

# Havva Anamız Adem Babamıza Hangi Yemekleri Yapıyordu

– Sami Biber · 03 Kasım 2018

## HAVVA ANAMIZ ADEM BABAMIZA HANGİ YEMEKLERİ YAPIYORDU?

Ben olur olmaz şeyleri kafama takarım. Mesela şimdi de taktım kafaya: Acaba ilk insan olan Adem babamız ve eşi Havva anamız ne yerlerdi? Onların mutfağında ne gibi yemekler yapılırdı?

Bu sorunun yanında tabii ki bir başka soru daha geliyor insanın aklına: Günümüz kadınları ya da yemek yapmayı bilen erkekleri bunları bir büyüklerinden ya da ustalardan öğreniyorlar değil mi? Peki ilk insanlar olan Adem ile Havva kimden öğrendiler yemek yapmayı? Onlara tarifleri kim verdi?

Havva anamız acaba Adem babamıza hangi yemekleri yapıyordu? Ya da onların evlerinde durum aynen benim büyük oğlumun evinde olduğu gibi miydi? Yani yemekleri evin erkeği Adem babamız mı yapıyordu? Veyahut da her ikisi de ne buluyorlarsa onu yiyorlar, hatta zaman zaman zaman birbirlerinin önündeki yiyeceği kaptıkları için kavga mı ediyorlardı? Mesela ilk karı-koca kavgası bu sebepten çıkmış olabilir miydi? Ya da Adem babamız aynen bir türkümüzde olduğu gibi " Men gazanım yar yesin niçe ki canım sağdır" ilkesiyle hareket ederek gidip çalışıp çabalayıp yiyecek temin ediyor ve kendi elleriyle mi Havva anamıza yediriyordu? Mum ışığında ve çigan müziği eşliğinde romantik bir yemek yemişler miydi hiç?

Efendim, yaygın inanışa göre Hz. Nuh'un gemisi Ağrı ya da Cudi dağına konmuş değil mi? Yani her durumda Nuh Peygamber Türkiyeli... Bu durumda büyük büyük dedesi Adem de Türkiyeli...Hatta Türk de diyebiliriz. Hatta Adem babamız ve Havva anamızın yeryüzünde tekrar Şanlıurfa'da bir araya geldikleri rivayeti yaygındır. Yani atalarımız Orta Asyalı filan değil doğrudan doğruya Urfalıdır.

Neyse...

Türk erkeği işten yorgun argın eve dönünce ne yapar? " Hanım bugün yemekte ne var? " Diye sorar öyle değil mi?

İşte böyle yorgun argın bir iş dönüşü sonrasında atamız Adem babamız , Havva anamıza soruyor: " Hanım bu akşam yemekte ne var? Çok açım."

Günümüz kadınları olsa " Zıkkımın kökü var herif. Sen başka bir şey bilmez misin?" der ya Havva

anamız ilk insan olduğu için muhtemelen o tripleri henüz bilmiyordu.

Şimdi bir de şu hususu göz önünde bulunduralım: Adem peygamber dokuz yüz sene yaşamış. Dile kolay, dokuz yüz sene...Demek ki çok iyi beslenmiş. Tamamen organik yiyecekler yemiş. Alkol ve tütünden uzak durmuş vesaire. Ama ille de yedikleri içtikleri oldukça önemli. Büyük bir ihtimalle de bu kadar uzun yaşamış olmak için oldukça bol çeşit yiyor olmalıydı.

Neyse...Havva anamız Adem babamıza gözü gibi bakıyor. O ölürse başka adam yok dünyada. ( Gerçi Havva anamız ölse Adem babamız için de başka kadın yok ya orayı karıştırmayalım fazla ) O sebeple bir hayli fazla yemek yapmış. Başlıyor saymaya:

- En sevdiğin yemekleri yaptım hayatım. Sayayım:

1- Havâmiz

2- Sevâzic

3- Kâlâya ( Himmeee. Bu kalye sanırım. Yani yağda kavrulduktan sonra suda haşlanarak pişirilen sebze yemeği ) )

4- Nevâsif

5- Herâ'is

6- Tennuriyat

7- Mutaccenât

8- Bavârid

9- Maklube ( Bunu artık biliyoruz )

10- Senbusek ( Bunu da Mardinliler biliyor )

11- Her türlü balık ( Son zamanlarda bayağı zamlansa da bunu da biliyoruz )

13- Muhallelât

14- Si'bag

15- Mutayyibat

16- Cevazib

17- Ahbisa

18- Helâva ( Kamufle etmeye çalışsa da helva işte )

19- Katâyıf ( Bu da kadayıf tabii ki )

20- Huşkânec

Adem Babamız " Allah seni başımdan eksik etmesin Havva. Sen olmasan vallahi ben dört deve kuşu yumurtasını tavaya kırıp bir omlet bile yapamam" diyerek eşinin bu nefis yemeklerine yumuluyor. ( Bir deve kuşu yumurtası günümüzde on insanı rahatlıkla beslerken artık Adem babamızın nasıl bir babayığit olduğunu anlayın. O dört deve kuşu yumurtasıyla ancak midesinin sesini dindiriyor. ( Bizim Adem de Yani Adem Efiloğlu da bu konuda dedesi Adem'den pek geri

kalmaz hani.)

Yumulmasına yumuluyor ama bizler hâla Adem babamızın ne yediğini bilmiyoruz değil mi? ( bir ikisi hariç ) Hatta. " Yahu o dönemde dinozor,balık ve- yapraklarını giysi olarak kullandıkları- incir dışında ne vardı ki ne yesinler? Ancak onları yemişlerdir " diye düşünüyor olabilirsiniz ama değil tabii ki. Gördüğünüz gibi çeşit hayli bol.

O halde açıklayalım bu yemekleri:

Havâmiz: Ekşi yemekler: Pek anlamasam da sanırım Lazların turşu kavurması gibi yemekler olsa gerek. Ekşi ile hiç aram olmadığı için araştırmadım bile. ( Bu konunun uzmanları Gaziantep'li sanırım )

Sevâzic: Basit yemekler. Mesela sandviç, sucuklu yumurta, menemen ( ki soğansız olur efendim ) gibi

Nevasif: Kızartılarak ama sossuz yenen yemekler

Herâ'is: Lif lif dövülmüş et ve tahılla yapılan yemekler..Sanırım bizim keşkek gibi bir şey. Gerçi keşkek genelde etsiz olur ama...

Tennuriyat: Bu da et ve dövülmüş tahılla yapılan bir çeşit yemek. ( Arap aşısı olabilir mi acaba?)

Mutaccenât : Tava yemekleri---Bizim meşhur hamsi tava acaba bu gruba dahil mi?

Bavarid: Soğuk yemekler---Pırasa, barbunya, bakla gibi olsa gerek. Günümüzün zeytinyağlı yemekleri

Senbusek---Bir çeşit çi börek gibi hamur işi. Yalnız yağda kızartılmıyor sac üzerinde ya da fırında pişiriliyor.

Muhallelât: Her çeşit turşular

Si'bag : Her çeşit meze

Mutayyibat: Her çeşit çeşni

Cevazib : Fırınlanmış etle birlikte servis edilen meyve ve sebze tatlıları

Ahbisa : Un veya ekmek kırıntısıyla koyulaştırılmış tatlılar

Huşkânenec: Kurabiyeler.

Efendim bu listede olmasa da ben de bir tatlı ilave edeyim. Bakalım adını duyan kaç kişi çıkacak?

Bu tatlının adı: Uğut Tatlısı...Sakarya ilimizin Taraklı İlçesinde bilinen, benim de tadına baktığım bir tatlı. İçine ne pekmez ne bal ne de şeker katılıyor ama tatlı...Herhangi bir tatlandırıcı da katılmıyor. Buğdaydan yapılan bir tatlı. Tarifi internette bulunabilir.

İşin şakası bir yana tüm bu yemekler aslında Türk ve Arap yemek kültürüne ait yemekler olup bu konuda yazılmış en eski yemek kitaplarından biri olan Kitabüt Tabih'te yer alan yemeklerin sınıflandırılmasıdır.

Kitab'ut Tabih 13. Yüzyılda ortaya çıkmış bir yemek kitabı. Yazarı olarak Muhammed ibn-ül Hasan ibn Muhammed el Katib el Bağdadi ( Ya da Muhammed bin El Kerim ) biliniyor. Yani kitap esas itibariyle Abbasilerin son dönemlerinde Arap yemek kültürüyle ilgili. Daha doğrusu öyle olması gerekiyor ama değil. Öncelikle El Bağdadi bu kitapta her ne kadar kendi yemek tariflerini anlatmışsa da 10. Yüzyılda El Varrak adlı başka bir vatandaşının yazdığı kitabın devamıdır yadığı kitap. Kendisine ait yemek tarifleriyle 10. Yüzyılda yazılmış olan bir kitabı genişletmiştir aslında. ( El Varrak'ın yazdıkları kayıp maalesef )

Daha sonra bu Kitap II. Murat zamanında Osmanlılara kadar gelir. Bir Osmanlı hekimi olan Mehmed Şirvanî kitabı alır, o zamanın Türkçesine çevirir ama çevirmekle de kalmaz doğrudan doğruya kendi buluşu olan seksen iki yemek tarifi daha ekler kitaba.

Kitap Osmanlı Sarayında uzun süre baş yemek kitabı olarak kullanılır ki işin ilginç bir tarafı da kitaptaki yemek tarifleri "Reçete " adıyla sunulmaktadır. Yani bir nevi sağlıklı ve dengeli beslenme kitabıdır bu. ( Kitab'ut Tabih sadece yemek tariflerini değil, yenilenlerin vücuda etkileri konusunda da bilgiler verir.)

Kitap daha sonraları Süleymaniye Kütüphanesinde " Benimle de ilgilenen biri çıkacak mı?" diye bekler ama çok çok uzun süre bu kitapla ilgilenen olmaz.

Bu kitapla ilk ilgilenen kişi Ünlü bir tarih araştırmacısı olan Prof Dr. Stefanos Yerasimos olur. İstanbul doğumlu bir Rum olup hali hazırda Fransız vatandaşı olan Prof Yerasimos kitabı alır, inceler ve kitaptaki yemek tariflerinin önemli bir bölümünün Türk mutfağına ait olduğunu tespit eder ve yazdığı " 15 ve 16. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı " adlı kitabında Kitab'ut Tabih'ten de bahseder( 2002 yılında ) .( Osmanlı mutfağı ile ilgili iki kitabı daha vardır.)

Sonra bir başka araştırmacı, bir İngiliz araştırmacı olan Charles Perry bu kitabı İngilizceye çevirir 2005 yılında.

Ve son olarak da 2009 Yılında Nazlı Piřkin, bizim kitabımızı İngilizceden Türkçeye çevirir.

Evet..Orijinali bizde olan bu kitabın günümüz Türkçesine uyarlanmış şekli maalesef Çeviri olarak yayınlanmıştır. Yani İngilizceden çevirmek Osmanlıcadan ( Ya da Eski Türkçe diyebiliriz ) çevirmekten daha kolay gelmiştir ki bu konu da ayrıca üzerinde düşünülmesi gereken bir konudur. Elin adamı ta İngiltere'den geliyor İstanbul'da Osmanlıcadan kendi diline çeviriyor, biz ise İngitereye gidip İngilizce yazılmış olanından çeviri yapıyorsak Bunu ayrıca oturup konuşmak gerekir. Bir yerlerde bir yanlış var çünkü.

Neyse...

Adem Babamız Türkiyeli ( Ya da kuvvetle muhtemeldir ki Türk ) olduğuna göre. Elimizdeki en eski yemek tarifi kitabımız da Kitab'üt Tabih olduğuna göre demek oluyor ki Havva anamız Adem babamıza yukarıdaki yemekleri yaptı dersek çok da yanlış olmaz sanırım.

Haa Kitab'üt Tabihten çok çok eski, Babillilere ait bir yemek kitabı daha doğrusu iki tablet var ama o tabletlerden Babillilerin 21 çeşit sebze yemeği, 4 çeşit de et yemeği bildikleri dışında çok fazla bir şey öğrenemiyoruz.

## RESİMLER

- 1- Kitab'üt Tabih adlı yemek tarifleri kitabının günümüzdeki Türkçe baskısı
- 2- Babillilerden kalma en eski yemek kitabı ( Daha doğrusu tablet )
- 3- Batıcılık akımı sonrası bir Osmanlı Yemek salonu.
- 4- Osmanlı Devletinde sarayda ve büyük konaklarda, köşlerde yemekler sofraya böyle taşınırdı
- 5- O yemekler işte böyle aynı kaptan ve yerde yenirdi.
- 6- Meşhuur Senbusek. ( Olsa da yesek )