

İmparatorluklar
ve
Mutfaklar

İmparatorluklar ve Mutfaklar - Dünya Tarihinde Pişirme

Rachel LAUDAN

Mayıs 2022, 1.000 adet

978-605-70963-2-6

Monografi® | 003

ÖZGÜN İSMİ

Cuisine and Empire - Cooking in World History

© 2014 University of California Press, Berkeley and Los Angeles, California

Published by arrangement with University of California Press

ÇEVİRİ

Ramazan KILINÇ

KAPAK TASARIMI

Ezgi Kübra ULUSOY

EDİTÖR

Ezgi Gülcem SENYÜCEL

BASKI

Ceylan Matbaa Sertifika No: 40933

Güven İş Merkezi B Blok No: 83/2/319

SON OKUMA

Merve AKINCI ALMAZ

Tel: 0.212 613 10 79

Zeytinburnu/İstanbul

Monografi Yayınları

Sertifika No: 43841

Aziz Mahmut Hüdayi Mah.

Hakimiyeti Milliye Cad. No: 58/64

Üsküdar 34672 İstanbul

Tel: 0.216 334 52 55

bilgi@monografiyayinlari.com

www.monografiyayinlari.com

www.twitter.com/monografiyay

Eserin tüm hakları saklıdır. Tanıtım amacıyla, kaynak göstermek kaydıyla yapılacak kısa alıntılar dışında yayınevinden izin alınmadan çoğaltılamaz, yayımlanamaz, dağıtılamaz.

Rachel LAUDAN

İmparatorluklar
ve
Mutfaklar
Dünya Tarihinde Pişirme

Çeviri: Ramazan KILINÇ



M O N O G R A F İ

Rachel LAUDAN

1944'te doğan Rachel Laudan Güneybatı İngiltere'de geleneksel bir aile çiftliğinde büyüdü. 18 yaşında Gönüllü Yurtdışı Hizmeti ile Nijerya'ya gittikten sonra, Bristol Üniversitesi'nde jeoloji eğitimi almak için geri döndü. Londra Üniversitesi'nde önce yüksek lisansını, ardından 1974'te bilim tarihi ve felsefesi üzerine doktorasını tamamladı.

Doktorasının ardından ABD'ye geçerek, akademik kariyerine bilim ve teknoloji tarihi, sosyal ve ekonomik tarih ve dünya tarihi alanlarında dersler vererek devam etti. Başlangıçta Carnegie-Mellon'da öğretmenlik yapan Laudan, ayrıca Pittsburgh Üniversitesi, Virginia Tech ve Hawaii Üniversitesi'nde dersler verdi. İngiltere'de yaşadığı sıralarda yerel yemeklerin kaynaşması ve birbirleriyle bağlantılı mutfaqlardan etkilenen Laudan, 1996'da Hawaii Üniversitesi tarafından yayımlanan akademik olmayan ilk kitabı *The Food of Paradise*'ı yazdı. 1997'de Uluslararası Mutfak Profesyonelleri Birliği'nin Jane Grigson/Julia Child ödülüne layık görüldü. 1996'da emekliye ayrılarak, kocası filozof Larry Laudan'la Meksika'ya taşındı. Laudan misafir öğretim üyesi olarak Amerika, Arjantin ve İspanya'da dersler vermeye, ayrıca SXSU, James Beard Vakfı, Southern Foodways Alliance, Gıda Teknolojileri Enstitüsü, çeşitli gıda ve tarım örgütleri, üniversiteler ve Dublin'deki toplantılarda gıda politikası üzerine söyleşilerine devam etmektedir.

Yazarın diğer eserleri: *The Oxford Companion to the History of Modern Science; From Mineralogy to Geology: The Foundations of a Science, 1780-1840; The Nature of Technological Knowledge: Are Models of Scientific Change Relevant?; Scrutinizing Science: Empirical Studies of Scientific Change.*

Ramazan KILINÇ

Ramazan Kılınç 1985 yılında Konya'nın Ilgın ilçesinde doğdu. Afyon Süleyman Demirel Fen Lisesi'nin ardından Eskişehir Osmangazi Üniversitesi'nde bilgisayar mühendisliği eğitimi gördü. Günümüzde Boğaziçi Üniversitesi'nde çeviribilim eğitimini sürdürmektedir. *İmparatorluklar ve Mutfaklar*, ilk profesyonel çevirisidir.

İÇİNDEKİLER

Görsel Listesi	VII
Teşekkürler	XI
Giriş	1
1 Tahıl Aşçılığında Ustalaşma	11
MÖ 1000 Civarında Dünya Mutfak Coğrafyası	17
Tahıllar, Şehirler, Devletler ve Ordular	34
Üst ve Alt Sınıf, Şehir ve Kırsal, Yerleşik ve Göçebe Mutfakları	42
Antikçağ Mutfak Felsefesi	49
Antik Mutfaklar Üzerine Düşünceler	64
2 Antikçağ İmparatorluklarının Arpa-Buğday Kurban Mutfakları..	67
Mezopotamya Mutfağından Pers Ahameniş İmparatorluk Mutfağına	69
Ahameniş Mutfağına Karşılık Yunan Mutfakları.....	76
Makedon, Yunan ve Ahameniş Mutfağından Helen Mutfağına	85
Ahameniş Mutfağından Hint Maurya Mutfağına	87
Monarşik Üst Sınıf Mutfağına Alternatif: Roma Cumhuriyet Mutfağı	90
Cumhuriyet Mutfağından Helenistik Esintili İmparatorluk Mutfağına	96
Darı Mutfağından Han İmparatorluk Mutfağına.....	107
Mezoamerika Mısır Mutfakları	115
MS 200'de Dünya Mutfak Coğrafyası	119

3	Budizm Güney ve Doğu Asya Mutfaklarını Dönüştürüyor	122
	Teokratik Mutfaklar	122
	Asoka Fermanları: Budizm Hint Mutfağını Dönüştürüyor	128
	Keşişler ve Misyonerler: Budist Mutfağı Yayılıyor	139
	Keşişler ve Manastırlar: Budizm Çin Mutfağını Dönüştürüyor.....	140
	Konfüçyüsçü-Taocu-Budist Çin Mutfağı	148
	Budizm Kore ve Japon Mutfaklarını Dönüştürüyor	153
4	İslam Orta ve Batı Asya Mutfaklarını Dönüştürüyor	158
	Şarap ve Bal Nehirleri: Pers-İslam Mutfakları.....	159
	Han İçin Bir Çorba: Türk-İslam ve Moğol Mutfakları	172
	Hamdım, Piştim, Yandım: Türk-İslam Mutfakları.....	183
5	Hıristiyanlık Avrupa ve Amerika Mutfaklarını Dönüştürüyor	199
	Ekmeği Paylaşmak: Hıristiyan Mutfak Felsefesinin Kurulması	199
	Doğu Roma İmparatorluğu'ndan Bizans İmparatorluğu'na.....	204
	Roma İmparatorluk Mutfağından Avrupa Katolik Mutfaklarına	209
	İber İmparatorluklarının Katolik Mutfağının Dünyaya Yayılması	225
	1650 Yılında Dünya Mutfak Coğrafyası.....	248
6	Modern Mutfakların Başlangıcı: Kuzey Avrupa.....	251
	Modern Batı Mutfak Felsefesinin Kökenleri	254
	Fransız Mutfağı, Katolik Mutfağı	261
	Hollanda Burjuva Mutfağı: Fransız Üst Sınıf Mutfağına Alternatif.....	274
	Milli Mutfak Kabul Edilen İngiliz Eşraf Mutfağı	284
	Avrupa İmparatorluklarının Alt Sınıf Mutfakları.....	291
	1840 Yılında Dünya Mutfak Coğrafyası.....	300
7	Modern Mutfaklar: Orta Sınıf Mutfaklarının Yayılımı	304
	Şehirli Maaşlı Sınıfların Orta Sınıf Mutfakları.....	309
	Şehirli İşçi Sınıfının Orta Sınıf Mutfakları	328
	Kırsaldaki Yoksulların Alt Sınıf Mutfağı	340
	Fransız Üst Sınıf Mutfağının Küreselleşmesi.....	344
	Endüstriyel Mutfaklar.....	357
	Dana Eti, Ekmeğin ve Aile Hayatı Dışında Her Şey: Karşıt Mutfaklar	366
	1910 Yılı Civarında Dünya Mutfak Coğrafyası.....	373

8	Modern Mutfaklar: Orta Sınıf Mutfaklarının Küreselleşmesi	378
	Modern Batı Mutfağına Karşı Modern Sosyalist Mutfak	385
	Milli Mutfakların Çoğalması.....	398
	Mutfakta Uzmanlık Alanlarının Küreselleşmesi	408
	Karşı Mutfaklar	423
	2000 Yılında Dünya Mutfak Coğrafyası.....	428
	Bazı Son Görüşler	433
	Notlar	439
	Kaynakça.....	470
	Sözlükçe	514
	Dizin	519

GÖRSEL LİSTESİ

1.1 Darı veya pirinç dövülmesi	20
1.2 Çin'in antik Sarı Nehir Vadisi'nde bir kurban töreni	21
1.3 Öğütme taşı önünde diz çökmüş Güney Afrikalı kadın	26
1.4 Antik Sümer şehri Uruk'tan kaymaktaşı vazosu.....	27
1.5 Bilinen ilk yazılı tariflerden bazıları, MÖ 1750.....	29
1.6 Yazara ait metate.....	37
1.7 1650 öncesi mutfak evreni	59
2.1 Zeytinyağı yapan Yunan ruhlarını gösteren gravür.....	80
2.2 Sempozyumda şarap içen Yunan erkekleri	82
2.3 Yunan sempozyumu için orkinos kesimi.....	83
2.4 Bir Roma fırınına gösteren mezar kabartmaları	103
2.5 Roma ekmeği, Pompeii	104
2.6 Bir mezardaki şarap mahzenini gösteren gravür, Augsburg	105
3.1 Süt okyanusunu çalkalayan Hindu figürleri.....	133
3.2 Yağlı tohum/şeker kamışı öğütmek için öküz koşumlu dibek	134
3.3 Brahmin yemekleri, 19. yy.....	138
3.4 Ming Hanedanlığı'nda şeker kamışı kaynatan Çinli işçi	144
4.1 Sanbusak-dhal keklerinin hazırlanmasını izleyen Mandu sultanı	170
4.2 Kazanda çorba kaynatan Moğol aşçı, 1330	178
4.3 Osmanlı halifesinin aşçıbaşı olan bölükbaşı.....	188
4.4 Osmanlı kahvehanesi, yak. 1875	192

4.5	Şah Cihan'ın yeşim şarap kadehi	197
5.1	Yemek yiyen Hıristiyan aile, Roma katakomp resmi	202
5.2	İngiltere Kralı II. Richard düklerle yemek yiyor	216
5.3	Tanrı ekmek yağdırıyor, 1445.....	220
5.4	Avrupa'da bir su değirmeninin işleyişi, 1662	222
5.5	Tuzlu balık tüccarı ve müşterisi	224
5.6	Gemiden domuz, koyun, sığır ve atları indiren İspanyollar	232
5.7	Brezilya'da şeker ekimi, 17. yy.	234
5.8	Çikolata içen Yeni Dünya yerlileri, 17. yy.....	238
6.1	Kozmik mutfak döngüsü, yak. 1650.....	259
6.2	İspanyol büyükelçisi için verilen ziyafet, Paris, 1707	264
6.3	Conti Prensi tarafından verilen çay partisi, 1766	268
6.4	Yokohama'da bir Hollanda mutfağı, ahşap baskı, 1861.....	282
6.5	Doktorun Arkadaşı, yak. 1815	285
6.6	Afrika'da bir pazar, 1602.....	292
6.7	Fakirlere ekmek yağdıran zengin, Strazburg, 1744	297
7.1	Yirminci yüzyıl başlarından kalma Amerikan yemek odası	310
7.2	Cadbury kakao reklamından “Gıdaların Analizi”	312
7.3	Batı yemeği yiyen Çinli kadınlar, 19. yy sonu.....	327
7.4	Şeker pancarı fabrikası, Abbeville, 19. yy. sonu	359
8.1	Mutfak Köleliğine Son, Sovyet posteri, 1931	392
8.2	Zenith buzdolapları reklamı	419

HARİTALAR

1.1	Kök ve tahıl mutfaklarının MÖ 2000-1000 yıllarındaki yayılımı	18
2.1	Antikçağ imparatorluk mutfakları, MÖ 600–MS 200	118
3.1	Budist mutfağının Asya'ya yayılımı, MÖ 300–MS 1000.....	129
4.1	Pers-İslam mutfağının yayılımı, 700–1250	160
4.2	Mantılar ve Moğol İmparatorluğu, 1200–1350	174
4.3	Tandırlar, 16. yüzyıl ticaret yolları ve Türk-İslam mutfakları.....	184
5.1	Katolik mutfağının dünyaya dağılımı, 1500-1650	226
7.1	Köri ve Anglo mutfağının yayılımı	342
7.2	20. yüzyıla girilirken ekmeğin tartışmaları	368
8.1	Mutfak milliyetçiliği ve çokulusçuluğu, 2000 civarı	424

*Toprağı işleyen babama,
Yemekler yapan anneme,
Beni dinleyen Larry'ye*

TEŞEKKÜRLER

Bir yazarın en gizli zevklerinden biri, bilhassa bu denli kapsamlı bir kitap sözkonusu olduğunda, taslağın her sayfasıyla canlanan anılandır. Bir cümle bir dost sohbetinden, diğeri bir konferans bildirisine gelen yorumlardan, diğeri ya bir mektuptan, ya internette karşılaşılan bir yazıdan esinlenmiştir. Bütün bunlar da eksiksiz bir teşekkür metni yazmayı tamamen imkânsız kılar. Yani dostlarım, buradaki listenin kısalığı ne sizi unuttuğum ne de karşılaşmalarımızın önemsiz olduğu anlamına gelir. Tam tersi. Sizlerden gelen her bilgi bu kitabın içine işlemiştir. Yazılanlar karşınıza pek de beklemediğiniz şekillerde çıkarsa, bu sizin değil, kesinlikle benim sorumluluğumdadır.

Yine de bazı özel teşekkürleri iletmem gerekir. Yemek tarihine atılmam için beni ilk zamanlarda teşvik eden Elizabeth Andoh, Sonia Corcuera de Mancera, Alan Davidson, Betty Fussell, Barbara Haber, Jan Longone, Jackie Newman, Sandy Oliver, Ray Sokolov, Joyce Toomre ve Barbara Wheaton'a; erkenden Avrupa sosyal tarihine dalmamı sağlayan Peter Stearns'e; dünya tarihine dair sohbetlerimiz için Jerry Bentley ve Philip Curtin'e; gönderdikleri materyaller için Alice Arndt, Cathleen Baird ve Katy Biggs'e; arkadaşlıkları ve teşvikleri için Ken Albala, Naomi Duguid, Anne Mendelson ve Cara De Silva'ya; bana öğretmeyi öğreten Maria de Jesús Cabrera Parra, Margarita Muñoz Ramírez, Alta Gracia ve Lourdes Torres Sánchez'e; değirmentaşları

konusunda beni aydınlatan Rafael Hernández Laguna, Manuel Olade ve Meksika'nın Comonfort kasabasındaki diğer metatero'lara [metate yapıp satan kişi]; erken Mısır'daki ekmek ve bira yapımı, tahıl işleme yöntemleriyle ilgili bitmek bilmez sorularımı cevaplayan Mark Nesbitt ve Delwen Samuel'a ve taslaklarım utanılacak denli ilkel haldeyken bile okuyup yorumlayan Ruth Alegria, E.N. Anderson, Adam Balic, Cindy Bertelson, Anne Bramley, Paul Buell, Sun-ki Chai, Kyri Claflin, Sarah Bak-Geller Corona, Kay Curtis, Diana de Treville, Julie Favella, Glenn Mack, Kelly O'Leary, Amber O'Connor, Sandy Oliver, Mary Margaret Pack, David Pearson, Charles Perry, Erica Peters, Kate Pollara, Ammini Ramachandran, William Rubel, Ruth Steinberg, Miriam de Uriarte, Merry White ve Jacky Williams'a müteşekkirim. Ayrıca Lissa Caldwell, Barbara Santich ile kimliği gizli üçüncü bir hakem uzun, yapıcı yorumları ilettiler. Gıda ve Aşçılık Üzerine Oxford Sempozyumu, Massachusetts Teknoloji Enstitüsü'ndeki Dibner Bilim Tarihi Enstitüsü, International Association of Culinary Professionals [Uluslararası Mutfak Meslek Birliği], Research Chefs Association [Araştırmacı Şefler Derneği], New York, Michigan ve Houston'daki mutfak tarihçileri, Meksika Ulusal Özerk Üniversitesi'ndeki Felsefe ve Antropoloji Araştırmaları Enstitüsü, Michigan Üniversitesi, Arjantin'deki Quilmes Üniversitesi, Davis'teki Kaliforniya Üniversitesi, Austin'deki Teksas Üniversitesi ve Brüksel'deki Vrije Üniversitesi bana kimi savlarımı düzeltme imkânı tanıdı. Benim gibi bağımsız bir akademisyeni araştırma merkezlerine davet ederek, Benson Latin Amerika Koleksiyonu ile Teksas Üniversitesi Kütüphanesi'ndeki harikulade diğer kaynaklara ulaşma imkânı sunan Austin Teksas Üniversitesi Latin Amerika Çalışmaları Bölümü Teresa Lozano Long Enstitüsü'ne gönülden borçluyum.

Peter Dreyer bir editörden beklenenin çok daha fazlasını yerine getirmiştir. Darra Goldstein, Sheila Levine, Kate Marshall başta olmak üzere University of California Press çalışanlarının hepsi olağanüstü sabırlı, profesyonel ve yardımseverlerdi. Ayrıca Dore Brown da kitabı olabildiğince iyileştirebilmek için elinden gelenin fazlasını yapmıştır.

GİRİŞ

İmparatorluklar ve Mutfaklar insanların yemek pişiren hayvanlar olduğu gerçeğinin ciddiye alındığı bir çalışmadır. Toplumlar tarihin erken dönemlerinden beri pişmiş yiyeceklerle beslenmiş, çiğ besinleri ancak takviye olarak kullanmışlardır. Pişirme -çoğu hasat edilmiş bitkilerle hayvansal ürünlerden oluşan çiğ gıdaların yenilebilir şeylere dönüştürülmesi- muazzam bir insan enerjisi gerektirir; zaman alır ve zordur. Hem geçmişte hem de günümüzde elimizdeki en önemli teknolojilerden olmuştur. Ezelden beri analizlere, tartışmalara neden olmuş; sosyal, siyasal, ekonomik sistemlerimizle; dini inançlarımız, etik, hastalık ve sağlıkla ilişkilendirilmiştir. İşte bu kitapta pişirmenin son beş bin yılda nasıl evrimleştiği sorusuyla uğraşacağız.

Fikrimce cevabın büyük kısmı silsile halindeki yarım düzine ana mutfağın izlerinin sürülmesiyle bulunabilir.¹ Yeryüzünde geniş topraklar boyunca art arda yayılan bu pişirme tarzlarının dünya mutfak coğrafyasındaki izleri hâlâ rahatlıkla sürülebilir. Hepsinin kendine has malzeme, teknik, tarif, yeme şekli, yemek tercihleri bulunur. Hepsi mutfağın toplum, doğal dünya (insan bedeni dahil), doğaüstü ile ilişkisini ve pişirmenin anlamını belirleyen mutfak felsefeleriyle şekillendirilmiştir. Mutfak felsefeleri önceden beri eleştirilere konu olmuş, bu eleştiriler her kilit noktaya ulaştığında, eski bileşenlerden yeni mutfaklar meydana gelmiştir. Devletler arasında en geniş topraklara erişenler imparatorluklar

olduğundan, bu kitap aynı zamanda imparatorluklar ve mutfaklar arasındaki etkileşimin; başarılı devlet ve imparatorluk mutfaklarının komşularınca nasıl benimsendiğinin veya taklit edildiğinin hikâyesidir. İmparatorluklardaki değişimleri ticaret ve tarımdakiler izlemiştir.

Mutfak tarihi aslında geniş bir hikâyenin sadece bir parçasıdır. Üç bin yıl önce en başarılı mutfaklar (hitap ettikleri insanların çokluğu bakımından) tahıl temelli olanlardı. Tahılın depolanabilmesi sayesinde servet birikebiliyor, zenginler ve güç sahipleri üst sınıf mutfaklardan beslenebiliyordu. Kalanlar ise alt sınıf mutfaka mahkûm kalıyorlardı. Devasa mutfaklar kurarak bu alandaki yenilikleri karşılamaya yetecek kaynak bir tek üst sınıf mutfak tüketicilerinde bulunduğundan *İmparatorluklar ve Mutfaklar*'ın da ana odağı bu mutfaklar olacaktır. Öte yandan bu kitapta adaletsizliğe ve yoksulluğa sebep olan alt-üst ayrımının son iki yüzyılda en azından dünyanın daha zengin bölümlerinde kısmen sona erişinin hikâyesi de anlatılacaktır.

Kitaptaki analizler gıda tarihi açısından adeta doğal bir gözlemevi olan Hawaii Adaları'nda yaşadığım sırada şekillendi. Diğer bütün kara parçalarından uzak olan bu adalarda, insanların gelişinden önce; uçamayan kuşlar, eğreltiotu, denizyosunu, balıklar ve iki tür orman meyvesinden başka yenilebilir bir şey bulunmuyordu. Karşılaştığım gelişmiş mutfaklar üç göçmen dalgası tarafından oluşturulmuş, her biri anavatanlarının mutfak kültürlerini yeniden yaratmak üzere kendi mutfak paketleriyle adalara gelmişlerdi. İlk gelen Hawaiiililer, muhtemelen 3. ile 5. yüzyıllar arasında Polinezya'dan göç etmiş, uskundralı kanoalarda başlıca mahsulleri olan gölevezin yanında köpek, tavuk, domuz ve bir düzine yenilebilen bitkiyi de beraberlerinde taşımışlardı. Gölevezi toprakaltı fırınlarda buğuluyor, havanda döverek macun haline getiriyor, ellerini sukabağı [kaplara] banarak, yanında balıkla, eğer soylu iseler domuz etiyle yiyor, tuz ve deniz yosunlarıyla çeşniliyorlardı.

İkinci dalgada gelenlerse 18. yüzyıl sonu ile 19. yüzyılda beraberlerinde buğday unu ve sığır getiren “Anglolar”, yani Britanyalılar ve ABD'lilerdi. Buğday ekmeğini kubbeli fırınlarda, sığır etini açık ateşte pişiriyorlardı; ilerideyse kapalı ocak ve fırınlara geçeceklerdi. Yemekleri tuz ve biberle tatlandırıyor, sosluyor; tabaklara koyup çatal bıçakla yiyorlardı. Üçüncü göçmen dalgası çiftliklerde çalışmak için 19. yüzyıl sonunda Doğu Asya'dan -Çin, Japonya, Kore ve

Okinawa'dan- gelenlerden oluşuyordu. Sevdikleri pirinç türlerini ekliyor, çeltik değirmenleri inşa ediyor, yemeklerini tezgâh tipi ocaklarda, wok tavalarda pişiriyorlardı. Doğu Asyalılar pirinci buğuluyor; balığı, domuz etini ocakta kızartıyor, buğuluyor; yemeklerini kâselerden çubuklarla yiyor, soya veya balık soslarıyla lezzetlendiriyorlardı.

Bu üç mutfak, tüketicilerinin din, toplum ve kendi bedenleri dahil doğal dünyaya dair inançlarını yansıtan bir mutfak felsefesiyle birbirlerine bağlıydı. Hawaiiililer gölevezi tanrıların bir lütfu olarak kutsuyor; soylular ile avamı, erkekler ile kadınları ayırıştıran bir dizi sert yiyecek yasağı uyguluyor; sağlıklı bir yaşam için şifalı bitkilerden yararlanıyorlardı. Çoğu Protestan olan Anglolar günlük ekmeklerine şükredip, sosyal ayrımların önemsizleştiği sade yemekleri tercih ediyor; dana eti ile ekmeğin güç ve sağlık için en iyi protein ve karbonhidrat kaynağı olduğunu düşünüyorlardı. Çoğunluğu Budist olan Doğu Asyalıların pirince ayrı bir kıymet veriyor, aile bağlarını güçlendirmek için atalarına yemekler sunuyor, sıcak ve soğuk yiyecekleri dengeleyerek sağlıklarını korumaya çabalıyorlardı. 20. yüzyılın ikinci yarısında füzyon “yöresel yemekler” türemişse de Polinezya-Hawaii, Anglo ve Doğu Asya mutfakları ne etnik restoranlarda ne evlerde birbirine karışmıştı.

Bu üç farklı mutfağı ele aldığım *The Food of Paradise: Exploring Hawaii's Culinary Heritage* (1996) kitabımda, bu tarihin, önceleri gıda tarihi açısından norm olarak kabul ettiğim köylü yemeklerinde görülen ağır gelişim ve aşama aşama üst sınıf mutfağa evrildiği fikri ile çeliştiğini fark etmiştim. Hawaii mutfakları adaların cömert doğası sayesinde yaratılmamıştı zira böyle bir durum sözkonusu değildi. Bu topraklarda doğup gelişmemiş; aksine, okyanusun binlerce kilometre ötesinden değişmeden taşınmış, bir yüzyıl boyunca -Hawaii yemekleri özelinde yüzyıllar boyunca- olduğu gibi kalmışlardı. Kendi kendime Hawaii mutfaklarının istisna değil de genel bir kaide olup olamayacağını sordum. Dünyanın geri kalanındaki mutfaklar da benzer uzun mesafeli aktarımlarla biçimlendirilmiş, sonrasındaysa tarihin mütemediyen ulusal/bölgesel inşası yoluyla görünürlüklerini yitirmiş olabilirler miydi? Eğer öyleyse, mutfaklar, mutfak felsefeleri ve mutfaklar arası geçişler daha kapsamlı bir gıda tarihi inşası için gereken analitik araçları sunabilirdi. Şu halde bu tarih ancak bir dünya tarihi çerçevesinde anlatılabilir zira ücradaki küçük Hawaii mutfakları bile insanların, fikir

Giriş

ve tekniklerin küresel hareketleri sonucunda ortaya çıkmışsa, bu durum dünyanın daha az yalıtılmış kısımlarında çok daha geçerli olmalıydı.

Dünya gıda tarihini yazmak fazla iddialysa da neden olmasın diye düşünerek girişmeye karar verdim. Hem mandıracılık hem de tarım yapılan bir çiftlikte traktör sürerek, buzağı bakarak büyümüştüm. Sütü mandıradan, yumurtayı kümeden, sebzeyi bahçeden toplayan anneme, bütün bunlarla günde üç öğün yemek hazırlamanın nelere mal olduğunu görmüştüm. Beş kıtada hem pişirmiş hem de afiyetle yemiştim. Teknoloji tarihini araştırırken teknolojik değişim ve yayılım üzerine düşünmeyi öğrenmiş, tarih ve bilim felsefesi eğitimi alırken değişen fikirleri kavramış, toplum tarihi dersleri verirken de modern öncesi toplumların yapısı hakkında pek çok şey idrak etmiştim. Yeni yeni gelişmekte olan dünya tarihçiliğinin öncülerinden Hawaii Üniversitesi Tarih Bölümü'nde Alfred Crosby, Philip Curtin, William McNeill ve Jerry Bentley gibi biliminsanlarının Kolomb Takası (Columbian Exchange), kültürlerarası ticaret, savaşlar, hastalıklar ve dinler tarihi çalışmalarını -geleneksel ulusal sınırları aşan- nasıl bir araya getirdiklerini dinleme şansım olmuştu. Özetle, böylece konuya daldım.

Büyük bir anlatı inşa etmeye çalışırken, olgulara dair hatalara düşeceğim de, aşırıya kaçan genellemeler yapacağımın da, okuyabileceğimden daha hızlı yayımlanan önemli bilimsel yayınlara dair cehaletimi açığa vuracağımın da elbette farkındaydım. Buna karşılık iki fikirden yola çıktım. İlk olarak, hatalar yalnızca geniş ölçekli tarih çalışmalarına mahsus değildir. Dar kapsamlı tarih çalışmaları da zayıf görüşlülükten dolayı aslında büyük bir bütünün parçası olan bir olayı ya da nedenler zincirini benzersiz varsaymak hatasına düşebilir. İkincisi ise tarihin olgular yığınyından fazlası olduğudur: Tarih olgular arasında örüntüler arar. Farklı ölçeklerde ortaya farklı görüntüler çıktığını, aşına olduğu topraklar üstünde uçan herkes bilir. Yerdeyken görülen doku -caddeler, yön levhaları, kavşaklardaki trafik ışıkları- 7.000 metrede yerini şehirlerin kırsaldan ancak ayırt edilebildiği; mendereslerden, tepelerden, dağ sıralarından oluşan bir dokuya bırakır. Benzer şekilde, her gün karşımıza çıkan bölgesel ve yerel mutfakları (ki pek çok mutfak tarihinin odak noktası bunlardır) birbirlerine öylece yamayarak dünya tarihi yazmak da mümkün değildir. Bu tür bir tarihin açığa çıkarıldığı örüntü, yerel siyasi ve coğrafi sınırların ötesine uzanır. Bu yüzden

Francis Bacon'ın, "Gerçekler kafa karışıklıklarından ziyade hatalarla daha kolay açığa çıkar" sözünden cesaretle ve okurlarımın -hatalarım yüzünden tezlerimin geneli savunulamaz hale gelmedikçe- beni kusurlu değerlendirmeyecek kadar yüce gönüllü oldukları inancıyla anlaşılır ve tutarlı bir hikâye anlatmaya çalıştım.

Dünya gıda tarihçilerinin önceki yazdıkları -pek çok bilgi sunmanın yanı sıra- kullanacağım analitik kategorileri netleştirmede bana yardımcı oldu. Reay Tannahill'in öncü eseri *Food in History* (1973) ile Linda Civitello'nun *Cuisine and Culture: A History of Food and People* (2004) kitapları daha çok devletler ve imparatorluklar etrafında şekillenmiştir. Devletleri önemsemem de, ben daha çok devletler arasındaki mutfak aktarımları üzerinde durmak istedim. Maguelonne Toussaint-Samat'nın *Histoire naturelle et morale de la nourriture* (Gıda Tarihi, 1994) kitabı gıda ürünlerinin tarihinin, Ken Kiple'in *A Moveable Feast* (2007) kitabı ise bitkilerin izini sürer; bense aşçıların kullandığı hammadde-lerden ziyade mutfak felsefesi ve pişirme üzerine odaklanmak istedim. Tarihçi Felipe Fernández-Armesto, *Near a Thousand Tables* (2002), gazeteci Tom Standage ise *An Edible History of Humanity* (2009) kitabında gıda tarihini birbirinden ayrı bir dizi evrede değerlendirir; benzer evrelerin dünyanın pek çok kesiminde kabaca bulunabileceğini kabul etsem de ben dalga dalga bir yayılımın sonuçları olarak açıklamak istedim. Avustralyalı gıda tarihçisi Michael Symons, takdire şayan bir kararlar, *The Pudding That Took a Thousand Cooks* (1998) kitabında pişirmeyi merkeze alır; bense bir dizi tema sunmak yerine bir öykü anlatmak istedim.

İlaveten, J.L. Flandrin ile Massimo Montanari editörlüğünde yayımlanan *Food: A Culinary History from Antiquity to the Present* (1999), Kenneth Kiple ile Kriemhild Cornée Ornelas editörlüğündeki *The Cambridge World History of Food* (2000), Alan Davidson ile Tom Jaine editörlüğündeki *The Oxford Companion to Food* (1999), Solomon Katz ile William Woys Weaver editörlüğündeki *Encyclopedia of Food and Culture* (2003), Paul Freedman editörlüğündeki *Food: The History of Taste* (2007) gibi derlemeler başlangıçtaki araştırmalarım için paha biçilmez niteliktedir. Kaynaklarda bu eserlere sıklıkla atıfta bulunulmayışının sebebi hep-sinin düşüncelerime tamamen sinmesidir.

Odağa mutfakları (pişirme tarzları) koymamla, tarih çalışmam daha önce yayımlanmış eserlerle bir yandan yarışıp bir yandan da onları

tamamlar bir niteliğe kavuştu. Basit görünen bu seçimle işin kapsamı da daralmış oldu. Açlık ve kıtlık mutfak evriminden çok tarımın, ulaşımın, toplumsal ve siyasal tarihin konuları olduğundan bunları ele almadım. Gıda tarihini daha iyi tatlara ulaşmak gibi estetik amaçlara yönlendirilmiş bir süreç olarak düşünmek yerine, bitki ve hayvanların yenebilir hale getirmenin yeni yollarında ustalaşılması ve bu yöntemlerin yayılışı meselesi olarak değerlendirdim. Tarım Devrimi (ya da çiftçiliğe geçiş) ve Yeşil Devrim gibi önemli olaylar da dahil olmak üzere tarım tarihine de önemli bir rol atfetmedim. Bu tutum tuhaf bulunabilirse de akla taşocaklarının, keresteciliğin, koyun çobanlığının, pamuk ekiminin veya demir madenciliğinin de mimarlık, moda ve ulaşım tarihlerinin asıl odağı olmadığı getirilmelidir. Taş, kereste, yün, pamuk ve demir gibi önemli hammaddeler; yapılar, kostümler ve otomobiller için bir yandan gerekli diğer yandan sınırlayıcı olsalar da tarihleri üzerinde belirleyici değildir. Pişirme tarzlarının tarihi de aynı şekilde, sadece tarım denilince akla gelen bir husus olarak değil, kendi önemi sebebiyle ayrıca ele alınmayı hak ediyor.

Başlangıç seviyesindeki analizlerime bir de siyasi boyut ekledim. Devletlerin ortaya çıkışından bu yana en yaygın tüketilen mutfaklar en büyük ve en güçlü siyasi birimlerde görülmüştür. Bu birimler ise son dört bin yıldır imparatorluklardır. İmparatorluk terimiyle askeri, siyasi, ekonomik ve kültürel gücünü dünyanın kayda değer bölümüne çeşitli yollarla kabul ettirmeyi başarmış farklı türden devletleri kapsayan bir şemsiyeyi kastediyorum. Aralarında sömürgeciler, diplomatlar, askerler, misyonerler, tüccarlar bulunan göçmenler ve seyyahlar; yerleştikleri topraklara, yönettikleri elçiliklere, kurdukları garnizonlara, oluşturdukları misyonlara, ticaret yaptıkları yerleşkelere kendi mutfaklarını götürmüşlerdi. Mutfaklarını başka yerlerde yeniden kurabilmek için gereken bilgi birikimi, teçhizatları, bitkileri, hayvanları yollar, okyanuslar boyunca beraberlerinde taşıdılar. Mutfaklar imparatorluklarla birlikte büyüyüp küçülme eğilimi göstermişti.

Gelgelelim, mutfakları imparatorluklarla eşleştirmekten ibaret basit denklemler kurabileceğimizi düşünmek hayli yüzeysel olur. İlk olarak göçmenler, tüccarlar, misyonerler hiçbir zaman imparatorluk hudutlarıyla sınırlı kalmıyorlardı. Başarılı kabul edilen devletler ve imparatorluklar her zaman ötekilerce taklit ediliyordu. Mutfak

konusuna determinist yaklaşanların çoğu “ne yersen osun” düşüncesiyle, başarıyı daima sözkonusu devletin rejimine atfediyordu. Neticede, başarılı imparatorluk mutfakları fatihlerce seçilerek, imparatorluk sınırlarının çok ötesinde benimsenip uyarlanıyordu. Persler Mezopotamya, Moğollar ise Pers ve Çin mutfağının birçok öğesini, antik dünyada Romalılar Yunan mutfağını benimsemiş, Japonlar da 20. yüzyılın başlarında Britanya ve ABD mutfaklarını kendilerine uyarlamışlardı.

Bu süreçler nadiren yeni ya da eskiyle yeninin kusursuz birleşimi anlamına gelen “füzyon” mutfaklarla sonuçlanıyordu. Aşçılar daha çok kendi mutfak felsefelerinin dışına çıkmadan bünyelerine dahil edebilecekleri malzemeleri, teknikleri, aletleri seçip almayı tercih ediyorlardı. Mutfağın temel yapısı değiştirilmeden bir meyvenin yerini diğeri, toprak çömlleklerin yerini metal tencereler alabiliyordu.

Yeni mutfak felsefelerinin benimsenmesini yeni mutfak yaratımları izliyordu (bu durumlarda bile süreç eski mutfakların yeniden düzenlenmesini içerir). Bu felsefeler siyaset, ekonomi, din, insan bedeni ve çevreye dair yeni fikirlerden doğuyordu. Mutfak tarihini ne Konfüçyüs, Platon, Aristoteles, Roma cumhuriyetçileri ve Marx’ın ne Gotama Buda, İsa, Kilise Babaları, Muhammed, Calvin, Luther’in ne de Taocular, Hipokrat, Paracelsus ve batılı diyetisyenlerin değer ve fikirlerine yer vermeksizin anlatmak mümkündür. Bu kişilerin çoğunlukla azınlık gruplarından oluşan takipçileri mevcut mutfakları onlarca, hatta yüzlerce yıl boyunca, muhtemelen bir devletçe benimseninceye, yeni fikirlerle uyumlu hale getirinceye dek durmaksızın ele alıyorlardı.

Mutfak tarihi ne mekanik ne de nedensel olan, bununla beraber gelişigüzel yalpalamalardan da ibaret olmayan, görünür bir düzen arz ediyordu. Mutfaklar yeni teknikler keşfedilip bünyelerine yeni bitkiler dahil edildikçe, göçmenlerce taşındıkça peyderpey evriliyordu. Zaman zaman yeni uygarlıkların, devletlerin; filozofların, peygamberlerin, siyasi teorisyenlerin, biliminsanlarının ortaya koyduğu değerlerin kabulüyle süratle -bazen bir iki nesil kadar kısa bir sürede- yeni mutfaklar yaratılıyordu. Terk edilenlerinse illa unutulduklarını söyleyemeyiz. Bunlar, tıpkı 18. yüzyıl Avrupa reformcularınının, yaratacakları cumhuriyet mutfağı için model olarak klasik mutfakları ele almış olmaları gibi, egemen mutfağın bir eleştirisi olarak ve yapılacak mutfak reformu için bir çıkış noktası teşkil edecek şekilde yüzyıllar sonra gün ışığına

çıkarılmak üzere anılarda saklanıyordu. Tekrar eden bu örüntü bize gastronomi tarihinin, tahıl temelli aşçılıkta ustalaşılması sonucunda alt ve üst sınıf arasındaki farkın açılması ve bu farkın 20. yüzyılda dünyanın zengin kesimlerinde kapanması yönünde ilerlediğini gösteriyor.

İmparatorluklar ve Mutfaklar'ın sekiz bölümünde bir dizi mutfağın dünyanın geniş alanlarına yayılması ve her birinin küresel gastronomi mirasına katkıları anlatılıyor. “Budist mutfağı” gibi terimlerle, birbirlerine ortak ancak değişmez olmayan bir felsefeyle bağlı bir mutfak ailesinin tümünü kastettiğim anlaşılmalıdır. Bu geniş aile içindeki alt ve üst düzey mutfaklar arasında kimi zaman belirgin, kimi zaman daha muğlak ayrımlar olacaktır. Mutfaklar yayılımları boyunca karşılaştıkları diğer mutfaklara uyum sağladıkça ortaya varyasyonlar çıkmış; mutfak felsefesi ve teknikler evrimleşip, kaynaklar eklenip eksildikçe başka varyasyonlar da gelişmiştir. Kitabın bu ayrımları okurlar için net bir şekilde anlaşılır kılacağına inanıyorum.

1. ve 2. bölümlerde antik dünya mutfakları inceleniyor. 1. Bölüm’de, MÖ 1000’de, dünya nüfusunun çoğunun muhtemelen o dönemde düzinelerce, hatta yüzlerce ufak mutfak arasından bitkileri etraflıca inceleyerek en büyük on mutfaktan birine yönelişi işleniyor. Bu mutfakların hepsi bitki kökleri ve tahıla dayalıydı (bunlardan biri de Hawaii’de karşılaştığım gölevez temelli olandır). Bu on mutfaktan sadece ikisi hem üst hem alt sınıf mutfakların görüldüğü şehirleri, devletleri, hiyerarşik toplumları besleyebiliyordu. İkisi de tahıl temelliydi. Kitapta bitki kökleri ve özellikle tahılın neden bu denli önemli olduğu da ele alınıyor. Tahıl mutfakları tüm dünyada kabaca benzer bir antik mutfak felsefesi üzerine temellendiriliyordu. Bu felsefe üç temel varsayıma dayanıyordu: İnsanlara tahılları verip pişirmeyi öğreten tanrılar ile tanrılara kurban (gıda) sunmak zorunda olan insanlar arasında adeta bir alışveriş niteliğindeki kurban uygulaması, insanların (ve tüm canlıların) statülerine göre hangi mutfakları hak ettiğini belirleyen hiyerarşi ilkesi ve yemek pişirme eyleminin temel bir evrensel sürecin parçası olduğuna ve onu yansıttığına dair bir mutfak evreni teorisi.

2. Bölüm, 1. Bölüm’de açıklanan on mutfaktan ancak birinin, arpa-buğday mutfağının, Pers Ahameniş İmparatorluğu’ndan başlayıp zamanla nasıl batıda Yunan, Helen ve Roma imparatorluklarına; doğudaysa Maurya İmparatorluğu ile Çin’in Han Hanedanı’na yayılarak,

Avrasya'nın büyük imparatorluklarına temel teşkil ettiği anlatılıyor. Gıda işleme ve pişirmenin verimlileşerek ticarileşmesi, imparatorluklara, şehirlerini besleyebilmenin yanında ordularına erzak tedariki imkânı veriyordu. Filozoflar ve dini liderler ise bu hiyerarşi ilkelerine ve kurban pazarlığına eleştirel yaklaşıyorlardı.

3. Bölüm'den 5. Bölüm'e kadarki kısımda kurban uygulamalarının yerini bireysel kurtuluş vaat eden evrensel dinlerin almasıyla gelişen geleneksel mutfaklar ele alınıyor. 3. Bölüm'de MÖ 200 ila MS 1000'de Avrasya'nın doğu yarısındaki pişirme, yeme ve tarım alışkanlıklarını dönüştüren Budist mutfak ailesi inceleniyor. Buda'nın düsturlarını takip eden mutfak felsefesiyle et ve alkol yerine manevi gelişime ve meditasyona faydalı olduğu düşünülen gıdalar ön plana çıkmıştı. Pirinç, tereyağı, şeker ve ete alternatif ürünlerden oluşan rafine, sade Budist mutfağı, Maurya İmparatorluğu tarafından da benimsenmişti. Bu mutfak rahipler ve misyonerlerce Güney Asya, Güneydoğu Asya, Çin, Kore ve Japonya'daki devletlere ve imparatorluklara yayılmıştı (bu mutfak Hawaii'de karşılaştığım Doğu Asya Budist mutfaklarının atasıdır).

4. Bölüm'de yönümü İslam mutfağına çeviriyorum. İslam mutfağı felsefesinde gıda, müjdelenen cennet hayatının zevklerinden biriydi. Ortadoğu'daki Pers ve Helen mutfaklarını kendine uyarlayan İslam mutfağının temelinde yassı buğday ekmekleri, rayihalı ve baharatlı sofistike et yemekleri, leziz hamur tatlıları ve şekerlemeler yer alıyordu. Orta Avrasya'daki en güçlü imparatorlukların da mutfağı olan İslam mutfağı, en geniş zamanında İspanya'dan Güneydoğu Asya'ya, Çin hudutlarından Sahra'nın güney ucuna dek uzanıyordu.

5. Bölüm'de işlenen Hıristiyan mutfağının kökleri İslam mutfağına kıyasla daha eskiye uzansa da, bin yıldan uzun süre büyük ölçüde Bizans İmparatorluğu ve çok sayıda küçük Batı Avrupa devletiyle sınırlı kalmıştı. Felsefesinin merkezinde Efkaristiya ve birbirini takip eden ziyafet ve oruç dönemleri alıyordu. Roma ve Yahudi mutfaklarının dönüştürülmesiyle yaratılan bu mutfakta mayalı buğday ekmeği, et ve şarap tercih ediliyordu. Yayılımı büyük ölçüde 16. yüzyıl İber imparatorlukları, Katolikliğin bir versiyonunun Amerika Kıtası'na taşınması ve Afrika ve Asya'daki ticaret merkezleri sayesinde gerçekleşmişti. 17. yüzyılda dünya mutfak coğrafyasına Budist, İslam ve Hıristiyan mutfakları egemendi.

6.Bölüm'den 8. Bölüm'e kadar, modern mutfakların gelişiminin izlerini sürüyoruz.² Modern mutfak felsefesi cumhuriyetçilik, liberal demokrasi ve sosyalizm gibi daha kucaklayıcı siyasi teoriler lehine hiyerarşi ilkesinden zamanla vazgeçmişti. Yerine modern bilimin sunduğu gelişen beslenme teorilerinin benimsenmesi; dini ve etik kuralların devletlerin dikte edeceği hususlar değil, bireysel tercihler olduğu düşünceleri öne çıkmıştı. 6. Bölüm'de, 17. yüzyıl geleneksel mutfak felsefesinin; Reform, bilimsel devrim ve 17. yüzyıldaki siyasi çekişmeler dolayısıyla karşılaştığı zorluklar yüzünden önceki zamanlarda mutfak kültürü açısından ihmal edilmiş olan modern Kuzeybatı Avrupa mutfakları öncesi döneme göz atıyorum. Fransa, Hollanda ve İngiltere denedikleri farklı modern mutfak yaklaşımlarını Amerika Kıtası'ndaki sömürgelerine yayıyorlardı. Bunların ortak noktaları beyaz ekmek, dana eti, şeker tüketimi ve yeni dahil edilen alkolsüz içeceklerdi.

7. Bölüm, buğday unu (çoğunlukla ekmekte) ve dana eti temelli orta sınıf Anglo mutfağıyla (Hawaii'deki Anglo mutfağının kökeni) başlıyor. Anglo nüfusunda yaşanan patlama ve Britanya İmparatorluğu ile ABD'nin sınırlarının çok hızlı genişlemesi nedeniyle bu mutfak 19. yüzyıldaki en yaygın mutfaktı. Alt ve üst sınıf mutfaklar arasındaki farkın daralmasında gıda işleme sürecinin endüstrileştirilmesi hayati roldeydi. İmparatorlukların genişlemesiyle ekmek ve dana eti mutfaklarının aynı döneme denk gelmesi, bu mutfakların Batı'ya, özellikle de Anglolara nasıl benimsetileceği, belki de dayatılması gibi konular üzerine küresel bir fikir çatışmasına neden olmuştu.

8. Bölüm, ABD ekmek ve dana eti mutfağının hamburger formunda tüm dünyaya yayılması konusuyla başlıyor; ki bu da Batılı ve sosyalist mutfaklar başta olmak üzere alternatif modern mutfaklar arasındaki yarışı; imparatorlukların parçalanışıyla ulusal mutfakların ayrışmalarını; ancak ortak beslenme teorileri ve uluslararası gıda şirketleri başta olmak üzere ortak kurumlar sayesinde yeniden bir araya gelişlerini; belirli devletlerin alt ve üst sınıf mutfaklarının zengin ve yoksul uluslar arasındaki dağılımında yaşanan kaymayı açıklıyor. Bu bölümde gıda hareketinin modern Batı mutfağına yönelik eleştirileri de ele alıyoruz. Sonuç kısmındaysa, 20. yüzyıl sonu dünya mutfak coğrafyası ve gıda konusundaki çağdaş tartışmalara tarihin katabileceği bakış açıları hakkında kısa görüşler sunuyorum.

DİZİN

A

- Abbasi İmparatorluğu 159, 162, 169.
Abdurrahman, I. (Kordoba Emiri) 168.
Âdem (Peygamber) 175, 202.
Afganistan 87, 128, 141, 193, 195, 236, 346.
Afrika 11, 24, 31-34, 42, 91-92, 106, 124, 158-159, 168, 171-172, 183, 193, 197-198, 201, 205, 209, 212, 224-225, 227-228, 235, 237, 240, 243, 245, 281, 291, 293, 343, 375-376, 397, 403, 416, 428, 431.
Ağa Han, III. 396.
Ahameniş (İmparatorluğu) 68-70, 74-76, 78, 85, 87-88, 97-98, 159, 200, 397.
Ahmet bin Hanbel 171.
Ahura Mazda 70, 75.
Akdeniz 24, 31, 41, 50-51, 58, 74, 79-82, 87, 105-106, 109, 120-121, 124, 169, 171, 175, 179, 193, 212, 219, 223-225, 243, 245, 248, 293, 332, 375, 405, 416, 425, 427, 429, 431.
Akhaimenes 70.
Akhilleus 31.
Akşemseddin 187.
Almanya 223, 283.
Alpler 32, 101, 209, 211, 301, 375.
Alsace 360, 372, 399-400.
Amana Kolonileri 371.
Amazon(lar) 237.
Amerika Birleşik Devletleri 11, 14, 33-34, 45, 157, 241, 244, 256, 270, 283, 289-290, 294, 298, 300-301, 304-308, 310, 314-317, 320-321, 323-325, 328-333, 335-336, 343-344, 350, 353, 356-357, 360-365, 367, 370-376, 378-385, 387-391, 394-395, 397, 401-403, 405-423, 425-430.
Amerikan İç Savaşı 316.
Amsterdam 235, 278-279, 301.
Anadolu 73, 75, 87, 209, ayrıca bkz. Küçük Asya.
And Dağları 33-34, 115, 237, 245.
Angola 228, 302.
Anne, (Kraliçe) 260.
Antakya 102, 200, 205.
Antwerp 235.
Apalaş Dağları 331.
Apicius 99.
Apollon 97.
Appert, Nicolas 345, 363.
Arabistan (Yarımadası) 73-75, 168, 186.

Dizin

Arap 143, 159, 168, 171, 176, 183, 194, 207, 213.
Archestratus 81.
Aristoteles 50, 56, 58, 85, 87, 230.
Ariusçu(luk) 209–210.
Arjantin 227–228, 237, 307, 322, 324, 329, 335–336, 360, 374, 376, 394, 411, 414, 430.
Arşimet 265.
Arthaşastra 50, 89.
Artusi 313.
Aryan halkı 88.
Asoka (İmparator) 128–130, 135, 137, 139, 205.
Asur 69.
Asurbanipal 69.
Asya 11, 23, 30, 49, 71, 87, 90, 107, 120, 122, 124, 127, 133, 136–137, 139–140, 145, 156–157, 169, 172, 179, 182–183, 193, 213, 233, 237, 243, 248, 307, 316, 326, 341, 360–361, 375, 383.
Aşai Rabbani 204.
Ateşbaz-ı Veli 185.
Athenaeus 81, 82, 98.
Atina 76, 81, 102, 190, 352, 355.
Atlas Okyanusu 33, 223, 225, 229, 243–244, 248, 275.
Augustinus (Aziz) 201, 204.
Augustinyanlar 227, 234, 241.
Augustus (Roma İmparatoru) 97, 206.
Avrupa 56, 193, 205, 209–210, 219, 221, 223–224, 235, 250, 304–305, 358, 373, 385, 425.
Avustralasya 249, 284, 306, 321, 329, 338.
Avustralya 24, 289, 300, 304, 306–307, 320–321, 335, 337, 341, 362, 370, 371, 376, 382, 402, 404, 411–412, 430.
Avusturya 225, 316, 320, 333, 341, 352–353, 362; Avusturya–Macaristan 355.
Ayasofya 187.
Âyîn-i Ekberî 194.
Azize Klara Rahibeleri 228.
Aztekler 55–56, 119, 227, 242, 243, 247, 330.

B

Babil 69, 76, 86–87, 200; Babilliler 54, 71, 177.
Babür (İmparatorluğu) 124, 183, 193–196, 198, 248, 288, 301, 306, 354, 402, 403, 429; Babürlüler 159, 194–196, 198.
Babür Şah 194.
Bağdat 65, 124, 159–161, 165, 168–169, 171–172, 190.
Baharat Adaları 227.
Bahavalpur Devleti 348.
Balkanlar 52, 106, 187, 191, 193, 205, 207, 243, 355.
Baltık 211, 275, 278, 283.
Barselona 211–212, 215, 221, 360.
Basklar 224.
Basra (Körfezi) 30, 74, 171, 225.
Batavlar 276.
Batı Hindistan Şirketi 281.
Batı Hint Adaları 289, 295, 302, 402, 409.
Batı Roma İmparatorluğu 209.
Batı Şia Hanedanı 153.
Batlamyus 265.
Bayer 422.
Belçika 225, 303, 320, 333, 344, 397, 404; Kongosu 403.
Belgrad 355.
Belh 175.
Benedikt (Aziz) 204, 211.
Bengal 127, 139, 193, 283, 327, 331; Kıtlığı 431.
Berberi(ler) 168–169.
Bereketli Hilal 16, 19, 24.
Bergama 97, 102.
Bergen 223–224.
Berlin 351, 358, 369.
Bernal Díaz 229, 231.
Berthelot, Marcellin 345, 366.
Beyaz Devrim 431.
Beyaz Saray 245, 395.
Biafra İç Savaşı 431.
Bimbo Grup 383, 410, 436.
Birinci Dünya Savaşı 308, 336, 357, 362, 376, 383, 389, 394, 397, 413–414.

- Birinci Hindiçin Savaşı 379.
 Birleşik Hollanda Cumhuriyeti 252,
 254, 256, 274, 276, 278, ayrıca bkz.
 Hollanda.
 Birleşmiş Milletler 389, 421, 425, ayrıca
 bkz. Milletler Cemiyeti.
 Birlik Yasası 284.
 Biruni 162.
 Bismarck, Otto von 376.
 Bizans İmparatorluğu 87, 124, 158–159,
 164, 168, 172, 176, 182, 187, 199, 203,
 205–211, 247, 267.
 Bizantion 205.
 Boer Savaşı 329.
 Bohemya 356.
 Bolad 173.
 Bolivya 411.
 Bolonya 225, 235.
 Bombay 352, 377.
 Bordeaux 284, 345.
 Bordo 272, 288, 356.
 Botulizm 430.
 Bourbon Hanedanı 262–263, 266.
 Bovril 308, 361, 371, 380.
 Brezilya 56, 224, 235, 240, 291–293, 302,
 308, 318, 330, 341.
 Bristol 224, 395.
 Britanya 44, 79, 101, 198, 210, 270, 288,
 290–291, 293, 295, 299–301, 306–309,
 316, 318–323, 327–329, 332–333, 335–
 340, 346, 350, 352, 357, 360, 362, 365,
 374, 375–377, 383–384, 397–399, 402,
 404, 406, 409–410; Donanması 291,
 294, 300; İmparatorluğu 198, 290,
 308, 376–377, 429; Britanyalılar 284,
 286, 289, 295, 302, 306, 310, 317, 319,
 321–323, 334, 336–338, 340, 369, 373,
 377, 379, 387, 405–407, 421, 428.
 Buda 131, 135, 137, 140, 141, 145, 157,
 314; Budist 123–124, 127, 129–131,
 133, 135–137, 139–143, 145–149, 151,
 153–159, 169, 175–176, 179, 182, 183,
 185, 209, 227–228, 232, 245, 248, 301,
 378, 391, 399, 434; Budizm 121–122,
 128–129, 135, 137, 139–142, 146–148,
 153–154, 156, 175, 181, 185, 201–202,
 214, 250, 390–391, 428.
 Budapeşte 190, 193, 352.
 Buenos Aires 307, 360.
 Buhara 169, 175, 193.
 Bulgaristan 191.
 Burgonya (Düklüğü) 211, 219, 225, 247,
 346, 400–401.
 Burkina Faso 403.
 Burma 421.
 Bükreş 355.
 Büyük Buhran 332, 383.
 Büyük İleri Atılım 431.
 Büyük İskender 69, 85–87, 90, 92, 94,
 128, 212, 262, 276.
 Büyük Kanal 179.
 Büyük Kıtık 290, 303, 305, 343.
 Büyük Perhiz 204, 208, 214, 241, 390.
- C**
- Cadbury 288, 320, 323, 370–371.
 Cakarta 378.
 Calderón, Felipe 395.
 Caligula (Roma İmparatoru) 104.
 Calvin, John 227, 254, 276, 279.
 Camporesi, Piero 48, 338.
 Caraka 50, 89, 131, 136, 140, 143.
 Carlsberg 359, 364.
 Carrefour 383, 421.
 Castro, Fidel 414.
 Catharine Beecher 310, 371.
 Cato (Yaşlı) 78, 91, 94, 276, 395.
 Celile Denizi 15.
 Celsus 91.
 Cengiz Han 152, 172.
 Cennet Bahçesi 203, 428; Krallığı 299.
 Cenova 211–212, 215, 224, 225, 235–236.
 Cervantes, Miguel de 95.
 Cezayir 191, 304, 316, 407.
 Chamberlain, Joseph 376–377.
 Charles, V. (Fransa Kralı) 44, 215.
 Chaudhary Grubu 382.
 Chicago 307, 361.
 Ching Ming Bahar Bayramı 122, 148.
 Choaspes Nehri 73–74.

Dizin

Chou Hanedanı 54.
Cicero 73, 91, 95.
Cihangir (İmparator) 53, 194, 196.
Cirio 364, 375.
Cizvitler 56, 194, 227–228, 231–232,
237–239, 290, 302, 346.
Clinton, Bill 379.
Coca-Cola 382–383, 407, 417, 421–423.
Cook, James (Kaptan) 289.
Cordon Bleu 317.
Cortés, Hernán 229, 247–248, 250.
Country Partisi 284, 289.
Criollo 233, 240–243, 290, 300, 401.

Ç

Çangan 108–109, 143.
Çay Yasası 290.
Çernişevski, Nikolay 371.
Çimular 55.
Çin 16, 19, 22, 31–32, 40, 44–45, 50–52,
54–55, 57, 63, 87, 107–108, 112–113,
119–122, 124, 127, 136–137, 139–143,
145–151, 153–158, 161, 165–167,
172–173, 175, 177, 179–182, 190,
196, 199, 201, 217, 232–234, 236, 239,
243, 245, 270, 279, 281, 301–302, 306,
308, 309, 317, 321, 325–326, 332, 335,
341, 346, 352, 360, 365, 370, 374, 380,
386, 389–391, 396–398, 402, 404–407,
413–415, 417, 423, 430–431; Denizi 23,
248; Kültür Devrimi 396; Seddi 109,
173; Çinli 39, 46, 51, 54, 56, 59, 66,
107–109, 110–113, 116, 121–122, 131,
141–142, 145, 149, 154, 157, 173, 177,
179, 181–182, 212, 314, 326–327, 343,
352, 360–361, 365, 380, 394, 404–405,
407, 415, 423, 434.
Çing Hanedanı 196, 301, 306, 326, 365.

D

Danimarka 225, 254, 301, 316, 333, 348,
362, 364, 376.
Danone 423.
Darius, I. 70–74, 86, 91, 107.
Darius, III. 86.

David, Elizabeth 405, 425.
Davidis, Henriette 315, 324.
Davut (Süleyman) 53.
DDT 425.
Deipnosophistae 81, 98.
Delhi (Sultanlığı) 169, 193, 195–196,
322, 378, 403.
Demeter 31, 54.
Demokritos 84.
Descartes, René 261, 265, 275.
Dicle Nehri 24–25, 159.
Diderot 271.
Dionysos 31, 80.
Divan Otel 406.
Divanü Lûgat-it Türk 176, 179.
Doğu Bloku 384, 388.
Doğu Hindistan Şirketi 279, 281, 283,
288, 302.
Doğu Hint Adaları 363.
Doğu Ortodoks Kilisesi 199, 209, 211.
Doğu Roma İmparatorluğu 204–205.
Dominikenler 227, 230, 237, 401.
Duchesne, Joseph 257, 260.
Dünya Sağlık Örgütü 389, 430, 437.

E

Ebu İshak Şirazi 186.
Ebu Nuvas 166.
Ebu Reyhan 162.
Eco, Umberto 221.
Edo 65, 301, 355, 370, ayrıca bkz. Tokyo.
Edward, VIII. (Kral) 308.
Efes 102, 200–201.
Efkaristiya 122, 201, 204–205, 247.
Eisenhower, Dwight D. 397.
Ekber Şah 194–195.
Elizabeth, I. 237, 402.
Empedokles 78.
Endonezya 140, 159, 227, 281, 283, 293,
302, 316, 318, 353, 381–383, 414.
Endülüs 165, 168–169, 171, 211–212.
Endüstri Devrimi 120.
Engels Yasası 319.
Engels, Ernst 319.
Engizisyon 275, 279.

Epifani Bayramı 213.
 Epikürcü 350.
 Epiküros 84.
 Erasmus, Desiderius 275, 277, 280.
 Ermeni(ler) 87, 187, 199, 351.
 Esav 39.
 Escoffier, Auguste 347–348, 350–351, 354, 395.
 Eski Ahit 71.
 Eski İnananlar 299.
 Etiyopya 32, 172, 186.
 Euripides 80.
 Eusebios, (Piskopos) 205.
 Evanjelikler 390.

F

Fas 163, 169, 316, 341.
 Febvre, Lucien 372.
 Felemenk 101, 224–225, 267, 278, 300, 357, 376.
 Felipe, II. (Kral) 211, 225, 227, 254.
 Felipe, III. (Kral) 216.
 Fenikeliler 31, 91.
 Fırat Nehri 24–25, 30, 159.
 Filip, II. (Kral) 85.
 Filipinler 124, 140, 198, 227–228, 233, 236, 239, 243, 307, 326, 361, 382, 411, 416.
 Filistin 79, 200.
 Finlandiya 299, 333.
 Flora Annie Steel 316, 318.
 Fouquet, Nicolas 262–263, 276.
 Franklin, Benjamin 95.
 Fransa 48, 81, 101, 105–106, 199, 225, 254–255, 262–263, 265–266, 270, 273–274, 278, 284, 286, 290, 298, 301, 306, 316, 320, 330, 338, 344–345, 348, 353, 355, 357, 372, 376, 383–384, 396–397, 399, 404, 406–407, 425, 427, 434.
 Fransız 173, 214, 225, 251–252, 254, 258, 261–263, 265–271, 273–274, 278, 280, 284–289, 291, 297–301, 304, 307, 316–317, 321–323, 325, 330–332, 337, 339–341, 343–348, 350–357, 359, 363, 366, 372–373, 378–380, 394–396, 399–403,

405, 411, 423; Bilimler Akademisi 345; Devrim Savaşları 299; Fransız Devrimi 78, 273, 328.
 Fransisken(ler) 173, 227, 228.
 Friedrich, II. (Kral) 268, 297, 299.
 Fuji Dağı 370.

G

Galen 48, 50, 52, 60, 61, 97–98, 102, 162, 200, 206, 212, 229, 257, 260.
 Galler 317, 430.
 Galya 104–105.
 Gana 291, 387.
 Gandhi 369, 387, 391, 402.
 Ganj (Nehri) 24, 60, 87, 128, 131, 343.
 Garibaldi, Giuseppe 324.
 Garnsey, Peter 48, 338.
 Gaugamela Muharebesi 86.
 George, VI. (İngiltere Kralı) 402.
 Germen(ler) 106, 209–210, 211.
 Gilgamiş Destanı 27, 40, 50, 70.
 Gırnata Emirliği 225.
 Gıyâseddin Şah 169.
 Gine Körfezi 291.
 Girit 79.
 Glasse, Hannah 286, 288–289.
 Glaukon 84–85.
 Gnostisizm 185.
 Goa 227–229, 231–233, 236, 241, 350.
 Gouffé, Jules 350, 352.
 Granada 168, 172, 225.
 Gregorius, II. (Papa) 210.
 Guatemala 237.
 Gucarat 198, 387.
 Guyana 281, 302.
 Güney Afrika 281, 304, 316, 343, 375, 411.
 Güney Amerika 116, 235, 237, 279, 302, 361, 376.
 Gürcü 405.

H

Habeşi(ler) 169, 186.
 Habsburg (Hanedanı) 225, 254, 262–263, 274.

Dizin

Haçlı Seferleri 212; Haçlılar 225.
Halep 190.
Hampton Court Sarayı 245.
Hamsin Yortusu 204.
Han Hanedanı 107, 109, 111, 115, 141, 413; İmparatorluğu 69, 107, 119, 128, 141.
Hanbalık 173, 177, 179, 182.
Hanbeliler 171.
Hangzhou 65, 145, 148-150, 152.
Hansa Birliği 211, 223.
Harun Reşit 159-161.
Hawaii Adaları 14, 23, 157, 289, 326, 335, 343-344, 356-357, 361, 375, 405-406.
Haydarabad Nizamlığı 196.
Heinrich, II. (Almanya Kralı) 211.
Heinz 324, 364, 423.
Helen 69, 85, 87, 90, 97, 99, 128, 182, 205, 217, 262.
Helmont, Jan van 260, 275.
Henri, IV. (Fransa Kralı) 257, 261.
Henry, VIII. (İngiltere Kralı) 245, 254.
Herat 193-194.
Hesiodos 54.
Hieronymus (Aziz) 204.
Himalayalar 128, 140, 195, 346.
Hindiçin 316, 318.
Hindistan 24, 32, 40, 45, 50, 55, 63, 69-71, 73, 87, 89-90, 106, 119-122, 124, 126-128, 130, 136-143, 145-147, 156-158, 161-162, 166, 169, 172-173, 179, 183, 193, 196-197, 205, 225, 228-230, 232-234, 236, 243, 245, 248, 284, 287-289, 302, 306-309, 316, 318, 321-322, 327, 331-332, 341, 343, 348, 352-355, 360, 363, 369, 373, 375, 380-383, 387, 391, 402, 406-407, 413-415, 420-421, 430-431.
Hindu(lar) 124, 126, 129, 131, 137-139, 145, 156, 162, 179, 183, 193-196, 198, 227, 232, 236, 248, 327-328, 369, 380, 391, 402, 415, 429.
Hinduizm 121-122, 128, 133, 139, 185, 391.

Hint Okyanusu 23-24, 171, 198, 281, 302.
Hipokrat 50, 58, 60, 97, 162.
Hiroşige 370.
Hollanda 225, 229, 254-255, 275, 280-281, 277, 283-284, 288-289, 291, 301, 320, 333, 362, 376, 384, 399, 434; Hollandalı 233, 252, 275, 277-279, 280-281, 283-284, 295, 301-302, 309, 313, 343, 363, 428.
Homeros 52, 86.
Hong Kong 56, 377, 382-383, 417.
Honolulu 335, 352, 406.
Hoover, Herbert 397.
Huguenotlar 275, 302.
Hürmüz Boğazı 225.
Hüsrev, II. (Kral) 161.

I

Inanna Tapınağı 71.
Irak 24, 87, 161, 166, 171, 173, 179, 191.

İ

İber (Yarımadası) 191, 198, 212, 228-229, 232, 237, 241.
İbn Sina 61, 162-163, 168, 175, 213, 259.
İbrahim (Peygamber) 55, 162, 167, 203.
İbraniler 30, 54, 56.
İgbolar 46, 293.
İkinci Dünya Savaşı 283, 315, 341, 343, 373, 376, 380, 383-385, 387-389, 396-397, 409, 414-415, 417-418, 421-423, 431.
İkinci Tapınak 200.
İlhanlılar 181.
İlk Vakayiname 207-208.
İlyada 31, 50.
İnanna 25, 27.
İncil 35, 199, 204, 257, 277, 279, 412.
İndus Vadisi 25, 30-31, 60, 87, 88, 131.
İngiltere 219, 221, 223, 230, 245, 250, 254-255, 260, 269, 284-288, 294, 298-299, 303, 315, 317, 322-323, 337, 348, 351, 356, 361, 364, 367, 369, 372-374, 376-377, 402, 407, 430,

- 435; İngiliz(ler) 28, 37, 252, 269–270, 272–273, 284–286, 288–289, 300, 309, 313, 322, 325, 331, 343, 348, 351–352, 354–355, 361, 372, 376, 379, 401, 405, 412, 425.
- İnka İmparatorluğu 330.
- İpek Yolu 124, 127, 142, 148, 169, 171, 173, 175, 199, 248.
- İran 24, 30, 87, 119, 166, 169, 172–173, 175, 186, 194–196, 283, 353, 355, 380, 386, 391, 404; İranlı 185–186, 194–195, 404.
- İrlanda 284, 295, 297, 301, 303, 330, 343; İrlandalı(lar) 210, 323, 343.
- İsa (Peygamber) 123, 199, 201, 202, 206–207, 209, 231, 260, 278.
- İsfahan 169, 183.
- İshak (Peygamber) 55, 167, 203.
- İskandinavlar 223.
- İskenderiye 65, 86, 87, 95, 98, 102, 106, 179, 190, 200, 203, 205–206, 355.
- İskitler 51, 81.
- İskoçya 100, 210, 225, 284, 301, 335; İskoç(lar) 64, 297, 372, 296, 394.
- İskorbüt 230.
- İslam 40, 121–124, 127, 138, 157–159, 162, 166, 172, 183, 185–186, 195, 197–198, 202, 212–214, 217, 228, 231–232, 236–237, 241–242, 245, 248–250, 259, 283, 308, 378, 390–391, 399, 401, 402.
- İslamabad 136.
- İspanya 81, 100–101, 105–106, 124, 126, 159, 164, 166, 168, 172, 187, 191, 211–213, 215–216, 223–225, 229, 231, 234, 237, 239, 241, 243, 247, 254, 263, 273, 275, 280, 286, 300, 333, 396, 401, 410, 415–416.
- İspanyol 106, 115, 124, 169, 225, 227, 229, 233, 239–241, 243, 247–248, 263, 265, 283, 289, 291, 331, 343, 380, 401, 436; İmparatorluğu 227, 306; İspanyol–Amerikan Savaşı 330; İspanyollar 115, 119, 127, 215, 225, 227, 229–231, 233, 235, 242–243, 274, 390, 402.
- İsrail 394; Krallığı 53.
- İsrailoğulları 274.
- İstanbul 187, 189–191, 352, ayrıca bkz. Konstantinopolis.
- İsveç 211, 219, 254, 269–270, 298, 302, 333, 362, 370; İsveçli 270, 296, 302.
- İsviçre 106, 333, 351, 370, 412; İsviçreli 351, 370, 406.
- İtalya 11, 52, 79, 81, 91, 94, 102, 105, 210–212, 225, 237, 239, 250, 273, 286–287, 308, 320, 324, 332–333, 338, 341, 343, 351, 356, 364, 374, 376, 383, 404, 407, 411, 429; İtalyan(lar) 39, 66, 48, 244, 247, 307, 324, 335, 343, 351–352, 360, 375, 403–405, 411, 427, 429.
- İzlanda 223, 298.

J

- Jainizm 121–122, 128–129, 179.
- Japonya 52, 54, 65, 124, 127, 148, 153–158, 182, 232–233, 248, 283, 301, 304–305, 308, 314, 316–317, 321, 325, 330, 341, 346, 352–353, 356–357, 359–360, 365, 369–371, 373–374, 380–383, 385–386, 388–389, 402, 406, 409, 417, 420–421, 426–427; Japon(lar) 47, 143, 150, 152, 154–157, 281, 305, 314, 317–318, 325–327, 333, 341, 343–344, 346, 351, 355–356, 359, 365, 370, 375, 381–383, 386, 391, 405–407, 409, 416, 420–421, 426, 428.
- Java 136, 140, 281, 283.
- Jefferson, Thomas 270, 289–290, 372.
- Jia Sixie 110–111, 113, 143, 145, 154.
- Julianus (İmparator) 205.
- Juvenal 52.
- Jül Sezar 95.

K

- Kafkas 354.
- Kahire 65, 159, 190–191, 355.
- Kahlo, Frida 401.
- Kâhyabaşı Reşîdüddin 175.
- Kaliforniya 58, 375, 382, 416, 425, 431.
- Kalküta 302, 322, 352.

Dizin

- Kalvinist 254, 274, 277, 279.
Kamboçya 108, 139.
Kanada 34, 283, 289, 300, 306–307,
320–321, 329, 335, 338, 367, 374, 410.
Kaplan, Steven 48, 338.
Kara Veba 46.
Karadeniz 79, 81, 191, 207.
Karakurum 173, 181.
Karayıpler 33–34, 124, 198, 231, 235,
240, 281, 284, 289, 291, 302, 375–376.
Karl, V. (İmparator) 225, 229, 231, 247,
250, 254.
Kartaca 91, 200; Kartacalılar 55, 92.
Kastilya 233, 236.
Kastilyalılar 211, 242.
Kaşgar 175.
Kaşmir 196.
Katalan 47.
Katalonya 221, 250, 324, 410.
Katerina, II. (Çarıçe) 267, 270, 280, 283,
395.
Katharlar 199.
Katolik 124, 126–127, 198–199, 211–212,
214, 216–218, 224, 227–229, 231–233,
239–240, 245, 248, 251–252, 254–255,
257, 260–263, 265, 267, 270, 275–276,
288, 293, 345, 376, 390, 429; Kilisesi
211, 227, 254, 390.
Kautilya (Vekilharç) 89.
Kazaklar 404.
Kellogg 370.
Keltler 32, 60, 81, 86, 101, 105.
Kentucky Fried Chicken 382, 426.
Kernevekler 296.
Ketboğa 176.
Kıbrıs 211, 212, 225, 402.
Kıptiler 199.
Kızıl Muhafızlar 396.
Kızıl Nehir 108.
Kızılderililer 199, 231, 242, 330.
Kiev 352; Knezliği 209.
Kilise Babaları 96, 202–203.
Kinneret Gölü 15, 24, 36.
Kiros, II. 70–71, 74, 90.
Kitab-ı İklîm-i Cedid 191.
Klement (İskenderiyeli) 202–203.
Kolomb Takası 127, 243, 245.
Kolombiya 293, 330.
Konfüçyüs 50, 108, 114, 327;
Konfüçyüsçüler 22, 53, 54, 69, 107–
108, 114, 141, 148–149, 151, 399;
Konfüçyüsçü-Taocu–Budist Mutfak
153, 157, 172, 176, 232, 248.
Konstantin, Afrikalı 212.
Konstantin, I. 204–205.
Konstantinopolis 106, 159, 187, 205,
207, 209–210, ayrıca bkz. İstanbul.
Konstantinos, VII. 207.
Konya 185.
Kordoba 168, 172, 212, 228, 237.
Kore 11, 107–108, 124, 127, 153–154, 157,
182, 381, 383, 405; Koreli(ler) 143,
153–154, 177, 380, 382.
Korint 102, 201.
Kruşçev, Nikita 419.
Ksenofon 75–76, 397.
Kubilay Han 153, 173.
Kudüs 71, 86, 190.
Kufe 166.
Kurani Kerim 159, 161–164, 168.
Kurban Bayramı 122, 162.
Kuşan İmparatorluğu 124, 141.
Kutadgu Bilig 176.
Kutsal Roma İmparatorluğu 227, 247,
254, 257, 263.
Kuzey Kore 437.
Küba 227, 302, 386, 414; Devrimi 386,
390.
Küçük Asya 72, 82, 86, 200, 205, ayrıca
bkz. Anadolu.
Kyoto 301, 347, 370.

L

- La Varenne, Pierre François 251, 258,
261–263, 266, 276, 278.
Latin Amerika 106, 235, 237, 293, 300,
306, 321, 330, 343, 353, 365, 376, 410,
413, 418, 428.
Leiden 275, 279–280, 283.
Levant 86, 95, 102, 106, 193, 225, 275.

- Lever Brothers 283–284.
 Levililer Kitabı 50, 54, 56, 71.
 Libya 105, 191.
 Lidya 75.
 Liebig, Justus von 313, 361, 413.
 Lipton Çayevi 317.
 Locke, John 256.
 Londra 44, 225, 235, 284, 289, 301–302, 307, 317, 335, 337, 347, 351–352, 365, 369.
 Louis, XIV. 44, 262–263, 266, 273, 276.
 Luther, Martin 227, 254–255.
 Lübnan 30–31.
 Lyon 395, 400.
- M**
- Macaristan 191, 211, 225, 243, 270, 301, 320, 360.
 Macellan, Ferdinand 230.
 Madagaskar 24, 171.
 Madras 322, 348, 352.
 Maggi 348, 416.
 Mağribi 217, 225, 228.
 Mahabharata Destanı 50.
 Maillard, Louis–Camille 14.
 Majapahit İmparatorluğu 140.
 Makao 227, 229, 232.
 Makedonya 95; Makedon(lar) 85–87, 97.
 Malakka 227, 232.
 Malay Yarımadası 139.
 Malezya 140, 227.
 Malthus, Thomas 296, 305.
 Maluku Adaları 227, 281.
 Mançurya 108, 383.
 Manici(ler) 143, 201.
 Manihaizm 121–123, 179, 201.
 Manila 227–229, 233, 236, 240, 289.
 Maoriler 299.
 Marcus Aurelius 98.
 Marie Antoinette 290.
 Massialot, François 266, 286.
 Maurizio, Adam 369, 372.
 Maurya (İmparatorluğu) 8–9, 69, 87–90, 107, 123, 128, 130.
 Maximilian, I. (İmparator) 352.
 Mayalar 115–117, 119.
 McCollum, Elmer 388, 413.
 McDonalds 379–382, 426, 430.
 Medvedev, Dmitri 379.
 Mehmet, II. 187.
 Meiji (İmparator) 314.
 Mekke 126, 191.
 Mekong Deltası 108, 140.
 Meksika 14, 33, 36–37, 40, 46, 115–116, 119, 224, 227–229, 233–237, 239–242, 248, 283, 290, 293, 300, 302, 308–309, 331, 353–354, 360, 364–365, 369, 381, 386–387, 389–390, 394–395, 401–402, 405–411, 414–415, 418, 420, 431, 437; Devrimi 386; Meksikalı(lar) 37–39, 47, 116, 233, 244, 300, 330–331, 346, 355, 381, 390, 394, 398, 401, 405, 410, 415, 430, 436.
 Melas Yasası 290.
 Melbourne 307, 347, 377.
 Mennonit(ler) 283, 370.
 Mensiyüs 114, 149.
 Mersin 85.
 Merv 169, 175.
 Metate 36, 42, 116.
 Mevlana Celaleddin Rumi 185, 194.
 Mezoamerika 42, 54, 63, 116–117, 237–238, 240, 243–245, 288, 375; Mezoamerikalılar 31, 116, 238, 239.
 Mezopotamya 25, 27, 29, 31, 43, 50–51, 54, 68, 70–72, 86–87, 100, 158, 163, 182, 185, 187.
 Mısır 29, 33–34, 40, 51, 55, 62, 70, 79, 86–87, 95, 102, 115–116, 122, 166, 172, 187, 191, 193, 197, 200, 203–205, 207, 330, 336, 343, 356, 369, 397, 403.
 Michelin 400.
 Milletler Cemiyeti 386, 396, ayrıca bkz. Birleşmiş Milletler.
 Milwaukee 324, 360.
 Ming İmparatorluğu 196, 227, 248.
 Moğol İmparatorluğu 140; Moğol(lar) 124, 153, 157, 159, 172–173, 175–177, 179–183, 185, 194, 212, 217, 239, 267.
 Moğolistan 107.

Dizin

Mohenjo-Daro 30.
Montesquieu 269.
Montezuma, II. 229, 248.
Moskova 346, 351-352, 379, 419.
Motiño, Francisco Martínez 216, 217,
231, 241-242.
Mozambik 227, 236.
Muhammed (Peygamber) 159, 189.
Muhammed Rıza Şah Pehlevi 391.
Murat, IV. 187.
Musa (Peygamber) 23, 200.
Musevilik 122.

N

Nalanda 136, 142.
Nanzhao Krallığı 153.
Napoli 212, 341, 360.
Napolyon, Bonapart 273-274, 346;
Savaşları 299.
Nasirüddin Tusi 175.
Nebatî 161.
Nepal 382.
Nescafé 421.
Nestlé 383, 413, 416, 423, 426.
Nesturi(ler) 143, 199.
New York 307, 347, 352, 355.
Newton, Isaac 261, 265.
Nijerya 46, 292-293, 382, 409-410, 429,
431.
Nil Vadisi 25, 172.
Ninova 69, 120.
Nissin 381.
Nişabur 169.
Nixon, Richard 419.
Normanlar 211, 225.
Norveç 223, 254, 280, 333, 362.
Nostradamus 214.
Nuh (Peygamber) 39.
Nur Cihan 194.

O

Obama, Barack 379, 395.
Odysseia 50.
Olimpiyatlar 57, 77.
Olmek (Uygarlığı) 33-34.

On Üç Koloni 291, 293-294.
Oranj Hanedanı 284.
Ortadoğu 19, 28, 40, 50-51, 55, 79, 87,
120, 124, 127-128, 159, 180-181, 195,
245, 382, 397, 405.
Ortodoks (Kilisesi) 187, 390.
Osman, I. 187.
Osmanlı İmparatorluğu 53, 124, 159,
183, 187, 189-191, 193-194, 198, 229,
236, 248, 301, 321, 355, 397.
Otto, I. (İmparator) 206.
Otuz Yıl Savaşları 254.
Oxfam 411.

Ö

Öklid 265.
Ömer Hayyam 186.
Özbekistan 141, 193.
Özbekler 182, 404.

P

Pakistan 378, 403.
Panama 227, 293, 415.
Paracelsus 257, 259, 275.
Paraguay 235, 283.
Paris 215, 265-266, 273-274, 301, 317,
346, 350-352, 356, 369, 379, 395, 399-
400; Expo 362, 401.
Parsiler 161.
Partlar 70.
Pasifik (Okyanusu) 23, 42, 198, 230-231,
234, 235, 239, 243, 249, 284, 289, 341,
343, 374, 406.
Paskalya 210, 213, 390.
Pasteur, Louis 345.
Pataliputra 87, 128.
Pavlus (Aziz) 201-202.
Paz, Octavio 248.
Pekin 173, 346, 381.
Pencap 369, 374, 403, 406.
Pepsi 422.
Pers İmparatorluğu 53, 72, 85, 88, 101,
274, 435; Pers(ler) 63, 69-76, 78-88,
92, 97-101, 109, 124, 128, 143, 153,
158-162, 166, 168-169, 172-173, 175-

- 177, 180–183, 189, 193, 195, 201, 209, 211–212, 217, 231, 274, 435.
- Persepolis 73–74, 86.
- Perseus (Makedon Kralı) 94.
- Peru 14, 34, 55, 227, 234, 240, 383, 394.
- Pesah Bayramı 122, 200, 390.
- Petro, I. (Çar) 280.
- Pinelo, León 237, 239.
- Pisagor 78.
- Platon 50, 78, 84–85.
- Plinius (Yaşlı) 43, 96, 209.
- Plutarkhos 43, 78.
- Polo, Marco 147, 179, 181.
- Polonya 219, 225, 270, 278, 301, 316.
- Pompeii 101, 104.
- Portekiz 124, 193, 211, 223–224, 227, 229, 233, 240, 275, 279, 302, 352, 429; Portekizliler 211, 214, 225, 227, 229–233, 236–237, 248, 275, 281.
- Porto Riko 293, 302.
- Porto Şarabı 288, 356.
- Presbiteryen 316.
- Protestan(lar) 124, 227, 250–251, 254–257, 259, 265, 272, 284, 365, 390, 395.
- Prusya 268, 297, 301; Bilim Akademisi 358.
- Q**
- Qianlong (İmparator) 346.
- Quaker (Topluluğu) 270, 288, 293, 323.
- R**
- Rama, V. (Tayland Kralı) 346.
- Ramazan Ayı 195, 214.
- Reagan, Ronald 395.
- Rembrandt 278.
- Ren (Nehri) 101, 106, 219, 278, 356, 396.
- Reşidüddin 173, 181.
- Réunion Adası 302, 322.
- Rıza Şah 404.
- Richard, II. (İngiltere Kralı) 215.
- Rig Veda 88, ayrıca bkz. Veda.
- Roland Barthes 379.
- Roma 49, 54, 55, 65, 69, 72, 78, 90–92, 94–104, 106–109, 119, 121, 124, 158–159, 164–165, 168, 187, 200–201, 205, 209, 212, 217, 228, 238, 241, 269, 324, 330, 345–346, 380, 412, 434; Cumhuriyeti 90, 128, 256, 271; İmparatorluğu 87, 107, 119–120, 124, 159, 161, 163, 200, 204–205, 209, 211–212, 429; Katolik Kilisesi 126; Romalılar 39–40, 43, 48, 52, 60, 69, 78, 90–96, 98, 100–102, 109, 121–122, 168, 171, 173, 200, 203, 227, 271, 434.
- Roosevelt, Franklin D. 388, 395, 402.
- Rotterdam 278.
- Rousseau, Jean-Jacques 271–272, 372, 395, 401, 411.
- Rönesans 227, 429.
- Rumenler 66, 343.
- Rus 177, 182, 207, 209, 223, 267, 269, 271–272, 281, 299, 305, 337, 341, 346, 350–351, 353–355, 367, 370–371, 379, 383, 390, 418, 428; Devrimi 330, 383; İmparatorluğu 385.
- Rusya 172, 267, 270, 272, 280, 299–300, 305, 311, 333, 343, 346, 350, 386, 395, 398, 402.
- S**
- Saadet Ali Han, (Nevvab) 355.
- Sabinler 98.
- Sadık Muhammed Han Abbasi 348.
- Safeviler 124, 159, 183, 248, 301.
- Sahra 31–32, 100, 124, 159, 172, 183; Sahil Kuşağı 124, 291.
- Sailland, Maurice 344, 379, 396, 400.
- Saksonya 268–269.
- Sanayi Devrimi 300, 338, 357.
- Sarı Nehir (Vadisi) 17, 23–25, 43, 69, 108, 115, 141, 148.
- Sasaniler 70, 159, 161–163, 164, 212.
- Saygon 322, 348, 352.
- Schlosser, Eric 380, 426.
- Sefarad Yahudileri 191, 229, 238, 335, ayrıca bkz. Yahudiler.
- Selanik 205.
- Seleukos(lar) 70, 200.
- Semerkant 169, 175, 177, 193.

Dizin

Seneca 95–96, 200, 395.
Sepoy İsyanı 331.
Sevilla 168, 212.
Shang Hanedanı 19.
Sibirya 14, 180, 299, 383.
Sicilya 55, 81, 211–213, 215, 224–225,
351, 429.
Siçuan 108–109, 145, 148, 150.
Sina Yarımadası 30.
Siraküza 81, 91.
Sistersiyenler 211, 218–219, 221.
Siyam 353–354, 356.
Slav(lar) 207, 209, 267.
Slow Food 380, 427.
Smith, Adam 296–298.
Smith, Eliza 272, 286, 289.
Smolensk Cemiyeti 311.
So Dongpo 149–150.
Sodexo 423.
Soğuk Savaş 384–385, 397.
Sokrates 69, 84–86, 95, 397.
Soma (Tanrı) 89.
Somatçı 185.
Sovyetler Birliği 379, 381, 384–385,
389–391, 393, 394, 396–398, 404, 414,
418–420, 430.
Sparta(lılar) 69, 78, 90, 94.
Spinoza 275.
Sri Lanka 124, 139, 156, 283.
St. Petersburg 301, 337, 351, 352.
Stalin, Josef 393.
Stoa(cı) 50, 90, 98, 100, 200, 203, 205.
Sudan 32, 136, 172.
Sufi(zm) 185–187, 190, 193–194, 228.
Suriye 79, 161, 166, 172, 187, 191.
Suşruta 50, 89, 131, 136, 140, 143.
Suudi Arabistan 382.
Süleyman (Peygamber) 200.
Süleyman Tapınağı 71.
Sümer(ler) 25, 44, 53, 75.
Süveyş Kanalı 318.

Ş

Şah Abbas 183.
Şah Cihan 194, 196, 198.

Şah Nimetullah Veli 187.
Şam 74, 159, 166, 168, 190–191, 378.
Şili 394, 416, 431.
Şirazi 187.
Şükran Günü 17.

T

Taberiye Gölü 15.
Tac Mahal 194.
Tacikler 404.
Tahran 404.
Taizong (İmparator) 145.
Tamluk 139.
Tammuz (Tanrı) 25.
Taocular 50, 59, 61, 64, 69, 108–111,
115, 122, 141, 146, 148, 151, 175.
Tapınak Şövalyeleri 273.
Tayland 38, 54, 139–140, 236, 378, 381,
404–405, 407.
Teb 55, 120.
Tebriz 173.
Temmu (İmparator) 154.
Tenochtitlan 55, 115, 227, 229.
Teotihuacan 115, 117, 119, 229.
Tevrat 200.
Theogonia 54.
Thomas Aquinas 214, 237, 240.
Tibet 124, 140, 156–157; Tibetli 39, 140,
176–177, 181.
Timbuktu 183.
Timur 169, 193–194, 236.
Tirel, Guillaum 44, 215.
Tirupati 126, 138.
Tokyo 11, 65, 301, 314, 317–318, 326, 346,
348, 352, 378, 381, ayrıca bkz. Edo.
Tolstoy, Lev 351, 367.
Topkapı Sarayı 187.
Töton 276; Şövalyeleri Tarikatı 211.
Trento Konsili 227.
Troçki, Lev 393, 401.
Tuna Nehri 101.
Tunus 200.
Turfan Devleti 142, 175.
Türk(ler) 39, 124, 141, 172, 176–177,
180–182, 185, 191, 193–194, 196, 209,

355, 406; Türk-İslam 176-177, 183, 185, 189, 196, 209.
Türkiye 24, 30, 35-36, 52, 70, 76, 87, 97, 101-102, 105, 176, 180, 183, 193, 199, 209, 355, 386, 389, 406.
Twining, Andrew 288.

U

UHT 412, 415.
Ukrayna 51, 81, 301.
Uluslararası Zeytin Konseyi 425.
Umman (Denizi) 30.
Unilever 284, 383, 422-423.
Upanişad 34.
Ur 70-71, 120.
Uruguay 361, 378, 394.
Uruk 71.

Ü

Üçüncü Budist Konsili 139.
Üçüncü Cumhuriyet 376.
Ümit Burnu 225, 281, 302.
Ürdün 166, 172.

V

Vatikan 211.
Veda (Metinleri) 50, 53-54, 57 330, ayrıca bkz. Yajur Veda .
Vejetaryen(lik) 367, 369, 387.
Venedik 211-212, 214, 225, 235.
Venezuela 330, 411.
Versailles 263, 266, 269, 273; Antlaşması 396.
Vestfalya Antlaşması 255-256, 268, 278.
Vietnam 107-108, 139, 152-153, 348, 354, 381.
Vijayanagara Krallığı 138.
Vikingler 171.
Vinaya 136.
Vincent La Chapelle 266, 269.
Virgilius 96.
Virginia 290, 302, 376, 395.
Vişnu 88, 133.
Vitellius 97.
Viyana 269, 324, 346, 351-352, 415.

Viyana Kongresi 274.
Vizigotlar 168.
Vladimir, I. (Prens) 207-208.
Voltaire 271.

W

Walmart 383, 421, 430, 436.
Wang Mang (İmparator) 43.
Wei Hanedanı 143.
Whigs Partisi 269, 284.
Wilhelm, II. (İmparator) 351.
Wu-han (Çin İmparatoru) 107, 141.

Y

Yahudi(ler) 56, 64, 71-72, 106-107, 121-124, 143, 162, 168, 187, 189-190, 200-203, 207, 210, 217, 231, 275, 279, 362, 390, ayrıca bkz. Yahudiler.
Yajur Veda 31, ayrıca bkz. Veda.
Yangtze Nehri 23-24, 108, 114, 141, 148, 150, 179, 374.
Yemen 186, 191.
Yeni Delhi 248, 314, 382.
Yeni Zelanda 23, 299-300, 304, 310, 321, 335, 376, 411.
Yeniçeriler 190.
Yeşil Devrim 431.
Yi Yin 22, 44.
Yoksul Klara Tarikatı 228, 229, 237.
Yom Kippur 214.
Yunanistan 44, 54-56, 73, 79, 81, 85, 87, 92, 96, 102, 106, 123, 187, 205, 316, 344; Yunan(lar) 31, 39, 51-54, 56-60, 64, 68, 75-82, 84-87, 91, 97-98, 128, 161, 177, 198, 206, 265, 330, 345, 353, 354, 403, 407, 409.

Z

Zanzibar 171-172, 402.
Zedong, Mao 394, 423, 431.
Zend Avesta 50, 75.
Zenon 90.
Zerdüştilik 50, 70, 121-123, 159, 161.
Zeus (Tanrı) 54, 77.

