**Ramazan ayında mutfaklarda baş köşeyi alacak bir çalışma:**

**Erken Dönem İslam Mutfak Sanatı ve Kültürü**

M. Ömür Akkor’un derin bir araştırmanın ardından kaleme aldığı “Erken Dönem İslam Mutfak Sanatı ve Kültürü” Ketebe Yayınları’ndan çıktı!
Eserde coğrafyanın koşulları, yetiştirilen ürünler, hayvancılık, kullanılan kap kaçak, pişirme yöntemleri, yeme adabı gibi dönemin yemek ve yeme kültürünü oluşturan her unsur bir bütün olarak değerlendiriliyor. Birbirinden ilginç tariflerin yer aldığı eser, bir yemek kitabı olmanın ötesinde dönemin yemek kültürü ve hafızasını oluşturan bir mirasın da özeti olma özelliği taşıyor.

Şef, seyyah ve araştırmacı M. Ömür Akkor, 10 yıldır Türkiye’nin birçok kazı alanında mutfak tarihi ve kültürüyle ilgili çalışmalar yapıyor. Bunun yanı sıra 26 yıldır Türkiye’yi gezen ve bu seyahatlerden edindiği izlenimleri kitaplaştıran Akkor, il il Türkiye’yi gezdikten sonra şimdi de ilçe ilçe gezmeye devam ediyor. Yemek kültürüyle ilgili bir arkeolog gibi sabırla çalışan ve üreten Ömür Akkor’un kitapları Türkiye’nin yanı sıra Almanya ve Rusya’da da yayınlandı.

Daha önce *Türkiye Gastronomi Atlası* ve *Zennup 1884* kitapları Ketebe tarafından yayımlanan ve büyük ilgi gören Ömür Akkor, Ramazan ayında yeni bir kitapla okur karşısında. “Erken Dönem İslam Mutfak Sanatı ve Kültürü” adını taşıyan çalışma, derin bir araştırma sonucu ortaya çıktı. İslam mutfak kültürüne katkı sağlamak için oluşturulan kitap, bir yemek kitabının ötesine geçerek dönemin yemek kültürü ve hafızasını oluşturan tüm mirasın da bir özetini sunuyor okura.

Kitaba görsel olarak zenginlik katan tabak görselleri ise İslam coğrafyasında 6 ve 12. yüzyıllar arasında kullanılan ve müze koleksiyonlarından seçilen asılları baz alınarak bu kitap için tekrar üretilip fotoğraflanmış.

*“Bütün hayatını karnını tam doyurmadan geçirmiş, evinin mutfağında 3 ay ateş yanmamış, bazen sadece hurmayla bazense su içerek öğününü tamamlamış bir peygamberin düsturundan giderek yemek kitabı hazırlamak aslında zor bir karardı.”*

Kitabın girişinde okura bu şekilde seslenen Akkor, eserin bir yemek kitabından öte bir kültür çalışması olduğunu ise şu sözlerle anlatıyor:

*“Bölgenin coğrafyası, yetiştirilen ürünler, hayvancılık, kullanılan kap kaçak, pişirme yöntemleri, yeme adabı, hepsinin başlı başına ayrı bir araştırma konusu olduğunu gördüm. Bu kitap tamamlandığında mevcut tariflerle aslında dönem mutfağına ait tüm bu değişkenlerin bir bakıma küçük bir özeti de oluşturulmuş oldu. Amacım bir yemek tarifi kitabı yazmaktan çok, dönem koşullarını ve kültürünü bir kitapta yansıtmaktı.”*

Kitapta İslam kültüründe yemeğin etrafında şekillenen iyilikleri okumak ise bugünlerde herkes için önemli bir hatırlatma:

*“... Ayrıca misafir kabul etmek, aç doyurmak, tek başına yemek yememek, yemeğinden ikram etmek, davete icabet etmek, yenilen yemekten hizmet edenlere de yedirmek, hastalarla yemek yemek gibi yemekle alakalı çok önemli tavsiyeler vardır. Hazreti Peygamber’imizin, bir kişinin yemeğinin iki kişiye, iki kişinin yemeğinin dört kişiye yeteceğini özellikle belirttiği de kayıtlarda bulunmaktadır.”*

Yemek tarifleri kadar yemek kültürüyle ilgili ayetler ve hadislerin yer aldığı, anlatılan malzeme ya da bölgelerle ilgili önemli bilgiler veren *Erken Dönem İslam Mutfak Sanatı ve Kültürü*, Ramazan ayında her evin mutfağında olması gereken eşsiz bir çalışma.