



Derleme Makale (Review Article)

İLKEL ÇAĞLARDAN GÜNÜMÜZE GASTRONOMİ KÜLTÜRÜNDE DİN ETKİSİ (RELIGIOUS EFFECTS ON GASTRONOMY CULTURE FROM PRIMITIVE AGES TO PRESENT)

Selda UCA^{1*} (orcid.org/ 0000-0002-9308-9184)

H. Rafet YÜNCÜ² (orcid.org/ 0000-0002-2876-004X)

¹Kocaeli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Kocaeli, Türkiye

²Anadolu Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Eskişehir, Türkiye

Özet

Gastronomi kültürü ortak beslenme gelenekleri, uygulamaları, ritüelleri vb. içeren çok boyutlu bir yapıdır. Bir toplumun gastronomi kültürünü oluşturan temel unsurların başında “din” gelmektedir. Bir toplumdaki beslenme kuralları, ritüeller, semboller, törenler, yiyeceklerin hazırlanması ve tüketilmesi ile ilgili uygulamalar vb. farklı dinlerin bünyesinde kendine özgü inanış ve uygulamalardan etkilenmektedir. Bu çalışmanın amacı, gastronomi kültürü ve din etkileşimini farklı boyutlarıyla ele almaktır. Çalışma kapsamında, ilkel çağlardan günümüze kadar gastronomi kültürü ve din ilişkisi ele alınmış, daha sonra ise ilahi ve ilahi olmayan dinlerde gastronomi kültürü ile ilgili kavram ve uygulamalar ayrıntılı olarak değerlendirilmiş, benzerlik ve farklılıklar ortaya konulmaya çalışılmıştır. İnanç sahiplerinin gastronomi kültürlerinde etkisi olan dini uygulamalar; kutsal metinler, kutsal ritüeller ve dini kurallar açısından irdelenmiştir. Yapılan değerlendirmeler farklı dinlerde inanış biçimleri, inanılan değerler, ritüeller, toplumsal paylaşımlar, kutsal günler vb. pek çok açıdan farklılaşan dinlerin gastronomi kültürü açısından benzerlikler gösterdiğini ortaya koymaktadır.

Anahtar Kelimeler: Din, Gastronomi Kültürü, İlahi Dinler, İlahi Olmayan Dinler

Abstract

Gastronomy culture is a multidimensional structure that contains common eating traditions, practices, rituals, etc. Religion is one of the main elements that make up the gastronomic culture of a society. Dietary rules, rituals, symbols, ceremonies, practices related to the preparation and consumption of food, etc. in a society, it is influenced by distinctive beliefs and practices within different religions. The aim of this study is to deal with the interaction of gastronomy culture and religion with different dimensions. Within the scope of the study, the relationship between gastronomy culture and religion from primitive ages to the present has been discussed, and then the concepts and practices related to gastronomy culture in divine and non-divine religions were evaluated in detail, and similarities and differences were tried to be revealed. Religious practices that have an impact on the gastronomic cultures of believers have been examined in terms of sacred texts, sacred rituals and religious rules. The evaluations made reveal that religions that differ in many respects such as belief styles, belief values, rituals, social sharing, holy days in different religions show similarities in terms of gastronomic culture.

Key Words: Religion, Gastronomy Culture, Divine Religions, Non-Divine Religions

* Sorumlu yazar: selda.uca@kocaeli.edu.tr

DOI: 10.33083/joghat.2021.91

1. Giriş

İlkel çağlardan günümüze beslenme olgusu kültürel kalıplar için bir metafor veya içselleştirilmiş sembollerin kültüre dayalı algılarının bir parçası olarak kabul edilmektedir. Başka bir ifadeyle beslenme, bir anlam ögesidir. Bu nedenle “kültür ve beslenme arasındaki ilişkiyi inceleyen bilim dalı” olarak ifade edilen gastronomi kavramı (Kivela ve Crotts 2006: 354), kültürel ve tarihi parametreler içinde bütünsel bir sistem olarak incelenmelidir. Sahip olduğu yapısal öğeler gereği gastronomi kavramı kültür ile iç içedir. 12. yüzyıldan itibaren kullanılan bir kavram olan kültür, Latince bir terim olan “cultura”dan diğer dillere geçmiştir. Kültür birbirleriyle uyum içerisinde gelişen tutumların meydana getirdiği davranış kalıpları (Pydde 2008: 15), olması nedeniyle toplumsal yapı içerisinde insanların ait olma duygusunu arttırarak, onları bir arada tutan en güçlü değer olarak kabul edilmektedir. Toplumlar sahip oldukları kültür ile var olurlar, bu nedenle kültürün içerisinde barındırdığı tüm değerlerin dikkate alınması oldukça önemlidir (Erdoğan Aracı 2016: 121). Bu değerler arasında bir toplum içerisinde yaşayan insanların seçimleri ve yaşam biçimleri üzerinde etkileri olan dil, gelenekler, görenekler, yaşam tarzları, algılar vb. gibi çok sayıda kriter yer almaktadır (Correia vd. 2011: 437). Bu kriterlerden biri de bir toplumdaki gastronomi uygulamalarının gelişimi ve şekillenmesi sürecinde etkileri olan “din” kavramıdır. Gastronomi kültürü, ham bitki ve hayvan formlarını yaratan ilahi güç ve bunların nasıl kullanılacağını belirleyen din kurallarından önemli ölçüde etkilenmektedir. Kültürel bir unsur olarak gastronomi ile etkileşim içerisinde olan din; hangi yiyeceklerin yenilip yenilmeyeceği, yılın hangi dönemlerinde ve hangi günlerinde nelerin yenilebileceği, insanların kutsal kabul ettiği gıdalar, kutsala ait olarak ifade edilen gastronomik semboller, ritüeller vb. gibi pek çok uygulama için belirleyicidir.

Bu çalışmanın amacı, gastronomi kültürü ve din etkileşimini farklı boyutlarıyla ele almaktır. Çalışma kapsamında, ilkel çağlardan günümüze kadar gastronomi kültürü ve din ilişkisi ele alınmış, daha sonra ise ilahi ve ilahi olmayan dinlerde gastronomi kültürü ile ilgili kavram ve uygulamalar ayrıntılı olarak değerlendirilmiş, benzerlik ve farklılıklar ortaya konulmaya çalışılmıştır. Gastronomi kültürü üzerinde dinin belirleyiciliğinin vurgulanması doğrultusunda tasarlanan bu çalışmanın başlıca soruları;

- Dinin gastronomi kültürü üzerindeki tesiri neden bu kadar önemlidir?
- İlkel çağlardan günümüze kadar gastronomi kültürü ve din etkileşimi nasıl gelişmiştir?
- İlahi olmayan dinlerde ve ilahi dinlerde gastronomi kültürü açısından benzerlikler ve farklılıklar nelerdir? şeklinde oluşturulmuştur.

2. Kavramsal Çerçeve

2.1. Din Kavramı

Din, ilkel çağlardan beri insan toplumunun her düzeyinde mevcut olan bir kavramdır. Oxford İngilizce Sözlüğü dini; “insanüstü kontrol gücünün ve özellikle itaat hakkına sahip kişisel bir tanrının tanınması” olarak ifade etmektedir. Bir tanrı veya tanrılara inanç çoğu dinde bulunan ortak unsurlardır (Parrinder 1986: 9). “Din tanımlarının ortak noktası, zihnen varlığı kabul edilen üstün güce veya güçlere karşı duyulan kalbi bağlılık ve teslimiyet duygusu ile bu kabulün gerektirdiği davranışların (ibadetler) ifasıdır” (Harman 2001: 3).

Dünya çapında milyonlarca insan, dünyadaki düşünme ve davranış biçimlerini şekillendiren dini bir kimliğe sahip olduğunu iddia etmektedir. Dünyadaki dinlerin sayısının tahminleri, din olarak tanımlanan olguya bağlı olarak büyük ölçüde değişiklik gösterir. Dünyanın birçok ülkesinde veya bölgesinde önemli bir varlığa sahip olan dinler; Baha’ım, Budizm, Hristiyanlık, Konfüçyüsçülük, Hinduizm, İslam, Jainizm, Yahudilik, Şinto, Sihizm, Taoizm ve Zerdüştlük olarak ifade edilebilir. Aynı zamanda önemli sayıda takipçisi olan, belirli ülkeler veya bölgelerle sınırlı veya resmi bir idari yapıya sahip olmayan başka pek çok din bulunmaktadır. Bunların dışında, yabancı sömürgecilerin veya yerleşimcilerin dinleriyle harmanlandıkça yeni biçimler üreten birçok yerli din de vardır. Büyük dinlerin birçoğunun dogma veya uygulamadaki değişikliklere bağlı kalan yüzlerce bölümü, dalı veya mezhebi vardır ve yeni dini biçimler sürekli gelişmektedir. Milyonlarca insan ise, resmi bir dine bağlı olmamakla birlikte, onları dünyaya bağlayan bir maneviyat duygusuna sahip olduklarını ifade etmektedirler (Fieldhouse 2017: xxi). Dini hayatın gelişmesinde hem sosyal çevre hem de yetiştirme çok önemlidir, ancak kapsama izin verildiğinde bireyler arasındaki farklılıklar çeşitli dini türleri ortaya çıkarır (Parrinder 1986: 9).

2.2. Gastronomi Kültürü ve Din İlişkisi

Gastronomi kavramı hem kişisel hem de toplumsal yönleri olan bir kültür unsurudur. İnsan yaşamının her alanında etkili olan din olgusu ise gastronomi kültürünün yüzyıllardır önemli bir parçası olarak kabul edilmektedir. Yiyecek ve içecekler ile ilgili kurallar, ritüeller, semboller, törenler, besin maddelerinin

hazırlanması, pişirilmesi, saklanması ve tüketilmesi ile ilgili süreçler ve uygulamalar vb. farklı dinlerin bünyesinde kendine özgü inanış ve uygulamalardan etkilenmektedir (Karaca vd. 2016: 573).

Beslenme olgusu insanların hayatta kalmaları için bir zorunluluktur. Bu yüzden farklı beslenme biçimlerini içeren yerleşik gastronomi kültürü aynı zamanda insanın tarihinin başladığı noktadır. “İlkel çağlardan itibaren insanların temel gıda tüketimlerinin içerikleri büyük oranda yaşadıkları coğrafya ve iklime bağlı olarak şekillense de bu tüketimlerin üzerinde kültür ve din etkisi de sürekli gelişim göstermiştir” (Közleme 2012: 1). Gastronomi kültürü kapsamında inanç sahiplerinin inandıkları dinin kuralları ve ritüelleri bağlamında uymaları gereken katı veya esnek kurallar vardır (Moira vd. 2018: 1). İnanç sahipleri, inandıkları dinin gerekleri doğrultusunda beslenme alışkanlıklarını bir kere oluşturduktan sonra, bu alışkanlıkların nesilden nesile aktarılması bir bakıma gastronomi kültürünün de oluşmasına katkı sağlamaktadır. Gastronomi kültürü ve din ilişkisi her dinin kendi kuralları ve ritüelleri arasında farklı anlamlar ifade etse de belirli yiyeceklerin kutsal bir değer taşıması, yasak olanın yasak, kutsal olanın kutsal olarak inananlar tarafından kabul edilmesi yerleşik bir kültürün oluşması anlamına gelmektedir (Öncel vd. 2016: 111). İnananlar, dinsel olarak yasaklanmış bir dizi beslenme yasağını sorgusuz sualsiz bir şekilde kabul ederek, açıklamaya veya gerekçeye ihtiyaç duymadan, inançlarını ve dini otoriteyi kabul ettiklerini alenen gösterirler. Dünyanın dört bir yanındaki din kardeşlerinin aynı yemek kurallarını ve ritüellerini, genellikle aynı zamanda takvim bayramlarında uyguladıklarını bilmek, kişinin bir inanç topluluğunun üyesi olarak kimliğini güçlendirir. Örneğin, İslami Ramazan orucunda dünyanın her yerinden Müslümanlar güne şafaktan önce sahur yemeği ile başlar ve gün batımı sonrası iftar yemeği ile oruçlarını bozarlar. Birlikte yeme ve içme eylemi, bir inanç topluluğu içindeki bağları güçlendiren bir dostluk ve karşılıklı yükümlülüğün sembolüdür. Gastronomi kültürü bir kapsayıcılık sınırı oluşturduğu gibi, aynı gıda kurallarını veya uygulamalarını paylaşmayanlardan da bir ayrılık sınırı çizer (Fieldhouse 2017: xxiii).

3. Çalışma Alanı

Gastronomi kültürü ve din etkileşimini farklı boyutlarıyla ele alan bu çalışma kapsamında, ilahi ve ilahi olmayan dinlerde gastronomi kültürü ile ilgili kavram ve uygulamaların ayrıntılı olarak değerlendirilmesi, benzerlik ve farklılıkların ortaya konulması amaçlanmıştır. Bu kısımda din ile ilgili yapılan pek çok farklı sınıflandırma arasından “dinin kendisi merkezli” sınıflandırma temel alınarak dinler “ilahi” ve “ilahi olmayan” dinler şeklinde iki farklı boyutta incelenmiş, gastronomi kültürü öğeleri ayrıntılı bir şekilde değerlendirilmiş, benzerlik ve farklılıkları ise değerlendirme başlığında tartışılmıştır. Bu çalışmada ilahi ve ilahi olmayan dinler sınıflandırmasında yer alan, özellikle bazı ülkelerdeki bütün dinlerden ziyade, o ülkede doğmuş ve oraya ait olan başlıca din ve/veya dinler ele alınmıştır. Böylece ele alınan dinlerdeki gastronomi kültürünün bozulmamış yapısının daha iyi yansıtılabileceği düşünülmüştür. Çalışma kapsamında herhangi bir alan araştırması gerçekleştirilmediği için etik kurul raporu alınmamıştır.

3.1. Gastronomi Kültürü ve İlahi Olmayan (Batıl) Dinler

İlahi olmayan dinler, vahye dayalı olmayan, insanlar tarafından kurulmuş olan dinlerdir. Bu dinler, insanların ve toplumların birbirleri arasındaki ilişkileri düzenlemek için ortaya koyulan birtakım kurallar ve inanç kaideleri ile var olmuştur.

3.1.1. İlkel dinlerde gastronomi kültürü

Tarih öncesi din hakkındaki bilgimiz, yetersiz ve belirsizdir. Tarih öncesi din ile ilgili tek kanıtlar arkeolojik ve herhangi bir eser veya alandan alınabilecek yorumların çeşitliliğidir. Tarih öncesi insanların kalıntıları, dini inançların bazı yönlerini ortaya koymaktadır. Ancak doğası gereği, fiziksel izler bırakamamış ve arkeologların binlerce yıl sonra ortaya çıkardıklarından çok daha fazlası olabilir. Tarih öncesi dönemlerde yaşamış pek çok insan, yüce bir tanrıya veya takdire inanmasına rağmen, çoğu kez tapınak inşa etmemiş ve somut hiçbir şey bırakmamış olabilirler. Bu aslında, bilinen dinlerin dışında çok daha karmaşık inanç ve ibadet sistemleri olabileceğini düşündürmektedir (Parinder 1986: 9).

İlkel kabileler, “yazısız ve doğal yaşayan küçük topluluklar” olarak tanımlanmaktadırlar. Geçimlerini ağırlıklı olarak avcılık, balıkçılık ve toplayıcılık gibi faaliyetlerle sağlamaktadırlar. Günümüzde varlığını sürdürmekte olan kabilelerin Afrika ve Brezilya gibi ülkelerde yaşadıkları bilinmektedir (Közleme 2012: 93). Afrika, çeşitli tarih, etnik köken, dil, inanç, tutum ve davranış yelpazesini yansıtan çok sayıda siyasi ve kültürel bölgeye ayrılmıştır. Genellikle geleneksel Afrika dinleri olarak adlandırılan çeşitli yerli ruhani sistemleri çoktur. Afrika’daki her etnik grup, karmaşık ve kendine özgü bir dizi dini inanç ve uygulama geliştirmiştir. Kıtadaki insan uygarlığının kökeninin Homo sapiens türünün ortaya çıktığına inanılan MÖ 200.000 gibi erken bir tarihte başladığı düşünülürse, Afrika yerli dinleri zamansız olarak ifade edilebilir (Rigs 2006: 1).

İlkel insanların beslenme serüvenlerinin ormandaki bitki ve meyve tüketimleri ile başladığını söylemek yanlış olmaz. Bu meyve ve sebzeler genellikle içgüdüsel olarak ya da hayvanlar tarafından tüketilenlerin takip edilmesi yoluyla tespit ediliyordu. Bu dönemde aslında insanların deneme ve yanılma yöntemi ile beslendikleri düşünülebilir. Tüketilen gıdalar yiyen kişileri hastalandırıp öldürüyorsa, zamanla bu meyve bitkilerin tüketilmesine son veriliyordu (Gürsoy 2014: 15). Bu dönemlerde dahi toplumlar arasında hangi yiyeceklerin tüketilip tüketilmeyeceği ile ilgili din faktörünün etkisi görülmektedir. İlkel dinlerde inanç sahipleri doğadaki her şeyin bilinçli ve ruhani bir etkiye sahip olduklarını düşünüyorlardı. İlkel dinlerde gıda ile din arasında kurulan en önemli ilişkinin “fetiş” olarak görülen yiyeceklerde görüldüğünü söylemek mümkündür. Fetiş terimi, ilkel toplumlarda, doğaüstü gücü ve etkisi olduğuna inanılan canlı ya da cansız varlık olarak ifade edilmektedir. İlkel dinlerde doğa üstü güçlere sahip olduğu için bir tabu olarak görülen, dolayısıyla bir anlamda günümüzdeki “haram” düşüncesiyle reddedilen bazı yiyecekler olduğu bilinmektedir (Önçel vd. 2016: 109). İlkel dinlerde doğada bulunan her şeyin ruhani bir değeri olduğuna inanılmaktadır. Bu, inanç sahiplerinin tükettikleri her yiyecek aslında ruhlarını da doyurduklarına inanmalarını sağlamaktadır. Aynı zamanda yiyeceklerin tanrılara sunulan adaklar olarak da önemli ruhani değerleri vardır. Tanrılara sunulan adaklar arasında hayvanların yanı sıra, her türlü meyve, içki ve bitkiler de yer almaktadır (Közleme 2012: 94).

3.1.2. Hint dinlerinde gastronomi kültürü

“Hinduizm, Budizm, Caynizm ve Sihizm, Hint alt kıtasında ortaya çıkan dini inançlardır” (Özcan 2016: 205). Hint alt kıtası halkları arasında en yaygın inanç olan *Hinduizm*, neredeyse dünya üzerinde 1 milyar insanın dinidir. Hindistan nüfusunun %80’i Hindu’dur (Kurt vd. 2019: 22). Hindular, yüce varlığı düşüncenin ve sözün ötesinde düşünür; o yüce bir güçtür, cinsiyetin ötesindedir. Hindu geleneğinin belirli bir yılı, hatta doğum yüzyılı yoktur (Rigs 2006: 301). Hindu’ların kutsal kitapları ilahi bilgi anlamına gelen Kutsal Vedalar’dır ve Rgveda, Samaveda, Yacurveda, Atharvaveda olarak dörde ayrılırlar (Beşirli 2011: 61-62).

Hinduizm’de beslenme ile ilgili kurallar, M.S. 1. yüzyılda derlendiği ifade edilen *Manu Kanunnamesi* ile belirlenmiştir. Bu kanunnamede dikkati çeken en önemli husus beslenme anlayışında toplumsal kast sisteminin varlığıdır. Bu doğrultuda, üst kastlar alt kastlardan sadece ham (doğal, kirlenmemiş) gıdalar alabilmekte; alt kast grupları ise herhangi bir gruptan istedikleri pişmiş yemekleri alabilmektedirler. Hinduizm’de bu hiyerarşik kast sisteminin tanrılar arasında da olduğuna inanılmaktadır. Tanrılara sunulan yiyecek ve içecek ritüellerinde kast sistemine göre hareket edilmektedir (Közleme 2012: 97-98). Kurban ritüeli Hinduizm dinin de önemli yer tutmaktadır. Tanrılara verilen kurbanlar onların isteklerinin giderilmesi ve arzularının doyurulmasının bir aracı olarak düşünülmektedir (Beşirli 2011: 61-62). Hinduizm’de fiziki ve ruhi gelişimi engelleyecek her türlü gıda yasaklanmıştır. Kötü beslenme alışkanlıklarının mental sağlığı bozarak, Tanrı ile olan iletişimi koparacağına inanılmaktadır (Önçel vd. 2016: 111).

Hindu yaşamının belki de en önemli alanlarından biri yemektir. Neyin tüketildiği, kimlerin tükettiği, yemeği kimlerin hazırladığı, ne zaman yapıldığı ne kadar yenildiği, kiminle yenildiği, yenirken hangi yöne bakıldığı vb. pek çok husus büyük ayrıntılarla ele alınmaktadır. Pek çok Batılının algısının aksine, çoğu Hindu vejetaryen değildir. Bir Hindu’nun vejetaryenliği uygulayıp uygulamadığı, belirli bir topluluk veya kasta üyeliği ile belirlenir. İnek Hinduizm’de “anne” olarak kabul edilir ve bu bakımdan kutsaldır. İnekler yer gök ve hava aleminin atası olarak görülmektedir. Bu nedenle, son iki bin yılda çoğu Hindu sığır eti tüketmeme eğilimindedir. Bunun yanında Hindular arasında domuz eti yememe alışkanlıkları da söz konusudur (Beşirli 2011: 61-62). Hindu dinine göre, başka bir canlıya verilen şiddet ya da acı size geri döner. Başka bir canlıya acı vermekten kaçınmak için, vejetaryenlik zorunlu olmasa da savunulur (Giorda vd. 2014: 8).

Hindu takviminde düzenli oruç tutma ve ziyafet dönemleri vardır ve bu dönemler her topluluk için farklılık gösterir. Birçok Vaishnava (Vişnu’nun takipçileri) tipik olarak ekadashi gününde (küçülen Ay’ın 11. günü) oruç tutmakta veya tahıldan kaçınmaktadır. Diğerleri, Navaratri gibi belirli festival sezonlarında oruç tutarlar. Bazı oruçlar özeldir, bir süre tahıl, pirinç, tuz vb. yemekten kaçınırlar. Erkekler ve kadınlar, atalarına ayin yaptıkları günlerde bazen yarım gün veya birkaç saat oruç tutarlar. Pek çok Hindu için sadece vejetaryen olmak yeterli değildir; diğer birçok maddi madde gibi gıdaların da üç özelliğe sahip olduğunu inanılmaktadır. Bunlar sattva (saflık); rajasa (tutku, enerji, hareket) ve tamasa (tembellik, sersemlik, dinlenme)’tır. Bu nedenle, bazı Hindu toplulukları, rajasa ve tamasa ağırlıklı olduğu söylendiği için soğan ve sarımsak yemekten kaçınırlar. Benzer nedenlerle birkaç sebze de yasaktır; örneğin, başkaları tarafından tadına bakılan yiyecekler ve artık yiyecekler ritüel olarak kirlenmiş kabul edilir ve bunlar da yasaktır. Pek çok tapınakta ritüel olarak yiyecekler tanrıya sunulur ve ardından tapanlara ilahi lütuf (prasada) olarak dağıtılır. Bir gün önce pişirilmiş yemeklerin yenmemesi, bir kişinin yemek yiyebileceği saatler (alacakaranlıkta yemek yememek gibi), günde kaç kez yemek yenilebileceği vb. kutsal metinlerde geçmektedir (Rigs 2006: 323-324).

Hindu dinine mensup olanların en temel ritüellerinden biri babalara veya atalara sunumlarını içeren Shradha seremonisidir. Shradha seremonisi, yaşayanların, tanrıların dünyasında yaşayan atalarını pirinç toprakları ve su sunularıyla beslediği, ataların ise yaşayan torunlarına refah ve soy sağladığı düşünülen bir ritüeldir (Parrinder 1986: 197).

Budizm ise; Hindistan’da Hinduizm’in politeist anlayışına, din adamlarının otoritesine ve kast sistemine bir tepki olarak M.Ö. 6. yüzyılda ortaya çıkmıştır. Bugün, 360 milyon Budist, 92 ülkede dünya nüfusunun neredeyse yüzde altısını oluşturmaktadır (Palmer 2004: 100). Buda Gautama Siddhartha, Budizm’in kurucusu olarak kabul edilir. Buda Gautama Siddhartha, M.Ö. 566 yılında, günümüz Nepal’inde Sakya halkının kralının oğlu olarak dünyaya gelmiştir. Buda, 35 yaşında, Mayıs ayının bir dolunay gecesi Nirvana’ya (uyanış, aydınlanma) ulaşmıştır. Buda asla Nirvana’yı açıklamamış, bunun esasen kelimelerin ve düşüncelerin ötesinde olduğunu söylemiştir (Palmer 2004: 100).

Budizm’de beslenme ile ilgili en önemli hususlar öldürmeme ve zarar vermeme ilkesi olarak ifade edilen “Ahimsa” (şiddetsizlik) ile açıklanabilir. Bugün hayvan olanın bir sonraki hayatında insan olacağına, insanın ise hayvan olarak can bulacağına inanılır. Bu nedenle hayvanın kanı dökülmemeli ve ona zarar verilmemelidir. Bu anlayıştan hareketle bazı Budistler vejetaryendir, olmayanlar ise, hayvanları Budist olmayanların kesmesi şartıyla yenilebileceklerini kabul ederler (Közleme 2012: 102). Budist Ahimsa ilkesi birçok Budist’in hayvan yemekten kaçınmasına yol açar (Waldstein 2018: 6). Tibetli Budistlerin çoğu et yer, ancak çoğu balıktan kaçınır. Ritüel yiyecekler arasında dre-see (pirinçten yapılan bir yemek), esmer şeker, kuru üzüm ve drama adı verilen kök, arpa unu, tereyağı ve esmer şekerden yapılan bir hamur kekleri bulunur. Ayın kullanımlarının yanı sıra tereyağı yeni yıl şenliklerinde sunulan içecek içeren bardakların kenarlarına sürülür (Rigs 2006: 98).

Budist geleneğinde çok sayıda özel gün vardır. Bu günlerden bazıları önemli doğum günlerini (Buda’nın veya bodhisattvaların) kutlarken, diğerleri manastır dünyasındaki önemli olaylarla ilgilidir. Tipik olarak bir festival gününde, yerel tapınak veya manastıra gidip keşişlere yemek ikram edilir. Ayrıca fakirlere yiyecek dağıtma ve keşişlere yiyecek, cüppe ve para yardımları yapma da yaygın geleneklerdir. Theravada’nın hüküm sürdüğü ülkelerde (Tayland, Myanmar [Burma], Sri Lanka, Kamboçya ve Laos), *Budist Yeni Yılı*, Nisan ayındaki ilk dolunay gününden itibaren üç gün boyunca kutlanır. Ağırıklı olarak Mahayana ülkelerinde (Çin, Japonya, Kore ve Tibet) Yeni Yıl, ülkeden ülkeye değişiklik gösterse de Ocak ayının ilk dolunay gününde başlar. *Vesak* (Buda’nın doğum günü), tüm geleneğin aynı gün meydana getirdiği Buda’nın doğumunu, aydınlanmasını ve ölümünü kutladığı için yılın en önemli Budist festivalidir. *Vesak*, Mayıs ayının ilk dolunay gününde gerçekleşir. Sekizinci ayın dolunay gününde (yaklaşık Temmuz), *Asalha Puja Vesak* gerçekleşir. Bu bayram, Sarnath’taki Geyik Parkı’nda Buda’nın ilk öğretisi olan “Dharma Çarkının Dönüşü”nü anmaktadır. *Uposatha* (veya *Poya*) *Günleri*, Theravada ülkelerinde gözlemlenen yeni ay, dolunay ve çeyrek ayların olduğu dört aylık kutsal günlerdir (Rigs 2006: 65-66).

3.1.3. Çin dinlerinde gastronomi kültürü

Çin dinlerinin en eski ve en büyüğü *Konfüçyanizm*’dir. M.Ö. 6. yüzyılda Çin’de ortaya çıkan Konfüçyanizm 1912 yılına kadar Çin’in resmi dini olmuştur (Kurt vd. 2019: 23). Konfüçyanizm terimi, bu dini geleneğin en saygı duyulan bilgisi olan Master Kong’un (M.Ö. 551-479) geleneksel adı olan Konfüçyüs’ten türetilmiştir. Konfüçyanizm’de kutsal yazılar ve ilgili gelenekler genel olarak yemek yeme hakkında çok şey içermesine rağmen, beslenme kısıtlamaları veya yasak yiyecekler hakkında bilgi içermemektedir. Bu kaynaklar, özellikle ritüel ile ilgili olan yiyecek uygulamaları, iyi sofrada, mevsimlik törenler ve yemek sunumunda sosyal hiyerarşi hakkında farkındalığı kapsamaktadır. Örneğin, *Ayinler Kitabı*’nda şu emirler yer almaktadır: “Yemek yerken gürültü yapmayın”; “darı püresi için yemek çubukları kullanmayın”; “çorba yutmayın” ve “bir misafir çeşni isterse (hakarete uğramış) ev sahibi daha iyi bir yemek yapamadığı için özür dilemelidir”. Konfüçyüsçü ritüel metinlerindeki mevsimsel kutlamalar ile ilgili yazılar, yılın belirli bir zamanıyla uyumlu olacak şekilde ne yenmesi gerektiği hakkında bilgi içermektedir. Örneğin, *Ayinler Kitabı*’nın “Aylık Nizamlar” bölümü, bir hükümdarın bahar yemekleri için buğday ve koyun eti; yaz yemekleri için fasulye ve kümes hayvanı; sonbahar yemekleri için kenevir tohumları ve köpek eti ve kış yemekleri için darı ve domuz eti yemesini hükmeder (Rigs 2006: 291).

Konfüçyanizm “aktivist” bir felsefedir. Yönetim ve sosyal ahlakla ilgilenmiştir, başka bir ifadeyle dünyevidir. Şehirlerde bu felsefi dinin etkileri yaygın iken, Çin’in kırsal kesiminde oldukça farklı türden felsefi faaliyetler yapılmaktaydı. Öz farkındalık ve kendini yetiştirme kırsal kesimde yaşayanların temel amaçları idi. Buna Tao diyorlardı ve sonunda Çin dini yaşamının mistik olarak düşünebileceğimiz yönü olan *Taoizm* dinine ilham verdiler (Parrinder 1986: 327). Taoizm, M.Ö. 6. yüzyılda Çin topraklarında ortaya çıkmış ve Çinlilere özgü bir dindir. “Büyük çoğunluğu Çin’de olmak üzere, Tayvan, Hong Kong, Kore, Japonya ve Vietnam gibi Asya

ülkelerinde yaklaşık 20 milyon Taoist yaşamaktadır” (Kurt vd. 2019: 23). Kökleri Çin Şamanizm’inde ve felsefesinde çok eskilere dayanır ve adı, “yol, doğanın özü” anlamına gelen Çince kelime olan Tao’dan gelir (Palmer 2004: 199). Taoizm’in temel felsefesi, hayat biçimi ve olayların tabii akışını önlemeye çalışmama ilkesidir. Lau-Tzu (Lao-Tse) Taoizm’in kurucusu olarak kabul edilir. Bu dinin kutsal kitabı ise “Tao Te King”dir (Öskan 1997: 392). Tüm Taoculardan tek tip beslenme uygulamaları beklenmez. Tarihsel olarak, çoğu Taocu, kişinin kendini iyileştirmeyi engelleyen gıdalardan kaçınması ve ruhsal uygulamaya daha elverişli yiyecekleri tercih etmesi gerektiğini kabul etmektedir. Budist etkisi altında bazı Taocular etten ve soğan gibi diğer “uyarıcı” gıdalardan kaçınmışlardır. Genellikle, Taocular pirinç ve sebzeleri sağlıklı olarak düşündüklerinden, kullanma eğilimindedirler (Rigs 2006: 540). Taoizm, tabiat odaklı bir anlayışa sahiptir ve bu anlayış beslenme ile ilgili kurallara da yansımaktadır. Ruh dinginliği sağlaması ve uzun yaşam için yiyecekler ile ilgili belli birtakım uygulamalar söz konusudur. Bunlar bazen oruç tutmak, bazen de bol bol yiyip içmek vb. olabilmektedir (Közleme 2012: 105). Çinliler özellikle eti çok kaynatmayarak ve pişirmeyerek “nesnenin özüne saygı” duyduklarını göstermeye çalışırlar. Benzer şekilde bıçak kullanımını da yemeğe karşı bir saygısızlık, günah olarak görmektedirler (Önçel vd. 2016: 109).

3.1.4. Japon dinlerinde gastronomi kültürü

Japonya’nın milli dini *Şintoizm*’dir. Şinto terimi, Japon takımadalarında kami adı verilen yerel tanrılara ibadet anlamına gelir. “Şinto” kelimenin tam anlamıyla “kaminin yolu” anlamına gelir. Bu Japon dininin tarihsel kökenini saptamak zordur. Kurucusu yoktur, bu nedenle başlangıcı bir bireyle bağlantılı olamaz (Rigs 2006: 475). Kami kelimesi, sıklıkla “tanrı” olarak tercüme edilmesine rağmen, bu açıklama kavramı tam olarak karşılamamaktadır. Hayvanlara, kuşlara ve bitkilere; denizlere ve dağlara, doğal olaylara; fırtınaya, rüzgâra ve vadide veya koruda hayranlık uyandıran yankıya; klan atalarına veya savaşçılara da vb. kami denilebilmektedir (Parrinder 1986: 355). Şintoizm’in inanları için katı beslenme yasaları yoktur. Japonların çoğu vejetaryen değildir ve balık, kümes hayvanı ve et tüketirler. Bununla birlikte, bazı durumlarda, bir kişi, belirli bir kamiyi rahatsız ettiğine inanılan belirli yiyecekleri tüketmekten kaçınabilir. Daha yaygın olarak, özel beslenme uygulamaları, belirli yiyeceklerin festivaller sırasında sunulmasını içerir. Örneğin, dolunay sembolize eden dövülmüş pirinç kekleri (mochi), yıl boyunca ritüellerde sıklıkla kullanılsa da genellikle Yeni Yıl tatilinde yapılır ve tüketilir. Pirinç şarabı (sake), tapınaklarda yapılan tüm sunumların ayrılmaz bir parçasıdır. Kami’ye ritüel olarak sunulduktan sonra ritüeldeki katılımcılara servis edilir. Sake ayrıca düğünlerde, festivallerde ve diğer ritüel olaylarda tüketilirken, şişeler veya sake fiçileri genellikle tapınaklarda sunulur (Rigs 2006: 491). Şintoizm’de ölümlerin kendilerine ikram yapıldığı, mezarın üzerine yiyecek-içecek, eşya vb. konulduğu sürece mutlu olduklarına inanılır. Şinto ibadetinin dört unsurundan biri olan ilahlara sunular arasında pişmiş ve pişmemiş yiyecekler yer alır. Pirinç, balık, deniz yosunu, sebze, tahıl, meyve ve kekler bunlar arasındadır (Beşirli 2011: 64).

3.2. İlahi (Hak) Dinler ve Gastronomi Kültürü

İlahi dinler, Yahudilik, Hristiyanlık ve İslamiyet’ten oluşan ve cennetten gönderilen bir kitabı olan dinlerin genel adıdır (Hitapoğlu vd. 2014: 21). İlahi olmayan dinlerde olduğu gibi, ilahi dinlerin (Yahudilik, Hristiyanlık ve İslam) beslenme anlayışında da önemli farklılıklar bulunmaktadır.

3.2.1. Yahudilik/Musevilik ve gastronomi kültürü

Yahudilik, M.Ö. 13. yüzyılda, bugün Irak’ın bir parçası olan Mezopotamya’da başlamıştır. Kutsal kitap verilen ilahi dinlerin ilki Yahudiliktir. Günümüzde dünya üzerinde 20 milyon civarında Yahudi yaşamaktadır (Kurt vd. 2019: 22). Yahudilik, Tanrı’nın tek, dünyanın ve içindeki her şeyin yaratıcısı olduğunu onaylayan tek tanrılı bir inançtır. Tanrı aynı zamanda dünyanın üstünde ve ötesinde bir varlıktır ve bu nedenle maddi bir formdan yoksundur.

Geleneksel Yahudilik, izin verilen ve yasaklanan yiyecekleri yöneten ayrıntılı bir kod geliştirmiştir. Örneğin, ot yiyen, “çatal ve yarık tırnaklı olan ve geviş getiren” hayvanlara izin verilir; bu nedenle kişi domuz eti tüketmemelidir, çünkü domuz geviş getirmez. Benzer şekilde, sadece pullu ve yüzgeçli balıklar yenebilir; buna göre karides ve ıstakoz tüketime uygun değildir. Et ve süt ürünlerinin ayrılmasını düzenleyen kurallar vardır, diğer yasalar ise belirli etlerin nasıl kesileceğini, hazırlanacağını ve pişirileceğini belirler. Bu düzenlemeler, İbranice kaşerden topluca “kasruth” (koşer) olarak bilinir, “uyum” anlamına gelir (Rigs 2006: 448). Koşer yeme yasaları Yahudi yaşamının ve kimliğinin önemli bir parçasıdır. İncil’de sıralanan emirler (kan yememe, anne sütü ile yemek pişirmeme, kabuklu deniz ürünleri tüketmeme, yırtıcı kuşları yememe, sadece geviş getiren yarık toynaklı hayvanlardan et yeme gibi) hahamlar tarafından daha da geliştirilmiştir. Hayvan kesiminde, hayvanın ıstırabını en aza indirirken maksimum miktarda kanı çıkaran bir kesim yöntemi olan

keskin bir bıçakla boynun arterlerini kesme tekniğini kullanmaktadırlar (Palmer 2004: 183). Musevilikteki helal olan bir hayvan, Yahudi olmayan biri tarafından usulüne uygun kesilse bile yenmez (Gürsoy 2014: 60). Kaşerut kurallarına göre Yahudilerin alkollü içecek tüketmeleri serbesttir (Gündüz vd. 2018: 118). Tevrat'ta, süt ile aynı anda et yemek yasaklanmıştır. Bu yasak sadece gıda tüketimine değil, aynı zamanda süt ve kümes hayvanlarının pişirilebileceği mutfak araçlarının, tencere ve tavaların, yenildikleri bulaşıkların ayrılması gerekliliğini de içerir. Yahudiler süt içtikten saatler sonra et yiyebilirler (Giorda vd. 2014: 6).

Yahudi kültüründe gastronomi alanı ile ilgili olan dini günler, etkinlik ve ritüeller ise şunlardır (Gürsoy 2013: 27; Neel vd. 2012: 75; Közleme 2012: 120; Kurt vd. 2019: 56; Palmer 2004: 185; Parrinder 1986: 408-409; Rigs 2006: 446);

- **Fısıh (Pesah) Bayramı:** Fısıh (Pesah), Nisan'ın 15'inde başlayan 8 günlük bir festivaldir, ilk iki ve son iki gün bayram günleridir. Başlangıçta arpa hasadının gelişini işaret eden ve bir bahar şenliği olarak kutlanan bu bayramın asıl amacı, İsrailoğullarının esaretten özgürlüğe geçtiği Mısır'dan çıkışı ve bir anlamda yeniden doğuşu kutlamaktır. Fısıh Bayramı'nın diğer adı ise "Hamursuz Bayramı"dır. Bayram öncesinde tüm mayalı ürünler evden çıkarılır ve hafta boyunca tüketilmez. Bu İsrailoğullarının Mısır'ı hazırladıkları hamurun kabarmaya zamanları kalmayacak kadar aceleyle terk ettiklerini hatırlatır. Fısıh Bayramı'ndan iki gün önce Yahudilere tatilin önemini hatırlatmak için mayasız ekme (Matzah) tüketildiği özel bir aile yemeği olan *Sèder* yapılmaktadır.
- **Şavout (Shavuot) Bayramı:** Haftalar bayramı olarak da isimlendirilir. Fısıh Bayramı'nın ikinci gününden 7 hafta sonra, Sivan'ın altıncı gününde başlayan 2 günlük bir bayramdır. Şavout aslında buğday hasadının bir kutlaması olarak bilinse de günümüzde Sina Dağı'nda Tevrat'ın Hz. Musa'ya vahyinin yıldönümü olarak görülmektedir.
- **Roş Aşana Sofrası:** Kelimenin tam anlamıyla "yılın başı" olan tatil, kişinin kişisel pişmanlığını yargılayan Tanrı'nın önünde durduğu Yargı Günü (Yom Ha-Din) olarak da bilinir. Tanrı'nın hükmü 10 gün sonra, Kefaret Günü olan Yom Kippur'da dağıtılır. Roş Aşana, ilahi yaratılışın şenlikli bir kutlaması ve aynı zamanda kişinin günahlarının ciddi bir hesaplaşmasıdır. Roş Aşana ile Yom Kippur arasındaki dönem, Huşu Günleri olarak bilinir ve Yom Kippur'u işaret eden oruç ve yoğun pişmanlık ve kefaretle ifade edilen sonuçlanan pişmanlık duasına adanmıştır. Yahudiler'in yargılandığı Yahudi yılının en kutsal gününde, Yahudiler günahlarından dolayı affedilmek ve Tanrı'yla barışmak için dua ederler. Diğer bir gelenek de ekmeğin üzerine tuz serpmek yerine onu bala batırarak yemektir. Bunun anlamı yeni yılın bal kadar tatlı geçmesini dilemektir.
- **Sebt (Sabbath) Günü:** Sebt (dinlenme), Tanrı'nın örneğini izleyerek hiçbir yaratıcı çalışmanın yapılmadığı bir gündür. Bu, dua etmek, şarkı söylemek, yürümek, yemek yemek, ders çalışmak ve eğlenmek için zaman anlamına gelmektedir. Bugün bir Yahudi için haftanın tacıdır; kutsama ve mutluluk dolu bir gündür. Sebt günü en iyi kıyafetler giyilir ve özellikle iyi yemekler yenir. Yahudiler bugün için özel yiyecekler hazırlarlar, ancak Sebt boyunca yemek pişirme yasak olduğu için yemeğin bütün hazırlıkları Sebt başlamadan önce tamamlanmış olmalıdır.
- **Sukot (Sukkoth):** Barakaların (Çadırların) Festivali olarak da isimlendirilir. Tişri'nin on beşinde başlayan 9 günlük bir festivaldir. Fısıh Bayramı'nda olduğu gibi ilk iki ve son iki gün bayram günleridir. Özellikle meyvelerin sonbaharda hasadının kutlanması amacıyla yapılır ve ek olarak, vahşi doğada yaşayan İbranilerin güvensiz yerleşim yerlerinde yaptıkları gibi yaşayarak Tanrı'nın lütfuna bağlılıklarının bir anısıdır. Festival, evde çoğunlukla yıldızları görebilmek için çatısı olan geçici bir yapı olan bir sukkah inşa edilerek izlenir.

3.2.2. Hristiyanlık ve gastronomi kültürü

M.S. 1. yüzyılda Filistin'de ortaya çıkmıştır. Hristiyanlık, Hz. İsa aracılığıyla dünyaya açıklanan, tek tanrıya tapınmaya odaklanan bir yaşam biçimidir (Parrinder 1986: 420). "Hristiyanlık, günümüzde yaşayan dinlerin nüfus bakımından en büyük olanıdır. Günümüzde Hristiyanlar yaklaşık 2,2 milyar nüfusa sahiptir" (Kurt vd. 2019: 59, 22).

Yeni Ahit, Hz. İsa'nın "tüm yiyecekleri temiz ilan ettiğini" belirtir ve "Tanrı'nın yarattığı her şey iyidir ve hiçbir şey reddedilemez" diye ekler. Hz. İsa'nın bazı ilk takipçileri Yahudi beslenme kanunlarını takip etmeye

devam etse de Yahudi olmayan Hristiyanlık büyüdükçe uygulamalar zamanla sona ermiştir. Oruç, Hristiyanlık için farklı beslenme uygulamalarını ifade etmektedir. Her türlü yiyecek ve içecekten kaçınmayı (mutlak bir oruç), tüm yiyecekleri bırakmayı ama sıvıları bırakmamayı veya belirli yiyecek veya içecek türlerinden (örneğin, et) kaçınmayı içerebilir. İlk Hristiyanların Çarşamba ve Cuma günleri oruç tuttuğu bilinmektedir (Rigs 2006: 123).

Erken dönem Hristiyanları kendi dini ya da kültürel yapılarına uygun olarak yasaklanmış yeme ve içme davranışlarını kendileri oluşturmuşlardır. Çeşitli erken Hristiyanlık belgelerine göre, Hz. İsa'yı örnek alan Hristiyanların etten kaçınmayı seçtikleri ve vejeteryen yeme tarzının manevi yaşamlarının merkezi olduğunu savunmaktadır (Schorsch 2018: 72). Hristiyanlıkta, halkın ve ruhban sınıfın yemek kültürünü ve ritüellerini belirleyen bir sistemin olduğu görülmektedir. Kilise tarafından mukaddes kabul edilen günlerde sadece bir öğün yemek yenmesine izin verilmiş, et ve hayvan ürünleri yenmesi yasaklanmıştır (Önçel vd. 2016: 111). Hz. İsa insanları dine davet ederken ekmek metaforunu kullanmayı yararlı görmüştür. Zeytinyağı, şarap ve ekmek Hristiyanlık için kutsal üçleme konumundadır (Beşirli 2011: 71). Hristiyanlık kültüründe gastronomi alanı ile ilgili olan özel günler, etkinlik ve ritüeller ise aşağıdaki gibi örneklendirilebilir (Gürsoy 2014: 62; Gürsoy 2013: 26; Beşirli 2011: 92; Kurt vd. 2019: 67; Yitik 2013: 171; Palmer 2004: 122):

- **Noel:** Hristiyanlıkta kutlanan bayramların belki de en önemlisi, Hz. İsa'nın doğuşunun hatırasına kutlanan Noel olarak kabul edilmektedir. Bu bayram farklı Hristiyanlık mezheplerinde farklı tarihlerde kutlanmasına rağmen genel olarak her yıl 25 Aralık tarihinde kutlanmaktadır. Bazı Ortodoks kiliseleri bunu 6 veya 7 Ocak'ta kutlar (farkın nedeni takvim sistemindeki değişikliklerdir). Birçok ülkede 25 Aralık öğleden sonrası tüm aile fertlerinin bir araya geldiği Noel yemeği hazırlanır ve aile fertleri masa etrafında bir araya gelirler. Noel yemeği ülkeden ülkeye farklılık gösterse de en yaygın menü kızarmış hindi ve sosistir.
- **Paskalya (Easter):** Paskalya Noel'den daha büyük bir Hristiyan bayramıdır. Hristiyanların temel inancının (Hz. İsa'nın öldüğü ve yeniden dirildiği) kutlandığı zamandır. Ölümünden sonra dirilişin sembolü olarak renkli yumurtaların saklanması, çocukların bulunduğu bir etkinlik yapılıdır. Paskalya öncesinde Hristiyanlar perhiz yapmaktadırlar (bazı Hristiyanlar 7 hafta, bazıları ise 7 gün). Yaptıkları bu perhizde hayvansal besinler yemezler. Paskalya'dan önceki perşembe gecesi Hz. İsa'nın son yemeği anısına mutlaka mercimek sofralarında yer alır, bilindiği gibi Hz. İsa'nın son yemeği mercimek olmuştur.
- **Lent:** Paskalya öncesinde bugüne hazırlık olarak bilinen 40 günlük dua ve oruç günlerine Lent denir. Bazı Ortodoks kiliselerinde Lent, Büyük Oruç olarak adlandırılır ve her mezhepten birçok Hristiyan kendilerini Paskalya'nın yaklaşan olaylarına hazırlar. Bazı kiliseler Perhiz sırasında resimleri veya simgeleri kaldırır veya üzerini örter ve binayı çiçeklerle süslemez; diğer kiliseler evlilik yapmaz.
- **Evharist:** Hristiyanlar bunu Hz. İsa'nın son yemeği hatırasına kutlarlar. Komünyon¹ ve Ekmek-Şarap ayini şeklinde de isimlendirilen Evharist, Hz. İsa'nın havarileriyle yediği son akşam yemeğinde ekmek için "bu benim etim", şarap için de "bu benim kanım" demesi ile başlayan bir ayindir.

3.2.3. İslam dini ve gastronomi kültürü

İslam dini, 610-632 yılları arasında Orta Arabistan'da Muhammed olarak tanınan Muhammed ibn Abdullah'a vahyedildi. Hz. Muhammed, yeni bir din kurduğunu düşünmüyordu, daha çok Hristiyanlar ve Yahudiler tarafından zaten sahip olunan bir inanç olan tek Tanrı inancını Araplara getirmişti. Kuran'ın vahiyleri, çok tanrılı bir toplumun ortasında unutulmuş geçmişe, ilk tektanrı İbrahim'in inancına bir dönüş olarak görülüyordu. Müslümanlar, İbranice kutsal yazılarda (Tevrat) olduğu gibi, Tanrı'nın önce Hz. Musa'ya, sonra Hz. İsa'ya (İncillere) ve son olarak Hz. Muhammed'e (Kuran) vahiy gönderdiğine inanmaktadırlar (Rigs 2006: 349).

¹ Âyin, ekmeğin ve şarabın kutsanmasını ve dağıtılmasını içerir. Âyin için kullanılan diğer terimler Rabbin Sofrası ve Komünyon'dur. Rabbin Sofrası (cena domini) kalıbı Pavlus'un Korintlilere Mektubu'nda (11:23-26) geçer, Ersin, Şebnem (2019).

“Müslümanlar, günümüzde başta Ortadoğu olmak üzere, Afrika’da, Asya’da, Avrupa’nın bazı kesimlerinde ve dünyanın değişik bölgelerinde yaşamaktadır. Müslümanlar günümüzde yaklaşık olarak 1,5 milyar nüfusa sahiptir” (Kurt vd. 2019: 22).

Müslümanların dinsel olarak uygun bir şekilde (helal) kesilen eti yemeleri bir zorunluluktur. Kuran domuz etini kesinlikle yasaklamaktadır. Müslümanlar tarafından alkol satışı, satın alınması ve tüketilmesi İslam hukuku tarafından yasaklanmıştır, ancak nadir durumlarda tıbbi amaçlar için izin verilmektedir (Rigs 2006: 372). Kuran’a göre İslamiyet’te domuz ve domuz eti; aslanlar, kaplanlar, köpekler, kediler ve yırtıcı kuşlar gibi etçil hayvanların etleri kesinlikle yasaktır. Sığır, koyun, keçi, kuzu, manda ve deve gibi bölünmüş toynaklı hayvanların etine izin verilir; tavuk ve hindi gibi yiyecekleri tutmak için pençelerini kullanmayan kuşlar tüketilebilir. İzin verilen hayvanlardan yumurta ve süt tüketilebilir. Her tür et tüketimi, öngörülen kesim yöntemine göre gerçekleştirilmelidir (hayvan kesimden önce sersemletilemez, boğazın hızlı ve tam kanamaya neden olacak şekilde kesilmesi ve mümkün olan en hızlı ölüm sağlanmalıdır) (Giorda vd. 2014: 7). İslam dininde gastronomi kültürü ile ilgili olan özel günler, etkinlik ve ritüeller ise aşağıdaki gibi örneklendirilebilir (Gürsoy 2013: 25; Gürsoy 2014: 109; Beşirli 2011: 71; Rippin 2005: 112-113; Parrinder 1986: 504; Rigs 2006: 362):

- **Aşure:** Aşura (Aşure), İbranice köklü Arapça bir kelimedir. Her yıl Hicri takvime göre ilk ay olan Muharrem ayının 10. günü dağıtılan aşurenin, bu topraklarda yaşayan tüm inançlarda yeri vardır. Aleviler, Muharrem ayının başından itibaren oruç tutup 10. gün aşure dağıtırlar. Oruç, Hz. Hüseyin’in Muharrem ayının 10. günü Kербela’da şehit edilmesinin yasıdır. Sünniler yas tutmazlar ama 10. gün aşure dağıtımını ritüeline katılırlar.
- **Ramazana Ayı ve Oruç:** İslam’ın beş şartından biri, Kuran’ın ilk vahyinin Hz. Muhammed’e geldiği ay olan Ramazana orucudur. Bu 1 ay süren dönemde oruçlu Müslümanlar gün doğumundan gün batımına kadar yiyecek, içecek ve cinsel aktiviteden uzak dururlar. Hasta, hamile ya da yaşlılar oruç tutmaktan muaftır. Yolculuktaki Müslümanlar orucu erteleyebilir ve başka bir zaman telafi edebilir. Ramazana ayının sonuna doğru 27. günde Müslümanlar, Hz. Muhammed’in Tanrı’nın ilk vahiylerini aldığı Kadir Gecesi’ni anırlar. Bu ayda beslenme ile ilgili ritüeller yoğun bir şekilde görülmektedir. Oruç tutmaya başlama vaktini ifade eden imsak vaktine kadar olan yemek yeme dönemini ifade eden sahur vaktinde ve oruçların gün içinde sonlandırıldığı akşam ezanı vaktini ifade eden iftar vaktinde gerçekleştirilen toplu yemekler ve bu aya ait tatlılar Ramazana sofralarını diğer günlerdeki yemeklerden farklı kılmaktadır. Peygamberin uygulamasından sonra Müslümanlar adet olarak birkaç hurma tüketerek orucu bozarlar.
- **Ramazana ve Kurban Bayramı:** Müslümanlar iki büyük bayramı kutlarlar. Bunlardan birincisi Ramazana ayının bitişini kutlayan Ramazana Bayramı, ikincisi ise iki buçuk ay sonra gerçekleşen Kurban Bayramı’dır. Kurban Bayramı, Mekke’ye yapılan hac yolculuğunun sonunu işaret etmekte ve Tanrı’nın İbrahim’e oğlu İsmail’i kurban etmesini emrederek imtihanını anmaktadır. Sevinç, dua ve sosyal ziyaretler için bir zaman olan iki bayram, sosyal bir kutlamanın yanı sıra dini bir zorunluluğu temsil eder. Her ikisi de akraba ve arkadaşları ziyaret etmek, hediyeler vermek ve yılın sadece bu zamanlarında servis edilen özel tatlıların ve yiyeceklerin tadını çıkarmak için birer fırsattır. Müslümanlar ayrıca, Peygamber Hz. Muhammed’in doğum günü dâhil diğer dini bayramları da kutlarlar.

4. Değerlendirme ve Sonuç

Beslenme kültürel bir unsur olarak toplumsal bir kimlik yaratmaktadır. Zaman içerisinde şekillenen, bireylere aidiyet duygusu yaşatan ve onlar için bir kimlik olarak işlev gören, nesiller arasında paylaşılan beslenmeye özgü davranış kalıpları “gastronomi kültürü” olarak ifade edilebilir. Gastronomi kültürü ortak beslenme gelenekleri, uygulamaları, ritüelleri vb. içeren çok boyutlu bir yapıdır. Tüm kültürel grupların yiyeceklerle ilgili açık kuralları vardır ve bunlar, hangi yiyeceklerin yenilebileceği, hangi yiyeceklerin tabu olduğu, ritüel ve bayramlarda hangi belirli yiyeceklerin tüketileceği, hangi tür yiyecek kombinasyonlarının kabul edilebilir olduğu, yiyeceklerin nasıl hazırlanması gerektiğini vb. fikirleri içermektedir. Bir toplumun gastronomi kültürü ile ilgili araştırmalara “din” unsurunu eklediğimiz zaman, insanların neyi, nasıl yedikleri ile ilgili nedenler daha da karmaşık hale gelmektedir. Din açısından bakıldığında, gastronomi kültürü aynı zamanda insan

ilişkilerini ve dünya anlayışını şekillendiren ve ilah ile insan etkileşimlerinin merkezinde yer alan kültürel ve ruhsal açıdan güçlü bir unsurdur.

Gastronomi kültürü ve din etkileşimini farklı boyutlarıyla ele almayı amaçlayan bu çalışmada üç araştırma sorusu cevaplandırılmaya çalışılmıştır. Din unsurunun gastronomi kültürü üzerindeki etkisinin neden bu kadar önemli olduğu; ilkel çağlardan günümüze kadar gastronomi ve kültür etkileşiminin nasıl geliştiği ve farklı dinlerde gastronomi kültürü açısından bezir ve farklı uygulamalarının neler olduğu bu soruların çerçevesini oluşturmaktadır. Bu çalışmada ele alınan din sınıflandırmalarında, bazı ülkelerdeki bütün dinlerden ziyade, özellikle o ülkede doğmuş ve oraya ait olan başlıca din ve/veya dinler değerlendirilmeye alınmıştır.

Dinin gastronomi kültürü üzerindeki tesirinin neden bu kadar etkili olduğu düşünüldüğünde; aslında din ve gastronomi kültürünün yollarının kesiştiği sayısız unsur olduğu söylenebilir. Hangi dine inanırlarsa inansınlar bireylerin inandıkları dinin gereği olarak uymaları gereken beslenme kuralları ve ritüelleri gastronomi kültürünün en önemli belirleyicileridir. İnançları doğrultusunda beslenme alışkanlıklarını oluşturan toplumlar, bu alışkanlıkları kültürel bir öge olarak kendilerinden sonra gelen nesillere aktaracaklardır. Gastronomi kültürü ve din ilişkisi her dinin kuralları ile şekillenmesine rağmen; bazı yiyeceklerin kutsal değer taşıması, bazılarının yasak olması, beslenme ritüelleri vb. pek çok dinde benzerlik göstermektedir. Gastronomi kültürü ile şekillenen beslenme alışkanlıkları aynı zamanda inananların o dinin inançlarını ve otoritesini sorgusuz sualsiz kabul ettiklerinin de bir göstergesidir.

İlkel çağlardan günümüze kadar gastronomi kültürü ve din etkileşiminin gelişimine bakıldığında; inanç sahiplerinin inandıkları dinin kuralları ve ritüelleri bağlamında geliştirdikleri beslenme uygulamaları ön plana çıkmaktadır. Örneğin, dini kurallar genellikle bazı gıda kategorilerini tüketim dışında bırakmakta, bazı gıdalara sembolik anlamlar yüklemekte, bazı ritüelleri vb. zorunlu kılmaktadır. Bu uygulamaların kültürel bir unsur olarak benimsenmesi, nesillerden nesillere aktarılması vb. gastronomi kültürünün din bağlamında da şekillendiğinin en temel göstergelerinden biridir. Tek bir dinde bile hem inançlar hem de uygulama, farklı ülkelerdeki veya bölgelerdeki inanç toplulukları arasında ve hatta bir aile veya bireysel düzeyde farklılık gösterebilir. Bu da gastronomi kültürü ve din etkileşimini coğrafya, ekonomi ve diğer kültürel normlarla inceleme gerekliliğini doğurmaktadır.

İlahi olmayan ve ilahi dinlerde gastronomi kültürü açısından benzerlikler ve farklılıklar neler olduğuna yönelik araştırma sorusunu araştırmaya dahil edilen dinler kapsamında özetlemek daha anlaşılır olabilecektir. İnanç sahiplerinin gastronomi kültürlerinde etkisi olan dini uygulamaları farklı maddeler halinde sınıflandırmak mümkündür:

- **Kutsal metinler:** Yahudilik'te Tevrat, İslamiyet'te Kur'an, Hristiyanlık'ta İncil, Hinduizm'in en eski ve kutsal kitapları Kutsal Vedalar, Konfüçyanizm'de Ayinler Kitabı vb. yenmesi helal ve haram olan gıdaları içeren açıklamaları içermektedir. Beslenme ile ilgili kutsal metinler hem Yahudilikte hem de İslam'da görülen domuz eti yasağında olduğu gibi uyulması gereken beslenme yasakları, kuralları veya inanç sahibine belirli bir yöne işaret eden ancak kesinlikle zorunluluk gerektirmeden rehberlik şeklinde de olabilir. Bunun bir örneği, Hinduizm'in vejeteryanlığı teşvikidir. Bu yasalar veya rehberlik, genellikle otoriter olarak kabul edilen kutsal metinlerden kaynaklanmaktadır. Yahudilik, Hristiyanlık ve İslam ilahi dinler olarak birbirlerine benzer mesajlara sahip olmalarına rağmen hem ibadet hem de gastronomi kuralları açısından farklılıklar göstermektedirler. Örneğin; domuz eti Yahudilik'te ve İslamiyet'te haram iken; Hristiyanlar tarafından dini bir kısıtlama bulunmamaktadır. Hristiyanlık belirli gıdaların tüketimini tamamen yasaklamak yerine, ibadet dönemi (perhiz günleri) temelinde kısıtlamalar koymaktadır.
- **Kutsal ritüeller:** Birçok dinin hem özel yiyecekleri hem de tüketim eylemlerini içeren kutsal ritüelleri vardır. Örneğin ilkel dinlerde tanrılara sunulan adaklar arasında et, içki, meyve ve bitkiler yer alır. Hinduizm'de "prasad" denilen kutsanmış yiyecekler tanrılara adak olarak bir sunak üzerine konur; daha sonra katılımcılar yemeği birlikte yerler ve nimetleri paylaşırlar. Budizm'de ayinlerde kutsal figürlere pirinç topları, esmer şeker, kuru üzüm ve hamur kekleri (droma) sunulur. Konfüçyanizm'de mevsimsel kutlamalarda kutsal yiyecekler tüketilir. Şintoizm'de tapınak ayinlerinde pirinç şarabı çok önemlidir. Hristiyanlıkta üyeler, toplu olarak ekmek yedikleri ve şarap veya su içtikleri bir anma törenine katılırlar. Bu ritüelin birçok çeşidi vardır. Yahudilik'te çok sayıda beslenme ritüeli bulunmaktadır. Örneğin; Fısıh Bayramı ve bayramdan iki gün önce özel Seder yemeği bunun güzel

örneklerindedir. İslamiyet'te ise beslenme ritüellerin yoğun bir şekilde görüldüğü Ramazan ayı verilebilecek en güzel örnektir.

- **Yiyecek hazırlama konusunda formüle edilmiş dinsel kurallar:** Din ve gastronomi kültürünün keşiştiği bir başka yol da yiyecek hazırlama konusundaki kurallardır. Örneğin; İslam'da et, Kuran'da geçen ritüele uygun olarak kesilmedikçe yemek için kabul edilemez. Benzer hazırlama kurallarını içeren Yahudi kanununda ayrıca yiyecek hazırlama ve tüketiminde süt ve et ürünlerinin herhangi bir kombinasyonunu da yasaklamaktadır. Benzer şekilde Taoizm ve Budizm dinleri, Çin gastronomi kültüründe büyük değişiklikler başlatmıştır. Her ikisi de kan akıtmayı kınamış ve her manevi kurtuluşa yardımcı olarak bir beslenme tarzının benimsenmesini öngörmüştür.
- **Oruç/Perhiz:** Oruç, hemen hemen her dinde bulunmaktadır. Örneğin; Taoizm kişinin vizyonları daha kolay görebileceği bir zihinsel duruma ulaşmak için oruç tutmayı kullanır. Roma Katolikleri, her yıl Lent olarak bilinen, Kül Çarşambası'ndan başlayıp Paskalya'da biten kırk günlük bir oruç dönemine girerler. Diğer Hristiyan oruçlarına Noel'den önceki dönem Advent örnek verilebilir. Yahudiliğin ana orucu Yom Kippur veya Kefaret Günü'dür. İslamiyet'te ise inanç sahiplerinin bir ay boyunca oruç tuttıkları Ramazan ayı bulunmaktadır. Ramazan bir açıdan bakıldığında İslam dininin gastronomi ayıdır.

Yemek, ilahi olanla iletişim kurmanın neredeyse evrensel bir yoludur. Yapılan değerlendirmeler farklı dinlerde inanış biçimleri, inanılan değerler, ritüeller, toplumsal paylaşımlar, kutsal günler vb. pek çok açıdan farklılaşan dinlerin gastronomi kültürü açısından pek çok ortak paydada buluştuğunu açık bir şekilde göstermektedir. Gastronomi kültürü ve din etkileşimi açısından ilahi dinler ve ilahi olmayan dinler arasında önemli farklılıklar bulunmamaktadır. İlkel çağlardan günümüze kadar geçerli olan pek çok din kutsal metinlere sahip olsun ya da olmasın bir dizi beslenme kuralları ve yasaklarına hep sahip olmuşlardır. Örneğin ilkel çağlarda kutsal metinlerden bahsedilmese bile yiyeceğin ruhani değeri göz önüne alınarak “fetiş” olarak kabul edilen, ilahi dinlerde “haram” olarak ifade edilen yeme yasakları bulunmaktadır. Yine hem ilahi olmayan hem de ilahi dinlerde tanrılara gerçek veya sembolik kurban şeklinde yiyecek veya yemek sunmak, insanların tanrıları memnun etmeleri veya iyi bir hasadı garanti altına almak, sağlık getirmek veya bir iyilik yapmak için yardımlarını istemeleri için bir yoldur. Yine gastronomi kültürü ve din etkileşiminin en önemli uygulamalarından biri olan oruç, kişisel gıda alımının yönetimi ve kişinin dünyevi zevklere bağlı olmadığını göstermenin bir yoludur ve hemen hemen tüm dinlerde farklı şekillerde ve dönemlerde uygulanmaktadır.

Bu çalışma kapsamında gastronomi kültürü ve din etkileşimi farklı boyutları ile kavramsal bir şekilde değerlendirilmeye çalışılmıştır. Bu çalışma sadece inceleme birimi olarak seçilen dinleri ve bu dinlerle ilgili alan yazında ulaşılan bilgileri kapsamaktadır. Gelecek çalışmalarda dinler ile ilgili farklı sınıflandırmaların ele alındığı daha kapsamlı çalışmaların yapılması önerilebilir.

Kaynakça

- Aracı, Ü. E. (2016). Türk mutfağı. H. Kurgun ve D. Bağiran Özşeker (Editör), *Gastronomi ve Turizm*, Ankara: Detay Yayıncılık, ss. 119-136.
- Beşirli, H. (2011). *Yemek sosyolojisi*. Ankara: Phoenix Yayınevi.
- Correia, A., Kozak, M. ve Ferradeira, J. F. (2001). Impact of culture on tourist decision-making styles. *International Journal of Tourism Research* 13(5), 433-446.
- Ersin, Ş. (2019). Erken Hristiyan sanatında ekmek ve balıkların çoğaltılması mucizesinin ikonografisi (III - VI. yüzyıl). *Selevicia IX*, 383-418
- Fieldhouse, P. (2017). *Foods, feasts and faith: an encyclopedia of food culture in world religions*. California: ABC-CLIO, LLC.
- Giorda, M. C., Bossi, L. ve Messina, E. (2014). *Food and religion*. Italy: Consorzio Risteco Turin.
- Gürsoy, D. (2014). *Deniz Gürsoy'un gastronomi tarihi*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Gürsoy, D. (2013). *Tarihin süzgecinde yöresel mutfagımız*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Harman, Ö. F. (2001). İslam: Vahiy geleneği içinde İslam. *Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi* C23.

- Hitapoğlu, A. ve Batman, O. (2014). The effects of beliefs on gastronomy. *Journal of Tourism and Research* 3(1),19-42.
- Karaca, O. B. ve Karacaoğlu, S. (2016). Kültür, din ve yemek etkileşimi çerçevesinde arap mutfağının kavramsal olarak incelenmesi: Adana ili örneği. *Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 9(2), 561-584.
- Kivela, J. ve Crotts, J. C. (2006). Tourism and gastronomy: gastronomy's influence on how tourists experience a destination. *Journal of Hospitality and Tourism Research* 30(3), 354-377.
- Közleme, O. (2012). *Türk mutfak kültürü ve din*. İstanbul: Rağbet Yayınları.
- Kurt, A. O. ve Dursun, A. A. (2019). *Dinler tarihi*. Ankara: MEB Yayınları.
- Moira, P., Mylonopoulos, D. ve Sarchosis, D. (2018). Food choices and religion during vacation: the case of a cosmopolitan Greek Island. *International Journal of Research in Tourism and Hospitality*, 4(3), 1-7.
- Neel, D. E. ve Pugh, J. A. (2012). *The food and feasts of Jesus*. USA: Rowman & Littlefield Publishing.
- Önçel, S. ve Göde, M. (2016). Gastronomiye sosyolojik bir bakış. H. Yılmaz (Editör), *Bir İletişim Biçimi Olarak Gastronomi*, Ankara: Detay Yayıncılık, ss. 97-114.
- Özcan, Ş. (2016). İnsana verilen değer ekseninde çeşitli dinlerde insan: dinler tarihi açısından karşılaştırmalı bir inceleme. *Dini Araştırmalar* 19(48), 203-224.
- Öskan, A. R. (1997). Dinler tarihi literatürü. *Atatürk Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi* 0(13), 361-409.
- Parrinder, G.(1986). *World religions: from ancient history to the present*. New York: The Hamlyn Publishing Group Limited..
- Partin, P. (2004). *World religions*. London: Times Books Ltd.
- Pydde, M. (2008). *Cultural differences in the perception of brand personalities*. (Yayımlanmamış Doktora Tezi). Frankfurt: Europa-Universität Viadrina.- Faculty of Business and Economics.
- Rigs, T. (2006). *Worldmark encyclopedia of religious practices*. USA: Thomson Gale.
- Rippin, A. (2005). *Muslims: their religious beliefs and practices*. New York: Routledge.
- Schorsch, J. (2018). *The food movement, culture, and religion*. New York: Palgrave Macmillan.
- Waldstein, A. (2018). Food, Anthropology of. H. Call (Editör), *The International Encyclopedia of Anthropology*, UK: JohnWiley & Sons, Ltd., ss. 1-9.
- Yitik, A. İ. (2013). *Dinler tarihi*. İzmir: Dokuz Eylül Üniversitesi Uzaktan Eğitim Yayınları.