



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEMEK KÜLTÜRÜ ÜZERİNDE DİNSEL ETKİLER

Kültür ve Turizm Bakanlığı

GİRİŞ

Toplumsal bir kurum olan din, yaşamın her kesitinde etkisi olan bir olgudur. Toplumda pek çok işlevleri yerine getirir. Bu nedenle ilkel olsun, çağdaş olsun her toplumda din, toplumsal bir kurum olarak varlığını hissettirir. Ama dinler çeşitlidir.

Her toplumun benimsediği, din kendine özgü inanç ve ritüellerden oluşur. İnsanlar da mensup oldukları dinin gereklerine göre davranışlarda bulunurlar. İşte din, yaşamın her kesitini etkilediği gibi, insanların yemek kültürünü de etkilemiştir. Çeşitli dinler, yemekler üzerinde çeşitli inançlarla doludur.

Çeşitli Dinlerde Yemek Kültürü İle İlgili Sınırlamalar

Yiyecek alışkanlıklarını biçimlendiren etmenlerin birçoğu, dinsel yasalardan çıkar. Bunlar, sınırlamalar, yasaklamalar biçiminde olabilir. Yine bunlar, belirli bir dine mensup üyelerce güçlü inançlar olabilir. Belirli sınırlamalar şu noktalarda toplanır:

- a) Ne gibi yiyecekler yenir ya da yenmez?
- b) Yılın belirli günlerinde ne yenir?
- c) Günün hangi zamanında yemek yenir?

1) İslamda

Kan içilmez , Domuz yenmez , Alkollü içki içilmez

Hinduizm

Herhangi bir hayvan öldürülmemeli ve yenmemelidir.

Yahudilikte

Çift tırnaklı hayvanların ve geviş getiren hayvanların eti yenebilir. (Koyun, sığır, keçi ve geyik gibi.) , Pullu balıklar yenebilir , Hayvanın sadece ön tarafı yenir. Aynı yiyecekte et ve süt karıştırılmamalı , Kan içilmez , Katolikler Cuma günü et yemez , Yunan Ortodoks Kilisesi'nde her Çarşamba ve Cuma oruç sayılır (iki hafta istisna ile.), Yahudiler Cumartesi günü yemek hazırlamazlar. Oruç dönemlerinde zaman sınırlamalarına sık sık başvurulur. Örneğin güneşin doğuşundan batışına kadar yemek yenmez. Karanlık olduğu saatlerde yemek yenir. Budist rahipler öğleden sonra yemezler. Yiyeceklerin hazırlanması da bazı dinsel kurallara tabidir. Örneğin, İslamiyette hayvanın ritüel olarak öldürülmesi gibi. Ortodoks Yahudilerin evlerinde et kesilmesi için ayrı aletlerin kullanılması gerektiği. Hindu Brahmanlarında yemekten önce giyeceklerin temizlenmesi, ritüel olarak kendilerini temizleyen bir banyoya başvurmaları. Oruç tutmak (yılda bir ay belirli saatlerde bir şey yememek gibi.), Katolik olmayan bazı yörelerde Cuma günleri balık yenmez.

Hindistan'daki İneklerin Kutsallığı

Hindular, canlı olan her şeyin simgesi oldukları için ineklere büyük saygı duyarlar. Aç köylüler bile tapınma nedeniyle onların etini yemeyi reddederler. Onlara göre yaşamın anası inektir. Bir ineği öldürmek bir Hindu için büyük bir dinsel saygısızlıktır. Oradaki ineklerin Müslümanlarca öldürülmeleri yüzünden kanlı ayaklanmalar olmuştur. Sığırlar her yıl önemli miktarda tarımda kullanılan gübre bırakırlar.

Bunlar ayrıca yemek pişirmek için gerekli ısıyı sağlarlar. Hintli kadınlar bu tezeklere üstün bir mutfak yakıtı gözüyle bakarlar çünkü bu inek dışkısı yemeği kavurmayan, temiz, yavaş ısıtan, uzun süren bir alevle yanar. Böylece kadınlar, yemek saatlerce pişerken, çocuklarıyla ilgilenirler, tarla işlerine bakarlar, ev işlerini yürütürler. İnek dışkısı, ayrıca, su ile karıştırılıp çamur haline getirilip evde döşeme malzemesi olarak kullanılır. Ayrıca, ölmüş sığırların eti, paryalar tarafından tüketilir. Alt kastların üyeleri ölü sığırları yeme hakkına sahiptirler. Ölmüş sığırların derileri de işlenir. Böylece Hindistan, dev bir deri işleme sanayine sahiptir. Hem öküz, hem de ineğin kutsallığı söz konusudur. Fakat Hinduizmde de ineklerin kutsallığı, erkek sığırlarınkinden daha fazla vurgulanır.

Domuz Sevenler

Dünyanın domuz sevenler merkezi Yeni Gine'de ve Güney Pasifik Melanezya adalarında bulunmaktadır. Buraların köyde yaşayan bahçıvan kabilelerine göre domuzlar, evlenme ve cenaze törenleri gibi önemli tüm olaylarda, atalara kurban edilerek yenmesi gereken kutsal hayvanlardır. Kabilelerin çoğunda savaş açmak ve barış yapmak için domuz kurban edilmelidir. Kabile üyelerinin inancına göre onların ölmüş ataları şiddetle domuz eti isterler. Şölenler düzenlenir ve bir kabilenin bütün domuzları anında yenir. Günlerde köylü ve konuklar bol bol domuz eti yerler.

Domuzun Dinsel Yasaklanması

İslamiyette ve Yahudilerde domuzun pis bir hayvan olduğu, yasaklanma nedenlerinden biridir. Halk sağlığı

açısından da yasaklanmıştır.Domuz etinin vücut üzerinde kötü ve zararlı bir etki yaptığı söylenir.Hastalık bulaştırdığı kabullenir.Kuzey Afrika'dan Orta Doğu ve Orta Asya'ya dek uzayan Eski Dünyanın bütün alanında domuz yasağı kendini gösterir.

İslam Dininin Yemek Kültürüne Etkileri

İslam dini yemekler konusunda pek çok uygulamalar, gelenekler yaratmıştır.Bunları kendi toplumumuz açısından örneklendirebiliriz.Hz. Muhammed, sağlıklı beslenme için az yenmesini tavsiye etmiştir.Yemeğe besleme ile başlanması dinin etkilerinden birisidir.Sofraya yakın oturmalıdır. Halk arasında, 'Sofraya uzak duran, Allah'a uzak durur' inancı vardır.

Yemek yendikten sonra, sofraya duası yapılması da çok yaygın uygulamalardan birisidir.Aslında her yemekten sonra yapılması gereken dua, artık aile toplantılarında, önemli günlerde ve toplu yemeklerden yapılmaktadır.Fakat geleneksel kesimlerde aile sofralarında her yemek sonrası evin büyükleri dua etmektedirler.Toplu yemeklerdeki sofraya duasını hoca, ya da herhangi bir kimse okur.Arapça sofraya duaları olduğu gibi, Türkçe manzum ve nesir olanları da vardır.

Yemek yiyenlerin, konukların çeşitli sözleri de dinseldir. Elhamdülillah, Allah'a şükür, Allah arttırsın, hacı sofrası olsun gibi. Sofra duası, yatılı okullarda, askeri birliklerde bir kişinin önderliğinde topluca söylenir ve yemeğe başlanır: "Tanrımıza hamdolsun, Milletimiz varolsun, Afiyet olsun" biçiminde söylenir.

Ölü Yemeği

Tamamen dinsel nitelikteki bir toplu yemektir.Bu yemek, ölünün defnedildiği gün, 40. ölüm günü ya da kararlaştırılacak herhangi bir günde yakınlarının cenazede görev alanlara, cenazeye katılanlara, konu komşu ve akrabaya verilir.Definden sonra, akşam dua için gelenlere helva pişirilir.Cenaze evine komşu ve akrabalar da yemek getirir.

Yemek ve ikramlar, vefatın 7. 40. ve 52. günlerinde de yapılır. Bunlar ölünün ruhu için ve özellikle cenazeye katılanların ölü üzerinde hakkı kalmasın diye yapılan ikramlardır.Ölüm yıldönümü için okunan mevlitlerde bile yemek verilir.Özellikle kadınlar için yapılan mevlitlerde pideler, börekler, tatlılar, meşrubatlar ikram edilmektedir.Bütün bunlar, geçmişimize, ölen yakınlarımıza bağlılığımıza, ona hayır yapmamıza ait göstergelerdir.

Yağmur Duası

Uzun süre yağmur yağmadığı zamanlarda yapılan yağmur duası da, özel yiyeceklerin yapılmasına neden olmuştur.Kesilen hayvanların eti ile pilav yapılır. Kazanlarla pişirilen pilavlar duaya katılanlar tarafından yenir.Pilava çoğu kez bulgurdan yapılır.Çocukların yaptığı yağmur duasında ise, toplanan yağ, un ve bulgurla çocuklara bulgur pilavı ve yağlı çörek yapıp verilir.

Aşure

İslâm dininde yemeklere ilişkin en belirgin örneklerden birisi de 'Aşure'dir.Aşure ayı ya da gününde yapılır.Aşurenin dinsel niteliğine ilişkin halk arasında çeşitli söylentiler şunlardır:Hz. Adem'in günahından dolayı ettiği tövbenin bugün kabul olunduğu, İbrahim'in bugün ateşten kurtulduğu, Yakup Peygamberin oğlu Yusuf'a bugün kavuştuğu, İbrahim Peygamber'in bugün doğduğu, Eyüp Peygamber'in bugün şifaya kavuştuğu, İsa Peygamber'in bugün göğe çekildiği, Nuh'un bindiği geminin tufan bitip sular çekilince Cudi Dağı'na yine bugün oturmuş olduğu inanışları gibi.Yine, inanışa göre Nuh, gemide kalan çeşitli erzaktan tatlı bir çorba pişirilmesini söylemiş, tufandan kurtulanlar o günü kutlayarak bayram etmişler ve çorbadan yemişlerdir.

Müslümanlar, Muharrem'in 10. günü aşure yapıp konu komşuya dağıtırlar, Hz. Muhammed'in torunlarından Hüseyin, Kerbela'da yine Muharrem ayının 10. günü şehit edildi.İşte zamanla aşure, onun ve onunla birlikte Kerbela'da ölenlerin ruhu için pişirilip dağıtılmaktadır.Aşure, su, buğday, şeker, susam, nohut, bakla, fasulye, üzüm, fıstık, incir, pirinç, kestane, ceviz, nar gibi 12 tür yiyecek malzemesinden yapılır.Özellikle kurban kesenlerin aşure pişirmesi gerekir.İçine konan malzemeler ilden ile, yöreden yöreye değişir.Bazı yörelerimizde Kurban'ın kuyruk yağından, Zonguldak Devrek İlçesi'nde ise etinden bir parça saklanarak aşure pişirilirken içine atılır.Denizli'de aşure pişirildiğinde, yanında keşkek de pişirilip dağıtılmaktadır.

Kandillerde Yiyecekler

Kandillerde, çoğu yörelerimizde bazı tatlı türleri yapıp dağıtılır.İlk kandilde ne yapıp dağıtıldı ise, diğerlerinde başka bir şey yapılmaz.İzmir ve Denizli'de 2. Kandil Miraç'ta süt dağıtılır.Kandillerde en yaygın olarak yapıp dağıtılan tatlı türü ise, Lokma'dır.Helva da aynı biçimde yaygın bir tatlı türüdür.Zonguldak Devrek'te cevizli yufka böreği yapıp cami önünde dağıtılır.Günümüzde büyük kentlerimizde bütün kandillerde susamlı ya da susamsız 'Kandil Simitleri' çarşıdan satın alınıp evlerde yenir.

Ramazana Bayramı

Ramazanda oruç tutanlar, şeker bayramında bol bol yiyecekler yerler. Konuklara, şeker, çikolata ve tatlı ikram edilir.Tatlıların çoğu evde hazırlanır.Her türlü tatlı yapılır.Yörelere göre en sevilen tatlılar (kalbura bastı, baklava, hurma tatlısı, kadayıf, kurabiye gibi) yapıp konuklara ikram edilir.Ayrıca her çeşit börek de yapılır ve ikram edilir.Yine, her çeşit yemekler (özellikle et yemekleri), sebzelerden yapılan yemekler de bayramda özel olarak yapıp tüketilir.

Kurban Bayramı

Özellikle kurban eti ve bundan yapılan yemekler yenir. İlk gün kurban etinden kavurma yapılır.Ayrıca diğer etli yemekler de hazırlanır.Bayram yemekleri her zaman yenilemeyen daha kaliteli yemeklerdir. Yine şeker bayramındaki gibi şeker ve her çeşit tatlılar da ihmal edilmeyen yiyecekler arasındadır.

Hacı Yemeği

Hacılar, ya teker, teker ya da üç dört tanesi birlikte mevlit okutur ve bulundukları yerde komşulara, yakınlara, eş

dosta yemek verirler.Bu yemekte özel bir tür yoktur. Aslında düşün yemeğinden farksızdır.Bu yemek, haccin koşullarından olmamakla birlikte, hacının eş dost ve yakınlarına, onların zahmetlerinden dolayı bir teşekkür niteliğinde verilir.

İftar Yemeği

Ramazan ayında akrabalara, dostlara, komşulara, iş yerinde çalışanlara ve yoksullara verilen yemektir.Genellikle evlerde verilen dinsel amaçlı bir yemektir. Fakat günümüzde ev dışında çeşitli kuruluşlarda ve lokantalarda da verilmektedir.Ayrıca vakıflar, kendilerine bağışta bulunanların ruhları için iftar yemeği vermekte, önceden indirilmiş hatimlerin duası da bu sırada yapılır.İftar yemeğinde zeytin, peynir, pastırma, sucuk, reçel, hurma gibi yiyeceklerle iftar açılır. Sonra, çorba, et ya da etli sebze, pilav ve tatlı yenir. Yemekten sonra toplu dua edilir sonra akşam namazı kılınır, çaylar içilir, sohbet edilir.

Adak Aşı

Bir adağı yerine gelenlerin akraba ve dostlarına verdikleri yemektir.Adak yemeği adayan kişinin adağına göre biçimlenir.Ne, nasıl adanmışsa, bir borç olarak o yerine getirilmelidir.Bir hayvan adanmışsa, adayan kişi onu yoksullara olduğu gibi verir.Kendisi hiç yemez.

Zekeriya Sofrası

Bu gelenek, Cumhuriyet sonrası Ankara'sında görülmüştür.1930-40'lı yıllarda yaygınlaşmış, günümüze kadar gelmiştir.Adak adama, adağını yerine getirme, yeni dileklerde bulunmak için yapılan bir yemekli toplantıdır.Buradaki yemek, daha çok çerez, yemiş ve yeşilliklerden oluşur.Eski İstanbul ve Bursa'da da örneği görülmüştür.

Oralarda geleneğin adı, 'Zekeriya Peygamber Sofrası' ya da 'Peygamber Sofrası' adıyla adlandırılır. Geleneğin, yüzyılın başında Hicaz'dan gelen ihtiyar bir kadının eseri olduğu söylenmektedir.Zekeriya Sofrası geleneği, genellikle yalnızca kadınlar arasında yapılır.Fakat genç öğrenci delikanlıların ya da ender olarak kadınlı erkekli gurupların katıldığı sofraların da kurulduğu görülmüştür.

Sofra, dileği yerine gelmiş bir kadın tarafından düzenlenir.Daha çok Şabanı Şerif ayı içinde yapılır.Sofraya komşu ve akraba kadınlar çağrılır. Sofra açılmadan önce, iki rekat namaz kılınır.Namazdan sonra Kur'an-ı Kerim'in 19.Suresi olan Meryem Suresi okunur.

Zekeriya Sofrası, adını Zekeriya Peygamber'den alır. Sofranın özelliği ise, namaz kılınıp Kur'an okununcaya ve sofraya adak mumu dikilinceye kadar, katılanların birbirleriyle konuşmamasıdır.Yani, susmak ve konuşmamak, sofranın başlıca kurallarındandır.Bu nedenle davete çocukları götürmezler.Zekeriya sofrasının bir diğer özelliği, sofrada 41 çeşit yiyeceğin bulunması zorunluluğudur.Eğer sofraya iki kişi tarafından düzenlenirse 82 çeşit tabağın olması gerekmektedir. Sofraya katılanlar bu 41 çeşit yiyecekten tadarlar.

Sofranın ortasında, adağı yerine gelmiş olan ve sofrayı düzenleyen kadının diktiği mum, sonuna kadar yanık durur.Bu mumun yanına, davete gelenler ve adak dileyenler de birer mum dikerler.Bunlar, "Eğer muradım olursa gelecek yıl Şaban ayında böyle bir sofraya kurmayı" ya da "Böyle bir Zekeriya sofrası kurmayı adıyorum" derler.Diledikleri niyet sayısına göre de mum dikerler.

Bazıları, Zekeriya Sofrası'nın dinle ilgili olmadığını söylüyorlar.Fakat, namaz kılınması, Kur'an-ı Kerim okunması, dua yapılması gibi uygulamalar, konunun dinsel yönünü göstermektedir.Sofraya mum yakmak ise dinsel esaslara uymamaktadır.Bir Zekeriya Sofrası Listesi Şöyle:

1)antepfıstığı , 2)Fındık , 3)Sarı leblebi , 4)Kuru üzüm , 5)Beyaz leblebi , 6)Kuru erik , 7)Dut kurusu , 8)Yerfıstığı , 9) Pestil , 10) Kuru incir , 11)Şeker, 12)Portakal , 13)Mandalina , 14) Ayva ,15) Armut ,16)Muz , 17)Kestane , 18)Hurma , 19)Ceviz içi , 20)Damla sakızı , 21)Vişne kurusu , 22)Kesme şeker , 23)Çikolata ,24)Tepsi böreği , 25)Sigara böreği , 26)Zeytinyağlı dolma , 27)Kuru köfte , 28)Patates salatası , 29)Patates kızartması , 30)Turşu, 31)Bisküvi , 32)Maydanoz , 33)Tere , 34)Roka , 35)Marul , 36)Salatalık , 37)Taze soğan , 38)Havuç salatası , 39)Domates , 40)Tuz , 41)Çörekotu

SONUÇ

Din, toplumsal yaşamın her kesitinde olduğu gibi yiyecekler üzerinde de etkisini göstermiştir.Özellikle toplumsal yaşamda ağırlığını hissettiren İslam gibi dinler, yiyecekler üzerinde de çok etkili olmuştur.Her din, kendi özelliğine göre yiyecekler de farklı uygulamalar yaratmıştır.