dar kapsamlı bir ziyafet sayılabilecek diplomatik ağırlama, gerek yeni mekânsal boyutuyla, gerekse yemek seçimleri ve sofra teşrifatıyla önemli bir kültürel değişimin ve 19. yüzyılda yaşanan birçok "ilk"in de habercisidir. Nitekim Abdülmecid'in ölümünden sonra başa geçen küçük kardeşi Sultan Abdülaziz de (1861-1876), "İnziva-ı şahane" geleneğini resmen çiğneyen ilk padişah oluyordu. Abdülaziz, tahta hazırlanma faaliyetleri çerçevesinde, *Osborne* adlı buharlı gemi ile çıktığı ve yaklaşık beş ay süren bir inceleme ve tanışma gezisinde, Mısır'dan sonra, Suriye ve Yunanistan'ın ardından 20 Mayıs 1862'de İstanbul'a gelen İngiliz veliahtı genç Galler Prensi Edward'ı (VII. Edward) Dolmabahçe Sarayı'nda huzuruna kabul edecekti. Padişah 26 Mayıs'ta da prensin onuruna Göksu Köşkü'nde düzenlediği ve Sadrazam Fuad Paşa ve Hariciye Nazırı Âli Paşa'nın davetli olduğu özel bir öğle yemeğine de bizzat katılacaktı. Adı "diplomatik bir dostluk yemeği" olsa da, bu Osmanlı yönetimi için bir ilkti: Yüzyıllardır, bir padişahın yabancı konukları, hele Osmanlı vezirleri ile aynı sofrayı paylaşması görülmemiş bir şeydi.[35] Dönemin ünlü devlet adamı ve tarihçi Cevdet Paşa önemli olayları yıl yıl özetleyip yorumladığı *Ma'rûzât*'ta bakın bu "olayı" nasıl anlatılıyor:

Sultan Abdülaziz. Pierre Désiré Guillemet'nin fırçasından. Milli Saraylar Resim Müzesi, İstanbul.

35 Galler Prensi de, bu uzun gezisi sırasında tuttuğu güncesinde bu ziyafetten şöyle söz ediyordu: "Saat 11.30 gibi, *Osborne*'a (gemisine) binerek 'Asya'nın Tatlı Suları'nın [Göksu] ağzına yolculuk yaptık. Öğle yemeğini E. Leiningen, Sir H.Bulwer ve ben, sultana ait çok hoş bir *Kiosk*'da [Kasır, köşk] yedik. Fuad Paşa, kaptan paşa, serasker ve Kâmil Paşa da onunla birlikte yediği için, sultan bu kadar çok kişiyle birlikte yiyerek büyük bir istisna yaptı. Her şey çok iyi geçti. Sultan gerçekten çok nazikti. Yemek öncesi bana muhteşem bir *nargbilé* ve Arthur ve Leopold [kardeşleri] için iki *Zouave* giysisi [işlemeli kısa cepken] hediye etti. Öğleden sonra saat 2 gibi İstanbul'a döndük." (*The Diary of Prince of Wales* [Galler Prensi'nin Günlüğü]: 87)

> "İngiltere velîahdi Prince de Galles, bu esnâda Dersaâdet'e [İstanbul] geldi. Göksu Köşkü'nde kendüsine taraf-ı Şâhâne'den ziyâfet verildi. Fuad ve Âlî Paşalar ve Kapudan ve Serasker Paşalar ve Meclis-i Vâlâ Reîsi Kâmil Paşa ile İngiliz elçisi ve bir ceneral ile bir amiral sofrada bulundu. Bu vakte kadar Padişahların vükela ile birlikte sofraya oturması âdet değil iken bu kere Zât-ı şâhâne [Sultan Abdülaziz] dahi sofraya oturdu." (Ahmed Cevdet 1980: 41)

Abdülaziz, askeri seferler dışında İstanbul ya da Edirne saraylarından genelde ayrılmayan Osmanlı hükümdarlarının tersine, aynı zamanda Müslümanların halifesi olarak, "Hıristiyan" ülkeler Fransa, İngiltere ve Avusturya başkentlerine resmî ziyaret yapan ilk ve son Osmanlı padişahı olacaktı. Fransa İmparatoru III. Napolyon'un Paris'te Osmanlı ürünlerinin de tanıtıldığı *Exposition Universelle*'in (Evrensel Fuar/ Umumi Sergi) açılışı vesilesiyle yaptığı davet üzerine, Abdülaziz'in Ağustos 1867'de Avrupa başkentlerinde kırk altı gün sürecek bir diplomasi turuna çıkması çok önemli bir yenilikti.[36] Abdülaziz'in, Avrupa'dan dönüşünde, kendisine orada verilen ziyafetler ve saraylarda gördüklerini yeni Osmanlı saraylarına da uygulaması gerektiğini düşünmeden edemediği anlaşılıyor. Kişilik itibarıyla gururlu ve gösterişi seven bir padişah olan Abdülaziz, abisinin eseri Dolmabahçe Sarayı'nı yeterli görmeyecek, Çırağan, Beylerbeyi ve Küçüksu saraylarını da yaptıracaktı.[37]

---

36 Paris'te III. Napolyon'un konuğu olarak Elysée Sarayı'nda ağırlanan ve Mabeyn-i Hümayûn Başkâtibi Halîmî Efendi'nin deyişiyle, "Saray-ı imparatorîde bir cesim ziyafet ita olunarak" onurlandırılan, sergi dışında da görülecek yerleri gezen Abdülaziz, bu arada, Fransız başkentinde bulunan Rus Çarı Alexander ile de bir araya gelme fırsatını buluyordu. Padişah ardından Londra'ya geçti. Kraliçe Victoria'nın resmî konuğu olarak Buckingham Sarayı'nda kalan, Veliaht Galler Prensi Edward'la görüşen Abdülaziz, resmî davetlere de katılacaktı. Dönüş güzergâhında geldiği Brüksel'de Belçika Kralı II. Leopold'un onun onuruna verdiği öğle yemeğine katılan padişah, daha sonra gittiği Koblenz'de Prusya Kralı I. Wilhelm ve Kraliçe'nin konuğu oldu. Viyana'da Avusturya-Macaristan İmparatoru Franz Joseph, Peşte'de de Macar devlet ileri gelenleriyle görüşmeler yaptıktan sonra, Tuna yolculuğu üzerinden İstanbul'a döndü. Bu vesile ile kentte üç gün süren kutlama şenlikleri yapıldı. (Gök 2012)

37 Gelgelelim, bu gösterişli yeni saraylarda padişahın "Avrupa saraylarında gördüğü hizmetkârlar ayarında iş görecek personel yoktur ve bunların yetiştirilmesi de zaman alacaktır." (Orgun 1984: 58) Abdülaziz, devlet yönetiminde en güvenilir ve başarılı sadrazam ve hariciye nazırları olan Keçecizâde Fuad Paşa ile Mehmed Emin Âli Paşa'nın sırasıyla 1869 ve 1871'de ölümlerinin ardından bocalamaya başlayacak, idari ve mali reformları sürdürme yerine savurgan politikaların batağına düşecekti. Osmanlı Devleti'nin 1875'te iflas edişi, Abdülaziz'in 1876'da tahtan indirilmesinde en büyük etkenlerden biri olacaktı. Harem de kendini tüketim furyasına kaptırmıştı. Örneğin, Abdülaziz'in güzelliğiyle ünlü dördüncü eşi Çerkez kökenli Neş'erek (Nesteren veya Nesrin) kadınefendinin Beyoğlu'nda başta mücevher olmak üzere çeşitli alışverişlerinin devlet hazinesine ödetmesinin yaklaşık bir milyon sterline ulaştığı rivayet edilir. (Bkz. Davey: 178)

İngiltere gezisinde İngiliz veliaht prensi ile dostluklarını tazeleyen Abdülaziz, Prens Edward'ın Nisan 1869'daki ikinci İstanbul ziyaretinde kamuya yeni bir mesaj verme fırsatı daha bulacaktı. Yapımı bitmek üzere olan Süveyş Kanalı'nı görmek için gittiği Mısır'dan İstanbul'a geçen Galler prensi bu kez yalnız değildi; yanında eşi Prenses Alexandra da vardı. Abdülaziz, Galler prensi ve prensesinin onurlarına Dolmabahçe Sarayı'nda, 1862'de Küçüksu Kasrı'ndaki (Göksu Köşkü) resmî görüşmeler vesilesiyle düzenlediği "erkek erkeğe" yemekten çok daha gösterişli bir ziyafet verdi. Ziyafete önemli ülkelerin sefirleri ve eşleri de davet edilmişti. Böylelikle, İngiliz prensesin yanı sıra, yabancı diplomat eşleri de bir Osmanlı padişahı ile İstanbul'da ilk kez aynı masada yemek yeme onuruna kavuşuyorlardı. Ev sahibi konumundaki padişah için de bu bir ilk olsa bile, Abdülaziz'in iki yıl önce çıktığı Avrupa diplomatik turunda, onu ağırlayan hükümdarların onuruna verdikleri ziyafetlerde, davet sahiplerinin ve öteki konukların eşleriyle aynı masaları paylaşmış olduğu da unutulmamalı.

Osmanlı hükümet üyeleri ve devlet ileri gelenlerinin de bir kez daha padişahla aynı masada yer aldığı bu ziyafette, prens ve prenses sultanın solu ve sağına oturtulmuştu. Oval masanın sağ tarafında, prensesin sağına sadrazam, sadrazamın sağına da İngiliz sefiresi, onun yanına Rusya sefiri yerleştirilmişti. Masanın sol tarafında ise prensin sağına Rusya sefiresi olmak üzere, Fransa sefiri ve öteki diplomatlar ve Osmanlı nazırları da yine mevkilerine göre oturtulmuşlardı.[38] (Russell: 490-491; Oberling-Smith: 132)

Mönü seçiminde Fransız mutfağının onlu servis tarzına uyulduğu, ancak yemeklerin artık sofraya topluca sunulmak yerine, "Rus usulü"ne göre, teker teker getirildiği (Bkz.Samancı 2007a: 50), dikkatten kaçmıyor. Osmanlı sofra adabında bir başka çarpıcı

1907'de yayımlanan *The Sultan and His Subjects*'in yazarı Richard Davey, bu kadınefendinin adını nedense Mihri Sultan olarak veriyordu.

38 Ziyafette neler ikram edildiğini İngiliz heyetine gazeteci William Russell'ın *A Diary in the East, During the Tour of Prince of Wales* başlığıyla yayımlanan günlüğünden izliyebiliriz: "*Potage à la Sevigné* [et suyu ve yumurta sarıları ile yapılan bir çorba], *Croquettes* ve börek, *Poisson à l'Impériale* [levrek balığı], *Filets de Boeuf à la Jardinière* [sebzeli dilimlenmiş sığır filetosu], *Midia ilé Yalandji Dolma* [Midyeli yalancı dolma], *Filets de Chevreuil* [dilimlenmiş karaca eti], zeytinyağlı enginar, *Turban de Volaille à la Princesse* [tavuk], *Kiata Barbunia* [Kâğıtta barbunya balığı], *Foie Gras en Bellevue* [kaz ciğeri], *Asperges* [kuşkonmaz], *Punch à la Romaine* ["Panç", yani beş malzeme: rom, konyak, su, limon ve tarçınla yapılan bir koktcyl içki], *Faisans et Bécassines* [sülün ve çulluk], pilav, *Ananas à la Victoria*, [Karamelize vanilyalı ananas]. Kaymaklı tel kadayıf, *Timbales à la Sicilienne* [kâse biçimli kalıpta pişmiş hamurda meyveli tatlı], tavukgöğsü, *Fromage Glacé* [dondurulmuş peynir- cheese cake]. *Xeres, Sauterne, Bordeaux, Lafitte, Vin du Rhin (avec les plats froids)* [şarap çeşitleri, soğuk yemeklerde Ren Şarabı] ve *Champagne frappé* [kadehe konan buz parçacıklarıyla soğutulmuş şampanya]. (Russell, Vol II: 491-492)

yenilik ise, padişahın da bizzat katıldığı bir ziyafette, yabancı konuklara alkollü içkilerin servis edilmesiydi.[39] Ne var ki, daha sonraki resmî yemeklerde de alkollü içkiler sunulsa da, Osmanlı muhafazakâr çevrelerin tepkisini çekmemek için olsa gerek, mönülerde nelerin içileceği belirtilmeyecekti. (Demirel: 63-64) Yine de, alkollü içkilerin artık halife ve padişahın resmî mutfak kayıtlarında yer alması bile, yüzyılın başında yalnız kendi özel sofrasında şarap ve şampanya içtiği bilinen Sultan II. Mahmud'dan beri yaşanan değişimi yansıtıyordu.

Değişmeyen tek âdet: Osmanlı hanımların kamusal alan ziyafetlerinden dışlanması

Gelgelelim, yirmi dört kişilik bu saltanat ziyafetine ne padişahın ne de üst düzey Osmanlı görevlilerin eşleri davetliydiler. Üstelik padişah ve Osmanlı ileri gelenleri ilk kez, prensin İstanbul'a gelişi vesilesiyle İngiliz sefaretinde düzenlenen baloya da katılacaklar, ama her zaman olduğu gibi yanlarında hanımları olmayacaktı. (Russell: 502-503) Daha önce değinilen Sultan II. Mahmud ve Sultan Abdülmecid döneminde, yabancı konuk ve eşlerine verilen ziyafetlerde, padişah hazır bulunmazken, sadrazam ve nazırları katılabiliyorlardı. Ancak, hiçbiri bu ziyafetlere kendi eşlerini götüremiyorlardı, çünkü bu Müslüman âdetlerine aykırı olurdu. Padişah ve Osmanlı erkânının kamusal alanda ortaya koydukları önemli "ilklere" karşın, erkek ve kadın Müslümanlar arasındaki eşitsizlik sürüyordu. Padişah eşleri gibi, Osmanlı ileri gelenlerinin eşleri, resmî ziyafetlerin değişmez davet edilmeyenleri olarak kalırken; yabancı kadın konuklarını da, bir önceki yüzyılda gibi, ancak saray ve konakların harem dairesinde ağırlayabiliyorlardı.[40]

---

39 1834'teki saltanat düğün şenliğinde, yabancı sefirlerin davetli olduğu ziyafet çadırında, yemeğe başlanmadan önce, konuklar padişahın onuruna kadeh kaldırsalar da, II. Mahmud, âdeti uyarınca bu ziyafete katılmamıştı.

40 Örneğin, Abdülaziz döneminde İstanbul'da bulunan Fransız soylusu Matmazel Durand de Fontmagne, kuzeni Fransa Elçisi Edouard-Antoine de Thouvenel'in eşinin refakatinde dönemin Hariciye Nazırı Fuad Paşa'nın hanımının Boğaz'daki yalılarında verdiği yemek davetine giderler. Yemek doğal olarak, haremlik kısmında sadece hanımlar arasında yenecektir. Ama Fransız hanım konukları bir sürpriz bekliyordu: "Biraz sonra Fuad Paşa gözüktü ve çok istisnai bir tavır göstererek bizimle birlikte yedi yemeğini ve onurlandırdı bizi, ki haremde görülmüş bir şey değildi bu. Onun saycsinde sohbet çok hoş oldu. Bir kez daha Türk yemeğini anlatmayacağım; hepsi birbirinin aynı, ama ilk kez bir Türk kadını onurlandırıyordu bizi bu bağlamda. Madam Fuad'ın, yüzüklerle dolu güzel parmaklarıyla nasıl ince ve hoş bir hareketle tavukların kanatlarını koparıp ikram etmesini övmekten geri duramam. Yemekler peş peşe geliyordu sofraya, ama Fuad Paşa, bizim hepsinden yeteri kadar tattığımıza kanaat getirince, fark ettirmeden bir işaret verdi ve başlarının üstünde yeni yemekler getiren köleler çekildiler. Bu ülkede her şey basit ve gösterişsiz yapılıyor." (De Fontmagne: 308-309) Fuad Paşa, kendi evinin harem dairesinde -"özel

Beylerbeyi Sarayı

Abdülaziz, Fransa'ya yaptığı resmî ziyarette tanıştığı Fransız İmparatoriçesi Eugénie'yi de yeni yaptırdığı Beylerbeyi Sarayı'nda ağırlayacaktı. İmparator III. Napolyon, önemli sağlık sorunları nedeniyle Paris'te kalırken, Eugénie'nin Süveyş Kanalı'nın Kasım 1869'daki açılış törenine katılması öncesinde, Abdülaziz'in Paris'e yaptığı resmî ziyaretin iadesi olarak tanıtımı yapılan bir haftalık ziyaret (Farley: 69-101) için, imparatorluk yatıyla 13 Ekim 1869'da İstanbul'a gelmişti. Bu ziyaret ve Dolmabahçe Sarayı, Beykoz Kasrı ve Beşiktaş Sarayı'nda onuruna verilen görkemli ziyafetler (Yıldız: 129-131), sadece Osmanlı-Fransız ikili siyasal ve diplomatik ilişkilerinin geliştirilmesi açısından değil, aynı zamanda Batılılaşma bağlamında da, o dönem İstanbul'unun belki de en önemli sosyal ve kültürel olaylarıydı. İlk kez bir Avrupalı hükümdar, üstelik bir kadın, Osmanlı padişahının resmî konuğu oluyordu. Bu nedenle, ziyafet hazırlıkları aylar öncesinde başlamış, bu arada Saray-ı Hümâyun Sofracıbaşısı Marko Vido, Fransa'ya gönderilerek

alan"ında-, eşinin yabancı konukları ile yediği yemeğe katılabiliyordu. Ama eğer Fransız elçi de paşanın yalısına çağrılı olsaydı, o, bir yabancı erkek olarak selamlıkta ağırlanabilecek ve yemeğini orada yiyebilecekti, çünkü harem dairesine geçmesi olanaksızdı. Nitekim Fuad Paşa'nın yalısında verdiği bir başka ziyafetin davetlilerinden Fransa sefirinin eşi Noailles Markizi, harem bölümünü ziyaret için izin ister ve bu izin elbette verilir. Fuad Paşa sefire hanımı harem dairesinin kapısından içeri sokarken, Fransa sefiri de fırsattan yararlanıp eşini izlemek ister. Ancak, zeki esprileri ve nefis Fransızcasıyla ünlü Fuad Paşa tarafından zarif bir biçimde engellenir: "Son ekselansları, hayır; siz sadece kapıya [Bâb-âli'yi ima ediyor] akreditesiniz!" (Davey: 212)

"alafranga" değerli sofra takımları satın alınmış ve bu ülkeden geçici süre için özel aşçılar getirtilmişti.[41]

Dolmabahçe Sarayı'nda 13 Ekim 1869'da verilen görkemli ziyafette, Sultan Abdülaziz'in sağında İmparatoriçe Eugénie, solunda ise Fransa sefiri otururken, imparatoriçenin soylu erkekler ve kadınlardan oluşan maiyeti ile Osmanlı sadrazamı, vezir ve ileri gelenleri de "rütbelerine göre" masanın sağ ve sol yönünde yer almışlardı. (Yıldız: 129-130) Avrupa tarzı düzenlenen bu ziyafette, Fransız ve Türk yemeklerinden karma bir mönü sunulmuştu. İçki servisi de yapılmış, ama servis edilen içkiler,[42] Galler prensi ve prensesine verilen ziyafetin aksine, mönüde belirtilmemişti.

"Paris'te neyse, bizde de o!"

Bunca hummalı hazırlıklardan sonra imparatoriçeye neler sunulmuştu? Resmî mönüye ulaşamadığım için, elimdeki tek kaynak James Lewis Farley'in 1872 yılında yazdığı *Modern Turkey* başlıklı bir kitap. Bu kitapta yer alan mönünün, özel olarak ithal edilmiş trüf mantarı, kaz ciğeri, şaraplarıyla, kalite ve çeşit zenginliğinin dönemin Avrupa saraylarından hiç de aşağı olmadığı söylenebilir:

> "*Consommé à l'Impériale* [Tapyoka nişastası ile bağlanmış, içine yeşil bezelye, tavuk ciğeri katılmış berrak tavuk suyu çorbası], *Riz de veau à la Villeroy* [Villeroy soslu, enine dilimlenmiş ve tereyağında kızartılmış dana uykuluğu], -Börek- *Bar à la Valide Sultane* [Valide Sultan usulü levrek], *Filets de boeuf à la Régence* [Rejans usulü: Kaz ciğeri, trüf mantarlı, dömi glas soslu ızgara sığır filetosu], *Côtelette de cheuvreuil aux truffes* [Trüf mantarlı karaca pirzolası], *Cailles à la Lucullus* [Lucullus usulü, kaz ciğerli kızarmış bıldırcın dolması], *Chaudfroid de filets de dindonneaux à l'Anglaise* [İngiliz usulü jöleli soğuk hindi palazı filetosu], *Suprême de faisan à la Circassienne* [Tereyağında kızartılıp fırınlanmış, Çerkez usulü (Cevizli ekmek içli

41 Başbakanlık Osmanlı Arşivleri'nde bulunan 1869-1870 *Maliye İrade Defteri*'ni inceleyen tarihçi Zarif Orgun, Fransa imparatoriçesi, Avusturya imparatoru ve Prusya veliahtının ziyaretleri öncesinde yapılan hazırlıklar ve mali giderlere ilişin belgelerin "sarayların bir Avrupalı misafiri ne kadar güçlükle ağırlayabildiğini" ortaya koyduğuna dikkati çeker. Öyle ki, aşçılar, hatta şekerlemeciler Fransa'dan getirtilmişti. Sofracıbaşı Marko Paris'e giderek, "Beşiktaş ve Beylerbeyi sarayı hümâyunları için" mutfak ve kiler edevatı satın almıştı. Dahası, "Misafirler için piyasadan kiralanan sofra takımları misafirler gittikten sonra çatlak ve kırıklar için bir tazminat ödenerek geri verilmiştir. [...] Mutfak hademesi [çalışanları] için bonc, bornoz, ceketler alınmış ve terzi Lori'ye kırk takım, sofra hizmeti yapacak hademeye [garsonlara] elbise yaptırılmıştır." (Orgun 1984: 58-65; Yıldız: 127)

42 Orgun'un ayrıntılı dökümünü sunduğu "Masarifi Müteferrika"ya (Çeşitli giderler) sütunlarına bir göz atarsak; örneğin, "Berlin ve Peşte ve Kıbrıs'tan gelen şarapların bahası on altı bin altı yüz altmış üç guruş yirmi para" olarak kaydedilmişti. "Bordo'dan celbolunan mütenevvi şarap ve meşrubat bahası" ise daha yüksekti: kırk üç bin yedi yüz yirmi guruş on altı para. (Orgun 1984: 64)

?) soslu sülün], *Croustade de foie gras en Sultane* [Kaz ciğerli milföy hamurundan küçük kıtır börek], *Filets de rougets à la Parisienne* [Tereyağında pişmiş soslu barbunya balığı filetosu], *Punch à la Romaine* [Beyaz rom, limon ve şekerle hazırlanmış sorbe- Yemek arası), *Haricots verts* [Taze yeşil fasulye], *Asperges* [Kuşkonmaz], *Patligian dolmasi* [Patlıcan dolması], *Tzarchi* [Çarşı] *kebab*, *Chapon* [İğdiş edilmiş horoz pilici], *Bécasses rôtis* [Bıldırcın kebabı], *Pilaff* [Pilav], *Ananas à l'Impératrice* [İmparatoriçe usulü ananas], *Seraï lokmassy* [Saray lokması], *Caimakli Ekmek Cadaiff* [Kaymaklı ekmek kadayıfı], *Glaces printanières* [Meyveli dondurma], *Café* [Kahve-yemek sonrası yan salona geçildiğinde ikram edildi].[43] (Farley: 81. Çeviri ve yemek açıklamaları ve varsa, hatalar benim.)

Fransız mutfağı ağırlıklı olmasına karşın, mönüde börek, pilav, kaymaklı ekmek kadayıfı gibi geleneksel yemek ve tatlılara da yer verilirken, "Valide sultan usulü levrek", "Çerkez usulü *suprême* soslu sülün", "Sultan usulü kaz ciğerli kıtır börek" gibi yerel dokunuşlarla, bilinen Fransız lezzetleri ile Osmanlı lezzetlerini birleştiren yaratıcılık çabaları da dikkatten kaçmıyor.

Padişah, 16 Ekim sabahı imparatoriçeyi Beylerbeyi Sarayı'ndan alarak vapurla Beykoz'a Hünkâr İskelesi'ne götürmüş ve daha sonra yirmi beş bin askerin katıldığı bir resmigeçit törenini izlettirmiştir. Herhalde sultanın amacı, İstanbul Boğazı'nın güzelliklerini paylaşmak kadar, modernleşen Osmanlı ordusunun gücünü sergilemek olmalıydı. Abdülaziz'in İmparatoriçe Eugenié'nin İstanbul'a varışında özel yatından indiğinde olduğu gibi, Beykoz Kasrı'na gelindiğinde de arabadan inip kasra girilirken, ayrıca konuğunu ziyafet sofrasına buyur ederken, imparatoriçeyi alafranga usulü, sağ yanına alıp koltuklaması da dikkatten kaçmamıştı. Bir Osmanlı padişahının kamu önünde bir kadını koluna alması da şaşırtıcı bir ilkti.[44] Aynı günün akşamı da Beykoz Kasrı'nda, padişah ve imparatoriçe ve maiyetlerindeki üst düzey kişilerin katıldığı bir ziyafet düzenlenmişti. Boğaz'daki gemiler güverteye dizili, hatta gemi yelken direklerine tırmanmış bahriyelilerin ellerinde tuttukları meşaleler ile aydınlatılırken, İstanbul seçkinlerinin oturduk-

43 Aynı kaynağa atıfta bulunan bir makalede, söz konusu ziyafetin mönüsüne ilişkin olarak verilen bilgilerin biraz farklı olduğu görülüyor. Dahası, Fransız düzeninde yemek sıralamasında, tatlılar bölümünde ananas, kaymaklı ekmek kadayıfı ve dondurma arasında "Ebegümeçli tas kebabı" gibi, sebzeli bir et yemeğinin servis edilmesi düşünülemez. Hele, kaz ciğeri, yani *foie gras*'nın Arnavut ciğeri olarak aktarılması da ilginç. (Krş. Yıldız: 130, 135)

44 Sultan Abdülmecid döneminde mabeyn kâtipliği yapan ve 1873-1876 yıllarında Abdülaziz'in Mabeyn Başkâtibi Mehmed Âtıf Bey, ilerideki kaleme aldığı "Hatıra-i Âtıf" ta bu olaya şöyle değinir: "Dersa'âdet'te aleni olarak padişahın bir kadını koltukladığı birinci defa olmak üzere görüldü. Pek çok kadın ve erkek ile Beykoz çayırı dolu idi." Muhafazakâr bir kişiliğe sahip olan Âtıf Bey, "Alafranga zâtlar bu hâli takdir eylediler" yorumunda bulunmayı da ihmal etmiyordu. (Aktaran, Gemici: 794)

ları yalılar da kandillerle donatılmıştı. Dört saat boyunca, Yeniköy, Kalender ve Tarabya taraflarında karada ve denizde maytap ve havai fişek gösterileri ve gerilerde top atışları yapılacaktı. (Farley: 91) Şenlik sona erdiğinde Abdülaziz, Beşiktaş Sarayı'na (Çırağan), imparatoriçe ve heyeti ağırlandıkları Beylerbeyi Sarayı'na döndüler. Abdülaziz, soylu konuğu için ertesi günün akşamı da yine Dolmabahçe Sarayı'nda bir protokol ziyafeti verecekti. Bu ziyafete yabancı ülke sefirleri ve eşleri de davet edilmişti.[45] (Yıldız: 130-131) Bir sonraki yıl Fransa ordusunun Prusya önünde Sedan'da uğradığı askeri yenilginin ardından III. Napolyon'un iktidarı sona erecek ve Fransa'da III. Cumhuriyet kurulacaktı. Devrik imparatoriçe yıllar sonra, yaşlılığında 1911'de özel yatıyla İstanbul'a yeniden uğrayacak ve kırk yıl sonra bu kez Abdülaziz'in yeğeni V. Mehmed Reşad tarafından bir kez daha Dolmabahçe Sarayı'na kabul edilecekti.

Sosyolojik olarak bakıldığında, bu görkemli ziyafetin, Osmanlı İmparatorluğu'nun Doğu'nun değil, Avrupa'nın parçası olduğunu da kanıtlamaya yönelik olduğu söylenebilir. Görkemli saraylar, Batılı teşrifat kuralları, hükümdarların ağırlandığı Fransız yemekleri ağırlıklı ziyafet sofraları, bir bakıma "Sizde neyse, bizde de o" demek ister gibidir. Abdülaziz'in ziyafet sofrası da, Avrupa'daki güçler dengesinde eskisi kadar etkili olmayan, hatta tehdit altındaki Osmanlı Devleti'nin siyasal arenada "fark edilme" (Bourdieu 1984) çabalarının gastro-kültürel bir yansıması sayılabilir.[46]

Soylu konuk bu kez "Nemçe'den"

Abdülaziz'in Viyana ziyareti sonrasında, Avusturya İmparatoru Franz Joseph de 29 Ekim 1869'da, "iade-i ziyaret" için İstanbul'a geldiğinde Dolmabahçe Mabeyin Dairesi'nde ikamet edecekti. Abdülaziz konuğu "Nemçe Padişahı"nı (Avusturya İmparatoru) İstanbul'da bulunduğu süre içinde, İmparatoriçe Eugenie'nin ziyaretinde olduğu gibi, Beykoz'a götürecek ve onuruna bir askeri resmigeçit düzenletecekti. İstanbul'a deniz yoluyla dönülürken, Boğaz'ın her iki yakasında maytap ve havai fişek gösterileri eksik olmayacaktı. (Beydilli: 50-53; Gemici: 797) Padişahın 31 Ekim 1869'da Dolmabahçe Sarayı Mabeyn Dairesi'nde Franz Joseph'in onuruna verdiği ve yetmiş kişinin ağırlandığı görkemli ziyafete Osmanlı ileri gelenleri ve İstanbul'daki tüm yabancı ülke sefirleri de çağrılıydı.[47]

45 Bu ziyafetin mönüsü de ağırlıkla Fransız yemeklerinden oluşuyordu.

46 Fransız Devrimi sonrası, 19. yüzyıl modern Avrupa'sında yemek, iktidar ve sosyal statü ilişkileri bağlamında, Fransa, İngiltere, Belçika, Piyemonte (İtalya), Rusya, ve Osmanlı saray mutfakları ve ziyafetleri üzerinde ortak bir çalışma için, bkz. De Vooght (ed.) 2011.

47 Avusturya *Kaiser*'inin Süveyş Kanalı'nın açılışı törenlerine katılmak için Mısır'a giderken İstanbul, Atina, Filistin ve Kahire'yi de kapsayan "Doğu Gezisi" heyetinin üyelerinden Beda

Abdülaziz'in bir başka konuğu da Avrupa'ya yaptığı bir ziyaretten ülkesine dönerken İstanbul'a resmî bir ziyarette bulunan İran Şahı Nasıruddin olacaktı. Bu ziyaret sırasında da Dolmabahçe Sarayı'nda konuk şahın onuruna bir ziyafet verildi. Osmanlı vükelası, askeri komutanlar ve "muteberan"ın yanı sıra, İstanbul'daki yabancı ülke sefirlerinin de katıldığı bu ziyafette, padişahın sağında Şah Nasıruddin, onun da sağına sefirlerin en kıdemlisi Rusya Sefiri İgnatiyef, onun yanında İngiliz Sefiri Elliott yer alırken, "Zât-ı Şahanenin soluna İran Sadrazamı Hüseyin Han ve anın alt canibine Sadrazam Şirvani Paşa ve sairleri dahi ber-mûceb-i teşrifat yerlerine kuûd ettiler [oturdular]. (Gemici: 798)

Abdülhamid'in ziyafet sofraları

Sultan Abdülaziz'in, günümüzde bile hâlâ intihar mı etti yoksa öldürüldü mü tartışmaları sürdürülen vefatının ardından, tahta oturtulan kardeşi V. Mehmed Murad, bozuk ruh sağlığı nedeniyle, sadece birkaç ay sonra iktidardan uzaklaştırılırken, yerine Sultan II. Abdühamid geçiyordu (1876-1909). Abdülaziz tarafından başlatılmış olan ve konuk yabancı hükümdar ve diplomat eşlerinin de padişahla birlikte aynı masaya oturma ayrıcalığının Abdülhamid döneminde de zaman zaman uygulandığı görülecekti. Örneğin, saltanatının başlarında, 1877 yılında İngiltere sefirini onurlandırdığı bir ziyafette, sefir padişahın soluna, eşi de sağına oturtulmuştu. Bu arada, kadın konukların saraya gelirken giysilerine dikkat etmeleri, tercihan omuzlarını açıkta bırakmayan kıyafetler seçmelerinin de arzu edildiği anlaşılıyor. (Karateke: 175) Padişah, saraya itimatnamelerini sunmak için gelen elçilerin onuruna verilen resmî ziyafetlere de katılıyordu. Örneğin, 12 Aralık 1888'de Almanya Sefiri Joseph Maria Friedrich von Rodowitz için verilen yemekte, sefir Abdülhamid'in sağına oturtulmuş, Teşrifat Müdür-i Umûmisi (Protokol Genel Müdürü) ise her zaman olduğu gibi padişahın arkasında yer alarak, sefir ve hükümdar arasındaki sohbette tercümanlık yapmıştı. (Karateke: 154)

Dudík'in tuttuğu güncede Dolmabahçe Sarayı'ndaki "gala" yemeğinin mönüsüne de yer verilmişti. (Bkz. Dudík: 120)

Darüşşafakalı Şefik'in fırçasından Yıldız Sarayı Şale Kasr-ı Hümâyunu Yemek Salonu, 1891. (Resim Heykel Müzesi, İstanbul)

Abdülhamid'in yabancı konukları sadece hükümdar, diplomat ve askerlerle sınırlı kalmıyor, turistik amaçla İstanbul'a gelen kimi ünlüleri de kapsıyordu. 1869-1877 yılları arasında ABD başkanı olan Ulysees Simpson Grant, görevinden ayrıldıktan bir yıl sonra geldiği İstanbul'da bir hafta konuk edilirken, Abdülhamid tarafından da kabul edilmişti. (Beydilli: 49-50) Abdülhamid tarafından ağırlanan Amerikalı bir konuğun ifadesiyle, yemek odasına "Avrupa'nın tantanayla döşenmiş kabul salonlarının havası" hâkimdi. [...] Misafirlere, kırmızı ve altın yaldızlı kıyafetleriyle hizmetkârlar servis yapar ve yemekler altın tabaklarda yenirdi. İster Osmanlı ister Avrupa mutfağından olsun [...] saray mutfağından gelene kadar yaptıkları uzun yolculuğun ardından yeniden ısıtılan yemekler, beklemiş ve yavan olurdu. Sultanın huzurunda, 16. yüzyıldaki gibi, kendisi konuşmadığı sürece mutlak sessizlik hüküm sürerdi. Sultan alkollü içki kullanmaz, ama misafirlere bordo şarabı ve punç ikram edilirdi." (Mansel: 424) Abdülhamid tarafından 4 Haziran 1893'te Yıldız Sarayı'nda Alman kökenli dünyaca ünlü İngiliz dilbilimci ve oryantalist Friedrich Max Müller ve eşi onuruna verilen özel bir ziyafete, İngiltere Sefiri Sir Clare Ford, bir İngiliz general, Müller çiftinin İngiliz sefareti

kâtibi olan oğulları ile birlikte, Osmanlı sadrazamı, nazırlar ve ileri gelenleri de dahil, toplam otuz kişi katılmıştı.[48]

Bununla birlikte, padişahın her verdiği yemeğe "bizzat" katılmadığı da oluyordu. Abdülhamid döneminde Yıldız Sarayı'nda çeşitli görevlerde bulunmuş kimi kişilerin de anılarında belirttiği gibi, padişah genelde daha sade tutulan küçük ölçekli ziyafetlere katılmasa bile, konuklarını önce huzuruna kabul etmeyi ihmal etmiyordu. Örneğin, Kasım 1891'de Siyam (Tayland) Kralı V. Rama'nın Avrupa'daki imparatorlar ile diplomatik ilişkiler kurmak amacıyla fahri elçi olarak görevlendirdiği üvey kardeşi Prens Damrong ve heyeti Yıldız Sarayı Merasim Köşkü'nde konaklayacaktı. Abdülhamid, Prens Damrong ve heyetini huzuruna kabul edecek, ancak onuruna verilen öğle yemeğinde sadrazamın konuğu olacaklardı. (Lambensa: 65, 78) Nisan 1892'de İstanbul'a gelen bir Macar ziyaretçi grubu üyelerine Abdülhamid tarafından Tepebaşı tiyatro salonunda verilen "mutantan ve mükellef bir ziyafete", padişah katılmazken, konuklara İstanbul Şehremaneti (Belediyesi) Altıncı Dairesi'nin (Beyoğlu) müdürü ile şehremanetin başmüfettişi ev sahipliği yapıyordu. Aynı İstanbul'a gelen ve daha önce Budapeşte şimdi de İstanbul İtfaiye Teşkilatı'nın unutulmaz kurucusu olan Macar kökenli Széchenyi Paşa'yı ziyaret eden bir başka Macar heyeti de, Osmanlı ileri gelenleri tarafından ağırlanacaktı. Abdülhamid, bu heyetin onuruna da Taksim Belediye Bahçesi'nde bir ziyafet vermeyi ihmal etmeyecek, ama ziyafette ev sahipliğini Şehremini

48 Müller'in İstanbul anılarını topladığı kitabında "Her bakımdan tam bir Fransız akşam yemeği" diye tanımladığı bu özel ziyafetin mönüsü de yer alıyor: "*Potage à la Windsor* [Windsor usulü çorba: Et suyunda haşlanan dana paçalarının suyuna Madeira şarabı, bir tutam maydanoz ve çeşitli baharatlı otlardan bir demet, az tuz ve toz acı kırmızıbiber katılıp, biraz daha pişirildikten sonra, iyice süzülerek hazırlanan bir çorba]. *Petits pâtés et beureks* [Lokmalık pateler (etli, tavuklu veya balıklı ezmeler) ve börekler]. *Escalopes de turbot Joinville* [Soslu, deniz ürünü ve mantarlı fileto kalkan balığı]. *Selle d'agneau à la Royale* [Garnitürlü kuzu sağrısı], *Suprême de volaille aux truffes* [Trüf mantarlı tavuk, *Suprême* soslu]. *Chaudfroid de cailles* [Jöleli soğuk bıldırcın]. *Asperges en branches* [Haşlanmış körpe kuşkonmaz], *Punch* [Panç], *Poulets de grain rôtis* [Piliç çevirme] Pilav, *Ananas à la Victoria* [Karamelize vanilyalı ananas], *Bavarois à la vanille* [Vanilyalı Bavarua], *Glaces* [Dondurma]. (Müller: 90) Windsor usulü çorba ve Victoria usulü ananas, sanırız konuk İngilizlere bir jest olarak seçilmişti. Yazar, Türk konukların şarap içmediklerini, ancak *punch*'a da hayır demediklerini ekliyor. Yemek sonrasında, sigara ve kahve ayrı bir salonda içilmişti. (Müller: 91) Müller'ler İstanbul'dan ayrılırken, veda ziyareti için yine saraya gittiklerinde, onlara bir öğlen yemeği verilecekti. Padişahın ani bir rahatsızlığı nedeniyle katılamadığı bu küçük ziyafette, onlara balık, piliç, pilav ve şampanya ikram edilmişti. İngiliz konuklar, yemeğin ardından Abdülhamid tarafından kabul edilmiş ve şahsen vedalaşma fırsatını bulmuşlardı. (Müller: 188-192)

Rıdvan Paşa üstlenecekti.[49] Ziyafetin ertesi günü, Macar heyetinden beş kişi Avusturya-Macaristan sefiri ile Sultan Abdülhamid'in huzuruna çıkma onuruna nail olacaklardı. (Kuzucu: 222; 230-231)

Osmanlı ile Alman İmparatorlukları arasında yakınlaşmanın dikkati çektiği bir dönemde, 1889 ve 1898 yıllarında İstanbul'a "dostluk ziyaretleri" yapan İmparator II. Wilhelm ve İmparatoriçe Augusta Victoria'nın onuruna verilen resmî ziyafetlere de, yabancı diplomatlar eşleriyle birlikte katılmışlardı. Konuklara, artık adet olduğu üzere, Fransız ve Osmanlı mutfağı karması yemekler ikram edilmişti. Sözgelimi, 18 Ekim 1888'de II. Wilhelm ve eşinin onuruna Yıldız Sarayı'nda verilen resmî ziyafette, "yumurtalı ve bezeli dana *bouillon*" (aromatik bitkilerle uzun süre haşlanmış, süzülmüş ve yumurta akı ile berraklandırılmış et suyu), "Soslu levrek filetosu", "Trüf mantarlı hindi dolması", "Kuşkonmaz" gibi "Avrupai" lezzetler, "Börek", "Sülün ve bıldırcın kebabı" ve "Pilav" gibi geleneksel Osmanlı yemekleriyle bir araya geliyordu. (Demirel: 65) Alman konuklarının da izlediği Abdülhamid'in Cuma Selamlığı töreni ve askeri resmigeçit sonrasında, Yıldız Sarayı Merasim Dairesi'nde onlara bir de "alaturka usülde" bir öğle yemeği sunulmuştu. İmparator ve imparatoriçe bu yemek esnasında ince saz takımının çaldığı klasik Türk müziği parçalarını dinlemekten büyük keyif almışlardı. (Demirel: 79)

Sultan Abdülhamid'in ve onu izleyen son Osmanlı padişahlarının ziyafetlerinde de, padişahın, sadrazamın, nâzırların ya da öteki Osmanlı ileri gelenlerinin konuk yabancı hükümdar ve diplomat eşleri ile yan yana oturmalarına karşın, kendi hanımları, geçmişte olduğu gibi bu kamusal sofralardan daima uzakta tutulacaktır.[50] Bu tabu, örneğin İran gibi Müslüman bir ülkenin hükümdarı ağırlandığında daha da genişletiliyordu. İran Şahı Muzafferüddin'in 30 Eylül 1900'de İstanbul'a gelişi vesilesiyle Abdülhamid tarafından Yıldız Sarayı'nda verilen ilk ziyafete yabancı elçiler bile davet edilmemiş, padişahın sağına İran Şahı, soluna ise İran sadrazamı oturtulurken, Osmanlı ve İran devlet ricali de rütbelerine göre masadaki yerlerini almışlardı. Ayrıca, 3 Ekim günü düzenlenen veda ziyafetine bu kez İstanbul'daki yabancı ülkelerin elçileri katılsalar bile, eşleri davet edilmemişti. (Demirel: 96, 103) Müslüman geleneklerine göre, Osmanlı halkı gibi seçkinleri ara-

---

49 Yabancı ülke elçilerinin davetli olduğu, ancak padişahın katılmadığı yemeklerde ise (ziyafet-i seniyye), onun adına sofranın başköşesine bir şehzade oturuyordu. (Karateke: 176)

50 Belki bu konuda tek istisna, 1909'da Sultan Abdülhamid'in tahttan indirilmesiyle padişah olan V. Mehmed Reşad'ın 22 Mart 1910'da İstanbul'a resmî bir ziyaret için gelen Bulgaristan Kralı Ferdinand ve eşi Kraliçe Eleonara onuruna Dolmabahçe Sarayı'nda verdiği ziyafete, başta Hariciye Nazırı Rıfat Paşa'nın soylu bir Rus ailesinden gelen hanımı olmak üzere, Hıristiyan kökenli Osmanlı nazırlarının eşlerinin de katılmasına izin verilmesi olabilir. (Karateke: 165; Yolcu: 257; Uşaklıgil: 279, 292)

sında kadınların, evli olsalar bile eşleriyle birlikte toplumsal yaşama katılmaları, özellikle erkeklerle kadınların evleri dışında birlikte yemek yemeleri hoş görülmüyordu. Ancak Osmanlı İmparatorluğu'nun son yılında Halife Abdülmecid'in, Osmanlı hanedan ailesi üyelerine verdiği bir ziyafete erkeklerle birlikte kadınlar da davet edilecekti. (Faroqhi 1998: 288-289) Saray, son nefesinde bile, bir başka sosyal tabuyu daha yıkıyordu.

Padişah ve ailesinin özel sofrası

Batı müziğine de büyük ilgi duyan II. Mahmud, özel dairesindeki yemeklerini Avrupa tarzında, bir yemek masasında sandalyeye oturarak yiyen ilk padişahtır. Ayrıca, eski ahşap beylerbeyi ve gene eski ahşap Çırağan sahil saraylarında, yılın belli dönemlerinde oturan II. Mahmud, Avrupa'dan getirtilen porselen tabak ve kâselerde sunulan yemeklerini yerken çatal bıçak kullanıyor, şarap ve şampanya içiyordu. Eskiye göre değişmeyen bir şey varsa; o da, ilki sabah (kuşluk vakti) ve ikincisi akşam olmak üzere, günde iki kez yemek yemesi, masada tek başına oturması, önüne sırayla gelen yaklaşık elli-altmış çeşit yemekten yalnız birkaçını seçmesi, beğenmediklerini geri göndermesiydi. Ancak, padişahın Avrupa mutfaklarına da ilgisiz kaldığı söylenemez. Hatta saray mutfaklarında çalışan yetenekli bir aşçıyı Batı tarzı yemekler yapmayı öğrenmesi için Viyana'ya bile yollamış, ancak söz konusu aşçı onun ölümünden çok kısa bir süre önce İstanbul'a döndüğü için, büyük bir olasılıkla öğrendiği yemekleri tadamamıştı.[51] (Samancı 2003: 161-162)

Sultan Mahmud'u izleyen padişahlar döneminde, Osmanlı kamusal ziyafetleri, özellikle yabancı konuklar ağırlanırken, gerek sofra düzenleri gerekse sunulan yemekler bağlamında hissedilir bir biçimde "alafranga" yemek tarzı ve damak tatlarının etkisi altına girse de, günlük saray yaşamında klasik Osmanlı yemeklerinden vazgeçilmiyordu. Örneğin Sultan Abdülmecid'in Hekimbaşısı İsmail Paşa'nın sarayda doğan kızı, şair ve besteci Leyla Saz Hanım'ın (1850- 1936) *XIX. Yüzyılda Saray Haremi* başlığıyla yayımlanan anıları, "Hünkârın özel sofrası" konusunda yaşadığı dönemin tanığıdır:

> "Saray yemeklerinde her zaman bir kuzu eti -ki buna çoğu kez kümes hayvanlarından bir yemek de eklenir-, peynirli ya da kıymalı börekler, kuşbaşı etli çeşitli sebze yahnileri ve geleneksel pilav bulunur. Makarna çok ender çıkar. Akşamları

51 Özel sofrası dışında, padişah kamusal alanda başkalarıyla birlikte aynı sofrada yemek yemeye henüz hazır değildi. Bununla birlikte, bir istisna olarak, Sultan Mahmud'un eski şeyhülislamlardan Dürrizâde Mehmet Efendi'nin Üsküdar'daki konağına iftara gittiğinde, padişahın "emri ve müsaadesi ile" molla efendinin onunla aynı sofraya oturduğunu anımsıyoruz.

yemek tepsilerine, içinde taze meyvelerden yapılmış komposto bulunan güğümler de eklenir." (Saz: 218)

Lakin padişah ve saray efradı için saray mutfağında hazırlanan bu geleneksel yemek ve yiyeceklerin kalitesini başka bir yerde bulmak zordu. Öyle ki, "Sultanlar ya da kalfalar, evlenip saraydan ayrılmış ama kentte oturan ve ağzının tadını bilen eski cariyelere, sepetle bu yiyeceklerden gönderirler. Onlar da bu ikrama, genellikle Saray'ın yemek listelerinde yer almayan ve kendilerine özel olarak hazırlattıkları midye ve balık dolmaları ve zeytinyağlı yemeklerle karşılık verirler"di. (Saz: 216-217), bu önemliydi; zira "hayatlarını daima sarayda kapalı olarak geçiren ve başlıca eğlenceleri yemek olan saraylılar" için yemek sanki terapi yerine geçiyor ve uzun yıllar güzelliklerini korusalar bile biraz kilo almalarına da neden oluyordu. (Uşaklıgil: 283)

19. yüzyılın ikinci yarısına dek, saray hareminde bile, geleneksel yemek usulleri sıkı sıkıya uygulanır, şehzade ve sultanların sofraları kendi odalarında kurulurdu. Hizmetkârlar, önce odanın bir köşesinde, halı üzerine sırmalı, işlemeli bir yaygı yayarlar, örtünün ortasına da gümüş ayaklı bir sehpa ve onun üstüne gene değerli bir örtü sererler, üzerine de gümüş bir sini yerleştirirlerdi. Sofranın çevresine ise minderler konulurdu. Yemekler sofraya gümüş ya da değerli bir porselen servis tabağı içinde gelir, geleneksel usülde yani çatal ve bıçak kullanılmadan elle, ama sadece üç parmak kullanılarak, zarif bir biçimde yenirdi.[52] Saray, her ne kadar resmî ziyafetlerde sofra adabı, masa düzeni, alaturka-alafranga karışık yemekleriyle mutfakta Batılılaşmaya öncülük etse de, kamusal alandaki bu yeniliklerin sarayın

52 "Katlanmış tülbent kumaştan peçetelerle bunların üzerine konmuş iki kaşık, oturulacak yerleri belirlerdi. Bu kaşıklardan, mercandan yapılmış sapları taşlarla süslü, kaşık kısımlarıysa sedef ya da fildişinden olanı çorba ya da pilav kaşığı; değerli hayvan kabuklarından yapılmış olup sapı yine fildişi ya da sedeften olanıysa komposto kaşığıdır. Sininin üzerinde, sofrada genellikle su içilmediğinden su takımı yoktur. Kesilmiş ekmek dilimleri ve ağız silmeye özgü el bezleri sininin belirli yerlerine yerleştirilmiştir. Sininin üzerinde tabak bulunmaz." Leyla Saz Hanım, yemekten önce bir kalfanın elinde gümüş bir ibrik ve gümüş bir leğenle gelip sofraya oturacakların ellerine su döktüğünü, sofrada yerini alanların önüne gümüş ya da Saksonya porseleninden servis tabaklarının konulduğunu, yemeğin doğrudan bu tabaklardan, "yalnızca sağ elin baş, işaret ve orta parmaklarıyla ve bir parça ekmekle desteklenerek" alınıp ağza götürüldüğünü belirtir. Tabii bu parmakla yeme işi görgü ve usulük isterdi: "[...] nitelikli kişiler, yemeği parmaklarıyla alışlarındaki özen ve incelikten anlaşılırdı. Bu iş bazen öylesine bir beceriyle yapılırdı ki; parmak uçları bile yemeklere değmezdi." Ayrıca, "servis tabağının başka taraflarını karıştırmak, ağıza büyük bir lokma götürmek ya da yemek yerken ses çıkarmak yakışıksız sayılırdı." (Saz: 218-219) Yemekten sonra, genç ibrikten akıtılan ve leğene dökülen suyla ağız ve eller sabunla yıkanır, ardından peşkirle kurulanırdı. Saltanat ailesinden kimilerinin konaklarında ise yemeklerin yendiği bir odanın köşesinde bulunan mermer bir çeşme ile ibrik ve leğen merasiminde artık son veriliyor, yemek öncesi ve sonrası eller burada yıkanıyordu. Sonra geleneksel kahve servisi başlardı.

özel alanlarına yansıması biraz zaman alacaktı.[53] II. Abdülhamid'in (1876-1909) en küçük kızı Ayşe Sultan'ın (Osmanoğlu) 1956'da yayımlanan anılarında, hünkâr sofrasının yemek adabı ve yemek çeşitlerinin değiştiğini görüyoruz. Öğle yemekleri hâlâ saat 11'de, akşam yemekleri ise saat 17'de, ama som altından çatal ve bıçaklarla yeniliyordu.[54] Porselen servis ve yemek tabaklarının kenarları kırmızı çizgili beyaz altınla süslenmiş ve Padişahın tuğrası işlenmişti. Kırmızı kimi zaman da beyaz tuğralı sürahi ve bardaklar, *Baccarat* kristalindendi. Padişahın annesi Tirimüjgân Kadınefendi'nin anısı altın tuzluk da mutlaka Abdülhamid'in önüne konulmuş olurdu. Yıldız Sarayı'nda saltanat ailesinin özel mutfağında pişirilen yemekler kilercibaşı ve yardımcılarının denetiminde sultan dairesinin kapısına getiriliyor ve sofra hizmetinden görevli kalfa kadınlara teslim ediliyordu. Ayşe Sultan, padişah babasının ölünceye dek, yirmi yıl boyunca saray kurallarını hiçe sayarak, öğlen ve akşam yemeklerini en gözde eşi Müşfika Kadınefendi ile yediğini de belirtiyor. Şehzadeler ve sultanlar da artık masada yenilen yemeklere katılıyorlardı. Yemek sonrası, padişaha ve eğer isterse kadınefendiye, muhafız odasının yanında ocağı bulunan özel kahvecinin pişirdiği kahve getiriliyor ve yine Tirimüjgân Kadınfendi'nin anısı altın bir tepsi üzerinde sunuluyordu. Ne var ki, aile gençlerinin padişah ve kadınefendinin yanında kahve ve sigara içmeleri büyük bir ayıp sayılıyordu. (Osmanoğlu: 37)

---

53 Ayrı bir yemek odasında, bir masanın çevresindeki sandalyelere oturma ve çatal, bıçakla yemek yeme alışkanlığı, sarayda bile, ancak 1860 sonrası yaygınlaşmaya başlayacak, ardından kent sofralarına da sıçrayacaktı. (Sultan II. Mahmud ve Abdülmecid dönemlerinde müslim ve gayrimüslim Osmanlıların yemek tarzları konusunda, bkz. Pardoe: 26-27, 51-52, 74; Hornby: 222-223, 301) Yine de 19. yüzyılın ikinci yarısından başlayarak, özellikle Sultan II Abdülhamid döneminde, üst sınıflardan gayrimüslim Osmanlıların yanı sıra, sayıları az da olsa kimi varlıklı müslüman ailelerde Batılı yaşam tarzına ilgi artmıştı. Yemekler artık ayrı bir oda veya salonda, bir masanın çevresine dizili sandalyelere oturarak, ayrı tabaklarda, ayrı çatal, bıçak ve bardakla, yenilip içilmeye başlanacaktı. Ancak, "orta halli" müslüman ailelerde bu süreç daha yavaş ilerliyor, yer sofrasında elle yemek alışkanlığı hâlâ ağır basıyordu. Mütevazı ailelerin giderek çatal ve özel tabak kullanmaya yönelmelerinde, genelde yatılı ve askeri okullarda okuyan öğrenci çocuklarının bu okullarda öğrendiklerini benimseyip, evlerine taşımalarının da büyük bir payı olacaktı. (Saz: 221)

54 Abdülhamid döneminde, 1888 ve 1893'te Amerikan, İtalyan ve İngiliz basınında, Osmanlı padişahının yemeklerinin kendisine sunulmadan önce, zehirlenme riskini önleme amacıyla bir görevli tarafından muhakkak tadıldığı, hükümdarın hiç tabak kullanmadığı, sofrasında çok ender çatal ve bıçak bulunduğu, yemeklerini genellikle elle yediği, yemeklerinin gümüş tencerelerde pişirildiği ve yemek sayısının iki katı kadar hizmetlinin bulunduğuna ilişkin yazıların yayımlanması üzerine, Osmanlı dış temsilcilikleri aracılığıyla bu haberlerin tekzip edildiği ve ecnebi hükümdarların saraylarında geçerli yemek yeme usullerinin Osmanlı sarayında da geçerli olduğu, altın ve gümüş sofra takımları kullanıldığının özellikle belirtildiğine ilişkin arşiv belgeleri için, bkz. Arıburun: 186-188.

Padişah'ın özel yemeklerinin de, resmî ziyafetlerde olduğu gibi, alaturka ve alafranga mutfakların bir karışımı olduğu görülüyor. Ancak, öncelik hâlâ Türk yemeklerindeydi. Ayşe Osmanoğlu, babasının en sevdiği yemekleri sıralarken, padişahın öğlenleri rafadan ya da sahanda tereyağında pişmiş yumurta yahut bir "omlet", bir koyun kızartma veya "pane kotlet" (pane kuzu pirzola), balık olarak lapina veya dil balığı, kimi zaman peynirli ya da kıymalı börek, tatlılardan kaymaklı kadayıf, sütlaç veya bir muhallebi ya da "Avrupai" tatlılardan şarlot (*charlotte*-meyveli kremalı bir kalıp tatlı) arasında seçimler yaptığını ve sofraya sadece bunların getirildiğini anlatıyor. Kalan yemekler ise masadan toplanır ve muhafızların bulunduğu salonda kalfalar ve yardımcıları tarafından yenilirdi. Abdülhamid'in akşam yemeklerini genelde hafif geçiştirdiği anlaşılıyor; et suyu ya da bir çorba içer, ardından meyve yermiş sadece. En sevdiği meyveler ise çilek, kavun ve şeftaliymiş. Üstüne de bir kahve, ama Yemen'den gelmiş ve taze çekilmiş olacakmış. Kahveyi severmiş; günde ikisi yemek sonrası altı-yedi fincan kahvesi varmış. Son bir ayrıntı: Kahvesi ne açık ne de çok koyu olacakmış (Osmanoğlu: 37-38, 223)

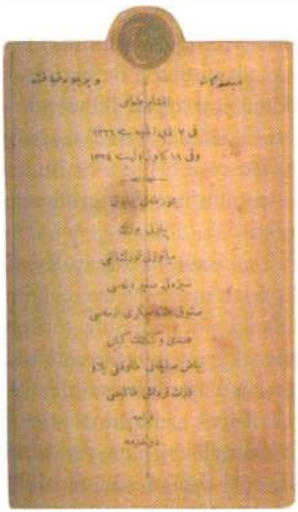
Abdülhamid'i izleyen padişahlar V. Mehmed Reşad ve VI. Mehmed Vahideddin de aile efradı ile birlikte yedikleri yemeklerde, ağırlığı Türk mutfağına vermeyi sürdüreceklerdi.[55] (Toygar: 39, 66-67) Sözgelimi 1917 yılında, Sultan Reşad döneminde, Yıldız ve Beşiktaş mutfaklarında saray çalışanları için hazırlanan günlük tabldot yemek listeleri örneklerine bakıldığında, Osmanlı Türk mutfağının ağırlığını koruduğu görülüyor. Özge Samancı'nın da vurguladığı gibi, omlet, makarna, kuzu kotlet (pane pirzola), kuzu file, aslında bir tür tart olan armut ya da "portakal böreği" dışında "alafranga kökenli" yemeklere hemen hemen hiç rastlanmamaktadır.[56] (Samancı 2016: 65-67)

55 Örneğin, Sultan Vahideddin'in küçük kızı Sabiha Sultan ile Veliaht Abdülmecid'in (ileride son halife) oğlu Şehzade Ömer Faruk Efendi'nin 5 Aralık 1919'daki düğün ziyafeti mönüsü bile, geleneksel ve oldukça sade tutulmuştu: "Düğün çorbası, Bezelyeli et, Börek, Yaprak dolması, Tavukgöğsü, Sakız kabağı, Pilav ve Zerde." (Toygar: 68)

56 Örneğin, 13 Haziran 1917 mönüsü: "Pideli kebap-Semizotu-Bulgur", 22 Haziran 1917 mönüsü "Kulak Çorbası-Kıymalı yumurta-Testi kebabı-Etli Enginar-Bulgur", "16 Temmuz 1917 mönüsü "Yoğurt Çorbası-İçli yumurta-Pideli kuzu kebabı-Etli bamya-Armut böreği- Pirinçunu peltesi"nden oluşuyordu. 10 Ağustos 1917 yemek listesinde "Testi Kebabı-Patlıcan kebabı-Pirinç pilavı", 18 Ağustos 1917'de ise "Pirzola-Türlü-Peynirli makarna"yer alıyordu. (Samancı, a.k.) Ne var ki, kentin seçkin ve varlıklı kesimlerinin düğün yemeklerinde de artık yabancı mutfaklardan muhakkak birkaç örnek bulunuyordu. Sözgelimi 7 Temmuz 1910 tarihli bir düğün "taâm pusulası"nda (mönü) "Buyyon Sebze Suyu", "Mayonezli Balık", "Rosto", "Pasta", ve "Dondurma", gelenekseL börek, kabak dolması, baklava, zerde pilavı ve şekerleme ile birlikte yer alıyordu. 23 Aralık 1916'daki bir düğün yemeğin mönüsünde de, Avrupa tarzı "Levrek Fırın", "Sebzeli Kuzu Kızartması", "Mantarlı Piliç" ve "Dondurma", düğün çorbası, sigara böreği, zeytinyağlı dolma, pilav zerde gibi geleneksel Osmanlı yemekleriyle harmanlanmıştı. (Dadyan 2018a: 38) Mutfakta açık bir melezleşme izlenirken, ayrıca her iki mönüde de yemek

İçe dönük kamusal ya da özel ziyafetlere gelince...

Askeri yenilgilerin ardından, birbirini izleyen diplomatik ziyafetlerde de Avrupai yemeklerin "istilasına" -isteyerek- uğrayan imparatorluğun bu son yıllarında, padişah ve ailesinin özel alanında, geleneksel Osmanlı mutfağı egemenliğini sürdürüyordu. Sözgelimi, Sultan Abdülhamid'in 1893 yılında "mekâtib-i âliye" (Yüksek okullar) öğrencilerine verdiği on bin üç yüz kişilik büyük bir ziyafet için hazırlanan yiyecek ve içecek listesi de gelenekçi tutumu yeterince yansıtmaktadır: "Kuzu dolması, zeytinyağlı enginar, sütlü irmik helvası, balık kızartması, çilek, kiraz, yoğurt, yeşil salata, şerbet, limonata ve ayran." (Samancı 2008: 211)



II. Abdülhamid'in 31 Aralık 1908'de mebusana verdiği yılbaşı kutlama davetinin mönüsü. (Kaynak: Sumru Toydemir, *Osmanlı ve Avrupa Sofralarından Menüler*, s.5.)

20. yüzyılın başında, imparatorluğun son dönemecinde, belki padişah ve saray efradının günlük yemeklerinde radikal değişiklikler yaşanmıyordu, ama çeşitli vesilelerle, padişahın Osmanlı ileri gelenlerine verdiği resmî ziyafetlerde bile, Türk mutfağı ile yabancı mutfakların giderek iç içe olmaya başladığı, mönüde mutlaka Fransız mutfağından da birkaç yemek bulunduğu da bir gerçektir. Örneğin Sultan Abdülhamid'in 31 Aralık 1908'de Tokatlıyan Oteli'nde Meclis-i Mebusan üyelerine verdiği ziyafette (Toydemir: 5), konuklara Fransız mutfağından yumurtalı "bulyon" (*boullion*-et suyu), mayonezli levrek, sebzeli sığır filetosu, soğuk dana ciğeri ezmesinin (*mousse*) ardından Türk usulü geleneksel hindi ve keklik kebabı, ayrıca pilavlı tavuk sunulmuştu. Lakin pilavlı tavuğun üzerine dökülmüş "beyaz salça" da aslında Fransız mutfağında tereyağ -un meyanesi üzerine süt eklenerek yapılan "beyaz" ya da öteki adıyla *béchamel* sostu. Osmanlı mutfağındaki "melezleşme" artık iyice hissediliyordu. Nitekim "Dört kardeşler tatlısı"na yine Avrupa esintili "krema" ve "dondurma" eşlik ediyordu.[57]

---

sıralamasında, ilkinde baklavadan sonra kabak dolması, ikincisinde ise, yine baklavanın ardından "Türlü Sebze" servis edilmesi, Batı lezzetleri ve yemek sunuş tarzlarını taklidin, saray dışındaki ziyafetlere de ne denli yayıldığının kanıtıdır.

57 Büyük salonda kurulmuş baş sofrada oturan ve sağına ve soluna at nalı biçiminde dizilmiş masalarda, devlet ileri gelenleri ve imparatorluğun çeşitli eyaletlerinden gelen mebusları ağırlayan

Bu mönüler de, Fransız mutfağının Abdülhamid'in özel sofrasında zaman zaman görüldüğü gibi, Osmanlı Meclis-i Mebusanı üyelerine sunulacak kadar benimsendiğini ve klasik Osmanlı mutfağının yanına eklendiğini gösteriyor. (Samancı 2011: 134) Sonraki padişahların kendi tebaalarına verdikleri resmî ya da özel ziyafetlerde de benzer bir tutum sergilendiği görülecektir. Kaldı ki, özellikle 19. yüzyılın ikinci yarısında ve 20. yüzyılın başlarında yayımlanan Türk yemek kitaplarında Avrupa yemekleri ve tatlılarına da artık bolca yer veriliyordu. (Bkz. Kut 1985: 31-80) Bu nedenle, köklü mutfak geleneklerine karşın, Osmanlı sofrasında Batı'dan esinlenen kültürel bir etkilenmenin de söz konusu olduğu açıktır.[58]

Yeni padişah Sultan Reşad, yabancı ülke hükümdarlarını ağırladığı durumlar dışında, "inziva-ı şahane" âdetini sürdürmekten vazgeçmeyecekti. Sözgelimi, haftada iki gün padişahla görüşmesi için Dolmabahçe Sarayı'na gelen sadrazama da gelenek gereği, önce yemek ikram edilirdi. "Sadrazama mahsus" bu yemek sarayın ayrı bir köşesinde bulunan Matbah-ı Hümâyun'dan yani padişahın mutfağından gelir ancak sadrazamn yemeğini tek başına ya da dilerse bir-iki üst düzey saray görevlisiyle birlikte yer sonra da huzura kabul edilirdi. (Uşaklıgil: 225-227; 261) "Resmî" ziyafetlerde, genellikle ziyafet masasında onu Teşrifat Müdir-i Umûmisi temsil ediyor, ancak masanın karşı başköşesinde saltanat ailesinden veliaht ya da bir şehzade oturuyordu. Padişahın Yıldız Sarayı'nda Âyan ve Mebusan meclisleri üyelerine iki ayrı grupta, 30 Nisan 1911 ve 7 Mayıs 1911'de, bir hafta ara

---

Abdülhamid, Yıldız Sarayı'na dönüşünde kendini bekleyen ailesine "Milletimin mebuslarıyla birlikte yemek yedim. Bana içtenlikle davrandılar. Bunu gördüğüm ve başardığım için Allah'a hamdediyorum" diyecekti. (Osmanoğlu: 135-13) Ne var ki, bu ziyafetten sadece birkaç ay sonra, 13 Nisan'da patlak veren askeri ve dinsel bir kalkışmanın (Rumî takvime göre "31 Mart Vakası") ardından, ülkede fiili iktidarı elinde tutan İttihat ve Terakki Cemiyeti'nin "Üç Paşası" tarafından 27 Nisan 1909'da tahttan indirilecekti. (İnalcık, 2016: 299-305)

58 19. yüzyılın ortalarında yabancı elçiliklerde çalışan ve Avrupa mutfakları ile tanışan Rum ve Ermeni kökenli Osmanlı aşçılarının, "alafranga" İstanbul mutfağına katkıları da unutulmamalıdır. Ermeni ve Rum yazarların yemek kitapları dışında, 1844'te Türkçe ilk basılmış yemek kitabı Mehmed Kâmil'in *Melceü't-Tabbâhin*'inde (Aşçıların Sığınağı) Osmanlı mutfağının dışında sadece "Rosbi (*Roast beef*) salatası"na yer verilmişti. Ne var ki, yaklaşık kırk yıl sonra, 1882'de Ayşe Fahriye Hanım'ın *Ev Kadını* başlığıyla yayımladığı ve 1907'ye dek dört kez basılan yemek kitabı ya da Mahmud Nedim bin Tosun'un kaleme aldığı *Aşçıbaşı*'nda (1900), Batı ülkelerinin yemek ve tatlı tariflerini görmek artık şaşırtıcı değildir. 1913'te İstanbul'da basılan *Karagöz Mutfakta* başlıklı popüler yemek kitabında, "Ala İtalyan makarna", "Biftek", "Rozbif" ve "Jigo" (*Gigot*) tarifleri bile vardır. 1914'te Merzifon Amerikan Koleji aşçısı Boğos Piranyan'ın bu kentte yayımladığı *Aşçının Kitabı*'nda ise, Osmanlı-Anadolu yemeklerinin yanı sıra, "Yumurtalı pirzola" (Côtelette bagno), "Limonlu pay" (*Lemon pie*), "Elmalı pay", "Donut" (*Donut- Doughnut*) tarifleri yer alıyordu. Alafranga ve alaturka mutfak artık iç içedir.

ile verdiği iki resmî ziyafetin mönülerinde "Terbiyeli çorba", "Kaymaklı börek", "Zeytinyağlı enginar dolması", "Bezelyeli ve sade, iki tür pilav", "Kaymaklı kadayıf" bulunsa da, "Mayonezli balık", "Bezelyeli kuzu kızartması", gibi "Beyin çorbası", "Hindi ve tavuk gratine"gibi yemekler ve "Dondurma" servisi de, saray mutfağında Batılılaşma eğiliminin sürdüğünü gösteriyordu. (Kütükoğlu 1995: 380; Samancı 2006: 95; Kut 1996: 59; Demirel: 153) Bununla birlikte, dinî kandil münasebetiyle, 23 Haziran 1914'te Dolmabahçe Sarayı'nda vükelaya (bakanlara) verilen bir başka ziyafette, yemek sıralamasının Fransız tarzı olmasına karşın, "Sigara böreği, kâğıtta barbunya balığı, testi kebabı, türlü, piliç kebabı, güveç pilavı, çilekli krema, dondurma ve meyve" (Orgun 1984: 69) içeren mönüsünde yemek sonunda yenilen çilekli krema ve dondurma dışında, sadece Osmanlı mutfağından örneklere yer verildiği görülüyor. Sarayda ramazanın ilk iftarı vesilesiyle verilen ziyafetlerde de aynı durum söz konusuydu.[59]

Sultan Reşad'ın toplumda değer verdiği kişileri onurlandırdığı "ziyafet-i hususiye" (özel ziyafet) arasında, örneğin, 3 Temmuz 1913'te Yıldız Sarayı külliyesindeki Çit Kasrı'nda Şûrâ-yı Devlet (Danıştay) üyesi Keçecizade Reşad Fuad Bey, Konya Mevlevihanesi son Şeyhi Veled Çelebi ve Hazine-i Hümayûn Kethüdası Refik Bey'in ağırlandığı yemeğe değinilebilir. Padişahın bizzat katılmadığı bu mükellef yemekte İstanbul "ince" mutfağının öne çıktığı görülüyor: "Bezelye çorbası, lüfer balığı ızgarası, piliçli bamya, bezelyeli kuzu, peynirli bohça böreği, karnıyarık patlıcan, Frenk üzümü elmasiye, dondurma ve meyve."[60] (T. Kut 2008: 127)

Keçecizâde Reşad Fuad Bey, 2 Aralık 1916'da bu kez Yıldız Sarayı'nda, padişahın özel konuğu olacaktı. Reşad Bey'i şehriye çorbası, yoğurtlu kebap, lahana dolması, çırçır böreği, pilav ve meyveden oluşan geleneksel bir sofra bekliyordu. Sultan, yine bu yemeğe katılmamış, ancak çok değer verdiği konuğuna -Keçecizade'nin mönünün arkasına kendi el yazısıyla düştüğü kayda göre- ayrıca, Fransız tarzı yılan balığı patesi (ezmesi) içinde kalkan balığı ve kıyma bulunan *vol-au-vent* (milföy hamurundan yapılan soslu küçük börekler) ve harem mutfağından gelen bir tabak "kemiksiz Çerkez tavuğu" ikram ettirmişti. (A.k.: 129) Herhalde, "zamanın ruhu" na uygun örnek bir Osmanlı-Fransız mutfak sentezi bu olsa gerekti. Son padişah Sultan Vahideddin döneminde farklı tarihlerde düzenlenen, ama kimlere verildiği belli olmayan üç ayrı yemeğin tuğralı ve sadece Türkçe yazılı mönülerinde ise,

59 1 Ramazan 1333'te (13 Temmuz 1915) Dolmabahçe Sarayı'nda verilen iftar ziyafetinin mönüsü şöyledir: "İşkembe çorbası, Dilli yumurta, Tavuklu börek, Piliç kızartması, Türlü, Pilav, Keşk-el fukara [Keşkül], Dondurma, Meyve." (Toydemir: 42)

60 Keçecizâde Reşad Fuad Bey'in bu ziyafetin sonrasında, Bahçıvanbaşı Kasrı'nda Sultan Reşad tarafından kabul edildiği ve tuğralı bir altın saat hediyesiyle onurlandırıldığı da, halen Turgut Kut'un özel koleksiyonunda bulunan bu ziyafet mönüsünün arka yüzünde yazılıdır. (A.k.: 128)

sarayda yabancı konukların çağrılı olmadığı davetlerde Türk mutfağına kesin öncelik verildiği görülüyor.[61]

İmparatorluğun Son Dönemecinde Ziyafetler

Eski çağlardan günümüze ve farklı coğrafyalarda egemen olmuş devletlerde görüldüğü gibi, Osmanlı İmparatorluğu'nun ister zirvede ister çöküşte olduğu dönemlerde olsun, siyasal açıdan değişmeyen tek şey, davetlilerin kimliği ile yaşanan dönemin güç dengeleri arasındaki ilintidir. Bu nedenle, "her bir ziyafetin neden, kimin tarafından, kimlere, ne amaçla ve nasıl bir ortamda düzenlendiğinin" (Eldem: 86) irdelenmesi gereklidir. Zira sarayın ziyafet sofraları, her dönemde olduğu gibi, bu son yıllarda da, Osmanlı iktidarının dış ilişkileri ile içteki güç paylaşımının ipuçlarını sunacaktır.

19. yüzyıl Osmanlı padişahları -Abdülaziz'in 1867'deki ilk ve son Avrupa gezisi hariç- eskiden olduğu gibi ülke dışına çıkmamayı yeğleseler bile, onların da güçlü ülkelerle sürekli bir iletişim içinde bulunmaya ve uluslararası güçler dengesi dışında kalmamaya, yeni ittifaklar kurmaya büyük bir önem vermeleri doğaldı. Abdülaziz ve Abdülhamid gibi, 1909'da padişah olan V. Mehmed Reşad ve onu izleyen son Osmanlı İmparatoru Vahideddin için de aynı kaygılar söz konusuydu. Bu bağlamda son dönem Osmanlı sultanları, İstanbul'u ziyaret eden yabancı konuklarını şaşaalı bir biçimde ağırlamayı ve göz alıcı ziyafetler sunmayı ihmal etmiyorlardı.

Sultan V. Mehmed Reşad'ın ilk yabancı konukları, çok yakın bir zamana dek Osmanlı tebaası olsalar da, bağımsızlıklarını kazanarak artık Rusya'nın yörüngesine giren Bulgaristan ve Sırbistan uluslarının krallarıydı. İstanbul'a resmî bir ziyaret vesilesiyle gelen, Bulgaristan Kralı Ferdinand ve eşi Kraliçe Eleonara onuruna önce 21 Mart 1910'da Dolmabahçe Sarayı'nda otuz kişinin katıldığı "ziyafet-i seniyye-i hususî", dar kapsamlı bir özel yemek veriliyordu. 22 Mart 1910'da ise yine Dolmabahçe Sarayı'nda verilen "ziyafet-i seniyye-i resmî" ye Âyan ve Mebusan meclisleri başkanları, İstanbul'daki yabancı elçiler ve eşleri ile Osmanlı devlet ileri gelenleri davet edilmişlerdi. Sultan Reşad'ın sağına kraliçe, soluna kral oturmuştu. Konuklara Fransız ve Türk yemek ve tatlıları ikram edilmiş, ayrıca yabancı konuklara

61 23 Temmuz 1919'de konuklara, "Lokma börceği, Kotlet, Tavuklu bamya, Domatesli pilav, Keşkül, Meyve" sunulmuştu. 21 Ağustos 1919'da ise, "Lokma börceği, Soğuk kuzu eti, Türlü, Garnitürlü piliç, Amberbu pilavı, Yemişli keşkül, Dondurma, Meyve ve şekerleme", 4 Temmuz 1922'de de "Kıymalı peynirli lokma ve sigara börceği, Kuzu fırını, Taze bamya bastısı, Zeytinyağlı, vişneli taze yaprak dolması, Tavuklu bademli muhallebi (Bademli tavukgöğsü), Meyve" ikram edilmişti. (Bkz. Toydemir: 63, 66-67) Yabancı mutfaklardan aldığımız "kotlet" (pane pirzola) gibi, sebze garnitürlerin veya dondurmanın da, yine dışarıdan gelen bir sebze türü olan domates gibi artık iyice "Türkleştirilmiş" olduğu gözden kaçmıyor.

içki de sunulmuştu. (Dadyan 2017: 16-25; Demirel: 117-118; Yolcu: 252-258) Balkanlardan gelen ikinci konuk, Sırbistan Kralı Petar Karayorgiyeviç için de, padişah Dolmabahçe Sarayı'nda biri özel öteki resmî iki ayrı ziyafet verecekti.[62] (Demirel: 120-123) Her halükârda, bu tür diplomatik ziyafetler Osmanlı Devleti'nin imajının parlatılması için yeni bir vesile oluyordu:

> "Sarayın avizelerinde binlerce mumların, sofrada müteaddid [sayısız] altın kaplı yüksel şamdanların titrek ziyaları altında, sofranın parlak sarı takımları, misafilerin sırmalara müstağrak [donanmış] elbiseleri, kadınların mücevherleri bir şehrayin [şenlik, donanma] gibi pırıl pırıl ışıldarken, hizmet kapısından siyah pantolonlarıyla, sırmalı ceketleriyle, siyah parlak iskarpilleriyle, beyaz eldivenleriyle Enderun efendileri ellerinde büyük tabaklar, göründüler; on tevzi memuru böylece girerek her biri kendisine tahsis olunan noktada mevki aldı ve orkestra en şakrak havalarıyla başlayınca yemek de başlamış oldu." (Uşaklıgil: 293-294)

Saray başkâtibi Halid Ziya Bey de konuklar arasında yer aldığı bu saray ziyafetini böyle tanımlıyordu. Önemli olan, ne denli zayıflamış olsa da Osmanlı Devleti'nin şaşaasını ele güne göstermekti.[63]

Bununla birlikte, bu ziyaretler vesilesiyle verilen ziyafetleri gerçek bir dostluk yemeği olarak değerlendirmek yanıltıcı olur. Nitekim 1912'de Osmanlı Devleti ile arkasına Rusya'yı almış komşu Balkan ülkeleri arasında savaş çıkması da sürpriz olmamıştır.

Boğaz'da yabancı bayrakların yarışı

I. Dünya Savaşı öncesi, belirsizliklerle karışık gergin bir sessizliğin yaşandığı yıllarda, büyük Avrupa ülkelerinin Akdeniz donanma komutanlarının İstanbul'u birbirlerinin peşi sıra "nabız yoklarcasına" ziyaretleri elbette bir rastlantı değildi. Söz konusu ziyaretler vesilesiyle, padişah ve Osmanlı devlet ileri gelenlerinin verdikleri ziyafetlerden birkaç örnek verilebilir.

17 Mart 1910'da Bahriye nezaretinde Büyük Britanya Akdeniz Filosu Komutanı Amiral Gore Assheton Curzon-Howe'un onuruna verilen ziyafetin Fransızca ve Türkçe yazılmış mönüsünde (Demirel: 150) yer alan yemekler arasında, *Bar à l'Amiral* (Amiral usulü levrek), *Salade anglaise* (İngiliz salatası), *Paillettes au Chester* (İngiliz Cheddar peyniri ile yapılmış örgü gevrek) ile *Pilaf à la Lemai*

62 Her iki ziyaretin perde arkası ve özellikle birinci elden bir tanıklık için, bkz. saray başkâtibi Halid Ziya Bey'in anıları, Uşaklıgil: 269-300.

63 "Hakikaten bu ziyafet bütün teferruatıyla misafirleri hayret ve memnuniyet içinde bırakmış, hususuyla [özellikle] kralı [Ferdinand] beklenmeyen bir haşmet manzarası karşısında bulundurmuş ve tertip edenlerin de yüzlerini ağartmış oluyordu." (Uşaklıgil: 294)

Hürriet (Lema-ı Hürriyet pilavı), hem İngiliz amiralc iltifat hem de 1908'da ilan edilen II. Meşrutiyet'in "lema"sına (parıltısına), özgürlük ortamına bir gönderme anlamı taşıyordu.

Bahriye nazırının, İngiliz amirale ziyafeti 17 Mart 1910. (Kaynak: Ömer Koç Koleksiyonu; Fatmagül Demirel, *Son Ziyaretler Son Ziyafetler*, s.150.)

Ertesi yıl İstanbul'u ziyaret eden Büyük Britanya Akdeniz Filosu'nun yeni komutanı Visamiral Edmund Samuel Poe onuruna da bu kez Sultan Reşad tarafından, 15 Mart 1911'de Dolmabahçe Sarayı'nda ve altmış iki kişinin davetli olduğu bir "ziyafet-i seniyye" verilecekti. Masanın merkezinde "Zât-ı hazret-i padişahi"yi temsilen oturan Teşrifât Müdir-i Umûmisi'nin (Protokol Genel Müdürü) karşısında veliaht efendi ve onun sağında sadrazam yer almıştı. Genel müdürün sağına İngiltere sefiri, soluna ise konuk Visamiral Poe oturmuştu. Mönü yine ağırlıklı olarak Fransız yemeklerinden oluşurken (Samancı 2007b: 71-72), Osmanlı saray ziyafetlerinin vazgeçilmez son yemeği pilav bu kez "Ali Paşa" usulü pişirilmiş, İngiliz konuklara jest olarak *Chester cake* (İngiliz *Cheddar* peynirli kek) de unutulmamıştı. 19. yüzyılın başlarından itibaren Osmanlı donanmasının yeniden yapılandırılmasında

İngiliz deniz subaylarının görevlendirildiği, hatta önemli komutanlıklara getirildiği bilindiği için, bu ziyaretler bir bakıma normal karşılanabilir. Ne var ki, 5 Nisan 1911'de Dolmabahçe Sarayı'nda bu kez bir başka İstanbul ziyaretçisi, Avusturya-Macaristan İmparatorluğu Akdeniz Filosu komutanı Amiral Alois von Kunsti onuruna bir ziyafet veriliyordu. (Demirel: 152) Akdeniz'de bayrak gösterme yarışına Fransa'nın da katılmaması mümkün değildi. Sultan Reşad, 24 Kasım 1913'te konuğu Fransa Akdeniz Filosu komutanı Amiral Augustin Boué de Lapeyrère'i de Dolmabahçe Sarayı'nda verdiği bir ziyafetle onurlandıracaktı. I. Dünya Savaşı'nın patlak vermesinden sadece birkaç ay önce, Batı'da "Avrupa'nın Hasta Adamı" olarak nitelendirilmekte olan Osmanlı İmparatorluğu'nun başkentini İngiliz Akdeniz Filosu'nun yeni komutanı Amiral Berkley Milne de ziyaret etmeyi ihmal etmeyecekti. 28 Haziran 1914'te bu kez Yıldız Sarayı'nda verilen ziyafette de Fransız ve Osmanlı mutfakları harmanlanmıştı: "Soğuk [tavuk] konsomc, İngiliz usulü levrek balığı filetosu, Oryantal usülde *suprême* soslu pilavlı ördek palazı, Ciğerli soğuk kuzu *cotelette* [pirzola], Kuşkonmaz, Piliç kebabı, Salata, Keşkülü'l-fukara, Dondurma, Meyve ve şekerleme..."[64] (Orgun 1984: 69; Demirel: 157)

Avrupa'nın birbirine rakip güçlü ülkelerinin Akdeniz donanma komutanlarının İstanbul seferleri arasında belki en önemlisi, İngiliz Amiral Milne'dan yaklaşık üç hafta öncesi Almanya Akdeniz Filosu Komutanı Visamiral Wilhelm Anton Souchon'un yaptığı ziyaret olmalıdır. 17 Mayıs 1914'te Padişah Mehmed Reşad'ın adına Sadrazam ve Hariciye Nazırı Said Halim Paşa Dolmabahçe Sarayı'nda Souchon ve maiyetindeki subaylar onuruna bir ziyafet veriyordu. Padişahın katılmadığı bu ziyafette, onu Protokol Genel Müdürü İsmail Cenani Bey temsil ediliyordu. (Samancı 2007a: 64) Cenani Bey'in sağında Almanya Sefiri Baron Wangenheim, karşısında Veliaht Yusuf İzzedin Efendi, onun sağında ise Sadrazam Said Halim Paşa, solunda Âyan Meclisi Reisi Rifat Bey oturuyorlardı. Harbiye Nazırı Enver Paşa, Dahiliye Nazırı Talât Bey ve Bahriye Nazırı Cemal Paşa da bu ziyafete katılan önemli isimlerdi. (Eldem 2007: 88-90) Ülkede gerçek iktidarı elinde tutan İttihat ve Terakki Fırkası'nın bu ünlü üçlüsünün, imparatorluğun dış ilişkilerinde ibreyi Almanya'ya doğru çevirme yanlısı oldukları kimsenin meçhulü değildi. Ama sofranın onur konuğu Souchon'nun bu yemekten sadece birkaç ay sonra çıkacak I. Dünya Savaşı'na

64 Zarif Orgun, Dolmabahçe Sarayı arşivlerindeki *Kilercibaşı Defterleri*'ni incelerken, söz konusu resmî ziyafetin mönüsünde yer alan soğuk kuzu pirzola ve dondurmaya ilişkin olarak, bunların dönemin en ünlü oteli olan "Tokatlıyan'ın mutfağından" sipariş edilmiş olduğuna ilişkin kayıtlar düşüldüğünü de saptamıştır. Bu da saray mutfaklarının sadece, Avrupa'dan ürün ithal etmediğini, gerektiğinde İstanbul'un tanınmış mekânlarından da tedarikte bulunduğunu gösteriyor.

Osmanlı Devleti'nin Almanya safında katılmasında kilit bir rol oynayacağını kim tahmin edebilirdi ki?[65]

Sefirler hoş tutulur

Avrupa'nın büyük güçleri arasında emperyal rekabet ve kamplaşmaların keskinleştiği bir ortamda, adeta "yutulacak balık" konumuna düşmekte olan güçsüz imparatorluğun son demlerinde, sürekli ittifak arayışındaki Osmanlı yönetimiyle İstanbul'daki yabancı ülke temsilcileri eskiye oranla daha sık bir temas içinde olacaklardı. Sarayda sefir ziyafetlerinin sayısı da doğal olarak artıyordu. Osmanlı İmparatorluğu'nun içine düştüğü bu kurtlar sofrasındaki durumu ve nedenlerinin analizini tarihçilere bırakarak (Bkz. Robert, Westad: 882-892 ve özellikle, Dumont, Georgeon: 577-618), konumuz gereği saray ziyafetleri üzerinde odaklanmayı sürdürelim.

Sultan Reşad'ın İstanbul'daki "Süfera-yı ecnebiye", yabancı ülke sefirleri ve safaret görevlileri onura bir hafta ara ile verdiği iki "ziyafet-i seniyye"de davetlilerin dağılımı Osmanlı yönetiminin büyük devletlere karşı bir denge arayışında olduğunu açıkça yansıtmaktadır. Bu kez Hariciye Nazırı Rıfat Paşa'nın ev sahipliği ettiği, 17 Nisan 1911'de Dolmabahçe Sarayı'nda verilen altmış yedi kişilik ilk ziyafete Belçika, Fransa, İngiltere, İspanya, Hollanda ve İtalya sefirleri ve Amerikan elçilik

65 Mayıs 1914'te dönemin en güçlü savaş gemileri Goeben ve Breslau ile İstanbul'a gelen Visamiral Souchon, Almanya'nın hasımları Rusya, Fransa ve İngiltere'ye karşı savaşa girdiği 3 Ağustos'ta, Fransız egemenliği altındaki Cezayir'in Akdeniz kıyısındaki iki Fransız deniz üssünü topa tuttuktan sonra peşine düşen İngiliz savaş gemilerinin takibinden kurtularak, 10 Ağustos'ta Çanakkale'ye ulaşmayı başaracak ve Osmanlı yönetimine sığınacaktı. Osmanlı hükümeti ile iki gün süren görüşmelerden sonra, Alman savaş gemilerinin Osmanlı donanmasına resmen devredilmesi kararı alındı. Goeben'e "Yavuz Sultan Selim", Breslau'ya da "Midilli" adı verildi. Bu kararda, Osmanlı halkının bağışlarıyla İngiliz tersanelerinde yaptırılan iki savaş gemisi "Sultan I. Osman" ve "Reşadiye"nin yapım bedellerinin ödenmesine karşın, I. Dünya Savaşı patladığında, İngiliz hükümeti tarafından bu gemilere el konarak, kendi donanmasına dahil edilmeleri ve Türkiye'ye teslim edilmemelerinin de büyük bir payı olsa gerekti. Osmanlı amirali yapılan Souchon ise, Osmanlı Devleti'nin donanma başkomutanlığına getiriliyordu. Osmanlı Devleti ile Almanya arasında ağustos ayında imzalanmış olan gizli ittifak anlaşmasının izinde, "Souchon Paşa'nın", gönderlerinde artık Osmanlı bayrağı dalgalanan Yavuz ve Midilli ile bu kez Karadeniz'e açılıp, Enver Paşa'ın emriyle 29 Ekim 1914'te Sivastopol, Odessa ve Novorossisk gibi Rus limanlarını top ateşine tutması, Osmanlı Devleti'nin "Almanya ile Avusturya-Macaristan'ın başını çektikleri "Merkez Güçleri" yanında bu büyük savaşa dahil olmasında bir oldu-bitti etkisi yaratmıştı. Nitekim 2 Kasım'da Rusya, 5 Kasım'da ise İngiltere Osmanlı İmparatorluğu'na karşı savaş kararını alacaktı. 12 Kasım'da ise bu kez Osmanlı yönetimi, "Üçlü İttifak"a karşı resmen savaş edecek ve ertesi gün de I. Dünya Savaşı'na katılacaktı. (Bkz. Dumont, Georgeon: 620-621) "Souchon Paşa" da Osmanlı donamasının başındaki görevini Eylül 1917'ye dek sürdürecekti.

görevlileri davet edilmişti. Padişahın yine protokol genel müdürü tarafından temsil edildiği, sadrazam, Âyan ve Mebusan meclisleri reisleri, hariciye, harbiye, adliye, bahriye, maarif, orman ve maden nazırları, üst düzey Osmanlı bürokratları, sefaret baş tercümanları ve askeri ataşelerinin katıldığı ziyafette, Muzıka-yı Hümâyun'un çaldığı klasik Batı müziği paçaları, her zamanki gibi ağırlıkla Fransız mutfağından sunulan yemeklere eşlik ediyordu. (Samancı 2007b: 73-74)

24 Nisan 1911'de düzenlenen elli altı kişilik diplomatik ziyafete ise Rusya, Almanya, Avusturya, Sırbistan, Bulgaristan, Romanya sefirleri, Yunanistan ve Karadağ elçilik maslahatgüzarları ile İran sefareti müsteşarı davet edilmişti. (Samancı 2007b: 75-76). Böylelikle, Batı, Orta ve Doğu Avrupa ve de Balkan ülkelerinin yanı sıra, Amerika ve İran temsilcilerinin de ihmal edilmediği bu çifte ziyafette, Osmanlı padişahı hazır bulunmasa bile, yabancı konuklar Osmanlı sadrazamı, nazırlar, paşalar ve üst düzey bürokratlarla bir araya gelme fırsatını buluyorlardı. Denge arayışı yemeklere bile yansımıştı: İlk ziyafette kaz ciğerli (*foie gras)* çulluk, ikincisinde ise kaz ciğerli bıldırcın ikram ediliyordu. Hariciye Nazırı Âsım Bey tarafından 31 Mayıs 1912'de düzenlenen ve bir grup yabancı sefir ve sefaret müsteşarlarının eşleriyle birlikte katıldıkları resmî ziyafete, Nazır Âsım Bey'in eşi ile birlikte Hariciye Müsteşarı Ohannes Kuyumcuyan Efendi'nin eşinin de çağrılı olmalarının (Kütükoğlu 1995: 382), söz konusu hanımların Hıristiyan kökenli olmasından kaynaklandığı açıktı. Osmanlı ileri gelenlerinin Müslüman eşlerinin resmî bir ziyafete katılması hâlâ söz konusu değildir ve bu kurala imparatorluğun sonuna kadar uyulacaktır.

Büyük Savaş'ın arifesinde ziyafetler

Avrupa'nın büyük güçleri arasındaki gerilimin iyice tırmandığı 1914 baharında, İstanbul'daki yabancı ülke temsilcilerine başka ziyafetler de verilecekti. Adım adım yaklaştığı hissedilen büyük kapışmanın arifesinde düzenlenen bu ziyafetler, Batılılar gözünde artık "Hasta Adam" sayılan Osmanlı İmparatorluğu'nun, ayakta kalma çabasıyla düzenlediği diplomatik bir "*public relations*" faaliyeti olarak görülmelidir.

Birinci "ziyafet-i resmiyye", Sadrazam ve Hariciye Nazırı Said Halim Paşa tarafından 17 Mart 1914'te, Amerika, İsveç, Hollanda İtalya ve İran gibi o sırada Avrupa'nın zirvelerinde esen emperyal fırtınalardan uzak ülkelerin sefirlerinin onuruna verildi. Ziyafete sefir eşleri de davetliydi. İsveç ve Amerika sefirleri eşleri ile birlikte gelmişler, Hollanda sefiri bu davete katılamasa da, ülkesi eşi ve iki erişkin kızı tarafından temsil edilmişti. Müslüman bir ülke olan İran sefirinin, Osmanlı Sadrazamı ve Hariciye Nazırı Said Halim Paşa, Dahiliye Nazırı Talât Bey, Harbiye Nazırı Enver Paşa, Nafıa Nazırı Mahmud Paşa ve Hariciye Müsteşarı Reşad Hikmet Bey'in eşlerini bu ziyafete geti-

remeyecekleri açıktı. Öteki davetlilerden Bâb-ı Âli hukuk müşaviri Kont Ostrorog ise doğal olarak eşi kontesle birlikte gelmişti. Böylece, on sekiz kişilik masadaki kadınların sayısı altıya yükseliyordu. (Samancı 2007a: 63) Said Paşa, 24 Mart 1914'teki ikinci ziyafette Fransa, Rusya, Belçika, Romanya sefirleri ve eşlerini ağırlarken, adliye nazırı, bahriye nazırı, şûrâ-yı devlet reisi, saray başmabeyincisi (sekarîn-i şehriyârî), saray başkâtibi, hariciye umumi işler genel müdürü ile hariciye özel kalem müdürü gibi Osmanlı ileri gelenleri de aynı masada yer alıyorlardı. (Kütükoğlu 1995: 384)

Harbiye Nazırı Enver Paşa'nın ziyafetleri

26 Mart 1914'teki "Süfera ziyafeti" ise, bu kez Harbiye Nazırı ve Genel Kurmay Başkanı aynı zamanda merhum Sultan Abdülmecid'in torunu Naciye Sultan'ın kocası, "damad-ı şehriyari" Enver Paşa tarafından verilecekti. Bir önceki ziyafetin tersine, diplomat eşlerinin çağrılmadığı, ancak konuk listesi daha geniş tutulan bu resmî ziyafete, Fransa, Rusya, Romanya, İran ve İsveç sefirlerinin yanı sıra, Rusya, Fransa, Avusturya ve Romanya askeri ataşeleri de davetliydi. Konuklara yine Fransız mutfağı ağırlıklı yemekler ve tatlılar ikram edilirken, Muzika-yı Hümâyun da Listz, Martino, Sarrasate, Chopin, Lalo, Bach ve Ernst'in eserlerini çalıyordu. (Kütükoğlu 1995: 385; Samancı: 2007a: 65-66) Önceki süfera ziyafetlerinde olduğu gibi, Almanya, İngiltere ve Avusturya-Macaristan sefirleri konuk listesinde yine yer almıyordu. Buna karşın, Avusturya askeri ataşesi gibi, Osmanlı donamasında görevli iki Alman ve beş İngiliz deniz subayı da davetliler arasındaydı. Birinci ziyafetin çağrılılarından İsveç ve İran sefirlerinin, bu kez de Enver Paşa'nın konukları arasında oldukları dikkatten kaçmıyor. Osmanlı ileri gelenleri arasında Dahiliye Nazırı Talât Bey, Bahriye Nazırı Cemal Paşa, Adliye Nazırı İbrahim Bey, Protokol Genel Müdürü İsmail Cenani Bey'in de yer aldığı bu ziyafette Enver Paşa'nın sağında Rusya sefiri solunda ise İsveç sefiri, karşısında ise Naciye Sultan'ın kardeşleri, yani Enver Paşa'nın kayınbiraderleri olan Şehzade Şerafeddin İzzet ve Şehzade Abdülhalim efendiler oturmuştu. Sadrazamın bulunmadığı ve katılanların çoğunun diplomatlardan çok askerlerden oluştuğu bu ziyafet, I. Dünya Savaşı öncesinde, Harbiye Nazırı ve Genel Kurmay Başkanı, üstelik "damat" Enver Paşa'nın bir "gövde gösterisi" olarak, Osmanlı iktidarının fiiliyatta kimin elinde olduğunun somut bir mesajı sayılmalıdır. (Eldem 2007: 86-88)

Enver Paşa'nın 2 Nisan 1914'te yabancı devlet elçilerine verdiği sonraki ziyafette, şeref mevkiinde Veliaht Yusuf İzzeddin Efendi, onun sağında Sadrazam ve Hariciye Nazırı Said Halim Paşa, solunda Almanya sefiri otururken, karşısında davet sahibi Enver Paşa yer alıyordu. Paşanın sağında İtalya sefiri, solunda ise İngiltere sefiri bulunuyordu. Davetli sayısı kalabalık tutulduğundan "U" şeklinde kurulan masada Belçika, Bulgaristan, İspanya, Yunanistan sefirleri, ABD sefaret müsteşarı ile Alman,

İtalyan, Yunan, Bulgar, Amerikan askeri ataşeleri, Osmanlı ileri gelenleri, subayları ve Osmanlı hizmetinde Avrupa kökenli subaylarla birlikte, ancak diplomatik kıdem ve hiyerarşik konumlarına göre serpiştirilmişlerdi. (Kütükoğlu 1995: 388)

Sadrazam Said Halim Paşa'nın 7 Mayıs 1914'te resmî ikametgâhında verdiği bir başka ziyafette ise, Dahiliye Nazırı ve Maliye Nazır Vekili Talat Beyefendi (Paşa), Hallacyan Efendi ile Maliye Müsteşar Vekili Tahsin Bey'in yanı sıra, Sadaret Tercümanı Esad Bey de hazır bulunurken, asıl davetlilerin Avrupalı Maliye ve Rüsûmat Müşaviri Sir Richard Crawford, Maliye Heyet-i Teftişiye Müdür-i umûmisi M. de Montréal, Düyûnu Umûmiye Direktörü M. Pissard, Reji (Tütün) Direktörü M. Weyl, Düyûn-ı Umûmiye Meclis-i İdaresi'nde Fransalı dâyinler (alacaklılar) vekili de la Boulinière, Anadolu Demiryolları Müdür-i Umûmisi M. Huguenin, Anadolu Demiryolları ikinci müdürü M. Gunther ve eşlerinin olduğu görülüyor. (Kütükoğlu 1995: 387) Bu ziyafet de, Osmanlı maliyesinin perişan durumunun ve dış borç ödemelerinde yaşadığı güçlüklerin, tavuk çorbası, börek, şampanyalı levrek balığı, güvercin kızartması, jelatinli tavuk, kebap, kuşkonmaz, salata, dondurma, tatlı ve şekerlemeli mönüyle bir nebze ve bir lahza olsun hafifletilmeye çalışıldığı izlenimini veriyor.

Ve Büyük Savaş Patlar...

Osmanlı yönetiminin, daha doğrusu İttihat ve Terakki Fırkası'nın ağır topları, "Üç paşalar" Enver, Talât ve Cemal'in Dünya Savaşı'na katılma kararı sonrasında, sayıları azalsa da saray ziyafetleri sürecek, ancak verilen davetlerin yabancı konukları doğal olarak merkez ittifakı ülkelerinden gelenler ya da onların İstanbul'daki diplomatik temsilcileri olacaktı.

Müttefikler arası dayanışma: Moral ziyaretleri ve moral ziyafetleri

Savaş sırasında Alman ileri gelenlerinin İstanbul'a ziyaretleri de doğal olarak sıklaşacaktı. 5 Ekim 1915'te, Sadrazam Said Halim Paşa tarafından, saray dışında, ama İstanbullu "ecnebi" (yabancı) ve Osmanlı seçkinlerin genellikle buluştukları *Cercle d'Orient* (Serkldoryan) kulübünde, Almanya Geçici Sefiri Prens Ernst Wilhelm zu Hohenlohe-Langenburg onuruna bir "ziyafet-i resmiye" verilecekti. (Samancı 2007a: 69) 9 Şubat 1916'da, bu kez Württemberg Kralı Karl Paul Heinrich Friedrich Wilhelm'in Sultan Reşad'a verdiği askeri nişanı takdimle görevli Almanya sefareti askeri ataşesi Württemberg Kontu Prens Wilhelm von Urach onuruna, Yıldız Sarayı'nda bir "ziyafet-i seniyye" düzenleniyordu. (Samancı 2007a: 71-72) Teşrifat Genel Müdürü padişahı temsil ederken, karşısında da sadrazam yer almıştı. Ne yazık ki, onur konuğu

prens aniden rahatsızlandığı için bu ziyafete katılamamıştı. (Eldem 2007: 91) Alman İmparatoru II. Wilhelm'in Sultan Reşad'a verdiği bir askeri nişanı takdim için İstanbul'a görevlendirdiği kuzeni, Prusya Prensi Waldemar için de, 21 Nisan 1916'da Dolmabahçe Sarayı'nda dar katılımlı bir "ziyafet-i hususiye" düzenleniyor, Veliaht Şehzade Mehmed Vahideddin Efendi de padişahı temsil ediyordu. (Samancı 2007a: 76) Prens Waldemar'ın onuruna 23 Ekim 1916'da yine Dolmabahçe Sarayı'nda sadrazamın ev sahipliğinde büyük bir resmî ziyafet daha verilecek, İsmail Cenani Bey de padişahı temsil edecekti. (Samancı 2007a: 79) 19 Nisan 1917'de Dolmabahçe Sarayı'nda Padişahın verdiği "ziyafet-i seniyye"nin onur konukları ise Bulgar ordusu başkomutanı General Gekoff ve Almanya'nın soylu Sachsen-Coburg und Gotha ailesinden gelen Bulgaristan Kralı Ferdinand'ın ikinci oğlu Praslaw Prensi Kyrill'diler. Protokol Genel Müdürü Cenani Bey padişahı temsilen, şehzadeler Abdülmecid Efendi ve Veliaht Vahideddin Efendi de hanedan üyeleri olarak bu yemeğe katılıyorlardı. 6 Eylül 1917'de padişah bu kez, Avusturya İmparatoru ve Macaristan Kralı Franz-Joseph'in torununu ağırlayacaktı. Toskana Prensi, Macaristan ve Bohemya Prensi, Avusturya Arşidükü François Hubert Salvator von Habsburg onuruna Yıldız Sarayı Merasim Dairesi'nde verdirdiği 18 kişilik "öğle ziyafeti seniyyesi"ne (Eldem 2007: 92, 97; Samancı 2016: 63) padişah katılmıyor ancak oğlu şehzade Ömer Hilmi Efendi hazır bulunuyordu. Konuk Arşidük, Sadrazam Talât Paşa'nın sağ yanında oturtulurken, onun sağında da Harbiye Nazırı Enver Paşa yer alıyordu. Talât Paşa'nın solunda Avusturya sefareti askeri ataşesi, onun karşısında Hariciye Nazırı, onun solunda ise Avusturya maslahatgüzarı oturuyordu.

Alman imparatoruna son ziyafet

I. Dünya Savaşı'nın sonu belirsiz ve en kritik döneminde, Alman İmparatoru Wilhelm'in İstanbul ziyaretinin, üç yıldır süren bu savaşta büyük kayıplar yaşamış olan müttefiki Osmanlı padişahı Sultan V. Mehmed Reşad ve hükümetiyle görüş alışverişinden çok, moral vermeye yönelik olduğu söylenebilir. Bir önceki Sultan Abdülhamid döneminde İstanbul'a yaptığı iki resmî ziyaretin ardından Osmanlı başkentine üçüncü kez gelen Wilhelm II'nin onuruna padişah 15 Ekim 1917'de Dolmabahçe Sarayı'nda görkemli bir ziyafet verecekti. Daha önce, 1910'da Bulgaristan ve Sırbistan kralларının onuruna verdiği ziyafetlerde de görüldüğü gibi, padişah yıllar sonra, resmî bir saray ziyafetinde özel dairesine çekilmeyip, konuğu Alman imparator ile birlikte masaya oturuyordu. Bu, bir bakıma, "Osmanlı padişahı yemeğini yalnız yer" ilkesinin ilk kez Sultan Abdülaziz döneminde çiğnenmesi ve Sultan Abdülhamid tarafından da zaman zaman benzer davranışlar sergilenmesine karşın, Sultan Reşad'ın, gerek resmî gerekse özel ziyafetlerinde "Osmanlı padişa-

hı yemeği ancak kendisiyle eşit statüdeki bir hükümdarla birlikte yer" görüşünü benimsediğini de teyit ediyordu. Padişah, kendinden daha alt mevkideki kişilerin onuruna verdiği ziyafetlere katılmaz ve sofrada kendini protokol genel müdürü ile temsil ettirirken, ev sahibi rolünü de veliaht, şehzade efendiler ve ağırladığı konuklara göre, sadrazam, hariciye, harbiye nazırı gibi hükümet ileri gelenleri arasında paylaştırıyordu.[66]

Gelelim 15 Ekim ziyafetinin oturma düzenine: Padişah, konuğu imparatoru sağında oturturken, Veliaht Vahideddin Efendi de karşılarında yer almıştı. Ayrıca, beş Osmanlı şehzadesi de, Sadrazam Talât Paşa, Harbiye Nazırı Enver Paşa, Âyan ve Mebusan meclisleri reisleri, şeyhülislam efendi ile Alman sefiri, üst düzey Alman subayları ve diplomatlar da bu sofranın konukları arasındaydılar. Ertesi gün, Şale Köşkü'nde padişah tarafından II. Wilhelm'e törenle Osmanlı müşir rütbesi (mareşal) ve kılıcı sunuluyor ve akşam da Yıldız Sarayı'nda onuruna bir başka ziyafet veriliyordu. Sultan Reşad, 18 Ekim 1917'de Dolmabahçe Sarayı'nda Alman imparatoru için bir "veda ziyafeti" düzenlemeyi de ihmal etmeyecekti. (Demirel: 129-139; Karacagil: 110-133)

Sultan Reşad'ın "eşitleri düzeyinde" son resmî ziyaretçileri ise müttefik Avusturya-Macaristan İmparatoru I. Karl ve İmparatoriçe Zita oldular. Padişah, konukları onuruna Dolmabahçe Sarayı'nda 19 ve 20 Mayıs 1918'de, ilki "özel,"[67] (19 Mayıs 1918 tarihli Fransızca mönü için, bkz.Toydemir: 58-59) sonraki "resmî" (Fransızca ve Türkçe mönü için, bkz. Demirel: 162), iki görkemli ziyafet verecek, onlarla birlikte aynı masayı paylaşacaktı. Yüz yirmi kişinin çağrılı olduğu bu ziyafet sonrasında ise yaklaşık bin kişinin katıldığı bir kabul resmi de yapılacaktı. 20 Mayıs ziyafeti Osmanlı saltanatının son debdebeli ziyafeti oluyordu.[68]

Osmanlı ve müttefik orduların askeri cephelerde düşmana karşı bin bir zorluk ve yiyecek sıkıntı içinde savaşırken, "*noblesse oblige*" (soyluluk zorunlu kılar) havasında, bu büyük ziyafette yine en âlâ ve leziz Fransız ve Osmanlı yemekleri yenmişti. Aynı ittifaka dahil devletler arasındaki silah arkadaşlığı, dostluk ve dayanışmayı

66 Reşad'ın vefatıyla tahta çıkan son padişah VI. Mehmed Vahideddin tarafından 17 Ağustos 1918'de, Avusturya imparatorunun doğum günü vesilesiyle İstanbul'daki Avusturya sefareti maslahatgüzarına Dolmabahçe Sarayı'nda verilen "öğle ziyafet-i seniyyesi" için de aynı davranış geçerliydi: Padişah ziyafete katılmıyor, Veliaht-ı Saltanat Abdülmecid Efendi ile Sadrazam Talât Paşa, Hariciye Nazırı Ahmed Nesimi ve Harbiye Nazırı Enver Paşa, Avusturyalı diplomatlar ve askeri ataşelerle masayı paylaşıyorlardı. (Samancı 2007a: 85)

67 Not: Söz konusu kaynakta "Sultan Abdülhamid'in ecnebi konuklara verdiği bir davetin mönüsü" olarak geçse de, kanımızca zaten tahttan yıllarca önce indirilmiş olan Abdülhamid'in 10 Şubat 1918'de vefat ettiği dikkatlerinden kaçmış olmalı. Kaldı ki Demirel'in Türkçesini verdiği mönü ile de bire bir aynı. (Krş. Demirel: 141-142)

68 (Demirel: 140-145) İmparator ve imparatoriçeye ziyaretlerinin sona erdiği 21 Mayıs'ta öğlen Yıldız Sarayı Şale Köşkü'nde verilen veda ziyafetinin mönüsü için, bkz. Toydemir: 64-65.

sergileyen ve teyit eden bu son ziyaretler ve ziyafetler, aslında I. Dünya Savaşı'ndaki yenilgilerin ardından yıkılacak olan bu üç müttefik imparatorluğun sanki birbirlerine "Veda Töreni" olarak da nitelendirilebilirdi...

Osmanlı Saray Teşrifat ve Ziyafetlerinin Değişen Siyasal Amaç, İşlev ve Simgesellikleri

Bir iktidar ritüeli, aynı zamanda simgesel bir iletişim aracı olarak, saray teşrifatı, ziyafetleri ve yemek adabının önemli bir dönüşüme uğradığı bu süreçte, simgesel anlam ve pratiklerin değişmesinde (Bkz. Kertzer: 178) ülke iç dinamiğinin oynadığı rolün sınırlı kaldığı söylenebilir. İlk kez savaşta yenik düşmüş bir ülke konumunda, 1699'da Avusturya İmparatorluğu ile Karlofça Anlaşması'nı imzalamak zorunda kalan Osmanlı İmparatorluğu büyük bir şoka girecekti. Bu şok, aynı zamanda o güne dek küçümsenen Avrupalılara karşı bir zihniyet değişikliğinin ilk kıvılcımı oluyordu. Avrupa uygarlığının, sanayi, teknoloji ve askerlik alanlarında ortaya koyduğu bu üstünlük karşısında, Osmanlı iktidarı, sarsılan devleti yeniden güçlendirmenin tek yolunun köklü reformlardan geçtiğinin bilincine zoraki de olsa varmıştı. Ne var ki, teknolojik ilerleme, ordunun yeniden güçlendirilmesi ve yönetimde reform uzun soluklu bir süreçti. Yeni yüzyılda Osmanlı'nın Avrupa devletleri önünde gerilemesi daha da hızlanıyordu. Rusya ile 1774'te imzaladığı Küçük Kaynarca Anlaşması, bir zamanlar etrafı titreten imparatorluğun artık Avrupa'daki güçler dengesinin zayıf halkası durumuna geldiğini açıkça ortaya koyacaktı. 19. yüzyılın ilk çeyreğinde Yunanistan'ın Avrupa'nın himayesinde Osmanlı yönetiminden bağımsızlığını kazanmasının ardından, Cezayir'in Fransa tarafından işgali de, Avrupalı emperyal güçler önünde yenilgiler serisine ekleniyordu. Öte yandan, Mısır Valisi Kavalalı Mehmed Ali Paşa'nın merkezî yönetime başkaldırısını izleyen askeri zaferleri, İngiltere'nin araya girmesiyle savuşturulsa da, Osmanlı tahtının ne denli kırılgan olduğunu daha da görünür kılıyordu. (İnalcık 2016a: 3-13) Askeri yenilgiler, toprak kayıpları, imparatorluk bünyesinde gelişen ayrılıkçı hareketler ve kronikleşen mali ve ekonomik bunalımlar sonucu, siyasal etkinliğini yitiren ve ciddi bir meşruiyet erozyonuna uğrayan Osmanlı hanedanını zor günler bekliyordu.

Batı ülkelerinin tersine, sanayileşmenin motoru bir burjuvazisi bulunmayan ve tarım ve ticarete dayalı devletçi ekonomisiyle çağına ayak uyduramayan imparatorluğun son yüzyılının başlarına damgasını vuran Sultan II. Mahmud döneminde, Batılılaşmaya yönelik reformlara, başka bir deyişle Osmanlı devlet ve ekonomi yönetiminde ve ordusunda "ıslahat hareketlerine" girişilmesi, bu kritik durumla baş edebilmenin anahtarı olarak görülüyordu. Osmanlı sarayları gibi, başta saray

ziyafetleri olmak üzere, saray sofrasına da Avrupai tarzda yeni bir düzen ve ihtişam kazandırılması da aslında benzer bir çabanın ürünüydü. Zira imparatorluğun hayatta kalma itkisiyle, sürekli bir denge arayışı içinde olduğu bu son döneminde, artık diplomatik faaliyetler ön plana çıktığı için, her biri farklı çıkarlar güden Avrupa ülkeleri ile temaslar sıklaşıyor,[69] İstanbul'daki yabancı ülke temsilcileri gibi, başkente gelen önemli konukların ağırlanması eskiye oranla çok daha büyük bir önem taşıyordu. Bu diplomatik farkındalığı, padişahın sarayda elçi kabul ritüellerindeki değişimde, Avrupa başkentlerinde daimi sefaretler açılmasında, dış ilişkilerin yürütülmesinde yeniden yapılanmada ve elbette, esas konumuz olan saray ziyafetlerinde izleyebiliriz.

Geleneksel padişahın huzuruna kabul ritüelleri terk ediliyor

Klasik dönemde, Osmanlı padişahının kendini bol ve değerli hediyeler eşliğinde ziyaret eden yabancı elçiler onuruna divanda "usulen" bir ziyafet verdirir, elçi ve elçilik heyeti üyelerine "mevkilerine göre" kaftanlar hediye eder ve giydirtir, sonra da adeta "lütfen" onları huzuruna kabul ederdi. Zira kendilerini "Yeryüzünün halifesi", "Allah'ın yeryüzündeki gölgesi" olarak tanımlayan güçlü padişahlar, Osmanlı Devleti'yle eşit saymadıkları öteki ülkelerle, siyasal, diplomatik ve kültürel ilişkileri hiç önemsemiyorlardı.[70] Huzura kabul töreninde yabancı

69 1828-1829 Osmanlı-Rus savaşı sırasında Edirne'yi alan Rus ordusunun, İstanbul üzerine yürürken ya da 1877-1878 Osmanlı Savaşı'nda ("93 Harbi") Ayastafanos (Yeşilköy) önlerine kadar gelip işgale yöneldiğinde, başta İngiltere, Avrupa devletlerinin müdahelesiyle, zar zor durdurulma örneklerinde olduğu gibi: Eninde sonunda "Hasta Adam"ın mirasına konmak arzusu bir sır olmayan Avrupalı büyük güçlerin, taktik açıdan zaman zaman Osmanlı'ya yakınlık göstermesi ve destek çıkması boşuna değildi: 19.yüzyıl boyunca, Rusya'nın başta İstanbul'u ve Boğazları eline geçirerek Osmanlı mirasına tek başına sahip olma arzusuna, Avrupa'nın ağır topları İngiltere, Fransa ve Almanya doğal olarak karşı çıkıyorlardı. (Beydilli: 59-63) Tarihçi Kemal Beydilli'nin vurguladığı gibi, "Şehrin [İstanbul] bir başka devletin eline geçmesi Avrupa büyük devletlerinin kıskançlıkla önlemeye çalıştıkları bir konu olagelmiştir ve bu özelliğini imparatorluğun nihai tasfiyesi ve Avrupa güçlerinin nihai hesaplaşmaları anına kadar korudu. Kısacası, şehrin paylaşılamaz ve el değiştirilemez olma hali kendisiyle birlikte devletin de ayakta kalmasına medar oldu. Bu sonuçta şehrin hilafet merkezi olmasının değil, Boğazlara sahip olan stratejik konumunun başlıca etken olduğu açıktır." (Beydilli: 68-69)

70 Öteki devletlerin başkentlerine daimi elçiler göndermedikleri gibi, söz konusu ülkelerin Osmanlı sultanına gönderdikleri elçilik heyetleri hatta sefirlerinin, sırf onun huzuruna çıkabilmek için, gerek padişaha gerekse vezirlerine çok değerli hediyeler (pişkeş) sunmak zorundaydılar. (Bkz. Dernschwam: 51-52; Schweigger: 77-79) Yabancı ülke hükümdarlarının elçileriyle birlikte padişaha sunulmak üzere gönderdikleri hediyeler arz odasının penceresinden padişahın da görmesi için saray görevlileri tarafından iki kez geçirilir, daha sonra bir çavuş bunları getirirdi. Bu yerleşmiş ritüelin amacı, örneğin, 1573'te bir Fransız elçi heyeti üyesinin gözlemiyle, "Hıristiyanların en büyük kralının padişaha bu armağanları gönderdiğini" herkesin görmesi ve böylelikle, "padişahın

ülke sefir ve elçilerine karşı aşağılayıcı davranışlar sergilenmesi iki kapı ağasının padişahın hediyesi kaftanı giyinmek zorunda olan elçi ve maiyetinin sırayla kollarına girip, padişahın eteğinin ucunu öpmeye götürüşleri, padişahın elçinin konuşmasının tercümanı tarafından çevrilmesini dinlese de, yüzüne bakmadığı gibi hiç cevap vermemesi, elçinin ülkesinin hükümdarı tarafından gönderilen mektubu en alt vezirler tarafından alınması, sadrazama ulaştıktan sonra da tahtın yanına bırakılması, elçi ve maiyetleri saygılarını sunduktan sonra da yine teker teker kollarından tutulup arz odasından geri geri yürütülerek çıkarılması ritüeli 18. yüzyılın sonuna dek sürdürülecekti.[71] (Schweigger: 70-73; Yıldırım: 59-61, 218-219; Karateke: 123-138) Batı ülkelerine karşı genelde ilgisiz kalan Osmanlı padişahları, buna karşın, Doğu'dan, özellikle İran'dan, gelen elçi heyetlerine karşı çok daha sıcak davranırlardı.[72] Bunda, kuşkusuz Sünni Osmanlı ve Şii Safevî devletlerinin İslam dünyasında hem siyasal hem de dinsel yönden birbirlerine rakip iki komşu güç olmalarının da payı vardı.

Ne var ki, devran değişmişti. Bu bağlamda, geleneksel elçi kabul ritüeli usulü de terk ediliyor, saraya gelen yabancı ülke temsilcileri artık Avrupa saraylarınınkine benzer teşrifat kurallarına göre huzura kabul edilmeye başlanıyordu. Elçilere padişahın huzuruna çıkarılmadan önce onlara kaftanlar (hilat) hediye edilip giydirilmiyor, huzura alındıklarında görevliler tarafından ite kakıla etek öptürülmüyor, tersine, hem kollarına girilmediği gibi, kendi ülkelerinin resmî tören giysileri içinde kabul ediliyorlardı. Üstelik onlara karşı artık sessiz ve ilgisiz tavrını bir kenara bırakan padişah tarafından muhatap addediliyorlar, aralarında tercüman aracılığıyla olsa da yüz yüze konuşmalar cereyan ediyor, ziyaret sırası veya sonrasında kaftan

gücünü ve eşsiz büyüklüğünü kavramasıydı." (Du Fresne-Canaye: 54; Yıldırım: 129) Nitekim, 1574'te Sultan III. Murad'ın tahta çıkışını kutlama amacıyla Topkapı Sarayı'na gelen Fransa elçisi, beraberinde padişaha hediye getirmediği için, önce huzura alınmamış, direnince huzura kabul edilmiş, ancak onuruna geleneksel divan ziyafeti verilmemişti. (Yıldırım: 151-152)

71 1784'te örneğin, Fransa Sefiri Kont Choiseul-Gouffier'nin maiyetindeki Guillaume Martin'in gözlemleri Sarayın bu tepeden bakan davranışlarını özetliyordu: "İstanbul'da en güçlü ulusların elçileri bile pek fazla önemsenmiyor: Sultanı sadece bir kez, yani güven mektuplarını takdim etmek üzere huzura çıktıkları gün görebiliyorlar. Bu kabul de çok küçültücü ve aşağılayıcı ve Avrupa'nın büyük güçlerinin böylesine kibirli ve küçümseyici bir tavra karşı ses çıkarmamaları da çok şaşırtıcı." (Martin: 73)

72 Kanunî Süleyman ve III. Ahmed dönemlerinde İran şahının gönderdiği elçilere iki ülkeyi ayıran sınırdan itibaren büyük karşılama törenleri ve mükellef ziyafetler düzenlenirken, hilatlar ve çok değerli hediyeler verilmiştir. Örneğin, Sultan Süleyman, kardeşi İran şahına başkaldırıp yenilgiye uğramasının ardından İstanbul'a sığınan Elkas Mirza ve heyetini huzuruna kabul ettiğinde, istisnai bir davranışla, konuğunu tahtının yanına konulan bir iskemleye oturtmuştu. (Yıldırım: 76-77) Kısacası İranlıları etkilemek ve gözlerini kamaştırmak için bütün olanaklar seferber ediliyor, ancak huzura kabul töreninde İran elçilerinin de iki koluna saray görevlileri girmeyi sürdürüyordu. (Hammer, Üçdal Neşriyat, Cilt 3, 31. Kitap: 369-370; Necipoğlu: 100; Yıldırım: 48; Fetvacı: 119)

yerine de Osmanlı nişan ya da madalyaları tevcih ediliyor, değerli sigara kutuları ihsan ediliyordu. Bu arada, saraya gelen elçilere kahve ikramında yüzyıllardır uygulanan şerbet, buhur, gül suyu, tatlı ikramı ritüeli de terk edilmişti. Uzun çubuk yerine sigara tutulmaya başlanıyordu. Dahası, elçilerin beraberlerinde padişaha değerli hediyeler getirme, başka bir deyişle bir tür haraç vermeye zorlanma âdeti de artık kaldırılmıştı. (Karateke: 188-191)

Özellikle, Avrupalı büyük güçlerin bundan böyle saray indinde daha itibarlı bir konuma gelmesiyle, padişah onlar için daha kolay erişilebilir oluyordu. Kısacası klasik dönemdeki yabancı ziyaretçilerin sarayda ihtişam ve bollukla büyüklük, üstünlük taslanarak ağırlanma ve huzura kabul edilme ritüelinden, 19. yüzyılın ilk yarısında izlenen değişim, İbrahim Yıldırım'ın yerinde saptamasıyla "yeni dünya dengeleri içinde Osmanlı Devleti'nin artık çağdaşı diğer devletler gibi, diplomasisinde yenilikçi hamleleri yapmaya başladığının tanıklarıdır." (Yıldırım: 220)

Avrupa'da daimi elçilikler açılıyor, Dışişleri yeniden yapılanıyor

Avrupalı güç odakları ile ilişkiler yaşamsal bir önem kazanırken, Osmanlı Devleti de 18. yüzyılın sonuna doğru, Avrupa ülkelerinin yaklaşık üç yüzyıl öncesi başlatmış oldukları "sürekli diplomasi" uygulamasına geçmek zorunda kalmıştı. Batı ülkelerindeki gelişmeleri yakından izlemek isteyen padişah III. Selim döneminde, önce 1793'te Londra'da, ardından Paris ve Viyana gibi önemli Avrupa başkentlerinde daimi sefaretler açılması bir rastlantı değildi. Komşu Avrupa ülkeleri karşısında artık savunma konumuna geçen Osmanlı yönetimi, onların arasındaki çekişmelerden yararlanmayı hedefleyen bir denge siyasetine yöneliyordu.

Yeni müttefikler arayışı da, eskilerde olduğu gibi savaş alanlarında ve fetihlerle noktalanan, sadece güce dayalı tek yönlü davranışlardan değil, ülkeler arasındaki sorunların barışçıl yöntemle çözülmesini, bir masa çevresinde "eşitler arası diyaloğu" öngören modern diplomatik ilişkiler kervanına katılmaktan geçiyordu. Batı'da olduğu gibi Osmanlı dünyasında da, "savaşçı" hükümdar "devlet adamı" hükümdara dönüşürken, asker komutanların yerini diplomatlar alacaktı. O zamana dek hem iç siyaset hem de dış siyasetten sorumlu olan sadrazam, bundan böyle dış ilişkilerin yürütülmesini Divan-ı Hümâyun başkâtibi konumundaki reisülküttab efendiye bırakıyordu. Dahası, bir sonraki padişah II. Mahmud döneminde, 1835'te reisülküttaplık da yerini umur-ı hariciye nezaretine bırakacak (Yıldırım: 41-45), böylece, günümüz anlamında modern bir dışişleri bakanlığının nüvesi atılacaktı. Bu arada, Rusya'nın o günlerdeki başkenti St. Petersburg'da Osmanlı sefareti açılırken (1836), Abdülaziz döneminde önce Floransa (1865), İtalya Krallığı kurulunca da, Roma (1871) sefaretleri faaliyete geçecekti.

Zihniyet değişikliğinin saray sofralarına yansıması

Avrupa tarzı saraylar inşasına yöneliş, Batı mutfaklarına, sofra adabı ve müziğine açılış, güç günler geçiren Osmanlı İmparatorluğu'nun, modernleşerek ayakta kalma kaygısının simgesel yansıması olarak değerlendirilmelidir. Osmanlı sarayının ziyafet kültüründe bu denli bir evrilmenin özellikle dış dinamikle ilintili olduğu açıktır: İmparatorluğun çatıştığı Avrupa ülkelerinin gücü karşısında sarsılmasının yol açtığı zihniyet değişikliği, askeri, mali, idari yapılarda, eğitim ve hukukta girişilen reformlar gibi, kaçınılmaz olarak sofrasında da kendini gösterecekti. Yükselme, gelişme ve gerileme dönemlerinde olduğu gibi, artık çöküşe geçen imparatorluğun son yüzyılının başlarındaki saltanat düğün şenlik ziyafetleri, Tanzimat dönemi ve son padişahların ziyafetlerinin de, sadece gastronomi serüvenleri olarak değerlendirilemeyeceği açıktır. Başka bir anlatımla, her saray ziyafetinin, ülkenin o an içinde yer aldığı büyük resimle de irtibatlandırılması gereklidir. Zira yabancı hanedan mensupları, devlet yöneticileri, askeri, bürokrat, din adamı Osmanlı seçkinlerinin, yabancı ülke sefirlerinin hatta hükümdarlarının ve yine yabancı ülkelerin komutan düzeyindeki subaylarının ağırlandığı bu görkemli sofraların her birinin, içinde bulunulan döneme ve duruma özgü siyasal mesajlar taşıması kaçınılmazdır.

Siyasal bir ritüel ve kültürel performans aracı olarak, 19. yüzyıl ve son dönem Osmanlı saray ziyafetleri

Bu tarihsel süreç içerisinde, klasik Osmanlı saray ziyafet düzeninin de giderek Avrupa tarzını benimsemesi kaçınılmazdı. Birbirini izleyen savaşların yanı sıra, modernleşme ve Batılılaşma hareketleri, Tanzimat reformları, anayasal monarşiye, başka bir deyişle, *fermandan kanuna* geçişi sağlayan I. ve II. Meşrutiyet gibi yenilikçi siyasal hamlelere sahne olan imparatorluğun son yüzyılında, saray ziyafetlerinin geleneksel simgeselliklerini geride kalmış görünebilirdi. Oysa yeni saraylar, ziyafet mekânları, Avrupalılaşan yemek tarzı ve mutfağıyla, klasik padişah ziyafetleri ritüelinin, bu kez toplumsal değişmede Osmanlı iktidarının öncülüğünü yansıtan önemli bir simgeselliğe de büründüğü açıktır. Antropolog Kertzer'in, "Ritüel özellikle tutucu (muhafazakâr) özellikleri nedeniyle, siyasal değişim güçleri için önem taşıyabilir: [...] Yeni siyasal sistemler, yeni amaçlara yöneltilmiş eski ritüel biçimlerini besleyerek, geçmişten meşruiyet alır" görüşünün (Kertzer: 42), geleneksel Osmanlı saray ziyafet ritüelinin değişen biçem ve stratejileri için de geçerli olduğunu düşünebiliriz.

Geleneksel Osmanlı saray ziyafetlerinin, "kültürel performans" aracı olarak, bu dinamik süreç içinde sadece kabuk değiştirdiği söylenebilir: Gelenek aynı kalıyor, ama

görkemli saray ziyafetlerinde, Turner'ın deyişiyle, "yeni dekorlarda eski sözler kadar eski dekorlarda yeni sözler" yaratıcı bir biçimde manipüle edilerek, sahneye konuyordu: (Bkz. Turner 1975: 150) Geleneksel Osmanlı ziyafetlerin simgesel işlev ve anlamları, bundan böyle Batı tarzı yeni saraylar, yeni mutfak ve sofra adabının teatral "dekoruyla", günün koşullarına uydurulacaktı. Osmanlı iktidarı, görünürde somut bir biçimde Avrupa kültürüne açılırken, dolaylı yoldan da, kendi kültürel değerlerine bağlılığını ve bunlardan vazgeçme niyeti olmadığını hissettirmeyi ihmal etmeyecekti kısacası.[73]

Modern Osmanlı padişahları ve seçkinleri, yönetmenleri oldukları bu kültürel gösterinin geleneksel işlev, amaç ve simgelerini ustalıkla manipüle ederken, bunlara siyasal anlamlar kazandırdıkları, başka bir deyişle imparatorluğun içinde bulunduğu duruma göre, "siyaseten güncelleştirdikleri" söylenebilir.

Ziyafetler ve İçerdikleri Simgesel Mesajlar

Kanunî döneminde doruğa ulaşan askeri ve ekonomik gücünden artık çok uzaklarda olan imparatorluğun saray teşrifatındaki Batı tarzı yeniliklerin aynı zamanda sofra düzeni ve yemek ikramında da kendini göstermesi, Avrupa gerçeği karşısında 18. yüzyılda başlayan Osmanlı zihniyet değişmesinin somut işaretleri olarak algılanmalıdır. Bu bağlamda, Osmanlı iktidarının, son saltanat şenlikleri ve ziyafetleri ile 19. yüzyılın ikinci yarısında ve 20. yüzyılın başında İstanbul'daki yabancı ülke temsilcileri ve kente gelen yabancı üst düzey asker ve sivil ziyaretçileri, Avrupa hanedanlarının mensuplarını ağırlarken, onurlarına düzenledikleri Fransız mutfağı ağırlıklı diplomatik ziyafetlerin işlev, strateji ve simgesel anlamları doğal olarak farklı olacaktı: Halkının hamisi ve velinimeti Osmanlı padişahının gerek yabancı ülkelere gerekse kendi tebaasına vermek istediği siyasal mesaj, klasik dönemde "Bakın ne kadar güçlüyüz"le özetlenebilecekken, bu son yüzyıllık süreçlerde, önce "Bakın hâlâ ayakta ve güçlüyüz"e, ardından "Biz de Avrupalıyız" ve nihayet "Bizler dost ve müttefikiz"e evrilecekti.

Sultan II. Mahmud döneminin nostalji dolu saltanat düğün şenlikleri

Sultan II. Mahmud'un 1834'te kızı Sâliha Sultan ve 1836'da bir başka kızı Mihrimâh Sultan'ın evlenmesi ile şehzadeleri Abdülmecid ve Abdülaziz'in sünneti

73 Yine Turner'a atıfta bulunmak gerekirse, simge kaynağı (*signans*) aynı kalıyor, ancak farklı simgesel anlamları (*signata*) da bünyesine katıyordu. (Turner 1975: 155) Başka bir deyişle, "eski simgeler", "yeni işlevleri" yerine getirmeleri için yeniden canlandırılıyordu. (Cohen 1969: 219)

vesilesiyle düzenlediği görkemli saltanat düğün şenliklerinin daha önce de değinildiği gibi, imparatorluğun geçirdiği zor günlerde, devletle tebaasını kaynaştırıcı ve bütünleştirici bir işlevi vardı. Her kesimden halk ile yönetici sınıflar saltanat şenliklerinde bir araya geliyor, birlik ve beraberlik duygusu güçleniyordu. Yabancı ülke temsilcilerinin de izlediği törenler, asker ve esnaf alayları, eğlenceler, ışık gösterileri, oyunlar, kısa bir süre için kent halkını avutuyor, günlük sorunlarını unutturuyordu. Devletin ve padişahın hazineleri eskisi gibi dolu olmasa da, bu uğurda masraftan kaçınılmayarak, "Devlet baba"nın aslında altı boşalmış gücü sergileniyor, karşılığında ise "Padişahım çok yaşa!" haykırışları duyuluyordu. Saltanat şenlikleri ve ziyafetleri aynı zamanda içe ve dışa yönelik siyasal bir gösteriye dönüşüyordu. Şenlikler süresince, padişaha ve saltanat ailesine tebriklerini sunan ve yemek davetlerine katılan devlet erkânı, üst düzey bürokrat, asker ve din adamları, müderris ve âlimler, esnaf örgütleri temsilcileri, imparatorluk eyaletlerinden gelen yöneticiler ve toplum ileri gelenleri gibi yabancı ülkelerin temsilcileri de sundukları düğün hediyeleri ile Sultan'ın mukabil ihsanlarıyla, İmparatorluk gücünü ne denli yitirmiş olsa da, klasik dönemin debdebeli havası yeniden yaşatılıyordu. Başka bir anlatımla, Osmanlı'nın belki de görkemli son saltanat şenliklerinde de, törenlere, ziyafet davetlerine katılım, paylaşım ve hediye teatilerinin yanı sıra, sıradan askerlere ve halka verilen "umûm ziyafetlere" de rağbet, "sultanın siyasi varlığının kabulü ve tasdiki" anlamına geliyor (Işık: 61), böylelikle, uluslararası arenada gücünü giderek yitiren hanedan devletinin siyasal meşruiyetini bir bakıma yeniden üretiyordu.

Osmanlı'nın altın çağındaki, 1530, 1539, 1582 saltanat şenliklerindeki gibi, şehzadelerin sünnet düğünlerinin, çocukluktan ergenliğe geçişi yansıtan İslami bir ritüel olmanın dışında, aynı zamanda devletin bekası ve hanedanın devamı açısından içerdiği siyasal simgesellik, 11 Mayıs 1836'da Sultan Mahmud'un oğulları Abdülmecid ve Abdülaziz'in "sûr-ı hitân"ı için de geçerlidir. Nitekim Sultan Mahmud, oğullarının Kâğıthane'deki sünnet operasyonunun hemen sonrasında ziyarete geldiğinde, sevgi, şefkat ve merhamet duygularıyla hareket eden bir baba görünümündedir. Oysa evlatlarını görüp saraya dönen padişah, daha sonra yaptığı ikinci ziyarete resmî tören kıyafetiyle, yanında tüm maiyeti ve teşrifatçılarıyla birlikte geliyordu. Bu kez Osmanlı hanedanın başı kimliğiyle, ileride onun yerini alacak şehzadelerini ziyareti de bu nedenle apayrı bir siyasal simgesellik içeriyordu.[74]

74 "[...] dîlhîm-ı hilâfet | hilafetin tacı] ve şerefefzâ-yı evreng-i saltanat [saltanat tahtının şeref artırıcısı] veliyy-i nimet-i âlem [dünyaya iyilik ve bağışlarda bulunan] şehen-şâh-ı merâhim-şiyem [merhamet huylu en büyükpadişah] efendimiz hazretleri sırmalu harvânilerini iktisâ [sırma işlemeli resmî tören pelerinini giymiş] ve pîşgâh-ı hümâyûnlarında [önlerinde] micmere-i anberin-bûyâ [tütsülü buhurdanlık] ile cevânib-i mülûkânelerinde [padişahın yanında] havâss-ı mukarebbin begler hazerâtı bendeleri [ileri gelen hoca bey kulları] ve kurenâ-yı hassa efendiler [mabeyn efen-

Saray ziyafetlerinin özellikle dış politika aracına dönüşmesi

İmparatorluğun son yüzyılında, Batı mimarisine göre inşa edilen yeni saray, kasır ve köşklerin sofralarında sergilenen ihtişam ve bolluğun amaç ve simgesel anlamları da çok farklıdır. Tanzimat döneminde başlayarak, saray ziyafetleri Osmanlı'nın güçlü olduğu dönemlerindeki gibi, padişahın kendi tebaasına ve yabancı konuklarına karşı salt büyüklük ve üstünlük gösterisi ve meşruiyetlerini yeniden üretme aracı olmaktan çıkıyordu. Bundan böyle, öncelikle diplomasiye ağırlık veren ve denge stratejisi güden bir siyasal pratiğe dönüşecekti. Bir yandan diplomatik ilişkilere öncelik verirken, bir yandan da Batılı anlamda yönetsel reformlara girişme zamanının geldiğine inanan Osmanlı seçkinlerinin zihniyet değişimi, doğal olarak, eskiden "hami sultan"ın âliccnaplık, bolluk ve ihtişam göstergesi sayılan klasik dönem Osmanlı ziyafet geleneğinin niteliğini de değiştiriyordu.

Avrupa'yı sarsan 1848 ihtilal hareketleri sonrasında, Avusturya ve Rusya yönetimine karşı direnen Polonyalı ve Macar milliyetçi önderlere kucak açan Osmanlı yönetiminin baskılara karşın bu sığınmacıları bu ülkelere iade etmeyerek Avrupa kamuoyunda olumlu puanlar toplamasının ardından, Kırım Savaşı'nın zaferle sonuçlanması da, Osmanlı Devleti'nin Avrupalı devletler indinde statü ve saygınlığını daha da artırmıştı. Kırım Savaşı müttefikleri İngiltere ve Fransa'nın siyasal şemsiyesi altına giren padişah ve Osmanlı yönetici seçkinlerin, bu ülkelerden gelen önemli ziyaretçiler için Avrupai tarzda düzenlediği, Fransız mutfağı ağırlıklı, ancak Türk mutfağıyla ustaca harmanlanan göz alıcı ziyafetlerin görünür bir kültürel mesajı "Bakın, biz de sizinle aynı uluslararası gastronomik dili konuşuyoruz!" olabilirdi. Ama bu debdebeli ziyafetlerin asıl stratejisi, yabancı konukların boğazını şenlendirmek kadar, "Bakın hâlâ güçlüyüz, üstelik sizlerden çok farklı değiliz, aynı dünyanın insanlarıyız, Avrupalıyız. Gördünüz, bizim saraydaki ziyafetler de sizlerinkinden aşağı kalmıyor" gibi mesajlar vermeye de yönelikti.[75]

---

dilcri] kulları ve sâir çâkerân [öteki kulları] pûyân olarak [koşuşturarak] [...] kasr-ı hitâmı [sünnet çadırı] teşrif" etmişti. (*Lebib Sürnâmesi*, Aslan, Cilt 4-5: 158)

75 İmparatorluk belki eski askeri gücü ve zenginliğinden uzak olsa da, en azından, Osmanlı saray ziyafetlerinin artık Avrupa saraylarındaki ziyafetlerin düzeyini aratmadığı söylenebilirdi. Sözgelimi, İstanbul'da ağırlanan Fransa İmparatoriçesi Eugénie'nin onuruna verilen Fransız mutfağı ağırlıklı ziyafette yenilen yemeklerle, Paris'teki ikametgâhları Tuileries Sarayı'nda III. Napolyon ve eşi tarafından verilmiş kimi ziyafetlerin mönüleri karşılaştırıldığında, Dolmabahçe Sarayı'nın hiç de aşağı kalmadığı kolaylıkla izlenebilir. Aynı şekilde, 1867'de Paris Dünya Fuarı'nı Osmanlı padişahı Abdülaziz gibi gezmek için gelen Avrupalı hükümdarlardan Prusya Kralı I. Wilhelm'in, Rus Çarı II. Alexander ve veliahtı (gelecekte III. Alexander) ile Prusya Başbakanı Otto von Bismarck'a, Fransız başkentinde o dönemin en ünlü restoranı *Café Anglais*'de verdiği ve "Üç İmparator Dînesi" olarak anılan ziyafette yenilip içilenlerden görünürde pek farkı yoktu;

Osmanlı padişahı ve seçkinlerinin, Avrupa'nın rekabetçi büyük güçleri arasında bir biçimde stratejik bir denge sağlayarak, onları imparatorluğu *paylaşıp yutmak istedikleri asıl ziyafet sofrası* dışında tutmaya çalıştıkları da açıktı. Dolmabahçe veya Yıldız saraylarındaki görkemli Batı tarzı diplomatik ziyafetlerle, adeta Avrupa'ya "aidiyetlerin" tescillenmesi ve uluslararası arenada belli bir ağırlığa sahip bir ortak olarak kabul görmeleri, yani parçalanıp "dışlanmamaları" arzu ve umudunu da dile getiriyorlardı. Başka bir anlatımla, saygın yabancı konukların kendi ülkelerindeki gibi ağırlanmasıyla, onlara "çağdaş bir imaj" sergileniyordu. Bu ziyafetler aynı zamanda, Osmanlı sarayı ve devlet ileri gelenlerinin yabancı ülkelerin temsilcileri karşısında iktidarlarını "pekiştirme ve gösterme"ye (Samancı 2016: 67) yönelik simgesel anlamlar da içeriyordu. Kısacası, padişahların artık "görünür" ve "konuşur" duruma gelmesi dışında, yeni yapılan Batı tarzı saraylar ve değişen saray teşrifatının (Kütükoğlu 1995: 370-374) yanı sıra, yabancı konuklara Avrupa tarzı masalarda sunulan Fransız mutfağından yemekler, imparatorluğun son yüzyılında hız kazanan modernleşme ve Batılılaşma çabalarına verilen önemin gözle görülür, elle tutulur, üstelik "yenilebilir", somut kanıtlarıydı. Osmanlı padişahı ve seçkinlerinin simgesel olarak ortaya koyduğu tüm bu yenilikler ve ilkler de; simgeyi "bir anlam ve değerin somutlaşması" olarak tanımlayan antropolog Tayfun Atay'ın deyişiyle, "nasıl bir anlam ve değerler dünyası içinde hayatı sürdürmek" istediklerinin "fark edilmesini" sağlıyordu.[76] (Atay 2017)

Osmanlı diplomasisinin bir aracı olarak ziyafet

Osmanlı İmparatorluğu'nun 1858 Paris ve 1878 Berlin Barış Konferansları'na katılmasıyla Avrupa devletler sistemine dahil edildiği söylenebilir. Ne var ki, her iki konferans aslında Osmanlı'yı gerçekten eşit bir ortak olarak görmemiş, sadece Rusya'ya karşı, öteki Avrupa ülkelerinin çıkarları doğrultusunda, Osmanlı İmparatorluğu'nun toprak bütünlüğünü olduğunca koruyan "himayekâr" bir anlayış sergilemiştir.[77] Kaldı

Café Anglais'nin ünlü şefi Adolphe Duglére'nin maharetinin en yüksek kalitedeki malzemelere kattığı lezzet, belki de şarap ve şampanyaların yılı hariç. (Söz konusu ziyafetlerin mönüleri için, bkz. Lair: 159, 164-165)

76 Ama ne pahasına: Örneğin, Abdülmecid dönemindeki Kırım Savaşı'nın doğurduğu giderler gibi, Dolmabahçe Sarayı'nın yapımının da yol açtığı harcamalar hazineyi çok zor durumda bırakmıştır. Beykoz ve Küçüksu kasırlarının yapım masraflarını karşılamak için alınan dış borçların faiziyle geri ödenmesi de mali bir bunalımı tetiklemiştir. Zaten ekonomik sıkıntıda olan halkın şikâyet ve hoşnutsuzluğu söz konusu mali dar boğazlar sonucu daha da artmıştı. (Gernici: 789)

77 1853-1856 Osmanlı-Rus savaşında, Fransa, İngiltere ve Piycmonte-Sardinya İtalyan Krallığı'nın Osmanlı İmparatorluğu'nun müttefiki olarak yardımına koşmaları sonucu yenik düşen Rusya, siyasi emellerinden vazgeçmeyecekti. 1877-1878'de yeni bir Osmanlı-Rus savaşına ("93 Harbi") girişerek,

ki, Avrupa devletleriyle birlikte aynı uluslararası konferansların çatısını paylaşmak ve muhatap addedilmek, kültürel yönden Avrupalı kabul edilmek için yeterli sayılabilir miydi? Bu nedenle, yeni saraylar ve görkemli diplomatik ziyafetlerin arka planındaki büyük resim gözden kaçırılmamalıdır: Avrupa ülkelerinin Osmanlı padişahı ve devletinin ihtişamını ortaya koyarak etkilemeye çalışıldığı eski günlerden, imparatorluğun iyiden iyiye güç yitirdiği bu yüzyılda, yabancı konukları en güzel şekilde ağırlayarak üzerlerinde olumlu bir etki yaratma ve dostluklarını kazanmaya yönelik yeni bir ziyafet stratejisine ve siyasal-kültürel simgeselliğe geçildiği bir gerçektir. Her halükârda, insanlar ve gruplar arası ilişkilerde, güzel bir yemek ikramının anlaşma ve dostluğa ağırlık vermekle kalmayıp bunu kamuya gösterdiği ve kimilerinin yüzyıllardan beri beraber yemek paylaşımını bir diplomasi aracı olarak kullandıkları açıktır. (De Vooght, Scholliers: 8, dipnot 28) Eski parlak günlerini geride bırakan Osmanlı iktidarı da devletler arası ilişkiler bağlamında, ziyafet pratiğinin çok önemli bir diplomatik araç olduğunun artık bilincindedir.

Burak Onaran'ın yerinde gözlemiyle, "Davetler böylece Osmanlı politik elitinin ve onun temsil ettiği bürokrasinin, devletin (ve giderek milletin) Avrupa medeniyetinin, dolayısıyla uygar dünyanın bir parçası olunduğunu ispata çabaladığı bir arena haline gelmiş" oluyordu. (Onaran: 247) Başka bir alanda ama aynı çizgide, Osmanlı Devleti'nin bu son yüzyılında dünya fuarlarına katılmayı önemsemesini, "Sömürgeciliğin hâkim olduğu on dokuzuncu yüzyılda Osmanlı Devleti'nin temsil ürünleriyle Avrupa'nın bir parçası olduğunu ispatlama çabası" olarak değerlendirmek (Ergüney ve Kara Pilehvarian: 224), pek de haksız sayılmaz. Örneğin, 1893 Chicago Dünya Fuarı'nda Osmanlı Pavyonu'ndaki Türk lokantasında sunulan yemekler sadece "bizim mutfak"tandı: Kebaplar, yahniler, imambayıldı, bulgur pilavı, şerbetler, Türk kahvesi... (Sarıkaya: 118-119) Fuarları da, İstanbul'daki diplomatik ziyafetler gibi "kendini yemek ile anlatma, gösterme ve hatta beğendirme çabası" gibi değerlendirmek (Onaran: 247-248) mümkündür. Fuarlarda yabancı halka "milli" yemeklerimiz tanıtılırken, İstanbul'daki saray

Osmanlı Devleti'ni bir kez daha geri çekilmeye ve Balkan ülkelerinin bağımsızlığını tanımaya, dolayısıyla toprak kaybına zorlayacak, Rus ordusu İstanbul Yeşilköy'e (Ayastefanos) kadar geldiğinde barış anlaşması imzalanabilecekti. Bereket, bu yenilginin ardından Batı Avrupalı güçlerin girişimiyle toplanan Berlin Kongresi'nde alınan kararlar Rusya'yı durduruyor ve bir ölçüde İstanbul'un yaralarını sarıyordu. İmparatorluğun artık kesinlikle Avrupa ülkelerin himayesi altına girdiği de bu konferansla tescilleniyordu adeta. Nitekim Osmanlı'nın iyice zayıf düşmesinden yararlanarak, Birleşik Krallık (İngiltere), Kıbrıs, Mısır ve Süveyş Kanal bölgesine yerleşmekte gecikmeyecek, Avusturya da Bosna Hersek üzerinde haklar elde edecekti. Avrupa'nın büyük devletleri arasında mevcut rekabet, giderek Osmanlıları Almanya (Prusya) ile yakınlaşmaya itecek ve I. Dünya Savaşı'nda aynı safta çarpışmaları sürpriz olmayacaktı. (Bkz. İnalcık, 2016: 285-295)

ziyafetlerinin seçkin yabancı konuklarına ise Fransız ve Türk yemekleri harmanlanıyor, bu kez Osmanlı'nın Avrupai boyutu ortaya çıkarılıyordu.[78]

Bu yeni simgesellik de 19. yüzyılın diplomasi dili olan Fransızca ile[79] yazılmış mönü gibi, ziyafetlerde yine dönemin en saygın uluslararası mutfağı konumundaki Fransız mutfağından yemekler ikram edilmesiyle daha da açığa çıkıyor. Başka bir anlatımla, diplomatik konuşma ve yazışma dilinin Fransızca olması Osmanlılarla Avrupalılar arasındaki iletişimi nasıl kolaylaştırıyorsa, Fransız yüksek mutfağı da sarayın Batı dünyası ile ortak gastronomik değerleri paylaştıklarını gösteren bir başka iletişim mecrası oluşturuyordu. (Samancı 2011: 135-136) Sözgelimi, Sultan Abdülmecid'in Dolmabahçe Sarayı'nın yapımının tamamlanması ve Kırım Savaşı'nın sona ermesi vesilesiyle Temmuz 1856'da Fransız Mareşal Pélissier onuruna verdiği ziyafette, Abdülaziz'in Fransa İmparatoriçesi Eugénie'nin onuruna 1869'da verdiği ziyafette ya da Abdülhamid'in Ekim 1888'de II. Wilhelm ve eşinin onuruna verdiği resmî ziyafetlerde, çok pahalı trüf mantarın katıldığı yemeklere de yer verilmesinin elbette simgesel bir anlamı vardır. Zira, yiyeceklerin de bir "dili" olduğuna göre, "son tahlilde", ziyafet gibi "siyasal bir yemek, dildeki lezzet kabarcıklarından daha çok, simgesellikle ilgilidir." (Tannahil: 80)

Trüf mantarı diyip geçmeyelim...

18. yüzyılda Avrupa krallarının ve seçkinlerinin sofrasını süsleyen, özellikle Piyemonte hanedanı prenslerinin Avusturya imparatoruna en değerli hediye olarak trüf mantarları göndermelerinin ardından, sadece Viyana da değil, Londra, Paris ve Berlin'de gerçek bir "*tartufomania*"ya yol açan siyah ve beyaz trüf mantarlarıyla yapılan yemeklerin (Bkz. Rittersma: 40-54), 19. yüzyıl Osmanlı ziyafetlerinde de boy göstermesi boşuna değildir: Ziyafet sahibi padişah, görkemli ziyafetinde yabancı konuklarına kendi ülkelerinde genelde tepedeki soyluların ve varlıklı ailelerin tükettikleri nadide, dolayısıyla yiyecek olarak sosyal prestiji çok yüksek mantarlardan da ikram ederken, hem konuklarına verdiği önemi kanıtlıyor hem de gerek

78 Ne var ki, diplomatik ziyafetlerin her şeyden önce, siyasal pratikler olduğu düşünülürse, daha farklı stratejiler ve simgesellikler içerdikleri açıktır. Nitekim 1836 saltanat şenliklerinde Sultan Mahmud, kızlarının düğün ziyafetlerinde Avrupalı konuklarına "Alafranga" hazırlanmış masalarda Fransız yemekleri sunarken, şehzadelerin sünnet ziyafetinde ise tamamıyla Osmanlı-"Alaturka" tarzı sofra düzeninde ve sadece geleneksel yemekler ikramında bulunmuştu. Sonuçta Defne Karaosmanoğlu'nun vurguladığı gibi, "Batı'nın hayali gözüyle kendini görmeye başlayan Osmanlı, medeniyeti yakalamak için Batı'nın bazı taraflarını, bazı yemeklerini, tatlarını, dilini ve çatal bıçağını almış, geleneksel olandan vazgeçmeyerek kendine göre uyarlamıştır." (Karaosmanoğlu: 127)

79 Öyle ki, yabancı devletler nezdindeki Osmanlı sefaretleri ile İstanbul arasındaki resmî yazışmaları Osmanlıca değil Fransızca yapılıyordu. Örneğin, günümüz Türkiye Paris Büyükelçiliği arşivlerinde de korunan Osmanlı dönemi resmî yazışmalar, bu ilginç geleneği ortaya koymaktadır.

kendisinin gerekse Osmanlı sarayları ve mutfaklarının uluslararası arenada saygınlığını pekiştirme amacını açığa vuruyordu. Trüf mantarının "simgesel değeri ve semantik anlamı" toprağın altında yetiştiği için görünmez olan bu yumruyu eşsiz bir hediye nesnesi haline getirmişti. Başka bir anlatımla, trüf bir sosyal saygınlık göstergesi olarak hem verenin ikram edenin saygınlığını işaret ediyor hem de ikram edilenin saygınlığına atıfta bulunuyordu. (Rittersma: 40) Osmanlı padişahı da konuklarına verdiği ziyafetlerde böyle değerli bir yiyecek sunarken, eşzamanlı olarak, bir yandan sultanlığını, öte yandan konuğunun kimliğini de tanımlıyordu.

Avrupa'nın büyük güçlerine karşı denge siyasetini yürüten Sultan Abdülhamid döneminde, 1889 ve 1898'de Alman imparatoru ve eşinin İstanbul'a yaptığı resmî ziyaretlerde askeri ve ekonomik ilişkiler ön plandaydı. Osmanlı-Alman yakınlaşması elbette Rusya, Fransa ya da İngiltere başkentlerinde dikkatle izleniyordu. Oysa Eylül 1900'de, bu kez Doğu'dan ama yine bir resmî ziyaret için İstanbul'a gelen İran Şahı Muzafferüddin'e Abdülhamid'in düzenlediği karşılama töreni, ziyaret programı gibi, onuruna verilen ziyafetler, II. Wilhelm'e yapılanlara göre çok daha sönüktü. Zira Abdülhamid Alman imparatorun yanında "iki eşit hükümdar" portresi çizmeye özen gösterirken, İran şahının yanında ise her fırsatta kendisinin aynı zamanda "halife" olduğunu vurgulayan davranışlar sergiliyordu. (Demirel: 107) Abdülhamid, büyük dedeleri gibi, bu komşu ve rakip Doğu ülkesinin hükümdarını biraz da kibirli bir biçimde ağırlarken, Batı'dan gelen Alman imparatora karşı, potansiyel bir Avrupalı müttefik olarak çok daha farklı bir tutum izlemişti.

Son dönemecin tedirgin ziyafetleri

20. yüzyılın başlarında Avrupa'nın büyük güçleri arasında dünya emperyal pastasını paylaşma rekabeti daha da artarken, kendi coğrafyasında canını kurtarma telaşına çoktan düşmüş Osmanlı İmparatorluğu'nun diplomatik faaliyetleri ve bu bağlamda, saray ziyafetleri de, I. Dünya Savaşı öncesi ve sırasındaki uluslararası konjonktüre ve İmparatorluğun iç ve dış dinamiklerine bağlı olarak, farklı simgeselliklər ve anlamlar sergileyecekti. Bu son dönemeçte İstanbul'a gelen yabancı ülke hükümdarlarına, askeri ya da sivil heyetlere, donanma komutanlarına, ayrıca artık padişah ve Bâb-ı Âli nezdinde siyasal etkinlikleri doruğa çıkan büyük ülkelerin İstanbul'daki sefir ve elçilerine verilen saray ziyafetlerini sadece üst düzey rutin bir konukseverlik faaliyeti olarak değerlendirmek zaten mümkün değildir. Büyük savaş öncesindeki belirsizlik ortamında -ama savaş sırasında da- dış siyaset aracı olarak Osmanlı saray ziyafetlerinin her biri, kaçınılmaz olarak hem nesnel hem de simgesel mesajlar içerecekti. Sözgelimi, Osmanlı Devleti'nin Almanya ile aynı safta yer aldığı I. Dünya Savaşı sırasında İstanbul'a gelen müttefik hükümdarlara, hanedan mensupları ve maiyet-

lerine, üst düzey komutan ve diplomatlara verilen görkemli resmî ziyafetlerin arka planında, "Bizler dost ve müttefikiz!" anlayışını çıkarsamamak mümkün değildir. Bu simgeselliğe, ikram edilen kimi yemeklerin isimleri gibi, söz konusu ziyafetlerde saray orkestrası tarafından çalınan parçaların seçiminin de dahil olduğu söylenebilir.

Yemek isimleriyle siyasal simgesellik

Osmanlı döneminden günümüze kalan padişah ve devlet ileri gelenlerinin verdikleri ziyafet mönülerinin gerek kullanılan diller, gerekse ikram edilen yemekleriyle, "tarihsel bir anı-belge" niteliği taşıdıkları tartışılmaz. Bu tarihi mönüler, Osmanlı toplumunun, özellikle seçkinlerinin, imparatorluğu kuşatan dış dinamiklerin tehditleri karşısında sosyo-kültürel ve siyasal anlayışlarının da evrilmekte olduğunun kanıtlarıdır. Başka bir deyişle, söz konusu mönüler, Osmanlı İmparatorluğu'nun içinde bulunduğu durumu ve yönetici seçkinlerin siyasal tercihlerini de "anlatır" ve bu yönde simgesel mesajlar verir. Mönüde sadece mutfak "konuşmaz"; ister Fransız mutfağından ister Osmanlı mutfağından olsun, kimi zaman yemek isimlerinin bile, tabağın içerdiği yiyeceklerden farklı şeyler de "anlattığı" bir gerçektir. Nitekim Osmanlı İmparatorluğu'nun son on yılında verilen saray ziyafetlerinin mönülerine bakıldığında, kimi zaman yabancı konukların ülkeleri ve mesleklerine göndermeler yapılan Avrupa mutfağından örnekler ile kimi Türk yemeklerinin o güne dek duyulmadık adları da dikkati çekiyor.

Tabii bu bir ilk değildi: Örneğin, 19. yüzyılın ikinci yarısında, Sultan Abdülaziz tarafından Fransa İmparatoriçesi Eugénie'nin onuruna Dolmabahçe Sarayı'nda 16 Ekim 1869'da verilen görkemli ziyafette, Fransız mutfağının trüf mantarlı ve *foie gras*'lı (fuagra-kaz ciğeri) en nadide örnekleri sunulurken, sunulan yemeklerin isimleri arasında, ister istemez saltanat ve şatafatı çağrıştıran ve soylu konuğa aynı zamanda iltifat sayılabilecek, "*Impérial*", "*Impératrice*" gibi, "Valide Sultan" ya da "Saray usulü" tanımlamalarının bilinçli olup olmadığı konusunda ancak bir tahminde bulunulabiliriz. Ne var ki, "Valide sultan usulü levrek", "Sultan usulü milföy hamurundan kaz ciğerli kıtır börek" gibi yemek adlarının o güne dek hiç duyulmadığını sanıyoruz. Çok büyük bir olasılıkla, söz konusu yeni yemekler, Fransız-Osmanlı mutfağını harmanlamaya yönelik yeni uygulamalardı. Yine de, imparatoriçenin Dolmabahçe Sarayı'ndaki ziyafet öncesi ziyaret ettiği valide sultan ve baş kadınefendinin unvanlarının da bu mönüdeki yemekler arasında yer alması anlamlı sayılabilirdi. (Bkz. Farley: 80-81) Osmanlı gastronomisinin ulaştığı noktanın ya da hanedanlar arasındaki eşitliğin vurgulanması dışında, buradaki temel siyasal simgeselliğin ise, imparatoriçe olanca debdebe ile ağırlanırken aynı zamanda, Osmanlı iktidarının ihtişamı ve modernleşmesini ortaya koyan bir güç gösterisine dayalı olduğu açıktı. Bu arada, belki zorlama bir yorum gibi gelse de, mönüdeki "Çerkez usulü soslu sülün"ün Avrupalı konukların

dikkatini "yayılmacı" Rusya'nın neden olduğu "Kafkas sorununa" da çekme arzusundan kaynaklandığı düşünülebilir.[80]

Ama yemek adlarıyla bu tür "imalar" ya da "göndermeler", imparatorluğun son yıllarındaki ziyafetlerde daha da belirginleşecekti. Sözgelimi, daha önce de değinildiği gibi, 7 Mart 1910'da Bahriye nezaretinde Büyük Britanya Akdeniz Filosu Komutanı Amiral Gore Assheton Curzon-Howe'un onuruna verilen ziyafetin Fransızca ve Türkçe yazılmış mönüsünde yer alan yemekler arasında, *Bar à l'Amiral* (Amiral usulü levrek), *Salade anglaise* (İngiliz salatası), *Paillettes au Chester* (İngiliz Cheddar peyniri ile yapılmış "örgü gevrek" ile *Pilaf à la Lemai Hürriet* (Lema-ı Hürriyet pilavı), hem İngiliz amiralc iltifat hem de 1908'da ilan edilen II. Meşrutiyet'in "lema"sına (parıltısına) yol açtığı özgürlük ortamına dikkati çekme anlamı taşıdığı açıktır.[81]

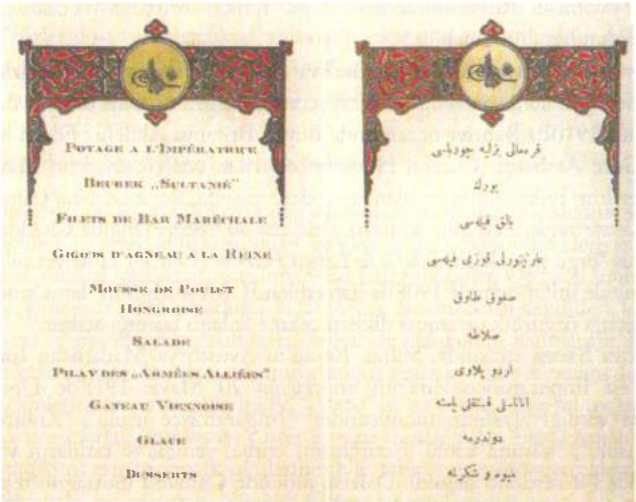
I. Dünya Savaşı sırasında, Sultan Reşad'ın Avusturya-Macaristan İmparatoru Karl ve eşi İmparatoriçe Zita'nın onurlarına 20 Mayıs 1918'de Dolmabahçe Sarayı'nda verdiği ziyafetin mönüsünde[82] "İmparatoriçe usulü", "Kraliçe usulü", "Macar usulü", "Viyana usulü" hazırlanmış çorba, yemek ve tatlıların yer alması da herhalde bir rastlantı değildi. Dahası, mönüde Osmanlı mutfağını temsil eden "Sultanî börek" ve "İttifak orduları (ya da Müttefik ordular) pilavı" gibi yemek isimleri ise, yanılmıyorsak daha öncesi hiç duyulmamıştı.

---

80 1864'te başta Çerkezler (Adige) olmak üzere, Abhaza, Oset, Ubıh, Çeçen gibi Kuzey Kafkasya halklarını zorunlu bir göçe mahkûm eden ve yaklaşık bir milyon insanın Osmanlı İmparatorluğu'na sığınmasına yol açan Rusya'nın dramatik sürgün politikası. Sultan Abdülaziz'in, 1867'de Avrupa ülkelerini ziyaret eden ilk ve son Osmanlı padişahı olarak çıktığı "diplomatik turda" Fransız, İngiliz, Belçika ve Alman hükümdarları ile görüşürken, imparatorluğa karşı ötedcn beri büyük bir tehdit oluşturan Çarlık Rusya'sına karşı müttefik arayışı içinde olduğu da kimsenin meçhulü değildi.

81 Bu arada, Batılıların da ülkelerini ziyarete gelen Osmanlı heyetlerine verdikleri ziyafetlerde konuklarının kimi yemek ve tatlılarına da yer vererek dostluk jestlerinde bulundukları da söylenebilir. Örneğin, 1910 Mayıs ve Haziran aylarında kimi asker ve sivillerden oluşan bir Osmanlı heyetinin İtalya seyahati sırasında, 7 Mayıs 1910'da Venedik Belediyesi'nin onurlarına bir restoranda verdiği *colazione*'nin (öğle yemeği) mönüsünde, *Gelato alla Turca* (Türk usulü dondurma) ve *Baba al Punch* (Pançlı Şam Baba) da vardı. 27 Mayıs 1910'da Roma'daki Grand Hotel'de verilen ziyafetin bu kez Fransızca yazılı mönüsünde ise, *Riz en Pilaff* (Pirinç pilavı), *Volaille de Bresse a la Broche* (Bresse tavuğu şiş kebabı) ve *Salade Abouhamed* (Abuhamid, Hamid Baba, Abdülhamid? Salatası) dikkati çekecekti. (Dadyan 2018b: 105) (İtalyan davet sahipleri, adı özellikle şarklılaştırılmış bu salataya Reşad adını da verebilirlerdi. Zira Abdülhamid o tarihte hâlâ hayattaydı ama tahttan indirileli (27 Nisan 1909) neredeyse bir yıl geçmişti.

82 "*Potage à l'Impératrice* [İmparatoriçe usulü, kremalı bezelyeli et konsomesi], *Beurek Sultanié* [Sultanî börek], *Filets de Bar Maréchale* [sosla poşe edilmiş levrek filetosu], *Gigots d'agneau à la Reine* [Kraliçe usulü soslu ve garnitürlü kızarmış kuzu budu dilimleri], *Mousse de Poulet Hongroise* [Macar usulü soğuk tavuk musu], *Salade* [Salata], *Pilav des Armées Alliées* [Müttefik Ordular Pilavı], *Gâteau Viennoise* [Viyana usulü ananaslı, çikolatalı ve fıstıklı pasta], *Glace* [Dondurma], *Desserts* [Meyve ve şekerlemeler]. (Demirel: 162, mönünün Türkçe çevirisi benim.)



20 Mayıs 1918'deki ziyafette "Müttefik Ordular Pilavı" da mönüde yer alıyordu.
(Kaynak: Ömer Koç Koleksiyonu; Fatmagül Demirel, *Son Ziyaretler Son Ziyafetler*, s. 162.)

Her halde, bu ziyafette sunulan geleneksel Türk böreği ve Osmanlı sarayında her türlü ziyafetin en son yemeği olarak ikram edilen geleneksel pilava bile, siyasal konjonktüre uygun birer sıfat eklenmesi gerektiği düşünülmüştü. Yüzyıllardır Osmanlı sofrasının vazgeçilmezi olan Türk usulü börek ve pilavın, Fransız tarzı düzenlenen ziyafetlerin de vazgeçilmezleri olarak mönüde yer alması kültürel bir simgeselliği ortaya koyarken, bu çeşit sıfatlandırmalarla siyasal mesajlar gönderme aracına da dönüşüyordu.

Piyasada "İttifak" desenli şık tabaklar satılıyordu.
(Kaynak: *Denizler Müzayede Evi Kataloğu*, 12 Ekim 2008, İstanbul.)

Ziyafet Müziğiyle Siyasal Mesajlar (1910-1918)

1910'da Bulgar Kralı ve Kraliçesine verilen ziyafette dinletilen parçalar. Hüseyin Hulki koleksiyonu, Emre Aracı Arşivi; (Kaynak: Saro Dadyan, "Eski Efendi'den Yeni Müttefik'e...", *Yemek ve Kültür*, s.47. 2017)

Çeşitli kaynaklarda yayımlanan tıpkıbasım mönülerin arka yüzüne bakıldığında, Osmanlı padişahı ve devlet ileri gelenlerinin yabancı konuklarına sundukları yemeklere eşlik eden Muzıka-yı Hümâyun'un "Batı müziği ziyafetlerinde"[83] de benzer simgeselliklerin söz konusu olduğu, I. Dünya Savaşı öncesi ve sırasında icra ettiği eserlerin temaları ve bestecilerinin anlamlı bir biçimde değişmesiyle de izlenebilir.

Örneğin Sultan Mehmed Reşad'ın 21 Mart 1910 Dolmabahçe Sarayı'nda Bulgar Kralı Ferdinand ve Kraliçe Eleonara onuruna verdiği "ziyafet-i hususî"de saray orkestrası görevliydi. Muzıka-yı Hümayûn, konser bölümünde Wagner, Bizet, O. Strauss, Schlesinger, Mascagni, Weber ve Lacôme'dan marşlar, valsler, fantezi, uvertür ve suitler icra ederken, oda müziği bölümünde de, Listz, Wieniawski, Sarasate, Wagner, Rabaud, Schumann, Rubinstein (Anton), Bergson ve Poldini'nin eserlerinden oluşan Batı ve özellikle, Orta Avrupa esintili geniş bir yelpazeden oluşan bir program sunacaktı. (Dadyan 2017: 16-17; Yolcu: 281-282) Padişah ve devlet ileri gelenlerinin, Osmanlı İmparatorluğu'ndan kısa bir süre önce, Ekim 1908'de ayrılan, bu yeni bağımsız komşusunu hoş tutmaya özel bir önem verdiğini, ertesi günü bu kez onurlarına resmî bir ziyafet vererek daha da belli ediyordu. (Demirel: 111-119) Akşam yemeği sonrasında verilen konserde de yine Batı ve Doğu Avrupalı bestecilerin eserlerinden oluşan bir program icra edilmişti. (Bkz. Yolcu: 285-286) Osmanlı yönetiminin amacı, dost kazanmak, Bulgaristan'ın Rusya'nın himayesinde küçük çapta olsa da potansiyel bir düşman haline gelmesini engellemekti. Ne yazık ki, 1912'de patlayan Balkan Harbi bu hayale son verecekti.

83 Yabancı konuklara verilen ziyafetlerde genellikle yalnız Batı müziğinden, Osmanlı ileri gelenlerine düzenlenen ziyafetlerde ise hem Türk müziği hem Batı müziğinden parçalar seslendiriliyordu. Bununla birlikte, örneğin, 30 Nisan 1911'de Âyan ve Mebusan Meclisi üyelerine verilen ziyafetin mönüsüne ilişik programda, sadece fasıl müziğine yer veriliyor, sırayla Sûzinâk, Hicaz ve Karcığar makamlarında çeşitli eserler çalınıyordu. (Kütükoğlu 1995: 372)

Avrupa'nın büyük güçleri arasındaki kamplaşmanın henüz tam anlamıyla kristalleşmediği ve Osmanlı İmparatorluğu'nun, Almanya'nın etkisi altında kalmasına karşın, hangi yöne savrulacağının hâlâ belirsizliğini koruduğu bu yıllarda; örneğin, 17 ve 24 Nisan 1911 tarihlerinde Padişah V. Mehmed Reşad tarafından İstanbul'daki "Süfera-yı ecnebiyyeye" verilen ziyafetlerde (Samancı 2007b: 74-76) Batı, Orta ve Doğu Avrupa ve Balkan ülkelerinin yanı sıra, Amerika ve İran temsilcilerinin de ihmal edilmediği, çok yönlü bir denge arayışının egemen olduğu görülüyor.

PROGRAMME D'ORCHESTRE.

1re Partie.

I Kovvalski. *Marche Hongroise.*
II. Beethoven *Ouvertare Coriolan.*
III. Verdi. *Aïda fantaisie.*
IV. Louis Ganne. *Terpsichore. Fant. Ballet*
V. Léo Delibes. *Coppelia, Prélude et Ma-*
[zurka.
VI Waldteufel. *Walzer, Hommage aux*
[Dames.

2me Partie.

VII. Mozart. *La Flûte enchantée.*
VIII. Mascagni. *Cavalleria Rusticana.*
IX. Massenet. *Scènes Pittoresques.*
X. Bizet. *Carmen, fantaisie*
XI. Josef Bayer. *Valse, un conte.*
XII. Fucik. *Marche Florentine.*

17 Nisan 1911'deki "Süfera-yı ecnebiyye"ye verilen ziyafetin orkestra programı.
(Kaynak: Özge Samancı, *Yemek ve Kültür*, s.8, s.74)

Aynı şekilde, söz konusu ziyafetlerde Muzıka-yı Hümâyun'un Batı müziğinden çaldığı eserlerin bestecilerinin milliyetleri de, örneğin, Bizet, Delibes, Ganne, Massenet, Waldteufel (Fransız), Mascagni, Rossini, Verdi (İtalyan), Balfe (İngiliz), Beethoven, Eilenberg, Kowalski, Mendelssohn, Wagner (Alman), Bayer, Mozart, Strauss, Ziehrer (Avusturyalı), Fucik (Çek), Batı-Orta ve Doğu Avrupa kültürleri arasında dengeli bir seçim izlenimi veriyor.

Osmanlı dış politikasının bıçaksırtı konumu sürerken, 26 Mart 1914'te Harbiye Nazırı ve Erkân-ı Harbiye-i Umumiye Reisi (Genel Kurmay Başkanı) Enver Paşa'nın Fransa, Romanya, Rusya, İsveç sefirleri, çeşitli ülkelerin askeri ataşeleri ve Osmanlı donanmasında görevli İngiliz subayları ağırladığı ziyafette, Muzıka-yı Hümayûn, "İkinci Ballad" (Liszt), "Andantino" (Martini), "Malaguena" (Sarrasate), "Scherzo No 3" (Chopin), "Symphonie Espagnole No 1-3" (Lalo), "Prelüd" (Bach) ve "Macar Havası" (Ernst) gibi eserleri icra ederken, (Kütükoğlu 1995: 385; Samancı 2007c: 66), İspanyolundan İtalyanına, Almanından Polonyalısına, Çek kökenli Avusturyalısına, yine geniş ve dengeli bir Avrupalı bestekârlar seçkisi karşımıza çıkıyordu.

Oysa I. Dünya Savaşı sırasında örneğin, 9 Şubat 1916'da Alman Seferdi Askeri Ataşesi Wilhelm von Urach'ın onuruna verilen bir resmî ziyafette (Samancı 2007c: 71-73; Eldem 2007: 92), Muzıka-yı Hümâyun, Meyerbeer, Wagner, Weber, Mozart, Strauss, Offenbach, Ziehrer ve Berger gibi, sadece Alman ya da Alman kökenli (Offenbach) ve Avusturyalı bestecilerin eserlerini seslendiriyordu. Wagner'in

Alman milliyetçiliğini gıdıklayan "Lohengrin"ve "Tannhäuser" marşı gibi, Berger'in "Mit Vereintein Kräften" (Birleşik Güçler) marşının seçilmiş olması da başlıbaşına bir mesajdı. Görülen o ki, birkaç yıl öncesine dek süren denge özeni, savaşla birlikte ayrışmacı bir çizgiye yönelmiş, "bizler ve ötekiler" arasındaki mesafe netleşmişti.

24 Mart 1916'da, Yıldız Sarayı'nda Feldmareşal August von Mackensen'in onuruna verilen "ziyafet-i seniyye" de (Samancı 2007c: 67-68; Eldem 2007: 92), Muzaka-yı Hümâyun'un o günkü programının da sadece Alman, Avusturyalı ve Macar bestecilerin eserlerinden oluştuğu dikkatten kaçmıyor: "Meşaleler Marşı" (Meyerbeer), "Loherengin" (Wagner), "Ouverture de Rosamunde" (Schubert), "Valse Myrtenblüten" (J. Strauss), "Menuet" (Mozart), "Valse Ballsirenen de l'Operette" (Lehar) ve "Marche Türkische Sturm" [Osmanlı Hücum Marşı] (Hamm) ile eski "Prusya Ordu Marşları" (Hohenfriedberger ve Torgauer). Her halükârda, ev sahibi ve konukları arasındaki savaş ittifakı, ziyafet müziğine böyle yansıtılmıştı. Wagner, Weber, Haydn, Chopin, Schlesinger, Linche, J. Strauss'un eserleri, 17 Nisan 1916'da Alman ziyaretçi Chaumbourg-Lippe Prensi Stephan'ın onuruna verilen ziyafette de karşımıza çıkıyordu. (Samancı 2007c: 75) 21 Ekim 1916'da, bir başka Alman prensi, üstelik Alman İmparatoru II. Wilhelm'in yeğeni, Prusya Prensi Victor Heinrich Waldemar onuruna verilen resmî ziyafette de[84] (Samancı 2007c: 78-79) müzik Meyerbeer'in "Meşaleler Marşı"ile başlıyor, Sonntag'ın "Nibelungen Marşı" ile sona eriyordu. Arada çalınan parçalar ise Wagner, Beethoven, Linche ve Strauss'un imzasını taşırken, Muzika-yı Hümâyun, bir önceki Prusya Kralı ve Alman İmparatoru III. Friedrich Wilhem'in bizzat bestecisi olduğu "Ordu Marşı"nı da icra etmeyi unutmuyordu.

24 Mars 1916

PROGRAMME

de la Musique Impériale

I Partie

I	Marche aux flambeaux. . .	Meyerbeer
II	Ouverture de Rosamunde. .	F. Schubert
III	Meselage	C. M. Weber
IV	Valse Myrtenblüten.	J. Strauss
V	Marche Türkischer Sturm .	V. Hamm

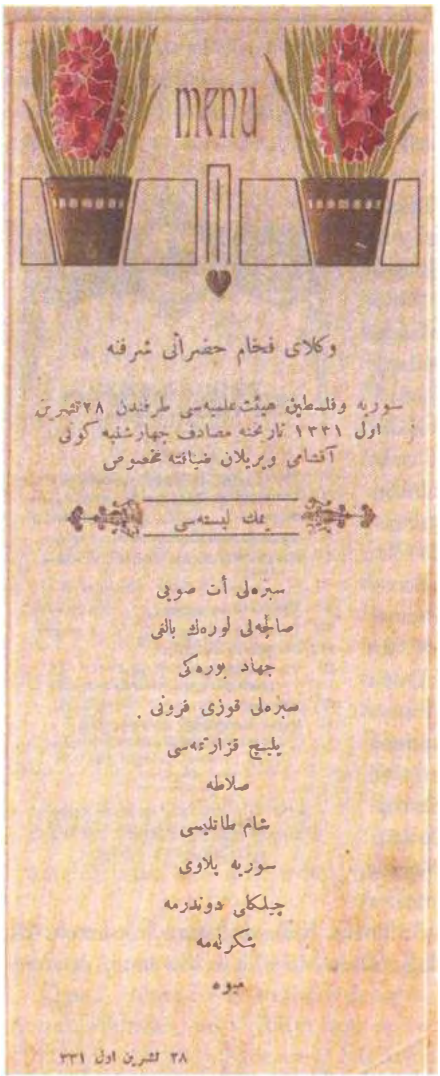
II Partie

VI	Marche Nibelungen	G. Sonntag
VII	Fantaisie Lohengrin	R. Wagner
VIII	Die Wacht am Rhein	
IX	Vieilles marches Prussiennes	Torgauer / Hohenfriedberger
X	Menuet.	Mozart
XI	Valse Ballsirenen de l'Operette: „Die Lustige Witwe". . .	F. Lehar

24 Mart 1916 Yıldız Sarayı ziyafetinde Muzika-yı Hümâyun'un müzik seçimi. (Kaynak: Özge Samancı, *Yemek ve Kültür*, s.8, s.49, 2007)

84 Prens Waldemar'ın 21 Nisan 1916'daki ziyareti vesilesiyle bir "ziyafet-i hususiye" düzenlenmiş olduğunu anımsatalım.

İçe dönük ziyafetlerde kimi yemek adları



"Cihat börekli" mönü. (Kaynak: Tezcan Yaramancı Koleksiyonu; Fatmagül Demirel, *Son Ziyaretler Son Ziyafetler*, s. 158)

Yemek seçimleri veya adlarında simgesel özelliklere sadece yabancı konuklar onuruna verilen diplomatik ziyafetlerde rastlanmadığı da söylenebilir. Bu bağlamda, imparatorluğun bölünme endişesinin, birlik ve beraberlik çağrısının sofraya yansıdığı bir "iç ziyafet" örneği olarak, I. Dünya Savaşı sırasında 10 Kasım 1915'te Suriye ve Filistin Heyet-i İlmiyesi tarafından vükelaya (bakanlara) verilen ziyafet gösterilebilir. Bu ziyafetin mönüsünde yer alan "Cihat böreği", "Suriye pilavı", "Şam tatlısı" gibi yemek adları dikkati çekiyor. (Bkz. Demirel: 158) Ne çare, Hıristiyan emperyalist devletlere "Cihat" çağrısına karşın, üç yıl sonra yenilgiyle sonlanan bu büyük savaşın ardından, Filistin, "Şam" ve "Suriye" de yitirilecekti.

Padişah Vahideddin'in Mekke Emiri Ali Haydar Paşa'ya 24 Eylül 1918'de Dolmabahçe Sarayı'nda verdiği ve sadece Osmanlı mutfağından yemekler servis edildiği bir başka ziyafetin mönüsünde de (Kütükoğlu 1995: 390) Arapların pek sevdiği "Müluhyâlı bamya" ve "Kaymaklı baklava" olsa da, Mekke-i Mükerreme gibi "mukaddes topraklar" da sonunda elden gidecekti.

Ve Perde...

Osmanlı Devleti'nde ziyafetlerin siyasal simgeseli açısından kanımızca en etkileyici ziyafetlerinden biri de imparatorluğun yenilgisiyle sonuçlanan I. Dünya Savaşı'nı izleyen mütareke ve düşman işgali döneminde (1919-1922) gerçekleşmiştir.

Önce bu ziyafetin arka planına, içinde bulunulan ortama bakalım: Anadolu'nun merkezinde o zamanlar daha çok büyük bir kasabayı andıran Ankara'da, 23 Nisan 1920'de Büyük Millet Meclisi'ni (TBMM) toplayan Mustafa Kemal Paşa önderliğindeki ulusal direniş hareketi, padişaha karşı gelmenin yanı sıra, işgalci yabancı güçlere karşı giriştiği Kurtuluş Savaşı'nda da başarılı olunca, saltanat rejimine son verilmesi gündeme gelmişti: TBMM, 1 Kasım 1922'de, saltanat ve halifeliği birbirinden ayırma kararını aldı. Saltanat kaldırılıyor, halifeliğin yetkileri ise sadece dinsel konularla sınırlı kalıyordu. Hem sultan hem de halife son Osmanlı padişahı VI. Mehmed Vahideddin'in 17 Kasım 1922'de bir İngiliz gemisiyle yurtdışına çıkışının ertesi günü toplanan TBMM, Osmanlı Veliahtı Abdülmecid Efendi'yi halife seçti. Halife seçildiğini resmen bildirmek ve biat töreni için, İstanbul'a on dokuz mebustan oluşan bir TBMM heyeti gönderildi. Heyetin İstanbul'a varışının ertesi günü 24 Kasım'da Topkapı Sarayı'nda geleneksel tebrik ve biat ritüeli gerçekleştirildi. Halife ve heyet üyeleri daha sonra Fatih Camisi'ndeki cuma namazına katıldılar. Halife Abdülmecid, 29 Kasım 1922 akşamı da TBMM heyeti onuruna Dolmabahçe Sarayı'nda bir ziyafet verecekti.

Ziyafet masasının merkezinde yer alan Halife Abdülmecid'in karşısında Ankara Hükümeti'nin İstanbul temsilcisi Refet Paşa, sağ yanında ise heyet reisi Hoca Müfit Efendi, sol yanında ise Sivas mebusu Emir Paşa oturtuluyordu. İstanbul'daki mülki ve askeri erkân da dahil, toplam elli yedi kişi davetliydi. Ziyafet sonrasında, heyet başkanı Hoca Müfit Efendi "Hâkimiyet ve saltanattan ari [hâkimiyet ve saltanat olmaksızın] ve âlem-i İslamın hamisi bulunan hilafet-i kübranın kudsiyet ve masuniyetini" vurgularken, Halife Abdülmecid de, "Milletimin saadetini temenniden başka bir emelim yoktur" diyordu. Hâkimiyet ve saltanattan artık ayrılan halifelik, bundan böyle "Âlem-i İslam"ın hamisi olmakla yetincekti.

"Kremalı kuşkonmaz çorbası, beyinli börek, mayonezli balık, garnitürlü fileto, tavuklu enginar, hindi kızartması, anberbu pilavı, Medine tatlısı, elma ve muz"dan oluşan (ve yine bir alaturka-alafranga yemekler sentezi sunan) bu son ziyafet, aynı zamanda padişahlık kurumuna bir bakıma "kazan kaldırmış" olan ulusalcı güçlerin, bu kez ortak bir sofranın çevresinde, saltanat rejimine karşı kesin zaferini simgeliyordu. Başka bir deyişle, Osmanlı iktidarının I. Dünya Savaşı'ndaki yenilgisi, ardından Anadolu direniş

hareketinin başarısı karşısında tartışılan siyasal meşruiyetinin yerini, gücünü teorik olarak halktan alan yeni bir siyasal meşruiyet anlayışına terk ettiği resmen tescilleniyordu.

Kurtuluş Savaşı'nın lideri Mustafa Kemal Paşa (Atatürk), 29 Ekim 1923'te TBMM tarafından Türkiye Cumhuriyeti'nin ilan edilmesinde başrolü oynarken, İslamda halifelik kurumu da, laik düzene geçişte bir engel ve siyasal bir karşı güç odağı oluşturabileceği endişesiyle, 3 Mart 1924'te kaldırılacaktı. Ne var ki, 28 Kasım 1922'de Dolmabahçe Sarayı'ndaki bu davetin ev sahibi Halife Abdülmecid Efendi gibi, konuğu olan Ankara Heyeti mensuplarının da, İslamın kutsal kentlerinden birine atıfta bulunan "Medine Tatlısı" gibi bir damak hoşluğuyla sonuçlanan bu ziyafetin (Satan: 48-51) gerçekten bir "son ziyafet" olduğunu düşündükleri söylenemez.

* * *

Osmanlı Devleti'nin kuruluşundan yıkılışına, padişah ziyafetleri ve yemek bağışlarının, yeniçerilerin kazan kaldırma geleneği de dahil olmak üzere, bir ritüel olarak tarihsel dinamik süreçlerde evrilişi, dinsel, sosyal, kültürel simgeselliklerinin strateji ve anlamlarının değişimine siyaset sosyolojisi ve özellikle antropolojisi yönünden son bir değerlendirme yapmayı denersek: Osmanlı padişahlarının kamusal alanda düzenlediği yemek ikramı ritüelleri ve içerdiği dinsel-siyasal simgelerin; altı yüzyılı kapsayan bir süreçte, hiyerarşik siyasal iktidarlarının meşruiyetinin kazanılması, pekiştirilmesi, yeniden üretimi, zaman zaman iktidara karşı çıkılmasını ve son kertede, dönüşümünü (Kelly ve Kaplan: 141) hatta dramatik Halife Abdülmecid Efendi ziyafetinde olduğu gibi, yitirilişini yansıttığı yadsınamaz.

SONSÖZ YERİNE

Geçmişten günümüze, her toplumda yemek, kültür ve siyasetin iç içeliği ortadadır. Zira, bolluk ve darlık, tarih boyunca toplumlarda hiçbir zaman eşit olarak bölüşülmemiştir. Özellikle yemek-siyaset ilişkileri bağlamında, insanların gıda ürünlerine farklı erişim konumlarının ise, ağırlıkla içinde yaşadıkları toplumun sosyal katmanları arasındaki iktidar ilişkilerinden kaynaklandığı bir gerçektir. (Mennel, Murcott,Van Otterloo: 66) Yiyeceği bulmak, aynı zamanda ikram etmek ve kabul etmek şüphesiz biyolojik veya fizyolojik gereksinimleri karşılamanın ötesinde, birçok toplumsal, ekonomik ve siyasal simgeler ve anlamları da içerir. "Ağalık vermekle, yüğitlik ölmekle" veya "Ye kürküm ye" deyişlerinin de yansıttığı gibi, yemeğin siyasal bir güç ve sosyal iletişim aracı olarak kullanılması, öteden beri hemen her toplumda izlenen bir pratik olarak süregelmiş ve sürecek bir olgudur. Örneğin, halka verilen bir ziyafet, sadece bir ziyafet olmakla kalmaz, çünkü biçimlenmiş sosyal ve siyasal bir etkinlik olarak da anlamlıdır. Kamusal alanda bir arada aynı sofrada yemek yeme (*commensal*) politikaların bir öğesi olarak yiyecek ve içecek paylaşımı, siyasal güç, iktidar, meşruiyet, sadakat ve otoriteyi kuşatan ideolojiyi simgeler, onaylatır ve yeniden üretirler. Orta Asya bozkırlarındaki geleneksel toylar gibi, tamamen farklı bir coğrafya ve zamanlarda, örneğin Antik Doğu Akdeniz'de olduğu gibi (Schmeil: 355), Osmanlı saray yemekleri, saltanat şenlikleri vesilesiyle düzenlenen kamusal ziyafetlerde yemek ritüeli, saltanat ailesi ve devlet yöneticilerine düzenli yapılan yiyecek tayinatları, hatta imaret ikramları da, mevki ve statünün bir göstergesi olarak, toplum içerisinde kurumsal siyasal rolleri meşrulaştırdığı gibi, kimi zaman da karşı çıkar. Osmanlı tarihinde yeniçerilerin "yemeğe seyirtmeme" ya da "kazan kaldırma" eylemlerinde izlendiği gibi, günümüzde birçok ülkede karşılaşılan simgesel "yemek reddi" olayları, örneğin, cezaevlerinde bireysel ya da grup olarak girişilen açlık grevleri ve "ölüm oruçları"ndan, öğrencilerin "yemekhane boykotlarına" ya da maliyeti karşılamayan düşük fiyatlardan yakınan çiftçilerin ürünlerini imhasına dek uzanan geniş bir yelpazede söz konusudur. Siyasal iktidarı ve yöneticileri etkilemeye yönelik ve özünde siyasal protesto anlamı taşıyan bu eylemlerin de, yemek-siyaset arasındaki simgesel ilişkilerin yeni boyutlarını sergilediği ortadadır. Yemek, iktidara simgesel bir destek sağlamak yerine, bu kez iktidar karşıtlarının indinde bir başkal-

dırı simgesine dönüşmektedir. Bu da doğaldır, zira, tanımı gereği, hiçbir simgenin tek anlamı yoktur. Bir sosyal iletişim aracı olarak yemeğin, Osmanlı saray ziyafetleri bağlamında, ülkenin içinde bulunduğu sosyal, ekonomik ve siyasal koşullara göre, simgesel anlamlarının zirvede olduğu 16. yüzyıldan artık iyice zayıfladığı ve kırılganlaştığı 19. yüzyıla değişmesi de, örneğin, bu tür zorunlu kültürel evrilmelerinin somut bir örneğidir.

Kuşkusuz, ayrıntılı dipnotlarıyla belki yer yer gereğinden fazla uzayan bu geniş kapsamlı çalışmamız boyunca; ağırlıkla din-tarım toplumlarında kamusal alanda iktidar ziyafetlerinin içerdiği benzer ya da değişik simgeleri, tarihsel, zamansal ve uzamsal farklılıklara karşın, belirli bir bütünlük başka bir deyişle, evrensel büyük resim içinde irdelemeyi amaçladık. Konumuzla ilgi olarak, kültür ve siyaset sosyolojisi ve antropolojisi alanında yapılmış birçok değerli araştırmaya elimizden geldiğince ulaşmaya çalışırken, aynı zamanda, "ikinci elden" de olsa, karşılaştırmalı bir tarih gezisi yaparak, görüş ve bakışlarımızı "beslemeyi" ve zenginleştirmeyi denedik. Özellikle üzerinde durduğumuz Orta Asya Türk ve Osmanlı yiyecek bağışları ziyafet yemeklerinin tarihsel süreçlerde değişen simgeselliklerinin, farklı mekân ve zamanlardaki din-tarım devletleri hükümdarlarının hem "dayanışmacı" ve "bütünleştirici" hem de "ayrıştırıcı" yiyecek, içecek, yemek bağış ve ikram pratikleri ve ritüelleri ve elbette yeniden-bölüştürücü "ekonomi-politiği" için de söz konusu olduğu açıktır. Nitekim, günümüzde "gastro-politik" üzerine çalışmaları ile öne çıkan Hintli antropolog Arjun Appadurai de, çerçeve, biçim ve işlevleri ile yemeğin; genelde belli bir toplum içinde mevki, statü ve rekabeti; dayanışma ve hedef birlikteliğini, samimiyet ve resmiyeti, ayrıca aidiyet veya dışarıda kalmayı ifade edebildiği görüşündedir (Appadurai 1981) Elbette, kamusal alanda yiyecek bağışları veya ziyafetler sadece iktidar sahipleri ve onların yerine göz diken rakiplerinin sunduklarıyla ile sınırlı değildi. İktidar seçkinleri dışında, varlıklı kişiler de evlerinin dışında, yani özel alandan çıkarak kamusal alanda diledikleri kişilere yiyecek dağıtabilir ya da gönderebilirlerdi. Ayrıca, dilediği konuklarına özel nitelikte ziyafetler de verebilirlerdi. Ancak, bu çalışmamızın temel amacı, iktidar sahiplerinin ya da iktidara oynayan kişilerin "resmî" (formel) yiyecek bağışları ve bunları çevreleyen simgesel anlamları ortaya çıkarmaktı.

Ne var ki, din-tarım devletlerini yönetenlerin debdebeli ve siyasal simgesellikllerle dolu iktidar sofraları geride kaldı. Dinsel şenliklerde de tanrılara ziyafeti ihmal etmeyen ve bu ritüeli de, saray ziyafetleri ve halklarına yiyecek bağışları gibi kendi dünyevi iktidarlarını sürdürme ve güçlendirme aracı olarak kullananan dediğim dedik hami seçkinler artık yok. Sanayi Devrimi, hem ekonomiyi hem de toplumları dönüştürürken, ülkeleri ve halklarını kendi malı sayan geçmişin cömert ama mutlak hükümdarları yerlerini, genelde iktidara demokratik yolla seçilerek gelen ve giden

siyasal önderlere bıraktılar. Hanedanların ideoloji ve meşruiyetlerini yeniden üreten geleneksel kamusal ziyafet pratikleri de doğal olarak sahneden çekilecek, yerini "makam" ya da "devlet adına" düzenlenen protokol ziyafetlerine bırakacaktı.

Yemek ve siyaset ilişkileri bağlamında, son iki yüz yıldır, başta sanayileşme ve demokratikleşmenin etkisiyle, yemek kültüründe yeniden yapılanma süreçlerinin yaşandığı gerçeği gözardı edilemez. Artık tekdüze yiyeceklerin neredeyse her ülkede bir sanayi ürününe dönüştüğü, modern ve küresel bir dünyada yaşıyoruz. Yemeğin üretimi, tüketimi ve besinsel değerinin yanı sıra, sosyal ve siyasal simgeselliğinin de bu değişimden nasibini aldığı açıktır. Modern tüketici çağının doğuşu üzerine çalışan bir yemek tarihçisinin de dikkati çektiği gibi, yemek kültürünün modernleştiği günümüzde, mevcut değerler tümüyle değişmiş durumda: Artık, yemeğin değeri açlığı giderme ya da hafifletme ölçüsüne bağlı değil. Eskisi gibi toplumsal saygınlığı da simgelemiyor. Hatta yemeğin fiyatı bile artık çok önemli bir etmen olmuyor. Günümüzde geçerli olan, tarz (gusto) ve sağlık. Oysa, bir zamanlar tanrılara kurban rütüellerinde görüldüğü gibi yemek, mit, din ve iktidar arasında birbiriyle örtüşen doğaüstü kültürel bağlar kuruluyordu. Ama bunlar çoktandır geriye itildi ya da tümüyle kayboldu ve yerlerini bilimsel bilgiye ve yeni seküler bir dünya görüşüne bıraktı. (Teuteberg: 261)

Yine de, modern toplumlarda bireylerin yiyecek ve içecek tercihlerinin ve tüketim biçimlerinin sosyal ve kültürel farklılık ve eşitsizlikleri hâlâ yansıttıkları bir gerçektir. Ancak, günümüzde bireylerin yemek zevki ve tarzı, Teuteberg'in deyişiyle "gusto"larının, siyasal kurumsallaşmanın gelişmediği avcı-toplayıcı topluluklardaki gibi "kolektif" ve görece eşitçi; ya da din-tarım toplumlarında olduğu gibi, sosyo-ekonomik ve siyasal yönden iktidar sofralarının ayrımcı özelliklerini taşımadığı da açık. Kamusal alanda "ziyafet performansları"nın geçen yüzyıllara göre siyasal yönden giderek önemsizleştiği modern sanayi toplumlarında, daha çok, bireylerin özel alanlarında yiyecek tüketim ve ikramlarında başkalarına karşı sosyal yönden "fark" yaratarak kültürel sermayelerini (Bourdieu 1984) artırmaya yönelik tercihleri ön plana çıkmış durumda. Tüm bu nedenlerle, artık siyasal *iktidarın sofrasından* çok, yiyip içtiklerimizin, kısacası *sofranın iktidarından* söz etmek gerekiyor.

Öte yandan, yemek-siyaset ilişkileri bağlamında, günümüzde, sadece bir ülkeyi değil, dünya kamuoyunu çok daha doğrudan ve yakından ilgilendiren konular da gündemde: GDO'lu, yani genetiği değiştirilmiş tarımsal ve hayvansal ürünlerin üretim, denetlenme ve tüketimine, gıda sağlığına, açlık çeken ülkelere yiyecek yardımına, açlık grevlerinden yemekhane boykotlarına, yoksul yurttaşlara yiyecek ve yakacak dağıtımından, bizdeki "ramazan çadırları"na dek uzanan geniş bir yelpazede, çeşitli "gıda siyasetleri"nin söz konusu olduğu ortadadır. Kaldı ki, geçmişle günümüz arasında "gıdayla siyaset" ve "gıda siyasetleri" uygulamaları arasında

nitelik farkı olmaktan çok, nicelik farkı olduğunu da söyleyebiliriz. Sonuçta, gerek ulusal gerekse uluslararası ortamda, başka bir deyimle küreselleşen dünyamızda; siyasal, ekonomik ve kültürel iktidar olgusu, geçmişte olduğu gibi şimdi de, dağarcığımıza, sofralarımıza, kimlerle, nerede, ne zaman, nasıl ve neler yiyip içtiğimize yansımıyor mu?

Bu çalışmamızda verilen örnekleri daha çok kendi tarihimiz ve kamusal alanda ziyafetlerin siyasal simgeselliği ile sınırlı tutmuş olsak da, ister istemez aklımıza şu soru da geliyor: Yemeğin biyolojik, ekonomik, sosyal ve siyasal özellikleri ve anlamlarını, kıtlık ve bolluk arasında sıkışmış, hem sanayi-öncesi hem de sonrası toplumları bir arada barındıran günümüzün eşitsiz dünyasının durumuyla birlikte ele alırsak, nasıl bir tabloyla karşılaşırız? Bu bağlamda, nerede uygulanırsa uygulansın, her türlü hükümet etme biçimi, halkına insanca yaşamalarına yetecek miktarda gıda ve gelir güvencesi sağlamalı; enflasyon ve işsizlikle savaşmalı, yeni iş olanakları yaratmalı ve belli bir sosyal güvenlik sistemi oluşturmalı, keza ülkelerinin sınırlarını da korumayı bilmelidir, diye düşünüyoruz.

Sözgelimi, açlık ya da en kibar tanımıyla "yetersiz beslenme" sorunun, sadece nüfus artışı, siyasal istikrarsızlık, savaş ya da kuraklık, sel, don gibi doğal felaketlerin yol açtığı tarımsal üretim düşüklüğü nedeniyle kıtlık, yani yeterli yiyecek stoklarının bulunmamasıyla ilişkilendirilmesi eksik kalacaktır. Bu bağlamda, günümüzde hâlâ kimi görece yoksul ülkelerde yaşanan açlık sorunun, daha çok "mübadele hakları" (kişilerin emek gücü ve sahip oldukları şeylerin yiyecek dahil, yeterli bir getirisi olmaması) ve mülkiyet biçimlerinden kaynaklandığı tezi yabana atılamaz: Açlık, ille de kıtlıktan doğmaz. Kıtlık ya da yiyecek darlığından çok, yiyeceğe ulaşımdaki eşitsizlik, açlığın asıl nedenidir. Kıtlığın, insan başına düşen ortalama yiyecek miktarının azalmasına neden olduğu görüşüne karşı çıkan Nobel ödüllü Hintli ekonomist Amartya Sen, eğer insanlar açlık çekiyorlarsa, bunun, mevcut hukuk sisteminde (mülkiyet hakları, sözleşme yükümlülükleri gibi) işleyen pazar güçleri önünde yiyecek haklarının kısıtlı olmasından kaynaklandığını öne sürmektedir. (Sen: 160; Atkins ve Bowler: 133-137) İnsanların "yeterli gıda hakları", belli bir iş ve gelire sahip olmaları kadar, sosyal sigortalı ya da mülk sahibi olmalarına da bağlıdır. Eğer yiyecek bulunuyor ama erişim hakları yoksa, insanların açlığa mahkûm kalmaları, hatta açlıktan ölmeleri kaçınılmazdır. Kısacası, birçok ülkede insanların yetersiz beslenmeleri onları boyundurukları altına alan ekonomik, sosyal ve hukuksal/siyasal ilişkilerin sonucudur.*

* Eski Yunan ve Roma'da da sürekli gıda krizleri yaşanmıştır. Ancak, tarihçi Peter Garnsey de, iktisatçı Sen gibi, sorunun sadece doğadan değil aynı zamanda insanlardan da kaynaklandığı görüşündedir. Doğal koşullar sonucu bir yıl buğday rekoltesinin çok düşük çıkması, elbette yiyecek darlığına neden olacaktır. Ama, bir yerde az çok buğday stoku bulunacaktır. Gıda krizi

Simgesel olarak "doyurulan ve giydirilen" bir halk, kendisini yönetenlere karşı, ki bu lider kral, sultan veya demokratik yolla seçilmiş bir başbakan veya devlet başkanı olsun, ona, daha doğrusu rejimin temel değerleri ve ideolojisine karşı çıkma eğilimi pek göstermez. Orta Asya kağanları ya da Osmanlı padişahları gibi, hatta onlardan çok önce, Babil, Asur ve Hitit kralları, Mısır firavunları kadar, Eski Yunan ve Romalı yöneticiler de, ülkelerinde kıtlık ve darlığı önleme, halklarına yiyecek sağlama ve yeniden-bölüştürme sorumluluklarının bilincindeydiler; kendilerine "aslan payını" ayırsalar da.

Kısacası, gün ışığı görmüş ve gören hiçbir şey yeni değildir. Darlık ve açlık çekilen toplumlarda yoksul kent halkının ya da hem ezilen hem de aç kalan köylülerin başkaldırmasının eski Roma (Garnsey: 202-208) veya Ortaçağ Avrupa'sıyla sınırlı kalmadığı (Montanari 1995: 60-62) bir gerçektir. Fransız Devrimi'ninde de "ekmek savaşları" gündemdeydi.* 1789'da Fransa Kralı XVI. Louis, 1917'de Rus Çarı II. Nikola ve Çin imparatoru gibi 20. ve 21. yüzyılda Latin Amerikalı, Afrikalı, Asyalı egemenlerin iktidarlarının sallantıya uğraması ya da devrilmesinde halk kitlelerinin yeterince beslenemesinin doğurduğu sosyal çalkantıların payı büyüktü. Günümüzde ise küresel neo-liberal ekonominin hem uluslararası ölçekte hem de ülke bazında, zengini daha zengin yapmasına karşın, orta ve altındaki sınıfların gelirlerinde sürekli düşüş nedeniyle doğan sosyal huzursuzluğun yanı sıra, özellikle gelişmiş ve demokratik Batılı ülkelerine "ucuz emekçi" yabancı göçmenlerin artışı ve bunlara koşut olarak yükselen ulusalcılık ve yabancı düşmanlığının seçim sandıklarında popülist partilere prim yapmasının kökeninde, bir bakıma "ekmek" kavgasının da yattığını söyleyebiliriz. Dünyamızın geneline bakarsak, daha sağlıklı, adil ve eşit bir uluslararası düzenin hâlâ bir ideal olarak kaldığını görüyoruz. Oysa, ister bir devlet

ise yetersiz üretim koşulları sonucu buğday arzı olsa da, buğday stokunun düzeyinden çok halkın buğdaya, dolayısıyla ekmeğe erişiminde ki aksaklıklardan, başka bir deyişle buğdayın onlar için pek "bulunur" olmamasından kaynaklanmaktadır. Buğdayın dağıtımını engelleyen, erişimini kısıtlayan ise yine insanlardır. (Garnsey: 271)

* Yine de, tarihteki savaş ve devrimlerin çoğunun gıda kıtlığından kaynaklandığı pek söylenemez. Roma'nın en güçlü olduğu dönemde, sıradan Romalıların da bolluk içinde yaşadıkları, ancak Roma İmparatorluğu'nun bir dizi siyasal iç savaşla çöktüğü, Fransız Devrimi'ni başlatanların ise "aç çiftçiler değil, zengin avukatlar olduğu" (Harari: 112), Rus ve Çin devrimlerinde yoksul ve aç köylüler ya da kent lümpen proletaryasından çok, komünist aydın ve işçi kesimlerinin ön planda oldukları da dikkatten kaçırılmamalıdır. Osmanlılarda da, sikkenin ayarında oynamalar sonucu ya da kırsal ekonominin bunalıma girdiği dönemlerde toplumsal huzursuzluklar artsa hatta iç savaşlara yol açsa da, iç savaşların genelde rakip şehzadeler ve devlet yöneticileri tarafından çıkarıldığı, örneğin, Lale Devri'nin debdebe ve israfa gömülmüş İstanbul'unda yeniçeriler ve "ayak takımı"nın muhafazakâr ya da haris devlet adamlarının saray entrikaları ile yönlendirmeleriyle, sadrazamın ve Lale Devri'nin sonunu getirdiği bir gerçektir. Ne var ki, ekonomik bunalımın da en azından bu başkaldırının katalizörü olduğu söylenebilir.

yöneticisi ister küresel bir süper gücün başkanı, iktidarı ellerinde bulunduranların siyasal meşruiyetlerinin hem ulusal hem de uluslararası düzeyde kabul gören ekonomik ve sosyal politikalara bağlı olduğu yadsınamaz. Bu politikalar, sadece mutlu bir azınlığa (insanlara/ülkelere) değil, yığınlara, toplam ülkelerin halklarına olduğunca özgürlük, refah ve mutluluk sağlamalıdır. Çünkü, geniş anlamda "ekmek kavgası" metaforu, refahta eşitsiz bir biçimde katmanlaşan toplumlarda ve uluslararası arenada yaşanan ekonomik çıkar çatışmaların özlü bir ifadesidir. Ekonomik ve sosyal bir değer olan yiyecek ya da yemek, yeniden bölüştürülebilir özelliği ile sosyal adaletin küresel bir aracı ve her şeyin üzerinde, siyasal meşruiyet ve konsensüse destek sağlıyacak bir öğe, dolayısıyla yaşadığımız bölgelerdeki sosyal, ekonomik ve siyasal istikrarın bir teminatı olmalıdır. Dünya ölçeğinde kitlesel açlık ve işsizlik sorunları hâlâ sürüp giderken, yemeğin içerdiği bu simgeselliğin bizlere gerçek hümanizmi de işaret ettiğini varsayabiliriz.

Artun Ünsal

KAYNAKÇA

Abacı, Tahir (2005) "Ritüel ve Yemek." *Yemek ve Kültür*, s. 2, ss. 66-76.

Abdi Sürnâmesi (2011). Aslan (hz.), *Osmanlı Saray Düğünleri ve Şenlikleri* c. 4-5 içinde, (Özet), ss. 451-483. Orijinal metin, ss.487-537.

Abdülaziz Bey (2002) *Osmanlı Âdet, Merasim ve Tabirleri.* (3. Baskı). Kâzım Arısan, Duygu Arısan Günay (hazırlayanlar). İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.

Abensour, Corinne (1990) *Nourritures.* Paris: Quintette.

Ahmet Cevdet Paşa (1980) *Ma'rûzat* (1839-1876).Yusuf Halaçoğlu (hz.). İstanbul: Çağrı yayınları.

Ahmed Refik [Altınay] (1988) *İstanbul Hayatı* (1495-1785). (Onuncu, Onbirinci, Onikinci, Onüçüncü Asr-ı Hicrî'yi kapsayan dört cilt birlikte) İstanbul: Enderun Kitabevi.

----------, (1931) *Eski İstanbul.* İstanbul: Kanaat Kütüphanesi.

Akdağ, Mustafa (2009) *Türk Halkının Dirlik ve Düzenlik Kavgası –"Celâli İsyanları"* (2. Baskı) İstanbul: YKY.

----------, (1977) *Türkiye'nin İktisadi ve İçtimai Tarihi.* c.I (1243-1453) İstanbul: Cem Yayınevi.

Akdeniz, Engin (2018) "İlk Tunç Çağı'nda Manisa Yöresinde Yerleşim Dokusu." *Adnan Menders Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi,* c.5, s.1, ss. 336-359.

Akgün, Elif (2011) "Antik Yunanda Yurttaşların Özgürlüğünün Temeli olarak Demokrasi." *Eskiçağ Bilgileri*, s. 1, 163-172.

Akgündüz, Ahmet (1990) *Kanunnâme-i Âli Osman. Osmanlı Kanunnâmeleri ve Hukuki Tahlilleri, I. Kitap Osmanlı Hukukuna Giriş- Fatih Devri Kanunnameleri.* İstanbul: Fey Vakfı Yayınları, c.1.

Aktepe, M. Münir (1958) *Patrona İsyanı* -1730. İstanbul: İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Yayınları.

Akurgal, Ekrem (1998) *Anadolu Kültür Tarihi.* Ankara: TÜBİTAK Yayınları.

Akyol, Taha (1999) *Osmanlı'da ve İran'da Mezhep ve Devlet.* İstanbul: Milliyet Yayınları.

Albala, Ken (ed.) (2014) *The Food History Reader*, New York, NY: Bloomsbury.

----------, (2011) "The Historical Models of Food and Power in European Courts of the Nineteenth Century: An Expository Essay and Prologue." De Vooght (ed) *Royal Taste* içinde, ss. 13- 29.

Alinge, Curt (1967) *Moğol Kanunları* Coşkun Üçok (çev.). Ankara: Ankara Üniv. Hukuk Fak. Yayınları.

Alp, Sedat (2003) *Hitit Güneşi*. Ankara: TÜBİTAK Yayınları.

----------, (2000) *Hitit Çağında Anadolu*. Ankara: TÜBİTAK Popüler Bilim Kitapları.

Amanjolov, Altay S. (2003) "Proto-Türkic Rune- like Inscription on Silver Cup (Issyk Inscription) - History and Theory of Ancient Turkic Script." Almaty, "*Mektep*", ss. 218-219. *Issık Yazıtı* (s155239215.onlinehome. us)

And, Metin (2001) *16.Yüzyılda İstanbul-Kent, Saray, Günlük Yaşam*. İstanbul: YKY.

----------, (1982) *Osmanlı Şenliklerinde Türk Sanatları*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.

----------,(1969) "XVI. yüzyılda Topkapı Sarayı." Hayat T*arih Mecmuası*, s.4, ss. 24-29.

ANONİM (2016) *Babil Yaratılış Destanı –Enuma Eliş* . Selim F. Adalı ve Ali T. Görgü (çev.). İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.

Appadurai, Arjun (1988) "How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India." *Comparative Studies in Society and History*, c. 30, s.1, ss. 3-24.

----------, (1986) "Introduction: Commodities and the Politics of Value." Arjun Appadurai (ed.). *The Social Life of Things: Commodities in Cultural Perspective* içinde, ss. 3-63. Cambridge: Cambridge University Press.

----------, (1981) "Gastro-Politics in Hindu South Asia." *American Ethnologist*, c. 8, s.3, ss. 494 -511.

Argunşah, Mustafa, Çakır, Müjgân (hazırlıyanlar) (2005). *15.Yüzyıl Osmanlı Mutfağı-Muhammed bin Mahmûd Şirvani*. İstanbul: Gökkubbe Yayınları.

Arıburun, Layıka N. Ece (2012) "19. Yüzyıl Osmanlı Saray Mobilyaları: Batılaşma Etkisi ve Biçimsel Açıdan Yemek Kültüründe Değişim Süreci." Yayınlanmamış doktora tezi. İstanbul Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü. (Polen.itu.edu.tr)

Armstrong, Karen (1994) *A History of God: The 4,000-Year Quest of Judaism, Christianity and Islam*. New York: Ballantine Books Edition.

Arslan, Mehmet (hz.) (2008-2011) *Osmanlı Saray Düğünleri ve Şenlikleri*. (c. 1-8). İstanbul: Çamlıca Yayınları

----------, (1991) "Osmanlı Saray Düğünlerinde Yağma Geleneği." *Milli Folklor*, c.2, ss. 54- 57.

Artan, Tülay (2006a) "Osmanlı Elitinin Yemek Tüketiminin Bazı Yönleri - Değişken bir Yüzyılda Temel Gıdalar, Lüks Tatlar ve Tadımlıkların İzinde -1." *Yemek ve Kültür*, s.6, ss.36-62)

----------, (2006b) "Osmanlı Elitinin Yemek Tüketiminin Bazı Yönleri - Değişken bir Yüzyılda Temel Gıdalar, Lüks Tatlar ve Tadımlıkların İzinde -2." *Yemek ve Kültür*, s. 7, ss. 48-95. [Tülay Artan (1999) "Aspects of the Ottoman Elite's Food Consumption: Looking for 'Staples', 'Luxuries' and Delicacies'in a Changing Century." Donald Quataert (ed.) *Consumption Studies and the History of the Ottoman Empire, 1550- 1922. An Introduction* içinde, ss. 107-200. Albany, NY: SUNY Press.]

----------, (1998) "Terekeler Işığında 18. Yüzyıl ortasında Eyüp'te Yaşam Tarzı ve Standartlarına bir Bakış: Orta Halliliğin Aynası." Tülay Artan (ed.) *18.Yüzyılda Kadı Sicilleri Işığında Eyüp'te Sosyal Yaşam* içinde, ss.49-64. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.

Artun, Erman (2004) "Türklerde İslamiyet Öncesi İnanç Sistemleri-Öğretiler-Dinler." (Dergiparkgov.tr), pdf, ss.1-23. (http://turkoloji.cu.edu.tr/HALKBILIM/erman_artun_inanc_sistemleri.pdf)

Aslan, Anıl (2013) "Mylasa'dan Halikarnassos'a Hekatomnidler." *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, c.6, s. 25, ss. 47-57.

Aşıkpaşaoğlu, Ahmed, *Aşıkpaşaoğlu Tarihi* (1985) A.Nihal Atsız (hz.). Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.

Âşıkpaşazâde Ahmed (2013) *Âşıkpaşazâde Tarihi [Osmanlı Tarihi (1285-1502)]*. Necdet Öztürk (hz.). İstanbul: Bilge Kültür ve Sanat.

Atay, Tayfun (2018) "İslam'ın şartı iktidar mı?" *Cumhuriyet*,"Pazar" eki, 29 Nisan 2018.

----------, (2017) "Seyir Defteri." *Cumhuriyet*, 14 Nisan 2017.

Ateş, Toktamış (1982) *Osmanlı Toplumunun Siyasal Yapısı- Kuruluş Dönemi*. İstanbul: Say Yayınevi, 1982.

Atkins, Peter, Bowler, Ian (2001) *Food in Society: Economy, Culture and Geography*. London: Arnold, a member of the Hodder Headline Group. Co-published in the United States of America by Oxford University Press, New York.

Avcı, Ayşegül, Erkoç, Seda, Elvin, Otman (2012) *Yemekte Tarih Var- Yemek Kültürü ve Tarihçiliği*. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.

Aydın, Erhan (2012) "Yenisey Yazıtları Nasıl Tarihlendirilebilir?" *Turkish Studies*, c.7, s.2, ss. 161-168.

Aynur, Hatice (1995) *The Wedding Ceremony of Saliha Sultan: 1834* (Sabiha Sultan'ın Düğününü Anlatan Sûrnâmeler,1834) . *Part 1:Textual Analysis and Critical Edition*. (1. Kısım: *İnceleme, Tenkitli Metin ve Tıpkıbasım*.) Cambridge, Mass.: Published at The Department of Near Eastern Languages and Civilizations, Harvard University.

----------, (1989) "Saliha Sultan'ın Düğün Töreni ve Şenlikleri." *Tarih ve Toplum*, c. 11, s. 61, ss. 30-39.

Aynural, Salih (2001) *İstanbul Değirmenleri ve Fırınları- Zahire Ticareti (1740-1840)*. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.

Baburnâme (1993) *Babur'un Hâtıratı* (1494-1529). Reşit Rahmeti Arat (çev.). Ankara: Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları.

Bakır, Abdullah (2008) "Tevarih-i Âl-i Selçuk Oğuznâmesi." *Turkish Studies*, c.3, s.7, ss. 163-199.

Balandier, Georges (2007) *Siyasal Antropoloji*. Devrim Çetinkasap (çev.). İstanbul. Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.

----------, (1990) "Le Rite, la Fête et la Cuisine." *Le Monde*, 28 Aralık.

Balıkhane Nazırı Ali Rıza Bey (2001) *Eski Zamanlarda İstanbul Hayatı* (1921-25). Ali Şükrü Çoluk (hz.). İstanbul: Kitabevi Yayınları.

Barber, Dan (2014) *The Third Plate- Field Notes on the Future of Food*. New York: Penguin Books.

Barthes, Roland (1961) "Pour une Psycho-Sociologie de l'Alimentation Contemporaine." *Annales . Economies, Sociétés, Civilisations*, c.16, s.5, ss. 977- 986.

Bataille -Benguigu, Marie Claire, Cousin, Françoise (eds.) (1996) *Cuisine- Reflets des Sociétés*. Paris: Editions Sépia-Musée del'Homme.

Bataille-Benguigu, Marie Claire (1996) "'L'Ordinaire et l'Exception' dans l'Alimentation au Royaume de Tonga." Bataille -Benguigu, Cousin (eds.) *Cuisine- Reflets des Sociétés* 257-272.

Bauer, Brian S. (1996) "Legitimization of the State in Inca Myth and Ritual." *American Anthropologist*, New Series, c. 98, s. 2, ss. 327-337.

Beksaç, Engin (2012) "Kuzeybatı Anadolu ve Trakya'da Erken Kültistik Kaya (Kaya Oyma ve Megalit) Anıtları ve Kült Alanları Projesi Edirne Kırklareli Yüzey Araştırması 2010 Çalışmaları." *Kültür ve Turizm Bakanlığı Kültür Varlıkları ve Müzeler Genel Müdürlüğü 29. Araştırma Sonuçları Toplantısı* 23-28 Mayıs 2011, Malatya, c.3 içinde, ss. 1-11. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.

Belli, Oktay (2014) "Eski Çağlarda Urartuların Tunç Kazanları." *Yemek ve Kültür*, s. 34, ss. 38-45.

Berkes, Niyazi (1970) *100 Soruda Türkiye İktisat Tarihi*. (c.II) . İstanbul: GerçekYayınevi.

Beşirli, Hayati (2012a) *Yemek Sosyolojisi-Yiyecek ve Mutfağa Sosyolojik Bakış*. Ankara: Phoenix Yayınları.

----------, (2012b) "Türk Devlet Sisteminde Toplumsal Düzenin İnşasında İşlevselci Bakış Açısıyla'Ülüş' ve 'Cilik' Geleneği." *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, s. 63, ss.337-357.

----------, (2011) "Türk Kültüründe Güç, İktidar, İtaat ve Sadakatin Yemek Sembolizmi Esasında Değerlendirilmesi." *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, s.58, ss.139-152.

Beydilli, Kemal (2014) "İmparatorluğun Son Yüzyılında İstanbul." Emecen, Akyıldız, Gürkan (eds.) *Osmanlı İstanbulu II* içinde, ss. 21-69.

Bidmead, Julyc (2002)*The Akitu Festival. Religious Continuity and Royal Legitimation in Mesopotamia.* Piscataway, NJ: Gorgias Press.

Bilgin, Arif, Samancı, Özge (eds.) (2008) *Türk Mutfağı.* Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.

Bilgin, Arif (2008) "Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfağı." Bilgin, Samancı (eds.) *Türk Mutfağı* içinde, ss. 71- 91.

----------, (2004) *Osmanlı Saray Mutfağı.* İstanbul: Kitabevi Yayınları.

Bobovius, Albertus [Santuri Ali Ufkî Bey] (2002) *Topkapı Sarayı'nda Yaşam* [1665]. Ali Berktay (çev.). İstanbul: Kitap Yayınevi.

Bonn-Muller, Eti (2008) "Insight into the Soul." *Archaeology Archive*, November 19. (archive.archaeology.org/online/features/zincirli/)

Bottéro, Jean (2005) *Gılgamış Destanı- Ölmek İstemeyen Büyük İnsan.* Orhan Suda (çev.). İstanbul: YKY.

----------, (2002) *La Plus Vieille Cuisine du Monde.* Paris: Les Editions Louis Audibert.

----------, (2001) (André Finet, Bernard Lafont ve Georges Roux'nun katkılarıyla) *Everyday Life in Mesopotamia.* Baltimore: The John Hopkins University Press.

----------, (1985) "The Cuisine of Ancient Mesopotamia." *Biblical Archeologist*, c. 48, s.3, ss.36-47.

Bottomore, Thomas Burton (1971) *Sociology-A Guide to Problems and Literature.* (Second ed.) London: George Allen & Unwin.

Boudan, Christian (2006) *Mutfak Savaşı- Damak Zevkinin Jeopolitiği.* Yaşar Avunç (çev). İstanbul: Ayrıntı Yayınları.

Bourdieu, Pierre (2013a) *Outline of a Theory of Practice* [1972]. Richard Nice (çev.). Cambridge: Cambridge University Press.

----------, (2013b) *Seçilmiş Metinler* [*Choses Dites*, 1987]. Levent Ünsaldı (çev). Ankara: Heretik Yayıncılık.

----------, *(1994) Raisons Pratiques*, Paris, Seuil.

----------, (2006) *Pratik Nedenler* [*Raisons Pratiques*, 1994]. Hülya Uğur Tanrıöver (çev.). İstanbul: Hil Yayın.

----------, (1990) *The Logic of Practice* [1980]. Richard Nice (çev.). Stanford: Stanford University Press.

----------, (1984) *Distinction- A Social Critique of the Judgement of Taste [1979].* Richard Nice (çev.). Cambridge: Harvard University Press.

----------, (1971) "Genèse et Structure du Champs Religieux." *Revue Française de Sociologie*, c.12, ss. 295-334.

Bourdieu, Pierre, Chartier, *Roger (2015) The Sociologist and the Historian* [2010].David Fernbach (çev.). Malden,MA: Polity Press.

Boyce, Mary (1983/2011) "Achaemenid Religion." *Encylopaedia Iranica* I/4, ss. 426-429 (http.//www. iranicaonline.org/articles/achaemenid-religion.

Braudel Fernand (1995) *The Mediterranean and the Mediterranean World in the Age of Philip II.* [1966] c.I, c.II. Siân Reynolds (çev.). Berkeley and Los Angeles, Cal.: University of California Press.

----------, (1979) *Civilisation Matérielle, Economie et Capitalisme XV è –XVIII è Siècle.* c I. "*Les Structures du Quotidien: Le possible et L'impossible.*" [1967] Paris: Armand Colin.

Bresciani, Edda (1999) "Food Culture in Ancient Egypt." Flandrin, Montari (eds.) *Food-A Culinary History* içinde, ss. 38-45.

Brewer, Douglas J., Emily Teeter (2007) *Mısır ve Mısırlılar.* Nihal Uzan (çev.). Ankara: Arkadaş Yayınevi.

Brillat-Savarin, Jean Anthelme (1848) *Physiologie du Goût* [1826] Paris: Gabriel de Gonet, Editeur.

Broquière, Bertrandon de la (2000) *Bertrandon de la Broquière'in Denizaşırı Seyahati* (1432-1433). Charles Schefer [1892] (hz.), İlhan Arda (çev.) Semavi Eyice (sunan). İstanbul: Eren Yayınevi.

Buhârî, Muhammed ibn İsmail el- (2004) *Sahih-i Buhari. Muhtasarı Tecrid-i Sarih.* (4.baskı) Konya: Hüner Yayınları.

Burkert, Walter (1983) *Homo Necans: The Anthropology of Ancient Greek Sacrificial Ritual and Myth* [1972] Peter Bing (çev.). Berkeley, Los Angeles, London: University of California Press. Dijital tıpkıbasım: (www.psv4.vk.me)

Burrow, David I. (2011) "Food at the Rusian Court and the Homes of the Imperial Russian Elite, Sixteenth to amid-Nineteenth Centuries." De Vooght (ed.), *Royal Taste* içinde, ss.87-110.

Burton-Page, John (1991) "Matbakh- Inde Mughale." *Encylopédie de l'Islam* (Nouvelle édition), c. VI, "Matbakh" maddesi içinde, ss. 803-805. Paris: G.-P. Maisonneuve et Larose.

Busbecq, Ogier Ghislain de (2005) *Türk Mektupları 1555-1560* Derin Türkömer (çev). İstanbul: Doğan Kitap.

Campbell, Joseph (2016a) *İlkel Mitoloji-Tanrıların Maskeleri I.* Kudret Emiroğlu (çev.). İstanbul: Islık Yayınevi.

----------, *(2016b) Doğu Mitolojisi-Tanrıların Maskeleri II.* Kudret Emiroğlu (çev.). İstanbul: Islık Yayınevi.

----------, (1984) *Occidental Mythology -The Masks of God III, (1964).* Harmondsworth: Penguin Books.

Canetti, Elias (1973) *Crowds and Power*. Harmondsworth: Penguin Books.

Cazeneuve, Jean (1967) *L'Ethnologie*. Paris: Librairie Larousse.

Celâlzâde Mustafa Çelebi (2011) *Tabakâtü'l Memâlik ve Derecâtü'l-Mesalik* [1563]. *Kanuni'nin Tarihçisinden Muhteşem Çağ*. Ayhan Yılmaz (sadeleştirerek hz.). İstanbul: Kariyer Yayıncılık.

Clarke, Michael J. (2001) "Akha Feasting- An Ethnoarchaeological Perspective." Dietler, Hayden (eds.) *Feasts* içinde, ss. 144- 167.

Chapman, George (2002) *Chapman's Homer-The Iliad and the Odyssey*. (With an Introduction by Jan Parker). Hertfordshire: Wordswort Editions.

Chave-Dartoen, Sophie (1996) "La Cuisson des Vivres au Four de Pierres à Wallis (Uvea)." Bataille- Benguigui, Cousin (eds.). *Cuisine- Reflets des Sociétés* içinde, ss.435-453.

Champonnois, Suzanne (2017) "Festins Païens et Cuisine des Dieux Chez les Peuples Baltiques." Perret (der.) *La Cuisine est un Langage* içinde, ss. 121-130.

Clavijo, Ruy Gonzales de (1859) *Narrative of the Embassy of Ruy Gonzales de Clavijo* [1403-1406]. Clements R. Markham (çev. ve notlayan). London: Printed for the Hakluyt Society. Dijital tıpkıbasım: (narrativeembas00markgoog) Türkçesi: *Timur Devrinde Kadis'ten Semerkand'a Seyahat*. Ömer Rıza Doğrul (çev.). Ankara: Kanaat Kitabevi. cilt 1 ve 2, 1938. (2007) İstanbul: Kesit Yayınları.

Clayer, Nathalie (2003) "Life in an Istanbul *Tekke* in the Eighteenth and Nineteenth Centuries According to a 'Menakıbnâme' of the Cerrahi Dervishes." Faroqhi, Neumann (eds.) *The Illuminated Table, the Prosperous House* içinde, ss. 219-235.

Clifton Claire, Spencer, Colin (eds.) (1993). *The Faber Book of Food*. London and Boston: Faber and Faber.

Clot, André (1990) *Mehmed II - Le Conquerant de Byzance, 1432-1481*. Paris: L.A. Perrin.

Cohen, Abner (1979) "Political Symbolism." *Annual Review of Anthropology*, c.8, ss. 87-113.

----------, (1979) *Two- Dimensional Man: An Essay on the Anthropology of Power and Symbolism in Complex Society*. Berkeley: University of California Press.

----------, (1969) *"Political Anthropology: The Analysis of the Symbolism of Power Relations."* Man, New Series, c.4, s.2, ss. 215-235.

Cohen, Ronald (1970) *"The Political System." Raoul Narroll and Ronald Cohen (eds.) A Handbook of Method in Cultural Anthropology* içinde, ss.454-483. Garden City,N.Y.: Natural History Press.

Corbier, Mireille. (1999) *"The Broad Bean and the Moray: Social Hierarchies and Food in Rome."* Flandrin, Montari (eds.) *Food-A Culinary History...* İçinde, ss.128-140.

Coulanges, Fustel de. *La Cité Antique* (1866). (Deuxième édition). Paris: Librairie Hachette. Dijital tıpkıbasım: (2009).Cambridge Library Collection, Cambridge: Cambridge University Press.

Cowan, Brian (2007) "New Worlds, New Tastes- Food Fashions after the Renaissance." Freedman (ed.) *Food- The History of Taste* içinde, ss. 197-231.

Covel, John (2011) *Bir Papazın Osmanlı Günlüğü: Saray, Merasimler- Gündelik Hayat.* (2.Baskı). [Extracts From the Diaries of Dr. John Covel-1670/ 1679]. Nurten Özmelek (çev.).İstanbul: Dergâh Yayınları.

Crosby, Alfred W. (2004) *Ecological Imperialism- The Biological Expansion of Europe, 900-1900* (New Edition). Cambridge: Cambridge University Press.

Curipeschitz, Benedict (1977) *Yolculuk Günlüğü 1530*. Özdemir Nutku (çev.). Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.

Çelebi, Celâleddin (1988) "Uluslararası Yemek Kongresi." *Birinci Milletler arası Yemek Kongresi - 25-30 Eylül 1986* içinde, ss. 65-71. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayını.

Çelebioğlu, Âmil (hz.) (1973) *Ramazannâme-1826 Yılından Ramazan Mânileri.* İstanbul: Tercüman 100 Temel Eser.

Çetin, Altan (2006) "Memluk Devletinde Yemek Kültürüne Genel bir Bakış." *Milli Folklor*, s. 72, ss.107-117.

----------, (2000) "Kazak Türklerinde Sosyal Hayat." *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, s. 13, ss. 97-114.

Çiftçi, Cafer (2004) "Osmanlı Döneminde İstanbul'un İaşesinde Bursa'nın Rolü." Ankara: *Ankara Üniversitesi OTAM (Osmanlı Tarihi Araştırma ve Uygulama Merkezi) Dergisi*, s.16, ss. 151-171.

Çirkin, Sergen (2019) *Güney Sibirya Arkeolojisi ve Şamanizm.* İstanbul: YKY.

Dabrowa, Edward (2007) "The Parthian Kingship." Giovanni B. Lanfranchi, Robert Rolinger (eds.) *Concepts of Kingship in Antiquity* içinde, ss. 123- 134. Padova: Sargon. (academia. edu)

Dadyan, Saro (2018a) "Eski Osmanlı Düğünlerinden İki Örnek." *Yemek ve Kültür*, s. 51, ss. 34-38.

----------, (2018b) "Mönüler Üzerinden 1910'daki Bir İtalya Seyahatinin Tarihi." *Yemek ve Kültür*, s. 52, ss. 102-105.

----------, (2017) "Eski Efendi'den Yeni Müttefik'e Osmanlı ve Bulgaristan Arasında Verilmiş İki Ziyafet." *Yemek ve Kültür*, s. 47, ss. 16-26.

Dalby, Andrew (2000) *Dangerous Tastes-The Story of Spices.* Berkeley and Los Angeles: University of California Press.

----------, (2004) *Bizansın Damak Tadı-Kokular, Şaraplar, Yemekler*. Ali Özdamar (çev.). İstanbul: Kitap Yayınevi.

Damerow, Peter (1998) "Food Production and Social Status as Documented in Proto-Cuneiform Texts." Wiessner and Schiefenhövel (eds.) *Food and the Status Quest* içinde, ss. 149-169.

Davey, Richard Patrick Boyle (1907) *The Sultan and His Subjects*. London: Chatto and Windus. Dijital tıpkıbasım: (www.archive.org)

Dávid, Géza (2013) "Maximilian Brandstetter'in İstanbul Yolculuğu- 1608-1609." Emecen, Gürkan (eds.) *Osmanlı İstanbulu I* içinde, ss. 87-105.

Davis-Kimball, Jeannine (1997) "Chieftain or Warrior Priestess?" *Archeology. Abstracts*, c.50, s.5, (archive.archaeology.org/9709/abstracts/gold.html)

De Vooght, Daniëlle (ed) (2011). *Royal Taste. Food, Power and Status at the European Courts after 1789*. London: Ashgate

Demirel, Fatmagül (2007) *Son Ziyaretler, Son Ziyafetler*. (Lütfü Tınç ed.) İstanbul: Doğan Kitap.

Demirtaş, Mehmet (2008) *Osmanlıda Fırıncılık- 17. Yüzyıl*. İstanbul: Kitap Yayınevi.

Detienne, Marcel (1979) "Pratiques Culinaires et Esprit du Sacrifice." Detienne, Vernant *La Cuisine du Sacrifice en Pays Grec* içinde, ss.7-35.

Detienne, Marcel et Vernant Jean-Pierre (1979 *La Cuisine du Sacrifice en Pays Grec*. Paris: Editions Gallimard.

Devlet, Nadir (2002) *Empires in Eurasia*. İstanbul: Yeditepe Üniversitesi Yayınları.

Dietler, Michael, Hayden, Brian (eds.) (2001). *Feasts: Archaeological and Ethnographic Pespectives on Food, Politics, and Power*. Tuscaloosa, Alabama: The University of Alabama Press.

Dietler, Michael, Hayden, Brian (2001) "Digesting the Feast: Good to Eat, Good to Drink, Good to Think-An Introduction." Dietler and Hayden (eds.) *Feasts* içinde ss.1-20.

----------, (2001). "Theorizing the Feast- Rituals of Consumption, Commensal Politics, and Power in African Contexts.", Dietler, Hayden (eds.) *Feasts* içinde, ss. 65-114.

----------, (2011) "Feasting and Fasting." Timothy Insoll (ed.) *The Oxford Handbook of the Archeology of Ritual and Religion* içinde, ss. 179-194. Oxford: Oxford University Press. Online print (1-21) (www.oxfordhandbooks.com)

----------, (1998) "Feasts and Commensal Politics in the Political Economy: Food, Power and Status in Prehistoric Europe." Wiessner, Schiefenhövel (eds.) *Food and the Status Quest* içinde, ss. 87-125.

Divitçioğlu Sencer (2010) *Sekiz Türk Boyu Üzerine Bazı Gözlemler*. (2.baskı). İstanbul: İş Bankası Kültür Yayınları.

----------, (1987) *Kök Türkler (Kut, Küç ve Ulüg)*. İstanbul: Ada Yayınları.

Doğan, Kağan (2019) "Kanuni Sultan Süleyman'ın Sofrasına dair Yeni Bilgiler: 1538-1547 yılları arasında Nefs-i Hümâyûna Takdim Edilen Bazı Yiyecekler." *Yemek ve Kültür*, s.55, ss.42-47.

Doğan, Lütfi (1954) "İbn Fadlan Seyahatnâmesi." *İlahiyat Fakültesi Dergisi*, c.1, s. 2, ss. 59- 80.

Dossymbaeva, Ayman (2002) "Turkic Historical and Cultural Complex of Kazakhstan." *International Journal of Central Asian Studies*, c.7, ss. 130-144.

Douglas, Mary (1972) "Deciphering a Meal." *Daedalus*, c. 101, s.1, ss. 61-81. (1974)

Dönmez, Şevket. (2015) "Oluz Höyük Kazıları Işığında Kuzey-Orta Anadolu (Pontika Kappadokia) Akhaimenid Varlığına Güncel bir Bakış." TÜBA-AR. Türkiye Bilimler Akademisi Arkeoloji Dergisi, s.18, ss.

Dudik, Beda (1870) *Kaiser-Reise nach dem Oriente*. Wien: K. - K. Hof-iend Staatsdruckerie. Free E-book: Hathi Digital Library, 2019.

----------, (1970) *Purity and Danger* [1966]. Harmondsworth: Penguin Books.

Dumont, Paul (1989) "La Période des *Tanzîmât* (1839- 1878)." Mantran (dir.) *Histoire de l'Empire Ottoman* içinde, ss. 459- 522.

Dumont, Paul ve Georgeon, François (1989) "La Mort d'un Empire (1908-1923)." Mantran (dir.) *Histoire de l'Empire Ottoman* içinde, ss. 577-647.

Dupaigne, Bernard (1999) *The History of Bread*. Antonio ve Sylvie Roder (çevirenler). New York, N:J.: Abrams.

Dupont, Florence (1999) "The Grammar of Roman Dining." Flandrin, Montanari (eds.) *Food-A Culinary History* içinde, ss.113-127.

Durand de Fontmagne, Baronne (2007) *Kırım Savaşı Sonrasında İstanbul Günleri* [*Un Séjour a l'Ambassade de France a Constantinople sous le Second Empire* [1902]. İsmail Yerguz (çev.). İstanbul: İstiklal Kitabevi.

Dursteler, Eric R. (2016) "Evimde Süregiden Taverna": Erken Modern Dönem Konstantinopolis'te Yemek ve Diplomasi." (çev. Özlem Özarpacı) *Yemek ve Kültür*, s. 45, ss. 84-89.

Duverger, Maurice (1964) *Introduction à la Politique*. Paris: Gallimard.

Dürüşken, Çiğdem (2011) *Roma'nın Gizem Dinleri-Antik Çağ'da Yaşamın ve Ölümün Bilinmezine Yolculuk*. İstanbul: Arkeoloji ve Sanat Yayınları.

Easton, David (1979) *A Framework for Political Analysis*. (2nd ed.). Chicago: University of Chicago Press.

Ebülgazi Bahadır Han (1996) *Secere-i Terâkime (Türkmenlerin Soykütüğü)* [1660]. Zuhal Kargı Ölmez (hz.). Ankara: Simurg Yayınları.

Edward, Prince of Wales (1862) *The Diary of Prince of Wales, 6 Feb. – 14 June 1862*. (Galler Prensi'nin Günlüğü, el yazısı). Dijital tıpkıbasım: Royal Collection Trust. (rc. onlineculture. co. uk)

Eldem, Edhem (2007) "Bilin Bakalım Yemeğe Kim Geliyor? 1914-1918 Yılları Arasında Düzenlenen On Dört Ziyafet Tertibinin Siyasi ve Prozopografik İncelemesi." *Yemek ve Kültür*, s. 8, ss. 86-102.

----------, (1999) "18. Yüzyıl ve Değişim." *Cogito*-Osmanlılar Özel Sayısı, s. 19, ss. 189-199.

Elias, Norbert (2000) *Uygarlık Süreci* [1939]. Ender Ateşman (çev.). c.1, c. II. İstanbul: İletişim Yayınları.

Elkort, Martin (1991) *The Secret Life of Food. A Feast of Food and Drink History, Folklore and Fact.* Los Angeles: Jeremy P. Tarcher.

Emecen, Feridun M. ve Akyıldız, Ali, Gürkan, Emrah Safa (eds.) (2016) *Osmanlı İstanbulu IV,* IV. Uluslararası Osmanlı İstanbulu Sempozyumu Bildirileri, 20-22 Mayıs 2016. İstanbul: İstanbul 29 Mayıs Üniversitesi Yayınları; İstanbul Büyükşehir Belediyesi Kültür A.Ş.

Emecen, Feridun M. ve Akyıldız, Ali, Gürkan, Emrah Safa (eds.) (2015) *Osmanlı İstanbulu III,* III. Uluslararası Osmanlı İstanbulu Sempozyumu Bildirileri, 25-26 Mayıs 2015. İstanbul: İstanbul 29 Mayıs Üniversitesi Yayınları; İstanbul Büyükşehir Belediyesi Kültür A.Ş.

Emecen, Feridun M. ve Akyıldız, Ali, Gürkan, Emrah Safa (eds.) (2014) *Osmanlı İstanbulu II,* II. Uluslararası Osmanlı İstanbulu Sempozyumu Bildirileri, 27-29 Mayıs 2014. İstanbul: İstanbul 29 Mayıs Üniversitesi Yayınları; İstanbul Büyükşehir Belediyesi Kültür A.Ş.

Emecen, Feridun M. ve Gürkan, Emrah Safa (eds.) (2013) *Osmanlı İstanbulu I,* I. Uluslararası Osmanlı İstanbulu Sempozyumu Bildirileri, 29 Mayıs-1 Haziran 2013. İstanbul: İstanbul 29 Mayıs Üniversitesi Yayınları; İstanbul Büyükşehir Belediyesi Kültür A.Ş.

Emecen, Feridun M. (2018a) *Osmanlı Klasik Çağında Hanedan-Devlet ve Toplum.* İstanbul: Kapı Yayınları.

---------- (2018b) *Osmanlı Klasik Çağında Siyaset.* İstanbul: Kapı Yayınları.

---------- (2003) "The Şehzade's Kitchen and its Expenditures: An Account Book from Şehzade Mehmed's Palace in Manisa,1594-1595." Faroqhi, Neumann (eds.). *The Illuminated Table* ----- içinde, ss. 89-126.

Emiroğlu, Kudret (2012) "Besin Zincirinin Halkaları: Tıynet Tarihi." Avcı, Erkoç, Otman (hazırlayanlar) *Yemekte Tarih Var* içinde, ss. 21-26.

Erbaşı, Fatma Sevinç (2007) "Hititlerde Ölülere ve Yeraltı Tanrılarına Sunulan Kurbanlar." Yayınlanmamış doktora tezi. Ankara: Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Tarih (Eski çağ Tarihi) Anabilim Dalı. (acikarsiv.ankara.edu.tr/browse/1444/2066. pdf)

Erdoğan, Serap (2007) "Gordion Tümülüsleri Işığında Frigler'de Oda Mezarlara Ölü Gömme Gelcnekleri." Yayınlanmamış yüksek lisans tezi. Konya: Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Klasik Arkeoloji Bilim Dalı.

Ergin, Osman Nuri (1995) *Mecelle-i Umûr-ı Belediyye* [1912-1922]. c. 1. İstanbul: Büyükşehir Belediyesi Kültür İşleri Daire Başkanlığı Yayınları.

Ergin, Muharrem (1973) *Orhun Abideleri.* İstanbul: Boğaziçi Yayınları.

----------, (1997) *Dede Korkut Kitabı*. c. 1. (4. Baskı). Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.

Ergin, Nina, Neumann, Christoph K., Singer, Amy (eds.) (2007) *Feeding People, Feeding Power- Imarets in the Ottoman Empire*. İstanbul: Eren Yayıncılık.

Ergüney, Yeşim Duygu ve Kara Pilehvarian, Nuran (2015) "Ondokuzuncu Yüzyıl Dünya Fuarlarında Osmanlı Temsiliyeti." *Megaron* (Yıldız Teknik Üniversitesi Mimarlık Fakültesi E-Dergisi), c. 10, s. 2, ss.224-240. Dijital baskı: (megaronjournal.com)

Ertuğ, Zeynep Tarım (2007) "The Ottoman Imperial Kitchens as Imarets." Ergin, Neumann, Singer (eds) *Feeding People, Feeding Power* içinde, ss. 251-259.

Esin, Emel (2006) *Türklerde Maddi Kültürün Oluşumu*. İstanbul: Kabalcı Yayınevi.

---------, (2001) *Türk Kozmolojisine Giriş*. İstanbul: Kabalcı Yayınevi.

Etil, Hüseyin, Demir, Metin (2014) "Pierre Bourdieu'nün Bilim Sosyolojisine Katkısı: 'Alan Teorisi', 'Habitus' Cini ve 'Refleksivite Talebi'." *Cogito* (Pierre Bourdieu özel sayısı), s. 76, ss. 312- 349.

Evliya Çelebi, bin Derviş Muhammed Zilli (1996) *Evliya Çelebi Seyahatnâmesi*. I.Kitap. Orhan Şaik Gökyay (hz.). İstanbul: YKY Yayınları.

Farley, James Lewis (1872) *Modern Turkey*. London: Hurst and Blacknett. Dijital tıpkıbasım: (http://archive.org)

Faroqhi, Suraiya (2007) "Food for Feasts: Cooking Recipes in Sixteenth and Seventeenth-Century Anatolian Hostelries (İmaret)." Ergin, Neumann, Singer (eds.) *Feeding People, Feeding Power* içinde, ss.197-208. (Aynı makalenin Türkçe çevirisi için bkz. Suraiya Faroqhi (2008) "16. ve 17.Yüzyılda Anadolu İmaretlerinde Ziyafet Yemekleri." Bilgin, Samancı (eds.) *Türk Mutfağı* içinde, ss.115-123.)

----------, (2004) "Krizler ve Değişim." İnalcık, Quataert (eds.) *Osmanlı İmparatorluğu'nun Ekonomik ve Sosyal Tarihi*, c.1 içinde, ss.543-884.

----------, (2003) *Osmanlı Dünyasında Üretmek, Pazarlamak, Yaşamak*. Gül Çağlalı Güven, Özgür Türesay (çevirenler). İstanbul: YKY.

----------, (1998) *Osmanlı Kültürü ve Gündelik Yaşam. Ortaçağ'dan Yirminci Yüzyıla*. (2. baskı). Elif Kılıç (çev.). İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.

Faroqhi, Suraiya and Neumann, Christoph K. (eds.) (2003) *The Illuminated Table, the Prosperous House*. Würzburg: Ergon-Verlag and Orient-Institut der DMG (Printed in Turkey). [Türkçe çevirisi: (2006) *Soframız Nur Hanemiz Mamur- Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak*. Zeynep Yelçe (çev.). İstanbul: Kitap Yayınevi.]

Faucher, Florence (1998) "Manger Vert: Choix Alimentaires et Identité Politique chez les Ecologistes Français et Britanniques." - Cuisine, Manières de Table et Politique- *Revue Française de Science Politique*, c. 48, s. 3-4, ss. 437-457.

Faulmann, Carl (2001) *Yazı Kitabı: Tüm Yerkürenin Tüm Zamanların Yazı Göstergeleri ve Alfabeleri* [1878]. Itır Arda (çev.). İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.

Faux, Jennifer L. (2012) "Hail the Conquering Gods: Ritual Sacrifice of Chidren in Inca Society." *Journal of Contemporary Archeology*, c..3, s.1, Article 1. Dijital baskı: (http://docs.lib.purdue.edu/jca/vol3/issue1/1)

Ferguson, Priscilla Parkhurst (1998) "A Cultural Field in the Making: Gastronomy in 19th-Century France." *The American Journal of Sociology*, c. 104, s.3, ss. 597-641.

Fernández-Armesto, Felipe (2002) *Near a Thousand Tables- A History of Food*. New York: The Free Press.

Ferrières, Madelcine (2007) *Nourritures Canailles*. Paris: Editions du Seuil.

Fetvacı, Emine (2013) *Sarayın İmgeleri-Osmanlı Sarayının Gözüyle Resimli Tarih*. Nurettin Elhüseyni (çev.). İstanbul: YKY.

Firth, Raymond (1963) *Elements of Social Organization*. (Third edition, reprinted). London: Watts & Co.

Fischler, Claude (1999) "'The McDonaldization of Culture'." Flandrin, Montanari (eds.) *Food-A Culinary History* içinde, ss. 530-547.

Flandrin, Jean-Louis (1999a) "The Humanization of Eating Behaviors", Flandrin, Montanari (eds.) *Food-A Culinary History* içinde, ss. 13-20.

----------, (1999b) "Introduction- The Early Modern Period." Flandrin, Montanari (eds.) *Food-A Culinary History* içinde, ss. 349- 373.

----------, (1999c) "From Dietetics to Gastronomy-The Liberation of Gourmet." Flandrin, Montanari (eds.) *Food-A Culinary History* içinde, ss. 418-432.

Flandrin, Jean-Louis and Montanari, Massimo (1999) *Food-A Culinary History* [1996]. English edition by Albert Sonnenfeld. New York: Columbia University Press.

Fletcher, Nichola (2005) *Charlemagne's Tablecloth- A Piquant History of Feasting*. London: Phoenix.

Foucault, Michel (1980) *Power/ Knowledge: Selected Interviews and Other Writings, 1972-1977*. New York: Pantheon.

Frankfort, Henri (1948) *Kingship and the Gods: A study of Ancient Near Eastern Religion as the Integration of Society and Nature*. Chicago: The University of Chicago Press. Dijital tıpkıbasım: (www.archive.org)

Frazer, James George (2017) *Altın Dal- Din ve Folklorun Kökleri* ([894] Mehmet H. Doğan (çev.). İstanbul: YKY.

Freedman, Paul (ed.) (2007) *Food- The History of Taste*. Berkeley and Los Angeles: University of California Press.

----------, (2007) "Introduction- A New History of Cuisine." Freedman (ed.) *Food- The History of Taste* içinde, *ss.* 7-33.

Fresne-Canaye, Philippe du (2009) *Fresne- Canaye Seyahatnamesi* [1573]. Teoman Tunçdoğan (çev.). İstanbul: Kitap Yayınevi.

Gardaz, Michel (1998) "Le Sacrifice de la Chair et la Nourriture des Dieux Hindous." - Nourriture et Sacré- *Religiologiques*, s.17, ss. 85-97.

Garine, Igor de (1998) "Food and the Status Quest in Five African Cultures." Wiessner, Schiefenhövel (eds.) *Food and the Status Quest* içinde, ss. 193-234.

----------, (1996) "Introduction", (1996) Bataille –Benguigu, Cousin (eds.) *Cuisine-Reflets des Sociétés* içinde, ss.9-28.

Garnsey, Peter (1993) *Famine and Food Supply in the Graeco-Roman World-Responses to Risk and Crisis*. Cambridge: Cambridge University Press.

Gavaz, Özlem S. (2001) "Hitit Krallarının Kült Gezileri ve Tanrılar için Düzenledikleri Merasimler." Doktora Tezi. Ankara: Ankara Üniv. Sosyal Bilimler Enstitüsü Tarih (Eski çağ Tarihi) Anabilim dalı. (acikarsiv.ankara.edu.tr/browse/6207/)

Geertz, Clifford (2000) *The Interpretation of Cultures* [1973]. New York: Basic Books-Perseus.

Gelibolulu Mustafa Âlî (2008) *Âlî Sûrnâmesi* (*Câmi'u'l-Buhûr Der Mecâlis-i Sûr*) [1582]. Aslan, *Osmanlı Saray Düğünleri ve Şenlikleri*, c.I içinde, ss. 355-621.

----------, (1978) *Görgü ve Toplum Kuralları Üzerinde Ziyafet Sofraları* (*Mevâidü'n-nefâis fî kavâidi'i mecâlis* [1650'ler], c.I, c.II. Orhan Şaik Gökyay (hz.). İstanbul: Tercüman 1001 Temel Eser.

Gemici, Nurettin (2015) "Mehmed Atıf Bey'in Hatırâtı Işığında İstanbul." Emecen, Akyıldız, Gürkan (eds.), *Osmanlı İstanbul'u III* içinde, ss. 781-805.

Genç, Mehmet (2014) *Osmanlı İmparatorluğu'nda Devlet ve Ekonomi*. (11. Basım).İstanbul: Ötüken.

Gennep, Arnold van (1981) *Rites de Passage - Etude Systématique des Rites* [1909] Paris: Editions A. et J. Picard. Edition électronique: (classiques. uqac. ca/classiques/gennep_ arnold_van/rites_de _passage/rites_de_passage)

Georgoudi, Stella (1979) "L'Egorgement Sanctifiée en Grèece Moderne: Les Kourbánia des Saints." Detienne, Vernant (eds.) *La Cuisine du Sacrifice en Pays Grec* içinde, ss. 271-307.

Gerlach, Stephan (2007) *Türkiye Günlüğü* c. I -*1573-1576*; c.II- *1577- 1578*. Kemal Beydilli (ed.), Türkis Noyan (çev.). İstanbul: Kitap Yayınevi.

Gezer, Yalçın (2015) "Yazma Eserler Işığında Patrona Halil İsyanı." Emecen, Akyıldız, Gürkan(eds.) *Osmanlı İstanbulu III* içinde, ss.331-352.

Gezgin, İsmail (2016) "Yemek, Kimlik ve İnanç." Metro-*Gastro*, s. 81, ss.106-108.

----------, (2013 a) "Yemeğin İktidarı, İktidarın Yemeği." Metro-*Gastro*, s. 69, ss, 76-79.

----------, (2013b) "Sultan Sofraları." Metro-*Gastro*, s.70, ss. 11-13.

----------, (2013c) "Suetonius-Roma İmparatorları ve Yemek." Metro-*Gastro*, s. 70, ss. 64- 67.

Gilders, William K. (2018), "Sacrifice in Ancient Israel." [12 Temmuz 2018] *Bible Odyssey* (https://www.bibleodyssey.org:443/passages/related-articles/sacrifice-in-ancient-israel)

Giraud, René (1960) *L'Empire des Turcs Célestes: Les Règnes d'Elterich, Qapghan et Bilga (680-734)*. Paris: Librarie d'Amérique et d'Orient, Adrien- Maisonneuve.

Glancey, Jonathan (2015) "The Templo Mayor: A Place for Human Sacrifices." *BBC – Culture*, 27 February.

Goldstein, Darra (2006) "Rusya'da Çar I. Petro Döneminde Gastronomi Alanındaki Reformlar – Rus Yemeklerinin Kültürel Tarihine Doğru." Nazlı Pişkin (çev.). *Yemek ve Kültür*, s.5,ss.53- 86. (Darra Goldstein (2000) "Gastronomic Reforms under Peter the Great. Toward a Cultural History of Russian Food." *Jahrbücher für Geschichte Osteuropas Neue Folge, Bd. 48, H.4, Osteuropa*-Institut München içinde, ss. 481-510. Stuttgart: Franz Steiner Verlag.)

Goode, Judith (1992) "Foodways." Richard Bauman (ed.) *Folklore, Cultural Performances and Popular Entertainments: A Communications- Centered Handbook* içinde, ss. 233-248. New York: Oxford University Press. 1992.

Goody, Jack (1982) *Cooking, Cuisine and Class-A Study in Comparative Sociology*. Cambridge: Cambridge University Press.

Goshgarian, Rachel (2017) "13. Yüzyıl Rûm [Anadolu] ve Ermenistan'da Fütüvvet: Selçuklu Taşrasında Reform Hareketleri ve Çoklu İttifakların İdaresi." Peacock, Yıldız (eds.) *Anadolu Selçukları-Ortaçağ Ortadoğusu'nda Saray ve Toplum* içinde, ss.178-202.

Gök, Nejdet (2012) "Mütercim Halîmî Efendi'nin Notları Çerçevesinde Sultan Abdülaziz'in Avrupa Seyahati ve Sonuçları (21 Haziran 1867-7 Ağustos 1867)." *Tarihin Peşinde-Uluslararası Tarih ve Sosyal Araştırmalar Dergisi*, s.7, ss. 165-188.

Göksu, Sema (2000) "'Cennet Nuru'nun İnanılmaz Öyküsü: İstanbul Lalesi Nasıl Yok Oldu?" *Popüler Tarih*, s.4, ss. 26-30.

Gömeç, Saadettin (1995) "Terhin Yazıtı'nın Tarihi Açıdan Değerlendirilmesi." *Ankara Üniversitesi DTCF Tarih Bölümü Araştırmaları Dergisi*. c. 17, s.28, ss.71-84.

Göncü, T. Cengiz (2006) "Modernleşme Sürecinde Muayede Törenleri ve Dolmabahçe Sarayı'nda Uygulanışı." *Milli Saraylar*, s.3, ss. 37-56.

Gravina, Federico (2008) *İstanbul'un Anlatımı*. Yıldız Ersoy Canpolat (çev.). İstanbul: YKY.

Green, Lynn (2004)"Some Thoughts on Ritual Banquets at the Court of Akhenaten and in the Ancient Near East. " Knoppers, Hirsch (eds.) *Egypt, Israel, and the Ancient Mediterranean World-Studies* içinde, ss. 203-222.

Greenwood, Anthony (2008) "Et İaşesi ve Osmanlı Ekonomi İdaresi." *Yemek ve Kültür, s.* 11, ss.48-69.

Grieco, Allen J. (1999) "Food and Social Classes in Late Medieval and Renaissance Italy." Flandrin, Montanari (eds.) *Food-A Culinary History* içinde, ss.302-312.

Grimm, Veronika (2007) "The Good Things that Lay at Hand- Tastes of Ancient Greece and Rome." Freedman (ed.) *Food-The History of Taste* içinde, ss. 63-97.

Grosman Leore, Munro, Natalie D., Belfer- Cohen, Anna (2008) "A 12,000 -Year-Old Shaman Burial from The Southern Levant (Israel)." *Proceedings of the National Academy of Sciences of the USA*, c.105, s.46, 17665-17669. (pnas.org/cgi/doi/10.1073/pnas. 0806030105)

Grottanelli, Christiano and Milano, Lucio (eds.) (2004) *Food and Identity in the Ancient World* [2004]. *History of the Ancient Near East Studies*, c.9. Padova: Sargon.

Günaşdı, Yavuz, Topaloğlu Yasin, Bingöl, Akın ve Ceylan, Alparslan (2012) "*2010 Yılı Erzincan, Erzurum, Kars ve Iğdır İlleri Yüzey Araştırmaları." Kültür ve Turizm Bakanlığı Kültür Varlıkları ve Müzeler Genel Müdürlüğü 29. Araştırma Sonuçları Toplantısı, 23-28 Mayıs 2011, Malatya*, c. III içinde, ss.49-69. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları. (academia.edu)

Günbattı, Cahit (1997) "Kültepe'den Akadlı Sargon'a Ait bir Tablet." *Archivum Anatolicum* s. 3, ss. 131-155. (dergiler.ankara.edu.tr/dergiler/10/2178/22586.pdf)

Gürsoy, Deniz (2004) *Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz*. İstanbul: Oğlak Yayınevi.

Güzel, Abdurrahman (1990) "Türk Kültürü'nde Mevlid ve Yoğ Gelenekleri Etrafında Teşekkül Eden Folklorik Unsurlar." *Üçüncü Milletler arası Yemek Kongresi (7/12 Eylül 1990)* içinde, ss. 80-93. Konya: Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayını.

Halas, Elzbieta (2003) "Social Symbolism – Forms and Functions. A Pragmatic Perspective." 6 th. ESA Conference, Murcia. *Research Networks*, s. 21 -*Social Theory*, ss.1-24. (http://www. Halas_Social Symbolism Forms and Functions a Pragmatist Perspective)

Hall, Mark E. (1997) "Towards an Absolute Chronology for The Iron Age of Inner Asia." *Antiquity*, c.71, s. 274, ss. 863-874.

Hammer-Purgstall, Joseph von (1998) *Büyük Osmanlı Tarihi* [1833]. 10 Cilt. Ata Bey (çev.) [1913-1921], Mümin Çevik ve Erol Kılıç (hazırlayanlar) . İstanbul: Üçdal Neşriyat.

Hanks, Bryan (2000) "Iron Age Nomadic Burials of the Eurasian Steppe: A Discussion Exploring Burial Ritual Complexity." Jeannine Davis-Kimball, Eileen M. Murphy, Ludmilla Koryakova and Leonid T. Yablonsky (eds.) *Kurgans, Ritual Sites, and Settlements: Eurasian Bronze and Iron Age* içinde ss. 19-30. BAR International Series 890 . Oxford: Archeopress. (http://www.csen.org/BAR%20Book/BAR.%20Part%2001.TofC.htlm)csen. org veya (academia.edu)

Harari, Yuval Noah (2015) *Hayvanlardan Tanrılara Sapiens-İnsan Türünün Kısa bir Tarihi*. Ertuğrul Genç (çev.). İstanbul: Kolektif Kitap.

Harmatta, János (1988) "Doğu Avrupa'da Türk Oyma Yazılı Kitabeler." Hicran Akın (çev.) János Harmatta. *Avarların Dili Sorununa Dair- Doğu Avrupa'da Türk Oyma Yazılı Kitaplar*. Ankara: Atatürk Kültür Merkezi, içinde, ss. 57-76.

Haroche, Claudine (1998) "Position et Disposition des Convives dans la Société de Cour au 17è siècle. Eléments pour une Reflexion sur le Pouvoir Politique dans l'Espace de la Table." - Cuisine, Manières de Table et Politique - *Revue Française de Science Politique*, c. 48, s.3- 4 içinde, ss. 376-386.

Harris, Marvin (1994) *Yamyamlar ve Krallar-Kültürlerin Kökenleri* [1977]. M. Fatih Gümüş (çev.). Ankara: İmge Kitabevi.

----------, (1985)*Good to Eat: Riddles of Food and Culture.* New York: Simon & Schuster.

Haydar Çelebi (1975) *Haydar Çelebi Ruznâmesi* [1514- 1517]. Yavuz Senemoğlu (hz.). İstanbul: Tercüman 1001 Temel Eser.

Hayden, Brian (2001) "Fabulous Feasts: A Prolegomenon to the Importance of Feasting." Dietler, Hayden (eds.) *Feasts* içinde, ss. 23-64.

----------, (1998) "Feasting in Prehistoric and Traditional Societies." Wiessner, Schiefenhövel (eds.) *Food and the Status Quest* içinde, ss.127-147.

Hazîn (Hâfız Mehmed Efendi) (2011) *Hazîn Sûrnâmesi* [1720]. Aslan, *Osmanlı Saray Düğünleri ve Şenlikleri*, c. 4-5 içinde, ss. 349-427.

Heberer, Brettenli Michael (Michael Heberer von Bretten) (2003). *Osmanlıda Bir Köle 1585-1588*.. Türkis Noyan (çev.). İstanbul: Kitap Yayınevi.

Hertz, Robert (1928) "Contribution à une Étude sur la Représentation Collective de la Mort." *L'Année sociologique, c.* 10, ss. 48-137 [1907] *Sociologie Religieuse et Folklore* içinde, ss.18-93. Paris: Lacan.

Heywood, Andrew (2002) *Politics.* (2nd edition). Houndmills and New York: Palgrave Foundations.

Hezarfen, Ahmet (1999) *17.-20. Yüzyıllarda Osmanlı Devleti'nde Esnaf.* İstanbul: İstanbul Esnaf ve Sanakârlar Birliği Yayınları.

Hobsbawm, Eric (2000) "Introduction: Inventing Traditions ", Eric Hobsbawm, Terence Ranger (eds.) *The Invention of Tradition* [1983] içinde, ss. 1-14. Cambridge: Cambridge University Press, Canto edition.

Hohmann, Gottfried, Fruth, Barbara (1998)"Food Sharing and Status in Unprovisioned Bonobos." Wiessner, Schiefenhovel (eds.) *Food and the Status Quest* içinde, ss.47-67.

Hornby, Lady (Emelia Bthyna) (2007) *Kırım Savaşı Sırasında İstanbul* [1863]. Kerem Işık (çev.). İstanbul: Kitap Yayınevi.

Hornung, Erik (2003) *Mısırbilime Giriş* [1993]. Zehra Aksu Yılmazer (çev.). İstanbul: Kabalcı Yayınevi.

Hoskins, Janet (2015) "Symbolism in Anthropology." James D. Wright (ed.) *International Encyclopedia of the Social and Behavioral Sciences.* (2nd edition), c.23, ss. 860-865. Oxford: Elsevier.

Ihl, Olivier (1998) "De Bouche à Oreille. Sur les Pratiques de Commensalité dans la Tradition Républicaine du Cérémonial de Table." - Cuisine, Manières de Table et Politique- *Revue Française de Science Politique*, c. 48, s. 3-4 içinde, ss.387-408.

----------, (1994) "Convivialité et Citoyenneté- Les Banquets Commémoratifs dans les Campagnes Républicaines à la Fin du XIXe Siècle." Alain Corbin, Noëlle Gérôme, Daniel Tartakovsky (dir.) *Les Usages Politiques des Fêtes aux XIXe – XXe siècles (Actes du colloque des 22 et 23 Novembre 1990)* içinde, ss. 137-157. Paris: Publications de la Sorbonne,

Imber, Colin (1998) "Erken Osmanlı Tarihinde İdealler ve Meşruiyet." Kunt ve Woodhead (eds.) *Kanuni ve Çağı* içinde, ss.138-154.

Işık, Mehmet (2014) "Siyaset ve Şenlik. 1836 Sûr-ı Hümâyunu." Yayınlanmamış yüksek lisans tezi. İstanbul: Fatih Sultan Mehmet Vakıf Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Tarih Anabilim Dalı. (acikerişim.fsm.edu.tr)

Işın, Ekrem (2001) "Kahve Kahvehanelerin Toplumsal Tarihi." Selahattin Özpalabıyıklılar (ed.) *Tanede Saklı Keyif, Kahve* içinde, ss. 10-43. İstanbul: YKY.

İbn Battûta Tancî, Ebû Abdullah Muhammed (2004) *Seyahatnâme* [*Rıhle*- 1369] A. Sait Aykut (çev.). İstanbul: YKY.

İbn Fadlan, Ahmad (2010) *İbn Fadlan Seyahatnâmesi ve Ekleri* [*Risale* - 921]. Ramazan Şeşen(hz.). İstanbul: Yeditepe Yayınevi.

İbni Haldun (1954) *Mukaddime* [1377]. c.1,c.2,c.3. Zakir Kadirî Ugan (çev.). Ankara: Maarif Vekâleti Yayınları.

İltar, Gazanfer (2003) "Eski Türklerde Mezar Kültü ve GünümüzeYansımaları." *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Velî Araştırma Dergisi*, s. 27, ss.7-16.

İnalcık, Halil (2016a) *Devlet-i'Aliyye. Osmanlı İmparatorluğu Üzerine Araştırmalar-IV. Âyânlar, Tanzimat, Meşrutiyet* . İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.

----------, (2016b) *Osmanlı Tarihinde İslâmiyet ve Devlet.* İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.

----------, (2015) *Devlet-i'Aliyye. Osmanlı İmparatorluğu Üzerine Araştırmalar-III. Köprülüler Devri.* İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.

----------, (2014) *Devlet-i'Aliyye. Osmanlı İmparatorluğu Üzerine Araştırmalar-II. Tagayyür ve Fesâd (1603-1656): Bozuluş ve Kargaşa Dönemi.* İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.

----------, (2013a) *Şair ve Patron- Patrimonyal Devlet ve Sanat Üzerinde Sosyolojik bir İnceleme.* (5. baskı). Ankara: Doğu Batı Yayınları.

----------, (2013b) *Kuruluş ve İmparatorluk Sürecinde Osmanlı- Devlet, Kanun ve Diplomasi.* İstanbul: Timaş Yayınları.

----------, (2013c) *Osmanlılar- Fütühat, İmparatorluk, Avrupa ile İlişkiler.* İstanbul: Timaş Yayınları.

----------, (2011) *Has-Bağçede 'Ayş u Tarab- Nedimler Şairler Mutribler*. İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.

----------, (2009) *Devlet-i'Aliyye. Osmanlı İmparatorluğu Üzerine Araştırmalar-I.* Klasik Dönem (1302-1606): *Siyasal, Kurumsal ve Ekonomik Gelişim*. İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.

----------, (2004a)*Osmanlı İmparatorluğu'nun Ekonomik ve Sosyal Tarihi*, c. I. (1300-1600) [1994,1997]. Halil Berktay (çev.). İstanbul: Eren Yayıncılık.

----------, Quatacrt, Donald (eds.) (2004b) *Osmanlı İmparatorluğu'nun Ekonomik ve Sosyal Tarihi,* c.2 (1600-1914). Ayşe Berktay, Süphan Andıç ve Serdar Alper (çevirenler). İstanbul: Eren Yayıncılık.

----------, (2003) *Osmanlı İmparatorluğu Klasik Çağ (1300-1600).* Ruşen Sezer (çev.). İstanbul: YKY.

----------, (1991) "Matbakh - Turquie Ottomane." *Encylopédie de l'Islam* (Nouvelle édition), c. VI "Matbakh" maddesi içinde, ss. 799- 803. Paris: G.-P. Maisonneuve et Larose.

İnan, Abdülkadir (1987a) "'Orun' ve 'Ülüş' Meselesi." *Makaleler ve İncelemeler*. (2.baskı). Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları, c.2, ss. 241-254.

----------, (1987b) "'Han-ı yağma' Deyiminin kökeni." *Makaleler ve İncelemeler*, c. 2, ss.645-648.

----------, (1987c) "Kazak-Kırgızlar'da 'Yeğenlik Hakkı' ve 'Konuk Aşı' Meseleleri." *Makaleler ve İncelemeler*, c. 2, ss.281-291.

İntizâmî (2009) *İntizâmî Sûrnâmesi* (*Sûrnâme-i Hümâyûn*) [1582]. Aslan, *Osmanlı Saray Düğünleri ve Şenlikleri*, c. 2 içinde, (Topkapı Sarayı Nüshası) ss. 109- 490 ; (Süleymaniye Nüshası) ss. 501-630.

İşkorkutan, Sinem Erdoğan. (2017) "1720 Şenliği'inde Yemek Üzerinden İfade Edilen Sosyal Hiyerarşileri Anlamak." *Osmanlı Araştırmaları/ The Journal of Ottoman Studies*, İSAM-İslam Araştırmaları Merkezi ve İstanbul 29 Mayıs Üniversitesi yayını, sayı 50, ss. 117-152.

Jacob, Heinrich E. (1997) *Six Thousand Years of Bread. Its Holy and Unholy History*. New York: The Lyons Press.

Janssen, Jac. J. (1982) "Gift-Giving in Ancient Egypt as an Economic Feature." *The Journal of Egyptian Archeology*, c. 68, ss. 253-258.

Joannes, Francis (1999) "The Social Function of Banquets in the Earliest Civilizations." Flandrin, Montanari (eds.) *Food- A Culinary History* içinde, ss. 32-37.

Jones, Martin (2007) *Feast- Why Humans Share Food*. Oxford: Oxford University Press.

Kal'a, Ahmet (Proje ve Yayın Yönetmeni). Ahmet Tabakoğlu, Ahmet Kal'a, Salih Aynural, İsmail Kara (Yayın hz. kurulu) (1997) *İstanbul Ahkâm Defterleri-İstanbul Esnaf Tarihi* 1. IBB İstanbul Araştırmaları Merkezi Yayınları.

Kallek, Cengiz (2006) "Narh." *Diyanet İslam Ansiklopedisi*, c. 32, ss. 387-389.

Kanık, İlkay (2018) "Yemek İletişimi." *Yemek ve Kültür*, s.52, ss.120-126.

Kanunname-i İhtisab-ı Bursa (1995) [1502]. Ankara: TSE (Türk Standartları Enstitüsü) Yayınları.

Karacagil, Ö. Kürşad (2013) "Alman İmparatoru İstanbul'da 1917." *Gazi Akademik Bakış*, c. 6, s.12, ss. 110-133. (http://www.ataum.gazi.edu.tr)

Karahasanoğlu, Selim (2009) "Osmanlı İmparatorluğu'nda 1730 İsyanı Üzcrine Yeni Bir Eser: Vâkıa Takrîri Bin Yüz Kırk Üç'de Terkîb Olunmuşdur." *Tarih Araştırmaları Dergisi*, c.28, s.46, ss. 179-187.

Karaosmanoğlu, N.Defne (2017) *Yemekle Devriâlem- Küreselleşme, Kimlik, Teknoloji*. İstanbul: Kitap Yayınevi.

Karaketir, Eray (2016) "Pers Kralı Büyük Kyros'un (M.Ö: 559-530) Antik İran Dinleriyle İlişkisi." *Akademik Tarih ve Düşünce Dergisi*, c.3, s.9, ss.1-12. (dergipark.gov.tr)

Karateke, Hakan (2004) *Padişahım Çok Yaşa! Osmanlı Devletinin Son Yüzyılında Merasimler*. İstanbul: Kitap Yayıncvi.

Karcaubay, Sartkojauli, (2013) "Gök-Türk'ün Toprak Halkı", Atlas Dergisi, s.238. (www.atlasdergisi.com/kcsfet/kultur/gokturkun-toprak halki.html)

Kassabaum, Megan (2013) "Conceptualizing and Rcconceptualizing Feasts." Student Paper Competition Entry. University of North Carolina, Chapel Hill.

Kaşgarlı Mahmud (1992). *Divânü Lûgat-it Türk* [1072]. Cilt 1-4. (3. baskı). Besim Atalay (çev.). Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.

Kaufmann, Jean-Claudc (2010) *The Meaning of Cooking*. Cambridge: Polity Press.

Kavukçuoğlu, Deniz (2013) *IIüzün Adasında Bir Köy. Gökçeada- Bademli (İmroz-Gliki)*. İstanbul: Can Yayınları.

Kaya, Mehmet L. (çev.) (2011) *Mogolların Gizli Tarihçesi-Mogolların Kırmızı Kitabı*. İstanbul: Kabalcı Yayınevi.

Kayaalp-Aktan, Pınar (2007) "The Endowment Deed of the Atik Valide Mosque Complex: A Textual Analysis." Ergin, Neumann, Singer (eds.) *Feeding People, Feeding Power* içinde, ss. 261-273.

Kaytaz, Fatma (2016) "IV. Murad Döneminde İstanbul'da İsyanlar." Emecen, Akyıldız, Gürkan (eds.) *Osmanlı İstanbulu IV* içinde, ss. 375-409.

Keleş, Ruşcn ve Ünsal, Artun (1982) *Kent ve Siyasal Şiddet*. Ankara: Ankara Üniv. SBF Yayınları.

Kelly, John D., Kaplan, Martha (1990) "History, Structurc and Ritual." *Annual Review of Anthropology*, c. 19, ss. 119-150.

Kelly, Lucretia S. (2001) "A Case of Ritual Feasting at the Cahokia State." Dietler, Hayden (eds.) *Feasts* içinde, ss.334-367.

Kertzer, David I. (1988) *Ritual, Politics and Power*. New Haven: Yale University Press.

Keskin, Ferda (1996) "Foucault'da Şiddet ve İktidar." –Şiddet- *Cogito, s.* 6-7, ss. 117-122.

Keykâvus, Emîr Unsurü'l-Maâli (2007) *Kabusnâme* [1082]. Orhan Şaik Gökyay (hz.). İstanbul: Kabalcı Yayınevi.

Kılıçbay, Mehmet Ali (2013a) "Panem et Circenses.", *Metro-Gastro*, s. 69, ss. 72-74.

----------, (2013b) "Siyaset Boğazdan Gelir." *Metro- Gastro*, s.70, ss. 8-11.

----------, (1982) *Feodalite ve Klasik Dönem Osmanlı Üretim Tarzı*. Ankara: Gazi Üniversitesi Yayınları.

Kınalızâde Ali Efendi (1974) *Devlet ve Aile Ahlakı* [Ahlak-ı Alaî, 1564]. Ahmet Kahraman (hz.). İstanbul: Tercüman 1001 Temel Eser.

Kiel, Machiel (2007) "Four Provincial Imarets in the Balkans and the Sources About Them." Ergin, Neumann, Singer (eds.) *Feeding People, Feeding Power* içinde, ss. 97- 120.

Kiple, Kenneth F. (2010) *Gezgin Şölen- Gıda Küreselleşmesinin On Bin Yılı*. Nurettin Elhüseyni (çev.) İstanbul: YKY.

Kislinger, Ewald (1999) "Christians of the East: Rules and Realities of the Byzantium Diet." Flandrin, Montanari (eds.) *Food-A Culinary History* içinde, ss.194-206.

Knoppers, Gary N., Hirsch, Antoine (eds.) (2004) *Egypt, Israel, and the Ancient Mediterranean World-Studies in Honor of Donald B. Redford.* Leiden-Boston: Brill.

Koca, Şevki (2000) *Öndeng Songung Gürgele: Bektaşi Kültür Argümanlarına Göre Yeniçeri Ocağı ve Devşirmeler*. Istanbul: Nazenin Yayınları.

Kolodziejczyk, Dariusz (2003) "Polish Embassies in Istanbul or How to Sponge on Your Host Without Loosing Your Self-Esteem." Soraiya and Neumann (eds.) *The Illuminated Table, the Prosperous House içinde*, ss.51-58.

Koryakova, Ludmilla (2000) "Some Notes About the Material Culture of Eurasian Nomads." Davis-Kimball, Murphy, Koryakova, Yablonsky (eds.) *Kurgans, Ritual Sites, and Settlements* içinde, ss. 13-18.

Kozuh, Michael G. (2006) *The Sacrificial Economy on the Management of Sacrificial Sheep and Goats at the Neo-Babylonian /Achaemenid Eanna Temple of Uruk (c. 625-520 BC)* [Chicago Üniversitesi Yakın Doğu Dilleri ve Uygarlıkları Bölümüne sunulan doktora tezi] Chicago: The Oriental Institute, The University of Chicago. (www.archive.org)

Kömürciyan, Eremya Çelebi (1952) *İstanbul Tarihi: XVII. Asırda İstanbul*. Hrand D. Andreasyan (çev. ve notlandıran). İstanbul: İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Yayınları.

Köymen, Mehmet Altay (1947) "Büyük Selçuklu İmparatorluğu Tarihinde Oğuz İsyanı (1153)." *DTCF Dergisi*, c.V, s.2, ss. 159-173.

Kramer, Samuel Noah (1999a) *Tarih Sümerde Başlar.* Hamide Koyulkan (çev.). İstanbul: KabalcıYayınevi.

----------, (1999b) *Sümer Mitolojisi.* (Çev. Hamide Koyukan). İstanbul: Kabalcı Yayınevi.

Kunt, Metin, Woodhead, Christine (eds.) (1998) *Kanuni ve Çağı: Yeniçağda Osmanlı Dünyası.* Yalçın Sermet (çev.). İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.

Kunt, Metin (1998) "Süleyman Dönemine Kadar Devlet ve Sultan: Uç Beyliğinden Dünya İmparatorluğuna." Kunt, Woodhead (eds.) *Kanuni ve Çağı* içinde, ss. 3-29.

Kurlansky, Mark (2002) *Salt-A World History.* New York: Walker and Company.

----------, (1998) *Cod- A Biography of the Fish that Changed the World.* New York: Penguin Books.

Kut, Günay ve Kut, Turgut (2018) "1464-1474 Saray Muhasebe Defterlerine Göre: Fatih Sultan Mehmet Döneminde Yiyecek-İçecekler." *Yemek ve Kültür*, s. 50, ss. 25-40.

(2010) Kut, Günay ."Osmanlı Saray Düğünlerinin Ziyafet Sofraları." *Yemekve Kültür*, s.19, ss.74-94.

----------, (2008) *"Şenliklerde ziyafet sofraları." Bilgin, Samancı* (eds.) *Türk Mutfağı* içinde, ss. 93-113.

Kut, Turgut (2008) "Sultan Reşat Mönüleri."*Yemek ve Kültür*, s.13, ss. 126-129.

Kut, Turgut (hz.) (1985). *Açıklamalı Yemek Kitapları Bibliyografyası (Eski Harfli Yazma ve Basma Eserler).* Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları.

Kutsal Kitap- Eski ve Yeni Antlaşma (Tevrat, Zebur, İncil) (2003) . Türkçe çevirisi. (3. Baskı). İstanbul: Kitabı Mukaddes Yayınları.

Kuyaş, Ahmet (1999) "Osmanlı-Türk Modernleşmesi ve Ordunun Siyasetteki Yeri Üzerine."-Osmanlılar- *Cogito*, s.19, ss.259-267.

Kuzucu, Kemalettin (2015) "Macarların 1892 Yılındaki İstanbul Ziyaretleri." Emecen, Akyıldız, Gürkan (eds.) *Osmanlı İstanbulu III* içinde, ss. 219-242.

Kütükoğlu, Mübahat S. (2006) "Osmanlılar'da Narh." *Diyanet İslam Ansiklopedisi*, c.32, ss. 390-391.

----------, (1995) "Son Devir Osmanlı Resmî Ziyafetleri.." *Prof. Hakkı Dursun Yıldız Armağanı.* İstanbul: Marmara Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Yayınları içinde, ss. 369-393.

----------, (1984) "1624 Sikke Tashihinin Ardından Hazırlanan Narh Defterleri." *İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Tarih Dergisi,* s.34, ss. 123-182.

----------, (1983) *Osmanlılarda Narh Müessesi ve 1640 Tarihli Narh Defteri.* İstanbul: Enderun Kitabevi.

Lair, Anne (2011) "The Ceremony of Dining at Napoleon III's Court Between 1852 and 1870." De Vooght (ed.) *Royal Taste* içinde, ss. 143- 169.

Lambensa, Mansod (2016) "Bir Siyam Prensi'nin Kaleminden XIX. yy'da Osmanlı İmparatoru." Emecen, Akyıldız, Gürkan(eds.) *Osmanlı İstanbulu IV* içinde, ss.63-81.

La Motraye, Aubry de (2007) *La Motraye Seyahatnamesi* [1723]. Nedim Demirtaş(çev.). İstanbul: İstiklal Kitabevi.

Lasswell, Harold (1936) *Politics: Who Gets What, When and How?* New York: McGraw-Hill.

Latimer, Paul (2012) "Ortaçağ Soyluları ve Yemek: Lezzetli bir Konu." Seda Erkoç (çev.). Avcı, Erkoç, Otman (hazırlayanlar) *Yemekte Tarih Var* içinde, ss. 141-147.

Laudan, Rachel (2015) *Cuisine and Empire-Cooking in World History*. Berkeley - Los Angeles: University of California Press.

Lebîb, Mehmed (2011) *Lebîb Sûrnâmesi* [1836]. Aslan, *Osmanlı Saray Düğünleri ve Şenlikleri*, c. 4-5 içinde, ss. 53-196.

Lemonnier, Pierre (1998) "Food, Competition, and the Status of Food in New Guinea." Wiessner, Schiefenhövel (eds.) *Food and the Status Ques* içinde, ss. 219- 234.

Lepointe, Gabriel (1963) *Histoire des Institutions et des Faits Sociaux*. Paris: Editions Montchrestien

Leschziner, Vanina (2006) "Epistemic Foundations of Cuisine: A Socio-Cognitive Study of the Configuration of Cuisine in Historical Perspective." *Theory and Society*, s. 35, ss. 421 -443.

Levenstein, Harvey A. (1999) "The Perils of Abundance. Food, Health an Morality in American History." Flandrin, Montanari (eds.) *Food-A Culinary History içinde*, ss.516-529.

Lévi-Strauss, Claude (1968) *L'Origine des Manières de Table*. Paris: Plon.

----------, (1965) "Le Triangle Culinaire." *L'Arc*, s.26, ss. 19-29.

----------, (1955) *Tristes Tropiques*. Paris: Plon

Lewis, Bernard (2008). *Babil'den Dragomanlara*. Ebru Kılıç (çev.). İstanbul: Kapı Yayınları

Lewellen, Ted. C. (2003) *Political Anthropology: An Introduction*. (3rd. edition). Westport, Connecticut and London: Praeger.

Ligeti, Lajos (1996) "Asya Hunları." Gyula Nemeth (der.) *Hunlar ve Tanrı'nın Kırbacı Attila*. Tarık Demirkan (çev.) içinde, ss. 20-39. İstanbul: YKY, ss.

Limet, Henri (1987) "Cuisine of Ancient Sumer." *Biblical Archeologist*, c.50, s.3, ss.132-147.

Lipiński, Edward (2000) *The Aramaeans: Their Ancient History, Culture, Religion*. Leuven: Peeters.

Lipson, Leslie (2000). *Uygarlığın Ahlaki Bunalımları. Manevi bir Erime mi? Yoksa İlerleme mi?* Jale Çam Yeşiltaş (çev.). İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.

Longo, Oddone (1999) "The Food of Others." Flandrin, Montanari (eds.) *Food-A Culinary History* içinde, ss. 153-161.

Lowry, Heath W. (2007) "Random Musings on the Origins of Ottoman Charity: FromMekece to Bursa, İznik and Beyond." Ergin, Neumann, Singer (eds.) Feeding *People, Feeding Power* içinde, ss. 69-79.

Lubenau, Reinhold (2012) *Reinhold Lubenau Seyahatnamesi- Osmanlı Ülkesinde -1587-1589*. (c 1, c.2. bir arada). Türkis Noyan (çev.). İstanbul: Kitap Yayınevi.

Ludeke, Christof Wilhelm (2013) *Türklerde Din ve Devlet Yönetimi. İzmir, İstanbul 1759-1768*. Türkis Noyan (çev.). İstanbul: Kitap Yayıncvi.

Luke, Christina, Roosevelt, Cristopher H. (2016) "Memory and Meaning in Bin Tepe, the Lydian Cemetery of the 'Thousand Mounds'." Ute Kelp and Olivier Henry (eds.) *Tumulus as Sema. Space, Politics, Culture and Religion in the First Millenium BC.* içinde, ss. 407-428. Berlin, Boston: De Gruyter. (academia.edu)

MacClancy, Jeremy (1992) *Consuming Culture*. London: Chapmans.

Machiavelli, Nicolo (2008). *Hükümdar* [*Il Principe*, 1513]. Necdet Adabağ (çcv.). İstanbul: Türkiye İş Bankası Yayınları.

McGowan, Bruce (2004) "Âyanlar Çağı 1669-1812." İnalcık, Quataert (eds.) *Osmanlı İmparatorluğu'nun Ekonomik ve Sosyal Tarihi*, c. 2 içinde, ss.759-884.

Mair, Lucy (1970) *Primitive Government*. Harmondsworth: Penguin Books.

Majer, Hans Georg (2016) "Sultan Mustafa II in İstanbul." Emecen, Akyıldız, Gürkan (eds.)*Osmanlı İstanbulu IV* içinde, ss.339-361.

Mandelbaum, David G. (1958) "Social Uses of Funeral Rites." *Eastern Anthropologist, s.*12, ss. 5-24.

Mango, Cyril (2011) *Bizans-Yeni Roma İmparatorluğu*. (Çev. Gül Çağalı Güven(çev.). (2. Baskı). İstanbul: YKY.

Mantran, Robert (1990) *La Vie Quotidienne à Istanbul au Siècle de Soliman le Magnifique*. (Deuxieme edition mise à jour). Paris: Hachette.

----------, (1989) *Histoiere de l'Empire Ottoman*. Paris: Fayard.

----------, (1989) "L'Etat Ottoman au XVIIè Siècle. Stabilisation ou Déclin?" Mantran (dir.) *Histoire de l'Empire Ottoman* içinde, ss.227-264.

Mars, Gerald, Mars Valerie (1989) "Feasts and Anti-Feasts." *İkinci Milletlerarası Yemek Kongresi* (3/10 Eylül *1988)* içinde, ss. 258-272. Konya: Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayını.

Martin, Guillaume (2007) *İstanbul'a Seyahat* [1821]. İsmail Yerguz (çev.). İstanbul: İstiklal Kitabevi.

Martin, Thomas R. (2012) *Eski Yunan – Tarihöncesinden Helenistik Çağ'a* [1966]. Ümit Hüsrev Yolsal (çev.). İstanbul: Say Yayınları.

Mauss, Marcel (1967) *Manuel d'Ethnographie* [1947]). Paris: Petite Bibliothèque Payot.

----------, (1950) *Sociologie et Anthropologie*. Paris: Presses Universitaires de France) .

----------, (1925) "Essai sur le Don. Forme et Raison de l'Echange dans les Sociétés Primitives." [1923] *l'Année Sociologique, nouvelle série*, c. 1, ss. 30-186. (www.classiques.ugac.ca).

Mehmed Efendi, Yirmisekiz Çelebi (1981) *Le Paradis des Infidèles. Un Ambassadeur Ottoman en France sous la Régence*. [1721]. Introduction, notes, textes annexes par Gilles Veinstein. Julien-Claude Galland (çev.). Paris: François Maspero/ La Découverte.

Meier, Astrid (2007) "For the Sake of God alone? Food Distribution Policies, Takiyyas and Imarets in Early Ottoman Period." Ergin, Neumann, Singer (eds.) *Feeding People, Feeding Power* içinde, ss. 121-149.

Mennell, Stephen (2011) "Conclusion." De Vooght (ed.) *Royal Taste* içinde, ss. 191-200.

Mennel, Stephen, Murcott, Anne, van Otterloo, Anneke H. (1992) "The Sociology of Food: Eating, Diet and Culture." A Special Issue of *Current Sociology*, c. 40, s. 2. London: Sage.

Merton. Robert K. (1965) *Eléments de Théorie et de Méthode Sociologique* [1957]. Henri Mendras (çev.). Paris: Plon.

Metcalf, Peter, Huntington, Richard (2010) *Celebrations of Death-The Anthropology of Mortuary Ritual* (2nd ed., 1991, 15th printing) . New York: Cambridge University Press.

Mevlâna Celâleddin Rumî (2004) *Mesnevî Tercümesi*. Şefik Can (çev.). (c.1-2, 3-4, 5-6). (7. Baskı). İstanbul: Ötüken.

----------, (2000) *Dîvân-ı Kebir*-Seçmeler. Şefik Can (çev.). (c. 1-4) İstanbul: Ötüken.

Miller, H.D. (2007) "The Pleasures of Consumption- The Birth of Medieval Islamic Cuisine." Freedman (ed.) *Food. The History of Taste* içinde, ss.135-161.

Mintz, Sidney W. (1986) *Sweetness and Power-The Place of Sugar in Modern History*. New York: Penguin Books.

Mintz, Sidney W., Du Bois, Christine M. (2002) "The Anthropology of Food and Eating." *Annual Review of Anthropology*, s. 31, ss. 99-119.

Moltke, Helmuth von (1999) *Moltke'nin Türkiye Mektupları* (1835-1839). Hayrullah Örs (çev.). (3. Baskı). İstanbul: Remzi Kitabevi.

Montagu, Lady Mary (1981) *L'Islam au Peril des Femmes-Une Anglaise en Turquie au XVIIIe Siècle*. (Introduction, Traduction, Notes d' Anne-Marie Moulin et Pierre Chauvin [çevirenler ve notlayanlar]). Paris: François Maspero-La Découverte.

Montanari, Masimo (2018) *Çileklerin İsyanı-Ortaçağ ve Rönesans'tan Sofra Anlatıları*. Gül Batuş (çev.). İstanbul: Can Yayınları.

---------- (1999a) "Introduction-Food Systems and Models of Civilization." Flandrin, Montanari (eds.) *Food-A Culinary History* içinde, ss. 69-78.

----------, (1999b) "Introducton- Food Models and Cultural Identity." Flandrin, Montanari (eds.) *Food-A Culinary History içinde*, ss. 189- 193.

----------, (1995) *Avrupa'da Yemeğin Tarihi*. Mesut Önen, Biranda Hinginar (çevirenler). İstanbul: Afa Yayıncılık.

Moryson, Fynes (1908). *An Itinerary Written by Fynes Moryson* [1617]. (c. IV). Glasgow: James McLehose and Sons, Publishers to the University. Dijital tıpkıbasım: (http://www.archive.org/details/itinerarycontain04moryuoft)

Mouton, Alice (2007) "Anatomie Animale: Le Festin Carné des Dieux d'après les Textes Hittites III. Le Traitement des Viandes." *Revue d'Assyyrologie et d'Archéologie Orientale*, c. 101, s.1, ss. 81-94.

Mumcu, Ahmet (1976) *Hukuksal ve Siyasal Karar Organı Olarak Divan-ı Hümâyun*. Ankara: AÜ Hukuk Fakültesi Yayınları.

Musahipzâde Celâl (1946) *Eski İstanbul Yaşayışı*. İstanbul: Türkiye Yayınevi.

(2011) *Müellifi Bilinmeyen Sürnâme I*. [1834]. Aslan, *Osmanlı Saray Düğünleri ve Şenlikleri*, c. 6-7 içinde, özet metin, ss.169-180; orijinal metin, ss. 183-267.

Müller, Mrs. Max (Georgina Müller) (1897) *Letters from Constantinople*. London: Longmans, Green and Co. Dijital tıpkıbasım: (https://archives.org) [Mrs.Max Müller. *İstanbul'dan Mektuplar*. Afife Buğra (çev.). İstanbul: Şehir Yayınları, 2010]

Naskali, Emine Gürsoy, Şen, Mesut (eds.) (2004) *Tuz Kitabı*. İstanbul: Kitabevi.

Neumann, Christoph K. (2007) "Remarks on the Symbolism of Ottoman Imarets." Ergin, Neumann, Singer (eds.) *Feeding People, Feeding Power içinde*, ss. 275-286.

Nijboer, Albert J. (2013) "Banquet, *Marzeah*, *Symposion* and *Symposium* During the Iron Age: Disparity and Mimicry." Franco de Angelis (ed.) *Regionalism and Globalism in Antiquity- Exploring their Limits içinde*, ss. 95- 125. Leuven: Peeters.

Nizamü'l-mülk (Hasan bin Ali bin İshak Tusî) (1981) *Siyasetnâme* [Siyeru'l-mülûk, 1098?]. Nurettin Bayburtlugil (çev.). İstanbul: Dergâh Yayınları.

Ocak, Derya (2006) "XVI. Yüzyıl Osmanlı Şenliklerinin Siyasal Boyutları ve Gündelik Hayata Etkileri." Yayınlanmamış yüksek lisans tezi. Ankara: Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yeniçağ Tarihi Anabilim Dalı.

Oberling, Gerry and Smith, Grace Martin (2001) *Osmanlı Sarayında Yemek Kültürü*. Zeynp Rona (çev.). Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.

Oğuz, Burhan (1980) *Türkiye Halkının Kültür Kökenleri -Teknikleri, Müesseseleri, İnanç ve Âdetleri 2*. Tarım-Hayvancılık- Meteoroloji. Bölüm 1: İnançlar. İstanbul: Doğu Batı Yayını, İstanbul Matbaası.

----------, (1976) *Türkiye Halkının Kültür Kökenleri- Teknikleri, Müesseseleri, İnanç ve Âdetleri 1*. Giriş- Beslenme Teknikleri. İstanbul: İstanbul Matbaası.

D'Ohsson (Ohannesyan), İgnatius Mouradgea (1973) *18. Yüzyıl Türkiyesinde Örf ve Adetler* [1789]. Zerhan Yüksel (çev.). İstanbul: *Tercüman* 1001 Temel Eser.

(D'Ohsson, Mouradgea. *Tableau Général de l'Empire Othoman*, divisé en deux parties, dont l'une comprend la Législation Mahométane; l'autre l"Histoire de l'Empire Othomane, II. cilt, Paris, De l'imprimerie de Monsieur, M DCC XC [=1790].)

Onaran, Burak (2015) *Mutfakta Tarih: Yemeğin Politik Serüvenleri*. İstanbul: İletişim Yayınları.

Orbay, Kayhan (2007) "Distributing Food, Bread and Cash: Vakıf *Tamhoran* ve *Fodulahoran* Registers as Archival Sources for Imarets." Ergin, Neumann, Singer (eds.) *Feeding People, Feeding Power içinde*, ss. 171-196.

Orgun, Zarif (1984) "Osmanlı Sarayında Kilercibaşılık ve Kilercibaşı Defterlerinden Saray Tatlıları." *Geleneksel Türk Tatlıları Sempozyumu Bildirileri* (17-18 Aralık 1983) içinde, ss. 57-70. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları.

----------, (1982) "Osmanlı Sarayında Yemek Yeme Âdâbı." *Türk Mutfağı Sempozyumu* Bildirileri (31 Ekim-1 Kasım 1981) içinde, ss.139-151. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları.

Ortaylı, İlber (2016) *İmparatorluğun En Uzun Yüzyılı*. (43. Baskı). İstanbul: Timaş.

Outram, Alan K. (2007) "Hunter-Gatherers and the First Farmers. The Evolution of Taste in Prehistory." Freedman(ed.) *Food-The History of Taste* içinde, ss.35-61.

Ovidius, Publius Naso (2016) *Fasti (I-VI)- Roma Takvimi ve Festivaller* [MS 8]. Asuman Coşkun Abuagla (çev.). İstanbul: YKY.

Ögel, Bahaeddin (1995) *Türk Mitolojisi –Kaynakları ve Açıklamaları ile Destanlar 2*. Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.

----------, (1993) *Türk Mitolojisi – Kaynakları ve Açıklamaları ile Destanlar 1*. (2. Baskı). Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.

----------, (1991a) *İslamiyetten Önce Türk Kültür Tarihi - Orta Asya Kaynak ve Buluntularına Göre*. Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.

----------, (1991b) *Türk Kültür Tarihine Giriş 6 - Türklerde Tuğ ve Bayrak*. (2.baskı). Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.

----------, (1985) *Türk Kültür Tarihine Giriş* 4 - *Türklerde Yemek Kültürü*. (2. Baskı) Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.

----------, (1982) "Türk Mutfağı'nın Gelişmesi ve Türk Tarihi Gelenekleri." *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri* (31 Ekim/1 Kasım 1981) içinde, ss.15-18. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Millî Folklor Araştırma Dairesi Yayınları.

----------, (1971) *Türk Kültürünün Gelişme Çağları 2*. İstanbul: Milli Eğitim Bakanlığı Devlet Kitapları, Bin Temel Eser.

Ökten, Nazlı (2014) "Devlet Üzerine: Son Hesaplaşma."- Pierre Bourdieu-*Cogito*, s. 76, ss. 78-87.

Önder, Sevim Yılmaz (2009) "Tevârih-i Âl-i SelçuktaYeme İçme Kültürü." *Yemek ve Kültür*, s.16, ss.102-114.

Örnek, Sedat Veyis (1979) *Anadolu Folklorunda Ölüm*. (2.basım). Ankara: Ankara Üniversitesi, Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Yayınları.

----------, (1971)*100 Soruda İlkellerde Din, Büyü, Sanat, Efsane*. İstanbul: Gerçek Yayınevi.

Öz, Mehmet (2013) "455 Tahriri ve İstanbul'un İskân Tarihi Bakımından Önemi." Emecen, Gürkan (eds.) *Osmanlı İstanbulu I içinde*, ss.107-125.

Özbaran, Salih (2004) *Bir Osmanlı Kimliği. 14.-17. Yüzyıllarda Rûm/Rûmî Aidiyet ve İmgeleri*. İstanbul: Kitap Yayınevi.

Özbek, Nadir (2002) *Osmanlı İmparatorluğu'nda Sosyal Devlet: Siyaset, İktidar ve Meşruiyet -1876-1914*. İstanbul: İletişim Yayınları.

Özcan, Besim (1998) "Kırım Harbi Sırasında Bazı Avrupalı Devlet Adamlarının Osmanlı Ülkesini Ziyaretleri (1854-1855). *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Dergisi (OTAM)*, s. 9, ss. 287-322.

Özdemir,Muammer (2017)"Neolitik Dönem Anadolu Mimarisinden bir Kesit: Çayönü." *Tarih ve Gelecek Dergisi* (*Journal of History and Future*), c.3, s.3, ss. 248-265. (Dergipark. gov.tr)

Özgen, İlknur (2009) "Hitit, Urartu ve Asur'un Gölgesindeki Demir Çağı Şehir Devletleri." *The National Geographic Türkiye*, s. 93.

Özmutlu, Günnaz (2016) "IV. Mehmed'in Kızı Hadice Sultan'ın İstanbul'daki Mülkleri ve Vakıflar." Emecen, Akyıldız, Gürkan (eds.) *Osmanlı İstanbulu IV* içinde, ss. 685-706.

Özsöz, Cihad (2014) "Pierre Bourdieu: Simgesel Şiddet,Eğitim, İktidar." Pierre Bourdieu-*Cogito*, s. 76, ss. 290- 311.

Pala, İrem Çalışıcı (2012) "Osmanlı Sarayında Dinin ve Bazı İnançların Etkisiyle Pişmiş Toprak Yiyecek Eşyası Kullanımı." *Acta Turcica-Çevrimiçi Tematik Türkoloji Dergisi*, yıl 4, s. 1. (www.actaturcica.com)

Pamuk, Şevket (2004) "Osmanlı İmparatorluğu'nda Para 1326- 1914." İnalcık, Quataert (eds.) *Osmanlı İmparatorluğu'nun Ekonomik ve Sosyal Tarihi, c.* 2 içinde, ss.1053-1093.

Panter-Brick, Catherine (1996) "Food and Household Status in Nepal." Wiessner and Schiefenhövel (eds.), *Food and the Status Quest* içinde, ss. 253-262.

Pardoe, Julia (2004) *Şehirlerin Ecesi İstanbul- Bir Leydinin Gözüyle 19. Yüzyılda Osmanlı Yaşamı* [1837]. Banu Büyükkal (çev.). İstanbul: Kitap Yayınevi.

Parkinson, Richard (2008) *The Painted Tomb - Chapel of Nebamun*. London: British Museum Press.

Peacock, A.C.S.-Yıldız, Sara Nur (eds.) (2017) *Anadolu Selçukları-Ortaçağ Ortadoğusu'nda Saray ve Toplum*. A. Sait Aykut (çev.). İstanbul: YKY

Perlès, Cathérine (1999) "Feeding Strategies in Prehistoric Times." Flandrin, Montanari (eds.) *Food - A Culinary History* içinde, ss. 21-31.

Perret, Michel (ed.) (2017) *La Cuisine est un Langage*. Paris: L'Harmattan.

----------, (2017) "Le Cannibalisme: L'Absolu Interdit, le Fantasme Extrême." Perret (ed.). *La Cuisine est un Langage* içinde, ss. 9-25.

Petrini, Carlo (ed.) (2001) *Slow Food: Collected Thoughts on Taste, Tradition, and the Honest Pleasures of Food*. White River Junction, VT: Chelsea Green Publishing.

Peyer, Hans Conrad (1999) "The Origins of Public Hostels in Europe." Flandrin, Montanari (eds.) *Food-A Culinary History* içinde, ss. 287-294.

Pollan, Michael (2007) *The Omnivore's Dilemma- A Natural History of Four Meals*. New York: Penguin Books.

Polo, Marco (1929) *The Travels of Marco Polo- The Venetian* [1293] (Tr. by William Mardsen, notes by John Masefield) (4.bası). London: J.M. Dent. Digital tıpkıbasım: (https://www.archive .org)

Pope, Marvin H. (1972) "A Divine Banquet at Ugarit." James M. Efird (ed.) *The Use of the Old Testament in the New and Other Essays- Studies in Honor of William Franklin Stinespring* içinde, ss.170- 203. Durham, N.C.: Duke University Press.

Poyil, Manjula (2009) "Farewell Ritual and Transmigrating Souls: Secondary Funeral of the Attappadi Kurumbas." *Anthropologist*, c.11, s.1, ss. 31-38.

Price, Simon R. F. (2004) *Ritüel ve İktidar. Küçük Asya'da Roma İmparatorluk Kültü*. Taylan Esin (çev.). İstanbul: İmge Kitabevi.

Priscus (Paniumlu Priskus) (1923) "Priscus at the Court of Attila." [MS 448]. (Priscus, *Fragmenta Historicum graecorum*, Fragment 8) Translated by J.B. Bury, ss. 78-93. E-Text: www.people.ucalgary.ca

Quataert, Donald (2004) "19.Yüzyıla Genel Bakış: Islahatlar Devri 1812-1914." İnalcık, Quataert (eds.) *Osmanlı İmparatorluğu'nun Ekonomik ve Sosyal Tarihi, c.2* içinde, ss.885-1051.

Ralamb, Claes (2008) *İstanbul'a bir Yolculuk 1657-1658*. Ayda Arel (çev.). İstanbul: Kitap Yayıncvi.

Régnier, Faustine; Lhuissier, Annc; Gojard, Séverinc (2006) *Sociologie de l'Alimentation*. Paris: La Découverte.

Reindl-Kiel, Hedda (2017) "Kullara Tayın, Efendiye Gümüş Takım: Osmanlı İmparatorluğu'nda Dağıtım ve Bölüştürme Düzeni (16.-18. Yüzyıl)." *Yemek ve Kültür*, s. 47, ss. 142-147.

----------, (2009) "Power and Submission-Gifting at Royal Circumcision Festivals in the Ottoman Empire (16th-18th Centuries." *Turcica*, s. 41, ss. 37-88.

----------, (2003) "The Chickens of Paradise: Official Meals in the Mid-Seventeenth Century Ottoman Palace." Soraiya, Neumann (eds.) *The Illuminated Table, the Prosperous House* içinde, ss.59-88.

Reinsch, Diether Roderich (2009) "Homer'de Yeme İçme." *Yemek ve Kültür*, s. 18, ss.76-87.

Reis, Huriye (2012) "Ortaçağ İngiliz Edebiyatında Yemek ve Kimlik." Avcı, Erkoç, Otman (hazırlayanlar) *Yemekte Tarih Var* içinde, ss. 127-140.

Ricaut (Rycaut), Paul *Türklerin Siyasal Düsturları* [*The Present State of the Ottoman Empire*, Amsterdam,1686]. Reşat Uzmen (çev.). İstanbul: *Tercüman* 1001 Temel Eser. (tar. yok)

Riera-Melis, Antoni (1999) "Society, Food, and Feudalism." Flandrin, Montanari (eds.) *Food- A Culinary History* içinde, ss. 251-267.

Riesman, David (with Glazer, Nathan and Denney, Ruel) (1961) *The Lonely Crowd* [1950]. Abridged edition with a new preface). New Haven: Yale University Press.

Rittersma, Rengenier C. (2011) "A Culinary *Captatio Benevolentiae*: The Use of theTruffle as a Promotional Gift by the Savoy Dynasty in the Eighteenth Century." De Vooght (ed.), *Royal Taste* içinde, ss.31- 55.

Roberts, John Morris, Westad, Odd Arne (2014) *The Penguin History of the World*. (Sixth edition). London: Penguin Books.

Roberts, Simon (1979) *Order and Dispute -an Introduction to Legal Anthropology*. Harmondsworth: Penguin.

Romagnoli, Daniela (1999) "'Mind Your Manners' - Etiquette at the Table." Flandrin, Montanari (eds.) *Food-A Culinary History* içinde: 328-338.

Roux, Jean-Paul (2006) *Orta Asya-Tarih ve Uygarlık*. Lale Arslan (çev.). (2. Baskı). İstanbul: Kabalcı Yayınevi.

----------, (1999) *Altay Türklerinde Ölüm*. Aykut Kazancıgil (çev.). İstanbul: Kabalcı Yayınevi.

Rubruck, William of (Willem Van Ruysbroeck) (1900) *The Journey of William of Rubruck to The Eastern Parts of the World 1253-1255*, as narrated by himself with two accounts of the earlier journey of John of Pian de Carpine. Tr. From the Latin and ed., with an introductory notice, by William Woodwille Rockhill. London: Hakluyt Society. Dijital tıpkıbasım: (archive.org/details/journeyofwilliam00ruys)

Russell, William Howard (1869) *A Diary in the East: During the Tour of Prince and Princess of Wales* . c.1, c.2. London: George Routledge and Sons. Dijital tıpkı basım: Hathi Trust Digital Library (babel.hathitrust. org)

Rüpke, Jörg (ed.) (2007) *A Companion to Roman Religion*. Malden, MA: Blackwell.

----------, (2007) "Roman Religion- Religions of Rome." Rüpke (ed.) *A Companion to Roman Religion* içinde, ss.1-9.

Sahillioğlu, Halil (1967) "Osmanlılarda Narh Müessesi ve 1525 Yılı Sonunda İstanbul'da Fiyatlar." *Belgelerle Türk Tarihi Dergisi*, s. 1, ss. 36-40; s. 2,ss. 54-56; s. 3, ss. 50-53.

Sakaoğlu, Necdet (2010) "İktidarın Sofrası- Sofranın İktidarı: Sofrada Kurulan Meclisler." *NTV Tarih*, s. 14, ss. 46-53.

Samancı, Özge (2016) "İmparatorluğun Son Döneminde Osmanlı Saray Mönüleri." *Yemek ve Kültür*, s. 45, ss. 60-69.

----------, (2011) "Pilaf and *Bouchées*: The Modernization of Official Banquets at the Ottoman Palace in the Nineteenth Century." De Vooght (ed.) *Royal Taste* içinde, ss. 111-142.

----------, (2009) "1835 Yılına Ait Bir Narh Defterine Göre İstanbul'da Bazı Gıdaların Fiyatları." *Yemek ve Kültür*, s.17, ss.56-60.

----------, (2008) "İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü." Bilgin, Samancı (eds.), *Türk Mutfağı içinde*, ss. 199-217.

----------, (2007a) "Dolmabahçe Sarayı'nda Üç Ziyafet." *Yemek ve Kültür*, s. 9, ss. 68-78.

----------, (2007b) "Fransız Üslûbunda Osmanlı Ziyafetleri- 1914 -1918 Yılları Arasında Düzenlenen On Dört Ziyafet Mönüsünün Gastronomik Dili Üzerine İnceleme."*Yemek ve Kültür*, s.8, ss. 48-62.

----------, (2007c) "Gelen-Giden Defterleri." (Çeviriyazı: Özge Samancı). *Başbakanlık Osmanlı Arşivi (BOA), Bab-ı Ali Evrak Odası (BEO) Gelen- Giden Defterleri (GG) 904/55/9. Yemek ve Kültür*, s. 8, ss. 63- 85.

----------, (2006) "19. Yüzyıl İstanbul Mutfağında Yeni Lezzetler." *Yemek ve Kültür*. Sayı 6, ss. 86-96.

Sandıkçıoğlu, Tolunay (2009) "Çivi Yazılı Belgelerden Damak Tadımıza Kalan Miras: Hititlerde Yemek Kültürü." *Yemek ve Kültür*, s.15, ss. 48-65.

Sanz, Manuel Serrano Y. (1974) (Pedro de Urdelemas'ın yazma eserini yayına haz., [1905]). *Türkiye'nin Dört Yılı 1552-1556*. A. Kurutluoğlu (çev.). İstanbul: *Tercüman* 1001 Temel Eser.

Sapan, Sühcyl (2016) "İraklı Alim Mahmud el-Alusi'nin Hatıralarında İstanbul." Emecen, Akyıldız, Gürkan (eds.). *Osmanlı İstanbulu IV* içinde, ss.47-62.

Sarıkaya, Cafer (2013) "1893 Şikago Dünya Fuarı'ndaki Osmanlı Yemekleri." *Yemek ve Kültür*, s. 32, ss. 112-121.

Sasson, Jack. M. (2004) "The King's Table: Food and Fealty in Old Babylonian Mari." Christiano Grottanelli, Lucio Milano (eds.) *Food and Identity in the Ancient World* içinde ss. 179- 215. History of the Ancient Near East Studies, c. 9. Padova: Sargon.

Satan, Ali (2011) "Dolmabahçe Sarayı'ında Tarihi bir Ziyafet." *Yemek ve Kültür*, s. 24, ss. 48-53.

Sauner- Leroy, Marie-Hélène (2006) "Akdeniz'in Mutfak Gelenekleri – Model, Etkileşim, Ödünçleme, Süreklilik." *Yemek ve Kültür*, s.7, ss.102-117.

Saz, Leyla (2003) "Haremde Yemekler." Sabri Koz (hz.) *Yemek Kitabı* içinde, ss. 216-221. İstanbul: Kitabevi

Scham, Sandra (2008) "The World's First Temple." *A Companion to the Archaeology of the Ancient Near East* /Anatolia Section- Klaus Schmidt. *Archeology Archive*, c. 61, s. 6. (archive.archeology.org/0811/abstracts/turkey.html)

Scheid, John (2007) "Sacrifices for Gods and Ancestors." Jörg Rüpke, (ed.) *A Companion to Roman Religion* içinde, ss.263-271.

Schemeil, Yves (1998) "Déjeuner en Paix: Banquets et Citoyenneté en Méditerranée Orientale." - Cuisine, Manières de Table et Politique- *Revue Française de Science Politique*, c. 48, s. 3-4, ss. 349-375.

Schiefenhövel, Wulf. (1998) "Preface." Wiessner, Schiefenhövel (eds.) *Food and the Status Quest* içinde, ss.vii-viii.

Schloen, David and Fink, Amir S. (2009a) "Searching for Ancient Sam'al: New Excavations at Zincirli in Turkey." *Near Eastern Archeology*, c. 72, s. 4, ss.203-219.

----------, (2009b) "New Excavations at Zincirli Höyük in Turkey (Ancient Sam'al) and the Discovery of an Inscribed Mortuary Stele.", *Bulletin of the American Schools of Oriental Research*, c. 356, ss. 1-13.

Schmandt-Besserat, Denise (2001) "Feasting in the Ancient Near East." Dietler, Hayden (eds.) *Feasts* içinde, ss. 391-403.

Schmidt. Brian B. (1999) "Memory as Immortality: Countering the Dreaded 'Death after Death'in Ancient Israelite Society." Alan J. Avery-Peck and Jacob Neusner (eds.) *Judaism in Late Antiquity: Death, Life-After-Death, Resurrection and the World-to-Come in the Judaisms of the Antiquity içinde*, ss. 87-101. Leiden: Brill.

Schmitt- Pantel, Pauline (1999) "Greek Meals- A Civic Ritual." Flandrin, Montanari (eds.) *Food-A Culinary History içinde*, ss. 90-95.

----------, (1992) *La Cité au Banquet. Histoire des Repas Publics dans les Cités Grecques*. Rome: Ecole Française de Rome. Dijital tıpkıbasım: (http://www.persee.fr/doc/efr_0000-0000_1992_ths_157_1)

Scholliers, Peter (2007) "Novelty and Tradition." Freedman (ed.) *Food-The History of Taste* içinde, ss. 333-357.

Schrauwers, Albert (2004) "H(h)ouses, E(e)states and Class: On the Importance of Capitals in Central Sulawesi.." *Bijdragen tot de Taal-, Land- en Volkenkunde*, c. 160, s. 1, ss. 72–94. (www.oxis.org/m-z/schrawers-albert/schrauwers-2004.pdf)

Schweigger, Salomon (2004) *Sultanlar Kentine Yolculuk 1578-1581.* Heidi Stein (ed.), Türkis Noyan (çev.). İstanbul: Kitap Yayınevi.

Sectzen, Ulrich Jasper (2017) *İstanbul Günlükleri ve Anadolu'da Yolculuk. 12 Aralık 1802-22 Haziran 1803.* Turkis Noyan(çev.), Çağatay Anadol (hz. ve not.).c.I, c.II. İstanbul: Kitap Yayınevi.

Sefercioğlu, M. Nejat (1985) *Türk Yemekleri (XVIII. Yüzyıla Ait Bir Yemek Risâlesi).* Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları.

Sen, Amartya (1981) *Poverty and Famines: An Essay on Entitlement and Deprivation.* Oxford: Clarendon Press.

Sevinçli, Efdal (2006) "Şenliklerimiz ve Sûrnâmelerimiz: 1675 ve 1724 Şenliklerine İlişkin İki Sûrnâme." *Journal of Yasar University*, c. 1,s. 4, ss. 377-416.

Seyitdanlıoğlu, Mehmet (2009) "Eski Türklerde Devlet Meclisi 'Toy' Üzerine Düşünceler." *Ankara Üniversitesi DTCF Tarih Bölümü Tarih Araştırmaları Dergisi*, c. 28, s.45, ss. 1-11.

Sfez, Lucien (1988) *La Symbolique Politique.* Paris: Col. Que sais-je?, Presses Universitairs de France.

Singer, Amy (2015) "Osmanlı İmparatorluğu İmaretlerinin 'Michelin Rehberi'." Amy Singer (ed.) *Haydi Sofraya! Mutfak Penceresinden Osmanlı Tarihi* içinde, ss. 73-97. Pelin Tünaydın (çev.). İstanbul: Kitap Yayınevi.

----------, (2013) "Osmanlı İmaretlerinde Sunulan Yemeklerde Tek Tiplilik ve Çeşitlilik." *Yemek ve Kültür*, s. 31, ss. 44-56.

----------, (2012) *İyilik Yap Denize At- Müslüman Toplumlarda Hayırseverlik.* Ali Özdamar (çev.). İstanbul: Kitap Yayınevi.

----------, (2007) "Mapping Imarets." Ergin, Neumann, Singer (eds.) *Feeding People, Feeding Power* içinde, ss. 43-55.

Smahelová, Lucie. (2014) *Kül-Tegin Monumeur. Turkic Khaganate and Research of the First Czechoslovak - Mongolian Expedition in Khöshöö Tsaidam 1958.* Arkeoloji Doktora Tezi, Univerzita Karlova v Praze. (https://is.cuni.cz./webapps/zzp/download/140036093)

Slade, Adolphus (1854) *Records of Travels in Turkey, Greece etc., and of A cruise in the Black Sea with the Capitan Pasha.* (New edition). London: Saunders and Otley. Dijital tıpkıbasım: (https://archive.org/details/recordsoftravels00slad)

Smith, Roland. R. R. (2012) "History, Cult and Monuments of Antiochos I." Roland Smith R.R. (Text) Ahmet Ertuğ (Photos) *Gods of Nemrut - The Royal Sanctuary of Antiochos I and The Kingdom of Commanege* içinde, ss.9-36. İstanbul: Ertuğ & Kocabıyık.

Solakzâde, Mehmed Hemdemî Çelebi (2016) *Solakzâde Tarihi* [1672]. Vahid Çubuk (Sadeleştiren), Halit Atlı (yeniden yay. hz.) . İstanbul: İBB Kültür A.Ş. Yayınları.

Soler, Jean (1999) "Biblical Reasons- The Dietary Rules of Ancient Hebrews."Flandrin, Montanari (eds.) *Food- A Culinary History* içinde, ss. 46-54.

Somuncuoğlu, Servet (2011) *Saymalıtaş-Gökyüzü Atları*. İstanbul: Atok Yayınları.

Spencer, Colin, Clifton, Claire (eds.) *The Faber Book of Food*. London: Faber and Faber.

Standage, Tom (2010) *An Edible History of Humanity*. New York: Bloomsbury.

----------, (2005) *Altı Bardakta Dünya Tarihi*. Ahmet Fethi (çev.). İstanbul: Türkuaz Kitap.

Steblcva, İ.V. (2001) "Eski Türkçe Fal Kitabı *Irk Bitig* ve Sembollcrin Kavramsal Temcli." Halil İbrahim Usta (çev.). *Türkoloji Dergisi*, c. XIV, s. 1, ss.195-212.

Suetonius, Gaius Tranquillus (2017) *On İki Caesar'ın Yaşam öyküsü*. [MS 121]. Güngör Varınlıoğlu (çev.). İstanbul: Arkcoloji ve Sanat Yayınları.

Sumi, Geoffrey S. (2005) *Ceremony and Power- Performing Politics in Rome Between Republic and Empire*. Ann Arbor: The University of Michigan Press.

Sümer, Faruk (2007) "Oğuzlar" maddcsi. *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*, c. 33, ss.325-330.

Sürücüoğlu, Metin Saip, Özçelik, Ayşe Özfer (2008) "Türk Mutfak ve Beslenme Kültürünün Tarihscl Gelişimi." 38. İcanas Kongresi (10-15 Eylül 2007-Ankara) Bildiriler. *Maddi Kültür*, c. 3. içinde, ss. 1289- 1310. Ankara: Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu Yayınları.

Symons, Michael (2000) *A History of Cooks and Cooking*. Champaign, Illinois: University of Illinois Press.

Şahin, Haşim (2017) "Selçuklu Öncesi Dönemdc İç Asya Türk Toplumunun Beslenme Kültürü." *Yemek ve Kültür*, s. 48, ss. 30-43.

Şahin, Kaya (2014) *Kanuni Devrinde İmparatorluk ve İktidar- Celalzade Mustafa ve 16. Yüzyıl Osmanlı Dünyası*. Ahmet Tunç Şen(çev.). İstanbul: YKY.

Şehsuvaroğlu, Halûk Y. (1986) *Boğaziçi'ne Dair*. İstanbul: Türkiye Turing vc Otomobil Kurumu Yayını.

----------, (1954) "1858 Yılında, Grandük Kostantin'in İstanbul'u Ziyareti." *Cumhuriyet*, 15 Nisan 1954.

Tabakoğlu, Ahmet (2014) "Osmanlı Döneminde İstanbulun İâşesi." Emecen, Akyıldız, Gürkan (eds.) *Osmanlı İstanbulu II* içinde, ss. 99-168.

Talbot Rice, Tamara (1998) *Bizans'ta Günlük Yaşam-Konstantinopolis Bizans'ın Mücevheri*. Bilgi Altınok (çev.). İstanbul: Göçebe yayınları.

Tanman, M. Baha (2007) "Kitchens of Ottoman *Tekkes* as Reflections of Imarets in Sufi Architecture." Ergin, Neumann, Singer (eds.) *Feeding People, Feeding Power* içinde, ss. 211-239.

Tannahill, Reay (1989) *Food in History*. New York: Crown Trade Paperbacks.

Tatlıoğlu, Durmuş (2000) "Türkmen Irımları (Halk İnançları). *Sivas Cumhuriyet Üniversitesi İktisat Fakültesi Dergisi*, s. 4, ss. 151-166.

Tavernier, Jean Baptiste (2007) *17.Yüzyılda Topkapı Sarayı*. Necdet Sakaoğlu (ed.),Teoman Tunçdoğan (çev.). İstanbul: Kitap Yayınevi. [*Nouvelle Relation de l'Intérieur du Sérail du Grand Seigneur*, 1675.]

----------, (1981) *Les Six Voyages en Turquie et Perse*. (Introduction et notes de Stéphane Yerasimos). Paris: François Maspero/La Découverte.

Terzioğlu, Derin (1995) "The Imperial Circumcision Festival of 1582: An Interpretation." *Muqarnas*, c. 12, ss. 84-100.

Teuteberg, Hans J. (2007) "The Birth of the Modern Consumer Age." Freedman (ed.) *Food –The History of Taste* içinde, ss. 233-261.

Tezcan, Semih (1998) *Bir Ziyafet Defteri* [1539]. İstanbul: Simurg.

Thévenot Jean (2009) *Thévenot Seyahatnâmesi*. Stefanos Yerasimos (ed.), Ali Berktay (çev.). İstanbul: Kitap Yayınevi.

Timur, Taner (1986) *Osmanlı Kimliği*. İstanbul: Hil Yayın.

----------. (1979) *Kuruluş ve Yükseliş Döneminde Osmanlı Toplumsal Düzeni*. Ankara: Ankara Üniversitesi SBF Yayınları.

Tobolczyk, Marta (2016) "The World's Oldest Temples in Göbeklitepe and Nevali Çori, Turkey in the Light of Studies on Onthogenesis of Architecture.." Elsevier, *Procedia Engineering*, s. 161, ss. 1398-1404. (www.sciencedirect.com)

Tournefort, Joseph de (2005) *Tournefort Seyahatnamesi* [1727]. (Stefanos Yerasimos (ed.); Birinci Kitap (Çev. Ali Berktay), İkinci Kitap (Çeviren Teoman Tunçdoğan) İstanbul: KitapYayınevi.

Toussaint-Samat, Maguclonne(2014) *A History of Food*. Anthea Belle(çev.). (New expanded edition). Chichester: John Wiley & Sons.

Toydemir, Sumru(2015) *Osmanlı ve Avrupa Sofralarından Menüler*. İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.

Trager, James (1997) *The Food Chronology- A Food Lover's Compendium of Events and Anecdotes, from Prehistory to the Present*. New York: Henry Holt and Co. First Owl Books Edition.

Turcan, Robert (2001) *The Gods of Ancient Rome*. Antonia Nevill (çev.) New York: Routledge.

Turner, Victor (2008) *The Ritual Process-Structure and Anti-Structure* [1969]. (2nd printing with a Foreword by Roger D.Abrahams) . New Brunswick: Aldine Transaction.

----------, (1975) "Symbolic Studies." *Annual Review of Anthropology*, Vol.4, ss. 145-161.

----------, (1957) *Schism and Continuity in an African Society*. Manchester: Manchester University Press.

Tursun Bey, *Fatih'in Tarihi. 'Târih-i Ebü'l Feth'* [1499/1500]. Ahmet Tezbaşar (hz.). İstanbul: Tercüman 1001 Temel Escr. (yayın tarihi yok)

Uhrî, Ahmet (2009) "İnandıktepe ve İnandıktepe Vazosu." *Metro- Gastro*, s.51, ss.38- 41.

----------, (2008a) "Giriş." Asuman Albayrak, Ülkü M. Solak, Ahmet Uhrî. A. Nilhan Aras (cd.). *Hitit Mutfağı: Deneysel bir Arkeoloji Çalışması* içinde, ss. 11-21. İstanbul: METRO Kültür Yayınları.

----------, (2008b) "Anadolu'da Hititler vc Hitit Mutfak Kültürü." Albayrak, Solak, Uhrî. *Hitit Mutfağı* içinde, ss. 47- 99.

Uşaklıgil, Halid Ziya (2019 [1942]) *Saray ve Ötesi-Son Hatıralar*, (Yayına hz. Necati Tonga) İstanbul: Can Yayıncvi.

Uzunçarşılı, İsmail Hakkı (2011) *Osmanlı Tarihi.* (6. Baskı), c. II. Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.

----------, (1984) *Anadolu Beylikleri ve Akkoyunlu, Karakoyunlu Devletleri.* (3. Baskı). Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.

----------, (1945) *Osmanlı Devletinin Saray Teşkilâtı.* Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.

----------, (1943) *Osmanlı Devleti Teşkilâtından Kapukulu Ocakları* (I). *Acemi Ocağı ve Yeniçeri Ocağı.* Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.

Ülgener, Sabri F. (1991) *İktisadi Çözülmenin Ahlak ve Zihniyet Dünyası.* (3. baskı). İstanbul: Der Yayınları.

Ünal, Ahmet (2014) "Tanrı ve İnsan Mutfağı: Anadolu'nun Yazıya Geçirilmiş ilk Yemek Tariflcri üzerine bir Araştırma (1. Bölüm)." *Yemek ve Kültür*, s. 34, ss.16-23.

Ünsal, Artun (2016) *Ölmez Ağacın Peşinde.* (10. Baskı). İstanbul: YKY.

----------, (2013) *Anadolu'da Kan Davası- Yaşamak İçin Öldürmek.* Niyazi Öktem, Emre Ökten (çevirenler). (4. Baskı) İstanbul: YKY.

----------, (2011a) *İstanbul'un Lezzet Tarihi.* İstanbul: NTV Yayınları.

----------, (2011b) *Boğaz'ın Beş Efendisi-Lüfer, Palamut, Levrek, Tekir ve İstavrite Dair.* İstanbul: YKY.

----------, (2008) "Siyasi Güç, Statü, Meşruiyet, İtaat ve Otorite Mücadelesinin Göstergesi Olarak Yemeğin Sembolizmi." Bilgin, Samancı (ed.) *Türk Mutfağı* içinde ss.179-195.

----------, (2003) *Nimet Geldi Ekine: Türkiye'nin Ekmeklerinin Öyküsü.* İstanbul: YKY.

Ünver, Süheyl (1995) *İstanbul Risaleleri.* (cilt 1, 2, 3). İstanbul: İstanbul Büyükşehir Belediyesi Kültür İşlcri Daire Başkanlığı Yayınları.

----------, (1982) "Selçuklular, Beylikler ve Osmanlılarda Yemek Usulleri ve Vakitleri." *Türk Mutfağı Sempozyumu* Bildirileri (31 Ekim-1 Kasım 1981) içinde, ss. 1-13. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları.

Vàczy, Péter (1996) "Avrupa'da Hunlar." Gyula Nemeth (der.) *Hunlar ve Tanrı'nın Kırbacı Attila.* Tarık Demirkan (çev.) içinde, ss. 40-95. İstanbul: YKY.

Varol, Muharrem (2014) "Tanzimat Dönemminde Dersaadet Misafirhaneleri (1849-1861)." Emecen, Akyıldız, Gürkan (eds.) Osmanlı İstanbulu *II* içinde, ss. 587-607.

Vehbî, Hüseyin Seyyid (2009) *Vehbi Sûrnâmesi (Sûrnâme-i Hümâyûn).* Arslan, Osmanlı Saray Düğünleri ve Şenlikleri, c. 3. (Özet: 9-116), (Orijinal metin: 125-375).

----------, (2008) *Sûrnâme-Sultan Ahmet'in Düğün Kitabı* ([720]. Mertol Tulum (hz). İstanbul: Kabalcı Yayınevi.

Vetta, Massimo (1999) "The Culture of Symposium." Flandrin, Montanari (eds.) *Food- A Culinary History* içinde, ss. 96-105.

Visser, Margaret (2008a) *The Rituals of Dinner-The Origins, Evolution, Eccentricities and Meaning of Table Manners.* Toronto: Harper Perennial.

----------, (2008b) *Since Eve Ate Apples- Much Depends on Dinner.* Toronto: Harper Perennial.

Vooght, Daniëlle De (ed.) (2011) *Royal Taste-Food, Power and Status at the European Courts after 1789.* Farnham, Surrey: Ashgate e-Book, Ashgate Publishing Ltd.

----------, (2011) "Culinary Networks of Power in a Nineteenth-Century Court Society: Dining with the Kings of the Belgians (1831-1909). De Vooght (ed.) *Royal Taste* içinde, ss. 171-190.

(2011) Vooght, Daniëlle de, Scholliers, Peter. "Introduction-Food and Power: Studying Food at (Modern) Courts.." De Vooght (ed.) *Royal Taste* içinde, ss. 1-12.

Wacquant, Loïc (2014) "Simgesel İktidar ve Grup Oluşumu: Pierre Bourdieu'nün Sınıfı Yeniden Çerçevelemesi Üzerine." -Bourdieu- *Cogito*, s.76, ss.204-229.

Waley-Cohen, Joanna (2007) "The Quest for Perfect Balance." Freedman (ed.) *Food-The History of Taste* içinde, ss.99-132.

Walsh, Rev. R. (1836) *A Residence at Constantinople.* (c. I-II). London: Frederick Westley and A.H. Davis. Dijital tıpkıbasım: (www.archive.org). (Robert Walsh (metinler), Thomas Allom (gravürler). *İstanbul Manzaraları. Rumeli ve Batı Anadolu'da Geziler.* Şeniz Türkömer (çev.) İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, (2. Basım), 2017 [1840].)

Werner, Crailsheim'li Adam (2011) *Padişahın Huzurunda-Elçilik Günlüğü* [1616-1618]. Türkis Noyan(çev.). İstanbul: Kitap Yayınevi.

White, Andrew (2012) "Abortion and the Ancient Practice of Child Sacrifice." *Bible and Spade.* (Biblcarchaelogy.org)

Wiessner, Polly, Schiefenhövel Wulf (eds.) (1998). *Food and the Status Quest- An Interdisciplinary Perspective.* (2nd ed.). Providence/Oxford: Berghahn Books.

Wiessner, Polly (2001) "Of Feasting and Value- Enga Feasts in a Historical Perspective (Papua New Guinea)." Dietler, Hayden (eds.) *Feasts* içinde, ss.115-143.

----------, (1998) "Food, Status, Culture, and Nature ." Wiessner, Schiefenhövel (eds.), *Food and the Status Quest içinde,* ss. 1-18.

Wilkinson, Toby (2013) *Eski Mısır- MÖ 3000'den Kleopotra'ya bir Uygarlığın Tarihi.* Ümit Hüsrev Yolsal (çev.). İstanbul: Say Yayınları.

Winterman, Denise (2012) "Royal Feasts: What was Eaten Through the Ages?" *BBC News Magazine*, January 25. (www.bbc.co.uk/news/magazine-16659349)

Withers, Robert (1996) *Büyük Efendi'nin Sarayı* [1653]. Cahit Kayra(çev.). İstanbul: Pera Yayınları.

Woodhead, Christine (1998) "Süleyman Üzerine Görüşler." Kunt ve Woodhead (eds) *Kanuni ve Çağı* içinde, ss. 165-192.

Woolgar, C.M. (2007) "Feasting and Fasting- Food and Taste in Europe in the Middle Ages." Freedman (ed.) *Food- The History of Taste* içinde, ss.163-195.)

Wratislaw, Wenceslas (1998) *Baron Vratislav'ın Anıları-XVI. Yüzyıl Osmanlı İmparatorluğu'ndan Çizgiler.* M.Süreyya Dilmen (çev.). (3.Baskı). İstanbul: Milliyet Yayınları.

Wright, Jacob L., Hollman, Meredith Elliot (2012) "Gift Giving and Feasting."- Society and Politics- Bruno Jacobs, Robert Rollinger (eds.) *A Companion to the Achaemenid Persian Empire* (Wiley-Blackwell forthcoming). pdf: (http://www.academia.edu/839222) içinde, ss.1-17. (pdf'de belirtilmediğinden, sayfa numaraları benim)

Wright, Jacob L. and Chan, Michael J. (2013) "Feasting: From Kings to Communities." Daniel Master (ed.) *The Oxford Encylopedia of the Bible and Archeology* içinde, ss. 433-449. *Oxford: Oxford University Press.* (http://www.academia.edu/1219820)

Ksenefon (Xenephon) (1897) *Cyropaedia* [Kyros'un Eğitimi, MÖ 370'ler?]. (Tr. By Harry Graham Dakyns, revised by F.M. Stawell). London: Macmillan and Co. Dijital tıpkıbasım: Project Gutenberg E-Book Cyropaedia. Release no. 2085. Last updated August 9, 2001. (www.gutenberg.org)

----------, (2011) *Anabasis- Onbinlerin Dönüşü* [MÖ 370'ler?]. Oğuz Yarlıgış (çev.). İstanbul: Kabalcı Yayınevi.

Yerasimos, Marianna (2008) "Osmanlı Döneminde Rum mutfakları." Bilgin, Samancı (ed.) *Türk Mutfağı* içinde, ss.219-229.

Yerasimos, Stefanos (2007) "Feeding the Hungry, Clothing the Naked: Food and Clothing Endowments in Sixteenth Century Istanbul." Ergin, Neumann, Singer (eds.) *Feeding People, Feeding Power* içinde, ss. 241-249.

----------, (2002) *Sultan Sofraları*: İstanbul: YKY.

Yıldırım, İbrahim (2014) *Osmanlı Devletinde Eçi Kabulleri*. İstanbul: Kitap Yayınevi.

Yıldız, Mehmet (2014) "Türk Resmi Ziyafet Kültüründe Zirve: Fransa İmparatoriçesi Eugénie Onuruna Verilen Muhteşem Ziyafetler (1869)." *Milli Folklor*, yıl 26, s. 102, ss.124-137.

Yıldız, Murat (2015) "Bahçeden Kışlaya Üsküdar Bahçesi." Emecen, Akyıldız, Gürkan (eds.) *Osmanlı İstanbulu III* içinde, ss.379-442.

Yıldız, Sara Nur ve Şahin, Haşim (2017) "Sultanların Yakınında: Mecdüddîn İshak, İbn Arabî ve Selçuklu Sarayı." Peacock, Yıldız (eds.) *Anadolu Selçukları-Ortaçağ Ortadoğusu'nda Saray ve Toplum* içinde, ss. 139-161.

Yılmaz, Anıl, Tabaldiev, Kubatbek Sh. (2011). "Kırgızistan-Çu Bölgesinde Bulunmuş Kök Türk Döneminc Ait Üç Yeni Heykel". *Modern Türklük Araştırmaları Dergisi*, c.8, s.2, ss.152-167. Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi.

Yılmaz, Hakan (2016) "İsyânın Gölgesindeki İstanbul: Yeni Arşiv Belegelcri Işığında 1730 Patrona İsyanı." Emecen, Akyıldız, Gürkan (eds.) *Osmanlı İstanbulu IV* içinde, ss. 411-452.

Yolcu, Cengiz (2015) "Bulgar Çarı 'Çarlar Kenti'nde." Emecen, Akyıldız, Gürkan (eds.) *Osmanlı İstanbulu III* içinde, ss. 243-288.

York, Norman (2007) "Imarets, Islamization and Urban Development in Sarajevo (1461-1604)." Ergin, Neumann, Singer (eds.) *Feeding People, Feeding Power* içinde, ss.81- 94.

Yusuf Has Hacip (2006) *Kutadgu Bilig* [1070]. Reşid Rahmeti Arat (günümüz Türkçesine çev.). İstanbul: Kabalcı Yayınevi.

Yunus Emre Divanı (1974) İstanbul: Maarif Kitaphanesi.

Zand, Sahar (2017) "Living With the Dead." *BBC Stories*,18 April 2017. (bbc.com)

Zarinebaf, Fariba (2007) "Feeding the Poor: The Rab'-i Rashidi Imaret in Il-Khanid Tabriz." Ergin, Neumann, Singer (eds.) *Feeding People, Feeding Power* içinde, ss. 59-67.

Zimón, Henryk (2008) "Secondary Funeral Rituals among the Konkomba of Northern Ghana: The Bichabob Tribe Example." *Religio: Revue Pro Religionistiku, c.* 16, s. 2, ss. 203-224.

Zins, Max- Jean (1998) "Cuisine et Politique en Inde: La Politique Culinaire des Kayasthes, Caste de Scribes." - Cuisine, Manières de Table et Politique - *Revue Française de Science Politique*, c. 48, s.3-4, ss. 409-435.

Siyaset bilimi profesörü, sosyolog, yemek ve mutfak kültürü araştırmacısı, gurme Artun Ünsal'ın, geniş ve disiplinlerarası birikimiyle, yaklaşık 10 yıllık bir çalışma sonucunda ortaya koyduğu İktidarların Sofrası gerek hacmi gerek içeriğiyle bir başyapıt.

Yemek ve siyaset ilişkisini Sümerlerden Antik Yunan medeniyetine, Roma İmparatorluğu'ndan Orta Asya Türklerine, Moğollardan Osmanlı Devleti'ne uzanan geniş bir coğrafya ve tarihsel dizge içinde her yönüyle ele alan kitap, yemek ve sofra kültürünün siyasete etkilerini ekonomik, kültürel, sosyolojik, antropolojik, iletişimsel ve simgesel boyutlarıyla inceliyor.

Uygarlık tarihi boyunca yinelenerek süren çeşitli ritüellerin, alışkanlıkların, geleneklerin, sofra düzenlerinin, armağan-ikram-bölüşüm-paylaşım ilişkilerinin geniş, simgesel alanını ayrıntılı bir biçimde çözümleyen araştırma, yeme-içme kültürünün çok eski çağlardan günümüze, görkemli saray davetlerinden alçakgönüllü ev sofralarına kadar her alanı nasıl belirlediğini, yönettiğini, anlamlandırdığını zengin ve akıcı bir dille gözler önüne seriyor.

İktidarların Sofrası kültür tarihi, siyaset ve gastronomi meraklıları için vazgeçilmez bir başucu kitabı.

EVEREST
www.everestyayinlari.com
f/everestyayinlari
/everestkitap
/everestyayinlari
9 786051 854731